

Instant Pot®
Série
Duo Plus



Mode d'emploi

Table des matières

Précautions importantes	2 - 5
Aperçu	6
Commandes et fonctions	7 - 11
Pour commencer	12 - 14
Cuisson sous pression	15 - 17
Cuisson sans pression	18 - 21
Conseils de sécurité	22
Entretien et nettoyage	23
Dépannage	24 - 27
Garantie	28, 29

Les photos dans le mode d'emploi sont à titre de référence seulement.
Veuillez vous référer au produit réel.

Précautions importante



Veillez lire et conserver ces lignes directrices en matière de sécurité d'UL.

Lors de l'utilisation d'un autocuiseur, certaines précautions de base devraient toujours être respectées.

- 1) Ne touchez pas aux surfaces chaudes de l'autocuiseur. Utilisez les poignées.
- 2) Ne mettez pas l'autocuiseur sur ou à proximité d'un brûleur électrique ou au gaz chaud, ou dans un four chauffé.
- 3) Conçu pour être utilisé sur le comptoir seulement.
- 4) N'utilisez pas l'autocuiseur pour d'autres utilisations que celles pour lesquelles il a été conçu.
- 5) Ne faites jamais de friture ou de friture sous pression avec de l'huile dans l'autocuiseur.
- 6) Ne laissez pas le cordon pendre de la table ou du plan de travail ni toucher des surfaces chaudes.
- 7) N'utilisez pas l'autocuiseur avec une alimentation électrique d'une autre tension que 110-120 V~/60 Hz pour l'Amérique du Nord.
- 8) Ne faites jamais fonctionner un autocuiseur dont la fiche ou le cordon est endommagé, ou après son mauvais fonctionnement ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit.
- 9) N'ouvrez pas l'autocuiseur avant qu'il ait refroidi et que toute la pression ait été évacuée. Si la soupape à flotteur est encore levée ou que le couvercle est difficile à soulever, cela indique que l'autocuiseur est encore sous pression : **ne forcez pas pour l'ouvrir**. Toute pression dans l'autocuiseur peut être dangereuse. **Référez-vous à la rubrique « Pour commencer » pages 12 à 14.**
- 10) Pour tous les programmes de cuisson sous pression, la quantité totale de nourriture précutée et de liquide dans le récipient interne ne devrait pas dépasser la ligne du 2/3. Pour la cuisson d'aliments qui prennent du volume à la cuisson, tels que le riz, les haricots ou les légumes, la quantité dans le récipient interne ne devrait pas dépasser la ligne de la moitié (1/2). Trop remplir l'appareil risquerait de boucher l'évacuation de la pression et d'entraîner une pression excessive. Cela risquerait aussi d'entraîner des fuites, des blessures corporelles ou des dommages à l'autocuiseur. Les mises en garde concernant le volume de remplissage ne s'appliquent pas aux programmes de cuisson qui ne sont pas sous pression.



Précautions importantes



- 11) Assurez-vous que la poignée d'évacuation de la vapeur est en position « **Sealing** » (Étanchéité) pour tous les programmes de cuisson sous pression.
- 12) Cet appareil ne devrait pas être utilisé à proximité des enfants ou par des personnes souffrant de handicaps ou ayant des connaissances limitées concernant l'utilisation d'un autocuiseur.
- 13) Ne pas immerger dans l'eau. Afin de prévenir les électrocutions, n'immergez jamais le cordon, la fiche ou l'autocuiseur dans du liquide.
- 14) Attachez toujours d'abord la fiche à l'autocuiseur, puis branchez le cordon dans la prise électrique murale. Pour déconnecter, tournez n'importe quel contrôle en position ARRÊT, puis débranchez le cordon de la prise de courant. Débranchez le cordon de la prise de courant après l'utilisation et avant le nettoyage. Laissez refroidir l'autocuiseur avant de placer ou de retirer des pièces et avant le nettoyage.
- 15) Pour utilisation domestique seulement. N'est pas conçu pour être utilisé à l'extérieur.
- 16) Faire preuve d'une très grande prudence lorsque vous déplacez un autocuiseur contenant des liquides chauds.
- 17) Cet appareil cuit sous pression. Toute utilisation inappropriée peut entraîner des brûlures. Assurez-vous que le couvercle est bien fermé avant l'utilisation.
Attention : Pour réduire le risque de décharge électrique, cuisiner dans les contenants amovibles seulement. **Voir « Pour commencer » pages 12 à 14.**
- 18) L'utilisation de pièces et d'accessoires qui ne sont pas de marque Instant Pot® ou recommandés par Instant Pot® Company peut causer des dommages. Pour de meilleurs résultats, cuisinez uniquement dans les récipients internes Instant Pot® en acier inoxydable ou en céramique antiadhésive. Les récipients d'autres marques peuvent ne pas avoir la bonne courbure pour épouser la forme de l'élément chauffant.
- 19) N'oubliez pas que certains aliments, tels que la compote de pommes, les canneberges, l'orge perlé, le gruau et autres céréales, les pois cassés, les nouilles, le macaroni, la rhubarbe et le spaghetti peuvent mousser, écumer, pulvériser et boucher l'évacuation de la vapeur. Ces aliments ne devraient pas être cuits sous pression, à moins d'indications contraires dans les recettes de l'autocuiseur Instant Pot®.
- 20) Avant l'utilisation, assurez-vous que la poignée d'évacuation de la pression, la soupape à flotteur et le dispositif antiblocage sont exempts d'obstructions.
- 21) Assurez-vous que la bague d'étanchéité est bien fixée dans la bague d'étanchéité.
- 22) Prudence - pour réduire le risque de choc électrique, cuisiner seulement contenant amovible



Précautions importantes



Lorsque l'appareil est en marche ou que la pression s'en échappe, **NE PAS** placer de peau non protégée au-dessus de la poignée d'évacuation de la vapeur



Ne déplacez pas l'autocuiseur lorsque celui-ci est en marche



Ne pas forcer pour ouvrir le couvercle lorsque la soupape à flotteur est **ÉLEVÉE**. S'assurer que la soupape à flotteur est **BAISSÉE** lorsque vous ouvrez le couvercle.

AVERTISSEMENT : Les aliments renversés peuvent provoquer des brûlures graves. Garder l'appareil et le cordon d'alimentation hors de la portée des enfants. Ne jamais laisser pendre le cordon d'alimentation du bord du comptoir, ne jamais utiliser de prise de courant située sous le comptoir, et ne jamais utiliser avec une rallonge électrique.



Précautions importantes



Instructions spécifiques au cordon d'alimentation

Conformément aux exigences de sécurité d'UL, un cordon d'alimentation court (0,6 m à 0,9 m) est fourni afin de réduire les risques d'enchevêtrement et de trébuchement. Cet appareil possède une fiche à trois broches (mise à la terre). Afin de réduire le risque d'électrocution, branchez le cordon d'alimentation dans une prise de courant électrique raccordée à la terre (mise à la terre) facilement accessible.

Spécifications

Modèle	Alimentation Électrique	Puissance Nominale	Volume	Dimension du Recipient Intérieur	Dimension du Produit	Poids
Plus Mini	120V~ 60Hz	700 W	3 pinte	19.8x12.7cm	29x25.5x28.5 cm	3.9 kg
Duo Plus 60		1000 W	6 pinte	15.7x 23.9cm	33 x 31 x 32 cm	6.75 kg
Duo Plus 80		1200 W	8 pinte	17.5 x 26.4 cm	37.6 x 33.8 x 36.1 cm	8.21 kg

Pression de Fonctionnement:

Basse Pression: 5.8 - 7.2 PSI (40 - 50 kPa); Haute Pression: 10.2 - 11.6 PSI (70 - 80 kPa)

Limite de pression de libération de pression: 15.22psi (105kPa)

Température de travail: 113° C - 118 ° C (235 ° F - 244 ° F)

Programmes de cuisson sans pression:

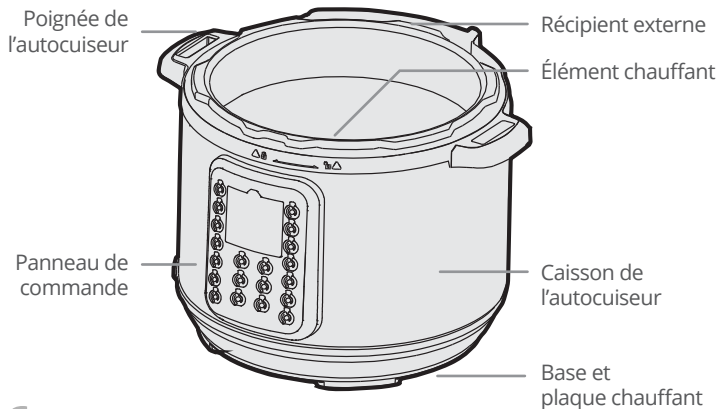
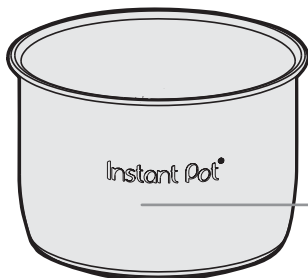
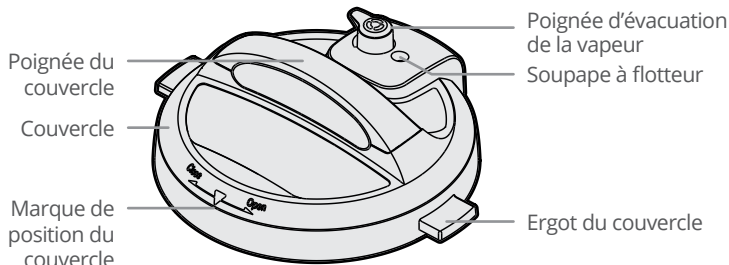
Fonction de réchaud: 63 - 78 ° C (145 ~ 172 ° F);

Fonction de cuisson lente: Moins de mode: 82-87.8 ° C / 180-190 ° F; Mode normal: 87,8-93 ° C / 190-200 ° F; Plus de mode: 93-99 ° C / 200-210 ° F;

Fonction Sauté: Moins de mode: 105° C (221° F); Mode normal: 169° C (336° F); Plus de mode: 174° C (345° F)



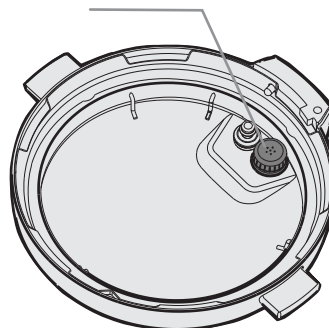
Aperçu



Dispositif antiblocage

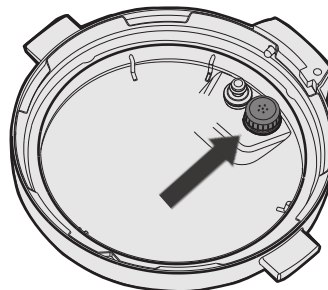
Pour mettre en place:

Mettre le dispositif antiblocage en place et appuyer vers le bas.



Pour retirer:

À l'aide du pouce, pousser le côté du dispositif antiblocage vers le bord du couvercle et soulever avec un certain effort. Le dispositif antiblocage devrait s'enlever.



Commandes et fonctions



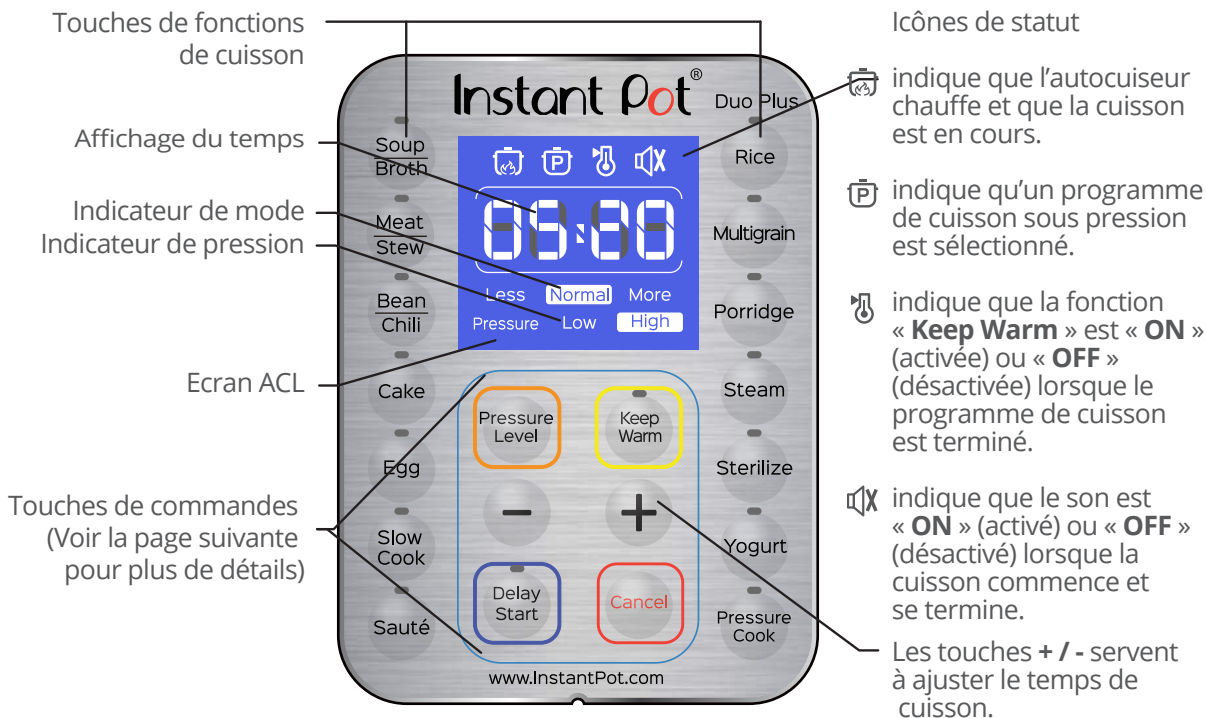
COMMANDES À TOUCHE UNIQUE
Des cuissons parfaites grâce aux programmes automatiques intégrés

Panneau de commande

Le panneau de commande de votre Instant Pot® Duo Plus Mini/60/80 consiste en un grand écran ACL, des touches de programmes de cuisson, touches de commandes pour contrôler le niveau de pression, + / - pour ajuster le temps de cuisson et une touche « **Cancel** » (Annuler).



Les programmes de cuisson « Cake » et « Multigrain » ne sont pas disponibles pour le Plus Mini.



Commandes et fonctions

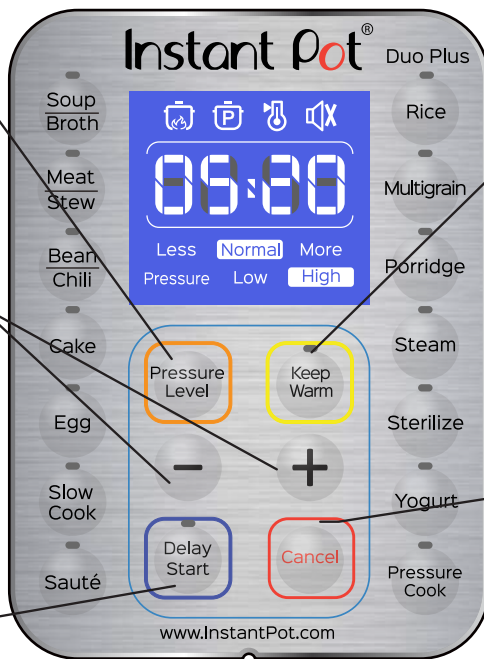
Panneau de commande

Instant Pot® est un autocuiseur intelligent programmé qui possède des modes de cuisson prédéfinis pour différents aliments et différentes méthodes de cuisson. Il se souvient aussi de vos paramètres de programme par fonction les plus récents pour une expérience culinaire personnalisée. Pour rétablir le réglage par défaut d'un programme de cuisson spécifique : appuyer et maintenir la touche du programme de cuisson jusqu'à ce que l'autocuiseur émette un signal sonore et affiche « OFF ». Pour la réinitialisation complète de tous les programmes de cuisson, mettre l'autocuiseur en mode veille (affiche « OFF »), puis appuyer et maintenir la touche « Cancel » jusqu'à ce que l'autocuiseur émette un signal sonore.

La touche « Pressure Level » permet de changer la pression, pour les fonctions de cuisson sous pression, entre « High » (pression élevée) et « Low » (pression basse)

Son ON/OFF
Appuyer sur « Cancel » pour remettre l'autocuiseur en mode veille et qu'il affiche OFF, appuyer et maintenir la touche - pendant au moins 4 secondes pour désactiver le son, ou la touche + pendant au moins 4 secondes pour activer le son.

La touche « Delay Start » fixe le délai avant que le programme de cuisson commence.



La touche « Keep Warm » active ou désactive la fonction automatique « maintenir au chaud » lorsque le programme de cuisson est terminé. Lorsque la fonction « Keep Warm » est activée (ON), l'icône de statut « Keep Warm » et la lumière DEL au-dessus de la touche « Keep Warm » s'allumeront aussi.







La touche « Cancel » permet de cesser le processus de cuisson à tout moment ou de remettre l'autocuiseur en mode veille (affiche « OFF »).

La touche « Pressure Level » n'a aucun effet sur les fonctions de cuisson n'utilisant pas la pression : « Slow Cook » (Cuisson lente), « Sauté » et « Yogurt » (Yogourt).

Commandes et fonctions







Fonctions de cuisson

Programme	Mode	Fonctions de cuisson	Notes spéciales
	Less	Soupe sans viande	La soupe/le bouillon demeure clair(e) parce que le liquide n'atteint pas de gros bouillonnements. lors de la cuisson sous pression.
	Normal	Soupe avec viande	
	More	Bouillon d'os riche	
	Less	Texture moelleuse	Choisir des modes différents selon la texture de viande désirée.
	Normal	Texture très moelleuse	
	More	Texture de viande qui se détache facilement de l'os	
	Less	Consistance moins molle	Choisir des modes différents selon la texture de haricot désirée.
	Normal	Consistance molle	
	More	Consistance très molle	
	Less	Gâteaux moelleux plus légers	Ajuster le temps de cuisson pour différentes recettes.
	Normal	Gâteaux moelleux plus denses	
	More	Gâteaux au fromage à la new-yorkaise	
	Less	Œufs à la coque	Les durées prédéfinies sont destinées à la cuisson des œufs extra gros. Ajuster le temps de cuisson selon les différentes tailles d'œufs.
	Normal	Œufs mollets	
	More	Œufs durs	
	Less	Mijoter, épaissir et faire réduire des liquides	NE JAMAIS mettre le couvercle lorsque vous faites sauter. Par mesure de sécurité, le temps maximal est de 30 minutes.
	Normal	Saisir à la poêle	
	More	Sauter ou brunir la viande	





Commandes et fonctions

Fonctions de cuisson

Programme	Mode	Fonctions de cuisson	Notes spéciales
	Less	Correspond au réglage de température BAS dans une mijoteuse traditionnelle	Programme de cuisson sans pression. Vous pouvez aussi utiliser le couvercle de verre Instant Pot® offert en option.
	Normal	Correspond au réglage de température MOYEN dans une mijoteuse traditionnelle	
	More	Correspond au réglage de température ÉLEVÉ dans une mijoteuse traditionnelle	
	Less	Riz blanc <i>al dente</i>	Les ACL affichent « Auto » jusqu'à ce que le compte à rebours du temps de cuisson commence.
	Normal	Riz blanc normal	
	Less	Riz blanc plus moelleux	
	Less	Riz sauvage, riz brun, haricots velus (mungo), etc.	Choisir des modes différents selon le type de céréales et la texture désirée.
	Normal	Riz sauvage, riz brun, haricots velus (mungo), etc.	
	More	Céréales plus dures ou un mélange de céréales et de haricots.	
	Less	Avoine	NE PAS utiliser la méthode « Quick Release » puisque du liquide épais élaboussera à l'extérieur et bloquera la poignée d'évacuation de la pression.
	Normal	Bouillie/congee de riz blanc.	
	More	Bouillie/congee de riz avec un mélange de diverses céréales et divers haricots.	

Commandes et fonctions

Fonctions de cuisson

Program	Mode	Cooking Functions	Special Notes
	Less	Légumes	Utiliser le trépied fourni pour élever les aliments au-dessus de l'eau et utiliser la méthode « Quick Release » (Évacuation rapide) pour éviter de surcuire les aliments.
	Normal	Poisson et fruits de mer	
	More	Viande	
	Less	Pasteurisation de produits laitiers.	Pas de stérilisation sous pression à 83 °C.
	Normal	Stérilisation d'ustensiles et mise en conserve de fruits et de légumes acides.	Stérilisation à basse pression à 115 °C. Non conçu pour mettre de la viande en conserve.**
	More	Stérilisation d'ustensiles et mise en conserve de fruits et de légumes acides.	Stérilisation à haute pression à 115 °C. Non conçu pour mettre de la viande en conserve.**
	Less	Jiu Niang, un dessert de riz fermenté et gluant.	Le temps de fermentation de base est de 24 heures. Vous pouvez ajuster le temps selon votre recette.
	Normal	Fermenter le lait lors de la préparation de yogurt.	« Yogt » s'affichera sur l'écran lorsque le cycle est terminé.
	More	Pasteuriser le lait lors de la préparation de yogurt.	« boiL » s'affichera sur l'écran.
	Less	Programmation manuelle du niveau de pression et du temps de cuisson selon vos recettes préférées ou vos habitudes culinaires.	Appuyer sur la touche « Pressure Level » pour ajuster les niveaux de pression et les touches + / - pour modifier le temps de cuisson.
	Normal		
	More		

** Pour plus de détails, prière de consulter L'«**USDA Complete Guide to Home Canning**». L'Duo Plus n'a pas été testé par l'USDA pour la sécurité alimentaire de mise en boîte sous pression .**

Pour commencer

- 1 Lire le carton et les autocollants de mise en garde. Enlever toutes emballages et toutes cartes d'avertissements amovibles.
- 2 Veuillez nettoyer l'intérieur du chaudron, le couvercle et les accessoires avec de l'eau et du savon à vaisselle avant la première utilisation.
- 3 Installer le collecteur de condensation à l'arrière de l'autocuiseur en alignant le haut du collecteur avec les glissières et en le pressant en place.



- 4 Placer la poignée d'évacuation de la vapeur sur le couvercle.

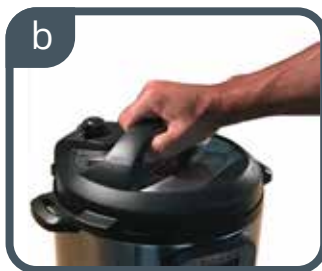


La poignée d'évacuation de la vapeur ne devrait pas être bloquée sur le couvercle, elle devrait être assez lâche.

Pour commencer

Avant d'utiliser votre Instant Pot® :

- 1 Pour retirer le couvercle, agripper la poignée, tourner le couvercle dans le sens antihoraire et soulever.



- 2 Retirer le récipient interne de l'autocuiseur. Ajouter les aliments et le liquide en suivant les instructions de la recette. Si vous cuisinez à la vapeur, placer le support de cuisson vapeur dans le fond du récipient interne. Ajouter toujours au moins 2 tasse (18 fl oz / 500 mL) d'eau ou d'un autre liquide pour un minimum de liquide requis pour la cuisson sous pression. Voir "Conseils de sécurité" à la page 22.
- 3 Essuyer complètement l'extérieur du récipient interne. S'assurer qu'il n'y a pas de débris de nourriture sur l'élément chauffant.
- 4 Replacer le récipient interne dans l'autocuiseur. Tourner légèrement pour vous assurer qu'il est bien en place.
- 5 S'assurer que le joint d'étanchéité est bien installé dans son encoche et que l'encoche n'est pas déformée. N'essayez pas de réparer une encoche déformée.
- 6 Pour mettre le couvercle en place, faire l'inverse de l'étape 1. Placer le couvercle sur l'autocuiseur, aligner la marque ▼ du couvercle avec la marque 🔓 ▲ (déverrouiller) et tourner le couvercle dans le sens horaire jusqu'à la marque ▲ 🔒 (verrouiller).

Pour commencer



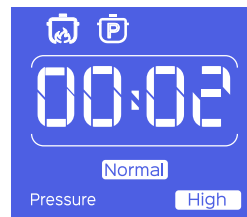
- Assurez-vous que la poignée d'évacuation de la vapeur, la soupape à flotteur et le dispositif antiblocage sont propres et exempts de débris.
- Après avoir mis le couvercle en place, assurez-vous que la soupape à flotteur du couvercle redescend.
- N'utilisez pas le couvercle pour la fonction « **Sauté** ».



Initial Test Run

Afin de vous familiariser avec l'autocuiseur Instant Pot® et de vérifier que celui-ci fonctionne adéquatement :

- 1 Ajouter 3 tasses (25 fl oz / 750 mL) d'eau dans le récipient interne à l'aide de la tasse à mesurer.
- 2 Fermer le couvercle et tourner la poignée d'évacuation de la pression en position « **Sealing** » (Étanchéité).
- 3 Appuyer sur la touche « **Steam** » et sur les touches + / - pour ajuster le temps de cuisson à la vapeur à 2 minutes.



Le cycle de préchauffage commencera et l'autocuiseur affichera « **ON** » (En marche). De la vapeur s'échappera jusqu'à ce que la soupape à flotteur soit soulevée. La fonction « **Steam** » commencera après quelques minutes, lorsque la pression désirée est atteinte. L'autocuiseur émettra un signal sonore et basculera automatiquement vers le mode « **Keep Warm** » si la fonction « **Keep Warm** » est activée.

Cuisson sous pression

Les fonctions suivantes de cuisson sous pression sont offertes : « **Pressure Cook** » (Cuire sous pression), « **Rice** » (Riz), « **Soup/Broth** » (Soupe/Bouillon), « **Meat/Stew** » (Viande/Ragoût), « **Bean/Chili** » (Haricot/Chili), « **Multigrain** » (Multicéréales), « **Porridge** » (Bouillie), « **Cake** » (Gâteau), « **Egg** » (Œuf), « **Sterilize** » (Stériliser) et « **Steam** » (Vapeur).



- Ne remplissez pas le récipient interne à plus du 2/3 de sa capacité. Pour les aliments qui prennent de l'expansion à la cuisson, tels le riz et les légumes déshydratés, ne remplissez pas le récipient interne à plus de la moitié (1/2) de sa capacité.
- Lorsque le processus de cuisson est commencé, vous pouvez appuyer sur la touche « **Cancel** » à tout moment pour mettre fin au programme. L'autocuiseur basculera en mode veille.

- 1 Suivre les étapes de la rubrique « Pour commencer » pages 12 à 14.
- 2 Mettre la poignée d'évacuation de la vapeur en position « **Sealing** ».



- 3 Brancher le cordon d'alimentation. L'écran ACL affichera « OFF », indiquant que l'autocuiseur est en mode veille.
- 4 Choisir une fonction de cuisson sous pression : « **Pressure Cook** », « **Rice** », « **Soup/Broth** », « **Meat/Stew** », « **Bean/Chili** », « **Multigrain** », « **Porridge** », « **Cake** », « **Egg** », « **Sterilize** » ou « **Steam** ».

Cuisson sous pression



5 Vous pouvez personnaliser les fonctions de cuisson sous pression comme suit :

Pour	Appuyer sur la touche	Followed by these steps...
Modifier le temps de cuisson	Touche de fonction du programme de cuisson de votre choix	Choisir parmi trois durées de cuisson préétablies, « Normal », « Less » et « More » en appuyant de façon répétée sur la fonction du programme de cuisson que vous souhaitez ajuster.
	+ / -	Augmenter / diminuer le temps; appuyer et maintenir enfoncé pour un changement plus rapide
Modifier la pression	Pressure Level	Sélectionner « High » ou « Low »
Régler le délai de mise en marche	Delay Start	<ol style="list-style-type: none"> 1. Utiliser les touches « + / - » pour régler le nombre d'heures 2. Appuyer à nouveau sur « Delay Start » 3. Utiliser les touches « + / - » pour régler le nombre de minutes

6 La cuisson commence dix secondes après avoir choisi les paramètres. L'autocuiseur émet trois signaux sonores et l'écran ACL affiche « **ON** » pour indiquer que l'autocuiseur a commencé le cycle de préchauffage. Si vous utilisez la fonction « Delay Start » (Délai de mise en marche), l'indicateur lumineux « Delay Start » s'allumera et, 10 secondes après avoir choisi ce programme, le compte à rebours du délai de cuisson commencera. Lorsque le compte à rebours est terminé, l'autocuiseur affichera « On » pour le cycle de préchauffage. Selon la quantité d'aliments et leur température, le cycle de préchauffage peut varier de quelques minutes à 40 minutes ou plus. La soupape à flotteur s'élève au fur et à mesure que l'autocuiseur se réchauffe et que la pression monte. Lorsque la pression désirée est atteinte, l'autocuiseur passe au cycle de cuisson et l'écran ACL affiche le temps de cuisson restant en minutes. Lorsque le cycle de cuisson est terminé, l'autocuiseur émet un signal sonore et bascule en mode « **Keep Warm** » (**Réchaud**) si la fonction « **Réchaud Automatique** » est activée. L'écran ACL affiche le temps écoulé (par exemple : **00:02**).



Cuisson sous pression



- 7 Évacuer la pression en utilisant l'une des méthodes suivantes (la méthode à choisir est dictée par la recette) :

Natural Release: (Évacuation naturelle) : Laisser l'autocuiseur se refroidir naturellement jusqu'à ce que la soupape à flotteur redescende. Cela peut prendre de 10 à 40 minutes, ou même plus, selon la quantité de nourriture dans l'autocuiseur. Placer une serviette humide sur le couvercle pour accélérer le refroidissement (ne pas couvrir la soupape d'évacuation de la vapeur).

Quick Release (Évacuation rapide) : Tourner la poignée d'évacuation de la vapeur en position « **Venting** » (Évacuation) pour laisser s'échapper la vapeur jusqu'à ce que la soupape à flotteur redescende. Ne retirez jamais la poignée d'évacuation de la vapeur pendant que vous évacuez la vapeur, car la vapeur qui s'échappe est extrêmement chaude et peut provoquer des brûlures. Pour les aliments dont la teneur en liquide ou en amidon est élevée, utiliser plutôt la méthode « **Natural Release** » puisque des liquides épais peuvent éclabousser.



Ne placez pas vos mains au-dessus de la poignée d'évacuation de la vapeur



Ne vous penchez pas au-dessus de l'appareil lorsque celui-ci est en marche ou que la vapeur/pression s'en échappe

- 8 Appuyer sur « **Cancel** ». L'écran ACL affichera « **OFF** », indiquant que l'autocuiseur est en mode veille. Ouvrir le couvercle. **S'assurer que la soupape à flotteur est BAISSÉE lorsque vous ouvrez le couvercle.**

Cuisson sans pression

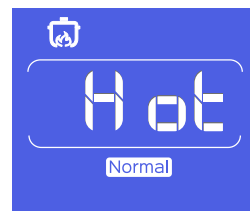


Les fonctions de cuisson sans pression suivantes sont offertes : « **Sauté** », « **Slow Cook** » (Cuisson lente), « **Yogurt** » (Yogourt) et « **Keep Warm** » (Réchaud).

Sauté

- 1 Brancher le cordon d'alimentation. L'écran ACL affichera « **OFF** », indiquant que l'autocuiseur est en veille.
- 2 Sélectionner la fonction « **Sauté** ».
- 3 Pour modifier la température de cuisson, appuyer sur « **Sauté** » de façon répétée pour choisir entre « **Normal** » (brunissement habituel), « **Less** » (mijoter ou épaissir une sauce) et « **More** » (sauter ou noircir la viande).

La cuisson commence dix secondes après avoir choisi les paramètres. L'autocuiseur émet trois signaux sonores et l'écran ACL affiche « **ON** » pour indiquer que l'autocuiseur a commencé le cycle de préchauffage. Lorsque la température désirée est atteinte, l'écran ACL affiche « **Hot** » (Chaud)



- 4 Ajouter les aliments au récipient interne et faire sauter.
- 5 Appuyer sur « **Cancel** » lorsque vous avez terminé de faire sauter les aliments. L'écran ACL affichera « **OFF** », indiquant que l'autocuiseur est en mode veille.



- Ne pas utiliser le couvercle pour la fonction « **Sauté** ». Des alertes d'avertissement retentiront et l'écran clignotera.
- Par mesure de sécurité, l'autocuiseur bascule automatiquement en mode veille après 30 minutes si vous n'avez pas déjà appuyé sur « **Cancel** ».

Cuisson sans pression



Cuisson lente

- 1 Vous pouvez utiliser le couvercle de verre Instant Pot offert en option. Si le couvercle de cuisson sous pression est utilisé, assurez-vous que la poignée d'évacuation de la vapeur est en position « **Venting** ».



- 2 Brancher le cordon d'alimentation. L'écran ACL affichera « **OFF** », indiquant que l'autocuiseur est en veille.
- 3 Sélectionner la fonction « **Slow Cook** ».
- 4 Vous pouvez personnaliser les fonctions de cuisson lente comme suit :

Pour	Appuyer sur la touche	Followed by these steps...
Modifier le temps de cuisson	+ / -	Augmenter / diminuer le temps.
Modifier la température de cuisson	Touche de fonction du programme de cuisson de votre choix	Choisir parmi trois températures de cuisson préétablies, « Normal », « Less » et « More » en appuyant de façon répétée sur la fonction du programme de cuisson que vous souhaitez ajuster.
Régler le délai de mise en marche	Delay Start	1. Utiliser les touches « + / - » pour régler le nombre d'heures. 2. Appuyer à nouveau sur « Delay Start » 3. Utiliser les touches « + / - » pour régler le nombre de minutes.

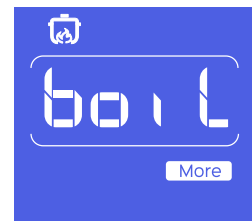
Cuisson sans pression

10 secondes après avoir choisi les paramètres, le programme de cuisson commencera. L'autocuiseur émet 3 signaux sonores et passe au cycle de cuisson. L'écran ACL affiche le temps de cuisson restant. Si vous utilisez la fonction « Delay Start », l'indicateur lumineux « Delay Start » s'allumera et, 10 secondes après avoir choisi ce programme, le compte à rebours du délai de cuisson commencera. Lorsque le compte à rebours est terminé, le temps de cuisson commence.

- 5 Lorsque le cycle de cuisson est terminé, l'autocuiseur émet un signal sonore et passe en mode « **Keep Warm** » si la fonction « **Keep Warm** » est activée. L'écran ACL affiche du temps écoulé (par exemple : **00:02**). Après 24 heures, l'autocuiseur s'éteint.
- 6 Si le couvercle est mis, le retirer en le tournant dans le sens antihoraire et en le soulevant.
- 7 Appuyer sur « **Cancel** ». L'écran ACL affichera « **OFF** », indiquant que l'autocuiseur est en mode veille.

Yogurt

- 1 Pasteuriser le lait
 - a) Ajouter le lait au récipient interne.
 - b) Sélectionner la fonction « **Yogurt** ».
 - c) Appuyer sur la touche « **Yogurt** » de façon répétée pour sélectionner le mode « **More** ». La cuisson commence dix secondes après avoir choisi les paramètres. L'autocuiseur émet trois signaux sonores et l'écran ACL affiche « **boil** » (Ébullition).
 - d) Lorsque le cycle est terminé, l'autocuiseur émet un signal sonore et l'écran ACL affiche « **Yogt** ».



Cuisson sans pression

Pour faire le yogourt dans des contenants : remplir les contenants à 90 % avec du lait, ajouter 1 tasse (250 ml) d'eau au récipient interne, placer les contenants sur le support de cuisson vapeur dans le récipient interne, fermer le couvercle, sélectionner la fonction « Steam » et utiliser les boutons « +/- » pour régler le temps à 2 minutes. Lorsque le cycle est complété, utiliser la méthode d'évacuation naturelle pour ouvrir le couvercle et poursuivre avec les étapes 2 à 4.

* Les avantages du lait de pasteurisation sont de 1) tuer les agents pathogènes et les bactéries nocives et 2) dénaturer les protéines du lait pour faciliter l'absorption par le corps humain.

2

Refroidir le lait

- Retirer le récipient interne et le placer sur une grille métallique.
- Laisser le lait refroidir à une température de 115 °F / 46 °C. Vérifier la température du lait à l'aide d'un thermomètre.

3

Ajouter la culture de départ

- Ajouter la culture de départ au lait tiède dans le récipient interne.
- Remettre le récipient interne dans l'autocuiseur et fermer le couvercle.



La poignée d'évacuation de la vapeur peut être en position « **Venting** » ou « **Sealing** ».

4

Fermenter le yogourt

- Sélectionner la fonction « **Yogurt** ».
- Appuyer sur **+ / -** pour régler le temps de fermentation.
- Lorsque le temps est écoulé, l'autocuiseur émet un signal sonore et l'écran ACL affiche « **Yogt** ».



Conseils de sécurité



- Être très prudent lorsque vous tournez la poignée d'évacuation de la vapeur en position « **Venting** » (Évacuation). Garder les mains et le visage à l'écart de l'ouverture d'où s'échappe la vapeur. Le non-respect de cette consigne pourrait engendrer des brûlures ou des blessures graves.
- Ne pas ouvrir le couvercle avant que la pression à l'intérieur de l'autocuiseur soit complètement évacuée. Par mesure de sécurité, le couvercle est verrouillé jusqu'à ce que la soupape à flotteur soit complètement retombée. **Ne pas forcer pour ouvrir le couvercle.**
- Le récipient interne peut adhérer au couvercle lors de son ouverture à cause de l'effet de vide qui se crée en refroidissant. Pour relâcher l'effet de vide, tourner la poignée d'évacuation de la vapeur en position « **Venting** ».
- Si la soupape à flotteur est coincée, tourner la poignée d'évacuation de la vapeur en position « **Venting** ». Lorsque toute la vapeur est évacuée, appuyer sur la soupape à flotteur à l'aide d'un crayon ou d'un long bâton.
- Pour la cuisson sous pression, ajouter toujours au moins 18 fl oz / 500 mL d'eau ou d'un autre liquide afin qu'une quantité suffisante de vapeur puisse se dégager. Cela inclut les sauces de cuisson, le vin, la bière, les bouillons et les jus de fruits et de légumes. Les huiles et les sauces à base d'huile ne contiennent pas suffisamment d'eau et ne sont donc pas prises en compte dans la quantité de liquide requise.
- Le temps pour atteindre la pression et le temps de cuisson varient en fonction de la température et de la quantité d'ingrédients. Les aliments froids ou congelés prendront plus de temps à cuire que les aliments à température ambiante.
- Lors de l'utilisation de la fonction « **Delay Start** », allouer un temps de refroidissement suffisant avant de servir.
- La fonction « **Delay Start** » n'est pas recommandée pour les bouillies, le gruau ou d'autres liquides mousseux et épais. Le déroulement de la cuisson devrait être surveillé lors de la cuisson de ces aliments.

Entretien et nettoyage



Débrancher votre Instant Pot® et le laisser refroidir jusqu'à ce qu'il atteigne la température ambiante avant de le nettoyer.

- **Le récipient interne et le couvercle vont au lave-vaisselle.**
- Retirer le récipient interne et le couvercle et nettoyer avec du savon. Rincer à l'eau claire et assécher à l'aide d'un chiffon doux.
- Essuyer le logement et le rebord intérieur du caisson à l'aide d'un chiffon pour prévenir la formation de rouille sur le rebord extérieur de l'autocuiseur.
- Retirer le joint d'étanchéité et le dispositif antiblocage de l'envers du couvercle pour le laver avec de l'eau chaude savonneuse, puis rincer à l'eau claire et assécher à l'aide d'un chiffon doux.
- **Le joint d'étanchéité doit toujours être positionné adéquatement sur l'envers du couvercle.**
- Nettoyer l'extérieur du caisson à l'aide d'un chiffon doux ou d'une éponge humide.
- Ne jamais utiliser de détergent chimique puissant, de tampon à récurer ou de poudre abrasive sur l'ensemble des composantes.
- Vérifier régulièrement que la poignée d'évacuation de la vapeur et la soupape à flotteur sont en bonne condition et exemptes de débris.

Dépannage

Si vous rencontrez des problèmes avec cet autocuiseur, avez besoin d'assistance technique ou d'informations sur le retour du produit, veuillez contacter l'équipe de support Instant Pot en utilisant les méthodes ci-dessous:

- Créer un billet d'aide sur www.InstantPot.com/support/
- Envoyer un courriel à support@instantpot.com
- Appeler au 1-800-828-7280 pour joindre l'équipe du service à la clientèle d'Instant Pot.

Vous trouverez également des conseils, des vidéos et une FAQ sur www.InstantPot.com/faq/

Les cas mentionnés dans les tableaux suivants ne signifient pas nécessairement que l'autocuiseur est défectueux. Veuillez examiner soigneusement l'autocuiseur avant de nous contacter ou de demander une réparation.

Problème	Raison possible	Solution
1 Difficulté à fermer le couvercle	Le joint d'étanchéité n'est pas installé correctement.	Bien repositionner le joint d'étanchéité.
	La soupape à flotteur est en position haute.	Appuyer doucement sur la soupape à flotteur vers le bas.
2 Difficulté à ouvrir le couvercle	L'autocuiseur est sous pression.	Positionner la poignée d'évacuation de la vapeur en position « Venting » pour réduire la pression interne. Ouvrir le couvercle après évacuation complète de la pression.
	La soupape à flotteur est coincée en position haute.	Assurez-vous que la vapeur est complètement relâchée en tournant la poignée de dégagement de vapeur à la position d'évacuation, appuyez légèrement sur la vanne de flottement avec un ustensile long. Ouvrez le couvercle avec précaution et nettoyez la vanne et le couvercle du flotteur avant l'utilisation suivante.

Dépannage

Problème	Raison possible	Solution
De la vapeur s'échappe du côté du couvercle	Pas de joint d'étanchéité	Installer le joint d'étanchéité
	Joint d'étanchéité endommagé	Remplacer le joint d'étanchéité
	Des débris sont collés au joint d'étanchéité	Nettoyer le joint d'étanchéité
	Le couvercle n'est pas fermé correctement	Ouvrir puis refermer le couvercle
De la vapeur s'échappe de la soupape à flotteur pendant plus de 2 minutes	Présence de débris d'aliments sur le joint en silicone de la soupape à flotteur	Nettoyer le joint en silicone de la soupape à flotteur
	Le joint en silicone de la soupape à flotteur est usé	Remplacer le joint en silicone de la soupape à flotteur
La soupape à flotteur ne se soulève pas	Il n'y a pas suffisamment d'aliments ou d'eau dans le récipient interne	Ajouter de l'eau conformément à la recette
	La soupape à flotteur est obstruée par la goupille de verrouillage du couvercle	Fermer le couvercle complètement, voir la section « Pour commencer »
De la vapeur s'échappe en permanence de la poignée d'évacuation de la vapeur	La poignée d'évacuation de la vapeur n'est pas en position « Sealing »	Tournez la poignée d'évacuation de la vapeur en position « Sealing »
	Défaillance du contrôle de la pression	Contactez l'assistance en ligne
Le mot « Lid » (couvercle) clignote à l'écran	Le couvercle n'est pas dans la bonne position pour le programme sélectionné	Fermer le couvercle pour une cuisson sous pression ou ouvrir le couvercle pour une cuisson sautée

Dépannage

8

Problème		Raison possible	Solution
L'écran reste vide après avoir branché le cordon d'alimentation		Mauvais branchement ou absence d'alimentation	Inspecter le cordon d'alimentation afin de s'assurer que le branchement est correct et vérifier que la prise murale est fonctionnelle
		Le fusible électrique de l'autocuiseur a sauté	Contacter l'assistance en ligne
Tous les ACL clignotent, accompagnés d'un code qui apparaît à l'écran et le signal sonore d'avertissement retentit	C1	Défaillance du capteur de la température	Contacter l'assistance en ligne
	C2	Défaillance du capteur de la température	Contacter l'assistance en ligne
	C5	La température est trop élevée parce que le récipient interne n'est pas placé correctement	Placer le récipient interne correctement
		La température est trop élevée parce qu'il n'y a pas d'eau dans le récipient interne	Mettre des aliments et de l'eau dans le récipient interne
	C6	Capteur de pression défectueux	Contacter l'assistance en ligne
	C6H	Capteur de pression ÉLEVÉE défectueux	
	C6L	Capteur de pression BASSE défectueux	

9

Dépannage

	Problème	Raison possible	Solution
10	Riz à moitié cuit ou trop dur	Quantité d'eau insuffisante	Ajuster le ratio riz sec/eau conformément à la recette
		Ouverture prématurée du couvercle	Laisser le couvercle 5 minutes de plus après la fin du cycle de cuisson
11	Riz trop mou	Trop d'eau	Ajuster le ratio riz sec/eau conformément à la recette
12	L'autocuiseur émet 5 bips sonores et affiche le message "burn" après le démarrage du programme de cuisson.	Indication de surchauffe. L'autocuiseur a réduit la température de chauffage et ne peut pas atteindre la pression de cuisson	Il est possible que des dépôts d'amidon au fond du récipient interne aient encrassé la dissipation de la chaleur. Arrêter l'autocuiseur et inspecter le fond du récipient interne
13	Bruit de tic-tac ou craquement occasionnel	Son de la mise sous tension et de l'augmentation de la pression sous l'effet du changement de température	Il n'y a aucune raison de s'inquiéter
		Le fond du récipient interne est humide	Assécher le fond du récipient interne avant de cuisiner

Garantie

Garantie limitée

Cette Garantie limitée est valide pour un (1) an à partir de la date d'achat originale par le consommateur. La preuve originale de date d'achat et, à la demande d'un représentant autorisé de la Instant Pot Company (IPC), le retour de votre appareil selon les directives d'IPC et aux coûts assumés par IPC, sont requis pour obtenir les services couverts par cette Garantie limitée.

Lorsque cet appareil est utilisé et entretenu conformément aux directives écrites attachées ou fournies avec le produit, la Instant Pot Company paiera soit pour (i) la main-d'œuvre afin de corriger des défauts dans les matériaux ou la fabrication qui étaient présentes lorsque l'appareil a été acheté ou (ii), à sa discrétion exclusive, remplacera l'appareil pour une période d'un (1) an à partir de la date d'achat. Dans l'éventualité où votre appareil serait remplacé, la Garantie limitée sur l'appareil de remplacement expirera à la date originale (c.-à-d. 12 mois à partir de la date originale d'achat).

Cette Garantie limitée est valide seulement pour l'acheteur d'origine et pour une utilisation aux États-Unis d'Amérique et au Canada. Cette garantie ne s'applique pas aux appareils qui sont utilisés à l'extérieur des États-Unis d'Amérique et du Canada.

Toute modification ou tentative de modification sur votre appareil peut entraver le fonctionnement sécuritaire de celui-ci et invalidera cette Garantie limitée. Cette Garantie limitée ne s'applique pas pour tout appareil ou partie de celui-ci qui ont été altérés ou modifiés de ses réglages par défaut à moins que ces altérations ou modifications n'aient été autorisées par un représentant autorisé de l'IPC.

IPC n'est pas responsable des coûts d'expédition liés au service de garantie, sauf pour les coûts d'expédition associés au retour du présent appareil.

Limitations et exclusions

The liability of IPC, if any, for any allegedly defective appliance or part shall in no circumstances exceed the purchase price of a comparable replacement appliance.

This Limited Warranty does not cover:

1. les dommages résultants d'un accident, d'une modification, d'une mauvaise utilisation, d'abus, de négligence, d'utilisation non raisonnable, d'une utilisation qui va à l'encontre du mode d'emploi, de l'usure normale, d'un usage commercial, d'un mauvais assemblage, du démantèlement de l'appareil, d'une omission de fournir un entretien raisonnable et nécessaire, d'un feu, d'une inondation, d'un acte de la nature ou d'une réparation effectuée par quiconque à moins d'une autorisation contraire d'un représentant d'IPC;
2. les réparations si votre appareil est utilisé dans d'autres circonstances qu'une utilisation domiciliaire familiale normale ou s'il est utilisé d'une manière qui va à l'encontre du mode d'emploi aux utilisateurs;
3. l'utilisation de parties et d'accessoires non autorisés ou la réparation de parties et de systèmes résultant d'une réparation ou d'une modification non autorisée effectuée sur cet appareil.

Vous devrez assumer le coût des réparations ou du remplacement dans ces circonstances exclues.

Garantie

Exclusion de garantie implicite

LES GARANTIES IMPLICITES, INCLUANT TOUTE GARANTIE DE QUALITÉ MARCHANDE OU DE GARANTIE IMPLICITE D'ADÉQUATION POUR UNE UTILISATION PARTICULIÈRE, SONT PAR LA PRÉSENTE LIMITÉES À UN (1) AN OU LA PLUS COURTE PÉRIODE AUTORISÉE PAR LA LOI. Certains états ou provinces n'autorisent pas les restrictions liées à la durée de garanties implicites de qualité marchande et d'adéquation, donc ces restrictions peuvent ne pas s'appliquer pour vous.

Exclusion de représentation hors garantie

IPC ne formule aucune allégation concernant la qualité, la durabilité ou la nécessité d'entretien ou de réparation de cet appareil autre que les allégations incluses dans cette garantie.

Limitation des recours; Exclusion des dommages consécutifs et indirects

VOTRE SEULE VOIE DE RECOURS EN VERTU DE CETTE GARANTIE LIMITÉE SERA LA RÉPARATION OU LE REMPLACEMENT DU PRODUIT TEL QUE DÉFINI DANS LE PRÉSENT DOCUMENT. IPC NE DOIT PAS ÊTRE TENUE RESPONSABLE POUR LES DOMMAGES CONSÉCUTIFS OU INDIRECTS DÉCOULANT OU EN CONNEXION AVEC L'UTILISATION OU LA PERFORMANCE DE L'APPAREIL OU LES DOMMAGES AYANT TRAITÉS À UNE PERTE FINANCIÈRE, UNE BLESSURE PERSONNELLE, UNE PERTE DE PROPRIÉTÉ, UNE PERTE DE REVENUS OU DE PROFITS, UNE PERTE DE JOUISSANCE OU D'UTILISATION, DES COÛTS DE DÉMOLITION, D'INSTALLATION OU TOUT AUTRE DOMMAGE CONSÉCUTIF DE QUELQUE NATURE QU'IL SOIT.

Vous, l'acheteur, pouvez avoir d'autres droits et recours selon les lois applicables dans votre état ou province, qui s'ajoutent à tout droit ou recours qui peuvent être applicables selon cette garantie limitée.

Enregistrement de la Garantie

Prière de visiter <http://instantpot.com/support/register/> pour enregistrer votre nouveau Instant Pot et valider votre garantie dans les trente (30) jours suivant l'achat. Vous devriez fournir le nom du magasin, la date d'achat, le numéro du modèle (qui se trouve sur la base de votre nouvel produit), ainsi que votre nom et adresse. L'enregistrement nous permettra de vous tenir au courant des développements de produits, des recettes et vous contacter dans le cas improbable de notifications concernant la sécurité des produits. En vous inscrivant, vous reconnaissez avoir lu et compris le mode d'emploi et les avertissements indiqués dans les instructions accompagnant le produit.

Instant Pot Company
11 - 300 Earl Grey Dr. Suite 383
Ottawa, Ontario
K2T 1C1
Canada

Téléphone : +1 800 828-7280
Télécopieur : +1 (613) 800-0726
Site internet : www.InstantPot.com
Courriel européen : support@instantpot.co.uk
Courriel Canada et États-Unis : support@instantpot.com

Pour améliorer votre expérience avec Instant Pot®, joignez la communauté officielle de Instant Pot

 [Facebook.com/groups/instantpotcommunity](https://www.facebook.com/groups/instantpotcommunity)

 twitter.com/instantpot



Tous droits réservés © Instant Pot Company

Instant Pot®