

# Instant Pot®

## DUO<sup>MC</sup>

Mini, 6 et 8 pintes  
Autocuiseurs multifonctions



### Manuel de l'utilisateur

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



# Bienvenue dans l'univers de la cuisson avec Instant.

---

Bonjour! Merci de nous accueillir dans votre cuisine.

Ayant nous-mêmes une famille, nous avons mis au point les autocuiseurs Duo<sup>MC</sup> de Instant Pot® pour permettre aux familles et aux professionnels occupés de préparer des repas sains et délicieux plus facilement et plus rapidement.

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

Bonne cuisson,



Robert J. Wang  
Fondateur et directeur de l'innovation



Téléchargez l'application Instant Pot

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



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



# Table des matières

---

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES.....	5-10
Directives particulières concernant le cordon.....	10
Spécifications du produit.....	10
Configuration initiale.....	11
Produit, pièces et accessoires.....	12-14
Panneau de commande.....	15-16
Réglages des Programmes intelligents.....	17-19
Régler et enregistrer la température de cuisson sous pression.....	17
Régler et enregistrer le temps de cuisson sous pression .....	17
Régler et enregistrer la température de cuisson sans pression.....	17
Régler et enregistrer le temps de cuisson sans pression .....	17
Annuler et mettre en mode veille .....	18
Activer/désactiver le son .....	18
Régler le minuteur de mise en marche différée.....	18
Conserver automatiquement la chaleur des aliments pendant de longues périodes	19
Réchauffer les aliments ou conserver leur chaleur pendant de longues périodes	19
Réinitialiser les Programmes intelligents.....	19
Messages d'état.....	20
Nettoyage avant la première utilisation.....	21
Aperçu des dispositifs de contrôle de la pression .....	22-29
Couvercle pour la cuisson sous pression.....	22
Poignée d'évacuation de la vapeur .....	23-24
Dispositif antiblocage.....	25
Joint d'étanchéité.....	26
Soupape à flotteur .....	27-28
Collecteur de condensation.....	29



# Table des matières

---

Introduction à la cuisson sous pression..... 30

    Cuisiner avec l'autocuiseur Duo..... 30–31

Dépressurisation de l'autocuiseur (méthodes d'évacuation)..... 32–34

Essai initial (essai à l'eau)..... 35

Utilisation des Programmes intelligents de cuisson sous pression..... 36–42

    Réglages de cuisson sous pression..... 39–40

    Conseils pour la cuisson sous pression..... 41–42

Tableau des temps de cuisson sous pression et proportions céréales/eau ..... 43–44

Utilisation des Programmes intelligents de cuisson sans pression..... 45–49

    Cuisson lente (*Slow Cook*)..... 46

*Sauté*..... 47

    Yogourt (*Yogurt*)..... 48–49

Entretien et nettoyage..... 50–51

Dépannage..... 52–54

Garantie..... 55–56



Coordonnées..... 57





# PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, les précautions de sécurité suivantes doivent toujours être prises :

1. LIRE LE *GUIDE DE DÉMARRAGE*, TOUTES LES DIRECTIVES, LES PRÉCAUTIONS ET LES AVERTISSEMENTS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL. LE NON-RESPECT DES CONSIGNES DE SÉCURITÉ PEUT ENTRAÎNER DES BLESSURES OU DES DOMMAGES MATÉRIELS.
2. N'utiliser que le couvercle Duo de Instant Pot avec la base de l'appareil Duo de Instant Pot. L'utilisation de tout autre couvercle d'autocuiseur peut entraîner des blessures ou des dommages.
3. Pour réduire les risques de fuite de pression, ne cuisiner que dans un récipient interne en acier inoxydable approuvé de Instant Pot. NE PAS utiliser l'appareil sans le récipient interne amovible en place.
4. Utiliser toujours l'appareil sur une surface plane, stable et non combustible.
5. Ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins que celles prévues. Le non-respect de cette consigne peut entraîner des blessures ou des dommages matériels.
6. Ce produit est conçu pour un usage domestique seulement. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur. Ne pas utiliser l'appareil à des fins commerciales.
7.  **ATTENTI** Ne pas placer l'appareil sur un brûleur à gaz ou électrique, ni sur un four chaud ou à proximité de ces derniers. La chaleur provenant d'une source externe endommagerait l'appareil. Le non-respect de cette consigne peut entraîner des blessures ou des dommages matériels.
8.  **ATTENTI** Ne pas utiliser l'appareil à proximité de l'eau ou des flammes. Garder à l'abri de la lumière directe du soleil. Le non-respect de cette consigne peut entraîner des blessures ou des dommages matériels.
9.  **ATTENTI** Ne pas toucher aux surfaces chaudes. Transporter ou déplacer l'appareil uniquement à l'aide des poignées latérales. Faire preuve d'une extrême prudence lors du déplacement d'un l'appareil contenant des liquides chauds. Ne pas déplacer l'appareil lorsqu'il est sous pression.
10. La base de l'autocuiseur contient des composants électriques. Pour éviter les risques de décharge électrique, ne pas verser de liquide dans la base de l'appareil et ne pas immerger le cordon d'alimentation, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide. Ne pas rincer l'appareil sous le robinet.
11.  **ATTENTI** Ne pas remplir le récipient interne au-dessus de la ligne **PC MAX** — **2/3** (maximum pour cuisson sous pression) comme indiqué sur le récipient interne. Lors de la cuisson d'aliments qui gonflent en cuisant, tels que le riz et les légumes secs, ne pas dépasser la ligne — **1/2** lors du remplissage du récipient interne, comme indiqué sur ce dernier. Un remplissage excessif peut entraîner l'obstruction du conduit d'évacuation de la vapeur et causer une surpression.



# PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

12. **⚠️ Avertissement** Cet appareil cuit sous pression. Une utilisation inappropriée de cet appareil peut entraîner des brûlures, des blessures et/ou des dommages matériels. Vérifier que l'appareil est bien fermé avant de le faire fonctionner. Consulter la rubrique [Aperçu des dispositifs de contrôle de la pression – Couvercle de cuisson sous pression](#).
13. Lors de la cuisson de morceaux de viande avec la peau (p. ex., saucisse avec boyau), la peau peut gonfler sous l'effet de la chaleur. Ne pas percer la peau tant qu'elle est gonflée; les éclaboussures pourraient provoquer des brûlures.
14. **⚠️ ATTENTION** Lors de la cuisson sous pression de plats à texture pâteuse ou épaisse ou contenant beaucoup de gras ou d'huile, des éclaboussures peuvent survenir à l'ouverture du couvercle. Suivre les directives de la recette pour connaître la méthode d'évacuation de la pression à utiliser. Consulter la rubrique [Dépressurisation de l'autocuiseur \(méthodes d'évacuation\)](#).
15. **⚠️ ATTENTION** Avant chaque utilisation, vérifier que la soupape/poignée d'évacuation de la vapeur, le conduit d'évacuation de la vapeur, le dispositif antiblocage et la soupape à flotteur ne sont pas obstrués. Le non-respect de cette consigne peut entraîner des blessures ou des dommages matériels.
16. **⚠️ DANGER** Ne pas ouvrir l'appareil avant qu'il ne soit dépressurisé et que toute la pression interne ne soit évacuée. Lorsque la soupape à flotteur est encore levée et/ou que le couvercle est difficile à ouvrir, l'appareil est encore sous pression : ne pas forcer l'ouverture du couvercle. Toute pression contenue dans l'appareil peut être dangereuse. Consulter la rubrique [Dépressurisation de l'autocuiseur \(méthodes d'évacuation\)](#) pour plus d'information concernant l'évacuation de la vapeur. Ouvrir l'appareil alors qu'il est encore sous pression peut entraîner l'expulsion soudaine d'un contenu brûlant et causer des brûlures ou d'autres blessures.
17. Ne pas utiliser cet appareil pour la friture ou la cuisson sous pression avec de l'huile.
18. Ne pas se pencher au-dessus de l'appareil et ne placer ni le visage ni les mains au-dessus de la soupape/poignée d'évacuation de la vapeur ou de la soupape à flotteur lorsque l'appareil fonctionne ou est encore sous pression résiduelle. S'assurer de ne pas toucher la partie métallique du couvercle lorsque l'appareil fonctionne pour éviter les blessures.
19. Ne pas couvrir ou obstruer la soupape/poignée d'évacuation de la vapeur ni la soupape à flotteur avec un chiffon ou d'autres objets. L'obstruction de la soupape/poignée d'évacuation de la vapeur et/ou de la soupape à flotteur peut être dangereuse et causer des blessures.
20. Arrêter l'appareil si de la vapeur s'échappe de la soupape/poignée d'évacuation de la vapeur et/ou de la soupape à flotteur sous forme d'un jet constant pendant plus de trois minutes. Il peut y avoir de la pression résiduelle dans l'appareil. Laisser l'appareil se dépressuriser naturellement ou évacuer la pression excédentaire avant d'ouvrir l'appareil. Pour plus d'information sur la manière d'évacuer la pression, consulter la rubrique [Dépressurisation de l'autocuiseur \(méthodes d'évacuation\)](#).



Lire ce manuel attentivement et intégralement et le conserver pour consultation ultérieure. Le non-respect des consignes de sécurité peut







# PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

entraîner des blessures graves. -



# PRÉCAUTIONS IMPORTANTES



21. Éteindre l'appareil si de la vapeur s'échappe des côtés du couvercle et veiller à ce que le joint d'étanchéité soit bien installé. Consulter la rubrique [Aperçu des dispositifs de contrôle de la pression – Joint d'étanchéité](#) pour plus d'information.
22. Pour débrancher l'appareil, sélectionner **Cancel** (Annuler), puis retirer la fiche de la prise de courant.
23. Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'ajouter ou d'enlever des pièces ou des accessoires, et avant de le nettoyer. Pour débrancher l'appareil, saisir la fiche et la retirer de la prise de courant. Ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation.
24. Examiner régulièrement l'appareil et le cordon d'alimentation. Ne pas faire fonctionner un appareil dont la fiche ou le cordon d'alimentation est endommagé, s'il ne fonctionne pas correctement, s'il est tombé ou s'il a été endommagé de quelque façon que ce soit. Pour obtenir de l'aide, communiquer avec le service à la clientèle par courriel au [support@instantpot.com](mailto:support@instantpot.com) ou par téléphone au 1-800-828-7280.
25.  **ATTENTI!** Ne pas laisser le cordon d'alimentation pendre du bord de la table ou du comptoir ni être en contact avec des flammes nues ou des surfaces chaudes, y compris la cuisinière.
26.  **ATTENTI!** Les aliments renversés peuvent causer des brûlures graves. Le court cordon d'alimentation fourni avec l'appareil réduit les risques résultant de l'agrippement, de l'enchevêtrement et du trébuchement.
  - Garder l'appareil et le cordon d'alimentation hors de la portée des enfants.
  - Ne jamais laisser le cordon pendre du bord de la table ou du comptoir.
  - Ne jamais utiliser une prise de courant située sous le comptoir ni une rallonge.
27. Cet appareil a été conçu pour être utilisé sur un comptoir seulement. Garder l'appareil sur une surface stable et résistante à la chaleur. Ne pas placer l'appareil sur une surface susceptible de bloquer les événements situés sur la partie inférieure de celui-ci. Ne pas mettre l'appareil sur une cuisinière chaude.
28.  **ATTENTI!** Ne pas utiliser d'accessoires non approuvés par Instant Brands Inc. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut entraîner des risques de blessure, d'incendie ou de décharge électrique.
29.  **ATTENTI!** Avant d'insérer le récipient interne dans la base de l'appareil, essuyer la surface extérieure du récipient interne et l'élément chauffant situé à l'intérieur de la base de l'appareil avec un linge sec et propre. Vérifier qu'ils sont secs et exempts de débris d'aliments.
30. Ne pas tenter de réparer, de remplacer ou de modifier les composants de l'appareil : cela pourrait entraîner des risques d'électrocution, d'incendie ou de blessure, et annuler la garantie.



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



# PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

31. Ne manipuler aucun des dispositifs de sûreté : cela pourrait entraîner des blessures ou des dommages matériels.
32. Ne pas brancher cet appareil dans un autre type de prise de courant que celle de 120 V/60 Hz en usage en Amérique du Nord. Ne pas utiliser l'appareil avec un convertisseur de puissance ou un adaptateur.
33. Cet appareil NE doit PAS être utilisé par des enfants ou des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites. Une surveillance étroite est de mise lorsque tout appareil est utilisé à proximité d'enfants ou de ces personnes. Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil.
34. Pour éviter les blessures et les dommages causés à l'appareil, ne remplacer le joint d'étanchéité que par un joint d'étanchéité approuvé de Instant Pot.
35. L'utilisation d'accessoires qui ne sont pas recommandés par le fabricant de l'appareil peut entraîner des blessures.
36. Un entretien approprié est recommandé après chaque utilisation. Consulter la rubrique [Entretien et nettoyage](#). Laisser l'appareil refroidir jusqu'à ce qu'il atteigne la température ambiante avant de le nettoyer ou de le ranger.
37. Ne jamais utiliser cet appareil avec une minuterie externe ou un système de télécommande.
38.  **ATTENTI** NE PAS toucher les accessoires durant ou immédiatement après la cuisson. Pour éviter les blessures corporelles :
  - toujours utiliser des gants de cuisine pour retirer les accessoires et manipuler le récipient interne;
  - toujours placer les accessoires chauds sur une surface résistant à la chaleur ou sur une plaque de cuisson;
  - faire preuve d'une extrême prudence en jetant la graisse brûlante.Le non-respect de ces consignes peut entraîner des blessures graves ou des dommages matériels.
39. Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
40.  **ATTENTI** Faire preuve d'une extrême prudence lorsque le récipient intérieur contient de l'huile, des aliments ou des liquides brûlants. Le fait d'utiliser l'appareil de manière inappropriée, par exemple en déplaçant la base de l'autocuiseur, peut entraîner des blessures. Ne pas déplacer l'appareil lorsqu'il fonctionne.
41. Les aliments surdimensionnés et les ustensiles métalliques ne doivent pas être introduits dans le récipient interne, car ils peuvent entraîner des risques d'incendie ou de blessures corporelles.
42. N'entreposer aucun matériel dans la base de l'autocuiseur ou dans le récipient interne lorsqu'ils ne sont pas utilisés.



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



# PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

43. Ne placer aucun matériau combustible dans la base de l'autocuiseur ou dans le récipient interne, comme du papier, du carton, du plastique, du polystyrène ou du bois.
44. Ne pas mettre les accessoires fournis avec l'appareil dans un four à micro-ondes, un grille-pain, un four conventionnel ou à convection, ni sur une surface de cuisson en céramique ou à serpents, une cuisinière à gaz ou un barbecue.
45. Le récipient interne amovible peut être extrêmement lourd lorsqu'il est rempli d'ingrédients. Retirer le récipient interne de la base de l'appareil avec précaution afin d'éviter les risques de brûlures,
46. Faire preuve de prudence en retirant le couvercle. La chaleur et la vapeur s'échappent dès que le couvercle est enlevé. En retirant le couvercle, ne jamais placer le visage, les mains ou toute zone de peau non protégée au-dessus de l'appareil où s'échappent la chaleur et la vapeur.

## CONSERVEZ CES DIRECTIVES



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



# PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

 **AVERTISSEMENT**

Pour éviter les blessures, il est important de bien lire et comprendre le manuel de l'utilisateur avant d'utiliser cet appareil. Le non-respect de cette consigne peut entraîner des blessures.

 **AVERTISSEMENT**

Risque de décharge électrique. Utiliser l'appareil seulement avec une prise de courant mise à la terre. NE PAS enlever la broche de mise à la terre. NE PAS utiliser d'adaptateur. NE PAS utiliser de rallonge. Le non-respect de ces consignes peut entraîner une décharge électrique ou la mort.

 **AVERTISSEMENT**







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

## Directives particulières concernant le cordon

Conformément aux exigences de sécurité, un cordon d'alimentation court (de 0,6 m à 0,9 m/de 24 po à 35 po) est fourni pour réduire les risques résultant de l'agrippement, de l'enchevêtrement et du trébuchement.

Cet appareil possède une fiche à 3 broches (mise à la terre). Afin de réduire le risque d'électrocution, brancher le cordon d'alimentation dans une prise de courant mise à la terre facilement accessible.

## Spécifications du produit

					
Duo Mini	3 pintes 2,8 litres	700 watts	120 V/60 Hz	3,9 kg 8,6 lb	po : 11,4 L × 10 W × 11,2 H cm : 29 L × 25,5 W × 28,5 H
Duo 60 V3	6 pintes 5,7 litres	1000 watts	120 V/60 Hz	5,35 kg 11,80 lb	po : 13,4 L × 12,2 W × 12,5 H cm : 34 L × 31 W × 31,7 H
Duo 80 V2	8 pintes : 7,6 litres	1 200 watts	120 V/60 Hz	7,16 kg 15,79 lb	po : 14,8 L × 13,3 W × 14,2 H cm : 37,6 L × 33,8 W × 36,1 H

 **AVERTISSEMENT**

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



# Configuration initiale

- Lire toute la rubrique **Précautions importantes** avant d'utiliser l'appareil. Le fait de ne pas prendre toutes les précautions importantes peut entraîner des dommages à l'appareil, des dommages matériels ou des blessures.
- N'utiliser que le couvercle Duo de Instant Pot avec la base de l'appareil Duo de Instant Pot. L'utilisation de tout autre couvercle d'autocuiseur peut entraîner des blessures ou des dommages.
- Retirer tout le matériel d'emballage et les accessoires se trouvant à l'intérieur ou autour de l'appareil.
- Placer l'appareil sur une surface plane et stable, loin de matériaux combustibles et de sources de chaleur externes.
- Ne pas retirer les autocollants d'avertissement de sécurité du couvercle ni l'étiquette d'identification à l'arrière de la base de l'autocuiseur.
- Suivre les directives de la rubrique **Nettoyage avant la première utilisation** afin de bien nettoyer l'appareil avant sa première utilisation.

ATTENTION	
Ne pas mettre l'appareil sur une cuisinière La chaleur provenant de sources externes peut endommager l'appareil.	Ne rien mettre sur le dessus de l'appareil, et ne pas recouvrir ni obstruer la poignée d'évacuation de la vapeur ou le dispositif antiblocage situés sur le couvercle de l'appareil.

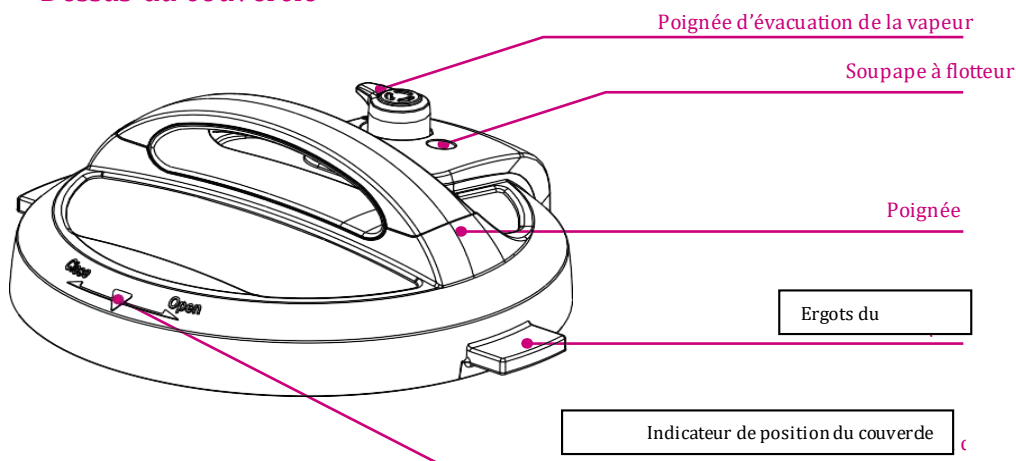


# Produit, pièces et accessoires

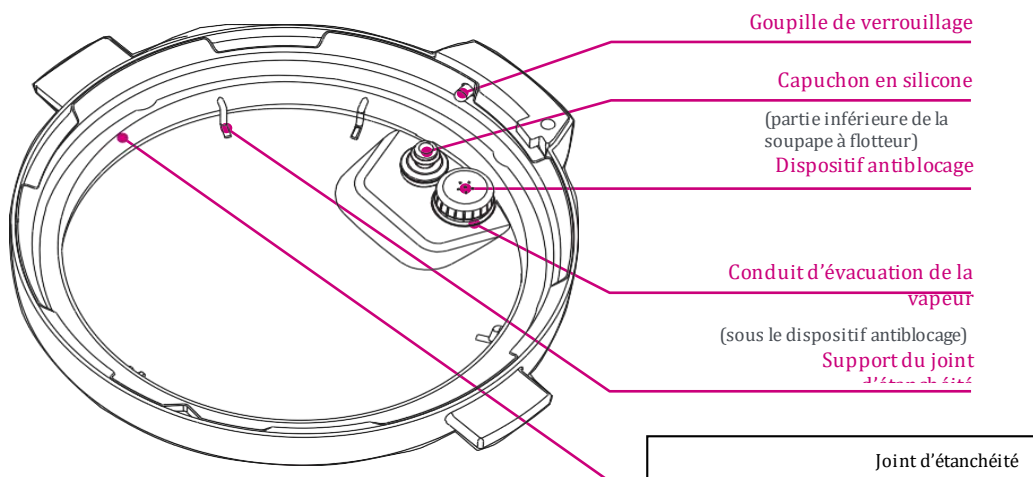
## Autocuiseurs Duo Mini, 6 et 8 pintes

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

### Dessus du couvercle



### Dessous du couvercle



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

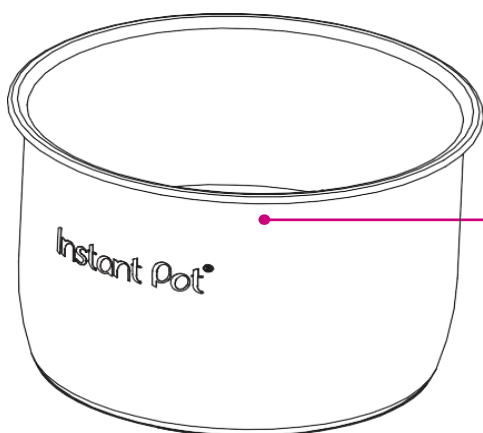
**Astuce Instant :** Le couvercle a été conçu avec des ergots qui s'insèrent parfaitement dans les poignées de chaque côté de la base de l'autocuiseur, ce qui permet de garder sec votre comptoir!



# Produit, pièces et accessoires

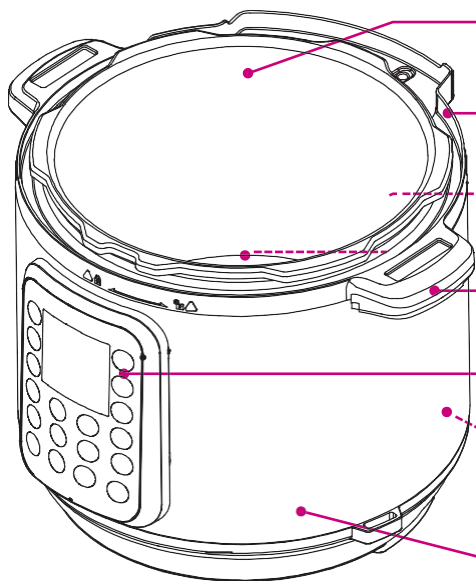
---

## Récipient interne



Récipient interne en acier inoxydable

## Base de l'autocuiseur



Récipient externe

Rebord de condensation

Élément chauffant  
(à l'intérieur)

Poignées de l'autocuiseur

Panneau de commande

Prise de la base  
(à l'arrière; le modèle 8 pintes est câblé)

Surface extérieure en acier inoxydable

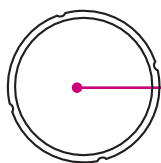
*Les illustrations ne sont fournies qu'à titre indicatif et peuvent être différentes du produit réel.*



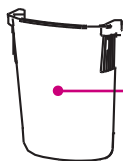
# Produit, pièces et accessoires

---

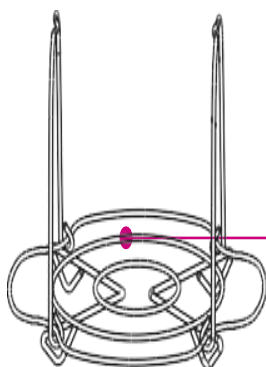
## Accessoires



Joint  
d'étanchéité  
(installé sur le  
couvercle)



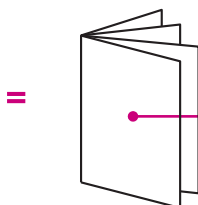
Collecteur de  
condensation



Grille de cuisson à vapeur avec poignées  
(les petites grilles de cuisson à vapeur peuvent être  
dépourvues de poignées)



Guide de démarrage



Sûreté, entretien et garantie

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



# Panneau de commande

---

L'autocuiseur multifonction Duo de Instant Pot est doté d'un panneau de commande intuitif qui permet de cuire les aliments facilement et rapidement.



## Affichage du temps

- Le minuteur à rebours indique le temps de cuisson et le délai de mise en marche différée en heures : 05:20 correspond à 5 heures et 20 minutes.
- Le minuteur du réchaud compte à partir de zéro.
- L'affichage indique aussi les [Messages d'état](#) comme indiqué ci-dessous.

## Indicateur de pression

- Les voyants lumineux indiquent le niveau de pression *Low* (Faible) ou *High* (Élevée)

## Less – Normal – More (Moins – Normal – Plus)

- Cuisson sous pression : Trois temps de cuisson prédéfinis.
- Cuisson sans pression : Trois températures de cuisson prédéfinies.

## Voyants DEL

- Indiquent le Programme intelligent en marche et les réglages sélectionnés.



## Réglages des Programmes intelligents

- *Pressure level* (Niveau de pression)
- *Keep Warm* (Réchaud)
- Boutons -/+
- *Delay Start* (Mise en marche différée)
- *Cancel* (Annuler)

Consulter la rubrique [Réglages des Programmes intelligents](#) pour plus d'information.

## Programmes intelligents

Cuisson sous pression :

- *Pressure Cook* (Cuisson sous pression)
- *Soup/Broth* (Soupe/Bouillon)
- *Meat/Stew* (Viande/Ragoût)
- *Bean/Chili* (Haricots/Chili)
- *Poultry* (Volaille) (Non disponible sur le modèle Duo Mini)
- *Rice* (Riz)
- *Multigrain* (Multicéréales) (Non disponible sur le modèle Duo Mini)
- *Porridge* (Gruau)
- *Steam* (Vapeur)

Cuisson sans pression :

- *Slow Cook* (Cuisson lente)
- *Sauté* (Sauté)
- *Yogurt* (Yogourt)
- *Keep Warm* (Réchaud)



# Réglages des programmes intelligents

---

## Régler et enregistrer la température de cuisson sous pression

Choisir un Programme intelligent de cuisson sous pression, puis appuyer sur le bouton de réglage de la pression **Pressure Level** pour alterner entre les niveaux de pression **High** (Élevée; 10,2–11,6 psi) et **Low** (Faible; 5,8–7,2 psi).

*Remarque : Une pression plus élevée entraîne une température de cuisson plus élevée.*

Lorsque la cuisson commence, le niveau de pression que vous avez sélectionné est enregistré et sera automatiquement appliqué la prochaine fois que le Programme intelligent sera sélectionné.

La température de cuisson peut être ajustée à n'importe quel moment au cours de la cuisson sous pression à l'aide du bouton **Pressure Level**, mais les ajustements effectués après le début de la cuisson ne seront pas enregistrés.

## Régler et enregistrer le temps de cuisson sous pression

Choisir un Programme intelligent de cuisson sous pression et appuyer de nouveau sur le bouton **Smart Program** pour faire défiler les options de temps de cuisson **Less, Normal, More** (Moins, Normal, Plus).

Au besoin, utiliser les boutons **-/+** pour personnaliser le temps de cuisson.

Lorsque la cuisson commence, vos préférences sont enregistrées et seront automatiquement appliquées la prochaine fois que le Programme intelligent sera sélectionné.

Le temps de cuisson peut être ajusté à n'importe quel moment au cours de la cuisson sous pression, mais les ajustements effectués après le début de la cuisson ne seront pas enregistrés.

## Régler et enregistrer la température de cuisson sans pression

Choisir un Programme intelligent de cuisson sans pression et appuyer de nouveau sur le bouton **Smart Program** pour faire défiler les options de températures de cuisson **Less, Normal, More** (Moins, Normal, Plus).

Lorsque la cuisson commence, la température de cuisson que vous avez sélectionnée est enregistrée et sera automatiquement appliquée la prochaine fois que le Programme intelligent sera sélectionné.

La température de cuisson peut être ajustée à n'importe quel moment au cours de la cuisson sans pression en appuyant sur le bouton **Smart Program**, mais les ajustements effectués après le début de la cuisson ne seront pas enregistrés.

## Régler et enregistrer le temps de cuisson sans pression

Choisir un Programme intelligent de cuisson sans pression, puis utiliser les boutons **-/+** pour ajuster le temps de cuisson.

Le temps de cuisson peut être ajusté à n'importe quel moment au cours de la cuisson sans pression, mais les ajustements effectués après le début de la cuisson ne seront pas enregistrés.



# Réglages des programmes intelligents

---

## Annuler et mettre en mode veille

Lorsque l'autocuiseur est branché, mais qu'il ne fonctionne pas, l'écran affiche **OFF** pour indiquer que l'autocuiseur est en mode veille.

Appuyer sur **Cancel** (Annuler) pour arrêter un Programme intelligent à n'importe quel moment. L'autocuiseur se remet en mode veille.

## Activer/désactiver le son

Pour activer le son : Lorsque l'autocuiseur est en mode veille, maintenir le bouton **+** enfoncé jusqu'à ce que l'écran affiche **SO**n. Désactiver le son : Lorsque l'autocuiseur est en mode veille, maintenir le bouton **-** enfoncé jusqu'à ce que l'écran affiche **SO**FF.

*Remarque : Les alertes de sécurité sonores (bips) ne peuvent pas être désactivées.*

## Régler le minuteur de mise en marche différée

La mise en marche différée peut être réglée entre 10 minutes et 24 heures.

1. Choisir un Programme intelligent et ajuster les réglages selon vos préférences, puis appuyer sur **Delay Start** (Mise en marche différée).

*Remarque : Lorsque la mise en marche différée a été réglée, il est impossible de retourner aux réglages de cuisson. Pour modifier les réglages des Programmes intelligents, appuyer sur **Cancel** (Annuler) et entrer les nouvelles sélections.*

2. Lorsque l'indicateur des heures clignote, utiliser les boutons **-/+** pour ajuster le délai de mise en marche. P. ex. **02:00** signifie que la cuisson débutera dans deux heures.
3. Appuyer sur **Delay Start** à nouveau pour accéder à l'indicateur des minutes et suivre le même processus qu'à l'étape précédente.
4. Le délai de mise en marche commence automatiquement après 10 secondes et le minuteur effectue le compte à rebours.
5. Lorsque le délai de mise en marche se termine, le Programme intelligent commence et l'écran affiche **On**.

*La fonction de mise en marche n'est pas offerte avec les Programmes intelligents Sauté et Yogourt.*



# Réglages des programmes intelligents

---

## Conserver automatiquement la chaleur des aliments après la cuisson

La fonction de réchaud est automatiquement activée à la fin de tous les Programmes intelligents, à l'exception des programmes **Sauté** et **Yogourt**.

Lorsque la période de réchaud commence, le minuteur compte à partir de 00:00 afin d'indiquer le temps écoulé, et ce, jusqu'à un maximum de 10 heures.

Pour désactiver la fonction automatique de réchaud, appuyer sur **Keep Warm**. Le voyant DEL au-dessus du bouton diminue d'intensité pour indiquer que la fonction de réchaud est désactivée et ne se mettra donc pas en marche à la fin de la cuisson.

## Réchauffer les aliments ou conserver leur chaleur pendant de longues périodes

Lorsque l'autocuiseur est en mode veille, appuyer sur **Keep Warm**. Appuyer de nouveau sur **Keep Warm** pour faire défiler les températures de réchaud **Less, Normal, More** (Moins, Normal, Plus).

Utiliser les boutons **-/+** pour régler le minuteur du réchaud jusqu'à un maximum de 99 heures et 50 minutes.

## Réinitialiser les Programmes intelligents

### Réinitialiser individuellement les Programmes intelligents

Lorsque l'autocuiseur est en mode veille, appuyer sur le bouton **Smart Program** et le maintenir jusqu'à ce que l'autocuiseur retourne en mode veille et que l'écran affiche **OFF**.

Le niveau de pression, le temps de cuisson et la température du Programme intelligent sont alors réinitialisés.

### Réinitialiser tous les Programmes intelligents

Lorsque l'autocuiseur est en mode veille, appuyer sur le bouton **Cancel** et le maintenir jusqu'à ce que l'autocuiseur émette un bip.

Le niveau de pression, le temps de cuisson et la température de tous les Programmes intelligents sont alors réinitialisés.



## Messages d'état

---

OFF

Indique que l'autocuiseur est en mode veille.

Lid

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

On

Indique que l'autocuiseur est en préchauffage.

05:20

Le minuteur à l'écran indique l'une des choses suivantes :

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

Auto

Indique que le Programme intelligent *Rice* (Riz) est en marche.

boil

Indique que le Programme intelligent *Yogurt* (Yogourt) est dans un cycle de pasteurisation (c.-à-d. que le Programme intelligent Yogourt est réglé à *More* [Plus]).

Hot

Indique que le Programme intelligent *Sauté* a atteint sa température de cuisson et que des aliments peuvent être ajoutés au récipient interne.

End

Indique que le Programme intelligent est terminé et que la fonction de réchaud est désactivée.

Food  
burn

Indique une surchauffe dans l'enceinte de cuisson. Consulter la rubrique [Dépannage](#).

E

Indique qu'une erreur s'est produite. Consulter la rubrique [Dépannage](#).



## Nettoyage avant la première utilisation

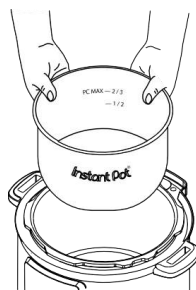
Retirer le récipient interne de la base de l'autocuiseur et le laver avec de l'eau chaude et du savon à vaisselle. Le rincer avec de l'eau chaude et utiliser un linge propre pour essuyer l'extérieur du récipient interne.

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

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

Le récipient interne est un élément essentiel de la sûreté du produit. Les aliments doivent être déposés dans le récipient interne et non dans la base de l'autocuiseur.

Afin d'éviter les blessures corporelles et les dommages à l'appareil, remplacer un récipient qui est déformé ou endommagé. N'utiliser que les récipients internes approuvés de Instant Pot conçus pour ce modèle.



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

### ATTENTION

Afin d'éviter les blessures corporelles et/ou les dommages matériels, ne pas mettre de nourriture ou de liquide dans la base de l'autocuiseur.

### AVERTISSEMENT

Lors du remplissage du récipient interne, ne pas dépasser la ligne PC MAX – 2/3 (maximum pour cuisson sous pression), comme indiqué sur le récipient interne.

Faire preuve d'une extrême prudence lors de la cuisson d'aliments tels que la compote de pommes, les canneberges, l'orge perlé, le gruau, les pois cassés, les nouilles, etc., et lors de l'évacuation de la vapeur si ces aliments sont dans l'autocuiseur : ils peuvent former une mousse, faire des éclaboussures et boucher le conduit d'évacuation de la vapeur et/ou la poignée d'évacuation de la vapeur. Ne pas dépasser la ligne – 1/2 du récipient interne, comme indiqué sur celui-ci, lors de la cuisson de ces aliments.



# Aperçu des dispositifs de contrôle de la pression

## Couvercle pour la cuisson sous pression



Le couvercle en acier inoxydable fourni est nécessaire à la plupart des processus de cuisson et est essentiel pour la cuisson sous pression. Toujours s'assurer d'utiliser le couvercle de cuisson sous pression Duo avec la base de l'autocuiseur Duo.

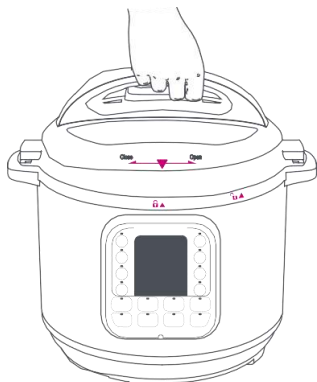
Pour remplacer des pièces et des accessoires, visitez [notre site Web](#).

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







### Ouvrir et retirer le couvercle

Prendre le couvercle par la poignée et le tourner dans le sens antihoraire pour aligner le symbole  du couvercle avec le symbole  de la base de l'autocuiseur, et soulever le couvercle pour le retirer de la base.



### Fermer le couvercle

Aligner le symbole  du couvercle avec le symbole  de la base de l'autocuiseur et mettre le couvercle en place. Tourner le couvercle dans le sens horaire jusqu'à ce que le symbole  du couvercle soit aligné avec le symbole  de la base de l'autocuiseur.

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



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



Le couvercle de cuisson sous pression Duo n'est pas compatible avec tous les autocuiseurs InstantPot. Toujours s'assurer d'utiliser un couvercle de cuisson sous pression approuvé InstantPot compatible avec les autocuiseurs Duo lors de la cuisson sous pression. L'utilisation de tout autre couvercle d'autocuiseur peut entraîner des blessures ou des dommages matériels.



# Aperçu des dispositifs de contrôle de la pression

## Poignée d'évacuation de la vapeur

Tourner la poignée pour passer de la position **Venting** (évacuation) à la position **Sealing** (étanchéité), et vice versa, fait ouvrir et fermer la poignée d'évacuation de la vapeur, vous permettant de fermer hermétiquement l'appareil ou d'évacuer la vapeur contenue dans le récipient interne selon vos besoins. Lorsque l'autocuiseur évacue de la vapeur, cette dernière sort par l'extrémité supérieure de la poignée d'évacuation de la vapeur.

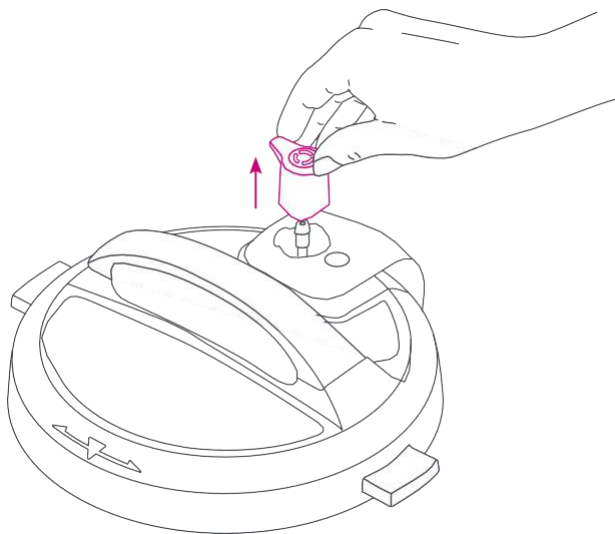
Consulter la rubrique [Dépressurisation de l'autocuiseur \(méthodes d'évacuation\)](#) pour plus d'information sur la dépressurisation sécuritaire.

La poignée d'évacuation de la vapeur est un élément essentiel de la sûreté du produit et est nécessaire à la cuisson sous pression. Elle doit être installée avant l'utilisation de l'autocuiseur et être nettoyée régulièrement.

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

Tirer sur la poignée d'évacuation de la vapeur pour la détacher du conduit d'évacuation de la vapeur.

La poignée d'évacuation de la vapeur doit être installée avant l'utilisation de l'autocuiseur et être nettoyée régulièrement.



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



**AVERTISSEMENT**

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



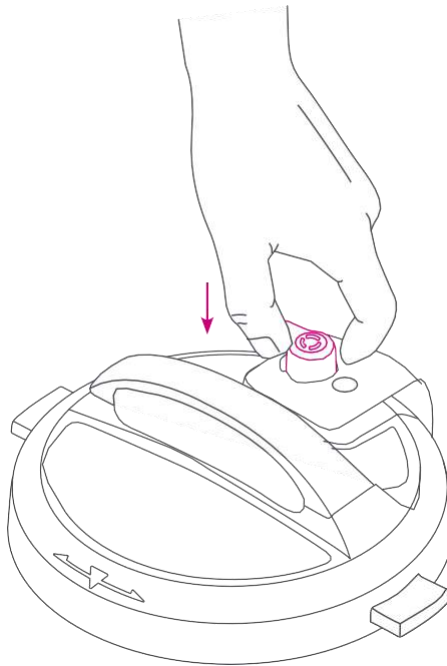
# Aperçu des dispositifs de contrôle de la pression

---

## Installer la poignée d'évacuation de la vapeur

Déposer la poignée d'évacuation de la vapeur sur le conduit d'évacuation de la vapeur et appuyer fermement.

La poignée d'évacuation de la vapeur est lâchement déposée sur le conduit d'évacuation de la vapeur afin de pivoter facilement lorsque l'autocuiseur est pressurisé. Elle doit demeurer en place lorsque le couvercle est retourné.



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



**AVERTISSEMENT**

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



# Aperçu des dispositifs de contrôle de la pression

---

## Dispositif antiblocage

Le dispositif antiblocage empêche les particules de nourriture de remonter par le conduit d'évacuation de la vapeur, ce qui permet une bonne régulation de la pression.

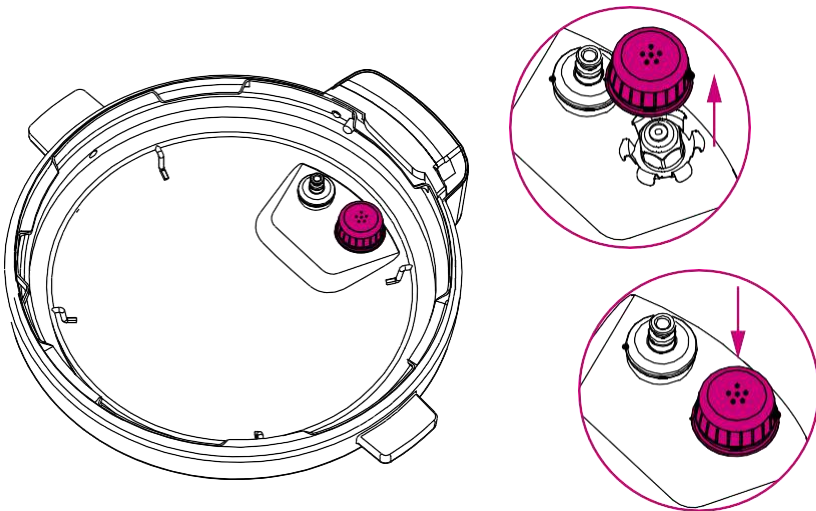
En tant qu'élément essentiel de la sûreté du produit, le dispositif antiblocage doit être installé avant l'utilisation de l'autocuiseur et être fréquemment nettoyé.

### Retirer le dispositif antiblocage

Agripper le couvercle comme s'il s'agissait d'un volant et utiliser les pouces pour appuyer fermement sur le côté du dispositif antiblocage (en poussant vers le côté du couvercle et vers le haut) jusqu'à ce qu'il sorte des dents qui le retiennent par le dessous.

### Installer le dispositif antiblocage

Placer le dispositif antiblocage sur les dents et appuyer jusqu'à ce qu'il soit correctement placé. Ne pas tenter d'utiliser l'autocuiseur sans avoir préalablement installé le dispositif antiblocage.



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



## Aperçu des dispositifs de contrôle de la pression

### Joint d'étanchéité

Lorsque le couvercle de cuisson sous pression est fermé, le joint d'étanchéité installé sur le revers du couvercle crée une fermeture hermétique.

Le joint d'étanchéité doit être installé avant l'utilisation de l'autocuiseur et devrait être nettoyé après chaque utilisation. Il ne doit y avoir qu'un seul joint d'étanchéité dans le couvercle au moment d'utiliser l'autocuiseur.

Avec une utilisation normale, les joints d'étanchéité finissent par s'étirer. En tant qu'élément essentiel de la sûreté du produit, le joint d'étanchéité devrait être remplacé tous les 12 à 18 mois, ou plus tôt s'il est étiré, déformé ou endommagé.

### Retirer le joint d'étanchéité

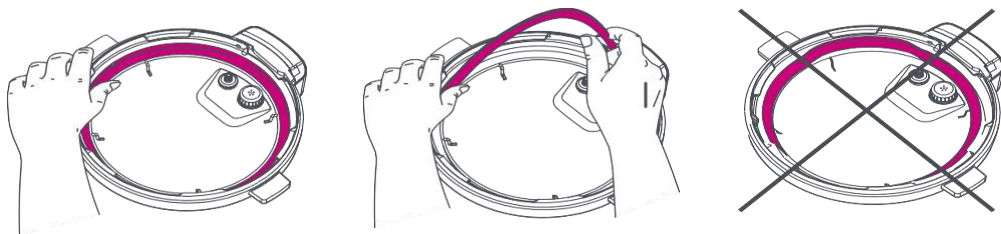
Agripper le côté du joint en silicone et sortir le joint d'étanchéité de son support circulaire en acier inoxydable.

Lorsque le joint d'étanchéité est retiré, vérifier que le support est fixe, centré et de même hauteur tout autour du couvercle. Ne pas tenter de réparer un support de joint d'étanchéité déformé.

### Installer le joint d'étanchéité

Placer le joint d'étanchéité dans son support et pousser pour le mettre en place. Pousser fermement afin d'éviter la formation de plis.

Lorsqu'il est correctement installé, le joint d'étanchéité est retenu derrière son support et ne devrait pas tomber si le couvercle est retourné.



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



**Astuce Instant :** Le silicone est un matériau poreux; il peut donc absorber de forts arômes et certaines saveurs. Il est préférable d'avoir sous la main quelques joints d'étanchéité supplémentaires afin de réduire le transfert de ces arômes et saveurs d'un plat à l'autre. Visitez notre [site Web](#) afin de classer vos repas selon un code de couleurs.



Toujours s'assurer qu'il n'y a pas d'encoches ou de déformations dans le joint d'étanchéité et que ce dernier est bien installé avant de commencer la cuisson. Ne pas utiliser un joint d'étanchéité étiré ou endommagé. N'utiliser que des joints d'étanchéité approuvés Instant Pot. Le non-respect de ces consignes peut entraîner le déversement d'aliments et causer des blessures corporelles ou des dommages matériels.



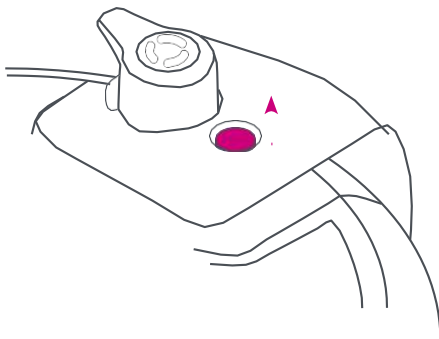
# Aperçu des dispositifs de contrôle de la pression

## Soupape à flotteur

La soupape à flotteur fournit une indication visuelle de la pression exercée à l'intérieur de l'autocuiseur et peut se trouver dans deux positions différentes.

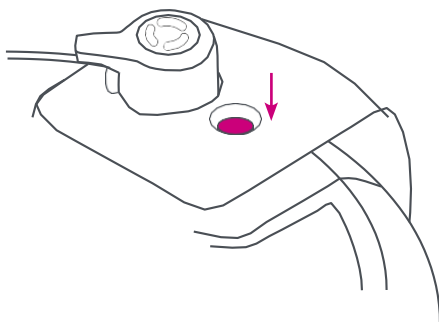
### Pressurisé

La soupape à flotteur est visible et dans le plan du couvercle.



### Dépressurisé

La soupape à flotteur est enfoncée dans le couvercle.



La soupape à flotteur et le capuchon en silicone font en sorte de garder la vapeur pressurisée à l'intérieur de l'autocuiseur. Il faut installer ces pièces avant d'utiliser l'autocuiseur et les nettoyer après chaque utilisation.

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

### AVERTISSEMENT

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

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

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



# Aperçu des dispositifs de contrôle de la pression

---

## Retirer la soupape à flotteur du couvercle

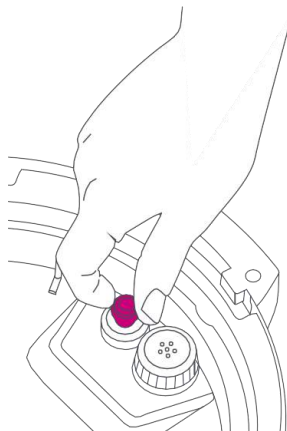
Placer un doigt sur le côté plat de la soupape à flotteur et retourner le couvercle. Retirer le capuchon en silicone de la partie inférieure de la soupape à flotteur.

Retirer la soupape à flotteur par le dessus du couvercle. Ne pas jeter la soupape à flotteur ni le capuchon en silicone.

## Installer la soupape à flotteur

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

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



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



Lorsque la soupape à flotteur est dans le plan du couvercle, le contenu de l'autocuiseur est soumis à une **pression extrême**.

**Ne pas tenter de retirer le couvercle.** Toute pression **doit** être évacuée et la soupape à flotteur doit être **rentrée**. Consulter la rubrique [Dépressurisation de l'autocuiseur \(méthodes d'évacuation\)](#) pour plus d'information concernant l'évacuation de la vapeur. Le non-respect de ces consignes peut entraîner des dommages matériels et/ou des blessures corporelles.



# Aperçu des dispositifs de contrôle de la pression

---

## Collecteur de condensation

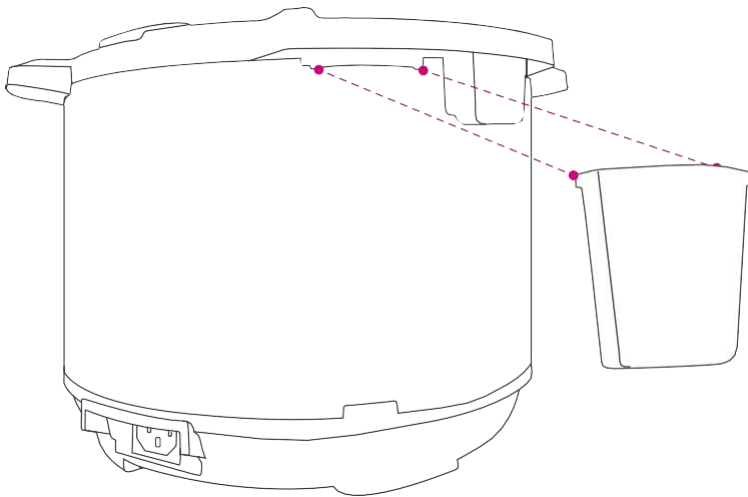
Le collecteur de condensation est placé à l'arrière de la base de l'autocuiseur et recueille le surplus d'humidité qui s'accumule sur le rebord de condensation. Il doit être installé avant la cuisson et vidé et rincé après chaque utilisation.

### Retirer le collecteur de condensation

Retirer le collecteur de condensation et l'éloigner de la base de l'appareil; ne pas tirer vers le bas. Remarquer les languettes sur la base de l'appareil et les rainures sur le collecteur de condensation.

### Installer le collecteur de condensation

Aligner les rainures du collecteur de condensation sur les languettes situées à l'arrière de la base de l'appareil et insérer le collecteur de condensation.



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



# Introduction à la cuisson sous pression

---

## Cuisiner avec l'autocuiseur Duo

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

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

### 1. Préchauffage et mise sous pression

L'autocuiseur attend 10 secondes pour vous laisser le temps de finir d'entrer vos sélections et affiche ensuite **On** pour indiquer que le cycle de préchauffage est commencé. Lorsque l'autocuiseur est en préchauffage, il vaporise du liquide dans le récipient interne afin de créer de la vapeur. Lorsqu'il y a suffisamment de vapeur dans le récipient interne, la soupape à flotteur sort du plan du couvercle et verrouille le couvercle pour assurer une cuisson sécuritaire.

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

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

*Remarque : Le temps requis par l'autocuiseur pour effectuer la mise sous pression dépend d'une variété de facteurs, tels que les aliments et la quantité de liquide.*

### 2. Cuisson

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

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



# Introduction à la cuisson sous pression

---

Lorsque la cuisson sous pression est terminée, suivre les directives de la recette pour dépressuriser l'autocuiseur.

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

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

Consulter la rubrique [Dépressurisation de l'autocuiseur \(méthodes d'évacuation\)](#) pour plus d'information concernant l'évacuation de la vapeur.



Lorsque la soupape à flotteur est dans le plan du couvercle, le contenu de l'autocuiseur est soumis à une **pression extrême**.

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



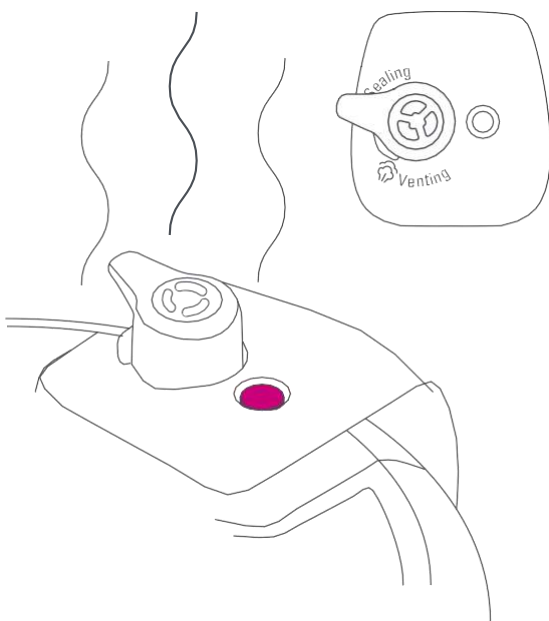
## Dépressurisation de l'autocuiseur (méthodes d'évacuation)

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

### Évacuation naturelle

Laisser la poignée d'évacuation de la vapeur en position **Sealing** (étanchéité). Tandis que la température à l'intérieur de l'autocuiseur diminue progressivement, l'autocuiseur se dépressurise naturellement.

Le temps de dépressurisation varie en fonction de la quantité et du type de nourriture et de liquide. Lorsque l'autocuiseur est totalement dépressurisé, la soupape à flotteur rentre dans le couvercle.



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

#### AVIS

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



## Dépressurisation de l'autocuiseur (méthodes d'évacuation)

### Évacuation rapide

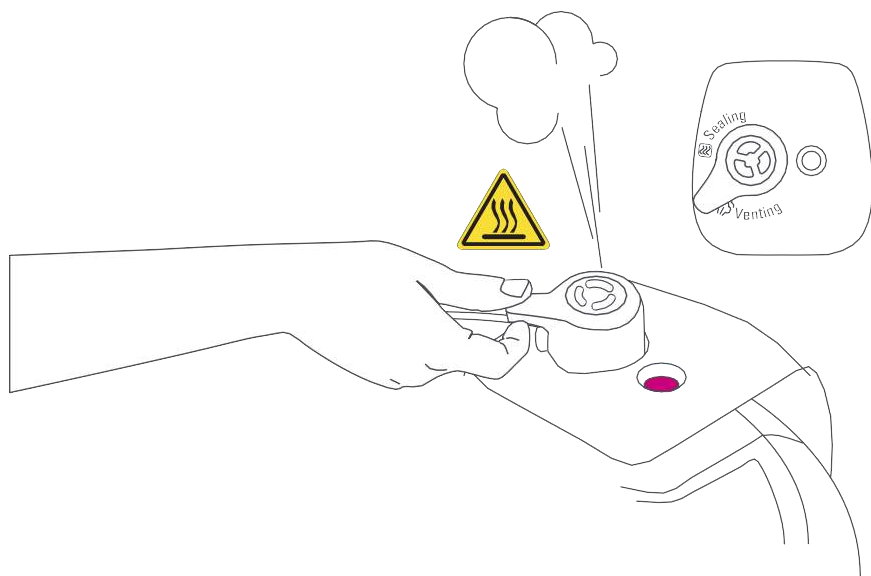
Tourner rapidement et prudemment la poignée d'évacuation de la vapeur pour la faire passer de la position **Sealing** (étanchéité) à la position **Venting** (évacuation).

Un jet de vapeur est évacué par l'extrémité supérieure de la poignée d'évacuation de la vapeur.

*Remarque : Le degré d'opacité de la vapeur peut varier, mais le bruit émis lors de l'évacuation de cette dernière est toujours fort!*

S'il y a des éclaboussures en continu lors de l'évacuation, replacer la poignée d'évacuation de la vapeur en position **Sealing** (étanchéité) et réessayer quelques minutes plus tard.

S'il y a encore des éclaboussures, utiliser l'évacuation naturelle pour évacuer la pression restante.



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

#### AVIS

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



#### AVERTISSEMENT

La vapeur est chaude. Ne pas placer vos mains ni votre visage au-dessus de la poignée d'évacuation de la vapeur lors de l'évacuation de la pression.




Évacuation naturelle en 10 minutes

Lorsque la cuisson est terminée, laisser la poignée d'évacuation de la vapeur en position **Sealing** (étanchéité) pendant 10 minutes, puis tourner la poignée en position **Venting** (évacuation).

Un jet de vapeur est évacué par l'extrémité supérieure de la poignée d'évacuation de la vapeur.

S'il y a des éclaboussures en continu lors de l'évacuation, replacer la poignée d'évacuation de la vapeur en position **Sealing** (étanchéité) et réessayer quelques minutes plus tard.

S'il y a encore des éclaboussures, utiliser l'évacuation naturelle pour évacuer la pression restante.

**DANGER**

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

⚠ Avertissement		
Ne pas se pencher au-dessus du dispositif d'évacuation de la vapeur et ne pas le toucher.	Ne pas exposer de zone de peau non protégée au dispositif d'évacuation de la vapeur.	Ne pas recouvrir ou obstruer la soupape ou la poignée d'évacuation de la vapeur.



## Essai initial (essai à l'eau)

---

Suivre ces étapes pour se familiariser avec l'autocuiseur Duo de Instant Pot. Durée totale de l'essai : environ 20 minutes.

1. Retirer le récipient interne de la base de l'appareil.
2. Ajouter 3 tasses (750 ml/24 oz) d'eau dans le récipient interne.
3. Placer le récipient interne dans la base de l'appareil.
4. Pour les modèles Mini et 6 pintes seulement : Fixer le cordon d'alimentation à la prise d'alimentation située à l'arrière de la base de l'appareil. Vérifier que le branchement est solide.

Pour tous les modèles : Brancher le cordon d'alimentation dans une prise de courant de 120 V. L'affichage indique **OFF** (Arrêt).

5. Placer et fermer le couvercle comme indiqué dans la rubrique [Aperçu des dispositifs de contrôle de la pression – Couvercle de cuisson sous pression](#)
6. Tourner la poignée d'évacuation de la vapeur pour la mettre en position **Sealing** (étanchéité).
7. Appuyer sur **Pressure Cook** pour sélectionner un Programme intelligent de cuisson sous pression.
8. Régler le temps de cuisson à 00:05 minutes à l'aide des boutons +/-.

*Remarque : Les ajustements apportés au temps de cuisson sont enregistrés dans le Programme intelligent lorsque la cuisson commence.*

9. Appuyer sur **Keep Warm** pour désactiver la fonction automatique de réchaud. Après 10 secondes, l'écran affiche **On** pour indiquer que le cycle de préchauffage est commencé.
10. La soupape à flotteur monte lorsque l'autocuiseur est sous pression. Après quelques minutes, l'autocuiseur atteint le niveau de pression requis et la cuisson commence. L'affichage passe de **On** au minuteur à rebours.
11. Lorsque le Programme intelligent est terminé, l'écran affiche **End** (Fin).
12. Tourner la poignée d'évacuation de la vapeur pour la mettre en position **Venting** (évacuation). La vapeur pressurisée est évacuée par l'extrémité supérieure de la poignée d'évacuation de la vapeur.
13. La soupape à flotteur descend lorsque toute la pression a été évacuée.
14. Ouvrir et retirer le couvercle comme indiqué dans la rubrique [Aperçu des dispositifs de contrôle de la pression – Couvercle de cuisson sous pression](#)
15. Retirer soigneusement le récipient interne de la base de l'appareil, jeter l'eau et sécher complètement le récipient interne.

Vous êtes maintenant prêt à cuisiner!



Le récipient interne sera chaud après la cuisson. Toujours utiliser une protection adéquate contre la chaleur lors de la manipulation du récipient interne.



## Utilisation des programmes intelligents de cuisson sous pression

Que vous soyez un apprenti cuisinier ou un cuisinier expérimenté, l'autocuiseur Duo offre des Programmes intelligents vous permettant de cuisiner en appuyant simplement sur un bouton.

Les étapes ci-dessous décrivent la procédure à suivre la plus sûre dans le cadre de l'utilisation de l'autocuiseur et concernent les Programmes intelligents suivants : *Soup/Broth* (Soupe/Bouillon), *Meat/Stew* (Viande/Ragoût), *Bean/Chili* (Haricot/Chili), *Poultry* (Volaille\*), *Rice* (Riz), *Multigrain* (Multicéréales\*), *Porridge* (Gruau), *Steam* (Vapeur; sous pression et sans pression) et *Pressure Cook* (Cuisson sous pression).

*\*Programme non offert sur le modèle Duo Mini. Utiliser plutôt le programme Pressure Cook (Cuisson sous pression).*



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

Capacité de l'autocuiseur Instant Pot	Quantité minimale de liquide requise pour la cuisson sous pression*
3 pintes/2,8 litres	1 tasse (8 oz/250 ml)
6 pintes/5,7 litres	1½ tasse (12 oz/375 ml)
8 pintes/7,6 litres	2 tasses (16 oz/500 ml)

*\*À moins d'indication contraire dans la recette*

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



Afin d'éviter les brûlures, agir avec prudence lors de la cuisson de plus de 1/4 de tasse (2 oz/60 ml) d'huile, de sauces à base d'huile, de soupes condensées à base de crème et de sauces épaisses. Ajouter une quantité adéquate de liquide pour éclaircir les sauces. Éviter les recettes nécessitant plus de 1/4 de tasse (2 oz/60 ml) d'huile ou de matière grasse.





1. Ouvrir et retirer le couvercle comme indiqué dans la rubrique [Aperçu des dispositifs de contrôle de la pression – Couvercle de cuisson sous pression](#)

2. Ajouter les ingrédients dans le récipient interne.

*Remarque : Les aliments froids ou congelés prennent plus de temps à produire de la vapeur et ralentissent la mise sous pression. Pour une cuisson plus rapide, décongeler les aliments congelés avant la cuisson.*

3. Placer le récipient interne dans la base de l'appareil.

4. Pour les modèles Mini et 6 pintes : Fixer le cordon d'alimentation à la prise d'alimentation située à l'arrière de la base de l'appareil. Vérifier que le branchement est solide.

Pour tous les modèles : Brancher le cordon d'alimentation dans une prise de courant de 120 V. L'autocuiseur passe en mode veille et l'écran affiche **OFF** (Arrêt).

5. Placer et fermer le couvercle comme indiqué dans la rubrique [Aperçu des dispositifs de contrôle de la pression – Couvercle de cuisson sous pression](#)

6. Tourner la poignée d'évacuation de la vapeur pour la mettre en position **Sealing** (étanchéité).

7. Sélectionner le Programme intelligent de cuisson sous pression désiré.

8. Appuyer de nouveau sur le bouton **Smart Program** pour faire défiler les options de temps de cuisson **Less, Normal, More** (Moins, Normal, Plus).

9. Pour une cuisson personnalisée, utiliser les boutons **-/+** afin d'ajuster le temps de cuisson.

10. Appuyer sur **Pressure Level** pour passer d'un niveau de pression à l'autre.

*Remarque : Lors de la cuisson sous pression, le niveau de pression dicte la température. Une pression plus élevée entraîne une température de cuisson plus élevée.*

*Remarque : Les ajustements apportés au temps de cuisson et au niveau de pression sont enregistrés dans le Programme intelligent lorsque la cuisson commence.*



- 11 Appuyer sur **Keep Warm** pour activer ou désactiver la fonction automatique de réchaud.
- 12 Après 10 secondes, l'écran affiche **On** et indique que le cycle de préchauffage est commencé.
- 13 Lorsque la cuisson est terminée, suivre les directives de la recette pour sélectionner la méthode d'évacuation. Consulter la rubrique [Dépressurisation de l'autocuiseur \(méthodes d'évacuation\)](#).

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



Lorsque la soupape à flotteur est dans le plan du couvercle, le contenu de l'autocuiseur est soumis à une **pression extrême**.

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

### AVERTISSEMENT

Lors du remplissage du récipient interne, ne pas dépasser la ligne **PC MAX — 2/3**, comme indiqué sur le récipient interne.

Lors de la cuisson d'aliments qui gonflent en cuisant (p. ex. le riz, les haricots, les pâtes), ne pas dépasser la ligne **— 1/2** lors du remplissage du récipient interne, comme indiqué sur ce dernier.

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

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



# Réglages de cuisson sous pression

Programme intelligent		Réglages		
Soup/Broth (Soupe/Bouillon)	Pression	Low (Faible) (35 à 55 kPa/5,8 à 7,2 psi) High (Élevée) (65 à 85 kPa/10,2 à 11,6 psi)		
	Temps de cuisson	Less (Moins)	Normal	More (Plus)
	Temps de cuisson par défaut (ajustable)	00:20	00:30	04:00
	Plage de temps de cuisson	00:01 – 04:00		
Meat/Stew (Viande/Ragoût)	Pression	Low (Faible) (35 à 55 kPa/5,8 à 7,2 psi) High (Élevée) (65 à 85 kPa/10,2 à 11,6 psi)		
	Temps de cuisson	Less (Moins)	Normal	More (Plus)
	Temps de cuisson par défaut (ajustable)	00:20	00:35	00:45
	Plage de temps de cuisson	00:01 – 04:00		
Bean/Chili (Haricots/Chili)	Pression	Low (Faible) (35 à 55 kPa/5,8 à 7,2 psi) High (Élevée) (65 à 85 kPa/10,2 à 11,6 psi)		
	Temps de cuisson	Less (Moins)	Normal	More (Plus)
	Temps de cuisson par défaut (ajustable)	00:25	00:30	00:40
	Plage de temps de cuisson	00:01 – 04:00		
Poultry (Volaille*)	Pression	Low (Faible) (35 à 55 kPa/5,8 à 7,2 psi) High (Élevée) (65 à 85 kPa/10,2 à 11,6 psi)		
	Temps de cuisson	Less (Moins)	Normal	More (Plus)
	Temps de cuisson par défaut (ajustable)	00:05	00:15	00:30
	Plage de temps de cuisson	00:01 – 04:00		
Rice (Riz)	Pression	Low (Faible) (35 à 55 kPa/5,8 à 7,2 psi) High (Élevée) (65 à 85 kPa/10,2 à 11,6 psi)		
	Temps de cuisson	Less (Moins)	Normal	More (Plus)
	Temps de cuisson par défaut (non ajustable)	00:08	00:12	00:15
	Plage de temps de cuisson	Le temps de cuisson s'ajuste automatiquement en fonction de la quantité de riz : 8 à 15 minutes. L'affichage indique <b>Auto</b> .		

\*Programme non offert sur le modèle Duo Mini. Utiliser plutôt le programme Pressure Cook (Cuisson sous pression).



# Réglages de cuisson sous pression

Programme intelligent		Réglages		
Multigrain* (Multicéréales*)	Pression	Low (Faible) (35 à 55 kPa/5,8 à 7,2 psi) High (Élevée) (65 à 85 kPa/10,2 à 11,6 psi)		
	Temps de cuisson	Less (Moins)	Normal	More (Plus)
	Temps de cuisson par défaut (ajustable)	00:20	00:40	01:00 (+ 00:45 temps de trempage)
	Plage de temps de cuisson	00:01 – 04:00		
Porridge (Gruau)	Pression	Low (Faible) (35 à 55 kPa/5,8 à 7,2 psi) High (Élevée) (65 à 85 kPa/10,2 à 11,6 psi)		
	Temps de cuisson	Less (Moins)	Normal	More (Plus)
	Temps de cuisson par défaut (ajustable)	00:05	00:20	00:30
	Plage de temps de cuisson	00:01 – 04:00		
Steam (Vapeur)	Pression	Low (Faible) (35 à 55 kPa/5,8 à 7,2 psi) High (Élevée) (65 à 85 kPa/10,2 à 11,6 psi)		
	Temps de cuisson	Less (Moins)	Normal	More (Plus)
	Temps de cuisson par défaut (ajustable)	00:03	00:10	00:15
	Plage de temps de cuisson	00:01 – 04:00		
Pressure Cook (Cuisson sous pression)	Pression	Low (Faible) (35 à 55 kPa/5,8 à 7,2 psi) High (Élevée) (65 à 85 kPa/10,2 à 11,6 psi)		
	Temps de cuisson	Less (Moins)	Normal	More (Plus)
	Temps de cuisson par défaut (ajustable)	00:20	00:35	00:45
	Plage de temps de cuisson	00:01 – 04:00		

\*Programme non offert sur le modèle Duo Mini. Utiliser plutôt le programme Pressure Cook (Cuisson sous pression).



# Conseils pour la cuisson sous pression

Programme intelligent	Réglage	Utilisation suggérée	Remarques
Soup/Broth (Soupe/Bouillon)	Less (Moins)	Soupe sans viande	Le liquide reste clair puisqu'il n'y a pas d'ébullition. Toujours utiliser la méthode d'évacuation naturelle pour évacuer la pression lors de la cuisson d'une soupe riche en féculents.
	Normal	Soupe contenant de la viande	
	More (Plus)	Bouillon d'os riche	
Meat/Stew (Viande/Ragoût)	Less (Moins)	Texture tendre	Définir le réglage en fonction de la texture de viande désirée ou ajuster le temps de cuisson manuellement. Laisser la viande reposer de 5 à 30 minutes, selon la quantité. Ceci permettra la rétention des jus et donc l'obtention d'une viande plus tendre et plus succulente.
	Normal	Texture très tendre	
	More (Plus)	Viande se détache de l'os	
Bean/Chili (Haricots/Chili)	Less (Moins)	Texture plus ferme	Sélectionner le réglage en fonction de la texture des haricots de votre choix ou ajuster le temps de cuisson manuellement. En cuisinant des haricots ou des légumineuses, toujours utiliser la méthode de libération naturelle pour évacuer la pression. S'assurer que les haricots secs sont complètement immergés dans l'eau.
	Normal	Texture douce	
	More (Plus)	Texture très douce	
Poultry (Volaille*)	Less (Moins)	Texture tendre	Définir le réglage en fonction de la texture de viande désirée ou ajuster le temps de cuisson manuellement. Laisser la volaille reposer de 5 à 10 minutes, selon la quantité. Ceci permettra la rétention des jus et donc l'obtention d'une viande plus tendre et plus succulente.
	Normal	Texture très tendre	
	More (Plus)	La viande se détache de l'os	
Rice (Riz)	Less (Moins)	Tendre mais ferme sous la dent	Le Programme intelligent de cuisson automatique affiche <b>Auto</b> avant le compte à rebours du temps de cuisson. En fonction de la quantité de riz, le temps de cuisson peut varier de 8 à 15 minutes. Après la cuisson, attendre 10 minutes, puis utiliser la méthode d'évacuation rapide pour évacuer la pression ou laisser l'autocuiseur se dépressuriser avec la méthode d'évacuation naturelle.
	Normal	Riz blanc – texture normale	
	More (Plus)	Riz blanc – texture plus tendre	
Multigrain* (Multicéréales*)	Less (Moins)	Riz brun, riz sauvage, haricots noirs, pois chiches, etc.	Sélectionner <i>Less (Moins)</i> ou <i>Normal (Normal)</i> en fonction du type de céréale et de la texture désirés.
	Normal	Riz sauvage, riz brun, haricots mungo, etc.	
	More (Plus)	Céréales plus dures ou mélange de céréales et de haricots.	Le programme comprend 45 minutes de trempage dans l'eau tiède avant les 60 minutes de cuisson sous pression.

\*Programme non offert sur le modèle Duo Mini. Utiliser plutôt le programme Pressure Cook (Cuisson sous pression).



# Conseils pour la cuisson sous pression

Programme intelligent	Réglage	Utilisation suggérée	Remarques
Porridge (Gruau)	Less (Moins)	Gruau d'avoine époutée ou en flocons	Régler le temps de cuisson selon les directives de la recette.  Toujours utiliser la méthode d'évacuation naturelle pour évacuer la pression lors de la cuisson d'aliments qui gonflent.
	Normal	Gruau/congee de riz blanc	
	More (Plus)	Porridge au riz/porridge asiatique au riz avec un mélange de différentes céréales	
Steam (Vapeur)	Less (Moins)	Légumes	Utiliser la grille de cuisson à vapeur fournie pour éviter le contact de la nourriture avec le liquide de cuisson.  Utiliser la méthode d'évacuation rapide pour empêcher que les aliments ne cuisent trop.
	Normal	Poissons et fruits de mer	
	More (Plus)	Viande	
Pressure Cook (Cuisson sous pression)	Less (Moins)	Programmation manuelle	Appuyer sur <b>Pressure Level</b> pour passer d'un niveau de pression à l'autre ( <i>High</i> [Élevée] et <i>Low</i> [Faible]).  Ajuster le temps de cuisson à l'aide des boutons +/-.  Régler en fonction de la recette ou des résultats désirés.
	Normal		
	More (Plus)		



# Tableau des temps de cuisson sous pression

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

	Aliment	Temps de cuisson
Légumes	Asperges, haricots (jaunes et verts), brocoli	1 à 2 minutes
	Choux de Bruxelles, chou (entier ou en quartiers), chou-fleur (fleurcettes)	2 à 3 minutes
	Courge musquée	4 à 6 minutes
	Carottes (entières ou en morceaux)	6 à 8 minutes
	Maïs (épis)	3 à 5 minutes
	Pommes de terre (grosses, entières)	12 à 15 minutes
	Pommes de terre (petites, entières)	8 à 10 minutes
	Pommes de terre (en dés)	3 à 4 minutes
	Patates douces (entières)	12 à 15 minutes
	Patates douces (en dés)	2 à 4 minutes
Viandes et œufs	Bœuf (ragoût)	20 minutes (par 450 g/1 lb)
	Bœuf (grosses pièces), bœuf (côtes levées)	20 à 25 minutes (par 450 g/1 lb)
	Poulet (poitrines)	6 à 8 minutes (par 450 g/1 lb)
	Poulet (entier)	8 minutes (par 450 g/1 lb)
	Poulet (bouillon d'os)	40 à 50 minutes
	Agneau (gigot), porc (rôti)	15 minutes (par 450 g/1 lb)
	Porc (petites côtes levées de dos)	15 à 20 minutes (par 450 g/1 lb)
	Œufs	Durs : 5 minutes
Haricots et lentilles (Secs ou Trempés)	Haricots noirs	S : 20 à 25 minutes/T : 6 à 8 minutes
	Haricots à œil noir	S : 14 à 18 minutes/T : 4 à 5 minutes
	Pois chiches	S : 35 à 40 minutes/T : 10 à 15 minutes
	Haricots rouges, petits haricots blancs	S : 20 à 25 minutes/T : 7 à 8 minutes
	Haricots blancs, haricots pinto	S : 25 à 30 minutes/T : 6 à 9 minutes
	Lentilles (vertes)	S : 8 à 10 minutes/T : S/O
	Lentilles (jaunes)	S : 1 à 2 minutes/T : S/O
	Haricots de Lima	S : 12 à 14 minutes/T : 6 à 10 minutes
	Soja	S : 35 à 45 minutes/T : 18 à 20 minutes




# Tableau des temps de cuisson sous pression

---



# Tableau des temps de cuisson sous pression

	Aliment	Temps de cuisson
Fruits de mer	Poisson (entier)	4 à 5 minutes
	Poisson (filet), homard	2 à 3 minutes
	Moules	1 à 2 minutes
	Crevettes	1 à 3 minutes
	Bouillon de fruits de mer	7 à 8 minutes

 **ATTENTION**

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

## Proportions céréales/eau

Riz et céréales	Proportions céréales : eau
Riz blanc ou brun	1 tasse : 1 tasse
Quinoa	1 tasse : 3/4 tasse
Avoine	1 tasse : 3 tasses
Risotto	1 tasse : 2 tasses – ajouter du vin au goût
Gruau	1 tasse : 10 tasses

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



## Utilisation des programmes intelligents de cuisson sans pression

L'autocuiseur Duo est beaucoup plus qu'un cuiseur sous pression. Ses Programmes intelligents de cuisson sans pression vous permettent de cuisiner rapidement et efficacement. Toujours s'assurer que le couvercle est en position **Venting** (évacuation) lors de l'utilisation de programmes de cuisson sans pression.

Les rubriques suivantes décrivent les étapes à suivre les plus sûres lors de l'utilisation de l'autocuiseur.



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

⚠️ AVERTISSEMENT	
Lors du remplissage du récipient interne, ne pas dépasser la ligne <b>PC MAX — 2/3</b> , comme indiqué sur le récipient interne.	Le récipient interne doit toujours être en place lors de la cuisson. Ne pas verser de nourriture ou de liquide dans la base de l'appareil.
Lors de la cuisson d'aliments qui gonflent en cuisant (p. ex. le riz, les haricots, les pâtes), ne pas dépasser la ligne <b>— 1/2</b> lors du remplissage du récipient interne, comme indiqué sur ce dernier.	Afin d'éviter les risques de blessures corporelles et/ou les dommages matériels, mettre les ingrédients dans le récipient interne et déposer ensuite le récipient interne dans la base de l'appareil.



Cuisson lente (*Slow Cook*)

*Slow Cook* est un programme de cuisson sans pression compatible avec n’importe quelle recette de mijoteuse ordinaire.

Réglage	Utilisation suggérée	Remarques
<i>Less</i> (Moins)	Réglage bas sur les mijoteuses ordinaires	Suivre les directives de la recette pour la cuisson lente. L’option <i>Less</i> (Moins) est généralement utilisée pour une cuisson lente et à basse température et devrait être réglée à un minimum de 10 heures pour de meilleurs résultats.
<i>Normal</i>	Réglage moyen sur les mijoteuses ordinaires	
<i>More</i> (Plus)	Réglage haut sur les mijoteuses ordinaires	

1. Retirer le récipient interne de la base de l’appareil.
2. Ajouter les ingrédients dans le récipient interne.
3. Placer le récipient interne dans la base de l’appareil.
4. Pour les modèles Mini et 6 pintes : Fixer le cordon d’alimentation à la prise d’alimentation située à l’arrière de la base de l’appareil. Vérifier que le branchement est solide.  
Pour tous les modèles : Brancher le cordon d’alimentation dans une prise de courant de 120 V. L’autocuiseur passe en mode veille et l’écran affiche **OFF** (Arrêt).
5. Placer et fermer le couvercle comme indiqué dans la rubrique [Aperçu des dispositifs de contrôle de la pression - Couvercle de cuisson sous pression](#), ou utiliser un couvercle de verre avec un événement.
6. Tourner la poignée d’évacuation de la vapeur pour la mettre en position **Venting** (évacuation).
7. Appuyer sur le bouton **Slow Cook** pour sélectionner le Programme intelligent de cuisson lente.
8. Appuyer de nouveau sur **Slow Cook** pour faire défiler les options de température *Less* (Moins), *Normal* (Normal) et *More* (Plus).
9. Utiliser les boutons **-/+** pour ajuster le temps de cuisson.

Remarque : Les ajustements apportés à la température et au temps de cuisson sont enregistrés dans le Programme intelligent lorsque la cuisson commence.

10. Appuyer sur **Keep Warm** pour activer ou désactiver la fonction automatique de réchaud.
11. Après 10 secondes, la cuisson commence et le minuteur affiche le compte à rebours.
12. Lorsque la cuisson est terminée, l’écran affiche **End** (Fin) si la fonction **Keep Warm** (Réchaud) est désactivée. Si ce n’est pas le cas, le minuteur effectue un compte progressif à partir de 00:00, et ce jusqu’à un maximum de 10 heures.

Remarque : La soupape à flotteur ne devrait pas être dans le plan du couvercle lors de la cuisson lente. Le couvercle est amovible lors du mijotage, ce qui permet d’accéder au contenu du cuiseur à n’importe quel moment. Si la soupape à flotteur monte, vérifier que la poignée d’évacuation de la vapeur est en position **Venting** (évacuation) Consulter la rubrique [Dépressurisation de l’autocuiseur \(méthodes d’évacuation\)](#).



# Utilisation des programmes intelligents de cuisson sans pression

## Sauté

Le programme **Sauté** est un Programme intelligent de cuisson sans pression pouvant remplacer les méthodes de cuisson à la poêle ou sur le gril.

Réglage	Utilisation suggérée	Remarques
Less (Moins)	Frémissement, épaississement et réduction de liquides	Le message sur l'écran passe de <b>Hot</b> à <b>On</b> pour indiquer que le cuiseur maintient la température de cuisson.  Par mesure de précaution, le temps de cuisson maximal est de 30 minutes et ne peut être ajusté.
Normal	Cuisson à la poêle et sautés	
More (Plus)	Sautés de viandes et viandes dorées	

1. Placer le récipient interne dans la base de l'appareil. Ne pas utiliser le couvercle.
2. Pour les modèles Mini et 6 pintes : Fixer le cordon d'alimentation à la prise d'alimentation située à l'arrière de la base de l'appareil. Vérifier que le branchement est solide.  
Pour tous les modèles : Brancher le cordon d'alimentation dans une prise de courant de 120 V. L'autocuiseur passe en mode veille et l'écran affiche **OFF** (à l'arrêt).
3. Appuyer sur **Sauté** pour sélectionner le Programme intelligent **Sauté**.
4. Appuyer de nouveau sur **Sauté** pour faire défiler les options de température **Less**, **Normal**, **More** (Moins, Normal, Plus).

*Remarque : Les ajustements apportés à la température de cuisson sont enregistrés dans le Programme intelligent lorsque la cuisson commence.*

5. Après 10 secondes, le cuiseur affiche **On** (Marche) pour indiquer qu'il a commencé à chauffer.
6. Lorsque le message à l'écran passe de **On** à **Hot** (Chaud), ajouter les ingrédients de la recette.

*Remarque : Si les ingrédients sont ajoutés avant l'apparition du message **Hot**, il se peut que le message n'apparaisse pas du tout. Il n'y a aucune raison de s'inquiéter.*

7. Lorsque la cuisson est terminée, l'écran affiche **End** (Fin).

*Remarque : La fonction automatique **Keep Warm** (Réchaud) ne peut pas être activée pour le Programme intelligent Sauté.*

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

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

Pour cuire les aliments sous pression après avoir utilisé le programme **Sauté**, déglacer le récipient interne afin que les aliments ne brûlent pas. Pour déglacer : retirer les aliments du récipient interne et verser un liquide clair (p. ex. eau, bouillon, vin) sur la surface



## Utilisation des programmes intelligents de cuisson sans pression

chaude. Utiliser une spatule en bois ou en silicone pour détacher tout ce qui pourrait être collé au fond du récipient interne.



### AVERTISSEMENT

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



# Conseils de cuisson

## Yogourt (Yogurt)

Le programme **Yogurt** est un Programme intelligent de cuisson sans pression conçu pour les recettes de produits laitiers et non laitiers fermentés.

Capacité de l'autocuiseur Instant Pot	Quantité minimale de lait	Quantité maximale de lait
3 pintes/2,8 litres	2 tasses (16 oz/500 ml)	2 pintes (64 oz/1,9 l)
6 pintes/5,7 litres	4 tasses (32 oz/1 000 ml)	4 pintes (128 oz/3,8 l)
8 pintes/7,6 litres	6 tasses (48 oz/1 500 ml)	6 pintes (192 oz/5,7 l)

### Pasteuriser le lait

1. Verser le lait non pasteurisé dans le récipient interne et déposer le récipient dans la base de l'appareil.
2. Pour les modèles Mini et 6 pintes : Fixer le cordon d'alimentation à la prise d'alimentation située à l'arrière de la base de l'appareil. Vérifier que le branchement est solide.  
Pour tous les modèles : Brancher le cordon d'alimentation dans une prise de courant de 120 V. L'autocuiseur passe en mode veille et l'écran affiche **OFF** (Arrêt).
3. Placer et fermer le couvercle comme indiqué dans la rubrique [Aperçu des dispositifs de contrôle de la pression – Couvercle de cuisson sous pression](#).
4. Appuyer sur le bouton **Yogurt** pour sélectionner le Programme intelligent **Yogourt**.
5. Appuyer de nouveau sur le bouton **Yogurt** pour atteindre l'option **More** (Plus). L'écran affiche **boil** (Ébullition).
6. Après 10 secondes, le cuiseur commence à chauffer.
7. Lorsque la pasteurisation est terminée, l'écran affiche **End** (Fin).
8. Retirer le couvercle et vérifier la température à l'aide d'un thermomètre.  
*Remarque : Le lait doit atteindre une température minimale de 72 °C (161 °F) pour que la pasteurisation ait lieu.*

### Ajouter la culture de yogourt

1. Laisser refroidir le lait pasteurisé jusqu'à ce qu'il atteigne une température juste en deçà de 43 °C (110 °F).
2. Ajouter une culture de yogourt au lait en suivant les indications sur l'emballage.  
*Remarque : En cas d'utilisation d'un yogourt nature comme culture, s'assurer que le yogourt contient une culture bactérienne active. Incorporer 2 c. à soupe (30 ml) de yogourt à 4 litres de lait, ou suivre une recette éprouvée.*
3. Placer et fermer le couvercle comme indiqué dans la rubrique [Aperçu des dispositifs de contrôle de la pression – Couvercle de cuisson sous pression](#).



# Temps de cuisson recommandés

## Fermenter du yogourt

Réglage	Utilisation suggérée	Remarques
<i>Less (Moins)</i>	Pour des températures de fermentation plus basses (p. ex. pour faire du Jiuniang, un dessert au riz gluant sucré et fermenté)	Le temps de fermentation par défaut est de 24 heures. Régler le temps de fermentation selon la recette.
<i>Normal</i>	Fermentation du lait après l'ajout de la culture	Une fermentation plus longue se traduira par un yogourt plus acidulé. Ajuster le temps désiré jusqu'à un maximum de 99 heures et 30 minutes.
<i>More (Plus)</i>	Pasteurisation du lait	Le temps de pasteurisation est prédéfini et ne peut être ajusté. L'écran affiche <b>boil</b> (Ébullition) lorsque le programme est en marche. Pour obtenir un yogourt très épais, pasteuriser le lait deux fois.

- Appuyer sur le bouton **Yogurt** pour sélectionner le Programme intelligent *Yogourt*.
- Appuyer de nouveau sur le bouton **Yogurt** pour atteindre l'option *Normal*.  
L'écran affiche 08:00.
- Au besoin, utiliser les boutons **-/+** pour ajuster le temps de fermentation.
- Après 10 secondes, le cuiseur commence à chauffer. Le minuteur commence le compte à partir de 00:00.
- Lorsque la fermentation est terminée, le cuiseur sonne et affiche le message **End** (Fin).

## Pots à yogourt

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

- Après avoir ajouté la culture de yogourt au lait pasteurisé, verser soigneusement le lait dans les pots à yogourt et bien les sceller.
- Nettoyer à fond le récipient interne et déposer la grille de cuisson à vapeur au fond du récipient interne.
- Déposer les gobelets de yogourt scellés sur la grille de cuisson à vapeur et ajouter de l'eau dans le récipient interne jusqu'à ce que les gobelets soient à moitié submergés.
- Suivre les étapes de la rubrique **Fermenter du yogourt** ci-dessus.



# Entretien et nettoyage

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

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

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



# Entretien et nettoyage

Pièce	Conseil de nettoyage	Méthode de nettoyage
Cordon d'alimentation amovible (Modèles 3 et 6 pintes seulement)	<ul style="list-style-type: none"><li>Utiliser un chiffon légèrement humide pour éliminer toute particule du cordon d'alimentation.</li></ul>	Chiffon humide seulement
Base de l'appareil	<ul style="list-style-type: none"><li>Essuyer l'intérieur du récipient externe ainsi que le rebord de condensation à l'aide d'un chiffon légèrement humide et laisser sécher à l'air.</li><li>Nettoyer la base de l'appareil et le panneau de commande à l'aide d'un chiffon doux ou d'une éponge légèrement humide.</li></ul>	

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



# Dépannage

Enregistrez votre produit dès aujourd'hui.  
Communiquer avec le service à la clientèle.  
1-800-828-7280  
support@instantapot.com instantpot.com/#Chat

Problème	Raison possible	Solution
Difficulté à fermer le couvercle	Le joint d'étanchéité n'est pas installé correctement.	Replacer le joint d'étanchéité et vérifier qu'il est bien retenu derrière son support.
	La soupape à flotteur est dans le plan du couvercle.	Appuyer délicatement sur la soupape à flotteur avec un ustensile long.
	Le contenu du cuiseur est toujours chaud.	Tourner la poignée d'évacuation de la vapeur pour la mettre en position <b>Venting</b> (évacuation), puis abaisser lentement le couvercle sur la base de l'appareil pour permettre à la chaleur de se dissiper.
Difficulté à ouvrir le couvercle	L'autocuiseur est sous pression.	Faire évacuer la pression selon les directives de la recette et ouvrir le couvercle seulement une fois que la soupape à flotteur est rentrée.
	Des débris ou des résidus de nourriture maintiennent la soupape à flotteur dans le plan du couvercle.	S'assurer que la vapeur a été complètement évacuée par la méthode d'évacuation rapide, puis appuyer délicatement sur la soupape à flotteur avec un ustensile long.  Ouvrir le couvercle avec précaution et nettoyer à fond la soupape à flotteur, la zone alentour ainsi que le couvercle avant de réutiliser l'autocuiseur.
	<b>AVERTISSEMENT</b> Le contenu pourrait être sous pression; afin d'éviter les brûlures, ne pas forcer l'ouverture du couvercle.	
Le couvercle est collé sur le récipient interne à l'ouverture de l'autocuiseur.	Le refroidissement du récipient interne peut créer un effet de succion, qui peut faire adhérer le couvercle au récipient.	Pour atténuer cet effet de succion, tourner la poignée d'évacuation de la vapeur pour la mettre en position <b>Venting</b> (évacuation)
De la vapeur s'échappe du bord du couvercle.	Il n'y a pas de joint d'étanchéité dans le couvercle.	Installer le joint d'étanchéité.
	Le joint d'étanchéité est endommagé ou n'est pas installé correctement.	Replacer le joint d'étanchéité.
	Des débris sont collés au joint d'étanchéité.	Retirer le joint d'étanchéité et nettoyer en profondeur.
	Le couvercle n'est pas fermé correctement.	Ouvrir puis refermer le couvercle.
	Le support du joint d'étanchéité est déformé ou décentré.	Retirer le joint d'étanchéité du couvercle, vérifier que le support du joint d'étanchéité n'est pas tordu ni déformé. Communiquer avec le <a href="#">service à la clientèle</a> .
	Le bord du récipient interne peut être déformé	S'il y a une déformation, communiquer avec le <a href="#">service à la clientèle</a> .



# Dépannage

Problème	Raison possible	Solution
La soupape à flotteur ne monte pas.	Il y a des débris sur la soupape à flotteur ou sur le capuchon en silicone de la soupape à flotteur.	Retirer la soupape à flotteur du couvercle et la nettoyer en profondeur. Effectuer un <a href="#">essai initial</a> pour évaluer les fonctions de l'autocuiseur et consigner les observations. Communiquer avec le <a href="#">service à la clientèle</a> .
	Il n'y a pas assez de liquide dans le récipient interne.	S'assurer qu'il n'y a pas d'aliments brûlés au fond du récipient. Ajouter un liquide clair à base d'eau dans le récipient interne en fonction de sa capacité : 3 pintes : 1 tasse/250 ml 6 pintes : 1 1/2 tasse/375 ml 8 pintes : 2 tasses/500 ml
	Le capuchon en silicone de la soupape à flotteur est endommagé ou manquant.	Installer ou remplacer la soupape à flotteur.
	La soupape à flotteur est obstruée par le mécanisme de verrouillage du couvercle.	Appuyer sur la soupape à flotteur avec un ustensile long. Si la soupape à flotteur ne rentre pas, éteindre l'autocuiseur. Communiquer avec le <a href="#">service à la clientèle</a> .
	Il n'y a pas de chaleur dans le récipient interne.	Effectuer un <a href="#">essai initial</a> pour évaluer les fonctions de l'autocuiseur et consigner les observations. Communiquer avec le <a href="#">service à la clientèle</a> .
	La base du récipient interne pourrait être endommagée.	Effectuer un <a href="#">essai initial</a> pour évaluer les fonctions de l'autocuiseur et consigner les observations. Communiquer avec le <a href="#">service à la clientèle</a> .
Un peu de vapeur s'échappe de la poignée d'évacuation de la vapeur pendant le cycle de cuisson.	La poignée d'évacuation de la vapeur n'est pas en position <b>Sealing</b> (étanchéité)	Tourner la poignée d'évacuation de la vapeur pour la mettre en position <b>Sealing</b> (étanchéité).
	Le cuiseur est en train de normaliser la pression.	C'est normal; aucune action n'est nécessaire.
De la vapeur jaillit de la poignée d'évacuation de la vapeur lorsque la poignée d'évacuation de la vapeur est en position <b>Sealing</b> (étanchéité).	Il n'y a pas assez de liquide dans le récipient interne.	Ajouter un liquide clair à base d'eau dans le récipient interne en fonction de sa capacité : 3 pintes : 1 tasse/250 ml 6 pintes : 1 1/2 tasse/375 ml 8 pintes : 2 tasses/500 ml
	Le contrôle du capteur de pression ne fonctionne pas bien.	Communiquer avec le <a href="#">service à la clientèle</a> .
	La poignée d'évacuation de la vapeur n'est pas correctement fixée.	Tourner la poignée d'évacuation de la vapeur afin de la mettre en position <b>Sealing</b> (étanchéité).
L'écran n'affiche rien à la suite du branchement du cordon d'alimentation.	L'autocuiseur est mal branché ou il n'y a pas de courant.	Vérifier que le cordon d'alimentation n'est pas endommagé. Si le cordon est endommagé, communiquer avec le <a href="#">service à la clientèle</a> . Vérifier que la prise de courant fonctionne.
	Le fusible électrique de l'autocuiseur a sauté.	Communiquer avec le <a href="#">service à la clientèle</a> .



# Introduction à la cuisson sous pression

Problème	Raison possible		Solution
Le code d'erreur s'affiche à l'écran et l'autocuiseur émet continuellement des bips.	C1 C2 C6 C6H C6L	Le capteur est défectueux.	Communiquer avec le service à la clientèle : <b>1-800-828-7280</b> <a href="mailto:support@instantpot.com">support@instantpot.com</a> <a href="https://www.instantpot.com/#Chat">instantpot.com/#Chat</a>
	C5	La température est trop élevée parce que le récipient interne n'est pas placé dans la base de l'appareil.	Appuyer sur <b>Cancel</b> (Annuler) et attendre que l'élément chauffant refroidisse; veiller à ce qu'il n'y ait aucun corps étranger dans la base de l'appareil; insérer et repositionner le récipient interne dans la base de l'appareil et entrer à nouveau les commandes.
		La température est trop élevée parce qu'il n'y a pas d'eau dans le récipient interne.	S'assurer qu'il n'y a pas d'aliments brûlés au fond du récipient. Ajouter un liquide clair à base d'eau dans le récipient interne en fonction de sa capacité : 3 pintes : 1 tasse/250 ml 6 pintes : 1 1/2 tasse/375 ml 8 pintes : 2 tasses/500 ml
	C7 ou NoPr	L'élément chauffant n'a pas fonctionné.	Communiquer avec le <a href="#">service à la clientèle</a> .
		Il n'y a pas assez de liquide.	Ajouter un liquide clair à base d'eau dans le récipient interne en fonction de sa capacité : 3 pintes : 1 tasse/250 ml 6 pintes : 1 1/2 tasse/375 ml 8 pintes : 2 tasses/500 ml
		La poignée d'évacuation de la vapeur est en position <b>Venting</b> (évacuation)	Tourner la poignée d'évacuation de la vapeur pour la mettre en position <b>Sealing</b> (étanchéité)
	Lid	La position du couvercle ne convient pas au programme sélectionné.	Ouvrir et refermer le couvercle. Ne pas utiliser le couvercle avec le programme <b>Sauté</b> .
	OvHt/ Burn / Food burn	Une température élevée est détectée au fond du récipient interne; l'autocuiseur réduit automatiquement la température pour éviter la surchauffe.	Des dépôts d'amidon au fond du récipient interne peuvent avoir gêné la diffusion de la chaleur. Éteindre l'autocuiseur, faire évacuer la vapeur conformément aux directives de la recette et examiner le fond du récipient interne.
	PrSE	De la pression s'est accumulée lors d'un Programme intelligent de cuisson sans pression.	Tourner la poignée d'évacuation de la vapeur pour la mettre en position <b>Venting</b> (évacuation).
	Son de la mise sous tension de l'appareil et de l'augmentation de la pression sous l'effet du changement de température.		C'est normal; aucune action n'est nécessaire.
Cliquetis ou bruit de craquement occasionnel  =	Le fond du récipient interne est humide.		Essuyer la paroi extérieure du récipient interne. Veiller à ce que l'élément chauffant soit sec avant d'insérer le récipient interne dans la base de l'appareil.



# Introduction à la cuisson sous pression

---

---



# Warranty

---

## Limited Warranty

This Limited Warranty is effective for one year from the date of original consumer purchase. Proof of original purchase date and, if requested by an authorized representative of Instant Brands Inc. ("Instant Brands"), return of your appliance, is required to obtain service under this Limited Warranty. Provided that this appliance is operated and maintained in accordance with written instructions attached to or furnished with the appliance, Instant Brands will, in its sole and exclusive discretion, either: (i) repair defects in materials or workmanship; or (ii) replace the appliance. In the event that your appliance is replaced, the Limited Warranty on the replacement appliance will expire 12 months from the date of original consumer purchase.

This Limited Warranty extends only to the original purchaser and use of the appliance in the United States of America and Canada. This warranty does not cover units that are used outside of the United States of America and Canada.

Any modification or attempted modification to your appliance may interfere with the safe operation of the appliance and will void this Limited Warranty. This Limited Warranty does not apply in respect of any appliance or any part thereof that has been altered or modified unless such alterations or modifications were expressly authorized by an Instant Brands representative.

## Limitation and Exclusions

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

### This Limited Warranty does not cover:

- 1 Damage resulting from accident, alteration, misuse, abuse, neglect, unreasonable use, use contrary to the operating instructions, normal wear and tear, commercial use, improper assembly, disassembly, failure to provide reasonable and necessary maintenance, fire, flood, acts of God or repair by anyone unless directed by an Instant Brands Representative;
- 2 Repairs where your appliance is used for other than normal, personal use or when it is used in a manner that is contrary to published user or operator instructions; or
- 3 Use of unauthorized parts and accessories, or repairs to parts and systems resulting from unauthorized repairs or modifications made to this appliance.

The cost of repair or replacement under these excluded circumstances shall be paid by you.



# Warranty

---

## Disclaimer of Implied Warranties

EXCEPT AS EXPRESSLY PROVIDED HEREIN AND TO THE EXTENT PERMITTED BY LAW, INSTANT BRANDS MAKES NO WARRANTIES, CONDITIONS OR REPRESENTATIONS, EXPRESS OR IMPLIED, BY STATUTE, USAGE, CUSTOM OF TRADE OR OTHERWISE WITH RESPECT TO THE APPLIANCES OR PARTS COVERED BY THIS WARRANTY, INCLUDING BUT NOT LIMITED TO, WARRANTIES, CONDITIONS, OR REPRESENTATIONS OF WORKMANSHIP, MERCHANTABILITY, MERCHANTABLE QUALITY, FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE OR DURABILITY.

Some states or provinces do not allow for the exclusion of implied warranties of merchantability or fitness, so this limitation may not apply to you. In these states and provinces, you have only the implied warranties that are expressly required to be provided in accordance with applicable law.

## Limitation of Remedies; Exclusion of Incidental and Consequential Damage

YOUR SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY UNDER THIS LIMITED WARRANTY SHALL BE APPLIANCE REPAIR OR REPLACEMENT AS PROVIDED HEREIN. INSTANT BRANDS SHALL NOT BE LIABLE FOR INDIRECT, INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES ARISING OUT OF OR IN CONNECTION WITH THE USE OR PERFORMANCE OF THE APPLIANCE OR DAMAGES WITH RESPECT TO ANY ECONOMIC LOSS, PERSONAL INJURY, LOSS OF PROPERTY, LOSS OF REVENUES OR PROFITS, LOSS OF ENJOYMENT OR USE, COSTS OF REMOVAL, INSTALLATION OR OTHER INDIRECT, INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES OF ANY NATURE OR KIND.

## Warranty Registration

Please visit [www.instantpot.com/support/register](http://www.instantpot.com/support/register) to register your new Instant Brands™ appliance and validate your warranty within thirty (30) days of purchase. You will be asked to provide the store name, date of purchase, model number (found on the back of your appliance) and serial number (found on the bottom of your appliance) along with your name and email address. The registration will enable us to keep you up to date with product developments, recipes and contact you in the unlikely event of a product safety notification. By registering, you acknowledge that you have read and understand the instructions for use, and warnings set forth in the accompanying instructions.

## Warranty Service

To obtain service under this warranty, please contact our Customer Service Department by phone at 1-800-828-7280 or by email to [support@instantpot.com](mailto:support@instantpot.com). You can also create a support ticket online at [www.instantpot.com/support](http://www.instantpot.com/support). If we are unable to resolve the problem, you may be asked to send your appliance to the Service Department for quality inspection. Instant Brands is not responsible for shipping costs related to warranty service, save and except for shipping costs associated with the return of your appliance from Canada or within the 48 contiguous states and the District of Columbia of the United States of America, as provided herein. When returning your appliance, please include your name, mailing address, email address, phone number, and proof of the original purchase date as well as a description of the problem you are encountering with the appliance.





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

Enregistrez votre produit dès aujourd'hui.  
[instantappliances.com/support/register](https://instantappliances.com/support/register)

Coordonnées  
[1-800-828-7280](tel:1-800-828-7280)  
[support@instantpot.com](mailto:support@instantpot.com)  
[instantpot.com/#Chat](https://instantpot.com/#Chat)

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

Droit d'auteur © 2019 Instant Brands<sup>MC</sup> inc.

686-0101-51

