

# Instant Pot®

Autocuiseur électrique programmable

## Manuel de l'utilisateur

Modèle : IP-DUO80, IP-DUO60, IP-DUO50

IP-DUO60 V2, IP-DUO50 V2, IP-DUO60-ENW, IP-DUO50-ENW



(Les images dans le texte sont seulement pour référence. Veuillez vous référer au produit actuel.)

Merci d'avoir acheté l'autocuiseur multifonctionnel Instant Pot. Veuillez lire attentivement le manuel de l'utilisateur avant utilisation de l'appareil et veuillez ranger le manuel dans un endroit convenable pour référence future. .

# Table des matières

IMPORTANTES MESURES DE PROTECTION .....	3
Précautions .....	5
Instructions spéciales pour le cordon.....	5
Présentation du produit .....	5
Caractéristiques .....	6
Spécifications .....	6
Structure du produit .....	7
Avant la première utilisation .....	7
Installer le collecteur de condensation .....	8
Enlever et installer le bouclier antiblocage .....	8
Enlever et installer le joint d'étanchéité .....	8
Ouverture du couvercle de sécurité.....	9
Préparation pour la cuisson .....	9
Contrôles et états de l'autocuiseur .....	11
Panneau de commande .....	11
États de l'autocuiseur.....	12
Touches de fonctionnement .....	12
Touches de fonctions .....	12
Cuisinez avec votre Instant Pot .....	14
Cuisson sous pression .....	14
Cuisson lente.....	16
Cuisson retardée avec la minuterie.....	16
Sauter (faire revenir) .....	17
Réchauffage .....	18
Préparation de yogourt .....	18
Préparation de Jiu Niang .....	18
Test initial de fonctionnement .....	19
Soins et entretien .....	20
Nettoyage.....	20
Dépannage.....	20
Garantie limitée.....	24

# IMPORTANTES MESURES DE PROTECTION

Votre Instant Pot cuit sous pression. Lors de l'utilisation d'autocuiseurs, veuillez toujours respecter les précautions de sécurité de base

## VEUILLEZ LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL.

1. Ne touchez pas aux surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou boutons.
2. Une surveillance étroite est nécessaire lors de l'utilisation de l'autocuiseur à proximité d'enfants.
3. Ne mettez pas l'autocuiseur dans un four chauffé.
4. Une prudence extrême doit être utilisée lorsque vous déplacez un autocuiseur contenant des liquides chauds.
5. N'utilisez pas l'autocuiseur pour tout autre usage que pour celui auquel il a été conçu.
6. Cet appareil cuit sous pression. Une utilisation incorrecte peut entraîner des blessures d'ébouillantage. Assurez-vous que l'unité soit correctement fermée avant de la faire fonctionner. Veuillez voir « Préparation à la cuisson ».
7. Ne remplissez pas l'unité de plus du 2/3. Lors de la cuisson d'aliments qui prennent de l'expansion durant leur cuisson, comme le riz ou les légumes secs, ne remplissez pas l'appareil de plus de la moitié. Un remplissage excessif peut provoquer un risque de bouchage du tuyau d'évacuation et produire un excès de pression. Veuillez voir « Instructions de préparation des aliments ».
8. Soyez conscient que certains aliments, comme la compote, les canneberges, l'orge perlé, l'avoine ou les autres céréales, les pois cassés, les nouilles, le macaroni, la rhubarbe ou les pâtes (spaghetti) peuvent mousser, écumer, projeter des morceaux d'aliments, et obstruer le dispositif de libération de la pression (la poignée de libération de la vapeur). Ces aliments ne doivent pas être cuits dans un autocuiseur.
9. Vérifiez toujours les dispositifs de libération de la pression (la poignée de libération de la vapeur) pour tout bouchage avant utilisation de l'appareil.
10. N'ouvrez pas l'autocuiseur jusqu'à ce que l'unité se soit refroidie et que toute la pression interne se soit libérée. Si les poignées sont difficiles à écarter, alors cela indique que l'autocuiseur est toujours sous pression : ne forcez pas pour ouvrir. Toute pression dans l'autocuiseur peut être dangereuse. Veuillez voir « Préparation à la cuisson ».
11. Ne jamais utiliser l'unité pour frire ou frire sous pression avec de l'huile. C'est dangereux et cela peut provoquer un incendie ou de sérieux dommages.
12. Pour vous protéger contre les décharges électriques, ne mettez pas dans l'eau, ou dans tout autre liquide, le cordon, les fiches électriques ou l'appareil en soit.
13. Débranchez l'appareil de la prise murale lorsqu'il n'est pas en utilisation et avant son nettoyage. Permettez à l'appareil de se refroidir avant de poser ou de retirer des pièces, et avant tout nettoyage.
14. Ne faites pas fonctionner tout appareil avec un cordon ou une fiche électrique endommagée ou après tout mauvais fonctionnement de l'appareil ou que ce dernier ait été endommagé de quelque façon. Retournez l'appareil au centre de service pour tout examen, réparation ou réglage. Voir la section de la Garantie.
15. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut provoquer des blessures.

16. Ce produit est seulement pour usage domestique. Ne l'utilisez pas à l'extérieur.
17. Ne laissez pas le cordon pendre du bord de la table ou d'un comptoir, ni le laissez toucher à des surfaces chaudes.
18. Ne placez pas l'unité sur ou près d'un brûleur chaud à gaz ou électrique, ou dans un four chauffé.
19. Une prudence extrême doit être utilisée lors du déplacement de l'unité contenant de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud.
20. Mise en garde: pour réduire le risque d'une décharge électrique, cuisez seulement dans le contenant détachable fourni (récipient de cuisson)
21. N'utilisez pas de contenant détachable (récipient de cuisson) ou de joint d'étanchéité (joint) incompatible pour éviter toute fuite de pression
22. Pour débrancher l'appareil, tournez tout contrôle à « arrêt », puis enlevez la fiche électrique de la prise murale.
23. Ne placez pas l'unité sur un endroit instable. Il est strictement interdit de l'utiliser sur un journal, un matériau de mousse ou tout autre objet qui peut facilement bloquer les trous d'évacuation au bas de l'appareil.
24. Ne l'utilisez pas dans un endroit près d'éclaboussures d'eau ou d'une source de flammes. Ne l'utilisez pas dans un endroit exposé directement aux rayons du soleil ou à l'éclaboussement d'huile. Mettez-le dans un endroit hors de la portée des enfants.
25. Avant chaque utilisation, assurez-vous de vérifier le bouclier antiblocage, la valve de flottaison et la valve d'échappement (poignée de libération de la vapeur) pour tout bouchage. Essuyez la surface du récipient intérieur et celle du plateau de cuisson pour confirmer qu'elles sont libres de tout objet étranger. Assurez-vous que la poignée de libération de la vapeur soit en position d'étanchéité.
26. Ne déplacez pas ce produit ni n'ouvrez pas par la force le couvercle lorsque l'unité est en fonctionnement.
27. Ne placez pas vos mains ou votre visage au-dessus de la valve d'échappement (poignée de libération de la vapeur) ou de la valve de flottaison pour éviter tout ébouillantage lorsque l'unité est en fonctionnement.
28. Pour réduire les risques d'incendie ou de décharges électriques, seul le personnel autorisé devrait effectuer des réparations.
29. Ne recouvrez pas les valves de pression.
30. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (incluant les enfants) avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient accompagnées par une personne responsable, et ce, pour leur propre sécurité.
31. N'utilisez pas ce produit sur tout système électrique ayant une tension autre que : 110-120V~ / 60 Hz.

## **VEUILLEZ GARDER CES INSTRUCTIONS.**

Et rangez le manuel de l'utilisateur dans un endroit convenable pour référence future.

### **Précautions**

**Avant chaque utilisation, veuillez vous assurer de vérifier ce qui suit :**

1. Le bouclier antiblocage, la valve de flottaison et la valve d'évacuation ne sont pas bloqués par des restes de nourriture.
2. La surface du bas du récipient intérieur et la plaque de chauffage sont libres de tout corps étranger.

3. La poignée de libération de la vapeur est en position « Étanchéité » pour toute cuisson à la pression.

Après la cuisson, attendez que l'autocuiseur se refroidisse un moment et libérez la pression à l'aide de la poignée de libération de la vapeur. Utilisez une prudence extrême lors de l'ouverture du couvercle. Un ébouillantage et des brûlures sérieuses peuvent être provoqués par la vapeur à l'intérieur de l'unité.

Si toutes les DEL clignotent sur le panneau de commande, débranchez immédiatement le cordon d'alimentation et consultez la section « Dépannage ».

Une attention doit être prise avec le joint d'étanchéité pour éviter toute déformation. Ne pas faire cela peut empêcher le produit de fonctionner correctement.

## Instructions spéciales pour le cordon

Modèle IP-DUO60/IP-DUO50 est équipé d'une fiche à 3 lames avec mise à la terre. Pour réduire les risques d'un choc électrique, branchez le cordon d'alimentation dans une prise électrique mise à la terre et d'accès facile en tout temps. Modèle IP-DUO80 à une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire les risques d'une décharge électrique, cette fiche est conçue pour entrer dans une prise polarisée d'une seule façon unique. Si la fiche n'entre pas complètement dans la prise, virez la fiche et branchez-la de nouveau. N'essayez pas de modifier la fiche de quelque façon que ce soit.

Un court cordon d'alimentation électrique est fourni pour réduire les dangers découlant de tout enchevêtrement et trébuchement. Une rallonge peut être utilisée à condition d'être très prudent dans son utilisation. Dans un tel cas, utilisez uniquement une rallonge de 3 fils avec une fiche mise à la terre à 3 lames et une prise de courant de 3 fentes qui acceptera la fiche du produit. Le classement électrique de la rallonge doit être d'au moins 12 ampères et 120 volts. La rallonge électrique doit être disposée de façon à ce qu'elle ne dépasse pas du bord de la table ou du comptoir d'où elle pourrait être tirée par un enfant ou d'où une personne pourrait s'accrocher et trébucher accidentellement.

## Présentation du produit

L'autocuiseur programmable Instant Pot® est la nouvelle génération des appareils intelligents pour la cuisine. C'est un cuiseur multifonctions 7-en-1 combinant les avantages d'un autocuiseur, d'un sauté, d'un cuiseur lent, d'un cuiseur à riz, d'un cuiseur à vapeur, d'une yaourtière et d'un chauffe-plat. Instant Pot® est un économiseur de temps pratique et convivial pour la cuisine. Ses 14 programmes intelligents contrôlés par micro-processeur rendent votre cuisson quotidienne aussi simple que d'appuyer sur un bouton.

L'appareil amène vos idées écologiques droit dans la cuisine en épargnant jusqu'à 70 % d'énergie comparée à la cuisson conventionnelle. Dans la plupart des cas, votre Instant Pot réduit le temps de cuisson par 70% et garde plus de vitamines et de minéraux dans les ingrédients naturels.

Instant Pot a été conçu pour éviter les erreurs communes et les dangers au niveau de la sécurité des anciens autocuiseurs situés au-dessus des fourneaux en utilisant 10 mécanismes et technologies brevetées éprouvées. Cela inclut la surveillance de la position du couvercle, le blocage du couvercle sous pression, le contrôle de la pression électronique et de la température, la détection du sécher brûler avec arrêt automatique, la protection contre une surpression, et un fusible de limitation de courant électrique et de température. Instant Pot® a mérité la très fiable certification UL en passant les tests de laboratoire rigoureux UL.

## Caractéristiques

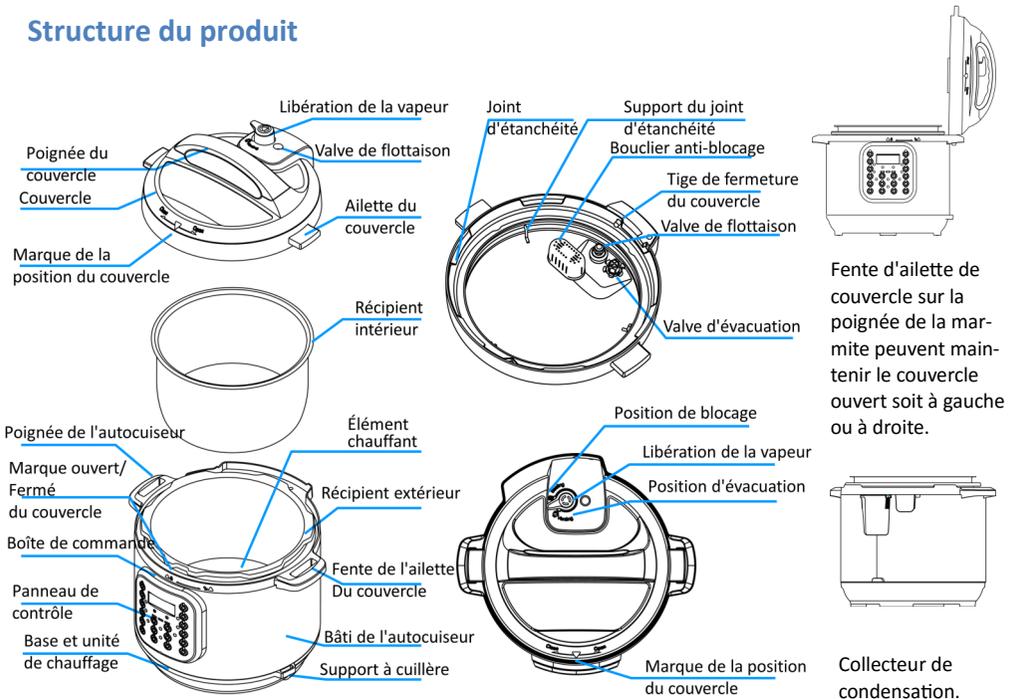
- **Standard de haute sécurité** : 10 mécanismes de sécurité et certification de sécurité UL. Veuillez visiter [www.InstantPot.com](http://www.InstantPot.com) pour de l'information détaillée.
- **Multi-function** : Le braisage, la cuisson sous pression, la cuisson à l'étuvée, la cuisson à la vapeur, le mijotage, la cuisson lente, le sauté/le brunissement, la fermentation, la fabrication de yogourt et garder au chaud.
- **14 programmes de cuisson convenables contrôlés par un microprocesseur** : Appuyez simplement sur l'une des touches de fonction pour démarrer la cuisson. Le microprocesseur contrôle le temps, la pression de cuisson et la température, éliminant ainsi le besoin de surveiller tout le temps l'appareil.
- **Propre et agréable** : Instant Pot produit très peu de bruit et ne dégage presque aucune vapeur. Cela garde les ingrédients dans les aliments et évite les débordements salissants, les éclaboussures ou les projections d'aliments à nettoyer.
- **Configurations à double pression pour une cuisson rapide et flexible** : Cuire à haute pression réduit le temps de cuisson jusqu'à 70 % et la cuisson à basse pression permet d'éviter de trop cuire les aliments délicats.
- **Cuisson différée jusqu'à 24 heures** : Minuterie de longue durée de 24 heures. Parfaite pour la planification de repas.
- **Jusqu'à 240 minutes de sélection de temps de cuisson manuelle.**
- **Fonction Garder au chaud automatique** : Après la cuisson, la fonction Garder au chaud démarre automatiquement pour une période de 10 heures.
- Récipient intérieur et étuveuse en acier inoxydable **allant au lave-vaisselle.**

## Spécifications

- Pression de fonctionnement : élevée 10,2 ~ 11,6 psi (70 ~ 80 kPa); basse 5,8 ~ 7,2 psi (40 ~ 50 kPa)
- Limite de pression de libération de la vapeur : 16,68 psi (115 kPa)
- Température de fonctionnement : élevée 115 °C ~ 118 °C (239 °F ~ 244 °F); basse 110°C ~ 112°C (229 ~ 233°F)
- Fonction « Garder au chaud » : jusqu'à 99 heures et 50 minutes, 63 ~ 78 °C (145 ~ 172 °F);
- Fonction « Cuisson lente » : 0,5 ~ 20 heures, à 88 ~ 99 °C (190 ~ 210 °F)
- Fonction « Sauté » : Mode « Normal » : 160 ~ 176 °C (320 ~ 349 °F); Mode « More » (Plus) : 175 ~ 210 °C (347 ~ 410 °F); Mode « Less » (Moins) : 135 ~ 150 °C (275 ~ 302 °F).
- Fonction « Yogourt » : jusqu'à 99 heures et 30 minutes. Mode « Normal » pour la préparation de yogourts : 36 ~ 43 °C (96,8 ~ 109,4 °F); Mode « Less » (Moins) pour préparer du riz Jiu Niang (riz gluant fermenté) : 30 ~ 34 °C (86 ~ 93,2 °F); Mode « More » (Plus) pour le lait pasteurisé : 71~83 °C (120~180 °F).

Modèle	Alimentation électrique	Puissance nominale	Volume	Calibre du récipient intérieur	Poids	Dimension
IP-DUO50 IP-DUO50 V2 IP-DUO50-ENW	120V~ 60 Hz	900 W	5 quart	14 x 22 cm 5,5 x 8,66 po (H x Diamètre)	5,3 kg 11,68 lb	33 x 31 x 30 cm 13 x 12,2 x 11,8 po (L x d x H)
IP-DUO60 IP-DUO60 V2 IP-DUO60-ENW	120V~ 60 Hz	1 000 W	6 quart	16 x 22 cm 6,3 x 8,66 po	6,61 kg 14,57 lb	33 x 31 x 32 cm 13 x 12,2 x 12,6 po
IP-DUO80	120V~ 60 Hz	1 200 W	8 quart	18x24 cm 7.09x9.45 po	6,9 kg 15.21 lb	37.7x33.8x36 cm 14.8x13.3x14.2 po
Accessoires	spatule en bois, cuillère à soupe, tasse à mesurer, étuveuse, collecteur d'eau de condensation, manuel de l'utilisateur et livret de recettes.					

## Structure du produit



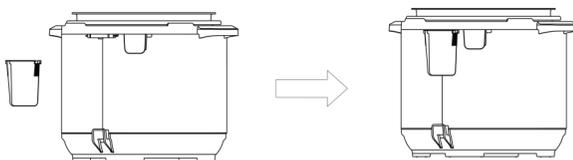
## Avant la première utilisation

Avant la première utilisation, veuillez sortir tous les accessoires de l'emballage et lire attentivement ce manuel. Veuillez payer une attention particulière aux instructions de fonctionnement et aux mises en garde pour éviter toute blessure ou dommage à la propriété. Veuillez laver l'intérieur du couvercle et le récipient intérieur avec de l'eau savonneuse tiède, puis rincer et sécher à fond. Essayez le bâti extérieur avec un chiffon propre et humide. **Ne jamais plonger le bâti de l'autocuiseur dans de l'eau ou dans tout autre liquide.** Le récipient intérieur, le joint d'étanchéité et la poignée de libération de la vapeur ainsi que tous les accessoires peuvent

aller au lave-vaisselle. Mais ne jamais laver le couvercle et le bâti dans un lave-vaisselle.

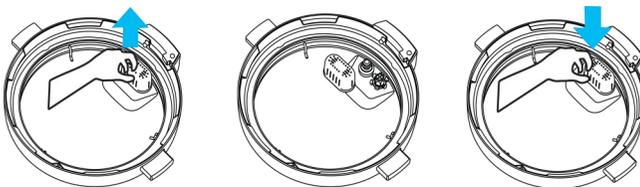
## Installation du collecteur de condensation

Pour installer le collecteur de condensation, glissez-le dans la fente sur le bâti de l'autocuiseur. Suivre l'ordre inverse pour l'enlever afin de le nettoyer.



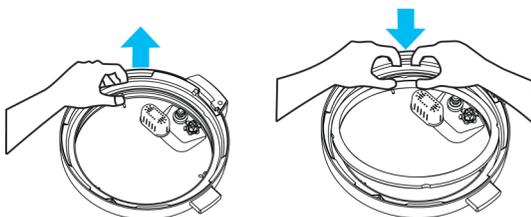
## Installer et enlever le bouclier antiblocage

Le bouclier antiblocage peut être enlevé en le poussant sur le côté pour le lever par la suite. Pour installer le bouclier antiblocage, positionnez-le en place et appuyez dessus vers le bas. Le bouclier antiblocage peut être installé sur une direction ou l'autre dans le sens de la longueur.



## Installer et enlever le joint d'étanchéité

Le joint d'étanchéité peut être enlevé en le tirant vers le haut de la fente de l'anneau d'étanchéité en sections. Pour installer de nouveau le joint d'étanchéité, appuyez-le vers le bas dans la fente section par section. Le joint d'étanchéité peut être installé un côté ou l'autre faisant face vers le haut.



### Veillez prendre note de ce qui suit :

- Avant chaque utilisation, vérifiez que le joint d'étanchéité soit bien en place dans le support du joint d'étanchéité et que le bouclier antiblocage soit correctement monté sur le tuyau de libération de la vapeur. Un joint d'étanchéité correctement mis en place peut être tourné, avec un petit peu d'efforts, dans le sens horaire ou antihoraire à l'intérieur du support du joint d'étanchéité.
- Après utilisation, enlevez tout corps étranger du joint d'étanchéité et du bouclier antiblocage.
- Gardez propre le joint d'étanchéité pour éviter les odeurs. Laver le joint d'étanchéité dans de l'eau tiède savonneuse ou dans le lave-vaisselle peut permettre d'enlever les odeurs. Cependant, il est normal que le joint d'étanchéité absorbe le goût de certains aliments acides. C'est pourquoi c'est toujours une bonne idée d'avoir plus d'un joint d'étanchéité en main. Vous pouvez acheter des joints d'étanchéité supplémentaires sur [www.InstantPot.com](http://www.InstantPot.com).
- Ne tirez jamais en forçant le joint d'étanchéité, car faire cela peut le déformer et affecter sa fonction dans l'étanchéité face à la pression.
- Un joint d'étanchéité avec des fissures, des coupures ou d'autres dommages ne devrait pas être utilisé. Un nouveau joint d'étanchéité de remplacement doit être utilisé.

## Ouverture sécuritaire du couvercle

1. Assurez-vous que le programme de cuisson sous pression soit terminé ou appuyé sur « Keep-Warm/Cancel » (Garder au chaud/Annuler) pour terminer le programme.
2. Libérez la pression de l'une des façons qui suivent .

### Libération rapide :

- Glissez la poignée de libération de la vapeur à la position « Évacuation » pour laisser sortir la vapeur jusqu'à ce que la valve de flottaison retombe en bas.

### Mise en garde :

- Veuillez garder vos mains et votre visage loin du trou dans le haut de la poignée de libération de la vapeur lorsque vous utilisez la Libération rapide. La vapeur se libérant est très chaude et peut causer un ébouillantage.
- Ne jamais retirer la poignée de libération de la vapeur lorsqu'elle laisse sortir de la vapeur.
- Soyez conscient que « Quick release » (Libération rapide) n'est pas conçue pour la nourriture dans de gros volumes de liquide ou avec un contenu élevé d'amidons (par exemple, le gruau, le congé, les liquides gluants, la soupe, etc.). Le contenu des aliments peut produire des éclaboussures avec des jets de vapeur. Utilisez plutôt « Natural release » (Libération naturelle).

### Libération naturelle :

- Permettre à l'autocuiseur de refroidir naturellement jusqu'à ce que la valve de flottaison tombe. Cela peut prendre 10 à 15 minutes après la fin de la cuisson et l'autocuiseur se met en mode Keep-Warm (Garder au chaud).
  - Placer une serviette mouillée sur le couvercle peut accélérer le refroidissement.
3. Ouverture du couvercle : Tenez la poignée du couvercle, tournez ce dernier dans le sens antihoraire jusqu'à la position ouverture, puis lever le couvercle pour le retirer. Pour éviter l'aspiration causée par le vide sur le couvercle, veuillez tourner la libération de la vapeur à la position « Venting(Aération) » pour laisser entrer l'air lors du retrait du couvercle.
- **Mise en garde** : N'ouvrez pas le couvercle jusqu'à ce que la pression à l'intérieur du récipient se soit complètement libérée. Comme mesure de sécurité, le couvercle est bloqué et ne peut être ouvert jusqu'à ce que la valve de flottaison retombe.
  - Si la valve de flottaison est prise à cause de restes de nourriture ou du caractère gluant de la valve, vous pouvez la pousser vers le bas à l'aide d'un stylo ou de baguettes lorsque vous êtes certain que la pression a été libérée en déplaçant la poignée de libération de la vapeur à la position d'évacuation.

## Préparation pour la cuisson

### 1. Ouverture du couvercle

En maintenant la poignée du couvercle avec votre main, tournez-le d'environ 30 degrés dans le sens antihoraire jusqu'à ce que la marque ▼ sur le couvercle soit alignée avec la marque ▲ sur le bord du bâti « Open » (Ouverture) sur le bord du bâti

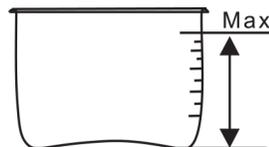


## 2. Vérification que toutes les pièces sur le couvercle soient correctement assemblées

Vérifiez que la valve de flottaison et la valve de sortie ne soient pas bloquées. Assurez-vous que le joint d'étanchéité repose bien dans son support, que le bouclier antiblocage soit correctement installé et que la valve de flottaison puisse se déplacer facilement de bas en haut.

## 3. Retrait du récipient intérieur, et ajout d'aliments et de liquide

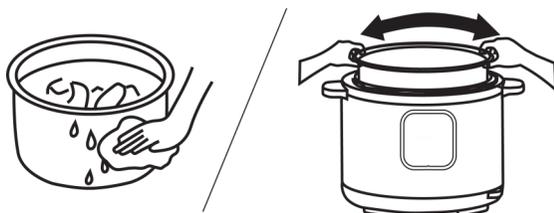
La quantité totale d'aliments et de liquide ne devrait JAMAIS dépasser le niveau maximum indiqué sur le récipient intérieur. Il est recommandé que vous ne remplissiez pas l'unité plus du 2/3. Lors de la cuisson d'aliments qui prennent de l'expansion durant leur cuisson, comme le riz, les fèves ou les légumes secs, ne remplissez pas l'appareil de plus de la moitié. Un remplissage excessif risque de boucher les tuyaux d'aération et produire une pression excessive. Cela peut aussi provoquer un débordement et pourrait endommager l'appareil.



## 4. Placer le récipient intérieur dans le bâti de l'autocuiseur

Avant de faire cela, assurez-vous d'enlever tout corps étranger et d'essuyer (et sécher) l'extérieur du récipient intérieur et les éléments de chauffage à l'intérieur de l'autocuiseur.

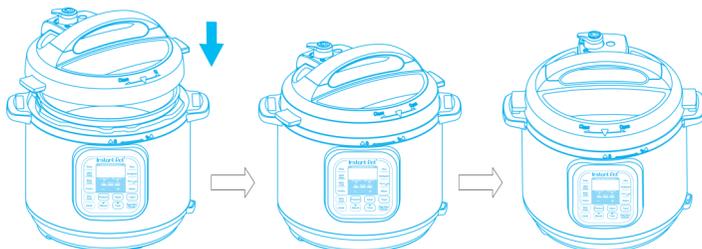
Après avoir mis le récipient intérieur dans le bâti, tournez légèrement le récipient intérieur afin



d'assurer un bon contact entre celui-ci et l'élément de chauffage.

## 5. Fermeture complète du couvercle

Maintenez la poignée du couvercle et placez le couvercle sur l'autocuiseur, avec la marque ▼ sur le couvercle et les marques ▲☒ « Open » (Ouverture) sur le bord du bâti alignés. Tournez le couvercle dans le sens horaire d'environ 30 degrés jusqu'à ce que la marque ▼ sur celui-ci soit alignée avec la marque ▲☒ « Close » (Fermeture) sur le bord du bâti.



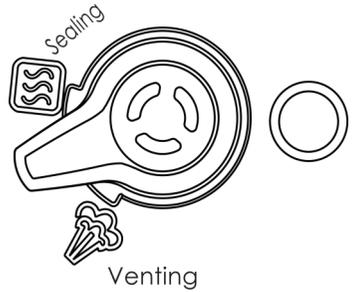
Instant Pot a une mesure de sécurité pour désactiver l'autocuiseur et l'afficheur va clignoter « Lid » (Couvercle) si le couvercle n'est pas correctement mis en place. Lors de l'utilisation des modes « Soup » (Soupe), « Poultry » (Volaille), « Meat/Stew » (Viande/Ragoût), « Bean/Chili » (Fèves/Chili), « Multigrain » (Multigrains), « Rice » (Riz), « Steam » (Vapeur), « Porridge » (Gruau) et « Yogurt » (Yogourt), le couvercle doit être complètement fermé. Lors

de l'utilisation du mode « Sauté », le couvercle devrait être ouvert. Les modes « Keep Warm » (Garder au chaud) et « Slow Cook » (Cuisson lente) fonctionnent peu importe si le couvercle est retiré ou non.

## 6. Positionnez correctement la poignée de libération de la vapeur

Veillez noter qu'il est parfaitement normal et nécessaire que la poignée de libération de la vapeur soit branlante. Elle se maintient simplement au-dessus du tuyau d'évacuation. Elle peut également être enlevée pour être lavée si besoin est en la retirant tout droit.

Lors du fonctionnement de l'autocuiseur pour toutes les fonctions sauf « Keep-Warm » (Garder au chaud), « Sauté » ou « Slow Cook » (Cuisson lente), alignez l'extrémité pointée de la poignée de libération de la vapeur vers « Sealing » (Blocage), indiquant ainsi que l'autocuiseur est en position fermée.

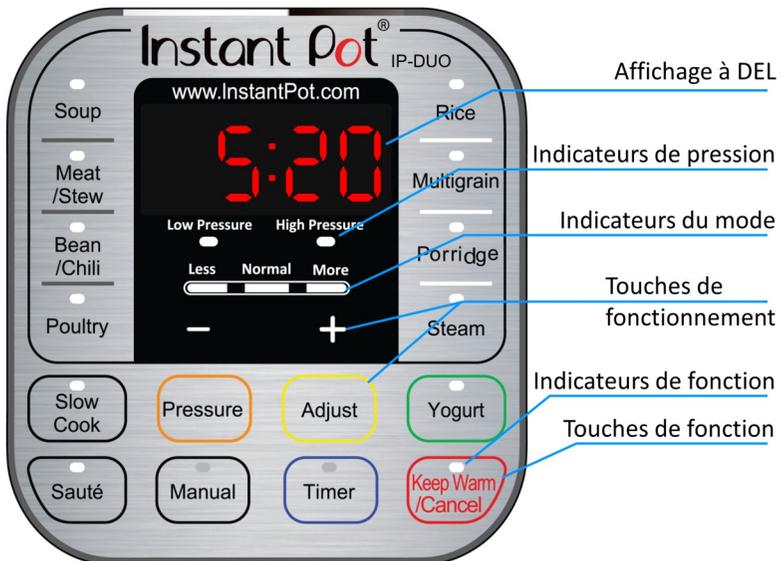


La fonction « Sauté » doit être utilisée sans le couvercle. Les fonctions « Slow Cook » et « Keep Warm » peuvent fonctionner avec ou sans le couvercle, ou à l'aide d'un couvercle de verre en option disponible sur [www.InstantPot.com](http://www.InstantPot.com).

## Contrôles et états de l'autocuiseur

### Panneau de commande

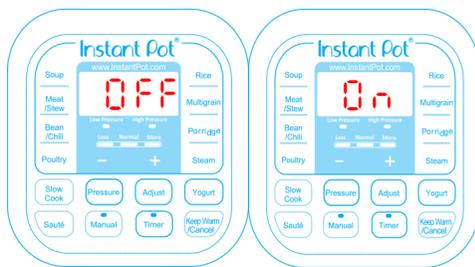
Le panneau de commande de votre Instant Pot consiste en un affichage à DEL, 2 indicateurs de pression, 3 indicateurs de mode, 4 touches de fonctionnement et 14 touches de fonction. Chaque touche de fonction a un témoin lumineux de fonction. Les touches de fonctionnement n'ont pas de témoin lumineux.



## États de l'autocuiseur

Votre Instant Pot a 3 états qui sont montrés sur l'afficheur à DEL et sur les indicateurs de fonction.

- **État de veille** : l'afficheur à DEL montre « OFF » (Arrêt).
- **État de réchauffage** : l'afficheur à DEL montre « On » (En marche) et le témoin de la fonction activée s'allume.
- **État de fonctionnement du programme** : le témoin de la fonction activée s'allume et l'afficheur à DEL montre l'heure. Pour la cuisson sous pression, la cuisson lente et les fonctions de minuterie, le temps commence à décompter. Pour les fonctions « Keep Warm » (Garder au chaud) et « Yogurt » (Yogourt), le temps compte de manière normale.



## Touches de fonctionnement

Les 4 touches de fonctionnement incluent « + », « - », « Pressure » (Pression) et « Adjust » (Réglage). Les touches « + » et « - » sont utilisées pour modifier la valeur de l'heure.

La touche « **Pressure** » (Pression) bascule la configuration de la pression entre « High Pressure » (Pression élevée) et « Low Pressure » (Pression faible) pour les fonctions de cuisson sous pression qui incluent « Soup » (Soupe), « Bean/Chili » (Fèves/Chili), « Poultry » (Volaille), « Meat/Stew » (Viande/Ragoût), « Multigrain » (Multigrains), « Porridge » (Gruau), « Steam » (Vapeur), « Rice » (Riz) et « Manual » (Manuel). La touche « Pressure » (Pression) n'a aucun effet sur les fonctions de cuisson sans pression : « Slow Cook » (Cuisson lente), « Sauté » et « Yogurt » (Yogourt).

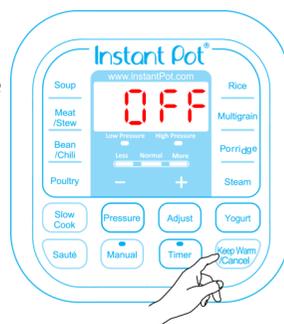
La touche « **Adjust** » (Réglage) peut effectuer 3 types de réglages :

1. Modification du **temps de maintien de la pression** pour les fonction de cuisson sous pression, sauf « Manual » (Manuel) et « Rice » (Riz). La fonction « Rice » (Riz) est totalement automatique.
2. Fait basculer la **température** de « Slow Cook » (Cuisson lente) et de « Sauté ».
3. Choisir les **programmes** dans « Yogurt » (Yogourt).

## Touches de fonctions

La touche la plus importante est « **Keep Warm/Cancel** » (**Garder au chaud/Annuler**). Lors de la programmation de l'Instant Pot ou lorsque tout programme est en marche, appuyer sur cette touche va annuler le programme et mettre l'autocuiseur en mode veille. Lorsque l'autocuiseur est en mode veille, appuyer sur cette touche active le programme de maintien au chaud.

La touche « **Soup** » (Soupe) est pour la préparation de nombreuses soupes et bouillons. Vous pouvez utiliser la touche « Adjust » (Réglage) pour choisir une durée plus longue ou plus courte de cuisson, selon le résultat de cuisson désiré. Instant Pot contrôle la pression et la température à un niveau tel que le liquide ne va jamais passer à un fort état d'ébullition. Par exemple, lors de la préparation d'un bouillon de poulet avec la fonction « Soup » (Soupe), le bouillon est clair et le poulet demeure intact après la cuisson. Si vous avez besoin que le contenu de l'aliment soit complètement brisé, veuillez remuer et mélanger la soupe avant de la servir.



La touche « **Porridge** » (Porridge/Gruau) est pour préparer des gruaux et porridges de grains divers. Vous pouvez régler la touche « Adjust » (Réglage) pour choisir la durée de cuisson. La durée « Normal » (Normale) est pour le riz style gruaux ou porridge. Pour un mélange de nombreux grains et fèves, veuillez choisir la durée « More » (Plus). Remuez le gruaux avant de servir. Veuillez prendre note, **après la fin du programme « Porridge » (Gruau), ne PAS mettre la poignée de libération de la vapeur en position d'évacuation**; sinon, le gruaux va sortir et élabousser par le biais de la libération de la vapeur. Veuillez utiliser la Libération naturelle.

La touche « **Poultry** » (Volaille) est programmée pour préparer des plats de volailles. Vous pouvez utiliser la touche « Adjust » (Réglage) pour modifier le temps de cuisson de la volaille de « Normal » (Normale) à « More » (Plus) ou « Less » (Moins) selon votre préférence de la texture et la quantité de volaille mise dans le récipient. La volaille est généralement plus facile à cuire que le porc, l'agneau ou le bœuf. Donc le temps de cuisson de la volaille est réglé à une gamme plus courte de temps lors de l'utilisation la touche « Poultry » (Volaille).

La touche « **Meat/Stew** » (Viande/Ragoût) est pour la cuisson de la viande et de ragoûts. La touche « Adjust » (Réglage) peut être utilisée pour modifier le **temps** de cuisson pour atteindre la texture de viande désirée. De façon générale, la durée « More » (Plus) est pour un effet de désossement sur la viande.

La touche « **Bean/Chili** » (Fèves/Chili) est spécifiquement pour cuire des fèves et préparer du chili. Si vous voulez des fèves bien cuites, veuillez utiliser la touche « Adjust » (Réglage) pour choisir la durée « More » (Plus).

La touche « **Rice** » (Riz) est un programme intelligent totalement automatisé pour la cuisson du riz normal ou du riz étuvé. La durée de la cuisson est réglée automatiquement selon la qualité d'aliments mis dans le récipient. Pour cuire 2 tasses de riz, cela prend environ 10 minutes de temps de maintien de pression; pour 3 à 5 tasses de riz, cela prend environ 14 minutes de temps de maintien de pression; plus de tasses vont prendre ainsi plus de temps de cuisson. Le temps total de cuisson n'est pas affiché, alors que le temps de maintien de pression sera montré lorsque la pression de fonctionnement est atteinte. La touche « Adjust » (Réglage) n'a aucun effet sur ce programme. Remarque : Vous pouvez cuire aussi peu qu'une tasse de riz avec le bon ratio d'eau.

La touche « **Multigrain** » (Multigrains) est un programme pour cuire des grains variés de riz sauvage, de riz brun dur, d'haricots velus, etc. Il y a trois options « Adjust » (Réglage) pour la cuisson de riz multigrains. La configuration « Normal » (Normale) a 40 minutes de temps de cuisson sous pression. La configuration « Less » (Moins) a 20 minutes de temps de cuisson sous pression. La configuration « More » (Plus) a 45 minutes de temps de trempage dans de l'eau tiède et 60 minutes de temps de cuisson sous pression. La configuration « More » (Plus) est conçue pour les grains plus durs comme le maïs fendu sec.

La touche « **Steam** » (Vapeur) est conçue pour des buts de cuisson à la vapeur. Vous pouvez cuire à la vapeur des légumes, des fruits de mer ou réchauffer des aliments avec l'étauveuse incluse. Lors de la cuisson à la vapeur de légumes et de fruits de mer, veuillez prendre note que l'utilisation de la méthode « Natural Release » (Libération naturelle) pour libérer la vapeur va probablement trop cuire la nourriture. Vous aurez besoin de libérer la vapeur dès que le temps de cuisson est terminé en utilisant la méthode « Quick Release » (Libération rapide).

L'utilisation de 1 à 2 tasses (160 ml) d'eau est suffisante pour cuire à la vapeur des légumes frais ou congelés, avec 1 à 2 minutes de temps de maintien sous pression. Veuillez utiliser les touches « + » ou « - » pour modifier le temps de cuisson à la vapeur. Veuillez prendre note que contrairement aux autres fonctions de cuisson à la vapeur, la fonction « Steam » (Vapeur) chauffe continuellement à pleine force. Cela peut brûler la nourriture en contact direct avec le fond du récipient intérieur. Veuillez utiliser la grille perforée pour élever la nourriture au-dessus de l'eau. Utilisez un panier de métal ou un contenant de verre/céramique allant au four qui se met dans le récipient intérieur pour contenir la nourriture.

La touche « **Manual** » (Manuel) permet la configuration manuelle du temps de cuisson. Le temps

configuré dans ce mode est le temps de cuisson à la vapeur qui commencera à décompter lorsque la pression de fonctionnement est atteinte. Le temps de cuisson maximum à la vapeur est de 240 minutes.

La touche « **Sauté** » est utilisée pour faire sauter, brunir ou mijoter à couvercle ouvert à l'intérieur du récipient intérieur. La touche « **Adjust** » (Réglage) peut être utilisée pour modifier la température de fonctionnement en 3 modes. Veuillez voir la section « **Sauté** » pour les détails.

La touche « **Slow Cook** » (Cuisson lente) vous permet d'utiliser votre Instant Pot comme un cuiseur lent commun. L'utilisateur peut modifier la durée de cuisson en appuyant sur la touche « + » ou « - » entre 0,5 et 20 heures. La touche « **Adjust** » (Réglage) vous permet de régler le niveau de chauffage comme dans les cuiseurs lents traditionnels. Veuillez voir la section « **Slow Cooking** » (Cuisson lente) pour son utilisation.

La touche « **Yogurt** » (Yogourt) a 3 programmes : fabrication d'un yogourt, pasteuriser le lait et préparer du Jiu Niang (riz gluant fermenté). Veuillez voir les section « **Fabrication de yogourt** » et « **Préparation de Jiu Niang** ».

La touche « **Timer** » (Minuterie) est pour la cuisson retardée. Pour débiter la cuisson retardée, choisissez premièrement la fonction de cuisson désirée (toutes les fonctions de programmes sauf « **Sauté** » et « **Yogurt** » [Yogourt]), puis appuyez sur la touche « **Timer** » (Minuterie). Utilisez « + » et « - » pour configurer les heures différées. Appuyez de nouveau sur la touche « **Timer** » (Minuterie) pour modifier les minutes. **Le temps que vous configurez est le temps différé avant que le programme ne démarre.** Veuillez configurer assez de temps de cuisson et de temps de refroidissement avant de servir. Le temps différé peut être réglé avec les touches « + » ou « - » pour une période allant jusqu'à 24 heures.

## Cuisez avec votre Instant Pot

### Cuisson sous pression

La procédure suivante est pour les fonctions « **Rice** » (Riz), « **Poultry** » (Volaille), « **Meat/Stew** » (Viande/Ragoût), « **Bean/Chili** » (Fèves/Chili), « **Multigrain** » (Multigrains), « **Porridge** » (Gruau), « **Steam** » (Vapeur) et « **Manual** » (Manuel).

1. Suivez les étapes dans la section « **Préparation pour la cuisson** » de ce manuel.
2. Branchez le cordon d'alimentation. L'afficheur à DEL montre « **OFF** » (Arrêt) indiquant qu'il est en un état de veille.
3. Choisissez une fonction de cuisson, par exemple « **Soup** » (Soupe). Une fois qu'une touche de fonction a été appuyée sur, son témoin s'allume.
  - En-dedans de 10 secondes après avoir appuyé sur une touche de fonction, vous pouvez toujours choisir une autre touche de fonction et régler la durée de cuisson.
4. Choisissez le temps de cuisson.
  - Vous pouvez utiliser la touche « **Adjust** » (Réglage) (sauf les fonctions « **Manual** » [Manuel] et « **Rice** » [Riz]) pour régler la durée de cuisson. Appuyez de manière répétée sur la touche « **Adjust** » (Réglage) pour basculer entre les modes



« Normal », « Less » (Moins), et « More » (Plus) qui vont alors s'allumer sur l'afficheur.



- Si besoin est, modifiez le temps de cuisson avec les touches « + » et « - » Appuyez et maintenez la touche « + » ou « - » pour des modifications plus rapides.

- Le temps de cuisson intégré est conçu pour les aliments d'usage général. Veuillez utiliser la table de temps de cuisson dans le livre de recettes pour déterminer le temps de cuisson approprié basé sur l'aliment spécifique, la quantité de nourriture et votre préférence de texture.

5. Choisissez la pression de cuisson.

- Toutes les fonctions, sauf « Rice » (Riz), se mettent par défaut à pression élevée. Pour la pression « Rice » (Riz), la valeur par défaut est basse pression. L'option de basse pression fonctionne à la moitié de la pression régulière de fonctionnement (autour de 40 kPa ou 5,8 psi). Cette option est utilisée pour éviter de trop cuire des aliments tendres comme les légumes et pour certaines recettes qui peuvent demander l'utilisation d'une cuisson à basse pression.



6. La cuisson démarre automatiquement 10 secondes après avoir appuyé sur la dernière touche.

- Trois bips audibles se feront entendre pour indiquer que le processus de cuisson a débuté. L'afficheur à DEL montre « ON » (En marche) indiquant que l'état de préchauffage est en cours. Remarque : Selon le type d'aliment, la quantité et sa température (congelé ou non), **le cycle de préchauffage peut aller de 10 à 40 minutes.**
- Alors que la pression augmente à l'intérieur de l'autocuiseur, il est parfaitement normal que de la vapeur s'échappe de la valve de flottaison jusqu'à ce que la valve se maintienne en position élevée.
- Une fois que l'autocuiseur a atteint la pression de fonctionnement, l'afficheur à DEL passe de « On » (En marche) au temps de cuisson programmé. Le temps de cuisson décompte pour indiquer le temps restant en minutes. Durant l'état de pression, vous ne devriez pas voir de vapeur sortant de quelque endroit que ce soit sur le couvercle. Cependant, de temps en temps, vous pourriez voir un petit effet de fumée venant de la poignée de libération de la vapeur et parfois un peu de crachotement. C'est tout à fait normal.
- Durant la cuisson, l'autocuiseur produit de faibles sons de cliquetis. Cela vient du fonctionnement normal de basculement de l'élément de chauffage à « arrêt » et à « en marche ».
- À tout moment, vous pouvez annuler le programme de cuisson en cours et revenir au mode de veille en appuyant sur la touche « Keep-Warm/Cancel » (Garder au chaud/Annuler).

7. Lorsque le cycle de cuisson sous pression se termine, l'autocuiseur bip et passe automatiquement au cycle « Keep warm » (Garder au chaud), appelé **Cycle automatique « Keep Warm » (Garder au chaud)**. L'afficheur à DEL montre un « L » sur le premier chiffre, comme « L0:02 » pour indiquer le cycle « Keep Warm » (Garder au chaud) et la durée. L'horloge compte jusqu'à 10 heures. Si le cycle de 10 heures de « Keep Warm » (Garder au



chaud) se termine, l'autocuiseur passe en mode veille.

- Il n'est pas recommandé de laisser le riz cuit dans l'état « Keep-Warm » (Garder au chaud) trop longtemps car cela peut affecter la texture ou le goût de l'aliment.
8. Pour servir l'aliment, appuyez sur la touche « Keep-Warm/Cancel » (Garder au chaud/Annuler) pour arrêter le cycle de maintien au chaud et retirer le couvercle selon la section « Ouverture sécuritaire du couvercle » de ce manuel.
- Lors du retrait du couvercle, le récipient intérieur peut apparaître joint au couvercle à cause du vide créé. C'est causé par la contraction de l'air à cause du refroidissement. Veuillez tourner la poignée de libération de la vapeur à « Venting » (Aération) pour laisser entrer l'air pour libérer le vide.

## Cuisson lente

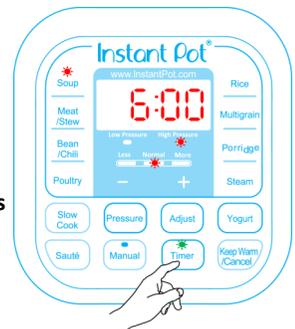
1. Suivez les étapes dans la section « Préparation pour la cuisson » de ce manuel. La poignée de libération de la vapeur peut être soit à la position « Venting » (Aération). Un couvercle de verre en option peut également être utilisé.
2. Branchez le cordon d'alimentation. L'afficheur à DEL montre « OFF » (Arrêt) indiquant qu'il est en un état de veille.
3. Appuyez sur la touche « Slow Cook » (Cuisson lente).
4. Modifiez la durée de cuisson entre 0,5 et 20 heures en appuyant sur la touche « + » ou « - ».
5. Choisissez le mode de cuisson désiré avec la touche « Adjust » (Réglage). En appuyant de manière répétée sur la touche « Adjust » (Réglage), vous pouvez régler le mode de cuisson à « Normal » (Normal), « More » (Plus) et « Less » (Moins), correspondants aux modes moyen, élevé et bas dans un cuiseur lent commun.
6. La cuisson démarre automatiquement 10 secondes après avoir appuyé sur la dernière touche.
7. Lorsque la cuisson se termine, l'autocuiseur bip et passe automatique au cycle « Keep warm » (Garder au chaud) pendant 10 heures.



## Cuisson retardée avec la minuterie

Votre Instant Pot a une fonction de minuterie pour retarder le début de la cuisson jusqu'à 24 heures. La fonction de minuterie ne s'applique pas aux fonctions « Keep Warm » (Garder au chaud), « Yogurt » (Yogourt) et « Sauté ». Ce qui suit montre comment programmer la cuisson retardée.

1. Suivez les étapes dans les sections précédentes de « Pressure Cooking » (Cuisson sous pression) et « Slow Cooking » (Cuisson lente) pour configurer un programme de cuisson.
2. En-dedans de 10 secondes après la sélection du programme, appuyez sur la touche « Timer » (Minuterie) pour configurer les heures et les minutes à différer. Utilisez « + » et « - » pour configurer les heures différées. Appuyez de nouveau sur la touche « Timer » (Minuterie) pour modifier les minutes. **Le temps est le temps différé avant que le programme ne démarre.** Veuillez configurer assez de temps de cuisson et de temps de refroidissement avant de servir.
3. 10 secondes après avoir appuyé sur la dernière touche, la



fonction « Timer » (Minuterie) démarre, le temps sur l'afficheur à DEL décompte, et le témoin vert clignotant sur la touche « Timer » (Minuterie) se modifie à vert solide.

4. Pour annuler le fonctionnement de la minuterie, appuyez à tout moment sur la touche « Keep Warm/Cancel » (Garder au chaud/Annuler).
5. Votre Instant Pot commence la cuisson lorsque la minuterie décompte et arrive à 0. Après la cuisson, l'autocuiseur va entrer en cycle automatique de « Keep Warm » (Garder au chaud) pour une période de 10 heures. Remarque :

- Nous décourageons fortement l'utilisation de la fonction de minuterie pour des aliments périssables, comme la viande et le poisson, qui peuvent se gâter si laissés à la température ambiante pendant des heures. Le riz cuit peut produire une texture légèrement plus douce à cause du long temps de trempage. Cela peut aussi causer une couche de riz brûlé au fond du récipient si on laisse l'appareil trop longtemps en mode Keep-Warm (Garder au chaud).

- La fonction de minuterie n'est **pas recommandée pour le porridge, le gruau ou les autres aliments collants ou écumeux**. À cause de la possibilité que ces aliments encrassent la valve de flottaison faisant en sorte que celle-ci ne bloque pas et produisant alors un débordement de nourriture, il est fortement recommandé que votre Instant Pot ne soit pas laissé sans surveillance durant le cycle de chauffage. Puisque la fonction de retardement implique laisser l'unité sans surveillance, nous recommandons fortement de ne pas utiliser la fonction de minuterie pour ces types d'aliments.

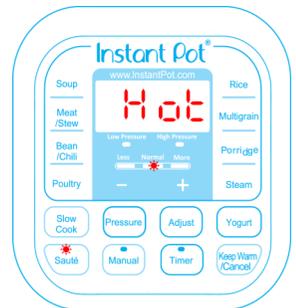
## Sauter (faire revenir)

1. Suivez les étapes dans la section « Préparation pour la cuisson » de ce manuel. Maintenez le couvercle ouvert pour éviter que la pression ne se forme à l'intérieur de l'autocuiseur. Un couvercle de verre en option peut également être utilisé.
2. Branchez le cordon d'alimentation. L'afficheur à DEL montre « OFF » (Arrêt) indiquant qu'il est en un état de veille.
3. Appuyez sur la touche « Sauté ». Pour des raisons de sécurité, le temps maximum de fonctionnement d'un cycle de « Sauté » est de 30 minutes.
4. Modifiez la température de cuisson entre les modes « Normal » (Normal), « More » (Plus) et « Less » (Moins) avec la touche « Adjust » (Réglage). Le mode « Normal » (Normal) est conçu pour faire sauter ou brunir de façon normale. Le mode « More » (Plus) est pour faire sauter ou noircir la viande à une température plus élevée. Le mode « Less » (Moins) est conçue pour mijoter, réduire les jus ou épaissir la sauce. Pour éviter la formation de la pression, le couvercle ne peut être fermé. Si vous fermez accidentellement le couvercle, le mot « Lid » (Couvercle) sera affiché pour avertir d'une mauvaise position du couvercle.



**Mise en garde :** la fermeture partielle du couvercle lors de sautés peut provoquer la formation de pression à l'intérieur de l'autocuiseur. Cela peut être dangereux.

5. Le chauffage démarre automatiquement 10 secondes après avoir appuyé sur la dernière touche. Le programme « Sauté » peut être annulé à tout moment en appuyant sur la touche « Keep Warm/Cancel » (Garder au chaud/Annuler).
6. Lorsque la température désirée est atteinte, l'afficheur à DEL montre le mot « Hot » (Chaud).
7. Lorsque la cuisson est terminée, l'autocuiseur émet un bip et passe en mode veille. Si vous avez besoin de plus de temps,



appuyez simplement de nouveau sur la touche « Sauté ».

## Réchauffage

Appuyer sur la touche « Keep-Warm/Cancel » (Garder au chaud/Annuler) lorsqu'en mode veille démarre la fonction « Keep Warm » (Garder au chaud). Vous pouvez utiliser les touches « + » et « - » pour modifier le temps entre 10 minutes et 99 heures et 50 minutes. Lorsque la fonction « Keep Warm » (Garder au chaud) démarre, le temps s'incrémente de l'ordre d'une minute à la fois. La fonction « Keep Warm » (Garder au chaud) peut être utilisée avec ou sans le couvercle fermé. Vous pouvez aussi utiliser un couvercle de verre en option pour cette fonction. Lorsque la fonction se termine, l'autocuiseur émet un bip et passe en mode veille.

## Fabrication de yogourt

Vous pouvez fabriquer du yogourt soit avec le récipient intérieur ou en utilisant des bouteilles de verre. Le processus pour fabriquer du yogourt se passe en deux étapes. La première étape est de pasteuriser le lait en le chauffant à 83 °C (180 °F). Il y a deux buts à cela : (1) tuer les pathogènes et les bactéries dangereuses qui peuvent croître lors de la période de fermentation, et (2) la dénaturation des protéines du lait, qui empêche le caillage du lait et rend les protéines plus faciles à absorber.

Instant Pot fournit deux façons pratiques de chauffer votre lait. Si vous utilisez le récipient intérieur pour fabriquer du yogourt, appuyez sur « Yogurt » (Yogourt) puis sur les modes « Adjust » (Réglage) à « More » (Plus) lorsque vous verrez le mot « boil » (ébullition) sur l'afficheur. Instant Pot va alors porter à ébullition le lait à 83 °C (180 °F). Lorsque c'est fait, l'appareil va émettre un bip et afficher le mot « yogt ».

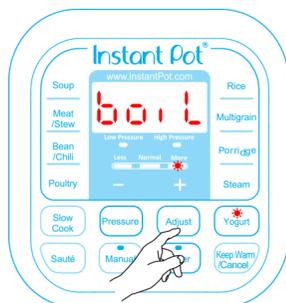
Si vous utilisez un contenant ou des bouteilles pour préparer du yogourt, vous pouvez cuire à la vapeur le lait en : ajoutant 1 tasse d'eau dans le récipient intérieur, y mettre l'éteveuse et mettant votre contenant ou vos bouteilles sur le dessus de la grille. Choisissez la fonction « Steam » (Vapeur) et configurez le temps pour 1 minute. Une fois le processus terminé, utilisez la méthode « Natural Release » (Libération naturelle) pour libérer la vapeur.

La seconde étape après le chauffage du lait est de le laisser refroidir en bas de 46 °C (115 °F), puis ajouter une quantité adéquate de levain à yogourt ou de yogourt frais. Si vous utilisez un contenant ou des bouteilles, vous pouvez les placer dans le récipient intérieur sans ajouter d'eau supplémentaire. Appuyez sur la touche de fonction « Yogurt » (Yogourt), puis réglez le temps à l'aide des touches « + » et « - » basé sur les instructions incluses avec le levain à yogourt. Le programme démarre automatiquement en 10 secondes. Lorsque le programme est terminé, Instant Pot produit un bip, affiche « yogt » et passe en mode veille.

Le yogourt peut être servi nature ensemble avec d'autres plats (par exemple du cari), ou mélangé avec du miel ou de la confiture pour produire un yogourt aux fruits.

## Préparation de Jiu Niang

Jiu Niang, aussi connu comme riz gluant fermenté, est une délicatesse sucrée et légèrement alcoolique de l'Asie. C'est un aliment très nutritif et facile à digérer, habituellement utilisé pour préparer des desserts en Chine, au Japon, en Corée et dans d'autres pays asiatiques. Le riz gluant, aussi connu comme riz collant, est utilisé dans la préparation du Jiu Niang. Le riz gluant contient une concentration élevée d'amidons qui est convertie en sucres durant la fermentation.



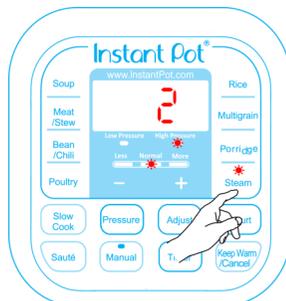
1. Trempez deux tasses de riz gluant dans de l'eau froide pendant au moins 5 heures jusqu'à ce que les grains de riz puissent facilement être brisés avec les doigts.
2. Égouttez l'eau et enveloppez le riz trempé avec un coton à fromage et mettez-le dans un panier pour cuisson à la vapeur. Mettez le panier sur le dessus de l'étuveuse (grille perforée) et ajoutez 2 tasses d'eau dans le récipient intérieur. Faites fonctionner l'option « Steam » (Vapeur) pendant 30 minutes. Utilisez la méthode de libération naturelle.
3. Préparez 1 tasse d'eau bouillie froide (normalement à un ratio d'eau à riz sec de 1 pour 2), de la levure en poudre, et un verre ou un contenant en céramique avec couvercle. Assurez-vous que tous les outils soient propres et libres de bactéries, d'huile et de sel.
4. Après que le riz cuit à la vapeur se soit refroidit en bas de 35 °C (95 °F), bien mélanger l'eau froide et la levure en poudre avec le riz dans le contenant. Assurez-vous que chaque grain de riz soit séparé, plutôt que pris ensemble. Appuyez légèrement sur le riz en formant une boule avec l'ensemble et laissez un trou au centre de la préparation.
5. Ajoutez de l'eau jusqu'à la 3<sup>e</sup> marque du récipient intérieur. Abaissez le contenant dans le récipient intérieur avec l'étuveuse. L'eau doit monter d'environ 1 cm (0,5 po) du fond du contenant pour une conduction uniforme de la chaleur. Assurez-vous de fermer le couvercle du contenant pour éviter toute évaporation excessive du riz.
6. Appuyez sur la touche « Yogurt » (Yogourt) et puis appuyez sur la touche « Adjust » (Réglage) deux fois pour passer au mode « Less » (Moins) pour la fonction de préparation du Jiu Niang. Le temps de fermentation par défaut est de 24 heures. Vous pourriez avoir à modifier cela selon les directives de préparation de la levure.
7. Le Jiu Niang sera prêt lorsque le programme se termine. Un riz gluant fermenté bien fait a un liquide transparent et un peu de petites bulles de gaz avec une odeur aromatique de liqueur et est très sucré. S'il y a un peu de champignons blancs à la surface, c'est normal. Si ce sont des champignons noirs, alors le riz a été contaminé durant la processus et ne doit pas être consommé. Évitez de fermenter trop longtemps, cela pourrait faire que le riz tourne au vinaigre.
8. Lorsque le programme est terminé, Instant Pot produit un bip, affiche « yogt » et passe en mode veille.



## Test initial de fonctionnement

Afin de connaître votre Instant Pot avant de sauter dessus avec votre recette favorite, c'est une bonne idée que de faire passer l'appareil par un test initial de fonctionnement. Cela vous aidera à vous familiariser avec votre Instant Pot, vous assurant que l'unité fonctionne parfaitement et va également nettoyer lors de ce processus votre unité de résidus possibles. Ce test de fonctionnement peut être réalisé en 15 minutes environ. Il est optionnel mais recommandé.

1. Assurez-vous que la poignée de libération de la vapeur et la valve de flottaison ne soient pas bouchées et qu'elles soient propres, et que le joint d'étanchéité soit correctement en place.
2. Insérez le récipient intérieur dans la base de l'autocuiseur et ajoutez de l'eau jusqu'à la marque « 3 » du récipient intérieur.
3. Fermez le couvercle. Assurez-vous que la poignée de libération de la vapeur pointe vers la marque « Sealing » (Fermeture) sur le couvercle.
4. Appuyez sur le bouton « Steam » (Vapeur), et appuyez sur le



bouton « - » pour modifier le temps à 2 minutes.

5. En 10 secondes, votre Instant Pot passera en mode de chauffage (l'afficheur montrant « On » [En marche]). En dedans de quelques minutes, de la vapeur va commencer à sortir pendant une minute ou deux jusqu'à ce que la valve de flottaison se met en position élevée et bloque/scelle l'autocuiseur. En dedans d'une autre minute ou deux, la pression de fonctionnement sera atteinte et la minuterie à rebours commencera. Une fois que la minuterie est terminée, votre Instant Pot émettra un bip et passera automatiquement en mode « Keep Warm » (Garder au chaud).

Voilà, c'est fait. Le test est terminé. Appuyez sur le bouton « Keep-Warm/Cancel » (Garder au chaud/Annuler) et/ou débranchez l'appareil. Une fois le récipient refroidit, vous pouvez l'ouvrir et vous êtes alors prêt à essayer votre recette favorite.

## Soins et entretien

Un soin ou un entretien régulier de l'appareil est essentiel pour s'assurer que ce produit est sécuritaire à l'utilisation. Si quelconque des circonstances suivantes se produisait, veuillez arrêter d'utiliser immédiatement l'appareil et contactez l'équipe de soutien d'Instant Pot.

- Le cordon d'alimentation et la fiche sont affectés par l'expansion, la déformation, la décoloration, les dommages, etc.
- Une partie du cordon d'alimentation ou de la fiche devient plus chaude qu'à l'habituelle.
- L'autocuiseur électrique chauffe de manière anormale, émettant une odeur de brûlé.
- Lorsqu'allumé, il y a des bruits ou des vibrations inhabituelles.

S'il y a de la poussière ou de la saleté sur la fiche ou la prise, veuillez enlever la poussière ou la saleté avec une brosse sèche.

## Nettoyage

**Mise en garde :** veuillez vous assurer que l'appareil se soit refroidit et est débranché avant de le nettoyer.

1. Nettoyez le produit après chaque utilisation. Essuyez le rebord et la fente noire intérieure du bâti à sec avec un chiffon pour empêcher la rouille de se former sur le rebord extérieur du récipient.
2. Enlevez le couvercle et retirez le récipient intérieur, lavez-les avec un détergent, rincez avec de l'eau propre et puis essuyez à sec avec un chiffon doux. Le récipient intérieur en acier inoxydable va au lave-vaisselle.
3. Utilisez de l'eau pour nettoyer le couvercle, incluant le joint d'étanchéité (qui peut alors être retiré), la valve d'échappement, le bouclier antiblocage, et nettoyez-les propres avec un chiffon doux et sec. Ne séparez pas l'assemblage du tuyau d'évacuation de la vapeur.
4. Nettoyez le corps de l'autocuiseur avec un chiffon humide et propre. **Ne plongez pas l'autocuiseur dans de l'eau.** N'utilisez pas un chiffon mouillé pour nettoyer le récipient alors que le cordon électrique est branché dans la prise de courant.

## Dépannage

Si vous faites l'expérience de tout problème avec l'appareil, veuillez **NE PAS retourner le produit au détaillant ou au marchand en ligne**. Pour de l'aide technique et de l'information sur le retour du produit, veuillez :

- Créer un billet d'assistance sur [www.InstantPot.com/support/](http://www.InstantPot.com/support/)
- Envoyer un courriel à [support@instantpot.com](mailto:support@instantpot.com)
- Ou appeler au 1-800-828-7280 pour l'équipe du service à la clientèle d'Instant Pot

Les cas dans les tables suivantes n'indiquent pas toujours un autocuiseur défectueux. Veuillez examiner attentivement l'autocuiseur avant de contacter le soutien pour la réparation. Vous pouvez aussi trouver des vidéos d'aide et une FAQ sur [www.InstantPot.com/faq/](http://www.InstantPot.com/faq/)

### Tableau de dépannage

	Problème	Raison possible	Solution
1	Difficulté à fermer le couvercle	Le joint d'étanchéité n'est pas correctement installé	Bien positionner le joint d'étanchéité
		La valve de flottaison est en position élevée	Appuyez légèrement vers le bas sur la valve de flottaison
2	Difficulté à ouvrir le couvercle	De la pression existe dans l'autocuiseur	Utilisez la poignée de libération de la vapeur pour réduire la pression interne. Ouvrez le couvercle après libération complète de la pression.
		La valve de flottaison est prise en position élevée	Appuyez légèrement vers le bas sur la valve de flottaison à l'aide d'un stylo ou d'une baguette.
3	De la vapeur s'échappe du côté du couvercle	Aucun joint d'étanchéité	Installez le joint d'étanchéité
		Le joint d'étanchéité est endommagé	Remplacez le joint d'étanchéité
		Des restes d'aliments sont fixés au joint d'étanchéité	Nettoyez le joint d'étanchéité
		Le couvercle n'est pas correctement fermé	Ouvrez puis fermez de nouveau le couvercle
4	De la vapeur s'échappe de la valve de flottaison pendant plus de 2 minutes	Des restes de nourriture sur le joint de silicone de la valve de flottaison	Nettoyez le joint de silicone de la valve de flottaison
		L'anneau de silicone de la valve de flottaison est usé	Remplacez l'anneau de silicone de la valve de flottaison

## Tableau de dépannage

5	La valve de flottaison est incapable de s'élever	Trop peu d'aliments ou d'eau dans le récipient intérieur	Ajoutez de l'eau selon la recette
		La valve de flottaison est bloquée par la tige de blocage du couvercle	Fermez complètement le couvercle, voir la section « Préparation pour la cuisson »
6	De la vapeur s'échappe de la valve d'évacuation, et ce, sans arrêt	La poignée de libération de la vapeur n'est pas en position de blocage	Tournez la poignée de libération à la position de blocage
		Échec du contrôle de la pression	Contactez le support en ligne
7	L'afficheur clignote « Lid » (Couvercle)	Le couvercle n'est pas en position correcte pour le programme choisi	Fermez le couvercle pour la cuisson sous pression ou retirez le couvercle pour faire sauter
8	L'afficheur montre « noPr »	La pression de fonctionnement n'est pas atteinte durant le cycle de préchauffage.	Si de la vapeur s'échappe du couvercle, veuillez voir les problèmes 3, 4, 5 et 6. Si aucune vapeur ne s'échappe et vous avez de la nourriture congelée dans l'autocuiseur, veuillez lancer de nouveau le programme actuel.
9	L'afficheur montre « Ovht »	Une surchauffe est détectée au niveau du récipient intérieur	Veuillez arrêter le programme et vérifier si la nourriture au fond du récipient intérieur est brûlée.
10	L'afficheur ne montre rien après le branchement du cordon d'alimentation	Mauvais branchement électrique ou aucune alimentation.	Inspectez le cordon d'alimentation pour s'assurer d'un bon branchement. Vérifiez que la prise de courant soit active.
		Le fusible électrique de l'autocuiseur est brûlé	Contactez le support en ligne

## Tableau de dépannage

11	Toutes les DEL clignotent avec un code apparaissant à l'écran	Cod C1	Sonde de température défectueuse (ne peut être détectée)	Contactez le support en ligne
		Cod C2	Sonde de température défectueuse (en court-circuit)	Contactez le support en ligne
		Cod C5	La température est trop élevée car le récipient intérieur n'est pas en place	Mettez en place correctement le récipient intérieur
			La température est trop élevée car il n'y a pas d'eau dans le récipient intérieur	Mettez de la nourriture et de l'eau dans le récipient intérieur
		Cod C6	Sonde de pression défectueuse	Contactez le support en ligne
12	Riz à moitié cuit ou trop dur		Pas assez d'eau	Réglez le ratio riz sec et eau selon la recette
			Le couvercle s'est ouvert trop tôt	Après la fin du cycle de cuisson, laissez le couvercle en place pendant 5 minutes de plus
13	Le riz est trop doux		Il y a trop d'eau	Réglez le ratio riz sec et eau selon la recette
14	Bip intermittent après que la cuisson ait commencé pendant un certain temps		Cela indique une surchauffe. L'autocuiseur a réduit la température de chauffage, et peut ne pas atteindre la pression de cuisson	Des dépôts possibles d'amidon au fond du récipient intérieur, qui ont bouché la dissipation de la chaleur. Arrêtez l'autocuiseur et inspectez le fond du récipient intérieur
15	Bruit occasionnel de tic-tac ou d'un léger craquage		Le son normal de la commutation d'alimentation et du tableau de pression en expansion lors de changements de température	Il n'y a pas de problèmes
			Le fond du récipient intérieur est mouillé.	Essayez à sec le fond du récipient intérieur avant de cuire

## Garantie limitée

Instant Pot Company (« IPC ») garantit que cet appareil est exempt de défauts matériels et de fabrication, sous une utilisation résidentielle normale, pour une période d'un (1) an à compter de la date d'achat. Cette garantie s'applique uniquement à l'acheteur original et à une utilisation aux États-Unis et au Canada. Un reçu d'achat, le numéro d'achat de la commande ou toute autre preuve de la date d'achat originale sera exigée pour toute réparation sous le couvert de cette garantie. L'obligation d'IPC sous cette garantie se limite au remplacement ou à la réparation, ou d'aider à la réparation, au choix d'IPC. Toute réparation dont des réclamations de garantie sont faites doit être pré-autorisée par IPC.

Cet appareil vient équipé avec plusieurs caractéristiques de sécurité. Toute tentative de nuire à son fonctionnement peut entraîner des blessures graves / des dommages et annulera la garantie. Aucun service de garantie ne sera fourni à tout appareil qui a été altéré, à moins qu'indiqué ainsi par un représentant d'IPC.

Cette garantie ne couvre pas l'usure normale des pièces ou les dommages résultant d'une utilisation abusive de l'appareil, une utilisation contraire aux instructions de fonctionnement, le défaut de fournir un entretien raisonnable et nécessaire, ou le démontage, la réparation ou la modification par quiconque à moins qu'indiqué de le faire par un représentant d'Instant Pot. **Cette garantie ne couvre pas les unités qui sont utilisées en dehors des États-Unis et du Canada.** En outre, la garantie ne couvre pas les dommages résultant d'actes naturels, tels que les incendies, les inondations, les ouragans et les tornades. **IPC n'est pas responsable pour les frais d'expédition pour l'entretien selon la garantie.**

## Limitations et exclusions

Dans la mesure permise par la loi applicable, la responsabilité d'IPC, le cas échéant, pour tout appareil prétendument défectueux ou en partie doit être limitée à la réparation ou au remplacement de l'appareil ou en partie, et ne doit pas dépasser le prix d'achat d'un appareil de remplacement ou d'une pièce comparable. LES DISPOSITIONS DE CETTE GARANTIE SONT VOTRE SEUL ET UNIQUE RECOURS EN CE QUI CONCERNE LE(S) PRODUIT(S) COUVERT(S) PAR CETTE GARANTIE. TOUTE GARANTIE IMPLICITE EN CE QUI CONCERNE LE(S) APPAREIL(S), Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, TOUTE GARANTIE IMPLICITE DE QUALITÉ MARCHANDE ET D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER, EST FORMELLEMENT EXCLUE.

**IPC n'est pas responsable des dommages indirects, particuliers ou consécutifs résultant de ou en connexion avec l'utilisation ou la performance de l'appareil ou de dommages à l'égard de toute perte économique, perte de biens, la perte de revenus ou de profits, perte de jouissance ou d'utilisation, les coûts de démontage, d'installation ou autres dommages indirects de quelque nature qu'ils soient. Certaines provinces / états n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages fortuits ou consécutifs. Par conséquent, la limitation ci-dessus peut ne pas s'appliquer à vous.**

Vous l'acheteur pouvez avoir d'autres droits et recours en vertu des lois en cours de votre état ou de votre province, qui sont en plus de tout droit ou recours qui peut être disponible sous cette garantie limitée.

En cas de différences entre cette traduction et la version anglaise de « Garantie limitée (Limited Warranty)» à la page 21, alors la version anglaise prévaudra.

## Service de garantie

Si cet appareil devient défectueux à l'intérieur de la période de garantie, veuillez contacter l'équipe de service à la clientèle d'Instant Pot en 1) Créant un billet d'assistance sur [www.InstantPot.com/support/](http://www.InstantPot.com/support/) 2) Envoyant un courriel à [support@instantpot.com](mailto:support@instantpot.com) 3) Ou en appelant au 1-800-828-7280 pour parler à un représentant du service à la clientèle d'Instant Pot

Pour faciliter un service rapide, veuillez fournir : 1) Votre nom, courriel ou numéro de téléphone. 2) Une copie du reçu original d'achat avec le numéro de la commande, le modèle et le numéro de série. 3) Une description du défaut de l'appareil, et des photos ou un vidéo si possible.

Tout le contenu de ce manuel a été vérifié avec soin. Instant Pot Company se réserve le droit d'interpréter toute erreur typographique ou tout malentendu sur le contenu.

Pour toute amélioration technique ou modification dans l'apparence ou dans la plaque signalétique, les modifications seront placées dans le manuel révisé sans aucun avis. En cas de modifications dans l'apparence et la couleur, veuillez voir le produit actuel pour de l'information détaillée.

Standards : UL 1026, cinquième édition

CAN/CSA-C22.2 N° 1335.1-93

CAN/CSA-C22.2 N° 1335.2.15-93

Revision: June 29, 2015

**Instant Pot Company**

11 – 300 Earl Grey Dr., Suite 383

Ottawa, Ontario

Canada K2T 1C1

Téléphone : +1 800 828-7280

Télécopieur : +1 (613) 800-0726

Web : <http://www.InstantPot.com>

Courriel : [support@instantpot.com](mailto:support@instantpot.com)