

get started

INSTANT POT® **PRO PLUS**
USER MANUAL

Instant™

Table of contents

Welcome!	3
IMPORTANT SAFEGUARDS.....	4
Product, parts and accessories	9
Get started.....	11
Cooking from the Instant Brands Connect App.....	14
Pairing with the Instant Brands Connect App	15
Control panel	16
Settings	19
Pressure cooking	20
Releasing pressure	21
Pressure control features.....	23
Cooking	28
About Canning.....	31
Canning 101.....	32
Cooking	33
Care, cleaning and storage	43
Troubleshooting	48

Welcome!

Thank you for purchasing you new Instant Pot® Pro Plus Pressure Cooker.
We hope you enjoy cooking with it for years to come.

Register your product

Help us keep in touch, in case we need to reach you.
Register your product at instantbrands.co.uk/product-registration.

Contact Us

When you have questions about your new Instant Pot, we're here to help.

instantbrands.co.uk/support/
UKSupport@instantbrands.com (if located in the UK)
EUSupport@instantbrands.com (if located in the EU)
+44 (0) 3331 230051

Product Specifications

				
Model: Pro Plus 60	220-240 V ~ 50-60 Hz	1200 W	5.7 Litres	15.54 lb / 7.05 kg
	Pro Plus 60			
	icm: 33.5L x 33.1W x 32.3H			

Find your model name and serial number

Find the **model name** on the silver rating label on the back of the multicooker base, near the power cord. The **serial number** is located on a white sticker beside the rating label.

Product specifications

Model	Wattage	Power	Volume	Weight	Dimensions
Pro Plus	1200W	220-240V~ 50/60 Hz	5.7 Litres	7.05kg	cm: 33.5L x 33.1W x 32.3H

⚠ WARNING

Safety Instructions

At Instant™, we want you to feel comfortable using our products. This Instant Pot Pro Plus was designed with you and your safety in mind.

Read all instructions before using and only use this appliance as directed. Failure to follow these Important Safeguards may result in personal injury and/or property damage and will void your warranty.

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and injury to persons.

⚠ IMPORTANT SAFEGUARDS

READ ALL INSTRUCTIONS

Placement

DO place the appliance on a countertop only. Always operate the appliance on a stable, noncombustible, level surface.

DO make sure all parts are dry and free of food debris before placing the cooking pot on the cooker base.

DO NOT place the appliance on or close to a hot gas or electric burner, or a heated oven.

DO NOT use the appliance near water 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.

⚠ WARNING

General Use

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

DO use oven mitts when handling the inner cooking pot and 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 Brands lid that came with this cooker base. Using any other pressure cooker lids may cause personal injury and/or property damage.

DO NOT use the appliance without the removable inner cooking pot installed.

DO NOT touch the metal portion of the lid, the appliance's hot surfaces, or any accessories during or immediately after cooking because they will be hot. Only use the 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. **DO NOT** open while under pressure. Allow the appliance to depressurise naturally or release all excess pressure before opening. Inappropriate use 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.

⚠ WARNING

DO use the Instant Brands lid when pressure cooking. *For instructions on how to use the lid, see the User Manual.*

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, wait for it to depressurise/cool, and make sure the sealing ring is properly installed.

DO check the steam release valve, steam release pipe, anti-block shield and float valve for clogging before use. For instructions on how to clean these parts, see the User Manual.

DO NOT remove the pressure cooking lid with unprotected hands.

DO NOT attempt to force the lid off the Instant Pot cooker base.

DO NOT move the appliance when it is under pressure.

DO NOT cover or obstruct the steam release valve and/or float valve with a 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 or other personal injuries 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 developing excess pressure.

DO NOT fill the inner cooking pot over the line labeled 'PC MAX – 2/3'.

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 exercise extreme caution when cooking and venting food(s) such as applesauce, cranberries, pearl barley, oatmeal, split peas, noodles, etc. as these foods may foam, froth, or spatter, and may clog the steam release pipe, valve, and/or steam release handle.

DO NOT fill the inner pot higher than the "PC MAX- 1/2" line when

⚠ WARNING

cooking these foods. Failure to follow this warning may lead to personal injury and/or property damage and may void your warranty.

DO NOT place oversized foods into the inner cooking pot as they may cause risk of fire and/or personal injury and/or property damage.

DO check that the sealing ring is properly installed.

Accessories

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

DO use only the authorised stainless-steel inner cooking pot for the Pro Plus to reduce the risk of pressure leakage.

DO only replace the sealing ring with an authorised Instant Brands sealing ring to prevent personal injury and damage to the appliance.

DO NOT use the included accessories in a microwave, toaster oven, convection or conventional oven, or on a ceramic cooktop, electric coil, gas range or 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 multicooker 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 risk resulting from it being grabbed by children, becoming entangled in, or tripping over a longer cord. **WARNING:** Spilled food can cause serious burns. Keep appliance and cord away from children. Never drape cord over edge of counter, never use outlet below counter, and never use with an extension cord.

DO NOT let the power cord touch hot surfaces or open flame, including the stovetop.

⚠ WARNING

DO NOT use with power converters or adapters, timer switches or separate remote-control systems. This appliance has an earthed plug. To reduce the risk of electric shock: **ONLY** plug the power cord into a earthed electrical outlet.

DO NOT remove EARTH.

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.

Electrical Warning

The cooker base contains electrical components that are an electrical shock hazard. Failure to follow these instructions may result in electric shock. To protect against electrical shock: disconnect, select **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.

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 Customer Care by email at **UKSupport@instantbrands.com** (if located in the UK) or **EUSupport@instantbrands.com** (if located in the EU) or by phone at **+44 (0) 3331230051**. **DO NOT** attempt to repair, replace or modify components of the appliance, as this may cause electric shock, fire or personal injury, 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 power cord, plug or the appliance in water or other liquid.

DO NOT use the appliance in electrical systems other than 220-240V~ 50/60Hz.

DO NOT clean the appliance by rinsing it under a faucet.

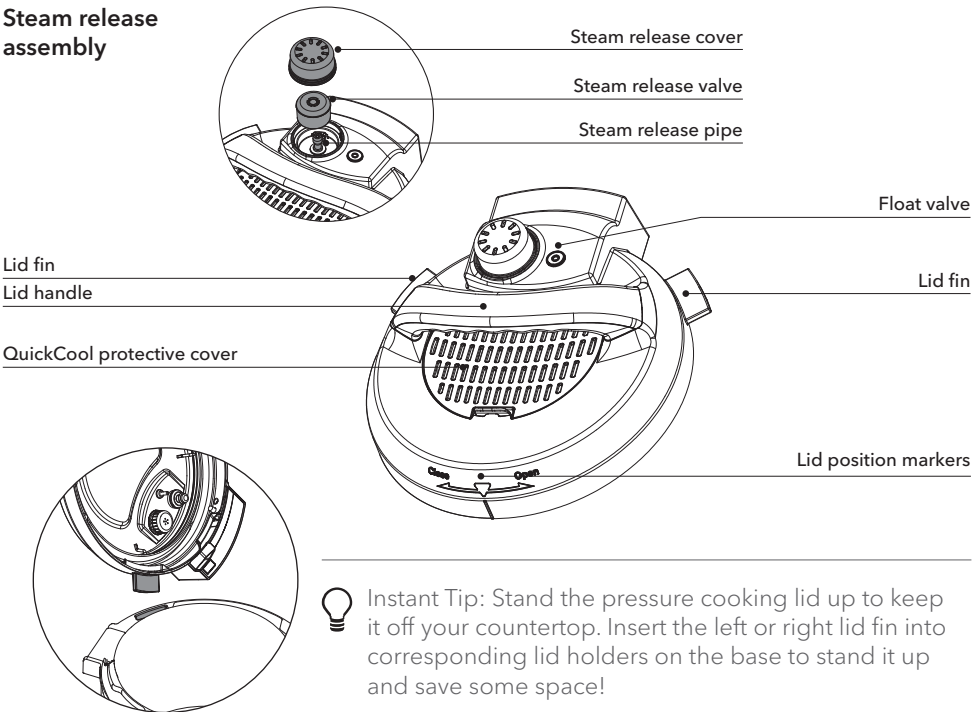
SAVE THESE INSTRUCTIONS

Product, parts and accessories

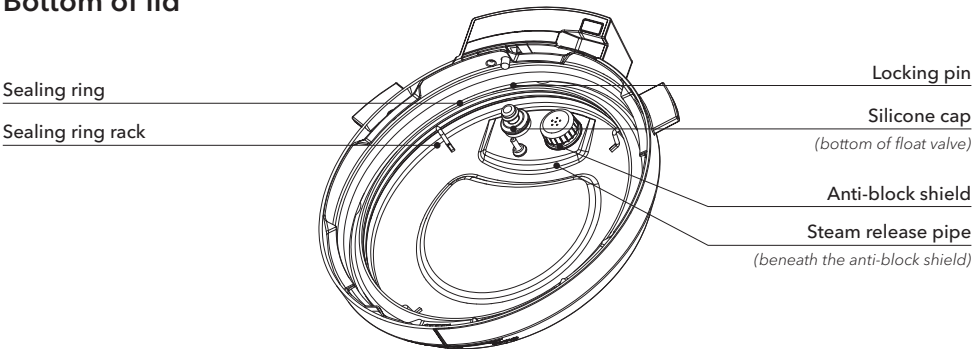
Before using your new Instant Pot Pro Plus, make sure everything is accounted for, then see **Care, cleaning and storage: Removing and installing parts** to find out how everything fits together.

Top of lid

Steam release assembly



Bottom of lid



*Illustrations in this document are for reference only and may differ from the actual product.
Always refer to the actual product.*

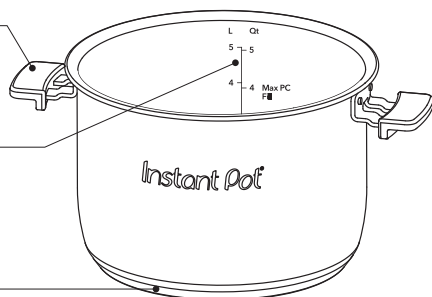
Product, parts and accessories

Cooking pot

Easy Grab silicone handles

Fill line indicators

Flat bottom



Instant Tip: Stove top and oven-friendly up to 204°C
The cooking pot features a cookware-grade impact bonded tri-ply bottom, which sounds complicated, but really just means you can use it just about anywhere – from the multicooker base to any electric, ceramic, gas or induction cooktop.

Multicooker base

Outer pot

Condensation rim

Control panel

Black stainless-steel exterior

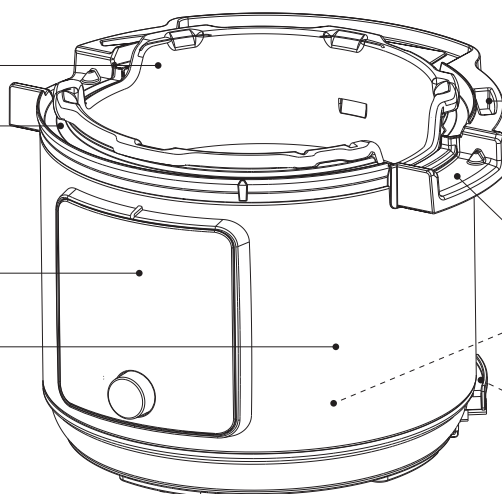
Lid holder

Condensation collector
(rear)

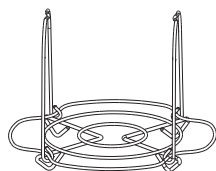
Multicooker handle

Heating element
(interior)

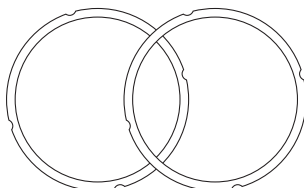
Cord holder
(rear)



Accessories



Steam rack



Extra sealing ring

*Illustrations in this document are for reference only and may differ from the actual product.
Always refer to the actual product.*

Get started

Initial set up

- 01** Pull that Instant Pot Pro Plus out of the box!
- 02** Remove the packaging material and accessories from in and around the multicooker and make sure all the parts are accounted for. See **Product, parts and accessories** for a full parts breakdown.
Make sure to check under the cooking pot!
- 03** Wash the cooking pot in a dishwasher or with hot water and dish soap. Rinse it well with warm, clear water and use a soft cloth to thoroughly dry the outside of the cooking pot.
- 04** Wipe the heating element with a soft, dry cloth to make sure there are no stray packaging particles left in the multicooker base.
Don't remove the safety warning stickers from the lid (unless specified on the sticker!) or the labels from the back of the multicooker base.
- 05** You may be tempted to put the Pro Plus on your stovetop – *but don't do it!* Place the multicooker base on a stable, level surface, away from combustible material and external heat sources.

Is something missing or damaged?

Get in touch with a Customer Care Advisor by email at **UKsupport@instantbrands.com** (if located in the UK) or **EUsupport@instantbrands.com** (if located in the EU) and we'll happily make some magic happen for you!

⚠ CAUTION		
Read the Important safeguards before using the appliance. Failure to read and follow those instructions for safe use may result in damage to the appliance, property damage or personal injury.	DO NOT place the appliance on a stovetop or another appliance. Heat from an external source will damage the appliance.	To avoid risk of property damage and/or personal injury, DO NOT place anything on top of the appliance, and DO NOT cover or block the steam release assembly or anti-block shield, located on the appliance lid.

Get started

Initial test run (water test)

Before using your new Pro Plus for the first time, you must perform a pressure cooking test run to ensure everything is working correctly.

Stage 1: Setting up the Pro Plus for pressure cooking

- 01** Remove the cooking pot from the multicooker base and fill it to the first line (1) with water.
- 02** Insert the cooking pot into the multicooker base.
- 03** Connect the power cord to a 220-240 V power source.

The display shows **OFF**.

- 04** Place and close the lid as described in **Pressure control features: Pressure cooking lid**.

The lid automatically seals for pressure cooking.

Stage 2: "Cooking" (...but not really, this is just a test!)

- 05** Touch **Pressure Cook**.
- 06** When the **minutes field** flashes, turn the dial to adjust the cook time to 5 minutes (**00:05**).

Customisations are saved to the Smart Programme when cooking begins.
- 07** Touch the Venting field to toggle between **Natural**, **Pulse** and Quick release options.

Select **Quick** for a quick pressure release after the test finishes. See **Releasing pressure** for more information.
- 08** Touch **Keep Warm** to turn automatic warming off after the test finishes.
- 09** Touch **Start** to begin.

The display shows **On** and the cooking progress bar shows **Pre-heating**.

Stage 3: Releasing pressure

When the Smart Programme finishes, the quick release icon flashes until venting is finished

- 10** Check the **pressure indicator** on the control panel to make sure the lid is safe to open, then carefully open and remove the lid as described in **Pressure control features: Pressure cooking lid**.



Please read the **Pressure Control Features (pressure indicator)** section on page 29.

- 11** Using proper hand protection, remove the cooking pot from the multicooker base, discard the water and thoroughly dry the cooking pot.

You're ready start cooking with your Instant Pot® Pro Plus!

Get started

CAUTION

Pressurised steam releases through the top of the steam release valve. Keep exposed skin away from the steam release valve to avoid burn injury.

DANGER

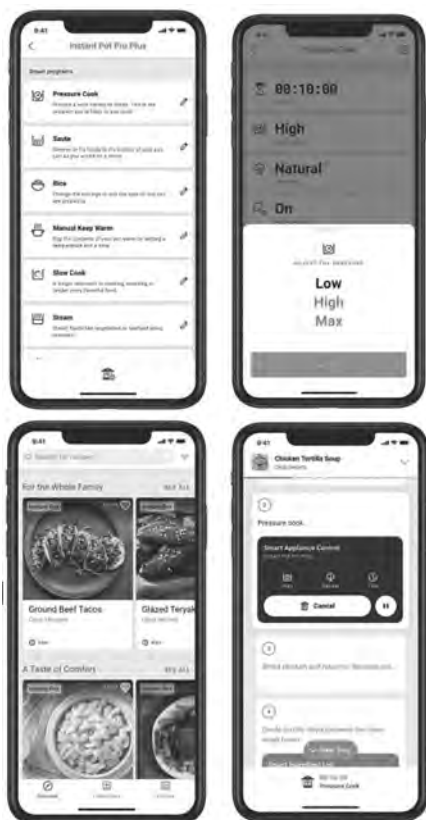
DO NOT attempt to remove the lid while the pressure indicator is on and **NEVER** attempt to force the lid open. Contents are under extreme pressure. Pressure indicator light must be off before attempting to remove the lid. Failure to follow these instructions may result in serious personal injury and/or property damage

CAUTION

The cooking pot will be hot after cooking. Always use appropriate heat protection when handling a hot cooking pot to avoid burn injury.

Cooking from the Instant Brands Connect App

Make cooking simple and easy when you control your Instant Pot® Pro Plus using the Instant Brands Connect App from your mobile device. You have full control of the cooking programmes, plus access to 1000+ interactive guided cooking recipes.



fresco

Control cooking programmes

The Pro Plus includes 9 smart programmes and you can control each of them and then monitor cooking within the App. You can use the default cooking settings, or choose your own settings for things like time, pressure level, temperature and venting type.

Guided recipes

The Instant Brands Connect App includes over 1000 delicious recipes. But unlike standard recipes, the App can interactively guide your cooking on the Pro Plus. The App will start the cooker, and control the settings exactly as the recipe specifies. All you have to do is prepare the ingredients and add them to the cooker.

Pairing with the Instant Brands Connect App

You can control your Pro Plus with the Instant Brands Connect App using your mobile device.

To download the App, either:

- Scan the QR code, or;
- Search "Instant Brands Connect" in the Apple Store or the Google Play Store.



To get started, you'll need to create an account.

Requirements for pairing

You can use these compatible mobile devices to pair via WiFi and bluetooth:

- Android version 5.0 or later.
- iOS version 12.0 or later.

The Instant Pot can only connect to a 2.4GHz WiFi network. Bluetooth must be turned on to pair the Instant Pot.

Follow the steps below to start the pairing process.

Before you start, make sure you:

- Download the Instant Brands Connect App and create an account if you don't already have one.
- Know your home WiFi network name and password.
- Make sure your Bluetooth setting is set to On.
- Make sure your Pro Plus is plugged in and not currently cooking. It should display OFF.
- Make sure you have your mobile device near the Pro Plus.

01 Open the App and select the Appliances section, then select Add an Appliance.

02 From the list of appliances, select "Instant Pot Pro Plus".

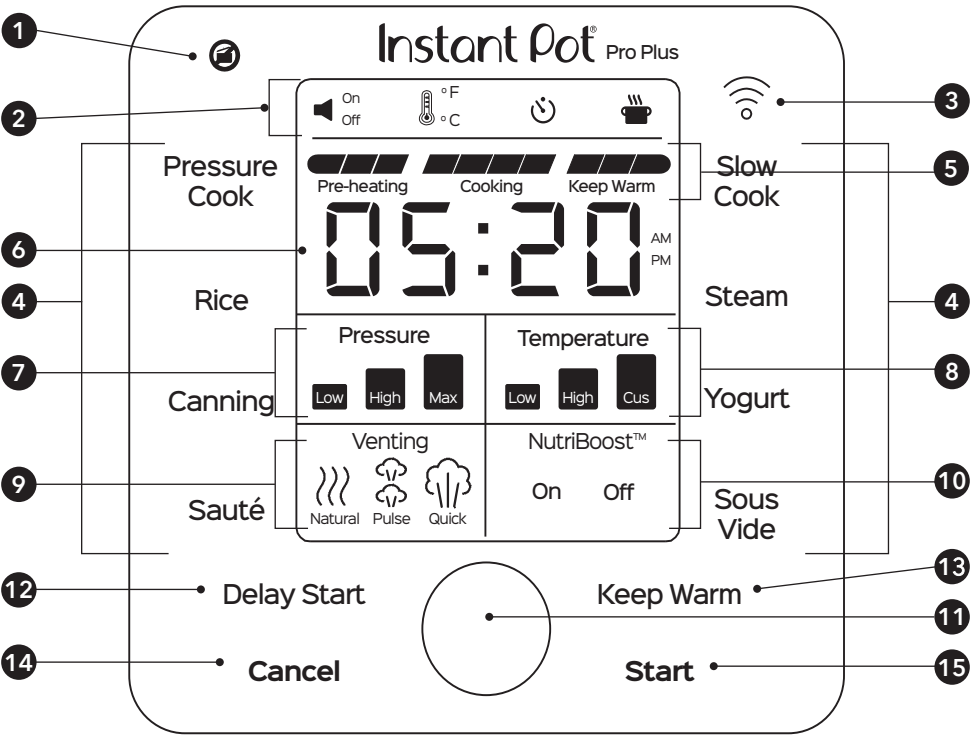
03 Follow the instructions in the App to start the pairing process.

When you're done, you're set to control your Pro Plus from your App, and take advantage of even smarter, easier cooking!

Note: The Initial Water Test run can be done using the mobile app. Ensure the device is connected using the steps above before starting the test.

Control panel

The Pro Plus has a touch screen control panel that's easy to use and understand.



1	Pressure indicator	Lights up when there is pressure in the multicooker to show that the lid is locked and cannot be removed.	
2	Status icons		Shows if sounds are On or Off , as indicated.
			Indicates if the temperature scale is showing in Fahrenheit (°F) or Celsius (°C). See Control panel: Settings for details.
			Delay Start or cooking timer is running.
			Appears when Keep Warm is running, or is set to turn on after cooking finishes.
3	WiFi indicator	Lights up when paired with the Instant Brands Connect App and connected to a device. See WiFi for more information.	

Illustrations in this document are for reference only and may differ from the actual product. Always refer to the actual product.

Control panel

4	Smart Programmes	• Pressure Cook • Rice • Canning • Sauté	• Slow Cook • Steam • Yogurt • Sous Vide
		See Cooking for details.	
5	Cooking progress bar	Shows when the multicooker is in Pre-heating , Cooking and Keep Warm modes. See Control panel: Cooking progress bar for more information.	
6	Time display	In standby, shows OFF . In a Smart Programme, counts up or down, depending on the programme.  Some Smart Programmes display the temperature in °C (Celsius) or °F (Fahrenheit).	
7	Pressure	Choose between Low , High and Max .	
8	Temperature	Choose between Low , High and Custom .	
9	Venting	Choose between 3 venting methods:	
		  	Natural release Pulse release Quick release
10	NutriBoost	Toggles the NutriBoost setting On and Off . See Cooking: NutriBoost for more information.	
11	Control dial	Turn the dial to adjust the time and temperature.	
12	Delay Start	Delay the start of cooking. Doubles as a kitchen timer!	
13	Keep Warm	Turns Keep Warm on or off.  Can only be used with Pressure Cook, Rice, Canning and Slow Cook, or as a standalone programme when in standby.	
14	Cancel	Stops a Smart Programme at any time and returns the multicooker to standby.	
15	Start	Begins the selected Smart Programme.	

Control panel

Cooking progress bar

Pre-heating is in progress. The display shows **On** during the pre-heating stage to let you know that it's working on getting up to temperature.



Cooking is shown after the Pro Plus reaches the target pressure or temperature required by the Smart Programme.



Keep Warm comes on automatically (unless you've turned it off) after cooking finishes to keep your meal at serving temperatures. Only applies to Pressure Cook, Rice, Slow Cook and Canning.



Status messages

Off	The Pro Plus is in standby mode, ready whenever you are.
On	The multicooker is Pre-heating .
Hot	The cooking pot has reached the perfect cooking temperature and food can be added.  Only applies to Sauté and Sous Vide.
Hot	Display shows one of the following: • The remaining Cooking time when a Smart Programme is running, • The Delay Start countdown, • How long food has been in Keep Warm,
End	When cooking finishes, the display shows End until you remove the lid or touch Cancel .

Do you see something else? See **Troubleshooting** for more information.

Settings

Setting	Description				
Turn sound on or off.	When in standby, touch and hold the sound icon for 2 seconds to toggle sounds on and off.  Audible safety and error message alerts cannot be turned off.				
Change displayed temperature (°C and °F).	When in standby, touch and hold the thermometer icon for 2 seconds to toggle between displaying °C and °F.				
Adjust and save custom cooking times and temperatures.	Once a Smart Programme is selected, changes to the cooking time, temperature and pressure level are saved once the Smart Programme begins.				
Delay the start of cooking.	<table><tr><th>Default time</th><th>Time range</th></tr><tr><td>6 hours (06:00)</td><td>10 minutes to 24 hours (00:10 to 24:00)</td></tr></table> 01 Select and set up an applicable Smart Programme. 02 When you're ready, touch Delay Start. The hours field flashes. 03 Turn the dial to adjust the hours field as needed. 04 Touch the minutes field to toggle to it. Turn the dial to adjust the minutes field as needed. 05 Press Start to begin the delay countdown. Delay Start cannot be used with Sauté, Yogurt or Sous Vide.	Default time	Time range	6 hours (06:00)	10 minutes to 24 hours (00:10 to 24:00)
Default time	Time range				
6 hours (06:00)	10 minutes to 24 hours (00:10 to 24:00)				
Reset an individual Smart Programme.	When in standby, touch and hold the Smart Programme button you want to reset for 3 seconds. The Smart Programme's cooking time, pressure level and temperature are restored to the factory default setting.				
Reset all Smart Programmes.	When in standby, touch and hold Cancel until the multicooker beeps. All Smart Programme cooking times, pressure levels and temperatures are restored to factory default settings.				

Pressure cooking

Pressure cooking uses pressure to raise the boiling point of water above 100°C. These high temperatures allow you to cook food much faster than normal.

When pressure cooking, the Instant Pot Pro Plus goes through 3 stages.

How pressurising works

Pre-heating

What you see	What you don't see	Tips
The cooking progress bar shows Pre-heating . The display shows On .	While the multicooker pre-heats, it vaporises liquid to create steam. Once enough steam has built up, the float valve pops up and locks the lid in place.	The time it takes the multicooker to pressurise depends on things like food and liquid temperature and volume. Frozen foods have the longest pre-heating time. For the fastest results, thaw your food before cooking it.

Cooking

What you see	What you don't see	Tips
The cooking progress bar moves over to Cooking . The display switches to the cooking countdown timer.	When the Instant Pot reaches the required pressure level, cooking begins. The Instant Pot Pro Plus automatically maintains at Low , High or Max pressure throughout cooking.	A higher pressure means higher temperature. Smart Programme settings (e.g., cooking time, pressure level, etc.) can be adjusted at any time during cooking.

Depressurisation

What you see	What you don't see	Tips
If Keep Warm is on after cooking, the cooking progress bar moves over to Keep Warm , and the timer counts up from 00:00 . If not, the multicooker begins venting and the venting icon flashes until finished.	Although food has finished cooking, the multicooker is still pressurised and hot.	Follow your recipe instructions when choosing a venting method. Venting releases pressure, lowers the temperature and allows you to safely remove the lid. See Releasing pressure: Venting methods on the next page for information on safe venting techniques.

Releasing pressure

You **must** release pressure after pressure cooking before attempting to open the lid. Follow your recipe's instructions to choose a venting method.

⚠ WARNING

Steam ejected from the steam release valve is hot. **DO NOT** place hands, face, or any exposed skin over the steam release assembly when releasing pressure to avoid personal injury.

DO NOT cover or obstruct the steam release valve or cover to avoid personal injury and/or property damage.

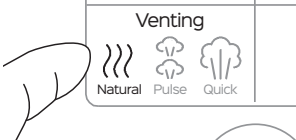
⚠ DANGER

DO NOT attempt to remove the lid while the pressure indicator is on and **NEVER** attempt to force the lid open. Contents are under extreme pressure. Float valve must be down before attempting to remove the lid. Failure to follow these instructions may result in serious personal injury and/or property damage.

Venting methods

Natural release (NR or NPR)

After the cooking finishes, the temperature within the multicooker drops gradually and the multicooker depressurises naturally over time.

What to do	What to expect
Touch the Venting field on the control panel to toggle to Natural. 	When cooking finishes, the multicooker does not vent, so your meal continues to cook even after the Smart Programme ends.  Instant Tip: This is called "carryover cooking" or "resting", and it's great for large cuts of meat. The depressurisation time may vary based upon the volume, type and temperature of food and liquid. It can take up to 40 minutes with some dishes, so plan ahead – it's well worth the wait! When pressure is fully released, the Pressure indicator light turns off. Then it is safe to open the lid.

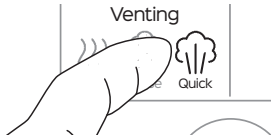
NOTICE

Use NR to depressurise the multicooker after cooking high-starch foods (e.g., soups, stews, chilis, pasta, oatmeal and congee) or after cooking foods that expand when cooked (e.g., beans and grains).

Releasing pressure

Quick Release (QR or QPR)

When cooking finishes, a quick release drops the pressure and temperature quickly to prevent overcooking. Perfect for quick-cooking vegetables and delicate seafood!

What to do	What to expect
Touch the Venting field on the control panel to toggle to Quick. 	When cooking finishes, the Pro Plus releases a warning puff and beeps 3 times, followed by a steady stream of steam from the top of the steam release valve. This is normal! When pressure is fully released, the Pressure indicator light turns off. Then it is safe to open the lid.

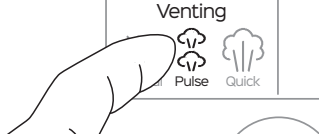
NOTICE

DO NOT use QR when cooking fatty, oily, thick or high-starch foods (e.g., stews, chilis, pasta and congee) or when cooking foods that expand when cooked (e.g., beans and grains).

If you see a lot of spatter while releasing pressure, touch the **Venting field** to return to **Natural**, then touch **Start**. Wait a few minutes before trying to release pressure again. If spatter continues, use NR to safely release the remaining pressure.

Pulse release

When cooking completes, the Pro Plus releases timed bursts of steam to release pressure – perfect for rice, grains, and much more.

What to do	What to expect
Touch the Venting field on the control panel to toggle to Pulse. 	When cooking finishes, the multicooker releases a short burst of steam every 15 seconds. When pressure is fully released, the Pressure indicator light turns off. Then it is safe to open the lid.

Pressure control features

See **Care, cleaning and storage** for installation and removal of parts.

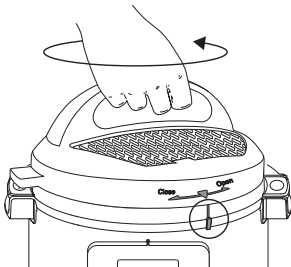
Pressure cooking lid

When it's plugged in, the Pro Plus plays a little jingle when you open and close the lid.

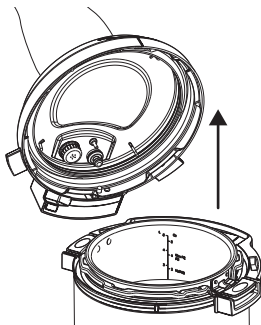
What we love about it	What you should know about it
When you close the lid, it automatically gets ready to seal for <i>seriously easy</i> pressure cooking. It closes over the handles on the cooking pot. The lid handle is comfortable to use whether you're left or right-handed, and, stands up in the multicooker base!	The lid is removable during non-pressure cooking so you can taste-test as you go. When pressure cooking, the lid only locks into place once the multicooker has pressurised. Try not to remove the lid unnecessarily.

Removing the lid

- 01** Grip the handle and turn it counter-clockwise to align the ▼ on the lid with the I on the rim of the multicooker base.

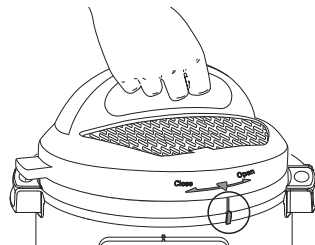


- 02** Lift the lid up and off the multicooker base towards your body.

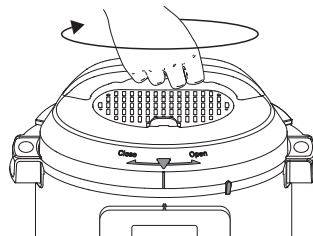


Closing the lid

- 01** Align the ▼ on the lid with the I on the multicooker base, then lower the lid onto the track.



- 02** Turn the lid clockwise until the ▼ on the lid aligns with the middle of the control panel.



See **Releasing pressure** for safe depressurisation techniques.

Pressure control features

QuickCool

For the fastest Natural release after pressure cooking, use the QuickCool tray*.

What we love about it	What you should know about it
It's a huge timer saver – you can release pressure naturally up to 50% faster!	The metal portion of the lid gets extremely hot , so don't remove the protective cover unless you're using QuickCool.

To use the QuickCool tray, fill it with ice or water and freeze it. Once frozen, position the QuickCool tray on the exposed metal of the lid.

When the float valve drops into the lid, remove the QuickCool tray, discard the water, and open the lid.

*QuickCool tray sold separately at instantbrands.co.uk.

CAUTION

The lid will be hot during and after cooking. **DO NOT** touch the exposed metal with bare skin to avoid burn injury.

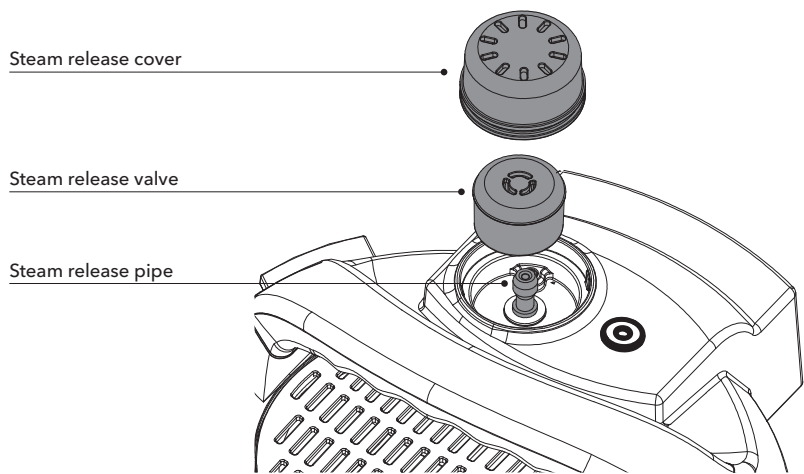
CAUTION

The QuickCool tray is not intended to serve food or liquid. To avoid risk of personal injury, do not consume food or liquid from the QuickCool tray.

Pressure control features

Steam release assembly

The steam release assembly must be fully installed before use.



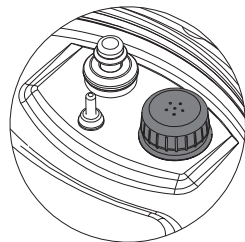
What we love about it	What you should know about it
The steam release cover disperses the steam, so the pressure releases gently.	The steam release valve sits loosely on the steam release pipe. When releasing pressure, steam travels up from the cooking pot, through the steam release pipe and steam release valve, and out the top of the steam release cover. It's important to keep the area clean and clear.
 WARNING	
Do not cover or block the steam release assembly in any way to avoid personal injury and/or property damage.	

Pressure control features

Anti-block shield

The anti-block shield prevents food particles from coming up through the steam release pipe, which assists with pressure regulation.

The anti-block shield is integral to product safety and necessary for pressure cooking, so it must be installed before use.

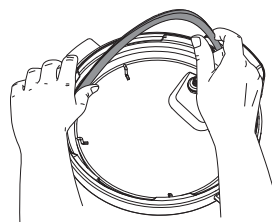


Sealing ring

When the pressure cooking lid is closed, the sealing ring creates an air-tight seal between the lid and the cooking pot.

The sealing ring must be installed before use.

 Only one sealing ring should be installed in the lid at a time.



 **Instant Tip:** Silicone is porous, so it absorbs strong aromas and certain flavours. Keep extra sealing rings on hand to limit the transfer of those aromas and flavours between dishes. Visit our store to start colour coding your cooking!

CAUTION

Always check for cuts, deformation and correct installation before cooking, as sealing rings stretch over time with normal use. If you notice stretching, deformation, or damage to your sealing ring, DO NOT use it.

Replace the sealing ring every 12 to 18 months or sooner, and only use authorised Instant Pot sealing rings.

Failure to follow these instructions may cause food to discharge, which may lead to personal injury or property damage.

Pressure control features

Pressure indicator

The pressure indicator on the control panel indicates when the lid is safe to open.

- **Pressurised**

The pressure indicator icon will highlight in red indicating it is not safe to open the lid.

- **Depressurised**

When the pressure indicator icon is not lit the unit is safe to open.

The float valve and silicone cap work together to seal in pressurised steam. Do not attempt to operate the Instant Pot without the float valve properly installed.



DANGER

DO NOT attempt to remove the lid while the pressure indicator is lit and NEVER attempt to force the lid open. Contents are under extreme pressure. Float valve must be down before attempting to remove the lid. Failure to follow these instructions may result in serious personal injury and/or property damage.

Cooking

The Instant Pot Pro Plus is amazingly versatile in the kitchen.

If you need to make changes to the cooking time, pressure level, venting or temperature after a programme has started, just touch the related field, customise the Smart Programme as you like, then touch **Start**!

CAUTION

Always inspect the lid and cooking pot carefully to make sure they are clean and in good working condition before use.

- To avoid personal injury or damage to the appliance, replace the cooking pot if it is dented, deformed, or damaged.
- Use only authorised Instant Pot cooking pots made for this model when cooking.

Always make sure the heating element is clean and dry before inserting the cooking pot into the multicooker base.

Failure to follow these instructions may damage the multicooker. Replace damaged parts to make sure safe function.

WARNING

DO NOT fill cooking pot higher than the **Max PC Fill** line as indicated on the cooking pot.

When cooking foods that expand (e.g., rice, beans, pasta) do not fill the cooking pot higher than the **Half Fill** line as indicated on the cooking pot.

Always cook with the cooking pot in place. DO NOT pour food or liquid into the multicooker base.

To avoid risk of personal injury and/or property damage, place food and liquid ingredients in the cooking pot, then insert the cooking pot into the multicooker base.

CAUTION

When cooking meat, always use a meat thermometer to ensure the internal temperature reaches a safe minimum temperature.

Cooking

Pressure Cook, Rice and Canning

Jump start magic! These programmes use pressurised steam to cook food quickly, evenly, and deeply, for delicious results every time!

For the best pressure cooking results, always follow an authorised Instant Pot recipe or our tried, tested and true pressure cooking timetables which feature grain-to-water ratios for making a variety of rice and grains.

Choose from 3 pressure levels, depending on the Smart Programme.

Pressure level	Suggested use	Notes
Low 5.8 – 7.2 psi (30 – 50 kPa)	Fish and seafood, soft vegetables and rice. Also for canning of high-acid foods.	When pressure cooking, the pressure level controls the cooking temperature, so a higher pressure results in a higher cooking temperature.
High 10.2 – 11.6 psi (70 – 90 kPa)	Eggs, meat, poultry, root vegetables, oats, beans, grains, bone broth, stew, chili.	
Max (15 psi) (95 – 115 kPa)	Canning of low-acid foods, tough cuts of meat and for flavourful broths.	

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

Instant Pot size	Minimum liquid for pressure cooking*
5.7 Litres	375 mL

**Unless otherwise specified in recipe.*



Instant Tip: Use the multi-functional rack to heat food evenly, prevent nutrients from leeching into the cooking liquid, allow oil and grease to drip off the food, and, prevent food from scorching the bottom of the cooking pot.

CAUTION

To avoid scorching or scalding injury, be cautious when pressure cooking with more than 60 mL of oil, oil-based sauces, condensed cream-based soups, and thick sauces. Add suitable liquid to thin sauces. Avoid recipes that call for more than 1/4 cup 60 mL of oil or fat content.

Cooking

Pressure Cook, Rice and Canning

Smart programme	Default cooking time	Cooking time range	Default pressure	Pressure levels available
Pressure Cook	10 minutes (00:10)	0 minutes to 4 hours (00:00 to 04:00)	High	Low High Max
Rice	12 minutes (00:12)	0 minutes to 1 hour (00:00 to 01:00)	Low	Low High
Canning	30 minutes (00:30)	0 minutes to 4 hours (00:00 to 04:00)	Max	Low Max

- 01** Add food and liquid to the cooking pot as indicated in your recipe.
 - 02** Insert the cooking pot into the multicooker base.
 - 03** Place and close the pressure cooking lid as described in **Pressure control features: Pressure cooking lid**.
 - 04** Touch the Smart Programme you want to use: **Pressure Cook**, **Rice** or **Canning**.
 - 05** Touch the **hours field** or the **minutes field**, then turn the dial to adjust the cooking time in hours and/or minutes.
 - 06** Touch the **Pressure field** to toggle between available **Low**, **High** and **Max** pressure levels.
 - 07** Touch the **Venting field** to toggle between **Natural**, **Pulse** and **Quick** release options.
 - 08** Touch **Start** to begin.
-  The display shows **On** and the cooking progress bar shows Pre-heating.
- Read **Pressure Cooking 101** to get a glimpse behind the curtain and find out what's going on in that big ol' magic pot.
- 09** When the Smart Programme finishes the display shows **End** if Keep Warm is turned off. If not, the timer begins counting from **00:00** up to 10 hours (**10:00**).

Keep Warm comes on automatically. If you don't want the Pro Plus to Keep Warm after cooking, press **Keep Warm** to turn it off any time.

A delay start timer can be set to automatically start pressure cooking. To set a delay start timer, see **Control panel: Settings**.

About Canning

The Canning Smart Programme is a pressure cooking function based on traditional canning principles. Following proper canning processes, canning can be an easy, economical way to preserve quality food at home.

The Pro Plus uses 2 pressure canning settings:

Low	Perfect for canning high-acid fruit, including sauces, jams and chutneys.
Max	Store your amazing vegetarian sauces and high-acid vegetables, as well as low-acid foods such as sauces and soups containing meat.

⚠ CAUTION

Recipes must be closely followed when canning. Modifying cooking times, ingredients or temperatures can be dangerous. Use the exact time, temperature/pressure and method specified in the recipe to protect the food from harmful bacteria, molds and enzymes.

Improper canning may cause preserves to spoil, which may result in illness. Do not pressure can at altitudes above 2000m (6600ft).

Sterilising jars for canning

Your preserves must be placed into sterile, empty jars.

NOTICE

Always check your jars, lids, and seals for chips and other imperfections. Sterilization of jars should occur just before filling. Excess contact with the air should be avoided for safe canning.

- 01** Wash the jars with hot water and dish soap, then rinse them thoroughly.
- 02** Place the cooking pot into the cooker base, then lay the steam rack on the bottom of the cooking pot.
- 03** Place the jars on the steam rack.
The pressure cooker will hold up to 4 x 500 mL jars.
- 04** Fill the cooking pot to the first line (1) with water.
- 05** Follow steps **03** to **07** in **Pressure Cook, Rice** and **Canning** to programme the following:
 - a. Pressure level: **Low**
 - b. Time: 10 minutes (**00:10**)
 - c. Venting method: **Quick**
- 06** Touch **Start** to begin sterilisation.

Canning 101

Filling jars for canning

Choose a recipe that has been pre-tested and approved for pressure canning. Though ingredients may vary, the process will be the same!

- 01** Fill warm, sterilised canning jars with food and liquid.

Follow your recipe to allow for the required headspace.

- 02** Use a sterilised, flexible, nonporous spatula, to remove trapped air bubbles.

- 03** Place a sterilised lid on top of the jar, then add a screw band. Hand-tighten the band. **Do not over-tighten.**

Place the filled and sealed jars on the steam rack in the cooking pot.

- 04** Pour hot water into the cooking pot until the jars are $\frac{1}{4}$ of the way immersed 1½ L.

- 05** Follow the steps in **Cooking: Pressure Cook, Rice and Canning** (starting at step 02) to set the appropriate canning time and pressure levels for your recipe.

Cooking

NutriBoost™

NutriBoost is a mid-cooking Pulse release setting that can be activated during the Pressure Cook and Rice Smart Programmes. The boiling motion effect helps to break down food, which adds nutrients, enhances flavours, and improves textures. Amazing for rich bone broth and creamy risotto!

NutriBoost is super easy to use – just touch the **NutriBoost field** to turn it **On** and **Off**, as you like.

Smart Programme	What you should know about it
Pressure Cook	The multicooker will release puffs of steam during the last 15 minutes of the Cooking stage.
Rice	The multicooker will release puffs of steam during the first 3 minutes of the Cooking stage.

 **CAUTION**

To avoid spatter and food ejection, do not use NutriBoost when cooking starchy or foamy food like porridge, oatmeal or pasta. The multicooker should be closely monitored when using NutriBoost.

Cooking

Steam

The Steam programme works like a regular stovetop steamer, boiling liquid in the cooking pot to cook food with hot steam. When steaming, use the multi-functional rack to keep food out of the boiling liquid.

Smart Programme	Default time	Time range	Default temperature
Steam	10 minutes (00:10)	1 minute to 1 hour (00:01 to 01:00)	98°C Not adjustable.

CAUTION

The cooking pot and accessories will be hot during and after cooking. Always use appropriate hand protection when adding to or removing food from a hot cooking pot to avoid personal injury and/or property damage.

NOTICE

The lid is removable throughout the cooking process for easy access. The product keeps releasing steam under steam mode to avoid pressure building inside the cooking pot.

NOTICE

If there is steam in the cooking pot, you may notice some resistance when replacing the lid. Allow the lid to settle into the track completely before closing it.

- 01** Add water to the cooking pot.
- 02** Insert the cooking pot into the multicooker base.
- 03** Place and close the pressure cooking lid as described in **Pressure control features: Pressure cooking lid**.
- 04** Touch **Steam**.
- 05** Turn the dial to adjust the cooking time.
- 06** Press **Start** to begin.
The display shows **On** and the cooking progress bar shows **Pre-heating**.
- 07** When the Pro Plus reaches the target temperature, the progress bar moves over to **Cooking** and the timer counts down.
- 08** When the Smart Programme finishes the display shows **End**.

Automatic Keep Warm cannot be used with Steam.

A delay start timer can be set to automatically start steaming while you're in bed, working, running errands or busy with other dishes. To set a delay start timer, see **Control panel: Settings**.

Cooking

Slow Cook

The Slow Cook programme is comparable to a traditional slow cooker, so you can keep using all your favourite family recipes!

Cooking time range	Temperature level	Suggested use	Notes
30 minutes to 24 hours (00:30 to 24:00)	Low	For that low and slow, all-day kind of cooking.	You can use the pressure cooking lid, or, if you want to watch your food while it cooks, any glass lid with a venting hole will do.
	High	Slow cooking, but a little bit faster.	Dishes should cook for at least 3 hours (03:00) unless otherwise stated in your recipe.

The lid is removable throughout the cooking process for easy access. The product keeps releasing steam under slow cook mode to avoid pressure building inside the cooking pot. See **Releasing pressure** for safe venting techniques.

- 01 Add food and liquid ingredients to the cooking pot according to your recipe.
- 02 Insert the cooking pot into the multicooker base.
- 03 Place and close the pressure cooking lid as described in **Pressure control features: Pressure cooking lid**.
- 04 Touch **Slow Cook**.
- 05 Touch the **hours field** or the **minutes field**, then turn the dial to adjust the cooking time in hours and/or minutes.
- 06 Touch the **Temperature field** to toggle between **High** and **Low** temperatures.
- 07 Press **Start** to begin.
The progress bar shows **Pre-heating** and the timer starts counting down immediately.
- 08 When the Pro Plus reaches the target temperature the progress bar moves over to **Cooking**.
- 09 When the Smart Programme finishes the display shows **End** if Keep Warm is turned off. If not, the timer begins counting from **00:00** up to 10 hours (**10:00**).

Keep Warm feature comes on automatically after Slow Cook finishes. If you don't want the Pro Plus to Keep Warm automatically, press **Keep Warm** to turn it off any time.

A delay start timer can be set to automatically start slow cooking while you're in bed, working, running errands or busy with other dishes. To set a delay start timer, see **Control panel: Settings**.

Cooking

Sauté

Like using a frying pan, griddle or flat-top grill, use Sauté to simmer, reduce and thicken liquids, stir-fry meals and to caramelize vegetables and sear meat before or after using other cooking methods.



Instant Tip: If you prefer, you can use the cooking pot on any electric, ceramic, gas and induction cooktop. The silicone-grip handles make it easy to hold on to and stir without slipping!

Default time	Time range	Default temperature	Temperature range
30 minutes (00:30)	1 minute to 1 hour (00:01 to 01:00)	High	High Low Custom: Levels 1 to 6

- 01** Insert the cooking pot into the multicooker base. **Do not use a lid.**
- 02** Touch **Sauté**.
- 03** Turn the dial to adjust the cooking time.
- 04** Touch the **Temperature field** to toggle between **Low**, **High** and **Custom** temperatures. To set a custom temperature, turn the dial to select your preferred temperature level. There are 6 levels of custom temperatures to choose from, shown as **LE 1** (the lowest temperature) through **LE 6** (the highest temperature). These levels are similar to the temperature levels on your stovetop.
- 05** Touch **Start** to begin.
The display shows **On** and the cooking progress bar shows **Pre-heating**.
- 06** When the Pro Plus reaches the target temperature the progress bar moves over to **Cooking** and the display shows **Hot** for a few moments before switching over to the countdown timer.
- 07** Add ingredients to the cooking pot.
 If your food ingredients are added before the cooking pot has reached the target temperature, the Hot message may not appear. This is normal.
- 08** If the ingredients finish cooking before the time runs out, touch **Cancel** to end the Smart Programme, otherwise, when the Smart Programme finishes the display shows **End**.

Delay Start and automatic Keep Warm cannot be used with Sauté.

Cooking

Deglazing

Sautéing meat and vegetables before pressure cooking is the perfect way to boost flavours, as sugars caramelize from the high heat of the Sauté Smart Programme. Deglazing the cooking pot lets you unlock those flavours in amazing sauces, gravy and more.

To deglaze, remove food items from the cooking pot and add a thin liquid, like water, broth or wine to the hot surface. Use a wooden or silicone scraper to lift up any food stuck to the bottom of the cooking pot and stir it into the liquid.

 **CAUTION**

The Sauté Smart Programme reaches high temperatures. If left unmonitored, food may burn on this setting. **DO NOT** use a lid and **DO NOT** leave the multicooker unattended while using Sauté.

Yogurt

Made for easy fermenting dairy and non-dairy yogurt recipes that you can make again and again.

Instant Pot size	Minimum milk volume	Maximum milk volume
5.7 Litres	1 L	3.8 L

Temperature level	Temperature range	Default time	Time range	Suggested use
Low	Not adjustable	8 hours (08:00)	30 minutes to 99 hours and 30 minutes (00:30 to 99:30)	Fermentation
High	Not adjustable	boil	Not adjustable	Pasteurisation
Custom Default: 33°C	25 to 85°C	8 hours (08:00)	30 minutes to 99 hours and 30 minutes (00:30 to 99:30)	Non-dairy fermentation

Cooking

Starting with...	Do this!
Pasteurised or unpasteurised milk	Follow all the steps below
Ultra-pasteurised milk	Skip to Step 2: Add starter culture . This is the "cold start" method of yogurt making.

What You'll Need:

- Food Thermometer
- Milk or a non-dairy alternative
- Active yogurt culture

Step 1: Pasteurise milk

01 Add milk or milk alternative to the cooking pot, and any other ingredients that your recipe calls for.

02 Place and close the pressure cooking lid as described in **Pressure control features: Pressure cooking lid**.

03 Touch **Yogurt**.

04 Touch the **Temperature field** to toggle to **High**.

 The pasteurisation time and temperature are preset and cannot be adjusted.

05 Press **Start** to begin.

The display shows **On** and the progress bar shows **Pre-heating**. **Boil** will display as the progress bar switches to cooking.

06 The display shows **End** when pasteurisation is complete.

 Milk must reach a minimum of 72°C to pasteurise properly. Use a thermometer to check the temperature.

Step 2: Add starter culture

01 Using a thermometer, allow the milk to cool to just below 43°C.

02 Add your starter culture to the milk according to the instructions included with the starter culture product.

 Plain yogurt with active cultures can be used as a starter. Follow a trusted Instant Pot yogurt recipe when using yogurt as a starter culture.

03 Place and close the pressure cooking lid as described in **Pressure control features: Pressure cooking lid**.

Step 3: Ferment milk

01 Touch **Yogurt**.

02 Touch the **Temperature field** to toggle to **Low**.

To set a custom temperature, touch the **Temperature field** to toggle to **Cus**, then turn the dial to select a temperature.

03 Touch the **hours field** or the **minutes field**, then turn the dial to adjust the fermentation time in hours and/or minutes.

04 Touch **Start** to begin. The display shows **On** and the progress bar shows **Pre-heating**.

05 The display shows **End** when fermentation is complete.

Cooking

Tips for yogurt making

- The thicker the milk, the thicker the yogurt!
- For even thicker yogurt, pasteurise your milk twice before fermenting.
- The longer you ferment your milk, the tangier the yogurt will be.
- Use a cheesecloth to strain out liquid whey to get rich Greek-style yogurt.
- Cool your fresh yogurt, then put it in the fridge (covered) for 12 to 24 hours to allow the flavours to develop.
- Honey, nuts, seeds and fresh fruit are perfect toppers for your homemade yogurt!

Using yogurt cups

Yogurt cups are a convenient way to portion out yogurt servings.

- 01** After **Step 2: Add started culture**, carefully pour the milk into your yogurt cups and seal them tightly.
- 02** Place the steam rack on the bottom of the cooking pot.
- 03** Position the yogurt cups on the rack and add water to the cooking pot until the cups are immersed halfway.
- 04** Follow the steps in **Step 3: Ferment yogurt** normally.

Cooking

Sous Vide

Sous Vide cooking involves cooking food underwater, in an air-tight, food-safe bag, for a long period of time. Food cooks in its own juices and comes out delicious and unbelievably tender.

 **CAUTION**

Do not overfill the cooking pot to avoid damage to the multicooker. Total contents (water and food pouches) should leave at least 5 cm of headspace between the water line and the brim of the cooking pot.

Default cooking time	Time range	Default temperature	Temperature range
3 hours (03:00)	30 minutes to 99 hours and 30 minutes (00:30 to 99:30)	56°C	25 to 90°C

You'll need:

- Tongs
- Thermometer
- Food safe, airtight, re-sealable food pouches, or,
- Vacuum sealer and food-safe vacuum bags

Step 1: Set up the sous vide water bath

- 01** Fill the cooking pot to the **Half Fill** mark as indicated on your cooking pot, then insert it into the multicooker base.

02 Place and close the pressure cooking lid as described in **Pressure control features: Pressure cooking lid**.

Step 2: Setting up the Pro Plus for sous vide cooking

- 03** Touch **Sous Vide**.

04 Touch the **hours field** or the **minutes field**, then turn the dial to adjust the cooking time in hours and/or minutes.

05 To set a custom temperature, touch the **Temperature field** then turn the dial to adjust the water bath temperature.

- 06** Press **Start** to begin heating the water in the cooking pot.
- The display shows **On** and the progress bar shows Pre-heating.

Step 3: Get food ready

- 01** While the water heats, start by seasoning your food as desired. See **Ingredients and seasonings** below for tips!

02 When you're ready, separate each serving of food into individual pouches.

03 Remove all air from the pouches and seal them tightly.

Cooking

Step 4: Cook 'em up!

01 Once the water bath is ready, the display shows **Hot** for a few moments before switching over to the countdown timer.

02 Remove the lid and carefully immerse the sealed pouches.

 The food in the pouches should be immersed, so add heated water to the cooking pot any time it's needed, but, if you're using a re-sealable bag, make sure the seal stays above the water.

03 Place and close the pressure cooking lid as described in **Pressure control features: Pressure cooking lid**.

04 When the Smart Programme finishes the display shows **End**. Open the multicooker and use your tongs to carefully remove the pouches from the hot water.

05 Open the pouches and use a thermometer to check for readiness.

Reverse Searing

Searing your meat after low and slow cooking is the easiest way to boost those already-delicious flavours through the roof without overcooking. Try reverse searing for tender, juicy meat with a beautiful crust.

01 After Sous Vide cooking, remove the meat from the cooking pouch and gently pat it dry to remove as much moisture from the exterior of the meat.

 It may seem counterintuitive, but don't skip this step – you'll end up with more flavour and a great-looking finish!

02 Use the Sauté programme to give it a good sear, or use a cast iron pan, browning torch, or a grill – anything hot to lock in that moisture!

03 Cover your meat with foil and let it rest for 5-20 minutes, depending on the size of the cut.

Ingredients and Seasonings

- Salt goes a long way when it has nowhere to go, so it's better to use a little less than you normally would, especially with meats, poultry, and fish. If you find it needs more after cooking, it's easy to salt to taste.
- Use high quality, fresh ingredients when cooking sous vide to ensure the best possible flavour.
- Use fresh garlic instead of garlic powder. Garlic powder can turn bitter when cooked sous vide. Fresh garlic will give you the best results.

Cooking

Keep Warm

Perfect to reheat meals or warm food for long periods of time.

Default time	Time range	Default temperature	Temperature range
10 hours (10:00)	10 minutes to 10 hours (00:10 to 10:00)	High	High Low Custom: 25 to 90°C

- 01 Touch **Keep Warm**.
- 02 Touch the **hours field** or the **minutes field**, then turn the dial to adjust the warming time in hours and/or minutes.
- 03 Touch the **Temperature field** to toggle between **Low**, **High** and **Custom** temperature levels.

To set a custom temperature, touch the **Temperature field** to toggle to **Cus**, then turn the dial to choose a temperature.
- 04 Touch **Start** to begin. The progress bar shows **Keep Warm** and the timer starts counting down immediately.
- 05 When Keep Warm completes, the display shows **End**.

 **CAUTION**

Thicker foods may prevent even heating, which can lead to spoiled food if left unattended. When cooking thick foods like stew and chili, stir the contents of the cooking pot every 40 to 60 minutes to make sure that heat is evenly distributed.

Care, cleaning and storage

Clean your Instant Pot Pro Plus and its parts after each use. Failure to follow these cleaning instructions may result in catastrophic failure, which may lead to property damage and/or severe personal injury.

Always unplug your multicooker and let it cool to room temperature before cleaning. Never use metal scouring pads, abrasive powders or harsh chemical detergents on any of the Instant Pot's parts or accessories.

Let all surfaces dry thoroughly before use, and before storage.

Parts	Cleaning methods and instruction
Accessories • Steam rack	Dishwasher safe if placed on the top rack.
Lid and parts • Steam release valve • Steam release cover • Anti-block shield • Sealing ring • QuickCool cover • Condensation collector	Dishwasher safe if placed on the top rack. Remove all the parts from the lid before cleaning. See Care, cleaning and storage: Removing and installing parts . • With the steam release valve and anti-block shield removed, clean the interior of the steam release pipe with a pipe cleaner to prevent clogging. • To drain water from the lid after dishwashing, grasp the lid handle and hold the lid vertically over a sink, then turn it 360°—like turning a steering wheel. • After cleaning and draining, store the lid upside down on the multicooker base to allow it to air dry completely. • Store sealing rings in a well-ventilated area to decrease residual odour of flavourful meals. To eliminate odours, add 250 mL water and 250 mL white vinegar to the cooking pot, then run Pressure Cook for 5 to 10 minutes and QR pressure. • Check the condensation collector after each use and empty and clean it as needed. Do not allow food or moisture to sit in the condensation collector, as harmful bacteria may result.
Cooking pot	Dishwasher safe. • Acute hard water staining (rainbow, bluish or white discoloration) may require scrubbing with a sponge dampened with vinegar or a nonabrasive cleanser. • For tough or burned food residue, add boiling water and dish soap to the cooking pot and let it sit for a few hours for easy cleaning. • Make sure all exterior surfaces are dry before placing the cooking pot in the multicooker base.
Power cord	Wipe only. • Use a barely damp cloth to remove particles from the cord. • Wrap it around the multicooker base and tuck the end into the cord holder.
Multicooker base	Wipe only. • Wipe the inside of the outer pot as well as the condensation rim with a barely damp cloth. Allow them to dry completely before inserting the cooking pot. • Clean the multicooker base and control panel with a soft, barely damp cloth or sponge.

Some discolouration may occur after machine washing, but this will not affect the multicooker's safety or performance.

Care, cleaning and storage

WARNING

The multicooker base contains electrical components. To avoid fire, electric leakage and/or personal injury, make sure the multicooker base always stays dry.

- DO NOT immerse the multicooker base in water or other liquid or attempt to cycle it through the dishwasher.
- DO NOT rinse the heating element.
- DO NOT submerge or rinse the power cord or the plug.

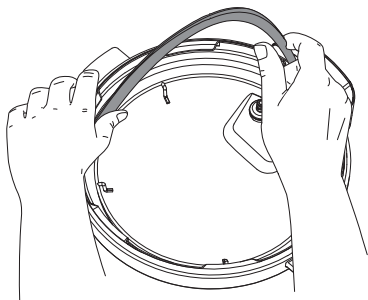
Care, cleaning and storage

Removing and installing parts

Silicone sealing ring

Remove the sealing ring

Grip the edge of the silicone and pull the sealing ring out from behind the circular stainless-steel sealing ring rack.



With the sealing ring removed, check the ring rack to make sure it is secured, centered, and an even height all the way around the lid. Do not attempt to repair a deformed ring rack.



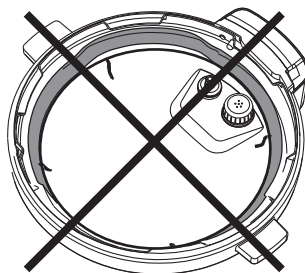
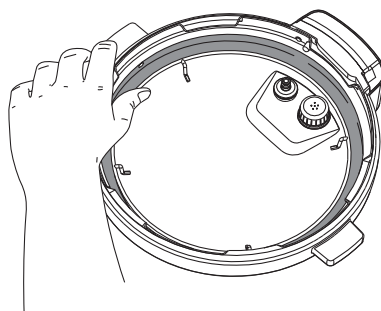
Instant Tip: The sealing ring is easiest to remove and install when it is wet and soapy.

Install the sealing ring

Place the sealing ring over the sealing ring rack and firmly press it into place. Make sure there's no puckering.



It should be snug behind the sealing ring rack. It can wiggle a bit but shouldn't fall out when you turn over the lid.

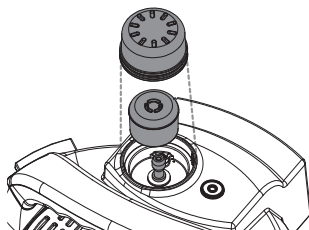


Care, cleaning and storage

Steam release assembly

Remove the steam release assembly

Remove the steam release cover, then pull the steam release valve up and off the steam release pipe.



Install the steam release assembly

Place the steam release valve on the steam release pipe and press down firmly.

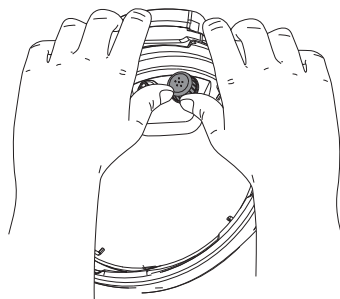
 The steam release valve sits loosely on the steam release pipe but should remain in place when the lid is turned over.

Place the steam release cover over the steam release valve and press down. The cover is pressure-fit in place.

Anti-block shield

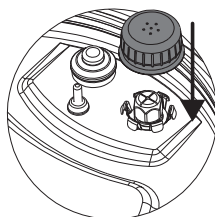
Remove the anti-block shield

Grip the lid like a steering wheel and use your thumbs to press firmly against the side of the anti-block shield (pressing towards the side of the lid and up) until it pops off the prongs underneath.



Install the anti-block shield

Place anti-block shield over prongs and press down until it snaps into position.



Care, cleaning and storage

Condensation collector

The condensation collector sits at the back of the multicooker base and catches any overflow from the condensation rim.

Remove the condensation collector

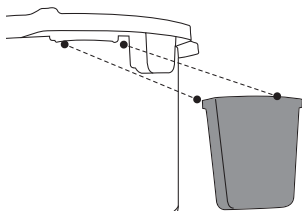
Pull the condensation collector away from the multicooker base; **do not pull down**.



The tabs on the multicooker base and the grooves on the condensation collector.

Install the condensation collector

Align the grooves on the condensation collector over the tabs on the back of the multicooker base and slide the condensation collector into place like closing a drawer.



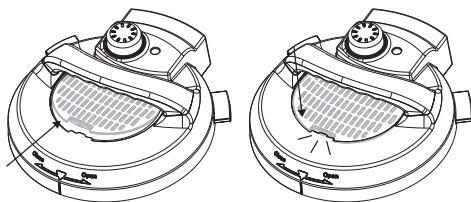
QuickCool protective cover

Remove the protective cover

Grip the tab and push it towards the lid handle, then pull it up, towards you, and off.

Install the protective cover

Grip the tab and slide the cover towards the back of the metal portion of the lid, then press down until it clicks.



Troubleshooting

Register your Instant Pot Pro Plus today!

If your issue persists or you have any additional questions, get in touch with a Customer Care Advisor by email at UKSupport@instantbrands.com (if located in the UK) or EUSupport@instantbrands.com (if located in the EU) or by phone at **+44 (0) 3331 230051**.

Problem	Possible reason	Try this
Occasional clicking or light cracking sound.	The sound of power switching, or the pressure board may be expanding due to changing temperatures.	This is normal; no action needed.
	Bottom of the cooking pot is wet.	Wipe exterior surfaces of the cooking pot. Make sure the heating element is dry before inserting the cooking pot into the multicooker base.
Difficulty closing the lid.	Sealing ring is not properly installed.	Reposition the sealing ring. Make sure it is snug behind the sealing ring rack.
	Float valve is in the popped-up position.	Gently press the float valve downward with a long utensil.
	Contents in multicooker are still hot.	Lower the lid onto the multicooker base slowly, allowing heat to dissipate.
Difficulty opening the lid.	⚠ DANGER Contents may be under pressure. To avoid scalding injury, DO NOT attempt to force the lid open.	
	Pressure inside the multicooker.	Release pressure according to recipe. Only open the lid after the pressure indicator is off.
	Float valve stuck due to food debris or residue around the float valve.	Make sure steam is completely released by quick releasing pressure. Open the lid cautiously, then thoroughly clean the float valve, surrounding area and lid before next use.
The cooking pot is stuck to the lid when the multicooker is opened.	Cooling of the cooking pot may create suction, causing the cooking pot to adhere to the lid.	Select quick release to release all the pressure from the cooking pot.

Troubleshooting

Problem	Possible reason	Try this
Steam leaks from the side of the lid.	No sealing ring in the lid.	Install a sealing ring.
	The sealing ring is damaged or not installed properly.	Replace the sealing ring.
	Food debris on the sealing ring.	Remove the sealing ring and clean it thoroughly.
	The lid is not closed properly.	Open, then close the lid.
	The sealing ring rack is warped or off-center.	Remove the sealing ring from the lid, then check the sealing ring rack for bends or warps. Contact Customer Care .
	The cooking pot rim may be misshapen.	Check for deformation and contact Customer Care .
Cooker can't build pressure.	Food debris on the float valve or float valve silicone cap.	Run clear water through float valve in the lid. Perform the Initial test run to check for function and record your findings. Contact Customer Care .
	Too little liquid in the cooking pot.	Check for scorching on the bottom of the cooking pot. Add thin, water-based liquid to the cooking pot according to its size.
	Float valve silicone cap damaged or missing.	Contact Customer Care .
	Float valve obstructed by lid-locking mechanism.	Contact Customer Care .
	No heat in the cooking pot.	Perform the Initial test run to check for function and record your findings. Contact Customer Care .
	Cooking pot base may be damaged.	Perform the Initial test run to check for function and record your findings. Contact Customer Care .
Minor steam leaking or hissing from the steam release valve during Cooking.	The multicooker is regulating excess pressure.	This is normal; no action required.
Steam gushes from the steam release valve during pressure cooking cycle.	Not enough liquid in the cooking pot.	Add thin, water-based liquid to the cooking pot according to its size.
	Pressure sensor control failure.	Contact Customer Care .

Troubleshooting

Problem	Possible reason		Try this
The display remains blank after connecting the power cord.	Bad power connection or no power.		Check outlet to make sure it is powered. Inspect power cord for damage. If you notice damage, contact Customer Care .
	The multiooker's electrical fuse has blown.		Contact Customer Care .
Error code appears on the display and the multicooker beeps continuously.	C1 C3 C4 C6	Faulty sensor.	Contact Customer Care .
	C7	Heat element has failed.	Contact Customer Care .
		Not enough liquid.	Add thin, water-based liquid to the cooking pot according to its size. 500 mL
	C8	Incorrect cooking pot is used.	Only use a stainless-steel Pro Series cooking pot with easy grip handles with the Pro Plus.
	C10	Wifi error.	Contact Customer Care .
	Lid	The lid is not in the correct position for the selected programme.	Open and close the lid. Do not use a lid when using Sauté.
	Alt	The target temperature for safe canning was not reached.	Touch Cancel . Check that all seals are clean, positioned correctly, and undamaged. Make sure that you have at least 1 cup of water in the cooking pot before restarting. Do not pressure can at altitudes above 2000 m (6600 ft).
	Food burn	High temperature was detected at the bottom of the cooking pot; the multicooker automatically reduces the temperature to avoid overheating.	Starch deposits at the bottom of the cooking pot may have blocked heat dissipation. Turn the multicooker off, release pressure and inspect the bottom of the cooking pot.
	PrSE	Pressure has accumulated during a non-pressure cooking Smart Programme.	Touch Cancel and Quick Release pressure.

Any other servicing must be performed by an authorised representative.

Warranty

Instant Brands (EMEA) Limited, Instant Brands (Ireland) Limited, and Instant Brands LLC (collectively the "Company") warrant this appliance to be free from defects in workmanship and material, under normal household use, for a period of one (1) year from the date of original purchase. This Limited Warranty extends only to the original purchaser and use of the appliance in the UK and EU. This warranty does not cover appliance use outside of the UK and EU.

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 instantbrands.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.

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 instantbrands.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 Instantbrands.co.uk/support/. 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,
1 Christchurch Way,
Woking, Surrey,
GU21 6JG, UK.

Email: UKSupport@instantbrands.com
Telephone: +44 (0) 3331 230051

Within the UK

Instant Brands (EMEA) Limited,
1 Christchurch Way,
Woking, Surrey,
GU21 6JG, UK.

Email: UKSupport@instantbrands.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.



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

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

instantbrands.co.uk

© 2022 Instant Brands LLC
818-0123-31

INSTANT, INSTANT POT
and INSTANT BRANDS
are registered trademarks of
Instant Brands Holdings Inc.

lancez-vous

INSTANT POT® **PRO PLUS**
MANUEL DE L'UTILISATEUR

Instant™

Table des matières

Bienvenue !	3
PRÉCAUTIONS ESSENTIELLES	4
Produit, pièces et accessoires	9
Lancez-vous	11
Cuisson avec l'application Instant Brands Connect	14
Couplage avec l'application Instant Brands Connect	15
Panneau de commande	16
Réglages	19
Cuisson sous pression	20
Évacuation de la pression	22
Fonctions de contrôle de la pression	24
Cuisson	29
À propos de la mise en conserve	32
Les bases de la mise en conserve	33
Cuisson	34
Entretien, nettoyage et stockage	44
Dépannage	49

Bienvenue !

Nous vous remercions d’avoir acheté cet autocuiseur Instant Pot® Pro Plus. Nous espérons qu’il comblera toutes vos attentes pendant de nombreuses années.

Enregistrer votre produit

Aidez-nous à vous joindre plus facilement, au cas où.
Enregistrez votre produit sur la page instantbrands.co.uk/product-registration.

Nous contacter

En cas de question à propos de votre nouvel Instant Pot, n’hésitez pas à nous contacter.

instantbrands.co.uk/support/ UKSupport@instantbrands.com (si vous résidez au Royaume-Uni)
EUSupport@instantbrands.com (si vous résidez dans l’UE)
+44 (0) 3331 230051

Spécifications du produit

				
Modèle: Pro Plus 60	220-240 V ~ 50-60 Hz	1200 W	5.7 litres	15.54 lb / 7.05 kg
	Pro Plus 60			
	icm: 33.5L x 33.1 l x 32.3H			

Trouver le nom et le numéro de série de votre modèle

Vous trouverez le **nom du modèle** sur la plaque signalétique argentée, située derrière la base de l’autocuiseur, près du cordon d’alimentation. Le numéro de série se trouve sur un autocollant blanc, à côté de la plaque signalétique.

Spécifications du produit

Modèle	Puissance en watts	Puissance	Volume	Poids	Dimensions
Pro Plus	1200W	220-240V~ 50/60 Hz	5.7 litres	7.05kg	cm: 33.5L x 33.1W x 32.3H

⚠️ AVERTISSEMENT

Consignes de sécurité

Chez Instant™, nous voulons que vous vous sentiez à l'aise avec nos produits. Ce cuiseur Instant Duo Crisp équipé du couvercle Ultimate a été pensé pour vous et votre sécurité.

Lisez toutes les instructions avant de commencer et veillez à les respecter. Si vous n'appliquez pas ces consignes de sécurité, essentielles, vous vous exposez à des risques de blessures et/ou de dommages matériels, et la garantie sera annulée.

Suivez toujours des principes de sécurité de base lorsque vous utilisez des appareils électriques afin de réduire le risque d'incendie, de choc électrique et de blessures.

⚠️ CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS

Positionnement

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

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

Ne placez PAS l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur à gaz/électrique ou d'un four chaud.

N'utilisez pas l'appareil à proximité d'eau ou d'une flamme.

N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur. Maintenez l'appareil à l'abri de la lumière directe du soleil.

Ne posez pas la friteuse sans huile à un endroit qui risquerait de bloquer les entrées et sorties d'air de l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT

Usage Général

Le récipient de cuisson interne 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 interne et retirez les accessoires.

Placez toujours les accessoires chauds sur une surface résistant 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.

UTILISEZ uniquement le couvercle Instant Brands fourni avec la base de l'autocuiseur. L'utilisation de tout autre couvercle de cuisson sous pression ou de friture sans huile pourrait provoquer des dommages matériels.

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

Ne touchez PAS la partie métallique du couvercle, les surfaces chaudes de l'appareil ou les accessoires pendant ou immédiatement après la cuisson, car vous risquez de vous brûler. Ne tenez que les poignées latérales pour déplacer l'appareil.

N'utilisez PAS cet appareil pour une friture classique à l'huile.

Ne déplacez PAS l'appareil alors qu'il fonctionne et faites preuve d'une grande prudence lorsque vous éliminez la graisse brûlante.

Ne laissez PAS les enfants 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.

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

NE PAS laisser l'appareil sans surveillance pendant son 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. Un usage incorrect peut entraîner des brûlures, des blessures et/ou des dommages matériels.

⚠ AVERTISSEMENT

Assurez-vous que l'appareil est correctement fermé avant de l'utiliser.

VÉRIFIEZ que la soupape de libération de vapeur est installée.

UTILISEZ le couvercle Instant Brands lors de la cuisson sous pression. Pour savoir comment utiliser le couvercle, reportez-vous au manuel de l'utilisateur ou au guide de démarrage.

ARRÊTEZ l'appareil si un flux de vapeur constant s'échappe de la sortie d'air chaud pendant plus de 3 minutes. Si de la vapeur s'échappe par les côtés du couvercle, arrêtez l'appareil et vérifiez que la bague d'étanchéité est bien installée.

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. Pour savoir comment nettoyer ces pièces, reportez-vous au manuel de l'utilisateur.

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 PAS déplacer 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 pressurisé, il risque de libérer un contenu brûlant et peut provoquer des brûlures ou d'autres blessures.

Ne placez PAS le visage, les mains ou toute partie du corps non protégée au-dessus de la sortie d'air chaud 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 de colmatage du tuyau d'évacuation de la vapeur et de développement d'une surpression.

Ne remplissez PAS le récipient de cuisson interne au-delà de la ligne « PC MAX – 2/3 ».

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

Faites preuve d'une grande **PRUDENCE** lorsque vous cuisez et libérez de la vapeur d'ingrédients la compote de pomme, les canneberges, l'orge perlé, l'avoine, les pois cassés, les nouilles, etc., car ils sont

⚠ AVERTISSEMENT

susceptibles d'entraîner la formation de mousse ou d'écume, d'éclabousser ou d'obstruer la conduite et la soupape de libération de vapeur, et/ou la poignée de libération de vapeur.

Ne remplissez PAS le récipient interne au-delà de la ligne « PC MAX - 1/2 » lorsque vous cuisez de tels ingrédients. Si vous ne respectez pas cet avertissement, vous vous exposez à des risques de blessures et/ou de dommages matériels, et la garantie pourra être annulée.

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

VÉRIFIEZ que la bague d'étanchéité est correctement installée.

Accessoires

UTILISEZ uniquement les accessoires ou les pièces autorisés par Instant Brands. L'utilisation de pièces ou d'accessoires non recommandés par le fabricant peut entraîner des blessures, un incendie ou un choc électrique.

UTILISEZ uniquement le récipient de cuisson interne en acier inoxydable autorisé pour le Duo Crisp avec le couvercle Ultimate afin de réduire le risque de fuite de pression.

REPLACEZ uniquement la bague d'étanchéité par un modèle autorisé par Instant Brands pour éviter de vous blesser et d'endommager l'appareil.

N'utilisez pas les accessoires fournis dans un four à micro-ondes, un grille-pain, un four à convection ou un four conventionnel, ni sur une plaque de cuisson vitrocéramique, électrique ou à gaz, ou un barbecue de jardin.

Entretien et Stockage

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

Ne stockez PAS de matériaux dans la base de l'autocuiseur lorsque vous ne l'utilisez pas.

Ne placez aucun matériau combustible (par ex. papier, carton, plastique, polystyrène ou bois) dans l'appareil.

Cordon d'alimentation

Le cordon d'alimentation utilisé est court, ceci afin d'éviter que des enfants le saisissent, s'y accrochent ou trébuchent dessus. Gardez l'appareil et le cordon hors de portée des enfants. Ne laissez jamais le cordon pendre du plan de travail et n'utilisez jamais de prise sous le plan de travail, ni de rallonge.

⚠ AVERTISSEMENT

Le cordon d'alimentation ne doit **PAS** toucher de surfaces chaudes ni de flamme nue, y compris sur une cuisinière.

N'utilisez PAS de convertisseurs ou d'adaptateurs d'alimentation, de minuteries ou de systèmes de contrôle à distance indépendants. 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 jamais la mise à la terre.

Si l'appareil inclut 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 relatif à l'électricité

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. Afin d'éviter les chocs électriques : Déconnectez l'appareil en sélectionnant **Cancel** (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.

N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé(e), ou s'il a subi une chute, un dysfonctionnement ou un dommage quelconque. En cas de besoin, contactez le service client par e-mail à l'adresse **EUSupport@instantbrands.com** ou par téléphone **au +44 (0) 3331 230051**.

Ne modifiez jamais les mécanismes de sécurité. Cela pourrait entraîner des blessures ou des dommages matériels.

Ne placez PAS de liquide ou d'ingrédients dans la base de l'autocuiseur sans le récipient de cuisson interne.

Ne plongez pas le cordon d'alimentation, la prise ou l'appareil dans de l'eau ou un autre liquide.

N'utilisez pas l'appareil avec une alimentation électrique autre que du 220-240 V ~ 50-60 Hz.

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

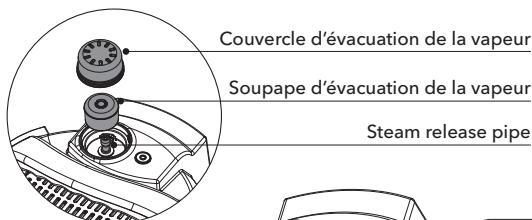
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Produit, pièces et accessoires

Avant d'utiliser votre nouvel Instant Pot Pro Plus, assurez-vous de disposer de tous les éléments, puis consultez la section **Entretien, nettoyage et stockage : Retirer et installer des pièces** pour savoir comment assembler chaque composant.

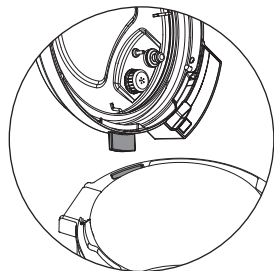
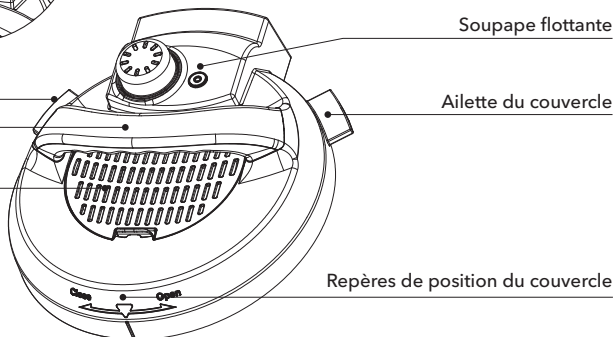
Dessus du couvercle

Système d'évacuation de la vapeur



Ailette du couvercle
Poignée du couvercle

Couvercle de protection

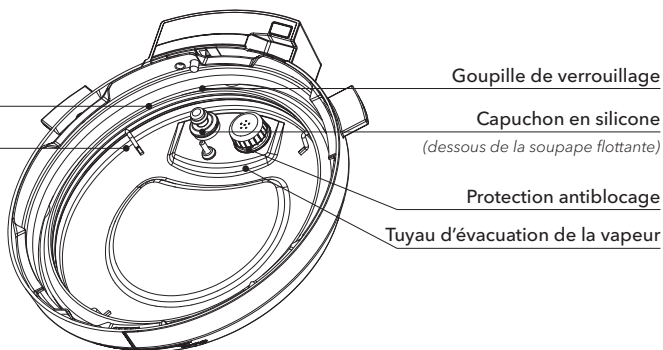


💡 Astuce Instant : Placez le couvercle de cuisson sous pression à la verticale pour libérer le plan de travail. Insérez l'ailette gauche ou droite du couvercle dans les supports correspondants sur la base pour le positionner à la verticale et libérer de l'espace !

Dessous du

Bague d'étanchéité

Support de bague d'étanchéité



Les illustrations de ce document sont fournies à titre de référence et peuvent différer du produit réel.
Reportez-vous toujours au produit réel.

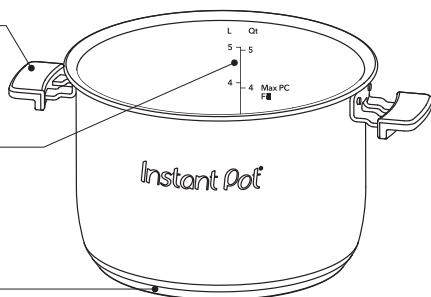
Produit, pièces et accessoires

Récipient de cuisson

Poignées en silicone ergonomiques

Indicateurs de remplissage

Base plate



 **Astuce Instant :** Compatible avec une cuisinière et une utilisation au four jusqu'à 204 °C. Le récipient de cuisson dispose d'une base à triple fond de qualité, résistante aux chocs, ce qui signifie que vous pouvez l'utiliser à peu près partout, aussi bien avec votre autocuiseur que sur une cuisinière électrique, vitrocéramique, gaz ou induction.

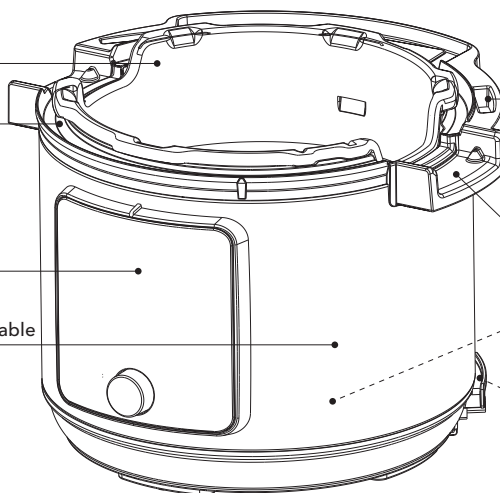
Base de l'autocuiseur

Récipient externe

Bordure de récupération de la condensation

Panneau de commande

Extérieur noir en acier inoxydable



Support du couvercle

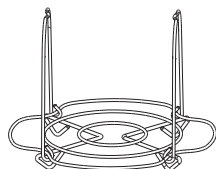
Collecteur de condensation
(arrière)

Poignée de l'autocuiseur

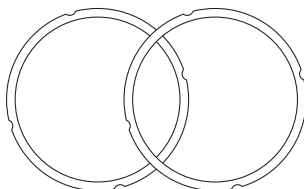
Élément chauffant
(intérieur)

Porte-cordon
(arrière)

Accessoires



Panier vapeur



Bague d'étanchéité supplémentaire

*Les illustrations de ce document sont fournies à titre de référence et peuvent différer du produit réel.
Reportez-vous toujours au produit réel.*

Lancez-vous

Configuration initiale

- 01** Sortez l'Instant Pot Pro Plus de son emballage.
- 02** Retirez les emballages et les accessoires, aussi bien à l'intérieur de l'autocuiseur qu'autour, et assurez-vous de disposer de toutes les pièces. Consultez la section **Produit, pièces et accessoires** pour la liste complète des pièces.
N'oubliez pas de vérifier le dessous du récipient de cuisson !
- 03** Lavez le récipient de cuisson au lave-vaisselle ou à l'eau chaude et au liquide vaisselle. Rincez-le bien à l'eau chaude et claire, puis séchez soigneusement l'extérieur du récipient de cuisson avec un chiffon doux.
- 04** Essuyez l'élément chauffant avec un chiffon doux et sec pour vous assurer qu'il ne reste aucun morceau de l'emballage sur la base de l'autocuiseur.
Ne retirez pas les autocollants d'avertissement de sécurité du couvercle (sauf mention contraire de l'autocollant), ni les étiquettes situées derrière la base de l'autocuiseur.
- 05** Vous serez peut-être tenté de poser le Pro Plus sur votre cuisinière, mais ne le faites surtout pas ! Installez la base de l'autocuiseur sur une surface stable et horizontale, éloignée de tout matériau combustible et de toute source de chaleur externe.

Il manque quelque chose ou vous constatez des dommages ?

Contactez un conseiller du service client par e-mail à l'adresse **UKsupport@instantbrands.com** (si vous résidez au Royaume-Uni) ou **EUsupport@instantbrands.com** (si vous résidez dans l'UE) et nous serons ravis de vous donner un petit coup de pouce !

 ATTENTION		
Lisez les Précautions essentielles avant d'utiliser l'appareil. Si vous ne lisez pas ces instructions et ne les respectez pas, vous vous exposez à des dommages de l'appareil et matériels, ainsi qu'à des blessures.	NE POSEZ PAS l'appareil sur une cuisinière ou tout autre appareil. La chaleur émise par une source externe endommagerait l'appareil.	Afin d'éviter tout risque de dommages matériels et/ou de blessures, ne placez RIEN sur l'appareil et ne couvrez/n'obstruez PAS le système d'évacuation de la vapeur ou la protection antiblocage, situés sur le couvercle de l'appareil.

Lancez-vous

Test de fonctionnement initial (test à l'eau)

Avant d'utiliser votre Pro Plus pour la toute première fois, effectuez un test de cuisson sous pression pour vous assurer que tout fonctionne correctement.

Étape 1 : Préparation du Pro Plus pour la cuisson sous pression

- 01 Retirez le récipient de cuisson de la base de l'autocuiseur et remplissez-le d'eau jusqu'à la première ligne (1).
- 02 Insérez le récipient de cuisson dans la base de l'autocuiseur.
- 03 Raccordez le cordon d'alimentation à une source d'alimentation 220 - 240 V. L'écran indique **OFF (DÉSACTIVÉ)**.
- 04 Installez le couvercle et fermez-le comme indiqué à la section **Fonctions de contrôle de la pression : Couvercle de cuisson sous pression**. Le couvercle se ferme hermétiquement

Étape 2 : « Cuisson » (... ou presque, ce n'est qu'un test !)

- 05 Appuyez sur **Pressure Cook (Cuisson sous pression)**.
- 06 Lorsque le **champ des minutes** clignote, tournez la molette pour régler le temps de cuisson sur 5 minutes (**00:05**). Les personnalisations sont enregistrées dans le Programme intelligent lorsque la cuisson commence.
- 07 Appuyez sur le champ **Venting (Évacuation)** pour alterner entre les options d'évacuation **Natural (Naturelle)**, **Pulse (Pulsée)** et **Quick (Rapide)**. Sélectionnez **Quick (Rapide)** pour évacuer rapidement la pression à la fin du test. Consultez la section

Évacuation de la pression pour plus d'informations.

- 08 Touchez **Keep Warm (Maintien au chaud)** pour arrêter le réchauffage automatique à la fin du test.
- 09 Touchez **Start (Démarrer)** pour commencer. L'écran indique **On (Activé)** et la barre de progression de la cuisson affiche **Pre-heating (Préchauffage)**.

Étape 3 : Évacuation de la pression

Lorsque le programme intelligent se termine, l'icône d'évacuation rapide clignote jusqu'à la fin de l'évacuation.



- 10 Vérifiez l'**indicateur de pression** sur le panneau de commande pour vous assurer de pouvoir ouvrir le couvercle en toute sécurité, puis ouvrez-le et retirez-le prudemment comme indiqué dans **Fonctions de contrôle de la pression : Couvercle de cuisson sous pression**.

Veuillez lire la section Fonctions de contrôle de la pression (indicateur de pression) page 29.

- 11 Protégez vos mains avec un équipement adapté et retirez le récipient de cuisson de la base de l'autocuiseur, jetez l'eau et séchez bien le récipient de cuisson.

Et voilà, vous pouvez commencer à cuisiner avec votre Instant Pot® Pro Plus !

Lancez-vous

ATTENTION

De la vapeur pressurisée s'évacue par le dessus de la soupape d'évacuation de la pression. Ne vous approchez pas de la soupape d'évacuation de la pression, sous peine de vous brûler.

DANGER

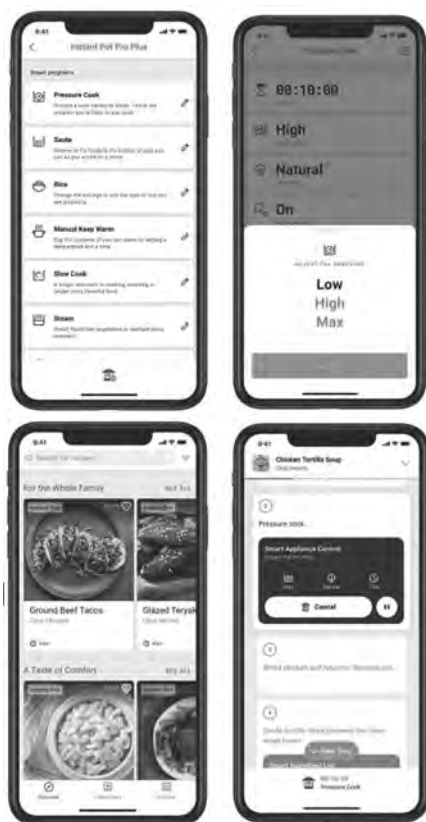
Ne tentez PAS de retirer le couvercle tant que l'indicateur de pression est actif et ne tentez **JAMAIS** de forcer l'ouverture du couvercle. Le contenu est soumis à une très forte pression. Attendez que l'indicateur de pression s'éteigne avant de retirer le couvercle. Dans le cas contraire, vous vous exposeriez à de graves blessures et/ou des dommages matériels.

ATTENTION

Le récipient de cuisson est brûlant après la cuisson. Utilisez toujours une protection adéquate contre la chaleur pour manipuler un récipient de cuisson chaud et éviter toute brûlure.

Cuisson avec l'application Instant Brands

Contrôlez votre Instant Pot® Pro Plus via l'application Instant Brands Connect installée sur votre téléphone portable pour cuisiner en toute sérénité. Vous avez le contrôle absolu des programmes de cuisson et pouvez accéder à plus de 1 000 recettes interactives guidées.



fresco

Contrôle des programmes de cuisson

Le Pro Plus comporte neuf programmes intelligents, chacun d'eux pouvant être contrôlé depuis l'application, qui vous permet aussi de surveiller la cuisson. Vous pouvez utiliser les réglages de cuisson par défaut ou choisir vos propres réglages pour certains paramètres, notamment la durée, le niveau de pression, la température et le type d'évacuation.

Recettes guidées

L'application Instant Brands Connect inclut plus de 1 000 délicieuses recettes. Mais contrairement aux recettes habituelles, ici l'application vous guide de manière interactive sur le Pro Plus. L'application démarre l'autocuiseur et contrôle les réglages exactement comme spécifié par la recette. Il vous suffit de préparer les ingrédients et de les placer dans l'autocuiseur.

Couplage avec l'application Instant Brands

Vous pouvez contrôler votre Pro Plus depuis l'application Instant Brands Connect, via votre téléphone portable.

Pour télécharger l'application :

- Scannez le code QR ou
- Cherchez « Instant Brands Connect » dans l'Apple Store ou le Google Play Store.



Avant tout, vous devez créer un compte.

Exigences pour le couplage

Vous pouvez utiliser les téléphones portables suivants pour coupler via WiFi et Bluetooth :

- Android version 5.0 ou ultérieure.
- iOS version 12.0 ou ultérieure.

L'Instant Pot ne peut se connecter qu'à un réseau WiFi de 2,4 GHz. Vous devez activer le Bluetooth pour coupler l'Instant Pot.

Suivez les étapes ci-dessous pour commencer le processus de couplage.

Avant de démarrer :

- Téléchargez l'application Instant Brands Connect et créez un compte si vous n'en avez pas encore.
- Assurez-vous de connaître le nom et le mot de passe de votre réseau WiFi domestique.
- Assurez-vous que le réglage Bluetooth est actif.
- Assurez-vous que le Pro Plus est branché et n'est pas en cours de cuisson. OFF (DÉSACTIVÉ) doit s'afficher.
- Assurez-vous d'avoir votre téléphone portable près du Pro Plus.

01 Ouvrez l'application et sélectionnez la section Appliances (Appareils), puis Add an Appliance (Ajouter un appareil).

02 Dans la liste des appareils, sélectionnez « Instant Pot Pro Plus ».

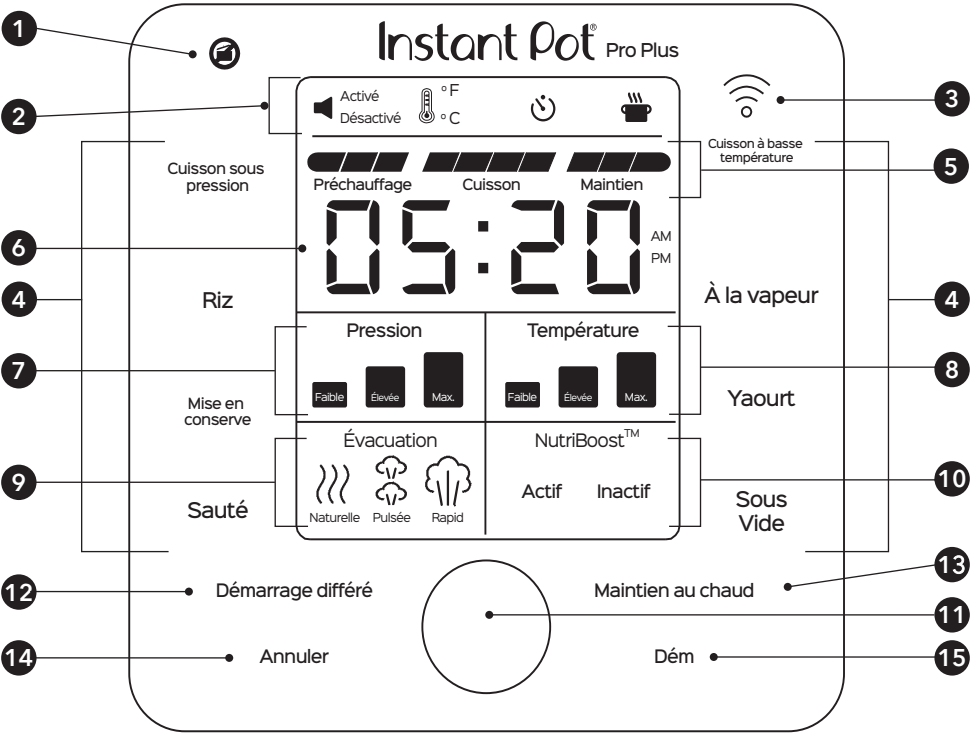
03 Suivez les instructions de l'application pour commencer le processus de couplage.

Lorsque vous avez terminé, vous pouvez contrôler le Pro Plus depuis l'application et profiter d'une cuisson encore plus facile et intelligente !

Remarque : vous pouvez effectuer le test de fonctionnement initial à l'eau via l'application. Vérifiez que l'appareil est connecté à l'aide des étapes ci-dessus avant de lancer le test.

Panneau de commande

Le Pro Plus dispose d'un panneau de commande à écran tactile facile à utiliser et à comprendre.



1	Indicateur de pression	S'éclaire lorsque l'autocuiseur est sous pression pour indiquer que le couvercle est verrouillé et ne peut pas être retiré.	
2	Icônes d'état	 	Indique si l'audio est réglé sur On (Activé) ou Off (Désactivé) , comme spécifié.
		 °F °C	Indique si l'échelle de température s'affiche en Fahrenheit (°F) ou en Celsius (°C). Consultez la section Panneau de commande : Réglages pour plus de détails.
			Le Démarrage différé ou le minuteur de cuisson fonctionne.
			S'affiche lorsque Maintien au chaud est actif ou doit démarrer à la fin de la cuisson.
3	Témoin du WiFi	S'éclaire lors du couplage avec l'application Instant Brands Connect et d'une connexion à un appareil. Consultez la section WiFi pour plus d'informations.	

Les illustrations de ce document sont fournies à titre de référence et peuvent différer du produit réel.
Reportez-vous toujours au produit réel.

Panneau de commande

4	Programmes intelligents	• Pressure cook (Cussion sous pression) • Rice (Riz) • Canning (Mise en conserve) • Sauté	• Slow Cook (Cuisson à basse température) • Steam (À la vapeur) • Yogurt (Yaourt) • Sous Vide
		Consultez la section Cuisson pour plus de détails.	
5	Barre de progression de la cuisson	Indique quand l'autocuiseur est en mode Préchauffage, Cuisson et Maintien au chaud . Consultez la section Panneau de commande : Barre de progression de la cuisson pour plus d'informations.	
6	Affichage de la durée	Pendant le mode veille, OFF (DÉSACTIVÉ) s'affiche. Avec un programme intelligent, il indique le temps écoulé ou enclenche un compte à rebours, selon le programme.  Certains programmes intelligents affichent la température en °C (Celsius) ou °F (Fahrenheit).	
7	Cuisson sous	Choisissez entre Low (Faible), High (Élevée) et Max .	
8	Température	Choisissez entre Low (Faible), High (Élevée) et Custom. (Pers.)	
9	Évacuation	Choisissez entre trois modes d'évacuation :	
			Évacuation naturelle (Natural)
			Évacuation pulsée (Pulse)
			Évacuation rapide (Quick)
10	NutriBoost	Permet d'activer ou de désactiver le réglage NutriBoost. Consultez la section Cuisson : NutriBoost pour plus d'informations.	
11	Molette de contrôle	Tournez la molette pour régler la durée et la température.	
12	Démarrage différé	Différer le début de la cuisson. Sert également de minuteur de cuisine !	
13	Maintien au chaud	Permet d'activer ou de désactiver le Maintien au chaud .  Vous ne pouvez l'utiliser qu'avec les modes Cuisson sous pression, Riz, Mise en conserve et Cuisson à basse température, ou comme programme autonome lorsqu'il est en veille.	
14	Annuler	Permet d'arrêter un programme intelligent quand vous le souhaitez et de mettre l'autocuiseur en veille.	
15	Démarrer	Permet de lancer le programme intelligent sélectionné.	

Panneau de commande

Barre de progression de la cuisson

Le **Préchauffage** est en cours. L'écran affiche **On (Activé)** pendant l'étape du préchauffage pour vous indiquer que l'appareil chauffe pour atteindre la température cible.



Cooking (Cuisson) s'affiche lorsque le Pro Plus a atteint la pression ou la température requise par le programme intelligent.



Keep Warm (Maintien au chaud) apparaît automatiquement (sauf si vous l'avez désactivé) à la fin de la cuisson afin que votre plat reste à la bonne température pour être savouré. Concerne uniquement les modes Cuisson sous pression, Riz, Cuisson à basse température et Mise en conserve.



Messages d'état

0 FF	Le Pro Plus est en mode veille, il n'attend que vous.
On	L'autocuiseur est en Préchauffage .
H at	Le récipient de cuisson a atteint la température de cuisson idéale et vous pouvez ajouter les ingrédients.  Concerne uniquement les modes Sauté et Sous vide.
H at	L'écran affiche l'un des éléments suivants : - le temps de Cuisson restant lorsqu'un programme intelligent est en cours ; - le compte à rebours du Démarrage différé ; - le temps écoulé depuis le début du mode Maintien au chaud.
E nd	Lorsque la cuisson se termine, l'écran indique End (Fin) jusqu'à ce que vous retiriez le couvercle ou touchiez Cancel (Annuler) .

Quelque chose d'autre s'affiche ? Consultez la section **Dépannage** pour plus d'informations.

Réglage

Réglage	Description				
Activer ou désactiver le son.	En mode veille, maintenez l'icône du son enfoncée 2 secondes pour activer ou désactiver le son.  Vous ne pouvez pas désactiver les alertes des messages sonores de sécurité et d'erreur.				
Changer la température affichée (°C ou °F).	En mode veille, maintenez l'icône du thermomètre enfoncée 2 secondes pour alterner entre °C et °F.				
Régler et enregistrer les durées et les températures de cuisson personnalisées.	Lorsque vous avez sélectionné un programme intelligent, les modifications du temps de cuisson, de la température et du niveau de pression sont enregistrées après le démarrage du programme intelligent.				
Différer le début de la cuisson.	<table><tr><th>Temps par défaut</th><th>Plage de temps</th></tr><tr><td>6 heures (06:00)</td><td>10 minutes à 24 heures (00:10 to 24:00)</td></tr></table> 01 Sélectionnez et configurez un programme intelligent applicable. 02 Lorsque vous souhaitez démarrer, appuyez sur Delay Start (Démarrage différé). Le champ des heures clignote. 03 Tournez la molette pour régler le champ des heures selon les besoins. 04 Touchez le champ des minutes pour y accéder. 05 Tournez la molette pour régler le champ des minutes selon les besoins. 06 Appuyez sur Start (Démarrer) pour lancer le compte à rebours du démarrage différé. Vous ne pouvez pas utiliser Démarrage différé avec les modes Sauté, Yaourt ou Sous vide.	Temps par défaut	Plage de temps	6 heures (06:00)	10 minutes à 24 heures (00:10 to 24:00)
Temps par défaut	Plage de temps				
6 heures (06:00)	10 minutes à 24 heures (00:10 to 24:00)				
Réinitialiser un programme intelligent individuel.	En mode veille, maintenez enfoncé 3 secondes le bouton du programme intelligent à réinitialiser. Le temps, le niveau de pression et la température de cuisson du programme intelligent sont réinitialisés aux réglages d'usine par défaut.				
Réinitialiser tous les programmes intelligents.	En mode veille, maintenez enfoncé Cancel (Annuler) jusqu'à ce que l'autocuiseur émette un bip. Tous les temps, niveaux de pression et températures de cuisson des programmes intelligents sont réinitialisés aux réglages d'usine par défaut.				

Cuisson sous pression

La cuisson sous pression se sert de la pression pour élever le point d'ébullition de l'eau au-delà de 100 °C. Ces températures élevées vous permettent de cuire vos ingrédients bien plus rapidement que la normale.

Avec la cuisson sous pression, l'Instant Pot Pro Plus enchaîne trois étapes.

Explication de la pressurisation Préchauffage

Ce que vous voyez	Ce que vous ne voyez pas	Conseils
La barre de progression de la cuisson indique Pre-heating (Préchauffage) . L'écran indique On (Activé) .	Lorsque l'autocuiseur préchauffe, il vaporise du liquide pour créer de la vapeur. Dès que suffisamment de vapeur s'est accumulée, la soupape flottante s'élève et verrouille le couvercle.	Le temps requis pour que l'autocuiseur effectue la pressurisation dépend de paramètres tels que la température des ingrédients solides et liquides et le volume. Les ingrédients congelés ont le temps de préchauffage le plus long. Pour accélérer le processus, décongelez les ingrédients avant de les cuire.

Cuisson

Ce que vous voyez	Ce que vous ne voyez pas	Conseils
La barre de progression de la cuisson passe à Cooking (Cuisson) . L'écran affiche le compte à rebours de la cuisson.	Lorsque l'Instant Pot atteint le niveau de pression nécessaire, la cuisson démarre. L'Instant Pot Pro Plus maintient automatiquement la pression au niveau Low (Faible) , High (Élevée) ou Max pendant toute la cuisson.	Une pression plus élevée implique une augmentation de la température. Vous pouvez modifier les réglages du programme intelligent (temps de cuisson, niveau de pression, etc.) à tout moment lors de la cuisson.

Dépressurisation

Ce que vous voyez	Ce que vous ne voyez pas	Conseils
Si le Maintien au chaud est actif après la cuisson, la barre de progression de la cuisson passe à Keep Warm (Maintien au chaud) et la minuterie commence à s'écouler depuis 00:00. Si ce mode est inactif, l'autocuiseur lance l'évacuation et l'icône d'évacuation clignote jusqu'à la fin du processus.	Bien que la cuisson soit terminée, l'autocuiseur reste pressurisé et très chaud.	Suivez les instructions de la recette pour choisir la bonne méthode d'évacuation. L'évacuation libère la pression, réduit la température et vous permet de retirer le couvercle en toute sécurité. Consultez la section Évacuation de la pression : Méthodes d'évacuation à la page suivante pour plus d'informations sur les techniques d'évacuation sécurisée.

Évacuation de la pression

Avant d'ouvrir le couvercle, vous **devez** évacuer la pression après une cuisson sous pression. Suivez les instructions de la recette pour choisir une méthode d'évacuation.

⚠ AVERTISSEMENT

La vapeur libérée par la soupape d'évacuation de la vapeur est brûlante. **N'APPROCHEZ PAS** les mains, le visage ou toute partie exposée du corps du système d'évacuation de la vapeur lorsque vous évacuez la pression, afin d'éviter toute blessure.

Ne couvrez et n'obstruez PAS la soupape d'évacuation de la vapeur ou le couvercle afin d'éviter toute blessure et/ou tout dommage matériel.

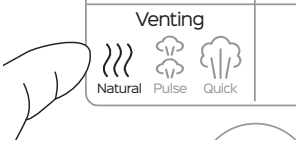
⚠ DANGER

Ne tentez PAS de retirer le couvercle tant que l'indicateur de pression est actif et ne tentez **JAMAIS** de forcer l'ouverture du couvercle. Le contenu est soumis à une très forte pression. Attendez que la soupape flottante s'abaisse avant de retirer le couvercle. Si vous ne respectez pas ces instructions, vous vous exposez à de graves blessures et/ou dommages matériels.

Méthodes d'évacuation

Évacuation naturelle (Natural release : NR ou NPR)

Lorsque la cuisson est terminée, la température de l'autocuiseur diminue progressivement et ce dernier se dépressurise de lui-même, petit à petit.

What to do	What to expect
Touchez le champ Venting (Évacuation) sur le panneau de commande pour passer à Natural (Naturelle). 	L'autocuiseur n'évacue pas la pression lorsque la cuisson est terminée, donc vos ingrédients continuent à cuire même après la fin du programme intelligent.  Astuce Instant : Ce processus se nomme « rémanence de cuisson » ou « repos ». Il convient très bien aux grandes pièces de viande. La durée de la dépressurisation peut varier selon le volume, le type et la température des ingrédients et du liquide. Elle peut atteindre jusqu'à 40 minutes pour certains plats, alors anticipez bien. Vous verrez, les saveurs en valent la peine ! Après l'évacuation totale de la pression, l'indicateur de pression s'éteint. Vous pouvez alors ouvrir le couvercle en toute sécurité.

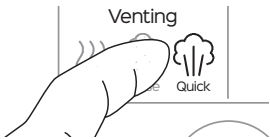
REMARQUE

Utilisez le mode NR pour dépressuriser l'autocuiseur après avoir cuit des ingrédients riches en amidon (soupes, ragoûts, chili, pâtes, avoine ou congee, etc.) ou qui gonflent pendant la cuisson (haricots, céréales, etc.).

Évacuation de la pression

Évacuation rapide (Quick Release : QR ou QPR)

Lorsque la cuisson est terminée, une évacuation rapide permet de réduire rapidement la pression et la température pour éviter toute surcuisson. L'idéal pour cuire rapidement des légumes et des fruits de mer, particulièrement fragiles !

À faire	Résultat attendu
Touchez le champ Venting (Évacuation) sur le panneau de commande pour passer à Quick (Rapide). 	Lorsque la cuisson est terminée, le Pro Plus libère une bouffée d'avertissement et émet 3 bips, suivis d'un flux continu de vapeur libérée par le dessus de la soupape d'évacuation de la vapeur. Ceci est tout à fait normal ! Après l'évacuation totale de la pression, l'indicateur de pression s'éteint. Vous pouvez alors ouvrir le couvercle en toute sécurité.

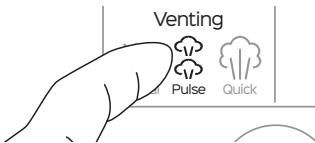
REMARQUE

N'utilisez PAS le mode QR pour cuire des ingrédients gras, huileux, épais ou riches en amidon (ragoûts, chili, pâtes ou congelés, etc.) ou qui gonflent pendant la cuisson (haricots, céréales, etc.).

Si vous constatez beaucoup d'éclaboussures pendant l'évacuation de la pression, touchez le **champ Venting (Évacuation)** pour revenir à **Natural (Naturelle)**, puis touchez **Start (Démarrer)**. Attendez quelques minutes avant de relancer l'évacuation de la pression. Si les éclaboussures persistent, utilisez le mode NR pour libérer la pression restante.

Évacuation pulsée

Lorsque la cuisson est terminée, le Pro Plus libère des bouffées programmées de vapeur pour évacuer la pression. L'idéal pour le riz, les céréales et bien d'autres ingrédients.

À faire	Résultat attendu
Touchez le champ Venting (Évacuation) sur le panneau de commande pour passer à Pulse (Pulsée). 	Après la cuisson, l'autocuiseur libère une petite bouffée de vapeur toutes les 15 secondes. Après l'évacuation totale de la pression, l'indicateur de pression s'éteint. Vous pouvez alors ouvrir le couvercle en toute sécurité.

Fonctions de contrôle

Consultez la section **Entretien, nettoyage et stockage** pour savoir comment installer et retirer des pièces.

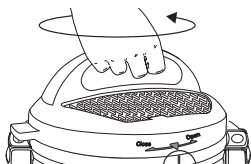
Couvercle de cuisson sous pression

Lorsqu'il est branché, le Pro Plus émet une petite sonnerie à l'ouverture et à la fermeture du couvercle.

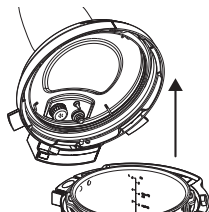
Points forts	À savoir
Lorsque vous fermez le couvercle, il se prépare automatiquement à une fermeture étanche pour une cuisson sous pression réellement simple. Il se ferme sur les poignées du récipient de cuisson. La poignée du couvercle convient autant à un gaucher qu'à un droitier et vous pouvez le placer à la verticale sur la base de l'autocuiseur !	Vous pouvez retirer le couvercle pendant la cuisson sans pression afin de goûter votre préparation. En cas de cuisson sous pression, le couvercle ne se verrouille en position qu'après la pressurisation de l'autocuiseur. Évitez de retirer le couvercle si ce n'est pas absolument nécessaire.

Retrait du couvercle

- 01** Saisissez la poignée et tournez-la dans le sens antihoraire ▼ pour aligner le symbole  sur le couvercle avec le symbole sur la bordure de la base de l'autocuiseur.

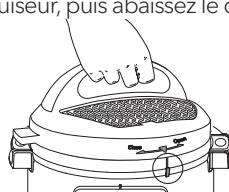


- 02** Soulevez le couvercle et ôtez-le de la base de l'autocuiseur, en direction de votre corps.

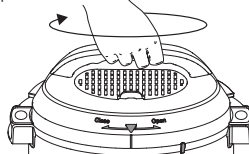


Fermeture du couvercle

- 01** Alignez le symbole ▼ sur le couvercle avec le symbole  sur la base de l'autocuiseur, puis abaissez le couvercle.



- 02** Tournez le couvercle dans le ▼ sens horaire jusqu'à aligner le symbole du couvercle avec le centre du panneau de commande.



Consultez la section **Évacuation de la pression** pour connaître les techniques de dépressurisation sécurisées.

Fonctions de contrôle

QuickCool

Pour une évacuation Naturelle très rapide après la cuisson sous pression, utilisez le plateau* QuickCool.

Points forts	À savoir
Vous gagnerez beaucoup de temps : la pression pourra s'évacuer naturellement jusqu'à 50 % plus vite !	La partie métallique du couvercle devient brûlante , donc ne retirez pas la protection si vous n'utilisez pas QuickCool.

Pour utiliser le plateau QuickCool, remplissez-le de glace ou d'eau et mettez-le au congélateur. Après la congélation, placez le plateau QuickCool sur le métal visible du couvercle.

Lorsque la soupape flottante s'abaisse dans le couvercle, retirez le plateau QuickCool, jetez l'eau et ouvrez le couvercle.

*Plateau QuickCool vendu séparément sur instantbrands.co.uk.

ATTENTION

Le couvercle est chaud, pendant et après la cuisson. **NE TOUCHEZ PAS** à mains nues le métal visible, afin d'éviter toute brûlure.

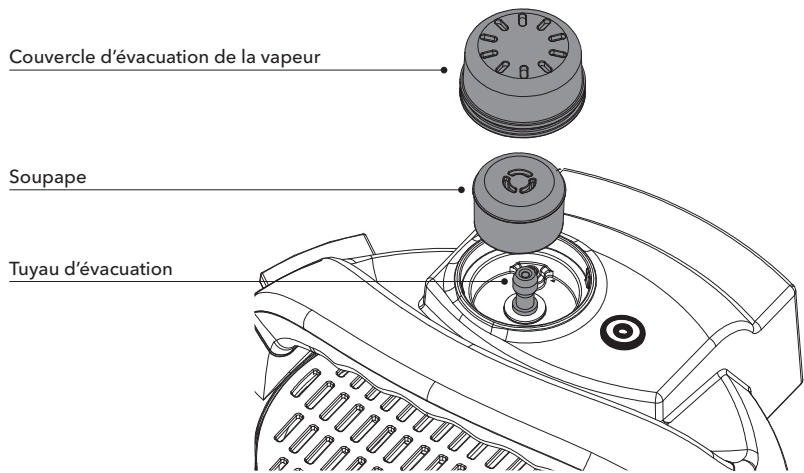
ATTENTION

Le plateau QuickCool n'est pas destiné à servir des plats ou des liquides. Afin d'éviter toute blessure, ne consommez pas de plats ou de liquide dans le plateau QuickCool.

Fonctions de contrôle

Système d'évacuation de la vapeur

Vous devez installer tout le système d'évacuation de la vapeur avant l'utilisation.



Points forts	À savoir
Le couvercle d'évacuation de la vapeur disperse la vapeur afin d'évacuer la pression en douceur.	La soupape d'évacuation de la vapeur repose, librement, sur le tuyau d'évacuation de la vapeur. Lors de l'évacuation de la pression, la vapeur remonte du récipient de cuisson et passe par le tuyau d'évacuation de la vapeur et la soupape d'évacuation de la vapeur, puis sort par le dessus du couvercle d'évacuation de la vapeur. Veillez à garder la zone propre et dégagée.

 **AVERTISSEMENT**

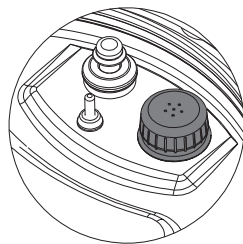
Ne couvrez et n'obstruez PAS le système d'évacuation de la vapeur afin d'éviter toute blessure et/ou tout dommage matériel.

Fonctions de contrôle

Protection antiblocage

La protection antiblocage empêche les particules d'ingrédients de remonter dans le tuyau d'évacuation de la vapeur et contribue ainsi à réguler la pression.

La protection antiblocage étant essentielle à la sécurité du produit et indispensable à la cuisson sous pression, assurez-vous de l'installer avant l'utilisation.

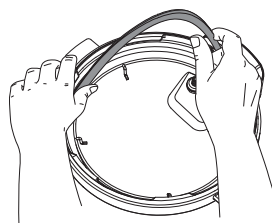


Bague d'étanchéité

Lorsque le couvercle de cuisson sous pression est fermé, la bague d'étanchéité permet une fermeture hermétique entre le couvercle et le récipient de cuisson.

Vous devez installer la bague d'étanchéité avant l'utilisation.

 N'installez qu'une seule bague d'étanchéité à la fois.



 **Astuce Instant :** Le silicone étant poreux, il absorbe les arômes puissants et certaines saveurs. Veillez à toujours disposer de bagues d'étanchéité de rechange pour éviter tout transfert de ces arômes entre les plats. Consultez notre boutique en ligne pour commencer à cuisiner avec des couleurs !

ATTENTION

Avant la cuisson, vérifiez toujours que les bagues d'étanchéité ne sont ni entaillées ni déformées, et qu'elles sont correctement installées, car elles s'élargissent au fil des utilisations, ce qui est normal. Si vous remarquez un élargissement, une déformation ou des dommages au niveau de la bague d'étanchéité, ne l'utilisez PAS.

Remplacez la bague d'étanchéité tous les 12 à 18 mois, voire plus souvent, et n'utilisez que des modèles autorisés par Instant Pot.

Si vous ne respectez pas ces instructions, l'autocuiseur risque de projeter son contenu, vous exposant à des blessures ou des dommages matériels.

Fonctions de contrôle

Indicateur de pression

L'indicateur de pression du panneau de commande vous avertit lorsque vous pouvez ouvrir le couvercle en toute sécurité.

- **Pressurisé**
L'icône de l'indicateur de pression s'allume en rouge pour vous avertir qu'il est dangereux d'ouvrir le couvercle.
- **Dépressurisé**
Lorsque l'icône de l'indicateur de pression est éteinte, vous pouvez ouvrir l'appareil.

La soupape flottante et le capuchon en silicone fonctionnent ensemble pour retenir la vapeur pressurisée. N'utilisez pas l'Instant Pot sans avoir correctement installé la soupape flottante.



DANGER

Ne tentez PAS de retirer le couvercle tant que l'indicateur de pression est actif et ne tentez JAMAIS de forcer l'ouverture du couvercle. Le contenu est soumis à une très forte pression. Attendez que la soupape flottante s'abaisse avant de retirer le couvercle. Dans le cas contraire, vous vous exposeriez à de graves blessures et/ou dommages matériels.

Cuisson

L'Instant Pot Pro Plus est un appareil d'une incroyable polyvalence.

Pour modifier le temps de cuisson, le niveau de pression, l'évacuation ou la température après le démarrage d'un programme, il vous suffit de toucher le champ souhaité, de personnaliser le programme intelligent selon les besoins, puis d'appuyer sur Start (**Démarrer**) !

⚠ ATTENTION

Avant l'utilisation, vérifiez toujours soigneusement le couvercle et le récipient de cuisson pour vous assurer qu'ils sont propres et en bon état.

- Afin d'éviter de vous blesser ou d'endommager l'appareil, remplacez le récipient de cuisson s'il a des marques de coups, s'il est déformé ou endommagé.
- Utilisez uniquement des récipients de cuisson Instant Pot autorisés et conçus pour ce modèle.

Vérifiez toujours que l'élément chauffant est propre et sec avant d'insérer le récipient de cuisson dans la base de l'autocuiseur.

Dans le cas contraire, vous risquez d'endommager l'autocuiseur. Remplacez toute pièce endommagée pour assurer un fonctionnement en toute sécurité.

⚠ AVERTISSEMENT

Ne remplissez PAS le récipient de cuisson au-delà de la ligne **Max PC Fill** comme indiqué sur le récipient de cuisson.

Lorsque vous cuisez des ingrédients qui gonflent (riz, haricots, pâtes, etc.), ne remplissez pas

le récipient de cuisson au-delà de la ligne **Half Fill** comme indiqué sur le récipient de cuisson.

La cuisson doit toujours se faire avec le récipient de cuisson en place. Ne versez PAS d'ingrédients ou de liquide dans la base de l'autocuiseur.

Afin d'éviter tout risque de blessure et/ou de dommages matériels, placez les ingrédients, solides et liquides, dans le récipient de cuisson, puis insérez celui-ci dans la base de l'autocuiseur.

⚠ ATTENTION

Lorsque vous cuisez de la viande, utilisez toujours un thermomètre à viande pour vérifier que la température interne atteint une température minimale sûre.

Cuisson

Cuisson sous pression, riz et

Presque aussi simple qu'un coup de baguette magique ! Ces programmes utilisent une vapeur pressurisée pour cuire les ingrédients rapidement, uniformément et en profondeur, et ravir vos papilles à chaque plat !

Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson sous pression, suivez toujours une recette autorisée par Instant Pot ou nos tableaux de cuisson sous pression testés et approuvés, où vous trouverez des ratios céréales/eau afin de préparer diverses variétés de riz et de céréales. Choisissez entre trois niveaux de pression, selon le programme intelligent.

Niveau de pression	Usage suggéré	Remarques
Faible 5.8 – 7.2 psi (30 – 50 kPa)	Poisson et fruits de mer, légumes tendres et riz. Convient aussi à la mise en conserve de produits très acides.	Pendant la cuisson sous pression, le niveau de pression contrôle la température de cuisson, donc une pression plus élevée entraîne une augmentation de la température de cuisson.
Élevée 10.2 – 11.6 psi (70 – 90 kPa)	OEufs, viande, volaille, légumes-racines, avoine, haricots, céréales, bouillon d'os, ragoût, chili.	
Max. (15 psi) (95 – 115 kPa)	Mise en conserve de produits peu acides, morceaux de viande durs et bouillons parfumés.	

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 un liquide comme indiqué ci-dessous.

Capacité Instant Pot	Quantité minimale de liquide pour la cuisson sous pression*
5.7 litres	375 ml

**Sauf mention contraire dans la recette.*

 **Astuce Instant :** Utilisez le panier multifonction pour cuire les ingrédients uniformément, empêcher les nutriments de s'échapper dans le liquide de cuisson, permettre à l'huile et à la graisse de s'égoutter des ingrédients et éviter que les ingrédients n'attachent au fond du récipient de cuisson.

 **ATTENTION**

Afin d'éviter toute brûlure, faites preuve de prudence lorsque vous effectuez une cuisson sous pression avec plus de 60 ml d'huile, de sauces à base d'huile, de soupes condensées à base de crème et de sauces épaisses. Ajoutez un liquide adéquat pour affiner les sauces. Évitez les recettes requérant plus de 60 ml (1/4 de tasse) de graisse ou d'huile.

Cuisson

Cuisson sous pression, riz et

Programme intelligent	Temps de cuisson par défaut	Plage de temps de cuisson	Pression par défaut	Niveaux de pression disponibles
Cuisson sous pression	10 minutes (00:10)	0 minutes à 4 heures (00:00 to 04:00)	Élevée	Faible Élevée Max.
Riz	12 minutes (00:12)	0 minute à 1 heure (00:00 to 01:00)	Faible	Faible Élevée
Mise en conserve	30 minutes (00:30)	0 minutes à 4 heures (00:00 to 04:00)	Max.	Faible Max.

- 01 Ajoutez les ingrédients et le liquide dans le récipient de cuisson, conformément à la recette.
- 02 Insérez le récipient de cuisson dans la base de l'autocuiseur.
- 03 Installez le couvercle de cuisson sous pression et fermez-le comme indiqué à la section.
Fonctions de contrôle de la pression : Couvercle de cuisson sous pression.
- 04 Touchez le programme intelligent à utiliser : **Pressure Cook (Cuisson sous pression), Rice (Riz) ou Canning (Mise en conserve).**
- 05 Touchez le **champ des heures** ou **celui des minutes**, puis tournez la molette pour régler le temps de cuisson en heures et/ou en minutes.
- 06 Touchez le **champ Pressure (Pression)** pour alterner entre les niveaux de pression **Low (Faible), High (Élevée)** et **Max** disponibles.
- 07 Appuyez sur le champ **Venting (Évacuation)** pour alterner entre les options d'évacuation **Natural (Naturelle), Pulse (Pulsée)** et **Quick (Rapide).**
- 08 Touchez **Start (Démarrer)** pour commencer.

L'écran indique **On (Activé)** et la barre de progression de la cuisson affiche Pre-heating (Préchauffage).

 Lisez la section **Les bases de la cuisson sous pression** pour découvrir les rouages secrets de votre chaudron magique...

- 09 Lorsque le programme intelligent se termine, l'écran indique **End (Fin)** si Maintien au chaud est désactivé. Si ce mode est actif, le minuteur commence à s'écouler de **00:00** à 10 heures (**10:00**).

Maintien au chaud démarre automatiquement. Si vous ne souhaitez pas que le Pro Plus lance le maintien au chaud après la cuisson, appuyez sur **Keep Warm (Maintien au chaud)** pour désactiver ce mode à tout moment.

Vous pouvez définir une minuterie de démarrage différé pour lancer automatiquement la cuisson sous pression. Pour configurer une minuterie de démarrage différé, consultez la section **Panneau de commande : Réglages.**

À propos de la mise en conserve

Le programme intelligent Mise en conserve est une fonction de cuisson sous pression basée sur les principes classiques de la mise en conserve. Si vous suivez les bons processus de la mise en conserve, cette méthode vous permet de conserver facilement et à peu de frais des ingrédients de qualité chez vous.

Le Pro Plus utilise deux réglages de mise en conserve sous pression :

Faible	Parfait pour mettre en conserve des fruits très acides, y compris des sauces, des confitures et des chutneys.
Max.	Conservez de délicieuses sauces végétariennes et des légumes très acides, aussi bien que des produits peu acides comme les sauces et les soupes contenant de la viande.

⚠ ATTENTION

Suivez rigoureusement les recettes lors de la mise en conserve. Toute modification des temps de cuisson, des ingrédients ou des températures peut s'avérer dangereuse. Appliquez très précisément le temps, la température/pression et la méthodes indiqués dans la recette pour protéger les ingrédients des effets néfastes de bactéries, de moisissures et d'enzymes.

Une mauvaise mise en conserve entraîner la détérioration des conserves et provoquer des maladies. N'effectuez pas de mise en conserve à une altitude dépassant 2 000 m (6 600 pi).

Stérilisation des bocaux de mise en conserve

Vous devez conserver vos produits dans des bocaux vides et stérilisés.

REMARQUE

Vérifiez toujours que les bocaux, les couvercles et les joints ne présentent ni entailles, ni autres défauts. Stérilisez les bocaux juste avant de les remplir. Évitez tout contact prolongé avec l'air pour garantir une mise en conserve sûre.

- 01** Lavez les bocaux avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle, puis rincez-les soigneusement.
- 02** Placez le récipient de cuisson dans la base de l'autocuiseur et déposez le panier vapeur dans le récipient de cuisson.
- 03** Installez les bocaux sur le panier vapeur.
L'autocuiseur peut contenir jusqu'à 4 bocaux de 500 ml.
- 04** Remplissez le récipient de cuisson jusqu'à la première ligne (1) avec de l'eau.
- 05** Suivez les étapes **03** à **07** de **Cuisson sous pression**, riz et **mise en conserve** pour programmer les éléments suivants :
 - a. Niveau de pression : **Faible**
 - b. Durée : 10 minutes (**00:10**)
 - c. Méthode d'évacuation : **Rapide**
- 06** Touchez **Start (Démarrer)** pour lancer la stérilisation.

Les bases de la mise en conserve

Remplissage des bocaux de mise en conserve

Choisissez une recette testée et approuvée pour la mise en conserve sous pression. Les ingrédients peuvent changer, mais le processus reste identique !

- 07** Remplissez les bocaux, chauds et stérilisés, avec vos ingrédients solides ou liquides.

Suivez la recette pour laisser l'espace libre requis.

- 08** Utilisez une spatule stérilisée, souple et non poreuse pour éliminer les bulles d'air.

- 09** Posez un couvercle stérilisé sur le bocal et ajoutez un anneau à visser. Serrez cet anneau manuellement. **Ne serrez pas trop.**

- 10** Placez les bocaux remplis et fermés hermétiquement sur le panier vapeur, dans le récipient de cuisson.

- 11** Versez de l'eau chaude dans le récipient de cuisson jusqu'à ce que les bocaux se trouvent immergés à $\frac{1}{4}$ dans 1,5 l.

- 12** Suivez les étapes de **Cuisson : Cuisson sous pression, riz et mise en conserve** (à partir de l'étape 02) pour configurer le temps de mise en conserve et les niveaux de pression adaptés à la recette.

Cuisson

NutriBoost™

NutriBoost est un réglage d'évacuation pulsée pendant la cuisson. Vous pouvez l'activer pendant les programmes intelligents Cuisson sous pression et Riz. Le mouvement de l'ébullition aide à séparer les ingrédients pour accroître les nutriments, intensifier les saveurs et améliorer les textures. Formidable pour de savoureux bouillons d'os et des risottos crémeux !

Le mode NutriBoost est très facile à utiliser. Il vous suffit de toucher le **champ NutriBoost** pour **l'activer** ou le **désactiver**, selon vos préférences.

Programme intelligent	À savoir
Cuisson sous pression	L'autocuiseur libère des bouffées de vapeur pendant les 15 dernières minutes de l'étape Cooking (Cuisson) .
Riz	L'autocuiseur libère des bouffées de vapeur pendant les 3 premières minutes de l'étape Cooking (Cuisson) .

 **ATTENTION**

Pour éviter les éclaboussures et les projections d'ingrédients, n'utilisez pas NutriBoost lorsque vous préparez des féculents ou des ingrédients produisant de la mousse, comme le porridge, l'avoine ou les pâtes. Surveillez attentivement l'autocuiseur lorsque vous utilisez NutriBoost.

Cuisson

À la vapeur

Le programme Steam (À la vapeur) fonctionne comme un cuiseur vapeur traditionnel, où le liquide bout dans le récipient de cuisson pour cuire les ingrédients avec la vapeur chaude. Lors de la cuisson vapeur, utilisez le panier multifonction pour maintenir les ingrédients hors du liquide bouillant.

Programme intelligent	Temps par défaut	Plage de temps	Température par défaut
À la vapeur	10 minutes (00:10)	1 minute à 1 heure (00:01 to 01:00)	98°C Non réglable.

⚠ ATTENTION

Le récipient de cuisson et les accessoires sont chauds, pendant et après la cuisson. Protégez toujours vos mains avec un équipement approprié lorsque vous ajoutez ou retirez des ingrédients d'un récipient de cuisson chaud, afin d'éviter des blessures et/ou des dommages matériels.

REMARQUE

Vous pouvez retirer le couvercle à tout moment lors du processus de cuisson pour faciliter l'accès. Le produit continue à libérer de la vapeur en mode vapeur pour éviter d'accumuler de la pression dans le récipient de cuisson.

REMARQUE

S'il y a de la vapeur dans le récipient de cuisson, vous constaterez peut-être une certaine résistance lorsque vous refermerez le couvercle. Laissez le couvercle se replacer complètement dans son emplacement avant de le fermer.

- 01 Ajoutez de l'eau dans le récipient de cuisson.
- 02 Insérez le récipient de cuisson dans la base de l'autocuiseur.
- 03 Installez le couvercle de cuisson sous pression et fermez-le comme indiqué à la section **Fonctions de contrôle de la pression : Couvercle de cuisson sous pression.**
- 04 Touchez Steam (À la vapeur).
- 05 Tournez la molette pour configurer le temps de cuisson.
- 06 Appuyez sur **Start (Démarrer)** pour commencer.
L'écran indique **On (Activé)** et la barre de progression de la cuisson affiche **Pre-heating (Préchauffage)**.
- 07 Lorsque le Pro Plus atteint la température cible, la barre de progression passe à **Cooking (Cuisson)** et le compte à rebours s'enclenche.
- 08 Lorsque le programme intelligent se termine, l'écran indique **End (Fin)**. Vous ne pouvez pas utiliser le Maintien au chaud automatique pour le mode À la vapeur.

Vous pouvez configurer une minuterie de démarrage différé pour lancer automatiquement la cuisson vapeur alors que vous êtes encore au lit, au travail, en courses ou en train de préparer d'autres plats. Pour configurer une minuterie de démarrage différé, consultez la section

Panneau de commande : Réglages.

Cuisson

Cuisson à basse température

Le programme de cuisson à basse température étant comparable à une mijoteuse classique, vous pouvez continuer à utiliser vos recettes de famille favorites !

Plage de temps de cuisson	Niveau de température	Usage suggéré	Remarques
30 minutes à 24 heures (00:30 to 24:00)	Faible	Convient pour les cuissons lentes, à basse température, qui durent toute une journée.	Vous pouvez utiliser le couvercle de cuisson sous pression ou, si vous préférez observer les ingrédients en cours de cuisson, n'importe quel couvercle en verre équipé d'un orifice d'aération fera l'affaire.
	Élevée	Cuisson à basse température, mais un peu plus rapide.	

Vous pouvez retirer le couvercle à tout moment lors du processus de cuisson pour faciliter l'accès. Le produit continue à libérer de la vapeur en mode cuisson à basse température pour éviter d'accumuler de la pression dans le récipient de cuisson. Consultez la section **Évacuation de la pression** pour connaître les techniques d'évacuation sécurisées.

- 01 Ajoutez les ingrédients liquides et solides dans le récipient de cuisson, conformément à la recette.
- 02 Insérez le récipient de cuisson dans la base de l'autocuiseur.
- 03 Installez le couvercle de cuisson sous pression et fermez-le comme indiqué à la section **Fonctions de contrôle de la pression : Couvercle de cuisson sous pression**.
- 04 Touchez **Slow Cook (Cuisson à basse température)**.
- 05 Touchez le **champ des heures** ou **celui des minutes**, puis tournez la molette pour régler le temps de cuisson en heures et/ou en minutes.
- 06 Touchez le **champ Temperature (Température)** pour alterner entre les températures **élevée (High)** et **faible (Low)**.
- 07 Appuyez sur **Start (Démarrer)** pour commencer.
La barre de progression affiche **Pre-heating (Préchauffage)** et le minuteur lance immédiatement le compte à rebours.
- 08 Lorsque le Pro Plus atteint la température cible, la barre de progression passe à **Cooking (Cuisson)**.
- 09 Lorsque le programme intelligent se termine, l'écran indique **End (Fin)** si **Maintien au chaud** est désactivé. Si ce mode est actif, le minuteur commence à s'écouler de **00:00** à 10 heures (**10:00**).

La fonction de maintien au chaud se déclenche automatiquement après la fin de la cuisson à basse température. Si vous ne souhaitez pas que le Pro Plus lance le maintien au chaud automatiquement, appuyez sur **Keep Warm (Maintien au chaud)** pour désactiver ce mode à tout moment.

Vous pouvez configurer une minuterie de démarrage différé pour lancer automatiquement la cuisson à basse température alors que vous êtes encore au lit, au travail, en courses ou en train de préparer d'autres plats. Pour configurer une minuterie de démarrage différé, consultez la section **Panneau de commande : Réglages**.

Cuisson

Sauté

Comme si vous utilisiez une poêle, une plaque chauffante ou un grill, servez-vous du mode Sauté pour faire mijoter, réduire ou épaissir des liquides, faire revenir vos préparations, caraméliser des légumes et saisir de la viande avant ou après d'autres méthodes de cuisson.

 **Astuce Instant :** Si vous préférez, vous pouvez utiliser le récipient de cuisson sur une cuisinière électrique, vitrocéramique, à gaz ou à induction. Les poignées en silicone vous permettent de maintenir facilement le récipient en place pour mélanger.

Temps par défaut	Plage de temps	Température par défaut	Plage de température
30 minutes (00:30)	1 minute à 1 heure (00:01 to 01:00)	Élevée	Élevée Faible Personnalisée : niveaux 1 à 6

- 01 Insérez le récipient de cuisson dans la base de l'autocuiseur. **N'utilisez pas de couvercle.**
- 02 Touchez **Sauté**.
- 03 Tournez la molette pour configurer le temps de cuisson.
- 04 Touchez le **champ Temperature (Température)** pour alterner entre les températures **faible (Low)**, **élevée (High)** et **personnalisée (Custom)**.
Afin de configurer une température personnalisée, tournez la molette pour sélectionner le niveau de température de votre choix. Vous avez le choix entre six niveaux de températures personnalisées, de **LE 1** (la température la plus basse) à **LE 6** (la température la plus haute). Ces niveaux sont similaires aux niveaux de température de votre cuisinière.
- 05 Touchez **Start (Démarrer)** pour commencer.
L'écran indique **On (Activé)** et la barre de progression de la cuisson affiche **Pre-heating (Préchauffage)**.
- 06 Lorsque le Pro Plus atteint la température cible, la barre de progression passe à **Cooking (Cuisson)** et l'écran indique **Hot (Chaud)** pendant un certain temps avant d'afficher le compte à rebours.
- 07 Ajoutez les ingrédients dans le récipient de cuisson..

Si vous les ajoutez avant que le récipient de cuisson atteigne la température cible, le message Hot (Chaud) ne s'affichera peut-être pas. C'est tout à fait normal.
- 08 Si la cuisson des ingrédients se termine avant la durée prévue, touchez **Cancel (Annuler)** pour arrêter le programme intelligent. Sinon, à la fin du programme intelligent, l'écran affichera **End (Fin)**.

Vous ne pouvez pas utiliser le Démarrage différé et le Maintien au chaud automatique avec le mode Sauté.

Cuisson

Déglaçage

Pour intensifier les saveurs, il est essentiel de faire revenir la viande et les légumes avant la cuisson sous pression, car les sucres se caramélisent sous l'effet de la forte chaleur du programme intelligent Sauté. Déglacer le récipient de cuisson vous permet de libérer ces délicieuses saveurs dans des sauces et des jus, et bien plus.

Pour déglacer, retirez les ingrédients du récipient de cuisson et versez un liquide fin, par exemple de l'eau, du bouillon ou du vin sur la surface brûlante. Utilisez une spatule en bois ou en silicone pour décoller les ingrédients qui ont attaché au récipient de cuisson et mélangez-les au liquide.

 **ATTENTION**

Le programme intelligent Sauté atteint des températures élevées. Si vous ne les surveillez pas, les ingrédients risquent de brûler. N'utilisez PAS de couvercle et ne laissez PAS l'autocuiseur sans surveillance pendant le mode Sauté.

Yaourt

Permet de faire fermenter en toute simplicité des yaourts à base de lait animal ou végétal.

Capacité Instant Pot	Volume de lait minimal	Volume de lait maximal
5.7 litres	1 l	3.8 l

Niveau de température	Plage de température	Temps par défaut	Plage de temps	Usage suggéré
Faible	Non réglable	8 heures (08:00)	30 minutes à 99 heures et 30 minutes (00:30 à 99:30)	Fermentation
Élevée	Non réglable	Boil (Ébullition)	Non réglable	Pasteurisation
Personnalisée par défaut : 33 °C	25 to 85°C	8 heures (08:00)	30 minutes à 99 heures et 30 minutes (00:30 à 99:30)	Fermentation de lait végétal

Cuisson

Avec du...	Faites ceci !
Lait pasteurisé ou non pasteurisé	Suivez toutes les étapes ci-dessous
Lait UHT	Passer à l'Étape 2 : Ajouter la culture de départ. Voici la méthode de « départ à froid » pour la préparation du yaourt.

Ce qu'il vous faut :

- Thermomètre de cuisson
- Lait animal ou végétal
- Culture de yaourt active

Étape 1 : Pasteuriser le lait

- 01 Ajoutez le lait, animal ou végétal, dans le récipient de cuisson, et tout autre ingrédient indiqué dans la recette.
 - 02 Installez le couvercle de cuisson sous pression et fermez-le comme indiqué à la section **Fonctions de contrôle de la pression : Couvercle de cuisson sous pression.**
 - 03 Touchez **Yogurt (Yaourt).**
 - 04 Touchez le **champ Temperature (Température)** pour accéder à **High (Élevée).**
La durée et la température de la pasteurisation sont prédéfinies, il est impossible de les modifier.
-  Appuyez sur **Start (Démarrer)** pour commencer.
L'écran indique **On (Activé)** et la barre de progression affiche **Pre-heating (Préchauffage)**. **Boil (Ébullition)** s'affiche lorsque la barre de progression passe au mode de cuisson.
- 06 L'écran indique **End (Fin)** lorsque la pasteurisation est terminée.
Le lait doit atteindre au moins 72 °C pour une pasteurisation correcte. Vérifiez la température avec un thermomètre.

Étape 2 : Ajouter la culture de départ

-  À l'aide d'un thermomètre, laissez le lait refroidir juste en dessous de 43 °C.
- 02 Ajoutez la culture de départ au lait

conformément aux instructions jointes à la culture.



Du yaourt nature avec des cultures actives peut servir de culture de départ. Suivez une recette de yaourt Instant Pot testée et approuvée lorsque vous utilisez du yaourt comme culture de départ.

- 03 Installez le couvercle de cuisson sous pression et fermez-le comme indiqué à la section **Fonctions de contrôle de la pression : Couvercle de cuisson sous pression.**

Étape 3 : Faire fermenter le lait

- 01 Touchez **Yogurt (Yaourt).**
- 02 Touchez le **champ Temperature (Température)** pour accéder à **Low (Faible).**
Pour configurer une température personnalisée, touchez le **champ Temperature (Température)** et passez à **Cus (Pers.)**, puis tournez la molette pour sélectionner une température.
- 03 Touchez le **champ des heures ou celui des minutes**, puis tournez la molette pour régler le temps de fermentation en heures et/ou en minutes.
- 04 Touchez **Start (Démarrer)** pour commencer. L'écran indique **On (Activé)** et la barre de progression indique **Pre-heating (Préchauffage).**
- 05 L'écran indique **End (Fin)** lorsque la fermentation est terminée.

Cuisson

Astuces pour la préparation de yaourt

- Plus le lait est épais, plus le yaourt le sera lui aussi !
- Pour épaissir encore un peu plus le yaourt, pasteurisez deux fois le lait avant la fermentation.
- Plus la fermentation du lait est longue, plus le goût du yaourt est prononcé.
- Utilisez une étamine pour extraire le lactosérum liquide et obtenir un yaourt à la grecque onctueux.
- Laissez le yaourt refroidir, puis placez-le (couvert) au réfrigérateur 12 à 24 heures pour que les saveurs se développent.
- N'hésitez pas à accompagner votre yaourt maison de miel, de fruits secs, de graines ou de fruits frais !

Utiliser des pots

Les pots sont parfaits pour répartir facilement les portions de yaourt..

- 01** Après **l'Étape 2 : Ajouter la culture de départ**, versez délicatement le lait dans les pots et fermez-les hermétiquement.
- 02** Installez le panier vapeur dans le récipient de cuisson.
- 03** Posez les pots de yaourt sur le panier et ajoutez de l'eau dans le récipient de cuisson, jusqu'à ce que les pots soient à moitié immergés.
- 04** Suivez les étapes de **l'Étape 3 : Faire fermenter le yaourt** comme d'habitude.

Cuisson

Sous vide

La cuisson en mode Sous vide implique de cuire longuement les ingrédients plongés dans l'eau, protégés par un sac alimentaire étanche. Les ingrédients cuisent dans leur propre jus et deviennent très savoureux et exceptionnellement tendres.

⚠ ATTENTION

Ne remplissez pas trop le récipient de cuisson pour éviter d'endommager l'autocuiseur. Lorsque tout le contenu a été ajouté (eau et sacs alimentaires), il doit rester au moins 5 cm d'espace vide entre la surface de l'eau et le bord du récipient de cuisson.

Temps de cuisson par défaut	Plage de temps	Température par défaut	Plage de température
3 heures (03:00)	30 minutes à 99 heures et 30 minutes (00:30 à 99:30)	56°C	25 à 90°C

Matériel requis :

- Pince
- Thermomètre
- Sacs alimentaires étanches et refermables, ou
- Une scelleuse sous vide et des sacs alimentaires sous vide

Étape 1 : Préparer le bain-marie de cuisson sous vide

- 01 Remplissez le récipient de cuisson jusqu'au repère **Half Fill** comme indiqué sur le récipient de cuisson, puis insérez-le dans la base de l'autocuiseur.
- 02 Installez le couvercle de cuisson sous pression et fermez-le comme indiqué à la section **Fonctions de contrôle de la pression : Couvercle de cuisson sous pression**.

Étape 2 : Préparation du Pro Plus pour la cuisson sous vide

- 03 Touchez **Sous Vide**.
- 04 Touchez le **champ des heures** ou **celui des minutes**, puis tournez la molette pour régler le temps de cuisson en heures et/ou en minutes.
- 05 Pour définir une température personnalisée, touchez le **champ**

Temperature (Température), puis tournez la molette pour ajuster la température du bain-marie.

- 06 Appuyez sur **Start (Démarrer)** pour commencer à chauffer l'eau dans le récipient de cuisson. L'écran indique **On (Activé)** et la barre de progression affiche **Pre-heating (Préchauffage)**.

Étape 3 : Préparer les ingrédients

- 01 Pendant que l'eau chauffe, assaisonnez les ingrédients à votre goût. Consultez la section **Ingrédients et assaisonnements** ci-dessous pour découvrir quelques astuces !
- 02 Lorsque tout est prêt, répartissez chaque portion dans des sacs alimentaires individuels.
- 03 Retirez tout l'air des sacs et fermez-les hermétiquement.

Cuisson

Étape 4 : Lancer la cuisson !

01 Lorsque le bain-marie est prêt, l'écran indique **Hot (Chaud)** quelques instants avant d'afficher le compte à rebours.

02 Retirez le couvercle et plongez délicatement les sacs fermés.

 Les ingrédients protégés par les sacs doivent être immergés, donc ajoutez de l'eau chaude dans le récipient de cuisson si nécessaire. Toutefois, si vous utilisez un sac refermable, veillez à ce que le système de fermeture reste hors de l'eau.

03 Installez le couvercle de cuisson sous pression et fermez-le comme indiqué à la section **Fonctions de contrôle de la pression : Couvercle de cuisson sous pression**.

04 Lorsque le programme intelligent se termine, l'écran indique **End (Fin)**. Ouvrez l'autocuiseur et utilisez la pince pour retirer délicatement les sacs de l'eau chaude.

05 Ouvrez les sacs et vérifiez si les ingrédients sont bien prêts à l'aide d'un thermomètre.

Reverse Sear (cuisson inversée)

Saisir la viande après une cuisson lente à basse température est la méthode la plus simple pour intensifier les saveurs sans surcuisson. Utilisez la cuisson inversée pour obtenir une viande tendre, juteuse et délicieusement dorée.

01 Après la cuisson sous vide, retirez la viande du sac et tapotez-la délicatement pour éliminer l'humidité à sa surface.

 Bien qu'elle puisse paraître paradoxale, n'ignorez pas cette étape : vous en retirerez davantage de saveurs et une superbe finition !

02 Utilisez le programme Sauté pour obtenir une bonne saisie ou servez-vous d'une poêle en fonte, d'un chalumeau ou d'un grill, c'est-à-dire tout ustensile chaud permettant de capturer cette humidité !

03 Couvrez la viande d'une feuille d'aluminium et laissez-la reposer 5 - 20 minutes, selon la taille de la pièce.

Ingrédients et assaisonnements

- Un excès de sel peut rapidement nuire à votre préparation, donc utilisez-en un peu moins que d'habitude, surtout avec la viande, la volaille et le poisson. Il est préférable de saler à votre goût après cuisson, au besoin.
- Utilisez des ingrédients frais et de qualité lorsque vous cuisez sous vide, afin d'obtenir la meilleure saveur possible.
- Assaisonnez avec de l'ail frais plutôt qu'en poudre. L'ail en poudre peut donner un goût âpre avec la cuisson sous vide. Vous obtiendrez de meilleurs résultats avec de l'ail frais.

Cuisson

Maintien au chaud

Parfait pour réchauffer vos plats ou chauffer des ingrédients pendant une longue période.

Temps par défaut	Plage de temps	Température par défaut	Plage de température
10 heures (10:00)	10 minutes à 10 heures (00:10 à 10:00)	Élevée	Élevée Faible Personnalisée : 25 à 90 °C

- 01 Touchez **Keep Warm (Maintien au chaud)**.
- 02 Touchez le **champ des heures** ou **celui des minutes**, puis tournez la molette pour régler le temps de réchauffage en heures et/ou en minutes.
- 03 Touchez le **champ Temperature (Température)** pour alterner entre des niveaux de température **faible (Low)**, **élevée (High)** et **personnalisée (Custom)**

Pour configurer une température personnalisée, touchez le **champ Temperature (Température)** et passez à **Cus (Pers.)**, puis tournez la molette pour choisir une température.
- 04 Touchez **Start (Démarrer)** pour commencer. La barre de progression affiche **Keep Warm (Maintien au chaud)** et le minuteur lance immédiatement le compte à rebours.
- 05 Lorsque Maintien au chaud se termine, l'écran affiche **End (Fin)**.

⚠ ATTENTION

Les ingrédients épais peuvent cuire de façon inégale, ce qui peut gâcher les plats si vous ne les surveillez pas. Avec des préparations épaisses comme le ragoût et le chili, remuez le contenu du récipient de cuisson toutes les 40 à 60 minutes afin de vous assurer que la chaleur est répartie uniformément.

Entretien, nettoyage et stockage

Nettoyez l'Instant Pot Pro Plus et ses accessoires après chaque utilisation. Si vous ne suivez pas les instructions de nettoyage, vous vous exposez à de graves défaillances susceptibles de provoquer des dommages matériels et/ou de sérieuses blessures. Débranchez toujours l'autocuiseur et laissez-le revenir à température ambiante avant de le nettoyer. N'utilisez jamais de tampons à récurer, de poudres abrasives ou de détergents chimiques agressifs sur les pièces et les accessoires de l'Instant Pot. Laissez bien sécher chaque surface avant l'utilisation et le stockage.

Composants	Méthodes et instructions de nettoyage
Accessoires • Panier vapeur	Compatible lave-vaisselle s'il est placé dans le panier supérieur.
Couvercle et composants • Soupape d'évacuation de la vapeur • Couvercle d'évacuation de la vapeur • Protection antiblocage • Bague d'étanchéité • Couvercle QuickCool • Collecteur de condensation	Compatible lave-vaisselle s'il est placé dans le panier supérieur. Retirez tous les composants du couvercle avant de le nettoyer. Consultez la section Entretien, nettoyage et stockage : Retirer et installer des pièces. • Après avoir retiré la soupape d'évacuation de la vapeur et la protection antiblocage, nettoyez l'intérieur du tuyau d'évacuation de la vapeur avec un goupillon. • 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 à 360°, comme un volant. • Après avoir nettoyé et évacué l'eau, rangez le couvercle à l'envers sur la base de l'autocuiseur pour le laisser complètement sécher à l'air libre. • Rangez les bagues d'étanchéité dans un espace bien aéré pour réduire les odeurs résiduelles laissées par certaines préparations. Pour éliminer les odeurs, ajoutez 250 ml d'eau et 250 ml de vinaigre blanc dans le récipient de cuisson, puis lancez Cuisson sous pression pendant 5 à 10 minutes et évacuez la pression via le mode QR. • Vérifiez le collecteur de condensation après chaque utilisation, puis videz-le et nettoyez-le si nécessaire. Ne laissez ni ingrédients ni humidité dans le collecteur de condensation, car des bactéries nuisibles pourraient se développer.
Récipient de cuisson	Compatible lave-vaisselle. • En cas de taches tenaces (décoloration irisée, bleuâtre ou blanche) laissées par l'eau, il sera peut-être nécessaire de frotter avec une éponge humidifiée de vinaigre ou de nettoyant non abrasif. • Pour éliminer facilement des résidus alimentaires tenaces ou brûlés, mettez de l'eau bouillante et du liquide vaisselle dans le récipient de cuisson, puis laissez reposer quelques heures. • Vérifiez que toutes les surfaces externes sont sèches avant de placer le récipient de cuisson dans la base de l'autocuiseur.
Cordon d'alimentation	Essuyer uniquement. • Utilisez un chiffon à peine humidifié pour éliminer toute particule du cordon. • Enroulez-le autour de la base de l'autocuiseur et glissez l'extrémité dans le porte-cordon.
Base de l'autocuiseur	Essuyer uniquement. • Essuyez l'intérieur du récipient externe et la bordure de condensation avec un chiffon à peine humidifié. Laissez-les complètement sécher à l'air libre avant d'insérer le récipient de cuisson. • Nettoyez 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.

Entretien, nettoyage et

AVERTISSEMENT

La base de l'autocuiseur contient des composants électriques. Pour éviter un incendie, une fuite électrique et/ou des blessures, assurez-vous que la base de l'autocuiseur reste toujours sèche.

- Ne plongez PAS la base de l'autocuiseur dans de l'eau ou tout autre liquide et ne la nettoyez pas au lave-vaisselle.
- Ne rincez PAS l'élément chauffant.
- N'immergez et ne rincez PAS le cordon d'alimentation et la fiche.

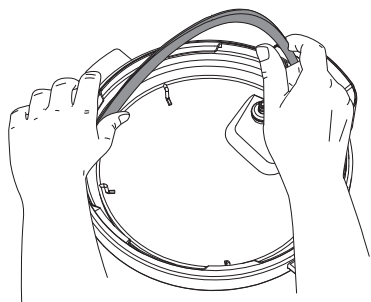
Entretien, nettoyage et

Retirer et installer des pièces

Bague d'étanchéité en silicone

Retirer la bague d'étanchéité

Saisissez le bord du silicone et tirez la bague d'étanchéité depuis l'arrière du support de bague d'étanchéité circulaire en acier inoxydable..



Après avoir retiré la bague d'étanchéité, vérifiez que son support est sûr et centré, à une hauteur égale tout

autour du couvercle. Ne tentez pas de réparer un support de bague d'étanchéité déformé..



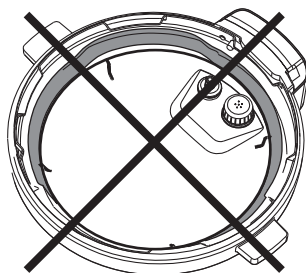
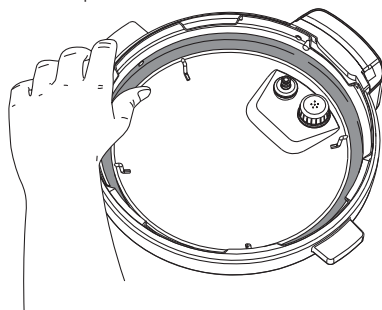
Astuce Instant : La bague d'étanchéité est plus facile à retirer et à installer lorsqu'elle est mouillée et savonneuse.

Installer la bague d'étanchéité

Placez la bague d'étanchéité sur son support et appuyez fermement dessus pour la mettre en place. Vérifiez qu'il n'y a aucun pli.



Elle doit être parfaitement ajustée contre le support de bague d'étanchéité. Elle peut bouger légèrement, mais ne doit pas tomber lorsque vous retournez le couvercle.

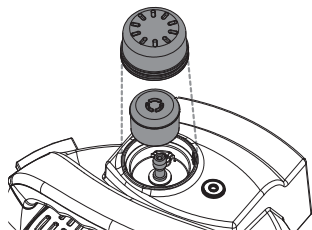


Entretien, nettoyage et stockage

Système d'évacuation de la vapeur

Retirer le système d'évacuation de la vapeur

Retirez le couvercle d'évacuation de la vapeur, puis retirez la soupape d'évacuation de la vapeur du tuyau d'évacuation de la vapeur.



Installer le système d'évacuation de la vapeur

Placez la soupape d'évacuation de la vapeur sur le tuyau d'évacuation de la vapeur et appuyez dessus fermement.

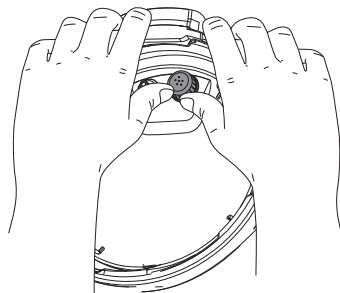
 La soupape d'évacuation de la vapeur repose, librement, sur le tuyau d'évacuation de la vapeur, mais doit rester en place lorsque vous retournez le couvercle.

Placez le couvercle d'évacuation de la vapeur sur la soupape d'évacuation de la vapeur et appuyez dessus. Le couvercle se verrouille en position grâce à la pression.

Protection antiblocage

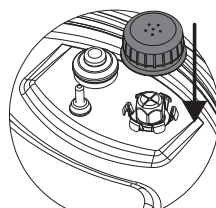
Retirer la protection antiblocage

Saisissez le couvercle comme un volant et appuyez fermement avec vos pouces sur le côté de la protection antiblocage (poussez en direction du couvercle et vers le haut), jusqu'à la libérer des crochets situés en dessous.



Installer la protection antiblocage

Placez la protection antiblocage sur les crochets et appuyez dessus jusqu'à ce qu'elle s'enclenche en position.



Entretien, nettoyage et stockage

Collecteur de condensation

Le collecteur de condensation se trouve à l'arrière de la base de l'autocuiseur et recueille tout excès de la bordure de récupération de la condensation.

Retirer le collecteur de condensation

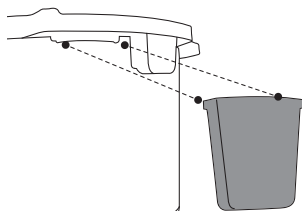
Retirez le collecteur de condensation en l'écartant de la base de l'autocuiseur, **ne tirez pas vers le bas..**

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

Installer le collecteur de condensation

Alignez les rainures du collecteur de condensation sur les onglets situés derrière

la base de l'autocuiseur, puis glissez le collecteur de condensation en place comme si vous fermiez un tiroir.



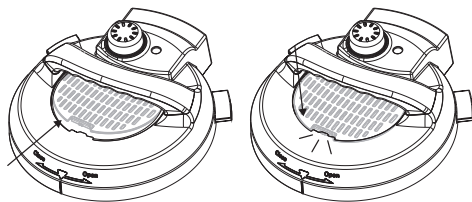
Couvercle de protection QuickCool

Retirer le couvercle de protection

Saisissez l'onglet et poussez-le vers la poignée du couvercle, puis tirez vers le haut, dans votre direction pour le retirer.

Installer le couvercle de protection

Saisissez l'onglet et faites glisser le couvercle vers l'arrière de la partie métallique du couvercle, puis appuyez dessus jusqu'à entendre un déclic.



Dépannage

Enregistrez votre Instant Pot Pro Plus dès aujourd'hui !

Si le problème persiste ou si vous avez d'autres questions, contactez un conseiller du service client par e-mail à l'adresse **UKSupport@instantbrands.com** (si vous résidez au Royaume-Uni) ou à l'adresse **EUSupport@instantbrands.com** (si vous résidez dans l'UE), ou par téléphone au numéro **+44 (0) 3331 230051**.

Problème	Raison possible	Essayez cette solution
Cliquetis ou léger craquement occasionnel.	Il peut s'agir d'un bruit de commutation de courant ou de la plaque de pression qui se dilate en raison du changement de température.	C'est tout à fait normal, aucune action n'est requise.
	Le fond du récipient de cuisson est mouillé.	Essuyez les surfaces extérieures du récipient de cuisson. Vérifiez que l'élément chauffant est sec avant d'insérer le récipient de cuisson dans la base de l'autocuiseur.
Difficulté à fermer le couvercle.	La bague d'étanchéité n'est pas installée correctement.	Repositionnez la bague d'étanchéité. Vérifiez qu'elle est parfaitement ajustée contre le support de bague d'étanchéité.
	La soupape flottante est relevée.	Appuyez doucement sur la soupape flottante à l'aide d'un long ustensile.
	Le contenu de l'autocuiseur est encore chaud.	Abaissez lentement le couvercle sur la base de l'autocuiseur pour laisser la chaleur se dissiper.
Difficulté à ouvrir le couvercle.	⚠ DANGER Le contenu est peut-être sous pression. Afin d'éviter toute brûlure, ne tentez PAS d'ouvrir le couvercle de force.	
	Pression dans l'autocuiseur.	Évacuez la pression conformément à la recette. Attendez toujours que l'indicateur de pression s'éteigne avant d'ouvrir le couvercle.
	Soupape flottante coincée à cause de morceaux ou de résidus d'ingrédients y ayant adhéré.	Assurez-vous d'évacuer toute la vapeur en effectuant une évacuation rapide de la pression. Ouvrez le couvercle avec précaution et nettoyez bien la soupape flottante, la zone environnante et le couvercle avant la prochaine utilisation.
Le récipient de cuisson reste collé au couvercle à l'ouverture de l'autocuiseur.	Le refroidissement du récipient de cuisson peut créer un effet de succion, entraînant l'adhérence du récipient de cuisson au couvercle.	Sélectionnez l'évacuation rapide pour libérer toute la pression du récipient de cuisson.

Dépannage

Problème	Raison possible	Essayez cette solution
De la vapeur s'échappe du côté du couvercle.	Aucune bague d'étanchéité dans le couvercle.	Installez une bague d'étanchéité.
	La bague d'étanchéité est endommagée ou mal installée.	Remplacez/réinstallez la bague d'étanchéité.
	Résidus alimentaires sur la bague d'étanchéité.	Retirez la bague d'étanchéité et nettoyez-la soigneusement.
	Le couvercle n'est pas fermé correctement.	Ouvrez, puis refermez le couvercle.
	Le support de bague d'étanchéité est déformé ou décentré.	Retirez la bague d'étanchéité du couvercle et vérifiez si le support de bague d'étanchéité est tordu ou déformé. Contactez le service client.
	La bordure du récipient de cuisson est peut-être tordue.	Vérifiez si elle est déformée et contactez le service client .
L'autocuiseur n'arrive pas à accumuler de pression.	Résidus alimentaires sur la soupape flottante ou le capuchon en silicone de la soupape flottante.	Faites couler de l'eau claire dans la soupape flottante du couvercle. Effectuez le test de fonctionnement initial et notez vos constatations. Contactez le service client.
	Trop peu de liquide dans le récipient de cuisson.	Vérifiez si le fond du récipient de cuisson est brûlant. Ajoutez un liquide fin à base d'eau dans le récipient de cuisson, selon sa capacité.
	Capuchon en silicone de la soupape flottante endommagé ou manquant.	Contactez le service client .
	Soupape flottante obstruée par le mécanisme de verrouillage du couvercle.	Contactez le service client .
	Aucune chaleur dans le récipient de cuisson.	Effectuez le test de fonctionnement initial et notez vos constatations. Contactez le service client .
	La base du récipient de cuisson est peut-être endommagée.	Effectuez le test de fonctionnement initial et notez vos constatations. Contactez le service client .
Petite fuite de vapeur ou sifflement au niveau de la soupape d'évacuation de la vapeur pendant la cuisson.	L'autocuiseur régule l'excès de pression.	C'est tout à fait normal, aucune action n'est requise.
De grandes bouffées de vapeur s'échappent de la soupape d'évacuation de la vapeur pendant la cuisson sous pression.	Pas assez de liquide dans le récipient de cuisson.	Add thin, water-based liquid to the cooking pot according to its size.
	Échec du contrôle du capteur de pression.	Contact Customer Care .

Dépannage

Problème	Raison possible		Essayez cette solution
L'écran reste vide après avoir branché le cordon d'alimentation.	raccordement électrique ou aucune alimentation.		Vérifiez la prise pour vous assurer qu'elle est sous tension. Examinez le cordon d'alimentation pour repérer d'éventuels dommages. Si vous constatez des dommages, contactez le service client .
	Le fusible électrique de l'autocuiseur a grillé.		Contactez le service client .
Error code appears on the display and the multicooker beeps continuously.	C1 C3 C4 C6	Capteur défectueux.	Contactez le service client .
	C7	Défaillance de l'élément chauffant.	Contactez le service client .
		Liquide insuffisant.	Ajoutez un liquide fin à base d'eau dans le récipient de cuisson, selon sa capacité. 500 ml
	C8	Récipient de cuisson utilisé incorrect.	Avec le Pro Plus, utilisez uniquement un récipient de cuisson de la série Pro en acier inoxydable, équipé de poignées ergonomiques.
	C10	Erreur WiFi.	Contactez le service client .
	Lid	Le couvercle n'est pas dans la bonne position pour le programme sélectionné.	Ouvrez et fermez le couvercle. N'utilisez pas de couvercle pour le mode Sauté.
	Alt	La température cible pour une mise en conserve sûre n'est pas atteinte.	Touchez Cancel (Annuler) . Vérifiez que tous les joints sont propres, bien positionnés et en bon état. Assurez-vous d'avoir au minimum l'équivalent d'une tasse d'eau dans le récipient de cuisson avant de redémarrer. N'effectuez pas de mise en conserve à une altitude dépassant 2000 m (6 600 pi).
	Food burn	Une température élevée a été détectée dans le fond du récipient de cuisson ; l'autocuiseur réduit automatiquement la température pour éviter toute surchauffe.	Des dépôts d'amidon dans le fond du récipient de cuisson peuvent avoir bloqué la dissipation de chaleur. Arrêtez l'autocuiseur, évacuez la pression et vérifiez le fond du récipient de cuisson.
	PrSE	De la pression s'est accumulée pendant un programme intelligent de cuisson sans pression.	Touchez Cancel (Annuler) et effectuez une Évacuation rapide de la pression.

Toute autre opération d'entretien doit être effectuée par un représentant agréé.

GARANTIE

Instant Brands (Ireland) Limited et Instant Brands Inc. (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 instantbrands.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 12 mois 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 expresses 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.

GARANTIE

Allez sur le site instantbrands.co.uk/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 service client en créant un ticket de demande d'assistance en ligne à l'adresse instantbrands.co.uk/support/. 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 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@instantbrands.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. 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.



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

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

instantbrands.co.uk

© 2022 Instant Brands LLC
818-0123-31

INSTANT, INSTANT POT
et INSTANT BRANDS
sont des marques déposées
d'Instant Brands Holdings Inc.

puesta en marcha

INSTANT POT® **PRO PLUS**
MANUAL DE USUARIO

Instant™

Índice

Bienvenido	3
ADVERTENCIAS IMPORTANTES.....	4
Producto, piezas y accesorios.....	9
Puesta en marcha	11
Cocinar con la Instant Brands Connect App.....	14
Vincular la Instant Brands Connect App.....	15
Panel de control.....	16
Configuración	19
Cocción a presión.....	20
Liberar presión.....	22
Funciones de control de la presión.....	25
Cocción	30
Acerca de las conservas	34
Conservas 101	35
Cocción	36
Cuidado, limpieza y almacenamiento.....	46
Resolución de problemas.....	52

Bienvenido

Gracias por adquirir su nuevo Instant Pot® Pro Plus Pressure Cooker. Esperamos disfrute cocinando con él durante muchos años.

Registre su producto

Ayúdenos a seguir en contacto, si necesitamos informarle de algo.
Registre su producto en instantbrands.co.uk/product-registration.

Contacte con nosotros

Si tiene alguna duda sobre su nuevo Instant Pot, estamos aquí para ayudarle.

instantbrands.co.uk/support/
UKSupport@instantbrands.com (si está en el Reino Unido)
EUSupport@instantbrands.com (si está en la UE)
+44 (0) 3331 230051

Especificaciones del producto

				
Modelo: Pro Plus 60	220-240 V ~ 50-60 Hz	1200 W	5.7 litros	15.54 lb / 7.05 kg
	Pro Plus 60			
	cm: 33,5 L x 33,1 An x 32,3 Al			

Encuentre el nombre de su modelo y el número de serie

Encuentre el **nombre del modelo** en la etiqueta informativa plateada en la parte posterior de la base del aparato, cerca del cable de alimentación. El **número de serie** está situado en una etiqueta adhesiva blanca debajo de la etiqueta informativa.

Especificaciones del producto

Modelo	Voltaje	Potencia	Volumen	Peso	Dimensiones
Pro Plus	1200W	220-240V~ 50/60 Hz	5.7 litros	7.05kg	cm: 33,5 L x 33,1 An x 32,3 Al

⚠ ATENCIÓN

Instrucciones sobre seguridad

En Instant™, queremos que se sienta cómodo usando nuestros productos. Este aparato Instant Pot Pro Plus ha sido diseñado para usted y pensando en su seguridad.

Lea todas las instrucciones antes de usar el producto y úselo solamente según lo indicado. El incumplimiento de estas advertencias importantes podría causar lesiones y/o daños materiales y anulará su garantía.

Al usar aparatos eléctricos, deben seguirse siempre precauciones básicas de seguridad para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica y lesiones personales.

⚠ INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES

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 en la base de cocción.

NO COLOQUE el aparato sobre un quemador de gas o eléctrico, un horno encendido o cerca de ninguno de ellos.

NO UTILICE el aparato cerca de agua o llamas.

NO lo use al aire libre. Mantener alejado de la luz solar directa.

NO lo coloque sobre nada que pueda bloquear las rejillas de ventilación en la parte inferior del aparato.

⚠ ATENCIÓN

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.

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

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.

UTILICE solamente la tapa Instant Brands suministrada con la base de cocción. Usar cualquier otra tapa para cocinar a presión o freír con aire puede causar daños materiales.

NO UTILICE el aparato sin que contenga el recipiente de cocción interior extraíble.

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

NO UTILICE este aparato para freír con aceite.

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

NO PERMITA que los niños o 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.

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

NO DEJE el aparato desatendido mientras está en uso.

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. Un uso inapropiado puede causar quemaduras, lesiones y/o daños materiales.

