

Instant Pot® série Viva



Mode d'emploi

Application de recettes gratuite Instant Pot®

- Plus de 500 recettes gratuites
- Conseils pour les nouveaux utilisateurs
- Vidéos de mise en route



Disponibles sur l' Mac App Store

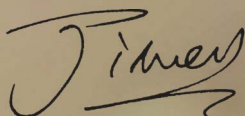
DISPONIBLE SUR
 Google Play

Bienvenue dans l'univers culinaire de Instant Pot® !

Merci d'avoir choisi un cuiseur intelligent Instant Pot®! Notre vision pour Instant Pot® est de vous fournir les bons outils afin d'optimiser la préparation de vos repas. Nos cuiseurs intelligents sont conçus pour vous faire gagner du temps, remplacer plusieurs appareils dans votre cuisine et préparer des repas sains et savoureux, de manière sécuritaire, pratique et fiable.

Nous avons collaboré avec des chefs, des auteurs et des blogueurs pour créer un recueil de recettes qui, nous l'espérons, saura vous plaire! Vous pouvez également télécharger l'appli de recettes Instant Pot® pour obtenir plus de 500 recettes supplémentaires, des vidéos et bien plus encore.

Bonne cuisson avec Instant Pot®! »



Robert J. Wang
Fondateur, PDG



Table des matières

Précautions importantes	1 - 4
Cordon détachable	5
Spécifications	5
Aperçu	6
Dispositif antiblocage	6
Commandes et fonctions	7 - 8
Programmes intelligents	9 - 10
Pour commencer	11 - 12
Essai initial	13
Cuisson sous pression	14 - 16
Cuisson sans pression	17 - 20
Conseils d'utilisation	21
Entretien et nettoyage	22
Dépannage	23 - 24
Garantie	25 - 26

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, certaines précautions de base devraient toujours être respectées :

1. LISEZ TOUTES LES DIRECTIVES.
2. Ne touchez pas aux surfaces chaudes. Manipulez et transportez l'appareil uniquement à l'aide des poignées sur les côtés.
3. Une surveillance étroite doit être exercée lorsque l'appareil est utilisé à proximité d'enfants.
4. 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.
5. **▲MISE EN GARDE** Faire preuve d'une très grande prudence lorsque vous déplacez un appareil contenant des liquides chauds. Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est sous pression.
6. N'utilisez pas l'appareil pour d'autres utilisations que celles pour lesquelles il a été conçu.
7. Cet appareil cuit sous pression. Toute utilisation inappropriée peut entraîner des brûlures. Assurez-vous que l'appareil est bien fermé avant l'utilisation. Veuillez consulter la section « Pour commencer ».
8. Ne remplissez pas l'appareil à plus des deux tiers (2/3). Pour la cuisson d'aliments qui prennent du volume à la cuisson, comme le riz ou les légumes déshydratés, ne remplissez pas l'appareil à plus de la moitié (1/2). Trop remplir l'appareil risquerait de boucher le conduit d'évacuation et d'entraîner une pression excessive. Veuillez consulter la section « Cuisson sous pression ».
9. Avant chaque emploi, vérifiez que la soupape/poignée d'évacuation de la vapeur, le conduit d'évacuation de la vapeur, le dispositif antiblocage et la soupape à flotteur ne sont pas bouchés.
10. N'ouvrez pas l'appareil avant qu'il ait refroidi et que toute la pression ait été évacuée. Si la soupape à flotteur est encore levée et/ou que le couvercle est difficile à ouvrir, cela indique que l'appareil est encore sous pression : ne forcez pas pour l'ouvrir. Toute pression dans l'appareil peut être dangereuse. Veuillez consulter la section « Pour commencer » pour des directives quant à la façon sécuritaire de retirer le couvercle.
11. N'utilisez pas cet appareil pour frire sous pression avec de l'huile.



Lisez et sauvegardez les précautions importantes. Lorsque vous utilisez des autocuiseurs, des précautions de sécurité de base doivent toujours être respectées.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

12. **⚠ MISE EN GARDE** Afin de prévenir les électrocutions, n'immergez jamais le cordon d'alimentation, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
13. Attachez toujours d'abord la fiche à l'appareil, puis branchez le cordon dans la prise de courant. Pour déconnecter, éteignez l'appareil, puis débranchez la fiche de la prise de courant.
14. Débranchez le cordon de la prise de courant après l'utilisation et avant le nettoyage. Laissez refroidir l'appareil avant de placer ou de retirer des pièces et avant le nettoyage ou l'entreposage.
15. Ne faites jamais fonctionner un appareil dont la fiche ou le cordon est endommagé, ou après son mauvais fonctionnement ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit.
16. L'utilisation d'accessoires qui ne sont pas recommandés par le fabricant de l'appareil peut entraîner des blessures.
17. Ne pas utiliser à l'extérieur. Ne pas utiliser à des fins commerciales. Pour utilisation domestique seulement.
18. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre de la table ou du plan de travail ni toucher des surfaces chaudes.
19. Conçu pour être utilisé sur le comptoir seulement. Gardez l'appareil sur une surface stable et résistante à la chaleur. Ne placez pas l'appareil sur une surface susceptible de bloquer les fentes sous celui-ci.
20. **⚠ AVERTISSEMENT** Les aliments renversés peuvent provoquer des brûlures graves. Gardez l'appareil et le cordon d'alimentation hors de la portée des enfants. Ne laissez jamais pendre le cordon d'alimentation du bord du comptoir, n'utilisez jamais de prise de courant située sous le comptoir, et n'utilisez jamais avec une rallonge électrique.
21. Avant d'insérer le récipient interne dans l'appareil, essuyez l'extérieur du récipient interne et l'élément chauffant pour confirmer qu'ils sont secs et exempts de débris de nourriture.
22. N'essayez pas de réparer, remplacer ou modifier des composants de l'appareil. Cela pourrait poser un risque d'électrocution, d'incendie ou de blessure, et annulera la garantie.
23. N'utilisez pas l'appareil près de l'eau ou de flammes. Gardez l'appareil à l'abri de la lumière directe du soleil.



Lisez et sauvegardez les précautions importantes. Lorsque vous utilisez des autocuiseurs, des précautions de sécurité de base doivent toujours être respectées.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

24. Ne vous penchez pas ou ne placez pas vos mains ou votre visage au-dessus de la soupape/poignée d'évacuation de la vapeur ou de la soupape à flotteur lorsque l'appareil est en marche ou qu'il contient une pression résiduelle. Ne touchez pas la partie métallique du couvercle lorsque l'appareil est en marche; cela pourrait entraîner des blessures.
25. Ne couvrez pas et n'obstruez pas la soupape/poignée d'évacuation de la vapeur et la soupape à flotteur avec un chiffon ou d'autres objets. L'obstruction de la soupape/poignée d'évacuation de la vapeur et de la soupape à flotteur peut être dangereuse et entraîner des blessures.
26. Lorsque vous cuisinez de la viande avec la peau (p. ex., saucisse avec boyau), la peau peut gonfler lorsqu'elle est chauffée. Ne percez pas la peau tant qu'elle est gonflée, cela pourrait entraîner des brûlures.
27. Éteignez l'appareil si de la vapeur s'échappe constamment de la soupape/poignée d'évacuation de la vapeur ou de la soupape à flotteur pendant plus de 3 minutes. Il peut y avoir de la pression résiduelle dans l'appareil. Laissez refroidir l'appareil naturellement ou évacuez la pression excessive avant d'ouvrir. Veuillez consulter la section « Dépannage ».
28. Éteignez l'appareil si de la vapeur s'échappe des côtés du couvercle et assurez-vous que le joint d'étanchéité est bien installé. Veuillez consulter la section « Pour commencer ».
29. Ne modifiez pas les mécanismes de sécurité.
30. N'utilisez pas l'appareil avec une alimentation électrique d'une autre tension que 120 V/60 Hz pour l'Amérique du Nord. N'utilisez pas l'appareil avec des convertisseurs de puissance ou des adaptateurs.
31. Lorsque vous cuisez sous pression des aliments dont la texture est pâteuse ou épaisse, ou qui ont une teneur élevée en gras/huile, le contenu peut éclabousser lors de l'ouverture du couvercle. Suivez les directives de la recette pour la méthode d'évacuation de la pression. Lorsque la vapeur est complètement évacuée, secouez doucement l'appareil puis évacuez la vapeur à nouveau, au besoin, avant de retirer le couvercle.
32. Cet appareil ne devrait pas être utilisé par des enfants; par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales peuvent empêcher que l'appareil soit utilisé de manière sécuritaire; ou par des personnes ayant des connaissances limitées concernant l'utilisation de l'appareil. Une surveillance étroite doit être exercée lorsque cet appareil est utilisé à proximité de ces personnes.



Lisez et sauvegardez les précautions importantes. Lorsque vous utilisez des autocuiseurs, des précautions de sécurité de base doivent toujours être respectées.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

33. N'utilisez pas l'appareil sur un comptoir qui pourrait craquer à cause d'une chaleur inégale, comme les surfaces de pierre ou de granit. Si vous souhaitez faire fonctionner l'appareil sur un tel comptoir, placez un tapis résistant à la chaleur sous l'appareil.

CONSERVEZ CES DIRECTIVES



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



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



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




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



Lisez et sauvegardez les précautions importantes. Lorsque vous utilisez des autocuiseurs, des précautions de sécurité de base doivent toujours être respectées.

Cordon détachable

AVERTISSEMENT



Electrical Shock Hazard

Plug into a grounded 3 prong outlet.

Do not remove ground prong.

Do not use an adapter.


Do not use an extension cord.

Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.

Instructions spécifiques au cordon d'alimentation

Conformément aux exigences de sécurité d'UL, un cordon d'alimentation court (0,6 m à 0,9 m) est fourni afin de réduire les risques d'enchevêtrement et de trébuchement.

Cet appareil possède une fiche à trois broches (mise à la terre). Afin de réduire le risque d'électrocution, branchez le cordon d'alimentation dans une prise de courant électrique raccordée à la terre (mise à la terre) facilement accessible.



AVERTISSEMENT

Spilled food can cause serious burns.

Keep appliance & cord away from children.

NEVER:

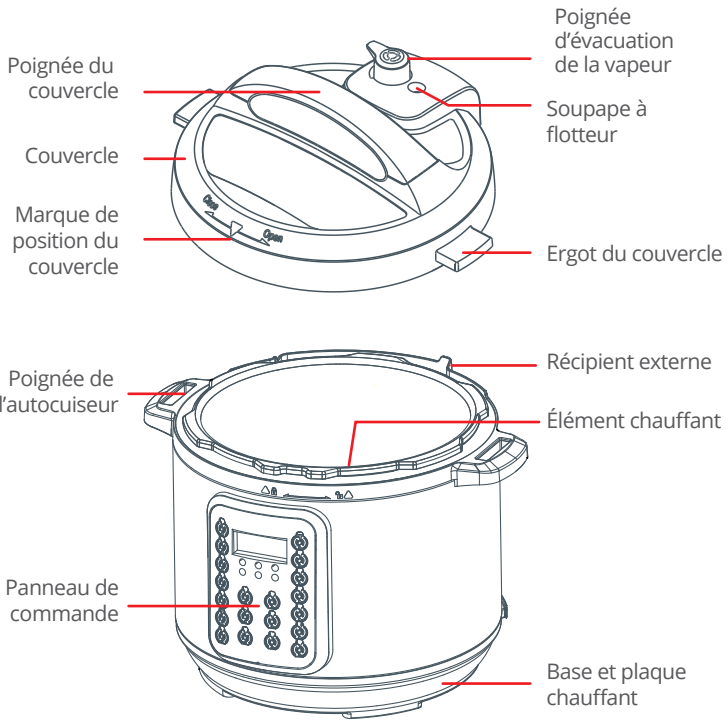
- Drape cord over edge of counter.
- Use outlet below counter.
- Use extension cord.

Spécifications

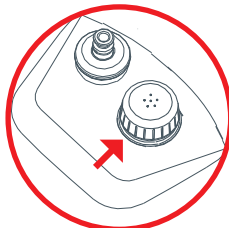
Modèle	Alimentation Électrique	Puissance Nominale	Volume	Dimension du Recipient Intérieur	Dimension du Produit	Poids
Viva 60	120V~60Hz	1000 W	6 pintes	15,7 x 23,9 cm 6,2 x 9,4 in.	34L x 31W x 31,7H cm 13,4 x 12,2 x 12,5 in.	5,37 kg 11,84 lbs

Les modèles énumérés dans ce tableau sont représentatifs de l'ensemble des cuiseurs intelligents de la série Viva. Veuillez visiter le www.InstantPot.com pour une liste complète des couleurs et motifs offerts.

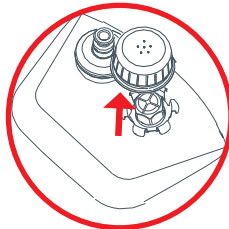
Aperçu



Dispositif antiblocage



Pour mettre en place:
Mettre le dispositif antiblocage en place et appuyer vers le bas



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

Commandes et fonctions

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



Panneau de commande

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

Commandes et fonctions

La touche « **Pressure Level** » règle les paramètres de pression « High » (pression élevée) et « Low » (pression basse) pour les programmes de cuisson sous pression.

Son ON/OFF
Appuyer et maintenir la touche « - » pendant 3 secondes pour désactiver le son. Appuyer et maintenir la touche « + » pendant 3 secondes pour activer le son.

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



La touche « **Keep Warm** » active et désactive la fonction Réchaud Automatique

La touche « **Cancel** » (Annuler) permet de terminer, en tout temps, un programme de cuisson, ou permet de remettre les paramètres par défaut de l'autocuiseur en appuyant et en maintenant cette touche jusqu'à ce que l'autocuiseur émette un signal sonore.

Pression de fonctionnement

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

Température de travail: 115°C - 118°C (239°F ~ 244°F)

Programmes de cuisson sans pression

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

Fonction de cuisson lente: Mode moins: 82-87,8°C / 180-190°F; Mode normal: 87,8-93°C / 190-200°F;

Mode plus: 93-99°C / 200-210 °F;

Fonction Sauté: Mode moins: 135 -150°C (275 -302°F); Mode normal: 160 -176°C (320 -349°F);

Mode plus: 175 - 210°C (347 - 410°F)



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

Programmes intelligents

Programme	Mode	Fonctions de cuisson	Notes spéciales
Soup Broth	Less	Soupe sans viande	La soupe/le bouillon demeure clair(e) parce que le liquide n'atteint pas de gros bouillons. lors de la cuisson sous pression.
	Normal	Soupe avec viande	
	More	Bouillon d'os riche	
Meat Stew	Less	Texture moelleuse	Choisir des modes différents selon la texture de viande désirée.
	Normal	Texture très moelleuse	
	More	Texture de viande qui se détache facilement de l'os	
Bean Chili	Less	Consistance moins molle	Choisir des modes différents selon la texture de haricot désirée.
	Normal	Consistance molle	
	More	Consistance très molle	
Egg	Less	Œufs à la coque	Preset times are intended for extra large eggs. Adjust cooking time to account for different egg sizes.
	Normal	Medium boiled eggs.	
	More	Œufs durs	
Slow Cook	Less	Correspond au réglage de température BAS dans une mijoteuse traditionnelle	Programme de cuisson sans pression. Vous pouvez aussi utiliser le couvercle de verre Instant Pot® offert en option.
	Normal	Correspond au réglage de température MOYEN dans une mijoteuse traditionnelle	
	More	Correspond au réglage de température ÉLEVÉ dans une mijoteuse traditionnelle	
Rice	Less	Riz blanc al dente	L'écran DEL affichent « Auto » jusqu'à ce que le compte à rebours du temps de cuisson commence.
	Normal	Riz blanc normal	
	More	Riz blanc plus moelleux	
Multigrain	Less	Riz sauvage, riz brun, haricots velus (mungo), etc.	Choisir des modes différents selon le type de céréales et la texture désirée.
	Normal	Riz sauvage, riz brun, haricots velus (mungo), etc.	
	More	Céréales plus dures ou un mélange de céréales et de haricots.	Le programme comprend 45 minutes de trempage dans l'eau tiède avant les 60 minutes de cuisson sous pression.
Cake	Less	Gâteaux moelleux plus légers	Ajuster le temps de cuisson pour différentes recettes.
	Normal	Gâteaux moelleux plus denses	
	More	Gâteaux au fromage à la new-yorkaise	

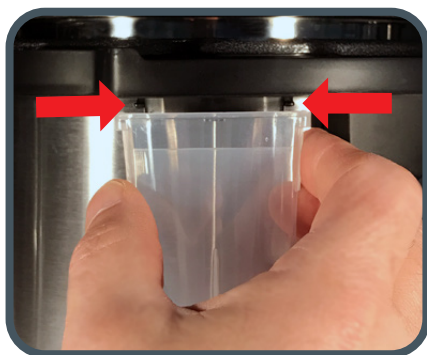
Programmes intelligents

Programme	Mode	Fonctions de cuisson	Notes spéciales
Porridge	Less	Avoine	⚠️ AVERTISSEMENT NE PAS utiliser la méthode « Quick Release » puisque du liquide épais éclaboussera à l'extérieur et bloquera la poignée d'évacuation de la pression.
	Normal	Bouillie/congee de riz blanc.	
	More	Bouillie/congee de riz avec un mélange de diverses céréales et divers haricots.	
Steam	Less	Légumes	Utiliser le trépied fourni pour élever les aliments au-dessus de l'eau et utiliser la méthode « Quick Release » (Évacuation rapide) pour éviter de surcuire les aliments.
	Normal	Poisson et fruits de mer	
	More	Viande	
Sauté (Brown)	Less	Mijoter, épaissir et faire réduire des liquides	⚠️ AVERTISSEMENT NE JAMAIS mettre le couvercle lorsque vous faites sauter. Par mesure de sécurité, le temps maximal est de 30 minutes.
	Normal	Saisir à la poêle	
	More	Sauter ou brunir la viande	
Sterilize	Less	Pasteurisation de produits laitiers.	Pas de stérilisation sous pression à 83 °C.
	Normal	Stérilisation d'ustensiles et mise en conserve de fruits et de légumes acides.	Stérilisation à basse pression à 115 °C. Non conçu pour mettre de la viande en conserve.**
	More	Stérilisation d'ustensiles et mise en conserve de fruits et de légumes acides.	Stérilisation à haute pression à 115 °C. Non conçu pour mettre de la viande en conserve.**
Yogurt	Less	Jiu Niang, un dessert de riz fermenté et gluant.	Le temps de fermentation de base est de 24 heures. Vous pouvez ajuster le temps selon votre recette.
	Normal	Fermenter le lait lors de la préparation de yogourt.	« Yogt » s'affichera sur l'écran lorsque le cycle est terminé.
	More	Pasteuriser le lait lors de la préparation de yogourt.	« boil » s'affichera sur l'écran.
Pressure Cook	Less	Programmation manuelle du niveau de pression et du temps de cuisson selon vos recettes préférées ou vos habitudes culinaires.	Appuyer sur la touche « Pressure Level » pour ajuster les niveaux de pression et les touches + / - pour modifier le temps de cuisson.
	Normal		
	More		

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

Pour commencer

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



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

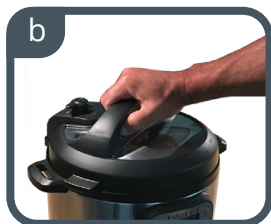


La poignée d'évacuation de la vapeur ne devrait pas être bloquée sur le couvercle, elle devrait être assez lâche.

Pour commencer

Avant d'utiliser votre Instant Pot® :

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



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

Essai initial



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



Essai initial

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

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



Le cycle de préchauffage commencera et l'autocuiseur affichera « **ON** » (En marche). De la vapeur s'échappera jusqu'à ce que la soupape à flotteur soit soulevée. La fonction « **Steam** » commencera après quelques minutes, lorsque la pression désirée est atteinte.

L'autocuiseur émettra un signal sonore et basculera automatiquement vers le mode « **Keep Warm** » si la fonction « **Keep Warm** » est activée.

Cuisson sous pression

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

⚠️ AVERTISSEMENT



Ne remplissez pas le récipient interne à plus du 2/3 de sa capacité. Pour les aliments qui prennent de l'expansion à la cuisson, tels le riz et les légumes déshydratés, ne remplissez pas le récipient interne à plus de la moitié (1/2) de sa capacité.

Lorsque le processus de cuisson est commencé, vous pouvez appuyer sur la touche « **Cancel** » à tout moment pour mettre fin au programme. L'autocuiseur basculera en mode veille.

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



- 3 Brancher le cordon d'alimentation. L'écran DEL affichera « **OFF** », indiquant que l'autocuiseur est en mode veille.



- 4 Choisir une fonction de cuisson sous pression : « **Pressure Cook** », « **Rice** », « **Soup/Broth** », « **Meat/Stew** », « **Bean/Chili** », « **Multigrain** », « **Porridge** », « **Cake** », « **Egg** », « **Sterilize** » OU « **Steam** ».

Cuisson sous pression

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

Pour	Appuyer sur la touche	Followed by these steps...
Modifier le temps de cuisson	Touche de fonction du programme de cuisson de votre choix	Choisir parmi trois durées de cuisson préétablies, « Normal », « Less » et « More » en appuyant de façon répétée sur la fonction du programme de cuisson que vous souhaitez ajuster.
	+ / -	Augmenter / diminuer le temps; appuyer et maintenir enfoncé pour un changement plus rapide
Modifier la pression	Pressure Level	Sélectionner « High » ou « Low »
Régler le délai de mise en marche	Delay Start	<ol style="list-style-type: none">1. Utiliser les touches « + / - » pour régler le nombre d'heures2. Appuyer à nouveau sur « Delay Start »3. Utiliser les touches « + / - » pour régler le nombre de minutes

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

Lorsque le cycle de cuisson est terminé, l'autocuiseur émet un signal sonore et bascule en mode « **Keep Warm** » (Réchaud) si la fonction « Réchaud Automatique » est activée. L'écran DEL affiche le temps écoulé (par exemple : L0:02). Après 10 heures, l'autocuiseur s'éteint.



Cuisson sous pression

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

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

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

⚠ AVERTISSEMENT



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



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

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

Cuisson sans pression

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

Sauté

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

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



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

⚠ AVERTISSEMENT

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

Cuisson sans pression

Cuisson lente

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



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

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

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

Cuisson sans pression

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

Yogurt

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



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

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

Cuisson sans pression

2 Refroidir le lait

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

3 Ajouter la culture de départ

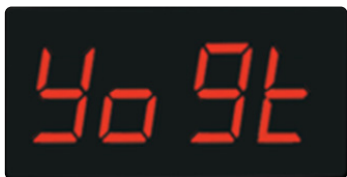
- Ajouter la culture de départ au lait tiède dans le récipient interne.
- Remettre le récipient interne dans l'autocuiseur et fermer le couvercle.



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

4 Fermenter le yogourt











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



AVERTISSEMENT

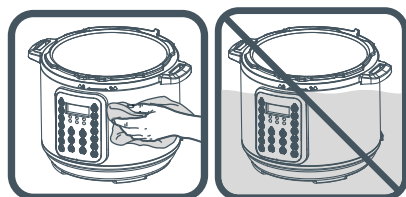
- Être très prudent lorsque vous tournez la poignée d'évacuation de la vapeur en position « **Venting** » (Évacuation). Garder les mains et le visage à l'écart de l'ouverture d'où s'échappe la vapeur. Le non-respect de cette consigne pourrait engendrer des brûlures ou des blessures graves.
- Ne pas ouvrir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

Entretien et nettoyage

Composants	Méthode de nettoyage			Conseils de nettoyage
	Va au lave-vaisselle	Laver à la main (immerger)	Laver avec un chiffon humide	
Accessoires <ul style="list-style-type: none"> • Support de cuisson vapeur • Louche • Cuillère à riz • Tasse à mesurer pour le riz 				<ul style="list-style-type: none"> • Ne jamais utiliser de détergent chimique puissant, de tampon à récurer ou de poudre abrasive sur l'ensemble des composants.
Petites pièces <ul style="list-style-type: none"> • Dispositif antiblocage • Joint d'étanchéité • Poignée/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"> • Retirer toutes les petites pièces et les nettoyer tous les quelques cycles de cuisson et chaque fois que des débris alimentaires sont visibles. • Entreposer les joints d'étanchéité dans un endroit bien aéré afin de réduire l'odeur résiduelle des repas parfumés.
Cordon détachable				<ul style="list-style-type: none"> • Ne pas nettoyer les broches du cordon détachable. • Ne pas submerger le cordon détachable dans l'eau.
Récipient interne				<ul style="list-style-type: none"> • Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs ou de tampons à récurer pour le récipient interne. • Les taches tenaces causées par l'eau dure peuvent devoir être frottées avec une éponge humide et du vinaigre pour disparaître. • Si des résidus d'aliments durs ou brûlés sont présents au fond, laisser tremper dans l'eau chaude pendant quelques heures pour faciliter le nettoyage.
Couvercle				<ul style="list-style-type: none"> • Veiller à enlever toutes les petites pièces avant de nettoyer. • Laver avec de l'eau chaude et du savon doux et laisser sécher à l'air. • Veiller à drainer toute l'eau en tenant le couvercle à la verticale et en le tournant d'un demi-tour.
Base du cuiseur				<ul style="list-style-type: none"> • Essuyer le rebord du caisson et vider le collecteur de condensation après chaque utilisation. • Ne jamais utiliser de détergent chimique puissant, de tampon à récurer ou de poudre abrasive sur l'ensemble des composants.



Veiller à ce que l'élément chauffant demeure sec en tout temps.



NE PAS immerger la base du cuiseur dans l'eau ni la mettre au lave-vaisselle.

Dépannage

Si vous rencontrez le moindre problème avec cet autocuiseur, avez besoin d'assistance technique ou avez besoin d'informations sur les conditions de retour, veuillez contacter l'équipe de soutien d'Instant Pot® par l'entremise des méthodes suivantes:

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

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

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

Problème	Raison possible	Solution
Difficulté à fermer le couvercle	Le joint d'étanchéité n'est pas installé correctement	Bien repositionner le joint d'étanchéité.
	La soupape à flotteur est en position haute	Appuyer doucement sur la soupape à flotteur vers le bas.
Difficulté à ouvrir le couvercle	L'autocuiseur est sous pression	Positionner la poignée d'évacuation de la vapeur en position « Venting » pour réduire la pression interne. Ouvrir le couvercle après évacuation complète de la pression.
	La soupape à flotteur est coincée en position haute	Appuyer doucement sur la soupape à flotteur avec un crayon ou un ustensile long.
De la vapeur s'échappe du côté du couvercle	Pas de joint d'étanchéité	Installer le joint d'étanchéité
	Joint d'étanchéité endommagé	Remplacer le joint d'étanchéité
	Des débris sont collés au joint d'étanchéité	Nettoyer le joint d'étanchéité
	Le couvercle n'est pas fermé correctement	Ouvrir puis refermer le couvercle

Dépannage

Problème		Raison possible	Solution
De la vapeur s'échappe de la soupape à flotteur pendant plus de 2 minutes		Présence de débris d'aliments sur le joint en silicone de la soupape à flotteur	Nettoyer le joint en silicone de la soupape à flotteur
		Le joint en silicone de la soupape à flotteur est usé	Remplacer le joint en silicone de la soupape à flotteur
La soupape à flotteur ne se soulève pas		Il n'y a pas suffisamment d'aliments ou d'eau dans le récipient interne	Ajouter de l'eau conformément à la recette
		La soupape à flotteur est obstruée par la goupille de verrouillage du couvercle	Fermer le couvercle complètement, voir la section « Pour commencer »
De la vapeur s'échappe en permanence de la poignée d'évacuation de la vapeur		La poignée d'évacuation de la vapeur n'est pas en position « Sealing »	Tournez la poignée d'évacuation de la vapeur en position « Sealing »
		Défaillance du contrôle de la pression	Contactez l'assistance
Le mot « Lid » (couvercle) clignote à l'écran		Le couvercle n'est pas dans la bonne position pour le programme sélectionné	Fermer le couvercle pour une cuisson sous pression ou ouvrir le couvercle pour une cuisson sautée
L'écran reste vide après avoir branché le cordon d'alimentation		Mauvais branchement ou absence d'alimentation	Inspecter le cordon d'alimentation afin de s'assurer que le branchement est correct et vérifier que la prise murale est fonctionnelle
		Le fusible électrique de l'autocuiseur a sauté	Contactez l'assistance
Tous les ACL clignotent, accompagnés d'un code qui apparaît à l'écran et le signal sonore d'avertissement retentit	C1	Défaillance du capteur de la température	Contactez l'assistance
	C2	Défaillance du capteur de la température	Contactez l'assistance en ligne
	C5	La température est trop élevée parce que le récipient interne n'est pas placé correctement	Placer le récipient interne correctement
		La température est trop élevée parce qu'il n'y a pas d'eau dans le récipient interne	Mettre des aliments et de l'eau dans le récipient interne
	C6	Capteur de pression défectueux	Contactez l'assistance
	C6H	Capteur de pression ÉLEVÉE défectueux	
	C6L	Capteur de pression BASSE défectueux	

Dépannage

Problème	Raison possible	Solution
Riz à moitié cuit ou trop dur	Quantité d'eau insuffisante	Ajuster le ratio riz sec/eau conformément à la recette
	Ouverture prématurée du couvercle	Laisser le couvercle 5 minutes de plus après la fin du cycle de cuisson
Riz à moitié cuit ou trop dur	Quantité d'eau insuffisante	Ajuster le ratio riz sec/eau conformément à la recette
	Ouverture prématurée du couvercle	Laisser le couvercle 5 minutes de plus après la fin du cycle de cuisson
Riz trop mou	Trop d'eau	Ajuster le ratio riz sec/eau conformément à la recette
L'autocuiseur émet 5 bips sonores et affiche le message "burn" après le démarrage du programme de cuisson.	Indication de surchauffe. L'autocuiseur a réduit la température de chauffage et ne peut pas atteindre la pression de cuisson	Il est possible que des dépôts d'amidon au fond du récipient interne aient encrassé la dissipation de la chaleur. Arrêter l'autocuiseur et inspecter le fond du récipient interne
Bruit de tic-tac ou craquement occasionnel	Son de la mise sous tension et de l'augmentation de la pression sous l'effet du changement de température	Il n'y a aucune raison de s'inquiéter
	Le fond du récipient interne est humide	Assécher le fond du récipient interne avant de cuisiner
Affichage d'avertissements diagnostiqués	Les mots « Food burn » sont affichés parce que des aliments ont brûlé	Retirez les aliments du cuiseur, déglacez le récipient interne et réinsérez les aliments
	Les mots « nopr » sont affichés parce que la pression est insuffisante	Ajoutez au moins 1,5 tasse (375 mL) de liquide clair au récipient interne
	Les mots « PrSE » sont affichés parce que la pression est excessive	Tournez la poignée d'évacuation de vapeur à « Venting » pour libérer la pression interne
	Le mot « Lid » (couvercle) apparaît car le couvercle n'est pas dans la bonne position	Assurez-vous que le couvercle est bien fermé. Ne pas utiliser le couvercle lorsque vous utilisez le programme intelligent « Sauté » (Sauté)

Garantie limitée

Cette Garantie limitée est valide pour un (1) an à partir de la date d'achat originale par le consommateur. La preuve originale de date d'achat et, à la demande d'un représentant autorisé de Double Insight Inc. (« DI »), le retour de votre appareil, sont requis pour obtenir les services couverts par cette Garantie limitée. Tant que cet appareil est utilisé et entretenu conformément aux directives écrites attachées ou fournies avec l'appareil, DI va, à sa seule discrétion, soit : (i) réparer les défauts de matériaux ou de fabrication ou (ii), remplacer l'appareil. Dans l'éventualité où votre appareil serait remplacé, la Garantie limitée sur l'appareil de remplacement expirera douze (12) mois à partir de la date originale d'achat par le consommateur.

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

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

Limitations et exclusions

La responsabilité de DI, s'il en existe une, pour tout appareil ou partie d'appareil prétendument défectueux ne devra, sous aucune circonstance, dépasser le prix d'achat d'un appareil de remplacement comparable.

Cette Garantie limitée ne couvre pas :

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

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

Exclusion de garantie implicite

SAUF DISPOSITION EXPRESSE DES PRÉSENTES ET DANS LA MESURE AUTORISÉE PAR LA LOI, DI N'OFFRE AUCUNE GARANTIE, CONDITION OU REPRÉSENTATION EXPLICITE OU IMPLICITE, QUE CE SOIT PAR STATUT, USAGE, PRATIQUE COMMERCIALE OU AUTRE À L'ÉGARD DES APPAREILS OU PARTIES COUVERTS PAR LA PRÉSENTE GARANTIE, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, LES GARANTIES, CONDITIONS OU REPRÉSENTATIONS DE FABRICATION, DE VALEUR COMMERCIALE, DE QUALITÉ MARCHANDE, DE CONVENANCE À UNE FIN PARTICULIÈRE OU DE DURABILITÉ.

Certains États ou certaines provinces n'acceptent pas l'exclusion de garanties de valeur commerciale ou de convenance, il est donc possible que cette limitation ne vous concerne pas. Dans ces États et provinces, vous n'avez que les garanties implicites qui doivent expressément être fournies conformément à la loi applicable.

Exclusion de représentation hors garantie

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

Limitation des recours; Exclusion des dommages consécutifs et indirects

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

Vous, l'acheteur, pouvez avoir d'autres droits et recours selon les lois applicables dans votre État ou province, qui s'ajoutent à tout droit ou recours qui peuvent être applicables selon cette garantie limitée. Dans ces États et provinces, DI ne sera responsable envers vous que pour les dommages dont elle est expressément tenue d'être responsable en vertu de la loi applicable.

Enregistrement de la garantie

Dans les trente (30) jours suivant l'achat, veuillez visiter le <http://instantpot.com/support/register/> pour enregistrer votre nouvel appareil Instant Pot® et valider votre garantie. Vous devrez fournir le nom du magasin, la date d'achat et le numéro de modèle (inscrit sur la base de votre appareil), ainsi que votre nom et votre adresse. L'enregistrement nous permettra de vous tenir au courant de l'élaboration de nouveaux produits et de recettes, et de vous contacter dans le cas improbable que nous devions vous faire parvenir un avis de sécurité concernant un produit. En enregistrant votre appareil, vous reconnaissez avoir lu et compris le mode d'emploi et les avertissements indiqués dans le guide accompagnant celui-ci.

Service de garantie

Pour bénéficier d'un service en vertu de cette garantie, veuillez appeler notre département du Service à la clientèle au 1 800 828-7280 ou envoyez-leur un courriel au support@instantpot.com. Vous pouvez également créer un billet d'aide en ligne au www.InstantPot.com/support. Si nous sommes dans l'incapacité de résoudre le problème, vous pourriez être invité à envoyer votre appareil au Service d'entretien et de réparation pour un contrôle de qualité. DI n'est pas responsable des frais d'expédition liés au service de garantie, à l'exception des frais d'expédition liés au retour de votre appareil en provenance du Canada ou dans les 48 États contigus et le District de Columbia des États-Unis d'Amérique, conformément aux présentes. Lors du retour de votre appareil, veuillez indiquer votre nom, adresse, numéro de téléphone, preuve de la date d'achat originale ainsi qu'une description du problème que vous rencontrez 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

*The NPD Group Inc., Service d'extrait des ventes au détail, Catégorie des cuiseurs,
Ventes en dollars, É.-U. A et Canada, Dern. 52 sem. se term. en déc. 2017.

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

Téléphone : +1-800-828-7280

Télécopieur : +1-613-800-0726

Web : www.InstantPot.com

Courriel européen : support@instantpot.co.uk

Courriel Canada et États-Unis : support@instantpot.com

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



@instantpot



@Theinstantpot



@instantpotofficial



@instantpot



@instantpot



Tous droits réservés © Instant Pot® Company

Instant Pot®

609-0102-01