

*pour
commencer*

INSTANT® **FAITOUT DE PRÉCISION**

Instant®

Bienvenue

Voici le nouveau faitout de précision d'Instant!

Le faitout de précision d'Instant peut vous aider à préparer de délicieux repas en toute facilité et avec un contrôle plus précis. Nous espérons que vous adorerez la cuisine au faitout et que vous en profiterez dans votre cuisine pendant des années!

⚠ AVERTISSEMENT

Avant d'utiliser votre nouveau faitout, lisez toutes les instructions, y compris le document sur la sécurité et la garantie. Le non-respect des consignes de sécurité et des instructions peut entraîner des blessures ou des dommages matériels.

TABLE DES MATIÈRES

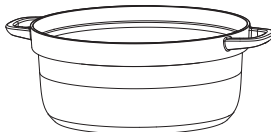
Éléments inclus	2
Utiliser votre faitout	3
Sear/Sauté (Saisir/Sauté)	7
Braise (braiser)	9
Slow Cook (Cuisson Lente)	11
Manual Mode (Mode Manuel)	13
Keep Warm (Réchaud)	16
Nettoyage	17
Pour en savoir plus	19
Remarques	21

ÉLÉMENTS INCLUS

Couvercle du récipient de cuisson



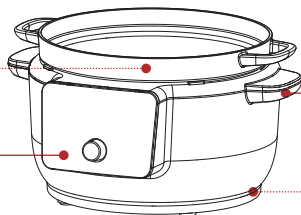
Récipient de cuisson en fonte émaillée



Base de l'appareil

Élément chauffant
(à l'intérieur)

Panneau de commande



Poignées du faitout

Prise d'alimentation
(à l'arrière)

Illustrations are for reference only and may differ from the actual product.

Pièces et accessoires

Coussin de protection en silicone
Couvre-poignées en silicone

Utilisation des accessoires en silicone

- Utilisez le coussin de protection sous le récipient de cuisson pour éviter de placer celui-ci directement sur la surface du comptoir.
- Utilisez les couvre-poignées en silicone pour transférer le récipient de cuisson lorsqu'il est chaud. Ne laissez pas les couvre-poignées sur le récipient de cuisson pendant la cuisson, que ce soit sur la base de l'appareil, au four ou sur la cuisinière. Ne les utilisez pas à la place des gants de cuisine.

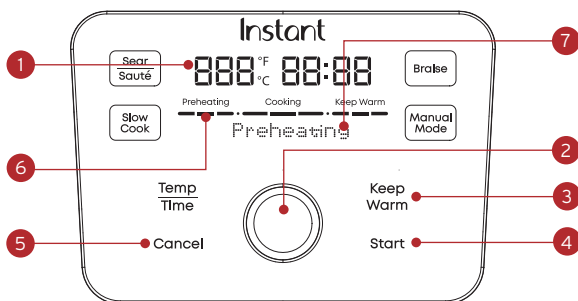
N'oubliez pas de recycler!

Nous avons conçu cet emballage dans un esprit de développement durable. Veuillez mettre au recyclage tout ce qui peut être recyclé dans votre région. Conservez ce guide, ainsi que le document sur la sécurité et la garantie pour pouvoir le consulter au besoin.

UTILISER VOTRE FAITOUT

Panneau de commande

Nous avons conçu le panneau de commande de manière à le rendre facile à utiliser et à lire.



1. Température/Temps
 - Température de cuisson en degrés Fahrenheit ou Celsius
2. Molette de réglage
3. *Keep Warm* (Réchaud)
 - Allumé : le témoin lumineux est orange
 - Éteint : le témoin lumineux est blanc
4. *Start* (Mise en marche)
 - Commencer un programme de cuisson
5. *Cancel* (Annuler)
 - Mettre fin à un programme de cuisson
6. Barre d'état de la cuisson
 - Progression de la cuisson : *Preheat* (Préchauffer), *Cooking* (Cuire), *Keep Warm* (Réchaud)
7. Barre de messages
 - Témoins d'état de la cuisson : *Ready* (Prêt), *Preheating* (Préchauffer), *Add Food* (Ajouter des aliments), *End* (Fin)
 - Indique le programme intelligent en cours d'utilisation

Configuration initiale

Nettoyez avant l'utilisation

1. Lavez le récipient de cuisson à l'eau chaude et au savon. Rincez et utilisez un chiffon doux pour sécher l'extérieur. Vous pouvez aussi laver le récipient de cuisson au lave-vaisselle.
2. Essayez l'élément chauffant à l'intérieur de la base de l'appareil avec un chiffon doux pour vous assurer qu'il est exempt de toute particule d'emballage.
3. Lavez les accessoires à l'eau chaude et au savon à vaisselle. Rincez-les avec de l'eau chaude et propre, et utilisez un linge propre pour les essuyer.

Modifier les réglages

Ajuster le temps en cours de cuisson

Vous pouvez régler le temps de cuisson même lorsqu'un programme intelligent est en cours.

1. Pendant la cuisson, appuyez sur la touche **Temp/Time** (Température/Temps). Le temps de cuisson sur le panneau de commande clignote.
2. Utilisez la molette de réglage pour augmenter ou diminuer le temps de cuisson. Le temps de cuisson sur le panneau de commande affiche le nouveau réglage de temps et les réglages originaux des programmes intelligents. Pour confirmer le nouveau temps de cuisson, appuyez sur **Start** (Mise en marche).

Modifier le temps de cuisson d'un programme intelligent

Vous pouvez modifier le temps de cuisson par défaut du programme intelligent.

1. Avant la cuisson, appuyez sur la touche **Temp/Time** (Température/Temps). Le temps de cuisson sur le panneau de commande clignote.

2. Utilisez la molette de réglage pour augmenter ou diminuer le temps de cuisson. Le temps de cuisson sur le panneau de commande affiche le nouveau temps de cuisson et le programme intelligent poursuit la cuisson en fonction de la nouvelle limite de temps.
3. Dans les 10 secondes, appuyez sur **Start** (Mise en marche). Le temps de cuisson sur le panneau de commande affiche le nouveau temps de cuisson et le programme intelligent poursuit la cuisson en fonction de la nouvelle limite de temps. Le temps de cuisson ainsi défini devient le nouveau temps de cuisson par défaut pour ce programme intelligent.

Activer/désactiver le son

Activer le son

En mode **Standby** (Veille), appuyez sur les touches **Temp/Time** (Température/Temps) et **Keep Warm** (Réchaud) et maintenez-les enfoncées jusqu'à ce que l'écran affiche **Sound On** (Son activé).

Désactiver le son.

En mode **Standby** (Veille), appuyez sur les touches **Temp/Time** (Température/Temps) et **Keep Warm** (Réchaud) et maintenez-les enfoncées jusqu'à ce que l'affichage indique **Sound Off** (Son désactivé).

Choisir l'échelle de température

- Vous pouvez choisir d'afficher la température de cuisson en degrés Fahrenheit ou Celsius.
- En mode **Standby** (Veille), maintenez la touche **Temp/Time** (Température/Temps) enfoncée jusqu'à ce que l'écran affiche °F ou °C.
- La température de cuisson s'affiche maintenant dans l'échelle que vous avez choisie.

Réinitialiser les réglages d'origine des programmes intelligents

Réinitialiser individuellement les programmes intelligents

- Lorsque le faitout est en mode **Standby** (Veille), appuyez sur la touche du programme intelligent choisi et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que l'appareil sonne deux fois et que l'écran affiche **Ready** (Prêt).
- En mode de cuisson, appuyez sur la touche Smart Program (Programme intelligent) et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que l'appareil sonne deux fois et que l'écran affiche l'heure et la température par défaut.
- Le temps de cuisson et la température du programme intelligent sont alors réinitialisés à leur valeur par défaut.

Réinitialiser tous les programmes intelligents

- Lorsque le faitout est en mode Ready (Prêt), appuyez sur la molette de réglage et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que l'appareil sonne trois fois et affiche à nouveau Ready (Prêt).
- Les réglages de temps de cuisson et de température de tous les programmes intelligents sont alors réinitialisés à leur valeur par défaut.

SEAR/SAUTÉ (SAISIR/SAUTÉ)

Utilisez la fonction **Sear/Sauté** (Saisir/Sauté) plutôt qu'une poêle ou une casserole. Le fait de saisir les aliments brunit la surface et donne une belle finition, et en les faisant sauter, vous pouvez intensifier les saveurs de vos aliments.

Réglage	Par défaut	Minimum	Maximum
Temps de cuisson	20 minutes (00:20)	10 minutes (00:10)	1 heure (01:00)
Température de cuisson	204 °C/400 °F	S.O.	S.O.

Comment saisir/sauter

Préparation

Coupez, hachez, assaisonnez ou faites mariner vos aliments conformément à votre recette.

Préchauffage

1. Placez le récipient de cuisson dans la base de l'appareil. L'écran affiche **Ready** (Prêt).
2. Appuyez sur **Sear/Sauté** (Saisir/Sauté). Le temps de cuisson clignote.
Pour utiliser le temps de cuisson par défaut, passez à l'étape 3.
3. Utilisez la molette de réglage pour augmenter ou diminuer le temps de cuisson.
4. Appuyez sur **Start** (Mise en marche) pour commencer le préchauffage. L'écran affiche **Preheating** (Préchauffer).

Cuisson

1. Lorsque l'écran affiche **Add Food** (Ajouter des aliments), ajoutez les ingrédients. L'écran affiche **Sear-Sautéing** (Saisie/Sauté) et commence le compte à rebours.
2. Lorsque la minuterie s'arrête, l'écran affiche **End** (Fin).
3. Appuyez sur **Cancel** (Annuler) si vous voulez terminer la cuisson avant que la minuterie prenne fin.
4. Appuyez sur la molette de réglage pour revenir au mode **Ready** (Prêt).

Consultez la rubrique « Réchaud » pour savoir comment ajouter cette fonction à la fin du programme Sear/Sauté (Saisie/Sauté).

⚠ AVERTISSEMENT

Prenez garde : La fonction **Sear/Sauté** (Saisie/Sauté) atteint des températures élevées. Si l'appareil est laissé sans surveillance avec un tel réglage, les aliments peuvent brûler. Faites attention en touchant les surfaces chaudes et en retirant les aliments pour éviter les brûlures. N'utilisez pas le couvercle et ne laissez pas l'appareil sans surveillance lors de l'utilisation de la fonction **Sear/Sauté** (Saisir/Sauté).

BRAISE (BRAISER)

Utilisez **Braise** (Braiser) pour faire dorer les aliments à feu moyen-élevé, puis laissez mijoter à feu plus doux pour les faire cuire.

Choisissez parmi ces paramètres dans le programme intelligent **Braise** (Braiser) :

Réglage	Par défaut	Minimum	Maximum
Temps de cuisson	2 heures (02:00)	1 heure (01:00)	4 heures (04:00)
Température de cuisson	Grillage : 110 °C/230 °F Mijotage : 85 °C à 96 °C/ 185 °F à 205 °F	S.O.	S.O.

Comment braiser

Préparation

Coupez, hachez, assaisonnez ou faites mariner vos aliments conformément à votre recette.

Préchauffage

1. Placez le récipient de cuisson dans la base de l'appareil. L'écran affiche **Ready** (Prêt).
2. Appuyez sur **Braise** (Braiser). Le temps de cuisson clignote.
Pour utiliser le temps de cuisson par défaut, passez à l'étape 3.
3. Utilisez la molette de réglage pour augmenter ou diminuer le temps de cuisson.
4. Appuyez sur **Start** (Mise en marche) pour commencer le préchauffage. L'écran affiche **Preheating** (Préchauffer).

Cuisson

1. Lorsque l'écran affiche **Add Food** (Ajouter des aliments), ajoutez les ingrédients et placez le couvercle sur le récipient de cuisson. L'écran affiche **Braise** (Braisier) et commence le compte à rebours.
2. Lorsque la minuterie s'arrête, l'écran affiche **End** (Fin).
3. Appuyez sur **Cancel** (Annuler) si vous voulez terminer la cuisson avant que la minuterie prenne fin. L'écran affiche **Ready** (Prêt).

Si vous arrêtez la cuisson à ce stade, le système ne passera pas en mode Keep Warm (Réchaud).

Réchaud

1. En fin de cuisson, l'appareil passe automatiquement en mode **Keep Warm** (Réchaud) pendant 3 heures maximum. L'écran affiche **Keep Warm** (Réchaud).

Appuyez sur la touche Keep Warm (Réchaud) à tout moment avant ou pendant la cuisson pour annuler la fonction automatique de réchaud.

2. Lorsque vous êtes prêt à servir, appuyez sur **Cancel** (Annuler). L'écran affiche **Ready** (Prêt).

⚠ AVERTISSEMENT

Prenez garde : Le récipient de cuisson et le couvercle deviennent très chauds lorsque vous utilisez la fonction **Braise** (Braisier). Faites attention en touchant les surfaces chaudes et en retirant les aliments pour éviter les brûlures.

SLOW COOK (CUISSON LENTE)

Utilisez la cuisson lente pour faire mijoter des aliments à feu doux pendant une période prolongée.

Choisissez parmi ces réglages dans le programme intelligent **Slow Cook** (Cuisson lente) :

Réglage	Par défaut	Minimum	Maximum
Temps de cuisson	4 heures (04:00)	3 heures (03:00)	12 heures (12:00)
Température de cuisson	95 °C/203 °F	S.O.	S.O.

Comment faire une cuisson lente

Préparation

Coupez, hachez, assaisonnez ou faites mariner vos aliments conformément à votre recette.

Cuisson

1. Placez le récipient de cuisson dans la base de l'appareil. L'écran affiche **Ready** (Prêt).
2. Ajoutez les ingrédients de la recette et placez le couvercle sur le récipient de cuisson.
3. Appuyez sur **Slow Cook** (Cuisson lente). Le temps de cuisson clignote.
Pour utiliser le temps de cuisson par défaut, passez à l'étape 3.
4. Utilisez la molette de réglage pour augmenter ou diminuer le temps de cuisson.
5. Appuyez sur **Start** (Mise en marche) pour commencer le préchauffage. L'écran affiche **Slow Cook** (Cuisson lente).
6. Lorsque la minuterie s'arrête, l'écran affiche **End** (Fin).
7. Appuyez sur **Cancel** (Annuler) si vous voulez terminer la cuisson avant que la minuterie prenne fin. L'écran affiche **Ready** (Prêt).

Si vous arrêtez la cuisson à ce stade, le système ne passera pas en mode Keep Warm (Réchaud).

Réchaud

1. En fin de cuisson, l'appareil passe automatiquement en mode **Keep Warm** (Réchaud) pendant 3 heures maximum. L'écran affiche **Keep Warm** (Réchaud).

Appuyez sur la touche Keep Warm (Réchaud) à tout moment avant ou pendant la cuisson pour annuler la fonction de réchaud automatique.

2. Lorsque vous êtes prêt à servir, appuyez sur **Cancel** (Annuler). L'écran affiche **Ready** (Prêt).

⚠ AVERTISSEMENT

Prenez garde : Le récipient de cuisson et le couvercle deviennent très chauds lorsque vous utilisez la fonction Slow Cook (Cuisson lente). Faites attention en touchant les surfaces chaudes et en retirant les aliments pour éviter les brûlures.

MANUAL MODE (MODE MANUEL)

Utilisez **Manual Mode** (Mode manuel) pour réaliser vos propres recettes, avec la précision et la régularité des températures de cuisson qu'offre le faitout de précision d'Instant. **Manual Mode** (Mode manuel) offre deux options, ce qui vous permet d'utiliser celle qui convient le mieux à votre recette.

Manual Mode 1 (Mode manuel 1) : pour la cuisson lente, la cuisson sous vide ou la levée de la pâte, à des températures plus basses et avec des temps de cuisson plus longs.

Mode manuel 1	Par défaut	Minimum	Maximum
Temps de cuisson	90 minutes (01:30)	10 minutes (00:10)	12 heures (12:00)
Température de cuisson	60 °C/140 °F	25 °C/77 °F	95 °C/203 °F

Manual Mode 2 (Mode manuel 2) : pour une cuisson plus rapide, à des températures plus élevées avec des temps de cuisson plus courts.

Mode manuel 2	Par défaut	Minimum	Maximum
Temps de cuisson	30 minutes (00:30)	10 minutes (00:10)	3 heures (03:00)
Température de cuisson	149 °C/300 °F	100 °C/212 °F	204 °C/ 400 °F

Comment cuisiner en mode manuel

Préparation

Coupez, hachez, assaisonnez ou faites mariner vos aliments conformément à votre recette.

Préchauffage.

1. Placez le récipient de cuisson dans la base de l'appareil. L'écran affiche **Ready** (Prêt).
2. Appuyez sur **Manual Mode** (Mode manuel). La température de cuisson clignote.
3. Appuyez sur **Manual Mode** (Mode manuel) pour basculer entre **Manual Mode 1** (Mode manuel 1) et **Manual Mode 2** (Mode manuel 2). La barre de message affichera votre choix.
4. Pour modifier la température de cuisson, appuyez sur **Temp/Time** (Température/Temps). Lorsque la température de cuisson clignote, utilisez la molette de réglage pour augmenter ou diminuer la température.
5. Pour modifier le temps de cuisson, appuyez sur **Temp/Time** (Température/Temps). Lorsque le temps de cuisson clignote, utilisez la molette de réglage pour augmenter ou diminuer le temps.
6. Après avoir sélectionné les réglages, appuyez sur **Start** (Mise en marche) pour commencer le préchauffage. L'écran affiche **Preheating** (Préchauffer).

Pour modifier la température de cuisson, utilisez la molette de réglage pour augmenter ou diminuer la température.

- Pour régler la température de cuisson et modifier également le temps de cuisson, appuyez sur la molette de réglage. Le temps de cuisson clignote.

Cuisson

1. Lorsque l'écran affiche **Add Food** (Ajouter des aliments), ajoutez les ingrédients et placez le couvercle sur le récipient de cuisson (facultatif, selon la recette). L'écran affiche **Mode 1 Cooking** (Mode de cuisson 1) ou **Mode 2 Cooking** (Mode de cuisson 2) et le compte à rebours.
2. Lorsque la minuterie s'arrête, l'écran affiche **End** (Fin).
3. Appuyez sur **Cancel** (Annuler) si vous voulez terminer la cuisson avant que la minuterie prenne fin. L'écran affiche **Ready** (Prêt).

Si vous arrêtez la cuisson à ce stade, le système ne passera pas en mode Keep Warm (Réchaud).

Consultez la rubrique « Keep Warm (Réchaud) » pour savoir comment ajouter cette fonction à la fin du programme Sear/Sauté (Saisie/Sauté).

⚠ AVERTISSEMENT

Prenez garde : **Manual Mode 2** (Mode manuel 2) atteint des températures élevées. Si l'appareil est laissé sans surveillance avec un tel réglage, les aliments peuvent brûler. N'utilisez pas le couvercle et ne laissez pas l'appareil sans surveillance lors de l'utilisation de **Manual Mode 2** (Mode manuel 2).

KEEP WARM (RÉCHAUD)

Utilisez la fonction **Keep Warm** (Réchaud) pour maintenir les aliments cuits à très basse température jusqu'à ce que vous soyez prêt à les servir.

Préparation

Avant de commencer, placez les aliments cuits dans le récipient de cuisson, avec le couvercle.

Réchaud

1. Placez le récipient de cuisson dans la base de l'appareil. L'écran affiche **Ready** (Prêt).
2. Appuyez sur **Keep Warm** (Réchaud). Le temps de cuisson sur le panneau de commande clignote.
 - Pour utiliser le temps de cuisson par défaut, passez à l'étape 3.
 - Pour modifier le temps de cuisson, utilisez la molette de réglage pour augmenter ou diminuer le temps de cuisson.
3. Appuyez sur **Start** (Mise en marche) pour démarrer la fonction de réchaud. L'écran affiche le message **Keep Warm** (Réchaud) et le compte à rebours.
4. Lorsque vous êtes prêt à servir, appuyez sur **Cancel** (Annuler). L'écran affiche **Ready** (Prêt).

⚠ AVERTISSEMENT

Prenez garde : Le récipient de cuisson et le couvercle deviennent très chauds lorsque vous utilisez la fonction **Keep Warm** (Réchaud). Faites attention en touchant les surfaces chaudes et en retirant les aliments pour éviter les brûlures.

NETTOYAGE

Nettoyez le faitout de précision d'Instant après chaque utilisation. Débranchez toujours l'appareil et laissez toutes les pièces refroidir jusqu'à ce qu'elles atteignent la température ambiante avant de les nettoyer. Assurez-vous que toutes les surfaces sont sèches avant d'utiliser ou de ranger l'appareil.

Bien que le récipient interne puisse être mis au lave-vaisselle, nous recommandons de le laver à la main avec un savon doux afin de maximiser la durée de vie et la belle apparence du revêtement émaillé. Au fil du temps, l'utilisation constante du lave-vaisselle peut entraîner un ternissement du fini. Essayez toujours le récipient avec un linge ou une serviette en papier avant de le ranger.

Pièce	Directives de nettoyage
Récipient de cuisson	<ul style="list-style-type: none">• Pour préserver le revêtement émaillé, nous recommandons de le laver à la main, si possible avec un savon doux.• Lavable au lave-vaisselle.• Nettoyez-le après chaque utilisation.• S'il y a des résidus alimentaires durs ou brûlés au fond du récipient, laissez ce dernier tremper dans de l'eau chaude pendant quelques heures pour faciliter son nettoyage.• Il se peut qu'il soit nécessaire de frotter les taches tenaces d'eau dure avec une éponge imbibée de vinaigre afin de les faire disparaître.• Assurez-vous que toutes les surfaces extérieures sont bien sèches avant de placer le récipient dans la base de l'appareil.
Couvercle	<ul style="list-style-type: none">• Pour préserver le revêtement émaillé, nous recommandons de le laver à la main avec un savon doux.

Pièce	Directives de nettoyage
Base de l'appareil	<ul style="list-style-type: none"> • Lavable à la main seulement. Ne mettez pas la base au lave-vaisselle. • Essuyez l'intérieur du récipient externe à l'aide d'un chiffon légèrement humide. Laissez-le sécher complètement avant d'insérer le récipient interne dans la base de l'appareil. • Nettoyez la base de l'appareil et le panneau de commande à l'aide d'un chiffon doux ou d'une éponge légèrement humide.
Cordon d'alimentation	<ul style="list-style-type: none"> • Lavable à la main seulement. Ne mettez pas le cordon d'alimentation au lave-vaisselle. • Utilisez un chiffon légèrement humide pour éliminer toute particule du cordon.

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

Dans le manuel

Pour des renseignements détaillés, consultez le Manuel de l'utilisateur à instanthome.com.

POUR EN SAVOIR PLUS

Tout un monde de renseignements et de conseils avec Instant s'offre à vous. Voici quelques-unes des ressources les plus utiles.

Obtenez le manuel de l'utilisateur

Instanthome.com

Enregistrez votre produit aujourd'hui

Instanthome.com/register

Pour contacter le service à la clientèle

Instanthome.com

support@instanthome.com

1-800-828-7280

Application de recettes Instant comprenant plus de 1 000 recettes

Instanthome.com

Magasins d'applications pour iOS et Android

Tableaux de cuisson et plus de recettes

Instanthome.com

Vidéos pratiques, conseils et plus encore

Instanthome.com

Pièces et accessoires de rechange

Instanthome.com

Joignez-vous à la communauté



Lancez-vous en ligne avec votre nouveau produit !



SPÉCIFICATIONS DU PRODUIT

Modèle	Volume	Puissance	Alimentation	Poids	Dimensions
DOMC6000	6 pintes 5,7 litres	1500W	120 V/ 60 Hz	9,4 kg 20,68 lb	po : 14,37 L x 13,32 l. x 10,37 H cm : 36,50 L x 33,83 l. x 26,33 H

Instant Brands Inc.
495, chemin March, Bureau 200,
Kanata (Ontario) K2K 3G1 Canada

instanthome.com

© 2021 Instant Brands^{MC}
140-0038-02-0302