

Instant Pot®

DUO™ NOVA

Autocuiseur multifonction
3, 5,7 , 8 et 10 litres



Manuel d'utilisation

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

Bienvenue dans l'univers de la cuisson avec Instant !

Merci de nous accueillir dans votre cuisine.

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

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

Bonne cuisson,



Robert J. Wang
Fondateur et directeur de l'innovation



Téléchargez l'appli Instant Pot

- Recettes originales
- Astuces pour nouveaux utilisateurs
- Vidéos « Guide de démarrage »



Visionnez des [vidéos pratiques](#), [téléchargez l'application](#), ou visitez notre site de [recettes](#).

Table des matières

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES	4
Configuration initiale	9
Produit, pièces et accessoires	10
Panneau de commande	13
Réglages des Programmes intelligents	15
Régler et enregistrer la température de cuisson sous pression	15
Régler et enregistrer le temps de cuisson sous pression	15
Régler et enregistrer la température de cuisson sans pression	15
Régler et enregistrer le temps de cuisson sans pression	16
Annuler et mettre en mode veille	16
Activer/désactiver le son	16
Régler l'échelle de température en degrés Celsius ou Fahrenheit	16
Régler le minuteur de mise en marche différée	16
Conserver automatiquement la chaleur des aliments après la cuisson	17
Réchauffer les aliments ou conserver leur chaleur pendant de longues périodes	17
Réinitialiser les Programmes intelligents	17
Messages d'état	18
Nettoyage avant la première utilisation	19
Aperçu des dispositifs de contrôle de la pression	20
Couvercle pour la cuisson sous pression	20
Bouton d'évacuation rapide	21
Soupape d'évacuation de la vapeur	22
Dispositif antiblocage	23
Joint d'étanchéité	24
Soupape à flotteur	25
Collecteur de condensation	26

Table des matières

Cuisson avec l'autocuiseur Duo Nova.....	27
Introduction à la cuisson sous pression	27
Dépressurisation de l'autocuiseur (méthodes d'évacuation).....	29
Évacuation naturelle.....	29
Évacuation rapide.....	29
Évacuation naturelle en 10 minutes	30
Essai initial (essai à l'eau)	31
Utilisation des Programmes intelligents de cuisson sous pression	32
Réglages de cuisson sous pression.....	35
Conseils pour la cuisson sous pression	37
Tableau des temps de cuisson sous pression.....	39
Proportions céréales/eau	40
Slow Cook (Cuisson lente)	41
Sauté (Faire sauter)	43
Yogourt (Yaourt)	44
Entretien, nettoyage et rangement.....	47
Dépannage.....	49
Garantie	53
Service à la clientèle	55

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Veillez toujours respecter certaines précautions de base lors de l'utilisation d'appareils électriques :

1. LIRE LE *GUIDE DE DÉMARRAGE* ET TOUTES LES INSTRUCTIONS, MESURES DE PROTECTION ET MISES EN GARDE AVANT D'UTILISER L'APPAREIL. LE NON-RESPECT DES CONSIGNES DE SÉCURITÉ PEUT ENTRAÎNER DES BLESSURES OU DES DOMMAGES MATÉRIELS.
2. Ne laissez jamais les enfants s'approcher de l'autocuiseur lorsqu'il est en marche. Les enfants ne doivent également pas jouer avec l'appareil.
3. Ne mettez pas l'autocuiseur dans un four chauffé.
4. Faites preuve de la plus grande prudence lorsque vous déplacez un autocuiseur sous pression. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées et les boutons. Si nécessaire, utilisez une protection.
5. N'utilisez pas l'autocuiseur dans un but autre que celui auquel il est destiné.
6. Cet appareil cuit sous pression. Toute utilisation inappropriée de l'autocuiseur peut entraîner des brûlures. Assurez-vous que l'autocuiseur est bien fermé avant de procéder à la cuisson. Consultez le *Guide de démarrage*.
7. Ne forcez jamais pour ouvrir l'autocuiseur. N'ouvrez pas l'autocuiseur avant de vous assurer que la pression interne a été entièrement évacuée. Consultez le *Guide de démarrage*.
8. N'utilisez jamais votre autocuiseur sans y ajouter de l'eau, sous risque de l'endommager gravement.
9. Ne remplissez pas l'autocuiseur au-delà des 2/3 de sa capacité. Lors de la cuisson d'aliments qui prennent du volume à la cuisson, tels que le riz ou les légumes déshydratés, ne remplissez pas l'autocuiseur au-delà de la moitié de sa capacité.
10. Utilisez les sources de chaleur appropriées conformément au *Guide de démarrage*.
11. Après avoir cuit une viande avec de la peau (comme la langue de bœuf) susceptible de gonfler sous l'effet de la pression, ne piquez pas la viande tant que la peau est gonflée, sous risque de vous brûler.
12. La surface de l'élément chauffant est sujette à de la chaleur résiduelle après utilisation, veuillez ne pas la toucher.



Lisez ce manuel attentivement et dans son intégralité, et conservez-le pour référence ultérieure. Le non-respect des consignes de sécurité peut entraîner des blessures graves.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

13. Lorsque vous cuisinez des aliments pâteux, remuez doucement le cuiseur avant d'ouvrir le couvercle afin d'éviter les éclaboussures.
14. Avant chaque utilisation, vérifiez que les soupapes ne sont pas obstruées. Consultez le *Guide de démarrage*.
15. N'utilisez jamais l'autocuiseur sous pression pour la friture classique ou superficielle d'aliments.
16. Ne touchez jamais aux dispositifs de sécurité en dehors des procédures de maintenance spécifiées dans les instructions.
17. Utilisez uniquement les pièces de rechange et les accessoires Instant Pot compatibles avec votre modèle. En particulier, utilisez une cuve et un couvercle compatibles du même fabricant.
18. N'utilisez jamais d'un appareil dont le cordon ou la prise d'alimentation est endommagé(e) ou s'il présente un dysfonctionnement ou un défaut, quel qu'il soit. Si le cordon d'alimentation est endommagé, veuillez contacter le service clientèle pour obtenir de l'aide.
19. Cet appareil exclusivement destiné à un usage domestique. Ne l'utilisez pas à l'extérieur ou à des fins commerciales.
20. Veuillez noter que certains aliments, comme la compote de pommes, la canneberge, l'orge perlé, l'avoine ou d'autres céréales, les pois cassés, les nouilles, les macaronis, la rhubarbe ou les spaghettis sont susceptibles de mousser, d'écumer et de boucher les orifices d'évacuation de la vapeur. Ces aliments ne doivent pas être cuits à des réglages de cuisson sous pression, sauf indication contraire dans les recettes de l'autocuiseur Instant Pot.
21. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants, par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales les empêchent d'utiliser l'appareil en toute sécurité, ou par des personnes manquant de l'expérience nécessaire pour se servir d'un autocuiseur. Une surveillance de tous les instants est nécessaire lors de l'utilisation de cet appareil à proximité de ces catégories de personnes.
22. L'appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
23. N'immergez pas la base de l'autocuiseur dans l'eau. Pour éviter tout choc électrique, n'immergez pas le cordon, la fiche d'alimentation ou la base de l'autocuiseur dans un liquide quelconque.

AVERTISSEMENT

Lisez ce manuel attentivement et dans son intégralité, et conservez-le pour référence ultérieure. Le non-respect des consignes de sécurité peut entraîner des blessures graves.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

24. Assurez-vous toujours que le joint d'étanchéité est bien enfoncé dans l'encoche à l'intérieur de son logement.
25. Évitez de renverser des aliments sur le connecteur.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.

AVERTISSEMENT

Lisez ce manuel attentivement et dans son intégralité, et conservez-le pour référence ultérieure. Le non-respect des consignes de sécurité peut entraîner des blessures graves.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

Consignes spécifiques relatives au cordon

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

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

Caractéristiques du produit



Duo Nova Mini	2.8 Litres	220-240 V ~50/60 Hz	700 W	3,99 kg	cm: 29,2 L x 25,9 l x 27,9 h
Duo Nova 60	5,7 Litres	220-240 V ~50/60 Hz	1000 W	5,37 kg	cm: 33,5 L x 31 l x 31,7 h
Duo Nova 80	8 Litres	220-240 V ~50/60 Hz	1200 W	7,08 kg	cm: 37,6 L x 34,3 l x 36,8 h
Duo Nova 100	9.5 Litres	220-240 V ~50/60 Hz	1440 W	9,5 kg	cm: 42 L x 39,3 l x 37,5 h

⚠ AVERTISSEMENT

Lisez ce manuel attentivement et dans son intégralité, et conservez-le pour référence ultérieure. Le non-respect des consignes de sécurité peut entraîner des blessures graves.

Configuration initiale

- Lisez toutes les **Précautions importantes** avant d'utiliser l'appareil. Le fait de ne pas respecter toutes les précautions importantes peut entraîner des dommages à l'appareil, des dommages matériels et des blessures.
- Utilisez uniquement le couvercle Duo Nova Instant Pot avec la base de l'autocuiseur Duo Nova Instant Pot. L'utilisation de tout autre couvercle d'autocuiseur peut entraîner des blessures ou des dommages.
- Retirez tout le matériel d'emballage et les accessoires se trouvant à l'intérieur ou autour de l'appareil.
- Placez l'appareil sur une surface plane et stable, loin de matériaux combustibles et sources de chaleur externes.
- Ne retirez pas les autocollants d'avertissement de sécurité du couvercle ni l'étiquette d'identification à l'arrière de la base de l'autocuiseur.
- Suivez les instructions de la rubrique **Nettoyage, entretien, et rangement** afin de bien nettoyer l'appareil avant sa première utilisation.

ATTENTION

Ne placez pas l'appareil sur la cuisinière. La chaleur provenant de sources externes peut endommager l'appareil.

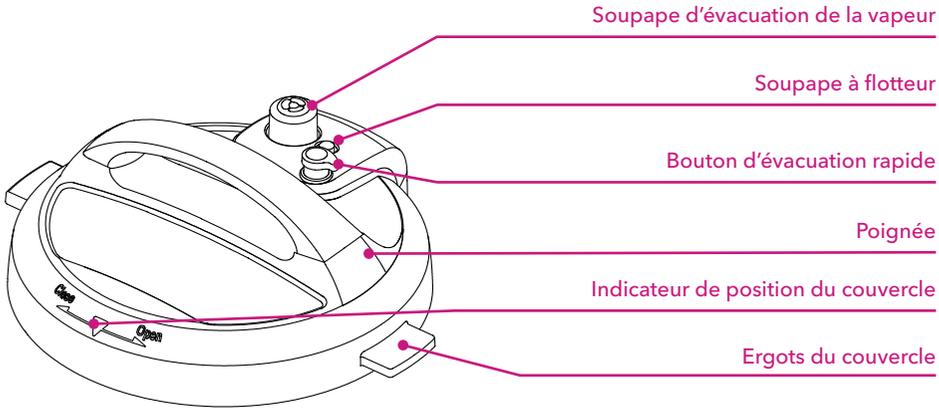
Ne mettez rien sur le dessus de l'appareil, et veuillez ne pas recouvrir ou obstruer pas la soupape d'évacuation de la vapeur ou le dispositif antiblocage situés sur le couvercle de l'appareil.

Produit, pièces et accessoires

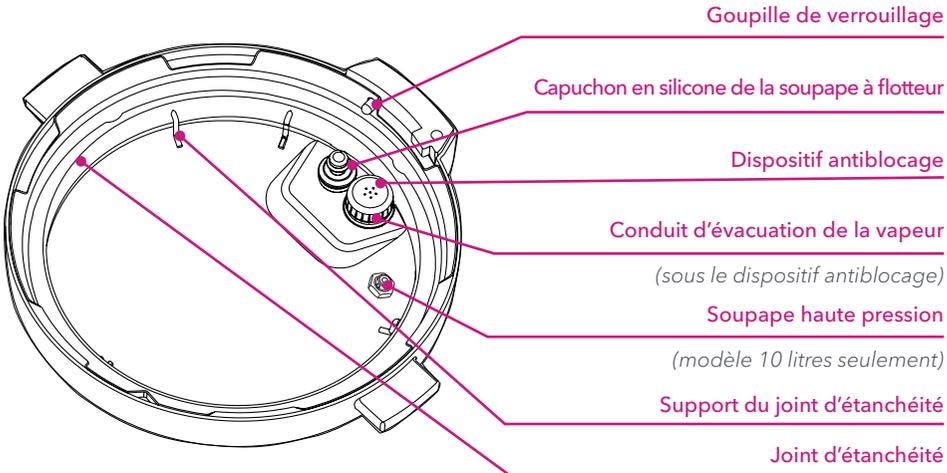
Autocuiseurs Duo Nova de 3, 5, 7, 8, et 10 litres

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

Dessus du couvercle



Dessous du couvercle



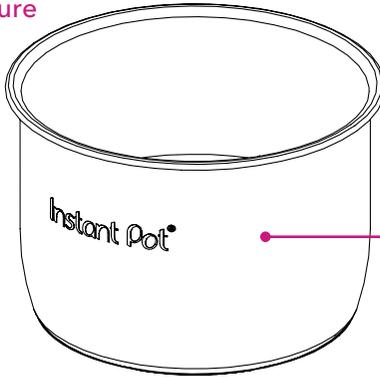
⚠ AVERTISSEMENT

La soupape haute pression est un mécanisme de sécurité qui permet d'évacuer la pression excédentaire seulement lorsque cela est nécessaire. Pour éviter les blessures, ne touchez pas à la soupape haute pression lorsqu'elle est en marche.

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

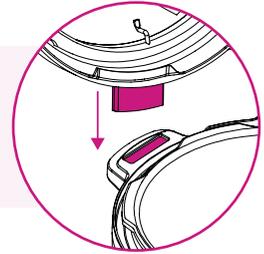
Produit, pièces et accessoires

Cuve intérieure

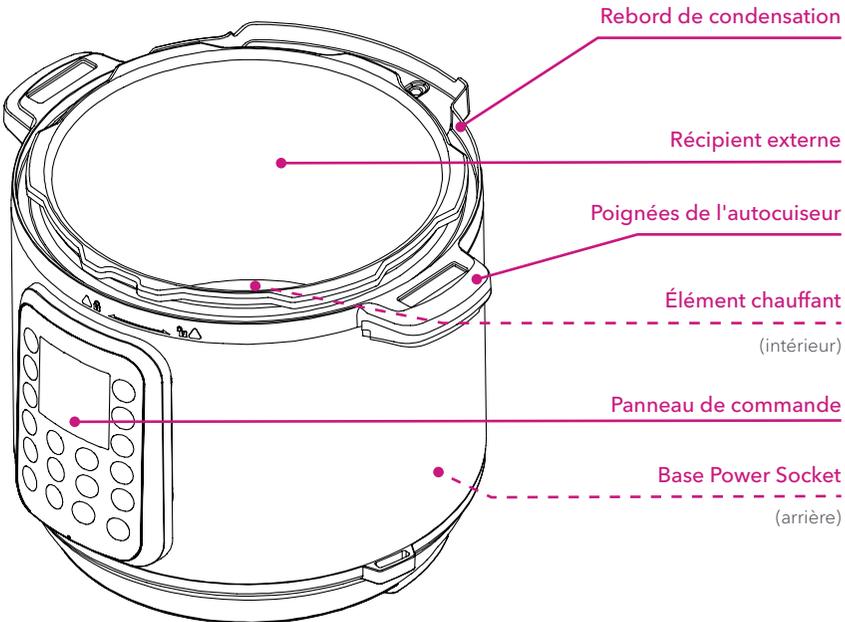


Cuve intérieure en acier inoxydable

Astuce Instant : le couvercle a été conçu avec des ergots qui s'insèrent parfaitement dans les poignées de chaque côté de la base de l'autocuiseur, ce qui permet de garder votre plan de travail au sec !



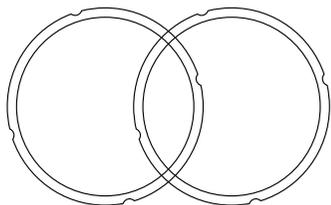
Base de l'autocuiseur



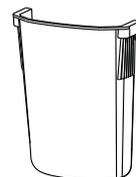
Les illustrations ne sont fournies qu'à titre indicatif et peuvent être différentes du produit réel.

Produit, pièces et accessoires

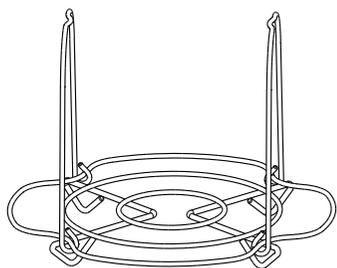
Accessoires



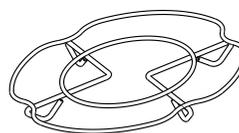
Joints d'étanchéité (2) (l'un des deux joints est installé sur le couvercle)



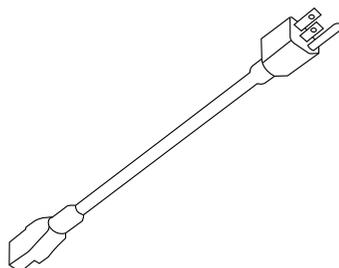
Collecteur de condensation



Grille de cuisson à vapeur avec poignées
(Modèles 6, 8 et 10 litres uniquement)



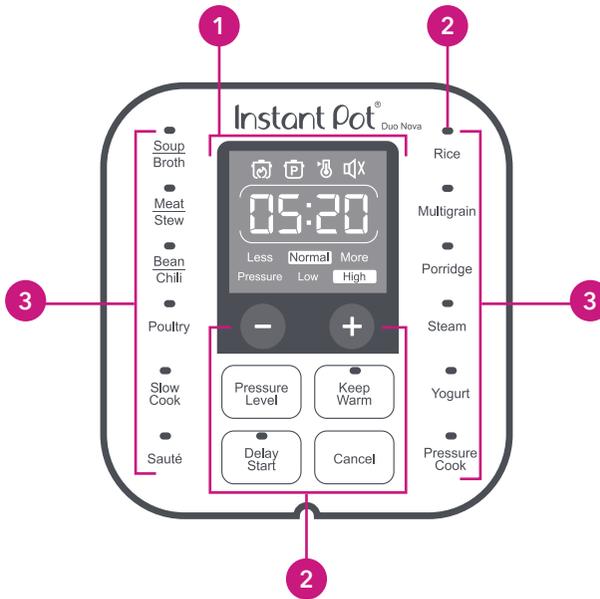
Grille de cuisson à vapeur
(modèle 3 litres uniquement)



2 Cordons d'alimentation
amovibles (modèles UE et UK)

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

Panneau de commande



1 Affichage

Les **icônes d'état** affichent l'état de l'autocuiseur ; la description des états se trouve ci-après.

La minuterie indique le compte à rebours jusqu'à la mise en marche différée, le temps de cuisson restant et le temps écoulé en mode réchaud, en heures et en minutes. Cet écran affiche aussi des **messages d'état** qui sont décrits ci-après.

Less (Moins) **Normal** ou **More** (Plus) indique le temps de cuisson ou la température du Programme intelligent sélectionné.

L'indicateur du niveau de pression affiche le niveau de pression sélectionné pour le Programme intelligent.

2 Touches de réglage du Programme intelligent

Les touches **-/+** servent à régler la fonction *Delay Start* (Mise en marche différée), le temps de cuisson et le temps en mode *Keep Warm* (Réchaud).

La touche *Pressure Level* (Niveau de pression) ajuste les réglages de pression **High** (Élevée) et **Low** (Faible).

La touche *Keep Warm* (Réchaud) active et désactive la fonction de réchaud.

Panneau de commande

La touche *Delay Start* (Mise en marche différée) permet de retarder le début de la cuisson.

Les indicateurs LED affichent le Programme intelligent sélectionné ou actif, y compris les options sélectionnées.

La touche *Cancel* (Annuler) permet d'annuler en tout temps pour que l'autocuiseur revienne en mode veille.

Consultez la rubrique [Réglages des Programmes intelligents](#) ci-dessus pour plus d'information.

3 Programmes intelligents

Cuisson sous pression

- *Soup/Broth* (Soupe/Bouillon)
- *Meat/Stew* (Viande/Ragoût)
- *Bean/Chili* (Haricots/Chili)
- *Poultry* (Volaille) (non disponible sur les modèles Duo Nova 3 litres)
- *Rice* (Riz)
- *Multigrain* (Multicéréales) (non disponible sur les modèles Duo Nova 3 litres)
- *Porridge/Oatmeal* (Bouillie/Flocons d'avoine)
- *Steam* (Vapeur)
- *Pressure Cook* (Cuisson sous pression)

Cuisson sans pression

- *Slow Cook* (Cuisson lente)
- *Sauté* (Faire sauter)
- *Yogurt* (Yaourt)
- *Keep Warm* (Réchaud)

4 Icônes d'état



Élément chauffant en fonctionnement



Cuisson sous pression en cours



Activation/désactivation de la fonction automatique de réchaud



Son activé



Son désactivé

Réglages des Programmes intelligents

Régler et enregistrer la température de cuisson sous pression

Choisissez un Programme intelligent de cuisson sous pression, puis appuyez sur le bouton de réglage de la pression *Pressure Level* (Niveau de pression) pour alterner entre les niveaux de pression **High** (Élevée; 10,2-11,6 psi) et **Low** (Faible; 5,8-7,2 psi).

Remarque : une pression plus grande entraîne une température de cuisson plus élevée.

Lorsque la cuisson commence, le niveau de pression qui a été sélectionné est enregistré et sera automatiquement appliqué la prochaine fois que le Programme intelligent sera sélectionné.

La température de cuisson peut être ajustée à n'importe quel moment au cours de la cuisson sous pression à l'aide du bouton *Pressure Level* (Niveau de pression), mais les ajustements effectués après le début de la cuisson ne seront pas enregistrés.

Régler et enregistrer le temps de cuisson sous pression

Choisissez un Programme intelligent de cuisson sous pression et appuyez de nouveau sur le bouton du Programme intelligent pour faire défiler les options de temps de cuisson **Less** (Moins), **Normal** et **More** (Plus).

Le cas échéant, utilisez les boutons – / + pour personnaliser le temps de cuisson.

Lorsque la cuisson commence, vos préférences sont enregistrées et seront automatiquement appliquées la prochaine fois que le Programme intelligent sera sélectionné.

Le temps de cuisson peut être ajusté à n'importe quel moment au cours de la cuisson sous pression, mais les ajustements effectués après le début de la cuisson ne seront pas enregistrés.

Régler et enregistrer la température de cuisson sans pression

Choisissez un Programme intelligent de cuisson sans pression et appuyez de nouveau sur le bouton du Programme intelligent pour faire défiler les options de températures de cuisson **Less** (Moins), **Normal** et **More** (Plus).

Lorsque la cuisson commence, la température de cuisson qui a été sélectionnée est enregistrée et sera automatiquement appliquée la prochaine fois que le Programme intelligent sera sélectionné.

La température de cuisson peut être ajustée à n'importe quel moment au cours de la cuisson sans pression en appuyant sur le bouton du Programme intelligent, mais les ajustements effectués après le début de la cuisson ne seront pas enregistrés.

Réglages des Programmes intelligents

Régler et enregistrer le temps de cuisson sans pression

Choisissez un Programme intelligent de cuisson sans pression, puis utilisez les boutons – / + pour ajuster le temps de cuisson.

Le temps de cuisson peut être ajusté à n'importe quel moment au cours de la cuisson sans pression, mais les ajustements effectués après le début de la cuisson ne seront pas enregistrés.

Annuler et mettre en mode veille

Lorsque l'autocuiseur est branché, mais qu'il ne fonctionne pas, l'écran affiche **OFF** (Arrêt) pour indiquer que l'autocuiseur est en mode veille.

Appuyez sur *Cancel* (Annuler) pour arrêter un Programme intelligent à n'importe quel moment. L'autocuiseur se remet en mode veille.

Activer/désactiver le son



Pour activer le son : Lorsque l'autocuiseur est en mode veille, veuillez maintenir le bouton – enfoncé jusqu'à ce que l'écran affiche **S On**.



Pour désactiver le son : Lorsque l'autocuiseur est en mode veille, veuillez maintenir le bouton – enfoncé jusqu'à ce que l'écran affiche **SOFF**.

Remarque : les alertes de sécurité sonores (bips) ne peuvent pas être désactivées.

Régler l'échelle de température en degrés Celsius ou Fahrenheit

Appuyez simultanément sur les boutons + et – à deux reprises. L'unité de température par défaut sera affichée.

Appuyez de manière répétée sur le bouton + pour basculer entre °C et °F.

Remarque : la température est affichée uniquement lorsque le Programme intelligent *Sous Vide* est en marche.

Régler le minuteur de mise en marche différée

La mise en marche différée peut être réglée entre **10** minutes et **24** heures.

1. Choisissez un Programme intelligent et ajuster les réglages selon vos préférences, puis appuyez sur *Delay Start* (Mise en marche différée).

Remarque : Lorsque la fonction de mise en marche différée a été sélectionnée, il est impossible de retourner aux réglages de cuisson. Pour modifier les réglages des Programmes intelligents, appuyez sur *Cancel* (Annuler) et entrez les nouvelles sélections.

2. Lorsque l'indicateur des heures clignote, utilisez les boutons – / + pour ajuster le délai de mise en marche. **02:00** signifie par exemple que la cuisson débutera dans deux heures.
3. Appuyez à nouveau sur *Delay Start* (Mise en marche différée) pour accéder à l'indicateur des minutes et suivre le même processus qu'à l'étape précédente.

Réglages des Programmes intelligents

4. Le délai de mise en marche commence automatiquement après **10** secondes et le minuteur effectue le compte à rebours.
5. Lorsque le délai de mise en marche différée se termine, le Programme intelligent commence et l'écran affiche **On** (Marche). La fonction de mise en marche différée n'est pas offerte avec les Programmes *Sauté* (Faire sauter), *Sous vide* et *Yogurt* (Yogourt).

Conserver automatiquement la chaleur des aliments après la cuisson

La fonction de réchaud est automatiquement activée à la fin de tous les Programmes intelligents, à l'exception des Programmes *Sauté* (Faire sauter), *Sous vide* et *Yogurt* (Yogourt).

Lorsque la période de réchaud commence, le minuteur compte à partir de **00:00** afin d'indiquer le temps écoulé, et ce, jusqu'à un maximum de 10 heures.

Pour désactiver la fonction automatique de réchaud, appuyez sur *Keep Warm* (Réchaud). Le voyant LED au-dessus du bouton diminue d'intensité pour indiquer que la fonction de réchaud est désactivée.

Réchauffer les aliments ou conserver leur chaleur pendant de longues périodes

Lorsque l'autocuiseur est en mode veille, appuyez sur *Keep Warm* (Réchaud). Appuyez de nouveau sur *Keep Warm* (Réchaud) pour faire défiler les températures de réchaud **Less** (Moins), **Normal** et **More** (Plus).

Utilisez les boutons **- / +** pour régler le minuteur du réchaud jusqu'à un maximum de 99 heures et 50 minutes. Le réchaud se met en marche automatiquement après 10 secondes.

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

Réinitialiser les Programmes intelligents

Réinitialiser individuellement les Programmes intelligents

Lorsque l'autocuiseur est en mode veille, appuyez sur le bouton du Programme intelligent et continuez jusqu'à ce que l'autocuiseur retourne en mode veille et que l'écran affiche **OFF** (Arrêt).

Le niveau de pression, le temps de cuisson et la température du Programme intelligent sont alors réinitialisés.

Réinitialiser tous les Programmes intelligents

Lorsque l'autocuiseur est en mode veille, appuyez sur le bouton *Cancel* (Annuler) et continuez jusqu'à ce que l'autocuiseur émette un bip.

Le niveau de pression, le temps de cuisson et la température de tous les Programmes intelligents sont alors réinitialisés.

Messages d'état

OFF

Indique que l'autocuiseur est en mode veille.

Lid

Indique que le couvercle de l'autocuiseur n'est pas bien fermé.

On

Indique que l'autocuiseur est en mode préchauffage.

Auto

Indique que le Programme intelligent *Rice* (Riz) est en marche.

boil

Indique que le Programme intelligent *Yogurt* (Yogourt) est en processus de pasteurisation du lait (c.-à-d. que le Programme intelligent *Yogurt* [Yogourt] est réglé à **More** [Plus])

Hot

Indique que le Programme intelligent *Sauté* (Faire sauter) a atteint sa température de cuisson et que des aliments peuvent être ajoutés à la cuve intérieure.

00:00

Indique l'un des renseignements suivants :

- Lorsque la touche *Delay Start* (Mise en marche différée) est sélectionnée, l'écran affiche un compte à rebours jusqu'à ce que le Programme intelligent commence.
- Lorsqu'un Programme intelligent est en court, l'écran indique le temps de cuisson restant pour ce Programme intelligent.
- Lorsque la touche *Keep Warm* (Réchaud) est sélectionnée, l'écran indique depuis combien de temps l'aliment est maintenu au chaud.

End

Indique que le Programme intelligent est terminé.

Food

Burn

Indique que l'autocuiseur surchauffe en raison d'un manque de liquide. Consultez la rubrique [Dépannage](#) pour plus d'information.

E:*

Indique qu'une erreur s'est produite. Consultez la rubrique [Dépannage](#) pour plus d'information sur les codes d'erreur.

Nettoyage avant la première utilisation

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

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

Avant de remettre la cuve dans la base de l'autocuiseur, essuyez l'élément chauffant avec un linge doux pour s'assurer qu'il n'y a pas de débris d'emballage présents dans la cuve.

Remarque : avant chaque utilisation, veillez à ce que l'élément chauffant soit propre et sec avant d'insérer le récipient interne dans la base de l'autocuiseur. Le non-respect de cette consigne peut endommager l'autocuiseur.

La cuve intérieure est un élément essentiel de la sûreté du produit. Les aliments doivent être déposés dans la cuve intérieure et non dans la base de l'autocuiseur.

Afin d'éviter les blessures corporelles et les dommages à l'appareil, remplacez une cuve intérieure qui est déformée ou endommagée. Utilisez uniquement les cuves intérieures approuvées par Instant Pot et conçues pour ce modèle.



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

⚠ ATTENTION

Afin d'éviter les blessures corporelles et/ou les dommages matériels et les dommages à l'autocuiseur, ne versez pas de nourriture ou de liquide dans la base de l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT

Lors du remplissage de la cuve intérieure, veuillez ne pas dépasser la ligne **PC MAX — 2/3** (Maximum pour cuisson sous pression), tel qu'indiqué sur la cuve.

Faire preuve d'une extrême prudence lors de la cuisson d'aliments tels que la compote de pommes, la canneberge, l'orge perlé, le porridge, les pois cassés, les nouilles, etc., et lors de l'évacuation de la vapeur si ces aliments sont dans l'autocuiseur : ils peuvent mousser, projeter des éclaboussures et boucher le conduit d'évacuation de la vapeur et/ou la soupape d'évacuation de la vapeur. Ne pas dépasser la ligne — **1/2** de la cuve intérieure lors de la cuisson de ces aliments.

Aperçu des dispositifs de contrôle de la pression

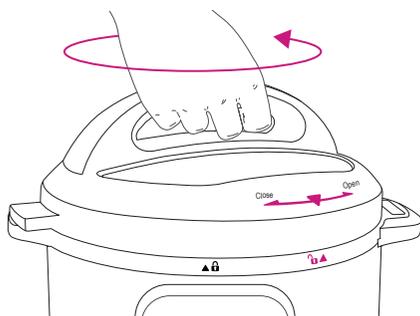
Couvercle pour la cuisson sous pression

Le couvercle en acier inoxydable fourni est nécessaire à la plupart des processus de cuisson et est essentiel pour la cuisson sous pression. Veuillez toujours faire en sorte d'utiliser le couvercle de cuisson sous pression Duo Nova avec la base de l'autocuiseur Duo Nova.

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

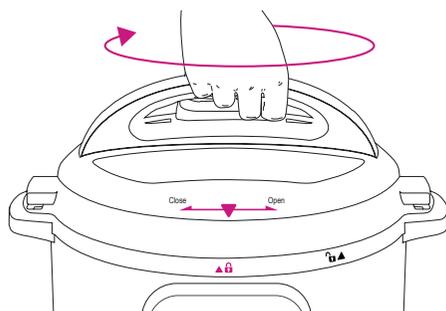
Ouvrir et retirer le couvercle

Saisissez le couvercle par la poignée et tournez le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le symbole ▼ du couvercle soit aligné avec le symbole 🔒▲ de la base de l'autocuiseur, puis soulevez le couvercle afin de le retirer de l'autocuiseur.



Fermer le couvercle

Alignez le symbole ▼ du couvercle avec le symbole 🔒▲ de la base de l'autocuiseur et mettez le couvercle en place. Tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le symbole ▼ du couvercle soit aligné avec le symbole ▲🔒 de la base de l'autocuiseur.



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

Aperçu des dispositifs de contrôle de la pression

Le couvercle de cuisson sous pression est automatiquement scellé pour faciliter la cuisson sous pression, mais ne se verrouille pas lorsqu'on le ferme. Le couvercle peut être retiré lors du cycle de préchauffage, mais se verrouille lorsque l'autocuiseur est sous pression.

Consultez la rubrique [Aperçu des dispositifs de contrôle de la pression - Soupape à flotteur](#) pour plus d'information sur la mise sous pression et la dépressurisation.

⚠ DANGER

Ne tentez pas de retirer le couvercle tant que la soupape à flotteur est en position sortie.

⚠ ATTENTION

Veuillez toujours vous assurer que le couvercle n'est pas endommagé ou trop usé avant de l'utiliser.

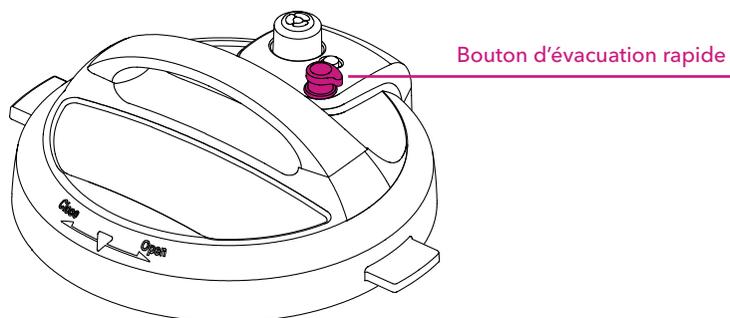
⚠ AVERTISSEMENT

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

Bouton d'évacuation rapide

Le bouton d'évacuation rapide commande la soupape d'évacuation de la vapeur, ce qui vous permet de gérer l'étanchéité et l'évacuation.

Consultez la rubrique [Dépressurisation de l'autocuiseur \(méthodes d'évacuation\)](#) pour plus de détails sur la dépressurisation en toute sécurité.



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

Aperçu des dispositifs de contrôle de la pression

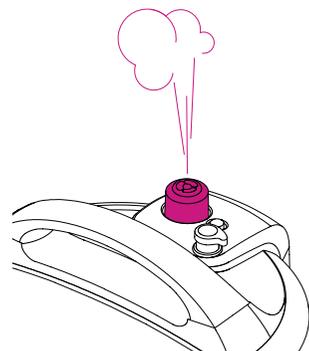
Soupape d'évacuation de la vapeur

La soupape d'évacuation de la vapeur est lâchement déposée sur le conduit d'évacuation de la vapeur.

Lorsque l'autocuiseur évacue de la vapeur, cette dernière sort par l'extrémité supérieure de la soupape d'évacuation de la vapeur.

La soupape d'évacuation de la vapeur est un élément essentiel de la sûreté du produit et est nécessaire

à la cuisson sous pression. Elle doit être installée avant l'utilisation de l'autocuiseur et être nettoyée régulièrement.



Retirer la soupape d'évacuation de la vapeur

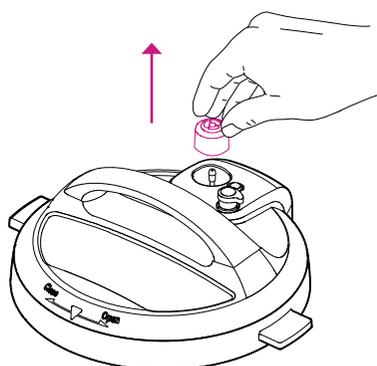
Tirez sur la soupape d'évacuation de la vapeur pour la détacher du conduit d'évacuation de la vapeur.

La soupape d'évacuation de la vapeur doit être installée avant l'utilisation de l'autocuiseur. Elle ne doit être retirée que pour son nettoyage, mais doit être nettoyée fréquemment.

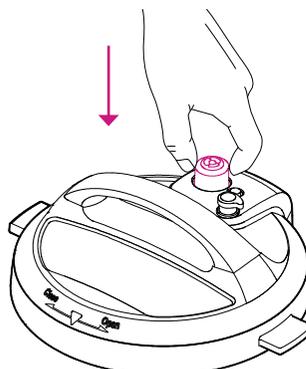
Installer la soupape d'évacuation de la vapeur

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

La soupape d'évacuation de la vapeur est lâchement déposée sur le conduit d'évacuation de la vapeur lorsqu'elle est installée correctement, mais doit demeurer en place lorsque le couvercle est retourné.



Retirer



Installer

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

AVERTISSEMENT

Veillez ne pas recouvrir ou obstruer la soupape d'évacuation de la vapeur.

Aperçu des dispositifs de contrôle de la pression

Dispositif antiblocage

Le dispositif antiblocage empêche les débris de remonter par le conduit d'évacuation de la vapeur, ce qui permet une bonne régulation de la pression.

En tant qu'élément essentiel de la sûreté du produit, le dispositif antiblocage doit être installé avant l'utilisation de l'autocuiseur et être fréquemment nettoyé.

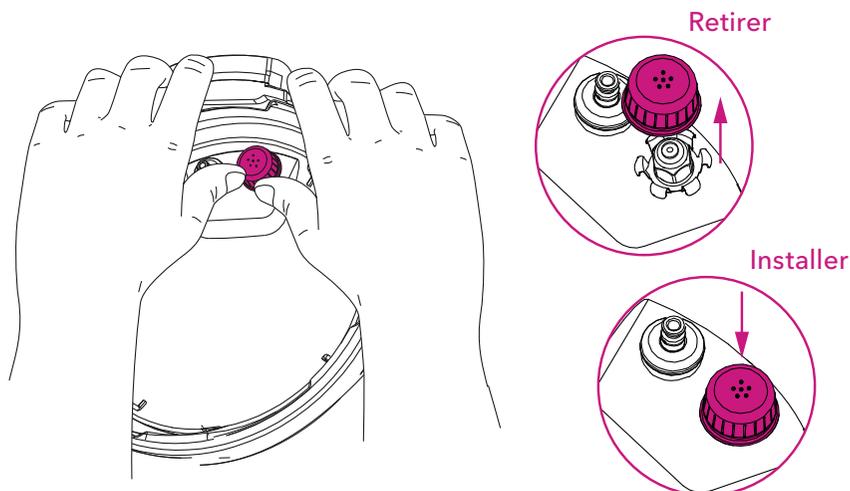
Retirer le dispositif antiblocage

Saisissez le couvercle comme s'il s'agissait d'un volant et utilisez les pouces pour appuyer fermement sur le côté du dispositif antiblocage (en poussant vers le côté du couvercle et vers le haut) jusqu'à ce qu'il sorte des dents qui le retiennent par le dessous.

Installer le dispositif antiblocage

Placez le dispositif antiblocage sur les dents et appuyez jusqu'à ce qu'il soit correctement en place.

Ne tentez pas d'utiliser l'autocuiseur sans avoir préalablement installé le dispositif antiblocage.



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

Aperçu des dispositifs de contrôle de la pression

Joint d'étanchéité

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

Le joint d'étanchéité doit être installé avant l'utilisation de l'autocuiseur et devrait être nettoyé après chaque utilisation.

Il ne doit y avoir qu'un seul joint d'étanchéité dans le couvercle au moment d'utiliser l'autocuiseur. Utilisez un joint pour les plats sucrés et un autre joint pour les repas salés.

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

Retirer le joint d'étanchéité

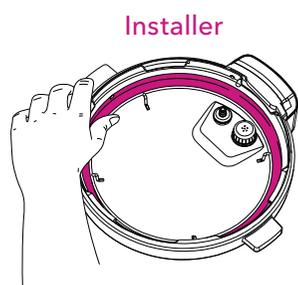
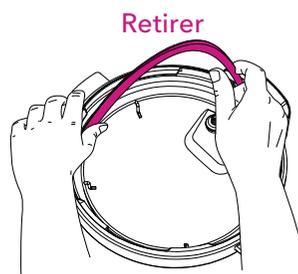
Saisissez le côté du joint en silicone et sortez le joint d'étanchéité de son support circulaire en acier inoxydable.

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

Installer le joint d'étanchéité

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

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



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

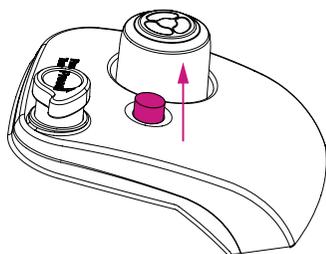
Les illustrations ne sont fournies qu'à titre indicatif et peuvent être différentes du produit réel.

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

Aperçu des dispositifs de contrôle de la pression

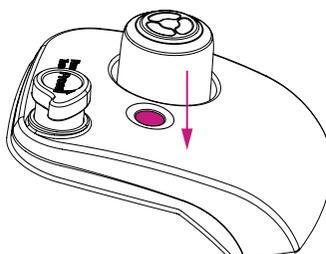
Soupape à flotteur

La soupape à flotteur fournit une indication visuelle de la pression exercée à l'intérieur de l'autocuiseur et peut se trouver dans deux positions différentes.



Pressurisé

La soupape à flotteur est visiblement sortie du plan du couvercle.



Dépressurisé

La soupape à flotteur est abaissée de sorte qu'elle ne dépasse pas du couvercle.

La soupape à flotteur et le capuchon en silicone permettent de garder la vapeur pressurisée à l'intérieur de l'autocuiseur. Il est nécessaire d'installer ces pièces avant d'utiliser l'autocuiseur et de les nettoyer après chaque utilisation.

Retirer la soupape à flotteur du couvercle

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

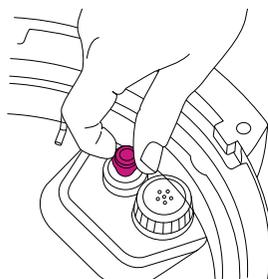
Retirez la soupape à flotteur par le dessus du couvercle. Ne jetez pas la soupape à flotteur ou le capuchon en silicone.

Installer la soupape à flotteur

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



Dessus



Dessous

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

Aperçu des dispositifs de contrôle de la pression

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

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

Collecteur de condensation

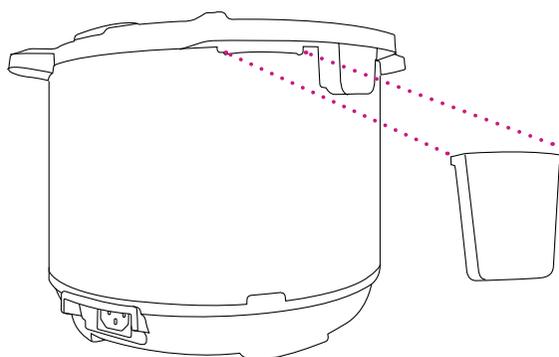
Le collecteur de condensation est placé à l'arrière de la base de l'autocuiseur et recueille le surplus d'humidité qui s'accumule sur le rebord de condensation. Il devrait être installé avant la cuisson puis vidé et rincé après chaque utilisation.

Retirer le collecteur de condensation

Retirez le collecteur de condensation et éloignez-le de la base de l'appareil ; ne le tirez pas vers le bas. Remarquez les languettes sur la base de l'appareil et les rainures sur le collecteur de condensation.

Installer le collecteur de condensation

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



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

Cuisson avec l'autocuiseur Duo Nova

Introduction à la cuisson sous pression

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

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

1. Préchauffage et mise sous pression

L'autocuiseur attend 10 secondes pour vous laisser le temps de finir d'entrer vos sélections et affiche ensuite **On** (Marche) pour indiquer que le cycle de préchauffage est commencé. Lorsque l'autocuiseur est en cours de préchauffage, il vaporise du liquide dans la cuve intérieure afin de créer de la vapeur. Lorsqu'il y a suffisamment de vapeur dans la cuve intérieure, la soupape à flotteur sort du plan du couvercle et verrouille le couvercle pour assurer une cuisson en toute sécurité.

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

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

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

2. Cuisson

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

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

Cuisson avec l'autocuiseur Duo Nova

3. Dépressurisation

Lorsque la cuisson sous pression est terminée, suivez les instructions de la recette pour dépressuriser l'autocuiseur.

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

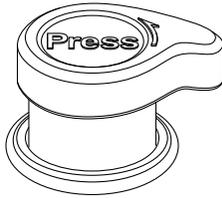
Remarque : L'autocuiseur refroidit et se dépressurise plus rapidement si la fonction automatique de réchaud est désactivée.

Consultez la rubrique [Dépressurisation de l'autocuiseur \(méthodes d'évacuation\)](#) pour plus d'information concernant l'évacuation de la vapeur.

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

Dépressurisation de l'autocuiseur (méthodes d'évacuation)

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



Position Seal (étanchéité)



Position Vent (évacuation)

Évacuation naturelle

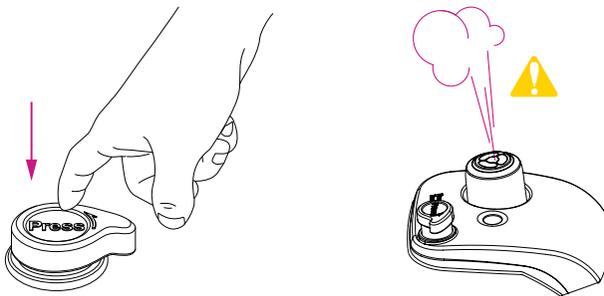
Laissez le bouton d'évacuation rapide sorti (position Seal [étanchéité]). Tandis que la température à l'intérieur de l'autocuiseur diminue progressivement, l'autocuiseur se dépressurise naturellement.

Le temps de dépressurisation varie en fonction de la quantité et du type de nourriture et de liquide. Lorsque l'autocuiseur est totalement dépressurisé, la soupape à flotteur rentre dans le couvercle.

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

Évacuation rapide

Appuyer sur le bouton d'évacuation rapide jusqu'au déclic indiquant qu'il est en position Vent (évacuation). Lorsque l'autocuiseur évacue de la vapeur, cette dernière sort par l'extrémité supérieure de la soupape d'évacuation de la vapeur.



Remarque : le degré d'opacité de la vapeur peut varier, mais le bruit émis lors de l'évacuation de cette dernière est toujours fort !

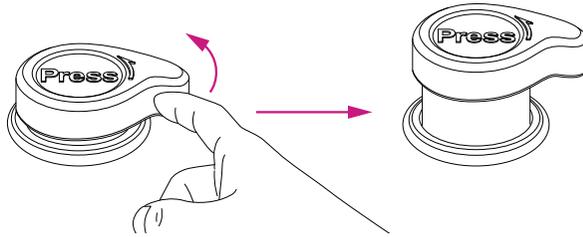
Les illustrations ne sont fournies qu'à titre indicatif et peuvent être différentes du produit réel.

ATTENTION La vapeur évacuée par la soupape d'évacuation de la vapeur est chaude. Ne placez pas vos mains, votre visage ou toute autre zone de peau non protégée au-dessus de la soupape d'évacuation de la vapeur lors de l'évacuation de la pression.

Dépressurisation de l'autocuiseur (méthodes d'évacuation)

Lorsque l'autocuiseur est totalement dépressurisé, la soupape à flotteur rentre dans le couvercle.

En cas d'éclaboussures continues lors de l'évacuation, remplacez l'autocuiseur en position Seal (étanchéité) en tournant le bouton d'évacuation rapide. Le bouton remonte pour indiquer que le système est étanche et freine le processus de dépressurisation. Attendez quelques minutes avant de tenter à nouveau une évacuation rapide. S'il y a encore des éclaboussures, utilisez l'évacuation naturelle pour évacuer la pression restante.



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

Évacuation naturelle en 10 minutes

Lorsque la cuisson est terminée, laissez le bouton d'évacuation rapide dans la position sortie (position Seal [étanchéité]) pendant 10 minutes, puis appuyez sur le bouton jusqu'à ce qu'il y ait un déclic indiquant qu'il est en position Vent (évacuation). Lorsque l'autocuiseur évacue de la vapeur, cette dernière sort par l'extrémité supérieure de la soupape d'évacuation de la vapeur.

En cas d'éclaboussures continues lors de l'évacuation, remplacez l'autocuiseur en position Seal (étanchéité) en tournant le bouton d'évacuation rapide. Attendez 5 minutes avant de tenter à nouveau une évacuation rapide. S'il y a encore des éclaboussures, utilisez l'évacuation naturelle pour évacuer la pression restante.

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

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

⚠ AVERTISSEMENT

Le modèle 10 litres de Duo Nova est muni d'une soupape haute pression est un mécanisme de sécurité qui permet d'évacuer la pression excédentaire uniquement lorsque cela est nécessaire. Pour éviter les blessures, ne touchez pas à la soupape haute pression lorsqu'elle est en marche.

⚠ AVERTISSEMENT

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

N'exposez pas de la peau nue au-dessus de la soupape d'évacuation de la vapeur.

Veillez ne pas recouvrir ou obstruer la soupape d'évacuation de la vapeur.

Essai initial (essai à l'eau)

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

1. Retirez la cuve intérieure de la base de l'appareil.
2. Ajoutez 750 ml d'eau dans la cuve intérieure.
3. Placez la cuve intérieure dans la base de l'appareil.
4. Fixez le cordon d'alimentation à la prise d'alimentation située à l'arrière de la base de l'appareil. Vérifiez que le branchement est correctement effectué. Branchez le cordon d'alimentation dans une prise de courant de 220-240 V. L'affichage indique **OFF** (Arrêt).
5. Placez et fermez le couvercle tel qu'indiqué dans la rubrique [Aperçu des dispositifs de contrôle de la pression - Couvercle de cuisson sous pression](#). Le couvercle est automatiquement scellé pour la cuisson sous pression.
6. Appuyez sur *Pressure Cook* (Cuisson sous pression) pour sélectionner le Programme intelligent de cuisson sous pression.
7. Réglez le temps de cuisson à **00:05** minutes à l'aide des boutons **+** / **-**.
Remarque : les ajustements apportés à la température de cuisson sont enregistrés dans le Programme intelligent lorsque la cuisson commence.
8. Appuyez sur *Keep Warm* (Réchaud) pour désactiver la fonction automatique de réchaud. Après 10 secondes, l'écran affiche **On** (Marche) pour indiquer que le cycle de préchauffage a commencé.
9. La soupape à flotteur monte lorsque l'autocuiseur est sous pression. Après quelques minutes, l'autocuiseur atteint le niveau de pression requis et la cuisson commence. L'affichage passe de **On** (Marche) au minuteur.
10. Lorsque le Programme intelligent est terminé, l'écran affiche **End** (Fin).
11. Appuyez sur le bouton d'évacuation rapide jusqu'à ce qu'il y ait un dé clic indiquant qu'il est en position *Vent* (évacuation). La vapeur pressurisée est évacuée par l'extrémité supérieure de la soupape d'évacuation de la vapeur.
12. La soupape à flotteur descend lorsque toute la pression a été évacuée.
13. Ouvrez et retirez le couvercle tel qu'indiqué dans la rubrique [Aperçu des dispositifs de contrôle de la pression - Couvercle de cuisson sous pression](#).
14. Retirez soigneusement la cuve intérieure de la base de l'appareil, jetez l'eau et séchez complètement la cuve.

Vous êtes maintenant prêt à cuisiner !

ATTENTION

La cuve intérieure reste chaude après la cuisson. Veillez toujours utiliser une protection adéquate contre la chaleur lors de la manipulation de la cuve intérieure.

Utilisation des Programmes intelligents de cuisson sous pression

Que vous soyez un apprenti cuisinier ou un cuisinier expérimenté, l'autocuiseur Duo Nova offre des Programmes intelligents vous permettant de cuisiner en appuyant simplement sur un bouton.

Les étapes ci-dessous décrivent la procédure à suivre la plus sûre dans le cadre de l'utilisation de l'autocuiseur et concernent les Programmes intelligents suivants : *Pressure Cook* (Cuisson sous pression), *Soup/Broth* (Soupe/Bouillon), *Meat/Stew* (Viande/Ragoût), *Cake* (Gâteau)*, *Egg* (Œuf), *Rice* (Riz), *Bean/Grain* (Haricots/Céréales)*, *Porridge/Oatmeal* (Porridge/flocons d'avoine), *Steam* (Vapeur) et *Sterilize* (Stérilisation).



*Programme non disponible sur le modèle Duo Nova Mini. Utilisez plutôt le Programme *Pressure Cook* (Cuisson sous pression).

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

Capacité de l'autocuiseur Instant Pot	Quantité minimale de liquide requise pour la cuisson sous pression*
2,8 Litres	250 ml
5,7 Litres	375 ml
8 Litres	500 ml
9,5 Litres	625 ml

*Sauf indication contraire dans la recette.

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

ATTENTION

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

Utilisation des Programmes intelligents de cuisson sous pression

1. Ouvrez et retirez le couvercle tel qu'indiqué dans la rubrique [Aperçu des dispositifs de contrôle de la pression - Couvercle de cuisson sous pression](#).
2. Retirez la cuve intérieure de la base de l'appareil.
3. Ajoutez les ingrédients dans la cuve intérieure.
Remarque : les aliments froids ou surgelés prennent plus de temps à produire de la vapeur et ralentissent la mise sous pression. Pour une cuisson plus rapide, décongelez les aliments avant la cuisson.
4. Placez la cuve intérieure dans la base de l'appareil.
5. Pour les modèles Mini et 5,7 litres : fixez le cordon d'alimentation à la prise d'alimentation située à l'arrière de la base de l'appareil. Vérifiez que le branchement est correctement effectué. Pour tous les modèles : branchez le cordon d'alimentation dans une prise de courant de 220-240 V. L'autocuiseur passe en mode veille et l'écran affiche **OFF** (Arrêt).
6. Placez et fermez le couvercle tel qu'indiqué dans la rubrique [Aperçu des dispositifs de contrôle de la pression - Couvercle de cuisson sous pression](#).
Remarque : le bouton d'évacuation rapide remontera automatiquement en position Seal (étanchéité) pour la cuisson sous pression.
7. Sélectionnez le Programme intelligent de cuisson sous pression désiré.
8. Appuyez de nouveau sur le bouton du Programme intelligent pour faire défiler les options de temps de cuisson **Less** (Moins), **Normal** et **More** (Plus).
9. Pour une cuisson personnalisée, utilisez les boutons – / + afin d'ajuster le temps de cuisson.
10. Appuyez sur *Pressure Level* (Niveau de pression) pour passer d'un niveau de pression à l'autre.
Remarque : lors de la cuisson sous pression, le niveau de pression dicte la température. Une pression plus élevée entraîne une température de cuisson plus élevée.
Remarque : les ajustements apportés au temps de cuisson et au niveau de pression sont enregistrés dans le Programme intelligent lorsque la cuisson commence.
11. Appuyez sur *Keep Warm* (Réchaud) pour activer ou désactiver la fonction automatique de réchaud.
12. Après 10 secondes, l'écran affiche **On** (Marche) et indique que le cycle de préchauffage est commencé.

Utilisation des Programmes intelligents de cuisson sous pression

13. Lorsque la cuisson est terminée, suivez les instructions de la recette pour sélectionner la méthode d'évacuation. Consultez la rubrique [Dépressurisation de l'autocuiseur \(méthodes d'évacuation\)](#).

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

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

⚠ AVERTISSEMENT

Lors du remplissage de la cuve intérieure, ne dépassez pas la ligne **PC MAX — 2/3**, tel qu'indiqué sur la cuve.

Lors de la cuisson d'aliments qui gonflent à la cuisson (par ex. le riz, les haricots, les pâtes), ne dépassez pas la ligne — **1/2** lors du remplissage de la cuve intérieure, tel qu'indiqué sur celle-ci.

La cuve intérieure doit toujours être en place lors de la cuisson. Ne versez pas de nourriture ou de liquide dans la base de l'appareil.

Afin d'éviter les risques de blessures corporelles et/ou les dommages matériels, mettre les ingrédients dans la cuve intérieure et déposez-la ensuite dans la base de l'appareil.

Utilisation des Programmes intelligents de cuisson sous pression

Réglages de cuisson sous pression

Programme intelligent	Réglages			
Soup/Broth (Soupe/ Bouillon)	Pression	Low (Faible) (35 à 55 kPa / 5 à 8 psi) High (Élevée) (65 à 85 kPa / 9,4 à 12,3 psi)		
	Réglage	Less (Moins)	Normal	More (Plus)
	Temps de cuisson par défaut (ajustable)	00:20	00:30	04:00
Meat/Stew (Viande/ Ragoût)	Pression	Low (Faible) (35 à 55 kPa / 5 à 8 psi) High (Élevée) (65 à 85 kPa / 9,4 à 12,3 psi)		
	Réglage	Less (Moins)	Normal	More (Plus)
	Temps de cuisson par défaut (ajustable)	00:20	00:35	00:45
Bean/Chili (Haricots/Chili)	Pression	Low (Faible) (35 à 55 kPa / 5 à 8 psi) High (Élevée) (65 à 85 kPa / 9,4 à 12,3 psi)		
	Réglage	Less (Moins)	Normal	More (Plus)
	Temps de cuisson par défaut (ajustable)	00:25	00:30	00:40
Poultry* Volaille	Pression	Low (Faible) (35 à 55 kPa / 5 à 8 psi) High (Élevée) (65 à 85 kPa / 9,4 à 12,3 psi)		
	Réglage	Less (Moins)	Normal	More (Plus)
	Temps de cuisson par défaut (ajustable)	00:05	00:15	00:30
Rice (Riz)	Pression	Low (Faible) (35 à 55 kPa / 5 à 8 psi) High (Élevée) (65 à 85 kPa / 9,4 à 12,3 psi)		
	Réglage	Less (Moins)	Normal	More (Plus)
	Temps de cuisson par défaut (ajustable)	00:08	00:12	00:15
Multigrain (Multicéréales)	Pression	Low (Faible) (35 à 55 kPa / 5 à 8 psi) High (Élevée) (65 à 85 kPa / 9,4 à 12,3 psi)		
	Réglage	Less (Moins)	Normal	More (Plus)
	Temps de cuisson par défaut (ajustable)	00:20	00:40	01:00 (+ 00:45 soaking time)
Porridge/ Oatmeal (Bouillie/ Flocons d'avoine)	Pression	Low (Faible) (35 à 55 kPa / 5 à 8 psi) High (Élevée) (65 à 85 kPa / 9,4 à 12,3 psi)		
	Réglage	Less (Moins)	Normal	More (Plus)
	Temps de cuisson par défaut (ajustable)	00:05	00:20	00:30

Utilisation des Programmes intelligents de cuisson sous pression

Programme intelligent	Réglages			
Steam (Vapeur)	Pression	Low (Faible) (35 à 55 kPa / 5 à 8 psi) High (Élevée) (65 à 85 kPa / 9,4 à 12,3 psi)		
	Réglage	Less (Moins)	Normal	More (Plus)
	Temps de cuisson par défaut (ajustable)	00:03	00:10	00:15
Pressure Cook (Cuisson sous pression)	Pression	Low (Faible) (35 à 55 kPa / 5 à 8 psi) High (Élevée) (65 à 85 kPa / 9,4 à 12,3 psi)		
	Réglage	Less (Moins)	Normal	More (Plus)
	Temps de cuisson par défaut (ajustable)	00:20	00:35	00:45

* Non disponible sur les modèles Duo Nova 3 litres. Utilisez plutôt le Programme Pressure Cook (Cuisson sous pression).

Utilisation des Programmes intelligents de cuisson sous pression

Conseils pour la cuisson sous pression

Programme intelligent	Réglage	Utilisation suggérée	Remarques
Soup/Broth (Soupe/ Bouillon)	<i>Less</i> (Moins)	Soupe sans viande	Le liquide reste clair puisqu'il ne cuit pas à gros bouillons.
	Normal	Soupe contenant de la viande	Utilisez toujours la méthode d'évacuation naturelle pour évacuer la pression lors de la cuisson d'une soupe riche en amidon.
	<i>More</i> (Plus)	Bouillon d'os riche	
Meat/Stew (Viande/ Ragoût)	<i>Less</i> (Moins)	Texture moelleuse	Définissez le réglage en fonction de la texture de viande désirée ou ajustez le temps de cuisson manuellement.
	Normal	Texture très moelleuse	Laisser la viande reposer de 5 à 30 minutes, selon la quantité. Ceci permettra la rétention des jus et donc l'obtention d'une viande plus tendre et plus succulente.
	<i>More</i> (Plus)	La viande se sépare de l'os	
Bean/Chili (Haricots/ Chili)	<i>Less</i> (Moins)	Texture plus ferme	Définissez le réglage en fonction de la texture des haricots désirée ou ajustez le temps de cuisson manuellement.
	Normal	Texture moelleuse	Lors de la cuisson de haricots ou de légumes secs, utilisez toujours la méthode d'évacuation naturelle pour évacuer la pression. Assurez-vous que les haricots secs sont complètement recouverts d'eau.
	<i>More</i> (Plus)	Texture très moelleuse	
Poultry* (Volaille)	<i>Less</i> (Moins)	Texture moelleuse	Définissez le réglage en fonction de la texture de volaille désirée ou ajustez le temps de cuisson manuellement.
	Normal	Texture très moelleuse	Laisser la viande reposer de 5 à 30 minutes, selon la quantité. Ceci permettra la rétention des jus et donc l'obtention d'une viande plus tendre et plus succulente.
	<i>More</i> (Plus)	La viande se sépare de l'os	

Utilisation des Programmes intelligents de cuisson sous pression

Programme intelligent	Réglage	Utilisation suggérée	Remarques
Rice (Riz)	Less (Moins)	Tendre, mais ferme sous la dent	Pour faire cuire du riz blanc à grains moyens et à grains longs. En fonction du volume de riz, la durée de cuisson peut varier de 8 à 15 minutes. Utilisez la méthode d'évacuation naturelle en 10 minutes après la cuisson pour obtenir un résultat optimal.
	Normal	Riz blanc - texture normale	
	More (Plus)	Riz blanc - texture plus moelleuse	
Multigrain* (Multicéréales)	Less (Moins)	Riz brun, riz sauvage, haricots noirs, pois chiches, etc.	Choisissez Less (Moins) ou Normal selon le type de céréale et la texture souhaitée. Le réglage More (Plus) commence par 45 minutes de trempage dans l'eau tiède avant les 60 minutes de cuisson sous pression.
	Normal	Riz brun, riz sauvage, haricots mungo, etc.	
	More (Plus)	Céréales plus dures ou un mélange de céréales et de haricots	
Porridge/Oatmeal (Bouillie/Flocons d'avoine)	Less (Moins)	Porridge d'avoine écrasée ou en flocons	Réglez le temps de cuisson selon les instructions de la recette. Utilisez toujours la méthode d'évacuation naturelle pour évacuer la pression lors de la cuisson d'aliments qui gonflent.
	Normal	Porridge/congee de riz blanc	
	More (Plus)	Porridge/congee de riz avec un mélange de différentes céréales	
Steam (Vapeur)	Less (Moins)	Légumes	Utilisez la grille de cuisson à la vapeur fournie pour surélever les aliments au-dessus du liquide de cuisson. Utilisez la méthode d'évacuation rapide pour évacuer la pression pour éviter de trop cuire les aliments.
	Normal	Poissons et fruits de mer	
	More (Plus)	Viande	
Pressure Cook (Cuisson sous pression)	S/O	Programmation manuelle	Appuyez sur <i>Pressure Level</i> (Niveau de pression) pour passer d'un niveau de pression à l'autre (High [Élevée] et Low [Faible]). Ajustez le temps de cuisson à l'aide des boutons + / -. Ajustez en fonction de la recette ou des résultats souhaités.

* Non disponible sur les modèles Duo Nova 3 litres. Utiliser plutôt le Programme Pressure Cook (Cuisson sous pression).

Tableau des temps de cuisson sous pression

Les données présentées ci-dessous ne sont fournies qu'à titre indicatif. Veuillez toujours suivre une recette éprouvée.

	Aliment	Temps de cuisson
Légumes	Asperges, haricots (jaunes et verts), brocoli	1 à 2 minutes
	Choux de Bruxelles, chou (entier ou en quartiers), chou-fleur (fleurettes)	2 à 3 minutes
	Courge musquée	4 à 6 minutes
	Carottes (entières ou en morceaux)	6 à 8 minutes
	Maïs (épis)	3 à 5 minutes
	Pommes de terre (grosses, entières)	12 à 15 minutes
	Pommes de terre (petites, entières)	8 à 10 minutes
	Pommes de terre (en dés)	3 à 4 minutes
	Patates douces (entières)	12 à 15 minutes
	Patates douces (en dés)	2 à 4 minutes
Viandes et œufs	Bœuf (ragoût)	20 minutes (par 450 g)
	Bœuf (grosses pièces), bœuf (côtes levées)	20 à 25 minutes (par 450 g)
	Poulet (poitrines)	6 à 8 minutes (par 450 g)
	Poulet (entier)	8 minutes (par 450 g)
	Poulet (bouillon d'os)	40 à 50 minutes
	Agneau (gigot), porc (rôti)	15 minutes (par 450 g)
	Porc (petites côtes levées de dos)	15 à 20 minutes (par 450 g)
	Œufs	Durs : 5 minutes
Haricots et lentilles (Secs ou trempés)	Haricots noirs	S : 20 à 25 minutes T : 6 à 8 minutes
	Haricots à l'œil noir/niébé	S : 14 à 18 minutes T : 4 à 5 minutes
	Pois chiches	S : 35 à 40 minutes T : 10 à 15 minutes
	Haricots rouges, petits haricots blancs	S : 20 à 25 minutes T : 7 à 8 minutes
	Haricots blancs, haricots pinto	S : 25 à 30 minutes T : 6 à 9 minutes
	Lentilles (vertes)	S : 8 à 10 minutes/T : S/O
	Lentilles (jaunes)	S : 1 à 2 minutes/T : S/O
	Haricots de Lima	S : 12 à 14 minutes T : 6 à 10 minutes
	Soja	S : 35 à 45 minutes T : 18 à 20 minutes

Tableau des temps de cuisson sous pression

	Aliment	Temps de cuisson
Fruits de mer	Poisson (entier)	4 à 5 minutes
	Poisson (filet), homard	2 à 3 minutes
	Moules	1 à 2 minutes
	Crevettes	1 à 3 minutes
	Bouillon de fruits de mer	7 à 8 minutes

Proportions céréales/eau

Riz et céréales	Proportions céréales/eau
Riz blanc ou brun	1 : 1
Quinoa	1 : 3/4
Avoine	1 : 3
Risotto	1 : 2 - ajouter du vin en fonction du goût
Porridge	1 : 10

Cliquez [ici](#) pour la liste complète des tableaux de temps de cuisson.

ATTENTION

Lors de la cuisson de viandes, toujours utiliser un thermomètre à viande pour vérifier que la température interne 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.

Utilisation des Programmes intelligents de cuisson sous pression

L'autocuiseur Duo Nova est beaucoup plus qu'un cuiseur sous pression. Ses Programmes intelligents de cuisson sans pression vous permettent de cuisiner rapidement et efficacement.

Assurez-vous toujours que le couvercle est en position d'évacuation lors de l'utilisation de Programmes de cuisson sans pression. Appuyez sur le bouton d'évacuation rapide jusqu'à ce qu'il y ait un déclic indiquant qu'il est en position *Vent* (évacuation).

Les rubriques suivantes décrivent les étapes à suivre les plus sûres lors de l'utilisation des Programmes *Slow Cook* (Cuisson lente), *Sauté* (Faire sauter), *Yogurt* (Yogourt) et *Sous Vide* (Sous vide).

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



Slow Cook (Cuisson lente)

Slow Cook (Cuisson lente) est un programme de cuisson sans pression compatible avec n'importe quelle recette de mijoteuse ordinaire.

⚠ AVERTISSEMENT

Lors du remplissage de la cuve intérieure, ne dépassez pas la ligne **PC MAX — 2/3**, tel qu'indiqué sur la cuve.

Lors de la cuisson d'aliments qui gonflent à la cuisson (par ex. le riz, les haricots, les pâtes), ne dépassez pas la ligne — **1/2** lors du remplissage de la cuve intérieure, tel qu'indiqué sur celle-ci.

La cuve intérieure doit toujours être en place lors de la cuisson. Ne versez pas de nourriture ou de liquide dans la base de l'appareil.

Afin d'éviter les risques de blessures corporelles et/ou les dommages matériels, mettre les ingrédients dans le récipient interne et déposer ensuite le récipient interne dans la base de l'appareil.

Utilisation des Programmes intelligents de cuisson sous pression

Réglage	Utilisation suggérée	Remarques
Less (Moins)	Réglage bas sur les mijoteuses ordinaires	Suivez les instructions de la recette pour la cuisson lente. L'option Less (Moins) est généralement utilisée pour une cuisson lente et à basse température et devrait être réglée à un minimum de 10 heures pour de meilleurs résultats.
Normal	Réglage moyen sur les mijoteuses ordinaires	
More (Plus)	Réglage haut sur les mijoteuses ordinaires	

1. Retirez la cuve intérieure de la base de l'appareil.
2. Ajoutez les ingrédients dans la cuve intérieure.
3. Placez la cuve intérieure dans la base de l'appareil.
4. **Pour les modèles Mini et 5,7 litres** : fixez le cordon d'alimentation à la prise d'alimentation située à l'arrière de la base de l'appareil. Vérifiez que le branchement est correctement effectué.

Pour tous les modèles : branchez le cordon d'alimentation dans une prise de courant de 220-240 V. L'autocuiseur passe en mode veille et l'écran affiche **OFF** (Arrêt).

5. Placez et fermez le couvercle comme indiqué dans la rubrique **Dispositif de contrôle de la pression – Couvercle de cuisson sous pression**, ou utilisez un **couvercle de verre** avec un évent.
6. Appuyez sur le bouton d'évacuation rapide jusqu'au déclic indiquant qu'il est en position d'évacuation.
7. Appuyez sur le bouton *Slow Cook* (Cuisson lente) pour sélectionner le Programme intelligent de cuisson lente.
8. Appuyez de nouveau sur *Slow Cook* (Cuisson lente) pour faire défiler les options de température **Less** (Moins), **Normal** et **More** (Plus).
9. Utilisez les boutons – / + pour ajuster le temps de cuisson.
Remarque : les ajustements apportés à la température et au temps de cuisson sont enregistrés dans le Programme intelligent lorsque la cuisson commence.
10. Appuyez sur *Keep Warm* (Réchaud) pour activer (**On**) ou désactiver (**Off**) la fonction automatique de réchaud.
11. Après 10 secondes, la cuisson commence et le minuteur affiche le compte à rebours.
12. Lorsque la cuisson est terminée, l'écran affiche *End* (Fin) si la fonction *Keep Warm* (Réchaud) est désactivée. Si ce n'est pas le cas, le minuteur effectue un compte progressif à partir de 00:00, et ce jusqu'à un maximum de 10 heures.

Remarque : la soupape à flotteur ne devrait pas être sortie du plan du couvercle lors de la cuisson lente. Le couvercle est amovible lors de la cuisson lente, ce qui permet d'accéder au contenu du cuiseur à n'importe quel moment. Si la soupape à flotteur monte, vérifiez que le bouton d'évacuation rapide est en position *Vent* (évacuation). Consultez la rubrique **Dépressurisation de l'autocuiseur (méthodes d'évacuation)**.

Utilisation des Programmes intelligents de cuisson sous pression

Sauté (Faire sauter)

Le Programme Sauté (Faire sauter) est un Programme intelligent de cuisson sans pression pouvant remplacer les méthodes de cuisson à la poêle ou sur le gril.

Réglage	Utilisation suggérée	Remarques
Less (Moins)	Mijoter, épaissir et réduire des liquides.	Le message sur l'écran passe de Hot (Chaud) à On (Marche) pour indiquer que le cuiseur maintient la température de cuisson.
Normal	Saisir à la poêle et faire sauter	
More (Plus)	Faire sauter à feu vif ou dorer de la viande.	Par mesure de précaution, le temps de cuisson maximal est de 30 minutes et ne peut être ajusté.

1. Placez la cuve intérieure dans la base de l'appareil. N'utilisez pas le couvercle.
2. Pour les modèles Mini et 5,7 litres : fixez le cordon d'alimentation à la prise d'alimentation située à l'arrière de la base de l'appareil. Vérifiez que le branchement est correctement effectué. Pour tous les modèles : branchez le cordon d'alimentation dans une prise de courant de 220-240 V. L'autocuiseur passe en mode veille et l'écran affiche **OFF** (Arrêt).
3. Appuyez sur **Sauté** (Faire sauter) pour sélectionner ce Programme intelligent.
4. Appuyez de nouveau sur **Sauté** (Faire sauter) pour faire défiler les options de température **Less** (Moins), **Normal** et **More** (Plus).

Remarque : les ajustements apportés à la température de cuisson sont enregistrés dans le Programme intelligent lorsque la cuisson commence.

5. Après 10 secondes, le cuiseur affiche **On** (Marche) pour indiquer qu'il a commencé à chauffer.
6. Lorsque le message à l'écran passe de **On** (Marche) à **Hot** (Chaud), ajoutez les ingrédients de la recette.

Remarque : Si les ingrédients sont ajoutés avant l'apparition du message **Hot** (Chaud), il se peut que le message n'apparaisse pas du tout. Il n'y a aucune raison de s'inquiéter.

7. Lorsque la cuisson est terminée, l'écran affiche **End** (Fin).

Remarque : La fonction automatique **Keep Warm** (Réchaud) ne peut pas être activée pour le Programme intelligent **Sauté** (Faire sauter).

⚠️ AVERTISSEMENT

Le Programme intelligent Sauté (Faire sauter) atteint des températures élevées. Si l'appareil est laissé sans surveillance avec un tel réglage, les aliments sont susceptibles de brûler. N'utilisez pas le couvercle et ne laissez pas le cuiseur sans surveillance lors de l'utilisation du Programme Sauté (Faire sauter).

Utilisation des Programmes intelligents de cuisson sous pression

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

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

Pour cuire les aliments sous pression après avoir utilisé le Programme *Sauté* (Faire sauter), déglacez la cuve intérieure afin que les aliments ne brûlent pas.

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

Yogourt (Yaourt)

Le Programme *Yogurt* (Yaourt) est un Programme intelligent de cuisson sans pression conçu pour les recettes de produits laitiers et non laitiers fermentés.

Capacité de l'autocuiseur Instant Pot	Quantité minimale de lait	Quantité maximale de lait
3 litres	500 ml	1,9 l
5,7 litres	1000 ml	~3,8 l
8 litres	1500 ml	~5,7 l
9,5 litres	2000 ml	7,6 l

Pasteuriser le lait

1. Retirez la cuve intérieure de la base de l'appareil.
2. Versez le lait non pasteurisé dans la cuve intérieure et déposez-la dans la base de l'appareil.
3. Pour les modèles Mini et 5,7 litres : fixez le cordon d'alimentation à la prise d'alimentation située à l'arrière de la base de l'appareil. Vérifiez que le branchement est correctement effectué. Pour tous les modèles : branchez le cordon d'alimentation dans une prise de courant de 220-240 V. L'autocuiseur passe en mode veille et l'écran affiche **OFF** (Arrêt).
4. Placez et fermez le couvercle tel qu'indiqué dans la rubrique [Aperçu des dispositifs de contrôle de la pression - Couvercle de cuisson sous pression](#).
5. Appuyez sur le bouton *Yogurt* (Yaourt) pour sélectionner ce Programme intelligent.

Utilisation des Programmes intelligents de cuisson sous pression

- Appuyez sur le bouton d'évacuation rapide jusqu'au déclic indiquant qu'il est en position *Vent* (évacuation).
- Appuyez de nouveau sur le bouton *Yogurt* (Yaourt) pour atteindre l'option **More** (Plus) L'écran affiche *boiL* (Ébullition).
- Après 10 secondes, le cuiseur commence à chauffer.
- Lorsque la pasteurisation est terminée, l'écran affiche *End* (Fin).
- Retirez le couvercle et vérifiez la température à l'aide d'un thermomètre.
Note: *Milk must reach a minimum of 72°C for pasteurisation to occur.*

Ajouter la culture de yaourt

- Laissez refroidir le lait pasteurisé jusqu'à ce qu'il atteigne une température juste en deçà de 43 °C.
- Ajoutez une culture de yaourt au lait en suivant les indications sur la boîte.
Remarque : *En cas d'utilisation d'un yaourt nature comme culture, assurez-vous que le yogourt contient une culture bactérienne active. Incorporez 30 ml de yaourt à 4 litres de lait, ou suivez une recette éprouvée.*
- Placez et fermez le couvercle tel qu'indiqué dans la rubrique [Aperçu des dispositifs de contrôle de la pression - Couvercle de cuisson sous pression.](#)

Fermenter du yaourt

Réglage	Utilisation suggérée	Remarques
Less (Moins)	Pour des températures de fermentation plus basses (par ex. pour faire du Jiuniang, un dessert au riz gluant sucré et fermenté)	Le temps de fermentation par défaut est de 24 heures. Réglez le temps de fermentation selon la recette.
Normal	Fermentation du lait après l'ajout de la culture	Une fermentation plus longue se traduira par un yaourt plus acidulé. Ajustez le temps désiré jusqu'à un maximum de 99 heures et 30 minutes.
More (Plus)	Pasteurisation du lait	Le temps de pasteurisation est prédéfini et ne peut être ajusté. L'écran affiche <i>boiL</i> (Ébullition) lorsque le Programme est en marche. Pour obtenir un yaourt très épais, pasteurisez le lait deux fois.

Utilisation des Programmes intelligents de cuisson sous pression

1. Appuyez sur le bouton *Yogurt* (Yaourt) pour sélectionner ce Programme intelligent.
2. Appuyez sur le bouton d'évacuation rapide jusqu'au déclic indiquant qu'il est en position *Vent* (évacuation).
3. Appuyez de nouveau sur le bouton *Yogurt* (Yogourt) pour atteindre l'option Normal. L'écran affiche 08:00.
4. Au besoin, utilisez les boutons – / + pour ajuster le temps de fermentation.
5. Après 10 secondes, le cuiseur commence à chauffer. Le minuteur entame le compte à partir de 00:00.
6. Lorsque la fermentation est terminée, le cuiseur sonne et affiche le message *End* (Fin).

Pots de yaourt

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

1. Après avoir ajouté la culture de yaourt au lait pasteurisé, versez soigneusement le lait dans vos pots de yaourt et bien les sceller.
2. Nettoyez complètement l'intérieur de la cuve intérieure et placez la grille de cuisson à vapeur au fond de la cuve.
3. Placez les pots de yaourt scellés sur la grille de cuisson à vapeur et versez de l'eau dans la cuve intérieure jusqu'à ce que les pots soient immergés à la moitié.
4. Suivre les étapes dans la rubrique [Fermenter du yaourt](#) ci-dessus.

Entretien, nettoyage et rangement

Nettoyez l'autocuiseur Duo Nova après chaque utilisation.

Débranchez débrancher l'autocuiseur Duo Nova et laissez-le refroidir jusqu'à ce qu'il atteigne la température ambiante avant de le nettoyer.

Séchez bien les surfaces avant d'entreposer l'autocuiseur.

Pièce	Conseil de nettoyage	Méthode de nettoyage
Accessoires <ul style="list-style-type: none">Grille de cuisson à vapeurCollecteur de condensation	<ul style="list-style-type: none">Nettoyer après chaque utilisation.Ne jamais utiliser de produit chimique agressif, de poudre ou de tampon à récurer pour nettoyer les accessoires.Placer dans le panier supérieur du lave-vaisselle.Vider et rincer le collecteur de condensation après chaque utilisation.	Lavable au lave-vaisselle* et à la main
Couvercle et petites pièces <ul style="list-style-type: none">Dispositif antiblocageJoints d'étanchéitéSoupape d'évacuation de la vapeurSoupape à flotteurCapuchon de silicone de la soupape à flotteur	<ul style="list-style-type: none">Après chaque utilisation, nettoyer à l'eau chaude avec un détergent à vaisselle doux et laisser sécher à l'air ou laver au lave-vaisselle en prenant soin de mettre la pièce ou l'accessoire dans le panier supérieur du lave-vaisselle.Retirer toutes les petites pièces du couvercle avant le nettoyage.Lorsque la soupape d'évacuation de la vapeur et le dispositif antiblocage ont été retirés, nettoyer l'intérieur du conduit d'évacuation de la vapeur pour empêcher toute obstruction.Pour évacuer l'eau du couvercle après un nettoyage au lave-vaisselle, prendre le couvercle par la poignée et le tenir à la verticale au-dessus d'un évier, puis lui faire faire un tour complet, comme on le ferait avec un volant.Après le nettoyage, déposer le couvercle à l'envers sur la base de l'appareil.Entreposer les joints d'étanchéité dans un endroit bien aéré afin de limiter les odeurs résiduelles des repas parfumés. Pour éliminer les odeurs, ajouter 250 ml d'eau et 250 ml de vinaigre de vin blanc dans le récipient interne, activer le Programme de cuisson sous pression pendant cinq à dix minutes et évacuer la pression selon la méthode d'évacuation rapide.	
Récipient interne	<ul style="list-style-type: none">Il se peut qu'il soit nécessaire de frotter les taches tenaces d'eau calcaire avec une éponge humide et du vinaigre afin de les faire disparaître.Si des débris alimentaires durs ou brûlés sont présents au fond du récipient, laisser ce dernier tremper dans de l'eau chaude pendant quelques heures pour faciliter son nettoyage.Nettoyer après chaque utilisation.S'assurer que toutes les surfaces extérieures sont bien sèches avant de placer la cuve dans la base de l'appareil.	

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

Entretien, nettoyage et rangement

Pièce	Conseil de nettoyage	Méthode de nettoyage
Cordon d'alimentation amovible	<ul style="list-style-type: none">Utiliser un chiffon légèrement humide pour éliminer toute particule du cordon d'alimentation.	Chiffon humide uniquement
Cooker Base	<ul style="list-style-type: none">Essuyer l'intérieur de la cuve extérieure ainsi que le rebord de condensation à l'aide d'un chiffon légèrement humide et laisser sécher à l'air.Nettoyer la base de l'appareil et le panneau de commande à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge légèrement humide.	

AVERTISSEMENT

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

Dépannage

Enregistrer votre produit dès aujourd'hui

Contactez le service clients :

+44 (0) 3331 230051

support@instantpot.co.uk

Problème	Raison possible	Solution
Difficulté à fermer le couvercle	Le joint d'étanchéité n'est pas installé correctement.	Replacer le joint d'étanchéité et vérifier qu'il est bien retenu derrière son support.
	La soupape à flotteur est sortie du plan du couvercle.	Appuyer délicatement sur la soupape à flotteur avec un ustensile long.
	Le contenu du cuiseur est toujours chaud	Appuyer sur le bouton d'évacuation rapide jusqu'au dé clic indiquant qu'il est en position Vent (évacuation), puis abaisser lentement le couvercle sur la base de l'appareil pour permettre à la vapeur de se dissiper.
Difficulté à ouvrir le couvercle	L'autocuiseur est sous pression.	Faire évacuer la pression selon les instructions de la recette et ouvrir le couvercle seulement une fois que la soupape à flotteur est rentrée.
	Des débris ou des résidus de nourriture maintiennent la soupape à flotteur sortie du plan du couvercle.	S'assurer que la vapeur a été complètement évacuée par la méthode d'évacuation rapide, puis appuyer délicatement sur la soupape à flotteur avec un ustensile long. Ouvrir le couvercle avec précaution et nettoyer à fond la soupape à flotteur, la zone alentour ainsi que le couvercle avant de réutiliser l'autocuiseur.
	 DANGER Le contenu pourrait être sous pression ; afin d'éviter les brûlures, ne forcez pas sur le couvercle pour l'ouvrir.	
Le couvercle est collé sur la cuve intérieure lors de l'ouverture de l'autocuiseur.	Le refroidissement de la cuve intérieure peut créer un effet de succion, qui peut faire adhérer le couvercle à la cuve.	Pour évacuer la vapeur, appuyez sur le bouton d'évacuation rapide jusqu'au dé clic indiquant qu'il est en position Vent (évacuation).

Dépannage

Problème	Raison possible	Solution
De la vapeur s'échappe du bord du couvercle.	Il n'y a pas de joint d'étanchéité dans le couvercle.	Installer le joint d'étanchéité.
	Le joint d'étanchéité est endommagé ou n'est pas installé correctement.	Remplacer le joint d'étanchéité.
	Des débris sont collés au joint d'étanchéité.	Retirer le joint d'étanchéité et nettoyer en profondeur.
	Le couvercle n'est pas fermé correctement.	Ouvrir puis refermer le couvercle.
	Le support du joint d'étanchéité est déformé ou décentré.	Retirer le joint d'étanchéité du couvercle, vérifier que le support du joint d'étanchéité n'est pas tordu ni déformé. Contacter le service à la clientèle .
	Le bord du récipient interne peut être déformé.	En cas de déformation, veuillez contacter le service à la clientèle .
La soupape à flotteur ne sort pas.	Il y a des débris sur la soupape à flotteur ou sur le capuchon en silicone de la soupape à flotteur.	Retirer la soupape à flotteur du couvercle et la nettoyer en profondeur. Effectuer un essai initial pour évaluer les fonctions de l'autocuiseur et consigner les observations. Contacter le service à la clientèle .
	Tout n'y a pas assez de liquide dans la cuve intérieure.	S'assurer qu'il n'y a pas d'aliments brûlés au fond de la cuve. Ajouter un liquide clair à base d'eau dans la cuve intérieure en fonction de sa capacité : 5,7 litres : 375 ml 8 litres : 500 ml
	Le capuchon en silicone de la soupape à flotteur est endommagé ou manquant.	Installer ou remplacer la soupape à flotteur.
	La soupape à flotteur est obstruée par le mécanisme de verrouillage du couvercle.	Appuyer sur la soupape à flotteur avec un ustensile long. Si la soupape à flotteur ne rentre pas, éteindre l'autocuiseur. Contacter le service à la clientèle .
	La cuve intérieure ne chauffe pas.	Effectuer un essai initial pour évaluer les fonctions de l'autocuiseur et consigner les observations. Communiquer avec le service à la clientèle .
	La base de la cuve intérieure pourrait être endommagée	Effectuer un essai initial pour évaluer les fonctions de l'autocuiseur et consigner les observations. Communiquer avec le service à la clientèle .

Dépannage

Problème	Raison possible		Solution
De la vapeur s'échappe de la soupape d'évacuation de la vapeur pendant le cycle de cuisson.	Le bouton d'évacuation rapide n'est pas en position <i>Seal</i> (étanchéité).		Faire tourner le bouton d'évacuation rapide jusqu'au dé clic indiquant qu'il est en position <i>Seal</i> (étanchéité).
	Le cuiseur est en train de normaliser la pression.		C'est normal ; aucune action n'est requise.
De la vapeur jaillit de la soupape d'évacuation de la vapeur lorsque le bouton d'évacuation rapide est position <i>Seal</i> (étanchéité).	Il n'y a pas assez de liquide dans la cuve intérieure.		Ajouter un liquide clair à base d'eau dans la cuve intérieure en fonction de sa capacité : 5,7 litres : 375 ml 8 litres : 500 ml
	Le contrôle du capteur de pression ne fonctionne pas bien.		Contactez le service à la clientèle .
	La soupape d'évacuation de la vapeur n'est pas correctement fixée.		Flick quick release button to ensure it is in the Seal position.
L'écran n'affiche rien à la suite du branchement du cordon d'alimentation.	L'autocuiseur est mal branché ou il n'y a pas de courant.		Vérifier que le cordon d'alimentation n'est pas endommagé. Si le cordon est endommagé, communiquer avec le service à la clientèle . Vérifier que la prise de courant fonctionne.
	Le fusible électrique de l'autocuiseur a sauté.		Contactez le service à la clientèle .
Le code d'erreur s'affiche à l'écran et l'autocuiseur émet continuellement des bips.	C1 C2 C6 C6H C6L	Le capteur est défectueux.	Communiquez avec le service clients : +44 (0) 3331 230051 support@instantpot.co.uk
	C5	La température est trop élevée parce que la cuve intérieure n'est pas placée dans la base de l'appareil.	Appuyer sur <i>Cancel</i> (Annuler) et attendre que l'élément chauffant refroidisse; veiller à ce qu'il n'y ait aucun corps étranger dans la base de l'appareil; insérer et repositionner la cuve intérieure dans la base de l'appareil et entrer à nouveau les commandes.
		La température est trop élevée parce qu'il n'y a pas d'eau dans la cuve intérieure.	S'assurer qu'il n'y a pas d'aliments brûlés au fond de la cuve. Ajouter un liquide clair à base d'eau dans la cuve intérieure en fonction de sa capacité : 5,7 litres : 375 ml 8 litres : 500 ml

Dépannage

Problème	Raison possible	Solution
Le code d'erreur s'affiche à l'écran et l'autocuiseur émet continuellement des bips.	L'élément chauffant n'a pas fonctionné.	Contactez le service à la clientèle .
	C7 or NoPr Il n'y a pas assez de liquide.	Add thin, water-based liquid to the inner pot according to its size: 2.8 Litres: 250 mL 5.7 Litres: 375 mL 8 Litres: 500 mL 9.5 Litres: 625 mL
	Le bouton d'évacuation rapide est en position <i>Vent</i> (évacuation).	Faire tourner le bouton d'évacuation rapide pour le placer en position <i>Seal</i> (étanchéité).
	Couvercle La position du couvercle ne convient pas au programme sélectionné.	Ouvrir et refermer le couvercle. Ne pas utiliser le couvercle avec le programme Sauté.
	OvHt / Burn / Food burn Une température élevée est détectée au fond de la cuve intérieure ; l'autocuiseur réduit automatiquement la température pour éviter la surchauffe.	Des dépôts d'amidon au fond de la cuve intérieure peuvent avoir nui à la diffusion de la chaleur. Éteindre l'autocuiseur, faire évacuer la vapeur conformément aux instructions de la recette et examiner le fond de la cuve intérieure.
PrSE De la pression s'est accumulée lors d'un Programme intelligent de cuisson sans pression.	Appuyez sur le bouton d'évacuation rapide jusqu'au déclic indiquant qu'il est en position <i>Vent</i> (évacuation).	
Cliquetis ou bruit de craquement occasionnel	Son de la mise sous tension de l'appareil et de l'augmentation de la pression sous l'effet du changement de température.	C'est normal ; aucune action n'est requise.
	Le fond de la cuve intérieure est humide.	Essayer la paroi extérieure de la cuve intérieure. Veiller à ce que l'élément chauffant soit sec avant d'insérer le récipient interne dans la base de l'appareil.

Garantie

Garantie limitée

Une fois le produit enregistré en ligne sous 30 jours après achat, Earlyview Ltd (« EV ») garantit l'absence de défauts de fabrication et matériels de cet appareil, dans le cadre d'une utilisation domestique normale, pour une période d'un (1) an à partir de la date d'achat.

Cette garantie ne s'applique qu'à l'acheteur initial. Un ticket de caisse, un numéro de commande ou toute autre preuve de la date d'achat sont requis avant de réaliser tout service de garantie. L'obligation d'EV dans le cadre de cette garantie se limite au remplacement ou à la réparation, ou à l'assistance à la réparation, à la discrétion d'EV. Toutes les réparations pour lesquelles la garantie est appliquée doivent être autorisées au préalable par EV.

Cet appareil est fourni avec de nombreuses caractéristiques qui en assurent la sécurité. Toute tentative d'intervention relative à son fonctionnement peut être à l'origine de dégâts/blessures importants et rendre nulle la présente garantie. Aucun service de garantie ne sera fourni à un appareil ayant été altéré, à moins que les manipulations aient été effectuées en suivant les consignes d'un représentant d'EV.

Cette garantie ne couvre pas l'usure normale des pièces ou les dommages résultant d'une utilisation négligente ou d'une mauvaise utilisation de l'appareil, d'une utilisation contraire au mode d'emploi, d'un défaut d'entretien raisonnable et nécessaire ou d'un démontage, d'une réparation ou d'une modification par qui que ce soit,

à moins d'avoir eu lieu sous la direction d'un représentant d'Instant Pot®. De plus, la garantie ne couvre pas les dommages résultant de cas de force majeure, tels que les incendies, inondations, ouragans et tornades. EV n'est pas responsable des coûts d'expédition afférents au service de garantie.

Limitations et exclusions

Dans la mesure où la législation le permet, la responsabilité d'EV, le cas échéant, pour tout appareil ou pièce prétendument défectueux(se) sera limitée à la réparation ou au remplacement de l'appareil ou de la pièce et n'excédera en aucun cas le prix d'achat d'un appareil ou d'une pièce de remplacement équivalent(e).

LES DISPOSITIONS DE LA PRÉSENTE GARANTIE CONSTITUENT VOTRE SEUL ET UNIQUE RECOURS EN CE QUI CONCERNE LE(S) PRODUIT(S) COUVERT(S) PAR LADITE GARANTIE. TOUTES LES GARANTIES IMPLICITES CONCERNANT LES APPAREILS, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, LES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE ET D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER, SONT EXPRESSÉMENT EXCLUES PAR LES PRÉSENTES.

EV ne pourra être tenu responsable des dommages indirects, particuliers ou consécutifs résultant ou liés à l'utilisation ou aux performances de l'appareil ou des dommages liés à toute perte économique, perte

de propriété, perte de revenus ou profits, perte de jouissance ou d'utilisation, de frais d'enlèvement, d'installation ou d'autres dommages consécutifs, de quelque nature que ce soit.

Vous, l'acheteur, pouvez avoir d'autres droits et recours qui s'ajoutent à tout droit ou recours recevable en vertu de cette garantie limitée.

Garantie

Service de garantie

Dans le cas où l'appareil enregistré précédemment deviendrait défectueux pendant la période de garantie, veuillez contacter le service client d'Instant Pot par le moyen de votre choix :

- Créez un ticket d'assistance en ligne sur www.instantpot.co.uk/support
- Envoyez un e-mail à l'adresse support@instantpot.co.uk
- Ou contactez un représentant du service client Instant Pot au +44 (0) 3331 230051

Afin de permettre un service rapide, veuillez fournir :

- Votre nom, votre adresse e-mail ou votre numéro de téléphone
- Une copie de l'original du ticket de caisse avec le numéro de commande, le modèle et le numéro de série
- Une description du défaut du produit, des photos ou une vidéo si possible

Recyclage

Cet appareil est conforme à la directive DEEE 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Cet appareil est conforme aux directives européennes sur la compatibilité électromagnétique (CEM) 2014/30/UE et ses révisions, ainsi que la directive de basse tension 2014/35/UE et ses révisions.

Ce marquage indique que ce produit ne doit pas être éliminé avec les autres déchets ménagers dans l'UE. Afin d'éviter tout risque pour l'environnement ou la santé humaine d'une élimination non contrôlée des déchets, recyclez-le de manière responsable afin de promouvoir la réutilisation durable des sources de matières.

Pour retourner votre appareil usagé, veuillez utiliser les systèmes de reprise et de collecte ou contacter le service clientèle pour en savoir plus sur le recyclage et les DEEE.



Instant Pot®

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

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

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

Pour contacter le service client :
+44 (0) 3331 230051
support@instantpot.co.uk
instantpot.co.uk
instantpot.co.uk/instant-pot-shop

Rejoignez la communauté officielle Instant Pot :
www.facebook.com/groups/InstantPotUKCommunity

Téléchargez l'appli GRATUITE Instant Pot



 @instantpotUK  @InstantPotUK  @instantpotuk

Fabriqué en Chine

Copyright © 2021 Instant Brands™ Inc

802-0104-01