

Instant Pot®
série
LUX



Mode d'emploi

Table des matières

Précautions importantes	2 - 6
Aperçu	7
Commandes et fonctions	8 - 12
Pour commencer	13 - 15
Cuisson sous pression	16 - 18
Cuisson sans pression	19 - 21
Conseils de sécurité	22
Entretien et nettoyage	23
Dépannage	24 - 27
Garantie	28 - 29

Les photos dans le mode d'emploi sont à titre de référence seulement. Veuillez vous référer au produit réel.

Précautions importantes



VEUILLEZ GARDER CES INSTRUCTIONS

Lors de l'utilisation d'un autocuiseur, certaines précautions de base devraient toujours être respectées.

- 1) Ne touchez pas aux surfaces chaudes de l'autocuiseur. Utilisez les poignées.
- 2) Ne mettez pas l'autocuiseur sur ou à proximité d'un brûleur électrique ou au gaz chaud, ou dans un four chauffé.
- 3) Conçu pour être utilisé sur le comptoir seulement.
- 4) N'utilisez pas l'autocuiseur pour d'autres utilisations que celles pour lesquelles il a été conçu.
- 5) Ne faites jamais de friture ou de friture sous pression avec de l'huile dans l'autocuiseur.
- 6) Ne laissez pas le cordon pendre de la table ou du plan de travail ni toucher des surfaces chaudes.
- 7) N'utilisez pas l'autocuiseur avec une alimentation électrique d'une autre tension que 110-120 V~/60 Hz pour l'Amérique du Nord.
- 8) Ne faites jamais fonctionner un autocuiseur dont la fiche ou le cordon est endommagé, ou après son mauvais fonctionnement ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit.
- 9) N'ouvrez pas l'autocuiseur avant qu'il ait refroidi et que toute la pression ait été évacuée. Si la soupape à flotteur est encore levée ou que le couvercle est difficile à soulever, cela indique que l'autocuiseur est encore sous pression : ne forcez pas pour l'ouvrir. Toute pression dans l'autocuiseur peut être dangereuse. Référez-vous à la rubrique « **Pour commencer** » pages 13 à 15.



Précautions importantes



- 10) Pour tous les programmes de cuisson sous pression, la quantité totale de nourriture précuite et de liquide dans le récipient interne ne devrait pas dépasser la ligne du 2/3. Pour la cuisson d'aliments qui prennent du volume à la cuisson, tels que le riz, les haricots ou les légumes, la quantité dans le récipient interne ne devrait pas dépasser la ligne de la moitié (1/2). Trop remplir l'appareil risquerait de boucher l'évacuation de la pression et d'entraîner une pression excessive. Cela risquerait aussi d'entraîner des fuites, des blessures corporelles ou des dommages à l'autocuiseur. Les mises en garde concernant le volume de remplissage ne s'appliquent pas aux programmes de cuisson qui ne sont pas sous pression.
- 11) Assurez-vous que la poignée d'évacuation de la vapeur est en position « **Sealing** » (Étanchéité) pour tous les programmes de cuisson sous pression.
- 12) Cet appareil ne devrait pas être utilisé par des enfants; par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales empêchent que l'appareil soit utilisé de manière sécuritaire; ou par des personnes ayant des connaissances limitées concernant l'utilisation d'un autocuiseur. Une surveillance étroite doit être exercée lorsque cet appareil est utilisé à proximité de ces personnes.
- 13) Ne pas immerger dans l'eau. Afin de prévenir les électrocutions, n'immergez jamais le cordon, la fiche ou l'autocuiseur dans du liquide.
- 14) Attachez toujours d'abord la fiche à l'autocuiseur, puis branchez le cordon dans la prise électrique murale. Pour déconnecter, appuyez sur « **Réchaud/Annuler**, » puis débranchez le cordon de la prise de courant. Débranchez le cordon de la prise de courant après l'utilisation et avant le nettoyage. Laissez refroidir l'autocuiseur avant de placer ou de retirer des pièces et avant le nettoyage.
- 15) Pour utilisation domestique seulement. N'est pas conçu pour être utilisé à l'extérieur.
- 16) Faire preuve d'une très grande prudence lorsque vous déplacez un autocuiseur



Précautions importantes



- 17) Cet appareil cuit sous pression. Toute utilisation inappropriée peut entraîner des brûlures. Assurez-vous que le couvercle est bien fermé avant l'utilisation. Attention : Pour réduire le risque de décharge électrique, cuisiner dans les contenants amovibles seulement. Voir « **Pour commencer** » pages 13 à 15.
- 18) L'utilisation de pièces et d'accessoires qui ne sont pas de marque Instant Pot® ou recommandés par Instant Pot® Company peut causer des dommages. Pour de meilleurs résultats, cuisinez uniquement dans les récipients internes Instant Pot® en acier inoxydable ou en céramique antiadhésive. Les récipients d'autres marques peuvent ne pas avoir la bonne courbure pour épouser la forme de l'élément chauffant.
- 19) N'oubliez pas que certains aliments, tels que la compote de pommes, les canneberges, l'orge perlé, le gruau et autres céréales, les pois cassés, les nouilles, le macaroni, la rhubarbe et le spaghetti peuvent mousser, écumer, pulvériser et boucher l'évacuation de la vapeur. Ces aliments ne devraient pas être cuits sous pression, à moins d'indications contraires dans les recettes de l'autocuiseur Instant Pot®.
- 20) Avant l'utilisation, assurez-vous que la poignée d'évacuation de la pression, la soupape à flotteur et le dispositif antiblocage sont exempts d'obstructions.
- 21) Assurez-vous que la bague d'étanchéité est complètement placée dans la rainure à l'intérieur de la bague d'étanchéité.

AVERTISSEMENT : Les aliments renversés peuvent provoquer des brûlures graves. Garder l'appareil et le cordon d'alimentation hors de la portée des enfants. Ne jamais laisser pendre le cordon d'alimentation du bord du comptoir, ne jamais utiliser de prise de courant située sous le comptoir, et ne jamais utiliser avec une rallonge électrique.



Précautions importantes



Lorsque l'appareil est en marche ou que la pression s'en échappe,
NE PAS placer de peau non protégée au-dessus de la poignée
d'évacuation de la vapeur

Ne déplacez pas l'autocuiseur
lorsque celui-ci est en marche



Ne pas forcer pour ouvrir le couvercle lorsque la soupape à flotteur est ÉLEVÉE.
S'assurer que la soupape à flotteur est BAISSÉE lorsque vous ouvrez le couvercle.



Veillez lire attentivement et conserver pour une utilisation ultérieure

Précautions importantes



Instructions spécifiques au cordon d'alimentation

Conformément aux exigences de sécurité d'UL, un cordon d'alimentation court (0,6 m à 0,9 m) est fourni afin de réduire les risques d'enchevêtrement et de trébuchement.

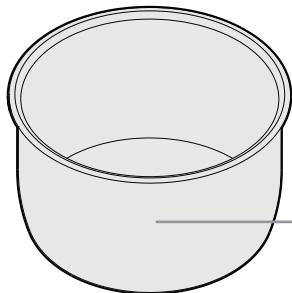
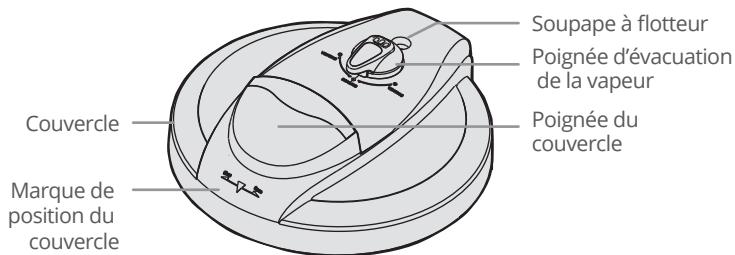
Pour IP-LUX 50, IP-LUX 60, Lux Red 60, Lux Blue 60, et IP-LUX 80: Cet appareil possède une fiche à trois broches (mise à la terre). Afin de réduire le risque d'électrocution, branchez le cordon d'alimentation dans une prise électrique raccordée à la terre (mise à la terre) facilement accessible. **Pour Lux Mini:** Cet appareil possède une fiche polarisée (une broche est plus large que l'autre). Afin de réduire le risque d'électrocution, cette fiche est conçue pour être branchée dans une prise de courant polarisée, dans un sens seulement. Si la fiche ne s'insère pas entièrement dans la prise, inversez-la. Si elle ne s'insère toujours pas, contactez un électricien qualifié. N'essayez pas de modifier la fiche d'aucune façon.

Spécifications

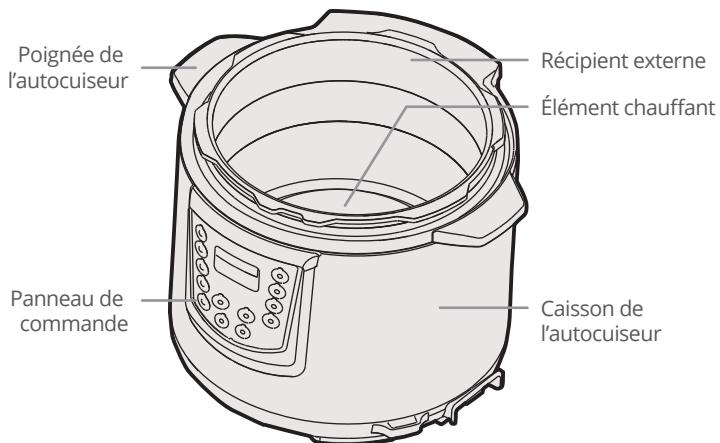
Modèle	Alimentation Électrique	Puissance Nominale	Volume	Dimension du Recipient Intérieur	Dimension du Produit	Poids
Lux Mini	120V~ 60Hz	700 W	3 pintes	19.8x12.7cm 7.8x5 in	29x25.5x28.5 cm 11.4x10x11.2 in	3.9 kg 8.6 lbs
IP-LUX 50		900 W	5 pintes	13.8 x 22cm 5.43 x 8.66 in	33 x 31 x 30 cm 13 x 12.2 x 11.8 in	6.12 kg 13.5 lbs
IP-LUX 60 Lux Red 60 Lux Blue 60		1000 W	6 pintes	15.7x 23.9cm 6.2 x 9.4 in	33.5 x 31 x 31.7 cm 13.2 x 12.2 x 12.5 in	5.23 kg 11.53 lbs
IP-LUX 80		1200 W	8 pintes	17.5 x 26.4 cm 6.9 x 10.4 in	37.6 x 33.8 x 36.1 cm 14.8 x 13.3 x 14.2 in	8.21 kg 18 lbs



Aperçu

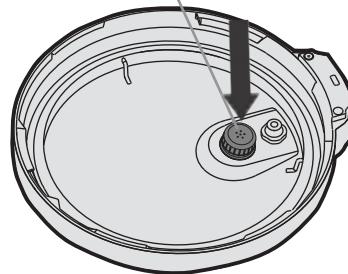


Réceptacle interne en acier inoxydable

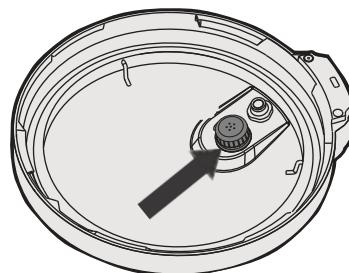


Dispositif antiblocage

Pour mettre en place:
Mettre le dispositif antiblocage en place et appuyer vers le bas



Pour retirer:
À l'aide du pouce, pousser le côté du dispositif antiblocage vers le bord du couvercle et soulever avec un certain effort. Le dispositif antiblocage devrait s'enlever.



Commandes et fonctions



Panneau de commande: série Lux

Le panneau de commande de votre Instant Pot® Lux Mini/50/60 V3/80 est composé d'un écran DEL, de touches de programmes de cuisson, de touches de commandes, de touches +/- pour régler le temps de cuisson et d'une touche « **Keep Warm/Cancel** » (Réchaud/Annuler).



Notez que le Lux Mini n'a pas de programmes Cake et Multigrain. Le programme manuel est le même que le programme Pressure Cook sur Lux Mini.



Commandes et fonctions

Panneau de commande: série Lux

Instant Pot® est un autocuiseur intelligent programmé qui possède des modes de cuisson prédéfinis pour différents aliments et différentes méthodes de cuisson. Il garde également en mémoire vos derniers paramètres pour chaque programme de cuisson afin d'offrir une expérience culinaire personnalisée. Pour remettre les paramètres par défaut, mettre l'autocuiseur en mode veille afin qu'il affiche « **OFF** », puis appuyer et maintenir la touche « **Adjust** » (Ajuster) pendant 3 secondes.

SON ON/OFF
Appuyer et maintenir la touche - pendant 3 secondes pour désactiver le son.
Appuyer et maintenir la touche + pendant 3 secondes pour activer le son.

La touche « **Adjust** » (Régler) permet d'alterner entre les modes de cuisson « **Less** », « **Normal** » et « **More** ».
Pour remettre les paramètres par défaut, appuyer et maintenir la touche « **Adjust** » pendant 3 secondes, lorsque l'autocuiseur est en mode veille.



La touche « **Delay Start** » fixe le délai avant que le programme de cuisson commence.

La touche « **Keep Warm/Cancel** » (Réchaud/Annuler) permet de terminer, en tout temps, un programme de cuisson. Lorsqu'un programme de cuisson est sélectionné, la fonction « **Auto Keep Warm** » (Réchaud automatique) est activée par défaut, mais peut être désactivée en appuyant à nouveau sur la touche du programme de cuisson. L'indicateur lumineux de la fonction s'éteindra.

Commandes et fonctions



Fonctions de cuisson

Programme	Modes	Fonctions de cuisson	Notes spéciales
Soup/Broth	Less	Soupe sans viande	La soupe/le bouillon demeure clair(e) parce que le liquide n'atteint pas de gros bouillonnements lors de la cuisson sous pression
	Normal	Soupe avec viande	
	More	Bouillon d'os riche	
Meat/Stew	Less	Texture moelleuse	Choisir des modes différents selon la texture de viande désirée
	Normal	Texture très moelleuse	
	More	Texture de viande qui se détache facilement de l'os	
Cake ¹	Less	Gâteaux moelleux plus légers	Ajuster le temps de cuisson pour différentes recettes
	Normal	Gâteaux moelleux plus denses	
	More	Gâteaux au fromage à la new-yorkaise	
Egg	Less	Œufs à la coque	Les durées prédéfinies sont destinées à la cuisson des oeufs extra gros. Ajuster le temps de cuisson selon les différentes tailles d'œufs
	Normal	Œufs mollets	
	More	Œufs durs	
Slow Cook	Less	Correspond au réglage de température BAS dans une mijoteuse traditionnelle	Programme de cuisson sans pression. Vous pouvez aussi utiliser le couvercle de verre Instant Pot® offert en option
	Normal	Correspond au réglage de température MOYEN dans une mijoteuse traditionnelle	
	More	Correspond au réglage de température ÉLEVÉ dans une mijoteuse traditionnelle	

Commandes et fonctions

Fonctions de cuisson

Programme	Modes	Fonctions de cuisson	Notes spéciales
 Sauté (Brown)	Less	Mijoter, épaissir et faire réduire des liquides	NE JAMAIS mettre le couvercle lorsque vous faites sauter. Par mesure de sécurité, le temps maximal est de 30 minutes
	Normal	Saisir à la poêle	
	More	Sauter ou brunir la viande	
 Rice	N/A	Diverses variétés de riz	Programme de cuisson automatisé. Les touches « Adjust » (Ajuster) et « +/- » ne fonctionneront pas pour ce programme.
 Multigrain ¹	Less	Riz sauvage, riz brun, haricots velus (mungo), etc.	Choose different modes based on the type of grains and the desired texture
	Normal	Riz sauvage, riz brun, haricots velus (mungo), etc.	
	More	Céréales plus dures ou un mélange de céréales et de haricots	Le programme comprend 45 minutes de trempage dans l'eau tiède avant les 60 minutes de cuisson sous pression
 Porridge	Less	Avoine	NE PAS utiliser la méthode « Quick Release » puisque du liquide épais éclaboussera à l'extérieur et bloquera la poignée d'évacuation de la pression
	Normal	Bouillie/congee de riz blanc	
	More	Bouillie/congee de riz avec un mélange de diverses céréales et divers haricots	

Commandes et fonctions

Fonctions de cuisson

Programme	Modes	Fonctions de cuisson	Notes spéciales
 Steam	Less	Légumes	Utiliser le trépied fourni pour élever les aliments au-dessus de l'eau et utiliser la méthode « Quick Release » (Évacuation rapide) pour éviter de surcuire les aliments
	Normal	Poisson et fruits de mer	
	More	Viande	
 Manual ²	N/A	Programmation manuelle du temps de cuisson selon vos recettes préférées ou vos habitudes culinaires	Appuyez sur les touches « + / - » pour modifier le temps de cuisson. La touche « Adjust » (Ajuster) ne fonctionnera pas pour ce programme.

¹ Les programmes de cuisson « **Cake** » et « **Multigrain** » ne sont pas disponibles pour le LUX Mini.

² Les programmes « **Manual** » et « **Pressure Cook** » sont identiques pour le LUX Mini.

Programmes de cuisson sous pression:

Pression de opération: 10.2 (70kPa)

Limite de pression de libération de pression: 15.22psi (105kPa)

Température de travail: 113° C - 118 ° C (235 ° F - 244 ° F)

Programmes de cuisson sans pression:

Fonction de réchaud: 63 - 78 ° C (145 ~ 172 ° F);

Fonction de cuisson lente: Moins de mode: 82-87.8 ° C / 180-190 ° F; Mode normal: 87,8-93 ° C / 190-200 ° F; Plus de mode: 93-99 ° C / 200-210 ° F;

Fonction Sauté: Moins de mode: ~105° C (~221° F); Mode normal: 169° C (336° F); Plus de mode: 174° C (345° F)

Pour commencer

- 1 Lire le carton et les autocollants de mise en garde. Enlever toutes emballages et toutes cartes d'avertissements amovibles.
- 2 Veuillez nettoyer l'intérieur du chaudron, le couvercle et les accessoires avec de l'eau et du savon à vaisselle avant la première utilisation.
- 3 Installez le collecteur de condensation (le cas échéant - uniquement sur Lux Mini et Lux80) à l'arrière de la cuisinière en alignant le haut du collecteur avec les guides sur la cuisinière et appuyez sur.



- 4 Placer la poignée d'évacuation de la vapeur sur le couvercle.

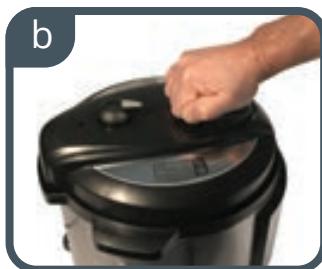


La poignée d'évacuation de la vapeur ne devrait pas être bloquée sur le couvercle, elle devrait être assez lâche.

Pour commencer

Avant d'utiliser votre Instant Pot® :

- 1 Pour retirer le couvercle, agripper la poignée, tourner le couvercle dans le sens antihoraire et soulever.



- 2 Retirer le récipient interne de l'autocuiseur.
- 3 Ajouter les aliments et le liquide en suivant les instructions de la recette. Si vous cuisinez à la vapeur, placer le support de cuisson vapeur dans le fond du récipient interne. Ajouter toujours au moins 2 tasse (18 fl oz / 500 mL) d'eau ou d'un autre liquide pour un minimum de liquide requis pour la cuisson sous pression. Voir "Conseils de sécurité" à la page 22.
- 4 Essuyer complètement l'extérieur du récipient interne. S'assurer qu'il n'y a pas de débris de nourriture sur l'élément chauffant.
- 5 Replacer le récipient interne dans l'autocuiseur. Tourner légèrement pour vous assurer qu'il est bien en place.
- 6  Assurez-vous que la bague d'étanchéité est complètement placée dans la rainure à l'intérieur de la bague d'étanchéité. N'essayez pas de réparer une encoche déformée.
- 7 Pour mettre le couvercle en place, faire l'inverse de l'étape 1. Placer le couvercle sur l'autocuiseur, aligner la marque ▼ du couvercle avec la marque OPEN (OUVRIR) ▲ et tourner le couvercle dans le sens horaire jusqu'à la marque ▲ CLOSE (FERMER).

Pour commencer



- Assurez-vous que la poignée d'évacuation de la vapeur, la soupape à flotteur et le dispositif antiblocage sont propres et exempts de débris.
- Après avoir mis le couvercle en place, assurez-vous que la soupape à flotteur du couvercle redescend.
- N'utilisez pas le couvercle pour la fonction « **Sauté** ».



Essai Initial

Afin de vous familiariser avec l'autocuiseur Instant Pot® et de vérifier que celui-ci fonctionne adéquatement :

- 1 Ajouter 3 tasses (25 fl oz / 750 mL) d'eau dans le récipient interne à l'aide de la tasse à mesurer.
- 2 Fermer le couvercle et tourner la poignée d'évacuation de la pression en position « **Sealing** » (Étanchéité).
- 3 Appuyer sur la touche « **Steam** » et sur les touches **+ / -** pour ajuster le temps de cuisson à la vapeur à 2 minutes.



Le cycle de préchauffage commencera et l'autocuiseur affichera « **ON** » (En marche). De la vapeur s'échappera jusqu'à ce que la soupape à flotteur soit soulevée. La fonction « **Steam** » commencera après quelques minutes, lorsque la pression désirée est atteinte. L'autocuiseur émettra un signal sonore et basculera automatiquement vers le mode « **Keep Warm** » (**Réchaud**) si la fonction « **Réchaud Automatique** » est activée.

Si quelque chose semble anormal, ou en cas de doute, consultez le guide de dépannage aux pages 24 à 27, ou contactez l'équipe du service à la clientèle. Les coordonnées figurent à la page 24.

Cuisson sous pression

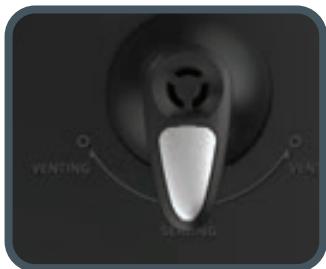
Les fonctions suivantes de cuisson sous pression sont offertes : « **Soup/Broth** » (Soupe/Bouillon), « **Meat/Stew** » (Viande/Ragoût), « **Cake¹** » (Gâteaux), « **Egg** » (Œuf), « **Rice** » (Riz), « **Multigrain¹** » (Multicéréales), « **Porridge** » (Bouillie), et « **Steam or Manual²** » (Vapeur ou Manuel).



- Ne remplissez pas le récipient interne à plus du 2/3 de sa capacité. Pour les aliments qui prennent de l'expansion à la cuisson, tels le riz et les légumes déshydratés, ne remplissez pas le récipient interne à plus de la moitié (1/2) de sa capacité.
- Lorsque le processus de cuisson est commencé, vous pouvez appuyer sur la touche « **Keep Warm/Cancel** » à tout moment pour mettre fin au programme. L'autocuiseur basculera en mode veille..

1 Suivre les étapes de la rubrique « **Pour commencer** » pages 13 à 15.

2 Mettre la poignée d'évacuation de la vapeur en position « **Sealing** ».



3 Brancher le cordon d'alimentation. L'écran DEL affichera « **OFF** », indiquant que l'autocuiseur est en mode veille.



4 Choisir une fonction de cuisson sous pression : « **Soup/Broth** », « **Meat/Stew** », « **Cake¹** », « **Egg** », « **Rice** », « **Multigrain¹** », « **Porridge** », et « **Steam or Manual²** »

¹ Les programmes de cuisson « **Cake** » et « **Multigrain** » ne sont pas disponibles pour le LUX Mini.

² Les programmes « **Manual** » et « **Pressure Cook** » sont identiques pour le LUX Mini

Cuisson sous pression



5 Vous pouvez personnaliser les fonctions de cuisson sous pression comme suit :

Pour....	Appuyer sur la touche	Suivi par ces étapes
Modifier le temps de cuisson	Adjust	Choisir parmi trois durées de cuisson préétablies, « Normal », « Less » et « More » en appuyant de façon répétée sur « Adjust »
	+ / -	Augmenter / diminuer le temps; appuyer et maintenir enfoncé pour un changement plus rapide
Régler le délai de mise en marche	Delay Start	<ol style="list-style-type: none"> 1. Utiliser les touches « + / - » pour régler le nombre d'heures 2. Appuyer à nouveau sur « Delay Start » 3. Utiliser les touches « + / - » pour régler le nombre de minutes

6 La cuisson commence dix secondes après avoir choisi les paramètres. L'autocuiseur émet trois signaux sonores et l'écran DEL affiche « **ON** » pour indiquer que l'autocuiseur a commencé le cycle de préchauffage. Si vous utilisez la fonction « Delay Start » (Délai de mise en marche), l'indicateur lumineux « Delay Start » s'allumera et, 10 secondes après avoir choisi ce programme, le compte à rebours du délai de cuisson commencera. Lorsque le compte à rebours est terminé, l'autocuiseur affichera « On » pour le cycle de préchauffage. Selon la quantité d'aliments et leur température, le cycle de préchauffage peut varier de quelques minutes à 40 minutes ou plus.

La soupape à flotteur s'élève au fur et à mesure que l'autocuiseur se réchauffe et que la pression monte. Lorsque la pression désirée est atteinte, l'autocuiseur passe au cycle de cuisson et l'écran DEL affiche le temps de cuisson restant en minutes.

Lorsque le cycle de cuisson est terminé, l'autocuiseur émet un signal sonore et bascule en mode « **Keep Warm** » (**Réchaud**) si la fonction « **Réchaud Automatique** » est activée. L'écran DEL affiche le temps écoulé (par exemple : **L0:02**). Après 10 heures, l'autocuiseur s'éteint.



Cuisson sous pression



- 7 Évacuer la pression en utilisant l'une des méthodes suivantes (la méthode à choisir est dictée par la recette) :

Natural Release (Évacuation naturelle) : Laisser l'autocuiseur se refroidir naturellement jusqu'à ce que la soupape à flotteur redescende. Cela peut prendre de 10 à 40 minutes, ou même plus, selon la quantité de nourriture dans l'autocuiseur. Placer une serviette humide sur le couvercle pour accélérer le refroidissement (ne pas couvrir la soupape d'évacuation de la vapeur).

Quick Release (Évacuation rapide) : Tourner la poignée d'évacuation de la vapeur en position « **Venting** » (Évacuation) pour laisser s'échapper la vapeur jusqu'à ce que la soupape à flotteur redescende. Ne retirez jamais la poignée d'évacuation de la vapeur pendant que vous évacuez la vapeur, car la vapeur qui s'échappe est extrêmement chaude et peut provoquer des brûlures. Pour les aliments dont la teneur en liquide ou en amidon est élevée, utiliser plutôt la méthode « **Natural Release** » puisque des liquides épais peuvent éclabousser.



Ne placez pas vos mains au-dessus de la poignée d'évacuation de la vapeur



Ne vous penchez pas au-dessus de l'appareil lorsque celui-ci est en marche ou que la vapeur/pression s'en échappe

- 8 Appuyer sur « **Keep Warm/Cancel** ». L'écran DEL affichera « **OFF** », indiquant que l'autocuiseur est en mode veille. Ouvrir le couvercle. S'assurer que la soupape à flotteur est BAISSÉE lorsque vous ouvrez le couvercle.

Cuisson sans pression



Les fonctions de cuisson sans pression suivantes sont offertes : « **Sauté** », « **Slow Cook** » (Cuisson lente), et « **Keep Warm** » (Réchaud).

Sauté

- 1 Brancher le cordon d'alimentation. L'écran DEL affichera « **OFF** », indiquant que l'autocuiseur est en veille.
- 2 Sélectionner la fonction « **Sauté** ».
- 3 Pour modifier la température de cuisson, appuyer sur « **Adjust** » de façon répétée pour choisir entre « **Normal** » (brunissement habituel), « **Less** » (mijoter ou épaissir une sauce) et « **More** » (sauter ou noircir la viande).

La cuisson commence dix secondes après avoir choisi les paramètres. L'autocuiseur émet trois signaux sonores et l'écran DEL affiche « **ON** » pour indiquer que l'autocuiseur a commencé le cycle de préchauffage. Lorsque la température désirée est atteinte, l'écran DEL affiche « **Hot** » (Chaud).



- 4 Ajouter les aliments au récipient interne et faire sauter.
- 5 Appuyer sur « **Keep Warm/Cancel** » lorsque vous avez terminé de faire sauter les aliments. L'écran DEL affichera « **OFF** », indiquant que l'autocuiseur est en mode veille.



- **NE PAS** utiliser le couvercle pour la fonction « **Sauté** ». Des alertes d'avertissement retentiront et l'écran clignotera. Un couvercle de verre muni d'un trou d'aération peut être utilisé.
- Par mesure de sécurité, l'autocuiseur bascule automatiquement en mode veille après 30 minutes si vous n'avez pas déjà appuyé sur « **Keep Warm/Cancel** ».

Cuisson sans pression



Cuisson lente

- 1 Vous pouvez utiliser le couvercle de verre Instant Pot offert en option. Si le couvercle de cuisson sous pression est utilisé, assurez-vous que la poignée d'évacuation de la vapeur est en position « **Venting** ».



- 2 Brancher le cordon d'alimentation. L'écran DEL affichera « **OFF** », indiquant que l'autocuiseur est en veille.
- 3 Sélectionner la fonction « **Slow Cook** ».
- 4 Vous pouvez personnaliser les fonctions de cuisson lente comme suit :

Pour....	Appuyer sur la touche	Suivi par ces étapes
Modifier le temps de cuisson	+ / -	Augmenter / diminuer le temps
Modifier la température de cuisson	Adjust	Choisir parmi trois températures de cuisson préétablies, « Normal », « Less » et « More » en appuyant de façon répétée sur « Adjust »
Régler le délai de mise en marche	Delay Start	1. Utiliser les touches « + / - » pour régler le nombre d'heures 2. Appuyer à nouveau sur « Delay Start » 3. Utiliser les touches « + / - » pour régler le nombre de minutes

Cuisson sans pression

10 secondes après avoir choisi les paramètres, le programme de cuisson commencera. L'autocuiseur émet 3 signaux sonores et passe au cycle de cuisson. L'écran DEL affiche le temps de cuisson restant. Si vous utilisez la fonction « Delay Start », l'indicateur lumineux « Delay Start » s'allumera et, 10 secondes après avoir choisi ce programme, le compte à rebours du délai de cuisson commencera. Lorsque le compte à rebours est terminé, le temps de cuisson commence.

- 5 Lorsque le cycle de cuisson est terminé, l'autocuiseur émet un signal sonore et passe en mode « **Keep Warm** » si la fonction « **Keep Warm** » est activée. L'écran DEL affiche le temps écoulé (par exemple : **L0:02**). Après 10 heures, l'autocuiseur s'éteint.
- 6 Si le couvercle est mis, le retirer en le tournant dans le sens antihoraire et en le soulevant.
- 7 Appuyer sur « **Keep Warm/Cancel** ». L'écran DEL affichera « **OFF** », indiquant que l'autocuiseur est en mode veille.

Conseils de sécurité



- Être très prudent lorsque vous tournez la poignée d'évacuation de la vapeur en position « **Venting** » (Évacuation). Garder les mains et le visage à l'écart de l'ouverture d'où s'échappe la vapeur. Le non-respect de cette consigne pourrait engendrer des brûlures ou des blessures graves.
- Ne pas ouvrir le couvercle avant que la pression à l'intérieur de l'autocuiseur soit complètement évacuée. Par mesure de sécurité, le couvercle est verrouillé jusqu'à ce que la soupape à flotteur soit complètement retombée. Ne pas forcer pour ouvrir le couvercle.
- Le récipient interne peut adhérer au couvercle lors de son ouverture à cause de l'effet de vide qui se crée en refroidissant. Assurez-vous que la poignée d'évacuation de la vapeur est en position « **Venting** » et que toute la vapeur est évacuée.
- Si la soupape à flotteur est coincée, tourner la poignée d'évacuation de la vapeur en position « **Venting** ». Lorsque toute la vapeur est évacuée, appuyer sur la soupape à flotteur à l'aide d'un crayon ou d'un long bâton.
- Pour la cuisson sous pression, ajouter toujours au moins 2 tasse (18 fl oz / 500 mL) d'eau ou d'un autre liquide afin qu'une quantité suffisante de vapeur puisse se dégager. Cela inclut les sauces de cuisson, le vin, la bière, les bouillons et les jus de fruits et de légumes. Les huiles, les sauces à base d'huile et les sauces de cuisson épaisses ne contiennent pas suffisamment d'eau et ne sont donc pas prises en compte dans la quantité de liquide requise.
- Le temps pour atteindre la pression et le temps de cuisson varient en fonction de la température et de la quantité d'ingrédients. Les aliments froids ou congelés prendront plus de temps à cuire que les aliments à température ambiante.
- Lors de l'utilisation de la fonction « **Delay Start** », allouer un temps de refroidissement suffisant avant de servir.
- La fonction « **Delay Start** » n'est pas recommandée pour les bouillies, le gruau ou d'autres liquides mousseux et épais. Le déroulement de la cuisson devrait être surveillé lors de la cuisson de ces aliments.

Entretien et nettoyage



Débrancher votre Instant Pot® et le laisser refroidir jusqu'à ce qu'il atteigne la température ambiante avant de le nettoyer.

- **Tous les récipients internes, les couvercles de l'autocuiseur, les couvercles en verre et les accessoires Instant Pot vont au lave-vaisselle.**
- Retirer le récipient interne et le couvercle et nettoyer avec du savon. Rincer à l'eau claire et assécher à l'aide d'un chiffon doux.
- Essuyer le logement et le rebord intérieur du caisson à l'aide d'un chiffon pour prévenir la formation de rouille sur le rebord extérieur de l'autocuiseur.
- Retirer le joint d'étanchéité et le dispositif antiblocage de l'envers du couvercle pour le laver avec de l'eau chaude savonneuse, puis rincer à l'eau claire et assécher à l'aide d'un chiffon doux.
- **Le joint d'étanchéité doit toujours être positionné adéquatement sur l'envers du couvercle.**
- Nettoyer l'extérieur du caisson à l'aide d'un chiffon doux ou d'une éponge humide.
- Ne jamais utiliser de détergent chimique puissant, de tampon à récurer ou de poudre abrasive sur l'ensemble des composantes.
- Vérifier régulièrement que la poignée d'évacuation de la vapeur et la soupape à flotteur sont en bonne condition et exemptes de débris.

Dépannage

Si vous rencontrez le moindre problème avec cet autocuiseur, avez besoin d'assistance technique ou avez besoin d'informations sur les conditions de retour, veuillez contacter l'équipe de soutien d'Instant Pot par l'entremise des méthodes suivantes:

- Créer un billet d'aide sur www.InstantPot.com/support/
- Envoyer un courriel à support@instantpot.com
- Appeler au 1-800-828-7280 pour joindre l'équipe du service à la clientèle d'Instant Pot.

Vous trouverez également des conseils, des vidéos et une FAQ sur www.Instant-Pot.com/faq/

Les cas mentionnés dans les tableaux suivants ne signifient pas nécessairement que l'autocuiseur est défectueux. Veuillez examiner soigneusement l'autocuiseur avant de nous contacter ou de demander une réparation.

Problème	Raison possible	Solution
1 Difficulté à fermer le couvercle	Le joint d'étanchéité n'est pas installé correctement	Bien repositionner le joint d'étanchéité
	La soupape à flotteur est en position haute	Appuyer doucement sur la soupape à flotteur vers le bas
2 Difficulté à ouvrir le couvercle	L'autocuiseur est sous pression	Positionner la poignée d'évacuation de la vapeur en position « Venting » pour réduire la pression interne. Ouvrir le couvercle après évacuation complète de la pression
	La soupape à flotteur est coincée en position haute	Appuyer doucement sur la soupape à flotteur avec un crayon ou un ustensile

Dépannage

Problème	Raison possible	Solution
3 De la vapeur s'échappe du côté du couvercle	Pas de joint d'étanchéité	Installer le joint d'étanchéité
	Joint d'étanchéité endommagé	Remplacer le joint d'étanchéité
	Des débris sont collés au joint d'étanchéité	Nettoyer le joint d'étanchéité
	Le couvercle n'est pas fermé correctement	Ouvrir puis refermer le couvercle
4 De la vapeur s'échappe de la soupape à flotteur pendant plus de 2	Présence de débris d'aliments sur le joint en silicone de la soupape à flotteur	Nettoyer le joint en silicone de la soupape à flotteur
	Le joint en silicone de la soupape à flotteur est usé	Remplacer le joint en silicone de la soupape à flotteur
5 La soupape à flotteur ne se soulève pas	Il n'y a pas suffisamment d'aliments ou d'eau dans le récipient interne	Ajouter de l'eau conformément à la recette
	La soupape à flotteur est obstruée par la goupille de verrouillage du couvercle	Fermer le couvercle complètement, voir la section Pour commencer
6 De la vapeur s'échappe en permanence de la poignée d'évacuation de la vapeur	La poignée d'évacuation de la vapeur n'est pas en position	Tournez la poignée d'évacuation de la vapeur en position
	Défaillance du contrôle de la pression	Contactez l'assistance
7 Le mot « Lid » (couvercle) clignote à l'écran	Le couvercle n'est pas dans la bonne position pour le programme sélectionné	Fermer le couvercle pour une cuisson sous pression ou ouvrir le couvercle pour une cuisson sautée

Dépannage

8

Problème		Raison possible	Solution
L'écran reste vide après avoir branché le cordon d'alimentation		Mauvais branchement ou absence d'alimentation	Inspecter le cordon d'alimentation afin de s'assurer que le branchement est correct et vérifier que la prise murale est fonctionnelle
		Le fusible électrique de l'autocuiseur a sauté	Contacter l'assistance
Tous les DEL clignotent, accompagnées d'un code qui apparaît à l'écran et le signal sonore d'avertissement retentit	C1	Défaillance du capteur de la température	Contacter l'assistance
	C2	Défaillance du capteur de la température	Contacter l'assistance
	C5	La température est trop élevée parce que le récipient interne n'est pas placé correctement	Placer le récipient interne correctement
		La température est trop élevée parce qu'il n'y a pas d'eau dans le récipient interne	Mettre des aliments et de l'eau dans le récipient
	C6	Capteur de pression défectueux	Contacter l'assistance
	C6H	Capteur de pression ÉLEVÉE défectueux	
C6L	Capteur de pression BASSE défectueux		

9

Dépannage

	Problème	Raison possible	Solution
10	Riz à moitié cuit ou trop dur	Quantité d'eau insuffisante	Ajuster le ratio riz sec/eau conformément à la recette
		Ouverture prématurée du couvercle	Laisser le couvercle 5 minutes de plus après la fin du cycle de cuisson
11	Riz trop mou	Trop d'eau	Ajuster le ratio riz sec/eau conformément à la recette
12	L'autocuiseur émet 5 bips sonores et affiche le message "burn" après le démarrage du programme de cuisson.	Indication de surchauffe. L'autocuiseur a réduit la température de chauffage et ne peut pas atteindre la pression de cuisson	Il est possible que des dépôts d'amidon au fond du récipient interne aient encrassé la dissipation de la chaleur. Arrêter l'autocuiseur et inspecter le fond du récipient interne
13	Bruit de tic-tac ou craquement occasionnel	Son de la mise sous tension et de l'augmentation de la pression sous l'effet du changement de température	Il n'y a aucune raison de s'inquiéter
		Le fond du récipient interne est humide	Assécher le fond du récipient interne avant de cuisiner

Garantie

Garantie limitée

Cette Garantie limitée est valide pour un (1) an à partir de la date d'achat originale par le consommateur. La preuve originale de date d'achat et, à la demande d'un représentant autorisé de la Instant Pot Company (IPC), le retour de votre appareil selon les directives d'IPC et aux coûts assumés par IPC, sont requis pour obtenir les services couverts par cette Garantie limitée.

Lorsque cet appareil est utilisé et entretenu conformément aux directives écrites attachées ou fournies avec le produit, la Instant Pot Company paiera soit pour (i) la main-d'œuvre afin de corriger des défauts dans les matériaux ou la fabrication qui étaient présentes lorsque l'appareil a été acheté ou (ii), à sa discrétion exclusive, remplacera l'appareil pour une période d'un (1) an à partir de la date d'achat. Dans l'éventualité où votre appareil serait remplacé, la Garantie limitée sur l'appareil de remplacement expirera à la date originale (c.-à-d. 12 mois à partir de la date originale d'achat).

Cette Garantie limitée est valide seulement pour l'acheteur d'origine et pour une utilisation aux États-Unis d'Amérique et au Canada. Cette garantie ne s'applique pas aux appareils qui sont utilisés à l'extérieur des États-Unis d'Amérique et du Canada.

Toute modification ou tentative de modification sur votre appareil peut entraver le fonctionnement sécuritaire de celui-ci et invalidera cette Garantie limitée. Cette Garantie limitée ne s'applique pas pour tout appareil ou partie de celui-ci qui ont été altérés ou modifiés de ses réglages par défaut à moins que ces altérations ou modifications n'aient été autorisées par un représentant autorisé de l'IPC.

IPC n'est pas responsable des coûts d'expédition liés au service de garantie, sauf pour les coûts d'expédition associés au retour du présent appareil.

Limitations et exclusions

La responsabilité d'IPC, s'il en existe une, pour tout appareil ou partie d'appareil prétendument défectueux ne devra, sous aucune circonstance, dépasser le prix d'achat d'un appareil de remplacement comparable.

La présente Garantie limitée ne couvre pas:

1. les dommages résultants d'un accident, d'une modification, d'une mauvaise utilisation, d'abus, de négligence, d'utilisation non raisonnable, d'une utilisation qui va à l'encontre du mode d'emploi, de l'usure normale, d'un usage commercial, d'un mauvais assemblage, du démantèlement de l'appareil, d'une omission de fournir un entretien raisonnable et nécessaire, d'un feu, d'une inondation, d'un acte de la nature ou d'une réparation effectuée par quiconque à moins d'une autorisation contraire d'un représentant d'IPC;
2. les réparations si votre appareil est utilisé dans d'autres circonstances qu'une utilisation domiciliaire familiale normale ou s'il est utilisé d'une manière qui va à l'encontre du mode d'emploi aux utilisateurs;
3. l'utilisation de parties et d'accessoires non autorisés ou la réparation de parties et de systèmes résultant d'une réparation ou d'une modification non autorisée effectuée sur cet appareil. Vous devrez assumer le coût des réparations ou du remplacement dans ces circonstances exclues.

Garantie

Exclusion de garantie implicite

LES GARANTIES IMPLICITES, INCLUANT TOUTE GARANTIE DE QUALITÉ MARCHANDE OU DE GARANTIE IMPLICITE D'ADÉQUATION POUR UNE UTILISATION PARTICULIÈRE, SONT PAR LA PRÉSENTE LIMITÉES À UN (1) AN OU LA PLUS COURTE PÉRIODE AUTORISÉE PAR LA LOI. Certains états ou provinces n'autorisent pas les restrictions liées à la durée de garanties implicites de qualité marchande et d'adéquation, donc ces restrictions peuvent ne pas s'appliquer pour vous.

Exclusion de représentation hors garantie

IPC ne formule aucune allégation concernant la qualité, la durabilité ou la nécessité d'entretien ou de réparation de cet appareil autre que les allégations incluses dans cette garantie.

Limitation des recours; Exclusion des dommages consécutifs et indirects

VOTRE SEULE VOIE DE RECOURS EN VERTU DE CETTE GARANTIE LIMITÉE SERA LA RÉPARATION OU LE REMPLACEMENT DU PRODUIT TEL QUE DÉFINI DANS LE PRÉSENT DOCUMENT. IPC NE DOIT PAS ÊTRE TENUE RESPONSABLE POUR LES DOMMAGES CONSÉCUTIFS OU INDIRECTS DÉCOULANT OU EN CONNEXION AVEC L'UTILISATION OU LA PERFORMANCE DE L'APPAREIL OU LES DOMMAGES AYANT TRAIT À UNE PERTE FINANCIÈRE, UNE BLESSURE PERSONNELLE, UNE PERTE DE PROPRIÉTÉ, UNE PERTE DE REVENUS OU DE PROFITS, UNE PERTE DE JOUISSANCE OU D'UTILISATION, DES COÛTS DE DÉMOLITION, D'INSTALLATION OU TOUT AUTRE DOMMAGE CONSÉCUTIF DE QUELQUE NATURE QU'IL SOIT.

Vous, l'acheteur, pouvez avoir d'autres droits et recours selon les lois applicables dans votre état ou province, qui s'ajoutent à tout droit ou recours qui peuvent être applicables selon cette garantie limitée.

Enregistrement et Service de la Garantie

Prière de visiter <http://instantpot.com/support/register/> pour enregistrer votre nouveau Instant Pot et valider votre garantie dans les trente (30) jours suivant l'achat. Vous devriez fournir le nom du magasin, la date d'achat, le numéro du modèle (qui se trouve sur la base de votre nouvel produit), ainsi que votre nom et adresse. L'enregistrement nous permettra de vous tenir au courant des développements de produits, des recettes et vous contacter dans le cas improbable de notifications concernant la sécurité des produits. En vous inscrivant, vous reconnaissez avoir lu et compris le mode d'emploi et les avertissements indiqués dans les instructions accompagnant le produit.

Pour bénéficier d'un service sous garantie, veuillez appeler notre Équipe de service à la clientèle au 1-800-828-7280. Si nous sommes dans l'incapacité de résoudre le problème, vous pourriez être invité à envoyer votre appareil au Service d'entretien et de réparation pour un contrôle de qualité. IPC n'est pas responsable des frais d'expédition liés au service de garantie, à l'exception des frais d'expédition liés au retour de votre appareil en provenance du Canada ou dans les 48 États contigus et le District de Columbia des États-Unis d'Amérique, conformément aux présentes. Lors du retour de votre appareil, veuillez indiquer votre nom, adresse, numéro de téléphone, preuve de la date d'achat originale ainsi qu'une description du problème que vous rencontrez avec l'appareil.

Instant Pot® Company
11 - 300 Earl Grey Dr. Suite 383
Ottawa, Ontario
K2T 1C1
Canada

Téléphone : +1-800-828-7280

Télécopieur : +1-613-800-0726

Site internet : www.InstantPot.com

Courriel européen : support@instantpot.co.uk

Courriel Canada et États-Unis : support@instantpot.com

Pour améliorer votre expérience avec Instant Pot, joignez la communauté officielle de
Instant Pot

 [Facebook.com/groups/instantpotcommunity](https://www.facebook.com/groups/instantpotcommunity)

 twitter.com/instantpot



Applications de Recettes Gratuites Instant Pot® et Plus

Tous droits réservés © Instant Pot® Company

Instant Pot®