

get started

**PLUS WIFI
5.7L MULTICOOKER**

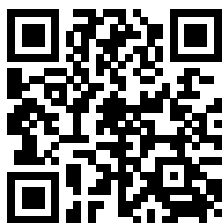
USER MANUAL

Instant Pot®

Welcome to your new Instant Pot Plus!

The Instant Pot® Plus WiFi is designed to cook healthy, delicious meals easier and faster. With built-in WiFi connectivity, you can control and monitor your cooking remotely using the Instant Connect™ app, plus access a variety of recipe settings for added convenience. Enjoy the ease and versatility of Instant Pot cooking for years to come!

Let's cook with your new Instant Pot Plus!



Scan to Get Started!

To make your cooking experience with Instant as easy as possible, we have created 4 simple steps with how-to videos to guide you. Scan the QR code and follow the steps to become an Instant Chef in no time!

www.instantpot.co.uk/getting-started



Download the **Instant Connect™ app** to access 3000+ recipe ideas.



Visit the **Instant Pot Brands UK YouTube channel** for useful product how-to videos.



Connect with the **Instant Pot UK Facebook Community**, and be inspired with cooking tips, tricks and recipes from this active group of Instant home chefs!

About the Instant Connect™ app!

Control your Instant Pot Plus using the Instant Connect App.

Get the App

You can download the app in one of two ways:

1. Scan the QR code below
2. Search “Instant Pot” in the Apple or Google Play Stores



Get connected

1. Plug in your appliance.
2. Open the App and select 'Get Started'.
3. Select 'Instant Pot Rio Plus'.
4. The App will guide you through creating a user account.
5. Then the App will guide you through connecting.

For more details about the App and connecting, see page 16.

CONTENTS

Important safeguards	2
What's in the box	7
Using your Instant Pot Plus	10
Initial set up	12
Changing settings	14
Using the Instant Connect app	16
Using the lid	18
About pressure cooking	21
Pressure cook	22
Rice	24
Sterilise	26
Steam	28
Slow cook	30
Sauté	32
Sous vide	34
Yoghurt	36
Keep warm	38
Delay start	40
Maintenance	41
Cleaning	47
Troubleshooting	48
Error codes	52
Replacement parts	53
Learn more	54
Warranty	55

IMPORTANT SAFEGUARDS

⚠ WARNING

Failure to follow safety instructions may result in personal injury and/or property damage and may void your warranty.

READ ALL INSTRUCTIONS

Before using your new appliance, please read all instructions, including the Safety Information below. Keep this manual for reference.

Placement

- **DO** place the appliance on a countertop only. Always operate the appliance on a stable, non-combustible, level surface.
- **DO** make sure all parts are dry and free of food debris before placing the inner cooking pot on the cooker base.
- **DO NOT** place the appliance or power cord on or close to a gas or electric stovetop or oven. **NEVER** use the appliance on your stove.
- **DO NOT** use the appliance near water, an external heat source or flame.
- **DO NOT** use outdoors. Keep out of direct sunlight.
- **DO NOT** place on anything that may block the vents on the bottom of the appliance.

General Use

The removable inner cooking pot is extremely hot during use and can be extremely heavy when full of ingredients.

- **DO** use the silicone handles when handling the inner cooking pot and oven mitts when removing accessories.
- **DO** place hot accessories on a heat-resistant surface or cooking plate.
- **DO** use care when lifting the cooking pot from the cooker base to avoid burn injury.
- **DO** use extreme caution when the cooking pot contains hot food, hot oil or other hot liquids.
- **DO** use only the Instant Pot lid that came with this cooker base. Using any other pressure cooker lids may cause personal injury and/or property damage.

⚠ WARNING

Failure to follow safety instructions may result in personal injury and/or property damage and may void your warranty.

- **DO NOT** use the appliance without the removable inner cooking pot installed.
- **DO NOT** touch the appliance's hot surfaces, or any accessories during or immediately after cooking because they will be hot. Only use the appliance's side handles for carrying or moving.
- **DO NOT** use this appliance for deep frying or pressure frying with oil.
- **DO NOT** move the appliance while it is in use and use extreme caution when disposing of hot grease.
- **DO NOT** allow children or persons with reduced physical, sensory or mental capabilities to operate this appliance. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities. Children should not play with this appliance.
- **DO NOT** use the appliance for anything other than household use. It is not intended for commercial use.
- **DO NOT** leave the appliance unattended while in use.

Pressure Cooking

This appliance cooks under pressure. Allow the appliance to depressurise naturally or release all excess pressure before opening.

Failure to follow these instructions may result in burns, personal injury and/or property damage.

- **DO** make sure the appliance is properly closed before operating.
- **DO** check that the steam release valve is installed properly.
- **DO** use the pressure cooking lid when pressure cooking.
- **DO** turn the appliance off if steam escapes from the steam release valve and/or float valve in a steady stream for longer than 3 minutes. If steam escapes from the sides of the lid, turn the appliance off. Once steam stops, pressure is released and the cooker has cooled, carefully make sure the sealing ring is properly installed.
- **DO** ensure the sealing ring is in good condition and installed properly.
- **DO** check the steam release valve, steam release pipe, anti-block shield and float valve for clogging before use.
- **DO NOT** remove the pressure cooking lid with unprotected hands.

⚠ WARNING

Failure to follow safety instructions may result in personal injury and/or property damage and may void your warranty.

- **DO NOT** attempt to force the lid off the Instant Pot cooker base.
- **DO NOT** move the appliance when it is pressurised.
- **DO NOT** cover or obstruct the steam release valve and/or float valve with cloth or other objects.
- **DO NOT** attempt to open the appliance until it has depressurised, and all internal pressure has been released. Attempting to open the appliance while it is still pressurised may lead to sudden release of hot contents and may cause burns, personal injury and/or property damage.
- **DO NOT** place your face, hands or exposed skin over the steam release valve or float valve when the appliance is in operation or has residual pressure, and do not lean over the appliance when removing the lid.

Overfill During Pressure Cooking

Overfilling may cause a risk of clogging the steam release pipe and valve, developing excess pressure.

- **DO NOT** fill the inner cooking pot over the line labeled 'PC MAX' or 'Max PC Fill'.
- **DO NOT** fill the inner cooking pot over the line labeled '1/2' when cooking foods that expand during cooking such as rice, dried beans or dried vegetables.
- **DO** be aware that certain foods, such as apple sauce, cranberries, pearl barley, oatmeal or other cereals, split peas, noodles, macaroni, rhubarb, or spaghetti can foam, froth and sputter, and clog the steam release pipe and valve. **DO NOT** fill the inner cooking pot over the line labeled '1/2' when cooking these foods.
- **DO NOT** place oversized foods into the inner cooking pot as they may cause risk of fire, personal injury and/or property damage.

Accessories

- **DO** use only accessories or attachments authorised by Instant Pot Brands. The use of parts, accessories or attachments not recommended by the manufacturer may cause a risk of electric shock or other personal injury, fire and/or property damage.

⚠ WARNING

Failure to follow safety instructions may result in personal injury and/or property damage and may void your warranty.

- **DO** use only an authorised Instant Pot inner cooking pot to reduce the risk of pressure leakage.
- **DO** only replace the sealing ring with an authorised Instant Pot sealing ring to prevent personal injury, property damage, and/or damage to the appliance.
- **DO NOT** use the included accessories in a microwave, toaster oven, convection or conventional oven, on a ceramic, electric or gas cooktop, or with an outdoor grill.

Care and Storage

- **DO** let the appliance cool to room temperature before cleaning or storage.
- **DO NOT** store any materials, other than the inner cooking pot, in the cooker base when not in use.
- **DO NOT** place any combustible materials in the cooker base, such as paper, cardboard, plastic, styrofoam or wood.

Power Cord

A short power-supply cord is used to reduce the hazards resulting from grabbing, entanglement or tripping. **WARNING:** Hot spilled food can cause serious burns.

- **DO** keep appliance and power cord away from children.
- **DO NOT** let the power cord hang over edges of tables or counters.
- **DO NOT** let the power cord touch hot surfaces or open flame, including a stovetop.
- **DO NOT** use below-counter power outlets.

This appliance has a 3-prong grounding plug. To reduce the risk of electric shock:

- **ONLY** plug the power cord into a grounded electrical outlet.
- **DO NOT** remove the grounding prong on the electrical plug.
- **DO NOT** use with extension cords, power converters or adapters, timer switches or separate remote-control systems.

If the unit includes a detachable power cord:

- To connect, always attach the power cord to the appliance first, then plug the power cord into the wall outlet.

⚠ WARNING

Electrical Cautions

The cooker base contains electrical components that are an electrical shock hazard. **Failure to follow these instructions may result in electric shock and/or death.**

To protect against electrical shock:

- To disconnect, select **×** **to cancel**, then remove plug from power source. Always unplug when not in use, as well as before adding or removing parts or accessories, and before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. **NEVER** pull from the power cord.
- **DO** regularly inspect the appliance and power cord for any signs of damage or fraying.
- **DO NOT** operate the appliance if the power cord or plug is damaged, or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. For assistance, contact Consumer Care by email at **UKSupport@instantpot.com (if located in the UK) or EUSupport@instantpot.com (if located in the EU) or by phone on: +44 (0) 3331 230051**
- **DO NOT** attempt to repair, replace or modify components of the appliance, as this may cause electric shock or other personal injury, fire and/or property damage, and will void the warranty.
- **DO NOT** tamper with any of the safety mechanisms, as this may result in personal injury and/or property damage.
- **DO NOT** put liquid or food of any kind into cooker base without the inner cooking pot.
- **DO NOT** immerse the power cord, plug or the appliance in water or other liquid.
- **DO NOT** clean the appliance by rinsing it under a tap.
- **DO NOT** use the appliance in electrical systems other than 220-240 V 50/60Hz.

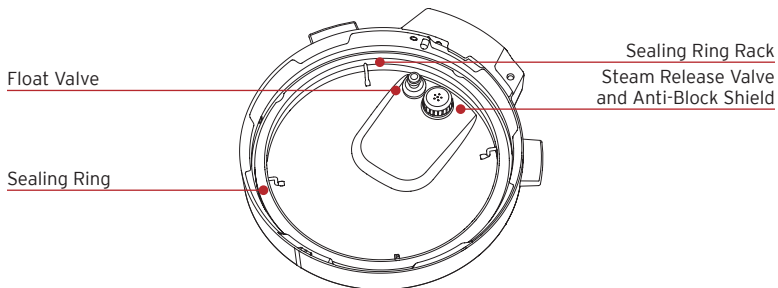
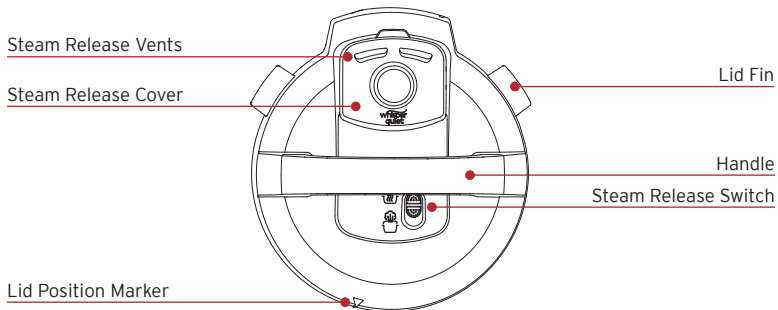
SAVE THESE INSTRUCTIONS

⚠ WARNING

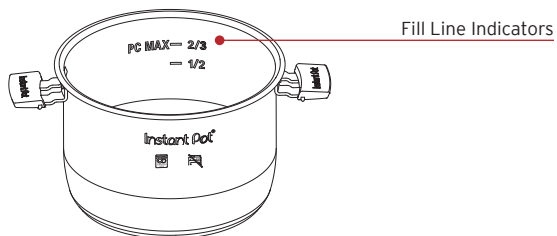
Failure to follow safety instructions may result in personal injury and/or property damage and may void your warranty.

WHAT'S IN THE BOX

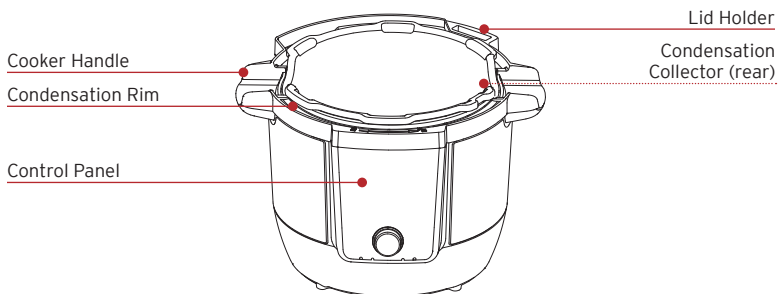
Lid



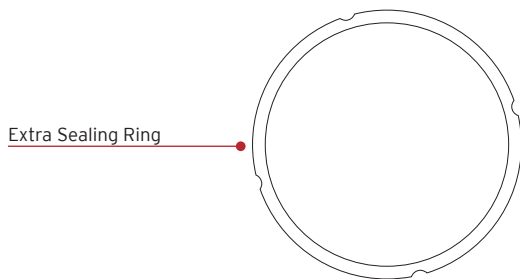
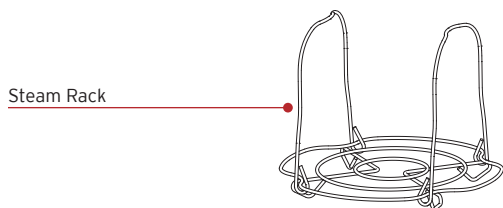
Inner Cooking Pot



Cooker Base



Accessories



Illustrations are for reference only and may differ from the actual product.

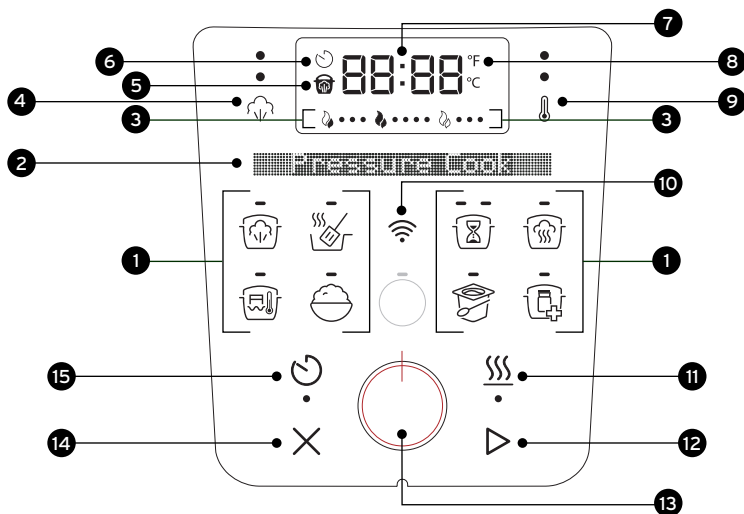
Remember to recycle!

We designed this packaging with sustainability in mind. Please recycle everything that can be recycled where you live.

USING YOUR INSTANT POT PLUS

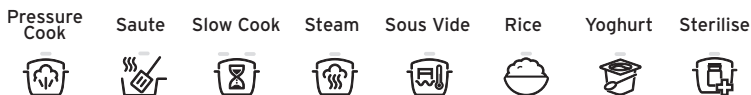
Control panel

We've designed the control panel to be simple to use and easy to read.



Master these icons

1 Smart Programs



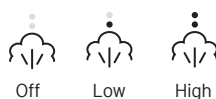
2 Multilingual Message Bar



3 Progress Indicators



4 Pressure Level



5 Pressure



Pot pressurised

6 Delay Start

09:59

Countdown until cooking starts

7 Timer

0 1:00

- Cooking timer
- Keep warm timer

Indicators

8 Temp Scale

°C °F

9 Temp Level

Off Low High Custom



10 WiFi

Off Pairing Connected Failed to connect

Flashing white

Flashing orange

Controls

11 Keep Warm



12 Start



13 Control Dial



14 Cancel



15 DelayStart



INITIAL SET UP

Clean before use

1. Wash the inner cooking pot with hot water and dish soap. Rinse and use a soft cloth to dry the outside. Or you can wash the inner cooking pot in the dishwasher.
2. Wipe the heating element inside the cooker base with a soft cloth to ensure there are no stray packaging particles.
3. Install the condensation collector. See the instructions on page 46.

Plug in and turn on

When you're ready to use your Instant Pot, place it on a solid, non-flammable surface.

1. Plug the cord into an electrical socket and turn on.
2. The control panel lights up, with all buttons active and the **Message Bar** will show the default language
3. Turn the **Control Dial**  to select the language.
Choose from: English, French, Spanish, German, Italian, Danish, Dutch, Polish, Swedish, and Turkish.
4. Press the **Control Dial** to confirm your language selection.

Your Instant Pot is ready for use.











Test run

Setting up a test run in your new Instant Pot is a great way to familiarise yourself with how it works before cooking your first meal.

To perform a test run:

1. Add 3 cups water to the inner cooking pot. Do not add any food.
2. Place the inner cooking pot into the cooker base.
3. Place the lid on top of the cooker base.

Refer to page 18 on 'How to close the lid'

4. Press **Pressure Cook** .
5. Turn the **Control Dial**  to select 5 minutes cooking time and press it to confirm.
6. Press **Pressure Level**  to toggle to the **High**  pressure setting.
7. Press  to turn Keep Warm off.
8. Press **Start** . The Progress Bar shows **Preheating** .
9. When the pressure is ready, the Progress Bar shows **Cooking** ; the **Message Bar** shows **Do Not Open Lid**, and the red **Pressure** indicator  is lit. When the timer reaches 00:00, cooking stops.
10. Natural Steam Release begins automatically. To vent faster, set the Steam Release Switch on the lid to **Vent** . When all steam is released, the Message Bar shows **OK to Open Lid**.
11. Open the lid.

See 'How to open the lid' on page 19.

Important: The inner cooking pot will be hot, carefully lift it out using the silicone handles.

12. Discard any remaining water, and then wash and dry the inner cooking pot.

Now you're ready to cook a meal in your Instant Pot!

CHANGING SETTINGS

Ready mode

When you power on the Instant Pot it will beep and the Message Bar will display **Ready**. This is Ready mode - ready for you to select a Smart Program or to change a setting.

To return to this mode from a Smart Program or setting, press **×** to cancel.



Change the display language


You can select the language shown on the Control Panel display.

Choose from: English, French, Spanish, German, Italian, Danish, Dutch, Polish, Swedish, and Turkish

1. In **Ready** mode, press the **Control Dial** twice within one second.
2. Turn the **Control Dial** to select the language.
3. Press the **Control Dial** to confirm your selection.


Turn the sound On/Off

You can set the alert sounds to either ON or OFF.

1. In **Ready** mode, press and hold **Delay Start**  and the **Control Dial** for 5 seconds.
2. The Message Bar shows **Sound On** or **Sound Off**. The new sound setting is active.
Audible safety alerts cannot be turned off.

Choose the temperature scale

Cooking temperature can be displayed in either Fahrenheit (°F) or Celsius (°C).

1. In **Ready** mode, press and hold **Keep Warm**  and the **Control Dial** for 5 seconds.
2. The Message Bar shows **Temp Unit F** or **Temp Unit C**. The new temperature scale setting is active.

Cancel cooking

When in Preheating, Cooking or Keep Warm modes, press **X** to cancel and the **Message Bar** will display **Ready**.

Memorised settings

Each time you use a Smart Program, the Instant Pot automatically saves your selected settings, making them the default for the next use. You can either use these saved settings or adjust them each time. This applies to:

- Pressure settings
- Temperature settings
- Cooking time settings

If needed, you can reset the memorised settings to their original factory defaults.

Reset individual Smart Programs

- In **Ready** mode, press and hold one Smart Program button for over 3 seconds until it flashes twice and the **Message Bar** returns to **Ready** mode.

The individual Smart Program settings are restored to the factory defaults.

- To reset a Smart Program while in operation, press and hold its button for 3+ seconds until the cooking time and temperature settings revert to factory default.

Reset all Smart Programs

- In **Ready** mode, press and hold **X** for over 3 seconds until all Smart Program buttons flash 3 times.

All Smart Program settings are restored to the factory defaults.

USING THE INSTANT CONNECT™ APP

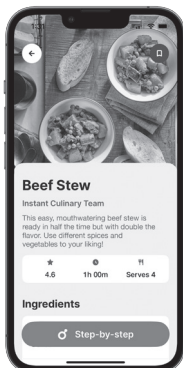
Make cooking simple and easy when you control your Instant Pot Plus using the Instant Connect™ App from your mobile device.

Cook Smarter, Not Harder!

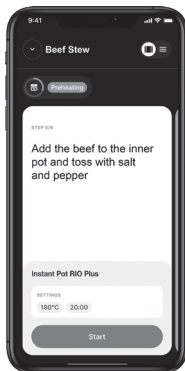
Control your Instant Pot remotely -start cooking, customise settings and save your preferences, all from the app. No more kitchen runs!

Cook like a pro with step-by-step guided recipes

With over 3,000 chef-tested recipes, the app's step-by-step virtual guide makes cooking effortless, ensuring perfect results every time. Seamlessly control your cooking in real time—right from the recipe!



Discover 3000+ delicious recipes in the App



Use the App to interactively control cooking from within the recipe

Powered by



Monitor your cooking remotely

Use the app to track every stage of your recipe remotely, so your meal is ready when you are.

How to get the App

You can download the app in one of two ways:

- Scan the QR code below
- Search “Instant Pot” in the Apple or the Google Play Stores



Requirements for pairing

- For best connectivity ensure that you have the latest iOS or Android version on your device.
- Have your home WiFi network name and password handy.
- Make sure your Instant Pot Plus is plugged in and not currently cooking. The **Message Bar** has **Ready** displayed.
- Your mobile device is near your Instant Pot Plus.
- And the Bluetooth on your mobile device is turned on.
Note: If the Wifi symbol flashes orange, the connection failed.

Pairing with the Instant Connect™ App

1. Plug in your Instant Pot.
2. Open the App and select 'Get Started'.
3. Select 'Instant Pot Rio Plus'.
4. The App will guide you through creating a user account.
5. Then the App will guide you through connecting.

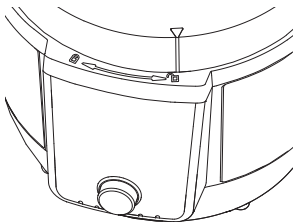
Now you're ready to begin using the App with your Instant Pot Plus!

USING THE LID

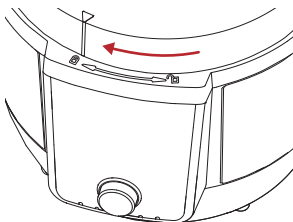
You will use the lid for most Smart Programs, and always for pressure cooking. Always use the lid that came with this Instant Pot Plus cooker base.

How to close the lid

1. Line up the ▽ on the lid with the  on the cooker base.





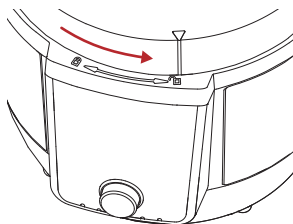
2. Turn the lid clockwise until the ▽ on the lid aligns with the  on the cooker base.



For pressure cooking, the lid will automatically lock when the Instant Pot starts building pressure.

How to open the lid

1. When using a pressure cooking Smart Program, make sure to vent the steam first until the red **Pressure** Indicator  light turns off and the Message Bar shows **OK to Open Lid**.
2. Turn the lid anticlockwise until the ▽ on the lid lines up with the  on the cooker base.




3. Carefully lift the lid up and off the cooker base.
4. To save on counter space. Place the lid vertically in the lid holder (see page 8) on top of your cooker base.

How to release steam

Instant Pot Plus can release steam in 2 different ways. Use the one that best fits the type of food you're cooking or what the recipe states.



Natural steam release

After cooking stops, steam is naturally released gradually for 40+ minutes. Perfect for foods that benefit from simmering, like stews, soups, chilli, and beans.

1. When a pressure cooking program ends, natural steam release automatically begins.
2. When all steam is released, the red **Pressure** Indicator  light turns off.

Quick steam release

Rapidly releases steam after cooking ends. Ideal for delicate foods like pasta, risotto, vegetables and seafood to prevent overcooking.

1. When a pressure cooking program ends, set the Steam Release Switch on the lid to **Vent** .
2. When all steam is released, the red **Pressure** Indicator  light turns off.

Pressure Cooking Caution

This appliance uses pressure to cook. Allow the appliance to release all excess pressure and steam before opening the lid. Opening the lid before pressure is released may result in burns, personal injury and/or property damage. Read more in the Safety section.

ABOUT PRESSURE COOKING

Pressure cooking uses pressure to raise the temperature of the liquid, cooking food evenly and faster than normal while locking in flavours and nutrients. When pressure cooking, the Instant Pot Plus goes through 3 stages.

Stage 1: Preheating

While the Instant Pot preheats, it heats the liquid to create steam. Once enough pressure has built up, the lid locks in place and it is ready to start cooking.

Stage 2: Cooking

Once the Instant Pot reaches the desired pressure, cooking begins and maintains a consistent pressure level throughout the process.

See the Smart Program instructions starting on page 22 for details.

Stage 3: Steam release

After cooking, the Instant Pot remains pressurised and hot. Venting the steam releases pressure, lowers the temperature, and allows safe removal of the lid.

See *How to release steam* on page 20.

Using liquid to create steam

Pressure cooking needs liquid in the cooking pot to create steam. Here's the minimum amount required:

Instant Pot Size	Minimum Liquid for Pressure Cooking*
5.7 Litres	375 ml

**Unless otherwise specified in recipe.*

Pressure cooking liquids should be water-based, such as broth, stock, soup or juice. If using canned, condensed, or cream-based soup, add water as stated above.



PRESSURE COOK

Pressure cooking uses pressurised steam to quickly and evenly cook foods. You can adjust the settings based on your recipe.

Pressure Cook Smart Program Settings.

Default Cook Time	Min Cook Time	Max Cook Time	Default Pressure Level	Pressure Level Options
10 minutes (00:10)	0 minutes (00:00)	8 hours (08:00)	High	High Low

Other settings

- Keep Warm  is set to ON by default.
- Delay Start  is available.

Use the app




Easily control all Pressure Cook program settings and access guided recipes for specific foods through the Instant Connect App. Or use the Control Panel as outlined below.

How to pressure cook





Prep

Cut, chop, season or marinate your ingredients according to your recipe.





Preheat

1. Place the inner cooking pot into the cooker base then add ingredients and liquid.
2. Place the lid on top and lock it into place.
3. Press **Pressure Cook** . The default or last-used cooking settings display.
4. Turn the **Control Dial**  to select the cooking time. Press the **Control Dial** to confirm.
5. Press **Pressure Level**  to toggle between **Low** and **High** pressure levels.




You can change the pressure level at any time during cooking.

6. **Keep Warm** setting is ON by default. Press  again to turn it off.
You can turn Keep Warm on/off at any time during cooking.
7. To delay cooking, press **Delay Start** , then turn the **Control Dial** to select the delay time.
8. Press **Start** . The Progress Bar shows **Preheating** .
*It can take 15 minutes or more to reach the pressure setting for cooking.
Frozen foods and large quantities increase the preheating time.*

Cook

1. While under pressure, the Message Bar displays **Do Not Open Lid** and the red **Pressure** indicator  lights up.
2. When the pressure is ready, the Progress Bar shows **Cooking**  and the timer starts counting down.
*You can press  to stop cooking and cancel the Smart Program at any time.
You can press Keep Warm  at any time during cooking to turn it off.*

Stop cooking

1. When the timer reaches 00:00, cooking stops and natural steam release begins. If you prefer, you can quick steam release by pushing the Steam Release Switch on the lid to **Vent** .
2. If Keep Warm is ON, the timer starts counting up.
*You can press  at any time to stop Keep Warm. If you cancel before venting is finished, the Message Bar shows **Do Not Open Lid**.*
3. When all the steam is released, the Message Bar shows **OK to Open Lid** and the red **Pressure** indicator  turns off.



RICE

The Rice Smart Program uses pressurised steam to cook rice quickly and evenly. You can adjust the settings based on your recipe.

Rice Smart Program Settings.

Default Cook Time	Min Cook Time	Max Cook Time	Default Pressure Level	Pressure Level Options
12 minutes (00:12)	5 minutes (00:05)	30 minutes (00:30)	Low	High Low

Other settings

- Keep Warm  is set to ON by default.
- Delay Start  is available.

Use the app




Easily control the Rice program settings and access guided recipes for specific foods through the Instant Connect App. Or use the Control Panel as outlined below.




How to cook rice

Prep




Prepare the ingredients according to your recipe.

Preheat



1. Place the inner cooking pot into the cooker base then add ingredients and liquid.
2. Place the lid on top and lock it into place.
3. Press **Rice** . The default or last-used cooking settings display.
4. Turn the **Control Dial** to select the cooking time. Press the **Control Dial** to confirm.
5. Press **Pressure Level**  to toggle between **Low** and **High** pressure levels.
You can change the pressure level at any time during cooking.
6. Keep Warm setting is ON by default. Press  again to turn it off.
You can turn Keep Warm on/off at any time during cooking.

7. To delay cooking, press **Delay Start** , then turn the **Control Dial** to select the delay time.
8. Press **Start** . The Progress Bar shows **Preheating** .
*It can take 15 minutes or more to reach the pressure setting for cooking.
Frozen foods and large quantities increase the preheating time.*

Cook

1. While under pressure, the Message Bar displays **Do Not Open Lid** and the red **Pressure** indicator  lights up.
2. When the pressure is ready, the Progress Bar shows **Cooking**  and the timer starts counting down.
*You can press X to stop cooking and cancel the Smart Program at any time.
You can press Keep Warm  at any time during cooking to turn it off.*

Stop cooking

1. When the timer reaches 00:00, cooking stops and natural steam release begins. If you prefer, you can quick steam release by pushing Steam Release Switch on the lid to **Vent** .
2. If Keep Warm is ON, the timer starts counting up.
*You can press X at any time to stop Keep Warm. If you cancel before venting is finished, the Message Bar shows **Do Not Open Lid**.*
3. When all the steam is released, the Message Bar shows **OK to Open Lid** and the red **Pressure** indicator  turns off.



STERILISE

The Sterilise program uses pressurised steam to eliminate most common household bacteria from items such as baby bottles, pump parts, and other feeding accessories.

Sterilise Smart Program Settings.

Default Cook Time	Min Cook Time	Max Cook Time	Default Pressure Level	Pressure Level Options
10 minutes (00:10)	0 minutes (00:00)	30 minutes (00:30)	High	High Low

Other settings



- Keep Warm  is set to ON by default.
- Delay Start  is available.





Use the app

Easily control the Sterilise program settings and access guided recipes for specific foods through the Instant Connect App. Or use the Control Panel as outlined below.





How to sterilise

Preheat




1. Place the inner cooking pot into the cooker base then add ingredients and liquid.
2. Place the lid on top and lock it into place.
3. Press **Sterilise** . The default or last-used cooking settings display.
4. Turn the **Control Dial** to select the cooking time. Press the **Control Dial** to confirm.
5. Press **Pressure Level**  to toggle between **Low** and **High** pressure levels.
You can change the pressure level at any time during cooking.

6. **Keep Warm** setting is ON by default. Press  again to turn it off.
You can turn Keep Warm on/off at any time during cooking.
7. To delay cooking, press **Delay Start** , then turn the **Control Dial** to select the delay time.
8. Press **Start** . The Progress Bar shows **Preheating** .
*It can take 15 minutes or more to reach the pressure setting for cooking.
Frozen foods and large quantities increase the preheating time.*

Cook

1. While under pressure, the Message Bar displays **Do Not Open Lid** and the red **Pressure** indicator  turns on.
2. When the pressure is ready, the Progress Bar shows **Cooking**  and the timer starts counting down.
*You can press  to stop cooking and cancel the Smart Program at any time.
You can press Keep Warm  at any time during cooking to turn it off.*

Stop cooking

1. When the timer reaches 00:00, cooking stops and Natural steam release begins. If you prefer, you can use Quick steam release by pushing the steam release switch on the lid to **Vent** .
2. If Keep Warm is ON, the timer starts counting up.
*You can press  at any time to stop Keep Warm. If you cancel before venting is finished, the Message Bar shows **Do Not Open Lid**.*
3. When all the steam is released, the Message Bar shows **OK to Open Lid** and the red **Pressure** indicator  turns off.



STEAM

Use the Steam program like a regular stovetop steamer, boiling liquid to cook food with hot steam. This Smart Program does not use pressure for cooking.

Steam Smart Program Settings.

Default Cook Time	Min Cook Time	Max Cook Time
10 minutes (00:10)	1 minute (00:01)	4 hours (04:00)

Other settings

- Keep Warm  is **NOT** available.
- Delay Start  is available.

Use the app


Easily control the Steam program settings and access guided recipes for specific foods through the Instant Connect App. Or use the Control Panel as outlined below.

How to steam




Prep

Cut or chop your ingredients according to your recipe.


Preheat

1. Place the inner cooking pot into the cooker base then add a minimum of 375ml of water.
2. Insert the steam rack and place the ingredients on top.
3. Place the lid on top and lock it into place.
4. Press **Steam** . The default or last-used cooking settings display.
5. Turn the **Control Dial** to select the cooking time. Press the **Control Dial** to confirm.


You can change the cooking time at any time during cooking.

6. To delay cooking, press **Delay Start** , then turn the **Control Dial** to select the delay time.
7. Press **Start** . The Progress Bar shows **Preheating** .
It can take 10-15 minutes to reach the temperature for cooking. Frozen foods increase the preheating time.

Cook

1. When the temperature is ready, the Progress Bar shows **Cooking** .
2. The cooking timer starts counting down.
*You can press **X** to stop cooking at any time.*

Stop cooking

1. When the timer reaches 00:00, cooking stops. The Message Bar shows **End**.
2. The Steam Smart Program does not cook under pressure, but a small amount of pressure may build up, making the lid difficult to remove. If this happens, set the Steam Release Switch on the lid to **Vent**  to release any excess steam before opening the lid.

SLOW COOK

Slow Cook allows you to prepare your favourite simmering and stewing recipes, just like a traditional slow cooker. This Smart Program does not use pressure to cook food.



Slow Cook Smart Program Settings.

Default Cook Setting	Cook Setting Options	Default Cook Time	Min Cook Time	Max Cook Time
High	High Low	6 hours (6:00)	30 minutes (00:30)	24 hours (24:00)

High or Low Settings:

High	Low
<ul style="list-style-type: none">• 2.5 hours to reach maximum temperature of 95°C (faster)• 3 hours minimum cooking time recommended• Faster initial heating is ideal for foods like lean meats (chicken or pork), soft vegetables and soups	<ul style="list-style-type: none">• 4.5 hours to reach maximum temperature of 95°C (slower)• 4 hours minimum cooking time recommended• Slower initial heating is ideal for foods like tougher meats (pot roast or brisket), dense roasts, bone in meat and root vegetables

Other settings

- Keep Warm  is ON by default.
- Delay Start  is available.

Use the app


Easily control the Steam program settings and access guided recipes for specific foods through the Instant Connect App. Or use the Control Panel as outlined below.

How to slow cook






Prep

Cut, chop, season or marinate your ingredients according to your recipe.

Cook

1. Place the inner cooking pot into the cooker base then add ingredients and liquid.
2. Place the lid on top and lock it into place.
3. Press **Slow Cook** . The default or last-used cooking settings display.
4. Turn the **Control Dial** to select the cooking time. Press the **Control Dial** to confirm.

You can change the cooking time at any time during cooking.

5. To change the cooking settings, press **Slow Cook**  to toggle between **Low** and **High** options.
6. **Keep Warm** setting is ON by default. Press  again to turn it off.
7. To delay cooking time, press **Delay Start** , then turn the **Control Dial** to select the delay time.
8. Press **Start** . The Progress Bar shows **Cooking** .
9. The timer starts counting down.

You can press  to cancel cooking at any time.

Stop cooking

1. When the timer reaches 00:00, cooking stops. The Message Bar shows **End**.
2. If **Keep Warm** is ON, the timer starts counting up.

Press  at any time to turn it off.

SAUTÉ

Use Sauté in place of a frying or saucepan. Sautéing can deepen the flavours of your food, and can also simmer, thicken or reduce sauces. This Smart Program does not use pressure to cook food.



Sauté Smart Program Settings.

Temperature Options	Default Temperature	Default Cook Time	Min Cook Time	Max Cook Time
Levels 1 to 5 (see below)	Level 5	30 minutes (00:30)	1 minute (00:01)	1 hour (01:00)

Temperature Settings.

Temperature Level	Temperature
Level 1	95°C
Level 2	110°C
Level 3	135°C
Level 4	160°C
Level 5	190°C

Other settings


- Keep Warm  is **NOT** available.
- Delay Start  is **NOT** available.

How to sauté

Prep




Cut, chop, season or marinate your ingredients according to your recipe.

Preheat


1. Place the inner cooking pot into the cooker base. The lid is not required for Sauté mode.
2. Press **Sauté** . The default or last-used cooking settings display.

3. Turn the **Control Dial** to select the cooking time. Press the **Control Dial** to confirm.

You can change the cooking time at any time during cooking.


4. To change the cooking temperature, press the **Temp Level** , then turn the **Control Dial** to toggle between temperature levels.
5. Press **Start** . The Progress Bar shows **Preheating** .

Cook

1. When the Message Bar shows **Add Food**, add ingredients.
Do not use the lid while sauteing.
2. The cooking timer starts counting down.
You can press  to cancel cooking at any time.
3. When the cooking time reaches 00:00, the Message Bar shows **End**.

Sauté then Deglaze before Pressure or Slow Cooking

Sautéing is a great way to brown ingredients. Deglazing is to add liquid to a hot pan, it helps release the delicious, caramelised bits stuck to the bottom of the pot before further cooking. Follow these steps:

1. Sauté your ingredients.
2. Press  to stop sautéing.
3. Deglaze - remove food (optional) from the inner cooking pot.
4. Add water, stock, broth or wine to the inner cooking pot.
5. Use a wooden spoon or silicone spatula to loosen any food stuck to the bottom.
6. Return the food to the inner cooking pot.
7. Select the Smart Program to continue cooking.


SOUS VIDE

Sous Vide cooks food in a sealed, food-safe bag submerged in water for an extended period. The food cooks in its own juices, resulting in a tender, delicious dish. This Smart Program does not use pressure to cook food.

Sous Vide Smart Program Settings.

Default Temperature	Min Temperature	Max Temperature	Default Cook Time	Min Cook Time	Max Cook Time
56°C	25°C	90°C	3 hours (03:00)	30 minutes (00:30)	99 hours, 30 minutes (99:30)

Other settings

- Keep Warm  is **NOT** available.
- Delay Start  is **NOT** available.

What you need to sous vide

- Tongs
 - Food safe, airtight, re-sealable food bags
- OR
- Vacuum sealer and food-safe vacuum bags

Use the app





Easily control the Sous Vide program settings and access guided recipes for specific foods through the Instant Connect App. Or use the Control Panel as outlined below.

How to sous vide


Prep

1. Cut, chop, season or marinate your ingredients according to your recipe.
2. Add the ingredients to the cooking bag or pouch and seal tightly.


Preheat

1. Fill the inner cooking pot with water to the [1/2] mark.
2. Place the inner cooking pot into the cooker base.
3. Place the lid on top and lock it into place.
4. Press **Sous Vide** . The default or last-used cooking settings display.
5. Turn the **Control Dial** to select the cooking time. Press the **Control Dial** to confirm.
You can change the cooking time at any time during cooking.
6. Press the **temperature** , then turn the **Control Dial** to select the temperature level.
7. Press **Start** . The Progress Bar shows **Preheating** .

Cook

1. When the Progress Bar shows **Add Food**, open the lid, add the cooking bag or pouch to the cooking pot, then close the lid again.
2. The cooking time starts counting down.
3. When the cooking time reaches 00:00, the Message Bar shows **End**.
You can press  to cancel cooking at any time.

Remove food

1. The Sous Vide Smart Program does not cook under pressure, but a small amount of pressure may build up, making the lid difficult to remove. If this happens, set the Steam Release Switch on the lid to **Vent**  to release any excess steam before opening the lid.
2. Open the lid and use the tongs to carefully remove the cooking bag.



YOGHURT

You can use your Instant Pot to easily make delicious, fermented dairy and non-dairy yoghurt. This Smart Program does not use pressure to cook food.

Yoghurt Smart Program Settings.

Step	Temperature	Default Time	Min Time	Max Time
Pasteurisation	85° C Not adjustable	30 minutes (00:30)	Not adjustable	Not adjustable
Fermentation	41° C Not adjustable	8 hours (08:00)	6 hours (06:00)	12 hours (12:00)

Other settings




- Keep Warm  is **NOT** available.
- Delay Start  is **NOT** available.

Use the app

Easily control the Yoghurt program settings and access guided recipes for specific foods through the Instant Connect App. Or use the Control Panel as outlined below.

How to make yoghurt

Pasteurising Milk

1. Add ingredients to the inner cooking pot then place it into the cooker base.
 2. Place the lid on top and lock it into place.
 3. Press **Yoghurt** .
- Pasteurisation time and temperature are preset.*
4. Press **Start** . The Progress Bar shows **Cooking**  and the Message Bar shows **Step 1 Pasteurise**.
 5. When it's done, pasteurising stops. The Message Bar shows **Open Lid to Cool Down**.

Milk must reach a minimum of 72°C for pasteurisation to occur

6. Remove the lid. The Message Bar shows **Cooling Down**.

Adding Culture/Starter

1. When the pasteurised milk has cooled sufficiently, the Message Bar shows **Add Starter**.
2. Add a starter culture to the milk according to package instructions.
If using plain yoghurt as a starter, ensure that it contains an active culture. Mix in 2 tbsp (30 ml) of yoghurt per 3.7 L of milk or follow a trusted recipe.
3. Place and close the lid.

Ferment

1. To set the fermenting time, press the **Control Dial**, then turn it to select the desired time. Press the **Control Dial** again to confirm.
You can change the fermentation time any time during this program. A longer fermentation period will produce a tangier yoghurt.
2. Press **Start** ▷. The Progress Bar shows **Cooking** 🔥 and the Message Bar displays **Step 2 Ferment**.
3. When fermentation completes, the display shows **End**.
4. Open the lid and transfer the yoghurt to a food storage container.
5. Place it in the fridge for 12 - 24 hours to develop flavours.

How much to make?

Minimum Milk Volume	Maximum Milk Volume
1000 ml	3.8 L

KEEP WARM

You can use Keep Warm after cooking with the Pressure Cook, Slow Cook, Rice and Sterilise Smart Programs. You can also use Keep Warm to reheat food. This Smart Program does not use pressure to cook food.

Keep Warm Smart Program Settings.

	Temperature Options	Default Time	Min Time	Max Time
Keep Warm	High: 80°C	10 hours (10:00)	NA	NA
Reheat	Low: 68°C High: 80°C Custom: 68°C to 95°C	10 hours (10:00)	30 minutes (00:30)	10 hours (10:00)

Other settings

- Delay Start  is **NOT** available.

How to keep warm after cooking

1. When Keep Warm is turned ON for a Smart Program, it automatically starts after cooking finishes. The timer displays the elapsed time, up to 10 hours.
2. To turn Keep Warm off at any time, press **X** to cancel.





How to reheat

Prep

Place the food to be reheated into the inner cooking pot.

You can also use an oven-safe baking dish that fits in the inner cooking pot. Add 125 ml to 375 ml of water to the inner cooking pot to avoid overheating the baking dish.

Reheat

1. Place the inner cooking pot into the cooker base.
2. Place the lid on top and lock it into place.
3. Press **Keep Warm** . The default or last-used cooking settings display.
4. Turn the **Control Dial** to select the reheating time. Press the **Control Dial** to confirm.
5. Press the **temperature symbol**  to toggle to **High**, **Low** or **Custom**.
6. If you chose Custom temperature, turn the **Control Dial** to select a temperature.
7. Press **Start** . The Progress Bar shows **Keep Warm**  and the Message Bar shows the temperature setting. The timer starts counting down.
8. When reheating completes, the display shows **End**. You can press **X** at any time to cancel the Keep Warm function.



DELAY START

You can use Delay Start to delay the beginning of a cooking program or to set a timer (even if you're not cooking in your Instant Pot).



	Default Time	Min Time	Max Time
Delay start	6 hours (06:00)	10 minutes (00:10)	24 hours (24:00)
Timer	10 minutes (00:10)	1 minute (00:01)	1 hour (01:00)

Delay Start is not available with the Sauté, Yoghurt, Sous Vide or Keep Warm Smart Programs.

Delay the start of cooking

1. Select a Smart Program, adjust the settings as required, then press **Delay Start** .
2. Turn the **Control Dial** to select the delay time.
3. Press **Start** . The timer counts down.
4. When Delay Start ends, the Smart Program begins automatically, and the display indicates **On**.

Set a timer (without cooking)

1. When the Message Bar shows **Ready**, press **Delay Start** .
2. Turn the **Control Dial** to select the timer time.
3. Press **Start**  to begin the timer.

MAINTENANCE

Your Instant Pot Plus includes parts that enable pressure cooking. These parts must be installed for pressure cooking to work properly and either cleaned or replaced regularly.

⚠ WARNING

Failure to adhere to safety instructions may result in personal injury and/or property damage and may void your warranty.

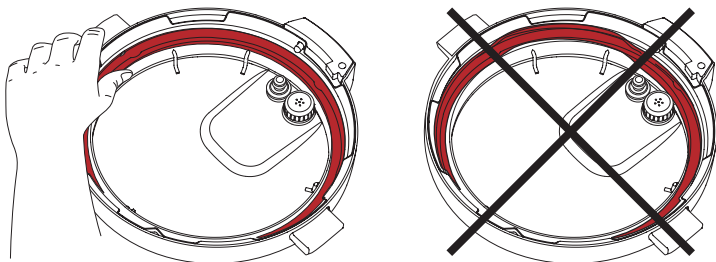
Using the sealing ring

When the pressure cooking lid is closed, the sealing ring installed on the underside of the lid creates an air-tight seal between the lid and the cooker base.

- The sealing ring comes pre-installed on the lid, but it's important to check that it's securely in place before each use. You should clean the sealing ring after each use.
- Sealing rings stretch over time with normal use. To keep your product safe, replace the sealing ring every 12 to 18 months. Replace sooner if you notice stretching, deformation, or damage.

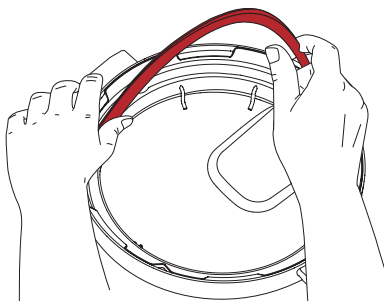
Install the Sealing Ring

1. Place the sealing ring over the sealing ring rack and press it into place. Press down firmly to ensure there is no puckering.
2. The sealing ring should be snug and should not fall out when the lid is turned over.



Remove the Sealing Ring

1. Grip the edge of the sealing ring and pull it out from behind the sealing ring rack.



2. Inspect the rack to ensure it is secured, centered, and an even height all the way around the lid. If the sealing ring rack is deformed, do not try to repair it.

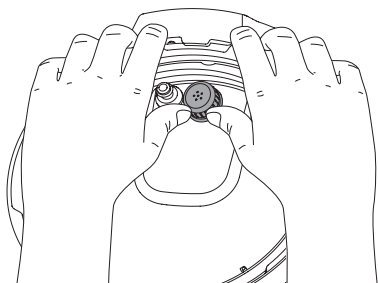
Anti-block shield

The anti-block shield prevents food particles from coming up through the steam release pipe, helping to regulate pressure.

As an integral part of product safety, the anti-block shield must be installed before use and cleaned frequently.

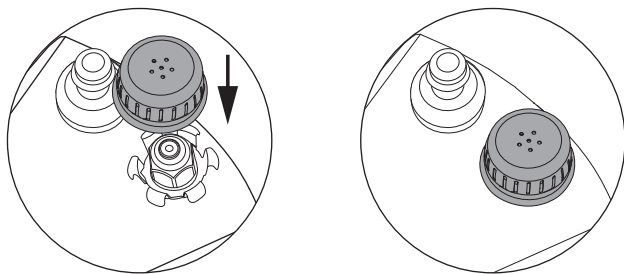
Remove the Anti-Block Shield

Turn the lid over and hold it securely with one hand. Use the other hand to grasp the anti-block shield with your fingers and pull firmly to remove it from the prongs underneath.



Install the Anti-Block Shield

Place anti-block shield over prongs and press down until it snaps into position. Do not attempt to operate the Instant Pot without the anti-block shield installed.



Steam release cover

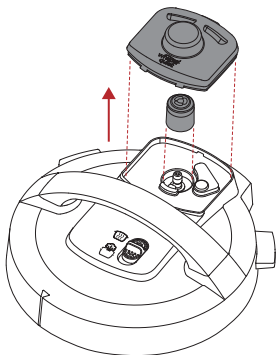
When the Instant Pot releases pressure, steam ejects from the top of the steam release cover. The steam release cover and steam release valve are integral to product safety and necessary for pressure cooking. The cover and valve must be installed before use and cleaned regularly.

⚠ WARNING

If the steam release valve is not installed, hot liquid will spatter out, which may lead to personal injury or property damage.

Remove the steam release assembly

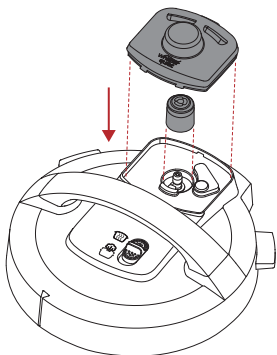
Use the tab on the back to pull the steam release cover off, then pull the steam release valve up and off steam release pipe.



Install the steam release assembly

Place the steam release valve on the steam release pipe and press down firmly. Insert the tabs on the steam release cover into the holds on the lid and press down on the opposite side until the cover is seated.

When installed properly, the steam release assembly is firmly attached to the lid. It should remain in place when the lid is turned over.

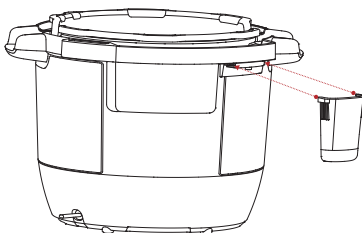


Setting up the condensation collector

The condensation collector sits at the back of the cooker base and accumulates overflow moisture from the condensation rim. It should be installed before cooking, then emptied and rinsed out after each use.

Install the condensation collector

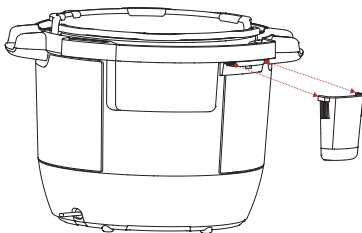
Align the grooves on the condensation collector with the tabs on the back of the cooker base and slide the condensation collector into place.



Remove the condensation collector

Pull the condensation collector away from the cooker base; do not pull down.

Note the tabs on the cooker base and the grooves on the condensation collector.



CLEANING

Clean your Instant Pot Plus after each use. Always unplug the unit and let all parts cool to room temperature before cleaning. Before use or storing, make sure all surfaces are dry.

Part	Cleaning instructions
Accessories • Steam Rack	<ul style="list-style-type: none">• Wash after each use• Hand wash with hot water and mild dish soap or wash in dishwasher, top rack• Never use harsh chemical detergents, powders or scouring pads on accessories
Lid and Parts • Anti-Block Shield • Sealing Ring • Steam Release Valve • Steam Release Cover • Condensation Collector	<ul style="list-style-type: none">• Hand wash with hot water and mild dish soap• Remove all small parts from lid before washing• With steam release valve and anti-block shield removed, clean interior of steam release pipe to prevent clogging• After cleaning, store the lid upside down on the cooker base• Store sealing rings in a well-ventilated area to disperse odor• To eliminate odors from sealing ring, add 250 ml water and 250 ml white vinegar to the inner cooking pot, and run Pressure Cook for 5-10 minutes, then use Quick Steam Release• Empty and rinse condensation collector after each use
Inner Cooking Pot	<ul style="list-style-type: none">• Wash after each use.• Hand wash with hot water and mild dish soap or wash in dishwasher*• Hard water stains may need a vinegar-dampened sponge and scrubbing to remove• For tough or burned food residue, soak in hot water for a few hours before cleaning• Dry all exterior surfaces before placing in multi-cooker base
Power Cord	<ul style="list-style-type: none">• Use a barely-damp cloth to wipe any particles off the cord. Always disconnect from power source before cleaning power cord.
Cooker Base	<ul style="list-style-type: none">• Wipe the inside of the multi-cooker base as well as the condensation rim with a barely-damp cloth, and allow to air dry• Clean the outside of the multi-cooker base and the control panel with a soft, barely-damp cloth or sponge

**Some discoloration may occur after machine washing, but this will not affect the cooker's safety or performance.*

TROUBLESHOOTING

Problem	Cause	Solution
Difficulty closing lid	Sealing ring not properly installed	Reposition sealing ring, ensure it is snug behind sealing ring rack.
	Contents in the cooker are still hot	Set Steam Release Switch to Vent, then lower lid onto cooker base.
Difficulty opening lid	Pressure inside the cooker	Release pressure according to the recipe; only open lid when the Message Bar shows OK to Open Lid .
Inner pot is stuck to lid when opening cooker	Cooling of inner cooking pot may create suction, causing it to adhere to the lid.	To release the vacuum, set Steam Release Switch to Vent.
Steam leaks from side of lid	No sealing ring in lid	Install sealing ring.
	Sealing ring damaged or not properly installed	Replace sealing ring.
	Food debris attached to sealing ring	Remove sealing ring and clean thoroughly.
	Lid not closed properly	Open, then close lid.
	Sealing ring rack is warped or off-center	Remove sealing ring from lid, check sealing ring rack for bends or warps. Contact Consumer Care.
	Inner cooking pot rim may be misshapen	If inner cooking pot is deformed, replace the pot. DO NOT USE . Contact Consumer Care.
Minor steam leaking/hissing from steam release vent during cooking cycle	Cooker is regulating excess pressure	This is normal; no action required.
Steam gushes from steam release vent when Steam Release Switch is in Seal position	Internal steam release valve not seated properly.	Move the Steam Release Switch quickly to Vent then back to Seal to ensure the Steam Release Valve is seated correctly
	Pressure sensor control failure	Contact Consumer Care.

Problem	Cause	Solution
Display remains blank after connecting the power cord	Bad power connection or no power	Inspect power cord for damage. If damage is noticed, contact Consumer Care. Check outlet to ensure it is powered.
	Cooker's electrical fuse has blown	Contact Consumer Care.
Occasional clicking or light cracking sound	The sound of power switching and expanding pressure board when changing temperatures	This is normal; no action needed.
	Bottom of the inner cooking pot is wet	Wipe exterior surfaces of the inner cooking pot. Ensure heating element is dry before inserting inner cooking pot into cooker base.
Error code appears on display and cooker beeps continuously	There is an issue with the cooker	Read "Error Codes" on page 50.

APP TROUBLESHOOTING

Problem	Solution
I tried to download the App, and it says my device is not compatible.	Make sure the version of iOS or Android operating systems on your mobile device is compatible with the App. These are listed on the Instant Connect page in the App Store and Google Play store.
I am trying to create an account in the App, but I have not received the verification code.	Check your spam or junk folder in your email account. If you find it, make sure to mark it as "not spam" to prevent future emails from being filtered. Wait a few minutes and check your inbox again; sometimes email is simply delayed. <i>Note: the validation email will come from our smart appliance technology partner, Fresco.</i>
My saved recipes have disappeared from my account in the App.	Saved recipes can be found under "My Recipes" located at the bottom of the screen. If you don't see your recipes there, uninstall the App. Then download the latest version. You can download using the QR code inside the front cover of this manual. To help you make sure your recipes get saved, try the following: <ol style="list-style-type: none">1. Make sure you have a strong and stable WiFi connection. This will help the App communicate the server and save the recipe properly.2. Check that your device has enough storage space. If your device's storage is running low, the App may not be able to save the information properly.3. Check that the App has the necessary permissions to access your device's storage and network. If the App does not have the required permissions, it may not be able to save information properly.
I can't connect to the App. Instead I get a 'Failure to connect' error message.	If you have trouble connecting, uninstall the App. Then download the latest version. You can download using the QR code inside the front cover of this manual. Once the App is reinstalled: <ol style="list-style-type: none">1. Make sure Bluetooth is enabled on your phone. Then open the App.2. If you don't have an account, select Get Started.3. If you already have an account, sign in, select My Kitchen, then select the Plus sign at the top right corner of the screen.4. Select Instant Pot Rio Plus.5. Press the WiFi button on your Instant Pot for less than 1 second and when you release you will hear a beep.6. You will be prompted in the App to add your Instant Pot. Press Continue. This step can take several minutes.7. Once paired, you'll see the message Let's Get Cooking. Press OK to continue. Occasionally, there are problems with either your router or another hardware issue. If you still can't connect, contact Instant Pot Brands Consumer Care at www.instantpot.co.uk

Problem	Solution
<p>I am trying to sign in to the App, and my account cannot be found; I was able to sign in yesterday.</p>	<p>Check your login: Make sure you are using the correct email address and password associated with your account. Sometimes, small typos can prevent you from signing in. If you recently reset your password, make sure you're using new password.</p> <p>Clear the app cache and data: Sometimes, cached data can interfere with the sign in process. Open your device's settings and select Apps or Applications. Select the Instant Connect App and look for the option to clear the App's cache and data.</p> <p>Uninstall and reinstall the App: If you consistently cannot connect, uninstall the App. Then download the latest version. You can download using the QR code inside the front cover of this manual.</p>
<p>I've installed the App, but half the screen is cut off.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Adjust the screen resolution: Open your device's settings and select Display or Screen. Look for an option to adjust the screen resolution and try selecting a different resolution to see if that resolves the issue. 2. Increase the font size: If the type is too small and getting cut off, try increasing the font size in the App or in your device's settings. Open your device's settings and select Accessibility. Look for an option to adjust the font size. 3. If the issue persists in the Instant Connect App, try using a different app to see if the problem affects all apps on your device. 4. Clear the App's cache: Open your device's settings and select Apps or Applications. Select the Instant Connect App and look for the option to clear the App's cache. If you still can't view the App correctly, contact Consumer Care.

ERROR CODES

If the control panel shows an error code from this list, there is an issue with the Instant Pot Plus. Here are the actions you should take to fix the problem.

Problem	Cause	Solution
C1	Faulty sensor.	Contact Consumer Care.
C7	Not enough liquid.	Add 375 ml of thin, water-based liquid to the inner cooking pot.
	Heat element has failed.	Contact Consumer Care.
C10	WiFi module failure.	Contact Consumer Care.
LID OPEN or CLOSE LID	Lid is not in the correct position for the selected Smart Program.	Open and close the lid. Do not use the lid when using the Sauté.
Food burn	High temperature detected at bottom of inner cooking pot; the unit automatically reduces temperature to avoid overheating.	Starch deposits at the bottom of the inner cooking pot may have blocked heat dissipation. Press X to stop cooking, then release pressure according to the recipe, and inspect the bottom of the inner cooking pot.
PrSE	Pressure has accumulated during a non-pressure cooking program.	Set Steam Switch to Vent.

REPLACEMENT PARTS

We offer genuine replacement parts for your Instant Pot Plus, if you need them. Visit www.instantpot.co.uk to order.

	Part	Part number
	Stainless Steel Inner Cooking Pot with handles.	212-0405-01
	Instant Pot 5.7L Tempered Glass Lid	213-0201-01
	Sealing Rings (2 pack)	211-0005-01
	Float Valve	310-0019-01-EMEA
	Anti-Block Shield	310-0006-01
	Steam Release Shield	310-0026-01-EMEA
	Steam Release Valve	310-0022-01-EMEA

LEARN MORE

There's a whole world of Instant Pot® cooking information and help just waiting for you. Here are some of the most helpful resources.

Register your product

instantpot.co.uk/product-registration

Contact Consumer Care

instantpot.co.uk/contact-us

UKSupport@instantpot.com

EUSupport@instantpot.com

Download the Instant Connect™ App

Discover guided cooking and recipes

Available at iOS and Android app stores

Cooking charts and more recipes

instantpot.co.uk/get-cooking

How-to videos, tips and more

instantpot.co.uk/getting-started

Replacement parts and accessories

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

Join the community



Product specifications

Model	Volume	Wattage	Power	Working Pressure
RPPC61-BK	5.7 Litres	1000 W	220-240 V 50/60Hz	80 kPa

WARRANTY

Proof of original purchase date and, if requested, return of your appliance is required to obtain service under this Limited Warranty. Provided that this appliance is operated and maintained in accordance with the written instructions included with the appliance (which are also available at instantpot.co.uk), the Company will, at its sole discretion, either: (i) repair defects in materials and workmanship; or (ii) replace the appliance. In the event the appliance is replaced, the Limited Warranty on the replacement appliance will expire 12 months from the date of original consumer purchase (UK only).

The Company is not responsible for shipping costs for warranty service.

Limitation and Exclusions

Any modification or attempted modification to your appliance may interfere with the safe operation of the appliance and may result in serious injury and damage. Any modification or attempted modification to your appliance or any part thereof will void the warranty, unless such modification(s) or alteration(s) were expressly authorised by the Company.

This warranty does not cover (1) normal wear and tear; (2) damage resulting from negligent, unreasonable or misuse of the appliance, improper assembly or disassembly, use contrary to the operating instructions, failure to provide reasonable and necessary maintenance, Acts of God (such as fire, flood, hurricanes and tornadoes), or repair or alteration by anyone, unless expressly directed and authorised by the Company; and (3) repairs where your appliance is used for other than normal household use and in a manner contrary to published user or operator instructions.

To the extent permitted by applicable law, the liability of the Company, if any, for any allegedly defective appliance or part shall be limited to repair or replacement of the appliance or part thereof, and shall not exceed the purchase price of a comparable replacement appliance.

Except as expressly provided herein and to the extent permitted by law, (1) the Company makes no warranties, conditions or representations, express or implied, usage, custom of trade or otherwise with respect to the appliance or parts covered by this warranty and (2) the Company shall not be responsible or liable for indirect, incidental or consequential damages arising out of or in connection with the use or performance of the appliance or damages with respect to any economic loss, loss of property, loss of revenues or profits, loss of enjoyment or use, costs of removal, installation or other consequential damages of any nature or kind.

You may have rights and remedies under applicable laws, which are in addition to any right or remedy which may be available under this limited warranty

WARRANTY

Please visit instantpot.co.uk/product-registration to register your appliance. You will be asked to provide your name, your email address, the store name, date of purchase, model number and serial number (both of which are found on the appliance). This registration will enable us to keep you up-to-date with product developments and recipes, and contact you in the unlikely event of a product safety notification. By registering, you acknowledge that you have read and understood the instructions for use and warnings accompanying the appliance.

Warranty Service

To obtain warranty service, please contact our Customer Care Department by creating a support ticket online at instantpot.co.uk/contact-us. If we are unable to resolve the problem, you may be asked to send your appliance to the Service Department for quality inspection. Instant Brands is not responsible for shipping costs related to warranty service. When returning your appliance, please include your name, mailing address, email address, phone number, and proof of the original purchase date as well as a description of the problem you are encountering with the appliance.

Within the UK

Instant Brands (EMEA) Limited,
Floor 6, Block C, Dukes Court,
Duke Street, Woking, GU21 5BH UK.
Email: UKSupport@instantpot.com
Telephone: +44 (0) 3331 230051

This warranty was last updated on 1 September 2019 for all products sold from [1 November 2019]. If your product comes with our older warranty version, your warranty will continue to be honoured.

Recycling

This appliance complies with the WEEE Directive 2012/19/EU on the disposal of electrical and electronic equipment (WEEE). This appliance complies with the European directive for electromagnetic compatibility (EMC) 2014/30/EU and its revisions, as well as Low Voltage Directive (LVD) 2014/35/EU and its revisions. This marking indicates that this product should not be disposed of with other household waste throughout the UK and EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable re-use of material sources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact Customer Care for further recycling and WEEE information.

⚠ WARNING

DO NOT place this appliance on or close to a gas or electric burner, or inside an oven. Always operate this appliance on a stable, non-combustible, level surface, such as a kitchen countertop.



Instant Brands (EMEA) Limited

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

Instant Brands (Ireland) Limited

Suite 6, Rineanna House, Shannon Free Zone,
Shannon, Co Clare,
Ireland, V14 CA36

instantpot.co.uk

© 2025 Instant Pot Brands

INSTANT POT is a registered trademark
of Instant Pot Brands

Legen Sie los

PLUS WIFI
5,7 L MULTIKOCHER
BENUTZERHANDBUCH

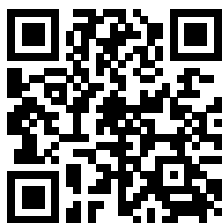
Instant Pot®

Willkommen zu Ihrem neuen Instant Pot!

Der Instant Pot® Plus WiFi wurde entwickelt, um gesunde und leckere Mahlzeiten einfacher und schneller zuzubereiten.

Dank der integrierten WiFi-Konnektivität können Sie den Kochvorgang anhand der Instant Connect™ App steuern und überwachen und außerdem auf eine Vielzahl von Rezepteneinstellungen für zusätzlichen Komfort zugreifen. Genießen Sie die Leichtigkeit und Vielseitigkeit beim Kochen mit dem Instant Pot für viele Jahre!

¡Vamos a cocinar con su nueva Instant Pot Plus!



Entfesseln Sie den Koch in Ihnen!

Rectangle 24, ShapeBereit, Ihren Instant Pot zu meistern?

Wir haben 4 einfache Schritte mit Anleitungsvideos erstellt, um Ihr Kocherlebnis mühelos zu gestalten. Scannen Sie den QR-Code und folgen Sie den Schritten, um im Handumdrehen ein Instant Chef zu werden. Lass uns loslegen und kochen!

<https://instantpot.eu/getting-started/>



Laden Sie die **Instant™ Connect App** herunter, um auf über 3000 Rezeptideen zuzugreifen



Besuchen Sie für Anleitungsvideos und Rezeptinspirationen den **YouTube-Kanal von Instant Brands UK**



Schließen Sie sich der **Instant Pot UK Facebook-Community** an, und lassen Sie sich von dieser aktiven Gruppe von Instant-Köchen mit Kochtipps, Tricks und Rezepten inspirieren!

INHALT

Wichtige Sicherheitsvorkehrungen	2
Verpackungsinhalt	7
Gebrauch des Instant Pot Plus	10
Inbetriebnahme	12
Ändern der einstellungen	14
Verwendung der Instant Connect™ app	16
Verwendung des deckels	18
Schnellkochen	21
Schnellgaren	22
Reis	24
Sterilisieren	26
Dampfgaren	28
Schongaren	30
Sautieren	32
Sous vide	34
Joghurt	36
Warmhalten	38
Startverzögern	40
Instandhaltung	41
Reinigung	47
Fehlerbehebung	48
Fehlercodes	52
Ersatzteile	53
Erfahren sie mehr	54
Garantie	55

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

⚠️ WARNUNG

Die Nichtbeachtung der Sicherheitsanweisungen kann zu Verletzungen und/oder Sachschäden und zum Verlust Ihrer Garantieansprüche führen.

LESEN SIE ALLE ANWEISUNGEN

Bitte lesen Sie alle Anweisungen, einschließlich der nachstehenden Sicherheitsinformationen, bevor Sie Ihr neues Gerät benutzen. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung zum Nachschlagen auf.

Aufstellen

Das Gerät nur auf eine Arbeitsplatte stellen. Betreiben Sie das Gerät immer auf einer stabilen, nicht brennbaren, ebenen Fläche.

Vergewissern Sie sich, dass alle Teile trocken und frei von Essensresten sind, bevor Sie den Kochtopf in das Kocherunterteil stellen.

Das Gerät oder Stromkabel **NICHT** auf oder in die Nähe eines heißen Gas- oder Elektroherds oder Ofens stellen bzw. legen. Das Gerät **NIEMALS** auf dem Herd verwenden.

Das Gerät **NICHT** in der Nähe von Wasser, Flammen oder einer externen Wärmequelle verwenden.

Verwenden Sie das Gerät **NICHT** im Freien. Vor direkter Sonneneinstrahlung schützen.

Das Gerät **NICHT** auf etwas stellen, das die Lüftungsschlitze blockieren könnte.

Allgemeiner Gebrauch

Der herausnehmbare Innenkochtopf wird während des Gebrauchs extrem heiß und kann sehr schwer sein, wenn er mit Zutaten gefüllt ist.

Verwenden Sie Ofenhandschuhe, wenn Sie mit dem Innenkochtopf hantieren und Zubehör entfernen.

Stellen Sie heißes Zubehör auf eine hitzebeständige Oberfläche oder Kochplatte.

Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Kochtopf aus dem Kocherunterteil nehmen, um Verbrennungen zu vermeiden.

Seien Sie äußerst vorsichtig, wenn der Kochtopf heiße Lebensmittel, heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten enthält.

Verwenden Sie nur den mit dem Kocherunterteil gelieferten Instant-Pot-Deckel. Die Verwendung anderer Schnellkochtopfdeckel kann zu Verletzungen und/oder Sachschäden führen.

⚠️ WARNUNG

Das Gerät **NICHT** ohne eingesetzten herausnehmbaren Innenkochtopf verwenden.

Während oder unmittelbar nach dem Garen **NICHT** die heißen Oberflächen des Geräts oder die Zubehöerteile berühren, die ebenfalls heiß sind. Fassen Sie zum Tragen oder Bewegen nur die seitlichen Griffe des Geräts an.

Dieses Gerät **NICHT** zum Frittieren oder Frittieren unter Druck verwenden.

Das Gerät **NICHT** bewegen, wenn es in Betrieb ist. Seien Sie äußerst vorsichtig, wenn Sie heißes Fett entsorgen.

Kindern unter 8 Jahren oder Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten **NICHT** erlauben, dieses Gerät zu bedienen. Wenn sich irgendein Gerät in der Nähe von Kindern und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten befindet oder von ihnen verwendet wird, ist eine strenge Aufsicht notwendig. Kinder dürfen nicht mit diesem Gerät spielen.

Benutzen Sie das Gerät ausschließlich im Haushalt. Es ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Das Gerät während des Betriebs **NICHT** unbeaufsichtigt lassen.

Druckgaren

Dieses Gerät steht beim Garen unter Druck. Erlauben Sie dem Gerät vor dem Öffnen auf natürliche Weise Druck abzulassen oder lassen Sie den gesamten Überdruck ab. **Bei Zuwiderhandlung kann es zu Verbrennungen, Verletzungen und/oder Sachschäden kommen.**

Stellen Sie sicher, dass das Gerät vor dem Betrieb ordnungsgemäß geschlossen wird.

Überprüfen Sie, ob das Dampfablassventil richtig installiert ist.

Verwenden Sie beim Druckgaren den Druckgardeckel.

Schalten Sie das Gerät aus, wenn aus dem Dampfablassventil oder aus dem Schwimmerventil länger als 3 Minuten lang Dampf in einem stetigen Strom austritt. Falls Dampf von den Deckelseiten austritt, schalten Sie das Gerät aus. Sobald kein Dampf mehr austritt, der Druck abgelassen wurde und sich der Garer abgekühlt hat, stellen Sie bitte sicher, dass der Dichtungsring richtig eingesetzt ist.

Stellen Sie sicher, dass der Dichtungsring in einem guten Zustand und richtig eingesetzt ist.

⚠️ WARNUNG

Überprüfen Sie vor dem Gebrauch den ordnungsgemäßen Zustand von Dampfablassventil, Dampfablassrohr, Antiblockierschutz und Schwimmerventil.

NICHT Den druckgardeckel mit ungeschützten Händen abnehmen.

NICHT versuchen, den Deckel vom Gehäuse des Instant Pot-Kochers mit Gewalt zu entfernen. Das Gerät **NICHT** bewegen, wenn es in Betrieb ist.

NICHT das Dampfablassventil und/oder das Schwimmerventil mit einem Tuch oder anderen Gegenständen abdecken oder blockieren.

NICHT versuchen, das Gerät zu öffnen, bevor der Druck entwichen und der gesamte Innendruck abgebaut ist. Der Versuch, das Gerät zu öffnen, während es noch unter Druck steht, kann zum plötzlichen Austreten von heißem Inhalt führen und Verbrennungen, Verletzungen und/oder Sachschäden führen.

NICHT Ihr Gesicht, Ihre Hände oder unbedeckte Haut über das Dampfablassventil halten, während das Gerät in Betrieb ist oder unter Restdruck steht. Lehnen Sie sich nicht über das Gerät, wenn Sie den Deckel abnehmen.

Gefahr des Überfüllens beim Druckgaren

Durch Überfüllen besteht die Gefahr, dass das Dampfablassrohr und das Ventil behindert werden und ein Überdruck entsteht.

Den Innenkochtopf **NICHT** über die Linie „PC MAX“ oder „Max PC Fill“ befüllen.

Den Innenkochtopf **NICHT** über die Linie „1/2“ befüllen, wenn Lebensmittel zubereitet werden, die sich während des Garens ausdehnen, wie etwa Reis, getrocknete Bohnen oder getrocknetes Gemüse.

Beachten Sie, dass bestimmte Lebensmittel wie Apfelmus, Preiselbeeren, Graupen, Haferflocken oder andere Getreidesorten, Spalterbsen, Nudeln, Makkaroni, Rhabarber oder Spaghetti schäumen, sprudeln und das Dampfablassrohr und -ventil verstopfen können.

Den Innenkochtopf **NICHT** über die Linie „1/2“ befüllen, wenn Lebensmittel zubereitet werden, die sich während des Garens ausdehnen, wie etwa Reis, getrocknete Bohnen oder getrocknetes Gemüse.

Übergroße Lebensmittel **NICHT** in den Innenkochtopf legen, da sie einen Brand, Verletzungen und/oder Sachschäden verursachen können.

Zubehör

Verwenden Sie nur von Instant Pot Brands autorisierte Zubehörteile oder Einsätze. Teile, Zubehörteile oder Einsätze zu verwenden, die nicht

⚠️ WARNUNG

vom Hersteller empfohlen wurden, können zu einem Stromschlag, Brand, Verletzungen und/oder Sachschäden führen.

Verwenden Sie für den Instant Pot nur den zugelassenen Innenkochtopf, um das Risiko eines Druckverlusts zu verringern.

Ersetzen Sie den Dichtungsring nur durch einen für den Instant Pot zugelassenen Dichtungsring, um Verletzungen, Sachschäden und/oder Schäden am Gerät zu vermeiden.

Das mitgelieferte Zubehör **NICHT** in einer Mikrowelle, einem Toaster, einem Umluft- oder konventionellen Ofen oder auf einem Cerankochfeld, einem Elektroherd, einem Gasherd oder einem Außengrill verwenden.

Pflege und Aufbewahrung

Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung oder Aufbewahrung auf Zimmertemperatur abkühlen.

NICHT irgendwelche anderen Materialien als den Kochtopf im Kocherunterteil aufbewahren, wenn sie nicht gebraucht werden.

NICHT Legen Sie keine brennbaren Materialien wie Papier, Pappe, Kunststoff, Styropor oder Holz in den Boden des Multikochers.

Netzkabel

Ein kurzes Stromkabel verringert die Gefahr, dass jemand danach greift, sich darin verfängt oder darüber stolpert.

WARNUNG: Verschüttete heiße Lebensmittel können zu schweren Verbrennungen führen. Halten Sie das Gerät und das Netzkabel von Kindern fern.

Das Netzkabel **NICHT** über den Tisch oder Arbeitsplatten hängen lassen.

Das Netzkabel **NICHT** in Berührung mit heißen Oberflächen oder offenen Flammen kommen lassen, dies schließt die Herdplatte mit ein.

⚠️ WARNUNG

NICHT die Steckdosen unter der Arbeitsplatte verwenden. Dieses Gerät hat einen 3-poligen geerdeten Stecker. Um das Risiko eines Stromschlags zu verringern:

Das Netzkabel **NUR** in eine geerdete Steckdose stecken.

NICHT den Erdungsstift des elektrischen Steckers entfernen.

NICHT mit Verlängerungskabeln, Stromwandlern oder Adaptern, Zeitschaltuhren oder separaten Fernbedienungs-systemen verwenden.

⚠️ WARNUNG

Falls das Gerät ein abnehmbares Netzkabel hat, stecken Sie immer zuerst das Netzkabel in das Gerät ein und erst dann in die Steckdose.

Elektrische Vorsichtsmaßnahmen

Das Kocherunterteil enthält Elektrobauteile, die eine Stromschlaggefahr darstellen. Bei Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann es zu einem Stromschlag kommen, der zum Tode führen kann.

Zum Schutz vor einem Stromschlag:

Um die **Verbindung zu trennen**, wählen Sie ✕ (Abbrechen) und ziehen dann den Stecker aus der Stromquelle. Ziehen Sie immer den Netzstecker, wenn Sie das Gerät nicht verwenden. Dies gilt auch für die Reinigung und wenn Sie Teile oder Zubehör entfernen oder hinzufügen. Ziehen Sie das Netzkabel am Stecker aus der Steckdose. Ziehen Sie **NIEMLS** am Netzkabel.

Überprüfen Sie das Gerät und das Netzkabel regelmäßig auf Anzeichen von Beschädigung oder Brüchigkeit.

Das Gerät **NICHT** in Betrieb nehmen, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt ist oder wenn das Gerät eine Funktionsstörung aufweist, fallengelassen oder auf irgendeine Weise beschädigt wurde. Wenn Sie Hilfe benötigen, wenden Sie sich per E-Mail unter **UKSupport@instantpot.com** an den Verbraucherservice (wenn Sie sich im Vereinigten Königreich befinden) oder an **EUSupport@instantpot.com** (wenn Sie sich in der EU befinden) oder per Telefon an: +44 (0) 3331 230051.

Versuchen Sie **NICHT**, Bauteile des Geräts zu reparieren, auszutauschen oder zu modifizieren, da dies zu Stromschlägen oder anderen Verletzungen, Bränden und/oder Sachschäden führen könnte und die Garantie dadurch erlischt.

NICHT die Sicherheitsmechanismen manipulieren, da dies zu Verletzungen und/oder Sachschäden führen kann.

NICHT die Sicherheitsmechanismen manipulieren, da dies zu Verletzungen und/oder Sachschäden führen kann.

Das Netzkabel, den Stecker oder das Gerät **NICHT** in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.

NICHT das Gerät reinigen, indem Sie es unter einem Wasserhahn abspülen.

Das Gerät **NICHT** an anderen Stromnetzen als 220-240 V ~ 50/60 Hz verwenden.

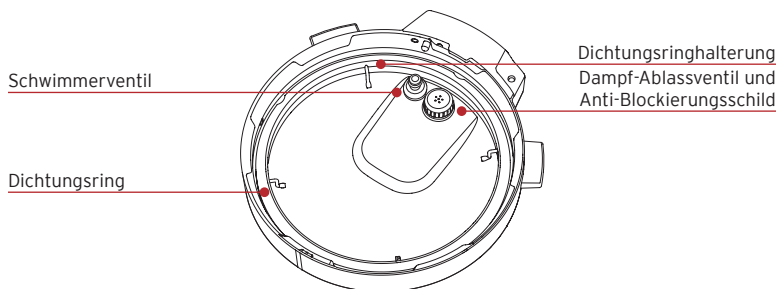
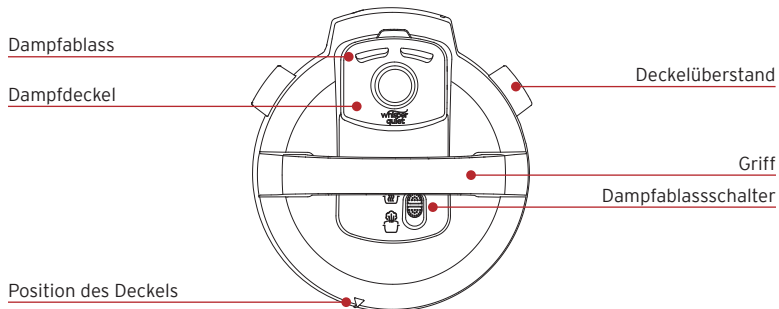
DIESE ANLEITUNG AUFBEWAHREN

⚠️ WARNUNG

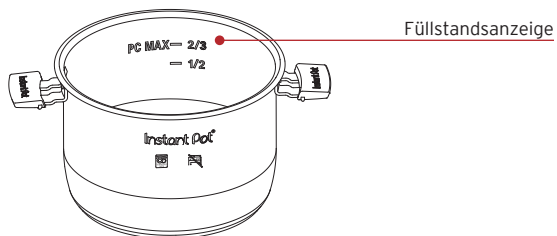
Die Nichtbeachtung der Sicherheitsanweisungen kann zu Verletzungen und/oder Sachschäden und zum Verlust Ihrer Garantieansprüche führen.

VERPACKUNGSINHALT

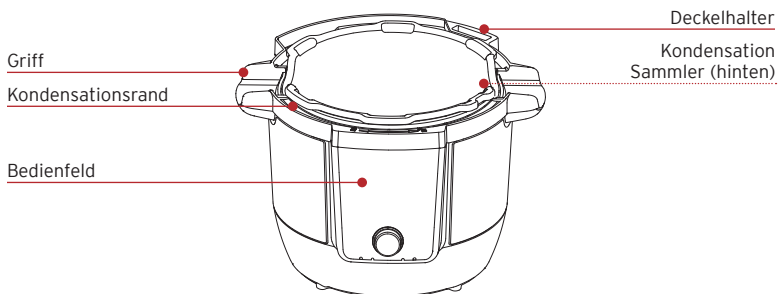
Deckel



Inneres des Kochtopfs

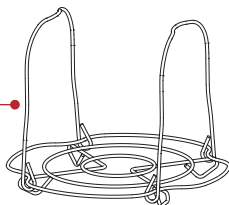


Kocherunterteil

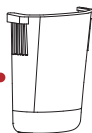


Zubehör

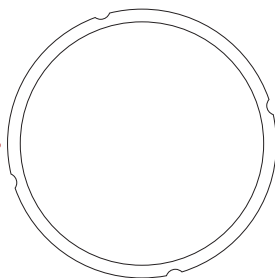
Edelstahl-Dämpfeinsatz



Kondenswasser-Sammelbehälter



Zusätzlicher
Abdichtungsring



Die Abbildungen dienen nur zur Veranschaulichung und können vom tatsächlichen Produkt abweichen.

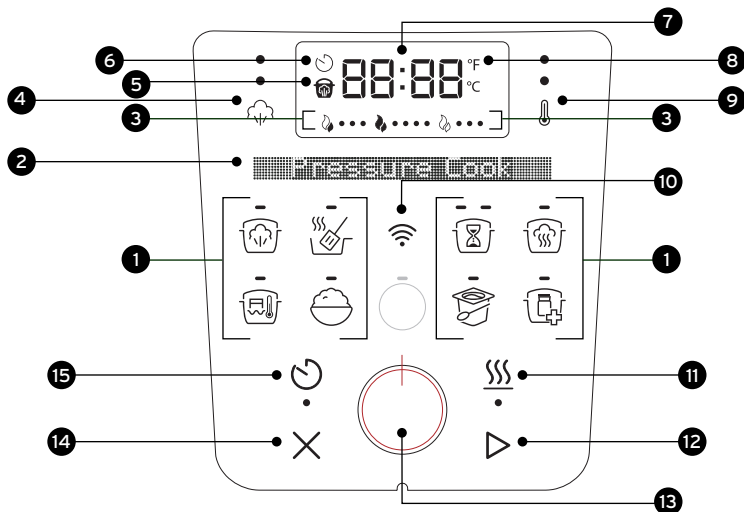
Denken Sie ans Recyceln!

Wir haben diese Verpackung im Hinblick auf Nachhaltigkeit entworfen. Bitte recyceln Sie alles, was an Ihrem Wohnort recycelt werden kann.

GEBRAUCH DES INSTANT POT PLUS

Bedienfeld

Dank seines Designs ist das Bedienfeld des Instant Pot einfach zu benutzen und abzulesen.



Verwendung der Symbole

1 Smart-Programme



2 Mehrsprachige Meldungsleiste



3 Fortschrittsanzeigen



4 Druckniveau



5 Druck



Topf unter Druck

6 Startverzögerung

09:59

Countdown bis zum Kochbeginn

7 Timer

0 1:00

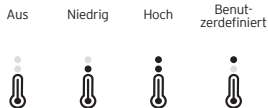
• Timer
• „Warmhalten“ Uhr

Anzeigen

8 Temperaturskala

°C °F

9 Temperaturstufe



10 WiFi



Steuerung

11 Warmhalten



12 Start



13 Drehregler



14 Abbrechen



15 Start verzögern




INBETRIEBNAHME

Gerät vor Gebrauch reinigen

1. Waschen Sie den Gartopf mit heißem Wasser und Spülmittel aus. Spülen Sie ihn ab und trocknen Sie die Außenseite mit einem weichen Tuch. Sie können den Gartopf auch in der Spülmaschine reinigen.
2. Wischen Sie das Heizelement im Inneren des Kocherunterteils mit einem weichen Tuch ab, um sicherzustellen, dass sich keine Verpackungsreste darin befinden.
3. Installieren Sie den Kondensationssammler. Siehe Anweisungen auf Seite 46

Einstecken und Anschalten

Wenn Sie bereit sind, Ihren Instant Pot zu verwenden, platzieren Sie ihn auf einer stabilen, nicht-brennbaren Oberfläche.











1. Stecken Sie den Stecker in eine Steckdose und schalten Sie das Gerät an.
2. Das Bedienfeld leuchtet auf, alle Tasten sind aktiv und die **Meldungsleiste** zeigt die Standardsprache an
3. Drehen Sie den **Drehregler** , um die Sprache auszuwählen. Wählen Sie aus: *Deutsch, Englisch, Französisch, Spanisch, Italienisch, Dänisch, Niederländisch, Polnisch, Schwedisch und Türkisch.*
4. Drücken Sie den **Drehregler**, um Ihre Sprachauswahl zu bestätigen

Ihr Instant Pot ist bereit für den Gebrauch.

Testbetrieb

Wenn Sie Ihren neuen Instant Pot für einen Testbetrieb einrichten, können Sie sich mit der Funktionsweise des Geräts vertraut machen, bevor Sie Essen zubereiten.

So führen Sie einen Testbetrieb durch:

1. Geben Sie 3 Tassen Wasser in den inneren Kochtopf. Fügen Sie kein Essen hinzu.
2. Stellen Sie den Innenkochtopf in das Unterteil.
3. Setzen Sie den Deckel auf das Unterteil.
Weitere Informationen finden Sie auf Seite 18 unter „So schließen Sie die Deckel“
4. Drücken Sie **Schnellgaren** .
5. Drehen Sie den **Drehregler**  um 5 Minuten Garzeit auszuwählen und drücken Sie darauf, um die Auswahl zu bestätigen.
6. Drücken Sie **Druckniveau**  um zur Einstellung hoher Druck  zu gelangen.
7. Drücken Sie darauf,  um die **Warmhaltefunktion** auszuschalten.
8. Drücken Sie auf  Der Fortschrittsbalken zeigt **Vorheizen** .
9. Wenn der Druck bereit ist, zeigt der Fortschrittsbalken **Kochen** , die **Meldungsleiste** zeigt **Deckel nicht öffnen** und die rote **Druckanzeige**  leuchtet. Wenn der Timer 00:00 erreicht, ist der Garvorgang abgeschlossen.
10. Die Natürliche Dampfabgabe beginnt automatisch. Um schneller zu entlüften, stellen Sie den Dampfablassschalter am Deckel auf **Vent (Ablassen)** . Wenn der gesamte Dampf abgegeben ist, zeigt die Meldungsleiste **OK zum Öffnen des Deckels**.
11. Öffnen Sie den Deckel.
Siehe "Wie öffne ich den Deckel?" auf Seite 19.
Wichtig: Der Innenkochtopf wird heiß, heben Sie ihn vorsichtig an den Silikongriffen heraus.
12. Entsorgen Sie das restliche Wasser, waschen und trocknen Sie den inneren Kochtopf ab.
Jetzt sind Sie bereit, eine Mahlzeit in Ihrem Instant Pot zu kochen!

ÄNDERN DER EINSTELLUNGEN

Bereitschaftsmodus




Wenn Sie die Instant Pot anschalten, ertönt ein Piepton und die Meldungleiste zeigt **Bereit** an. Dies ist der Bereitschaftsmodus - bereit, damit Sie ein intelligentes Programm auswählen oder eine Einstellung ändern können. Um von einem intelligenten Programm oder einer intelligenten Einstellung zu diesem Modus zurückzukehren, drücken Sie **X** um abzubrechen.



Ändern der Sprachanzeige



Sie können die Sprache auswählen, die auf dem Bedienfeld angezeigt werden soll.

Wählen Sie aus: Deutsch, Englisch, Französisch, Spanisch, Italienisch, Dänisch, Niederländisch, Polnisch, Schwedisch und Türkisch.

1. Im **Bereitschaftsmodus** drücken Sie den **Drehregler**  zweimal innerhalb einer Sekunde.
2. Drehen Sie den **Drehregler** , to select the language.
3. Drücken Sie den **Drehregler** , um Ihre Auswahl zu bestätigen.



Drehen Sie den Ton Ein/Aus

Sie können die Alarmtöne entweder auf EIN oder AUS setzen.

1. Im **Bereitschaftsmodus** halten Sie die Tasten **Startverzögerung**  und den **Drehregler**  für 5 Sekunden gedrückt.
2. In der Meldungleiste wird Folgendes angezeigt: **Ton an** oder **Ton aus**. Die neue Toneinstellung ist aktiviert.
Akustische Sicherheitswarnungen können nicht ausgeschaltet werden aus.

Wählen Sie die Temperaturstufe

Die Gartemperatur kann entweder in Fahrenheit (°F) oder Celsius (°C) angezeigt werden.

1. In **Bereitschaftsmodus** halten Sie die Funktion **Warmhalten**  und den **Drehregler**  für 5 Sekunden gedrückt.
2. In der Meldungleiste wird Folgendes angezeigt: **Temp-Einheit F** oder **Temp-Einheit C**. Der neue Temperaturgrad ist aktiviert.

Garvorgang abbrechen

Wenn Sie sich im Vorwärm-, Gar- oder Warmhaltemodus befinden, drücken Sie **X**, um abzubrechen, und die **Meldungsleiste** zeigt **Bereit** an.

Einstellungen speichern

Jedes Mal, wenn Sie ein intelligentes Programm verwenden, wird der Instant Pot automatisch Ihre ausgewählten Einstellungen speichern und macht sie zu Standardeinstellung für die nächste Verwendung. Sie können diese gespeicherten Einstellungen entweder verwenden oder jedes Mal neu anpassen. Das gilt für:

- Druckeinstellungen
- Temperaturstufen
- Garzeiteinstellungen

Bei Bedarf können Sie die gespeicherten Einstellungen auf die Werkseinstellungen zurücksetzen.

Einzelne Smart-Programme zurücksetzen

- In **Bereitschaftsmodus** halten Sie eine Smart Programm-Taste für mehr als 3 Sekunden gedrückt, bis sie zweimal blinkt und die **Meldungsleiste** zum **Bereitschaftsmodus** zurückkehrt.

Die individuellen Smart Programm-Einstellungen werden auf die Werkseinstellungen zurückgesetzt.

- Um ein Smart-Programm während des Betriebs zurückzusetzen, halten Sie die entsprechende Taste 3+ Sekunden lang gedrückt, bis die Garzeit und die Temperatureinstellungen auf die Werkseinstellungen zurückgesetzt werden.

Alle Smart-Programme zurücksetzen

- Im **Bereitschaftsmodus**, halten Sie **X** für mehr als 3 Sekunden gedrückt, bis alle intelligenten Programmtasten 3 mal blinken.

Alle Smart-Programm-Einstellungen werden auf die Werkseinstellungen zurückgesetzt.

VERWENDEN DER INSTANT CONNECT™ APP

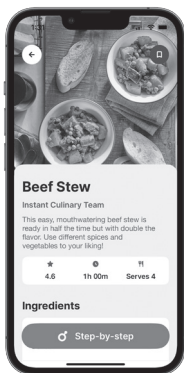
Machen Sie das Kochen einfach und unkompliziert, indem Sie Ihren Instant Pot Plus über die Instant Connect™ App von Ihrem Mobilgerät aus steuern.

Kochen Sie intelligenter, nicht härter!

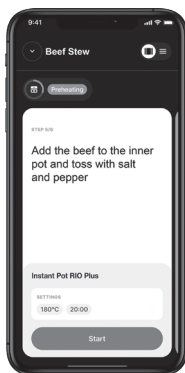
Steuern Sie Ihren Instant Pot aus der Ferne - beginnen Sie mit dem Kochen, passen Sie die Einstellungen an und speichern Sie Ihre Einstellungen - alles über die App. Kein Herumrennen in der Küche mehr!

Kochen Sie wie ein Profi mit Schritt-für-Schritt-Rezeptanleitungen

Mit über 3.000 von Köchen getesteten Rezepten macht der virtuelle Schritt-für-Schritt-Guide Kochen zum Kinderspiel und sorgt jedes Mal für perfekte Ergebnisse. Steuern Sie den Kochvorgang nahtlos in Echtzeit - direkt nach Rezept!



Entdecken Sie 3000+ leckere Rezepte in der App



Benutzen Sie die App, um den Kochvorgang interaktiv aus dem Rezept heraus zu kontrollieren

Von



Überwachen Sie den Kochvorgang aus der Entfernung

Verwenden Sie die App, um jede Phase Ihres Rezepts aus der Ferne zu verfolgen, damit Ihre Mahlzeit bereit ist, wenn Sie es sind.

Über die Instant Connect™ App!

Steuern Sie Ihre Instant Pot Plus mit der Instant Connect App.

Sie können die App auf zwei verschiedene Wege herunterladen:

- Scannen Sie den QR-Code unten
- Suchen Sie „Instant Pot“ in Ihren Apple oder Google Play Stores



Voraussetzungen für Paarung

- Stellen Sie für eine optimale Konnektivität sicher, dass Sie über die neueste iOS- oder Android-Version auf Ihrem Gerät verfügen.
- Halten Sie den Namen und das Passwort für Ihr WiFi-Heimnetzwerk bereit .
- Stellen Sie sicher, dass Ihr Instant Pot Plus eingesteckt ist und nicht gerade am Kochen ist. Die **Meldungsleiste** hat **Bereit** angezeigt.
- Ihr Mobilgerät sollte sich in der Nähe Ihres Instant Pot Plus befinden.
- Und Bluetooth sollte auf Ihrem Mobilgerät aktiviert sein.

Verbindung

1. Schließen Sie Ihr Gerät an.
2. Öffnen Sie die App und wählen Sie „**Get started**“ (**Loslegen**).
3. Wählen Sie „**Instant Pot Rio Plus**“.
4. Die App führt Sie durch das Erstellen eines Benutzerkontos .
5. Anschließend führt Sie die App durch die Verbindung.

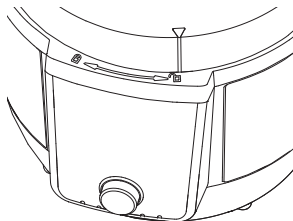
Jetzt können Sie die App mit Ihrem Instant Pot Plus verwenden!

VERWENDUNG DES DECKELS

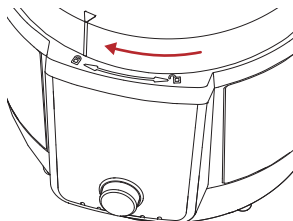
Sie werden den Druckgardeckel für die meisten Garprogramme und alle Druckgarprogramme verwenden. Verwenden Sie immer den Druckgardeckel, der mit diesem Instant Pot Kocherunterteil geliefert wurde.

Schließen und Verriegeln des Deckels

1. Richten Sie die ▽ auf dem Deckel mit dem 🔒 auf dem Unterteil aus.






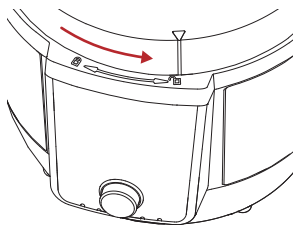
2. Drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn, bis die ▽ auf dem Deckel mit der 🔒 auf dem Unterteil ausgerichtet ist.



Beim Schnellgaren verriegelt sich der Deckel automatisch, wenn der Instant Pot beginnt, Druck aufzubauen.

Öffnen des Deckels

1. Wenn Sie ein intelligentes Smart-Programm verwenden, stellen Sie sicher, dass der Dampf entweichen kann, bis das Licht der roten **Druckanzeige**  erlischt und die **Meldungsleiste OK zum Öffnen des Deckels anzeigt**.
2. Drehen Sie den Deckel gegen den Uhrzeigersinn, bis die  auf dem Deckel mit der  auf dem Unterteil ausgerichtet ist.




3. Heben Sie den Deckel vorsichtig an und nehmen Sie ihn vom Unterteil ab.
4. Um Platz auf der Arbeitsfläche zu sparen, setzen Sie den Deckel senkrecht in den **Deckelhalter** (siehe Seite 8) auf dem Unterteil ein.

Wie lasse ich Dampf ab?

Der Instant Pot Plus kann Dampf auf 2 verschiedene Arten ablassen. Verwenden Sie die Option, die am besten zu der Art des Gerichts, das Sie kochen, passt, oder die im Rezept aufgeführt ist.



Natürlicher Druckablass

Nach dem Garstopp wird der Dampf auf natürliche Weise für 40+ Minuten allmählich abgegeben. Perfekt für Lebensmittel, die vom Köcheln profitieren, wie Eintöpfe, Suppen, Chili con Carne und Bohnen.

1. Wenn ein Schnellkochprogramm beendet ist, beginnt automatisch die natürliche Dampfableitung.
2. Wenn der gesamte Dampf abgelassen ist, schaltet sich das rote **Druckanzeigelicht**  aus.

Schneller Druckablass

Gibt nach Beendigung des Garvorgangs schnell Dampf ab. Ideal für empfindliche Lebensmittel wie Nudeln, Risotto, Gemüse und Meeresfrüchte, um ein Überkochen zu verhindern.

1. Wenn ein Schnellkochprogramm beendet ist, stellen Sie den Dampfablassschalter auf dem Deckel auf **Vent (Dampfablass)** .
2. Wenn der gesamte Dampf abgelassen ist, schaltet sich das rote **Druckanzeigelicht**  aus.

⚠ Vorsicht beim Druckgaren

Dieses Gerät nutzt Druck zum Garen. Lassen Sie den überschüssigen Druck und Dampf aus dem Gerät ab, bevor Sie den Deckel öffnen. Wenn Sie den Deckel öffnen, bevor der Druck abgelassen ist, kann es zu Verbrennungen, Verletzungen und/oder Sachschäden kommen.

“Weitere Informationen finden Sie im Abschnitt Wichtige Sicherheitsvorkehrungen”.

SCHNELLKOCHEN

Beim Schnellkochen wird Druck verwendet, um die Temperatur der Flüssigkeit zu erhöhen. So werden Speisen gleichmäßig und schneller als normal gegart und bewahren gleichzeitig Aromen und Nährstoffe. Beim Schnellgaren durchgeht der Insta Pot Plus 3 Stufen.

Stufe 1: Vorheizen

Während die Insta Pot vorwärmt, erhitzt er die Flüssigkeit, um Dampf zu erzeugen. Sobald sich genügend Druck aufgebaut hat, sitzt der Deckel fest auf und es kann mit dem Kochen begonnen werden.

Stufe 2: Kochen

Sobald der Insta Pot den gewünschten Druck erreicht hat, beginnt der Garvorgang und während des gesamten Prozesses wird ein konstantes Druckniveau aufrecht erhalten.

Weitere Informationen finden Sie in den Anweisungen für das Smart-Programm ab Seite 22.

Stufe 3: Dampfablass

Nach dem Kochen steht der Insta Pot weiter unter Druck und bleibt heiß. Der Dampfablass setzt Druck frei, senkt die Temperatur und ermöglicht eine sichere Entfernen des Deckels.

Siehe „Wie lasse ich Dampf ab?“ auf Seite 20.

Mit Flüssigkeit Dampf erzeugen.

Beim Druckgaren muss sich im Gartopf Flüssigkeit befinden, damit der erforderliche Dampf erzeugt werden kann. Hier sehen Sie die benötigten Mindestmengen:

Instant Pot Größe	Mindestflüssigkeitsmenge für das Druckgaren*
5,7 Liter	375 ml

**Sofern im Rezept nicht anders angegeben.*

Die Flüssigkeiten für das Druckgaren sollten auf Wasserbasis sein, wie Brühe, Fond, Suppe oder Saft. Wenn Sie Dosen-, kondensierte Suppe oder Cremesuppe verwenden, fügen Sie Wasser wie oben beschrieben hinzu.



SCHNELLGAREN

Beim Schnellgaren wird unter Druck stehender Dampf verwendet, um Speisen schnell und gleichmäßig zu garen. Sie können die Einstellungen je nach Rezept anpassen.

Schnellkoch-Smart-Programm Einstellungen.

Zubereitungszeit Standardeinstellung	Min Garzeit	Max Garzeit	Druckniveau Standardeinstellung	Druckniveau Optionen
10 Minuten (00:10)	0 Minuten (00:00)	8 Stunden (08:00)	Hoch	Hoch Niedrig

Andere Einstellungen

- Warmhalten  ist standardmäßig auf AN.
- Startverzögerung  ist verfügbar.

Verwenden Sie die App




Steuern Sie ganz einfach die Einstellungen des Joghurtprogramms und greifen Sie auf Rezeptanleitungen für bestimmte Lebensmittel zu über die Instant Connect App. Oder verwenden Sie das Bedienfeld wie unten beschrieben.

Schnellgaren

Vorbereitung


Schneiden, hacken, würzen oder marinieren Sie Ihre Zutaten nach Ihrem Rezept.

Vorheizen


1. Stellen Sie den Innentopf in das Unterteil und fügen Sie Zutaten und Flüssigkeit hinzu.
2. Setzen Sie den Deckel auf und verriegeln Sie ihn.
3. **Schnellgaren**  Die Standard- oder zuletzt verwendeten Gareinstellungen werden angezeigt.
4. Drehen Sie den **Drehregler** , um die Garzeit auszuwählen. Drücken Sie den **Drehregler** zur Bestätigung.
5. Drücken Sie **Druckniveau** , um zwischen **Niedrig** und **Hoch** zu



wechseln.

Sie können das Druckniveau jederzeit während der Kochens ändern.





6. Warmhalten ist standardmäßig aktiviert. Drücken Sie  noch einmal, um die Funktion auszuschalten.

Sie können „Warmhalten“ jederzeit während des Kochens ein- und ausschalten.




7. Um den Garvorgang zu verzögern, drücken Sie Startverzögerung , und drehen Sie dann den Drehregler auf die gewünschte Zeitverzögerung.

8. Drücken Sie auf **Start** . Der Fortschrittsbalken zeigt **Vorheizen** . *Es kann 15 Minuten oder länger dauern, bis die Druckeinstellung zum Kochen erreicht ist. Tiefkühlkost und große Mengen erhöhen die Vorheizzeit.*

Garen

1. Unter Druck zeigt die Meldungsleiste **Deckel nicht öffnen** an und das rote **Druckanzeigelicht leuchtet**  auf.
2. Wenn der Druck bereit ist, zeigt der Fortschrittsbalken **Garen**  an und der Timer beginnt zu zählen. *Sie können  drücken, um den Garvorgang zu stoppen und das Smart-Programm jederzeit abzubrechen. Sie können jederzeit während des Garvorgangs auf „Warmhalten“ drücken  um den Vorgang abzubrechen.*

Garvorgang abbrechen

1. Wenn der Timer 00:00 erreicht, stoppt der Garvorgang und die natürliche Dampfabgabe beginnt. Wenn Sie möchten, können Sie den Dampf schnell ablassen, indem Sie den Dampfablassschalter am Deckel auf **Vent (Dampfablass)** .
2. Wenn „Warmhalten“ eingeschaltet ist, beginnt der Timer nach oben zu zählen. *Sie können  drücken, um die Warmhaltefunktion jederzeit zu stoppen. Wenn Sie abbrechen, bevor das Entlüften abgeschlossen ist, wird in der Meldungsleiste „Deckel nicht öffnen“ angezeigt.*
3. Wenn der gesamte Dampf abgelassen ist, wird in der Meldungsleiste **OK zum Öffnen** des Deckels angezeigt und die rote **Druckanzeige**  schaltet sich aus.



Das intelligente Reisprogramm verwendet Druckdampf, um Reis schnell und gleichmäßig zu garen. Sie können die Einstellungen je nach Rezept anpassen.

Reis-Smart-Programm Einstellungen.

Garzeit Standardeinstellung	Min Garzeit	Max Garzeit	Druckniveau Standardeinstellung	Druckniveau Optionen
12 Minuten (00:12)	5 Minuten (00:05)	30 Minuten (00:30)	Niedrig	Hoch Niedrig

Andere Einstellungen

- Warmhalten ist standardmäßig auf AN.
- Startverzögerung ist verfügbar.

Verwenden Sie die App

Steuern Sie ganz einfach die Einstellungen des Reisprogramms und greifen Sie auf Rezeptanleitungen für bestimmte Lebensmittel zu über die Instant Connect App. Oder verwenden Sie das Bedienfeld wie unten beschrieben.






So gelingt das Reiskochen

Vorbereitung




Bereiten Sie die Zutaten nach dem Rezept zu.

Vorheizen




1. Stellen Sie den Innentopf in das Unterteil und fügen Sie Zutaten und Flüssigkeit hinzu.
2. Setzen Sie den Deckel auf und verriegeln Sie ihn.
3. Drücken Sie **Reis** . Die Standardeinstellungen oder die zuletzt verwendeten Gareinstellungen werden zeigen.
4. Drehen Sie den **Drehregler** , um die Garzeit auszuwählen. Drücken Sie den **Drehregler** zur Bestätigung.

5. Drücken Sie **Druckniveau**  um zwischen **Niedrig** und **Hoch** zu wechseln.
Sie können das Druckniveau jederzeit während des Kochens ändern.
6. **Warmhalten** ist standardmäßig aktiviert. Drücken Sie  noch einmal, um die Funktion auszuschalten.
Sie können „Warmhalten“ jederzeit während des Kochens ein- und ausschalten.
7. Um den Garvorgang zu verzögern, drücken Sie **Startverzögerung** , und drehen Sie dann den **Drehregler** auf die gewünschte Zeitverzögerung.
8. Drücken Sie auf **Start** . Der Fortschrittsbalken zeigt **Vorheizen** .
Es kann 15 Minuten oder länger dauern, bis die Druckeinstellung zum Kochen erreicht ist. Tiefkühlkost und große Mengen erhöhen die Vorheizzeit.

Garen

1. Unter Druck zeigt die Meldungsleiste **Deckel nicht öffnen** an und das rote **Duckanzeigelicht leuchtet**  auf.
2. Wenn der Druck bereit ist, zeigt der Fortschrittsbalken **Garen**  an und der Timer beginnt zu zählen.
Sie können  drücken, um den Garvorgang zu stoppen und das Smart-Programm jederzeit abzubrechen. Sie können jederzeit während des Garvorgangs auf „Warmhalten“ drücken  um den Vorgang abzubrechen.

Garvorgang abbrechen

1. Wenn der Timer 00:00 erreicht, stoppt der Garvorgang und die natürliche Dampfabgabe beginnt. Wenn Sie möchten, können Sie den Dampf schnell ablassen, indem Sie den Dampfablassschalter am Deckel auf **Vent (Dampfablass)** .
2. Wenn „Warmhalten“ eingeschaltet ist, beginnt der Timer nach oben zu zählen.
Sie können  drücken, um die Warmhaltefunktion jederzeit zu stoppen. Wenn Sie abbrechen, bevor das Entlüften abgeschlossen ist, wird in der Meldungsleiste „Deckel nicht öffnen“ angezeigt.
3. Wenn der gesamte Dampf abgelassen ist, wird in der Meldungsleiste **OK zum Öffnen** des Deckels angezeigt und die rote **Druckanzeige**  schaltet sich aus.



STERILISIEREN

Das Sterilisierprogramm verwendet Druckdampf, um die gängigsten Haushaltsbakterien aus Gegenständen wie Babyflaschen, Pumpenteilen und anderem Babybehör zu entfernen.

Intelligentes Sterilisierprogramm Einstellungen.

Garzeit Standardeinstellung	Min Garzeit	Max Garzeit	Druckniveau Standardeinstellung	Druckniveau Optionen
0 Minuten (00:10)	0 Minuten (00:00)	30 Minuten (00:30)	Hoch	Hoch Niedrig

Andere Einstellungen



- Warmhalten  ist standardmäßig auf AN.
- Startverzögerung  ist verfügbar.






Verwenden Sie die App

Steuern Sie ganz einfach die Einstellungen des Sterilisierprogramms und greifen Sie auf Rezeptanleitungen für bestimmte Lebensmittel zu über die Instant Connect App. Oder verwenden Sie das Bedienfeld wie unten beschrieben.





Wie sterilisiere ich?

Vorheizen




1. Stellen Sie den inneren Kochtopf in den Kocher und fügen Sie dann die Gegenstände, die Sie auf dem Dampfgestell sterilisieren möchten plus Flüssigkeit, hinzu.
2. Setzen Sie den Deckel auf und verriegeln Sie ihn.
3. Drücken Sie **Sterilisieren** . Die Standardeinstellungen oder die zuletzt verwendeten Einstellungen werden angezeigt.
4. Drehen Sie den **Drehregler** , um die Garzeit auszuwählen. Drücken Sie den **Drehregler** zur Bestätigung.

5. Drücken Sie **Druckniveau** , um zwischen **Niedrig** und **Hoch** zu wechseln. Sie können „Warmhalten“ jederzeit während des Kochens ein- und ausschalten.
6. **Warmhalten** ist standardmäßig aktiviert. Drücken Sie  noch einmal, um die Funktion auszuschalten. Sie können „Warmhalten“ jederzeit während des Kochens ein- und ausschalten.
7. Um den Garvorgang zu verzögern, drücken Sie **Startverzögerung** , und drehen Sie dann den **Drehregler** auf die gewünschte Zeitverzögerung.
8. Drücken Sie auf **Start** . Der Fortschrittsbalken zeigt **Vorheizen** . Es kann 15 Minuten oder länger dauern, bis die Druckeinstellung zum Kochen erreicht ist. Tiefkühlkost und große Mengen erhöhen die Vorheizzeit.

Garen

1. Unter Druck zeigt die Meldungsleiste **Deckel nicht öffnen** an und das rote **Druckanzeigelicht leuchtet**  auf.
2. Wenn der Druck bereit ist, zeigt der Fortschrittsbalken **Garen**  an und der Timer beginnt zu zählen. Sie können  drücken, um den Garvorgang zu stoppen und das Smart-Programm jederzeit abzubrechen. Sie können jederzeit während des Garvorgangs auf „Warmhalten“ drücken  um den Vorgang abzubrechen.

Garvorgang abbrechen

1. Wenn der Timer 00:00 erreicht, stoppt der Garvorgang und die natürliche Dampfabgabe beginnt. Wenn Sie möchten, können Sie den Dampf schnell ablassen, indem Sie den Dampfablassschalter am Deckel auf **Vent (Dampfablass)**  drücken.
2. Wenn „Warmhalten“ eingeschaltet ist, beginnt der Timer nach oben zu zählen. Sie können  drücken, um die Warmhaltefunktion jederzeit zu stoppen. Wenn Sie abbrechen, bevor das Entlüften abgeschlossen ist, wird in der Meldungsleiste „Deckel nicht öffnen“ angezeigt.
3. Wenn der gesamte Dampf abgelassen ist, wird in der Meldungsleiste **OK zum Öffnen** des Deckels angezeigt und die rote **Druckanzeige**  schaltet sich aus.



DAMPFGAREN

Verwenden Sie das Dampfprogramm wie einen normalen Dämpfer auf dem Herd und kochen Sie die Flüssigkeit auf, wie beim Garen mit heißem Dampf. Dieses Smart-Programm verwendet keinen Druck zum Kochen.

Steam Smart-Programm Einstellungen.

Standard-Garzeit	Min. Garzeit	Max. Garzeit
10 Minuten (00:10)	1 Minuten (00:01)	4 Stunden (04:00)

Andere Einstellungen

- Warmhalten  ist **NICHT** verfügbar.
- Startverzögerung  ist verfügbar.

Verwenden Sie die App


Steuern Sie ganz einfach die Einstellungen des Dampfprogramms und greifen Sie auf Rezeptanleitungen für bestimmte Lebensmittel zu über die Instant Connect App. Oder verwenden Sie das Bedienfeld wie unten beschrieben.



Wie dämpfe ich?

Vorbereitung


Schneiden oder hacken Sie Ihre Zutaten nach Ihrem Rezept.

Vorheizen


1. Stellen Sie den Innenkochtopf in den Untertopf und fügen Sie mindestens 375 ml Wasser hinzu.
2. Setzen Sie den Dampfrost ein und legen Sie die Zutaten darauf.
3. Setzen Sie den Deckel auf und verriegeln Sie ihn.
4. Drücken Sie  **auf Dämpfen**. Die Standard- oder zuletzt verwendeten Gareinstellungen werden angezeigt.

5. Drehen Sie den **Drehregler**, um die Garzeit auszuwählen. Drücken Sie den **Drehregler** zur Bestätigung.
Sie können die Garzeit jederzeit während des Kochens ändern.
6. Um den Garvorgang zu verzögern, drücken Sie **Startverzögerung** , und drehen Sie dann den Drehregler auf die gewünschte Zeitverzögerung.
7. Drücken Sie auf **Start**. Der Fortschrittsbalken zeigt **Vorheizen** .
Es kann 10-15 Minuten dauern, bis die Temperatur zum Garen erreicht ist. Tiefkühlkost Erhöhen Sie die Vorwärmzeit.

Garen

1. Wenn die Temperatur bereit ist, zeigt der Fortschrittsbalken **Garen**  an.
2. Der Gartimer beginnt nach unten zu zählen.
*Sie können **X** drücken, um jederzeit mit dem Kochen aufhören.*

Garvorgang abbrechen

1. Wenn der Timer 00:00 erreicht, ist der Garvorgang abgeschlossen. Die Meldungsleiste zeigt **Ende**.
2. Das intelligente Dämpfprogramm gart nicht unter Druck, aber es kann sich ein geringer Druck aufbauen, der das Entfernen des Deckels erschweren kann. Stellen Sie in diesem Fall den Dampfablassschalter am Deckel auf **Vent (Dampfablass)** , um überschüssigen Dampf freizusetzen, bevor Sie den Deckel öffnen.

SCHONGAREN

Mit Schongaren können Sie Ihre Lieblingsrezepte zum Köcheln und Schmoren zubereiten, genau wie ein traditioneller Schongarer. Dieses Smart-Programm verwendet keinen Druck, um Speisen zu garen.



Schongarprogramm Einstellungen

Standardeinstellung Gareinstellung	Garen Einstellungsoptionen	Garzeit Stan- dardeinstellung	Min Garzeit	Max Garzeit
Hoch	Hoch Niedrig	6 Stunden (6:00)	30 Minuten (00:30)	24 Stunden (24:00)

Hoch oder Niedrig Einstellungen:

Hoch	Niedrig
<ul style="list-style-type: none">• 2,5 Stunden bis zum Erreichen der maximalen Temperatur von 95 °C (schneller)• 3 Stunden Mindestgarzeit empfohlen• Eine schnellere Ersterwärmung ist ideal für Lebensmittel wie mageres Fleisch (Huhn oder Schwein), weiches Gemüse und Suppen	<ul style="list-style-type: none">• 4,5 Stunden bis zum Erreichen der maximalen Temperatur von 95°C (langsamer)• Empfohlene Mindestgarzeit von 4 Stunden• Eine langsamere Ersterwärmung ist ideal für Lebensmittel wie zäheres Fleisch (Schmorbraten) oder Bruststück), dichteres Fleisch, Knochen in Fleisch und Wurzelgemüse

Andere Einstellungen

- Warmhalten  ist AN durch als Standardeinstellung.
- Startverzögerung  ist verfügbar.

Verwenden Sie die App







Steuern Sie ganz einfach die Einstellungen des Dampfprogramms und greifen Sie auf Rezeptanleitungen für bestimmte Lebensmittel zu über die Instant Connect App. Oder verwenden Sie das Bedienfeld wie unten beschrieben.


Wie schongare ich?

Vorbereitung


Schneiden, hacken, würzen oder marinieren Sie Ihre Zutaten nach Ihrem Rezept.

Garen

1. Stellen Sie den Innentopf in das Unterteil und fügen Sie Zutaten und Flüssigkeit hinzu.
2. Setzen Sie den Deckel auf und verriegeln Sie ihn.
3. Drücken Sie auf „**Schongaren**“ . Die Standardeinstellungen oder die zuletzt verwendeten Gareinstellungen werden anzeigen.
4. Drehen Sie den **Drehregler**, um die Garzeit auszuwählen. Drücken Sie den **Drehregler** zur Bestätigung.
Sie können die Garzeit jederzeit während des Kochens ändern.
5. Um die Gareinstellungen zu ändern, drücken Sie **Langsames Garen**  zum Umschalten zwischen den Optionen **Niedrig** und **Hoch**.
6. **Warmhalten** ist standardmäßig aktiviert. Drücken Sie  noch einmal, um die Funktion auszuschalten.
Sie können „Warmhalten“ jederzeit während des Kochens ein- und ausschalten.
7. Um die Garzeit zu verzögern, drücken Sie **Startverzögerung** , und drehen Sie dann den **Drehregler**, um die Verzögerungszeit auszuwählen.
8. Drücken Sie auf **Start** . Der Fortschrittsbalken zeigt **Garen** .
9. Der Timer beginnt zu nach unten zu zählen

Sie können  drücken, um den Garvorgang jederzeit abubrechen. Garvorgang abbrechen

Stop cooking

1. Wenn der Timer 00:00 erreicht, ist der Garvorgang abgeschlossen. Die Meldungsleiste zeigt **Ende**.
2. Wenn „Warmhalten“ eingeschaltet ist, beginnt der Timer nach oben zu zählen.
Drücken Sie jederzeit , um ihn auszuschalten.

SAUTIEREN



Verwenden Sie Sautieren anstelle eines Bratkastens oder Topfes. Sautieren kann den Geschmack Ihrer Speisen vertiefen und auch Saucen köcheln lassen, eindicken oder reduzieren. Dieses Smart-Programm verwendet keinen Druck, um Speisen zu garen. Sauté Smart-Programm Einstellungen.

Temperaturoptionen	Standardeinstellung Temperaturstufen	Garzeit Standardeinstellung	Min Garzeit	Max Garzeit
Stufen 1 bis 5 (siehe unten)	Stufe 5	30 Minuten (00:30)	1 Minuten (00:01)	1 Stunde (01:00)

Temperatureinstellungen

Temperaturstufe	Temperatur
Stufe 1	95°C
Stufe 2	110°C
Stufe 3	135°C
Stufe 4	160°C
Stufe 5	190°C

Andere Einstellungen


- Warmhalten  ist **NICHT** verfügbar.
- Startverzögerung  ist **NICHT** verfügbar.



Wie sautiere ich?

Vorbereitung


Schneiden, hacken, würzen oder marinieren Sie Ihre Zutaten nach Ihrem Rezept.

Vorheizen

1. Setzen sie den inneren Kochtopf in das Unterteil ein. Der Deckel ist nicht erforderlich für den Sauté-Modus.
2. Drücken Sie **Sautieren** . Die Standardeinstellungen oder die zuletzt verwendeten Gareinstellungen wird angezeigt.


3. Drehen Sie den **Drehregler**, um die Garzeit auszuwählen. Drücken Sie den **Drehregler** zur Bestätigung.
Sie können die Garzeit jederzeit während des Kochens ändern.
4. Um die Gartemperatur zu ändern, drücken Sie die Taste **Temp-Stufe** , drehen Sie dann den **Drehregler**, um zwischen den Temperaturstufen umzuschalten.
5. Drücken Sie auf **Start**. Der Fortschrittsbalken zeigt **Vorheizen** .

Garen

1. Wenn die Meldungsleiste **Lebensmittel hinzufügenanzeige**, fügen Sie die Zutaten hinzu.
Verwenden Sie den Deckel nicht, während des Sautierens.
2. Der Gartimer beginnt nach unten zu zählen.
Sie können  drücken, um den Garvorgang jederzeit abubrechen.
3. Wenn die Garzeit 00:00 erreicht, wird in der Meldungsleiste **Endeangezeigt**.

Anbraten und dann vor dem Druck- oder Langsamgaren ablöschen

Sautieren ist eine großartige Möglichkeit, Zutaten zu bräunen. Beim Ablöschen wird Flüssigkeit in eine heiße Pfanne hinzugefügt. Das hilft, die köstlichen, karamellisierten Stückchen freizusetzen, die sich am Boden des Topfes, festgesetzt haben, bevor Sie weiter kochen. Gehen Sie folgendermaßen vor:

1. Sautieren Sie Ihre Zutaten.
2. Drücken Sie , um das Sautieren anzuhalten.
3. Ablöschen - entfernen Sie die Lebensmittel (optional) aus dem Innentopf nehmen.
4. Fügen Sie Wasser, Brühe oder Wein in den Innentopf hinzu.
5. Verwenden Sie einen Holzlöffel oder einen Silikonspatel, um am Boden anhaftende Lebensmittel zu lösen.
6. Geben Sie die Speisen wieder in den Innentopf.
7. Wählen Sie das Smart-Programm aus, um mit dem Garen fortzufahren.



SOUS VIDE

Sous Vide gart Speisen in einem verschlossenen, ebensmitteltauglichen Beutel, der über einen längeren Zeitraum in Wasser getaucht ist. Das Essen kocht im eigenen Saft, was zu einem zarten, köstlichen Gericht führt. Dieses Smart-Programm verwendet keinen Druck, um das Gericht zu garen.

Sous Vide Smart-Programm Einstellungen.

Standardeinstellung Temperatur	Min Temperatur	Max Temperatur	Garzeit Standardeinstellung	Min Garzeit	Max Garzeit
56°C	25°C	90°C	3 Stunden (03:00)	30 Minuten (00:30)	99 Stunden, 30 Minuten (99:30)

Andere Einstellungen

- Warmhalten  ist **NICHT** verfügbar.
- Startverzögerung  ist **NICHT** verfügbar.

Was Sie für Sous Vide benötigen

- Zange
- Lebensmittelechte, luftdichte, wiederverschließbare Lebensmittelbeutel ODER
- lebensmittelechte Vakuumbbeutel

Verwenden Sie die App





Einfache Steuerung der Sous-Vide-Programmeinstellungen und Zugriff auf Rezeptanleitungen für bestimmte Lebensmittel über die Instant Connect App. Oder verwenden Sie das Bedienfeld wie unten beschrieben.

Wie verwende ich Sous Vide?

Vorbereitung

1. Schneiden, hacken, würzen oder marinieren Sie Ihre Zutaten nach Ihrem Rezept.
2. Geben sie die Zutaten in den Kochbeutel und verschließen Sie ihn fest.

Vorheizen


1. Füllen Sie den Innenkochtopf mit Wasser bis zur [1/2] Markierung.
2. Setzen Sie den Innenkochtopf in das Unterteil ein.
3. Setzen Sie den Deckel auf und verriegeln Sie ihn.
4. Drücken Sie auf **Sous Vide** . Die Standardeinstellungen oder die zuletzt verwendeten Gareinstellungen werden anzeigen.
5. Drehen Sie den **Drehregler**, um die Garzeit auszuwählen. Drücken Sie den **Drehregler** zur Bestätigung.
Sie können die Garzeit jederzeit während des Kochens ändern.
6. Drücken Sie die Taste **Temperatur** , und drehen Sie dann den **Drehregler**, um die **Temperaturstufe auszuwählen**.
7. Drücken Sie auf  **Start**. Der Fortschrittsbalken zeigt **Vorheizen** .

Garen

1. Wenn der Fortschrittsbalken Lebensmittel hinzufügenanzeigen, öffnen Sie den Deckel, geben Sie den Kochbeutel in den Kochtopf und schließen Sie dann den Deckel wieder.
2. Die Garzeit beginnt nach unten zu zählen.
3. Wenn die Garzeit 00:00 erreicht, wird in der Meldungsleiste Ende angezeigt

Sie können  drücken, um den Garvorgang jederzeit abzubrechen.

Lebensmittel entfernen

1. Das Sous Vide Smart Program gart nicht unter Druck, aber es kann sich ein geringer Druck aufbauen, der das Öffnen des Deckels erschweren kann. Stellen Sie in diesem Fall den Dampfablassschalter am Deckel auf **Vent (Dampfablass)** , um überschüssigen Dampf freizusetzen, bevor Sie den Deckel öffnen.
2. Öffnen Sie den Deckel und nehmen Sie den Kochbeutel vorsichtig mit der Zange heraus.

JOGHURT

Sie können Ihren Instant Pot verwenden, um köstlichen, fermentierten Milchjoghurt und milchfreien Joghurt herzustellen. Dieses Smart-Programm verwendet keinen Druck, um Speisen zu garen.

Joghurt-Smart-Programm Einstellungen.

Schritt	Temperatur	ZeitStandard-einstellung	Min Zeit	Max Zeit
Pasteurisierung	85° C Nicht verstellbar	30 Minuten (00:30)	Nicht verstellbar	Nicht verstellbar
Gärung	41° C Nicht verstellbar	8 Stunden (08:00)	6 Stunden (06:00)	12 Stunden (12:00)

Andere Einstellungen


- Warmhalten  ist **NICHT** verfügbar.
- Startverzögerung  ist **NICHT** verfügbar.

Verwenden Sie die App


Steuern Sie ganz einfach die Einstellungen des Joghurtprogramms und greifen Sie auf Rezeptanleitungen für bestimmte Lebensmittel zu über die Instant Connect App. Oder verwenden Sie das Bedienfeld wie unten beschrieben.

Wie mache ich Joghurt?

Pasteurisieren von Milch

1. Geben Sie die Zutaten in den Innenkochtopf und setzen Sie diesen in die Kocherbasis ein.
2. Setzen Sie den Deckel auf und verriegeln Sie ihn.
3. Drücken Sie auf **Joghurt** .

Die Pasteurisierungszeit und Temperatur sind voreingestellt.

4. Drücken Sie auf **Start**. Der Fortschrittsbalken zeigt **Garen**  und die Meldungsleiste zeigt **Schritt 1 Pasteurisieren**.
5. Wenn es fertig ist, hört das Pasteurisieren auf. Die Meldungsleiste zeigt **Deckel öffnen zum Abkühlen öffnen**.


Die Milch muss eine Temperatur von mindestens 72 °C erreichen, damit sie pasteurisiert werden kann.

6. Entfernen Sie den Deckel. Die Meldungsleiste zeigt **Kühlung niedriger**.

Hinzufügen der Kultur/des Starters

1. Wenn die pasteurisierte Milch ausreichend abgekühlt ist, zeigt die Meldungsleiste **Starter hinzufügen**.
2. Geben Sie eine Starterkultur gemäß Packungsanleitung in die Milch.
Wenn Sie Naturjoghurt als Starter verwenden, stellen Sie sicher, dass er eine aktive Kultur enthält. Mischen Sie 2 EL (30 ml) Joghurt pro 3,7 L Milch ein oder verwenden Sie ein bewährtes Rezept.
3. Schließen Sie den Deckel.

Fermentieren

1. Um die Garzeit einzustellen, drehen Sie den **Drehregler**, um die gewünschte Zeit auszuwählen. Drücken Sie den **Drehregler** noch einmal zur Bestätigung.
Sie können die Fermentationszeit während dieses Programms jederzeit ändern. Eine längere Fermentation ergibt einen würzigeren Joghurt.
2. Drücken Sie auf **Start**. Der Fortschrittsbalken zeigt **Garen**  und die Meldungsleiste zeigt **Schritt 2 Fermentieren**.
3. Wenn die Gärung abgeschlossen ist, zeigt das Display **Ende**.
4. Öffnen Sie den Deckel und geben Sie den Joghurt in einen Vorratsbehälter.
5. Stellen Sie ihn für 12 - 24 Stunden in den Kühlschrank, damit sich die Aromen entwickeln können.

Quanto yogurt fare?

Instant Pot-Größe	Mindestmilchmenge	Maximale Milchmenge
5,7 Liter	1000 ml	3,8 L

SSS WARMHALTEN

Sie können die Option „Warmhalten“ nach dem Kochen mit dem Schnellkoch-, Reis- und intelligenten Sterilisierprogramm nutzen. Sie können auch „Warmhalten“ verwenden, um Speisen aufwärmen. Dieses Smart-Programm verwendet keinen Druck, um Speisen zu garen.


„Warmhalten“ Smart-Programm Einstellungen.

	Temperaturoptionen	ZeitStandard-einstellung	Min Zeit	Max Zeit
Warmhalten	Hoch: 80°C	10 Stunden (10:00)	NV	NV
Aufwärmen	Niedrig: 68°C Hoch: 80°C Benutzerdefiniert: 68°C bis 95°C	10 Stunden (10:00)	30 Minuten (00:30)	10 Stunden (10:00)

Andere Einstellungen

- Startverzögerung  ist **NICHT** verfügbar.

Wie halte ich Speisen nach dem Kochen warm?

1. Wenn „Warmhalten“ für ein Smart-Programm aktiviert ist, beginnt es automatisch, nachdem der Garvorgang beendet ist. Der Timer zeigt die verstrichene Zeit bis zu 10 Stunden an.
2. Um „Warmhalten“ jederzeit zu deaktivieren, drücken Sie  zum Abbrechen.





Wie wärme ich Speisen ich auf?

Vorbereitung

Legen Sie das aufzuwärmende Gargut in den inneren Kochtopf.

Sie können auch eine ofenfeste Auflaufform verwenden, die in den Innenkochtopf passt. Geben Sie 125 ml bis 375 ml Wasser in den Innenkochtopf, um eine Überhitzung zu vermeiden.

Aufwärmen

1. Setzen Sie den Innenkochtopf in das Unterteil ein.
2. Setzen Sie den Deckel auf und verriegeln Sie ihn.
3. Drücken Sie auf **Warmhalten** . Die Standardeinstellungen oder die zuletzt verwendeten Einstellungen werden angezeigt.
4. Drehen Sie den **Drehregler**, um die Aufwärmzeit auszuwählen. Drücken Sie zur Bestätigung auf den **Drehregler**.
5. Drücken Sie das **Temperatursymbol**  zum Umschalten auf **Hoch, Niedrig oder Benutzerdefiniert**.
6. Wenn Sie „**Benutzerdefinierte Temperatur**“ ausgewählt haben, drehen Sie den **Drehregler**, um eine **Temperatur auszuwählen**.
7. Drücken Sie auf **Start** . Der Fortschrittsbalken zeigt **Warmhalten**  und in der Meldungsleiste wird die Temperatureinstellung angezeigt. Der Timer beginnt mit dem Countdown.
8. Wenn das Aufwärmen abgeschlossen ist, zeigt das Display **Ende**. Sie können **X** drücken, um die Warmhaltefunktion jederzeit abbrechen.


STARTVERZÖGERUNG

Sie können die Startverzögerung verwenden, um den Beginn eines Garprogramms zu verzögern oder um einen Timer einzustellen (auch wenn Sie nicht in Ihrem Instant Pot kochen).


	ZeitStandard-einstellung	Min Zeit	Max Zeit
Startverzögerung	6 Stunden (06:00)	10 Minuten (00:10)	24 Stunden (24:00)
Timer	10 Minuten (00:10)	1 Minute (00:01)	1 Stunde (01:00)

Die Startverzögerung ist für Sautieren, Joghurt, Sous Vide oder Warmhalte-Smart-Programme nicht verfügbar.

Kochstartzeit verzögern

1. Wählen Sie ein Smart-Programm aus, passen Sie die Einstellungen nach Bedarf an und drücken sie **Startverzögerung** .
2. Drehen Sie den **Drehregler**, um die Verzögerungszeit auszuwählen .
3. Drücken Sie auf **Start** ▷. Der Timer zählt nach unten.
4. Wenn die Startverzögerung endet, wird das Smart-Programm automatisch gestartet und das Display zeigt **An**.

Timer einstellen (ohne Kochen)

1. Wenn in der Meldungsleiste **Bereitangezeigt** wird, drücken Sie **Startverzögerung** .
2. Drehen Sie den **Drehregler**, um die Timerzeit auszuwählen.
3. Drücken Sie **Start** ▷, um zu den Timer zu starten.

INSTANDHALTUNG

Ihr Instant Pot Plus enthält Teile, die das Schnellkochen ermöglichen. **Diese Teile müssen installiert werden, damit das Schnellkochen ordnungsgemäß funktioniert und entweder regelmäßig gereinigt oder ausgetauscht werden.**

⚠️ WARNUNG

Die Nichtbeachtung der Sicherheitsanweisungen kann zu Verletzungen und/ oder Sachschäden und zum Verlust Ihrer Garantieansprüche führen.

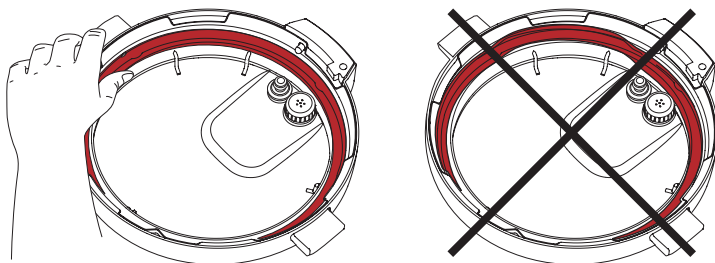
Verwendung des Dichtungsring

Beim Schließen des Druckgardeckels sorgt der an der Unterseite des Deckels angebrachte Dichtungsring für eine luftdichte Abdichtung zwischen Deckel und Kocherunterteil.

- Der Dichtungsring ist bereits am Multikocherdeckel eingesetzt, Sie sollten jedoch vor jedem Garen prüfen, dass er sicher sitzt.
- Reinigen Sie den Dichtungsring nach jedem Gebrauch.
- Dichtungsringe dehnen sich bei normalem Gebrauch mit der Zeit aus. Um die Sicherheit Ihres Produkts zu gewährleisten, sollten Sie den Dichtungsring alle 12 bis 18 Monate austauschen. Tauschen Sie ihn früher aus, wenn Sie eine Dehnung, Verformung oder Beschädigung feststellen.

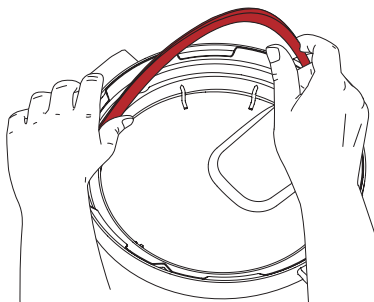
Setzen Sie den Dichtungsring ein

1. Legen Sie den Dichtungsring über die Dichtungsringhalterung und drücken Sie ihn fest. Drücken Sie ihn fest an, um sicherzustellen, dass sich keine Falten bilden.
2. Der Dichtungsring muss fest sitzen und darf nicht herausfallen, wenn der Deckel umgedreht wird.



Entfernen Sie den Dichtungsring

1. Fassen Sie den Dichtungsring am Rand an und ziehen Sie ihn aus der Dichtungsringhalterung heraus.
2. Überprüfen Sie die Halterung, um sicherzustellen, dass sie befestigt und zentriert ist und um den gesamten Deckel herum eine gleichmäßige Höhe aufweist. Wenn die Dichtungsringhalterung verformt ist, versuchen Sie nicht, sie zu reparieren.

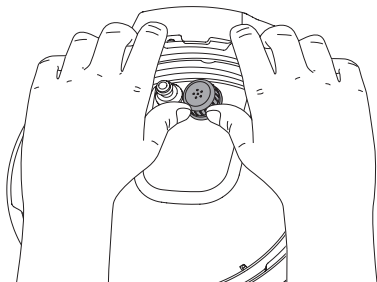


Anti-Blockierschild

Das Anti-Blockierschild verhindert, dass Speisepartikel durch das Dampfblassrohr nach oben gelangen und helfen so, den Druck zu regulieren. Als integraler Bestandteil der Produktsicherheit muss der Antiblockierschutz vor Gebrauch installiert und regelmäßig gereinigt werden.

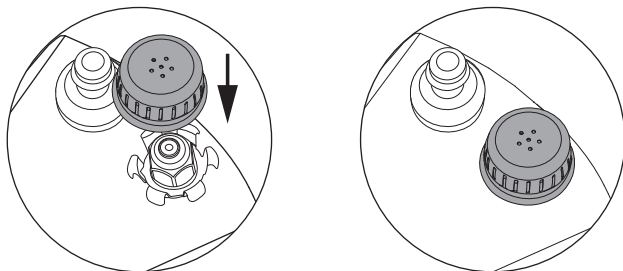
Entfernen des Anti-Blockierschilds

Drehen Sie den Deckel um und halten Sie ihn mit einer Hand fest. Fassen Sie mit der anderen Hand den Antiblockierschild mit den Fingern und ziehen Sie fest, um ihn von den darunter liegenden Zinken zu entfernen.



Einsetzen des Anti-Blockierschilds

Platzieren Sie den Antiblockierschutz über den Zinken und drücken Sie ihn nach unten, bis er in seiner Position einrastet. Versuchen Sie nicht, den Instant Pot zu betreiben, ohne dass der Antiblockierschutz installiert ist.



Dampfablassdeckel

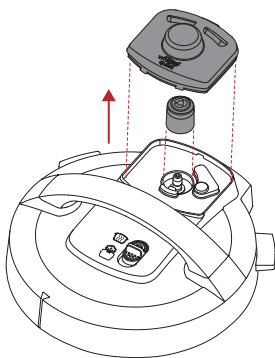
Wenn der Instant Pot Druck ablässt, tritt Dampf aus der Oberseite des Dampfablassdeckels aus. Der Dampfablassdeckel und das Dampfablassventil sind integraler Bestandteil der Produktsicherheit und für das Schnellkochen notwendig. Der Deckel und das Ventil müssen vor dem Gebrauch montiert und regelmäßig gereinigt werden.

⚠WARNING

Wenn das Dampfablassventil nicht installiert ist, spritzt heiße Flüssigkeit heraus, was zu Personen- oder Sachschäden führen kann.

Entfernen der Dampfablassbaugruppe

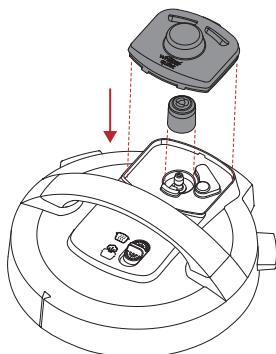
Benutzen Sie die Lasche an der Rückseite, um den Dampfablassdeckel herauszuziehen, ziehen Sie dann das Dampfablassventil aus dem Dampfablassrohr.



Installieren der Dampfablassbaugruppe

Setzen Sie das Dampfablassventil auf das Dampfablassrohr und drücken Sie es fest nach unten. Setzen Sie die Laschen an der Dampfablassabdeckung in die Griffe auf den Deckel ein und drücken Sie die gegenüberliegende Seite nach unten, bis der Deckel fest sitzt.

Bei ordnungsgemäßer Installation ist die Dampfablassbaugruppe fest mit dem Deckel verbunden. Sie sollte an Ort und Stelle bleiben, wenn der Deckel umgedreht wird.

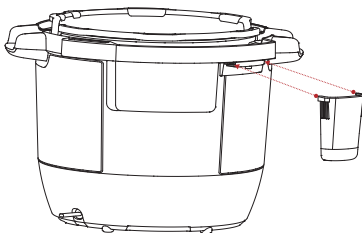


Einrichten des Kondenswasser-Sammelbehälters

Der Kondenswasser-Sammelbehälter sitzt an der Rückseite des Kocherunterteils und sammelt die überlaufende Feuchtigkeit aus dem Kondenswasserrand. Er sollte vor dem Garen eingesetzt und nach jedem Gebrauch entleert und ausgespült werden.

Bringen Sie den Kondenswasser-Sammelbehälter an

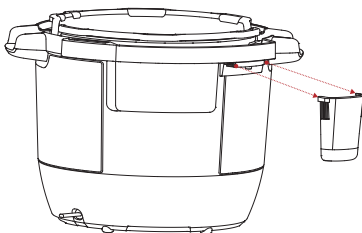
Richten Sie die Rillen am Kondenswasser-Sammelbehälter an den Laschen auf der Rückseite des Kocherunterteils aus und schieben Sie den Kondenswasser-Sammelbehälter an seinen Platz.



Nehmen Sie den Kondenswasser-Sammelbehälter ab

Ziehen Sie den Kondenswasser-Sammelbehälter vom Kocherunterteil weg; nicht nach unten ziehen.

Achten Sie auf die Laschen am Außentopf des Multikochers und die Nuten am Kondenswasser-Sammelbehälter.



REINIGUNG

Reinigen Sie Ihren Instant Pot nach jedem Gebrauch. Ziehen Sie vor der Reinigung immer den Netzstecker und lassen Sie alle Teile auf Raumtemperatur abkühlen. Vergewissern Sie sich vor Gebrauch oder Aufbewahrung, dass alle Oberflächen trocken sind.

Teil	Reinigungsanweisungen
Zubehör <ul style="list-style-type: none">Zubehör	<ul style="list-style-type: none">Nach jedem Gebrauch waschen.Von Hand mit heißem Wasser und mildem Spülmittel oder im Geschirrspüler auf der oberen Ablage spülen.Verwenden Sie für das Zubehör niemals scharfe chemische Reinigungsmittel, Pulver oder Scheuerschwämme.
Deckel und Teile <ul style="list-style-type: none">Anti-Blocki-er-SchutzDichtungsringDampf-ablassventilSchwimmer-ventilSilikonkappeKondenswasser-Sammelbe-hälter	<ul style="list-style-type: none">Von Hand mit heißem Wasser und mildem Spülmittel oder im Geschirrspüler auf der oberen Ablage spülen.Entfernen Sie vor dem Waschen alle Kleinteile vom Deckel.Reinigen Sie das Innere des Dampf-ablassventils und des Blockierschutzes, um Verstopfungen zu vermeiden.Um nach dem Geschirrspülen das Wasser aus dem Deckel abzulassen, halten Sie den Deckel am Deckelgriff senkrecht über ein Waschbecken. Drehen Sie ihn dann ganz herum.Legen Sie den Deckel nach der Reinigung umgedreht auf das Kocherunterteil.Dichtungsringe an einem gut belüfteten Ort aufbewahren, um Gerüche zu zerstreuen.Um Gerüche aus dem Dichtungsring zu entfernen, geben Sie 250 ml Wasser und 250 ml weißen Essig in den Gartopf und lassen Sie den Druckkochtopf 5-10 Minuten lang laufen, dann verwenden Sie den Schnelldampf-ablass.Entleeren und spülen Sie den Kondenswasser- Sammelbe-hälter nach jedem Gebrauch
Gartopf	<ul style="list-style-type: none">Nach jedem Gebrauch waschen.Von Hand mit heißem Wasser und mildem Spülmittel oder im Geschirrspüler spülen*Flecken durch hartes Wasser benötigen möglicherweise einen mit Essig angefeuchteten Schwamm und müssen zum Entfernen geschrubbt werden.Bei hartnäckigen oder eingebrannten Speiseresten vor dem Waschen einige Stunden in heißem Wasser einweichen.Lassen Sie alle Außenflächen vor dem Einsetzen in das Kocherunterteil trocknen.

Netzkabel	<ul style="list-style-type: none"> • Verwenden Sie für das Netzkabel ein leicht angefeuchtetes Tuch, um eventuelle Partikel abzuwischen. Trennen Sie das Gerät immer von der Stromquelle, bevor Sie das Netzkabel reinigen.
Kocherunterteil	<ul style="list-style-type: none"> • Wischen Sie die Innenseite des Kocherunterteils sowie den Kondenswasserrand mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab und lassen Sie alles an der Luft trocknen. • Reinigen Sie die Außenseite des Kocherunterteils und das Bedienfeld mit einem weichen, leicht angefeuchteten Tuch oder Schwamm.

**Nach dem Reinigen in der Spülmaschine kann es zu Verfärbungen kommen, die jedoch die Sicherheit oder Leistung des Geräts nicht beeinträchtigen.*

FEHLERBEHEBUNG

Problem	Ursache	Lösung
Schwierigkeiten, den Deckel zu schließen	Der Dichtungsring ist nicht richtig eingesetzt.	Positionieren Sie den Dichtungsring erneut und stellen Sie sicher, dass er an der Dichtungsringhalterung anliegt.
	Der Inhalt des Kochers ist noch heiß.	Druck nach Rezept ablassen: Öffnen Sie den Deckel nur, wenn in der Meldungsleiste OK zum Öffnen des Deckels angezeigt wird.
Schwierigkeiten, den Deckel zu öffnen	Druck im Inneren des Kochers.	Lassen Sie gemäß Rezept Druck ab. Öffnen Sie den Deckel erst, nachdem sich das Schwimmerventil gesenkt hat.
Der Gartopf hängt bei geöffnetem Kocher am Deckel fest.	Durch das Abkühlen des Gartopfes kann ein Sog entstehen, der den Gartopf am Deckel festhängen lässt.	Um das Vakuum zu beenden, stellen Sie den Dampfablass auf Ablassen.
An der Seite des Deckels tritt Dampf aus	Kein Dichtungsring im Deckel.	Setzen Sie einen Dichtungsring ein.
	Der Dichtungsring ist beschädigt oder nicht richtig eingesetzt.	Ersetzen Sie den Dichtungsring.
	Speisereste hängen am Dichtungsring.	Entfernen Sie den Dichtungsring und reinigen Sie ihn gründlich.
	Der Deckel ist nicht richtig geschlossen.	Öffnen Sie den Deckel und schließen Sie ihn dann wieder.
	Die Dichtungsringhalterung ist verzogen oder nicht mittig.	Entfernen Sie den Dichtungsring vom Deckel und überprüfen Sie die Dichtungsringhalterung auf Knicke oder Verdrehungen. Wenden Sie sich an den Kundendienst.
	Der Rand des Gartopfes kann verformt sein.	Der Gartopf ist verformt. Ersetzen Sie ihn. NICHT VERWENDEN. Wenden Sie sich an den Kundendienst.

Problem	Ursache	Lösung
Leichter Dampfaustritt/ Zischen aus dem Dampf- ablassventil während des Garvorgangs	Der Kocher reguliert den Überdruck.	Dies ist normal und erfordert keine Maßnahme.
Dampf strömt aus dem Dampfablassventil, wenn die „Steam Re- lease“-Taste (Dampf- ablass) auf „Seal“ (Verschließen) steht.	Fehler bei der Drucksensor- steuerung	Wenden Sie sich an den Kunden- dienst.
	Das innere Dampfablassven- til sitzt nicht richtig.	Stellen Sie den Dampfablassschalter schnell auf „Vent“ (Entlüften) und dann wieder auf „Seal“ (Ver- schließen), um sicherzustellen, dass das Dampfablassventil richtig sitzt.
Das Display bleibt nach dem Anschließen des Netzkabels leer	Schlechte Stromverbindung oder kein Strom.	Überprüfen Sie das Netzkabel auf Beschädigung. Wenn Sie einen Schaden feststellen, wenden Sie sich an den Kundendienst. Prüfen Sie die Steckdose, um sicherzustel- len, dass Strom anliegt.
	Die elektrische Sicherung des Kochers ist durchge- brannt.	Wenden Sie sich an den Kunden- dienst.
Gelegentliches Klicken oder leichtes Knacken	Das Geräusch des Ein- schaltens und der sich aus- dehnenden Druckplatte bei Temperaturänderungen.	Dies ist normal; es besteht kein Handlungsbedarf.
	Der Boden des Gartopfes ist nass.	Wischen Sie die Außenflächen des Gartopfes ab. Vergewissern Sie sich, dass das Heizelement trocken ist, bevor Sie den Gartopf in das Kocherunterteil einsetzen.
Auf dem Display er- scheint ein Fehlercode und der Kocher piept kontinuierlich.	Beim Kocher liegt ein Prob- lem vor.	Siehe Fehlercodes auf Seite 52.

APP FEHLERSUCHE

Problem	Lösung
Ich habe versucht, die App herunterzuladen, und es heißt, mein Gerät ist nicht kompatibel.	Stellen Sie sicher, dass die Version des Betriebssystems von iOS oder Android auf Ihrem Mobilgerät mit der App kompatibel ist. Diese sind auf der Instant Connect-Seite im App-Store und Google Play Store aufgelistet.
Ich versuche, ein Konto in der App zu erstellen, aber ich habe den Bestätigungscode nicht erhalten.	Überprüfen Sie Ihren Spam- oder Junk-Ordner in Ihrem E-Mail-Konto. Wenn Sie sie finden, vergewissern Sie sich, dass Sie sie als „Kein Spam“ markieren, um zu verhindern, dass zukünftige E-Mails ausgefiltert werden. Warten Sie ein paar Minuten und überprüfen Sie Ihren Posteingang erneut. Manchmal verzögert sich die E-Mail einfach. <i>Hinweis: Die Validierungs-E-Mail kommt von unserem Smart-Gerät-Technologiepartner Fresco.</i>
Meine gespeicherten Rezepte sind von meinem Konto in der App verschwunden.	Gespeicherte Rezepte finden Sie unter „My Recipes“ (Meine Rezepte) am unteren Rand des Bildschirms. Wenn Sie Ihre Rezepte dort nicht sehen, deinstallieren Sie die App. Laden Sie dann die neueste Version herunter. Sie können sie mit dem QR-Code auf der Vorderseite dieses Handbuchs herunterladen. Um sicherzustellen, dass Ihre Rezepte gespeichert werden, versuchen Sie Folgendes: <ol style="list-style-type: none">1. Vergewissern Sie sich, dass Sie über eine starke und stabile WiFi-Verbindung verfügen. Dies hilft der App, mit dem Server zu kommunizieren und das Rezept richtig zu speichern.2. Überprüfen Sie, ob Ihr Gerät über genügend Speicherplatz verfügt. Wenn der Speicherplatz des Geräts zur Neige geht, kann die App die Informationen möglicherweise nicht ordnungsgemäß speichern.3. Überprüfen Sie, ob die App über die erforderlichen Berechtigungen verfügt, um auf den Speicher und das Netzwerk Ihres Geräts zuzugreifen. Wenn die App nicht über die erforderlichen Berechtigungen verfügt, kann es sein, dass Informationen nicht ordnungsgemäß gespeichert werden können.

Problem	Lösung
<p>Ich kann keine Verbindung zur App herstellen. Stattdessen erhalte ich die Fehlermeldung „Fehler beim Verbinden“.</p>	<p>Wenn Sie Probleme beim Verbinden haben, deinstallieren Sie die App. Laden Sie dann die neueste Version herunter. Sie können sie mit dem QR-Code auf der Umschlaginnenseite dieses Handbuchs herunterladen.</p> <p>Sobald die App neu installiert ist:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Stellen Sie sicher, dass Bluetooth auf Ihrem Telefon aktiviert ist. Öffnen Sie dann die App. 2. Wenn Sie noch kein Konto haben, wählen Sie Get started (Loslegen). 3. Wenn Sie bereits über ein Konto verfügen, melden Sie sich an, wählen Sie My Kitchen (Meine Küche) und wählen Sie dann das Pluszeichen in der oberen rechten Ecke des Bildschirms. 4. Wählen Sie Instant Pot Rio Plus. 5. Drücken Sie die WiFi-Taste auf Ihrem Instant Pot für weniger als 1 Sekunde und wenn Sie sie loslassen, hören Sie einen Piepton. 6. Sie werden in der App aufgefordert, Ihren Instant Pot hinzuzufügen. Drücken Sie auf Continue (Weiter). Dieser Schritt kann einige Minuten dauern. 7. Nach der Kopplung wird die Meldung Let's Get Cooking (Lass uns kochen) angezeigt. Drücken Sie OK, um fortzufahren. <p>Gelegentlich gibt es Probleme mit Ihrem Router oder ein anderes Hardwareproblem. Wenn Sie immer noch keine Verbindung herstellen können, wenden Sie sich an Instant Pot Brands Kundendienst auf www.instantpot.co.uk</p>
<p>Ich versuche, mich bei meiner App anzumelden und mein Konto kann nicht gefunden werden; gestern konnte ich mich anmelden.</p>	<p>Überprüfen Sie Ihr Login: Stellen Sie sicher, dass Sie die richtige E-Mail-Adresse und das richtige Passwort verwenden, die mit Ihrem Konto verknüpft sind. Manchmal können kleine Tippfehler dazu führen, dass Sie sich nicht anmelden können. Wenn Sie Ihr Passwort kürzlich zurückgesetzt haben, stellen Sie sicher, dass Sie ein neues Passwort verwenden.</p> <p>Löschen Sie den App-Cache und die Daten: Manchmal können zwischengespeicherte Daten den Anmeldevorgang beeinträchtigen. Öffnen Sie die Einstellungen Ihres Geräts und wählen Sie Apps oder Anwendungen. Wählen Sie die Schaltfläche Insta Connect App und suchen Sie nach der Option zum Löschen des Caches und der Daten der App.</p> <p>Deinstallieren Sie die App und installieren Sie sie neu: Wenn Sie die Verbindung durchwegs nicht herstellen können, deinstallieren Sie die App. Laden Sie dann die neueste Version herunter. Sie können sie mit dem QR-Code auf der Vorderseite dieses Handbuchs herunterladen.</p>
<p>Ich habe die App installiert, aber die Hälfte des Bildschirms ist abgeschnitten.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Passen Sie die Bildschirmauflösung an: Öffnen Sie die Einstellungen Ihres Geräts und wählen Sie Display oder Bildschirm. Suchen Sie nach einer Option zum Anpassen der Bildschirmauflösung, und versuchen Sie, eine andere Auflösung auszuwählen, um zu sehen, ob das Problem dadurch behoben wird. 2. Vergrößern Sie die Schriftgröße: Wenn die Schriftart zu klein ist und abgeschnitten wird, versuchen Sie, die Schriftgröße in der App oder in Ihrem Einstellungen des Geräts zu vergrößern. Öffnen Sie die Einstellungen Ihres Geräts und wählen Sie Barrierefreiheit. Suchen Sie nach einer Option zum Anpassen der Schriftgröße. 3. Wenn das Problem weiterhin in der Instant Connect App besteht, versuchen Sie es mit einer anderen App, um zu sehen, ob das Problem alle Apps auf Ihrem Gerät betrifft. 4. Löschen Sie den Cache der App: Öffnen Sie die Einstellungen Ihres Geräts und wählen Sie Apps oder Anwendungen. Wählen Sie die Instant Connect App und suchen Sie nach der Option zum Löschen des App-Caches. Wenn Sie die App immer noch nicht richtig anzeigen können, wenden Sie sich an den Kundendienst.

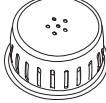


FEHLERCODES

Wenn das Bedienfeld einen Fehlercode aus dieser Liste anzeigt, liegt am Instant Pot ein Problem vor. Hier sehen Sie die Maßnahmen, die Sie ergreifen sollten, um das Problem zu beheben.

Problem	Ursache	Lösung
C1	Fehlerhafter Sensor	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
C7	Das Hei element ist ausgefallen.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
	Nicht genug Flüssigkeit.	375 ml dünnflüssige, wasserbasierte Flüssigkeit in den Innentopf geben.
C10	WiFi-Modul versagt	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
DECKEL AUF oder DECKEL SCHLIESSEN	Der Deckel befindet sich nicht in der richtigen Position für das ausgewählte Smart-Programm.	Öffnen und schließen Sie den Deckel. Verwenden Sie keinen Deckel, wenn Sie die Funktion Sauté verwenden.
Lebensmittel brennen an	Am Boden des Gartopfes wird eine hohe Temperatur erkannt; der Kocher reduziert automatisch die Temperatur, um eine Überhitzung zu vermeiden.	Stärkeablagerungen am Boden des Gartopfes könnten die Wärmeabgabe blockiert haben. Drücken Sie, \times um mit dem Kochen aufzuhören, lassen Sie dann den Druck je nach Rezept ab und überprüfen Sie den Boden des Innentopfes.
PrSE	Während eines drucklosen Garprogramms hat sich Druck angesammelt.	Stellen Sie den Dampfablassschalter auf Vent (Dampfablass)

ERSATZTEILE

Wir bieten Ihnen Original-Ersatzteile für Ihren Instant Pot Plus an, wenn Sie sie brauchen. Besuchen Sie www.instantpot.co.uk, um eine Bestellung aufzugeben.

	Teil	Teilnummer
	Innentopf aus Edelstahl mit Griffen.	212-0405-01
	Instant Pot 5,7 l Deckel aus gehärtetem Glas	213-0201-01
	Dichtungsringe (2er-Pack)	211-0005-01
	Schwimmventil	310-0019-01-EMEA
	Anti-Blockier-Schutz	310-0006-01
	Dampfdeckel	310-0026-01-EMEA
	Dampfablassventil	310-0022-01-EMEA

ERFAHREN SIE MEHR

Es gibt eine ganze Welt von Informationen und Hilfen für das Kochen mit einem Instant Pot, die nur auf Sie warten. Hier sind einige der hilfreichsten Ressourcen.

Registrieren Sie Ihr Produkt

instantpot.eu/product-registration

Kontaktieren Sie den Kundenservice unter:

instantpot.eu/contact-us

UKSupport@instantpot.com

EUSupport@instantpot.com

Laden Sie die Instant Connect™ App herunter

Entdecken Sie Kochanleitungen und Rezepte.

Erhältlich über die iOS- und Android-App-Stores

Gartabellen und noch mehr Rezepte

instantpot.co.uk/recipes

Anleitungsvideos, Tipps und mehr

instantpot.eu/getting-started

Ersatzteile und Zubehör

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

Treten Sie der Community bei



Produktspezifikat

Modèle	Fassungsvermögen	Leistungsaufnahme	Leistung	Arbeitsdruck
RPPC61-BK	5,7 Litres	1000 W	220-240V ~ 50/60 Hz	80 kPa

GARANTIE

Eingeschränkte Garantie

Instant Brands (Irland) Limited und Instant Pot Brands. (zusammen das „Unternehmen“) garantieren, dass dieses Gerät bei normalem haushaltsüblichem Gebrauch über einen Zeitraum von einem (1) Jahr ab dem ursprünglichen Kaufdatum frei von Verarbeitungs- und Materialfehlern ist. Diese eingeschränkte Garantie besteht nur gegenüber dem Erstkäufer und bei Verwendung des Geräts in der EU.

Diese Garantie gilt nicht für die Verwendung des Geräts außerhalb der EU. Der Nachweis des ursprünglichen Kaufdatums und gegebenenfalls die Rücksendung Ihres Geräts sind erforderlich, um Serviceleistungen unter dieser eingeschränkten Garantie zu erhalten.

Vorausgesetzt, dieses Gerät wird in Übereinstimmung mit der schriftlichen Anleitung, die dem Gerät beiliegt (verfügbar auch auf instantpot.co.uk), betrieben und gewartet, wird das Unternehmen nach eigenem Ermessen entweder: (i) Material- und Verarbeitungsfehler beheben oder (ii) das Gerät ersetzen. Bei einem Ersatz des Geräts erlischt die eingeschränkte Garantie auf das Ersatzgerät 12 Monate nach dem.

Datum des ursprünglichen Kaufs durch den Verbraucher. Transportkosten, die im Rahmender Garantie anfallen, werden vom Unternehmen nicht übernommen. Beschränkungen und Ausschlüsse Jede Modifikation oder versuchte Modifikation an Ihrem Gerät kann den sicheren Betrieb des Geräts beeinträchtigen und zu schweren Verletzungen und Schäden führen. Jede Modifikation oder versuchte Modifikation an Ihrem Gerät oder einem Geräteteil führt zum Erlöschen der Garantie, es sei denn, diese Modifikation(en) oder Änderung(en) wurde(n) vom Unternehmen ausdrücklich genehmigt. Diese Garantie gilt nicht für (1) den normalen Verschleiß; (2) Schäden, die durch einen nachlässigen, unsachgemäßen oder missbräuchlichen Umgang mit dem Gerät, eine unsachgemäße Montage oder Demontage, Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung, Unterlassung angemessener und notwendiger Wartungsarbeiten, höhere

Gewalt (wie Brand, Überschwemmungen, Orkane und Wirbelstürme) oder durch nicht vom Unternehmen angeordnete oder genehmigte Reparaturen oder Änderungen entstanden sind, und (3) Reparaturen am Gerät aufgrund des Gebrauchs zu anderen als den normalen, haushaltsüblichen Zwecken oder auf eine nicht der veröffentlichten Gebrauchsanweisung oder Bedienungsanleitung entsprechende Weise

Soweit nach geltendem Recht zulässig, beschränkt sich die Haftung des Unternehmens für ein mutmaßlich defektes Gerät oder Teil auf die Reparatur oder den Austausch des Geräts oder Geräteteils und übersteigt nicht den Kaufpreis eines vergleichbaren Ersatzgeräts. Mit Ausnahme der hier ausdrücklich angegebenen Garantien und im gesetzlich zulässigen Rahmen (1) übernimmt das Unternehmen keinerlei Garantien, Bedingungen oder Zusicherungen in Bezug auf das Gerät oder Teile, die Gegenstand dieser Garantie sind, ob ausdrücklich, stillschweigend, handelsrechtlich, durch Nutzung oder Sonstiges, und (2) ist das Unternehmen nicht verantwortlich und nicht haftbar für mittelbare, Begleit- oder Folgeschäden, die durch oder in Zusammenhang mit dem Gebrauch oder der Leistung des Geräts entstehen, oder für Schäden in Bezug auf wirtschaftliche Verluste, Vermögensverluste, entgangene Einnahmen oder entgangenen Gewinn, entgangenen Genuss oder Gebrauch, Kosten für Ausbau, Einbau oder für sonstige Folgeschäden jedweder Art. Ihnen stehen unter Umständen nach geltendem Recht andere Rechte und Rechtsmittel neben den Rechten oder Rechtsmitteln aus dieser eingeschränkten Garantie zu

GARANTIE

Bitte besuchen Sie instantpot.eu/product-registration, um Ihr Gerät zu registrieren. Sie werden gebeten, Ihren Namen und Ihre E-Mail-Adresse, den Namen des Händlers, das Kaufdatum, die Modellnummer und die Seriennummer (beides auf dem Gerät) anzugeben. Durch diese Registrierung können wir Sie über Produktentwicklungen und Rezepte auf dem Laufenden halten und Sie im unwahrscheinlichen Fall einer Mitteilung zur Produktsicherheit kontaktieren. Durch die Registrierung bestätigen Sie, dass Sie die dem Gerät beiliegende Bedienungsanleitung und die Warnhinweise gelesen und verstanden haben.

Garantieleistungen

Um Garantieleistungen in Anspruch zu nehmen, wenden Sie sich bitte an unsere Kundendienstabteilung, indem Sie unter instantpot.eu/contact-us online ein SupportTicket anlegen. Falls wir das Problem nicht lösen können, werden Sie möglicherweise gebeten, Ihr Gerät zur Qualitätsprüfung an das Service Department zu schicken. Instant Pot Brands ist für Versandkosten im Zusammenhang mit der Garantieleistung nicht verantwortlich. Wenn Sie Ihr Gerät zurücksenden, legen Sie bitte Ihren Namen, Ihre Postanschrift, E-Mail-Adresse, Telefonnummer und den Nachweis des Originalkaufdatums sowie eine Beschreibung des Problems bei, auf das Sie mit dem Gerät gestoßen sind.

Within the UK

Instant Brands (Ireland) Limited,
Suite 6, Rineanna House,
Shannon Free Zone, Shannon, Co Clare,
Ireland, V14 CA36.
Email: EUSupport@instantpot.com
Telephone: +44 (0) 3331 230051

Diese Gewährleistung wurde zuletzt am 1. September 2019 aktualisiert und gilt für alle ab dem [1. November 2019] verkauften Produkte. Haben Sie Ihr Produkt mit einer älteren Fassung der Gewährleistung erhalten, gilt diese weiterhin.

Recycling

Dieses Gerät entspricht der Richtlinie 2012/19/EU über die Entsorgung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten (WEEE-Richtlinie). Dieses Gerät entspricht der europäischen Richtlinie über elektromagnetische Verträglichkeit (EMV) 2014/30/EU und der Niederspannungsrichtlinie (NSR) 2014/35/EU in ihren jeweils gültigen Fassungen. Diese Kennzeichnung bedeutet, dass das vorliegende Produkt innerhalb der EU nicht zusammen mit normalem Hausmüll zu entsorgen ist. Um mögliche Schäden für die Umwelt oder Gesundheit aufgrund unkontrollierter Abfallentsorgung zu vermeiden, recyceln Sie verantwortungsbewusst und fördern Sie so die nachhaltige Wiederverwendung der Rohstoffe. Bitte nutzen Sie die Rückgabe- und Sammelsysteme, um Ihr gebrauchtes Gerät zurückzugeben, oder wenden Sie sich an den Kundendienst, um weitere Informationen zum Recycling oder zur WEEE-Richtlinie zu erhalten.



⚠️ WARNUNG

Dieses Gerät **NICHT** auf oder in die Nähe eines heißen Gas- oder Elektroherds oder in einen Ofen stellen. Benutzen Sie dieses Gerät immer auf einer stabilen, nicht brennbaren, ebenen Fläche, wie auf einer Küchenarbeitsplatte.



Instant Brands (EMEA) Limited

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

Instant Brands (Ireland) Limited

Suite 6, Rineanna House, Shannon Free Zone,
Shannon, Co Clare,
Ireland, V14 CA36

instantpot.co.uk

© 2025 Instant Pot Brands

INSTANT POT sind eingetragene
Markenzeichen von Instant Pot Brands.

lancez-vous

PLUS WIFI
MULTICUISEUR 5,7L
MANUEL DE L'UTILISATEUR

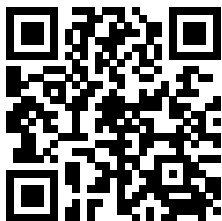
Instant Pot®

Profitez de votre tout nouveau Instant Pot Plus!

Le Instant Pot® Plus WiFi est conçu pour cuisiner des repas sains et délicieux plus facile et plus rapide.

Grâce à sa connexion Wi-Fi intégrée, vous pouvez contrôler et surveiller votre cuisson à distance à l'aide de l'application Instant Connect™. Vous aurez également accès à une variété de paramètres de recettes pour plus de commodités. Profitez de la facilité et de la polyvalence de la cuisson Instant Pot pour les années à venir !

Cuisez avec votre tout nouveau Instant Pot Plus!



Révélés le chef qui sommeille en vous!

Prêt à maîtriser votre Instant Pot ? Nous avons conçu 4 étapes simples avec des vidéos explicatives pour rendre votre expérience culinaire un jeu d'enfant. Scannez le code QR et suivez les étapes pour devenir un chef Instantané en un rien de temps.

Commençons à cuisiner !

www.instantpot.eu/fr/getting-started



Téléchargez l'application **Instant Connect™** app Connect pour accéder à plus de 3000+ idées de recettes.



Consultez la chaîne **Instant Pot Brands UK YouTube** pour visionner des vidéos explicatives et trouver l'inspiration.



Rejoignez la communauté **Instant Pot UK Facebook Community**, et trouvez l'inspiration grâce aux conseils, astuces et recettes de cuisine partagés par ce groupe de chefs Instant passionnés !

CONTENTS

Précautions essentielles	2
Contenu de l'emballage	7
Utilisation de votre Instant Pot Plus	10
Configuration initiale	12
Modification des paramètres	14
Utilisation de l' application Instant Connect	16
Utilisation du couvercle	18
À propos de la cuisson sous pression	21
Cuisson sous pression	22
Riz	24
Stériliser	26
Cuisson vapeur	28
Cuisson lente	30
Sauté	32
Sous vide	34
Yaout	36
Maintien au chaud	38
Démarrage différé	40
Entretien	41
Nettoyage	47
Dépannage	48
Codes d'erreur	52
Pièces de rechange	53
En savoir plus	54
Garantie	55

PRÉCAUTIONS ESSENTIELLES

AVERTISSEMENT

Le non-respect des consignes de sécurité peut entraîner des blessures et/ou des dégâts matériels et annuler votre garantie.

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS

Avant d'utiliser votre nouvel appareil, veuillez lire toutes les instructions, y compris les informations de sécurité ci-dessous. Conservez ce manuel à titre de référence.

Positionnement

POSEZ l'appareil sur un plan de travail uniquement. Utilisez toujours l'appareil sur une surface plane, stable et non combustible.

ASSUREZ-VOUS que toutes les pièces sont sèches et ne présentent aucun résidu alimentaire avant d'installer le récipient de cuisson intérieur sur la base de l'autocuiseur.

Ne placez PAS l'appareil ou le cordon d'alimentation sur ou à proximité d'une cuisinière ou d'un four à gaz ou électrique. N'utilisez JAMAIS l'appareil sur votre cuisinière.

N'utilisez PAS l'appareil à proximité d'eau, d'une source de chaleur externe ou d'une flamme.

N'utilisez PAS l'appareil en extérieur. N'exposez pas l'appareil à la lumière solaire directe.

Ne placez PAS l'appareil sur quoi que ce soit qui puisse obstruer ses aérations.

Usage général

Le récipient de cuisson intérieur amovible est brûlant pendant l'utilisation et peut peser très lourd lorsqu'il est rempli d'ingrédients.

UTILISEZ des maniques lorsque vous manipulez le récipient de cuisson intérieur et retirez les accessoires.

POSEZ les accessoires chauds sur une surface résistante à la chaleur ou une plaque de cuisson.

Faites preuve de **VIGILANCE** lorsque vous soulevez le récipient de cuisson de la base de l'autocuiseur afin d'éviter de vous brûler.

Faites preuve d'une **GRANDE PRUDENCE** lorsque le récipient de cuisson contient des ingrédients brûlants ou de l'huile ou d'autres liquides très chauds.

▲ AVERTISSEMENT

UTILISEZ uniquement le couvercle Instant Pot fourni avec la base de l'autocuiseur. L'utilisation d'autres couvercles d'autocuiseur peut provoquer des blessures et/ou des dommages.

N'utilisez PAS l'appareil sans avoir installé le récipient de cuisson intérieur amovible.

Ne laissez PAS les enfants de moins de 8 ans ou les personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites utiliser cet appareil. Faites preuve de vigilance lorsqu'un appareil, quel qu'il soit, est utilisé à proximité ou par des enfants ou des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites. Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil.

N'utilisez PAS cet appareil dans un but autre que domestique. Il n'est pas destiné à un usage commercial.

Ne laissez PAS l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en cours d'utilisation.

Cuisson sous pression

Cet appareil cuit sous pression. Laissez cet appareil évacuer la pression naturellement ou libérez tout surplus de pression avant l'ouverture. **Dans le cas contraire, vous vous exposeriez à des brûlures, des blessures et/ou des dégâts matériels.**

ASSUREZ-VOUS que l'appareil est correctement fermé avant de le mettre en marche.

VÉRIFIEZ que la soupape de libération de vapeur est installée correctement.

UTILISEZ le couvercle de cuisson sous pression lors de la cuisson sous pression.

ARRÊTEZ l'appareil si un flux de vapeur constant s'échappe de la soupape de libération de vapeur et/ou de la soupape flottante pendant plus de 3 minutes. Si de la vapeur s'échappe des côtés du couvercle, éteignez l'appareil. Une fois que la vapeur s'est arrêtée, que la pression a été libérée et que l'autocuiseur a refroidi, vérifiez avec soin que le joint d'étanchéité est correctement installé.

ASSUREZ-VOUS que le joint d'étanchéité est en bon état et installé correctement.

ASSUREZ-VOUS que le joint d'étanchéité est en bon état et installé correctement.

VÉRIFIEZ avant l'utilisation que la soupape de libération de vapeur, la conduite de libération de vapeur, la protection antiblocage et la soupape flottante ne sont pas obstruées.

▲ AVERTISSEMENT

Ne retirez PAS le couvercle de cuisson sous pression à mains nues.

Ne forcez PAS le retrait du couvercle de la base de l'autocuiseur Instant Pot.

Ne déplacez PAS l'appareil lorsqu'il est sous pression.

Ne couvrez et n'obstruez PAS la soupape de libération de vapeur et/ou la soupape flottante avec un chiffon ou d'autres objets.

Ne tentez PAS d'ouvrir l'appareil tant que la dépressurisation n'est pas terminée et que toute la pression interne n'a pas été évacuée. Si vous ouvrez l'appareil alors qu'il est encore sous pression, il risque de libérer un contenu brûlant et provoquer des brûlures, des blessures et/ou des dégâts matériels.

Ne placez PAS le visage, les mains ou toute partie du corps non protégée au-dessus de la soupape de libération de vapeur ou de la soupape flottante lorsque l'appareil fonctionne ou contient une pression résiduelle, et ne vous penchez pas sur l'appareil lorsque vous retirez le couvercle.

Remplissage excessif lors de la cuisson sous pression

Un remplissage excessif peut entraîner un risque d'obstruction du tuyau de libération de la vapeur et de la soupape, ce qui entraîne une surpression.

Ne remplissez PAS le récipient de cuisson intérieur au-delà de la ligne « 1/2 » lorsque vous préparez des ingrédients qui gonflent pendant la cuisson, comme le riz, les haricots secs ou les légumes secs.

Attention, certains aliments, tels que la compote de pommes, les airelles, l'orge perlé, les flocons d'avoine ou d'autres céréales, les pois cassés, les nouilles, les macaronis, la rhubarbe ou les spaghettis peuvent mousser, faire de l'écume et crachoter, et obstruer le tuyau et la soupape de libération de vapeur.

Ne remplissez PAS le récipient de cuisson intérieur au-delà de la ligne « 1/2 » lorsque vous préparez des ingrédients qui gonflent pendant la cuisson, comme le riz, les haricots secs ou les légumes secs.

Ne placez PAS d'ingrédients trop grands dans le récipient de cuisson intérieur, car ils risquent de provoquer un incendie, des blessures et/ou des dégâts matériels.

Accessoires

UTILISEZ uniquement les accessoires ou pièces autorisés par Instant Pot Brands. L'utilisation de pièces ou d'accessoires non recommandés par le fabricant peut entraîner un risque de chocs électriques, de blessures, d'incendie et/ou des dégâts matériels.

⚠ AVERTISSEMENT

UTILISEZ uniquement le récipient de cuisson intérieur Instant Pot autorisé afin de réduire le risque de fuite de pression.

REMPLEZ uniquement le joint d'étanchéité par un joint d'étanchéité Instant Pot autorisé afin d'éviter les blessures, les dégâts matériels et/ou des dommages à l'appareil.

N'utilisez PAS les accessoires inclus dans un four à micro-ondes, un toaster, un four à convection ou traditionnel, sur une cuisinière en céramique, électrique ou à gaz ou un barbecue.

Entretien et stockage

LAISSEZ l'appareil refroidir à température ambiante avant de le nettoyer ou de le ranger.

Ne stockez PAS de matériaux, à l'exception du récipient de cuisson intérieur, dans la base de l'autocuiseur lorsque vous ne l'utilisez pas.

Ne placez AUCUN matériau combustible dans la base de l'autocuiseur, par exemple du papier, du carton, du plastique, du polystyrène ou du bois.

Cordon d'alimentation

L'appareil est équipé d'un cordon d'alimentation court pour réduire les risques de s'y accrocher/s'y emmêler et de trébucher dessus.

AVERTISSEMENT : Renverser des aliments chauds peut provoquer de graves brûlures.

Ne placez AUCUN matériau combustible dans la base de l'autocuiseur, par exemple du papier, du carton, du plastique, du polystyrène ou du bois.

GARDEZ l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants.

N'utilisez PAS de prises d'alimentation situées sous le plan de travail. Cet appareil est équipé d'une prise de terre à trois broches. Afin de réduire les risques de choc électrique :

Branchez **UNIQUEMENT** le cordon d'alimentation sur une prise secteur mise à la terre.

Ne retirez PAS la broche de mise à la terre de la prise électrique.

N'utilisez PAS de rallonges, de convertisseurs ou d'adaptateurs d'alimentation, de minuteriers ou de systèmes de contrôle à distance indépendants.

Si l'appareil est équipé d'un cordon d'alimentation amovible, branchez d'abord le cordon d'alimentation à l'appareil, puis branchez le cordon d'alimentation à la prise murale.

⚠ AVERTISSEMENT

Précautions électriques

La base de l'autocuiseur contient des composants électriques présentant un risque de choc électrique. Si vous ne respectez pas ces instructions, vous vous exposez à un choc électrique et/ou à des blessures mortelles.

Afin d'éviter les chocs électriques :

Déconnectez l'appareil en sélectionnant \times Annuler, puis retirez la fiche de la source d'alimentation. Débranchez toujours l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas et avant d'installer ou de retirer des pièces ou des accessoires, ainsi qu'avant le nettoyage. Pour débrancher l'appareil, empoignez la fiche et retirez-la de la prise. Ne tirez **JAMAIS** sur le cordon d'alimentation.

INSPECTEZ régulièrement l'appareil et le cordon d'alimentation pour vérifier qu'ils ne montrent aucun signe d'usure ou de détérioration.

N'utilisez PAS l'appareil si le cordon d'alimentation ou la prise sont endommagés, ou après un dysfonctionnement ou une chute/des dommages de l'appareil. Si vous avez besoin d'aide, contactez le service client par e-mail à l'adresse UKSupport@instantpot.com (si vous résidez au Royaume-Uni) ou à l'adresse EUSupport@instantpot.com (si vous résidez dans l'UE), ou par téléphone au : +44 (0) 3331 230051.

Ne tentez PAS de réparer, de remplacer ou de modifier des composants de l'appareil, car vous vous exposeriez à un risque de choc électrique, de blessures, d'incendie et/ou de dégâts matériels, et cela annulerait la garantie.

Ne modifiez AUCUN des mécanismes de sécurité, car cela pourrait entraîner des blessures et/ou des dégâts matériels.

Ne modifiez AUCUN des mécanismes de sécurité, car cela pourrait entraîner des blessures et/ou des dégâts matériels.

Ne plongez PAS le cordon d'alimentation, la prise ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.

Ne nettoyez PAS l'appareil en le rinçant sous un robinet.

N'utilisez PAS l'appareil sur des systèmes électriques autres que 220 - 240 V ~ 50/60

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

⚠ AVERTISSEMENT

Le non-respect des consignes de sécurité peut entraîner des blessures et/ou des dégâts matériels et annuler votre garantie.

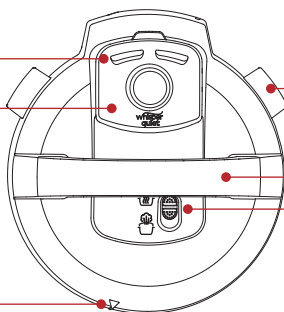
CONTENU DE L'EMBALLAGE

Couvercle

Ouvertures d'évacuation
de la vapeur

Couvercle vapeur

Repère de position du
couvercle



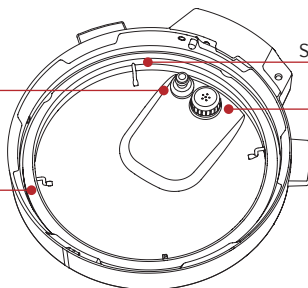
Aileron

Poignée

Interrupteur de
libération de vapeur

Soupape

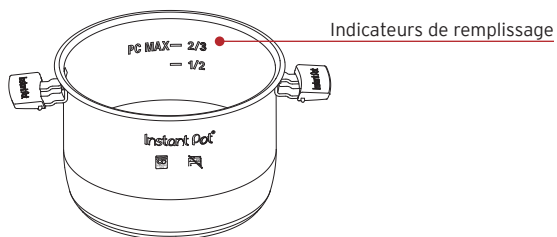
Joint d'étanchéité



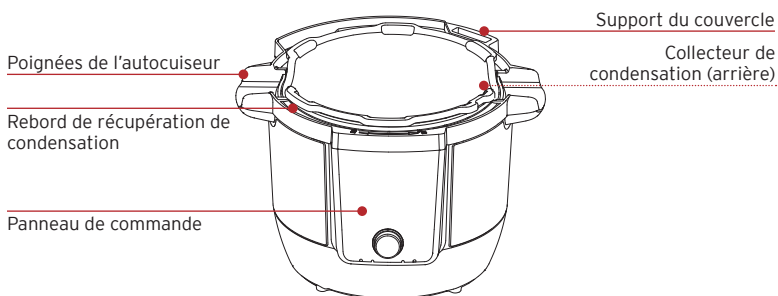
Support de joint d'étanchéité

Soupape d'évacuation de
la vapeur et protection
antiblocage

Cuve intérieure de cuisson

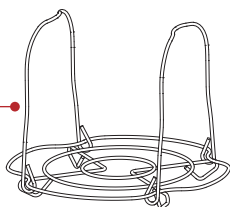


Cuisinière Base

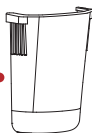


Accessories

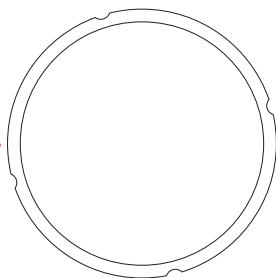
Panier vapeur en acier inoxydable



Collecteur de condensation



Bague d'étanchéité supplémentaire



Les illustrations sont fournies à titre indicatif et peuvent différer du produit réel.

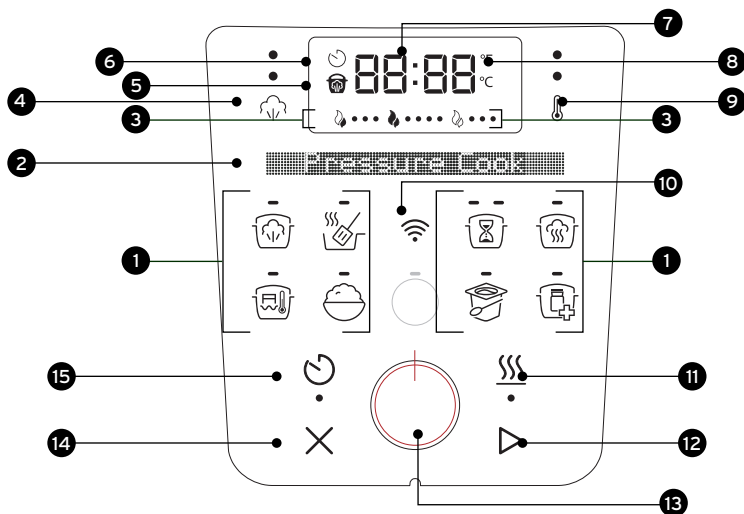
N'oubliez pas de recycler!

Nous avons conçu cet emballage en tenant compte de l'environnement. Veuillez recycler tout ce qui peut l'être dans votre zone

UTILISATION DE VOTRE INSTANT POT PLUS

Panneau de commande

Le panneau de commande Instant Pot est spécialement conçu pour simplifier l'utilisation et la lecture.



Icônes principaux

1 Programmes intelligents

Cuisson sous pression



Sauté



Cuisson lente



Cuisson vapeur



Sous Vide



Riz



Yaourt



Stérilise



2 Barre de messages multilingue

Ready

3 Indication de la progression



Préchauffage



Cuisson



Maintien au chaud

4 Niveau de pression



Désactivé



Basse



Haute

5 Pression



Cuve sous pression

6 Démarrage différé

09:59

Compte à rebours jusqu'au début de la cuisson

7 Minuterie

0 1:00

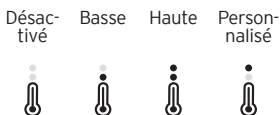
- Minuteur de cuisson
- Minuteur de maintien au chaud

Repères

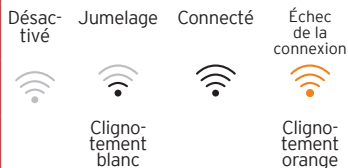
8 Échelle de température

°C °F

9 Niveau de température



10 WiFi



Commandes

11 Maintien au chaud



12 Démarrer



13 Le bouton de commande



14 Annuler



15 Démarrage différé




CONFIGURATION INITIALE

Nettoyage avant utilisation

1. Lavez le récipient de cuisson intérieur à l'eau chaude avec du liquide vaisselle. Rincez et séchez l'extérieur avec un chiffon. Vous pouvez également laver le récipient de cuisson intérieur au lave-vaisselle.
2. Essuyez l'élément chauffant à l'intérieur de la base de l'autocuiseur avec un chiffon doux pour vous assurer qu'il n'y a pas de particules d'emballage éparses.
3. Installer le collecteur de condensation. Voir les instructions à la page 46.

Brancher et allumer

Lorsque vous êtes prêt à utiliser votre Instant Pot, placez-le sur une surface solide et non- inflammable.

1. Branchez le cordon dans une prise électrique et allumez l'appareil.
2. Le panneau de commande s'allume, avec tous les boutons actifs et la barre de messages affichera la langue par défaut
3. Tournez le **bouton de commande**  to select the language.
Choisissez parmi : anglais, français, espagnol, allemand, italien, danois, néerlandais, polonais, suédois et turc.
4. Appuyez sur le **bouton de commande** pour confirmer la sélection de votre langue.
Votre Instant Pot est prêt à être utilisé.











Test de fonctionnement

L'essai de votre nouvel Instant Pot est un excellent moyen de vous familiariser avec le fonctionnement de l'appareil avant de préparer un véritable repas.

Pour effectuer un test de fonctionnement:

Ajoutez 3 tasses d'eau dans la cuve intérieure. N'ajoutez aucun aliment.

1. Placez la cuve de cuisson dans la base du cuiseur.

2. Placez le couvercle au-dessus de la base du cuiseur
Allez à la page 18 « Comment fermer le couvercle »
3. Appuyez sur **Cuire sous pression** .
4. Tournez le **bouton de commande**  pour sélectionner 5 minutes de temps de cuisson et appuyez dessus pour confirmer.
5. Appuyez sur le **niveau de pression**  pour basculer vers le réglage  **Haute pression**.
6. Appuyez  pour désactiver le maintien au chaud.
7. Appuyez sur **Démarrer** . La barre de progression indique **En préchauffage** .
8. Lorsque la pression est prête, la barre de progression indique **En cuisson** ; la barre de messages indique Ne pas ouvrir le couvercle et l'indicateur de pression rouge  est allumé. Lorsque le minuteur atteint 00:00, la cuisson s'arrête.
9. La libération de la vapeur naturelle démarre automatiquement. Pour évacuer la vapeur plus rapidement, réglez l'interrupteur d'évacuation de la vapeur sur le couvercle sur **Vent (Évacuation)** . Lorsque toute la vapeur est libérée, la barre de messages affiche OK pour ouvrir le couvercle.
10. Ouvrez le couvercle.
Voir Comment ouvrir le couvercle, page 19.
Important : La cuve intérieure sera chaude, soulevez-la délicatement à l'aide des poignées en silicone.
11. Jetez l'eau restante, puis lavez et séchez la cuve intérieure.
Vous êtes maintenant prêt à cuisiner un repas dans votre Instant Pot!

MODIFICATION DES PARAMÈTRES

Mode Prêt

Lorsque vous allumez l'Instant Pot, il émet un bip et la barre de messages affiche **Prêt**. Il s'agit du mode Prêt - prêt à vous permettre de sélectionner un programme intelligent ou de modifier un paramètre.

Pour revenir à ce mode à partir d'un programme intelligent ou d'un paramètre, appuyez sur **X** annuler.



Changer la langue d'affichage


Vous pouvez sélectionner la langue affichée sur l'écran du panneau de commande.

Choisissez parmi : anglais, français, espagnol, allemand, italien, danois, néerlandais, polonais, suédois et turc.

1. En mode **Prêt**, appuyez deux fois sur le **bouton de commande** en une seconde.
2. Tournez le **bouton de commande** pour sélectionner la langue.
3. Appuyez sur le bouton de commande pour confirmer la sélection.


Activer/désactiver le son

Vous pouvez régler les sons d'alerte sur **ON** ou **OFF**.

1. En mode **Prêt**, maintenez enfoncé le bouton **Départ différé**  et le **bouton de commande** pendant 5 secondes.
2. La barre de messages affiche **Son ON** ou **Son OFF**. Le nouveau paramètre sonore est actif.
Les alertes de sécurité sonores ne peuvent pas être désactivées.

Choisissez le type de température

La température de cuisson peut être affichée en degrés Fahrenheit (°F) ou Celsius (°C).

1. En mode **Prêt**, maintenez enfoncé le bouton **Garder au chaud**  et le bouton de commande pendant 5 secondes.
2. La barre de messages affiche l'unité de **température F** ou l'unité de **température C**. Le nouveau réglage de température est actif.

Annuler la cuisson

En mode préchauffage, cuisson ou maintien au chaud, appuyez sur pour annuler et **la barre de messages** affichera **Prêt**.

Paramètres mémorisés

Chaque fois que vous utilisez un programme intelligent, l'Instant Pot enregistre automatiquement vos paramètres sélectionnés, pour qu'ils passent par défaut pour la prochaine utilisation. Vous pouvez soit utiliser ces paramètres enregistrés, soit les régler à chaque fois. Ceci s'applique aux :

- Réglages de la pression
- Réglages de la température
- Réglages du temps de cuisson

Si nécessaire, vous pouvez réinitialiser les paramètres mémorisés à leurs valeurs par défaut d'usine.

Réinitialisation individuelle des programmes intelligents

- En mode **Prêt**, maintenez enfoncé un **bouton de programme intelligent** pendant plus de 3 secondes jusqu'à ce qu'il clignote deux fois et que la **barre de messages** revienne en mode **Prêt**.

Les paramètres du programme intelligent sont restaurés aux valeurs par défaut d'usine.

- Pour réinitialiser un programme intelligent en cours de fonctionnement, appuyez sur son bouton et maintenez-le enfoncé pendant plus de 3 secondes jusqu'à ce que les réglages du temps de cuisson et de température reviennent aux valeurs par défaut d'usine.

Réinitialisation de tous les programmes intelligents

- En mode **Prêt**, maintenez enfoncé pendant plus de 3 secondes jusqu'à ce que tous les boutons des programmes intelligents clignotent 3 fois.

Les paramètres de tous les programmes intelligents sont restaurés aux valeurs par défaut d'usine.

UTILISATION DE L'APPLICATION INSTANT CONNECT™

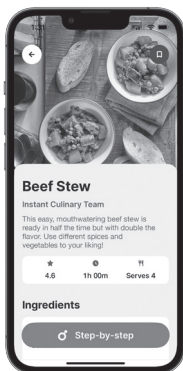
Simplifiez et facilitez la cuisine en contrôlant votre Instant Pot Plus à l'aide de l'application Instant Connect™ depuis votre appareil mobile.

Cuisinez plus intelligemment, sans trop d'efforts!

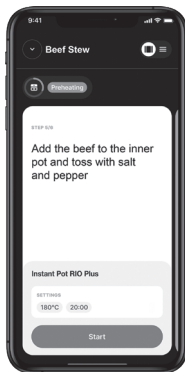
Contrôlez votre Instant Pot à distance : démarrez la cuisson, personnalisez les paramètres et enregistrez vos préférences, le tout depuis l'application. Fini de courir partout en cuisine !

Cuisinez comme un pro avec des recettes guidées étape par étape

Avec plus de 3 000 recettes testées par des chefs, le guide virtuel étape par étape de l'application rend la cuisine facile, garantissant des résultats parfaits à chaque fois. Contrôlez votre cuisine en temps réel et en toute transparence, directement depuis la recette !



Découvrez plus de 3000+ recettes délicieuses dans l'application



Utilisez l'application pour contrôler votre cuisson directement depuis la recette

Fourni par



Surveillez votre cuisine à distance

Utilisez l'application pour suivre chaque étape de votre recette à distance, afin que votre repas soit prêt quand vous l'êtes.

À propos de l'application Instant Connect™ !

Vous pouvez télécharger l'application de deux façons :

- Scannez le QR code ci-dessous
- Recherchez « Instant Pot » dans l'Apple Store ou Google Play



Conditions requises pour le jumelage

- Pour une meilleure connectivité, assurez-vous d'avoir la dernière version iOS ou Android sur votre appareil.
- Ayez à portée de main le nom et le mot de passe de votre réseau Wi-Fi domestique.
- Assurez-vous que votre Instant Pot Plus est branché et qu'il n'est pas en cours de cuisson. La barre de messages affiche Prêt .
- Votre appareil mobile est à proximité de votre Instant Pot Plus.
- Et le Bluetooth sur votre appareil mobile est activé.

Connectez-vous

Plug in your Instant Pot.

1. Branchez votre appareil.
2. Ouvrez l'application et sélectionnez « **Get Started (Démarrer)** ».
3. Sélectionnez « **Instant Pot Rio Plus** ».
4. L'application vous guidera tout au long de la création d'un compte utilisateur.
5. Elle vous guidera ensuite tout au long de la connexion..

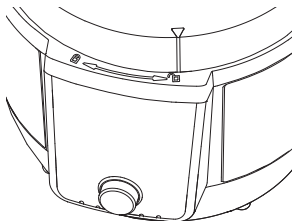
Vous êtes maintenant prêt à commencer à utiliser l'application avec votre Instant Pot Plus!


UTILISATION DU COUVERCLE

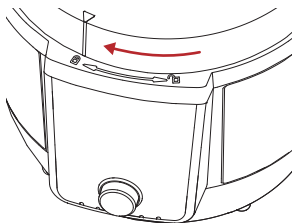
Vous utiliserez le couvercle de cuisson sous pression pour la plupart des programmes de cuisson, et pour tous les programmes de cuisson sous pression. Utilisez toujours le couvercle de cuisson sous pression fourni avec la base Instant Pot.

Fermer et verrouiller le couvercle

1. Alignez ▽ sur le couvercle avec le  sur la base du cuiseur.





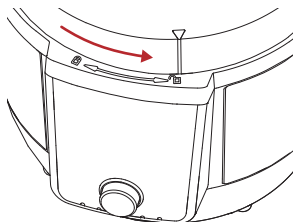
2. Tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que ▽ sur le couvercle s'aligne avec le  sur la base du cuiseur.



Pour la cuisson sous pression, le couvercle se verrouille automatiquement lorsque l'Instant Pot commence à générer de la pression.

Ouvrir le couvercle

1. Lorsque vous utilisez un programme intelligent de cuisson sous pression, assurez-vous d'évacuer d'abord la vapeur jusqu'à ce que l'indicateur **de pression** rouge  éteigne et que la barre de messages affiche **OK pour ouvrir le couvercle**.
2. Tournez le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre avec le ▽ sur le couvercle aligné avec le  sur la base du cuiseur.




3. Soulevez délicatement le couvercle et retirez-le du cuiseur.
4. Pour économiser de l'espace sur le comptoir. Placez le couvercle verticalement dans son support (voir page 8) sur le dessus de votre cuiseur.

Comment libérer la vapeur

Instant Pot Plus peut libérer de la vapeur de 2 manières différentes. Utilisez celui qui correspond le mieux au type d'aliment que vous cuisinez ou à ce que la recette indique.



Libération naturelle de la vapeur

Après l'arrêt de la cuisson, la vapeur est libérée naturellement progressivement pendant plus de 40 minutes. Parfait pour les aliments qui bénéficient d'un mijotage, comme les ragoûts, les soupes, le chili et les haricots.

1. Lorsqu'un programme de cuisson sous pression se termine, la libération naturelle de la vapeur commence automatiquement.
2. Lorsque toute la vapeur est libérée, l'indicateur **de pression** rouge  s'éteint.

Libération rapide de la vapeur

Libère rapidement la vapeur après la fin de la cuisson. Idéal pour les aliments délicats comme les pâtes, le risotto, les légumes et les fruits de mer pour éviter une cuisson excessive.

1. Lorsqu'un programme de cuisson sous pression se termine, réglez l'interrupteur de libération de la vapeur sur le couvercle sur **Vent (Évacuation)** .
2. Lorsque toute la vapeur est libérée, l'indicateur **de pression** rouge  s'éteint.

⚠ Attention à la cuisson sous pression

Cet appareil utilise la pression pour la cuisson. Laissez l'appareil évacuer toute la pression et la vapeur avant d'ouvrir le couvercle. Si vous ouvrez le couvercle avant l'évacuation de la pression, vous vous exposez à des blessures, des brûlures et/ou des dégâts matériels. Pour en savoir plus, consultez la section « Mesures de sécurité importantes ».

À PROPOS DE LA CUISSON SOUS PRESSION

La cuisson sous pression utilise la pression pour augmenter la température du liquide, cuisant les aliments uniformément et plus rapidement que la normale tout en préservant les saveurs et les nutriments. Lors de la cuisson sous pression, l'Instant Pot Plus passe par 3 étapes.

Étape 1 : le préchauffage

Pendant que l'Instant Pot préchauffe, il chauffe le liquide pour créer de la vapeur. Une fois que la pression est suffisamment élevée, le couvercle se verrouille et la cuisson est prête.

Étape 2 : la cuisson

Une fois que l'Instant Pot atteint la pression souhaitée, la cuisson commence et maintient un niveau de pression constant tout au long du processus.

Consultez les instructions des programmes intelligents à partir de la page 24 pour plus de détails.

Étape 3 : la libération de la vapeur

Après la cuisson, l'Instant Pot reste sous pression et chaud. L'évacuation de la vapeur libère la pression, abaisse la température et permet de retirer le couvercle en toute sécurité.

Voir Comment libérer la vapeur à la page 20.

Utilisation d'un liquide pour créer de la vapeur

Pour produire la vapeur nécessaire, la cuisson sous pression a besoin de liquide dans le récipient de cuisson intérieur. Voici les quantités minimales dont vous aurez besoin :

Instant Pot Taille	Quantité minimale de liquide pour la cuisson sous pression*
5,7 Litres	375 ml

**Sauf mention contraire dans la recette.*

Les liquides utilisés pour la cuisson sous pression doivent être à base d'eau, par exemple du bouillon, de la soupe ou du jus. Si vous utilisez de la soupe en boîte, condensée ou à base de crème, ajoutez de l'eau comme indiqué ci-dessus.



CUISSON SOUS PRESSION

La cuisson sous pression utilise de la vapeur sous pression pour cuire les aliments rapidement et uniformément. Vous pouvez ajuster les paramètres en fonction de votre recette.

Paramètres des programmes intelligents de cuisson sous pression.

Temps de cuisson par défaut	MinTemps de cuisson	MaxTemps de cuisson	Niveau de pression pas défaut	Options de niveaux de pression
10 minutes (00:10)	0 minutes (00:00)	8 heures (08:00)	Haute	Haute Basse

Autres réglages

- Le réglage  du maintien au chaud est activé par défaut.
- Le démarrage  différé est disponible.

Utiliser l'application



Contrôlez facilement tous les paramètres du programme de cuisson sous pression et accédez à des recettes guidées pour des aliments spécifiques via l'application Instant Connect. Ou utilisez le Panneau de commande comme indiqué ci-dessous.






Comment cuire sous pression

Préparation





Coupez, hachez, assaisonnez ou faites mariner vos ingrédients selon votre recette.

Préchauffer




1. Placez la cuve dans la base du cuiseur et ajoutez des ingrédients et du liquide.
2. Placez le couvercle sur le dessus et verrouillez-le.
3. Appuyez sur **Cuisson sous pression**  **«Add Pressure cook icon here»**. Les paramètres de cuisson par défaut ou utilisés en dernier s'affichent.
4. Tournez le **bouton de commande**  , pour sélectionner le temps de cuisson. Appuyez sur les boutons de commande pour confirmer.

5. Appuyez sur le **niveau de pression**  pour basculer entre la pression **basse et haute**.
Vous pouvez modifier le niveau de pression à tout moment pendant la cuisson.
6. Le réglage du **maintien au chaud** est activé par défaut. Appuyez  à nouveau dessus pour l'éteindre.
Vous pouvez activer/désactiver la fonction Maintien au chaud à tout moment pendant la cuisson.
7. Appuyez sur **Démarrage différé**, puis tournez le **bouton** , de commande pour sélectionner l'heure du démarrage différé.
8. Appuyez sur **Démarrer** . La barre de progression indique le **préchauffage** .
Cela peut prendre 15 minutes ou plus pour atteindre le réglage de pression pour la cuisson. Les aliments surgelés et en grandes quantités augmentent le temps de préchauffage.

Cuisson

1. Sous pression, la barre de messages affiche **Ne pas ouvrir le couvercle** et l'indicateur **de pression** rouge  s'allume.
2. Lorsque la pression est prête, la barre de progression indique **En cuisson**  et le compte à rebours commence.
Vous pouvez appuyer sur  pour arrêter le programme intelligent à tout moment. Vous pouvez appuyer sur Maintenir au chaud  à tout moment pendant la cuisson pour l'éteindre.

Arrêt de la cuisson

1. Lorsque la minuterie atteint 00:00, la cuisson s'arrête et la libération naturelle de vapeur commence. Si vous préférez, vous pouvez libérer rapidement la vapeur en appuyant sur l'interrupteur de libération de vapeur sur le couvercle pour **Vent (évacuer la vapeur)**. .
2. Si la fonction de Maintien au chaud est activée, le minuteur commence le décompte.
*Vous pouvez appuyer sur  pour arrêter la cuisson à tout moment. Si vous annulez avant la fin de l'évacuation de la vapeur, la barre de messages affiche **Ne pas ouvrir le couvercle**.*
3. Lorsque toute la vapeur est libérée, la barre de messages indique **OK pour ouvrir le couvercle** et l'indicateur **de pression** rouge  s'éteint.





Le programme intelligent Riz utilise de la vapeur sous pression pour cuire le riz rapidement et uniformément. Vous pouvez ajuster les paramètres en fonction de votre recette.

Réglages du programme intelligent Riz.

Temps de cuisson par défaut	MinTemps de cuisson	MaxTemps de cuisson	Niveau de pression pas défaut	Options de niveaux de pression
12 minutes (00:12)	5 minutes (00:05)	30 minutes (00:30)	Faible	Haute Basse

Autres réglages

- Le réglage  du maintien au chaud est activé par défaut.
- Le démarrage  différé est disponible.

Utiliser l'application



Contrôlez facilement les paramètres du programme Riz et accédez à des recettes guidées pour des aliments spécifiques via l'application Instant Connect. Ou utilisez le Panneau de commande comme indiqué ci-dessous.







Comment cuire le riz

Préparation





Préparez vos ingrédients selon votre recette.

Préchauffer





1. Placez la cuve dans la base du cuiseur et ajoutez des ingrédients et du liquide.
2. Placez le couvercle sur le dessus et verrouillez-le.
3. Appuyez sur **Riz** . Les paramètres de cuisson par défaut ou utilisés en dernier s'affichent.
4. Tournez le **bouton de commande**  pour sélectionner le temps de cuisson. Appuyez sur les **boutons de commande** pour confirmer.

5. Appuyez sur le niveau de **pression**  pour basculer entre la pression **basse et haute**.
Vous pouvez modifier le niveau de pression à tout moment pendant la cuisson.
6. Le réglage du **maintien au chaud**  est activé par défaut. Appuyez  à nouveau dessus pour l'éteindre.
Vous pouvez activer/désactiver la fonction Maintien au chaud à tout moment pendant la cuisson.
7. Appuyez sur **Démarrage différé**, puis tournez le **bouton** , de commande pour sélectionner l'heure du démarrage différé.
8. Appuyez sur **Démarrer** . La barre de progression indique le **préchauffage** .
Cela peut prendre 15 minutes ou plus pour atteindre le réglage de pression pour la cuisson. Les aliments surgelés et en grandes quantités augmentent le temps de préchauffage.

Cuisson

1. Sous pression, la barre de messages affiche **Ne pas ouvrir le couvercle** et l'indicateur **de pression** rouge  s'allume.
2. Lorsque la pression est prête, la barre de progression indique **En cuisson**  et le compte à rebours commence.
*Vous pouvez appuyer sur  pour arrêter le programme intelligent à tout moment. Vous pouvez appuyer sur **Maintenir au chaud**  à tout moment pendant la cuisson pour l'éteindre.*

Arrêt de la cuisson

1. Lorsque la minuterie atteint 00:00, la cuisson s'arrête et la libération naturelle de vapeur commence. Si vous préférez, vous pouvez libérer rapidement la vapeur en appuyant sur l'interrupteur de libération de vapeur sur le couvercle pour **Vent (évacuer la vapeur)**. .
2. Si la fonction de **Maintien au chaud**  est activée, le minuteur commence le décompte.
*Vous pouvez appuyer sur  pour arrêter la cuisson à tout moment. Si vous annulez avant la fin de l'évacuation de la vapeur, la barre de messages affiche **Ne pas ouvrir le couvercle**.*
3. Lorsque toute la vapeur est libérée, la barre de messages indique **OK pour ouvrir le couvercle** et l'indicateur **de pression** rouge  s'éteint.





STÉRILISER

Le programme de stérilisation utilise de la vapeur sous pression pour éliminer la plupart des bactéries domestiques courantes des articles tels que les biberons, les pièces de tire-lait et autres accessoires d'alimentation.

Paramètres du programme intelligent de stérilisation.

Temps de cuisson par défaut	MinTemps de cuisson	MaxTemps de cuisson	Niveau de pression pas défaut	Options de niveaux de pression
10 minutes (00:10)	0 minute (00:00)	30 minutes (00:30)	Haute	Haute Basse

Autres réglages




- Le réglage  du maintien au chaud est activé par défaut.
- Le démarrage  différé est disponible.

Utiliser l'application



Contrôlez facilement les paramètres du programme de stérilisation et accédez à des recettes guidées pour des aliments spécifiques via l'application Instant Connect. Ou utilisez le Panneau de commande comme indiqué ci-dessous.

Comment stériliser?




Préchauffer

1. Placez la cuve dans la base du cuiseur, puis ajoutez les objets que vous souhaitez stériliser sur la grille vapeur et le liquide.
2. Placez le couvercle sur le dessus et verrouillez-le.
3. Appuyez sur **Stériliser** . Les paramètres de cuisson par défaut ou utilisés en dernier s'affichent.
4. Tournez le **bouton de commande**  pour sélectionner le temps de cuisson. Appuyez sur les **boutons de commande** pour confirmer
5. Appuyez sur le **niveau de pression**  pour basculer entre la pression **basse et haute**.

Vous pouvez modifier le niveau de pression à tout moment pendant la cuisson.

6. Le réglage **du maintien au chaud**  est activé par défaut. Appuyez  à nouveau dessus pour l'éteindre.



Vous pouvez activer/désactiver la fonction Maintien au chaud à tout moment pendant la cuisson.

7. Appuyez sur **Démarrage différé**, puis tournez le bouton , de commande pour sélectionner l'heure du démarrage différé.
8. Appuyez sur **Démarrer** . La barre de progression indique le **préchauffage** .





Cela peut prendre 15 minutes ou plus pour atteindre le réglage de pression pour la cuisson. Les aliments surgelés et en grandes quantités augmentent le temps de préchauffage.

Cuisson

1. Sous pression, la barre de messages affiche **Ne pas ouvrir le couvercle** et l'indicateur de **pression** rouge  s'allume.
2. Lorsque la pression est prête, la barre de progression indique **En cuisson**  et le compte à rebours commence.

*Vous pouvez appuyer sur  pour arrêter le programme intelligent à tout moment. Vous pouvez appuyer sur **Maintenir au chaud**  à tout moment pendant la cuisson pour l'éteindre.*

Arrêt de la cuisson

1. Lorsque la minuterie atteint 00:00, la cuisson s'arrête et la libération naturelle de vapeur commence. Si vous préférez, vous pouvez libérer rapidement la vapeur en appuyant sur l'interrupteur de libération de vapeur sur le couvercle pour **Vent (évacuer la vapeur)** .
2. Si la fonction **de Maintien au chaud**  est activée, le minuteur commence le décompte.
*Vous pouvez appuyer sur  pour arrêter la cuisson à tout moment. Si vous annulez avant la fin de l'évacuation de la vapeur, la barre de messages affiche **Ne pas ouvrir le couvercle**.*
3. Lorsque toute la vapeur est libérée, la barre de messages indique **OK pour ouvrir le couvercle** et l'indicateur de **pression** rouge  s'éteint.





CUISSON VAPEUR

Utilisez le programme Cuisson vapeur comme un cuiseur vapeur ordinaire, en faisant bouillir du liquide pour cuire les aliments avec de la vapeur chaude. Ce programme intelligent n'utilise pas de pression pour la cuisson.

Réglages du programme intelligent Cuisson vapeur.

Temps de cuisson par défaut	Temps de cuisson min.	Temps de cuisson max.
10 minutes(00:10)	1 minute (00:01)	4 heures (04:00)

Autres réglages

- Le Maintien  au chaud n'est PAS disponible.
- Le démarrage  différé est disponible.

Utiliser l'application


Contrôlez facilement les paramètres du programme Cuisson vapeur et accédez à des recettes guidées pour des aliments spécifiques via l'application Instant Connect. Ou utilisez le Panneau de commande comme indiqué ci-dessous.





Cuire à la vapeur

Préparation



Coupez ou hachez vos ingrédients selon votre recette.

Préchauffer


1. Placez la cuve dans la base du cuiseur, puis ajoutez un minimum de 375 ml d'eau.
2. Insérez la grille vapeur et placez les ingrédients dessus.
3. Placez le couvercle sur le dessus et verrouillez-le.
4. Appuyez sur **Cuisson vapeur** . Les paramètres de cuisson par défaut ou utilisés en dernier s'affichent.

5. Tournez le **bouton de commande**  pour sélectionner le temps de cuisson. Appuyez sur le bouton de commande pour confirmer. *Vous pouvez modifier le temps de cuisson à tout moment pendant la cuisson.*
6. Pour différer la cuisson, appuyez sur **Démarrage différé**, puis tournez le **de commande** , pour sélectionner l'heure du démarrage différé.
7. Appuyez sur **Démarrer** . La barre de progression indique le **préchauffage** .
Cela peut prendre 15 minutes ou plus pour atteindre le réglage de pression pour la cuisson. Les aliments surgelés et en grandes quantités augmentent le temps de préchauffage.

Cuisson

1. Lorsque la température est atteinte, la barre de progression indique **Cuisson** .
2. Le minuteur de cuisson commence à décompter le temps.
Vous pouvez appuyer sur  pour arrêter la cuisson à tout moment.

Arrêt de la cuisson

1. Lorsque le minuteur atteint 00:00, la cuisson s'arrête. La barre de messages affiche Fin.
2. Le programme intelligent de cuisson vapeur ne cuit pas sous pression, mais une petite quantité de pression peut s'accumuler, rendant le couvercle difficile à retirer. Si cela se produit, réglez l'interrupteur de libération de vapeur sur le couvercle sur **Vent (Évacuer)**  pour libérer l'excès de vapeur avant d'ouvrir le couvercle.

CUISSON LENTE

La cuisson lente vous permet de faire mijoter les ingrédients et de préparer des ragoûts, tout comme le ferait une cocotte. Ce programme intelligent n'utilise pas de pression pour cuire les aliments.



Paramètres du programme intelligent de cuisson lente.

Par défaut Paramètre de cuisson	Cuisson Options des paramètres	Temps de cuisson par défaut	MinTemps de cuisson	MaxTemps de cuisson
Élevé	Élevé Faible	6 heures (6:00)	30 minutes (00:30)	24 heures (24:00)

Paramètres élevé ou faible :

Élevé	Faible
<ul style="list-style-type: none">• 2h30 pour atteindre la température maximale de 95°C (plus rapide)• 3 heures de cuisson minimum recommandées• Un chauffage initial plus rapide est idéal pour les aliments comme les viandes maigres (poulet ou porc), les légumes tendres et les soupes.	<ul style="list-style-type: none">• 4h30 pour atteindre la température maximale de 95°C (plus lent)• 4 heures de cuisson minimum recommandées• Un chauffage initial plus lent est idéal pour les aliments comme les viandes plus dures (rôtiou poitrine), les rôtis denses, la viande avec os et les légumes racines.

Autres réglages

- Le maintien  au chaud est activé par défaut.
- Le démarrage  différé est disponible.

Utiliser l'application









Contrôlez facilement les paramètres du programme Cuisson vapeur et accédez à des recettes guidées pour des aliments spécifiques via l'application Instant Connect. Ou utilisez le Panneau de commande comme indiqué ci-dessous.

Comment faire une cuisson lente



Préparation

Coupez, hachez, assaisonnez ou faites mariner vos ingrédients selon votre recette.

Cuisson

1. Placez la cuve dans la base du cuiseur et ajoutez des ingrédients et du liquide.
2. Placez le couvercle sur le dessus et verrouillez-le.
3. Appuyez sur **Cuisson lente** . Les paramètres de cuisson par défaut ou utilisés en dernier s'affichent.
4. Tournez le **bouton de commande** pour sélectionner le temps de cuisson. Appuyez sur le **bouton de commande** pour confirmer.
Vous pouvez modifier le temps de cuisson à tout moment pendant la cuisson.
5. Pour modifier les paramètres de cuisson, appuyez sur **Cuisson lente**  pour basculer entre les options **Faible** et **Élevée**.
6. **Le réglage du maintien au chaud**  est activé par défaut. Appuyez sur  pour l'éteindre.
Vous pouvez activer/désactiver la fonction Maintien au chaud à tout moment pendant la cuisson.
7. Pour retarder le temps de cuisson, appuyez sur **Démarrage différé**, , puis tournez le **bouton de commande** pour sélectionner l'heure du démarrage différé.
8. Appuyez sur **Démarrer** . La barre de progression indique **En cuisson** .
9. Le minuteur commence à décompter le temps de cuisson.
Vous pouvez appuyer sur  pour annuler la cuisson à tout moment.

Arrêt de la cuisson

1. Lorsque le minuteur atteint 00:00, la cuisson s'arrête. La barre de messages affiche **Fin**.
2. Si la fonction de **Maintien au chaud**,  est activée, le minuteur commence le décompte.
Appuyez sur  à tout moment pour l'éteindre.

SAUTÉ

Utilisez Sauté pour remplacer une poêle ou une casserole. La cuisson sautée peut intensifier les saveurs des ingrédients ou permettre de faire mijoter, d'épaissir ou de réduire les sauces.



Ce programme intelligent n'utilise pas de pression pour cuire les aliments.

Options de température	Température par défaut	Temps de cuisson par défaut	MinTemps de cuisson	MaxTemps de cuisson
Niveaux 1 à 5 (voir ci-dessous)	Niveau 5	30 minutes (00:30)	1 minute (00:01)	1 heure (01:00)

Réglages de la température.

Niveau de température	Température
Niveau 1	95°C
Niveau 2	110°C
Niveau 3	135°C
Niveau 4	160°C
Niveau 5	190°C

Autres réglages


- Le Maintien au  chaud n'est **PAS** disponible.
- Le démarrage  différé n'est **PAS** disponible.





Comment utiliser la cuisson sauté ?

Préparation


Coupez, hachez, assaisonnez ou faites mariner vos ingrédients selon votre recette

Préchauffer

1. Placez la cuve de cuisson dans la base du cuiseur. Le couvercle n'est pas nécessaire pour le mode Sauté.
2. Appuyez sur **Sauté** . Les paramètres de cuisson par défaut ou utilisés en dernier s'affichent.


3. Tournez le **bouton de commande**  pour sélectionner le temps de cuisson. Appuyez sur le **bouton de commande pour confirmer**.
Vous pouvez modifier le temps de cuisson à tout moment pendant la cuisson.
4. Pour modifier la température de cuisson, appuyez sur le niveau de **température** , puis tournez le **bouton de commande** pour basculer entre les niveaux de température.
5. Appuyez sur **Démarrer** . La barre de progression indique **indique En préchauffage** .

Cuisson

1. Lorsque la barre de messages affiche Ajouter de la nourriture, ajoutez des ingrédients.
N'utilisez pas le couvercle pendant la cuisson sauté.
2. Le minuteur de cuisson commence à décompter le temps.
Vous pouvez appuyer sur  pour annuler la cuisson à tout moment.
3. Lorsque le temps de cuisson atteint 00:00, la barre de messages affiche **Fin**.

Faire sauter puis déglacer avant de cuire sous pression ou lentement.

Faire sauter est une excellente façon de faire dorer les ingrédients. Le déglacage consiste à ajouter du liquide dans une poêle chaude pour libérer tous les délicieux morceaux caramélisés collés au fond avant de poursuivre la cuisson. Suivez ces étapes :

1. Faire sauter les ingrédients.
2. Appuyez sur  pour arrêter le processus.
3. Déglacez, retirez les aliments (facultatif) de la cuve.
4. Ajoutez de l'eau, du bouillon, du bouillon de légume ou du vin dans la cuve.
5. Utilisez une cuillère en bois ou une spatule en silicone pour détacher les aliments collés au fond.
6. Remettez les aliments dans la cuve.
7. Sélectionnez le programme intelligent pour continuer la cuisson.



SOUS VIDE

La cuisson sous vide consiste à cuire les aliments dans un sac alimentaire scellé et immergé dans de l'eau pendant une période prolongée. Les aliments cuisent dans leur propre jus, ce qui donne un plat tendre et délicieux. Ce programme intelligent n'utilise pas de pression pour la cuisson.

Paramètres du programme intelligent Sous vide.

Température par défaut	Température min.	Température Max	Temps de cuisson par défaut	Temps de cuisson min.	Temps de cuisson Max
56°C	25°C	90°C	3 heures (03:00)	30 minutes (00:30)	99 heures 30 minutes (99:30)

Autres réglages

- Le Maintien au  chaud **n'est PAS** disponible.
- Le démarrage  différé **n'est PAS** disponible.

Tout le nécessaire pour la cuisson sous vide

- Des pinces
- Des sacs alimentaires hermétiques, refermables et de qualité alimentaire

OU

- Des sacs de qualité alimentaire pour machine à emballer sous vide

Utiliser l'application






Contrôlez facilement les paramètres du programme Sous Vide et accédez à des recettes guidées pour des aliments spécifiques via l'application Instant Connect. Ou utilisez le Panneau de commande comme indiqué ci-dessous.

Comment cuire sous vide ?


Préparation

1. Coupez, hachez, assaisonnez ou faites mariner vos ingrédients selon votre recette.
2. Ajoutez les ingrédients dans le sac ou la pochette de cuisson et fermez-la hermétiquement.


Preheat

1. Remplissez la cuve avec de l'eau jusqu'au repère [1/2].
2. Placez la cuve de cuisson dans la base du cuiseur.
3. Placez le couvercle sur le dessus et verrouillez-le.
4. Appuyez sur **Sous Vide** . Les paramètres de cuisson par défaut ou utilisés en dernier s'affichent.
5. Tournez le **bouton de commande**  pour sélectionner le temps de cuisson. Appuyez sur le bouton de commande pour confirmer.
Vous pouvez modifier le temps de cuisson à tout moment pendant la cuisson.
6. Appuyez sur la **température** , puis tournez le **bouton de commande** pour sélectionner le niveau de température.
7. Appuyez sur **Démarrer** . La barre de progression indique En **Préchauffage** .

Cuisson

1. Lorsque la barre de progression affiche Ajouter **de la nourriture**, ouvrez le couvercle, ajoutez le sac ou la pochette de cuisson dans la cuve, puis refermez le couvercle.
2. Le temps de cuisson commence à être décompté.
3. Lorsque le temps de cuisson atteint 00:00, la barre de messages affiche **Fin**.
Vous pouvez appuyer sur  pour annuler la cuisson à tout moment.

Retirer la nourriture

1. Le programme intelligent Sous Vide ne cuit pas sous pression, mais une petite quantité de pression peut s'accumuler, rendant le couvercle difficile à retirer. Si cela se produit, réglez l'interrupteur de libération de vapeur sur le couvercle sur **Vent (Évacuer)**  pour libérer l'excès de vapeur avant d'ouvrir le couvercle.
2. Ouvrez le couvercle et utilisez la pince pour retirer délicatement le sac de cuisson.



YAOURT

Vous pouvez utiliser votre Instant Pot pour préparer facilement de délicieux yaourts fermentés à base de produits laitiers et non laitiers. Ce programme intelligent n'utilise pas de pression pour cuire les aliments.

Réglages du programme intelligent Yaourt

Étape	Température	Temps par défaut	Temps min.	Temps max.
Pasteurisation	85° C Non réglable	30 minutes (00:30)	Non réglable	Non réglable
Fermentation	41° C Non réglable	8 heures (08:00)	6 heures (06:00)	12 heures (12:00)

Autres réglages




- Le Maintien au  chaud n'est PAS disponible.
- Le démarrage  différé n'est PAS disponible.

Utiliser l'application

Contrôlez facilement les paramètres du programme Yaourt et accédez à des recettes guidées pour des aliments spécifiques via l'application Instant Connect. Ou utilisez le Panneau de commande comme indiqué ci-dessous

Comment faire des yaourts ?

Pasteurisation du lait

1. Ajoutez des ingrédients dans la cuve et placez-la dans la base du cuiseur.
2. Placez le couvercle sur le dessus et verrouillez-le.
3. Appuyez sur **Yaourt** .
Le temps et la température de pasteurisation sont pré-réglés.
4. Appuyez sur **Démarrer** . La barre de progression indique **En cuisson**  et la barre de messages affiche **l'étape 1 de la pasteurisation**.
5. Une fois terminé, la pasteurisation s'arrête. La barre de messages affiche **Ouvrir le couvercle pour refroidir**.
Le lait doit atteindre un minimum de 72°C pour que la pasteurisation ait lieu
6. Retirez le couvercle. La barre de messages affiche **En refroidissement**.

Ajout de culture/levain

1. Lorsque le lait pasteurisé a suffisamment refroidi, la barre de messages affiche **Ajouter une levure**.

2. Ajoutez une culture de levure au lait selon les instructions de l'emballage

Si vous utilisez du yaourt nature comme ferment, assurez-vous qu'il contient une culture active. Mélangez 2 c. à soupe (30 ml) de yaourt pour 3,7 L de lait ou suivez une recette de confiance.

3. Placez et refermez le couvercle

Fermentation

1. Pour régler le temps de fermentation, appuyez sur le bouton de commande, puis tournez-le pour sélectionner le temps souhaité. Appuyez à nouveau sur le bouton de commande pour confirmer.
Vous pouvez modifier le temps de fermentation à tout moment pendant ce programme. Une période de fermentation plus longue produira un yaourt plus acidulé.
2. Appuyez sur **Démarrer** ▷. La barre de progression indique **En cuisson** 🔥 et la barre de messages affiche l'étape **2 de la fermentation**.
3. Une fois la fermentation terminée, l'écran affiche **Fin**.
4. Ouvrez le couvercle et transférez le yaourt dans un récipient de conservation des aliments.
5. Placez-le au réfrigérateur pendant 12 à 24 heures pour développer les saveurs.

Quelle quantité préparer?

Capacité Instant Pot	Volume de lait minimal	Volume de lait maximal
5,7 Litres	1000 ml	3.8 L

SSS MAINTIEN AU CHAUD

Vous pouvez utiliser la fonction Maintien au chaud après la cuisson avec les programmes intelligents Cuisson sous pression, Cuisson lente, Riz et Stérilisation. Vous pouvez également utiliser le maintien au chaud pour réchauffer des aliments. Ce programme intelligent n'utilise pas de pression pour cuire les aliments.


Paramètres du programme intelligent Maintien au chaud.

	Options de température	Temps par défaut	Temps min.	Temps max.
Maintien au chaud	Élevé : 80°C	10 heures (10:00)	NA	NA
Réchauffage	Faible : 68°C Élevé : 80°C Personnalisé : De 68°C à 95°C	10 heures (10:00)	30 minutes (00:30)	10 heures (10:00)

Autres réglages

- Le démarrage  différé n'est PAS disponible.

Comment utiliser la fonction de Maintien au chaud après la cuisson

1. Lorsque la fonction Maintien au chaud est activée pour un programme intelligent, elle démarre automatiquement une fois la cuisson terminée. La minuterie affiche le temps écoulé, jusqu'à 10 heures.
2. Pour désactiver le maintien au chaud, appuyez  sur Annuler.








Comment réchauffer

Préparation

Placez les aliments à réchauffer dans la cuve.

Vous pouvez également utiliser un plat de cuisson allant au four qui s'adapte à la cuve. Ajoutez 125 ml à 375 ml d'eau dans la cuve pour éviter de surchauffer le plat de cuisson.

Réchauffage

1. Placez la cuve dans la base du cuiseur.
2. Placez le couvercle sur le dessus et verrouillez-le.
3. Appuyez sur **Maintenir au chaud** . Les paramètres de cuisson par défaut ou utilisés en dernier s'affichent.
4. Tournez le bouton **de commande**  pour sélectionner le temps de réchauffage. Appuyez sur le **bouton de commande**  pour confirmer.
5. Appuyez sur le symbole de **température**  pour basculer entre **Élevé, Faible ou Personnalisé**.
6. Si vous avez choisi la température personnalisée, tournez le **bouton de commande**  pour sélectionner une température.
a temperature.
7. Appuyez sur **Démarrer** . La barre de progression indique **Maintient au chaud**  et la barre de messages affiche le réglage de la température. Le minuteur commence à décompter le temps..
8. Une fois le réchauffage terminé, l'écran s **Fin**. Vous pouvez appuyer sur **X** à tout moment pour annuler la fonction **Maintien au chaud**.



DÉMARRAGE DIFFÉRÉ

Vous pouvez utiliser le démarrage différé pour retarder le début d'un programme de cuisson ou pour régler une minuterie (même si vous ne cuisinez pas dans votre Instant Pot).



	Temps par défaut	Temps min.	Temps max.
Démarrage différé	6 heures (06:00)	10 minutes (00:10)	24 heures (24:00)
Minuteur	10 minutes (00:10)	1 minute (00:01)	1 heure (01:00)

Le démarrage différé n'est pas disponible avec les programmes intelligents Sauté, Yaourt, Sous Vide ou Maintien au chaud.

Différer le début de la cuisson

1. Sélectionnez un programme intelligent, ajustez les réglages selon vos besoins, puis appuyez sur **Démarrage différé** .
2. Tournez le **bouton de commande** pour sélectionner le temps de démarrage différé.
3. Appuyez sur **Démarrer** . Le compte à rebours commence.
4. Lorsque le démarrage différé se termine, le programme intelligent démarre automatiquement et l'écran indique **On (activé)**

Régler une minuterie (sans cuisson)

1. Lorsque la barre de messages affiche **Prêt**, appuyez sur **Départ différé** .
2. Tournez le **bouton de commande** pour sélectionner la durée de la minuterie..
3. Appuyez sur  **Démarrer** pour lancer le minuteur.

ENTRETIEN

Votre Instant Pot Plus comprend des pièces qui permettent la cuisson sous pression. Ces pièces doivent être installées pour que la cuisson sous pression fonctionne correctement et doivent être nettoyées ou remplacées régulièrement.

⚠ AVERTISSEMENT

Le non-respect des consignes de sécurité peut entraîner des blessures et/ou des dommages matériels et annuler votre garantie.

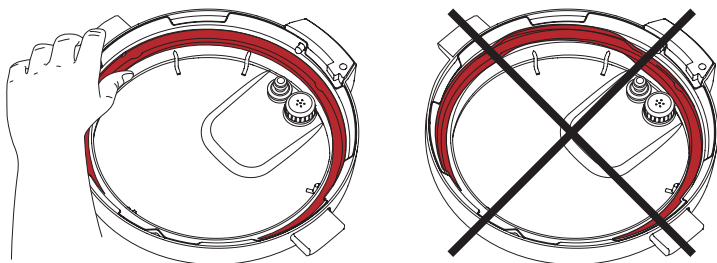
Utilisation du joint d'étanchéité

Lorsque le couvercle de cuisson sous pression est fermé, le joint d'étanchéité installé sur la face inférieure du couvercle assure la fermeture hermétique entre le couvercle et la base de l'autocuiseur.

- Le joint d'étanchéité est préinstallé sur le couvercle de l'autocuiseur, mais vous devez vérifier qu'il est bien installé avant chaque cuisson.
- Le joint d'étanchéité doit être nettoyé après chaque utilisation.
- Les joints d'étanchéité s'étirent avec le temps en utilisation normale. Pour préserver la sécurité de votre produit, remplacez le joint d'étanchéité tous les 12 à 18 mois. Remplacez-le plus tôt si vous constatez une élongation, des déformations ou une détérioration.

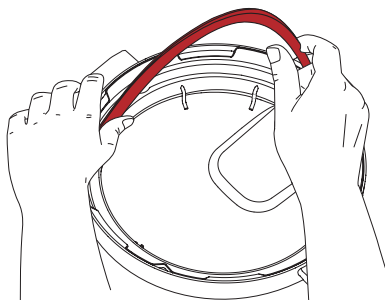
Installer le joint d'étanchéité

1. Placez le joint d'étanchéité sur son support et appuyez dessus pour le mettre en place. Appuyez fermement pour vous assurer qu'il n'y a pas de plis.
2. Le joint d'étanchéité doit être bien serré et ne doit pas tomber lorsque le couvercle est retourné.



Retirer le joint d'étanchéité

1. Saisissez le bord du joint d'étanchéité et sortez-le de l'arrière du support du joint d'étanchéité.



2. Inspectez le support pour vous assurer qu'il est fixé, centré et d'une hauteur égale sur tout le pourtour du couvercle. Si le support du joint d'étanchéité est déformé, n'essayez pas de le réparer.

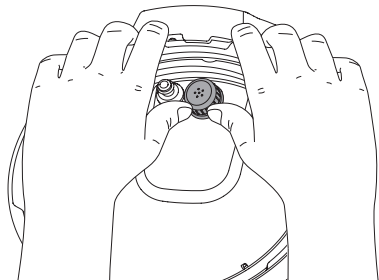
Protection antiblocage

La protection antiblocage empêche les particules alimentaires de remonter par le tuyau d'évacuation de la vapeur, contribuant ainsi à réguler la pression.

En tant que partie intégrante de la sécurité du produit, la protection antiblocage doit être installée avant utilisation et nettoyée fréquemment

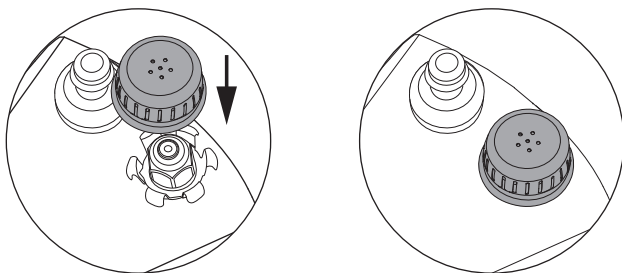
Retirer la protection antiblocage

Retournez le couvercle et maintenez-le fermement d'une main. Utilisez l'autre main pour saisir la protection antiblocage avec vos doigts et tirez fermement pour la retirer des broches situées en dessous.



Installer la protection antiblocage

Placez la protection antiblocage sur les broches et appuyez jusqu'à ce qu'elle s'enclenche. N'essayez pas d'utiliser l'Instant Pot sans la protection antiblocage installée.



Couvercle de libération de la vapeur

Lorsque l'Instant Pot libère la pression, la vapeur s'éjecte en haut du couvercle de libération de la vapeur.

Le couvercle de libération de la vapeur et la soupape de libération de la vapeur font partie intégrante de la sécurité du produit et sont nécessaires à la cuisson sous pression.

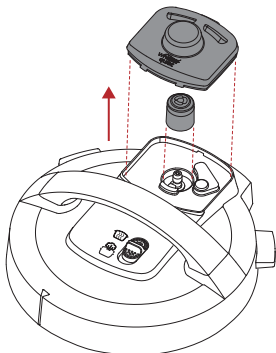
Le couvercle et la valve doivent être installés avant utilisation et nettoyés régulièrement.

⚠ AVERTISSEMENT

Si la soupape de libération de la vapeur n'est pas installée, du liquide chaud giclera, ce qui peut entraîner des blessures corporelles ou des dommages matériels.

Retirez l'ensemble des pièces de libération de la vapeur

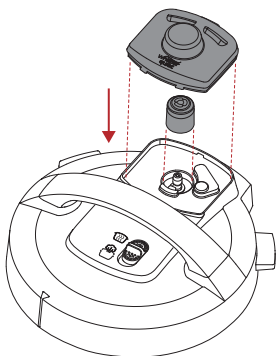
Utilisez la languette à l'arrière pour retirer le couvercle de libération de la vapeur, puis tirez la soupape de libération de la vapeur vers le haut et retirez le tuyau de libération de la vapeur.



Installer l'ensemble des pièces de libération de la vapeur

Placez la soupape de libération de vapeur sur le tuyau de libération de vapeur et appuyez fermement. Insérez les languettes du couvercle de libération de la vapeur dans les emplacements du couvercle et appuyez sur le côté opposé jusqu'à ce que le couvercle soit en place.

Lorsqu'il est correctement installé, l'ensemble est fermement fixé au couvercle. Il doit rester en place lorsque le couvercle est retourné.

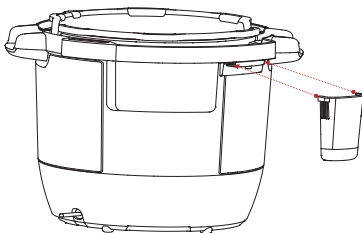


Mise en place du collecteur de condensation

Le collecteur de condensation se trouve à l'arrière de la base de l'autocuiseur et recueille l'excès d'humidité via le rebord de récupération de la condensation. Installez-le avant de cuisiner, puis videz-le et rincez-le après chaque utilisation.

Installez le collecteur de condensation

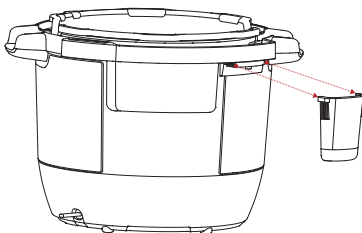
Alignez les rainures du collecteur de condensation avec les onglets à l'arrière de la base de l'autocuiseur, puis faites glisser le collecteur de condensation en place.



Retirez le collecteur de condensation

Retirez le collecteur de condensation en l'écartant de la base de l'autocuiseur, ne tirez pas vers le bas.

Repérez les onglets sur la base de l'autocuiseur et les rainures sur le collecteur de condensation.



NETTOYAGE

Nettoyez votre Instant Pot après chaque utilisation. Débranchez toujours l'appareil et laissez tous les composants revenir à température ambiante avant de les nettoyer. Avant l'utilisation ou le stockage, vérifiez que toutes les surfaces sont sèches.

Composant	Consignes de nettoyage
Accessoires <ul style="list-style-type: none">• Panier vapeur• Collecteur de condensation• Condensation Collector	<ul style="list-style-type: none">• Lavez après chaque utilisation.• Lavez à la main avec de l'eau chaude et un liquide vaisselle doux ou lavez au lave-vaisselle dans le compartiment supérieur• N'utilisez jamais de détergents chimiques agressifs, de poudres ou de tampons à récurer sur les accessoires.• Videz et rincez le collecteur de condensation après chaque utilisation.
Couvercle et composants <ul style="list-style-type: none">• Protection antiblocage• Joint d'étanchéité• Soupape d'évacuation de la vapeur• Soupape flottante• Capuchon en silicone	<ul style="list-style-type: none">• Lavez à la main avec de l'eau chaude et un liquide vaisselle doux ou lavez au lave-vaisselle dans le compartiment supérieur• Retirez toutes les petites pièces du couvercle avant de le laver.• Une fois la soupape d'évacuation de la vapeur et la protection antiblocage retirées, nettoyez l'intérieur du tuyau de dégagement de vapeur pour éviter qu'il ne s'obstrue.• Pour évacuer l'eau du couvercle après le lavage, saisissez la poignée du couvercle et tenez-le à la verticale au-dessus d'un évier, puis tournez-le complètement.• Après le nettoyage, rangez le couvercle à l'envers sur la base de l'autocuiseur• Stockez les joints d'étanchéité dans un endroit bien ventilé pour disperser les odeurs• Pour éliminer les odeurs du joint d'étanchéité, ajoutez 250 ml d'eau et 250 ml de vinaigre blanc dans la marmite intérieure et faites cuire sous pression pendant 5 à 10 minutes, puis utilisez l'option « Quick Steam Release » (Libération rapide de la vapeur).
Récipient de cuisson intérieur	<ul style="list-style-type: none">• Lavez après chaque utilisation.• Lavez à la main avec de l'eau chaude et un liquide vaisselle doux ou lavez au lave-vaisselle*• Pour éliminer les taches de calcaire, il suffit de frotter avec une éponge imprégnée de vinaigre.• Pour les résidus alimentaires tenaces ou brûlés, faites tremper quelques heures dans de l'eau chaude avant de nettoyer.• Séchez toutes les surfaces extérieures avant d'installer dans la base de l'autocuiseur.
Cordon d'alimentation	<ul style="list-style-type: none">• Utilisez un chiffon à peine humidifié pour essuyer toute particule du cordon. Débranchez toujours de la source d'alimentation avant de nettoyer le cordon d'alimentation.
Base de l'autocuiseur	<ul style="list-style-type: none">• Essuyez l'intérieur de la base de l'autocuiseur et la bordure de condensation avec un chiffon à peine humidifié, puis laissez sécher à l'air libre.• Nettoyez l'extérieur de la base de l'autocuiseur et le panneau de commande avec un chiffon doux ou une éponge à peine humidifiés.

**Un lavage au lave-vaisselle peut provoquer une décoloration, mais cela ne nuit pas à la sécurité ou aux performances de l'autocuiseur.*

DÉPANNAGE

Problème	Cause	Solution
Difficulté à fermer le couvercle	Le joint d'étanchéité n'est pas installé correctement.	Repositionnez le joint d'étanchéité, assurez-vous qu'il est parfaitement ajusté contre le support du joint d'étanchéité.
	Le contenu de l'autocuiseur est encore chaud.	Mettez le bouton d'évacuation de la vapeur sur Évacuation, puis abaissez le couvercle sur la base de l'autocuiseur.
Difficulté à ouvrir le couvercle	Pression dans l'autocuiseur.	Relâchez la pression selon la recette ; ouvrez le couvercle uniquement lorsque la barre de messages indique OK pour ouvrir le couvercle .
Le récipient intérieur reste coincé contre le couvercle à l'ouverture de l'autocuiseur	Le refroidissement du récipient intérieur peut créer un effet de succion, entraînant l'adhérence du récipient interne au couvercle.	Le refroidissement du récipient intérieur peut créer un effet de succion, entraînant l'adhérence du récipient interne au couvercle.
De la vapeur s'échappe du côté du couvercle	Aucun joint d'étanchéité dans le couvercle.	Installez un joint d'étanchéité.
	Le joint d'étanchéité est endommagé ou n'est pas installé correctement.	Remplacez le joint d'étanchéité.
	Présence de résidus alimentaires sur le joint d'étanchéité.	Retirez le joint d'étanchéité et nettoyez-le soigneusement.
	Le couvercle est mal fermé.	Ouvrez, puis fermez le couvercle.
	Le support du joint d'étanchéité est déformé ou décentré.	Retirez le joint d'étanchéité du couvercle et vérifiez si le support du joint d'étanchéité est tordu ou déformé. Contactez le service client.
	La bordure du récipient de cuisson intérieur est peut-être déformée.	Si la bordure du récipient est déformée, remplacez le récipient. N'UTILISEZ PAS L'APPAREIL. Contactez le service client.

Problème	Cause	Solution
Petite fuite de vapeur/ sifflement au niveau de l'évent d'évacuation de la vapeur pendant le cycle de cuisson	Cooker is regulating excess pressure	C'est tout à fait normal, aucune action n'est requise.
De la vapeur jaillit de l'évent d'évacuation de vapeur lorsque le bouton d'évacuation de la vapeur est sur Sceller	Échec du contrôle du capteur de pression.	Contactez le service client.
	La soupape d'évacuation de la vapeur n'est pas correctement installée.	Mettez rapidement le bouton d'évacuation de la vapeur sur Évacuation, puis de nouveau sur Sceller pour vous assurer que la soupape d'évacuation de la vapeur est bien installée
L'écran reste vide après la connexion du cordon d'alimentation	Mauvais raccordement électrique ou aucune alimentation.	Examinez le cordon d'alimentation pour repérer d'éventuels dommages. Si vous constatez des dommages, contactez le service client. Vérifiez la prise pour vous assurer qu'elle est sous tension.
	Le fusible électrique de l'autocuiseur a grillé.	Contactez le service client.
Cliquetis ou léger craquement occasionnel	Le bruit de la commutation de puissance et de l'expansion de la plaque de pression lors du changement de température.	C'est tout à fait normal, aucune action n'est requise.
	Le fond du récipient intérieur est mouillé.	Essuyez les surfaces extérieures du récipient interne. Vérifiez que l'élément chauffant est sec avant d'insérer le récipient intérieur dans la base de l'autocuiseur.
Le code d'erreur apparaît sur l'écran et l'autocuiseur émet des bips continus	Il y a un problème avec l'autocuiseur.	Voir Codes d'erreur à la page 52

DÉPANNAGE DE L'APPLICATION

Problème	Solution
J'ai essayé de télécharger l'application et elle indique que mon appareil n'est pas compatible.	Assurez-vous que la version des systèmes d'exploitation iOS ou Android sur votre appareil mobile est compatible avec l'application. Ces versions sont répertoriées sur la page Instant Connect dans l'App Store et Google Play Store.
J'essaie de créer un compte dans l'application, mais je n'ai pas reçu le code de vérification.	<p><i>Vérifiez vos spam ou courrier indésirable sur votre messagerie. Si vous le trouvez, assurez-vous de le marquer comme « pas un spam » pour éviter que les futurs e-mails ne soient filtrés.</i></p> <p><i>Attendez quelques minutes et vérifiez à nouveau votre boîte de réception ; parfois, les e-mails sont simplement retardés.</i></p> <p><i>Remarque : l'e-mail de validation proviendra de notre partenaire technologique en matière d'appareils connectés, Fresco.</i></p>
Mes recettes enregistrées ont disparu de mon compte dans l'application.	<p>Les recettes enregistrées se trouvent sous « My Recipes » (« Mes recettes ») situé en bas de l'écran.</p> <p>Si vous ne voyez pas vos recettes ici, désinstallez l'application. Téléchargez ensuite la dernière version. Vous pouvez la télécharger en utilisant le QR code à l'intérieur de la couverture de ce manuel.</p> <p>Pour vous assurer que vos recettes sont enregistrées, essayez ce qui suit :</p> <ol style="list-style-type: none">1. Assurez-vous d'avoir une connexion Wi-Fi solide et stable. Cela aidera l'application à communiquer avec le serveur et à enregistrer correctement la recette.2. Vérifiez que votre appareil dispose de suffisamment d'espace de stockage. Si l'espace de stockage de votre appareil est faible, l'application risque de ne pas pouvoir enregistrer correctement les informations.3. Vérifiez que l'application dispose des autorisations nécessaires pour accéder au stockage et au réseau de votre appareil. Si l'application ne dispose pas des autorisations requises, elle risque de ne pas pouvoir enregistrer correctement les informations.

Problème	Solution
<p>Je ne peux pas me connecter à l'application. Au lieu de cela, j'obtiens un message d'erreur «Échec de connexion».</p>	<p>Si vous rencontrez des problèmes de connexion, désinstallez l'application. Téléchargez ensuite la dernière version. Vous pouvez la télécharger en utilisant le QR code à l'intérieur de la couverture de ce manuel. Une fois l'application réinstallée :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Assurez-vous que le Bluetooth est activé sur votre téléphone. Puis ouvrez l'application. 2. Si vous n'avez pas de compte, sélectionnez Get Started (Démarrer). 3. Si vous avez déjà un compte, connectez-vous, sélectionnez My Kitchen (Ma cuisine), puis sélectionnez le signe Plus dans le coin supérieur droit de l'écran. 4. Sélectionnez Instant Pot Rio Plus. 5. Appuyez sur le bouton WiFi de votre Instant Pot pendant moins d'une seconde et lorsque vous le relâchez, vous entendrez un bip. 6. L'application vous demandera d'ajouter votre Instant Pot. Appuyez sur Continue (Continuer). Cette étape peut prendre plusieurs minutes. 7. Une fois associé, vous verrez le message Let's Get Cooking (Commencez à cuisiner). Appuyez sur OK pour continuer. <p>Parfois, il peut y avoir des problèmes avec votre routeur ou un autre problème matériel. Si vous ne parvenez toujours pas à vous connecter, contactez le service client Instant Pot Brands sur www.instantpot.co.uk</p>
<p>J'essaie de me connecter à l'application et mon compte est introuvable ; j'ai pu me connecter hier.</p>	<p>Vérifiez votre connexion : Assurez-vous que vous utilisez la bonne adresse e-mail et le bon mot de passe associés à votre compte. Parfois, de petites fautes de frappe peuvent vous empêcher de vous connecter. Si vous avez récemment réinitialisé votre mot de passe, assurez-vous d'utiliser ce nouveau mot de passe.</p> <p>Vider le cache et les données de l'application : Parfois, les données mises en cache peuvent interférer avec le processus de connexion. Ouvrez les paramètres de votre appareil et sélectionnez Apps ou Applications. Sélectionnez l'application Instant Connect et recherchez l'option permettant d'effacer le cache et les données de l'application.</p> <p>Désinstaller et réinstaller l'application : Si vous ne parvenez pas régulièrement à vous connecter, désinstallez l'application. Téléchargez ensuite la dernière version. Vous pouvez la télécharger en utilisant le QR code à l'intérieur de la couverture de ce manuel</p>
<p>J'ai installé l'application, mais la moitié de l'écran est coupée.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ajuster la résolution de l'écran : Ouvrez les paramètres de votre appareil et sélectionnez Affichage ou Écran. Recherchez une option pour ajuster la résolution de l'écran et essayez de sélectionner une résolution différente pour voir si cela résout le problème. 2. Augmenter la taille de la police : Si l'écriture est trop petite et coupée, essayez d'augmenter la taille de la police dans l'application ou dans les paramètres de votre appareil. Ouvrez les paramètres de votre appareil et sélectionnez Accessibilité. Recherchez une option pour ajuster la taille de la police. 3. Si le problème persiste dans l'Instant Connect App, essayez d'utiliser une autre application pour voir si le problème affecte toutes les applications de votre appareil. 4. Vider le cache de l'application : Ouvrez les paramètres de votre appareil et sélectionnez Apps ou Applications. Sélectionnez l'application Instant Connect et recherchez l'option permettant de vider le cache de l'application. Si vous ne parvenez toujours pas à visualiser correctement l'application, contactez le service client.

CODES D'ERREUR

Si le panneau de commande affiche un code d'erreur de cette liste, votre Instant Pot Plus présente un problème. Voici les mesures à prendre pour résoudre le problème.

Problème	Cause	Solution
C1	Capteur défectueux.	Contactez le service client.
C7	Liquide insuffisant.	Ajoutez 375 ml de liquide fin à base d'eau dans la cuve.
	Le bouton d'évacuation rapide est sur Évacuation.	Vérifiez que le bouton d'évacuation de la vapeur est réglé sur Sceller.
C10	Panne du module WiFi.	Contactez le service client.
COUVERCLE OUVERT ou COUVERCLE FERMÉ	Le couvercle n'est pas dans la bonne position pour le programme intelligent sélectionné.	Ouvrez et fermez le couvercle. N'utilisez pas de couvercle pour le mode Sauter.
Ingrédients brûlés	Température élevée détectée au fond du récipient de cuisson intérieur : l'autocuiseur réduit la température pour éviter la surchauffe.	Des dépôts d'amidon dans le fond du récipient de cuisson intérieur peuvent avoir bloqué la dissipation de chaleur. Appuyez X sur pour arrêter la cuisson, puis relâcher la pression selon la recette et inspectez le fond de la cuve.
PrSE	De la pression s'est accumulée pendant un programme de cuisson Sauter	Réglez le bouton Seal (d'évacuation de la vapeur) sur Vent (Évacuation) .

PIÈCES DE RECHANGE

Nous proposons des pièces de rechange authentiques pour votre Instant Pot de la série Rio Chef, si vous en avez besoin. Rendez-vous sur www.instantpot.co.uk pour commander.

	Pièce	Référence
	Cuve en acier inoxydable avec poignées	212-0405-01
	Couvercle en verre trempé pour Instant Pot 5,7 L	213-0201-01
	Joints d'étanchéités (2 pièces)	211-0005-01
	Soupape	310-0019-01-EMEA
	Protection antiblocage	310-0006-01
	Couvercle vapeur	310-0026-01-EMEA
	Soupape d'évacuation de la vapeur	310-0022-01-EMEA

EN SAVOIR PLUS

Une multitude d'informations et de conseils sur la cuisine Instant s'offrent à vous. Voici quelques-unes des ressources les plus utiles.

Enregistrer votre produit

instantpot.eu/fr/product-registration

Contacter le service client

instantpot.eu/fr/contact-us

UKSupport@instantpot.com

EUSupport@instantpot.com

Télécharger l'application Instant Connect™

Découvrez la cuisine guidée et les recettes

Disponible les app Stores iOS et Android

Tableaux de cuisson et plus de recettes

instantpot.co.uk/recipes

Vidéos explicatives, conseils et plus

instantpot.eu/fr/getting-started

Pièces et accessoires de rechange

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

Rejoindre la communauté



Spécifications du produit

Modèle	Volume	Puissance	Alimentation	Pression de travail
RPPC61-BK	5,7 Litres	1000 W	220-240V ~ 50/60Hz	80 kPa

GARANTIE

GARANTIE LIMITÉE

Instant Brands (Ireland) Limited et Instant Pot Brands (EMEA) Ltd. (collectivement «l'Entreprise») garantissent cet appareil contre tout défaut de pièces ou de main-d'oeuvre, dans le cadre d'un usage domestique normal, pendant une période d'un (1)an à compter de la date d'achat initial. Cette garantie limitée concerne uniquement l'acheteur initial et l'utilisation de l'appareil au sein de l'UE. Cette garantie ne couvre pas l'utilisation de l'appareil en dehors de l'UE.

Pour faire valoir cette garantie limitée, vous devrez fournir une preuve de la date de l'achat initial et, à la demande, retourner votre appareil. Sous réserve que cet appareil ait été utilisé et entretenu conformément aux instructions écrites fournies avec l'appareil (qui sont également disponibles sur instantpot.co.uk), l'Entreprise s'engage, à son entière discrétion, à:(i)réparer les vices de fabrication (pièces et main d'oeuvre) ; ou (ii)remplacer l'appareil. En cas de remplacement de l'appareil, la garantie limitée de l'appareil de remplacement expirera 12mois après la date de l'achat initial. L'Entreprise n'est pas responsable des frais d'expédition résultant du service de garantie.

Limitation et Exclusions

Toute modification ou tentative de modification de votre appareil risque de nuire à l'utilisation sécurisée de l'appareil et d'entraîner des blessures ou dommages matériels graves. Toute modification ou tentative de modification de votre appareil ou d'une partie quelconque annulera la garantie, à moins que ces modifications ou altérations aient été approuvées expressément par l'Entreprise.

Cette garantie ne couvre pas (1)l'usure normale, (2)les dommages résultant d'une utilisation négligente, déraisonnable ou abusive de l'appareil, d'un montage ou démontage inadéquat, d'une utilisation contraire aux instructions d'utilisation, d'un manque d'entretien raisonnable et nécessaire, de catastrophes naturelles (comme les incendies, inondations, ouragans et tornades), ou d'une réparation ou altération réalisée par toute personne, sauf instructions et autorisation expresse de l'Entreprise ; et (3)les réparations effectuées sur votre appareil en raison d'une utilisation contraire aux instructions d'utilisation publiées et à une fin autre que l'usage domestique normal.

Dans la limite autorisée par la loi, la responsabilité éventuelle de l'Entreprise vis-à-vis de tout appareil ou pièce supposé(e) défectueux(-euse) sera limitée à la réparation ou au remplacement de l'appareil ou de la pièce, et ne dépassera pas le prix d'achat d'un appareil comparable.Sauf disposition contraire expresse aux présentes et dans la limite autorisée par la loi, (1)l'Entreprise n'offre aucune garantie, condition ou déclaration, expresse ou implicite, qu'elle découle ou non de l'usage ou de la pratique commerciale, par rapport à l'appareil ou aux pièces couvertes par cette garantie, et (2)l'Entreprise ne saurait être tenue responsable de tout dommage indirect, accessoire ou consécutif, découlant de ou lié à l'utilisation ou au fonctionnement de l'appareil, ni de tout dommage lié à une quelconque perte économique, perte de propriété, perte de revenus, perte de profits, perte de jouissance ou perte d'usage, ni de tous les frais d'enlèvement ou d'installation, ni de tous les autres dommages consécutifs, de quelque nature qu'ils soient. Aux termes de la législation en vigueur, vous pouvez disposer de droits et de recours supplémentaires à ceux que vous octroie cette garantie limitée.

Allez sur le site instantpot.eu/fr/product-registration/ pour enregistrer votre appareil. Vous devrez indiquer votre nom, votre adresse électronique, le nom du magasin, la date d'achat, le numéro de modèle et le numéro de série (tous deux indiqués sur l'appareil). Cet enregistrement nous permettra de vous informer régulièrement du développement des produits, de vous proposer des recettes et de vous contacter dans le cas peu probable de la publication d'une notification relative à la sécurité du produit. En vous enregistrant, vous reconnaissez avoir lu et compris les instructions d'utilisation et les avertissements qui accompagnent l'appareil.

SERVICE DE GARANTIE

Pour faire appel au service de garantie, veuillez contacter notre instantpot.co.uk/support/service-client en créant un ticket de demande d'assistance en ligne à l'adresse instantpot.eu/contact-us/. Si nous ne parvenons pas à résoudre le problème, nous pouvons vous demander d'envoyer votre appareil au service après-vente pour un contrôle qualité. Instant Pot Brands n'est pas responsable des coûts d'expédition associés au service de garantie. Lorsque vous nous renvoyez votre appareil, veuillez à inclure votre nom, votre adresse postale, votre adresse e-mail, votre numéro de téléphone et une preuve de la date d'achat initial, ainsi qu'une description du problème rencontré avec l'appareil.

*Instant Brands (Ireland) Limited,
Suite 6, Rineanna House,
Shannon Free Zone,
Shannon, Co Clare, Ireland, V14 CA36.
Email: EUSupport@instantpot.com
Telephone: +44 (0) 3331 230051*

Cette garantie a été mise à jour le 1er septembre 2019 pour tous les produits vendus à compter du [1er novembre 2019]. Si votre produit est assorti d'une version plus ancienne de la garantie, celle-ci continuera d'être honorée.

Recyclage

Cet appareil est conforme à la Directive n° 2012/19/EU relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Cet appareil est conforme à la Directive n° 2014/30/UE relative à la compatibilité électromagnétique (CEM), telle que modifiée, et à la Directive n° 2014/35/UE relative à la basse tension, telle que modifiée. Ce marquage indique que, au sein de l'UE, ce produit ne doit pas être mis au rebut avec les autres ordures ménagères. Pour éviter l'élimination incontrôlée des déchets pouvant porter préjudice à l'environnement et à la santé humaine, veuillez le recycler de manière responsable afin de promouvoir la réutilisation durable des matières premières. Veuillez utiliser les services de retour et de collecte pour retourner votre appareil usagé ou contacter le Service Client pour tout complément d'information sur le recyclage et la DEEE.



⚠ AVERTISSEMENT

Ne placez PAS cet appareil sur ou à proximité d'un brûleur à gaz/électrique ou d'un four. Utilisez toujours cet appareil sur une surface stable, non combustible et plane, comme un plan de travail de cuisine.



Instant Brands (EMEA) Limited

Floor 6, Block C, Dukes Court
Duke Street, Woking, GU21 5BH, Royaume-Uni

Instant Brands (Irlande) Limited

Suite 6, Rineanna House, Shannon Free Zone, Shannon, Co Clare,
Irlande, V14 CA36
instantpot.co.uk

© 2025 Instant Pot Brands INSTANT POT
sont des marques déposées d'Instant Pot Brands

*vamos
a cocinar*

**PLUS WIFI
OLLA MULTIFUNCIÓN 5.7L**

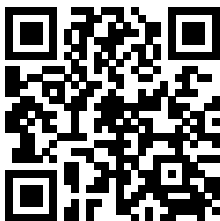
MANUAL DE USUARIO

Instant Pot®

¡Descubra su nueva Instant Pot Plus!

Esta Instant Pot Plus te ayuda a cocinar comidas saludables y deliciosas con mayor facilidad y rapidez. Además, gracias a la conexión wifi a la app Instant Connect™, podrás controlar y supervisar tu cocina, además de usar la configuración de recetas desde la app. ¡Enamórate de la cocina Instant Pot y disfrútala en tu cocina durante años!

¡Vamos a cocinar con su nueva Instant Pot Plus!



¡Escanee para comenzar!

¿Listo para dominar tu Instant Pot? Hemos creado 4 sencillos pasos con videos instructivos para que tu experiencia culinaria sea pan comido. Escanea el código QR y sigue los pasos para convertirte en un Chef Instantáneo en un abrir y cerrar de ojos. ¡Vamos a cocinar!

instantpot.eu/es/getting-started



Descargue la **Instant Connect™ app** para acceder a más de 3000+ ideas de recetas.



Visite el canal **Instant Pot UK YouTube** para acceder a los vídeos con las instrucciones e inspirarse con las recetas



Conéctese con la comunidad **Instant Pot UK Facebook**, inspírese con los consejos de cocina, trucos y recetas de este grupo activo de Instant Chefs.

CONTENIDO

Advertencias importantes	2
Contenido de la caja	7
Usar la Instant Pot Plus	10
Configuración inicial	12
Cambiar los ajustes	14
Usar la aplicación Instant Connect	16
Usar la tapa	18
Acerca de la cocción a presión	21
Cocción a presión	22
Arroz	24
Esterilizar	26
Vapor	28
Cocción lenta	30
Saltear	32
Sous vide	34
Yogur	36
Mantener caliente	38
Inicio retardado	40
Mantenimiento	41
Limpieza	47
Resolución de problemas	48
Códigos de error	52
Piezas de repuesto	53
En savoir plus	54
Garanzia	55



ADVERTENCIAS IMPORTANTES

El incumplimiento de estas instrucciones de seguridad podría causar lesiones personales y/o daños materiales y puede anular su garantía.

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES

Antes de usar su nuevo aparato, lea todas las instrucciones, incluida la siguiente Información de seguridad. Guarde este manual para poder consultarlo.

Ubicación

COLOQUE el aparato únicamente sobre una encimera. Utilice siempre el aparato sobre una superficie nivelada, estable y no combustible.

ASEGÚRESE de que todos los componentes estén secos y sin restos de alimentos antes de colocar el recipiente interior en la base de cocción.

NO COLOQUE el aparato ni el cable de alimentación sobre un quemador de gas, eléctrico o de un horno, ni cerca de ellos. No use NUNCA el aparato encima de los hornillos de su cocina.

NO USE el aparato cerca de agua, fuentes externas de calor o llamas.

NO USE el aparato en el exterior. Manténgalo alejado de la luz solar directa.

NO COLOQUE ningún objeto que pueda bloquear la ventilación del aparato.

Uso general

El recipiente de cocción interno extraíble está extremadamente caliente durante el uso, y puede resultar sumamente pesado cuando está lleno de ingredientes.

UTILICE guantes de horno para manipular el recipiente de cocción interno y para retirar los accesorios.

COLOQUE los accesorios calientes sobre una superficie resistente al calor o una placa de cocción.

TENGA cuidado al levantar el recipiente para extraerlo de la base, para evitar lesiones por quemaduras.

TENGA EXTREMO CUIDADO cuando el recipiente contenga comida caliente, aceite caliente u otros líquidos.

USE solamente la tapa Instant Pot suministrada con la base de cocción. Utilizar otras tapas de cocción a presión puede causar lesiones o daños personales o materiales.

DO USE el aparato sin que contenga el recipiente interno de cocción extraíble.

NO TOQUE las superficies calientes del aparato ni ningún accesorio mientras cocina o inmediatamente después, ya que estarán calientes. Use solamente las asas laterales del aparato para transportar o mover el producto.

NO USE este aparato para freír con aceite o a presión.

NO MUEVA el aparato mientras se esté utilizando y tenga extremo cuidado al eliminar el aceite caliente.

⚠ ¡ADVERTENCIA!

NO PERMITA que los niños menores de 8 años ni las personas con habilidades físicas, sensoriales o mentales reducidas utilicen este aparato. Es necesaria una supervisión estrecha mientras se está utilizando el aparato cerca de niños y personas con habilidades físicas, sensoriales o mentales reducidas. Los niños no deben jugar con este aparato.

NO USE el aparato para otra función que no sea un uso doméstico. No está diseñado para uso comercial.

NO DEJE el aparato sin vigilancia mientras esté funcionando.

Cocción a presión

Este aparato cocina bajo presión. Deje que se despresurice de forma natural o libere todo el exceso de presión antes de abrirlo. **Si no sigue estas instrucciones, podrían producirse quemaduras, lesiones personales o daños materiales.**

ASEGÚRESE de que el aparato está cerrado correctamente antes de ponerlo en funcionamiento.

COMPRUEBE que la válvula de liberación de vapor esté instalada correctamente.

USE la tapa de cocción a presión cuando cocine a presión.

APAGUE el aparato si el vapor se escapa por la válvula de liberación de vapor o por la válvula flotante de forma continua durante más de 3 minutos. Si sale vapor por los laterales de la tapa, apague el aparato. Una vez que deje de salir vapor, se haya liberado la presión y la olla se haya enfriado, asegúrese de que el anillo de sellado está instalado correctamente.

ASEGÚRESE de que el anillo de sellado está en buen estado e instalado correctamente.

COMPRUEBE la válvula de liberación de vapor, el tubo de liberación de vapor, la protección antibloqueo y la válvula flotante en busca de obstrucciones antes de su uso.

NO quite la tapa de cocción a presión con las manos sin protección. **NO TRATE** de forzar la tapa para extraerla de la base de cocción Instant Pot. **NO MUEVA** el aparato mientras se esté bajo presión.

NO CUBRA ni obstruya la válvula de liberación de vapor y/o la válvula flotante con un paño u otros objetos.

NO TRATE de abrir el aparato hasta que se haya despresurizado, y toda la presión interna haya sido liberada. Si trata de abrir el aparato mientras aún está presurizado puede producirse una liberación repentina del contenido caliente y causar quemaduras, lesiones personales o daños materiales.

NO COLOQUE la cara, las manos o la piel desnuda sobre la válvula de liberación de vapor ni sobre la válvula flotante cuando el aparato esté funcionando o quede presión residual, y no se incline sobre el aparato cuando quite la tapa.

Llenado en exceso durante la cocción a presión

El llenado en exceso puede bloquear el tubo y la válvula de liberación de vapor, lo que puede hacer que exista presión excesiva.

NO LLENE el recipiente de cocción interno por encima de la línea marcada con «PC MAX» o «Max PC Fill».

⚠ ¡ADVERTENCIA!

NO LLENE el recipiente de cocción interno por encima de la línea marcada «1/2» al cocinar alimentos que aumenten su tamaño al cocinarlos, como el arroz, las habas secas o las verduras secas.

SEA CONSCIENTE de que ciertos alimentos, como la salsa de manzana, los arándanos, la cebada perlada, la avena u otros cereales, los guisantes partidos, los fideos, los macarrones, el ruibarbo o los espagueti pueden formar espuma y chisporrotear, por lo que se podrían bloquear el tubo y la válvula de liberación de vapor.

NO LLENE el recipiente de cocción interno por encima de la línea marcada «1/2» al cocinar alimentos que aumenten su tamaño al cocinarlos, como el arroz, las habas secas o las verduras secas.

NO COLOQUE alimentos con un tamaño excesivo en el recipiente de cocción interno ya que podría suponer un riesgo de incendio, lesión personal o daños materiales.

Accesorios

USE solamente los accesorios o acoples autorizados por Instant Pot Brands. El uso de piezas, accesorios o acoples no recomendados por el fabricante del aparato puede suponer un riesgo de descarga eléctrica u otras lesiones personales, incendio o daños materiales.

USE solamente el recipiente de cocción interno autorizado del Instant Pot para reducir el riesgo de fugas de presión.

SUSTITUYA únicamente el anillo de sellado por un anillo de sellado Instant Pot autorizado para prevenir lesiones personales, daños materiales u otros daños en el aparato.

NO USE los accesorios incluidos en un microondas, horno tostador, horno de convección o convencional, ni en una parrilla de cerámica, eléctrica, cocina de gas o barbacoa.

Cuidado y almacenamiento

DEJE que el aparato se enfríe a temperatura ambiente antes de limpiarlo o guardarlo.

NO GUARDE ningún material que no sea el recipiente de cocción, en la base de cocción cuando no la esté utilizando.

NO COLOQUE ningún material combustible en la base, como papel, cartón, plástico, espuma de poliestireno o madera.

Cable de alimentación

El cable de alimentación es corto para reducir los riesgos derivados de engancharse, enredarse o tropezar.

ADVERTENCIA: Los alimentos calientes derramados pueden causar quemaduras graves.

MANTENGA el aparato y el cable de alimentación lejos del alcance de los niños.

NO DEJE el cable de alimentación colgando de los bordes de una mesa o encimera.

NO DEJE que el cable de alimentación entre en contacto con superficies calientes o llamas descubiertas, como las de los hornillos.

NO USE tomas de alimentación que estén por debajo de la encimera. Este aparato utiliza un enchufe de tres clavijas con toma de tierra para reducir el riesgo de descarga eléctrica.

SOLAMENTE debe conectar el cable de alimentación a una toma eléctrica con puesta a tierra.

NO RETIRE la clavija de toma de tierra del enchufe.


NO USE el aparato con alargadores, convertidores o adaptadores, temporizadores o sistemas de control remoto independientes.

Si la unidad incluye un cable de alimentación extraíble: acople siempre el cable primero al aparato, después enchufe el cable a la toma de la pared.

Precauciones eléctricas

La base de cocción contiene componentes eléctricos que suponen un riesgo de descarga eléctrica. Si no sigue estas instrucciones podría producirse una descarga eléctrica e incluso la muerte.

Para protegerse frente a descargas eléctricas:

Para la desconexión, seleccione  (Cancelar) y retire el enchufe de la fuente de alimentación. Desenchufe siempre el aparato cuando no lo use, además de antes de poner o quitar componentes o accesorios, y antes de limpiarlo. Para desenchufarlo, sujete el enchufe y tire para extraerlo de la toma. **NUNCA** tire del propio cable

REVISE habitualmente el aparato y el cable de alimentación en busca de indicios de daño o deterioro.

NO UTILICE el aparato si el cable de alimentación o el enchufe están dañados, o después de que el aparato haya funcionado mal o se haya caído o dañado en modo alguno. Para recibir asistencia, póngase en contacto con Atención al cliente por correo electrónico escribiendo a UKSupport@instantpot.com (si se encuentra en el Reino Unido) o a EUSupport@instantpot.com (si se encuentra en la UE), o llamando por teléfono al: +44 (0) 3331 230051.

NO TRATE de reparar, reemplazar o modificar los componentes del aparato, ya que podría producirse una descarga eléctrica u otra lesión personal, un incendio y/o daños materiales, y se anulará la garantía.

NO MANIPULE ninguno de los mecanismos de seguridad, ya que podrían producirse lesiones personales y/o daños materiales.

NO MANIPULE ninguno de los mecanismos de seguridad, ya que podrían producirse lesiones personales y/o daños materiales.

NO SUMERJA el cable de alimentación, el enchufe o el aparato en agua u otro líquido.

NO LIMPIE el aparato mojándolo bajo el grifo.

NO USE el aparato en sistemas eléctricos que no sean de 220 - 240 V ~ 50 / 60 Hz.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

¡ADVERTENCIA!

El incumplimiento de estas instrucciones de seguridad podría causar lesiones personales y/o daños materiales y puede anular su garantía.

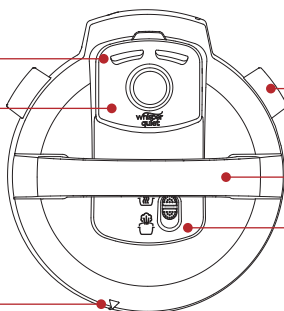
CONTENIDO DE LA CAJA

Tapa

Orificios de salida de vapor

Tapa silenciosa

Marcador de posición
de la tapa

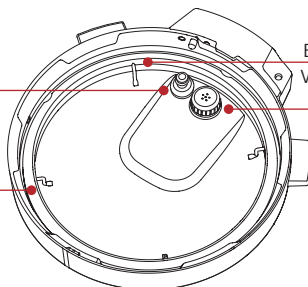


Aletas de la tapa

Mango
Interruptor de
liberación de vapor

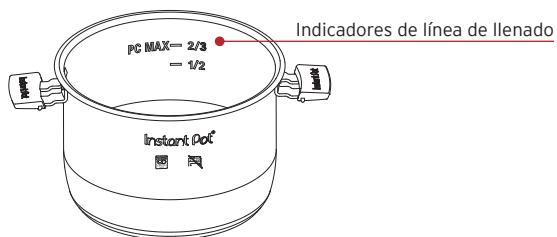
Válvula flotante

Anillo de sellado

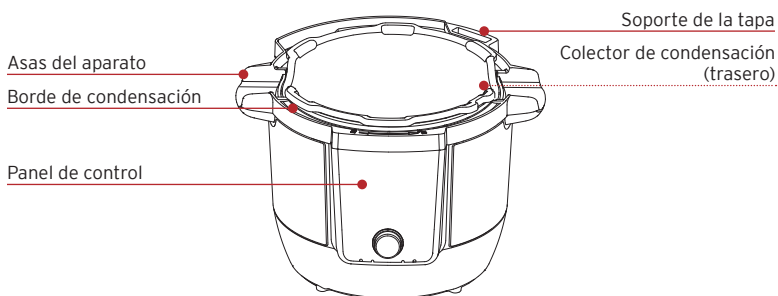


Bastidor del anillo de sellado
Válvula de escape de vapor y
escudo antibloqueo

Recipiente de cocción interior

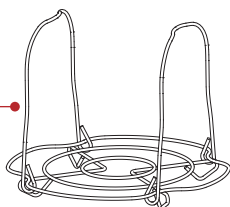


Base del aparato

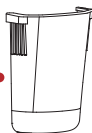


Accesorios

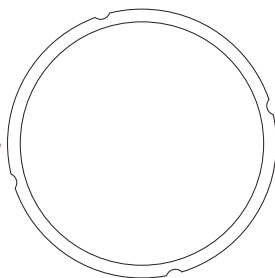
Bastidor de vapor
de acero inoxidable



Colector de condensación



Anillo de sellado adicional



Las ilustraciones son a modo de referencia y podrían diferir del producto real

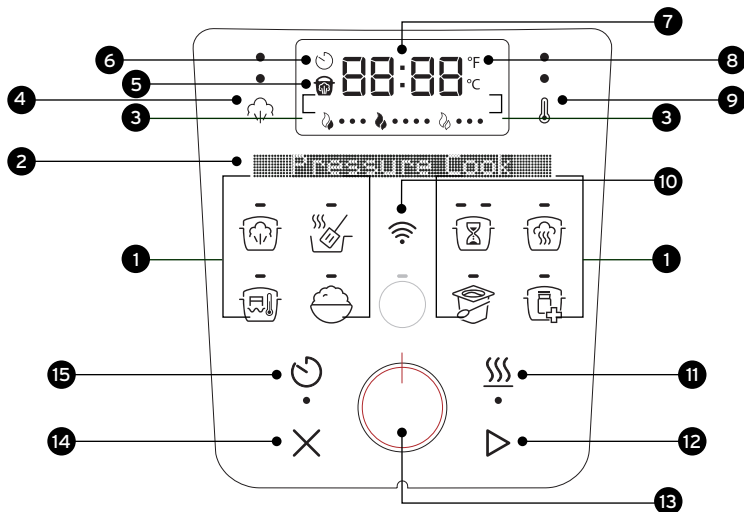
Recuerde reciclar!

Nos preocupa el medio ambiente y hemos creado un envoltorio fácil de reciclar. Consulte las pautas de reciclaje locales y recicle todo lo que pueda. Juntos, podemos ayudar a mantener nuestro planeta sano.

CÓMO USAR EL INSTANT POT PLUS

Panel de control

Hemos diseñado el panel de control del Instant Pot para que sea simple de usar y fácil de leer.



Los iconos

1 Programas inteligentes

Cocinar a presión



Saltear



Cocción lenta



Vapor



Sous Vide



Arroz



Yogur



Esterilizar



2 Barra de mensajes multilingüe

Ready

3 Indicadores de progreso



Pre-calentando



Cocinando



Mantener caliente

4 Nivel de presión



Desactivado



Bajo



Alto

5 Presión



Olla presurizada

6 Retardar inicio

09:59

Cuenta atrás hasta el inicio de la cocción

7 Temporizador

0 1:00

- Temporizador de la cocción
- Temporizador de Mantener caliente

Indicadores

8 Escala temp

°C °F

9 Nivel de temperatura

Desactivado Bajo Alto Personaliz



10 WiFi

Desactivado Conectando Conectado Error al conectar



Controles

11 Mantener caliente



12 Inicio



13 Dial de control



14 Cancelar



15 Inicio retardado




CONFIGURACIÓN INICIAL

Limpiar antes de usar

1. Lave el recipiente de cocción interior con agua caliente y jabón. Aclare y use un paño suave para secar el exterior. También puede lavar el recipiente de cocción interior en el lavavajillas.
2. Limpie el elemento calentador del interior de la base del aparato con un paño suave para asegurarse de que no quedan residuos del embalaje.
3. Instale el colector de condensación. Consulte las instrucciones de la página 45.

Enchufar y encender

Para usar su Instant Pot, colóquela sobre una superficie sólida y no inflamable.











1. Enchufe el cable a una toma de corriente y enciéndela.
2. El panel de control se iluminará, con todos los botones activos, y la **barra de mensajes** mostrará el idioma por defecto.
3. Gire el **dial de control**  para seleccionar el idioma.
Elija entre: inglés, francés, español, alemán, italiano, danés, neerlandés, polaco, sueco y turco.
4. Pulse el **dial de control** para confirmar su selección de idioma.

Su Instant Pot está lista para usar.

Prueba de funcionamiento

Preparar su nuevo Instant Pot para una prueba es una forma estupenda de familiarizarse con el funcionamiento de la unidad antes de cocinar.

Para realizar una prueba de funcionamiento:

1. Añada 3 tazas de agua al recipiente de cocción interior. No añada ningún alimento.
2. Coloque el recipiente de cocción interior sobre la base de la olla.
3. Coloque la tapa sobre la base de la olla.
Consulte "Cómo cerrar la tapa" en la página 17.
4. Pulse **Cocción a presión** .
5. Gire el **dial de control**  para seleccionar 5 minutos de cocción y pulse para confirmar.
6. Pulse **Nivel de presión**  para cambiar al ajuste de nivel de presión **Alto** .
7. Pulse  para desactivar Mantener caliente.
8. Pulse **Inicio** . La barra de progreso muestra **Pre calentando** .
9. Cuando la presión está lista, la barra de progreso muestra **Cocinando**  la barra de mensajes muestra **no abrir la tapa**, y el indicador de **presión**  rojo se ilumina. Cuando el temporizador llegue a 00:00, la cocción se detendrá.
10. La liberación natural de vapor comienza automáticamente. Para liberarlo más rápido, ajuste el interruptor de liberación de vapor de la tapa a la posición **de Ventilar** . Cuando se libera todo el vapor, la barra de mensajes muestra **Puede abrir la tapa**.
11. Abra la tapa.
Consulte "Cómo abrir la tapa" en la página 18.
Importante: El recipiente de cocción interior estará caliente, sáquelo levantándolo con cuidado utilizando las asas de silicona.
12. Deseche el agua restante y, a continuación, lave y seque el recipiente de cocción interior.

¡Ahora su Instant Pot ya está lista para cocinar!

CAMBIAR LOS AJUSTES

Modo Preparado

Cuando encienda la Instant Pot, esta emitirá un pitido y la barra de mensajes mostrará **Preparado**. Este es el modo Preparado: preparado para que seleccione un programa inteligente o cambie un ajuste.

Para volver a este modo desde un programa inteligente o un ajuste, pulse **X** para cancelar.



Cambiar el idioma de la pantalla


Puede seleccionar el idioma que aparece en la pantalla del panel de control.

Elija entre: inglés, francés, español, alemán, italiano, danés, neerlandés, polaco, sueco y turco.

1. En el modo **Preparado** pulse el **Control Dial** dos veces en menos de un segundo.
2. Gire el **dial de control** para seleccionar el idioma.
3. Pulse el **dial de control** para confirmar la selección.


Activar/desactivar el sonido

Puede activar o desactivar los sonidos de alerta.

1. En el modo **Preparado** mantenga pulsado **Retardar inicio**  y el **dial de control** for durante 5 segundos.
2. La barra de mensajes muestra **sonido activado** or **sonido desactivado**. El nuevo ajuste de sonido está activo.

Elegir la escala de temperatura

La temperatura de cocción puede mostrarse en grados Fahrenheit (°F) o Celsius (°C).

1. En el modo **Preparado**, mantenga pulsado **Mantener caliente**  y el **dial de control** durante 5 segundos.
2. La barra de mensajes muestra **Temp Unit F** o **Temp Unit C**. El nuevo ajuste de la escala de temperatura está activo.

Cancelar la cocción

Cuando esté en los modos **Precalentar, Cocinar o Mantener caliente**, pulse **X** para cancelar y la barra de mensajes mostrará **Preparado**.

Los ajustes se guardan

Cada vez que utilice un programa inteligente, la Instant Pot guardará automáticamente los ajustes seleccionados, convirtiéndolos en los predeterminados para el siguiente uso.

Puede utilizar estos ajustes guardados o ajustarlos cada vez. Esto se aplica a:

- Ajustes de presión
- Ajustes de temperatura
- Ajustes de tiempo de cocción

En caso necesario, puede restablecer los ajustes guardados a sus valores predeterminados de fábrica.

Restablecer programas inteligentes individuales

- En el modo **Preparado** mantenga pulsado un botón de programa inteligente durante más de 3 segundos hasta que parpadee dos veces y **la barra de mensajes** vuelva al modo **Preparado**.

Los ajustes individuales del programa inteligente se restauran a los valores predeterminados de fábrica.

- Para restablecer un programa inteligente mientras está en funcionamiento, mantenga pulsado su botón durante más de 3 segundos hasta que los ajustes de tiempo y temperatura de cocción vuelvan a los valores predeterminados de fábrica.

Restaurar todos los programas inteligentes

- En el modo **Preparado**, mantenga pulsado **X** durante más de 3 segundos hasta que todos los botones de programas inteligentes parpadeen 3 veces.

Todos los ajustes de programas inteligentes se restauran a los valores predeterminados de fábrica

USAR LA APLICACIÓN INSTANT CONNECT™

Cocine de forma fácil y sencilla controlando su Instant Pot Plus con la Instant Connect™ App desde su dispositivo móvil.

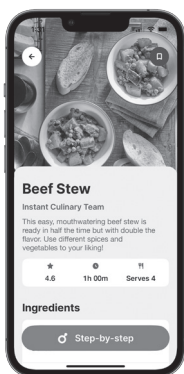
Cocine mejor y con menos esfuerzo

Controle su Instant Pot a distancia: inicie la cocción, personalice los ajustes y guarda sus preferencias, todo desde la aplicación. Se acabaron las carreras por la cocina.

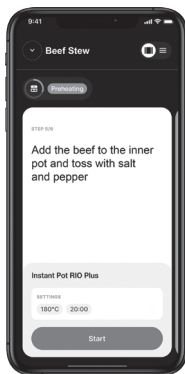
Cocine como un profesional con recetas guiadas paso a paso

Con más de 3000 recetas probadas por chefs, la guía virtual paso a paso de la aplicación permite cocinar sin esfuerzo, garantizando resultados perfectos siempre.

Controle la cocción en tiempo real y sin interrupciones, directamente desde la receta.



Descubra más de 3000 deliciosas recetas en la App



Utilice la App para controlar la cocción de forma interactiva desde la receta

Desarrollado por



Controle la cocción a distancia

Utilice la aplicación para hacer un seguimiento a distancia de cada fase de su receta, para que su comida esté lista cuando usted lo esté.

Obtener la App

Puede descargar la aplicación de dos maneras:

- Escanear el siguiente código QR
- Buscar “Instant Pot” en las tiendas de aplicaciones Apple Store o Google Play Store



Requisitos para conectarse

- Para una mejor conectividad, asegúrese de tener la última versión de iOS o Android en su dispositivo.
- Tenga a mano el nombre y la contraseña de su red WiFi doméstica.
- Asegúrese de que su Instant Pot Plus está enchufada a la corriente pero no está cocinando. **La barra de mensajes muestra Preparado.**
- Su dispositivo móvil está cerca de su Instant Pot Plus.
- Y el Bluetooth de su dispositivo móvil está activado
Nota: Si el símbolo de Wifi parpadea en naranja, la conexión falló.

Conectarse

1. Enchufe el aparato.
2. Abra la App y seleccione “**Get Started**” ‘**Comenzar**’.
3. Seleccione ‘**Instant Pot Rio Plus**’.
4. La App le guiará para crear una cuenta de usuario.
5. A continuación, la App le guiará para que se conecte.

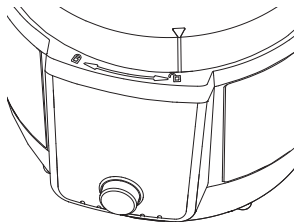
Ya está todo listo para empezar a utilizar la App con su Instant Pot Plus.

USO DE LA TAPA

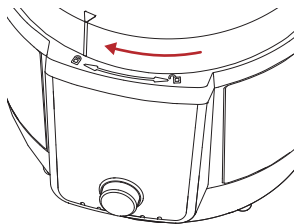
Utilizará la tapa de cocción a presión para la mayoría de los programas de cocción y todos los programas de cocción a presión. Utilice siempre la tapa de cocción a presión que viene con la base de esta Instant Pot Plus.

Cerrando la tapa

1. Alinee el ▽ de la tapa con el 🔒 de la base de la olla.






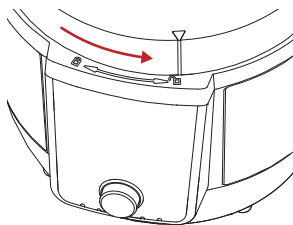
2. Gire la tapa en el sentido de las agujas del reloj hasta que el ▽ de la tapa se alinee con el 🔒 de la base.



Para cocinar a presión, la tapa se bloqueará automáticamente cuando la Instant Pot empiece a acumular presión.

Apertura de la tapa

1. Cuando utilice un programa inteligente de cocción a presión, asegúrese de ventilar primero el vapor hasta que el indicador de **Presión** rojo  se apague y la barra de mensajes muestre **Puede abrir la tapa**.
2. Gire la tapa en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que el de la tapa se alinee con el  de la base. .




3. Levante con cuidado la tapa y retírela de la base de la olla.
4. Para ahorrar espacio en la encimera: coloque la tapa verticalmente en el soporte para la tapa (véase la página 7) que se encuentra en el borde superior de la base.

Cómo liberar vapor

La Instant Pot Plus puede liberar vapor de 2 formas diferentes. Utilice la que mejor se adapte al tipo de comida que esté cocinando o a lo que indique la receta.



Liberación natural de vapor

Una vez se detiene la cocción, el vapor se libera gradualmente de forma natural durante más de 40 minutos. Ideal para comidas que se benefician de la cocción a fuego lento, como guisos, sopas, chili y alubias.

1. Cuando finaliza un programa de cocción a presión, automáticamente comienza la liberación natural de vapor.
2. Cuando se ha liberado todo el vapor, la luz roja del indicador de **Presión**  se apaga.

Liberación rápida de vapor

Libera rápidamente el vapor una vez finalizada la cocción. Ideal para alimentos delicados como pasta, risoto, verduras y marisco, para evitar que se cocinen demasiado.

1. Cuando finalice un programa de cocción a presión, deslice el interruptor de liberación de vapor de la tapa a la posición **Vent (Ventilar)** .
2. Cuando se ha liberado todo el vapor, la luz roja del indicador de **Presión**  se apaga.

Precaución al cocinar a presión

Este aparato utiliza la presión para cocinar. Deje que el aparato libere todo el exceso de presión y vapor antes de abrir la tapa.

Si se abre la tapa antes de liberar la presión, pueden producirse quemaduras, lesiones personales y/o daños materiales. Puede encontrar más información en la sección **<<Advertencias importantes>>**.

ACERCA DE LA COCCIÓN A PRESIÓN

La cocción a presión utiliza la presión para elevar la temperatura del líquido y cocinar así los alimentos de manera uniforme y más rápido de lo normal, a la vez que se conservan los sabores y nutrientes. Al cocinar a presión, la Instant Pot Plus pasa por 3 fases

Fase 1: Precalentar

Mientras la Instant Pot se precalienta, calienta el líquido para crear vapor. Una vez que se ha acumulado suficiente presión, la tapa se bloquea y la olla ya está lista para empezar a cocer.

Fase 2: Cocinar

Mientras la Instant Pot se precalienta, calienta el líquido para crear vapor. Una vez que se ha acumulado suficiente presión, la tapa se bloquea y la olla ya está lista para empezar a cocer

Para más detalles, consulte las instrucciones del programa inteligente a partir de la página 21.

Fase 3: Liberar el vapor

Después de la cocción, la Instant Pot permanece presurizada y caliente. La ventilación del vapor libera presión, reduce la temperatura y permite retirar la tapa de forma segura.

Consulte Cómo liberar vapor en la página 19.

Utilizar líquido para crear vapor

La cocción a presión requiere la presencia de líquido en el recipiente de cocción interior para producir el vapor necesario. Estas son las cantidades mínimas que necesitará:

Instant Pot Tamaño	Mínimo de líquido para cocinar a presión*
5,7 Litres	375 ml

**Salvo que se especifique lo contrario en la receta.*

Los líquidos para cocinar a presión deben ser a base de agua, como caldo, sopa o zumo. Si se usa sopa a base de crema, enlatada o condensada, añadir agua como se indica anteriormente.



COCCIÓN A PRESIÓN

La cocción a presión utiliza vapor a presión para cocinar los alimentos de forma rápida y uniforme. Puede modificar los ajustes en función de su receta.

Ajustes del programa inteligente de cocción a presión.

Tiempo de cocción por defecto	Tiempo mín. de cocción	Tiempo máx. de cocción	Nivel de presión por defecto	Opciones de nivel de presión
10 minutos (00:10)	0 minutos (00:00)	8 horas (08:00)	Alta	Alta Baja

Otros ajustes

- La función Mantener caliente  está activada por defecto.
- La función Retardar inicio  está disponible.

Utilice la aplicación




Controle fácilmente todos los ajustes del programa Cocción a presión y acceda a recetas guiadas para platos específicos a través de la Instant Connect App. O utilice el panel de control como se indica a continuación.

Cómo cocinar a presión


Preparación

Corte, trocee, sazone o marine los ingredientes según su receta.



Pre calentamiento

1. Meta el recipiente de cocción interior en la base y añada los ingredientes y el líquido.
2. Coloque la tapa encima y bloquéela en su sitio.
3. Pulse **Cocción a presión** . La pantalla mostrará los ajustes por defecto o los últimos ajustes de cocción utilizados.
4. Pulse el **dial de control**  para seleccionar el tiempo de cocción. Pulse el **dial de control** para confirmar.
5. Pulse **Nivel de presión**  para alternar entre los niveles de presión **Bajo y Alto**.

Puede cambiar el nivel de presión en cualquier momento durante la cocción.

6. La función **Mantener caliente** está activada por defecto. Pulse de nuevo  para desactivarla.

Puede activar/desactivar la función Mantener caliente en cualquier momento durante la cocción.


7. Para retrasar el inicio de la cocción, pulse **Retardar inicio**  después gire el **dial de control** , para seleccionar el tiempo de retardo.



8. Pulse **Inicio** . La barra de progreso muestra **Pre calentando** .

Puede tardar 15 minutos o más en alcanzar la presión ajustada para la cocción. Los alimentos congelados y las cantidades grandes aumentan el tiempo de precalentamiento.


Cocción

1. Mientras está bajo presión, la barra de mensajes muestra **no abrir la tapa** y el indicador de **Presión** rojo  se ilumina.


2. Cuando la presión esté lista, la barra de progreso mostrará **Cocinando**  y el temporizador iniciará la cuenta atrás.


Puede pulsar  para detener la cocción y cancelar el programa inteligente en cualquier momento. Puede pulsar Mantener caliente  y el temporizador iniciará la cuenta atrás.

Detener la cocción

1. Cuando el temporizador llega a 00:00, la cocción se detiene y comienza la liberación natural de vapor. Si lo prefiere, puede liberar rápidamente el vapor deslizando el interruptor de liberación de vapor de la tapa a la posición **(Vent) Ventilar** .

2. Si la función Mantener caliente está activada, el temporizador empieza a contar.

*Puede pulsar  en cualquier momento para desactivar la función Mantener caliente. Si cancela antes de que la ventilación termine, la barra de mensajes mostrará **no abrir la tapa**.*

3. Cuando se ha liberado todo el vapor, la barra de mensajes muestra **puede abrir la tapa** y el indicador rojo de **Presión**  se apaga.


ARROZ

El programa inteligente Arroz utiliza vapor a presión para cocer el arroz de forma rápida y uniforme. Puede modificar los ajustes en función de su receta.

Ajustes del programa inteligente Arroz.

Tiempo de cocción por defecto	Tiempo mín. de cocción	Tiempo máx. de cocción	Nivel de presión por defecto	Opciones de nivel de presión
12 minutos (00:12)	5 minutos (00:05)	30 minutos (00:30)	Baja	Alta Baja

Otros ajustes

- La función Mantener caliente  está activada por defecto.
- La función Retardar inicio  está disponible.

Utilice la aplicación



Controle fácilmente los ajustes del programa Arroz y acceda a recetas guiadas para platos específicos a través de la Instant Connect App. O utilice el panel de control como se indica a continuación.

Cómo cocinar arroz



Preparación

Prepare los ingredientes según su receta.




Pre calentamiento

1. Meta el recipiente de cocción interior en la base y añada los ingredientes y el líquido.
2. Coloque la tapa encima y bloquéela en su sitio.
3. Pulse **Arroz** . La pantalla mostrará los ajustes por defecto o los últimos ajustes de cocción utilizados.
4. Gire el **dial de control** para seleccionar el tiempo de cocción. Pulse el **dial de control** para confirmar.
5. Pulse **Nivel de presión**  para alternar entre los niveles de presión **Bajo y Alto**.

Puede cambiar el nivel de presión en cualquier momento durante la cocción.



6. La función Mantener caliente  está activada por defecto. Pulse de nuevo  para desactivarla.



Puede activar/desactivar la función Mantener caliente en cualquier momento durante la cocción.

7. Para retrasar el inicio de la cocción, pulse **Retardar inicio** , después gire el **dial de control** para seleccionar el tiempo de retardo.
8. Pulse **Inicio** . La barra de progreso muestra **Precalentando** .




Puede tardar 15 minutos o más en alcanzar la presión ajustada para la cocción. Los alimentos congelados y las cantidades grandes aumentan el tiempo de precalentamiento.

Cocción

1. Mientras está bajo presión, la barra de mensajes muestra **no abrir la tapa** y el indicador de **Presión** rojo  se ilumina.
2. Cuando la presión esté lista, la barra de progreso mostrará **Cocinando**  y el temporizador iniciará la cuenta atrás.

Puede pulsar  para detener la cocción y cancelar el programa inteligente en cualquier momento. Puede pulsar Mantener caliente  en cualquier momento durante la cocción para desactivar esa función.

Detener la cocción

1. Cuando el temporizador llega a 00:00, la cocción se detiene y comienza la liberación natural de vapor. Si lo prefiere, puede liberar rápidamente el vapor deslizando el interruptor de liberación de vapor de la tapa a la posición **(Vent) Ventilar** .
2. Si la función Mantener caliente está activada, el temporizador empieza a contar.
*Puede pulsar  en cualquier momento para desactivar la función Mantener caliente. Si cancela antes de que la ventilación termine, la barra de mensajes mostrará **No abrir la tapa**.*
3. Cuando se ha liberado todo el vapor, la barra de mensajes muestra **Puede abrir la tapa** y el indicador rojo de **Presión**  se apaga.





ESTERILIZAR

El programa Esterilizar utiliza vapor a presión para eliminar las bacterias más comunes en el hogar de artículos como biberones, piezas de sacaleches y otros accesorios de alimentación.

Ajustes del programa inteligente Esterilizar.

Tiempo de cocción por defecto	Tiempo mín. de cocción	Tiempo máx. de cocción	Nivel de presión por defecto	Opciones de nivel de presión
10 minutos (00:10)	0 minutos (00:00)	30 minutos (00:30)	Alta	Alta Baja

Otros ajustes

- La función Mantener caliente  está activada por defecto.
- La función Retardar inicio  está disponible.

Utilice la aplicación



Controle fácilmente la configuración del programa de esterilización mediante la aplicación Instant Connect. O utilice el Panel de control como se describe a continuación. se indica a continuación.

Cómo esterilizar


Pre calentamiento

1. Coloque la olla interior en la base de la olla, agregue líquido y coloque los artículos a esterilizar sobre la rejilla de vapor dentro de la olla.


Siga las instrucciones del fabricante que indican que los artículos se pueden esterilizar a alta temperatura.

2. Coloque la tapa encima y bloquéela en su sitio.
3. Pulse **Esterilizar** . La pantalla mostrará los ajustes por defecto o los últimos ajustes de cocción utilizados.
4. Gire el **dial de control** para seleccionar el tiempo de cocción. Pulse el **dial de control** para confirmar.
5. Pulse **Nivel de presión**  para alternar entre los niveles de presión **Bajo** y **Alto**.

Puede cambiar el nivel de presión en cualquier momento durante la cocción.

6. La función **Mantener caliente** está activada por defecto. Pulse de nuevo. Press  para desactivarla.



Puede activar/desactivar la función **Mantener caliente** en cualquier momento durante la cocción.



7. Para retrasar el inicio de la cocción, pulse **Retardar inicio** , después gire el **dial de control** para seleccionar el tiempo de retardo.

8. Pulse **Inicio** . La barra de progreso muestra **Precalentando** .


Puede tardar 15 minutos o más en alcanzar la presión ajustada para la cocción. Los alimentos congelados y las cantidades grandes aumentan el tiempo de precalentamiento.

Cocción


1. Mientras está bajo presión, la barra de mensajes muestra **no abrir la tapa** y el indicador de **Presión** rojo  se ilumina.
2. Cuando la presión esté lista, la barra de progreso mostrará **Cocinando**  y el temporizador iniciará la cuenta atrás.


Puede pulsar  para detener la cocción y cancelar el programa inteligente en cualquier momento. Puede pulsar **Mantener caliente**  en cualquier momento durante la cocción para desactivar esa función..

Detener la cocción

1. Cuando el temporizador llega a 00:00, la cocción se detiene y comienza la liberación natural de vapor. Si lo prefiere, puede liberar rápidamente el vapor deslizando el interruptor de liberación de vapor de la tapa a la posición **(Vent) Ventilar** .

2. Si la función **Mantener caliente** está activada, el temporizador empieza a contar.

Puede pulsar  en cualquier momento para desactivar la función **Mantener caliente**. Si cancela antes de que la ventilación termine, la barra de mensajes mostrará **No abrir la tapa**.

3. Cuando se ha liberado todo el vapor, la barra de mensajes muestra **Puede abrir la tapa** y el indicador rojo de **Presión**  se apaga.





Utilice el programa Vapor como una vaporera normal, hirviendo líquido para cocinar los alimentos con vapor caliente. Este programa inteligente no utiliza presión para cocinar.

Ajustes del programa inteligente Vapor.

Tiempo de cocción por defecto	Tiempo de cocción min	Tiempo de cocción máx
10 minutos (00:10)	1 minutos (00:01)	4 horas (04:00)

Otros ajustes

- La función Mantener caliente  **NO** está disponible.
- La función Retardar inicio  está disponible.

Utilice la aplicación


Controle fácilmente los ajustes del programa Vapor y acceda a recetas guiadas para platos específicos a través de la Instant Connect App. O utilice el panel de control como se indica a continuación.

Cómo cocinar al vapor

Preparación


Prepare los ingredientes según su receta.

Pre calentamiento

1. Meta el recipiente de cocción interior en la base y añada un mínimo de 375 ml de agua.
2. Inserte la rejilla de vapor y coloque los ingredientes encima.
3. Coloque la tapa encima y bloquéela en su sitio.
4. Pulse **Vapour** . La pantalla mostrará los ajustes por defecto o los últimos ajustes de cocción utilizados.

5. Gire el **dial de control** para seleccionar el tiempo de cocción. Pulse el **dial de control** para confirmar.


Puede modificar el tiempo de cocción en cualquier momento durante la cocción.

6. Para retrasar el inicio de la cocción, pulse **Retardar inicio** , después gire el **dial de control** para seleccionar el tiempo de retardo.

7. Pulse **Inicio** . La barra de progreso muestra **Precalentando** .


Puede tardar entre 10 y 15 minutos en alcanzar la temperatura de cocción. Los alimentos congelados aumentan el tiempo de precalentamiento.

Cocción

1. Cuando la temperatura está lista, la barra de progreso muestra **Cocinando** .
2. El temporizador de cocción empieza la cuenta atrás.

Puede pulsar  para detener la cocción en cualquier momento.

Detener la cocción

1. Cuando el temporizador llegue a 00:00, la cocción se detendrá. La barra de mensajes muestra **End (fin)**.
2. El programa inteligente Vapor no cocina a presión, pero puede acumularse una pequeña cantidad de presión que dificulte la extracción de la tapa. Si esto ocurre, coloque el interruptor de liberación de vapor de la tapa en la posición **Vent (Ventilar)**  para liberar el posible exceso de vapor antes de abrir la tapa.

COCCIÓN LENTA

La cocción lenta le permite preparar sus recetas favoritas de guisos y estofados igual que con una olla de cocción lenta tradicional. Este programa inteligente no utiliza presión para cocinar los alimentos.



Ajustes del programa inteligente Cocción lenta.

Ajuste de cocción por defecto	Cocción Opciones de ajuste	Tiempo de cocción por defecto	Tiempo mín. de cocción	Tiempo máx. de cocción
Alta	Alta Baja	6 horas (06:00)	30 minutos (00:30)	24 horas (24:00)

Ajustes de cocción Alta o Baja:

Alta	Baja
<ul style="list-style-type: none">• 2,5 horas para alcanzar la temperatura máxima de 95 °C (más rápido)• Se recomienda un tiempo de cocción mínimo de 3 horas• El calentamiento inicial más rápido es ideal para alimentos como carnes magras (pollo o cerdo), verduras blandas y sopas	<ul style="list-style-type: none">• 4,5 horas para alcanzar la temperatura máxima de 95 °C (más lento)• Se recomienda un tiempo de cocción mínimo de 4 horas• El calentamiento inicial más lento es ideal para alimentos como carnes más duras (estofado o pecho de res), asados densos, carne con hueso y tubérculos

Otros ajustes

- La función Mantener caliente  está activada por defecto.
- La función Retardar inicio  está disponible.

Utilice la aplicación




Controle fácilmente los ajustes del programa Vapor y acceda a recetas guiadas para alimentos específicos a través de la Instant Connect App. O utilice el panel de control como se indica a continuación.

Cómo cocinar con cocción lenta



Preparación

Corte, trocee, sazone o marine los ingredientes según su receta.




Cocción


1. Meta el recipiente de cocción interior en la base y añada los ingredientes y el líquido.
2. Coloque la tapa encima y bloquéela en su sitio.
3. Pulse **Cocción lenta** . La pantalla mostrará los ajustes por defecto o los últimos ajustes de cocción utilizados.
4. Gire el **dial de control**  para seleccionar el tiempo de cocción. Pulse el dial de **control**  **para confirmar**.

Puede modificar el tiempo de cocción en cualquier momento durante la cocción.

5. Para cambiar los ajustes de cocción, pulse **Cocción lenta**  para alternar entre las opciones **Baja y Alta**.
6. La función Mantener caliente está activada por defecto. Pulse  de nuevo para desactivarla.

Puede activar/desactivar la función Mantener caliente en cualquier momento durante la cocción.

7. Para retrasar el inicio de la cocción, pulse **Retardar inicio** , después gire el **dial de control** para seleccionar el tiempo de retardo.
8. Pulse **Inicio** . La barra de progreso muestra **Cocinando** .
9. El temporizador empieza la cuenta atrás.

Puede pulsar  para cancelar la cocción en cualquier momento.

Detener la cocción

1. Cuando el temporizador llegue a 00:00, la cocción se detendrá. La barra de mensajes muestra **End (fin)**.
2. Si la función Mantener caliente está activada, el temporizador empieza a contar.

Pulse  en cualquier momento para desactivarla.

SALTEADO

En lugar de usar una sartén o una cacerola, puede usar el modo Salteado. Al saltear los alimentos, sus sabores se intensifican. Además, también sirve para hervir a fuego lento y espesar o reducir salsas. Este programa inteligente no utiliza presión para cocinar los alimentos.



Ajustes del programa inteligente Salteado.

Opciones de temperatura	Temperatura por defecto	Tiempo de cocción por defecto	Tiempo mín. de cocción	Tiempo máx. de cocción
Niveles 1 a 5 (véase más abajo)	Nivel 5	30 minutos (00:30)	1 minuto (00:01)	1 hora (01:00)

Ajustes de temperatura.

Nivel de temperatura	Temperatura
Nivel 1	95°C
Nivel 2	110°C
Nivel 3	135°C
Nivel 4	160°C
Nivel 5	190°C

Otros ajustes


- La función Mantener caliente  **NO** está disponible.
- La función Retardar inicio  **NO** está disponible.




Cómo saltear

Preparación


Corte, trocee, sazone o marine los ingredientes según su receta.

Pre calentamiento

1. Coloque el recipiente de cocción interior en la base de la olla. La tapa no es necesaria para el modo Salteado.
2. Pulse **Salteado** . La pantalla mostrará los ajustes por defecto o los últimos ajustes de cocción utilizados.


3. Gire el **dial de control** para seleccionar el tiempo de cocción. Pulse el **dial de control** para confirmar.
Puede modificar el tiempo de cocción en cualquier momento durante la cocción.
4. Para cambiar la temperatura de cocción, pulse el botón **Nivel de temperatura** , luego gire el **dial de control** para alternar entre los niveles de temperatura.
5. Pulse **Inicio** . La barra de progreso muestra **Precalentando** .

Cocción

1. Cuando la barra de mensajes muestre **Add Food (añadir alimentos)**, añada los ingredientes.
No utilice la tapa mientras saltea.
2. El temporizador de cocción empieza la cuenta atrás.
Puede pulsar  para cancelar la cocción en cualquier momento.
3. Cuando el tiempo de cocción llega a 00:00, la barra de mensajes muestra **End (fin)**.

Saltear y desglasar después antes de cocinar a presión o lento

Saltear es una forma estupenda de dorar los ingredientes. El desglasado es el proceso de añadir líquido a una sartén caliente para despegar todos esos deliciosos restos caramelizados que quedan en el fondo antes de seguir cocinando. Siga estos pasos:

1. Saltee los ingredientes.
2. Pulse  para detener el salteado.
3. Desglase: retire los alimentos (opcional) del recipiente interior.
4. Añada agua, caldo o vino al recipiente interior.
5. Use una cuchara de madera o una espátula de silicona para despegar los restos de comida pegados al fondo.
6. Vuelva a colocar los alimentos en el recipiente de cocción interior.
7. Seleccione el programa inteligente para continuar cocinando.



SOUS VIDE (AL VACÍO)

Sous Vide cocina los alimentos en una bolsa sellada y apta para alimentos sumergida en agua durante un periodo prolongado. Los alimentos se cocinan en su propio jugo, lo que da como resultado un plato tierno y delicioso. Este programa inteligente no utiliza presión

Ajustes del programa inteligente Sous Vide.

Temperatura por defecto	Temperatura mín.	Temperatura máx.	Tiempo de cocción por defecto	Tiempo de cocción mín.	Tiempo máx. de cocción
56°C	25°C	90°C	3 horas (03:00)	30 minutos (00:30)	99 horas, 30 minutos (99:30)

Otros ajustes

- La función Mantener caliente  **NO** está disponible.
- La función Retardar inicio  **NO** está disponible.

Lo que necesita para cocinar sous vide (al vacío)

- Pinzas
- Bolsas para alimentos, herméticas y que se puedan volver a sellar ó
- Selladora al vacío y bolsas de vacío aptas para alimentos

Utilice la aplicación








Controle fácilmente los ajustes del programa Sous Vide y acceda a recetas guiadas para platos específicos a través de la Instant Connect App. O utilice el panel de control como se indica a continuación.

Cómo saltar


Preparación

1. Corte, trocee, sazone o marine los ingredientes según su receta.
2. Añada los ingredientes a la bolsa y ciérrela herméticamente.


Pre calentamiento

1. Llene el recipiente interior con agua hasta la marca [1/2].
2. Coloque el recipiente de cocción interior en la base de la olla
3. Coloque la tapa encima y bloquéela en su sitio.
4. Pulse **Sous Vide** . La pantalla mostrará los ajustes por defecto o los últimos ajustes de cocción utilizados.
5. Gire el **dial de control**  para seleccionar el tiempo de cocción. Pulse el **dial de control**  para confirmar.
Puede modificar el tiempo de cocción en cualquier momento durante la cocción.
6. Pulse la **temperatura** , luego gire el **dial de control**  para seleccionar el nivel de temperatura.
7. Pulse **Inicio** . La barra de progreso muestra **Pre calentando** .

Cocción

1. Cuando la barra de progreso muestre **Add Food (añadir alimentos)**, abra la tapa, añada la bolsa al recipiente de cocción y vuelva a cerrar la tapa.
2. El temporizador de cocción empieza la cuenta atrás.
3. Cuando el tiempo de cocción llega a 00:00, la barra de mensajes muestra **End(fin)**.
Puede pulsar  para cancelar la cocción en cualquier momento.

Retirar la comida

1. El programa inteligente Sous Vide no cocina con presión, pero puede acumularse una pequeña cantidad de presión que haga que la tapa sea difícil de quitar. Si esto ocurre, coloque el interruptor de liberación de vapor de la tapa en la posición **Vent (Ventilar)**  para liberar el posible exceso de vapor antes de abrir la tapa.
2. Abra la tapa y utilice las pinzas para retirar con cuidado la bolsa.



YOGHUR

Puede utilizar su Instant Pot para elaborar fácilmente deliciosos yogures fermentados lácteos y no lácteos. Este programa inteligente no utiliza presión para cocinar los alimentos.

Ajustes del programa inteligente Yogur.

Paso	Temperatura	Tiempo por defecto	Tiempo mín.	Tiempo máx.
Pasteurización	85° C No ajustable	30 minutos (00:30)	No ajustable	No ajustable
Fermentación	41° C No ajustable	8 horas (08:00)	6 horas (06:00)	12 horas (12:00)

Otros ajustes




- La función Mantener caliente  **NO** está disponible.
- La función Retardar inicio  **NO** está disponible.

Utilice la aplicación

Controle fácilmente los ajustes del programa Yogur y acceda a recetas guiadas para platos específicos a través de la Instant Connect App. O utilice el panel de control como se indica a continuación.

Cómo hacer yogur

Pasteurizar la leche

1. Añada los ingredientes al recipiente de cocción interior y colóquelo dentro de la base de la olla.
2. Coloque la tapa encima y bloquéela en su sitio.
3. Pulse **Yogur** .
El tiempo y la temperatura de pasteurización están predeterminados.
4. Pulse **Inicio** . La barra de progreso muestra **Cocinando**  y la barra de mensajes muestra **Step 1 Pasteurise (Paso 1 pasteurizar)**.
5. Cuando está hecho, la pasteurización se detiene. La barra de mensajes muestra **Open Lid to Cool Down (Abrir tapa para enfriar)**.
La leche debe alcanzar un mínimo de 72 °C para que se produzca la pasteurización.
6. Retire la tapa. La barra de mensajes muestra **Cooling (Enfriando)**.

Añadir cultivo/iniciador

1. Cuando la leche pasteurizada se haya enfriado lo suficiente, la barra de mensajes mostrará **Add Starter (Añadir iniciador)**.
2. Añada un cultivo iniciador a la leche siguiendo las instrucciones del envase.


Si utiliza yogur natural como iniciador, asegúrese de que contiene un cultivo activo. Mezcle 2 cucharadas (30 ml) de yogur por cada 3,7 l de leche o siga una receta de confianza.

3. Coloque y bloquee la tapa.

Fermentar

1. Para ajustar el tiempo de fermentación, pulse el dial de control y gírelo para seleccionar el tiempo deseado. Pulse de nuevo el dial de control para confirmar.

Puede cambiar el tiempo de fermentación en cualquier momento durante este programa. Un periodo de fermentación más largo producirá un yogur más fuerte, ácido.

2. Pulse **Inicio** ▷. La barra de progreso muestra **Cocinando**  y la barra de mensajes muestra **Step 2 Ferment (Paso 2 fermentar)**.
3. Cuando finaliza la fermentación, la pantalla muestra **End (fin)**.
4. Abra la tapa y transfiera el yogur a un recipiente de conservación de alimentos.
5. Métalo en la nevera de 12 a 24 horas para que se desarrollen los sabores.

¿Cuánta cantidad hacer?

Volumen de leche mínimo	Volumen de leche máximo
1000 ml	3.8 L

SSS MANTENER CALIENTE

Puede utilizar la función Mantener caliente después de cocinar con los programas inteligentes Cocción a presión, Cocción lenta, Arroz y Esterilizar. También puede usar dicha función para recalentar comida. Este programa inteligente no utiliza presión para cocinar los alimentos.


Ajustes del programa inteligente Mantener caliente.

	Opciones de temperatura	Tiempo por defecto	Tiempo mín.	Tiempo máx.
Mantener caliente	Alta: 80 °C	10 horas (10:00)	NA	NA
Pizza	Baja: 68 °C Alta: 80 °C Personaliz.: 68 °C a 95 °C"	10 horas (10:00)	30 minutos (00:30)	10 horas (10:00)

Otros ajustes

- La función Retardar inicio  NO está disponible.

Cómo mantener la comida caliente después de cocinar

1. Cuando la función Mantener caliente está activada para un programa inteligente, esta se inicia automáticamente cuando finaliza la cocción. El temporizador muestra el tiempo transcurrido, hasta 10 horas.
2. Para desactivar Mantener caliente en cualquier momento, pulse  para cancelar.





Cómo recalentar

Preparación

Coloque los alimentos a recalentar en el recipiente interior.

También puede utilizar una fuente apta para horno que quepa en el recipiente interior. Añada de 125 a 375 ml de agua al recipiente interior para evitar sobrecalentar la fuente de horno.

Pizza

1. Coloque el recipiente de cocción interior en la base de la olla.
2. Coloque la tapa encima y bloquéela en su sitio.
3. Pulse **Mantener caliente**  La pantalla muestra los ajustes de cocción por defecto o los últimos que se han utilizado..
4. Gire el **dial de control** para seleccionar el tiempo de recalentamiento. Pulse el **dial de control** para confirmar.
5. Pulse el símbolo de **temperatura**  para cambiar a **Alta, Baja** o **Personalizada**.
6. Si ha elegido **Temperatura personalizada**, gire el **dial de control** para seleccionar una temperatura.
7. Pulse **Inicio** . La barra de progreso muestra **Mantener caliente**  y la barra de mensajes muestra el ajuste de temperatura. El temporizador empieza la cuenta atrás.
8. Cuando finaliza el recalentamiento, la pantalla muestra **End (fin)**. Puede pulsar **X** en cualquier momento para cancelar la función Mantener caliente.



RETARDAR INICIO

Puede utilizar la función Retardar Inicio para retrasar el inicio de un programa de cocción o para programar un temporizador (aunque no esté cocinando en su Instant Pot).



	Tiempo por defecto	Tiempo mín.	Tiempo máx.
Retardar inicio	6 horas (06:00)	10 minutos (00:10)	24 horas (24:00)
Temporizador	10 minutos (00:10)	1 minutos (00:01)	1 hora (01:00)

La función Retardar inicio no está disponible para los programas inteligentes Salteado, Yogur, Sous Vide o Mantener caliente.

Retardar el inicio de la cocción

1. Seleccione un programa inteligente, configure los ajustes según sea necesario y, después, pulse **Retardar inicio** .
2. Gire el **dial de control** para seleccionar el tiempo de retardo.
3. Pulse **Inicio** . El temporizador inicia la cuenta atrás.
4. Cuando finaliza la función Retardar inicio, el programa inteligente comienza automáticamente y la pantalla indica **On (activado)**.

Programar un temporizador (sin cocinar)

1. Cuando la barra de mensajes muestre **Ready (preparado)**, pulse Retardar inicio. .
2. Gire el dial de control para seleccionar el tiempo del temporizador.
3. Pulse **Iniciot**  para iniciar el temporizador.

MANTENIMIENTO

Su Instant Pot Plus incluye componentes que permiten cocinar a presión.

Estos componentes deben instalarse para que la cocción a presión funcione correctamente, y limpiarse o sustituirse periódicamente.

⚠ ¡ADVERTENCIA!

El incumplimiento de estas instrucciones de seguridad podría causar lesiones personales y/o daños materiales y puede anular su garantía.

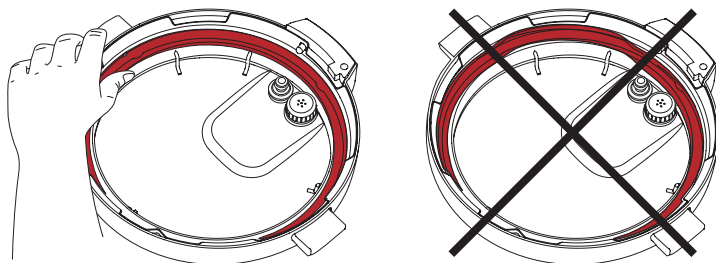
Utilización del anillo de sellado

Cuando la tapa de cocción a presión está cerrada, el anillo de sellado instalado en la parte inferior de la tapa crea un sello hermético entre la tapa y la base de la olla.

- El anillo de sellado está preinstalado en la tapa de la olla multifunción, pero debe comprobar que esté bien colocado cada vez que vaya a cocinar. Debe limpiar el anillo de sellado después de cada uso.
- Los anillos de sellado se dilatan con el tiempo y el uso normal. Para mantener la seguridad de su producto, sustituya el anillo de sellado cada 12-18 meses. Sustitúyalo antes si observa estiramientos, deformaciones o daños.

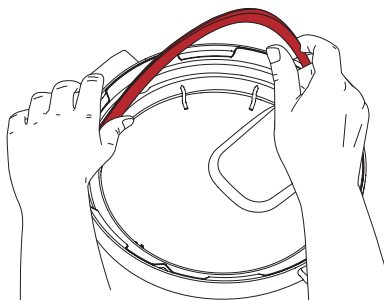
Instalación del anillo de sellado

1. Coloque el anillo de sellado sobre el bastidor y presione con firmeza para colocarlo en su lugar. Presione firmemente para asegurarse de que no se formen pliegues.
2. El anillo de sellado debe quedar bien ajustado y no debe caer al darle la vuelta a la tapa.



Extracción del anillo de sellado

1. Sujete el borde del anillo de sellado y extráigalo por detrás del bastidor del anillo de sellado.



2. Inspeccione el bastidor para asegurarse de que está bien sujeto, centrado y a una altura uniforme alrededor de toda la tapa. Si el bastidor del anillo de sellado está deformado, no intente repararlo.

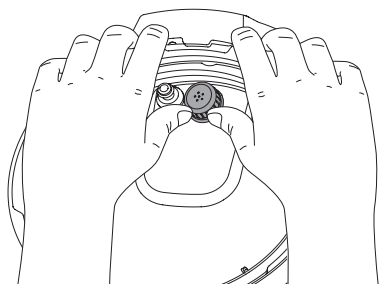
Escudo antibloqueo

El escudo antibloqueo evita que las partículas de comida suban por el tubo de salida de vapor, lo que ayuda a regular la presión.

Como parte integrante de la seguridad del producto, el escudo antibloqueo debe instalarse antes del uso y limpiarse con frecuencia.

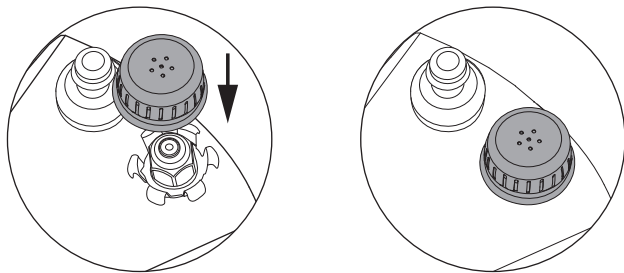
Retirar el escudo antibloqueo

Dele la vuelta a la tapa y sujétala bien con una mano. Utilice la otra mano para agarrar el escudo antibloqueo con los dedos y tire con firmeza para extraerlo de los pines de fijación situados debajo.



Instalar el escudo antibloqueo

Coloque el escudo antibloqueo sobre los pines y presiónelo hacia abajo hasta que encaje en su posición. No intente utilizar la Instant Pot sin el escudo antibloqueo instalado.



Cubierta de liberación de vapor

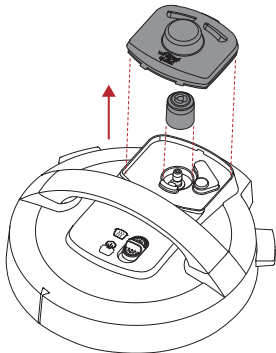
Cuando la Instant Pot libera presión, sale vapor por la parte superior de la cubierta de liberación de vapor. La cubierta de liberación de vapor y la válvula de liberación de vapor son parte integrante de la seguridad del producto y necesarias para la cocción a presión. La cubierta y la válvula deben instalarse antes del uso y limpiarse regularmente.

⚠ ¡ADVERTENCIA!

Si la válvula de liberación de vapor no está instalada, el líquido caliente salpicará, lo que puede causar lesiones personales o daños materiales.

Retirar el conjunto de liberación de vapor

Utilice la pestaña de la parte posterior para tirar de la cubierta de liberación de vapor y, tras retirarla, tire hacia arriba de la válvula de liberación de vapor y sáquela del tubo de liberación de vapor.



Instalar el conjunto de liberación de vapor

Coloque la válvula de liberación de vapor en el tubo de liberación de vapor y presione hacia abajo firmemente. Introduzca las pestañas de la cubierta de liberación de vapor en las sujeciones de la tapa y presione hacia abajo en el lado opuesto hasta que la cubierta quede asentada.

Si está instalado correctamente, el conjunto de liberación de vapor queda firmemente sujeto a la tapa. No debería moverse del sitio al darle la vuelta a la tapa.

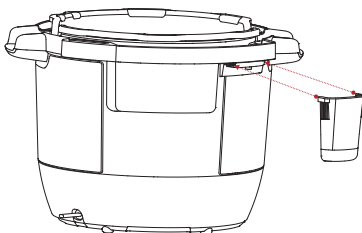


Instalación del colector de condensación

El colector de condensación se asienta en la parte trasera de la base del aparato y acumula la humedad que rebosa por el borde de condensación. Debe instalarse antes de cocinar y vaciarse y aclararse después de cada uso.

Instalación del colector de condensación

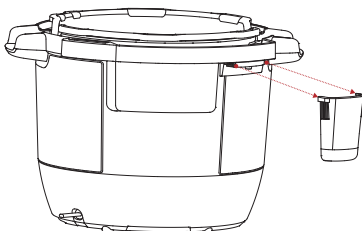
Alinee las ranuras del colector de condensación con las pestañas en la parte posterior de la base del aparato y deslice el colector para colocarlo en su posición.



Extracción del colector de condensación

Tire para alejar el colector de condensación de la base del aparato; no tire hacia abajo.

Advierta las pestañas en la base del aparato y las ranuras del colector de condensación.



LIMPIEZA

Limpie su Instant Pot después de cada uso. Desenchufe siempre la unidad y deje que todos los componentes se enfríen a temperatura ambiente antes de la limpieza. Antes de usar o almacenar la unidad, asegúrese de que todas las superficies estén secas.

Componente	Instrucciones de limpieza
Accesorios <ul style="list-style-type: none">Bastidor de vaporColector de condensación	<ul style="list-style-type: none">Lavar después de cada uso.Lavar a mano con agua caliente y jabón neutro para platos o lavar en el lavavajillas, en la bandeja superiorNo utilice nunca detergentes químicos, polvos o estropajos que rasquen con los accesoriosVacíe y aclare el colector de condensación después de cada uso
Tapa y otras piezas <ul style="list-style-type: none">Escudo antibloqueoAnillo de selladoVálvula de liberación de vaporVálvula flotanteTapa de sílicona	<ul style="list-style-type: none">Lavar a mano con agua caliente y jabón neutro para platos o lavar en el lavavajillas, en la bandeja superiorRetire todas las piezas pequeñas de la tapa antes de lavarla.Con la válvula de escape de vapor y el escudo antibloqueo retirados, limpie el interior del tubo de liberación de vapor para evitar obstrucciones.Para drenar el agua de la tapa tras lavarla en el lavavajillas, sujete el asa de la tapa y manténgala en posición vertical sobre el fregadero, después gírela completamente.Después de la limpieza, guarde la tapa boca abajo sobre la base de cocción.Guarde los anillos de sellado en un lugar bien ventilado para dispersar los olores.Para eliminar los olores del anillo de sellado, añada 250 ml de agua y 250 ml de vinagre blanco a la olla de cocción interior, y ejecute la Cocción a presión durante 5-10 minutos, después utilice la Liberación rápida de vapor.
Recipiente de cocción interior	<ul style="list-style-type: none">Lavar después de cada uso.Lavar a mano con agua caliente y jabón neutro para los platos o lavar en el lavavajillas*Para retirar las manchas de cal provocadas por aguas duras, es posible que necesite humedecer un estropajo suave en vinagre y frotar.Si quedan restos de comida quemada o muy adherida, sumergir en agua caliente durante unas horas antes de limpiar.Secar todas las superficies externas antes de colocarla en la base del aparato.
Cable de alimentación	<ul style="list-style-type: none">Use a barely-damp cloth to wipe any particles off the cord. Always disconnect from power source before cleaning power cord.
Base del aparato	<ul style="list-style-type: none">Limpie el interior de la base del aparato, además del borde de condensación, con un paño ligeramente humedecido y dejar que se seque al aire.Limpie el exterior de la base del aparato y el panel de control con una esponja o paño suave, ligeramente humedecidos.

**Puede producirse cierta decoloración después de usar el lavavajillas, pero no afectará a la seguridad o el rendimiento de la cocción.*

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causa	Solución
Dificultad para cerrar la tapa	El anillo de sellado no está instalado correctamente.	Vuelva a colocar el anillo de sellado asegurándose de que está bien colocado detrás del bastidor del anillo de sellado.
	El contenido del aparato aún está caliente.	Cambie el interruptor de liberación de vapor a la posición de ventilación y, a continuación, baje la tapa hacia la base de la olla.
Dificultad para abrir la tapa	Presión dentro del aparato.	Libere presión conforme a la receta; sólo abra la tapa cuando la barra de mensajes muestre OK to Open Lid (puede abrir la tapa) .
El recipiente interior se adhiere a la tapa al abrir la olla.	Al enfriarse el recipiente interior puede crear succión, causando que el recipiente interior se adhiera a la tapa	Parar liberar el vacío, configure la Liberación de vapor en Ventilación.
Sale vapor por el lateral de la tapa	No hay anillo de sellado en la tapa.	Instale un anillo de sellado.
	El anillo de sellado está dañado o no está instalado correctamente.	Reemplace el anillo de sellado.
	Restos de alimentos en el anillo de sellado.	Quite el anillo de sellado y límpielo bien.
	La tapa no está bien cerrada	Abra la tapa y vuelva a cerrarla.
	El bastidor del anillo de sellado está torcido o descentrado.	Retire el anillo de sellado de la tapa, compruebe el bastidor del anillo de sellado por si presenta dobleces o deformaciones. Póngase en contacto con Atención al cliente.
	El borde del recipiente de cocción interior puede haberse deformado.	Si el recipiente de cocción interior está deformado, sustitúyalo. NO USAR. Póngase en contacto con Atención al cliente.
Pequeña fuga de vapor/ silbido de la válvula de liberación vapor durante el ciclo de cocción	La olla está regulando el exceso de presión.	Es normal, no es necesaria ninguna acción.

Problema	Causa	Solución
Sale mucho vapor de la válvula de liberación de vapor cuando el botón de liberación de vapor está en modo Seal (Sello)	Fallo de control del sensor de presión.	Póngase en contacto con Atención al cliente.
	La válvula de liberación de vapor no está en su sitio.	Mueva el interruptor de liberación de vapor rápidamente a Ventilación y de nuevo a Sellar para asegurarse de que la válvula esté bien sellada.
La pantalla permanece en blanco después de conectar el cable de alimentación	Mala conexión de alimentación o sin alimentación.	Compruebe que el cable no presenta daños. Si observa algún daño, póngase en contacto con Atención al cliente. Compruebe que la toma de salida recibe alimentación.
	El fusible eléctrico del aparato se ha fundido.	Póngase en contacto con Atención al cliente.
Sonido de clic o de ligero chasquido ocasional	El sonido del cambio de corriente y la expansión de la placa de presión al cambiar de temperatura	Es normal, no es necesaria ninguna acción.
	El fondo interior de la olla está húmedo.	Seque las superficies externas de la olla (recipiente interior). Asegúrese de que el elemento calentador esté seco antes de insertar el recipiente de cocción en la base del aparato.
El código de error aparece en la pantalla y el aparato emite pitidos continuos	Hay un problema con el aparato.	Consulte Códigos de error en la página 51.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS DE LA APP

Problema	Solución
He intentado descargar la App y dice que mi dispositivo no es compatible.	Asegúrese de que la versión de los sistemas operativos iOS o Android de su dispositivo móvil es compatible con la App. Aparecen en la página de Instant Connect en la App Store y en Google Play Store.
Estoy intentando crear una cuenta en la App, pero no he recibido el código de verificación.	<p>“Compruebe la carpeta de correo no deseado de su cuenta de correo electrónico. Si lo encuentra, márkelo como “no spam” para evitar que se filtren futuros correos electrónicos. Espere unos minutos y vuelva a comprobar su bandeja de entrada; a veces el correo electrónico simplemente se retrasa.</p> <p><i>Nota: El correo electrónico de validación procederá de nuestro socio tecnológico de electrodomésticos inteligentes, Fresco.”</i></p>
Mis recetas guardadas han desaparecido de mi cuenta en la App.	<p>Las recetas guardadas se encuentran en “My Recipes (Mis recetas)”, en la parte inferior de la pantalla. Si no ve sus recetas ahí, desinstale la App. A continuación, descargue la última versión. Puede descargarla utilizando el código QR de este manual. Para asegurarse de que sus recetas se guardan, pruebe lo siguiente:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Asegúrese de tener una conexión WiFi potente y estable. Esto ayudará a la App a comunicarse con el servidor y guardar la receta correctamente. 2. Compruebe que su dispositivo tenga suficiente espacio de almacenamiento. Si el almacenamiento de su dispositivo se está agotando, es posible que la App no pueda guardar la información correctamente. 3. Compruebe que la App tiene los permisos necesarios para acceder al almacenamiento y a la red de su dispositivo. Si la App no dispone de los permisos necesarios, es posible que no pueda guardar la información correctamente.
No puedo conectarme a la App. En su lugar, aparece el mensaje de error “Error al conectar”.	<p>Si tiene problemas para conectarse, desinstale la App. A continuación, descargue la última versión. Puede descargarla utilizando el código QR de este manual. Una vez reinstalada la App:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Asegúrese de que el Bluetooth esté activado en su teléfono. Después, abra la App. 2. Si no tiene una cuenta, seleccione Get Started (empezar). 3. Si ya tiene una cuenta, inicie sesión, seleccione My Kitchen (mi cocina), y a continuación, seleccione el signo más (+) en la esquina superior derecha de la pantalla. 4. Seleccione Instant Pot Rio Plus. 5. Pulse el botón WiFi de su Instant Pot durante menos de 1 segundo y cuando lo suelte oír un pitido. 6. La App le pedirá que añada su Instant Pot. Pulse Continue (continuar). Este paso puede tardar varios minutos. 7. Una vez conectada, verá el mensaje Let's Get Cooking (empezar a cocinar). Pulse OK (aceptar) para continuar. <p>Ocasionalmente, se dan problemas con el rúter o surge algún problema de hardware. Si sigue sin poder conectarse, póngase en contacto con el Servicio de Atención al Consumidor Instant Pot Brands en www.instantpot.co.uk.</p>

Problema	Solución
<p>Estoy intentando iniciar sesión en la App y no encuentro mi cuenta; ayer sí que pude iniciar sesión.</p>	<p>Compruebe sus datos de acceso: Asegúrese de que utiliza la dirección de correo electrónico y la contraseña correctas asociadas a su cuenta. A veces, pequeños errores tipográficos pueden impedirle iniciar sesión. Si ha restablecido su contraseña recientemente, asegúrese de que está utilizando la contraseña nueva.</p> <p>Borre la caché y los datos de la aplicación: A veces, los datos almacenados en caché pueden interferir en el proceso de inicio de sesión. Abra los ajustes de su dispositivo y seleccione Apps o Aplicaciones. Seleccione la Instant Connect App y busque la opción para borrar la caché y los datos de la App.</p> <p>Desinstale y vuelva a instalar la App: Si sigue sin poder conectarse, desinstale la App. Descargue la última versión. Puede descargarla utilizando el código QR que figura en el interior de la portada de este manual.</p>
<p>He instalado la App, pero la mitad de la pantalla está cortada.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li data-bbox="364 491 927 582">1. Ajuste la resolución de la pantalla: Abra los ajustes de su dispositivo y seleccione Pantalla. Busque una opción para ajustar la resolución de la pantalla e intente seleccionar una resolución diferente para ver si eso resuelve el problema. <li data-bbox="364 588 927 702">2. Aumente el tamaño de fuente: Si la letra es demasiado pequeña y se corta, pruebe a aumentar el tamaño de la fuente en la App o en los ajustes de su dispositivo. Abra los ajustes de su dispositivo y seleccione Accesibilidad. Busque una opción para ajustar el tamaño de la fuente. <li data-bbox="364 708 927 776">3. Si el problema persiste en la Instant Connect App, pruebe a utilizar otra aplicación para ver si el problema afecta a todas las aplicaciones del dispositivo. <li data-bbox="364 782 927 896">4. Borre la caché de la App: Abra los ajustes de su dispositivo y seleccione Apps o Aplicaciones. Seleccione la Instant Connect App y busque la opción para borrar la caché de la App. Si sigue sin poder ver la App correctamente, póngase en contacto con el Servicio de Atención al Consumidor.

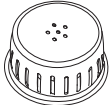


CÓDIGOS DE ERROR

Si el panel de control muestra un código de error de esta lista, es que hay un problema con la Instant Pot Plus. Estas son las acciones a llevar a cabo para solucionar el problema.

Problema	Causa	Solución
C1	Sensor defectuoso.	Póngase en contacto con Atención al cliente.
C7	No hay suficiente líquido.	Añada 375 ml de líquido fino a base de agua al recipiente de cocción interior.
	El elemento calentador ha fallado.	Póngase en contacto con Atención al cliente.
C10	Fallo del módulo WiFi.	Póngase en contacto con Atención al cliente.
TAPA ABIERTA o CERRAR TAPA	La tapa no está en la posición correcta para el programa inteligente seleccionado.	“Abra la tapa y vuelva a cerrarla. No ponga la tapa cuando use la función de Saltear.”
Comida quemada	Alta temperatura detectada en el fondo del recipiente de cocción; la olla se detiene automáticamente para evitar sobrecalentarse.	Los depósitos de almidón en el fondo del recipiente interior pueden haber bloqueado la disipación de calor. Pulse X para detener la cocción, luego libere la presión conforme a la receta e inspeccione el fondo del recipiente de cocción interior.
PrSE	Se ha acumulado presión durante un programa de cocción sin presión.	Coloque el interruptor de liberación de vapor en la posición de Vent (ventilación)

PIEZAS DE REPUESTO

Tenemos piezas de repuesto auténticas disponibles para su Instant Pot Plus de la serie Rio Chef si las necesita. Visite www.instantpot.co.uk para hacer su pedido.

	Pièce	Référence
	Recipiente de cocción interior de acero inoxidable con asas.	212-0405-01
	Tapa de cristal templado Instant Pot 5.7L	213-0201-01
	Anillos de sellado (2unidades)	211-0005-01
	Válvula flotante	310-0019-01-EMEA
	Escudo antibloqueo	310-0006-01
	Tapa silenciosa	310-0026-01-EMEA
	Válvula de liberación de vapor	310-0022-01-EMEA

MÁS INFORMACIÓN

Le espera todo un mundo de información y ayuda para cocinar con su olla Instant Pot®. Estos son algunos de los recursos más valiosos.

Registre su producto

instantpot.eu/es/product-registration

Contacto con Atención al Cliente

instantpot.co.uk/contact-us

UKSupport@instantpot.com

EUSupport@instantpot.com

Descargue la aplicación Instant Connect™

Descubra recetas y elaboraciones guiadas.

Disponible en las tiendas de aplicaciones para iOS y Android.

Tablas de cocción y más recetas

instantpot.co.uk/get-cooking

Vídeos de instrucciones, consejos y mucho más

instantpot.eu/es/getting-started

Sustitución de piezas y accesorios

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

Únase a la comunidad



Especificaciones del producto

Modelo	Volumen	Voltaje	Potencia	Presión de trabajo
RPPC61-BK	5,7 litros	1000 W	220-240 V 50/60Hz	80 kPa

GARANZIA

Garanzia Limitata

Instant Brands (Ireland) Limited e Instant Pot Brands Inc. Limited (congiuntamente, l'“Azienda”) garantiscono che questo prodotto è esente da difetti di fabbricazione e di materiali, in normali condizioni di uso domestico, per un (1) anno dalla data d'acquisto originale. La presente Garanzia Limitata è valida solo per l'acquirente originario e per l'uso nell'UE. La presente garanzia non copre gli apparecchi usati al di fuori dell'UE. Per ricevere assistenza nell'ambito di questa Garanzia Limitata occorre presentare la prova della data di acquisto originale e, su richiesta, restituire l'apparecchio. A condizione che il prodotto venga usato e ne sia eseguita la manutenzione secondo le istruzioni con esso fornite (disponibili anche all'indirizzo instantpot.co.uk) l'Azienda provvederà, a sua esclusiva discrezione, a: (i) riparare i difetti di fabbricazione e materiali; o (ii) sostituire l'apparecchio. Qualora l'apparecchio venga sostituito, la Garanzia Limitata sull'apparecchio sostitutivo scadrà entro 12 mesi dalla data dell'acquisto originario. L'Azienda non si fa carico dei costi di spedizione per gli interventi coperti da garanzia.

Limitazioni ed esclusioni

Qualsiasi modifica o tentata modifica dell'apparecchio può inficiarne il funzionamento sicuro e causare seri danni a persone o cose. Qualsiasi modifica o tentata modifica dell'apparecchio o di un suo componente renderà nulla la garanzia, salvo nel caso in cui tale modifica o alterazione sia stata espressamente autorizzata dall'Azienda.

La presente garanzia non copre (1) la normale usura dei componenti; (2) i danni risultanti da un uso negligente, irragionevole o improprio del prodotto, da un montaggio o uno smontaggio scorretti, da un uso contrario alle istruzioni, da una mancata manutenzione ragionevolmente necessaria, da danni causati da forza maggiore (come incendi, alluvioni, uragani e tornado) o da eventuali riparazioni o modifiche effettuate, salvo nel caso in cui l'intervento sia stato espressamente indicato e autorizzato dall'Azienda; e (3) le riparazioni necessarie a seguito di un uso diverso dal normale uso domestico oppure contrario alle istruzioni pubblicate per l'utente o l'operatore. Nei limiti ammessi dalla legge vigente, l'eventuale responsabilità civile dell'Azienda per prodotti o componenti che appaiano difettosi si limita alla riparazione o sostituzione del prodotto o di un suo componente e non può superare il prezzo d'acquisto di un prodotto sostitutivo paragonabile. Salvo per quanto espressamente ivi disposto e nella misura permessa dalla legge, (1) l'Azienda non fornisce garanzie, condizioni o dichiarazioni, esplicite o implicite, uso, uso commerciale o diverso rispetto all'apparecchio o a sue parti coperte da questa garanzia e (2) l'Azienda declina ogni responsabilità per danni indiretti, incidentali o consequenziali derivanti da o connessi all'uso o alle prestazioni dell'apparecchio o danni derivanti da perdite economiche, perdite di proprietà, perdite di ricavi o profitti, perdite di godimento o uso, costi per la rimozione, installazione o altri danni consequenziali di qualsiasi tipo o natura. L'utente può usufruire di diritti e rimedi in base alle leggi applicabili, in aggiunta a eventuali diritti o rimedi che possano essere disponibili nell'ambito di questa garanzia limitata.

GARANZIA

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

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

Assistenza in garanzia

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

Instant Brands (Ireland) Limited,
Block A, George's Quay Plaza
George's Quay
Dublin, D02 E440
Republic of Ireland
Email: EUSupport@instantpot.com
Telephone: +44 (0) 3331 230051

L'ultimo aggiornamento della presente garanzia risale al 1° settembre 2019 e si applica a tutti i prodotti venduti a partire dal [1° novembre 2019]. Ai prodotti acquistati prima di tale data, si applica la versione della garanzia precedente.

Smaltimento

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



⚠️ ¡ADVERTENCIA!

NO COLOQUE este electrodoméstico sobre un quemador de gas o eléctrico o de un horno ni cerca de ellos. Use siempre este electrodoméstico sobre una superficie estable, nivelada y no combustible, como la encimera de la cocina.



Instant Brands (EMEA) Limited

Floor 6, Block C, Dukes Court,
Duke Street, Woking, GU21 5BH , Reino Unido

Instant Brands (Ireland) Limited

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

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

© 2025 Instant Pot Brands

INSTANT POT son marcas registradas de
Instant Pot.

guida rapida

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

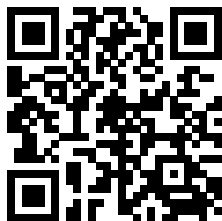
Instant Pot®

Ecco il tuo nuovo Instant Pot Plus!

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

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

Iniziamo a cucinare con il nuovo Instant Pot Plus!



Scansiona per iniziare!

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

instantpot.eu/it/getting-started



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



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



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

INDICE

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

PRECAUZIONI IMPORTANTI

AVVERTIMENTO

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

LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI

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

Collocazione

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

Uso Generale

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

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

⚠ AVVERTIMENTO

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

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

Cottura a pressione

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

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

⚠ AVVERTIMENTO

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

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

Quanti ingredienti mettere per la cottura a pressione

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

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

⚠ AVVERTIMENTO

Accessori

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

Cura e conservazione

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

Cavo di alimentazione

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

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

⚠ AVVERTIMENTO

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

Avvertenze elettriche

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

Per proteggersi dalle scosse elettriche:

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

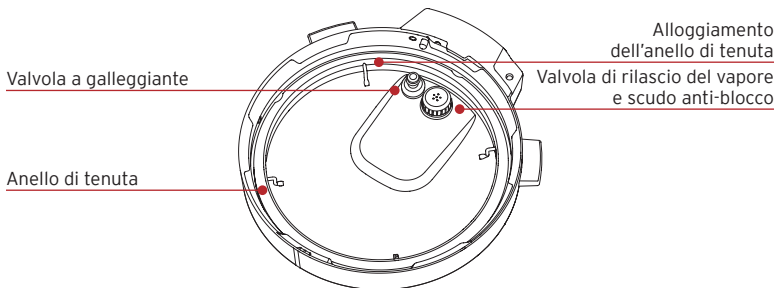
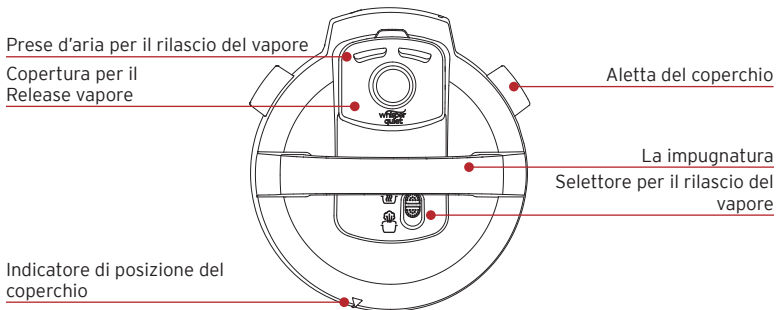
CONSERVARE LE ISTRUZIONI

⚠ AVVERTIMENTO

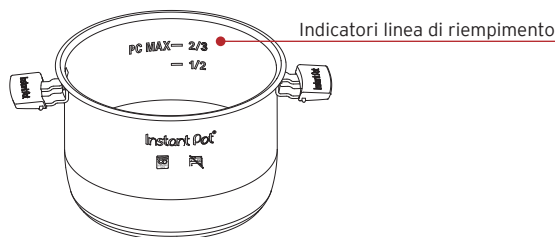
L'inosservanza delle istruzioni di sicurezza può causare lesioni personali e/o danni materiali e può invalidare la garanzia.

CONTENUTO DELLA CONFEZIONE

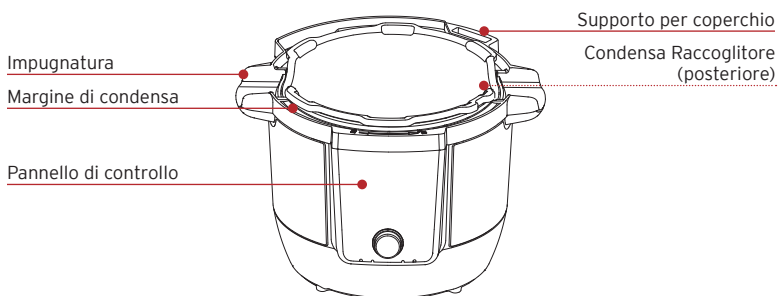
Coperchio



Pentola di cottura interna

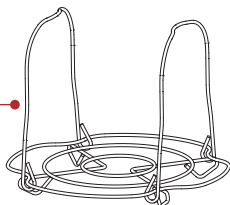


Pentola di base

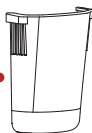


Accessori

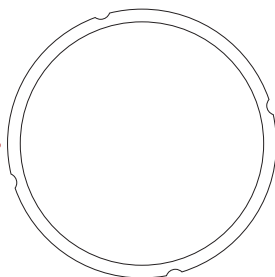
Cestello in acciaio inox per
cottura a vapore



Raccoglitore di condensa



Anello di tenuta extra



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

Ricorda di riciclare!

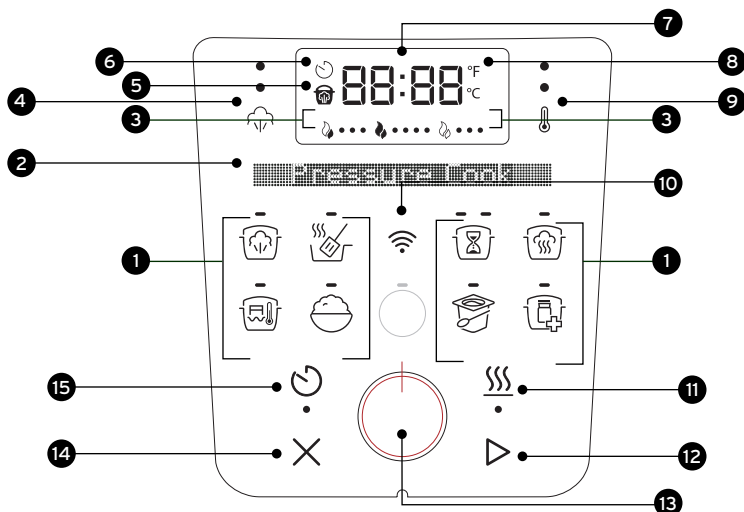
Ci preoccupiamo dell'ambiente e abbiamo reso questo imballaggio facile da riciclare. Ti preghiamo di controllare le disposizioni locali sul riciclaggio e di riciclare quanto più possibile.

Insieme possiamo contribuire a mantenere il nostro pianeta in salute.

USO DELL'INSTANT POT PLUS

Pannello di controllo

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



Imparare queste icone

1 Programma intelligente

Cottura a pressione



Sauté



Cottura lenta



Vapore



Sottovuoto



Riso



Yogurt



Sterilizzare



2 Barra messaggi multilingue

Ready

3 Indicatori di avanzamento



Preriscaldamento



Cottura



Tenere in caldo

4 Livello di pressione



Spento



Bassa



High

5 Pressione



Pentola a pressione

6 Ritarda avvio

09:59

Conto alla rovescia per l'inizio della cottura

7 Timer

0 1:00

- Timer di cottura
- Timer di mantenimento in caldo

Indicatori

8 Scala di temperatura

°C °F

9 Livello di temperatura

Spento Bassa Alta Personalizza

10 WiFi

Spento Abbinamento Connesso Impossibile connettersi

Bianco lampeggiante Arancione lampeggiante

Comandi

11 Tenere in caldo



12 Avvio



13 Manopola di controllo



14 Annullamento



15 Ritarda avvio




CONFIGURAZIONE INIZIALE

Pulire prima dell'uso

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

Collegare e accendere

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

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

La tua Instant Pot è pronta per l'uso.










Funzionamento di prova

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

Per eseguire un funzionamento di prova:

1. Aggiungere 3 tazze di acqua nella pentola interna. Non aggiungere alcun alimento.
2. Collocare la pentola di cottura interna nella base di cottura.
3. Posizionare il coperchio sulla base della pentola interna.

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

4. Premere **Cottura a pressione** .
5. Ruotare la **manopola di controllo**  per selezionare 5 minuti di tempo di cottura e premerla per confermare.
6. Premere **Livello di Pressione**  per passare all'impostazione **Pressione alta**.
7. Premere  per disattivare Tieni in caldo.
8. Premere **Avvia** . La barra di avanzamento indica **Preriscaldamento** .
9. Quando la pressione raggiunge il livello, la barra di avanzamento indica la **cottura** , la barra dei messaggi indica Non aprire il coperchio e l'indicatore di **Pressione** rosso  è acceso. Quando il tempo di cottura arriva a 00:00, la cottura si interrompe.
10. Il rilascio Naturale del vapore inizia automaticamente. Per sfiatare più velocemente, impostare l'interruttore di rilascio del vapore sul coperchio su **Vent (Sfiato)** . Una volta rilasciato tutto il vapore, la barra dei messaggi indica **OK apri coperchio**.
11. Aprire il coperchio.

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

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

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

MODIFICARE LE IMPOSTAZIONI

Modalità Pronto

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

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



Cambia la lingua del display


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

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

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


Gira per attivare/disattivare il suono

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

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

Scegli il livello di temperatura

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

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

Annullare la cottura

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

Impostazioni memorizzate

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

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

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

Reimpostare i singoli Programmi intelligenti

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

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

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

Reimpostare tutti i Programmi intelligenti

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

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

UTILIZZO DELL'APP INSTANT CONNECT™

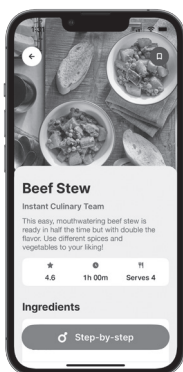
Rendi la cottura semplice e facile controllando Instant Pot Plus tramite l'app Instant Connect™ dal tuo dispositivo mobile.

Cucinare in modo più intelligente, non più faticoso!

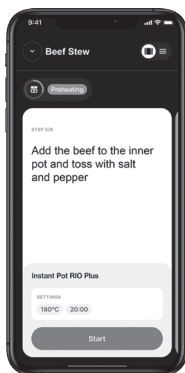
Controllare Instant Pot da remoto: iniziare a cucinare, personalizzare le impostazioni e salvare le preferenze, tutto dall'app. Niente più corse in cucina!

Cucinare come un professionista con ricette guidate passo dopo passo

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



Scopri oltre 3.000 deliziose ricette sull'app



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

Offerto da



Controllare la cucina da remoto

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

Informazioni sull'app Instant Connect™!

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

Puoi scaricare l'app in due modi:

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



Requisiti per l'abbinamento

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

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

Connettiti

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

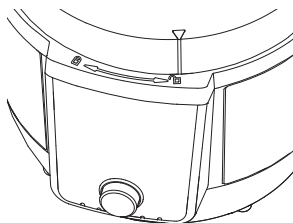
Ora si è pronti per iniziare a utilizzare l'app con Instant Pot Plus!


UTILIZZARE IL COPERCHIO

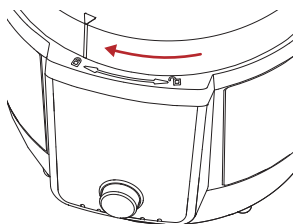
Utilizzerai il coperchio per la maggior parte dei Programmi Smart e sempre per la cottura a pressione. Utilizzare sempre il coperchio per la cottura a pressione fornito con la base della Instant Pot.

Chiudere e bloccare il coperchio

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






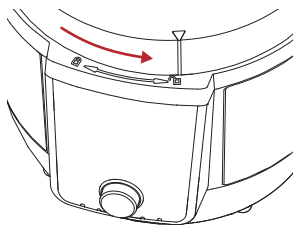
2. Ruotare il coperchio in senso orario fino a quando il ▽ sul coperchio si allinea con il  sulla base di cottura.



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

Apertura del coperchio

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




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

Come rilasciare il vapore

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



Rilascio naturale del vapore

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

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

Rilascio rapido del vapore

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

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

⚠ Cautela nella cottura a pressione

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

A PROPOSITO DELLA COTTURA A PRESSIONE

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

Fase 1: Preriscaldamento

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

Fase 2: Cottura

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

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

Fase 3: Rilascio del vapore

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

Fare riferimento a Come rilasciare il vapore a pagina 20.

Uso del liquido per creare vapore

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

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

**Se non diversamente specificato nella ricetta.*

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



COTTURA A PRESSIONE

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

Impostazioni del Programma intelligente per la Cottura a pressione.

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

Altre impostazioni

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

Utilizzare l'app




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

Come cuocere a pressione





Preparazione

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





Preriscaldare

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





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

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

Cottura

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

Interrompere la cottura

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



RISO

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

Impostazioni del Programma intelligente Riso.

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

Altre impostazioni

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

Utilizzare l'app




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

Come cuocere il riso



Preparazione

Preparare gli ingredienti in base alla ricetta.


Preriscaldare



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

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

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


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


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



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

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


Cottura


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


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


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

Interrompere la cottura

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

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

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

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



STERILIZZARE

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

Impostazioni del Programma intelligente Sterilizzazione.

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

Altre impostazioni

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

Utilizzare l'app

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






Come sterilizzare

Preriscaldare





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

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





cottura.

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

Cottura

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

Interrompere la cottura

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



VAPORE

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

Impostazioni del Programma intelligente Vapore.

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

Other settings

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

Utilizzare l'app


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

Come cuocere a vapore




Preparazione

Tagliare o sminuzzare gli ingredienti in base alla ricetta.



Preriscaldare

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


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

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

Cottura

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

Interrompere la cottura

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

COTTURA LENTA

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



Impostazioni del Programma intelligente Cottura lenta.

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

Impostazioni Alta o Bassa:

Alta	Bassa
<ul style="list-style-type: none">• 2,5 ore per raggiungere la temperatura massima di 95°C (più veloce)• Tempo di cottura minimo consigliato: 3 ore• Il riscaldamento iniziale più rapido è ideale per alimenti come carni magre (pollo o maiale), verdure morbide e zuppe	<ul style="list-style-type: none">• 4,5 ore per raggiungere la temperatura massima di 95°C (più lento)• Tempo di cottura minimo consigliato 4 ore• Un riscaldamento iniziale più lento è ideale per alimenti come carni più spesse (arrosto o petto), arrosti corposi, carni all'osso e tuberi

Altre impostazioni

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

Utilizzare l'app







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

Come cuocere a fuoco lento

Preparazione

Tagliare, sminuzzare o marinare gli ingredienti in base alla ricetta

Cottura

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

È possibile premere  per interrompere la cottura in qualsiasi momento.

Interrompere la cottura

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

Premere  in qualsiasi momento per disattivarlo.

SAUTÉ

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



Impostazioni del Programma intelligente Sauté.

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

Impostazioni della temperatura

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

Altre impostazioni


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

Come utilizzare il programma Sauté

Preparazione




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

Preriscaldare

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

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

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

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

Cottura

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

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

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

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



SOTTOVUOTO

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

Impostazioni del Programma intelligente Sottovuoto.

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

Altre impostazioni

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

Cosa ti serve per il sottovuoto

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

Utilizzare l'app





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

Come procedere con il sottovuoto


Preparazione

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


Preriscaldare

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

Cottura

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

Rimuovere il cibo

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



YOGURT

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

Impostazioni del Programma intelligente Yogurt.

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

Altre impostazioni




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

Utilizzare l'app

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

Come fare lo yogurt

Pastorizzazione del latte

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

Aggiungere lattoinnesto/sieroinnesto

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

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

3. Mettere e chiudere il coperchio.

Fermentazione

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

Quanto yogurt fare?

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

SSS TIENI IN CALDO

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


Impostazioni del programma intelligente Tieni in caldo.

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

Altre impostazioni

- Ritarda avvio  **NON** è disponibile.

Come tenere in caldo dopo la cottura

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





Home riscaldare

Preparazione

Mettere il cibo da riscaldare nella pentola di cottura interna.

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

Riscaldare

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



RITARDA AVVIO

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



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

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

Ritardare l'inizio della cottura

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

Impostare un timer (senza cucinare)

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

MANUTENZIONE

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

⚠ AVVERTIMENTO

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

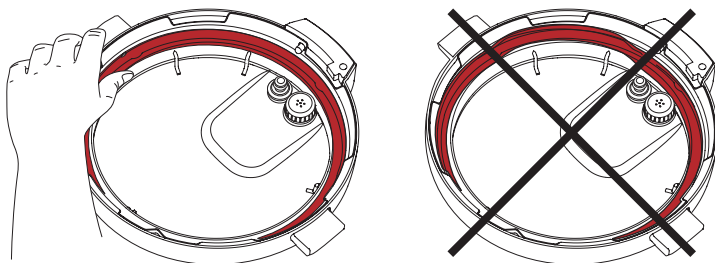
Utilizzo dell'anello di tenuta

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

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

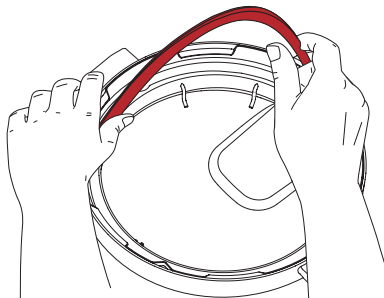
Installare l'anello di tenuta

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



Rimuovere l'anello di tenuta

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



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

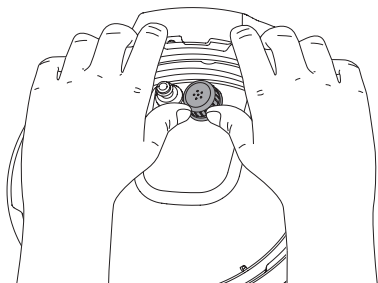
Protezione anti-blocco

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

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

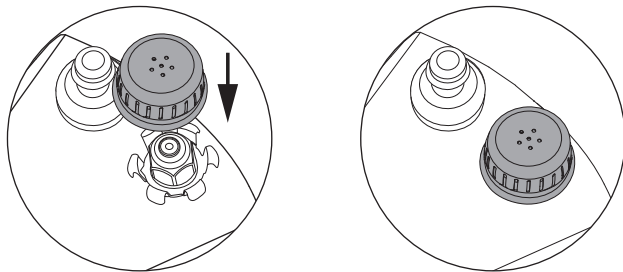
Rimuovere la protezione anti-blocco

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



Installare la protezione anti-blocco

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



Copertura di rilascio del vapore

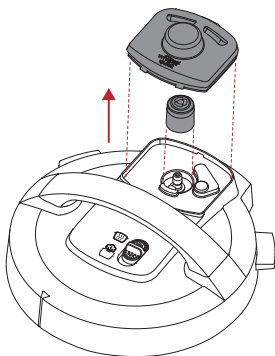
Quando Instant Pot rilascia la pressione, il vapore fuoriesce dalla parte superiore del coperchio di rilascio. Il coperchio e la valvola di sfiato del vapore sono parte integrante della sicurezza del prodotto e necessari per la cottura a pressione. Il coperchio e la valvola devono essere installati prima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

⚠ AVVERTIMENTO

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

Rimuovere il gruppo di rilascio del vapore

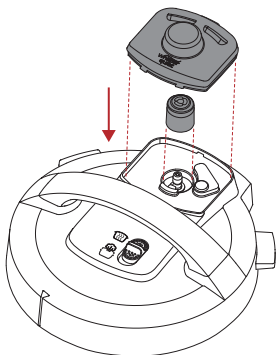
Utilizzare la linguetta sul retro per tirare via il coperchio di rilascio del vapore, quindi tirare la valvola di rilascio del vapore verso l'alto e rimuoverla dal tubo di rilascio del vapore.



Installare il gruppo di rilascio del vapore

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

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

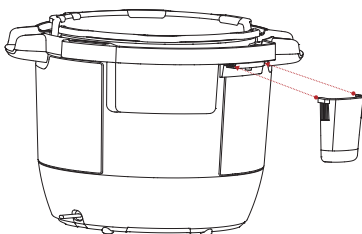


Installazione del collettore di condensa

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

Installare il collettore di condensa

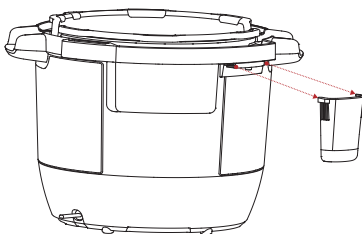
Allineare le scanalature sul collettore di condensa e le linguette sul retro della pentola di base, poi far scivolare in posizione il collettore di condensa.



Rimuovere il collettore di condensa

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

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



PULIZIA

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

Parte	Istruzioni per la pulizia
Accessori <ul style="list-style-type: none">Cestello per vapore	<ul style="list-style-type: none">Lavare dopo ogni utilizzo.Lavare a mano con acqua calda e sapone per piatti delicato o lavare in lavastoviglie nel settore superiore.Non utilizzare mai detergenti chimici aggressivi, polveri o pagliette sugli accessori.Svuotare e sciacquare il raccoglitore di condensa dopo ogni utilizzo.
Coperchio e parti <ul style="list-style-type: none">Protezione anti-bloccaggioAnello di tenutaValvola rilascio vapore (Steam Release Valve)Valvola a galleggianteCappuccio in siliconeCollettore di condensa	<ul style="list-style-type: none">Lavare a mano con acqua calda e sapone per piatti delicato o lavare in lavastoviglie nel settore superiore.Togliere tutte le piccole parti dal coperchio prima del lavaggio.Dopo aver tolto la valvola di uscita del vapore e la protezione anti-bloccaggio, pulire l'interno del tubo di uscita del vapore per evitare intasamenti.Per far scolare l'acqua dal coperchio dopo il lavaggio, portare il coperchio in posizione verticale sopra un lavandino tenendolo per la maniglia e ruotarlo eseguendo un giro completo.Dopo la pulizia, riporre il coperchio capovolto sulla pentola di base.Conservare gli anelli di tenuta in un'area ben ventilata per disperdere gli odori.Per eliminare gli odori dall'anello di tenuta, versare 250 ml di acqua e 250 ml di aceto bianco nel recipiente interno di cottura e avviare la cottura a pressione per 5-10 minuti, poi utilizzare la funzione di uscita rapida del vapore).Svuotare e sciacquare il raccoglitore di condensa dopo ogni utilizzo.

<p>Recipiente interno di cottura</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Lavare dopo ogni utilizzo. • Lavare a mano con acqua tiepida e detersivo per piatti delicato oppure lavare in lavastoviglie* • Per rimuovere le macchie di acqua dura può essere necessario strofinare con una spugna imbevuta di aceto. • Per residui di cibo ostinati o bruciati, immergere in acqua calda per alcune ore prima di pulire. • Asciugare tutte le superfici esterne prima di posizionarle nella vasca base.
<p>Cavo di alimentazione</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare un panno leggermente inumidito per togliere eventuali residui dal cavo di alimentazione. Prima di pulire il cavo di alimentazione, scollegarlo sempre dalla presa elettrica.
<p>Pentola di base</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Pulire l'interno della pentola di base e il bordo di raccolta della condensa strofinando con un panno leggermente inumidito e lasciare asciugare all'aria. • Pulire l'esterno della pentola di base e il pannello di controllo con un panno o una spugna morbida/a leggermente inumidito/a.

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

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

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

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

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI APP

Problema	Soluzione
Ho provato a scaricare l'App, ma dice che il mio dispositivo non è compatibile.	Assicurati che la versione del sistema operativo iOS o Android sul tuo dispositivo mobile sia compatibile con l'App. Sono elencati nella pagina Instant Connect su App Store e su Google Play Store.
Sto provando a creare un account nell'App, ma non ho ricevuto il codice di verifica.	Controlla la cartella spam o posta indesiderata del tuo account di posta elettronica. Se lo trovi, assicurati di contrassegnarlo come "non spam" per evitare che le e-mail future vengano bloccate. Attendi qualche minuto e controlla nuovamente la posta in arrivo: a volte la posta elettronica arriva semplicemente in ritardo. <i>Nota: l'e-mail di convalida verrà inviata dal nostro partner tecnologico per elettrodomestici intelligenti, Fresco.</i>
Le mie ricette salvate sono scomparse dall'account sull'App.	Le ricette salvate si trovano nella sezione " My Recipes " (Le mie ricette) che si trova nella parte inferiore dello schermo. Se non vedi le tue ricette, disinstalla l'App. Quindi scarica l'ultima versione. È possibile scaricarle utilizzando il codice QR presente sulla copertina di questo manuale. Per assicurarti che le ricette vengano salvate, prova quanto segue: <ol style="list-style-type: none">1. Assicurati di avere una connessione WiFi potente e stabile. Ciò aiuterà l'App a comunicare con il server e a salvare correttamente la ricetta.2. Verifica che il tuo dispositivo abbia abbastanza spazio di archiviazione. Se lo spazio di archiviazione del dispositivo è insufficiente, l'App potrebbe non essere in grado di salvare correttamente le informazioni.3. Verifica che l'App disponga delle autorizzazioni necessarie per accedere alla memoria e alla rete del tuo dispositivo. Se l'App non dispone delle autorizzazioni necessarie, potrebbe non essere in grado di salvare correttamente le informazioni.

Problem	Solution
<p>Non riesco a connettermi all'App. Ricevo invece un messaggio di errore "Impossibile connettersi".</p>	<p>Se riscontri problemi di connessione, disinstalla l'App. Quindi scarica l'ultima versione. È possibile scaricarla utilizzando il codice QR presente sulla copertina di questo manuale.</p> <p>Una volta reinstallata l'App:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Assicurati che il Bluetooth sia attivato sul telefono. Quindi apri l'App. 2. Se non hai un account, seleziona Get Started(Inizia). 3. Se hai già un account, accedi, seleziona My Kitchen (La mia cucina), quindi seleziona il segno Più nell'angolo in alto a destra dello schermo. 4. Seleziona Instant Pot Rio Plus. 5. Premi il pulsante WiFi su Instant Pot per meno di 1 secondo finché udirai un segnale acustico quando lo rilasci. 6. L'App ti chiederà di aggiungere Instant Pot. Premi su Continue (Continua). Questo passaggio può richiedere diversi minuti. 7. Una volta effettuato l'abbinamento, vedrai il messaggio Let's Get Cooking (Cuciniamo). Premi OK per continuare. <p>A volte possono verificarsi problemi con il router o con altri componenti hardware. Se ancora non riesci a connetterti, contatta il servizio clienti di Instant Pot Brands su www.instantpot.co.uk</p>
<p>Sto provando ad accedere all'App, ma il mio account non si trova; ieri sono riuscito ad accedere.</p>	<p>Controlla il login: Assicurati di utilizzare l'indirizzo e-mail e la password corretti associati al tuo account. A volte piccoli errori di battitura possono impedirti di effettuare l'accesso. Se hai reimpostato la password di recente, assicurati di utilizzare una nuova password.</p> <p>Cancella la cache e i dati dell'App: A volte i dati memorizzati nella cache possono interferire con il processo di accesso. Apri le impostazioni del tuo dispositivo e seleziona App o Applicazioni. Seleziona l'App Instant Connect e cerca l'opzione per cancellare la cache e i dati dell'App.</p> <p>Disinstallare e reinstallare l'App: Se non riesci a connetterti regolarmente, disinstalla l'App. Quindi scarica l'ultima versione. È possibile scaricarla utilizzando il codice QR presente sulla copertina di questo manuale.</p>
<p>Ho installato l'App, ma metà dello schermo è tagliata.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Regola la risoluzione dello schermo: Apri le impostazioni del tuo dispositivo e seleziona Display o Schermo. Cerca un'opzione per regolare la risoluzione dello schermo e prova a selezionare una risoluzione diversa per vedere se il problema si risolve. 2. Aumenta la dimensione del carattere: Se il carattere è troppo piccolo e viene tagliato, prova ad aumentare la dimensione del carattere sull'App o nelle impostazioni del dispositivo. Apri le impostazioni del tuo dispositivo e seleziona Accessibilità. Cerca un'opzione per regolare la dimensione del carattere. 3. Se il problema persiste sull'App Instant Connect, prova a utilizzare un'app diversa per verificare se il problema riguarda tutte le app sul tuo dispositivo. 4. Svuota la cache dell'App: Apri le impostazioni del tuo dispositivo e seleziona App o Applicazioni. Seleziona l'App Instant Connect e cerca l'opzione per cancellare la cache dell'App. Se ancora non riesci a visualizzare correttamente l'App, contatta il Servizio Clienti.



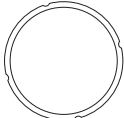

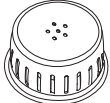


CODICI DI ERRORE

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

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

PEZZI DI RICAMBIO

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

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

PER SAPERNE DI PIÙ

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

Registrare il prodotto

instantpot.eu/it/product-registration

Contattare l'assistenza clienti

instantpot.eu/it/contact-us

UKSupport@instantpot.com

EUSupport@instantpot.com

Scaricare la app Instant Connect™

Scopri le guide di cucina e le ricette

Disponibili nell'app store su iOS e Android

Tabelle di cottura e altre ricette

instantpot.co.uk/recipes

Video dimostrativi, suggerimenti e altro ancora

instantpot.eu/it/getting-started

Pezzi di ricambio e accessori

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

Entra a far parte della community



Specifiche del prodotto

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

GARANZIA LIMITATA

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

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

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

Limitazioni ed esclusioni

Qualsiasi modifica o tentata modifica dell'apparecchio può inficiarne il funzionamento sicuro e causare seri danni a persone o cose. Qualsiasi modifica o tentata modifica dell'apparecchio o di un suo componente renderà nulla la garanzia, salvo nel caso in cui tale modifica o alterazione sia stata espressamente autorizzata dall'Azienda.

La presente garanzia non copre (1) la normale usura dei componenti; (2) i danni risultanti da un uso negligente, irragionevole o improprio del prodotto, da un montaggio o uno smontaggio scorretti, da un uso contrario alle istruzioni, da una mancata manutenzione ragionevolmente necessaria, da danni causati da forza maggiore (come incendi, alluvioni, uragani e tornado) o da eventuali riparazioni o modifiche effettuate, salvo nel caso in cui l'intervento sia stato espressamente indicato e autorizzato dall'Azienda; e (3) le riparazioni necessarie a seguito di un uso diverso dal normale uso domestico oppure contrario alle istruzioni pubblicate per l'utente o l'operatore.

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

GARANZIA

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

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

Servicio de Garantía

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

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

L'ultimo aggiornamento della presente garanzia risale al 1° settembre 2019 e si applica a tutti i prodotti venduti a partire dal [1° novembre 2019]. Ai prodotti acquistati prima di tale data, si applica la versione della garanzia precedente.

Smaltimento

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

⚠️ AVVERTIMENTO

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



Instant Pot Brands (EMEA) Limited

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

Instant Brands (Irlanda) Limited

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

instantpot.com

© 2025 Instant Brands

Instant Pot sono marchi registrati
di Instant Pot Brands.