

lancez-vous

FRITEUSE À AIR VORTEX™ DUAL 8L

MANUEL DE L'UTILISATEUR

Instant Pot®

Voici votre nouvelle friteuse à air chaud Instant™ Vortex™ Dual!

Avec cette friteuse à air double Instant Vortex Dual, vous cuisinerez en toute sérénité de délicieux repas allégés en huile. Nous espérons que votre friteuse à air Instant comblera toutes vos attentes pendant de nombreuses années ! Commençons à cuisiner !



Révélez le chef qui sommeille en vous! Prêt à maîtriser votre Vortex Dual ? Nous avons conçu 4 étapes simples avec des vidéos explicatives pour rendre votre expérience culinaire un jeu d'enfant. Scannez le code QR et suivez les étapes pour devenir un chef Instantané en un rien de temps.
www.instantpot.eu/fr/getting-started



Téléchargez l'application **Instant Connect app** pour accéder à plus de 3000+ idées de recettes.



Consultez la chaîne **YouTube InstantPotUKOfficial** 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 nouvelle Vortex Dual, lisez toutes les instructions, y compris les consignes de sécurité et la 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	3
Contenu De L'emballage	8
Utilisation De Votre Vortex™ Dual	9
Configuration Initiale	12
Commençons à Cuisiner	14
Programmes Intelligents	18
Cuisson Dans Deux Paniers	21
Nettoyage	24
Dépannage	25
Codes D'erreur	27
En Savoir Plus	28
Garantie	30

INSTANT™

VORTEX™ DUAL - FRITEUSE À AIR

Consignes de sécurité

Chez Instant, nous voulons que vous vous sentiez à l'aise avec nos produits. Cette friteuse à air double Instant Vortex Dual a été conçue dans un souci de 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, de blessures et/ou de dommages matériels.

Pour garantir un fonctionnement sûr et correct, lisez attentivement toutes les instructions et les consignes de sécurité de ce manuel avant d'utiliser l'appareil. Si vous n'appliquez pas ces consignes de sécurité et ces instructions, essentielles, vous vous exposez à des risques de blessures et/ou de dommages matériels, et la garantie pourra être annulée.



PRÉCAUTIONS ESSENTIELLES

⚠ AVERTISSEMENT

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS

Positionnement

POSEZ l'appareil uniquement sur un plan de travail. 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 susceptible d'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.

PORTEZ des gants de cuisine pour retirer les accessoires.

POSEZ les accessoires chauds sur une surface résistante à la chaleur ou une plaque de cuisson.

Ne couvrez PAS le plateau de cuisson, ni aucune partie de l'appareil, d'aluminium. L'appareil surchaufferait.

Ne déplacez PAS l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation.

Ne laissez PAS les enfants ou les personnes présentant des

⚠ AVERTISSEMENT

capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites utiliser cet appareil. Faites preuve d'une grande vigilance lorsque l'appareil est utilisé près d'enfants et de personnes présentant des capacités réduites. Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil.

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 nuit à l'homogénéité de la cuisson et pourrait même 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.

N'utilisez PAS d'huile/de spray de cuisson sur le récipient de cuisson. Si nécessaire, vaporisez directement et légèrement les ingrédients avec un spray de cuisson antiadhésif. Vous vous exposez à des blessures et/ou des dommages matériels si vous appliquez de l'huile ou un spray de cuisson sur le récipient de cuisson.

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 **X (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 » de ce manuel de l'utilisateur.l.

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 les accessoires ou les pièces autorisés par Instant Pot Brands LLC. L'utilisation de pièces ou d'accessoires non recommandés par le fabricant peut entraîner des blessures, un incendie, un choc électrique et/ou des 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.

⚠️ AVERTISSEMENT

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.

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.

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.

⚠ AVERTISSEMENT

Pour éviter tout choc électrique :

Sélectionnez ✕ pour annuler, puis débranchez 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.

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@instantpot.com** (si vous résidez au Royaume-Uni) ou à l'adresse **EUSupport@instantpot.com** (si vous résidez dans l'UE).

Ne tentez PAS de retirer des ingrédients coincés/ayant adhéré 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, de blessures, d'incendie ou de dommages matériels, et cela annulerait la garantie.

Ne modifiez AUCUN des mécanismes de sécurité, car cela pourrait entraîner des blessures ou des dommages matériels.

Ne plongez PAS le cordon d'alimentation, la prise ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.

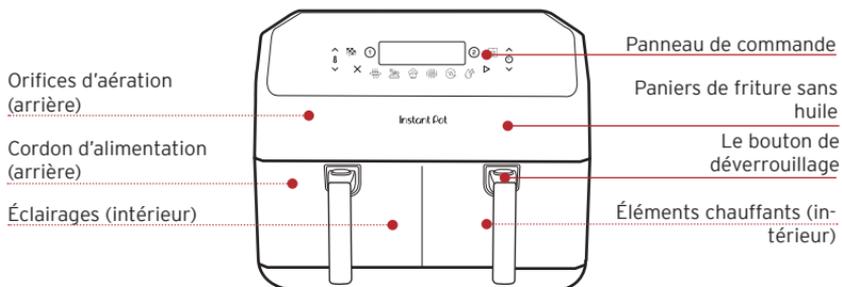
Ne rincez PAS l'appareil au robinet.

N'utilisez PAS l'appareil sur des systèmes électriques autres que 220 - 240 V ~ 50/60 Hz.

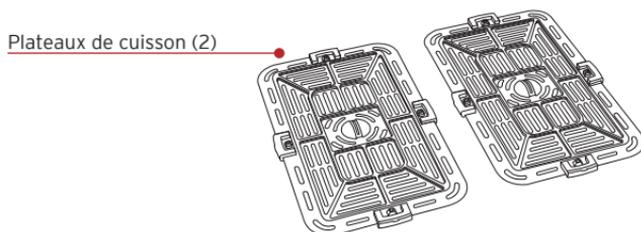
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CONTENU DE L'EMBALLAGE

Friteuse à air



Pièces + accessoires



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

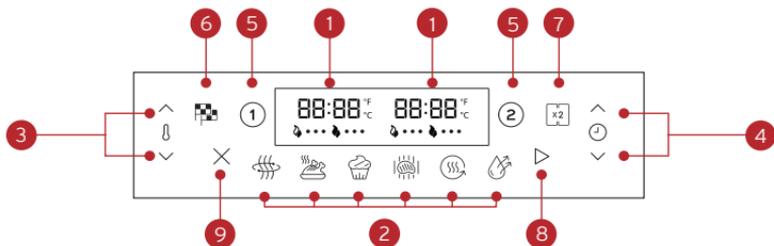
N'oubliez pas de recycler !

Soucieux de l'environnement, nous avons veillé à ce que cet emballage soit facile à recycler. Vérifiez les directives locales en matière de recyclage et recyclez autant que vous le pouvez. Ensemble, nous pouvons contribuer à préserver la santé de notre planète.

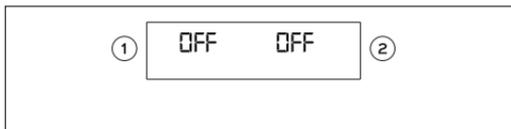
UTILISATION DE VOTRE VORTEX™ DUAL

Panneau de commande

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



1. Écran d'affichage des paniers gauche et droit
 - Température de cuisson
 - Temps de cuisson
 - Messages
 - Codes d'erreur
2. Programmes intelligents
3. Contrôle de la température
 - Augmenter ou réduire la température de cuisson
4. Contrôle de la durée
 - Augmenter ou réduire le temps de cuisson
5. Sélecteurs des paniers gauche (1) et droit (2)
6. SyncFinish
 - Configurer la fin simultanée de différents programmes
7. SyncCook
 - Faire correspondre les réglages des paniers gauche et droit
8. Démarrer
9. Annuler



Mode Prêt

Lorsque vous allumez la friteuse à air chaud Vortex, elle émet un bip et l'écran affiche **OFF (ARRÊT)** pour les sélecteurs de panier gauche (1) et droit (2).

Il s'agit du Mode Prêt, qui indique que vous pouvez sélectionner un panier.

Si aucune activité n'est détectée pendant plus de 2 minutes, la friteuse à air chaud Vortex passe en mode veille et l'écran s'assombrit.

Présentation des icônes des programmes intelligents

Utilisez les programmes intelligents pour cuire efficacement une variété d'aliments. Voici ce que signifient ces icônes.

Frيره sans huile	Rôtir	Cuire au four	Griller	Réchauffer	Déshydrater
SyncFinish	SyncCook	Température	Temps	Démarrer	Annuler

Activer/désactiver le son

Vous pouvez activer ou désactiver les notifications sonores.

- En mode Prêt ou Cuisson, appuyez simultanément sur les touches “^” et “v” de  pendant 5 secondes jusqu'à ce que l'écran affiche **S On (Son activé)** ou **S Off (Son désactivé)**.

Vous ne pouvez pas désactiver les alertes d'erreur.

Choisir l'échelle de température

La température de cuisson peut être affichée en degrés Fahrenheit (°F) ou en degrés Celsius (°C).

- En mode Prêt ou Cuisson, appuyez simultanément sur les touches “^” et “v” de  pendant 5 secondes jusqu'à ce que l'écran affiche **°F** ou **°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

- En mode Prêt, appuyez simultanément sur les deux sélecteurs de panier ① et ② pendant 3 secondes jusqu'à ce que la friteuse à air chaud Vortex émette un bip.

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

CONFIGURATION INITIALE

Déballage

1. Sortez votre nouvelle friteuse à air chaud Vortex Dual de la boîte.
2. Retirez tous les matériaux d'emballage.
3. Retirer tous les accessoires se trouvant à l'intérieur de la friteuse à air chaud.
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.

Positionnement

1. Installez votre friteuse Vortex Dual double sur une surface stable et horizontale, éloignée de tout matériau combustible et de toute source de chaleur externe. Ne placez pas la friteuse Vortex Dual 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.

Ouverture et fermeture des paniers Vortex

Pour ouvrir ou insérer les paniers, il suffit d'appuyer sur le bouton de déverrouillage situé sur le dessus des poignées. Vous pouvez ainsi manipuler les paniers en toute sécurité et avoir la certitude qu'ils sont bien verrouillés pendant la cuisson.

Lorsqu'un panier est retiré, le message **OPEN [OUVERT]** s'affiche. Il est remplacé par **OFF (ARRÊT)** lorsque le panier est correctement inséré et la friteuses à air chaud Vortex passe en mode Prêt.

Test de fonctionnement

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

Pour effectuer un test de fonctionnement :

1. Insérez le panier de cuisson, mais sans ajouter d'ingrédients.
2. Sélectionnez le panier ①
3. Le programme  Frite sans huile s'exécute par défaut.
4. Sélectionnez "^^" ou "v" sur  pour régler la température de cuisson sur 205 °C.
5. Sélectionnez "^^" ou "v" sur  pour régler le temps de cuisson sur 18 minutes.
6. Sélectionnez le panier ②
7. Le programme Frite sans huile  est activé par défaut et clignote.
8. Répétez les étapes 4 et 5 ci-dessus.
9. Appuyez sur  pour lancer le test de fonctionnement.
10. Lorsque l'écran affiche **Add Food (Ajouter des ingrédients)**, patientez 10 secondes avant que le programme reprenne (n'ajoutez pas d'ingrédients).
11. Lorsque l'écran affiche **Turn Food (Retourner ingrédients)**, patientez 10 secondes avant que le programme reprenne.
12. L'écran affiche **End (Fin)** une fois la cuisson terminée. Laissez la friteuse à air chaud Vortex refroidir.
13. Reportez-vous aux instructions de cuisson à la page 14.

Vous pouvez à présent préparer un repas avec votre Instant Vortex™ Dual!

COMMENÇONS À CUISINER !

La friteuse à air chaud Vortex™ Dual fait appel à une circulation d'air rapide pour cuire les aliments. Vous obtenez ainsi la texture croustillante et la saveur riche de la friture traditionnelle, en utilisant peu ou pas d'huile.

⚠ AVERTISSEMENT

SURFACES CHAUDES

La friteuse à air est chaude, pendant et après la cuisson. Faites toujours preuve d'une grande prudence lorsque vous retirez des ingrédients du compartiment de cuisson. 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 et/ou des dommages matériels, n'obstruez pas l'admission d'air, ni les orifices d'aération.

Ingrédients compatibles

Les perforations des 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 directement les ingrédients sur le plateau de cuisson sans recouvrir d'aluminium ou autre.

Pour le programme **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. Installez le plat dans le panier de cuisson pour le programme de cuisson au four.

Cuisson dans un seul panier

Cuisiner en utilisant un panier à la fois Si vous cuisinez dans les deux paniers, passez à la page 21, Cuisson dans deux paniers.

Préparez les ingrédients conformément à la recette.

Préchauffer

1. Appuyez sur le bouton de déverrouillage situé sur le dessus de la poignée pour insérer le panier.
2. Appuyez sur ① (pour cuire dans le panier gauche) ou ② (pour cuire dans le panier droit).

*Le bouton **Frيره sans huile**  clignote et l'affichage indique l'heure et la température par défaut.*

3. Sélectionnez le programme intelligent (reportez-vous à la page 10) que vous souhaitez utiliser.

Le temps et la température par défaut de ce programme intelligent s'affichent.

4. Pour régler rapidement le temps de cuisson, maintenez enfoncé le symbole “^” ou “v”  pour augmenter ou diminuer le temps.
5. Pour régler la température de cuisson, maintenez enfoncé le symbole “^” ou “v”  pour l'augmenter ou la diminuer.
6. Appuyez sur  pour démarrer la cuisson. Le symbole  s'affiche et le premier voyant clignote lorsque la friteuse à air chaud commence à préchauffer.
7. Lorsque les 3 voyants de préchauffage sont allumés, la température cible est atteinte et l'écran affiche **Add Food (Ajouter des ingrédients)**

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

Cuire

Reportez-vous à la page 21 si vous cuisinez dans les deux paniers.

1. Appuyez sur le bouton de déverrouillage pour retirer le panier et y placer vos ingrédients.
2. Appuyez sur le bouton de déverrouillage pour insérer le panier dans la friteuse à air chaud.
3. La cuisson démarre et le compte à rebours de cuisson s'enclenche.

Retourner

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

*Si vous ne retirez pas le panier lorsque **Turn Food (Retourner ingrédients)** s'affiche, la cuisson reprend après 10 secondes.*

2. Retirez le panier et retournez ou tournez délicatement les ingrédients.
3. Réinsérez le panier. La cuisson se poursuit.

Terminer

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

- *La friteuse à air chaud Vortex émet un bip toutes les minutes pour vous rappeler que la cuisson est terminée.*

Régler la durée et la température pendant la cuisson

Même après avoir lancé un programme intelligent, vous pouvez encore affiner le temps de cuisson et la température ou annuler.

Changer le temps de cuisson

1. Appuyez sur **①** ou **②** pour sélectionner le panier sur lequel vous souhaitez effectuer des modifications.
2. Appuyez sur le symbole "**^**" ou "**v**"  pour augmenter ou diminuer le temps de cuisson.
3. Appuyez sur  pour confirmer et la cuisson se poursuivra.

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

Changer la température de cuisson

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

1. Appuyez sur ① ou ② pour sélectionner le panier sur lequel vous souhaitez effectuer des modifications.
2. Appuyez sur le symbole “^” ou “v”  pour augmenter ou diminuer la température.
3. Appuyez sur  pour confirmer le changement et la cuisson se poursuivra.

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

Annuler la cuisson pendant le fonctionnement

Vous pouvez annuler la cuisson quand vous le souhaitez après avoir lancé un programme intelligent :

1. Appuyez sur ① ou ② pour sélectionner le panier pour lequel vous souhaitez annuler le programme intelligent.
2. Appuyez sur  pour annuler.

Si vous appuyez sur  sans sélectionner ① ou ② au préalable, vous annulez les programmes intelligents des deux paniers.

PROGRAMMES INTELLIGENTS

Frir 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	196°C	82°C	205°C
Temps de cuisson	15 minutes (00:15)	1 minute (00:01)	1 heure (01:00)

Pour frire sans huile

- Suivez les instructions de base de Cuisson.
- Sélectionnez  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	205°C	82°C	205°C
Temps de cuisson	18 minutes (00:18)	1 minute (00:01)	1 heure (01:00)

Pour rôtir

- Suivez les instructions de base de Cuisson.
- Sélectionnez  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 Vortex™ comme un « mini four ».

Réglage	Par défaut	Minimum	Maximum
Température	176°C	82°C	205°C
Temps de cuisson	20 minutes (00:20)	1 minute (00:01)	1 heure (01:00)

Pour cuire au four

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

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



Griller

Cette fonction cuit en appliquant avec 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	232°C
Temps de cuisson	6 minutes (00:06)	1 minute (00:01)	30 minutes (00:30)

Pour griller

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

Réchauffer

Redonnez du croustillant à vos restes 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  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.

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	54°C	35°C	79°C
Temps de cuisson	8 hours (08:00)	1 heure (01:00)	72 heures (72:00)

Pour déshydrater

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

CUISSON DANS DEUX PANIERS

La friteuse à air chaud Vortex Dual possède trois options pratiques pour cuire dans les deux paniers en même temps :

Cuire dans les deux paniers

Cuisez des aliments dans les deux paniers en même temps, en utilisant des programmes et des réglages intelligents différents.

SyncCook™

Cuisez dans les deux paniers en utilisant les mêmes programmes intelligents et les mêmes réglages pour les deux.

SyncFinish™

Cuisez des aliments différents dans chaque panier, en utilisant des programmes intelligents et des réglages différents pour les deux, mais les cuissons se terminent en même temps.

Cuire dans les deux paniers

1. Suivez les instructions de cuisson page 14 et les instructions spécifiques du programme intelligent que vous utilisez.
2. Configurez le premier programme sur le panier gauche (sélectionnez ①), y compris toutes les modifications de temps et de température nécessaires.
3. Appuyez sur ② pour configurer un second programme intelligent sur le panier droit, y compris toutes les modifications de temps et de température nécessaires.
4. Puis, appuyez sur ▷ et poursuivez en appliquant les instructions de Cuisson.

Vous pouvez aussi lancer le premier programme sur le panier droit (sélectionnez ②), puis configurer le panier gauche (sélectionnez ①).

Utiliser SyncCook

1. Suivez les instructions de cuisson page 14 et les instructions spécifiques du programme intelligent que vous utilisez.
2. Après avoir configuré le premier programme (du panier de votre choix), mais avant d'appuyer sur , appuyez sur .

L'icône SyncCook s'affiche. 

3. Puis, appuyez sur  pour confirmer et continuez en suivant les instructions de Cuisson.

Ajuster les paramètres de SyncCook

1. Vous pouvez modifier les réglages de temps de cuisson et de température pour les deux paniers en mode SyncCook.
2. Appuyez sur les symboles « ^ » ou « v » sur  et/ou sur  pour modifier.
L' restera allumée.
3. N'oubliez pas d'appuyer sur  pour confirmer les modifications.

Arrêter SyncCook

Vous pouvez arrêter SyncCook quand vous le souhaitez pour modifier l'un des programmes de cuisson, voire les deux.

1. Appuyez sur  ou  pour sélectionner le panier à modifier.
Le mode SyncCook s'arrête et  disparaît
2. Réglez le temps de cuisson ou la température en appuyant sur le symbole “^” ou “v”.
3. Appuyez sur  pour confirmer et la cuisson se poursuit, chaque panier utilisant son programme et ses réglages.

Utiliser SyncFinish

1. Suivez les instructions de cuisson page 14 et les instructions spécifiques du programme intelligent que vous utilisez.
2. Configurez le premier programme dans le panier de votre choix (① ou ②), en modifiant éventuellement les réglages de temps et de température.
3. Appuyez sur ① ou ② pour sélectionner l'autre panier et configurez un programme intelligent pour ce panier, en modifiant éventuellement les réglages de temps et de température.
4. Appuyez sur  SyncFinish.

L'icône SyncFinish s'affiche. 

5. Appuyez sur  et continuez en suivant les instructions de Cuisson.

La friteuse à air calcule les temps de cuisson et lance la cuisson de chaque panier au bon moment, de sorte qu'ils terminent simultanément.

À propos de SyncFinish

- Si vous souhaitez retirer un panier en cours de fonctionnement, l'autre panier interrompt la cuisson pour maintenir la synchronisation.

Terminer SyncFinish

Vous pouvez arrêter  en appuyant sur ✕ si vous souhaitez modifier les programmes de cuisson. Ensuite, sélectionnez à nouveau un programme et des réglages pour chaque panier.

NETTOYAGE

Nettoyez votre Instant Vortex™ Dual après chaque utilisation. Laissez toujours tous les composants revenir à température ambiante avant de nettoyer. Avant l'utilisation ou le stockage, 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
Plateaux de cuisson	<ul style="list-style-type: none">• Compatible lave-vaisselle*.• Les plateaux de cuisson comportent un revêtement antiadhésif. Évitez de nettoyer avec des ustensiles métalliques ou une éponge à récurer.
Panier de friture sans huile amovible	<ul style="list-style-type: none">• Nettoyez avec un chiffon humide et du liquide vaisselle doux.• Compatible lave-vaisselle.
Compartment de cuisson	<ul style="list-style-type: none">• Nettoyez avec un chiffon humide et du liquide vaisselle doux.• Vérifiez toujours que la bobine chauffante et les parois du compartiment de cuisson ne présentent pas d'éclaboussures d'huile ni de résidus alimentaires, et nettoyez 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'autocuiseur.*

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.
	Le panier n'est pas complètement inséré dans la friteuse à air chaud et le message OPEN (OUVERT) s'affiche sur le panneau.	Assurez-vous que le panier est complètement inséré. L'écran affiche OFF (ARRÊT) pour confirmer que le panier est bien verrouillé.
Une fumée noire sort de la friteuse à air	Utilisation d'une huile avec un point de fumée faible.	Appuyez sur  pour annuler le programme intelligent, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir à température ambiante. Choisissez une huile neutre avec un point de fumée élevé.
	Résidus alimentaires sur la bobine chauffante, dans le compartiment de cuisson ou sur les accessoires.	Appuyez sur  pour annuler 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	Cuisson d'ingrédients beaucoup de 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 Vortex™ Dual présente un problème. Voici les mesures à prendre pour résoudre le problème.

Problème	Cause	Solution
E1	Circuit ouvert.	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 Pot™ s'offrent à vous. Voici quelques-unes des ressources les plus utiles.

Enregistrer votre produit

instantpot.eu/fr/product-registration

Contacteur le service client

instantpot.eu/fr/contact-us

UKSupport@instantpot.com

EUSupport@instantpot.com

Télécharger l'application Instant Connect™

Découvrez la cuisine guidée et les recettes

Disponible les app Stores iOS et Android

Tableaux de cuisson et plus de recettes

instantpot.co.uk/recipes

Vidéos explicatives, conseils et plus

Instantpot.eu/fr/getting-started

Pièces et accessoires de rechange

instantpot.co.uk/instant-accessories-spares-parts

Rejoindre la communauté



Spécifications du produit

Modèle	Volume	Puissance en watts	Puissance	Poids	Dimensions
INAFB91-BK [Noir]	Total 8 Litres Chaque panier 4 Litres	1550-1850 W	220- 240V~ 50/60 Hz	7,04 kg	40 x 38 x 31 cm (L x l x h)
INAFB91-BK (Truffe)	Total 8 Litres Chaque panier 4 Litres	1550-1850 W	220- 240V~ 50/60 Hz	7,04 kg	40 x 38 x 31 cm (L x l x h)

GARANTIE

Instant Brands (EMEA) Limited, Instant Pot Brands (Ireland) Limited et Instant Pot Brands LLC (collectivement « l'Entreprise ») garantissent que cet appareil est exempt de défauts de fabrication ou résultant de matériaux impropres, dans des conditions d'utilisation domestiques normales, pour une période d'un (1) an à compter de la date d'achat d'origine. Cette garantie limitée s'applique uniquement à l'acheteur initial et à une utilisation de l'appareil au Royaume-Uni et dans l'UE. Elle ne couvre pas l'utilisation de l'appareil hors du Royaume-Uni et de l'UE. Une preuve de la date d'achat initial et, si nécessaire, le renvoi de l'appareil sont requis pour obtenir des services en vertu de cette garantie limitée. À condition que cet appareil soit utilisé et entretenu conformément aux instructions écrites l'accompagnant (également disponibles sur le site instantpot.co.uk), l'Entreprise, à son entière discrétion : (i) réparera les défauts de fabrication ou dus à des matériaux impropres ; ou (ii) remplacera l'appareil. En cas de remplacement, la garantie limitée de l'appareil de rechange expirera 12 mois après la date de l'achat initial par le consommateur. L'Entreprise n'est pas responsable des coûts d'expédition associés au service de garantie.

Limitations et exclusions

Toute modification ou tentative de modification de votre appareil risque de nuire à la sécurité de son fonctionnement et d'entraîner de graves blessures et des dommages. Toute modification ou tentative de modification de votre appareil ou de l'un de ses composants annulera donc la garantie, sauf si cette ou ces modifications ou altérations ont reçu l'autorisation écrite explicite de l'Entreprise.

Cette garantie ne couvre pas (1) l'usure normale ; (2) les dommages résultant d'une négligence ou d'une utilisation incorrecte ou abusive de l'appareil, d'un assemblage ou d'un désassemblage inapproprié, d'une utilisation contraire aux instructions, d'un manque d'entretien raisonnable et nécessaire, d'une catastrophe naturelle (incendie, inondation, tempêtes et ouragans, etc.), ou d'une réparation ou d'une altération effectuée par qui que ce soit, sauf si elle a été réalisée et autorisée par l'Entreprise ; et (3) les réparations effectuées pour un usage autre que l'usage domestique pour lequel il a été conçu et contraire aux modes d'emploi publiés.

Dans la mesure autorisée par la loi applicable, la responsabilité de l'Entreprise, le cas échéant, quant à tout appareil ou composant supposé défectueux se limite à la réparation ou au remplacement de l'appareil ou du composant, sans dépasser le prix d'achat d'un appareil de rechange similaire. Sauf mention explicite par la présente et dans la mesure autorisée par la loi, (1) l'Entreprise ne fournit aucune garantie, condition ou représentation, expresse ou implicite, en vertu de l'utilisation, des pratiques du commerce ou autre à l'égard de l'appareil ou des composants couverts par cette garantie et (2) l'Entreprise ne peut être tenue responsable de dommages indirects, accidentels ou consécutifs découlant de ou liés à l'utilisation ou aux performances de l'appareil ou de dommages associés à une perte économique, de biens, de revenus ou de profits, de jouissance ou d'utilisation, ou à des coûts de retrait, d'installation ou autre dommages consécutifs de quelque nature que ce soit.

Vous pouvez éventuellement bénéficier de droits et de recours en vertu des lois applicables, en plus de tout droit ou recours dont vous pouvez disposer conformément à cette Garantie limitée.

Rendez-vous à l'adresse instantpot.eu/fr/product-registration pour enregistrer votre appareil. Vous devez indiquer votre nom, votre adresse e-mail, le nom du magasin, la date d'achat, le numéro de modèle et le numéro de série (tous deux figurent sur l'appareil). Grâce à cet enregistrement, nous pourrions vous informer des développements concernant le produit et des nouvelles recettes, et vous contacter dans le cas peu probable où nous devrions vous transmettre une notification de sécurité pour le produit. En enregistrant l'appareil, vous confirmez avoir lu et compris les instructions d'utilisation et les avertissements accompagnant 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 instantpot.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 Pot 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.

Au Royaume-Uni :

Instant Brands (EMEA) Limited, Floor 6, Block C, Dukes Court, Duke Street, Woking, GU21 5BH, Royaume-Uni.

Email: UKSupport@instantpot.com

Téléphone: +44 (0) 3331 230051

Dans l'UE :

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

Email: EUSupport@instantpot.com

Téléphone: +44 (0) 3331 230051

La dernière mise à jour de cette garantie date du 1er septembre 2019 pour tous les produits vendus à partir du [1er novembre 2019]. Si votre produit est fourni avec l'ancienne version de notre garantie, nous continuerons à l'honorer.

Recyclage

Cet appareil est conforme à la Directive DEEE 2012/19/UE sur la mise au rebut des équipements électriques et électroniques (DEEE). Cet appareil est conforme à la directive européenne sur la compatibilité électromagnétique (CEM) 2014/30/UE et à ses révisions, ainsi qu'à la Directive basse tension (DBT) 2014/35/UE et ses révisions. Ce marquage indique qu'au Royaume-Uni et dans l'UE, ce produit ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers. Afin d'éviter tout risque pour l'environnement ou la santé humaine découlant d'une mise au rebut non contrôlée des déchets, recyclez le produit de manière responsable afin de favoriser une réutilisation durable des matériaux. Pour nous renvoyer votre appareil usagé, veuillez utiliser les systèmes de retour et de collecte ou contacter l'Assistance client afin d'obtenir davantage d'informations sur le recyclage et les DEEE.



Instant Brands (EMEA) Limited

Floor 6, Block C, Dukes Court,
Duke Street, Woking, GU21 5BH
Royaume-Uni

Instant Brands (Ireland) Limited

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

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

© 2025 Instant Pot Brands