

## **TEST D'EAU INITIAL** (essai à l'eau à 12 lb/po2)

Le test d'eau est un moyen rapide et facile d'apprendre à connaître votre autocuiseur électrique Instant Pot. Avec 20 minutes et quelques tasses d'eau, vous pouvez vous assurer que tout fonctionne correctement et que vous comprenez comment fonctionne le dégagement de vapeur.

Branchez le cordon d'alimentation sur une prise de courant de 120 V. Si votre cordon d'alimentation est détachable, assurez-vous qu'il est fermement branché dans la prise de connexion de la base à l'arrière de la base du four.

Ajouter 3 tasses (24 oz / 750 ml) d'eau dans le pot intérieur.

Insérez la casserole intérieure dans la base de l'instant pot.

(Note : La casserole intérieure doit être utilisée pour la cuisson. Ne versez jamais d'aliments ou de liquides dans la base de la cuisinière sans que le pot intérieur soit en place.)

S'assurer que la bague d'étanchéité ( joint de silicone à l'intérieur du couvercle) est installée correctement sur le support de bague d'étanchéité. Une fois en place, vous ne devriez pas être en mesure de l'enlever facilement.

Placez le couvercle et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit complètement fermé. La Instant Pot sonne lorsque le couvercle est ouvert et fermé.

Régler le purgeur de vapeur sur la position "Sealing".

Le Ultra met automatiquement la sortie de vapeur en position "Etanchéité" lorsque vous fermez le couvercle.

Sélectionner Manual ou Pressure Cook.

Utilisez les touches + / - ou le cadran pour régler le temps de cuisson à 5 minutes.

(Note : L'afficheur indique "5" sur certains modèles, et "00:05" sur d'autres.)

Le Instant Pot commence le cycle de préchauffage au bout de 10 secondes. L'afficheur indique "On" pendant que l'appareil chauffe. Reportez-vous à "À quoi vous attendre pendant l'analyse de l'eau" (ci-dessous) pour plus d'informations.

Ultra, sélectionnez Start.

Une fois le cycle de cuisson terminé, l'appareil émet un bip et passe en mode keep warm, s'il est allumé.

Utilisez la méthode de purge d'air à dégagement rapide (QR) (voir ci-dessous) pour relâcher la pression.

Méthodes de ventilation

Rejet naturel (NR) : Aucune mesure n'est prise. Laisser la cocotte refroidir naturellement, libérer de la chaleur et de la pression au fil du temps. Vous saurez que l'instant Pot n'est plus sous pression lorsque le goupille à flotteur tombe dans le couvercle.

Remarque : Peut prendre de 10 à plus de 40 minutes. Le temps de dépressurisation varie en fonction du volume d'aliment et de liquide.

Blocage rapide (QR) : Tourner la poignée de purge de vapeur de la position "Sealing" à la position "Venting". En cas d'éclaboussures, remettre la poignée de libération de vapeur en position "Sealing" et réessayer au bout de quelques minutes. La soupape à flotteur tombera dans le couvercle lorsque l'instant Pot sera dépressurisée.

Ultra : appuyez sur le bouton de déverrouillage rapide jusqu'à ce qu'il clique sur QR.

À quoi s'attendre pendant le test d'eau ?

-Les 3 étapes de la cuisson sous pression-

#### Chauffage et pressurisation

La cuisinière va préchauffer, créant ainsi la vapeur nécessaire pour créer la pression. Une fois que la pression de vapeur est suffisante, la soupape à flotteur se soulève et "met sous pression" le cuiseur. Ne pas appuyer sur le couvercle ; la soupape à flotteur se soulèvera lorsque la pression de vapeur sera suffisante. Jusqu'à ce que l'autocuiseur soit sous pression et que la valve à flotteur soit relevée, le couvercle sera amovible. Remarque : Le temps nécessaire à la mise sous pression de votre cuisinière est déterminé par divers facteurs, y compris le volume de liquide et d'aliments. Il est normal de voir de la vapeur sortir du trou de la soupape à flotteur jusqu'à ce que la soupape à flotteur s'ouvre et que la cocotte se mette sous pression. Si vous voyez de la vapeur s'échapper par les côtés du couvercle, arrêtez le test pour vous assurer que votre joint d'étanchéité est correctement installé.

#### Cycle de cuisson

L'instant pot ne démarre pas le compte à rebours tout de suite. Tout d'abord, la cuisinière doit être mise sous pression. Dans les 5 minutes qui suivent la mise sous pression, l'appareil émet un bip sonore et le compte à rebours s'affiche à l'écran. Lorsque la minuterie atteint "00:00", l'appareil émet 10 bips pour signaler que la cuisson est terminée. Remarque : Les programmes intelligents vous permettent de modifier la durée, la température et les niveaux de pression pendant le cycle de cuisson.

#### Dépressurisation et maintien au chaud

Lorsque la cuisson sous pression est terminée, suivez les directives de votre recette lorsque vous choisissez une méthode libération de pression.

Toujours s'assurer que la vanne à flotteur (goupille) est complètement tombée avant d'essayer d'ouvrir le couvercle. Si le couvercle ne tourne pas, n'essayez pas de forcer l'ouverture du couvercle.

Si la fonction Keep warm est activée après la fin du cycle de cuisson, la minuterie compte à rebours (en montant). Si la fonction Keep Warm n'est pas activée, la cuisinière se remet en mode Standby.