

Démarrer

CLASSIC MINI 3.8L
MULTI-COOKER
MANUEL DE L'UTILISATEUR

Instant Pot®

Voici

votre nouvelle Instant Pot Classic Mini!

Ce mini-cuiseur multifonction Instant Pot® Classic vous aide à préparer facilement des repas sains et délicieux, vous laissant ainsi plus de temps pour profiter pleinement de la vie. Nous espérons que vous allez adorer cuisiner avec Instant Pot et que vous en profiterez pendant de nombreuses années dans votre cuisine !



Révélez le chef qui sommeille en vous!

Prêt à maîtriser votre Instant Pot ? Nous avons conçu 4 étapes simples avec des vidéos explicatives pour rendre votre expérience culinaire un jeu d'enfant. Scannez le code QR et suivez les étapes pour devenir un chef Instantané en un rien de temps. Commençons à cuisiner !

www.instantpot.eu/fr/getting-started



Téléchargez l'application **Instant Connect™ app** Connect pour accéder à plus de 3000+ idées de recettes.



Consultez la chaîne **Instant Pot Brands UK YouTube channel** pour visionner des vidéos explicatives et trouver



Rejoignez la communauté **Instant Pot UK Facebook Community**, et trouvez l'inspiration grâce aux conseils, astuces et recettes de cuisine partagés par ce groupe de chefs Instant passionnés !

TABLE DES MATIÈRES

Précautions essentielles	2
Contenu de l'emballage	8
Utilisation de votre Instant Pot Classic Mini	11
Configuration initiale	13
Modification des paramètres	15
Utilisation du couvercle	16
À propos de la cuisson sous pression	20
Cuisson sous pression	21
Œufs	23
Cuisson vapeur	25
Cuisson lente	27
Cuisson à la sauteuse	29
Yaourt	31
Maintien au chaud	33
Démarrage différé	35
Entretien	36
Nettoyage	40
Dépannage	41
Codes d'erreur	43
Remplacement des composants	44
En savoir plus	45
Garantie	46



IPRÉCAUTIONS ESSENTIELLES

AVERTISSEMENT

Le non-respect des consignes de sécurité peut entraîner des blessures et/ou des dégâts matériels et annuler votre garantie.

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS

Avant d'utiliser votre nouvel appareil, veuillez lire toutes les instructions, y compris les informations de sécurité ci-dessous. Conservez ce manuel à titre de référence.

Positionnement

- **POSEZ** l'appareil sur un plan de travail uniquement. Utilisez toujours l'appareil sur une surface plane, stable et non combustible.
- **ASSUREZ-VOUS** que toutes les pièces sont sèches et ne présentent aucun résidu alimentaire avant d'installer le récipient de cuisson intérieur sur la base de l'autocuiseur.
- **Ne placez PAS** l'appareil ou le cordon d'alimentation sur ou à proximité d'une cuisinière ou d'un four à gaz ou électrique. N'utilisez JAMAIS l'appareil sur votre cuisinière.
- **N'utilisez PAS** l'appareil à proximité d'eau, d'une source de chaleur externe ou d'une flamme.
- **N'utilisez PAS** l'appareil en extérieur. N'exposez pas l'appareil à la lumière solaire directe.
- **Ne placez PAS** l'appareil sur quoi que ce soit qui puisse obstruer ses aérations.

Usage général

Le récipient de cuisson intérieur amovible est brûlant pendant l'utilisation et peut peser très lourd lorsqu'il est rempli d'ingrédients.

- **UTILISEZ** des maniques lorsque vous manipulez le récipient de cuisson intérieur et retirez les accessoires.
- **POSEZ** les accessoires chauds sur une surface résistante à la chaleur ou une plaque de cuisson.
- Faites preuve de **VIGILANCE** lorsque vous soulevez le récipient de cuisson de la base de l'autocuiseur afin d'éviter de vous brûler.

⚠ AVERTISSEMENT

- Faites preuve d'une **GRANDE PRUDENCE** lorsque le récipient de cuisson contient des ingrédients brûlants ou de l'huile ou d'autres liquides très chauds.
- **UTILISEZ** uniquement le couvercle Instant Pot fourni avec la base de l'autocuiseur. L'utilisation d'autres couvercles d'autocuiseur peut provoquer des blessures et/ou des dommages.
- **N'utilisez PAS** l'appareil sans avoir installé le récipient de cuisson intérieur amovible.
- **NE TOUCHEZ PAS** les surfaces chaudes de l'appareil ni aucun accessoire pendant ou immédiatement après la cuisson, car ils seront chauds. Utilisez uniquement les poignées latérales de l'appareil pour le transporter ou le déplacer.
- **N'utilisez PAS** cet appareil pour la friture profonde ou la friture sous pression avec de l'huile.
- **NE PAS déplacer** l'appareil pendant son utilisation et faire preuve d'une extrême prudence lors de l'élimination de la graisse chaude.
- **Ne laissez PAS** les enfants de moins de 8 ans ou les personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites utiliser cet appareil. Faites preuve de vigilance lorsqu'un appareil, quel qu'il soit, est utilisé à proximité ou par des enfants ou des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites. Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil.
- **N'utilisez PAS** cet appareil dans un but autre que domestique. Il n'est pas destiné à un usage commercial.
- **Ne laissez PAS** l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en cours d'utilisation.

Cuisson sous pression

Cet appareil cuit sous pression. Laissez cet appareil évacuer la pression naturellement ou libérez tout surplus de pression avant l'ouverture. **Dans le cas contraire, vous vous exposeriez à des brûlures, des blessures et/ou des dégâts matériels.**

- **ASSUREZ-VOUS** que l'appareil est correctement fermé avant de le mettre en marche.
- **VÉRIFIEZ** que la soupape de libération de vapeur est installée correctement.
- **UTILISEZ** le couvercle de cuisson sous pression lors de la cuisson sous pression.

⚠ AVERTISSEMENT

- **ARRÊTEZ** l'appareil si un flux de vapeur constant s'échappe de la soupape de libération de vapeur et/ou de la soupape flottante pendant plus de 3 minutes. Si de la vapeur s'échappe des côtés du couvercle, éteignez l'appareil. Une fois que la vapeur s'est arrêtée, que la pression a été libérée et que l'autocuiseur a refroidi, vérifiez avec soin que le joint d'étanchéité est correctement installé.
- **ASSUREZ-VOUS** que le joint d'étanchéité est en bon état et installé correctement.
- **VÉRIFIEZ** avant l'utilisation que la soupape de libération de vapeur, la conduite de libération de vapeur, la protection antiblocage et la soupape flottante ne sont pas obstruées.
- **Ne retirez PAS** le couvercle de cuisson sous pression à mains nues.
- **Ne forcez PAS** le retrait du couvercle de la base de l'autocuiseur Instant Pot.
- **Ne déplacez PAS** l'appareil lorsqu'il est sous pression.
- Ne couvrez et n'obstruez PAS la soupape de libération de vapeur et/ou la soupape flottante avec un chiffon ou d'autres objets.
- **Ne tentez PAS** d'ouvrir l'appareil tant que la dépressurisation n'est pas terminée et que toute la pression interne n'a pas été évacuée. Si vous ouvrez l'appareil alors qu'il est encore sous pression, il risque de libérer un contenu brûlant et provoquer des brûlures, des blessures et/ou des dégâts matériels.
- **Ne placez PAS** le visage, les mains ou toute partie du corps non protégée au-dessus de la soupape de libération de vapeur ou de la soupape flottante lorsque l'appareil fonctionne ou contient une pression résiduelle, et ne vous penchez pas sur l'appareil lorsque vous retirez le couvercle.

Remplissage excessif lors de la cuisson sous pression

Un remplissage excessif peut entraîner un risque d'obstruction du tuyau de libération de la vapeur et de la soupape, ce qui entraîne une surpression.

- **Ne remplissez PAS** le récipient de cuisson intérieur au-delà de la ligne « 1/2 » lorsque vous préparez des ingrédients qui gonflent pendant la cuisson, comme le riz, les haricots secs ou les légumes secs.
- **Attention**, certains aliments, tels que la compote de pommes, les airelles, l'orge perlé, les flocons d'avoine ou d'autres céréales, les pois cassés, les nouilles, les macaronis, la rhubarbe ou les spaghettis peuvent mousser, faire de l'écume et crachoter, et obstruer le tuyau et la soupape de libération de vapeur.

⚠ AVERTISSEMENT

- **Ne remplissez PAS** le récipient de cuisson intérieur au-delà de la ligne « 1/2 » lorsque vous préparez des ingrédients qui gonflent pendant la cuisson, comme le riz, les haricots secs ou les légumes secs.
- **Ne placez PAS** d'ingrédients trop grands dans le récipient de cuisson intérieur, car ils risquent de provoquer un incendie, des blessures et/ou des dégâts matériels.

Accessoires

- **UTILISEZ** uniquement les accessoires ou pièces autorisés par Instant Pot Brands. L'utilisation de pièces ou d'accessoires non recommandés par le fabricant peut entraîner un risque de chocs électriques, de blessures, d'incendie et/ou des dégâts matériels.
- **UTILISEZ** uniquement le récipient de cuisson intérieur Instant Pot autorisé afin de réduire le risque de fuite de pression.
- **REPLACEZ** uniquement le joint d'étanchéité par un joint d'étanchéité Instant Pot autorisé afin d'éviter les blessures, les dégâts matériels et/ou des dommages à l'appareil.
- **N'utilisez PAS** les accessoires inclus dans un four à micro-ondes, un toaster, un four à convection ou traditionnel, sur une cuisinière en céramique, électrique ou à gaz ou un barbecue.

Entretien et stockage

- **LAISSEZ** l'appareil refroidir à température ambiante avant de le nettoyer ou de le ranger.
- **Ne stockez PAS** de matériaux, à l'exception du récipient de cuisson intérieur, dans la base de l'autocuiseur lorsque vous ne l'utilisez pas.
- **Ne placez AUCUN** matériau combustible dans la base de l'autocuiseur, par exemple du papier, du carton, du plastique, du polystyrène ou du bois.

Cordon d'alimentation

L'appareil est équipé d'un cordon d'alimentation court pour réduire les risques de s'y accrocher/s'y emmêler et de trébucher dessus.

AVERTISSEMENT : Renverser des aliments chauds peut provoquer de graves brûlures.

- **GARDEZ** l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants.
- **NE LAISSEZ PAS** le cordon d'alimentation pendre au bord des tables ou des comptoirs.
- **NE LAISSEZ PAS** le cordon d'alimentation entrer en contact avec des surfaces chaudes ou des flammes nues, y compris une cuisinière.

⚠ AVERTISSEMENT

- **N'utilisez PAS** de prises d'alimentation situées sous le plan de travail.

Cet appareil est équipé d'une prise de terre à trois broches. Afin de réduire les risques de choc électrique :

- Branchez **UNIQUEMENT** le cordon d'alimentation sur une prise secteur mise à la terre.
- **Ne retirez PAS** la broche de mise à la terre de la prise électrique.
- **N'utilisez PAS** de rallonges, de convertisseurs ou d'adaptateurs d'alimentation, de minuteriers ou de systèmes de contrôle à distance indépendants.

Si l'appareil est équipé d'un cordon d'alimentation amovible:

- Branchez d'abord le cordon d'alimentation à l'appareil, puis branchez le cordon d'alimentation à la prise murale.

Précautions électriques

La base de l'autocuisseur contient des composants électriques présentant un risque de choc électrique. **Si vous ne respectez pas ces instructions, vous vous exposez à un choc électrique et/ou à des blessures mortelles.**

Afin d'éviter les chocs électriques :

- **Déconnectez** l'appareil en sélectionnant Annuler, puis retirez la fiche de la source d'alimentation. Débranchez toujours l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas et avant d'installer ou de retirer des pièces ou des accessoires, ainsi qu'avant le nettoyage. Pour débrancher l'appareil, empoignez la fiche et retirez-la de la prise. Ne tirez JAMAIS sur le cordon d'alimentation.
- **INSPECTEZ** régulièrement l'appareil et le cordon d'alimentation pour vérifier qu'ils ne montrent aucun signe d'usure ou de détérioration.
- **N'utilisez PAS** l'appareil si le cordon d'alimentation ou la prise sont endommagés, ou après un dysfonctionnement ou une chute/ des dommages de l'appareil. Si vous avez besoin d'aide, contactez le service client par e-mail à l'adresse **UKSupport@instantpot.com** (si vous résidez au Royaume- Uni) ou à l'adresse **EUSupport@instantpot.com** (si vous résidez dans l'UE), ou par téléphone au : +44 (0) 3331 230051.
- **Ne tentez PAS** de réparer, de remplacer ou de modifier des composants de l'appareil, car vous vous exposeriez à un risque de choc électrique, de blessures, d'incendie et/ou de dégâts matériels, et cela annulerait la garantie.

⚠ AVERTISSEMENT

- **Ne modifiez AUCUN** des mécanismes de sécurité, car cela pourrait entraîner des blessures et/ou des dégâts matériels.
- **Ne modifiez AUCUN** des mécanismes de sécurité, car cela pourrait entraîner des blessures et/ou des dégâts matériels.
- **Ne plongez PAS** le cordon d'alimentation, la prise ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- **Ne nettoyez PAS** l'appareil en le rinçant sous un robinet.
- **N'utilisez PAS** l'appareil sur des systèmes électriques autres que 220 - 240 V ~ 50/60

CONSERVEZ CES INSTRUCTION

⚠ AVERTISSEMENT

Le non-respect des consignes de sécurité peut entraîner des blessures et/ou des dégâts matériels et annuler votre garantie.

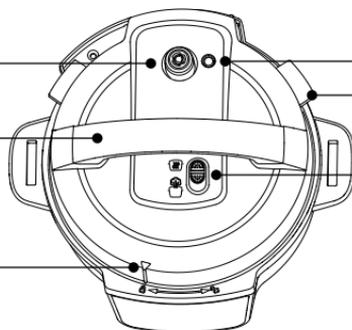
CONTENU DE L'EMBALLAGE

Couvercle

Évent d'évacuation de la
vapeur

Poignée

Repère de position du
couvercle



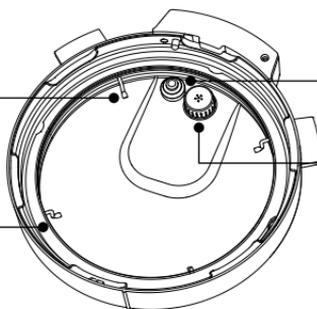
Soupape flottante

Aileron du couvercle

Interrupteur de
libération de la vapeur

Support de joint
d'étanchéité

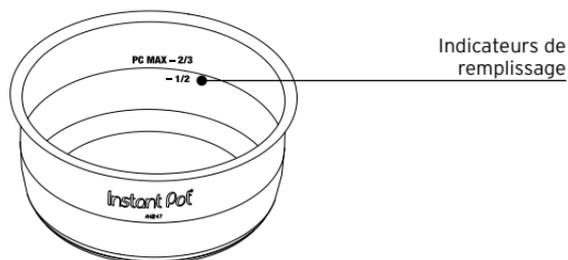
Joint d'étanchéité



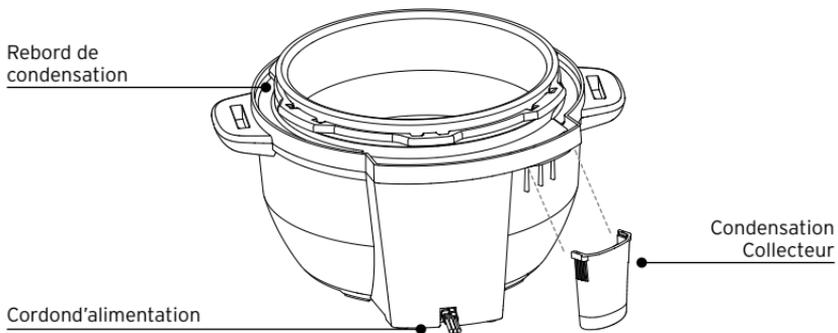
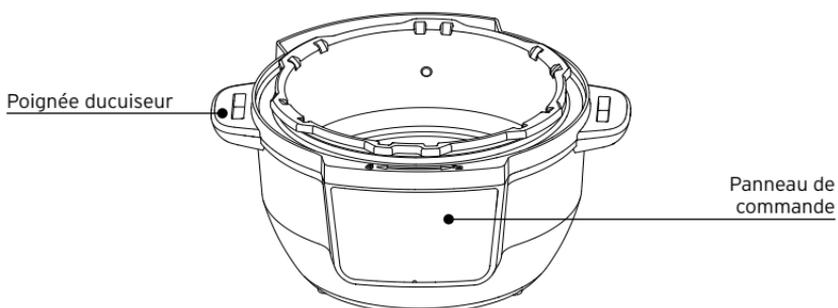
Soupape à flotteur
intérieur avec
capuchon en silicone

Soupape d'évacuation de
la vapeur et protection
antiblocage

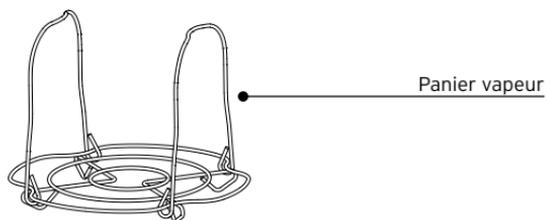
Cuve en acier inoxydable



Base du cuiseur



Accessoires



Les illustrations sont fournies uniquement à titre indicatif et peuvent différer du produit réel.

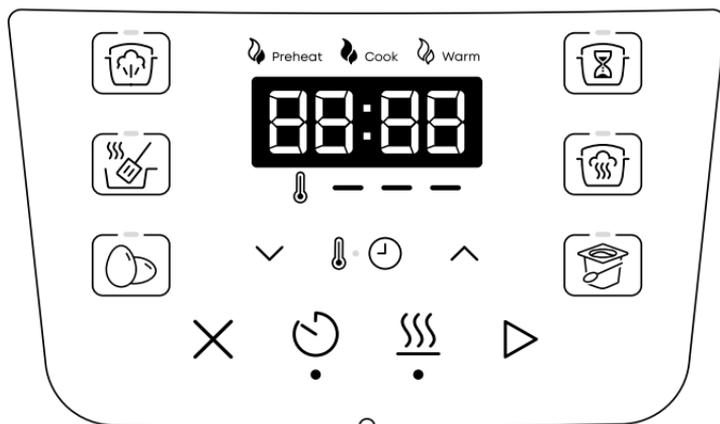
N'oubliez pas de recycler !

Nous avons conçu cet emballage en tenant compte de l'environnement. Veuillez recycler tout ce qui peut l'être dans votre zone géographique.

UTILISATION DE VOTRE INSTANT POT CLASSIC MINI

Panneau de commande

Nous avons conçu le panneau de commande pour qu'il soit simple à utiliser et facile à lire.



Boutons du panneau de commande et indicateurs

Programmes intelligents

Cuisson sous pression	Cuisson à la sauteuse	Cuisson lente	Cuisson vapeur	Œufs	Yaourt
					

Commandes

Temps/température	
	
Diminution	Augmentation

Différer Démarrer		Conserver Chaud		Annuler	Démarrer
					
Désactivé	Activé	Désactivé	Activé	Appuyez pour annuler	Appuyez pour démarrer

Indicateurs

Niveau de Température (Sauteuse, Yaourt)		
Temp 	Temp 	Temp 
Faible	Moyenne	Élevée

Niveau de température (Cuisson lente)	
Temp 	Temp 
Faible	Élevée

Écran d'affichage	Indicateurs de progression		
			
Temps et messages de cuisson, différé et maintien au chaud	Préchauffer	Cuisson	Chaud

CONFIGURATION INITIALE

Nettoyer et assembler avant utilisation

1. Lavez le récipient de cuisson à l'eau chaude savonneuse. Rincer et utiliser un chiffon doux pour sécher l'extérieur. Vous pouvez également laver le récipient de cuisson au lave-vaisselle.
2. Essuyez l'élément chauffant à l'intérieur de la base du multicuiseur avec un chiffon doux pour vous assurer qu'il n'y a pas de particules d'emballage restant.
3. Installer le collecteur de condensation. Voir les instructions à la page 37.

Branchez l'appareil

Lorsque vous êtes prêt à utiliser votre Instant Pot, branchez le cordon d'alimentation sur une prise électrique. Une fois la cuisson terminée et chaque fois que vous nettoyez le multicuiseur, débranchez le cordon de la prise.

Test de fonctionnement

Effectuer un essai est un excellent moyen de vous familiariser avec le fonctionnement du multicuiseur avant de préparer un repas.

Pour effectuer un test de fonctionnement :

1. Ajoutez 750 ml l'eau dans la cuve de cuisson.
2. Placez la cuve de cuisson dans la base du multicuiseur.
3. Placez le couvercle sur la base du multicuiseur et verrouillez le couvercle.
Voir 'Comment ouvrir le couvercle' à la page 15.
4. Appuyez sur **Cuisson sous pression**.
5. Appuyez sur les flèches \wedge **Haut** ou \vee **Bas** pour sélectionner une durée de 5 minutes.
6. Appuyez sur  **Maintien au chaud** pour désactiver Maintien au chaud.

7. Appuyez sur  **Démarrer**. La barre de progression indique  **En préchauffage**.
8. Lorsque la pression est prête, l'Indicateur de pression indique  **Cuisson**.
9. Lorsque la minuterie atteint 00:00, la cuisson s'arrête et l'affichage de statut indique **Fin**.
10. Réglez l'interrupteur de libération de vapeur du couvercle sur **Évent** . Lorsque toute la vapeur est libérée, la soupape à flotteur tombe dans le couvercle.
Voir 'Comment fonctionne la soupape à flotteur' à la page 17.
11. Ouvrez le couvercle.
Voir 'Comment ouvrir le couvercle' à la page 16.
Attention : la cuve de cuisson sera chaude. Laissez la cuve refroidir avant de la soulever avec précaution.
12. Jetez l'eau restante, puis lavez et séchez la cuve de cuisson.
Vous êtes maintenant prêt à cuisiner un repas dans votre Instant Pot !

MODIFICATION DES PARAMÈTRES

Activer/désactiver le son

Vous pouvez régler les sons d'alerte sur ON ou OFF.

1. Lorsque l'affichage de statut indique **OFF**, maintenez enfoncé le bouton  **Départ différé** et  **Maintien au chaud** pendant 5 secondes.
1. L'affichage de statut indique **S On** ou **S OFF**. Le nouveau paramètre sonore est actif.

Les alertes de sécurité sonores ne peuvent pas être désactivées

Annuler la cuisson

En mode Préchauffage, Cuisson ou Maintien au chaud, appuyez sur  **Annuler**. L'affichage de statut affiche le message **OFF (Désactivé)**.

Paramètres mémorisés

Chaque fois que vous utilisez un programme intelligent, le multicuiseur mémorise les réglages que vous sélectionnez et ils deviennent les paramètres par défaut la prochaine fois que vous utilisez ce programme. Chaque fois que vous utilisez un programme intelligent, vous pouvez utiliser les réglages par défaut ou les modifier. Ceci s'applique aux :

- Réglages de la température
- Réglages du temps de cuisson

Vous pouvez effacer les paramètres mémorisés et les réinitialiser aux paramètres d'usine d'origine.

Réinitialisation individuelle des programmes intelligents

- Lorsque l'affichage de statut indique **OFF**, appuyez sur un bouton de programme intelligent et maintenez-le enfoncé pendant plus de 3 secondes jusqu'à ce que le programme intelligent clignote deux fois et que le multicuiseur revienne en mode Prêt.

Les paramètres individuels du programme intelligent sont restaurés aux valeurs par défaut d'usine.

Réinitialisation de tous les programmes intelligents

- Lorsque l'affichage de statut indique **OFF**, appuyez et maintenez  **Annuler** pendant plus de 3 secondes jusqu'à ce que tous les boutons du programme intelligent clignotent 3 fois.

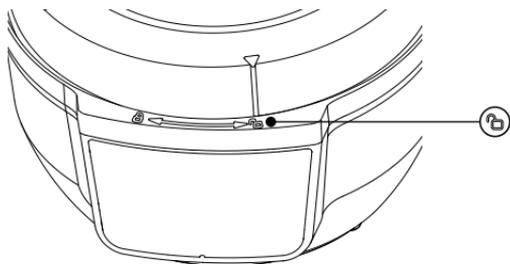
Les paramètres de tous les programmes intelligents sont restaurés aux valeurs par défaut d'usine.

UTILISATION DU COUVERCLE

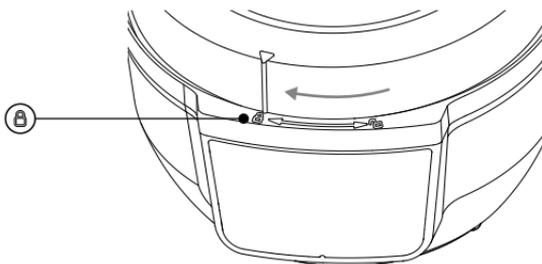
Vous utiliserez le couvercle pour la plupart des programmes intelligents, et toujours pour la cuisson sous pression. Utilisez toujours le couvercle fourni avec cette base Instant Pot Classic Mini.

Comment fermer le couvercle

1. Aligned le repère ▽ du couvercle avec le repère  de la base du multicuiseur.



2. Tournez le couvercle jusqu'à ce que le repère ▽ sur le couvercle soit aligné avec le repère  sur la base du multicuiseur



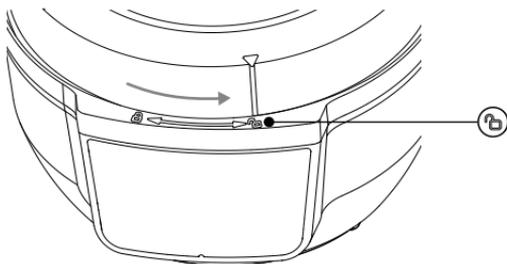
Pour la cuisson sous pression, le couvercle se verrouille automatiquement lorsque le multicuiseur commence à générer de la pression.

Comment ouvrir le couvercle

1. Si vous utilisez un programme intelligent de cuisson sous pression, assurez-vous d'abord d'évacuer la vapeur jusqu'à ce que la soupape à flotteur tombe dans le couvercle.

Voir 'Comment fonctionne la soupape à flotteur' ci-dessous.

2. Tournez le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le repère ▽ sur le couvercle soit aligné avec le repère  sur la base du multicuiseur.



3. Soulevez délicatement le couvercle de la base du multicuiseur.

Comment libérer la vapeur

Votre Instant Pot Classic Mini peut libérer de la vapeur de 2 manières différentes. Utilisez celle qui correspond le mieux au type d'aliment que vous cuisinez ou à celle demandée par la recette.

Natural steam release

Libère la vapeur progressivement (jusqu'à 40 minutes ou plus) après la fin de la cuisson.

À utiliser pour : Des aliments qui peuvent mijoter, comme les ragoûts, le piment et les haricots.

1. Lorsqu'un programme de cuisson sous pression se termine, la libération naturelle de vapeur commence automatiquement.
2. Lorsque toute la vapeur est libérée, la soupape à flotteur tombe dans le couvercle.

Voir 'Comment fonctionne la soupape à flotteur' à la page 17.

Libération rapide de la vapeur

Libère rapidement la vapeur après la fin de la cuisson.

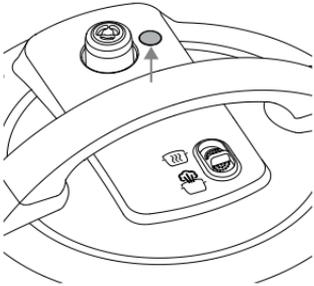
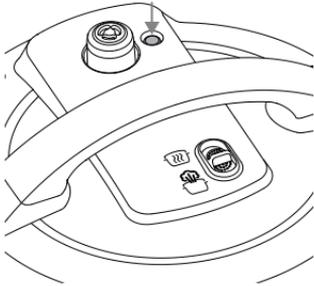
À utiliser pour : Des aliments qui ont tendance à trop cuire, comme les pâtes, les légumes et les fruits de mer.

1. Lorsqu'un programme de cuisson sous pression se termine, réglez l' interrupteur de libération de la vapeur du couvercle sur **Évent** .
2. Lorsque toute la vapeur est libérée, la soupape à flotteur tombe dans le couvercle.

Voir 'Comment fonctionne la soupape à flotteur' ci-dessous.

Comment la soupape à flotteur fonctionne

La soupape à flotteur indique s'il y a de la pression dans le multicuiseur (sous pression) ou non (dépressurisé). Elle apparaît dans 2 positions :

Pressurisée	Dépressurisée
La soupape à flotteur a été soulevée.	La soupape à flotteur est tombée dans le couvercle.
	

La soupape flottante est installée dans le multicuiseur. Ne touchez pas la soupape flottante pendant l'utilisation.

Attention : Il peut ne pas être facile de voir si la soupape flottante est tombée dans le couvercle. Regardez de près la soupape flottante et n'essayez jamais de forcer le couvercle à s'ouvrir.

Précautions concernant la cuisson sous pression

Cet appareil utilise la pression pour la cuisson. Laissez l'appareil

évacuer toute la pression et la vapeur avant d'ouvrir le couvercle. Si vous ouvrez le couvercle avant l'évacuation de la pression, vous vous exposez à des blessures, des brûlures et/ou des dégâts matériels. Lisez-en plus dans la section Sécurité.

À PROPOS DE LA CUISSON SOUS PRESSION

La cuisson sous pression utilise la pression pour augmenter la température dans la cuve de cuisson, vous permettant de cuire les aliments beaucoup plus rapidement que la normale. Lors de la cuisson sous pression, l'Instant Pot Classic Mini passe par 3 étapes.

Pré-chauffage

Lorsque l'autocuiseur préchauffe, il chauffe le liquide pour créer de la vapeur. Une fois que la pression est suffisamment élevée, le couvercle se verrouille et le multicuiseur est prêt à commencer la cuisson.

Cuisson

Lorsque l'autocuiseur atteint le niveau de pression requis, la cuisson commence et la pression reste constante pendant toute la durée de la cuisson.

Consultez les instructions des programmes intelligents à partir de la page 19 pour plus de détails.

Libération de la vapeur

Lorsque la cuisson est terminée, l'autocuiseur reste pressurisé et très chaud. L'évacuation libère la pression, réduit la température et vous permet de retirer le couvercle en toute sécurité.

Voir Comment libérer la vapeur à la page 17.

Utilisation d'un liquide pour créer de la vapeur

La cuisson sous pression nécessite du liquide dans la cuve de cuisson pour produire la vapeur nécessaire. Voici les quantités minimales dont vous aurez besoin :

Capacité de l'Instant Pot	Quantité minimale de liquide pour la cuisson* sous pression
3,8 litres	3 tasses (750 mL)

**Sauf mention contraire dans la recette.*

Les liquides utilisés pour la cuisson sous pression doivent être à base d'eau, par exemple du bouillon, de la soupe ou du jus. Si vous utilisez de la soupe en boîte, condensée ou à base de crème, ajoutez de l'eau comme indiqué ci-dessus.



CUISSON SOUS PRESSION

La cuisson sous pression utilise de la vapeur sous pression pour cuire les aliments rapidement et uniformément. Vous pouvez ajuster les paramètres en fonction des instructions de votre recette.

Choisissez parmi ces paramètres dans le programme intelligent de cuisson sous pression. Le programme utilise les paramètres par défaut ou les paramètres que vous avez sélectionnés lors de votre dernière utilisation du programme de cuisson sous pression.

Temps de cuisson par défaut	Temps de cuisson min	Temps de cuisson max
10 minutes	0 minutes	4 heures

Autres réglages

- Le réglage du maintien au chaud est activé par défaut.
- Le démarrage différé est disponible.

Comment cuire sous pression

Préparation

Coupez, hachez, assaisonnez ou faites mariner vos ingrédients selon votre recette.

Préchauffer

1. Placez la cuve de cuisson dans la base du multicuiseur et ajoutez des ingrédients et du liquide.
2. Placez le couvercle sur la base du multicuiseur et verrouillez le couvercle.
3. Appuyez sur  **Cuisson sous pression**. Les paramètres de cuisson par défaut ou utilisés en dernier s'affichent.
4. Pour modifier le temps de cuisson, appuyez sur les flèches \wedge **Haut** ou \vee **Bas** pour sélectionner une durée.
5. Pour désactiver le Maintien au chaud, appuyez sur  **Keep Warm (Maintien au chaud)**.

Vous pouvez activer la fonction Maintien au chaud à tout moment pendant la cuisson.

6. Pour commencer la cuisson plus tard, appuyez sur  **Démarrage différé**, puis appuyez sur les flèche  **Up (Haut)** ou  **Down (Bas)** pour sélectionner un temps différé.
7. Appuyez sur  **Démarrer**. L'indicateur de progression indique  **En préchauffage**.

Cela peut prendre 15 minutes ou plus pour atteindre le réglage de pression pour la cuisson. Les aliments surgelés et en grandes quantités augmentent le temps de préchauffage.

Cuisson

1. Lorsque la pression est prête, l'indicateur de progression indique  **Cuisson** et le minuteur de cuisson commence à décompter le temps.

*Vous pouvez appuyer sur  **Annuler** pour arrêter la cuisson et arrêter le programme intelligent à tout moment.*

*Vous pouvez appuyer sur  **Maintien au chaud** à tout moment pendant la cuisson pour l'éteindre.*

Arrêter la cuisson

1. Lorsque la minuterie atteint 00:00, la cuisson s'arrête et la libération naturelle de vapeur commence. L'affichage de statut indique **End (Fin)**. Si vous préférez, vous pouvez utiliser la libération rapide de la vapeur en poussant l'interrupteur de libération de la vapeur du couvercle sur **Évent** .

2. Si la fonction de Maintien au chaud est activée, le minuteur commence le décompte .

*Vous pouvez appuyer sur  **Annuler** à out moment pour arrêter la fonction Keep Warm (Maintien au chaud).*

3. Lorsque toute la vapeur est libérée, la soupape flottante tombe dans le support.

Voir 'Comment fonctionne la soupape flottante' à la page 17.



Le programme intelligent Egg (Œuf) utilise de la vapeur sous pression pour cuire les œufs. Vous pouvez ajuster les paramètres en fonction des instructions de votre recette.

Choisissez parmi ces paramètres dans le programme Egg Smart. Le programme utilise les paramètres par défaut ou les paramètres que vous avez sélectionnés la dernière fois que vous avez utilisé le programme Egg.

Temps de cuisson par défaut	Temps de cuisson min	Temps de cuisson max
5 minutes	0 minute	1 heure

Autres réglages

- La fonction Maintien au chaud (Keep Warm) est réglée sur ON par défaut.
- Le démarrage différé est disponible..

Comment cuire les œufs

Préparation

Préparez vos ingrédients selon votre recette.

Préchauffer

1. Placez la cuve de cuisson dans la base du multicuiseur et ajoutez les ingrédients et le liquide.
2. Placez le couvercle sur la base du multicuiseur et verrouillez le couvercle.
3. Appuyez sur  **Egg**. Les paramètres de cuisson par défaut ou utilisés en dernier s'affichent.
4. Pour modifier le temps de cuisson, appuyez sur les flèches  **Haut** ou  **Bas** afin de sélectionner une durée.
5. Pour désactiver le Maintien au chaud, appuyez sur  **Keep Warm (Maintien au chaud)**.

Vous pouvez activer la fonction Maintien au chaud à tout moment pendant la cuisson.

6. Pour commencer la cuisson à une heure ultérieure, appuyez sur  **Démarrage différé**, puis appuyez sur les flèches  **Haut** ou  **Bas** afin de sélectionner un délai différé.
7. Appuyez sur  **Démarrer**. L'indicateur de progression indique  **En préchauffage**.

Cela peut prendre 15 minutes ou plus pour atteindre le réglage de pression pour la cuisson. Les aliments surgelés et en grandes quantités augmentent le temps de préchauffage.

Cuisson

1. Lorsque la pression est prête, l'indicateur de progression indique  **Cuisson** et le minuteur de cuisson commence à décompter le temps.

*Vous pouvez appuyer sur  **Annuler** pour arrêter la cuisson et arrêter le programme intelligent à tout moment.*

*Vous pouvez appuyer sur  **Maintien au chaud** à tout moment pendant la cuisson pour l'éteindre.*

Arrêter la cuisson

1. Lorsque la minuterie atteint 00:00, la cuisson s'arrête et la libération naturelle de vapeur commence. L'affichage de statut indique **End (Fin)**. Si vous préférez, vous pouvez utiliser la libération rapide de la vapeur en poussant l'interrupteur de libération de la vapeur du couvercle sur **Évent** .
2. Si la fonction de Maintien au chaud est activée, le minuteur commence le décompte.

*Vous pouvez appuyer sur  **Annuler** à tout moment pour arrêter la fonction Keep Warm (Maintien au chaud).*

3. Lorsque toute la vapeur est libérée, la soupape flottante tombe dans le support.

Voir 'Comment fonctionne la soupape flottante' à la page 17.

CUISSON VAPEUR

Utilisez la Cuisson vapeur comme un cuiseur vapeur ordinaire, en faisant bouillir du liquide pour cuire les aliments avec de la vapeur chaude.

Choisissez parmi ces paramètres dans le programme intelligent Steam (Vapeur). Le programme utilise les paramètres par défaut ou les paramètres que vous avez sélectionnés lors de la dernière utilisation du programme Steam.

Temps de cuisson par défaut	Temps de cuisson min	Temps de cuisson max
10 minutes	0 minute	1 heure

Autres réglages

- La fonction Maintien au chaud (Keep Warm) est réglée sur ON par défaut.
- Le démarrage différé est disponible.

Cuire à la vapeur

Préparation

Coupez ou hachez vos ingrédients selon votre recette.

Préchauffer

1. Placez la cuve de cuisson dans la base du multicuiseur et ajoutez les ingrédients et le liquide.
2. Placez le couvercle sur la base du multicuiseur et verrouillez le couvercle.
3. Appuyez sur  **Cuisson vapeur**. Les paramètres de cuisson par défaut ou utilisés en dernier s'affichent.
4. Pour modifier le temps de cuisson, appuyez sur les flèches \wedge **Haut** ou \vee **Bas** afin de sélectionner une durée.
5. Pour commencer la cuisson plus tard, appuyez sur  **Delay Start (Démarrage différé)**, puis appuyez sur les flèches \wedge **Haut** ou \vee **Bas** pour sélectionner un temps différé.

6. Appuyez sur ▷ **Démarrer**. L'indicateur de progression indique 🔥 **En préchauffage**.

Cela peut prendre 15 minutes ou plus pour atteindre la température de cuisson.

Cuisson

1. Lorsque la pression est prête, l'indicateur de progression indique 🔥 **Cuisson** et le minuteur de cuisson commence à décompter le temps.

*Vous pouvez appuyer sur ✕ **Annuler** pour arrêter la cuisson à tout moment.*

Arrêter la cuisson

1. Lorsque le minuteur atteint 00:00, la cuisson s'arrête. L'affichage de statut indique **End (Fin)**.
2. Le programme intelligent Vapeur ne cuit pas sous pression, mais une petite quantité de pression peut s'accumuler, rendant le couvercle difficile à retirer. Si cela se produit, réglez l'interrupteur de libération de vapeur du couvercle sur **Évent** 🗑️ jusqu'à ce que toute vapeur supplémentaire soit libérée.

CUISSON LENTE

La cuisson lente vous permet de faire mijoter les ingrédients et de préparer des ragoûts, tout comme le ferait une mijoteuse. La cuisson lente n'utilise pas de pression pour cuire les ingrédients.

Choisissez parmi ces paramètres dans le programme intelligent Cuisson lente. Le programme utilise les paramètres par défaut ou les paramètres que vous avez sélectionnés lors de la dernière utilisation du programme de cuisson lente.

Paramètre de cuisson par défaut	Options de paramètre de cuisson	Temps de cuisson par défaut	Temps de cuisson min	Temps de cuisson max
Élevée	Élevée Faible	6 heures	30 minutes	24 heures

Paramètres de cuisson

Pour la cuisson lente, vous pouvez choisir soit le réglage Bas ou Élevé.

Paramètre élevé	Paramètre Faible
<ul style="list-style-type: none">• 2h30 pour atteindre la température maximale de 95°C (plus rapide)• 3 heures de cuisson minimum recommandées• Un chauffage initial plus rapide est idéal pour les aliments comme les viandes maigres (poulet ou porc), les légumes tendres et les soupes	<ul style="list-style-type: none">• 4h30 pour atteindre la température maximale de 95°C (plus lent)• 4 heures de cuisson minimum recommandées• Un chauffage initial plus lent est idéal pour les aliments comme les viandes plus dures (rôti ou poitrine), les rôtis denses, la viande avec os et les légumes racines

Autres réglages

- Le maintien au chaud est activé par défaut.
- Le démarrage différé est disponible.

Comment faire une cuisson lente

Préparation

Coupez, hachez, assaisonnez ou faites mariner vos ingrédients selon votre recette.

Cuisson

1. Placez la cuve de cuisson dans la base du multicuiseur et ajoutez des ingrédients.
2. Placez le couvercle sur la base du multicuiseur et verrouillez le couvercle.
3. Appuyez sur  **Cuisson lente**. Les paramètres de cuisson par défaut ou utilisés en dernier s'affichent.
4. Pour modifier la durée de cuisson, appuyez sur   **Time/Temp (Temps/Température)** jusqu'à ce que l'heure clignote. Appuyez sur les flèches **^ Haut** ou **v Bas** pour sélectionner une durée.

Vous pouvez modifier le temps de cuisson à tout moment pendant la cuisson.

5. Pour changer le réglage de cuisson, appuyez sur   **Temps/Temp** jusqu'à ce que la température clignote. Appuyez sur les flèches **^ Haut** ou **v Bas** pour basculer entre les options **Faible** et **Élevé**.
6. Pour désactiver le Maintien au chaud, appuyez sur  **Keep Warm (Maintien au chaud)**.
7. Pour commencer la cuisson à une heure ultérieure, appuyez sur  **Démarrage différé**, puis appuyez sur les flèches **^ Haut** ou **v Bas** afin de sélectionner un délai différé.
8. Appuyez sur  **Démarrer**. L'indicateur de progression affiche  **Cuisson** et la minuterie de cuisson commence le compte à rebours.

*Vous pouvez appuyer sur  **Annuler** pour arrêter la cuisson à tout moment.*

Arrêter la cuisson

1. Lorsque le minuteur atteint 00:00, la cuisson s'arrête. L'affichage de statut indique **End (Fin)**.
2. Si la fonction de Maintien au chaud est activée, le minuteur commence le décompte.

*Appuyez sur  **Annuler** à tout moment pour l'éteindre.*

SAUTÉ

Utilisez Sauté à la place d'une poêle ou d'une casserole. La cuisson à la sauteuse peut intensifier les saveurs des ingrédients ou permettre de faire mijoter, d'épaissir ou de réduire les sauces. Le programme cuisson à la sauteuse n'utilise pas de pression pour cuire les ingrédients.

Choisissez parmi ces paramètres dans le programme intelligent Sauté. Le programme utilise les paramètres par défaut ou les paramètres que vous avez sélectionnés lors de la dernière utilisation du programme Sauté.

Température par défaut	Options de température	Temps de cuisson par défaut	Min Temps de cuisson	Max Temps de cuisson
Élevé	Faible: 104°C Moyen: 149°C Élevé: 190°C	30 minutes	1 minute	1 heure

Autres réglages

- La fonction de maintien au chaud n'est pas disponible.
- Le démarrage différé n'est pas disponible.

Comment utiliser la cuisson à la sauteuse ?

Préparation

Coupez, hachez, assaisonnez ou faites mariner vos ingrédients selon votre recette.

Préchauffer

1. Placez la cuve de cuisson dans la base du multicuiseur.
2. Appuyez sur  **Sauté**. Les paramètres de cuisson par défaut ou utilisés en dernier s'affichent.
3. Pour modifier le temps de cuisson, appuyez sur   **Time/Temp (Temps/Température)** jusqu'à ce que l'heure clignote. Appuyez sur les flèches **^ Haut** ou **∨ Bas** pour sélectionner une durée.

Vous pouvez modifier le temps de cuisson à tout moment pendant la cuisson.

4. Pour modifier le réglage de température, appuyez sur   **Time/Temp (Temps/Température)** jusqu'à ce que la température clignote. Appuyez sur les flèches **^ Haut** ou **v Bas** pour basculer entre les options **Faible** et **Élevé**.
5. Appuyez sur **▷ Démarrer**. L'indicateur de progression indique  **En préchauffage**.

Cuisson

1. Lorsque l'affichage de statut indique **Hot (Chaud)**, ajoutez les ingrédients.
N'utilisez pas le couvercle pendant la cuisson sauté.
2. Le minuteur de cuisson commence à décompter le temps.
*Vous pouvez appuyer sur **× Annuler** pour arrêter la cuisson à tout moment.*
3. Lorsque le temps de cuisson atteint 00:00, l'affichage de statut indique **Fin**.

Faire sauter avant la cuisson sous pression ou lente

Il est souvent préférable de faire sauter les ingrédients pour les dorer avant de poursuivre la cuisson.

1. Faire sauter les ingrédients.
2. Appuyez sur **× Annuler**.
*Vous pouvez déglacer la cuve de cuisson maintenant avant de passer à la cuisson sous pression ou à la cuisson lente (voir **Déglçage** ci-dessous).*
3. Sélectionnez le programme intelligent que vous souhaitez utiliser pour la cuisson.

Déglçage

Le déglçage est un processus consistant à ajouter du liquide dans une poêle chaude, libérant ainsi tous les délicieux morceaux caramélisés fixés à la surface.

1. Retirez les aliments de la cuve de cuisson.
2. Ajoutez de l'eau, du bouillon ou du vin.
3. Utilisez une cuillère en bois ou une spatule en silicone pour récupérer les ingrédients ayant adhéré au fond du récipient de cuisson.

YAOURT

Vous pouvez utiliser votre Instant Classic Mini pour préparer facilement de délicieux yaourts fermentés à base de produits laitiers et non laitiers. Le programme Yaourt n'utilise pas de pression pour cuire les ingrédients. Choisissez parmi ces paramètres dans le programme intelligent Yaourt :

Étape	Température recommandée	Temps recommandé	Temps Min	Temps Max
Pasteurisation	Élevée	3 minutes	Non réglable	Non réglable
Fermentation	Moyen ou Faible	Conformément à la recette	30 minutes	99 heures, 30 minutes

Réglages de la température

Lorsque vous suivez une recette pour faire du yaourt, il est utile de savoir quels sont les réglages de température réels.

Niveaude température	Température
Élevée	85°C
Moyen	40°C
Faible	33°C

Autres réglages

- La fonction de maintien au chaud n'est pas disponible.
- Le démarrage différé n'est pas disponible.

Comment faire des yaourts ?

Pasteurisation du lait

1. Ajoutez du lait dans la cuve de cuisson et placez cette dernière dans la base du multicuiseur.
2. Placez le couvercle sur la base du multicuiseur et verrouillez le couvercle.
3. Appuyez sur  **Yaourt**. Les paramètres de cuisson par défaut ou utilisés en dernier s'affichent.
4. Appuyez sur les flèches \wedge **Haut** ou \vee **Bas** pour sélectionner une température **Élevée**. L'affichage indiquera **Ébullition**. Vous ne pouvez pas régler le temps de cuisson.

- Appuyez sur **Start (Démarrer)** pour commencer. L'écran indique **ON (Activé)**.
- Lorsque la pasteurisation est terminée, l'écran affiche **End (Fin)**.
- Retirez le couvercle et laissez le lait pasteurisé refroidir.

Remarque : Le lait doit atteindre une température minimale de 72 °C pour être pasteurisé.

Ajout de culture/levain

- Vérifiez que le lait pasteurisé a refroidi à 10°C.
- Ajoutez une culture de levure au lait selon les instructions de l'emballage.

Si vous utilisez du yaourt nature comme ferment, assurez-vous qu'il contient une culture active. Mélangez 2 c. à soupe (30 ml) de yaourt pour 3,7 L de lait ou suivez une recette de confiance.

- Placez le couvercle sur la base du multicuiseur.

Fermentation

- Appuyez sur  **Yaourt**.
- Appuyez sur les flèches **^ Haut** ou **v Bas** pour sélectionner **Faible** ou **Moyen** pour ce qui est de la température. Le temps de cuisson par défaut clignotera sur l'écran.
- Appuyez sur les flèches **^ Haut** ou **v Bas** pour sélectionner le temps de fermentation en fonction de votre recette.

Vous pouvez modifier le temps de fermentation à tout moment pendant la fermentation. Une période de fermentation plus longue produira un yaourt plus acidulé.

- Appuyez sur **Start (Démarrer)**. L'indicateur de progression indique  **Cuisson**.
- Une fois la fermentation terminée, l'écran affiche **Fin**.
- Ouvrez le couvercle et transférez le yaourt dans un récipient de conservation des aliments.
- Placez-le au réfrigérateur pendant 12 à 24 heures pour développer les saveurs.

Quelle quantité produire ?

Volume minimum de lait	Volume maximal de lait
1000 ml	2,5 L

☺☺☺ MAINTIEN AU CHAUD

Vous pouvez utiliser la fonction Maintien au chaud après la cuisson avec les programmes intelligents Cuisson sous pression, Riz et Cuisson lente. Vous pouvez également utiliser le maintien au chaud pour réchauffer des aliments. Le programme Maintien au chaud n'utilise pas de pression pour cuire les ingrédients. *

Choisissez parmi ces réglages du programme intelligent Maintien au chaud. Le programme utilise les paramètres par défaut ou les paramètres que vous avez sélectionnés lors de la dernière utilisation du programme Maintien au chaud.

	Options de température	Temps par défaut	Temps Min	Temps Max
	Élevé: 77°C	10 heures	N/A	N/A
	Faible: 62°C Moyen: 68°C Élevé: 77°C	10 heures	10 minutes	10 heures (10:00)

Autres réglages

- Le démarrage différé n'est pas disponible.

Comment utiliser la fonction de Maintien au chaud après la cuisson

1. Lorsque la fonction Maintien au chaud est activée pour un programme intelligent, elle démarre automatiquement une fois la cuisson terminée. La minuterie indique le temps écoulé, jusqu'à 10 heures.
2. Pour désactiver le programme Maintien au chaud à tout moment, appuyez sur **✕ Annuler**.

Comment réchauffer

Préparation

Placez les aliments à réchauffer dans la cuve de cuisson.

Vous pouvez également utiliser un plat de cuisson allant au four qui s'adapte à la cuve de cuisson. Ajoutez 1/2 tasse à 1 tasse d'eau dans la cuve de cuisson pour éviter de surchauffer le plat de cuisson.

Réchauffage

1. Placez la cuve de cuisson dans la base du multicuiseur.
2. Placez le couvercle au-dessus de la base du multicuiseur.
3. Appuyez sur  **Maintien au chaud**. Les paramètres de cuisson par défaut ou utilisés en dernier s'affichent.
4. Pour modifier la durée de cuisson, appuyez sur   **Time/Temp (Temps/Température)** jusqu'à ce que l'heure clignote. Appuyez sur les flèches **^ Haut** ou **v Bas** pour sélectionner une durée.
Vous pouvez modifier le temps de cuisson à tout moment pendant la cuisson.
5. Pour modifier le réglage de température, appuyez sur   **Time/Temp (Temps/Température)** jusqu'à ce que la température clignote. Appuyez sur les flèches **^ Haut** ou **v Bas** pour basculer entre les options **Faible**, **Moyen** et **Élevé**.
6. Appuyez sur  **Démarrer**. L'indicateur de progression indique  **Chaud** et l'affichage de statut affiche le minuteur qui compte à rebours.
7. Une fois le réchauffage terminé, l'écran affiche **Fin**.
8. Pour désactiver le programme Maintien au chaud à tout moment, appuyez sur  **Annuler**.

DÉMARRAGE DIFFÉRÉ

Vous pouvez utiliser le démarrage différé pour retarder le début d'un programme de cuisson ou pour régler une minuterie (même si vous ne cuisinez pas dans votre Instant Pot).

	Temps par défaut	Temps Min	Temps Max
Démarrage différé	6 heures	10 minutes	24 heures
Minuteur	10 minutes	1 minute	1 heure

Le démarrage différé n'est pas disponible avec les programmes intelligents Sauté, Yaourt ou Maintien au chaud.

Différer le début de la cuisson

1. Sélectionnez un programme intelligent, configurez les réglages nécessaires, puis appuyez sur  **Delay Start (Démarrage différé)**.
2. Appuyez sur les flèches  **Haut** ou  **Bas** pour sélectionner une durée.
3. Appuyez sur  **Démarrer**. Le compte à rebours commence.
4. Lorsque le démarrage différé se termine, le programme intelligent commence automatiquement.

Régler une minuterie (sans cuisson)

1. Régler une minuterie (sans cuisson)  **Démarrage différé**
2. Appuyez sur les flèches  **Haut** ou  **Bas** pour sélectionner une durée.
3. Appuyez sur  **Démarrer** pour lancer le minuteur.

ENTRETIEN

Votre Instant Pot Classic Mini comprend des composants permettant la cuisson sous pression. Ces composants doivent être installés pour que la cuisson sous pression fonctionne correctement et doivent être nettoyés ou remplacés régulièrement.

⚠ AVERTISSEMENT

Le non-respect des consignes de sécurité peut entraîner des blessures et/ou des dégâts matériels ainsi que l'annulation de

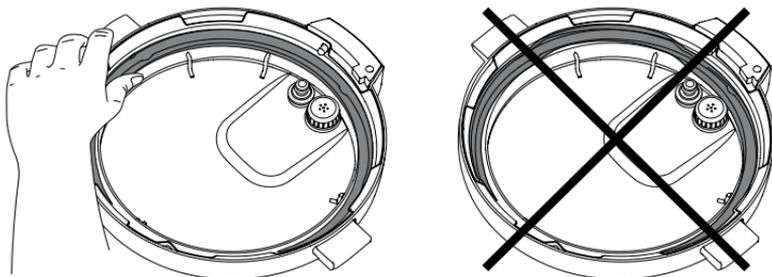
Joint d'étanchéité

Lorsque le couvercle de cuisson sous pression est fermé, la bague d'étanchéité installée sur la face inférieure du couvercle crée un joint étanche à l'air entre le couvercle et la base du multicuiseur.

- Le joint d'étanchéité doit être installé avant d'utiliser le multicuiseur et doit être nettoyé après chaque utilisation.
- Installez un seul joint d'étanchéité à la fois ; utilisez-en un pour les plats sucrés et un autre pour les plats salés.
- Les joints d'étanchéité s'étirent avec le temps en utilisation normale. Pour préserver la sécurité de votre produit, remplacez le joint d'étanchéité tous les 12 à 18 mois. Remplacez-le plus tôt si vous constatez une élongation, des déformations ou une détérioration.

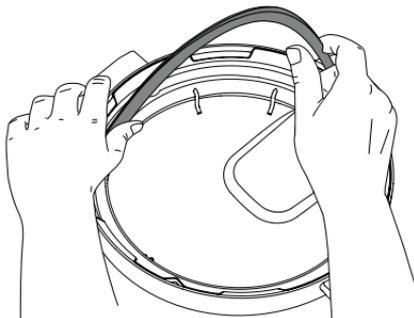
Installer le joint d'étanchéité

1. Placez le joint d'étanchéité derrière le support de joint d'étanchéité et appuyez dessus pour le mettre en place. Appuyez fermement pour vous assurer qu'il n'y a pas de plis.
2. Le joint d'étanchéité doit être bien serré et ne doit pas tomber lorsque le couvercle est retourné.



Retirer le joint d'étanchéité

1. Saisissez le bord du joint d'étanchéité et sortez-le de l'arrière du support du joint d'étanchéité.
2. Inspectez le support pour vous assurer qu'il est fixé, centré et d'une hauteur égale sur tout le pourtour du couvercle. Si le support du joint d'étanchéité est déformé, n'essayez pas de le réparer..



Protection antiblocage

La protection antiblocage empêche les particules alimentaires de remonter par le tuyau d'évacuation de la vapeur, contribuant ainsi à réguler la pression.

En tant que partie intégrante de la sécurité du produit, la protection antiblocage doit être installée avant l'utilisation et nettoyée fréquemment.

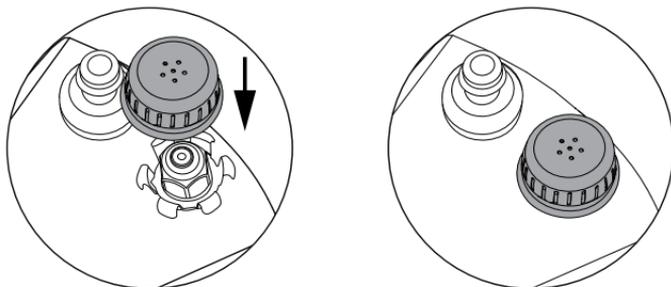
Retirer la protection antiblocage

Retournez le couvercle et maintenez-le fermement d'une main. Utilisez l'autre main pour saisir la protection antiblocage avec vos doigts et tirez fermement pour la retirer des broches situées en dessous.



Installer la protection antiblocage

Placez la protection antiblocage sur les crochets et appuyez dessus jusqu'à ce qu'elle s'enclenche en position. N'essayez pas d'utiliser le multicuiseur sans avoir installé le bouclier antiblocage.

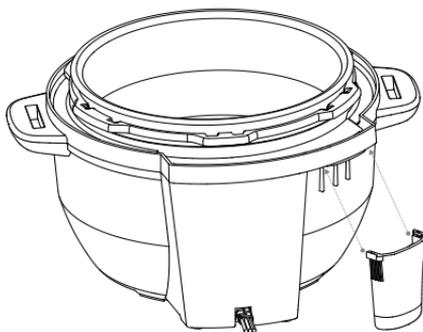


Mise en place du collecteur de condensation

Le collecteur de condensation se trouve à l'arrière de la base du multicuiseur et recueille l'excès d'humidité via le rebord de récupération de la condensation. Installez-le avant de cuisiner, puis videz-le et rincez-le après chaque utilisation.

Installez le collecteur de condensation

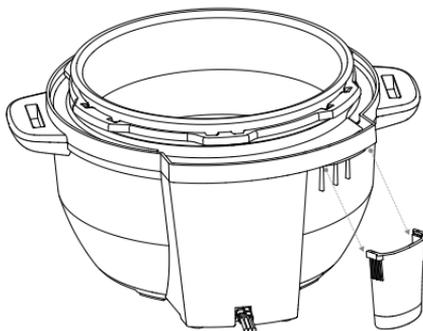
Alignez les rainures du collecteur de condensation avec les onglets à l'arrière de la base du multicuiseur, puis faites glisser le collecteur de condensation en place.



Retirez le collecteur de condensation

Retirez le collecteur de condensation de la base du multicuiseur ; ne le tirez pas vers le bas.

Repérez les languettes sur la base du multicuiseur et les rainures sur le collecteur de condensation.



NETTOYAGE

Nettoyez votre Instant Pot Classic Mini après chaque utilisation. Débranchez toujours l'appareil et laissez tous les composants revenir à température ambiante avant de les nettoyer. Avant d'utiliser ou de ranger votre appareil, vérifiez que toutes les surfaces sont sèches.

Pièce	Instructions de nettoyage
Accessoires • Panier vapeur	<ul style="list-style-type: none">• Lavez après chaque utilisation.• Lavez à la main avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle doux ou lavez au lave-vaisselle dans le panier supérieur.• N'utilisez jamais de détergents chimiques agressifs, de poudres ou de tampons à récurer sur les accessoires.
Couvercle et composants • Protection antiblocage • Joint d'étanchéité • Collecteur de	<ul style="list-style-type: none">• Lavez à la main avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle doux.• Retirez tous les petits composants du couvercle avant de le laver.• Une fois la soupape d'évacuation de la vapeur et la protection antiblocage retirées, nettoyez l'intérieur du tuyau de dégagement de vapeur pour éviter qu'il ne s'obstrue.• Après le nettoyage, rangez le couvercle à l'envers sur la base du multicuiseur.• Stockez les joints d'étanchéité dans un endroit bien ventilé pour disperser les odeurs.• Pour éliminer les odeurs du joint d'étanchéité, ajoutez 1 tasse (250 ml) d'eau et 1 tasse (250 ml) de vinaigre blanc dans la cuve de cuisson, puis faites fonctionner la cuisson sous pression pendant 5 à 10 minutes, puis utilisez la libération rapide de vapeur.• Videz et rincez le collecteur de condensation après chaque utilisation.
Cuve de cuisson	<ul style="list-style-type: none">• Lavez après chaque utilisation.• Laver à la main avec de l'eau chaude et du savon à vaisselle doux ou laver au lave-vaisselle*.• Les taches d'eau dure peuvent nécessiter une éponge imbibée de vinaigre et un frottement pour être éliminées.• Pour les résidus alimentaires tenaces ou brûlés, faites-les tremper dans de l'eau chaude pendant quelques heures avant de les nettoyer.• Séchez toutes les surfaces extérieures avant de les placer dans la base du multicuiseur.
Cordon d'alimentation	<ul style="list-style-type: none">• Utilisez un chiffon à peine humidifié pour essuyer toute particule du cordon.
Base du cuiseur	<ul style="list-style-type: none">• Essuyez l'intérieur de la base du multicuiseur ainsi que le bord de condensation avec un chiffon à peine humide et laissez sécher à l'air libre.• Nettoyez l'extérieur de la base du multicuiseur et le panneau de commande avec un chiffon doux et légèrement humide ou une éponge.

**Une certaine décoloration peut survenir après le lavage en machine, mais cela n'affectera pas la sécurité ou les performances du multicuiseur.*

DÉPANNAGE

Problème	Cause	Solution
Difficulté à fermer le couvercle	Le joint d'étanchéité n'est pas installé correctement	Repositionnez le joint d'étanchéité, assurez-vous qu'il est parfaitement ajusté contre le support du joint d'étanchéité.
	Le contenu du multicuiseur est encore chaud	Réglez la sortie de vapeur sur Évén, puis abaissez le couvercle sur la base du multicuiseur.
Difficulté à ouvrir le couvercle	Pression dans le multicuiseur	Relâchez la pression selon la recette ; ouvrez le couvercle uniquement lorsque l'écran d'état indique OK pour ouvrir le couvercle .
La cuve de cuisson est collée au couvercle lorsque la cuisson est terminée	Le refroidissement de la cuve de cuisson peut créer une aspiration, ce qui fait que celle-ci adhère au couvercle	Pour évacuer le vide, réglez l'évacuation de la vapeur sur Évén.
De la vapeur s'échappe du côté du couvercle	Aucun joint d'étanchéité dans le couvercle	Installez un joint d'étanchéité.
	Le joint d'étanchéité est endommagé ou n'est pas installé correctement	Remplacez/réinstallez le joint d'étanchéité.
	Présence de résidus alimentaires sur le joint d'étanchéité	Retirez le joint d'étanchéité et nettoyez-le soigneusement.
	Le couvercle est mal fermé	Ouvrez, puis fermez le couvercle.
	Le support du joint d'étanchéité est déformé ou décentré	Retirez le joint d'étanchéité du couvercle et vérifiez si le support du joint d'étanchéité est tordu ou déformé. Contactez le service client.
	Le bord de la cuve de cuisson peut être déformé	Vérifiez s'il est déformé et contactez le Service Client.

Problème	Cause	Solution
Petite fuite de vapeur/ sifflement dû à la vapeur relâchez l'évent pendant le cycle de cuisson	Le cuiseur régule l'excès de pression	C'est tout à fait normal, aucune action n'est requis.
De la vapeur jaillit de l'évent d'évacuation de la vapeur lorsque l'interrupteur d'évacuation de la vapeur est en position Joint	Pas assez de liquide dans la cuve de cuisson	Ajoutez un liquide fin à base d'eau dans la cuve de cuisson :1 1/2 tasse (375 ml).
	Échec du contrôle du capteur de pression	Contactez le Service Client.
L'écran reste vide après avoir branché le cordon d'alimentation	Mauvaise connexion d'alimentation ou aucune alimentation	Examinez le cordon d'alimentation pour repérer d'éventuels dommages. Si vous constatez des dommages, contactez le service client. Vérifiez la prise pour vous assurer qu'elle est sous tension.
	Le fusible électrique du cuiseur a grillé	Contactez le Service Client.
Clic occasionnel ou léger craquement	Le bruit de la commutation de puissance et de l'expansion de la plaque de pression lors du changement de température	C'est tout à fait normal, aucune action n'est requis.
	Le fond du récipient de cuisson est mouillé	Essayez les surfaces extérieures de la cuve de cuisson. Assurez-vous que l'élément chauffant est sec avant d'insérer la cuve de cuisson dans la base du multicuiseur.
Le code d'erreur apparaît sur l'écran et le multicuiseur émet des bips continus	Il y a un problème avec le multicuiseur	Lisez « Codes d'erreur » pour obtenir des instructions.

CODES D'ERREUR

Si le panneau de commande affiche un code d'erreur de cette liste, il y a un problème avec l'Instant Pot Classic Mini. Voici les mesures à prendre pour résoudre le problème.

Problème	Cause	Solution
C1	Capteur défectueux	Contactez le Service Client.
C6H	Commutateur de pression défectueux	Contactez le Service Client.
C7	La pression ne monte pas correctement	Assurez-vous que le joint d'étanchéité est installé correctement. Si le problème persiste, veuillez contacter le Service Client.
PrSE	De la pression s'est accumulée pendant un programme de cuisson Sauté	Réglez le bouton d'évacuation de la vapeur sur Évén.
Open Lid	Le couvercle est sur la base mais n'est pas verrouillé pendant le programme Sauté	Ne pas utiliser le couvercle lors de l'utilisation du programme Sauté Intelligent.
Lid Err	Le couvercle n'est pas verrouillé pendant la cuisson sous pression	Assurez-vous que le couvercle est correctement placé sur la base de cuisson et réglé sur 'verrouiller'.
Food burn	Température élevée détectée au fond de la cuve de cuisson : le multicuiseur réduit automatiquement la température pour éviter la surchauffe	Éteignez le programme intelligent, relâchez la pression en conséquence et assurez-vous qu'il y a suffisamment de liquide au fond de la cuve de cuisson.

REPLACEMENT DES COMPOSANTS

Nous proposons des composants de rechange d'origine pour votre multicuiseur Instant Pot Classic Mini, si nécessaire. Consultez le site instantpot.co.uk pour commander.

	Composant	Référence du composant
	Cuve en acier inoxydable	212-0150-01
	Panier vapeur	210-0033-01
	Joint d'étanchéité	211-0005-01
	Collecteur de condensation	310-0001-01
	Soupape d'évacuation de la vapeur (Noir) Soupape d'évacuation de la vapeur (Daydream) Soupape d'évacuation de la vapeur (Sea Salt)	310-0066-01 (Black) 310-1011-01-EMEA (Daydream) 310-1010-01-EMEA (Sea Salt)
	Soupape flottante	310-0098-01
	Protection antiblocage	310-0006-01
	Couvercle en verre trempé	213-0201-01

EN SAVOIR PLUS

Une multitude d'informations et de conseils sur la cuisine Instant s'offrent à vous. Voici quelques-unes des ressources les plus utiles.

Enregistrer votre produit

[Instantpot.eu/fr/product-registration](https://instantpot.eu/fr/product-registration)

Contacter le service client

instantpot.eu/fr/contact-us

UKSupport@instantpot.com

EUSupport@instantpot.com

Télécharger l'application Instant Connect™

Découvrez la cuisine guidée et les recettes

Disponible les app Stores iOS et Android

Tableaux de cuisson et plus de recettes

instantpot.co.uk/recipes

Vidéos explicatives, conseils et plus

instantpot.eu/fr/getting-started

Pièces et accessoires de rechange

instantpot.co.uk/instant-accessories-spare-parts

Rejoindre la communauté



Spécifications du produit

Modèles	Volume	Puissance	Alimentation	Pression d'utilisation
RIPC41-BK (Black) RIPC41-WM (Daydream) RIPC41-ST (Sea Salt)	3,8 litres	800 W	220-240V ~ 50/60Hz.	80 pKa

GARANTIE

Instant Brands (EMEA) Limited, Instant Pot Brands (Ireland) Limited et Instant Pot Brands (collectivement « l'Entreprise ») garantissent que cet appareil est exempt de défauts de fabrication ou résultant de matériaux impropres, dans des conditions d'utilisation domestiques normales, pour une période d'un (1) an à compter de la date d'achat d'origine. Cette garantie limitée s'applique uniquement à l'acheteur initial et à une utilisation de l'appareil au Royaume-Uni et dans l'UE. Elle ne couvre pas l'utilisation de l'appareil hors du Royaume-Uni et de l'UE. Une preuve de la date d'achat initial et, si nécessaire, le renvoi de l'appareil sont requis pour obtenir des services en vertu de cette garantie limitée. À condition que cet appareil soit utilisé et entretenu conformément aux instructions écrites l'accompagnant (également disponibles sur le site instantpot.co.uk), l'Entreprise, à son entière discrétion : (i) réparera les défauts de fabrication ou dus à des matériaux impropres ; ou (ii) remplacera l'appareil. En cas de remplacement, la garantie limitée de l'appareil de rechange expirera 12 mois après la date de l'achat initial par le consommateur.

L'Entreprise n'est pas responsable des coûts d'expédition associés au service de garantie

Limitation et Exclusions

Toute modification ou tentative de modification de votre appareil risque de nuire à la sécurité de son fonctionnement et d'entraîner de graves blessures et des dommages. Toute modification ou tentative de modification de votre appareil ou de l'un de ses composants annulera donc la garantie, sauf si cette ou ces modifications ou altérations ont reçu l'autorisation écrite explicite de l'Entreprise.

Cette garantie ne couvre pas (1) l'usure normale ; (2) les dommages résultant d'une négligence ou d'une utilisation incorrecte ou abusive de l'appareil, d'un assemblage ou d'un désassemblage inapproprié, d'une utilisation contraire aux instructions, d'un manque d'entretien raisonnable et nécessaire, d'une catastrophe naturelle (incendie, inondation, tempêtes et ouragans, etc.), ou d'une réparation ou d'une altération effectuée par qui que ce soit, sauf si elle a été réalisée et autorisée par l'Entreprise ; et (3) les réparations effectuées pour un usage autre que l'usage domestique pour lequel il a été conçu et contraire aux modes d'emploi publiés.

Dans la mesure autorisée par la loi applicable, la responsabilité de l'Entreprise, le cas échéant, quant à tout appareil ou composant supposé défectueux se limite à la réparation ou au remplacement de l'appareil ou du composant, sans dépasser le prix d'achat d'un appareil de rechange similaire. Sauf mention explicite par la présente et dans la mesure autorisée par la loi, (1) l'Entreprise ne fournit aucune garantie, condition ou représentation, expresse ou implicite, en vertu de l'utilisation, des pratiques du commerce ou autre à l'égard de l'appareil ou des composants couverts par cette garantie et (2) l'Entreprise ne peut être tenue responsable de dommages indirects, accidentels ou consécutifs découlant de ou liés à l'utilisation ou aux performances de l'appareil ou de dommages associés à une perte économique, de biens, de revenus ou de profits, de jouissance ou d'utilisation, ou à des coûts de retrait, d'installation ou autre dommages consécutifs de quelque nature que ce soit.

Vous pouvez éventuellement bénéficier de droits et de recours en vertu des lois applicables, en plus de tout droit ou recours dont vous pouvez disposer conformément à cette Garantie limitée.

GARANTIE

Rendez-vous à l'adresse instantpot.eu/fr/product-registration pour enregistrer votre appareil. Vous devrez indiquer votre nom, votre adresse e-mail, le nom du magasin, la date d'achat, le numéro de modèle et le numéro de série (tous deux figurent sur l'appareil). Grâce à cet enregistrement, nous pourrions vous informer des développements concernant le produit et des nouvelles recettes, et vous contacter dans le cas peu probable où nous devrions vous transmettre une notification de sécurité pour le produit. En enregistrant l'appareil, vous confirmez avoir lu et compris les instructions d'utilisation et les avertissements accompagnant l'appareil.

Service de garantie

Pour faire appel au service de garantie, veuillez contacter notre service client en créant un ticket de demande d'assistance en ligne à l'adresse instantpot.co.uk/support. Si nous ne parvenons pas à résoudre le problème, nous pouvons vous demander d'envoyer votre appareil au service après-vente pour un contrôle qualité. Instant Pot Brands n'est pas responsable des coûts d'expédition associés au service de garantie. Lorsque vous nous renvoyez votre appareil, veuillez à inclure votre nom, votre adresse postale, votre adresse e-mail, votre numéro de téléphone et une preuve de la date d'achat initial, ainsi qu'une description du problème rencontré avec l'appareil.

Instant Brands (Ireland) Limited, Suite 6,
Rineanna House, Shannon Free Zone, Shannon,
Co Clare, Ireland, V14 CA36.
Email: EUSupport@instantpot.com
Téléphone: +44 (0) 3331 230051

La dernière mise à jour de cette garantie date du 1er septembre 2019 pour tous les produits vendus à partir du [1er novembre 2019]. Si votre produit est fourni avec l'ancienne version de notre garantie, nous continuerons à l'honorer.

Recyclage

Cet appareil est conforme à la Directive DEEE 2012/19/UE sur la mise au rebut des équipements électriques et électroniques (DEEE). Cet appareil est conforme à la directive européenne sur la compatibilité électromagnétique (CEM) 2014/30/UE et à ses révisions, ainsi qu'à la Directive basse tension (DBT) 2014/35/UE et ses révisions. Ce marquage indique qu'au Royaume-Uni et dans l'UE, ce produit ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers. Afin d'éviter tout risque pour l'environnement ou la santé humaine découlant d'une mise au rebut non contrôlée des déchets, recyclez le produit de manière responsable afin de favoriser une réutilisation durable des matériaux. Pour nous renvoyer votre appareil usagé, veuillez utiliser les systèmes de retour et de collecte ou contacter l'Assistance client afin d'obtenir davantage d'informations sur le recyclage et les DEEE.

⚠ AVERTISSEMENT

NE PLACEZ PAS cet appareil sur ou à proximité d'un brûleur à gaz/ électrique ou d'un four. Utilisez toujours cet appareil sur une surface stable, non combustible et plane, comme un plan de travail de cuisine.



Instant Brands (EMEA) Limited

Floor 6, Block C, Dukes Court,
Duke Street, Woking, GU21 5BH,
United Kingdom

Instant Pot Brands (Ireland) Limited,

Block A, George's Quay Plaza,
George's Quay,
Dublin, D02 E440, Irlande

[instantpot.co.uk](https://www.instantpot.co.uk)

© 2025 Instant Pot Brands
INSTANT POT sont des marques
déposées d'Instant Pot Brands