Instant Pot®

DUO EVO™ PLUS

5,7 et 8 litres
Autocuiseurs multifonctions

Mode d'emploi

Précautions importantes
Spécifications du produit
Configuration initiale
Produit, pièces et accessoires
Réglages des Programmes intelligents
Nettoyage avant la première utilisation
Aperçu des dispositifs de contrôle de la pression
Cuisiner avec l'autocuiseur Duo Evo Plus
Essai initial (essai à l'eau)
Temps de cuisson recommandés
Proportions céréales/eau
Entretien, nettoyage, et rangement
Dépannage
Garantie
Coordonnées

Bienvenue dans l'univers de la cuisson avec Instant !

Merci de nous accueillir dans votre cuisine.

Ayant nous-mêmes une famille, nous avons mis au point les autocuiseurs multifonctions Duo EvoMC Plus Instant Pot® pour permettre aux familles et aux professionnels qui cherchent à préparer des repas sains et délicieux plus facilement et rapidement.

Nous avons collaboré avec des chefs, des auteurs et des blogueurs pour constituer une collection de recettes qui, nous l'espérons, vous comblera !

Bonne cuisson,

Robert J. Wang
Fondateur et directeur de l'innovation

Téléchargez l'application Instant Pot

Télécharger dans l'App Store

DISPONIBLE SUR Google Play

Visionnez des vidéos pratiques, **téléchargez l'application**, ou visitez notre site de recettes.

Sommaire

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES 5

Consignes spécifiques relatives au cordon 9

Caractéristiques du produit 9

Configuration initiale 10

Produit, pièces et accessoires 11

Panneau de commande 17

Indicateur de progression et icônes d'état 19

Messages d'état 20

Réglages des Programmes intelligents 21

Activer/désactiver le son 21

Modifier l'échelle de température (°C ou °F) 21

Fonction manuelle de réchaud 21

Réinitialisation 22

Nettoyage avant la première utilisation 23

Aperçu des dispositifs de contrôle de la pression 24

Couvercle pour la cuisson sous pression 24

Joint d'étanchéité 26

La soupape à flotteur 27

Cuisiner avec l'autocuiseur Duo Evo Plus 28

Introduction à la cuisson sous pression 28

Dépressurisation de l'autocuiseur 30

Méthodes d'évacuation 30

QuickCool[MC] 32

Essai initial 33

Essai initial 34

Sommaire

Utilisation des Programmes intelligents de cuisson sous pression 35

Programmes intelligents – ***Pressure Cook*** (Cuisson sous pression), ***Rice/Grain*** (Riz/Céréales), ***Bake*** (Cuire) 35

Programme intelligent : ***Bake*** (Cuire) 38

Utilisation des Programmes intelligents de cuisson sans pression 38

Programme intelligent : ***Steam*** (Vapeur) et ***Slow Cook*** (Cuisson lente) 40

Programme intelligent : ***Sauté*** (Faire sauter) 42

Smart Programme: Sous Vide 44

Conseils pour la cuisson sous vide 47

Programme intelligent : ***Yogurt*** (Yaourt) 48

Aperçu des Programmes intelligents 53

Temps de cuisson recommandés 55

Tableau des temps de cuisson sous pression 55

Proportions céréales/eau 56

Temps de cuisson recommandés 56

Entretien, nettoyage et rangement 57

Dépannage 59

Garantie 63

Coordonnées 65

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'un appareil électrique, certaines précautions de base doivent toujours être respectées :

1. LISEZ LE MODE D'EMPLOI ET L'ENSEMBLE DES INSTRUCTIONS, DES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET DES AVERTISSEMENTS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL. LE NON-RESPECT DE CES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET DE CES INSTRUCTIONS RISQUE D'ENTRAINER DES BLESSURES ET/OU DES DOMMAGES MATÉRIELS.
2. Utilisez uniquement le couvercle Instant Pot Duo Evo Plus avec la cuve de l'autocuiseur Instant Pot Duo Evo Plus. L'usage d'un autre couvercle d'autocuiseur risque d'entraîner des blessures et/ou des dommages matériels. Vendu séparément, le couvercle en verre trempé Instant Pot est utilisable pour la cuisson sans pression.
3. Ne laissez pas les enfants s'approcher de l'autocuiseur lorsqu'il est en marche. Ne laissez pas les enfants jouer avec cet appareil.
4. Ne placez pas l'appareil dans un four chaud ou sur une surface chaude.
5. Ne placez pas l'appareil dans, sur ou à proximité d'un four, d'une plaque électrique ou d'un brûleur à gaz chauds. Les sources de chaleur externes endommageront l'appareil. Le non-respect de ces consignes risque d'entraîner des blessures ou des dommages matériels.
6. Ne touchez jamais aux dispositifs de sécurité, cela risque d'entraîner des blessures ou des dommages matériels.
7. 7. Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est sous pression.
8. N'utilisez pas l'autocuiseur à une fin autre que celle pour laquelle il a été conçu.
9. Cet appareil cuit sous pression. Toute utilisation inappropriée de l'autocuiseur risque d'entraîner des brûlures. Assurez-vous que l'appareil est bien fermé avant d'entamer la cuisson. Veuillez vous reporter au Aperçu des dispositifs de contrôle de la pression.

⚠AVERTISSEMENT Lisez ce manuel attentivement et conservez-le afin de pouvoir vous y référer ultérieurement. Le non-respect des consignes de sécurité peut entraîner de graves blessures.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

10. **Ne forcez jamais pour ouvrir l'autocuiseur.** Ne l'ouvrez pas avant de vous être assuré(e) que la pression interne est entièrement évacuée. Veuillez vous reporter au Dépressurisation de l'autocuiseur.
11. N'utilisez jamais votre autocuiseur sans y ajouter d'eau, vous risqueriez de sérieusement l'endommager.
12. Ne remplissez pas le récipient interne à plus des – **Max PC Fill** tel qu'indiqué sur celui-ci. Lorsque vous cuisinez des aliments qui prennent du volume à la cuisson, tels que le riz ou les légumes déshydratés, ne remplissez pas l'autocuiseur à plus de – **Half Fill** tel qu'indiqué sur le récipient interne.
13. Lorsque vous cuisinez une viande recouverte de peau (langue de bœuf, par exemple), celle-ci risque de gonfler sous l'effet de la pression. Ne piquez pas la viande tant que la peau présente un aspect gonflé, vous risqueriez de vous brûler.
14. La surface de l'élément chauffant situé dans la cuve de l'Instant Pot restera chaude après l'usage. Ne la touchez pas.
15. Avant chaque utilisation, vérifiez que les soupapes, le conduit d'évacuation de la vapeur et le dispositif antiblocage ne sont pas obstrués. Veuillez vous reporter au Produit, pièces et accessoires.
16. Ne vous servez jamais de l'autocuiseur en mode de cuisson sous pression pour faire frire des aliments.
17. Ne touchez jamais aux dispositifs de sécurité autrement que pour les nettoyer conformément aux instructions d'entretien et d'utilisation.
18. Utilisez uniquement des pièces et accessoires Instant Pot compatibles avec votre modèle. En particulier, utilisez une cuve et un couvercle compatibles et du même fabricant.
19. Ne vous servez jamais d'un appareil dont le cordon ou la prise est endommagé(e) ou après tout dysfonctionnement ou endommagement de l'appareil. Si le cordon d'alimentation est endommagé, veuillez contacter le Service Client.

⚠AVERTISSEMENT Lisez ce manuel attentivement et conservez-le afin de pouvoir vous y référer ultérieurement. Le non-respect des consignes de sécurité peut entraîner de graves blessures.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

20. Destiné uniquement à un usage domestique. Ne l'utilisez pas à l'extérieur ou à des fins commerciales.
21. N'oubliez pas que certains aliments, tels que la compote de pommes, les canneberges, l'orge perlé, l'avoine et autres céréales, les pois cassés, les nouilles, les macaronis, la rhubarbe et les spaghettis peuvent mousser, écumer et projeter des dépôts susceptibles d'obstruer l'évacuation de la vapeur. Évitez de faire cuire ces aliments sous pression, sauf indication contraire dans les recettes des autocuiseurs Instant Pot.
22. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants, pardes personnes dont les capacités physiques, sensorielles oumentales sont réduites ; ou par des personnes ne possédantpas l'expérience nécessaire pour utiliser un autocuiseur. Unesurveillance de tous les instants est nécessaire en casd'utilisation de cet appareil à proximité de ces personnes.
23. Les aliments qui débordent peuvent causer de graves brûlures. Un cordon d'alimentation court est fourni afin d'empêcher les enfants de s'en saisir et de réduire les risques d'enchevêtrement et de trébuchement.
    - Placez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants.
    - Ne laissez pas le cordon pendre de la table ou du plan de travail.
    - Ne le branchez jamais sur une prise située sous le plan de travail et n'utilisez jamais de rallonge.
24. Débranchez votre Instant Pot et laissez-le refroidir avant de le nettoyer. Évitez de l'utiliser tant que toutes les surfaces ne sont pas entièrement sèches.
25. Débranchez le cordon de la prise murale après utilisation, avant d'ajouter ou de retirer des pièces ou accessoires et avant le nettoyage. Pour débrancher, saisissez la fiche et retirez-la de la prise. Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation, car cela risquerait de l'endommager.

⚠AVERTISSEMENT Lisez ce manuel attentivement et conservez-le afin de pouvoir vous y référer ultérieurement. Le non-respect des consignes de sécurité peut entraîner de graves blessures.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

26. Laissez refroidir l'appareil avant le nettoyage. Évitez de l'utiliser et de le ranger tant que toutes les surfaces ne sont pas entièrement sèches.

27. N'immergez pas la cuve de l'autocuiseur dans de l'eau. Pour éviter tout risque d'électrocution, n'immergez jamais le cordon, la prise ou la cuve de l'appareil dans le moindre liquide.

28. **⚠ATTENTION** La cuve de l'autocuiseur contiennent des composants électriques. Pour éviter tout risque d'électrocution, n'immergez pas le cordon d'alimentation, la fiche, ou la cuve de l'autocuiseur dans l'eau ou tout autre liquide. Ne rincez pas la cuve de l'autocuiseur sous le robinet.

29. Évitez de verser des aliments sur le connecteur.

VEUILLEZ CONSERVER CES INSTRUCTIONS.

⚠AVERTISSEMENT Lisez ce manuel attentivement et conservez-le afin de pouvoir vous y référer ultérieurement. Le non-respect des consignes de sécurité peut entraîner de graves blessures.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

⚠ AVERTISSEMENT

Pour éviter les blessures, veuillez lire le mode d'emploi avant d'utiliser cet appareil. Le non-respect de cette consigne de sécurité peut entraîner des blessures ou des dommages matériels.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de choc électrique. Utilisez l'appareil uniquement avec une prise mise à la terre. N'enlevez PAS la broche de mise à la terre. N'utilisez PAS d'adaptateur. N'utilisez PAS de rallonge. Le non-respect des instructions peut entraîner un choc électrique voire la mort.

⚠ AVERTISSEMENT

LE NON-RESPECT DE TOUTE PRÉCAUTION OU INSTRUCTION IMPORTANTES AYANT POUR OBJECTIF UNE UTILISATION EN TOUTE SÉCURITÉ CONSTITUE UNE UTILISATION INAPPROPRIÉE DE L'APPAREIL, CE QUI PEUT ANNULER LA GARANTIE ET ENTRAÎNER UN RISQUE DE BLESSURES GRAVES.

Consignes spécifiques relatives au cordon

Conformément aux exigences de sécurité UL, un cordon d'alimentation court (de 60 à 90 cm) est fourni pour réduire les risques de préhension, d'emmêlement et de trébuchement.

Cet appareil est muni d'une fiche avec mise à la terre à trois broches. Pour réduire le risque de décharge électrique, brancher le cordon d'alimentation dans une prise électrique mise à la terre et facilement accessible.

Caractéristiques du produit

Duo Evo Plus 6	5,7 Litres	220-240 V ~50/60 Hz	1000-1200 W	6,1 kg	cm : 33,1 L × 32,2 l × 32,5 H
Duo Evo Plus 60	5,7 Litres	220-240 V ~50-60 Hz	1000-1200 W	6,1 kg	cm : 33,1 L × 32,2 l × 32,5 H
Duo Evo Plus 80	8 Litres	220-240 V ~50/60 Hz	1400 W	7,2 kg	cm : 36,5 L × 35,3 l × 36 H

⚠ AVERTISSEMENT Lisez ce manuel attentivement et conservez-le afin de pouvoir vous y référer ultérieurement. Le non-respect des consignes de sécurité peut entraîner de graves blessures.

Configuration initiale

- Consultez la rubrique **Précautions importantes** de ce manuel avant d'utiliser l'autocuiseur. Le fait de ne pas lire ou de ne pas respecter toutes les précautions importantes peut entraîner des dommages à l'appareil, des dommages matériels et des blessures.
- Utilisez le couvercle Duo Evo Plus d'Instant Pot uniquement avec la base de l'autocuiseur Duo Evo Plus d'Instant Pot. L'utilisation de tout autre couvercle d'autocuiseur peut entraîner des blessures ou des dommages. Il est possible d'utiliser le couvercle en verre trempé d'Instant Pot, qui peut être acheté séparément, lors de la cuisson sans pression.
- Retirez tout le matériel d'emballage et les accessoires se trouvant à l'intérieur ou autour de l'autocuiseur.
- Placez l'appareil sur une surface plane et stable, loin de matériaux combustibles et sources de chaleur externes. Laissez au moins 13 cm d'espace autour de l'autocuiseur.
- Suivez les instructions de la rubrique **Nettoyage avant la première utilisation** du présent manuel afin de bien nettoyer l'autocuiseur avant sa première utilisation.

⚠ ATTENTION		
Ne placez pas l'appareil sur la cuisinière.	Ne mettez rien sur le dessus de l'appareil.	Veuillez ne pas recouvrir ni obstruer le dispositif d'évacuation de la vapeur situé sur le couvercle de l'appareil.

Produit, pièces et accessoires

Autocuiseurs Duo Evo Plus 5,7 et 8 litres

Avant d'utiliser l'autocuiseur Duo Evo Plus d'Instant Pot, vérifiez que vous avez toutes les pièces.

Les illustrations ne sont fournies qu'à titre indicatif et peuvent être différentes du produit réel.

Produit, pièces et accessoires

Dessus du couvercle

Dispositif d'évacuation de la vapeur

Doit être installé avant toute utilisation de l'appareil.

Capuchon du conduit d'évacuation de la vapeur

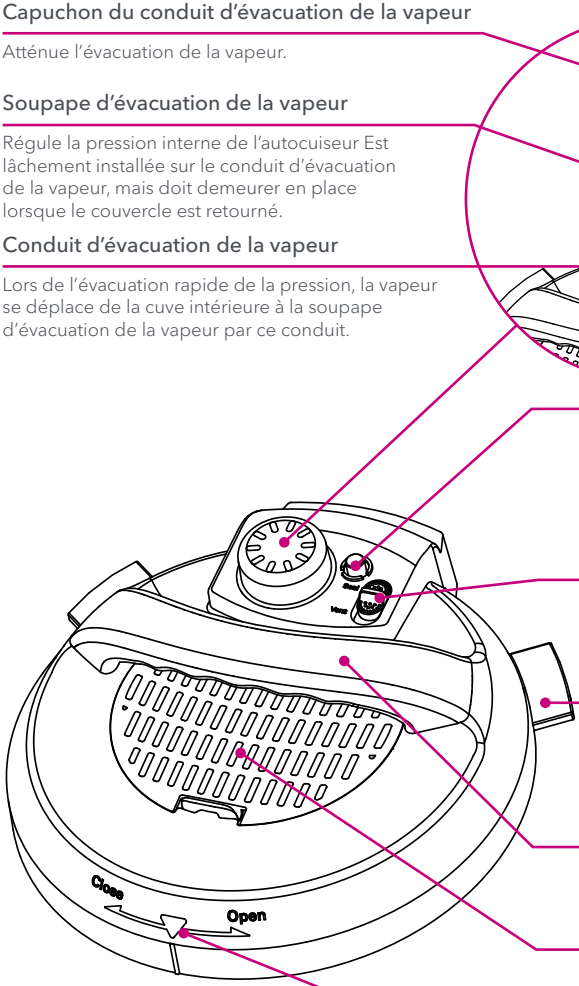
Atténue l'évacuation de la vapeur.

Soupape d'évacuation de la vapeur

Régule la pression interne de l'autocuiseur Est lâchement installée sur le conduit d'évacuation de la vapeur, mais doit demeurer en place lorsque le couvercle est retourné.

Conduit d'évacuation de la vapeur

Lors de l'évacuation rapide de la pression, la vapeur se déplace de la cuve intérieure à la soupape d'évacuation de la vapeur par ce conduit.



Soupape à flotteur

La soupape à flotteur et le capuchon en silicone (sur le revers du couvercle) permettent de garder la vapeur à l'intérieur de l'autocuiseur et facilitent la pressurisation de l'autocuiseur. Doit être installée avant toute utilisation de l'appareil.

Sélecteur d'évacuation rapide

Mettre en position ***Seal*** (étanchéité) lors de la cuisson sous pression. Mettre en position ***Vent*** (évacuation) lors de la cuisson sans pression.

Ergots du couvercle

Pour gagner de l'espace et éviter de laisser le couvercle sur le comptoir, insérez un des ergots du couvercle dans l'une des fentes du porte-couvercle intégré à la base de l'appareil.

Poignée du couvercle

Poignée ergonomique permettant de retirer le couvercle de la base de l'appareil.

Couvercle de protection QuickCool[MC]

Couvercle amovible permettant une évacuation naturelle plus rapide de la vapeur après la cuisson sous pression.

Indicateurs de position du couvercle

À utiliser comme guides lors de l'ouverture et de la fermeture du couvercle.

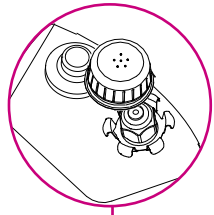
Les illustrations ne sont fournies qu'à titre indicatif et peuvent être différentes du produit réel.

Produit, pièces et accessoires

Dessous du couvercle

Dispositif antiblocage

Empêche les particules de nourriture de remonter par le conduit d'évacuation de la vapeur, ce qui permet une bonne régulation de la pression. Doit être installé avant toute utilisation de l'appareil.



Goupille de verrouillage

Verrouille le couvercle lorsque l'autocuiseur est pressurisé afin d'éviter toute ouverture accidentelle du couvercle.

Capuchon en silicone

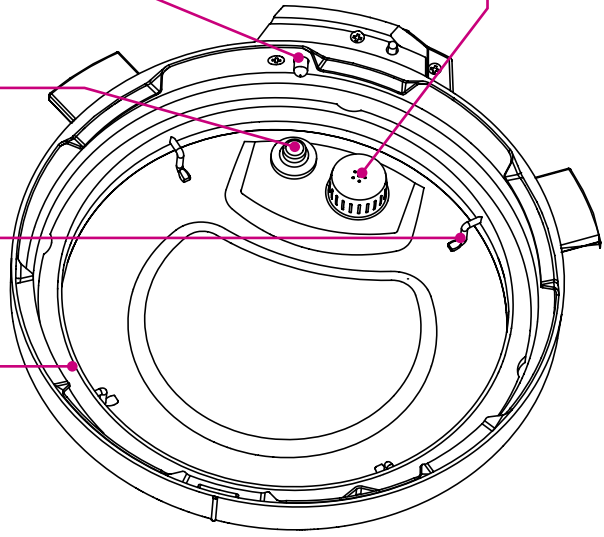
Maintient la soupape à flotteur en place et contribue à la pression de l'autocuiseur. Doit être installé avant toute utilisation de l'autocuiseur.

Support du joint d'étanchéité

Maintient le joint d'étanchéité en place. Il doit être centré et de même hauteur tout autour du couvercle.

Joint d'étanchéité

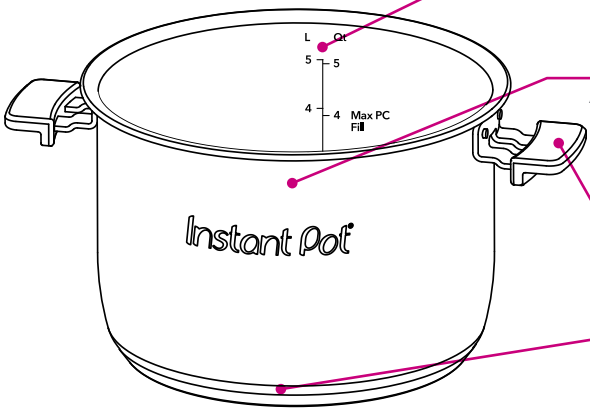
Lorsque le couvercle pour la cuisson sous pression est fermé, le joint d'étanchéité crée une fermeture hermétique. Doit être installé avant toute utilisation de l'autocuiseur.



Les illustrations ne sont fournies qu'à titre indicatif et peuvent être différentes du produit réel.

Produit, pièces et accessoires

Récipient interne



Indicateurs de remplissage

Ne pas dépasser la ligne Max PC Fill (Maximum pour cuisson sous pression) lors du remplissage de la cuve intérieure pour la cuisson sous pression.

Cuve intérieure en acier inoxydable

Acier inoxydable durable 304 (18/8). Les aliments doivent être déposés dans la cuve intérieure et non dans la base de l'autocuiseur.

Poignées en silicone faciles à saisir

Permettent de retirer facilement et rapidement la cuve intérieure de la base de l'appareil, et de la maintenir en place lors de la cuisson.

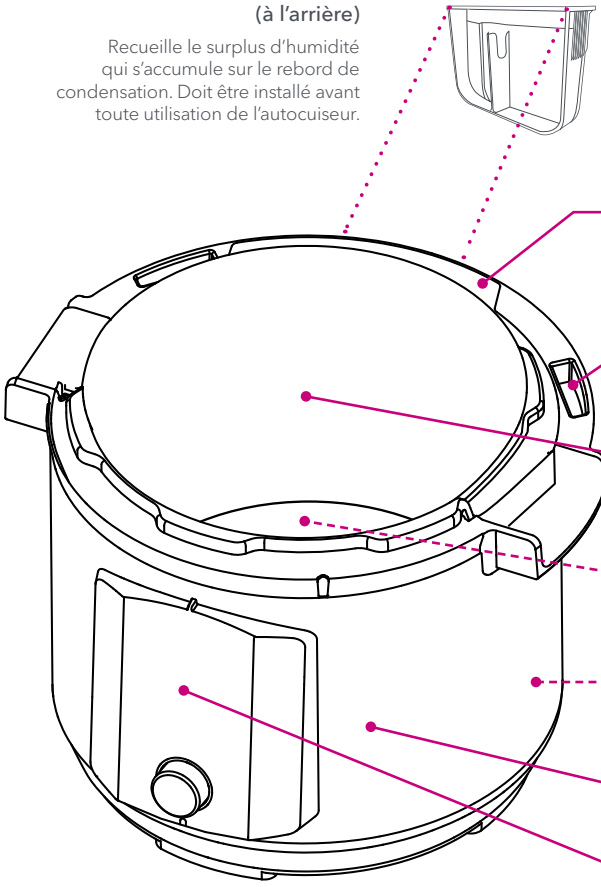
Fond plat

Base à triple épaisseur fusionnée sous pression à utiliser avec la base de l'appareil et sur les surfaces de cuisson électriques, en céramique, au gaz et à induction.

Les illustrations ne sont fournies qu'à titre indicatif et peuvent être différentes du produit réel.

Produit, pièces et accessoires

Base de l'appareil



Collecteur de condensation (à l'arrière)

Recueille le surplus d'humidité qui s'accumule sur le rebord de condensation. Doit être installé avant toute utilisation de l'autocuiseur.

Rebord de condensation

Recueille l'excès de condensation et le dirige vers le collecteur de condensation.

Porte-couvercle

Pour gagner de l'espace et éviter de laisser le couvercle sur le comptoir, insérez l'un des ergots du couvercle dans le porte-couvercle.

Récipient externe

Isole l'autocuiseur pour une meilleure efficacité énergétique.

Élément chauffant (à l'intérieur)

1 200/1 400 watts pour un chauffage rapide et puissant.

Cordon d'alimentation (à l'arrière)

Surface extérieure en acier inoxydable

Résiste aux empreintes.

Panneau de commande

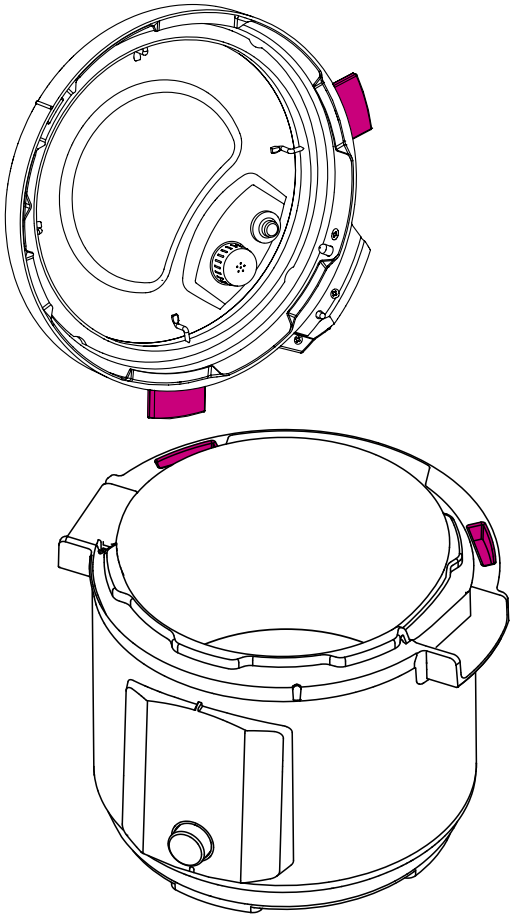
Permet de sélectionner les programmes et d'apporter des ajustements aux réglages de cuisson. Le temps de cuisson est affiché sous la forme *HH:MM* : 05:20 correspond à 5 heures et 20 minutes.

Les illustrations ne sont fournies qu'à titre indicatif et peuvent être différentes du produit réel.

Produit, pièces et accessoires

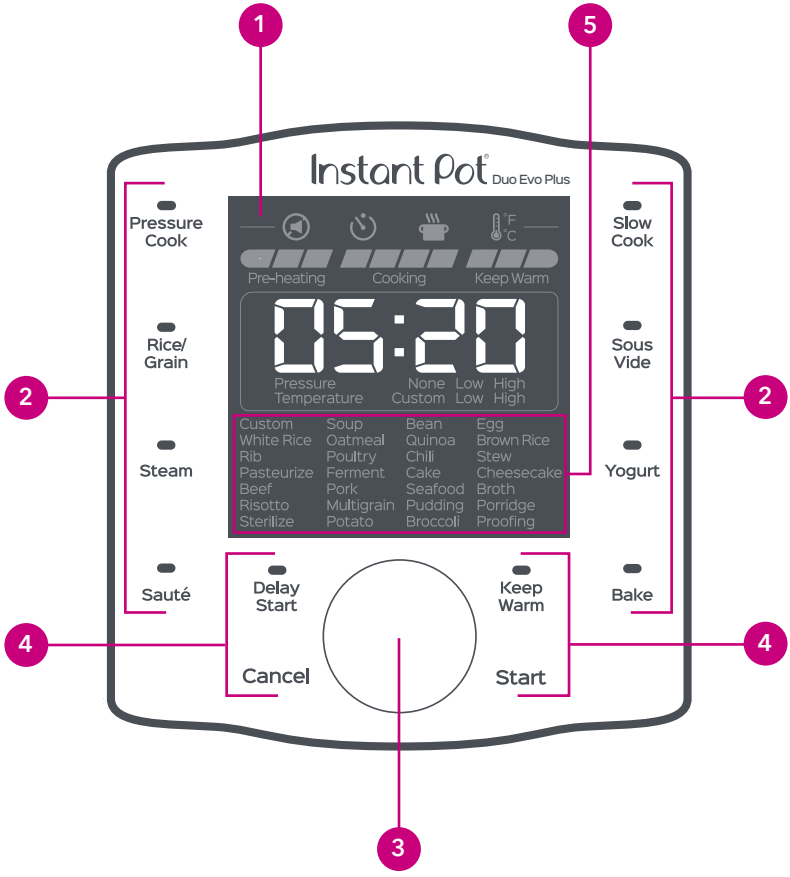
Position verticale du couvercle

L'autocuiseur Duo Evo Plus est pourvu de fentes, situées sur les deux côtés de la base de l'appareil, dans lesquelles les ergots du couvercle peuvent être insérés lorsque le couvercle n'est pas utilisé. La cuve intérieure peut facilement être retirée lorsque le couvercle est en position verticale.



Les illustrations ne sont fournies qu'à titre indicatif et peuvent être différentes du produit réel.

Panneau de commande



1 **Affichage – L'écran à cristaux liquides affiche les éléments suivants :**

- Icônes d'état indiquant l'état de l'autocuiseur comme indiqué dans la rubrique Indicateur de progression et icônes d'état ci-dessous
- Indicateur de progression – Préchauffage/Cuisson/Réchaud
- Le minuteur affiche le temps de cuisson, le temps restant avant la mise en marche différée et le temps écoulé en mode réchaud.
- Niveaux de pression – *None*, *Low*, *High* (Nulle, Basse, Élevée)
- Température – *Custom*, *Low*, *High* (Personnalisée, Basse, Élevée)

Panneau de commande

2 Programmes intelligents – Les huit Programmes intelligents offrent 48 temps de cuisson, températures et niveaux de pression prédéfinis.

Cuisson sous pression
- *Pressure Cook* (Cuisson sous pression)
- *Rice/Grain* (Riz/Céréales)
- *Bake* (Cuire)

Cuisson sans pression
- *Steam* (Vapeur)
- *Sauté*
- *Slow Cook* (Cuisson lente)
- *Sous Vide*
- *Yogurt* (Yaourt)
- *Bake* (Cuire) – (*Custom* [Personnalisé] ou *Proofing* [Levée])
- Fonction manuelle de réchaud

3 Molette de réglage

Tournez la molette pour faire défiler les Programmes intelligents et les icônes d'état ainsi que pour régler le temps, la température et le niveau de pression.

La molette est aussi un bouton. Appuyez sur la molette pour confirmer votre sélection.

4 Réglages du système

- ***Delay Start*** (Mise en marche différée) – Permet de retarder la mise en marche d'un Programme intelligent jusqu'à 24 heures. Peut aussi être utilisé comme minuterie de cuisine.
- ***Keep Warm*** (Réchaud) – Appuyez sur cette touche pour activer ou désactiver la fonction automatique de réchaud.
- ***Cancel*** (Annuler) – Appuyez sur cette touche pour arrêter un Programme intelligent et faire passer l'autocuiseur en mode ***Standby*** (Veille) ; l'écran affiche ***OFF*** (Arrêt).
- ***Start*** (Mise en marche) – Appuyez sur cette touche pour lancer un Programme intelligent ou activer la mise en marche différée.

5 Options de cuisson prédéfinies

Lors de la sélection d'un Programme intelligent, il est possible de choisir entre de multiples réglages prédéfinis à l'aide de la molette.

Panneau de commande

Indicateur de progression et icônes d'état

Icônes d'état

Icône du son (activé/désactivé)

Icône *Delay Start* (Mise en marche différée)

Icône *Keep Warm* (Réchaud)

°F
°C Indicateur de l'échelle de température °C/°F

Indicateur de progression

Lorsque l'autocuiseur commence à chauffer, la barre de progression indique que le cycle de préchauffage est en cours. L'écran affiche ***On*** (Marche) lors du cycle de préchauffage.

Lorsque l'autocuiseur atteint la pression et la température requises pour le Programme intelligent, la barre de progression indique que la cuisson est en cours. L'écran affiche le temps de cuisson restant ainsi que le niveau de pression et la température dans l'autocuiseur.

Lorsque la cuisson est terminée et que la fonction de réchaud est activée, la barre de progression affiche ***Keep Warm*** (Réchaud) et le minuteur effectue un compte progressif pour indiquer le temps écoulé, jusqu'à un maximum de 10 heures.

Lorsque la période de réchaud est terminée, l'écran affiche ***End*** (Fin).

Panneau de commande

Messages d'état

Indique que l'autocuiseur est branché et en mode veille.

Indique que le couvercle de l'autocuiseur n'est pas bien fermé ou qu'il n'est pas en place.

Indique que l'autocuiseur est en mode préchauffage.

Indique l'un des éléments suivants :

- Lorsque la mise en marche différée est activée, le minuteur effectue le compte à rebours jusqu'à ce que le Programme intelligent commence.
- Lorsqu'un Programme intelligent est en cours, le minuteur effectue le compte à rebours pour indiquer le temps de cuisson restant.
- Lorsque la fonction de réchaud est activée, le minuteur indique depuis combien de temps l'autocuiseur est en mode réchaud.

Indique la température de cuisson : *Custom*, *Low*, *High* (Personnalisée, Basse, Élevée) Peut être ajustée en fonction du Programme intelligent.

Dès que la température de cuisson est atteinte pour les programmes *Sauté* et *Sous Vide*, l'écran affiche ***Hot*** (Chaud). L'autocuiseur émet des bips pour vous rappeler d'ajouter les aliments dans la cuve intérieure.

L'écran affiche ensuite le compte à rebours du programme.

Lorsque la cuisson est terminée, l'écran affiche ***End*** (Fin) et se remet en mode veille.

Si la fonction de réchaud est activée, l'autocuiseur réchauffe la nourriture jusqu'à un maximum de 10 heures après la fin de la cuisson, puis l'écran affiche ***End*** (Fin) et se remet en mode veille. Consultez la rubrique Fonction manuelle de réchaud pour plus d'information sur les options automatique et manuelle de réchaud.

Réglages des Programmes intelligents

Activer/désactiver le son

Lorsque l'autocuiseur est en mode veille (l'écran affiche ***OFF***), appuyez longuement sur la molette jusqu'à ce que l'icône du son clignote dans le coin supérieur gauche de l'écran. Tournez la molette pour passer de ***On*** à ***OFF***. Appuyez sur la molette pendant cinq secondes pour enregistrer la modification.

Tous les types de son, sauf ceux des alertes d'erreur, peuvent être activés ou désactivés.

Modifier l'échelle de température (°C ou °F)

Lorsque l'autocuiseur est en mode veille (l'écran affiche ***OFF***), appuyez longuement sur la molette jusqu'à ce que l'icône du son clignote comme indiqué ci-dessus. Appuyez sur la molette pour atteindre le réglage de l'échelle de température °F °C. Tournez la molette pour passer des degrés Celsius (°**C**) aux degrés Fahrenheit (°**F**) et vice versa. Appuyez sur la molette pendant cinq secondes pour enregistrer la modification.

Fonction manuelle de réchaud

La fonction manuelle de réchaud peut être réglée entre 10 minutes et 24 heures ; elle est idéale pour réchauffer les repas ou conserver la chaleur des aliments pendant une longue période.

Grâce à son réglage personnalisable, la fonction manuelle de réchaud vous permet de régler la température de réchaud entre 25°C et 90°C/77°F et 194°F.

1. Lorsque l'autocuiseur est en mode veille, appuyez sur ***Keep Warm*** (Réchaud) pour sélectionner le mode réchaud.
2. Lorsque le temps de réchaud clignote, appuyez sur la molette pour sélectionner le temps réglé par défaut ou tournez la molette pour ajuster le temps de cuisson. Appuyez sur la molette pour confirmer la modification et atteindre le prochain réglage.
3. Lorsque la température de réchaud clignote, appuyez sur la molette pour sélectionner la température réglée par défaut ou tourner la molette pour faire défiler les options de température ***Custom***, ***Low***, ***High*** (Personnalisée, Basse, Élevée). Appuyez sur la molette pour confirmer la modification.

4. Lors de la sélection de l'option ***Custom*** (Personnalisée), appuyez sur la molette pour sélectionner la température réglée par défaut ou tourner la molette pour ajuster la température en Celsius (°C) ou en Fahrenheit (°F). Appuyez sur la molette pour confirmer la sélection.
5. Appuyez sur ***Start*** (Mise en marche) pour démarrer le cycle de réchaud.
6. Lorsque la période de réchaud est terminée, l'écran affiche ***End*** (Fin).

Ajustez le temps en cours de cuisson

Appuyez sur la molette. Lorsque le temps de cuisson clignote, tournez la molette pour ajuster le temps à la hausse ou à la baisse. Appuyez sur ***Start*** (Mise en marche) pour permettre la reprise du Programme intelligent.

Remarque *: la cuisson reprendra après 10 secondes si on n'appuie pas sur le bouton* ***Start*** *(Mise en marche).*

Ajuster le niveau de pression ou la température en cours de cuisson

Appuyez sur la molette. Lorsque le temps de cuisson clignote, appuyez de nouveau sur la molette pour passer au réglage de la pression ou à celui de la température en fonction du Programme intelligent sélectionné.

Pression : tournez la molette pour faire défiler les différents niveaux de pression ***None***, ***Low***, ***High*** (Nulle, Faible, Élevée). Appuyez sur ***Start*** (Mise en marche) pour permettre la reprise du Programme intelligent.

Température : Tournez la molette pour faire défiler les différentes températures de cuisson ***Custom***, ***Low***, ***High*** (Personnalisée, Basse, Élevée). Appuyez sur ***Start*** (Mise en marche) pour permettre la reprise du Programme intelligent.

Remarque *: La cuisson reprendra après 10 secondes si on n'appuie pas sur le bouton* ***Start*** *(Mise en marche).*

Réinitialisation

Réinitialiser individuellement les Programmes intelligents

Activez le son. Lorsque l'autocuiseur est en mode veille (l'écran affiche ***OFF***), appuyez longuement sur le bouton du Programme intelligent à réinitialiser.

L'autocuiseur émet alors des bips et réinitialise le niveau de pression, la température et le temps de cuisson du Programme intelligent.

Réinitialiser tous les Programmes intelligents

Lorsque l'autocuiseur est en mode veille (l'écran affiche ***OFF***), appuyez sur ***Cancel*** (Annuler) jusqu'à ce que l'autocuiseur émette un bip.

Les niveaux de pression, les temps et les températures de cuisson de tous les Programmes intelligents sont alors réinitialisés.

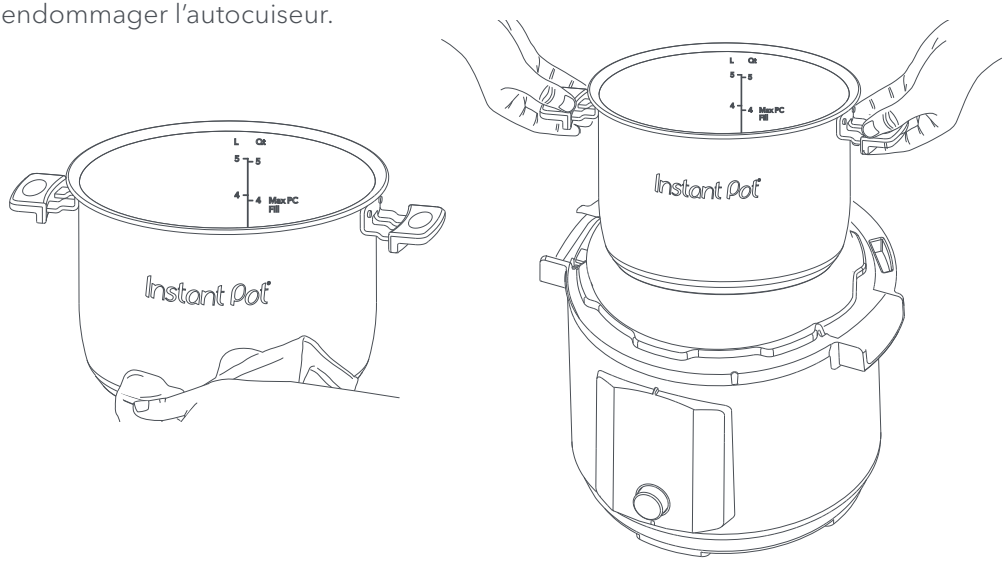
Nettoyage avant la première utilisation

Retirer et nettoyer la cuve intérieure

Retirez la cuve intérieure de la base de l'appareil et lavez-la avec de l'eau chaude et du savon à vaisselle. Rincez-la avec de l'eau chaude et utilisez un linge propre pour essuyer l'extérieur de la cuve.

***Remarque** : la cuve intérieure peut aller au lave-vaisselle.*

Avant de remettre la cuve intérieure dans la base de l'appareil, essuyez l'élément chauffant avec un linge doux pour s'assurer qu'il est sec et qu'il n'y a pas de particules d'emballage dans la base. Le non-respect de cette consigne peut endommager l'autocuiseur.



Les illustrations ne sont fournies qu'à titre indicatif et peuvent être différentes du produit réel.

⚠ATTENTION Afin d'éviter les risques de blessures corporelles et/ou les dommages matériels, les ingrédients doivent être déposés dans la cuve intérieure et non dans la base de l'appareil. Utilisez toujours une cuve intérieure homologuée par Instant Pot et **conçue pour l'autocuiseur Duo Evo Plus**.

⚠ATTENTION La cuve intérieure est un élément essentiel de la sûreté du produit. Afin d'éviter les blessures corporelles et les dommages à l'appareil, remplacez une cuve qui est bosselée, déformée ou endommagée par une cuve intérieure homologuée par Instant et **conçue pour l'autocuiseur Duo Evo Plus. N'utilisez pas de cuves intérieures conçues pour d'autres modèles d'autocuiseur avec la base de l'autocuiseur Duo Evo Plus**. Le non-respect de cette consigne peut entraîner des blessures corporelles ou des dommages matériels.

⚠AVERTISSEMENT Lors du remplissage de la cuve intérieure, ne dépassez pas la ligne **Max PC Fill** (**Maximum pour cuisson sous pression**), tel qu'indiqué sur celle-ci. Faire preuve d'une extrême prudence lors de la cuisson d'aliments tels que la compote de pommes, la canneberge, l'orge perlé, le porridge, les pois cassés, les nouilles, etc., et lors de l'évacuation de la vapeur si ces aliments sont dans l'autocuiseur : ils peuvent mousser, projeter des éclaboussures et boucher le conduit d'évacuation de la vapeur et/ou la soupape d'évacuation de la vapeur. Ne dépassez pas la ligne **Half Fill** (moitié de la capacité) de la cuve intérieure lors de la cuisson de ces aliments.

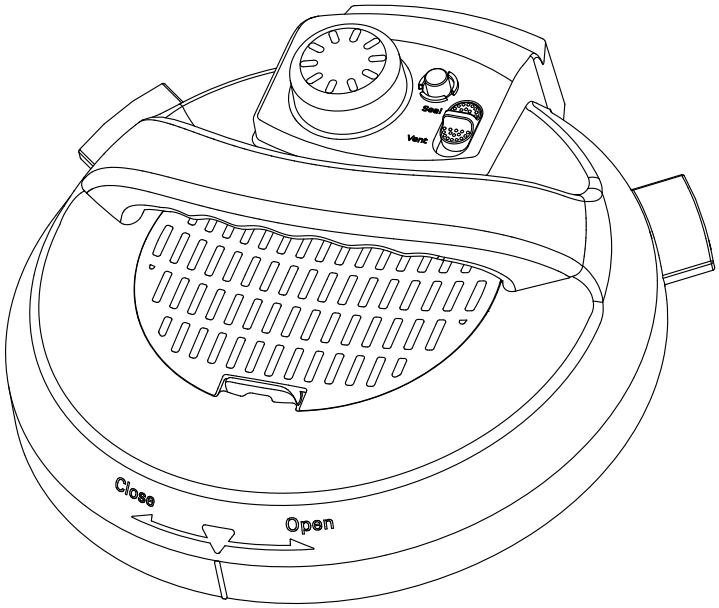
Aperçu des dispositifs de contrôle de la pression

Se familiariser avec les dispositifs de contrôle de l'autocuiseur Duo Evo Plus.

Couvercle pour la cuisson sous pression

Le couvercle pour la cuisson sous pression de l'autocuiseur Duo Evo Plus de Instant Pot est unique en son genre. La nouvelle poignée ergonomique constitue une amélioration par rapport aux modèles antérieurs. Sa forme permet une utilisation confortable, que vous soyez droitier ou gaucher, et mieux encore, le couvercle est conçu pour être refermé facilement sur les poignées de la toute nouvelle cuve intérieure.

Assurez-vous d'utiliser le couvercle Duo Evo Plus fourni avec l'autocuiseur. N'utilisez pas d'autres couvercles qui ne sont pas fabriqués par Instant Pot pour la cuisson sous pression.



Les illustrations ne sont fournies qu'à titre indicatif et peuvent être différentes du produit réel.

⚠ATTENTION	Utilisez uniquement le couvercle Duo Evo Plus d'Instant Pot avec la base de l'autocuiseur Duo Evo Plus d'Instant Pot. L'utilisation de tout autre couvercle d'autocuiseur peut entraîner des blessures ou des dommages.

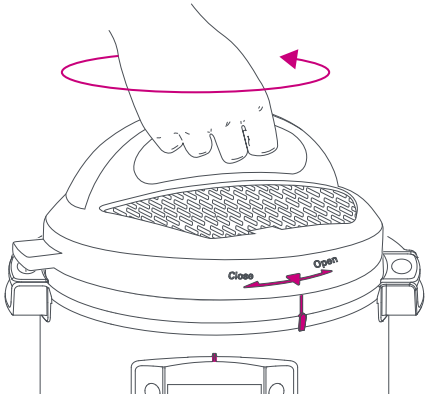
Aperçu des dispositifs de contrôle de la pression

Ouvrir et retirer le couvercle

Lorsque l'autocuiseur est branché, il émet un son lorsqu'on ouvre ou qu'on ferme le couvercle.

Agrippez la poignée et tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre pour aligner le symbole du couvercle ▼ avec le symbole du rebord ▮ de la base de l'appareil. Soulevez le couvercle pour le retirer de la base.

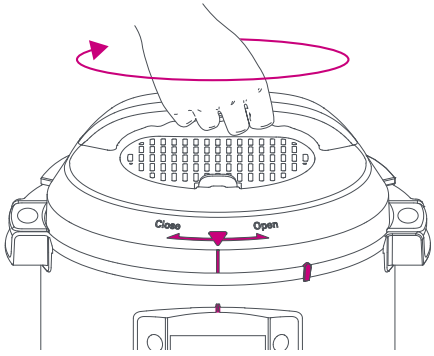
***Remarque** : veuillez toujours vous assurer que le couvercle n'est pas endommagé avant de l'utiliser.*



Fermer le couvercle

Agrippez la poignée et alignez le symbole du couvercle ▼ avec l'indicateur situé sur le rebord ▮ de la base de l'appareil. Mettez le couvercle en place, puis tournez le dans le sens des aiguilles d'une montre pour bien le fermer. Le sélecteur d'évacuation rapide se met automatiquement à la position ***Seal*** (étanchéité) lorsque le couvercle est fermé.

***Remarque** : l'autocuiseur ne pourra fonctionner que si le couvercle est bien installé. Veillez à ce que le couvercle soit bien fermé avant de faire fonctionner l'autocuiseur.*



Les illustrations ne sont fournies qu'à titre indicatif et peuvent être différentes du produit réel.

Aperçu des dispositifs de contrôle de la pression

Joint d'étanchéité

Lorsque le couvercle pour la cuisson sous pression est fermé, le joint d'étanchéité installé sur le revers du couvercle crée une fermeture hermétique.

Le joint d'étanchéité doit être installé avant l'utilisation de l'autocuiseur et devrait être nettoyé après chaque utilisation. Il ne doit y avoir qu'un seul joint d'étanchéité dans le couvercle au moment d'utiliser l'autocuiseur.

Avec une utilisation normale, les joints d'étanchéité finissent par s'étirer. En tant qu'élément essentiel de la sûreté du produit, le joint d'étanchéité devrait être remplacé tous les 12 à 18 mois, ou plus tôt s'il est étiré, déformé ou endommagé.

Retirer le joint d'étanchéité

Saisissez le côté du joint en silicone et sortez le joint d'étanchéité de son support circulaire en acier inoxydable.

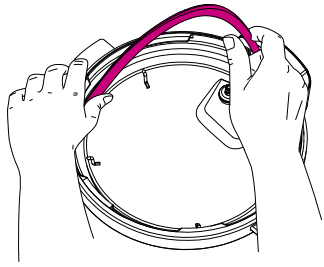
Lorsque le joint d'étanchéité est retiré, vérifiez que le support est fixe, centré et de même hauteur tout autour du couvercle. Ne tentez pas de réparer un support de joint d'étanchéité déformé.

Installer le joint d'étanchéité

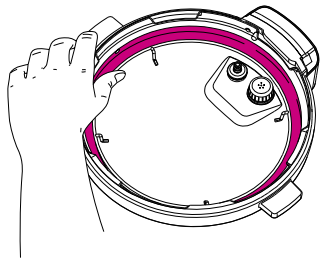
Placez le joint d'étanchéité dans son support et poussez pour le mettre en place. Poussez fermement afin d'éviter la formation de plis.

Lorsqu'il est correctement installé, le joint d'étanchéité est retenu derrière son support et ne devrait pas tomber si le couvercle est retourné.

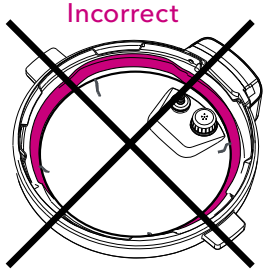
Retirer



Installer



Incorrect



Astuce Instant : Le silicone est un matériau poreux, qui est donc susceptible d'absorber de forts arômes et certaines saveurs. Il est préférable d'avoir sous la main quelques joints d'étanchéité supplémentaires afin de réduire le transfert de ces arômes et saveurs d'un plat à l'autre. Visitez notre site Web afin de classer vos repas selon un code de couleurs.

Les illustrations ne sont fournies qu'à titre indicatif et peuvent être différentes du produit réel.

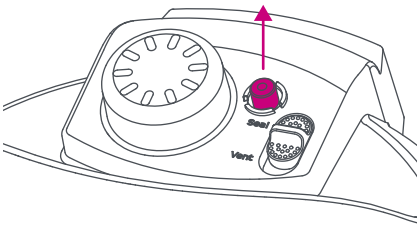
⚠ATTENTION Veuillez toujours vous assurer qu'il n'y a pas d'encoches ou de déformations dans le joint d'étanchéité et que ce dernier est bien installé avant de commencer la cuisson. N'utilisez pas un joint d'étanchéité étiré ou endommagé.Utilisez uniquement des joints d'étanchéité approuvés par Instant Pot. Le non-respect de ces consignes peut entraîner le déversement d'aliments et causer des blessures corporelles ou des dommages matériels.

Aperçu des dispositifs de contrôle de la pression

La soupape à flotteur

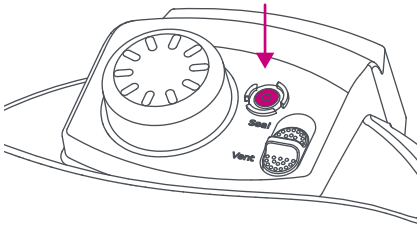
Pressurisé

Lorsque la soupape à flotteur est visiblement sortie du plan du couvercle, l'autocuiseur est pressurisé.



Dépressurisé

Lorsqu'elle est rentrée dans le couvercle, l'autocuiseur est dépressurisé



Retirer la soupape à flotteur du couvercle

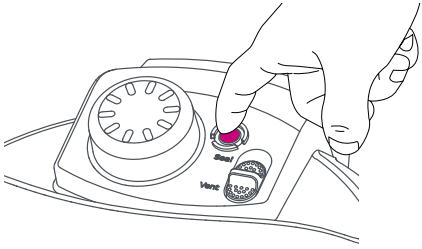
Placez un doigt sur le dessus de la soupape à flotteur et retournez le couvercle. Retirez le capuchon en silicone de la partie inférieure de la soupape à flotteur. Retirez la soupape à flotteur par le dessus du couvercle.

Ne jetez pas la soupape à flotteur ou le capuchon en silicone.

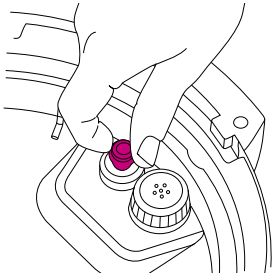
Installer la soupape à flotteur

Introduisez la partie étroite de la soupape à flotteur dans le trou prévu à cet effet situé sur le dessus du couvercle. Placez un doigt sur le dessus de la soupape à flotteur et retournez le couvercle. Fixez solidement le capuchon en silicone à la partie inférieure de la soupape à flotteur.

Ne tentez pas d'utiliser l'autocuiseur sans avoir préalablement installé la soupape à flotteur et/ou le capuchon en silicone sur le couvercle pour la cuisson sous pression.



Dessus



Dessous

Les illustrations ne sont fournies qu'à titre indicatif et peuvent être différentes du produit réel.

⚠DANGER Lorsque la soupape à flotteur est sortie, le contenu de l'autocuiseur est soumis à une pression extrême. Ne tentez pas de retirer le couvercle. Toute pression doit être évacuée et la soupape à flotteur doit être rentrée avant toute tentative de retrait du couvercle. Consultez la rubrique **Dépressurisation de l'autocuiseur** pour plus d'information concernant l'évacuation de la pression. Le non-respect de ces consignes peut entraîner des dommages matériels et/ou des blessures corporelles.

Introduction à la cuisson sous pression

La cuisson sous pression utilise la pression de la vapeur pour élever le point d'ébullition de l'eau au-dessus de 100°C. Cette méthode de cuisson d'une grande efficacité énergétique constitue le moyen le plus rapide de cuire une grande variété de plats.

Les autocuiseurs passent par trois étapes lors de la cuisson sous pression :

1. Préchauffage et mise sous pression

Lorsque l'autocuiseur est en préchauffage, il vaporise du liquide dans la cuve intérieure afin de créer de la vapeur. L'écran affiche alors ***On*** (Marche). Lorsqu'il y a suffisamment de vapeur dans la cuve intérieure, la soupape à flotteur sort du plan du couvercle et verrouille le couvercle pour assurer une cuisson en toute sécurité.

Lorsque la soupape à flotteur sort du plan du couvercle, le capuchon en silicone fixé à la partie inférieure de la soupape à flotteur (sur le revers du couvercle) retient la vapeur à l'intérieur de l'enceinte de cuisson (la cuve intérieure) et permet une hausse encore plus importante de la pression. Une pression plus grande entraîne une température de cuisson plus élevée.

Bien qu'il soit normal de voir un peu de vapeur sortir de la soupape à flotteur lors du cycle de préchauffage, si de la vapeur s'échappe du bord du couvercle, appuyez sur ***Cancel*** (Annuler) et consultez la rubrique Dépannage.

Remarque *: le temps requis par l'autocuiseur pour effectuer la mise sous pression dépend d'une variété de facteurs, tels que les aliments et la quantité de liquide.*

2. Cuisson

Après que la soupape à flotteur est sortie du plan du couvercle, l'autocuiseur prend quelques minutes pour terminer l'étape de mise sous pression. Lorsque le niveau de pression requis est atteint, la cuisson commence. L'affichage passe de ***On*** (Marche) au compte à rebours, affiché sous la forme HH:MM (heures : minutes).

Les réglages des Programmes intelligents (par ex. le temps de cuisson, la température et/ou le niveau de pression), et l'activation ou non de la fonction automatique de réchaud ***Keep Warm*** peuvent être ajustés à tout moment pendant la cuisson. Consultez la rubrique Réglages des Programmes intelligents pour plus d'information.

3. Dépressurisation

Lorsque la cuisson est terminée, suivez les instructions de la recette pour sélectionner la méthode d'évacuation permettant de dépressuriser l'autocuiseur.

Si la fonction automatique de réchaud est activée après la cuisson, le minuteur compte à partir de 00:00 pour indiquer le temps écoulé, et ce, jusqu'à un maximum de 10 heures. Autrement, l'autocuiseur se remet en mode veille et affiche ***End*** (Fin).

Remarque *: L'autocuiseur refroidit et se dépressurise plus rapidement si la fonction de réchaud est désactivée.*

Consultez la rubrique Dépressurisation de l'autocuiseur pour plus d'information concernant l'évacuation de la pression après la cuisson.

⚠DANGER Lorsque la soupape à flotteur est sortie, le contenu de l'autocuiseur est soumis à une pression extrême. **Ne tentez pas de retirer le couvercle lorsque la soupape à flotteur est sortie**. Toute pression doit être évacuée et la soupape à flotteur **doit** être rentrée avant toute tentative de retrait du couvercle. **Ne tentez jamais de forcer l'ouverture du couvercle**. Le non-respect des consignes peut entraîner des dommages matériels et/ou des blessures corporelles.

Dépressurisation de l'autocuiseur

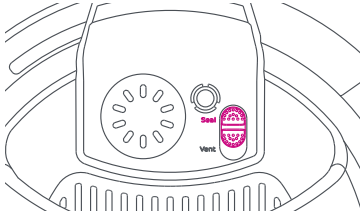
Veuillez toujours suivre les instructions de la recette pour la dépressurisation de l'autocuiseur.

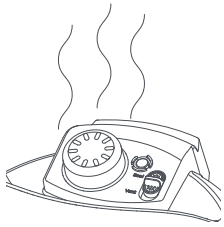
Méthodes d'évacuation

Une fois la cuisson terminée, la pression peut être évacuée selon plusieurs méthodes :

Évacuation naturelle

Laissez le sélecteur d'évacuation rapide en position Seal (étanchéité). La chaleur de l'autocuiseur se dissipe et la pression est donc évacuée naturellement avec le temps.

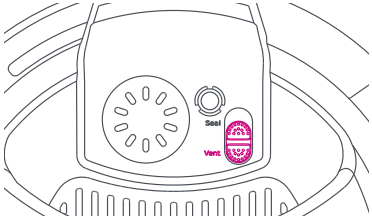


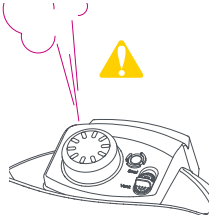


AVIS Utilisez l'évacuation naturelle pour la dépressurisation de l'autocuiseur après la cuisson d'aliments à forte teneur en amidon (par ex. les soupes, les ragoûts, les chilis, les pâtes, le porridge et les congees) ou après la cuisson d'aliments qui gonflent à la cuisson (par ex. les haricots et les céréales).

Évacuation rapide

Déplacez le sélecteur d'évacuation rapide à la position ***Vent*** (évacuation). La vapeur est évacuée de manière continue par l'extrémité supérieure de la soupape d'évacuation de la vapeur.





Remarque *: cela fait du bruit !*

Les illustrations ne sont fournies qu'à titre indicatif et peuvent être différentes du produit réel.

AVIS N'utilisez pas l'évacuation rapide pour la dépressurisation de l'autocuiseur après la cuisson d'aliments à forte teneur en amidon (par ex. les ragoûts, les chilis, les pâtes et les congees) ou après la cuisson d'aliments qui gonflent à la cuisson (par ex. les haricots et les céréales).

Dépressurisation de l'autocuiseur

En cas d'éclaboussures lors de l'évacuation, replacez le sélecteur d'évacuation rapide à la position ***Seal*** (étanchéité) et réessayez quelques minutes plus tard.

S'il y a encore des éclaboussures, utilisez l'évacuation naturelle pour évacuer la pression restante.

Évacuation naturelle en 10 minutes

Méthode généralement utilisée lors de la cuisson du riz.

Lorsque la cuisson est terminée, laissez le sélecteur d'évacuation rapide à la position ***Seal*** (étanchéité) pendant 10 minutes, puis mettez le en position ***Venting*** (évacuation). La vapeur est évacuée de manière continue par l'extrémité supérieure de la soupape d'évacuation de la vapeur.

En cas d'éclaboussures continues lors de l'évacuation, replacez le sélecteur d'évacuation rapide à la position ***Seal*** (étanchéité) et attendez 5 minutes avant de tenter l'évacuation rapide de nouveau. S'il y a encore des éclaboussures, utilisez l'évacuation naturelle pour évacuer la pression restante.

⚠DANGER Lorsque la soupape à flotteur est sortie, le contenu de l'autocuiseur est soumis à une pression extrême. **Ne tentez pas de retirer le couvercle lorsque la soupape à flotteur est sortie**. Toute pression doit être évacuée et la soupape à flotteur doit être rentrée avant toute tentative de retrait du couvercle. **Ne tentez jamais de forcer l'ouverture du couvercle**. Le non-respect des consignes peut entraîner des dommages matériels et/ou des blessures corporelles.

⚠AVERTISSEMENT		
Ne vous penchez pas au-dessus du dispositif d'évacuation de la vapeur et ne le touchez pas.	N'exposez pas de la peau nue au-dessus du dispositif d'évacuation de la vapeur.	Veuillez ne pas recouvrir ou obstruer la soupape d'évacuation de la vapeur.

QuickCool[MC]

Le couvercle Duo Evo Plus est doté de la technologie QuickCool qui, lorsque couplée avec le plateau QuickCool*, vous permet d'évacuer naturellement la pression jusqu'à 70 % plus rapidement.

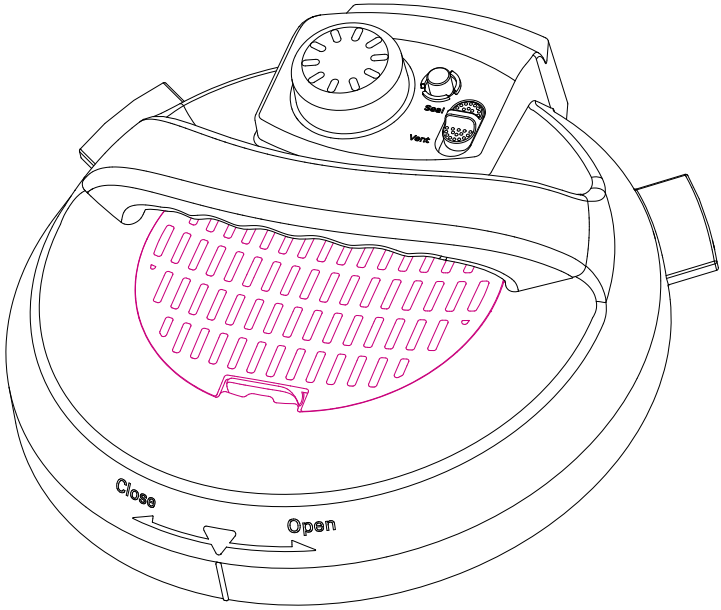
Retirer le couvercle de protection QuickCool

Agrippez la languette du couvercle, poussez la vers la poignée du couvercle et la tirer vers le haut, puis tirez le couvercle vers vous pour le retirer. Mettez le de côté.

Mettre Mettez la glace dans le plateau QuickCool, ou versez-y de l'eau et congelez le plateau, puis déposez-le sur le métal exposé du couvercle. Attendez que la

soupape à flotteur rentre dans le couvercle, retirez le plateau QuickCool et ouvrez le couvercle.

*Le plateau QuickCool sera vendu séparément sur store.instantpot.com sous peu.



Les illustrations ne sont fournies qu'à titre indicatif et peuvent être différentes du produit réel.

⚠ATTENTION Agrippez la languette du couvercle, poussez la vers la poignée du couvercle et la tirer vers le haut, puis tirez le couvercle vers vous pour le retirer. Mettez le de côté. Mettre Mettez la glace dans le plateau QuickCool, ou versez-y de l'eau et congelez le plateau, puis déposez-le sur le métal exposé du couvercle. Attendez que la soupape à flotteur rentre dans le couvercle, retirez le plateau QuickCool et ouvrez le couvercle.

Essai initial

Veuillez suivre ces étapes pour vous familiariser avec l'autocuiseur Duo Evo Plus d'Instant Pot. Durée totale de l'essai : environ 20 minutes.

1. Retirez la cuve intérieure de la base de l'appareil.
2. Ajoutez 750 ml d'eau dans la cuve intérieure.
3. Placez la cuve intérieure dans la base de l'appareil.
4. Branchez le cordon d'alimentation sur la prise située à l'arrière de la cuve Vérifiez qu'il est bien enfoncé. Branchez le cordon sur une alimentation électrique à 220-240 V. L'autocuiseur se met en mode veille et le message **OFF** (Arrêt) s'affiche.
5. Fermez le couvercle tel qu'indiqué dans la rubrique Aperçu des dispositifs de contrôle de la pression – Couvercle pour la cuisson sous pression.

   ***Remarque** : le sélecteur d'évacuation rapide se met automatiquement en position **Seal** (étanchéité) lorsque le couvercle est fermé.*

6. Appuyez sur ***Pressure Cook*** (Cuisson sous pression) pour sélectionner un Programme intelligent de cuisson sous pression.
7. Tournez la molette pour faire défiler les réglages prédéfinis. Appuyez sur la molette et sélectionner l'option Custom (Personnalisé).
8. Lorsque le temps de cuisson clignote, tournez la molette dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour l'ajuster à 5 minutes.
9. Appuyez sur Start (Mise en marche) pour commencer la cuisson. L'affichage indique ***On*** (Marche). La barre de progression indique que l'autocuiseur est en préchauffage.

   ***Remarque** : Le niveau de pression, le temps et la température de cuisson personnalisés sont enregistrés dans le Programme intelligent lorsque la cuisson commence.*

10. Lorsque l'autocuiseur est pressurisé, la cuisson commence. L'affichage passe de ***On*** (Marche) au minuteur.
11. Lorsque le Programme intelligent est terminé, l'autocuiseur se met en mode réchaud.
12. Appuyez sur ***Cancel*** (Annuler) pour désactiver la fonction de réchaud et remettre l'autocuiseur en mode veille.
13. Déplacez Le sélecteur d'évacuation rapide à la position Vent (évacuation). Un jet continu de vapeur s'échappe de la soupape d'évacuation de la vapeur. La vapeur est chaude.

14. La soupape à flotteur descend lorsque toute la pression a été évacuée.
15. Ouvrez le couvercle tel qu'indiqué dans la rubrique Aperçu des dispositifs de contrôle de la pression – Couvercle pour la cuisson sous pression.
16. Jetez l'eau et séchez la cuve intérieure.

Vous êtes maintenant prêt à cuisiner !

⚠DANGER Lorsque la soupape à flotteur est sortie, le contenu de l'autocuiseur est soumis à une **pression extrême**. **Ne tentez pas de retirer le couvercle lorsque la soupape à flotteur est sortie**. Toute pression doit être évacuée et la soupape à flotteur doit être rentrée avant toute tentative de retrait du couvercle. **Ne tentez jamais de forcer l'ouverture du couvercle**. Le non-respect des consignes peut entraîner des dommages matériels et/ou des blessures corporelles.

Utilisation des Programmes intelligents de cuisson sous pression

Programmes intelligents – *Pressure Cook* (Cuisson sous pression), *Rice/Grain* (Riz/Céréales), *Bake* (Cuire)

Que vous soyez un apprenti cuisinier ou un cuisinier expérimenté, l'autocuiseur Duo Evo Plus offre trois Programmes intelligents de cuisson sous pression et 27 réglages prédéfinis vous permettant de cuisiner rapidement !

Suivez les étapes ci-dessous lors de l'utilisation des Programmes intelligents *Pressure Cook* (Cuisson sous pression), *Rice/Grain* (Riz/Céréales) et *Bake* (Cuire).

Examinez toujours le couvercle pour la cuisson sous pression, la cuve intérieure et la base de l'autocuiseur Instant Pot pour vous assurer qu'ils sont propres et en bon état avant de les utiliser.

Capacité de l'autocuiseur Instant Pot	Quantité minimale de liquide requise pour la cuisson sous pression*
5,7 Litres	375 ml
8 Litres	500 ml

*Sauf indication contraire dans la recette

Pour la cuisson sous pression, utilisez des liquides à base d'eau tels que des bouillons, des fonds, des soupes ou des jus. Si la recette requiert de la soupe en conserve, condensée ou à base de crème, ajoutez l'eau conformément aux indications ci-dessus.

⚠ATTENTION Afin d'éviter les brûlures, faites preuve de prudence lors de la cuisson de plus de 60 ml d'huile, de sauces à base d'huile, de soupes condensées à base de crème et de sauces épaisses. Ajoutez une quantité adéquate de liquide pour éclaircir les sauces. Évitez les recettes nécessitant plus de 60 ml d'huile ou de matière grasse.

Pour obtenir de meilleurs résultats lors de la cuisson sous pression, mettez la pâte dans un plat allant au four, et non pas directement dans la cuve intérieure (sauf indication contraire dans la recette), et recouvrez-la avec du papier d'aluminium ou un couvercle allant au four. Déposez le plat sur la grille de cuisson à vapeur dans la cuve intérieure et laissez au moins 2,5 cm d'espace autour du plat afin de permettre une diffusion uniforme de la chaleur.

1. Ajoutez l'eau et les ingrédients dans la cuve intérieure tel qu'indiqué dans la recette.

   ***Remarque** : Pour de meilleurs résultats lors de la cuisson de haricots ou de grains, consultez la rubrique Proportions céréales/eau.*

2. Placez la cuve intérieure dans la base de l'appareil.

3. Branchez le cordon d'alimentation sur la prise située à l'arrière de la cuve Vérifiez qu'il est bien enfoncé. Branchez le cordon sur une alimentation électrique à 220-240 V. L'autocuiseur se met en mode veille et le message **OFF** (Arrêt) s'affiche.
4. Fermez le couvercle tel qu'indiqué dans la rubrique Aperçu des dispositifs de contrôle de la pression – Couvercle pour la cuisson sous pression.

   ***Remarque** : Le sélecteur d'évacuation rapide se met automatiquement en position **Seal** (étanchéité) lorsque le couvercle est fermé.*

5. Appuyez sur le bouton correspondant au Programme intelligent de cuisson sous pression de votre choix :
   - Appuyez sur ***Pressure Cook*** (Cuisson sous pression). Tournez la molette pour choisir parmi les 15 programmes prédéfinis – ***Custom*** (Personnalisé), ***Soup*** (Soupe), ***Bean*** (Haricot), ***Egg*** (Œuf), ***Rib*** (Travers de porc), ***Poultry*** (Volaille), ***Chili*** (Chili), ***Stew*** (Ragoût), ***Beef*** (Bœuf), ***Pork*** (Porc), ***Seafood*** (Fruits de mer), ***Broth*** (Bouillon), ***Sterilize*** (Stérilisation), ***Potato*** (Pomme de terre) ou ***Broccoli*** (Brocoli).
   - Appuyez sur ***Rice/Grain*** (Riz/Céréales). Tournez la molette pour choisir parmi les 8 programmes prédéfinis – ***Custom*** (Personnalisé), ***White Rice*** (Riz blanc), ***Oatmeal*** (Flocons d'avoine), ***Quinoa***, ***Brown Rice*** (Riz brun), ***Risotto***, ***Multigrain*** (Multicéréales) et ***Porridge*** (Bouillie).
   - Appuyez sur ***Bake*** (Cuire). Tournez la molette pour choisir parmi les 4 programmes prédéfinis – ***Custom*** (Personnalisé), ***Pudding*** (Entremets), ***Cake*** (Gâteau), ***Cheesecake*** (Gâteau au fromage).
6. Lorsque le temps de cuisson clignote, appuyez sur la molette pour sélectionner le temps réglé par défaut ou tournez la molette pour ajuster le temps de cuisson. Appuyez sur la molette pour confirmer la modification et atteindre le prochain réglage.

   ***Remarque** : les ajustements apportés au temps de cuisson sont enregistrés dans le Programme intelligent lorsque la cuisson commence. La sélection subséquente du réglage prédéfini activera le dernier temps de cuisson enregistré.*

7. Lorsque le niveau de pression clignote, appuyez sur la molette pour sélectionner le niveau de pression réglé par défaut ou tourner la molette pour passer d'un niveau de pression à l'autre – ***Low*** (Faible) ou ***High*** (Élevée). Appuyez sur la molette pour confirmer la modification.

   ***Remarque** : Le Programme intelligent **Bake** (Cuire) offre la possibilité de cuire les aliments sans pression grâce au réglage **None** (Nulle). Consultez la rubrique Utilisation des Programmes intelligents de cuisson sans pression pour plus d'information sur la façon d'ajuster la température.*

Utilisation des Programmes intelligents de cuisson sous pression

8. La fonction de réchaud est automatiquement activée avec les Programmes intelligents ***Pressure Cook*** (Cuisson sous pression) et ***Rice/Grain*** (Riz/Céréales). Appuyer sur ***Keep Warm*** (Réchaud) pour désactiver cette fonction, si désiré.

   Remarque *: la fonction de réchaud n'est pas offerte avec le Programme intelligent Bake (Cuire).*

9. La mise en marche différée peut être activée n'importe quand avant d'appuyer sur ***Start*** (Mise en marche). La mise en marche différée est réglée par défaut à 6 heures. Ce temps peut être ajusté entre 10 minutes et 24 heures.
10. Appuyez sur ***Start*** (Mise en marche) pour commencer la cuisson. L'écran affichage indique ***On*** (Marche) et la barre de progression indique ***Pre-heating*** (Préchauffage).

    Remarque *: les aliments froids ou surgelés prennent plus de temps à produire de la vapeur et ralentissent la mise sous pression. Pour une cuisson plus rapide, décongelez les aliments avant la cuisson. Selon la quantité de nourriture et la température sélectionnée, le cycle de préchauffage peut durer jusqu'à 40 minutes. À mesure que l'autocuiseur chauffe et se pressurise, la soupape à flotteur monte par elle-même sous l'effet de la pression.*

11. Lorsque l'autocuiseur atteint le niveau de pression requis, la barre de progression indique ***Cooking*** (Cuisson) et le minuteur effectue le compte à rebours pour indiquer le temps de cuisson restant.
12. Si la fonction de réchaud est activée après la cuisson, le minuteur compte à partir de 00:00 pour indiquer le temps écoulé. Autrement, l'autocuiseur se remet en mode veille et affiche ***End*** (Fin).
13. Lorsque la cuisson est terminée, suivez les instructions de la recette pour sélectionner la méthode d'évacuation. Consultez la rubrique Dépressurisation de l'autocuiseur.

⚠DANGER Lorsque la soupape à flotteur est sortie, le contenu de l'autocuiseur est soumis à une pression extrême. **Ne tentez pas de retirer le couvercle lorsque la soupape à flotteur est sortie**. Toute pression doit être évacuée et la soupape à flotteur doit être rentrée avant toute tentative de retrait du couvercle. **Ne tentez jamais de forcer l'ouverture du couvercle**. Le non-respect des consignes peut entraîner des dommages matériels et/ou des blessures corporelles.

⚠AVERTISSEMENT	
Lors du remplissage de la cuve intérieure, ne dépassez pas la ligne ***Max PC Fill***, comme indiqué sur la cuve intérieure. Lors de la cuisson d'aliments qui gonflent en cuisant (p. ex. le riz, les haricots, les pâtes), ne dépassez pas la ligne ***Half Fill*** (moitié de la capacité) lors du remplissage de la cuve intérieure, tel qu'indiqué sur cette dernière.	La cuve intérieure doit toujours être en place lors de la cuisson. Ne versez pas de nourriture ou de liquide dans la base de l'appareil. Afin d'éviter les risques de blessures corporelles et/ou les dommages matériels, mettre les ingrédients dans le récipient interne et déposer ensuite le récipient interne dans la base de l'appareil.

Utilisation des Programmes intelligents de cuisson sans pression

Astuce Instant : Utilisez la grille de cuisson à vapeur pour éviter le contact des aliments avec le liquide de cuisson. Ceci favorise une diffusion uniforme de la chaleur, permet aux aliments de conserver leurs nutriments et empêche la nourriture de coller au fond de la cuve intérieure.

L'autocuiseur Duo Evo Plus offre 6 Programmes intelligents de cuisson sans pression vous permettant de cuisiner en appuyant simplement sur un bouton. ***Bake*** (Cuire), ***Steam*** (Vapeur), ***Slow Cook*** (Cuisson lente), ***Sauté*** (Faire sauter), ***Sous Vide*** et ***Yogurt*** (Yaourt).

Programme intelligent : *Bake* (Cuire)

Le Programme intelligent de cuisson sans pression ***Bake*** (Cuire) peut être utilisé pour cuisiner des brownies décadents, des pains aux bananes moelleux et bien plus encore.

Le Programme intelligent ***Bake*** (Cuire) offre deux réglages prédéfinis personnalisables : ***Custom*** (Personnalisé) et ***Proofing*** (Apprêt). Ces réglages vous permettent de régler la température de cuisson entre 120°C et 175°C/250°F et 347°F, des températures idéales pour ce type de cuisson.

Pour obtenir de meilleurs résultats lors de la cuisson sous pression, mettez la pâte dans un plat métallique allant au four, et non pas directement dans la cuve intérieure (sauf indication contraire dans la recette), et recouvrez-la avec du papier d'aluminium ou un couvercle allant au four.

1. Déposez la grille de cuisson à vapeur au fond de la cuve intérieure.
2. Déposez le plat métallique sur la grille de cuisson à vapeur.

   ***Remarque** : Laissez au moins 2,5 cm d'espace autour du plat afin de permettre une diffusion uniforme de la chaleur.*
3. Placez la cuve intérieure dans la base de l'appareil.
4. Branchez le cordon d'alimentation sur la prise située à l'arrière de la cuve Vérifiez qu'il est bien enfoncé. Branchez le cordon sur une alimentation électrique à 220-240 V. L'autocuiseur se met en mode veille et le message **OFF** (Arrêt) s'affiche.
5. Fermez le couvercle tel qu'indiqué dans la rubrique Aperçu des dispositifs de contrôle de la pression – Couvercle pour la cuisson sous pression.

   ***Remarque** : le sélecteur d'évacuation rapide se met automatiquement en position **Seal** (étanchéité) lorsque le couvercle est fermé.*
6. Déplacez le sélecteur d'évacuation rapide à la position ***Vent*** (évacuation).

Utilisation des Programmes intelligents de cuisson sans pression

7. Appuyez sur le bouton ***Bake*** (Cuire) pour sélectionner ce Programme intelligent.
8. Appuyez sur la molette pour sélectionner le réglage prédéfini : ***Custom*** (Personnalisé)
9. Lorsque le temps de cuisson clignote, appuyez sur la molette pour sélectionner le temps réglé par défaut ou tournez la molette pour ajuster le temps de cuisson. Appuyez sur la molette pour confirmer la modification et atteindre le prochain réglage.

   Remarque *: Les ajustements apportés au temps de cuisson sont enregistrés dans le Programme intelligent lorsque la cuisson commence. La sélection subséquente du réglage prédéfini activera le dernier temps de cuisson enregistré.*
10. Lorsque le niveau de pression clignote, tournez la molette pour accéder à l'option ***None*** (Nulle). Appuyez sur la molette pour confirmer la modification et atteindre le prochain réglage. Le prochain réglage est celui de la température.
11. Lorsque la température personnalisable clignote, tournez la molette pour ajuster la température en Fahrenheit (°F) ou en Celsius (°C).
12. Appuyez sur ***Start*** (Mise en marche) pour commencer la cuisson. La barre de progression indique que l'autocuiseur est en préchauffage.
13. Lorsque l'autocuiseur atteint la température requise, la barre de progression indique ***Cooking*** (Cuisson) et le minuteur effectue le compte à rebours pour indiquer le temps de cuisson restant.
14. Lorsque le Programme intelligent est terminé, l'autocuiseur se remet en mode veille et affiche ***End*** (Fin).

Les fonctions de mise en marche différée et de réchaud ne sont pas offertes avec le Programme intelligent ***Bake*** (Cuire) – ***Custom*** (Personnalisé).

Utilisation des Programmes intelligents de cuisson sans pression

Programme intelligent : *Steam* (Vapeur) et *Slow Cook* (Cuisson lente)

Le Programme intelligent ***Steam*** fonctionne comme une marmite à vapeur, en utilisant le liquide bouillant dans la cuve intérieure pour cuire les aliments à la vapeur.

Lors de l'utilisation du Programme intelligent ***Steam*** (Vapeur), assurez-vous de déposer la grille de cuisson à vapeur au fond de la cuve intérieure afin que les aliments soient cuits à la vapeur et non bouillis.

Le Programme intelligent ***Slow Cook*** (Cuisson lente) est comparable au processus de cuisson des mijoteuses traditionnelles. L'autocuiseur maintient une température juste en deçà du point d'ébullition de l'eau jusqu'à ce que la cuisson soit terminée.

Low (Basse) – Cuisson durant toute la journée. Réglez à un minimum de 6 heures pour de meilleurs résultats.

High (Élevée) – Cuisson lente plus rapide

Suivez les étapes ci-dessous lors de l'utilisation des Programmes intelligents de cuisson sans pression ***Steam*** (Vapeur) et ***Slow Cook*** (Cuisson lente)

1. Ajoutez les ingrédients la cuve intérieure interne tel qu'indiqué dans la recette.
2. Placez la cuve intérieure dans la base de l'appareil.
3. Branchez le cordon d'alimentation sur la prise située à l'arrière de la cuve Vérifiez qu'il est bien enfoncé. Branchez le cordon sur une alimentation électrique à 220-240 V. L'autocuiseur se met en mode veille et le message **OFF** (Arrêt) s'affiche.
4. Fermez le couvercle tel qu'indiqué dans la rubrique Aperçu des dispositifs de contrôle de la pression – Couvercle pour la cuisson sous pression.

   ***Remarque** : le sélecteur d'évacuation rapide se met automatiquement en position **Seal** (étanchéité) lorsque le couvercle est fermé.*
5. Déplacer le sélecteur d'évacuation rapide à la position ***Vent*** (évacuation).
6. Appuyez sur le bouton correspondant au Programme intelligent de cuisson sans pression de votre choix :
   - Appuyez sur ***Steam*** (Vapeur). Tournez la molette pour choisir parmi les
   - 4 programmes prédéfinis – ***Custom*** (Personnalisé), ***Sterilize*** (Stérilisation), ***Potato*** (Pomme de terre) et ***Broccoli*** (Brocoli).
   - Appuyez sur ***Slow Cook*** (Cuisson lente). Tournez la molette pour choisir parmi les 7 réglages prédéfinis – ***Custom*** (Personnalisé), ***Rib*** (Travers de porc), ***Poultry*** (Volaille), ***Chili***, ***Stew*** (Ragoût), ***Beef*** (Bœuf) et ***Pork*** (Porc).

Utilisation des Programmes intelligents de cuisson sans pression

7. Lorsque le temps de cuisson clignote, appuyez sur la molette pour sélectionner le temps réglé par défaut ou tournez la molette pour ajuster le temps de cuisson. Appuyez sur la molette pour confirmer la modification et atteindre le prochain réglage.

   Remarque *: Les ajustements apportés au temps de cuisson sont enregistrés dans le Programme intelligent lorsque la cuisson commence. La sélection subséquente du réglage prédéfini activera le dernier temps de cuisson enregistré.*

8. Lorsque la température de cuisson clignote, appuyez sur la molette pour sélectionner la température réglée par défaut ou tournez la molette pour faire défiler les réglages de température ***Low*** (Basse) et ***High*** (Élevée). Appuyez sur la molette pour confirmer la modification et atteindre le prochain réglage.

   Remarque *: La température du Programme intelligent* ***Steam*** *(Vapeur) n'est pas ajustable.*

9. La fonction de réchaud est automatiquement activée avec le Programme intelligent ***Slow Cook*** (Cuisson lente). Appuyer sur ***Keep Warm*** (Réchaud) pour désactiver cette fonction, si désiré.

   Remarque *: la fonction de réchaud n'est pas offerte avec le Programme intelligent* ***Steam*** *(Vapeur).*

10. La mise en marche différée peut être activée n'importe quand avant d'appuyer sur ***Start*** (Mise en marche). La mise en marche différée est réglée par défaut à 6 heures. Ce temps peut être ajusté entre 10 minutes et 24 heures.
11. Appuyez sur ***Start*** (Mise en marche) pour commencer la cuisson. La barre de progression indique que l'autocuiseur est en préchauffage.

    Remarque *: dans le cas du Programme intelligent* ***Slow Cook*** *(Cuisson lente), l'écran affiche immédiatement le compte à rebours. Dans le cas du Programme intelligent Steam (Vapeur), l'écran affiche* ***On*** *(Marche) pour indiquer que l'autocuiseur est en préchauffage.*

12. Lorsque l'autocuiseur atteint la température requise, la barre de progression indique ***Cooking*** (Cuisson) et le minuteur effectue le compte à rebours pour indiquer le temps de cuisson restant.
13. Si la fonction de réchaud est activée après la cuisson, le minuteur compte à partir de 00:00 pour indiquer le temps écoulé. Autrement, l'autocuiseur se remet en mode veille et affiche ***End*** (Fin).

Astuce Instant : Si désiré, utilisez un couvercle en verre trempé homologué par Instant Pot avec les Programmes intelligents *Steam* (Vapeur) et *Slow Cook* (Cuisson lente). Visitez **notre site Web** pour les modalités d'achat.

Utilisation des Programmes intelligents de cuisson sans pression

Programme intelligent : *Sauté* (Faire sauter)

Le Programme intelligent Sauté peut remplacer les méthodes de cuisson à la poêle, sur une plaque chauffante ou sur le gril. Utilisez ce programme pour faire frémir, réduire ou épaissir des liquides, faire sauter, faire caraméliser des légumes et griller la viande avant ou après la cuisson.

1. Assurez-vous que la cuve intérieure est dans la base de l'appareil. N'utilisez pas le couvercle.
2. Branchez le cordon d'alimentation sur la prise située à l'arrière de la cuve Vérifiez qu'il est bien enfoncé. Branchez le cordon sur une alimentation électrique à 220-240 V. L'autocuiseur se met en mode veille et le message **OFF** (Arrêt) s'affiche.
3. Appuyez sur ***Sauté*** pour sélectionner ce Programme intelligent.

   Remarque *: Le réglage prédéfini du Programme intelligent* ***Sauté*** *est* ***Custom*** *(Personnalisé). Aucune sélection n'est requise.*

4. Lorsque le temps de cuisson clignote, appuyez sur la molette pour sélectionner le temps réglé par défaut ou tourner la molette pour régler le temps de cuisson entre 1 minute et 1 heure. Appuyez sur la molette pour confirmer la modification et atteindre le prochain réglage.

   Remarque *: Les ajustements apportés au temps de cuisson sont enregistrés dans le Programme intelligent lorsque la cuisson commence. La sélection subséquente du réglage prédéfini activera le dernier temps de cuisson enregistré.*

5. Lorsque la température de réchaud clignote, appuyez sur la molette pour sélectionner la température réglée par défaut ou tourner la molette pour faire défiler les réglages de température ***Custom***, ***Low***, ***High*** (Personnalisée/Basse/Élevée). Appuyez sur la molette pour confirmer la modification et atteindre le prochain réglage.

   Remarque *: Lorsque l'option* ***Custom*** *(Personnalisée) est sélectionnée, la température réglée par défaut (LE1) clignote. Appuyez sur la molette pour sélectionner la température réglée par défaut ou tournez la molette pour faire défiler les températures (LE1) à (LE6). L'échelle de température est semblable à celle d'un four électrique et peut être utilisée pour réduire et faire frémir des liquides, faire sauter, griller et dorer les aliments. Appuyez sur la molette pour sélectionner la température désirée.*

6. Appuyez sur ***Start*** (Mise en marche) pour commencer la cuisson. L'écran affichage indique ***On*** (Marche) et la barre de progression indique ***Pre-heating*** (Préchauffage).

7. Lorsque l'autocuiseur atteint la température requise, la barre de progression indique ***Cooking*** (Cuisson) et l'écran affiche momentanément ***Hot*** (Chaud). Le minuteur effectue ensuite le compte à rebours pour indiquer le temps de cuisson restant.
8. Ajoutez les ingrédients à cuve intérieure et suivez les instructions de la recette.

   ***Remarque** : Si les ingrédients sont ajoutés avant que la cuve intérieure ait atteint la température requise pour le programme, il se peut que l'écran n'affiche jamais **Hot** (Chaud). Il n'y a aucune raison de s'inquiéter.*
9. Si les ingrédients sont suffisamment cuits avant la fin du programme, appuyez sur ***Cancel*** (Annuler) pour arrêter le Programme intelligent. Lorsque le Programme intelligent est terminé, l'autocuiseur se remet en mode veille et affiche ***End*** (Fin).

Les fonctions de mise en marche différée et de réchaud ne sont pas offertes avec le Programme intelligent ***Sauté***.

Déplacez la cuve intérieure (cuisson sous pression après un programme sauté)

Faire sauter la viande et les légumes avant de les faire cuire sous pression est le meilleur moyen de rehausser les saveurs puisque la chaleur élevée dégagée par le cuiseur au cours du programme Sauté fait en sorte que les sucres caramélisent.

Pour cuire les aliments sous pression après avoir utilisé le programme Sauté, déglacez la cuve intérieure afin que les aliments ne brûlent pas.

Pour déglacer : retirez les aliments de la cuve intérieure et versez un liquide clair (par ex. eau, bouillon, vin) sur la surface chaude. Utilisez une spatule en bois ou en silicone pour détacher tout ce qui pourrait être collé au fond du récipient interne.

⚠AVERTISSEMENT Le Programme intelligent ***Sauté*** atteint de hautes températures. Si l'appareil est laissé sans surveillance avec un tel réglage, les aliments sont susceptibles de brûler. Ne pas utiliser le couvercle et ne pas laisser le cuiseur sans surveillance lors de l'utilisation du programme ***Sauté***.

Utilisation des Programmes intelligents de cuisson sans pression

Smart Programme: Sous Vide

L'expression ***Sous Vide*** fait référence au processus qui permet d'amener les aliments scellés sous vide à une température très précise et de maintenir cette température pendant un certain temps afin d'obtenir des repas délicieux et de grande qualité.

Le Programme intelligent ***Sous Vide*** offre un réglage personnalisable permettant de régler la température de cuisson entre 25°C et 90°C/77°F et 194°F, des températures idéales pour la cuisson sous vide.

Ayez sous la main :

- des pinces
- un thermomètre
- des sacs d'emballages sous vide ou des sacs hermétiques pour aliments
- un scelleur sous vide (facultatif)

1. Remplissez la cuve intérieure jusqu'à la ligne ***Half Fill*** (moitié de la capacité), tel qu'indiqué sur la cuve.
2. Placez la cuve intérieure dans la base de l'appareil.
3. Branchez le cordon d'alimentation sur la prise située à l'arrière de la cuve Vérifiez qu'il est bien enfoncé. Branchez le cordon sur une alimentation électrique à 220-240 V. L'autocuiseur se met en mode veille et le message **OFF** (Arrêt) s'affiche.
4. Fermez le couvercle tel qu'indiqué dans la rubrique Aperçu des dispositifs de contrôle de la pression – Couvercle pour la cuisson sous pression. .

   Remarque *: Le sélecteur d'évacuation rapide se met automatiquement en position* ***Seal*** *(étanchéité) lorsque le couvercle est fermé. Pour la cuisson sous vide, la position du sélecteur d'évacuation rapide n'a pas d'importance.*
5. Appuyez sur le bouton Sous Vide pour sélectionner ce Programme intelligent.
6. Tournez la molette pour faire défiler les 6 réglages prédéfinis : ***Custom*** (Personnalisé), ***Egg*** (Œuf), ***Poultry*** (Volaille), ***Beef*** (Bœuf), ***Pork*** (Porc) ou ***Seafood*** (Fruits de mer). Appuyez sur la molette pour confirmer la sélection et atteindre le prochain réglage.
7. Lorsque la température personnalisable clignote, appuyez sur la molette pour sélectionner la température réglée par défaut ou tourner la molette pour ajuster la température en Fahrenheit (°F) ou en Celsius (°C). Appuyez sur la molette pour confirmer la modification et atteindre le prochain réglage.

8. Lorsque le temps de cuisson clignote, appuyez sur la molette pour sélectionner le temps réglé par défaut ou tournez la molette pour ajuster le temps de cuisson. Appuyez sur la molette pour confirmer la modification.
9. Appuyez sur ***Start*** (Mise en marche) pour commencer à faire chauffer l'eau du récipient interne. L'écran affiche ***On*** (Marche) et la barre de progression affiche ***Pre-heating*** (Préchauffage).
10. Tandis que l'autocuiseur chauffe l'eau, assaisonnez la nourriture en fonction du goût, puis répartissez les portions individuelles dans des sacs. Éliminez l'air et fermez hermétiquement les sacs.
11. Lorsque la température requise est atteinte, l'écran affiche ***Hot*** (Chaud). Ouvrez le couvercle et plongez les sacs scellés dans l'eau de la cuve intérieure. Ajoutez de l'eau chaude au besoin. Le contenu des sacs devrait être submergé, mais leur sceau devrait demeurer au-dessus de la ligne de remplissage.
12. Fermez le couvercle tel qu'indiqué dans la rubrique Aperçu des dispositifs de contrôle de la pression – Couvercle pour la cuisson sous pression.

    Remarque *: Pour une durée de cuisson de plus de 4 heures, vérifiez régulièrement le niveau de l'eau pour veiller à ce que le contenu des sachets soit toujours submergé. Au besoin, ajoutez de l'eau chaude dans la cuve intérieure.*
13. Une fois la cuisson terminée, l'écran affiche ***End*** (Fin). Ouvrez le couvercle et utilisez des pinces pour retirer soigneusement les sacs de l'eau chaude.
14. Retirez le contenu des sacs et utilisez un thermomètre pour vérifier la cuisson. Suivez une recette ou consultez la rubrique Conseils pour la cuisson sous vide.
15. Pour de meilleurs résultats, grillez la viande après la cuisson comme indiqué ci-dessous.

Griller la viande après la cuisson

Griller la viande après l'avoir cuite plutôt qu'avant permet de rehausser les saveurs grâce au principe de caramélisation.

Après la cuisson sous vide, retirez la viande des sacs et épongez-la doucement. Puis, grillez légèrement la viande dans la cuve intérieure avec le Programme intelligent ***Sauté*** ou utilisez une casserole, un chalumeau de cuisine ou un gril.

Les fonctions de mise en marche différée et de réchaud ne sont pas offertes avec le Programme intelligent ***Sous Vide***.

⚠ATTENTION Ne remplissez pas trop la cuve intérieure. Veillez à la disposition du contenu (l'eau et les sachets de nourriture) et faites en sorte qu'il y ait au moins 5 cm d'espace entre le rebord de la cuve intérieure et la ligne de remplissage.

Utilisation des Programmes intelligents de cuisson sans pression

Ingrédients et assaisonnements

- Lors de la cuisson sous vide, utilisez des aliments frais de qualité afin d'obtenir les meilleurs résultats possibles.
- Il est recommandé de moins saler les aliments qu'à l'habitude, particulièrement la viande, la volaille et le poisson. Salez plutôt après la cuisson.
- Utilisez de l'ail en poudre plutôt que de l'ail cru. L'ail cru peut devenir amer lorsqu'il est cuit sous vide et son goût peut être trop prononcé. L'ail en poudre de qualité donne de meilleurs résultats.

***Remarque** : ne remplacez la poudre d'ail par du sel d'ail !*

Conserver les aliments cuits

Si le mets n'est pas destiné à une consommation immédiate, plongez les sacs dans de l'eau glacée pour réduire la température rapidement, puis conservez au réfrigérateur.

Utilisation des Programmes intelligents de cuisson sans pression

Conseils pour la cuisson sous vide

Aliment	Épaisseur recommandée/ calibre	Cuisson/ texture désirée	Température de cuisson*	Durée minimale de cuisson*	Durée maximale de cuisson*
Bœuf et agneau					
Coupes tendres : filet, côtelette, surlonge, faux- filet, rôti, bavette d'aloyau	2 à 5 cm	Bleu	50°C/122°F	1 heure	4 heures
		Saignant	54°C/129°F	1,5 heure	4 heures
Morceaux moins tendres : palette, épaule, jarret, gibier	4 à 6 cm	À point	60°C/140°F	1,5 heure	4 heures
		Bien cuit	63°C/145°F	1,5 heure	4 heures
Volaille					
Blanc de poulet	3 à 5 cm	Tendre et juteuse	63°C/145°F	1,5 heure	4 heures
		Ferme	69°C/155°F	1 heure	4 heures
Haut de cuisse de poulet	3 à 5 cm	Tendre et juteuse	74°C/165°F	1 heure	4 heures
		La viande se détache de l'os	74°C/165°F	4 heures	8 heures
Cuisse de poulet	5 à 7 cm	Tendre et juteuse	74°C/165°F	2 heures	7 heures
Magret de canard	3 à 5 cm	Tendre et juteuse	64°C/146°F	2 heures	4 heures
Porc					
Poitrine	3 à 6 cm	Ferme	82°C/180°F	10 heures	22 heures
Côte	2 à 3 cm	La viande se détache de l'os	59°C/138°F	10 heures	22 heures
Côtelette	2 à 4 cm	Juteuse (rosée à l'intérieur)	57°C/135°F	1 heure	4 heures
		Juteuse (blanche à l'intérieur)	64°C/147°F	1 heure	4 heures

Utilisation des Programmes intelligents de cuisson sans pression

Aliment	Épaisseur recommandée/ calibre	Cuisson/ texture désirée	Température de cuisson*	Durée minimale de cuisson*	Durée maximale de cuisson*
Poissons et fruits de mer					
Poissons	2 à 3 cm	Tendre et onctueuse	43°C/110°F	10 minutes	30 minutes
		Translucide (morceaux commencent à se détacher)	46°C/115°F	20 minutes	45 minutes
		Mi-cuit	52°C/125°F	20 minutes	45 minutes
		À point, viande sèche	54°C/130°F	20 minutes	45 minutes
		Bien cuit, viande s'émiette	57°C/135°F	20 minutes	45 minutes
Crevettes	–	Ferme	60°C/140°F	30 minutes	45 minutes
Queues de homard	–	Tendre et onctueuse	60°C/140°F	1 heure	1 heure
Pétoncles	–	Tendre et onctueuse	60°C/140°F	30 minutes	30 minutes
Œufs					
Œufs	Gros/extra gros	Œufs brouillés	60°C/140°F	–	45 minutes
		Œufs à la coque	62°C/145°F	–	45 minutes
		Œufs mollets	65°C/150°F	–	1 heure
		Œufs durs	73,9°C/165°F	–	1 heure
Fruits et légumes					
Fruits	–	–	83,9°C/183°F	15 minutes	2 heures
Légumes	–	–	83,9°C/183°F	45 minutes	2,5 heures

Les temps et les températures de cuisson ne sont fournis qu'à titre indicatif. Veuillez toujours suivre une recette éprouvée.

⚠ATTENTION Utilisez un thermomètre à viande pour vérifier que la température interne atteigne le seuil minimal sécuritaire. Consultez **le tableau des températures de cuisson sécuritaires** du gouvernement du Canada pour plus d'information.

Utilisation des Programmes intelligents de cuisson sans pression

Programme intelligent : *Yogurt* (Yaourt)

Le programme ***Yogurt*** (Yaourt) est un Programme intelligent de cuisson sans pression offrant 3 réglages prédéfinis conçus pour les recettes de produits laitiers et non laitiers fermentés.

Pour de meilleurs résultats, suivez une recette éprouvée.

Si la recette utilise du lait pasteurisé ou non pasteurisé comme ingrédient de départ, suivez toutes les étapes de la rubrique (Faire du yaourt) ci-dessous.

Si le lait est ultra pasteurisé, commencer la recette à l'étape 2 – Ajouter la culture de yaourt. Il s'agit d'une méthode pour faire du yaourt (à froid).

Ayez sous la main :

- un thermomètre
- du lait ou un substitut non laitier
- une culture de yaourt (culture bactérienne active)

Faire du yaourt

Capacité de l'autocuiseur Instant Pot	Quantité minimale de lait	Quantité maximale de lait
5,7 litres	1 000 ml	3,8 l
7,6 litres	1 500 ml	5,7 l

Étape 1 – Pasteurisation

1. Ajoutez les ingrédients dans la cuve intérieure. (La culture de yaourt est ajoutée à l'étape 2)

   ***Remarque** : Pour un yaourt plus consistant, utilisez du lait entier.*

2. Placez la cuve intérieure dans la base de l'appareil.
3. Branchez le cordon d'alimentation sur la prise située à l'arrière de la cuve Vérifiez qu'il est bien enfoncé. Branchez le cordon sur une alimentation électrique à 220-240 V. L'autocuiseur se met en mode veille et le message **OFF** (Arrêt) s'affiche.
4. Fermez le couvercle tel qu'indiqué dans la rubrique Aperçu des dispositifs de contrôle de la pression – Couvercle pour la cuisson sous pression.

   ***Remarque** : Le sélecteur d'évacuation rapide se met automatiquement en position **Seal** (étanchéité) lorsque le couvercle est fermé. Lors du programme **Yogurt** (Yaourt), la position à laquelle se trouve le sélecteur d'évacuation rapide n'a pas d'importance.*

5. Appuyez sur le bouton ***Yogurt*** (Yaourt) pour sélectionner ce Programme intelligent.

6. Tournez la molette pour faire défiler les réglages prédéfinis jusqu'à l'option ***Pasteurize*** (Pasteuriser). Appuyez sur la molette pour confirmer la sélection. Le temps réglé par défaut pour la pasteurisation est affiché sur l'écran.

   Remarque *: Le temps et la température de cuisson requis pour la pasteurisation ne peuvent être ajustés.*

7. Appuyez sur ***Start*** (Mise en marche) pour commencer la pasteurisation. L'écran affiche ***On*** (Marche) et la barre de progression affiche ***Pre-heating*** (Préchauffage).
8. Lorsque la température requise est atteinte, l'écran affiche ***Hot*** (Chaud) et la barre de progression affiche ***Cooking*** (Cuisson).
9. L'écran affiche ***End*** (Fin) lorsque la pasteurisation est terminée.

   Remarque *: utilisez un thermomètre pour vérifier que le lait a atteint la température de pasteurisation de 72°C/161°F.*

Astuce Instant : Pour obtenir un yaourt très épais, pasteurisez le lait deux fois.

Étape 2 – Ajouter la culture de yaourt

1. Laissez refroidir le lait jusqu'à ce qu'il atteigne une température juste en deçà de 43°C/110°F.
2. Ajoutez la culture de yaourt au lait en suivant les indications sur l'emballage du produit.

   Remarque *: Un yaourt nature contenant une culture bactérienne active peut également servir de culture. En cas d'utilisation d'un yaourt comme culture, il est préférable de suivre une recette éprouvée d'Instant Pot.*

3. Fermez le couvercle tel qu'indiqué dans la rubrique Aperçu des dispositifs de contrôle de la pression – Couvercle pour la cuisson sous pression.

Étape 3 – Fermentation

1. Appuyez sur le bouton ***Yogurt*** (Yaourt) pour sélectionner ce Programme intelligent.
2. Tournez la molette pour faire défiler les réglages prédéfinis : ***Ferment*** (Fermenter). Appuyez sur la molette pour confirmer la modification et atteindre le prochain réglage.
3. Lorsque le temps clignote, appuyez sur la molette pour sélectionner le temps de fermentation réglé par défaut (8 heures) ou tournez a molette pour ajuster le temps de fermentation. Appuyez sur la molette pour confirmer la modification et atteindre le prochain réglage.

   Remarque *: Une fermentation plus longue se traduira par un yaourt plus acidulé.*

4. Lorsque la température clignote, appuyez sur la molette pour sélectionner la température réglée par défaut ou tourner la molette pour faire défiler les réglages de température ***Low*** (Basse) et ***High*** (Élevée). Appuyez sur la molette pour confirmer la sélection.

   Remarque *: il est recommandé d'utiliser la température réglée par défaut* ***High*** *(Élevée) pour la plupart des recettes. Si la recette ne précise pas la température de fermentation, utilisez celle réglée par défaut,* ***High*** *(Élevée).*

5. Appuyez sur ***Start*** (Mise en marche) pour commencer la fermentation. L'écran affiche ***On*** (Marche) et la barre de progression affiche ***Pre-heating*** (Préchauffage).
6. Lorsque le Programme intelligent est terminé, l'écran affiche ***End*** (Fin).

Astuce Instant : Pour réaliser du yaourt grec, filtrer le yaourt avec une étamine afin d'évacuer le lactosérum du yaourt.

Utilisation du réglage prédéfini personnalisé

Certaines recettes peuvent exiger des températures de pasteurisation ou de fermentation plus élevées ou plus basses. Veuillez toujours suivre une recette éprouvée lors de l'utilisation du réglage prédéfini personnalisé.

Le réglage prédéfini personnalisé du Programme intelligent ***Yogurt*** (Yaourt) permet de régler la température entre 25°C–90°C/77°F–194°F.

10. Appuyez sur le bouton ***Yogurt*** (Yaourt) pour sélectionner ce Programme intelligent.
11. Tournez la molette pour faire défiler les réglages prédéfinis : ***Custom*** (Personnalisé). Appuyez sur la molette pour confirmer la sélection et atteindre le prochain réglage.
12. Lorsque le temps clignote, appuyez sur la molette pour sélectionner le temps de fermentation réglé par défaut (24 heures) ou tournez la molette pour ajuster le temps de fermentation. Appuyez sur la molette pour confirmer la sélection et atteindre le prochain réglage.
13. Lorsque la température clignote, appuyez sur la molette pour sélectionner la température réglée par défaut ou tournez la molette pour ajuster la température en Fahrenheit (°F) ou en Celsius (°C). Appuyez sur la molette pour confirmer la sélection.

14. Appuyez sur ***Start*** (Mise en marche) pour commencer la fermentation. L'écran affiche ***On*** (Marche) et la barre de progression affiche ***Pre-heating*** (Préchauffage).
15. Lorsque le Programme intelligent est terminé, l'écran affiche ***End*** (Fin).

Pots de yaourt

Les pots de yaourt constituent un moyen pratique de répartir votre yaourt en portions individuelles.

16. Après avoir ajouté la culture de yaourt au lait pasteurisé, versez soigneusement le lait dans les pots de yaourt et fermez hermétiquement les pots.
17. Nettoyez la cuve intérieure et déposez la grille de cuisson à vapeur au fond de la cuve.
18. Déposez les pots de yogourt fermés sur la grille de cuisson à vapeur et ajoutez de l'eau dans la cuve intérieure jusqu'à ce que les pots soient à moitié submergés.
19. Suivez les étapes décrites ci-dessus à l'étape 3 – Fermentation.

Aperçu des Programmes intelligents

Programme intelligent	Réglage prédéfini	Niveau de pression	Temps de cuisson	Remarque(s)
Pressure Cook (Cuisson sous pression)	*Custom* (Personnalisé), *Soup* (Soupe), *Bean* (Haricot), *Egg* (Œuf), *Rib* (Travers de porc), *Poultry* (Volaille), *Chili* (Chili), *Stew* (Ragoût), *Beef* (Bœuf), *Pork* (Porc), *Seafood* (Fruits de mer), *Broth* (Bouillon), *Sterilize* (Stérilisation), *Potato* (Pomme de terre) ou *Broccoli* (Brocoli).	Faible / Élevée	-	Une pression plus grande entraîne une température de cuisson plus élevée. Utilisez la grille de cuisson à vapeur pour de meilleurs résultats.
Rice/Grain (Riz/ Céréales)	*Custom* (Personnalisé), *White Rice* (Riz blanc), *Oatmeal* (Flocons d'avoine), *Quinoa*, *Brown Rice* (Riz brun), *Risotto*, *Multigrain* (Multicéréales) et *Porridge* (Bouillie).	Faible / Élevée	-	**⚠AVERTISSEMENT** N'utilisez pas la méthode d'évacuation rapide à la suite de la cuisson de haricots ou de céréales. Des particules de nourriture pourraient obstruer le dispositif antiblocage et boucher le conduit d'évacuation de la vapeur. Pour de meilleurs résultats, utilisez la méthode d'évacuation naturelle.
Steam (Vapeur)	*Custom* (Personnalisé), *Sterilize* (Stérilisation), *Potato* (Pomme de terre) et *Broccoli* (Brocoli).	Nulle	~100°C/~212°F	Pour la cuisson à la vapeur sans pression du poisson et des légumes. Utilisez un couvercle en verre lors de la cuisson à la vapeur ou déplacez le sélecteur d'évacuation rapide à la position Vent (évacuation). Utilisez la grille de cuisson à vapeur pour de meilleurs résultats.

Aperçu des Programmes intelligents

Programme intelligent	Réglage prédéfini	Niveau de pression	Temps de cuisson	Remarque(s)
Sauté (Faire sauter)	*Custom* (Personnalisé)	Nulle	Basse/Élevée, Personnalisée – LE1 à LE 6	**⚠ATTENTION** Forte chaleur. N'utilisez pas de couvercle avec le programme *Sauté* pour réduire et faire frémir des liquides, faire sauter, griller et dorer les aliments.
Slow Cook (Cuisson lente)	*Custom* (Personnalisé), *Rib* (Travers de porc), *Poultry* (Volaille), *Chili*, *Stew* (Ragoût), *Beef* (Bœuf) et *Pork* (Porc).	Nulle	Faible/Élevée	Comparable au processus de cuisson des mijoteuses traditionnelles. S'assurer que le sélecteur d'évacuation rapide est à la position *Vent* (évacuation).
Sous Vide	*Custom* (Personnalisé), *Egg* (Œuf), *Poultry* (Volaille), *Beef* (Bœuf), *Pork* (Porc ou *Seafood* (Fruits de mer).	Nulle	Personnalisée	Pour une texture tendre et des résultats succulents, de qualité restaurant.
Yogurt (Yaourt)	*Custom* (Personnalisé), *Pasteurize* (Pasteurisation), *Ferment* (Fermentation).	Nulle	Basse/Élevée, Personnalisée	Pour la pasteurisation et la fermentation de yaourts à base de produits laitiers ou non laitiers.
Bake (Cuire)	*Custom* (Personnalisé), *Pudding* (Entremets), *Cake* (Gâteau), *Cheesecake* (Gâteau au fromage), *Proofing* (Apprêt).	Nulle/ Élevée/ Faible	Personnalisée	Cuisson sous pression et sans pression. Utilisez des moules allant au four pour de meilleurs résultats.
Keep Warm (Réchaud)	S/O	Nulle	Basse/Élevée, Personnalisée	Permet de réchauffer les aliments ou de conserver leur chaleur jusqu'à 24 heures.

Les Programmes intelligents de cuisson sous pression fonctionnent à haute pression (9,3 – 11,6 psi) ou à basse pression (4,35 – 7,25 psi). Une pression plus grande entraîne une température de cuisson plus élevée.

Temps de cuisson recommandés

Les temps de cuisson suivants ne sont fournis qu'à titre indicatif. Veuillez toujours suivre une recette éprouvée.

Tableau des temps de cuisson sous pression

Aliment		Temps de cuisson*
Légumes	Asperges, haricots (jaunes et verts), brocoli	1 à 2 minutes
	Choux de Bruxelles, chou (entier ou en quartiers), chou-fleur (fleurettes)	2 à 3 minutes
	Courge musquée	4 à 6 minutes
	Carottes (entières ou en morceaux)	6 à 8 minutes
	Maïs (épis)	3 à 5 minutes
	Pommes de terre (grosses, entières)	12 à 15 minutes
	Pommes de terre (petites, entières)	8 à 10 minutes
	Pommes de terre (en dés)	3 à 4 minutes
	Patates douces (entières)	12 à 15 minutes
	Patates douces (en dés)	2 à 4 minutes
Viandes et œufs	Bœuf (ragoût)	20 minutes (par 450 g)
	Bœuf (grosses pièces), bœuf (côtes levées)	20 à 25 minutes (par 450 g)
	Poulet (poitrines)	6 à 8 minutes (par 450 g)
	Poulet (entier)	8 minutes (par 450 g)
	Poulet (bouillon d'os)	40 à 50 minutes
	Agneau (gigot), porc (rôti)	15 minutes (par 450 g)
	Porc (petites côtes levées de dos)	15 à 20 minutes (par 450 g)
	Œufs	Durs : 5 minutes
Haricots et lentilles (Secs ou trempés)	Haricots noirs	S : 20 à 25 minutes T : 6 à 8 minutes
	Haricots à l'œil noir/niébé	S : 14 à 18 minutes T : 4 à 5 minutes
	Pois chiches	S : 35 à 40 minutes T : 10 à 15 minutes
	Haricots rouges, petits haricots blancs	S : 20 à 25 minutes T : 7 à 8 minutes
	Haricots blancs, haricots pinto	S : 25 à 30 minutes T : 6 à 9 minutes
	Lentilles (vertes)	S : 8 à 10 minutes / T : S/O

Temps de cuisson recommandés

Aliment		Temps de cuisson*
Haricots et lentilles (cont'd) (Secs ou trempés) [continué]	Lentilles (jaunes)	S : 1 à 2 minutes / T : S/O
	Haricots de Lima	S : 12 à 14 minutes T : 6 à 10 minutes
	Soja	S : 35 à 45 minute T : 18 à 20 minutes
Fruits de mer	Poisson (entier)	4 à 5 minutes
	Poisson (filet), homard	2 à 3 minutes
	Moules	1 à 2 minutes
	Crevettes	1 à 3 minutes
	Bouillon de fruits de mer	7 à 8 minutes

⚠ATTENTION Utilisez un thermomètre à viande pour vous assurer que la viande atteint une température interne minimale sûre. Reportez-vous au **site Web** de l'OMS (Organisation mondiale de la santé) et/ou consultez les recommandations de votre gouvernement local en matière de sécurité sanitaire des aliments pour plus d'informations.

Proportions céréales/eau

Type de riz ou de céréale	Proportions céréales/eau
Riz blanc ou brun	1 : 1
Quinoa	1 : 3/4
Flocons d'avoine	1 : 3
Risotto	1 : 2 – ajouter du vin en fonction du goût
Gruau	1 : 10

Visitez notre site Web pour la liste complète des tableaux de temps de cuisson.

Entretien, nettoyage et rangement

Nettoyez l'autocuiseur Instant Pot après chaque utilisation. Débranchez toujours débrancher l'autocuiseur Duo Evo Plus et laissez-le refroidir jusqu'à ce qu'il atteigne la température ambiante avant de le nettoyer. Séchez bien les surfaces avant d'entreposer l'appareil.

Pièce	Conseil de nettoyage	Méthode de nettoyage
Accessoires • Collecteur de condensation	Nettoyer après chaque utilisation. Ne jamais utiliser de produit chimique agressif, de poudre ou de tampon à récurer pour nettoyer les accessoires. Placer dans le panier supérieur du lave-vaisselle. Vider et rincer le collecteur de condensation après chaque utilisation.	Lavable au lave-vaisselle* et à la main
Couvercle et pièces • Soupape d'évacuation de la vapeur • Capuchon du conduit d'évacuation de la vapeur • Couvercle QuickCool • Dispositif antiblocage • d'étanchéité • Soupape à flotteur • Capuchon en silicone	Après chaque utilisation, nettoyer à l'eau chaude avec un détergent à vaisselle doux et laisser sécher à l'air ou laver au lave-vaisselle en prenant soin de mettre la pièce ou l'accessoire dans le panier supérieur du lave-vaisselle. Retirez toutes les pièces du couvercle avant le nettoyage au lave-vaisselle. Lorsque la soupape d'évacuation de la vapeur et le dispositif antiblocage ont été retirés, nettoyer l'intérieur du conduit d'évacuation de la vapeur pour empêcher toute obstruction. Pour évacuer l'eau du couvercle après un nettoyage au lave- vaisselle, prendre le couvercle par la poignée et le tenir à la verticale au-dessus d'un évier, puis lui faire faire un tour complet, comme on le ferait avec un volant. Après le nettoyage, déposer le couvercle à l'envers sur la base de l'appareil. Entreposer les joints d'étanchéité dans un endroit bien aéré afin de limiter les odeurs résiduelles des repas parfumés. Pour éliminer les odeurs, ajouter 250 ml d'eau et 250 ml de vinaigre de vin blanc dans le récipient interne, activer le Programme de cuisson sous pression pendant cinq à dix minutes et évacuer la pression selon la méthode d'évacuation rapide.	
Récipient interne	Il se peut qu'il soit nécessaire de frotter les taches tenaces d'eau calcaire avec une éponge humide et du vinaigre afin de les faire disparaître. Si des débris alimentaires durs ou brûlés sont présents au fond du récipient, laisser ce dernier tremper dans de l'eau chaude pendant quelques heures pour faciliter son nettoyage. Nettoyer après chaque utilisation. S'assurer que toutes les surfaces extérieures sont bien sèches avant de placer la cuve dans la base de l'appareil.	

Entretien, nettoyage et rangement

Pièce	Conseil de nettoyage	Méthode de nettoyage
Cordon d'alimentation	Utiliser un chiffon légèrement humide pour éliminer toute particule du cordon d'alimentation.	Chiffon humide uniquement
Base de l'appareil	Essuyer l'intérieur de la cuve extérieure ainsi que le rebord de condensation à l'aide d'un chiffon légèrement humide et laisser sécher à l'air. Nettoyer la base de l'appareil et le panneau de commande à l'aide d'un chiffon doux ou d'une éponge légèrement humide.	

**Le nettoyage au lave-vaisselle peut décolorer les pièces. Ceci n'aura aucun effet sur la sûreté et le rendement de l'appareil.*

⚠ AVERTISSEMENT			
Assurez-vous que l'élément chauffant reste sec en tout temps.	N'immergez pas la base de l'appareil dans l'eau ou ne tentez pas de la nettoyer au lave-vaisselle.	Ne submergez jamais le cordon d'alimentation.	Ne mouillez pas les broches du cordon d'alimentation.

Dépannage

Enregistrez votre produit dès aujourd'hui.

Contacter le Service Client :
+44 (0) 3331 230051
support@instantpot.co.uk

Problème	Raison possible	Solution
Difficulté à fermer le couvercle	Le joint d'étanchéité n'est pas installé correctement	Repositionner le joint d'étanchéité, en vérifiant qu'il est bien installé dans son logement.
	Soupape à flotteur en position relevée	Appuyer doucement sur la soupape à flotteur avec un long ustensile.
	Le contenu de l'autocuiseur est toujours chaud	Faire coulisser le bouton d'évacuation rapide en position ***Vent*** (Évacuation), puis abaisser lentement le couvercle sur la cuve de l'autocuiseur pour laisser la chaleur se dissiper.
Difficulté à ouvrir le couvercle	L'autocuiseur est sous pression	Évacuer la pression comme indiqué dans la recette ; n'ouvrir le couvercle qu'une fois que la soupape à flotteur s'est abaissée. **⚠ AVERTISSEMENT** Il est possible que le contenu soit sous pression ; pour éviter les brûlures, ne jamais forcer pour ouvrir le couvercle.
	La soupape à flotteur est coincée en position relevée en raison de débris ou de résidus alimentaires	Se servir du mode d'évacuation rapide pour libérer la vapeur, puis appuyer doucement sur la soupape à flotteur avec un long ustensile. Ouvrir le couvercle avec précaution et nettoyer le couvercle, la soupape à flotteur et la zone alentour avant la prochaine utilisation.
Le récipient interne est collé au couvercle à l'ouverture de l'appareil	Le refroidissement peut causer un effet de ventouse et coller le récipient interne au couvercle	Pour évacuer le vide, faire coulisser le bouton d'évacuation rapide en position ***Vent*** (Évacuation).
De la vapeur s'échappe sur le côté du couvercle	Pas de joint d'étanchéité dans le couvercle	Installer un joint d'étanchéité.
	Le joint d'étanchéité est endommagé ou n'est pas installé correctement	Remplacer le joint d'étanchéité.
	Des résidus alimentaires sont collés au joint d'étanchéité	Retirer le joint d'étanchéité et le laver avec soin.
	Le couvercle n'est pas fermé correctement	Ouvrir, puis refermer le couvercle.
	Le logement du joint d'étanchéité est déformé ou s'est déplacé	Retirer le joint d'étanchéité du couvercle et vérifier que son logement n'est pas déformé. Contacter le Service Client.
	Le bord du récipient interne est peut-être déformé	L'inspecter et en cas de déformation, contacter le Service Client.

Dépannage

Problème	Raison possible	Solution
La soupape à flotteur ne se relève pas	Présence de résidus alimentaires sur la soupape à flotteur ou le capuchon en silicone de la soupape à flotteur	Retirer la soupape à flotteur du couvercle et la nettoyer avec soin ; en se reportant au *Guide de démarrage*, effectuer un Test initial de fonctionnement afin de vérifier le fonctionnement de l'appareil et noter les résultats. Contacter le Service Client.
	Pas assez de liquide dans le récipient interne	Vérifier si le fond du récipient interne est brûlé et retirer le récipient interne en cas de besoin. Verser un liquide à base d'eau dans le récipient interne. Utiliser les quantités suivantes : 5,7 L - 375 ml 8 L - 500 ml
	Le capuchon en silicone de la soupape à flotteur est usé ou manquant	Installer ou remplacer la soupape à flotteur.
	La soupape à flotteur est obstruée par le mécanisme de verrouillage du couvercle	Appuyer doucement sur la soupape à flotteur avec un long ustensile. Si la soupape à flotteur ne se relève pas, éteindre l'autocuiseur. Contacter le Service Client.
	Le récipient interne est froid	En se reportant au *Guide de démarrage* effectuer un Test initial de fonctionnement afin de vérifier le fonctionnement de l'appareil et noter les résultats. Contacter le Service Client.
	Le fond du récipient interne est peut-être endommagé	En se reportant au *Guide de démarrage*, effectuer un Test initial de fonctionnement afin de vérifier le fonctionnement de l'appareil et noter les résultats. Contacter le Service Client.
Pendant la cuisson, un peu de vapeur s'échappe de la soupape d'évacuation de la vapeur en émettant un léger sifflement	Le bouton d'évacuation rapide n'est pas en position ***Seal*** (Étanchéité)	Faire coulisser le bouton d'évacuation en position ***Seal*** (Étanchéité).
	L'autocuiseur régule la pression excédentaire	C'est tout à fait normal ; aucune action n'est requise.
De la vapeur s'échappe de la soupape d'évacuation de la vapeur lorsque le bouton d'évacuation rapide est en position *Seal* (Étanchéité)	Pas assez de liquide dans le récipient interne	Verser 5,7 litres d'un liquide à base d'eau dans le récipient interne.
	La commande du capteur de pression ne fonctionne plus	Contacter le Service Client.
	La soupape d'évacuation de la vapeur n'est pas bien installée	Faire coulisser le bouton d'évacuation rapide en position ***Seal*** (Étanchéité).

Dépannage

Problème	Raison possible		Solution
L'écran reste vide une fois le cordon d'alimentation branché	Mauvais branchement ou absence d'alimentation		Inspecter le cordon d'alimentation. S'il est endommagé, contacter le Service Client. Vérifier que la prise est bien branchée.
	Le fusible de l'autocuiseur a sauté		Contacter le Service Client.
Un code d'erreur s'affiche sur l'écran et l'autocuiseur bipe continuellement	C1 C2 C6 C6H C6L	Défaillance du capteur	Contacter le Service Client.
	C7 ou NoPr	L'élément chauffant ne fonctionne plus	Contacter le Service Client.
		Pas assez de liquide	Verser 5,7 litres d'un liquide à base d'eau dans le récipient interne.
		Le bouton d'évacuation rapide est en position ***Vent*** (Évacuation)	Faire coulisser le bouton d'évacuation en position ***Seal*** (Étanchéité).
	C8	Récipient interne inadéquat dans la cuve de l'autocuiseur.	Insérer un récipient interne à poignées ergonomiques de la bonne dimension dans la cuve de l'autocuiseur.
	Couvercle	Le couvercle n'est pas dans la bonne position pour le programme sélectionné	Ouvrir le couvercle, puis le refermer. Ne pas utiliser le couvercle en mode ***Sauté*** (Sauter).
	OvHt / (Surchauffe) Burn / (Brûlé) Les aliments brûlent	Température élevée détectée au fond du récipient interne ; l'autocuiseur réduit automatiquement la température pour éviter la surchauffe	Il est possible que des dépôts d'amidon au fond du récipient interne aient empêché la dissipation thermique. Éteindre l'autocuiseur, évacuer la pression de la manière indiquée dans la recette et inspecter le fond du récipient interne.
	PrSE	La pression s'est accumulée pendant un programme de cuisson sans pression	Faire coulisser le bouton d'évacuation en position ***Seal*** (Étanchéité).

Dépannage

Problème	Raison possible	Solution
Bruit de cliquetis ou légers craquements occasionnels	Il s'agit du son de la mise sous tension et de l'augmentation de la pression sous l'effet du changement de température	C'est tout à fait normal ; aucune action n'est requise.
	Le fond du récipient interne est mouillé	Essuyer la surface extérieure du récipient interne. Vérifier que pl'élément chauffant est bien sec avant d'introduire le récipient interne dans la cuve de l'autocuiseur.

Toutes les autres réparations doivent être effectuées par un agent du service après-vente agréé.

Enregistrez votre produit dès aujourd'hui.

Contacter le Service Client :
+44 (0) 3331 230051
support@instantpot.co.uk

Garantie

Garantie limitée

Earlyview Ltd, distributeur officiel d' Instant Brands Inc., et Instant Brands Inc. (collectivement la « Société ») garantissent cet appareil contre tout défaut de main-d'œuvre et de matériau, dans le cadre d'un usage domestique normal, pour une période d'un (1) an à compter de la date de l'achat initial. Cette garantie s'applique uniquement à l'acheteur initial et à l'utilisation de l'appareil au sein de l'Union européenne. La présente garantie ne couvre pas les appareils utilisés hors de l'Union européenne.

Pour faire jouer cette garantie limitée, il conviendra de fournir la preuve de la date de l'achat initial et, à la demande de la Société, de retourner votre appareil. À condition que cet appareil ait été opéré et entretenu conformément aux instructions écrites fournies (qui sont aussi disponibles sur instantpot.co.uk), la Société s'engage, à son entière discrétion : (i) à réparer les défauts matériels ou vices de fabrication ; ou (ii) à remplacer l'appareil. En cas de remplacement de l'appareil, la garantie limitée du nouvel appareil expirera 12 mois après la date de l'achat initial effectué par le consommateur.

La Société n'est pas responsable des coûts d'envoi liés aux services sous garantie.

Limitations et exclusions

Toute modification ou tentative de modification de votre appareil risque de compromettre la sécurité de son fonctionnement et d'entraîner des blessures graves et des dommages matériels. Toute modification ou tentative de modification de votre appareil annulera la garantie, sauf si ladite modification ou l'altération a été expressément autorisée par la Société.

Cette garantie ne couvre pas (1) l'usure normale des pièces ; (2) les dommages résultant d'une utilisation négligente, déraisonnable ou abusive de l'appareil, d'un montage ou d'un démontage inadéquat, d'une utilisation contraire aux instructions d'utilisation, de l'absence d'entretien raisonnable et nécessaire, de catastrophes naturelles (par ex. incendies, inondations, ouragans et tornades) ou de la réparation ou de l'altération de l'appareil par quiconque, sans l'autorisation expresse de la Société ; et (3) les réparations résultant d'une utilisation de votre appareil autre que pour un usage domestique normal et d'une manière contraire aux instructions d'utilisation publiées.

Le cas échéant et dans la mesure autorisée par la loi applicable, la responsabilité de la Société vis-à-vis de tout appareil ou de toute pièce supposé(e) défectueux/euse sera limitée à la réparation ou au remplacement de l'appareil ou de la pièce et ne dépassera pas le prix d'achat d'un appareil comparable. Sauf disposition contraire expresse aux présentes et dans la mesure autorisée par la loi, (1) la Société ne fournit aucune garantie, condition ou déclaration, expresse ou implicite, découlant de l'usage, de la pratique du commerce ou autre et relative à l'appareil ou aux pièces couvertes par cette garantie et (2) la Société ne saurait être tenue responsable de tout dommage indirect, accessoire ou consécutif découlant de ou en connexion avec l'utilisation ou le fonctionnement de l'appareil ; de tout dommage lié à une quelconque perte économique, perte de propriété, perte de revenus, de profits, de jouissance ou d'usage ; de tous frais d'enlèvement ou d'installation ou autres dommages consécutifs de quelque nature qu'ils soient.

Aux termes de la législation applicable, vous disposez peut-être de droits et de voies de recours dépassant le cadre de cette garantie limitée.

Garantie

Enregistrement de la garantie

Rendez-vous sur instantpot.co.uk/support/register pour enregistrer votre appareil. Il vous sera demandé de fournir votre nom, votre adresse e-mail, le nom du magasin, la date de l'achat, le numéro du modèle et le numéro de série (tous les deux indiqués sur votre appareil). Cet enregistrement nous permettra de vous informer régulièrement des développements de nouveaux produits, de vous proposer des recettes et de vous contacter dans le cas peu probable d'une notification relative à la sécurité du produit. En vous enregistrant, vous reconnaissez avoir lu et compris les instructions d'utilisation et les avertissements mentionnés dans les instructions jointes à l'appareil.

Services sous garantie

- Votre nom, votre adresse électronique ou votre numéro de téléphone.
- Une copie du reçu original comportant le numéro de commande, le numéro de modèle et le numéro de série.
- Une description du défaut du produit, en images ou vidéo si possible.

Nous contacter

Instant Pot / Earlyview Ltd

5 Hersham Farm Business Park

Kitsmead Lane

Surrey KT16 0DN, Royaume-Uni

E-mail : support@InstantPot.co.uk

Téléphone : 03331 230051

Cette garantie a été mise à jour le 1er septembre 2019 pour tous les produits vendus à compter du [1er novembre 2019]. Si votre appareil est assorti d'une version plus ancienne de la garantie, celle-ci continuera d'être honorée.

Recyclage

Cet appareil est conforme à la Directive n° 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Cet appareil est conforme à la Directive n° 2014/30/UE relative à la compatibilité électromagnétique (DCE) et ses révisions et à la Directive n° 2014/35/UE relative à la basse tension (DBT) et ses révisions.

Ce marquage indique qu'au sein de l'UE, ce produit ne doit pas être mis au rebut avec les ordures ménagères. L'élimination incontrôlée des déchets pouvant porter préjudice à l'environnement et à la santé humaine, veuillez le recycler de manière responsable afin de promouvoir la réutilisation durable des matières premières. Veuillez utiliser les services de retour et de collecte pour retourner votre appareil usagé ou contacter le Service Client pour tout complément d'information sur le recyclage et la DEEE.

Instant Pot®

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

Earlyview Ltd (distributeur officiel d'Instant Pot)
5 Hersham Farm Business Park
Kitsmead Lane,
Chertsey
Surrey, KT16 0DN
Royaume-Uni.

Enregistrez votre produit dès aujourd'hui sur :
www.instantpot.co.uk/support/register

Contacter le Service Client :

+44 (0) 3331 230051

support@instantpot.co.uk

instantpot.co.uk

instantpot.co.uk/instant-pot-shop

Rejoignez la communauté officielle d'Instant Pot :

www.facebook.com/groups/InstantPotUKCommunity

Téléchargez l'appli gratuites :

Télécharger dans l'App Store

DISPONIBLE SUR Google Play

@instantpotUK

@InstantPotUK

@instantpotuk

Fabriqué en Chine

Tous droits réservés © 2020 Instant Brands™ Inc

808-0104-31