

Instant Pot®  
Série  
**ULTRA**



**Mode d'emploi**



## Table des matières

Précautions importantes	2 - 5
Aperçu	6
Commandes et fonctions	7 - 9
Pour commencer	10 - 11
Cuisson sous pression	12 - 15
Cuisson sans pression	16 - 19
Conseils culinaires	20, 21
Entretien et nettoyage	22
Dépannage	23 - 26
Garantie	27, 28

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



## Précautions importante

### Veillez lire et conserver ces lignes directrices en matière de sécurité d'UL.

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 10 à 11.**
- 10) Pour tous les programmes de cuisson sous pression, la quantité totale de nourriture précutée 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.





## Précautions importantes

- 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, tournez n'importe quel contrôle en position ARRÊT, 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 contenant des liquides chauds.
- 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 10 à 11.**
- 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.



## 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.



# Précautions importantes



**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.

## 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 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
Ultra Mini	120V~ 60Hz	700 W	3 pinte	19.8x12.7cm (7.8x 5 in)	29x25.5x28.5 cm (11.4x10.5x11.2 in)	4.08 kg (8.99 lbs)
Ultra 60		1000 W	6 pinte	15.7x23.9cm (6.2 x 9.4 in.)	33x31x32 cm (13 x 12.2 x 12.6 in.)	5.27 kg (11.63 lbs)
Ultra 80		1200 W	8 pinte	17.5x26.4cm (6.9 x 10.4 in.)	37.6x33.8x36.1 cm (14.8 x 13.5 x 14.2 in.)	7.12 kg (15.7 lbs)

### Pression de Fonctionnement:

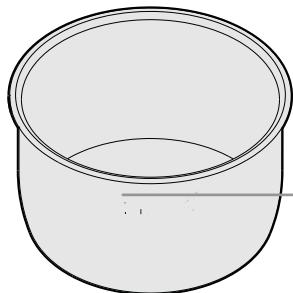
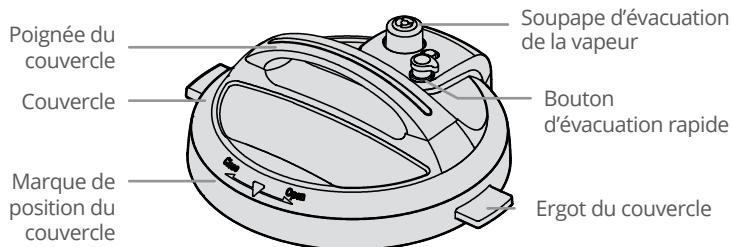
Basse Pression: 5.8 - 7.2 PSI (40 - 50 kPa); Haute Pression: 10.2 - 11.6 PSI (70 - 80 kPa)

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

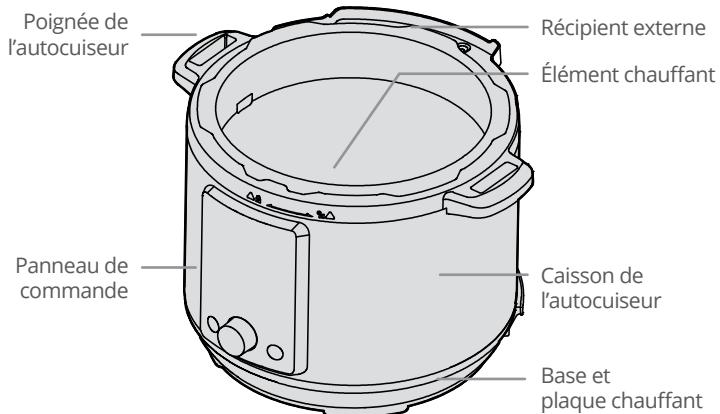
**Fonction de cuisson lente:** Faible: 82-87.8 ° C / 180-190 ° F; Med: 87,8-93 ° C / 190-200 ° F; Haut: 93-99 ° C / 200-210 ° F

**Fonction Sauté:** Faible: 135 -150 ° C (275 -302 ° F); Med: 160 -176 ° C (320 -349 ° F); Haut: 175 - 210 ° C (347-410 ° F)

## Aperçu



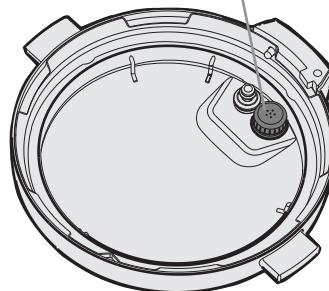
Réceptacle interne en acier inoxydable



## Dispositif antiblocage

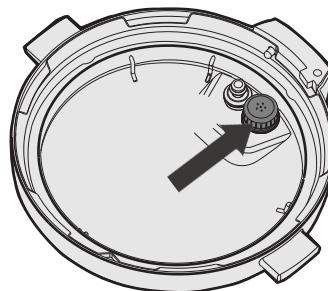
### Pour mettre en place:

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

Le panneau de commande de votre Instant Pot® Ultra consiste en un grand écran ACL, une molette de sélection centrale pour choisir et ajuster les programmes, une touche « **Cancel** » (Annuler) et une touche « **Start** » (Commencer).



**Les programmes de cuisson « Poultry » et « Multigrain » ne sont pas disponibles pour le Ultra Mini.**



# Commandes et fonctions



## Fonctions de cuisson

Instant Pot® est un autocuiseur intelligent programmé qui possède des modes de cuisson prédéfinis pour différents aliments et différentes méthodes de cuisson. Il se souvient aussi de vos paramètres de programme par fonction les plus récents pour une expérience culinaire personnalisée.

Nouveau

**Ultra:** Ultra : L'ustensile de cuisson ultime qui confère à l'utilisateur le contrôle total des conditions de cuisson sous pression et sans pression. Vous pouvez ajuster les différents paramètres selon vos recettes préférées.

\*\* Pour la pasteurisation des produits laitiers et la mise en conserve dans l'eau SEULEMENT. Pour plus de détails, prière de consulter L'**USDA Complete Guide to Home Canning**'. L'Ultra n'a pas été testé par l'USDA pour la sécurité alimentaire de mise en boîte sous pression.\*\*

Programmes	Intervalle de temps h:min	Pression élevée/basse	Aucune Prssion	Température pour la cuisson sans pression	Délai ON/OFF	Réchaud ON/OFF	Son ON/OFF
<b>Ultra</b>	0:00 - 99:50	✓	✓	Low/Med/High/Custom *	✓	✓	✓
<b>Pressure Cook</b>	0:00 - 6:00	✓	S.O.	S.O.	✓	✓	✓
<b>Soup/ Broth</b>	0:00 - 6:00	✓	S.O.	S.O.	✓	✓	✓
<b>Meat/ Stew</b>	0:00 - 4:00	✓	S.O.	S.O.	✓	✓	✓
<b>Bean/ Chili</b>	0:00 - 4:00	✓	S.O.	S.O.	✓	✓	✓
<b>Steam</b>	0:00 - 4:00	✓	✓	S.O.	✓	✓	✓

# Commandes et fonctions

## Fonctions de cuisson

\*Le réglage Med n'est pas disponible sur Ultra Mini.

Programmes	Intervalle de temps h:min	Pression élevée/ basse	Aucune Prssion	Température pour la cuisson sans pression	Délai ON/OFF	Réchaud ON/OFF	Son ON/OFF
Slow Cook	2:00 - 20:00	S.O.	✓	Low/Med/High/ Custom *	✓	✓	✓
Sauté	0:30	S.O.	✓	Low/Med/High*	S.O.	S.O.	✓
Warm	0:10 - 99:50	S.O.	✓	Low/Med/High/ Custom *	✓	✓	✓
Rice	Automatique	✓	S.O.	S.O.	✓	✓	✓
Porridge	0:00 - 4:00	✓	S.O.	S.O.	✓	✓	✓
Multigrain	0:00 - 4:00	✓	S.O.	S.O.	✓	✓	✓
Cake	0:00 - 4:00	✓	✓	S.O.	✓	✓	✓
Egg	0:00 - 0:30	✓	S.O.	S.O.	✓	✓	✓
Sterilize**	0:00 - 4:00	✓	✓	S.O.	✓	S.O.	✓
Yogurt	0:30 - 99:30	S.O.	✓	Low/Med/High/ Custom *	S.O.	S.O.	✓

## Pour commencer

- 1 Lire le carton et les autocollants de mise en garde. Enlever toutes emballages et toutes cartes d'avertissements amovibles.

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.



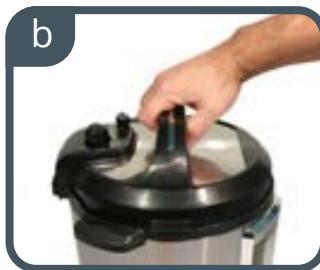
- 2 Installer la soupape d'évacuation de la vapeur sur le couvercle, si elle n'y est pas déjà.



La soupape d'évacuation de la vapeur s'insère lâchement. Elle ne se verrouille pas solidement sur le couvercle.

## Pour commencer

- 3 Retirer le couvercle en tenant la poignée, en tournant le couvercle dans le sens antihoraire et en le soulevant.



- 4 Retirer le récipient interne de l'autocuiseur. 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 20-21.

- 5 S'assurer que l'extérieur du récipient interne est sec avant de le replacer dans l'autocuiseur. S'assurer qu'il n'y a pas de débris de nourriture sur l'élément chauffant.

- 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 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).

- 8 Le bouton d'évacuation rapide se remettra automatiquement en position d'étanchéité lorsque le couvercle est fermé (button up = sealed).



## Cuisson sous pression



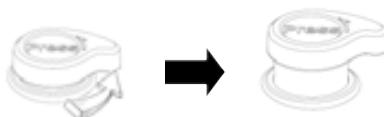
Les fonctions suivantes de cuisson sous pression sont offertes : « **Ultra** », « **Pressure Cook** » (Cuire sous pression), « **Meat/Stew** » (Viande/Ragoût), « **Soup/Broth** » (Soupe/Bouillon), « **Bean/Chili** » (Haricot/Chili), « **Steam** » (Vapeur), « **Sterilize** » (Stériliser), « **Rice** » (Riz), « **Multigrain** » (Multicéréales), « **Porridge** » (Bouillie), « **Egg** » (Œuf) et « **Cake** » (Gâteau).

- 1 Le fonctionnement du bouton d'évacuation rapide: Le bouton d'évacuation rapide se remettra automatiquement en position d'étanchéité lorsque le couvercle est fermé.

**Pour activer l'évacuation rapide – appuyer sur le bouton d'évacuation rapide jusqu'à entendre un clic.**



**Pour désactiver l'évacuation rapide – tourner légèrement le bouton d'évacuation rapide dans le sens antihoraire**



- 2 Branchez le cordon d'alimentation. Le programme de cuisson par défaut « **Pressure Cook** » clignote et l'écran ACL affiche les paramètres du programme. Appuyez sur « Start » pour commencer la cuisson immédiatement ou ajustez les paramètres du programme d'après la page 13. Lorsque l'autocuiseur est inactif pendant 30 secondes, l'écran ACL affichera « **OFF** », indiquant que l'autocuiseur est en mode veille.

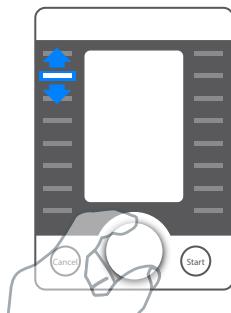


# Cuisson sous pression



3 Pour commencer à cuisiner, suivre ces étapes :

A



Tourner la molette au programme de cuisson désiré.

## Démarrage simple et rapide



C



Appuyer sur « Start » pour commencer la cuisson.

B

## Paramètres du programme (Facultatif)



Appuyer sur la molette pour sélectionner.



Tourner la molette au paramètre désiré.



Appuyer sur la molette pour sélectionner.



À tout moment, si une erreur s'est produite, appuyer sur « Cancel » pour revenir à l'étape précédente.

## Cuisson sous pression

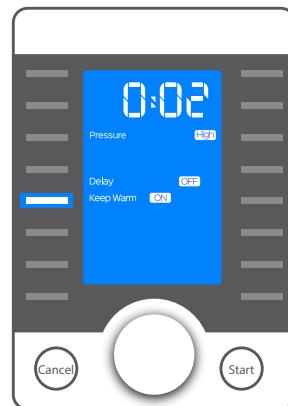


« **Sound ON/OFF** » (Son ON/OFF), **Temperature Unit** » (Unité de température °F/°C) et « **Altitude** » - appuyer sur la touche « **Cancel** » pour remettre l'autocuiseur en mode veille et qu'il affiche « **OFF** ». Appuyer et maintenir la molette de sélection centrale pendant 5 secondes puis relâcher. Tourner la molette pour sélectionner le paramètre que vous souhaitez modifier, appuyer sur la molette centrale et tourner pour effectuer les ajustements. Appuyez sur « **Start** » pour quitter.

### Essai initial (facultatif)

4 Ajouter 3 tasses d'eau mesurées dans le récipient interne (~25 fl oz / 750 mL).

5 Brancher l'autocuiseur. Tourner la molette de sélection centrale à « **Steam** » et ajuster le temps de cuisson à 2 minutes. Voir le diagramme.



- Le récipient interne ne devrait pas être rempli 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, le récipient interne ne devrait pas être rempli à plus de la moitié (1/2) de sa capacité. Veuillez noter que certains aliments, tels que la compote de pommes, les canneberges, l'orge perlé, le gruau ou autres céréales, les pois cassés, les nouilles, les pâtes et la rhubarbe peuvent mousser, écumer et pulvériser et peuvent boucher la soupape d'évacuation de la vapeur.
- Assurez-vous que la poignée d'évacuation de la vapeur, la soupape à flotteur et le dispositif antiblocage sont propres et exempts de débris.

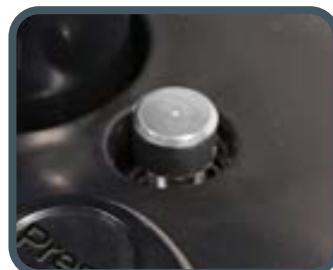
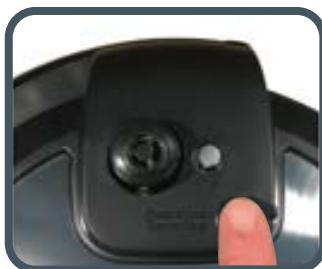
## Cuisson sous pression



- 5 Selon la quantité d'aliments et leur température, le cycle de préchauffage peut varier de 10 à 40 minutes. La soupape à flotteur s'élèvera 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 ACL affiche le temps de cuisson restant.
- 6 Lorsque la cuisson est terminée, l'autocuiseur passera au mode « **Keep Warm** » ou en mode veille (affichera « **OFF** »).
- 7 Évacuer la pression en utilisant l'une des méthodes suivantes (se référer à 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 la cuisson.

**Quick Release:** (Évacuation rapide) : Appuyez sur le bouton d'évacuation rapide 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.



Tourner le couvercle dans le sens antihoraire et soulever. S'assurer que la soupape à flotteur est **BAISSÉE** lorsque vous ouvrez le couvercle.

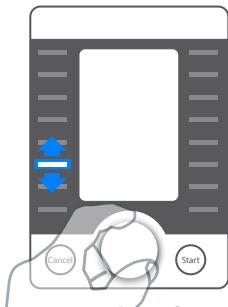
# Cuisson sans pression



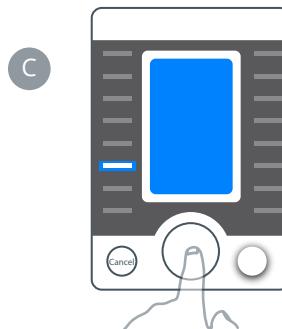
Les fonctions de cuisson sans pression suivantes sont offertes : « **Sauté** », « **Yogurt** » (Yogourt), « **Ultra** », « **Slow Cook** » (Cuisson lente) et « **Warm** » (Chaud).

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

## A Démarrage simple et rapide

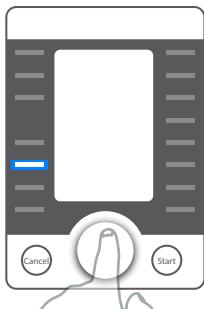


Tourner la molette au programme de cuisson désiré.

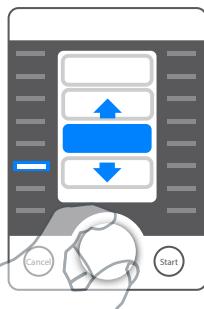


Appuyer sur « Start » pour commencer la cuisson.

## B Paramètres du programme (Facultatif)



Appuyer sur la molette pour sélectionner.



Tourner la molette au paramètre désiré.



Appuyer sur la molette pour sélectionner.



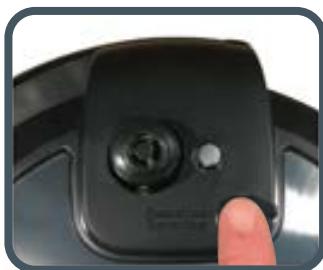
À tout moment, si une erreur s'est produite, appuyer sur « Cancel » pour revenir à l'étape précédente.

## Cuisson sans pression



### « Slow Cook », « Warm » et « Ultra »

Un couvercle en verre Instant Pot® peut être utilisé. Si vous utilisez le couvercle de cuisson sous pression, assurez-vous que la soupape d'évacuation de la vapeur est en mode « **Venting** ».



### Sauté

- Choisir les températures entre « **Med** » (brunissement habituel), « **Low** » (mijoter ou épaissir une sauce) et « **High** » (sauter ou noircir la viande).
- Lorsque la température désirée est atteinte, l'écran ACL affiche « **Hot** » (Chaud).
- Ajouter les aliments au récipient interne et commencer à faire sauter. Ne pas utiliser de couvercle pour la fonction « **Sauté** », sinon un avertissement sonore retentira.

Par mesure de sécurité, le temps de la fonction « **Sauté** » est réglé à 30 minutes.

# Cuisson sans pression



## Faire du yogourt

### 1. Chauffer le lait

- Ajouter le lait au récipient interne.
- Brancher le cordon d'alimentation. L'écran ACL affichera « **OFF** », indiquant que l'autocuiseur est en mode veille.
- Tourner la molette centrale jusqu'à la fonction « **Yogurt** », puis appuyer sur celle-ci pour sélectionner la fonction.
- Appuyer à nouveau sur la molette centrale pour régler le temps de chauffage désiré (**Time**). Régler le temps et appuyer sur la molette centrale pour confirmer.
- Tourner la molette centrale à « Temp » et appuyer sur celle-ci. Sélectionner « **High temperature** » (Température élevée) pour « **boil** » (Bouillir) et laisser chauffer le lait. 
- Lorsque le cycle de cuisson est terminé, l'écran ACL affiche « **Yogt** ». 



Pour faire le yogourt dans des contenants plutôt que dans le récipient interne, modifier l'étape 1 (Chauffer le lait) : 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, le bouton d'évacuation rapide se remettra automatiquement en position d'étanchéité, utiliser la molette centrale pour sélectionner la fonction « **Steam** » et régler le temps de cuisson à 2 minutes. Lorsque le cycle est complété, utiliser la méthode d'évacuation naturelle, puis ouvrir le couvercle et poursuivre avec les étapes 2 à 4.

## Cuisson sans pression



### 2. Refroidir le lait

- a) Retirer le récipient interne et le placer sur une grille métallique.
- b) 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

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

Cuisson sans pression, la poignée d'évacuation de la vapeur peut être en position « **Venting** » ou « **Sealing** ».

### 4. Fermenter le yogourt

- a) Tourner la molette centrale à la fonction « **Yogurt** » et appuyer pour sélectionner.
- b) Appuyer à nouveau sur la molette centrale pour régler le temps de fermentation désiré (**Time**). Appuyer sur la molette centrale pour confirmer.
- c) Déplacer le cadre de sélection à « **Temp** » pour ajuster la température de fermentation. Appuyer sur la molette centrale pour confirmer.
- d) Appuyer sur la touche « **Start** ». Le processus de fermentation commencera.
- e) Lorsque le cycle de cuisson est terminé, l'écran ACL affiche « **Yogt** ».
- f) Retirer le couvercle en le tournant dans le sens antihoraire et en le soulevant.
- g) Conserver le yogourt dans des pots propres et réfrigérer.



## Conseils culinaires

### Conseils de sécurité



- Être très prudent lorsque vous appuyez sur le bouton d'évacuation rapide 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 soupe 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. Pour relâcher l'effet de vide, appuyez sur le bouton d'évacuation rapide en position « **Venting** » (Évacuation)
- Si la soupape à flotteur est coincée, appuyez sur le bouton d'évacuation rapide 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.
- Suivre les instructions de la recette pour évacuer la pression. Lors de l'utilisation de l'Évacuation rapide, utiliser immédiatement lorsque le cycle de cuisson sous pression est terminé; autrement, les aliments pourraient surcuire. Lors de l'utilisation de l'Évacuation naturelle, attendre le temps spécifié dans la recette. Généralement, la méthode d'Évacuation rapide est utilisée pour les aliments délicats, tels la crème anglaise et les légumes frais; la méthode d'Évacuation naturelle est utilisée pour les viandes, soupes et céréales.
- Pour la cuisson sous pression, ajouter toujours au moins 2 tasse (18 fl oz / 500ml) 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.

## Conseils culinaires

- 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.
- Pour plus de saveur, utiliser la fonction « **Sauté** » comme vous le feriez avec une casserole ordinaire. Par exemple, saisir la viande et les légumes pour un ragoût avant d'ajouter les liquides et de cuire sous pression.
- 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.

- **Le récipient interne et le couvercle 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/](http://www.InstantPot.com/support/)
- 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
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.	Appuyez sur le bouton d'évacuation rapide en position « <b>Venting</b> » 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.

## Dépannage

Problème	Raison possible	Solution
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
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 « Pour commencer »
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 « <b>Sealing</b> »	Tournez le bouton d'évacuation rapide en position « <b>Sealing</b> »
	Défaillance du contrôle de la pression	Contactez l'assistance en ligne
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

# 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. Branchez fermement le cordon d'alimentation.
		Le fusible électrique de l'autocuiseur a sauté	Contactez l'assistance en ligne
Tous les ACL clignotent, 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 en ligne
	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 en ligne
	C6H	Capteur de pression <b>ÉLEVÉE</b> défectueux	
	C6L	Capteur de pression <b>BASSE</b> 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

The liability of IPC, if any, for any allegedly defective appliance or part shall in no circumstances exceed the purchase price of a comparable replacement appliance.

This Limited Warranty does not cover:

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 TRAITÉS 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 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.



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](http://www.InstantPot.com)  
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

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

 [twitter.com/instantpot](https://twitter.com/instantpot)



Tous droits réservés® Instant Pot Company

Instant Pot®