

# Instant Pot®

série

## Nova Plus



## Mode d'emploi

Application de recettes gratuite Instant Pot®

- Plus de 500 recettes gratuites
- Conseils pour les nouveaux utilisateurs
- Vidéos de mise en route



Téléchargez dans le  
Mac App Store

DISPONIBLE SUR  
Google Play



# Bienvenue dans l'univers culinaire de Instant Pot®

Merci d'avoir choisi un cuiseur intelligent Instant Pot®! Notre vision pour Instant Pot® est de vous fournir les bons outils afin d'optimiser la préparation de vos repas. Nos cuiseurs intelligents sont conçus pour vous faire gagner du temps, remplacer plusieurs appareils dans votre cuisine et préparer des repas sains et savoureux et de manière pratique et fiable.

Nous avons collaboré avec des chefs, des auteurs et des blogueurs pour créer un recueil de recettes qui, nous l'espérons, saura vous plaire! Vous pouvez également télécharger l'appli de recettes Instant Pot® pour obtenir plus de 500 recettes supplémentaires, des vidéos et bien plus encore.

Bonne cuisson avec Instant Pot®! »

*Times*

Robert J. Wang  
Fondateur, PDG



# Table des matières

Précautions importantes.....	1
Aperçu.....	6
Commandes et fonctions.....	7
Pour commencer.....	12
Cuisson sous pression.....	15
Cuisson sans pression.....	18
Conseils d'utilisation.....	22
Entretien et nettoyage.....	23
Dépannage.....	24
Garantie.....	27

# PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, certaines précautions de base devraient toujours être respectées :

1. LISEZ TOUTES LES DIRECTIVES.
2. Ne touchez pas aux surfaces chaudes. Manipulez et transportez l'appareil uniquement à l'aide des poignées sur les côtés.
3. Ne mettez pas l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur électrique ou au gaz chaud, ou un four chauffé; une source de chaleur externe endommagera l'appareil.
4. N'utilisez pas l'appareil près de l'eau ou de flammes. Gardez l'appareil à l'abri de la lumière directe du soleil.
5. Faire preuve d'une très grande prudence lorsque vous déplacez un appareil contenant des liquides chauds. Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est sous pression.
6. N'utilisez pas l'appareil pour d'autres utilisations que celles pour lesquelles il a été conçu.
7. Pour utilisation domestique seulement. Ne pas utiliser à l'extérieur. Ne pas utiliser à des fins commerciales.
8. Cet appareil cuit sous pression. Toute utilisation inappropriée peut entraîner des brûlures. Assurez-vous que l'appareil est bien fermé avant l'utilisation. Veuillez consulter la section « Pour commencer ».
9. Ne remplissez pas l'appareil à plus des deux tiers (2/3). Pour la cuisson d'aliments qui prennent du volume à la cuisson, comme le riz ou les légumes déshydratés, ne remplissez pas l'appareil à plus de la moitié (1/2). Trop remplir l'appareil risquerait de boucher le conduit d'évacuation et d'entraîner une pression excessive. Veuillez consulter la section « Cuisson sous pression ».
10. Avant chaque emploi, vérifiez que la soupape/poignée d'évacuation de la vapeur, la pipe d'évacuation de la vapeur, le dispositif antiblocage et la soupape à flotteur ne sont pas bouchés. Veuillez consulter la section « Pour commencer ».



**AVERTISSEMENT**

Lisez et sauvegardez les précautions importantes. Lorsque vous utilisez des autocuiseurs, des précautions de sécurité de base doivent toujours être respectées.

# PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

11. N'ouvrez pas l'appareil avant qu'il ne soit dépressurisé et que toute la pression ait été évacuée. Si la soupape à flotteur est encore levée et/ou que le couvercle est difficile à ouvrir, cela indique que l'appareil est encore sous pression : ne forcez pas pour l'ouvrir. Toute pression dans l'appareil peut être dangereuse. Veuillez consulter la section « Pour commencer » pour des directives quant à la façon sécuritaire de retirer le couvercle.
12. N'utilisez pas cet appareil pour frire ou pour frire sous pression avec de l'huile.
13. Ne vous penchez pas ou ne placez pas vos mains ou votre visage au-dessus de la soupape/poignée d'évacuation de la vapeur ou de la soupape à flotteur lorsque l'appareil est en marche ou qu'il contient une pression résiduelle. Ne touchez pas la partie métallique du couvercle lorsque l'appareil est en marche; cela pourrait entraîner des blessures.
14. Ne couvrez pas et n'obstruez pas 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 et de la soupape à flotteur peut être dangereuse et entraîner des blessures.
15. Éteignez l'appareil si de la vapeur s'échappe constamment de la soupape/poignée d'évacuation de la vapeur ou de la soupape à flotteur pendant plus de 3 minutes. Il peut y avoir de la pression résiduelle dans l'appareil. Laissez l'appareil se dépressuriser naturellement ou évacuez la pression excessive avant d'ouvrir. Veuillez consulter la section « Dépannage ».
16. Éteignez l'appareil si de la vapeur s'échappe des côtés du couvercle et assurez-vous que le joint d'étanchéité est bien installé. Veuillez consulter la section « Pour commencer ».
17. **⚠ MISE EN GARDE** : Afin de prévenir les électrocutions, n'immergez jamais le cordon d'alimentation, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
18. Un cordon d'alimentation court (0,6 m à 0,9 m) est fourni afin de réduire les risques d'enchevêtrement, de trébuchement ou de saisie par un enfant associés à un cordon plus long.
19. Attachez toujours d'abord la fiche à l'appareil, puis branchez le cordon dans la source de courant. Pour déconnecter, éteignez l'appareil, puis débranchez la fiche de la source de courant.



# PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

20. Débranchez le cordon de la prise de courant après l'utilisation et avant le nettoyage. Laissez refroidir l'appareil avant de placer ou de retirer des pièces et avant le nettoyage ou l'entreposage.
21. Ne faites jamais fonctionner un appareil 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. Communiquez avec le Service à la clientèle.
22. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre de la table ou du comptoir ni toucher des surfaces chaudes.
23. Conçu pour être utilisé sur le comptoir seulement. Gardez l'appareil sur une surface stable et résistante à la chaleur. Ne placez pas l'appareil sur une surface susceptible de bloquer les fentes sous celui-ci. Ne placez pas l'appareil sur une cuisinière chaude.
24. **⚠️ AVERTISSEMENT** : Les aliments renversés peuvent provoquer des brûlures graves. Gardez l'appareil et le cordon d'alimentation hors de la portée des enfants. Ne laissez jamais pendre le cordon d'alimentation du bord du comptoir, n'utilisez jamais de prise de courant située sous le comptoir, et n'utilisez jamais avec une rallonge électrique.
25. Lorsque vous cuisinez de la viande avec la peau (p. ex., saucisse avec boyau), la peau peut gonfler lorsqu'elle est chauffée. Ne percez pas la peau tant qu'elle est gonflée, cela pourrait entraîner des brûlures.
26. Lorsque vous cuisez sous pression des aliments dont la texture est pâteuse ou épaisse, ou qui ont une teneur élevée en gras/huile, le contenu peut éclabousser lors de l'ouverture du couvercle. Suivez les directives de la recette pour la méthode d'évacuation de la pression. Lorsque la vapeur est complètement évacuée, secouez doucement l'appareil en faisant preuve d'une grande prudence puis évacuez la vapeur à nouveau, au besoin, avant de retirer le couvercle.
27. Avant d'insérer le récipient interne dans l'appareil, essayez l'extérieur du récipient interne et l'élément chauffant pour confirmer qu'ils sont secs et exempts de débris de nourriture.
28. N'essayez pas de réparer, remplacer ou modifier des composants de l'appareil. Cela pourrait poser un risque d'électrocution, d'incendie ou de blessure, et annulera la garantie.
29. Ne modifiez pas les mécanismes de sécurité.



Lisez et sauvegardez les précautions importantes. Lorsque vous utilisez des autocuiseurs, des précautions de sécurité de base doivent toujours être respectées.

# PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

30. N'utilisez pas l'appareil avec une alimentation électrique d'une autre tension que 120 V/60 Hz pour l'Amérique du Nord. N'utilisez pas l'appareil avec des convertisseurs de puissance ou des adaptateurs.
31. Une surveillance étroite doit être exercée lorsque l'appareil est utilisé à proximité d'enfants.
32. Cet appareil ne devrait pas être utilisé par des enfants; par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales peuvent empêcher que l'appareil soit utilisé de manière sécuritaire; ou par des personnes ayant des connaissances limitées concernant l'utilisation de l'appareil. Une surveillance étroite doit être exercée lorsque cet appareil est utilisé à proximité de ces personnes.
33. Pour réduire le risque de décharge électrique et de fuite de pression, cuisinez uniquement dans un contenant amovible autorisé par le fabricant.
34. L'utilisation d'accessoires qui ne sont pas recommandés par le fabricant de l'appareil peut entraîner des blessures.

## CONSERVEZ CES DIRECTIVES



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 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.



# 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.

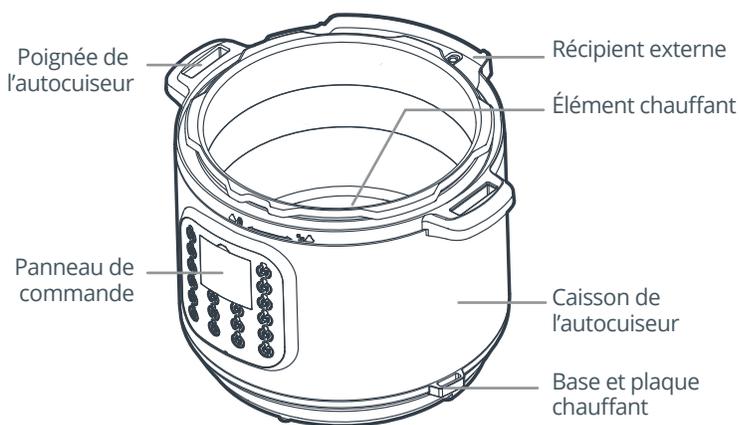
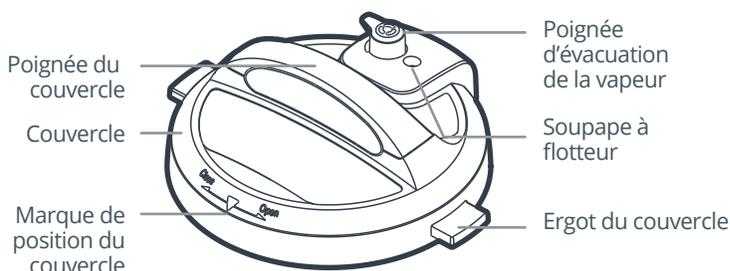
Cet appareil possède une fiche à trois broches (mise à la terre). Afin de réduire le risque d'électrocution, branchez le cordon d'alimentation dans une prise de courant électrique raccordée à la terre (mise à la terre) facilement accessible.



## Spécifications

Modèle	Alimentation Électrique	Puissance Nominale	Volume	Dimension du Recipient Intérieur	Dimension du Produit	Poids
Nova Plus 60	120V~60Hz	1 000 W	6 pintes	cm : 15,7 x 23,9 po : 6,2 x 9,4	cm : 34 x 31 x 31,7 (L x l x H) po : 13,4 x 12,2 x 12,5 (L x l x H)	5,22 kg 11,5 lb

## Aperçu



## 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: Nova Plus

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



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** » (Désactivée) et,

- 1) pour réinitialiser un programme de cuisson, appuyer et maintenir la touche du programme de cuisson jusqu'à ce que l'autocuiseur émette un signal sonore, ou
- 2) pour une réinitialisation complète, appuyer et maintenir la touche « **Cancel** » (Annuler) jusqu'à ce que l'autocuiseur émette un signal sonore.

# Commandes et fonctions



## 1 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.

2 La touche « **Pressure Level** » (Niveau de pression) règle les paramètres de pression « **High** » (Pression élevée) et « **Low** » (Pression basse) pour les programmes de cuisson sous pression.

3 La touche « **Delay Start** » (Délai de mise en marche) fixe le délai avant que le programme de cuisson commence.

## 4 Icônes de statut

 indique que l'autocuiseur chauffe et que la cuisson est en cours.

 indique qu'un programme de cuisson sous pression est sélectionné.

 indique que la fonction « **Keep Warm** » (Réchaud) est « **ON** » (Activée) ou « **OFF** » (Désactivée) lorsque le programme de cuisson est terminé.

 indique que le son est « **ON** » (Activée) ou « **OFF** » (Désactivée) lorsque la cuisson commence et se termine.

5 La touche « **Keep Warm** » (Réchaud) active et désactive la fonction Réchaud Automatique.

6 La touche « **Cancel** » (Annuler) permet de terminer, en tout temps, un programme de cuisson, ou permet de remettre les paramètres par défaut de l'autocuiseur en appuyant et en maintenant cette touche jusqu'à ce que l'autocuiseur émette un signal sonore.



## Fonctions de cuisson

Programme	Mode	Fonctions de cuisson	Notes spéciales
 « Soup / Broth » (Soupe / Bouillon)	« <b>Low</b> » (Faible)	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.
	« <b>Normal</b> » (Normal)	Soupe avec viande	
	« <b>More</b> » (Plus)	Bouillon d'os riche	
 « Meat / Stew » (Viande / Ragoût)	« <b>Low</b> » (Faible)	Texture moelleuse	Choisir des modes différents selon la texture de viande désirée.
	« <b>Normal</b> » (Normal)	Texture très moelleuse	
	« <b>More</b> » (Plus)	Texture de viande qui se détache facilement de l'os	
 « Bean / Chili » (Haricot / Chili)	« <b>Low</b> » (Faible)	Consistance moins molle	Choisir des modes différents selon la texture de haricot désirée.
	« <b>Normal</b> » (Normal)	Consistance molle	
	« <b>More</b> » (Plus)	Consistance très molle	
 « Poultry » (Poulet)	« <b>Low</b> » (Faible)	Texture moelleuse	Choisir des modes différents selon la texture de viande désirée.
	« <b>Normal</b> » (Normal)	Texture très moelleuse	
	« <b>More</b> » (Plus)	Texture de viande qui se détache facilement de l'os	
 « Slow Cook » (Cuisson lente)	« <b>Low</b> » (Faible)	Basse température — utiliser comme réchaud ou comme temps de trempage dans l'eau tiède prolongé	Programme de cuisson sans pression. Vous pouvez aussi utiliser le couvercle de verre Instant Pot® offert en option.
	« <b>Normal</b> » (Normal)	Correspond au réglage de température BAS dans une mijoteuse traditionnelle	
	« <b>More</b> » (Plus)	Correspond au réglage de température ÉLEVÉE dans une mijoteuse traditionnelle	
 « Rice » (Riz)	« <b>Low</b> » (Faible)	Riz blanc al dente	Les ACL affichent « <b>Auto</b> » jusqu'à ce que le compte à rebours du temps de cuisson commence.
	« <b>Normal</b> » (Normal)	Riz blanc normal	
	« <b>More</b> » (Plus)	Riz blanc plus moelleux	

# Commandes et fonctions

Programme	Mode	Fonctions de cuisson	Notes spéciales
 « Multigrain » (multigrains)	« <b>Low</b> » (Faible)	Riz sauvage, riz brun, haricots velus (mungo), etc.	Choisir des modes différents selon le type de céréales et la texture désirée.
	« <b>Normal</b> » (Normal)	Riz sauvage, riz brun, haricots velus (mungo), etc.	
	« <b>More</b> » (Plus)	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 » (Bouillie)	« <b>Low</b> » (Faible)	Avoine	<b>NE PAS</b> utiliser la méthode « <b>Quick Release</b> » (Évacuation rapide) puisque du liquide épais éclaboussera à l'extérieur et bloquera la poignée d'évacuation de la pression.
	« <b>Normal</b> » (Normal)	Bouillie/congé de riz blanc.	
	« <b>More</b> » (Plus)	Bouillie/congé de riz avec un mélange de diverses céréales et divers haricots.	
 « Steam » (Vapeur)	« <b>Low</b> » (Faible)	Légumes	Fourni pour élever les aliments au-dessus de l'eau et utiliser la méthode « <b>Quick Release</b> » (Évacuation rapide) pour éviter de surcuire les aliments.
	« <b>Normal</b> » (Normal)	Poisson et fruits de mer	
	« <b>More</b> » (Plus)	Viande	
 « Sauté » (Sauteuse)	« <b>Low</b> » (Faible)	Mijoter, épaissir et faire réduire des liquides	<b>NE JAMAIS</b> mettre le couvercle lorsque vous faites sauter. Par mesure de sécurité, le temps maximal est de 30 minutes.
	« <b>Normal</b> » (Normal)	Saisir à la poêle	
	« <b>More</b> » (Plus)	Sauter ou brunir la viande	
 « Yogurt » (Yogourt)	« <b>Low</b> » (Faible)	Jiu Niang, un dessert de riz fermenté et gluant.	Le temps de fermentation de base est de 24 heures. Vous pouvez ajuster le temps selon votre recette.
	« <b>Normal</b> » (Normal)	Fermenter le lait lors de la préparation de yogourt.	« <b>Yogt</b> » s'affichera sur l'écran lorsque le cycle est terminé.
	« <b>More</b> » (Plus)	Pasteuriser le lait lors de la préparation de yogourt.	« <b>boil</b> » s'affichera sur l'écran.
 « Pressure Cook » (Cuire sous pression)	« <b>Less</b> » (Faible)	Programmation manuelle du niveau de pression et du temps de cuisson selon vos recettes préférées ou vos habitudes culinaires.	Appuyer sur la touche « <b>Pressure Level</b> » (Niveau de pression) pour ajuster les niveaux de pression et les touches + / - pour modifier le temps de cuisson.
	« <b>Normal</b> » (Normal)		
	« <b>More</b> » (Plus)		

# Commandes et fonctions

## **Pression de fonctionnement :**

Basse pression : 5,8 - 7,2 PSI (40 - 50 kPa)

Haute pression : 10,2 - 11,6 PSI (70 - 80 kPa)

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

## **Fonction de cuisson lente :**

Faible : 82 - 87,8 °C (180 - 190 °F)

Normal : 87,8 - 93 °C (190 - 200 °F)

Haut : 93 - 99 °C (200 - 210 °F)

## **Fonction sauté :**

Faible : 135 - 150 °C (275 - 302 °F)

Normal : 160 - 176 °C (320 - 349 °F)

Plus : 175 - 210 °C (347 - 410 °F)

## Pour commencer

- 1 Lire le carton et les autocollants de mise en garde. Retirer l'autocuiseur et les accessoires de l'emballage et enlever les autocollants de mise en garde.
- 2 Nettoyer l'intérieur du chaudron, le couvercle et les accessoires avec de l'eau et du savon à vaisselle avant la première utilisation.
- 3 Installer le collecteur de condensation à l'arrière de l'autocuiseur en alignant le haut du collecteur avec les glissières et en le pressant en place.



- 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 lousse.

# 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 1,5 tasses (12 fl oz / 375 mL) d'eau ou d'un autre liquide pour un minimum de liquide requis pour la cuisson sous pression. Voir « Conseils d'utilisation » à la page 21.
- 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 S'assurer que le joint d'étanchéité est bien installé dans son encoche et que l'encoche n'est pas déformée. 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 🔓 ▲ (déverrouiller) et tourner le couvercle dans le sens horaire jusqu'à la marque ▲ 🔒 (verrouiller).

## 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** » (Sauteuse).



### Essai Initial ~20 MINS.

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

- 1 Ajouter 3 tasses d'eau (~19 fl oz / 540 mL) dans le récipient interne à l'aide de la tasse à mesurer en plastique fournie.
- 2 Fermer le couvercle et tourner la poignée d'évacuation de la pression en position « **Sealing** » (Étanchéité).
- 3 Appuyer sur la touche « **Steam** » (Vapeur) et sur les touches + / - pour ajuster le temps de cuisson à la vapeur à 10 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** » (Vapeur) 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 « **Keep Warm** » (Réchaud) est activée.

# Cuisson sous pression

Les programmes de cuisson sous pression suivants sont offerts :  
« **Soup / Broth** » (Soupe / Bouillon), « **Meat/Stew** » (Viande/Ragoût),  
« **Bean/Chili** » (Haricot/Chili), « **Poultry** » (Volaille), « **Rice** » (Riz),  
« **Multigrain** » (Multigrains), « **Porridge** » (Bouillie), « **Steam** » (Vapeur) ou  
« **Pressure Cook** » (Cuire sous pression).

## ⚠ AVERTISSEMENT

- Ne remplissez pas le récipient interne à plus des 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 « **Cancel** » (Annuler) à tout moment pour mettre fin au programme. L'autocuiseur basculera en mode veille.

- 1 Suivre les étapes de la rubrique « Pour commencer » aux pages 11 à 13.
- 2 Mettre la poignée d'évacuation de la vapeur en position « **Sealing** » (Étanchéité).



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



- 4 Choisir une fonction de cuisson sous pression : « **Pressure Cook** » (Cuire sous pression), « **Rice** » (Riz), « **Soup/Broth** » (Soupe / Bouillon), « **Meat / Stew** » (Viande / Ragoût), « **Bean / Chili** » (Haricot / Chili), « **Multigrain** » (Multigrains), « **Porridge** » (Bouillie), « **Poultry** » (Volaille), ou « **Steam** » (Vapeur). 15

# Cuisson sous pression

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

Pour....	Appuyer sur la touche	Suivi par ces étapes
Modifier le temps de cuisson	<b>Touche du programme de cuisson</b>	Choisir parmi trois durées de cuisson préétablies, « <b>Normal</b> » (Normal), « <b>Less</b> » (Faible), et « <b>More</b> » (Plus) en appuyant de façon répétée sur la touche du programme de cuisson.
	+ / -	Augmenter / diminuer le temps; maintenir enfoncée pour un changement plus rapide.
Modifier la pression de cuisson	« <b>Pressure Level</b> » (Niveau de pression)	Sélectionner « <b>High</b> » (Pression élevée) ou « <b>Low</b> » (Pression basse)
Régler le délai de mise en marche	« <b>Delay Start</b> » (Délai de mise en marche)	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Utiliser les touches « + / - » pour régler le nombre d'heures</li><li>2. Appuyer à nouveau sur « <b>Delay Start</b> »</li><li>3. Utiliser les touches « + / - » pour régler le nombre de minutes</li></ol>

- 6 La cuisson commence dix secondes après avoir choisi les paramètres. L'autocuiseur émet trois signaux sonores et l'écran ACL affiche « **ON** » (Activée) 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** » (Délai de mise en marche) 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** » (Activée) 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.

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



\*\* Les utilisateurs peuvent changer Réchaud Automatique ON/OFF, régler le niveau de pression et le temps de cuisson à tout moment pendant la cuisson.

# 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 la partie métallique du 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** » (Évacuation naturelle) puisque des liquides épais peuvent éclabousser.

## ⚠ AVERTISSEMENT

La diffusion d'Évacuation Rapide devrait TOUJOURS être suivie de près.



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 « **Cancel** » (Annuler). L'écran ACL affichera « **OFF** » (Désactivée), 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.

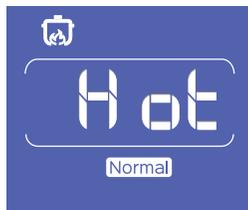
# Cuisson sans pression

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

## Sauté

Brancher le cordon d'alimentation. L'écran ACL affichera « **OFF** » (désactivée), indiquant que l'autocuiseur est en veille.

- 1 Sélectionner la fonction « **Sauté** » (Sauteuse).
- 2 Pour modifier la température de cuisson, appuyer sur « **Sauté** » (Sauteuse) de façon répétée pour choisir entre « **Normal** » (Normal), « **Less** » (mijoter ou épaissir une sauce) et « **More** » (sauter ou noircir la viande).
- 3 La cuisson commence dix secondes après avoir choisi les paramètres. L'autocuiseur émet trois signaux sonores et l'écran ACL affiche « **ON** » (Activée) pour indiquer que l'autocuiseur a commencé le cycle de préchauffage. Lorsque la température désirée est atteinte, l'écran ACL affiche « **Hot** » (Chaud).



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

## ⚠ AVERTISSEMENT

• NE PAS utiliser le couvercle pour la fonction « **Sauté** » (Sauteuse). Des alertes d'avertissement retentiront et l'écran clignotera. 🚫🚫🚫

• Par mesure de sécurité, l'autocuiseur bascule automatiquement en mode veille après 30 minutes si vous n'avez pas déjà appuyé sur « **Cancel** » (Annuler).

# 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** » (Évacuation).



- 2 Brancher le cordon d'alimentation. L'écran ACL affichera « **OFF** » (Désactivée), indiquant que l'autocuiseur est en veille.
- 3 Sélectionner la fonction « **Slow Cook** » (Cuisson lente).
- 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	<b>Touche de fonction du programme de cuisson de votre choix</b>	Choisir parmi trois températures de cuisson préétablies, « <b>Normal</b> » (Normal), « <b>Less</b> » (Fiable) et « <b>More</b> » (Plus) en appuyant de façon répétée sur la fonction du programme de cuisson que vous souhaitez ajuster.
Régler le délai de mise en marche	« <b>Delay Start</b> » (Délai de mise en marche)	1. Utiliser les touches « + / - » pour régler le nombre d'heures. 2. Appuyer à nouveau sur « <b>Delay Start</b> » (Délai de mise en marche). 3. Utiliser les touches « + / - » pour régler le nombre de minutes.

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 ACL affiche le temps de cuisson restant. Si vous utilisez la fonction « **Delay Start** » (Délai de mise en marche), l'indicateur lumineux « **Delay Start** » (Délai de mise en marche) 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.

# Cuisson sans pression

- 5 Si le couvercle est mis, le retirer en le tournant dans le sens antihoraire et en le soulevant.
- 6 Appuyer sur « **Cancel** » (Annuler).
- 7 L'écran ACL affichera « **OFF** » (Désactivée), indiquant que l'autocuiseur est en mode veille.

## Yogourt

### 1 Pasteuriser le lait

- a) Ajouter le lait au récipient interne.
- b) Sélectionner la fonction « **Yogurt** » (Yogourt).
- c) Appuyer sur la touche « **Yogurt** » (Yogourt) de façon répétée pour sélectionner le mode « **More** » (Plus). La cuisson commence dix secondes après avoir choisi les paramètres. L'autocuiseur émet trois signaux sonores et l'écran ACL affiche « **boil** » (Ébullition).



- d) Lorsque le cycle est terminé, l'autocuiseur émet un signal sonore et l'écran ACL affiche « **Yogt** ».

Pour faire le yogourt dans des contenants : remplir les contenants à 90 % avec du lait, ajouter 1 tasse (250 ml) d'eau au récipient interne, placer les contenants sur le support de cuisson vapeur dans le récipient interne, fermer le couvercle, sélectionner la fonction « **Steam** » (Vapeur) et utiliser les boutons « +/- » pour régler le temps à 2 minutes. Lorsque le cycle est complété, utiliser la méthode d'évacuation naturelle pour ouvrir le couvercle et poursuivre avec les étapes 2 à 4.

\* Les avantages de la pasteurisation du lait sont de 1) tuer les agents pathogènes et les bactéries nocives et 2) dénaturer les protéines du lait pour faciliter l'absorption par le corps humain.

# Cuisson sans pression

## 2 Refroidir le lait

- Retirer le récipient interne et le placer sur une grille métallique.
- Laisser le lait refroidir à une température de 115 °F / 46 °C. Vérifier la température du lait à l'aide d'un thermomètre.

## 3 Ajouter la culture de départ

- Ajouter la culture de départ au lait tiède dans le récipient interne.
- Remettre le récipient interne dans l'autocuiseur et fermer le couvercle.



La poignée d'évacuation de la vapeur peut être en position « **Venting** » (Évacuation) ou « **Sealing** » (Étanchéité).

## 4 Fermenter le yogourt

- Sélectionner la fonction « **Yogurt** » (Yogourt).
- Appuyer sur + / - pour régler le temps de fermentation.
- Lorsque le temps est écoulé, l'autocuiseur émet un signal sonore et l'écran ACL affiche « **Yogt** ».



## AVERTISSEMENT

- 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** » (Évacuation) 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** » (Évacuation). 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 1,5 tasse (375 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 et les sauces à base d'huile 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** » (Délai de mise en marche), allouer un temps de refroidissement suffisant avant de servir.
- La fonction « **Delay Start** » (Délai de mise en marche) 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.support.instantpot.com](http://www.support.instantpot.com)
- Envoyer un courriel à [support@instantpot.com](mailto: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.InstantPot.com/faq](http://www.InstantPot.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
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.
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 long.
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

# Dépannage

Problème		Raison possible	Solution
De la vapeur s'échappe de la soupape à flotteur pendant plus de 2 minutes		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
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 « <b>Pour commencer</b> »
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 « Sealing »	Tournez la poignée d'évacuation de la vapeur en position « <b>Sealing</b> »
		Défaillance du contrôle de la pression	Contactez l'assistance
Le mot « <b>Lid</b> » (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
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	Contactez l'assistance
Tous les ACL clignent, accompagnés d'un code qui apparaît à l'écran et le signal sonore d'avertissement retentit	C1	Défaillance du capteur de la température	Contactez l'assistance
	C2	Défaillance du capteur de la température	Contactez l'assistance en ligne
	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 interne
	C6	Capteur de pression défectueux	Contactez l'assistance
	C6H	Capteur de pression ÉLEVÉE défectueux	
	C6L	Capteur de pression BASSE défectueux	

# Dépannage

Problème	Raison possible	Solution
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
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
Riz trop mou	Trop d'eau	Ajuster le ratio riz sec/eau conformément à la recette
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
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
Affichage d'avertissements diagnostiqués	Les mots « Food burn » sont affichés parce que des aliments ont brûlé sur le récipient interne	Retirez les aliments du cuiseur, déglacez le récipient interne et réinsérez les aliments
	Les mots « no pr » sont affichés parce que la pression est insuffisante	Ajoutez au moins 1,5 tasse (375 mL) de liquide clair au récipient interne
	Les mots « PrSE » sont affichés parce que la pression est excessive	Si la pression n'est pas complètement évacuée après 60 minutes, communiquez avec l'équipe du Service à la clientèle

# Garantie

## Garantie limitée

La présente garantie limitée est en vigueur pendant la période de un an débutant à la date de l'achat initial de l'appareil par le consommateur. Pour obtenir du service aux termes de la présente garantie limitée, vous devrez fournir une preuve de la date de l'achat initial et, sur demande d'un représentant autorisé d'Instant Brands Inc. (« Instant Brands »), renvoyer l'appareil. À la condition 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 vices 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 au profit de 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 le fonctionnement sécuritaire de celui-ci 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.

## Limitation 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 résultant 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 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.

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

## 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.

# Garantie

Certains États ou provinces ne permettent pas l'exclusion de garanties implicites de qualité marchande ou d'adaptabilité à un usage particulier, cette limitation pourrait donc 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 indirects

LE SEUL RECOURS DONT VOUS DISPOSEZ AUX TERMES 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 à l'adresse <https://instantpot.com/support/register/> pour enregistrer votre nouvel appareil Instant BrandsMC et valider votre garantie dans les trente (30) jours suivant la date de l'achat. Vous serez appelé à 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. Cet 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 aux termes de la présente garantie limitée, veuillez communiquer avec notre service à la clientèle, par téléphone au 1 800 828-7280 ou par courrier électronique à l'adresse [support@instantpot.com](mailto:support@instantpot.com). Vous pouvez également ouvrir un billet de service en ligne à l'adresse [www.InstantPot.com/support](http://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 aux fins de la réalisation d'une inspection de la qualité. Instant Brands n'est pas responsable des frais d'expédition liés au service de garantie, sauf pour ce qui est de ceux qui sont liés au renvoi 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 dans les présentes. Lorsque vous renvoyez 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 avec l'appareil.

# Instant Pot®

Les produits Instant Pot®



**Lux**  
3, 6, 8 Pintes

**Duo**  
3, 6, 8 Pintes

**Max**  
6 Pintes

**Duo Plus**  
3, 6, 8 Pintes

**Ultra**  
3, 6, 8 Pintes

*Des outils pour un nouveau style de vie*

\*The NPD Group Inc., Service d'extrait des ventes au détail, Catégorie des cuiseurs, Ventes en dollars, É.-U. A et Canada, Dern. 52 sem. se term. en déc. 2017.

Instant Brands Inc.  
11 - 300 Earl Grey Dr. Suite 383  
Ottawa, Ontario  
K2T 1C1  
Canada

Téléphone : +1-800-828-7280  
Télécopieur : +1-613-800-0726  
Web : [www.InstantPot.com](http://www.InstantPot.com)

Courriel européen : [support@instantpot.co.uk](mailto:support@instantpot.co.uk)  
Courriel Canada et États-Unis : [support@instantpot.com](mailto:support@instantpot.com)

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



@instantpot



@Theinstantpot



@instantpotofficial



@instantpot



@instantpot



Tous droits réservés © Instant Brands™ Inc.

Instant Pot®

610-0102-01