

Instant Pot[™]

DUO EVO[™] PLUS

6 et 8 pintes

Autocuiseurs multifonctions



Manuel de l'utilisateur

Précautions importantes
Spécifications du produit
Configuration initiale
Produit, pièces et accessoires
Réglages des programmes intelligents
Nettoyage avant la première utilisation
Aperçu des dispositifs de contrôle de la pression
Cuisiner avec l'autocuiseur Duo Evo Plus
Essai initial (essai à l'eau)
Temps de cuisson recommandés
Proportions céréales/eau
Entretien et nettoyage
Dépannage
Garantie
Coordonnées

Bienvenue dans l'univers de la cuisson avec Instant!

Merci de nous accueillir dans votre cuisine.

Ayant nous-mêmes une famille, nous avons mis au point les autocuiseurs Duo Evo^{MC} Plus de Instant Pot® pour permettre aux familles et aux professionnels occupés de préparer des repas sains et délicieux plus facilement et plus rapidement.

Nous avons collaboré avec des chefs, des auteurs et des blogueurs pour constituer une collection de recettes qui, nous l'espérons, vous comblera!

Bonne cuisson,



Robert J. Wang
Fondateur et directeur de l'innovation



Téléchargez l'application Instant Pot

- Recettes originales
- Nouveaux conseils d'utilisation
- Vidéos d'introduction



Visionner des [vidéos pratiques](#), [télécharger l'application](#), ou visiter notre [site de recettes](#).

Table des matières

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES	5
Consignes spéciales relatives au cordon	10
Caractéristiques du produit	10
Configuration initiale	11
Produit, pièces et accessoires	12
Panneau de commande	18
Indicateur de progression et icônes d'état	20
Messages d'état	21
Réglages des Programmes intelligents	22
Activer/désactiver le son	22
Modifier l'échelle de température (°F ou °C)	22
Fonction manuelle de réchaud	22
Réinitialisation	23
Nettoyage avant la première utilisation	24
Aperçu des dispositifs de contrôle de la pression	25
Couvercle pour la cuisson sous pression	25
Joint d'étanchéité	27
La soupape à flotteur	28
Cuisiner avec l'autocuiseur Duo Evo Plus	29
Introduction à la cuisson sous pression	29
Dépressurisation de l'autocuiseur	31
Méthodes d'évacuation	31
QuickCool	33
Essai initial	34
Utilisation des Programmes intelligents de cuisson sous pression	36
Programmes intelligents - <i>Pressure Cook</i> (Cuisson sous pression), <i>Rice/Grain</i> (Riz/Céréales), <i>Bake</i> (Cuire)	36

Table des matières

Programme intelligent : <i>Bake</i> (Cuire)	40
Programme intelligent : <i>Steam</i> (Vapeur) et <i>Slow Cook</i> (Cuisson lente).....	42
Programme intelligent : <i>Sauté</i>	44
Programme intelligent : <i>Sous Vide</i>	46
Lignes directrices pour la cuisson sous vide	49
Programme intelligent : <i>Yogurt</i> (Yogourt).....	51
Aperçu des Programmes intelligents	55
Temps de cuisson recommandés	57
Tableau des temps de cuisson sous pression.....	57
Proportions céréales/eau.....	58
Entretien et nettoyage	59
Dépannage.....	61
Garantie	65
Coordonnées	67

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Toujours suivre les mesures de sécurité de base en utilisant des appareils électriques :

1. LIRE LE *GUIDE DE DÉMARRAGE* ET TOUTES LES INSTRUCTIONS, MESURES DE PROTECTION ET MISES EN GARDE AVANT D'UTILISER L'APPAREIL. LE NON-RESPECT DES CONSIGNES DE SÉCURITÉ PEUT ENTRAÎNER DES BLESSURES OU DES DOMMAGES MATÉRIELS.
2. N'utiliser le couvercle Duo Evo Plus d'Instant Pot qu'avec la base de l'autocuiseur Duo Evo Plus d'Instant Pot. L'utilisation de tout autre couvercle d'autocuiseur peut entraîner des blessures ou des dommages.
3. Pour réduire le risque de fuite de pression, ne cuisiner que dans un récipient interne Instant Pot autorisé. NE PAS utiliser l'appareil sans le récipient interne amovible en place.
4. Pour éviter de se blesser et d'endommager l'appareil, ne remplacer le joint d'étanchéité que par un joint d'étanchéité homologué Instant Pot.
5. Toujours utiliser l'appareil sur une surface stable, plane et non combustible.
6. Ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins que celles prévues. Le non-respect de cette consigne de sécurité peut entraîner des blessures ou des dommages matériels.
7. Réservé à un usage domestique. Ne pas utiliser à l'extérieur. Non conçu pour un usage commercial.
8. **⚠ ATTENTION** Ne pas placer l'appareil sur un brûleur à gaz ou électrique ou un four chaud ni à proximité de ces derniers. La chaleur provenant d'une source externe endommagerait l'appareil. Le non-respect de cette consigne de sécurité peut entraîner des blessures ou des dommages matériels
9. **⚠ ATTENTION** Ne pas utiliser l'appareil à proximité de l'eau ou des flammes. Garder à l'abri de la lumière directe du soleil. Le non-respect de cette consigne de sécurité peut entraîner des blessures ou des dommages matériels.
10. **⚠ ATTENTION** Ne pas toucher aux surfaces chaudes. Transporter ou déplacer l'appareil uniquement à l'aide des poignées latérales. Faire preuve d'une extrême prudence lorsque vous déplacez l'appareil contenant du liquide chaud. Ne pas déplacer l'appareil lorsqu'il est sous pression. Cet appareil cuit sous pression.
11. La base de l'autocuiseur contiennent des composants électriques. Pour se protéger contre le risque de choc électrique, ne pas verser de liquide dans la base et ne pas immerger le cordon d'alimentation, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide. Ne pas rincer l'appareil sous le robinet.



AVERTISSEMENT

Lire ce manuel attentivement et en entier, et le conserver pour consultation ultérieure. Le non-respect des consignes de sécurité peut entraîner de graves blessures.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

12. **⚠ ATTENTION** Ne pas remplir le récipient interne au-dessus de la ligne *Max PC Fill* (cuisson sous pression maximale) comme indiqué sur le récipient interne. Durant la cuisson d'aliments qui gonflent, p. ex. le riz ou les légumes secs, ne pas remplir l'appareil à plus de la ligne *Half Fill* (de moitié de sa capacité). Un remplissage excessif peut entraîner un risque d'obstruction du tuyau de vapeur et causer une surpression.
13. **⚠ AVERTISSEMENT** Cet appareil cuit sous pression. Une utilisation inadéquate peut entraîner des brûlures, des blessures et/ou des dommages matériels. S'assurer que l'appareil est bien fermé avant de l'utiliser. Se reporter à la section [Aperçu des dispositifs de contrôle de la pression – Fermer le couvercle](#).
14. Lorsque vous cuisinez de la viande avec la peau (p. ex. saucisse avec boyau), la peau peut gonfler lorsqu'elle est chauffée. Ne pas percer la peau tant qu'elle est gonflée; les éclaboussures pourraient provoquer des brûlures.
15. **⚠ ATTENTION** Lors de la cuisson sous pression de plats à texture pâteuse ou épaisse ou contenant beaucoup de gras ou d'huile, des éclaboussures peuvent survenir à l'ouverture du couvercle. Suivre les instructions de la recette pour connaître la méthode de décharge de la pression. Se reporter à la section [Dépressuriser l'autocuiseur \(méthodes d'évacuation\)](#).
16. **⚠ ATTENTION** Avant chaque utilisation, vérifier que la poignée/soupape d'évacuation de la vapeur, l'évent de la soupape de pression, le dispositif antiblocage et la soupape à flotteur ne sont pas obstrués et qu'ils fonctionnent normalement. Le non-respect de cette consigne de sécurité peut entraîner des blessures ou des dommages matériels.
17. **⚠ DANGER** Ne pas ouvrir l'appareil avant qu'il ne soit dépressurisé et que toute la pression interne ne soit déchargée. Une soupape à flotteur toujours sortie ou un couvercle difficile à ouvrir indique que l'appareil est toujours pressurisé - ne pas forcer l'ouverture. Toute pression dans l'appareil risque d'être dangereuse. Se reporter à la section [Dépressuriser l'autocuiseur \(méthodes d'évacuation\)](#) pour en savoir plus sur la façon de décharger la pression. Ouvrir l'appareil pendant qu'il est encore pressurisé peut entraîner l'expulsion soudaine d'un contenu brûlant et causer des brûlures ou d'autres blessures.
18. Ne pas utiliser cet appareil pour la friture ou la cuisson sous pression avec de l'huile.

⚠ AVERTISSEMENT Lire ce manuel attentivement et en entier, et le conserver pour consultation ultérieure. Le non-respect des consignes de sécurité peut entraîner de graves blessures.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

19. Ne pas se pencher au-dessus de l'appareil et ne placer ni le visage ni les mains au-dessus de la soupape/poignée d'évacuation de la vapeur ou de la soupape à flotteur lorsque l'appareil fonctionne ou est encore sous pression résiduelle. S'assurer de ne pas toucher la partie métallique du couvercle lorsque l'appareil fonctionne pour éviter les blessures.
20. Ne pas couvrir ou obstruer la soupape/poignée d'évacuation de la vapeur et la soupape à flotteur avec un chiffon ou d'autres objets. L'obstruction de la soupape/poignée d'évacuation de la vapeur ou de la soupape à flotteur peut entraîner un risque de sécurité et causer des blessures.
21. Arrêter l'appareil si la vapeur s'échappe de la soupape/poignée d'évacuation de la vapeur ou de la soupape à flotteur sous forme d'un jet constant pendant plus de trois minutes. Une pression résiduelle peut subsister dans l'appareil. Laisser l'appareil se dépressuriser naturellement ou libérer la pression excédentaire avant de l'ouvrir. Se reporter à la section [Dépressuriser l'autocuiseur \(méthodes d'évacuation\)](#).
22. Arrêter l'appareil si la vapeur s'échappe par les bords du couvercle et vérifier que le joint d'étanchéité est installé correctement. Se reporter à la section [Aperçu des dispositifs de contrôle de la pression - Joint d'étanchéité](#) pour apprendre comment vérifier le joint d'étanchéité.
23. Pour débrancher, sélectionner **Cancel** (Annuler), puis retirer la fiche de la prise de courant.
24. Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'ajouter ou de retirer des pièces ou des accessoires et avant de le nettoyer. Pour débrancher l'appareil, saisir la fiche et la retirer de la prise de courant. Ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation.
25. Inspecter régulièrement l'appareil et le cordon d'alimentation. Ne pas faire fonctionner un appareil dont la fiche ou le cordon est endommagé, s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il est tombé ou a été endommagé de quelque façon que ce soit. Pour obtenir de l'aide, communiquer avec le service à la clientèle par courriel à support@instantpot.com ou par téléphone au **1-800-828-7280**.
26. **⚠ ATTENTION** Ne pas laisser le cordon d'alimentation pendre sur le bord de la table ou du comptoir ou toucher des surfaces chaudes ou des flammes nues, y compris la cuisinière.



Lire ce manuel attentivement et en entier, et le conserver pour consultation ultérieure. Le non-respect des consignes de sécurité peut entraîner de graves blessures.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

27. **⚠ ATTENTION** Les aliments renversés peuvent causer de graves brûlures. Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire les risques de préhension, d'emmêlement et de trébuchement.
- Garder l'appareil et le cordon hors de la portée des enfants.
 - Ne jamais laisser le cordon pendre de la table ou du comptoir.
 - Ne jamais utiliser une prise de courant
28. Destiné à une utilisation sur comptoir uniquement. Garder l'appareil sur une surface stable et résistante à la chaleur. Ne pas mettre l'appareil sur une surface risquant de bloquer les bouches d'aération à la base de l'appareil. Ne pas le mettre sur une cuisinière chaude.
29. **⚠ ATTENTION** Ne pas utiliser d'accessoires non autorisés par Instant Brands Inc. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant, tels que des paniers à friture, peut entraîner un risque de blessure, d'incendie ou de décharge électrique.
30. Avant d'insérer le récipient interne dans l'appareil, essuyer sa surface extérieure et l'élément de cuisson situé à l'intérieur du récipient externe avec un linge sec et propre pour vous assurer qu'ils sont secs et exempts de matière alimentaire.
31. Ne pas tenter de réparer, de remplacer ou de modifier les composants de l'appareil, car cela peut entraîner un risque de choc électrique, un incendie ou des blessures et cela annulera la garantie.
32. Ne modifier aucun des mécanismes de sécurité. Le non-respect de cette consigne de sécurité peut entraîner des blessures ou des dommages matériels.
33. Usage strictement limité aux installations électriques de 120 V/60 Hz d'Amérique du Nord. Ne pas utiliser l'appareil avec un convertisseur de puissance ou un adaptateur.
34. Cet appareil NE doit PAS être utilisé par des enfants ou des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites. Une surveillance étroite est de rigueur lorsque tout appareil est utilisé à proximité d'enfants et de ces individus. Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil.
35. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil risque de provoquer des blessures.
36. Un entretien approprié est recommandé après chaque utilisation. Se reporter à la section **Entretien et nettoyage**. Laisser l'appareil refroidir jusqu'à ce qu'il atteigne la température ambiante avant de le nettoyer ou de le ranger.



Lire ce manuel attentivement et en entier, et le conserver pour consultation ultérieure. Le non-respect des consignes de sécurité peut entraîner de graves blessures.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

⚠ AVERTISSEMENT

Pour éviter les blessures, lire et étudier le mode d'emploi avant d'utiliser cet appareil. Le non-respect de cette consigne de sécurité peut entraîner des blessures ou des dommages matériels.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de choc électrique. N'utiliser l'appareil qu'avec une prise mise à la terre. NE PAS enlever la broche de mise à la terre. NE PAS utiliser d'adaptateur. NE PAS utiliser de rallonge. Le non-respect des instructions peut entraîner un choc électrique ou la mort.

⚠ AVERTISSEMENT

LE NON-RESPECT DE TOUTE PRÉCAUTION IMPORTANTE OU DE TOUTE INSTRUCTION IMPORTANTE VISANT UNE UTILISATION SÉCURITAIRE CONSTITUE UNE UTILISATION INAPPROPRIÉE DE L'APPAREIL, CE QUI PEUT ANNULER LA GARANTIE ET ENTRAÎNER UN RISQUE DE BLESSURES GRAVES.

Consignes spéciales relatives au cordon

Conformément aux exigences de sécurité UL, un cordon d'alimentation court (de 0,6 m à 0,9 m/23 po à 35 po) est fourni pour réduire les risques de préhension, d'emmêlement et de trébuchement.

Cet appareil est muni d'une fiche avec mise à la terre à trois broches. Pour réduire le risque de décharge électrique, brancher le cordon d'alimentation dans une prise électrique mise à la terre et facilement accessible.

Caractéristiques du produit



Duo Evo Plus 6
Duo Evo Plus 60



6 Pintes / 5,7 Litres



120 V~60 Hz



1200 W



13,01 lbs / 5,9 kg



po : 13,03 L × 12,68 l × 12,8 H
cm : 33,1 L × 32,2 × 32,5 H

Duo Evo Plus 80

8 Pintes / 7,6 Litres

120 V~60 Hz

1400 W

15,83 lbs / 7,2 kg

po : 14,37 L × 13,9 l × 14,2 H
cm : 36,5 L × 35,3 l × 36 H

⚠ AVERTISSEMENT

Lire ce manuel attentivement et en entier, et le conserver pour consultation ultérieure. Le non-respect des consignes de sécurité peut entraîner de graves blessures.

Configuration initiale

- Lire toute la rubrique **Précautions importantes** de ce manuel de l'utilisateur avant d'utiliser l'autocuiseur. Le fait de ne pas lire ou de ne pas prendre toutes les précautions importantes peut entraîner des dommages à l'appareil, des dommages matériels et des blessures.
- N'utiliser le couvercle Duo Evo Plus de Instant Pot qu'avec la base de l'autocuiseur Duo Evo Plus de Instant Pot. L'utilisation de tout autre couvercle d'autocuiseur peut entraîner des blessures ou des dommages. Il est possible d'utiliser le couvercle en verre trempé de Instant Pot, qui peut être acheté séparément, lors de la cuisson sans pression.
- Retirer tout le matériel d'emballage et les accessoires se trouvant à l'intérieur ou autour de l'autocuiseur.
- Placer l'appareil sur une surface plane et stable, loin de matériaux combustibles et de sources de chaleur externes. Laisser au moins 13 cm (5 po) d'espace autour de l'autocuiseur.
- Suivre les directives de la rubrique **Nettoyage avant la première** utilisation du présent manuel afin de bien nettoyer l'autocuiseur avant sa première utilisation.

ATTENTION Ne pas mettre l'appareil sur la cuisinière

ATTENTION Ne rien mettre sur le dessus de l'appareil.

ATTENTION Ne pas recouvrir ni obstruer le dispositif d'évacuation de la vapeur situé sur le couvercle de l'appareil.

Produit, pièces et accessoires

Autocuiseurs Duo Evo Plus 6 et 8 pintes

Avant d'utiliser l'autocuiseur Duo Evo Plus de Instant Pot, vérifier que l'on a bien toutes les pièces.



Les illustrations ne sont fournies qu'à titre indicatif et peuvent être différentes du produit réel.

Produit, pièces et accessoires

Dessus du couvercle

Dispositif d'évacuation de la vapeur

Doit être installé avant l'utilisation de l'appareil.

Capuchon du conduit d'évacuation de la vapeur

Atténue l'évacuation de la vapeur.

Soupape d'évacuation de la vapeur

Régule la pression interne de l'autocuiseur. Est lâchement installée sur le conduit d'évacuation de la vapeur, mais doit demeurer en place lorsque le couvercle est retourné.

Conduit d'évacuation de la vapeur

Lors de l'évacuation rapide de la pression, la vapeur se déplace du récipient interne à la soupape d'évacuation de la vapeur par ce conduit.

Soupape à flotteur

La soupape à flotteur et le capuchon en silicone (sur le revers du couvercle) font en sorte de garder la vapeur à l'intérieur de l'autocuiseur et facilitent la pressurisation de l'autocuiseur. Doit être installée avant l'utilisation de l'autocuiseur.

Sélecteur d'évacuation rapide

Mettre en position **Seal** (étanchéité) lors de la cuisson sous pression. Mettre en position **Vent** (évacuation) lors de la cuisson sans pression.

Ergots du couvercle

Pour gagner de l'espace et éviter de laisser le couvercle sur le comptoir, insérer un des ergots du couvercle dans l'une des fentes du porte-couvercle intégré à la base de l'appareil.

Poignée du couvercle

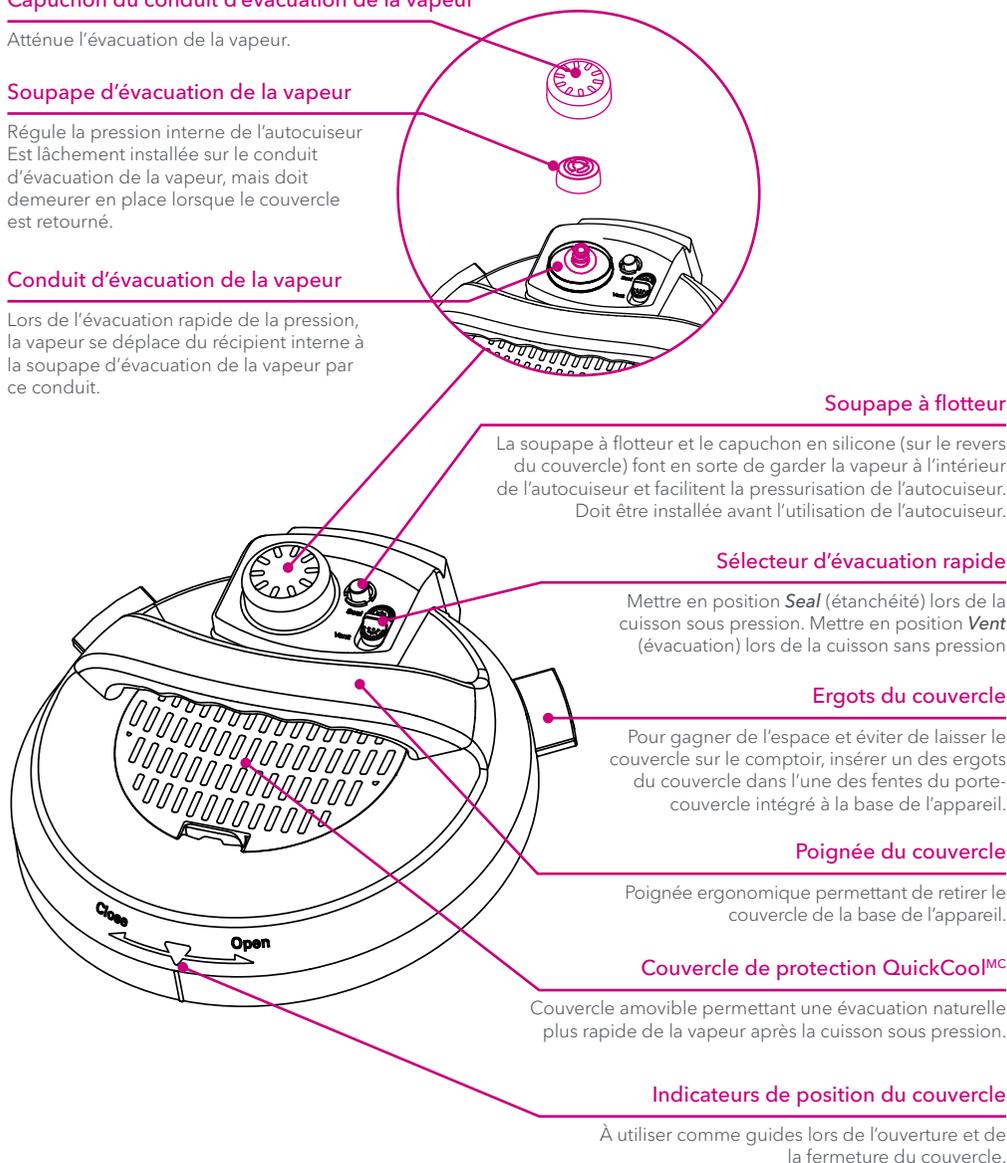
Poignée ergonomique permettant de retirer le couvercle de la base de l'appareil.

Couvercle de protection QuickCool^{MC}

Couvercle amovible permettant une évacuation naturelle plus rapide de la vapeur après la cuisson sous pression.

Indicateurs de position du couvercle

À utiliser comme guides lors de l'ouverture et de la fermeture du couvercle.



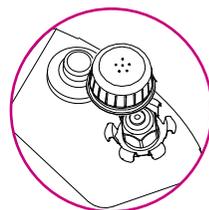
Les illustrations ne sont fournies qu'à titre indicatif et peuvent être différentes du produit réel.

Produit, pièces et accessoires

Dessous du couvercle

Dispositif antiblocage

Empêche les particules de nourriture de remonter par le conduit d'évacuation de la vapeur, ce qui permet une bonne régulation de la pression. Doit être installé avant l'utilisation de l'autocuiseur.



Goupille de verrouillage

Verrouille le couvercle lorsque l'autocuiseur est pressurisé afin d'éviter toute ouverture accidentelle du couvercle.

Capuchon en silicone

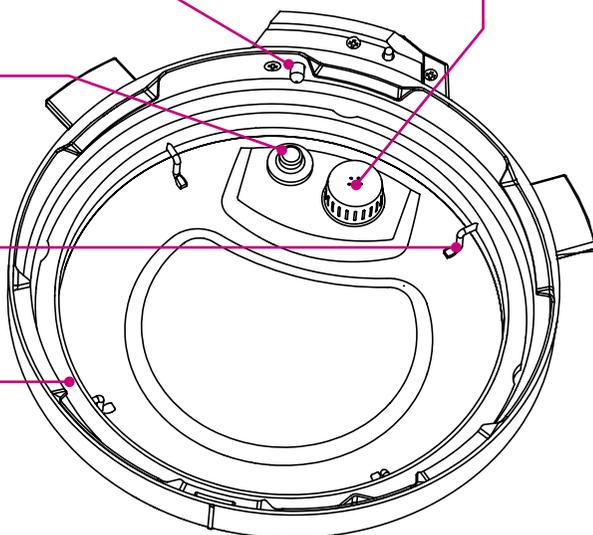
Maintient la soupape à flotteur en place et contribue à la pressurisation de l'autocuiseur. Doit être installé avant l'utilisation de l'autocuiseur.

Support du joint d'étanchéité

Maintient le joint d'étanchéité en place. Il doit être centré et de même hauteur tout autour du couvercle.

Joint d'étanchéité

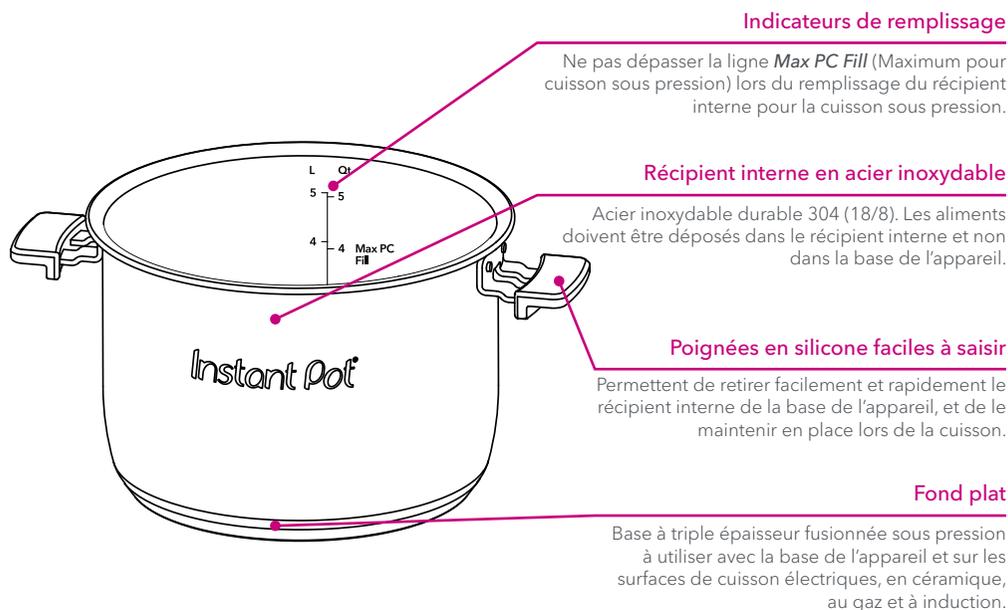
Lorsque le couvercle pour la cuisson sous pression est fermé, le joint d'étanchéité crée une fermeture hermétique. Doit être installé avant l'utilisation de l'autocuiseur.



Les illustrations ne sont fournies qu'à titre indicatif et peuvent être différentes du produit réel.

Produit, pièces et accessoires

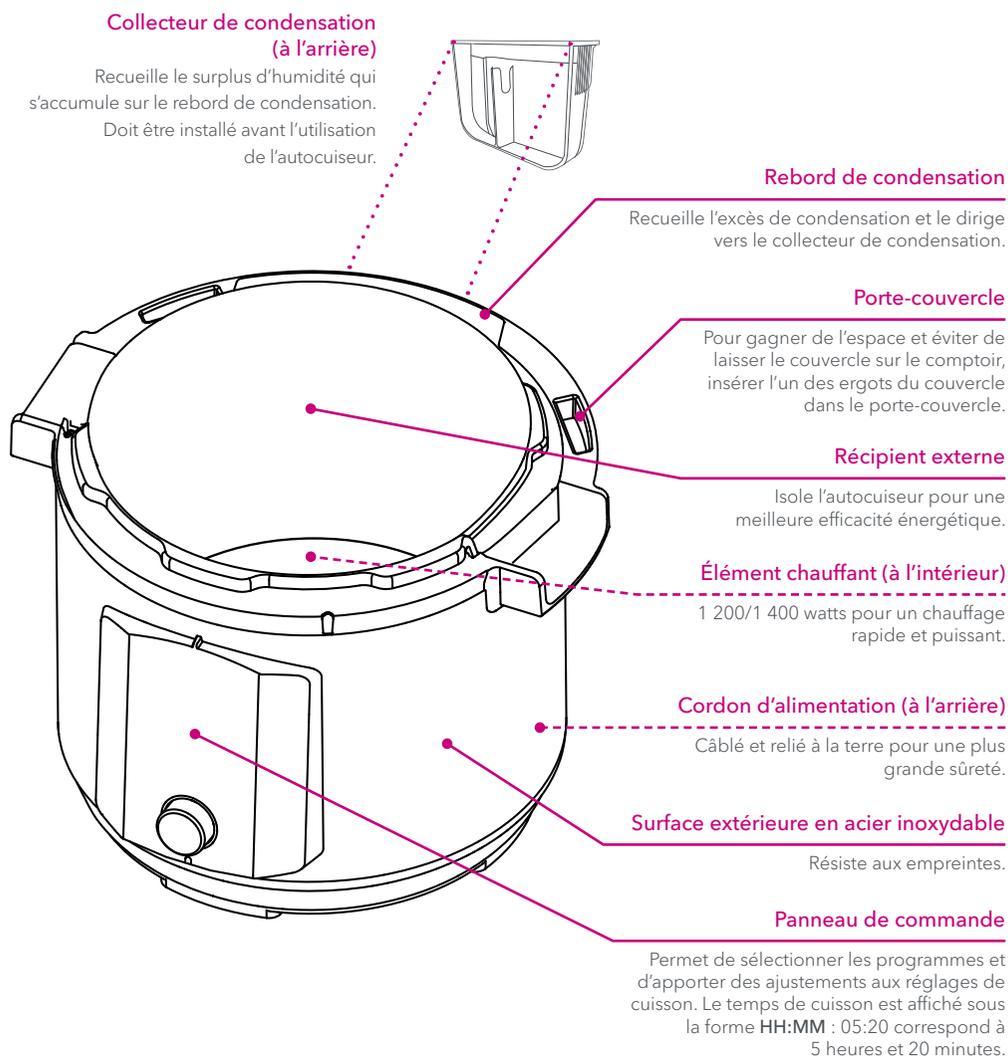
Réceptif interne



Les illustrations ne sont fournies qu'à titre indicatif et peuvent être différentes du produit réel.

Produit, pièces et accessoires

Base de l'appareil

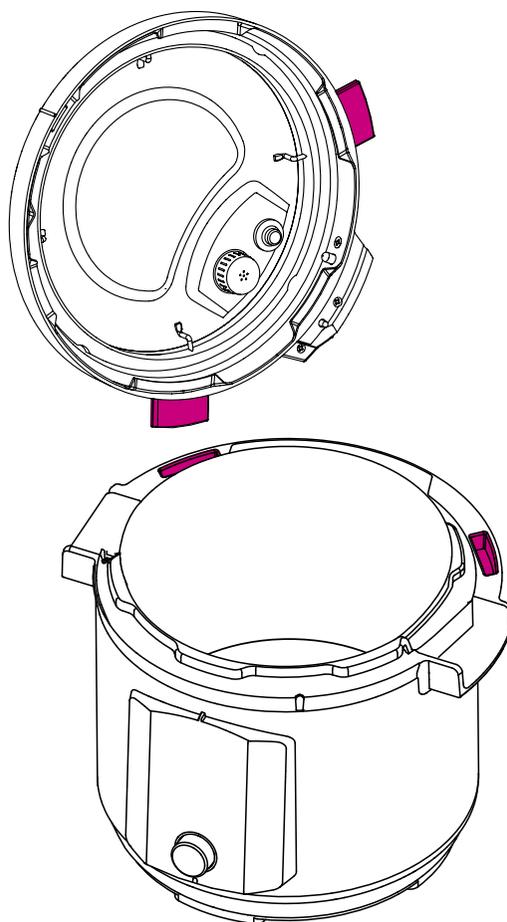


Les illustrations ne sont fournies qu'à titre indicatif et peuvent être différentes du produit réel.

Produit, pièces et accessoires

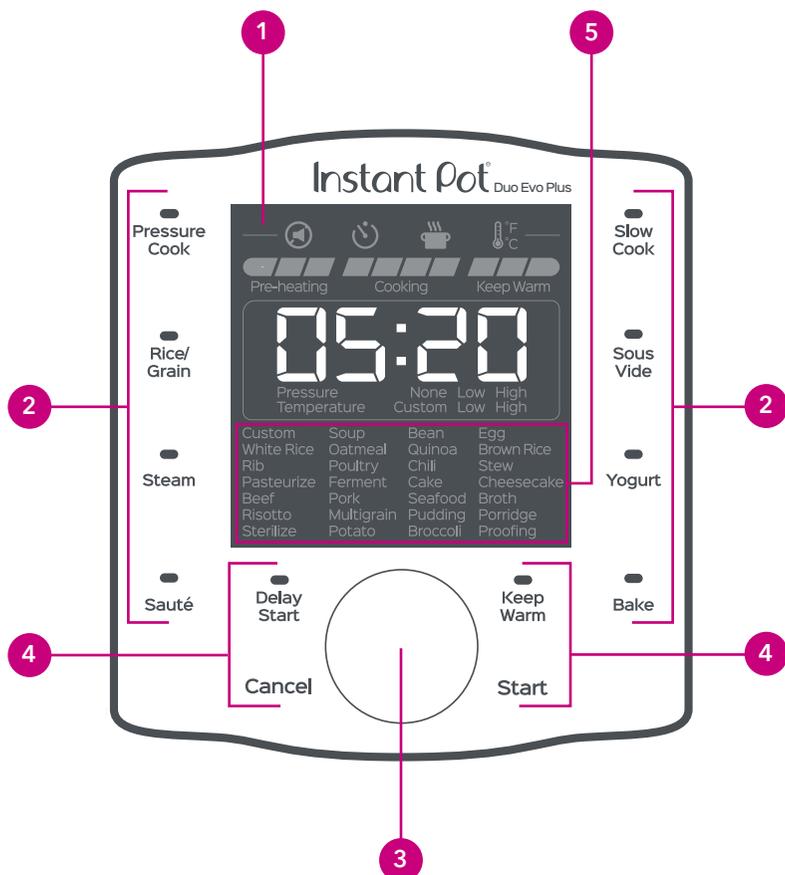
Position verticale du couvercle

L'autocuiseur Duo Evo Plus est pourvu de fentes, situées sur les deux côtés de la base de l'appareil, dans lesquelles les ergots du couvercle peuvent être insérés lorsque le couvercle n'est pas utilisé. Le récipient interne peut facilement être retiré lorsque le couvercle est en position verticale.



Les illustrations ne sont fournies qu'à titre indicatif et peuvent être différentes du produit réel.

Panneau de commande



1 Affichage - L'écran ACL affiche les éléments suivants :

- Icônes d'état indiquant l'état de l'autocuiseur comme indiqué dans la rubrique [Indicateur de progression et icônes d'état](#) ci-dessous
- Indicateur de progression - Préchauffage/Cuisson/Réchaud
- Le minuteur affiche le temps de cuisson, le temps restant avant la mise en marche différée et le temps écoulé en mode réchaud.
- Niveaux de pression - *None, Low, High* (Nulle, Basse, Élevée)
- Température - *Custom, Low, High* (Personnalisée, Basse, Élevée)

Panneau de commande

2 Programmes intelligents - Les huit Programmes intelligents offrent 48 temps de cuisson, températures et niveaux de pression prédéfinis.

Cuisson sous pression

Pressure Cook (Cuisson sous pression)

Rice/Grain (Riz/Céréales)

Bake (Cuire)

Cuisson sans pression

Steam (Vapeur)

Sauté

Slow Cook (Cuisson lente)

Sous Vide

Yogurt (Yogourt)

Bake (Cuire) - (*Custom* [Personnalisé] ou *Proofing* [Levée])

Fonction manuelle de réchaud

3 Molette de réglage

Tourner la molette pour faire défiler les Programmes intelligents et les icônes d'état ainsi que pour régler le temps, la température et le niveau de pression.

La molette est aussi un bouton. Appuyer sur la molette pour confirmer votre sélection.

4 Réglages du système

- **Delay Start** (Mise en marche différée) - Permet de retarder la mise en marche d'un Programme intelligent jusqu'à 24 heures. Peut aussi être utilisé comme minuterie de cuisine.
- **Keep Warm** (Réchaud) - Appuyer sur cette touche pour activer ou désactiver la fonction automatique de réchaud.
- **Cancel** (Annuler) - Appuyer sur cette touche pour arrêter un Programme intelligent et faire passer l'autocuiseur en mode **Standby** (Veille); l'écran affiche **OFF** (Arrêt).
- **Start** (Mise en marche) - Appuyer sur cette touche pour lancer un Programme intelligent ou activer la mise en marche différée.

5 Options de cuisson prédéfinies

Lors de la sélection d'un Programme intelligent, il est possible de choisir entre de multiples réglages prédéfinis à l'aide de la molette.

Panneau de commande

Indicateur de progression et icônes d'état

Icônes d'état



Icône du son (activé/désactivé)



Icône *Delay Start* (Mise en marche différée)



Icône *Keep Warm* (Réchaud)



Indicateur de l'échelle de température °F/°C

Indicateur de progression



Lorsque l'autocuiseur commence à chauffer, la barre de progression indique que le cycle de préchauffage est en cours. L'écran affiche **On** (Marche) lors du cycle de préchauffage.



Lorsque l'autocuiseur atteint la pression et la température requises pour le Programme intelligent, la barre de progression indique que la cuisson est en cours. L'écran affiche le temps de cuisson restant ainsi que le niveau de pression et la température dans l'autocuiseur.



Lorsque la cuisson est terminée et que la fonction de réchaud est activée, la barre de progression affiche **Keep Warm** (Réchaud) et le minuteur effectue un compte progressif pour indiquer le temps écoulé, jusqu'à un maximum de 10 heures.

Lorsque la période de réchaud est terminée, l'écran affiche **End** (Fin).

Panneau de commande

Messages d'état



Indique que l'autocuiseur est branché et en mode veille.



Indique que le couvercle de l'autocuiseur n'est pas bien fermé ou qu'il n'est pas en place.



Indique que l'autocuiseur est en mode préchauffage.



Indique l'une des choses suivantes :

- Lorsque la mise en marche différée est activée, le minuteur effectue le compte à rebours jusqu'à ce le Programme intelligent commence
- Lorsqu'un Programme intelligent est en cours, le minuteur effectue le compte à rebours pour indiquer le temps de cuisson restant.
- Lorsque la fonction de réchaud est activée, le minuteur indique depuis combien de temps l'autocuiseur est en mode réchaud.



Indique la température de cuisson : *Custom, Low, High* (Personnalisée, Basse, Élevée) Peut être ajustée en fonction du Programme intelligent.



Dès que la température de cuisson est atteinte pour les programmes *Sauté* et *Sous Vide*, l'écran affiche **Hot** (Chaud). L'autocuiseur émet des bips pour vous rappeler d'ajouter les aliments dans le récipient interne.

L'écran affiche ensuite le compte à rebours du programme.



Lorsque la cuisson est terminée, l'écran affiche **End** (Fin) et se remet en mode veille.

Si la fonction de réchaud est activée, l'autocuiseur réchauffe la nourriture jusqu'à un maximum de 10 heures après la fin de la cuisson, puis l'écran affiche **End** (Fin) et se remet en mode veille. Consulter la rubrique [Fonction manuelle de réchaud](#) pour plus d'information sur les options automatique et manuelle de réchaud.

Réglages des Programmes intelligents

Activer/désactiver le son

Lorsque l'autocuiseur est en mode veille (l'écran affiche **OFF**), appuyer longuement sur la molette jusqu'à ce que l'icône du son  clignote dans le coin supérieur gauche de l'écran. Tourner la molette pour passer de **On** à **OFF**. Appuyer sur la molette pendant cinq secondes pour enregistrer la modification.

Tous les types de son, sauf ceux des alertes d'erreur, peuvent être activés ou désactivés.

Modifier l'échelle de température (°F ou °C)

Lorsque l'autocuiseur est en mode veille (l'écran affiche **OFF**), appuyer longuement sur la molette jusqu'à ce que l'icône du son clignote comme indiqué ci-dessus. Appuyer sur la molette pour atteindre le réglage de l'échelle de température . Tourner la molette pour passer des degrés Fahrenheit (°F) aux degrés Celsius (°C) et vice versa. Appuyer sur la molette pendant cinq secondes pour enregistrer la modification.

Fonction manuelle de réchaud

La fonction manuelle de réchaud peut être réglée entre 10 minutes et 24 heures; elle est idéale pour réchauffer les repas ou conserver la chaleur des aliments pour une longue période.

Grâce à son réglage personnalisable, la fonction manuelle de réchaud vous permet de régler la température de réchaud entre 25 °C et 90 °C/77 °F et 194 °F.

1. Lorsque l'autocuiseur est en mode veille, appuyer sur **Keep Warm** (Réchaud) pour sélectionner le mode réchaud.
2. Lorsque le temps de réchaud clignote, appuyer sur la molette pour sélectionner le temps réglé par défaut ou tourner la molette pour ajuster le temps de cuisson. Appuyer sur la molette pour confirmer la modification et atteindre le prochain réglage.
3. Lorsque la température de réchaud clignote, appuyer sur la molette pour sélectionner la température réglée par défaut ou tourner la molette pour faire défiler les options de température *Custom, Low, High* (Personnalisée, Basse, Élevée). Appuyer sur la molette pour confirmer la modification.
4. Lors de la sélection de l'option **Custom** (Personnalisée), appuyer sur la molette pour sélectionner la température réglée par défaut ou tourner la molette pour ajuster la température en Fahrenheit (°F) ou en Celsius (°C). Appuyer sur la molette pour confirmer la sélection.
5. Appuyer sur **Start** (Mise en marche) pour démarrer le cycle de réchaud.
6. Lorsque la période de réchaud est terminée, l'écran affiche **End** (Fin).

Réglages des Programmes intelligents

Ajuster le temps en cours de cuisson

Appuyer sur la molette. Lorsque le temps de cuisson clignote, tourner la molette pour ajuster le temps à la hausse ou à la baisse. Appuyer sur **Start** (Mise en marche) pour permettre la reprise du Programme intelligent.

Remarque : La cuisson reprendra après 10 secondes si on n'appuie pas sur le bouton **Start** (Mise en marche).

Ajuster le niveau de pression ou la température en cours de cuisson

Appuyer sur la molette. Lorsque le temps de cuisson clignote, appuyer de nouveau sur la molette pour passer au réglage de la pression ou à celui de la température selon le Programme intelligent sélectionné.

Pression : Tourner la molette pour faire défiler les différents niveaux de pression **None, Low, High** (Nulle, Faible, Élevée). Appuyer sur **Start** (Mise en marche) pour permettre la reprise du Programme intelligent.

Température : Tourner la molette pour faire défiler les différentes températures de cuisson **Custom, Low, High** (Personnalisée, Basse, Élevée). Appuyer sur **Start** (Mise en marche) pour permettre la reprise du Programme intelligent.

Remarque : La cuisson reprendra après 10 secondes si on n'appuie pas sur le bouton **Start** (Mise en marche).

Réinitialisation

Réinitialiser individuellement les Programmes intelligents

Activer le son. Lorsque l'autocuiseur est en mode veille (l'écran affiche **OFF**), appuyer longuement sur le bouton du Programme intelligent à réinitialiser.

L'autocuiseur émet alors des bips et réinitialise le niveau de pression, la température et le temps de cuisson du Programme intelligent.

Réinitialiser tous les Programmes intelligents

Lorsque l'autocuiseur est en mode veille (l'écran affiche **OFF**), appuyer sur **Cancel** (Annuler) jusqu'à ce que l'autocuiseur émette un bip.

Les niveaux de pression, les temps et les températures de cuisson de tous les Programmes intelligents sont alors réinitialisés.

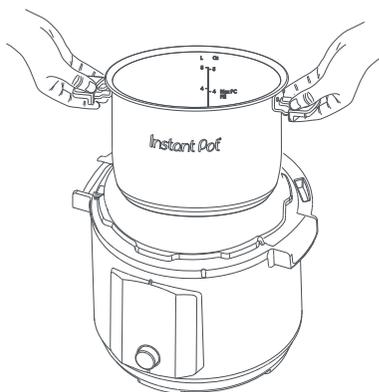
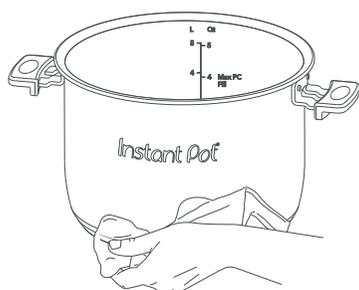
Nettoyage avant la première utilisation

Retirer et nettoyer le récipient interne

Retirer le récipient interne de la base de l'appareil et le laver avec de l'eau chaude et du savon à vaisselle. Le rincer avec de l'eau chaude et utiliser un linge propre pour essuyer l'extérieur du récipient interne.

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

Avant de remettre le récipient interne dans la base de l'appareil, essuyer l'élément chauffant avec un linge doux pour s'assurer qu'il est sec et qu'il n'y a pas de particules d'emballage dans la base. Le non-respect de cette consigne peut endommager l'autocuiseur.



Les illustrations ne sont fournies qu'à titre indicatif et peuvent être différentes du produit réel.

⚠ ATTENTION

Afin d'éviter les risques de blessures corporelles et/ou les dommages matériels, les ingrédients **doivent** être déposés dans le récipient interne et non dans la base de l'appareil. Toujours utiliser un récipient interne autorisé de Instant Pot **conçu pour l'autocuiseur Duo Evo Plus**.

⚠ ATTENTION

Le récipient interne est un élément essentiel de la sûreté du produit. Afin d'éviter les blessures corporelles et les dommages à l'appareil, remplacer un récipient qui est bosselé, déformé ou endommagé par un récipient interne autorisé de Instant Pot et **conçu pour l'autocuiseur Duo Evo Plus**. **Ne pas utiliser de récipients internes conçus pour d'autres modèles d'autocuiseur avec la base de l'autocuiseur Duo Evo Plus**. Le non-respect de cette consigne peut entraîner des blessures corporelles ou des dommages matériels.

⚠ AVERTISSEMENT

Lors du remplissage du récipient interne, ne pas dépasser la ligne **Max PC Fill (Maximum pour cuisson sous pression)**, comme indiqué sur ce dernier.

Faire preuve d'une extrême prudence lors de la cuisson d'aliments tels que la compote de pommes, les canneberges, l'orge perlé, le gruau, les pois cassés, les nouilles, etc., et lors de l'évacuation de la vapeur si ces aliments sont dans l'autocuiseur : ils peuvent former une mousse, faire des éclaboussures et boucher le conduit d'évacuation de la vapeur et/ou la soupape d'évacuation de la vapeur. Ne pas dépasser la ligne **Half Fill** (de moitié de sa capacité) du récipient interne lors de la cuisson de ces aliments.

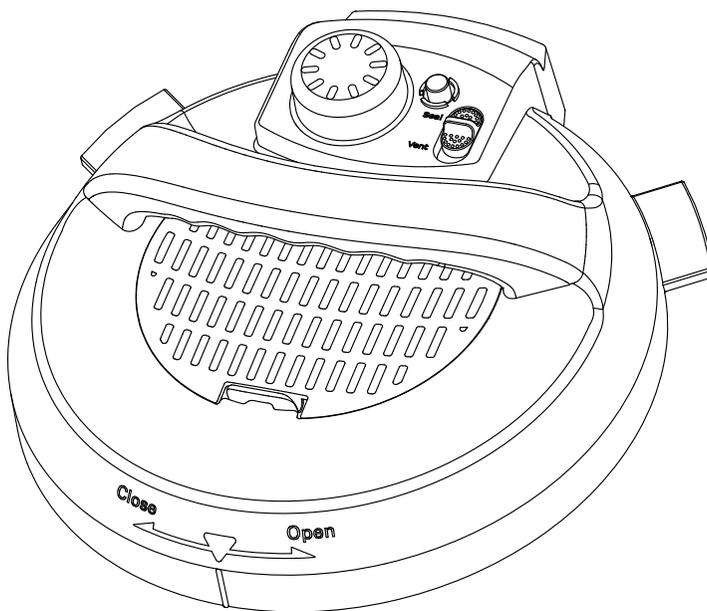
Aperçu des dispositifs de contrôle de la pression

Se familiariser avec les dispositifs de contrôle de l'autocuiseur Duo Evo Plus.

Couvercle pour la cuisson sous pression

Le couvercle pour la cuisson sous pression de l'autocuiseur Duo Evo Plus de Instant Pot est unique en son genre. La nouvelle poignée ergonomique constitue une amélioration par rapport aux modèles antérieurs. Sa forme permet une utilisation confortable, que vous soyez droitier ou gaucher, et mieux encore, le couvercle est conçu pour être refermé facilement sur les poignées du tout nouveau récipient interne.

S'assurer d'utiliser le couvercle Duo Evo Plus fourni avec l'autocuiseur. Ne pas utiliser d'autres couvercles pour la cuisson sous pression de Instant Pot ou d'autres couvercles qui ne sont pas fabriqués par Instant Pot.



Les illustrations ne sont fournies qu'à titre indicatif et peuvent être différentes du produit réel.

ATTENTION

N'utiliser que le couvercle Duo Evo Plus de Instant Pot avec la base de l'autocuiseur Duo Evo Plus de Instant Pot. L'utilisation de tout autre couvercle d'autocuiseur peut entraîner des blessures ou des dommages.

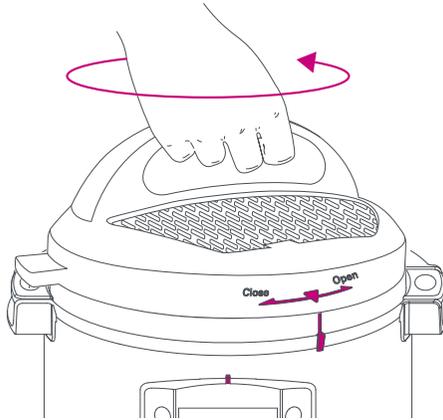
Aperçu des dispositifs de contrôle de la pression

Ouvrir et retirer le couvercle

Lorsque l'autocuiseur est branché, il émet un son lorsqu'on ouvre ou qu'on ferme le couvercle.

Agripper la poignée et tourner le couvercle dans le sens antihoraire pour aligner le symbole ▼ du couvercle avec le symbole ■ du rebord de la base de l'appareil. Lever le couvercle pour le retirer de la base.

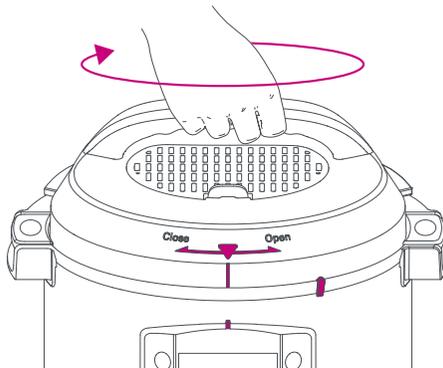
Remarque : Toujours s'assurer que le couvercle n'est pas endommagé avant de l'utiliser.



Fermer le couvercle

Agripper la poignée et aligner le symbole ▼ du couvercle avec ■ l'indicateur situé sur le rebord de la base de l'appareil. Mettre le couvercle en place, puis le tourner dans le sens horaire pour bien le fermer. Le sélecteur d'évacuation rapide se met automatiquement à la position **Seal** (étanchéité) lorsque le couvercle est fermé.

Remarque : L'autocuiseur ne pourra fonctionner que si le couvercle est bien installé. Veiller à ce que le couvercle soit bien fermé avant de faire fonctionner l'autocuiseur.



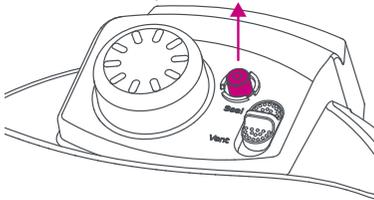
Les illustrations ne sont fournies qu'à titre indicatif et peuvent être différentes du produit réel.

Aperçu des dispositifs de contrôle de la pression

La soupape à flotteur

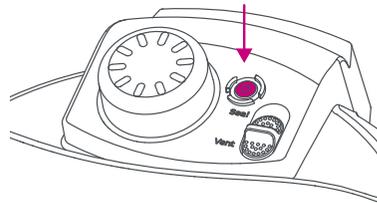
Pressurisé

Lorsque la soupape à flotteur est visiblement sortie du plan du couvercle, l'autocuiseur est pressurisé.



Dépressurisé

Lorsqu'elle est rentrée dans le couvercle, l'autocuiseur est dépressurisé.



Retirer la soupape à flotteur du couvercle

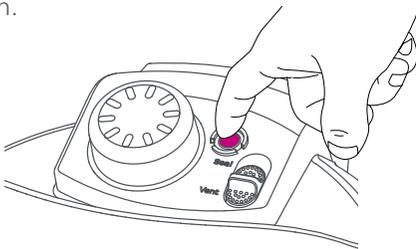
Placer un doigt sur le dessus de la soupape à flotteur et retourner le couvercle. Retirer le capuchon en silicone de la partie inférieure de la soupape à flotteur. Retirer la soupape à flotteur par le dessus du couvercle.

Ne pas jeter la soupape à flotteur ni le capuchon en silicone.

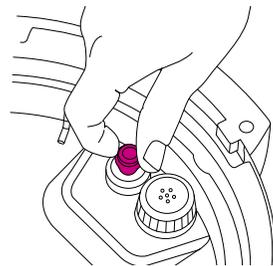
Installer la soupape à flotteur

Passer la partie étroite de la soupape à flotteur dans le trou prévu à cet effet situé sur le dessus du couvercle. Placer un doigt sur le dessus de la soupape à flotteur et retourner le couvercle. Fixer solidement le capuchon en silicone à la partie inférieure de la soupape à flotteur.

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



Dessus



Dessous

Les illustrations ne sont fournies qu'à titre indicatif et peuvent être différentes du produit réel.

⚠ DANGER

Lorsque la soupape à flotteur est sortie, le contenu de l'autocuiseur est soumis à une pression extrême. Ne pas tenter de retirer le couvercle. Toute pression doit être évacuée et la soupape à flotteur doit être rentrée avant toute tentative de retrait du couvercle. Consulter la rubrique **Dépressurisation de l'autocuiseur** pour plus d'information concernant l'évacuation de la pression. Le non-respect de ces consignes peut entraîner des dommages matériels et/ou des blessures corporelles.

Cuisiner avec l'autocuiseur Duo Evo Plus

Introduction à la cuisson sous pression

La cuisson sous pression utilise la pression de la vapeur pour élever le point d'ébullition de l'eau au-dessus de 100 °C/212 °F. Cette méthode de cuisson d'une grande efficacité énergétique constitue le moyen le plus rapide de cuire une grande variété de plats.

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

1. Préchauffage et mise sous pression

Lorsque l'autocuiseur est en préchauffage, il vaporise du liquide dans le récipient interne afin de créer de la vapeur. L'écran affiche alors **On** (Marche). Lorsqu'il y a suffisamment de vapeur dans le récipient interne, la soupape à flotteur sort du plan du couvercle et verrouille le couvercle pour assurer une cuisson sécuritaire.

Lorsque la soupape à flotteur sort du plan du couvercle, le capuchon en silicone fixé à la partie inférieure de la soupape à flotteur (sur le revers du couvercle) emprisonne la vapeur à l'intérieur de l'enceinte de cuisson (le récipient interne) et permet une hausse encore plus grande de la pression. Une pression plus haute entraîne une température de cuisson plus élevée.

Bien qu'il soit normal de voir un peu de vapeur sortir de la soupape à flotteur lors du cycle de préchauffage, si de la vapeur s'échappe du bord du couvercle, appuyer sur **Cancel** (Annuler) et consulter 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

Après que la soupape à flotteur soit sortie du plan du couvercle, l'autocuiseur prend quelques minutes pour terminer l'étape de mise sous pression. Lorsque le niveau de pression requis est atteint, la cuisson commence. L'affichage passe de **On** (Marche) au compte à rebours, affiché sous la forme HH:MM (heures : minutes).

Les réglages des Programmes intelligents (p. ex. le temps de cuisson, la température et/ou le niveau de pression), et l'activation ou non de la fonction automatique de réchaud **Keep Warm** peuvent être ajustés à tout moment pendant la cuisson. Consulter la rubrique [Réglages des Programmes intelligents](#) pour plus d'information.

Cuisiner avec l'autocuiseur Duo Evo Plus

3. Dépressurisation

Lorsque la cuisson est terminée, suivre les directives de la recette pour sélectionner la méthode d'évacuation permettant de dépressuriser l'autocuiseur.

Si la fonction automatique de réchaud est activée après la cuisson, le minuteur compte à partir de 00:00 pour indiquer le temps écoulé, et ce, jusqu'à un maximum de 10 heures. Autrement, l'autocuiseur se remet en mode veille et affiche **End** (Fin).

Remarque : L'autocuiseur refroidit et se dépressurise plus rapidement si la fonction de réchaud est désactivée.

Consulter la rubrique [Dépressurisation de l'autocuiseur](#) pour plus d'information concernant l'évacuation de la pression après la cuisson.

▲ DANGER

Lorsque la soupape à flotteur est sortie, le contenu de l'autocuiseur est soumis à une pression extrême. **Ne pas tenter de retirer le couvercle lorsque la soupape à flotteur est sortie.** Toute pression **doit** être évacuée et la soupape à flotteur doit être **rentrée** avant toute tentative de retrait du couvercle. **Ne jamais tenter de forcer l'ouverture du couvercle.** Le non-respect des consignes peut entraîner des dommages matériels et/ou des blessures corporelles.

Dépressurisation de l'autocuiseur

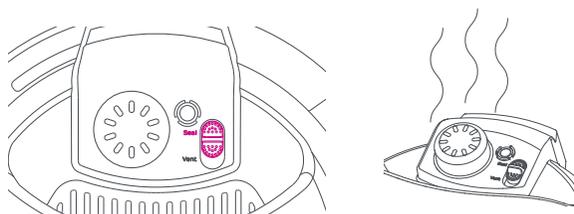
Toujours suivre les directives de la recette pour la dépressurisation de l'autocuiseur.

Méthodes d'évacuation

Une fois la cuisson terminée, la pression peut être évacuée selon plusieurs méthodes :

Évacuation naturelle

Laisser le sélecteur d'évacuation rapide en position **Seal** (étanchéité). La chaleur de l'autocuiseur se dissipe et la pression est donc évacuée naturellement avec le temps.



AVIS

Utiliser l'évacuation naturelle pour la dépressurisation de l'autocuiseur après la cuisson d'aliments à forte teneur en amidon (p. ex. les soupes, les ragoûts, les chilis, les pâtes, le gruau et les congelés) ou après la cuisson d'aliments qui gonflent en cuisant (p. ex. les haricots et les céréales).

Évacuation rapide

Déplacer le sélecteur d'évacuation rapide à la position **Vent** (évacuation). La vapeur est évacuée de manière continue par l'extrémité supérieure de la soupape d'évacuation de la vapeur.



Remarque : C'est bruyant!

S'il y a des éclaboussures lors de l'évacuation, replacer le sélecteur d'évacuation rapide à la position **Seal** (étanchéité) et réessayer quelques minutes plus tard. S'il y a encore des éclaboussures, utiliser l'évacuation naturelle pour évacuer la pression restante.

Les illustrations ne sont fournies qu'à titre indicatif et peuvent être différentes du produit réel.

AVIS

Ne pas utiliser l'évacuation rapide pour la dépressurisation de l'autocuiseur après la cuisson d'aliments à forte teneur en amidon (p. ex. les ragoûts, les chilis, les pâtes et les congelés) ou après la cuisson d'aliments qui gonflent en cuisant (p. ex. les haricots et les céréales).

Dépressurisation de l'autocuiseur

Évacuation naturelle en 10 minutes

Méthode généralement utilisée lors de la cuisson du riz.

Lorsque la cuisson est terminée, laisser le sélecteur d'évacuation rapide à la position **Seal** (étanchéité) pendant 10 minutes, puis la mettre en position **Vent** (évacuation). La vapeur est évacuée de manière continue par l'extrémité supérieure de la soupape d'évacuation de la vapeur.

S'il y a des éclaboussures en continu lors de l'évacuation, replacer le sélecteur d'évacuation rapide à la position **Seal** (étanchéité) et attendre 5 minutes avant de tenter l'évacuation rapide de nouveau. S'il y a encore des éclaboussures, utiliser l'évacuation naturelle pour évacuer la pression restante.

⚠ DANGER

Lorsque la soupape à flotteur est sortie, le contenu de l'autocuiseur est soumis à une pression extrême. **Ne pas tenter de retirer le couvercle lorsque la soupape à flotteur est sortie.** Toute pression doit être évacuée et la soupape à flotteur doit être rentrée avant toute tentative de retrait du couvercle. **Ne jamais tenter de forcer l'ouverture du couvercle.** Le non-respect des consignes peut entraîner des dommages matériels et/ou des blessures corporelles.

⚠ AVERTISSEMENT

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

Ne pas exposer de zone de peau non protégée au dispositif d'évacuation de la vapeur.

Ne pas recouvrir ou obstruer la soupape d'évacuation de la vapeur.

QuickCool^{MC}

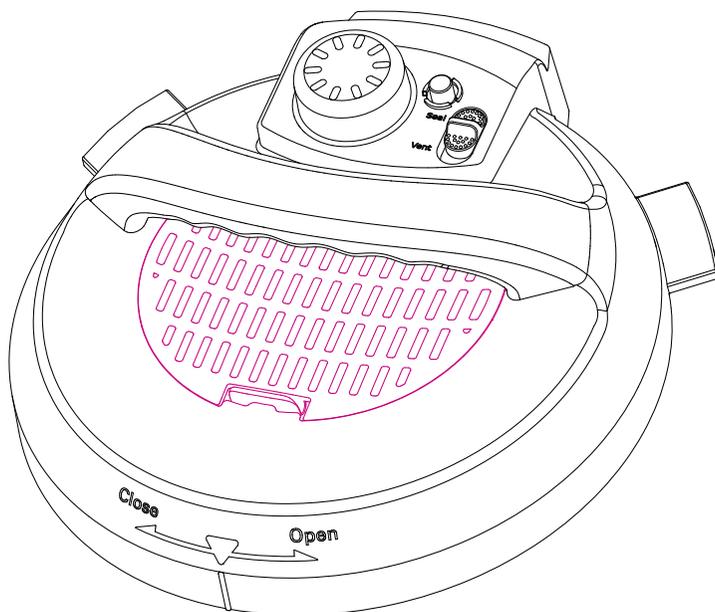
Le couvercle Duo Evo Plus est muni de la technologie QuickCool qui, lorsque couplée avec le plateau QuickCool*, vous permet d'évacuer naturellement la pression jusqu'à 70 % plus rapidement.

Retirer le couvercle de protection QuickCool

Agrapper la languette du couvercle, la pousser vers la poignée du couvercle et la tirer vers le haut, puis tirer le couvercle vers vous pour le retirer. Le mettre de côté.

Mettre de la glace dans le plateau QuickCool, ou y verser de l'eau et congeler le plateau, puis le déposer sur le métal exposé du couvercle. Attendre que la soupape à flotteur rentre dans le couvercle, retirer le plateau QuickCool et ouvrir le couvercle.

*Le plateau QuickCool sera vendu séparément sur store.instantpot.com sous peu.



Les illustrations ne sont fournies qu'à titre indicatif et peuvent être différentes du produit réel.

ATTENTION

Le couvercle est chaud pendant et après la cuisson. Ne pas toucher à mains nues le métal exposé.

Essai initial

Suivre ces étapes pour se familiariser avec l'autocuiseur Duo Evo Plus de Instant Pot.

Durée totale de l'essai : environ 20 minutes.

1. Retirer le récipient interne de la base de l'appareil.
2. Ajouter 3 tasses (24 oz/750 ml) d'eau dans le récipient interne.
3. Placer le récipient interne dans la base de l'appareil.
4. Brancher le cordon d'alimentation dans une prise de courant de 120 V. L'écran affiche **OFF** (Arrêt).
5. Fermer le couvercle comme indiqué dans la rubrique [Aperçu des dispositifs de contrôle de la pression - Couvercle pour la cuisson sous pression](#).
*Remarque : Le sélecteur d'évacuation rapide se met automatiquement en position **Seal** (étanchéité) lorsque le couvercle est fermé.*
6. Appuyer sur **Pressure Cook** (Cuisson sous pression) pour sélectionner un Programme intelligent de cuisson sous pression.
7. Tourner la molette pour faire défiler les réglages prédéfinis. Appuyer sur la molette et sélectionner l'option **Custom** (Personnalisé).
8. Lorsque le temps de cuisson clignote, tourner la molette dans le sens antihoraire pour l'ajuster à 5 minutes.
9. Appuyer sur **Start** (Mise en marche) pour commencer la cuisson. L'affichage indique **On** (Marche). La barre de progression indique que l'autocuiseur est en préchauffage.
Remarque : Le niveau de pression, le temps et la température de cuisson personnalisés sont enregistrés dans le Programme intelligent lorsque la cuisson commence.
10. Lorsque l'autocuiseur est pressurisé, la cuisson commence. L'affichage passe de **On** (Marche) au minuteur à rebours.
11. Lorsque le Programme intelligent est terminé, l'autocuiseur se met en mode réchaud.
12. Appuyer sur **Cancel** (Annuler) pour désactiver la fonction de réchaud et remettre l'autocuiseur en mode veille.
13. Déplacer Le sélecteur d'évacuation rapide à la position **Vent** (évacuation). Un jet continu de vapeur s'échappe de la soupape d'évacuation de la vapeur. La vapeur est chaude.
14. La soupape à flotteur descend lorsque toute la pression a été évacuée.

Essai initial

15. Ouvrir le couvercle comme indiqué dans la rubrique [Aperçu des dispositifs de contrôle de la pression - Couvercle pour la cuisson sous pression.](#)

16. Jeter l'eau et assécher le récipient interne.

Vous êtes maintenant prêt à cuisiner!

WARNING

Lorsque la soupape à flotteur est sortie, le contenu de l'autocuiseur est soumis à une **pression extrême. Ne pas tenter de retirer le couvercle lorsque la soupape à flotteur est sortie.** Toute pression doit être évacuée et la soupape à flotteur doit être **rentrée** avant toute tentative de retrait du couvercle. **Ne jamais tenter de forcer l'ouverture du couvercle.** Le non-respect des consignes peut entraîner des dommages matériels et/ou des blessures corporelles.

Utilisation des Programmes intelligents de cuisson sous pression

Programmes intelligents - *Pressure Cook* (Cuisson sous pression), *Rice/Grain* (Riz/Céréales), *Bake* (Cuire)

Que vous soyez un apprenti cuisinier ou un cuisinier expérimenté, l'autocuiseur Duo Evo Plus offre trois Programmes intelligents de cuisson sous pression et 27 réglages prédéfinis vous permettant de cuisiner - rapidement!

Suivre les étapes ci-dessous lors de l'utilisation des Programmes intelligents *Pressure Cook* (Cuisson sous pression), *Rice/Grain* (Riz/Céréales) et *Bake* (Cuire).

Toujours examiner le couvercle pour la cuisson sous pression, le récipient interne et la base de l'autocuiseur de Instant Pot pour s'assurer qu'ils sont propres et en bonne condition avant de les utiliser.

Capacité de l'autocuiseur de Instant Pot	Quantité minimale de liquide requise pour la cuisson sous pression*
6 pintes/5,7 litres	1½ tasse (12 oz/375 ml)
8 pintes/7,6 litres	2 tasses (16 oz/500 ml)

*À moins d'indication contraire dans la recette

Pour la cuisson sous pression, utiliser des liquides à base d'eau tels que des bouillons, des fonds, des soupes ou des jus. Si la recette requiert de la soupe en conserve, condensée ou à base de crème, ajouter l'eau conformément aux indications ci-dessus.

ATTENTION

N'utiliser que le couvercle Duo Evo Plus de Instant Pot avec la base de l'autocuiseur (2 oz/60 ml) d'huile, de sauces à base d'huile, de soupes condensées à base de crème et de sauces épaisses. Ajouter une quantité adéquate de liquide pour éclaircir les sauces. Éviter les recettes nécessitant plus de 1/4 de tasse (2 oz/60 ml) d'huile ou de matière grasse.

Pour obtenir de meilleurs résultats lors de la cuisson sous pression, mettre la pâte dans un plat allant au four, et non pas directement dans le récipient interne (à moins d'indication contraire dans la recette), et la recouvrir avec du papier d'aluminium ou un couvercle allant au four. Déposer le plat sur la grille de cuisson à vapeur dans le récipient interne et laisser au moins 2,5 cm (1 po) d'espace autour du plat afin de permettre la diffusion uniforme de la chaleur.

Utilisation des Programmes intelligents de cuisson sous pression

1. Ajouter l'eau et les ingrédients dans le récipient interne comme indiqué dans la recette.

Remarque : Pour de meilleurs résultats lors de la cuisson de haricots ou de grains, consulter la rubrique [Proportions céréales/eau](#).

2. Placer le récipient interne dans la base de l'appareil.
3. Brancher le cordon d'alimentation dans une prise de courant de 120 V. L'autocuiseur passe en mode veille et l'écran affiche **OFF** (Arrêt).
4. Fermer le couvercle comme indiqué dans la rubrique [Aperçu des dispositifs de contrôle de la pression - Couvercle pour la cuisson sous pression](#).

Remarque : Le sélecteur d'évacuation rapide se met automatiquement en position **Seal** (étanchéité) lorsque le couvercle est fermé.

5. Appuyer sur le bouton correspondant au Programme intelligent de cuisson sous pression de votre choix :
 - Appuyer sur **Pressure Cook** (Cuisson sous pression). Tourner la molette pour choisir parmi les 15 programmes prédéfinis – **Custom** (Personnalisé), **Soup** (Soupe), **Bean** (Haricot), **Egg** (Œuf), **Rib** (Côte levée), **Poultry** (Volaille), **Chili** (Chili), **Stew** (Ragoût), **Beef** (Bœuf), **Pork** (Porc), **Seafood** (Fruits de mer), **Broth** (Bouillon), **Sterilize** (Stérilisation), **Potato** (Pomme de terre) ou **Broccoli** (Brocoli).
 - Appuyer sur **Rice/Grain** (Riz/Céréales). Tourner la molette pour choisir parmi les 8 programmes prédéfinis – **Custom** (Personnalisé), **White Rice** (Riz blanc), **Oatmeal** (Gruau d'avoine), **Quinoa**, **Brown Rice** (Riz brun), **Risotto**, **Multigrain** (Multicéréales) et **Porridge** (Gruau).
 - Appuyer sur **Bake** (Cuire). Tourner la molette pour choisir parmi les 4 programmes prédéfinis – **Custom** (Personnalisé), **Pudding** (Pouding), **Cake** (Gâteau), **Cheesecake** (Gâteau au fromage).

6. Lorsque le temps de cuisson clignote, appuyer sur la molette pour sélectionner le temps réglé par défaut ou tourner la molette pour ajuster le temps de cuisson. Appuyer sur la molette pour confirmer la modification et atteindre le prochain réglage.

Remarque : Les ajustements apportés au temps de cuisson sont enregistrés dans le Programme intelligent lorsque la cuisson commence. La sélection subséquente du réglage prédéfini activera le dernier temps de cuisson enregistré.

Utilisation des Programmes intelligents de cuisson sous pression

7. Lorsque le niveau de pression clignote, appuyer sur la molette pour sélectionner le niveau de pression réglé par défaut ou tourner la molette pour passer d'un niveau de pression à l'autre - **Low** (Faible) ou **High** (Élevée). Appuyer sur la molette pour confirmer la modification.
Remarque : Le Programme intelligent **Bake** (Cuire) offre la possibilité de cuire les aliments sans pression grâce au réglage **None** (Nulle). Consulter la rubrique [Utilisation des Programmes intelligents de cuisson sans pression](#) pour plus d'information sur la façon d'ajuster la température.
8. La fonction de réchaud est automatiquement activée avec les Programmes intelligents **Pressure Cook** (Cuisson sous pression) et **Rice/Grain** (Riz/Céréales). Appuyer sur **Keep Warm** (Réchaud) pour désactiver cette fonction, si désiré.
Remarque : La fonction de réchaud n'est pas offerte avec le Programme intelligent Bake (Cuire).
9. La mise en marche différée peut être activée n'importe quand avant d'appuyer sur **Start** (Mise en marche). La mise en marche différée est réglée par défaut à 6 heures. Ce temps peut être ajusté entre 10 minutes et 24 heures.
10. Appuyer sur **Start** (Mise en marche) pour commencer la cuisson. L'écran affichage indique **On** (Marche) et la barre de progression indique **Pre-heating** (Préchauffage).
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, décongeler les aliments congelés avant la cuisson. Selon la quantité de nourriture et la température sélectionnée, le cycle de préchauffage peut durer jusqu'à 40 minutes. À mesure que l'autocuiseur chauffe et se pressurise, la soupape à flotteur monte par elle-même sous l'effet de la pression.
11. Lorsque l'autocuiseur atteint le niveau de pression requis, la barre de progression indique **Cooking** (Cuisson) et le minuteur effectue le compte à rebours pour indiquer le temps de cuisson restant.
12. Si la fonction de réchaud est activée après la cuisson, le minuteur compte à partir de 00:00 pour indiquer le temps écoulé. Autrement, l'autocuiseur se remet en mode veille et affiche **End** (Fin).
13. Lorsque la cuisson est terminée, suivre les directives de la recette pour sélectionner la méthode d'évacuation. Consulter la rubrique [Dépressurisation de l'autocuiseur](#).

Astuce Instant : Utiliser la grille de cuisson à vapeur pour éviter le contact des aliments avec le liquide de cuisson. Ceci favorise la diffusion uniforme de la chaleur, permet aux aliments de conserver leurs nutriments et empêche la nourriture de coller au fond du récipient interne.

Utilisation des Programmes intelligents de cuisson sous pression

⚠ DANGER

Lorsque la soupape à flotteur est sortie, le contenu de l'autocuiseur est soumis à une pression extrême. **Ne pas tenter de retirer le couvercle lorsque la soupape à flotteur est sortie.** Toute pression **doit** être évacuée et la soupape à flotteur doit être **rentrée** avant toute tentative de retrait du couvercle. **Ne jamais tenter de forcer l'ouverture du couvercle.** Le non-respect des consignes peut entraîner des dommages matériels et/ou des blessures corporelles.

⚠ AVERTISSEMENT

Lors du remplissage du récipient interne, ne pas dépasser la ligne **Max PC Fill**, comme indiqué sur le récipient interne.

Lors de la cuisson d'aliments qui gonflent en cuisant (p. ex. le riz, les haricots, les pâtes), ne pas dépasser la ligne **Half Fill** (de moitié de sa capacité) lors du remplissage du récipient interne, comme indiqué sur ce dernier.

Le récipient interne doit toujours être en place lors de la cuisson. Ne pas verser de nourriture ou de liquide dans la base de l'appareil.

Afin d'éviter les risques de blessures corporelles et/ou les dommages matériels, mettre les ingrédients dans le récipient interne et déposer ensuite le récipient interne dans la base de l'appareil.

Utilisation des Programmes intelligents de cuisson sans pression

L'autocuiseur Duo Evo Plus offre 6 Programmes intelligents de cuisson sans pression vous permettant de cuisiner en appuyant simplement sur un bouton. **Bake** (Cuire), **Steam** (Vapeur), **Slow Cook** (Cuisson lente), **Sauté**, **Sous Vide** et **Yogurt** (Yogourt).

Programme intelligent : **Bake** (Cuire)

Le Programme intelligent de cuisson sans pression **Bake** (Cuire) peut être utilisé pour cuisiner des brownies décadents, des pains aux bananes moelleux et bien plus encore.

Le Programme intelligent **Bake** (Cuire) offre deux réglages prédéfinis personnalisables : **Custom** (Personnalisé) et **Proofing** (Levée). Ces réglages vous permettent de régler la température de cuisson entre 120 °C et 175 °C/250 °F et 347 °F, des températures idéales pour ce type de cuisson.

Pour obtenir de meilleurs résultats, mettre la pâte dans un plat métallique allant au four, et non pas directement dans le récipient interne (à moins d'indication contraire dans la recette), et la recouvrir avec du papier d'aluminium ou un couvercle allant au four.

1. Déposer la grille de cuisson à vapeur au fond du récipient interne.
2. Déposer le plat métallique sur la grille de cuisson à vapeur.
Remarque : Laisser au moins 2,5 cm (1 po) d'espace autour du plat afin de permettre la diffusion uniforme de la chaleur.
3. Placer le récipient interne dans la base de l'appareil.
4. Brancher le cordon d'alimentation dans une prise de courant de 120 V. L'autocuiseur passe en mode veille et l'écran affiche **OFF** (Arrêt).
5. Fermer le couvercle comme indiqué dans la rubrique **Aperçu des dispositifs de contrôle de la pression - Couvercle pour la cuisson sous pression.**
Remarque : le sélecteur d'évacuation rapide se met automatiquement en position **Seal** (étanchéité) lorsque le couvercle est fermé.
6. Déplacer le sélecteur d'évacuation rapide à la position **Vent** (évacuation).
7. Appuyer sur le bouton **Bake** (Cuire) pour sélectionner ce Programme intelligent.
8. Appuyer sur la molette pour sélectionner le réglage prédéfini : **Custom** (Personnalisé)

Utilisation des Programmes intelligents de cuisson sans pression

9. Lorsque le temps de cuisson clignote, appuyer sur la molette pour sélectionner le temps réglé par défaut ou tourner la molette pour ajuster le temps de cuisson. Appuyer sur la molette pour confirmer la modification et atteindre le prochain réglage.
Remarque : Les ajustements apportés au temps de cuisson sont enregistrés dans le Programme intelligent lorsque la cuisson commence. La sélection subséquente du réglage prédéfini activera le dernier temps de cuisson enregistré.
10. Lorsque le niveau de pression clignote, tourner la molette pour accéder à l'option **None** (Nulle). Appuyer sur la molette pour confirmer la modification et atteindre le prochain réglage. Le prochain réglage est celui de la température.
11. Lorsque la température personnalisable clignote, tourner la molette pour ajuster la température en Fahrenheit (°F) ou en Celsius (°C).
12. Appuyer sur **Start** (Mise en marche) pour commencer la cuisson. La barre de progression indique que l'autocuiseur est en préchauffage.
13. Lorsque l'autocuiseur atteint la température requise, la barre de progression indique **Cooking** (Cuisson) et le minuteur effectue le compte à rebours pour indiquer le temps de cuisson restant.
14. Lorsque le Programme intelligent est terminé, l'autocuiseur se remet en mode veille et affiche **End** (Fin).

Les fonctions de mise en marche différée et de réchaud ne sont pas offertes avec le Programme intelligent **Bake** (Cuire) - **Custom** (Personnalisé).

Utilisation des Programmes intelligents de cuisson sans pression

Programme intelligent : **Steam** (Vapeur) et **Slow Cook** (Cuisson lente)

Le Programme intelligent **Steam** fonctionne comme une marmite à vapeur, en utilisant le liquide bouillant dans le récipient interne pour cuire les aliments à la vapeur.

Lors de l'utilisation du Programme intelligent **Steam** (Vapeur), s'assurer de déposer la grille de cuisson à vapeur au fond du récipient interne afin que les aliments soient cuits à la vapeur et non bouillis.

Le Programme intelligent **Slow Cook** (Cuisson lente) est comparable au processus de cuisson des mijoteuses traditionnelles. L'autocuiseur maintient une température juste en deçà du point d'ébullition de l'eau jusqu'à ce que la cuisson soit terminée.

Low (Basse) – Cuisson durant toute la journée. Régler à un minimum de 6 heures pour de meilleurs résultats.

High (Élevée) – Cuisson lente plus rapide

Suivre les étapes ci-dessous lors de l'utilisation des Programmes intelligents de cuisson sans pression **Steam** (Vapeur) et **Slow Cook** (Cuisson lente)

1. Ajouter les ingrédients dans le récipient interne comme indiqué dans la recette.
2. Placer le récipient interne dans la base de l'appareil.
3. Brancher le cordon d'alimentation dans une prise de courant de 120 V. L'autocuiseur passe en mode veille et l'écran affiche **OFF** (Arrêt).
4. Fermer le couvercle comme indiqué dans la rubrique **Aperçu des dispositifs de contrôle de la pression - Couvercle pour la cuisson sous pression.**

Remarque : le sélecteur d'évacuation rapide se met automatiquement en position Seal (étanchéité) lorsque le couvercle est fermé.

5. Déplacer le sélecteur d'évacuation rapide à la position **Vent** (évacuation).
6. Appuyer sur le bouton correspondant au Programme intelligent de cuisson sans pression de votre choix :
 - Appuyer sur **Steam** (Vapeur). Tourner la molette pour choisir parmi les 4 programmes prédéfinis – **Custom** (Personnalisé), **Sterilize** (Stérilisation), **Potato** (Pomme de terre) et **Broccoli** (Brocoli).
 - Appuyer sur **Slow Cook** (Cuisson lente). Tourner la molette pour choisir parmi les 7 réglages prédéfinis – **Custom** (Personnalisé), **Rib** (Côte levée), **Poultry** (Volaille), **Chili**, **Stew** (Ragoût), **Beef** (Bœuf) et **Pork** (Porc).

Utilisation des Programmes intelligents de cuisson sans pression

7. Lorsque le temps de cuisson clignote, appuyer sur la molette pour sélectionner le temps réglé par défaut ou tourner la molette pour ajuster le temps de cuisson. Appuyer sur la molette pour confirmer la modification et atteindre le prochain réglage.
Remarque : Les ajustements apportés au temps de cuisson sont enregistrés dans le Programme intelligent lorsque la cuisson commence. La sélection subséquente du réglage prédéfini activera le dernier temps de cuisson enregistré.
8. Lorsque la température de cuisson clignote, appuyer sur la molette pour sélectionner la température réglée par défaut ou tourner la molette pour faire défiler les réglages de température **Low** (Basse) et **High** (Élevée). Appuyer sur la molette pour confirmer la modification et atteindre le prochain réglage.
Remarque : La température du Programme intelligent **Steam** (Vapeur) n'est pas ajustable.
9. La fonction de réchaud est automatiquement activée avec le Programme intelligent **Slow Cook** (Cuisson lente). Appuyer sur **Keep Warm** (Réchaud) pour désactiver cette fonction, si désiré.
Remarque : La fonction de réchaud n'est pas offerte avec le Programme intelligent **Steam** (Vapeur).
10. La mise en marche différée peut être activée n'importe quand avant d'appuyer sur **Start** (Mise en marche). La mise en marche différée est réglée par défaut à 6 heures. Ce temps peut être ajusté entre 10 minutes et 24 heures.
11. Appuyer sur **Start** (Mise en marche) pour commencer la cuisson. La barre de progression indique que l'autocuiseur est en préchauffage.
Remarque : Dans le cas du Programme intelligent **Slow Cook** (Cuisson lente), l'écran affiche immédiatement le compte à rebours. Dans le cas du Programme intelligent **Steam** (Vapeur), l'écran affiche **On** (Marche) pour indiquer que l'autocuiseur est en préchauffage.
12. Lorsque l'autocuiseur atteint la température requise, la barre de progression indique **Cooking** (Cuisson) et le minuteur effectue le compte à rebours pour indiquer le temps de cuisson restant.
13. Si la fonction de réchaud est activée après la cuisson, le minuteur compte à partir de 00:00 pour indiquer le temps écoulé. Autrement, l'autocuiseur se remet en mode veille et affiche **End** (Fin).

Astuce Instant : Si désiré, utiliser un couvercle en verre trempé autorisé de Instant Pot avec les Programmes intelligents **Steam** (Vapeur) et **Slow Cook** (Cuisson lente). Visitez [notre site Web](#) pour les modalités d'achat.

Utilisation des Programmes intelligents de cuisson sans pression

Programme intelligent : *Sauté*

Le Programme intelligent Sauté peut remplacer les méthodes de cuisson à la poêle, sur une plaque chauffante ou sur le gril. Utiliser ce programme pour faire frémir, réduire ou épaissir des liquides, cuisiner des sautés, faire caraméliser des légumes et griller la viande avant ou après la cuisson.

1. S'assurer que le récipient interne est dans la base de l'appareil. Ne pas utiliser le couvercle.
2. Brancher le cordon d'alimentation dans une prise de courant de 120 V. L'autocuiseur passe en mode veille et l'écran affiche **OFF** (Arrêt).
3. Appuyer sur **Sauté** pour sélectionner ce Programme intelligent.
Remarque : Le réglage prédéfini du Programme intelligent **Sauté** est **Custom** (Personnalisé). Aucune sélection n'est requise.
4. Lorsque le temps de cuisson clignote, appuyer sur la molette pour sélectionner le temps réglé par défaut ou tourner la molette pour régler le temps de cuisson entre 1 minute et 1 heure. Appuyer sur la molette pour confirmer la modification et atteindre le prochain réglage.
Remarque : Les ajustements apportés au temps de cuisson sont enregistrés dans le Programme intelligent lorsque la cuisson commence. La sélection subséquente du réglage prédéfini activera le dernier temps de cuisson enregistré.
5. Lorsque la température de réchaud clignote, appuyer sur la molette pour sélectionner la température réglée par défaut ou tourner la molette pour faire défiler les réglages de température **Custom, Low, High** (Personnalisée/Basse/Élevée). Appuyer sur la molette pour confirmer la modification et atteindre le prochain réglage.
Remarque : Lorsque l'option **Custom** (Personnalisée) est sélectionnée, la température réglée par défaut (**LE1**) clignote. Appuyer sur la molette pour sélectionner la température réglée par défaut ou tourner la molette pour faire défiler les températures (**LE1**) à (**LE6**). L'échelle de température est semblable à celle d'un four électrique et peut être utilisée pour réduire et faire frémir des liquides, cuisiner des sautés, griller et dorer les aliments. Appuyer sur la molette pour sélectionner la température désirée.
6. Appuyer sur **Start** (Mise en marche) pour commencer la cuisson. L'écran affichage indique **On** (Marche) et la barre de progression indique **Pre-heating** (Préchauffage).
7. Lorsque l'autocuiseur atteint la température requise, la barre de progression indique **Cooking** (Cuisson) et l'écran affiche momentanément **Hot** (Chaud). Le minuteur effectue ensuite le compte à rebours pour indiquer le temps de cuisson restant.

Utilisation des Programmes intelligents de cuisson sans pression

8. Ajouter les ingrédients au récipient interne et suivre les directives de la recette.
Remarque : Si les ingrédients sont ajoutés avant que le récipient interne ait atteint la température requise pour le programme, il se peut que l'écran n'affiche jamais **Hot** (Chaud). Il n'y a aucune raison de s'inquiéter.
9. Si les ingrédients sont suffisamment cuits avant la fin du programme, appuyer sur **Cancel** (Annuler) pour arrêter le Programme intelligent. Lorsque le Programme intelligent est terminé, l'autocuiseur se remet en mode veille et affiche **End** (Fin).

Les fonctions de mise en marche différée et de réchaud ne sont pas offertes avec le Programme intelligent **Sauté**.

Déglacer le récipient interne (cuisson sous pression après un sauté)

Faire sauter la viande et les légumes avant de les faire cuire sous pression est le meilleur moyen de rehausser les saveurs puisque la chaleur élevée dégagée par le cuiseur au cours du programme **Sauté** fait en sorte que les sucres caramélisent.

Pour cuire les aliments sous pression après avoir utilisé le programme **Sauté**, déglacer le récipient interne afin que les aliments ne brûlent pas.

Pour déglacer : retirer les aliments du récipient interne et verser un liquide clair (p. ex. eau, bouillon, vin) sur la surface chaude. Utiliser une spatule en bois ou en silicone pour détacher tout ce qui pourrait être collé au fond du récipient interne.

CAUTION

Le Programme intelligent **Sauté** atteint de hautes températures. Si l'appareil est laissé sans surveillance avec un tel réglage, les aliments pourraient brûler. Ne pas utiliser le couvercle et ne pas laisser le cuiseur sans surveillance lors de l'utilisation du programme **Sauté**.

Utilisation des Programmes intelligents de cuisson sans pression

Programme intelligent : *Sous Vide*

L'expression **Sous Vide** fait référence au processus qui permet d'amener les aliments scellés sous vide à une température très précise et de maintenir cette température pendant un certain temps afin d'obtenir des repas délicieux et de grande qualité.

Le Programme intelligent **Sous Vide** offre un réglage personnalisable permettant de régler la température de cuisson entre 25 °C et 90 °C/77 °F et 194 °F, des températures idéales pour la cuisson sous vide.

Avoir sous la main :

- des pinces
 - un thermomètre
 - des sacs d'emballages sous vide ou des sacs hermétiques pour aliments
 - un scelleur sous vide (facultatif)
1. Remplir le récipient interne jusqu'à la ligne **Half Fill** (de moitié de sa capacité), comme indiqué sur le récipient interne.
 2. Placer le récipient interne dans la base de l'appareil.
 3. Brancher le cordon d'alimentation dans une prise de courant de 120 V. L'autocuiseur passe en mode veille et l'écran affiche **OFF** (Arrêt).
 4. Fermer le couvercle comme indiqué dans la rubrique **Aperçu des dispositifs de contrôle de la pression - Couvercle pour la cuisson sous pression.**
Remarque : Le sélecteur d'évacuation rapide se met automatiquement en position Seal (étanchéité) lorsque le couvercle est fermé. Pour la cuisson sous vide, la position du sélecteur d'évacuation rapide n'a pas d'importance.
 5. Appuyer sur le bouton **Sous Vide** pour sélectionner ce Programme intelligent.
 6. Tourner la molette pour faire défiler les 6 réglages prédéfinis : **Custom** (Personnalisé), **Egg** (Œuf), **Poultry** (Volaille), **Beef** (Bœuf), **Pork** (Porc) ou **Seafood** (Fruits de mer). Appuyer sur la molette pour confirmer la sélection et atteindre le prochain réglage.
 7. Lorsque la température personnalisable clignote, appuyer sur la molette pour sélectionner la température réglée par défaut ou tourner la molette pour ajuster la température en Fahrenheit (°F) ou en Celsius (°C). Appuyer sur la molette pour confirmer la sélection et atteindre le prochain réglage.
 8. Lorsque le temps de cuisson clignote, appuyer sur la molette pour sélectionner le temps réglé par défaut ou tourner la molette pour ajuster le temps de cuisson. Appuyer sur la molette pour confirmer la modification.

Utilisation des Programmes intelligents de cuisson sans pression

- Appuyer sur **Start** (Mise en marche) pour commencer à faire chauffer l'eau du récipient interne. L'écran affiche **On** (Marche) et la barre de progression affiche **Pre-heating** (Préchauffage).
- Tandis que l'autocuiseur chauffe l'eau, assaisonner la nourriture au goût, puis répartir les portions individuelles dans des sacs. Éliminer l'air et fermer hermétiquement les sacs.
- Lorsque la température requise est atteinte, l'écran affiche **Hot** (Chaud). Ouvrir le couvercle et plonger les sacs scellés dans l'eau du récipient interne. Ajouter de l'eau chaude au besoin. Le contenu des sacs devrait être submergé, mais leur sceau devrait demeurer au-dessus de la ligne de remplissage.
- Fermer le couvercle comme indiqué dans la rubrique [Aperçu des dispositifs de contrôle de la pression - Couvercle pour la cuisson sous pression](#).
Remarque : Pour une durée de cuisson de plus de 4 heures, vérifier régulièrement le niveau de l'eau pour veiller à ce que le contenu des sachets soit toujours submergé. Au besoin, ajouter de l'eau chaude dans le récipient interne.
- Une fois la cuisson terminée, l'écran affiche **End** (Fin). Ouvrir le couvercle et utiliser des pinces pour retirer soigneusement les sacs de l'eau chaude.
- Retirer le contenu des sacs et utiliser un thermomètre pour vérifier la cuisson. Suivre une recette ou consulter la rubrique [Lignes directrices pour la cuisson sous vide](#).
- Pour de meilleurs résultats, griller la viande après la cuisson comme indiqué ci-dessous.

Griller la viande après la cuisson

Griller la viande après l'avoir cuite plutôt qu'avant permet de rehausser les saveurs grâce au principe de caramélisation.

Après la cuisson sous vide, retirer la viande des sacs et l'éponger doucement. Puis, griller légèrement la viande dans le récipient interne avec le Programme intelligent **Sauté** ou utiliser une casserole, un chalumeau de cuisine ou un gril.

Les fonctions de mise en marche différée et de réchaud ne sont pas offertes avec le Programme intelligent **Sous Vide**.

ATTENTION

Ne pas trop remplir le récipient interne. Veiller à ce que la disposition du contenu (l'eau et les sachets de nourriture) fasse en sorte qu'il y ait au moins 2 pouces (5 cm) d'espace entre le rebord du récipient interne et la ligne de remplissage.

Utilisation des Programmes intelligents de cuisson sans pression

Ingrédients et assaisonnements

- Lors de la cuisson sous vide, utiliser des aliments frais de grande qualité afin d'obtenir les meilleurs résultats possible.
- Il est recommandé de moins saler les aliments qu'à l'habitude, particulièrement la viande, la volaille et le poisson. Saler plutôt après la cuisson.
- Utiliser de la poudre d'ail plutôt que de l'ail cru. L'ail cru peut devenir amer lorsqu'il est cuit sous vide et son goût peut être trop prononcé. La poudre d'ail de grande qualité donne de meilleurs résultats.

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

Conserver les aliments cuits

Si le mets n'est pas destiné à la consommation immédiate, plonger les sacs dans de l'eau glacée pour réduire la température rapidement, puis conserver au réfrigérateur.

Utilisation des Programmes intelligents de cuisson sans pression

Lignes directrices pour la cuisson sous vide

Aliment	Épaisseur recommandée/ calibre	Cuisson/ texture désirée	Température de cuisson*	Temps minimal de cuisson*	Temps maximal de cuisson*
Bœuf et agneau					
Coupes tendres : filet, côtelette, surlonge, faux- filet, rôti, bifteck d'ailoyau	2 à 5 cm/½ à 2 pouces	Bleu	122 °F/50 °C	1 heure	4 heures
		Saignant	129 °F/54 °C	1,5 heure	4 heures
Coupes moins tendres : palette, épaule, jarret, gibier	4 à 6 cm/1½ à 2½ pouces	À point	140 °F/60 °C	1,5 heure	4 heures
		Bien cuit	145 °F/63 °C	1,5 heure	4 heures
Volaille					
Poitrine de poulet	3 à 5 cm/1 à 2 pouces	Tendre et juteuse	145 °F/63 °C	1,5 heure	4 heures
		Ferme	155 °F/69 °C	1 heure	4 heures
Haut de cuisse de poulet	3 à 5 cm/1 à 2 pouces	Tendre et juteuse	165 °F/74 °C	1 heure	4 heures
		La viande se détache de l'os	165 °F/74 °C	4 heures	8 heures
Cuisse de poulet	5 à 7 cm/2 à 3 pouces	Tendre et juteuse	165 °F/74 °C	2 heures	7 heures
Magret de canard	3 à 5 cm/1 à 2 pouces	Tendre et juteuse	146 °F/64 °C	2 heures	4 heures
Porc					
Flanc	3 à 6 cm/1 à 2½ pouces	Ferme	180 °F/82 °C	10 heures	22 heures
Côte	2 à 3 cm/½ à 1½ pouce	La viande se détache de l'os	138 °F/59 °C	10 heures	22 heures
Côtelette	2 à 4 cm/½ à 2 pouces	Juteuse (rosée à l'intérieur)	135 °F/57 °C	1 heure	4 heures
		Juteuse (blanche à l'intérieur)	147 °F/64 °C	1 heure	4 heures

Utilisation des Programmes intelligents de cuisson sans pression

Aliment	Épaisseur recommandée/ calibre	Cuisson/ texture désirée	Température de cuisson*	Temps minimal de cuisson*	Temps maximal de cuisson*
Poissons et fruits de mer					
Poissons	2 à 3 cm/½ à 1½ pouce	Tendre et onctueuse	110 °F/43 °C	10 minutes	30 minutes
		Translucide (morceaux commencent à se détacher)	115 °F/46 °C	20 minutes	45 minutes
		Mi-cuit	125 °F/52 °C	20 minutes	45 minutes
		À point, viande sèche	130 °F/54 °C	20 minutes	45 minutes
		Bien cuit, viande s'émiette	135 °F/57 °C	20 minutes	45 minutes
Crevettes	–	Ferme	140 °F/60 °C	30 minutes	45 minutes
Queues de homard	–	Tendre et onctueuse	140 °F/60 °C	1 heure	1 heure
Pétoncles	–	Tendre et onctueuse	140 °F/60 °C	30 minutes	30 minutes
Œufs					
Œufs	Gros/extra gros	Œufs baveux	140 °F/60 °C	–	45 minutes
		Œufs à la coque	145 °F/62 °C	–	45 minutes
		Œufs mollets	150 °F/65 °C	–	1 heure
		Œufs durs	165 °F/73,9 °C	–	1 heure
Fruits et légumes					
Fruits	–	–	183 °F/83,9 °C	15 minutes	2 heures
Légumes	–	–	183 °F/83,9 °C	45 minutes	2,5 heures

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

ATTENTION

Utiliser un thermomètre à viande pour vérifier que la température interne de la viande a atteint le seuil minimal sécuritaire. Consulter [le tableau des températures de cuisson sécuritaires](#) du gouvernement du Canada pour plus d'information.

Utilisation des Programmes intelligents de cuisson sans pression

Programme intelligent : *Yogurt* (Yogourt)

Le programme *Yogurt* (Yogourt) est un Programme intelligent de cuisson sans pression offrant 3 réglages prédéfinis conçus pour les recettes de produits laitiers et non laitiers fermentés.

Pour de meilleurs résultats, suivre une recette éprouvée.

Si la recette utilise du lait pasteurisé ou non pasteurisé comme ingrédient de départ, suivre toutes les étapes de la rubrique (Faire du yogourt) ci-dessous.

Si le lait est ultra pasteurisé, commencer la recette à l'étape 2 - Ajouter la culture de yogourt. Il s'agit d'une méthode pour faire du yogourt (à froid).

Avoir sous la main :

- un thermomètre
- du lait ou un substitut non laitier
- une culture de yogourt (culture bactérienne active)

Faire du yogourt

Capacité de l'autocuiseur de Instant Pot	Quantité minimale de lait	Quantité maximale de lait
6 pintes/5,7 litres	4 tasses (32 oz/1 000 ml)	4 pintes (128 oz/3,8 l)
8 pintes/7,6 litres	6 tasses (48 oz/1 500 ml)	6 pintes (192 oz/5,7 l)

Étape 1 - Pasteurisation

1. Ajouter les ingrédients dans le récipient interne. (La culture de yogourt est ajoutée à l'étape 2)

Remarque : Pour un yogourt plus consistant, utiliser du lait entier.

2. Placer le récipient interne dans la base de l'appareil.
3. Brancher le cordon d'alimentation dans une prise de courant de 120 V. L'autocuiseur passe en mode veille et l'écran affiche **OFF** (Arrêt).
4. Fermer le couvercle comme indiqué dans la rubrique [Aperçu des dispositifs de contrôle de la pression - Couvercle pour la cuisson sous pression](#).

Remarque : Le sélecteur d'évacuation rapide se met automatiquement en position **Seal** (étanchéité) lorsque le couvercle est fermé. Lors du programme *Yogurt* (Yogourt), la position à laquelle se trouve le sélecteur d'évacuation rapide n'a pas d'importance.

5. Appuyer sur le bouton *Yogurt* (Yogourt) pour sélectionner ce Programme intelligent.

Utilisation des Programmes intelligents de cuisson sans pression

6. Tourner la molette pour faire défiler les réglages prédéfinis jusqu'à l'option **Pasteurize** (Pasteuriser). Appuyer sur la molette pour confirmer la sélection. Le temps réglé par défaut pour la pasteurisation est affiché sur l'écran.

Remarque : Le temps et la température de cuisson requis pour la pasteurisation ne peuvent être ajustés.

7. Appuyer sur **Start** (Mise en marche) pour commencer la pasteurisation. L'écran affiche **On** (Marche) et la barre de progression affiche **Pre-heating** (Préchauffage).
8. Lorsque la température requise est atteinte, l'écran affiche **Hot** (Chaud) et la barre de progression affiche **Cooking** (Cuisson).
9. L'écran affiche **End** (Fin) lorsque la pasteurisation est terminée.

Remarque : Utiliser un thermomètre pour vérifier que le lait a atteint la température de pasteurisation de 161 °F/72 °C.

Astuce Instant : Pour obtenir un yogourt très épais, pasteuriser le lait deux fois.

Étape 2 - Ajouter la culture de yogourt

1. Laisser refroidir le lait jusqu'à ce qu'il atteigne une température juste en deçà de 110 °F/43 °C.
2. Ajouter la culture de yogourt au lait en suivant les indications sur l'emballage du produit.

Remarque : Un yogourt nature contenant une culture bactérienne active peut également servir de culture de yogourt. En cas d'utilisation d'un yogourt comme culture, il est préférable de suivre une recette éprouvée de Instant Pot.

3. Fermer le couvercle comme indiqué dans la rubrique **Aperçu des dispositifs de contrôle de la pression - Couvercle pour la cuisson sous pression.**

Étape 3 - Fermentation

1. Appuyer sur le bouton **Yogurt** (Yogourt) pour sélectionner ce Programme intelligent.
2. Tourner la molette pour faire défiler les réglages prédéfinis : **Ferment** (Fermenter). Appuyer sur la molette pour confirmer la sélection et atteindre le prochain réglage.
3. Lorsque le temps clignote, appuyer sur la molette pour sélectionner le temps de fermentation réglé par défaut (8 heures) ou tourner la molette pour ajuster le temps de fermentation. Appuyer sur la molette pour confirmer la sélection et atteindre le prochain réglage.

Remarque : Une fermentation plus longue se traduira par un yogourt plus acidulé.

Utilisation des Programmes intelligents de cuisson sans pression

4. Lorsque la température clignote, appuyer sur la molette pour sélectionner la température réglée par défaut ou tourner la molette pour faire défiler les réglages de température **Low** (Basse) et **High** (Élevée). Appuyer sur la molette pour confirmer la sélection.

Remarque : Il est recommandé d'utiliser la température réglée par défaut **High** (Élevée) pour la plupart des recettes. Si la recette ne précise pas la température de fermentation, utiliser celle réglée par défaut, **High** (Élevée).

5. Appuyer sur **Start** (Mise en marche) pour commencer la fermentation. L'écran affiche **On** (Marche) et la barre de progression affiche **Pre-heating** (Préchauffage).
6. Lorsque le Programme intelligent est terminé, l'écran affiche **End** (Fin).

Astuce Instant : Pour réaliser du yogourt grec, filtrer le yogourt avec une étamine afin d'évacuer le lactosérum du yogourt.

Utilisation du réglage prédéfini personnalisé

Certaines recettes peuvent exiger des températures de pasteurisation ou de fermentation plus élevées ou plus basses. Toujours suivre une recette éprouvée lors de l'utilisation du réglage prédéfini personnalisé.

Le réglage prédéfini personnalisé du Programme intelligent **Yogurt** (Yogourt) permet de régler la température entre 25 °C-90 °C et 77 °F-194 °F.

1. Appuyer sur le bouton **Yogurt** (Yogourt) pour sélectionner ce Programme intelligent.
2. Tourner la molette pour faire défiler les réglages prédéfinis : **Custom** (Personnalisé). Appuyer sur la molette pour confirmer la sélection et atteindre le prochain réglage.
3. Lorsque le temps clignote, appuyer sur la molette pour sélectionner le temps de fermentation réglé par défaut (24 heures) ou tourner la molette pour ajuster le temps de fermentation. Appuyer sur la molette pour confirmer la sélection et atteindre le prochain réglage.
4. Lorsque la température clignote, appuyer sur la molette pour sélectionner la température réglée par défaut ou tourner la molette pour ajuster la température en Fahrenheit (°F) ou en Celsius (°C). Appuyer sur la molette pour confirmer la sélection.
5. Appuyer sur **Start** (Mise en marche) pour commencer la fermentation. L'écran affiche **On** (Marche) et la barre de progression affiche **Pre-heating** (Préchauffage).
6. Lorsque le Programme intelligent est terminé, l'écran affiche **End** (Fin).

Utilisation des Programmes intelligents de cuisson sans pression

Pots de yogourt

Les pots de yogourt constituent un moyen pratique de répartir votre yogourt en portions individuelles.

1. Après avoir ajouté la culture de yogourt au lait pasteurisé, verser soigneusement le lait dans les pots de yogourt et fermer hermétiquement les pots.
2. Nettoyer à fond le récipient interne et déposer la grille de cuisson à vapeur au fond du récipient interne.
3. Déposer les pots de yogourt fermés sur la grille de cuisson à vapeur et ajouter de l'eau dans le récipient interne jusqu'à ce que les pots soient à moitié submergés.
4. Suivre les étapes décrites ci-dessus à l'étape 3 - Fermentation.

Aperçu des Programmes intelligents

Programme intelligent	Réglage prédéfini	Niveau de pression	Plage de température	Remarque(s)
<i>Pressure Cook</i> (Cuisson sous pression)	<i>Custom</i> (Personnalisé), <i>Soup</i> (Soupe), <i>Bean</i> (Haricot), <i>Egg</i> (Œuf), <i>Rib</i> (Côte levée), <i>Poultry</i> (Volaille), <i>Chili</i> (Chili), <i>Stew</i> (Ragoût), <i>Beef</i> (Bœuf), <i>Pork</i> (Porc), <i>Seafood</i> (Fruits de mer), <i>Broth</i> (Bouillon), <i>Sterilize</i> (Stérilisation), <i>Potato</i> (Pomme de terre) ou <i>Broccoli</i> (Brocoli).	Faible / Élevée	–	Une pression plus haute entraîne une température de cuisson plus élevée. Utiliser la grille de cuisson à vapeur pour de meilleurs résultats.
<i>Rice/Grain</i> (Riz/Céréales)	<i>Custom</i> (Personnalisé), <i>White Rice</i> (Riz blanc), <i>Oatmeal</i> (Gruau d'avoine), <i>Quinoa</i> , <i>Brown Rice</i> (Riz brun), <i>Risotto</i> , <i>Multigrain</i> (Multicéréales) et <i>Porridge</i> (Gruau).	Faible / Élevée	–	⚠ AVERTISSEMENT Ne pas utiliser la méthode d'évacuation rapide à la suite de la cuisson de haricots ou de céréales. Des particules de nourriture pourraient obstruer le dispositif antiblocage et boucher le conduit d'évacuation de la vapeur. Pour de meilleurs résultats, utiliser la méthode d'évacuation naturelle.
<i>Steam</i> (Vapeur)	<i>Custom</i> (Personnalisé), <i>Sterilize</i> (Stérilisation), <i>Potato</i> (Pomme de terre) et <i>Broccoli</i> (Brocoli).	Nulle	~212 °F / ~100 °C	Pour la cuisson à la vapeur sans pression du poisson et des légumes. Utiliser un couvercle en verre lors de la cuisson à la vapeur ou déplacer le sélecteur d'évacuation rapide à la position Vent (évacuation). Utiliser la grille de cuisson à vapeur pour de meilleurs résultats.

Aperçu des Programmes intelligents

Programme intelligent	Réglage prédéfini	Niveau de pression	Plage de température	Remarque(s)
<i>Sauté</i>	<i>Custom</i> (Personnalisé)	Nulle	Basse/Élevée, Personnalisée - LE1 à LE 6	<div style="background-color: yellow; border: 1px solid black; padding: 2px;">⚠ ATTENTION</div> Chaleur élevée. Ne pas utiliser de couvercle avec le programme <i>Sauté</i> . Pour réduire et faire frémir des liquides, cuisiner des sautés, griller et dorer les aliments.
<i>Slow Cook</i> (Cuisson lente)	<i>Custom</i> (Personnalisé), <i>Rib</i> (Côte levée), <i>Poultry</i> (Volaille), <i>Chili</i> , <i>Stew</i> (Ragoût), <i>Beef</i> (Bœuf) et <i>Pork</i> (Porc).	Nulle	Faible/Élevée	Comparable au processus de cuisson des mijoteuses traditionnelles. S'assurer que le sélecteur d'évacuation rapide est à la position <i>Vent</i> (évacuation).
<i>Sous Vide</i>	<i>Custom</i> (Personnalisé), <i>Egg</i> (Œuf), <i>Poultry</i> (Volaille), <i>Beef</i> (Bœuf), <i>Pork</i> (Porc) ou <i>Seafood</i> (Fruits de mer).	Nulle	Personnalisée	Pour une texture tendre et des résultats succulents, de qualité restaurant.
<i>Yogurt</i> (Yogourt)	<i>Custom</i> (Personnalisé), <i>Pasteurize</i> (Pasteurisation), <i>Ferment</i> (Fermentation).	Nulle	Basse/Élevée, Personnalisée	Pour la pasteurisation et la fermentation de yogourts à base de produits laitiers ou non laitiers.
<i>Bake</i> (Cuire)	<i>Custom</i> (Personnalisé), <i>Pudding</i> (Pouding), <i>Cake</i> (Gâteau), <i>Cheesecake</i> (Gâteau au fromage), <i>Proofing</i> (Levée).	Nulle/ Élevée/ Faible	Personnalisée	Cuisson sous pression et sans pression. Utiliser des moules allant au four pour de meilleurs résultats.
<i>Keep Warm</i> (Réchaud)	S/O	Nulle	Basse/Élevée, Personnalisée	Permet de réchauffer les aliments ou de conserver leur chaleur jusqu'à 24 heures.

Les Programmes intelligents de cuisson sous pression fonctionnent à haute pression (9,3 - 11,6 psi) ou à basse pression (4,35 - 7,25 psi). Une pression plus haute entraîne une température de cuisson plus élevée.

Temps de cuisson recommandés

Les temps de cuisson suivants ne sont fournis qu'à titre indicatif. Toujours suivre une recette éprouvée.

Tableau des temps de cuisson sous pression

	Aliment	Temps de cuisson*
Légumes	Asperges, haricots (jaunes et verts), brocoli	1 à 2 minutes
	Choux de Bruxelles, chou (entier ou en quartiers), chou-fleur (fleurettes)	2 à 3 minutes
	Courge musquée	4 à 6 minutes
	Carottes (entières ou en morceaux)	6 à 8 minutes
	Maïs (épis)	3 à 5 minutes
	Pommes de terre (grosses, entières)	12 à 15 minutes
	Pommes de terre (petites, entières)	8 à 10 minutes
	Pommes de terre (en dés)	3 à 4 minutes
	Patates douces (entières)	12 à 15 minutes
	Patates douces (en dés)	2 à 4 minutes
Viandes et œufs	Bœuf (ragoût)	20 minutes (par 450 g/1 lb)
	Bœuf (grosses pièces), bœuf (côtes levées)	20 à 25 minutes (par 450 g/1 lb)
	Poulet (poitrines)	6 à 8 minutes (par 450 g/1 lb)
	Poulet (entier)	8 minutes (par 450 g/1 lb)
	Poulet (bouillon d'os)	40 à 50 minutes
	Agneau (gigot), porc (rôti)	15 minutes (par 450 g/1 lb)
	Porc (petites côtes levées de dos)	15 à 20 minutes (par 450 g/1 lb)
	Œufs	Durs : 5 minutes

Temps de cuisson recommandés

	Aliment	Temps de cuisson*
Haricots et lentilles (Secs ou Trempés)	Haricots noirs	S : 20 à 25 minutes T : 6 à 8 minutes
	Haricots à œil noir	S : 14 à 18 minutes T : 4 à 5 minutes
	Pois chiches	S : 35 à 40 minutes T : 10 à 15 minutes
	Haricots rouges, petits haricots blancs	S : 20 à 25 minutes T : 7 à 8 minutes
	Haricots blancs, haricots pinto	S : 25 à 30 minutes T : 6 à 9 minutes
	Lentilles (vertes)	S : 8 à 10 minutes / T : S/O
	Lentilles (jaunes)	S : 1 à 2 minutes / T : S/O
	Haricots de Lima	S : 12 à 14 minutes T : 6 à 10 minutes
	Soja	S : 35 à 45 minutes T : 18 à 20 minutes
Fruits de mer	Poisson (entier)	4 à 5 minutes
	Poisson (filet), homard	2 à 3 minutes
	Moules	1 à 2 minutes
	Crevettes	1 à 3 minutes
	Bouillon de fruits de mer	7 à 8 minutes

ATTENTION

Utiliser un thermomètre à viande pour vérifier que la température interne de la viande a atteint le seuil minimal sécuritaire. Consulter [le tableau des températures de cuisson sécuritaires](#) du gouvernement du Canada pour plus d'information.

Proportions céréales/eau

Type de riz ou de céréale	Proportions céréales : eau
Riz blanc ou brun	1 tasse : 1 tasse
Quinoa	1 tasse : 3/4 tasse
Gruau d'avoine	1 tasse : 3 tasses
Risotto	1 tasse : 2 tasses - ajouter du vin au goût
Gruau	1 tasse : 10 tasses

Visiter [notre site Web](#) pour la liste complète des tableaux de temps de cuisson.

Entretien et nettoyage

Nettoyer l'autocuiseur de Instant Pot après chaque utilisation. Toujours débrancher l'autocuiseur Duo Evo Plus et le laisser refroidir jusqu'à ce qu'il atteigne la température ambiante avant de le nettoyer. Bien assécher les surfaces avant d'entreposer l'appareil.

Pièce	Conseil de nettoyage	Méthode de nettoyage
Accessoires <ul style="list-style-type: none">Collecteur de condensation	<p>Nettoyer après chaque utilisation.</p> <p>Ne jamais utiliser de produit chimique fort, de poudre ou de tampon à récurer pour nettoyer les accessoires.</p> <p>Placer dans le panier supérieur du lave-vaisselle.</p> <p>Vider et rincer le collecteur de condensation après chaque utilisation.</p>	
Couvercle et pièces <ul style="list-style-type: none">Soupape d'évacuation de la vapeurCapuchon du conduit d'évacuation de la vapeurCouvercle QuickCoolDispositif antiblocageJoint d'étanchéitéSoupape à flotteurCapuchon en silicone	<p>Après chaque utilisation, nettoyer à l'eau chaude avec un détergent à vaisselle doux et laisser sécher à l'air ou laver au lave-vaisselle en prenant soin de mettre la pièce ou l'accessoire dans le panier supérieur du lave-vaisselle.</p> <p>Retirer toutes les pièces du couvercle avant le nettoyage au lave-vaisselle.</p> <p>Lorsque la soupape d'évacuation de la vapeur et le dispositif antiblocage ont été retirés, nettoyer l'intérieur du conduit d'évacuation de la vapeur pour empêcher toute obstruction.</p> <p>Pour évacuer l'eau du couvercle après un nettoyage au lave-vaisselle, prendre le couvercle par la poignée et le tenir à la verticale au-dessus d'un évier, puis lui faire faire un tour complet, comme on le ferait avec un volant.</p> <p>Après le nettoyage, déposer le couvercle à l'envers sur la base de l'appareil.</p> <p>Entreposer les joints d'étanchéité dans un endroit bien aéré afin de limiter les odeurs résiduelles des repas parfumés. Pour éliminer les odeurs, ajouter une tasse (8 oz/250 ml) d'eau et une tasse (8 oz/250 ml) de vinaigre blanc dans le récipient interne, activer le programme de cuisson sous pression pendant cinq à dix minutes et évacuer la pression selon la méthode d'évacuation rapide.</p>	Lavable au lave-vaisselle* et à la main
Récipient interne	<p>Il se peut qu'il soit nécessaire de frotter les taches tenaces d'eau dure avec une éponge humide et du vinaigre afin de les faire disparaître. Si des résidus alimentaires durs ou brûlés sont présents au fond du récipient, laisser ce dernier tremper dans de l'eau chaude pendant quelques heures pour faciliter son nettoyage.</p> <p>Nettoyer après chaque utilisation.</p> <p>S'assurer que toutes les surfaces extérieures sont bien sèches avant de placer le récipient dans la base de l'appareil.</p>	

Entretien et nettoyage

Pièce	Conseil de nettoyage	Méthode de nettoyage
Cordon d'alimentation	Utiliser un chiffon légèrement humide pour éliminer toute particule du cordon d'alimentation.	Chiffon humide seulement
Base de l'appareil	Essuyer l'intérieur du récipient externe ainsi que le rebord de condensation à l'aide d'un chiffon légèrement humide et laisser sécher à l'air. Nettoyer la base de l'appareil et le panneau de commande à l'aide d'un chiffon doux ou d'une éponge légèrement humide.	

**Le nettoyage au lave-vaisselle peut décolorer les pièces. Ceci n'aura aucun effet sur la sûreté et le rendement de l'appareil.*

AVERTISSEMENT

S'assurer que l'élément chauffant reste sec en tout temps.	Ne pas immerger la base de l'appareil dans l'eau ou tenter de la nettoyer au lave-vaisselle.	Ne jamais submerger le cordon d'alimentation.	Ne pas mouiller les broches du cordon d'alimentation.
--	--	---	---

Dépannage

Enregistrer le produit dès aujourd'hui.

Communiquer avec le service à la clientèle.

1-800-828-7280

support@instantpot.com

instantpot.com/#Chat

Problème	Raison possible	Solution
Difficulté à fermer le couvercle	Le joint d'étanchéité n'est pas installé correctement.	Replacer le joint d'étanchéité et vérifier qu'il est bien retenu derrière son support.
	La soupape à flotteur est sortie du plan du couvercle.	Appuyer délicatement sur la soupape à flotteur avec un ustensile long.
	Le contenu du cuiseur est toujours chaud.	Déplacer le sélecteur d'évacuation rapide à la position Vent (évacuation), puis abaisser lentement le couvercle sur la base de l'appareil pour permettre à la chaleur de se dissiper.
Difficulté à ouvrir le couvercle	L'autocuiseur est sous pression.	Faire évacuer la pression selon les directives de la recette et ouvrir le couvercle seulement une fois que la soupape à flotteur est rentrée.
	Des débris ou des résidus de nourriture maintiennent la soupape à flotteur sortie du plan du couvercle.	S'assurer que la vapeur a été complètement évacuée par la méthode d'évacuation rapide, puis appuyer délicatement sur la soupape à flotteur avec un ustensile long. Ouvrir le couvercle avec précaution et nettoyer à fond la soupape à flotteur, la zone alentour ainsi que le couvercle avant de réutiliser l'autocuiseur.
	 DANGER Le contenu pourrait être sous pression; afin d'éviter les brûlures, ne pas forcer sur le couvercle pour l'ouvrir.	
Le couvercle est collé sur le récipient interne à l'ouverture de l'autocuiseur.	Le refroidissement du récipient interne peut créer un effet de succion, qui peut faire adhérer le couvercle au récipient.	Pour atténuer cet effet de succion, déplacer le sélecteur d'évacuation rapide à la position Vent (évacuation).

Dépannage

Problème	Raison possible	Solution
De la vapeur s'échappe du bord du couvercle.	Il n'y a pas de joint d'étanchéité dans le couvercle.	Installer le joint d'étanchéité.
	Le joint d'étanchéité est endommagé ou n'est pas installé correctement.	Remplacer le joint d'étanchéité.
	Des débris sont collés au joint d'étanchéité.	Retirer le joint d'étanchéité et bien le nettoyer.
	Le couvercle n'est pas fermé correctement.	Ouvrir puis refermer le couvercle.
	Le support du joint d'étanchéité est déformé ou décentré.	Retirer le joint d'étanchéité du couvercle, vérifier que le support du joint d'étanchéité n'est pas tordu ni déformé. Communiquer avec le service à la clientèle .
	Le bord du récipient interne peut être déformé.	S'il y a une déformation, communiquer avec le service à la clientèle .
La soupape à flotteur ne sort pas.	Il y a des débris sur la soupape à flotteur ou sur le capuchon en silicone de la soupape à flotteur.	Retirer la soupape à flotteur du couvercle et bien la nettoyer. Effectuer un Essai initial pour évaluer les fonctions de l'autocuiseur. Consigner les observations et communiquer avec le service à la clientèle .
	Il n'y a pas assez de liquide dans le récipient interne.	S'assurer qu'il n'y a pas d'aliments brûlés au fond du récipient. Ajouter un liquide clair à base d'eau dans le récipient interne en fonction de sa capacité : 6 pintes : 1 1/2 tasse (12 oz/375 ml) 8 pintes : 2 tasses (16 oz/500 ml)
	Le capuchon en silicone de la soupape à flotteur est endommagé ou manquant.	Installer ou remplacer la soupape à flotteur.
	La soupape à flotteur est obstruée par le mécanisme de verrouillage du couvercle.	Appuyer sur la soupape à flotteur avec un ustensile long. Si la soupape à flotteur ne rentre pas, éteindre l'autocuiseur. Communiquer avec le service à la clientèle .
	Il n'y a pas de chaleur dans le récipient interne.	Effectuer un Essai initial pour évaluer les fonctions de l'autocuiseur. Consigner les observations et communiquer avec le service à la clientèle .
	La base du récipient interne pourrait être endommagée.	Effectuer un Essai initial pour évaluer les fonctions de l'autocuiseur. Consigner les observations et communiquer avec le service à la clientèle .

Dépannage

Problème	Raison possible	Solution
Un peu de vapeur s'échappe de la soupape d'évacuation de la vapeur durant le cycle de cuisson.	Le sélecteur d'évacuation rapide n'est pas en position Seal (étanchéité). Le cuiseur est en train de normaliser la pression.	Déplacer le sélecteur d'évacuation rapide à la position Seal (étanchéité). C'est normal; aucune action n'est nécessaire.
De la vapeur jaillit de la soupape d'évacuation de la vapeur lorsque le sélecteur d'évacuation rapide est en position Seal (étanchéité).	Il n'y a pas assez de liquide dans le récipient interne.	Ajouter un liquide clair à base d'eau dans le récipient interne en fonction de sa capacité : 6 pintes : 1 1/2 tasse (12 oz/375 ml) 8 pintes : 2 tasses (16 oz/500 ml)
	Le contrôle du capteur de pression ne fonctionne pas bien.	Communiquer avec le service à la clientèle .
	La soupape d'évacuation de la vapeur n'est pas correctement fixée.	Déplacer le sélecteur d'évacuation rapide à la position Seal (étanchéité).
L'écran n'affiche rien à la suite du branchement du cordon d'alimentation.	L'autocuiseur est mal branché ou il n'y a pas de courant.	Examiner le cordon d'alimentation. Si le cordon est endommagé, communiquer avec le service à la clientèle . Vérifier que la prise de courant fonctionne.
	Le fusible électrique de l'autocuiseur a sauté.	Communiquer avec le service à la clientèle .

Dépannage

Problème		Raison possible	Solution
Le code d'erreur s'affiche à l'écran et l'autocuiseur émet continuellement des bips.	C1 C2 C6 C6H C6L	Le capteur est défectueux.	Communiquer avec le service à la clientèle .
	C7 ou NoPr	L'élément chauffant n'a pas fonctionné.	Communiquer avec le service à la clientèle .
		Il n'y a pas assez de liquide.	Ajouter un liquide clair à base d'eau dans le récipient interne en fonction de sa capacité : 6 pintes : 1 1/2 tasse (12 oz/375 ml) 8 pintes : 2 tasses (16 oz/500 ml)
		Le sélecteur d'évacuation rapide est à la position Vent (évacuation).	Déplacer le sélecteur d'évacuation rapide à la position Seal (étanchéité).
	C8	Mauvais récipient interne dans la base de l'appareil	Insérer le récipient interne de taille appropriée à grandes poignées dans la base de l'appareil.
	Lid	Le couvercle n'est pas dans la bonne position pour le Programme intelligent sélectionné.	Ouvrir et refermer le couvercle. Ne pas utiliser le couvercle avec le programme Sauté .
	OvHt / Burn / Food burn	Une température élevée est détectée au fond du récipient interne; l'autocuiseur réduit automatiquement la température pour éviter la surchauffe.	Les dépôts d'amidon au fond du récipient interne peuvent bloquer la dissipation de la chaleur. Éteindre l'autocuiseur, faire évacuer la pression conformément aux directives de la recette et examiner le fond du récipient interne.
	PrSE	La pression s'est accumulée lors d'un Programme intelligent de cuisson sans pression.	Déplacer le sélecteur d'évacuation rapide à la position Vent (évacuation).
Cliquetis ou bruit de craquement occasionnel	Son de la mise sous tension de l'appareil et de l'augmentation de la pression sous l'effet du changement de température	C'est un phénomène normal; il n'y a aucune raison de s'inquiéter.	
	Le fond du récipient interne est humide.	Essuyer la paroi extérieure du récipient interne. Veiller à ce que l'élément chauffant soit sec avant d'insérer le récipient interne dans la base de l'appareil.	

Tout autre entretien doit être effectué par un représentant au service autorisé.

Garantie

Garantie limitée

La présente garantie limitée est en vigueur pendant la période d'un an débutant à la date de l'achat initial de l'appareil par le consommateur. Pour obtenir du service en vertu des modalités de la présente garantie limitée, vous devez fournir une preuve de la date de l'achat initial et, sur demande d'un représentant autorisé d'Instant Brands Inc. (« Instant Brands »), retourner votre appareil. Pourvu que l'appareil ait été utilisé et entretenu conformément aux instructions écrites apposées sur celui-ci ou fournies avec celui-ci, Instant Brands, à son entière discrétion : (i) réparera les défauts de matériaux et de fabrication; ou (ii) remplacera l'appareil. Si votre appareil est remplacé, la garantie limitée applicable à l'appareil de remplacement expirera à la fin de la période de 12 mois débutant à la date de l'achat initial.

La présente garantie limitée s'applique uniquement à l'acheteur initial et à l'utilisation de l'appareil aux États-Unis et au Canada. Elle ne couvre pas les unités qui sont utilisées à l'extérieur des États-Unis et du Canada.

Toute modification ou tentative de modification de votre appareil pourrait compromettre son fonctionnement sécuritaire et annuler la présente garantie limitée. La présente garantie limitée ne s'applique pas aux appareils ou aux pièces qui ont été modifiés, sauf si un représentant d'Instant Brands a autorisé expressément les modifications en question.

Limitations et exclusions

La responsabilité qui incombe à Instant Brands, le cas échéant, relativement à tout appareil ou pièce prétendument défectueux n'excèdera en aucune circonstance le prix d'achat d'un appareil de remplacement comparable.

La présente garantie limitée ne couvre pas ce qui suit :

1. Les dommages découlant d'un accident, d'une modification, d'une négligence, d'une utilisation abusive, déraisonnable ou contraire aux instructions d'utilisation, de l'usure normale ou commerciale, d'un mauvais assemblage, d'un désassemblage, du fait que l'entretien raisonnable et nécessaire n'a pas été effectué, d'un incendie, d'une inondation, d'une catastrophe naturelle ou d'une réparation effectuée par quiconque, sauf si effectuée conformément aux directives d'un représentant d'Instant Brands;
2. Les réparations requises découlant du fait que votre appareil n'a pas fait l'objet d'une utilisation normale et personnelle ou a été utilisé d'une manière qui est contraire aux instructions d'utilisation publiées;
3. L'utilisation de pièces et d'accessoires non autorisés ou la réparation de pièces et de systèmes résultant de réparations ou de modifications non autorisées dont l'appareil a fait l'objet.

En pareilles circonstances, vous devrez assumer le coût de la réparation ou du remplacement de l'appareil.

Garantie

Exclusion de garanties implicites

SAUF POUR CE QUI EST EXPRESSÉMENT PRÉVU DANS LES PRÉSENTES ET DANS LA MESURE PERMISE PAR LA LOI, INSTANT BRANDS NE DONNE AUCUNE GARANTIE, NE POSE AUCUNE CONDITION ET NE FAIT AUCUNE DÉCLARATION, EXPLICITE OU IMPLICITE, PAR EFFET DE LA LOI, DU FAIT DE L'USAGE OU D'UNE PRATIQUE COMMERCIALE COURANTE OU POUR UNE AUTRE RAISON, À L'ÉGARD DES APPAREILS OU DES PIÈCES VISÉS PAR LA PRÉSENTE GARANTIE, Y COMPRIS LES GARANTIES, LES CONDITIONS OU LES DÉCLARATIONS QUANT À LA QUALITÉ DE FABRICATION, À LA QUALITÉ MARCHANDE, À L'ADAPTABILITÉ À UN USAGE PARTICULIER OU À LA DURABILITÉ.

Certains États ou provinces ne permettent pas l'exclusion de garanties implicites de qualité marchande ou d'adaptabilité à un usage particulier, alors cette limitation pourrait ne pas s'appliquer à vous. Dans ces États et provinces, vous disposerez uniquement des garanties implicites qui doivent vous être expressément accordées en vertu des lois applicables.

Limitation de recours et exclusion de dommages consécutifs et indirects

LE SEUL RECOURS DONT VOUS DISEPOSEZ EN VERTU DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONSISTE À FAIRE RÉPARER OU REMPLACER L'APPAREIL DE LA MANIÈRE PRÉVUE DANS LES PRÉSENTES. INSTANT BRANDS N'EST PAS RESPONSABLE DES DOMMAGES INDIRECTS QUI DÉCOULENT DE L'UTILISATION OU DU FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL OU DES DOMMAGES LIÉS À DES PERTES ÉCONOMIQUES, À DES BLESSURES CORPORELLES, À UNE PERTE DE BIENS, DE REVENUS OU DE PROFITS, À UNE PERTE DE JOUISSANCE OU D'UTILISATION, À DES FRAIS D'ENLÈVEMENT OU D'INSTALLATION OU À D'AUTRES DOMMAGES INDIRECTS DE QUELQUE NATURE QUE CE SOIT.

Enregistrement de la garantie

Veillez-vous rendre au www.instantpot.com/support/register pour enregistrer votre nouvel appareil Instant Brands™ et valider votre garantie dans les trente (30) jours suivant la date de l'achat. Vous devrez fournir le nom du magasin, la date de l'achat, le numéro de modèle (qui se trouve au dos de votre appareil) et le numéro de série (qui se trouve sous votre appareil) ainsi que votre nom et votre adresse électronique. L'enregistrement nous permettra de vous informer sur les nouveaux produits, de vous faire parvenir des recettes et de communiquer avec vous dans le cas peu probable de la publication d'un avis relatif à la sécurité d'un produit. En enregistrant votre appareil, vous reconnaissez que vous avez lu et que vous comprenez les instructions d'utilisation ci-jointes et les avertissements qui y sont donnés.

Service de garantie

Pour obtenir du service en vertu de la présente garantie limitée, veuillez communiquer avec notre service à la clientèle, par téléphone au 1 800 828-7280 ou par courriel à l'adresse support@instantpot.com. Vous pouvez également ouvrir un billet de service en ligne à l'adresse www.instantpot.com/support. Si nous ne sommes pas en mesure de régler le problème, vous pourriez être appelé à envoyer votre appareil au service après-vente pour qu'une inspection de la qualité soit effectuée. Instant Brands n'est pas responsable des frais d'expédition liés au service de garantie, sauf pour ceux qui sont liés au retour de votre appareil à partir du Canada ou de l'un des 48 États contigus et du district de Columbia des États-Unis, de la manière prévue aux présentes. Lorsque vous retournez votre appareil, veuillez fournir votre nom, votre adresse postale, votre adresse électronique, votre numéro de téléphone et une preuve de la date de l'achat initial, ainsi qu'une description du problème que présente l'appareil.

Instant Pot^{MD}

Instant Brands inc.
11-300, promenade Earl Grey, bureau 383
Ottawa (Ontario)
K2T 1C1
Canada

Enregistrer le produit dès aujourd'hui
instantpot.com/support/register

Coordonnées

[1-800-828-7280](tel:1-800-828-7280)

support@instantpot.com

instantpot.com/#Chat

instantpot.com

store.instantpot.com