

Instant Pot®

DUO CRISP™ + AIR FRYER

Autocuiseur multifonction + Friteuse sans huile
8 litres



Manuel d'utilisation

Consignes de sécurité importantes

Caractéristiques techniques du produit

Étapes préliminaires

Produits, Pièces et accessoires

Réglages de programmes intelligents

Nettoyage avant la première utilisation

Fonctionnalités de régulation de la pression

Test initial de fonctionnement (Essai à l'eau)

Cuisiner avec le Duo Crisp

Temps de cuisson recommandés

Entretien, nettoyage et rangement.

Dépannage

Garantie

Nous contacter

Bienvenue dans l'univers Instant.

Merci de nous accueillir dans votre cuisine.

Ayant nous-mêmes une famille, nous avons développé l'Instant Pot® Duo Crisp™ + Friteuse sans huile, un autocuiseur qui permet aux familles et aux professionnels de cuisiner des plats sains et délicieux rapidement et en toute facilité.

Nous avons collaboré avec des chefs, des auteurs et des blogueurs pour compiler une collection de recettes qui, nous l'espérons, fera votre bonheur !

Bon appétit !



Robert J. Wang

Fondateur et Directeur de l'innovation

Téléchargez l'appli Instant Pot



Sommaire

| | |
|---|----|
| CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES | 5 |
| Instructions spécifiques au cordon d'alimentation..... | 11 |
| Caractéristiques techniques du produit..... | 11 |
| Étapes | 12 |
| Produit, pièces et accessoires | 13 |
| Panneau de commande | 18 |
| Réglages de programmes intelligents | 20 |
| Messages d'état | 23 |
| Nettoyage avant la première utilisation | 24 |
| Fonctionnalités de régulation de la pression | 26 |
| Couvercle de cuisson sous pression | 26 |
| Bouton d'évacuation rapide..... | 27 |
| Soupape d'évacuation de la vapeur | 28 |
| Dispositif antiblocage..... | 29 |
| Joint d'étanchéité..... | 30 |
| Soupape à flotteur..... | 31 |
| Collecteur de condensation | 33 |
| Introduction à la cuisson sous pression | 34 |
| Décompression de l'autocuiseur (Méthodes d'évacuation) | 36 |
| Évacuation naturelle..... | 36 |
| Évacuation rapide (ER)..... | 36 |
| Évacuation naturelle (EN) pendant 10 minutes | 37 |
| Test initial de fonctionnement (Essai à l'eau) | 39 |

| | |
|--|----|
| Programmes intelligents : Autocuiseur | 41 |
| Cuisson sous pression et à la vapeur | 41 |
| Sauté | 44 |
| Slow Cook (Cuisson lente) | 46 |
| Sous Vide | 47 |
| Recommandations pour la cuisson sous vide..... | 49 |
| Programmes intelligents : Friteuse sans huile | 51 |
| Rôtir (Roast) | 54 |
| Bake (Gâteaux) | 55 |
| Broil (Griller)..... | 56 |
| Dehydrate | 57 |
| Tableau des programmes intelligents | 59 |
| Tableau des temps de cuisson | 60 |
| Proportion céréales/eau | 60 |
| Entretien, nettoyage et rangement | 61 |
| Dépannage | 63 |
| Garantie | 68 |

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

1. LISEZ L'ENSEMBLE DES INSTRUCTIONS, DES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET DES AVERTISSEMENTS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL. LE NON-RESPECT DE CES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET DE CES INSTRUCTIONS RISQUE D'ENTRAÎNER DES BLESSURES ET/OU DES DOMMAGES MATÉRIELS.
2. Utilisez toujours un récipient interne en acier inoxydable Instant Pot® de taille appropriée lorsque vous employez le couvercle spécial friture sans huile. Le Duo Crisp™ est uniquement compatible avec le récipient interne en acier inoxydable. N'UTILISEZ PAS l'autocuiseur avec le récipient interne à revêtement en céramique antiadhésive. Le non-respect de ces consignes risque d'entraîner des éclaboussures susceptibles de provoquer des brûlures ou d'autres blessures et/ou dommages matériels.
3. Utilisez le couvercle de cuisson sous pression Duo Crisp ou le couvercle spécial friture sans huile Duo Crisp avec la cuve de l'autocuiseur Duo Crisp. L'usage d'un autre couvercle risque d'entraîner des blessures et/ou des dommages matériels.
4. Ne laissez pas les enfants s'approcher de l'appareil lorsqu'il est en marche. Ne laissez pas les enfants jouer avec cet appareil.
5. Ne placez pas l'appareil dans un four chaud ou sur une surface chaude.
6. Ne placez pas l'appareil dans, sur ou à proximité d'un four, d'une plaque électrique ou d'un brûleur à gaz chauds. Les sources de chaleur externes endommageront l'appareil. Le non-respect de ces consignes risque d'entraîner des blessures ou des dommages matériels.
7. Ne touchez jamais aux dispositifs de sécurité, cela risque d'entraîner des blessures ou des dommages matériels.
8. Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est sous pression.
9. N'utilisez pas l'appareil à une fin autre que celle pour laquelle il a été conçu.

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

10. Cet appareil cuit sous pression. Toute utilisation inappropriée de l'autocuiseur risque d'entraîner des brûlures. Assurez-vous que l'appareil est bien fermé avant d'entamer la cuisson. Consultez la rubrique **Fonctionnalités de régulation de la pression**.
11. Ne forcez jamais pour ouvrir l'autocuiseur. Vérifiez toujours que la pression interne est entièrement évacuée avant de l'ouvrir. Consultez la rubrique **Décompression de l'autocuiseur (Méthodes d'évacuation)** pour plus d'informations sur la décompression.
12. Utilisez la/les source(s) de chaleur appropriée(s) en vous reportant aux **Programmes intelligents : Autocuiseur** et **Programmes intelligents : Friteuse sans huile**.
13. N'utilisez jamais l'autocuiseur sans y ajouter d'eau, vous risqueriez de sérieusement l'endommager.
14. Ne remplissez pas le récipient interne à plus des $-2/3$ de sa capacité, tel qu'indiqué sur celui-ci. Pour la cuisson d'aliments qui prennent du volume à la cuisson, tels que le riz ou les légumes déshydratés, ne remplissez pas l'appareil à plus de $-1/2$ de sa capacité, tel qu'indiqué sur le récipient interne.
15. Lorsque vous cuisinez une viande recouverte de peau (langue de bœuf, par exemple), celle-ci risque de gonfler sous l'effet de la pression. Ne piquez pas la viande tant que la peau présente un aspect gonflé, vous risqueriez de vous brûler.
16. La surface de l'élément chauffant situé dans la cuve de l'Instant Pot restera chaude après l'usage. Ne la touchez pas.
17. Avant chaque utilisation, vérifiez que les soupapes, le conduit d'évacuation de la vapeur et le dispositif antiblocage ne sont pas obstrués. Consultez la rubrique **Entretien, nettoyage et rangement**.
18. Ne vous servez jamais de l'autocuiseur en mode de cuisson sous pression pour faire frire des aliments.
19. Ne touchez jamais aux dispositifs de sécurité autrement que pour les nettoyer conformément aux instructions.
20. Un entretien adéquat est recommandé avant et après chaque utilisation :

⚠️ AVERTISSEMENT

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- Vérifier que la soupape d'évacuation de la vapeur, le conduit d'évacuation de la vapeur, le dispositif antiblocage et la soupape à flotteur du couvercle de cuisson sous pression sont exempts de toute obstruction ;
- Vérifier que l'élément chauffant et la grille de protection du couvercle spécial friture sans huile ne comportent aucune trace de graisse ou d'aliments ;
- Avant d'insérer le récipient interne dans la cuve du multicuiseur, vérifier que les deux composants sont secs et ne contiennent pas de résidus alimentaires ;
- Laisser refroidir l'appareil à température ambiante avant de le nettoyer ou de le ranger.

Consulter la rubrique **Entretien, nettoyage et rangement** pour plus d'informations.

21. Ne vous servez jamais d'un appareil dont le cordon ou la prise est endommagé(e) ou après tout dysfonctionnement ou endommagement de l'appareil. Si le cordon d'alimentation est endommagé, veuillez contacter le **Service Client** à support@instantpot.co.uk ou appeler le **+44 (0) 3331 230051**, pour obtenir l'assistance requise.
22. Destiné uniquement à un usage domestique. Ne l'utilisez pas à l'extérieur ou à des fins commerciales.
23. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants, des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales rendent l'utilisation sécurisée de l'appareil difficile, ou par des personnes ne possédant pas l'expérience nécessaire pour se servir d'un autocuiseur. Une surveillance de tous les instants est nécessaire en cas d'utilisation de cet appareil à proximité de ces catégories de personnes.
24. Lorsque vous cuisinez des aliments pâteux, soyez prudent quand vous ouvrez le couvercle afin d'éviter les éclaboussures.
25. N'utilisez pas cet appareil pour faire frire des aliments à l'huile.

⚠️ AVERTISSEMENT

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

26. N'oubliez pas que certains aliments, tels que la compote de pommes, les canneberges, l'orge perlé, l'avoine et autres céréales, les pois cassés, les nouilles, les macaronis, la rhubarbe et les spaghettis peuvent mousser, écumer et projeter des dépôts susceptibles d'obstruer l'évacuation de la vapeur. Évitez de faire cuire ces aliments sous pression, sauf indication contraire dans les recettes Instant Pot autorisées.
27. Les aliments qui débordent peuvent causer de graves brûlures. Un cordon d'alimentation court est fourni afin de réduire les risques d'enchevêtrement et de trébuchement et d'empêcher les enfants de s'en saisir.
 - Maintenez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants.
 - Ne laissez jamais le cordon pendre de la table ou du plan de travail.
 - Ne le branchez jamais sur une prise située sous le plan de travail et n'utilisez jamais de rallonge.
28. Débranchez le cordon de la prise murale après utilisation, avant d'ajouter ou de retirer des pièces ou accessoires et avant le nettoyage. Pour débrancher, saisissez la fiche et retirez-la de la prise. Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation, car cela risquerait de l'endommager.
29. Laissez refroidir l'appareil avant le nettoyage. Évitez de l'utiliser et de le ranger tant que toutes les surfaces ne sont pas entièrement sèches. Consultez la rubrique **Entretien, nettoyage et rangement**.
30. L'appareil n'est pas destiné à être mis en route par un minuteur externe ou par un système de télécommande.
31. Assurez-vous toujours que le joint d'étanchéité est bien enfoncé dans l'encoche à l'intérieur de son logement. Consultez la rubrique **Fonctionnalités de régulation de la pression - Joint d'étanchéité** avant de vérifier le joint d'étanchéité.
32. Évitez de verser des aliments sur le connecteur.
33. **⚠ ATTENTION** La cuve de l'autocuiseur et le couvercle spécial friture sans huile contiennent des composants électriques. Pour

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- éviter tout risque d'électrocution, n'immergez pas le cordon d'alimentation, la fiche, la cuve de l'autocuiseur ou le couvercle spécial friture sans huile dans de l'eau ou tout autre liquide. Ne rincez pas la cuve de l'autocuiseur ou le couvercle spécial friture sans huile sous le robinet.
34. Conçu pour être utilisé uniquement sur un plan de travail. Posez l'appareil sur une surface stable et résistante à la chaleur. Ne posez pas l'appareil sur ou près d'une plaque de cuisson chaude.
 35. **⚠ ATTENTION** Ne couvrez pas les événements lorsque le couvercle spécial friture sans huile est en cours d'utilisation et ne posez pas l'appareil sur une surface qui risquerait d'obstruer les événements situés sous l'appareil. Laissez au moins 13 cm d'espace autour du couvercle spécial friture sans huile pendant l'utilisation. Le non-respect de ces instructions empêche une cuisson uniforme et risque d'endommager l'appareil.
 36. Évitez tout contact avec les pièces mobiles. Le non-respect de ces consignes risque d'entraîner des blessures.
 37. Lorsque vous utilisez le couvercle spécial friture sans huile, évitez de trop remplir le panier à friture. Un remplissage excessif risque de mettre les aliments en contact avec l'élément chauffant, ce qui peut provoquer un incendie et/ou des blessures.
 38. **⚠ ATTENTION** Ne touchez pas aux accessoires pendant ou immédiatement après la cuisson. Pour éviter les blessures :
 - Utilisez toujours une protection appropriée pour les mains lors du retrait des accessoires et de la manipulation du récipient interne.
 - Placez toujours les accessoires chauds sur une surface résistante à la chaleur ou une plaque de cuisson.
 - Placez le couvercle spécial friture sans huile sur le tapis de protection fourni, pas sur le plan de travail.
 - Soyez extrêmement prudent lors de la mise au rebut de la graisse chaude.

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Le non-respect de ces consignes risque d'entraîner des blessures graves ou des dommages matériels.

39. Pendant la cuisson, la température interne de l'appareil atteint plusieurs centaines de degrés. Pour éviter les blessures, ne placez jamais les mains sans protection à l'intérieur de l'appareil tant qu'il n'est pas redescendu à la température ambiante.
40. **⚠ ATTENTION** Lorsque le couvercle spécial friture sans huile est en marche, de l'air chaud s'échappe des événements. Gardez les mains et le visage à une distance de sécurité des événements et soyez extrêmement prudent lorsque vous retirez des accessoires chauds de l'appareil. Le non-respect de ces consignes risque d'entraîner des blessures ou des dommages matériels.
41. Si de la fumée noire s'échappe de l'appareil pendant l'utilisation du couvercle spécial friture sans huile, appuyez sur **Cancel** (Annuler) et débranchez immédiatement l'appareil. Attendez que la fumée se dissipe avant de retirer le couvercle, puis nettoyez avec soin. Pour plus d'informations, consultez la rubrique **Dépannage**.
42. Évitez de placer des aliments surdimensionnés et/ou des ustensiles en métal dans le récipient interne ou le panier à friture sans huile, car ils peuvent entraîner un risque d'incendie et/ou de blessures.
43. Ne laissez rien dans la cuve ou le récipient interne de l'autocuiseur après utilisation.
44. Ne placez aucun matériau combustible dans la cuve ou le récipient interne de l'autocuiseur, tel que du papier, du carton, du plastique, de la mousse de polystyrène ou du bois.
45. N'utilisez pas les accessoires inclus dans un four à micro-ondes, un grille-pain, un four à chaleur tournante ou un four conventionnel, ou sur une table de cuisson vitrocéramique, une poêle électrique, une cuisinière à gaz ou un barbecue.

VEUILLEZ CONSERVER CES INSTRUCTIONS.

⚠ AVERTISSEMENT

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'électrocution. Utiliser uniquement avec une prise électrique reliée à la terre. NE PAS retirer la borne de terre. NE PAS utiliser avec un adaptateur. NE PAS utiliser avec une rallonge. Le non-respect de ces instructions risque d'entraîner l'électrocution et/ou la mort.

⚠ AVERTISSEMENT

FAILURE TO FOLLOW ANY OF THE IMPORTANT SAFEGUARDS AND IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR SAFE USE IS A MISUSE OF YOUR APPLIANCE THAT CAN VOID YOUR WARRANTY AND CREATE THE RISK OF SERIOUS INJURY.

Instructions spécifiques au cordon d'alimentation

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

Cet appareil est livré avec deux cordons d'alimentation. Utilisez toujours le cordon d'alimentation qui correspond à votre prise électrique. Pour réduire le risque d'électrocution, branchez le cordon sur une prise électrique reliée à la terre et facilement accessible.

Caractéristiques techniques du produit



| | | | | | |
|--------------------------|--------|----------------------|----------|----------|---|
| Model: DUO CRISP AF 8 | 1500 W | 220-240 V ~ 50-60 Hz | 8 litres | 10,06 kg | Avec le couvercle de cuisson sous pression (en cm) : 37,5 L x 34,5 l x 35,99 H Avec le couvercle spécial friture sans huile (en cm) : 37,5 L x 34,5 l x 38,8 H |
|--------------------------|--------|----------------------|----------|----------|---|

⚠ AVERTISSEMENT

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

Étapes

- Lisez toutes les **Consignes de sécurité importantes** de ce manuel d'utilisation avant de vous servir de l'appareil. Le non-respect de ces consignes risque d'entraîner des dommages matériels et/ou des blessures.
- Utilisez uniquement le couvercle de cuisson sous pression et le couvercle spécial friture sans huile Instant Pot Duo Crisp avec la cuve de l'autocuiseur Instant Pot Duo Crisp. L'usage du couvercle de cuisson sous pression ou du couvercle spécial friture sans huile d'un autre autocuiseur risque d'entraîner des blessures et/ou des dommages matériels.
- Retirez l'ensemble de l'emballage et des accessoires situés à l'intérieur et autour de l'autocuiseur.
- Placez l'autocuiseur sur une surface stable et plane, loin de tout matériau combustible et de toute source de chaleur externe.
- Laissez au moins 13 cm d'espace autour de l'appareil lorsque vous utilisez le couvercle spécial friture sans huile.
- Ne retirez pas les autocollants de sécurité des couvercles, ni le numéro de série et la plaque signalétique de la cuve.
- Suivez les instructions de la rubrique **Entretien, nettoyage et rangement** pour laver l'appareil avant la cuisson.

⚠ ATTENTION

Ne pas placer l'appareil sur une plaque de cuisson.

Ne rien poser sur l'appareil.

Ne pas couvrir ou obstruer la soupape d'évacuation de la vapeur située sur le couvercle de cuisson sous pression.

Ne pas couvrir les événements du couvercle spécial friture sans huile.

Produit, pièces et accessoires

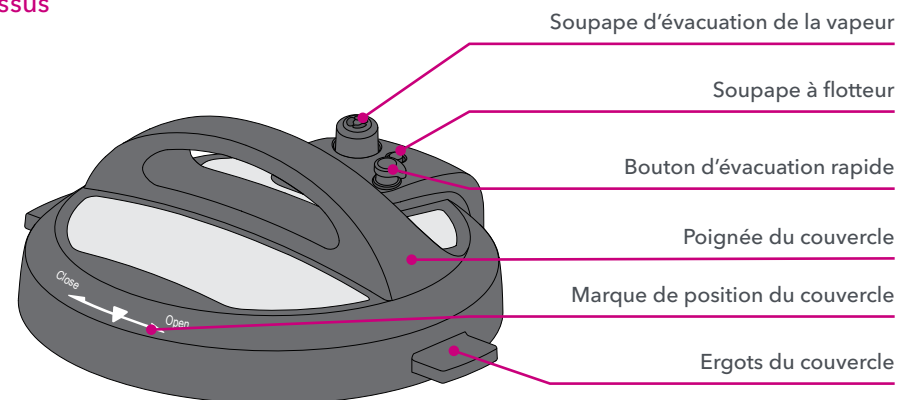
Duo Crisp + Friteuse sans huile

Avant d'utiliser l'Instant Pot Duo Crisp, vérifiez qu'il ne manque aucune pièce.

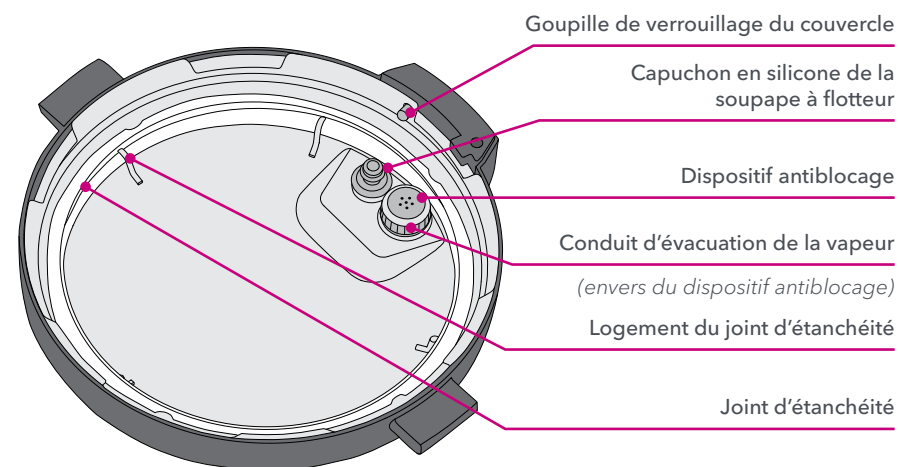
Couvercle de cuisson sous pression

Utilisez les programmes suivants avec le couvercle de cuisson sous pression : *Pressure Cook* (Cuisson sous pression), *Sauté* (Sauter), *Slow Cook* (Cuisson lente), *Steam* (Cuisson vapeur), *Sous vide* (Cuisson sous vide), *Delay Start* (Départ différé) et *Keep Warm* (Maintien au chaud). Ces programmes ne peuvent pas être utilisés pour la friture sans huile.

Dessus



Intérieur



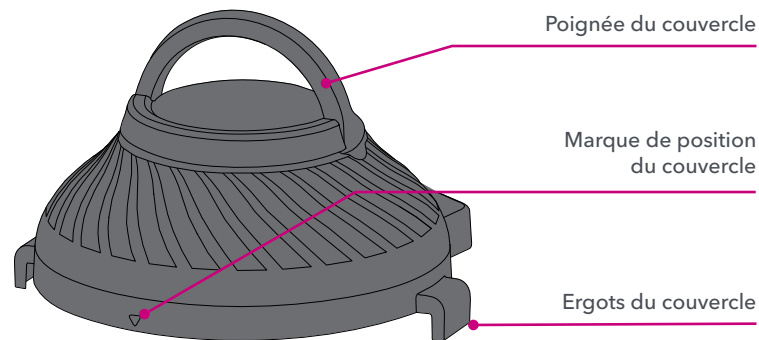
Les images figurant dans ce manuel ne sont fournies qu'à titre indicatif et peuvent différer du produit lui-même. Veuillez toujours vous référer au produit lui-même.

Produit, pièces et accessoires

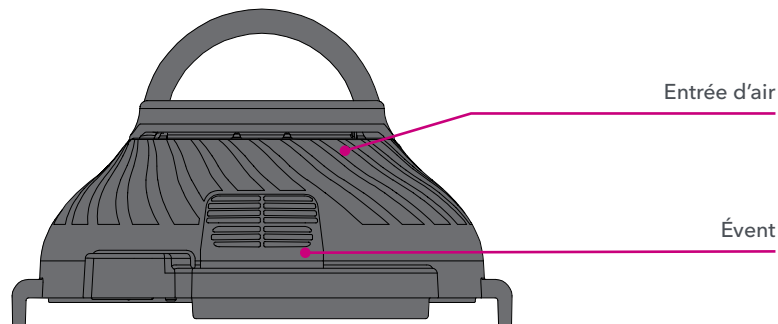
Couvercle spécial friture sans huile

Utilisez les programmes intelligents suivants avec le couvercle spécial friture sans huile : *Air Fry* (Friture sans huile), *Bake* (Gâteaux), *Broil* (Griller) et *Dehydrate* (Déshydrater).

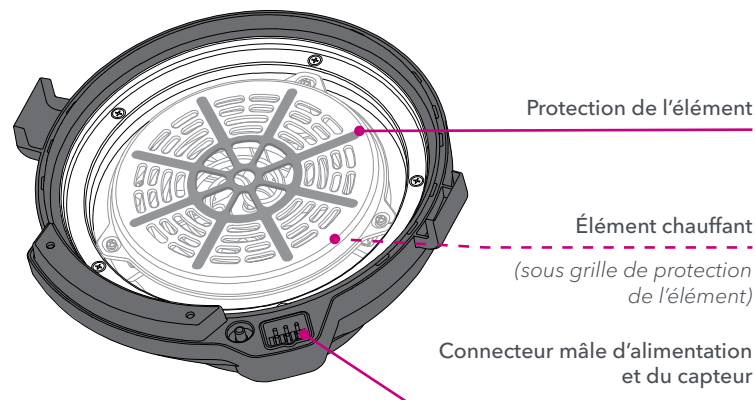
Avant



Arrière



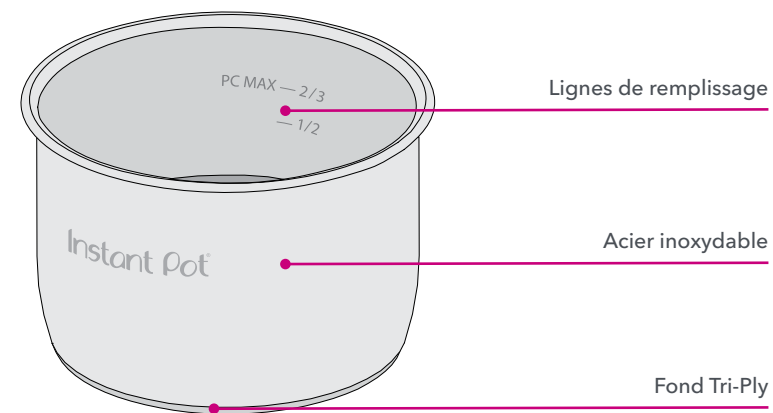
Intérieur



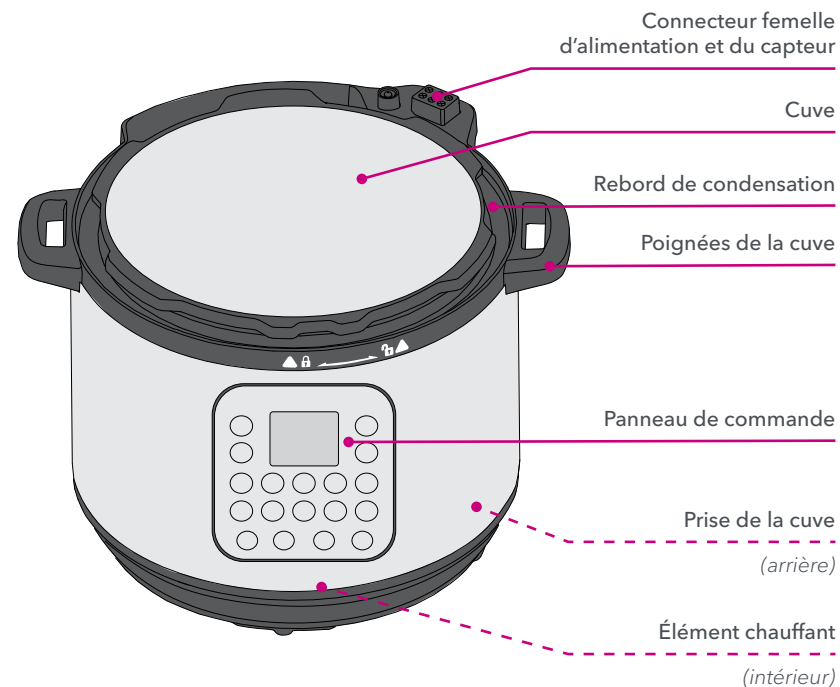
Les images figurant dans ce manuel ne sont fournies qu'à titre indicatif et peuvent différer du produit lui-même. Veuillez toujours vous référer au produit lui-même.

Produit, pièces et accessoires

Récipient interne



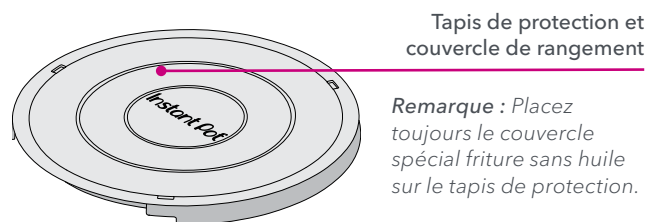
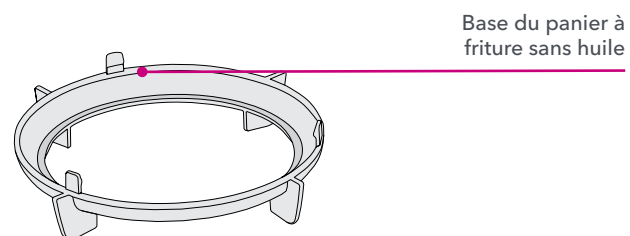
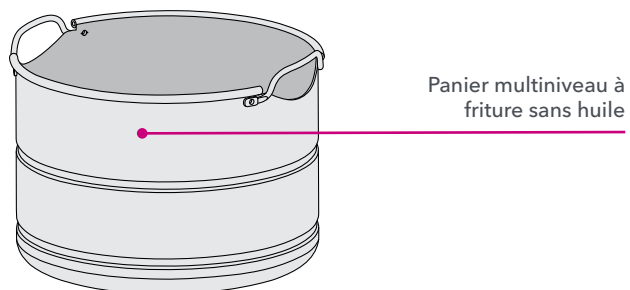
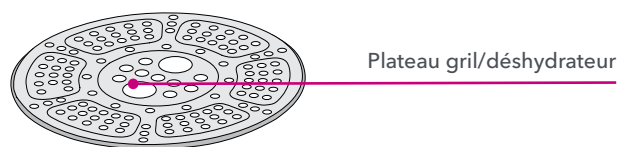
Cuve de l'autocuiseur



Les images figurant dans ce manuel ne sont fournies qu'à titre indicatif et peuvent différer du produit lui-même. Veuillez toujours vous référer au produit lui-même.

Produit, pièces et accessoires

Accessoires



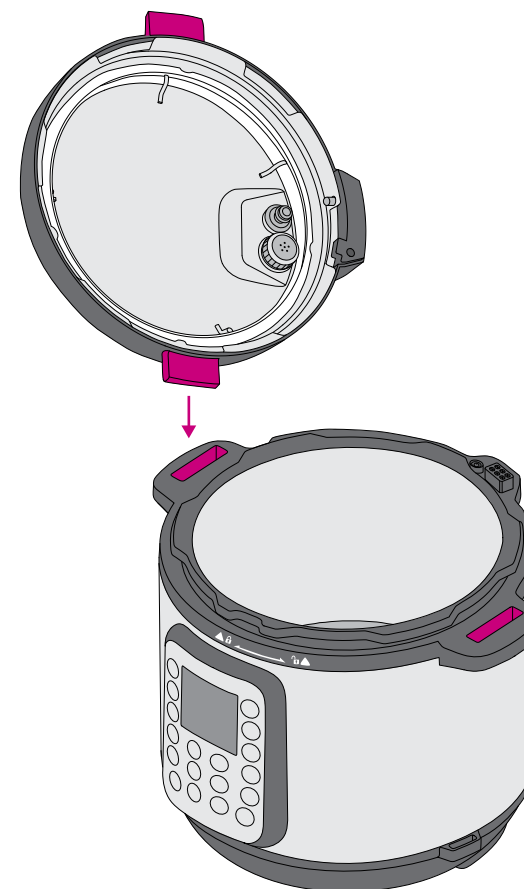
Les images figurant dans ce manuel ne sont fournies qu'à titre indicatif et peuvent différer du produit lui-même. Veuillez toujours vous référer au produit lui-même.

Produit, pièces et accessoires

Position verticale du couvercle

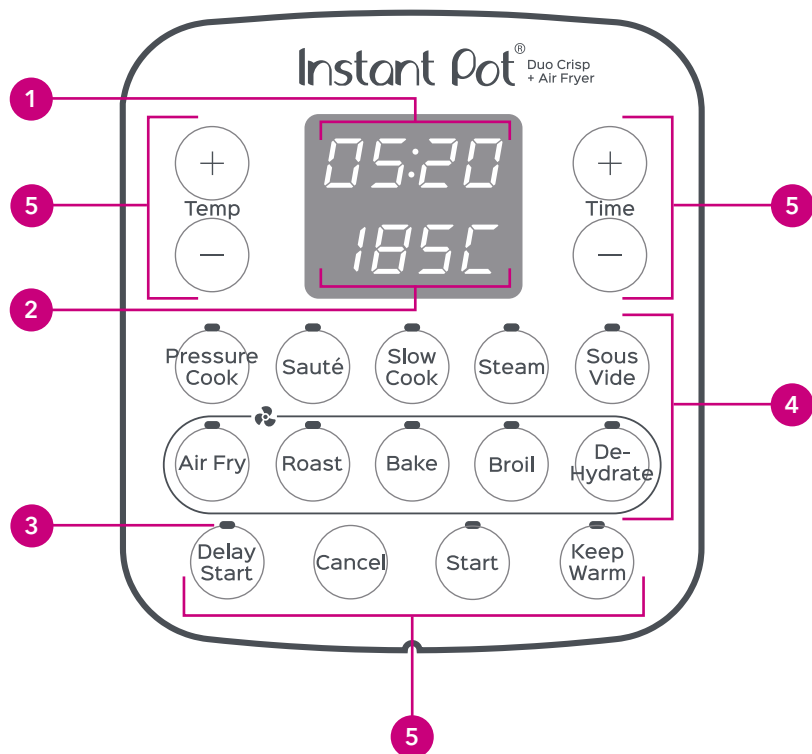
Avez-vous remarqué la fente rectangulaire dans les poignées de la cuve ? Pour maintenir votre plan de travail au sec, une fois que vous avez retiré le couvercle de cuisson sous pression, introduisez son ergot droit ou gauche dans la fente correspondante de la cuve.

Une fois que le couvercle est en position verticale, vous pouvez facilement sortir le récipient interne.



Les images figurant dans ce manuel ne sont fournies qu'à titre indicatif et peuvent différer du produit lui-même. Veuillez toujours vous référer au produit lui-même.

Panneau de commande



1 Affichage du temps

Pour la cuisson et le départ différé, l'écran affiche le compte à rebours en format horaire (05:20 correspond à 5 heures, 20 minutes).
En mode *Keep-Warm* (Maintien au chaud), l'écran affiche le temps écoulé.

2 Affichage de la température/pression

Couvercle de cuisson sous pression : Le niveau de pression ou de température s'affiche avec le message **Lo** (Bas) ou **Hi** (Haut).

Remarque : Avec le programme intelligent *Sous Vide*, l'écran affiche la température en °C (Celsius) ou en °F (Fahrenheit).

Air Fryer Lid: L'écran affiche la température en °C (Celsius) ou en °F (Fahrenheit).

Panneau de commande

3 Voyants LED

S'allument pour indiquer le programme intelligent en cours et les réglages sélectionnés

4 Programmes intelligents

Couvercle de cuisson sous pression :

- *Pressure Cook* (Cuisson sous pression)
- *Sauté* (Sauter)
- *Slow Cook* (Cuisson lente)
- *Sous Vide* (Cuisson sous vide)

Couvercle :

- *Air Fry* (Friture sans huile)
- *Roast* (Rôtir) *Bake* (Gâteaux)
- *Broil* (Griller)
- *Dehydrate* (Déshydrater)

5 Réglages de programmes intelligents

- +/- *Temp* (Température)
- +/- *Time Delay* (Départ différé)
- *Keep Warm* (Maintien au chaud)
- *Cancel* (Annuler)
- *Start* (Démarrer)

Réglages de programmes intelligents

| | |
|--|---|
| Annulation et mode veille | Appuyez sur Cancel (Annuler) pour interrompre un programme intelligent à tout moment. L'appareil se met en mode veille et le message OFF (Arrêt) s'affiche. |
| Activation/désactivation du bip sonore | Lorsque l'appareil est en veille, appuyez sur la touche + au-dessus de Time (Temps) jusqu'à ce que le message SON (Son activé) ou SOFF (Son désactivé) s'affiche sur l'écran. <i>Remarque</i> : Les alertes d'erreur ne peuvent pas être désactivées. |
| Modification de l'unité de température : °C or °F | Lorsque l'appareil est en veille, appuyez sur la touche + au-dessus de Temp (Température) jusqu'à ce que le message °F (Fahrenheit) ou °C (Celsius) s'affiche sur l'écran. Le température s'affiche dans l'unité indiquée. |
| Programmation d'un départ différé | <p>Le départ différé est applicable aux programmes intelligents <i>Pressure Cook</i> (Cuisson sous pression), <i>Slow Cook</i> (Cuisson lente) et <i>Steam</i> (Cuisson vapeur).</p> <p>Le départ différé peut être programmé entre 10 minutes minimum et 24 heures maximum.</p> <ol style="list-style-type: none"> Sélectionnez un programme intelligent, modifiez les réglages selon vos besoins, puis appuyez sur Delay Start (Départ différé). <i>Remarque</i> : Une fois que la fonction <i>Delay Start</i> (Départ différé) a été sélectionnée, il est impossible de retourner aux réglages de cuisson. Pour modifier les réglages de programmes intelligents, appuyez sur Cancel (Annuler), puis reprogrammez. Lorsque l'affichage des heures se met à clignoter, servez-vous des touches +/- de la fonction <i>Time</i> (Temps) pour programmer le départ différé. Par ex. 02:00 indique que la cuisson démarrera dans 2 heures. Appuyez à nouveau sur Delay Start (Départ différé) pour passer à l'affichage des minutes et suivez le même processus qu'à l'étape précédente. Appuyez à nouveau sur Start (Départ) pour démarrer. Le compte à rebours commence. Dès que le compte à rebours atteint 00:00, le programme intelligent démarre. Le message On (Marche) s'affiche et l'autocuiseur entame la phase de préchauffage. |

Réglages de programmes intelligents

| | |
|--|---|
| Maintien au chaud automatique après la cuisson | <p>La fonction <i>Keep-Warm</i> (Maintien au chaud) est activée par défaut pour les programmes intelligents <i>Pressure Cook</i> (Cuisson sous pression), <i>Slow Cook</i> (Cuisson lente) et <i>Steam</i> (Cuisson vapeur).</p> <p>Pour désactiver la fonction de maintien au chaud automatique, sélectionnez un programme intelligent approprié et appuyez sur Keep Warm (Maintien au chaud). Le voyant LED s'éteint pour indiquer que le maintien au chaud est désactivé.</p> |
| Réchauffage ou maintien au chaud des aliments pendant de longues périodes | <p>La fonction <i>Keep-Warm</i> (Maintien au chaud) peut être programmée entre 10 minutes minimum et 24 heures maximum.</p> <ol style="list-style-type: none"> Lorsque l'autocuiseur est en mode veille, appuyez sur Keep Warm (Maintien au chaud). Appuyez de nouveau sur Keep Warm (Maintien au chaud) pour parcourir les niveaux de température, de Lo (Bas) à Hi (Haut). Servez-vous des touches -/+ de la fonction <i>Time</i> (Temps) pour programmer le minuteur de réchauffage. Appuyez à nouveau sur Start (Départ) pour démarrer. Une fois la fonction <i>Keep-Warm</i> (Maintien au chaud) terminée, le message End (Fin) s'affiche. |

Réglages de programmes intelligents

| | |
|---|--|
| Modification et enregistrement de la température | <p>Disponible pour les programmes intelligents <i>Sous Vide</i> (Sous vide), <i>Air Fry</i> (Friture sans huile) <i>Roast</i> (Rôtir), <i>Bake</i> (Gâteaux), <i>Broil</i> (Griller) et <i>Dehydrate</i> (Déshydrater).</p> <ol style="list-style-type: none">1. Sélectionnez un programme intelligent approprié.2. Servez-vous des touches -/+ de la fonction Temp (Température) pour sélectionner l'affichage de la température en °F ou °C.3. Appuyez sur Start (Départ) pour démarrer le programme et mémoriser la température. <p>La nouvelle température s'affichera la prochaine fois que le programme intelligent sera sélectionné.</p> <p>Pour la friture sans huile, la température de cuisson peut être modifiée à tout moment grâce aux touches -/+ de la fonction Temp (Température). Les modifications apportées après le démarrage de la cuisson ne sont pas enregistrées.</p> |
| Réinitialisation d'un programme intelligent | <p>Lorsque l'autocuiseur est en mode veille, appuyez sur la touche du programme intelligent choisi jusqu'à ce que l'autocuiseur se remette en veille et que le message OFF (Arrêt) s'affiche sur l'écran.</p> <p>Le niveau de pression, le temps de cuisson et la température du programme intelligent sont alors réinitialisés aux paramètres d'usine par défaut.</p> |
| Réinitialisation de tous les programmes intelligents | <p>Lorsque l'autocuiseur est en mode veille, appuyez sur la touche Cancel (Annuler) jusqu'au retentissement d'un bip.</p> <p>Le niveau de pression, le temps de cuisson et la température de tous les programmes intelligents sont alors réinitialisés aux paramètres d'usine par défaut.</p> |

Messages d'état



Indique que l'autocuiseur est en mode **veille**.



Indique que l'autocuiseur est en mode **préchauffage**.



Peut indiquer que le couvercle est manquant ou mal installé, ou que le programme intelligent sélectionné est utilisé avec le mauvais couvercle.



Le minuteur a les fonctions suivantes :

- Lorsqu'un programme intelligent est en cours, le minuteur défile à rebours pour indiquer le temps de cuisson restant.
- Lorsque la fonction **Delay Start** (Départ différé) **est en marche**, le minuteur défile à rebours jusqu'au démarrage du programme intelligent.
- Lorsque la fonction **Keep Warm** (Maintien au chaud) **est en marche**, le minuteur affiche le temps écoulé pour indiquer depuis combien de temps la nourriture est maintenue au chaud.



Indique que le programme intelligent *Sauté* a atteint la température de cuisson requise et que des aliments peuvent être ajoutés au récipient interne.



Indique que le programme intelligent est terminé et que la fonction *Keep Warm* (Maintien au chaud) a été désactivée.



Indique que l'autocuiseur surchauffe. Consultez la rubrique **Dépannage**.



Indique qu'une erreur s'est produite. Consultez la rubrique **Dépannage**.

Nettoyage avant la première utilisation

Retirez le récipient interne de la cuve et lavez-le à l'eau chaude et au liquide vaisselle. Rincez-le à l'eau chaude et claire avant d'en essuyer l'extérieur avec un chiffon doux.

Remarque : Le récipient interne peut passer au lave-vaisselle.

Avant de replacer le récipient interne dans la cuve de l'autocuiseur, essuyez l'élément chauffant pour vous assurer qu'il est exempt de particules d'emballage.

Remarque : Vérifiez que l'élément chauffant est propre et sec avant d'introduire le récipient interne dans la cuve de l'autocuiseur. Le non-respect de ces consignes risque d'endommager l'appareil.

Le récipient interne fait partie intégrante de la sécurité du produit. **Les aliments doivent impérativement être placés dans le récipient interne. Ne les placez jamais directement dans la cuve de l'appareil.**

Pour éviter les blessures et l'endommagement de l'appareil, remplacez le récipient interne s'il est déformé ou endommagé. Lorsque vous cuisinez, utilisez toujours un récipient interne Instant Pot adapté à votre modèle.



⚠ ATTENTION Pour éviter tout risque de blessures ou de dommages matériels, ne jamais verser d'aliments ou de liquide dans la cuve de l'appareil.

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

Faire preuve de la plus grande prudence pour cuire certains aliments tels que la compote de pommes, les canneberges, l'orge perlé, l'avoine, les pois cassés, les nouilles, etc., qui peuvent mousser, écumer et projeter des dépôts susceptibles d'obstruer le conduit d'évacuation de la vapeur et/ou la soupape d'évacuation de la vapeur. Ne pas remplir le récipient interne au-dessus de la ligne **– 1/2** pour faire cuire ces aliments.

Les images figurant dans ce manuel ne sont fournies qu'à titre indicatif et peuvent différer du produit lui-même. Veuillez toujours vous référer au produit lui-même.

Nettoyage avant la première utilisation

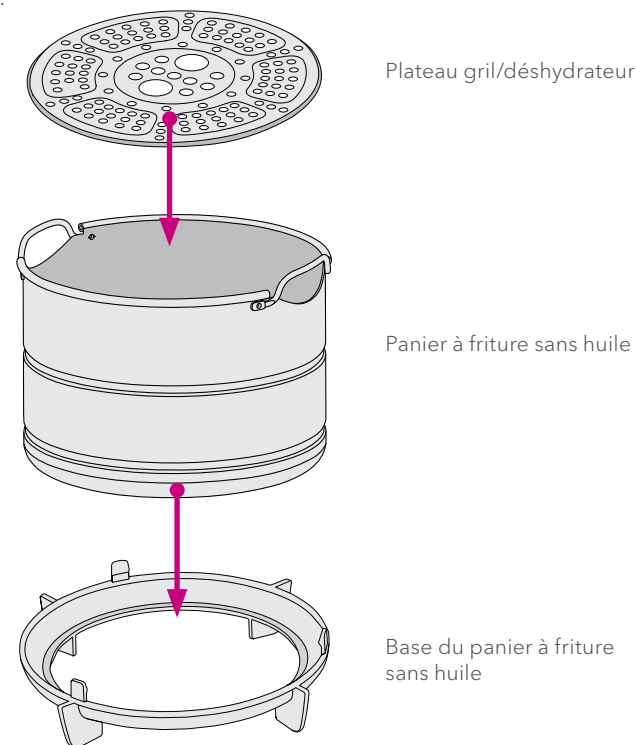
Accessoires

Lavez les accessoires à l'eau chaude et au liquide vaisselle avant de les utiliser pour la première fois, puis après chaque utilisation. Rincez les accessoires à l'eau chaude avant de les essuyer avec un chiffon doux.

Assemblage du panier multiniveau à friture sans huile :

1. Posez le panier multiniveau à friture sans huile sur une surface stable.
2. Placez le panier à friture sans huile sur la cuve et appuyez fermement. Les dents de la cuve devraient s'enclencher dans l'encoche située à l'extérieur du panier.
3. Pour soulever et positionner le plateau grill/déshydrateur, enfoncez 2 doigts dans les gros trous situés au milieu du plateau.
4. Insérez le plateau grill/déshydrateur dans le panier multiniveau à friture sans huile, en vérifiant que le bord surélevé est tourné vers le bas.

Remarque : Le panier à friture sans huile doit être utilisé avec le récipient interne en acier inoxydable.



Les images figurant dans ce manuel ne sont fournies qu'à titre indicatif et peuvent différer du produit lui-même. Veuillez toujours vous référer au produit lui-même.

Fonctionnalités de régulation de la pression

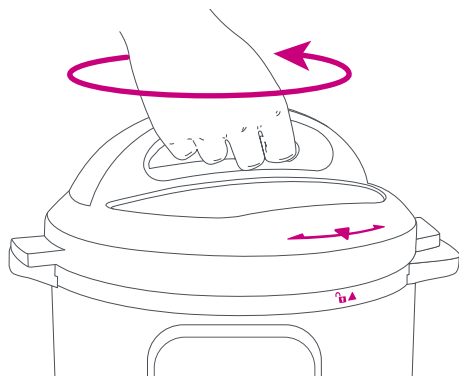
Couvercle de cuisson sous pression

Le couvercle en acier inoxydable fourni est nécessaire à la plupart des processus de cuisson et essentiel à la cuisson sous pression. Utilisez toujours le couvercle de cuisson sous pression Duo Crisp avec la cuve de l'autocuiseur Duo Crisp.

Lorsque l'appareil est branché, il émet un signal sonore à l'ouverture et à la fermeture du couvercle.

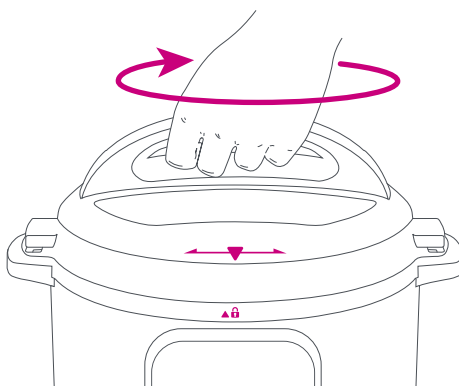
Ouverture et retrait du couvercle

Saisissez la poignée et tournez le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre ▼ jusqu'à ce que le symbole du couvercle ♣ ▲ symbole du rebord de la cuve, puis soulevez le couvercle de la cuve.



Fermeture du couvercle

Alignez ▼ le symbole du couvercle sur le ♣ ▲ symbole de la cuve, puis abaissez le couvercle dans le rail. Tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le ▼ symbole du couvercle soit aligné sur le ▲ ♣ symbole de la cuve.



Les images figurant dans ce manuel ne sont fournies qu'à titre indicatif et peuvent différer du produit lui-même. Veuillez toujours vous référer au produit lui-même.

Fonctionnalités de régulation de la pression

Le couvercle de cuisson sous pression se ferme automatiquement pour la cuisson sous pression, mais ne se verrouille pas immédiatement. Le couvercle peut être retiré pendant le préchauffage, mais se verrouille une fois que l'autocuiseur est sous pression.

Consultez la rubrique **Fonctionnalités de régulation de la pression-Soupape à flotteur** pour plus d'informations sur la compression et la décompression.

⚠ DANGER Ne pas tenter de retirer le couvercle tant que la soupape à flotteur est relevée.

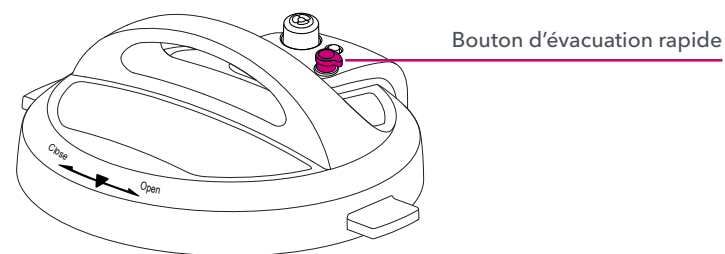
⚠ ATTENTION Toujours vérifier que le couvercle n'est pas usé ou endommagé avant de l'utiliser.

⚠ AVERTISSEMENT Utilisez uniquement le couvercle Instant Pot Duo Crisp avec la cuve de l'autocuiseur Instant Pot Duo Crisp. L'usage du couvercle d'un autre autocuiseur risque d'entraîner des blessures et/ou des dommages matériels.

Bouton d'évacuation rapide

Le bouton d'évacuation rapide permet de contrôler la soupape d'évacuation de la vapeur, pour adapter la pression de l'autocuiseur à vos besoins.

Consultez la rubrique **Décompression de l'autocuiseur (Méthodes d'évacuation)** pour plus d'informations sur la décompression.



Les images figurant dans ce manuel ne sont fournies qu'à titre indicatif et peuvent différer du produit lui-même. Veuillez toujours vous référer au produit lui-même.

Fonctionnalités de régulation de la pression

Soupape d'évacuation de la vapeur

La soupape d'évacuation de la vapeur doit reposer librement sur le conduit d'évacuation de la vapeur. Lorsque l'autocuiseur évacue la pression, un jet de vapeur s'échappe de la partie supérieure de la soupape d'évacuation de la vapeur.

La soupape d'évacuation de la vapeur fait partie intégrante de la sécurité du produit et est indispensable à la cuisson sous pression. Elle doit être installée avant l'utilisation et nettoyée régulièrement.

Retrait de la soupape d'évacuation de la vapeur

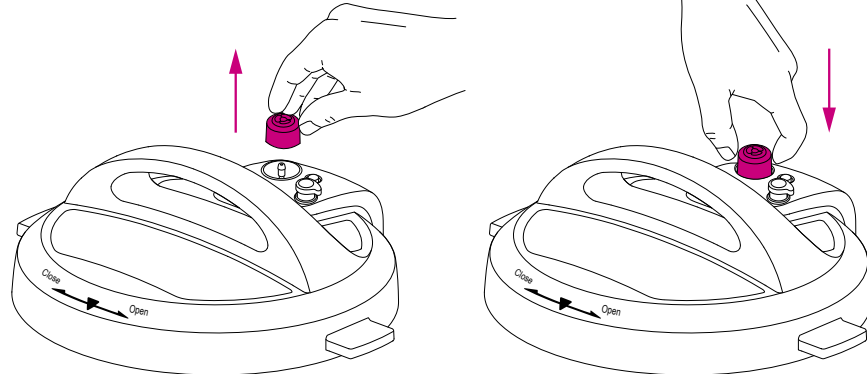
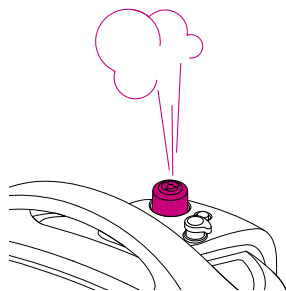
Tirez sur la soupape d'évacuation de la vapeur afin de la séparer du conduit d'évacuation de la vapeur.

La soupape d'évacuation de la vapeur doit être installée avant l'utilisation et nettoyée fréquemment.

Installation de la soupape d'évacuation de la vapeur

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

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



Retrait

Installation

⚠ AVERTISSEMENT Ne pas couvrir ou obstruer la soupape d'évacuation de la vapeur

Les images figurant dans ce manuel ne sont fournies qu'à titre indicatif et peuvent différer du produit lui-même. Veuillez toujours vous référer au produit lui-même.

Fonctionnalités de régulation de la pression

Dispositif antiblocage

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

Le dispositif antiblocage fait partie intégrante de la sécurité du produit. Il doit être installé avant l'utilisation et nettoyé régulièrement.

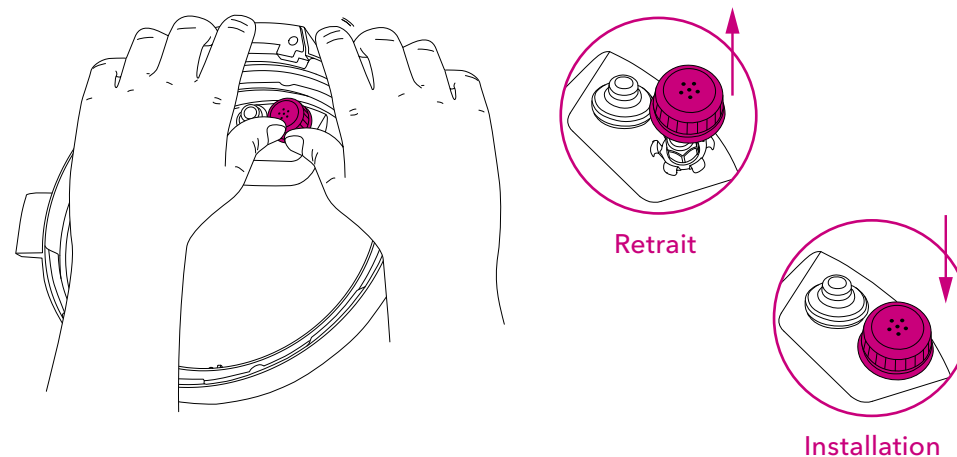
Retrait du dispositif antiblocage

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

Installation du dispositif antiblocage

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

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



Retrait

Installation

Les images figurant dans ce manuel ne sont fournies qu'à titre indicatif et peuvent différer du produit lui-même. Veuillez toujours vous référer au produit lui-même.

Fonctionnalités de régulation de la pression

Joint d'étanchéité

Lorsque le couvercle de cuisson sous pression est fermé, le joint d'étanchéité installé sur l'envers du couvercle crée une fermeture hermétique entre le couvercle et la cuve de l'autocuiseur.

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

N'installez qu'**1 seul** joint d'étanchéité dans le couvercle de votre autocuiseur. Utilisez-en un pour les plats sucrés et un pour les plats salés.

Les joints d'étanchéité ont tendance à se déformer avec le temps. Le joint d'étanchéité fait partie intégrante de la sécurité du produit. Il doit être remplacé tous les 12 à 18 mois, ou plus rapidement en cas de déformation ou d'endommagement.

Retrait du joint d'étanchéité

Saisissez le bord du joint d'étanchéité en silicone et sortez-le de son logement circulaire en acier inoxydable.

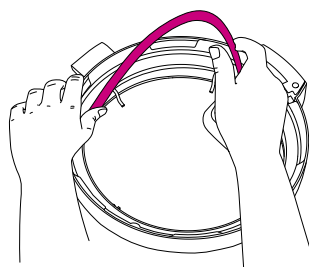
Une fois le joint d'étanchéité retiré, vérifiez que le logement est sécurisé, centré et de hauteur uniforme tout autour du couvercle. Ne tentez pas de réparer un logement de joint d'étanchéité déformé.

Installation du joint d'étanchéité

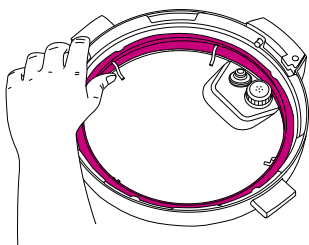
Placez le joint d'étanchéité dans son logement et appuyez pour le mettre en place. Appuyez fermement pour éviter toute déformation.

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

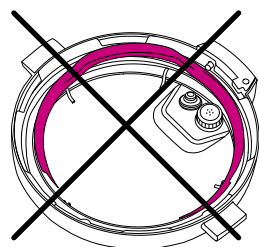
Conseil pratique : Le silicone est un matériau poreux qui a tendance à absorber les arômes forts et certains saveurs. Prévoyez des joints d'étanchéité de rechange pour limiter le transfert de ces arômes et saveurs d'un plat à l'autre. Visitez notre [site web](#) pour classer vos repas par code de couleur.



Retrait



Installation



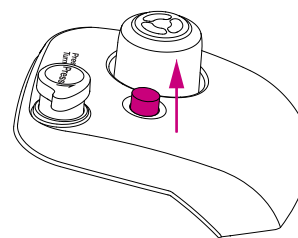
Incorrect

Fonctionnalités de régulation de la pression

⚠ ATTENTION Toujours vérifier que le joint d'étanchéité est bien installé et exempt de coupures ou de déformations avant d'utiliser l'autocuiseur. Ne pas utiliser un joint d'étanchéité déformé ou endommagé. Utiliser uniquement des joints d'étanchéité officiels Instant Pot. Le non-respect de ces consignes peut causer des fuites d'aliments, qui risquent d'entraîner des blessures ou des dommages matériels

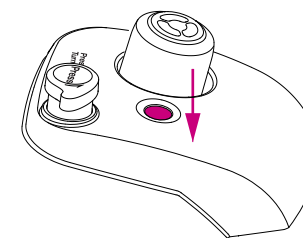
Soupape à flotteur

La soupape à flotteur fournit une indication visuelle de la pression à l'intérieur de l'autocuiseur et possède 2 positions.



Sous pression

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



Sans pression

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

Ensemble, la soupape à flotteur et le capuchon en silicone assurent l'étanchéité de la vapeur pressurisée.

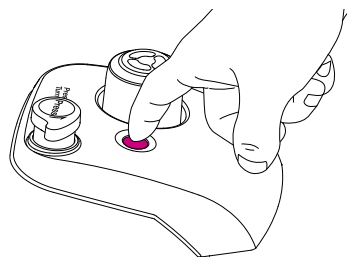
⚠ DANGER Tant que la soupape à flotteur est en position relevée, le contenu de l'autocuiseur est soumis à une pression extrême. **Ne pas tenter de retirer le couvercle.** Attendre **impérativement** que toute la pression se soit évacuée et que la soupape à flotteur se soit abaissée. Consulter la rubrique **Décompression de l'autocuiseur (Méthodes d'évacuation)** pour plus d'informations sur l'évacuation de la pression. Le non-respect de ces consignes risque d'entraîner des dommages matériels et/ou des blessures.

Fonctionnalités de régulation de la pression

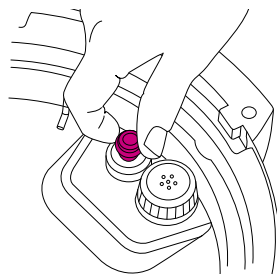
Retrait de la soupape à flotteur du couvercle

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

Retirez la soupape à flotteur du couvercle. Conservez la soupape à flotteur et le capuchon en silicone.



Dessus



Envers

Installation de la soupape à flotteur

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

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

Les images figurant dans ce manuel ne sont fournies qu'à titre indicatif et peuvent différer du produit lui-même. Veuillez toujours vous référer au produit lui-même.

Fonctionnalités de régulation de la pression

Collecteur de condensation

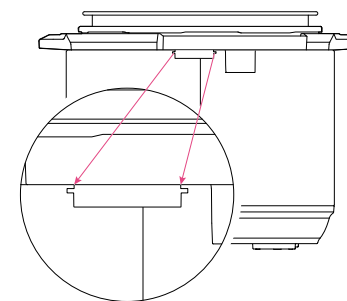
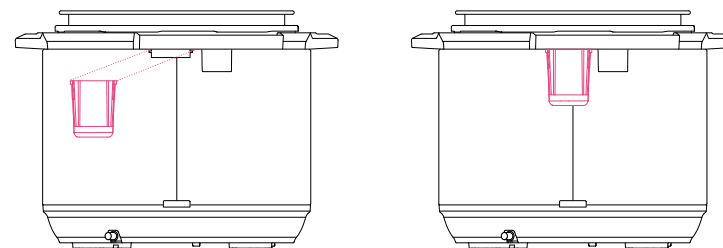
Le collecteur de condensation est situé à l'arrière de la cuve de l'autocuiseur. Son rôle consiste à recueillir l'excès d'humidité qui s'accumule sur le rebord de condensation. Il doit être installé avant l'utilisation, puis vidé et rincé après chaque utilisation.

Retrait du collecteur de condensation

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

Installation du collecteur de condensation

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



Les images figurant dans ce manuel ne sont fournies qu'à titre indicatif et peuvent différer du produit lui-même. Veuillez toujours vous référer au produit lui-même.

Introduction à la cuisson sous pression

La cuisson sous pression fait appel à la pression de la vapeur pour élever le point d'ébullition de l'eau au-dessus de 100 °C. Cette méthode de cuisson très efficace constitue le moyen le plus rapide de cuire à la perfection une grande variété de plats.

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

1. Préchauffage et mise sous pression

Appuyez à nouveau sur **Start** (Départ) pour démarrer. Le message **On** (Marche) s'affiche pour indiquer que le préchauffage a démarré. Lorsque l'autocuiseur est en préchauffage, il vaporise du liquide dans le récipient interne afin de créer de la vapeur. Lorsqu'une quantité de vapeur suffisante s'est accumulée à l'intérieur du récipient interne, la soupape à flotteur se soulève et verrouille le couvercle pour assurer une cuisson sécurisée.

Lorsque la soupape à flotteur se soulève, le capuchon en silicone fixé sous la soupape à flotteur (sur l'envers du couvercle) emprisonne la vapeur à l'intérieur (dans le récipient interne) et augmente encore davantage la pression. Plus la pression monte, plus la température de cuisson est élevée.

Il est normal de voir un peu de vapeur s'échapper de la soupape à flotteur lors du cycle de préchauffage. Par contre, 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

Une fois la soupape relevée, l'autocuiseur met quelques minutes pour terminer l'étape de mise sous pression. Une fois le niveau de pression requis atteint, la cuisson démarre. L'affichage **On** (Marche) est remplacé par le compte à rebours, qui s'affiche en format **HH:MM** (heures : minutes).

Les réglages de programmes intelligents (par ex. temps de cuisson, niveau de température et/ou de pression et activation automatique de la fonction **Keep Warm** (Maintien au chaud)) peuvent être modifiés à tout moment pendant la cuisson. Consultez la rubrique **Réglages de programmes intelligents** pour plus d'informations.

⚠ AVERTISSEMENT Toujours utiliser le récipient interne pour la cuisson sous pression et la friture sans huile. NE JAMAIS placer d'aliments ou de liquide dans la cuve de l'autocuiseur. Le non-respect de ces instructions risque d'endommager l'appareil.

Introduction à la cuisson sous pression

3. Décompression

Une fois la cuisson sous pression terminée, suivez les instructions de votre recette pour évacuer la pression de l'autocuiseur.

Si la fonction automatique **Keep Warm** (Maintien au chaud) est activée après la cuisson, le minuteur se met à compter à partir de **00:00** pour indiquer le temps écoulé, et ce, jusqu'à un maximum de **10** heures. Sinon, l'autocuiseur se remet en mode veille et le message **End** (Fin) s'affiche à l'écran.

Remarque : L'autocuiseur se refroidit et libère la pression plus rapidement lorsque la fonction **Keep Warm** (Maintien au chaud) est désactivée.

Consultez la rubrique **Décompression de l'autocuiseur (Méthodes d'évacuation)** pour plus d'informations sur l'évacuation de la pression après la cuisson.

⚠ DANGER Tant que la soupape à flotteur est en position relevée, le contenu de l'autocuiseur est soumis à une pression extrême. **Ne jamais tenter d'ouvrir le couvercle tant que la soupape à flotteur est relevée.** Attendre que toute la pression se soit évacuée et que la soupape à flotteur se soit abaissée avant de retirer le couvercle. **Ne jamais forcer pour ouvrir le couvercle.** Le non-respect de ces consignes risque d'entraîner des dommages matériels et/ou des blessures.

Décompression de l'autocuiseur (Méthodes d'évacuation)

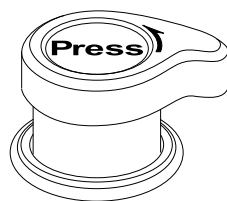
Suivez toujours les instructions de la recette pour évacuer la pression de l'autocuiseur.

Une fois que toute la pression a été évacuée, la soupape à flotteur s'abaisse dans le couvercle, comme indiqué dans la rubrique **Fonctionnalités de régulation de la pression – Soupape à flotteur**.

Évacuation naturelle

Laissez le bouton d'évacuation en position relevée **Seal** (Étanchéité). Lorsque la température baisse à l'intérieur de l'autocuiseur, il se décompresse naturellement et progressivement.

La durée de décompression varie en fonction du type et du volume d'aliments et de liquide. Une fois que toute la pression a été évacuée, la soupape à flotteur s'abaisse dans le couvercle.



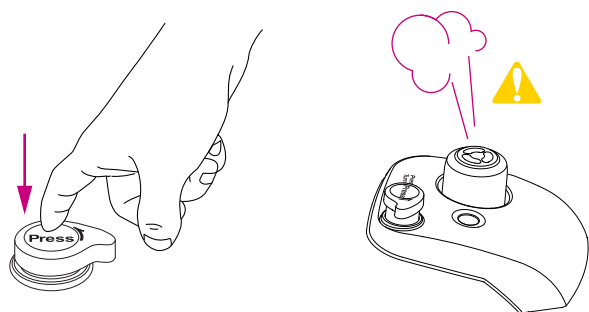
Position Seal (Étanchéité)

Évacuation rapide (ER)

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

Appuyez sur le bouton d'évacuation rapide jusqu'à ce qu'il s'enclenche avec un clic en position **Vent** (Évacuation). Une fois le bouton enfoncé, un jet de vapeur s'échappe de la partie supérieure de la soupape d'évacuation de la vapeur.

Remarque : La vapeur peut varier en opacité, mais fera toujours du bruit en s'échappant !

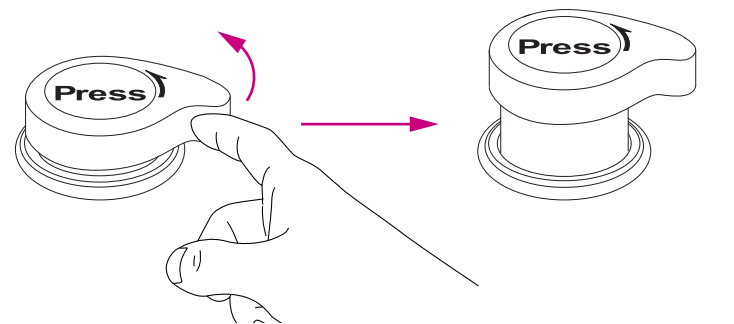


Les images figurant dans ce manuel ne sont fournies qu'à titre indicatif et peuvent différer du produit lui-même. Veuillez toujours vous référer au produit lui-même.

Décompression de l'autocuiseur (Méthodes d'évacuation)

ATTENTION La vapeur qui s'échappe de la soupape d'évacuation de la vapeur est très chaude. Ne placer aucune partie du corps non protégée au-dessus de la soupape d'évacuation de la vapeur.

Si des éclaboussures se produisent pendant la décompression, remettez le bouton d'évacuation rapide en position Seal (Étanchéité). Le bouton se soulève à nouveau pour indiquer que l'autocuiseur est étanche et interrompt le processus de décompression. Essayez à nouveau l'évacuation rapide quelques minutes plus tard. Si les éclaboussures persistent, servez-vous de l'évacuation naturelle pour évacuer la pression restante.



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

Évacuation naturelle (EN) pendant 10 minutes

Une fois la cuisson terminée, laissez le bouton d'évacuation en position relevée **Seal** (Étanchéité) pendant **10** minutes, puis appuyez sur le bouton d'évacuation rapide jusqu'à ce qu'il s'enclenche avec un clic en position **Vent** (Évacuation). Une fois le bouton enfoncé, un jet de vapeur s'échappe de la partie supérieure de la soupape d'évacuation de la vapeur.

Les images figurant dans ce manuel ne sont fournies qu'à titre indicatif et peuvent différer du produit lui-même. Veuillez toujours vous référer au produit lui-même.

Décompression de l'autocuiseur (Méthodes d'évacuation)

Si des éclaboussures se produisent pendant la décompression, remettez le bouton d'évacuation rapide en position **Seal** (Étanchéité). Essayez à nouveau l'évacuation rapide 5 minutes plus tard. Si les éclaboussures persistent, servez-vous de l'évacuation naturelle pour évacuer la pression restante.

⚠ DANGER Tant que la soupape à flotteur est en position relevée, le contenu de l'autocuiseur est soumis à une **pression extrême. Ne jamais tenter d'ouvrir le couvercle tant que la soupape à flotteur est relevée.** Attendre que toute la pression se soit évacuée et que la soupape à flotteur se soit abaissée avant de retirer le couvercle. Ne jamais forcer pour ouvrir le couvercle. Le non-respect de ces consignes risque d'entraîner des dommages matériels et/ou des blessures.

⚠ AVERTISSEMENT

Ne pas se pencher au-dessus de la soupape d'évacuation de la vapeur et ne pas la toucher.

Ne placer aucune partie du corps non protégée au-dessus de la soupape d'évacuation de la vapeur.

Ne pas couvrir ou obstruer la soupape d'évacuation de la vapeur et le couvercle.

Test initial de fonctionnement (Essai à l'eau)

Suivez les étapes suivantes pour vous familiariser avec votre Instant Pot Duo Crisp + Friteuse sans huile.

Remarque : Veillez toujours à utiliser le récipient interne en acier inoxydable pour la friture sans huile. NE JAMAIS verser d'aliments ou de liquide dans la cuve de l'autocuiseur.

Temps d'essai total : Environ 20 minutes.

1. Sortez le récipient interne de la cuve de l'autocuiseur.
2. Versez 750 ml d'eau dans le récipient interne.
3. Placez le récipient interne dans la cuve de l'autocuiseur.
4. Reliez le cordon d'alimentation correspondant à votre type de prise murale à la cuve de l'autocuiseur, puis branchez-le dans la prise la plus proche. Le message **OFF** (Arrêt) s'affiche.

5. Installez et fermez le couvercle de la manière décrite dans la rubrique **Fonctionnalités de régulation de la pression – Couvercle de cuisson sous pression.**

Remarque : Le couvercle se verrouille automatiquement pour la cuisson sous pression.

6. Appuyez sur **Pressure Cook** (Cuisson sous pression) pour sélectionner ce programme intelligent.
7. Servez-vous des touches **+/-** de la fonction **Time** (Temps) pour programmer le temps de cuisson à 5 minutes (**00:05**).

Remarque : Le programme intelligent enregistre la modification apportée au temps de cuisson lorsque la cuisson démarre.

8. Appuyez sur **Keep Warm** (Maintien au chaud) pour désactiver la fonction automatique de maintien au chaud.
9. Appuyez à nouveau sur **Start** (Départ) pour démarrer. Le message **On** (Marche) s'affiche pour indiquer que le **préchauffage** a démarré.

Remarque : Pour mieux comprendre le fonctionnement de la cuisson sous pression, consultez la rubrique **Introduction à la cuisson sous pression** pendant que l'autocuiseur chauffe.

10. Une fois que l'appareil est sous pression, la soupape à flotteur se soulève. Au bout de quelques minutes, l'autocuiseur atteint le niveau de pression requis et la **cuisson** démarre. L'affichage **On** (Marche) est remplacé par le compte à rebours du temps de cuisson.
11. Une fois le programme intelligent terminé, le message **End** (Fin) s'affiche à l'écran.
12. Appuyez sur le bouton d'évacuation rapide jusqu'à ce qu'il s'enclenche avec un clic en position **Vent** (Évacuation). Un jet de vapeur s'échappe du sommet de la poignée d'évacuation de la vapeur.

Test initial de fonctionnement (Essai à l'eau)

13. Une fois que toute la pression a été évacuée, la soupape à flotteur s'abaisse.
14. Ouvrez et retirez le couvercle de la manière décrite dans la rubrique **Fonctionnalités de régulation de la pression – Couvercle de cuisson sous pression.**
15. Sortez le récipient interne de la cuve de l'autocuiseur avec précaution, videz l'eau et séchez le récipient interne avec soin.

Vous êtes prêt(e) à cuisiner !

⚠ATTENTION Le récipient interne reste chaud après la cuisson. Toujours utiliser une protection thermique adéquate pour manipuler le récipient interne lorsqu'il est chaud.

Programmes intelligents : Autocuiseur

Que vous soyez débutant(e) ou expérimenté(e), l'autocuiseur Duo Crisp + Friteuse sans huile offre des programmes intelligents vous permettant de cuisiner en un tournemain !

Vous pouvez placer n'importe quel plat à four dans le récipient interne, et les accessoires à friture sans huile inclus comportent différents niveaux, pour répondre à tous vos besoins.

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

Cuisson sous pression et à la vapeur

Les programmes intelligents *Pressure Cook* (Cuisson sous pression) et *Steam* (Cuisson vapeur) sont des programmes de cuisson sous pression. La vapeur pressurisée cuit vos aliments uniformément et à point, et produit invariablement de délicieux résultats.

Le Duo Crisp vous offre le choix entre 2 niveaux de pression :

| Pressure Level (Niveau de pression) | Suggestions d'utilisation | Temps de cuisson par défaut | Plage de temps de cuisson |
|--|--|-----------------------------|---------------------------|
| Lo (Bas) 5,8-7,2 psi (35-55 kPa) | Poisson et fruits de mer, légumes tendres, riz | Pression : 00:35 | 00:00-04:00 |
| Hi (Haut) 10,2-11,6 psi (65-85 kPa) | Œufs, viande, volaille, légumes-racines et autres légumes durs, avoine, haricots, céréales, bouillon d'os, chili | Vapeur : 00:30 | |

Comme le niveau de pression contrôle la température, une pression plus élevée entraîne une température de cuisson plus élevée.

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

Conseil pratique : Plutôt que de faire bouillir vos aliments, servez-vous du trépied multifonction pour les cuire à la vapeur. Cela favorise la diffusion uniforme de la chaleur, évite aux nutriments de s'infiltrer dans le liquide de cuisson, et empêche les aliments de coller au fond du récipient interne.

Programmes intelligents : Autocuiseur

⚠ ATTENTION Pour éviter les brûlures, faire preuve de prudence lors de la cuisson de plus de 60 ml d'huile, de sauce à base d'huile, de soupe condensée à base de crème ou de sauce épaisse. Ajouter une quantité adéquate de liquide pour délayer les sauces. Éviter les recettes nécessitant plus de 60 ml d'huile ou de matière grasse.

| Capacité de l'autocuiseur Instant Pot | Quantité de liquide minimum pour la cuisson sous pression* |
|---------------------------------------|--|
| 8 litres | 2 tasses (500 ml) |

*Sauf indication contraire dans la recette.

1. Placez le trépied vapeur au fond du récipient interne.
2. En fonction de votre recette, versez du liquide dans le récipient interne, puis placez les ingrédients sur le trépied vapeur.
Remarque: Les aliments froids ou congelés 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.
Remarque: Si vous cuisinez des céréales ou des haricots, consultez la rubrique **Proportions céréales-eau** pour de meilleurs résultats.
3. Placez le récipient interne dans la cuve de l'autocuiseur..
4. Reliez le cordon d'alimentation correspondant à votre type de prise murale à la cuve de l'autocuiseur, puis branchez-le dans la prise la plus proche. Le message **OFF** (Arrêt) s'affiche.
5. Installez et fermez le couvercle de la manière décrite dans la rubrique **Fonctionnalités de régulation de la pression – Couvercle de cuisson sous pression**.
Remarque : Le bouton d'évacuation rapide se soulève automatiquement en position Seal (Étanchéité) pour la cuisson sous pression.
6. Appuyez sur **Pressure Cook** (Cuisson sous pression) ou **Steam** (Cuisson vapeur), pour sélectionner le programme intelligent désiré.
7. Vous pouvez choisir le temps de cuisson par défaut ou utiliser les touches **+/-** de la fonction **Time** (Temps) pour le personnaliser.
Remarque : Les modifications apportées au temps de cuisson et à la température sont enregistrées dans le programme intelligent lorsque vous appuyez sur **Start** (Démarrer).
8. Appuyez à nouveau sur la touche du programme intelligent pour sélectionner le niveau de pression **Lo** (Bas) ou **Hi** (Haut).

Programmes intelligents : Autocuiseur

9. Appuyez sur **Keep Warm** (Maintien au chaud) pour activer ou désactiver la fonction automatique de maintien au chaud selon vos besoins. Consultez la rubrique **Maintien au chaud automatique après la cuisson** pour plus d'informations.
10. Appuyez à nouveau sur **Start** (Départ) pour démarrer. Le message **On** (Marche) s'affiche pour indiquer que le **préchauffage** a démarré.
11. Si la fonction **Keep Warm** (Maintien au chaud) est activée à l'issue du programme intelligent, le minuteur se met à compter le temps écoulé. Sinon, l'autocuiseur se met en mode veille et le message **End** (Fin) s'affiche.

Sélectionnez la méthode d'évacuation indiquée dans la recette. Consultez la rubrique **Décompression de l'autocuiseur (Méthodes d'évacuation)**.

⚠ DANGER Tant que la soupape à flotteur est en position relevée, le contenu de l'autocuiseur est soumis à une pression extrême. **Ne jamais tenter d'ouvrir le couvercle tant que la soupape à flotteur est relevée.** Attendre que toute la pression se soit évacuée et que la soupape à flotteur se soit abaissée avant de retirer le couvercle. **Ne jamais forcer pour ouvrir le couvercle.** Le non-respect de ces consignes risque d'entraîner des dommages matériels et/ou des blessures.

⚠ AVERTISSEMENT

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

Pour la cuisson d'aliments qui prennent du volume en cuisant (riz, haricots, pâtes, etc.), ne pas remplir le récipient interne au-dessus de la ligne **— 1/2** indiquée.

Ne jamais cuisiner sans le récipient interne. Ne pas verser de nourriture ou de liquide dans la cuve de l'autocuiseur.

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

Programmes intelligents : Autocuiseur

Sauté

Le programme intelligent *Sauté* (Sauter) s'utilise comme une poêle ou un gril. Vous pouvez vous en servir pour mijoter, réduire et épaissir des liquides, préparer des stir-fry, caraméliser des légumes et saisir de la viande avant ou après la cuisson.

Faire sauter la viande et les légumes avant leur cuisson sous pression est le meilleur moyen de rehausser les saveurs, et le déglçage vous permettra de préparer des plats encore plus savoureux. Consultez la rubrique **Déglaçer le récipient interne** pour plus d'informations.

| Niveau de température | Suggestions d'utilisation | Temps de cuisson par défaut | Plage de temps de cuisson |
|-----------------------|---|-----------------------------|---------------------------|
| Lo (Bas) | Mijoter, réduire, épaissir et caraméliser | 00:30 | 00:01-00:30 |
| Hi (Haut) | Saisir, stir-fry, sauter et dorer | | |

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

1. Placez le récipient interne dans la cuve de l'autocuiseur. **N'utilisez pas de couvercle.**
2. Reliez le cordon d'alimentation correspondant à votre type de prise murale à la cuve de l'autocuiseur, puis branchez-le dans la prise la plus proche. Le message **OFF** (Arrêt) s'affiche.
3. Appuyez sur **Sauté** pour sélectionner le programme intelligent Sauté.
4. Vous pouvez choisir le temps de cuisson par défaut ou utiliser les touches **+/-** de la fonction **Time** (Temps) pour le personnaliser.
5. Appuyez à nouveau sur **Sauté** pour sélectionner le niveau de température Lo (Bas) ou Hi (Haut).

Remarque : Les modifications apportées au temps de cuisson et au niveau de température sont enregistrées lorsque vous appuyez sur **Start** (Démarrer).

6. Appuyez à nouveau sur **Start** (Départ) pour démarrer. Le message **On** (Marche) s'affiche pour indiquer que le **préchauffage** a démarré.
7. Lorsque l'autocuiseur atteint la température cible, l'affichage passe de **On** (Marche) à **Hot** (Chaud).

Remarque : Placez tous les ingrédients de votre recette dans le récipient interne. Si les ingrédients sont ajoutés avant l'affichage du message **Hot** (Chaud), celui-ci risque de ne pas s'afficher du tout. C'est tout à fait normal.

Programmes intelligents : Autocuiseur

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

Remarque : Si les ingrédients sautés atteignent le degré de cuisson désiré avant l'expiration du temps de cuisson programmé, appuyez sur **Cancel** (Annuler) pour mettre fin au programme intelligent.

Déglaçer le récipient interne (cuisson d'aliments sous pression après les avoir fait sauter)

Une fois le programme intelligent Sauté terminé, retirez avec soin les aliments du récipient interne et versez un liquide froid (par ex. jus, vinaigre, bouillon, vin, etc.) sur la surface chaude.

Avec une spatule en bois ou en silicone, détachez toutes les particules collées au fond du récipient interne, en rajoutant du liquide si nécessaire.

Ce liquide plein de saveurs est parfait pour la préparation des jus et des sauces. Si vous le souhaitez, vous pouvez ensuite vous servir du programme intelligent Sauté pour réduire le liquide de déglçage.

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

Programmes intelligents : Autocuiseur

Slow Cook (Cuisson lente)

Le programme intelligent *Slow Cook* (Cuisson lente) est comparable à la cuisson en mijoteuse, et compatible avec n'importe quelle recette de mijoteuse ordinaire. Il vous suffit de suivre les instructions de la recette de cuisson lente.

| Niveau de température | Suggestions d'utilisation | Temps de cuisson par défaut | Plage de temps de cuisson |
|-----------------------|--|-----------------------------|---------------------------|
| Lo (Bas) | Cuisson toute la journée. Programmer un minimum de 06:00 heures pour un résultat optimal | 06:00 | 00:30-24:00 |
| Hi (Haut) | Cuisson lente plus rapide | | |

1. Placez tous les ingrédients (solides et liquides) dans le récipient interne.
2. Placez le récipient interne dans la cuve de l'autocuiseur.
3. Reliez le cordon d'alimentation correspondant à votre type de prise murale à la cuve de l'autocuiseur, puis branchez-le dans la prise la plus proche. Le message **OFF** (Arrêt) s'affiche.
4. Installez et fermez le couvercle de la manière décrite dans la rubrique **Fonctionnalités de régulation de la pression – Couvercle de cuisson sous pression**, ou utilisez un couvercle en verre doté d'un trou d'évacuation.
5. Appuyez sur le bouton d'évacuation rapide jusqu'à ce qu'il s'enclenche avec un clic en position **Vent** (Évacuation).
6. Appuyez sur **Slow Cook** (Cuisson lente) pour sélectionner ce programme intelligent.
7. Vous pouvez choisir le temps de cuisson par défaut ou utiliser les touches **+/-** de la fonction **Time** (Temps) pour le personnaliser.
8. Appuyez à nouveau sur **Slow Cook** (Cuisson lente) pour sélectionner le niveau de température **Lo** (Bas) ou **Hi** (Haut).

Remarque : Les modifications apportées au temps de cuisson et au niveau de température sont enregistrées lorsque vous appuyez sur **Start** (Démarrer).

9. Appuyez sur **Keep Warm** (Maintien au chaud) pour désactiver/réactiver la fonction automatique de maintien au chaud selon vos besoins.
10. Appuyez à nouveau sur **Start** (Départ) pour démarrer. Le compte à rebours de la cuisson commence immédiatement.
11. Si la fonction **Keep Warm** (Maintien au chaud) est activée à l'issue du programme intelligent, le minuteur se met à compter le temps écoulé. Sinon, l'autocuiseur se met en mode veille et le message **End** (Fin) s'affiche.

Remarque : La soupape à flotteur ne devrait pas se soulever pendant la cuisson lente. Pendant la cuisson lente, le couvercle peut être enlevé à n'importe quel moment pour accéder au contenu. Si la soupape à flotteur se soulève, vérifiez que le bouton d'évacuation rapide est en position **Vent** (Évacuation). Consultez la rubrique **Décompression de l'autocuiseur (Méthodes d'évacuation)**.

Programmes intelligents : Autocuiseur

Sous Vide

Sous Vide cooking brings vacuum-sealed food to a very accurate temperature and maintains that temperature for a long period of time to achieve high quality, consistently delicious results.

| Température par défaut | Plage de températures | Suggestions d'utilisation | Temps de cuisson par défaut | Plage de temps de cuisson |
|------------------------|-----------------------|---|-----------------------------|---------------------------|
| 56°C | 21°C-93°C | Consulter la rubrique Recommandations pour la cuisson sous vide pour plus d'informations | 03:00 | 00:30-99:30 |

Vous aurez besoin de :

- Pincettes
- Thermomètre
- Sachets d'emballage sous vide
- Facultatif : Machine sous vide

1. Remplissez le récipient interne d'eau chaude jusqu'à la ligne – 1/2 indiquée.
2. Placez le récipient interne dans la cuve de l'autocuiseur.
3. Reliez le cordon d'alimentation correspondant à votre type de prise murale à la cuve de l'autocuiseur, puis branchez-le dans la prise la plus proche. Le message **OFF** (Arrêt) s'affiche.
4. Installez et fermez le couvercle de la manière décrite dans la rubrique. **Fonctionnalités de régulation de la pression – Couvercle de cuisson sous pression.**

Remarque : Le bouton d'évacuation rapide se remet automatiquement en position **Seal** (Étanchéité) lorsque le couvercle est fermé. Pour la cuisson sous vide, le bouton d'évacuation rapide peut être en position **Seal** (Étanchéité) ou **Vent** (Évacuation).

Remarque : Le couvercle de cuisson sous pression n'est pas nécessaire pour la cuisson sous vide ; il est néanmoins recommandé pour une régulation optimale de la température.

5. Appuyez sur **Sous Vide** pour sélectionner le programme de cuisson sous vide.
6. Servez-vous des touches **+ / -** de la fonction **Temp** (Température) pour modifier la température par paliers de 1 °C.
7. Servez-vous des touches **+ / -** de la fonction **Time** (Temps) pour modifier le temps de cuisson par paliers de 15 minutes.

Remarque : Les modifications apportées au temps de cuisson et à la température sont enregistrées lorsque vous appuyez sur **Start** (Démarrer).

Programmes intelligents : Autocuiseur

- Appuyez à nouveau sur **Start** (Départ) pour démarrer. Le message **On** (Marche) s'affiche pour indiquer que le **préchauffage** a démarré.
- Assaisonnez les aliments au goût pendant que l'autocuiseur chauffe. Consultez la rubrique **Ingrédients et assaisonnement**. Répartissez les aliments en portions dans des sachets individuels. Évacuez autant d'air que possible des sachets, puis fermez-les hermétiquement.
- Une fois que l'eau est à la bonne température, l'appareil émet un bip. Retirez le couvercle et plongez les sachets hermétiques dans l'eau chaude. Le contenu

⚠ ATTENTION Éviter de trop remplir le récipient interne. Une fois que vous avez placé le contenu (eau et sachets d'aliments) dans le récipient, vérifiez qu'il reste un espace d'au moins 5 cm entre le niveau de l'eau et le haut du récipient interne.

des sachets devrait être immergé, mais la soudure devrait rester au-dessus du niveau de l'eau.

- Installez et fermez le couvercle de la manière décrite dans la rubrique **Fonctionnalités de régulation de la pression – Couvercle de cuisson sous pression**.

Remarque : Si le temps de cuisson est supérieur à 04:00 heures, vérifiez le niveau d'eau régulièrement afin de vous assurer que le contenu est bien immergé. Au besoin, rajoutez de l'eau chaude dans le récipient interne.

- Une fois la cuisson terminée, le message **End** (Fin) s'affiche. Ouvrez l'autocuiseur et sortez les sachets de l'eau avec précaution.
- Videz les sachets et servez-vous d'un thermomètre pour vérifier que le contenu est bien cuit. Suivez une recette ou consultez la rubrique **Recommandations pour la cuisson sous vide**.

Reverse Searing

Pour faire ressortir les saveurs, essayez de saisir la viande après plutôt qu'avant la cuisson.

Après la cuisson sous vide, sortez la viande du sachet de cuisson et séchez-la doucement avec un papier absorbant. Faites-la ensuite légèrement sauter dans le récipient interne à l'aide du programme intelligent Sauté ou passez-la à la poêle, au gril ou au chalumeau de cuisine.

Saisir la viande après la cuisson

- Lors de la cuisson sous vide, utilisez des aliments frais de grande qualité afin de garantir un maximum de saveur.

Programmes intelligents : Autocuiseur

- Il est recommandé de moins saler les aliments qu'à l'habitude, particulièrement la viande, la volaille et le poisson. Salez plutôt après la cuisson, en fonction de vos goûts.
- Utilisez de la poudre d'ail plutôt que de l'ail frais. L'ail cru peut devenir amer lorsqu'il est cuit sous vide et son goût peut être trop prononcé. Une poudre d'ail pure et de bonne qualité donnera de meilleurs résultats.

Remarque : Ne remplacez pas la poudre d'ail par du sel d'ail !

Conservation des aliments cuits

Si les aliments cuisinés ne sont pas consommés immédiatement, plongez les sachets dans de l'eau glacée afin de faire baisser rapidement la température, puis réfrigérez-les.

Recommandations pour la cuisson sous vide

| Aliment | Épaisseur recommandée | Cuisson/texture désirée | Température de cuisson | Temps de cuisson minimum | Temps de cuisson maximum |
|---|-----------------------|--------------------------|------------------------|--------------------------|--------------------------|
| Bœuf et agneau | | | | | |
| Coupes tendres : Filet, escalope, surlonge, faux-filet, rumsteak, entrecôte, côte | 2 à 5 cm | Saignante | 50 °C | 1 heures | 4 heures |
| | | Rosée | 54 °C | 1.5 heures | 4 heures |
| Coupes plus dures : Paleron, collier, épaule, jarret, gibier | 4 à 6 cm | À point | 60 °C | 1.5 heures | 4 heures |
| | | Bien cuite | 63 °C | 1.5 heures | 4 heures |
| Volaille | | | | | |
| Blanc de poulet | 3 à 5 cm | Tendre et juteuse | 63 °C | 1.5 heures | 4 heures |
| | | Traditionnellement ferme | 69 °C | 1 heures | 4 heures |
| Haut de cuisse de poulet | 3 à 5 cm | Tendre et juteuse | 74 °C | 1 heures | 4 heures |
| | | Se détache de l'os | 74 °C | 4 heures | 8 heures |
| Cuisse de poulet | 5 à 7 cm | Tendre et juteuse | 74 °C | 2 heures | 7 heures |
| Magret de canard | 3 à 5 cm | Tendre et juteuse | 64 °C | 2 heures | 4 heures |

Les temps de cuisson et les températures ne sont fournis qu'à titre indicatif. Suivez toujours une recette fiable.

Programmes intelligents : Autocuiseur

| Aliment | Épaisseur recommandée | Cuisson/texture désirée | Température de cuisson | Temps de cuisson minimum | Temps de cuisson maximum |
|---------------------------------|-----------------------|---------------------------------|------------------------|--------------------------|--------------------------|
| Porc | | | | | |
| Poitrine | 3 à 6 cm | Traditionnellement ferme | 82 °C | 10 heures | 22 heures |
| Plat de côte | 2 à 3 cm | Se détache de l'os | 59 °C | 10 heures | 22 heures |
| Côtes | 2 à 4 cm | Rose et juteuse | 57 °C | 1 heure | 4 heures |
| | | Parfaitement blanche et juteuse | 64 °C | 1 heure | 4 heures |
| Poisson et fruits de mer | | | | | |
| Poisson | 2 à 3 cm | Tendre et fondante | 43 °C | 10 minutes | 30 minutes |
| | | Nacrée/commence à s'effriter | 46 °C | 20 minutes | 45 minutes |
| | | Rosée | 52 °C | 20 minutes | 45 minutes |
| | | Moyenne, texture sèche | 54 °C | 20 minutes | 45 minutes |
| | | Bien cuite, la chair s'émiette | 57 °C | 20 minutes | 45 minutes |
| Crevettes | - | Traditionnellement | 60 °C | 30 minutes | 45 minutes |
| Queues de homard | - | Tendre et fondante | 60 °C | 1 heure | 1 heure |
| Coquilles Saint-Jacques | - | Tendre et fondante | 60 °C | 30 minutes | 30 minutes |
| Œufs | | | | | |
| Œufs | L/XL | À la coque | 60 °C | - | 45 minutes |
| | | Coulant | 62 °C | - | 45 minutes |
| | | Mollet | 65 °C | - | 1 heure |
| | | Dur | 73,9 °C | - | 1 heure |
| Fruits et légumes | | | | | |
| Fruits | - | - | 83,9 °C | 15 minutes | 2 heures |
| Légumes | - | - | 83,9 °C | 45 minutes | 2,5 heures |

Les temps de cuisson et les températures ne sont fournis qu'à titre indicatif. Suivez toujours une recette fiable.

Programmes intelligents : Friteuse sans huile

Le Duo Crisp + Friteuse sans huile fait appel à un flux d'air chaud pour frire ou cuire les aliments. Il vous permet de préparer des plats riches en saveurs et parfaitement croustillants avec peu ou pas d'huile.

Vous pouvez utiliser le couvercle spécial friture sans huile de différentes manières :

1. Pour donner à votre plat une apparence dorée et croustillante, après l'avoir cuisiné avec les programmes intelligents *Pressure Cook* (Cuisson sous pression), *Steam* (Cuisson vapeur) et *Sous Vide* (Cuisson sous vide).
2. Pour cuisiner entièrement votre plat avec les programmes intelligents *Air Fry* (Friture sans huile), *Roast* (Rôtir), *Bake* (Gâteaux) ou *Broil* (Griller), en vous servant du couvercle spécial friture sans huile.

Utilisez toujours le récipient interne pour faire frire vos aliments sans huile. Pour un résultat optimal, utilisez le panier à friture sans huile fourni, qui contient plusieurs niveaux pour répondre à tous vos besoins.

Vous pouvez placer n'importe quel plat à four directement dans le récipient interne.

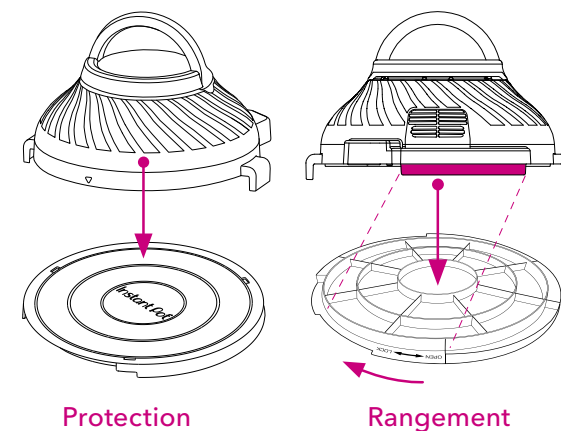
Les fonctions *Delay start* (Départ différé) et *Keep Warm* (Maintien au chaud) ne sont pas disponibles avec les programmes intelligents de friture sans huile.

NOTIFICATION Ne pas trop remplir le panier multiniveau à friture sans huile ou le plateau grill/déshydrateur. L'air doit pouvoir circuler librement autour des ingrédients.

Couvercle spécial friture sans huile

Quand vous soulevez le couvercle spécial friture sans huile de la cuve de l'autocuiseur Instant Pot, posez-le toujours sur le tapis de protection fourni. Ne posez jamais le couvercle spécial friture sans huile sur son cordon d'alimentation ou sur votre plan de travail.

Pour ranger votre couvercle spécial friture sans huile, retournez le tapis de protection sur son côté rainuré. Alignez l'arrière du couvercle spécial friture sans huile sur le symbole **OPEN** (Ouvret) du tapis de protection, puis tournez le couvercle spécial friture sans huile dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche en position **LOCK** (Verrouillé).



Les images figurant dans ce manuel ne sont fournies qu'à titre indicatif et peuvent différer du produit lui-même. Veuillez toujours vous référer au produit lui-même.

Programmes intelligents : Friteuse sans huile

Friture sans huile

La friture sans huile est une méthode formidable pour réhausser les saveurs en utilisant une toute petite quantité d'huile.

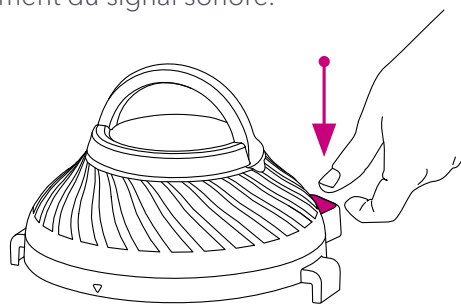
| Température par défaut | Plage de températures | Suggestions d'utilisation | Temps de cuisson par défaut | Plage de temps de cuisson |
|------------------------|-----------------------|--|-----------------------------|---------------------------|
| 204 °C | 82 °C à 204 °C | Frites maison ou surgelées, ailes de poulet, crevettes | 00:18 | 00:01-01:00 |

1. Placez les aliments dans le panier multiniveau à friture sans huile, dans un plat à four, ou directement dans le récipient interne, suivant votre recette.

Remarque : Consultez la rubrique **Nettoyage avant la première utilisation – Accessoires** pour plus d'informations sur l'assemblage.

2. Si vous utilisez un accessoire, placez-le dans le récipient intérieur.
3. Placez le récipient interne dans la cuve de l'autocuiseur.
4. Reliez le cordon d'alimentation correspondant à votre type de prise murale à la cuve de l'autocuiseur, puis branchez-le dans la prise la plus proche. Le message **OFF** (Arrêt) s'affiche.
5. Alignez les ergots du couvercle sur les fentes des poignées de la cuve et abaissez le couvercle jusqu'au retentissement du signal sonore.

Remarque : Appuyez légèrement sur le couvercle pour vous assurer que le connecteur du capteur du couvercle est en contact avec le connecteur du capteur de la cuve.



6. Appuyez sur **Air Fry** (Friture sans huile) pour sélectionner ce programme intelligent.
7. Servez-vous des touches **+/-** de la fonction **Temp** (Température) pour modifier la température par paliers de 1 °C.
8. Servez-vous des touches **+/-** de la fonction **Time** (Temps) pour modifier le temps de cuisson.

Remarque : Les modifications apportées au temps de cuisson et à la température sont enregistrées lorsque vous appuyez sur **Start** (Démarrer).

Les images figurant dans ce manuel ne sont fournies qu'à titre indicatif et peuvent différer du produit lui-même. Veuillez toujours vous référer au produit lui-même.

Programmes intelligents : Friteuse sans huile

9. Appuyez à nouveau sur **Start** (Départ) pour démarrer. Le message **On** (Marche) s'affiche pour indiquer que le préchauffage a démarré.
10. Lorsque l'autocuiseur atteint la température cible, le message **On** (Marche) est remplacé par le compte à rebours de la cuisson.
11. À environ la moitié du cycle de cuisson, le message **turn Food** (Retourner les aliments) s'affiche.
12. Soulevez le couvercle spécial friture sans huile de la cuve de l'autocuiseur Instant Pot et posez-le sur le tapis de protection fourni.

Remarque : Lorsque vous soulevez le couvercle, la cuisson s'interrompt automatiquement pendant 3 minutes. Après 3 minutes, le programme s'arrête et le couvercle spécial friture sans huile se met en mode veille.

13. Retournez vos aliments avec soin.
14. Refermez le couvercle de la manière décrite à l'étape 5.

Remarque : Certains aliments n'ont pas besoin d'être retournés. Si le couvercle n'est pas retiré dans les 10 secondes qui suivent l'affichage du message **turn Food** (Retourner les aliments), la cuisson reprend.

15. À 1 minute (00:01) de la fin du temps de cuisson, le compte à rebours s'affiche en secondes.
16. Une fois le programme intelligent terminé, le couvercle émet un bip et le message **End** (Fin) s'affiche.

Remarque : Le couvercle spécial friture sans huile émet un bip au bout de 5 minutes, 20 minutes, et 60 minutes, pour vous rappeler que la cuisson est terminée.

⚠ ATTENTION Pour éviter les blessures ou les dommages matériels, toujours placer le couvercle spécial friture sans huile sur le tapis de protection fourni.

⚠ AVERTISSEMENT Ne pas trop remplir le récipient interne et les accessoires. Pour éviter tout risque d'incendie, de dommage matériel ou de blessure, vérifier que les ingrédients n'entrent pas en contact avec l'élément chauffant ou la grille de protection de l'élément.

⚠ AVERTISSEMENT Si un bon contact n'est pas assuré entre les connecteurs du capteur du couvercle spécial friture sans huile et les connecteurs du capteur de la cuve, le message C9 s'affichera. Une mauvaise connexion risque d'endommager l'appareil.

Programmes intelligents : Friteuse sans huile

Rôtir (Roast)

| Température par défaut | Plage de températures | Suggestions d'utilisation | Temps de cuisson par défaut | Plage de temps de cuisson |
|------------------------|-----------------------|--|-----------------------------|---------------------------|
| 193 °C | 82 °C à 204 °C | Beef, lamb, pork, poultry, vegetables, scalloped potatoes and more | 00:40 | 00:01-01:00 |

1. Placez les aliments dans le panier multiniveau à friture sans huile, dans un plat à four, ou directement dans le récipient interne, suivant votre recette.

Remarque : Consultez la rubrique **Nettoyage avant la première utilisation – Accessoires** pour plus d'informations sur l'assemblage.

2. Si vous utilisez un accessoire, placez-le dans le récipient intérieur.
3. Placez le récipient interne dans la cuve de l'autocuiseur.
4. Reliez le cordon d'alimentation correspondant à votre type de prise murale à la cuve de l'autocuiseur, puis branchez-le dans la prise la plus proche. Le message **OFF** (Arrêt) s'affiche.
5. Alignez les ergots du couvercle sur les fentes des poignées de la cuve et abaissez le couvercle jusqu'au retentissement du signal sonore.
Remarque : Appuyez légèrement sur le couvercle pour vous assurer que le connecteur du capteur du couvercle est en contact avec le connecteur du capteur de la cuve.
6. Appuyez sur **Roast** (Rôtir) pour sélectionner ce programme intelligent.
7. Servez-vous des touches **+/-** de la fonction **Temp** (Température) pour modifier la température par paliers de 1 °C.
8. Servez-vous des touches **+/-** de la fonction **Time** (Temps) pour modifier le temps de cuisson.
Remarque : Les modifications apportées au temps de cuisson et à la température sont enregistrées lorsque vous appuyez sur **Start** (Démarrer).
9. Appuyez à nouveau sur **Start** (Départ) pour démarrer. Le message **On** (Marche) s'affiche pour indiquer que le préchauffage a démarré.
10. Lorsque l'autocuiseur atteint la température cible, le message **On** (Marche) est remplacé par le compte à rebours de la cuisson.
11. À environ la moitié du cycle de cuisson, le message **turn Food** (Retourner les aliments) s'affiche.
12. Soulevez le couvercle spécial friture sans huile de la cuve de l'autocuiseur Instant Pot et posez-le sur le tapis de protection fourni.
Remarque : Lorsque vous soulevez le couvercle, la cuisson s'interrompt automatiquement.

Programmes intelligents : Friteuse sans huile

13. Retournez vos aliments avec soin.

Remarque : Certains aliments n'ont pas besoin d'être retournés. Si le couvercle n'est pas retiré dans les 10 secondes qui suivent l'affichage du message **turn Food** (Retourner les aliments), la cuisson reprend.

14. Refermez le couvercle de la manière décrite à l'étape 5.
15. À 1 minute (**00:01**) de la fin du temps de cuisson, le compte à rebours s'affiche en secondes.
16. Une fois le programme intelligent terminé, le couvercle émet un bip et le message **End** (Fin) s'affiche.

Bake (Gâteaux)

Le programme intelligent Bake (Gâteaux) fonctionne comme un petit four. Vous pouvez l'utiliser pour préparer de délicieux brownies et brioches et toutes sortes de pâtisseries.

Vous pouvez faire cuire vos gâteaux dans le panier multiniveau à friture sans huile ou dans n'importe quel plat à four (moule à manqué, par ex.).

- Si vous faites cuire votre gâteau dans le panier multiniveau à friture sans huile, consultez la rubrique **Nettoyage avant la première utilisation – Accessoires** pour plus d'informations sur l'assemblage. Tapissez l'intérieur de papier aluminium ou de papier sulfurisé et versez-y la pâte. Placez le panier à friture sans huile dans le récipient interne.
- Si vous utilisez un plat de cuisson, placez le trépied multifonction au fond du récipient interne, puis posez le plat de cuisson sur le trépied.

Remarque : Laissez un espace d'environ 2,5 cm tout autour du plat de cuisson pour permettre à la chaleur de circuler uniformément.

Ne couvrez pas le plat de cuisson, sauf si cela est indiqué dans votre recette.

| Température par défaut | Plage de températures | Suggestions d'utilisation | Temps de cuisson par défaut | Plage de temps de cuisson |
|------------------------|-----------------------|----------------------------------|-----------------------------|---------------------------|
| 185 °C | 82 °C à 204 °C | Gâteaux, pâtisseries et brioches | 00:30 | 00:01-01:00 |

1. Placez le récipient interne dans la cuve de l'autocuiseur.
2. Reliez le cordon d'alimentation correspondant à votre type de prise murale à la cuve de l'autocuiseur, puis branchez-le dans la prise la plus proche. Le message **OFF** (Arrêt) s'affiche.
3. Alignez les ergots du couvercle sur les fentes des poignées de la cuve et abaissez le couvercle jusqu'au retentissement du signal sonore.

Programmes intelligents : Friteuse sans huile

Remarque : Appuyez légèrement sur le couvercle pour vous assurer que le connecteur du capteur du couvercle est en contact avec le connecteur du capteur de la cuve.

- Appuyez sur **Bake** (Gâteaux) pour sélectionner ce programme intelligent.
- Servez-vous des touches **+/-** de la fonction **Temp** (Température) pour modifier la température par paliers de 1 °C.

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

Remarque : Les modifications apportées au temps de cuisson et à la température sont enregistrées lorsque vous appuyez sur **Start** (Démarrer).

- Appuyez à nouveau sur **Start** (Départ) pour démarrer. Le message **On** (Marche) s'affiche pour indiquer que le préchauffage a démarré.
- Lorsque l'autocuiseur atteint la température cible, le message **On** (Marche) est remplacé par le compte à rebours de la cuisson.
- À 1 minute (**00:01**) de la fin du temps de cuisson, le compte à rebours s'affiche en secondes.
- Une fois le programme intelligent terminé, le couvercle émet un bip et le message **End** (Fin) s'affiche à l'écran.

Broil (Griller)

Griller implique une circulation de la chaleur du haut vers le bas, les aliments à griller doivent donc être placés à proximité de l'élément chauffant.

| Température par défaut | Plage de températures | Suggestions d'utilisation | Temps de cuisson par défaut | Plage de temps de cuisson |
|------------------------|-----------------------|--|-----------------------------|---------------------------|
| 204 °C | Non réglable | Fromage fondu sur soupe à l'oignon ou nachos | 00:08 | 00:01-00:40 |

- Placez les aliments sur le plateau grill/déshydrateur dans le panier multiniveau à friture sans huile. Évitez de trop remplir le panier. Un panier trop plein risquerait d'entrer en contact avec le couvercle spécial friture sans huile et d'endommager l'appareil.

Remarque : Consultez la rubrique **Nettoyage avant la première utilisation – Accessoires** pour plus d'informations sur l'assemblage.

- Placez le panier à friture sans huile dans le récipient interne.
- Placez le récipient interne dans la cuve de l'autocuiseur.
- Reliez le cordon d'alimentation correspondant à votre type de prise murale à la cuve de l'autocuiseur, puis branchez-le dans la prise la plus proche. Le message **OFF** (Arrêt) s'affiche.

Programmes intelligents : Friteuse sans huile

- Alignez les ergots du couvercle sur les fentes des poignées de la cuve et abaissez le couvercle jusqu'au retentissement du signal sonore.

Note: Appuyez légèrement sur le couvercle pour vous assurer que le connecteur du capteur du couvercle est en contact avec le connecteur du capteur de la cuve.

- Appuyez sur **Broil** (Griller) pour sélectionner ce programme intelligent.
- Servez-vous des touches **+/-** de la fonction **Time** (Temps) pour modifier le temps de cuisson.

Remarque : Les modifications apportées au temps de cuisson sont enregistrées dans le programme intelligent lorsque vous appuyez sur **Start** (Démarrer). La température ne peut pas être modifiée.

- Appuyez à nouveau sur **Start** (Départ) pour démarrer. Le compte à rebours de la cuisson commence immédiatement.
- À 1 minute (**00:01**) de la fin du temps de cuisson, le compte à rebours s'affiche en secondes.
- Une fois le programme intelligent terminé, le couvercle émet un bip et le message **End** (Fin) s'affiche à l'écran.

Dehydrate

Les programmes intelligents *Dehydrate* (Déshydrater) chauffent à basse température pendant de longues périodes, pour déshydrater les aliments en toute sécurité.

Suivez toujours une recette fiable lorsque vous déshydratez de la viande.

NOTIFICATION Ne pas trop remplir le panier multiniveau à friture sans huile et le plateau grill/déshydrateur. L'air doit pouvoir circuler librement autour des aliments.

| Température par défaut | Plage de températures | Suggestions d'utilisation | Temps de cuisson par défaut | Plage de temps de cuisson |
|------------------------|-----------------------|---|-----------------------------|---------------------------|
| 52 °C | 41 °C à 74 °C | Make fruit leather, jerky, dried vegetables | 07:00 | 01:00-72:00 |

- Placez les aliments au fond du panier multiniveau à friture sans huile, et au besoin, sur le plateau grill/déshydrateur.

Remarque : Consultez la rubrique **Nettoyage avant la première utilisation – Accessoires** pour plus d'informations sur l'assemblage.

- Placez le panier à friture sans huile dans le récipient interne.
- Placez le récipient interne dans la cuve de l'autocuiseur.

Programmes intelligents : Friteuse sans huile

4. Branchez le cordon sur une alimentation électrique à 120 V. L'autocuiseur se met en mode veille et le message **OFF** (Arrêt) s'affiche.
5. Alignez les ergots du couvercle sur les fentes des poignées de la cuve et abaissez le couvercle jusqu'au retentissement du signal sonore.
Remarque : Appuyez légèrement sur le couvercle pour vous assurer que le connecteur du capteur du couvercle est en contact avec le connecteur du capteur de la cuve.
6. Appuyez sur **Dehydrate** (Déshydrater) pour sélectionner ce programme intelligent.
7. Servez-vous des touches **+/-** de la fonction **Temp** (Température) pour modifier la température par paliers de 1 °C.
8. Servez-vous des touches **+/-** de la fonction **Time** (Temps) pour modifier le temps de cuisson par paliers de 5 minutes.
Remarque : Les modifications apportées au temps de cuisson et à la température sont enregistrées lorsque vous appuyez sur Start (Démarrer).
9. Appuyez à nouveau sur **Start** (Départ) pour démarrer. Le compte à rebours de la cuisson commence immédiatement.
10. À 1 minute de la fin du temps de cuisson, le compte à rebours s'affiche en secondes.
11. Une fois le programme intelligent terminé, le couvercle émet un bip et le message **End** (Fin) s'affiche à l'écran.

Tableau des programmes intelligents

| Programme intelligent | Temps de cuisson par défaut | Plage de temps de cuisson | Pression/ température par défaut | Plage de pression/ température | Couvercle requis |
|---|-----------------------------|---------------------------|----------------------------------|--------------------------------|--------------------------------------|
| Pressure Cook (Cuisson sous pression) | 00:35 | 00:00-04:00 | Hi (Haut) | Lo (Bas) / Hi (Haut) | Couvercle de cuisson sous pression |
| Sauté | 00:30 | 00:01-00:30 | Hi (Haut) | Lo (Bas) / Hi (Haut) | |
| Slow Cook (Cuisson lente) | 06:00 | 00:30-24:00 | Lo (Bas) | Lo (Bas) / Hi (Haut) | |
| Steam (Cuisson vapeur) | 00:30 | 00:00-04:00 | Hi (Haut) | Lo (Bas) / Hi (Haut) | |
| Sous Vide | 03:00 | 00:30-99:30 | 56 °C | 22-93 °C | Couvercle spécial friture sans huile |
| Friture sans huile | 00:18 | 00:01-01:00 | 204 °C | 82-204 °C | |
| Rôtir | 00:40 | 00:01-01:00 | 193 °C | 82-205 °C | |
| Broil | 00:08 | 00:01-00:40 | 204 °C | Non réglable | |
| Bake (Gâteaux) | 00:30 | 00:01-01:00 | 185 °C | 82-204 °C | |
| Dehydrate (Déshydrater) | 07:00 | 01:00-72:00 | 52 °C | 41-74 °C | |

Tableau des temps de cuisson

| Aliment | Quantité | Réglage | Temps de cuisson* | Température de cuisson* |
|--------------------|----------------------|--|------------------------|-------------------------|
| Frites (surgelées) | 450 g | Air Fry (Friture sans huile) | 18 à 20 minutes | 205 °C |
| | 680 g | | 22 à 24 minutes | |
| Frites (maison) | 450 g | Air Fry (Friture sans huile) | 20 à 22 minutes | 205 °C |
| | 680 g | | 24 à 26 minutes | |
| Crevettes | 300 à 400 g | Air Fry (Friture sans huile) | 7 à 10 minutes | 205 °C |
| Quart de poulet | 350 à 450 g | Roast (Rôtir) | 37 à 39 minutes | 205 °C |
| Ailes de poulet | 8 à 10 pièces | Air Fry (Friture sans huile)/Roast (Rôtir) | 17 à 19 minutes | 196 °C |
| Steak | 350 à 450 g | Roast (Rôtir) | Rosé : 12 minutes | 205 °C |
| | | | À point : 14 minutes | |
| | | | Bien cuit : 16 minutes | |
| Côtes de porc | 1 000 à 1 500 g | 1ère étape : Pressure Cook (Cuisson sous pression) | 15 à 20 minutes | Hi (Haut) |
| | | 2ème étape : Broil (Griller) | 15 à 20 minutes | 205 °C |
| Chou-fleur | 250 à 300 g | Air Fry (Friture sans huile)/Roast (Rôtir) | 11 à 13 minutes | 205 °C |
| Asperges | 18 à 22 pièces | Air Fry (Friture sans huile)/Roast (Rôtir) | 3 à 5 minutes | 205 °C |
| Gâteau | 250 g (petit gâteau) | Bake (Gâteaux) | 28 à 30 minutes | 182 °C |
| Cupcakes | 250 g | Bake (Gâteaux) | 15 à 18 minutes | 177 °C |
| Nachos | Toutes quantités | Broil (Griller) | 5 à 7 minutes | 205 °C |

*Les temps et températures de cuisson ne sont fournis qu'à titre indicatif. Suivez toujours les conseils d'une recette fiable.

La liste complète des temps de cuisson est disponible sur [notre site web](#).

Proportion céréales/eau

| Riz et céréales | Proportion céréales/ eau |
|-------------------|--------------------------------|
| Riz blanc ou brun | 1 : 1 |
| Quinoa | 1 : 3/4 |
| Avoine | 1 : 3 |
| Risotto | 1 : 2 - ajouter du vin au goût |
| Porridge | 1 : 10 |

Entretien, nettoyage et rangement

Nettoyez votre Instant Pot Duo Crisp + Friteuse sans huile après chaque utilisation.

N'oubliez jamais de débrancher votre Duo Crisp et de le laisser refroidir à la température ambiante avant de le nettoyer.

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

| Pièce | Instruction | Nettoyage |
|---|--|---|
| Accessoires <ul style="list-style-type: none"> Trépied multifonction Tapis de protection et couvercle de rangement Panier multiniveau à friture sans huile Base du panier à friture sans huile Plateau gril/déshydrateur | <ul style="list-style-type: none"> À nettoyer après chaque utilisation. Ne jamais utiliser de détergent chimique corrosif, de tampon à récurer ou de poudre abrasive sur les accessoires. Pour faciliter le nettoyage, il peut être utile de pulvériser le plateau de cuisson et/ou le panier à friture sans huile avec un spray de cuisson antiadhésif avant d'ajouter les aliments. Placer les articles à nettoyer dans le panier supérieur du lave-vaisselle. Désassemblez le panier à friture sans huile avant de le nettoyer. | Compatible lave-vaisselle* et lavable à la main |
| Couvercle de cuisson sous pression et ses pièces <ul style="list-style-type: none"> Poignée d'évacuation de la vapeur Dispositif antiblocage Collecteur de condensation Joint d'étanchéité Soupape à flotteur Capuchon en silicone | <ul style="list-style-type: none"> Après chaque utilisation, les nettoyer à l'eau chaude et au liquide vaisselle et les laisser sécher à l'air libre, ou les placer dans le panier supérieur du lave-vaisselle. Retirer toutes les pièces du couvercle avant un lavage au lave-vaisselle. Vider et rincer le collecteur de condensation avant chaque utilisation. Retirer la soupape d'évacuation de la vapeur et le dispositif antiblocage, puis nettoyer l'intérieur du conduit d'évacuation de la vapeur pour éviter les obstructions. Pour égoutter le couvercle après son passage au lave-vaisselle, le saisir par la poignée, le tenir en position verticale au-dessus d'un évier, puis le tourner à 360°, comme un volant. Une fois le couvercle nettoyé, le poser à l'envers sur la cuve de l'autocuiseur. Ranger le joint d'étanchéité dans un endroit bien ventilé pour réduire l'odeur résiduelle des plats cuisinés. Pour éliminer les odeurs, verser 250 ml d'eau et 250 ml de vinaigre blanc dans le récipient interne, faire fonctionner en mode Pressure Cook (Cuisson sous pression) pendant 5 à 10 minutes, puis faire échapper la vapeur en mode d'évacuation rapide (QR). | |
| Récipient interne | <ul style="list-style-type: none"> Pour éliminer les traces de calcaire plus tenaces, il sera peut-être nécessaire de frotter avec une éponge humidifiée au vinaigre blanc. Pour faciliter le nettoyage des résidus alimentaires opiniâtres ou brûlés au fond du récipient interne, le faire tremper dans l'eau chaude pendant quelques heures. À nettoyer après chaque utilisation. Vérifier que toutes les surfaces extérieures sont bien sèches avant de le placer dans la cuve de l'autocuiseur. | |

Entretien, nettoyage et rangement

| Pièce | Instruction | Nettoyage |
|--------------------------------------|--|---|
| Couvercle spécial friture sans huile | <ul style="list-style-type: none"> Laisser le couvercle spécial friture sans huile refroidir à la température ambiante, puis nettoyer l'élément chauffant et la zone alentour avec un chiffon ou une éponge légèrement humide. Bien nettoyer les résidus alimentaires et/ou les éclaboussures de graisse. Nettoyer l'extérieur en l'essuyant avec un chiffon ou une éponge légèrement humide. Ne pas retirer la grille de protection de l'élément. Ne pas rincer ou immerger la cuve de l'autocuiseur dans de l'eau. | Nettoyage avec un chiffon humide uniquement |
| Cordon d'alimentation | <ul style="list-style-type: none"> Nettoyer le cordon d'alimentation avec un chiffon légèrement humide. Ne pas rincer ou immerger le cordon d'alimentation dans de l'eau. | |
| Cuve de l'autocuiseur | <ul style="list-style-type: none"> Essuyer l'intérieur de la cuve et le rebord de condensation avec un chiffon légèrement humide, puis laisser sécher à l'air libre. Nettoyer la cuve et le panneau de commande avec un chiffon ou une éponge légèrement humide. Ne pas rincer ou immerger la cuve de l'autocuiseur dans de l'eau. | |

***Une certaine décoloration risque de survenir après le passage au lave-vaisselle, mais elle n'affectera en rien la sécurité et la performance de l'autocuiseur.*

Remarque : Pour éliminer les taches de graisse et les résidus alimentaires des accessoires et du couvercle spécial friture sans huile, pulvériser un mélange de bicarbonate de soude et de vinaigre et essuyer avec un chiffon humide. Pour éliminer les taches plus tenaces, laisser le mélange agir pendant quelques minutes avant de nettoyer en frottant.

⚠ AVERTISSEMENT

Ne pas immerger la cuve de l'autocuiseur dans de l'eau ou tout autre liquide. Ne pas rincer l'appareil sous le robinet.

S'assurer que l'élément chauffant reste sec en tout temps.

Ne jamais plonger le cordon d'alimentation dans de l'eau. Ne pas mouiller les broches de la fiche du cordon d'alimentation.

En l'absence d'un nettoyage régulier, les éclaboussures de graisse et les résidus d'aliments qui s'accumulent autour de l'élément chauffant posent un risque de fumée, d'incendie et de blessure.

Si une odeur de brûlé se répand, appuyer sur la touche Cancel (Annuler) et débrancher l'appareil. Une fois l'appareil refroidi, essuyer les éclaboussures de graisse et les résidus d'aliments avec un chiffon imbibé d'un détergent doux

Dépannage

Enregistrez votre produit dès aujourd'hui.

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

| Problème | Raison possible | Solution |
|---|---|---|
| Le couvercle spécial friture sans huile est bien en place, mais il ne s'allume pas | Mauvais contact entre le couvercle spécial friture sans huile et la cuve de l'autocuiseur. | Vérifier que le couvercle spécial friture sans huile est correctement posé sur la cuve de l'autocuiseur. |
| | Problème ou absence d'alimentation. | Inspecter le cordon d'alimentation au niveau de la cuve de l'autocuiseur. Vérifier qu'il est bien enfoncé dans la cuve de l'autocuiseur. |
| | Le fusible de l'autocuiseur a sauté. | Contactez le Service Client . |
| De la fumée noire s'échappe du couvercle spécial friture sans huile | Le microinterrupteur est sale, graisseux ou endommagé. | Contactez le Service Client . |
| | L'huile utilisée a un point de fumée trop bas. | Appuyer sur Cancel (Annuler) pour annuler le programme intelligent, débrancher l'autocuiseur et le laisser refroidir à la température ambiante. Choisir une huile neutre au point de fumée élevé (par ex. canola, avocat, soja, carthame ou son de riz). |
| | Résidus alimentaires au fond du récipient interne ou autour de l'élément du couvercle spécial friture sans huile. | Appuyer sur Cancel (Annuler) pour annuler le programme intelligent, débrancher l'autocuiseur et le laisser refroidir à la température ambiante. Retirer tous les accessoires du récipient interne et nettoyer avec soin le récipient interne, le couvercle spécial friture sans huile et tous les accessoires. |
| | Défaillance de l'appareil. | Contactez le Service Client . |
| De la fumée blanche s'échappe du couvercle spécial friture sans huile | Les aliments cuisinés ont une forte teneur en graisses (poitrine fumée, saucisses, hamburgers). | Éviter d'employer la friture sans huile pour la cuisson d'aliments à forte teneur en graisses. Avant d'employer la friture sans huile, retirer l'huile et/ou la graisse excédentaire du récipient interne. |
| | Les aliments sont moites. | En chauffant, l'eau contenue dans les aliments se transforme en vapeur et s'échappe de l'autocuiseur. Sécher les ingrédients en les tamponnant avant de les faire frire sans huile. |
| | L'assaisonnement des aliments a pénétré dans l'élément. | Faire preuve de prudence lors de l'assaisonnement des aliments. Pulvériser les légumes et les viandes avant de les assaisonner ; cela permettra à l'assaisonnement de coller aux ingrédients. |

Dépannage

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

Dépannage

| Problème | Raison possible | Solution |
|--|---|--|
| La soupape à flotteur ne se soulève pas | Présence de résidus alimentaires sur la soupape à flotteur ou le capuchon en silicone de la soupape à flotteur. | Retirer la soupape à flotteur du couvercle et la nettoyer avec soin. Effectuer un test initial de fonctionnement afin de vérifier le fonctionnement de l'appareil. Noter les résultats et contacter le Service Client . |
| | Pas assez de liquide dans le récipient interne. | Vérifier si le fond du récipient interne est brûlé. Verser 500 ml de liquide de cuisson dans le récipient interne |
| | Le capuchon en silicone de la soupape à flotteur est usé ou manquant. | Installer le capuchon en silicone ou remplacer la soupape à flotteur tout entière. |
| | La soupape à flotteur est obstruée par le mécanisme de verrouillage du couvercle. | Appuyer doucement sur la soupape à flotteur avec un long ustensile. Si la soupape à flotteur ne s'abaisse pas, appuyer sur Cancel (Annuler) et contacter le Service Client . |
| | Le récipient interne est froid. | Vérifier si le fond du récipient interne est brûlé. Verser 500 ml de liquide de cuisson dans le récipient interne. |
| | Le fond du récipient interne est peut-être endommagé. | Effectuer un Test initial de fonctionnement afin de vérifier le fonctionnement de l'appareil et noter les résultats. Contacter le Service Client . |
| Pendant la cuisson, un peu de vapeur s'échappe de la soupape d'évacuation de la vapeur en émettant un léger sifflement | Le bouton d'évacuation rapide n'est pas en position Seal (Étanchéité). | Remettre le bouton d'évacuation rapide en position Seal (Étanchéité). |
| | L'autocuiseur régule la pression excédentaire. | C'est tout à fait normal. Aucune action n'est requise. |
| De la vapeur s'échappe de la soupape d'évacuation de la vapeur lorsque le bouton d'évacuation rapide est en position Seal (Étanchéité) | Pas assez de liquide dans le récipient interne. | Verser 500 ml de liquide de cuisson dans le récipient interne. |
| | La commande du capteur de pression ne fonctionne plus. | Contactez le Service Client . |
| | La soupape d'évacuation de la vapeur n'est pas bien installée. | Remettre le bouton d'évacuation rapide en position Seal (Étanchéité). |

Dépannage

| Problème | Raison possible | Solution |
|--|---|--|
| L'écran reste vide une fois le cordon d'alimentation branché | Problème ou absence d'alimentation. | Inspecter le cordon d'alimentation. S'il est endommagé, contacter le Service Client . Vérifier que la prise est bien branchée. |
| | Le fusible de l'autocuiseur a sauté. | Contactez le Service Client . |
| Bruit de cliquetis ou légers craquements occasionnels | Il s'agit du son de la mise sous tension et de l'augmentation de la pression sous l'effet du changement de température. | C'est tout à fait normal ; aucune action n'est requise. |
| | Le fond du récipient interne est mouillé. | Essuyer la surface extérieure du récipient interne. Vérifier que l'élément chauffant est bien sec avant d'introduire le récipient interne dans la cuve de l'autocuiseur. |

Dépannage

| Problème | Code d'erreur | Signification du code d'erreur | |
|--|--|---|---|
| Un code d'erreur s'affiche sur l'écran et l'autocuiseur bip continuelement | C1 / C2 C6 / C6H C6L | Défaillance du capteur. | Contactez le Service Client . |
| | C5 | La température est trop élevée car le récipient interne n'a pas été placé dans la cuve de l'autocuiseur. | Appuyer sur Cancel (Annuler) et attendre que l'élément chauffant refroidisse ; vérifier qu'il n'y a aucun corps étranger dans la cuve de l'autocuiseur ; introduire ou repositionner le récipient interne dans la cuve de l'autocuiseur et reprogrammer. |
| | | La température est trop élevée parce qu'il n'y a pas d'eau dans le récipient interne. | Verser 500 ml de liquide de cuisson dans le récipient interne |
| | C7 ou NoPr (Pas de pression) | Pas assez de liquide. | Commencer par verser 2 tasses (500 ml) de liquide de cuisson dans le récipient interne. Au besoin, ajouter plus de liquide. |
| | | Le bouton d'évacuation rapide est en position Vent (Évacuation). | Remettre le bouton d'évacuation rapide en position Seal (Étanchéité). |
| | C9 | Mauvais contact entre les connecteurs du capteur du couvercle spécial friture sans huile et les connecteurs du capteur de la cuve. | Appuyer légèrement sur le couvercle pour vérifier que le connecteur femelle du capteur du couvercle est en contact avec le connecteur mâle du capteur de la cuve. |
| | Couvercle | Le couvercle n'est pas dans la bonne position pour le programme sélectionné. | Ouvrir le couvercle, puis le refermer. Ne pas utiliser de couvercle en mode Sauté (Sauter). |
| | Burn/Food burn (Brûlé/ Les aliments brûlent) | Température élevée détectée au fond du récipient interne ; l'autocuiseur réduit automatiquement la température pour éviter la surchauffe. | Il est possible que des dépôts d'amidon au fond du récipient interne aient empêché la dissipation thermique. Arrêter l'autocuiseur, évacuer la pression de la manière indiquée dans la recette et inspecter le fond du récipient interne. |
| | PrSE | La pression s'est accumulée pendant un programme de cuisson sans pression. | Appuyer sur le bouton d'évacuation rapide jusqu'à ce qu'il s'enclenche avec un clic en position Vent (Évacuation). |

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

Garantie

Garantie limitée

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

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

Limitation and Exclusions

Toute modification ou tentative de modification de votre appareil risque de compromettre la sécurité de son fonctionnement et d'entraîner des blessures graves et des dommages matériels. Toute modification ou tentative de modification de votre appareil annulera la garantie, sauf si la ou lesdites modifications ou altérations ont été expressément autorisées par la Société.

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

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

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

Garantie

Enregistrement de la garantie

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

Services sous garantie

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

Nous contacter

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

Email: support@instantpot.co.uk

Téléphone : **+44 (0) 3331 230051**

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

Recyclage

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

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



Instant Pot®

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

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

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

Contactez le Service Client :

+44 (0) 3331 230051

support@instantpot.co.uk

instantpot.co.uk

instantpot.co.uk/instant-pot-shop

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

 @instantpotUK

 @InstantPotUK

 @instantpotuk

Fabriqué en Chine

Tous droits réservés © 2020 Instant Brands™ Inc