

lancez-vous

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

Instant Pot®

Bienvenue

Profitez dans votre tout nouveau Instant Pot® Pro WiFi!

Cet Instant Pot Pro peut vous aider à préparer des repas sains et délicieux plus facilement et rapidement. Et grâce à la connexion Wi-Fi avec l'application Instant Connect™, vous pourrez contrôler et surveiller votre cuisson, mais également utiliser les paramètres des recettes à partir de l'application. Vous allez adorer cuisiner avec votre Instant Pot et vous pourrez en profiter dans votre cuisine pour les années à venir !



Révélez le chef qui sommeille en vous !

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

www.instantpot.eu/fr/getting-started



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



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



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

TABLE DES MATIÈRES

Précautions essentielles	4
Contenu de l'emballage	10
Utilisation de votre Instant Pot Pro	13
Configuration initiale	18
Utilisation de l'application Instant Connect™	20
Utilisation du couvercle	22
À propos de la cuisson sous pression	25
Cuisson sous pression	26
Riz	29
Cuisson vapeur	31
Cuisson lente	33
Sauté	35
Sous Vide	37
Cuisson gâteaux	39
Yaourt	41
Maintien au chaud	43
NutriBoost™	45
Démarrage différé	46
Minuteur	46
Entretien	47
Nettoyage	51
Dépannage	52
Dépannage de l'application	54
Codes d'erreur	56
Pièces de rechange	57
En savoir plus	58
Garantie	59

PRÉCAUTIONS ESSENTIELLES

AVERTISSEMENT

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

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS

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

Positionnement

- **POSEZ** l'appareil sur un plan de travail uniquement. Utilisez toujours l'appareil sur une surface plane, stable et non combustible.
- **ASSUREZ-VOUS** que toutes les pièces sont sèches et ne présentent aucun résidu alimentaire avant d'installer le récipient de cuisson intérieur sur la base de l'autocuiseur.
- **Ne placez PAS** l'appareil ou le cordon d'alimentation sur ou à proximité d'une cuisinière ou d'un four à gaz ou électrique. N'utilisez JAMAIS l'appareil sur votre cuisinière.
- **N'utilisez PAS** l'appareil à proximité d'eau, d'une source de chaleur externe ou d'une flamme.
- **N'utilisez PAS** l'appareil en extérieur. N'exposez pas l'appareil à la lumière solaire directe.
- **Ne placez PAS** l'appareil sur quoi que ce soit qui puisse obstruer ses aérations.

Usage général

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

- **UTILISEZ** des maniques lorsque vous manipulez le récipient de cuisson intérieur et retirez les accessoires.
- **POSEZ** les accessoires chauds sur une surface résistante à la chaleur ou une plaque de cuisson.

⚠ AVERTISSEMENT

- 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 Pot fourni avec la base de l'autocuiseur. L'utilisation d'autres couvercles d'autocuiseur peut provoquer des blessures et/ou des dommages.

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

- **N'utilisez PAS** l'appareil sans avoir installé le récipient de cuisson intérieur amovible.
- **Ne touchez PAS** 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 ou sous pression 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 de moins de 8 ans ou les personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites utiliser cet appareil. Faites preuve de vigilance lorsqu'un appareil, quel qu'il soit, est utilisé à proximité ou par des enfants ou des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites. Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil.
- **N'utilisez PAS** cet appareil dans un but autre que domestique. Il n'est pas destiné à un usage commercial.
- **Ne laissez PAS** l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en cours d'utilisation.

Cuisson sous pression

Cet appareil cuit sous pression. Laissez cet appareil évacuer la pression naturellement ou libérez tout surplus de pression avant l'ouverture.

Dans le cas contraire, vous vous exposez à des brûlures, des blessures et/ou des dégâts matériels.

⚠ AVERTISSEMENT

- **ASSUREZ-VOUS** que l'appareil est correctement fermé avant de le mettre en marche.
- **VÉRIFIEZ** que la soupape de libération de vapeur est installée correctement.
- **UTILISEZ** le couvercle de cuisson sous pression lors de la cuisson sous pression.
- **ARRÊTEZ** l'appareil si un flux de vapeur constant s'échappe de la soupape de libération de vapeur et/ou de la soupape flottante pendant plus de 3 minutes. Si de la vapeur s'échappe des côtés du couvercle, éteignez l'appareil. Une fois que la vapeur s'est arrêtée, que la pression a été libérée et que l'autocuiseur a refroidi, vérifiez avec soin que le joint d'étanchéité est correctement installé.
- **ASSUREZ-VOUS** que le joint d'étanchéité est en bon état et installé correctement.
- **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.
- **Ne retirez PAS** le couvercle de cuisson sous pression à mains nues.

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

- **Ne forcez PAS** le retrait du couvercle de la base de l'autocuiseur Instant Pot.
- **Ne déplacez PAS** l'appareil lorsqu'il est sous pression.
- **Ne couvrez et n'obstruez PAS** la soupape de libération de vapeur et/ou la soupape flottante avec un chiffon ou d'autres objets.
- **Ne tentez PAS** d'ouvrir l'appareil tant que la dépressurisation n'est pas terminée et que toute la pression interne n'a pas été évacuée. Si vous ouvrez l'appareil alors qu'il est encore sous pression, il risque de libérer un contenu brûlant et provoquer des brûlures, des blessures et/ou des dégâts matériels.
- **Ne placez PAS** le visage, les mains ou toute partie du corps non protégée au-dessus de la soupape de libération de vapeur ou de la soupape flottante lorsque l'appareil fonctionne ou contient une pression résiduelle, et ne vous penchez pas sur l'appareil lorsque vous retirez le couvercle.

⚠ AVERTISSEMENT

Remplissage excessif lors de la cuisson sous pression

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

- **Ne remplissez PAS** le récipient de cuisson intérieur au-delà de la ligne « PC MAX » ou « Max PC Fill ».
- **Ne remplissez PAS** le récipient de cuisson intérieur au-delà de la ligne « 1/2 » lorsque vous préparez des ingrédients qui gonflent pendant la cuisson, comme le riz, les haricots secs ou les légumes secs.
- **Attention**, certains aliments, tels que la compote de pommes, les airelles, l'orge perlé, les flocons d'avoine ou d'autres céréales, les pois cassés, les nouilles, les macaronis, la rhubarbe ou les spaghettis peuvent mousser, faire de l'écume et crachoter, et obstruer le tuyau et la soupape de libération de vapeur. **Ne remplissez PAS** le récipient de cuisson intérieur au-delà de la ligne « 1/2 » lorsque vous préparez des ingrédients qui gonflent pendant la cuisson, comme le riz, les haricots secs ou les légumes secs.
- **Ne placez PAS** d'ingrédients trop grands dans le récipient de cuisson intérieur, car ils risquent de provoquer un incendie, des blessures et/ou des dégâts matériels.

Accessoires

- **UTILISEZ** uniquement les accessoires ou pièces autorisés par Instant Pot Brands. L'utilisation de pièces ou d'accessoires non recommandés par le fabricant peut entraîner un risque de chocs électriques, de blessures, d'incendie et/ou des dégâts matériels.
- **UTILISEZ** uniquement le récipient de cuisson intérieur Instant Pot autorisé afin de réduire le risque de fuite de pression.
- **REPLACEZ** uniquement le joint d'étanchéité par un joint d'étanchéité Instant Pot autorisé afin d'éviter les blessures, les dégâts matériels et/ou des dommages à l'appareil.
- **N'utilisez PAS** les accessoires inclus dans un four à micro-ondes, un toaster, un four à convection ou traditionnel, sur une cuisinière en céramique, électrique ou à gaz ou un barbecue.

⚠ AVERTISSEMENT

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

Entretien et stockage

- **LAISSEZ** l'appareil refroidir à température ambiante avant de le nettoyer ou de le ranger.
- **Ne stockez PAS** de matériaux, à l'exception du récipient de cuisson intérieur, dans la base de l'autocuiseur lorsque vous ne l'utilisez pas.
- **Ne placez AUCUN** matériau combustible dans la base de l'autocuiseur, par exemple du papier, du carton, du plastique, du polystyrène ou du bois.

Cordon d'alimentation

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

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

- **Ne placez AUCUN** matériau combustible dans la base de l'autocuiseur, par exemple du papier, du carton, du plastique, du polystyrène ou du bois.
- **GARDEZ** l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants.
- **Ne laissez PAS** le cordon d'alimentation pendre d'une table ou d'un plan de travail.
- Le cordon d'alimentation ne doit **PAS** toucher de surfaces chaudes ni de flamme nue, y compris sur une cuisinière.
- **N'utilisez PAS** de prises d'alimentation situées sous le plan de travail.

Cet appareil est équipé d'une prise de terre à trois broches. Afin de réduire les risques de choc électrique :

- Branchez **UNIQUEMENT** le cordon d'alimentation sur une prise secteur mise à la terre.
- **Ne retirez PAS** la broche de mise à la terre de la prise électrique.
- **N'utilisez PAS** de rallonges, de convertisseurs ou d'adaptateurs d'alimentation, de minuteriers ou de systèmes de contrôle à distance indépendants.

Si l'appareil est équipé d'un cordon d'alimentation amovible:

- branchez d'abord le cordon d'alimentation à l'appareil, puis branchez le cordon d'alimentation à la prise murale.

⚠ AVERTISSEMENT

Précautions électriques

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

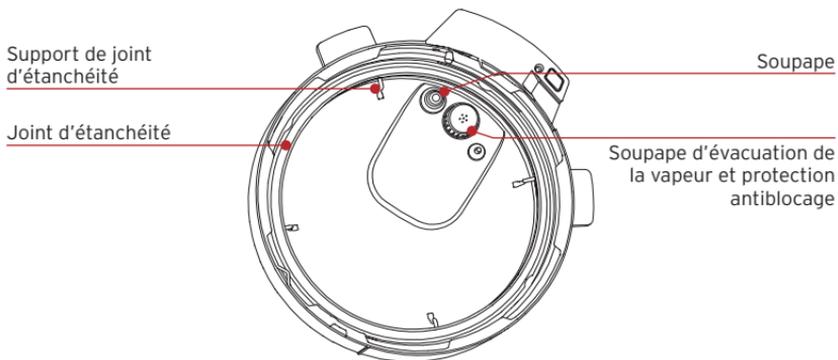
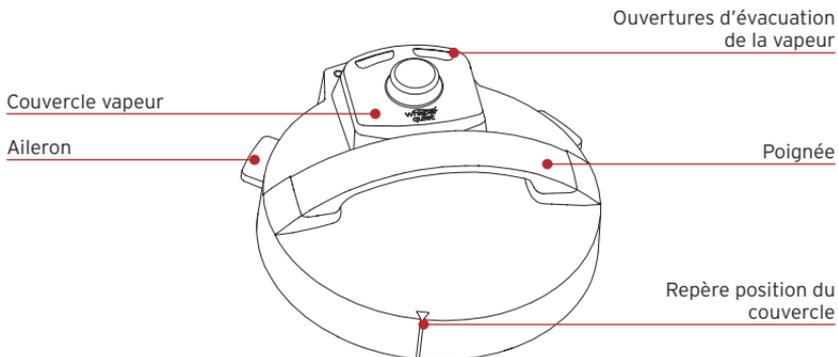
Afin d'éviter les chocs électriques :

- **POUR VOUS DECONNECTER**, sélectionnez \times pour annuler, retirez ensuite la fiche de l'alimentation. Débranchez toujours l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas et avant d'installer ou de retirer des pièces ou des accessoires, ainsi qu'avant le nettoyage. Pour débrancher l'appareil, empoignez la fiche et retirez-la de la prise. Ne tirez **JAMAIS** sur le cordon d'alimentation.
- **INSPECTEZ** régulièrement l'appareil et le cordon d'alimentation pour vérifier qu'ils ne montrent aucun signe d'usure ou de détérioration.
- **N'utilisez PAS** l'appareil si le cordon d'alimentation ou la prise sont endommagés, ou après un dysfonctionnement ou une chute/des dommages de l'appareil. Si vous avez besoin d'aide, contactez le service client par e-mail à l'adresse **UKSupport@instantpot.com** (si vous résidez au Royaume-Uni) ou à l'adresse **EUSupport@instantpot.com** (si vous résidez dans l'UE), ou par téléphone au : +44 (0) 3331 230051.
- **Ne tentez PAS** de réparer, de remplacer ou de modifier des composants de l'appareil, car vous vous exposeriez à un risque de choc électrique, de blessures, d'incendie et/ou de dégâts matériels, et cela annulerait la garantie.
- **Ne modifiez AUCUN** des mécanismes de sécurité, car cela pourrait entraîner des blessures et/ou des dégâts matériels.
- **Ne modifiez AUCUN** des mécanismes de sécurité, car cela pourrait entraîner des blessures et/ou des dégâts matériels.
- **Ne plongez PAS** le cordon d'alimentation, la prise ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- **Ne nettoyez PAS** l'appareil en le rinçant sous un robinet.
- **N'utilisez PAS** l'appareil sur des systèmes électriques autres que 220 - 240 V ~ 50/60.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CONTENU DE L'EMBALLAGE

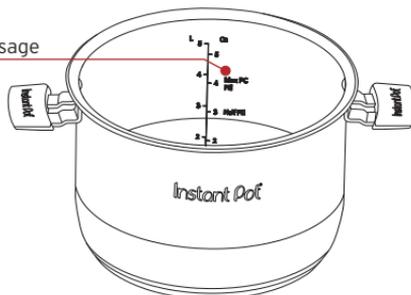
Couvercle



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

Cuve intérieure de cuisson

Indicateurs de remplissage



Cuisinière Base

Collecteur de condensation
(arrière)

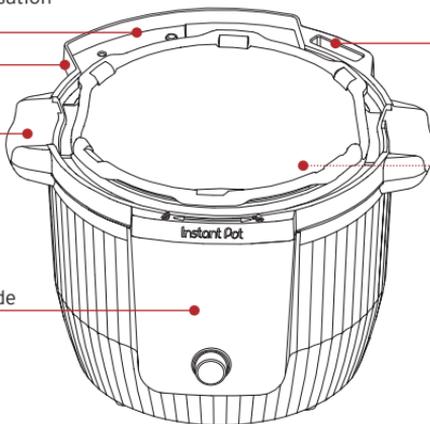
Rebord de récupération

Poignées de l'auto-
cuisseur

Panneau de commande

Support du couvercle

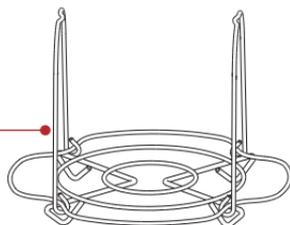
Élément chauffant
(à l'intérieur)



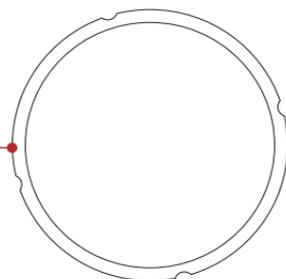
Les illustrations sont fournies à titre indicatif et peuvent différer du produit réel.

Accessoires

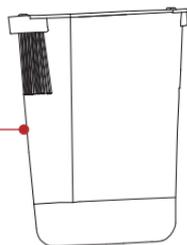
Panier vapeur en acier inoxydable



Bague d'étanchéité supplémentaire



Collecteur de condensation



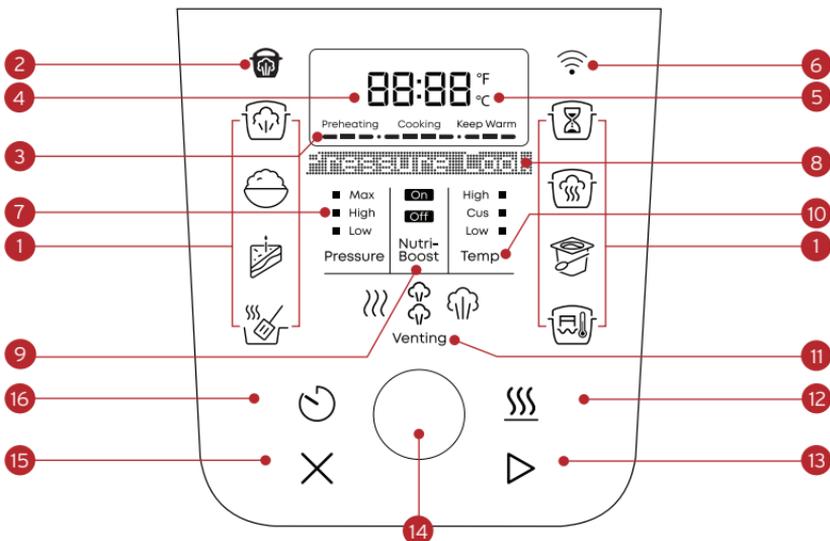
N'oubliez pas de recycler !

Soucieux de l'environnement, nous avons veillé à ce que cet emballage soit facile à recycler. Vérifiez les directives locales en matière de recyclage et recyclez autant que possible.

UTILISATION DE VOTRE INSTANT POT PRO

Panneau de commande

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



Icônes principaux

Programmes intelligents



2 Pression
Cuve sous pression



3 Barres de progression

Preheating Cooking Keep Warm

4 Minuteur

0 1:00

Heures | Minutes

• Cuisson

• Maintien au chaud

• Démarrage différé

5 Échelle de température

Celsius Fahrenheit

°C

°F

6 WiFi

Off

Pairing

Connected

Failed to connect



Flashing white

Flashing orange

7 Niveau de pression

- Max
- High
- Low

8 Barre de messages multilingue

Ready

9 Nutriboost™

On

Off

10 Température

- High ■
- Cus ■
- Low ■

11 Évaporation



Libération naturelle de la vapeur

Libération pulsée de la vapeur

Libération rapide de la vapeur

12 Maintien au chaud



13 Démarrer



14 Le bouton de commande



15 Annuler



16 Démarrage différé



MODIFICATION DES PARAMÈTRES

Mode Prêt

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



Ready

Changer la langue d'affichage

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

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

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

Activer/désactiver le son

Vous pouvez régler les sons d'alerte sur ON (Activé) ou OFF (Désactivé).

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

Choisissez le type de température

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

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

La température de cuisson s'affiche maintenant en fonction de l'intervalle que vous avez choisie.

Annuler la cuisson

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

Paramètres mémorisés

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

- Réglages de la pression
- Réglages de la température
- Paramètres de sortie de vapeur
- Paramètres NutriBoost™

Réinitialisation des programmes intelligents aux paramètres d'usine

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

Réinitialisation individuelle des programmes intelligents

- En mode **Prêt**, maintenez enfoncé un bouton de programme intelligent pendant plus de 3 secondes jusqu'à ce qu'il clignote deux fois et que **la barre de messages** revienne en mode **Prêt**.
Les paramètres de tous les programmes intelligents sont restaurés aux valeurs par défaut d'usine.
- Pour réinitialiser un programme intelligent en cours de fonctionnement, appuyez sur son bouton et maintenez-le enfoncé jusqu'à ce que les réglages du temps de cuisson et de température reviennent aux valeurs par défaut d'usine.

Réinitialisation de tous les programmes intelligents

- En mode **Prêt**, appuyez sur le **bouton de commande** et maintenez-le enfoncé jusqu'à ce que toutes les touches des programmes intelligents clignotent 3 fois.
Les paramètres de tous les programmes intelligents sont restaurés aux valeurs par défaut d'usine.

CONFIGURATION INITIALE

Nettoyage avant utilisation

1. Lavez à la main la cuve, le couvercle et le joint d'étanchéité dans de l'eau tiède avec du liquide vaisselle. Rincez puis séchez l'extérieur avec un chiffon doux. Ou vous pouvez également passer la cuve, le couvercle et le joint d'étanchéité au lave-vaisselle.
2. Essuyez l'élément chauffant à l'intérieur de la base du cuiseur avec un chiffon doux pour vous assurer qu'il n'y a pas de particules d'emballage restant.
3. Installer le collecteur de condensation. Voir les instructions à la page 47.

Test de fonctionnement

Installer votre nouveau Instant Pot est un excellent moyen de vous familiariser avec son fonctionnement avant de préparer un repas.

Pour effectuer un test de fonctionnement :

1. Ajoutez 700 ml d'eau dans la cuve. N'ajoutez aucun aliment.
2. Placez la cuve dans la base du cuiseur.
3. Placez le couvercle sur le dessus et verrouillez-le.
Voir Comment ouvrir le couvercle, page 19.
4. Appuyez sur **Cuire sous pression** .
5. Appuyez sur **Pression** pour sélectionner le niveau **Hautepression**.
6. Appuyez sur les **minutes** du **minuteur**, puis tournez le **bouton de commande** pour sélectionner 5 minutes. Appuyez sur le **bouton de commande** pour confirmer.
7. Appuyez sur **Maintien au chaud**  pour désactiver le **maintien au chaud**.
8. Appuyez sur **Évaporation** jusqu'à ce que la **libération rapide** de la pression  soit sélectionné.
9. Appuyez sur **▷ pour démarrer**. La barre de progression et la barre de message indiquent **En préchauffage**.
10. Lorsque la pression est prête, la barre de progression affiche **En cuisson** et la barre de message affiche **Ne pas ouvrir le couvercle**. **L'indicateur de pression**  rouge est allumé.
11. L'aération commence automatiquement. Lorsque toute la vapeur est libérée, la barre de messages affiche **OK pour ouvrir le couvercle**.
12. Ouvrez le couvercle.
Voir Comment ouvrir le couvercle, page 19.
13. Jetez l'eau restante, puis lavez et séchez la cuve.

Vous êtes maintenant prêt à cuisiner un repas dans votre Instant Pot!

UTILISATION DE L'APPLICATION INSTANT CONNECT™

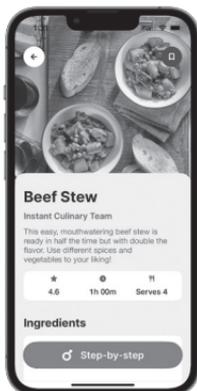
Simplifiez et facilitez la cuisine en contrôlant votre Instant Pot Plus à l'aide de l'application Instant Connect™ depuis votre appareil mobile.

Cuisez plus intelligemment, sans trop d'efforts !

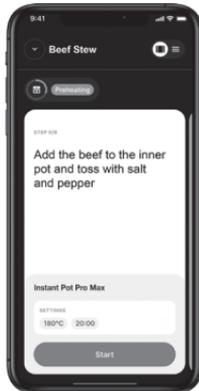
Contrôlez votre Instant Pot à distance : démarrez la cuisson, personnalisez les paramètres et enregistrez vos préférences, le tout depuis l'application. Fini de courir partout en cuisine !

Cuisez comme un pro avec des recettes guidées étape par étape

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



Découvrez plus de 3000+ recettes délicieuses dans l'application



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

Fourni par



Surveiller la cuisson à distance

Utilisez l'application pour suivre chaque étape de la recette peu importe où vous êtes, en sachant que votre repas sera prêt quand vous le serez.

À propos de l'application Instant Connect™ !

Vous pouvez télécharger l'application de deux façons :

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



Connectez-vous

Lisez la section « Conditions d'appariement » ci-dessous avant de commencer.

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

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

Conditions requises pour le jumelage

Pour une meilleure connectivité, assurez-vous d'avoir la dernière version iOS ou Android sur votre appareil.

- Ayez à portée de main le nom et le mot de passe de votre réseau Wi-Fi domestique.
- Assurez-vous que votre Instant Pot Plus est branché et qu'il n'est pas en cours de cuisson. La barre de messages affiche Prêt.
- Votre appareil mobile est à proximité de votre Instant Pot Pro.
- Et le Bluetooth sur votre appareil mobile est activé.

Remarque : si le symbole Wifi clignote en orange, la connexion a échoué.

UTILISATION DU COUVERCLE

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

Fermer et verrouiller le couvercle

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

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

Ouvrir le couvercle.

1. Lorsque vous utilisez un programme intelligent de cuisson sous pression, assurez-vous de libérer d'abord la vapeur jusqu'à ce que l'indicateur  de **pression rouge** s'éteigne et que **la barre de messages affiche OK pour ouvrir le couvercle.**
2. Tournez le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre avec le  sur le couvercle aligné avec la  base du multi-cuiseur.
3. Soulevez délicatement le couvercle et retirez-le du cuiseur.
4. Pour économiser de l'espace sur le comptoir. Placez le couvercle verticalement dans son support (voir page 10) sur le dessus de votre cuiseur.

Comment libérer la vapeur

Instant Pot Pro peut libérer de la vapeur de 3 manières différentes. Utilisez celle qui correspond le mieux au type d'aliment que vous cuisinez ou à ce que la recette indique.

Libération naturelle de la vapeur

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

Vous pouvez utiliser l'application ou le panneau de contrôle pour libérer la vapeur.

1. Appuyez sur **Évaporation** jusqu'à ce que l'icône de libération **naturelle**  s'allume.
2. La vapeur est libérée progressivement.
3. Lorsque toute la vapeur est libérée, l'indicateur  de pression rouge s'éteint.

⚠ AVERTISSEMENT

Le non-respect des consignes de sécurité peut entraîner des blessures et/ou des dégâts matériels ainsi que l'annulation de votre garantie.

Libération pulsée de la vapeur

Libère rapidement la vapeur après la fin de la cuisson.

Utilisez-la pour les aliments tels que le porridge, le riz et les céréales.

1. Appuyez sur **Évaporation** jusqu'à **ce quel'icône de libération pulsée**  s'allume.
2. La vapeur est libérée par petites bouffées.
3. Lorsque toute la vapeur est libérée, l'indicateur  de pression rouge s'éteint.

Libération rapide de la vapeur

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

1. Appuyez sur **Évaporation** jusqu'à **ce quel'icône de libération rapide**  s'allume.
2. La vapeur est libérée en une seule fois.
3. Lorsque toute la vapeur est libérée, l'indicateur  de pression rouge s'éteint.

*Si vous voyez beaucoup d'éclaboussures pendant que vous relâchez rapidement la pression, appuyez sur **Évaporation** pour revenir à Naturelle, puis appuyez sur **▷ démarrer**. Attendez quelques minutes avant d'essayer à nouveau de relâcher la pression. Si les éclaboussures se poursuivent, utilisez la fonction de libération naturelle de la vapeur pour relâcher la pression restante en toute sécurité.*

Mode d'emploi pour changer les pièces de libération de la vapeur

Pour certaines recettes, vous pouvez commencer par une méthode de libération de la vapeur et passer à une autre méthode pour terminer.

1. Pendant la libération de la vapeur, appuyez plusieurs fois sur **Évaporation** jusqu'à ce que la méthode de libération de la vapeur souhaitée s'allume.
2. Appuyez sur ▷ **pour démarrer**.
3. Lorsque toute la vapeur est libérée, l'**indicateur**  de pression rouge s'éteint.

⚠ CAUTION

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

À PROPOS DE LA CUISSON SOUS PRESSION

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

Étape 1 : le préchauffage

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

Étape 2 : la cuisson

Une fois que l'Instant Pot atteint la pression souhaitée, la cuisson commence et maintient un niveau de pression constant tout au long du processus. Consultez les instructions des programmes intelligents à partir de la page 24 pour plus de détails.

Étape 3 : la libération de la vapeur

Après la cuisson, l'Instant Pot reste sous pression et chaud. L'évacuation de la vapeur libère la pression, abaisse la température et permet de retirer le couvercle en toute sécurité.
Voir Comment libérer la vapeur à la page 22.

Utilisation d'un liquide pour créer de la vapeur

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

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

**Sauf mention contraire dans la recette.*

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

CUISSON SOUS PRESSION

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

Paramètres des programmes intelligents de cuisson sous pression.

Temps de cuisson par défaut	Temps de cuisson min.	Temps de cuisson max.	Niveau de pression pas défaut	Options de niveaux de pression
10 minutes (00:10)	0 minute (00:00)	4 heures (04:00)	Élevé	Max. Élevé Basse

Autres réglages

- Le réglage  du maintien au chaud est activé par défaut
- Le démarrage  différé est disponible.
- NutriBoost™ est disponible (voir page 41).

Utiliser l'application

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

Comment cuire sous pression

Préparation

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

Préchauffer

1. Placez la cuve dans la base du cuiseur et ajoutez des ingrédients et du liquide.
2. Placez le couvercle sur le dessus et verrouillez-le.
3. Appuyez sur **Cuire sous pression**  Les paramètres de cuisson par

défaut ou utilisés en dernier s'affichent.

4. Appuyez sur **Pression** pour basculer entre la pression **basse, haute et max.**
5. Appuyez sur les **heures** ou les **minutes** du **minuteur** pour l'activer, puis tournez le **bouton de commande** pour sélectionner l'heure.
6. Appuyez sur **Évaporation** pour alterner entre **Naturelle** , **Pulsée**  et **Options de libération**  rapide de la pression.
7. Si vous souhaitez activer NutriBoost, appuyez sur le bouton **NutriBoost** pour l'activer.
8. Pour retarder la cuisson, appuyez sur  et le voyant clignote en orange, puis tournez le **bouton de commande** pour sélectionner le temps de démarrage différé.
9. **La fonction Maintien au chaud**  est activée par défaut, appuyez sur  pour la désactiver si nécessaire.
10. Appuyez sur  pour démarrer. Les barres de progression et de message afficheront **En préchauffage.**

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

Cuisson

1. Lorsque la pression est prête, la **barre de progression** affiche **En cuisson** et la **barre de message** affiche **Ne pas ouvrir le couvercle.**
2. Le minuteur de cuisson commence à décompter le temps.
Vous pouvez appuyer sur  pour arrêter la cuisson et arrêter le programme intelligent à tout moment.
*Vous pouvez appuyer sur **Maintien au chaud**  à tout moment pendant la cuisson pour l'éteindre.*

Arrêter la cuisson

1. Lorsque le minuteur atteint 00:00, la cuisson s'arrête.
2. Si la fonction de Maintien au chaud  est activée, le minuteur commence le décompte. Lorsque le temps de maintien au chaud est terminé, la barre de messages affiche **Fin**.

*Vous pouvez appuyer sur  pour arrêter la cuisson à tout moment. Si vous annulez avant la fin de libération de la vapeur, la barre de messages affiche **Ne pas ouvrir le couvercle**.*

3. L'évaporation commence automatiquement.
Vous pouvez modifier la méthode d'évaporation à tout moment.
4. Lorsque toute la vapeur est libérée, la **barre de messages** affiche **OK pour ouvrir le couvercle** puis **FIN**.



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

Réglages du programme intelligent Riz.

Temps de cuisson par défaut	Temps de cuisson min.	Temps de cuisson max.	Niveau de pression pas défaut	Options de niveaux de pression
12 minutes (00:12)	0 minute (00:00)	1 heure (01:00)	Faible	Haute Basse

Autres réglages

- Le réglage  du maintien au chaud est activé par défaut.
- Le démarrage  différé est disponible.
- NutriBoost™ est disponible (voir page 41).

Utiliser l' application

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

Comment cuire le riz

Préchauffer

1. Placez la cuve dans la base du cuiseur et ajoutez des ingrédients et du liquide.
2. Placez le couvercle sur le dessus et verrouillez-le.
3. Appuyez sur **Riz**  Les paramètres de cuisson par défaut ou utilisés en dernier s'affichent.
4. Appuyez sur **Pression** pour basculer entre les niveaux de pression **basse et haute**.
5. Appuyez sur les **heures** ou les **minutes** du **minuteur** pour l'activer, puis tournez le **bouton de commande** pour sélectionner l'heure.

- Appuyer sur **Évaporation** pour alterner entre **Naturelle** , **Pulsée**  et **Options de libération**  rapide de lapression.
- Si vous souhaitez activer NutriBoost, appuyez sur le bouton **NutriBoost** pour l'activer.
- Pour retarder la cuisson, appuyez sur  et le voyant clignote en orange, puis tournez le **bouton de commande** pour sélectionner le temps de démarrage différé.
- La fonction Maintien au chaud  est activée par défaut, appuyez sur  **pour la désactiver si nécessaire.**
- Appuyez sur  **pour démarrer.** Les barres de progression et de message afficheront **En préchauffage.**

Cela peut prendre 10 minutes ou plus pour atteindre le bon réglage de pression pour la cuisson.

Cuisson

- Lorsque la pression est prête, la barre de progression affiche En cuisson et la barre de message affiche Ne pas ouvrir le couvercle.
- Le minuteur de cuisson commence à décompter le temps.
Vous pouvez appuyer sur  pour arrêter la cuisson et arrêter le programme intelligent à tout moment.

Arrêter la cuisson

- Lorsque le minuteur atteint 00:00, la cuisson s'arrête.
- Si la fonction de Maintien au chaud  est activée, le minuteur commence le décompte. Lorsque le temps de maintien au chaud est terminé, la barre de messages affiche **Fin.**
*Appuyez sur  à tout moment pour l'éteindre. Si vous annulez avant la fin de l'évaporation de la vapeur, la barre de messages affiche **Ne pas ouvrir le couvercle.***
- L'évaporation commence automatiquement.
Vous pouvez modifier la méthode d'évaporation à tout moment.
- Lorsque toute la vapeur est libérée, la **barre de messages** affiche **OK pour ouvrir le couvercle** puis **FIN.**

CUISSON VAPEUR

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

Réglages du programme intelligent Cuisson vapeur.

Temps de cuisson par défaut	Temps de cuisson min.	Temps de cuisson Max	Évaporation par défaut
10 minutes (00:10)	1 minute (00:01)	1 heure (01:00)	Libération rapide de la vapeur 

Autres réglages

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

Utiliser l'application

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

Cuire à la vapeur

Préparation

Coupez ou hachez vos ingrédients selon votre recette.

Préchauffer

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

5. Appuyez sur les **heures** ou les **minutes** du **minuteur** pour l'activer, puis tournez le **bouton de commande** pour sélectionner le temps.
6. Pour retarder la cuisson, appuyez sur  et le voyant clignote en orange, puis tournez le **bouton de commande** pour sélectionner le temps de démarrage différé.
7. Appuyez sur  **pour démarrer**. Les barres de progression et de message afficheront **En préchauffage**.

Cela peut prendre 10 à 15 minutes pour atteindre la température de cuisson. Les aliments surgelés augmentent le temps de préchauffage.

Cuisson

1. Lorsque la température est atteinte, la barre de progression indique **En cuisson**.
2. Le minuteur de cuisson commence à décompter le temps.

Vous pouvez appuyer sur  pour arrêter la cuisson et annuler le programme intelligent à tout moment.

Arrêter la cuisson

1. Lorsque le minuteur atteint 00:00, la cuisson s'arrête. La barre de messages affiche **Fin** et **OK** pour ouvrir le couvercle.

CUISSON LENTE

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

Paramètres du programme intelligent de cuisson lente.

Temps de cuisson par défaut	Température par défaut	Options de température	Temps de cuisson min.	Temps de cuisson max.
6 heures (06:00)	Élevé	Élevé Faible	30 minutes (00:30)	24 heures (24:00)

Autres réglages

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

Utiliser l'application

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

Comment faire une cuisson lente

Préparation

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

Cuisson

1. Placez la cuve dans la base du cuiseur et ajoutez des ingrédients et du liquide.
2. Placez le couvercle sur le dessus et verrouillez-le.
3. Appuyez sur **Cuisson lente** . Les paramètres de cuisson par défaut ou utilisés en dernier s'affichent.

4. Appuyez sur la **température** pour alterner entre **basse** et **élevée** parmi les options.
5. Appuyez sur les **heures** ou les **minutes** du **minuteur** pour l'activer, puis tournez le **bouton de commande** pour sélectionner le temps.
6. La fonction Maintien au chaud  est activée par défaut, appuyez sur  **pour la désactiver si nécessaire.**
7. Pour retarder la cuisson, appuyez sur  et le voyant clignote en orange, puis tournez le **bouton de commande** pour sélectionner le temps de démarrage différé.
8. Appuyez sur  **pour démarrer.** La barre de progression indique En cuisson.
9. Le minuteur de cuisson commence à décompter le temps.
Vous pouvez appuyer sur  pour arrêter la cuisson et annuler le programme intelligent à tout moment.

Arrêter la cuisson

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

SAUTÉ

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

Réglages du programme intelligent Sauté

Température par défaut	Options de température	Temps de cuisson par défaut	Temps de cuisson min.	Temps de cuisson max.
Élevé	Élevé Faible Personnalisée	30 minutes (00:30)	1 minute (00:01)	1 heure (01:00)

Réglages de la température

Niveau de température	Température
Élevé	190°C
Faible	105°C
Personnalisée 1	95°C
Personnalisée 2	110°C
Personnalisée 3	135°C
Personnalisée 4	160°C
Personnalisée 5	185°C
Personnalisée 6	190°C

Autres réglages

- La fonction de maintien au chaud  n'est pas disponible.
- Le démarrage différé  n'est pas disponible.

Comment utiliser la cuisson sauté ?

Préparation

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

Préchauffer

1. Placez la cuve dans la base du multi-cuiseur.
2. Appuyez sur **Sauté** . Les paramètres de cuisson par défaut ou

utilisés en dernier s'affichent.

3. Appuyez sur la **température** pour basculer entre **Élevée, Faible** et **Personnalisée** parmi les options.
4. Si vous avez sélectionné Personnalisée, tournez le **bouton de commande** pour sélectionner le niveau de température.
5. Appuyez sur les **heures** ou les **minutes** du **minuteur** pour l'activer, puis tournez le **bouton de commande** pour sélectionner le temps.
6. Appuyez sur ▷ **pour démarrer**. La barre de progression indique **En préchauffage**.

Cuisson

1. Lorsque la barre de messages affiche **Ajouter de la nourriture**, ajoutez des ingrédients.

N'utilisez pas le couvercle pendant la cuisson sauté.

2. Lorsque le temps de cuisson atteint 00:00, la barre de messages affiche **Fin**.

Vous pouvez appuyer sur ✕ pour arrêter la cuisson et annuler le programme intelligent à tout moment.

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

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

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

SOUS VIDE

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

Paramètres du programme intelligent Sous vide.

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

Autres réglages

- La fonction de maintien au chaud  n'est pas disponible.
- Le démarrage différé  n'est pas disponible.

Tout le nécessaire pour la cuisson sous vide

- Des pinces
 - Des sacs alimentaires hermétiques, refermables et de qualité alimentaire
- OÙ
- Des sacs de qualité alimentaire pour machine à emballer sous vide

Utiliser l'application

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

Comment cuire sous vide ?

Préparation

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

Préchauffer

1. Remplissez la cuve avec de l'eau jusqu'au repère [1/2].
2. Placez la cuve dans la base du cuiseur.
3. Placez le couvercle sur le dessus et verrouillez-le.
4. Appuyez sur **Sous Vide**  Les paramètres de cuisson par défaut ou utilisés en dernier s'affichent.
5. Appuyez sur les **heures**, puis les **minutes** du **minuteur** pour l'activer, puis tournez le **bouton de commande** pour sélectionner l'heure.
6. Appuyez sur la **température** pour l'activer, puis tournez le **bouton de commande** pour sélectionner la température.
7. Appuyez sur Démarrer . La barre de progression indique **En préchauffage**.

Cuisson

1. Lorsque la barre de progression affiche **Ajouter de la nourriture**, ouvrez le couvercle, ajoutez le sac de cuisson dans la cuve, puis refermez le couvercle.
2. Le temps de cuisson commence à être décompté.
3. Lorsque le temps de cuisson atteint 00:00, la barre de messages affiche **Fin**.

Vous pouvez appuyer sur  pour arrêter la cuisson et annuler le programme intelligent à tout moment.

Retirer la nourriture

1. Lorsque la cuisson est terminée, appuyez sur **Évaporation** pour sélectionner  **Libération** rapide de la pression.
Le programme intelligent Sous Vide ne cuit pas sous pression, mais une petite quantité de pression peut s'accumuler, rendant le couvercle difficile à retirer.
2. Ouvrez le couvercle et utilisez la pince pour retirer délicatement le sac de cuisson.



CUISSON GÂTEAUX

Utilisez Cuisson gâteaux pour cuisiner des aliments tels qu'un cheesecake, un pudding, des fruits cuits et des tartes.

Réglages du programme intelligent Cuisson Gâteaux

Pression par défaut	Options de pression	Temps de cuisson par défaut	Temps de cuisson min.	Temps de cuisson max.
Élevé	Élevé Faible	15 minutes (00:15)	0 minute (00:00)	2 heures (02:00)

Autres réglages

- La fonction de maintien au chaud est désactivée par défaut.
- Le démarrage différé est disponible.

Utiliser l'application

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

Comment utiliser la Cuisson gâteaux ?

Préparation

1. Préparez vos ingrédients en suivant votre recette.
2. Vous pouvez également mettre vos ingrédients dans un plat allant au four qui s'adapte à la cuve de l'Instant Pot.

Laisser un espace d'environ 2,5 cm autour de tous les côtés du plat de cuisson pour permettre à la chaleur de circuler uniformément.

Préchauffer

1. Placez la cuve dans la base du cuiseur.
2. Ajoutez 375 ml d'eau dans la cuve.
3. Insérez la grille vapeur et placez le plat dessus.
4. Placez le couvercle sur le dessus et verrouillez-le.
5. Appuyez sur Les paramètres de cuisson par défaut ou utilisés en dernier s'affichent.

6. Pour changer les réglages de pression, appuyez sur **Pression** et basculer entre **les niveaux de pression basse** et faible.
7. Pour modifier le temps de cuisson, appuyez sur les **heures** ou les **minutes** sur le **minuteur** pour l'activer, puis tournez le **bouton de commande** pour sélectionner le temps.
8. Pour modifier la méthode de libération de la pression, appuyez sur les options **Évaporation** pour sélectionner les méthodes **Naturelle** , **Pulsée**  et **rapides**  release methods.
9. La fonction de maintien au chaud  est désactivée par défaut, appuyez sur  pour l'activer.
10. Pour retarder la cuisson, appuyez sur  et le voyant clignote en orange, puis tournez le **bouton de commande** pour sélectionner le temps de démarrage différé.
11. Appuyez sur  **pour démarrer**. Les barres de progression et de message affichent **En préchauffage**.

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

Cuisson

12. Lorsque c'est prêt, la barre de progression indique **En cuisson** et le compte à rebours commence.
13. La fonction de maintien au chaud  est désactivé par défaut. Appuyez sur  **Maintien au chaud** à tout moment pour l'activer.

Vous pouvez appuyer sur  pour arrêter la cuisson et arrêter le programme intelligent à tout moment.

Arrêter la cuisson

1. Lorsque le minuteur atteint 00:00, la cuisson s'arrête.
2. Si la fonction de Maintien au chaud  est activée, le minuteur commence le décompte.
Appuyez sur  à tout moment pour l'éteindre.
3. L'évaporation commence automatiquement.
Vous pouvez modifier la méthode d'évaporation à tout moment.
4. Lorsque le couvercle peut être ouvert en toute sécurité, la barre de messages affiche **Fin** et/ou **OK pour ouvrir le couvercle**.



Vous pouvez utiliser votre Instant Pot pour préparer facilement de délicieux yaourts fermentés à base de produits laitiers et non laitiers.

Réglages du programme intelligent Yaourt

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

Autres réglages

- La fonction de maintien au chaud n'est pas disponible.
- Le démarrage différé n'est pas disponible.

Utiliser l'application

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

Comment faire des yaourts ?

Pasteurisation du lait

1. Ajoutez des ingrédients dans la cuve et placez-la dans la base du cuiseur.
2. Placez le couvercle sur le dessus et verrouillez-le.
3. Appuyez sur **Yaourt**.
Le temps et la température de pasteurisation sont pré-réglés.
4. Appuyez sur **Start (Démarrer)**. La barre de progression indique **En cuisson** et la barre de messages affiche l'étape 1 de la pasteurisation.
5. Une fois terminé, la pasteurisation s'arrête. La barre de messages clignote **OUVRIR LE COUVERCLE POUR REFROIDIR**. Quand le couvercle est retiré, la barre de messages affiche **EN REFROIDISSEMENT**.

Le lait doit atteindre un minimum de 72°C pour que la pasteurisation ait lieu

Ajout de culture/levain

1. Lorsque le lait pasteurisé a suffisamment refroidi, la barre de messages indique Ajouter une levure.
2. Retirez le couvercle.
3. Ajoutez une culture de levure au lait selon les instructions de l'emballage.

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

4. Placez le couvercle sur la base du cuiseur.

Fermentation

1. Appuyez sur les **heures**, puis les **minutes** du **minuteur** pour l'activer, puis tournez le **bouton de commande** pour sélectionner l'heure
Une période de fermentation plus longue produira un yaourt plus acidulé.
2. **Appuyez sur ▷ pour démarrer.** La barre de progression indique **En cuisson** et la barre de messages affiche l'étape 2 de la pasteurisation.
3. Une fois la fermentation terminée, l'écran affiche **Fin**.
4. Ouvrez le couvercle et transférez le yaourt dans un récipient de conservation des aliments.
5. Placez-le au réfrigérateur pendant 12 à 24 heures pour développer les saveurs.

Quelle quantité produire ?

Volume minimum de lait	Volume maximal de lait
1000 ml	3,8 L

SSS MAINTIEN AU CHAUD

La fonction Maintien au chaud se déclenche automatiquement après la cuisson sur les programmes intelligents Cuisson sous pression, Riz et Cuisson lente. Vous pouvez également utiliser le maintien au chaud pour réchauffer des aliments.

Paramètres du programme intelligent Maintien au chaud.

Température de maintien au chaud	Options de température de réchauffage	Temps par défaut	Temps min.	Temps max.
Élevé	Faible Élevé Personnalisée Personnalisée Min: 25°C Personnalisée Max: 95°C	8 heures (08:00)	10 minutes (00:10)	10 heures (10:00)

Comment utiliser la fonction de Maintien au chaud après la cuisson

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

Comment réchauffer ?

Préparation

Placez les aliments à réchauffer dans la cuve..

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

Réchauffage

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

NUTRIBOOST™

NutriBoost est un réglage spécial que vous pouvez utiliser pendant les programmes intelligents Cuisson sous pression et Riz. Il crée un mouvement d'ébullition dans la cuve qui imite le fait de remuer. Cela permet de rehausser les saveurs et d'améliorer les textures. Il est excellent pour les bouillons à base d'os et les risottos crémeux !

Utiliser NutriBoost

- Après avoir sélectionné un programme intelligent pendant la cuisson, appuyez sur **NutriBoost** pour l'activer.
- Si vous changez d'avis, appuyez sur **NutriBoost** pour le désactiver.

Programme intelligent	Fonctionnement
Riz	Instant Pot émet de courtes bouffées de vapeur pendant les 3 premières minutes de cuisson.
Cuisson sous pression	Instant Pot émet de courtes bouffées de vapeur pendant les 15 dernières minutes de cuisson.

! CAUTION

Pour éviter les éclaboussures et les débordements, n'utilisez pas NutriBoost lors de la cuisson d'aliments riches en amidon ou qui moussent comme le porridge, les flocons d'avoine ou les pâtes. Vous devez surveiller attentivement votre Instant Pot lors de l'utilisation de NutriBoost.

DÉMARRAGE DIFFÉRÉ.

Pour plus de commodité, vous pouvez retarder le début de la cuisson pour que votre repas soit prêt quand vous le souhaitez.

Paramètres de démarrage différé

Temps max.	Temps min.	Temps par défaut
24 heures (24:00)	10 minutes (00:10)	8 heures (08:00)

La démarrage différé n'est pas disponible avec les programmes intelligents Sauté, Yaourt ou Sous Vide.

Différer le début de la cuisson

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

MINUTEUR

Même lorsque vous n'utilisez pas votre Instant Pot pour cuisiner, vous pouvez régler une minuterie au minimum d'une minute ou au maximum d'une heure (la valeur par défaut est de 10 minutes).

Régler une minuterie (sans cuisson)

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

ENTRETIEN

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

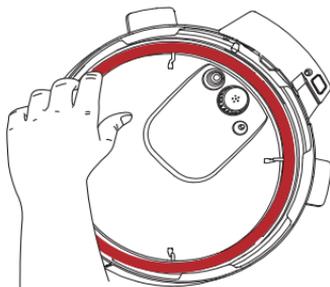
Utilisation du joint d'étanchéité

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

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

Installer le joint d'étanchéité

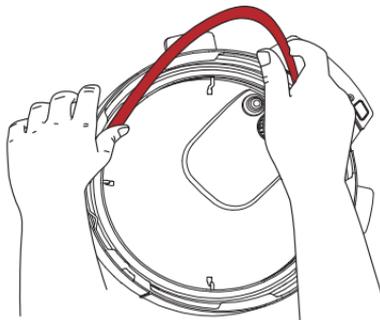
1. Placez le joint d'étanchéité sur son support et appuyez dessus pour le mettre en place. Appuyez fermement pour vous assurer qu'il n'y a pas de plis.



2. Le joint d'étanchéité doit être bien serré et ne doit pas tomber lorsque le couvercle est retourné.

Retirer le joint d'étanchéité

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



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

Protection antiblocage

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

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

Retirer la protection antiblocage

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

Installer l'écran anti-blocage

Placez l'écran anti-blocage sur les broches et appuyez jusqu'à ce qu'il s'enclenche. N'essayez pas d'utiliser l'Instant Pot sans avoir installé l'écran anti-blocage.

Couvercle de libération de la vapeur

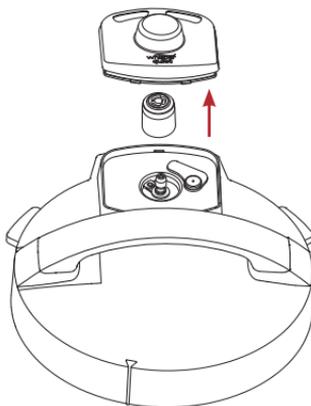
Lorsque l'Instant Pot libère la pression, la vapeur s'éjecte en haut du couvercle de libération de la vapeur. Le couvercle de libération de la vapeur et la soupape de libération de la vapeur font partie intégrante de la sécurité du produit et sont nécessaires à la cuisson sous pression. Le couvercle et la valve doivent être installés avant utilisation et nettoyés régulièrement.

⚠ AVERTISSEMENT

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

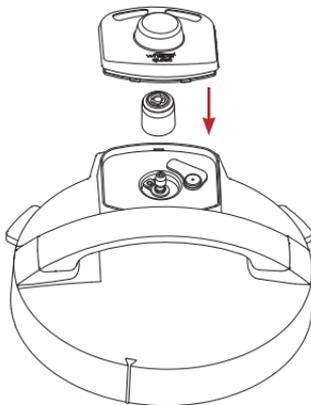
Retirez l'ensemble des pièces de libération de la vapeur

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



Installer l'ensemble des pièces de libération de la vapeur

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



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

Mise en place du collecteur de condensation

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

Installez le collecteur de condensation

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

Retirez le collecteur de condensation

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

Notez les languettes sur la base du cuiseur et les rainures sur le collecteur de condensation.

NETTOYAGE

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

Composant	Consignes de nettoyage
Accessoires • Steam Rack	<ul style="list-style-type: none">• Wash after each use• Hand wash with hot water and mild dish soap or wash in dishwasher, top rack• Never use harsh chemical detergents, powders or scouring pads on accessories
Lid and Parts • Anti-Block Shield • Sealing Ring • Steam Release Valve • Steam Release Cover • Condensation Collector	<ul style="list-style-type: none">• Hand wash with hot water and mild dish soap• Remove all small parts from lid before washing• With Steam Release Valve and Anti-Block Shield removed, clean interior of steam release pipe to prevent clogging• After cleaning, store the lid upside down on the cooker base• Store sealing rings in a well-ventilated area to disperse odor• To eliminate odors from sealing ring, add 250 ml water and 250 ml white vinegar to inner cooking pot, and run Pressure Cook for 5-10 minutes, then use Quick Steam Release• Empty and rinse condensation collector after each use
Récipient de cuisson intérieur	<ul style="list-style-type: none">• Lavez après chaque utilisation.• Lavez à la main avec de l'eau chaude et un liquide vaisselle doux ou lavez au lave-vaisselle*• Pour éliminer les taches de calcaire, il suffit de frotter avec une éponge imprégnée de vinaigre.• Pour les résidus alimentaires tenaces ou brûlés, faites tremper quelques heures dans de l'eau chaude avant de nettoyer.• Séchez toutes les surfaces extérieures avant d'installer dans la base de l'autocuiseur.
Cordon d'alimentation	<ul style="list-style-type: none">• Utilisez un chiffon à peine humidifié pour essuyer toute particule du cordon. Débranchez toujours de la source d'alimentation avant de nettoyer le cordon d'alimentation.
Base de l'autocuiseur	<ul style="list-style-type: none">• Essuyez l'intérieur de la base de l'autocuiseur et la bordure de condensation avec un chiffon à peine humidifié, puis laissez sécher à l'air libre.• Nettoyez l'extérieur de la base de l'autocuiseur et le panneau de commande avec un chiffon doux ou une éponge à peine humidifiés.

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

DÉPANNAGE

Problème	Cause	Solution
Difficulté à fermer le couvercle	Le joint d'étanchéité n'est pas installé correctement.	Repositionnez le joint d'étanchéité, assurez-vous qu'il est parfaitement ajusté contre le support du joint d'étanchéité.
	La valve à flotteur est bloquée en position haute.	Appuyez doucement sur la valve à flotteur vers le bas à l'aide d'un long ustensile.
Difficulté à ouvrir le couvercle	Pression dans l'autocuiseur.	Relâchez la pression selon la recette ; ouvrez le couvercle uniquement lorsque la barre de messages indique OK pour ouvrir le couvercle .
	La valve à flotteur est bloquée en position haute en raison de débris ou de résidus alimentaires.	Assurez-vous que la vapeur est complètement libérée en relâchant rapidement la pression. Retirez le couvercle de libération de la vapeur, puis appuyez doucement sur la valve à flotteur à l'aide d'un long ustensile. Ouvrez le couvercle avec précaution, puis nettoyez soigneusement la valve à flotteur, la zone environnante et le couvercle avant la prochaine utilisation.
La cuve empêche le couvercle de s'ouvrir	Le refroidissement de la cuve peut créer une succion et la faire adhérer au couvercle.	Pour libérer le vide, réglez l'évaporation sur Libération rapide
De la vapeur s'échappe du côté du couvercle	Aucun joint d'étanchéité dans le couvercle.	Installez un joint d'étanchéité.
	Le joint d'étanchéité est endommagé ou n'est pas installé correctement.	Remplacez le joint d'étanchéité.
	Présence de résidus alimentaires sur le joint d'étanchéité.	Retirez le joint d'étanchéité et nettoyez-le soigneusement.
	Le couvercle est mal fermé.	Ouvrez, puis fermez le couvercle.
	Le support du joint d'étanchéité est déformé ou décentré.	Retirez le joint d'étanchéité du couvercle et vérifiez si le support du joint d'étanchéité est tordu ou déformé. Contactez le service client.
	La bordure du récipient de cuisson intérieur est peut-être déformée.	Si la bordure du récipient est déformée, remplacez le récipient. N'UTILISEZ PAS L'APPAREIL. Contactez le service client.

Problème	Cause	Solution
Petite fuite de vapeur/ sifflement au niveau de l'évent d'évacuation de la vapeur pendant le cycle de cuisson	L'autocuiseur régule l'excès de pression.	C'est tout à fait normal, aucune action n'est requise.
De la vapeur jaillit de l'évent d'évacuation de la vapeur lors de la ventilation	Pas assez de liquide dans la cuve.	Ajoutez 375 ml de liquide fin à base d'eau dans la cuve.
	Échec du contrôle du capteur de pression.	Contactez le service client.
L'écran reste vide après la connexion du cordon d'alimentation	Mauvais raccordement électrique ou aucune alimentation.	Examinez le cordon d'alimentation pour repérer d'éventuels dommages. Si vous constatez des dommages, contactez le service client. Vérifiez la prise pour vous assurer qu'elle est sous tension
	Le fusible électrique de l'autocuiseur a grillé.	Contactez le service client.
Cliquetis ou léger craquement occasionnel	Le bruit de la commutation de puissance et de l'expansion de la plaque de pression lors du changement de température.	C'est tout à fait normal, aucune action n'est requise.
	Le fond du récipient intérieur est mouillé.	Essuyez les surfaces extérieures du récipient interne. Vérifiez que l'élément chauffant est sec avant d'insérer le récipient intérieur dans la base de l'autocuiseur.
Le code d'erreur apparaît sur l'écran et l'autocuiseur émet des bips continus	Il y a un problème avec l'autocuiseur.	Lisez « Codes d'erreur » pour obtenir des instructions.

DÉPANNAGE DE L'APPLICATION

Problème	Solution
J'ai essayé de télécharger l'application et elle indique que mon appareil n'est pas compatible.	Assurez-vous que la version des systèmes d'exploitation iOS ou Android sur votre appareil mobile est compatible avec l'application. Ces versions sont répertoriées sur la page Instant Connect dans l'App Store et Google Play Store.
J'essaie de créer un compte dans l'application, mais je n'ai pas reçu le code de vérification.	Vérifiez vos spam ou courrier indésirable sur votre messagerie. Si vous le trouvez, assurez-vous de le marquer comme « pas un spam » pour éviter que les futurs e-mails ne soient filtrés. Attendez quelques minutes et vérifiez à nouveau votre boîte de réception ; parfois, les e-mails sont simplement retardés. <i>Remarque : l'e-mail de validation proviendra de notre partenaire technologique en matière d'appareils connectés, Fresco.</i>
Mes recettes enregistrées ont disparu de mon compte dans l'application.	Les recettes enregistrées se trouvent sous « My Recipes » (« Mes recettes ») situé en bas de l'écran. Si vous ne voyez pas vos recettes ici, désinstallez l'application. Téléchargez ensuite la dernière version. Vous pouvez la télécharger en utilisant le QR code à l'intérieur de la couverture de ce manuel. Pour vous assurer que vos recettes sont enregistrées, essayez ce qui suit : <ol style="list-style-type: none">1. Assurez-vous d'avoir une connexion Wi-Fi solide et stable. Cela aidera l'application à communiquer avec le serveur et à enregistrer correctement la recette.2. Vérifiez que votre appareil dispose de suffisamment d'espace de stockage. Si l'espace de stockage de votre appareil est faible, l'application risque de ne pas pouvoir enregistrer correctement les informations.3. Vérifiez que l'application dispose des autorisations nécessaires pour accéder au stockage et au réseau de votre appareil. Si l'application ne dispose pas des autorisations requises, elle risque de ne pas pouvoir enregistrer correctement les informations.
Je ne peux pas me connecter à l'application. Au lieu de cela, j'obtiens un message d'erreur « Échec de connexion ».	Si vous rencontrez des problèmes de connexion, désinstallez l'application. Téléchargez ensuite la dernière version. Vous pouvez la télécharger en utilisant le QR code à l'intérieur de la couverture de ce manuel. Une fois l'application réinstallée : <ol style="list-style-type: none">1. Assurez-vous que le Bluetooth est activé sur votre téléphone. Puis ouvrez l'application.2. Si vous n'avez pas de compte, sélectionnez Get Started (Démarrer).3. Si vous avez déjà un compte, connectez-vous, sélectionnez My Kitchen (Ma cuisine), puis sélectionnez le signe Plus dans le coin supérieur droit de l'écran.4. Sélectionnez « Instant Pot Pro Max WiFi ».5. Appuyez sur le bouton WiFi de votre Instant Pot pendant moins d'une seconde et lorsque vous le relâchez, vous entendrez un bip.6. L'application vous demandera d'ajouter votre Instant Pot. Appuyez sur Continue (Continuer). Cette étape peut prendre plusieurs minutes.7. Une fois associé, vous verrez le message Let's Get Cooking (Commencez à cuisiner). Appuyez sur OK pour continuer. Parfois, il peut y avoir des problèmes avec votre routeur ou un autre problème matériel. Si vous ne parvenez toujours pas à vous connecter, contactez le service client Instant Pot Brands sur www.instantpot.co.uk

Problème	Solution
<p>J'essaie de me connecter à l'application et mon compte est introuvable ; j'ai pu me connecter hier.</p>	<p>Vérifiez votre connexion : Assurez-vous que vous utilisez la bonne adresse e-mail et le bon mot de passe associés à votre compte. Parfois, de petites fautes de frappe peuvent vous empêcher de vous connecter. Si vous avez récemment réinitialisé votre mot de passe, assurez-vous d'utiliser ce nouveau mot de passe.</p> <p>Vider le cache et les données de l'application : Parfois, les données mises en cache peuvent interférer avec le processus de connexion. Ouvrez les paramètres de votre appareil et sélectionnez Apps ou Applications. Sélectionnez l'application Instant Connect et recherchez l'option permettant d'effacer le cache et les données de l'application.</p> <p>Désinstaller et réinstaller l'application : Si vous ne parvenez pas régulièrement à vous connecter, désinstallez l'application. Téléchargez ensuite la dernière version. Vous pouvez la télécharger en utilisant le QR code à l'intérieur de la couverture de ce manuel.</p>
<p>J'ai installé l'application, mais la moitié de l'écran est coupée.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ajuster la résolution de l'écran : Ouvrez les paramètres de votre appareil et sélectionnez Affichage ou Écran. Recherchez une option pour ajuster la résolution de l'écran et essayez de sélectionner une résolution différente pour voir si cela résout le problème. 2. Augmenter la taille de la police : Si l'écriture est trop petite et coupée, essayez d'augmenter la taille de la police dans l'application ou dans les paramètres de votre appareil. Ouvrez les paramètres de votre appareil et sélectionnez Accessibilité. Recherchez une option pour ajuster la taille de la police. 3. Si le problème persiste dans l'Instant Connect App, essayez d'utiliser une autre application pour voir si le problème affecte toutes les applications de votre appareil. 4. Vider le cache de l'application : Ouvrez les paramètres de votre appareil et sélectionnez Apps ou Applications. Sélectionnez l'application Instant Connect et recherchez l'option permettant de vider le cache de l'application. Si vous ne parvenez toujours pas à visualiser correctement l'application, contactez le service client.

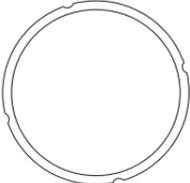
CODES D'ERREUR

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

Problème	Cause	Solution
C1	Capteur défectueux.	Contactez le service client.
C3	Capteur défectueux.	Contactez le service client.
C7	Pas assez de liquide.	Ajoutez du liquide clair dans la cuve. 375 ml
C10	Panne du module WiFi.	Contactez le service client.
COUVERCLE OUVERT ou COUVERCLE FERMÉ	Le couvercle n'est pas dans la bonne position pour le programme intelligent sélectionné.	Ouvrez et fermez le couvercle. N'utilisez pas de couvercle pour le mode Sauter.
Ingrédients brûlés	Température élevée détectée au fond du récipient de cuisson intérieur : l'autocuiseur réduit la température pour éviter la surchauffe.	Des dépôts d'amidon dans le fond du récipient de cuisson intérieur peuvent avoir bloqué la dissipation de chaleur. Appuyez X sur pour arrêter la cuisson, puis relâcher la pression selon la recette et inspectez le fond de la cuve.

PIÈCES DE RECHANGE

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

	Part	Part number
	Joint d'étanchéité (2 pièces)	211-0005-01
	Protection antiblocage	310-0006-01
	Soupape	210-2555-01-EMEA
	Soupape d'évacuation de la vapeur	310-0025-01-EMEA
	Couvercle en verre trempé pour Instant Pot 5,7 L	213-0201-01

EN SAVOIR PLUS

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

Enregistrer votre produit

instantpot.eu/fr/product-registration/

Contactez le service client

instantpot.eu/fr/contact-us/

UKSupport@instantpot.com

EUSupport@instantpot.com

Télécharger l'application Instant Connect™

Découvrez la cuisine guidée et les recettes

Disponible les app Stores iOS et Android

Tableaux de cuisson et plus de recettes

instantpot.co.uk/recipes

Vidéos explicatives, conseils et plus

instantpot.eu/fr/getting-started/

Pièces et accessoires de rechange

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

Rejoindre la communauté



Caractéristiques du produit

Modèle	Volume	Puissance	Alimentation	Pression d'utilisation
PRCPC601WE	5.7 Litres	1000-1200W	220-240 V 50/60Hz	105 kPa

GARANTIE

Instant Brands (Ireland) Limited et Instant Pot Brands (EMEA) Ltd. (Collectivement « l'Entreprise ») garantissent cet appareil contre tout défaut de pièces ou de main-d'oeuvre, dans le cadre d'un usage domestique normal, pendant une période d'un (1) an à compter de la date d'achat initial. Cette garantie limitée concerne uniquement l'acheteur initial et l'utilisation de l'appareil au sein de l'UE. Cette garantie ne couvre pas l'utilisation de l'appareil en dehors de l'UE. Pour faire valoir cette garantie limitée, vous devrez fournir une preuve de la date de l'achat initial et, à la demande, retourner votre appareil. Sous réserve que cet appareil ait été utilisé et entretenu conformément aux instructions écrites fournies avec l'appareil (qui sont également disponibles sur instantpot.co.uk), l'Entreprise s'engage, à son entière discrétion, à : (i) réparer les vices de fabrication (pièces et main d'oeuvre) ; ou (ii) remplacer l'appareil. En cas de remplacement de l'appareil, la garantie limitée de l'appareil de remplacement expirera 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 instantpot.eu/fr/product-registration/ pour enregistrer votre appareil. Vous devrez indiquer votre nom, votre adresse électronique, le nom du magasin, la date d'achat, le numéro de modèle et le numéro de série (tous deux indiqués sur l'appareil). Cet enregistrement nous permettra de vous informer régulièrement du développement des produits, de vous proposer des recettes et de vous contacter dans le cas peu probable de la publication d'une notification relative à la sécurité du produit. En vous enregistrant, vous reconnaissez avoir lu et compris les instructions d'utilisation et les avertissements qui accompagnent l'appareil.

Service de Garantie

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

Instant Brands (Ireland) Limited,
Block A, George's Quay Plaza,
George's Quay,
Dublin, Ireland, D02 E440.
Email: EUSupport@instantpot.com
Telephone: +44 (0) 3331 230051

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

Recycling

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

⚠ AVERTISSEMENT

NE PAS placer cet appareil sur ou à proximité d'un brûleur électrique ou à gaz, ou à l'intérieur d'un four. Toujours faire fonctionner l'appareil sur une surface stable, non-combustible et plane, telle qu'un plan. de travail de cuisine.plane, comme un plan de travail de cuisine.



Instant Brands (EMEA) Limited

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

Instant Brands (Ireland) Limited

Block A, George's Quay Plaza,
George's Quay, Dublin, D02 E440,
Republic of Ireland

instantpot.co.uk

© 2025 Instant Pot Brands

INSTANT POT est une marque
déposée d'Instant Pot Brands