

Instant Pot®

MULTICUISEUR DUO™ PLUS

5,7 ET 7,6 LITRES



Manuel d'utilisation

Consignes de sécurité importantes

Produit, pièces et accessoires

Première utilisation

Cuisson sous pression 101

Évacuation de la pression

Panneau de commande

Fonctionnalités de régulation de la pression

Cuisson sous pression

Autres méthodes de cuisson

Entretien, nettoyage et rangement

Dépannage

Garantie

Nous contacter

Enregistrez votre produit dès aujourd'hui sur instantpot.co.uk

Téléchargez l'appli Instant Pot pour accéder à plus de 1 000 recettes sur instantpot.com/app



CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES



(Oui, c'est obligatoire !)

Chez Instant Brands™, votre sécurité est toujours la première de nos préoccupations. L'Instant Pot® Duo™ Plus a été conçu dans le souci de votre sécurité, car c'est un sujet sur lequel nous ne plaisantons pas. Consultez cette longue liste de **consignes de sécurité** d'Instant Pot pour découvrir ce que nous voulons dire par là.

Comme toujours, faites preuve de prudence lors de l'utilisation d'un appareil électrique, et respectez certaines précautions liées à la sécurité.

- 01** LISEZ LE *GUIDE DE DÉMARRAGE* 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'ENTRAÎNER DES BLESSURES ET/OU DES DOMMAGES MATÉRIELS.
- 02** L'usage du couvercle de tout autre multicuiseur 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.
- 03** Ne laissez pas les enfants s'approcher du multicuiseur lorsqu'il est en marche. Ne laissez pas les enfants jouer avec cet appareil. Avec la cuve du multicuiseur Instant Pot Duo Plus, utilisez uniquement le couvercle Instant Pot Duo Plus.
- 04** Ne placez pas le multicuiseur dans un four chaud ou sur une quelconque surface de cuisson.
- 05** Ne déplacez pas le multicuiseur lorsqu'il est sous pression.
- 06** N'utilisez pas le multicuiseur à une fin autre que celle pour laquelle il a été conçu.
- 07** Cet appareil cuit sous pression. Toute utilisation inappropriée du multicuiseur risque d'entraîner des brûlures. Assurez-vous que l'appareil est bien fermé avant d'entamer la cuisson. Veuillez vous reporter au *Guide de démarrage*.

AVERTISSEMENT

Lire ce manuel attentivement et le conserver pour consultation ultérieure. Le non-respect des consignes de sécurité risque d'entraîner des blessures graves ou des dommages matériels.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES



- 08 **Ne forcez jamais pour ouvrir le multicuiseur.** Vérifiez toujours que la pression interne est entièrement évacuée avant de l'ouvrir. Veuillez vous reporter au *Guide de démarrage*.
- 09 N'utilisez jamais votre multicuiseur sous pression sans y ajouter de l'eau, vous risqueriez de sérieusement l'endommager.
- 10 Ne remplissez pas le multicuiseur à plus des **2/3** de sa capacité. Lorsque vous cuisinez des aliments qui prennent du volume à la cuisson, tels que le riz ou les légumes déshydratés, ne remplissez pas le multicuiseur à plus de **1/2** de sa capacité.
- 11 Lorsque vous cuisinez des aliments pâteux, faites preuve de prudence quand vous ouvrez le couvercle afin d'éviter les projections.
- 12 Utilisez la/les source(s) de chaleur appropriée(s) en vous reportant au *Guide de démarrage*.
- 13 Après la cuisson d'une viande recouverte de peau (langue de bœuf, par exemple), susceptible d'avoir gonflé sous l'effet de la pression, ne la piquez pas 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 usage. Ne la touchez pas.
- 15 Avant chaque utilisation, vérifiez que les soupapes ne sont pas obstruées. Veuillez vous reporter au *Guide de démarrage*.
- 16 Ne vous servez jamais du multicuiseur 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.

AVERTISSEMENT

Lire ce manuel attentivement et le conserver pour consultation ultérieure.
Le non-respect des consignes de sécurité risque d'entraîner des blessures graves ou des dommages matériels.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES



- 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.
- 20 Destiné uniquement à un usage domestique. Ne l'utilisez pas à l'extérieur ni à des fins commerciales.
- 21 N'oubliez pas que certains aliments, tels que la compote de pommes, les canneberges, l'orge perlé, les flocons d'avoine / le porridge 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 multicuiseurs Instant Pot.
- 22 Cet appareil n'est pas destiné à être employé par des enfants, des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales rendent l'utilisation sécurisée de l'appareil difficile, ou par des personnes ne possédant pas l'expérience nécessaire pour se servir d'un multicuiseur. Une surveillance étroite est nécessaire en cas d'utilisation de cet appareil à proximité de ces catégories de personnes.
- 23 Les déversements d'aliments peuvent causer de graves brûlures. Un cordon d'alimentation court est fourni afin de réduire les risques d'enchevêtrement et de trébuchement et d'empêcher quiconque de s'en saisir.
- 24
 - 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.
- 25 Débranchez votre Instant Pot et laissez-le refroidir avant de le nettoyer. Ne l'utilisez pas tant que toutes les surfaces ne sont pas entièrement sèches.

AVERTISSEMENT

Lire ce manuel attentivement et le conserver pour consultation ultérieure. Le non-respect des consignes de sécurité risque d'entraîner des blessures graves ou des dommages matériels.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES



- 26 L'appareil n'est pas destiné à être mis en route par une minuterie externe ou par un système de télécommande.
- 27 N'immergez pas la cuve du multicuiseur 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 Assurez-vous toujours que le joint d'étanchéité est bien enfoncé dans l'encoche à l'intérieur de son logement.
- 29 Évitez de verser des aliments sur le connecteur.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.

Instructions propres au cordon d'alimentation

Conformément aux exigences de sécurité, un cordon d'alimentation court est fourni afin de réduire les risques d'enchevêtrement et de trébuchement.

Cet appareil est équipé d'une fiche de terre. Afin de réduire les risques d'électrocution, branchez le cordon sur une prise électrique reliée à la terre et facilement accessible.

Caractéristiques techniques du produit

Pour consulter la liste complète des tailles, couleurs et motifs proposés, rendez-vous sur instantpot.co.uk.

					
Modèle : Duo Plus 60 V2	840-1 000 W	220-240 V ~ 50-60 Hz	5,7 litres	5,2 kg	cm : 33 L x 34 l x 33 H
Modèle : Duo Plus 80 V2	1 000-1 200 W	220-240 V ~ 50-60 Hz	7,6 litres	6,8 kg	cm : 33,5 L x 38 l x 36,5 H

* Certains modèles et certaines tailles ne sont pas disponibles dans tous les pays.

AVERTISSEMENT

Lire ce manuel attentivement et le conserver pour consultation ultérieure.
Le non-respect des consignes de sécurité risque d'entraîner des blessures graves ou des dommages matériels.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES



Où trouver le nom et le numéro de série de votre modèle

Nom de votre modèle : il figure sur l'étiquette signalétique à l'arrière de la cuve du multicuiseur, près du cordon d'alimentation.

Numéro de série : retournez la cuve du multicuiseur, ces informations se trouvent sur l'étiquette collée sous la cuve.

⚠ AVERTISSEMENT

Pour éviter tout risque de blessure, lire attentivement le manuel d'utilisation avant d'essayer d'utiliser cet appareil.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'électrocution. Utiliser uniquement avec une prise électrique reliée à la terre.

- NE PAS retirer la borne de terre.
- NE PAS utiliser avec un adaptateur.
- NE PAS utiliser avec une rallonge.

Le non-respect de ces consignes risque d'entraîner un choc électrique et/ou des blessures graves.

⚠ AVERTISSEMENT

LE NON-RESPECT DE L'UNE QUELCONQUE DES CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES ET/OU DES INSTRUCTIONS D'UTILISATION SÉCURISÉE CONSTITUE UNE UTILISATION ABUSIVE DE VOTRE APPAREIL, QUI PEUT ENTRAÎNER L'ANNULATION DE VOTRE GARANTIE ET PROVOQUER DE GRAVES BLESSURES.

⚠ AVERTISSEMENT

Lire ce manuel attentivement et le conserver pour consultation ultérieure. Le non-respect des consignes de sécurité risque d'entraîner des blessures graves ou des dommages matériels.

Table of contents

Consignes de sécurité importantes	2
Instructions propres au cordon d'alimentation	5
Caractéristiques techniques du produit.....	5
Où trouver le nom et le numéro de série de votre modèle	6
Sommaire.....	8
Produit, pièces et accessoires	9
Dessus du couvercle.....	9
Envers du couvercle	9
Récipient interne.....	10
Cuve du multicuiseur	10
Première utilisation.....	11
Configuration initiale (n'ayez pas peur, ça ne mort pas !).....	11
Test initial de fonctionnement (essai à l'eau).....	12
Cuisson sous pression 101	14
Derrière le rideau magique.....	14
Évacuation de la pression.....	15
Méthodes d'évacuation	15
Panneau de commande.....	18
Réglages.....	19
Messages d'état.....	21
Fonctionnalités de régulation de la pression (Votre propre baguette magique !)	22
Couvercle de cuisson sous pression	22
Bouton d'évacuation rapide.....	23
Joint d'étanchéité	24
Dispositif antiblocage	24
Soupape à flotteur	25

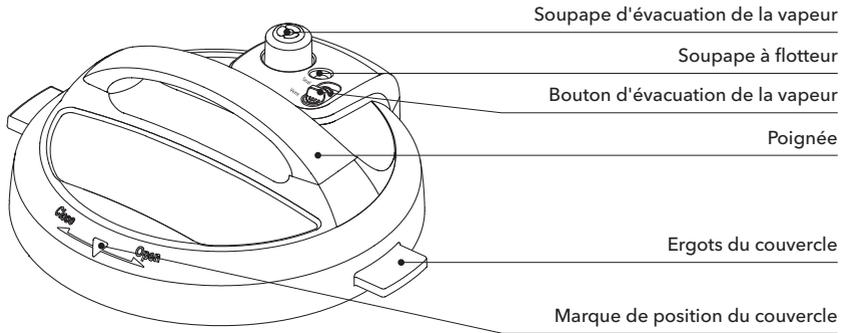
Sommaire

Cuisson sous pression.....	26
Que la magie commence !.....	28
Détail des programmes intelligents.....	29
Cuisson sous pression des céréales.....	30
Autres méthodes de cuisson.....	31
Slow Cook (Cuisson lente).....	32
Sauté (Cuisson sautée)	33
Yogurt (Yaourt).....	34
Sous vide.....	36
Entretien, nettoyage et rangement.....	39
Retrait et installation des pièces.....	40
Joint d'étanchéité en silicone	40
Soupape d'évacuation de la vapeur.....	41
Dispositif antiblocage	41
Capuchon en silicone de la soupape à flotteur.....	42
Collecteur de condensation.....	42
Dépannage.....	43
Garantie	47
Nous contacter.....	49

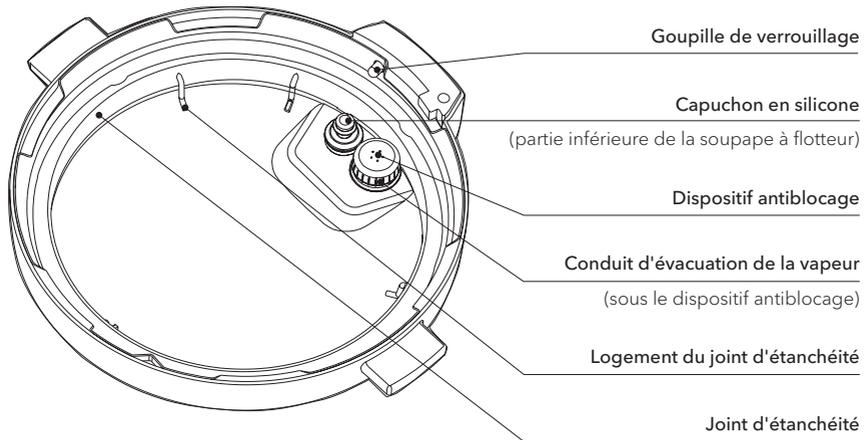
Produit, pièces et accessoires

Consulter la rubrique **Entretien, nettoyage et rangement - Retrait et installation des pièces** pour vous familiariser avec l'assemblage des différentes pièces.

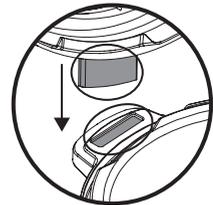
Dessus du couvercle



Envers du couvercle



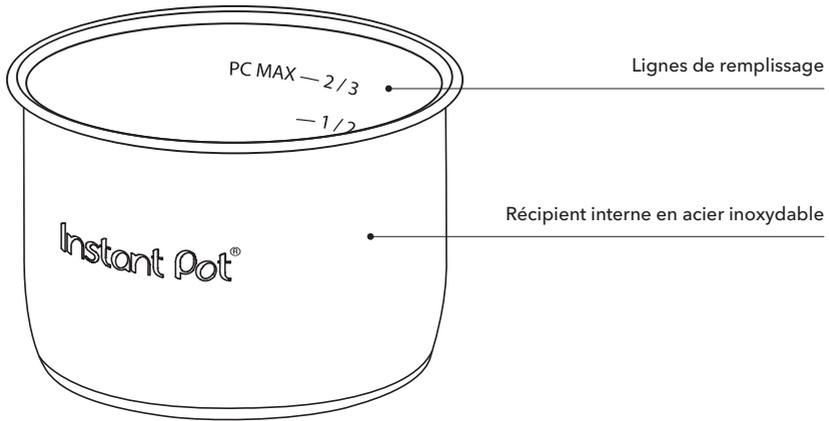
Conseil pratique : Placez le couvercle verticalement dans les poignées de la cuve pour désencombrer votre plan de travail ! Insérez l'ergot gauche ou droit du couvercle dans la fente correspondante sur les poignées de la cuve du multicuiseur pour gagner de la place.



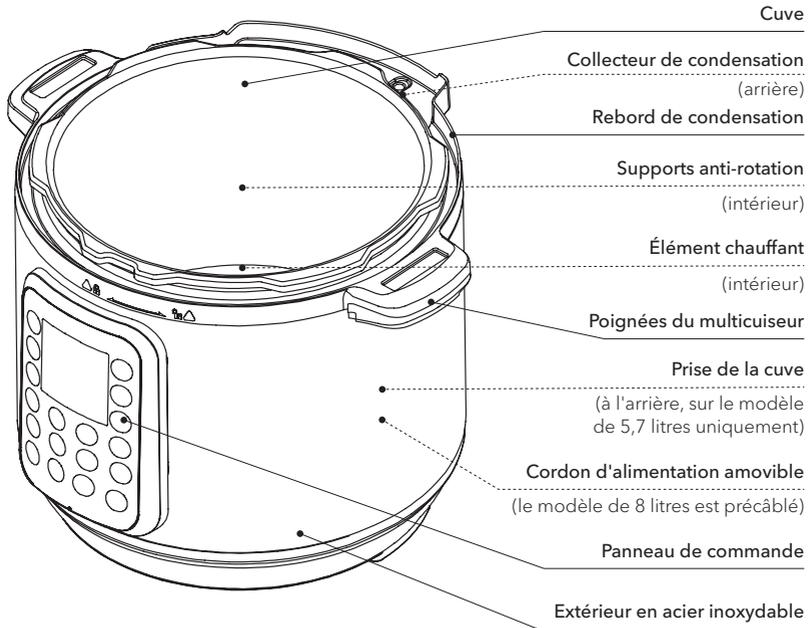
Les images figurant dans ce document ne sont fournies qu'à titre indicatif et peuvent différer de votre appareil. Veuillez toujours vous référer à votre appareil.

Produit, pièces et accessoires

Récipient interne



Cuve du multicuiseur



Les images figurant dans ce document ne sont fournies qu'à titre indicatif et peuvent différer de votre appareil. Veuillez toujours vous référer à votre appareil.

Première utilisation

Configuration initiale (n'ayez pas peur, ça ne mort pas !)

Mais si, vous verrez, vous allez y arriver !



« Une fois la technique maîtrisée, vous ne consulterez pratiquement plus la recette ! »
(Julia Child)

- 01 Sortez votre Duo Plus de son carton !
- 02 Retirez l'ensemble des matériaux d'emballage et des accessoires situés à l'intérieur et autour du multicuiseur.
-  N'oubliez pas de regarder sous le récipient interne !
- 03 Passez le récipient interne de la cuve au lave-vaisselle ou lavez-le avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle. Rincez le récipient interne à l'eau chaude et claire avant d'en essayer soigneusement l'extérieur avec un chiffon doux.
- 04 Essuyez l'élément chauffant avec un chiffon doux et sec pour faire en sorte que la cuve du multicuiseur ne contienne aucune particule d'emballage.
-  Ne retirez ni les autocollants de sécurité du couvercle, ni la plaque signalétique située à l'arrière de la cuve du multicuiseur.
- 05 Il peut être tentant de poser votre Instant Pot sur une plaque de cuisson, *mais ne le faites surtout pas !* Placez la cuve du multicuiseur sur une surface stable et plane, *loin* de tout matériau combustible et de toute source de chaleur externe.

Un élément manque-t-il ou est-il endommagé ?

Contactez le Service Client par e-mail à support@instantpot.co.uk ou par téléphone au **+44 (0) 3331 230051** et nous nous ferons un plaisir de vous aider !

Envie d'en savoir encore plus ?

- Consultez la rubrique **Produit, pièces et accessoires** pour apprendre à connaître les composants de votre Instant Pot et lisez ensuite celle des **Fonctionnalités de régulation de la pression** pour un examen plus approfondi.
- Pendant que vous effectuez le **test initial de fonctionnement (essai à l'eau)**, lisez la rubrique **Cuisson sous pression 101** pour découvrir tous nos secrets de cuisson !

AVERTISSEMENT

Lire les **Consignes de sécurité importantes** avant d'utiliser l'appareil. Le non-respect des consignes de sécurité importantes risque d'abimer l'appareil et d'entraîner des dommages matériels et/ou des blessures.

Ne pas placer l'appareil sur une plaque de cuisson ni sur un autre appareil. Les sources de chaleur externes endommageront l'appareil.

Ne rien placer sur l'appareil et ne pas couvrir ou obstruer la soupape d'évacuation de la vapeur ou le dispositif antiblocage situés sur le couvercle, afin d'éviter tout risque de dommage matériel et/ou de blessure.

Première utilisation

Test initial de fonctionnement (essai à l'eau)

L'essai à l'eau est-il *obligatoire* ? Non, mais le fait de connaître les tenants et les aboutissants de votre Duo Plus vous prépare à mieux réussir vos recettes ! Prenez quelques minutes pour découvrir comment fonctionne cette petite merveille !

Étape 1 : Préparation du Duo Plus à la cuisson sous pression

- 01** Retirez le récipient interne de la cuve du multicuiseur et versez-y 3 tasses (750 ml) d'eau. Remplacez le récipient interne dans la cuve du multicuiseur.
- 02** Branchez le cordon d'alimentation sur la prise située à l'arrière de la cuve du multicuiseur. Vérifiez qu'il est bien enfoncé.

Branchez le cordon sur une alimentation électrique à 220-240 V.
Le message **OFF** (Arrêt) s'affiche.
- 03** Installez et fermez le couvercle de la manière décrite dans la rubrique **Fonctionnalités de régulation de la pression - Couvercle de cuisson sous pression**.

Étape 2 : « Cuisson » (...enfin, pas vraiment, c'est seulement un essai !)

- 01** Sélectionnez **Pressure Cook** (Cuisson sous pression).
 - 02** Servez-vous des touches **- / + de la fonction Time** (Temps) pour régler le temps de cuisson à 5 minutes (**00:05**).
-  Le programme intelligent enregistre les réglages au commencement de la cuisson. Par conséquent, la prochaine fois que vous utiliserez la cuisson sous pression, le réglage par défaut sera de 5 minutes.

03 Appuyez sur **Keep Warm** (Maintien au chaud) pour désactiver la fonction automatique de maintien au chaud.

04 Appuyez sur **Start** (Départ) pour démarrer. Le message **On** (Activé) s'affiche.

 Pendant ce temps, consultez la rubrique **Cuisson sous pression 101** à la page suivante pour découvrir tous nos secrets de cuisson.

05 Une fois le programme intelligent terminé, le message **End** (Fin) s'affiche sur l'écran.

Étape 3 : Évacuation de la pression

- 01** Suivez les instructions d'évacuation rapide de la rubrique **Évacuation de la pression - Méthodes d'évacuation**.
- 02** Attendez que la soupape à flotteur redescende, puis ouvrez le couvercle avec précaution tel que décrit dans la rubrique **Fonctionnalités de régulation de la pression - Couvercle de cuisson sous pression**.
- 03** Protégez-vous adéquatement les mains, puis sortez le récipient interne de la cuve du multicuiseur, videz l'eau et séchez le récipient interne avec soin.

**Le tour est joué !
Vous pouvez maintenant cuisiner :-)**

Première utilisation

⚠ ATTENTION

Un jet de vapeur s'échappe du sommet de la soupape d'évacuation de la vapeur. Afin d'éviter tout risque de blessure, ne placer aucune partie du corps non protégée au-dessus de la soupape d'évacuation de la vapeur.

⚠ DANGER

NE PAS tenter de retirer le couvercle tant que la soupape à flotteur est relevée et NE JAMAIS forcer pour ouvrir le couvercle. Le contenu est soumis à une pression extrême. Attendre que la soupape à flotteur se soit abaissée avant de retirer le couvercle. Le non-respect de ces consignes risque d'entraîner des blessures graves et/ou des dommages matériels.

⚠ ATTENTION

Le récipient interne reste chaud après la cuisson. Afin d'éviter tout risque de blessure, utiliser impérativement une protection adéquate contre la chaleur pour manipuler le récipient interne lorsqu'il est chaud.

Cuisson sous pression 101

La cuisson sous pression utilise la pression de la vapeur pour élever la température d'ébullition de l'eau à plus de 100 °C. Cette température élevée vous permet de cuire certains aliments bien plus rapidement qu'à l'ordinaire.

Derrière le rideau magique

Lors de la cuisson sous pression, l'Instant Pot passe par trois étapes.

Préchauffage

Ce que vous voyez	Ce que vous ne voyez pas	Astuces
Le message On (Activé) s'affiche.	Lorsque le multicuiseur est en mode préchauffage, il vaporise le liquide afin de créer de la vapeur. Lorsqu'une quantité suffisante de vapeur s'est accumulée, la soupape à flotteur se soulève et verrouille le couvercle en place.	Le délai de mise sous pression du multicuiseur dépend d'une variété de facteurs, tels que la température et le volume des aliments et du liquide. Les aliments surgelés sont les plus longs à préchauffer. Pour une cuisson plus rapide, décongelez vos aliments avant la cuisson. Pendant que vous patientez, consultez la rubrique Évacuation de la pression pour plus d'informations sur les techniques d'évacuation sécurisées.

Cuisson

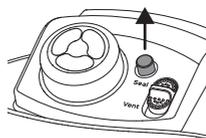
Ce que vous voyez	Ce que vous ne voyez pas	Astuces
La soupape à flotteur peut libérer un peu de vapeur avant de se relever pour assurer l'étanchéité du multicuiseur. L'affichage est remplacé par le compte à rebours.	Une fois que le multicuiseur atteint le niveau de pression requis, la cuisson démarre. L'Instant Pot maintient automatiquement un niveau de pression High (Haut) ou Low (Bas) pendant toute la durée de la cuisson.	Plus la pression monte, plus la température de cuisson augmente. Les réglages des programmes intelligents (p. ex. temps de cuisson, niveau de pression etc.) peuvent être modifiés à tout moment pendant la cuisson.

Évacuation de la pression

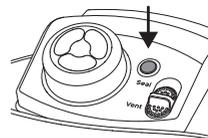
Ce que vous voyez	Ce que vous ne voyez pas	Astuces
Si la fonction automatique Keep Warm (Maintien au chaud) est activée après la cuisson, le minuteur se met à compter à partir de 00:00 . Si elle ne l'est pas, le multicuiseur se remet en mode veille et l'écran affiche End (Fin). La soupape à flotteur est toujours relevée.	Bien que les aliments soient cuits, le multicuiseur est encore sous pression et chaud, c'est pourquoi la soupape à flotteur est toujours relevée. L'évacuation de la pression fait baisser la température interne du multicuiseur, ce qui vous permet de retirer le couvercle en toute sécurité une fois que la soupape à flotteur s'abaisse.	Consultez la rubrique Évacuation de la pression pour plus d'informations sur les méthodes d'évacuation sécurisées et leur usage. Suivez les instructions de votre recette pour choisir la méthode d'évacuation la mieux adaptée à votre plat.  Conseil pratique : L'Instant Pot refroidira plus rapidement les aliments si la fonction de maintien au chaud est désactivée.

Évacuation de la pression

Après toute cuisson sous pression, vous **devez impérativement** évacuer la pression avant de tenter d'ouvrir le couvercle. Suivez les instructions de votre recette pour choisir une méthode d'évacuation et n'ouvrez jamais le couvercle avant que la soupape à flotteur se soit abaissée.



Sous pression



Sans pression

⚠ AVERTISSEMENT

La vapeur qui s'échappe de la soupape d'évacuation de la vapeur est très chaude. **NE PAS** placer les mains, le visage ou toute partie du corps non protégée au-dessus de la soupape d'évacuation de la vapeur lorsque la pression s'évacue, afin d'éviter tout risque de blessure.

NE PAS couvrir la soupape d'évacuation de la vapeur, afin d'éviter tout risque de blessures et/ou de dommages matériels.

⚠ DANGER

NE PAS tenter de retirer le couvercle tant que la soupape à flotteur est relevée et NE JAMAIS forcer pour ouvrir le couvercle. Le contenu est soumis à une pression extrême. Attendre que la soupape à flotteur se soit abaissée avant de retirer le couvercle. Le non-respect de ces consignes risque d'entraîner des blessures graves et/ou des dommages matériels.

Méthodes d'évacuation

- Évacuation naturelle (EN ou ENP)
- Évacuation rapide (ER ou ERP)
- Évacuation naturelle minutée

Évacuation naturelle (EN ou ENP)

La cuisson cesse graduellement. Lorsque la température baisse à l'intérieur du multicuiseur, l'Instant Pot se décompresse naturellement et progressivement.

Que faire	À quoi s'attendre
<p>Une fois la cuisson terminée, laissez le bouton d'évacuation rapide en position Seal (Étanchéité) jusqu'à ce que la soupape à flotteur s'abaisse dans le couvercle.</p>  <p>Position Seal (Étanchéité)</p>	<p>Une fois le programme intelligent terminé, vos aliments continuent encore à cuire.</p> <p> Conseil pratique : Cette étape appelée « temps de repos » ou « faire reposer » convient parfaitement aux grosses pièces de viande.</p> <p>La durée de décompression variera en fonction du type, du volume et de la température des aliments et du liquide. Elle peut prendre jusqu'à 40 minutes pour certains plats. Organisez-vous donc à l'avance, mais sachez que cela vaut vraiment la peine d'attendre !</p> <p>Une fois toute la pression évacuée, la soupape à flotteur s'abaisse dans le couvercle.</p>

Évacuation de la pression

AVERTISSEMENT

Utiliser l'évacuation naturelle (EN) pour décompresser le multicuiseur après la cuisson d'aliments à forte teneur en amidon (p. ex. soupes, ragoûts, chilis, pâtes, flocons d'avoine et congee) ou d'aliments qui prennent du volume en cuisant (p. ex. haricots et céréales).

Évacuation rapide (ER ou ERP)

Cette méthode arrête rapidement la cuisson et évite la surcuisson. Elle est parfaite pour la cuisson rapide des légumes et des fruits de mer délicats.

Que faire	À quoi s'attendre
<p>Faites coulisser le bouton d'évacuation rapide de la position Seal (Étanchéité) à la position Vent (Évacuation), jusqu'à ce que la soupape à flotteur s'abaisse dans le couvercle.</p>  <p>Position Seal (Étanchéité) Position Vent (Évacuation)</p>	<p>Un jet de vapeur s'échappe de la partie supérieure de la soupape d'évacuation de la vapeur.</p> <p>C'est tout à fait normal !</p> <p>Une fois toute la pression évacuée, la soupape à flotteur s'abaisse dans le couvercle.</p> 

En cas de projections importantes durant l'évacuation de la pression, basculez le bouton d'évacuation rapide de la position **Vent** (Évacuation) à la position **Seal** (Étanchéité), et patientez quelques minutes avant d'essayer à nouveau d'évacuer la pression. Si les projections persistent, suivez la méthode d'évacuation naturelle pour évacuer la pression restante.

⚠ ATTENTION

La vapeur qui s'échappe de la soupape d'évacuation de la vapeur est très chaude. **NE PAS** placer les mains, le visage ou toute partie du corps non protégée au-dessus de la soupape d'évacuation de la vapeur lorsque la pression s'évacue, afin d'éviter tout risque de blessure.

AVERTISSEMENT

Ne pas utiliser l'évacuation rapide après la cuisson d'aliments à forte teneur en graisse, huile ou amidon (p. ex. ragoûts, chilis, pâtes et congee) ou d'aliments qui prennent du volume en cuisant (p. ex. haricots et céréales).

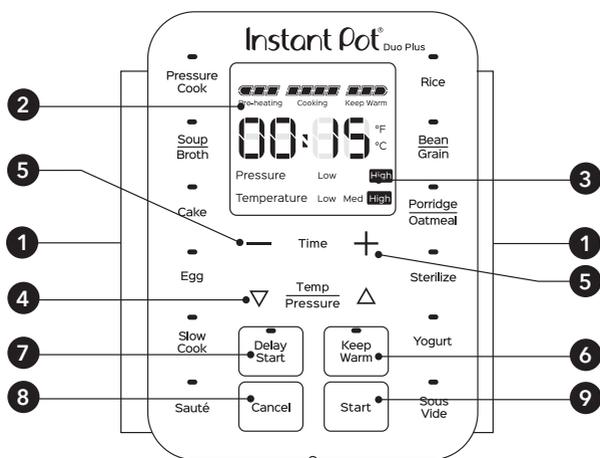
Évacuation de la pression

Évacuation naturelle minutée

Le temps de repos correspond à une durée spécifique et prend rapidement fin lorsque vous évacuez la pression restante. Cette méthode est parfaite pour terminer la cuisson du riz et des céréales.

Que faire	À quoi s'attendre
<p>Laissez le bouton d'évacuation rapide en position Seal (Étanchéité) pendant quelques minutes (en fonction de votre recette), puis faites-le basculer de Seal à Vent (Évacuation) et patientez jusqu'à ce que la soupape à flotteur s'abaisse dans le couvercle.</p>	<p>Un jet de vapeur s'échappe de la partie supérieure de la soupape d'évacuation de la vapeur.</p> <p> Comme la température à l'intérieur du multicuiseur baisse, il est possible que l'évacuation de la vapeur ne soit pas aussi puissante que l'évacuation rapide ordinaire.</p> <p>Une fois toute la pression évacuée, la soupape à flotteur s'abaisse dans le couvercle.</p>

Panneau de commande



1	Programmes intelligents	Cuisson sous pression <ul style="list-style-type: none"> • Pressure Cook (Cuisson sous pression) • Soup/Broth (Soupe/Bouillon) • Cake (Gâteau) • Egg (Œufs) • Rice (Riz) • Bean/Grain (Haricots/Céréales) • Porridge/Oatmeal (Porridge / Flocons d'avoine) • Sterilize (Stérilisation) 	Cuisson sans pression <ul style="list-style-type: none"> • Slow Cook (Cuisson lente) • Sauté (Cuisson sautée) • Yogurt (Yaourt) • Sous vide
2	Affichage du temps	Indique le temps au format HH:MM. Compte ou décompte, en fonction du programme intelligent. L'écran affiche également la température en °C (Celsius) ou en °F (Fahrenheit) durant la cuisson Sous Vide.	
3	Niveau de pression	Indique le niveau de pression du multicuiseur pendant la cuisson sous pression : High (Haute) ou Low (Basse).	
	Température	Indique la température du multicuiseur : Low (Basse), Med (Moyenne) ou High (Haute).	
4	Touches Temp/Pression (Température/Pression)	Permettent de basculer entre les différents niveaux de température et de pression.	
5	Touches - / + de la fonction Time (Temps)	Permettent de programmer : temps de cuisson, Delay Start (Départ différé) et Keep Warm (Maintien au chaud).	
6	Keep Warm (Maintien au chaud)	Permet d'activer/désactiver la fonction de maintien au chaud.	
7	Delay Start (Départ différé)	Permet de retarder le départ de la cuisson.	
8	Cancel (Annuler)	Permet d'annuler un programme intelligent à tout moment.	
9	Start (Départ)	Permet de démarrer le programme intelligent sélectionné.	

Panneau de commande

Réglages

Réglage	Description
Activation du son.	Lorsque l'appareil est en veille (OFF), appuyez sur la touche + jusqu'à ce que le message S On (Son activé) s'affiche sur l'écran.
Désactivation du son.	Lorsque l'appareil est en veille (OFF), appuyez sur la touche - jusqu'à ce que le message SOFF (Son désactivé) s'affiche sur l'écran.  Les alertes de sécurité et avis de messages d'erreur sonores ne peuvent pas être désactivés.
Réglage et enregistrement des temps et des températures de cuisson personnalisés.	Une fois qu'un programme intelligent a été sélectionné, les modifications apportées au temps de cuisson, à la température et au niveau de pression sont enregistrées au lancement du programme intelligent. Consultez la rubrique Cuisson sous pression pour plus de détails.
Réchauffage ou maintien au chaud des aliments pendant de longues périodes.	Keep-Warm (Maintien au chaud) permet de maintenir les plats au chaud pendant un maximum de 10 heures (10:00) . 01 Lorsque l'appareil est en mode veille, appuyez sur Keep Warm (Maintien au chaud). 02 Utilisez les touches Temp/Pressure (Température/Pression) pour basculer entre les températures de réchauffage Low (Basse), Med (Moyenne) et High (Haute). 03 Servez-vous des touches -/+ Time (Temps) pour programmer le minuteur du réchauffage. 04 Appuyez sur Start (Départ) pour démarrer.  Si vous cuisinez des aliments épais ou des féculents, la chaleur risque de ne pas se dissiper uniformément. Pour garantir la sécurité sanitaire des aliments, remuez le contenu des mets plus épais toutes les 40 à 60 minutes. Une fois la fonction Keep Warm (Maintien au chaud) terminée, le message End (Fin) s'affiche.
Programmer un minuteur de cuisine.	Vous pouvez utiliser Delay Start (Départ différé) comme un minuteur de cuisine pour vous aider à bien gérer vos repas. 01 Lorsque l'appareil est en mode veille, appuyez sur Delay Start (Départ différé). 02 Lorsque l'affichage des heures clignote, servez-vous des touches -/+ de la fonction Time (Temps) pour programmer le minuteur selon vos besoins. 03 Appuyez sur Start (Départ) pour démarrer. À la fin du compte à rebours, le multicuiseur émet un bip sonore et l'écran affiche End (Fin).

Panneau de commande

Réglages

Réglage	Description
Programmation d'un départ différé.	<p>La fonction Delay Start permet de programmer un départ différé, de 10 minutes (00:10) à 24 heures (24:00).</p> <p>01 Sélectionnez un programme intelligent, modifiez-le en fonction de vos besoins, puis appuyez sur la touche Delay Start (Départ différé).</p> <p> Une fois que vous aurez appuyé sur la touche, vous ne pourrez pas rétablir les paramètres du programme intelligent. Pour ce faire, vous devrez appuyer sur Cancel (Annuler) et recommencer.</p> <p>02 Lorsque l'affichage des heures se met à clignoter, servez-vous des touches -/+ de la fonction Time (Temps) pour programmer le départ différé.</p> <p>03 Appuyez sur Start (Départ) pour démarrer.</p> <p>À la fin du compte à rebours du départ différé, le programme intelligent démarre et le message On (Activé) s'affiche sur l'écran.</p> <p> Le départ différé n'est pas disponible avec les programmes intelligents Sauté, Sous Vide et Yogurt (Yaourt).</p>
Réinitialisation d'un programme intelligent individuel.	<p>Lorsque l'appareil est en veille, appuyez sur la touche du programme intelligent de votre choix, jusqu'à ce que le multicuiseur se remette en veille et que le message OFF (Arrêt) s'affiche sur l'écran.</p> <p>Le niveau de pression, le temps de cuisson et la température du programme intelligent choisi sont alors réinitialisés aux paramètres d'usine par défaut.</p>
Réinitialisation de tous les programmes intelligents.	<p>Lorsque l'appareil est en veille, appuyez sur la touche Cancel (Annuler) jusqu'à ce que le multicuiseur émette un bip sonore.</p> <p>Le niveau de pression, le temps de cuisson et la température de tous les programmes intelligents sont alors réinitialisés aux paramètres d'usine par défaut.</p>

Panneau de commande

Messages d'état

OFF	L'Instant Pot est en mode veille et prêt à passer à l'action !
L id	Peut indiquer que le couvercle du multicuiseur est manquant ou mal fermé.
On	Le multicuiseur est en mode préchauffage .
boil	Le programme intelligent Yogurt (Yaourt) est en cours de pasteurisation du lait (c'est-à-dire que le programme intelligent Yogurt (Yaourt) est réglé sur More (Plus)).
Hot	Le programme intelligent Sauté ou Sous vide a atteint la température de cuisson idéale et vous pouvez ajouter les aliments au récipient interne.
00:00	L'affichage indique l'un des messages suivants : <ul style="list-style-type: none">• Lorsqu'un programme intelligent est activé, le minuteur du multicuiseur défile à rebours pour indiquer le temps de cuisson restant ;• Lorsque le départ différé est activé, le minuteur du multicuiseur défile à rebours jusqu'au démarrage du programme intelligent ;• Lorsque le maintien au chaud est activé, le multicuiseur compte depuis combien de temps la nourriture est maintenue au chaud.
End	Le programme intelligent est terminé et le maintien au chaud est désactivé.
Food burn	Le multicuiseur surchauffe car il ne contient pas assez de liquide. Consultez la rubrique Dépannage pour un complément d'informations.

Vous voyez un autre message ? Consultez la rubrique **Dépannage** pour un complément d'informations.

Fonctionnalités de régulation de la pression (Votre propre baguette magique !)

Consultez la rubrique **Entretien, nettoyage et rangement** pour le montage et le démontage des pièces.

Couvercle de cuisson sous pression

Pourquoi nous l'aimons	Ce que vous devez savoir à son sujet
<p>Lorsque vous le fermez, il se met automatiquement en position Seal (Étanchéité), pour une cuisson sous pression hyper facile.</p> <p>Lorsque l'Instant Pot Duo Plus est branché, un signal sonore retentit à l'ouverture et à la fermeture du couvercle.</p>	<p>Pendant la cuisson sans pression, vous pouvez retirer le couvercle et goûter vos aliments quand vous le souhaitez.</p> <p>Si vous choisissez la cuisson sous pression, le couvercle se verrouille uniquement une fois que le multicuiseur est sous pression. Efforcez-vous de ne pas retirer le couvercle inutilement !</p>

Retirer le couvercle

- 01 Saisissez la poignée et tournez le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le symbole du couvercle soit aligné ▼ sur celui du rebord de la cuve du multicuiseur ◀▶.
- 02 Soulevez le couvercle de la cuve du multicuiseur en le tirant vers vous.



Fermer le couvercle

- 01 Alignez le symbole du couvercle ▼ sur celui de la cuve du multicuiseur ◀▶, puis abaissez le couvercle dans le rail.
- 02 Tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le symbole du couvercle ▼ soit aligné sur celui de la cuve du multicuiseur ◀▶.



Les images figurant dans ce document ne sont fournies qu'à titre indicatif et peuvent différer de votre appareil. Veuillez toujours vous référer à votre appareil.

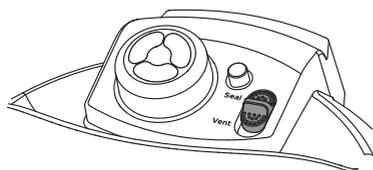
⚠ AVERTISSEMENT

Utilisez uniquement un couvercle Instant Pot Duo Plus compatible avec la cuve du multicuiseur Instant Pot Duo Plus. L'usage du couvercle de tout autre multicuiseur risque d'entraîner des blessures et/ou des dommages matériels.

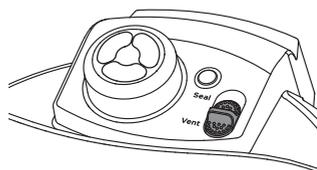
Fonctionnalités de régulation de la pression

Bouton d'évacuation rapide

Le bouton d'évacuation rapide contrôle la soupape d'évacuation de la vapeur, c'est-à-dire la pièce qui libère la pression.



Position Seal (Étanchéité)



Position Vent (Évacuation)

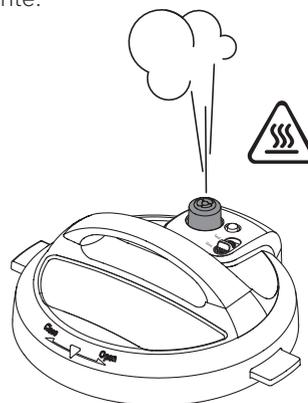
Pourquoi nous l'aimons	Ce que vous devez savoir à son sujet
Il est <i>super</i> facile à utiliser et vous permet de garder les mains à une bonne distance du jet de vapeur quand le multicuiseur libère la pression !	Lorsque vous fermez le couvercle, il se met automatiquement en position Seal (Étanchéité), veuillez donc le mettre en position Vent (Évacuation) lorsque vous ne cuisinez pas sous pression.

Consultez la rubrique **Évacuation de la pression - Méthodes d'évacuation** pour consulter les techniques de dépressurisation en toute sécurité.

Soupape d'évacuation de la vapeur

La soupape d'évacuation de la vapeur doit reposer librement sur le conduit d'évacuation de la vapeur.

Lorsque le multicuiseur évacue la pression, un jet de vapeur s'échappe de la partie supérieure de la soupape d'évacuation de la vapeur. Nécessaire à la cuisson sous pression, la soupape d'évacuation de la vapeur est un élément indispensable à la sécurité du produit.



⚠ ATTENTION

Avant de cuisiner, toujours vérifier que le couvercle n'est ni abimé ni trop usagé, afin d'éviter tout risque de blessures et/ou de dommages matériels.

⚠ AVERTISSEMENT

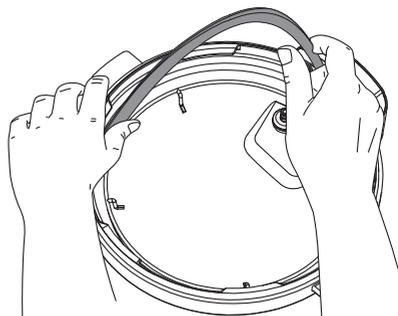
Ne pas couvrir ni obstruer la soupape d'évacuation de la vapeur de quelque manière que ce soit, afin éviter tout risque de blessures et/ou de dommages matériels.

Fonctionnalités de régulation de la pression

Joint d'étanchéité

Lorsque le couvercle de cuisson sous pression est fermé, le joint d'étanchéité crée une fermeture hermétique entre le couvercle et le récipient interne.

Le joint d'étanchéité doit être installé avant toute utilisation du multicuiseur. N'installer jamais qu'un seul joint d'étanchéité à la fois dans le couvercle.



Conseil pratique : Le silicone est un matériau poreux qui a tendance à absorber les arômes forts et certaines saveurs. Prévoyez des joints d'étanchéité de rechange pour limiter le transfert de ces arômes et saveurs d'un plat à l'autre.

⚠ ATTENTION

Utiliser uniquement des joints d'étanchéité officiels Instant Pot. NE PAS utiliser un joint d'étanchéité déformé ou endommagé.

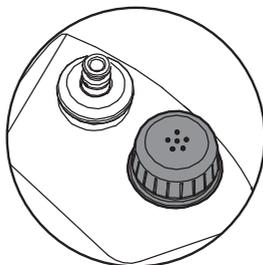
- Avant de cuisiner, toujours vérifier que le joint d'étanchéité est bien installé et exempt de coupures ou de déformations.
- Les joints d'étanchéité ont tendance à se déformer avec le temps. Le joint d'étanchéité doit être remplacé tous les 12 à 18 mois, ou plus fréquemment s'il est distendu, déformé ou endommagé.

Le non-respect de ces consignes peut causer des fuites d'aliments, qui risquent d'entraîner des blessures ou des dommages matériels.

Dispositif antiblocage

Le dispositif antiblocage empêche les particules de nourriture de remonter dans le conduit d'évacuation de la vapeur, facilitant ainsi la régulation de la pression.

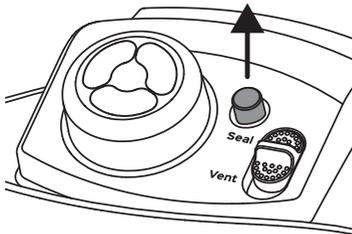
Nécessaire à la cuisson sous pression, le dispositif antiblocage est un élément indispensable à la sécurité du produit.



Fonctionnalités de régulation de la pression

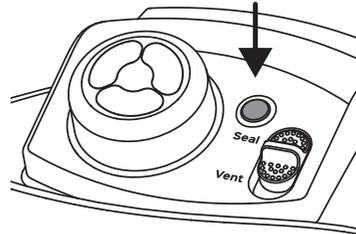
Soupape à flotteur

La soupape à flotteur permet de constater visuellement si le multicuiseur est sous pression ou sans pression. Elle adopte deux positions :



Sous pression

La soupape à flotteur s'est visiblement soulevée au-dessus de la surface du couvercle.



Sans pression

La soupape à flotteur s'est abaissée et le haut de la soupape est au même niveau que le couvercle.

Ensemble, la soupape à flotteur et le capuchon en silicone assurent l'étanchéité de la vapeur pressurisée. Ces pièces doivent être installées avant l'utilisation. Ne pas tenter d'utiliser l'Instant Pot sans avoir correctement installé la soupape à flotteur. **Ne pas toucher la soupape à flotteur lorsque le multicuiseur est en marche.**

Les images figurant dans ce document ne sont fournies qu'à titre indicatif et peuvent différer de votre appareil. Veuillez toujours vous référer à votre appareil.

⚠ DANGER

NE PAS tenter de retirer le couvercle tant que la soupape à flotteur est relevée et NE JAMAIS forcer pour ouvrir le couvercle. Le contenu est soumis à une pression extrême. Attendre que la soupape à flotteur se soit abaissée avant de retirer le couvercle. Le non-respect de ces consignes risque d'entraîner des blessures graves et/ou des dommages matériels.

Cuisson sous pression

Que vous soyez novice en cuisine ou cordon bleu, vous pouvez préparer des plats succulents à l'aide de ces programmes intelligents en appuyant simplement sur quelques touches.

- Pressure Cook (Cuisson sous pression)
- Soup/Broth (Soupe/Bouillon)
- Cake (Gâteau)
- Egg (Œufs)
- Rice (Riz)
- Bean/Grain (Haricots/Céréales)
- Porridge/Oatmeal (Porridge / Flocons d'avoine)
- Sterilize (Stérilisation)

La vapeur pressurisée garantit une cuisson uniforme et parfaite de vos aliments, et produit invariablement des résultats délicieux.

Niveau de pression	Suggestions d'utilisation	Remarques
Low Pressure (Basse pression) 5,1 - 8 psi (35 - 55 kPa)	Poisson et fruits de mer, légumes tendres et riz.	Puisque le niveau de pression contrôle la température, l'augmentation de la pression se traduit par une augmentation de la température de cuisson.
High Pressure (Haute pression) 9,4 - 12,3 psi (65 - 85 kPa)	Œufs, viande, volaille, légumes-racines, avoine, haricots, céréales, bouillon d'os, ragoût, chili.	



Conseil pratique : Servez-vous du trépied vapeur pour maintenir les aliments au-dessus du liquide de cuisson. Cela favorise la diffusion uniforme de la chaleur, évite aux nutriments de s'infiltrer dans le liquide de cuisson, et empêche les aliments de coller au fond du récipient interne.

⚠ AVERTISSEMENT

Ne jamais cuisiner sans le récipient interne. Les aliments doivent impérativement être placés dans le récipient interne. **NE PAS verser d'aliments ou de liquide dans la cuve du multicuiseur.**

Pour éviter tout risque de blessure et/ou de dommage matériel, placer les ingrédients dans le récipient interne, puis déposer le récipient interne dans la cuve du multicuiseur.

Ne pas remplir le récipient interne au-dessus de la ligne **PC MAX — 2/3** (maximum pour cuisson sous pression) qui y est indiquée.

Pour la cuisson d'aliments qui **moussent** ou qui **écument** (p. ex. compote de pommes, canneberges ou pois cassés), ou qui **prennent du volume** en cuisant (p. ex. avoine, riz, haricots, pâtes), ne pas remplir le récipient interne au-dessus de la ligne **— 1/2** qui y est indiquée.

Cuisson sous pression

Afin de créer la vapeur requise pour la cuisson sous pression, utilisez des liquides à base d'eau tels que les bouillons, soupes ou jus. Si vous utilisez de la soupe en conserve, condensée ou à base de crème, ajoutez-y de l'eau dans les quantités indiquées ci-dessous.

Capacité de l'Instant Pot	Quantité minimum de liquide pour une cuisson sous pression*
5,7 litres	375 ml
7,6 litres	500 ml

* Sauf indication contraire dans votre recette.

⚠ ATTENTION

Pour éviter les brûlures, faire preuve de prudence lors de la cuisson avec plus de 60 ml d'huile, de sauces à base d'huile, de soupes condensées à base de crème ou de sauces épaisses. Ajouter une quantité adéquate de liquide pour délayer les sauces. Éviter les recettes nécessitant plus de 60 ml d'huile ou de matière grasse.

⚠ ATTENTION

Avant toute utilisation, inspectez toujours le couvercle de cuisson sous pression, le récipient interne et la cuve, pour veiller à ce qu'ils soient propres et en bon état de marche.

- Pour éviter de vous blesser ou d'endommager l'appareil, remplacez le récipient interne s'il est bosselé, déformé ou abîmé.
- Lorsque vous cuisinez, utilisez toujours un récipient interne Instant Pot adapté à votre modèle.

Vérifiez toujours que le récipient interne et l'élément chauffant sont propres et secs avant d'introduire le récipient interne dans la cuve du multicuiseur.

Le non-respect de ces consignes risquerait d'endommager le multicuiseur. Remplacez les pièces endommagées pour assurer un fonctionnement en toute sécurité.

Cuisson sous pression

Que la magie commence !

Étape 1 : Préparation du Duo Plus à la cuisson sous pression

- 01** Sortez le récipient interne de la cuve du multicuiseur.
Placez tous les ingrédients (solides et liquides) dans le récipient interne comme l'indique votre recette.
Remplacez le récipient interne dans la cuve du multicuiseur.
- 02** **Modèle de 5,7 litres uniquement :** branchez le cordon d'alimentation sur la prise située à l'arrière de la cuve du multicuiseur. Vérifiez qu'il est bien enfoncé.
Modèles de toutes tailles : branchez le cordon sur une alimentation électrique à 120 V.
Le message **OFF** (Arrêt) s'affiche.
- 03** Installez et fermez le couvercle de la manière décrite dans la rubrique **Fonctionnalités de régulation de la pression - Couvercle de cuisson sous pression**.

Étape 2 : Cuisson sous pression

- 01** Sélectionnez le programme intelligent que vous souhaitez utiliser (voir page précédente).
- 02** Servez-vous des touches **- / +** de la fonction **Time** (Temps) pour régler le temps de cuisson.
- 03** À l'aide des touches **Temp/Pressure** (Température/Pression), sélectionnez la pression : **Low** (Basse) ou **High** (Haute).
 Le programme intelligent enregistre les modifications lorsque la cuisson démarre.
- 04** Laissez la fonction automatique de maintien au chaud activée ou appuyez sur **Keep Warm** pour la désactiver.
- 05** Appuyez sur **Start** (Départ) pour démarrer. Le message **On** (Activé) s'affiche durant la phase de préchauffage du multicuiseur.
- 06** Une fois le programme intelligent terminé, suivez les conseils de votre recette pour sélectionner la méthode d'évacuation appropriée. Consultez la rubrique **Évacuation de la pression - Méthodes d'évacuation** pour apprendre comment évacuer la pression en toute sécurité.

DANGER

NE PAS tenter de retirer le couvercle tant que la soupape à flotteur est relevée et NE JAMAIS forcer pour ouvrir le couvercle. Le contenu est soumis à une pression extrême. Attendre que la soupape à flotteur se soit abaissée avant de retirer le couvercle. Le non-respect de ces consignes risque d'entraîner des blessures graves et/ou des dommages matériels.

Cuisson sous pression

Détail des programmes intelligents

Programmes intelligents	Temps de cuisson par défaut	Plage de temps de cuisson	Niveau de pression par défaut	Remarques et conseils
Pressure Cook (Cuisson sous pression)	10 minutes (00:10)	1 minute à 8 heures (00:01 à 08:00)	High (Haute)	Programmation manuelle flexible.
Soup/Broth (Soupe/Bouillon)	30 minutes (00:30)	1 minute à 4 heures (00:01 à 04:00)	High (Haute)	Le liquide reste clair car il ne cuit pas à gros bouillons. Toujours évacuer la pression naturellement lors de la cuisson d'aliments à forte teneur en amidon.
Cake (Gâteau)	30 minutes (00:30)	1 minute à 4 heures (00:01 à 04:00)	High (Haute)	Programmer le temps de cuisson indiqué dans la recette. Verser la pâte à gâteau dans un moule à fond amovible et couvrir d'une feuille aluminium ou d'un couvercle allant au four. Laisser au moins 2,5 cm d'espace autour du moule afin de permettre la diffusion uniforme de la chaleur.
Egg (Œufs)	5 minutes (00:05)	1 minute à 1 heure (00:01 à 01:00)	High (Haute)	Les temps de cuisson sont préprogrammés pour des œufs de très grande taille. Modifier le temps de cuisson en fonction de la taille des œufs. Plonger les œufs dans un bain de glace pour éviter la surcuisson.
Rice (Riz)	12 minutes (00:12)	1 minute à 1 heure (00:01 à 01:00)	Low (Basse)	Cuisson du riz blanc à grains moyens et longs. Pour des résultats parfaits, utiliser l'évacuation naturelle de la vapeur pendant 10 minutes après la cuisson.
Bean/Grain (Haricots/ Céréales)	20 minutes (00:20)	1 minute à 1 heure (00:01 à 01:00)	High (Haute)	Toujours évacuer la pression naturellement pour la cuisson de haricots ou de légumineuses. S'assurer que les haricots secs sont entièrement immergés dans l'eau.
Porridge/Oatmeal (Porridge / Flocons d'avoine)	5 minutes (00:05)	1 minute à 1 heure (00:01 à 01:00)	High (Haute)	Sélectionner le temps de cuisson indiqué dans la recette. Toujours évacuer la pression naturellement pour la cuisson d'aliments qui prennent du volume.
Sterilize (Stérilisation)	15 minutes (00:15)	1 minute à 1 heure (00:01 à 01:00)	High (Haute)	Pour stériliser les ustensiles, le verre trempé et certains plastiques résistant à la chaleur. Bain-marie à basse et haute pression pour conserves de fruits et de légumes acides.

Cuisson sous pression

Cuisson sous pression des céréales

Consultez le tableau des **temps de cuisson** pour plus d'information, ou visitez notre **site de recettes** pour découvrir des recettes croquantes, sympathiques et faciles à suivre. Vous pouvez également télécharger gratuitement l'**appli Instant Pot** pour chercher des recettes, enregistrer celles que vous préférez, prendre des notes et bien plus encore !

Riz et céréales	Proportions eau/céréales
Riz blanc ou brun	1 : 1
Quinoa	1 : 3/4
Flocons d'avoine	1 : 3
Porridge	1 : 10
Risotto	1 : 2 Ajoutez plus de vin en fonction de vos goûts

⚠ ATTENTION

Toujours utiliser un thermomètre à viande pour vérifier que la température interne minimum recommandée a été atteinte. Se reporter au site web de **l'OMS (Organisation mondiale de la santé)** et/ou vérifier les recommandations locales en matière de sécurité sanitaire des aliments pour plus d'informations.

Autres méthodes de cuisson

Le Duo Plus est bien plus qu'un simple autocuiseur. Les programmes intelligents suivants ne permettent pas la cuisson sous pression, mais ils sont tout aussi faciles à utiliser et produisent de délicieux résultats.

- Slow Cook (Cuisson lente)
- Sauté (Cuisson sautée)
- Yogurt (Yaourt)
- Sous vide



⚠ AVERTISSEMENT

Ne jamais cuisiner sans le récipient interne. Les aliments doivent impérativement être placés dans le récipient interne. **NE PAS verser d'aliments ou de liquide dans la cuve du multicuiseur.**

Pour éviter tout risque de blessure et/ou de dommage matériel, placer les ingrédients dans le récipient interne, puis déposer le récipient interne dans la cuve du multicuiseur.

Ne pas remplir le récipient interne au-dessus de la ligne **PC MAX – 2/3** (maximum pour cuisson sous pression) qui y est indiquée.

Pour la cuisson d'aliments qui **moussent** ou qui **écument** (p. ex. compote de pommes, canneberges ou pois cassés), ou qui **prennent du volume** en cuisant (p. ex. avoine, riz, haricots, pâtes), ne pas remplir le récipient interne au-dessus de la ligne – **1/2** qui y est indiquée.

⚠ ATTENTION

Avant toute utilisation, inspectez toujours le couvercle de cuisson sous pression, le récipient interne et la cuve, pour veiller à ce qu'ils soient propres et en bon état de marche.

- Pour éviter de vous blesser ou d'endommager l'appareil, remplacez le récipient interne s'il est bosselé, déformé ou abimé.
- Lorsque vous cuisinez, utilisez toujours un récipient interne Instant Pot adapté à votre modèle.

Vérifiez toujours que le récipient interne et l'élément chauffant sont propres et secs avant d'introduire le récipient interne dans la cuve du multicuiseur.

Le non-respect de ces consignes risquerait d'endommager le multicuiseur. Remplacez les pièces endommagées pour assurer un fonctionnement en toute sécurité.

Autres méthodes de cuisson

Slow Cook (Cuisson lente)

Slow Cook (Cuisson lente) est un programme compatible avec n'importe quelle recette à la mijoteuse ordinaire. Vous pouvez donc l'utiliser pour toutes vos recettes traditionnelles !

 Si la soupape à flotteur se soulève, vérifiez que le bouton d'évacuation rapide est en position **Vent** (Évacuation). Consultez la rubrique **Fonctionnalités de régulation de la pression - Bouton** d'évacuation rapide.

Temps de cuisson par défaut	Plage de temps de cuisson	Température par défaut	Plage de températures	Remarques et conseils
6 heures (06:00)	30 minutes à 24 heures (00:30 à 24:00)	Med (Moyenne)	Low (Basse) Med (Moyenne) High (Haute)	Le réglage Less (Moins) est généralement utilisé pour une cuisson très lente à basse température pendant toute une journée. Pour un résultat optimal, elle devrait être programmée pour un minimum de 10 heures (10:00). Il est aussi possible d'utiliser un couvercle en verre pour la cuisson lente, s'il est doté d'un trou d'évacuation.

Étape 1 : Préparation du Duo Plus à la cuisson lente

- Sortez le récipient interne de la cuve du multicuiseur.
Placez tous les ingrédients (solides et liquides) dans le récipient interne.
Mettez le récipient interne dans la cuve du multicuiseur.
- Branchez le cordon d'alimentation sur la prise située à l'arrière de la cuve du multicuiseur. Vérifiez qu'il est bien enfoncé.
-  Branchez le cordon d'alimentation sur une prise électrique de 220-240 V.
Le message **OFF** (Arrêt) s'affiche.
- Installez et fermez le couvercle de la manière décrite dans la rubrique **Fonctionnalités de régulation de la pression - Couvercle de cuisson sous pression**, ou utilisez un couvercle en verre doté d'un trou d'évacuation.
- Faites coulisser le bouton d'évacuation rapide en position **Vent** (Évacuation).

Étape 2 : Slow cooking (Cuisson lente)

- Appuyez sur **Slow Cook** (Cuisson lente).
- Servez-vous des touches **-/+ de la fonction Time** (Temps) pour régler le temps de cuisson.
- Servez-vous des touches **Temp/Pressure** (Température/Pression) pour sélectionner une température **Low** (Basse), **Med** (Moyenne) ou **High** (Haute).

Les réglages du temps de cuisson et du niveau de température sont enregistrés dans le programme intelligent au démarrage de la cuisson.

- Laissez la fonction automatique de maintien au chaud activée ou appuyez sur **Keep Warm** pour la désactiver.
- Appuyez sur **Start** (Départ) pour démarrer. Le minuteur défile à rebours.

Une fois la cuisson terminée, le message **End** (Fin) s'affiche si la fonction de maintien au chaud est désactivée. Sinon, le minuteur commence à compter le temps écoulé à partir de **00:00**, jusqu'à un maximum de 10 heures (**10:00**).

Autres méthodes de cuisson

Sauté (Cuisson sautée)

Sauté est un programme à employer au lieu d'une cuisson à la poêle ou sur un gril.

Temps de cuisson par défaut	Plage de temps de cuisson	Température par défaut	Plage de températures	Remarques et conseils
30 minutes (00:30)	1 minute à 1 heure (00:01 à 01:00)	High (Haute)	Low (Basse)	Pour faire frémir, épaissir et réduire les liquides.
			Med (Moyenne)	Pour saisir ou sauter.
			High (Haute)	Pour faire sauter à feu vif ou faire brunir de la viande.

Étape 1 : Préparer le Duo Plus pour y faire sauter des aliments

01 Mettez le récipient interne dans la cuve du multicuiseur. **N'utilisez pas de couvercle.**

02 Branchez le cordon d'alimentation sur la prise située à l'arrière de la cuve du multicuiseur. Vérifiez qu'il est bien enfoncé.

Branchez le cordon d'alimentation sur une prise électrique de 220-240 V.

Le message **OFF** (Arrêt) s'affiche.

03 Appuyez sur **Sauté** (Cuisson sautée).

04 Servez-vous des touches **-/+ de la fonction Time** (Temps) pour régler le temps de cuisson.

 Les réglages du temps de cuisson et du niveau de température sont enregistrés dans le programme intelligent au démarrage de la cuisson.

05 Servez-vous des touches **Temp/Pressure** (Température/Pression) pour sélectionner une température **Low** (Basse), **Med** (Moyenne) ou **High** (Haute).

06 Appuyez sur **Start** (Départ) pour démarrer. Le message **On** (Activé) s'affiche pour indiquer que le multicuiseur commence à chauffer.

Étape 2 : Faire sauter

07 Lorsque l'affichage passe de **On** (Activé) à **Hot** (Chaud), ajoutez les ingrédients en suivant votre recette.

 Si vous ajoutez les ingrédients avant l'affichage du message Hot (Chaud), celui-ci risque de ne pas s'afficher du tout. C'est tout à fait normal !

08 Si vous finissez de faire sauter vos ingrédients avant la fin du compte à rebours, appuyez sur **Cancel** (Annuler). Sinon, une fois la cuisson terminée, le message **End** (Fin) s'affiche sur l'écran.

Les fonctions **Delay start** (Départ différé) et **Keep Warm** (Maintien au chaud) ne sont pas disponibles avec le programme intelligent Sauté.

Autres méthodes de cuisson

Déglaçage du récipient interne (cuisson d'aliments sous pression après les avoir fait sauter)

Faire sauter la viande et les légumes avant de les faire cuire sous pression est le meilleur moyen de rehausser les saveurs, car la forte chaleur dégagée par le multicuiseur au cours du programme intelligent Sauté permet de caraméliser les sucres.

Pour faire cuire les aliments sous pression après les avoir fait sauter et pour les empêcher de brûler, déglacez le récipient interne.

Pour déglacer : retirez les aliments du récipient interne et versez un liquide clair (p. ex. eau, bouillon ou vin) sur la surface chaude. À l'aide d'une spatule en bois ou en silicone, détachez toutes les particules collées au fond du récipient interne.

⚠ AVERTISSEMENT

Le programme intelligent Sauté atteint des températures très élevées. Si l'appareil est laissé sans surveillance avec un tel programme, les aliments risquent de brûler. Ne pas utiliser le couvercle et ne pas laisser le multicuiseur sans surveillance lors de l'utilisation du programme Sauté.

Yogurt (Yaourt)

Ce programme permet de produire sans effort de succulentes recettes à base de produits laitiers et non laitiers fermentés.

Capacité de l'Instant Pot	Quantité minimum de lait	Quantité maximum de lait
5,7 litres	1 litre	~3,8 litres
7,6 litres	1,5 litre	~5,7 litres

Température par défaut	Plage de températures	Temps de cuisson par défaut	Plage de temps de cuisson	Remarques et conseils
High (Haute)	Low (Basse)	24 heures (24:00)	30 minutes à 99 heures et 30 minutes (00:30 à 99:30)	Pour des températures de fermentation plus basses (p. ex. Jiu Niang, un dessert au riz collant fermenté sucré).
	Med (Moyenne)	8 heures (08:00)	30 minutes à 99 heures et 30 minutes (00:30 à 99:30)	Fermentation du lait après ajout de ferments lactiques.
	High (Haute)	(boil) (Ébullition)	Non réglable.	Pasteurisation du lait.

Autres méthodes de cuisson

Étape 1 : Pasteuriser le lait

- 01** Sortez le récipient interne de la cuve du multicuiseur.
 - 02** Versez le lait non pasteurisé dans le récipient interne, puis placez le récipient interne dans la cuve du multicuiseur.
 - 03** Branchez le cordon d'alimentation sur la prise située à l'arrière de la cuve du multicuiseur. Vérifiez qu'il est bien enfoncé.

Branchez le cordon d'alimentation sur une prise électrique de 220-240 V.
Le message **OFF** (Arrêt) s'affiche.
 - 04** Installez et fermez le couvercle de la manière décrite dans la rubrique **Fonctionnalités de régulation de la pression - Couvercle de cuisson sous pression**.
 - 05** Appuyez sur **Yogurt** (Yaourt). Laissez la température sur **High** (Haute).
 - 06** À l'aide des touches **Temp/Pressure** (Température/Pression), sélectionnez la température **High** (Haute).
 - 07** Appuyez sur **Start** (Départ) pour démarrer. Le multicuiseur commence à chauffer et l'affichage indique **boil** (Ébullition).
 - 08** Une fois la pasteurisation terminée, le message **End** (Fin) s'affiche sur l'écran.

Retirez le couvercle et vérifiez la température à l'aide d'un thermomètre.
-  Le lait doit atteindre une température minimum de 72 °C pour que la pasteurisation ait lieu.

Étape 2 : Ajouter des ferments lactiques

- 01** Laissez le lait pasteurisé refroidir à une température juste au-dessous de 43 °C.
- 02** Ajoutez les ferments lactiques au lait en suivant le mode d'emploi sur l'emballage.

 Si vous utilisez du yaourt nature comme ferment, vérifiez qu'il contient des **ferments actifs**. Incorporez 30 ml de yaourt par 3,7 litres de lait ou suivez les instructions de votre recette habituelle.
- 03** Installez et fermez le couvercle de la manière décrite dans la rubrique **Fonctionnalités de régulation de la pression - Couvercle de cuisson sous pression**.

Étape 3 : Laisser fermenter le yaourt

- 01** Appuyez sur **Yogurt** (Yaourt).
- 02** À l'aide des touches **Temp/Pressure** (Température/Pression), sélectionnez la température **Med** (Moyenne). Le message **08:00** s'affiche.
- 03** Au besoin, servez-vous des touches **-/+ de la fonction Time** (Temps) pour modifier le temps de fermentation.

 Une fermentation plus longue produira un yaourt plus acidulé.
- 04** Appuyez sur **Start** (Départ) pour démarrer. Le multicuiseur commence à chauffer. L'affichage commence à compter à partir de **00:00** jusqu'au temps programmé.
- 05** Lorsque la fermentation est terminée, le multicuiseur émet un bip et le message **End** (Fin) s'affiche.

 **Conseil pratique :** Laissez le yaourt refroidir puis placez-le au réfrigérateur pendant 12 à 24 heures pour permettre aux arômes de se développer pleinement !

Autres méthodes de cuisson

Utilisation de pots de yaourt

Pratiques, les pots de yaourt vous permettent de répartir votre yaourt en portions individuelles.

- 01** Après avoir ajouté les ferments lactiques au lait pasteurisé, versez soigneusement le lait dans vos pots de yaourt et scellez-les hermétiquement.
- 02** Nettoyez méticuleusement l'intérieur du récipient interne et placez le trépied vapeur au fond du récipient interne.
- 03** Placez les pots de yaourt scellés sur le trépied vapeur et versez de l'eau dans le récipient interne jusqu'à ce qu'ils soient à demi immergés.
- 04** Suivez les instructions de l'**Étape 3 : Laisser fermenter le yaourt.**

Sous vide

La cuisson sous vide permet de cuire longtemps des aliments sous l'eau en les plaçant dans un sac en plastique alimentaire hermétique. Cuits dans leur jus, les aliments sont délicieux et d'une tendreté inégalée.

Température par défaut	Plage de températures	Temps de cuisson par défaut	Plage de temps de cuisson	Remarques et conseils
56 °C 133 °F	25 à 90 °C 77 à 194 °F	3 heures (03:00)	30 minutes à 99 heures et 30 minutes (00:30 à 99:30)	Les portions individuelles peuvent vous aider à adapter vos menus en fonction de restrictions alimentaires uniques.

Vous aurez besoin de :

- Pincés
- Thermomètre
- Sacs hermétiques et refermables en plastique de qualité alimentaire sans BPA ou
- Machine sous vide et sacs sous vide de qualité alimentaire sans BPA

Autres méthodes de cuisson

Étape 1 : Préparer le bain-marie avant la cuisson sous vide

- 01 Sortez le récipient interne de la cuve du multicuiseur.
Remplissez le récipient interne d'eau chaude jusqu'à la **ligne – 1/2** qui y est indiquée.
Mettez le récipient interne dans la cuve du multicuiseur.
- 02 Branchez le cordon d'alimentation sur la prise située à l'arrière de la cuve du multicuiseur. Vérifiez qu'il est bien enfoncé.
Branchez le cordon d'alimentation sur une prise électrique de 220-240 V.
Le message **OFF** (Arrêt) s'affiche.
- 03 Installez et fermez le couvercle de la manière décrite dans la rubrique **Fonctionnalités de régulation de la pression - Couvercle de cuisson sous pression**, ou utilisez un couvercle en verre doté d'un trou d'évacuation.
- 04 Faites coulisser le bouton d'évacuation rapide en position **Vent** (Évacuation).

Étape 2 : Préparer le Duo Plus à la cuisson sous vide

- 01 Appuyez sur la touche **Sous Vide**.
 - 02 À l'aide des touches **Temp/Pressure** (Température/Pression), sélectionnez la température de votre choix.
 - 03 Servez-vous des touches **-/+ de la fonction Time** (Temps) pour régler le temps de cuisson.
-  Les réglages du temps de cuisson et de la température sont enregistrés dans le programme intelligent au démarrage de la cuisson.
- 04 Appuyez sur **Start** (Départ) pour démarrer. Le message **On** (Activé) s'affiche sur l'écran du multicuiseur.

Étape 3 : Préparer les aliments

- 01 Pendant que l'eau chauffe, assaisonnez les aliments à votre goût.
Consultez la rubrique **Ingrédients et assaisonnement** pour plus de conseils !
- 02 Une fois que tout est prêt, placez chacune des portions dans un sac individuel.
- 03 Videz entièrement les sacs de leur air et scellez-les hermétiquement.

Étape 4 : Faire cuire

- 01 Une fois que le bain-marie est prêt, l'affichage indique **Hot** (Chaud) pendant quelques instants, avant d'être remplacé par le compte à rebours.
 - 02 Retirez le couvercle et plongez doucement les sacs scellés dans l'eau.
-  Les aliments contenus dans des sacs soudés doivent demeurer immergés, au besoin veillez donc à rajouter de l'eau à tout moment dans le récipient interne. *Cependant*, si vous utilisez des sacs refermables, veillez à ce que la fermeture reste au-dessus du niveau de l'eau.
- 03 Installez et fermez le couvercle de la manière décrite dans la rubrique **Fonctionnalités de régulation de la pression - Couvercle de cuisson sous pression**.
 - 04 Une fois le programme intelligent terminé, le message **End** (Fin) s'affiche sur l'écran. Ouvrez le multicuiseur et, à l'aide des pinces, sortez les sacs de l'eau chaude avec précaution.
 - 05 Ouvrez les sacs et servez-vous d'un thermomètre pour vérifier que le contenu est bien cuit.

Autres méthodes de cuisson

Saisir la viande après la cuisson

Après la cuisson lente à basse température d'une viande, la saisie est la meilleure méthode pour rehausser les saveurs succulentes *sans* trop cuire. Pour obtenir une viande tendre, juteuse et dorée à souhait, essayez de la saisir après la cuisson plutôt qu'avant.

01 Après la cuisson sous vide, sortez la viande du sac de cuisson et séchez-la doucement avec du papier absorbant pour retirer le plus d'humidité possible de la couche extérieure.



Il peut vous sembler bizarre d'éliminer ainsi les sucs de la viande, mais ne sautez pas cette étape, vous obtiendrez encore plus de saveur et un bel aspect doré !

02 Pour bien saisir la viande, utilisez le programme intelligent Sauté ou encore une poêle en fonte, un chalumeau de cuisine, un gril ou un autre ustensile suffisamment chaud pour retenir l'humidité intérieure !

03 Recouvrez la viande de papier aluminium et laissez-la reposer entre 5 et 25 minutes, en fonction de la taille de la pièce.

Ingrédients et assaisonnement

- La cuisson sous vide ne permet pas au sel de se dissiper, il est donc préférable d'en utiliser un peu moins qu'à l'ordinaire, en particulier avec les viandes rouges, la volaille et le poisson. Si vous pensez que votre plat, une fois cuit, manque de sel, rajoutez-en à votre goût !
- Lors de la cuisson sous vide, utilisez des aliments frais de grande qualité afin d'obtenir le plus de saveur possible, sauf dans le cas de l'ail.
- Utilisez de la poudre d'ail plutôt que des gousses. Lorsqu'il est cuit sous vide, l'ail cru peut prendre un goût amer ou trop prononcé. Vous obtiendrez de meilleurs résultats avec une poudre d'ail pure et de bonne qualité.



Conseil pratique : ne remplacez pas la poudre d'ail par du sel d'ail !

Conservation des aliments cuits

Si vous ne comptez pas consommer les aliments cuits sous vide immédiatement, plongez les sacs dans de l'eau glacée afin de réduire rapidement la température, puis réfrigérez-les jusqu'à consommation.

Consultez les **temps de cuisson sous vide** en ligne !

⚠ ATTENTION

Ne pas trop remplir le récipient interne afin d'éviter des dégâts matériels. Laisser un espace d'au moins 5 cm entre le niveau de l'eau (sacs d'aliments *inclus*) et le haut du récipient interne.

⚠ ATTENTION

Toujours utiliser un thermomètre à viande pour vérifier que la température interne minimum recommandée a été atteinte. Se reporter au site web de l'**OMS (Organisation mondiale de la santé)** et/ou vérifier les recommandations locales en matière de sécurité sanitaire des aliments pour plus d'informations.

Entretien, nettoyage et rangement

Nettoyez votre Duo Plus et ses pièces après chaque utilisation. Le non-respect de ces consignes de nettoyage risque d'entraîner une défaillance catastrophique ayant pour conséquence potentielle des dommages matériels et/ou des blessures graves.

N'oubliez jamais de débrancher votre multicuiseur et de le laisser refroidir à la température ambiante avant de le nettoyer. N'utilisez jamais de produits chimiques corrosifs, de tampon ou de poudre à récurer, pour nettoyer de quelconques pièces ou accessoires de l'Instant Pot.

Évitez de l'utiliser et de le ranger tant que toutes les surfaces ne sont pas entièrement sèches.

Pièces	Méthodes et conseils de nettoyage
Accessoires <ul style="list-style-type: none"> • Trépied vapeur 	Passe au lave-vaisselle.
Couvercle et pièces <ul style="list-style-type: none"> • Dispositif antiblocage • Joints d'étanchéité • Soupape d'évacuation de la vapeur • Soupape à flotteur • Capuchon en silicone • Collecteur de condensation 	Passe au lave-vaisselle s'il est placé dans le panier supérieur. Retirer toutes les pièces du couvercle avant le lavage. Consulter la rubrique Entretien, nettoyage et rangement - Retrait et installation des pièces . <ul style="list-style-type: none"> • Retirer la soupape d'évacuation de la vapeur et le dispositif antiblocage, puis nettoyer l'intérieur du conduit d'évacuation de la vapeur pour éviter les obstructions. • Pour égoutter le couvercle après son passage au lave-vaisselle, le saisir par la poignée, le tenir en position verticale au-dessus d'un évier, puis le faire pivoter à 360°, comme un volant. • Une fois le couvercle nettoyé, le poser à l'envers sur la cuve du multicuiseur. • Ranger les joints d'étanchéité dans un endroit bien ventilé pour réduire l'odeur résiduelle des plats cuisinés. Pour éliminer les odeurs, verser 250 ml d'eau et 250 ml de vinaigre blanc dans le récipient interne, activer le mode Pressure Cook (Cuisson sous pression) pendant 5 à 10 minutes, puis faire échapper la vapeur en mode d'évacuation rapide. • Vérifier l'état du collecteur de condensation après chaque utilisation et le vider si nécessaire. Ne pas laisser les aliments ou l'humidité stagner dans le collecteur de condensation.
Récipient interne	Passe au lave-vaisselle. <ul style="list-style-type: none"> • Pour éliminer les traces de calcaire plus tenaces, il sera peut-être nécessaire de le frotter avec une éponge humidifiée au vinaigre blanc. • Pour faciliter le nettoyage des résidus alimentaires opiniâtres ou brûlés au fond du récipient interne, le faire tremper dans l'eau chaude pendant quelques heures. • Vérifier que toutes les surfaces extérieures sont parfaitement sèches avant de le placer dans la cuve du multicuiseur.
Cordon d'alimentation	Lavage à la main uniquement. Ne pas passer au lave-vaisselle. <ul style="list-style-type: none"> • Nettoyer le cordon d'alimentation avec un chiffon très légèrement humide.  Le cordon d'alimentation du modèle de 5,7 litres se détache pour en faciliter le rangement.
Cuve du multicuiseur	Lavage à la main uniquement. Ne pas passer au lave-vaisselle. <ul style="list-style-type: none"> • Nettoyer la cuve du multicuiseur et le panneau de commande avec un chiffon doux ou une éponge très légèrement humide. • Essuyer l'intérieur de la cuve du multicuiseur, l'élément chauffant et le rebord de condensation avec un chiffon très légèrement humide. Les laisser parfaitement sécher à l'air libre avant d'introduire le récipient interne.

Une certaine décoloration pourrait survenir après le passage au lave-vaisselle, mais elle n'affectera en rien la sécurité ou la performance du multicuiseur.

Entretien, nettoyage et rangement

⚠ AVERTISSEMENT

La cuve du multicuiseur Instant Pot contient des composants électriques. Afin d'éviter tout risque d'incendie, de fuite électrique ou de blessure, veiller à ce que la cuve du multicuiseur reste parfaitement sèche.

- NE PAS immerger la cuve du multicuiseur dans de l'eau ou tout autre liquide, ni tenter de la passer au lave-vaisselle.
- NE PAS rincer l'élément chauffant.
- NE PAS rincer le cordon d'alimentation ou la prise ni les plonger dans de l'eau.

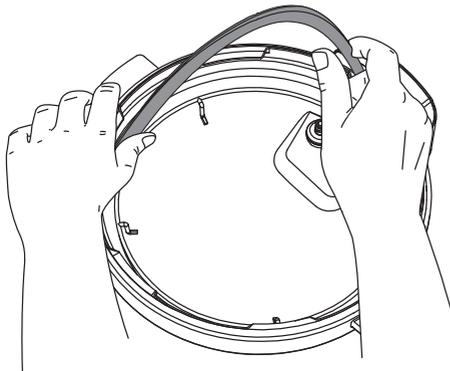
Retrait et installation des pièces

Joint d'étanchéité en silicone

Retrait du joint d'étanchéité

Saisissez le bord du joint d'étanchéité en silicone et tirez pour le sortir de son logement circulaire en acier inoxydable.

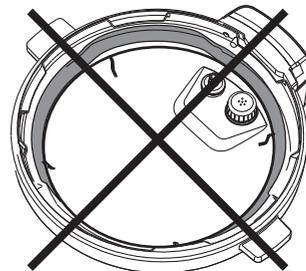
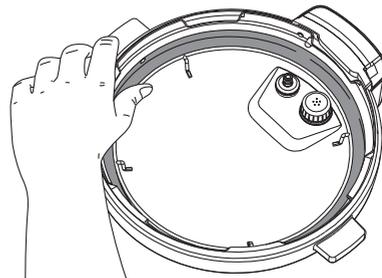
Une fois le joint d'étanchéité retiré, vérifiez que le logement est sécurisé, centré et de hauteur uniforme sur tout le pourtour du couvercle. Ne tentez pas de réparer un logement de joint d'étanchéité déformé.



Installation du joint d'étanchéité

Placez le joint d'étanchéité dans son logement et appuyez dessus pour le mettre en place. Appuyez fermement pour éviter toute déformation.

Vérifiez que le joint d'étanchéité tout entier est bien installé dans son logement et qu'il ne tombe pas lorsque le couvercle est retourné.



Incorrect

Les images figurant dans ce document ne sont fournies qu'à titre indicatif et peuvent différer de votre appareil. Veuillez toujours vous référer à votre appareil.

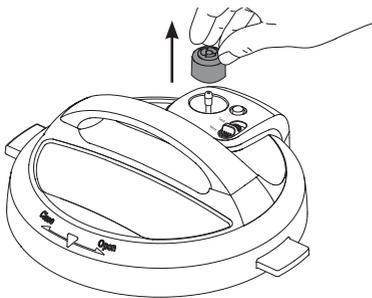
Entretien, nettoyage et rangement

Soupape d'évacuation de la vapeur

Retrait de la soupape d'évacuation de la vapeur

Tirez sur la soupape d'évacuation de la vapeur afin de la séparer du conduit d'évacuation de la vapeur.

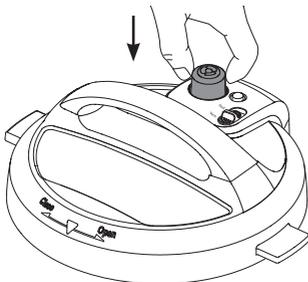
La soupape d'évacuation de la vapeur doit être installée avant d'employer le multicuiseur.



Installation de la soupape d'évacuation de la vapeur

Placez la soupape d'évacuation de la vapeur sur le conduit d'évacuation de la vapeur et appuyez fermement.

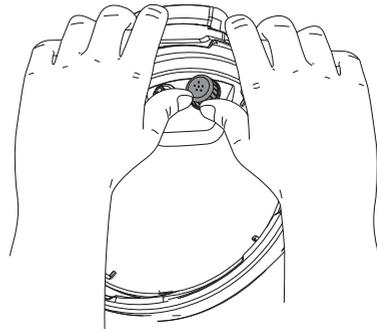
Pour fonctionner correctement, la soupape d'évacuation de la vapeur doit reposer librement sur le conduit d'évacuation de la vapeur, mais demeurer en place lorsque le couvercle est retourné.



Dispositif antiblocage

Retrait du dispositif antiblocage

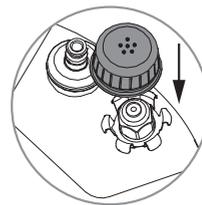
Saisissez le couvercle comme un volant et appuyez fermement sur le côté du dispositif antiblocage avec les pouces (poussez en direction du bord du couvercle en soulevant) jusqu'à ce qu'il sorte de ses broches.



Installation du dispositif antiblocage

Placez le dispositif antiblocage sur les broches et enfoncez-le jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

Ne tentez jamais d'utiliser le multicuiseur sans avoir préalablement installé le dispositif antiblocage.



Les images figurant dans ce document ne sont fournies qu'à titre indicatif et peuvent différer de votre appareil. Veuillez toujours vous référer à votre appareil.

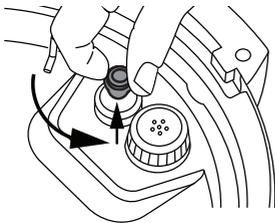
Entretien, nettoyage et rangement

Capuchon en silicone de la soupape à flotteur

Retrait de la soupape à flotteur

Placez un doigt sur la partie supérieure plate de la soupape à flotteur pour la retenir, puis retournez le couvercle. Détachez le capuchon en silicone de la partie inférieure de la soupape à flotteur. Retirez la soupape à flotteur de la partie supérieure du couvercle.

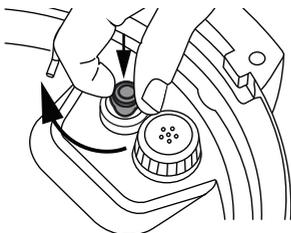
 Conservez la soupape à flotteur et le capuchon en silicone.



Installation de la soupape à flotteur

Placez le bout étroit de la soupape à flotteur dans le trou qui lui est réservé sur le dessus du couvercle. Placez un doigt sur la partie supérieure plate de la soupape à flotteur pour la retenir, puis retournez le couvercle. Fixez le capuchon en silicone solidement sur la partie inférieure de la soupape à flotteur.

Ne tentez pas d'utiliser le multicuiseur sans avoir correctement installé la soupape à flotteur et/ou le capuchon en silicone sur le couvercle de cuisson sous pression.



Collecteur de condensation

Le collecteur de condensation est situé à l'arrière de la cuve du multicuiseur. Son rôle consiste à recueillir l'excès d'humidité qui s'accumule sur le rebord de condensation.

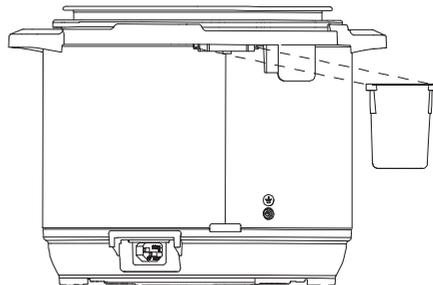
Il doit être installé avant l'utilisation, puis vidé et rincé après chaque utilisation.

Retrait du collecteur de condensation

Retirez le collecteur de condensation en le détachant de la cuve du multicuiseur ; **n'appuyez pas dessus**. Notez que la cuve de l'appareil est munie de languettes et le collecteur de condensation de rainures.

Installation du collecteur de condensation

Alignez les rainures du collecteur de condensation sur les languettes situées à l'arrière de la cuve de l'appareil et insérez le collecteur de condensation.



Les images figurant dans ce document ne sont fournies qu'à titre indicatif et peuvent différer de votre appareil. Veuillez toujours vous référer à votre appareil.

Dépannage

Enregistrez votre Instant Pot dès aujourd'hui !

Si votre problème persiste ou si vous avez des questions, contactez un conseiller du service clientèle via notre chat instantpot.com/#chat, par e-mail via support@instantpot.co.uk ou par téléphone au **+44 (0) 3331 230051**.

Problème	Raison possible	Solution possible
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 l'élément chauffant est bien sec avant d'insérer le récipient interne dans la cuve du multicuiseur.
Difficulté à fermer le couvercle.	Le joint d'étanchéité n'est pas installé correctement.	Repositionner le joint d'étanchéité. Vérifier qu'il est bien installé à l'intérieur de son logement.
	La soupape à flotteur est en position relevée.	Appuyer doucement sur la soupape à flotteur avec un long ustensile.
	Le contenu du multicuiseur est toujours très chaud.	Maintenir le bouton d'évacuation rapide en position Vent (Évacuation), tout en mettant lentement le couvercle sur la cuve du multicuiseur, pour laisser la chaleur se dissiper.
Difficulté à ouvrir le couvercle.	⚠ DANGER Il est possible que le contenu soit sous pression. Pour éviter les brûlures, NE JAMAIS forcer pour ouvrir le couvercle.	
	Le multicuiseur est sous pression.	Évacuer la pression comme indiqué dans la recette. Ouvrir le couvercle uniquement une fois que la soupape à flotteur s'est abaissée.
	La soupape à flotteur est coincée en position relevée en raison de débris ou de résidus alimentaires.	Évacuer toute la pression, puis appuyer doucement sur la soupape à flotteur avec un long ustensile. Ouvrir le couvercle avec précaution puis nettoyer soigneusement la soupape à flotteur, la zone alentour et le couvercle, avant la prochaine utilisation.
Le récipient interne reste collé au couvercle lors de l'ouverture du multicuiseur.	En refroidissant, le récipient interne peut créer un effet de ventouse et coller au couvercle.	Pour supprimer cet effet, faire coulisser le bouton d'évacuation rapide en position Vent (Évacuation).

Dépannage

Problème	Raison possible	Solution possible
De la vapeur s'échappe par le bord 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 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.
La soupape à flotteur ne se soulève 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. 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 les aliments ont adhéré au fond du récipient interne. Verser un liquide à base d'eau dans le récipient interne. Utiliser les quantités suivantes en fonction du modèle : 5,7 litres : 375 ml 7,6 litres : 500 ml
	Le capuchon en silicone de la soupape à flotteur est usé ou manquant.	Installer ou remplacer la soupape à flotteur et/ou le capuchon en silicone.
	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 s'abaisse pas, éteindre le multicuiseur. Contacter le Service Client.
	Le récipient interne est froid.	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.	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, une légère fuite de vapeur ou un léger sifflement s'échappe de la soupape d'évacuation de la vapeur.	Le bouton d'évacuation rapide n'est pas en position Seal (Étanchéité).	Faire coulisser le bouton d'évacuation rapide en position Seal (Étanchéité).
	Le multicuiseur est en train de réguler la pression excédentaire.	C'est tout à fait normal ; aucune action n'est requise.

Dépannage

Problème	Raison possible		Solution possible
L'écran d'affichage reste vide une fois le cordon d'alimentation branché.	Problème ou absence d'alimentation.		Vérifier que le cordon d'alimentation est bien enfoncé dans la base du multicuiseur (modèle de 5,7 litres uniquement). Vérifier que la prise secteur fonctionne bien. Inspecter le cordon d'alimentation. S'il est endommagé, contacter le Service Client .
	Le fusible du multicuiseur a sauté.		Contactez le Service Client .
De la vapeur s'échappe de la soupape d'évacuation lorsque le bouton d'évacuation rapide est en position Seal (Étanchéité).	Pas assez de liquide dans le récipient interne.		Verser un liquide à base d'eau dans le récipient interne. Utiliser les quantités suivantes en fonction du modèle : 5,7 litres : 375 ml 7,6 litres : 500 ml
	La commande du capteur de pression ne fonctionne plus.		Contactez le Service Client .
	La soupape d'évacuation de la vapeur n'est pas bien installée.		Faire coulisser le bouton d'évacuation en position Vent (Évacuation), puis de nouveau en position Seal (Étanchéité).
Un code d'erreur s'affiche sur l'écran et le multicuiseur émet un bip continu.	C1 C2 C6 C6H C6L	Défaillance du capteur.	Contactez le Service Client .
	C5	La température est trop élevée car le récipient interne n'a pas été placé dans la cuve du multicuiseur.	Appuyer sur Cancel (Annuler) et attendre que l'élément chauffant refroidisse ; vérifier qu'il n'y a aucun corps étranger dans la cuve du multicuiseur ; introduire ou repositionner le récipient interne dans la cuve du multicuiseur et reprogrammer.
		La température est trop élevée.	Vérifier si le fond du récipient interne est brûlé. Verser un liquide à base d'eau dans le récipient interne. Utiliser les quantités suivantes en fonction du modèle : 5,7 litres : 375 ml (1 tasse ½) 7,6 litres : 2 tasses (500 ml)
	C7	L'élément chauffant ne fonctionne plus.	Contactez le Service Client .
		Pas assez de liquide.	Verser un liquide à base d'eau dans le récipient interne. Utiliser les quantités suivantes en fonction du modèle : 5,7 litres : 375 ml (1 tasse ½) 8 litres : 2 tasses (500 ml)

Dépannage

Un code d'erreur s'affiche sur l'écran et le multicuiseur émet un bip continu.	C7	Le bouton d'évacuation rapide est en position Vent (Évacuation).	Faire coulisser le bouton d'évacuation rapide en position Seal (Étanchéité).
	Lid	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.
Un code d'erreur s'affiche sur l'écran et le multicuiseur émet un bip continu.	Food burn	Température élevée détectée au fond du récipient interne ; le multicuiseur 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 le multicuiseur, 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 rapide en position Vent (Évacuation).

Toute autre opération d'entretien devra être effectuée par un agent agréé.

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 limitée s'applique uniquement à l'acheteur initial et à l'utilisation de l'appareil au Royaume-Uni. Elle ne couvre pas l'utilisation des appareils en dehors du Royaume-Uni.

Pour faire jouer cette garantie limitée, vous devrez fournir la preuve de la date de l'achat initial et, à la demande de la Société, retourner votre appareil. À condition que cet appareil ait été utilisé et entretenu conformément aux instructions écrites fournies (qui sont également 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 d'achat initiale.

La Société n'est pas responsable des coûts d'envoi liés aux services de 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 la ou lesdites modifications ou altérations ont été expressément autorisées par la Société.

Cette garantie exclut (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 (p. ex. incendies, inondations, ouragans et tornades) ou encore de la réparation ou de l'altération de l'appareil par quiconque sans la demande et l'accord exprès de la Société ; et (3) les réparations effectuées sur votre appareil en raison d'une utilisation contraire aux instructions d'utilisation publiées et autre qu'un usage domestique normal.

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, qu'elle découle ou non de l'usage ou de la pratique commerciale, 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 lié à l'utilisation ou au fonctionnement de l'appareil, ni de tout dommage lié à une quelconque perte économique, perte de propriété, perte de revenus, perte de profits, perte de jouissance ou perte d'usage, ni de tous frais d'enlèvement ou d'installation, ni de tous 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-your-product pour enregistrer votre appareil. Vous devrez 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 deux étant 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 de la publication 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 joints à l'appareil.

Service de garantie

- Votre nom et votre adresse e-mail ou votre numéro de téléphone.
- Une copie du reçu original avec le numéro de commande, le numéro de modèle et le numéro de série.

La description du défaut du produit, y compris photos ou vidéo si possible.

Nous contacter

Instant Pot / Earlyview Ltd
Unit 5 Hershaw Farm Business Park
Kitsmead Lane
Chertsey, Surrey KT16 0DN, Royaume-Uni

E-mail : support@InstantPot.co.uk

Téléphone : **+44 (0) 3331 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), y compris à ses révisions, et à la Directive n° 2014/35/UE relative à la basse tension (DBT), y compris à ses révisions.

Ce marquage indique qu'au sein de l'Union européenne, 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 les 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

Distribué par :

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 :

instantpot.co.uk/support/register-your-product

Nous contacter :

+44 (0) 3331 230051
support@instantpot.co.uk
instantpot.co.uk
instantpot.co.uk/shop-all-products

Rejoignez la communauté officielle d'Instant Pot :

www.facebook.com/groups/InstantPotUKCommunity

Téléchargez l'appli gratuite :



 @instantpotUK

 @InstantPotUK

 @instantpotuk

Fabriqué en Chine

Tous droits réservés © 2021 Instant Brands™ Inc
803-0104-91