

# Instant Pot®

## PRO™

AUTOUISEUR MULTIFONCTION - 5,7 ET 7,6 LITRES



### **Manuel d'utilisation**

Consignes de sécurité importantes

Produit, pièces et accessoires

Première utilisation

Cuisson sous pression 101

Évacuation de la pression

Panneau de commande

Fonctionnalités de régulation de la pression

Cuisson

Entretien, nettoyage et rangement

Dépannage

Garantie

Nous contacter

Enregistrez votre produit dès aujourd'hui sur [instantpot.co.uk/support/register-your-product](https://instantpot.co.uk/support/register-your-product)  
Téléchargez l'appli Instant Pot pour accéder à plus de 1 000 recettes sur [instantpot.co.uk/app](https://instantpot.co.uk/app).



# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES



Chez Instant Brands™, la sécurité est toujours la première de nos préoccupations. L'Instant Pot® Pro a été conçu dans le souci de votre sécurité, car c'est un sujet sur lequel nous ne plaisantons pas. Consultez cette longue liste de consignes de sécurité sur [instantpot.co.uk](http://instantpot.co.uk) pour découvrir ce que nous voulons dire par là.

Comme toujours, faites preuve de prudence lors de l'utilisation d'un appareil électrique, et respectez certaines précautions liées à la sécurité.

- 01 LIRE L'ENSEMBLE DES INSTRUCTIONS, DES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET DES AVERTISSEMENTS AVANT L'UTILISATION. LE NON-RESPECT DE CES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET DE CES INSTRUCTIONS RISQUE D'ENTRAÎNER DES BLESSURES ET/OU DES DOMMAGES MATÉRIELS.
- 02 Utiliser uniquement le couvercle Instant Pot Pro avec la cuve du multicuiseur Instant Pot Pro. L'usage du couvercle d'un autre multicuiseur risque d'entraîner des blessures et/ou des dommages matériels.
- 03 Cet appareil est exclusivement destiné à un usage domestique. Ne pas l'utiliser à des fins commerciales. Ne pas utiliser l'appareil à une autre fin que celle pour laquelle il a été conçu.
- 04 Conçu pour être utilisé uniquement sur un plan de travail. Veiller toujours à utiliser l'appareil sur une surface stable, plane, et non combustible.
  - Ne pas poser l'appareil sur une surface qui risquerait d'obstruer les événements situés sous l'appareil.
  - Ne pas poser l'appareil sur une plaque de cuisson chaude.
- 05 Les sources de chaleur externes endommageront l'appareil.
  - NE PAS placer l'appareil dans, sur ou à proximité d'un four, d'une plaque électrique ou d'un brûleur à gaz chauds.
  - NE PAS utiliser l'appareil à proximité de l'eau ou d'une flamme nue.
  - NE PAS l'utiliser à l'extérieur. Ne pas exposer l'appareil à la lumière directe du soleil.

## ⚠ AVERTISSEMENT

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

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES



- 06 NE PAS TOUCHER les surfaces chaudes de l'appareil. Utiliser uniquement les poignées latérales pour porter ou déplacer l'appareil.
  - NE PAS déplacer l'appareil lorsqu'il est sous pression.
  - NE PAS toucher aux accessoires pendant la cuisson ou immédiatement après.
  - NE PAS toucher la partie métallique du couvercle lorsque l'appareil est en marche ; cela pourrait provoquer des blessures.
  - Toujours porter une protection adéquate des mains pour retirer les accessoires et manipuler le récipient interne lorsqu'ils sont chauds.
  - Placer toujours les accessoires chauds sur une surface résistante à la chaleur ou une plaque de cuisson.
- 07 **⚠ ATTENTION** Le récipient interne amovible peut être extrêmement lourd lorsqu'il est rempli d'ingrédients. Faire preuve de prudence en sortant le récipient interne de la cuve du multicuiseur pour éviter les brûlures.
  - Faire preuve de la plus grande prudence pour déplacer le récipient interne lorsqu'il contient des liquides chauds, de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
  - Ne pas déplacer l'appareil lorsqu'il est en marche et faire preuve d'une extrême prudence lors de la mise au rebut de la graisse chaude.
- 08 Trop remplir l'appareil risquerait d'obstruer le conduit d'évacuation de la vapeur et d'entraîner l'accumulation d'une pression excessive.
  - NE PAS remplir le récipient interne au-dessus de la ligne **Max PC Fill** (maximum pour cuisson sous pression) qui y est indiquée.
  - NE PAS remplir le récipient interne au-dessus de la ligne **Half Fill** (mi-hauteur) qui y est indiquée lors de l'utilisation d'aliments qui prennent du volume en cuisant, tels que le riz ou les légumes déshydratés.

## ⚠ AVERTISSEMENT

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

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES



- 09 **⚠️ AVERTISSEMENT** Cet appareil cuit sous pression. Toute pression dans l'appareil peut être dangereuse. Laisser la pression s'évacuer naturellement ou évacuer toute la pression excédentaire avant d'ouvrir l'appareil. Une utilisation inappropriée peut entraîner des brûlures, des blessures et/ou des dommages matériels.
- Veiller à ce que l'appareil soit bien fermé avant utilisation. Consulter la rubrique **Fonctionnalités de régulation de la pression : couvercle de cuisson sous pression**.
  - NE PAS couvrir ou obstruer la soupape d'évacuation de la vapeur et/ou la soupape à flotteur avec un torchon ou tout autre objet.
  - NE PAS tenter d'ouvrir l'appareil avant qu'il soit dépressurisé et que la pression interne ait été entièrement évacuée. Tenter d'ouvrir l'appareil alors qu'il est encore sous pression risque d'entraîner des éclaboussures susceptibles de provoquer des brûlures ou d'autres blessures.
  - NE PAS mettre les mains, le visage ou une quelconque autre partie du corps non protégée au-dessus de la soupape d'évacuation de la vapeur et/ou de la soupape à flotteur lorsque l'appareil est en marche ou contient de la vapeur résiduelle.
  - NE PAS se pencher au-dessus de l'appareil pour retirer le couvercle, il laisse échapper de la chaleur et de la vapeur lors de son retrait.
  - Éteindre l'appareil si de la vapeur s'échappe continuellement de la soupape d'évacuation et/ou de la soupape à flotteur pendant plus de 3 minutes en mode **Pre-heating** (Préchauffage) ou **Cooking** (Cuisson).
  - Éteindre l'appareil si de la vapeur s'échappe par les côtés du couvercle de cuisson sous pression et vérifier que le joint d'étanchéité est correctement installé. Consulter la rubrique **Fonctionnalités de régulation de la pression : joint d'étanchéité**.
  - NE PAS essayer de forcer pour retirer le couvercle de cuisson sous pression de la cuve du multicuiseur Instant Pot. Consulter la rubrique **Évacuation de la pression**.

## ⚠️ AVERTISSEMENT

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

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES



- 10 Lors de la cuisson de viandes recouvertes de peau (des saucisses, par exemple), la peau risque de gonfler sous l'effet de la chaleur. Ne pas percer la peau tant qu'elle est gonflée ; cela pourrait provoquer des brûlures.
- 11 Lors de la cuisson sous pression d'aliments pâteux, épais ou à forte teneur en graisse/huile, le contenu risque d'éclabousser à l'ouverture du couvercle. Suivre les instructions de la recette pour évacuer la pression. Consulter la rubrique **Évacuation de la pression**.
- 12 Ne pas placer des aliments surdimensionnés et/ou des ustensiles en métal dans le récipient interne, cela peut entraîner un risque d'incendie et/ou de blessures.
- 13 Un entretien adéquat est recommandé avant et après chaque utilisation :
- Vérifier que la soupape d'évacuation de la vapeur, le conduit d'évaluation de la vapeur, le dispositif antiblocage et la soupape à flotteur du couvercle de cuisson sous pression sont exempts de toute obstruction ;
  - Avant d'insérer le récipient interne dans la cuve du multicuiseur, vérifier que les deux composants sont secs et ne contiennent pas de résidus alimentaires ;
  - Laisser refroidir l'appareil à température ambiante avant de le nettoyer ou de le ranger.
- 14 Ne pas utiliser cet appareil pour faire frire des aliments.
- 15 Pour éteindre l'appareil, appuyer sur **Cancel** (Annuler), puis retirer la prise du mur. Débrancher toujours le cordon d'alimentation entre deux utilisations, avant d'ajouter ou de retirer des pièces ou accessoires, et avant tout nettoyage. Pour débrancher, tirer sur la fiche pour la retirer de la prise murale. Ne jamais débrancher la fiche en tirant sur le cordon d'alimentation.
- 16 Inspecter régulièrement l'appareil et le cordon d'alimentation. Ne pas utiliser un appareil dont le cordon ou la prise est endommagé(e) ou un appareil ayant subi une chute, un dysfonctionnement ou un endommagement quelconque. Pour plus d'informations ou de conseils, contacter le Service Client par **e-mail**, ou par téléphone au +44 (0) 3331 230051.

## ⚠️ AVERTISSEMENT

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

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES



- 17 Les projections d'aliments peuvent causer de graves brûlures. Un cordon d'alimentation court est fourni afin de réduire les risques d'enchevêtrement et de trébuchement, et d'empêcher quiconque de s'en saisir.
- NE PAS laisser le cordon pendre de la table ou du plan de travail ou entrer en contact avec des surfaces chaudes ou des flammes nues, y compris les plaques de cuisson.
  - NE PAS le brancher sur une prise située sous le plan de travail et ne jamais utiliser de rallonge.
  - Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants.
- 18 N'utiliser aucun composant ou accessoire non autorisé par Instant Brands Inc. L'utilisation d'accessoires ou de composants non recommandés par le fabricant peut entraîner des risques de blessure, d'incendie ou d'électrocution.
- Pour réduire le risque de fuite de pression, cuisiner uniquement avec un récipient interne Instant Pot en acier inoxydable adapté au modèle utilisé.
  - NE PAS utiliser l'appareil sans avoir correctement installé le récipient interne.
  - Pour éviter tout risque de blessure et d'endommagement de l'appareil, remplacer toujours le joint d'étanchéité par un joint d'étanchéité officiel d'Instant Pot.
- 19 NE PAS tenter de réparer, de remplacer ou de modifier les pièces de l'appareil ; outre l'annulation de la garantie, cela peut provoquer un choc électrique, un incendie ou des blessures.
- 20 Ne pas toucher aux dispositifs de sécurité, cela risque d'entraîner des blessures ou des dommages matériels.

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES



- 21 La cuve du multicuiseur contient des composants électriques. Pour éviter tout risque d'électrocution :
- NE PAS utiliser de liquides dans la cuve du multicuiseur, quelle que soit leur nature ;
  - NE PAS plonger le cordon, la prise ou l'appareil dans de l'eau ou tout autre liquide ;
  - NE PAS rincer l'appareil sous le robinet.
- 22 Ne pas utiliser l'appareil avec une alimentation électrique autre que 220-240V- 50-60Hz. NE PAS utiliser l'appareil avec un convertisseur ou un adaptateur de puissance.
- 23 Cet appareil n'est PAS destiné à être utilisé par des enfants ou par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites. Une surveillance de tous les instants est nécessaire en cas d'utilisation d'un appareil en présence d'enfants et de personnes appartenant à ces catégories. Ne pas laisser des enfants jouer avec cet appareil.
- 24 Ne pas laisser l'appareil sans surveillance pendant son utilisation. Ne jamais connecter cet appareil à une minuterie externe ou à un système de télécommande séparé.
- 25 Ne rien laisser dans la cuve ou le récipient interne du multicuiseur entre deux utilisations.
- 26 Ne placer aucuns matériaux combustibles dans la cuve ou le récipient interne du multicuiseur, tels que du papier, du carton, du plastique, de la mousse de polystyrène ou du bois.
- 27 Ne pas utiliser les accessoires inclus dans un four à micro-ondes, avec le gril d'un four ou un barbecue de jardin.

## CONSERVER CES INSTRUCTIONS.

### ⚠ AVERTISSEMENT

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

### ⚠ AVERTISSEMENT

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

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES



## Instructions propres au cordon d'alimentation

Conformément aux exigences de sécurité, un cordon d'alimentation court est fourni afin de réduire les risques d'enchevêtrement et de trébuchement.

Cet appareil est équipé d'une fiche de terre. Afin de réduire les risques d'électrocution, brancher cette fiche dans une prise électrique reliée à la terre et facilement accessible.

## Caractéristiques techniques du produit

Modèle : Pro 60	1 000 - 1 200 W	220-240 V/50-60 Hz	5,7 litres	5,9 kg	cm: 33,1 L x 32,2 l x 32,5 H
Modèle : Pro 80	1 200 - 1 400 W	220-240 V/50-60 Hz	7,6 litres	7,18 kg / 15,83 lb	cm: 36,58 L x 35,31 x 36,07 H

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

Le **nom du modèle** figure sur l'étiquette signalétique argentée, à l'arrière de la cuve du multicuiseur, près du cordon d'alimentation.

Le **numéro de série** se trouve sur l'autocollant blanc près de l'étiquette signalétique.

### ⚠ AVERTISSEMENT

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

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

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

### ⚠ AVERTISSEMENT

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

### ⚠ AVERTISSEMENT

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

## Table des matières

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES .....	2
Instructions propres au cordon d'alimentation .....	8
Caractéristiques techniques du produit .....	8
Où trouver le nom et le numéro de série de votre modèle .....	8
<b>Produits, pièces et accessoires .....</b>	<b>11</b>
Dessus du couvercle de cuisson sous pression .....	11
Dessous du couvercle de cuisson sous pression .....	11
Cuve du multicuiseur .....	12
Accessoires .....	12
<b>Première utilisation.....</b>	<b>13</b>
Configuration initiale (n'ayez pas peur, ça ne mort pas !)... ..	13
Test initial de fonctionnement (essai à l'eau).....	14
<b>Cuisson sous pression 101 .....</b>	<b>16</b>
Derrière le rideau magique .....	16
<b>Évacuation de la pression.....</b>	<b>17</b>
Méthodes d'évacuation .....	17
Évacuation naturelle (EN ou ENP) .....	18
Évacuation rapide (ER ou ERP).....	19
Évacuation naturelle minutée .....	19
Rappel d'évacuation.....	20
<b>Panneau de commande.....</b>	<b>21</b>
Cooking progress bar (Barre d'avancement).....	23
Messages d'état .....	24
Réglages.....	25
<b>Fonctionnalités de régulation de la pression (Votre propre baguette magique !).....</b>	<b>27</b>
Couvercle de cuisson sous pression .....	27
QuickCool™ .....	28

## Table des matières

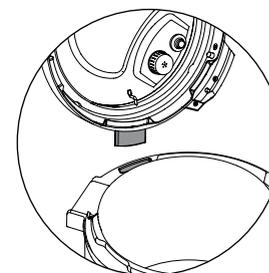
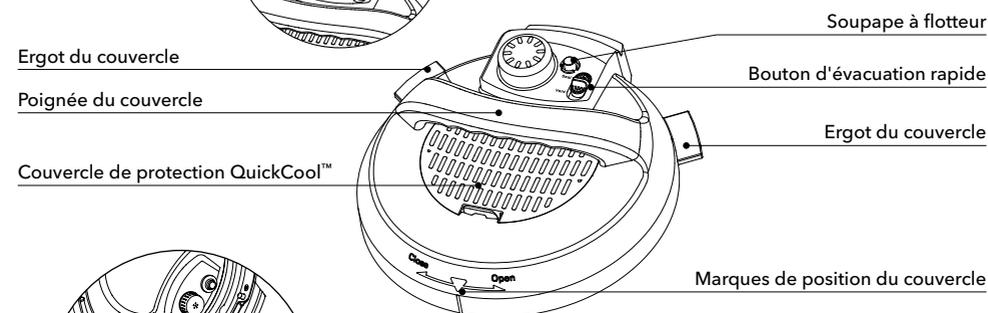
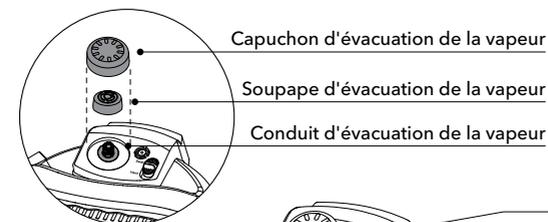
Bouton d'évacuation rapide.....	28
Dispositif d'évacuation de la vapeur.....	29
Dispositif antiblocage .....	30
Joint d'étanchéité .....	30
Soupape à flotteur .....	31
Tableau des programmes intelligents .....	33
<b>Pressure Cook and Rice</b> (Cuisson sous pression et Riz).....	34
<b>Cuisson vapeur</b> (sans pression) .....	37
<b>Steam</b> (Cuisson vapeur).....	38
<b>Sauté</b> (Cuisson sautée) .....	39
Déglaçage.....	40
<b>Slow Cook</b> (Cuisson lente) .....	41
<b>Sous Vide</b> (Cuisson sous vide).....	42
Saisir la viande après la cuisson .....	44
Ingrédients et assaisonnement.....	44
Tableau de cuisson sous vide.....	45
<b>Yogurt</b> (Yaourt).....	47
<b>Bake</b> (Cuisson au four).....	50
<b>Keep Warm</b> (Maintien au chaud).....	51
Enregistrer des recettes en tant que Favorites .....	53
Utiliser une recette Favorite.....	53
<b>Entretien, nettoyage et rangement</b> .....	54
Retrait et installation des pièces .....	56
<b>Dépannage</b> .....	59
<b>Garantie</b> .....	62
<b>Nous contacter</b> .....	64

## Produit, pièces et accessoires

Avant d'utiliser votre nouvel Instant Pot Pro, assurez-vous que tous les éléments sont présents, puis consultez la rubrique **Entretien, nettoyage et rangement : Retrait et installation des pièces**, afin de vous familiariser avec l'assemblage des différentes pièces.

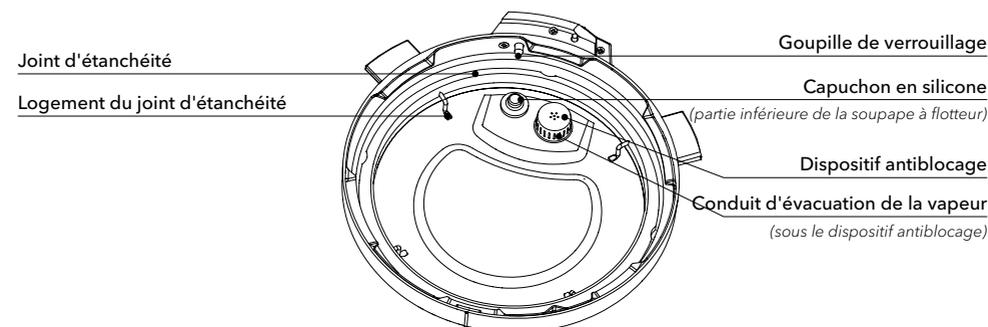
### Dessus du couvercle de cuisson sous pression

#### Dispositif d'évacuation de la vapeur



💡 Conseil pratique : placez le couvercle de cuisson sous pression verticalement pour désencombrer votre plan de travail. Insérez l'ergot gauche ou droit du couvercle dans la fente correspondante sur la cuve pour gagner de la place !

### Dessous du couvercle de cuisson sous pression



Les illustrations figurant dans ce document sont fournies uniquement à titre indicatif et peuvent différer de votre appareil. Reportez-vous toujours à votre modèle.

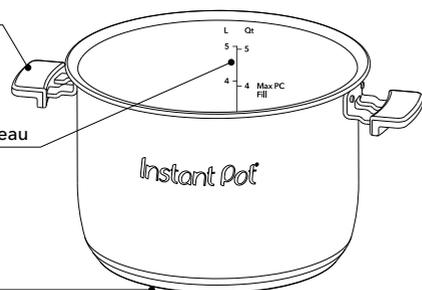
# Produit, pièces et accessoires

## Récipient interne

Poignées ergonomiques en silicone

Indicateurs de niveau

Fond plat



💡 Conseil pratique : Adapté aux plaques de cuisson et au four jusqu'à 230°C ! Le récipient interne comporte un fond triple couche Multiclad de qualité professionnelle, ce qui peut paraître compliqué, mais signifie en réalité que vous pouvez l'utiliser à peu près n'importe où, de la cuve du multicuiseur en passant par toute table de cuisson électrique, vitrocéramique, à gaz ou à induction.

## Cuve du multicuiseur

Cuve

Poignée de la cuve du multicuiseur

Rebord de condensation

Extérieur en acier inoxydable

Panneau de commande

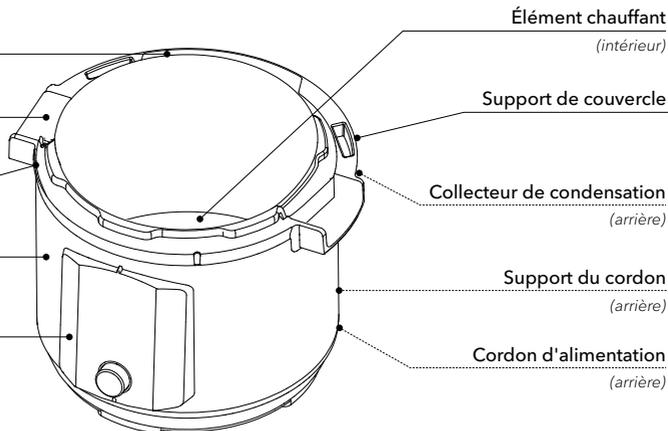
Élément chauffant (intérieur)

Support de couvercle

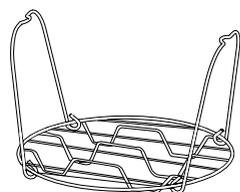
Collecteur de condensation (arrière)

Support du cordon (arrière)

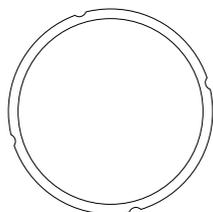
Cordon d'alimentation (arrière)



## Accessoires



Trépid vapeur



Joint d'étanchéité supplémentaire

Les illustrations figurant dans ce document sont fournies uniquement à titre indicatif et peuvent différer de votre appareil. Reportez-vous toujours à votre modèle.

# Première utilisation

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

Mais si, vous verrez, vous allez y arriver !



*"Le seul véritable obstacle, c'est la peur de l'échec. En matière de cuisine, il faut avoir une attitude je-m'en-foutiste."*  
– Julia Child

- Sortez votre Instant Pot Pro de son carton.
- Retirez l'ensemble des matériaux d'emballage et des accessoires situés à l'intérieur et autour du multicuiseur, et vérifiez qu'il ne manque rien. Consultez la rubrique **Produit, pièces et accessoires** pour une liste complète des éléments.
- N'oubliez pas de regarder sous le récipient interne !
- Passez le récipient interne de la cuve au lave-vaisselle ou lavez-le avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle. Rincez le récipient interne à l'eau chaude et claire avant d'essuyer soigneusement l'extérieur avec un chiffon doux.
- Essuyez l'élément chauffant avec un chiffon doux et sec pour garantir que la cuve du multicuiseur ne contient aucune particule d'emballage.
- Ne retirez ni les autocollants de sécurité du couvercle (sauf indication contraire sur l'autocollant), ni la plaque signalétique située à l'arrière de la cuve du multicuiseur.
- Il peut être tentant de poser le Pro sur une plaque de cuisson – *mais ne le faites surtout pas !* Placez la cuve du multicuiseur sur une surface stable et plane, loin de tout matériau combustible et de toute source de chaleur externe.

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

Contactez le Service Client via notre chat sur [instantpot.co.uk/#chat](https://instantpot.co.uk/#chat), par e-mail à l'adresse [support@instantpot.co.uk](mailto:support@instantpot.co.uk) ou par téléphone au +44 (0) 3331 230051, et nous nous ferons un plaisir de vous aider !

## Envie d'en savoir encore plus ?

- Pendant que vous effectuez le **Test initial de fonctionnement (essai à l'eau)**, lisez la rubrique **Cuisson sous pression 101** pour découvrir tous nos secrets de cuisson, et consultez la rubrique **Fonctionnalités de régulation de la pression** pour un examen plus approfondi.

## ⚠ AVERTISSEMENT

Lire les **Consignes de sécurité importantes** avant d'utiliser l'appareil. Le non-respect des consignes de sécurité importantes risque d'abîmer l'appareil et d'entraîner des dommages matériels et/ou des blessures.

Ne pas placer l'appareil sur une plaque de cuisson ou tout autre appareil. Les sources de chaleur externes endommageront l'appareil.

Ne rien placer sur l'appareil et ne pas couvrir ou obstruer la soupape d'évacuation de la vapeur ou le dispositif antiblocage situés sur le couvercle, afin d'éviter tout risque de dommage matériel et/ou de blessure.

# Première utilisation

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

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

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

- 01 Sortez le récipient interne de la cuve du multicuiseur et remplissez-le d'eau jusqu'à la première ligne (1).
- 02 Placez le récipient interne dans la cuve du multicuiseur.
- 03 Branchez le cordon sur une alimentation électrique à 220-240 V.  
Le message **OFF** (Arrêt) s'affiche.
- 04 Installez et fermez le couvercle de la manière décrite dans la rubrique **Fonctionnalités de régulation de la pression : Couvercle de cuisson sous pression**.

 Le couvercle se verrouille automatiquement pour la cuisson sous pression.

### Étape 2 : « Cuisson » (...enfin, pas vraiment, c'est seulement un essai !)

- 01 Appuyez sur **Pressure Cook** (Cuisson sous pression).
- 02 Lorsque **Custom** (Personnalisation) clignote, appuyez sur le bouton de commande pour choisir cette option et passer au réglage suivant.
- 03 Lorsque le niveau de pression clignote, appuyez sur le bouton de commande pour choisir **High** (Haute) pression et passer au réglage suivant.
- 04 Lorsque la durée clignote, tournez le bouton de commande pour régler le temps de cuisson sur 5 minutes (**00:05**).

Appuyez sur le bouton de commande pour confirmer le réglage et passer au réglage suivant.

-  Le programme intelligent enregistre les modifications lorsque la cuisson démarre.
- 05 Lorsque **Reminder** (Rappel) clignote, tournez le bouton de commande pour choisir vos options de rappel d'évacuation. Sélectionnez **Off** (Désactivé) et appuyez sur le bouton de commande pour confirmer. Consultez la rubrique **Panneau de commande** pour plus d'informations.
- 06 Sélectionnez **Off** (Désactivé) et appuyez sur le bouton de commande pour confirmer.
- 07 Appuyez sur **Start** (Départ) pour démarrer.  
L'écran affiche **On** (Activé) et la barre d'avancement indique **Pre-heating** (Préchauffage).
-  **Keep Warm** (Maintien au chaud) s'allume automatiquement à la fin des Programmes intelligents. Appuyez sur **Keep Warm** pour désactiver la fonction de maintien au chaud durant cet essai.
-  **Conseil pratique** : Pendant ce temps, consultez la rubrique **Cuisson sous pression 101** pour découvrir tous nos secrets de cuisson.

# Première utilisation

## Étape 3 : Évacuation de la pression

- 01 Une fois le programme **Cooking** (Cuisson) terminé, le message **End** (Fin) s'affiche.
- 02 Si vous avez réglé le rappel d'évacuation sur 5 ou 10 minutes, le minuteur entame le compte à rebours.
- 03 Suivez les instructions d'évacuation rapide de la rubrique **Évacuation de la pression : Méthodes d'évacuation**.

- 04 Attendez que la soupape à flotteur redescende, puis ouvrez le couvercle avec précaution, tel que décrit dans la rubrique Fonctionnalités de régulation de la pression : Couvercle de cuisson sous pression.
- 05 Protégez-vous adéquatement les mains, puis sortez le récipient interne de la cuve du multicuiseur, videz l'eau et séchez le récipient interne avec soin.

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

### **DANGER**

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

### **ATTENTION**

Un jet de vapeur s'échappe du sommet de la soupape d'évacuation de la vapeur. Afin d'éviter tout risque de brûlure, ne placer aucune partie du corps non protégée au-dessus de la soupape d'évacuation de la vapeur.

Le récipient interne reste chaud après la cuisson. Afin d'éviter tout risque de brûlure, toujours utiliser une protection adéquate contre la chaleur pour manipuler le récipient interne lorsqu'il est chaud.

# Cuisson sous pression 101

La cuisson sous pression utilise la pression de la vapeur pour élever la température d'ébullition de l'eau à plus de 100 °C. Cette température élevée vous permet de cuire certains aliments bien plus rapidement qu'à l'ordinaire.

## Derrière le rideau magique

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

### Préchauffage

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

### Cuisson

Ce que vous voyez	Ce que vous ne voyez pas	Astuces
La barre d'avancement atteint la mention <b>Cuisson</b> (Cooking). L'affichage est remplacé par le compte à rebours.	Une fois que le multicuiseur atteint le niveau de pression requis, la cuisson démarre.  Le multicuiseur maintient automatiquement un niveau de pression <b>High</b> (Haut) ou <b>Low</b> (Bas) pendant toute la durée de la cuisson.	Plus la pression monte, plus la température de cuisson augmente.  Les réglages des programmes intelligents (p. ex. temps de cuisson, niveau de pression etc.) peuvent être modifiés à tout moment pendant la cuisson.

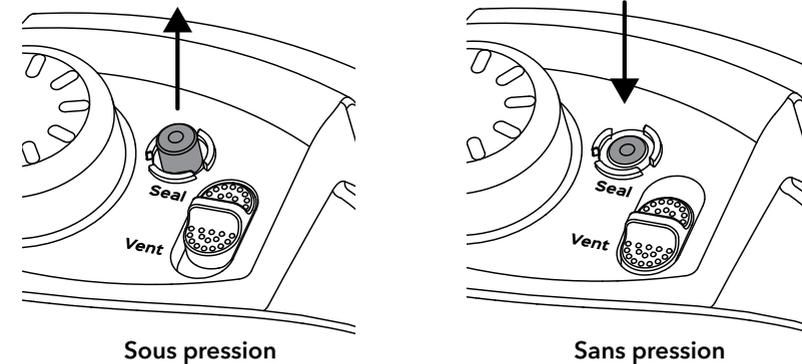
### Décompression

Ce que vous voyez	Ce que vous ne voyez pas	Astuces
Si la fonction automatique <b>Keep Warm</b> (Maintien au chaud) est activée après la cuisson, la barre d'avancement indique <b>Keep Warm</b> et le minuteur se met à compter à partir de <b>00:00</b> .  Sinon, le multicuiseur se remet en mode veille et le message <b>End</b> (Fin) s'affiche.	Bien que les aliments soient cuits, l'autocuiseur est encore sous pression et chaud.  L'évacuation de la pression fait baisser la température, ce qui vous permet de retirer le couvercle en toute sécurité.	Suivez les instructions de votre recette lorsque vous choisissez une méthode d'évacuation.  Consultez la rubrique <b>Évacuation de la pression : Méthodes d'évacuation</b> à la page suivante, pour plus d'informations sur les techniques d'évacuation sécurisées.   Conseil pratique : L'Instant Pot refroidira plus rapidement les aliments si la fonction de maintien au chaud est désactivée.

# Évacuation de la pression

**Après toute cuisson sous pression, il est impératif d'évacuer la pression avant de tenter d'ouvrir le couvercle.**

Il est important de suivre les instructions de la recette pour choisir une méthode d'évacuation et de ne jamais ouvrir le couvercle tant que la soupape à flotteur ne s'est pas abaissée.



## ⚠️ AVERTISSEMENT

La vapeur qui s'échappe de la soupape d'évacuation de la vapeur est très chaude. **NE PAS** placer les mains, le visage ou toute partie du corps non protégée au-dessus du dispositif d'évacuation de la vapeur lorsque la pression s'évacue, afin d'éviter tout risque de blessure.

Ne pas couvrir ou obstruer la soupape d'évacuation de la vapeur ou son capuchon pour éviter des blessures et/ou des dommages matériels.

## ⚠️ DANGER

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

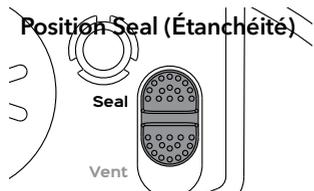
### Méthodes d'évacuation

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

# Évacuation de la pression

## Évacuation naturelle (EN ou ENP)

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

Que faire	À quoi s'attendre
<p>Une fois la cuisson terminée, laissez le bouton d'évacuation rapide en position <b>Seal</b> (Étanchéité) jusqu'à ce que la soupape à flotteur s'abaisse dans le couvercle.</p> 	<p>Une fois le programme intelligent terminé, vos aliments continuent à cuire.</p> <p> Conseil pratique : Cette étape appelée « temps de repos » ou « faire reposer » convient parfaitement aux grosses pièces de viande.</p> <p>La durée de décompression variera en fonction du type, du volume et de la température des aliments et du liquide. À moins que vous n'utilisiez la technologie QuickCool™, l'évacuation naturelle peut prendre jusqu'à 40 minutes pour certains plats. Organisez-vous donc à l'avance, mais sachez que cela vaut vraiment la peine d'attendre !</p> <p>Consultez la rubrique QuickCool pour découvrir comment évacuer naturellement la pression plus rapidement que jamais !</p>

### RECOMMANDATION

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

# Évacuation de la pression

## Évacuation rapide (ER ou ERP)

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

Que faire	À quoi s'attendre
<p>Faites coulisser le bouton d'évacuation rapide de la position <b>Seal</b> (Étanchéité) à la position <b>Vent</b> (Évacuation), et patientez jusqu'à ce que la soupape à flotteur s'abaisse dans le couvercle.</p> 	<p>Si le capuchon d'évacuation de la vapeur est correctement installé, vous entendrez un petit sifflement lorsque la vapeur touche le capuchon et se disperse.</p> <p>Si le capuchon n'est pas correctement installé, un jet de vapeur s'échappera bruyamment de la partie supérieure de la soupape d'évacuation de la vapeur.</p>

### RECOMMANDATION

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

## Évacuation naturelle minutée

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

Que faire	À quoi s'attendre
<p>Laissez le bouton d'évacuation rapide en position <b>Seal</b> (Étanchéité) pendant quelques minutes (en fonction de votre recette) puis faites-le basculer de <b>Seal</b> (Étanchéité) à <b>Vent</b> (Évacuation) et patientez jusqu'à ce que la soupape à flotteur s'abaisse dans le couvercle.</p>	<p>Si le capuchon d'évacuation de la vapeur est correctement installé, vous entendrez un petit sifflement lorsque la vapeur touche le capuchon et se disperse.</p> <p>Si le capuchon n'est pas correctement installé, un jet de vapeur s'échappera bruyamment de la partie supérieure de la soupape d'évacuation de la vapeur.</p> <p>La température à l'intérieur du multicuiseur baisse, il est donc possible que l'évacuation de la vapeur ne soit pas aussi puissante que l'évacuation rapide ordinaire.</p>

En cas de projections importantes pendant l'évacuation de la pression, basculez le bouton d'évacuation rapide de la position **Vent** (Évacuation) à la position **Seal** (Étanchéité), et patientez quelques minutes avant d'essayer à nouveau d'évacuer la pression. Si les projections persistent, suivez la méthode d'évacuation naturelle pour évacuer

# Évacuation de la pression

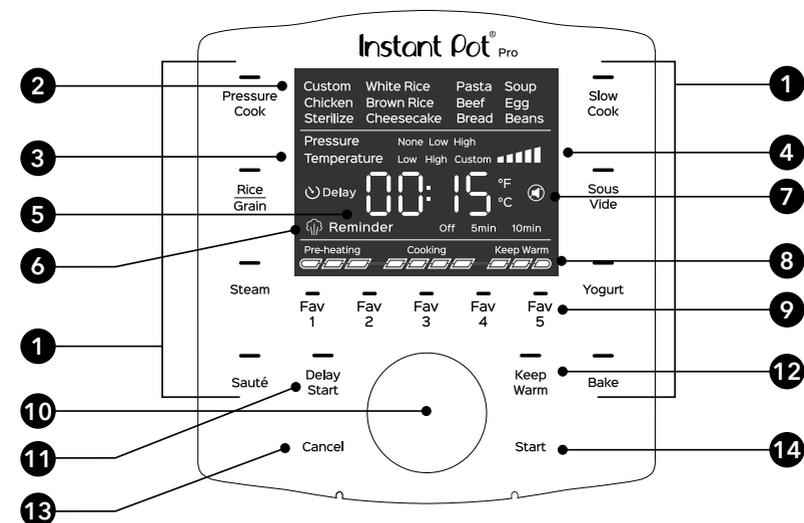
la pression restante.

## Rappel d'évacuation

Programmez un rappel d'évacuation naturelle minutée pour vous permettre d'oublier la cuisine et de vous consacrer à votre journée.

Votre recette indique...	Utilisez le rappel suivant :
Évacuation rapide	Off (Désactivée)
Évacuation naturelle de 5 minutes	5 min
Évacuation naturelle de 10 minutes	10 min

# Panneau de commande



1	<b>Smart Programs (Programmes intelligents)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Pressure Cook</b> (Cuisson sous pression)</li> <li>• <b>Rice/Grain</b> (Riz/Céréales)</li> <li>• <b>Steam</b> (Cuisson vapeur)</li> <li>• <b>Sauté</b> (Cuisson sautée)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Slow Cook</b> (Cuisson lente)</li> <li>• <b>Sous Vide</b> (Cuisson sous vide)</li> <li>• <b>Yogurt</b> (Yaourt)</li> <li>• <b>Bake</b> (Cuisson au four)</li> </ul>
Consultez la rubrique <b>Cuisson</b> (Cooking) pour plus d'informations			
2	<b>Preset cooking options (Options de cuisson préprogrammées)</b>	Après avoir sélectionné un programme intelligent, choisissez parmi toute une gamme de préréglages populaires. <input checked="" type="checkbox"/> Ces options de cuisson préprogrammées sont personnalisables.	
3	<b>Pressure (Niveau de pression)</b>	Sélectionnez <b>None</b> (Aucun), <b>Low</b> (Bas) ou <b>High</b> (Haut).	
4	<b>Temperature (Température)</b>	Sélectionnez <b>Low</b> (Basse), <b>High</b> (Haute), ou <b>Custom</b> (Personnalisation).	
5	<b>Time display (Affichage du temps)</b>	En mode veille, l'écran indique <b>OFF</b> (Désactivé). Pour les programmes intelligents l'affichage compte à rebours, et à l'inverse pour la fonction <b>Keep Warm</b> (Maintien au chaud). <input checked="" type="checkbox"/> Certains programmes intelligents affichent la température en <b>°C</b> (Celsius) ou en <b>°F</b> (Fahrenheit).	
6	<b>Vent reminder (Rappel d'évacuation)</b>	Utilisé uniquement avec la cuisson sous pression.	

## ⚠ ATTENTION

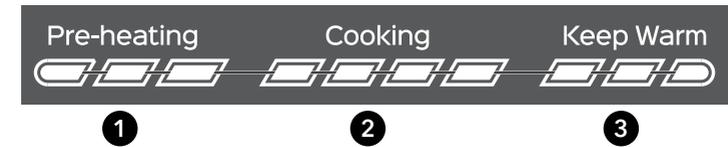
La vapeur qui s'échappe de la soupape d'évacuation de la vapeur est très chaude. NE PAS placer les mains, le visage ou toute partie du corps non protégée au-dessus du dispositif d'évacuation de la vapeur lorsque la pression s'évacue, afin d'éviter tout risque de blessure.

## Panneau de commande

7	Sounds (Sons)	 Sons activés.
		 Sons désactivés.
		 Les alertes de sécurité et les messages d'erreur sonores ne peuvent pas être désactivés. Consultez la rubrique <b>Panneau de commande : Réglages</b> pour plus d'informations.
8	Cooking progress bar (Barre d'avancement)	Indique si le multicuiseur est en mode <b>Pre-heating</b> , <b>Cooking</b> ou <b>Keep Warm</b> (Préchauffage, Cuisson ou Maintien au chaud). Consultez la rubrique <b>Panneau de commande : Barre d'avancement</b> pour plus d'informations.
9	Fav 1 - 5	Une seule touche suffit pour accéder à vos 5 recettes favorites. Consultez la rubrique <b>Cuisson : Fav 5</b> pour plus d'informations.
10	Control dial (Bouton de commande)	Tournez le bouton de commande pour faire défiler les programmes intelligents, modifier les icônes d'état et régler l'heure, la température et les niveaux de pression.  Le bouton de commande est à la fois un bouton et une molette. Appuyez dessus pour confirmer vos réglages.
11	Delay Start (Départ différé)	Permet de retarder le départ de la cuisson. Fonctionne également comme un minuteur de cuisine.
		 L'icône apparaît lorsque le minuteur de départ différé entame le décompte.
12	Keep Warm (Maintien au chaud)	Permet d'activer/de désactiver la fonction <b>Keep Warm</b> de maintien au chaud.  Utilisable uniquement avec <b>Pressure Cook</b> , <b>Rice</b> et <b>Slow Cook</b> (Cuisson sous pression, Riz et Cuisson lente), ou en tant que programme indépendant en mode veille.
13	Cancel (Annuler)	Permet d'annuler un programme intelligent à tout moment et de retourner au mode veille.
14	Start (Départ)	Permet de démarrer le programme intelligent sélectionné.

## Panneau de commande

### Cooking progress bar (Barre d'avancement)



1	<b>Pre-heating (Préchauffage)</b>	<b>Le préchauffage</b> est en cours. L'écran affiche <b>On</b> (Activé) pendant la phase de préchauffage pour indiquer que le programme est en cours.
2	<b>Cuisson</b>	<b>La cuisson</b> commence dès que l'autocuiseur Pro atteint la pression ou la température déterminée par le programme intelligent. L'écran affiche le compte à rebours du temps de cuisson.
3	<b>Keep Warm (Maintien au chaud)</b>	<b>Le maintien au chaud</b> est automatiquement activé dès la fin de la cuisson, pour conserver le plat à la température de service. Le minuteur affiche le temps écoulé jusqu'à un maximum de 10 heures ( <b>10:00</b> ). Une fois la fonction <b>Keep Warm</b> (Maintien au chaud) terminée, le message <b>End</b> (Fin) s'affiche.

# Panneau de commande

## Messages d'état

OFF	Le Pro est en mode veille, prêt à réaliser votre prochain plat favori.
On	Le multicuiseur est en mode <b>Pre-heating</b> (Préchauffage).
Hot	Le récipient interne a atteint la température de cuisson idéale, vous pouvez y ajouter vos aliments.  Applicable uniquement aux modes <b>Sauté</b> (Cuisson sautée) ou <b>Sous Vide</b> (Cuisson sous vide).
00:15	Les messages suivants s'affichent : <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Cooking</b> indique le temps de cuisson restant lorsqu'un programme intelligent est en cours</li> <li>• <b>Delay Start</b> indique le compte à rebours du départ différé</li> <li>• <b>Keep Warm</b> indique depuis combien de temps les aliments sont maintenus au chaud</li> </ul>
boil	Le programme intelligent <b>Yogurt</b> (Yaourt) est réglé en mode pasteurisation. Consultez la rubrique <b>Cuisson : Yaourt</b> pour plus d'informations.
149 °F	S'affiche lors du réglage en mode <b>Sous Vide</b> (Cuisson sous vide) pour indiquer le réglage de la température par défaut. Pour personnaliser une température de cuisson, tournez le bouton de commande lorsque la température clignote. Appuyez ensuite sur le bouton de commande pour confirmer votre sélection.
SEt2	S'affiche lorsque vous appuyez sur une touche Fav pour enregistrer une recette favorite.
3tbd	S'affiche lorsque vous appuyez sur une touche Fav ne correspondant à aucune recette favorite enregistrée. Le numéro changera de 1 à 5, selon l'option manquante sélectionnée.
End	Une fois la cuisson terminée, le message <b>End</b> (Fin) s'affiche tant que vous ne retirez pas le couvercle ou n'appuyez pas sur <b>Cancel</b> (Annuler).

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

# Panneau de commande

## Réglages

Réglage	Description				
<b>Changer d'unité de température</b> (°C ou °F).	Lorsque l'appareil est en mode veille, appuyez sur le bouton de commande pendant 5 secondes. Lorsque l'unité de température clignote, tournez le bouton de commande pour passer de °C à °F et vice versa, et appuyez sur <b>Start</b> (Départ) pour confirmer le réglage.				
<b>Activer ou désactiver le son</b>	Lorsque l'appareil est en mode veille, appuyez sur le bouton de commande pendant 5 secondes. Lorsque l'unité de température clignote, appuyez sur le bouton de commande pour activer l'option son. Lorsque l'icône du son clignote, tournez le bouton de commande pour activer ou désactiver le son, puis appuyez sur <b>Start</b> (Départ) pour confirmer le réglage.  Les alertes de sécurité et les messages d'erreur sonores ne peuvent pas être désactivés.				
<b>Réglage et enregistrement des temps et des températures de cuisson personnalisés.</b>	Les modifications apportées au temps de cuisson, à la température et au niveau de pression sont enregistrées et appliquées au lancement du programme intelligent. Consultez la rubrique <b>Cooking</b> (Cuisson) pour un complément d'information.				
<b>Changement de réglage en cours d'utilisation.</b>	Une fois qu'un programme intelligent a commencé, si vous souhaitez en modifier les réglages, appuyez sur le bouton de commande. Tournez le bouton pour effectuer les réglages désirés, puis appuyez de nouveau sur ce bouton pour confirmer les modifications et passer à l'option suivante. Une fois tous les réglages effectués, appuyez sur <b>Start</b> (Départ) pour les confirmer et permettre la reprise de la cuisson.  Les modifications entrées en cours de cuisson ne sont pas mémorisées par l'autocuiseur.				
<b>Permet de retarder le départ de la cuisson.</b>	<table border="1" data-bbox="1525 1123 2159 1206"> <thead> <tr> <th>Temps de cuisson par défaut</th> <th>Plage de temps de cuisson</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>6 heures (06:00)</td> <td>10 minutes à 24 heures (00:10 à 24:00)</td> </tr> </tbody> </table> <p>Sélectionnez et configurez un programme intelligent applicable. Une fois le programme intelligent configuré, appuyez sur <b>Delay Start</b> (Départ différé). Lorsque la durée clignote, tournez le bouton de commande pour régler le départ différé en fonction de vos besoins. Appuyez sur <b>Start</b> (Départ) pour démarrer le compte à rebours.  Le départ différé n'est pas compatible avec les programmes suivants : <b>Sauté</b> (Sauter), <b>Yogurt</b> (Yaourt), <b>Sous Vide</b> (Cuisson sous vide) et <b>Steam</b> (Cuisson vapeur).</p>	Temps de cuisson par défaut	Plage de temps de cuisson	6 heures (06:00)	10 minutes à 24 heures (00:10 à 24:00)
Temps de cuisson par défaut	Plage de temps de cuisson				
6 heures (06:00)	10 minutes à 24 heures (00:10 à 24:00)				

# Panneau de commande

## Réglages

Réglage	Description
Réinitialiser un programme intelligent.	<p>En mode veille, appuyez sur le bouton du programme intelligent à réinitialiser et maintenez la pression pendant 5 secondes.</p> <p>Le temps de cuisson, le niveau de pression et/ou la température du programme intelligent choisi sont alors réinitialisés aux paramètres d'usine par défaut.</p> <p>📄 Les 5 programmes favoris ne peuvent pas être réinitialisés individuellement.</p>
Réinitialiser tous les programmes intelligents.	<p>Lorsque l'appareil est en veille, appuyez sur la touche <b>Cancel</b> (Annuler) jusqu'à ce que le multicuiseur émette un bip.</p> <p>Le temps de cuisson, le niveau de pression et/ou la température de tous les programmes intelligents sont alors réinitialisés aux paramètres d'usine par défaut.</p>

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

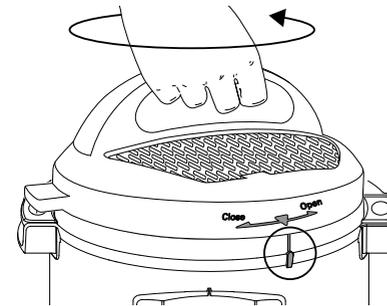
Consultez la rubrique **Entretien, nettoyage et rangement** pour le montage et le démontage des pièces.

## Couvercle de cuisson sous pression

Pourquoi nous l'aimons	Ce que vous devez savoir à son sujet
<p>Lorsque vous fermez le couvercle (par-dessus les poignées du nouveau récipient interne), il se met automatiquement en position <b>Seal</b> (Étanchéité), pour une cuisson sous pression <i>vraiment</i> facile.</p> <p>Adaptée aux gauchers comme aux droitiers, la poignée du couvercle est ergonomique et tient debout dans la cuve du multicuiseur !</p> <p>Lorsque le Pro est branché, un signal sonore retentit à l'ouverture et à la fermeture du couvercle. :)</p>	<p>Pendant la cuisson sans pression, vous pouvez retirer le couvercle et goûter vos aliments quand vous le souhaitez.</p> <p>Pendant la cuisson sous pression, le couvercle se verrouille uniquement une fois que le multicuiseur est sous pression. Efforcez-vous de ne pas retirer le couvercle inutilement !</p>

### Retirer le couvercle

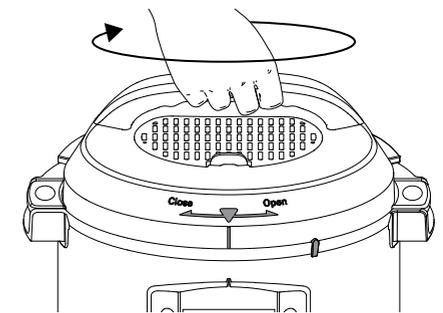
- 01 Saisissez la poignée et tournez le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le symbole du couvercle ▼ soit aligné sur celui du rebord de la cuve du multicuiseur. ⬇
- 02 Soulevez le couvercle de la cuve du multicuiseur en le tirant vers vous.



Consultez la rubrique **Évacuation de la pression : Méthodes d'évacuation** pour connaître les techniques de dépressurisation sécurisées.

### Fermer le couvercle

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



Les illustrations figurant dans ce document sont fournies uniquement à titre indicatif et peuvent différer de votre appareil. Reportez-vous toujours à votre modèle.

## Fonctionnalités de régulation de la pression

### QuickCool™

Pour accélérer l'évacuation naturelle de la vapeur après la cuisson sous pression, utilisez le bac QuickCool\*.

Pourquoi nous l'aimons	Ce que vous devez savoir à son sujet
Il vous fait gagner énormément de temps, puisqu'il vous permet de libérer la pression naturellement mais jusqu'à deux fois plus vite !	La partie métallique du couvercle devient <b>extrêmement</b> chaude, ne retirez donc pas sa protection sans utiliser le bac QuickCool.

Pour utiliser le bac QuickCool, remplissez-le de glace ou d'eau et mettez-le au congélateur. Une fois qu'il est gelé, sortez-le du congélateur, retirez la protection du couvercle de cuisson sous pression, et placez le bac QuickCool sur la partie métallique exposée du couvercle.

Lorsque la soupape à flotteur redescend dans le couvercle, retirez le bac QuickCool, jetez l'eau et ouvrez le couvercle. Faites attention lorsque vous retirez le bac car la glace risque d'avoir fondu, entièrement ou en partie.

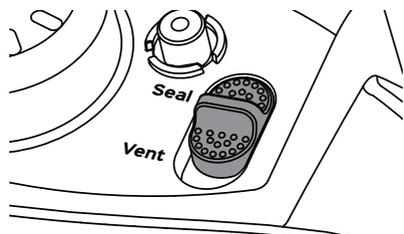
\*Le bac QuickCool est vendu séparément sur [instantbrands.co.uk/product/instant-pot/accessories](http://instantbrands.co.uk/product/instant-pot/accessories).

### ⚠ ATTENTION

Le couvercle sera chaud pendant et après la cuisson. Pour éviter tout risque de blessure, ne pas toucher les pièces métalliques à mains nues.

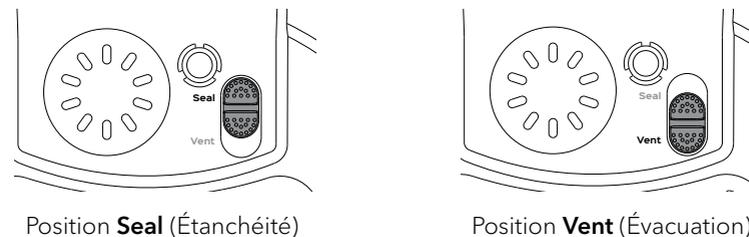
### Bouton d'évacuation rapide

Le bouton d'évacuation rapide contrôle la soupape d'évacuation de la vapeur, c'est-à-dire la pièce qui libère la pression.



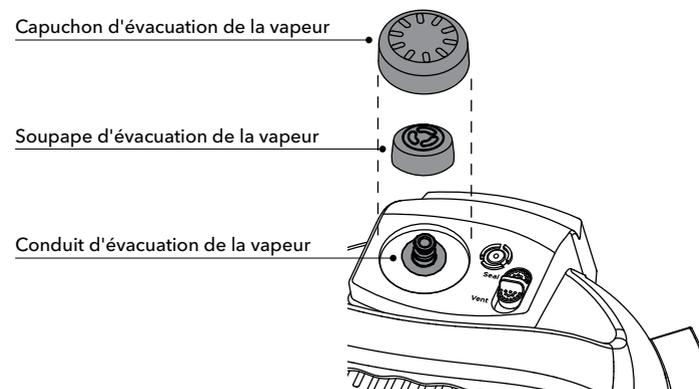
Pourquoi nous l'aimons	Ce que vous devez savoir à son sujet
Il est <i>super</i> facile à utiliser et vous permet de garder les mains à une bonne distance du jet de vapeur quand le multicuiseur libère la pression !	Lorsque vous fermez le couvercle, il se met automatiquement en position <b>Seal</b> (Étanchéité), veillez donc à le mettre en position <b>Vent</b> (Évacuation) lorsque vous ne cuisinez pas sous pression.

## Fonctionnalités de régulation de la pression



Consultez la rubrique Évacuation de la pression : Méthodes d'évacuation pour connaître les techniques de dépressurisation sécurisées.

### Dispositif d'évacuation de la vapeur



Toutes les pièces du dispositif d'évacuation de la vapeur doivent être installées avant l'utilisation.

Pourquoi nous l'aimons	Ce que vous devez savoir à son sujet
Lorsque la soupape évacue, le capuchon d'évacuation de la vapeur disperse la vapeur, de sorte que l'évacuation rapide de la pression s'effectue en douceur.	Lors de l'évacuation de la pression, la vapeur accumulée dans le récipient interne passe à travers le conduit d'évacuation de la vapeur et s'échappe par le haut de la soupape d'évacuation de la vapeur, il est donc important de nettoyer et de dégager la zone alentour.  La soupape d'évacuation de la vapeur doit reposer librement sur le conduit d'évacuation de la vapeur.

### ⚠ AVERTISSEMENT

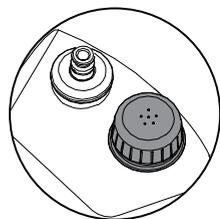
Ne pas couvrir ni obstruer le dispositif d'évacuation de la vapeur de quelque manière que ce soit, afin d'éviter tout risque de blessures et/ou de dommages matériels.

## Fonctionnalités de régulation de la pression

### Dispositif antiblocage

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

Indispensable à la cuisson sous pression, le dispositif antiblocage fait partie intégrante de la sécurité du produit et doit donc être mis en place avant l'utilisation.

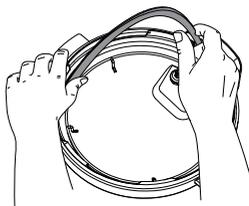


### Joint d'étanchéité

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

Le joint d'étanchéité doit être installé avant l'utilisation.

N'installez qu'un seul joint d'étanchéité à la fois dans le couvercle.

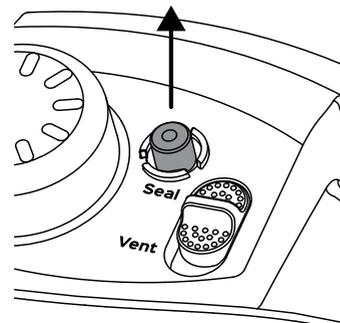


 Conseil pratique : le silicone est un matériau poreux qui a tendance à absorber les arômes forts et certains saveurs. Prévoyez des joints d'étanchéité de rechange pour limiter le transfert de ces arômes et saveurs d'un plat à l'autre. Visitez notre site web pour commencer à classer vos plats par code de couleur.

## Fonctionnalités de régulation de la pression

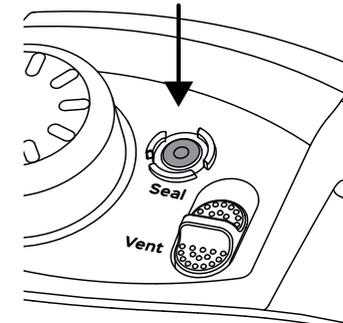
### Soupape à flotteur

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



#### Sous pression

La soupape à flotteur s'est visiblement soulevée au-dessus de la surface du couvercle.



#### Sans pression

La soupape à flotteur s'est abaissée et le haut de la soupape est, soit au même niveau que le couvercle, soit plus bas.

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

### ATTENTION

Dans le cadre d'une utilisation normale, le joint d'étanchéité a tendance à s'étirer au fil du temps. Avant de cuisiner, il convient donc de vérifier qu'il est bien installé et exempt de coupures ou de déformations. En cas d'étirement, de déformation ou de dommages au joint d'étanchéité, NE PAS l'utiliser.

Remplacer le joint d'étanchéité au minimum tous les 12 à 18 mois, et utiliser uniquement des joints d'étanchéité officiels Instant Pot.

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

### DANGER

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

# Cuisson

L'Instant Pot Pro est un multicuiseur incroyablement polyvalent. Quel que soit votre type de cuisine, le Pro s'en charge pour vous !

## ⚠ ATTENTION

Avant toute utilisation, toujours inspecter le **couvre-ciel** et le **réceptacle interne** pour veiller à ce qu'ils soient propres et en bon état de marche.

- Pour éviter tout risque de blessure ou d'endommagement de l'appareil, remplacer le réceptacle interne s'il est bosselé, déformé ou abîmé.
- Pour cuisiner, toujours utiliser un réceptacle interne Instant Pot adapté à votre modèle.

Vérifier toujours que l'élément chauffant est propre et sec avant d'introduire le réceptacle interne dans la cuve du multicuiseur.

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

## ⚠ AVERTISSEMENT

NE PAS remplir le réceptacle interne au-dessus de la ligne **Max PC Fill** (maximum pour cuisson sous pression) qui y est indiquée, pour éviter tout risque de blessure corporelle et/ou de dommage matériel.

Lors de la cuisson d'aliments qui prennent du volume en cuisant (riz, haricots, pâtes, etc.), ne pas remplir le réceptacle interne au-dessus de la ligne **Half Fill** (mi-hauteur) qui y est indiquée.

Ne jamais cuisiner sans le réceptacle interne.

NE PAS verser d'aliments ou de liquide dans la cuve du multicuiseur. Pour éviter tout risque de blessure et/ou de dommage matériel, placer les ingrédients dans le réceptacle interne, puis déposer le réceptacle interne dans la cuve du multicuiseur.

## ⚠ ATTENTION

Lors de la cuisson de viandes, toujours utiliser un thermomètre à viande pour vérifier que la température interne recommandée a été atteinte. Consulter le **site web de l'OMS (Organisation mondiale de la santé)** et/ou vérifier les recommandations locales en matière de sécurité sanitaire des aliments pour plus d'informations.

# Cuisson

## Tableau des programmes intelligents

Programme intelligent	Options de cuisson préprogrammées.	Niveaux de pression	Astuces
<b>Pressure Cook (Cuisson sous pression)</b>	<b>Custom</b> (Personnalisation), <b>Chicken</b> (Poulet), <b>Sterilize</b> (Stérilisation), <b>Pasta</b> (Pâtes), <b>Beef</b> (Bœuf), <b>Soup</b> (Soupe), <b>Egg</b> (Œuf), <b>Beans</b> (Haricots)	<b>Low</b> (Basse) <b>High</b> (Haute)	Il est recommandé d'utiliser l'évacuation naturelle minutée ou de suivre les recettes pour un résultat optimal.
<b>Rice/Grain (Riz/ Céréales)</b>	<b>Custom</b> (Personnalisation), <b>White Rice</b> (Riz blanc), <b>Brown Rice</b> (Riz brun)	<b>Low</b> (Basse) <b>High</b> (Haute)	
<b>Steam (Cuisson vapeur)</b>	<b>Custom</b> (Personnalisation)	–	Ceci est un programme de cuisson vapeur sans pression, parfait pour cuire les mets délicats tels que courgettes et brocoli.
<b>Sauté (Cuisson sautée)</b>	<b>Custom</b> (Personnalisation)	–	Les niveaux 1 à 5 fonctionnent comme une sauteuse sur votre plan de cuisson : 5 représente la température la plus chaude pour brunir, et 1 la température la plus basse pour mijoter.
<b>Slow Cook (Cuisson lente)</b>	<b>Custom</b> (Personnalisation), <b>Chicken</b> (Poulet), <b>Beef</b> (Bœuf), <b>Beans</b> (Haricots), <b>Soup</b> (Soupe)	–	Fonctionne exactement comme une mijoteuse traditionnelle. Pour un résultat optimal, programmer un minimum de 4 heures de cuisson. <b>Attention</b> : S'ils ont mijoté moins de 3 heures, les aliments ne seront pas cuits.
<b>Sous Vide (Cuisson sous vide)</b>	<b>Custom</b> (Personnalisation), <b>Chicken</b> (Poulet), <b>Beef</b> (Bœuf), <b>Egg</b> (Œuf)	–	
<b>Yogurt (Yaourt)</b>	<b>Custom</b> (Personnalisation)	–	
<b>Bake (Cuisson au four)</b>	<b>Custom</b> (Personnalisation), <b>Cheesecake</b> , <b>Bread</b> (Pain)	<b>None</b> <b>Low</b> <b>High</b> (Aucune, Basse, Haute)	
<b>Keep Warm (Maintien au chaud)</b>	–	<b>Custom</b> (Personnalisation), <b>Low</b> (Basse) <b>High</b> (Haute).	

# Cuisson

## Pressure Cook and Rice (Cuisson sous pression et Riz)

Que la magie commence ! Ces programmes utilisent la vapeur pressurisée pour cuire les aliments rapidement, uniformément, et produire invariablement des résultats délicieux !

Pour un résultat optimal, suivez toujours les recettes officielles Instant Pot ou nos tableaux de temps de cuisson sous pression testés et éprouvés, sur lesquels vous trouverez les proportions céréales/eau pour tout un choix de riz et de céréales.

Permet de choisir entre 2 niveaux de pression, en fonction du programme intelligent.

Niveau de pression	Suggestions d'utilisation	Remarques
<b>Low (Basse pression)</b> 5,8 - 7,2 psi (30 - 50 kPa)	Poisson et fruits de mer, légumes tendres et riz. Ainsi que conserves d'aliments acides.	Durant la cuisson sous pression, le niveau de pression contrôle la température cuisson, ainsi, plus la pression monte et plus la température de cuisson augmente.
<b>High (Haute pression)</b> 10,2 - 11,6 psi (70 - 90 kPa)	Œufs, viande, volaille, légumes-racines, avoine, haricots, céréales, bouillon d'os, ragoût, chili.	

Pour la cuisson sous pression, employez des sauces à base d'eau tels que bouillons, soupes ou jus. Si vous utilisez de la soupe en conserve, condensée ou à base de crème, ajoutez de l'eau dans les quantités indiquées ci-dessus.

Capacité de l'Instant Pot	Quantité minimum de liquide pour la cuisson sous pression*
5,7 litres	375 ml (1 tasse ½)
7,6 litres	500 ml (2 tasses)

\* Sauf indication contraire dans la recette.

 Conseil pratique : Utilisez le trépied vapeur pour obtenir une diffusion uniforme de la chaleur, éviter que les nutriments s'infiltrant dans le liquide de cuisson, et empêcher que les aliments adhèrent au fond du récipient interne.

### ⚠ ATTENTION

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

# Cuisson

## Pressure Cook and Rice (Cuisson sous pression et Riz)

Programme intelligent	Options de cuisson préprogrammées.	Pression par défaut	Temps de cuisson par défaut	Plage de temps de cuisson
<b>Pressure Cook (Cuisson sous pression)</b>	<b>Custom</b> (Personnalisation)	<b>High</b> (Haute)	10 minutes (00:10)	1 minute à 8 heures (00:01 à 08:00)
	<b>Pasta</b> (Pâtes)	<b>High</b> (Haute)	1 minute (00:01)	1 minute à 1 heure (00:01 à 01:00)
	<b>Soup</b> (Soupe)	<b>High</b> (Haute)	30 minutes (00:30)	1 minute à 4 heures (00:01 à 04:00)
	<b>Chicken</b> (Poulet)	<b>High</b> (Haute)	10 minutes (00:10)	
	<b>Beef</b> (Bœuf)	<b>High</b> (Haute)	30 minutes (00:30)	
	<b>Beans</b> (Haricots)	<b>High</b> (Haute)	20 minutes (00:20)	
	<b>Egg</b> (Œuf)	<b>High</b> (Haute)	5 minutes (00:05)	1 à 10 minutes (00:01 à 00:10)
<b>Sterilize</b> (Stérilisation)	<b>High</b> (Haute)	10 minutes (00:10)	1 à 30 minutes (00:01 à 00:30)	
<b>Rice/ Grain (Riz/ Céréales)</b>	<b>Custom</b> (Personnalisation)	<b>Low</b> (Basse)	12 minutes (00:12)	1 minute à 1 heure (00:01 à 01:00)
	<b>Brown Rice</b> (Riz brun)	<b>High</b> (Haute)	30 minutes (00:30)	
	<b>White Rice</b> (Riz blanc)	<b>Low</b> (Basse)	12 minutes (00:12)	1 à 30 minutes (00:01 à 00:30)

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

- 01** Ajoutez le liquide et les aliments dans le récipient interne, comme indiqué dans votre recette.  
Placez le récipient interne dans la cuve du multicuiseur.
- 02** Installez et fermez le couvercle de cuisson sous pression de la manière décrite dans la rubrique **Fonctionnalités de régulation de la pression : Couvercle de cuisson sous pression.**

### Étape 2 : Cuisson sous pression

- 01** Appuyez sur le programme intelligent que vous souhaitez utiliser : **Pressure Cook** (Cuisson sous pression) ou **Rice** (Riz).
- 02** Lorsque l'option **Custom** (Personnalisation) clignote, tournez le bouton de commande pour sélectionner l'une des options préprogrammées.  
Appuyez sur le bouton de commande pour confirmer le réglage et passer au réglage suivant.

# Cuisson

## Pressure Cook and Rice (Cuisson sous pression et Riz)

**03** Lorsque le niveau de pression clignote, tournez le bouton de commande pour choisir une option préprogrammée.

Appuyez sur le bouton de commande pour confirmer le réglage et passer au réglage suivant.

**04** Lorsque la durée clignote, tournez le bouton de commande pour régler le temps de cuisson conformément à votre recette.

Appuyez sur le bouton de commande pour confirmer le réglage et passer au réglage suivant.

 Le programme intelligent enregistre les modifications lorsque la cuisson démarre.

**05** Lorsque **Reminder** (Rappel) clignote, tournez le bouton de commande pour choisir vos options de rappel d'évacuation. Consultez la rubrique **Panneau de commande** pour plus d'informations.

Appuyez sur le bouton pour confirmer le réglage.

**06** Appuyez sur **Start** (Départ) pour démarrer.

L'écran affiche **On** (Activé) et la barre d'avancement indique **Pre-heating** (Préchauffage).

### Étape 3 : Évacuation de la pression

**01** Une fois le programme **Cooking** (Cuisson) terminé, si la fonction **Keep Warm** (Maintien au chaud) est désactivée, l'écran affiche **End** (Fin). Si la fonction **Keep Warm** (Maintien au chaud) est activée, le minuteur commence à compter, de 0 (**00:00**) à un maximum de 10 heures (**10:00**).

 Les aliments ne doivent pas être maintenus au chaud pendant plus de 10 heures. Si vous cuisinez des aliments épais ou des féculents, la chaleur risque de ne pas se dissiper uniformément. Pour garantir la sécurité sanitaire des aliments, remuez le contenu des mets plus épais toutes les 40 à 60 minutes.

Si vous avez réglé le rappel d'évacuation sur 5 ou 10 minutes, le minuteur entame le compte à rebours.

**02** Lorsque vous le souhaitez, suivez les instructions de votre recette et choisissez une méthode d'évacuation. Consultez la rubrique **Évacuation de la pression** pour de plus amples informations sur les techniques d'évacuation sécurisées.

**03** Attendez que la soupape à flotteur redescende, puis ouvrez le couvercle avec précaution, tel que décrit dans la rubrique **Fonctionnalités de régulation de la pression : Couvercle de cuisson sous pression**.

**04** Protégez-vous adéquatement les mains, puis sortez le récipient interne de la cuve du multicuiseur, videz l'eau et séchez le récipient interne avec soin.

Vous pouvez régler un minuteur de départ différé pour lancer la cuisson sous pression automatiquement, lorsque vous êtes au lit, au travail, en courses, ou en train de préparer d'autres plats. Pour régler le minuteur de départ différé, consultez la rubrique **Panneau de commande : Réglages**.

# Cuisson

## Cuisson vapeur (sans pression)

Le programme Steam (Cuisson vapeur) fonctionne de deux manières : comme un cuiseur vapeur ordinaire qui fait bouillir un liquide pour produire une vapeur de cuisson des aliments, et comme une étuve pour désinfecter le verre et les plastiques. Remarque : veuillez consulter les instructions du fabricant des ustensiles, pour connaître la durée recommandée pour la désinfection.

 Conseil pratique : lors de la cuisson vapeur, servez-vous du trépied multifonction pour maintenir les aliments au-dessus du liquide bouillant.

Programme intelligent	Options de cuisson préprogrammées.	Température par défaut	Temps de cuisson par défaut	Plage de températures	Plage de temps de cuisson
<b>Steam</b> (Cuisson vapeur)	<b>Custom</b> (Personnalisation)	<b>High</b> (Haute)	30 minutes ( <b>00:30</b> )	<b>Low</b> (Basse) 83°C / 181°F	1 minute à 1 heure ( <b>00:01</b> à <b>01:00</b> )
		<b>Low</b> (Basse)		<b>High</b> (Haute) 100°C / 212°F (Non réglable)	

### ⚠ ATTENTION

Le récipient interne et les accessoires restent chauds pendant et après la cuisson. Par conséquent, afin d'éviter tout risque de brûlure et/ou de dommage matériel, toujours utiliser une protection adéquate des mains pour ajouter des aliments au récipient interne chaud ou les en retirer.

### RECOMMANDATION

La soupape à flotteur ne devrait pas se soulever pendant la cuisson vapeur. Si la soupape à flotteur se soulève, vérifiez que le bouton d'évacuation rapide est en position **Vent** (Évacuation).

### RECOMMANDATION

Si le récipient interne contient de la vapeur, vous remarquerez sans doute une certaine résistance lors de la remise en place du couvercle. Laissez-le se loger complètement dans le rail avant de le fermer.

# Cuisson

## Steam (Cuisson vapeur)

### Étape 1 : préparation du Pro à la cuisson vapeur

- 01 Versez de l'eau dans le récipient interne.  
Placez le récipient interne dans la cuve du multicuiseur.
- 02 Placez le trépied vapeur dans le récipient interne et disposez les aliments dessus.
- 03 Installez et fermez le couvercle de cuisson sous pression de la manière décrite dans la rubrique **Fonctionnalités de régulation de la pression : Couvercle de cuisson sous pression**.  
 Pour faciliter l'accès aux aliments ou les surveiller lors de la cuisson, utilisez n'importe quel couvercle en verre muni d'un orifice d'évacuation.

### Étape 2 : cuisson vapeur

- 01 Sélectionnez le programme **Steam** (Cuisson vapeur).
- 02 Lorsque l'option **Custom** (Personnalisation) clignote, tournez le bouton de commande pour sélectionner l'une des options préprogrammées.  
Appuyez sur le bouton de commande pour confirmer le réglage et passer au réglage suivant.

- 03 Lorsque la température clignote, tournez le bouton de commande pour sélectionner **High** (Haute) ou **Low** (Basse).  
Appuyez sur le bouton de commande pour confirmer le réglage et passer au réglage suivant.
- 04 Lorsque la durée clignote, tournez le bouton de commande pour régler le temps de cuisson.
- 05 Appuyez sur **Start** (Départ) pour démarrer.  
L'écran affiche **On** (Activé) et la barre d'avancement indique **Pre-heating** (Préchauffage).

- 06 Lorsque le Pro est à la température prédéterminée, la barre d'avancement atteint la mention **Cooking** (Cuisson) et le minuteur lance le compte à rebours.
- 07 Une fois le programme intelligent terminé, le message **End** (Fin) s'affiche sur l'écran.

La fonction automatique du programme **Keep Warm** (Maintien au chaud) ne peut pas être utilisée avec le programme **Steam** (Cuisson vapeur).

-  Il est recommandé d'utiliser un trépied ou un accessoire autorisé par Instant Pot pour la cuisson vapeur.

# Cuisson

## Sauté (Cuisson sautée)

Le programme Sauté permet de cuire comme à la poêle à frire ou au gril, de cuire à feu doux, de réduire et d'épaissir les liquides, de préparer un stir-fry ou de caraméliser les légumes et saisir les viandes avant ou après d'autres méthodes de cuisson.

 Conseil pratique : si vous préférez, vous pouvez utiliser le récipient interne sur une cuisinière électrique, céramique, au gaz ou à induction. Les poignées en silicone facilitent la prise et vous permettent de remuer sans déraper !

Programme intelligent	Options de cuisson préprogrammées	Température par défaut	Temps de cuisson par défaut	Plage de températures	Plage de temps de cuisson
<b>Sauté (Cuisson sautée)</b>	Custom (Personnalisation)	High (Haute)	30 minutes (00:30)	Custom (Personnalisation), Low (Basse), High (Haute)	1 minute à 1 heure (00:01 à 01:00)

### Étape 1 : préparation du Pro pour le programme Sauté (Sauter)

- 01 Placez le récipient interne dans la cuve du multicuiseur. **N'utilisez pas de couvercle.**
- 02 Sélectionnez le programme **Sauté** (Sauter).
- 03 Lorsque **Custom** (Personnalisation) clignote, appuyez sur le bouton de commande pour choisir cette option et passer au réglage suivant.
- 04 Lorsque la température clignote, tournez le bouton de commande pour sélectionner **High** (Haute), **Low** (Basse), ou **Custom** (Personnalisation).  
Pour régler une température personnalisée, sélectionnez **Custom**

(Personnalisation) puis tournez le bouton de commande pour choisir l'un des 5 réglages proposés. L'écran affiche une plage de **LE 1** (température la plus basse) à **LE 5** (température la plus haute). Ces niveaux sont similaires à ceux de votre cuisinière.  
Appuyez sur le bouton de commande pour confirmer le réglage et passer au réglage suivant.

- 05 Lorsque la durée clignote, tournez le bouton de commande pour régler le temps de cuisson.
- 06 Appuyez sur **Start** (Départ) pour démarrer.  
L'écran affiche **On** (Activé) et la barre d'avancement indique **Pre-heating** (Préchauffage).

# Cuisson

## Étape 2 : faire sauter

**01** Lorsque l'autocuiseur Pro est à la température prédéterminée, la barre d'avancement atteint la mention **Cooking** (Cuisson), et l'écran indique **Hot** (Chaud) pendant quelques instants, avant d'afficher le compte à rebours du minuteur.

**02** Placez les ingrédients dans le récipient interne.

 Si vous ajoutez les ingrédients avant que le récipient interne n'atteigne la température désirée, le message **Hot** (Chaud) peut ne pas s'afficher. C'est tout à fait normal.

**03** Si les ingrédients finissent de cuire avant la fin du programme intelligent, appuyez sur **Cancel** (Annuler) pour mettre fin à ce programme. Si vous n'annulez pas le programme, lorsqu'il est terminé, l'affichage indique **End** (Fin).

La fonction automatique **Keep Warm** (Maintien au chaud) n'est pas disponible avec le programme **Sauté** (Sauter).

En mode sauteuse, vous ne pouvez pas utiliser les fonctions **Delay Start** (Départ différé) et **Keep Warm** (Maintien au chaud) automatique.

## Déglaçage

Faire sauter la viande et les légumes avant de les faire cuire sous pression est le meilleur moyen de rehausser les saveurs, car la forte chaleur dégagée par le multicuiseur au cours du programme intelligent Sauté caramélise les sucres. Le déglacage du récipient interne permet de libérer toute la saveur des aliments et d'obtenir des sauces exceptionnelles.

Pour déglacer, retirez les aliments du récipient interne et versez un liquide léger comme de l'eau, du bouillon ou du vin sur la surface chaude. À l'aide d'une cuiller en bois ou en silicone, remuez pour libérer les aliments au fond du récipient et les incorporer au liquide.

### ⚠ AVERTISSEMENT

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

# Cuisson

## Slow Cook (Cuisson lente)

Le programme **Slow Cook** (Cuisson lente) est comparable à celui d'une mijoteuse traditionnelle. Vous pouvez donc continuer à préparer toutes vos recettes familiales préférées !

Programme intelligent	Options de cuisson préprogrammées.	Température par défaut	Temps de cuisson par défaut	Plage de temps de cuisson	Astuces
<b>Slow Cook (Cuisson lente)</b>	Custom (Personnalisation)	High (Haute)	4 heures <b>(04:00)</b>	30 minutes à 99 heures et 30 minutes <b>(00:30 à 99:30)</b>	Pour un résultat optimal, programmez au moins 3 heures <b>(03:00)</b> de cuisson.
	Chicken (Poulet)	High (Haute)	6 heures <b>(06:00)</b>		
	Beef (Bœuf)	High (Haute)			
	Soup (Soupe)	High (Haute)	8 heures <b>(08:00)</b>		

## Étape 1 : préparation du Pro à la cuisson lente

**01** Placez tous les ingrédients (solides et liquides) dans le récipient interne, comme indiqué dans votre recette.

Placez le récipient interne dans la cuve du multicuiseur.

**02** Installez et fermez le couvercle de cuisson sous pression de la manière décrite dans la rubrique **Fonctionnalités de régulation de la pression : Couvercle de cuisson sous pression**.

 Vous pouvez retirer le couvercle de cuisson sous pression à tout moment pour accéder aux aliments durant la cuisson, mais si vous souhaitez les surveiller, n'importe quel couvercle en verre muni d'un orifice d'évacuation fera l'affaire.

## Étape 2 : Slow cooking (Cuisson lente)

**01** Sélectionnez le programme **Slow Cook** (Cuisson lente).

**02** Lorsque l'option **Custom** (Personnalisation) clignote, tournez le bouton de commande pour sélectionner l'une des options préprogrammées.

Appuyez sur le bouton de commande pour confirmer le réglage et passer au réglage suivant.

**03** Lorsque la température clignote, tournez le bouton de commande pour sélectionner **High** (Haute) ou **Low** (Basse). Appuyez sur le bouton de commande pour confirmer le réglage et passer au réglage suivant.

**04** Lorsque la durée clignote, tournez le bouton de commande pour régler le temps de cuisson.

### RECOMMANDATION

La soupape à flotteur ne devrait pas se soulever pendant la cuisson lente. Si la soupape à flotteur se soulève, mettez le bouton d'évacuation rapide en position **Vent** (Évacuation).

# Cuisson

**05** Appuyez sur **Start** (Départ) pour démarrer.

La barre d'avancement affiche **Pre-heating** (Préchauffage) et le minuteur lance immédiatement le compte à rebours.

**06** Lorsque le Pro est à la température prédéterminée, la barre d'avancement atteint la mention **Cooking** (Cuisson).

**07** Une fois le programme **Cooking** (Cuisson) terminé, si la fonction **Keep Warm** (Maintien au chaud) est désactivée, l'écran affiche **End** (Fin).

En revanche, si la fonction **Keep Warm** (Maintien au chaud) est activée, le minuteur commence à compter, de 0 (**00:00**) à un maximum de 10 heures (**10:00**).

Vous pouvez régler un minuteur de départ différé pour lancer la cuisson lente automatiquement, lorsque vous êtes au lit, au travail, en courses, ou en train de préparer d'autres plats, par exemple. Pour régler le minuteur de départ différé, consultez la rubrique **Panneau de commande : Réglages**.

## Sous Vide (Cuisson sous vide)

La cuisson sous vide permet de cuire longtemps des aliments sous l'eau, en les plaçant dans un sachet en plastique alimentaire hermétique. Cuits dans leur jus, les aliments sont délicieux et d'une tendreté inégalée.

### ⚠ ATTENTION

Ne pas trop remplir le récipient interne afin de ne pas risquer d'endommager le multicuiseur. Laisser un espace d'au moins 5 cm entre le niveau de l'eau (sachets d'aliments inclus) et le haut du récipient interne.

Programme intelligent	Options de cuisson préprogrammées	Température par défaut	Temps de cuisson par défaut	Plage de temps de cuisson
Sous Vide (Cuisson sous vide)	Custom (Personnalisation)	60 °C 140 °F	3 heures (03:00)	30 minutes à 99 heures et 30 minutes (00:30 à 99:30)
	Chicken (Poulet)	60 °C 140 °F	2 heures (02:00)	10 minutes à 99 heures et 30 minutes (00:10 à 99:30)
	Beef (Boeuf)	54 °C 130 °F	2 heures (02:00)	
	Egg (Œuf)	70 °C 145 °F	30 minutes (00:30)	10 minutes à 24 heures (00:10 à 24:00)

#### Vous aurez besoin de :

- Pinces
- Thermomètre
- Sachets hermétiques refermables en plastique de qualité alimentaire sans BPA
- Ou machine sous vide et sachet sous vide de qualité alimentaire sans BPA

# Cuisson

## Sous Vide (Cuisson sous vide)

### Étape 1 : préparation du bain-marie avant la cuisson sous vide

**01** Remplissez le récipient interne jusqu'à la ligne **Half Fill**, et placez-le dans la cuve du multicuiseur.

**02** Installez et fermez le couvercle de cuisson sous pression de la manière décrite dans la rubrique **Fonctionnalités de régulation de la pression : Couvercle de cuisson sous pression**.

 Pendant la cuisson, le couvercle peut être retiré à n'importe quel moment pour accéder facilement au contenu.

### Étape 2 : préparation du Pro à la cuisson sous vide

**01** Sélectionnez le programme **Sous Vide**.

**02** Lorsque l'option **Custom** (Personnalisation) clignote, tournez le bouton de commande pour sélectionner l'une des options préprogrammées.

Appuyez sur le bouton de commande pour confirmer le réglage et passer au réglage suivant.

**03** Pour personnaliser une température de cuisson, tournez le bouton de commande lorsque la température clignote.

Appuyez sur le bouton de commande pour confirmer le réglage et passer au réglage suivant.

**04** Lorsque la durée clignote, tournez le bouton de commande pour régler le temps de cuisson.

**05** Appuyez sur **Start** (Départ) pour démarrer.

L'écran affiche **On** (Activé) et la barre d'avancement indique **Pre-heating** (Préchauffage).

### Étape 3 : préparation des ingrédients

**01** Pendant que le bain-marie chauffe, assaisonnez vos ingrédients. Consultez la rubrique **Ingrédients et assaisonnement** à la page suivante, pour plus de conseils.

**02** Une fois que tout est prêt, placez chacune des portions dans un sachet individuel.

**03** Videz entièrement l'air des sachets et scellez-les hermétiquement.

### Étape 4 : au bain !

**01** Une fois que le bain-marie est prêt, l'affichage indique **Hot** (Chaud) pendant quelques instants, avant d'être remplacé par le compte à rebours.

**02** Retirez le couvercle avec précaution et plongez les sachets hermétiques dans l'eau chaude.

 Les aliments contenus dans des sachets hermétiques doivent être entièrement submergés. Veillez donc à rajouter de l'eau si nécessaire dans le récipient interne. Toutefois, si vous utilisez des sachets refermables, veillez à ce que la fermeture reste au-dessus du niveau de l'eau.

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

# Cuisson

**04** Une fois le programme intelligent terminé, le message **End** (Fin) s'affiche sur l'écran. Ouvrez le multicuiseur et, à l'aide des pinces, sortez les sachets de l'eau chaude avec précaution.

**05** Ouvrez les sachets et servez-vous d'un thermomètre pour vérifier que le contenu est bien cuit.

## Saisir la viande après la cuisson

Pour rehausser les saveurs succulentes de votre viande parfaitement mijotée, sans effort et sans trop la cuire, il vous suffit de la saisir. Pour obtenir une viande tendre, juteuse et dorée à souhait, essayez de la saisir après la cuisson plutôt qu'avant.

**01** Après la cuisson sous vide, sortez la viande du sachet de cuisson et séchez-la doucement avec du papier absorbant pour retirer le plus d'humidité possible de la couche extérieure.

**02** Pour bien saisir la viande, utilisez le programme intelligent Sauté à haute température, ou une poêle en fonte, un chalumeau de cuisine, un gril ou un autre ustensile suffisamment chaud pour retenir l'humidité intérieure !

 En général, lorsque vous faites sauter les viandes rouges, elles doivent reposer pour permettre à la température interne de s'équilibrer. En revanche, avec la cuisson sous vide, la température interne est constante. Il n'y a donc aucun besoin de laisser la viande reposer, vous pouvez servir votre steak immédiatement.

## Ingrédients et assaisonnement

- La cuisson sous vide ne permet pas au sel de se dissiper, il est donc préférable d'en utiliser un peu moins qu'à l'ordinaire, en particulier avec les viandes rouges, la volaille et le poisson. Il est plus facile d'en rajouter à votre goût si vous pensez que votre plat manque de sel une fois cuit.
- Lors de la cuisson sous vide, utilisez des aliments frais de grande qualité afin d'obtenir le plus de saveur possible.
- Utilisez de l'ail frais et plutôt que de la poudre d'ail. La poudre d'ail peut devenir amère lors de la cuisson sous vide. C'est avec l'ail frais que vous obtiendrez les meilleurs résultats.

# Cuisson

## Tableau de cuisson sous vide

Aliment	Épaisseur recommandée	Cuisson/texture désirée	Température de cuisson*	Temps de cuisson minimum*	Temps de cuisson maximum*
<b>Bœuf et agneau</b>					
Coupes tendres : filet, côtelette, surlonge, faux-filet, rumsteak, entrecôte, côte	2-5 cm	Saignante	50 °C/122 °F	1 heure	4 heures
		Rosée	54 °C/129 °F	1,5 heure	4 heures
Coupes plus dures : paleron, collier, épaule, jarret, gibier	4-6 cm	À point	60 °C/140 °F	1,5 heure	4 heures
		Bien cuite	63 °C/145 °F	1,5 heure	4 heures
<b>Volaille</b>					
Blanc de poulet	3-5 cm	Tendre et juteuse	63 °C/145 °F	1,5 heure	4 heures
		Ferme	69 °C/155 °F	1 heure	4 heures
Haut de cuisse de poulet	3-5 cm	Tendre et juteuse	74 °C/165 °F	1 heure	4 heures
		Se détache de l'os	74 °C/165 °F	4 heures	8 heures
Cuisse de poulet	5-7 cm	Tendre et juteuse	74 °C/165 °F	2 heures	7 heures
Magret de canard	3-5 cm	Tendre et juteuse	64 °C/146 °F	2 heures	4 heures
<b>Porc</b>					
Poitrine	3-6 cm	Ferme	82 °C/180 °F	10 heures	22 heures
Plats de côtes	2-3 cm	Se détache de l'os	59 °C/138 °F	10 heures	22 heures

# Cuisson

## Tableau de cuisson sous vide

Aliment	Épaisseur recommandée	Cuisson/ texture désirée	Température de cuisson*	Temps de cuisson minimum*	Temps de cuisson maximum*
Côtes	2-4 cm	Rose et juteuse	57 °C/135 °F	1 heure	4 heures
		Parfaitement blanche et juteuse	64 °C/147 °F	1 heure	4 heures
<b>Poisson et fruits de mer</b>					
Poisson	2-3 cm	Tendre et fondante	43 °C/110 °F	10 minutes	30 minutes
		Nacrée/ commence à s'effriter	46 °C/115 °F	20 minutes	45 minutes
		Rosée	52 °C/125 °F	20 minutes	45 minutes
		Moyenne, texture sèche	54 °C/130 °F	20 minutes	45 minutes
		Bien cuite, la chair s'émiette	57 °C/135 °F	20 minutes	45 minutes
Crevettes	-	Ferme	60 °C/140 °F	30 minutes	45 minutes
Queue de homard	-	Tendre et fondante	60 °C/140 °F	1 heure	1 heure
Coquilles Saint-Jacques	-	Tendre et fondante	60 °C/140 °F	30 minutes	30 minutes
<b>Œufs</b>					
Œufs	L/XL	À la coque	60 °C/140 °F	-	45 minutes
		Coulant	63 °C/145 °F	-	45 minutes
		Mollet	66 °C/151 °F	-	1 heure
		Dur	73,9 °C/165 °F	-	1 heure
<b>Fruits et légumes</b>					
Fruits	-	-	83,9 °C/183 °F	15 minutes	2 heures
Légumes	-	-	83,9 °C/183 °F	45 minutes	2,5 heures

\* Les temps de cuisson et les températures sont fournis uniquement à titre indicatif. Suivez toujours une recette fiable.

# Cuisson

## Yogurt (Yaourt)

Ce programme est prévu pour les recettes de yaourt à base de produits laitiers et non laitiers.

Capacité de l'Instant Pot	Quantité minimum de lait	Quantité maximum de lait
<b>5,7 litres</b>	1 000 ml (4 tasses)	3,8 l
<b>7,6 litres</b>	1 500 ml (6 tasses)	5,7 l

Programme intelligent	Options de cuisson préprogrammées	Température par défaut	Temps de cuisson par défaut	Plage de temps de cuisson
<b>Yogurt (Yaourt)</b>	<b>Custom (Personnalisation)</b>	<b>Low (Basse)</b> (Fermentation)	8 heures <b>(08:00)</b>	30 minutes à 99 heures et 30 minutes <b>(00:30 à 99:30)</b>
		<b>High (Haute)</b> (Pasteurisation)	<b>(Boil)</b> (Ébullition)	Durée de 30 minutes à 1 heure, selon la quantité de lait
		<b>Custom (Personnalisation)</b> 56 °C/133 °F	8 heures <b>(08:00)</b>	30 minutes à 99 heures et 30 minutes <b>(00:30 à 99:30)</b>

Pour commencer...	Instructions :
<b>Lait pasteurisé ou non pasteurisé</b>	Suivez toutes les étapes ci-dessous
<b>Lait ultra pasteurisé</b>	Passez à l' <b>Étape 2 : ajoutez des ferments lactiques</b> Ceci constitue la méthode de « démarrage à froid » de la confection de yaourts.

### Vous aurez besoin :

- D'un thermomètre alimentaire
- De lait ou d'une alternative non laitière
- De ferments lactiques actifs.

# Cuisson

## Yogurt (Yaourt)

### Étape 1 : Pasteuriser le lait

- 01 Versez le lait ou son substitut dans le récipient interne et ajoutez tous les ingrédients de votre recette.
- 02 Installez et fermez le couvercle de cuisson sous pression de la manière décrite dans la rubrique **Fonctionnalités de régulation de la pression : Couvercle de cuisson sous pression**.
- 📖 Pendant la cuisson, le couvercle peut être retiré à n'importe quel moment pour accéder facilement au contenu.
- 03 Sélectionnez le programme **Yogurt** (Yaourt).
- 04 Lorsque la température clignote, tournez le bouton de commande pour sélectionner **High** (Haute).
- 📖 La durée de pasteurisation et la température sont prédéfinies et ne peuvent être modifiées.
- 05 Appuyez sur **Start** (Départ) pour démarrer.  
L'écran affiche **Boil** (Ébullition), et la barre d'avancement indique **Pre-heating** (Préchauffage).
- 06 L'écran affiche **End** (Fin) lorsque la pasteurisation est terminée.  
Le lait doit atteindre une température minimum de 72 °C/161 °C pour une pasteurisation correcte. Vérifiez la température à l'aide d'un thermomètre.

### Étape 2 : Ajouter des ferments lactiques

- 01 Laissez le lait pasteurisé refroidir juste au-dessous de 43 °C/110 °C et vérifiez la température à l'aide d'un thermomètre.
- 02 Ajoutez les ferments lactiques au lait en suivant le mode d'emploi de l'emballage.
- 📖 En guise de ferment, vous pouvez utiliser du yaourt nature contenant déjà des ferments lactiques. Suivez une recette de yaourt recommandée par Instant Pot lorsque vous utilisez un yaourt pour ses ferments lactiques.
- 03 Installez et fermez le couvercle de cuisson sous pression de la manière décrite dans la rubrique **Fonctionnalités de régulation de la pression : Couvercle de cuisson sous pression**.

### Étape 3 : Laisser fermenter le lait

- 01 Sélectionnez le programme **Yogurt** (Yaourt).
- 02 Lorsque la température clignote, tournez le bouton de commande pour sélectionner **Low** (Basse) ou **Custom** (Personnalisation).  
Pour régler une température personnalisée, sélectionnez **Custom** (Personnalisation) puis tournez le bouton de commande pour choisir la température désirée.  
Appuyez sur le bouton de commande pour confirmer le réglage et passer au réglage suivant.

# Cuisson

- 03 Lorsque la durée clignote, tournez le bouton de commande pour régler le temps de cuisson.
- 📖 Généralement, la fermentation prend 8 heures, mais cette durée peut varier selon votre recette et vos goûts.
- 04 Appuyez sur **Start** (Départ) pour démarrer.  
L'écran affiche **On** (Activé) et la barre d'avancement indique **Pre-heating** (Préchauffage).
- 05 L'écran affiche **End** (Fin) lorsque la fermentation est terminée.

## Yogurt (Yaourt)

### Astuces pour la confection du yaourt

- Plus le lait est épais, plus le yaourt sera épais.
- Pour un yaourt très épais, pasteurisez le lait deux fois avant la fermentation.
- Pour un yaourt encore plus riche et plus épais, style yaourt à la grecque, passez-le à la crèpe afin d'égoutter le petit-lait.
- Plus le lait fermente, plus le yaourt sera acidulé.
- Laissez refroidir le yaourt puis placez-le au réfrigérateur (dans un récipient fermé) pendant 12 à 24 heures pour permettre aux arômes de se développer pleinement.
- Ajoutez-y du miel, des noix, noisettes ou graines, ou des fruits frais, compléments parfaits des yaourts faits maison.

### Astuces pour la confection du yaourt

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

- 01 Après l'**Étape 2 : Ajouter les ferments lactiques**, versez délicatement le lait dans vos pots de yaourt, et refermez-les soigneusement.
- 02 Placez le trépied vapeur au fond du récipient interne.
- 03 Placez les pots sur le trépied et versez de l'eau dans le récipient interne, jusqu'à ce que les pots soient à moitié immergés.
- 04 Suivez les instructions de l'**Étape 3 : Laisser fermenter le yaourt**.

# Cuisson

## Bake (Cuisson au four)

Le programme Bake (Cuisson au four) s'utilise avec ou sans pression pour faire monter une pâte et confectionner de délicieux brownies, des cakes à la banane moelleux à souhait, et bien d'autres gourmandises.

Programme intelligent	Options de cuisson préprogrammées	Température ou pression par défaut	Temps de cuisson par défaut	Plage de temps de cuisson
Bake (Cuisson au four)	Custom (Personnalisation)	Aucune, 176 °C / 350 °F	30 minutes (00:30)	1 minute à 4 heures (00:01 à 04:00)
	Cheesecake	High (Haute)	45 minutes (00:45)	1 minute à 1 heure (00:01 à 01:00)
	Bread (Pain)	High (Haute)	40 minutes (00:40)	

### Étape 1 : préparation du Pro à la cuisson au four

- Placez le trépied vapeur au fond du récipient interne puis déposez votre moule sur le trépied.
- Laissez environ 2,5 cm d'espace tout autour du moule pour permettre à la chaleur de circuler uniformément.
- Placez le récipient interne dans la cuve du multicuiseur.
- Installez et fermez le couvercle de cuisson sous pression de la manière décrite dans la rubrique **Fonctionnalités de régulation de la pression : Couvercle de cuisson sous pression**.

### Étape 2 : cuisson au four

- Sélectionnez le programme **Bake** (Cuisson au four).
- Lorsque l'option **Custom** (Personnalisation) clignote, tournez le bouton de commande pour sélectionner l'une des options préprogrammées.

Appuyez sur le bouton de commande pour confirmer le réglage et passer au réglage suivant.

- Lorsque le niveau de pression clignote, tournez le bouton de commande pour choisir une option prédéterminée : **None** (Aucune), **Low** (Basse) et **High** (Haute).  
Si vous choisissez l'option **None** (Aucune), tournez le bouton de commande pour régler une température personnalisée.  
Appuyez sur le bouton de commande pour confirmer le réglage et passer au réglage suivant.
- Lorsque la durée clignote, tournez le bouton de commande pour régler le temps de cuisson conformément à votre recette.  
Appuyez sur le bouton de commande pour confirmer le réglage et passer au réglage suivant.
- L'option **Reminder** (Rappel) clignote si vous cuisinez sous pression.  
Tournez le bouton de commande pour sélectionner une option de rappel d'évacuation. Consultez la rubrique **Panneau de commande** pour plus d'informations.

# Cuisson

- Appuyez sur **Start** (Départ) pour démarrer.  
L'écran affiche **On** (Activé) et la barre d'avancement indique **Pre-heating** (Préchauffage).

### Étape 3 : Évacuation de la pression

- Une fois le programme **Cooking** (Cuisson) terminé, le message **End** (Fin) s'affiche.
- Si vous avez réglé le rappel d'évacuation sur 5 ou 10 minutes, le minuteur entame le compte à rebours.
- Lorsque vous le souhaitez, suivez les instructions de votre recette et choisissez une méthode d'évacuation.

Consultez la rubrique **Évacuation de la pression** pour de plus amples informations sur les techniques d'évacuation sécurisées.

- Si vous cuisinez sous pression, attendez que la soupape à flotter redescende puis ouvrez le couvercle avec précaution, tel que décrit dans la rubrique **Fonctionnalités de régulation de la pression : Couvercle de cuisson sous pression**.
- Protégez-vous adéquatement les mains, sortez le récipient interne de la cuve du multicuiseur et retirez votre moule de cuisson avec précaution.

## Keep Warm (Maintien au chaud)

Parfait pour réchauffer des plats ou des aliments pendant de longues périodes.

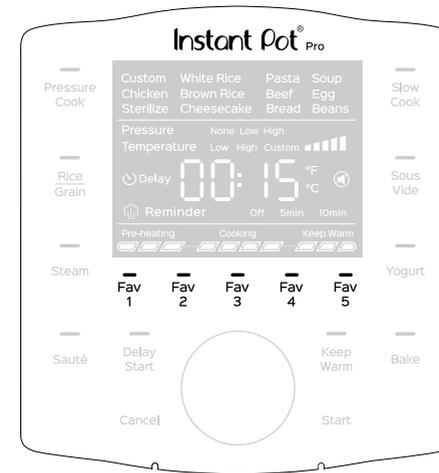
Programme intelligent	Température par défaut	Plage de températures	Plage de temps de cuisson
Keep Warm (Maintien au chaud)	High (Haute)	Custom (Personnalisation) 62 à 90 °C 144 à 194 °F	30 minutes à 10 heures (00:30 à 10:00)
		Low (Basse) 62 °C / 144 °F	
		High (Haute) 77 °C / 171 °F	

# Cuisson

- 01 Sélectionnez le programme **Keep Warm** (Maintien au chaud).
- 02 Lorsque la température clignote, tournez le bouton de commande pour sélectionner **Low** (Basse), **High** (Haute), ou **Custom** (Personnalisation).  
Pour régler une température personnalisée, sélectionnez **Custom** (Personnalisation) puis tournez le bouton de commande pour choisir la température désirée.  
Appuyez sur le bouton de commande pour confirmer le réglage et passer au réglage suivant.
- 03 Lorsque la durée clignote, tournez le bouton de commande pour régler le temps de cuisson.  
Pour régler une température personnalisée, sélectionnez l'option **Temperature** (Température) puis l'option **Custom** (Personnalisation), et tournez le bouton de commande pour choisir la température désirée.
- 04 Appuyez sur **Start** (Départ) pour démarrer. L'écran affiche **On** (Activé) et la barre d'avancement indique **Pre-heating** (Préchauffage).
- 05 Une fois la fonction **Keep Warm** (Maintien au chaud) terminée, le message **End** (Fin) s'affiche.

# Mémoriser les favoris (Programmes Favoris)

Réglez et enregistrez 5 programmes personnalisés en tant que Favoris pour accéder directement à ces recettes via une seule touche.



## Enregistrer des recettes en tant que Favorites

- 01 Sélectionnez n'importe quel programme intelligent et réglez-le en fonction de votre recette.
- 02 Une fois les réglages effectués, appuyez pendant 3 secondes sur l'une quelconque des touches Fav pour enregistrer le programme.

**Le tour est joué ! Votre programme personnalisé est prêt à l'emploi quand vous le souhaitez.**

- Vous pouvez remplacer une recette favorite enregistrée par une autre, en suivant les mêmes étapes.

## Utiliser une recette Favorite

Selon votre recette, vous pouvez ajouter des aliments dans le récipient interne, avant ou après le préchauffage.

- 01 Appuyez sur la touche **Fav** que vous souhaitez utiliser.
- 02 Appuyez sur **Start** (Départ) pour démarrer.

L'écran affiche **On** (Activé) et la barre d'avancement indique **Pre-heating** (Préchauffage).

**Allez-y, c'est super facile !**

- Si vous appuyez sur une touche Fav ne correspondant à aucun programme favori, **[tbd]** clignote par 3 fois sur l'écran avant de revenir à l'affichage précédent.

## ⚠ ATTENTION

Les aliments plus épais peuvent empêcher une absorption uniforme de la chaleur et gâcher les plats s'ils cuisent sans surveillance. Lors du maintien au chaud d'aliments tels que les ragoûts et les chilis, remuer le contenu du récipient interne toutes les 40 à 60 minutes pour vérifier que la chaleur est uniformément répartie.

## Entretien, nettoyage et rangement

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

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

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

Pièces	Méthodes et conseils de nettoyage
<b>Accessoires</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Trépied vapeur</li> </ul>	Passe au lave-vaisselle s'il est placé dans le panier supérieur.
<b>Couvercle et pièces</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Soupape d'évacuation de la vapeur</li> <li>Capuchon d'évacuation de la vapeur</li> <li>Dispositif antiblocage</li> <li>Joint d'étanchéité</li> <li>Soupape à flotteur</li> <li>Capuchon en silicone</li> <li>Couvercle Quick-Cool</li> <li>Collecteur de condensation</li> </ul>	<p>Passe au lave-vaisselle s'il est placé dans le panier supérieur.</p> <p>Retirez toutes les pièces du couvercle avant de le nettoyer. Consultez la rubrique Entretien, nettoyage et rangement : Retrait et installation des pièces.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Retirez la soupape d'évacuation de la vapeur et le dispositif antiblocage, puis nettoyez l'intérieur du conduit d'évacuation de la vapeur avec un cure-pipe pour éviter les obstructions.</li> <li>Pour égoutter le couvercle après son passage au lave-vaisselle, tenez-le par la poignée en position verticale au-dessus d'un évier, puis faites-le pivoter à 360°, comme un volant.</li> <li>Une fois le couvercle nettoyé et égoutté, posez-le à l'envers sur la cuve du multicuiseur pour lui permettre de sécher complètement à l'air libre.</li> <li>Rangez les joints d'étanchéité dans un endroit bien ventilé pour réduire l'odeur résiduelle des plats cuisinés. Pour éliminer les odeurs, versez environ 250 ml (1 tasse) d'eau et environ 250 ml (1 tasse) de vinaigre blanc dans le récipient interne, puis activez le mode <b>Pressure Cook</b> (Cuisson sous pression) (Cuisson sous pression) pendant 5 à 10 minutes, et laissez la vapeur s'échapper en mode d'évacuation rapide.</li> <li>Vérifiez l'état du collecteur de condensation après chaque utilisation et videz-le et nettoyez-le si nécessaire. Ne laissez pas les aliments ou l'humidité stagner dans le collecteur de condensation, car des bactéries pathogènes pourraient se développer.</li> </ul>
<b>Récipient interne</b>	<p>Passe au lave-vaisselle.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Pour éliminer les traces de calcaire plus tenaces (couleur arc-en-ciel, bleuâtre ou blanche), il s'avérera peut-être nécessaire de frotter avec une éponge imprégnée de vinaigre ou un nettoyeur non abrasif tel que Bar Keeper's Friend®.</li> <li>Pour les résidus d'aliments durs ou brûlés, ajoutez de l'eau bouillante et du liquide vaisselle dans le récipient interne et laissez reposer pendant quelques heures pour faciliter le nettoyage.</li> <li>Vérifiez que toutes les surfaces extérieures sont parfaitement sèches avant de placer le récipient interne dans la cuve du multicuiseur.</li> </ul>

## Entretien, nettoyage et rangement

Pièces	Méthodes et conseils de nettoyage
<b>Cordon d'alimentation</b>	<p>Contentez-vous de l'essuyer.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Nettoyez le cordon d'alimentation avec un chiffon très légèrement humide.</li> <li>Enroulez le cordon d'alimentation autour de la cuve du multicuiseur et placez son extrémité dans le support du cordon.</li> </ul>
<b>Cuve du multicuiseur</b>	<p>Contentez-vous de l'essuyer.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Essuyez l'intérieur de la cuve et le rebord de condensation avec un chiffon très légèrement humide. Laissez-les parfaitement sécher à l'air libre avant d'introduire le récipient interne.</li> <li>Nettoyez la cuve du multicuiseur et le panneau de commande avec un chiffon doux ou une éponge très légèrement humide.</li> </ul>

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

### ⚠ AVERTISSEMENT

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

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

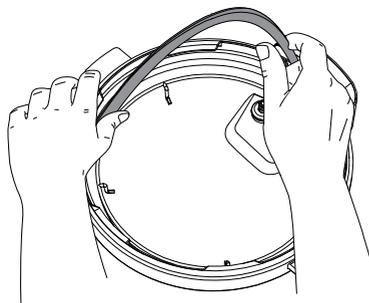
# Entretien, nettoyage et rangement

## Retrait et installation des pièces

### Joint d'étanchéité en silicone

#### Retrait du joint d'étanchéité

Saisissez le bord du joint d'étanchéité en silicone et tirez pour le sortir de son logement circulaire en acier inoxydable.



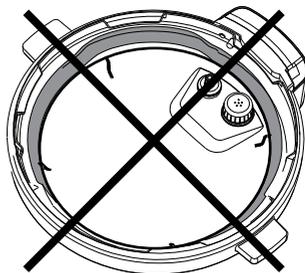
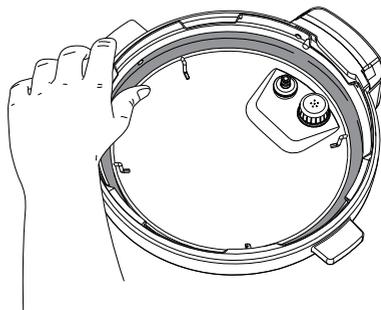
Une fois le joint d'étanchéité retiré, vérifiez que son logement est sécurisé, centré et de hauteur uniforme sur tout le pourtour du couvercle. Ne tentez pas de réparer un logement de joint d'étanchéité déformé.

 **Conseil pratique :** Le joint d'étanchéité est plus facile à retirer et à installer lorsqu'il est humide et enduit de produit vaisselle.

#### Installation du joint d'étanchéité

Placez le joint d'étanchéité dans son logement et appuyez fermement pour le mettre en place. Vérifiez l'absence de toute déformation.

 Il devrait être bien installé à l'intérieur de son logement. Il peut bouger un peu mais ne doit pas tomber lorsque vous retournez le couvercle.

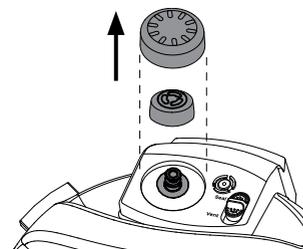


# Entretien, nettoyage et rangement

## Dispositif d'évacuation de la vapeur

### Retrait du dispositif d'évacuation de la vapeur

Retirez le capuchon d'évacuation de la vapeur puis tirez sur la soupape d'évacuation de la vapeur afin de la séparer du conduit d'évacuation de la vapeur.



### Installation du dispositif d'évacuation de la vapeur

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

 La soupape d'évacuation de la vapeur doit reposer librement sur le conduit d'évacuation de la vapeur, mais rester en place lorsque le couvercle est retourné.

Placez le capuchon d'évacuation de la vapeur sur la soupape d'évacuation de la vapeur et appuyez fermement. Le couvercle se met en place.

## Couvercle de protection QuickCool

### Retrait du couvercle de protection

Tenez la languette, poussez-la vers la poignée du couvercle puis soulevez-la et tirez-la vers vous pour retirer la protection.

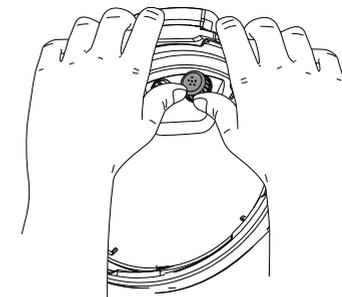
### Installation du couvercle de protection

Tenez la languette et faites coulisser le couvercle de protection vers l'arrière de la partie métallique du couvercle, puis appuyez jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

## Dispositif antiblocage

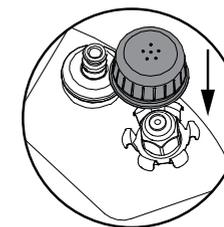
### Retrait du dispositif antiblocage

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



### Installation du dispositif antiblocage

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



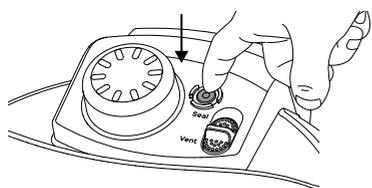
# Entretien, nettoyage et rangement

## Capuchon en silicone de la soupape à flotteur

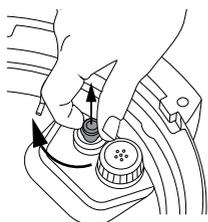
### Retrait de la soupape à flotteur du couvercle

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

 Veillez à conserver la soupape à flotteur et le capuchon en silicone !



Dessus



Envers

### Installation de la soupape à flotteur

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

## Collecteur de condensation

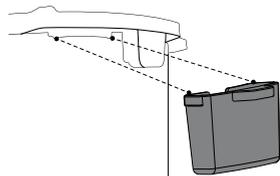
Le collecteur de condensation est situé à l'arrière de la cuve du multicuiseur. Son rôle consiste à recueillir l'excès d'humidité qui s'accumule sur le rebord de condensation.

### Retrait du collecteur de condensation

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

### Installation du collecteur de condensation

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



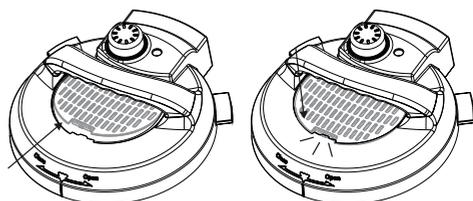
## Couvercle de protection QuickCool

### Retrait du couvercle de protection

Tenez la languette, poussez-la vers la poignée du couvercle puis soulevez-la et tirez-la vers vous pour retirer la protection.

### Installation du couvercle de protection

Tenez la languette et faites coulisser le couvercle de protection vers l'arrière de la partie métallique du couvercle, puis appuyez jusqu'à ce qu'il s'enclenche.



# Dépannage

Enregistrez votre Instant Pot dès aujourd'hui !

Si votre problème persiste ou si vous avez des questions, contactez un conseiller du service clientèle via notre chat [instantpot.co.uk/#chat](https://instantpot.co.uk/#chat), par e-mail via [support@instantpot.co.uk](mailto:support@instantpot.co.uk) ou par téléphone au +44 (0) 3331 230051.

Problème	Raison possible	Solution possible
<b>Bruit de cliquetis ou légers craquements occasionnels.</b>	Il s'agit du son de la mise sous tension et de l'augmentation de la pression sous l'effet du changement de température.	C'est tout à fait normal ; aucune action n'est requise.
	Le fond du récipient interne est mouillé.	Essuyer la surface extérieure du récipient interne. Vérifier que l'élément chauffant est bien sec avant d'insérer le récipient interne dans la cuve du multicuiseur.
<b>Difficulté à fermer le couvercle.</b>	Le joint d'étanchéité n'est pas installé correctement.	Repositionner le joint d'étanchéité. Vérifier qu'il est bien installé à l'intérieur de son logement.
	La soupape à flotteur est en position relevée.	Appuyer doucement sur la soupape à flotteur avec un long ustensile.
	Le contenu du multicuiseur est toujours très chaud.	Maintenir le bouton d'évacuation rapide en position <b>Vent</b> (Évacuation), tout en mettant lentement le couvercle sur la cuve du multicuiseur, pour laisser la chaleur se dissiper.
<b>Difficulté à ouvrir le couvercle.</b>	<b>⚠ DANGER</b> Il est possible que le contenu soit sous pression. Pour éviter les brûlures, <b>NE JAMAIS forcer pour ouvrir le couvercle.</b>	
	Le multicuiseur est sous pression.	Évacuer la pression comme indiqué dans la recette. Ouvrir le couvercle uniquement une fois que la soupape à flotteur s'est abaissée.
	La soupape à flotteur est coincée en position relevée en raison de débris ou de résidus alimentaires.	Évacuer toute la pression, puis appuyer doucement sur la soupape à flotteur avec un long ustensile. Il sera peut-être nécessaire de laisser légèrement refroidir le multicuiseur, pour permettre à toute la pression de se dissiper.  Ouvrir le couvercle avec précaution puis nettoyer soigneusement la soupape à flotteur, la zone alentour et le couvercle, avant la prochaine utilisation.
<b>Le récipient interne reste collé au couvercle lors de l'ouverture du multicuiseur.</b>	En refroidissant, le récipient interne peut créer un effet de ventouse et coller au couvercle.	Pour supprimer cet effet, faire coulisser le bouton d'évacuation rapide en position <b>Vent</b> (Évacuation).

# Dépannage

Problème	Raison possible	Solution possible
<b>De la vapeur s'échappe par le bord du couvercle.</b>	Pas de joint d'étanchéité dans le couvercle.	Installer un joint d'étanchéité.
	Le joint d'étanchéité est endommagé ou n'est pas installé correctement.	Remplacer le joint d'étanchéité.
	Des résidus alimentaires sont collés au joint d'étanchéité.	Retirer le joint d'étanchéité et le laver avec soin.
	Le couvercle n'est pas fermé correctement.	Ouvrir puis refermer le couvercle.
	Le logement du joint d'étanchéité est déformé ou déplacé.	Retirer le joint d'étanchéité du couvercle et vérifier que son logement n'est pas déformé. Contacter le <b>Service Client</b> .
	Le bord du récipient interne est peut-être déformé.	L'inspecter et, en cas de déformation, contacter le <b>Service Client</b> .
<b>La soupape à flotteur ne se soulève pas.</b>	Présence de résidus alimentaires sur la soupape à flotteur ou le capuchon en silicone de la soupape à flotteur.	Retirer la soupape à flotteur du couvercle et la nettoyer avec soin. Effectuer le <b>test initial de fonctionnement</b> afin de vérifier le fonctionnement de l'appareil, et noter les résultats. Contacter le <b>Service Client</b> .
	Pas assez de liquide dans le récipient interne.	Vérifier si les aliments ont adhéré au fond du récipient interne. Verser un liquide clair à base d'eau dans le récipient interne. Utiliser les quantités suivantes en fonction du modèle : 5,7 litres : 375 ml (1 tasse ½) 7,6 litres : 500 ml (2 tasses)
	Le capuchon en silicone de la soupape à flotteur est endommagé ou manquant.	Installer ou remplacer la soupape à flotteur et/ou le capuchon en silicone.
	La soupape à flotteur est obstruée par le mécanisme de verrouillage du couvercle.	Appuyer doucement sur la soupape à flotteur avec un long ustensile. Si la soupape à flotteur ne se relève pas, éteindre le multicuiseur. Contacter le <b>Service Client</b> .
	Le récipient interne reste froid.	Effectuer le <b>test initial de fonctionnement</b> afin de vérifier le fonctionnement de l'appareil et noter les résultats. Contacter le <b>Service Client</b> .
	Le fond du récipient interne est peut-être endommagé.	Effectuer le <b>test initial de fonctionnement</b> afin de vérifier le fonctionnement de l'appareil et noter les résultats. Contacter le <b>Service Client</b> .
	<b>Pendant la cuisson, un peu de vapeur ou un léger sifflement s'échappe de la soupape d'évacuation de la vapeur.</b>	Le bouton d'évacuation rapide n'est pas en position <b>Seal</b> (Étanchéité).
Le multicuiseur est en train de réguler la pression excédentaire.		C'est tout à fait normal ; aucune action n'est requise.
Pas assez de liquide dans le récipient interne.		Vérifier que le récipient interne contient un minimum de liquide.
<b>L'écran d'affichage reste vide une fois le cordon d'alimentation branché.</b>	Problème ou absence d'alimentation.	Vérifier que la prise secteur fonctionne correctement. Inspecter le cordon d'alimentation. S'il est endommagé, contacter le <b>Service Client</b> .
	Le fusible du multicuiseur a sauté.	Contacter le <b>Service Client</b> .

# Dépannage

Problème	Raison possible	Solution possible	
<b>De la vapeur s'échappe de la soupape d'évacuation lorsque le bouton d'évacuation rapide est en position Seal (Étanchéité).</b>	Pas assez de liquide dans le récipient interne.	Verser un liquide clair à base d'eau dans le récipient interne. Utiliser les quantités suivantes en fonction du modèle : 5,7 litres : 375 ml (1 tasse ½) 8 litres : 2 tasses (500 ml)	
	La commande du capteur de pression ne fonctionne plus.	Contacter le <b>Service Client</b> .	
	La soupape d'évacuation de la vapeur n'est pas bien installée.	Faire coulisser le bouton d'évacuation en position <b>Vent</b> (Évacuation), puis de nouveau en position <b>Seal</b> (Étanchéité).	
	C1 C3 C4 C6	Défaillance du capteur.	Contacter le <b>Service Client</b> .
<b>Un code d'erreur s'affiche sur l'écran et le multicuiseur émet un bip continu.</b>	C7	L'élément chauffant ne fonctionne plus.	Contacter le <b>Service Client</b> .
	C7	Pas assez de liquide. Le couvercle de l'autocuiseur ne s'utilise pas avec les programmes de cuisson sous pression.	Verser un liquide clair à base d'eau dans le récipient interne. Utiliser les quantités suivantes en fonction du modèle : 5,7 litres : 375 ml (1 tasse ½) 7,6 litres : 500 ml (2 tasses) Mettre le couvercle en place et redémarrer l'autocuiseur.
	C8	Utilisation d'un récipient interne inadéquat.	Avec ce modèle Pro, utiliser exclusivement un récipient interne Pro en inox muni de poignées ergonomiques.
	Lid (Couvercle)	Le couvercle n'est pas dans la bonne position pour le programme sélectionné.	Ouvrir puis refermer le couvercle. Ne pas utiliser de couvercle avec le programme <b>Sauté</b> (Sauter).
	Food burn (Aliments brûlés)	Température élevée détectée au fond du récipient interne ; le multicuiseur réduit automatiquement la température pour éviter la surchauffe.	Il est possible que des dépôts d'amidon au fond du récipient interne aient empêché la dissipation thermique. Éteindre le multicuiseur, relâcher la pression et inspecter le fond du récipient interne.
	PrSE (Pression)	La pression s'est accumulée pendant un programme de cuisson sans pression.	Sélectionner <b>Cancel</b> (Annuler) et le bouton d'évacuation rapide de la pression.

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

# Garantie

## Garantie limitée

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

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

La Société n'est pas responsable des coûts d'envoi liés aux services sous garantie.

## Limitations et exclusions

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

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

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

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

# Garantie

## Enregistrement de la garantie

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

## Services sous garantie

- Votre nom et votre adresse e-mail ou votre numéro de téléphone.
- Une copie du reçu original comportant le numéro de commande, le numéro de modèle et le numéro de série.
- La description du défaut du produit, y compris photos ou vidéo si possible.

## Nous contacter

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

E-mail : [support@InstantPot.co.uk](mailto:support@InstantPot.co.uk)  
Téléphone : **+44 (0) 3331 230051**

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

## Recyclage

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

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



# Instant Pot®

## Instant Brands Inc.

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

## Enregistrez votre produit dès aujourd'hui

[instantpot.co.uk/support/register](https://instantpot.co.uk/support/register)

## Contactez-nous

**+44 (0) 3331 230051**

[support@instantpot.co.uk](mailto:support@instantpot.co.uk)

[instantpot.co.uk](https://instantpot.co.uk)

[instantpot.co.uk/shop-all-products/](https://instantpot.co.uk/shop-all-products/)

## Téléchargez l'appli gratuite



 @instantpotUK

 @InstantPotUK

 @instantpotuk

Fabriqué en Chine