

# Instant Pot®

## MULTICUISEUR DUO™



### Manuel d'utilisation

Consignes de sécurité importantes

Produit, pièces et accessoires

Première utilisation

Cuisson sous pression 101

Évacuation de la pression

Panneau de commande

Fonctionnalités de régulation de la pression

Cuisson

Entretien, nettoyage et rangement

Dépannage

Garantie

Nous contacter

Téléchargez l'appli Instant Pot avec plus de 1 000 recettes sur [instantpot.com/app](https://instantpot.com/app).



# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

(Oui, c'est obligatoire !)

Chez Instant Brands™, la sécurité est toujours la première de nos préoccupations. L'Instant Pot® Duo™ a été conçu dans le souci de votre sécurité, car c'est un sujet sur lequel nous ne plaisantons pas. Consultez la longue liste de dispositifs de sécurité Instant Pot sur [instantpot.co.uk](https://instantpot.co.uk) pour découvrir ce que nous voulons dire. Comme toujours, faites preuve de prudence lors de l'utilisation d'un appareil électrique, et respectez certaines précautions de base.

- 01** LISEZ LE GUIDE DE DÉMARRAGE ET L'ENSEMBLE DES INSTRUCTIONS, DES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET DES AVERTISSEMENTS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL. LE NON-RESPECT DE CES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET DE CES INSTRUCTIONS RISQUE D'ENTRAÎNER DES BLESSURES ET/OU DES DOMMAGES MATÉRIELS.
- 02** L'usage du couvercle de tout autre multicuiseur risque d'entraîner des blessures et/ou des dommages matériels. Vendu séparément, le couvercle en verre trempé Instant Pot est utilisable pour la cuisson sans pression.
- 03** Ne laissez pas les enfants s'approcher du multicuiseur lorsqu'il est en marche. Ne laissez pas les enfants jouer avec cet appareil. Utilisez uniquement le couvercle Instant Pot Duo avec la cuve du multicuiseur Instant Pot Duo.
- 04** Ne placez pas le multicuiseur dans un four chaud ou sur une quelconque surface de cuisson.
- 05** Ne déplacez pas le multicuiseur lorsqu'il est sous pression.
- 06** N'utilisez pas le multicuiseur à une fin autre que celle pour laquelle il a été conçu.
- 07** Cet appareil cuit sous pression. Toute utilisation inappropriée de le multicuiseur risque d'entraîner des brûlures. Assurez-vous que l'appareil est bien fermé avant d'entamer la cuisson. Veuillez vous reporter au « Guide de démarrage ».
- 08** Ne forcez jamais pour ouvrir le multicuiseur. Vérifiez toujours que la pression interne est entièrement évacuée avant de l'ouvrir. Veuillez vous reporter au « Guide de démarrage ».
- 09** N'utilisez jamais votre multicuiseur sans y ajouter de l'eau, vous risqueriez de sérieusement l'endommager.

## AVERTISSEMENT

Lire ce manuel attentivement et le conserver pour consultation ultérieure.  
Le non-respect des consignes de sécurité risque d'entraîner des blessures graves ou des dommages matériels.

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- 10 Ne remplissez pas le multicuiseur à plus des 2/3 de sa capacité. Lorsque vous cuisinez des aliments qui prennent du volume à la cuisson, tels que le riz ou les légumes déshydratés, ne remplissez pas le multicuiseur à plus de la moitié de sa capacité.
- 11 Lorsque vous cuisinez des aliments pâteux, faites preuve de prudence quand vous ouvrez le couvercle afin d'éviter les éclaboussures.
- 12 Utilisez la/les source(s) de chaleur appropriée(s) en vous reportant au « Guide de démarrage ».
- 13 Après la cuisson d'une viande recouverte de peau (langue de bœuf, par exemple), susceptible d'avoir gonflé sous l'effet de la pression, ne la piquez pas tant que la peau présente un aspect gonflé, vous risqueriez de vous brûler.
- 14 La surface de l'élément chauffant situé dans la cuve de l'Instant Pot restera chaude après usage. Ne la touchez pas.
- 15 Avant chaque utilisation, vérifiez que les soupapes ne sont pas obstruées. Veuillez vous reporter au « Guide de démarrage ».
- 16 Ne vous servez jamais de le multicuiseur en mode de cuisson sous pression pour faire frire des aliments.
- 17 Ne touchez jamais aux dispositifs de sécurité autrement que pour les nettoyer conformément aux instructions d'entretien et d'utilisation.
- 18 Utilisez uniquement des pièces et accessoires Instant Pot compatibles avec votre modèle. En particulier, utilisez une cuve et un couvercle compatibles et du même fabricant.
- 19 Ne vous servez jamais d'un appareil dont le cordon ou la prise est endommagé(e) ou après tout dysfonctionnement ou endommagement de l'appareil. Si le cordon d'alimentation est endommagé, veuillez contacter le Service Client.
- 20 Destiné uniquement à un usage domestique. Ne l'utilisez pas à l'extérieur ni à des fins commerciales.
- 21 N'oubliez pas que certains aliments, tels que la compote de pommes, les canneberges, l'orge perlé, les flocons d'avoine / le porridge et autres céréales, les pois cassés, les nouilles, les macaronis, la rhubarbe et les spaghettis peuvent mousser, écumer et projeter des dépôts susceptibles d'obstruer l'évacuation de la vapeur. Évitez de faire cuire ces aliments sous pression, sauf indication contraire dans les recettes des multicuiseurs Instant Pot.

## AVERTISSEMENT

Lire ce manuel attentivement et le conserver pour consultation ultérieure.  
Le non-respect des consignes de sécurité risque d'entraîner des blessures graves ou des dommages matériels.

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- 22** Cet appareil n'est pas destiné à être employé par des enfants, des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales rendent l'utilisation sécurisée de l'appareil difficile, ou par des personnes ne possédant pas l'expérience nécessaire pour se servir d'un multicuiseur. Une surveillance étroite est nécessaire en cas d'utilisation de cet appareil à proximité de ces catégories de personnes.  
Les déversements d'aliments peuvent causer de graves brûlures. Un cordon d'alimentation court est fourni afin de réduire les risques d'enchevêtrement et de trébuchement et d'empêcher les enfants de s'en saisir.
- Maintenez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants.
  - Ne laissez jamais le cordon pendre d'une table ou d'un plan de travail.
  - Ne le branchez jamais sur une prise située sous un plan de travail et n'utilisez jamais de rallonge.
- 23** Débranchez votre Instant Pot et laissez-le refroidir avant de le nettoyer. Ne l'utilisez pas tant que toutes les surfaces ne sont pas entièrement sèches.
- 24** L'appareil n'est pas destiné à être mis en route par une minuterie externe ou par un système de télécommande.
- 25** N'immergez pas la cuve du multicuiseur dans de l'eau. Pour éviter tout risque d'électrocution, n'immergez jamais le cordon, la prise ou la cuve de l'appareil dans le moindre liquide.
- 26** Assurez-vous que le joint d'étanchéité est bien enfoncé dans l'encoche à l'intérieur de son logement. Évitez tout déversement sur le connecteur.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.

### Instructions propres au cordon d'alimentation

Conformément aux exigences de sécurité CE, un cordon d'alimentation court est fourni afin de réduire les risques d'enchevêtrement et de trébuchement et d'empêcher les enfants de s'en saisir.

Cet appareil est muni d'une prise électrique reliée à la terre. Pour réduire le risque d'électrocution, branchez le cordon sur une prise électrique reliée à la terre et facilement accessible.

### AVERTISSEMENT

Lire ce manuel attentivement et le conserver pour consultation ultérieure.  
Le non-respect des consignes de sécurité risque d'entraîner des blessures graves ou des dommages matériels.

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

## Caractéristiques techniques du produit

Les tableaux ci-dessous ne sont pas représentatifs de tous les modèles 7-en-1 de la famille Duo.\* Pour consulter la liste complète des tailles, couleurs et motifs disponibles, rendez-vous sur [instantpot.co.uk/duo](http://instantpot.co.uk/duo).

				
Duo mini v3	700 W	220-240 V~50/60 Hz	3 litres	3,9 kg
Duo 60 v4	1 000 W	220-240 V~50/60 Hz	5,7 litres	5,44 kg
Duo 80 v3	1 200 W	220-240 V~50/60 Hz	8 litres	7,16 kg

	Duo mini v3	Duo 60 v4	Duo 80 v3
	cm : 29 L x 25,5 l x 28,5 H	cm : 33,5 L x 31 l x 31,7 H	cm : 37,6 L x 33,8 l x 36,1 H

\* Certains modèles et certaines tailles ne sont pas disponibles dans tous les pays.

## Où trouver le nom et le numéro de série de votre modèle

**Nom de votre modèle** : il figure sur l'étiquette signalétique à l'arrière de la cuve du multicuiseur, près du cordon d'alimentation.

**Numéro de série** : retournez la cuve du multicuiseur, ces informations se trouvent sur l'étiquette collée sous la cuve.

### AVERTISSEMENT

Pour éviter tout risque de blessure, lire attentivement le manuel d'utilisation avant d'essayer d'utiliser cet appareil.

### AVERTISSEMENT

Risque d'électrocution. Utiliser uniquement avec une prise électrique reliée à la terre.

- NE PAS retirer la borne de terre.
- NE PAS utiliser avec un adaptateur.
- NE PAS utiliser avec une rallonge.

Le non-respect de ces consignes risque d'entraîner un choc électrique et/ou des blessures graves.

### AVERTISSEMENT

LE NON-RESPECT DE L'UNE QUELCONQUE DES CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES ET/OU DES INSTRUCTIONS D'UTILISATION SÉCURISÉE CONSTITUE UNE UTILISATION ABUSIVE DE VOTRE APPAREIL, QUI PEUT ENTRAÎNER L'ANNULATION DE VOTRE GARANTIE ET PROVOQUER DE GRAVES BLESSURES.

### AVERTISSEMENT

Lire ce manuel attentivement et le conserver pour consultation ultérieure.  
Le non-respect des consignes de sécurité risque d'entraîner des blessures graves ou des dommages matériels.

# Sommaire

<b>CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES</b> .....	2
Instructions propres au cordon d'alimentation .....	4
Caractéristiques techniques du produit.....	5
Où trouver le nom et le numéro de série de votre modèle .....	5
<b>Produit, pièces et accessoires</b> .....	8
<b>Première utilisation</b> .....	10
Configuration initiale (n'ayez pas peur, ça ne mort pas !).....	10
Un élément manque-t-il ou est-il endommagé ? .....	10
Test initial de fonctionnement (essai à l'eau).....	11
<b>Cuisson sous pression 101</b> .....	12
Derrière le rideau magique .....	12
<b>Évacuation de la pression</b> .....	13
Méthodes d'évacuation .....	13
<b>Panneau de commande</b> .....	15
<b>Réglages</b> .....	16
<b>Messages d'état</b> .....	18
<b>Fonctionnalités de régulation de la pression (Votre propre baguette magique !)</b> 19	
Couvercle de cuisson sous pression .....	19
Poignée d'évacuation de la vapeur.....	20
Joint d'étanchéité .....	20
Soupape à flotteur .....	21
Dispositif antiblocage .....	21
<b>Cuisson sous pression</b> .....	22
Que la magie commence !.....	23
Détail des programmes intelligents.....	24
Astuces de cuisson sous pression .....	26
Cuisson sous pression des céréales.....	28

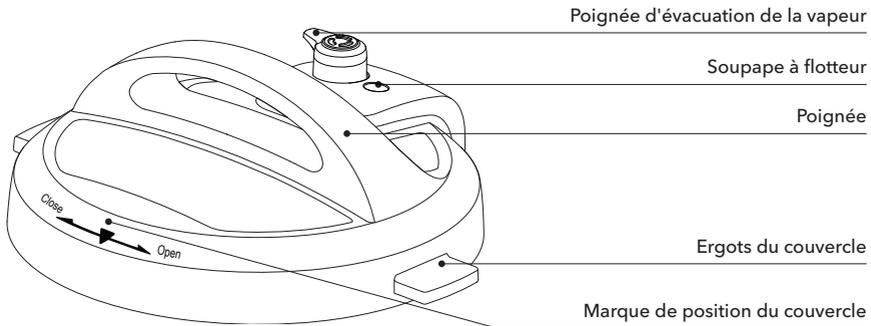
# Sommaire

<b>Autres méthodes de cuisson.....</b>	<b>29</b>
Cuisson lente .....	30
Cuisson sautée .....	31
Déglaçage du récipient interne (cuisson d'aliments sous pression après les avoir fait sauter).....	32
Yaourt.....	33
Utilisation de pots à yaourt.....	34
<b>Entretien, nettoyage et rangement.....</b>	<b>35</b>
<b>Retrait et installation des pièces.....</b>	<b>36</b>
Joint d'étanchéité en silicone .....	36
Poignée d'évacuation de la vapeur.....	37
Dispositif antiblocage .....	37
Capuchon en silicone de la soupape à flotteur .....	38
Collecteur de condensation.....	38
<b>Dépannage.....</b>	<b>39</b>
<b>Garantie .....</b>	<b>42</b>

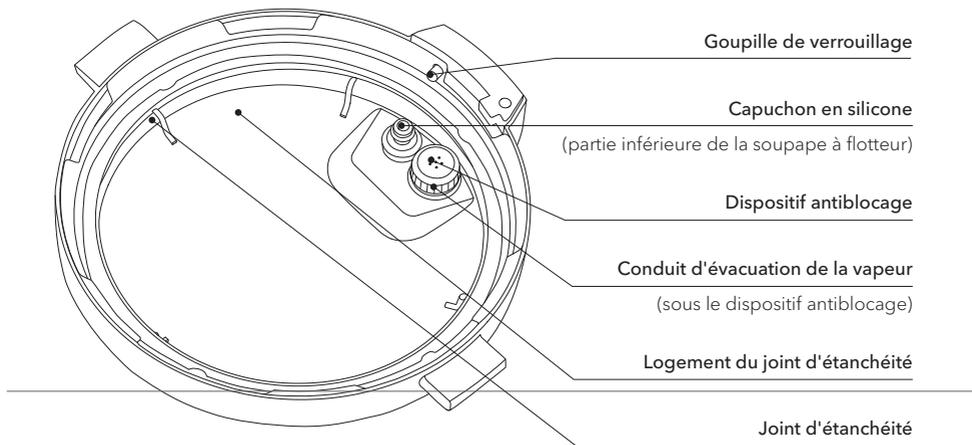
# Produit, pièces et accessoires

Cette rubrique s'applique au modèle Duo Mini et aux modèles de 5,7 et de 8 litres. Consultez la rubrique **Entretien, nettoyage et rangement - Retrait et installation des pièces** pour vous familiariser avec l'assemblage des différentes pièces.

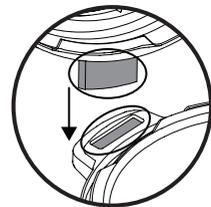
## Dessus du couvercle



## Envers du couvercle



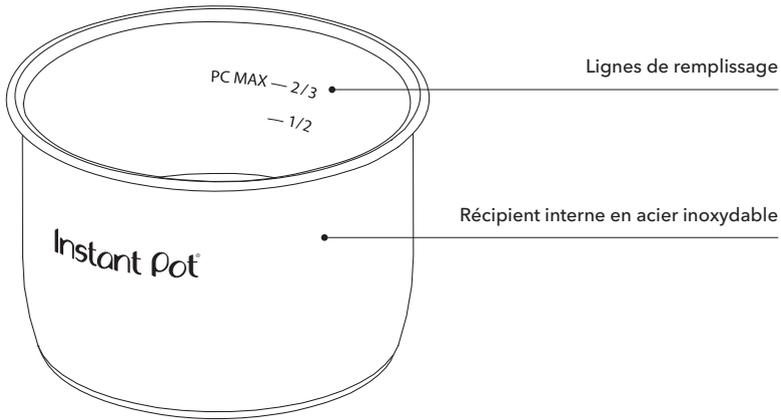
 Placez le couvercle verticalement dans la cuve du multicuiseur pour désencombrer votre plan de travail ! Insérez l'ergot gauche ou droit du couvercle dans la fente correspondante sur les poignées de la cuve du multicuiseur pour gagner de la place.



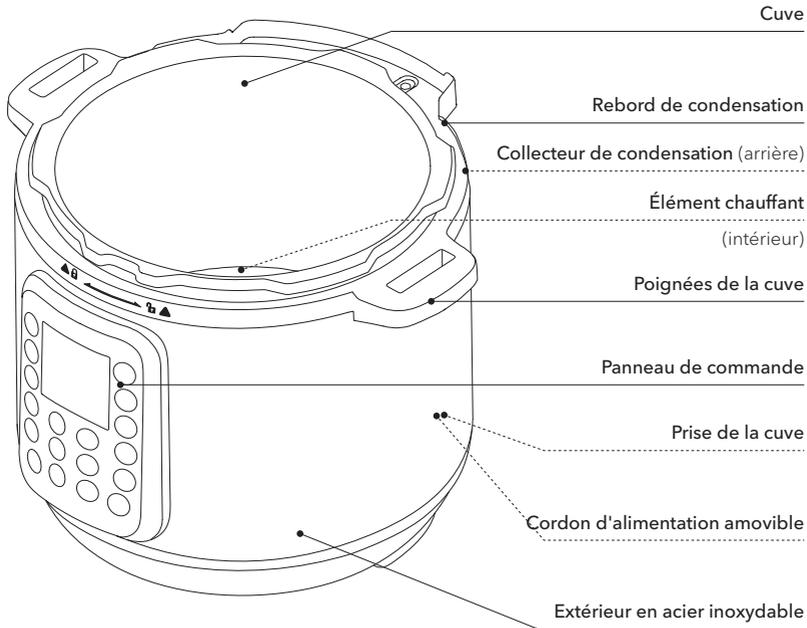
*Les images figurant dans ce document ne sont fournies qu'à titre indicatif et peuvent différer de votre appareil. Veuillez toujours vous référer à votre appareil.*

# Produit, pièces et accessoires

## Réceptacle interne



## Cuve du multicuiseur



Les images figurant dans ce document ne sont fournies qu'à titre indicatif et peuvent différer de votre appareil. Veuillez toujours vous référer à votre appareil.

# Première utilisation

## Configuration initiale (n'ayez pas peur, ça ne mort pas !)

Mais si, vous verrez, vous allez y arriver !

« **Voici ce que je conseille invariablement à tout le monde : Apprenez à cuisiner, essayez de nouvelles recettes, tirez des leçons de vos erreurs, n'ayez pas peur, mais surtout prenez-y du plaisir !** »  
(Julia Child)

- 01 Sortez votre Duo du carton !
- 02 Retirez l'ensemble de l'emballage et des accessoires situés à l'intérieur et autour du multicuiseur.  
 N'oubliez pas de regarder sous le récipient interne !
- 03 Passez le récipient interne de la cuve au lave-vaisselle ou lavez-le avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle. Rincez le récipient interne à l'eau chaude et claire avant d'en essayer soigneusement l'extérieur avec un chiffon doux.
- 04 Essayez l'élément chauffant avec un chiffon doux et sec pour faire en sorte que la cuve du multicuiseur ne contienne aucune particule d'emballage.  
 Ne retirez pas les autocollants de sécurité du couvercle ni la plaque signalétique située à l'arrière de la cuve du multicuiseur.
- 05 Il peut être tentant de poser le Duo sur une plaque de cuisson - *mais ne le faites surtout pas !* Placez la cuve du multicuiseur sur une surface stable et plane, loin de tout matériau combustible et de toute source de chaleur externe.

## Un élément manque-t-il ou est-il endommagé ?

Contactez le Service Client par e-mail à [support@instantpot.co.uk](mailto:support@instantpot.co.uk) ou par téléphone au +44 (0) 3331 230051 et nous nous ferons un plaisir de vous aider !

## Envie d'en savoir encore plus ?

- Consultez la rubrique **Produit, pièces et accessoires** pour apprendre à connaître les composants de votre Instant Pot et lisez ensuite celle des **Fonctionnalités de régulation de la pression** pour un examen plus approfondi.
- Pendant que vous effectuez le **test initial de fonctionnement (essai à l'eau)**, lisez la rubrique **Cuisson sous pression 101** pour découvrir tous nos secrets de cuisson !

## ⚠ AVERTISSEMENT

Lire les <b>Consignes de sécurité importantes</b> avant d'utiliser l'appareil. Le non-respect des consignes de sécurité importantes risque d'entraîner des dommages matériels et/ou des blessures.	Ne pas placer l'appareil sur une plaque de cuisson ni sur un autre appareil. Les sources de chaleur externes endommageront l'appareil.	Ne rien placer sur l'appareil et ne pas couvrir ni obstruer la poignée d'évacuation de la vapeur et le dispositif antiblocage situés sur le couvercle de l'appareil.
--	--	--

# Première utilisation

## Test initial de fonctionnement (Essai à l'eau)

L'essai à l'eau est-il *obligatoire* ? Non, mais le fait de connaître les tenants et les aboutissants de votre Duo vous prépare à mieux réussir vos recettes ! Prenez quelques minutes pour découvrir comment fonctionne cette petite merveille !

### Étape 1 : Préparation du Duo à la cuisson sous pression

- 01** Retirez le récipient interne de la cuve du multicuiseur et versez-y 3 tasses (750 ml) d'eau avant de le remettre dans la cuve du multicuiseur.
- 02** Branchez le cordon d'alimentation sur la prise située à l'arrière de la cuve du multicuiseur. Vérifiez qu'il est bien enfoncé. Branchez le cordon sur une alimentation électrique à 220-240 V.  
Le message **OFF** (Arrêt) s'affiche.
- 03** Installez et fermez le couvercle de la manière décrite dans la rubrique **Fonctionnalités de régulation de la pression - Couvercle de cuisson sous pression**.
- 04** Tournez la poignée d'évacuation de la vapeur en position **Sealing** (Étanchéité).

### Étape 2 : « Cuisson » (...une bonne eau chaude à la king, ça vous tente ?)

- 01** Sélectionnez **Pressure Cook** (Cuisson sous pression).
  - 02** Servez-vous des touches **- / +** pour régler le temps de cuisson à 5 minutes (**00:05**).
-  Le programme intelligent enregistre les réglages au commencement de la cuisson. Par conséquent, la prochaine fois que vous utiliserez la cuisson sous pression, le réglage par défaut sera de 5 minutes.

- 03** Appuyez sur **Keep Warm** (Maintien au chaud) pour désactiver la fonction automatique de maintien au chaud.
- 04** Après 10 secondes, le multicuiseur émet un bip et le message **On** (Activé) s'affiche. Pendant ce temps, consultez la rubrique  **Cuisson sous pression 101** à la page suivante pour découvrir tous nos secrets de cuisson.
- 05** Une fois le programme intelligent terminé, le message **End** (Fin) s'affiche sur l'écran.

### Étape 3 : Évacuation de la pression

- 01** Suivez les instructions d'évacuation rapide de la rubrique **Évacuation de la pression - Méthodes d'évacuation**.
- 02** Attendez que la soupape à flotteur redescende, puis ouvrez le couvercle avec précaution tel que décrit dans la rubrique **Fonctionnalités de régulation de la pression - Couvercle de cuisson sous pression**.
- 03** Protégez-vous adéquatement les mains, puis sortez le récipient interne de la cuve du multicuiseur, videz l'eau et séchez le récipient interne avec soin.

**Le tour est joué ! Vous pouvez maintenant cuisiner :-)**

## ATTENTION

Un jet de vapeur s'échappe du sommet de la poignée d'évacuation de la vapeur. Ne placer aucune partie du corps non protégée au-dessus de la poignée d'évacuation de la vapeur.

## DANGER

**NE PAS tenter de retirer le couvercle tant que la soupape à flotteur est relevée et NE JAMAIS forcer pour ouvrir le couvercle.** Le contenu est soumis à une pression extrême. Attendre que la soupape à flotteur se soit abaissée avant de retirer le couvercle. Le non-respect de ces consignes risque d'entraîner des blessures graves et/ou des dommages matériels.

## ATTENTION

Le récipient interne reste chaud après la cuisson. Toujours utiliser une protection adéquate contre la chaleur pour manipuler le récipient interne lorsqu'il est chaud.

# Cuisson sous pression 101

La cuisson sous pression utilise la pression de la vapeur pour élever la température d'ébullition de l'eau au-dessus de 100 °C. Ces températures élevées vous permettent de cuire les aliments bien plus rapidement qu'à l'ordinaire.

## Derrière le rideau magique

Lors de la cuisson sous pression, l'Instant Pot passe par trois étapes.

### Préchauffage.

Ce que vous voyez	Ce que vous ne voyez pas	Astuces
Le message <b>ON</b> (Activé) s'affiche.	Lorsque le multicuiseur est en mode de préchauffage, il vaporise du liquide afin de créer de la vapeur.  Lorsqu'une quantité suffisante de vapeur s'est accumulée, la soupape à flotteur se soulève et verrouille le couvercle en place.	Le délai de mise sous pression du multicuiseur dépend d'une variété de facteurs, tels que la température et le volume des aliments et du liquide.  Les aliments surgelés sont les plus longs à préchauffer. Pour une cuisson plus rapide, décongelez vos aliments avant la cuisson.  Pas besoin de surveiller cette étape - faites confiance à la magie d'Instant Pot !

### Cuisson

Ce que vous voyez	Ce que vous ne voyez pas	Astuces
La soupape à flotteur se soulève et retombe sous l'effet de la vapeur puis remonte et reste au même niveau que le couvercle. L'affichage est remplacé par le compte à rebours.	Une fois le niveau de pression requis atteint, la cuisson démarre.  L'Instant Pot maintient automatiquement la pression au niveau <b>High</b> (Haut) ou <b>Low</b> (Bas).	Plus la pression monte, plus la température de cuisson augmente.  Les réglages des programmes intelligents (p. ex. temps de cuisson, niveau de pression etc.) peuvent être modifiés à tout moment pendant la cuisson.

### Évacuation de la pression

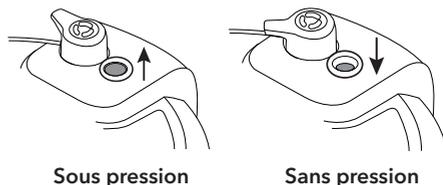
Ce que vous voyez	Ce que vous ne voyez pas	Astuces
Si la fonction automatique Keep Warm (Maintien au chaud) est activée après la cuisson, le minuteur se met à compter à partir de <b>00:00</b> .  Si elle ne l'est pas, le multicuiseur se remet en mode veille et l'affichage indique <b>End</b> (Fin).  La soupape à flotteur est toujours relevée.	Bien que les aliments soient cuits, le multicuiseur est encore sous pression et chaud, c'est pourquoi la soupape à flotteur est toujours relevée.  L'évacuation de la pression fait baisser la température interne du multicuiseur, ce qui vous permet de retirer le couvercle en toute sécurité une fois que la soupape à flotteur s'abaisse.	Consultez la rubrique <b>Évacuation de la pression</b> pour plus d'informations sur les méthodes d'évacuation sécurisées et leur usage.  Suivez les instructions de votre recette pour choisir la méthode d'évacuation la mieux adaptée à votre plat.   L'Instant Pot refroidira plus rapidement les aliments si la fonction de maintien au chaud est désactivée.

# Évacuation de la pression

Après toute cuisson sous pression, vous **devez impérativement** évacuer la pression avant de tenter d'ouvrir le couvercle. Suivez les instructions de votre recette pour choisir une méthode d'évacuation et n'ouvrez jamais le couvercle avant que la soupape à flotteur se soit abaissée.

## Méthodes d'évacuation

- Évacuation naturelle (EN ou ENP)
- Évacuation rapide (ER ou ERP)
- Évacuation naturelle minutée



### ⚠ AVERTISSEMENT

La vapeur qui s'échappe de la poignée d'évacuation de la vapeur est brûlante. **NE PAS** placer une partie du corps non protégée (visage, mains) au-dessus de la poignée d'évacuation de la vapeur lors de l'évacuation de la pression.

**NE PAS** couvrir la poignée d'évacuation de la vapeur.

### ⚠ DANGER

**NE PAS tenter de retirer le couvercle tant que la soupape à flotteur est relevée et NE JAMAIS forcer pour ouvrir le couvercle.** Le contenu est soumis à une pression extrême. Attendre que la soupape à flotteur se soit abaissée avant de retirer le couvercle. Le non-respect de ces consignes risque d'entraîner des blessures graves et/ou des dommages matériels.

## Évacuation naturelle (EN ou ENP)

La cuisson cesse graduellement. Lorsque la température baisse à l'intérieur du multicuiseur, l'Instant Pot se décompresse naturellement et progressivement.

Que faire	À quoi s'attendre
<p>Une fois la cuisson terminée, laissez la poignée d'évacuation de la vapeur en position <b>Sealing</b> (Étanchéité) jusqu'à l'évacuation complète de la pression.</p>  <p>Position Sealing (Étanchéité)</p>	<p>Une fois le programme intelligent terminé, votre repas continue encore à cuire.</p> <p> Cette étape appelée « temps de repos » ou « faire reposer » convient parfaitement aux grosses pièces de viande.</p> <p>La durée de dépressurisation variera en fonction du type, du volume et de la température des aliments et du liquide. Elle peut prendre jusqu'à 40 minutes pour certains plats. Organisez-vous donc à l'avance, mais sachez que cela vaut vraiment la peine d'attendre !</p> <p>Une fois toute la pression évacuée, la soupape à flotteur s'abaisse dans le couvercle.</p>

# Évacuation de la pression

## AVERTISSEMENT

Utiliser l'évacuation (EN) naturelle pour décompresser le multicuiseur après la cuisson d'aliments à forte teneur en amidon (p. ex. soupes, ragoûts, chilis, pâtes, flocons d'avoine et congee) ou d'aliments qui prennent du volume en cuisant (p. ex. haricots et céréales).

### Évacuation rapide (ER ou ERP)

Cette méthode arrête rapidement la cuisson et évite la surcuisson. Elle est parfaite pour la cuisson rapide des légumes et des fruits de mer délicats.

Que faire	À quoi s'attendre
<p>Tournez la poignée d'évacuation de la vapeur en position <b>Venting</b> (Évacuation) avec précaution mais d'un geste vif et assuré, et attendez que toute la pression à l'intérieur du multicuiseur soit évacuée.</p>	<p>Un jet de vapeur s'échappe de la partie supérieure de la poignée d'évacuation de la vapeur. <b>C'est tout à fait normal !</b></p> <p>Une fois toute la pression évacuée, la soupape à flotteur s'abaisse dans le couvercle.</p>

### Évacuation naturelle minutée

Le temps de repos correspond à une durée spécifique et prend rapidement fin lorsque vous évacuez la pression restante. Cette méthode est parfaite pour terminer la cuisson du riz et des céréales.

Que faire	À quoi s'attendre
<p>Laissez la poignée d'évacuation de la vapeur en position <b>Sealing</b> (Étanchéité) pendant un certain temps (suivant votre recette), puis placez-la en position <b>Venting</b> (Évacuation) et attendez que toute la pression à l'intérieur du multicuiseur soit évacuée.</p>	<p>Un jet de vapeur s'échappe de la partie supérieure de la poignée d'évacuation de la vapeur.</p> <p>☞ Comme la température à l'intérieur du multicuiseur baisse, il est possible que l'évacuation de la vapeur ne soit pas aussi puissante que l'évacuation rapide ordinaire.</p> <p>Une fois toute la pression évacuée, la soupape à flotteur s'abaisse dans le couvercle.</p>

En cas de projections importantes durant l'évacuation, remettez la poignée d'évacuation de la vapeur en position **Sealing** (Étanchéité). Patientez quelques minutes avant d'essayer à nouveau d'évacuer la pression. Si les projections persistent, suivez la méthode d'évacuation naturelle pour évacuer la pression restante.

Les images figurant dans ce document ne sont fournies qu'à titre indicatif et peuvent différer de votre appareil. Veuillez toujours vous référer à votre appareil.

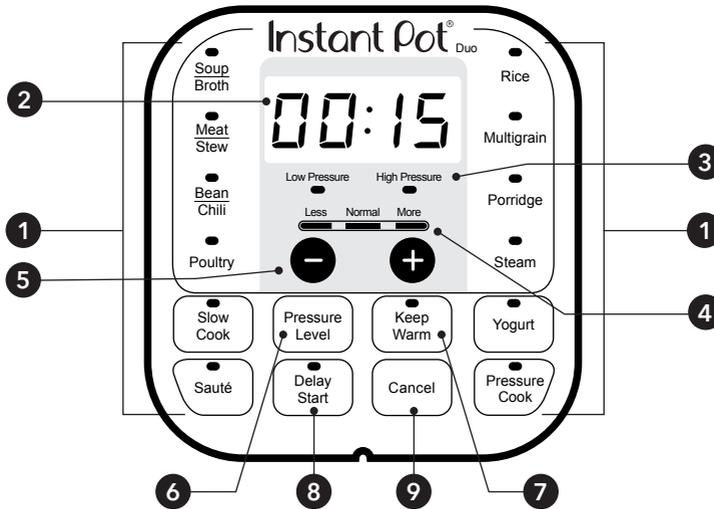
## ⚠ ATTENTION

La vapeur qui s'échappe de la poignée d'évacuation de la vapeur est brûlante. **NE PAS** placer une partie du corps non protégée (visage, mains) au-dessus de la poignée d'évacuation de la vapeur lors de l'évacuation de la pression.

## ⚠ AVERTISSEMENT

Ne pas utiliser l'évacuation rapide après la cuisson d'aliments à forte teneur en graisse, huile ou amidon (p. ex. ragoûts, chilis, pâtes et congee) ou d'aliments qui prennent du volume en cuisant (p. ex. haricots et céréales).

# Panneau de commande



1	<b>Programmes intelligents</b>	<b>Cuisson sous pression</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Soup/Broth (Soupe/Bouillon)</li> <li>• Meat/Stew (Viande/Ragoût)</li> <li>• Bean/Chili (Haricots/Chili)</li> <li>• Poultry (Volaille)</li> <li>• Rice (Riz)</li> <li>• Multigrain (multicéréales)</li> <li>• Porridge</li> <li>• Steam (Cuisson vapeur)</li> <li>• Pressure Cook (Cuisson sous pression)</li> </ul>	<b>Cuisson sans pression</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Slow Cook (Cuisson lente)</li> <li>• Sauté (Cuisson sautée)</li> <li>• Yogurt (Yaourt)</li> <li>• Keep Warm (Maintien au chaud)</li> </ul>
2	<b>Affichage du temps</b>	Indique le temps au format HH:MM. Compte ou décompte, en fonction du programme intelligent.	
3	<b>Niveaux de pression</b>	Pendant la cuisson sous pression, les LED indiquent si le multicuiseur utilise une pression basse en affichant Low Pressure ou haute en affichant High Pressure.	
4	<b>Less (Moins)/ Normal/More (Plus)</b>	Permet de préprogrammer le temps de cuisson ou la température, en fonction du programme intelligent.	
5	<b>Touches - / +</b>	Permettent de programmer : temps de cuisson, Delay Start (Départ différé) et Keep Warm (Maintien au chaud).	
6	<b>Niveau de pression</b>	Permet de basculer entre Low Pressure (Basse pression) et High Pressure (Haute pression).	
7	<b>Keep Warm (Maintien au chaud)</b>	Permet d'activer/désactiver la fonction de maintien au chaud.	
8	<b>Delay Start (Départ différé)</b>	Permet de retarder le départ de la cuisson.	
9	<b>Cancel (Annuler)</b>	Permet d'annuler un programme intelligent à tout moment.	

# Réglages

Réglage	Description
Activation du son.	Lorsque l'appareil est en veille, appuyez sur la touche <b>+</b> jusqu'à ce que le message <b>S On</b> (Son activé) s'affiche sur l'écran.
Désactivation du son.	Lorsque l'appareil est en veille, appuyez sur la touche <b>-</b> jusqu'à ce que le message <b>SOFF</b> (Son désactivé) s'affiche sur l'écran.  Les alertes de sécurité et avis de messages d'erreur sonores ne peuvent pas être désactivés.
Réglage et enregistrement des temps et des températures de cuisson personnalisés.	Une fois qu'un programme intelligent a été sélectionné, les modifications apportées au temps de cuisson, à la température et au niveau de pression sont enregistrées au lancement du programme intelligent. Consultez la rubrique <b>Cuisson</b> pour plus de détails.
Réchauffage ou maintien au chaud des aliments pendant de longues périodes.	Cette fonction sert à maintenir les plats au chaud pendant un maximum de <b>10 heures (10:00)</b> . <b>01</b> Lorsque l'appareil est en mode veille, appuyez sur <b>Keep Warm</b> (Maintien au chaud). <b>02</b> Appuyez de nouveau sur <b>Keep Warm</b> (Maintien au chaud) pour faire défiler les niveaux de température de réchauffage <b>Less</b> (Moins), <b>Normal</b> et <b>More</b> (Plus). <b>03</b> Servez-vous des touches <b>- / +</b> pour programmer le minuteur de réchauffage. <b>04</b> Le maintien au chaud se met automatiquement en marche après 10 secondes. Si vous cuisinez des aliments épais ou des féculents, la chaleur risque de ne pas se dissiper uniformément. Pour garantir la sécurité sanitaire des aliments, remuez le contenu des mets plus épais toutes les 40 à 60 minutes. Une fois la fonction <b>Keep Warm</b> (Maintien au chaud) terminée, le message <b>End</b> (Fin) s'affiche.

# Réglages

Réglage	Description
<p><b>Programmation d'un départ différé.</b></p>	<p>La fonction Delay Start permet de programmer un départ différé de, <b>10</b> minutes (<b>00:10</b>) à <b>24</b> heures (<b>24:00</b>).</p> <p><b>01</b> Sélectionnez un programme intelligent, modifiez-le en fonction de vos besoins, puis appuyez sur la touche <b>Delay Start</b> (Départ différé).</p> <p> Une fois que vous aurez appuyé sur la touche, vous ne pourrez pas rétablir les paramètres du programme intelligent. Pour ce faire, vous devrez appuyer sur <b>Cancel</b> (Annuler) et recommencer.</p> <p><b>02</b> Lorsque l'affichage des <b>heures</b> clignote, servez-vous des touches <b>- / +</b> pour programmer le nombre d'heures.</p> <p><b>03</b> Appuyez à nouveau sur <b>Delay Start</b> (Départ différé) pour passer à l'affichage des <b>minutes</b> et servez-vous des touches <b>- / +</b> pour programmer le nombre de minutes.</p> <p><b>04</b> Le minuteur du départ différé se met automatiquement en marche après 10 secondes.</p> <p>À la fin du compte à rebours du départ différé, le programme intelligent démarre et le message <b>On</b> (Activé) s'affiche sur l'écran.</p> <p> Le départ différé n'est pas disponible avec les programmes intelligents Sauté et Yogurt (Yaourt).</p>
<p><b>Réinitialisation d'un programme intelligent individuel.</b></p>	<p>Lorsque l'appareil est en veille, appuyez sur la touche du programme intelligent de votre choix, jusqu'à ce que le multicuiseur se remette en veille et que le message <b>OFF</b> (Arrêt) s'affiche sur l'écran.</p> <p>Le niveau de pression, le temps de cuisson et la température du programme intelligent choisi sont alors réinitialisés aux paramètres d'usine par défaut.</p>
<p><b>Réinitialisation de tous les programmes intelligents.</b></p>	<p>Lorsque l'appareil est en veille, appuyez sur la touche <b>Cancel</b> (Annuler) jusqu'à ce que le multicuiseur émette un bip sonore.</p> <p>Le niveau de pression, le temps de cuisson et la température de tous les programmes intelligents sont alors réinitialisés aux paramètres d'usine par défaut.</p>

## Messages d'état

OFF	L'Instant Pot est en mode veille et prêt à passer à l'action !
Lid	Peut indiquer que le couvercle du multicuiseur est manquant ou mal fermé.
On	Le multicuiseur est en mode préchauffage.
Auto	Le programme intelligent Rice (Riz) est en cours.
boil	Le programme intelligent Yogurt (Yaourt) est en cours de pasteurisation du lait (c'est-à-dire que le programme intelligent Yogurt (Yogourt) est réglé sur More (Plus)).
Hot	Le récipient interne a atteint la température idéale et est prêt à entamer la cuisson de vos aliments.  S'applique uniquement au mode Sauté (Cuisson sautée).
00:00	L'affichage indique l'un des messages suivants : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lorsque le <b>le départ différé</b> est activé, le minuteur du multicuiseur <b>défile à rebours</b> jusqu'au démarrage du programme intelligent ;</li> <li>• Lorsqu'un <b>programme intelligent</b> est activé, le minuteur du multicuiseur <b>défile à rebours</b> pour indiquer le temps de cuisson restant ;</li> <li>• Lorsque le <b>maintien au chaud</b> est activé, le multicuiseur <b>compte</b> depuis combien de temps la nourriture est maintenue au chaud.</li> </ul>
End	Le programme intelligent est terminé et le maintien au chaud est désactivé.
Food burn	Le multicuiseur surchauffe car il ne contient pas assez de liquide. Consultez la rubrique <b>Dépannage</b> pour un complément d'informations.

Vous voyez un autre message ? Consultez la rubrique **Dépannage** pour un complément d'informations.

# Fonctionnalités de régulation de la pression (Votre propre baguette magique !)

Consultez la rubrique **Entretien, nettoyage et rangement** pour le montage et le démontage des pièces.

## Couvercle de cuisson sous pression

Pourquoi nous l'aimons	Ce que vous devez savoir à son sujet
<p>Le couvercle a été conçu avec des ergots qui s'insèrent parfaitement dans les poignées de chaque côté de la cuve du multicuiseur, ce qui vous permet de garder votre plan de travail au sec !</p> <p>Lorsque l'Instant Pot est branché, un signal sonore retentit à l'ouverture et à la fermeture du couvercle.</p>	<p>Pendant la cuisson sans pression, vous pouvez retirer le couvercle et goûter votre plat quand vous le souhaitez.</p> <p>Si vous choisissez la cuisson sous pression, le couvercle se verrouille uniquement une fois que le multicuiseur est sous pression. Efforcez-vous de ne pas retirer le couvercle inutilement !</p>

### Retirer le couvercle

- 01 Saisissez la poignée et tournez le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le symbole du couvercle soit aligné ▼ sur celui du rebord de la cuve du multicuiseur ▢▲.
- 02 Soulevez le couvercle de la cuve du multicuiseur en le tirant vers vous.



### Fermer le couvercle

- 01 Aligned le symbole du couvercle ▼ sur celui de la cuve du multicuiseur ▢▲, puis abaissez le couvercle dans le rail.
- 02 Tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le symbole du couvercle ▼ soit aligné sur celui de la cuve du multicuiseur ▢▲.



Les images figurant dans ce document ne sont fournies qu'à titre indicatif et peuvent différer de votre appareil. Veuillez toujours vous référer à votre appareil.

### ⚠ AVERTISSEMENT

Utilisez uniquement un couvercle Instant Pot Duo compatible avec la cuve du multicuiseur Instant Pot Duo. L'usage du couvercle d'un autre multicuiseur risque d'entraîner des blessures et/ou des dommages matériels.

### ⚠ ATTENTION

Toujours vérifier que le couvercle n'est pas usé ou endommagé avant de l'utiliser.

# Fonctionnalités de régulation de la pression

## Poignée d'évacuation de la vapeur

La poignée d'évacuation de la vapeur contrôle la vapeur en lui permettant de s'évacuer par le haut ou en la maintenant de manière étanche à l'intérieur de l'Instant Pot.

Pourquoi nous l'aimons	Ce que vous devez savoir à son sujet
<p>Il est facile de détecter si la poignée est en position <b>Sealing</b> (Étanchéité) ou <b>Venting</b> (Évacuation).</p>  <p><b>Position Sealing (Étanchéité)</b>      <b>Position Venting (Évacuation)</b></p>	<p>La poignée d'évacuation repose librement sur le conduit d'évacuation de la vapeur afin de pouvoir tourner facilement lorsque le multicuiseur est sous pression. Il est donc possible qu'elle paraisse un peu branlante. C'est tout à fait normal !</p>

Nécessaire pour la cuisson sous pression, la poignée d'évacuation de la vapeur est un élément indispensable à la sécurité du produit. Elle doit être installée avant l'utilisation et nettoyée régulièrement.

Consultez la rubrique **Évacuation de la pression** pour découvrir les méthodes d'évacuation sécurisées, ainsi que les informations sur la mise sous pression et la dépressurisation.

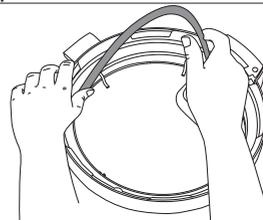
### ⚠ AVERTISSEMENT

Ne pas couvrir ni obstruer la poignée d'évacuation de la vapeur.

### Joint d'étanchéité

Lorsque le couvercle de cuisson sous pression est fermé, le joint d'étanchéité crée une fermeture hermétique entre le couvercle et le récipient interne.

Le joint d'étanchéité doit être installé avant d'utiliser le multicuiseur. N'installez qu'un seul joint d'étanchéité à la fois dans le couvercle.



💡 Le silicone est un matériau poreux qui a tendance à absorber les arômes forts et certaines saveurs. Prévoyez des joints d'étanchéité de rechange pour limiter le transfert de ces arômes et saveurs d'un plat à l'autre.

### ⚠ ATTENTION

Utiliser uniquement des joints d'étanchéité officiels Instant Pot. NE PAS utiliser un joint d'étanchéité déformé ou endommagé.

- Avant de cuisiner, toujours vérifier que le joint d'étanchéité est bien installé et exempt de coupures ou de déformations.
- Les joints d'étanchéité ont tendance à se déformer avec le temps. Le joint d'étanchéité doit être remplacé tous les 12 à 18 mois, ou plus fréquemment s'il est déformé ou endommagé.

Le non-respect de ces consignes peut causer des fuites d'aliments, qui risquent d'entraîner des blessures ou des dommages matériels.

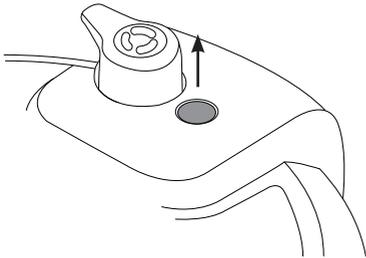
# Fonctionnalités de régulation de la pression

## Soupape à flotteur

La soupape à flotteur permet de constater visuellement si le multicuiseur est sous pression ou sans pression. Elle adopte deux positions :

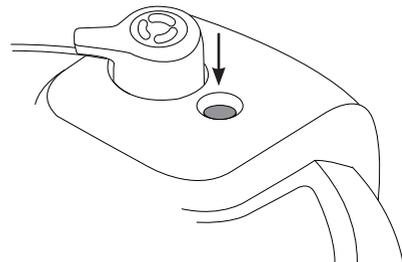
### Sous pression

La soupape à flotteur s'est visiblement soulevée et se trouve au même niveau que le couvercle.



### Sans pression

La soupape à flotteur est enfoncée dans le couvercle.



Ensemble, la soupape à flotteur et le capuchon en silicone assurent l'étanchéité de la vapeur pressurisée. Ces pièces doivent être installées avant l'utilisation. Ne pas tenter d'utiliser l'Instant Pot sans avoir correctement installé la soupape à flotteur. **Ne pas toucher la soupape à flotteur lorsque le multicuiseur est en marche.**

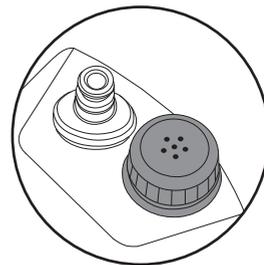
## **⚠ DANGER**

**NE PAS tenter de retirer le couvercle tant que la soupape à flotteur est relevée et NE JAMAIS forcer pour ouvrir le couvercle.** Le contenu est soumis à une pression extrême. Attendre que la soupape à flotteur se soit abaissée avant de retirer le couvercle. Le non-respect de ces consignes risque d'entraîner des blessures graves et/ou des dommages matériels.

## Dispositif antiblocage

Le dispositif antiblocage empêche les particules de nourriture de remonter dans le conduit d'évacuation de la vapeur, facilitant ainsi la régulation de la pression.

Nécessaire à la cuisson sous pression, le dispositif antiblocage est un élément indispensable à la sécurité du produit.



*Les images figurant dans ce document ne sont fournies qu'à titre indicatif et peuvent différer de votre appareil. Veuillez toujours vous référer à votre appareil.*

# Cuisson sous pression

Que vous soyez novice en cuisine ou cordon bleu, vous pouvez préparer des plats succulents à l'aide de ces programmes intelligents en appuyant simplement sur quelques touches.

- Soup/Broth (Soupe/Bouillon)
- Meat/Stew (Viande/Ragoût)
- Bean/Chili (Haricots/Chili)
- Poultry\* (Volaille)
- Rice (Riz)
- Multigrain\* (Multicéréales)
- Porridge
- Steam (Cuisson vapeur)
- Pressure Cook (Cuisson sous pression)



\* Non disponible sur le modèle de 3 litres.

Utilisez plutôt le programme de cuisson sous pression.

La vapeur pressurisée garantit une cuisson uniforme et parfaite de vos aliments, et produit invariablement des résultats délicieux.

Niveau de pression	Suggestions d'utilisation	Remarques
<b>Low Pressure (Basse pression)</b> 5,8-7,2 psi (35-55 kPa)	Poisson et fruits de mer, légumes tendres et riz.	Puisque le niveau de pression contrôle la température, l'augmentation de la pression se traduit par une augmentation de la température de cuisson.
<b>High Pressure (Haute pression)</b> 10,2-11,6 psi (65-85 kPa)	Œufs, viande, volaille, légumes-racines, avoine, haricots, céréales, bouillon d'os, ragoût, chili.	

## ⚠ AVERTISSEMENT

Ne jamais cuisiner sans le récipient interne. Les aliments doivent impérativement être placés dans le récipient interne. **NE PAS verser d'aliments ou de liquide dans la cuve du multicuiseur.**

Pour éviter tout risque de blessure et/ou de dommage matériel, placer les ingrédients dans le récipient interne, puis déposer le récipient interne dans la cuve du multicuiseur.

Ne pas remplir le récipient interne au-dessus de la ligne **PC MAX – 2/3** (maximum pour cuisson sous pression) qui y est indiquée.

Pour la cuisson d'aliments qui **moussent** ou qui **écument** (p. ex. compote de pommes, canneberges ou pois cassés), ou qui **prennent du volume** en cuisant (p. ex. avoine, riz, haricots, pâtes), ne pas remplir le récipient interne au-dessus de la ligne – **1/2** qui y est indiquée.

## ⚠ ATTENTION

Pour éviter les brûlures, faire preuve de prudence lors de la cuisson avec plus de 60 ml d'huile, de sauces à base d'huile, de soupes condensées à base de crème ou de sauces épaisses. Ajouter une quantité adéquate de liquide pour délayer les sauces. Éviter les recettes nécessitant plus de 60 ml d'huile ou de matière grasse.

# Cuisson sous pression

## **⚠ ATTENTION**

Inspectez toujours soigneusement le couvercle et le récipient interne pour vous assurer qu'ils sont propres et en bon état de marche avant de les utiliser.

- Pour éviter de vous blesser ou d'endommager l'appareil, remplacez le récipient interne s'il est bosselé, déformé ou abîmé.
- Lorsque vous cuisinez, utilisez toujours un récipient interne Instant Pot adapté à votre modèle. Vérifiez toujours que le récipient interne et l'élément chauffant sont propres et secs avant d'introduire le récipient interne dans la cuve du multicuiseur.

Le non-respect de ces consignes risquerait d'endommager le multicuiseur. Remplacez les pièces endommagées pour assurer un fonctionnement en toute sécurité.

# Cuisson sous pression

Afin de créer la vapeur requise pour la cuisson sous pression, utilisez des liquides à base d'eau tels que les bouillons, soupes ou jus. Si vous utilisez de la soupe en conserve, condensée ou à base de crème, ajoutez-y de l'eau dans les quantités indiquées ci-dessous.

Capacité de l'Instant Pot	Quantité minimum de liquide pour une cuisson sous pression*
3 litres	250 ml
5,7 litres	375 ml
8 litres	500 ml

\* Sauf indication contraire dans votre recette.

## Que la magie commence !

### Étape 1 : Préparation du Duo à la cuisson sous pression

- 01** Sortez le récipient interne de la cuve du multicuiseur.  
Placez tous les ingrédients (solides et liquides) dans le récipient interne comme l'indique votre recette.  
 Servez-vous du trépied vapeur pour maintenir les aliments au-dessus du liquide de cuisson. Cela favorise la diffusion uniforme de la chaleur, évite aux nutriments de s'infiltrer dans le liquide de cuisson, et empêche les aliments de coller au fond du récipient interne.  
Remplacez le récipient interne dans la cuve du multicuiseur.
- 02** Branchez le cordon d'alimentation sur la prise située à l'arrière de la cuve du multicuiseur. Vérifiez qu'il est bien enfoncé.  
Branchez le cordon sur une alimentation électrique à 220-240 V.  
Le message **OFF** (Arrêt) s'affiche.
- 03** Installez et fermez le couvercle de la manière décrite dans la rubrique **Fonctionnalités de régulation de la pression - Couvercle de cuisson sous pression**.
- 04** Tournez la poignée d'évacuation de la vapeur en position **Sealing** (Étanchéité).

### Étape 2 : Cuisson sous pression

- 01** Sélectionnez le programme intelligent que vous souhaitez utiliser.
- 02** Appuyez à nouveau sur la touche de programme intelligent pour faire défiler les options de temps de cuisson préprogrammées : **Less** (Moins), **Normal** et **More** (Plus).
- 03** Servez-vous des touches **- / +** pour régler le temps de cuisson.  
 Le programme intelligent enregistre les modifications lorsque la cuisson démarre.
- 04** Appuyez sur la touche **Pressure Level** (Niveau de pression) pour basculer entre **Low Pressure** (Basse pression) et **High Pressure** (Haute pression).
- 05** Laissez la fonction automatique de maintien au chaud activée ou appuyez sur **Keep Warm** pour la désactiver.
- 06** Après 10 secondes, le multicuiseur émet un bip et le message **On** (Activé) s'affiche lorsque le multicuiseur commence à préchauffer.
- 07** Une fois le programme intelligent terminé, suivez les conseils de votre recette pour sélectionner la méthode d'évacuation appropriée. Consultez la rubrique **Évacuation de la pression - Méthodes d'évacuation** pour apprendre comment évacuer la pression en toute sécurité.

## DANGER

**NE PAS tenter de retirer le couvercle tant que la soupape à flotteur est relevée et NE JAMAIS forcer pour ouvrir le couvercle.** Le contenu est soumis à une pression extrême. Attendre que la soupape à flotteur se soit abaissée avant de retirer le couvercle. Le non-respect de ces consignes risque d'entraîner des blessures graves et/ou des dommages matériels.

# Cuisson sous pression

## Détail des programmes intelligents

Programmes intelligents		Réglages et paramètres par défaut		
<b>Soup/Broth (Soupe/ Bouillon)</b>	Niveau de pression	<b>Low</b> (Bas) (35-55 kPa / 5-8 psi) <b>High</b> (Haut) (65-85 kPa / 9,4-12,3 psi)		
	Réglage	Less (Moins)	Normal	More (Plus)
	Temps de cuisson par défaut (réglable)	20 minutes (00:20)	30 minutes (00:30)	4 heures (04:00)
	Plage de temps de cuisson	1 minute à 4 heures (00:01-04:00)		
<b>Meat/ Stew (Viande/ Ragoût)</b>	Niveau de pression	<b>Low</b> (Bas) (35-55 kPa / 5-8 psi) <b>High</b> (Haut) (65-85 kPa / 9,4-12,3 psi)		
	Réglage	Less (Moins)	Normal	More (Plus)
	Temps de cuisson par défaut (réglable)	20 minutes (00:20)	35 minutes (00:35)	45 minutes (00:45)
	Plage de temps de cuisson	1 minute à 4 heures (00:01-04:00)		
<b>Bean/Chili (Haricots/Chili)</b>	Niveau de pression	<b>Low</b> (Bas) (35-55 kPa / 5-8 psi) <b>High</b> (Haut) (65-85 kPa / 9,4-12,3 psi)		
	Réglage	Less (Moins)	Normal	More (Plus)
	Temps de cuisson par défaut (réglable)	25 minutes (00:25)	30 minutes (00:30)	40 minutes (00:40)
	Plage de temps de cuisson	1 minute à 4 heures (00:01-04:00)		
<b>Poultry* (Volaille)</b>	Niveau de pression	<b>Low</b> (Bas) (35-55 kPa / 5-8 psi) <b>High</b> (Haut) (65-85 kPa / 9,4-12,3 psi)		
	Réglage	Less (Moins)	Normal	More (Plus)
	Temps de cuisson par défaut (réglable)	5 minutes (00:05)	15 minutes (00:15)	30 minutes (00:30)
	Plage de temps de cuisson	1 minute à 4 heures (00:01-04:00)		
<b>Rice (Riz)</b>	Niveau de pression	<b>Low</b> (Bas) (35-55 kPa / 5-8 psi) <b>High</b> (Haut) (65-85 kPa / 9,4-12,3 psi)		
	Réglage	Less (Moins)	Normal	More (Plus)
	Temps de cuisson par défaut (réglable)	8 minutes (00:08)	12 minutes (00:12)	15 minutes (00:15)
	Plage de temps de cuisson	Réglage automatique du temps de cuisson en fonction de la quantité de riz : 8 à 15 minutes. Le message <b>Auto</b> s'affiche.		

# Cuisson sous pression

## Détail des programmes intelligents

Programmes intelligents		Réglages et paramètres par défaut		
<b>Multigrain*</b> (Multicéréales)	Niveau de pression	<b>Low</b> (Bas) (35-55 kPa / 5-8 psi) <b>High</b> (Haut) (65-85 kPa / 9,4-12,3 psi)		
	Réglage	Less (Moins)	Normal	More (Plus)
	Temps de cuisson par défaut (réglable)	20 minutes (00:20)	40 minutes (00:40)	1 heure (01:00) + 45 minutes de temps de trempage
	Plage de temps de cuisson	1 minute à 4 heures (00:01-04:00)		
<b>Porridge</b>	Niveau de pression	<b>Low</b> (Bas) (35-55 kPa / 5-8 psi) <b>High</b> (Haut) (65-85 kPa / 9,4-12,3 psi)		
	Réglage	Less (Moins)	Normal	More (Plus)
	Temps de cuisson par défaut (réglable)	5 minutes (00:05)	20 minutes (00:20)	30 minutes (00:30)
	Plage de temps de cuisson	1 minute à 4 heures (00:01-04:00)		
<b>Steam (Cuisson vapeur)</b>	Niveau de pression	<b>Low</b> (Bas) (35-55 kPa / 5-8 psi) <b>High</b> (Haut) (65-85 kPa / 9,4-12,3 psi)		
	Réglage	Less (Moins)	Normal	More (Plus)
	Temps de cuisson par défaut (réglable)	3 minutes (00:03)	10 minutes (00:10)	15 minutes (00:15)
	Plage de temps de cuisson	1 minute à 4 heures (00:01-04:00)		
<b>Pressure Cook (Cuisson sous pression)</b>	Niveau de pression	<b>Low</b> (Bas) (35-55 kPa / 5-8 psi) <b>High</b> (Haut) (65-85 kPa / 9,4-12,3 psi)		
	Réglage	Less (Moins)	Normal	More (Plus)
	Temps de cuisson par défaut (réglable)	20 minutes (00:20)	35 minutes (00:35)	45 minutes (00:45)
	Plage de temps de cuisson	1 minute à 4 heures (00:01-04:00)		

\* Non disponible sur les modèles de 3 litres. Utilisez plutôt le programme de cuisson sous pression.

# Cuisson sous pression

## Astuces de cuisson sous pression

Programme intelligent	Réglage	Pour quoi	Astuces
Soup/Broth (Soupe/ Bouillon)	Less (Moins)	Soupe sans viande.	Le liquide reste clair car il ne cuit pas à gros bouillons.
	Normal	Soupe avec viande.	
	More (Plus)	Bouillon d'os riche.	Toujours évacuer la pression naturellement lors de la cuisson d'aliments à forte teneur en amidon.
Meat/ Stew (Viande/ Ragoût)	Less (Moins)	Texture moelleuse.	Choisir la texture de viande désirée ou programmer le temps de cuisson manuellement.
	Normal	Texture très moelleuse.	
	More (Plus)	Texture qui se détache de l'os.	Laisser la viande « reposer » pendant 5 à 30 minutes selon le poids. Cela permettra de conserver le jus de cuisson, pour une viande tendre et savoureuse.
Bean/Chili (Haricots/Chili)	Less (Moins)	Texture plus ferme.	Choisir la texture de haricot désirée ou programmer le temps de cuisson manuellement.
	Normal	Texture moelleuse.	
	More (Plus)	Texture très moelleuse.	Toujours évacuer la pression naturellement lors de la cuisson de haricots ou de légumineuses. S'assurer que les haricots secs sont entièrement immergés dans l'eau.
Poultry* (Volaille)	Less (Moins)	Texture moelleuse.	Choisir la texture de poulet désirée ou programmer le temps de cuisson manuellement.
	Normal	Texture très moelleuse.	
	More (Plus)	Texture qui se détache de l'os.	Laisser la volaille « reposer » pendant 5 à 30 minutes selon le poids. Cela permettra de conserver le jus de cuisson, pour une viande tendre et savoureuse.

# Cuisson sous pression

## Astuces de cuisson sous pression

Programme intelligent	Réglage	Pour quoi	Astuces
Rice (Riz)	Less (Moins)	Tendre, mais ferme sous la dent.	Cuisson du riz blanc à grains moyens et longs.
	Normal	Riz blanc à consistance normale.	Le temps de cuisson peut varier de 8 à 15 minutes, en fonction de la quantité de riz.
	More (Plus)	Riz blanc à consistance plus crémeuse.	Pour des résultats parfaits, utiliser l'évacuation naturelle de la vapeur pendant 10 minutes après la cuisson.
Multigrain* (Multicéréales)	Less (Moins)	Riz brun, riz sauvage, haricots noirs, pois chiches, etc.	Sélectionner <b>Less (Moins)</b> ou <b>Normal</b> en fonction du type de céréale et de la texture désirée.
	Normal	Riz brun, riz sauvage, haricots mungos, etc.	Le mode <b>More (Plus)</b> commence par 45 minutes de trempage dans l'eau chaude, avant 60 minutes de cuisson sous pression.
	More (Plus)	Céréales plus dures ou mélange de céréales et de haricots.	
Porridge	Less (Moins)	Flocons d'avoine concassés ou roulés.	Sélectionner le temps de cuisson indiqué dans la recette.
	Normal	Riz blanc, porridge ou congee.	Toujours évacuer la pression naturellement lors de la cuisson d'aliments qui prennent du volume.
	More (Plus)	Riz blanc, porridge ou congee avec mélange de céréales.	

# Cuisson sous pression

Programme intelligent	Réglage	Pour quoi	Astuces
Steam (Cuisson vapeur)	Less (Moins)	Légumes.	Utiliser le trépied vapeur fourni pour placer les aliments au-dessus du liquide de cuisson.
	Normal	Poisson et fruits de mer.	
	More (Plus)	Viande.	Utiliser la méthode d'évacuation rapide pour éviter la surcuisson.
Pressure Cook (Cuisson sous pression)	SO	Programmation manuelle.	Appuyer sur la touche « <b>Pressure Level</b> » (Niveau de pression) pour sélectionner « <b>High</b> » (Haute pression) ou « <b>Low</b> » (Basse pression). Utiliser les touches <b>- / +</b> pour régler le temps de cuisson en fonction de la recette ou des résultats voulus.

\* Non disponible sur le modèle de 3 litres. Utilisez plutôt le programme de cuisson sous pression.

## Cuisson sous pression des céréales

Consultez le tableau des **temps de cuisson** pour plus d'information, ou visitez notre **site de recettes** pour découvrir des recettes croquantes, sympathiques et faciles à suivre. Vous pouvez également télécharger gratuitement l'**appli Instant Pot** pour chercher des recettes, enregistrer celles que vous préférez, prendre des notes et bien plus encore !

Riz et céréales	Proportions eau/céréales
Riz blanc ou brun	1 : 1
Quinoa	1 : 3/4
Flocons d'avoine	1 : 3
Risotto	1 : 2 Ajoutez plus de vin en fonction de vos goûts
Porridge	1 : 10

### ⚠ ATTENTION

Toujours utiliser un thermomètre à viande pour vérifier que la température interne minimum recommandée a été atteinte. Se reporter au **site web** de l'OMS (Organisation mondiale de la santé) et/ou consulter les recommandations locales en matière de sécurité sanitaire des aliments pour plus d'informations.

# Autres méthodes de cuisson

Le Duo est bien plus qu'un simple autocuiseur. Ces programmes intelligents ne permettent pas la cuisson sous pression, mais ils sont tout aussi faciles à utiliser.

- Slow Cook (Cuisson lente)
- Sauté (Cuisson sautée)
- Yogurt (Yaourt)

Inspecter toujours le couvercle de cuisson sous pression, le récipient interne et la cuve de votre multicuiseur Instant Pot, pour veiller à ce qu'ils soient propres et en bon état de marche avant de les utiliser.



## ⚠ AVERTISSEMENT

Ne jamais cuisiner sans le récipient interne. Les aliments doivent impérativement être placés dans le récipient interne. **NE PAS verser d'aliments ou de liquide dans la cuve du multicuiseur.**

Pour éviter tout risque de blessure et/ou de dommage matériel, placer les ingrédients dans le récipient interne, puis déposer le récipient interne dans la cuve du multicuiseur.

Ne pas remplir le récipient interne au-dessus de la ligne **PC MAX – 2/3** (maximum pour cuisson sous pression) qui y est indiquée.

Pour la cuisson d'aliments qui **moussent** ou qui **écument** (p. ex. compote de pommes, canneberges ou pois cassés), ou qui **prennent du volume** en cuisant (p. ex. avoine, riz, haricots, pâtes), ne pas remplir le récipient interne au-dessus de la ligne – **1/2** qui y est indiquée.

## ⚠ ATTENTION

Inspectez toujours le couvercle de cuisson sous pression, le récipient interne et la cuve, pour veiller à ce qu'ils soient propres et en bon état de marche avant de les utiliser.

- Pour éviter de vous blesser ou d'endommager l'appareil, remplacez le récipient interne s'il est bosselé, déformé ou abîmé.
- Lorsque vous cuisinez, utilisez toujours un récipient interne Instant Pot adapté à votre modèle.

Vérifiez toujours que le récipient interne et l'élément chauffant sont propres et secs avant d'introduire le récipient interne dans la cuve du multicuiseur.

Le non-respect de ces consignes risquerait d'endommager le multicuiseur. Remplacez les pièces endommagées pour assurer un fonctionnement en toute sécurité.

# Autres méthodes de cuisson

## Slow Cook (Cuisson lente)

Slow Cook (Cuisson lente) est un programme compatible avec n'importe quelle recette à la mijoteuse ordinaire. Vous pouvez donc l'utiliser pour toutes vos recettes traditionnelles !

 La soupape à flotteur ne devrait pas se soulever pendant la cuisson lente. Pendant la cuisson lente, vous pouvez retirer le couvercle à n'importe quel moment pour accéder au contenu. Si la soupape à flotteur se soulève, assurez-vous que la poignée d'évacuation est en position **Venting** (Évacuation). Consultez la rubrique **Fonctionnalités de régulation de la pression - Poignée d'évacuation de la vapeur**.

Réglage	Suggestions d'utilisation	Remarques
<b>Less (Moins)</b>	Réglage Low (Bas) sur les mijoteuses <b>traditionnelles</b> .	Le réglage Less (Moins) est généralement utilisé pour une cuisson très lente à basse température pendant toute une journée. Pour un résultat optimal, elle devrait être programmée pour un minimum de 10 heures ( <b>10:00</b> ).
<b>Normal</b>	Réglage Medium (Moyen) sur les mijoteuses <b>traditionnelles</b> .	
<b>More (Plus)</b>	Réglage High (Haut) sur les mijoteuses <b>traditionnelles</b> .	Il est aussi possible d'utiliser un couvercle en verre pour la cuisson lente, s'il est doté d'un trou d'évacuation.

### Étape 1 : Préparation du Duo à la cuisson lente

- 01** Sortez le récipient interne de la cuve du multicuiseur.  
Placez tous les ingrédients (solides et liquides) dans le récipient interne.  
Mettez le récipient interne dans la cuve du multicuiseur.
- 02** Branchez le cordon d'alimentation sur la prise située à l'arrière de la cuve du multicuiseur. Vérifiez qu'il est bien enfoncé.  
Branchez le cordon sur une alimentation électrique à 220-240 V.  
Le message **OFF** (Arrêt) s'affiche.
- 03** Installez et fermez le couvercle de la manière décrite dans la rubrique **Fonctionnalités de régulation de la pression : couvercle de cuisson sous pression**, ou utilisez un couvercle en verre doté d'un trou d'évacuation.
- 04** Tourner la poignée d'évacuation de la vapeur en position **Venting** (Évacuation).

### Étape 2 : Slow Cook (Cuisson lente)

- 01** Appuyez sur **Slow Cook** (Cuisson lente).
- 02** Appuyez à nouveau sur **Slow Cook** pour faire défiler les options de température **Less** (Moins), **Normal** et **More** (Plus).
- 03** Servez-vous des touches **- / +** pour régler le temps de cuisson.  
 Les réglages du temps de cuisson et du niveau de pression sont enregistrés dans le programme intelligent au démarrage de la cuisson.
- 04** Laissez la fonction automatique de maintien au chaud activée ou appuyez sur **Keep Warm** pour la désactiver.
- 05** Après 10 secondes, la cuisson démarre et le compte à rebours commence.  
Une fois la cuisson terminée, le message **End** (Fin) s'affiche si la fonction de maintien au chaud est désactivée. Sinon, le minuteur commence à compter le temps écoulé à partir de **00:00**, jusqu'à un maximum de 10 heures (**10:00**).

# Autres méthodes de cuisson

## Sauté (Cuisson sautée)

Sauté est un programme à employer au lieu d'une cuisson à la poêle ou sur un gril.

Réglage	Suggestions d'utilisation	Remarques
<b>Less (Moins)</b>	Faire frémir, épaissir et réduire des liquides.	Le message sur l'écran passe de <b>Hot</b> (Chaud) à <b>On</b> (Activé) pour indiquer que le multicuiseur régule adéquatement la température de cuisson.
<b>Normal</b>	Saisir ou sauter.	
<b>More (Plus)</b>	Faire sauter à feu vif ou faire brunir de la viande.	Par mesure de précaution, le temps de cuisson maximum est de 30 minutes.

### Étape 1 : Préparer le Duo pour y faire sauter des aliments

- 01** Mettez le récipient interne dans la cuve du multicuiseur. **N'utilisez pas de couvercle.**
- 02** Branchez le cordon d'alimentation sur la prise située à l'arrière de la cuve du multicuiseur. Vérifiez qu'il est bien enfoncé.  
Branchez le cordon sur une alimentation électrique à 220-240 V.  
Le message **OFF** (Arrêt) s'affiche.
- 03** Appuyez sur **Sauté** (Cuisson sautée).
- 04** Appuyez à nouveau sur **Sauté** (Cuisson sautée) pour faire défiler les options de température **Less** (Moins), **Normal** et **More** (Plus).
- 05** Servez-vous des touches **- / +** pour régler le temps de cuisson.  
 Les réglages du temps de cuisson et du niveau de pression sont enregistrés dans le programme intelligent au démarrage de la cuisson.
- 06** Après 10 secondes, le message **On** (Activé) s'affiche pour indiquer que le multicuiseur commence à chauffer.

### Étape 2 : Faire sauter

- 07** Lorsque l'affichage passe de **On** (Activé) à **Hot** (Chaud), ajoutez les ingrédients en suivant votre recette.  
 Si vous ajoutez les ingrédients avant l'affichage du message **Hot** (Chaud), celui-ci risque de ne pas s'afficher du tout. C'est tout à fait normal !
- 08** Si vous finissez de faire sauter vos ingrédients avant la fin du compte à rebours, appuyez sur **Cancel** (Annuler). Sinon, une fois la cuisson terminée, le message **End** (Fin) s'affiche sur l'écran.

Les fonctions Delay start (Départ différé) et Keep Warm (Maintien au chaud) ne sont pas disponibles avec le programme intelligent Sauté.

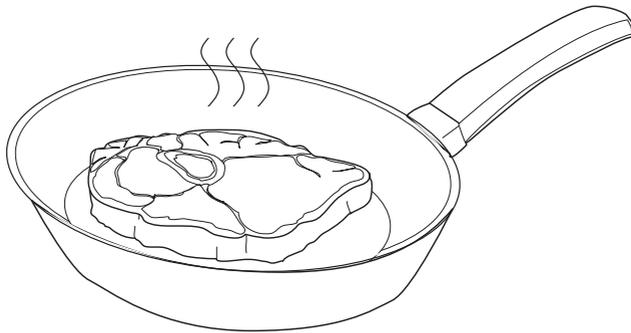
## Autres méthodes de cuisson

### Déglçage du récipient interne (cuisson d'aliments sous pression après les avoir fait sauter)

Faire sauter la viande et les légumes avant de les faire cuire sous pression est le meilleur moyen de rehausser les saveurs, car la forte chaleur dégagée par le multicuiseur au cours du programme intelligent Sauté permet de caraméliser les sucres.

Pour faire cuire les aliments sous pression après les avoir fait sauter et pour les empêcher de brûler, d glaquez le récipient interne.

**Pour d glaquer** : retirez les aliments du récipient interne et versez un liquide clair (p. ex. eau, bouillon ou vin) sur la surface chaude.   l'aide d'une spatule en bois ou en silicone, détachez toutes les particules collées au fond du récipient interne.



### **⚠ AVERTISSEMENT**

Le programme intelligent Sauté atteint des températures très élevées. Si l'appareil est laissé sans surveillance avec un tel programme, les aliments risquent de brûler. Ne pas utiliser le couvercle et ne pas laisser le multicuiseur sans surveillance lors de l'utilisation du programme Sauté.

# Autres méthodes de cuisson

## Yogurt (Yaourt)

Le programme Yogurt (Yaourt) est conçu pour produire de succulentes recettes à base de produits laitiers et non laitiers fermentés.

Capacité de l'Instant Pot	Quantité minimum de lait	Quantité maximum de lait
<b>3 litres</b>	500 ml	1,9 litres
<b>5,7 litres</b>	1 000 ml	3,8 litres
<b>8 litres</b>	1 500 ml	65,8 litres

Réglage	Suggestions d'utilisation	Remarques
<b>Less (Moins)</b>	Pour des températures de fermentation plus basses (p. ex. Jiu Niang, un dessert au riz collant fermenté sucré).	La durée de fermentation par défaut est de <b>24 heures (24:00)</b> . Programmez le temps de fermentation en fonction de la recette.
<b>Normal</b>	Fermentation du lait après ajout de ferments lactiques.	Une fermentation plus longue résultera en un yaourt plus acidulé. Programmez le temps de fermentation désiré jusqu'à 99 heures et 30 minutes (99:30).
<b>More (Plus)</b>	Pasteurisation du lait.	Le temps de pasteurisation est prédéfini et ne peut être modifié. Durant la pasteurisation, l'affichage indique <b>boil</b> (Ébullition). Pour obtenir un yaourt très épais, pasteurisez le lait deux fois !

### Étape 1 : Pasteuriser le lait

- 01** Sortez le récipient interne de la cuve du multicuiseur.
- 02** Versez le lait non pasteurisé dans le récipient interne, puis placez le récipient interne dans la cuve du multicuiseur.
- 03** Branchez le cordon d'alimentation sur la prise située à l'arrière de la cuve du multicuiseur. Vérifiez qu'il est bien enfoncé.  
  
Branchez le cordon sur une alimentation électrique à 220-240 V.  
Le message **OFF** (Arrêt) s'affiche.

- 04** Installez et fermez le couvercle de la manière décrite dans la rubrique **Fonctionnalités de régulation de la pression - couvercle de cuisson sous pression**.
- 05** Tourner la poignée d'évacuation de la vapeur en position **Venting** (Évacuation).
- 06** Appuyez sur **Yogurt** (Yaourt).
- 07** Appuyez à nouveau sur **Yogurt** jusqu'à que l'affichage indique **More** (Plus). L'affichage indique **boil** (Ébullition).
- 08** Après 10 secondes, le multicuiseur commence à chauffer.

## Autres méthodes de cuisson

- 09** Une fois la pasteurisation terminée, le message **End** (Fin) s'affiche sur l'écran.

Retirez le couvercle et vérifiez la température à l'aide d'un thermomètre.

-  Le lait doit atteindre une température minimum de 72 °C pour que la pasteurisation ait lieu.

### Étape 2 : Ajouter des ferments lactiques

- 01** Laissez le lait pasteurisé refroidir à une température inférieure à 43 °C.

- 02** Ajoutez les ferments lactiques au lait en suivant le mode d'emploi sur l'emballage.

-  Si vous utilisez comme ferment du yaourt nature, vérifiez qu'il contient des **ferments actifs**. Incorporez 30 ml (2 cuillères à soupe) de yaourt pour 3,7 litres de lait ou suivez les instructions de votre recette habituelle.

- 03** Installez et fermez le couvercle de la manière décrite dans la rubrique **Fonctionnalités de régulation de la pression - couvercle de cuisson sous pression**.

### Étape 3 : Laisser fermenter le yaourt

- 01** Appuyez sur **Yogurt** (Yaourt).

- 02** Appuyez à nouveau sur **Yogurt** jusqu'à que l'affichage indique **Normal**. L'affichage indique 8 heures (**08:00**).

- 03** Au besoin, servez-vous des touches **- / +** pour modifier le temps de fermentation.

-  Une fermentation plus longue produira un yaourt plus acidulé.

- 04** Après 10 secondes, le multicuiseur commence à chauffer. L'affichage commence à compter à partir de **00:00** jusqu'au temps programmé.

- 05** Lorsque la fermentation est terminée, le multicuiseur émet un bip et le message **End** (Fin) s'affiche.

-  Laissez le yaourt refroidir puis placez-le au réfrigérateur pendant 12 à 24 heures pour permettre aux arômes de se développer pleinement !

### Utilisation de pots de yaourt

Pratiques, les pots de yaourt vous permettent de répartir votre yaourt en portions individuelles.

- 01** Après avoir ajouté les ferments lactiques au lait pasteurisé, versez soigneusement le lait dans vos pots de yaourt et scellez-les hermétiquement.

- 02** Nettoyez méticuleusement l'intérieur du récipient interne et placez le trépied vapeur au fond du récipient interne.

- 03** Placez les pots à yogourt scellés sur le trépied vapeur et versez de l'eau dans le récipient interne jusqu'à ce qu'ils soient à demi immergés.

- 04** Suivez les instructions de l'**Étape 3 : Laisser fermenter le yaourt**.

# Entretien, nettoyage et rangement

Nettoyez votre Duo et ses pièces après chaque utilisation. Le non-respect de ces consignes de nettoyage risque d'entraîner une défaillance catastrophique ayant pour conséquence des dommages matériels et/ou des blessures graves.

N'oubliez jamais de débrancher votre multicuiseur et de le laisser refroidir à la température ambiante avant de le nettoyer. N'utilisez jamais de produits chimiques corrosifs, de tampon ou de poudre à récurer, pour nettoyer de quelconques pièces ou accessoires de l'Instant Pot.

Évitez de l'utiliser et de le ranger tant que toutes les surfaces ne sont pas entièrement sèches.

Pièces	Méthodes et conseils de nettoyage
<b>Accessoires</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Trépied vapeur</li> </ul>	Passe au lave-vaisselle s'il est placé dans le panier supérieur.
<b>Couvercle et pièces</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Collecteur de condensation</li> <li>• Dispositif antiblocage</li> <li>• Joint d'étanchéité</li> <li>• Poignée d'évacuation de la vapeur</li> <li>• Soupape à flotteur</li> <li>• Capuchon en silicone</li> </ul>	Passe au lave-vaisselle s'il est placé dans le panier supérieur. Retirer toutes les pièces du couvercle avant le lavage. Consulter la rubrique <b>Entretien, nettoyage et rangement - Retrait et installation des pièces.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérifier l'état du collecteur de condensation après chaque utilisation et le vider si nécessaire. Ne pas laisser les aliments ou l'humidité stagner dans le collecteur de condensation.</li> <li>• Retirer la poignée d'évacuation de la vapeur et le dispositif antiblocage, puis nettoyer l'intérieur du conduit d'évacuation de la vapeur pour éviter les obstructions.</li> <li>• Pour égoutter le couvercle après son passage au lave-vaisselle, le saisir par la poignée, le tenir en position verticale au-dessus d'un évier, puis le faire pivoter à 360°, comme un volant.</li> <li>• Une fois le couvercle nettoyé, le poser à l'envers sur la cuve du multicuiseur.</li> <li>• Ranger les joints d'étanchéité dans un endroit bien ventilé pour réduire l'odeur résiduelle des plats cuisinés. Pour éliminer les odeurs, verser 250 ml d'eau et 250 ml de vinaigre blanc dans le récipient interne, faire fonctionner en mode Pressure Cook (Cuisson sous pression) pendant 5 à 10 minutes, puis faire échapper la vapeur en mode d'évacuation rapide.</li> </ul>
<b>Récipient interne</b>	Passe au lave-vaisselle. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pour éliminer les traces de calcaire plus tenaces, il sera peut-être nécessaire de le frotter avec une éponge humidifiée au vinaigre blanc.</li> <li>• Pour faciliter le nettoyage des résidus alimentaires opiniâtres ou brûlés au fond du récipient interne, le faire tremper dans l'eau chaude pendant quelques heures.</li> <li>• Vérifier que toutes les surfaces extérieures sont bien sèches avant de le placer dans cuve du multicuiseur.</li> </ul>
<b>Cordon d'alimentation</b> <b>Cordon d'alimentation amovible</b>	Lavage à la main uniquement. Ne pas passer au lave-vaisselle. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nettoyer le cordon d'alimentation avec un chiffon très légèrement humide.</li> </ul>
<b>Cuve du multicuiseur</b>	Lavage à la main uniquement. Ne pas passer au lave-vaisselle. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Essuyer l'intérieur de la cuve et le rebord de condensation avec un chiffon très légèrement humide. Laisser parfaitement sécher à l'air libre avant d'introduire le récipient interne.</li> <li>• Nettoyer la cuve du multicuiseur et le panneau de commande avec un chiffon ou une éponge très légèrement humide.</li> </ul>

*Une certaine décoloration pourrait survenir après le passage au lave-vaisselle, mais elle n'affectera en rien ni la sécurité ni la performance du multicuiseur.*

# Entretien, nettoyage et rangement

## ⚠ AVERTISSEMENT

La cuve du multicuiseur Instant Pot contient des composants électriques. Afin d'éviter tout risque d'incendie, de fuite électrique ou de blessure, veiller à ce que la cuve du multicuiseur reste parfaitement sèche.

- NE PAS immerger la cuve du multicuiseur dans de l'eau ou tout autre liquide, ni tenter de la passer au lave-vaisselle.
- NE PAS rincer l'élément chauffant.
- NE PAS rincer le cordon d'alimentation ou la prise ni les plonger dans de l'eau.

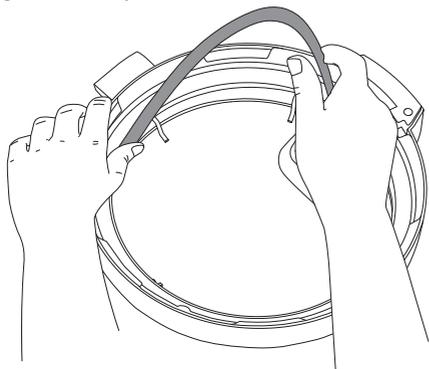
## Retrait et installation des pièces

### Joint d'étanchéité en silicone

#### Retrait du joint d'étanchéité

Saisissez fermement le bord du joint d'étanchéité en silicone et sortez-le de son logement circulaire en acier inoxydable.

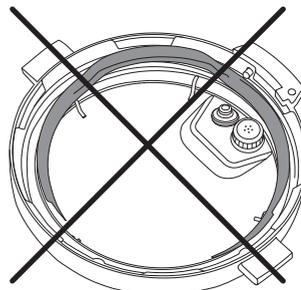
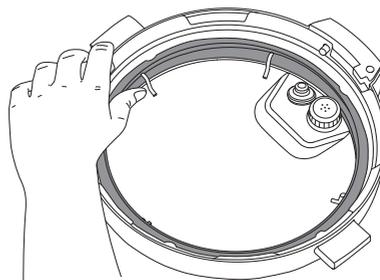
Une fois le joint d'étanchéité retiré, vérifiez que le logement est sécurisé, centré et de hauteur uniforme sur tout le pourtour du couvercle. Ne tentez pas de réparer un logement de joint d'étanchéité déformé.



#### Installation du joint d'étanchéité

Placez le joint d'étanchéité dans son logement et appuyez dessus pour le mettre en place. Appuyez fermement pour éviter toute déformation.

Vérifiez que le joint d'étanchéité tout entier est bien installé dans son logement et qu'il ne tombe pas lorsque le couvercle est retourné.



Incorrect

*Les images figurant dans ce document ne sont fournies qu'à titre indicatif et peuvent différer de votre appareil. Veuillez toujours vous référer à votre appareil.*

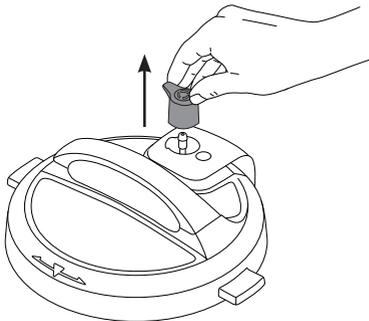
# Entretien, nettoyage et rangement

## Poignée d'évacuation de la vapeur

### Retrait de la poignée d'évacuation de la vapeur

Tirez sur la poignée d'évacuation de la vapeur afin de la retirer du conduit d'évacuation de la vapeur.

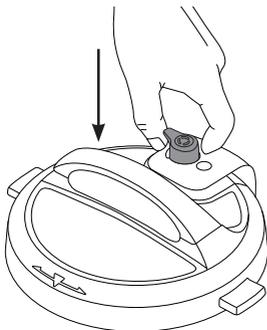
La poignée d'évacuation de la vapeur doit être installée avant toute utilisation du multicuiseur.



### Installation de la poignée d'évacuation de la vapeur

Placez la poignée d'évacuation de la vapeur sur le conduit d'évacuation de la vapeur et appuyez fermement.

Pour fonctionner correctement, la poignée d'évacuation de la vapeur doit reposer librement sur le conduit d'évacuation de la vapeur, mais demeurer en place lorsque le couvercle est retourné.



## Dispositif antiblocage

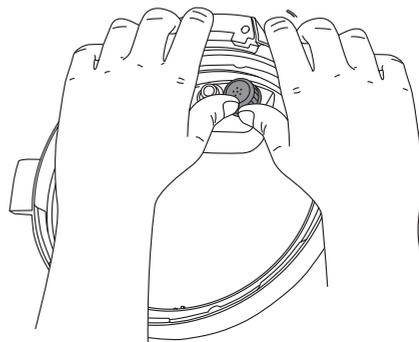
### Retrait du dispositif antiblocage

Saisissez le couvercle comme un volant et appuyez fermement sur le côté du dispositif antiblocage avec les pouces (poussez en direction du bord du couvercle en soulevant) jusqu'à ce qu'il sorte de ses broches.

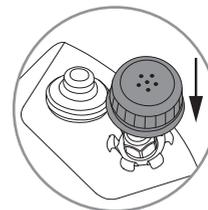
### Installation du dispositif antiblocage

Placez le dispositif antiblocage sur les broches et enfoncez-le jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

Ne tentez jamais d'utiliser le multicuiseur sans avoir préalablement installé le dispositif antiblocage.



Retrait



Installation

*Les images figurant dans ce document ne sont fournies qu'à titre indicatif et peuvent différer de votre appareil. Veuillez toujours vous référer à votre appareil.*

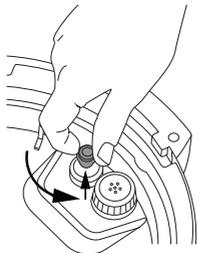
# Entretien, nettoyage et rangement

## Capuchon en silicone de la soupape à flotteur

### Retrait de la soupape à flotteur

Placez un doigt sur la partie supérieure plate de la soupape à flotteur, puis retournez le couvercle. Détachez le capuchon en silicone de la partie inférieure de la soupape à flotteur. Retirez la soupape à flotteur de la partie supérieure du couvercle.

 Conservez la soupape à flotteur et le capuchon en silicone.

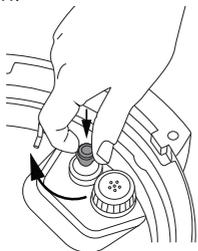


Dessus du couvercle

### Installation de la soupape à flotteur

Placez le bout étroit de la soupape à flotteur dans le trou qui lui est réservé sur le dessus du couvercle. Placez un doigt sur la partie supérieure plate de la soupape à flotteur, puis retournez le couvercle. Fixez le capuchon en silicone solidement sur la partie inférieure de la soupape à flotteur.

Ne tentez pas d'utiliser le multicuiseur sans avoir correctement installé la soupape à flotteur et/ou le capuchon en silicone sur le couvercle de cuisson sous pression.



Envers du couvercle

## Collecteur de condensation

Le collecteur de condensation est situé à l'arrière de la cuve du multicuiseur. Son rôle consiste à recueillir l'excès d'humidité qui s'accumule sur le rebord de condensation.

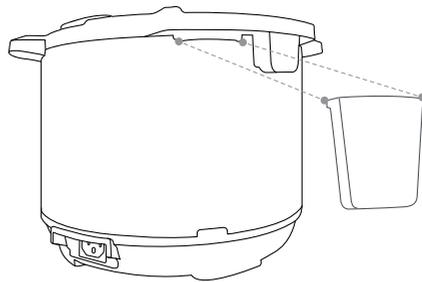
Il doit être installé avant l'utilisation, puis vidé et rincé après chaque utilisation.

### Retrait du collecteur de condensation

Retirez le collecteur de condensation en le détachant de la cuve du multicuiseur ; **n'appuyez pas dessus**. Notez la présence de languettes sur la cuve du multicuiseur et de rainures sur le collecteur de condensation.

### Installation du collecteur de condensation

Alignez les rainures du collecteur de condensation sur les languettes situées à l'arrière de la cuve du multicuiseur et insérez le collecteur de condensation.



*Les images figurant dans ce document ne sont fournies qu'à titre indicatif et peuvent différer de votre appareil.*

*Veuillez toujours vous référer à votre appareil.*

# Dépannage

Enregistrez votre Instant Pot dès aujourd'hui !

Si votre problème persiste ou si vous avez des questions à poser, contactez un conseiller du Service Client via e-mail à l'adresse suivante [support@instantpot.co.uk](mailto:support@instantpot.co.uk) ou par téléphone au +44 (0) 3331 230051.

Problème	Raison possible	Solution possible
<b>Bruit de cliquetis ou légers craquements occasionnels.</b>	Il s'agit du son de la mise sous tension et de l'augmentation de la pression sous l'effet du changement de température.	C'est tout à fait normal ; aucune action n'est requise.
	Le fond du récipient interne est mouillé.	Essuyer la surface extérieure du récipient interne. Vérifier que l'élément chauffant est bien sec avant d'insérer le récipient interne dans la cuve du multicuiseur.
<b>Difficulté à fermer le couvercle.</b>	Le joint d'étanchéité n'est pas installé correctement.	Repositionner le joint d'étanchéité. Vérifier qu'il est bien installé à l'intérieur de son logement.
	La soupape à flotteur est en position relevée.	Appuyer doucement sur la soupape à flotteur avec un long ustensile.
	Le contenu du multicuiseur est toujours très chaud.	Tourner la poignée d'évacuation de la vapeur en position <b>Venting</b> (Évacuation), puis abaisser lentement le couvercle sur la cuve du multicuiseur pour permettre à la chaleur de se dissiper.
<b>Difficulté à ouvrir le couvercle.</b>	Le multicuiseur est sous pression.	Évacuer la pression comme indiqué dans la recette. Ouvrir le couvercle uniquement une fois que la soupape à flotteur s'est abaissée.
	La soupape à flotteur est coincée en position relevée en raison de débris ou de résidus alimentaires.	Veiller à ce que toute la vapeur se dissipe en utilisant le mode d'évacuation rapide, puis appuyer doucement sur la soupape à flotteur avec un long ustensile. Ouvrir le couvercle avec précaution puis nettoyer soigneusement la soupape à flotteur, la zone alentour et le couvercle, avant la prochaine utilisation.
	<b>⚠ DANGER</b> Il est possible que le contenu soit sous pression. Pour éviter les brûlures, <b>NE JAMAIS forcer pour ouvrir le couvercle.</b>	
<b>Le récipient interne reste collé au couvercle lors de l'ouverture du multicuiseur.</b>	En refroidissant, le récipient interne peut créer un effet de ventouse et coller au couvercle.	Pour supprimer cet effet, tourner la poignée d'évacuation de la vapeur en position <b>Venting</b> (Évacuation).
<b>La vapeur s'échappe de la poignée d'évacuation de la vapeur lorsque celle-ci est en position Sealing (Étanchéité).</b>	Pas assez de liquide dans le récipient interne.	Verser un liquide à base d'eau dans le récipient interne. Utiliser les quantités suivantes en fonction du modèle : 3 litres : 250 ml 5,7 litres : 375 ml 8 litres : 500 ml
	La commande du capteur de pression ne fonctionne plus.	Contactez le Service Client.
	La poignée d'évacuation de la vapeur n'est pas bien installée.	Tourner la poignée d'évacuation de la vapeur en position <b>Sealing</b> (Étanchéité).

# Dépannage

Problème	Raison possible	Solution possible
De la vapeur s'échappe par le côté du couvercle.	Pas de joint d'étanchéité dans le couvercle.	Installer un joint d'étanchéité.
	Le joint d'étanchéité est endommagé ou n'est pas installé correctement.	Remplacer le joint d'étanchéité.
	Des résidus alimentaires sont collés au joint d'étanchéité.	Retirer le joint d'étanchéité et le laver avec soin.
	Le couvercle n'est pas fermé correctement.	Ouvrir puis refermer le couvercle.
	Le logement du joint d'étanchéité est déformé ou s'est déplacé.	Retirer le joint d'étanchéité du couvercle et vérifier que son logement n'est pas déformé. Contacter le Service Client.
	Le bord du récipient interne est peut-être déformé.	L'inspecter et, en cas de déformation, contacter le Service Client.
La soupape à flotteur ne se soulève pas.	Présence de résidus alimentaires sur la soupape à flotteur ou le capuchon en silicone de la soupape à flotteur.	Retirer la soupape à flotteur du couvercle et la nettoyer avec soin. Effectuer un <b>test initial de fonctionnement</b> afin de vérifier le fonctionnement de l'appareil et noter les résultats. Contacter le Service Client.
	Pas assez de liquide dans le récipient interne.	Vérifier si les aliments ont adhéré au fond du récipient interne. Verser un liquide à base d'eau dans le récipient interne. Utiliser les quantités suivantes en fonction du modèle : 3 litres : 250 ml 5,7 litres : 375 ml 8 litres : 500 ml
	Le capuchon en silicone de la soupape à flotteur est usé ou manquant.	Installer ou remplacer la soupape à flotteur et/ou le capuchon en silicone.
	La soupape à flotteur est obstruée par le mécanisme de verrouillage du couvercle.	Appuyer doucement sur la soupape à flotteur avec un long ustensile. Si la soupape à flotteur ne se relève pas, éteindre le multicuiseur. Contacter le Service Client.
	Le récipient interne est froid.	Effectuer un <b>test initial de fonctionnement</b> afin de vérifier le fonctionnement de l'appareil et noter les résultats. Contacter le Service Client.
	Le fond du récipient interne est peut-être endommagé.	Effectuer un <b>test initial de fonctionnement</b> afin de vérifier le fonctionnement de l'appareil et noter les résultats. Contacter le Service Client.
Pendant la cuisson, une légère fuite de vapeur ou un léger sifflement s'échappe de la poignée d'évacuation de la vapeur.	La poignée d'évacuation de la vapeur n'est pas en position <b>Sealing</b> (Étanchéité).	Tourner la poignée d'évacuation de la vapeur en position <b>Sealing</b> (Étanchéité).
	Le multicuiseur est en train de réguler la pression excédentaire.	C'est tout à fait normal ; aucune action n'est requise.
L'écran d'affichage reste vide une fois le cordon d'alimentation branché.	Problème ou absence d'alimentation.	Inspecter le cordon d'alimentation. S'il est endommagé, contacter le Service Client. Vérifier que la prise secteur fonctionne bien.
	Le fusible de le multicuiseur a sauté.	Contactez le Service Client.

# Dépannage

Problème	Raison possible	Solution possible	
Un code d'erreur s'affiche sur l'écran et le multicuiseur émet un bip continu.	C1 C2 C6 C6H C6L	Défaillance du capteur.	Contactez le Service Client.
	C5	La température est trop élevée car le récipient interne n'a pas été placé dans la cuve du multicuiseur.	Appuyer sur <b>Cancel</b> (Annuler) et attendre que l'élément chauffant refroidisse ; vérifier qu'il n'y a aucun corps étranger dans la cuve du multicuiseur ; introduire ou repositionner le récipient interne dans la cuve du multicuiseur et reprogrammer.
		La température est trop élevée.	Vérifier si le fond du récipient interne est brûlé. Verser un liquide à base d'eau dans le récipient interne. Utiliser les quantités suivantes en fonction du modèle : 3 litres : 250 ml 5,7 litres : 375 ml 8 litres : 500 ml
	C7 ou NoPr (Pas de pression)	L'élément chauffant ne fonctionne plus.	Contactez le Service Client.
		Pas assez de liquide.	Verser un liquide à base d'eau dans le récipient interne. Utiliser les quantités suivantes en fonction du modèle : 3 litres : 250 ml 5,7 litres : 375 ml 8 litres : 500 ml
		La poignée d'évacuation de la vapeur est en position <b>Sealing</b> (Étanchéité).	Tourner la poignée d'évacuation de la vapeur en position <b>Sealing</b> (Étanchéité).
	Couvercle	Le couvercle n'est pas dans la bonne position pour le programme sélectionné.	Ouvrir le couvercle, puis le refermer.
Ne pas utiliser le couvercle en mode Sauté.			
Un code d'erreur s'affiche sur l'écran et le multicuiseur émet un bip continu.	Food burn	Température élevée détectée au fond du récipient interne ; le multicuiseur réduit automatiquement la température pour éviter la surchauffe.	Il est possible que des dépôts d'amidon au fond du récipient interne aient empêché la dissipation thermique. Éteindre le multicuiseur, évacuer la pression de la manière indiquée dans la recette et inspecter le fond du récipient interne.
	PrSE	La pression s'est accumulée pendant un programme de cuisson sans pression.	Tourner la poignée d'évacuation de la vapeur en position <b>Venting</b> (Évacuation).

Toute autre opération d'entretien devra être effectuée par un agent agréé.

# Garantie

## Garantie limitée

Earlyview Ltd, distributeur officiel d'Instant Brands Inc., et Instant Brands Inc. (collectivement la « Société ») garantissent cet appareil contre tout défaut de main-d'œuvre et de matériau, dans le cadre d'un usage domestique normal, pour une période d'un (1) an à compter de la date de l'achat initial. Cette garantie limitée s'applique uniquement à l'acheteur initial et à l'utilisation de l'appareil au Royaume-Uni. Elle ne couvre pas l'utilisation des appareils en dehors de l'UE.

Pour faire jouer cette garantie limitée, vous devrez fournir la preuve de la date de l'achat initial et, à la demande de la Société, retourner votre appareil. À condition que cet appareil ait été utilisé et entretenu conformément aux instructions écrites fournies (qui sont également disponibles sur [instantpot.co.uk](http://instantpot.co.uk)), la Société s'engage à son entière discrétion : (i) à réparer les défauts matériels ou vices de fabrication ; ou (ii) à remplacer l'appareil. En cas de remplacement de l'appareil, la garantie limitée du nouvel appareil expirera 12 mois après la date d'achat initiale.

La Société n'est pas responsable des coûts d'envoi liés au service de garantie.

## Limitations et exclusions

Toute modification ou tentative de modification de votre appareil risque de compromettre la sécurité de son fonctionnement et d'entraîner des blessures graves et des dommages matériels. Toute modification ou tentative de modification de votre appareil annulera la garantie, sauf si la ou lesdites modifications ou altérations ont été expressément autorisées par la Société.

Cette garantie exclut (1) l'usure normale des pièces ; (2) les dommages résultant d'une utilisation négligente, déraisonnable ou abusive de l'appareil, d'un montage ou d'un démontage inadéquat, d'une utilisation contraire aux instructions d'utilisation, de l'absence d'entretien raisonnable et nécessaire, de catastrophes naturelles (p. ex. incendies, inondations, ouragans et tornades) ou encore de la réparation ou de l'altération de l'appareil par quiconque sans la demande et l'accord exprès de la Société ; et (3) les réparations effectuées sur votre appareil en raison d'une utilisation autre qu'un usage domestique normal et contraire aux instructions d'utilisation publiées.

Le cas échéant et dans la mesure autorisée par la loi applicable, la responsabilité de la Société vis-à-vis de tout appareil ou de toute pièce supposé(e) défectueux(euse) sera limitée à la réparation ou au remplacement de l'appareil ou de la pièce et ne dépassera pas le prix d'achat d'un appareil comparable. Sauf disposition contraire expresse aux présentes et dans la mesure autorisée par la loi, (1) la Société ne fournit aucune garantie, condition ou déclaration, expresse ou implicite, qu'elle découle ou non de l'usage ou de la pratique commerciale, relative à l'appareil ou aux pièces couvertes par cette garantie et (2) la Société ne saurait être tenue responsable de tout dommage indirect, accessoire ou consécutif, découlant de ou lié à l'utilisation ou au fonctionnement de l'appareil, ni de tout dommage lié à une quelconque perte économique, perte de propriété, perte de revenus, perte de profits, perte de jouissance ou perte d'usage ni de tous frais d'enlèvement ou d'installation ni de tous autres dommages consécutifs de quelque nature qu'ils soient.

Aux termes de la législation applicable, vous disposez peut-être de droits et de voies de recours dépassant le cadre de cette garantie limitée.

# Garantie

## Enregistrement de la garantie

Rendez-vous sur <https://www.instantpot.co.uk/support/register-your-product/> pour enregistrer votre appareil. Vous devrez fournir votre nom, votre adresse e-mail, le nom du magasin, la date de l'achat, le numéro du modèle et le numéro de série (tous deux étant indiqués sur votre appareil). Cet enregistrement nous permettra de vous informer régulièrement des développements de nouveaux produits, de vous proposer des recettes et de vous contacter dans le cas peu probable de la publication d'une notification relative à la sécurité du produit. En vous enregistrant, vous reconnaissez avoir lu et compris les instructions d'utilisation et les avertissements joints à l'appareil.

## Service de garantie

- Votre nom et votre adresse e-mail ou votre numéro de téléphone.
- Une copie du reçu original avec le numéro de commande, le numéro de modèle et le numéro de série.

La description du défaut du produit, y compris photos ou vidéo si possible.

## Enregistrement de la garantie

Instant Pot / Earlyview Ltd  
Unit 5 Hershaw Farm Business Park  
Kitsmead Lane  
Chertsey, Surrey KT16 0DN, Royaume-Uni

E-mail : [support@InstantPot.co.uk](mailto:support@InstantPot.co.uk)

Téléphone : +44 (0) 3331 230051

Cette garantie a été mise à jour le 1er septembre 2019, pour tous les produits vendus à compter du [1er novembre 2019]. Si votre appareil est assorti d'une version plus ancienne de la garantie, celle-ci continuera d'être honorée.

## Recyclage

Cet appareil est conforme à la Directive n° 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Cet appareil est conforme à la Directive n° 2014/30/UE relative à la compatibilité électromagnétique (DCE), y compris à ses révisions, et à la Directive n° 2014/35/UE relative à la basse tension (DBT), y compris à ses révisions.

Ce marquage indique qu'au sein de l'UE, ce produit ne doit pas être mis au rebut avec les ordures ménagères. L'élimination incontrôlée des déchets pouvant porter préjudice à l'environnement et à la santé humaine, veuillez le recycler de manière responsable afin de promouvoir la réutilisation durable des matières premières. Veuillez utiliser les services de retour et de collecte pour retourner votre appareil usagé, ou contacter le Service Client pour tout complément d'information sur le recyclage et la DEEE.



# Instant Pot™

## Instant Brands Inc.

11–300 Earl Grey Dr., Suite 383  
Ottawa, Ontario K2T 1C1, Canada

## Distribué par

Earlyview Ltd (distributeur officiel d'Instant Brands)  
Unit 5 Hersham Farm Business Park  
Kitsmead Lane  
Chertsey, Surrey KT16 0DN, Royaume-Uni

## Enregistrez votre produit dès aujourd'hui

<https://www.instantpot.co.uk/support/register-your-product/>

## Contactez-nous

+44 (0) 3331 230051  
[support@instantpot.co.uk](mailto:support@instantpot.co.uk)  
[instantpot.co.uk](http://instantpot.co.uk)  
[instantpot.co.uk/instant-pot-shop](http://instantpot.co.uk/instant-pot-shop)

## Rejoignez la communauté officielle d'Instant Pot

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

## Téléchargez l'appli gratuite



 @instantpotUK

 @InstantPotUK

 @instantpotuk

Fabriqué en Chine

Tous droits réservés © 2021 Instant Brands™ Inc.  
801-0104-91