

get started

INSTANT™ DUO® PLUS
WITH WHISPER QUIET AVEC
CLEARCOOK MANUEL DE
L'UTILISATEUR

Instant

Nous sommes ravis de vous présenter votre nouvel appareil Instant Pot® Duo Plus with Whisper Quiet!

Vous allez plonger dans l'univers des chefs Instant depuis votre cuisine. Nous avons hâte de commencer avec vous l'aventure culinaire Instant Brands !

Nous espérons que votre Instant Pot comblera toutes vos attentes pendant de nombreuses années.



Scannez pour commencer !

Pour rendre votre expérience culinaire avec Instant aussi facile que possible, nous avons créé quatre étapes simples, accompagnées de vidéos explicatives pour vous guider. Scannez le code QR et suivez les étapes pour devenir un chef Instant en un tour de main.

www.instantbrands.co.uk/get-started



Téléchargez l'application **Instant Brands® Connect** pour accéder à plus de 1 000 idées de recettes.



Consultez la chaîne **YouTube Instant Brands UK** pour visionner des vidéos explicatives et trouver l'inspiration.



Rejoignez la communauté **Facebook Instant Pot UK** et trouvez l'inspiration grâce aux conseils, astuces et recettes de cuisine partagés par ce groupe de chefs Instant passionnés !

TABLE DES MATIÈRES

Précautions essentielles	2
Contenu de l'emballage	9
Utilisation de votre Duo Plus	11
Configuration initiale	15
Utilisation du couvercle	21
Cuisson à basse température	27
Riz	30
Vapeur	32
Sauté	33
Yaourt	35
Sous vide	37
Gâteau	39
Maintenir au chaud	41
Nettoyage	42
Dépannage	44
Codes d'erreur	48
En savoir plus	50
Garantie	51



ONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

⚠ AVERTISSEMENT

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS

Positionnement

POSEZ l'appareil sur un plan de travail uniquement. Utilisez toujours l'appareil sur une surface stable, de niveau et non combustible.

ASSUREZ-VOUS que toutes les pièces sont sèches et ne présentent aucun résidu alimentaire avant d'installer le récipient de cuisson sur la base de l'autocuiseur.

Ne placez PAS l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur à gaz/électrique ou d'un four chaud.

N'utilisez pas l'appareil à proximité d'eau ou d'une flamme.

N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur. Maintenez l'appareil à l'abri de la lumière directe du soleil.

Ne posez pas la friteuse sans huile à un endroit qui risquerait de bloquer les entrées et sorties d'air de l'appareil.

Usage Général

Le récipient de cuisson interne amovible est brûlant pendant l'utilisation et peut peser très lourd lorsqu'il est rempli d'ingrédients.

UTILISEZ des maniques lorsque vous manipulez le récipient de cuisson interne et retirez les accessoires.

Placez toujours les accessoires chauds sur une surface résistant à la chaleur ou une plaque de cuisson.

Faites preuve de **VIGILANCE** lorsque vous soulevez le récipient de

⚠ AVERTISSEMENT

cuisson de la base de l'autocuiseur afin d'éviter de vous brûler.

Faites preuve d'une **GRANDE PRUDENCE** lorsque le récipient de cuisson contient des ingrédients brûlants ou de l'huile ou d'autres liquides très chauds.

UTILISEZ uniquement le couvercle Instant Brands fourni avec la base de l'autocuiseur. L'utilisation de tout autre couvercle de cuisson sous pression ou de friture sans huile pourrait provoquer des dommages matériels.

N'utilisez PAS l'appareil sans avoir installé le récipient de cuisson interne amovible.

Ne touchez PAS la partie métallique du couvercle, les surfaces chaudes de l'appareil ou les accessoires pendant ou immédiatement après la cuisson, car vous risquez de vous brûler. Ne tenez que les poignées latérales pour déplacer l'appareil.

N'utilisez PAS cet appareil pour une friture classique à l'huile.

Ne déplacez PAS l'appareil alors qu'il fonctionne et faites preuve d'une grande prudence lorsque vous éliminez la graisse brûlante.

Ne laissez PAS les enfants ou les personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites utiliser cet appareil. Faites preuve de vigilance lorsqu'un appareil, quel qu'il soit, est utilisé à proximité ou par des enfants ou des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites.

N'utilisez PAS cet appareil dans un but autre que domestique. Il n'est pas destiné à un usage commercial.

NE PAS laisser l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.

Cuisson sous Pression

Cet appareil cuit sous pression. Laissez cet appareil évacuer la pression naturellement ou libérez tout surplus de pression avant

⚠ AVERTISSEMENT

l'ouverture. Un usage incorrect peut entraîner des brûlures, des blessures et/ou des dommages matériels.

Assurez-vous que l'appareil est correctement fermé avant de l'utiliser.

VÉRIFIEZ que la soupape de libération de vapeur est installée.

UTILISEZ le couvercle Instant Brands lors de la cuisson sous pression. Pour savoir comment utiliser le couvercle, reportez-vous au manuel de l'utilisateur ou au guide de démarrage.

ARRÊTEZ l'appareil si un flux de vapeur constant s'échappe de la sortie d'air chaud pendant plus de 3 minutes. Si de la vapeur s'échappe par les côtés du couvercle, arrêtez l'appareil et vérifiez que la bague d'étanchéité est bien installée.

VÉRIFIEZ avant l'utilisation que la soupape de libération de vapeur, la conduite de libération de vapeur, la protection antiblocage et la soupape flottante ne sont pas obstruées. Pour savoir comment nettoyer ces pièces, reportez-vous au manuel de l'utilisateur.

Ne retirez PAS le couvercle de cuisson sous pression à mains nues.

Ne forcez PAS le retrait du couvercle de la base de l'autocuiseur Instant Pot.

NE PAS déplacer l'appareil lorsqu'il est sous pression.

Ne couvrez et n'obstruez **PAS** la soupape de libération de vapeur et/ou la soupape flottante avec un chiffon ou d'autres objets.

Ne tentez PAS d'ouvrir l'appareil tant que la dépressurisation n'est pas terminée et que toute la pression interne n'a pas été évacuée. Si vous ouvrez l'appareil alors qu'il est encore pressurisé, il risque de libérer un contenu brûlant et peut provoquer des brûlures ou d'autres blessures.

Ne placez PAS le visage, les mains ou toute partie du corps non protégée au-dessus de la sortie d'air chaud lorsque l'appareil fonctionne ou contient une pression résiduelle, et ne vous penchez

⚠ AVERTISSEMENT

pas sur l'appareil lorsque vous retirez le couvercle.

Remplissage excessif lors de la cuisson sous pression

Un remplissage excessif peut entraîner un risque de colmatage du tuyau d'évacuation de la vapeur et de développement d'une surpression.

Ne remplissez PAS le récipient de cuisson interne au-delà de la ligne « PC MAX – 2/3 ».

Ne remplissez PAS le récipient de cuisson interne au-delà de la ligne « PC MAX - 1/2 » lorsque vous préparez des ingrédients qui se dilatent pendant la cuisson, comme le riz, les haricots secs ou les légumes secs.

Faites preuve d'une grande **PRUDENCE** lorsque vous cuisez et libérez de la vapeur d'ingrédients la comporte de pomme, les canneberges, l'orge perlé, l'avoine, les pois cassés, les nouilles, etc., car ils sont susceptibles d'entraîner la formation de mousse ou d'écume, d'éclabousser ou d'obstruer la conduite et la soupape de libération de vapeur, et/ou la poignée de libération de vapeur.

Ne remplissez PAS le récipient interne au-delà de la ligne « PC MAX - 1/2 » lorsque vous cuisez de tels ingrédients. Si vous ne respectez pas cet avertissement, vous vous exposez à des risques de blessures et/ou de dommages matériels, et la garantie pourra être annulée.

Ne placez PAS d'ingrédients trop grands dans le récipient de cuisson interne, car ils risquent de provoquer un incendie et/ou des blessures.

VÉRIFIEZ que la bague d'étanchéité est correctement installée

Accessoires

UTILISEZ uniquement les accessoires ou les pièces autorisés par Instant Brands. L'utilisation de pièces ou d'accessoires non

⚠ AVERTISSEMENT

recommandés par le fabricant peut entraîner des blessures, un incendie ou un choc électrique.

UTILISEZ uniquement le récipient de cuisson interne en acier inoxydable autorisé pour le Duo Plus afin de réduire le risque de fuite de pression.

REMPLECEZ uniquement la bague d'étanchéité par un modèle autorisé par Instant Brands pour éviter de vous blesser et d'endommager l'appareil.

N'utilisez pas les accessoires fournis dans un four à micro-ondes, un grille-pain, un four à convection ou un four conventionnel, ni sur une plaque de cuisson vitrocéramique, électrique ou à gaz, ou un barbecue de jardin.

Entretien et Stockage

Laissez l'appareil refroidir à température ambiante avant de le nettoyer ou de le ranger.

Ne stockez PAS de matériaux dans la base de l'autocuiseur lorsque vous ne l'utilisez pas.

Ne placez aucun matériau combustible (par ex. papier, carton, plastique, polystyrène ou bois) dans l'appareil.

Cordon d'alimentation

Le cordon d'alimentation utilisé est court, ceci afin d'éviter que des enfants le saisissent, s'y accrochent ou trébuchent dessus. Gardez l'appareil et le cordon hors de portée des enfants. Ne laissez jamais le cordon pendre du plan de travail et n'utilisez jamais de prise sous le plan de travail, ni de rallonge.

Le cordon d'alimentation ne doit **PAS** toucher de surfaces chaudes ni de flamme nue, y compris sur une cuisinière.

N'utilisez PAS de convertisseurs ou d'adaptateurs d'alimentation, de minuteries ou de systèmes de contrôle à distance indépendants.

⚠ AVERTISSEMENT

Cet appareil est équipé d'une prise de terre à trois broches. Afin de réduire les risques de choc électrique : branchez **UNIQUEMENT** le cordon d'alimentation sur une prise secteur mise à la terre.

Ne retirez jamais la mise à la terre.

Si l'appareil inclut un cordon d'alimentation amovible:

Branchez d'abord le cordon d'alimentation à l'appareil, puis branchez le cordon d'alimentation à la prise murale.

Avvertissement relatif à l'électricité

La base de l'autocuiseur contient des composants électriques présentant un risque de choc électrique. Si vous ne respectez pas ces instructions, vous vous exposez à un choc électrique. Afin d'éviter les chocs électriques : Déconnectez l'appareil en sélectionnant **Cancel** (Annuler), puis retirez la fiche de la source d'alimentation. Débranchez toujours l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas et avant d'installer ou de retirer des pièces ou des accessoires, ainsi qu'avant le nettoyage. Pour débrancher l'appareil, empoignez la fiche et retirez-la de la prise. Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation.

Inspectez régulièrement l'appareil et le cordon d'alimentation.

N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé(e), ou s'il a subi une chute, un dysfonctionnement ou un dommage quelconque. En cas de besoin, contactez le service client par e-mail à l'adresse **EUSupport@instantbrands.com** ou par téléphone au **+44 (0) 3331 230051**.

Ne modifiez jamais les mécanismes de sécurité. Cela pourrait entraîner des blessures ou des dommages matériels.

Ne placez PAS de liquide ou d'ingrédients dans la base de l'autocuiseur sans le récipient de cuisson interne.

Ne plongez pas le cordon d'alimentation, la prise ou l'appareil dans de l'eau ou un autre liquide.

⚠ AVERTISSEMENT

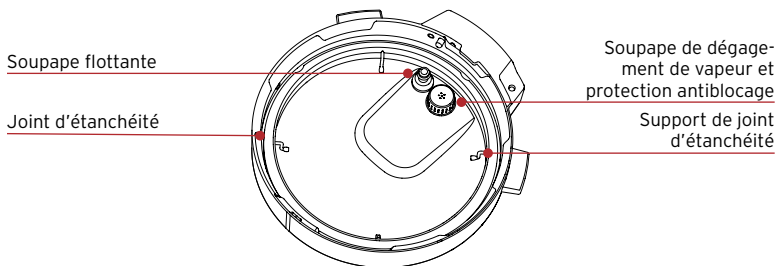
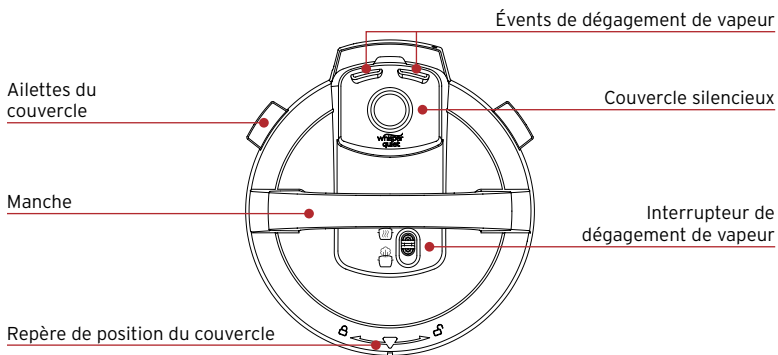
N'utilisez pas l'appareil avec une alimentation électrique autre que du 220-240 V ~ 50-60 Hz.

Ne nettoyez PAS l'appareil en le rinçant sous un robinet.

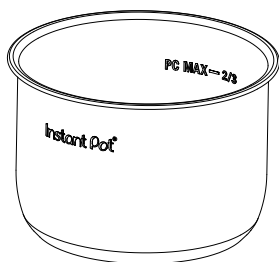
CONSERVEZ CES
INSTRUCTIONS

CONTENU DE L'EMBALLAGE

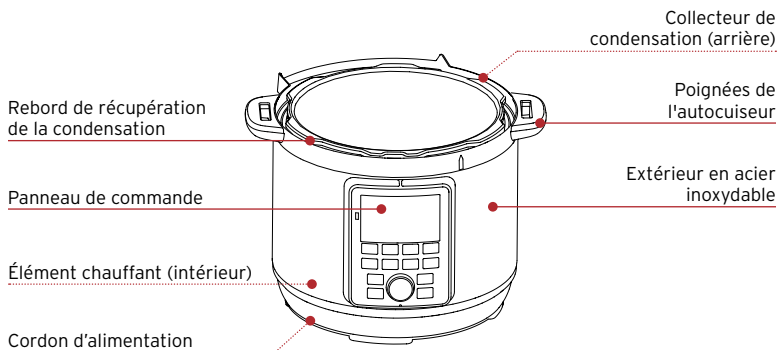
Couvercle



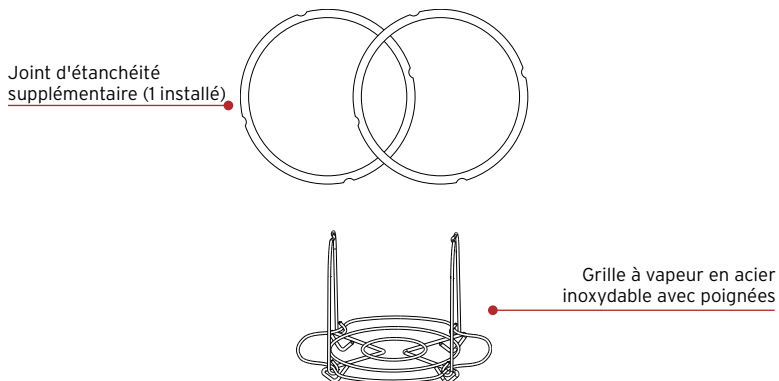
Récipient de cuisson intérieur en acier inoxydable



Base de l'autocuiseur



Pièces + accessoires



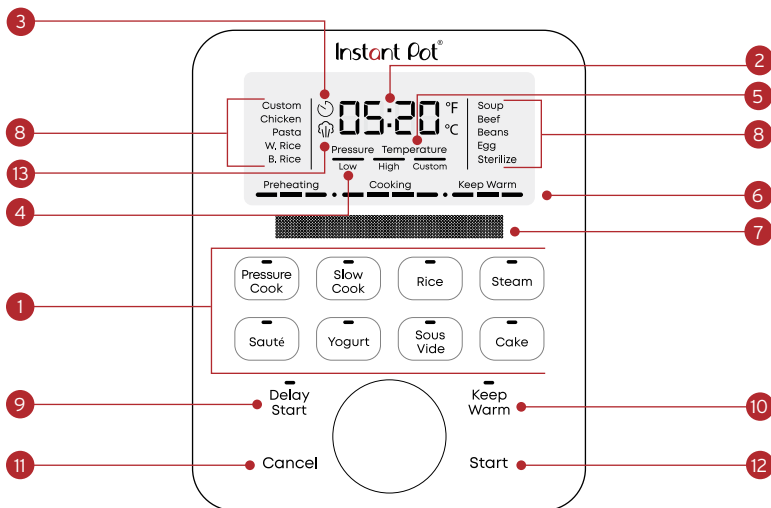
Les illustrations sont fournies à titre de référence et peuvent différer du produit réel.

N'oubliez pas de recycler !

Nous avons conçu cet emballage dans un souci de durabilité. Veuillez recycler tout ce qui peut l'être dans la région où vous vivez.

UTILISATION DE VOTRE DUO PLUS EN MODE SILENCIEUX

Panneau de commande



1. Réglages du programme intelligent
 - Préréglages de cuisson
2. Durée
 - Temps de cuisson
 - Temps de démarrage différé
 - Temps de maintien au chaud
3. Indicateur de démarrage différé
 - Indique que le démarrage différé est actif
4. Indicateur de pression
 - Lorsqu'il est allumé, il indique le niveau de pression sélectionné
5. Indicateur de température
 - Lorsqu'il est allumé, il indique la température sélectionnée
6. Barre de progression
 - Affiche la progression de la cuisson
7. Affichage des messages
 - Affiche les consignes de cuisson
8. Programmes de cuisson
 - Le programme actif sera allumé
9. Démarrage différé
 - Le voyant affiche l'état ALLUMÉ
10. Maintenir au chaud
 - Le voyant affiche l'état ALLUMÉ
11. Annuler
12. Démarrer
13. Icône de vapeur
 - Lorsqu'il est allumé, le multicuiseur est sous pression

Messages d'état

Le panneau de commande affiche les informations nécessaires à l'utilisation de votre Instant Duo Plus.

OFF	Mode veille
On	Mode préchauffage
Hot	Le programme intelligent Sauté est prêt à ajouter des aliments
00:00	Durée <ul style="list-style-type: none">• Programme intelligent : temps de cuisson restant• Démarrage différé : délai avant le démarrage du programme intelligent• Maintien au chaud : durée pendant laquelle les aliments ont été réchauffés
boil	Le programme intelligent Yaourt est en cycle de pasteurisation
End	Programme intelligent terminé (le maintien au chaud est désactivé)
Lid	Le couvercle n'est pas sur l'appareil ou n'est pas correctement fixé
Food	Le cuiseur surchauffe en raison d'un manque de liquide. Voir Dépannage .
burn	Le cuiseur surchauffe en raison d'un manque de liquide. Voir Dépannage .
E*	Une erreur s'est produite. Voir Dépannage .

Activation/désactivation du son

Activer le son

En mode Ready (prêt), appuyez sur les touches **Delay Start** (démarrage différé) et **Keep Warm** (maintenir au chaud) et maintenez-les enfoncées pendant 5 secondes. L'écran affiche **Sound Off** (son désactivé)

Activer/désactiver le son

En mode Ready (prêt), appuyez sur les touches **Delay Start** (démarrage différé) et **Keep Warm** (maintenir au chaud) et maintenez-les enfoncées pendant 5 secondes. L'écran affiche **Sound Off** (son activé).
Vous ne pouvez pas désactiver les alertes de sécurité sonores (bips).

Modifier l'échelle de température

Régler sur Fahrenheit

En mode Ready (et lorsque l'échelle est réglée sur Celsius), appuyez sur la molette de **contrôle** et maintenez-la enfoncée pendant 5 secondes. L'écran affiche **Temp Unit F**.

Régler sur Celsius

En mode Ready (et lorsque l'échelle est réglée sur Fahrenheit), appuyez sur la molette de **contrôle** et maintenez-la enfoncée pendant 5 secondes. L'écran affiche **Temp Unit C**.

Différer le début de la cuisson

Vous pouvez régler un démarrage différé pour 10 minutes au minimum et 24 heures au maximum.

1. Sélectionnez un programme intelligent, réglez les paramètres comme vous le souhaitez, puis appuyez sur **Démarrage différé**.
2. Lorsque le champ des minutes clignote, tournez **la molette de contrôle** pour régler les minutes (par incréments de 10 minutes) et appuyez sur **Start** pour sélectionner.
3. Le démarrage différé commence automatiquement et le compte à rebours s'enclenche.
4. Lorsque le démarrage différé se termine, le programme intelligent commence.

Régler une minuterie (sans cuisson)

Vous pouvez régler une minuterie pour 1 minute au minimum et 60 minutes au maximum.

1. Lorsque l'appareil est en marche et que l'écran affiche **Ready**, appuyez sur **Démarrage différé**.
2. Lorsque le champ des minutes clignote, tournez la **molette de contrôle** pour régler les minutes (par incréments d'une minute).
3. Appuyez sur **Start** pour démarrer la minuterie.

Annuler la cuisson

En mode Préchauffage, Cuisson ou Maintien au chaud, appuyez sur « **Cancel** » (annuler). L'écran affiche **Ready** (prêt).

Réinitialiser l'appareil aux paramètres d'origine

Réinitialiser les différents programmes

- Lorsque le cuiseur est en mode Ready (prêt), appuyez sur une touche de programme et maintenez-la enfoncée pendant plus de 3 secondes. L'écran affiche **Ready** (prêt).

Le niveau de pression, le temps de cuisson et la température du programme sont rétablis à leurs valeurs par défaut.

Réinitialiser les différents programmes pendant la cuisson

- Lorsque le cuiseur est en mode cuisson, appuyez sur le bouton de ce programme pendant plus de 3 secondes. L'écran revient au programme de cuisson en cours, mais avec les réglages d'usine par défaut.

Le niveau de pression, le temps de cuisson et la température du programme sont rétablis à leurs valeurs par défaut.

Réinitialiser tous les paramètres du programme

- Lorsque le cuiseur est en mode Ready (prêt), appuyez sur **Cancel** (annuler) pendant plus de 3 secondes. L'écran affiche **Ready** (prêt).

Les paramètres de l'appareil sont rétablis à leurs valeurs par défaut.

CONFIGURATION INITIALE

Nettoyage avant utilisation

1. Lavez le récipient de cuisson intérieur à l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez l'extérieur avec un chiffon. Vous pouvez également laver le récipient de cuisson intérieur au lave-vaisselle.
2. Essuyez l'élément chauffant à l'intérieur de la base du cuiseur avec un chiffon doux pour vous assurer qu'il n'y a pas de particules d'emballage éparses.

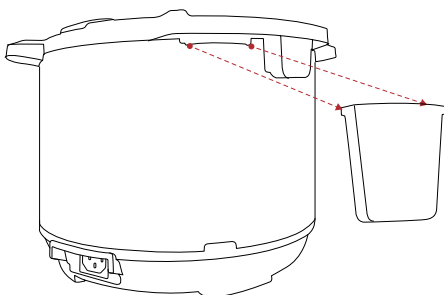
Mise en place du collecteur de condensation

Le collecteur de condensation se trouve à l'arrière de la base de l'autocuiseur et recueille l'excès d'humidité via le rebord de récupération de la condensation. Installez-le avant de cuisiner, puis videz-le et rincez-le après chaque utilisation.

Retirez le collecteur de condensation

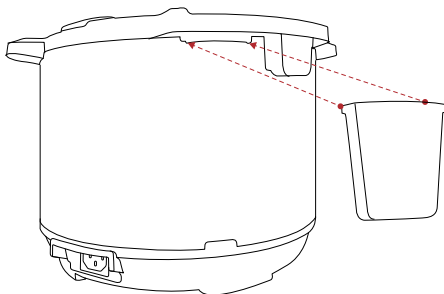
- Retirez le collecteur de condensation en l'écartant de la base de l'autocuiseur, ne tirez pas vers le bas.

Repérez les onglets sur la base de l'autocuiseur et les rainures sur le collecteur de condensation.



Installez le collecteur de condensation

- Aligned les rainures du collecteur de condensation avec les onglets à l'arrière de la base de l'autocuiseur, puis faites glisser le collecteur de condensation en place.



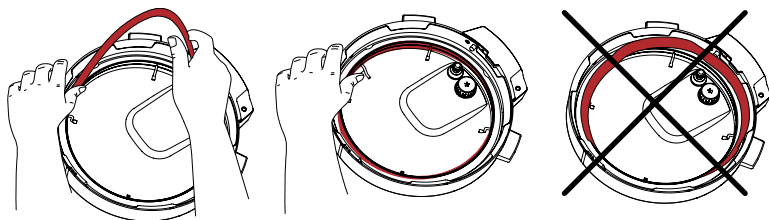
Utilisation du joint d'étanchéité

Lorsque le couvercle est fermé, le joint d'étanchéité installé sur la face inférieure du couvercle assure la fermeture hermétique entre le couvercle et la base du cuiseur.

- Le joint d'étanchéité doit être installé avant d'utiliser le cuiseur et doit être nettoyé après chaque utilisation.
- Installez un seul joint d'étanchéité à la fois ; utilisez-en un pour les plats sucrés et un autre pour les plats salés.
- Les joints d'étanchéité s'étirent avec le temps en utilisation normale. Pour préserver la sécurité de votre produit, remplacez le joint d'étanchéité tous les 12 à 18 mois. Remplacez-le plus tôt si vous constatez des étirements, des déformations ou une détérioration.

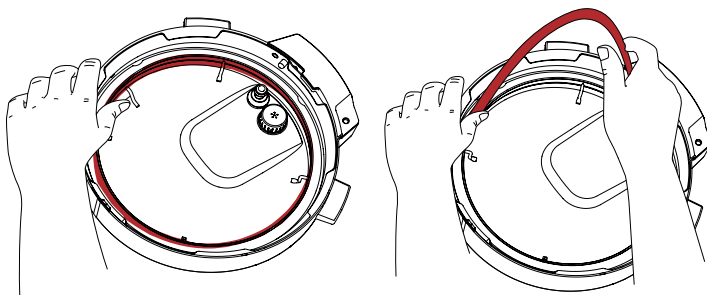
Installer le joint d'étanchéité

1. Placez le joint d'étanchéité sur son support et appuyez dessus pour le mettre en place. Appuyez fermement pour vous assurer qu'il n'y a pas de plis.
2. Le joint d'étanchéité doit être bien serré et ne doit pas tomber lorsque le couvercle est retourné.



Retirer le joint d'étanchéité

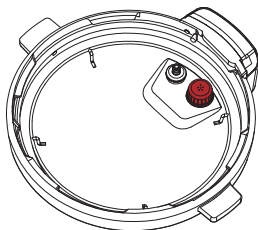
1. Saisissez le bord du joint d'étanchéité et sortez-le de l'arrière du support du joint d'étanchéité.
2. Inspectez le support pour vous assurer qu'il est fixé, centré et d'une hauteur égale sur tout le pourtour du couvercle. Si le support du joint d'étanchéité est déformé, n'essayez pas de le réparer.



Protection antiblocage

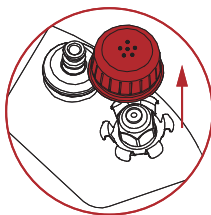
La protection antiblocage empêche les particules d'ingrédients de remonter dans le tuyau de dégagement de vapeur et contribue ainsi à réguler la pression.

En tant que partie intégrante de la sécurité du produit, la protection antiblocage doit être installée avant l'utilisation et nettoyée fréquemment.



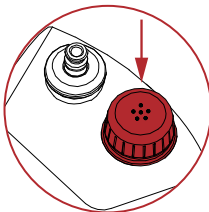
Retirer la protection antiblocage

- Saisissez le couvercle comme un volant et appuyez fermement avec les pouces sur le côté de la protection antiblocage (poussez en direction du couvercle et vers le haut), jusqu'à la libérer des crochets situés en dessous.



Installer la protection antiblocage

- Placez la protection antiblocage sur les crochets et appuyez dessus jusqu'à ce qu'elle s'enclenche en position. N'essayez pas d'utiliser l'autocuiseur sans avoir installé le bouclier antiblocage.




Branchez le cordon

- Lorsque vous êtes prêt à utiliser votre Instant Pot Duo Plus, branchez le cordon électrique dans la prise située à l'arrière de l'appareil.

Test de fonctionnement

L'essai de votre nouvel Instant Pot Duo Plus est un excellent moyen de vous familiariser avec le fonctionnement de l'appareil avant de préparer un repas.

Pour effectuer un test de fonctionnement :

1. Ajouter 500 ml d'eau dans le récipient de cuisson intérieur.
2. Placez le récipient de cuisson intérieur dans la base du cuiseur.
3. Placez le couvercle sur la base du cuiseur et verrouillez le couvercle.
Voir « Comment verrouiller le couvercle » ci-dessous
4. Appuyez sur **Pressure Cook** (cuisson sous pression) sur le panneau de commande.
5. Appuyez sur **la molette de contrôle**, puis tournez **la molette** pour régler le temps de cuisson sur 5 minutes.
6. Appuyez sur « **Keep Warm** » (maintenir au chaud) pour désactiver le réglage de maintien au chaud.
7. Appuyez sur **Start** (Démarrer) pour commencer. L'écran de message affiche **Préchauffage**.
8. Lorsque la cuisson est terminée, l'écran affiche **NE PAS OUVRIR LE COUVERCLE**.
9. Libérez la vapeur en mettant l'interrupteur de dégagement de vapeur sur la position  « **Vent** » (évacuation). Lorsque la vapeur est complètement libérée, l'écran affiche alternativement « **OK to Open Lid** » (OK, vous pouvez ouvrir couvercle) et « **End** » (fin).
Voir « Comment libérer la vapeur » ci-dessous pour des instructions complètes
10. Déverrouiller et ouvrir le couvercle.
Voir « Comment déverrouiller le couvercle » ci-dessous
11. Jetez l'eau restante, puis lavez et séchez le récipient de cuisson intérieur.

Vous pouvez à présent préparer un repas avec votre Pot Duo Plus !

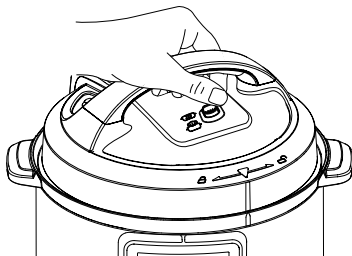
UTILISATION DU COUVERCLE

Vous utiliserez le couvercle de cuisson sous pression pour la plupart des programmes de cuisson, et en particulier pour la cuisson sous pression. Utilisez toujours le couvercle de cuisson sous pression fourni avec la base de cuisson Instant Pot Duo Plus.

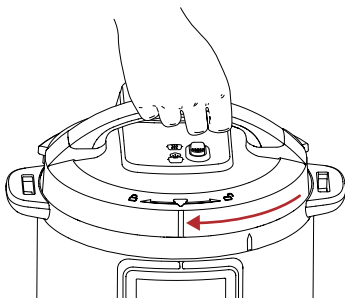
Comment fermer et verrouiller le couvercle

Lors de la cuisson sous pression, vous devez bien verrouiller le couvercle afin que la vapeur ne s'échappe pas. Lorsque vous placez le couvercle sur la base du cuiseur :

1. Aligned la ligne du couvercle sur la flèche située sur le côté du panneau de commande.



2. Tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la ligne sur le couvercle soit alignée avec la ligne sur le panneau de commande.

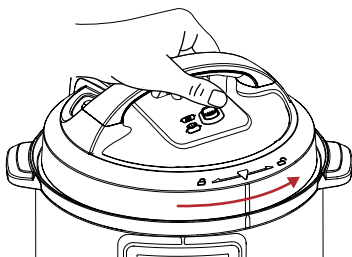


Si le couvercle n'est pas fermé et verrouillé lorsque vous démarrez un programme de cuisson, l'écran affiche **Turn to Lock Lid** (tourner pour verrouiller le couvercle) et l'appareil ne commencera pas la mise sous pression.


Comment déverrouiller et ouvrir le couvercle

Une fois la vapeur complètement libérée, vous devez déverrouiller le couvercle avant de l'ouvrir :

1. Tournez le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la ligne sur le couvercle soit alignée avec la flèche sur le côté du panneau de commande.




2. Soulevez délicatement le couvercle et retirez-le de la base du cuiseur.

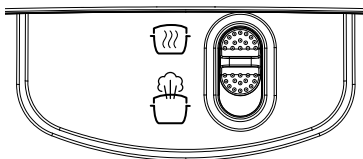
Lorsqu'un programme de cuisson est terminé et que la vapeur a été libérée, l'icône de vapeur à l'écran  disparaît et l'écran affiche le message **END** (FIN) s'affiche et « **OK to Open Lid** » (OK, vous pouvez ouvrir le couvercle).


Comment évacuer la vapeur

L'Instant Pot Duo Plus peut libérer la vapeur naturellement ou rapidement. Utilisez l'option la mieux adaptée au type d'ingrédient que vous préparez.

Dégagement naturel de vapeur


1. Après la cuisson, laissez l'interrupteur de dégagement de vapeur en position « Seal »  (sceller) jusqu'à ce que toute la pression soit relâchée.

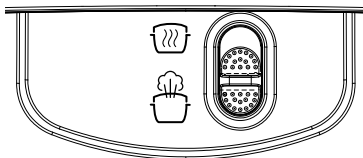



2. Lorsque la pression est relâchée, l'icône de vapeur sur l'écran  disparaît et l'écran affiche « OK to Open Lid », retirez le couvercle.

Libération rapide de la vapeur

La vapeur s'échappe rapidement lorsque vous placez l'interrupteur de dégagement la vapeur sur la position « Vent » (évacuation). À utiliser pour : Des ingrédients ayant tendance à trop cuire, comme les légumes et les fruits de mer.

1. Après la cuisson, placez l'interrupteur de dégagement de vapeur sur la position « Vent »  (évacuation) et attendez que toute la pression se relâche.



2. Lorsque la pression est relâchée, l'icône de vapeur sur l'écran  disparaîtra et l'écran affiche « OK to Open Lid », retirez le couvercle.

⚠ Attention à la cuisson sous pression

Cet appareil utilise la pression pour la cuisson. Laissez l'appareil évacuer toute la pression et la vapeur avant d'ouvrir le couvercle. Si vous ouvrez le couvercle avant l'évacuation de la pression, vous vous exposez à des blessures, des brûlures et/ou des dégâts matériels. Pour en savoir plus, consultez le document Sécurité, entretien et garantie.

Cuisson sous pression

La cuisson sous pression utilise de la vapeur sous pression pour cuire les aliments rapidement et uniformément. Chaque programme intelligent spécifique est conçu pour cuire sous pression un type d'aliment spécifique. Vous pouvez ajuster les paramètres en fonction de votre recette.

Choisissez parmi ces programmes intelligents :

Programme	Temps de cuisson par défaut	Temps de cuisson minimum	Temps de cuisson maximum	Niveau de pression par défaut
Coutume	10 minutes (00:10)	0 minute (00:00)	8 heures (08:00)	haut
Poulet	10 minutes (00:10)	0 minute (00:00)	4 heures (04:00)	haut
Pâtes	1 minute (00:01)	0 minute (00:00)	1 heure (01:00)	haut
Soupe	30 minutes (00:30)	0 minute (00:00)	4 heures (04:00)	haut
Bœuf	30 minutes (00:30)	0 minute (00:00)	4 heures (04:00)	haut
Haricots	20 minutes (00:20)	0 minute (00:00)	4 heures (04:00)	haut
Œuf	5 minutes (00:05)	0 minute (00:00)	10 minutes (00:10)	faible
Stériliser	10 minutes (00:10)	0 minute (00:00)	30 minutes (00:30)	haut

Autres réglages

- Le maintien au chaud automatique est activé par défaut pour tous les programmes de cuisson sous pression.
- Le démarrage différé est disponible pour tous les programmes de cuisson sous pression.

Comment cuire sous pression

Préparation

Coupez, hachez, assaisonnez ou faites mariner vos ingrédients conformément à la recette.

Préchauffer

1. Ajoutez les ingrédients dans le récipient de cuisson intérieur et placez-le dans la base du cuiseur.
2. Placez le couvercle sur la base du cuiseur et verrouillez le couvercle.
3. Appuyez sur **Pressure Cook** (cuisson sous pression) sur le panneau de commande.
4. Tournez **la molette de contrôle** pour mettre en surbrillance le programme intelligent que vous souhaitez utiliser, puis appuyez sur **la molette de contrôle** pour le sélectionner.
5. La durée de cuisson par défaut clignote. Pour la sélectionner, appuyez sur **la molette de contrôle**. Ou tournez **la molette de contrôle** pour la modifier, puis appuyez sur **la molette de contrôle** pour la sélectionner.
6. Le niveau de pression par défaut clignote. Pour le sélectionner, appuyez sur **la molette de contrôle**. Ou tournez **la molette de contrôle** pour le modifier, puis appuyez sur **la molette de contrôle** pour le sélectionner.
7. Pour retarder la cuisson, appuyez sur **Démarrage différé**, puis tournez **la molette de contrôle** pour sélectionner le temps de retard.
8. Le maintien au chaud est **ACTIVÉ** par défaut. Appuyez sur « **Keep Warm** » (maintenir au chaud) pour l'éteindre.
9. Appuyez sur **Start** (Démarrer). L'écran affiche **Préchauffage** et l'appareil monte en pression.

Il faut compter 10 à 15 minutes pour atteindre le niveau de pression nécessaire à la cuisson. Les aliments surgelés augmentent le temps de préchauffage.

Cuisson

1. Lorsque la pression est prête, le message « **Do Not Open Lid** » (ne pas ouvrir le couvercle) s'affiche. La cuisson démarre et la barre de progression indique « **Cooking** » (cuisson).
2. Le temps de cuisson commence à se décompter.

Vous pouvez appuyer sur Annuler pour arrêter la cuisson à tout moment.

Arrêter la cuisson

1. Lorsque le temps de cuisson atteint 00:00, la cuisson s'arrête.
2. Si le maintien au chaud est activé, le décompte du temps commence.

Libération de la vapeur

Choisissez la méthode de libération de la vapeur qui convient à votre recette.

Consultez « Comment évacuer la vapeur » ci-dessus pour plus de détails.

Utilisation d'un liquide pour créer de la vapeur

Pour produire la vapeur nécessaire, la cuisson sous pression a besoin de liquide dans le récipient de cuisson intérieur. En fonction de la taille de votre Instant Pot Duo Plus, voici les quantités minimales dont vous aurez besoin :

Capacité Instant Pot	Quantité minimale de liquide pour la cuisson sous pression*
5.7 litres	12 oz / 375 mL

**Sauf mention contraire dans la recette.*

Les liquides utilisés pour la cuisson sous pression doivent être à base d'eau, par exemple du bouillon, de la soupe ou du jus. Si vous utilisez de la soupe en boîte, condensée ou à base de crème, ajoutez de l'eau comme indiqué ci-dessus.

CUISSON À BASSE TEMPÉRATURE

La cuisson à basse température vous permet de réaliser vos recettes préférées de mijotage et de cuisson à l'étouffée, comme le faisait votre grand-mère. Ce programme n'utilise pas de pression pour cuire les ingrédients.

Choisissez parmi ces programmes intelligents :

programme	Temps de cuisson par défaut	Temps de cuisson minimum	Temps de cuisson maximum	Niveau de pression par défaut
Coutume	4 heures (04:00)	30 minutes (00:30)	99 heures, 30 minutes (99:30)	haut
poulet	4 heures (04:00)	30 minutes (00:30)	99 heures, 30 minutes (99:30)	haut
Pâtes	3 heures (03:00)	30 minutes (00:30)	99 heures, 30 minutes (99:30)	haut
soupe	6 heures (06:00)	30 minutes (00:30)	99 heures, 30 minutes (99:30)	haut
bœuf	6 heures (06:00)	30 minutes (00:30)	99 heures, 30 minutes (99:30)	haut
haricots	8 heures (08:00)	30 minutes (00:30)	99 heures, 30 minutes (99:30)	haut

Autres réglages

- Le maintien au chaud automatique est activé par défaut pour tous les programmes de cuisson à basse température.
- Le démarrage différé est disponible pour tous les programmes à basse température.

Comment cuire à basse température

Préparation

Coupez, hachez, assaisonnez ou faites mariner vos ingrédients conformément à la recette.

Cuisson

1. Ajoutez les ingrédients dans le récipient de cuisson intérieur et placez-le dans la base du cuiseur.
2. Placez le couvercle sur la base du cuiseur et verrouillez le couvercle.
3. Appuyez sur **Slow Cook** (Cuisson à basse température).
4. Tournez **la molette de contrôle** pour mettre en surbrillance le programme intelligent que vous souhaitez utiliser, puis appuyez sur **la molette de contrôle** pour le sélectionner.
5. La durée de cuisson par défaut clignote. Pour la sélectionner, appuyez sur **la molette de contrôle**. Ou pour la modifier, tournez **la molette de contrôle**, puis appuyez sur **la molette** pour la sélectionner.
6. La température de cuisson par défaut clignote. Pour la sélectionner, appuyez sur **la Molette de contrôle**. Ou pour la modifier, tournez **la Molette de contrôle**.
7. Vous pouvez retarder la cuisson si vous le souhaitez. Appuyez sur **Delay Start** (démarrage différé), puis tournez **la molette de contrôle** pour sélectionner le **délai de temporisation**.
8. Le maintien au chaud est **ACTIVÉ** par défaut. Appuyez sur « **Keep Warm** » (maintenir au chaud) pour l'éteindre.
9. Appuyez sur **Start** (Démarrer). Le préchauffage commence. Lorsque l'appareil est prêt, la cuisson démarre et la barre de progression indique **Cooking** (cuisson).
10. Le temps de cuisson commence à se décompter.

Vous pouvez appuyer sur Annuler pour arrêter la cuisson à tout moment.

Arrêter la cuisson

1. Lorsque le temps de cuisson atteint 00:00, la cuisson s'arrête.
2. Si le maintien au chaud est activé, le décompte du temps commence.

RIZ

Le programme Riz utilise la vapeur sous pression pour cuire le riz rapidement et uniformément. Vous pouvez ajuster les paramètres en fonction de votre recette.

Choisissez parmi ces programmes intelligents :

programme	Temps de cuisson par défaut	Temps de cuisson minimum	Temps de cuisson maximum	Niveau de pression par défaut
Coutume	12 minutes (00:12)	0 minute (00:00)	1 heures (01:00)	faible
Riz blanc	12 minutes (00:12)	0 minute (00:00)	30 minutes (00:30)	faible
Riz brun	30 minutes (00:30)	0 minute (00:00)	1 heures (01:00)	haut

Autres réglages

- Le maintien au chaud automatique est activé par défaut pour tous les programmes Riz.
- Le démarrage différé est disponible pour tous les programmes Riz.

Comment cuire le riz

1. Ajoutez les ingrédients dans le récipient de cuisson intérieur et placez-le dans la base du cuiseur.
2. Placez le couvercle sur la base du cuiseur et verrouillez le couvercle.
3. Appuyez sur **Rice** (riz) sur le panneau de commande.
4. Tournez la **molette de contrôle** pour mettre en surbrillance le programme intelligent que vous souhaitez utiliser, puis appuyez sur

la **molette de contrôle** pour le sélectionner.

5. La durée de cuisson par défaut clignote. Pour la sélectionner, appuyez sur la **molette de contrôle**. Ou pour la modifier, tournez la **molette de contrôle**, puis appuyez sur la molette pour la sélectionner.
6. Le niveau de pression par défaut clignote. Pour le sélectionner, appuyez sur la **molette de contrôle**. Ou pour le modifier, tournez la **molette de contrôle**.
7. Vous pouvez retarder la cuisson si vous le souhaitez. Appuyez sur **Delay Start** (démarrage différé), puis tournez la **molette de contrôle** pour sélectionner le délai de temporisation.
8. Le maintien au chaud est **ACTIVÉ** par défaut. Appuyez sur « **Keep Warm** » (maintenir au chaud) pour l'éteindre.
9. Appuyez sur **Start** (Démarrer). L'écran affiche **Préchauffage** et l'appareil monte en pression.

Il faut compter 10 à 15 minutes pour atteindre le niveau de pression nécessaire à la cuisson.

Cuisson

1. Lorsque la pression est prête, le message « **Do Not Open Lid** » (ne pas ouvrir le couvercle) s'affiche. La cuisson démarre et la barre de progression indique « **Cooking** » (cuisson).
2. Le temps de cuisson commence à se décompter.

Vous pouvez appuyer sur Annuler pour arrêter la cuisson à tout moment.

Arrêter la cuisson

1. Lorsque le temps de cuisson atteint 00:00, la cuisson s'arrête.
2. Si le maintien au chaud est activé, le décompte du temps commence.

Libération de la vapeur

Choisissez la méthode de libération de la vapeur qui convient à votre recette.

Consultez « Comment évacuer la vapeur » pour plus de détails.

VAPEUR

Le programme Vapeur permet de cuire les aliments à la vapeur, sans pression ; il est particulièrement utile pour les légumes tels que les brocolis, les courgettes, les carottes, etc. Vous pouvez ajuster les paramètres en fonction de votre recette ou de vos goûts.

programme	Temps de cuisson par défaut	Temps de cuisson minimum	Temps de cuisson maximum	Niveau de pression par défaut
Coutume	10 minutes (00:10)	1 minute (00:01)	1 heures (01:00)	Haut

Autres réglages

- Le maintien au chaud automatique n'est pas disponible.
- Le démarrage différé n'est pas disponible.

Comment cuire à la vapeur

Préparation

Coupez ou hachez les ingrédients selon votre recette.

Cuisson

1. Ajoutez les ingrédients dans le récipient de cuisson intérieur et placez-le dans la base du cuiseur.
2. Placez le couvercle sur la base du cuiseur et verrouillez le couvercle.
3. Appuyez sur « **Steam** » (vapeur) et « Custom » (personnalisation) clignote sur le panneau de commande.
4. La durée de cuisson par défaut clignote. Pour la sélectionner, appuyez sur **la molette de contrôle**. Ou pour la modifier, tournez **la molette de contrôle**, puis appuyez sur la molette pour la sélectionner.
5. La température de cuisson par défaut clignote. Pour la sélectionner,

appuyez sur la **Molette de contrôle**. Ou pour la modifier, tournez la **molette de contrôle**.

- Appuyez sur **Start** (Démarrer). Le préchauffage commence. Lorsque l'appareil est prêt, la cuisson démarre et la barre de progression indique **Cooking** (cuisson).
- Le temps de cuisson commence à se décompter.

Vous pouvez appuyer sur Annuler pour arrêter la cuisson à tout moment.

Arrêter la cuisson

- Lorsque le temps de cuisson atteint 00:00, la cuisson s'arrête.

SAUTÉ

Utilisez Sauté à la place d'une poêle ou d'une casserole. La cuisson sautée peut intensifier les saveurs des ingrédients ou permettre de faire mijoter, d'épaissir ou de réduire les sauces.

Choisissez parmi ces programmes intelligents :

Programme	Température de cuisson (fixe)	Temps de cuisson par défaut	Temps de cuisson minimum	Temps de cuisson maximum
faible	221° F (105° C)	30 minutes (00:30)	1 minute (00:01)	1 heures (01:00)
haut	375° F (190° C)	30 minutes (00:30)	1 minute (00:01)	1 heures (01:00)
Coutume 1	203° F (95° C)	30 minutes (00:30)	1 minute (00:01)	1 heures (01:00)
Coutume 2	230° F (110° C)	30 minutes (00:30)	1 minute (00:01)	1 heures (01:00)
Coutume 3	275° F (135° C)	30 minutes (00:30)	1 minute (00:01)	1 heures (01:00)
Coutume 4	320° F (160° C)	30 minutes (00:30)	1 minute (00:01)	1 heures (01:00)
Coutume 5	375° F (190° C)	30 minutes (00:30)	1 minute (00:01)	1 heures (01:00)

Autres réglages

- Le maintien au chaud automatique est désactivé par défaut.
- Le démarrage différé n'est pas disponible.

Comment utiliser la cuisson sautée

Préparation

Coupez, hachez, assaisonnez ou faites mariner vos ingrédients conformément à la recette.

Préchauffer

1. Placez le récipient de cuisson intérieur vide dans la base de l'autocuiseur. Ne fermez pas le couvercle.
2. Appuyez sur **Sauté** et le programme intelligent personnalisé se met à clignoter.
3. La durée de cuisson par défaut clignote. Pour la sélectionner, appuyez sur **la molette de contrôle**. Ou pour la modifier, tournez **la molette de contrôle**, puis appuyez sur la molette pour la sélectionner.
4. La température de cuisson par défaut clignote. Pour la sélectionner, appuyez sur **la molette de contrôle**. Ou pour la modifier, tournez **la molette de contrôle**.
5. Appuyez sur **Start** (Démarrer). La cuisson démarre et la barre de progression indique **Préchauffage**.

Cuisson

1. Lorsque l'écran affiche « **Hot** » (chaud), ajoutez les ingrédients sans fermer le couvercle.
2. Le temps de cuisson commence à se décompter.

Vous pouvez appuyer sur Annuler pour arrêter la cuisson à tout moment.

Arrêter la cuisson

- Lorsque le temps de cuisson atteint 00:00, la cuisson s'arrête.

Cuisson sautée avant la cuisson sous pression ou à basse température

Il est souvent préférable de faire sauter les ingrédients pour les dorer avant de poursuivre la cuisson.

1. Faites sauter les ingrédients.
2. Appuyez sur **Cancel** (Annuler).
*Vous pouvez déglacer le récipient de cuisson intérieur avant de passer à la **cuisson sous pression** ou à la **cuisson à basse température** (voir **déglaçage** ci-dessous)*
3. Sélectionnez le programme intelligent que vous souhaitez utiliser pour terminer la cuisson.

Déglaçage

Le déglaçage est un processus consistant à ajouter du liquide dans une poêle chaude, libérant ainsi tous les délicieux morceaux caramélisés fixés à la surface.

1. Retirez les ingrédients du récipient intérieur.
2. Ajoutez de l'eau, du bouillon ou du vin.
3. Utilisez une cuillère en bois ou une spatule en silicone pour libérer les ingrédients ayant adhéré au fond du récipient de cuisson intérieur.

YAOURT

Vous pouvez utiliser votre Instant Pot Duo Plus pour préparer facilement de délicieux yaourts fermentés laitiers et non laitiers.

Choisissez parmi ces paramètres dans le programme intelligent Yaourt:

Processus	Temps de cuisson par défaut	Température par défaut	Plage de temps personnalisée
Pasteuriser	3 minutes (00:03)	haut	NA

Fermentation (produit laitier)	8 heures (08:00)	faible	NA
Fermenter (non laitier, personnalisé)	8 heures (08:00)	faible	Min 30 minutes (00:30) Max 99 heures, 30 minutes (99:30)

Autres réglages

- Le maintien au chaud automatique n'est pas disponible.
- Le démarrage différé n'est pas disponible.

Préparer du yaourt

Pasteuriser le lait

1. Ajoutez le lait dans le récipient de cuisson intérieur et placez-le dans la base du cuiseur.
2. Placez le couvercle sur la base du cuiseur et verrouillez le couvercle.
3. Appuyez sur « **Yogurt** » (yaourt) et le programme intelligent personnalisé clignote.
4. La durée de cuisson par défaut clignote. Appuyez sur **la molette de contrôle** pour sélectionner un réglage personnalisé.
5. À l'aide de **la molette de contrôle**, modifiez la température par défaut en la plaçant sur High (élevée). L'écran indique BOIL (BOUILLIR).
6. Appuyez sur **Start** (Démarrer). La cuisson démarre et la barre de progression indique **Préchauffage**.
7. Lorsque la pasteurisation est terminée, l'écran affiche **End** (fin).

Le lait doit atteindre une température minimale de 161°F / 72°C pour être pasteurisé.

Ajout de culture starter

1. Laissez refroidir le lait pasteurisé à 43°C / 110°F.
2. Ajoutez une culture starter au lait en suivant les instructions de l'emballage.

Si vous utilisez du yaourt nature comme starter, veillez à ce qu'il contienne une culture active. Ajoutez 30 ml (2 c. à soupe) de yaourt par 3,7 L (1 gallon) de lait ou suivez une recette éprouvée.

3. Placez et fermez le couvercle.

Fermentation

1. Appuyez sur « **Yogurt** » (yaourt).
2. Passez en mode normal en appuyant à nouveau sur « **Yogurt** » (yaourt) ; l'écran affiche **8 heures** (08:00).
3. La durée de fermentation par défaut clignote. Pour la sélectionner, appuyez sur la molette de contrôle. Ou pour la modifier, tournez **la molette de contrôle**, puis appuyez sur **la molette pour la sélectionner**.
4. Après 10 secondes, le cuiseur commence à chauffer ; l'écran affiche le compte à rebours à partir de 00:00.
5. Lorsque la fermentation est terminée, l'appareil émet un signal sonore et l'écran affiche « **End** » (fin).

Une période de fermentation plus longue produira un yaourt plus acidulé.

6. Laissez refroidir le yaourt.
7. Placez-le au réfrigérateur 12 à 24 heures pour développer les saveurs.

Quelle quantité préparer ?

Capacité Instant Pot	Volume de lait minimal	Volume de lait maximal
5.7 liters	32 oz / 1000 mL	128 oz / 3.8 L

SOUS VIDE

Le mode Sous vide cuit longuement les ingrédients plongés dans l'eau, protégés par un sac alimentaire étanche. Les ingrédients cuisent dans leur propre jus et deviennent très savoureux et tendres. Ce programme n'utilise pas de pression pour cuire les ingrédients.

Vous devez utiliser le couvercle de cuisson sous pression pour maintenir une température précise.

Choisissez parmi ces programmes intelligents :

Programme	Température par défaut	Temps de cuisson par défaut	Temps de cuisson maximum
Coutume	56°C 133°F	3 heures (03:00)	99 hrs, 30 min (99:30)
Poulet	60°C 140°F	2 heures (02:00)	99 hrs, 30 min (99:30)
Bœuf	54°C 130°F	2 heures (02:00)	99 hrs, 30 min (99:30)
Œuf	70°C 158°F	30 minutes (00:30)	24 hrs (24:00)

Autres réglages

- Le maintien au chaud automatique est désactivé par défaut.
- Le démarrage différé n'est pas disponible.

Ce dont vous avez besoin pour le mode Sous vide

- Pinces
- Sacs alimentaires étanches et refermables

OU

- Une scelleuse sous vide et des sacs alimentaires sous vide

Utiliser le mode Sous vide

Préparation

1. Coupez, hachez, assaisonnez ou faites mariner vos ingrédients conformément à la recette.

2. Ajoutez les ingrédients dans le sac ou la poche de cuisson et fermez hermétiquement.

Préchauffage

1. Placez le récipient de cuisson intérieur vide dans la base du cuiseur, puis fermez et verrouillez le couvercle.
2. Appuyez sur **Sous Vide** sur le panneau de commande.
3. Tournez **la molette de contrôle** pour mettre en surbrillance le programme intelligent que vous souhaitez utiliser, puis appuyez sur **la molette de contrôle** pour le sélectionner.
4. La durée de cuisson par défaut clignote. Pour la sélectionner, appuyez sur **la molette de contrôle**. Ou pour la modifier, tournez **la molette de contrôle**, puis appuyez sur la molette pour la sélectionner.
5. La température par défaut clignote. Pour la sélectionner, appuyez sur **la molette de contrôle**. Ou pour la modifier, tournez **la molette de contrôle**.
6. Appuyez sur **Start** (Démarrer). L'écran affiche « **Preheating** » (préchauffage) et l'appareil commence à chauffer.

Cuisson

1. Lorsque l'écran affiche « **Hot** » (chaud), déverrouillez et ouvrez le couvercle.
2. Ajoutez le sac ou le sachet de cuisson scellé dans le récipient de cuisson intérieur, puis refermez et verrouillez le couvercle.
3. Le temps de cuisson commence à se décompter.
4. Lorsque le temps de cuisson atteint 00:00, la cuisson s'arrête.

Vous pouvez appuyer sur Annuler pour arrêter la cuisson à tout moment.

Retirer les ingrédients

Lorsque la cuisson se termine, l'écran affiche **End** (Fin). Ouvrez le couvercle et utilisez les pinces pour retirer délicatement la poche de cuisson.

GÂTEAU

Le programme intelligent Cake (gâteau) utilise la vapeur sous pression pour cuire les gâteaux rapidement et uniformément, en particulier les cheesecakes. Vous pouvez ajuster les paramètres en fonction de votre recette.

programme	Temps de cuisson par défaut	Temps de cuisson minimum	Temps de cuisson maximum	Niveau de pression par défaut
Coutume	30 minutes (00:30)	1 minute (00:01)	4 heures (04:00)	haut

Autres réglages

- Le maintien au chaud automatique est réglé par défaut sur ON.
- Le démarrage différé est disponible.

Comment cuire sous pression

Préparation

Préparez les ingrédients conformément à la recette.

Préchauffer

1. Ajoutez les ingrédients dans le récipient de cuisson intérieur et placez-le dans la base du cuiseur.
2. Placez le couvercle sur la base du cuiseur et verrouillez le couvercle.
3. Appuyez sur **Cake** et le programme intelligent personnalisé clignote.
4. La durée de cuisson par défaut clignote. Pour la sélectionner, appuyez sur **la molette de contrôle**. Ou pour la modifier, tournez **la molette de contrôle**, puis appuyez sur la molette pour la sélectionner.
5. Le niveau de pression par défaut clignote. Pour le sélectionner, appuyez sur **la molette de contrôle**. Ou pour le modifier, tournez **la molette de contrôle**.

6. Vous pouvez retarder la cuisson si vous le souhaitez. Appuyez sur **Delay Start** (démarrage différé), puis tournez **la molette de contrôle** pour sélectionner le délai de temporisation.
7. Le maintien au chaud est **ACTIVÉ** par défaut. Appuyez sur « **Keep Warm** » (maintenir au chaud) pour l'éteindre.
8. Appuyez sur **Start** (Démarrer). L'écran affiche Preheating (préchauffage) et l'Instant Pot Duo Plus monte en pression

Il faut compter 10 à 15 minutes pour atteindre le niveau de pression nécessaire à la cuisson.

Cuisson

1. Lorsque la pression est prête, le message « **Do Not Open Lid** » (ne pas ouvrir le couvercle) s'affiche. La cuisson démarre et la barre de progression indique « **Cooking** » (cuisson).
2. Le temps de cuisson commence à se décompter.

Vous pouvez appuyer sur Annuler pour arrêter la cuisson à tout moment.

Arrêter la cuisson

1. Lorsque le temps de cuisson atteint 00:00, la cuisson s'arrête.
2. Si le maintien au chaud est activé, le décompte du temps commence.

Libération de la vapeur

Choisissez la méthode de libération de la vapeur qui convient à votre recette.

Consultez « Comment évacuer la vapeur » pour plus de détails.

MAINTENIR AU CHAUD

Vous pouvez choisir d'activer automatiquement le maintien au chaud après la cuisson dans de nombreux programmes intelligents, et vous pouvez également utiliser le maintien au chaud séparément pour réchauffer les aliments.

Maintenir au chaud après la cuisson

1. Lorsque la cuisson est terminée, le réchauffement automatique commence. La minuterie indique le temps écoulé, jusqu'à 10 heures.
2. Pour désactiver le réchauffement automatique (soit pendant la cuisson, soit pendant le réchauffement automatique), appuyez sur « **Keep Warm** » (maintenir au chaud) et le bouton au-dessus de la touche s'éteint.

Réchauffer des aliments

1. En mode Standby (veille), appuyez sur « **Keep Warm** » (maintenir au chaud).
2. La durée de cuisson par défaut clignote. Pour la sélectionner, appuyez sur **la molette de contrôle**. Ou pour la modifier, tournez **la molette de contrôle**, puis appuyez sur la molette pour la sélectionner.
3. Le niveau de température par défaut clignote. Pour le sélectionner, appuyez sur **la molette de contrôle**. Ou pour le modifier, tournez **la molette de contrôle**.

Programme	Temps de cuisson par défaut	Température par défaut	Temps de cuisson min/max
Manuel	10 hrs (10:00)	haut	30 min / 10 hrs (00:30 / 10:00)

NETTOYAGE

Nettoyez votre Instant Pot Duo Plus après chaque utilisation.

Débranchez toujours l'appareil et laissez tous les composants revenir à température ambiante avant de les nettoyer. Avant l'utilisation ou le stockage, vérifiez que toutes les surfaces sont sèches.

Composant	Instructions de nettoyage
Accessoires <ul style="list-style-type: none">• Panier vapeur• Collecteur de condensation• Joint d'étanchéité	<ul style="list-style-type: none">• Lavez après chaque utilisation• Lavez à la main avec de l'eau chaude et un liquide vaisselle doux ou lavez au lave-vaisselle dans le compartiment supérieur• N'utilisez jamais de détergents chimiques agressifs, de poudres ou de tampons à récurer sur les accessoires• Videz et rincez le collecteur de condensation après chaque utilisation
Couvercle et composants <ul style="list-style-type: none">• Protection antiblocage• Joint d'étanchéité• Événement d'évacuation de la vapeur• Capuchon en silicone• Couvercle d'évacuation de la vapeur	<ul style="list-style-type: none">• Lavez à la main avec de l'eau chaude et un liquide vaisselle doux ou lavez au lave-vaisselle dans le compartiment supérieur• Retirez toutes les petites pièces du couvercle avant de le laver.• Une fois la soupape de dégagement de vapeur et la protection antiblocage retirés, nettoyez l'intérieur du tuyau de dégagement de vapeur pour éviter qu'il ne s'obstrue.• Pour évacuer l'eau du couvercle après le lavage, saisissez la poignée du couvercle et tenez-le à la verticale au-dessus d'un évier, puis tournez-le complètement.• Après le nettoyage, rangez le couvercle à l'envers sur la base du cuiseur• Stockez les joints d'étanchéité dans un endroit bien ventilé pour disperser les odeurs• Pour éliminer les odeurs du joint d'étanchéité, ajoutez 1 tasse (8 oz / 250 ml) d'eau et 1 tasse (8 oz / 250 ml) de vinaigre blanc dans le récipient de cuisson intérieur, et faites cuire sous pression pendant 5 à 10 minutes, puis utilisez le système de libération rapide de la vapeur

Récipient de cuisson intérieur	<ul style="list-style-type: none"> • Lavez après chaque utilisation. • Lavez à la main avec de l'eau chaude et un liquide vaisselle doux ou lavez au lave-vaisselle* • Vous devrez peut-être utiliser une éponge humidifiée au vinaigre pour frotter les traces tenaces laissées par l'eau • Pour les résidus alimentaires tenaces ou brûlés, faites tremper quelques heures dans de l'eau chaude avant de nettoyer • Séchez toutes les surfaces extérieures avant d'installer dans la base de l'autocuiseur
Cordon d'alimentation	<ul style="list-style-type: none"> • Utilisez un chiffon à peine humidifié pour essuyer toute particule du cordon
Base de l'autocuiseur	<ul style="list-style-type: none"> • Essuyez l'intérieur de la base de l'autocuiseur et la bordure de condensation avec un chiffon à peine humidifié, puis laissez sécher à l'air libre • Nettoyez l'extérieur de la base de l'autocuiseur et le panneau de commande avec un chiffon doux ou une éponge à peine humidifiés

**Un lavage au lave-vaisselle peut provoquer une décoloration, mais cela ne nuit pas à la sécurité ou aux performances du cuiseur.*

DÉPANNAGE

Problème	Raison possible	Solution
Difficulté à fermer le couvercle	Le joint d'étanchéité n'est pas installé correctement	<ul style="list-style-type: none"> • Repositionner le joint d'étanchéité, en vérifiant qu'il est bien installé dans son logement.
	Soupape à flotteur en position relevée	<ul style="list-style-type: none"> • Appuyer doucement sur la soupape à flotteur avec un long ustensile.
	Le contenu de l'autocuiseur est toujours chaud	<ul style="list-style-type: none"> • Faire coulisser le bouton d'évacuation rapide en position Vent (Évacuation), puis abaisser lentement le couvercle sur la cuve de l'autocuiseur pour laisser la chaleur se dissiper.
Difficulté à ouvrir le couvercle	L'autocuiseur est sous pression	<ul style="list-style-type: none"> • Évacuer la pression comme indiqué dans la recette ; n'ouvrir le couvercle qu'une fois que la soupape à flotteur s'est abaissée. • Il est possible que le contenu soit sous pression ; pour éviter les brûlures, ne jamais forcer pour ouvrir le couvercle.
	La soupape à flotteur est coincée en position relevée en raison de débris ou de résidus alimentaires	<ul style="list-style-type: none"> • Se servir du mode d'évacuation rapide pour libérer la vapeur, puis appuyer doucement sur la soupape à flotteur avec un long ustensile. • Ouvrir le couvercle avec précaution et nettoyer le couvercle, la soupape à flotteur et la zone alentour avant la prochaine utilisation.

Problème	Raison possible	Solution
Le récipient interne est collé au couvercle à l'ouverture de l'appareil	Le refroidissement peut causer un effet de ventouse et coller le récipient interne au couvercle	<ul style="list-style-type: none"> • Pour évacuer le vide, faire coulisser le bouton d'évacuation rapide en position Vent (Évacuation).
De la vapeur s'échappe sur le côté du couvercle	Pas de joint d'étanchéité dans le couvercle	<ul style="list-style-type: none"> • Installer un joint d'étanchéité.
	Le joint d'étanchéité est endommagé ou n'est pas installé correctement	<ul style="list-style-type: none"> • Remplacer le joint d'étanchéité.
	Des résidus alimentaires sont collés au joint d'étanchéité	<ul style="list-style-type: none"> • Retirer le joint d'étanchéité et le laver avec soin.
	Le couvercle n'est pas fermé correctement	<ul style="list-style-type: none"> • Ouvrir, puis refermer le couvercle.
	Le logement du joint d'étanchéité est déformé ou s'est déplacé	<ul style="list-style-type: none"> • Retirer le joint d'étanchéité du couvercle et vérifier que son logement n'est pas déformé. Contacter le Service Client.
	Le bord du récipient interne est peut-être déformé	<ul style="list-style-type: none"> • L'inspecter et en cas de déformation, contacter le Service Client.

Problème	Raison possible	Solution
La soupape à flotteur ne se relève pas	Présence de résidus alimentaires sur la soupape à flotteur ou le capuchon en silicone de la soupape à flotteur	<ul style="list-style-type: none"> Retirer la soupape à flotteur du couvercle et la nettoyer avec soin ; en se reportant au Guide de démarrage, effectuer un « Test initial de fonctionnement » afin de vérifier le fonctionnement de l'appareil et noter les résultats. Contacter le Service Client.
	Pas assez de liquide dans le récipient interne	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier si le fond du récipient interne est brûlé et retirer le récipient interne en cas de besoin. Verser un liquide à base d'eau dans le récipient interne. Utiliser les quantités suivantes : 5,7 L - 375 ml 7,6 L - 500 ml
	Le capuchon en silicone de la soupape à flotteur est usé ou manquant	<ul style="list-style-type: none"> Installer ou remplacer la soupape à flotteur.
	La soupape à flotteur est obstruée par le mécanisme de verrouillage du couvercle	<ul style="list-style-type: none"> Appuyer doucement sur la soupape à flotteur avec un long ustensile. Si la soupape à flotteur ne se relève pas, éteindre l'autocuiseur. Contacter le Service Client.
	Le récipient interne est froid	<ul style="list-style-type: none"> En se reportant au Guide de démarrage effectuer un « Test initial de fonctionnement » afin de vérifier le fonctionnement de l'appareil et noter les résultats. Contacter le Service Client
	Le fond du récipient interne est peut-être endommagé	<ul style="list-style-type: none"> En se reportant au Guide de démarrage, effectuer un « Test initial de fonctionnement »

Problème	Raison possible	Solution
Pendant la cuisson, un peu de vapeur s'échappe de la soupape d'évacuation de la vapeur en émettant un léger sifflement	Le bouton d'évacuation rapide n'est pas en position Seal (Étanchéité)	<ul style="list-style-type: none"> Faire coulisser le bouton d'évacuation en position Seal (Étanchéité).
	L'autocuiseur régule la pression excédentaire	<ul style="list-style-type: none"> C'est tout à fait normal ; aucune action n'est requise.
De la vapeur s'échappe de la soupape d'évacuation de la vapeur lorsque le bouton d'évacuation rapide est en position Seal (Étanchéité)	Pas assez de liquide dans le récipient interne	<ul style="list-style-type: none"> Verser un liquide à base d'eau dans le récipient interne. Utiliser les quantités suivantes : 5,7 L - 375 ml 7,6 L - 500 ml
	La commande du capteur de pression ne fonctionne plus	<ul style="list-style-type: none"> Contacter le Service Client.
	La soupape d'évacuation de la vapeur n'est pas bien installée	<ul style="list-style-type: none"> Faire coulisser le bouton d'évacuation rapide en position Seal (Étanchéité).
L'écran reste vide une fois le cordon d'alimentation branché	Mauvais branchement ou absence d'alimentation	<ul style="list-style-type: none"> Inspecter le cordon d'alimentation. S'il est endommagé, contacter le Service Client. Vérifier que la prise est bien branchée.
	Le fusible de l'autocuiseur a sauté	<ul style="list-style-type: none"> Contacter le Service Client.
Un code d'erreur s'affiche sur l'écran et l'autocuiseur bipie continuellement	There is an issue with the cooker	<ul style="list-style-type: none"> Read "Error Codes" for instructions.
Bruit de cliquetis ou légers craquements occasionnels	Il s'agit du son de la mise sous tension et de l'augmentation de la pression sous l'effet du changement de température	<ul style="list-style-type: none"> C'est tout à fait normal ; aucune action n'est requise.
	Le fond du récipient interne est mouillé	<ul style="list-style-type: none"> Essuyer la surface extérieure du récipient interne. Vérifier que l'élément chauffant est bien sec avant d'introduire le récipient interne dans la cuve de l'autocuiseur.

CODES D'ERREUR

Si le panneau de commande affiche un code d'erreur de cette liste, votre Duo Plus présente un problème. Voici les mesures à prendre pour résoudre le problème.

Problème	Cause	Solution
C1 C2 C6 C6H C6L	Capteur défectueux	<ul style="list-style-type: none">• Contactez le service client.
C5	La température est trop élevée parce que le récipient intérieur n'est pas placé dans la base du cuiseur.	<ul style="list-style-type: none">• Appuyez sur « Cancel » (annuler) et attendez que l'élément chauffant refroidisse ; assurez-vous qu'il n'y a pas de corps étrangers dans la base du cuiseur ; insérez ou repositionnez le récipient intérieur dans la base du cuiseur et sélectionnez de nouveau les commandes.
C5	La température est trop élevée parce qu'il n'y a pas d'eau dans le récipient intérieur.	<ul style="list-style-type: none">• Vérifiez si le fond du récipient intérieur est brûlant. Ajoutez un liquide fin à base d'eau dans le récipient intérieur en fonction de sa taille :<ul style="list-style-type: none">• 5.7L (12 oz / 375 mL)• 7.6L (16 oz / 500 mL)
C7 or NoPr	Défaillance de l'élément chauffant	<ul style="list-style-type: none">• Contactez le service client.
C7 or NoPr	Liquide insuffisant	<ul style="list-style-type: none">• Ajoutez un liquide fin à base d'eau dans le récipient intérieur en fonction de sa taille :<ul style="list-style-type: none">• 5.7L (12 oz / 375 mL)• 7.6L (16 oz / 500 mL)
C7 or NoPr	Le bouton de dégagement rapide est en position « Vent » (évacuation)	<ul style="list-style-type: none">• Vérifiez que l'interrupteur de dégagement de vapeur est réglé sur « Seal » (sceller).
Lid	Le couvercle n'est pas dans la bonne position pour le programme sélectionné	<ul style="list-style-type: none">• Ouvrez et fermez le couvercle. N'utilisez pas de couvercle pour le mode Sauté.

Problème	Cause	Solution
Food burn	Température élevée détectée au fond du récipient intérieur ; le cuiseur réduit automatiquement la température pour éviter la surchauffe	<ul style="list-style-type: none"> • Des dépôts d'amidon dans le fond du récipient intérieur peuvent avoir bloqué la dissipation de chaleur. • Éteignez le cuiseur, relâchez la pression conformément à la recette et inspectez le fond du récipient intérieur.
PrSE	De la pression s'est accumulée pendant un programme de cuisson sans pression	<ul style="list-style-type: none"> • Réglez l'interrupteur de dégagement de vapeur sur « Vent » (évacuation).

EN SAVOIR PLUS

Enregistrer votre produit

instantbrands.co.uk/product-registration

Contactez le service client

instantbrands.co.uk/support

UKSupport@instantbrands.com

EUSupport@instantbrands.com

Application Instant Brands® Connect avec plus de 1 000 recettes

iOS and Android app stores

Tableaux de cuisson et plus de recettes

instantbrands.co.uk/recipes

Pièces et accessoires de rechange

instantbrands.co.uk/product-category/instant

Rejoindre la communauté



Spécifications du produit

Modèle	Volume	Puissance en watts	Puissance	Poids	Dimensions
DPPC604	840-1000W	220-240V~ 50-60 Hz	5.7 Litres	5.58 kg	cm: 34.1 L x 34 W x 32.4 H

GARANTIE

Instant Brands (Ireland) Limited et Instant Brands Inc. (collectivement « l'Entreprise ») garantissent cet appareil contre tout défaut de pièces ou de main-d'oeuvre, dans le cadre d'un usage domestique normal, pendant une période d'un (1) an à compter de la date d'achat initial. Cette garantie limitée concerne uniquement l'acheteur initial et l'utilisation de l'appareil au sein de l'UE. Cette garantie ne couvre pas l'utilisation de l'appareil en dehors de l'UE.

Pour faire valoir cette garantie limitée, vous devrez fournir une preuve de la date de l'achat initial et, à la demande, retourner votre appareil. Sous réserve que cet appareil ait été utilisé et entretenu conformément aux instructions écrites fournies avec l'appareil (qui sont également disponibles sur instantbrands.co.uk), l'Entreprise s'engage, à son entière discrétion, à : (i) réparer les vices de fabrication (pièces et main d'oeuvre) ; ou (ii) remplacer l'appareil. En cas de remplacement de l'appareil, la garantie limitée de l'appareil de remplacement expirera 12 mois après la date de l'achat initial.

L'Entreprise n'est pas responsable des frais d'expédition résultant du service de garantie.

Limitation et exclusions

Toute modification ou tentative de modification de votre appareil risque de nuire à l'utilisation sécurisée de l'appareil et d'entraîner des blessures ou dommages matériels graves. Toute modification ou tentative de modification de votre appareil ou d'une partie quelconque annulera la garantie, à moins que ces modifications ou altérations aient été approuvées expressément par l'Entreprise.

Cette garantie ne couvre pas (1) l'usure normale, (2) les dommages résultant d'une utilisation négligente, déraisonnable ou abusive de l'appareil, d'un montage ou démontage inadéquat, d'une utilisation contraire aux instructions d'utilisation, d'un manque d'entretien raisonnable et nécessaire, de catastrophes naturelles (comme les incendies, inondations, ouragans et tornades), ou d'une réparation ou altération réalisée par toute personne, sauf instructions et autorisation expresses de l'Entreprise ; et (3) les réparations effectuées sur votre appareil en raison d'une utilisation contraire aux instructions d'utilisation publiées et à une fin autre que l'usage domestique normal.

Dans la limite autorisée par la loi, la responsabilité éventuelle de l'Entreprise vis-à-vis de tout appareil ou pièce supposé(e) défectueux(-euse) sera limitée à la réparation ou au remplacement de l'appareil ou de la pièce, et ne dépassera pas le prix d'achat d'un appareil comparable. Sauf disposition contraire expresse aux présentes et dans la limite autorisée par la loi, (1) l'Entreprise n'offre aucune garantie, condition ou déclaration, expresse ou implicite, qu'elle découle ou non de l'usage ou de la pratique commerciale, par rapport à l'appareil ou aux pièces couvertes par cette garantie, et (2) l'Entreprise 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 les frais d'enlèvement ou d'installation, ni de tous les autres dommages consécutifs, de quelque nature qu'ils soient.

Aux termes de la législation en vigueur, vous pouvez disposer de droits et de recours supplémentaires à ceux que vous octroie cette garantie limitée.

GARANTIE

Allez sur le site instantbrands.co.uk/product-registration/ pour enregistrer votre appareil. Vous devrez indiquer votre nom, votre adresse électronique, le nom du magasin, la date d'achat, le numéro de modèle et le numéro de série (tous deux indiqués sur l'appareil). Cet enregistrement nous permettra de vous informer régulièrement du développement des 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 qui accompagnent l'appareil.

Service de garantie

Pour faire appel au service de garantie, veuillez contacter notre service client en créant un ticket de demande d'assistance en ligne à l'adresse Instantbrands.co.uk/support/. Si nous ne parvenons pas à résoudre le problème, nous pouvons vous demander d'envoyer votre appareil au service après-vente pour un contrôle qualité. Instant Brands n'est pas responsable des coûts d'expédition associés au service de garantie. Lorsque vous nous renvoyez votre appareil, veuillez à inclure votre nom, votre adresse postale, votre adresse e-mail, votre numéro de téléphone et une preuve de la date d'achat initial, ainsi qu'une description du problème rencontré avec l'appareil.

Instant Brands (Ireland) Limited,
Suite 6, Rineanna House, Shannon Free Zone,
Shannon, Co Clare, Ireland, V14 CA36.

Email: EUSupport@instantbrands.com
Telephone: +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 produit 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/EU 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 (CEM), telle que modifiée, et à la Directive n° 2014/35/UE relative à la basse tension, telle que modifiée. Ce marquage indique que, au sein de l'UE, ce produit ne doit pas être mis au rebut avec les autres ordures ménagères. Pour éviter l'élimination incontrôlée des déchets pouvant porter préjudice à l'environnement et à la santé humaine, veuillez le recycler de manière responsable afin de promouvoir la réutilisation durable des matières premières. Veuillez utiliser les services de retour et de collecte pour retourner votre appareil usagé ou contacter le Service Client pour tout complément d'information sur le recyclage et la DEEE.



Instant Brands (EMEA) Limited

1 Christchurch Way, Woking, Surrey,
GU21 6JG, Royaume-Uni

Instant Brands (Ireland) Limited

Suite 6, Rineanna House, Shannon
Free Zone, Shannon, Co Clare,
Irlande, V14 CA36

instantbrands.co.uk

© 2023 Instant Brands LLC
INSTANT et INSTANT BRANDS
sont des marques déposées
d'Instant Brands Holdings Inc.