

Instant Pot®

Accu Slim

Circulateur à immersion pour
la cuisson sous vide



Manuel de l'utilisateur



Découvrez la différence
de la cuisson sous vide

Bienvenue dans l'univers de la cuisson avec Instant Pot®

Merci de nous accueillir dans votre cuisine.

Ayant nous-mêmes des familles, nous avons développé "Accu Slim" pour permettre aux familles et aux professionnels de préparer des repas sains et délicieux rapidement et facilement.

Nous avons collaboré avec des chefs, des auteurs et des blogueurs pour créer un recueil de recettes qui, nous l'espérons, saura vous plaire!

Bonne cuisson!



Robert J. Wang
Fondateur, Directeur de l'innovation



Table des matières

Précautions importantes	1
Introduction	2
Aperçu	4
Panneau de commande et fonctions	5
Mode d'emploi	6
Spécifications techniques	6
Étapes de la cuisson sous vide	7
Directives de cuisson	9
Idées d'assaisonnement	10
FAQ	11
Dépannage	13
Garantie	14

POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT



SKU/Model: Accu SSV800



800W



2,6"D x 12,9"H
cm : 6,5D x 32,7H



1,7 lbs
0,76 kg



120V - 60Hz



CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.

Veillez lire ce guide attentivement et le conserver pour une utilisation ultérieure.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

1. Procédez avec prudence pour éviter les brûlures : ne touchez pas aux surfaces chaudes ou à l'eau chaude lorsque l'appareil est en fonction. Laissez l'appareil refroidir avant de vider l'eau du récipient de cuisson.
2. Procédez avec prudence pour éviter les décharges électriques : n'immergez jamais le cordon d'alimentation ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide. Ne dépassez pas le niveau d'eau maximal [MAX], tel qu'indiqué sur l'appareil. Ne plongez jamais le panneau de commande ou la partie supérieure de l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide. Si l'appareil ou toute autre partie mentionnée est immergée, débranchez immédiatement l'appareil et communiquez avec le Service à la clientèle (instantpot.com/support).
3. Utilisez l'appareil UNIQUEMENT avec de l'eau. N'utilisez pas l'appareil avec tout autre liquide et ne l'utilisez pas hors de l'eau. Maintenez le niveau d'eau entre les lignes [MIN] et [MAX].
4. Ne faites jamais fonctionner l'appareil sans le couvercle de l'élément détachable et assurez-vous de bien serrer la pince de maintien.
5. Cet appareil NE doit PAS être utilisé par des enfants ou des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque tout appareil est utilisé à proximité d'enfants. Les enfants ne devraient pas jouer avec cet appareil.
6. Débranchez l'appareil de la prise de courant lorsqu'il n'est pas en utilisation et avant le nettoyage, afin d'éviter le contact avec des pièces en mouvement. Pour le nettoyage, suivez les instructions du présent guide et ne jamais démonter des pièces qui ne figurent pas dans les instructions.
7. Ne laissez pas le cordon pendre par-dessus le bord de la table ou du comptoir, et ne touchez pas les surfaces chaudes.
8. Ne pas placer sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique chaud, ou dans un four en fonction.
9. N'utilisez jamais cet appareil avec un cordon d'alimentation ou une fiche endommagés. Communiquez immédiatement avec l'équipe du Service à la clientèle (instantpot.com/support).
10. Posez un napperon ou un matériau isolant sous le récipient de cuisson avant son utilisation pour éviter d'endommager la surface de travail.
11. Ne jamais utiliser de l'eau déionisée.
12. Scellez toujours les aliments dans un sac ou un pot avant de les submerger dans l'eau du récipient de cuisson.
13. La consommation de certains aliments crus ou insuffisamment cuits, tels que les viandes, volailles, fruits de mer, poissons et œufs, peut engendrer des intoxications alimentaires. Consultez ce guide pour connaître les températures minimales de cuisson recommandées.
14. N'utilisez pas l'appareil pour un usage autre que décrit dans ce guide.
15. AVERTISSEMENT: Les aliments renversés peuvent causer de graves brûlures. Gardez l'appareil et le cordon loin des enfants. Ne jamais enrouler le cordon sur le rebord du comptoir, ne jamais l'utiliser sous le comptoir et ne jamais l'utiliser avec une rallonge.
16. Ce produit n'est pas destiné à un usage pour l'extérieur et est destiné à un usage domestique uniquement.



Lisez toutes les précautions et les directives d'utilisation avant d'utiliser l'appareil.

Introduction

Cuisson sous vide

Le Circulateur pour la cuisson sous vide Accu Slim est conçu pour les gourmets qui aspirent à créer des « plats dignes d'un restaurant » dans le confort de leur foyer. Les cuisiniers professionnels et les restaurants haut de gamme comptent sur la cuisson sous vide depuis des décennies et vous pouvez maintenant savourer des plats parfaitement cuits dans le confort de votre foyer.

Le terme « sous vide » désigne une technique qui consiste à sceller les aliments sous vide à l'aide d'un appareil et à les faire cuire à une température très exacte, pendant une durée très exacte, pour obtenir des résultats incroyables. Le terme « sous vide » est synonyme de saveur et de qualité supérieures. En scellant les aliments dans des sacs, ils cuisent dans leurs propres jus, emprisonnant les vitamines et les minéraux dans l'aliment. Les saveurs naturelles sont intensifiées, les aliments sont plus sains, plus tendres, plus juteux et plus goûteux. Cette technique attendrit les fibres des viandes, volailles et fruits de mer; les marinades et les assaisonnements sont donc mieux à même d'être absorbés pour donner un goût plus riche. Le Circulateur pour la cuisson sous vide Accu Slim d'Instant™ agit comme un bain-marie précis et constant, pour des résultats parfaits. Le produit s'utilise avec les viandes, volailles, fruits de mer, œufs, légumes et fruits.

Le Circulateur à immersion pour la cuisson sous vide d'Instant Brand's™ possède une puissance de 800 W, est muni d'un panneau de commande numérique à écran tactile ainsi que d'un revêtement en acier inoxydable et en caoutchouc sur la poignée pour une meilleure prise et offre une stabilité sécuritaire.

Il a été conçu pour être facile à utiliser afin de permettre aux gourmets amateurs de préparer des plats parfaits pour leur famille et leurs amis. Idéal pour les réceptions, la préparation des aliments dans des sacs individuels vous permet de répondre facilement aux goûts et aux besoins nutritionnels de chacun, tout en cuisinant vos délicieux plats à l'avance.

Contrôle exact de la température

Le Circulateur à immersion pour la cuisson sous vide Accu Slim peut maintenir des températures entre 20 °C et 95 °C (68 °F à 203 °F), programmables par unités de 0,1 °C (1 °F). Les températures de cuisson varient selon le type d'aliment, et le contrôle exact de l'appareil permet au chef d'effectuer des ajustements afin d'obtenir le niveau de cuisson désiré.

Par exemple, la température optimale de cuisson pour un steak à une cuisson moyenne est de 56 °C / 133 °F.

**Consultez le Guide de température et de temps (page 9) pour plus d'information.*

Temps

Le temps de cuisson varie selon l'épaisseur de la pièce à faire cuire, plutôt que son poids. Il faudra plus de temps pour cuire une pièce de viande plus épaisse. Le temps de cuisson par défaut est de 4 h et peut être ajusté selon vos goûts : d'une minute jusqu'à 72 heures (00:01 à 72:00).

Introduction

Liste d'aliments idéaux pour la cuisson sous vide

Viandes

Viandes rouges : agneau, bœuf, venaison, bison, porc

Volailles : poulet, dinde, canard

Fruits de mer : poisson, queues de homard, pétoncles

Œufs

Légumes

Légumes-racines : pommes de terre, carottes, panais, betteraves, navets

Légumes tendres : pois, asperges, maïs, brocoli, chou-fleur, aubergine, oignons, courge

Fruits

Fruits à chair ferme : pommes, poires

Fruits à chair tendre : mangues, prunes, abricots, pêches, nectarines, papayes, fraises

Préparation des aliments

- Utilisez toujours des ingrédients frais et de qualité.
- Les viandes, les volailles et les fruits de mer doivent être conservés à une température de moins de 5 °C (41 °F). Il est recommandé de vérifier la température à l'aide d'un thermomètre numérique pour aliments.
- Assurez-vous d'utiliser des sachets propres et sans aucune contamination par la saleté ou par d'autres aliments.
- Utilisez un détergent et de l'eau chaude ou une solution désinfectante pour bien nettoyer l'aire de préparation des aliments.
- Pour prévenir la contamination croisée, l'aire qui a servi à la préparation d'aliments crus ne doit jamais entrer en contact avec des aliments cuits.
- Lavez bien vos mains avant la préparation des aliments.

Conservation

Si on ne sert pas l'aliment immédiatement, plongez le sachet dans un bain d'eau glacée pour le refroidir rapidement. Conservez au réfrigérateur.

Ingrédients et assaisonnements

- Lorsque vous cuisinez sous vide, utilisez les ingrédients les plus frais et de la plus haute qualité disponibles. Les aliments cuisent dans leurs propres jus; vous voulez donc vous assurer que ces jus ont la meilleure saveur possible.
- Lorsque vous assaisonnez avec du sel, il vaut mieux en utiliser un peu moins que pour assaisonner les aliments cuits selon les méthodes traditionnelles, surtout pour les viandes, les volailles et les poissons. Vous pouvez toujours assaisonner avec du sel, au goût, après la cuisson.
- Utilisez de la poudre d'ail plutôt que de l'ail cru, car l'ail cru peut donner un goût très prononcé et amer lorsqu'il est cuit sous vide. Assurez-vous de ne pas utiliser de sel d'ail; de la poudre d'ail pure et de qualité supérieure donnera de meilleurs résultats.

Aperçu



Commandes et fonctions




Mise sous/hors tension

Branchez l'appareil pour le mettre sous tension.
Débranchez l'appareil pour le mettre hors tension.



Touche de démarrage et d'arrêt

Démarrage/Arrêt : Branchez l'appareil, réglez la température et le temps de cuisson désirés et appuyez sur  la touche de démarrage et d'arrêt pour commencer la cuisson. Appuyez de nouveau sur la même touche pour arrêter la cuisson et rétablir les valeurs de température et de temps par défaut.











Touche Mode

Utilisez cette touche pour passer du réglage du temps de cuisson au réglage de la température. Appuyez sur cette touche pendant 5 secondes pour passer des degrés Celsius à Fahrenheit. Vous ne pouvez pas passer des degrés Celsius à Fahrenheit lorsque l'appareil cuit des aliments.








Touches de réglage

Utilisez les touches  et  pour faire défiler les réglages afin de programmer la température et la durée de cuisson désirées. Pour régler la température, appuyez une fois sur la touche  ou  pour faire augmenter ou baisser la température de 0,1 °C (1 °F). Appuyez et maintenez la touche  ou  pour changer les valeurs plus rapidement.










Pour régler le temps de cuisson, appuyez sur la touche  ou  pour faire augmenter ou baisser le temps par incréments d'une minute, pour les temps de cuisson entre une minute et 2 heures (00:01 à 02:00), et par incréments de 10 minutes, pour les temps de cuisson entre 2 heures et 72 heures (02:00 à 72:00).

Appuyez et maintenez la touche  ou  pour changer les valeurs plus rapidement.

Lorsque la température et la durée de cuisson désirées sont affichées à l'écran, maintenez la touche  pour démarrer la cuisson.

Pour ajuster les paramètres de cuisson (température et temps) une fois que la cuisson est commencée, appuyez sur la touche , puis utilisez la touche  ou  pour ajuster. Appuyez une fois de plus sur la touche  pour basculer entre le temps et la température. Le paramètre en cours de réglage clignotera. Appuyez sur la touche  pour confirmer la modification.

Mode d'emploi

- 1 Branchez l'appareil; toutes les touches s'illumineront et vous entendrez un signal sonore. L'appareil affichera 04:00 et 56 °C / 133 °F par défaut. Si c'est la température et le temps de cuisson souhaités, appuyez sur le bouton  pour commencer la cuisson. Pour ajuster les paramètres de cuisson, passez à l'étape 2.
- 2 Appuyez sur la touche  et la valeur de température clignotera. Appuyez sur la touche  ou  pour régler la température désirée. Appuyez à nouveau sur la touche  et la valeur de temps clignotera. Appuyez sur la touche  ou  pour régler la durée de cuisson désirée.
- 3 Après avoir programmé la durée et la température, appuyez sur la touche  pour démarrer la cuisson. Il y a une étape de préchauffage pour permettre à l'appareil d'atteindre la bonne température avant la cuisson. Au fur et à mesure que le cuiseur préchauffe, l'écran indique la température de l'eau qui augmente et quatre tirets [On] clignotent sur la zone de temps de l'écran DEL. Lorsque la température désirée est atteinte, l'appareil émet un signal sonore à trois reprises et commence à effectuer le compte à rebours du temps de cuisson, tel qu'affiché sur la minuterie.
- 4 Si, à ce stade, vous devez arrêter ou réinitialiser l'appareil, appuyez sur la touche  pour arrêter la cuisson. L'écran affichera à nouveau les valeurs de temps et de température par défaut. Refaites les étapes 2 et 3 pour reprogrammer la température et le temps de cuisson.
- 5 L'écran affichera [End] lorsque le cycle de cuisson sera terminé.

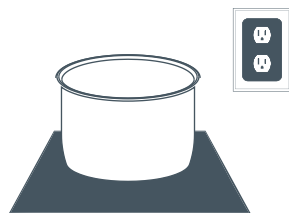
Spécifications techniques

Temps et température par défaut :	56 °C/133 °F, 04:00 heures
Intervalle de température :	20 °C à 95 °C (68 °F à 203 °F)
Intervalle de temps :	1 minute jusqu'à 72 heures (01:00 à 72:00)
Incréments de température :	± 0,1 °C (1 °F)

Étapes de la cuisson sous vide

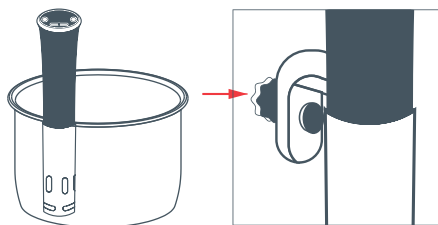
1

Posez un napperon ou un matériau isolant sous le récipient de cuisson ou placez-le dans votre cuiseur Instant Pot®. Placez le contenant près d'une prise de courant.



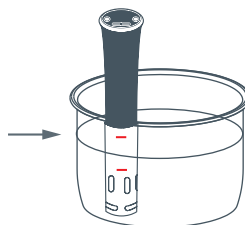
2

Fixez l'appareil sur le côté du récipient de cuisson à l'aide de la pince.



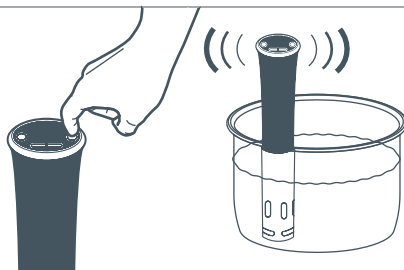
3

Remplissez le récipient de cuisson avec de l'eau, en vous assurant que le niveau d'eau dépasse la ligne [MIN] sur l'appareil et qu'il ne dépasse pas la ligne [MAX] pour laisser de la place aux aliments qui seront ajoutés.



4

Réglez la température sur l'appareil, couvrez le récipient, si désiré, et préchauffez l'eau pendant que vous préparez la recette. Lorsque l'eau atteint la température choisie, l'appareil émettra un signal sonore à trois reprises.



5

Placez les aliments à cuire dans le sac de congélation ou le sachet. Séparez les portions individuelles de nourriture dans des sacs individuels.



Étapes de la cuisson sous vide

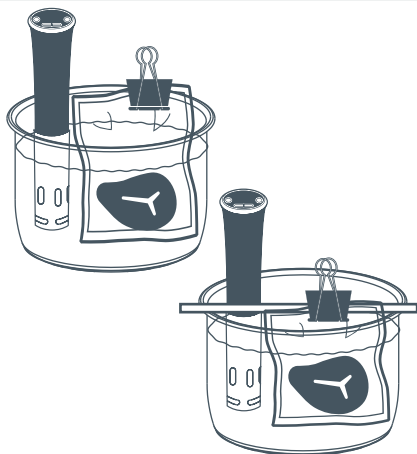
6

L'épaisseur de la nourriture prolonge le temps de cuisson requis. Retirez l'air du sac de congélation et scellez le sac, en créant un joint hermétique aussi étanche que possible. Remarque : si vous utilisez une scelleuse sous vide et un sachet, le joint sera créé par la scelleuse sous vide après que l'air ait été retiré.



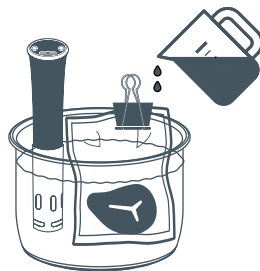
7

Plongez le sac scellé dans le récipient de cuisson. Le sac doit être entièrement immergé dans l'eau, mais si vous utilisez un sac de congélation, ne plongez pas le joint du sac dans l'eau. Fixez le joint du sac sur le côté du récipient. Vous pouvez également suspendre un long bâton mince sur le dessus du récipient de cuisson et fixer le sac au bâton (ce qui est utile lorsque vous cuisinez plus d'un sac en même temps). Si le sac flotte, utilisez une grosse cuillère, une assiette, un couvercle ou un autre ustensile résistant à la chaleur pour peser sur le sac et garder les aliments sous l'eau.



8

Commencez la cuisson. Pour les temps de cuisson plus longs, vérifiez périodiquement l'appareil pour veiller à ce que le niveau d'eau demeure au-dessus des aliments et de la ligne [MIN]. Si vous devez ajouter de l'eau, chauffez-la sur la cuisinière ou dans le four à micro-ondes jusqu'à ce qu'elle ait environ la même température que celle dans le récipient pour éviter de la refroidir.



9

Utilisez une poêle pour saisir ou pour faire dorer la viande à votre goût. Il est recommandé d'utiliser une poêle en fonte ou un barbecue.



Directives de cuisson

Vous trouverez ci-dessous, à titre indicatif, des recommandations pour vous guider dans la programmation de votre circulateur pour la cuisson sous vide. Vous pouvez toujours ajuster les paramètres recommandés selon vos goûts personnels.

Aliments	Épaisseur	Résultat de cuisson	Température de cuisson	Durée de cuisson min.	Durée de cuisson max.
Bœuf / Agneau					
Morceaux tendres : Filet, escalopes, surlonge, faux-filet, rumsteck, bifteck d'aloyau Morceaux plus fermes : Échine, bloc d'épaule, épaule, jarrets, viandes de gibier	2-5 cm / ½"- 2"2	Saignant	122°F / 50°C	1 heures	4 heures
		Mi-saignant	129°F / 54°C	1.5 heures	4 heures
		À point	140°F / 60°C	1.5 heures	4 heures
	4-6 cm / 1½"- 2½"	Moyen bien	145°F / 63°C	1.5 heures	4 heures
Volailles					
Chicken Breast	3-5 cm / 1"- 2"	Doux et juteux	145°F / 63°C	1.5 heures	4 heures
		Traditionnellement ferme	155°F / 69°C	1 heure	4 heures
Chicken Thigh	3-5 cm / 1"- 2"	Juteux et tendre	165°F / 74°C	1 heure	4 heures
		Tomber de l'os	165°F / 74°C	4 heures	8 heures
Chicken Leg	5-7 cm / 2 - 3"	Juteux et tendre	180°F / 82°C	2 heures	7 heures
Duck Breast	3-5 cm / 1"- 2"	Doux et juteux	146°F / 64°C	2 heures	4 heures
Porc					
Belly	3-6 cm / 1"- 2½"	Traditionnellement ferme	180°F / 82°C	10 heures	22 heures
Ribs	2-3 cm / ½"- 1½"	Tomber de l'os	138°F / 59°C	10 heures	22 heures
Chops	2-4 cm / ½"- 2"	Rose et juteux	135°F / 57°C	1 heure	4 heures
		Blanc et juteux	147°F / 64°C	1 heure	4 heures
Poisson et fruits de mer					
Poisson	2-3 cm / ½"- 1"	Doux et beurre	110°F / 43°C	10 minutes	30 minutes
		Translucide / commence à s'écailler	115°F / 46°C	20 minutes	45 minutes
		Mi-saignant	125°F / 52°C	20 minutes	45 minutes
		Cuit, sec	130°F / 54°C	20 minutes	45 minutes
		Bien fait, friable	135°F / 57°C	20 minutes	45 minutes
Crevettes	-	Traditionnellement ferme	140°F / 60°C	30 minutes	45 minutes
Queue de homard	-	Doux et beurre	140°F / 60°C	1 heure	1 heure
Coquilles Saint-Jacques (pétoncles)	-	Doux et beurre	140°F / 60°C	30 minutes	30 minutes
Œufs					
Œufs	gros / extra gros	Coulants	140°F / 60°C	-	45 minutes
		À la coque	145°F / 62°C	-	45 minutes
		Mi-durs	150°F / 65°C	-	1 heure
		Durs	165°F / 73.9°C	-	1 heure
Fruits et légumes					
Légumes	-	-	183°F / 83.9°C	15 minutes	2 heures
Fruits	-	-	183°F / 83.9°C	45 minutes	2.5 heures

Veillez noter que :

- plus la durée de cuisson est longue, plus on risque une dégradation de texture;
- les températures et les durées de cuisson sont offertes à titre de recommandations et il peut être nécessaire de faire cuire plus longtemps pour obtenir la cuisson désirée;
- les épaisseurs présentées dans le tableau précédent représentent les dimensions des aliments scellés sous vide;
- les coupes de viandes plus minces cuiront plus rapidement.

Idées d'assaisonnement

La technique de cuisson sous vide met en valeur l'ingrédient principal, tout en rehaussant sa saveur. Vous pouvez choisir parmi une panoplie d'assaisonnements et imaginer toutes sortes de possibilités. Voici quelques suggestions de combinaisons de saveurs délicieuses pour vous inspirer et vous aider à vous lancer.

**Toutes les recettes d'assaisonnement sont basées sur une portion de viande d'environ 500 g (1 lb).*

Agneau

- 2 branches de romarin frais et 1 c. à thé (5 mL) de poudre d'ail
- 3 anchois, finement hachés
- 2 branches de menthe fraîche
- 1 c. à thé (5 mL) de coriandre moulue et 1 c. à thé (5 mL) de cumin moulu
- 1 c. à table (15 mL) d'épices marocaines
- 2 c. à table (30 mL) d'huile d'olive, 1 c. à table (15 mL) de zeste de citron et 1 c. à thé (5 mL) de poudre d'ail
- 2 branches de thym frais

Bœuf

- 50 g (2 oz) de beurre, 2 gousses d'ail écrasées et 2 branches de thym frais
- 50 g (2 oz) de beurre, 2 c. à table (30 mL) de ciboulette fraîche et 1 c. à table (15 mL) de moutarde à l'ancienne
- 1 c. à table (15 mL) d'huile d'olive, 2 branches de thym frais et 50 g (2 oz) de bacon cuit
- 50 g (2 oz) de beurre, 2 gousses d'ail écrasées et 2 branches de persil frais

Saumon

- 1 c. à table (15 mL) de sauce soya, 1 c. à table (15 mL) de miel et 1 c. à thé (5 mL) de gingembre râpé
- 2 c. à table (30 mL) de sirop d'érable, 1 c. à table (15 mL) de sauce soya et 1 c. à thé (5 mL) de poudre d'ail
- 2 c. à table (30 mL) de sauce teriyaki, 1 c. à thé (5 mL) de gingembre râpé, 1 c. à thé (5 mL) de poudre d'ail et 1 c. à thé (5 mL) de flocons de piments forts

Poisson blanc

- 2 tranches de citron et 2 branches d'aneth frais
- 1 tige de citronnelle, ¼ tasse (50 mL) de basilic frais et 2 tranches de lime
- 1 c. à table (15 mL) de sauce soya, 1 c. à thé (5 mL) d'huile de sésame et 2 branches de coriandre fraîche
- 1 c. à table (15 mL) d'aneth frais, 1 c. à thé (5 mL) de paprika fumé, 1 c. à thé (5 mL) de zeste de citron et ½ c. à thé (3 mL) de poivre de cayenne

Poulet

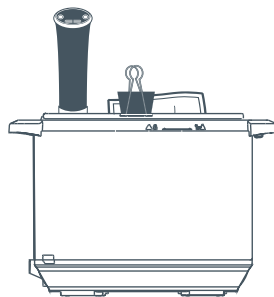
- 2 tranches de citron et 2 branches de thym frais
- 50 g (2 oz) de beurre noisette, 4 feuilles de sauge fraîche, sel et poivre
- 20 g (1 oz) de beurre, 2 branches de persil plat frais et 2 c. à table (30 mL) de câpres
- Mélangez 1 c. à table (15 mL) de fromage ricotta avec 1 c. à table (15 mL) de zeste de citron et utilisez le mélange pour farcir les poitrines de poulet

Porc

- 1 c. à table (15 mL) de graines de fenouil, 1 c. à thé (5 mL) de sel de mer et 1 c. à thé (5 mL) de poivre noir
- ¼ tasse (50 mL) de compote de pommes, 1 c. à thé (5 mL) de sel de mer et 1 c. à thé (5 mL) de poivre noir
- 1 c. à table (15 mL) de zeste de citron, 1 c. à table (15 mL) de thym frais, 1 c. à table (15 mL) de sauge fraîche, 1 c. à thé (5 mL) de sel de mer et 1 c. à thé (5 mL) de poivre noir
- 1 c. à table (15 mL) de cumin moulu, 1 c. à table (15 mL) de coriandre moulue, 1 c. à thé (5 mL) de cannelle, 1 c. à thé (5 mL) de cassonade et 1 c. à thé (5 mL) de flocons de piments forts

Existe-t-il un moyen d'accélérer le processus de cuisson?

Oui, pour accélérer le chauffage de l'eau, surtout lorsque vous cuisinez à des températures plus élevées, chauffez l'eau sur la cuisinière dans une casserole ou une bouilloire, puis versez l'eau dans votre récipient de cuisson une fois qu'elle a chauffé. Si les aliments cuisent longtemps (plus de 6 heures) ou si la pièce est particulièrement fraîche, nous vous recommandons d'utiliser le récipient interne de votre autocuiseur électrique Instant Pot® (6 ou 8 pintes) dans la base de l'autocuiseur afin de réduire la perte de chaleur.



Puis-je cuisiner plus d'une recette simultanément dans le récipient?

Oui, choisissez des recettes qui cuisent à la même température et cuisez les aliments en même temps. Tant qu'il y a suffisamment d'espace dans le récipient de cuisson et que les aliments sont placés dans des sacs séparés, vous pouvez faire cuire les aliments que vous cuisineriez séparément dans le même récipient. Les saveurs et les arômes ne seront pas transférés.

Le récipient doit-il être muni d'un couvercle?

Non, la cuisson sous vide n'est pas affectée par le fait que le récipient soit recouvert ou non.

La cuisson sous vide présente-t-elle des avantages pour la santé?

Oui, les vitamines, les minéraux et les jus sont emprisonnés dans les aliments, ce qui permet d'intensifier les saveurs naturelles. Ce procédé rend la nourriture plus saine, plus tendre et plus savoureuse.

Comment se fait-il que les nutriments soient mieux conservés pendant la cuisson sous vide?

L'environnement exempt d'oxygène aide à conserver les précieux nutriments des aliments.

De quoi ai-je besoin pour commencer?

C'est facile de se lancer. La plupart des articles sont disponibles dans votre foyer : des sacs de congélation, une scelleuse sous vide (facultatif) et un récipient pour l'eau. Le récipient interne du Instant Pot® est idéal comme récipient pour l'eau.

Quelle est la profondeur d'eau minimale et maximale lorsque le circulateur est positionné au fond du récipient?

Utilisez les repères de niveau d'eau [MAX] et [MIN] indiqués sur l'appareil comme guide. Fixez l'appareil en place et remplissez le récipient de cuisson avec de l'eau au-dessus du repère de niveau [MIN] et en-dessous du repère [MAX] (tel qu'indiqué sur l'appareil).

Une fois que tout a été mis en place et que le processus de cuisson a commencé, dois-je surveiller l'appareil?

Non, une fois que l'appareil est réglé, vous pouvez l'oublier jusqu'à ce que le processus soit terminé et que vous soyez prêt pour la dernière étape : un tour rapide dans la poêle pour griller rapidement le tout. Si le temps de cuisson est réglé pour 6 heures et plus, vous devrez maintenir le niveau d'eau au-dessus du niveau [MIN] et au-dessous du niveau [MAX] comme indiqué sur l'appareil.

FAQs

L'appareil est-il facile à nettoyer?

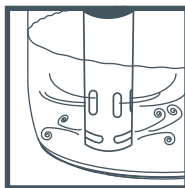
Oui, l'appareil nécessite un nettoyage minimal : il suffit de laisser sécher la partie inférieure à l'air (le couvercle de l'élément détachable et les canaux d'écoulement de l'eau)..

Est-ce que le circulateur Accu Slim fonctionne uniquement avec les autocuiseurs électriques Instant Pot®?

Non, l'appareil fonctionnera dans n'importe quel récipient de cuisson (plastique, métal ou verre) auquel vous pouvez fixer l'appareil à l'aide de la pince et dans lequel vous pouvez maintenir le niveau d'eau entre les lignes [MIN] et [MAX]. Les autocuiseurs réglables à usages multiples Instant Pot® fournissent de l'isolation qui aidera l'appareil à maintenir la température de l'eau..

L'appareil fonctionnera-t-il correctement si la base touche le fond du récipient de cuisson?

Oui, l'eau circule par les canaux d'écoulement de l'eau qui sont situés de chaque côté de l'appareil. L'eau circule à l'horizontale dans les canaux. Le processus de cuisson ne sera pas affecté si la base est en contact avec le fond du récipient de cuisson.

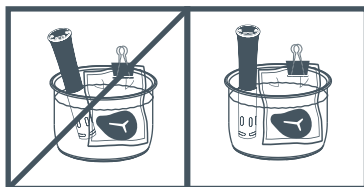


Ai-je besoin de saisir/faire dorer les aliments? Cette étape est-elle optionnelle?

Oui, ne sautez pas cette étape. Pour obtenir des résultats gastronomiques, nous vous recommandons de saisir les aliments dans une poêle en fonte ou sur le barbecue.

L'appareil peut-il être incliné?

Non, assurez-vous que l'appareil est perpendiculaire au niveau de l'eau afin que l'eau puisse circuler adéquatement.



Dois-je assaisonner l'eau du bain de cuisson?

Non, il n'est pas nécessaire d'assaisonner l'eau du bain de cuisson, car le liquide ne pénètre pas dans le sac pendant le processus de cuisson. Pour ajouter des épices ou des marinades, placez-les dans le sac avec les aliments.

Dois-je être préoccupé par un sachet qui flotte et pourquoi flotte-t-il?

De l'air ou du gaz peut être emprisonné dans le sachet et l'air est plus léger que l'eau. L'air ou le gaz emprisonné dans le sachet peut entraîner une cuisson inégale. Si c'est le cas, retirez le sachet qui flotte, ouvrez-le, asséchez les bords et rescellez-le.

Que dois-je faire si le joint de mon sac de congélation va sous l'eau?

Sortez le sac de congélation de l'eau pour vous assurer qu'il n'y a pas d'eau dans le sac. Si de l'eau s'est infiltrée, enlevez-la. Ajustez l'assaisonnement, au besoin. Submergez à nouveau le sac dans l'eau et poursuivez le processus de cuisson.

Dépannage

En cas de problème, suivez les conseils suivants :

Code d'erreur E1

Lorsque le niveau d'eau est trop bas et qu'il n'atteint pas le seuil minimal nécessaire tel qu'indiqué sur l'appareil, le capteur s'enclenche pour arrêter l'appareil. Le code d'erreur E1 est alors affiché à l'écran. Fermez l'appareil, ajoutez la quantité d'eau nécessaire et remettez l'appareil en marche. L'appareil reprendra la cuisson.

Code d'erreur E2

Le capteur anti-sec a indiqué qu'une connexion est branlante. Le code d'erreur E2 apparaîtra sur le panneau de commande. L'appareil cessera de fonctionner automatiquement. Veuillez communiquer avec le service à la clientèle.

Code d'erreur E3

Le capteur anti-sec est endommagé. Le code d'erreur E3 apparaîtra sur le panneau de commande. L'appareil cessera de fonctionner automatiquement. Veuillez communiquer avec le service à la clientèle.

Code d'erreur E4

Si le niveau d'eau est trop bas et qu'il n'atteint pas le seuil minimal nécessaire tel qu'indiqué sur l'appareil, et que le capteur du niveau d'eau ne s'enclenche pas, le capteur de dessèchement par ébullition arrêtera l'appareil. Le code d'erreur E4 est alors affiché à l'écran. Fermez l'appareil, ajoutez la quantité d'eau nécessaire et remettez l'appareil en marche. Dès que l'appareil aura suffisamment refroidi, il reprendra la cuisson.

Code d'erreur E5

L'appareil s'arrête lorsque le capteur de température est dans un circuit ouvert causé par un faux-contact. Veuillez communiquer avec le service à la clientèle.

Code d'erreur E6

L'appareil s'arrête lorsque le capteur de température est brisé et subit un court-circuit. Veuillez communiquer avec le service à la clientèle.

Si vous rencontrez le moindre problème avec cet appareil ou que vous avez besoin d'assistance technique, veuillez contacter l'équipe du Service à la clientèle d'Instant Pot® par l'entremise des méthodes suivantes :

- Créer un billet d'aide sur instantpot.com/support
- Envoyer un courriel à support@instantpot.com
- Appeler au 1 800 828-7280 poste 2 pour joindre l'équipe du Service à la clientèle d'Instant Pot.

The issues listed above do not always reflect a faulty sous vide. Please examine the cooker carefully before contacting the Customer Care team.

Garantie limitée

La présente garantie limitée est en vigueur pendant la période de un an débutant à la date de l'achat initial de l'appareil par le consommateur. Pour obtenir du service aux termes de la présente garantie limitée, vous devrez fournir une preuve de la date de l'achat initial et, sur demande d'un représentant autorisé d'Instant Brands Inc. (« Instant Brands »), renvoyer l'appareil. À la condition que l'appareil ait été utilisé et entretenu conformément aux instructions écrites apposées sur celui-ci ou fournies avec celui-ci, Instant Brands, à son entière discrétion, (i) réparera les vices de matériaux et de fabrication ou (ii) remplacera l'appareil. Si votre appareil est remplacé, la garantie limitée applicable à l'appareil de remplacement expirera à la fin de la période de 12 mois débutant à la date de l'achat initial.

La présente garantie limitée s'applique uniquement au profit de l'acheteur initial et à l'utilisation de l'appareil aux États Unis et au Canada. Elle ne couvre pas les unités qui sont utilisées à l'extérieur des États Unis et du Canada.

Toute modification ou tentative de modification de votre appareil pourrait compromettre le fonctionnement sécuritaire de celui-ci et annuler la présente garantie limitée. La présente garantie limitée ne s'applique pas aux appareils ou aux pièces qui ont été modifiés, sauf si un représentant d'Instant Brands a autorisé expressément les modifications en question.

Limitation et exclusions

La responsabilité qui incombe à Instant Brands, le cas échéant, relativement à tout appareil ou pièce prétendument défectueux n'excèdera en aucune circonstance le prix d'achat d'un appareil de remplacement comparable.

La présente garantie limitée ne couvre pas ce qui suit :

1. les dommages résultant d'un accident, d'une modification, d'une négligence, d'une utilisation abusive, déraisonnable ou contraire aux instructions d'utilisation, de l'usure normale ou commerciale, d'un mauvais assemblage, d'un désassemblage, du fait que l'entretien raisonnable et nécessaire n'a pas été effectué, d'un incendie, d'une inondation, d'une catastrophe naturelle ou d'une réparation effectuée par quiconque, sauf conformément aux directives d'un représentant d'Instant Brands;
2. les réparations requises découlant du fait que votre appareil n'a pas fait l'objet d'une utilisation normale et personnelle ou a été utilisé d'une manière qui est contraire aux instructions d'utilisation publiées;
3. l'utilisation de pièces et d'accessoires non autorisés ou la réparation de pièces et de systèmes résultant de réparations ou de modifications non autorisées dont l'appareil a fait l'objet.

Dans ces circonstances, vous devrez assumer le coût de la réparation ou du remplacement de l'appareil.

Exclusion de garanties implicites

SAUF POUR CE QUI EST EXPRESSÉMENT PRÉVU DANS LES PRÉSENTES ET DANS LA MESURE PERMISE PAR LA LOI, INSTANT BRANDS NE DONNE AUCUNE GARANTIE, NE POSE AUCUNE CONDITION ET NE FAIT AUCUNE DÉCLARATION, EXPLICITE OU IMPLICITE, PAR EFFET DE LA LOI, DU FAIT DE L'USAGE OU D'UNE PRATIQUE COMMERCIALE COURANTE OU POUR UNE AUTRE RAISON, À L'ÉGARD DES APPAREILS OU DES PIÈCES VISÉS PAR LA PRÉSENTE GARANTIE, Y COMPRIS LES GARANTIES, LES CONDITIONS OU LES DÉCLARATIONS QUANT À LA QUALITÉ DE FABRICATION, À LA QUALITÉ MARCHANDE, À L'ADAPTABILITÉ À UN USAGE PARTICULIER OU À LA DURABILITÉ.

Garantie

Certains États ou provinces ne permettent pas l'exclusion de garanties implicites de qualité marchande ou d'adaptabilité à un usage particulier, cette limitation pourrait donc ne pas s'appliquer à vous. Dans ces États et provinces, vous disposerez uniquement des garanties implicites qui doivent vous être expressément accordées en vertu des lois applicables.

Limitation de recours et exclusion de dommages indirects

LE SEUL RECOURS DONT VOUS DISPOSEZ AUX TERMES DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONSISTE À FAIRE RÉPARER OU REMPLACER L'APPAREIL DE LA MANIÈRE PRÉVUE DANS LES PRÉSENTES. INSTANT BRANDS N'EST PAS RESPONSABLE DES DOMMAGES INDIRECTS QUI DÉCOULENT DE L'UTILISATION OU DU FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL OU DES DOMMAGES LIÉS À DES PERTES ÉCONOMIQUES, À DES BLESSURES CORPORELLES, À UNE PERTE DE BIENS, DE REVENUS OU DE PROFITS, À UNE PERTE DE JOUISSANCE OU D'UTILISATION, À DES FRAIS D'ENLÈVEMENT OU D'INSTALLATION OU À D'AUTRES DOMMAGES INDIRECTS DE QUELQUE NATURE QUE CE SOIT.

Enregistrement de la garantie

Veillez vous rendre à l'adresse instantpot.com/support/register pour enregistrer votre nouvel appareil Instant BrandsMC et valider votre garantie dans les trente (30) jours suivant la date de l'achat. Vous serez appelé à fournir le nom du magasin, la date de l'achat, le numéro de modèle (qui se trouve au dos de votre appareil) et le numéro de série (qui se trouve sous votre appareil) ainsi que votre nom et votre adresse électronique. Cet enregistrement nous permettra de vous informer sur les nouveaux produits, de vous faire parvenir des recettes et de communiquer avec vous dans le cas peu probable de la publication d'un avis relatif à la sécurité d'un produit. En enregistrant votre appareil, vous reconnaissez que vous avez lu et que vous comprenez les instructions d'utilisation ci jointes et les avertissements qui y sont donnés.

Service de garantie

Pour obtenir du service aux termes de la présente garantie limitée, veuillez communiquer avec notre service à la clientèle, par téléphone au 1 800 828-7280 ou par courrier électronique à l'adresse support@instantpot.com. Vous pouvez également ouvrir un billet de service en ligne à l'adresse instantpot.com/support. Si nous ne sommes pas en mesure de régler le problème, vous pourriez être appelé à envoyer votre appareil au service après vente aux fins de la réalisation d'une inspection de la qualité. Instant Brands n'est pas responsable des frais d'expédition liés au service de garantie, sauf pour ce qui est de ceux qui sont liés au renvoi de votre appareil à partir du Canada ou de l'un des 48 États contigus et du district de Columbia des États Unis, de la manière prévue dans les présentes. Lorsque vous renvoyez votre appareil, veuillez fournir votre nom, votre adresse postale, votre adresse électronique, votre numéro de téléphone et une preuve de la date de l'achat initial, ainsi qu'une description du problème avec l'appareil.

Instant Pot®

Les produits Instant Pot®



Lux

3, 6, 8 Pintes

Duo

3, 6, 8 Pintes

Max

6 Pintes

Duo Plus

3, 6, 8 Pintes

Ultra

3, 6, 8 Pintes

Des outils pour un nouveau style de vie

*Instant Brands™ Brand : the NPD Group Inc., Service d'extrait des ventes au détail, Catégorie des cuiseurs, Ventes en dollars, É.-U. A et Canada, Dern. 104 sem. se term. en déc. 2018

Instant Pot®

Instant Brands™ Inc.
11 - 300 Earl Grey Dr. Suite 383
Ottawa, Ontario
K2T 1C1
Canada

Téléphone : 1-800-828-7280

Web : instantpot.com

Courriel É.-U. et Canada : support@instantpot.com

Télécharger l'appli gratuite de recettes ci-dessous :

Joignez-vous à la communauté officielle Instant Pot®
pour rehausser votre expérience avec Instant Pot® :

facebook.com/groups/instantpotcommunity



@instantpot



@Theinstantpot



@instantpotofficial



@instantpot



@instantpot

Copyright © Instant Brands™ Inc 2019