

Instant Pot®

Séries **Max**



Manuel de l'utilisateur

Appli de recettes gratuite Instant Pot®

- + de 500 recettes gratuit
- Suggestions pour les nouveaux utilisateurs
- Vidéos sur comment commencer

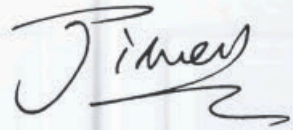


Bienvenue au monde de la cuisson Instant Pot®

Nous vous remercions d'avoir choisi un cuiseur intelligent Instant Pot®! Avec les Instant Pot®, notre vision est de vous fournir les outils appropriés pour rehausser votre plaisir de cuisiner. Nos cuiseurs intelligents sont conçus pour vous faire gagner du temps, remplacer de nombreux appareils, et vous permettre de préparer des repas sains et délicieux de manière pratique et fiable.

Nous nous sommes associés à des chefs de cuisine, des auteurs et des blogueurs pour compiler un recueil de recettes de plats dont, nous l'espérons, vous vous délecterez! Vous pouvez aussi télécharger l'appli Instant Pot®

Retrouvez la joie de cuisiner avec Instant Pot®!



Robert J. Wang
Fondateur, PDG



Table des matières

Précautions Importantes	1 - 3
Ce qui est inclus	4
Structure du couvercle	5
Structure de la base de l'appareil	6
Pour commencer	7 - 10
Panneau de commande	11 - 12
Méthodes d'évacuation	13
Test initial (Test à l'eau à 15 psi)	14 - 15
Configuration et heure du système	16
Champ opérationnel	
Délai	17
Keep Warm (Réchaud)	18
Suggestions d'utilisation	19
Suggestions de cuisson	20
Programmes intelligents et avancés	
Pressure Cook (Cuisson sous pression)	21
<i>NutriBoost™</i>	22
Canning (Mise en conserve)	23 - 26
Sauté (Sauteuse)	27
Slow Cook (Cuisson lente)	28
Sous Vide (Cuisson sous vide)	29 - 30
Directives de cuisson	31
Yogurt (Yaourtière)	32
Entretien et nettoyage	33
Dépannage	34 - 36
Garantie	37 - 38
Index	39
Spécifications du produit	40

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Vous devez toujours suivre des précautions sécuritaires de base lorsque vous utilisez des appareils électriques :

1. LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS.
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez exclusivement les poignées latérales pour transporter ou déplacer
3. **⚠ATTENTION** Ne mettez pas l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique ou encore d'un four chauffé; la chaleur provenant d'une source externe endommagerait l'appareil.
4. **⚠ATTENTION** N'utilisez pas à côté d'eau ou de flammes. Maintenez hors de la lumière directe du soleil.
5. **⚠ATTENTION** Usez d'extrêmes précautions si vous transportez l'appareil alors qu'il contient des liquides chauds. Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est sous pression.
6. N'utilisez pas l'appareil pour quoi que ce soit autre que l'utilisation à laquelle il est destiné.
7. Réservé exclusivement à un usage résidentiel. Ne pas utiliser à l'extérieur. Non destiné à un usage commercial.
8. Cet appareil cuit sous pression. Son utilisation incorrecte risque de provoquer des brûlures. Vérifiez que l'appareil est fermé correctement avant son fonctionnement. Reportez-vous à la section « Pour commencer ».
9. Ne remplissez pas l'appareil à plus des $\frac{2}{3}$. Lorsque vous cuisez des aliments dont le volume gonfle au cours de la cuisson, comme le riz ou les légumes secs, ne remplissez pas l'appareil à plus de la moitié. Trop remplir risque d'obstruer la pipe d'évacuation et de développer un excédent de pression. Reportez-vous à la section « Cuisson sous pression ».
10. Avant chaque utilisation, vérifiez que la poignée d'évacuation de la vapeur, la pipe d'évacuation de la vapeur et la soupape à flotteur ne sont pas obstruées. Reportez-vous à la section « Pour commencer ».
11. N'ouvrez pas l'appareil avant qu'il soit dépressurisé et que toute sa pression interne ait été évacuée. Si la soupape à flotteur est toujours élevée et/ou le couvercle est difficile à ouvrir, ceci indique que l'appareil est toujours pressurisé – ne forcez pas pour l'ouvrir. Toute pression dans l'appareil risque d'être dangereuse. Reportez-vous à la section « Pour commencer » indiquant comment retirer le couvercle en toute sécurité.
12. N'utilisez pas cet appareil pour les fritures ou les cuissons sous pression avec de l'huile.
13. Ne vous penchez pas et ne placez ni votre visage ni vos mains



AVERTISSEMENT

Lisez et conservez les directives sécuritaires.
Ne pas respecter ces directives sécuritaires risque de provoquer de graves blessures.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

au-dessus de la poignée d'évacuation de la vapeur ou de la soupape à flotteur lorsque l'appareil fonctionne ou contient une pression résiduelle. Ne touchez pas la partie métallique du couvercle lorsque l'appareil fonctionne; vous risqueriez de vous blesser.

14. Ne couvrez pas ou n'obstruez pas la poignée d'évacuation de la vapeur et la soupape à flotteur avec un chiffon ou d'autres objets. Obstruer la poignée d'évacuation de la vapeur et la soupape à flotteur risque de créer un risque sécuritaire et de provoquer des blessures.
15. Arrêtez l'appareil si de la vapeur s'échappe au niveau de la poignée d'évacuation de la vapeur ou de la soupape à flotteur dans un jet constant pendant plus de 3 minutes. L'appareil contient peut-être une pression résiduelle. Laissez l'appareil se dépressuriser naturellement ou dégagez la pression en excédent avant de l'ouvrir. Reportez-vous à la section « Dépannage ».
16. Arrêtez l'appareil si de la vapeur s'échappe au niveau des bords du couvercle pour vérifier que le joint d'étanchéité est installé correctement. Reportez-vous à la section « Pour commencer ».
17. **⚠ ATTENTION** Pour vous protéger contre les chocs électriques, n'immergez pas le cordon d'alimentation, les fiches ou l'appareil dans de l'eau ou dans un autre liquide.
18. Un cordon d'alimentation court (35 po / 0,9 m) est fourni pour réduire les risques entraînés par un enfant le saisissant, quelqu'un s'y em pêtrant ou un emmêlement avec un cordon plus long.
19. Commencez toujours par fixer la fiche sur l'appareil, puis branchez le cordon dans la prise secteur. Pour le débrancher, mettez l'appareil sur OFF (Désactivé), puis retirez la fiche de la prise secteur.
20. Débranchez-le de la prise secteur lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer. Laissez-le toujours refroidir avant de mettre ou de retirer des éléments et avant de le nettoyer ou de le ranger.
21. Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un cordon ou une fiche endommagée. Ne faites pas fonctionner l'appareil après qu'il n'ait pas fonctionné correctement ou a été endommagé, y compris des dommages au bord ou au fond du récipient intérieur. Contactez l'équipe de service clients.
22. **⚠ ATTENTION** Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre au bord d'une table ou d'un comptoir ou encore entrer en contact avec des surfaces chaudes.
23. Destiné à une utilisation sur le comptoir uniquement. Conservez l'appareil sur une plateforme stable et thermorésistante. Ne mettez l'appareil sur aucune surface risquant de bloquer les événements du bas. Ne le mettez pas sur une cuisinière chaude.



AVERTISSEMENT

Lisez et conservez les directives sécuritaires.
Ne pas respecter ces directives sécuritaires risque de provoquer de graves blessures.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

24. **⚠️ AVERTISSEMENT** Les aliments renversés risquent de provoquer de graves blessures. Gardez l'appareil et le cordon à l'écart des enfants. N'enroulez jamais le cordon au bord du comptoir, n'utilisez jamais une prise sous le comptoir et n'utilisez jamais de rallonge.
25. Lorsque vous cuisez de la viande avec une peau (par ex. saucisses avec boyau), il est possible que la peau gonfle en étant chauffée. Ne percez pas la peau tant qu'elle est gonflée car vous risqueriez d'être brûlé.
26. Lorsque vous cuisez sous pression des plats à la texture pâteuse ou épaisse, ou contenant beaucoup de lipides/d'huile, le contenu peut éclabousser à l'ouverture du couvercle. Veuillez suivre les instructions de la recette sur la méthode d'évacuation de la pression. Une fois la vapeur entièrement évacuée, secouez l'appareil doucement et avec d'extrêmes précautions et, si nécessaire, évacuez à nouveau la pression avant de retirer le couvercle. Reportez-vous à la section « Méthodes d'évacuation ».
27. **⚠️ ATTENTION** Essuyez l'élément chauffant et la surface extérieure du récipient interne avant de l'insérer dans l'appareil pour confirmer qu'ils sont secs et sans débris. Reportez-vous à la section « Entretien et nettoyage ».
28. N'essayez pas de réparer, remplacer ou modifier les composants de l'appareil car ceci risque de provoquer un choc électrique, un incendie ou une blessure et annulera la garantie.
29. N'altérez aucun mécanisme de sécurité.
30. N'utilisez pas l'appareil dans des systèmes électriques autres que les systèmes 120 V/60 Hz d'Amérique du Nord. N'utilisez pas avec un convertisseur ou un adaptateur.
31. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé à proximité d'enfants.
32. Cet appareil ne devrait pas être utilisé par des enfants; par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales risquent de nuire à leur utilisation sécuritaire de l'appareil; ou par des personnes sachant peu comment utiliser l'appareil. Une supervision étroite est requise lorsque l'appareil est utilisé à côté de ces personnes.
33. Pour réduire le risque de choc électrique et de fuite de pression, cuisinez toujours dans un récipient amovible autorisé par le fabricant.
34. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil risque de provoquer des blessures.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.



Lisez et conservez les directives sécuritaires.
Ne pas respecter ces directives sécuritaires risque de provoquer de graves blessures.

Ce qui est inclus

Retirez les matériaux d'emballage et les accessoires à l'intérieur et autour de l'autocuiseur, et vérifiez que toutes les pièces sont présentes. Lisez toutes les précautions et les directives. Retirez les cartons de mise en garde et les étiquettes après leur lecture. Ne retirez pas les autocollants d'avertissement collés sur le dessus du couvercle et l'arrière de la base du cuiseur.

Veuillez visionner la vidéo tutorielle sur le déballage « Unboxing » à :

www.InstantPot.com/faq/instant-pot-help-video



Couvercle



Base de l'appareil



Récipient interne



Tasse à mesurer le riz



Cuillère à soupe et truelle à riz



Grille pour cuisson à la vapeur avec poignées



Mini mitaines en silicone



Joint d'étanchéité en silicone
(actuellement installé dans le couvercle)



Collecteur de condensation



Cordon d'alimentation amovible



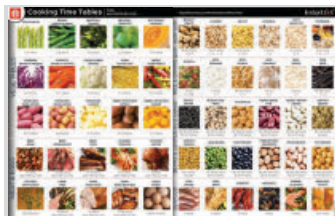
Guide de démarrage rapide



Manuel de l'utilisateur



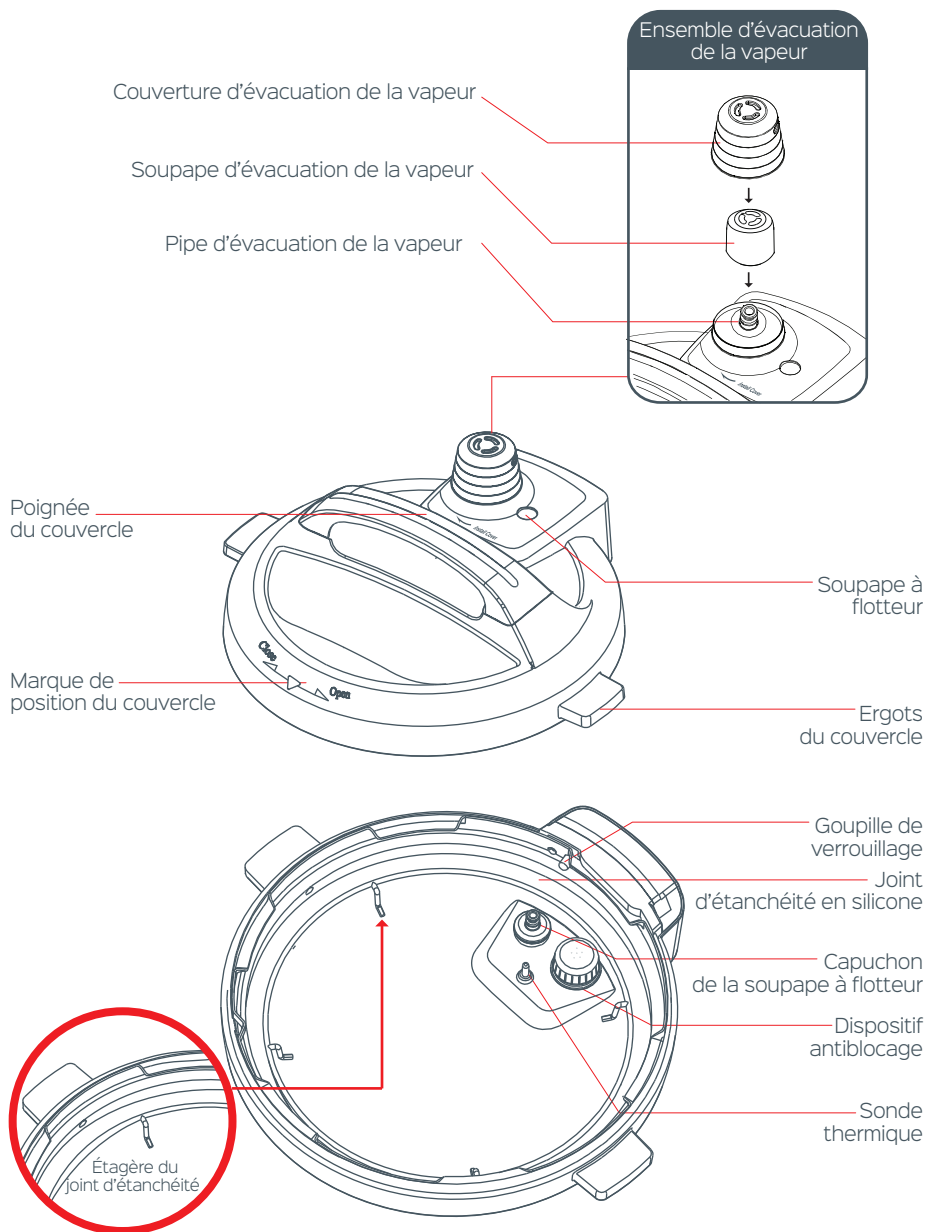
Livre de recettes



Tableaux de durées de cuisson

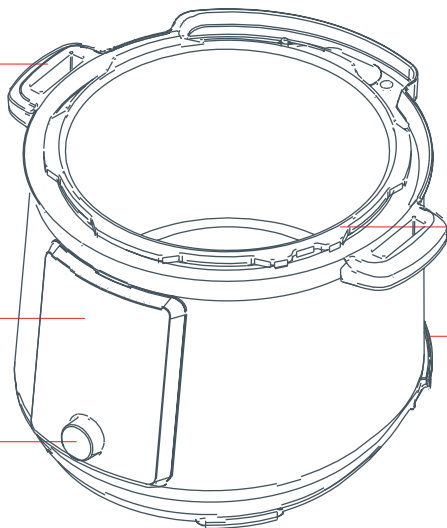
Structure du couvercle

Le couvercle est alimenté lorsqu'il est attaché à la base, ce qui permet au processus d'évacuation automatique de se produire pendant et après la cuisson. Cette technologie permet également à la sonde thermique de transmettre les lectures de température à la base de l'appareil pour une cuisson de précision.



Base de l'appareil

Poignée
du cuiseur

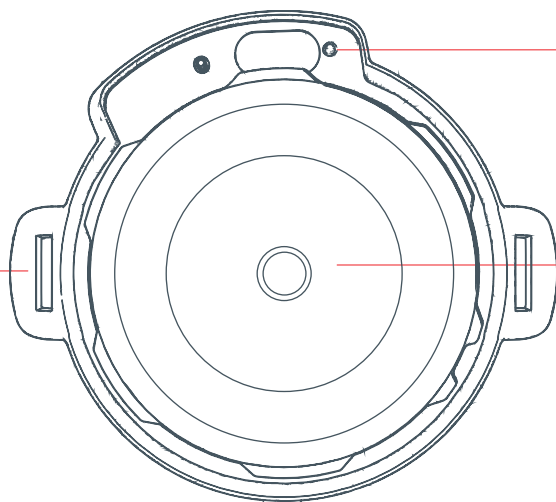


Récipient externe
en acier inoxydable

Écran
tactile ACL

Prise d'alimentation
de la base

Molette de
sélection
centrale



Drain de
condensation

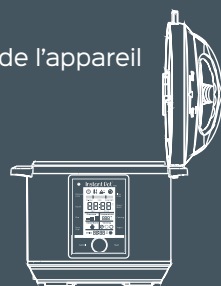
Poignée
du cuiseur

Élément
chauffant



SUGGESTION INSTANTANÉE : Les poignées de l'appareil sont également un porte-couvercle

Le couvercle a été conçu avec des ergots qui s'encastrent parfaitement à l'intérieur des poignées situées à gauche et à droite de la base de l'appareil.



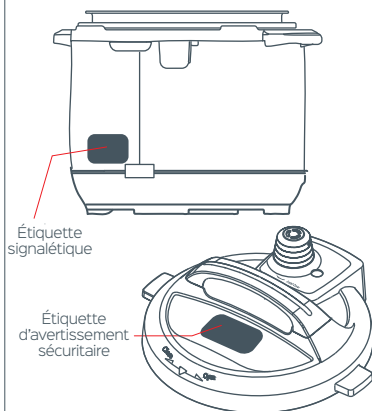
Pour commencer

1 Lisez les mesures de protection et retirez les étiquettes

Retirez les matériaux d'emballage et les accessoires à l'intérieur et autour de l'autocuiseur, et vérifiez que toutes les pièces sont présentes.

Placez le cuiseur sur une surface stable.

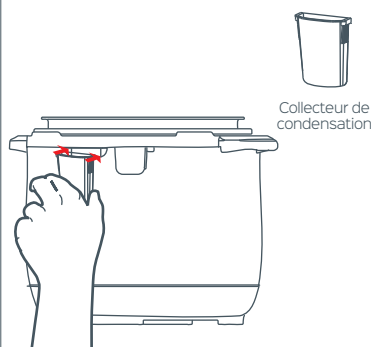
ATTENTION Ne mettez pas l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur électrique ou au gaz chaud, ou un four chauffé; une source de chaleur externe endommagera l'appareil.



2 Installez le collecteur de condensation

Le collecteur de condensation est pourvu de rainures de chaque côté qui s'engrènent sur ses glissières de la base de l'appareil. Alignez les rainures du collecteur de condensation sur ses glissières, puis poussez dessus pour le mettre en place.

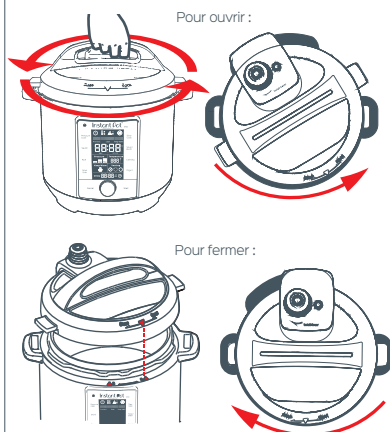
Le collecteur de condensation capture toute l'humidité qui se développe pendant la cuisson et devrait être nettoyé après chaque utilisation.



3 Fermez et ouvrez le couvercle

Pour ouvrir : Retirez le couvercle en prenant la poignée et en le tournant dans le sens anti-horaire jusqu'à ce que le symbole du couvercle soit aligné sur les symboles de flèche de la base de l'appareil. Soulevez le couvercle de la base de l'appareil.

Pour fermer : Alignez le symbole de flèche du couvercle sur le symbole de déverrouillage du bord de la base de l'appareil, puis tournez le couvercle jusqu'à ce que ses ergots soient alignés sur les poignées de la base de l'appareil.



Pour commencer

4 Retirez et installez l'ensemble d'évacuation de la vapeur

La poignée d'évacuation de la vapeur et sa couverture doivent être installées lorsque l'appareil est utilisé.

Pour retirer la couverture d'évacuation de la vapeur :

Tournez la couverture d'évacuation de la vapeur dans le sens anti-horaire jusqu'à ce que vous puissiez la retirer du couvercle.

Pour retirer la poignée d'évacuation de la vapeur :

Tirez la pipe d'évacuation de la vapeur vers le haut pour la retirer.

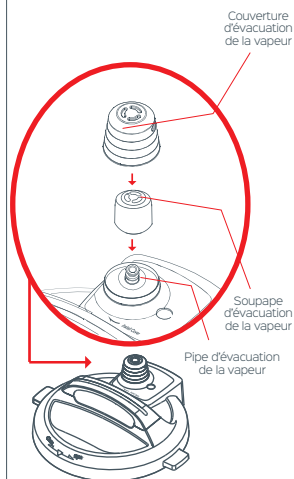
Pour installer la poignée d'évacuation de la vapeur :

Mettez la poignée d'évacuation de la vapeur sur la pipe d'évacuation de la vapeur et appuyez dessus.

Pour installer la couverture d'évacuation de la vapeur

: Mettez la couverture d'évacuation de la vapeur sur la poignée d'évacuation de la vapeur, puis tournez la couverture dans le sens horaire jusqu'à ce qu'elle se verrouille en place.

Remarque : La poignée d'évacuation de la vapeur s'enclenche mais n'est pas serrée lorsqu'elle est installée correctement – ceci est nécessaire pour assurer le bon fonctionnement. Vous devriez sentir une certaine résistance lorsque vous retirez ou installez la poignée d'évacuation de la vapeur. Cet élément doit être inspecté et nettoyé fréquemment, notamment après avoir cuit des aliments mousseux.



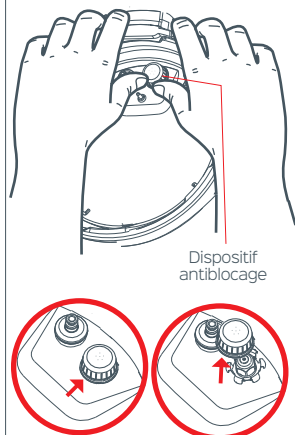
5 Retirer et installer le dispositif antiblocage

Le dispositif antiblocage doit être installé pendant l'utilisation.

Pour enlever : Saisissez le couvercle comme un volant de voiture. En utilisant vos pouces pour faire effet de levier, appliquez une pression ferme sur le côté du dispositif antiblocage (en appuyant vers le côté du couvercle et vers le haut) jusqu'à ce qu'il se désenclenche. Le dispositif antiblocage se dégagera des broches du dessous.

Pour installer : Enfoncez le dispositif antiblocage sur les broches et appuyez dessus jusqu'à ce qu'il soit enclenché.

Remarque : Le dispositif antiblocage empêche les particules alimentaires d'obstruer la pipe d'évacuation de la vapeur. Certaines de ces fines particules peuvent se coincer sous le dispositif et empêcher la régulation de pression. Retirez régulièrement le dispositif antiblocage pour le nettoyer.

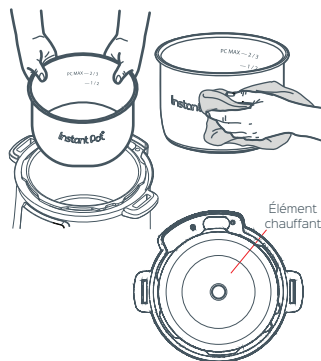


Pour commencer

6 Retirez le récipient interne et nettoyez-le

Retirez le récipient interne de la base du cuiseur. Assurez-vous toujours que l'extérieur du récipient interne est propre et sec, et que l'élément chauffant est exempt de débris et d'objets étrangers avant d'insérer le récipient interne.

La courbure du récipient interne épouse la forme de l'élément chauffant. Utilisez toujours un récipient interne autorisé par Instant Pot® lorsque vous cuisinez.



7 Vérifiez le joint d'étanchéité et son étagère

Assurez-vous que le joint d'étanchéité est bien installé derrière l'encoche du joint d'étanchéité. Le joint d'étanchéité crée un joint hermétique entre le couvercle et la base du cuiseur. Le joint d'étanchéité doit toujours être installé lors de l'utilisation.

Retirer : Retirez le joint d'étanchéité de son encoche et mettez-le de côté. Inspectez l'encoche du joint d'étanchéité. Elle est centrée sur le couvercle et à la même hauteur partout. Ne tentez pas de réparer une encoche déformée.

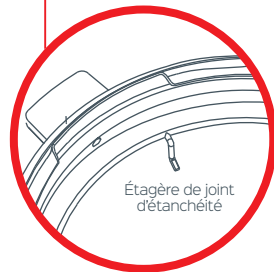
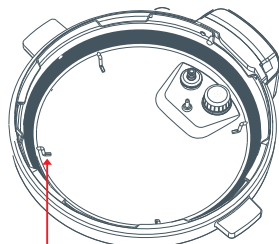
Installer : Placez le joint d'étanchéité sur l'encoche du joint d'étanchéité et utilisez vos pouces pour le pousser à sa place.

Remarque : Vérifiez toujours la présence de fissures, d'usure ou de déformation sur le joint d'étanchéité avant de cuisiner.

Utilisez seulement de véritables joints d'étanchéité Instant Pot®. Le non-respect de cette consigne annulera la garantie.



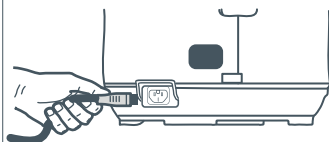
Joint d'étanchéité



Étagère de joint d'étanchéité

8 Branchez solidement le cordon d'alimentation

Fixez le cordon d'alimentation dans la prise de la base avant de le connecter sur une prise secteur de 120 V. Le cuiseur sous pression reste en mode de veille lorsqu'il est branché mais ne fonctionne pas.



Pour commencer

9 Retirez et réinstallez la soupape à flotteur

La soupape à flotteur et le capuchon en silicone sont essentiels pour la cuisson sous pression car ils bloquent hermétiquement la vapeur pressurisée à l'intérieur.

La soupape à flotteur a 2 positions :

Basse : le cuiseur est dépressurisé

Élevée : le cuiseur est pressurisé

⚠ ATTENTION Lorsque la soupape à flotteur est élevée, le contenu du cuiseur est pressurisé.

N'essayez pas d'enlever le couvercle.

Reportez-vous à la section « Méthodes d'évacuation » de ce manuel pour l'information sur l'évacuation de la pression.

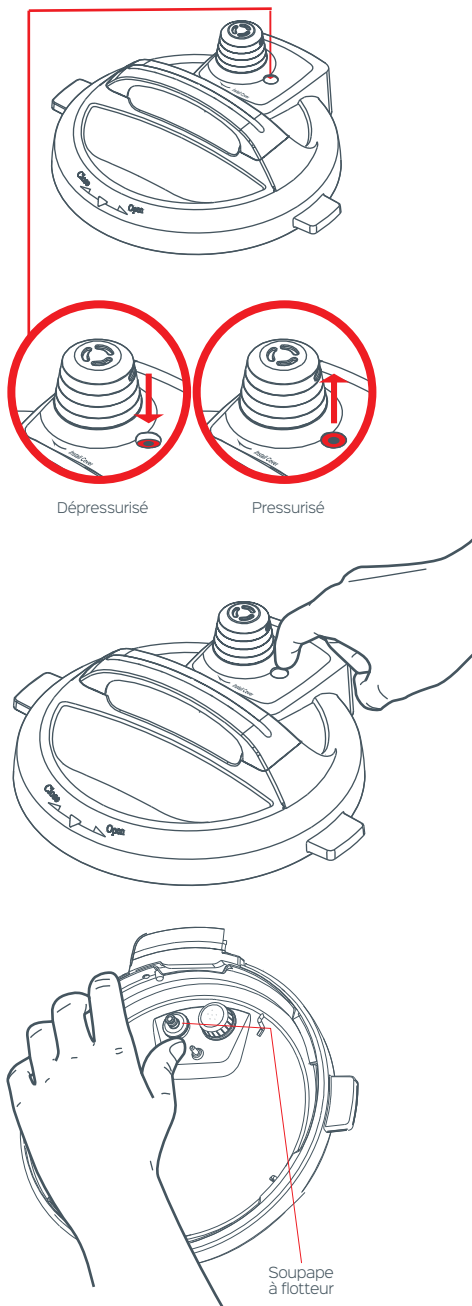
Pour tester : Tenez le couvercle par sa poignée et mettez le doigt dessous pour tester le mouvement de la soupape à flotteur. Son parcours de déplacement est de $\frac{1}{4}$ de pouce ($\frac{1}{2}$ cm).

Pour le retirer : Mettez le doigt sur le haut plat de la soupape à flotteur, tournez le couvercle, puis détachez le capuchon en silicone au fond de la soupape à flotteur. Ne jetez pas le capuchon en silicone!

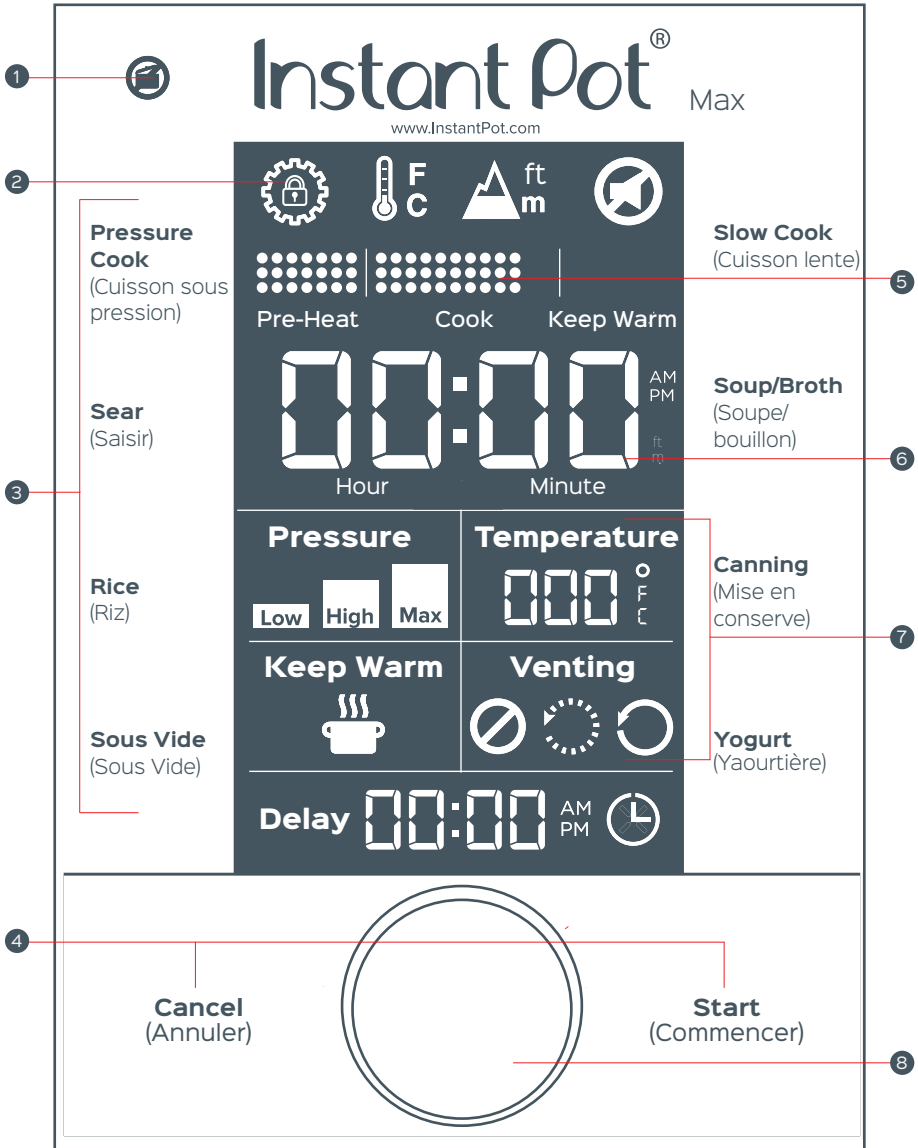
Une fois déconnectée, la soupape à flotteur peut être retirée du dessus du couvercle.

Pour l'installer : Faites tomber la soupape à flotteur dans son orifice au-dessus du couvercle. Mettez ensuite le doigt sur le haut plat de la soupape à flotteur, tournez le couvercle, puis appuyez sur le capuchon en silicone pour le remettre en place au fond de la soupape à flotteur.

Remarque : L'enlèvement et le nettoyage quotidiens de la soupape à flotteur et de la zone l'entourant sont essentiels pour assurer le fonctionnement correct de l'Instant Pot®.



Panneau de commande



1 Témoin de pression

L'icône est allumée tant que le cuiseur sous pression est toujours sous pression, pour indiquer que le couvercle est verrouillé et ne peut pas être retiré

2 Réglages du système

- Verrouillage / Déverrouillage des réglages du système
- Affichage de la température : Fahrenheit (°F) ou Celsius (°C)
- Affichage de l'altitude : pieds (pd) ou mètres (m)
- Sons (activés / désactivés)

3 Programmes intelligents

- Pressure Cook (Cuisson sous pression)
- Sauté (Sauteuse)
- Rice (Riz)
- Sous Vide (Cuisson sous vide)
- Slow Cook (Cuisson lente)
- Soup/Broth (Soupe/bouillon)
- Canning (Mise en conserve)
- Yogurt (Yaourtière)
- Manual Keep Warm (Réchaud manuel)

4 Touches de commande

- **Cancel** (Annuler)
- **Start** (Commencer)

5 Témoin du progrès de cuisson

Affichage de la température de cuisson en temps réels et progrès de cuisson :

- Statut de préchauffage
- Statut de cuisson
- Statut de réchauffage

7 Réglages des programmes intelligents

- Pression (**Low** (Bas) / **High** (Haut) / **Max**)
- Température (**Low** (Bas) / **High** (Haut) / **Custom** (Personnalisé))
- **Keep Warm** (Réchaud) (**Automatic** (Automatique) / **Manual** (Manuel))
- Options d'évacuation (Évacuation naturelle, Évacuation pulsée et Évacuation rapide)

6 Heure locale et affichage de cuisson

- Mode de veille : Horloge de 12 heures AM / PM
- Temps dans le programme : heure et minutes

8 Molette de sélection centrale

Tournez la molette de sélection centrale pour ajuster le temps, la température et l'altitude

Méthodes d'évacuation

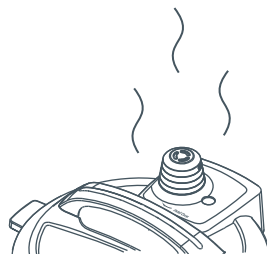
Le cuiseur sous pression a un système d'évacuation automatisé pour évacuer la pression après la cuisson. Il peut être activé, lorsque vous le désirez, pour les programmes intelligents de cuisson sous pression. La méthode d'évacuation par défaut est la méthode NR (Évacuation naturelle). Pour arrêter ou interrompre momentanément une méthode d'évacuation en cours, touchez le champ **Venting (Évacuation)** pour que le cuiseur sous pression se remette automatiquement en mode NR (Évacuation naturelle).

3 méthodes d'évacuation de la pression :

Évacuation naturelle (NR)

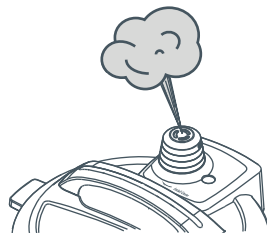
Avec ce réglage, le cuiseur sous pression dissipe la chaleur et évacue petit à petit et naturellement la pression. Cette méthode doit être utilisée lorsque vous cuisinez des plats épais ou farineux, tels que des soupes, des ragoûts ou du Chili ainsi que des ingrédients dont le volume augmente tels que les légumes secs et les céréales. Elle est également utilisée généralement pour les bouillons clairs car elle laisse le liquide refroidir sans être remué et permet d'obtenir une clarté cristalline.

Remarque : La durée de dépressurisation varie en fonction du volume des ingrédients / de liquide et de divers autres facteurs.



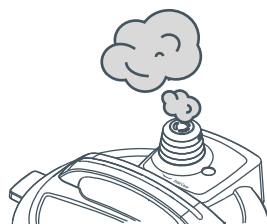
Évacuation rapide (QR)

Un bref jet d'avertissement est évacué, suivi par un jet de vapeur continu. Cette méthode est utilisée le plus souvent pour cuire des légumes, du poisson, des œufs ou d'autres ingrédients qui risquent de cuire trop lorsque la méthode **NR** (Évacuation naturelle) ou **PR** (Évacuation pulsée) est utilisée.



Évacuation pulsée (PR)

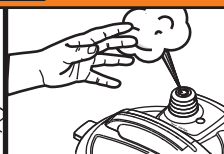
Avec cette méthode, des jets de vapeur de plus en plus longs sont évacués à des intervalles programmés avec précision.



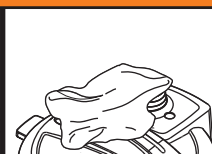
AVERTISSEMENT



Ne vous penchez pas au-dessus de la couverture d'évacuation de la vapeur.



Ne placez pas la peau non protégée au-dessus de la poignée d'évacuation de la vapeur.

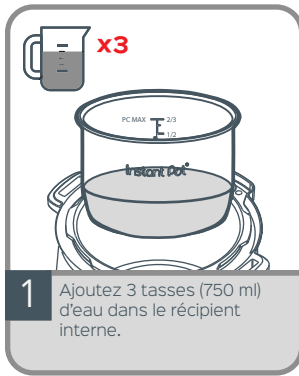


Ne couvrez pas la couverture d'évacuation de la vapeur.

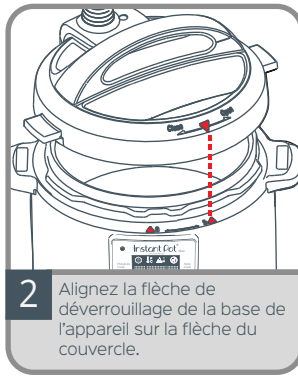


Lorsque le témoin de pression est allumé, n'ouvrez pas le couvercle.

Test initial (test à l'eau à 15 psi)



1 Ajoutez 3 tasses (750 ml) d'eau dans le récipient interne.



2 Alignez la flèche de déverrouillage de la base de l'appareil sur la flèche du couvercle.



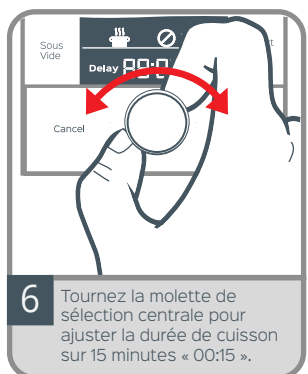
3 Tournez le couvercle dans le sens horaire pour le fermer, jusqu'au son de clochette.



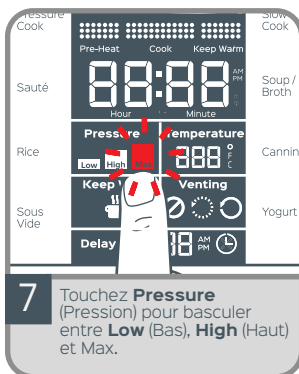
4 Touchez **Pressure Cook** (Cuisson sous pression).



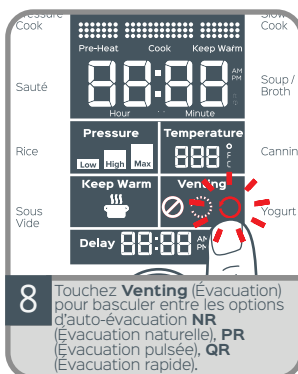
5 Touchez **Minute** pour ajuster la durée de cuisson.



6 Tournez la molette de sélection centrale pour ajuster la durée de cuisson sur 15 minutes « 00:15 ».



7 Touchez **Pressure** (Pression) pour basculer entre **Low** (Bas), **High** (Haut) et Max.

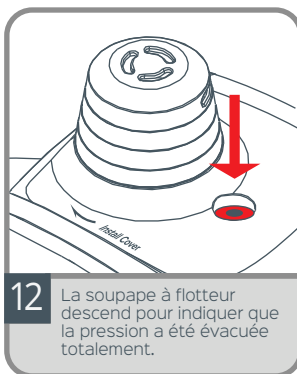
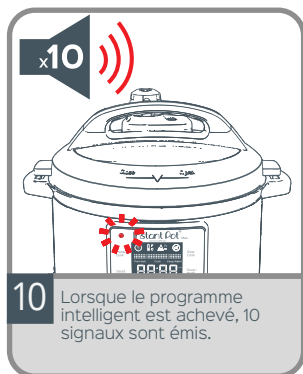


8 Touchez **Venting** (Évacuation) pour basculer entre les options d'auto-évacuation **NR** (Évacuation naturelle), **PR** (Évacuation pulsée), **QR** (Évacuation rapide).

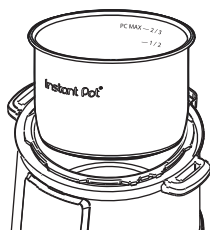


9 Touchez **Start** (Commencer) pour commencer la cuisson. 3 signaux sont émis.

Test initial (test à l'eau à 15 psi)



⚠ ATTENTION



Ne versez pas d'aliments ou de liquide dans la base du cuiseur. Pour éviter les risques de blessures et/ou de dommages, cuisinez toujours avec le récipient interne en place.

Réglages et heure du système



Ajuster les réglages du système :

Les réglages du système sont affichés en permanence pour que vous sachiez toujours lesquels sont utilisés. Modifier les réglages du système :

1. Touchez **Cancel** (Annuler) pour vous assurer que le cuiseur est en mode de veille.
2. Touchez l'icône de réglage du système (lorsqu'il est en mode de veille). Veuillez noter que le symbole du cadenas disparaît. Ceci signifie que les réglages du système sont « déverrouillés » et que vous pouvez maintenant les modifier selon le nécessaire.



F C Ajuster l'affichage de température :

Touchez l'icône d'affichage de la température pour basculer entre (°C) et Fahrenheit (°F). Le symbole qui clignote indique la sélection actuelle.



ft m Ajuster l'affichage d'altitude :

Réglez votre altitude actuelle sur le cuiseur intelligent avant de régler la durée de cuisson. Le cuiseur intelligent ajuste la durée de cuisson automatiquement en fonction de votre réglage d'altitude.

1. Touchez l'icône pour basculer entre pieds (ft) et mètres (m). Le symbole qui clignote indique la sélection actuelle.
2. Une fois l'unité sélectionnée, tournez la molette de sélection centrale pour ajuster l'altitude.



Activer ou désactiver la fonction sonore :



Touchez l'icône du son pour activer ou désactiver cette fonction. Le son des alertes de code d'erreur ne peut pas être désactivé.

Régler l'heure locale :

1. Touchez le champ **Hour** (Heure), puis tournez la molette de sélection centrale pour l'ajuster.
2. Touchez ensuite le champ **Minute**, puis tournez la molette de sélection centrale pour l'ajuster.

Si vous passez 12:00, AM / PM bascule automatiquement.



Verrouiller les réglages du système :

Touchez l'icône des réglages du système pour verrouiller vos sélections. Veuillez noter que le symbole de cadenas réapparaît pour indiquer que vos sélections sont verrouillées.

Si vous ne verrouillez pas vos réglages, aucun d'entre eux ne sera enregistré. Si vous ne désirez pas enregistrer vos réglages, touchez **Cancel** (Annuler) (ou attendez 10 secondes que les réglages précédents soient rétablis).

Réinitialisation (programme intelligent spécifique) :

Lorsque le cuiseur sous pression est en mode de veille, touchez le programme intelligent à réinitialiser. Lorsque le programme intelligent commence à clignoter, touchez **Cancel** (Annuler) et maintenez votre pression pendant 2 à 3 secondes jusqu'à ce qu'un signal soit émis.

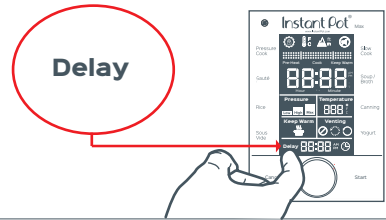
Réinitialisation (tous les réglages) :

Lorsque le cuiseur sous pression est en mode de veille, touchez **Cancel** (Annuler) pendant 2 à 3 secondes jusqu'à ce qu'un signal soit émis.

Champ opérationnel - Delay (Délai)

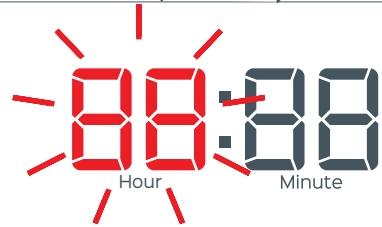
Le réglage **Delay** (Délai) peut être appliqué à tous les programmes intelligents à l'exception de **Sauté** (sauteuse), **Manual Keep Warm** (Réchaud manuel) et **Yogurt** (Yaourtière). Le réglage Delay (Délai) n'est pas recommandé en conjonction avec les fonctions d'auto-évacuation lorsque vous cuisinez des aliments épais ou mousseux. Le liquide risque de provoquer des éclaboussures pendant le processus de cuisson.

- 1 Pour régler la minuterie du délai de cuisson, touchez le champ **Delay** (Délai).



- 2 Lorsque le champ **Hour** (Heure) ou **Minute** clignote, le cuiseur sous pression est prêt à être personnalisé.

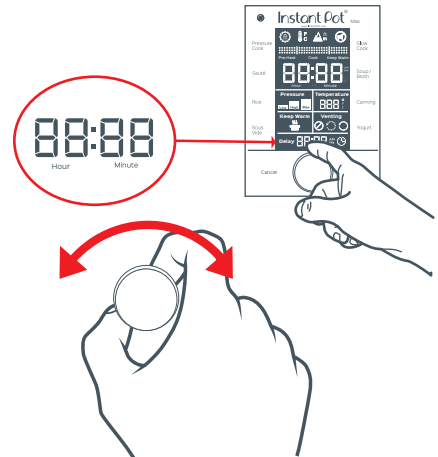
Remarque : L'heure du début de cuisson avec délai sera basée sur l'heure de l'horloge.



- 3 Touchez le champ **Hour** (Heure) et tournez la molette de sélection centrale pour sélectionner la valeur désirée pour l'heure.

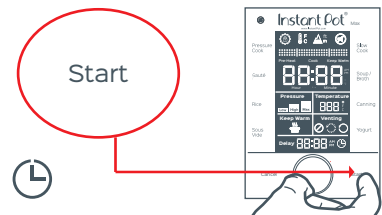
Touchez le champ **Minute** et tournez la molette de sélection centrale pour sélectionner la valeur désirée pour les minutes.

Pour ajuster AM/PM, tournez la molette de sélection centrale jusqu'à ce que l'affichage dépasse 12:00.



- 4 Touchez **Start** (Commencer) pour amorcer le processus de cuisson avec délai.

Lorsque la fonction **Delay** (Délai) est activée, une deuxième aiguille tourne sur l'icône d'horloge.

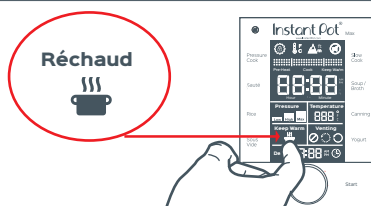


Champ opérationnel - Keep Warm

Automatic **Keep Warm** (Réchaud automatique) peut être appliqué à tous les programmes intelligents à l'exception de **Sauté** (sauteuse), **Sous Vide** (Cuisson sous vide) et **Yogurt** (Yaourtière). Lorsqu'il est activé, ce réglage s'exécute automatiquement à la fin du cycle de cuisson et fonctionne pendant une durée maximum de 10 heures. Lorsque vous sélectionnez un programme intelligent applicable, le réglage **Keep Warm** (Réchaud) est activé par défaut. Pour le désactiver, touchez l'icône de réchaud.

1

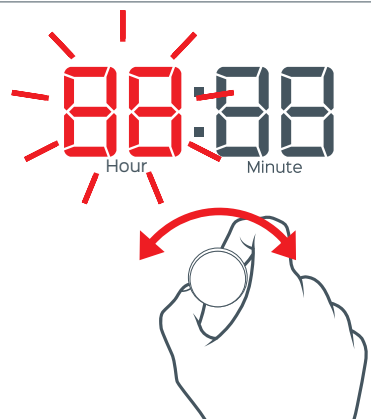
Pour activer **Manual Keep Warm** (Réchaud manuel) à partir du mode de veille, touchez le champ **Keep Warm** (Réchaud).



2

Lorsque le champ **Hour** (Heure) clignote, tournez la molette de sélection centrale afin de sélectionner la valeur désirée pour l'heure.

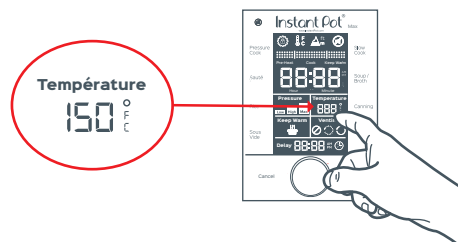
Touchez le champ **Minute** et tournez la molette de sélection centrale afin de sélectionner la valeur désirée pour les minutes.



3

Touchez le champ **Temperature** (Température) pour basculer entre **Low** (Bas) / **High** (Haut) / **Custom** (Personnalisé).

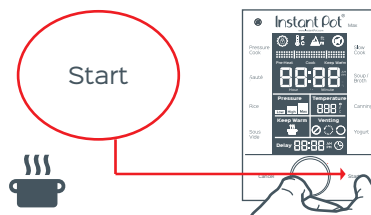
Température personnalisée : Lorsque **Cus** (Personnalisé) clignote, tournez la molette de sélection centrale pour augmenter ou diminuer la température selon le désiré.



4

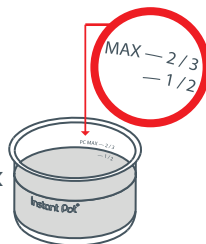
Touchez **Start** (Commencer) pour enclencher le chauffage.

Lorsque **Keep Warm** (Réchaud) est activé, les symboles de vapeur situés au-dessus de l'icône clignotent une fois.



Suggestions d'utilisation

- Pour tous les programmes de cuisson sous pression : **Pressure Cook** (Cuisson sous pression), **Rice** (Riz), **Soup/Broth** (Soupe/bouillon) et **Canning** (Mise en conserve), la quantité totale d'aliments non cuits et de liquide dans le récipient interne ne doit pas excéder la ligne **PC MAX** (maximum pour cuisson sous pression) des 2/3.



- Si le volume des aliments augmente pendant la cuisson, le récipient interne ne doit pas être rempli au-dessus de la ligne 1/2.
- Vérifiez toujours que la poignée d'évacuation de la vapeur, la couverture d'évacuation de la vapeur, la pipe d'évacuation de la vapeur, le dispositif antiblocage et la soupape à flotteur sont propres et sans particules ou résidus alimentaires avant de commencer la cuisson.
- La durée nécessaire pour que le cuiseur sous pression se pressurise et se dépressurise dépend de divers facteurs. C'est la raison pour laquelle le cycle de préchauffage peut durer jusqu'à 40 minutes.
 - La pressurisation est plus longue lorsque les aliments sont congelés.
- Certaines recettes spécifient d'utiliser la fonction manuelle ou la **Pressure Cook** (Cuisson sous pression) cuisson sous pression. Ces termes sont interchangeables.
- Faites sauter les ingrédients, puis retirez-les et ajoutez 1/2 tasse (125 ml / 4 oz) de liquide dans le récipient interne. Grattez doucement les particules et les morceaux du fond et utilisez ce liquide pour cuire sous pression. Veillez à avoir 1 1/2 tasse (375 ml / 12 oz) de liquide dans le récipient interne avant de commencer à cuire sous pression, sauf instruction contraire d'une recette Instant Pot® autorisée.



SUGGESTION INSTANTANÉE : Joins d'étanchéité pour plats sucrés et salés

Essayez d'utiliser des joints d'étanchéité pour les plats sucrés et les plats salés!

Les joints d'étanchéité Instant Pot® font partie intégrante de la sécurité du produit. Remplacez le joint d'étanchéité tous les 12 à 18 mois car il perdra de son efficacité au fil du temps.

Utilisez exclusivement des joints d'étanchéité autorisés Instant Pot® spécialement conçus pour les cuiseurs Instant Pot®. Visitez www.store.instantpot.com pour les acheter.



Suggestions de cuisson

- Certains aliments (tels que la compote de pommes, les canneberges, l'orge perlé, la bouillie de flocons d'avoine, les pois cassés, les nouilles, etc.) peuvent créer de la mousse, de l'écume ou des éclaboussures et risquent d'obstruer la pipe d'évacuation de la vapeur et/ou la poignée d'évacuation de la vapeur.
- Lorsque vous retournez votre appareil, veuillez inclure votre nom, votre adresse postale, votre courriel, votre numéro de téléphone et la preuve de la date d'achat d'origine ainsi que la description du problème que vous avez rencontré avec l'appareil. Une fois la pression entièrement évacuée, faites basculer l'appareil d'avant en arrière sur ses pieds et, si nécessaire, évacuez à nouveau la pression avant de retirer le couvercle.
- Le récipient interne doit contenir au moins 1½ tasse (375 ml / 12oz) de liquide (sauf spécifié autrement par la recette), pour que suffisamment de vapeur puisse être générée afin de pressuriser l'unité.
 - Les liquides acceptables incluent eau, bouillon, fond de volaille, vin, bière, jus de fruit, jus de légumes et sauces de cuisson non épaisses. Les liquides de cuisson doivent être à base d'eau.
 - Les sauces d'huile et à base d'huile ne contiennent pas suffisamment d'eau pour mettre le cuiseur sous pression — évitez les recettes indiquant d'utiliser ¼ de tasse ou plus d'huile ou de contenu gras.
 - Diluez les sauces épaisses en gardant à l'esprit qu'une partie du liquide ajouté sera transformé en vapeur pendant la pressurisation; les sauces doivent donc être assez diluées avant la cuisson.
- Lorsque vous cuisez sous vide, assaisonnez peu car l'arôme sera renforcé! Ne percez pas la peau tant qu'elle est gonflée car vous risqueriez d'être brûlé.
- Lorsque vous cuisez sous vide, assaisonnez peu car l'arôme sera renforcé! Si votre plat nécessite plus d'assaisonnement, salez selon votre goût après la cuisson. Utilisez de l'ail en poudre au lieu d'ail frais ou de sel à l'ail.



SUGGESTION INSTANTANÉE : Faire des changements à la mi-cuisson



Vous pouvez faire des changements à tout moment du cycle de cuisson de chaque programme intelligent.

- 1 Touchez le champ que vous voulez changer : **Pressure** (Pression), **Temperature** (Température), **Keep Warm** (Réchaud) ou **Venting** (Évacuation), puis faites l'ajustement en basculant sur le bon réglage.
- 2 Touchez **Start** (Commencer) ou attendez 5 secondes que le signal soit émis. Le cycle de cuisson reprend.

Dans les programmes intelligents **Sauté** (sauteuse), **Yogurt** (Yaourtière) et **Manual Keep Warm** (Réchaud manuel), les changements improvisés de température sont limités aux options **Low** (Bas) et **High** (Haut). Pour sélectionner un réglage **Custom** (Personnalisé), touchez **Cancel** (Annuler), puis ré-entrez les commandes de cuisson désirées. Dans le champ **Temperature** (Température), vous pouvez basculer librement entre **Low** (Bas) et **High** (Haut) mais vous n'aurez pas l'option d'ajuster un réglage de température **Custom** (Personnalisé). Pour sélectionner un réglage **Custom** (Personnalisé), touchez **Cancel** (Annuler), puis ré-entrez les commandes de cuisson désirées.

Programme intelligent - Pressure Cook (Cuisson sous pression)

Les programmes de cuisson sous pression suivants sont disponibles : **Soup/Broth** (Soupe/bouillon), **Rice** (Riz), **Canning** (Mise en conserve), ou **Pressure Cook** (Cuisson sous pression).

Étapes pour faire cuire sous pression

- 1 Ajoutez les ingrédients dans le récipient interne, puis insérez-le dans la base de l'appareil.
- 2 Mettez le couvercle sur la base de l'appareil, puis tournez-le dans le sens horaire pour le fermer.
- 3 Connectez le cordon d'alimentation. L'ACL indique **OFF** (Désactivé), car le cuiseur sous pression est en mode de veille.
- 4 Sélectionnez le programme intelligent désiré : **Soup/Broth** (Soupe/bouillon), **Rice** (Riz), **Canning** (Mise en conserve) ou **Pressure Cook** (Cuisson sous pression).
- 5 Touchez le champ **Hour** (Heure) pour le sélectionner, puis tournez la molette de sélection centrale pour ajuster la durée selon le nécessaire. Répétez la procédure pour ajuster le champ **Minute**. Ceci ne s'applique pas au programme **Rice** (Riz).
- 6 Touchez le champ **Pressure** (Pression) pour basculer entre les réglages de pression **Low** (Bas), **High** (Haut) et **Max**, puis sélectionnez la pression désirée.
- 7 Touchez le champ **Keep Warm** (Réchaud) pour basculer entre **ON** (Activé) et **OFF** (Désactivé).
- 8 Touchez le champ **Venting** (Évacuation) pour basculer entre les options d'évacuation : **NR** (Évacuation naturelle), **PR** (Évacuation pulsée), **QR** (Évacuation rapide), puis sélectionnez la méthode d'évacuation désirée.
- 9 Touchez **Start** (Commencer) pour commencer. Le cuiseur sous pression va émettre 3 signaux.
- 10 Selon la taille du plat et sa température, le cycle de préchauffage peut durer jusqu'à 40 minutes. Lorsque le cuiseur préchauffe, la pression monte et la soupape à flotteur se soulève d'elle-même. Lorsque la pression de fonctionnement est atteinte, le cuiseur entre dans le cycle de cuisson l'ACL affiche la durée de cuisson restante.
- 11 Lorsque la cuisson est terminée, le cuiseur sous pression reste en mode **Keep Warm** (Réchaud) ou en mode de veille et affiche alors **OFF** (Désactivé).
- 12 La pression sera évacuée selon votre sélection lors de l'étape **Venting** (Évacuation) : **NR** (Évacuation naturelle), **PR** (Évacuation pulsée), **QR** (Évacuation rapide).
- 13 Vérifiez que la soupape à flotteur est en bas et que le témoin de pression indique **OFF** (Désactivé) avant d'ouvrir le couvercle.



SUGGESTION INSTANTANÉE : Cuiseur sous pression avec la grille pour cuisson à la vapeur

Lorsque vous cuisez sous pression, utilisez la grille pour cuisson à la vapeur pour sortir vos ingrédients du liquide de cuisson. Ceci aidera à distribuer la chaleur de manière homogène et évitera le lessivage des nutriments.



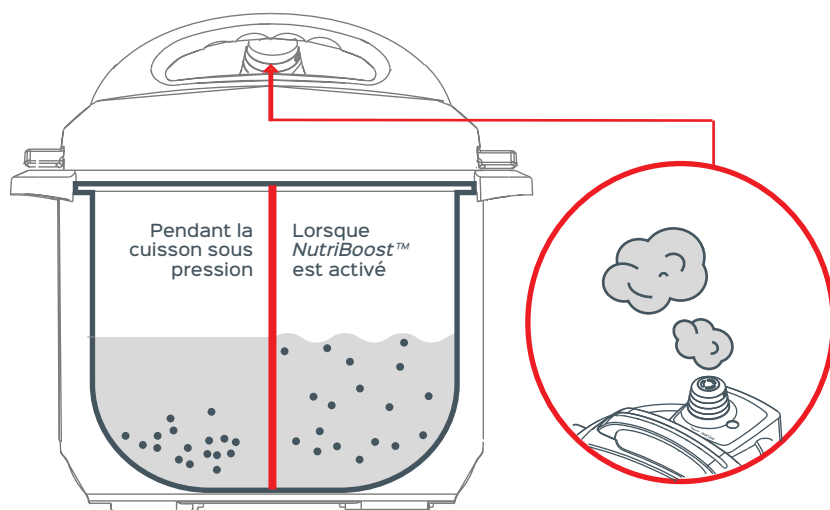
Fonction avancée - NutriBoost™

NutriBoost™ est une fonction d'évacuation par coups à la mi-cuisson qui peut être activée pour les programmes intelligents **Rice** (Riz) et **Soup/Broth** (Soupe/Bouillon).

Rice (Riz) : La fonction *NutriBoost™* s'active pendant les 3 premières minutes du cycle de cuisson.

Soup/Broth (Soupe/Bouillon) : La fonction *NutriBoost™* s'active pendant les 15 dernières minutes du cycle de cuisson.

L'effet de mouvement d'ébullition créé par *NutriBoost™* permet de mieux décomposer les ingrédients et de libérer plus de nutriments, de rehausser l'arôme et d'améliorer la texture.



Étapes pour activer la fonctionnalité *NutriBoost™* :

- 1 Suivez les « Étapes pour faire cuire sous pression » 1 à 3 décrites à la page précédente.
- 2 Touchez **Soup/Broth** (Soupe/bouillon) ou **Rice** (Riz).
- 3 Touchez le champ **Minute** pour le sélectionner, puis tournez la molette de sélection centrale pour régler la durée selon le nécessaire. Répétez la procédure pour ajuster le champ **Hour** (Heure).
- 4 Touchez le champ **Pressure** (Pression) pour basculer entre **Low** (Bas), **High** (Haut) et **Max**. Sélectionnez le réglage désiré.
- 5 Touchez le champ **Venting** (Évacuation), puis sélectionnez **PR** (Évacuation pulsée) pour activer *NutriBoost™*.
- 6 Touchez **Start** (Commencer) pour commencer. *NutriBoost™* est un réglage automatisé qui sera activé automatiquement tout au long du cycle de cuisson.

*Remarque : N'activez pas NutriBoost™ lorsque vous cuisinez des aliments farineux ou mousseux, tels que de la bouillie de flocons d'avoine ou d'autres céréales, pour éviter les éclaboussures. Cette fonction avancée d'évacuation doit être surveillée étroitement pendant la cuisson. Désactivez NutriBoost™ en touchant le champ **Venting** (Évacuation) si vous voyez des ingrédients fuir le long de la couverture d'évacuation de la vapeur.*

Canning (Mise en conserve) - Pour commencer

Canning (Mise en conserve) est une fonction de cuisson sous pression basée sur les principes traditionnels de mise en conserve. Lorsqu'un processus de mise en conserve correct est suivi et qu'une température suffisante est atteinte pendant une certaine durée, la mise en conserve est considérée comme un moyen économique de préserver des aliments de qualité à domicile.

ATTENTION Les recettes de mise en conserve doivent être suivies avec précision. Modifier les durées de cuisson, les ingrédients ou les températures peut être dangereux. Utilisez la durée, la température/pression et la méthode exactes spécifiées dans la recette pour protéger les aliments des bactéries, moisissures et enzymes dangereux.

Lisez et suivez toutes les instructions fournies dans le **guide complet de mise en conserve à la maison de l'USDA**. http://nchfp.uga.edu/publications/publications_usda.html



Le programme intelligent **Canning** (Mise en conserve) inclut 2 réglages :

Réglage	Pressure (Pression)	Plage temps	Exemples d'ingrédients
Low (Bas)	6,5 psi	00:01 - 08:00	Fruits très acides, compotes de fruit, confitures, condiments
Max	15 psi		Sauces végétariennes, légumes très acides Aliments et viandes peu acides; sauces et soupes contenant de la viande

Altitude : La température d'ébullition de l'eau diminue lorsque l'altitude augmente. Les températures moins élevées détruisent moins efficacement les bactéries. Vérifiez que l'altitude correcte est indiquée sur le cuiseur sous pression avant de commencer la procédure de mise en conserve. Le cuiseur sous pression ajustera la température et la pression en fonction de l'altitude.

AVERTISSEMENT



Les conserves qui n'ont pas été confectionnées correctement risquent de ne pas bien conserver les aliments qui, avariés, peuvent rendre malade. Ne faites pas de conserves sous pression à des altitudes supérieures à 2000 m (6600 pd).

Reportez-vous au guide complet de mise en conserve de l'USDA pour des procédures et limitations :

http://nchfp.uga.edu/publications/publications_usda.html

Canning (Mise en conserve) - Stérilisation des bocaux

Tous les aliments utilisés pour les conserves doivent être versés dans des bocaux vides stériles. Vérifiez toujours que vos bocaux, couvercles et joints ne présentent pas d'ébréchantures ou d'autres imperfections. Les bocaux doivent être stérilisés avant d'être remplis. Un contact excessif avec l'air devrait être évité pour faire des conserves en toute sécurité.

Étapes pour stériliser avant la mise en conserve

- 1 Lavez les bocaux puis rincez-les abondamment.
- 2 Vérifiez que les bocaux et les couvercles ne présentent aucune fissure ou autre imperfection.
- 3 Placez le récipient interne dans la base du cuiseur et placez le support de cuisson vapeur au fond du récipient interne.
- 4 Mettez le récipient interne dans la base de l'appareil, puis placez la grille pour cuisson à la vapeur au fond du récipient interne. Mettez les bocaux sur la grille pour cuisson à la vapeur. Le cuiseur sous pression peut contenir des bocaux de 4 x 16 oz (500 ml).
- 5 Remplissez le récipient interne avec 3 tasses (750 ml / 24 oz) d'eau chaude.
- 6 Mettez le couvercle sur la base de l'appareil et tournez-le dans le sens horaire pour le fermer.
- 7 Branchez le cordon d'alimentation sur une prise secteur de 120 V. Le cuiseur se met en mode de veille.
- 8 Sélectionnez **Canning** (Mise en conserve).
- 9 Touchez le champ **Minute** pour le sélectionner, puis tournez la molette de sélection centrale afin d'ajuster la durée sur 10 minutes. Vérifiez que le champ **Hour** (Heure) affiche **00**. Dans le cas contraire touchez le champ **Hour** (Heure), puis tournez la molette de sélection centrale jusqu'à ce que l'affichage indique **00**. L'affichage indique 00:10.
- 10 Touchez le champ **Pressure** (Pression) pour basculer entre le réglage de pression **Low** (Bas) et Max. Sélectionnez une pression basse. L'affichage indique **Low** (Bas).
- 11 Touchez le champ **Venting** (Évacuation) pour basculer entre les options d'évacuation, puis sélectionnez **QR** (Évacuation rapide).
- 12 Touchez **Start** (Commencer) pour commencer. Le cuiseur sous pression émet 3 signaux.

*Remarque : Avant que **Start** (Commencer) ait été sélectionné, l'ACL affiche la température cible. Une fois que **Start** (Commencer) a été sélectionné, l'ACL affiche la température de cuisson réelle.*



SUGGESTION INSTANTANÉE : Ce dont vous aurez besoin pour mettre en conserve

- Grille pour cuisson à la vapeur
- Bocaux
- Couvercles, joints et bandes
- Pinces de mise en conserve



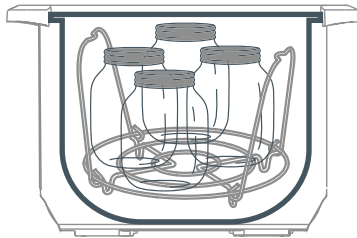
Canning (Mise en conserve) - Mise en conserve sous pression

Étapes pour mettre en conserve

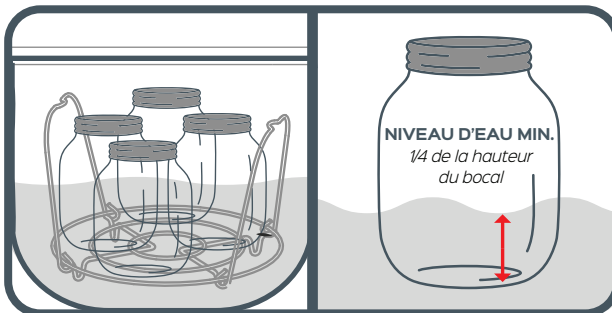
Pour commencer, choisissez une recette qui a été pré-testée et approuvée pour la mise en conserve sous pression. Bien que les ingrédients varient, le processus reste identique.

Reportez-vous au guide complet de mise en conserve de l'USDA pour des recettes testées : http://nchfp.uga.edu/publications/publications_usda.html

- 1 Remplissez des bocaux mise en conserve chauds et stérilisés d'aliments en suivant les instructions de la recette pour l'espace nécessaire au-dessus.
- 2 Utilisez une spatule flexible non-poreuse stérilisée pour appuyer doucement à l'intérieur, entre les aliments et le bocal afin de retirer toutes les bulles d'air coincées.
- 3 Placez un couvercle stérilisé au-dessus du bocal, puis ajoutez une bande de vissage. Serrez à la main, en tournant dans le sens horaire, pour serrer et mettre en place. Ne serrez pas excessivement.
- 4 Mettez le récipient interne dans la base de l'appareil, puis placez la grille pour cuisson à la vapeur au fond du récipient interne.
- 5 Mettez les bocaux remplis et fermés hermétiquement sur la grille pour cuisson à la vapeur. Le cuiseur sous pression peut contenir des bocaux de 4 x 16 oz.



- 6 Versez de l'eau chaude dans le récipient interne jusqu'à ce que le niveau atteigne $\frac{1}{4}$ des côtés des bocaux, ce qui est environ 6 tasses ($1\frac{1}{2}$ l / 48 oz) d'eau.



Canning (Mise en conserve) - Mise en conserve sous pression

- 7 Mettez le couvercle sur la base de l'appareil et tournez-le dans le sens horaire pour le fermer.
- 8 Connectez le cordon d'alimentation sur une prise secteur de 120 V. TLe cuiseur se met en mode de veille.
- 9 Sélectionnez **Canning** (Mise en conserve).
- 10 Touchez le champ **Minute** pour le sélectionner, puis tournez la molette de sélection centrale afin d'ajuster la durée selon les indications de la recette. Touchez le champ **Hour** (Heure) pour le sélectionner, puis tournez la molette de sélection centrale pour régler la durée selon les indications de la recette.
- 11 Touchez le champ **Pressure** (Pression) pour basculer en le réglage de pression **Low** (Bas) et **Max**, et sélectionner la pression indiquée par la recette de mise en conserve. L'affichage indique **Low** (Bas) ou **Max** selon le niveau sélectionné.
- 12 Touchez le champ **Venting** (Évacuation) pour basculer entre les options d'évacuation, et sélectionnez la méthode d'évacuation requise par votre recette de mise en conserve.
- 13 Touchez **Start** (Commencer) pour commencer. Le cuiseur sous pression émet 3 signaux.
- 14 Lorsque la durée de cuisson est écoulée, il émet 10 signaux pour indiquer que le programme intelligent est achevé.
- 15 Le cuiseur sous pression va évacuer automatiquement la pression en utilisant la méthode qui a été sélectionnée précédemment.
- 16 Ouvrez le couvercle en le tournant dans le sens anti-horaire puis en le soulevant. Vérifiez que la soupape à flotteur est descendue et que le témoin de pression est ÉTEINT avant d'ouvrir le couvercle.
- 17 Utilisez des pinces de mise en conserve et des mitaines de four pour retirer les bocaux chauds et les placer sur une surface thermorésistante, puis laissez-les refroidir à température ambiante pendant 12 à 24 heures.

Remarque : Reportez-vous au guide complet de mise en conserve à domicile de l'USDA pour l'information sur comment tester les joints, le rangement, etc.

Programme intelligent - Sauté (Sauteuse)

Sauté (Sauteuse) est un programme de cuisson non pressurisé qui fonctionne comme une poêle ou un grill — et constitue une manière fantastique de caraméliser les oignons ou de saisir la viande avant la cuisson.

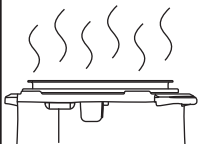
*Remarque : Le programme intelligent à une durée programmée maximum de 30 minutes pour éviter toute surchauffe. L'affichage indique parfois **On** (Activé) et **Hot** (Chaud) — c'est normal et ceci signifie que l'élément chauffe pour maintenir la température.*

Étapes pour faire sauter

- 1 Connectez le cordon d'alimentation sur une prise secteur de 120 V; le cuiseur se met en mode de veille.
- 2 Sélectionnez **Sauté** (Sauteuse).
- 3 Touchez le champ **Minute** pour le sélectionner, puis tournez la molette de sélection centrale pour régler la durée selon la recette.
- 4 Touchez le champ **Temperature** (Température) pour basculer entre **Low** (Bas), **High** (Haut) et **Custom** (Personnalisé). Si vous désirez régler une température précise, sélectionnez **Custom** (Personnalisé). L'affichage indique **Cus** (Personnalisé); tournez la molette de sélection centrale pour ajuster la température
- 5 L'affichage indique **Hot** (Chaud) lorsque le récipient interne a atteint la température cible.
- 6 Ajoutez les ingrédients dans le récipient interne et commencez à les faire sauter.
- 7 Si les ingrédients ont été sautés à point avant la fin de la durée, touchez simplement **Cancel** (Annuler) pour arrêter la fonction **Sauté** (Sauteuse).

*Remarque : Si vous ajoutez les ingrédients avant que le récipient interne ait atteint la température désirée, il est possible que l'affichage n'indique jamais **Hot** (Chaud) mais ceci ne signifie pas que vous ne pouvez pas commencer à les cuire. Pour tester si le récipient interne a atteint la température de grésillement, ajoutez quelques gouttes d'eau dans le récipient interne. S'il grésille immédiatement, vous êtes prêt à commencer! Sinon, attendez quelques minutes supplémentaires qu'il chauffe.*

AVERTISSEMENT



Le programme intelligent **Sauté** (Sauteuse) atteint de hautes températures. Sans surveillance, les aliments risquent de brûler avec ce réglage. Pour éviter de les brûler, n'utilisez pas le couvercle et surveillez continuellement le cuiseur lorsque vous utilisez **Sauté** (sauteuse).

Programme intelligent - Slow Cook (Cuisson lente)

Slow Cook (Cuisson lente) est comparable au processus de cuisson des mijoteuses traditionnelles et chauffe juste en-dessous de l'ébullition, pendant longtemps. Selon la durée de cuisson désirée, vous pouvez sélectionner le réglage de température approprié pour votre plat.

Low (Bas) – Pour faire cuire pendant toute la journée. L'appareil maintiendra la température juste au-dessous de l'ébullition jusqu'à ce que le cycle de cuisson soit achevé.

High (Haut) – Permet de faire cuire plus rapidement. L'appareil maintiendra la température juste au-dessous de l'ébullition jusqu'à ce que le cycle de cuisson soit achevé.

Étapes pour faire cuire lentement

- 1 Ajoutez les ingrédients dans le récipient interne, puis mettez celui-ci dans la base de l'appareil
- 2 Mettez le couvercle sur la base de l'appareil, puis tournez-le dans le sens horaire pour le fermer.
- 3 Connectez le cordon d'alimentation sur une prise secteur de 120 V. Le cuiseur se met en mode de veille.
- 4 Sélectionnez **Slow Cook** (Cuisson lente).
- 5 Touchez le champ **Hour** (Heure) pour le sélectionner, puis tournez la molette de sélection centrale pour régler la durée selon le nécessaire. Répétez la procédure pour ajuster le champ **Minute**, si nécessaire.
- 6 Touchez le champ **Temperature** (Température) pour basculer entre **Low** (Bas) et **High** (Haut).
- 7 Touchez le champ **Keep Warm** (Réchaud) pour basculer entre **ON** (Activé) et **OFF** (Désactivé).
- 8 Touchez **Start** (Commencer) pour commencer. Le cuiseur sous pression émet 3 signaux.

SUGGESTION INSTANTANÉE : Couvercle en verre trempé Instant Pot®



Le couvercle en verre est idéal pour surveiller la cuisson lorsque vous utilisez le programme intelligent Slow Cook (Cuisson lente).



Visitez notre magasin en ligne pour la liste intégrale d'accessoires :

www.store.instantpot.com

Programme intelligent - Sous Vide (Cuisson sous vide)

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 précise, pendant une durée très précise, pour obtenir des résultats de qualité supérieure et toujours délicieux.

L'appareil de cuisson **sous vide** comprend une fonction personnalisée, vous permettant de choisir une température de cuisson entre 25 °C et 90 °C (77 °F et 194 °F), parfaite pour la cuisson **sous vide**.

Étapes pour mettre sous vide

- 1 Remplissez le récipient interne au $\frac{2}{3}$ avec de l'eau pour un contrôle optimal de la température.
- 2 Insérez le récipient interne dans la base de l'appareil, puis mettez le couvercle sur la base et tournez-le dans le sens horaire pour le fermer.
- 3 Connectez le cordon d'alimentation sur une prise secteur de 120 V. Le cuiseur se met en mode de veille.
- 4 Sélectionnez **Sous Vide** (Cuisson sous vide).
- 5 Touchez le champ **Hour** (Heure) pour le sélectionner, puis tournez la molette de sélection centrale pour régler l'heure sur la valeur d'heure désirée. Répétez la procédure pour ajuster le champ **Minute**.
- 6 Touchez le champ **Temperature** (Température), puis tournez la molette de sélection centrale pour augmenter ou diminuer la température.
- 7 Touchez **Start** (Commencer) pour commencer. Le cuiseur sous pression émet 3 signaux.
- 8 Pendant que le cuiseur sous pression chauffe, assaisonnez vos ingrédients à votre goût, puis mettez-les dans des sacs hermétiques à l'air. Placez chaque portion individuelle dans un sac différent. Videz l'air des sacs puis fermez-les hermétiquement.
- 9 Le cuiseur sous pression va émettre des signaux lorsque l'eau aura atteint la température qui a été réglée. Ouvrez le couvercle et immergez les sacs fermés hermétiquement dans le récipient interne. Le contenu des sacs doit être submergé en-dessous du niveau de l'eau.

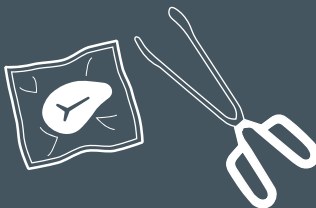
Programme intelligent - Sous Vide (Cuisson sous vide)

- 10 Mettez le couvercle sur la base de l'appareil et tournez-le dans le sens horaire pour le fermer.
- 11 Lorsque la cuisson est longue, vérifiez périodiquement que le niveau d'eau est resté au-dessus des sacs fermés hermétiquement. Si vous devez ajouter de l'eau, chauffez-la approximativement à la même température que celle de l'eau du récipient pour éviter de refroidir le liquide.
- 12 Une fois le cycle de cuisson achevé, utilisez le programme intelligent Sauté (Sauteuse), une poêle, un chalumeau de cuisine ou un gril pour saisir la viande à votre goût.



SUGGESTION INSTANTANÉE : Ce dont vous aurez besoin pour cuire sous vide

- Sachets hermétiques à l'air ou fermés sous vide
- Pincettes
- En option : machine à emballer sous vide



Sous Vide (Cuisson sous vide) - Directives de cuisson

Aliment	Épaisseur	Résultat de cuisson	Température de cuisson	Durée de cuisson (minimum)	Durée de cuisson (maximum)
Bœuf					
Morceaux tendres :					
Filet, escalopes, surlonge, faux-filet, rumsteck, bifteck d'aloyau	2-5 cm / ½" - 2"	Bleu	50 °C / 122 °F	1 heure	4 heures
		Saignant	54 °C / 129 °F	1 heure	4 heures
		À point	56 °C / 133 °F	1 heure	4 heures
		Bien cuit	60 °C / 140 °F	1 heure	4 heures
Morceaux plus fermes :					
Échine, bloc d'épaule, épaule, jarrets, gibier	4-6 cm / 1½" - 2½"		50 °C / 122 °F	8 heures	18 heures
Porc					
Poitrine	3-6 cm / 1" - 2½"		82 °C / 180 °F	10 heures	22 heures
Côtes	2-3 cm / ½" - 1½"		59 °C / 138 °F	10 heures	22 heures
Côtelettes	2-4 cm / ½" - 2"		56 °C / 133 °F	2 heures	10 heures
Agneau					
Côtelettes	2-4 cm / ½" - 2"	Bleu	52 °C / 126 °F	1 heure	3 heures
		Saignant	55 °C / 131 °F	2 heures	5 heures
		À point	60 °C / 140 °F	1 heure	4 heures
Poultry					
Poulet :					
- blanc avec l'os	3-5 cm / 1" - 2"		82 °C / 180 °F	2 heures	7 heures
- blanc sans l'os	3-5 cm / 1" - 2"		64 °C / 146 °F	1 heure	5 heures
- pilon avec l'os	3-5 cm / 1" - 2"		82 °C / 180 °F	2 heures	7 heures
- pilon sans l'os	3-5 cm / 1" - 2"		64 °C / 146 °F	1 heure	4 heures
- cuisses	5-7 cm / 2 - 3"		82 °C / 180 °F	2 heures	7 heures
Magret de canard	3-5 cm / 1" - 2"		64 °C / 146 °F	2 heures	4 heures
Poisson et fruits de mer					
Poisson	2-3 cm / ½" - 1"	Très peu cuit,	43 °C / 110 °F	20 min	45 min
		ferme, peu cuit,	46 °C / 115 °F	20 min	45 min
		moelleux, cuit, sec,	49 °C / 120 °F	20 min	45 min
		bien cuit,	54 °C / 130 °F	20 min	45 min
		grumeleux			
Crevettes			60 °C / 140 °F	15 min	1 heures
Queues de langouste			60 °C / 140 °F	20 min	1 heures
Coquilles Saint-Jacques			60 °C / 140 °F	30 min	30 min
Œufs					
		Coulants	60 °C / 140 °F	45 min	
		À la coque	63 °C / 145 °F	45 min	
		Demi-durs	68 °C / 155 °F	45 min	
		Durs	74 °C / 165 °F	45 min	
Légumes et fruits					
Légumes			85 °C / 185 °F	1 heures	3 heures
Fruits			85 °C / 185 °F	45 min	2 heures

Programme intelligent - Yogurt (Yaourtière)

Yogurt (Yaourtière) est une fonction de cuisson non pressurisée à 3 réglages : **Boil** (Ébullition), **Yogurt** (Yaourtière) et **Custom** (Personnalisé). Le réglage **Custom** (Personnalisé) permet aux utilisateurs de faire différents types de recettes de produits laitiers et non laitiers fermentés.

Étapes pour faire des yaourts - *Yaourts frais à base de produits laitiers*

1 Pasteurisation

- Ajoutez le lait dans le récipient interne. Mettez le couvercle sur la base de l'appareil et tournez-le dans le sens horaire pour le fermer.
- Connectez le cordon d'alimentation sur une prise secteur de 120 V. Le cuiseur se met en mode de veille.
- Sélectionnez **Yogurt** (Yaourtière).
- Touchez le champ **Temperature** (Température) pour basculer entre **Boil** (Ébullition), **Yogurt** (Yaourtière) et **Custom** (Personnalisé). Sélectionnez **Boil** (Ébullition).
- Touchez **Start** (Commencer) pour commencer.
- Le lait doit atteindre une température minimum de 161 °F (71 °C) pour être pasteurisé.

2 Ajoutez le ferment lactique

- Retirez le couvercle et laissez refroidir juste au-dessous de 110 °F (43 °C). Pour accélérer le processus de refroidissement, retirez le récipient interne et mettez-le sur une grille.
- Ajoutez le ferment lactique tel qu'indiqué par les instructions l'accompagnant.

3 Fermentation

- Mettez le couvercle sur la base de l'appareil et tournez-le dans le sens horaire pour le fermer.
- Sélectionnez **Yogurt** (Yaourtière).
- Touchez le champ **Temperature** (Température) pour basculer entre **Boil** (Ébullition), **Yogurt** (Yaourtière) et **Custom** (Personnalisé). Sélectionnez **Yogurt** (Yaourtière).
- Le réglage par défaut est de 8 heures. Touchez le champ Hour (Heure), puis tournez la molette de sélection centrale pour l'ajuster. Le goût des yaourts sera d'autant plus prononcé que la fermentation est lente. Si vous désirez personnaliser à la fois la durée et la température de fermentation, sélectionnez **Custom** (Personnalisé).
- Touchez **Start** (Commencer) pour amorcer le programme.



SUGGESTION INSTANTANÉE : Ce dont vous aurez besoin pour faire des yaourts

- Thermomètre
- Lait
- Ferment lactique actif

Visitez notre magasin en ligne pour des pots de yaourt unitaires qui supportent la pression.

www.store.instantpot.com



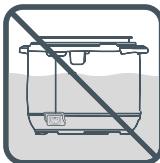
Entretien et nettoyage

- Lavez tous les éléments et accessoires après utilisation
- N'utilisez jamais de détergents chimiques, de tampons récurants ou de poudre sur des éléments ou composants de l'unité

Élément	Méthode de nettoyage			Suggestion sur le nettoyage
	Va au lave-vaisselle	Lavage à la main (submergé)	Essuyez pour nettoyer (linge humide)	
Accessoires <ul style="list-style-type: none"> • grille pour cuisson à la vapeur • cuillère à soupe • truelle à riz • tasse à mesurer le riz • mini mitaines en silicone 				<ul style="list-style-type: none"> • Utilisez le tiroir supérieur du lave-vaisselle
Petits éléments <ul style="list-style-type: none"> • dispositif antiblocage • joint d'étanchéité • couverture de la soupape d'évacuation de la vapeur • soupape d'évacuation de la vapeur • soupape à flotteur • capuchon en silicone de la soupape à flotteur • collecteur de condensation 				<ul style="list-style-type: none"> • Retirez tous les petits éléments tous les quelques cycles de cuisson pour faire un nettoyage de routine et à tout moment où des débris d'aliments sont visibles • Conservez les joints d'étanchéité dans un endroit bien ventilé pour diminuer l'odeur résiduelle des plats aromatisés. Pour éliminer les odeurs du joint d'étanchéité, ajoutez 1 tasse (250 ml) d'eau et 1 tasse (250 ml) de vinaigre blanc dans le pot interne, puis effectuez un cycle Pressure Cook (Cuisson sous pression) pendant 5 à 10 minutes, puis évacuez la pression avec l'option QR (Évacuation rapide)
Cordon amovible				<ul style="list-style-type: none"> • Ne nettoyez pas les broches du cordon amovible • Ne submergez pas le cordon amovible dans de l'eau
Récipient interne				<ul style="list-style-type: none"> • Retirez les taches les plus tenaces dues à l'eau dure en les frottant à l'aide d'une éponge imbibée de vinaigre • Si des aliments brûlés ont durci au fond, laissez tremper dans de l'eau chaude pendant quelques heures pour un nettoyage facile
Couvercle				<ul style="list-style-type: none"> • Retirez tous les petits éléments avant de passer au lave-vaisselle • Lavez à l'eau chaude et un produit vaisselle doux, puis laissez sécher à l'air • Pour drainer l'eau du couvercle après un passage au lave-vaisselle, prenez la poignée du couvercle et tenez-le verticalement au-dessus de l'évier, puis tournez-le sur 360° – comme si vous tourniez le volant de votre voiture
Base de l'appareil				<ul style="list-style-type: none"> • Après chaque utilisation, essuyez la condensation du bord du collecteur de condensation puis videz-le



Veillez à ce que l'élément chauffant reste sec à tout instant.



N'immergez PAS la base de l'appareil dans de l'eau et n'essayez pas de la passer au lave-vaisselle.

Dépannage

Les sujets couverts dans le tableau suivant n'impliquent pas nécessairement une défaillance du cuiseur. Veuillez examiner le cuiseur attentivement. Contactez le service clientèle si vous avez besoin d'assistance:

- Ouvrir un billet d'assistance technique en ligne : www.support.instantpot.com
- Assistance par clavardage : www.instantpot.com/#Chat
- Courriel : support@instantpot.com
- Téléphone : 1-800-828-7280
- Suggestions, vidéos et foire aux questions : www.InstantPot.com

Les éléments et accessoires Instant Pot® sont disponibles à notre magasin en ligne : www.store.instantpot.com

Enregistrez votre appareil Instant Brands™ ici : www.instantpot.com/support/register

Problème	Raison possible	Solution
Fermeture du couvercle difficile	Le joint d'étanchéité n'est pas installé correctement	Ajustez le joint d'étanchéité et vérifiez qu'il est bien calé derrière son étagère
	La soupape à flotteur est coincée en position élevée	Appuyez doucement sur la soupape à flotteur
	Le contenu du cuiseur est toujours chaud	Abaissez lentement le couvercle sur la base de l'appareil, pour laisser la chaleur se dissiper
Ouverture du couvercle difficile	Le cuiseur est toujours sous pression	Touchez le champ Venting (Évacuation), puis sélectionnez NR (Évacuation naturelle). Si la pression n'a pas été déchargée entièrement après 60 minutes, contactez l'équipe de service clients
	La soupape à flotteur est coincée en position élevée	Vérifiez que la pression a été évacuée entièrement
Le couvercle est collé au récipient interne	Le refroidissement du récipient interne peut créer une aspiration qui le fait adhérer au couvercle	Pour évacuer le vide, touchez le champ Venting (Évacuation) afin de basculer sur QR (Évacuation rapide)
Fuite de vapeur sur le côté du couvercle	Pas de joint d'étanchéité dans le couvercle	Installez le joint d'étanchéité
	Joint d'étanchéité endommagé	Remplacez le joint d'étanchéité
	Étagère du joint déformée ou décentrée	Retirez le joint d'étanchéité et vérifiez ceci. Contactez l'équipe de service clients
	Particules alimentaires fixées sur le joint	Nettoyez le joint d'étanchéité
	Couvercle pas fermé correctement	Ouvrez puis fermez à nouveau le couvercle
	Le rebord du récipient interne peut être déformé	Vérifiez la présence d'une déformation et communiquez avec l'équipe du Service à la clientèle

Dépannage

Problème	Raison possible	Solution
La soupape à flotteur ne s'élève pas	Débris d'aliments sur la soupape à flotteur ou dans la zone l'entourant	Retirez la soupape à flotteur du couvercle, nettoyez-la, puis nettoyez son capuchon en silicone et la zone du couvercle les entourant
	Capuchon en silicone de la soupape à flotteur usé	Remplacez la soupape à flotteur
	Trop peu de liquide dans le récipient interne	Ajoutez au moins 1½ tasse (375 ml / 12 oz) de liquide non épais dans le récipient interne
	Soupape à flotteur obstruée par le mécanisme de verrouillage du couvercle	Ouvrez puis fermez complètement le couvercle
	Aucune chaleur dans le récipient interne/la base du récipient interne peut être endommagée	Assurez-vous que le récipient interne est au niveau de l'élément chauffant; effectuez un « essai initial » pour vérifier le fonctionnement; communiquez avec l'équipe du Service à la clientèle
Ne mettez pas l'unité sous tension	Connexion électrique défectueuse ou panne de courant	Vérifiez que le cordon amovible est branché solidement dans la prise d'alimentation de la base. Essayez le cuiseur sur d'autres prises secteur
	Le fusible du cuiseur a sauté	Contactez l'équipe de service clients
Claquement ou léger craquement occasionnel	Expansion de la plaque de pression en raison des fluctuations de température	C'est normal. Le claquement indique que le relais de puissance fonctionne
	Le fond du récipient interne est mouillé	Essayez le fond du récipient interne avant de le mettre sur l'élément
Fuite de vapeur/sifflement mineure au niveau de la poignée d'évacuation de la vapeur pendant le cycle de cuisson	Régulation de la pression en excédent pendant le cycle de cuisson	C'est normal
Auto-diagnostic à l'écran	Le mot Lid (Couvercle) est affiché car le couvercle n'est pas utilisé correctement	Vérifiez que le couvercle est fermé correctement. N'utilisez pas le couvercle pendant le programme intelligent Sauté (Sauteuse)
	Les mots Food burn (Aliments brûlés) sont affichés car des ingrédients sont brûlés	Mélangez les ingrédients pour éviter qu'ils brûlent et ajoutez de l'eau selon le nécessaire
	Les lettres noPr sont affichées, car la pression est insuffisante	Ajoutez au moins 1½ tasse (375 ml / 12 oz) de liquide non épais dans le récipient interne
	Les lettres PrSE sont affichées en raison d'un excédent de pression	Appuyez sur la touche Cancel (Annuler) et laissez le cuiseur se refroidir pendant 60 minutes. Contactez l'équipe de service clients si la pression n'est pas évacuée entièrement
	Le mot Alt (Altitude) est affiché car la température cible de mise en con-sERVE n'est pas atteinte ou le réglage d'altitude est incorrect.	Appuyez sur la touche Cancel (Annuler). Confirmez votre altitude actuelle et entrez la valeur d'altitude correcte dans le cuiseur. Redémarrez la cuisson

Dépannage

Problème	Raison possible	Solution
De la vapeur jaillit par la poignée d'évacuation de la vapeur lorsque l'évacuation n'est pas activée	La poignée d'évacuation de la vapeur n'est pas positionnée correctement	Retirez la couverture et la poignée d'évacuation de la vapeur et vérifiez qu'il n'y a pas de débris alimentaires; repositionnez les éléments
	Trop peu de liquide dans le récipient interne	Ajoutez au moins 1½ tasse (375 ml / 12 oz) de liquide non épais dans le récipient interne
	Défaillance de la commande de la sonde de pression	Contactez l'équipe de service clients
Les témoins clignotent et un code d'erreur apparaît à l'écran	C5 : Le récipient interne n'est pas calé correctement	Retirez le récipient interne et repositionnez-le dans la base de l'appareil
		Ajoutez un plus grand volume d'aliments et d'eau dans le récipient interne
Les témoins clignotent et un code d'erreur apparaît à l'écran	C1, C2, C6, C6H, C6L, E1, E2, E5, E6, E11, E12, E13, E14, E15, E16, E17, E18 et E19	Contactez l'équipe de service clients

Garantie

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 annulera 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.

Garantie

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.

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 DISEPOSEZ 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 <https://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 www.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.

Indice

A

Affichage de la cuisson et de l'heure locale	16
Ajout du ferment lactique	28
Ajustement de l'altitude	12, 16, 24

B

Base de l'appareil	6, 8, 9, 10, 11, 29
--------------------	---------------------

C

Canning (Mise en conserve) – Stérilisation des bocaux	2, 22
Celsius à Fahrenheit	16
Champ de la température	12
Champ de niveau de pression	12
Champs d'évacuation	12
Codes d'erreur	31
Collecteur de condensation	6, 9
Cordon d'alimentation amovible	3, 5, 6, 11, 31
Couvercle	6, 7
Couvercle en verre	25
Cuillère à soupe	6

D

Déglacer	24, 31
Délai de mise en marche	12, 17
Dépannage	30, 31
Dimensions	5
Dispositif antiblocage	2, 7, 10, 29
Drain de condensation	8

E

Écran tactile ACL	8, 12
Équipe de service clients	30
Élément chauffant	3, 8, 11
Ergots du couvercle	7, 8
Espace nécessaire au-dessus	21
Étagère du joint d'étanchéité	7, 11
Étiquette signalétique	9
Évacuation naturelle	13
Évacuation pulsée	13
Évacuation rapide	13

F

Fermentation	28
Fonction sonore activée / désactivée	12

G

Garantie	32, 33
Garantie limitée	32, 33
Glissières du collecteur de condensation	9
Goupille de verrouillage du couvercle	7
Grille de cuisson à la vapeur avec poignées	6
Grille pour cuisson à la vapeur avec poignées	6
Guide de démarrage rapide	6

H

Horloge / Règlement de l'heure locale	12, 16
---------------------------------------	--------

J

Joint d'étanchéité en silicone	4, 6, 7, 11, 18, 29, 30
--------------------------------	-------------------------

K

Keep Warm (Réchaud)	12, 16
----------------------------	--------

L

Liquides acceptables	18
Livre de recettes	6

M

Manuel	6
Marques de position du couvercle	7, 9
Mesures de protection importantes	2-4
Méthodes d'évacuation	13
Mini mitaines en silicone	6, 29
Mise en conserve basse pression	22
Modèle	5
Molette de sélection centrale	8, 12

N

NutriBoost™	20
-------------	----

P

Panneau de commande	12
Pasteurisation	28
Pipe d'évacuation de la vapeur	7, 10
Poids	5
Poignée du couvercle	7
Poignée d'évacuation de la vapeur	7, 10
Poignées du cuiseur	2, 8
Pression max. de mise en conserve	21, 22, 33
Prise d'alimentation de la base	8, 31
Puissance	5

R

Récipient externe en acier inoxydable	8
Récipient interne	3, 6, 11, 18
Réglages du système	12
Réinitialisation (programmes intelligents spécifiques)	16
Réinitialisation (tous les réglages)	16

S

Sacs de cuisson	26
Sonde thermique	7
Soupape à flotteur	2, 3, 7, 15, 29, 30, 31
Sous Vide (Cuisson sous vide)	26, 27
Système d'évacuation	10

T

Tasse à mesurer le riz	6
Témoin de pression	12, 15
Témoins de niveau de remplissage	18
Témoin de progrès de cuisson	12
Tension	5
Test d'eau	14-15
Test initial	14, 15
Touches de programme intelligent	12
Touche de démarrage	12
Truelle à riz	6

Y

Yogurt (Yaourtière)	28
----------------------------	----

Spécifications du produit



Modèle : Max



1100 W



120V ~ 60Hz



6 pintes
5,7 litres



13,25 livres
6,01 kg



po : 13,8 L x 13,8 W x 13 H
cm : 35 L x 35 W x 33 H

Instant Pot®

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

Téléphone : 1 800-828-7280
Site Internet : www.InstantPot.com
Magasin : www.Store.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 :

facebook.com/groups/instantpotcommunity



@instantpot



@theinstantpot



@instantpotofficial



@instantpot



@instantpot

Copyright © 2018 Instant Brands™ Inc.