

lancez-vous

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

Instant™

Table des matières

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

Bienvenue !

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

Enregistrer votre produit

Aidez-nous à vous joindre plus facilement, au cas où.

Enregistrez votre produit sur la page instantbrands.co.uk/product-registration.

Nous contacter

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

instantbrands.co.uk/support/ UKSupport@instantbrands.com (si vous résidez au Royaume-Uni)

EUSupport@instantbrands.com (si vous résidez dans l'UE)

+44 (0) 3331 230051

Spécifications du produit

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

Trouver le nom et le numéro de série de votre modèle

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

Spécifications du produit

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

⚠️ AVERTISSEMENT

Consignes de sécurité

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

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

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

⚠️ CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS

Positionnement

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

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

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

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

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

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

⚠ AVERTISSEMENT

Usage Général

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

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

Placez toujours les accessoires chauds sur une surface résistant à la chaleur ou une plaque de cuisson.

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

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

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

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

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

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

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

Ne laissez PAS les enfants ou les personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites utiliser cet appareil. Faites preuve de vigilance lorsqu'un appareil, quel qu'il soit, est utilisé à proximité ou par des enfants ou des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites.

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

NE PAS laisser l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.

Cuisson sous Pression

Cet appareil cuit sous pression. Laissez cet appareil évacuer la pression naturellement ou libérez tout surplus de pression avant l'ouverture. Un usage incorrect peut entraîner des brûlures, des blessures et/ou des dommages matériels.

⚠ AVERTISSEMENT

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

VÉRIFIEZ que la soupape de libération de vapeur est installée.

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

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

VÉRIFIEZ avant l'utilisation que la soupape de libération de vapeur, la conduite de libération de vapeur, la protection antiblocage et la soupape flottante ne sont pas obstruées. Pour savoir comment nettoyer ces pièces, reportez-vous au manuel de l'utilisateur.

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

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

NE PAS déplacer l'appareil lorsqu'il est sous pression.

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

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

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

Remplissage excessif lors de la cuisson sous pression

Un remplissage excessif peut entraîner un risque de colmatage du tuyau d'évacuation de la vapeur et de développement d'une surpression.

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

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

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

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

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

VÉRIFIEZ que la bague d'étanchéité est correctement installée.

Accessoires

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

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

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.

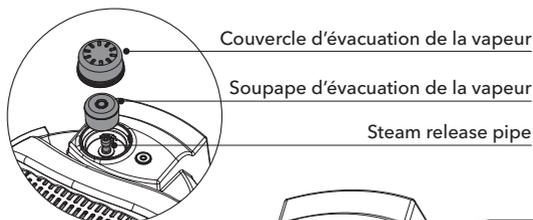
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

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.

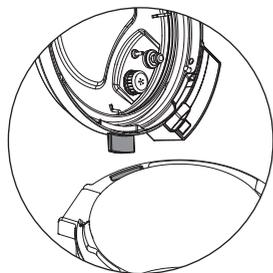
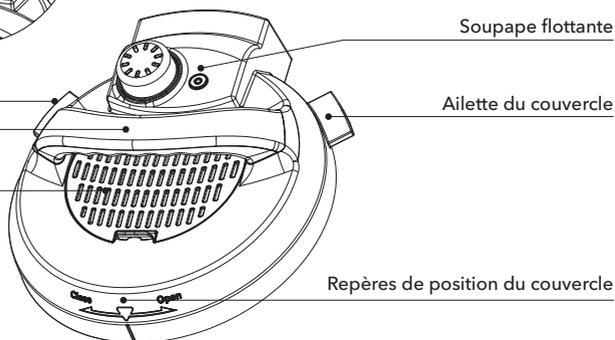
Dessus du couvercle

Système d'évacuation de la vapeur



Ailette du couvercle
Poignée du couvercle

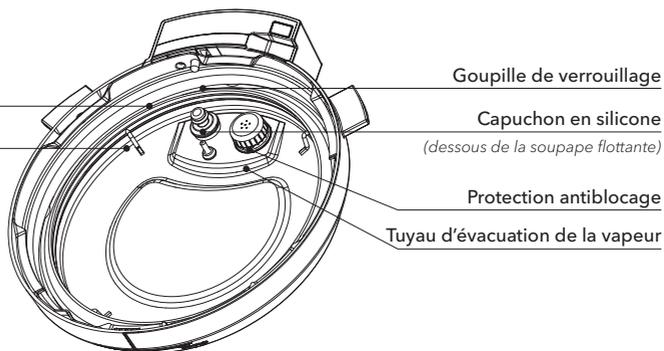
Couvercle de protection



Dessous du

Baguette d'étanchéité

Support de baguette 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.

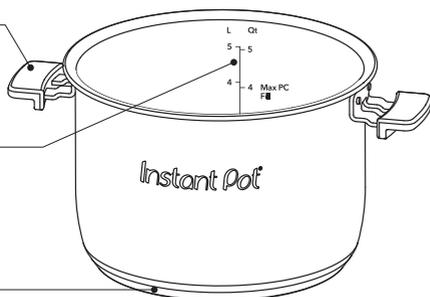
Produit, pièces et accessoires

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

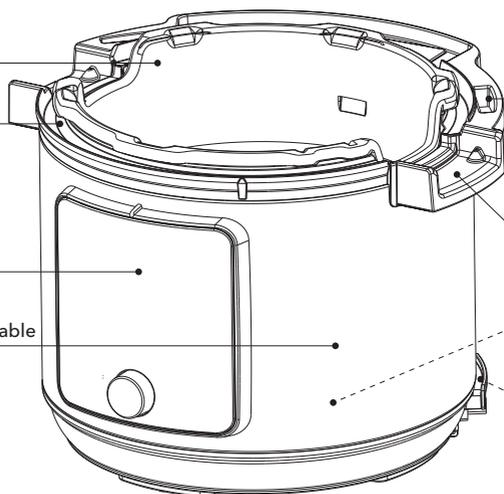
Support du couvercle

Collecteur de condensation
(arrière)

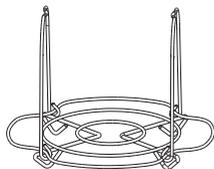
Poignée de l'autocuiseur

Élément chauffant
(intérieur)

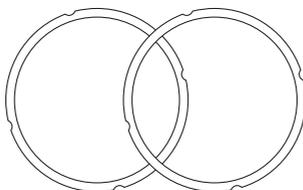
Porte-cordon
(arrière)



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

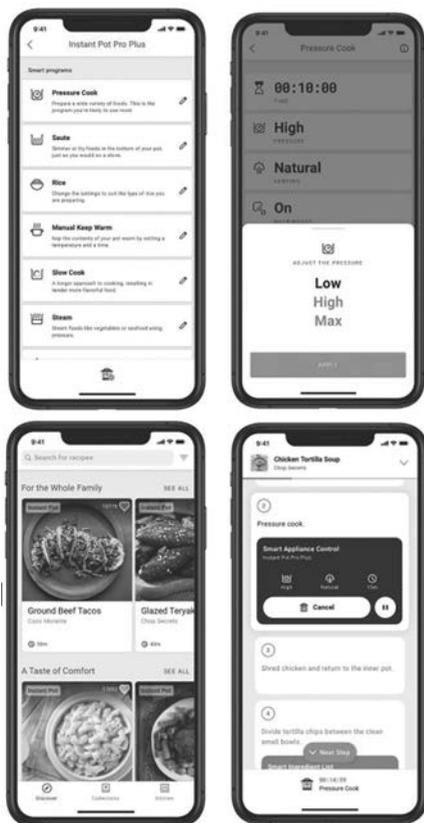
Ne tentez PAS de retirer le couvercle tant que l'indicateur de pression est actif et ne tentez **JAMAIS** de forcer l'ouverture du couvercle. Le contenu est soumis à une très forte pression. Attendez que l'indicateur de pression s'éteigne avant de retirer le couvercle. Dans le cas contraire, vous vous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

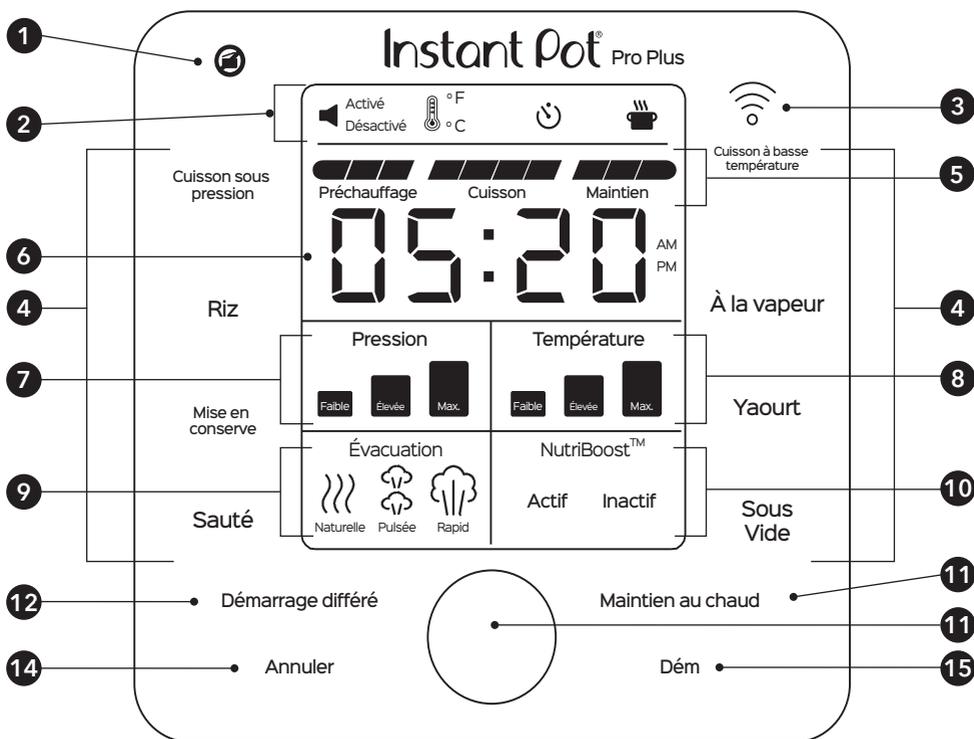
03 Suivez les instructions de l'application pour commencer le processus de couplage.

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.

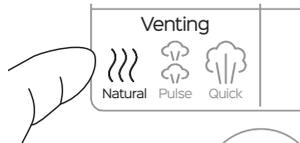
Méthodes d'évacuation

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.

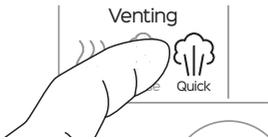
REMARQUE

Utilisez le mode NR pour dépressuriser l'autocuiseur après avoir cuit des ingrédients riches en amidon (soupes, ragoûts, chili, pâtes, avoine ou congelé, 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>

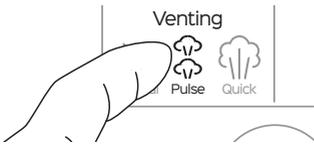
REMARQUE

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.

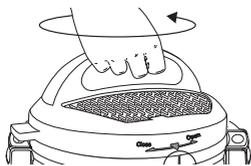
Couvercle de cuisson sous pression

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

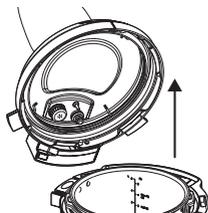
Points forts	À savoir
<p>Lorsque vous fermez le couvercle, il se prépare automatiquement à une fermeture étanche pour une cuisson sous pression réellement simple.</p> <p>Il se ferme sur les poignées du récipient de cuisson.</p> <p>La poignée du couvercle convient autant à un gaucher qu'à un droitier 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.

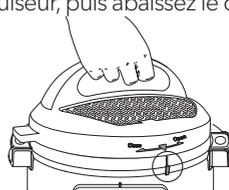


- 02** Soulevez le couvercle et ôtez-le de la base de l'autocuiseur, en direction de votre corps.

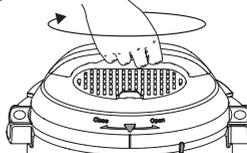


Fermeture du couvercle

- 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.

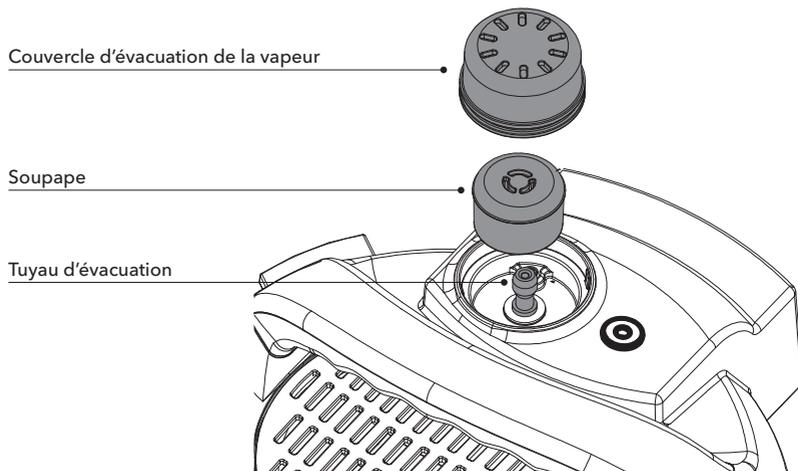
ATTENTION

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
<p>Le couvercle d'évacuation de la vapeur disperse la vapeur afin d'évacuer la pression en douceur.</p>	<p>La soupape d'évacuation de la vapeur repose, librement, sur le tuyau d'évacuation de la vapeur.</p> <p>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.</p>

⚠ AVERTISSEMENT

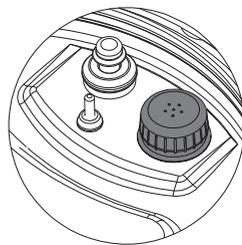
Ne couvrez et n'obstruez PAS le système d'évacuation de la vapeur afin d'éviter toute blessure et/ou tout dommage matériel.

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.

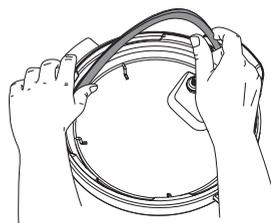


Bague d'étanchéité

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 :
 - Niveau de pression : **Faible**
 - Durée : 10 minutes (**00:10**)
 - 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.

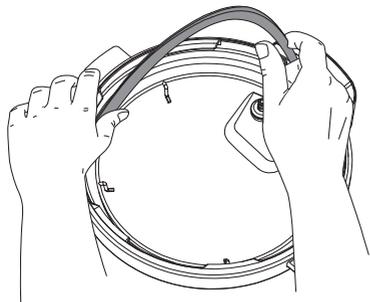
Entretien, nettoyage et

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

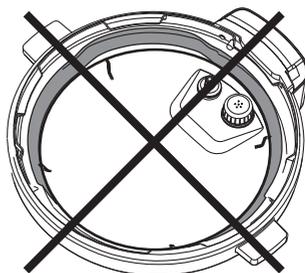
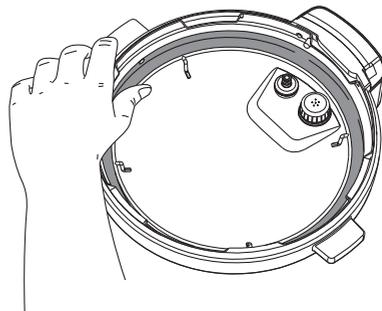
autour du couvercle. Ne tentez pas de réparer un support de bague d'étanchéité déformé..

 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.

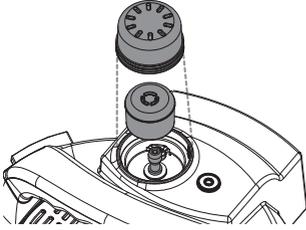


Entretien, nettoyage et stockage

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.

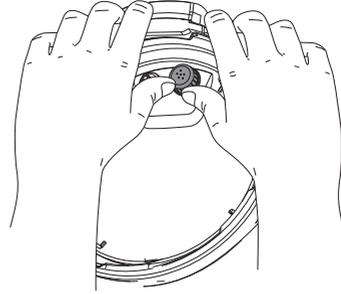
 La soupape d'évacuation de la vapeur repose, librement, sur le tuyau d'évacuation de la vapeur, mais doit rester en place lorsque vous retournez le couvercle.

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

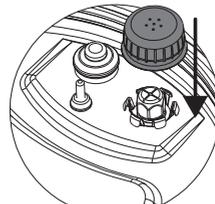
Retirer la protection antiblocage

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

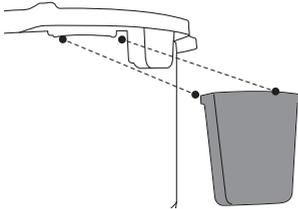
Retirez le collecteur de condensation en l'écartant de la base de l'autocuiseur, **ne tirez pas vers le bas.**

 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.



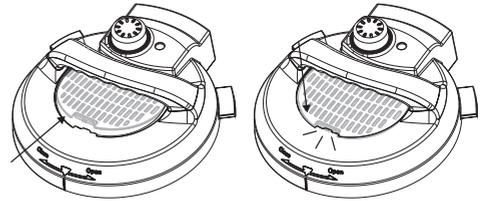
Couvercle de protection QuickCool

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.