

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 your 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.

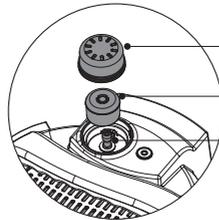
SAVE THESE INSTRUCTIONS

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



Steam release cover

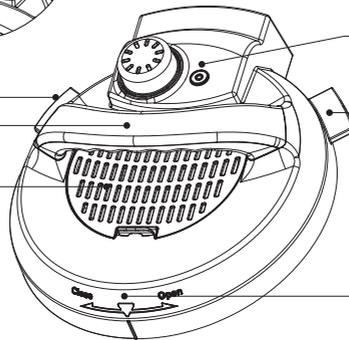
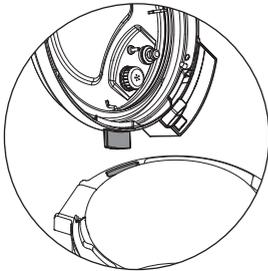
Steam release valve

Steam release pipe

Lid fin

Lid handle

QuickCool protective cover



Float valve

Lid fin

Lid position markers

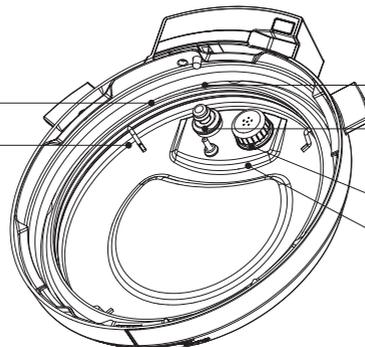


Instant Tip: Stand the pressure cooking lid up to keep it off your countertop. Insert the left or right lid fin into corresponding lid holders on the base to stand it up and save some space!

Bottom of lid

Sealing ring

Sealing ring rack



Locking pin

Silicone cap
(bottom of float valve)

Anti-block shield

Steam release pipe
(beneath the anti-block shield)

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

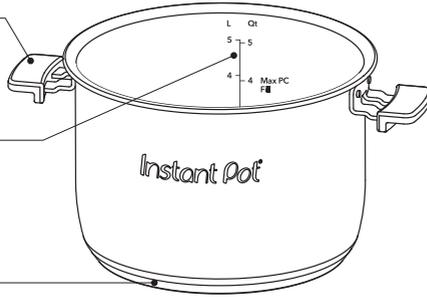
Product, parts and accessories

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

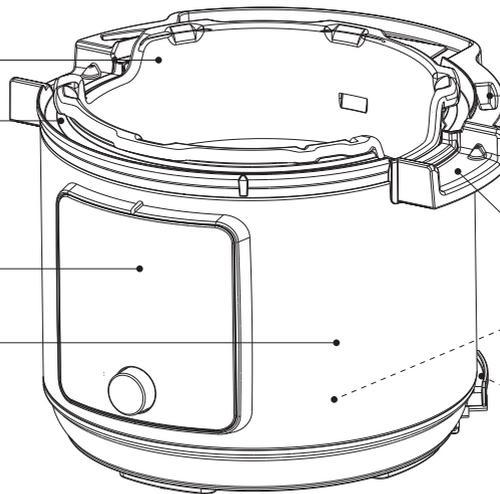
Lid holder

Condensation collector
(rear)

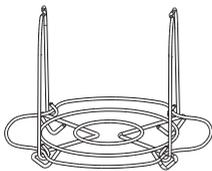
Multicooker handle

Heating element
(interior)

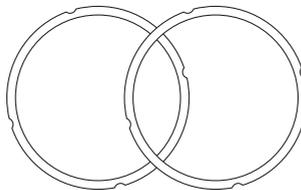
Cord holder
(rear)



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

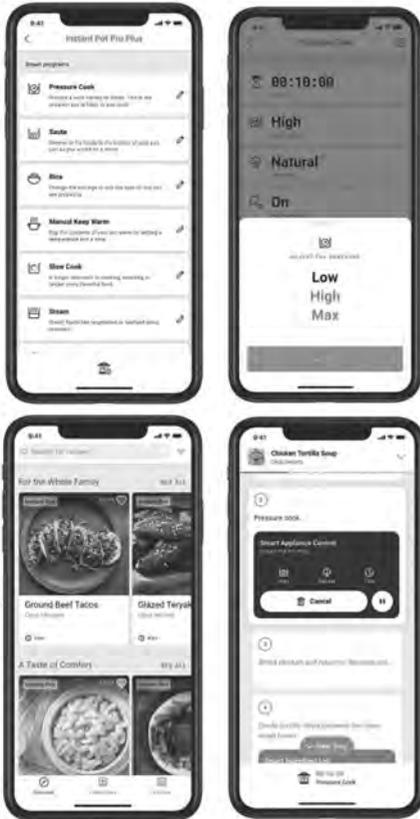
DO NOT attempt to remove the lid while the pressure indicator is on and **NEVER** attempt to force the lid open. Contents are under extreme pressure. Pressure indicator light must be off before attempting to remove the lid. Failure to follow these instructions may result in serious personal injury and/or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

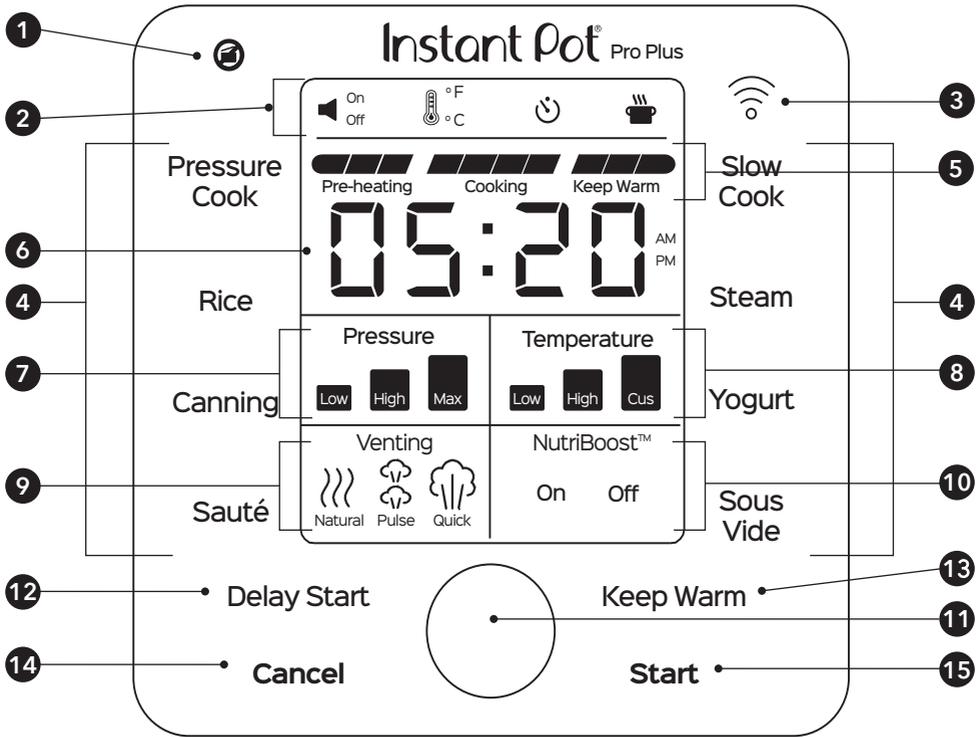
03 Follow the instructions in the App to start the pairing process.

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.
		°F / °C 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	<ul style="list-style-type: none"> • Pressure Cook • Rice • Canning • Sauté 	<ul style="list-style-type: none"> • 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:	
		  	<p>Natural release</p> <p>Pulse release</p> <p>Quick release</p>
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: <ul style="list-style-type: none">• 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 border="1"> <thead> <tr> <th>Default time</th> <th>Time range</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>6 hours (06:00)</td> <td>10 minutes to 24 hours (00:10 to 24:00)</td> </tr> </tbody> </table>	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)				
<ol style="list-style-type: none"> 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. <p>Delay Start cannot be used with Sauté, Yogurt or Sous Vide.</p>					
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.

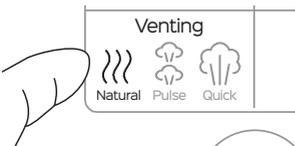
⚠ WARNING	
Steam ejected from the steam release valve is hot. DO NOT place hands, face, or any exposed skin over the steam release assembly when releasing pressure to avoid personal injury.	DO NOT cover or obstruct the steam release valve or cover to avoid personal injury and/or property damage.

⚠ 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.

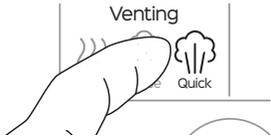
What to do	What to expect
<p>Touch the Venting field on the control panel to toggle to Natural.</p> 	<p>When cooking finishes, the multicooker does not vent, so your meal continues to cook even after the Smart Programme ends.</p> <p> Instant Tip: This is called "carryover cooking" or "resting", and it's great for large cuts of meat.</p> <p>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!</p> <p>When pressure is fully released, the Pressure indicator light turns off. Then it is safe to open the lid.</p>

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
<p>Touch the Venting field on the control panel to toggle to Quick.</p>  <p>The diagram shows a hand with the index finger touching a control panel. Above the hand, the word 'Venting' is written. Below the hand, there are two icons: one labeled 'Quick' showing steam being released from a valve, and another labeled 'Pulse' showing a smaller burst of steam.</p>	<p>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.</p> <p>This is normal!</p> <p>When pressure is fully released, the Pressure indicator light turns off. Then it is safe to open the lid.</p>

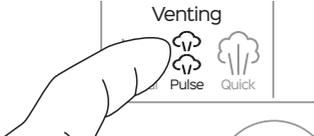
NOTICE

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
<p>Touch the Venting field on the control panel to toggle to Pulse.</p>  <p>The diagram shows a hand with the index finger touching a control panel. Above the hand, the word 'Venting' is written. Below the hand, there are two icons: one labeled 'Pulse' showing a small burst of steam, and another labeled 'Quick' showing a larger stream of steam.</p>	<p>When cooking finishes, the multicooker releases a short burst of steam every 15 seconds.</p> <p>When pressure is fully released, the Pressure indicator light turns off. Then it is safe to open the lid.</p>

Pressure control features

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

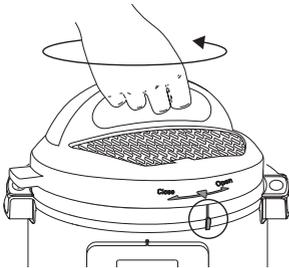
Pressure cooking lid

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

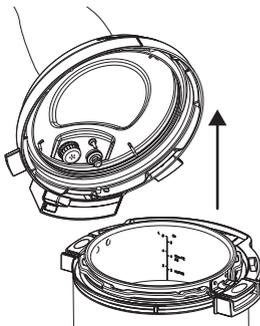
What we love about it	What you should know about it
<p>When you close the lid, it automatically gets ready to seal for <i>seriously easy</i> pressure cooking.</p> <p>It closes over the handles on the cooking pot.</p> <p>The lid handle is comfortable to use whether you're left or right-handed, and, stands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

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.

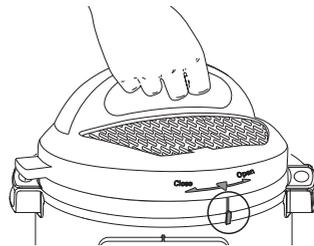


- 02** Lift the lid up and off the multicooker base towards your body.

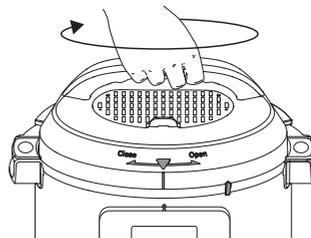


Closing the lid

- 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.

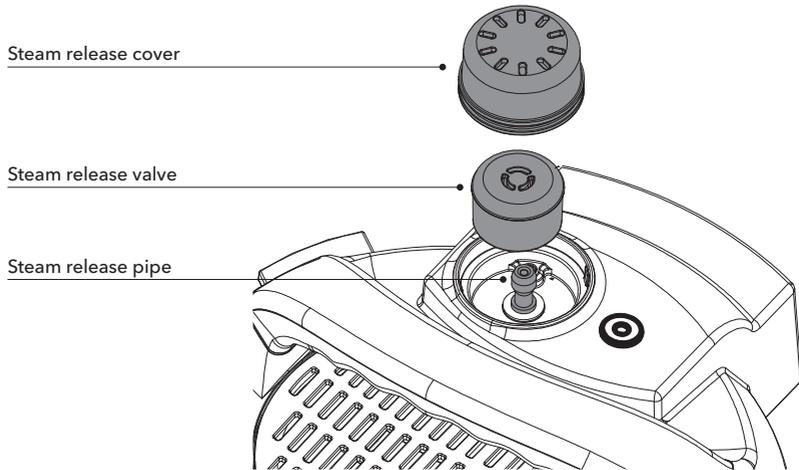
CAUTION

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
<p>The steam release cover disperses the steam, so the pressure releases gently.</p>	<p>The steam release valve sits loosely on the steam release pipe.</p> <p>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.</p>

WARNING

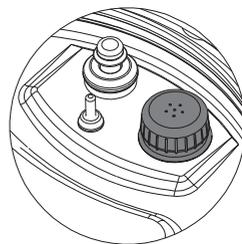
Do not cover or block the steam release assembly in any way to avoid personal injury and/or property damage.

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.

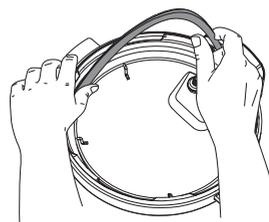


Sealing ring

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:
 - Pressure level: **Low**
 - Time: 10 minutes (**00:10**)
 - 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 <ul style="list-style-type: none"> • Steam rack 	Dishwasher safe if placed on the top rack.
Lid and parts <ul style="list-style-type: none"> • 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. <ul style="list-style-type: none"> • 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. <ul style="list-style-type: none"> • 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. <ul style="list-style-type: none"> • 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. <ul style="list-style-type: none"> • 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.

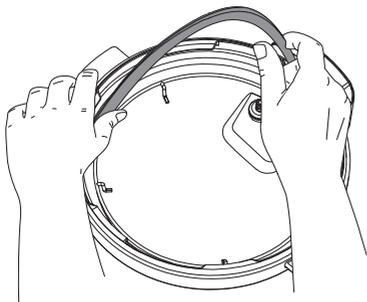
Care, cleaning and storage

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.



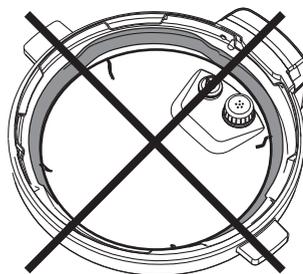
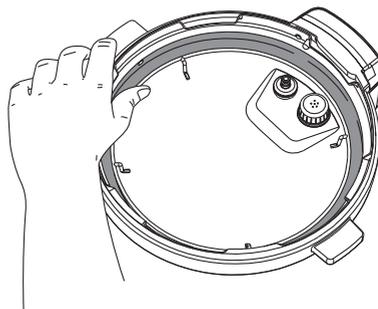
With the sealing ring removed, check the ring rack to make sure it is secured, centered, and an even height all the way around the lid. Do not attempt to repair a deformed ring rack.

 **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.

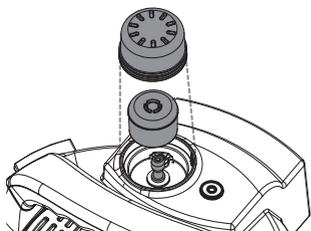


Care, cleaning and storage

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.

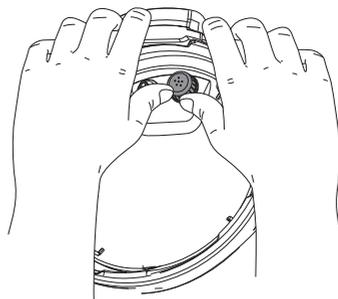
 The steam release valve sits loosely on the steam release pipe but should remain in place when the lid is turned over.

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

Anti-block shield

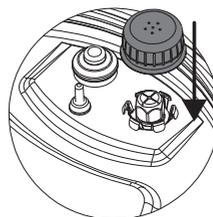
Remove the anti-block shield

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.

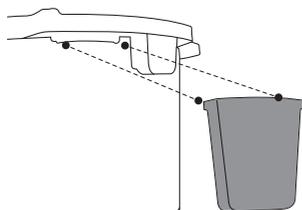
Remove the condensation collector

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.



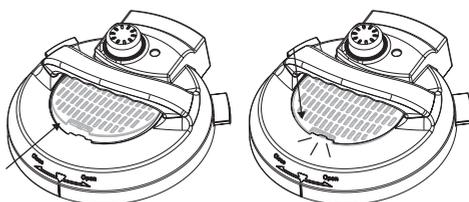
QuickCool protective cover

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 multicooker'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 comporte 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.

REMPLECEZ 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.

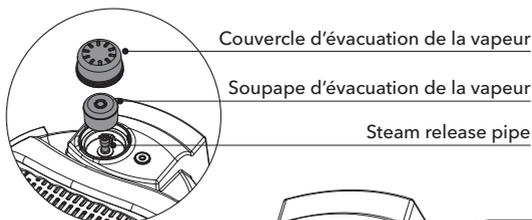
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

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.

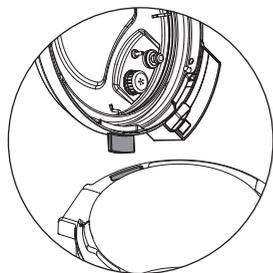
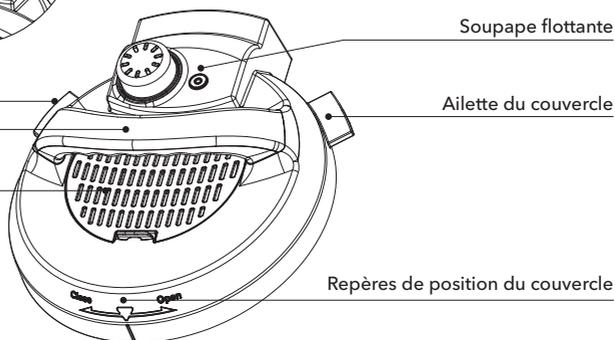
Dessus du couvercle

Système d'évacuation de la vapeur



Ailette du couvercle
Poignée du couvercle

Couvercle de protection

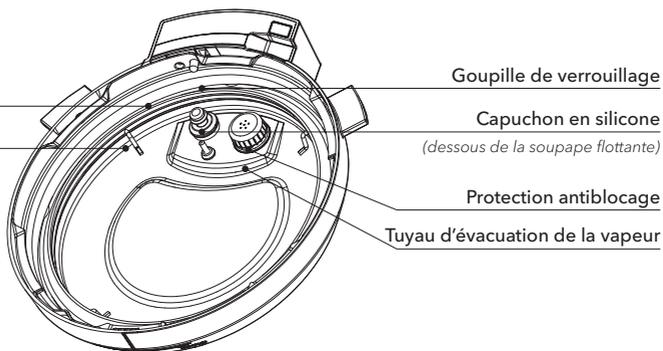


💡 Astuce Instant : Placez le couvercle de cuisson sous pression à la verticale pour libérer le plan de travail. Insérez l'ailette gauche ou droite du couvercle dans les supports correspondants sur la base pour le positionner à la verticale et libérer de l'espace !

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.

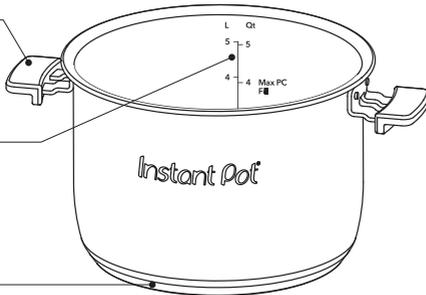
Produit, pièces et accessoires

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

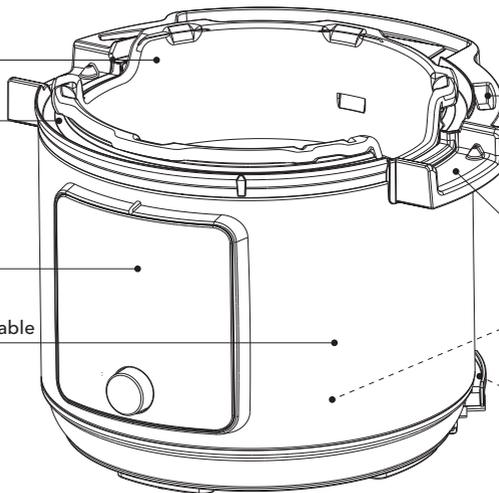
Support du couvercle

Collecteur de condensation
(arrière)

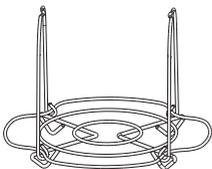
Poignée de l'autocuiseur

Élément chauffant
(intérieur)

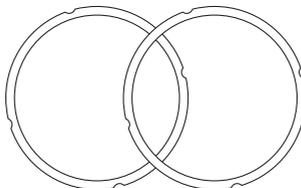
Porte-cordon
(arrière)



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**.

Veillez 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

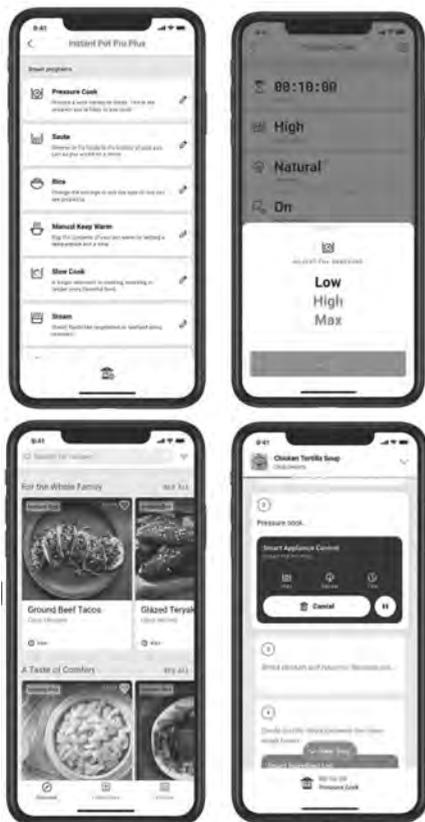
Ne tentez PAS de retirer le couvercle tant que l'indicateur de pression est actif et ne tentez **JAMAIS** de forcer l'ouverture du couvercle. Le contenu est soumis à une très forte pression. Attendez que l'indicateur de pression s'éteigne avant de retirer le couvercle. Dans le cas contraire, vous vous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

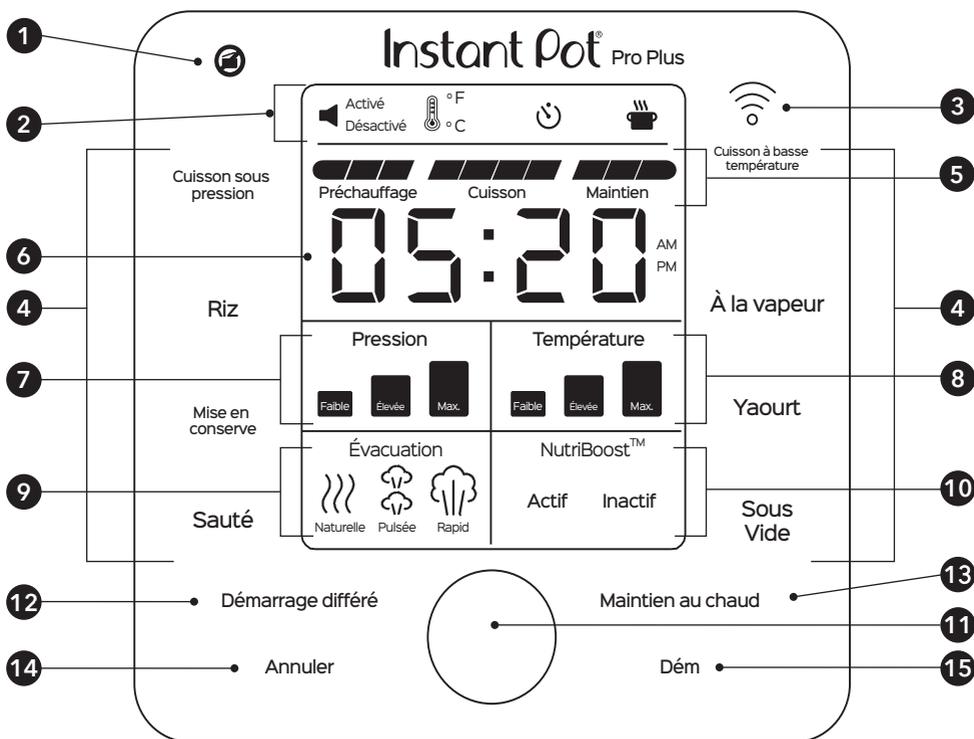
03 Suivez les instructions de l'application pour commencer le processus de couplage.

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.
		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	<ul style="list-style-type: none"> • Pressure cook (Cuisson sous pression) • Rice (Riz) • Canning (Mise en conserve) • Sauté 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 : <ul style="list-style-type: none">• 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 border="1"> <thead> <tr> <th>Temps par défaut</th> <th>Plage de temps</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>6 heures (06:00)</td> <td>10 minutes à 24 heures (00:10 to 24:00)</td> </tr> </tbody> </table>	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)				
<ol style="list-style-type: none"> Sélectionnez et configurez un programme intelligent applicable. Lorsque vous souhaitez démarrer, appuyez sur Delay Start (Démarrage différé). Le champ des heures clignote. Tournez la molette pour régler le champ des heures selon les besoins. Touchez le champ des minutes pour y accéder. Tournez la molette pour régler le champ des minutes selon les besoins. Appuyez sur Start (Démarrer) pour lancer le compte à rebours du démarrage différé. <p>Vous ne pouvez pas utiliser Démarrage différé avec les modes Sauté, Yaourt ou Sous vide.</p>					
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
<p>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.</p> <p>Si ce mode est inactif, l'autocuiseur lance l'évacuation et l'icône d'évacuation clignote jusqu'à la fin du processus.</p>	<p>Bien que la cuisson soit terminée, l'autocuiseur reste pressurisé et très chaud.</p>	<p>Suivez les instructions de la recette pour choisir la bonne méthode d'évacuation.</p> <p>L'évacuation libère la pression, réduit la température et vous permet de retirer le couvercle en toute sécurité.</p> <p>Consultez la section Évacuation de la pression : Méthodes d'évacuation à la page suivante pour plus d'informations sur les techniques d'évacuation sécurisée.</p>

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.

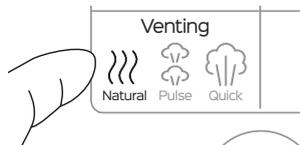
Méthodes d'évacuation

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

Touchez le champ **Venting (Évacuation)** sur le panneau de commande pour passer à **Natural (Naturelle)**.



What to expect

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.

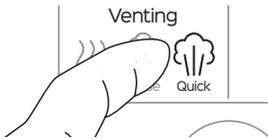
REMARQUE

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
<p>Touchez le champ Venting (Évacuation) sur le panneau de commande pour passer à Quick (Rapide).</p>  <p>Le diagramme montre une main appuyant sur le bouton 'Venting' d'un panneau de commande. À droite, un bouton 'Quick' est également visible. Des lignes ondulées au-dessus du bouton 'Venting' indiquent la libération de vapeur.</p>	<p>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.</p> <p>Ceci est tout à fait normal !</p> <p>Après l'évacuation totale de la pression, l'indicateur de pression s'éteint. Vous pouvez alors ouvrir le couvercle en toute sécurité.</p>

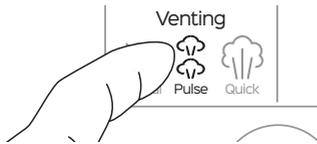
REMARQUE

N'utilisez PAS le mode QR pour cuire des ingrédients gras, huileux, épais ou riches en amidon (ragoûts, chili, pâtes ou congelé, 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
<p>Touchez le champ Venting (Évacuation) sur le panneau de commande pour passer à Pulse (Pulsée).</p>  <p>Le diagramme montre une main appuyant sur le bouton 'Venting' d'un panneau de commande. À droite, les boutons 'Pulse' et 'Quick' sont également visibles. Des lignes ondulées au-dessus du bouton 'Venting' indiquent la libération de vapeur.</p>	<p>Après la cuisson, l'autocuiseur libère une petite bouffée de vapeur toutes les 15 secondes.</p> <p>Après l'évacuation totale de la pression, l'indicateur de pression s'éteint. Vous pouvez alors ouvrir le couvercle en toute sécurité.</p>

Fonctions de contrôle

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

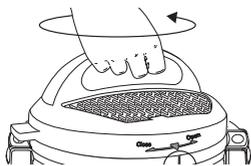
Couvercle de cuisson sous pression

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

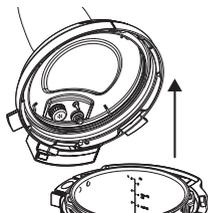
Points forts	À savoir
<p>Lorsque vous fermez le couvercle, il se prépare automatiquement à une fermeture étanche pour une cuisson sous pression réellement simple.</p> <p>Il se ferme sur les poignées du récipient de cuisson.</p> <p>La poignée du couvercle convient autant à un gaucher qu'à un droitier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

Retrait du couvercle

- 01** Saisissez la poignée et tournez-la dans le sens antihoraire ▼ pour aligner le symbole I 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.

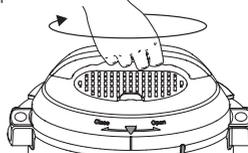


Fermeture du couvercle

- 01** Alignez le symbole ▼ sur le couvercle avec le symbole I 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.

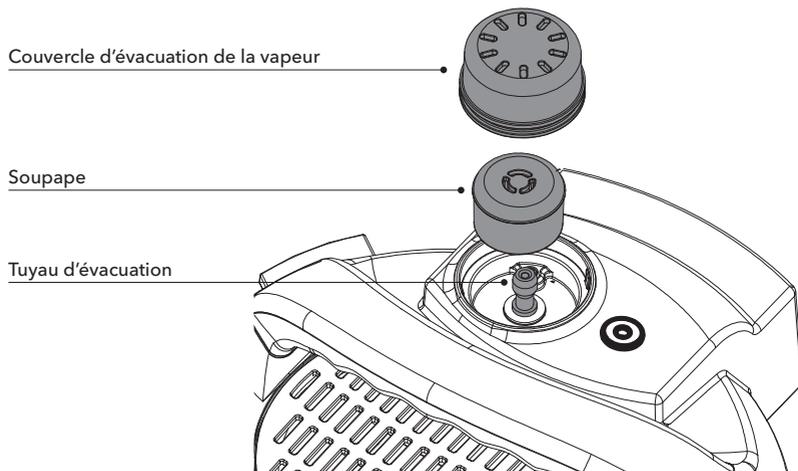
ATTENTION

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

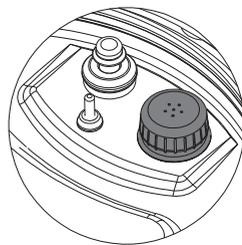
Ne couvrez et n'obstruez PAS le système d'évacuation de la vapeur afin d'éviter toute blessure et/ou tout dommage matériel.

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.

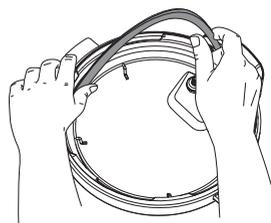


Bague d'étanchéité

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)	Œufs, 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.	Les plats doivent cuire au moins 3 heures (03:00), sauf mention contraire dans votre recette.

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	Passez 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 <ul style="list-style-type: none">• Panier vapeur	Compatible lave-vaisselle s'il est placé dans le panier supérieur.
Couvercle et composants <ul style="list-style-type: none">• 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. <ul style="list-style-type: none">• 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. <ul style="list-style-type: none">• 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. <ul style="list-style-type: none">• 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. <ul style="list-style-type: none">• 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.

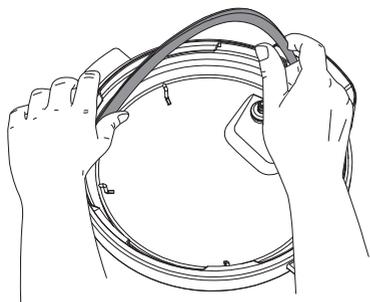
Entretien, nettoyage et

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

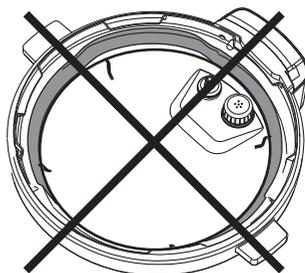
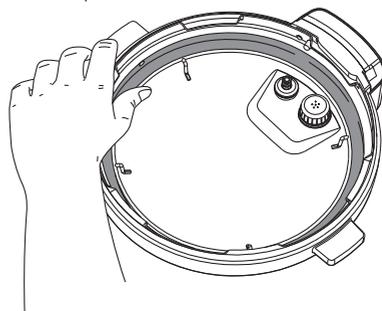
autour du couvercle. Ne tentez pas de réparer un support de bague d'étanchéité déformé..

 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.

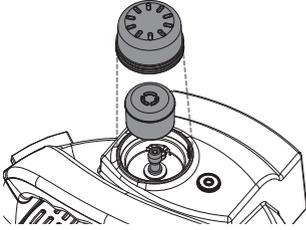


Entretien, nettoyage et stockage

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.

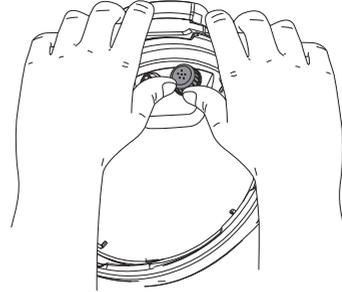
 La soupape d'évacuation de la vapeur repose, librement, sur le tuyau d'évacuation de la vapeur, mais doit rester en place lorsque vous retournez le couvercle.

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

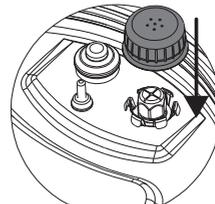
Retirer la protection antiblocage

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

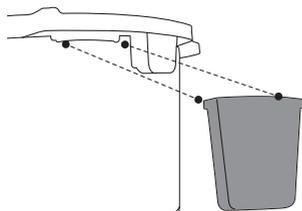
Retirez le collecteur de condensation en l'écartant de la base de l'autocuiseur, **ne tirez pas vers le bas.**

 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.



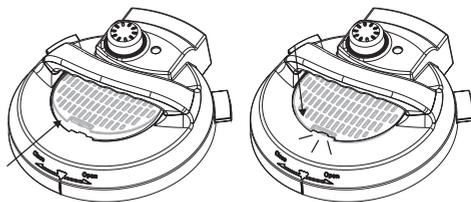
Couvercle de protection QuickCool

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.	Essayez 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/](https://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.

peusta 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.

⚠ ATENCIÓN

ASEGÚRESE de que el aparato esté bien cerrado antes de ponerlo en funcionamiento.

COMPRUEBE que la válvula de liberación de vapor esté instalada.

UTILICE la tapa Instant Brands para cocinar a presión. Consulte el manual de usuario o la guía de inicio rápido para acceder a las instrucciones de uso de la tapa.

APAGUE el aparato si el vapor se escapa por la salida de aire caliente de forma continua durante más de 3 minutos. Si sale vapor por los lados de la tapa, apague el aparato y asegúrese de que el anillo de sellado esté instalado correctamente.

COMPRUEBE la válvula de liberación de vapor, el tubo de liberación de vapor, la protección antibloqueo y la válvula flotante en busca de obstrucciones antes de su uso. Consulte el Manual de usuario para acceder a las instrucciones de limpieza de estas piezas.

NO quite la tapa de cocción a presión con las manos sin protección.

NO trate de forzar la tapa para extraerla de la base de cocción Instant Pot.

NO mueva el aparato cuando esté bajo presión.

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

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

NO COLOQUE la cara, las manos o la piel desnuda sobre la salida de aire caliente cuando el aparato esté funcionando o quede presión residual y no se incline sobre el aparato cuando quite la tapa.

Llenado en exceso durante la cocción a presión

Si lo llena excesivamente, podría atascarse el tubo de salida del vapor y generarse demasiada presión.

NO LLENE el recipiente de cocción interno por encima de la línea etiquetada con "PC MAX – 2/3".

NO LLENE el recipiente de cocción interno por encima de la línea etiquetada con "PC MAX – 1/2" al cocinar alimentos como arroz, habas secas o verduras secas.

TENGA ESPECIAL CUIDADO cuando cocine y libere el aire de

⚠ ATENCIÓN

alimentos como salsa de manzana, arándanos, cebada perlada, copos de avena, guisantes partidos, fideos, etc. ya que estos alimentos podrían generar espuma o salpicar, y podrían obstruir el tubo de liberación de vapor, la válvula o el asa de liberación de vapor.

NO LLENE el recipiente interno por encima de la línea "PC MAX- 1/2" al cocinar estos alimentos. El incumplimiento de esta advertencia podría causar lesiones y/o daños materiales y anular su garantía.

NO COLOQUE alimentos con un tamaño excesivo en el recipiente de cocción interno ya que podría suponer un riesgo de incendio y/o lesiones personales.

COMPRUEBE que el anillo de sellado esté instalado correctamente.

Accesorios

UTILICE solamente los accesorios o acoples autorizados por Instant Brands. El uso de piezas, accesorios o acoples no recomendados por el fabricante puede suponer un riesgo de lesión, incendio o descarga eléctrica.

UTILICE solamente el recipiente de cocción interno de acero inoxidable autorizado para Pro Plus, para reducir el riesgo de fugas de presión.

SUSTITUYA únicamente el anillo de sellado por un anillo de sellado Instant Brands autorizado para prevenir lesiones personales y daños en el aparato.

NO UTILICE los accesorios incluidos en microondas, hornos-tostadoras o parrillas para exteriores.

Cuidado y almacenamiento

DEJE que el aparato se enfríe a temperatura ambiente antes de limpiarlo o guardarlo.

NO GUARDE ningún material en la base de cocción cuando no la esté utilizando.

NO COLOQUE coloque ningún material combustible, como papel, cartón, plástico, poliestireno extruido

Cable de alimentación

Se utiliza un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de que lo cojan niños, quedarse enredado o tropezar con un cable largo. Mantenga el aparato y el cable lejos del alcance de los niños. Nunca coloque el cable sobre el borde de la encimera, nunca lo use por debajo de la encimera y nunca lo use con un alargador.

⚠ ATENCIÓN

NO DEJE que el cable de alimentación entre en contacto con superficies calientes como una llama, incluyendo la cocina.

NO UTILICE el cable con convertidores o adaptadores separados, temporizadores o sistemas de control remoto. Este aparato tiene un enchufe con conexión a tierra de 2 pines. Para reducir el riesgo de descarga eléctrica: **SÓLO** debe conectar el cable de alimentación a un tomacorriente con conexión a tierra.

NO elimine **TIERRA**.

Si la unidad incluye un cable de alimentación extraíble:

Para conectarlo, acople siempre el cable primero al aparato, después enchufe el cable a la toma de la pared.

Advertencia eléctrica

La base de cocción contiene componentes eléctricos que suponen un riesgo de descarga eléctrica. Si no sigue estas instrucciones podría producirse una descarga eléctrica. Para protegerse frente a descargas eléctricas: Seleccione **Cancel** (Cancelar) y retire el enchufe de la fuente de alimentación para desconectarlo. Desenchufe siempre el aparato cuando no lo use, además de antes de poner o quitar componentes o accesorios, y antes de limpiarlo. Para desenchufarlo, sujete el enchufe y tire para extraerlo de la toma. Nunca tire del Inspeccione el aparato y el cable de alimentación de manera periódica. No utilice el aparato si el cable o el enchufe están dañados, ni si el aparato funciona incorrectamente o si se ha caído o dañado de alguna manera. Para obtener asistencia, póngase en contacto con el departamento de atención al cliente por EUSupport@instantbrands.com o por teléfono llamando al +44 (0) 3331 230051.

NO ALTERE ningún mecanismo de seguridad, ya que esto podría provocar lesiones personales o daños materiales.

NO COLOQUE líquido ni alimentos de ningún tipo en la base del cocción sin el recipiente interno en su interior.

NO SUMERJA el cable de alimentación, el enchufe ni el aparato en agua ni en otros líquidos.

NO UTILICE el aparato en sistemas eléctricos que no sean de 220-240V~ 50-60Hz.

NO LIMPIE el aparato mojándolo bajo el grifo.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

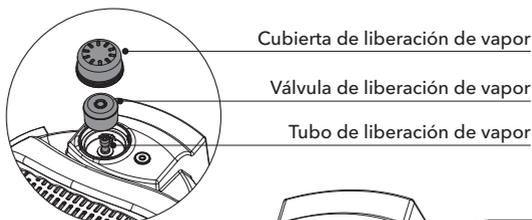
Producto, piezas y accesorios

Antes de usar su nuevo Instant Pot Pro Plus, asegúrese de que contiene todos los elementos, después consulte la sección **Cuidado, limpieza y almacenamiento:**

Extracción e instalación de las piezas para saber cómo encaja todo.

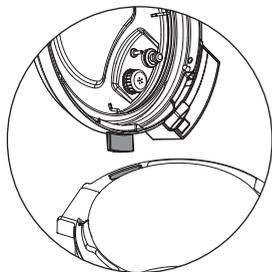
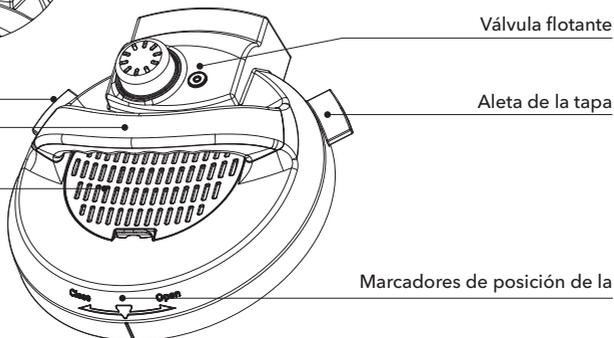
Parte superior de la tapa

Montaje de liberación de vapor



Aleta de la tapa
Asa de la tapa

Cubierta protectora QuickCool

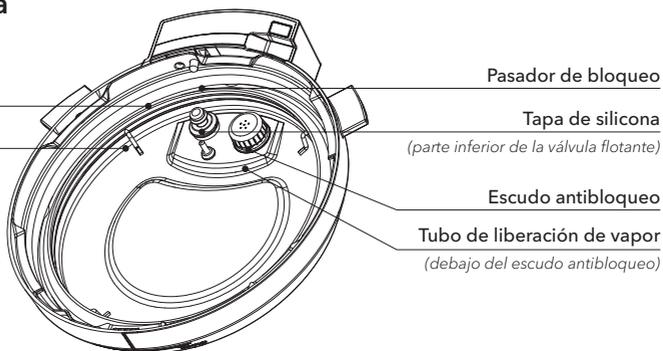


💡 Consejo Instant: Coloque la tapa de cocción a presión en posición vertical para alejarla de la encimera. Inserte la aleta izquierda o derecha de la tapa en los soportes correspondientes en la base para mantenerla en posición vertical y ahorrar espacio.

Parte inferior de la tapa

Anillo de sellado

Bastidor del anillo de sellado



Las ilustraciones de este documento son a modo de referencia y podrían diferir del producto real. Consulte siempre el producto real.

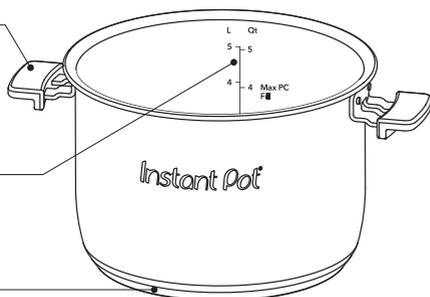
Producto, piezas y accesorios

Recipiente de cocción

Asas de silicona de fácil agarre

Indicadores de línea de llenado

Fondo plano



 **Instant Tip:** Apto para encimera y horno hasta 204 °C. La parte inferior del recipiente de cocción tiene tres capas y admite el impacto de los utensilios de cocina, algo que suena complicado pero que en realidad significa que puede usarlo sobre cualquier superficie, desde la base del aparato multicocción hasta hornillos eléctricos, cerámicos, de gas o inducción.

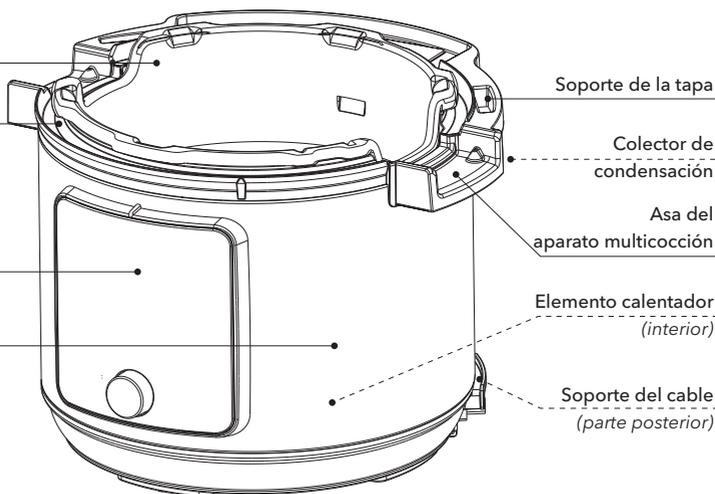
Base del aparato multicocción

Recipiente exterior

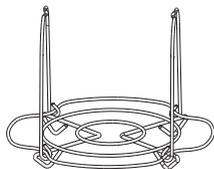
Borde de condensación

Panel de control

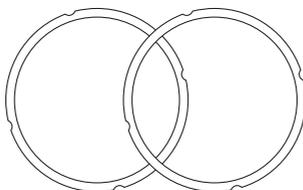
Exterior de acero inoxidable negro



Accesorios



Bastidor de vapor



Anillo de sellado extra

Las ilustraciones de este documento son a modo de referencia y podrían diferir del producto real. Consulte siempre el producto real.

Puesta en marcha

Configuración inicial

- 01** Saque su Instant Pot Pro Plus de la caja.
- 02** Extraiga el material de embalaje y los accesorios del interior y de alrededor del aparato multicocción y asegúrese de que están todas las piezas. Consulte **Producto, piezas y accesorios** para un desglose de todas las piezas. Asegúrese de mirar debajo del recipiente de cocción.
- 03** Lave el recipiente de cocción en el lavavajillas o con agua caliente y jabón para lavar los platos. Aclárelo bien con agua limpia y caliente, y use un paño suave para secar concienzudamente el exterior del recipiente.
- 04** Frote el elemento calentador con un paño suave, seco para asegurarse de que no queden partículas del embalaje en la base del aparato multicocción.

No retire las etiquetas adhesivas de seguridad de la tapa (salvo que así se especifique en la propia etiqueta) ni las etiquetas de la parte posterior de la base del aparato multicocción.

- 05** Puede que tenga la tentación de poner el Pro Plus sobre el fogón, ¡no lo haga! Coloque el aparato multicocción sobre una superficie estable, nivelada, alejada de material combustible y de fuentes de calor externas.

¿Alguna pieza falta o está dañada?

- 06** Póngase en contacto con un encargado de atención al cliente por correo electrónico escribiendo a **UKsupport@instantbrands.com (si está en el Reino Unido) o EUsupport@instantbrands.com (si está en la UE)** y estaremos encantados de hacer magia para usted.

CAUTION

Lea las **Advertencias importantes** antes de utilizar el aparato. Si no lee y sigue las instrucciones para un uso seguro podrían producirse daños en el aparato, daños materiales o lesiones personales.

NO COLOQUE el aparato sobre un hornillo caliente ni sobre otro aparato. El calor procedente de una fuente externa dañará el aparato.

Para evitar riesgos de daños materiales o lesiones personales, **NO COLOQUE** nada sobre el aparato, y **NO** cubra ni bloquee la salida de vapor o el escudo antibloqueo, situado en la tapa del aparato.

Puesta en marcha

Prueba de funcionamiento inicial (prueba de agua)

Antes de usar su nuevo Pro Plus por primera vez, debe realizar una prueba de cocción a presión para asegurarse de que todo funciona correctamente.

Paso 1: Configuración de su Pro Plus para cocinar a presión

01 Extraiga el recipiente de cocción de la base del aparato multicocción y llénelo de agua hasta la primera línea (1).

02 Coloque el recipiente de cocción en la base del aparato.

03 Conecte el cable de alimentación a una fuente de 220-240 V.
La pantalla muestra **OFF** (Apagado).

04 Coloque y cierre la tapa como se describe en **Funciones de control de la presión: Tapa de cocción a presión**.

La tapa se sella automáticamente para cocinar a presión.

Paso 2: "Cocinar" (... no en realidad, es solo una prueba)

05 Pulse **Pressure Cook** (Cocción a presión).

06 Cuando el **campo con los minutos** parpadee, gire el dial para ajustar el tiempo de cocción a 5 minutos (00:05).

Los ajustes personalizados se guardan en el programa inteligente al iniciarse la cocción.

07 Pulse el campo de Ventilación para alternar entre **Natural, Pulse** (Impulsos) y Liberación rápida.

Seleccione **Quick** (Rápido) para una liberación rápida una vez completada la prueba.

Consulte la sección **Liberar presión** para obtener más información.

08 Pulse **Keep Warm** (Mantener caliente) para desactivar la función de mantener caliente una vez completada la prueba.

09 Pulse **Start** (Comenzar) para comenzar.

La pantalla muestra **On** y la barra de progreso de cocción mostrará **Pre-heating** (Precalentamiento).



Paso 3: Liberar presión

Cuando finalice el programa inteligente, el icono de liberación rápida parpadeará hasta que se complete la ventilación.

10 Compruebe el **indicador de presión** en el panel de control para asegurarse de que sea seguro abrir la tapa, después ábrala con cuidado y retírela como se describe en **Funciones de control de la presión: Tapa de cocción a presión**.

Lea las Funciones de control de la presión (indicador de presión) en la página 29.

11 Usando una protección adecuada para las manos, quite la tapa de la base del aparato multicocción, descarte el agua y seque el recipiente de cocción concienzudamente.

Ya puede empezar a cocinar con su Instant Pot® Pro Plus.

Puesta en marcha

PRECAUCIÓN

El vapor presurizado se expulsa por la parte superior de la válvula de liberación de vapor. Mantenga la piel expuesta alejada de la válvula de liberación de vapor para evitar lesiones por quemaduras.

PELIGRO

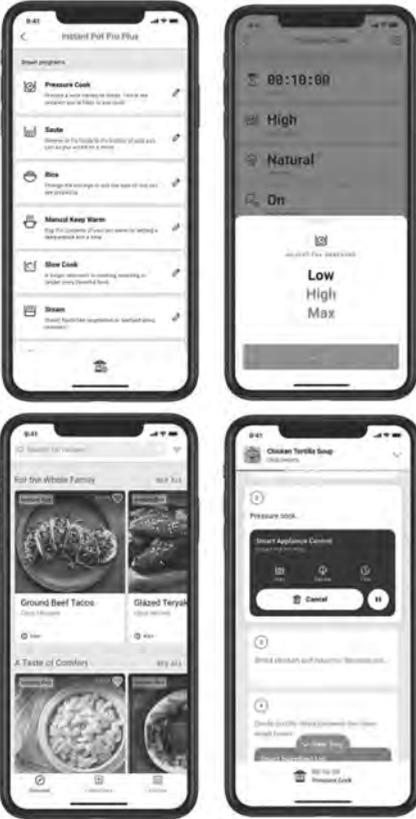
NO TRATE de quitar la tapa mientras el indicador de presión esté encendido y **NUNCA TRATE** de forzar la tapa para abrirla. El contenido está a una presión extrema. La luz indicadora de presión debe estar apagada antes de que intente quitar la tapa. Si no sigue estas instrucciones, podrían producirse lesiones graves o daños materiales.

PRECAUCIÓN

El recipiente de cocción estará caliente después de la cocción. Use siempre una protección adecuada contra el calor al manipular un recipiente caliente para evitar lesiones por quemaduras.

Cocinar con la Instant Brands Connect App

Haga que cocinar sea sencillo y fácil al controlar su Instant Pot® Pro Plus usando la Instant Brands Connect App desde su dispositivo móvil. Tendrá todo el control de los programas de cocción, además de poder acceder a más de 1000 recetas con guía interactiva.



fresco

Programas de control de la cocción

El Pro Plus incluye 9 programas inteligentes y puede controlar cada uno de ellos y monitorizar la cocción desde la App. Puede usar los ajustes de cocción predeterminados o elegir sus propios ajustes para, por ejemplo, el tiempo, el nivel de presión, la temperatura y el tipo de liberación.

Recetas guiadas

La Instant Brands Connect App incluye más de 1000 deliciosas recetas. Al contrario que con las recetas estándar, la aplicación puede guiarle de forma interactiva mientras cocina con el Pro Plus. La aplicación pondrá en marcha el aparato y controlará los ajustes exactamente como se indica en la receta. Todo lo que debe hacer es preparar los ingredientes y añadirlos al recipiente.

Vincular la Instant Brands Connect App

Puede controlar su Pro Plus con la Instant Brands Connect App con su móvil.



Para descargar la aplicación, puede:

- Escanear el código QR, o bien;
- buscar "Instant Brands Connect" en Apple Store o en Google Play Store.

Para comenzar, deberá crear una cuenta.

Requisitos para la vinculación

Puede usar estos dispositivos móviles compatibles para vincular a través de WiFi y Bluetooth:

- Android versión 5.0 o posterior.
- IOS versión 12.0 o posterior.

El Instant Pot solo puede conectarse a una red WiFi de 2,4 GHz. La función Bluetooth debe estar activada para vincular el Instant Pot.

Siga estos pasos para iniciar el proceso de vinculación.

Antes de comenzar asegúrese de:

- descargar la Instant Brands Connect App y crear una cuenta si no dispone ya de una.
- Conocer el nombre y la contraseña de la red WiFi de su hogar.
- Tener activada la función de Bluetooth.
- Enchufar su Pro Plus pero sin cocinar. Debe mostrar OFF.
- Asegúrese de que su dispositivo móvil esté cerca del Pro Plus.

01 Abra la aplicación y seleccione la sección Appliances (Aparatos), después seleccione Add an Appliance (Añadir un aparato).

02 De la lista de aparatos, seleccione "Instant Pot Pro Plus".

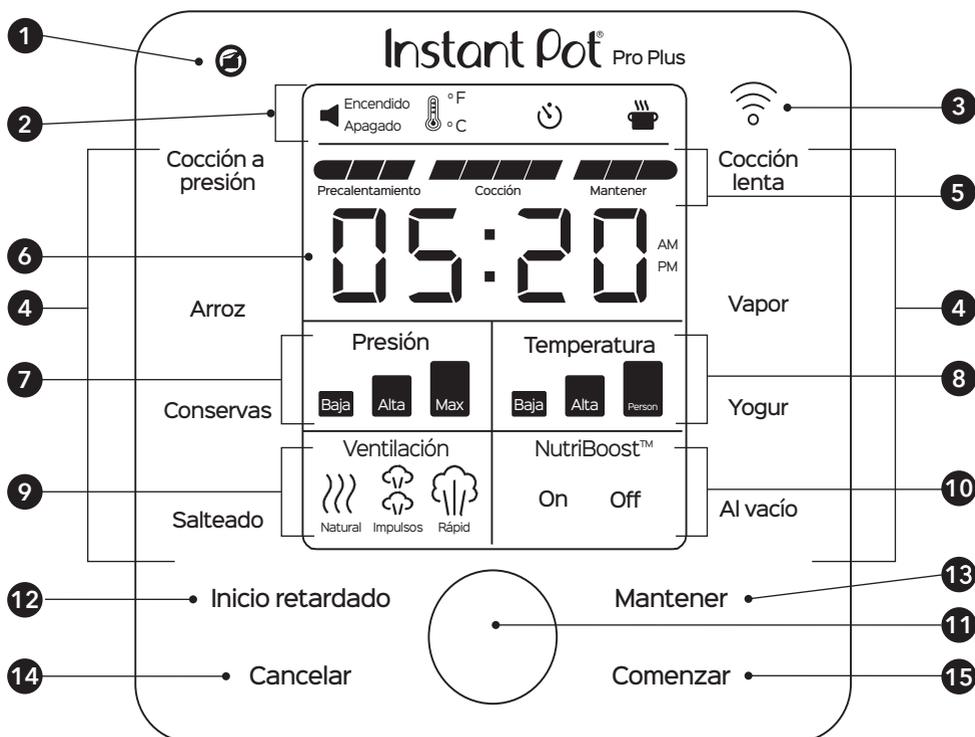
03 Siga las instrucciones en la aplicación para iniciar el proceso de vinculación.

Cuando haya terminado, podrá controlar su Pro Plus desde la aplicación y disfrutar de una cocción aún más sencilla e inteligente.

Nota: La prueba de funcionamiento con agua inicial puede hacerse con la aplicación. Asegúrese de que el dispositivo está conectado siguiendo los pasos anteriores antes de iniciar la prueba.

Panel de control

El Pro Plus cuenta con un panel de control de pantalla táctil fácil de usar y de comprender.



1	Indicador de presión	La luz se enciende cuando hay presión en el aparato para indicar que la tapa está bloqueada y no puede abrirse.	
2	Iconos de estado		Muestra si los sonidos están Encendidos o Apagados , como se indica.
			Indica si la escala de temperatura está mostrando grados Fahrenheit (°F) o Celsius (°C). Consulte el Panel de control: Ajustes para conocer más detalles.
			El inicio retardado o el temporizador de cocción están en funcionamiento.
			Aparece cuando la función Mantener caliente está activada, o se activa una vez completada la cocción.
3	Indicador WiFi	Se enciende cuando está vinculado a la Instant Brands Connect App y conectado a un dispositivo. Consulte WiFi para obtener más información.	

Las ilustraciones de este documento son a modo de referencia y podrían diferir del producto real. Consulte siempre el producto real.

Panel de control

4	Programas inteligentes	<ul style="list-style-type: none"> • Pressure Cook (Cocción a presión) • Rice (Arroz) • Canning (Conservas) • Sauté (Salteado) 	<ul style="list-style-type: none"> • Slow Cook (Cocción lenta) • Steam (Vapor) • Yogurt (Yogur) • Sous Vide (Al vacío)
		Consulte Cooking (Cocción) para conocer más detalles.	
5	Barra de progreso de cocción	Muestra si el recipiente está en modo Pre-heating (Precaentamiento), Cooking (Cocción) y Keep Warm (Mantener caliente). Consulte el Panel de control: Barra de progreso de cocción para obtener más información.	
6	Visualización del tiempo	En el modo de espera, muestra OFF . En un programa inteligente, cuenta o descuenta el tiempo, dependiendo del programa.	
		 Algunos programas inteligentes muestran la temperatura en °C (Celsius) o °F (Fahrenheit).	
7	Presión	Elija entre Low (Baja), High (Alta) y Max (Máxima).	
8	Temperatura	Elija entre Low (Baja), High (Alta) y Custom (Personalizada).	
9	Ventilación	Elija entre 3 métodos de ventilación:	
		 Liberación Natural  liberación por Impulsos  liberación Rápida .	
10	NutriBoost	Alterna el ajuste NutriBoost entre On (Encendido) y Off (Apagado). Consulte Cocción: NutriBoost para obtener más información.	
11	Dial de control	Gire el dial de control para ajustar el tiempo y la temperatura.	
12	Inicio retardado	Retarda el inicio de la cocción. Cumple la doble función de un reloj de cocina.	
13	Mantener caliente	Activa o desactiva la función Keep Warm (Mantener caliente).	
		 Solo se puede usar con Cocción a presión, Arroz, Conservas y Cocción lenta, o como programa independiente en modo de espera.	
14	Cancelar	Detiene un programa inteligente e cualquier momento y devuelve el aparato al modo de espera.	
15	Comenzar	Inicia el programa inteligente seleccionado.	

Panel de control

Barra de progreso de cocción

Pre calentamiento en curso. La pantalla muestra **On** durante la fase de pre calentamiento para que sepa que está trabajando para aumentar la temperatura.



Se muestra **Cooking** (Cocción) cuando el Pro Plus alcanza la presión o la temperatura objetivo que requiere el programa inteligente.



La función **Keep Warm** (Mantener caliente) se activa automáticamente (salvo que la haya desactivado) una vez finalizada la cocción para mantener los alimentos a la temperatura adecuada para ser servidos. Solo se aplica a Cocción a presión, Arroz, Cocción lenta y Conservas.



Mensajes de estado

OFF	El Pro Plus está en modo de espera, listo cuando usted lo esté.
On	El aparato está en modo de Pre calentamiento .
Hot	El recipiente de cocción ha alcanzado la temperatura perfecta y ya se pueden añadir los alimentos.  Solo es válido para Salteado y Al vacío.
Hot	La pantalla muestra una de las opciones siguientes: <ul style="list-style-type: none">• el tiempo restante de Cocción cuando hay un programa inteligente en curso,• la cuenta atrás del Inicio retardado,• cuánto tiempo se han mantenido calientes los alimentos,
End	cuando finaliza la cocción, la pantalla muestra End (Fin) hasta que retire la tapa o pulse Cancel (Cancelar).

¿Ve algo más? Consulte **Resolución de problemas** para obtener más información.

Configuración

Configuración	Descripción				
Encendido/ apagado del sonido.	<p>En modo de espera, mantenga pulsado el icono del sonido durante 2 segundos para encender y apagar los sonidos.</p> <p> Los mensajes de alerta y los avisos de seguridad no se pueden apagar.</p>				
Cambiar la temperatura mostrada (°C y °F).	<p>En modo de espera, mantenga pulsado el icono del termómetro durante 2 segundos para alternar entre mostrar °C y °F</p>				
Ajustar y guardar tiempos y temperaturas de cocción predeterminados.	<p>Una vez seleccionado un programa inteligente, los cambios en el tiempo de cocción, la temperatura y el nivel de presión se guardan al iniciarse el programa inteligente.</p>				
Retarda el inicio de la cocción.	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Tiempo predeterminado</th> <th>Rango de tiempo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>6 horas (06:00)</td> <td>de 10 minutos a 24 horas</td> </tr> </tbody> </table>	Tiempo predeterminado	Rango de tiempo	6 horas (06:00)	de 10 minutos a 24 horas
	Tiempo predeterminado	Rango de tiempo			
6 horas (06:00)	de 10 minutos a 24 horas				
<ol style="list-style-type: none"> 01 Seleccione y configure un programa inteligente aplicable. 02 Cuando esté listo, pulse Delay Start (Inicio retardado). El campo de las horas parpadea. 03 Gire el dial para ajustar las horas según convenga. 04 Pulse el campo de los minutos para pasar a él. Gire el dial para ajustar los minutos según convenga. 05 Pulse Start (Comenzar) para iniciar la cuenta atrás. <p>El Inicio retardado no se puede usar con Salteado, Yogur o Al vacío..</p>					
Restaurar un programa inteligente individual	<p>En modo de espera, mantenga pulsado el botón del programa inteligente que desee reiniciar durante 3 segundos.</p> <p>El tiempo de cocción, el nivel de presión y la temperatura del programa inteligente se restaurarán a los ajustes predeterminados de fábrica.</p>				
Restaurar todos los programas inteligentes.	<p>En modo de espera, mantenga pulsado Cancel (Cancelar) hasta que el aparato emita un pitido.</p> <p>Todos los tiempos de cocción, los niveles de presión y las temperaturas del programa inteligente se restaurarán a los ajustes predeterminados de fábrica.</p>				

Cocción a presión

La cocción a presión utiliza presión para elevar el punto de ebullición del agua por encima de los 100 °C. Estas altas temperaturas permiten cocinar los alimentos mucho más rápido de lo normal.

Al cocinar a presión, el Instant Pot Pro Plus sigue 3 pasos.

Cómo actúa la presurización en el precalentamiento

Lo que se ve	Lo que no se ve	Consejos
La barra de progreso de cocción muestra Pre-heating (Precalentamiento) La pantalla muestra On .	Mientras el aparato se precalienta, vaporiza líquido para crear vapor. Cuando se ha creado suficiente vapor, la válvula flotante salta y bloquea la tapa en su posición.	El tiempo que tarde el aparato en alcanzar la presión depende de factores como la temperatura de los alimentos y el líquido y del volumen. Los alimentos congelados son los que más tardan en precalentarse. Para lograr los mejores resultados, descongele los alimentos antes de cocinarlos.

Cocción

Lo que se ve	Lo que no se ve	Consejos
La barra de progreso de cocción se mueve hasta Cooking (Cocción). La pantalla cambia para mostrar la cuenta atrás de la cocción.	Cuando el Instant Pot alcanza el nivel de presión requerido, comienza la cocción. El Instant Pot Pro Plus mantiene automáticamente una presión Low (Baja), High (Alta) o Max (Máxima) a lo largo del proceso de cocción.	Una presión más alta supone una temperatura más alta. Los ajustes del programa inteligente (p. ej. tiempo de cocción, nivel de presión, etc) pueden realizarse en cualquier momento durante la cocción.

Despresurización

Lo que se ve	Lo que no se ve	Consejos
<p>Si al finalizar la cocción está activada la función Mantener caliente, la barra de progreso de cocción se mueve hasta Keep Warm (Mantener caliente), y el contador aumenta hasta 00:00.</p> <p>Si no, el aparato comienza a liberar vapor y el icono de ventilación parpadea hasta que haya terminado.</p>	<p>Aunque los alimentos hayan terminado de cocinarse, el aparato sigue presurizado y caliente.</p>	<p>Siga las instrucciones de la receta al elegir el método de ventilación.</p> <p>El proceso libera presión, reduce la temperatura y permite quitar la tapa de forma segura.</p> <p>Consulte Liberar presión: métodos de ventilación en la página siguiente para obtener información sobre técnicas seguras de ventilación.</p>

Liberar presión

Debe liberar la presión después de cocinar a presión antes de tratar de abrir la tapa. Siga las instrucciones de la receta para elegir el método de ventilación.

⚠ ADVERTENCIA

El vapor expulsado por la válvula de liberación de vapor está caliente. **NO COLOQUE** las manos, el rostro ni la piel desnuda sobre el elemento de liberación de vapor mientras sale vapor, para evitar lesiones personales.

NO CUBRA NI OBSTRUYA la válvula de liberación de vapor ni la cubierta para evitar lesiones personales o daños materiales.

⚠ PELIGRO

NO TRATE de quitar la tapa mientras el indicador de presión esté encendido y **NUNCA TRATE** de forzar la tapa para abrirla. El contenido está a una presión extrema. La válvula flotante debe haber bajado antes de que intente quitar la tapa. Si no sigue estas instrucciones podrían producirse lesiones personales o daños materiales.

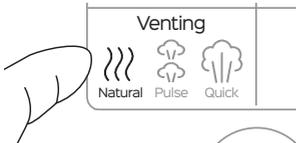
Métodos de ventilación

Liberación natural (NR o NPR)

Una vez finalizada la cocción, la temperatura dentro del aparato va bajando gradualmente y este se despresuriza de manera natural según pasa el tiempo.

Qué hacer

Pulse el campo **Ventilación** en el panel de control para cambiar a ventilación **Natural**.



Qué esperar

Una vez finalizado el proceso de cocción, el aparato no libera presión, de modo que los alimentos siguen cocinándose una vez finalizado el programa inteligente.



Consejo Instant: Esto se llama "Cocción remanente" o "en reposo" y es ideal para trozos de carne de gran tamaño.

El tiempo de despresurización puede variar dependiendo del volumen, el tipo y la temperatura de los alimentos y el líquido. Puede tardar hasta 40 minutos con algunos platos, de modo que planifíquelo con antelación, la espera merecerá la pena.

Una vez liberada toda la presión, el indicador de presión se apagará. Ya es seguro abrir la tapa.

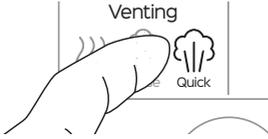
Liberar presión

AVISO

Use la opción NR (Natural) para despresurizar el aparato después de cocinar alimentos con un alto contenido en almidón (como sopas, costillas, chile, pasta, copos de avena y gachas) o después de cocinar alimentos que se expanden al cocinarse (como habas y granos).

Liberación rápida (QR o QPR)

Una vez finalizado el proceso de cocción, se produce una caída rápida de la presión y la temperatura para evitar que los alimentos se cocinen en exceso. Es perfecta para cocinar verduras y mariscos delicados de forma rápida.

Qué hacer	Qué esperar
<p>Pulse el campo Ventilación en el panel de control para cambiar a ventilación Rápida.</p>  <p>El diagrama muestra una mano presionando un botón etiquetado como 'Venting Quick'. El botón tiene un icono de vapor saliendo de él. Hay líneas que indican la posición del botón en el panel de control.</p>	<p>Cuando finalice la cocción, el Pro Plus liberará un impulso de advertencia y pitará</p> <p>3 veces, seguido de un flujo uniforme de vapor desde la parte superior de la válvula de liberación de vapor.</p> <p>Es algo normal.</p> <p>Una vez liberada toda la presión, el indicador de presión se apagará. Ya es seguro abrir la tapa.</p>

AVISO

NO USE la opción QR cocinar alimentos grasos, aceitosos, gruesos o con un alto contenido en almidón (como costillas, chile, pasta y gachas) o después de cocinar alimentos que se expanden al cocinarse (como habas y granos).

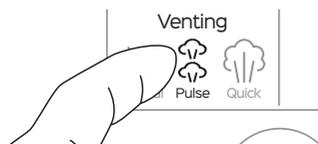
Si observa que salpica mucho al liberar presión, pulse el **campo Ventilación** para volver a la liberación **Natural**, después pulse **Start** (Comenzar). Espere unos minutos antes de tratar de liberar presión de nuevo. Si continúa salpicando, use la liberación Natural para liberar la presión restante.

Liberación por impulsos

Cuando se complete el proceso de cocción, el Pro Plus liberará ráfagas programadas de vapor para liberar presión; es la opción ideal para arroz, granos y otros muchos alimentos.

Qué hacer

Pulse el **campo Ventilación** en el panel de control para cambiar a ventilación por **Impulsos**



Qué esperar

Cuando finalice el proceso de cocción, el aparato liberará una breve ráfaga de vapor cada

15 segundos.

Una vez liberada toda la presión, el indicador de presión se apagará. Ya es seguro abrir la tapa.

Funciones de control de la presión

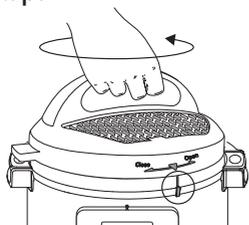
Consulte **Cuidado, limpieza y almacenamiento** para la instalación y la retirada de las piezas.

Tapa de cocción a presión

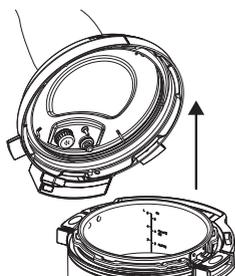
Cuando está enchufado, el Pro Plus reproduce una breve canción al abrir y cerrar la tapa.

Lo que nos encanta	Lo que deberíamos saber
<p>Al cerrar la tapa, automáticamente se prepara para sellarse y así facilitar seriamente la cocción a presión.</p> <p>Se cierra sobre las asas en el recipiente de cocción.</p> <p>El asa de la tapa resulta cómoda de utilizar tanto para personas diestras como zurdas y destaca sobre la base del aparato.</p>	<p>La tapa se puede quitar durante la cocción sin presión para que pueda probar los alimentos.</p> <p>Al cocinar a presión, la tapa se bloquea en su posición cuando el aparato se ha presurizado.</p> <p>No intente quitar la tapa si no es necesario.</p>

Retirar la tapa



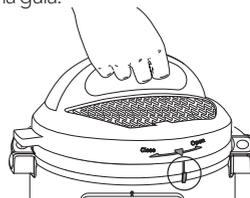
- 01** Agarre el asa y gírela hacia la izquierda para hacer ▼ coincidir el símbolo I en la tapa con el símbolo en el borde de la base del aparato.



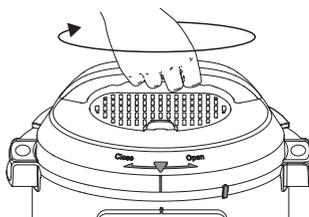
- 02** Levante la tapa alejándola del aparato y acercándola a su cuerpo.

Cerrar la tapa

- 03** Haga ▼ coincidir el símbolo en la tapa con el símbolo en la base del aparato y baje la tapa sobre la guía.



- 04** Gire la tapa hacia la derecha ▼ hasta que el símbolo en la tapa coincida con la parte central del panel de control.



Consulte **Liberar presión** para conocer las técnicas seguras de despresurización.

Funciones de control de la presión

QuickCool

Para una liberación natural más rápida después de cocinar a presión, use la bandeja QuickCool*.

What we love about it	What you should know about it
Ahora muchísimo tiempo, puede liberar la presión de forma natural hasta un 50 % más rápido.	La parte metálica de la tapa está extremadamente caliente , de modo que no quite la cubierta protectora salvo que esté usando QuickCool.

Para usar la bandeja QuickCool, llénela de hielo o agua y congélela. Una vez congelada, coloque la bandeja QuickCool en el metal expuesto de la tapa.

Cuando la válvula flotante descienda hacia el interior de la tapa, retire la bandeja QuickCool, descarte el agua y abra la tapa.

*La bandeja QuickCool se vende por separado en instantbrands.co.uk.

PRECAUCIÓN

La tapa estará caliente durante y después de la cocción. **NO TOQUE** el metal expuesto con la piel desnuda para evitar lesiones por quemaduras.

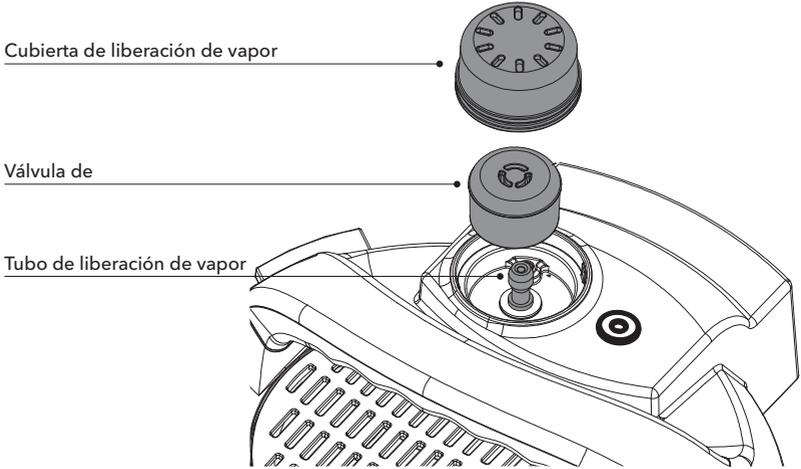
PRECAUCIÓN

La bandeja QuickCool no está pensada para servir alimentos o líquidos. Para evitar riesgos de lesiones personales, no consuma alimentos o líquidos directamente de la bandeja QuickCool.

Funciones de control de la presión

Montaje de liberación de vapor

El montaje de liberación de vapor debe instalarse completamente antes de su uso.



Lo que nos encanta

La cubierta de liberación de vapor dispersa el vapor, de modo que la presión se libera suavemente.

Lo que deberíamos saber

La válvula de liberación de vapor se asienta ligeramente sobre el tubo de liberación de vapor.

Al liberar presión, el vapor sube desde el recipiente de cocción a través del tubo de liberación de vapor y la válvula de liberación de vapor, para salir por la cubierta de liberación de vapor. Es importante mantener la zona limpia y despejada.

⚠ ADVERTENCIA

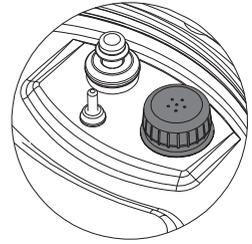
No cubra o bloquee el montaje de liberación de vapor en modo alguno para evitar lesiones personales o daños materiales.

Funciones de control de la presión

Escudo antibloqueo

El escudo antibloqueo evita que las partículas de comida suban por el tubo de liberación de vapor, que ayuda a regular la presión.

El escudo antibloqueo forma parte de la seguridad del producto y es necesario para cocinar a presión, de modo que debe instalarse antes de su uso.

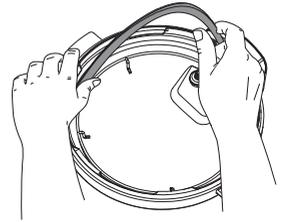


Anillo de sellado

Cuando la tapa de cocción a presión está cerrada, el anillo de sellado crea un sello hermético entre la tapa y el recipiente de cocción.

El anillo de sellado debe instalarse antes de utilizar el aparato.

 Solamente debe instalarse un anillo de sellado en la tapa de cada vez.



Consejo Instant: La silicona es porosa, de modo que absorbe los aromas fuertes y ciertos sabores. Tenga anillos de sellado adicionales a mano para limitar la transferencia de esos aromas y sabores entre platos. Visite nuestra tienda para codificar con colores su cocción.

PRECAUCIÓN

Compruebe siempre que no haya cortes o deformaciones y que la instalación sea correcta antes de cocinar, ya que los anillos de sellado se deforman con el tiempo con un uso normal. Si observa que el anillo se ha estirado, deformado o dañado, NO lo use.

Sustituya el anillo de sellado entre cada 12 y 18 meses y use solamente anillos de sellado Instant Pot autorizados.

Si no sigue estas instrucciones pueden producirse derrames de alimentos, causando lesiones personales o daños materiales.

Funciones de control de la presión

Indicador de presión

El indicador de presión en el panel de control indica si es seguro abrir la tapa.

- **Presurizado**
El icono indicador de presión se iluminará de color rojo para indicar que no es seguro abrir la tapa.
- **Despresurizado**
Si el indicador de presión no está encendido, es seguro abrir el aparato.

La válvula flotante y el tapón de silicona funcionan juntos sellando el vapor presurizado. No trate de utilizar su Instant Pot sin la válvula flotante correctamente instalada.



PELIGRO

NO INTENTE quitar la tapa mientras el indicador de presión esté encendido y NUNCA TRATE de forzar la tapa para abrirla. El contenido está a una presión extrema. La válvula flotante debe haber bajado antes de que intente quitar la tapa. Si no sigue estas instrucciones, podrían producirse lesiones graves o daños materiales..

Cocción

El Instant Pot Pro Plus es sorprendentemente versátil en la cocina.

Si necesita hacer algún cambio en el tiempo de cocción, el nivel de presión, la ventilación o la temperatura después de que haya comenzado un programa, solo tiene que pulsar el campo correspondientes, personalizar el programa inteligente como desee y pulsar **Start** (Comenzar).

PRECAUCIÓN

Revise siempre la tapa y el recipiente de cocción cuidadosamente para asegurarse de que estén limpios y en buen estado antes de utilizar el aparato.

- Para evitar lesiones personales o daños materiales en el aparato, sustituya el recipiente de cocción si está abollado, deformado o dañado.
- Utilice solamente recipientes de cocción Instant Pot autorizados diseñados para este modelo al cocinar.

Asegúrese siempre de que el elemento calentador esté limpio y seco antes de colocar el recipiente de cocción en la base del aparato.

Si no sigue estas instrucciones pueden producirse daños en el aparato. Sustituya las piezas dañadas para garantizar un funcionamiento seguro.

ADVERTENCIA

NO LLENE el recipiente de cocción por encima de la línea **Max PC Fill** como se indica en el propio recipiente.

Cuando cocine alimentos que se expanden (como arroz, habas, pasta) no llene el recipiente de cocción por encima de la línea **Half Fill** como se indica en el propio recipiente.

Cocine siempre con el recipiente en su posición. NO VIERTA alimentos o líquidos directamente sobre la base del aparato.

Para evitar riesgos de lesiones personales o daños materiales, coloque los ingredientes líquidos y los alimentos en el recipiente de cocción y después colóquelo en la base del aparato.

PRECAUCIÓN

Al cocinar carne, use siempre un termómetro para carne para asegurarse de que la temperatura interna alcance una temperatura mínima segura.

Cocción

Cocción a presión, arroz y conservas

¡Que empiece la magia! Estos programas utilizan vapor presurizado para cocinar los alimentos de forma rápida, uniforme y en profundidad, y lograr así siempre unos resultados deliciosos.

Para lograr los mejores resultados, siga siempre la receta Instant Pro autorizada o nuestros programas de cocción a presión probados y demostrados, que incluyen proporciones de grano-agua para hacer varios arroces y granos.

Elija entre 3 niveles de presión, dependiendo del programa inteligente.

Nivel de presión	Uso sugerido	Notas
Bajo 5.8 - 7.2 psi (30 - 50 kPa)	Pescados y mariscos, verduras blandas y arroz. También para conservas o alimentos muy ácidos.	Al cocinar a presión, el nivel de presión controla la temperatura de cocción, de modo que una presión más alta supone una temperatura de cocción más alta.
Alto 10.2 - 11.6 psi (70 - 90 kPa)	Huevos, carne, aves de corral, tubérculos, avena, habas, granos, caldo de huesos, costillas, chile.	
Máx (15 psi) (95 - 115 kPa)	Conservas de alimentos poco ácidos, piezas de carne duras y caldos llenos de sabor.	

Los líquidos para cocinar a presión deben ser a base de agua, como caldo, sopa o zumo. Si se usa sopa a base de crema, enlatada o condensada, añadir líquido como se indica anteriormente.

Tamaño del Instant Pot	Cantidad mínima de líquido para cocinar a presión*
5.7 litros	375 ml

*Salvo que se especifique lo contrario en la receta.

 Consejo Instant: use el bastidor multifunción para calentar los alimentos uniformemente, evitar que los nutrientes se filtren en el líquido de cocción, permitir que el aceite y la grasa se desprenda de los alimentos y prevenir que los alimentos se quemen en el fondo del recipiente.

PRECAUCIÓN

Para evitar abrasarse o escaldarse, tenga cuidado al cocinar a presión con más de 60 ml de aceite, salsas a base de aceite, sopas a base de crema condensadas y salsas espesas. Añada el líquido adecuado para salsas finas. Evite recetas que requieran más de 1/4 de taza o 60 ml de aceite o contenidos grasos.

Cocción

Cocción a presión, arroz y conservas

Programa inteligente	Tiempo de cocción predeterminado	Rango de tiempo de cocción	Presión Predeterminada	Niveles de presión disponibles
Cocción a presión	10 minutos (00:10)	de 0 minutos a 4 horas (00:00 to 04:00)	Alta	Baja Alta Máx
Arroz	12 minutos (00:12)	0 minutos a 1 hora (00:00 to 01:00)	Baja	Baja Alta
Conservas	30 minutos (00:30)	de 0 minutos a 4 horas (00:00 to 04:00)	Máx	Baja Máx

- 01 Añada los alimentos y el líquido al recipiente de cocción como se indica en la receta.
- 02 Coloque el recipiente de cocción en la base del aparato.
- 03 Coloque y cierre la tapa de cocción a presión como se describe en **Funciones de control de la presión: Tapa de cocción a presión.**
- 04 Seleccione el programa inteligente que desee utilizar: **Pressure Cook** (Cocción a presión), **Rice** (Arroz) o **Canning** (Conservas).
- 05 Pulse el **campo de las horas** o el **campo de los minutos**, después gire el dial para ajustar el tiempo de cocción en horas y/o minutos.
- 06 Pulse el **campo de la presión** para alternar entre los niveles de presión disponibles, **Low** (Bajo), **High** (Alto) y **Max** (Máximo)
- 07 Pulse el campo de Ventilación para alternar entre **Natural**, **Pulse** (Impulsos) y **Quick** liberación rápida.
- 08 Pulse **Start** (Comenzar) para comenzar.

La pantalla muestra **On** y la barra de progreso de cocción mostrará Pre-heating (Precalentamiento).

 Consulte **Cocción a presión 101** para obtener una visión generalizada y saber qué ocurre en esa gran olla mágica.

- 09 Cuando finaliza el programa inteligente, la pantalla muestra **End** (Fin) si la función Mantener caliente está apagada. Si no, el contador comienza a contar desde **00:00** hasta 10 horas (**10:00**).

La función Mantener caliente se activa automáticamente. Si no desea que su Pro Plus mantenga los alimentos calientes una vez cocinados, pulse **Keep Warm** (Mantener caliente) para desactivar la función en cualquier momento.

Se puede configurar un contador de Inicio retardado para comenzar a cocinar a presión automáticamente. Para configurar un contador de inicio retardado, consulte **Panel de control: Configuración.**

Acerca de las conservas

El programa inteligente para conservas es una función de cocción a presión que se basa en los principios de las conservas tradicionales. Si se siguen los pasos adecuados, la creación de conservas puede resultar una forma fácil y económica de conservar alimentos de calidad en el hogar. El Pro Plus incluye dos configuraciones para crear conservas a presión:

Baja	Perfecta para crear conservas de frutas muy ácidas, incluyendo salsas, mermeladas y conservas agridulces.
Máx	Guarde sus sorprendentes salsas vegetarianas y verduras con un alto contenido en ácidos, además de alimentos con un bajo contenido en ácidos como las salsas y sopas que contienen carne.

⚠ PRECAUCIÓN

Deben respetarse rigurosamente las recetas para crear conservas. Modificar los tiempos de cocción, los ingredientes o las temperaturas puede ser peligroso. Use el tiempo, la temperatura/presión y el método exactos tal y como se especifican en la receta para proteger los alimentos frente a bacterias, mohos y enzimas peligrosos. Un proceso inapropiado puede hacer que los conservantes se echen a perder, pudiendo causar enfermedades. No presurice conservas a altitudes por encima de los 2000 m (6600 pies).

Esterilización de tarros para conservas

Sus conservantes deben colocarse en tarros estériles, vacíos.

AVISO

Compruebe siempre los tarros, las tapas y los sellos por si presentasen desportillados o alguna otra imperfección. La esterilización de los tarros debe realizarse antes de llenarlos. Debe evitarse un contacto excesivo con el aire para crear unas conservas seguras.

- 01** Lave los tarros con agua caliente y jabón para lavar los platos, después aclárelos concienzudamente.
- 02** Coloque el recipiente de cocción en la base del aparato, después coloque el bastidor de vapor en el fondo del recipiente.
- 03** Coloque los tarros en el bastidor de vapor.
Se pueden colocar 4 tarros de 500 ml.
- 04** Llene de agua el recipiente de cocción hasta la primera línea (1).
- 05** Siga los pasos **03** a **07** en **Cocción a presión, Arroz y Conservas** para programar lo siguiente:
 - Nivel de presión: **Baja**
 - Tiempo: 10 minutos (**00:10**)
 - Método de ventilación: **Rápido**Pulse **Start** (Comenzar) para comenzar la esterilización.

Conservas

Llenado de tarros para conservas

Elija una receta que se haya probado previamente y aprobado para crear conservas a presión. Aunque los ingredientes pueden variar, el proceso será el mismo.

- 01** Llene los tarros de conservas esterilizados, templados, con alimentos y líquido.
- Siga la receta para dejar el espacio necesario en la parte superior.
- 02** Use una espátula esterilizada, flexible, no porosa, para eliminar las burbujas de aire atrapadas.

- 03** Coloque una tapa esterilizada para cerrar el tarro y añada una banda de sujeción. Apriete la banda manualmente. **No la apriete en exceso.**

Coloque los tarros llenos y sellados en el bastidor de vapor dentro del recipiente.

- 04** Vierta agua caliente en el recipiente de cocción hasta 1/4 de los tarros esté sumergido 1½ l.

- 05** Siga los pasos en **Cocción: Cocción a presión, arroz y conservas** (comenzando en el paso 02) para configurar el tiempo y los niveles de presión adecuados para su receta.

Cocción

NutriBoost™

NutriBoost es un ajuste de liberación por impulsos de media cocción que se puede activar durante la Cocción a presión y los programas inteligentes para cocinar arroz. El efecto del movimiento de ebullición ayuda a descomponer los alimentos, lo que añade nutrientes, refuerza los sabores y mejora las texturas. Impresionante a la hora de cocinar un riquísimo caldo de huesos o un cremoso risotto.

NutriBoost es muy fácil de usar, basta con pulsar en el **campo NutriBoost** para **activarlo** y **desactivarlo**, según prefiera.

Programa inteligente	Lo que deberíamos saber
Cocción a presión	El aparato liberará ráfagas de vapor durante los últimos 15 minutos de la etapa de Cocción .
Arroz	El aparato liberará ráfagas de vapor durante los primeros 3 minutos de la etapa de Cocción .

PRECAUCIÓN

Para evitar salpicaduras y que los alimentos salgan disparados, no use NutriBoost cuando cocine alimentos ricos en almidón o esponjosos como las gachas, los copos de avena o la pasta. El aparato multicocción debe supervisarse concienzudamente mientras utiliza NutriBoost.

Cocción

Vapor

El programa de Vapor funciona como una vaporera común, hirviendo líquido en el recipiente para cocinar los alimentos con vapor caliente. Al cocinar con vapor, use el bastidor multifunción para mantener los alimentos alejados del líquido hirviendo.

Programa inteligente	Tiempo predeterminado	Rango de tiempo	Temperatura predeterminada predeterminada
Vapor	10 minutos (00:10)	de 1 minuto a 1 hora (00:01 to 01:00)	98°C No ajustable..

⚠ PRECAUCIÓN

El recipiente de cocción y los accesorios están calientes durante y después de la cocción. Use siempre la protección adecuada para las manos cuando añada o extraiga alimentos de un recipiente de cocción caliente, para evitar lesiones o daños materiales..

AVISO

La tapa se puede quitar a lo largo del proceso de cocción para un fácil acceso. El producto sigue expulsando vapor en el modo de vapor para evitar que se acumule presión dentro del recipiente de cocción.

AVISO

Si hay vapor en el recipiente de cocción, puede notar cierta resistencia al volver a poner la tapa. Deje que la tapa se asiente sobre la guía completamente antes de cerrarla.

- 01 Añada agua al recipiente de cocción.
- 02 Coloque el recipiente de cocción en la base del aparato.
- 03 Coloque y cierre la tapa de cocción a presión como se describe en **Funciones de control de la presión: Tapa de cocción a presión.**
- 04 Pulse **Steam** (Vapor).
- 05 Gire el dial de control para ajustar el tiempo de cocción.
- 06 Pulse **Start** (Comenzar) para comenzar.
La pantalla muestra **On** y la barra de progreso de cocción mostrará **Pre-heating** (Precalentamiento).
- 07 Cuando el Pro Plus alcanza la temperatura objetivo, la barra de progreso se mueve hasta **Cooking** (Cocción) y el contador comienza a descender.
- 08 Cuando finaliza el programa inteligente, la pantalla muestra **End** (Fin). La función automática Mantener caliente no se puede usar con Vapor.

Se puede configurar un Inicio retardado para que comience a cocinar con vapor automáticamente mientras duerme, trabaja, hace recados o se ocupa de otras tareas. Para configurar un contador de inicio retardado, consulte **Panel de control:**

Cocción

Configuración.

Cocción lenta

El programa de Cocción lenta es comparable a una cocción lenta tradicional, de modo que puede seguir utilizando todas sus recetas familiares favoritas.

Rango de tiempo de cocción	Nivel de temperatura	Uso sugerido	Notas
30 minutos A 24 horas (00:30 to 24:00)	Baja	Para cocinar de manera suave y lenta, en el día a día.	Puede usar la tapa de cocción a presión o, si desea observar los alimentos mientras se cocinan, cualquier tapa de vidrio con un orificio de ventilación servirá.
	Alta	Cocción lenta, pero un poco más rápida.	Los platos deben cocinarse durante al menos 3 horas (03:00) salvo que se indique lo contrario en su receta.

La tapa se puede quitar a lo largo del proceso de cocción para un fácil acceso. El producto sigue expulsando vapor en el modo de cocción lenta para evitar que se acumule presión dentro del recipiente de cocción. Consulte **Liberar presión** para conocer las técnicas seguras de ventilación.

- 01 Añada los alimentos y los ingredientes líquidos al recipiente de cocción como se indica en la receta.
- 02 Coloque el recipiente de cocción en la base del aparato.
- 03 Coloque y cierre la tapa de cocción a presión como se describe en **Funciones de control de la presión: Tapa de cocción a presión**.
- 04 Pulse **Slow Cook** (Cocción lenta).
- 05 Pulse el **campo de las horas** o el **campo de los minutos**, después gire el dial para ajustar el tiempo de cocción en horas y/o minutos.
- 06 Pulse el **campo de la temperatura** para alternar entre **High** (Alta) y **Low** (Baja).
- 07 Pulse **Start** (Comenzar) para comenzar.
La barra de progreso muestra **Pre-heating** (Precalentamiento) y el contador inicia la cuenta atrás inmediatamente.
- 08 Cuando el Pro Plus alcanza la temperatura objetivo la barra de progreso se mueve hasta **Cooking (Cocción)**.
- 09 Cuando finaliza el programa inteligente, la pantalla muestra **End** (Fin) si la función Mantener caliente está apagada. Si no, el contador comienza a contar desde **00:00** hasta 10 horas (**10:00**).

La función Mantener caliente se activa automáticamente una vez finalizado el proceso de Cocción lenta. Si no desea que su Pro Plus mantenga los alimentos calientes automáticamente, pulse **Keep Warm** (Mantener caliente) para desactivar la función en cualquier momento.

Se puede configurar un Inicio retardado para que comience a cocinar con Cocción lenta automáticamente mientras duerme, trabaja, hace recados o se ocupa de otras tareas. Para configurar un contador de inicio retardado, consulte **Panel de control: Configuración**.

Cocción

Salteado

Al igual que con una sartén, una parrilla o un grill, use la función de Salteado para cocer a fuego lento, reducir y espesar líquidos, saltear alimentos y caramelizar verduras y sellar la carne antes o después de usar otros métodos para cocinar.

 **Consejo Instant:** Si lo prefiere, puede usar el recipiente de cocción sobre un hornillo eléctrico, cerámico, de gas o de inducción. Las asas de silicona permiten sujetar fácilmente y revolver sin que se escurra.

Tiempo predeterminado	Rango de tiempo	Temperatura predeterminada	Rango de temperatura
30 minutos (00:30)	de 1 minuto a 1 hora(00:01 a 01:00)	Alta	Alta Baja Personalizada: Niveles 1 a 6

- 01** Coloque el recipiente de cocción en la base del aparato. **No use una tapa.**
- 02** Pulse **Sauté** (Salteado).
- 03** Gire el dial de control para ajustar el tiempo de cocción.
- 04** Pulse el **campo de la temperatura** para alternar entre **Low** (Baja), **High** (Alta) y **Custom** (Personalizada).
Para establecer una temperatura personalizada, gire el dial para seleccionar el nivel de temperatura que prefiera. Hay 6 niveles de temperaturas personalizadas para elegir, que se muestran como **LE 1** (la temperatura más baja) hasta **LE 6** (la temperatura más alta). Estos niveles son similares a los niveles de temperatura de su cocina..
- 05** Pulse **Start** (Comenzar) para comenzar.
La pantalla muestra **On** y la barra de progreso de cocción mostrará **Pre-heating** (Precalentamiento).
- 06** Cuando el Pro Plus alcanza la temperatura objetivo la barra de progreso se mueve hasta **Cooking** (Cocción) y la pantalla muestra **Hot** (Caliente) durante un momento antes de pasar al contador de cuenta atrás.
- 07** Añada los ingredientes al recipiente de cocción.
 Si los ingredientes se añaden antes de que el recipiente de cocción haya alcanzado la temperatura objetivo, el mensaje Hot (Caliente) no se mostrará. Es algo normal.
- 08** Si los ingredientes terminan de cocinarse antes de que se acabe el tiempo, pulse **Cancel** (Cancelar) para finalizar el programa inteligente, de otro modo, cuando finaliza el programa inteligente, la pantalla muestra **End** (Fin).

Las funciones Inicio retardado y Mantener caliente no se pueden utilizar con el Salteado.

Cocción

Desglasado

Saltear carnes y verduras antes de cocinar a presión es la forma perfecta de reforzar los sabores, ya que los azúcares se caramelizan gracias a la alta temperatura del programa inteligente de Salteado. Desglasar el recipiente de cocción permite desbloquear esos sabores convirtiéndolos en sorprendentes salsas, jugo de carne y mucho más.

Para desglasar, extraer los alimentos del recipiente de cocción y añadir un poco de líquido como agua, caldo o vino a la superficie caliente. Utilizar una espátula de madera o silicona para despegar los alimentos adheridos al fondo y mezclarlos con el líquido.

PRECAUCIÓN

El programa inteligente de Salteado alcanza temperaturas altas. Sin supervisión, los alimentos pueden quemarse. **NO USE** una tapa y **NO DEJE** el aparato sin supervisión mientras usa la función de Salteado.

Yogur

Para fermentar fácilmente yogur con y sin lácteos, recetas que puedes hacer una y otra vez.

Tamaño del Instant Pot	Volumen de leche mínimo	Volumen de leche máximo
5.7 litros	1 L	3.8 L

Nivel de temperatura	Rango de temperatura	Tiempo pre-determinado predeterminado	Rango de tiempo	Uso sugerido
Baja	No ajustable	8 hours (08:00)	30 minutos a 99 horas y 30 minutos (00:30 a 99:30)	Fermentación
Alta	No ajustable	boil	No ajustable	Pasteurización
Opción predeterminada: 33°C	25 to 85°C	8 hours (08:00)	30 minutos a 99 horas y 30 minutos (00:30 a 99:30)	Fermentación sin lácteos

Cocción

Empezando por...	¡Haz esto!
Leche pasteurizada o sin pasteurizar	Sigue todos los pasos a continuación
Leche ultrapasteurizada	Passar al Paso 2: Añadir fermento base. Este es el método de "inicio en frío" para hacer yogur.

Qué vas a necesitar:

- Termómetro para alimentos
- Leche o una alternativa no láctea
- Activación del fermento base

Paso 1: Pasteurizar la leche

- 01** Añada leche o una alternativa a la leche al recipiente de cocción, y cualquier otro ingrediente que requiera la receta.
- 02** Coloque y cierre la tapa de cocción a presión como se describe en **Funciones de control de la presión: Tapa de cocción a presión.**
- 03** Pulse **Yogurt.**
- 04** Pulse el **campo de la temperatura** para cambiar a **High** (Alta).

 El tiempo y la temperatura de pasteurización ya están configurados y no se pueden cambiar.

- 05** Pulse **Start** (Comenzar) para comenzar. La pantalla muestra **On** y la barra de progreso mostrará **Pre-heating** (Precalentamiento). **Boil** (Hervir) se mostrará a medida que la barra de progreso avance hacia **Cooking** (Cocción).

- 06** La pantalla muestra **End** (Fin) cuando se completa la pasteurización. La leche debe alcanzar un mínimo de 72 °C para pasteurizarse correctamente. Use un termómetro para comprobar la temperatura.

 Use un termómetro para comprobar la temperatura.

Paso 2: Añadir fermento base

- 01** Usando un termómetro, deje que la leche se enfríe hasta justo por debajo de los 43 °C.

- 02** Añada el fermento base a la leche siguiendo las instrucciones incluidas con el producto. También se puede usar un yogur como fermento. Siga una receta de yogur para Instant Pot al usar yogur como fermento.

 Coloque y cierre la tapa de cocción a presión como se describe en **Funciones de control de la presión: Tapa de cocción a presión.**

Paso 3: Fermentar la leche

- 04** Pulse **Yogurt.**
- 05** Pulse el **campo de la temperatura** para cambiar a **Low** (Baja). Para configurar una temperatura personalizada, pulse el **campo de temperatura** para pasar a **Cus** (Personalizada), después gire
- 06** Pulse el **campo de las horas** o el **campo de los minutos**, después gire el dial para ajustar el tiempo de Fermentación en horas o minutos.
- 07** Pulse **Start** (Comenzar) para comenzar. La pantalla muestra **On** y la barra de progreso muestra **Pre-heating** (Precalentamiento).
- 08** La pantalla muestra **End** (Fin) cuando se completa la fermentación.

Cocción

Consejos para hacer yogur

- Cuanto más espesa sea la leche, más espeso será el yogur.
- Para lograr un yogur aún más grueso, pasteurice la leche dos veces antes de la fermentación.
- Cuanto más tiempo pasteurice la leche, más agrio será el yogur.
- Use un paño de queso para filtrar el líquido y lograr un rico yogur de estilo griego.
- Deje enfriar el yogur y póngalo en la nevera (tapado) entre 12 y 24 horas para que se desarrollen los sabores.
- Puede añadir miel, nueces, semillas y fruta fresca al yogur casero.

Using yogurt cups

Los vasitos de yogur son una forma cómoda de crear porciones.

- 01** Después del **Paso 2: Añadir fermento base**, vierta la leche con cuidado en los vasitos y ciérrelos herméticamente.
- 02** Coloque el bastidor de vapor en el fondo del recipiente.
- 03** Coloque los vasitos de yogur en el bastidor y añada agua al recipiente de cocción hasta que los vasitos queden cubiertos a media altura.
- 04** Siga los pasos en **Paso 3: Fermente el yogur** de la forma habitual.

Cocción

Al vacío

La función para cocinar al vacío implica cocinar los alimentos en agua, en una bolsa hermética apta para alimentos, durante un largo período de tiempo. Los alimentos se cocinan en su propio jugo y quedan deliciosos e increíblemente tiernos.

⚠ PRECAUCIÓN

No llene el recipiente en exceso para evitar daños en el recipiente multicocción. Totalmente lleno (agua y alimentos) deben quedar al menos 5 cm de espacio en la parte superior entre la línea de agua y el borde del recipiente de cocción.

Tiempo de cocción predeterminado	Rango de tiempo	Temperatura predeterminada	Rango de temperatura
3 horas (03:00)	30 minutos a 99 horas y 30 minutos (00:30 a 99:30)	56°C	25 to 90°C

Necesitará:

- Pinzas
- Termómetro
- Bolsas aptas para alimentos herméticas, resellables, o bien
- Un sellador de vacío y bolsas para envasar alimentos al vacío
- Vacuum sealer and food-safe vacuum bags

Paso 1: Preparación del baño de agua al vacío

- 01** Rellene el recipiente de cocción hasta la marca **Half Fill** (Media altura) como se indica en el propio recipiente, y después coloque la base del aparato multicocción.
- 02** Coloque y cierre la tapa de cocción a presión como se describe en **Funciones de control de la presión: Tapa de cocción a presión**.

Paso 2: Configuración de su Pro Plus para cocinar a Al vacío

- 03** Pulse **Sous Vide** (Al vacío).
- 04** Pulse el **campo de las horas** o el **campo de los minutos**, después gire el dial para ajustar el tiempo de cocción en horas y/o minutos.
- 05** Para configurar una temperatura personalizada, pulse el **campo de la temperatura** y gire el dial para ajustar la

temperatura del baño de agua

- 06** Pulse **Start** (Comenzar) para iniciar el calentamiento del agua en el recipiente de cocción.

La pantalla muestra **On** y la barra de progreso mostrará Pre-heating (Precaentamiento).

Paso 3: Tener lista la comida

- 01** While the water heats, start by seasoning your food as desired. See **Ingredients and seasonings** below for tips!
- 02** Cuando haya terminado, separa cada ración de comida en bolsitas individuales.
- 03** Extraiga todo el aire de las bolsas y séllelas herméticamente.

Cocción

Paso 4: A cocinar.

01 Una vez listo el baño, la pantalla mostrará **Hot** (Caliente) durante unos momentos antes de cambiar al contador de cuenta atrás.

02 Quite la tapa y sumerja las bolsitas selladas con cuidado.



La comida en las bolsitas debe quedar sumergida, de modo que añada agua caliente al recipiente en cualquier momento si es necesario, pero si usa bolsitas resellables, asegúrese de que el

sello se mantiene bajo el agua.

03 Coloque y cierre la tapa de cocción a presión como se describe en **Funciones de control de la presión: Tapa de cocción a presión.**

04 Cuando finaliza el programa inteligente, la pantalla muestra End (Fin). Abra el aparato y use las pinzas para sacar con cuidado las bolsitas del agua caliente.

05 Abra las bolsas y use un termómetro para comprobar si la comida está lista.

Dorar a posteriori

Dorar la carne después de cocinarla lentamente es la forma más sencilla de reforzar sus ya deliciosos sabores sin cocinarla en exceso. Pruebe a dorar a posteriori para lograr carnes tiernas y jugosas además de crujientes.

01 Después de cocinar Al vacío, extraiga la carne de la bolsa y séquela con golpecitos suaves para quitar toda la humedad posible del exterior de la carne.



Puede no parecer muy lógico, pero no se salte este paso, acabará teniendo más sabor y un gran aspecto final.

02 Use el programa de Salteado para dorar o use una sartén de hierro fundido, un soplete o un grill, cualquier cosa caliente que impida que esa humedad se pierda.

03 Cubra la carne con papel de aluminio y déjela reposar entre 5 y 20 minutos, dependiendo del tamaño de la pieza.

Ingredientes y aderezos

- La sal recorre un gran camino cuando no tiene a dónde ir, de modo que es mejor usar un poco menos de lo que haría normalmente, especialmente con carnes, aves de corral y pescados. Si le parece que necesita más sal una vez cocinado, es fácil añadirla más tarde.
- Use ingredientes frescos de gran calidad cuando cocine al vacío para garantizar el mejor sabor posible.
- Use ajo fresco en lugar de ajo en polvo. El ajo en polvo puede volverse agrio si se cocina al vacío. El ajo fresco le dará los mejores resultados.

Cocción

Mantener caliente

La opción perfecta para recalentar los alimentos o calentarlos durante largos períodos de tiempo.

Tiempo predeterminado	Rango de tiempo	Temperatura predeterminada	Rango de temperatura
10 horas (10:00)	de 10 minutos a 10 horas (00:10 a 10:00)	Alta	Alta Baja Personalizada: 25 to 90°C

- 01** Pulse **Keep Warm** (Mantener caliente).
- 02** Pulse el **campo de las horas** o el **campo de los minutos**, después gire el dial para ajustar el tiempo de calentamiento en horas o minutos.
- 03** Pulse el **campo de la temperatura** para alternar entre **Low** (Baja), **High** (Alta) y **Custom** (Personalizada).
Para configurar una temperatura personalizada, pulse el **campo de temperatura** para pasar a **Cus** (Personalizada), después gire el dial para seleccionar una temperatura.
- 04** Pulse **Start** (Comenzar) para comenzar. La barra de progreso muestra **Keep Warm** (Mantener caliente) y el contador inicia la cuenta atrás inmediatamente.
- 05** Cuando se complete el proceso de mantener caliente, la pantalla mostrará **End** (Fin).

PRECAUCIÓN

Los alimentos más gruesos pueden dificultar un calentamiento uniforme, lo que puede hacer que los alimentos no queden bien si se dejan sin supervisión. Al cocinar alimentos gruesos como la carne y el chile, remueva el contenido del recipiente cada 40 a 60 minutos para asegurarse de que el calor se distribuye uniformemente.

Cuidado, limpieza y almacenamiento

Limpie su Instant Pot Pro Plus y sus componentes después de cada uso. Si no sigue estas instrucciones de limpieza podría producirse un fallo grave, pudiendo causar daños materiales o lesiones personales de gravedad.

Desenchufe siempre su aparato multicocción y deje que se enfríe a temperatura ambiente antes de la limpieza. Nunca use estropajos metálicos, polvos abrasivos o detergentes químicos fuertes para limpiar ninguna de las piezas o accesorios del Instant Pot.

Deje que se sequen todas las superficies antes de usarlas y de guardarlas.

Piezas	Métodos e instrucciones de limpieza
Accesorios <ul style="list-style-type: none">• Bastidor de vapor	Se puede meter en el lavavajillas si se coloca en la bandeja superior.
Tapa y otras piezas <ul style="list-style-type: none">• Válvula de liberación de vapor• Cubierta de liberación de vapor• Escudo antibloqueo• Anillo de sellado• Cubierta QuickCool• Colector de condensación	Se puede meter en el lavavajillas si se coloca en la bandeja superior. Retire todas las piezas de la tapa antes de limpiarla. Consulte Cuidado, limpieza y almacenamiento: Extracción e instalación de piezas. <ul style="list-style-type: none">• Tras haber quitado la válvula de liberación de vapor y el escudo antibloqueo, limpie el interior del tubo de liberación de vapor con un limpiador de tubos para evitar obstrucciones.• Para drenar el agua de la tapa tras lavarla en el lavavajillas, sujete el asa de la tapa y manténgalo en posición vertical sobre el fregadero, después gírela 360°, como si girase un volante.• Una vez limpia y drenada, guarde la tapa en posición vertical en la base del aparato multicocción para que se seque por completo.• Guarde los anillos de sellado en una zona bien ventilada para reducir el olor residual de los alimentos con mucho sabor. Para eliminar los olores, añada 250 ml de agua y 250 ml de vinagre al recipiente de cocción, active la función de Cocción a presión entre 5 y 10 minutos y la liberación rápida de presión (QR).• Revise el colector de condensación después de cada uso y vacíelo y límpielo si es necesario. No deje que los alimentos o la humedad se asienten en el colector de condensación, ya que podrían acumularse bacterias peligrosas.
Recipiente de cocción	Se puede meter en el lavavajillas. <ul style="list-style-type: none">• Las manchas persistentes de agua dura (decoloración blanquecina, azulada o arco iris) pueden requerir que se rasque con una esponja humedecida con vinagre o un limpiador no abrasivo.• En el caso de residuos de alimentos quemados o muy adheridos, añada agua hirviendo, añada agua hirviendo y jabón para lavar los platos al recipiente de cocción, dejándolos reposar durante unas horas para facilitar la limpieza.• Asegúrese de que todas las superficies exteriores estén secas antes de colocar el recipiente en la base del aparato.
Cable de alimentación	Limpia solamente. <ul style="list-style-type: none">• Utilice un paño ligeramente humedecido para retirar las partículas del cable.• Frote la base del aparato y meta el borde del soporte para el cable.

Piezas	Métodos e instrucciones de limpieza
Base del aparato multicocción	Limpiar solamente. <ul style="list-style-type: none"> • Frote el interior del recipiente exterior además del borde de condensación con un paño ligeramente humedecido. Deje que se sequen por completo antes de colocar el recipiente de cocción. • Limpie la base del aparato y el panel de control con una esponja o un paño suave, ligeramente humedecidos.

Puede producirse cierta decoloración después de usar el lavavajillas, pero no afectará a la seguridad o el rendimiento del aparato.

Cuidado, limpieza y almacenamiento

ADVERTENCIA

La base del aparato contiene componentes eléctricos. Para evitar incendios, fugas eléctricas o lesiones personales, asegúrese de que la base esté siempre seca.

- NO SUMERJA la base del aparato en agua u otro líquido y no trate de lavarlo en el lavavajillas.
- NO ACLARE el elemento calentador.
- NO SUMERJA o aclare el cable de alimentación ni el enchufe.

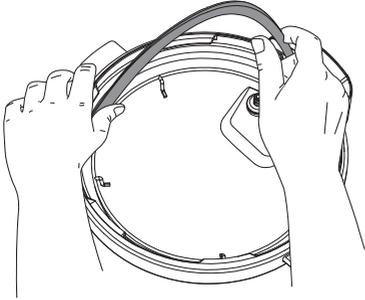
Cuidado, limpieza y almacenamiento

Extracción e instalación de piezas

Anillo de sellado de silicona

Extracción del anillo de sellado

Agarre el borde de la silicona y tire del anillo de sellado para extraerlo desde la parte trasera del bastidor del anillo de sellado de acero inoxidable



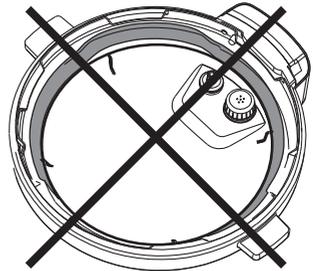
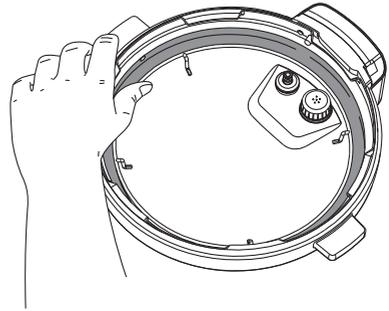
Una vez extraído, revise el bastidor para asegurarse de que esté bien fijado, centrado y a una altura uniforme en todo el contorno alrededor de la tapa. No trate de reparar un bastidor del anillo deformado.

 Instant Tip: El anillo de sellado se extrae y se instala más fácilmente si está húmedo y jabonoso.

Instalación del anillo de sellado

Coloque el anillo de sellado sobre el bastidor y presione con firmeza para colocarlo en su lugar. Asegúrese de que no presente arrugas.

 Debe quedar ceñido por detrás del bastidor del anillo de sellado. Puede moverse un poco pero no debe caerse al dar vuelta a la tapa.

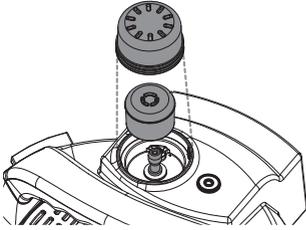


Cuidado, limpieza y almacenamiento

Montaje de liberación de vapor

Extracción del montaje de liberación de vapor

Quite la cubierta de liberación de vapor, tire de la válvula de liberación de vapor hacia arriba y hacia fuera del tubo de liberación de vapor.



Instalación del montaje de liberación de vapor

Coloque la válvula de liberación de vapor en el tubo de liberación de vapor y presione con firmeza hacia abajo.

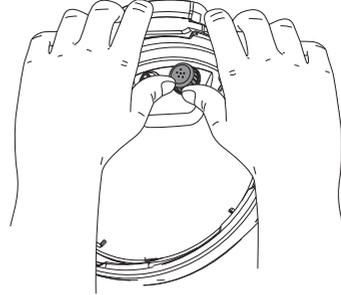
 La válvula de liberación de vapor se asienta ligeramente sobre el tubo de liberación de vapor pero debe permanecer en su posición cuando se gira la tapa.

Coloque la cubierta de liberación de vapor en la válvula de liberación de vapor y presione hacia abajo. La cubierta queda colocada a presión en su posición.

Escudo antibloqueo

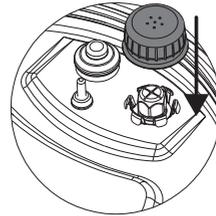
Extracción del escudo antibloqueo

Agarre la tapa como si fuera un volante y use los pulgares para presionar con firmeza contra el lateral del escudo antibloqueo (presionando hacia el lateral de la tapa y hacia arriba) hasta que se salga de las sujeciones inferiores.



Instalación del escudo antibloqueo

Coloque el escudo antibloqueo sobre las sujeciones y presione hacia abajo hasta que quede fijado en su posición.



Cuidado, limpieza y almacenamiento

Colector de condensación

El colector de condensación se asienta en la parte trasera de la base del aparato y absorbe cualquier desbordamiento del borde de condensación.

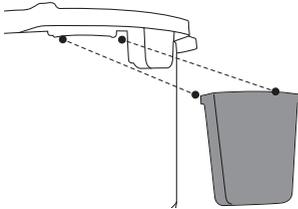
Extracción del colector de condensación

Tire del colector de condensación para alejarlo de la base del aparato; **no tire hacia abajo**.

 Las pestañas en la base del aparato y las ranuras del colector de condensación.

Instalación del colector de condensación

Haga coincidir las ranuras en el colector de condensación sobre las pestañas de la parte posterior de la base del aparato y deslice el colector en su lugar como si cerrase un cajón.



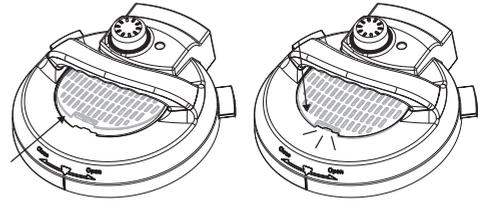
Cubierta protectora QuickCool

Extracción de la cubierta protectora

Agarre la pestaña y tire de ella hacia el asa de la tapa, después hacia arriba, hacia usted y hacia fuera.

Instalación de la cubierta protectora

Agarre la pestaña y deslice la cubierta hacia la parte posterior de la parte metálica de la tapa, después presione hacia abajo hasta oír un clic.



Resolución de problemas

Registre su Instant Pot Pro Plus hoy mismo.

Si el problema persiste o tiene alguna otra duda, póngase en contacto con un encargado de atención al cliente por correo electrónico escribiendo a UKSupport@instantbrands.com (si está en el Reino Unido) o EUSupport@instantbrands.com (si está en la UE) o por teléfono llamando al **+44 (0) 3331 230051**.

Problema	Posible motivo	Pruebe con esto
Sonido de clic o de ligero chasquido ocasional.	El sonido de encendido o el panel de presión puede expandirse por el cambio de temperatura.	Es normal, no es necesaria ninguna acción.
	El fondo del recipiente de cocción está húmedo.	Seque las superficies externas del recipiente de cocción. Asegúrese de que el elemento calentador esté seco antes de colocar el recipiente de cocción en la base del aparato.
Dificultad para cerrar la tapa.	El anillo de sellado no está instalado correctamente.	Vuelva a colocar el anillo de sellado. Asegúrese de que quede ceñido por detrás del bastidor del anillo de sellado.
	La válvula flotante está en la posición extraída.	Presione suavemente la válvula flotante hacia abajo con un utensilio largo.
	El contenido del aparato aún está caliente.	Coloque la tapa sobre la base del aparato lentamente y permita que el calor se disipe.
Dificultad para abrir la tapa.	⚠ DANGER El contenido puede estar bajo presión. Para no escaldarse, NO TRATE de forzar la tapa para abrirla.	
	Presión dentro del aparato.	Libere la presión como se indica en la receta. Abra la tapa únicamente cuando el indicador de presión se haya apagado.
	Válvula flotante atascada por suciedad o residuos de los alimentos en torno a la válvula.	Asegúrese de que se ha liberado por completo el vapor mediante la liberación rápida de presión. Abra la tapa con cuidado, limpie concienzudamente la válvula flotante, el área circundante y la tapa antes de su siguiente uso.
El recipiente de cocción se ha adherido a la tapa al abrir el aparato.	Al enfriarse el recipiente puede crear succión que da lugar a que el recipiente interior se adhiera a la tapa.	Seleccione la liberación rápida para liberar toda la presión del recipiente de cocción.

Resolución de problemas

Problema	Posible motivo	Pruebe con esto
Sale vapor por el lateral de la tapa.	No hay anillo de sellado en la tapa.	Instale un anillo de sellado.
	El anillo de sellado está dañado o no está bien instalado.	Reemplace el anillo de sellado.
	Restos de alimentos en el anillo de sellado.	Quite el anillo de sellado y límpielo concienzudamente.
	La tapa no está bien cerrada.	Abra la tapa y vuelva a cerrarla.
	El bastidor del anillo de sellado está torcido o descentrado.	Retire el anillo de sellado de la tapa, compruebe el bastidor del anillo de sellado por si presenta dobleces o deformaciones. Póngase en contacto con Atención al cliente .
	El borde del recipiente de cocción puede haberse deformado.	Compruebe si hay deformación y póngase en contacto con Atención al cliente .
El aparato puede acumular presión.	Restos de alimentos en la válvula flotante o la tapa de silicona de la válvula.	Haga correr agua limpia a través de la válvula flotante y la tapa. Realice la Prueba de funcionamiento inicial o compruebe el funcionamiento y registre sus hallazgos. Póngase en contacto con Atención al cliente.
	Demasiado líquido en el recipiente interior.	Compruebe si hay alimentos quemados en el fondo del recipiente. Añada una capa fina de líquido a base de agua al recipiente de cocción, conforme a su tamaño.
	Tapa de silicona de la válvula flotante dañada o ausente.	Póngase en contacto con Atención al cliente.
	Válvula flotante obstruida por el mecanismo de bloqueo de la tapa.	Póngase en contacto con Atención al cliente.
	No hay calor en el recipiente de cocción.	Realice la Prueba de funcionamiento inicial o compruebe el funcionamiento y registre sus hallazgos. Póngase en contacto con Atención al cliente.
	La base del recipiente de cocción puede estar dañada.	Realice la Prueba de funcionamiento inicial o compruebe el funcionamiento y registre sus hallazgos. Póngase en contacto con Atención al cliente.
Pequeña fuga de vapor/silbido de la válvula de vapor durante la cocción	El aparato está regulando el exceso de presión.	Es normal, no es necesaria ninguna acción.

Troubleshooting

Problema	Posible motivo	Pruebe con esto
El vapor sale a chorros por la válvula de liberación de vapor durante el ciclo de cocción a presión.	No hay suficiente líquido en el recipiente de cocción.	Añada una capa fina de líquido a base de agua al recipiente de cocción, conforme a su tamaño.
	Fallo de control del sensor de presión.	Póngase en contacto con Atención al cliente .
La pantalla sigue en blanco después de conectar el cable de alimentación.	Mala conexión de alimentación o sin alimentación.	Compruebe que la toma de salida recibe alimentación. Compruebe que el cable no presenta daños. Si observa algún daño, póngase en contacto con Atención al cliente .
	El fusible eléctrico del aparato se ha fundido.	Póngase en contacto con Atención al cliente .

Problema	Posible motivo	Pruebe con esto
Aparece el código de error en la pantalla y el aparato emite un pitido constante.	C1 C3 C4 C6	Fallo del sensor. Póngase en contacto con Atención al cliente.
	C7	El elemento calentador ha fallado. Póngase en contacto con Atención al cliente.
		No hay suficiente líquido. Añada una capa fina de líquido a base de agua al recipiente de cocción, conforme a su tamaño. 500 ml
	C8	Se ha utilizado un recipiente de cocción inadecuado. Utilice solamente un recipiente de cocción Pro Series de acero inoxidable con asas de fácil agarre con el Pro Plus.
	C10	Error de WiFi. Póngase en contacto con Atención al cliente.
	Lid	La tapa no está en la posición correcta para el programa seleccionado. Abra la tapa y vuelva a cerrarla. No ponga tapa cuando use la función de Salteado.
	Alt	No se ha alcanzado la temperatura objetivo para crear conservas con seguridad. Pulse Cancel (Cancelar). Compruebe que todos los sellos estén limpios, colocados correctamente y que no presentan daños. Asegúrese de contar con al menos 1 taza de agua en el recipiente de cocción antes de reiniciar el proceso. No presurice conservas a altitudes por encima de los 2000 m (6600 pies).
	Comida quemada	Se ha detectado una temperatura alta en el fondo del recipiente de cocción; el aparato reduce la temperatura automáticamente para evitar el sobrecalentamiento. Los depósitos de almidón en el fondo del recipiente pueden haber bloqueado la disipación de calor. Apague el aparato, libere la presión e inspeccione el fondo del recipiente.
PrSE	Se ha acumulado presión durante un programa inteligente de cocción sin presión. Pulse Cancel (Cancelar) y active la función de liberación rápida.	

Cualquier otra tarea debe ser realizada por un representante autorizado.

GARANZIA

Instant Brands (Ireland) Limited e Instant Brands Inc. (en conjunto, la «Compañía») garantizan que este aparato no presenta defectos de fabricación o de materiales, bajo condiciones de uso doméstico normales, durante un periodo de un (1) año desde la fecha de la compra original. Esta Garantía limitada se aplica solo al comprador original y a un uso del aparato dentro de la UE. Esta garantía no cubre el uso del aparato fuera de la UE.

Se requiere una prueba de la fecha de compra original y la devolución del aparato, si así se solicita, para disfrutar de los servicios en virtud de esta Garantía limitada. Siempre que el uso y el mantenimiento del aparato se realicen de acuerdo con las indicaciones escritas incluidas con el mismo (también disponibles en instantbrands.co.uk), la Compañía podrá, bajo su único criterio: (i) reparar los defectos de material y fabricación; o (ii) reemplazar el aparato. En el caso de que el aparato sea reemplazado, la Garantía limitada del aparato reemplazado será de 12 meses desde la fecha de la primera compra.

La Compañía no se responsabiliza de los gastos de envío del servicio de garantía.

Limitación y exclusiones

Cualquier modificación o intento de modificación del aparato puede interferir con el funcionamiento seguro del aparato y puede provocar lesiones o daños graves. Cualquier modificación o intento de modificación del aparato o de cualquier elemento que este incluya eliminará la garantía, excepto en el caso de que la/s modificación/es o alteración/es hayan sido autorizadas expresamente por la Compañía.

Esta garantía no cubre (1) el desgaste normal por el uso; (2) los daños causados por un uso negligente, no razonable o indebido del aparato, un montaje o desmontaje incorrecto, un uso contrario a las instrucciones de funcionamiento, el hecho de no proporcionar un mantenimiento razonable y necesario, casos fortuitos (como incendios, huracanes y tornados), o la reparación o modificación realizada por otra persona, excepto en el caso de que se haya llevada a cabo bajo la dirección y a autorización de la Compañía; y (3) reparaciones en las que se utilice el aparato para otros usos que no sean los habituales y de una manera contraria a las instrucciones del usuario o del operador indicadas.

En la medida permitida por las leyes aplicables, la responsabilidad de la Compañía, si la hubiera, para un aparato o elemento presuntamente defectuoso se limitará a la reparación o reemplazo del aparato o del elemento que corresponda, y no superará el precio de compra de un aparato de reemplazo de las mismas características. Salvo indicación expresa y en la medida permitida por la ley, (1) la Compañía no proporciona garantías, condiciones o representaciones, expresas o implícitas, uso, uso comercial o de otro tipo en lo que respecta al aparato o a los elementos cubiertos por esta garantía y (2) la Compañía no se hace responsable por los daños indirectos, accidentales o derivados relacionados o vinculados al uso del aparato o los daños que impliquen cualquier pérdida económica, de propiedad, de ingresos o ganancias, pérdida de uso o disfrute, costes de retirada, instalación u otros daños derivados de cualquier tipo. Tienes a tu disposición otros derechos y recursos, que se añaden a cualquier derecho y recurso que esté disponible bajo esta garantía limitada.

Entra en instantbrands.co.uk/product-registration/ para registrar tu aparato. Te pediremos que nos des tu nombre, dirección de correo electrónico, el nombre de la tienda, la fecha de compra, el número de modelo y el número de serie (estarán indicados en el aparato).

GARANZIA

Este registro nos permitirá mantenerte informado de las novedades y recetas del producto, y contactar contigo en el caso improbable de que debamos informarte sobre algún tema de seguridad del aparato. Al registrarte, aceptas que has leído y entendido las instrucciones de uso y los avisos que acompañan el aparato.

Servicio de garantía

Para disfrutar del servicio de garantía, póngase en contacto con el departamento de Atención al cliente creando un recibo de asistencia en línea en [Instantbrands.co.uk/support/](https://instantbrands.co.uk/support/). Si no podemos solucionar el problema, podríamos pedirle que envíe el aparato al departamento de Servicio para inspeccionar su calidad. Instant Brands no asumirá los gastos de envío relacionados con el servicio de garantía. Al devolver el aparato, indique su nombre, domicilio, dirección de correo electrónico, número de teléfono y prueba de la fecha de compra original además de la descripción del problema que ha observado en el aparato.

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

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

La presente garantía se actualizó por última vez el 1 de septiembre de 2019 para todos los productos vendidos a partir del [1 noviembre de 2019]. Si tu producto tiene una versión antigua de la garantía, la garantía seguirá en vigor.

Reciclaje

Este aparato cumple con la Directiva europea 2012/19/EU sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE). Este aparato cumple con la Directiva europea 2014/30/UE sobre compatibilidad electromagnética (CEM) y sus revisiones, así como la Directiva 2014/35/EU de bajo voltaje (LVD) y sus revisiones. Esta marca indica que este producto no debe desecharse con otros residuos domésticos en toda la UE. Para evitar que se produzcan posibles daños en el medio ambiente o en la salud humana debido al desecho incontrolado de residuos, recíclalo de forma responsable para potenciar la reutilización sostenible de los recursos materiales. Para devolver tu dispositivo usado, utiliza los sistemas de recogida y devolución o ponte en contacto con el servicio de atención al cliente para obtener más información sobre reciclaje y RAEE.



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, Irlanda, V14 CA36

instantbrands.co.uk

© 2022 Instant Brands LLC
818-0123-31

INSTANT, INSTANT POT
e INSTANT BRANDS
son marcas registradas de Instant
Brands Holdings Inc.

Erste Schritte

INSTANT POT® **PRO PLUS**
BEDIENUNGSANLEITUNG

Instant™

Inhaltsverzeichnis

Herzlich willkommen!	3
WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN	4
Produkt, Ersatzteile und Zubehör.....	10
Erste Schritte	12
Garen mit der Instant Brands Connect App	15
Koppeln mit der Instant Brands Connect App	16
Bedienfeld	17
Einstellungen	20
Druckgaren.....	21
Druck ablassen	22
Druckregelungs funktionen	24
Garen.....	29
Über das Konservieren	32
Konservieren 101	33
Garen.....	34
Pflege, Reinigung und Aufbewahrung.....	44
Fehlerbehebung.....	49

Herzlich willkommen!

Vielen Dank für den Kauf Ihres neuen Instant Pot® Pro Plus Schnellkochtopfs. Wir hoffen, dass Sie damit in den kommenden Jahren viel Freude am Kochen haben werden.

Registrieren Sie Ihr Produkt

Helfen Sie uns, in Kontakt zu bleiben, für den Fall, dass wir Sie erreichen müssen
Registrieren Sie Ihr Produkt unter instantbrands.co.uk/product-registration.

Kontakt

Wenn Sie Fragen zu Ihrem neuen Instant Pot haben, helfen wir Ihnen gerne weiter.

instantbrands.co.uk/support/

UKSupport@instantbrands.com (wenn Sie sich im Vereinigten Königreich befinden)

EUSupport@instantbrands.com (wenn Sie sich in der EU befinden)

+44 (0) 3331 230051

Produktspezifikationen

				
Modell: Pro Plus 60	220-240 V ~ 50-60 Hz	1200 W	5.7 Liter	15.54 lb / 7.05 kg

	Pro Plus 60
	Abmessungen in cm: 33.5 L x 33.1 B x 32.3 H

So finden Sie die Modellbezeichnung und Seriennummer

Die **Modellbezeichnung** befindet sich auf dem silbernen Typenschild auf der Rückseite des Multikochers in der Nähe des Netzkabels. Die **Seriennummer** befindet sich auf einem weißen Aufkleber neben dem Typenschild.

Produktspezifikationen

Modell	Leistungsaufnahme	Leistung	Füllvermögen	Gewicht	Abmessungen
Pro Plus	1200 W	220-240 V ~ 50-60 Hz	5,7 Liter	7,05 kg	cm: 33,5 L x 33,1 B x 32,3 H

⚠ WARNING

Sicherheitshinweise

Wir von Instant möchten, dass Sie sich beim Gebrauch unserer Produkte wohl fühlen. Dieser Instant Pro Plus wurde mit dem Gedanken an Sie und Ihre Sicherheit gestaltet.

Lesen Sie vor Gebrauch alle Anweisungen durch und verwenden Sie dieses Gerät vorschriftsgemäß. Bei Nichtbeachtung dieser Important Safeguards (Wichtigen Schutzvorkehrungen) kann es zu Verletzungen und/oder Sachschäden kommen und Ihre Garantie wird ungültig.

Bei der Verwendung von Elektrogeräten sollten immer grundlegende Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden, um das Risiko von Feuer, Stromschlägen und Personenschäden zu verringern.

⚠ WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

LESEN SIE ALLE ANWEISUNGEN

Aufstellen

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

RICHTIG Vergewissern Sie sich, dass alle Teile trocken und frei von Essensresten sind, bevor Sie den Kochtopf auf das Unterteil des Kochers stellen.

NICHT das Gerät auf oder in die Nähe eines heißen Gas- oder Elektroherds oder eines beheizten Ofens stellen.

NICHT Verwenden Sie das Gerät in der Nähe von Wasser oder Flammen.

NICHT im Freien verwenden. Vor direkter Sonneneinstrahlung schützen.

NICHT auf Gegenstände stellen, die die Belüftungsöffnungen an der Unterseite des Geräts blockieren könnten.

⚠ WARNING

Allgemeiner Gebrauch

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

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

Stellen Sie heißes Zubehör auf eine hitzebeständige Oberfläche oder Kochplatte.

RICHTIG Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Kochtopf vom Unterteil des Kochers nehmen, um Verbrennungen zu vermeiden.

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

RICHTIG Verwenden Sie nur den mit dem Unterteil des Kochers gelieferten Instant Brands-Deckel. Wenn Sie Deckel anderer Schnellkochtöpfe oder Heißluftfritteusen verwenden, kann dies zu Sachschäden führen.

NICHT das Gerät ohne eingesetzten herausnehmbaren Innenkochtopf verwenden.

NICHT während oder unmittelbar nach dem Kochen das Metallteil des Deckels, die heißen Oberflächen des Geräts oder die Zubehörteile berühren, da diese heiß sind. Fassen Sie zum Tragen oder Bewegen nur die seitlichen Griffe an.

NICHT dieses Gerät zum Frittieren mit Öl verwenden.

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

NICHT Kindern oder Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten erlauben, dieses Gerät zu bedienen. Wenn sich irgendein Gerät in der Nähe von Kindern und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten befindet oder von ihnen verwendet wird, ist eine strenge Aufsicht notwendig.

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

NICHT Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs unbeaufsichtigt.

⚠ WARNING

Druckgaren

Dieses Gerät steht beim Garen unter Druck. Erlauben Sie dem Gerät vor dem Öffnen auf natürliche Weise Druck abzulassen oder lassen Sie den gesamten Überdruck ab. Unsachgemäße Verwendung kann zu Verbrennungen, Verletzungen und/oder Sachschäden führen.

Stellen Sie sicher, dass das Gerät richtig geschlossen ist, bevor Sie es in Betrieb nehmen.

RICHTIG Überprüfen Sie, ob das Dampfablassventil installiert ist.

RICHTIG Verwenden Sie beim Druckgaren den Instant Brands-Deckel. Anweisungen zur Verwendung des Deckels finden Sie im Benutzerhandbuch oder in der Kurzanleitung.

RICHTIG Schalten Sie das Gerät aus, wenn aus dem Heißluftauslass länger als 3 Minuten in einem stetigen Strom Dampf austritt. Wenn Dampf an den Seiten des Deckels entweicht, schalten Sie das Gerät aus und vergewissern Sie sich, dass der Dichtungsring richtig eingesetzt ist.

RICHTIG Überprüfen Sie vor Gebrauch das Dampfablassventil, das Dampfablassrohr, den Antiblockierschutz und das Schwimmerventil auf Verstopfung. Anweisungen zur Reinigung dieser Teile finden Sie im Benutzerhandbuch.

NICHT den Druckgardeckel mit ungeschützten Händen entfernen.

NICHT versuchen, den Deckel vom Unterteil des Instant Pot-Kochers mit Gewalt zu entfernen.

Bewegen Sie das Gerät NICHT, wenn es unter Druck steht.

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

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

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

⚠ WARNING

Gefahr des Überfüllens beim Druckgaren

Bei Überfüllung besteht die Gefahr, dass das Dampfablassrohr verstopft und ein Überdruck entsteht.

NICHT den Innenkochtopf über die Linie „PC MAX – 2/3“ befüllen.

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

RICHTIG Gehen Sie beim Kochen und Abdampfen von Lebensmitteln wie Apfelmus, Preiselbeeren, Perlgrauen, Haferflocken, Erbsen, Nudeln usw. äußerst vorsichtig vor, da diese Lebensmittel schäumen, aufschäumen oder spritzen und das Dampfablassrohr, Ventil, und/oder den Dampfablassgriff verstopfen können.

NICHT den Innentopf beim Zubereiten dieser Lebensmittel höher als bis zur Linie „PC MAX-1/2“ befüllen. Bei Nichtbeachtung dieser Warnung kann es zu Verletzungen und/oder Sachschäden kommen und Ihre Garantie wird ungültig.

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

RICHTIG Überprüfen Sie, ob der Dichtungsring richtig eingesetzt ist.

Zubehör

RICHTIG Verwenden Sie nur von Instant Brands autorisierte Zubehörteile. Teile oder Zubehörteile zu verwenden, die nicht vom Hersteller empfohlen werden, kann zu Verletzungs-, Brand- oder Stromschlaggefahr führen.

RICHTIG Verwenden Sie für den Pro Plus nur den zugelassenen Innenkochtopf aus Edelstahl, um das Risiko eines Druckverlusts zu verringern.

RICHTIG Ersetzen Sie den Dichtungsring nur durch einen für den Instant Pot genehmigten Dichtungsring, um Verletzungen und Schäden am Gerät zu vermeiden.

Das mitgelieferte Zubehör eignet sich nicht für Mikrowellen, Toaster oder Grills.

⚠️ WARNING

Pflege und Aufbewahrung

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

NICHT irgendwelche Materialien im Kocherunterteil aufbewahren, wenn sie nicht gebraucht werden.

Geben Sie keine brennbaren Stoffe in das Multikochergehäuse oder in den Innentopf, wie z. B. Papier, Karton, Plastik, Styropor oder Holz.

Netzkabel

Ein kurzes Netzkabel wird verwendet, um das Risiko zu reduzieren, dass Kinder nach dem Kabel greifen, sich darin verfangen oder über ein längeres Kabel stolpern. Halten Sie das Gerät und die Kabel von Kindern fern. Legen Sie das Kabel niemals über die Kante der Arbeitsplatte, verwenden Sie niemals eine Steckdose unter der Arbeitsplatte und benutzen Sie für das Kabel niemals ein Verlängerungskabel.

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

NICHT mit Stromwandlern oder Adaptern, Zeitschaltuhren oder separaten Fernbedienungssystemen verwenden. Dieses Gerät hat einen 2-poligen geerdeten Stecker.

Um das Risiko eines Stromschlags zu verringern:

AUSSCHLIESSLICHKEITSFORDERUNG Stecken Sie das Netzkabel ausschließlich in eine geerdete Steckdose.

ERDE NICHT entfernen.

Wenn das Gerät über ein abnehmbares Netzkabel verfügt:

Um das Gerät mit einer Stromquelle zu verbinden, stecken Sie immer zuerst das Netzkabel in das Gerät ein und erst dann in die Steckdose.

Electrical Warning

Die Kocherplatte enthält Elektrobauteile, die eine Stromschlaggefahr darstellen. Bei Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann es zu einem Stromschlag kommen. Zum Schutz vor einem Stromschlag: Um die Verbindung zu trennen, wählen Sie Cancel (Abbrechen) und ziehen dann den Stecker aus der Stromquelle. Ziehen Sie immer den Netzstecker, wenn Sie das Gerät nicht verwenden, dies gilt auch für die Reinigung und wenn Sie Teile oder Zubehör entfernen oder hinzufügen. Beim Herausziehen aus der Steckdose fassen Sie den Stecker an. Ziehen Sie niemals am Netzkabel.

Überprüfen Sie Gerät und Netzkabel regelmäßig. Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn Kabel oder Netzstecker beschädigt sind, Fehlfunktionen aufgetreten sind oder das Gerät heruntergefallen bzw. in irgendeiner Form beschädigt ist. Wenden Sie sich zwecks Unterstützung per E-Mail (**EUsupport@instantbrands.com**) oder telefonisch unter **+44 (0) 3331 230051** an den Kundendienst.

Versuchen Sie **NIEMALS**, Gerätekomponenten selbst zu reparieren, zu ersetzen oder zu modifizieren, da dies Stromschläge, Brände oder Verletzungen zur Folge haben kann und dazu führt, dass die Gewährleistung erlischt.

Nehmen Sie keinerlei Eingriffe an den Sicherheitsmechanismen vor, da dies zu Verletzungen oder Sachschäden führen kann.

NICHT Flüssigkeiten oder Lebensmittel irgendwelcher Art ohne den Innenkochtopf in das Kocherunterteil geben.

Tauchen Sie Netzkabel, Stecker oder das Gerät **NICHT** in Wasser oder in andere Flüssigkeiten.

Verwenden Sie das Gerät nur mit **220-240V~ 50-60Hz**.

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

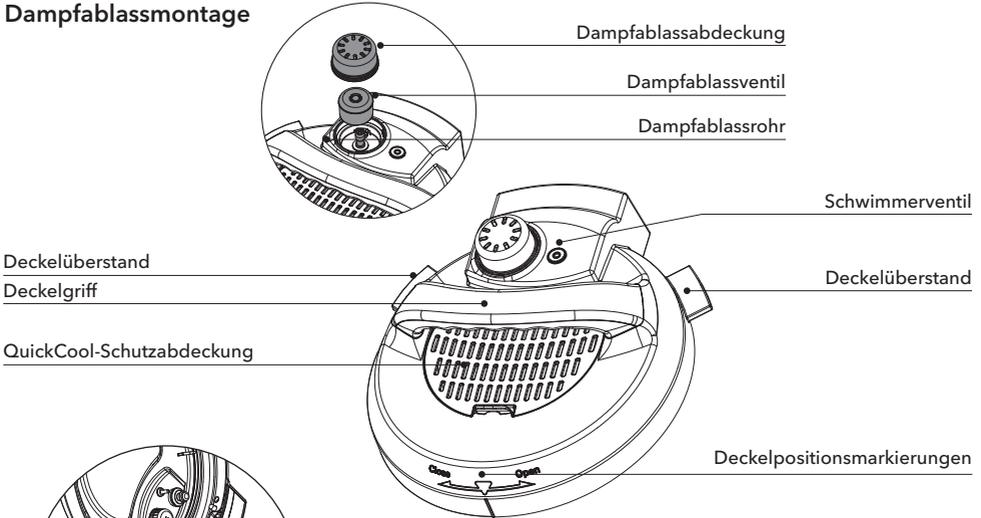
BEWAHREN SIE DIESE
ANWEISUNGEN AUF

Produkt, Ersatzteile und Zubehör

Bevor Sie Ihren neuen Instant Pot Pro Plus in Betrieb nehmen, vergewissern Sie sich, dass alles vorhanden ist, anschließend lesen Sie alles über **Pflege, Reinigung und Aufbewahrung: Aus- und Einbau von Teilen**, um herauszufinden, wie alles zusammenpasst.

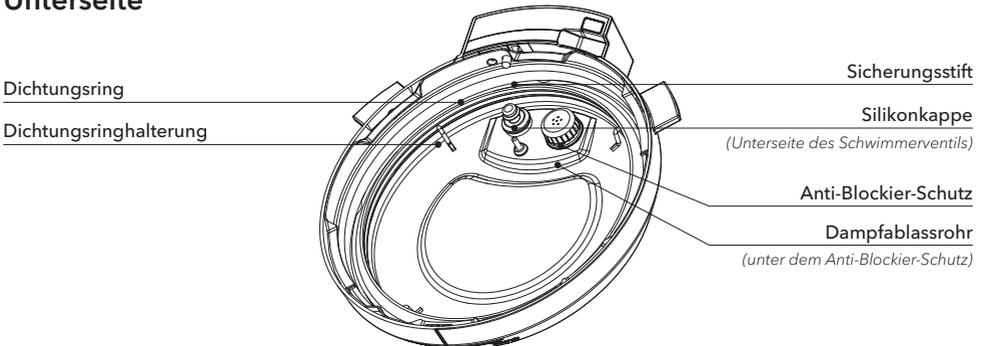
Oberseite des Deckels

Dampfablassmontage



💡 **Instant-Tipp:** Stellen Sie den Schnellkochtopfdeckel aufrecht, damit er nicht auf der Arbeitsplatte liegt. Stecken Sie den linken oder rechten Deckelüberstand in die entsprechende Deckelhalterung am Außentopf, damit er

Unterseite



Die Abbildungen in diesem Dokument dienen nur zur Veranschaulichung und können vom tatsächlichen Produkt abweichen. Halten Sie sich immer an das eigentliche Produkt.

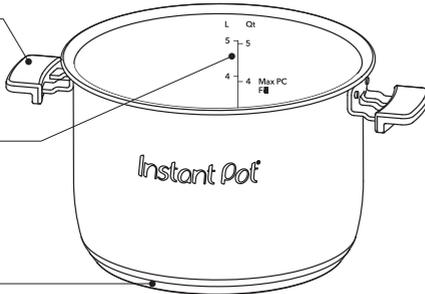
Produkt, Ersatzteile und Zubehör

Gartopf

Leicht zu greifende
Silikongriffe

Füllstandsanzeige

Flacher Boden



Instant-Tipp: Geeignet für Herd und Backofen bis zu einer Temperatur von 204 °C. Der Gartopf hat wie Kochgeschirr einen schlagfesten dreilagigen Verbundboden, was kompliziert klingt, eigentlich aber nur bedeutet, dass Sie ihn nahezu überall verwenden können - vom Multikocher-Außentopf bis zu jedem Elektro-, Keramik-, Gas- oder Induktionskochfeld.

Außentopf des Multikochers

Außentopf

Kondenswasserrand

Bedienfeld

Schwarzes Edelstahlgehäuse

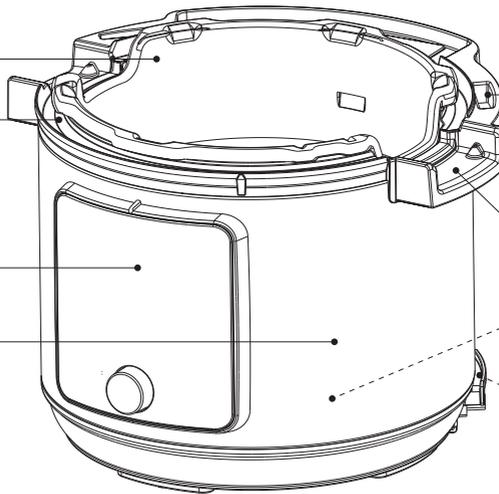
Deckelhal

Kondensatbehälter
(Rückseite)

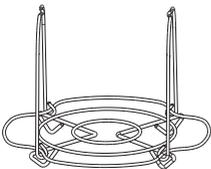
Multikocher-Griff

Heizelement
(innen)

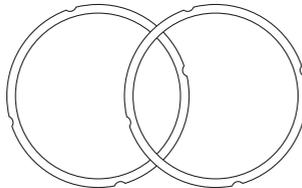
Kabelhalter
(Rückseite)



Zubehör



Dampfeinsatz



Zusätzlicher Dichtungsring

Die Abbildungen in diesem Dokument dienen nur zur Veranschaulichung und können vom tatsächlichen Produkt abweichen. Halten Sie sich immer an das eigentliche Produkt.

Erste Schritte

Ersteinrichtung

- 01** Nehmen den Instant Pot Pro Plus aus der Verpackung!
- 02** Entfernen Sie das Verpackungsmaterial und Zubehör, das sich im und um den Multikocher herum befindet, und vergewissern Sie sich, dass alle Teile vorhanden sind. Unter **Produkt, Teile und Zubehör** finden Sie eine vollständige Auflistung der Teile. Schauen Sie unbedingt unter dem Gartopf nach!
- 03** Waschen Sie den Gartopf in der Spülmaschine oder mit heißem Wasser und Spülmittel. Spülen Sie ihn gut mit warmem, klarem Wasser aus und verwenden Sie ein weiches Tuch, um die Außenseite des Gartopfes gründlich abzutrocknen.
- 04** Wischen Sie das Heizelement mit einem weichen, trockenen Tuch ab, um sicherzustellen, dass keine Verpackungspartikel am Außentopf des Multikochers zurückbleiben.

Entfernen Sie nicht die Sicherheitswarnaufkleber vom Deckel (sofern auf dem Aufkleber nichts anderes angegeben ist!) oder die Etiketten von der Rückseite des Außentopfes des Multikochers.
- 05** Sie könnten versucht sein, den Pro Plus auf Ihren Herd zu stellen – **tun Sie es bitte nicht!** Stellen Sie den Außentopf des Multikochers stattdessen auf eine stabile, ebene Fläche, fern von brennbaren Materialien und externen Wärmequellen.

Fehlt etwas oder ist etwas beschädigt?

Dann wenden Sie sich per E-Mail an einen Kundenberater unter **UKsupport@instantbrands.com** (falls Sie sich im Vereinigten Königreich befinden) oder **EUsupport@instantbrands.com** (falls Sie sich in der EU befinden) und wir werden Ihnen gerne weiterhelfen!

VORSICHT

<p>Lesen Sie vor Gebrauch des Geräts die wichtigen Sicherheitshinweise. Diese Anweisungen zum sicheren Gebrauch nicht zu lesen und zu befolgen, kann zu Geräte-, Sachschäden oder Verletzungen führen.</p>	<p>Das Gerät NICHT auf eine Herdplatte oder ein anderes Gerät stellen. Die Hitze einer externen Quelle beschädigt das Gerät..</p>	<p>NICHTS auf das Gerät stellen und NICHT die Dampfablassvorrichtung oder die Anti-Blockier-Schutz-Einheit auf dem Gerätedeckel abdecken oder blockieren, um das Risiko von Sachschäden und/oder Verletzungen zu vermeiden.</p>
---	--	---

Erste Schritte

Erster Testlauf (Wassertest)

Bevor Sie Ihren neuen Pro Plus zum ersten Mal benutzen, müssen Sie einen Druckgar-Test durchführen, um sicherzustellen, dass alles richtig funktioniert.

Phase 1: Einrichten des Pro Plus für das Druckgaren

- 01** Nehmen Sie den Gartopf aus dem Außentopf des Multikochers und füllen Sie ihn bis zur ersten Füllstandsanzeige (1) mit Wasser.
- 02** Setzen Sie den Gartopf in den Außentopf des Multikochers ein.
- 03** Schließen Sie das Netzkabel an eine Stromquelle mit 220-240 V an.
Das Display zeigt **OFF** (Aus) an.
- 04** Setzen Sie den Deckel auf und schließen Sie ihn, wie unter Funktionen zur **Druckregelung** beschrieben: **Druckgardeckel**.

Phase 2: „Garen“ (... aber zur zum Ausprobieren des Geräts!)

- 05** Tippen Sie auf **Pressure Cook** (Druckgaren).
- 06** Wenn das Minutenfeld blinkt, drehen Sie das Einstellrad, um die Garzeit auf 5 Minuten (**00:05**) einzustellen.
Anpassungen werden zu Beginn des Garvorgangs im Smart-Programm gespeichert.
- 07** Tippen Sie auf das Feld Venting (Entlüften), um zwischen den Ablass-Optionen **Natural**, **Pulse** und **Quick Release** umzuschalten.
Wählen Sie **Quick** für einen schnellen Druckablass nach Beendigung des Tests.
Weitere Informationen finden Sie **Releasing pressure** (Druck ablassen).

- 08** Tippen Sie auf **Keep Warm** (Warmhalten), um das automatische Aufwärmen nach Abschluss des Tests auszuschalten.
- 09** Tippen Sie auf **Start**, um zu beginnen.
Das Display zeigt **On** (An) und der Garfortschrittsanzeige zeigt **Pre-heating** (Vorheizen) an.

Phase 3: Druck ablassen

Wenn das Smart-Programm beendet ist, blinkt das Symbol für den Schnellablass solange, bis das Entlüften abgeschlossen ist.

- 10** Überprüfen Sie die **Druckanzeige** auf dem Bedienfeld, um sicherzustellen, dass der Deckel sicher geöffnet werden kann, dann öffnen und entfernen Sie den Deckel vorsichtig und wie beschrieben unter **Funktionen zur Druckregelung: Druckgardeckel**.

Bitte lesen Sie den Abschnitt Funktionen zur Druckregelung (Druckanzeige) auf Seite 29.



- 11** Nehmen Sie den Gartopf mit geeignetem Handschutz aus dem Außentopf des Multikochers, schütten Sie das Wasser weg und trocknen Sie den Gartopf gründlich ab.

Jetzt sind Sie bereit, mit Ihrem Instant Pot® Pro Plus zu garen!

Erste Schritte

CAUTION

Der unter Druck stehende Dampf entweicht oben aus dem Dampfablassventil. Halten Sie freiliegende Haut vom Dampfablassventil fern, um Verbrennungen zu vermeiden.

GEFAHR

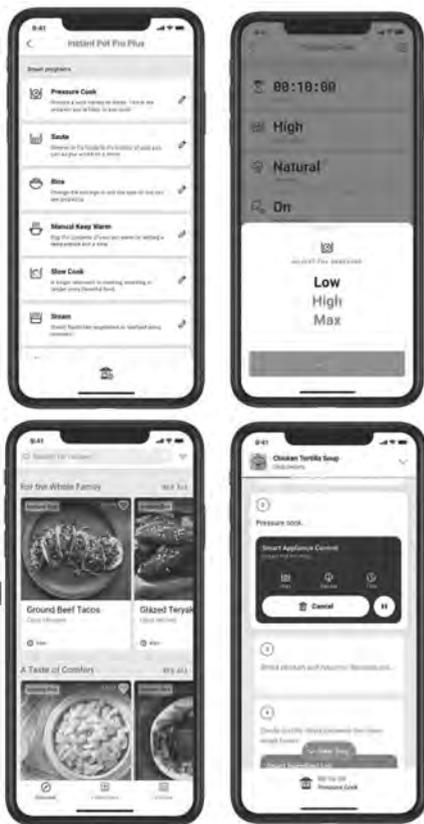
NICHT versuchen, den Deckel abzunehmen, während die Druckanzeige leuchtet und **NIE** versuchen, den Deckel gewaltsam zu öffnen. Der Inhalt steht unter extremem Druck. Bevor Sie versuchen, den Deckel abzunehmen, muss die Kontrollleuchte der Druckanzeige aus sein. Wenn Sie diese Anweisungen missachten, kann es zu ernsthaften Sachschäden und Verletzungen kommen.

VORSICHT

Der Gartopf ist nach dem Garen heiß. Verwenden Sie immer geeignete Topflappen oder Schutzhandschuhe, wenn Sie mit einem heißen Gartopf hantieren, um Verbrennungen zu vermeiden.

Kochen mit der Instant Brands Connect App

Machen Sie sich das Kochen einfach und bequem, indem Sie Ihren Instant Pot® Pro Plus mit der Instant Brands Connect App von Ihrem Mobilgerät aus bedienen. Sie haben die volle Kontrolle über die Garprogramme und Zugriff auf 1000 interaktiv geführte Kochrezepte.



fresco

Garprogramme steuern

Der Pro Plus enthält 9 Smart-Programme. Sie können jedes davon steuern und dann den Garvorgang über die App überwachen. Sie können die Standard-Gareinstellungen verwenden oder Ihre eigenen Einstellungen vornehmen im Hinblick auf Zeit, Druckstufe, Temperatur und Belüftungsart.

Geführte Rezepte

Die Instant Brands Connect App enthält über 1000 leckere Rezepte. Im Gegensatz zu Standardrezepten kann die App Sie aber beim Garen auf dem Pro Plus interaktiv anleiten. Die App schaltet den Kocher ein und regelt die Einstellungen genauso, wie es das Rezept vorgibt. Alles, was Sie noch tun müssen, ist, die Zutaten vorzubereiten und in den Kocher zu geben.

Koppeln mit der Instant Brands Connect App

Sie können Ihren Pro Plus mit der Instant Brands Connect App über Ihr Mobilgerät bedienen.



Sie können die App entweder herunterladen:

- Indem Sie den QR-Code scannen oder
- „Instant Brands Connect“ im Apple Store oder im Google Play Store suchen.

Um zu beginnen, müssen Sie ein Konto anlegen.

Voraussetzungen für das Koppeln

Sie können zum Koppeln über WLAN und Bluetooth die folgenden kompatiblen Handy-Systeme verwenden:

- Android-Version 5.0 oder höher.
- iOS-Version 12.0 oder höher.

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

Befolgen Sie die nachstehenden Schritte, um den Kopplungsvorgang zu starten.

Bevor Sie beginnen, stellen Sie sicher, dass Sie:

- Die Instant Brands Connect App heruntergeladen und ein Konto angelegt haben, falls Sie noch keines hatten.
- Sie müssen dazu den Namen und das Passwort Ihres WLAN-Heimnetzwerks kennen.
- Vergewissern Sie sich, dass Ihre Bluetooth-Funktion eingeschaltet ist.
- Vergewissern Sie sich, dass Ihr Pro Plus an das Stromnetz angeschlossen ist und nicht gerade kocht. Es sollte OFF angezeigt werden.
- Sorgen Sie dafür, dass sich Ihr Mobilgerät in der Nähe des Pro Plus befindet.

01 Öffnen Sie die App und wählen Sie den Abschnitt „Appliances“ (Geräte) und dann „Add an Appliance“ (Ein Gerät hinzufügen).

02 Wählen Sie aus der Geräteliste „Instant Pot Pro Plus“ aus.

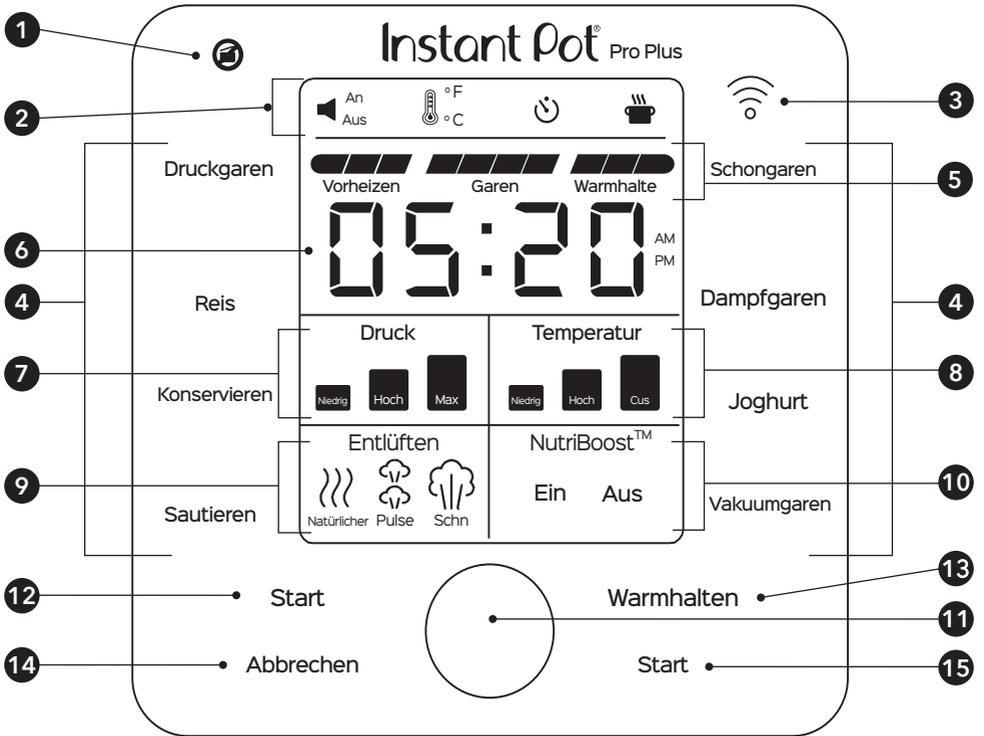
03 Folgen Sie den Anweisungen in der App, um den Kopplungsvorgang zu starten.

Wenn Sie fertig sind, können Sie Ihren Pro Plus über Ihre App bedienen und von einem noch intelligenteren und einfacheren Kochen profitieren!

Anmerkung: Der anfängliche Wassertest kann mit der Handy-App durchgeführt werden. Sorgen Sie dafür, dass das Gerät wie oben beschrieben verbunden ist, bevor Sie mit dem Test beginnen.

Bedienfeld

Der Pro Plus verfügt über ein Touchscreen-Bedienfeld, das einfach zu bedienen und zu verstehen ist.



1	Druckanzeige	Leuchtet auf, wenn Druck im Multikocher vorhanden ist, um anzuzeigen, dass der Deckel verriegelt ist und nicht abgenommen werden kann.	
2	Symbole zur Statusanzeige		Zeigt an, ob die Töne wie angegeben On oder Off (ein- oder ausgeschaltet) sind.
			Zeigt an, ob die Temperaturskala in Fahrenheit (°F) oder Celsius (°C) angezeigt wird. Siehe Bedienfeld: Einstellungen für Details.
			Die Startverzögerung oder der Gar-Timer läuft.
			Erscheint, wenn Keep Warm (Warmhalten) in Betrieb oder so eingestellt ist, dass es sich nach Beendigung des Garvorgangs einschaltet.
3	WLAN-Anzeige	Leuchtet auf, wenn sie mit der Instant Brands Connect App gekoppelt und mit einem Gerät verbunden ist. Für weitere Informationen siehe WLAN .	

Die Abbildungen dienen nur zur Veranschaulichung und können vom tatsächlichen Produkt abweichen.
Halten Sie sich immer an das eigentliche Produkt.

Bedienfeld

4	Smart-Programme	<ul style="list-style-type: none"> • Pressure Cook (Druckgaren) • Rice (Reis) • Canning (Konservieren) • Sauté (Sautieren) 	<ul style="list-style-type: none"> • Slow Cook (Schongaren) • Steam (Dampfgaren) • Yogurt (Joghurt) • Sous Vide (Vakuulgaren)
		Weitere Informationen finden Sie unter Garen .	
5	Garfortschrittsanzeige	Erscheint, wenn sich der Multikocher im Modus Pre-heating (Vorheizen), Cooking (Garen) oder Keep Warm (Warmhalten) befindet. Siehe Bedienfeld: Garfortschrittsanzeige für weitere Informationen.	
6	Zeitanzeige	Im Standby wird OFF (Aus) angezeigt. In einem Smart-Programm wird abhängig vom Programm auf- oder abwärts gezählt.  Einige Smart-Programme zeigen die Temperatur in °C (Celsius) oder °F (Fahrenheit) an.	
7	Druck	Wählen Sie zwischen Low (niedrig), High (hoch) und Max .	
8	Temperatur	Wählen Sie zwischen Low (niedrig), High (hoch) und Custom (benutzerdefiniert).	
9	Entlüften	Wählen Sie zwischen 3 Entlüftungsmethoden:	
		  	<p>Natural (natürlich)</p> <p>Pulse (Impuls)</p> <p>Quick (schnell)</p>
10	NutriBoost	Schaltet die NutriBoost-Einstellung On (Ein) und Off (Aus). Siehe Garen: NutriBoost für weitere Informationen.	
11	Einstellrad	Drehen Sie das Einstellrad, um die Zeit und die Temperatur einzustellen.	
12	Start verzögern	Verzögern des Garvorgangstarts. Kann auch als Küchen-Timer verwendet werden!	
13	Warmhalten	Schaltet Keep Warm (Warmhalten) ein oder aus.  Kann nur zusammen mit Druckgaren, Reis, Konservieren und Schongaren oder im Standby-Modus als eigenständiges Programm verwendet werden.	
14	Abbrechen	Stoppt jederzeit ein Smart-Programm und schaltet den Multikocher auf Standby.	
15	Start	Startet das gewählte Smart-Programm.	

Bedienfeld

Garfortschrittsanzeige

Pre-heating (Vorheizen) läuft. Das Display zeigt während der Vorheizphase On an, um Sie wissen zu lassen, dass im Gerät die Temperatur steigt.



Cooking (Garen) wird angezeigt, nachdem der Pro Plus den vom Smart-Programm vorgegebenen Druck oder die Temperatur erreicht hat.



Keep Warm (Warmhalten) schaltet sich automatisch ein (sofern Sie es nicht ausgeschaltet haben), wenn der Garvorgang beendet ist, um Ihre Speisen auf Serviertemperatur zu halten. Gilt nur für Druckgaren, Reis, Schongaren und Konservieren.



Statusmeldungen

0 FF	Der Pro Plus befindet sich im Standby-Modus und ist bereit, wenn Sie es sind.
On	Der Multikocher steht auf Pre-heating (Vorheizen).
H at	Der Gartopf hat die perfekte Gartemperatur erreicht und die Lebensmittel können hineingegeben werden.  Gilt nur für Sauté (Sautieren) und Sous Vide (Vakuulgaren).
H at	Das Display zeigt eines von Folgendem an: <ul style="list-style-type: none">• Die verbleibende Garzeit, wenn ein Smart-Programm läuft.• Die heruntergezählte Zeit bei Delay Start (Startverzögerung).• Wie lange Lebensmittel im Modus Keep Warm waren.
E nd	Wenn der Garvorgang beendet ist, zeigt das Display so lange End an bis Sie den Deckel entfernen oder auf Cancel (Abbrechen) tippen.

Sehen Sie noch etwas? Weitere Informationen finden Sie unter **Fehlerbehebung**.

Einstellungen

Einstellung	Beschreibung				
Ton ein- oder ausschalten.	<p>Wenn Sie im Standby-Modus sind, halten Sie das Tonsymbol 2 Sekunden lang gedrückt, um den Ton ein- und auszuschalten.</p> <p> Akustische Sicherheits- und Fehlermeldungen können nicht ausgeschaltet werden.</p>				
Temperaturanzeige ändern (°C oder °F).	<p>Wenn Sie im Standby-Modus sind, halten Sie das Thermometer-Symbol 2 Sekunden lang gedrückt, um zwischen der Anzeige in °C und °F umzuschalten.</p>				
Passen Sie benutzerdefinierte Garzeiten und -temperaturen an und speichern Sie sie.	<p>Sobald ein Smart-Programm ausgewählt wurde, werden Änderungen der Garzeit, Temperatur und Druckstufe gespeichert, sobald das Smart-Programm beginnt.</p>				
Verzögern des Garvorgangstarts.	<table border="1" data-bbox="353 651 1043 756"> <thead> <tr> <th data-bbox="353 651 687 687">Standardzeit</th> <th data-bbox="687 651 1043 687">Zeitraum</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="353 687 687 756">6 Stunden (06:00)</td> <td data-bbox="687 687 1043 756">10 Minuten bis 24 Stunden (00:10 bis 24:00)</td> </tr> </tbody> </table> <p>01 Wählen Sie ein geeignetes Smart-Programm aus und stellen Sie es ein.</p> <p>02 Wenn Sie fertig sind, tippen Sie auf Delay Start. Das Stundenfeld blinkt.</p> <p>03 Drehen Sie das Einstellrad, um die Stunden nach Bedarf einzustellen.</p> <p>04 Tippen Sie auf das Minutenfeld, um es einzuschalten. Drehen Sie das Einstellrad, um die Minuten nach Bedarf einzustellen.</p> <p>05 Press Start to begin the delay countdown. Delay Start kann nicht mit Sauté, Yogurt oder Sous Vide verwendet werden.</p>	Standardzeit	Zeitraum	6 Stunden (06:00)	10 Minuten bis 24 Stunden (00:10 bis 24:00)
Standardzeit	Zeitraum				
6 Stunden (06:00)	10 Minuten bis 24 Stunden (00:10 bis 24:00)				
Zurücksetzen einzelner Smart-Programme.	<p>Drücken Sie im Standby-Modus die Taste des Smart-Programms, das Sie zurücksetzen möchten, und halten Sie die Taste 3 Sekunden lang gedrückt.</p> <p>Garzeit, Druckstufe und Temperatur des Smart-Programms werden auf die Werkseinstellung zurückgesetzt.</p>				
Alle Smart-Programme zurücksetzen.	<p>06 Berühren Sie im Standby-Modus die Taste Cancel (Abbrechen), bis der Multikoher piept.</p> <p>Alle Garzeiten, Druckstufen und Temperaturen des Smart-Programms werden auf die Werkseinstellungen zurückgesetzt.</p>				

Druckgaren

Druckgaren nutzt den Druck, um den Siedepunkt von Wasser auf über 100 °C zu erhöhen. Diese hohen Temperaturen erlauben es Ihnen, Speisen viel schneller als normal zu garen.

Beim Druckgaren durchläuft der Instant Pot Pro Plus 3 Stufen.

So funktioniert das Vorheizen beim

Druckgaren

Was Sie sehen	Was Sie nicht sehen	TIPPS
<p>Die Garfortschrittsanzeige zeigt Pre-heating (Vorheizen).</p> <p>Das Display zeigt On (An).</p>	<p>Während der Multikocher vorheizt, wird aus Flüssigkeit Dampf erzeugt.</p> <p>Sobald sich genügend Dampf gebildet hat, springt das Schwimmventil nach oben und verschließt den Deckel.</p>	<p>Die Zeit, die der Multikocher benötigt, um Druck aufzubauen, hängt von der Temperatur der Lebensmittel und Flüssigkeit und von der Menge ab..</p> <p>Gefrorene Lebensmittel verursachen die längste Vorheizzeit. Für die schnellsten Ergebnisse tauen Sie Ihre Speisen vor dem Garen besser auf.</p>

Cooking

Was Sie sehen	Was Sie nicht sehen	TIPPS
<p>Die Garfortschrittsanzeige wechselt zu Cooking (Garen).</p> <p>Das Display zeigt jetzt den Countdown-Timer für den Garvorgang.</p>	<p>Wenn der Instant Pot den benötigten Druck erreicht hat, beginnt der Garvorgang.</p> <p>Der Instant Pot Pro Plus hält den Druck während des gesamten Garvorgangs automatisch auf Low (niedrig), High (hoch) oder Max.</p>	<p>Ein höherer Druck bedeutet eine höhere Temperatur.</p> <p>Die Smart-Programmeinstellungen (z. B. Garzeit, Druckstufe usw.) können während des Garens jederzeit angepasst werden.</p>

Depressurisation

Was Sie sehen	Was Sie nicht sehen	TIPPS
<p>Wenn nach dem Garen Keep Warm eingeschaltet ist, wechselt die Garfortschrittsanzeige zu Keep Warm (Warmhalten), und der Timer beginnt ab 00:00 zu zählen.</p> <p>Falls nicht, beginnt der Multikocher mit dem Entlüften und das Entlüftungssymbol blinkt, bis der Vorgang beendet ist.</p>	<p>Obwohl die Lebensmittel fertig gegart sind, steht der Multikocher nach wie vor unter Druck und ist heiß.</p>	<p>Bei der Auswahl der Entlüftungsmethode folgen Sie den Anweisungen Ihres Rezepts.</p> <p>Entlüften baut den Druck ab und senkt die Temperatur, so dass Sie anschließend den Deckel sicher entfernen können.</p> <p>Siehe Druck ablassen: Entlüftungsmethoden Auf der nächsten Seite finden Sie Informationen zu sicheren Entlüftungstechniken.</p>

Druck ablassen

Nach dem Druckgaren **müssen** Sie den Druck ablassen, bevor Sie versuchen, den Deckel zu öffnen. Um eine Entlüftungsmethode auszuwählen, folgen Sie den Anweisungen Ihres Rezepts.

⚠️ WARNUNG

Der aus dem Dampfablassventil austretende Dampf ist heiß. **NICHT** die Hände, das Gesicht oder freiliegende Haut über die Dampfablassvorrichtung halten, wenn Sie den Druck ablassen, um Verletzungen zu vermeiden.

NICHT das Dampfablassventil abdecken oder blockieren, um Verletzungen oder Sachschäden zu vermeiden.

⚠️ GEFAHR

NICHT versuchen, den Deckel zu entfernen, während die Druckanzeige leuchtet und **NIE** versuchen, den Deckel gewaltsam zu öffnen. Der Inhalt steht unter extremem Druck. Bevor Sie versuchen, den Deckel zu entfernen, muss das Schwimmerventil unten sein.

Wenn Sie diese Anweisungen missachten, kann es zu ernsthaften Verletzungen und/oder Sachschäden kommen.

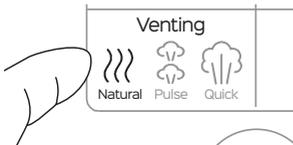
Entlüftungsmethoden

Natürliches Ablassen (NR oder NPR)

Nachdem der Garvorgang beendet ist, sinkt die Temperatur im Multikocher allmählich ab und der Multikocher verliert mit der Zeit auf natürliche Weise den Druck.

Was ist zu tun

Berühren Sie das Feld **Venting** (Entlüften) auf dem Bedienfeld, um auf **Natural** umzuschalten.



Was ist zu erwarten

Wenn der Garvorgang beendet ist, entlüftet der Multikocher nicht, sodass Ihre Speisen auch nach Beendigung des Smart-Programms weitergaren.

💡 Instant-Tipp: Dies wird „Restgaren“ oder „Ruhen“ genannt und eignet sich hervorragend für große Fleischstücke.

Die Zeit des Druckablassens kann je nach Menge, Art und Temperatur der Lebensmittel und Flüssigkeiten unterschiedlich sein. Bei einigen Gerichten kann sie bis zu 40 Minuten betragen, also planen Sie das im Voraus mit ein – das Warten lohnt sich!

Wenn der Druck vollständig abgelassen ist, schaltet sich die Leuchte der Druckanzeige aus. Dann können Sie den Deckel sicher öffnen.

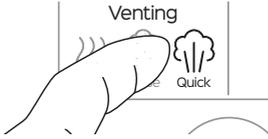
ANMERKUNG

Benutzen Sie NR, um nach dem Garen von stärkereichen Speisen (z. B. Suppen, Eintöpfe, Chilis, Nudeln, Haferflocken und Reisbrei) oder nach dem Garen von Speisen, die sich beim Kochen ausdehnen (z. B. Bohnen und Getreide), im Multikocher den Druck abzulassen.

Druck ablassen

Schnelles Ablassen (QR oder QPR)

Wenn der Garvorgang beendet ist, lässt ein schnelles Druckablassen die Temperatur rasch sinken, um ein zu langes Kochen zu verhindern. Perfekt zum schnellen Garen von Gemüse und leckeren Meeresfrüchten!

Was ist zu tun	Was ist zu erwarten
<p>Tippen Sie auf das Feld Venting (Entlüften) auf dem Bedienfeld, um auf Natural umzuschalten.</p> 	<p>Wenn der Garvorgang beendet ist, gibt der Pro Plus einen Warnton aus und piept dreimal, gefolgt von einem gleichmäßigen Dampfstrom aus dem oberen Teil des Dampfablassventils.</p> <p>Das ist normal!</p> <p>Wenn der Druck vollständig abgelassen ist, schaltet sich die Leuchte der Druckanzeige aus. Dann können Sie den Deckel sicher öffnen.</p>

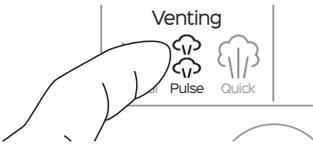
ANMERKUNG

Beim Kochen von stärkehaltigen Speisen (z. B. Eintöpfen, Chilis, Nudeln, Haferflocken und Reisbrei) oder Garen von Lebensmitteln, die sich dabei ausdehnen (z. B. Bohnen und Getreide) **NICHT QR** verwenden, um aus dem Multikocher den Druck abzulassen.

Wenn Sie beim Ablassen des Drucks viele Spritzer sehen, tippen Sie auf das Feld **Venting**, um zu **Natural** zurückzukehren. Tippen Sie anschließend auf **Start**. Warten Sie einige Minuten, bevor Sie erneut versuchen, den Druck abzulassen. Wenn es weiterhin spritzt, verwenden Sie NR, um den verbliebenen Druck sicher abzulassen.

Pulse Release (Stufenweises Ablassen)

Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, gibt der Pro Plus regelmäßig Dampfstoße ab, um den Druck abzubauen – perfekt für Reis, Getreide und vieles mehr..

Was ist zu tun	Was ist zu erwarten
<p>Tippen Sie auf das Feld Venting auf dem Bedienfeld, um auf Pulse umzuschalten.</p> 	<p>Wenn der Garvorgang beendet ist, gibt der Multikocher alle 15 Sekunden einen kurzen Dampfstoß ab.</p> <p>Wenn der Druck vollständig abgelassen ist, schaltet sich die Leuchte der Druckanzeige aus. Dann können Sie den Deckel sicher öffnen.</p>

Funktionen zur

Informationen über den Ein- und Ausbau von Teilen finden Sie unter **Pflege, Reinigung und Aufbewahrung**.

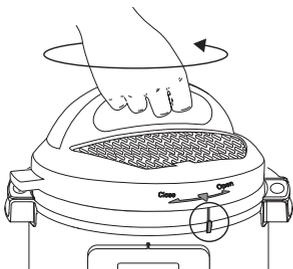
Druckgardeckel

Wenn der Pro Plus eingesteckt ist, ertönt beim Öffnen und Schließen des Deckels ein kurzes Klingeln.

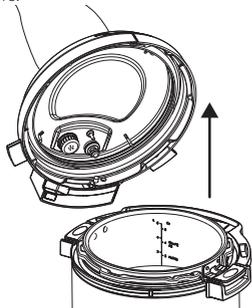
Was wir an ihm lieben	Was Sie darüber wissen sollten
<p>Wenn Sie den Deckel schließen, wird automatisch die Versiegelung veranlasst und das wirklich einfache Druckgaren kann losgehen.</p> <p>Er wird über die Griffe am Gartopf geschlossen.</p> <p>Der Deckelgriff kann sowohl von Links- als auch für Rechtshändern bequem bedient werden und steht im Außentopf des Multikochers aufrecht!</p>	<p>Wenn ohne Druck gegart wird, lässt sich der Deckel abnehmen, sodass Sie während des Gartens den Geschmack testen können.</p> <p>Beim Druckgaren verriegelt der Deckel erst, wenn der Multikocher unter Druck steht.</p> <p>Versuchen Sie nicht, den Deckel unnötig abzunehmen.</p>

Abnehmen des Deckels

- 01** Greifen Sie den Griff und drehen Sie ihn gegen den ▼ Uhrzeigersinn, um die **I** Markierung auf dem Deckel mit der Markierung auf den Außentopf des Multikochers auszurichten.

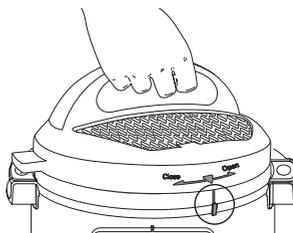


- 02** Heben Sie den Deckel nach oben und vom Außentopf des Multikochers in Richtung Ihres Körpers.

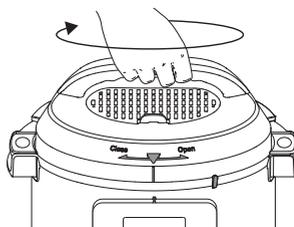


Schließen des Deckels

- 01** Richten Sie die Markierung auf dem Deckel auf die Markierung auf dem Außentopf des Multikochers aus, und senken Sie den Deckel auf die Schiene ab.



- 01** Drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn, bis das Symbol auf dem Deckel auf die Mitte des Bedienfelds ausgerichtet ist.



Sichere Techniken zum Druckablassen finden Sie unter **Druck ablassen**.

Funktionen zur

QuickCool

Verwenden Sie für das schnellste natürliche Ablassen nach dem Druckgaren den QuickCool-Einsatz*.

Was wir an ihm lieben	Was Sie darüber wissen sollten
Es ist eine enorme Zeitersparnis – Sie können den Druck auf natürliche Weise bis zu 50 % schneller ablassen!	Der Metallteil des Deckels wird extrem heiß , weshalb Sie die Schutzabdeckung nicht entfernen sollten, ausgenommen Sie verwenden QuickCool.

Um den QuickCool-Einsatz zu verwenden, füllen Sie ihn mit Eis oder Wasser und frieren Sie ihn ein. Sobald er gefroren ist legen Sie den QuickCool-Einsatz auf das freiliegende Metall des Deckels.

Wenn das Schwimmerventil in den Deckel fällt, entfernen Sie den QuickCool-Einsatz, schütten das Wasser weg und öffnen den Deckel.

*Der QuickCool-Einsatz ist auf instantbrands.co.uk separat erhältlich.

VORSICHT

Der Deckel ist während und nach dem Garen heiß. Das freiliegende Metall **NICHT** mit bloßer Haut berühren, um Verbrennungen zu vermeiden.

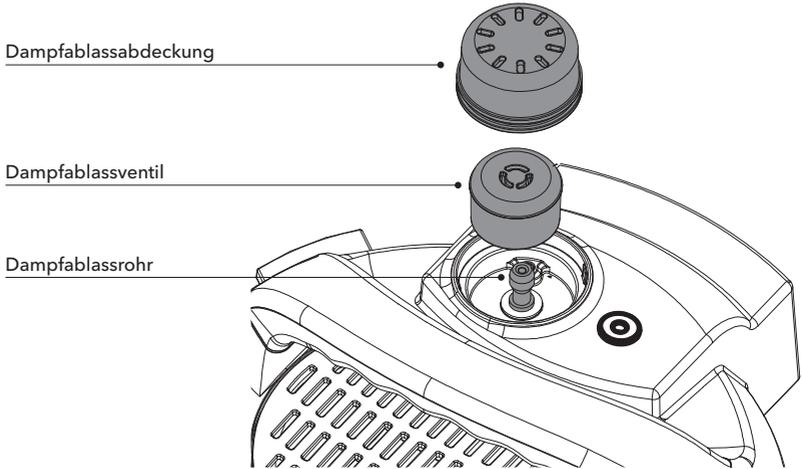
VORSICHT

Der QuickCool-Einsatz ist nicht zum Servieren von Speisen oder Flüssigkeiten gedacht. Um Krankheiten zu vermeiden, sollten Sie keine Lebensmittel oder Flüssigkeiten aus dem QuickCool-Einsatz essen oder trinken.

Funktionen zur

Dampfablassmontage

Die Dampfablassvorrichtung muss vor Gebrauch vollständig installiert werden.



Was wir an ihm lieben

Die Dampfablassabdeckung verteilt den Dampf, wodurch der Druck sanft abgebaut wird.

Was Sie darüber wissen sollten

Das Dampfablassventil sitzt lose auf dem Dampfablassrohr.

Beim Ablassen des Drucks entweicht Dampf vom Gartopf durch das Dampfablassrohr und Dampfablassventil und oben aus der Dampfablassabdeckung. Es ist wichtig, den Bereich sauber und frei zu halten.

⚠️ WARNUNG

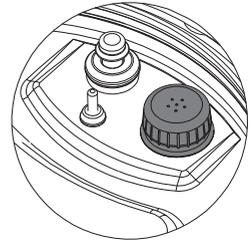
Die Dampfablassvorrichtung darf weder blockiert noch abgedeckt werden, um Sachschäden oder Verletzungen zu vermeiden.

Funktionen zur

Anti-Blockier-Schutz

Der Anti-Blockier-Schutz verhindert, dass Speisereste durch das Dampfablassrohr nach oben gelangen, was zur Druckregulierung beiträgt.

Der Anti-Blockier-Schutz ist ein wesentlicher Bestandteil der Produktsicherheit und für das Druckgaren erforderlich, daher muss er vor dem Gebrauch installiert werden.

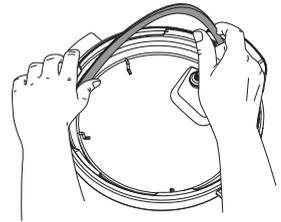


Dichtungsring

Wenn der Druckgardeckel geschlossen ist, sorgt der Dichtungsring für einen luftdichten Verschluss von Deckel und Topf.

Der Dichtungsring muss vor dem Gebrauch angebracht werden.

 In den Deckel darf immer nur ein Dichtungsring eingesetzt werden.



 **Instant-Tipp:** Silikon ist porös und absorbiert daher starke Aromen und bestimmte Gerüche. Halten Sie zusätzliche Dichtungsringe bereit, um die Übertragung dieser Aromen und Gerüche zwischen Speisen zu begrenzen. Besuchen Sie unseren Shop, um mit der Farbcodierung Ihrer Küche zu beginnen!

VORSICHT

Prüfen Sie ihn vor dem Garen immer auf Schnitte, Verformung und korrekten Sitz, da sich die Dichtungsringe bei normalem Gebrauch mit der Zeit ausdehnen. NICHT benutzen, wenn Sie eine Ausdehnung, Verformung oder Beschädigung Ihres Dichtungsringes bemerken.

Ersetzen Sie den Dichtungsring alle 12 bis 18 Monate oder früher und verwenden Sie nur zugelassene Instant Pot-Dichtungsringe.

Werden diese Anweisungen nicht beachtet, könnten Lebensmittel austreten, was zu Verletzungen oder Sachschäden führen kann.

Funktionen zur

Druckanzeige

Die Druckanzeige auf dem Bedienfeld zeigt an, wann der Deckel sicher geöffnet werden kann.

- **Unter Druck**

Das Symbol der Druckanzeige leuchtet rot auf, um anzuzeigen, dass der Deckel nicht sicher geöffnet werden kann.

- **Druck abgelassen**

Wenn das Symbol der Druckanzeige nicht leuchtet, kann das Gerät sicher geöffnet werden.

Das Schwimmerventil und die Silikonkappe arbeiten zusammen, um den unter Druck stehenden Dampf abzudichten. Versuchen Sie nicht, den Instant Pot zu benutzen, wenn das Schwimmerventil nicht richtig installiert ist.



GEFAHR

Versuchen Sie NICHT, den Deckel zu entfernen, während die Druckanzeige leuchtet und NIEMALS, den Deckel gewaltsam zu öffnen. Der Inhalt steht unter extremem Druck. Bevor Sie versuchen, den Deckel zu entfernen, muss das Schwimmerventil unten sein. Bei Zuwiderhandlung kann es zu schweren Verletzungen und/oder Sachschäden kommen.

Garen

Der Instant Pot Pro Plus ist in der Küche erstaunlich vielseitig.

Wenn Sie ein Programm gestartet haben und die Garzeit, Druckstufe, Entlüftung oder Temperatur ändern müssen, tippen Sie einfach auf das entsprechende Feld, passen das Smart-Programm nach Ihren Wünschen an und tippen dann auf **Start!**

VORSICHT

Überprüfen Sie vor dem Gebrauch den Deckel und den Gartopf sorgfältig, um sicherzustellen, dass sie sauber und in einem guten Gebrauchszustand sind.

- Um Verletzungen oder Schäden am Gerät zu vermeiden, ersetzen Sie den Gartopf, wenn er verbeult, verformt oder beschädigt ist.
- Verwenden Sie zum Garen nur zugelassene Instant Pot Gartöpfe, die extra für dieses Modell hergestellt wurden.

Stellen Sie immer sicher, dass das Heizelement sauber und trocken ist, bevor Sie den Gartopf in den Außentopf des Multikochers einsetzen.

Werden diese Anweisungen nicht beachtet, kann der Multikocher Schaden nehmen. Ersetzen Sie beschädigte Teile, um eine sichere Funktionsweise zu gewährleisten.

WARNUNG

Den Gartopf **NICHT** höher als bis zu der auf dem Gartopf markierten **max. Füllstandsanzeige** befüllen.

Füllen Sie beim Garen von Speisen, die sich ausdehnen (z. B. Reis, Bohnen, Nudeln), den Gartopf nicht höher als bis zu der auf dem Gartopf markierten **halben Füllstandsanzeige**.

Garen Sie immer mit eingesetztem Gartopf. Lebensmittel oder Flüssigkeiten **NICHT** in den Außentopf des Multikochers schütten.

Um das Risiko von Verletzungen und/oder Sachschäden zu vermeiden, geben Sie die Lebensmittel und flüssigen Zutaten in den Gartopf und setzen den Gartopf dann in den Außentopf des Multikochers.

VORSICHT

Verwenden Sie beim Garen von Fleisch immer ein Fleischthermometer, um sicherzustellen, dass die Temperatur im Inneren eine sichere Mindesttemperatur erreicht.

Garen

Druckgaren, Reis und Konservieren

Zaubern mit Starthilfe! Diese Programme setzen Dampfdruck ein, um Speisen schnell und gleichmäßig durchzugaren, wodurch Sie jedes Mal köstliche Ergebnisse erzielen!

Die besten Ergebnisse erzielen Sie beim Druckgaren, wenn Sie sich an ein zugelassenes Instant-Pot-Rezept oder eine unserer bewährten Druckgartabellen halten, in denen das Getreide-zu-Wasser-Verhältnis für die Zubereitung einer Vielzahl von Reis- und Getreidesorten angegeben ist.

Wählen Sie je nach Smart-Programm zwischen 3 Druckstufen.

Druckstufe	Empfohlene Verwendung	Hinweise
Low (Niedrig) 5,8 - 7,2 Psi (30 - 50 kPa)	Fisch und Meeresfrüchte, weiches Gemüse und Reis. Auch für das Konservieren von säurereichen Lebensmitteln.	Beim Druckgaren regelt die Druckstufe die Gartemperatur, sodass ein höherer Druck zu einer höheren Gartemperatur führt.
High (Hoch) 10,2 - 11,6 Psi (70 - 90 kPa)	Eier, Fleisch, Geflügel, Wurzelgemüse, Hafer, Bohnen, Getreide, Knochenbrühe, Eintopf, Chili.	
Max (15 Psi) (95 - 115 kPa)	Konservieren von säurearmen Lebensmitteln, zähen Fleischstücken und für geschmackvolle Brühen.	

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

Instant-Topfgröße	Mindestflüssigkeitsmenge für das Druckgaren*
5.7 Litres	375 mL

*Sofern im Rezept nicht anders angegeben.

 Instant-Tipp: Verwenden Sie den multifunktionalen Einsatz, um Speisen gleichmäßig zu erhitzen, um zu verhindern, dass Nährstoffe in die Kochflüssigkeit gelangen, damit Öl und Fett von den Speisen abtropfen können und keine Speisen am Boden des Gartopfes anbrennen.

VORSICHT

Um Verbrennungen oder Verbrühungen zu vermeiden, müssen Sie beim Druckgaren mit mehr als 60 ml Öl, Saucen auf Ölbasis, Dosensuppen mit Sahne und dicken Saucen vorsichtig sein. Um Saucen zu verdünnen, geben Sie eine geeignete Flüssigkeit hinzu. Vermeiden Sie Rezepte, die mehr als 1/4 Tasse (60 ml) Öl- oder Fettgehalt verlangen.

Garen

Druckgaren, Reis und Konservieren

Smart-Programme	Standard-Garzeit	Garzeitbereich	Standarddruck	Verfügbare Druckstufen
Pressure Cook (Druckgaren)	10 Minuten (00:10)	0 Minuten bis 4 Stunden (00:00 to 04:00)	Hoch	Niedrig Hoch Max
Rice (Reis)	12 Minuten (00:12)	0 Minuten bis 1 Stunde (00:00 to 01:00)	Niedrig	Niedrig Hoch
Canning (Konservieren)	30 Minuten (00:30)	0 Minuten bis 4 Stunden (00:00 to 04:00)	Max.	Niedrig Max.

- 01** Geben Sie Lebensmittel und Flüssigkeit gemäß der Angaben in Ihrem Rezept in den Gartopf.
- 02** Setzen Sie den Gartopf in den Außentopf des Multikochers ein..
- 03** Setzen Sie den Druckgardeckel auf und schließen Sie ihn, wie in **Funktionen zur Druckregelung** beschrieben: **Druckgardeckel**.
- 04** Tippen Sie auf das Smart-Programm, das Sie verwenden möchten. **Pressure Cook** (Druckgaren), **Rice (Reis)** oder **Canning** (Konservieren).
- 05** Tippen Sie auf das Feld **Stunden** oder auf das Feld **Minuten** und drehen Sie dann das Einstellrad, um die Garzeit in Stunden und/oder Minuten einzustellen.
- 06** Tippen Sie auf das Feld **Pressure** (Druck), um zwischen den verfügbaren Druckstufen **Low** (niedrig), **High** (hoch) und **Max** umzuschalten.
- 07** Tippen Sie auf das Feld **Venting** (Entlüften), um zwischen den Druckablassoptionen **Natural**, **Pulse** und **Quick** umzuschalten.
- 08** Tippen Sie auf **Start**, um zu beginnen..
-  Das Display zeigt **On (An)** und die Garfortschrittsanzeige zeigt **Pre-heating** (Vorheizen) an.
Lesen Sie **Druckgaren 101**, um einen Blick hinter die Kulissen zu werfen und herauszufinden, was in diesem wunderbaren Topf so vor sich geht..
- 09** Wenn das Smart-Programm beendet ist, zeigt das Display **End** an, wenn **Keep Warm** (Warmhalten) ausgeschaltet ist. Wenn nicht, beginnt der Timer, von **00:00** bis zu 10 Stunden (**10:00**) zu zählen.

Die Warmhaltefunktion schaltet sich automatisch ein. Wenn Sie nicht möchten, dass der Pro Plus nach dem Garen die Warmhaltefunktion ausführt, drücken Sie jederzeit auf **Keep Warm**, um sie auszuschalten.

Der Startverzögerungs-Timer kann so eingestellt werden, dass automatisch mit dem Druckgaren begonnen wird. Wie der Startverzögerungs-Timer eingestellt wird, sehen Sie unter **Bedienfeld: Einstellungen**.

Über das Konservieren

Das Smart-Programm Canning (Konservieren) ist eine Druckgarfunktion, die auf den traditionellen Grundsätzen des Einmachens beruht. Wenn Sie das richtige Verfahren zum Konservieren beachten, kann es eine einfache und wirtschaftliche Methode sein, um zuhause hochwertige Lebensmittel zu konservieren.

Der Pro Plus verfügt über 2 Druckkonservierungseinstellungen:

Niedrig	Perfekt zum Konservieren von Obst mit hohem Säuregehalt, einschließlich Saucen, Marmeladen und Chutneys.
Max.	Bewahren Sie Ihre herrlichen vegetarischen Saucen und Gemüse mit hohem Säuregehalt sowie säurearme Lebensmittel wie Saucen und Suppen, die Fleisch enthalten, über längere Zeit auf.

VORSICHT

Beim Konservieren müssen die Rezepte genau befolgt werden. Wenn Sie die Garzeiten, Zutaten oder Temperaturen ändern, kann dies gefährlich werden. Halten Sie sich genau an die im Rezept angegebene Zeit, Temperatur/Druck und Vorgehensweise, um die Lebensmittel vor schädlichen Bakterien, Schimmelpilzen und Enzymen zu schützen.

Unsachgemäßes Konservieren kann dazu führen, dass konservierte Lebensmittel verderben, was Krankheiten auslösen kann. Dosen nicht in Höhen über 2000 m (6600 ft) unter Druck setzen.

Sterilisieren von Gläsern für das Konservieren

Ihre zu konservierenden Lebensmittel müssen in sterile, leere Gläser gefüllt werden.

ANMERKUNG

Überprüfen Sie Ihre Gläser, Deckel und Dichtungen stets auf Risse und andere Mängel. Das Sterilisieren der Gläser sollte unmittelbar vor dem Abfüllen geschehen. Um eine sichere Konservierung zu gewährleisten, sollte ein übermäßiger Kontakt mit der Luft vermieden werden.

- 01** Waschen Sie die Gläser mit heißem Wasser und Spülmittel und spülen Sie sie anschließend gründlich aus.
- 02** Setzen Sie den Gartopf in den Außentopf des Kochers und legen Sie dann den Dampfeinsatz auf den Boden des Gartopfes.
- 03** Stellen Sie die Gläser auf den Dampfeinsatz.
Der Druckkocher fasst bis zu 4 x 500-ml-Gläser.
- 04** Füllen Sie den Gartopf bis zur ersten Füllstandsanzeige (**1**) mit Wasser.
- 05** Folgen Sie den Schritten **03** bis **07** unter **Druckgaren, Reis** und **Konservieren**, um Folgendes zu programmieren:
 - a. Druckstufe: Niedrig
 - b. Zeit 10 Minuten (00:10)
 - c. Entlüftungsmethode: Schnell
- 06** Tippen Sie auf Start, um mit dem Sterilisieren zu beginnen.

Canning 101

Befüllen der Gläser für das Konservieren

Wählen Sie ein Rezept, das vorgetestet und für die Druckkonservierung zugelassen wurde. Obwohl die Zutaten wechseln können, ist das Verfahren stets dasselbe!

- 01** Befüllen Sie die warmen, sterilisierten Einmachgläser mit Lebensmitteln und Flüssigkeit.
Folgen Sie Ihrem Rezept, um den erforderlichen Freiraum einzuhalten..
- 02** Verwenden Sie einen sterilisierten, flexiblen, nicht porösen Spatel, um eingeschlossene Luftblasen zu entfernen.
- 03** Legen Sie einen sterilisierten Deckel auf das Glas und befestigen Sie dann noch ein Schraubband. Ziehen Sie das Band mit der Hand fest an. Nicht überdrehen.
Stellen Sie die gefüllten und verschlossenen Gläser auf den Dampfeinsatz im Gartopf.
- 04** Gießen Sie heißes Wasser in den Gartopf, bis die Gläser zu $\frac{1}{4}$ im Wasser stehen ($1\frac{1}{2}$ L).
- 05** Folgen Sie den Schritten unter **Garen: Druckgaren, Reis und Konservieren** (bei Schritt 02 beginnen), um die geeignete Konservierungszeit und Druckstufe für Ihr Rezept einzustellen..

Garen

NutriBoost™

NutriBoost ist eine Impulsablasseneinstellung, die inmitten des Druckgarens und des Reis-Smart-Programms aktiviert werden kann. Die Siedebewegung hilft dabei, die Lebensmittel zu zerkleinern, wodurch Nährstoffe ergänzt, Aromen verstärkt und Strukturen verbessert werden. Hervorragend für reichhaltige Knochenbrühe und cremiges Risotto geeignet!

NutriBoost ist super einfach zu bedienen – tippen Sie einfach auf das Feld **NutriBoost**, um es ganz wie Sie möchten ein- oder auszuschalten (**On** und **Off**)

Smart-Programme	Was Sie darüber wissen sollten
Pressure Cook (Druckgaren)	Der Multikocher gibt in den letzten 15 Minuten der Garphase Dampfstöße ab.
Rice (Reis)	Der Multikocher gibt während der ersten 3 Minuten der Garphase Dampfstöße ab..

VORSICHT

Verwenden Sie NutriBoost nicht, wenn Sie stärkehaltige oder schaumige Lebensmittel wie Haferbrei, Haferflocken oder Nudeln garen, um Spritzer und austretende Lebensmittel zu vermeiden. Wird NutriBoost verwendet, sollte der Multikocher genau im Auge behalten werden.

Garen

Dampfgaren

Das Dampfgarprogramm funktioniert wie ein normaler Dampfgarer, bei dem Flüssigkeit im Kochtopf zum Kochen gebracht wird, um die Speisen mit heißem Dampf zu garen. Verwenden Sie beim Dampfgaren den Multifunktionseinsatz, damit die Lebensmittel nicht in die kochende Flüssigkeit gelangen.

Smart-Programme	Standardzeit	Zeitspanne	Standardtemperatur
Steam (Dampfgaren)	10 Minuten (00:10)	1 Minute bis 1 Stunde (00:01 to 01:00)	98°C Nicht einstellbar.

VORSICHT

Der Gartopf und das Zubehör sind während und nach dem Garen heiß. Verwenden Sie immer einen geeigneten Handschutz, wenn Sie Lebensmittel in einen heißen Gartopf geben oder daraus entnehmen, um Verletzungen und/oder Sachschäden zu vermeiden.

ANMERKUNG

Der Deckel kann während des Garvorgangs abgenommen werden, um einen einfachen Zugriff auf die Lebensmittel zu haben. Im Dampfmodus gibt das Gerät ständig Dampf ab, um einen zu hohen Druckaufbau im Gartopf zu vermeiden.

ANMERKUNG

Wenn Dampf im Gartopf ist, spüren Sie beim Aufsetzen des Deckels möglicherweise einen Widerstand. Lassen Sie den Deckel vollständig in die Führung einrasten, bevor Sie ihn schließen.

- 01** Geben Sie Wasser in den Gartopf.
- 02** Setzen Sie den Gartopf in den Außentopf des Multikochers ein.
- 03** Setzen Sie den Druckgardeckel auf und schließen Sie ihn, wie in **Funktionen zur Druckregelung** beschrieben: **Druckgardeckel**.
- 04** Tippen Sie auf **Steam**.
- 05** Drehen Sie das Einstellrad, um die Garzeit einzustellen.
- 06** Drücken Sie auf **Start**, um zu beginnen.
Das Display zeigt On (An) und die Garfortschrittsanzeige zeigt **Pre-heating** (Vorheizen) an.
- 07** Wenn der Pro Plus die Zieltemperatur erreicht, wechselt die Fortschrittsanzeige auf Cooking (Garen) und der Timer zählt die Zeit herunter..
- 08** Wenn das Smart-Programm beendet ist, wird auf dem Display End angezeigt. Automatic Keep Warm (Automatisches Warmhalten) kann mit Steam (Dampfgaren) nicht verwendet werden.

Der Startverzögerungs-Timer kann so eingestellt werden, dass das Gerät automatisch mit dem Dampfgaren beginnt, während Sie im Bett liegen, arbeiten, Besorgungen machen oder mit anderen Gerichten beschäftigt sind. Wie der Startverzögerungs-Timer eingestellt wird, sehen Sie unter **Bedienfeld: Einstellungen**.

Garen

Schongaren

Das Programm Slow Cook ist vergleichbar mit traditionellem Schongaren, sodass Sie alle Lieblingsrezepte Ihrer Familie weiterhin verwenden können!

Garzeitbereich	Temperaturstufe	Empfohlene Verwendung	Hinweise
30 Minuten bis 24 Stunden (00:30 bis 24:00)	Niedrig	Für schonendes langsames Garen für alle Tage.	Sie können den Druckgardeckel verwenden oder jeden Glasdeckel mit Entlüftungsloch, wenn Sie Ihre Lebensmittel beim Garen im Auge behalten möchten.
	Hoch	Schongaren, nur ein bisschen schneller.	Die Gerichte sollten mindestens 3 Stunden (03:00) garen, sofern in Ihrem Rezept nichts anderes angegeben ist.

Der Deckel kann während des Garvorgangs abgenommen werden, um einen einfachen Zugriff auf die Lebensmittel zu haben. Das Gerät lässt im Modus Schongaren ständig Dampf ab, um einen zu hohen Druckaufbau im Gartopf zu vermeiden. Sichere Entlüftungstechniken finden Sie unter **Druck ablassen**.

- 01** Geben Sie flüssige Zutaten so in den Gartopf, wie es in Ihrem Rezept angegeben ist.
- 02** Setzen Sie den Gartopf in den Außentopf des Multikochers ein.
- 03** Setzen Sie den Druckgardeckel auf und schließen Sie ihn, wie in **Funktionen zur Druckregelung** beschrieben: **Druckgardeckel**.
- 04** Tippen Sie auf **Slow Cook** (Schongaren).
- 05** Tippen Sie auf das Feld **Stunden** oder auf das Feld **Minuten** und drehen Sie dann das Einstellrad, um die Garzeit in Stunden und/oder Minuten einzustellen.
- 06** Tippen Sie auf das Feld **Temperatur**, um zwischen hoher und niedriger Temperatur zu wechseln.
- 07** Drücken Sie auf **Start**, um zu beginnen.
Der Fortschrittsbalken zeigt **Pre-heating** (Vorheizen) an, und der Timer beginnt sofort herunterzuzählen.
- 08** Wenn der Pro Plus die Zieltemperatur erreicht, wechselt die Fortschrittsanzeige auf **Cooking**.
- 09** Wenn das Smart-Programm beendet ist, zeigt das Display End an, wenn Keep Warm (Warmhalten) ausgeschaltet ist. Wenn nicht, beginnt der Timer, von 00:00 bis zu 10 Stunden (10:00) zu zählen.

Die Funktion Keep Warm schaltet sich automatisch ein, wenn das Schongaren beendet ist. Wenn Sie nicht möchten, dass der Pro Plus automatisch die Warmhaltefunktion ausführt, drücken Sie jederzeit auf Keep Warm, um die Warmhaltefunktion auszuschalten.

Der Startverzögerungs-Timer kann so eingestellt werden, dass das Gerät automatisch mit dem Schongaren beginnt, während Sie im Bett liegen, arbeiten, Besorgungen machen oder mit anderen Gerichten beschäftigt sind. Wie der Startverzögerungs-Timer eingestellt wird, sehen Sie unter Bedienfeld: Einstellungen.

Garen

Sautieren

Verwenden Sie Sauté vor oder nach anderen Garmethoden, wie Sie eine Bratpfanne, eine Grillpfanne oder einen Flachgrill zum Köcheln, Reduzieren und Eindicken von Flüssigkeiten, zum Anbraten von Speisen und zum Karamellisieren von Gemüse sowie zum Anbraten von Fleisch verwenden würden.

 Instant-Tipp: Wenn es Ihnen lieber ist, können Sie den Gartopf auf jedem Elektro-, Ceran-, Gas- und Induktionskochfeld verwenden. Die Silikongriffe erleichtern das Festhalten und Rühren ohne Verrutschen!

Standardzeit	Zeitspanne	Standardtemperatur	Temperaturbereich
30 Minuten (00:30)	1 Minute bis 1 Stunde (00:01 bis 01:00)	Hoch	Hoch Niedrig Benutzerdefiniert: Stufen 1 bis 6

- 01 Setzen Sie den Gartopf in den Außentopf des Multikochers ein. **Verwenden Sie keinen Deckel.**
- 02 Tippen Sie auf **Sauté**.
- 03 Drehen Sie das Einstellrad, um die Garzeit einzustellen..
- 04 Tippen Sie auf das Feld **Temperatur**, um zwischen hoher und niedriger und benutzerdefinierter Temperatur zu wechseln.
Um eine benutzerdefinierte Temperatur einzustellen, drehen Sie das Einstellrad, um Ihre bevorzugte Temperaturstufe auszuwählen. Es stehen 6 benutzerdefinierte Temperaturstufen zur Auswahl, die als **LE 1** (die niedrigste Temperatur) bis zu **LE 6** (die höchste Temperatur) angezeigt werden. Diese Stufen ähneln den Temperaturstufen an Ihrem Herd.
- 05 Tippen Sie auf **Start**, um zu beginnen.
Das Display zeigt **On** (An) und die Garfortschrittsanzeige zeigt **Pre-heating** (Vorheizen) an.
- 06 Wenn der Pro Plus die Zieltemperatur erreicht hat, bewegt sich die Fortschrittsanzeige zu **Cooking** und das Display zeigt einige Augenblicke lang **Hot** (Heiß) an, bevor es zum Countdown-Timer umschaltet.
- 07 Geben Sie die Zutaten in den Gartopf.
-  Wenn Sie Ihre Lebensmittel hinzugeben, bevor der Gartopf die Zieltemperatur erreicht hat, wird die Meldung Hot möglicherweise nicht angezeigt. Das ist normal.
- 08 Wenn die Zutaten vor Ablauf der Zeit fertig gegart sind, tippen Sie auf **Cancel**, um das Smart-Programm zu beenden, andernfalls zeigt das Display **End** an, wenn das Smart-Programm beendet ist.

Die Startverzögerung und die automatische Warmhaltefunktion können mit der Funktion Sauté nicht verwendet werden.

Garen

Ablöschen

Das Anbraten von Fleisch und Gemüse vor dem Druckgaren ist die perfekte Methode, um den Geschmack zu verstärken, da der Zucker durch die hohe Hitze des Sauté-Smart-Programms karamellisiert. Durch das Ablöschen des Gartopfes können Sie diese Aromen in herrlichen Soßen, Bratensoßen und vielem mehr freisetzen.

Zum Ablöschen nehmen Sie die Lebensmittel aus dem Gartopf und geben eine dünne Flüssigkeit wie Wasser, Brühe oder Wein auf die heiße Oberfläche. Verwenden Sie einen Schaber aus Holz oder Silikon, um Lebensmittel, die am Boden des Gartopfes haften, zu lösen und unter die Flüssigkeit zu rühren.

VORSICHT

Das Sauté-Smart-Programm erreicht hohe Temperaturen. Bei dieser Einstellung können Lebensmittel anbrennen, wenn sie nicht überwacht werden. KEINEN Deckel verwenden und den Multikocher NICHT unbeaufsichtigt lassen, während Sie Sauté verwenden.

Joghurt

Gedacht zum leichten Fermentieren bei Joghurt-Rezepten mit und ohne Milch, die man immer wieder machen kann.

Instant-Topfgröße	Mindestmilchmenge	Maximale Milchmenge
5.7 Litres	1 L	3.8 L

Temperaturstufe	Temperaturbereich	Standardzeit	Zeitspanne	Empfohlene Verwendung
Niedrig	Nicht einstellbar	8 hours (08:00)	30 minutes to 99 hours and 30 minutes (00:30 to 99:30)	Fermentation
Hoch	Nicht einstellbar	boil	Nicht einstellbar	Pasteurisation
Benutzerdefinierte Standardeinstellung: 33 °C	25 to 85°C	8 Stunden (08:00)	30 Minuten bis 99 Stunden und 30 Minuten (00:30 bis 99:30)	Milchfreie Fermentation

Garen

Beginnend mit ...	Tun Sie das!
Pasteurisierte oder nicht pasteurisierte Milch	Befolgen Sie alle nachstehenden Schritte
H-Milch	Überspringen und fortfahren mit Schritt 2: Starterkultur hinzufügen. Dies ist die „Kaltstart“-Methode der Joghurtherstellung.

Was Sie brauchen werden:

- Lebensmittel-Thermometer
- Milch oder eine milchfreie Alternative
- Aktive Joghurtkultur

Schritt 1: Milch pasteurisieren

01 Geben Sie die Milch oder Milchalternative in den Gartopf sowie alle anderen Zutaten, die Sie für Ihr Rezept benötigen..

02 Setzen Sie den Druckgardeckel auf und schließen Sie ihn, wie in **Funktionen zur Druckregelung** beschrieben: Druckgardeckel.

03 Tippen Sie auf **Yogurt**.

04 Tippen Sie auf das Feld **Temperature**, um sie auf High (Hoch) umzuschalten..

 Die Zeit für die Pasteurisierung ist ebenso voreingestellt wie die Temperatur und beide können nicht verändert werden.

05 Drücken Sie auf **Start**, um zu beginnen.. Das Display zeigt **On** (An) und die Garfortschrittsanzeige zeigt **Pre-heating** (Vorheizen) an. Wenn die Fortschrittsanzeige auf Cooking (Garen) umschaltet, wird Boil (Kochen) angezeigt.

06 Das Display zeigt **End**, wenn die Pasteurisierung abgeschlossen ist.

 Die Milch muss mindestens 72 °C erreichen, damit sie richtig pasteurisiert wird. Verwenden Sie ein Thermometer, um die Temperatur zu überprüfen.

Schritt 2: Starterkultur hinzufügen

01 Lassen Sie die Milch auf knapp unter 43 °C abkühlen, was Sie mit einem Thermometer überprüfen.

02 Geben Sie die Starterkultur in die Milch und halten Sie sich dabei an die Anweisungen für die Starterkultur.

 Naturjoghurt mit Aktivkulturen kann als Starterkultur dienen. Folgen Sie einem bewährten Instant-Pot-Joghurt-Rezept, wenn Sie Joghurt als Starterkultur verwenden.

03 Setzen Sie den Druckgardeckel auf und schließen Sie ihn, wie in **Funktionen zur Druckregelung** beschrieben: Druckgardeckel.

Schritt 3: Milch fermentieren

01 Tippen Sie auf **Yogurt**.

02 Tippen Sie auf das Feld **Temperature**, um sie auf Low (Niedrig) umzuschalten. Um eine benutzerdefinierte Temperatur einzustellen, tippen Sie auf das Feld **Temperature**, um zu **Cus** zu wechseln, und drehen Sie dann das Einstellrad, um eine Temperatur auszuwählen.

03 Tippen Sie auf das Feld Stunden oder auf das Feld Minuten und drehen Sie dann das Einstellrad, um die Fermentationszeit in Stunden und/oder Minuten einzustellen.

04 Tippen Sie auf **Start**, um zu beginnen. Das Display zeigt **On** und die Fortschrittsanzeige zeigt **Pre-heating** an.

05 Das Display zeigt **End**, wenn die Fermentation abgeschlossen ist.

Garen

Tipps für die Joghurtherstellung

- Je dickflüssiger die Milch ist, desto dickflüssiger wird der Joghurt!
- Für einen noch dickeren Joghurt pasteurisieren Sie Ihre Milch vor dem Fermentieren zweimal.
- Je länger Sie Ihre Milch fermentieren, desto saurer wird der Joghurt.
- Verwenden Sie ein Sehtuch, um die flüssige Molke abzuseihen und einen schmackhaften Joghurt nach griechischer Art zu erhalten.
- Lassen Sie Ihren frischen Joghurt abkühlen und stellen Sie ihn dann für 12 bis 24 Stunden (abgedeckt) in den Kühlschrank, damit sich die Aromen entfalten können.
- Honig, Nüsse, Samen und frisches Obst passen perfekt zu Ihrem selbstgemachten Joghurt!

Verwendung von Joghurtbechern

Joghurtbecher sind eine praktische Art, um Joghurt in Portionen aufzuteilen.

- 01** Nach **Schritt 2: Geben Sie die Starterkultur hinzu**, gießen die Milch vorsichtig in Ihre Joghurtbecher und verschließen sie fest.
- 02** Stellen Sie den Dampfeinsatz auf den Boden des Gartopfes.
- 03** Stellen Sie die Joghurtbecher auf den Einsatz und füllen Sie Wasser in den Gartopf, bis die Becher bis zur Hälfte im Wasser stehen.
- 04** Befolgen Sie die Schritte von **Schritt 3: Joghurt normal** fermentieren.

Garen

Vakuulgaren

Beim Sous Vide (Vakuulgaren) werden die Lebensmittel in einem luftdichten, lebensmittelechten Beutel über einen langen Zeitraum unter Wasser gegart. Die Speisen garen in ihrem eigenen Saft und kommen köstlich und unglaublich zart heraus.

⚠ VORSICHT

Überfüllen Sie den Gartopf nicht, um Schäden am Multikocher zu vermeiden. Der gesamte Inhalt (Wasser- und Lebensmittelbeutel) sollte zwischen der Wasserlinie und dem Rand des Gartopfes mindestens einen Freiraum von 5 cm lassen.

Standard-Garzeit	Zeitspanne	Standardtemperatur	Temperaturbereich
3 Stunden (03:00)	30 Minuten bis 99 Stunden und 30 Minuten (00:30 bis 99:30)	56°C	25 bis 90°C

Sie brauchen:

- Servierzange
- Thermometer
- Lebensmittelechte, luftdichte, wiederverschließbare Lebensmittelbeutel oder
- Vakuuierer und lebensmittelechte Vakuumbbeutel

Schritt 1: Vorbereitung des Sous-Vide-Wasserbads

- 01** Füllen Sie den Gartopf bis zur Markierung **Half Fill** (halbe Füllung), wie auf Ihrem Gartopf angegeben, und setzen Sie ihn dann in den Außentopf des Multikochers..
- 02** Setzen Sie den Druckgardeckel auf und schließen Sie ihn, wie in **Funktionen zur Druckregelung** beschrieben: Druckgardeckel.

Schritt 2: Einrichten des Pro Plus für das Sous-Vide-Garen

- 03** Tippen Sie auf Sous-Vide.
- 04** Tippen Sie auf das Feld Stunden oder auf das Feld Minuten und drehen Sie dann das Einstellrad, um die Garzeit in Stunden und/oder Minuten einzustellen die Wasserbadtemperatur ein.

- 05** Um eine benutzerdefinierte Temperatur einzustellen, tippen Sie auf das Feld Temperature und stellen Sie dann über das Einstellrad
- 06** Drücken Sie auf **Start**, um das Wasser im Gartopf zu erhitzen. Das Display zeigt On (An) und die Garfortschrittsanzeige zeigt **Pre-heating** (Vorheizen) an.

Schritt 3: Die Lebensmittel vorbereiten

- 01** Während das Wasser erhitzt wird, beginnen Sie damit, Ihre Speisen nach Wunsch zu würzen. Unter **Zutaten und Gewürze** unten finden Sie Tipps!
- 02** Wenn Sie fertig sind, teilen Sie jede Portion in einzelne Beutel auf.
- 03** Entfernen Sie die gesamte Luft aus den Beuteln und verschließen Sie sie fest.

Garen

Schritt 4: Fertigbaren des Lebensmittels!

01 Sobald das Wasserbad bereit ist, zeigt das Display einige Augenblicke lang **Hot** (Heiß) an, bevor es auf den Countdown-Timer umschaltet.

02 Nehmen Sie den Deckel ab und tauchen Sie die versiegelten Beutel vorsichtig in das Wasser.

 Die Lebensmittel in den Beuteln sollten unter Wasser sein, geben Sie also bei Bedarf mehr erhitztes Wasser in den Gartopf. Wenn Sie aber einen wiederverschließbaren Beutel verwenden, stellen Sie sicher, dass die Versiegelung über dem Wasser bleibt.

03 Setzen Sie den Druckgardeckel auf und schließen Sie ihn, wie in **Funktionen zur Druckregelung** beschrieben: Druckgardeckel.

04 Wenn das Smart-Programm beendet ist, wird auf dem Display **End** angezeigt. Öffnen Sie den Multikocher und nehmen Sie die Beutel vorsichtig mit Ihrer Zange aus dem heißen Wasser.

05 Öffnen Sie die Beutel und prüfen Sie mit einem Thermometer, ob sie fertig sind.

Scharfes Anbraten und wenden

Das Fleisch nach dem Schongaren scharf anzubraten, ist der einfachste Weg, um die bereits köstlichen Aromen zu verstärken, ohne es zu lange zu kochen. Probieren Sie das scharfe Anbraten, um zartes, saftiges Fleisch mit einer schönen Kruste zu erhalten..

01 Nehmen Sie das Fleisch nach dem Vakuumgaren aus dem Kochbeutel und tupfen Sie es vorsichtig trocken, um möglichst viel Feuchtigkeit von der Außenseite des Fleisches zu entfernen..

 Es mag Ihrer Intuition widersprechen, aber überspringen Sie diesen Schritt nicht - am Ende werden Sie mit mehr Geschmack und einem großartig aussehenden Ergebnis belohnt!

02 Verwenden Sie das Sauté-Programm zum scharfen Anbraten, oder benutzen Sie eine gusseiserne Pfanne, eine Bräunungsfackel oder einen Grill - alles, was heiß ist, um die Feuchtigkeit einzuschließen!

03 Decken Sie Ihr Fleisch mit Folie ab und lassen Sie es je nach Größe des Stücks 5-20 Minuten ruhen..

Zutaten und Gewürze

- Beim Salz reicht eine kleine Menge aus, daher ist es besser, etwas weniger als normalerweise zu verwenden, vor allem bei Fleisch, Geflügel und Fisch. Wenn Sie nach dem Garen feststellen, dass Sie mehr Salz benötigen, können Sie nach Geschmack nachsalzen.
- Verwenden Sie beim Vakuumgaren hochwertige und frische Zutaten, um den bestmöglichen Geschmack zu gewährleisten.
- Verwenden Sie anstelle von Knoblauchpulver besser frischen Knoblauch. Knoblauchpulver kann beim Vakuumgaren bitter werden. Mit frischem Knoblauch erzielen Sie die besten Ergebnisse.

Garen

Warmhalten

Perfekt zum Aufwärmen von Mahlzeiten oder um Speisen für einen langen Zeitraum warm zu halten.

Standardzeit	Zeitspanne	Standardtemperatur	Temperaturbereich
10 Stunden (10:00)	10 Minuten bis 10 Stunden (00:10 bis 10:00)	Hoch	Hoch Niedrig Benutzerdefiniert: 25 bis 90 °C

- 01 Tippen Sie auf **Keep Warm** (Warmhalten).
- 02 Tippen Sie auf das Feld **Stunden** oder das Feld **Minuten** und stellen Sie dann mit dem Einstellrad die Warmhaltezeit in Stunden und/oder Minuten ein.
- 03 Tippen Sie auf das Feld **Temperatur**, um zwischen hoher und niedriger und benutzerdefinierter Temperaturstufe umzuschalten.
Um eine benutzerdefinierte Temperatur einzustellen, tippen Sie auf das Feld **Temperatur**, um zu **Cus** umzuschalten und stellen Sie dann mit dem Einstellrad die Temperatur ein.
- 04 Tippen Sie auf **Start**, um zu beginnen. Der Fortschrittsbalken zeigt **Keep Warm** an, und der Timer beginnt herunterzuzählen.
- 05 Nach Beendigung des Warmhaltevorgangs wird auf dem Display **End** angezeigt.

VORSICHT

Dickere Lebensmittel könnten ein gleichmäßiges Erhitzen vereiteln, was zu verdorbenen Lebensmitteln führt, wenn sie unbeaufsichtigt bleiben. Wenn Sie dickflüssige Speisen wie Eintopf und Chili zubereiten, rühren Sie den Inhalt des Gartopfes alle 40 bis 60 Minuten um, um sicherzustellen, dass die Hitze gleichmäßig verteilt wird.

Pflege, Reinigung und Aufbewahrung

Reinigen Sie Ihren Instant Pot Pro Plus und seine Teile nach jedem Gebrauch. Wenn Sie die Reinigungsanweisungen nicht befolgen, kann es zu einer katastrophalen Störung kommen, die zu Sachschäden und/oder schweren Verletzungen führen kann.

Ziehen Sie vor der Reinigung immer den Netzstecker und lassen Sie ihn auf Raumtemperatur abkühlen. Verwenden Sie für die Teile oder das Zubehör des Instant Pot niemals Scheuerschwämme aus Metall, Scheuerpulver oder scharfe chemische Reinigungsmittel.

Lassen Sie alle Oberflächen vor dem Gebrauch und bevor Sie sie wegstellen gründlich trocknen.

Teile	Reinigungsmethoden und Anweisung
Zubehör <ul style="list-style-type: none"> • Dampfeinsatz 	Er ist spülmaschinenfest, wenn er in den oberen Korb gestellt wird.
Deckel und Teile <ul style="list-style-type: none"> • Dampfablassventil • Dampfablassabdeckung • Anti-Blockier-Schutz • Dichtungsring • QuickCool-Abdeckung • Kondensatbehälter 	Er ist spülmaschinenfest, wenn er in den oberen Korb gestellt wird. Entfernen Sie vor der Reinigung alle Teile vom Deckel. Siehe Pflege, Reinigung und Aufbewahrung: Aus- und Einbau von Teilen . <ul style="list-style-type: none"> • Wenn Sie das Dampfablassventil und den Anti-Blockier-Schutz entfernt haben, reinigen Sie das Innere des Dampfablassrohrs mit einem Pfeifenreiniger, um ein Verstopfen zu verhindern. • Um nach dem Geschirrspülen das Wasser aus dem Deckel abzulassen, halten Sie den Deckel am Deckelgriff senkrecht über ein Waschbecken. Drehen Sie ihn dann um 360° - als ob Sie ein Lenkrad drehen. • Nachdem Sie den Deckel gereinigt und ihn abtropfen lassen haben, bewahren Sie ihn verkehrt herum auf dem Außentopf des Multikochers auf, damit er an der Luft vollständig trocknen kann. • Bewahren Sie die Dichtungsringe an einem gut belüfteten Ort auf, um den Restgeruch von schmackhaften Speisen zu verringern. Um Gerüche zu beseitigen, geben Sie 250 ml Wasser und 250 ml weißen Essig in den Gartopf und lassen dann 5 bis 10 Minuten lang Druckgaren und QR-Druck laufen. • Überprüfen Sie den Kondensatbehälter nach jedem Gebrauch und entleeren und reinigen Sie ihn bei Bedarf. Lassen Sie keine Lebensmittel oder Feuchtigkeit in den Kondensatbehälter gelangen, da dies zu schädlichen Bakterien führen kann.
Gartopf	Spülmaschinenfest* <ul style="list-style-type: none"> • Frische Flecken durch hartes Wasser (regenbogenfarbene, bläuliche oder weiße Verfärbungen) müssen möglicherweise mit einem Schwamm abgeschrubbt werden, der mit Essig oder einem nicht scheuernden Reinigungsmittel angefeuchtet wurde. • Geben Sie bei hartnäckigen oder eingebrannten Speiseresten kochendes Wasser und Spülmittel in den Gartopf und lassen es einige Stunden lang darin stehen, um sich die Reinigung zu erleichtern. • Vergewissern Sie sich, dass alle Außenflächen trocken sind, bevor Sie den Gartopf in den Außentopf des Multikochers stellen..

Pflege, Reinigung und Aufbewahrung

Teile	Reinigungsmethoden und Anweisung
Netz kabel	Nur abwischen. <ul style="list-style-type: none">• Verwenden Sie ein leicht angefeuchtetes Tuch, um mögliche Partikel vom Kabel abzuwischen.• Wickeln Sie es um den Außentopf des Multikochers und stecken Sie das Ende in den Kabelhalter.
Außentopf des Multikochers	Außentopf des Multikochers <ul style="list-style-type: none">• ischen Sie den Topf außen und innen sowie den Kondenswasserrand mit einem leicht feuchten Tuch ab. Lassen Sie alles vollständig trocknen, bevor Sie den Gartopf einsetzen.• • Reinigen Sie die Außenseite des Multikocheraußentopfs und das Bedienfeld mit einem weichen, leicht feuchten Tuch oder Schwamm.

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

WARNUNG

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

- **NICHT** den Außentopf des Multikochers in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen und keinesfalls versuchen, ihn in der Spülmaschine zu reinigen.
- **NICHT** das Heizelement abspülen.
- **NICHT** das Netzkabel oder den Stecker in Wasser tauchen oder abspülen..

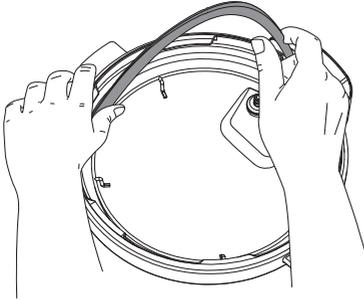
Pflege, Reinigung und Aufbewahrung

Aus- und Einbau von Teilen

Silikondichtungsring

Entfernen des Dichtungsrings

Greifen Sie den Silikonrand und ziehen Sie den Dichtungsring hinter der runden Edelstahl-Dichtungsringhalterung heraus.



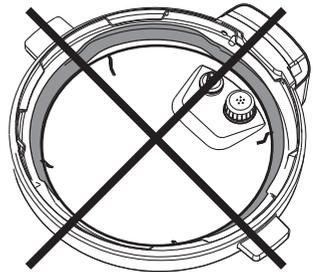
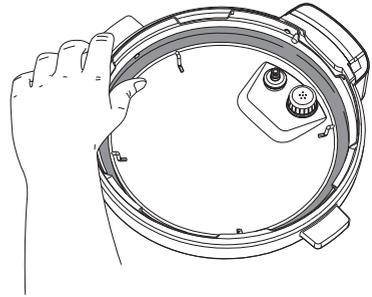
Überprüfen Sie bei herausgenommenem Dichtungsring, ob die Ringhalterung befestigt, zentriert und durchgehend gleichmäßig hoch um den Deckel sitzt. Versuchen Sie nicht, eine verformten Ringhalterung zu reparieren.

 **Instant-Tipp:** Der Dichtungsring lässt sich am einfachsten herausnehmen und einsetzen, wenn er nass und seifig ist..

Einsetzen des Dichtungsrings

Legen Sie den Dichtungsring über die Dichtungsringhalterung und drücken Sie ihn fest. Achten Sie darauf, dass es keine Beulen gibt.

 Er sollte eng hinter der Dichtungsringhalterung anliegen. Er darf etwas wackeln, sollte aber nicht herausfallen, wenn Sie den Deckel umdrehen.

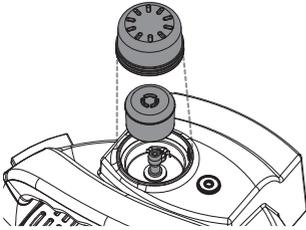


Pflege, Reinigung und Aufbewahrung

Dampfablassvorrichtung

Entfernen der Dampfablassvorrichtung

Entfernen Sie die Dampfablassabdeckung, ziehen Sie dann das Dampfablassventil nach oben und vom Dampfablassrohr weg.



Installieren der Dampfablassvorrichtung

Setzen Sie das Dampfablassventil auf das Dampfablassrohr und drücken Sie es fest nach unten.

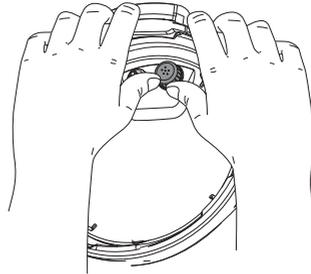
 Das Dampfablassventil sitzt lose auf dem Dampfablassrohr, es sollte aber an seinem Platz bleiben, wenn der Deckel umgedreht wird.

Geben Sie die Dampfablassabdeckung auf das Dampfablassventil und drücken Sie sie nach unten. Die Abdeckung wird durch Druck eingepasst.

Anti-Blockier-Schutz

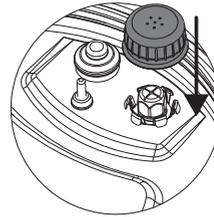
Entfernen des Anti-Blockier-Schutzes

Greifen Sie den Deckel wie ein Lenkrad und drücken Sie mit den Daumen fest gegen die Seite des Anti-Blockier-Schutzes (in Richtung der Deckelseite und nach oben), bis es von den darunterliegenden Zinken abspringt..



Anbringen des Anti-Blockier-Schutzes

Setzen Sie den Anti-Blockier-Schutz auf die Zinken und drücken Sie ihn nach unten, bis er einrastet.



Pflege, Reinigung und Aufbewahrung

Kondensatbehälter

Der Kondenswasser-Sammelbehälter sitzt an der Rückseite des Multikocheraußentopfs und sammelt die überlaufende Feuchtigkeit vom Kondenswasserrand.

Abnehmen des Kondensatbehälters

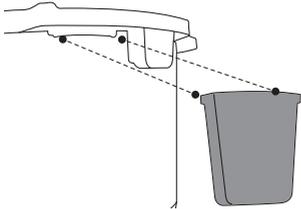
Ziehen Sie den Kondensatbehälter vom Multikocheraußentopf weg; **nicht nach unten ziehen**.

 Die Laschen am Außentopf des Multikochers und die Nuten am Kondenswasser-Sammelbehälter.

Anbringen des Kondensatbehälters

Richten Sie die Nuten am Kondensatbehälter auf die Laschen an der Rückseite des

Multikocheraußentopfes aus und schieben Sie den Kondensatbehälter wie eine Schublade zu.



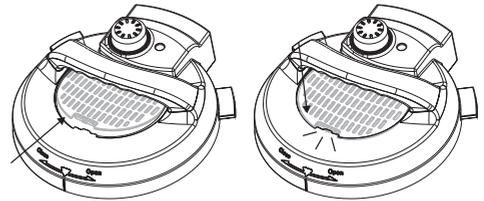
QuickCool-Schutzabdeckung

Entfernen der Schutzabdeckung

Greifen Sie die Lasche und drücken Sie sie in Richtung des Deckelgriffs, ziehen Sie sie dann nach oben, zu sich hin und ab.

Anbringen der Schutzabdeckung

Greifen Sie die Lasche und schieben Sie die Abdeckung zur Rückseite des Metallteils des Deckels, drücken Sie sie dann nach unten, bis sie einrastet.



Fehlerbehebung

Registrieren Sie Ihren Instant Pot Pro Plus noch heute!

Wenn Ihr Problem weiterhin besteht oder Sie weitere Fragen haben, wenden Sie sich per E-Mail an **UKSupport@instantbrands.com** (falls Sie sich im Vereinigten Königreich befinden) oder an **EUSupport@instantbrands.com** (wenn Sie sich in der EU befinden) oder telefonisch unter **44 (0) 3331 230051** an einen Kundendienstberater.

Problem	Möglicher Grund	Versuchen Sie dies
Gelegentliches Klicken oder leichtes Knacken	Das Geräusch ist beim Einschalten zu hören oder wenn sich die Druckplatte aufgrund von Temperaturänderungen ausdehnt.	Dies ist normal; es besteht kein Handlungsbedarf..
	Der Boden des Gartopfes ist nass..	Wischen Sie die Außenflächen des Gartopfes ab. Achten Sie immer darauf, dass das Heizelement trocken ist, bevor Sie den Gartopf in den Außentopf des Multikochers einsetzen..
Schwierigkeiten, den Deckel zu schließen	Der Dichtungsring ist nicht richtig eingesetzt.	Positionieren Sie den Dichtungsring neu. Achten Sie darauf, dass er eng hinter der Dichtungsringhalterung anliegt.
	Das Schwimmerventil befindet sich in ausgefahrener Position.	Drücken Sie das Schwimmerventil vorsichtig mit einem langen Gegenstand nach unten.
	Der Inhalt des Multikochers ist noch heiß.	Senken Sie den Deckel langsam auf den Außentopf des Multikochers, damit die Hitze entweichen kann..
Schwierigkeiten, den Deckel zu öffnen.	⚠ DANGER Der Inhalt kann unter Druck stehen. Versuchen Sie NICHT , den Deckel gewaltsam zu öffnen, um Verbrühungen zu vermeiden.	
	Druck im Inneren des Multikochers.	Den Druck gemäß Rezept ablassen. Öffnen Sie den Deckel erst, nachdem die Druckanzeige erloschen ist.
	Das Schwimmerventil klemmt aufgrund von Speiseresten oder Rückständen um das Schwimmerventil herum.	Vergewissern Sie sich, dass der Dampf vollständig abgelassen ist, indem Sie den Druck schnell ablassen. Öffnen Sie den Deckel vorsichtig und reinigen Sie vor dem nächsten Gebrauch das Schwimmerventil, den umliegenden Bereich und den Deckel gründlich.
Beim Öffnen des Multikochers hängt der Gartopf am Deckel fest.	Durch das Abkühlen des Gartopfes kann ein Sog entstehen, der den Gartopf am Deckel festhängen lässt.	Wählen Sie den Schnellablass, um den gesamten Druck aus dem Gartopf abzulassen.

Fehlerbehebung

Problem	Möglicher Grund	Versuchen Sie dies
Steam leaks from the side of the lid.	Kein Dichtungsring im Deckel.	Setzen Sie einen Dichtungsring ein.
	Der Dichtungsring ist beschädigt oder nicht richtig eingesetzt.	Ersetzen Sie den Dichtungsring.
	Speisereste auf dem Dichtungsring.	Entfernen Sie den Dichtungsring und reinigen Sie ihn gründlich.
	Der Deckel ist nicht richtig geschlossen.	Öffnen Sie den Deckel und schließen Sie ihn dann wieder.
	Die Dichtungsringhalterung ist verzogen oder nicht mittig.	Entfernen Sie den Dichtungsring vom Deckel und überprüfen Sie dann die Dichtungsringhalterung auf Knicke oder Verdrehungen. Wenden Sie sich an den Kundendienst .
	Der Rand des Gartopfes könnte verformt sein.	Prüfen Sie ihn auf Verformungen und wenden Sie sich an den Kundendienst .
Der Kocher kann keinen Druck aufbauen.	Speisereste auf dem Schwimmerventil oder der Silikonkappe des Schwimmerventils.	Lassen Sie durch das Schwimmerventil im Deckel klares Wasser laufen. Führen Sie den ersten Testlauf durch, um die Funktion zu überprüfen, und notieren Sie die Ergebnisse. Wenden Sie sich an den Kundendienst .
	Zu wenig Flüssigkeit im Gartopf.	Prüfen Sie, ob am Boden des Gartopfes etwas angebrannt ist. Geben Sie in den Gartopf je nach Größe eine dünne Flüssigkeit auf Wasserbasis.
	Silikonkappe des Schwimmerventils ist beschädigt oder fehlt..	Wenden Sie sich an den Kundendienst .
	Das Schwimmerventil ist durch die Deckelverriegelung blockiert.	Wenden Sie sich an den Kundendienst .
	Keine Hitze im Gartopf	Führen Sie den ersten Testlauf durch, um die Funktion zu überprüfen, und notieren Sie die Ergebnisse. Wenden Sie sich an den Kundendienst .
	Der Kochtopfboden könnte beschädigt sein.	Führen Sie den ersten Testlauf durch, um die Funktion zu überprüfen, und notieren Sie die Ergebnisse. Wenden Sie sich an den Kundendienst .
Leichter Dampfaustritt oder zischendes Geräusch aus dem Dampfablassventil während des Garens.	Der Multikocher regelt den Überdruck.	Dies ist normal und erfordert keine Maßnahme.
Dampf strömt während des Druckgarzyklus aus dem Dampfablassventil.	Nicht genügend Flüssigkeit im Gartopf.	Geben Sie in den Gartopf je nach Größe eine dünne Flüssigkeit auf Wasserbasis.
	Fehler bei der Drucksensorsteuerung.	Wenden Sie sich an den Kundendienst .

Fehlerbehebung

Problem	Möglicher Grund	Versuchen Sie dies	
Das Display zeigt nach Anschluss des Netzkabels nichts an.	Schlechte Stromverbindung oder kein Strom.	Überprüfen Sie die Steckdose, um sicherzustellen, dass Strom fließt. Überprüfen Sie das Netzkabel auf Beschädigung. Wenn Sie einen Schaden feststellen, wenden Sie sich an den Kundendienst .	
	Die elektrische Sicherung des Multikochers ist durchgebrannt.	Wenden Sie sich an den Kundendienst .	
Auf dem Display erscheint ein Fehlercode und der Multikocher piept kontinuierlich.	C1 C3 C4 C6	Defekter Sensor.	Wenden Sie sich an den Kundendienst .
	C7	Das Heizelement ist ausgefallen.	Wenden Sie sich an den Kundendienst .
		Nicht genug Flüssigkeit.	Geben Sie in den Gartopf je nach Größe eine dünne Flüssigkeit auf Wasserbasis. 500 ml
	C8	Es wird ein falscher Gartopf verwendet.	Verwenden Sie mit dem Pro Plus nur einen Edelstahl-Gartopf der Pro-Serie mit einfach zu haltenden Griffen.
	C10	WLAN-Fehler.	Wenden Sie sich an den Kundendienst .
	Deckel	Der Deckel befindet sich für das gewählte Programm nicht in der richtigen Position.	Öffnen und schließen Sie den Deckel. Verwenden Sie keinen Deckel, wenn Sie die Funktion Sauté verwenden.
	Alt	Die Zieltemperatur für sicheres Konservieren wurde nicht erreicht.	Tippen Sie auf Cancel . Überprüfen Sie, ob alle Dichtungen sauber, richtig positioniert und unbeschädigt sind. Vergewissern Sie sich vor dem Neustart, dass sich mindestens die Menge von 1 Tasse Wasser im Gartopf befindet. Dosen nicht in Höhen über 2000 m (6600 ft) unter Druck setzen.
	Lebensmittel brennen an	Am Boden des Gartopfes wurde eine hohe Temperatur festgestellt; der Multikocher reduziert automatisch die Temperatur, um eine Überhitzung zu vermeiden.	Stärkeablagerungen am Boden des Gartopfes könnten die Wärmeabgabe blockiert haben. Schalten Sie den Multikocher aus, lassen Sie den Druck ab und überprüfen Sie den Boden des Gartopfes.
PrSE	Während eines Smart-Programms ohne Druckgaren hat sich Druck aufgebaut.	Tippen Sie auf Cancel und Quick Release Pressure (schnelles Druckablassen).	

Alle anderen Wartungsarbeiten müssen von einem autorisierten Vertreter durchgeführt werden.

EINGESCHRÄNKTE GARANTIE

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

Der Nachweis des ursprünglichen Kaufdatums und gegebenenfalls die Rücksendung Ihres Geräts sind erforderlich, um Serviceleistungen unter dieser eingeschränkten Garantie zu erhalten. Vorausgesetzt, dieses Gerät wird in Übereinstimmung mit der schriftlichen Anleitung, die dem Gerät beiliegt (verfügbar auch auf instantbrands.co.uk), betrieben und gewartet, wird das Unternehmen nach eigenem Ermessen entweder: (i) Material- und Verarbeitungsfehler beheben oder (ii) das Gerät ersetzen. Bei einem Ersatz des Geräts erlischt die eingeschränkte Garantie auf das Ersatzgerät 12 Monate nach dem Datum des ursprünglichen Kaufs durch den Verbraucher.

Transportkosten, die im Rahmen der Garantie anfallen, werden vom Unternehmen nicht übernommen..

Beschränkungen und Ausschlüsse

Jede Modifikation oder versuchte Modifikation an Ihrem Gerät kann den sicheren Betrieb des Geräts beeinträchtigen und zu schweren Verletzungen und Schäden führen. Jede Modifikation oder versuchte Modifikation an Ihrem Gerät oder einem Geräteteil führt zum Erlöschen der Garantie, es sei denn, diese Modifikation(en) oder Änderung(en) wurde(n) vom Unternehmen ausdrücklich genehmigt.

Diese Garantie gilt nicht für (1) den normalen Verschleiß; (2) Schäden, die durch einen nachlässigen, unsachgemäßen oder missbräuchlichen Umgang mit dem Gerät, eine unsachgemäße Montage oder Demontage, Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung, Unterlassung angemessener und notwendiger Wartungsarbeiten, höhere Gewalt (wie Brand, Überschwemmungen, Orkane und Wirbelstürme) oder durch nicht vom Unternehmen angeordnete oder genehmigte Reparaturen oder Änderungen entstanden sind, und (3) Reparaturen am Gerät aufgrund des Gebrauchs zu anderen als den normalen, haushaltsüblichen Zwecken oder auf eine nicht der veröffentlichten Gebrauchsanweisung oder Bedienungsanleitung entsprechende Weise.

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

Ihnen stehen unter Umständen nach geltendem Recht andere Rechte und Rechtsmittel neben den Rechten oder Rechtsmitteln aus dieser eingeschränkten Garantie zu.

EINGESCHRÄNKTE GARANTIE

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

Garantieleistungen

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

Within the EU

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

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

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

Recycling

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



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
und INSTANT MARKENZEICHEN
sind eingetragene Warenzeichen
von Instant Brands Holdings Inc.

inizia subito

INSTANT POT® **PRO PLUS**
MANUALE UTENTE

Instant™

Indice

Ti diamo il benvenuto!.....	3
PRECAUZIONI IMPORTANTI	4
Prodotto, parti e accessori.....	9
Inizia subito	11
Cucinare con l'app Instant Brands Connect	14
Associazione con l'app Instant Brands Connect.....	15
Pannello di controllo	16
Impostazioni.....	19
Cottura a pressione	20
Rilascio della pressione	22
Controllo della pressione	24
Cottura	29
Informazioni sull'inscatolamento.....	32
Inscatolamento 101	33
Cottura	34
Cura, pulizia e conservazione	44
Risoluzione dei problemi	49

Ti diamo il benvenuto!

Grazie per aver acquistato la nuova pentola a pressione Instant Pot® Pro Plus. Speriamo che la userai per cucinare per molti anni.

Registrare il prodotto

Teniamoci in contatto, per ogni evenienza.

Registra il tuo prodotto su instantbrands.co.uk/product-registration.

Contattaci

Per qualsiasi domanda sulla tua nuova Instant Pot, conta pure su di noi.

instantbrands.co.uk/support/

UKSupport@instantbrands.com (if located in the UK)

EUSupport@instantbrands.com (if located in the EU)

+44 (0) 3331 230051

Specifiche del prodotto

				
Modello: Pro Plus 60	220-240 V ~ 50-60 Hz	1200 W	5.7 litri	15.54 lb / 7.05 kg
	Pro Plus 60			
	icm: 33,5 L x 33,1 P x 32,3 A			

Trova il nome del modello e il numero di serie

Il nome del modello si trova sull'etichetta argentata con le caratteristiche tecniche sul retro della base, vicino al cavo di alimentazione. Il **numero di serie** si trova su un adesivo bianco accanto all'etichetta con le caratteristiche tecniche.

Specifiche del prodotto

Modello	Potenza	Alimentazione	Volume	Peso	Dimensioni
Pro Plus	1200W	220-240V~ 50/60 Hz	5.7 litri	7.05kg	cm: 33,5 L x 33,1 P x 32,3 A

⚠ AVVERTIMENTO

Istruzioni di sicurezza

Noi di Instant vogliamo farti sentire a tuo agio con i nostri prodotti. Il nostro Instant Pro Plus è stato progettato pensando a te e alla tua sicurezza.

Leggi tutte le istruzioni prima dell'uso e seguile scrupolosamente. L'inosservanza di queste importanti misure di sicurezza può causare lesioni e/o danni materiali e annullare la garanzia.

Quando si usano apparecchi elettrici, è necessario seguire sempre precauzioni di sicurezza di base per ridurre il rischio di incendi, scosse elettriche e infortuni.

⚠ ISURE DI SICUREZZA IMPORTANTI

LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI

Dove mettere l'apparecchio

Appoggiare l'apparecchio su un piano di lavoro. Usarlo sempre su una superficie piana, stabile e non infiammabile.

Assicurarsi che tutte le parti siano asciutte e ben pulite prima di infilare il recipiente nel corpo della pentola.

NON mettere l'apparecchio sopra o vicino a un fornello a gas/elettrico o a un forno caldi.

NON usare il prodotto vicino ad acqua o fiamme.

NON usare all'aperto. Tenere al riparo dalla luce diretta del sole.

NON appoggiare su oggetti che potrebbero ostruire le prese d'aria sul fondo dell'apparecchio.

⚠ AVVERTIMENTO

Uso Generale

Il recipiente interno amovibile raggiunge temperature molto alte durante l'uso e può pesare molto se pieno.

Usare guanti da forno quando si maneggia il recipiente interno e si tolgono gli accessori.

Posizionare gli accessori caldi su una superficie o una piastra di cottura resistenti al calore.

Fare attenzione quando si solleva il recipiente interno dal corpo della pentola per non scottarsi.

Fare molta attenzione quando il recipiente interno contiene cibi caldi, olio caldo o altri liquidi caldi.

Usare solo il coperchio Instant Brands fornito con il prodotto. Il coperchio di qualsiasi altra pentola a pressione o per friggitrice ad aria può causare danni al prodotto.

NON usare l'apparecchio senza il recipiente interno.

NON toccare la parte in metallo del coperchio, le superfici dell'apparecchio che si riscaldano o eventuali accessori durante o immediatamente dopo la cottura perché potrebbero essere caldi. Usare solo le maniglie laterali per trasportare o spostare l'apparecchio.

NON usare l'apparecchio per frittture a immersione con l'olio.

NON spostare l'apparecchio mentre è in funzione e usare la massima cautela quando si getta il grasso caldo.

NON far mai usare l'apparecchio a bambini o persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali. Tenere sempre sotto controllo l'apparecchio quando usato in presenza di bambini e persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali.

NON usare l'apparecchio per scopi diversi dall'uso domestico. Non è destinato all'uso commerciale.

NON lasciare l'apparecchio incustodito durante l'uso.

Cottura a Pressione

L'apparecchio cuoce a pressione. Lasciare che l'apparecchio perda naturalmente la pressione o rilasciare tutta la pressione in eccesso prima di aprirlo. Un uso inappropriato può provocare ustioni, lesioni e/o danni materiali.

Assicurarsi che l'apparecchio sia ben chiuso prima di metterlo in funzione.

⚠ AVVERTIMENTO

Verificare se la valvola di scarico è installata.

Usare il coperchio Instant Brands durante la cottura a pressione. Per istruzioni su come usare il coperchio, leggere il Manuale di istruzioni o la Guida rapida.

Spegnere l'apparecchio se dalla bocchetta dell'aria calda esce un flusso costante di vapore per più di 3 minuti. Se esce vapore dai lati del coperchio, spegnere l'apparecchio e assicurarsi che la guarnizione sia installata correttamente.

Prima dell'uso, controllare che la valvola di scarico, il condotto di scarico, il coperchio a prova di blocco e la valvola a galleggiante non siano ostruiti. Per sapere come pulire correttamente tutte queste parti, leggere il Manuale di istruzioni.

NON rimuovere il coperchio a pressione a mani nude.

NON cercare di togliere con la forza il coperchio dal corpo della Instant Pot.

NON spostare l'apparecchio quando è sotto pressione.

NON coprire né ostruire la valvola di scarico e/o la valvola a galleggiante con un panno o altri oggetti.

NON tentare di aprire l'apparecchio fino a quando non si è depressurizzato e la pressione interna non è stata rilasciata completamente. Se si apre l'apparecchio mentre è ancora in pressione, il contenuto bollente può letteralmente schizzare fuori causando ustioni o altri danni.

NON mettere il viso, le mani o la pelle nuda sulla bocchetta dell'aria calda quando l'apparecchio è in funzione o è ancora in pressione, e tenersi leggermente a distanza quando si toglie il coperchio.

Quanti ingredienti mettere per la cottura a pressione

Un riempimento eccessivo può comportare il rischio di intasamento del tubo di rilascio del vapore e di sviluppare una pressione eccessiva.

NON riempire il recipiente interno oltre la linea "PC MAX - 2/3".

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

Fare molta attenzione durante la cottura e lo sfiato di cibi come purea di mele, mirtilli rossi, orzo perlato, avena, piselli spezzati, spaghetti, ecc. in quanto possono formare schiuma o schizzi che possono ostruire il condotto, la valvola e/o la maniglia di scarico.

⚠ AVVERTIMENTO

NON riempire il recipiente interno oltre la linea "PC MAX- 1/2" quando si cuociono questi ingredienti. L'inosservanza di questa precauzione può causare lesioni personali e/o danni materiali, e può annullare la garanzia.

NON inserire nel recipiente interno cibi troppo grandi in quanto potrebbero causare rischi di incendio e/o lesioni personali.

Verificare che la guarnizione del coperchio sia inserita correttamente.

Accessori

Usare solo accessori o componenti autorizzati da Instant Brands. L'uso di parti, accessori o componenti non raccomandati dal produttore può causare lesioni, incendi o scosse elettriche.

Usare solo il recipiente interno in acciaio inox autorizzato per la Pro Plus per ridurre il rischio di perdita di pressione.

Sostituire la guarnizione del coperchio solo con una guarnizione Instant Pot autorizzata per evitare lesioni personali e danni all'apparecchio.

NON usare gli accessori forniti in forni a microonde, tostapane, forni ventilati o statici o su piani di cottura in ceramica, serpentine elettriche, cucine a gas o griglie da esterni.

Cura e conservazione

FARE raffreddare l'apparecchio a temperatura ambiente prima di pulire o mettere via.

Svuotare completamente il corpo della pentola quando non è in uso.

NON inserire nell'apparecchio materiali combustibili come carta, cartone, plastica, polistirolo o legno.

Cavo di alimentazione

Un cavo di alimentazione corto ha meno probabilità di essere afferrato dai bambini, impigliarsi o far inciampare una persona. Tenere l'apparecchio e il cavo lontani dalla portata dei bambini. Non far mai pendere il cavo dal piano di lavoro, non usare mai prese più in basso del piano di lavoro e non usare mai con una prolunga.

NON lasciare che il cavo di alimentazione entri in contatto con superfici calde o fiamme libere, compreso il piano cottura.

⚠ AVVERTIMENTO

NON usare con convertitori di potenza o adattatori, interruttori a tempo o sistemi di controllo remoto separati. Questo apparecchio è dotato di una spina a 2 poli con messa a terra. Per ridurre il rischio di folgorazione: Collegare il cavo di alimentazione **SOLO** a una presa di corrente con messa a terra.

NON rimuovere la messa a terra.

Se l'apparecchio è fornito con un cavo di alimentazione amovibile: Collegare prima il cavo di alimentazione all'apparecchio e poi alla presa di corrente.

Avvertenze Elettriche

Il corpo della pentola contiene componenti elettrici che possono presentare il rischio di scosse elettriche. L'inosservanza di queste istruzioni può causare scosse elettriche. Per proteggersi dalle scosse elettriche: Per spegnere l'apparecchio, selezionare Annulla quindi scollegare la spina. Scollegare sempre la spina quando l'apparecchio non è in uso, prima di inserire o rimuovere parti o accessori e prima della pulizia. Per scollegare la spina, afferrarla e tirarla in direzione opposta alla presa. Non tirare mai il cavo di alimentazione.

ISPEZIONARE regolarmente l'apparecchio e il cavo. **NON** usare l'apparecchio se il cavo o la spina mostrano segni di danneggiamento, se l'apparecchio non funziona bene o se è stato fatto cadere o è danneggiato in qualsiasi modo. Per qualsiasi problema, contattare l'Assistenza Clienti per e-mail all'indirizzo EUSupport@instantbrands.com o telefonicamente al numero +44 (0) 3331 230051.

NON manomettere i meccanismi di sicurezza per non causare danni alle persone e/o alle cose.

NON versare liquidi o alimenti di alcun tipo dentro il corpo della pentola senza il recipiente interno inserito.

NON immergere il cavo, la spina di alimentazione o l'apparecchio in acqua o altri liquidi.

NON usare l'apparecchio con impianti elettrici diversi da 220-240V~ 50-60Hz.

NON mettere l'apparecchio sotto un getto d'acqua per pulirlo.

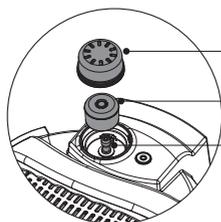
CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

Prodotto, parti e accessori

Prima di utilizzare la nuova Instant Pot Pro Plus, assicurati che sia tutto a posto, poi consulta **Cura, pulizia e conservazione: Rimozione e installazione delle parti** per capire come sono connesse tra di loro.

Parte superiore del coperchio

Gruppo rilascio vapore



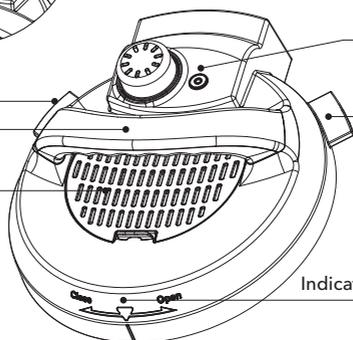
Tappo rilascio vapore

Valvola di rilascio vapore

Tubo di rilascio vapore

Aletta del coperchio
Maniglia del coperchio

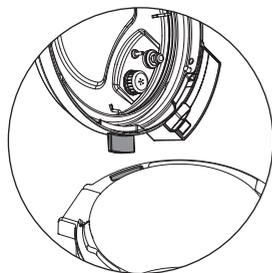
Protezione QuickCool



Valvola a galleggiante

Aletta del coperchio

Indicatori di posizione del coperchio

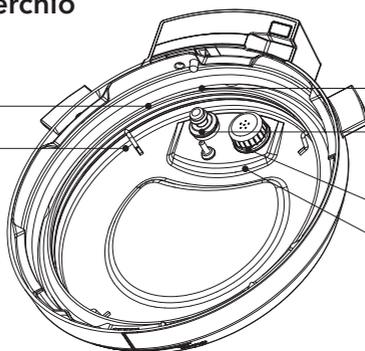


Suggerimento: tieni il coperchio della cottura a pressione in piedi per non lasciarlo sul piano di lavoro. Inserire l'aletta del coperchio sinistra o destra nei supporti corrispondenti sulla base per tenere in piedi il coperchio e risparmiare spazio!

Parte inferiore del coperchio

Guarnizione

Guida della guarnizione



Perno di blocco

Tappo in silicone

(fondo della valvola a galleggiante)

Scudo anti-bloccaggio

Tubo rilascio vapore

(sotto lo scudo anti-bloccaggio)

*Le immagini proposte sono solo a scopo illustrativo e potrebbero differire dal prodotto reale.
Fare sempre riferimento al prodotto reale.*

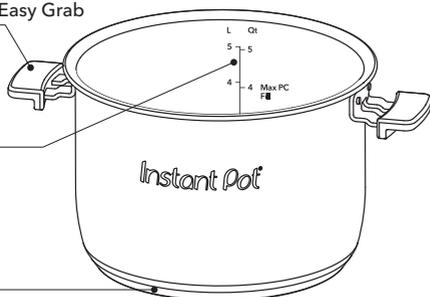
Prodotto, parti e accessori

Recipiente interno

Manici in silicone Easy Grab

Indicatori linea di riempimento

Fondo



 **Suggerimento:** può essere usato sui fornelli o nel forno fino a 204 °C. Il recipiente interno possiede un fondo a tre strati termosaldato, il che sembra complicato, ma in realtà significa solo che è possibile usarla praticamente ovunque: dalla base multicooker a qualsiasi piano di cottura elettrico, in ceramica, a gas o a induzione.

Base multicooker

Recipiente esterno

Bordo di condensa

Pannello di controllo

Esterno in acciaio inossidabile nero

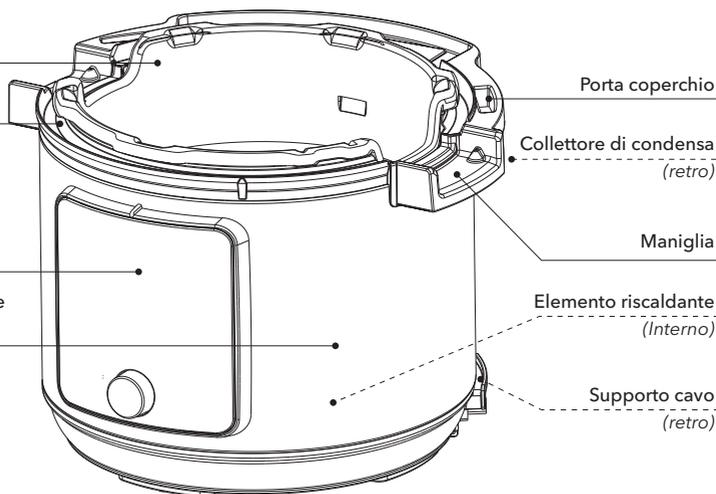
Porta coperchio

Collettore di condensa (retro)

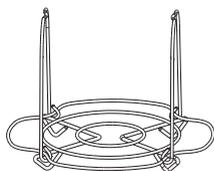
Maniglia

Elemento riscaldante (Interno)

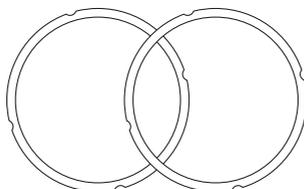
Supporto cavo (retro)



Accessori



Griglia vapore



Guarnizioni di ricambio

*Le immagini proposte sono solo a scopo illustrativo e potrebbero differire dal prodotto reale.
Fare sempre riferimento al prodotto reale.*

Inizia subito

Preparazione iniziale

- 01** Togliere la Instant Pot Pro Plus dalla scatola!
- 02** Rimuovere il materiale di imballaggio e gli accessori all'interno e intorno al multicooker e assicurarsi che tutte le parti siano presenti. Vedere **Prodotto, parti e accessori** per un elenco completo di tutte le parti.
- 03** Assicurati di controllare sotto la pentola!
- 04** Lavare la pentola in lavastoviglie o con acqua calda e sapone per piatti. Sciacquare bene con acqua tiepida e pulita e utilizzare un panno morbido per asciugare accuratamente l'esterno della pentola.
- 05** Pulire l'elemento riscaldante con un panno morbido e asciutto per assicurarsi che non vi siano resti di imballaggio all'interno della base multicooker.
- 06** Non togliere gli adesivi di sicurezza dal coperchio (a meno che non sia specificato sull'adesivo!) o le etichette dal retro della base multicooker.
- 07** Potresti essere tentato di mettere la Pro Plus su un fornello, ma non farlo! Appoggia la base multicooker su una superficie piana e stabile, lontana da materiale infiammabile e fonti di calore.

Manca qualcosa o ci sono danni?

Contatta un operatore del Servizio clienti via e-mail all'indirizzo **UKsupport@instantbrands.com** (per chi risiede nel Regno Unito) o **EUsupport@instantbrands.com** (per chi risiede nella UE) e cercheremo di aiutarti con una delle nostre magie!

CAUTION

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere le **PRECAUZIONI IMPORTANTI**. Se non si leggono e seguono queste istruzioni per usare in sicurezza l'apparecchio, possono verificarsi danni personali o materiali.

NON posizionare l'apparecchio sui fornelli o un altro elettrodomestico. Il calore proveniente da una fonte esterna potrebbe danneggiare l'apparecchio.

Per evitare il rischio di danni materiali e/o lesioni personali, **NON** posizionare nulla sopra l'apparecchio e **NON** coprire o bloccare il gruppo il rilascio del vapore o lo scudo anti-bloccaggio, situato sul coperchio dell'apparecchio.

Inizia subito

Esecuzione del test iniziale (test dell'acqua)

Prima di utilizzare la nuova Pro Plus per la prima volta, eseguire un test per verificare che tutto funzioni correttamente.

Fase 1: Configurare la Pro Plus per la cottura a pressione

- 01** Rimuovere il recipiente interno dalla base del multicooker e riempirla con acqua fino alla prima riga (1).
- 02** Inserisci il recipiente interno nella base multicooker.
- 03** Collegare il cavo di alimentazione a una fonte di alimentazione 220-240 V.

Il display visualizzerà **OFF**.

- 04** Posizionare e chiudere il coperchio come descritto in **Controllo della pressione: Coperchio a pressione**.

Per la cottura a pressione, il coperchio si blocca automaticamente.

Fase 2: "Cottura" (...ma non proprio, è solo un test!)

- 05** Selezionare **Cottura a pressione**.
- 06** Quando il **campo dei minuti** lampeggia, ruotare la manopola per regolare il tempo di cottura su 5 minuti (**00:05**).

I parametri personalizzati vengono salvati nel programma Smart all'inizio della cottura.

- 07** Selezionare il campo Sfiato per passare dalle opzioni di rilascio **Naturale**, a **Impulso** e Rapido.

Selezionare **Rapido** per un rilascio veloce della pressione al termine del test.

Per ulteriori informazioni, vedere **Rilascio della pressione**.

- 08** Selezionare **Tieni in caldo** per spegnere il riscaldamento automatico al termine del test.
- 09** Premere **Avvio** per cominciare.

Il display visualizzerà **On** e la barra di avanzamento della cottura visualizzerà **Pre-riscaldamento**.

Fase 3: Rilascio della pressione

Al termine del programma Smart, l'icona di rilascio rapido lampeggerà fino al totale rilascio della pressione



- 10** Controllare l'**indicatore di pressione** sul pannello di controllo per assicurarsi che sia sicuro aprire il coperchio, quindi aprire con attenzione e rimuovere il coperchio come descritto in **Controllo della pressione: Coperchio a pressione**.

Leggere la sezione Controllo della pressione (indicatore di pressione) a pagina 29.

- 11** Utilizzando un'adeguata protezione per le mani, rimuovere il recipiente interno dalla base del multicooker, gettare l'acqua e asciugare accuratamente il recipiente interno.

Ora sei pronto per cucinare con la tua Instant Pot® Pro Plus!

Inizia subito

ATTENZIONE

Il vapore pressurizzato fuoriesce dalla parte superiore della valvola di rilascio vapore. Tenere la pelle nuda lontano dalla valvola di rilascio vapore per evitare di ustionarsi.

PERICOLO

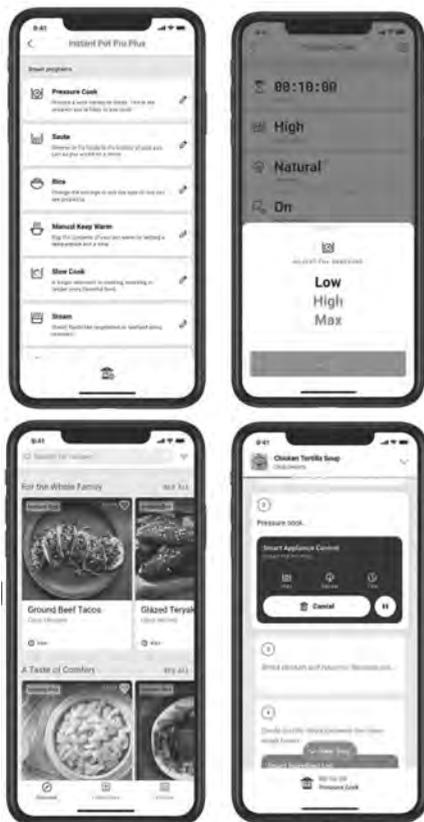
NON tentare di rimuovere il coperchio mentre l'indicatore di pressione è acceso e non tentare **MAI** di forzare l'apertura del coperchio. Il contenuto si trova sotto una forte pressione. La spia della pressione deve essere spenta prima di provare a togliere il coperchio. In caso contrario, potrebbero verificarsi gravi lesioni personali e/o danni materiali

ATTENZIONE

Il recipiente interno sarà caldo dopo la cottura. Per evitare ustioni, utilizzare sempre una protezione termica adeguata quando si maneggia una pentola calda.

Cucinare con l'app Instant Brands Connect

Semplifica la cottura, controlla facilmente la tua Instant Pot® Pro Plus utilizzando l'app Instant Brands Connect dal tuo dispositivo mobile. Avrai il pieno controllo dei programmi di cottura, oltre a poter accedere a più di 1000 ricette interattive e guidate.



fresco

Controllo dei programmi di cottura

La Pro Plus vanta 9 programmi Smart che puoi controllare tramite l'App monitorando la cottura. È possibile utilizzare le impostazioni di cottura predefinite oppure personalizzare il tempo, livello di pressione, la temperatura e il tipo di sfiato.

Ricette guidate

L'App Instant Brands Connect include oltre 1000 deliziose ricette. Ma a differenza delle ricette standard, l'app può guidare in modo interattivo la cottura con la Pro Plus. L'App avvierà la cottura e controllerà le impostazioni esattamente come specificato dalla ricetta. Tutto quello che devi fare è preparare gli ingredienti e inserirli nella macchina.

Associazione con l'app Instant Brands Connect

Puoi controllare la tua Pro Plus con l'app Instant Brands Connect utilizzando il tuo dispositivo mobile.



Per scaricare l'App puoi:

- scansionare il codice QR, oppure
- cercare "Instant Brands Connect" nell'Apple Store o nel Google Play Store.

Per iniziare, dovrai creare un account.

Requisiti per l'associazione

È possibile utilizzare i seguenti dispositivi mobili compatibili per l'associazione tramite WiFi e Bluetooth:

- Android versione 5.0 o successiva.
- iOS versione 12.0 o successiva.

Instant Pot può connettersi solo a una rete WiFi a 2,4 GHz. Il Bluetooth deve essere acceso per associare l'Instant Pot.

Seguire i passaggi qui sotto per avviare il processo di associazione.

Prima di iniziare, assicurarsi di:

- Aver scaricato l'app Instant Brands Connect e creato un account se non se ne hai già uno.
- Conoscere il nome e la password della rete WiFi domestica.
- Verificare che l'impostazione Bluetooth sia attiva.
- Assicurarsi che la Pro Plus sia collegata alla corrente e non in fase di cottura. Il display deve visualizzare OFF.
- Assicurarsi di tenere il dispositivo mobile vicino alla Pro Plus.

01 Aprire l'app e selezionare la sezione Elettrodomestici, quindi selezionare Aggiungi un elettrodomestico.

02 Dall'elenco degli elettrodomestici, selezionare "Instant Pot Pro Plus".

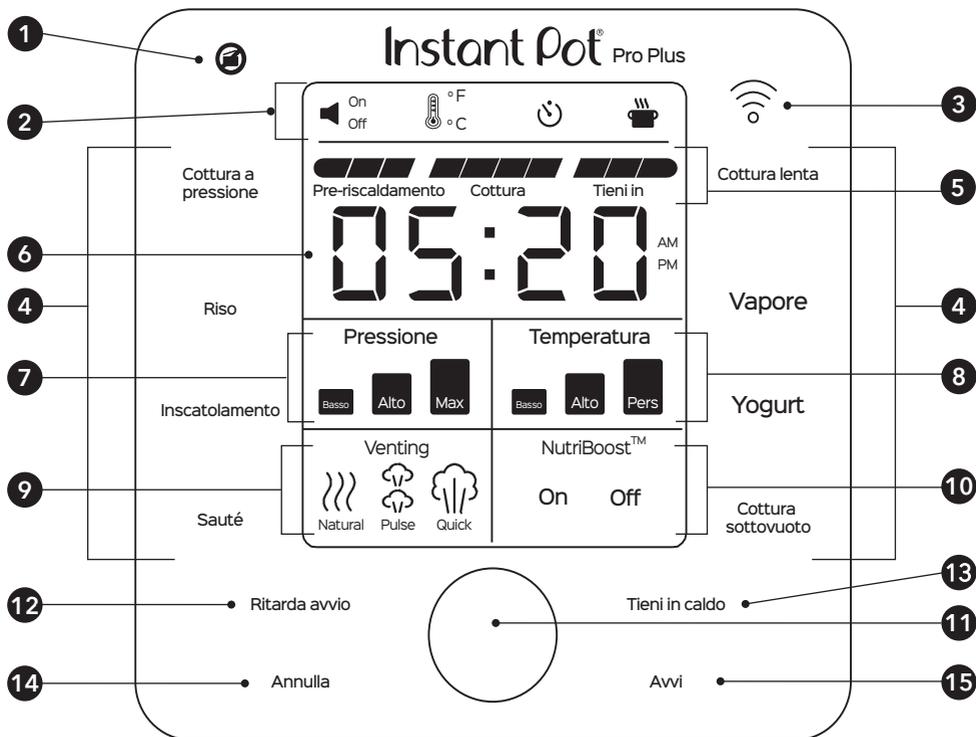
03 Seguire le istruzioni dell'app per avviare il processo di associazione.

Al termine, potrai controllare la tua Pro Plus dall'app e potrai cucinare in modo più semplice e smart!

Attenzione: Il test iniziale dell'acqua può essere eseguito utilizzando l'app mobile. Assicurarsi che il dispositivo sia collegato seguendo i passaggi esposti sopra prima di iniziare il test.

Pannello di controllo

La Pro Plus dispone di un pannello di controllo touch screen facile da usare e da comprendere.



1	Indicatore di pressione	Si illumina quando c'è della pressione all'interno del multicooker per indicare che il coperchio è bloccato e non può essere rimosso.
2	Icone di stato	Indica se i suoni sono attivi o disattivi , come indicato.
		Indica se la scala di temperatura viene visualizzata in Fahrenheit (°F) o Celsius (°C). Vedere Pannello di controllo: Impostazioni per altri dettagli.
		Ritarda avvio o timer di cottura in funzione.
		Appare quando Tieni in caldo è in funzione o è impostato per accendersi al termine della cottura.

*Le immagini proposte sono solo a scopo illustrativo e potrebbero differire dal prodotto reale.
Fare sempre riferimento al prodotto reale.*

Pannello di controllo

3	Indicatore WiFi	Si illumina se associato all'app Instant Brands Connect e collegato a un dispositivo. Vedere WiFi per maggiori informazioni.	
4	Programmi smart	<ul style="list-style-type: none"> • Pressure Cook (Cottura a pressione) • Rice (Riso) • Canning (Inscatolamento) • Sauté 	<ul style="list-style-type: none"> • Slow Cook (Cottura lenta) • Steam (Vapore) • Yogurt • Sous Vide (Cottura sottovuoto)
		Vedere Cottura per i dettagli.	
5	Barra di avanzamento cottura	Mostra quando il multicooker è in modalità Pre-riscaldamento, Cottura e Tieni in Caldo . Vedere Pannello di controllo: Barra di avanzamento cottura per maggiori informazioni.	
6	Display tempo	In standby, visualizza OFF.	
		Durante l'esecuzione di un programma Smart, conta i minuti che aumentano o diminuiscono, a seconda del programma.  Alcuni programmi Smart visualizzano la temperatura in °C (Celsius) o °F (Fahrenheit).	
7	Pressione	Scegliere tra Bassa, Alta e Max .	
8	Temperatura	Scegliere tra Bassa, Alta e Personalizzata .	
9	Ventilazione	Scegliere tra 3 metodi di sfato:	
			Rilascio Naturale
			Rilascio a Impulso
			Rilascio Rapido
10	NutriBoost	Attiva e disattiva l'impostazione NutriBoost. Vedi Cottura: NutriBoost per maggiori informazioni.	
11	Manopola di controllo	Ruotare la manopola per regolare il tempo e la temperatura.	
12	Ritarda avvio	Ritarda l'inizio della cottura. Funge anche da timer di cottura!	
13	Tieni in caldo	Attiva o disattiva Tieni in caldo .	
		 Può essere utilizzato solo con Cottura a pressione, Riso, Inscatolamento e Cottura lenta, o come programma a sé stante quando la macchina è in standby.	
14	Annulla	Interrompe un programma Smart in qualsiasi momento e riporta il multicooker in standby.	
15	Avvio	Avvia il programma Smart selezionato.	

Pannello di controllo

Barra di avanzamento cottura

Il **Pre-riscaldamento** è in corso. Il display mostra **On** durante la fase di preriscaldamento per fare sapere che sta lavorando per raggiungere la temperatura.



Solo dopo che la Pro Plus avrà raggiunto la pressione o la temperatura richiesta dal programma Smart, verrà visualizzato **Cottura**.



Tieni in caldo si accende automaticamente (a meno che tu non l'abbia disattivato) al termine della cottura per mantenere il pasto a temperatura di servizio.

Applicabile solo a Cottura a pressione, Riso, Cottura lenta e Inscatolamento.



Messaggi di stato

OFF	La Pro Plus è in modalità standby, pronta per partire.
On	Il multicooker si sta preriscaldando .
Hot	Il recipiente interno ha raggiunto la temperatura di cottura perfetta ed è possibile aggiungere gli ingredienti.  Si applica solo a Sauté e Cottura sottovuoto
Hot	Il display visualizza una delle seguenti: <ul style="list-style-type: none">• Il tempo di Cottura rimanente quando un programma Smart è in esecuzione,• Il conto alla rovescia per Ritarda avvio,• Da quanto tempo il cibo è in Tieni in caldo,
End	Al termine della cottura, il display visualizza Fine fino a quando non verrà tolto il coperchio o si preme Annulla .

Viene visualizzato qualcos'altro? Per ulteriori informazioni, vedi **Risoluzione dei problemi**.

Impostazioni

Impostazioni	Descrizione				
Attivazione e disattivazione suoni.	In standby, tenere premuta l'icona del suono per 2 secondi per attivare e disattivare i suoni.  Gli avvisi acustici di sicurezza e di errore non possono essere disattivati.				
Modificare la temperatura visualizzata (°C e °F).	In standby, tenere premuta l' icona del termometro per 2 secondi per passare dalla visualizzazione °C alla visualizzazione °F e viceversa.				
Regola e salva i tempi e le temperature di cottura personalizzati.	Una volta selezionato un programma Smart, le modifiche al tempo di cottura, alla temperatura e al livello di pressione vengono salvate quando il programma parte.				
Ritarda l'inizio della cottura.	<table border="1" data-bbox="288 683 1028 788"> <thead> <tr> <th>Tempo predefinito</th> <th>Intervallo di tempo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>6 ore (06:00)</td> <td>Da 10 minuti a 24 ore (00:10 to 24:00)</td> </tr> </tbody> </table> <ol style="list-style-type: none"> Selezionare e impostare un programma Smart disponibile. Quando sei pronto, premi Ritarda avvio. Il campo delle ore lampeggia. Ruotare la manopola per regolare il campo delle ore secondo necessità. Premere il campo dei minuti per attivarlo. Ruotare la manopola per regolare il campo dei minuti secondo necessità. Premere Avvio per iniziare il conto alla rovescia. <p>L'avvio ritardato non può essere utilizzato con Sauté, Yogurt o Cottura sottovuoto.</p>	Tempo predefinito	Intervallo di tempo	6 ore (06:00)	Da 10 minuti a 24 ore (00:10 to 24:00)
Tempo predefinito	Intervallo di tempo				
6 ore (06:00)	Da 10 minuti a 24 ore (00:10 to 24:00)				
Ripristina i singoli programmi Smart.	Quando in standby, tenere premuto per 3 secondi il pulsante del programma che si desidera ripristinare. Tutti i tempi, il livello di pressione e le temperature di cottura del programma Smart saranno ripristinati secondo le impostazioni predefinite.				
Ripristina tutti i programmi Smart.	In standby, tenere premuto Annulla finché il multicooker non emette un segnale acustico. Tutti i tempi, livelli di pressione e le temperature di cottura dei programmi smart saranno ripristinati secondo le impostazioni predefinite.				

Cottura a pressione

La Cottura a pressione utilizza la pressione per aumentare il punto di ebollizione dell'acqua al di sopra dei 100°C. Queste alte temperature consentono di cuocere gli alimenti molto più velocemente del normale.

Quando si cuoce a pressione, la Instant Pot Pro Plus passa attraverso 3 fasi.

Come funziona la pressione

Preriscaldamento

Cosa vedi	Cosa non vedi	Suggerimenti
La barra di avanzamento della cottura visualizza Preriscaldamento . Il display visualizza On .	Mentre il multicooker si pre-riscalda, vaporizza i liquidi per creare vapore. Una volta che si è accumulato abbastanza vapore, la valvola a galleggiante si apre e blocca il coperchio in posizione.	Il tempo che il multicooker impiega a raggiungere la pressione dipende da variabili come gli ingredienti, la temperatura del liquido e il suo volume. Gli alimenti surgelati hanno un tempo di pre-riscaldamento più lungo. Per risultati più rapidi, scongelare il cibo prima di cuocerlo.

Cottura

Cosa vedi	Cosa non vedi	Suggerimenti
La barra di avanzamento cottura passa a Cottura . Il display passa al conto alla rovescia.	Quando la Instant Pot raggiunge il livello di pressione richiesto, ha inizio la cottura. La Instant Pot Pro Plus mantiene automaticamente una pressione bassa, alta o massima durante la cottura..	Una pressione più elevata significa una temperatura più elevata. Le impostazioni del programma Smart (ad es. tempo di cottura, livello di pressione, ecc.) possono essere regolate in qualsiasi momento durante la cottura.

Depressurizzazione

Cosa vedi	Cosa non vedi	Suggerimenti
<p>Se è attivo Tieni in Caldo dopo la cottura, la barra di avanzamento si sposta su Tieni in caldo e il timer comincia a contare da 00:00.</p> <p>Altrimenti, il multicooker inizia la fase di sfiato e l'icona corrispondente lampeggia fino al termine.</p>	<p>Anche se la cottura del cibo è terminata, il multicooker è ancora caldo e sotto pressione.</p>	<p>Seguire le istruzioni della ricetta per scegliere il metodo di sfiato.</p> <p>Lo sfiato rilascia la pressione, abbassa la temperatura e consente di togliere in sicurezza il coperchio.</p> <p>Vedi Rilascio della pressione: metodi di sfiato nella pagina successiva per informazioni sulle tecniche di sfiato sicuro.</p>

Rilascio della pressione

È **necessario** rilasciare la pressione dopo la cottura a pressione prima di tentare di aprire il coperchio. Seguire le istruzioni della ricetta per scegliere il metodo di sfiato.d.

⚠ ATTENZIONE

Il vapore espulso dalla valvola di rilascio vapore è caldo. **NON** avvicinare le mani, il viso o la pelle al gruppo rilascio vapore quando si rilascia la pressione per evitare lesioni personali.

NON coprire o ostruire la valvola rilascio vapore o il coperchio per evitare lesioni personali e/o danni materiali.

⚠ PERICOLO

NON tentare di rimuovere il coperchio mentre l'indicatore di pressione è acceso e non tentare **MAI** di forzare l'apertura del coperchio. Il contenuto si trova sotto una forte pressione. La valvola a galleggiante deve abbassarsi prima di tentare di togliere il coperchio. La mancata osservanza di queste istruzioni può comportare gravi lesioni personali e/o danni materiali.

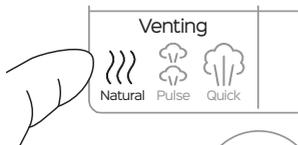
Metodi di sfiato

Rilascio Naturale (NR o NPR)

Al termine della cottura, la temperatura all'interno del multicooker scende gradualmente e il multicooker perde pressione naturalmente nel tempo.

Che cosa fare

Premi il **campo Sfiato** sul pannello di controllo per passare a **Naturale**.



Cosa aspettarsi

Al termine della cottura, il multicooker non effettua lo sfiato, e il cibo continua a cuocersi anche dopo la fine del programma Smart.

Suggerimento: Questo sistema è detto "Cottura di riporto" o "Riposo", ed è ottimo per grandi tagli di carne.



Il tempo di depressurizzazione può variare in base al volume, al tipo e alla temperatura del cibo e del liquido. Con alcuni piatti possono essere necessari fino a 40 minuti, quindi pianifica in anticipo: vale la pena aspettare!

Quando la pressione è rilasciata del tutto, la spia dell'indicatore di pressione si spegne. A questo punto si può aprire il coperchio in sicurezza.

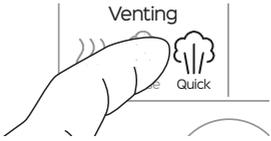
AVVISO

Utilizzare NR per depressurizzare il multicooker dopo la cottura di cibi ad alto contenuto di amido (ad esempio, zuppe, stufati, chili, pasta, porridge e congee) o dopo la cottura di cibi che aumentano in volume da cotti (ad esempio, fagioli e cereali).

Rilascio della pressione

Rilascio rapido (QR o QPR)

Al termine della cottura, il rilascio rapido abbassa rapidamente la pressione e la temperatura per evitare di prolungare la cottura. Perfetto per verdure a cottura rapida e frutti di mare delicati!

Che cosa fare	Cosa aspettarsi
<p>Premi il campo Sfiato sul pannello di controllo per passare a Rapido.</p>  <p>The diagram shows a hand pressing a button labeled 'Venting Quick' on a control panel. Above the button, there is a small icon of steam rising from a pot, and the word 'Venting' is written above that icon.</p>	<p>Al termine della cottura, la Pro Plus rilascia uno sbuffo di avvertimento ed emette 3 segnali acustici, seguiti da uno sbuffo costante di vapore dalla parte superiore della valvola rilascio vapore.</p> <p>È del tutto normale!</p> <p>Quando la pressione è rilasciata del tutto, la spia dell'indicatore di pressione si spegne. A questo punto si può aprire il coperchio in sicurezza.</p>

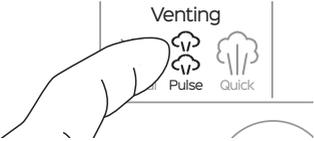
AVVISO

NON utilizzare QR quando si cuociono cibi grassi, oleosi, densi o ricchi di amido (ad es. stufati, chili, pasta e congee) o quando si cuociono alimenti che aumentano in volume da cotti (ad es. fagioli e cereali).

Se si notano molti schizzi mentre viene rilasciata la pressione, premere il **campo Sfiato** per tornare a **Naturale**, quindi premere **Avvia**. Attendere qualche minuto prima di provare a rilasciare nuovamente la pressione. Se gli schizzi continuano, utilizzare NR per rilasciare in sicurezza la pressione rimanente.

Rilascio a impulsi

Al termine della cottura, la Pro Plus rilascia raffiche di vapore temporizzate per diminuire la pressione - perfetto per riso, cereali e molto altro ancora.

Che cosa fare	Cosa aspettarsi
<p>Selezionare il campo Sfiato sul pannello di controllo per attivare Impulso.</p>  <p>The diagram shows a hand pressing a button labeled 'Venting Pulse Quick' on a control panel. Above the button, there is a small icon of steam rising from a pot, and the word 'Venting' is written above that icon.</p>	<p>Al termine della cottura, il multicooker rilascia una breve scarica di vapore ogni 15 secondi.</p> <p>Quando la pressione è rilasciata del tutto, la spia dell'indicatore di pressione si spegne. A questo punto si può aprire il coperchio in sicurezza.</p>

Controllo della pressione

Vedi **Cura, pulizia e conservazione** per l'installazione e la rimozione delle parti.

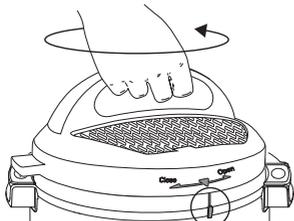
Coperchio a pressione

Quando è collegata alla corrente, la Pro Plus avvia un piccolo jingle all'apertura e chiusura del coperchio.

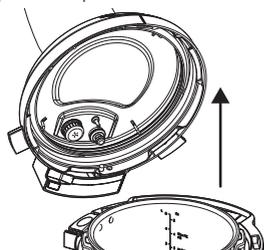
Perché ci piace	Cosa dovresti sapere
<p>Quando il coperchio si chiude, si prepara al blocco per una cottura a pressione davvero semplice.</p> <p>Si blocca sopra le maniglie del recipiente interno.</p> <p>Il manico del coperchio è comodo da usare sia che siate mancini o destri, e può essere posizionato in verticale sulla base multicooker!</p>	<p>È possibile togliere il coperchio durante la cottura senza pressione per poter assaggiare gli ingredienti mentre li cuoci.</p> <p>Durante la cottura a pressione, il coperchio si blocca in posizione solo quando il multicooker è pressurizzato.</p> <p>Non provare a togliere il coperchio senza motivo.</p>

Rimozione del coperchio

- 01** Afferrare la maniglia e ruotarla in senso antiorario per ▼ allineare la linea sul coperchio con quella sul bordo della base multicooker.

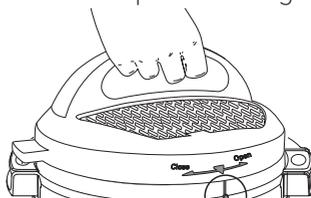


- 02** Sollevare il coperchio e allontanarlo dalla base del multicooker verso il proprio corpo.

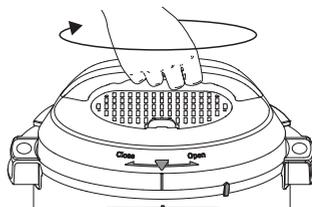


Chiusura del coperchio

- 01** Allineare ▼ la linea sul coperchio con quella sulla base multicooker, quindi abbassare il coperchio sulla guida.



- 02** Ruotare il coperchio in senso ▼ orario fino a quando non si allinea con il centro del pannello di controllo.



Vedere **Rilascio della pressione** per informazioni sulle tecniche di depressurizzazione sicure.

Controllo della pressione

QuickCool

Per ottenere un rilascio naturale più rapido dopo la cottura a pressione, utilizza il vassoio QuickCool*.

Perché ci piace	Cosa dovresti sapere
Ti fa risparmiare un sacco di tempo – è possibile rilasciare la pressione naturalmente fino al 50% più in fretta.	La parte metallica del coperchio diventa estremamente calda , quindi non togliere la protezione a meno che non si utilizzi QuickCool.

Per utilizzare il vassoio QuickCool, riempiilo con ghiaccio o acqua e congelalo. Una volta congelato, posiziona il vassoio QuickCool sul metallo visibile del coperchio.

Quando la valvola a galleggiante scende nel coperchio, toglì il vassoio QuickCool, butta l'acqua e apri il coperchio.

*Il vassoio Quickcool è venduto separatamente su instantbrands.co.uk.

ATTENZIONE

Il coperchio sarà caldo durante e dopo la cottura. Per evitare ustioni, **NON** toccare il metallo con la pelle nuda..

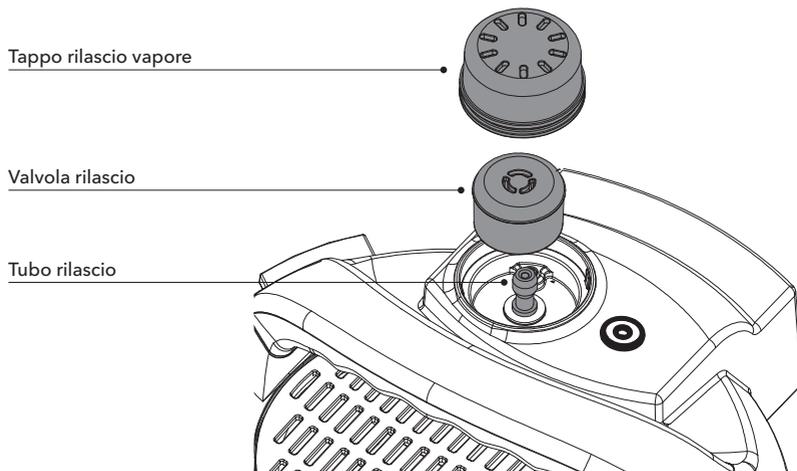
ATTENZIONE

Il vassoio QuickCool non è adatto a servire cibo o liquidi. Per evitare il rischio di lesioni personali, non consumare cibo o liquidi direttamente dal vassoio QuickCool.

Controllo della pressione

Gruppo rilascio vapore

Il gruppo rilascio vapore deve essere completamente installato prima dell'uso.



Perché ci piace	Cosa dovresti sapere
<p>Il tappo rilascio vapore disperde il vapore, rilasciando la pressione delicatamente.</p>	<p>La valvola rilascio vapore è collocata, senza serrare, sul tubo rilascio vapore.</p> <p>Quando viene rilasciata la pressione, il vapore sale dal recipiente interno, attraverso il tubo rilascio vapore e la valvola rilascio vapore, e fuoriesce dalla parte superiore del tappo rilascio vapore. È importante mantenere l'area pulita e non ostruita.</p>

⚠ ATTENZIONE

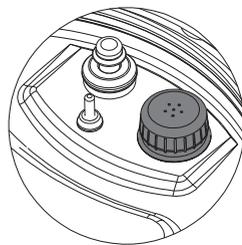
Per evitare lesioni personali e/o danni materiali, non coprire o bloccare in alcun modo il gruppo rilascio vapore.

Controllo della pressione

Scudo anti-bloccaggio

Lo scudo anti-bloccaggio impedisce alle particelle di cibo di salire nel tubo rilascio vapore, facilitando la regolazione della pressione.

Lo scudo anti-bloccaggio è parte integrante della sicurezza del prodotto ed è necessario alla cottura a pressione, quindi deve essere installato prima dell'uso.

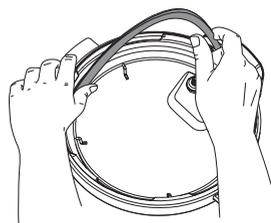


Guarnizione

Quando il coperchio della cottura a pressione è chiuso, la guarnizione sigilla ermeticamente il coperchio sul recipiente interno.

La guarnizione deve essere installata prima dell'uso.

 Nel coperchio deve essere installata una sola guarnizione alla volta.



 **Suggerimento:** Il silicone è poroso, quindi assorbe odori forti e alcuni sapori. Tieni a portata di mano le guarnizioni di ricambio per limitare il trasferimento di odori e sapori tra i piatti. Visita il nostro negozio per abbinare colori alla tua cottura!

ATTENZIONE

Verificare sempre la presenza di tagli, deformazioni e la corretta installazione prima della cottura, in quanto le guarnizioni si allungano nel tempo con il normale utilizzo. Se si notano stiramenti, deformazioni o danni alla guarnizione, **NON** utilizzarla.

Sostituire la guarnizione ogni 12-18 mesi o prima e utilizzare solo guarnizioni Instant Pot autorizzate.

La mancata osservanza di queste istruzioni può comportare la fuoriuscita di cibo, che può causare lesioni personali o danni materiali.

Controllo della pressione

Indicatore di pressione

L'indicatore di pressione sul pannello di controllo indica quando è possibile aprire il coperchio in sicurezza.

- **In pressione**

L'icona dell'indicatore di pressione si illumina di rosso quando non è possibile togliere in sicurezza il coperchio.

- **Depressurizzato**

Quando l'icona dell'indicatore di pressione non è accesa, è possibile aprire l'unità in sicurezza.

La valvola a galleggiante e il tappo in silicone lavorano insieme per sigillare il vapore pressurizzato. Non tentare di azionare l'Instant Pot senza che la valvola a galleggiante sia stata correttamente installata.



PERICOLO

NON tentare di rimuovere il coperchio mentre l'indicatore di pressione è acceso e non tentare MAI di forzare l'apertura del coperchio. Il contenuto si trova sotto una forte pressione. La valvola a galleggiante deve essere abbassata prima di tentare di togliere il coperchio. In caso contrario, potrebbero verificarsi serie lesioni personali e/o danni materiali.

Cottura

Instant Pot Pro Plus è incredibilmente versatile in cucina.

Se è necessario apportare modifiche al tempo di cottura, al livello di pressione, allo sfiato o alla temperatura dopo l'avvio di un programma, basta premere il campo correlato, personalizzare il programma Smart come preferisci, e infine premere **Avvio!**

ATTENZIONE

Ispezionare sempre il coperchio e il recipiente interno con attenzione per assicurarsi che siano puliti e in buone condizioni di funzionamento prima dell'uso.

- Per evitare lesioni personali o danni all'apparecchio, sostituire il recipiente interno se ammaccato deformato o danneggiato.
- Per cucinare utilizzare solo pentole Instant Pot autorizzate e realizzate per il presente modello.

Assicurarsi sempre che l'elemento riscaldante sia pulito e asciutto prima di inserire il recipiente interno nella base multicooker.

La mancata osservanza di queste istruzioni può danneggiare il multicooker. Sostituire le parti danneggiate per assicurarsi che funzionino in modo sicuro.

ATTENZIONE

NON riempire il recipiente interno oltre la linea **Max PC Fill** come indicato sul recipiente.

Quando si cuociono alimenti che aumentano in volume (ad es. riso, fagioli, pasta) non riempire il recipiente interno oltre la linea **Half Fill** come indicato sul recipiente.

Cuocere sempre con il recipiente interno inserito. NON versare cibo o liquidi dentro la base multicooker.

Per evitare il rischio di lesioni personali e/o danni materiali, posizionare gli ingredienti solidi e liquidi nel recipiente interno e poi inserirlo nella base multicooker.

ATTENZIONE

Quando si cuoce la carne, utilizzare sempre un termometro specifico per assicurarsi che l'interno raggiunga una temperatura minima di sicurezza.

Cottura

Cottura a pressione, riso e inscatolamento

Fai una magia! Questi programmi utilizzano il vapore pressurizzato per cuocere gli alimenti in modo rapido, uniforme e completo e ottenere tutte le volte deliziosi risultati!

Per ottenere i migliori risultati con la cottura a pressione, segui sempre una ricetta autorizzata Instant Pot o i nostri tempi di cottura a pressione provati e testati, con rapporti cereali/acqua per cucinare ottimi piatti di riso e altri cereali.

Scegli tra 3 livelli di pressione, a seconda del programma Smart.

Livello di pressione	Uso consigliato	Note
Basso 0,4-0,5 bar (30 - 50 kPa)	Pesce e frutti di mare, verdure morbide e riso. Anche per l'inscatolamento di cibi ad alto contenuto di acido.	Durante la cottura a pressione, il livello di pressione controlla la temperatura di cottura, quindi una pressione più elevata si traduce in una temperatura di cottura più elevata.
Alta 0,7-0,8 bar (70 - 90 kPa)	Uova, carne, pollame, ortaggi a radice, avena, fagioli, cereali, brodo di ossa, stufato, chili.	
Max (1 bar) (95 - 115 kPa)	Inscatolamento di cibi a basso contenuto di acido, tagli di carne duri e brodi saporiti.	

I liquidi per la cottura a pressione devono essere a base d'acqua, come brodo, zuppe o succo. Se si utilizza una zuppa in scatola, condensata o a base di panna, aggiungere acqua come indicato qui sotto.

Dimensione Instant Pot	Liquido minimo per cottura a pressione *
5.7 litri	375 ml

*Se non diversamente specificato nella ricetta.

 S suggerimento: Utilizzare la griglia multifunzione per riscaldare il cibo in modo uniforme, evitare che i nutrienti colino nel liquido di cottura, far sgocciolare l'olio e il grasso e impedire che il cibo si attacchi sul fondo del recipiente interno.

ATTENZIONE

Per evitare ustioni o scottature, fare attenzione quando si cuociono a pressione più di 60 ml di olio, salse a base di olio, zuppe condensate a base di panna e salse spesse. Aggiungere liquido apposito per diluire. Evitare ricette che richiedono un contenuto di olio o grasso superiore a 1/4 tazza o 60 ml.

Cottura

Cottura a pressione, riso e inscatolamento

Programma Smart	Tempo di cottura predefinito	Intervallo tempo di cottura	Pressione predefinita	Livelli di pressione disponibili
Cottura a pressione	10 minuti (00:10)	Da 0 minuti a 4 ore (00:00 a 04:00)	Alta	Bassa Alta Max
Riso	12 minuti (00:12)	Da 0 minuti a 1 ora (00:00 a 01:00)	Bassa	Bassa Alt
Inscatolamento	30 minuti (00:30)	Da 0 minuti a 4 ore (00:00 a 04:00)	Max	Basso Max

- 01 Aggiungere cibo e liquido nel recipiente come indicato nella ricetta.
 - 02 Inserisci il recipiente interno nella base multicooker.
 - 03 Posiziona e chiudi il coperchio a pressione come descritto in **Controllo della pressione: Coperchio a pressione**.
 - 04 Selezionare il programma smart che si desidera impostare: **Cottura a pressione, Riso o Inscatolamento**.
 - 05 Selezionare il **campo ore** o il **campo minuti**, quindi ruotare la manopola per regolare il tempo di cottura in ore e/o minuti.
 - 06 Selezionare il campo Pressione per attivare o disattivare le opzioni **Bassa, Alta e Max** per il livello di pressione.
 - 07 Selezionare il **campo Sfiato** per scorrere le opzioni di rilascio da **Naturale a Impulso e Rapido**.
 - 08 Premere **Avvio** per cominciare.
-  Il display visualizzerà **On** e la barra di avanzamento della cottura visualizzerà Pre-riscaldamento.
- Leggi **Cottura a pressione 101** per dare un'occhiata all'interno e scoprire cosa sta succedendo nella tua pentola magica.
- 09 Al termine del programma Smart, il display visualizza **Fine** se Tieni in caldo è spento. In caso contrario, il timer inizia il conteggio da **00:00** fino a 10 ore (**10:00**).

Tieni in caldo si attiva automaticamente. Se non vuoi che la tua Pro Plus tenga in caldo gli alimenti dopo la cottura, premi **Tieni in caldo** per spegnerlo in qualsiasi momento.

È possibile impostare un timer di avvio ritardato per avviare automaticamente la cottura a pressione. Per impostare un timer di avvio ritardato, vedi **Pannello di controllo: Impostazioni**.

Informazioni sull'inscatolamento

Il programma Smart Inscatolamento è una funzione di cottura a pressione che segue il processo di inscatolamento degli alimenti. Seguendo questo processo, l'inscatolamento può essere un modo facile ed economico per conservare alimenti di qualità a casa tua.

La Pro Plus utilizza 2 impostazioni di inscatolamento a pressione:

Bassa	Perfetta per conserve di frutta molto acide, tra cui salse, marmellate e chutney.
Max	Conserva le tue incredibili salse vegetariane e le verdure molto acide, ma anche alimenti a basso contenuto di acido come salse e zuppe con carne.

ATTENZIONE

Durante l'inscatolamento, le ricette devono essere seguite molto attentamente. Può essere pericoloso modificare i tempi di cottura, gli ingredienti o le temperature. Utilizzare il tempo esatto, la temperatura/pressione e il metodo specificati nella ricetta per proteggere gli alimenti da batteri, muffe ed enzimi nocivi.

Un inscatolamento errato può causare il deterioramento degli alimenti conservati, con pericolo di malattie. Non utilizzare questo metodo ad altitudini superiori ai 2.000 m.

Barattoli sterili per l'inscatolamento

Le conserve devono essere contenute in barattoli sterili e vuoti.

AVVISO

Controlla sempre i barattoli, i coperchi e le guarnizioni per eventuali scheggiature e altre imperfezioni. La sterilizzazione dei barattoli deve avvenire appena prima di riempirli. Evita di lasciarli troppo a contatto con l'aria se vuoi che la conservazione avvenga in sicurezza.

- 01** Lava i barattoli con acqua calda e sapone per piatti, quindi sciacquali accuratamente.
- 02** Inserisci il recipiente interno nella base e poi posiziona la griglia a vapore sul fondo.
- 03** Posiziona i barattoli sopra la griglia a vapore.
La pentola a pressione può contenere fino a 4 barattoli da 500 ml.
- 04** Riempi il recipiente interno con acqua fino alla prima riga (1).
- 05** Segui i passaggi da **03** a **07** di **Cottura a pressione, Riso e Inscatolamento** per programmare quanto segue:
 - a. Livello di pressione: **Bassa**
 - b. Tempo: 10 minuti (**00:10**)
 - c. Metodo di sfiato: **Rapido**
- 06** Premere **Avvio** per cominciare la sterilizzazione.

Inscatolamento 101

Riempire i barattoli per l'inscatolamento

Scegli una ricetta che sia stata pre-testata e approvata per l'inscatolamento a pressione. Anche se gli ingredienti possono variare, il processo sarà lo stesso!

01 Riempi i barattoli sterilizzati caldi con gli alimenti e liquido.

Segui la ricetta per lasciare lo spazio vuoto necessario.

01 Utilizza una spatola non porosa, flessibile, sterilizzata, per rimuovere le bolle d'aria rimaste all'interno.

01 Posiziona un coperchio sterilizzato sulla parte superiore del barattolo, quindi aggiungi una fascetta a vite. Stringi la fascetta. **Non stringere troppo.**

Posiziona i barattoli riempiti e sigillati sulla griglia a vapore dentro il recipiente interno.

02 Versa acqua calda nel recipiente interno fino a quando i barattoli sono immersi per 1/4 di 1,5 l.

03 Segui i passaggi in **Cottura: Cottura a pressione, Riso e Inscatolamento** (parti dal punto 02) per impostare il tempo di inscatolamento e i livelli di pressione appropriati per la ricetta.

Cottura

NutriBoost™

NutriBoost è un'impostazione di rilascio a impulsi di metà cottura, che puoi attivare con i programmi smart Cottura a pressione e Riso. Il movimento dell'acqua dovuto all'ebollizione aiuta a scomporre il cibo, aggiungendo sostanze nutritive, migliorando i sapori e la consistenza. È fantastico per cuocere un ricco brodo con ossa e dei risotti cremosi!

NutriBoost è super semplice da usare: basta selezionare il **campo NutriBoost** per **attivarlo** o **disattivarlo**, a piacere.

Programma smart	Cosa dovresti sapere
Cottura a pressione	Il multicooker rilascerà sbuffi di vapore durante gli ultimi 15 minuti della fase di Cottura .
Riso	Il multicooker rilascerà sbuffi di vapore durante i primi 3 minuti della fase di Cottura .

ATTENZIONE

Per evitare schizzi di liquido o cibo, non utilizzare NutriBoost durante la cottura di cibi con amidi o schiumosi come il porridge, la farina d'avena o la pasta. Il multicooker deve essere attentamente monitorato quando si utilizza NutriBoost.

Cottura

Vapore

Il programma Cottura a vapore funziona come una normale pentola a vapore facendo bollire il liquido nel recipiente interno e cucinare il cibo con il vapore caldo. Durante la cottura a vapore, utilizzare la griglia multifunzionale per mantenere il cibo separato dal liquido bollente.

Programma smart	Tempo di cottura prestabilito	Intervallo di tempo	Temperatura prestabilita
Vapore	10 minuti (00:10)	Da 1 minuto a 1 ora (00:01 a 01:00)	98°C Non regolabile.

⚠ ATTENZIONE

Il recipiente interno e gli accessori saranno caldi durante e dopo la cottura. Utilizzare sempre un'adeguata protezione per le mani quando si aggiungono o si rimuovono alimenti dal recipiente caldo per evitare lesioni personali e/o danni materiali.

AVVISO

È possibile togliere il coperchio durante la cottura per controllare gli alimenti. In modalità Cottura a vapore il prodotto continuerà a rilasciare vapore per evitare che si formi troppa pressione nel recipiente interno.

AVVISO

Se nel recipiente interno c'è del vapore, potresti notare una certa resistenza quando riposizioni il coperchio. Lascia che il coperchio entri completamente nella guida prima di chiuderlo.

- 01 Aggiungi acqua al recipiente interno.
- 02 Inserisci il recipiente interno nella base multicooker.
- 03 Posiziona e chiudi il coperchio a pressione come descritto in **Controllo della pressione: Coperchio a pressione**.
- 04 Seleziona **Cottura a vapore**.
- 05 Ruota la manopola di controllo per regolare il tempo di cottura.
- 06 Premi **Avvio** per cominciare.
Il display visualizzerà **On** e la barra di avanzamento della cottura visualizzerà **Pre-riscaldamento**.
- 07 Quando la Pro Plus raggiunge la temperatura stabilita, la barra di avanzamento passa a Cottura e il timer comincerà il conto alla rovescia.
- 08 Quando il programma Smart è terminato, il display visualizza **Fine**.

Non è possibile utilizzare Tieni in caldo in modo automatico con la Cottura a vapore.

È possibile impostare un timer di avvio ritardato per iniziare automaticamente la cottura a vapore mentre sei a letto, al lavoro, a fare commissioni o stai cucinando altri piatti. Per impostare un timer di avvio ritardato, vedi **Pannello di controllo: Impostazioni**.

Cottura

Cottura lenta

Il programma Cottura lenta funziona come una normale pentola a cottura lenta, quindi puoi continuare a utilizzare tutte le tue ricette di famiglia preferite!

Intervallo tempo di cottura	Livello di temperatura	Uso consigliato	Note
Da 30 minuti a 24 ore (00:30 a 24:00)	Bassa	Per una cottura a fuoco lento che dura tutto il giorno.	È possibile utilizzare il coperchio di cottura a pressione o, se si vuole controllare il cibo mentre cuoce, qualsiasi coperchio di vetro con un foro di sfiatione andrà bene.
	Alta	Cottura lenta, ma un po' più veloce.	Gli alimenti devono cuocere per almeno 3 ore (03:00) se non diversamente indicato nella ricetta.

È possibile togliere il coperchio durante la cottura per controllare gli alimenti. In modalità Cottura lenta il prodotto continuerà a rilasciare vapore per evitare che si formi troppa pressione nel recipiente interno. Vedi **Rilascio della pressione** per informazioni sulle tecniche di sfiatione sicure.

- 01 Aggiungi alimenti e ingredienti liquidi nel recipiente interno a seconda della tua ricetta..
- 02 Inserisci il recipiente interno nella base multicooker.
- 03 Posiziona e chiudi il coperchio a pressione come descritto in **Controllo della pressione: Coperchio a pressione**.
- 04 Seleziona **Cottura lenta**.
- 05 Seleziona il **campo ore** o il **campo minuti**, quindi ruotare la manopola per regolare il tempo di cottura in ore e/o minuti.
- 06 Seleziona il **campo Temperatura** per passare da una temperatura **Alta** a quella **Bassa** e viceversa.
- 07 Premi **Avvio** per cominciare.
La barra di avanzamento visualizza **Preriscaldamento** e il timer inizia il conto alla rovescia.
- 08 Quando la Pro Plus raggiunge la temperatura stabilita, la barra di avanzamento passa a **Cottura**.
- 09 Al termine del programma Smart, il display visualizza **Fine** se Tieni in caldo è spento. In caso contrario, il timer inizia il conteggio da **00:00** fino a 10 ore (**10:00**).

La funzione Tieni in caldo si attiva automaticamente al termine della Cottura lenta. Se non vuoi che la tua Pro Plus tenga in caldo gli alimenti automaticamente, premi **Tieni in caldo** per spegnerlo in qualsiasi momento.

È possibile impostare un timer di avvio ritardato per iniziare automaticamente la cottura lenta mentre sei a letto, al lavoro, a fare commissioni o stai cucinando altri piatti. Per impostare un timer di avvio ritardato, vedi **Pannello di controllo: Impostazioni**.

Cottura

Sauté

Come per una padella, una piastra o una griglia piatta, utilizza Sauté per cuocere a fuoco lento, ridurre e addensare i liquidi, saltare gli ingredienti e per caramellare le verdure e scottare la carne prima o dopo aver utilizzato altri metodi di cottura.

 Suggerimento: Se preferisci, puoi utilizzare il recipiente interno su qualsiasi piano di cottura elettrico, in ceramica, a gas e a induzione. Le impugnature in silicone ti permettono di tenerlo e di mescolare senza che ti scivoli!

Tempo di cottura prestabilito	Intervallo di tempo	Temperatura prestabilita	Intervallo di temperatura
30 minuti (00:30)	Da 1 minuto a 1 ora (00:01 a 01:00)	Alta	Alta Bassa Personalizza: Livelli da 1 a 6

- 01** Inserisci il recipiente interno nella base multicooker. **Non utilizzare un coperchio.**
- 02** Seleziona **Sauté**.
- 03** Ruota la manopola per regolare il tempo di cottura.
- 04** Seleziona il **campo Temperatura** per passare dalla temperatura **Bassa** a quella **Alta** e **Personalizzata** e viceversa.

Per impostare una temperatura personalizzata, ruota la manopola e seleziona il livello di temperatura preferito. Ci sono 6 livelli di temperature personalizzate tra cui scegliere, mostrati come **LE 1** (la temperatura più bassa) fino a **LE 6** (la temperatura più alta). Questi livelli sono simili a quelli di un piano cottura.

- 05** Premere **Avvio** per cominciare.

Il display visualizzerà **On** e la barra di avanzamento della cottura visualizzerà **Pre-riscaldamento**.

- 06** Quando la Pro Plus raggiunge la temperatura desiderata, la barra di avanzamento passa a **Cottura** e il display visualizza **Caldo** per alcuni istanti prima di passare al timer del conto alla rovescia.
- 07** Aggiungi gli ingredienti nel recipiente interno.
-  Se aggiungi gli ingredienti prima che il recipiente interno abbia raggiunto la temperatura desiderata, il messaggio Caldo potrebbe non accendersi. È del tutto normale.

- 08** Se gli ingredienti finiscono di cuocersi prima dello scadere del tempo, premi **Annulla** per terminare il programma Smart, altrimenti, quando il programma Smart finisce, il display mostra **Fine**.

Con Sauté non è possibile utilizzare Ritarda avvio e Tieni in caldo automatico.

Cottura

Deglassare

Soffriggere la carne e le verdure prima della cottura a pressione è il modo perfetto per esaltare i sapori, poiché gli zuccheri si caramellano per il calore elevato del programma Smart Sauté. Deglassare la pentola ti consente di ritrovare quei sapori in salse incredibili, sughi e altro ancora.

Per deglassare, toglì gli alimenti dal recipiente interno e aggiungi un liquido diluito, come acqua, brodo o vino, sulla superficie calda. Con un raschietto in legno o silicone stacca gli eventuali alimenti incollati sul fondo del recipiente interno e mescolali nel liquido.

ATTENZIONE

Il programma Smart Sauté raggiunge temperature elevate. Se non monitorati, questa impostazione potrebbe bruciare gli alimenti. **NON** utilizzare un coperchio e **NON** lasciare incustodito il multicooker quando usi Sauté.

Yogurt

Ottimo per fermentare facilmente il latte e per creare yogurt a base vegetale da rifare tutte le volte che vuoi.

Dimensione Instant Pot	Volume minimo di latte	Volume massimo di latte
5.7 litri	1 L	3.8 L

Livello di temperatura	Intervallo di temperatura	Tempo di cottura prestabilito	Intervallo di tempo	Uso consigliato
Bassa	Non regolabile	8 ore (08:00)	da 30 minuti a 99 ore e 30 minuti (00:30 a 99:30)	Fermentazione
Alta	Non regolabile	Bollitura	Non regolabile	Pastorizzazione
Prestabilita personalizzata: 33°C	da 25 a 85°C	8 ore (08:00)	da 30 minuti a 99 ore e 30 minuti (00:30 a 99:30)	Fermentazione Vegetale

Cottura

Se parti con...	Fai così!
Latte pastorizzato o non pastorizzato	Segui tutti i passaggi qui sotto.
Latte UHT	Vai al passaggio 2: Aggiungere la coltura starter . Questo è il metodo "a freddo" per produrre lo yogurt.

Cosa ti serve:

- Termometro per alimenti
- Latte o un'alternativa vegetale
- Yogurt con coltura attiva

Passaggio 1: Pastorizza il latte

- 01** Aggiungi latte o un'alternativa vegetale al recipiente interno e tutti gli altri ingredienti richiesti dalla ricetta.
- 02** Posiziona e chiudi il coperchio a pressione come descritto in **Controllo della pressione: Coperchio a pressione**.
- 03** Seleziona **Yogurt**.
- 04** Seleziona il **campo Temperatura** per passare a **Alta**.
Il tempo e la temperatura di pastorizzazione sono preimpostati e non possono essere regolati.
- 05** Premi **Avvio** per cominciare. Il display visualizzerà **On** e la barra di avanzamento della cottura visualizzerà **Pre-riscaldamento**. Il display visualizzerà **Bollitura** quando la barra di avanzamento passa a **Cottura**.
- 06** Il display visualizza **Fine** al termine della pastorizzazione.
Il latte deve raggiungere un minimo di 72 °C per una corretta pastorizzazione. Utilizza un termometro per controllare la temperatura.

Passaggio 2: Aggiungere la coltura starter

- 01** Con l'aiuto di un termometro, lascia raffreddare il latte appena sotto i 43 °C.

- 02** Aggiungi la coltura starter al latte secondo le istruzioni del prodotto. Lo yogurt bianco con colture attive può essere utilizzato come starter. Segui una ricetta di yogurt per Instant Pot affidabile quando usi lo yogurt come coltura starter.
- 03** Posiziona e chiudi il coperchio a pressione come descritto in **Controllo della pressione: Coperchio a pressione**.

Passaggio 3: Fermentare il latte

- 01** Seleziona **Yogurt**.
- 02** Seleziona il **campo Temperatura** per passare a **Alta**.
Per impostare una temperatura personalizzata, seleziona il **campo Temperatura** per passare a **Pers**, quindi ruota la manopola per selezionare una temperatura.
- 03** Seleziona il **campo ore** o il **campo minuti**, quindi ruotare la manopola per regolare il tempo di fermentazione in ore e/o minuti.
- 04** Premere **Avvio** per cominciare. Il display visualizza **On** e la barra di avanzamento mostra **Pre-riscaldamento**.
- 05** Il display visualizza **Fine** al termine della fermentazione.

Cottura

Suggerimenti per la preparazione dello yogurt

- Più denso è il latte, più denso è lo yogurt!
- Per uno yogurt ancora più denso, pastorizza il latte due volte prima di farlo fermentare.
- Più a lungo fermenti il latte, più lo yogurt avrà un sapore intenso.
- Usa della mussola per filtrare il siero di latte liquido e ottenere un ricco yogurt greco.
- Fai raffreddare lo yogurt fresco, quindi mettilo in frigorifero (coperto) per 12-24 ore per consentirgli di acquistare sapore.
- Miele, noci, semi e frutta fresca sono i condimenti perfetti per il tuo yogurt fatto in casa!

Utilizzare vasetti da yogurt

I vasetti da yogurt sono un modo conveniente per dividerlo in porzioni.

- 01** Dopo il **passaggio 2: Aggiungi la coltura starter**, versa con cura il latte nei vasetti da yogurt e chiudili ermeticamente.
- 02** 02 Posiziona la griglia a vapore sul fondo del recipiente interno.
- 03** 03 Posiziona i vasetti di yogurt sulla griglia e aggiungi acqua fino a quando i vasetti non sono immersi per metà.
- 04** 04 Segui le istruzioni del **passaggio 3: Fermentare lo yogurt** normalmente.

Cottura

Cottura sottovuoto

La cottura sottovuoto cuoce il cibo sott'acqua, in un sacchetto per alimenti ermetico per un lungo periodo di tempo. Il cibo cuoce nei propri succhi, diventando delizioso e incredibilmente tenero.

⚠ ATTENZIONE

Non riempire eccessivamente il recipiente interno per evitare danni al multicooker. Il contenuto totale (sacchetti con acqua e cibo) deve lasciare almeno 5 cm di spazio vuoto tra il livello dell'acqua e l'orlo della pentola.

Tempo di cottura predefinito	Intervallo di tempo	Temperatura prestabilita	Intervallo di temperatura
3 ore (03:00)	da 30 minuti a 99 ore e 30 minuti (00:30 a 99:30)	56°C	da 25 a 90 °C

Cosa ti serve:

- Pinze
- Termometro
- Sacchetti per alimenti sicuri, ermetici, richiudibili, o
- Confezionatrice sottovuoto e sacchetti sottovuoto per alimenti

Passaggio 1: Preparare il bagnomaria

- 01** Riempi il recipiente fino alla linea di **metà riempimento** come indicato, quindi inseriscilo nella base multicooker.
- 02** Posiziona e chiudi il coperchio a pressione come descritto in **Controllo della pressione: Coperchio a pressione**.

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

- 03** Seleziona **Cottura sottovuoto**.
- 04** Seleziona il **campo ore** o il **campo minuti**, quindi ruotare la manopola per regolare il tempo di cottura in ore e/o minuti.
- 05** Per impostare una temperatura personalizzata, seleziona il **campo Temperatura**, quindi ruotare la

manopola per regolare la temperatura del bagnomaria.

- 06** Premi **Avvio** per iniziare a riscaldare l'acqua nel recipiente interno.

Il display visualizzerà **On** e la barra di avanzamento visualizzerà **Pre-riscaldamento**.

Passaggio 3: Prepara il cibo

- 01** Mentre l'acqua si riscalda, comincia a condire il cibo come desideri. Vedi **Ingredienti e condimenti** qui sotto per dei suggerimenti!
- 02** Quando sei pronto, separa ogni porzione di cibo nei singoli sacchetti.
- 03** Togli tutta l'aria dai sacchetti e sigillali ermeticamente.

Cottura

Passaggio 4: Cucina!

- 01** Una volta che il bagnomaria è pronto, il display visualizza **Caldo** per alcuni istanti prima di passare al conto alla rovescia.
- 02** Remove the lid and carefully immerse the sealed pouches.

 Il cibo nei sacchetti deve essere completamente immerso, quindi aggiungi dell'acqua calda nel recipiente interno ogni volta che è necessario, ma, se stai usando un sacchetto richiudibile,

assicurati che la chiusura rimanga sopra l'acqua.

- 03** Posiziona e chiudi il coperchio a pressione come descritto in **Controllo della pressione: Coperchio a pressione.**
- 04** 04 Quando il programma Smart finisce, il display visualizza **Fine**. Apri il multicooker e utilizzare le pinze per togliere con cautela i sacchetti dall'acqua calda.
- 05** 05 Apri i sacchetti e usa un termometro per verificare se sono pronti.

Reverse Searing

Scottare la carne dopo una cottura a bassa temperatura e lenta è il modo più semplice per esaltare il suo sapore delizioso senza cuocerla troppo. Prova il reverse searing per ottenere una carne tenera e succosa con una bella crosta.

- 01** Dopo la Cottura sottovuoto, toglie la carne dal sacchetto e tamponala delicatamente per rimuovere l'umidità dall'esterno.

 Può sembrarti controintuitivo, ma non saltare questo passaggio: esalterai il sapore e avrai un'ottima rifinitura!

- 02** Usa il programma Sauté per dargli una bella scottata, o usa una padella di ghisa, un bruciatore o una griglia: serve qualcosa di caldo per trattenere tutta l'umidità!
- 03** Copri la carne con carta stagnola e lasciala riposare per 5-20 minuti, a seconda del taglio.

Ingredienti e condimenti

- Il sale fa molta strada quando non ha un posto dove andare, quindi è meglio usarne un po' meno di quanto si farebbe normalmente, soprattutto con carne, pollame e pesce. Se te ne serve di più dopo la cottura, basta aggiungerne a piacere.
- Durante la cottura sottovuoto utilizza ingredienti freschi e di alta qualità per garantire il miglior sapore possibile.
- Utilizza aglio fresco invece che aglio in polvere. L'aglio in polvere può diventare amaro quando cotto sottovuoto. L'aglio fresco ti darà i migliori risultati.

Cottura

Tieni in caldo

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

Tempo di cottura prestabilito	Intervallo di tempo	Temperatura prestabilita	Intervallo di temperatura
10 ore (10:00)	Da 10 minuti a 10 ore (00:10 a 10:00)	Alta	Alta Bassa Personalizza: da 25 a 90 °C

- 01** Seleziona **Tieni in caldo**.
- 02** Seleziona il **campo ore** o il **campo minuti**, quindi ruotare la manopola per regolare il tempo di cottura in ore e/o minuti.
- 03** Seleziona il **campo Temperatura** per passare dal livello di temperatura **Bassa** ad **Alta** e **Personalizzata** e viceversa.

Per impostare una temperatura personalizzata, seleziona il **campo Temperatura** per passare a **Pers**, quindi ruota la manopola per selezionare una temperatura.
- 04** Premere **Avvio** per cominciare. La barra di avanzamento visualizza **Tieni in caldo** e il timer inizia subito il conto alla rovescia.
- 05** Al termine del riscaldamento, il display visualizza **Fine**.

ATTENZIONE

Con gli alimenti più densi il riscaldamento può risultare non uniforme, con conseguente deperimento del cibo se non si presta attenzione. Quando si cuociono cibi densi come stufati e chili, mescolare il contenuto ogni 40-60 minuti per assicurarsi che il calore sia distribuito uniformemente.

Cura, pulizia e conservazione

Pulire la Instant Pot Pro Plus e le sue parti dopo ogni utilizzo. La mancata osservanza delle istruzioni per la pulizia può comportare guasti irrimediabili, con danni materiali e/o gravi lesioni personali.

Scollare sempre il multicooker e lasciarlo raffreddare a temperatura ambiente prima della pulizia. Non utilizzare mai pagliette metalliche, polveri abrasive o detergenti chimici aggressivi sulle parti o gli accessori dell'Instant Pot.

Lasciare asciugare accuratamente tutte le superfici prima dell'uso e prima di riporle.

Parti	Metodi di pulizia e istruzioni
Accessori <ul style="list-style-type: none">• Griglia a vapore	Lavabile in lavastoviglie sul ripiano superiore.
Coperchio e parti <ul style="list-style-type: none">• Valvola rilascio vapore• Tappo rilascio vapore• Scudo anti-bloccaggio• Guarnizione• Protezione QuickCool• Collettore di condensa	Lavabile in lavastoviglie sul ripiano superiore. Rimuovere tutte le parti dal coperchio prima della pulizia. Vedi Cura, pulizia e conservazione: Rimozione e installazione delle parti. <ul style="list-style-type: none">• Dopo aver tolto la valvola rilascio vapore e lo scudo anti-bloccaggio, pulire l'interno del tubo rilascio vapore con uno scovolino per evitare intasamenti.• Per togliere l'acqua dal coperchio dopo il lavaggio, afferrare la maniglia del coperchio e tenerlo verticalmente sopra un lavandino, quindi ruotarlo di 360°: come girare un volante.• Dopo la pulizia e lo svuotamento, riporre il coperchio capovolto sulla base del multicooker, per lasciare che si asciughi completamente all'aria.• Conservare le guarnizioni in un'area ben ventilata per ridurre l'odore residuo dei cibi più saporiti. Per eliminare gli odori, aggiungere 250 ml di acqua e 250 ml di aceto bianco nel recipiente interno, quindi eseguire la cottura a pressione per 5-10 minuti e un rilascio della pressione QR.• Controllare il collettore della condensa dopo ogni utilizzo e svuotarlo e pulirlo secondo necessità. Evitare che cibo o umidità rimangano nel collettore della condensa, per evitare la formazione di batteri nocivi.
Recipiente interno	Lavabile in lavastoviglie. <ul style="list-style-type: none">• Per rimuovere una macchia ostinata di acqua dura (decolorazione arcobaleno, bluastra o bianca) può essere necessario strofinare con una spugna inumidita con aceto o un detergente non abrasivo.• Per residui di cibo ostinati o bruciati, aggiungere acqua bollente e sapone per piatti e lasciare riposare il recipiente interno per alcune ore per permettere una pulizia più facile.• Assicurarsi che tutte le superfici esterne siano asciutte prima di inserire il recipiente interno nella base multicooker.
Cavo di alimentazione	Pulire con un panno. <ul style="list-style-type: none">• Utilizzare un panno umido per rimuovere eventuali residui dal cavo.• Avvolgerlo intorno alla base multicooker e infilare l'estremità nel supporto.
Base multicooker	Pulire con un panno. <ul style="list-style-type: none">• Pulire l'interno della base di cottura e il bordo di condensazione con un panno umido. Lasciarli asciugare completamente prima di inserire il recipiente interno.• Pulire la base multicooker e il pannello di controllo con un panno o una spugna morbidi e umidi.

Il lavaggio in lavastoviglie potrebbe causare scolorimento, ma questo non influirà sulla sicurezza o sulle prestazioni del multicooker.

Cura, pulizia e conservazione

ATTENZIONE

La base multicooker contiene componenti elettrici. Per evitare incendi, perdite di elettricità e/o lesioni personali, assicurarsi che la base del multicooker rimanga sempre asciutta.

- NON immergere la base del multicooker in acqua o in un altro liquido né lavarlo in lavastoviglie.
- NON risciacquare l'elemento riscaldante.
- NON immergere o risciacquare il cavo di alimentazione o la spina.

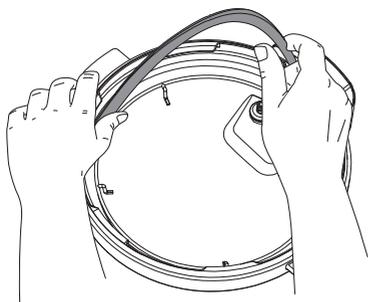
Cura, pulizia e conservazione

Rimozione e installazione delle parti.

Guarnizione in silicone

Rimuovere la guarnizione

Afferrare il bordo della guarnizione e tirarla fuori dalla guida circolare in acciaio inossidabile.



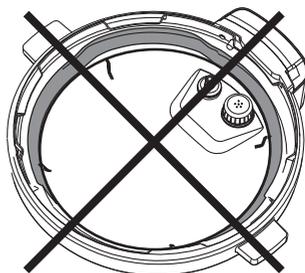
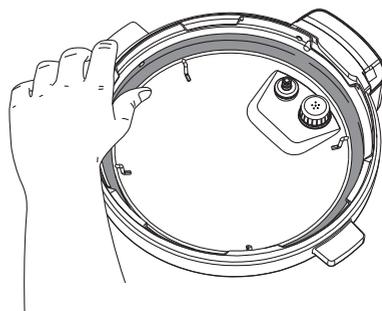
Una volta tolta la guarnizione, controllare la guida circolare per assicurarsi che sia ben fissata e centrata e a un'altezza uniforme lungo tutto il coperchio. Non provare a riparare una guida deformata.

 **Suggerimento:** La guarnizione è più facile da togliere e installare quando è bagnata e insaponata.

Installare la guarnizione

Posizionare la guarnizione sopra la guida e premere saldamente in posizione. Assicurati che non ci siano increspature.

 Dovrebbe aderire al fondo della guida circolare. Potrebbe essere leggermente allentata, ma non dovrebbe cadere quando giri il coperchio.

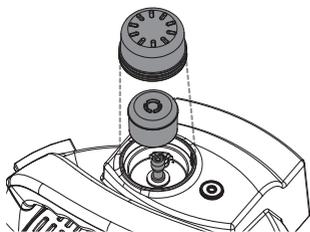


Cura, pulizia e conservazione

Gruppo rilascio vapore

Togliere il gruppo rilascio vapore

Togliere il tappo rilascio vapore, quindi tirare la valvola rilascio vapore verso l'alto fino a staccarla dal tubo rilascio vapore.



Installare il gruppo rilascio vapore

Posizionare la valvola rilascio vapore sopra il tubo rilascio vapore e premere saldamente verso il basso.

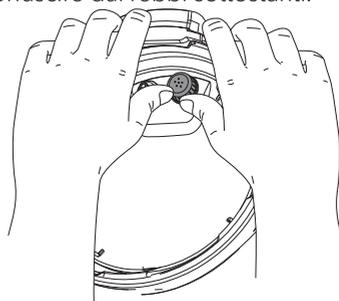
 La valvola rilascio vapore dev'essere allentata all'interno del tubo rilascio vapore, ma non deve cadere quando il coperchio viene capovolto.

Posizionare il tappo rilascio vapore sulla valvola rilascio vapore e premere verso il basso. Il coperchio è saldamente collocato a pressione.

Scudo anti-bloccaggio

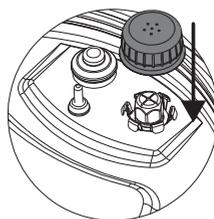
Togliere lo scudo anti-bloccaggio

Afferrare il coperchio come se fosse un volante e usare i pollici per premere saldamente sul lato dello scudo anti-bloccaggio (premendo verso il lato del coperchio e verso l'alto) fino a farlo fuoriuscire dai rebbi sottostanti.



Installare lo scudo anti-bloccaggio

Posizionare lo scudo anti-bloccaggio sui rebbi e premere verso il basso fino a quando non scatta in posizione.



Cura, pulizia e conservazione

Collettore di condensa

Il collettore di condensa si trova sul retro della base del multicooker e raccoglie l'umidità che fuoriesce dai bordi di condensa..

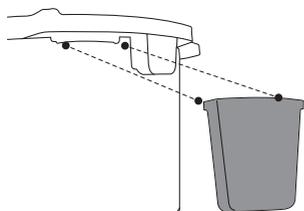
Rimuovere il collettore di condensa

Estrarre il collettore di condensa dalla base del multicooker; **non tirare verso il basso**.

 Le linguette sulla base multicooker e le scanalature sul collettore di condensa.

Installare il collettore di condensa

Allineare le scanalature sul collettore di condensa con le linguette sul retro della base multicooker e far scorrere in posizione come quando si chiude un cassetto.



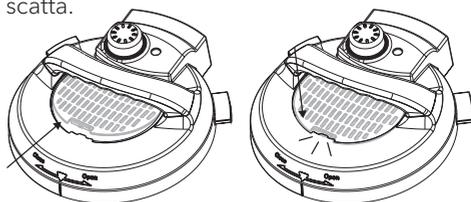
Protezione QuickCool

Rimuovere la protezione

Afferrare la linguetta e spingerla verso la maniglia del coperchio, quindi tirarla verso l'alto e verso di sé per toglierla.

Installare la protezione

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



Risoluzione dei problemi

Registra la tua Instant Pot Pro Plus oggi stesso!

Se il problema persiste o se hai ulteriori domande, contatta un consulente del Servizio clienti via e-mail all'indirizzo **UKSupport@instantbrands.com** (se risiedi nel Regno Unito) o **EUSupport@instantbrands.com** (se risiedi nella UE) o per telefono al numero **+44 (0) 3331 230051**.

Problema	Possibile causa	Prova così
Occasionale scatto o leggero crepito.	Il suono della commutazione di potenza o della scheda di pressione potrebbe espandersi a causa delle variazioni di temperatura.	Questo è normale; non è necessaria alcuna azione.
	Il fondo del recipiente interno è bagnato.	Pulire le superfici esterne del recipiente interno. Assicurarsi che l'elemento riscaldante sia asciutto prima di inserire il recipiente interno nella base multicooker.
Difficoltà a chiudere il coperchio.	La guarnizione non è installata correttamente.	Riposizionare la guarnizione. Assicurarsi che aderisca bene al fondo della guida circolare.
	La valvola a galleggiante è aperta.	Premere delicatamente la valvola a galleggiante verso il basso con un utensile lungo.
	Il contenuto del multicooker è ancora caldo.	Abbassare lentamente il coperchio sulla base del multicooker, lasciando fuoriuscire il calore.
Difficoltà ad aprire il coperchio.	⚠ DANGER Il contenuto potrebbe essere sotto pressione. Per evitare scottature, NON tentare di forzare l'apertura del coperchio.	
	Pressione nel multicooker.	Rilasciare la pressione a seconda della ricetta. Aprire il coperchio solo dopo che l'indicatore di pressione si è spento.
	Valvola a galleggiante bloccata a causa di residui di cibo.	Assicurarsi che il vapore venga completamente rilasciato con un rilascio rapido. Aprire il coperchio con cautela, quindi pulire accuratamente la valvola a galleggiante, l'area circostante e il coperchio prima dell'utilizzo successivo.
Il recipiente interno è attaccato al coperchio quando il multicooker viene aperto.	Il raffreddamento del recipiente interno può creare un vuoto d'aria facendolo aderire al coperchio.	Selezionare rilascio rapido per scaricare tutta la pressione dal recipiente interno.

Risoluzione dei problemi

Problema	Possibile causa	Prova così
Perdite di vapore dal lato del coperchio.	Non c'è la guarnizione nel coperchio.	Installare una guarnizione.
	La guarnizione è danneggiata o non è installata correttamente.	Sostituire la guarnizione.
	Resti di cibo sulla guarnizione.	Togliere la guarnizione e pulirla accuratamente.
	Il coperchio non è chiuso correttamente.	Aprire, quindi richiudere il coperchio.
	La guida circolare della guarnizione è deformata o decentrata.	Rimuovere la guarnizione dal coperchio, quindi controllare che la guida circolare non sia piegata o deformata. Contattare l' Assistenza clienti .
	Il bordo del recipiente interno potrebbe essere deformato.	Verificare la presenza di deformazioni e contattare l' Assistenza clienti .
L'apparecchio non accumula pressione.	Resti di cibo sulla valvola a galleggiante o sul tappo in silicone della valvola a galleggiante.	Far scorrere dell'acqua pulita nella valvola a galleggiante sul coperchio. Eseguire il test iniziale per verificare il funzionamento e registrare i risultati. Contattare l' Assistenza clienti .
	Troppo poco liquido nel recipiente interno.	Verificare la presenza di bruciaciture sul fondo del recipiente interno. Aggiungere del liquido diluito a base d'acqua nel recipiente interno secondo le sue dimensioni.
	Tappo in silicone della valvola a galleggiante danneggiato o mancante.	Contattare l' Assistenza clienti .
	Valvola a galleggiante ostruita dal meccanismo di blocco del coperchio.	Contattare l' Assistenza clienti .
	Non c'è calore nell'apparecchio.	Eseguire il test iniziale per verificare il funzionamento e registrare i risultati. Contattare l' Assistenza clienti .
	La base del recipiente interno potrebbe essere danneggiata.	Eseguire il test iniziale per verificare il funzionamento e registrare i risultati. Contattare l' Assistenza clienti .
Piccola perdita di vapore/sibilo dallo sfiato del vapore durante la cottura.	Il multicooker sta regolando la pressione in eccesso.	Questo è normale; non è richiesta alcuna azione.
Il vapore esce dalla valvola rilascio vapore durante il ciclo di cottura a pressione.	Non c'è abbastanza liquido nel recipiente interno.	Aggiungere del liquido diluito a base d'acqua nel recipiente interno secondo le sue dimensioni.
	Guasto al sensore della pressione.	Contattare l' Assistenza clienti .

Risoluzione dei problemi

Problema	Possibile causa		Prova così
Il display rimane spento dopo aver collegato il cavo di alimentazione.	Connessione di alimentazione errata o mancanza di alimentazione.		Controllare la presa per assicurarsi che sia alimentata. Ispezionare il cavo di alimentazione per verificare la presenza di danni. Se si notano danni, contattare l' Assistenza Clienti .
	Il fusibile elettrico dell'apparecchio è bruciato.		Contattare l' Assistenza clienti .
Error code appears on the display and the multicooker beeps continuously.	C1 C3 C4 C6	Sensore difettoso.	Contattare l' Assistenza clienti .
	C7	L'elemento riscaldante è difettoso.	Contattare l' Assistenza clienti .
		Liquido insufficiente.	Aggiungere del liquido diluito a base d'acqua nel recipiente interno secondo le sue dimensioni. 500 ml
	C8	Si sta utilizzando un recipiente interno non adatto.	Con la Pro Plus utilizza solo pentole in acciaio inox della serie Pro con manici facili da impugnare.
	C10	Errore WiFi.	Contattare l' Assistenza clienti .
	Lid	Il coperchio non è nella posizione corretta per il programma selezionato.	Aprire e chiudere il coperchio. Non utilizzare un coperchio con il programma Sauté.
	Alt	Non è stata raggiunta la temperatura adatta a un inscatolamento in sicurezza.	Premere Annulla . Controllare che tutte le guarnizioni siano pulite, posizionate correttamente e integre. Assicurarsi che ci sia almeno 1 tazza d'acqua nel recipiente interno prima di riprovare. Non mettere i recipienti sotto pressione ad altitudini superiori ai 2.000 m..
	Food burn	È stata rilevata un'alta temperatura sul fondo del recipiente interno; il multicooker riduce automaticamente la temperatura per evitare il surriscaldamento..	I residui di amido sul fondo del recipiente interno possono aver bloccato la fuoriuscita del calore. Spegnerne il multicooker, rilasciare la pressione e ispezionare il fondo del recipiente interno.
PrSE	Pressione accumulata durante un programma Smart di cottura non a pressione.	Selezionare Annulla e Rilascio rapido.	

Ogni altra riparazione deve essere effettuata da un rappresentante autorizzato..

GARANZIA

Instant Brands (Ireland) Limited e Instant Brands Inc. (congiuntamente, l'“Azienda”) garantiscono che questo prodotto è esente da difetti di fabbricazione e di materiali, in normali condizioni di uso domestico, per un (1) anno dalla data d'acquisto originale. La presente Garanzia Limitata è valida solo per l'acquirente originario e per l'uso nell'UE. La presente garanzia non copre gli apparecchi usati al di fuori dell'UE.

Per ricevere assistenza nell'ambito di questa Garanzia Limitata occorre presentare la prova della data di acquisto originale e, su richiesta, restituire l'apparecchio. A condizione che il prodotto venga usato e ne sia eseguita la manutenzione secondo le istruzioni con esso fornite (disponibili anche all'indirizzo instantbrands.co.uk) l'Azienda provvederà, a sua esclusiva discrezione, a: (i) riparare i difetti di fabbricazione e materiali; o (ii) sostituire l'apparecchio. Qualora l'apparecchio venga sostituito, la Garanzia Limitata sull'apparecchio sostitutivo scadrà entro 12 mesi dalla data dell'acquisto originario.

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

Limitazioni ed esclusioni

Qualsiasi modifica o tentata modifica dell'apparecchio può inficiarne il funzionamento sicuro e causare seri danni a persone o cose. Qualsiasi modifica o tentata modifica dell'apparecchio o di un suo componente renderà nulla la garanzia, salvo nel caso in cui tale modifica o alterazione sia stata espressamente autorizzata dall'Azienda.

La presente garanzia non copre (1) la normale usura dei componenti; (2) i danni risultanti da un uso negligente, irragionevole o improprio del prodotto, da un montaggio o uno smontaggio scorretti, da un uso contrario alle istruzioni, da una mancata manutenzione ragionevolmente necessaria, da danni causati da forza maggiore (come incendi, alluvioni, uragani e tornado) o da eventuali riparazioni o modifiche effettuate, salvo nel caso in cui l'intervento sia stato espressamente indicato e autorizzato dall'Azienda; e (3) le riparazioni necessarie a seguito di un uso diverso dal normale uso domestico oppure contrario alle istruzioni pubblicate per l'utente o l'operatore.

Nei limiti ammessi dalla legge vigente, l'eventuale responsabilità civile dell'Azienda per prodotti o componenti che appaiano difettosi si limita alla riparazione o sostituzione del prodotto o di un suo componente e non può superare il prezzo d'acquisto di un prodotto sostitutivo paragonabile. Salvo per quanto espressamente ivi disposto e nella misura permessa dalla legge, (1) l'Azienda non fornisce garanzie, condizioni o dichiarazioni, esplicite o implicite, uso, uso commerciale o diverso rispetto all'apparecchio o a sue parti coperte da questa garanzia e (2) l'Azienda declina ogni responsabilità per danni indiretti, incidentali o consequenziali derivanti da o connessi all'uso o alle prestazioni dell'apparecchio o danni derivanti da perdite economiche, perdite di proprietà, perdite di ricavi o profitti, perdite di godimento o uso, costi per la rimozione, installazione o altri danni consequenziali di qualsiasi tipo o natura.

L'utente può usufruire di diritti e rimedi in base alle leggi applicabili, in aggiunta a eventuali diritti o rimedi che possano essere disponibili nell'ambito di questa garanzia limitata.

GARANZIA

Per registrare l'apparecchio, instantbrands.co.uk/product-registration/ È richiesto il nome, un indirizzo e-mail, il nome del negozio, la data di acquisto, il numero e il codice seriale del modello (riportati entrambi sull'apparecchio). La registrazione permette di rimanere informati su novità e ricette, nonché di essere contattati per eventuali avvisi di sicurezza relativi al prodotto. Effettuando la registrazione, l'utente riconosce di avere letto e compreso le istruzioni per l'uso e le avvertenze fornite con l'apparecchio.

Assistenza in garanzia

Per avvalersi della garanzia, contattare il nostro Servizio Clienti creando un ticket di assistenza online all'indirizzo [Instantbrands.co.uk/support/](https://instantbrands.co.uk/support/). Se non siamo in grado di risolvere il problema, potremmo richiedere di inviare l'apparecchio al reparto di assistenza per un'ispezione. Instant Brands non si fa carico dei costi di spedizione relativi al servizio di garanzia. Quando si restituisce l'apparecchio, inserire il proprio nome, indirizzo postale, indirizzo e-mail, numero di telefono e un documento che dimostri la data di acquisto originale, nonché una descrizione del problema riscontrato con l'apparecchio.

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

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

L'ultimo aggiornamento della presente garanzia risale al 1° settembre 2019 e si applica a tutti i prodotti venduti a partire dal [1° novembre 2019]. Ai prodotti acquistati prima di tale data, si applica la versione della garanzia precedente.

Smaltimento

Questo apparecchio è conforme alla direttiva RAEE 2012/19/UE sullo smaltimento di apparecchi elettrici ed elettronici (RAEE). Inoltre, è conforme alla direttiva europea sulla compatibilità elettromagnetica (EMC) 2014/30/UE e relativi emendamenti e alla direttiva sulla bassa tensione (LVD) 2014/35/UE e relativi emendamenti. Questa marcatura indica che il prodotto non deve essere smaltito con altri rifiuti domestici all'interno dell'UE. Per evitare che lo smaltimento incontrollato dei rifiuti causi possibili danni all'ambiente o alla salute dell'uomo, smaltire l'apparecchio in modo responsabile al fine di promuovere il riutilizzo sostenibile delle materie prime. Per restituire il vecchio apparecchio, servirsi dei sistemi di reso e raccolta oppure contattare il Centro assistenza per ottenere maggiori informazioni sullo smaltimento e su RAEE.



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, Irlanda, V14 CA36

instantbrands.co.uk

© 2022 Instant Brands LLC
818-0123-31

INSTANT, INSTANT POT
e INSTANT BRANDS
sono marchi registrati di Instant
Brands Holdings Inc.