

Les questions les plus fréquemment posées.

Voici une liste des questions les plus fréquemment posées. Si vous n'y trouvez pas réponse à vos questions, vous pouvez les poser sur la page.

Je viens de recevoir mon INSTANT POT, qu'est-ce ce que je dois faire en premier?

Premièrement lire votre manuel d'instruction.

La deuxième chose à faire est de vous familiariser avec celui-ci et de vous assurer qu'il fonctionne correctement, en faisant le « test initial d'eau ». Vous aurez ainsi fait votre première cuisson sous pression.

Vous trouverez les instructions dans ce fichier (ouvrir sur le Web) :

<https://www.dropbox.com/s/bqcqnm73kwq39f6/TEST%20D%E2%80%99EAU%20INITIAL.pdf?dl=0>

Que signifie le relâchement naturel (NR) et le relâchement rapide (QR) de la pression?

La libération de la pression naturelle (NR natural release) signifie que vous laissez la pression sortir d'elle-même, sans rien toucher.

Le relâchement rapide de la pression (QR quick release) est un moyen de laisser toute la pression sortir aussi vite que possible. Pour le faire, vous placez la valve de la position « sealing » à la position « venting ».



Le « relâchement/libération contrôlée » est une méthode utilisée pour évacuer la pression lorsque nous soupçonnons que des liquides pourraient sortir par la valve et ce, lorsque nous avons une grande quantité de liquide, de pâtes, de produits laitiers ou de fruits. Ce que vous devez faire est d'ouvrir et fermer la valve, à répétition, de la position « sealing » à la position « venting » en refermant la valve dès qu'un autre liquide que de la vapeur veut s'en échapper. Donc ; « ouvrir-fermer » attendre 1 à 3 minutes, ouvrir de nouveau, et ce, jusqu'à ce que la pression soit complètement sortie ou que rien d'autre que de la vapeur sorte de la valve.

Comment nettoyer mon INSTANT POT et enlever l'odeur du joint en silicone ?

Pour nettoyer l'extérieur de l'appareil utilisez un chiffon et de l'eau.

Pour nettoyer la rainure sur le pourtour, utilisez un couteau avec un chiffon ou achetez les petits pinceaux éponges au magasin à un dollar. (paquet de 4).



Le collecteur de plastique translucide doit être vidé, il arrive qu'on l'oublie.

Pour décoller et nettoyer ce qui aurait pu coller au fond, mettre de l'eau à moitié de la cuve, du bicarbonate de soude, mettre en mode sauté et faire bouillir 5 minutes. Laisser reposer 30 min. et laver normalement.

Éviter d'utiliser des brosses abrasives en métal.

Pour redonner sa brillance à la cuve en stainless steel, la frotter avec un peu de vinaigre.

Pour enlever les odeurs du joint d'étanchéité : vous pouvez le faire tremper dans un mélange d'eau, de vinaigre et jus de citron. Il est possible que toute l'odeur imprégnée ne parte jamais complètement. À ce moment, nous vous conseillons d'acheter 1 ou 2 joints supplémentaires (de couleurs variées) et de les réserver séparément pour les différents types de cuisson, soit pour les desserts ou les mets épicés, etc.

Entretien du couvercle : lavable à la main et au lave-vaisselle. Pour le lave-vaisselle, vous devez enlever quelques pièces pour ne pas les perdre.



Quelle est la quantité minimale de liquide pour mon INSTANT POT?

Pour le 3 pintes (quarts) : ½ tasse d'eau

Pour le 6 pintes (quarts) : 1 tasse d'eau

Pour le 8 pintes (quarts) : 1 ½ tasse d'eau

Note : il est dit de la par d'INSTANT POT que l'idéal serait de mettre ½ tasse de plus que la recommandation pour avoir une meilleure pression.

Ce qui est considéré comme un liquide est : l'eau, les bouillons (poulet, légumes, bœuf), le vin et les jus (à l'exception de tomates). Et l'eau perdu par les aliments lors de la cuisson.

Noter bien que : Si une recette demande $\frac{3}{4}$ tasse d'eau, mais contient des champignons et du poulet, ceux-ci vont perdre $\frac{1}{2}$ à 1 tasse d'eau. Donc le minimum requis sera atteint.

Si vous devez diviser une recette qui contient déjà le minimum de liquide, et que rien ne perdra d'eau dans les ingrédients, alors diviser les autres ingrédients mais pas le liquide.

Comment savoir combien de temps cuire les aliments?

Des tableaux de temps de cuisson sont disponibles dans le fichier DROPBOX de la page. Rendez-vous sur l'onglet « annonces » et cliquez sur le lien. Ensuite, ouvrir sur le Web. Dans le dossier « trucs et astuces » vous trouverez les tableaux. Imprimez-les et collez-les dans votre armoire ou selon votre convenance.

<https://www.dropbox.com/sh/whrx6q0ocsvp6qm/AACRI34mE5ckG9U7m3sb5wcma?dl=0>

Aussi, les recettes faites pour l'INSTANT POT ont normalement toutes les indications de temps adaptées à celui-ci.

Si je double une recette est-ce que je double le temps?

Non. Vous pouvez doubler les ingrédients, mais le temps restera toujours le même.

Le temps va fluctuer si vous augmentez le format des aliments que vous cuirez.

À retenir : Le temps est toujours en relation directe avec la grosseur de votre aliment.

Exemple; petit filet de porc versus gros filet. Si vous mettez deux filets au lieu de 1, le temps restera le même. Le poids est calculé par pièce.

Même réponse si vous divisez une recette. Le temps restera le même. Toujours s'assurer d'avoir la bonne quantité de liquide minimale en relation avec le format de votre INSTANT POT.

Que veut dire BURN?

L'INSTANT POT possède un système de protection contre le surchauffement. Celui-ci est prévu afin d'éviter de brûler vos aliments et par le fait même protéger votre appareil. Il arrête donc automatiquement de chauffer et l'écran affiche le message « BURN ».

Que faire pour éviter un message « BURN »?

Vous devez vous assurer que la pression pourra se faire avec un liquide suffisamment clair qui n'épaissira pas (eau, bouillon, etc.). Le fond du Instant Pot doit être capable de réchauffer et faire bouillir pour atteindre la pression de cuisson.

Des problèmes seront inévitables si nous mélangeons des ingrédients qui épaississent tels que de la sauce aux tomates, de la farine, des crèmes en conserve. Le liquide ne boue donc pas, il épaissit et colle.

Posez-vous la question; est-ce que je mettrais ces ingrédients ainsi dans un chaudron pour faire bouillir et surtout sans pouvoir les mélanger?

Donc pensez par étages; liquide, légumes et/ou viande, sauce (tomates, crème en conserve), pâtes. Pour épaissir un mets, vous le faites à la fin de la cuisson, en mode « sauté ».

Qu'est-ce que la cuisson pot-in-pot (PIP)?

La cuisson pot-in-pot (plat dans un plat) est utile lorsque vous devez cuire des aliments qui ne peuvent être cuits directement au fond de la cuve parce qu'ils vont coller ou qu'ils doivent obligatoirement être mis dans un plat ou un moule. Par exemple; lasagnes, gâteaux, mets avec peu de liquide.

La cuisson se fait par la pression créée par le liquide qui est sous le moule ou le plat. La méthode est simple, mettre l'eau au fond de la cuve de l'INSTANT POT, déposez la grille/trivet fournit avec l'appareil. déposez votre moule ou plat sur la grille, cuire sous pression.

Qu'est-ce qui peut être utilisé dans l'INSTANT POT?

Tout ce qui va au four peut être utilisé dans l'INSTANT POT.

Quel format est le mieux pour moi et ma famille?

Le 3 pintes : format qui permet de faire les accompagnements d'un repas comme les légumes, le riz. Il peut servir à une personne seule qui ne veut pas vraiment de restant. Les recettes doivent souvent être divisées en 2 pour correspondre au format de votre IP 3 pintes. Un poulet n'entre pas à moins d'être portionné.

Le 6 pintes : format le plus populaire. La plupart des recettes sont faites pour ce format, idéal pour une famille de 2-4 personnes. Selon la recette vous aurez quelques restants. Un poulet entre facilement.

Le 8 pintes : format parfait pour avoir des restants et faire une dinde de 10-11 livres. Par exemple, une grosse « batch » de sauce spaghetti, 25 pilons de poulet, etc.

Quel type de moules entre dans mon INSTANT POT?

3 pintes : 5-6 pouces

6 pintes : 7 pouces

8 pintes : 8 pouces

