

lancez-vous

INSTANT™ **13L** FOUR
FRITEUSE À AIR CHAUD

Instant™

Voici

votre nouvelle four à friteuse à air Instant™

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 four à friteuse à air Instant comblera toutes vos attentes pendant de nombreuses années.

Faites connaissance avec votre Four friteuse à air chaud !



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 des centaines d'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 !

⚠ AVERTISSEMENT

Avant d'utiliser votre nouveau Four friteuse à air chaud, lisez toutes les instructions, y compris le document Sécurité et garantie. Vous vous exposez à des blessures et/ou des dommages matériels si vous ne respectez pas les précautions de sécurité et les instructions.

TABLE DES MATIÈRES

Précautions essentielles	4
Contenu de l'emballage	9
Utilisation de votre friteuse à air	10
Configuration initiale	12
Cuisson	14
Programmes intelligents	19
Nettoyage	23
Dépannage	24
Codes d'erreur	25
En savoir plus	25
Garantie	27



PRÉCAUTIONS ESSENTIELLES

⚠ AVERTISSEMENT

Consignes de sécurité

Chez Instant™, nous voulons que vous vous sentiez à l'aise avec nos produits. Cette four à friteuse à air Instant a été pensée pour vous et votre sécurité.

Suivez toujours des principes de sécurité de base lorsque vous utilisez des appareils électriques afin de réduire le risque d'incendie, de choc électrique et de blessures.

Lisez toutes les instructions avant de commencer et veillez à les respecter. Si vous n'appliquez pas ces consignes de sécurité, essentielles, vous vous exposez à des risques de blessures et/ou de dommages matériels, et la garantie sera annulée.

POSITIONNEMENT

- **POSEZ** l'appareil sur un plan de travail uniquement. Utilisez toujours l'appareil sur une surface stable, de niveau et non combustible.
- **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** l'appareil en extérieur. N'exposez pas l'appareil à la lumière directe du soleil.
- **Ne placez PAS** l'appareil sur quoi que ce soit qui puisse obstruer les aérations.
- **VÉRIFIEZ** que toutes les pièces sont sèches et exemptes de résidus avant l'utilisation.

USAGE GÉNÉRAL

- **Ne touchez PAS** les surfaces chaudes de l'appareil ou les accessoires pendant ou immédiatement après la cuisson, car vous risquez de vous brûler.
- **UTILISEZ** les poignées de l'appareil.
- **POSEZ** des gants de cuisine pour retirer les accessoires.
- **POSEZ** les accessoires chauds sur une surface résistante à la chaleur ou une plaque de cuisson.

⚠ AVERTISSEMENT

- **Ne couvrez PAS** les accessoires, ni aucune autre partie de l'appareil, avec de l'aluminium. L'appareil surchaufferait.
- **Ne déplacez PAS** l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants d'au moins 8 ans, par des individus aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, et par des individus manquant d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils soient supervisés ou qu'ils aient reçu des instructions concernant l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et comprennent les risques relatifs à cette utilisation. Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil. Cet appareil ne doit pas être nettoyé et entretenu par des enfants sans surveillance.
- **N'utilisez PAS** cet appareil dans un but autre que domestique. Il n'est pas destiné à un usage commercial.
- **Ne laissez PAS** l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- **N'utilisez PAS** l'appareil plus de 60 minutes dans une période de 2 heures.

PRÉCAUTIONS CONCERNANT LA FRITURE SANS HUILE

Lorsque la friteuse à air fonctionne, elle libère de l'air chaud par les orifices d'aération. N'approchez pas le visage et les mains des orifices d'aération et faites très attention lorsque vous retirez des accessoires brûlants de l'appareil. Dans le cas contraire, vous vous exposeriez à des blessures ou des dommages matériels.

Lors de la cuisson, la température interne de l'appareil atteint plusieurs centaines de degrés. Afin d'éviter toute blessure, ne mettez pas les mains sans protection dans l'appareil tant qu'il n'est pas revenu à température ambiante.

- **N'utilisez PAS** un récipient en grès ou à revêtement céramique pour la friture sans huile.
- **N'obstruez PAS** les aérations de la friteuse à air. Laissez un espace d'au moins 13 cm autour de la friteuse à air pendant l'utilisation.
- **Ne posez PAS** l'appareil sur une cuisinière chaude.
- **N'utilisez PAS** l'appareil sur des matériaux combustibles, ou à proximité, par exemple une nappe ou des rideaux.
- **Ne couvrez PAS** les orifices d'aération lorsque la friteuse à air fonctionne. Cela nuirait à l'homogénéité de la cuisson et pourrait endommager l'appareil.
- **Ne remplissez PAS** excessivement la friteuse à air. Si vous la remplissez trop, les ingrédients risquent de toucher l'élément

⚠ AVERTISSEMENT

chauffant et de provoquer un incendie, des dommages matériels et/ou des blessures.

- **Ne versez PAS** d'huile dans le compartiment de cuisson. Si nécessaire, vaporisez légèrement les ingrédients avec un spray de cuisson antiadhésif. Si vous utilisez de l'huile de cuisson, vous risquez des blessures et/ou des dommages matériels.
- Faites preuve de **VIGILANCE** lorsque vous utilisez des récipients de cuisson fabriqués dans des matériaux autres que du métal ou du verre. Dans le cas contraire, vous vous exposeriez à un incendie, des blessures et/ou des dommages matériels.
- Si l'appareil émet une fumée noire pendant l'utilisation, appuyez sur **Cancel** (Annuler) et débranchez-le immédiatement. Attendez qu'il ne dégage plus de fumée avant d'ouvrir la porte/le panier, puis nettoyez-le soigneusement. Pour plus d'informations, reportez-vous à la section « Dépannage » du manuel de l'utilisateur.
- **Faites preuve d'une GRANDE PRUDENCE** lorsque vous déplacez l'appareil alors qu'il contient de l'huile ou d'autres liquides très chauds.
- **Faites preuve d'une GRANDE PRUDENCE** lorsque vous retirez le plateau ou jetez de la graisse chaude.
- **N'utilisez PAS** cet appareil pour une friture classique à l'huile.

ACCESSOIRES

- **UTILISEZ** uniquement des accessoires agréés par Instant Brands Inc. L'utilisation de pièces ou d'accessoires non recommandés par le fabricant peut entraîner des risques de choc électrique, de blessure, d'incendie et/ou de dommages matériels.
- **N'utilisez PAS** les accessoires inclus dans un four à micro-ondes, un toaster, un four à convection ou traditionnel, ou sur une plaque de cuisson en céramique, une bobine électrique, une gazinière ou un barbecue.
- Pour assurer une rotation fluide lors de l'utilisation de l'accessoire panier de rôtisserie, **NE le remplissez PAS** avec des aliments pesant plus de 1,35 kg (L'accessoire panier de rôtisserie n'est pas inclus avec tous les modèles).

ENTRETIEN ET STOCKAGE

- **LAISSEZ** l'appareil refroidir à température ambiante avant de le nettoyer ou de le ranger.
- **Ne stockez PAS** de matériaux dans l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas.

⚠ AVERTISSEMENT

- **Ne placez AUCUN** matériau combustible dans l'appareil, par exemple du papier, du carton, du plastique, du polystyrène ou du bois.
- **Ne nettoyez PAS** l'appareil avec une éponge métallique ou de la paille de fer.
- Des morceaux pourraient se détacher et toucher les composants électriques, provoquant un risque de choc électrique, de brûlures ou autres blessures.

CORDON D'ALIMENTATION

L'appareil est équipé d'un cordon d'alimentation court pour réduire les risques de s'y accrocher/s'y emmêler et de trébucher dessus. 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 **PAS LA MISE À LA TERRE**.
- Ne laissez **PAS** le cordon d'alimentation pendre au bord d'une table ou d'un plan de travail, ni toucher des surfaces chaudes ou une flamme nue, y compris une cuisinière.
- N'utilisez **PAS** de prises d'alimentation situées sous le plan de travail.
- N'utilisez **PAS** de rallonges, de convertisseurs ou d'adaptateurs d'alimentation, de minuteries ou de systèmes de contrôle à distance indépendants.
- Si le cordon électrique est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son représentant technique ou une autre personne qualifiée afin d'éviter tout danger.
- 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.

Précautions électriques

- L'appareil contient des composants électriques présentant un risque de choc électrique. Si vous ne respectez pas ces instructions, vous vous exposez à un choc électrique et/ou à des blessures mortelles.

Pour éviter tout choc électrique :

- 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.

⚠ AVERTISSEMENT

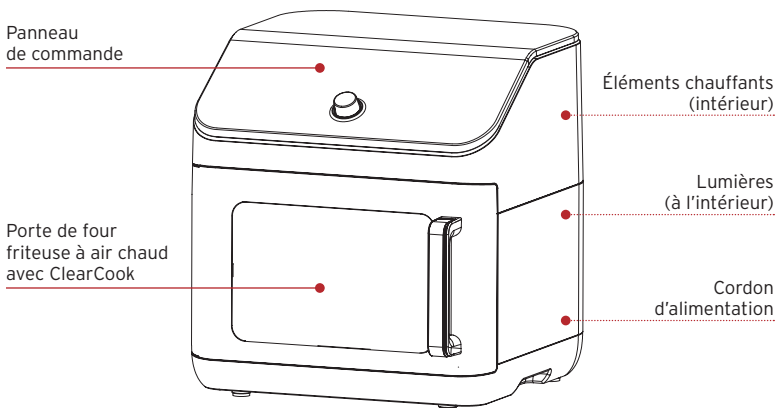
Pour débrancher l'appareil, empoignez la fiche et retirez-la de la prise. Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation.

- **LAISSEZ** l'appareil refroidir avant d'installer ou de retirer des pièces ou des accessoires.
- **INSPECTEZ** régulièrement l'appareil et le cordon d'alimentation.
- **N'utilisez PAS** l'appareil si le cordon d'alimentation ou la prise sont endommagés, ou après un dysfonctionnement ou une chute/des dommages de l'appareil. Si vous avez besoin d'aide, contactez le service client par e-mail à l'adresse UKSupport@instantbrands.com (si vous résidez au Royaume-Uni) ou EUSupport@instantbrands.com (si vous résidez dans l'UE).
- **Ne tentez PAS** de retirer des aliments coincés lorsque l'appareil est branché sur une prise électrique, car vous vous exposeriez à un risque de choc électrique, de brûlures ou autres blessures, et/ou de dommages matériels.
- **Ne tentez PAS** de réparer, de remplacer ou de modifier des composants de l'appareil, car vous vous exposeriez à un risque de choc électrique, d'incendie ou de blessures, et cela annulerait la garantie.
- **Ne modifiez AUCUN** des mécanismes de sécurité, car cela pourrait entraîner des blessures et/ou des dommages matériels.
- **Ne plongez PAS** le cordon d'alimentation, la prise ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- **Ne rincez PAS** l'appareil au robinet.
- **N'utilisez PAS** l'appareil sur des systèmes électriques autres que 220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz.

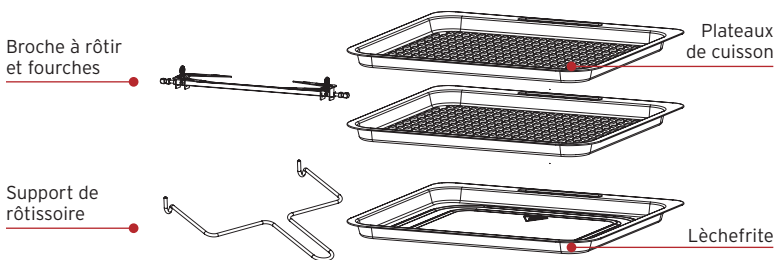
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CONTENU DE L'EMBALLAGE

Four friteuse à air chaud



Accessoires



N'oubliez pas de recycler !

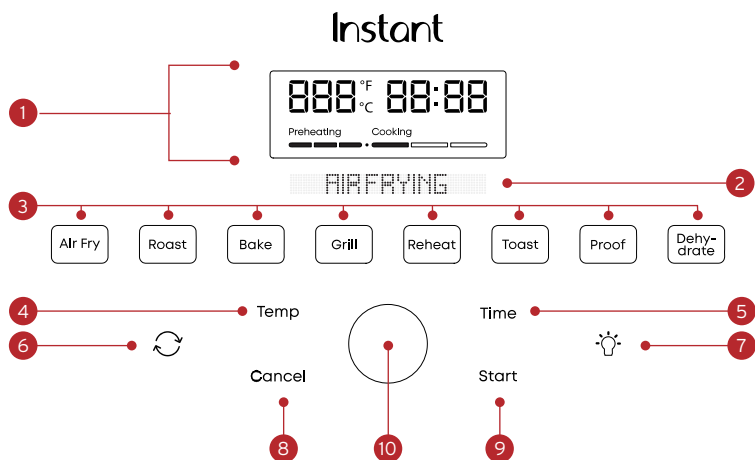
Nous avons conçu cet emballage dans un souci de durabilité. Veuillez recycler tout ce qui peut l'être dans la région où vous vivez. Veuillez à conserver ce guide et la notice Sécurité et garantie pour vous y référer ultérieurement.

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

UTILISATION DU FOUR FRITEUSE À AIR CHAUD

Panneau de commande

Nous avons conçu le panneau de commande dans un esprit de simplicité d'utilisation et de lecture.



1. Affichage de l'état
 - Température de cuisson
 - Temps de cuisson
 - Indicateur de barre de progression
 - Codes d'erreur
2. Barre de messages
3. Programmes intelligents
4. Contrôle de la température
5. Contrôle de la durée
6. Rotation
7. Lumière
8. Annuler
9. Démarrer

Activer/désactiver le son

Vous pouvez activer ou désactiver les notifications sonores.

- Lorsque vous êtes en mode Ready (Prêt) ou configurez un programme de cuisson (avant d'appuyer sur Start (Démarrer)), maintenez enfoncés Time et Temp pendant 5 secondes, jusqu'à ce que l'écran affiche Sound On (Son activé) ou Sound Off (Son désactivé).

Vous ne pouvez pas désactiver les alertes d'erreur.

Choisir l'échelle de température

Vous pouvez afficher la température de cuisson en Fahrenheit ou en Celsius.

- Lorsque vous êtes en mode Ready (Prêt) ou configurez un programme de cuisson (avant d'appuyer sur Start (Démarrer)), maintenez enfoncé Temp pendant 5 secondes, jusqu'à ce que l'écran affiche Temp Unit °F (Unité de température °F) ou Temp Unit °C (Unité de température °C).

Réinitialiser les programmes intelligents aux réglages d'origine

Réinitialiser des programmes intelligents individuels

- Après avoir sélectionné le programme intelligent, maintenez le bouton de ce programme enfoncé 3 secondes.

Le bouton du programme intelligent clignote et le temps et la température de cuisson sont réinitialisés aux réglages d'usine par défaut.

Réinitialiser tous les programmes intelligents

- Lorsque l'autocuiseur est en mode Ready (Prêt), maintenez la molette de contrôle enfoncée 3 secondes jusqu'à ce que l'autocuiseur émette un bip.

Tous les temps et températures de cuisson des programmes intelligents seront réinitialisés aux réglages d'usine par défaut.

CONFIGURATION INITIALE

Déballage

1. Retirez votre nouvelle friteuse à air de la boîte.
2. Retirez tous les matériaux d'emballage protégeant l'intérieur et l'extérieur de la friteuse à air.
3. Veillez à retirer tous les accessoires de l'intérieur de la friteuse à air.
4. Ne retirez pas les autocollants d'avertissements de sécurité ni l'étiquette de classement de la friteuse à air.

Nettoyage avant utilisation

1. Essuyez l'intérieur avec un chiffon humide. Séchez avec un chiffon doux et propre.
2. Lavez les accessoires à l'eau chaude et au liquide vaisselle. Rincez à l'eau chaude et claire et séchez avec un chiffon doux.

Manuel de l'utilisateur

Positionnement

1. Installez votre friteuse à air sur une surface stable et horizontale, éloignée de tout matériau combustible et de toute source de chaleur externe. Ne placez pas la friteuse à air sur un autre appareil.
2. Veillez à conserver un espace d'au moins 13 cm au-dessus et tout autour de l'appareil afin de laisser circuler un flux d'air suffisant.

Test de fonctionnement

Avant d'utiliser votre friteuse à air pour la toute première fois, effectuez un test pour vous assurer que tout fonctionne correctement.

Pour effectuer un test de fonctionnement :

1. Fermez la porte du four friteuse à air chaud, mais n'ajoutez pas d'aliments.
2. Sélectionnez le programme de cuisson Air Fry (Frire sans huile) sur

le panneau de commande.

3. Réglez la température de cuisson sur 205 °C.
4. Réglez le temps de cuisson sur 18 minutes.
5. Appuyez sur Start (Démarrer) et la friteuse à air lance le test de fonctionnement.
6. Lorsque l'écran affiche Add Food (Ajouter des ingrédients), attendez 10 secondes que le programme reprenne (n'ajoutez pas d'aliments).
7. Lorsque l'écran affiche Turn Food (Retourner ingrédients), patientez 10 secondes avant que le programme reprenne.
8. Lorsque la cuisson est terminée, laissez l'appareil refroidir.

Vous pouvez à présent préparer un repas avec votre four friteuse à air Instant !

CUISSON

Le four friteuse à air Instant applique la circulation d'air rapide descendante EvenCrisp™ pour cuire les ingrédients et les rendre croustillants. Ainsi, vos plats libèrent les arômes riches et croquants de la friture classique mais sans huile, ou très peu.

⚠ AVERTISSEMENT

SURFACES CHAUDES

La friteuse à air est chaude, pendant et après la cuisson. Faites toujours preuve d'une extrême prudence lorsque vous retirez des aliments ou des accessoires. Si vous touchez des surfaces chaudes, vous risquez des blessures et/ou des dommages matériels.

ASSUREZ LA CIRCULATION D'UN FLUX D'AIR

Afin d'éviter les blessures, n'obstruez PAS l'admission d'air, ni les orifices d'aération.

Ingrédients compatibles

Les perforations du plateau de cuisson laissent circuler l'air autour et en dessous des ingrédients et doivent être utilisées pour la plupart des ingrédients, par exemple des ailes de poulet ou des morceaux de chou-fleur.

Vous pouvez placer des ingrédients sur le plateau de cuisson sans les recouvrir d'aluminium ou autre.

Pour le programme Baking (Cuisson au four) uniquement, vous pouvez utiliser un plat de cuisson en métal ou en verre pour des ingrédients comme de la pâte à gâteau ou à pain.

Pour les aliments de type rôtisserie, utilisez les accessoires fournis. Pour les instructions relatives à l'utilisation de ces accessoires, voir ci-dessous.

Cuisson dans le four friteuse à air

Ces instructions expliquent comment cuire des aliments en utilisant un ou plusieurs plateaux de cuisson.

Préparation

Décongelez, coupez, assaisonnez ou panez vos ingrédients conformément à la recette.

Préchauffage

1. Insérez le ou les plateaux dans le four et fermez la porte. Lorsque la porte du four friteuse à air est bien fermée, elle affiche l'avant de l'appareil.

2. Sélectionnez le programme intelligent à utiliser.

Le programme sélectionné clignote et l'écran affiche le temps et la température de cuisson par défaut de ce programme.

3. Pour régler le temps de cuisson, appuyez sur Time (Temps) et augmentez ou réduisez le temps de cuisson avec la molette de contrôle.

4. Pour modifier la température de cuisson, appuyez sur Temp (Température) et augmentez-la ou réduisez-la avec la molette de contrôle.

5. Appuyez sur Start (Démarrer) pour commencer.

6. Lorsque la friteuse atteint la température cible, l'écran affiche Add Food (Ajouter des ingrédients).

Remarque : Add Food (Ajouter des ingrédients) s'applique uniquement à Air Fry (Frire sans huile), Roast (Rôtir), Bake (Cuire au four) et Grill (Griller).

Cuisson

1. Ouvrez la porte, retirez le ou les plateaux de cuisson et placez les aliments dessus conformément à la recette.

2. Réintroduisez le ou les plateaux dans le four et fermez la porte.

3. La cuisson démarre et le compte à rebours de cuisson s'enclenche.

Retourne

1. En cours de cuisson, l'écran affiche Turn Food (Retourner ingrédients).

Si vous n'ouvrez pas la porte lorsque Turn Food (Retourner ingrédients) s'affiche, la cuisson reprend après 10 secondes.

2. Ouvrez la porte et retournez ou tournez délicatement les ingrédients.
3. Refermez la porte. La cuisson se poursuit.

Fin

- Lorsque le programme intelligent se termine, la friteuse à air émet un bip et l'écran affiche End (Fin).

La friteuse à air émet un bip une fois par minute pendant 10 minutes au maximum pour vous rappeler que la cuisson est terminée.

Cuisson à la rôtissoire dans votre four friteuse à air chaud

Ces instructions expliquent comment utiliser les accessoires de rôtissoire fournis avec votre four friteuse à air chaud.

Insérez toujours les accessoires de rôtissoire et les aliments dans le compartiment de cuisson avant de préchauffer le four friteuse à air.

Lisez ces instructions et/ou regardez la vidéo du tutoriel pour vous assurer que vous utilisez la rôtissoire correctement.



Utilisation de la broche et des fourches de la rôtissoire

Préparation

Avant d'insérer la broche et les fourches, veillez à ce que les morceaux de viande soient solidement attachés avec de la ficelle de boucherie. Cette opération garantira une rotation régulière pendant la cuisson.

1. Dévissez les 2 vis de réglage.

2. Retirez les fourches de la broche.
3. Poussez l'aliment sur la broche.
4. Glissez les fourches sur les deux extrémités de la broche, en veillant à ce que les dents soient insérées dans l'aliment.
5. Serrez les vis de réglage pour fixer les fourches.
6. En commençant par le côté gauche, faites glisser la broche dans le four friteuse à air jusqu'à ce qu'elle soit bien positionnée dans le repère noir. Répétez ensuite l'opération sur le côté droit, en la faisant glisser pour la mettre en place.
7. Une fois bien en place, fermez la porte.

⚠ AVERTISSEMENT

Assurez-vous que l'aliment peut tourner librement dans le compartiment de cuisson. Ne laissez pas les aliments entrer en contact avec le serpentin chauffant.

Cuisson

1. Sélectionnez Roast (Rôtir)
2. Utilisez les touches Temp et Time + ou - pour régler la température et le temps de cuisson comme vous le souhaitez.
3. Appuyez sur Start (Démarrer). La rotation commence automatiquement*

**si vous souhaitez arrêter la rotation, appuyez sur le bouton « rotate ».*

Démontage de la rôtissoire

Faites preuve de prudence lorsque vous ouvrez la porte du four. La porte du four et la rôtissoire seront chaudes. Utilisez toujours une protection contre la chaleur.

1. Placez le support de la rôtissoire sous les bras gauche et droit de la broche.
2. En commençant par le côté droit, soulevez légèrement la broche vers le haut et vers vous pour la dégager de son support.
3. Retirez délicatement la rôtissoire du compartiment de cuisson.

⚠ AVERTISSEMENT

La broche et les fourches de la rôtissoire sont chaudes pendant et après la cuisson. Utilisez toujours l'élévateur de rôtissoire pour retirer les accessoires de rôtissoire et faites preuve d'une extrême prudence lorsque vous retirez des accessoires chauds du compartiment de cuisson. Utilisez toujours une protection adaptée contre la chaleur.
protection when handling or disassembling hot rotisserie accessories.

Modifier le temps de cuisson pendant le fonctionnement

Vous pouvez modifier le temps de cuisson après avoir lancé un programme intelligent.

1. Appuyez sur Time (Temps) et augmentez-le ou réduisez-le à l'aide de la molette de contrôle.
2. Puis, appuyez sur la molette de contrôle pour confirmer la modification.
3. Appuyez sur Start (Démarrer) pour poursuivre la cuisson.

Si vous n'appuyez pas sur Start (Démarrer), la cuisson se poursuit avec les réglages précédents.

Modifier la température de cuisson pendant le fonctionnement

Vous pouvez modifier la température de cuisson après avoir lancé un programme intelligent.

1. Appuyez sur Temperature (Température) et augmentez-la ou réduisez-la à l'aide de la molette de contrôle.
2. Puis, appuyez sur la molette de contrôle pour confirmer la modification.
3. Appuyez sur Start (Démarrer) pour poursuivre la cuisson.

Si vous n'appuyez pas sur Start (Démarrer), la cuisson se poursuit avec les réglages précédents.

Annuler à tout moment

Vous pouvez annuler la cuisson quand vous le souhaitez après avoir lancé un programme intelligent en appuyant sur Cancel (annuler) :

PROGRAMMES INTELLIGENTS

Frيره sans huile

Vous pouvez frire sans huile des ingrédients comme des morceaux de chou-fleur, des ailes de poulet, des nuggets, etc.

Réglage	Par défaut	Minimum	Maximum
Température	205°C	82°C	205°C
Temps de cuisson	18 minutes (00:18)	1 minute (00:01)	1 heure (01:00)

Pour frire sans huile

- Suivez les instructions de base de Cuisson.
- Sélectionnez Air Fry (Frire sans huile) comme programme intelligent.

Rôtir

Vous pouvez rôtir des ingrédients tels que du bœuf, de l'agneau, du porc, de la volaille, des légumes ou du gratin de pommes de terre pour qu'ils soient tendres à l'intérieur et dorés à l'extérieur.

Réglage	Par défaut	Minimum	Maximum
Température	193°C	82°C	205°C
Temps de cuisson	40 minutes (00:40)	1 minute (00:01)	1 heure (01:00)

Pour rôtir

- Suivez les instructions de base de Cuisson.
- Sélectionnez Roast (Rôtir) comme programme intelligent.

Cuire au four

Vous pouvez cuire des préparations comme du pain, des gâteaux, des pâtisseries et des petits pains en utilisant votre friteuse à air comme un « mini four ».

Réglage	Par défaut	Minimum	Maximum
Température	185°C	82°C	205°C
Temps de cuisson	30 minutes (00:30)	1 minute (00:01)	1 heure (01:00)

Pour cuire au four

- Suivez les instructions de base de Cuisson.
- Sélectionnez Bake (Cuire au four) comme programme intelligent.
- Vous n'avez pas à retourner les ingrédients en cours de cuisson.

Laissez un espace d'environ 2,5 cm tout autour du plat de cuisson pour que la chaleur circule uniformément.

Griller

Cette fonction cuit en appliquant une chaleur descendante directe, idéale pour fondre du fromage sur une soupe à l'oignon ou encore des nachos.

Réglage	Par défaut	Minimum	Maximum
Température	205°C	205°C	205°C
Temps de cuisson	8 minutes (00:08)	1 minute (00:01)	30 minutes (00:30)

Pour griller

- Suivez les instructions de base de Cuisson.
- Sélectionnez Grill (Griller) comme programme intelligent.
- Vous n'avez pas à retourner les ingrédients en cours de cuisson.

Déshydrater

Le processus de déshydratation s'effectue à faible température pendant une longue période pour sécher les ingrédients en toute sécurité, par exemple des fruits, des légumes ou de la viande.

Réglage	Par défaut	Minimum	Maximum
Température	49°C	35°C	79°C
Temps de cuisson	7 heures (07:00)	1 heure (01:00)	72 heures (72:00)

Pour déshydrater

- Suivez les instructions de base de Cuisson.
- Sélectionnez Dehydrate (Déshydrater) comme programme intelligent.
- Vous n'avez pas à retourner les ingrédients en cours de cuisson.

Réchauffer

Redonnez du croustillant à vos restes de frites ou de pizza en quelques minutes.

Réglage	Par défaut	Minimum	Maximum
Température	138°C	49°C	182°C
Temps de cuisson	10 minutes (00:10)	1 minute (00:01)	1 heure (01:00)

Pour réchauffer

- Suivez les instructions de base de Cuisson.
- Sélectionnez Reheat (Réchauffer) comme programme intelligent.

Lorsque cette fonction de cuisson intelligente démarre, l'écran affiche immédiatement la température et le temps de cuisson cibles, sans temps de préchauffage.

Pousse

Laissez votre pâte reposer et lever, et laissez la levure faire son travail pour obtenir des miches de pain aérées

Réglage	Par défaut	Minimum	Maximum
Température	32°C	32°C	42°C
Temps de cuisson	30 minutes (00:30)	30 minutes (00:30)	40 minutes (00:40)

Pour pousser :

- Suivez les instructions de base de Cuisson.
- Sélectionnez Proof (Pousser) comme programme intelligent.

Si la température ambiante de votre maison est supérieure à la température cible définie pour Proof (Pousser), le four friteuse à air ne fonctionnera pas efficacement.

Griller du pain

Setting	Par défaut	Par défaut	Par défaut
Noirceur de toast	Niveau 1	Niveau 2	Niveau 3
Temps de cuisson	2:50 minutes	3:10 minutes	3:30 minutes

Les réglages des toasts sont prédéfinis et ne sont pas ajustables

Pour griller du pain

- Sélectionnez Toast comme programme intelligent.
- Sélectionnez le niveau souhaité en appuyant sur le temps et en utilisant la molette de commande.

NETTOYAGE

Nettoyez votre four friteuse à air chaud Instant après chaque utilisation. Laissez toujours tous les composants revenir à température ambiante avant de nettoyer. Avant d'utiliser ou de ranger votre appareil, vérifiez que toutes les surfaces sont sèches.

⚠ AVERTISSEMENT

Afin d'éviter tout choc électrique, débranchez l'appareil avant le nettoyage.

Ne plongez PAS le cordon d'alimentation, la prise ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide, car cela pourrait provoquer un choc électrique.

Composant	Instructions de nettoyage
Plateau de cuisson, accessoires de rôtissoire et lèchefrite	<ul style="list-style-type: none">• Compatible lave-vaisselle*.• Les plateaux de cuisson et la lèchefrite sont dotés d'un revêtement antiadhésif.• Évitez d'utiliser des ustensiles en métal, de la paille de fer ou des nettoyeurs agressifs.
Porte du four	<ul style="list-style-type: none">• Nettoyez avec un chiffon humide et du liquide vaisselle doux.• Évitez d'utiliser des ustensiles en métal, de la paille de fer ou des nettoyeurs agressifs.
Compartment de cuisson	<ul style="list-style-type: none">• Nettoyez avec un chiffon humide et du liquide vaisselle doux.• Vérifiez toujours que la bobine de chauffage et les parois du compartiment de cuisson ne présentent pas• d'éclaboussures d'huile ou de résidus alimentaires, et nettoyez-les si nécessaire.• Vérifiez que la bobine chauffante est sèche avant de démarrer la friteuse à air.• Pour retirer la graisse et les résidus alimentaires cuits du compartiment de cuisson, vaporisez un mélange de bicarbonate de soude et de vinaigre, puis essuyez avec un chiffon humide. En cas de résidus tenaces, laissez reposer le mélange plusieurs minutes sur la zone concernée avant de frotter.
Cordon d'alimentation	<ul style="list-style-type: none">• Nettoyez à l'aide d'un chiffon doux humidifié ou d'une éponge. Séchez-le à l'aide d'un chiffon.

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

DÉPANNAGE

Problème	Cause	Solution
La friteuse à air ne démarre pas	L'appareil n'est pas branché correctement.	Vérifiez que le cordon d'alimentation est fermement branché dans la prise.
	La prise n'est pas sous tension.	Branchez un autre appareil dans la même prise pour tester le circuit.
	La porte n'est pas complètement fermée.	Assurez-vous que la porte est complètement fermée.
Une fumée noire sort de la friteuse à air.	Utilisation d'une huile avec un point de fumée faible.	Annulez le programme intelligent, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir à température ambiante. Choisissez une huile neutre avec un point de fumée élevé, par exemple une huile de colza, d'avocat, de soja, de carthame ou de son de riz.
	Résidus alimentaires sur la bobine chauffante, dans le compartiment de cuisson ou sur les accessoires.	Annulez le programme intelligent, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir à température ambiante. Retirez tous les accessoires du compartiment de cuisson et nettoyez bien celui-ci et l'ensemble des accessoires.
	Dysfonctionnement de l'appareil.	Contactez le service client.
Une fumée blanche sort de la friteuse à air	d'ingrédients riches en matières grasses, par exemple le bacon, les saucisses et les hamburgers.	Évitez de frire sans huile des ingrédients riches en graisse. Vérifiez que le compartiment de cuisson ne présente aucun excès d'huile et/ou de graisse et si nécessaire, retirez délicatement cet excès avant de frire sans huile.
	De l'eau se vaporise et produit une vapeur épaisse.	Séchez les ingrédients humides en les tapotant avant de les frire sans huile. N'ajoutez pas d'eau ou d'autres liquides dans le compartiment de cuisson pour frire sans huile.
	L'assaisonnement des ingrédients s'est répandu sur l'élément.	Faites attention lorsque vous assaisonnez. Vaporisez d'abord de l'huile sur les légumes et les viandes pour que l'assaisonnement y adhère mieux.

CODES D'ERREUR

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

Problème	Cause	Solution
E1	Circuit ouvert du capteur de température	Contactez le service client.
E2	Court-circuit du capteur de température.	Contactez le service client.

EN SAVOIR PLUS

Une multitude d'informations et de conseils sur la friteuse à air Instant™ Plus VersaZone™ s'offrent à vous. Voici quelques-unes des ressources les plus utiles.

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

App Stores iOS et Android

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
VTAFO131-BK	13 Litres	1450-1700W	220-240 V ~ 50-60 Hz	8.2 kg	cm: 39.3 L x 35.5 W x 37.8 H

GARANTIE

Garantie limitée

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.

Warranty Service

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.

Within the EU

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](https://www.instantbrands.co.uk)

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