



Cuiseur à pression électrique programmable

Manuel de l'utilisateur

Modèles : IP-DUO60/80

Septembre 2016



(Les images dans le texte sont à titre de référence seulement. Veuillez vous reporter au produit réel.)

Nous vous remercions d'avoir acheté la technologie multifonctionnelle Instant Pot®. Veuillez lire attentivement le Manuel de l'utilisateur avant de l'utiliser et le garder à un endroit pratique pour consultation future.

Table des matières

SÉCURITÉS IMPORTANTES	3
Instructions pour les ensembles de cordons spéciaux	4
Introduction du produit	4
Caractéristiques du produit	5
Spécifications	5
Accessoires du produit inclus	6
Accessoires de produits à acheter	7
Avant la première utilisation	8
Installation du collecteur de condensation	8
Enlèvement et rétablissement du bouclier anti-blocage	8
Enlèvement et installation de l'anneau de scellement	8
Porte-couvercle sécuritaire	9
Préparation à la cuisson	9
Contrôles et états de la cuisinière	11
Panneau de commande	11
États de la Cooker	12
Opération Keys	12
Clés de fonction	13
Cuisiner avec votre passeport instantané	14
Essai initial	14
Cuisine sous pression	15
Cuisson lente	16
Cuisson différée avec minuterie	17
Sautéing	17
Réchauffage	18
Faire du yogourt	18
Faire du Jiu Niang	18
Opérations avancées	19
Soins et entretien	19
Nettoyage	20
Dépannage	20
Garantie limitée	23

SÉCURITÉS IMPORTANTES

Votre Pot® instantané cuit sous pression. Lorsque vous utilisez des autocuiseurs, vous devez toujours respecter les précautions de sécurité de base.

VEUILLEZ LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS.

1. Ne pas toucher aux surfaces chaudes de l'autocuiseur. Utiliser les poignées seulement.
2. Cet appareil ne doit pas être utilisé près des enfants ou par des personnes handicapées ou dont les connaissances de l'utilisation des autocuiseurs sont limitées.
3. Ne pas placer l'autocuiseur dans un four chauffé ou sur une surface chaude.
4. Il faut être extrêmement prudent lorsqu'on déplace un autocuiseur contenant des liquides chauds.
5. N'utilisez pas d'autocuiseur pour une utilisation autre que celle prévue.
6. Destiné à l'utilisation au comptoir. Pour usage domestique seulement. Ne pas utiliser à l'extérieur sans surveillance.
7. Cet appareil cuit sous pression. Assurez-vous toujours qu'il y a au moins une tasse à mesurer de liquide pour que l'autocuiseur puisse pressuriser. Une mauvaise utilisation peut entraîner des blessures à l'écaillage. S'assurer que l'appareil est bien fermé avant de l'utiliser. Veuillez consulter « Préparation à la cuisson ».
8. Pour tous les programmes de cuisson sous pression, ne remplissez pas l'unité sur les 2/3 pleins. Lorsque vous cuisinez des aliments qui prennent de l'expansion pendant la cuisson, comme des grains, des haricots et des légumes séchés, ne remplissez pas l'unité plus de la moitié. Le remplissage excessif peut causer un risque d'obstruction de la soupape de décharge de pression et d'apparition d'une pression excessive. Veuillez consulter « Préparation à la cuisson ».
9. Sachez que certains aliments, comme la compote de pommes, les canneberges, l'orge perlée, le gruau et d'autres céréales, les pois cassés, les nouilles, les macaronis, la rhubarbe et les spaghettis, peuvent contenir de la mousse, de la mousse, de la mousse, du gruau, et obstruer la libération de pression. Ces aliments ne doivent pas être cuits dans un autocuiseur.
10. Vérifiez toujours si la soupape de relâchement de pression, la soupape à flotteur et le blindage anti-blocage sont obstrués avant de les utiliser.
11. Assurez-vous que la poignée de relâchement de la pression est en position d'étanchéité pour tous les programmes de cuisson sous pression.
12. N'ouvrez pas l'autocuiseur tant que l'appareil n'a pas refroidi et que toute la pression interne n'a pas été relâchée. Si les poignées sont difficiles à détacher, cela indique que l'appareil de cuisson est toujours pressurisé – ne pas le forcer à s'ouvrir. Toute pression dans l'autocuiseur peut être dangereuse. Veuillez consulter « Préparation à la cuisson ».
13. Ne jamais faire frire ou faire frire avec de l'huile.
14. Pour vous protéger contre les chocs électriques, ne plongez pas le cordon, la prise d'alimentation ou l'appareil dans un liquide.
15. Débrancher la prise électrique lorsqu'elle n'est pas utilisée et avant de la nettoyer. Laisser refroidir l'appareil avant de mettre ou de retirer des pièces et avant de nettoyer. Pour débrancher, mettre la commande à la position « OFF », puis retirer la prise de courant de la prise murale.
16. Ne pas faire fonctionner un appareil dont le cordon ou la prise est endommagé, ou dont l'appareil est défectueux ou endommagé de quelque façon que ce soit.
17. L'utilisation d'accessoires et de pièces qui ne sont pas recommandés par Instant Pot® peut causer des dommages. Cuire seulement dans la casserole de cuisson intérieure en acier inoxydable fournie.
18. Ne pas laisser le cordon pendre par-dessus la table ou le comptoir, ni toucher aux surfaces chaudes.
19. Ne pas utiliser ce produit dans des systèmes électriques autres que les systèmes électriques nord-américains avec tension : 110-120V~/60Hz.

Instructions pour les ensembles de cordons spéciaux

Le modèle IP-DUO60/80 est muni d'une prise de mise à la terre à 3 broches. Pour réduire le risque de décharge électrique, branchez le cordon d'alimentation dans une prise électrique mise à la terre qui est facilement accessible. Le modèle IP-DUO80 a un bouchon polarisé (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de choc électrique, cette prise est conçue pour s'insérer dans une prise polarisée d'une seule façon. Si le bouchon ne s'insère pas dans la prise, retournez-le. N'essayez pas de modifier le bouchon de quelque façon que ce soit.

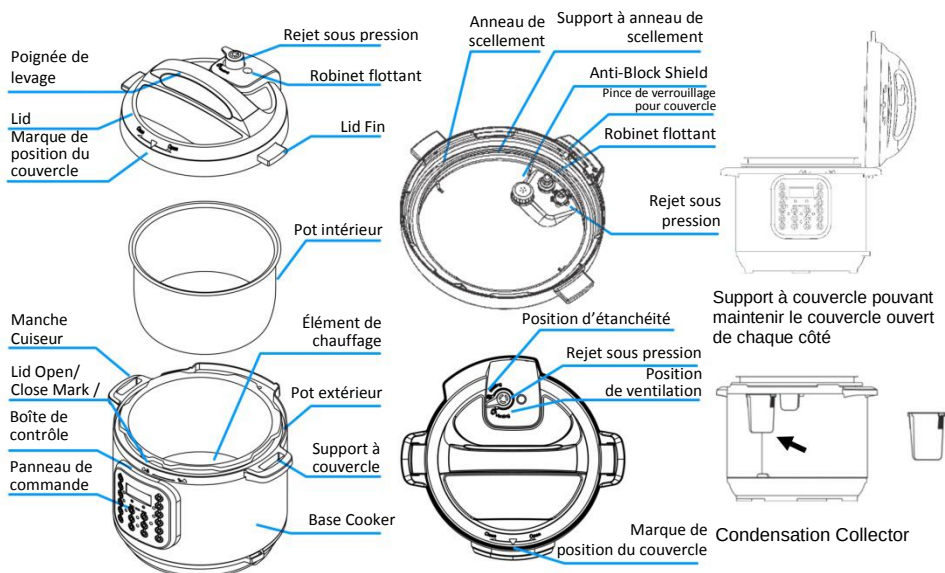
Pour des raisons de sécurité, le cordon d'alimentation est conçu pour être court afin de réduire le risque d'emmêlement ou de trébuchement.

AVERTISSEMENT : Les aliments déversés peuvent causer de graves brûlures. Gardez l'appareil et le cordon loin des enfants. Ne jamais draper le cordon au-dessus du bord du comptoir, ne jamais utiliser de prise sous le comptoir et ne jamais utiliser avec une rallonge.

Introduction du produit

Instant Pot® est un moyen pratique et convivial d'économiser temps et espace. Il s'agit d'un cuiseur multifonctionnel 7-en-1 qui combine les avantages d'un autocuiseur, d'une casserole, d'une mijoteuse, d'un cuiseur à riz, d'une cuillère à vapeur, d'un yogourt et d'un garde-manger. Grâce à ses 14 programmes intelligents contrôlés par microprocesseur, vous pouvez cuisiner tous les jours en appuyant simplement sur un bouton. Il permet de conserver l'énergie en économisant jusqu'à 70 % de l'énergie par rapport à la cuisson traditionnelle. Dans la plupart des cas, votre Pot® instantané réduit le temps de cuisson de 70 % et conserve plus de vitamines et de minéraux dans les ingrédients alimentaires.

Instant Pot® a obtenu la certification UL en se soumettant aux tests rigoureux de laboratoire UL. Le produit a été conçu pour éviter les erreurs courantes des utilisateurs et les dangers pour la sécurité des autocuiseurs conventionnels à pression de cuisinière grâce à l'utilisation de 10 mécanismes de sécurité éprouvés et de technologies brevetées. Il s'agit notamment : 1) verrouillage du couvercle de sécurité, 2) régulateur de pression, 3) détection intelligente du couvercle qui fuit, 4) évent anti-blocage, 5) capteur magnétique pour la détection de la position du couvercle, 6) contrôle automatique de la pression, 7) protection contre l'excès de pression, 8) contrôle automatique de la température, 9) la surveillance à haute température et 10) l'arrêt de la fusée d'alimentation.



Caractéristiques du produit

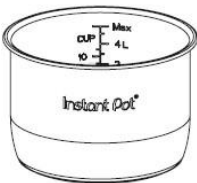
- **Norme de sécurité élevée** : 10 mécanismes de sécurité et certification de sécurité UL. Veuillez consulter le site www.InstantPot.com pour obtenir des renseignements détaillés.
- **Multi-fonctionnel** : Braising, pressure cooking, stewing, steaming, simmering, slow cooking, sauté/browning, fermenting, making yogourt and keeping warm.
- **14 programmes de cuisson pratiques contrôlés par un microprocesseur** : Il suffit d'appuyer sur l'une des touches de fonction pour commencer la cuisson. Le microprocesseur à l'intérieur de l'autocuiseur fait votre travail pour contrôler le temps, la pression de cuisson et la température.
- **Propre et agréable** : Instant Pot® produit très peu de chaleur, de bruit et de fuites, presque pas de vapeur. Cela garde les arômes et les saveurs des ingrédients dans la nourriture et non dans votre cuisine.
- **2 réglages de pression pour une cuisson rapide et flexible** : La cuisson à haute pression réduit le temps de cuisson de jusqu'à 70 % et la basse pression évite de trop cuire les aliments délicats.
- **Jusqu'à 24 heures de cuisson retardée** : Jusqu'à 24 heures de démarrage retardé. Parfait pour la planification des repas.
- **Jusqu'à 240 minutes** de sélection du temps de cuisson manuel.
- **Tenez-vous au chaud automatiquement** : Après la cuisson, la fonction de réchauffage commence automatiquement pendant 10 heures.
- Cuisson intérieure en acier inoxydable **allant** au lave-vaisselle, couvercle et grille à vapeur.

Spécifications

- Pression de travail : Haute 10,2 ~ 11,6 lb/po2 (70 ~ 80 kPa); Faible 5,8 ~ 7,2 lb/po2 (40 ~ 50 kPa)
- Limite de libération de pression : 16,68 lb/po2 (115 kPa)
- Température de travail : 115 °C ~ 118 °C (239 °F ~ 244 °F) à haute pression; 110 °C ~ 112 °C (229 ~ 233 °F) à basse pression.
- Fonction « Garder au chaud » : jusqu'à 99 heures 50 minutes, 63 ~ 78 °C (145 ~ 172 °F);
- Fonction « Cuisine lente » : 0,5 ~ 20 heures, à 88 ~ 99 °C (190 ~ 210 °F)
- Fonction « Sauté » : Mode « Normal » : 160 ~ 176 °C (320 ~ 349 °F); mode « Plus » : 175 ~ 210 °C (347 ~ 410 °F); mode « Moins » : 135 ~ 150 °C (275 ~ 302 °F).
- Fonction « Yogourt » : jusqu'à 99 heures 30 minutes. Mode « normal » pour faire du yogourt : 36 ~ 43 °C (96,8 ~ 109,4 °F); mode « Moins » pour la fabrication de Jiu Niang (riz collant fermenté) : 30 ~ 34 °C (86 ~ 93,2 °F); « Plus » pour la pasteurisation du lait : 71~83 °C (160~180 °F).
- Veuillez noter que le bip est toujours ON dans toutes les conditions d'erreur.

Modèle	Alimentation électrique	puissance	volume	Taille intérieure de la casserole	Poids	Dimension
IP-DUO60	120 V~ 60 Hz	1000 W	6 Qt	16x22 cm 6,3x8,66 po	6,61 kg 14,57 lb	33x31x32 cm 13x12,2x12,6 po
IP-DUO80	120 V~ 60 Hz	1200W	8 pte	18 x 24 cm 7,09x9,45 po	6,9 kg 15,21 lb	37,7x33,8x36 cm 14,8x13,3x14,2 po
Accessoires	Rice Paddle, Soup Spoon, Measuring Cup, Steam Rack, Condensation Collector, User Manual and Recipe Booklet.					

Accessoires du produit inclus

Accessoires compris	Images	Descriptions
Pot intérieur en acier inoxydable		- Fond à 3 couches pour un chauffage uniforme - Acier inoxydable 304 (18/8) de qualité alimentaire - Surface polie par miroir pour un nettoyage facile - Va au lave-vaisselle
Anneau de scellement		- silicone durable sans danger pour les aliments répondant aux normes de la FDA - Va au lave-vaisselle - Remplacer tous les 18 à 24 mois ou lorsque la déformation est remarquée
Trivet en acier inoxydable		Trivet en acier inoxydable pour élever les aliments de l'eau pour un programme de cuisson à la vapeur
« Rice Paddle »		- Une batte de riz pour extraire le riz ou le contenu alimentaire - Se tient droit et à plat
Soupe Spoon		- cuillère à soupe pour le transfert de la soupe et du bouillon - Poignées sur le rebord intérieur de la casserole
Coupe à mesurer		tasse de mesure pour mesurer la quantité d'ingrédients alimentaires comme le riz, les grains multiples, etc.
Veuillez noter que ces accessoires peuvent être retirés et que de nouveaux accessoires peuvent être disponibles. Pour d'autres achats, des remplacements ou la plus récente collection d'accessoires, veuillez visiter le site Web Instant Pot à l'adresse suivante : www.instantpot.com/store		

Accessoires de produits à acheter

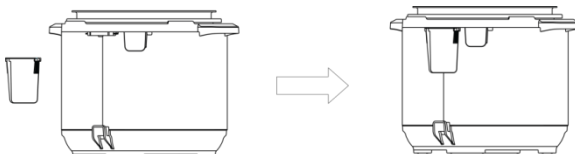
Accessoires à acheter	Images	Descriptions
Lid en verre trempé		• diamètre de 9 pouces convenant à la plupart des insertions d'autocuiseurs • Verre trempé de qualité professionnelle avec évent à dégagement de vapeur et bordure en acier inoxydable • Verre incolore offrant une vue transparente • Va au lave-vaisselle
Mini-Mitt en silicone		• silicone de qualité alimentaire conforme aux normes de la FDA • Va au lave-vaisselle • Surface de préhension plissée, antiadhésive • Confortable et facile à enfiler
Housse en silicone		• Contient l'étanchéité à l'air et à l'eau dans la casserole en acier inoxydable Instant Pot® • Va au lave-vaisselle • silicone salubre pour les aliments répondant aux normes de la FDA
Support à vapeur en acier inoxydable avec poignée		• Grille à vapeur en acier inoxydable pour augmenter la teneur en aliments de l'eau pour le programme de cuisson à la vapeur • Poignée conçue pour faciliter le transfert de la grille à vapeur dans la casserole intérieure et hors de celle-ci
Veuillez noter que ces accessoires peuvent être retirés et que de nouveaux accessoires peuvent être disponibles. Pour d'autres achats, des remplacements ou la plus récente collection d'accessoires, veuillez visiter le site Web Instant Pot à l'adresse suivante : www.instantpot.com/store		

Avant la première utilisation

Avant la première utilisation, veuillez retirer tous les accessoires de la trousse et lire attentivement le présent manuel. Veuillez porter une attention particulière aux instructions opérationnelles et aux mises en garde pour éviter les blessures ou les dommages matériels. Veuillez laver l'intérieur du couvercle et l'intérieur de la casserole à l'eau savonneuse tiède, rincer et sécher à fond. Nettoyer l'extérieur de la base du cuiseur avec un linge propre et humide. **Ne jamais immerger la base du cuiseur dans l'eau ou tout autre liquide.** Ne jamais nettoyer la base du cuiseur au lave-vaisselle. Le couvercle et le joint d'étanchéité peuvent être lavés au lave-vaisselle. Assurez-vous que l'eau est bien égouttée après le lavage. Inspecter le couvercle pour s'assurer qu'il n'y a pas de débris d'aliments qui bloquent les soupapes.

Installation du collecteur de condensation

Pour installer le collecteur de condensation, le glisser dans la fente de la base du cuiseur. Suivre l'ordre inverse pour le retirer pour le nettoyage.



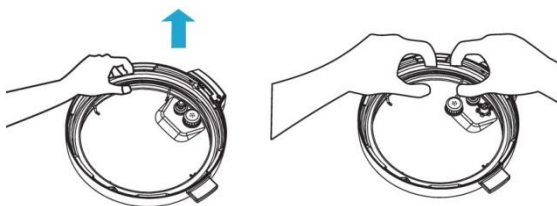
Enlèvement et rétablissement du bouclier anti-blocage

On peut enlever le bouclier anti-blocage en le poussant sur le côté et vers l'extérieur. Pour installer le blindage anti-blocage, placez-le en place et appuyez-le vers le bas.



Enlèvement et installation de l'anneau de scellement

On peut enlever l'anneau d'étanchéité en le tirant vers l'extérieur, section par section, du support de l'anneau d'étanchéité. Pour réinstaller l'anneau d'étanchéité, appuyez-le dans la section rack par section. L'anneau de scellement peut être installé de chaque côté vers le haut.



Veuillez noter ce qui suit :

- Avant chaque utilisation, inspecter pour s'assurer que l'anneau d'étanchéité est bien assis dans la crémaillère de l'anneau d'étanchéité et que le blindage anti-blocage est bien monté sur la soupape de relâchement de pression. Une bague d'étanchéité bien assise peut être déplacée, avec un peu d'effort, dans le sens horaire ou antihoraire, à l'intérieur du support de la bague d'étanchéité.
- Après utilisation, retirer les débris de nourriture de l'anneau de scellement et du blindage anti-blocage.
- Gardez l'anneau de scellement propre pour éviter les odeurs. Le lavage de l'anneau de scellement à l'eau savonneuse chaude ou au lave-vaisselle peut éliminer l'odeur. Toutefois, il est normal que l'anneau de scellement absorbe l'odeur de certains aliments acides. Il est recommandé d'avoir plus d'un anneau de scellement à la maison. Vous pouvez acheter d'autres anneaux de scellement en www.InstantPot.com.
- Ne tirez jamais l'anneau d'étanchéité par la force, car la force peut déformer l'anneau d'étanchéité et la crémaillère et affecter la fonction d'étanchéité de pression.
- Un anneau d'étanchéité comportant des fissures, des coupures ou d'autres dommages doit être remplacé immédiatement.

Porte-couvercle sécuritaire

1. Assurez-vous que le programme de cuisson sous pression est terminé ou appuyez sur « Keep-Warm/Cancel » pour mettre fin au programme.
2. Relâchez la pression par l'une des approches suivantes.

Diffusion rapide :

- Tournez la poignée de dégagement de la pression à la position « Venting » pour faire sortir la vapeur jusqu'à ce que la soupape à flotteur descende.

Attention :

- Veuillez garder les mains et le visage éloignés de l'ouverture sur le dessus de la poignée de relâchement de la pression lorsque vous utilisez Quick Release. La vapeur qui s'échappe est chaude et peut causer des échauffements.
- Ne sortez jamais la poignée de relâchement de la pression lorsqu'elle s'écoule de la vapeur.
- Sachez que Quick Release ne convient pas aux aliments à grand volume liquide ou à forte teneur en amidon (p. ex., gruau, congénère, liquide collant, soupe, etc.). Le contenu alimentaire peut éclabousser du dégagement sous pression. Utiliser plutôt Natural Release.

Rejet naturel :

- Laisser refroidir naturellement jusqu'à ce que la soupape à flotteur descende. Cela peut prendre de 10 à 15 minutes, voire plus, selon la quantité de nourriture à l'intérieur. Une fois la cuisson terminée, l'appareil de cuisson sera en mode Keep Warm.
- Placer une serviette mouillée sur le couvercle pour accélérer le refroidissement.

3. Ouvrez le couvercle : Tenez la poignée du couvercle, tournez le couvercle dans le sens antihoraire à la position ouverte et soulevez le couvercle pour l'ouvrir. Pour éviter l'aspiration sur le couvercle, tournez le dispositif de relâchement de la pression à la position « Venting » pour laisser entrer l'air lorsque vous soulevez le couvercle.
 - **Attention** : Ne pas ouvrir le couvercle tant que la pression à l'intérieur de la casserole n'est pas complètement relâchée. Pour des raisons de sécurité, le couvercle est verrouillé et ne s'ouvre pas avant que la soupape à flotteur ne descende.
 - Si la soupape à flotteur est coincée à cause de débris de nourriture ou de liquide collant, vous pouvez la pousser vers le bas à l'aide d'un stylo ou d'un bâton de hachage lorsque vous êtes certain que la pression a été complètement relâchée en déplaçant la poignée de décharge de pression en position de mise à l'air libre.
 - Pour éviter les blessures, ne tentez jamais de faire descendre la soupape à flotteur pour ouvrir le couvercle. NE PAS ouvrir le couvercle jusqu'à ce que la pression soit complètement libérée naturellement ou manuellement en ouvrant la soupape de relâchement de la pression.

Préparation à la cuisson

1. Ouvrir le couvercle

Ramasser la poignée du couvercle, tourner environ 30 degrés dans le sens antihoraire jusqu'à ce que la ▼ marque sur le couvercle soit alignée avec la Marque ▲ « ouverte » sur la base de la cuisinière.

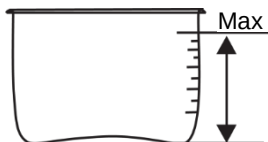


2. Vérifier si toutes les pièces du couvercle sont bien assemblées

Vérifier si la soupape à flotteur et la soupape de décharge de pression sont obstruées. Assurez-vous que l'anneau d'étanchéité est bien assis à l'intérieur de son support de rétention. Le blindage anti-blocage est installé correctement et la soupape à flotteur peut se déplacer facilement vers le haut et vers le bas.

3. Retirer la casserole et y ajouter de la nourriture et du liquide.

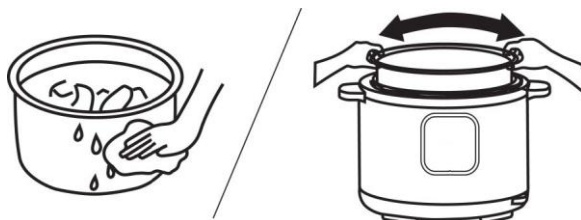
Pour tous les programmes de cuisson sous pression, la quantité totale d'aliments et de liquide pré-cuits ne devrait JAMAIS dépasser les 2/3 de la capacité intérieure de la casserole. Lorsque vous cuisinez des aliments qui prennent de l'expansion pendant la cuisson, comme du riz, des haricots ou des légumes séchés, ne remplissez pas la moitié de la capacité intérieure de la casserole. Un trop grand remplissage risque d'obstruer la soupape de décharge de pression et d'engendrer une pression excessive. Cela peut aussi causer des fuites, des blessures ou des dommages à l'unité.



Pour les programmes de cuisson non pressurisés, ne pas remplir la ligne MAX.

4. Placer la casserole intérieure à l'intérieur de la base de la mijoteuse.

Assurez-vous d'enlever les débris d'aliments. Essuyer l'extérieur de la casserole intérieure et l'assiette de chauffage à l'intérieur de la base de la cuisinière.



Après avoir mis la casserole intérieure à l'intérieur de la base de l'autocuiseur, faire pivoter légèrement la casserole intérieure pour s'assurer bon contact entre la casserole intérieure et l'élément chauffant.

5. Fermez le couvercle complètement.

Ramasser le couvercle et mettre le couvercle sur la mijoteuse avec la ▼ marque sur le couvercle et la marque ▲ « Open » sur la base de la mijoteuse alignée. Faire pivoter le couvercle dans le sens horaire d'environ 30 degrés jusqu'à ce que la ▼ marque sur le couvercle soit alignée avec la marque ▲ « Fermer » sur la bordure de base de l'autocuiseur.



Instant Pot® a une fonction de sécurité pour désactiver l'autocuiseur et l'affichage clignote sur « Lid » si le couvercle n'est pas bien placé. Lorsque vous utilisez « Soupe », « Poultry », « Meat/Stew », « Bean/Chili », « Multigrain », « Rice », « Steam », « Porridge » et « Yogurt », le couvercle doit être complètement fermé. Lorsque vous utilisez « Sauté », le couvercle doit être ouvert. Le couvercle doit être ouvert ou fermé pour que le travail se fasse au chaud et au ralenti.

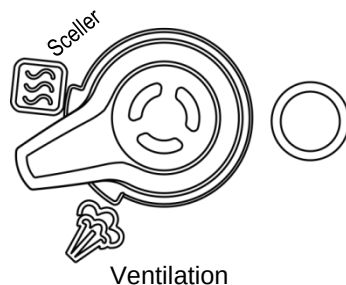
6. Positionner correctement la poignée de desserrage de la pression

Veuillez noter qu'il est tout à fait normal et nécessaire que la poignée de dégagement de pression soit lâche. Il fonctionne en fonction du poids et repose simplement sur le dessus de la prise de décharge de pression. On peut aussi l'enlever pour le laver au besoin en le tirant droit.

Lorsque vous exécutez n'importe lequel des programmes, à l'exception des programmes « Garder au chaud », « Sauté » ou « Cuisson lent », alignez l'extrémité pointue de la poignée de décharge de pression sur la position « Sceller », ce qui indique que l'autocuiseur est en position scellée.

La fonction « Sauté » doit être utilisée sans le couvercle. Les fonctions « Cuisine lente » et « Gardez chaud » peuvent fonctionner avec ou sans couvercle, ou utiliser un couvercle en verre facultatif disponible à www.InstantPot.com.

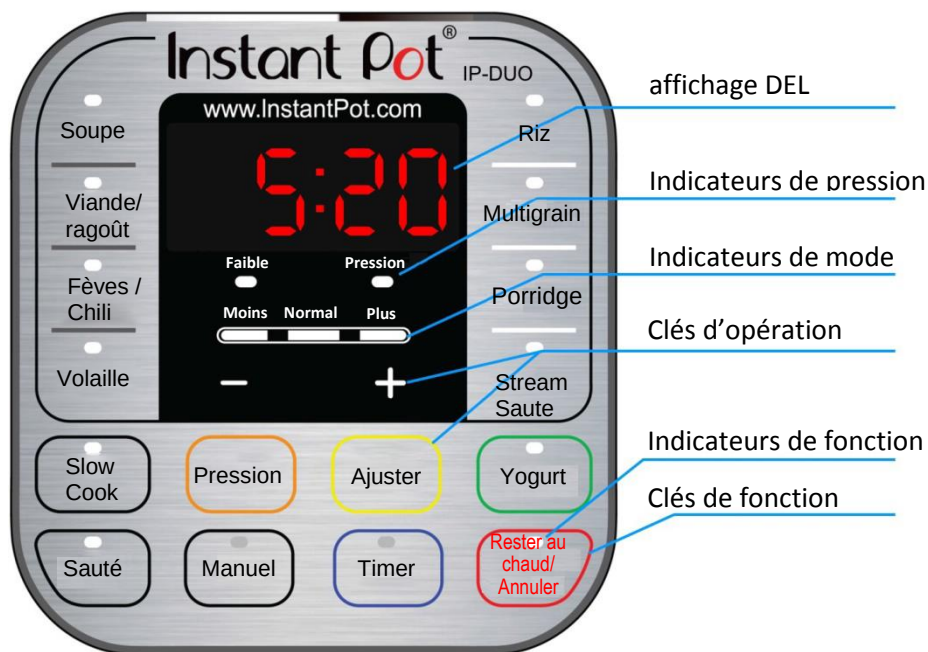
Attention : Lorsque le couvercle est fermé au moment de lancer le programme « Keep Warm » ou « Slow Cook », la soupape de décharge de pression doit être en position « Venting ».



Contrôles et états de la cuisinière

Panneau de commande

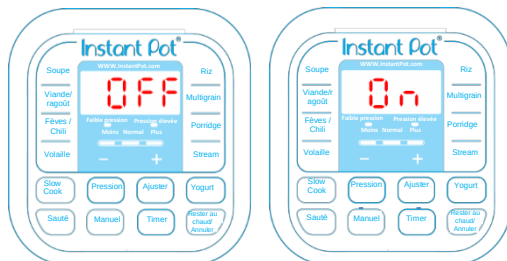
Le panneau de commande de votre Instant Pot® comprend un affichage à DEL, 2 indicateurs de pression, 3 indicateurs de mode, 4 touches de fonctionnement et 14 touches de fonction. Chaque touche de fonction est dotée d'un indicateur de fonction. Les clés de fonctionnement ne sont pas munies de voyants lumineux.



États de la Cooker

Votre Pot® instantané comporte trois états qui sont affichés sur l'affichage et les indicateurs de fonction à DEL.

- **État de veille** : l'affichage à DEL affiche « OFF ».
- **État de préchauffage** : l'affichage à DEL affiche « On » et l'indicateur de fonction activé s'allume.
- **État de fonctionnement du programme** : l'indicateur de fonction activée s'allume et l'affichage à DEL montre l'heure. Pour toute la cuisson sous pression, « Slow Cook » et « Delay Start » fonctionnent, le temps compte. Pour les fonctions « Rester au chaud » et « Yogurt », le temps compte.



Opération Keys

Les 4 touches de fonctionnement comprennent les touches « + », « - », « Pressure » et « Adjust ». Les valeurs « + » et « - » servent à modifier la valeur temporelle.

La touche « **Pression** » bascule le réglage de pression entre « Haute pression » et « Faible pression » pour les fonctions de cuisson sous pression qui comprennent « Soupe », « Haricot/Chili », « Volaille », « Viande/ragoût », « Multigrain », « Porridge », « Steam », « Rice » et « Manuel ». fonctions. La touche « Pression » n'a aucun effet sur les fonctions de cuisson non pressurisées : « Slow Cook », « Sauté » et « Yogurt ».

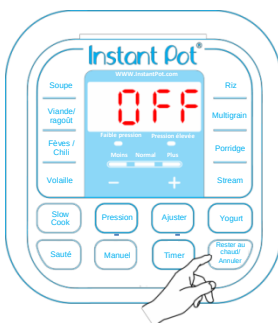
La touche « **Ajuster** » peut faire trois types de réglages :

1. Modifier le **temps de maintien de la pression** pour les fonctions de cuisson sous pression, à l'exception des fonctions « manuelles » et « riz ». Le « riz » est entièrement automatique.
2. Changer la **température** de « Slow Cook » et de « Sauté ».
3. Choisir des **programmes** dans « Yogurt ».

Clés de fonction

La clé la plus importante est « **Garder au chaud/Annuler** ». Lorsque Instant Pot® est programmé ou en service, appuyer sur cette touche annulera le programme et remettra la cuisinière en état de veille. Lorsque le cuiseur est en état d'attente, appuyer sur cette touche active le programme de réchauffage.

La touche « **Soupe** » sert à faire diverses soupes et du bouillon. Vous pouvez utiliser la touche « **Ajuster** » pour choisir un temps de cuisson plus court ou plus long, selon le résultat de cuisson désiré. Instant Pot® contrôle la pression et la température à un niveau tel que le liquide ne passe jamais dans un état d'ébullition intense. Par exemple, lorsqu'on fait du bouillon de poulet avec la fonction « Soupe/Broth », le bouillon est clair et le poulet reste intact après la cuisson. Si vous avez besoin que le contenu alimentaire soit entièrement décomposé, remuez et mélangez la soupe avant de servir.



La clé « **Meat/Stew** » sert à faire cuire la viande et le ragoût. La touche « **Ajuster** » peut être utilisée pour modifier le **temps** de cuisson afin d'obtenir la texture désirée de la viande. En général, le réglage « **Plus** » est pour les résultats de cuisson à l'automne.

La clé « **Bean/Chili** » est conçue pour la cuisson des haricots et la fabrication de chili. Si vous voulez que les haricots soient bien cuits, utilisez la touche « **Ajuster** » pour sélectionner la durée « **Plus** ».

La touche « **Poultry** » est programmée pour faire des plats de volaille. Vous pouvez utiliser la touche « **Ajuster** » pour faire passer le temps de cuisson de la volaille de « **Normal** » à « **Plus** » ou « **Moins** » selon votre préférence en matière de texture et la quantité de volaille que vous mettez dans la casserole. La viande de volaille est généralement plus facile à cuire que le porc, l'agneau et le bœuf et, par conséquent, un temps de cuisson plus court.

La clé « **Porridge** » consiste à faire du gruau de divers grains. Vous pouvez utiliser la touche « **Ajuster** » pour sélectionner une durée de cuisson. La durée « **normale** » est pour le gruau de riz. Pour un mélange de grains et de haricots, veuillez choisir la durée « **Plus** ». Remuer la Porridge avant de servir. Veuillez noter **qu'une fois le programme « Porridge » terminé, il ne faut PAS mettre la poignée de dégagement de la vapeur en position de ventilation**; autrement, le porridge éclaboussera par le dégagement de vapeur. Veuillez utiliser Natural Release.

La clé « **haricots/chili** » est spécifiquement destinée à la cuisson des haricots et à la fabrication de chili. Si vous voulez que les haricots soient bien cuits, utilisez la touche « **Ajuster** » pour sélectionner la durée « **Plus** ».

La clé « **riz** » est un programme intelligent entièrement automatisé pour la cuisson du riz ordinaire ou du riz étuvé. Le temps de cuisson est ajusté automatiquement en fonction de la quantité de riz. Pour cuire 2 tasses de riz (à l'aide de la tasse à mesurer fournie), il faut environ 10 minutes pour maintenir la pression; pour 3 à 5 tasses de riz, il faut environ 12 minutes pour maintenir la pression; plus de tasses prendront plus de temps en conséquence. Le temps de cuisson total n'est pas affiché, alors que le temps de maintien de la pression est indiqué lorsque la pression de travail est atteinte. La touche « **Ajuster** » n'a aucun effet sur ce programme. Veuillez noter : Vous pouvez cuire aussi peu qu'une tasse de riz avec le bon rapport d'eau.

La clé « **Multigrain** » est un programme de cuisson de grains mixtes de riz sauvage, de riz brun dur, de haricots mung, etc. Il y a trois options « **Adjust** » pour la cuisson du riz multigrain. Le réglage « **Normal** » comprend 40 minutes de cuisson sous pression. Le réglage « **Moins** » dispose de 20 minutes de cuisson sous pression. Le réglage « **More** » dispose de 45 minutes d'eau chaude trempant et de 60 minutes de pression pendant la cuisson. Le réglage « **More** » convient aux grains plus durs comme le maïs fendu à sec.

La clé « **Porridge** » sert à faire du gruau de divers grains. Vous pouvez utiliser la touche « **Ajuster** » pour sélectionner un temps de cuisson. Le réglage « **Normal** » est pour le gruau de riz. Pour un mélange de grains et de haricots, veuillez choisir le réglage « **Plus** ». Remuer la Porridge avant de servir. Veuillez noter **qu'une fois le programme « Porridge » terminé, ne mettez PAS la poignée de décharge de pression en position de mise à l'air libre**, sinon le porridge éclaboussera le dégagement de pression. Veuillez utiliser Natural Release.

La clé « **Steam** » est conçue pour la cuisson à la vapeur. Vous pouvez faire cuire à la vapeur des légumes, des fruits de mer ou des aliments avec la grille fournie. Lorsque vous faites cuire des légumes et des fruits de mer à la vapeur, veuillez noter que l'utilisation de la méthode du « rejet naturel » pour libérer de la vapeur aura probablement pour effet de surcuire les aliments. Vous devrez utiliser la méthode de « dégagement rapide » pour relâcher la pression dès que le temps de cuisson sera atteint.

Il suffit d'utiliser 1~2 tasses (160 ml) d'eau pour faire cuire à la vapeur les légumes frais et congelés, avec 1~2 minutes de pression. Veuillez utiliser la touche « + » ou « - » pour changer le temps de cuisson. Veuillez noter que, contrairement aux autres fonctions de cuisson sous pression, la fonction « vapeur » se réchauffe continuellement à pleine puissance. Cela peut brûler des aliments qui sont en contact direct avec le fond de la casserole intérieure. Veuillez utiliser le sous-plat fourni pour élever la nourriture au-dessus de l'eau. Utiliser un panier en métal ou un contenant en verre ou en céramique (allant au four) qui s'insère dans la casserole intérieure pour contenir la nourriture.

La touche « **Slow Cook** » vous permet d'utiliser votre Instant Pot® comme une mijoteuse conventionnelle. L'utilisateur peut modifier le temps de cuisson en appuyant sur la touche « + » ou « - » pour faire passer le temps de cuisson de 0,5 à 20 heures. La touche « Ajuster » permet à l'utilisateur de régler le niveau de chauffage comme dans les mijoteuses traditionnelles. Veuillez consulter la section « Cuisson lente » pour connaître son utilisation.

La touche « **Manuel** » permet de régler manuellement le temps de cuisson. Le temps établi dans ce mode est le temps de cuisson sous pression, qui commencera à compter lorsque la pression de travail est atteinte. Le temps de cuisson maximum est de 240 minutes.

La clé « **Sauté** » est utilisée pour faire sauter le couvercle, le brunir ou le frémissent à l'intérieur de la casserole. On peut utiliser le terme « Ajuster » pour modifier les températures de fonctionnement. Veuillez consulter la section « Sauté » pour plus de détails.

La clé « **Yogourt** » comprend trois programmes : la fabrication de yogourt, la pasteurisation du lait et la fabrication de Jiu Niang (ou riz fermenté collant). Veuillez consulter les sections « Faire du yogourt » et « Faire du Jiu Niang ».

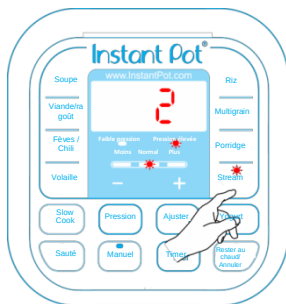
La touche « **Timer** » est pour la cuisson retardée. Pour commencer la cuisson retardée, sélectionnez d'abord la fonction de cuisson désirée (toutes les fonctions du programme sauf « Sauté » et « Yogurt »), puis appuyez sur la touche « Timer ». Utilisez « + » et « - » pour définir les heures retardées. Appuyez de nouveau sur la touche « Timer » pour modifier le procès-verbal. **Le délai que vous fixez est celui qui précède le début du programme.** Veuillez prévoir suffisamment de temps de cuisson et de refroidissement avant de servir. Le délai peut être ajusté avec des touches « + » ou « - » jusqu'à 24 heures. Veuillez consulter la section « Cuisine différée avec minuteur » pour plus de détails.

Cuisiner avec votre passeport instantané

Essai initial

Afin de vous familiariser avec le produit Instant Pot® et de commencer à cuisiner avec votre recette préférée, il est fortement recommandé pour les nouveaux utilisateurs de faire un essai. Cet essai vous aidera à vous familiariser avec Instant Pot®, à vous assurer que l'unité est exempte de résidus du procédé de fabrication et à indiquer si votre unité fonctionne correctement. Ce test facultatif, mais recommandé, sera terminé en une quinzaine de minutes.

1. Assurez-vous que la poignée de décharge de pression et le robinet à flotteur sont dégagés et propres et que l'anneau d'étanchéité est bien inséré.
2. Placer la casserole intérieure dans la base de la mijoteuse et ajouter 3 tasses d'eau à mesurer dans la casserole intérieure.
3. Fermez le couvercle. Assurez-vous que la poignée de relâchement de la pression pointe vers la marque « Sealing » sur le couvercle.

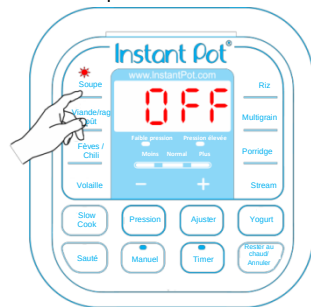


- Appuyez sur le bouton « Steam » et appuyez sur le bouton « - » pour changer l'heure à 2 minutes.
- En 10 secondes, votre Pot® instantané entrera dans le cycle de préchauffage (affichage « On »). En quelques minutes, la vapeur se dégage pendant une minute ou deux jusqu'à ce que la soupape à flotteur s'ouvre pour sceller la mijoteuse. Une fois la pression de travail atteinte, ce qui peut prendre quelques minutes ou jusqu'à 10 à 13 minutes, le compteur commencera. Une fois le compte à rebours terminé, le système Instant Pot® émettra un bip et passera automatiquement au mode « Keep Warm ».

Le test est maintenant terminé. Appuyez sur le bouton « Garder au chaud/Annuler » et/ou débranchez l'unité. Une fois la casserole refroidie, vous pouvez l'ouvrir et être prêt à essayer vos recettes préférées.

Cuisine sous pression

La procédure suivante s'applique aux fonctions « Rice », « Soupe », « Poultry », « Meat/Stew », « Bean/Chili », « Multigrain », « Porridge », « Steam » et « Manual ».



- Suivez les étapes de la section « Préparation à la cuisson » du présent manuel.
- Branchez le cordon d'alimentation. L'écran DEL affiche « OFF » indiquant qu'il est en état de veille.
- Choisir une fonction de cuisson, p. ex., « Soupe ». Une fois la touche de fonction enfoncée, son indicateur s'allume.
 - Dans les 10 secondes après avoir appuyé sur une touche de fonction, vous pouvez quand même sélectionner d'autres touches de fonction. et régler le temps de cuisson.
- Choisir le temps de cuisson.
 - Vous pouvez utiliser la touche « Ajuster » (à l'exception des fonctions « Manuel » et « Riz ») pour ajuster le temps de cuisson. Appuyez sur la touche « Ajuster » à plusieurs reprises pour changer entre les modes « Normal », « Less » et « More » qui s'allumeront sur l'écran.
 - Au besoin, remplacez le temps de cuisson par « + » et « - ». Appuyez sur la touche « + » ou « - » pour accélérer les changements.



- Le temps de cuisson intégré convient à la plupart des types d'aliments. Veuillez utiliser la table de cuisson du livre de recettes pour déterminer le temps de cuisson approprié en fonction du type d'aliment, de la quantité d'aliment et de votre préférence de texture.
- Choisir la pression de cuisson.
 - Toutes les fonctions sauf « Rice » par défaut sont « High Pressure ». Pour la fonction « Rice », la valeur par défaut est « Low Pressure ». La basse pression fonctionne à la moitié de la pression normale de fonctionnement (environ 5,8 lb/po2 ou 40 kPa). On l'utilise pour éviter de trop cuire les aliments tendres comme les légumes et certaines recettes qui peuvent nécessiter un réglage à basse pression.

6. La cuisson commence automatiquement 10 secondes après la dernière presse-clé.

- Trois signaux sonores indiquent que le processus de cuisson a commencé. L'affichage à DEL affiche « On » indiquant que l'état de préchauffage est en cours. Veuillez noter : Selon la teneur en nourriture, la quantité et la température (congelée ou non), **le cycle de préchauffage peut durer de 10 à 40 minutes.**
- À mesure que la pression augmente à l'intérieur de l'autocuiseur, il est tout à fait normal que des traces de vapeur s'échappent de la soupape à flotteur jusqu'à ce que la soupape à flotteur s'ouvre.
- Une fois que le cuiseur atteint la pression de fonctionnement, l'affichage à DEL passe de « On » au temps de cuisson programmé. Le temps de cuisson compte pour indiquer le temps restant en minutes. Pendant cet état sous pression, vous ne devriez pas voir de vapeur s'échapper du couvercle. Cependant, de temps à autre, vous pouvez voir une petite quantité de vapeur sortir de la poignée de dégagement de pression. C'est tout à fait normal.
- Pendant l'opération de cuisson, l'appareil de cuisson peut faire des bruits de cliquetis. Cela découle du fonctionnement normal de l'élément chauffant qui s'allume et s'éteint.
- En tout temps, vous pouvez annuler le programme de cuisson en cours et revenir en mode de veille en appuyant sur la touche « Keep-Warm/Cancel ».



7. Lorsque le cycle de cuisson sous pression se termine, la cuisinière émet un signal sonore et passe automatiquement au cycle « Keep Warm », appelé « **Auto Keep Warm Cycle** ». L'affichage à DEL affiche un « L » sur le premier chiffre, comme « L0:02 », pour indiquer le cycle et la durée de la chaleur. L'horloge compte 10 heures. Si le cycle de 10 heures Auto « Keep Warm » se termine, la cuisinière se met en attente.

- Il n'est pas recommandé de laisser le riz cuit à l'état « chaud » trop longtemps, car il peut influencer sur la texture du riz.

8. Pour servir de la nourriture, appuyez sur « Keep-Warm/Cancel » pour arrêter le cycle de réchauffage et ouvrir le couvercle selon la section « Safe Lid Opening » du présent manuel.

- Lors de l'ouverture du couvercle, la casserole intérieure peut sembler coincée sur le couvercle en raison de l'effet de vide causé par la contraction de l'air de refroidissement. Veuillez tourner la poignée de dégagement de pression à « Venting » pour laisser entrer l'air et libérer le vide.

Cuisson lente

1. Suivez les étapes de la section « Préparation à la cuisson » du présent manuel. La poignée de relâchement de la pression doit être à la position « Venting ». Un couvercle en verre facultatif peut également être utilisé.

2. Branchez le cuiseur à la prise d'alimentation. L'écran DEL affiche « OFF » indiquant qu'il est en état de veille.

3. Appuyez sur la touche « Slow Cook ».

4. Changez le temps de cuisson entre 0,5 et 20 heures en appuyant sur la touche « + » ou « - ».

5. Sélectionnez le mode de cuisson désiré avec la touche « Adjust ». En poussant la touche « Ajuster » de façon répétée, vous pouvez régler le mode de cuisson à « Normal », « Plus » ou « Moins », ce qui correspond à moyen, élevé et faible dans une mijoteuse conventionnelle.

6. La cuisson commence automatiquement dans les 10 secondes suivant la dernière touche.

7. À la fin de la cuisson, le cuiseur émet un signal sonore et passe au cycle Auto "Keep Warm" pendant 10 heures.



Cuisson différée avec minuterie

Votre minuterie Instant Pot® permet de retarder la cuisson jusqu'à 24 heures. La fonction Timer ne s'applique pas aux fonctions « Keep Warm », « Yogurt » et « Sauté ». Voici comment programmer la cuisson différée.



1. Suivez les étapes des sections précédentes « Cuisine sous pression » et « Cuisson lente » pour établir un programme de cuisson.
2. Dans les 10 secondes suivant la sélection du programme, appuyez sur la touche « Timer » pour déterminer les heures et les minutes de retard. Utilisez « + » et « - » pour déterminer les heures retardées. Appuyez de nouveau sur la touche « Timer » pour modifier le procès-verbal. **C'est le délai avant le début du programme.** Veuillez prévoir suffisamment de temps de cuisson et de refroidissement avant de servir.
3. 10 secondes après la dernière touche, la fonction « Timer » commence. L'heure sur l'affichage à DEL compte à la baisse, et l'indicateur vert clignotant sur la touche « Timer » passe au vert complet.
4. Pour annuler l'opération Timer, appuyez sur la touche « Keep-Warm/Cancel » en tout temps.
5. Votre Pot® instantané commence à cuire lorsque la minuterie de retard compte jusqu'à 0. Après la cuisson, le cuiseur entrera dans le cycle automatique « Garder au chaud » pendant 10 heures. Veuillez noter :
 - Nous déconseillons fortement d'utiliser la fonction Timer pour les aliments périssables, comme la viande et le poisson, qui peuvent se gâter lorsqu'ils sont laissés à la température ambiante pendant des heures. Le riz cuit peut donner une texture trop douce en raison du temps de trempage. Il peut aussi causer une couche de riz brûlé au fond de la casserole si elle est laissée en mode Keep-Warm trop longtemps.
 - La fonction « minuteur » **n'est pas recommandée pour le gruau, le gruau ou d'autres aliments mousseux et collants** en raison de la possibilité que les soupapes à flotteur soient bloquées et causent un trop-plein de nourriture. Le Pot® instantané ne doit pas être laissé sans surveillance pendant le cycle de préchauffage. Étant donné que la fonction « Timer » implique de laisser l'unité sans surveillance, il est fortement recommandé de ne pas utiliser le programme « Timer » pour les types d'aliments susmentionnés.

Sautéage

1. Suivez les étapes de la section « Préparation à la cuisson » du présent manuel. Gardez le couvercle ouvert pour éviter que la pression ne monte à l'intérieur de l'autocuiseur. Un couvercle en verre facultatif peut également être utilisé.
2. Branchez le cuiseur à la prise d'alimentation. L'écran DEL affiche « OFF » indiquant qu'il est en état de veille.
3. Appuyez sur la touche « Sauté ». Pour des raisons de sécurité, la durée maximale de fonctionnement d'un cycle « Sauté » est de 30 minutes.
4. Changez la température de cuisson entre les modes « Normal », « More » et « Less » avec la touche « Adjust ». Le mode « Normal » convient au saut régulier ou à la cuisson à plat. Le mode « More » permet de faire sauter la viande ou de la faire griller à une température plus élevée. Le mode « Moins » convient aux jus réducteurs et aux sauces épaississantes. Pour éviter l'accumulation de pression, le couvercle ne peut pas être fermé. Si vous fermez accidentellement le couvercle, le clignotant « Lid » s'affiche pour avertir que le couvercle est mal placé.

Attention : le fait de fermer partiellement le couvercle pendant le sautage pourrait entraîner une augmentation de la pression dans l'autocuiseur. Cela peut être dangereux.



- Le chauffage commence automatiquement en 10 secondes après que la dernière touche a été enfoncée. Le programme « Sauté » peut être annulé en tout temps en appuyant sur la touche « Garder au chaud/Annuler ».
- Lorsque la température désignée est atteinte, l'affichage à DEL affiche « Hot ». Le mot « chaud » n'apparaîtra pas s'il y a de l'eau à l'intérieur de la casserole.
- Lorsque la cuisson se termine, la cuisinière émet un signal sonore et se met en attente. Si vous avez besoin de plus de temps, appuyez de nouveau sur la touche « Sauté ».

Réchauffage

Appuyer sur la touche « Garder au chaud/Annuler » dans l'état de veille active la fonction « Garder au chaud ». Vous pouvez utiliser « + » et « - » pour faire passer le temps de 10 minutes à 99 heures et 50 minutes. Lorsque la fonction « Garder au chaud » commence, le temps compte par minutes. La fonction « Maintenir au chaud » peut être utilisée avec ou sans le couvercle fermé. Vous pouvez également utiliser un couvercle en verre facultatif pour cette fonction. À la fin, la cuisinière émet un signal sonore et se met en attente.

Faire du yogourt

Vous pouvez faire du yogourt avec la casserole intérieure ou utiliser des bouteilles en verre. Le processus de fabrication du yogourt comporte deux étapes. La première étape consiste à pasteuriser le lait en le chauffant à 180 °F/83 °C. Cela sert à deux fins : (1) la destruction des pathogènes et des bactéries nuisibles qui peuvent croître pendant la période de fermentation, et (2) la dénaturation des protéines du lait, qui empêche le caillage du lait et facilite l'absorption des protéines.

Instant Pot® offre deux façons pratiques de chauffer votre lait. Si vous utilisez la casserole intérieure pour faire du yogourt, appuyez sur « Yogurt » puis sur « Adjust » pour « More » avec le mot « boil » sur l'écran. Instant Pot® fait ensuite bouillir le lait à 180° F/83° C. Quand il est

fait, il émet un signal sonore et affiche « yogt ».

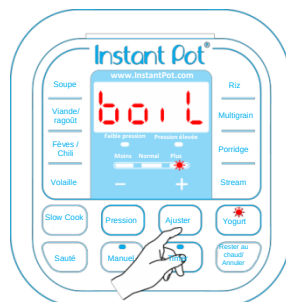
Si vous utilisez des contenants ou des bouteilles pour faire du yogourt, vous pouvez faire cuire le lait à la vapeur en ajoutant une tasse d'eau à l'intérieur de la casserole, en mettant la grille à vapeur et en plaçant vos contenants ou bouteilles sur la grille. Sélectionnez la fonction « Steam » et réglez l'heure pour 1 minute. Une fois le processus terminé, utilisez la méthode de « rejet naturel » pour libérer la vapeur.

La deuxième étape après le chauffage du lait est de le laisser refroidir à moins de 115 °F/46 °C, puis d'ajouter une quantité suffisante de yogourt de départ ou de yogourt frais. Si vous utilisez des contenants ou des bouteilles, vous pouvez les placer dans la casserole intérieure sans ajouter d'eau. Appuyez sur la touche de fonction « Yogurt », appuyez sur « Adjust » pour passer au mode « Normal », puis ajustez l'heure en utilisant les touches « + » et « - » selon les instructions du démarreur de yogourt. Le programme commence automatiquement en 10 secondes. À la fin du programme, Instant Pot® émet des signaux sonores, affiche « yogt » et se met en attente.

Le yogourt peut être servi nature avec d'autres plats (p. ex., cari), ou mélangé avec du miel ou de la confiture pour faire un yogourt aux fruits.

Faire du Jiu Niang

Jiu Niang, également connu sous le nom de riz collant fermenté, est un mets sucré et légèrement alcoolisé de l'Asie. Il est très nutritif et facile à



digérer, couramment utilisé pour fabriquer des desserts en Chine, au Japon, en Corée et dans d'autres pays asiatiques. Le riz Glutineux, aussi appelé riz collant, est utilisé pour fabriquer Jiu Niang. Le riz Glutineux contient une forte concentration d'amidon qui est converti en sucres pendant la fermentation.

1. Faire tremper deux tasses de riz collant dans l'eau froide pendant au moins 5 heures jusqu'à ce que les grains de riz se cassent facilement avec les doigts.
2. Égoutter l'eau, envelopper le riz imbibé de chiffon de fromage et le mettre dans un panier à vapeur. Déposer le panier sur la grille à vapeur (tréette) et ajouter 2 tasses d'eau à l'intérieur de la casserole. Exécutez la fonction « Steam » pendant 30 minutes. Utiliser la méthode de rejet naturel.
3. Préparez une tasse d'eau bouillie froide (normalement à un rapport eau-riz sec de 1 : 2), de la levure de démarrage et un contenant en verre ou en céramique avec couvercle. Assurez-vous que tous les outils sont propres et exempts de bactéries, d'huile et de sel.
4. Après avoir refroidi le riz à la vapeur jusqu'à moins de 35 °C/95 °F, bien mélanger l'eau froide et la levure avec le riz dans le contenant. Assurez-vous que chaque grain de riz est séparé plutôt que collé ensemble. Presser délicatement le mélange de riz et laisser un trou au milieu du mélange.
5. Ajouter l'eau à la marque de 3 tasses dans la casserole intérieure. Placer les contenants dans la casserole intérieure avec la grille à vapeur. L'eau devrait submerger environ 1 cm/0,5 po du fond des contenants pour une conduction de chaleur uniforme. Assurez-vous de fermer le couvercle des contenants pour éviter l'évaporation excessive du riz.
6. Appuyez sur la touche de fonction « Yogurt » et appuyez deux fois sur la touche « Ajuster » pour passer au mode « Moins » pour la fonction Jiu Niang. La période de fermentation par défaut est de 24 heures. Vous devrez peut-être modifier cela en fonction du type de levure utilisé.
7. Jiu Niang sera prêt à la fin du programme. Un riz collant fermenté bien fait a un liquide transparent et quelques petites bulles de gaz avec un arôme de liqueur et est très sucré. S'il y a des champignons blancs à la surface, c'est normal. S'il contient des champignons noirs, le riz a été contaminé pendant le processus et ne doit pas être consommé. Évitez de faire la fermentation trop longtemps, ce qui fait que le riz devient aigre.
8. À la fin du programme, Instant Pot® émet des signaux sonores, affiche « yogt » et se met en attente.

Opérations avancées

1. Gardez la chaleur en marche/arrêt automatique : Dans le réglage à l'usine, « Auto Keep Warm » est ON lorsque l'on appuie sur un bouton de programme de cuisson. Le bouton « Auto Keep Warm » peut être allumé et éteint en appuyant une seconde fois sur le même programme de cuisson avant le début du programme de cuisson. Pendant cette période, l'indicateur du bouton Keep Warm s'affiche ON ou OFF en conséquence.
2. bip sonore ON/OFF : En usine, le bip est ON. Pour éteindre le bip, appuyez sur le bouton « - » et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes. L'écran affichera « S OFF » pour indiquer « Sound OFF ».
3. Mémoriser les derniers paramètres de programme utilisés par bouton du programme de cuisson : Les réglages de cuisson utilisés précédemment, y compris le temps, la pression et la température, sont stockés une fois que les réglages personnalisés sont définis, même après que la cuisinière Instant Pot® est débranchée de la source d'alimentation. Pour réinitialiser les réglages par défaut en usine, appuyez sur le bouton « Adjust » et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes lorsque la cuisinière Instant Pot® est en mode OFF.

Soins et entretien

Des soins ou un entretien réguliers sont essentiels pour assurer la sécurité de l'utilisation de ce produit. Si l'une des circonstances suivantes se produit, veuillez cesser d'utiliser l'appareil immédiatement et communiquer avec l'équipe de soutien de Instant Pot®.

- Le cordon d'alimentation et la fiche semblent usés, déformés, décolorés ou endommagés.
- Une partie du cordon d'alimentation ou de la prise devient plus chaude que d'habitude.
- Le cuiseur chauffe anormalement ou dégage une odeur brûlée.
- Lorsqu'il est sous tension, il y a des bruits ou des vibrations inhabituels.

S'il y a de la poussière ou de la saleté sur le bouchon ou la douille, veuillez enlever la poussière ou la saleté avec un linge sec.

Nettoyage

Attention : assurez-vous que l'appareil est refroidi et débranché avant de le nettoyer.

1. Nettoyez le produit après chaque utilisation. Essuyer le rebord noir du boîtier intérieur et assécher la fente à l'aide d'un chiffon pour empêcher la rouille sur le rebord extérieur de la casserole.
2. Retirer le couvercle et retirer l'intérieur de la casserole, les laver avec du détergent, les rincer avec de l'eau et essuyer avec un linge mou. La casserole intérieure en acier inoxydable résiste également au lave-vaisselle.
3. Utilisez de l'eau pour nettoyer le couvercle, y compris l'anneau d'étanchéité (qui peut être retiré), le dispositif de dégagement de pression, le blindage anti-blocage et essuyez-les à l'aide d'un chiffon doux et sec. Ne pas démonter la poignée de relâchement de pression.
4. Nettoyer la base de la mijoteuse avec un linge propre et humide. **Ne pas immerger le cuiseur dans l'eau.** Ne pas utiliser de linge mouillé pour nettoyer la casserole pendant que le cordon d'alimentation est branché à la prise de courant.

Dépannage

Si vous avez un problème avec l'appareil, NE retournez PAS le produit au magasin de détail ou au marchand en ligne. Pour obtenir une assistance technique et des renseignements sur le retour des produits, veuillez :

- Créez un billet de soutien à www.InstantPot.com/support/
- Courriel à support@instantpot.com
- Ou téléphonez au 1800 828-7280 pour l'équipe de service à la clientèle d'Instant Pot

Les cas dans les tableaux suivants n'indiquent pas toujours un autocuiseur défectueux. Veuillez examiner attentivement le cuiseur avant de communiquer avec l'équipe de soutien pour la réparation. Vous pouvez également trouver des vidéos d'aide et des FAQ sur www.InstantPot.com/faq/

Tableau de dépannage

	Problème	Raison possible	Solution
1	Difficile de fermer le couvercle	Bague d'étanchéité mal installée	Placer la bague d'étanchéité dans le puits
		Vanne à flotteur en position sortie	Presser la soupape à flotteur légèrement vers le bas
2	Difficile d'ouvrir le couvercle	Pression à l'intérieur de l'autocuiseur	Placer la soupape de décharge de pression en position de mise à l'air libre pour réduire la pression interne. Ouvrez le couvercle après que la pression est
		Robinet à flotteur coincé en position sortie	Presser légèrement la soupape à flotteur à l'aide d'un stylo ou d'un bâton de hachage.
3	Fuites de vapeur du côté du couvercle	Pas d'anneau d'étanchéité	Installer le joint d'étanchéité
		Bague de scellement endommagée	Remplacer l'anneau d'étanchéité
		Déchets de nourriture attachés à l'anneau de scellement	Nettoyer l'anneau d'étanchéité
		couvercle mal fermé	Ouvrir puis fermer le couvercle de nouveau
4	Fuites de vapeur provenant de la soupape à flotteur pendant plus de 2 minutes	Déchets de nourriture sur le joint en silicone de la soupape à flotteur	Nettoyer le joint de silicone de la soupape à flotteur.
		Bague de silicone du robinet à flotteur usée	Remplacement de l'anneau de silicone de la soupape à flotteur
5	Robinet à flotteur incapable de monter	Trop peu de nourriture ou d'eau dans la casserole intérieure	Ajouter de l'eau selon la recette
		Robinet à flotteur obstrué par la goupille de verrouillage du couvercle	Fermez complètement le couvercle, voir la section « Préparation à la cuisson »
6	La vapeur s'échappe de la soupape d'échappement sans arrêt	Poignée de dégagement de pression non en position d'étanchéité	Mettre la poignée de largage en position d'étanchéité.
		Défaillance de la commande de pression	Contact support en ligne
7	L'écran clignote « Lid »	Le couvercle n'est pas dans la bonne position pour le programme sélectionné	Fermer le couvercle pour faire cuire sous pression ou ouvrir le couvercle pour faire sauter
8	Affiche « noPr »	La pression de travail n'est pas atteinte pendant le cycle de préchauffage.	Si le couvercle fuit de la vapeur, voir les problèmes 3, 4, 5 et 6. S'il n'y a pas de fuite de vapeur et que vous avez des aliments congelés dans la cuisinière, veuillez reprendre le programme actuel.
9	L'écran affiche « Ovht »	La surchauffe est détectée sur la casserole intérieure	Veuillez interrompre le programme et vérifier si la nourriture au bas de la casserole est brûlée.

Table de dépannage (suite...)

	Problème		Raison possible	Solution
10	L'écran reste vide après avoir branché le cordon d'alimentation		Mauvaise connexion électrique ou absence d'électricité.	Inspecter le cordon d'alimentation pour s'assurer qu'il est bien raccordé, vérifier que la prise électrique est toujours active.
			La mèche électrique de l'appareil de cuisson a explosé	Contact support en ligne
11	Toutes les DEL clignotent et un code apparaît à l'écran.	Code C1	Détecteur de température défectueux (impossible à détecter)	Contact support en ligne
		Code C2	Détecteur de température défectueux (court-circuité)	Contact support en ligne
		Code C5	La température est trop élevée parce que la casserole intérieure n'est pas placée	Mettre dans la casserole correctement
			La température est trop élevée parce qu'il n'y a pas d'eau dans la casserole intérieure	Mettre la nourriture et l'eau dans la casserole intérieure
		Code C6	Capteur de pression défectueux	Contact support en ligne
12	Riz moitié cuit ou trop dur		Trop peu d'eau	Ajuster le rapport riz sec et eau selon la recette
			Couverture ouverte prématurément	Une fois le cycle de cuisson terminé, laissez le couvercle ouvert pendant 5 minutes de plus.
13	Riz trop mou		Trop d'eau	Ajuster le rapport riz sec et eau selon la recette
14	bip intermittent après le début de l'appareil de cuisson		Indication de surchauffe. Le cuiseur a réduit la température de chauffage et pourrait ne pas atteindre la pression de cuisson.	Peut-être des dépôts d'amidon au fond de la casserole intérieure, qui ont bloqué la dissipation de la chaleur. Arrêter la mijoteuse et inspecter le fond de la casserole
15	Tissu occasionnel ou léger bruit de craquage		Le son normal de la commutation de l'alimentation et de l'expansion du panneau de pression en cas de changement de température	Rien à craindre
			Le bas de la casserole est mouillé.	Essuyer le fond de la casserole avant la cuisson.

Garantie limitée

Instant Pot® Company (« IPC ») garantit que cet appareil ne présente aucun défaut de fabrication et de matériaux d'usage résidentiel normal pendant une période d'un (1) an à compter de la date d'achat. Cette garantie s'applique uniquement à l'acheteur et à l'utilisation d'origine aux États-Unis et au Canada. Un reçu d'achat, un numéro de bon de commande ou une autre preuve de la date de l'achat original est requis avant que le service de garantie soit effectué. L'obligation d'IPC en vertu de cette garantie se limite au remplacement ou à la réparation, ou à l'aide à la réparation au choix d'IPC. Toutes les réparations pour lesquelles des réclamations de garantie sont faites doivent être préautorisées par IPC.

Cet appareil est doté de nombreuses caractéristiques de sécurité. Toute tentative de nuire à leur fonctionnement peut entraîner des blessures ou des dommages graves et annuler la présente garantie. Aucun service de garantie ne sera fourni à un appareil qui a été altéré, à moins qu'un représentant des SIP ne le demande.

Cette garantie ne couvre pas l'usure normale des pièces ou les dommages résultant de l'utilisation négligente ou abusive de l'appareil, de son utilisation contraire aux instructions d'utilisation, du défaut de fournir un entretien raisonnable et nécessaire, ou démonter, réparer ou modifier par quiconque, à moins qu'un représentant de PotMD instantané ne le demande. **Cette garantie ne couvre pas les appareils utilisés à l'extérieur des États-Unis et du Canada.** De plus, la garantie ne couvre pas les dommages résultant d'actes de Dieu, comme les incendies, les inondations, les ouragans et les tornades. **IPC n'est pas responsable du coût d'expédition du service de garantie.**

Limites et exclusions

Dans la mesure permise par la loi applicable, la responsabilité de la CIPVP, le cas échéant, pour tout appareil ou pièce prétendument défectueux, la réparation ou le remplacement de l'appareil ou de la pièce et ne doit pas dépasser le prix d'achat d'un appareil ou d'une pièce de remplacement comparable. LES DISPOSITIONS DE CETTE GARANTIE SONT VOS SEULES ET EXCLUSIVES À L'INTENTION DES PRODUITS COUVERT PAR CETTE GARANTIE. TOUTES LES GARANTIES IMPLIÉES À L'APPLIQUE, Y COMPRIS, SANS S'Y LIMITER, LES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE ET D'ADAPTATION À UN OBJET PARTICULIER SONT PRÉSENTES EXCLUES.

La SIP n'est pas responsable des dommages indirects, spéciaux ou consécutifs découlant de l'utilisation ou de l'exécution de l'appareil ou des dommages à l'égard de toute perte économique, perte de biens, perte de revenus ou de profits, ni n'est responsable de ces dommages; perte de jouissance ou d'utilisation, coûts d'enlèvement, d'installation ou autres dommages consécutifs de quelque nature que ce soit. Certaines provinces ou certains États ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages accessoires ou consécutifs. Par conséquent, la limite ci-dessus ne s'applique peut-être pas à vous.

Vous, l'acheteur, pouvez avoir d'autres droits et recours en vertu des lois applicables de votre État ou de votre province, qui s'ajoutent à tout droit ou recours qui peut être disponible en vertu de cette garantie limitée.

Service de garantie

Si l'appareil devient défectueux pendant la période de garantie, veuillez communiquer avec Instant Pot® Équipe du service à la clientèle par

- Créez un billet de soutien à www.InstantPot.com/support/
- Courriel à support@instantpot.com
- Ou téléphonez au 1800 828-7280 pour le représentant du service à la clientèle de Instant Pot®

Pour faciliter un service rapide, veuillez fournir :

- Votre nom, adresse électronique ou numéro de téléphone
- Une copie du reçu d'achat original avec le numéro de commande, le modèle et le numéro de série
- Description du défaut du produit, photos ou vidéo si possible

Tout le contenu de ce document a été vérifié attentivement. Instant Pot Company se réserve le droit d'interpréter toute erreur d'impression ou tout malentendu sur le contenu.

Pour toute amélioration technique ou tout changement d'apparence ou de plaque signalétique, les modifications doivent être apportées au manuel révisé sans autre préavis. En cas de changement d'apparence et de couleur, veuillez consulter le produit pour obtenir des renseignements détaillés.

Normes : UL 1026, cinquième édition
CAN/CSA-C22.2 no 1335.1-93
CAN/CSA-C22.2 no 1335.2.15-93

Révision : Août 2016

Instant Pot® Company

11 – 300, promenade Earl Grey, bureau 383
Ottawa (Ontario)
Canada K2T 1C1

Téléphone : +1 800 828-7280

Fax : +1 (613) 800-0726

Web : <http://www.InstantPot.com>

Courriel : support@instantpot.com