

Instant™

VORTEX™ PLUS

FOUR À CONVECTION DE 10 PINTES



Manuel de l'utilisateur

Précautions importantes
Produit, pièces et accessoires
Pour commencer
Panneau de commande
Cuisson
Utiliser la rôtissoire
Entretien, nettoyage
et entreposage
Dépannage
Garantie
Coordonnées

Télécharger l'application Instant Pot qui compte plus de 1 000 recettes à instantappliances.com/app.



PRÉCAUTIONS IMPORTANTES



(Oui, il le faut)

À Instant Brands™ votre sécurité est toujours notre priorité. La gamme Vortex™ Plus de Instant™ a été conçue en tenant compte de la sécurité, et nous prenons cela au sérieux. Visitez le **instantappliances.com** pour en savoir plus sur les mécanismes de sûreté de cet appareil.

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, toujours respecter les précautions de sécurité suivantes :

- 01 LIRE TOUTES LES DIRECTIVES, LES PRÉCAUTIONS ET LES AVERTISSEMENTS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL. LE NON-RESPECT DES CONSIGNES DE SÉCURITÉ PEUT ENTRAÎNER DES BLESSURES OU DES DOMMAGES MATÉRIELS.
- 02 Les surfaces extérieures de l'appareil peuvent devenir chaudes pendant son utilisation. NE PAS toucher aux surfaces chaudes. Utiliser des gants de cuisine pour manipuler les composants lorsqu'ils sont chauds. Faire preuve d'une extrême prudence en déplaçant l'appareil. Laisser l'appareil refroidir jusqu'à ce qu'il atteigne la température ambiante avant de le manipuler ou de le déplacer.
- 03 **⚠ ATTENTION** Pour se protéger contre le risque de décharge électrique, NE PAS immerger le cordon d'alimentation, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- 04 NE PAS rincer l'appareil sous le robinet.
- 05 L'enceinte de cuisson contient des composants électriques. Pour éviter les décharges électriques, NE verser AUCUN liquide dans l'enceinte de cuisson.
- 06 Cet appareil NE doit PAS être utilisé par des enfants ou des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé à proximité d'enfants et de ces personnes. Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil ni l'utiliser.
- 07 Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'ajouter ou d'enlever des pièces ou des accessoires, et avant de le nettoyer. Pour débrancher l'appareil, saisir la fiche et la retirer de la prise de courant. Ne JAMAIS tirer sur le cordon d'alimentation.

⚠ AVERTISSEMENT

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

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES



- 08 Éviter tout contact avec les pièces mobiles.
- 09 Examiner régulièrement l'appareil et le cordon d'alimentation. NE PAS faire fonctionner un appareil dont la fiche ou le cordon est endommagé, s'il ne fonctionne pas bien, s'il est tombé ou s'il est endommagé de quelque façon que ce soit. Pour obtenir de l'aide, communiquer avec le Service à la clientèle par courriel à **support@instantappliances.com** ou par téléphone au **1-800-828-7280**.
- 10 NE PAS utiliser d'accessoires non approuvés par Instant Brands inc. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut entraîner des risques de blessure, d'incendie ou de décharge électrique.
- 11 Réservé à un usage domestique. NE PAS utiliser à l'extérieur. Ne pas utiliser à des fins commerciales.
- 12 NE PAS placer l'appareil sur une cuisinière ou dans un four chaud. La chaleur provenant d'une source externe endommagerait l'appareil.
- 13 NE PAS laisser le cordon d'alimentation être en contact avec des flammes nues ou des surfaces chaudes, y compris la cuisinière.
- 14 NE PAS utiliser l'appareil à d'autres fins que celles prévues.
- 15 Un entretien approprié est recommandé après chaque utilisation. Consulter la rubrique **Entretien, nettoyage et entreposage**. Laisser l'appareil refroidir jusqu'à ce qu'il atteigne la température ambiante avant de le nettoyer ou de le ranger.
- 16 **⚠ ATTENTION** Les aliments renversés peuvent causer des brûlures graves. Le court cordon d'alimentation fourni avec l'appareil réduit les risques résultant de l'agrippement, de l'enchevêtrement et du trébuchement. Garder l'appareil et le cordon d'alimentation hors de la portée des enfants. Ne JAMAIS laisser le cordon pendre du comptoir ou de la table, ne JAMAIS utiliser une prise de courant située sous le comptoir, et ne JAMAIS utiliser cet appareil avec une rallonge.
- 17 NE PAS tenter de réparer, de remplacer, de transformer ou de modifier les composants de l'appareil : cela pourrait provoquer une décharge électrique, un incendie ou des blessures, et annulera la garantie.
- 18 Ne modifier AUCUN des mécanismes de sûreté.

⚠ AVERTISSEMENT

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

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES



- 19 NE PAS brancher cet appareil dans un autre type de prise de courant que celle de 120 V~ 60 Hz. NE PAS utiliser l'appareil avec un convertisseur de puissance ou un adaptateur.
- 20 NE PAS trop remplir l'appareil ou les accessoires. Un remplissage excessif peut faire en sorte que les aliments entrent en contact avec l'élément chauffant, ce qui peut provoquer un incendie ou des blessures.
- 21 NE PAS couvrir les événements lorsque l'appareil est en marche. Cela pourrait empêcher la cuisson uniforme des aliments et endommager l'appareil.
- 22 Ne JAMAIS verser d'huile dans l'enceinte de cuisson : Cela pourrait provoquer un incendie ou des blessures.
- 23 Pendant la cuisson, la température interne de l'appareil atteint plusieurs centaines de degrés. Pour éviter toute blessure, TOUJOURS porter des gants de cuisine pour travailler à l'intérieur de l'appareil tant qu'il n'est pas refroidi à la température ambiante.
- 24 Pendant la cuisson, NE PAS placer l'appareil contre un mur ou contre d'autres appareils. Laisser au moins 13 cm (5 po) d'espace libre à l'arrière, sur les côtés et au-dessus de l'appareil. NE PAS utiliser l'appareil sur des matériaux combustibles comme des nappes et des rideaux ou à proximité de ceux-ci. NE RIEN mettre sur le dessus de l'appareil.
- 25 L'air chaud est libéré par les événements lorsque l'appareil est en marche. Garder les mains et le visage à une distance sécuritaire des événements et faire preuve d'une extrême prudence en retirant les accessoires de l'appareil.
- 26 Si l'appareil émet une fumée noire, appuyer sur **Cancel** (Annuler) et le débrancher immédiatement. Attendre qu'il n'y ait plus de fumée avant d'ouvrir la porte, puis nettoyer l'appareil soigneusement.
- 27 NE PAS laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- 28 Ne JAMAIS utiliser cet appareil avec une minuterie externe ou un système de télécommande.
- 29 Faire preuve d'une extrême prudence lors du retrait d'accessoires chauds de l'enceinte de cuisson ou de l'élimination de graisse chaude.

⚠ AVERTISSEMENT

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

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES



- 30 Les aliments surdimensionnés et les ustensiles métalliques ne doivent pas être introduits dans l'enceinte de cuisson, car ils peuvent entraîner des risques d'incendie et de blessures.
- 31 NE PAS entreposer de matériel dans l'enceinte de cuisson autre que les accessoires fournis avec l'appareil.
- 32 Ne placer AUCUN matériau combustible dans l'enceinte de cuisson, comme du papier, du carton, du plastique, du polystyrène ou du bois.
- 33 NE PAS mettre les accessoires fournis avec l'appareil dans un four à micro-ondes, un four grille-pain, un four à convection ou un four conventionnel ou tout autre appareil, ni sur une surface de cuisson en céramique, une plaque de cuisson (électrique, à induction ou au gaz) ou un barbecue.
- 34 **⚠ ATTENTION** Faire preuve d'une extrême prudence en déplaçant un appareil qui contient de l'huile ou d'autres liquides brûlants.

CONSERVER CES DIRECTIVES.

⚠ AVERTISSEMENT

Pour éviter les blessures, il est important de bien lire et comprendre les directives contenues dans le manuel de l'utilisateur avant d'utiliser l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de décharge électrique. Utiliser l'appareil seulement avec une prise de courant mise à la terre.

- NE PAS enlever la broche de mise à la terre.
- NE PAS utiliser d'adaptateur.
- NE PAS utiliser de rallonge.

Le non-respect de ces directives peut entraîner une décharge électrique ou des blessures graves.

⚠ AVERTISSEMENT

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

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES



⚠️ AVERTISSEMENT

LE NON-RESPECT DE TOUTE PRÉCAUTION IMPORTANTE OU DE TOUTE DIRECTIVE VISANT UNE UTILISATION SÉCURITAIRE DE L'APPAREIL CONSTITUE UNE UTILISATION INAPPROPRIÉE DE VOTRE APPAREIL, CE QUI PEUT ANNULER VOTRE GARANTIE ET REPRÉSENTER UN RISQUE DE BLESSURES GRAVES.

Directives particulières concernant le cordon

Conformément aux exigences de sécurité, un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire les risques résultant de l'agrippement, de l'enchevêtrement et du trébuchement.

Cet appareil possède une fiche à 3 broches (mise à la terre). Afin de réduire le risque d'électrocution, brancher le cordon d'alimentation dans une prise de courant mise à la terre facilement accessible.

Spécifications du produit

Modèle : Vortex Plus 10	1 500 W	120 V ~ 60 Hz	10 pintes	16,94 lb / 7,7 kg	po : 13,23 P x 13,23 L x 14,37 H cm : 33,6 P x 33,6 L x 36,5 H

Trouvez le nom du modèle et le numéro de série

Vous trouverez ces deux renseignements sur l'étiquette située au dos de l'appareil, près du cordon d'alimentation.

⚠️ AVERTISSEMENT

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

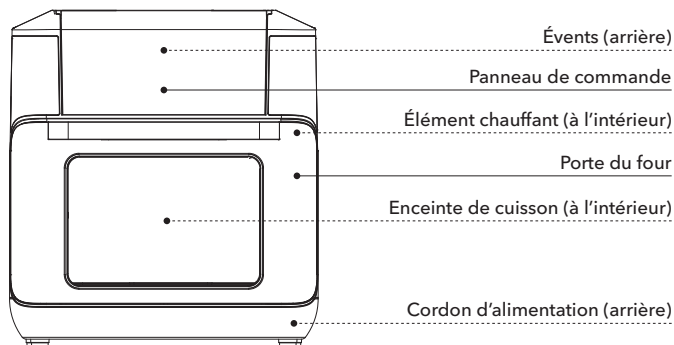
Table des matières

- PRÉCAUTIONS IMPORTANTES 2
 - Directives particulières concernant le cordon 6
 - Spécifications du produit..... 6
 - Trouvez le nom du modèle et le numéro de série..... 6
- Produit, pièces et accessoires 8
- Pour commencer..... 9
 - Configuration initiale..... 9
 - Essai initial 10
- Panneau de commande 12
 - Réglages..... 13
 - Messages d'état 14
- Cuisson..... 15
 - Air Fry* (Frire à convection), *Roast* (Rôtir), *Broil* (Griller) et *Bake* (Cuire) 15
 - Conseils de cuisson 18
 - Dehydrate* (Déshydrater) et *Reheat* (Réchauffer) 19
- Utiliser la rôtissoire 21
 - Accessoires de rôtissage 21
 - Retrait des accessoires 25
- Entretien, nettoyage et entreposage 26
 - Porte du four 27
- Dépannage..... 28
- Garantie 29
- Coordonnées 31

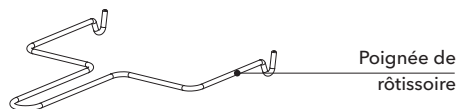
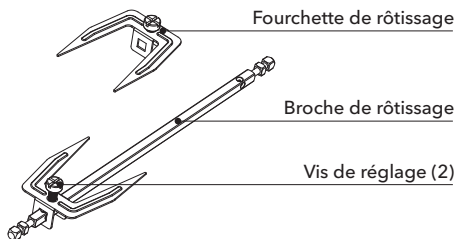
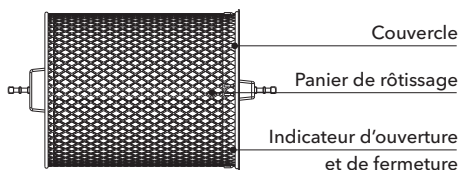
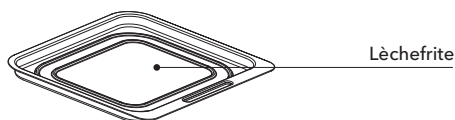
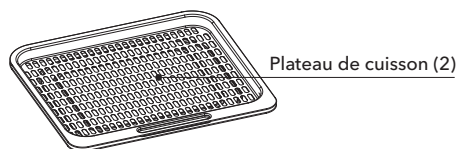
Produit, pièces et accessoires

Avant d'utiliser votre adorable nouveau four à convection, assurez-vous que vous avez bien toutes les pièces.

Four à convection



Accessoires



Les illustrations figurant dans ce document ne sont fournies qu'à titre indicatif et peuvent être différentes du produit réel. Toujours se reporter au produit réel.


Pour commencer

Configuration initiale



« Personne ne naît bon cuisinier, on apprend à le devenir. » – Julia Child

- 01 Sortez le four à convection Vortex Plus de sa boîte!
 - 02 Retirez tout le matériel d’emballage se trouvant à l’intérieur et autour de l’appareil, et veillez à retirer tous les accessoires qui se trouvent dans l’enceinte du four.

Ne retirez pas les autocollants d’avertissement de sécurité ni la plaque signalétique du four à convection.
 - 03 Vous pourriez être tenté de déposer le four à convection Vortex Plus sur votre cuisinière – *mais n’en faites rien!* Placez l’appareil sur une surface plane et stable, loin des matériaux combustibles et des sources de chaleur externes. Ne déposez pas le four à convection Vortex Plus sur un autre appareil.
-  Assurez-vous de laisser *au moins* 13 cm (5 po) d’espace libre autour et au-dessus de l’appareil.
- 04 Suivez les directives de la rubrique **Entretien, nettoyage et entreposage** pour nettoyer votre nouveau four à convection avant de l’utiliser pour la première fois.

Y a-t-il quelque chose qui manque ou qui est endommagé?

Communiquez avec un conseiller du Service à la clientèle par clavardage à **instantappliances.com/#chat**, par courriel à **support@instantappliances.com** ou par téléphone au **1-800-828-7280** et nous serons heureux de faire opérer la magie pour vous!

⚠ AVERTISSEMENT		
Lire la rubrique Précautions importantes avant d’utiliser l’appareil. Le fait de ne pas lire toutes les directives pour une utilisation sécuritaire peut entraîner des dommages à l’appareil, des dommages matériels ou des blessures.	Ne pas placer l’appareil sur une cuisinière, sur un autre appareil ou dans un four chaud. La chaleur provenant d’une source externe endommagerait l’appareil.	Ne placer aucun objet sur l’appareil et ne pas obstruer les bouches d’aération.

Pour commencer

Essai initial

Faut-il absolument faire l'essai initial? Non – mais en apprenant à connaître votre four à convection Vortex Pro dans ses moindres détails, vous vous préparez à réussir vos projets culinaires! Prenez quelques minutes pour découvrir le fonctionnement de cette petite machine.

Étape 1 : Préparer le four pour la cuisson



Cette section n'aborde pas la configuration ou l'utilisation de la rôtière.

Consultez la rubrique **Utiliser la rôtière : Accessoires de rôtissage** pour plus de détails.

01 Ouvrez la porte du four.

Déposez la lèchefrite dans l'enceinte de cuisson.

Fermez la porte.

02 Branchez le cordon d'alimentation dans une prise de courant de 120 V.

Le four à convection est en mode veille et l'écran affiche **OFF** (Arrêt).

03 Appuyez sur **Air Fry** (Frire à convection).

04 Appuyez sur les touches **+ / - Time** (Temps) pour régler le temps de cuisson à 20 minutes (**00:20**).

05 Appuyez sur **Start** (Mise en marche) pour lancer le programme!

L'écran affiche **On** (Marche) pendant que le four préchauffe, et le témoin d'état **Preheat** (Préchauffage) s'affiche.




Les premières fois que vous utiliserez votre four à convection, il se peut que vous sentiez une odeur de plastique. Ce phénomène est normal, non toxique et disparaît rapidement.

Pour commencer

Étape 2 : « Démarrer la cuisson » (... mais pas vraiment, c'est juste un test!)

01 Lorsque la température parfaite est atteinte, le témoin **Add Food** (Ajouter les aliments) s'affiche.

 Ne mettez pas d'aliment dans l'appareil lors de l'essai initial.

02 Ouvrez la porte du four.
Insérez soigneusement les deux plateaux de cuisson dans l'enceinte de cuisson chaude.

Fermez la porte du four.

L'écran affiche alternativement le temps et la température de cuisson et le témoin d'état **Cook** (Cuisson) s'affiche.


03 À mi-parcours de la cuisson, l'écran affiche **turn Food** (Retourner les aliments).

Attendez 10 secondes pour que le programme reprenne automatiquement ou ouvrez et fermez la porte du four afin de mettre le programme en pause et de le relancer manuellement.

04 Le compte à rebours s'affiche en secondes durant la dernière minute de cuisson.

Lorsque le programme intelligent est terminé, l'écran affiche **End** (Fin) et le ventilateur fonctionne pendant un certain temps pour refroidir le four à convection.

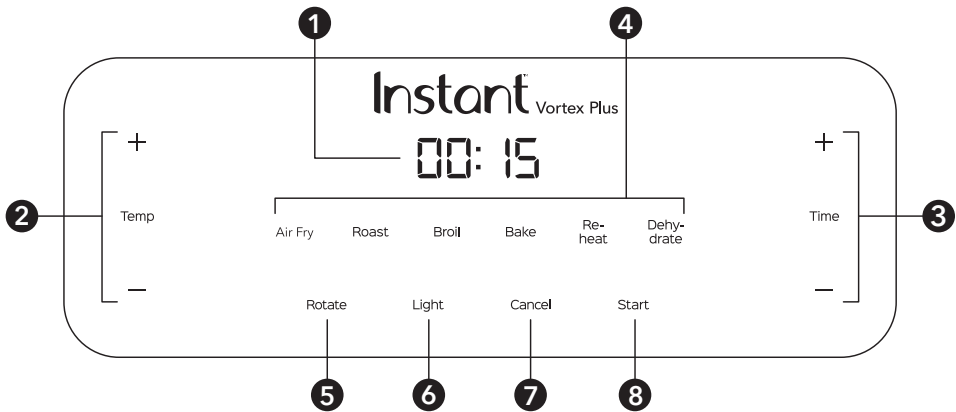
05 Appuyez sur **Cancel** (Annuler) pour remettre l'appareil en mode veille et commencer à cuisiner pour de vrai!


 Si vous oubliez de suivre cette dernière étape, le four à convection émet un bip pour vous rappeler de le faire après 5, 30 et 60 minutes.

ATTENTION

Le four à convection et les accessoires pour la friture à convection sont chauds pendant et après la cuisson. Pour éviter les brûlures, NE PAS toucher aux surfaces chaudes sans porter des gants de cuisine.


Panneau de commande






1	Affichage	Indique le temps de cuisson et la température ainsi que les messages d'état et les codes d'erreur.
2	+ / - Time (Temps)	Appuyez sur les touches + / - Time (Temps) si vous voulez régler le temps de cuisson. Pour un réglage rapide, gardez le doigt sur la touche.
3	+ / - Temp (Température)	Appuyez sur les touches + / - Temp (Température) si vous voulez régler la température de cuisson. Pour un réglage rapide, gardez le doigt sur la touche.
4	Smart programs (Programmes intelligents)	<ul style="list-style-type: none">• <i>Air Fry</i> (Frire à convection)• <i>Roast</i> (Rôtir)• <i>Broil</i> (Griller)• <i>Bake</i> (Cuire)• <i>Reheat</i> (Réchauffer)• <i>Dehydrate</i> (Déshydrater)
5	Rotate (Rotation)	Appuyez sur Rotate (Rotation) durant les programmes intelligents Air Fry (Frire à convection) ou Roast (Rôtir) pour démarrer et arrêter le mode rôtissoire.
6	Light (Lumière)	Appuyez sur Light (Lumière) pour allumer et éteindre la lumière du four.  La lumière s'éteint après 2 minutes.
7	Cancel (Annuler)	Appuyez sur Cancel (Annuler) pour arrêter un programme intelligent à tout moment.
8	Start (Mise en marche)	Appuyez sur Start (Mise en marche) pour lancer le programme intelligent sélectionné.

Les illustrations figurant dans ce document ne sont fournies qu'à titre indicatif et peuvent être différentes du produit réel. Toujours se reporter au produit réel.

Réglages

Pour faire ceci...	Faites cela!
Allumer le four à convection.	Appuyez sur n'importe quelle touche ou ouvrez et fermez la porte du four. L'écran affiche OFF (Arrêt) pour indiquer que le four est en mode veille et prêt à être utilisé.
Activer/désactiver le son.	Lorsque l'appareil est en mode veille, appuyez simultanément sur les deux touches - (sous Time [Temps] et Temp [Température]), pendant 5 secondes.  Les alertes d'erreur ne peuvent pas être désactivées.
Modifier l'échelle de température (°C ou °F).	Appuyez simultanément sur les touches + au dessus de Temp (Température) jusqu'à ce que l'écran affiche °C ou °F. La température est affichée dans l'unité de mesure indiquée.
Enregistrer un temps de cuisson personnalisé ou une température de cuisson personnalisée.	Les temps et températures de cuisson prédéfinis peuvent être modifiés pour créer vos propres réglages personnalisés. Sélectionnez un programme intelligent, puis appuyez sur les touches + / - Temp (Température) et Time (Temps) pour apporter les modifications souhaitées. Appuyez sur Start (Mise en marche) pour enregistrer les modifications dans la mémoire.
Réinitialiser individuellement les programmes intelligents.	Lorsque l'appareil est en mode veille, appuyez sur la touche du programme intelligent à réinitialiser (par exemple : Air Fry [Fire à convection]) pendant 5 secondes. Le temps et la température de cuisson du programme intelligent sont alors réinitialisés.
Réinitialiser tous les programmes intelligents.	Lorsque l'appareil est en mode veille, appuyez simultanément sur les deux touches + (au-dessus de Time [Temps] et de Temp [Température]), pendant 5 secondes. Le temps et la température de cuisson de tous les programmes intelligents sont alors réinitialisés.

Messages d'état

OFF	Indique que l'appareil Vortex Plus est en mode veille.
On	<p>Indique que le programme intelligent est en mode préchauffage.</p> <p> Ne s'applique pas aux programmes <i>Reheat</i> (Réchauffer) et <i>Dehydrate</i> (Déshydrater).</p>
Add Food	<p>Ce message apparaît pour vous indiquer que le four à convection a atteint la parfaite température de cuisson et que les aliments peuvent être ajoutés (si ce n'est pas déjà fait).</p> <p> Ne s'applique pas aux programmes <i>Reheat</i> (Réchauffer) et <i>Dehydrate</i> (Déshydrater).</p>
00: 15	L'écran affiche tour à tour le temps de cuisson, la température et les messages.
Turn Food	<p>Les aliments sont prêts à être retournés ou remués, conformément à votre recette.</p> <p> Ne s'applique qu'aux programmes intelligents <i>Air Fry</i> (Frire à convection) et <i>Roast</i> (Rôtir).</p>
End	Le programme intelligent est terminé.

Cuisson

Cuisiner avec le four à convection Vortex Plus est facile et rapide – on y met les aliments et un délice croustillant en ressort!

Consultez le **tableau des temps de cuisson** pour vous guider, ou visitez notre **site de recettes** pour trouver des recettes amusantes et faciles à suivre. Vous pouvez aussi télécharger l'**application Instant Pot** pour trouver des recettes, enregistrer celles que vous préférez, prendre des notes et plus encore!

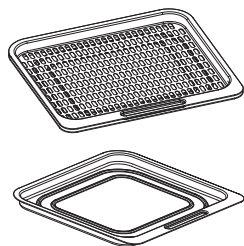
Accessoires de cuisson

Les **plateaux de cuisson** antiadhésifs sont perforés pour permettre la circulation de l'air et ils devraient être utilisés pour la plupart des aliments, comme les ailes et les bouchées de choufleur.

La **lèchefrite** antiadhésive peut aussi servir de plateau de cuisson plat pour cuire des biscuits ou des aliments fragiles comme le poisson ainsi que des aliments farcis, comme les jalapenos farcis ou le poulet farci au fromage.

Vous pouvez placer les aliments directement sur le ou les plateaux de cuisson ou la lèchefrite, ou encore dans un plat allant au four installé sur le plateau de cuisson.

Pour plus d'information sur les accessoires de rôtissage, consultez la rubrique **Utiliser la rôtissoire : Accessoires de rôtissage**.



Air Fry (Frire à convection), Roast (Rôtir), Broil (Griller) et Bake (Cuire)

Ces programmes donnent aux repas la saveur riche et croustillante d'une friture avec peu ou pas d'huile. Vous pouvez ainsi dire adieu à la graisse et aux calories superflues! Les réglages prédéfinis constituent un point de départ vous permettant d'explorer les possibilités qui s'offrent à vous et ainsi arriver aux résultats escomptés.

⚠ ATTENTION

Le four à convection et les accessoires pour la friture à convection sont chauds pendant et après la cuisson. Ne pas toucher aux surfaces chaudes à mains nues. Laisser tous les éléments refroidir jusqu'à ce qu'ils atteignent la température ambiante, puis les nettoyer selon les directives de la rubrique **Entretien, nettoyage et entreposage**.

Toujours utiliser des gants de cuisine pour ajouter ou retirer des aliments de l'enceinte de cuisson brûlante et faire preuve d'une extrême prudence.

Cuisson

Programme intelligent	Temps par défaut	Plage de temps	Température par défaut	Plage de température	Remarques
Air Fry (Frire à convection)	18 minutes (00:18)	1 minute à 1 heure (00:01 à 01:00)	205 °C / 400 °F	82 à 205 °C 180 à 400 °F	Idéal pour préparer de délicieux aliments frits, comme des frites, des bouchées de choufleur, des ailes, des pépites et plus encore.
Roast (Rôtir)	40 minutes (00:40)	1 minute à 1 heure (00:01 à 01:00)	193 °C / 380 °F	82 à 205 °C 180 à 400 °F	Idéal pour les légumes, le bœuf, l'agneau, le porc, la volaille et plus encore.
Broil (Griller)	8 minutes (00:08)	1 à 40 minutes (00:01 à 00:40)	205 °C / 400 °F	Non réglable	Chaleur directe par le haut : idéal pour faire fondre le fromage d'une soupe à l'oignon, de nachos et plus encore.
Bake (Cuire)	30 mins (00:30)	1 minute à 1 heure 00:01 à 01:00	185 °C / 365 °F	82 à 205 °C 180 à 400 °F	Idéal pour obtenir des pâtisseries et des gâteaux légers et moelleux, des pommes de terre dauphinoises et plus encore.


Cuisson

Étape 1 : Préparer le four pour la cuisson

- 01 Suivez les étapes 01 et 02 décrites à la rubrique **Essai initial - Étape 1** pour préparer le four à convection.
- 02 Appuyez sur la touche du programme intelligent que vous souhaitez utiliser : **Air Fry** (Frire à convection), **Roast** (Rôtir), **Broil** (Griller) ou **Bake** (Cuire).
- 03 Appuyez sur les touches **+ / - Temp** (Température) pour régler la température de cuisson.
- 04 Appuyez sur les touches **+ / - Time** (Temps) pour régler le temps de cuisson.


 Les programmes intelligents enregistrent automatiquement les modifications que vous apportez à la température et au temps de cuisson lorsque vous appuyez sur **Start** (Mise en marche).

- 05 Appuyez sur **Start** (Mise en marche) pour lancer le programme!
L'écran affiche **On** (Marche) pendant que le four préchauffe.

 Vous pouvez régler le temps ou la température à tout moment en appuyant sur les touches **+ / -** (puis en appuyant sur **Start** [Mise en marche] pour confirmer la modification), mais les modifications apportées après le lancement du programme intelligent ne sont pas enregistrées.


Étape 2 : Cuisson

- 01 Lorsque l'écran affiche **Add Food** (Ajouter les aliments), ouvrez la porte du four et déposez soigneusement vos aliments à l'intérieur.

 Vous pouvez placer les aliments dans le four avant ou après le préchauffage, conformément à votre recette, sauf quand vous utilisez la rôtissoire. La cuisson commencera 10 secondes après l'affichage à l'écran, peu importe si les aliments ont été ajoutés ou non.


- 02 Fermez la porte du four. L'écran affiche alternativement le temps et la température de cuisson.

- 03 À mi-parcours de la cuisson, il est possible que l'écran affiche **turn Food** (Retourner les aliments).

 Ce message s'affiche seulement pendant les programmes intelligents **Air Fry** (Frire à convection) et **Roast** (Rôtir).

Ouvrez la porte du four si vous souhaitez retourner ou remuer les aliments ou, si vous utilisez les deux plateaux de cuisson, interchangez leur position dans l'enceinte de cuisson pour des résultats plus uniformes.

Fermez la porte du four pour poursuivre le programme.

 Si vos aliments n'ont pas besoin d'être retournés, attendez 10 secondes pour que le programme reprenne automatiquement.

- 04 Lorsque l'écran affiche **End** (Fin), ouvrez soigneusement la porte et, en portant des gants de cuisine, retirez vos aliments de l'enceinte de cuisson.

Cuisson

Conseils de cuisson

Donnez à toutes vos collations favorites, qu'elles soient fraîches, congelées, frites ou cuites au four, une chance d'être à leur meilleur!

- L'étape du préchauffage est importante! Attendez que le message **Add Food** (Ajouter les aliments) apparaisse avant d'ajouter les aliments à l'enceinte de cuisson.
- Pour la cuisson des muffins, des brioches, des quiches et autres petites douceurs, utilisez un plat allant au four et couvrez les aliments de papier d'aluminium (ou d'un couvercle allant au four) pour empêcher le dessus des aliments de trop cuire.
- Pour faire cuire de la pizza, insérez les *deux* plateaux de cuisson dans le four et placez la pizza sur le plateau du bas. Cela permet d'éviter de trop cuire le dessus!
- Pour la cuisson des aliments enrobés, comme les rondelles d'oignon ou les cornichons frits, utilisez une dorure à l'œuf avec de la chapelure plutôt qu'une pâte à base de liquide pour être certain que la pâte adhère aux aliments.
- Vaporisez les aliments avec une huile de cuisson *avant* de les assaisonner pour assurer une meilleure adhésion de l'assaisonnement.
- Pour obtenir des frites super croustillantes, plongez vos bâtonnets de pomme de terre fraîchement coupés dans de l'eau glacée pendant 15 minutes, puis égouttez-les et vaporisez-les légèrement avec une huile de cuisson avant de les faire cuire.
- Le fait d'égoutter les aliments humides avant de les faire cuire empêche la production excessive de vapeur et d'éclaboussures, et vous permet d'obtenir des aliments plus croustillants.
- La friture par convection peut entraîner un écoulement d'huile ou de graisse des aliments. Il convient donc de toujours utiliser la lèchefrite. Pour éviter une production excessive de fumée, surveillez le niveau d'huile puis retirez et videz soigneusement la lèchefrite, selon les besoins.

Consultez les **tableaux des temps de cuisson**, téléchargez l'**application Instant Pot**, ou visitez notre **site de recettes** pour trouver des recettes amusantes et faciles à suivre.

⚠ ATTENTION

Pour éviter les risques d'incendie, de dommages matériels et de blessures, ne pas vaporiser d'huile dans l'enceinte de cuisson.

⚠ ATTENTION

Lors de la cuisson de morceaux de viande, toujours utiliser un thermomètre à viande pour s'assurer que la température interne de celle-ci atteint le seuil minimal sécuritaire. Pour plus d'information, consulter le **tableau des températures de cuisson sécuritaires** de Santé Canada ou le **Safe Minimum Internal Temperature Chart** du département de l'Agriculture des États-Unis.

Cuisson

Proof (Levée), Dehydrate (Déshydrater) et Reheat (Réchauffer)

Programme intelligent	Temps par défaut	Plage de temps	Température par défaut	Plage de température	Remarques
Dehydrate (Déshydrater)	7 hours (07:00)	1 à 72 hours (01:00 à 72:00)	49 °C / 120 °F	35 à 79 °C 95 à 175 °F	Parfait pour les aliments séchés faits maison, comme les fruits, la viande et les légumes.
Reheat (Réchauffer)	10 minutes (00:10)	1 à 60 minutes (00:01 à 01:00)	138 °C / 280 °F	49 à 182 °C 120 à 360 °F	Réchauffe les restants de nourriture sans trop les faire cuire ni les dessécher.

- 01

Suivez les étapes 01 et 02 décrites à la rubrique **Essai initial - Étape 1** pour préparer le four à convection.

02

Ouvrez la porte du four et placez vos aliments à l'intérieur.
Fermez la porte.

03

Appuyez sur la touche du programme intelligent que vous souhaitez utiliser : **Dehydrate** (Déshydrater) ou **Reheat** (Réchauffer).
- 04

Appuyez sur les touches **+ / - Temp** (Température) pour régler la température.

05

Appuyez sur les touches **+ / - Time** (Temps) pour régler le temps.

06

Appuyez sur **Start** (Mise en marche) pour lancer le programme!
Le compte à rebours est déclenché et s'affiche immédiatement.

07

Lorsque l'écran affiche **End** (Fin), retirez soigneusement vos aliments du four à convection.

Utiliser la rôtissoire

Le four à convection Vortex Plus de Instant utilise la technologie EvenCrisp™ permettant d'obtenir des repas délicieux avec une cuisson simple de style rôtissoire.

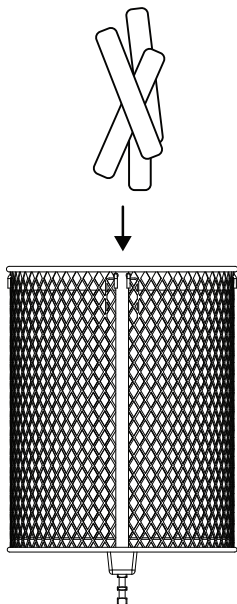
Placez toujours les accessoires de rôtissage et les aliments dans l'enceinte de cuisson avant de préchauffer le four.

Lisez les directives ci-dessous et regardez cette **courte vidéo** pour vous assurer de bien installer les accessoires de rôtissage. Le non-respect de ces étapes pourrait endommager de façon irréparable le loquet de la rôtissoire.

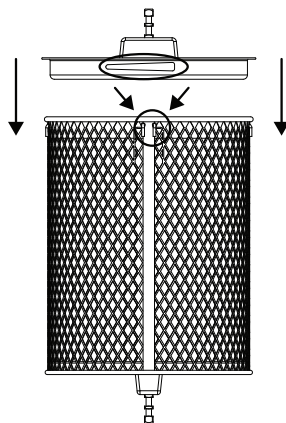
Accessoires de rôtissage

Le **panier de rôtissage** est perforé pour permettre une circulation optimale de l'air et ainsi avoir des aliments parfaitement croustillants.

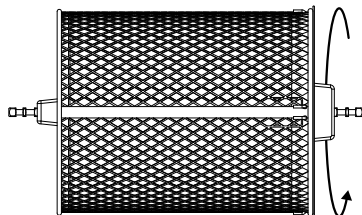
- 01** Placez les aliments dans le panier de rôtissage, sans trop le remplir.



- 02** Alignez la languette du panier de rôtissage sur l'encoche du couvercle, puis mettez le couvercle sur le panier.



- 03** Tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fixer.

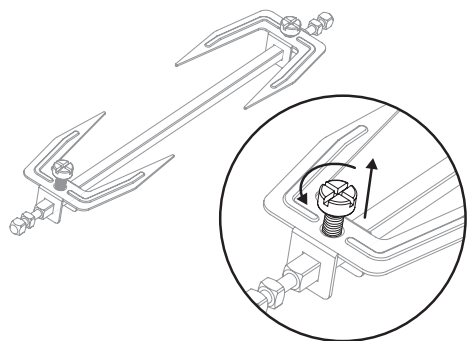


Facultatif : vaporiser le panier d'un enduit à cuisson antiadhésif avant d'y mettre des aliments pour éviter que ceux-ci s'y collent.

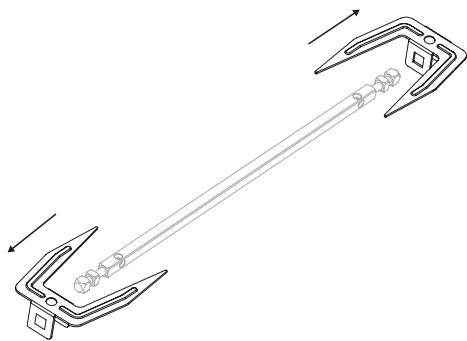
Utiliser la rôtière

La broche et les **fourchettes de rôtissage** sont parfaites pour rôtir un poulet entier, un filet et bien plus.

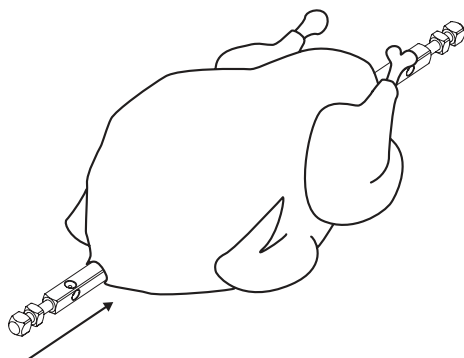
01 Dévissez les deux vis de réglage.



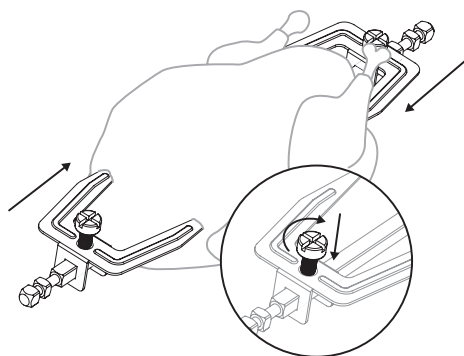
02 Retirez les fourchettes de la broche.



03 Embrochez l'aliment à rôtir.



04 Insérez une fourchette à chaque extrémité de la broche et faites-la glisser jusqu'à ce que les dents entrent bien dans l'aliment aux deux extrémités.



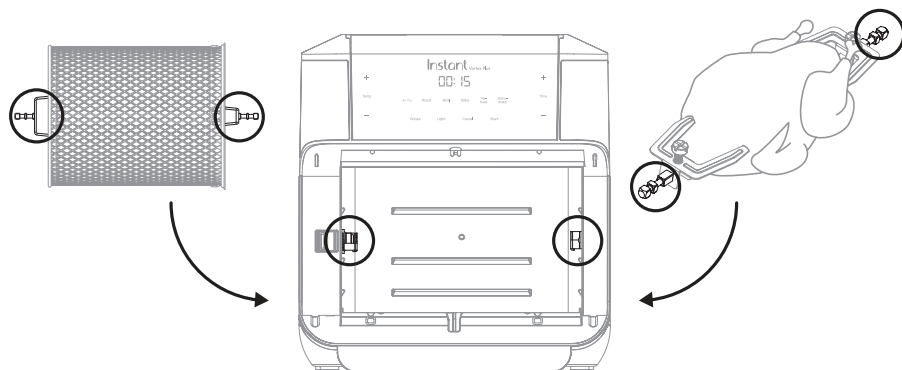
05 Quand la position est satisfaisante, serrez les vis de réglage pour maintenir les fourchettes en place.

Utiliser la rôtissoire

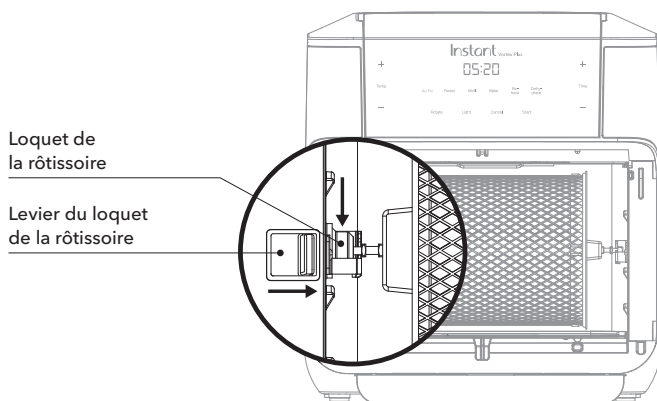
Étape 1 : Installer les accessoires de rôtissage

Suivez les étapes de la rubrique **Utiliser la rôtissoire : Accessoires de rôtissage** pour préparer vos aliments.

- 01** Ouvrez la porte du four et glissez le panier ou la broche de rôtissage sur les glissières situées dans l'enceinte de cuisson.



- 02** Déplacez le levier du loquet rouge de la rôtissoire vers la droite et tenez-le en place. Le loquet de la rôtissoire situé dans l'enceinte de cuisson se retire légèrement lorsque le levier est déplacé vers la droite.

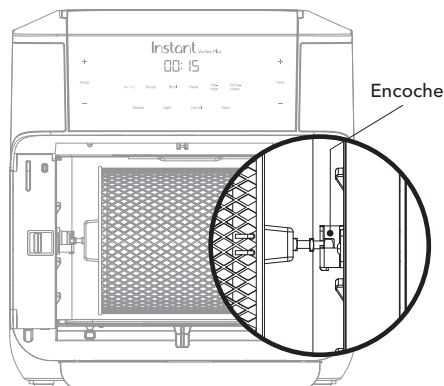


⚠ ATTENTION

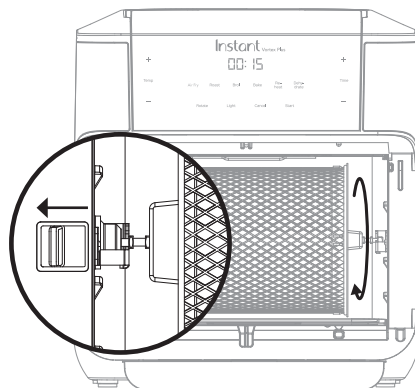
Lire attentivement les directives ou regarder la **vidéo de démonstration** pour veiller à bien utiliser la rôtissoire. Le non-respect de ces étapes pourrait endommager le loquet de la rôtissoire.

Utiliser la rôtissoire

- 03** Insérez le côté gauche de l'accessoire dans le loquet de la rôtissoire et placez l'extrémité droite de l'accessoire dans l'encoche située sur le côté droit.



- 04** Relâchez le levier du loquet de la rôtissoire.



- 05** Faites tourner l'accessoire sur place pour vous assurer que le tout est bien fixé. Le loquet de la rôtissoire à l'intérieur devrait se déplacer avec l'accessoire. Si ce n'est pas le cas, continuez à faire tourner l'accessoire jusqu'à ce que le loquet « s'enclenche » complètement.
- 06** Fermez la porte du four.

Étape 2 : Préparer le four pour la cuisson

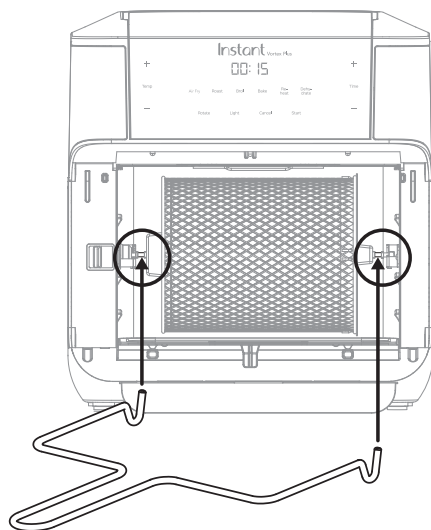
- 01** Branchez le cordon d'alimentation dans une prise de courant de 120 V.
Le four à convection est en mode veille et l'écran affiche **OFF** (Arrêt).
- 02** Appuyez sur la touche du programme intelligent que vous souhaitez utiliser : **Air fry** (Frire à convection) ou **Roast** (Rôtir).
- 03** Appuyez sur les touches **+ / - Temp** (Température) pour régler la température de cuisson.
- 04** Appuyez sur les touches **+ / - Time** (Temps) pour régler le temps de cuisson.
- 05** Appuyez sur **Start** (Mise en marche) pour lancer le programme.
L'écran affiche **On** (Marche).
- 06** Appuyez sur **Rotate** (Rotation) pour lancer la rôtissoire!
- 07** Lorsque l'écran affiche **End** (Fin), retirez soigneusement l'accessoire de rôtissoire comme il est décrit dans la rubrique **Utiliser la rôtissoire : Retrait des accessoires** à la page suivante.

Utiliser la rôtissoire

Retrait des accessoires

Le panier et la broche de rôtissage s'installent et s'enlèvent de la même façon, mais inversée!

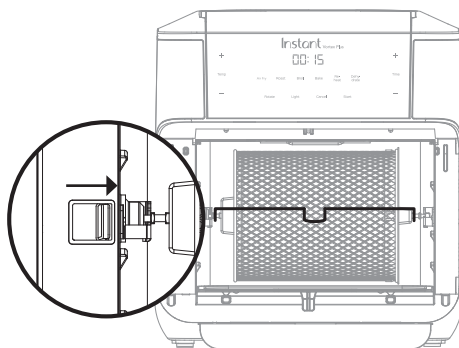
- 01** Ouvrez la porte du four.
- 02** Placez les crochets de la poignée de rôtissoire sous les embouts gauche et droit de l'accessoire.



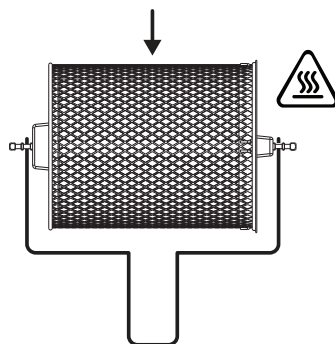
⚠ ATTENTION

Le four à convection et les accessoires de rôtissage sont chauds pendant et après la cuisson. Toujours utiliser la poignée de rôtissoire pour retirer les accessoires de rôtissage et faites preuve d'une extrême prudence en retirant les aliments chauds de l'enceinte de cuisson. Toujours utiliser des gants de cuisine lors de la manipulation et du démontage des accessoires de rôtissage lorsqu'ils sont chauds.

- 03** Déplacez le levier du loquet de la rôtissoire vers la droite et tenez-le en place pour relâcher l'accessoire.



- 04** Tirez l'accessoire vers vous, puis relâchez le levier du loquet.
- 05** Retirez soigneusement l'accessoire de l'enceinte de cuisson et placez-le sur une surface sûre résistante à la chaleur.



- 📄 Assurez-vous de le placer à un endroit où il ne roulera pas vers vous!

Entretien, nettoyage et entreposage

Nettoyez le four à convection Vortex Plus de Instant et ses accessoires après chaque utilisation.

Débranchez toujours le four à convection et laissez-le refroidir jusqu'à ce qu'il atteigne la température ambiante avant de le nettoyer. N'utilisez jamais de produit chimique corrosif, de poudre ou de tampon à récurer pour nettoyer les pièces ou les composants.

Laissez sécher toutes les surfaces avant d'utiliser ou d'entreposer l'appareil.

Pièce ou accessoire	Méthode de nettoyage et remarques
Lèchefrite	Lavable au lave-vaisselle. <ul style="list-style-type: none">Retirez-la du four pour la laver.Pour empêcher l'émanation de fumée, assurez-vous qu'il ne reste aucune graisse ni aucun débris de nourriture.Le revêtement de la lèchefrite est antiadhésif. N'utilisez pas d'ustensiles en métal pour la nettoyer.
Plateaux de cuisson	Lavable au lave-vaisselle. <ul style="list-style-type: none">Le revêtement des plateaux de cuisson est antiadhésif. N'utilisez pas d'ustensiles en métal pour les nettoyer.
Panier de rôtissage	Lavable au lave-vaisselle. <ul style="list-style-type: none">Pour obtenir de meilleurs résultats, utilisez une brosse au lieu d'une éponge ou d'un chiffon.
Broche et fourchettes de rôtissage et vis	Lavable au lave-vaisselle. <ul style="list-style-type: none">Démontez-les avant de les nettoyer.Si vous les lavez au lave-vaisselle, placez les petites pièces dans un sac en filet lavable.
Poignée de rôtissoire	Lavable au lave-vaisselle. <ul style="list-style-type: none">Nettoyez-la au besoin.
Porte amovible	Nettoyez à l'aide d'un chiffon humide et d'un détergent à vaisselle doux. <ul style="list-style-type: none">Retirez la porte pour la nettoyer. Consultez la rubrique Entretien, nettoyage et entreposage : Porte du four (à la page suivante) pour plus de détails.Laissez la porte sécher complètement à l'air avant de la réinstaller; autrement, cela pourrait embuer la vitre.
Enceinte de cuisson	Nettoyez à l'aide d'un chiffon humide et d'un détergent à vaisselle doux. <ul style="list-style-type: none">Assurez-vous toujours qu'il n'y a pas d'écaboussures de graisse ni de débris de nourriture sur l'élément chauffant et les parois de l'enceinte de cuisson, et nettoyez-les au besoin.Assurez-vous que l'élément chauffant est sec avant de mettre le four à convection en marche.Pour éliminer la graisse cuite et les résidus de nourriture de l'enceinte de cuisson, vaporisez-la d'un mélange de bicarbonate de soude et de vinaigre, puis essuyez-la avec un chiffon humide. Pour les taches rebelles, laissez le mélange agir pendant plusieurs minutes, puis frottez pour enlever les résidus.
Extérieur	Nettoyez à l'aide d'un chiffon humide et d'un détergent à vaisselle doux. <ul style="list-style-type: none">Après le nettoyage, essuyez-le à l'aide d'un chiffon sec pour prévenir les taches.
Cordon d'alimentation	Nettoyez à l'aide d'un chiffon humide et d'un détergent à vaisselle doux. <ul style="list-style-type: none">Nettoyez-le au besoin.

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

Entretien, nettoyage et entreposage

Porte du four

La porte du four s'installe et s'enlève de la même façon, mais inversée!

Retrait de la porte du four

- 01 Placez une main sur le dessus du four à convection pour le maintenir fermement en place.
- 02 Ouvrez la porte du four à un angle de 45° par rapport au four.
- 03 Tirez le côté droit de la porte vers le haut jusqu'à ce qu'elle sorte de son rail.

Réinstallation de la porte du four


- 01 Tenez la porte du four à un angle de 45° par rapport au four.
- 02 Alignez la cheville au bas de la porte sur les rainures du four à convection.
- 03 Appuyez sur le côté droit de la porte jusqu'à ce qu'elle s'emboîte dans son rail, puis appuyez sur le côté gauche vers le bas.

⚠ AVERTISSEMENT		
Pour éviter les risques de décharge électrique et de blessure :	Sans un nettoyage approprié, des éclaboussures de nourriture et de graisse peuvent s'accumuler autour de l'élément chauffant, entraînant un risque de fumée, d'incendie et de blessures.	En présence de fumée ou de son odeur, appuyer sur Cancel (Annuler), débrancher l'appareil et le laisser refroidir. Suivre les directives ci-dessus pour nettoyer l'appareil et les accessoires.
<ul style="list-style-type: none">• Ne pas immerger l'appareil dans l'eau.• Ne pas rincer l'appareil sous le robinet.• Ne pas mouiller les broches du cordon d'alimentation.		

Dépannage

Enregistrez votre four à convection Vortex Plus dès aujourd'hui!

Si votre problème persiste ou si vous avez des questions, communiquez avec un conseiller du Service à la clientèle par clavardage à instantappliances.com/#chat, par courriel à support@instantappliances.com ou par téléphone au 1-800-828-7280.

Problème		Raison possible	Solution
De la fumée noire émane du four à convection.	⚠ ATTENTION Arrêtez la cuisson immédiatement. Appuyez sur Cancel (Annuler) pour arrêter le programme intelligent, puis débranchez l'appareil et laissez-le refroidir jusqu'à ce qu'il atteigne la température ambiante.		
	Utilisation d'une huile qui présente un point de fumée peu élevé.		Utilisez une huile neutre qui présente un point de fumée élevé, comme l'huile d'avocat, l'huile de canola, l'huile de soja, l'huile de carthame ou l'huile de son de riz.
	Résidus d'aliments sur l'élément chauffant, dans l'enceinte de cuisson ou sur les accessoires.		Retirez tous les accessoires de l'enceinte de cuisson; nettoyez soigneusement l'enceinte et les accessoires.
	Circuit ou élément chauffant défectueux.		Communiquez avec le Service à la clientèle .  N'essayez pas de réparer l'appareil.
De la fumée blanche émane du four à convection.	Cuisson d'aliments riches en matières grasses, comme le bacon, les saucisses et les boulettes de viande.		Évitez d'utiliser le four à convection pour la cuisson d'aliments riches en gras.
	L'eau s'évapore, produisant une vapeur épaisse.		Épongez les aliments humides avant de les frire à convection; n'ajoutez pas d'eau ou d'autre liquide dans l'enceinte de cuisson au moment de frire à convection.
	Les assaisonnements ont été soufflés sur l'élément.		Soyez vigilant lors de l'assaisonnement des aliments. Vaporisez les légumes et la viande avec une huile de cuisson avant de les assaisonner pour assurer une meilleure adhésion de l'assaisonnement.
Le four à convection est branché, mais ne s'allume pas.	L'appareil n'est pas bien branché.		Vérifiez que le cordon d'alimentation est bien branché dans une prise de courant.
	La prise de courant n'est pas alimentée.		Branchez un autre appareil dans la même prise de courant pour vérifier si la prise est alimentée.
	La porte du four est ouverte.		Assurez-vous que la porte est bien fermée.
Tous les voyants clignotent et un code s'affiche à l'écran.	E1	Le capteur thermique est défectueux.	Communiquez avec le Service à la clientèle .
	E2	Court-circuit du capteur thermique.	Communiquez avec le Service à la clientèle .

Tout autre entretien doit être effectué par un représentant au service autorisé.

Garantie

Garantie limitée

La présente garantie limitée est en vigueur pour une période d'un an suivant la date de l'achat initial de l'appareil par le consommateur. Pour obtenir du service en vertu des modalités de la présente garantie limitée, vous devez fournir une preuve de la date de l'achat initial et, sur demande d'un représentant autorisé d'Instant Brands Inc. (« Instant Brands »), retourner l'appareil. Pourvu que l'appareil ait été utilisé et entretenu conformément aux instructions écrites apposées sur celui-ci ou fournies avec celui-ci, Instant Brands, à son entière discrétion : (i) réparera les défauts de matériau et de fabrication; ou (ii) remplacera l'appareil. Si votre appareil est remplacé, la garantie limitée applicable à l'appareil de remplacement expirera à la fin de la période de 12 mois débutant à la date de l'achat initial par le consommateur.

La présente garantie limitée s'applique uniquement à l'acheteur initial et à l'utilisation de l'appareil aux États-Unis et au Canada. Elle ne couvre pas les appareils qui sont utilisés à l'extérieur des États-Unis et du Canada.

Toute modification ou tentative de modification de l'appareil pourrait compromettre le fonctionnement sécuritaire de celui-ci et annulera la présente garantie limitée. La présente garantie limitée ne s'applique pas aux appareils ou aux pièces qui ont été modifiés, sauf si un représentant d'Instant Brands a autorisé expressément les modifications en question.

Limitations et exclusions

La responsabilité qui incombe à Instant Brands, le cas échéant, relativement à tout appareil ou pièce prétendument défectueux n'excèdera en aucune circonstance le prix d'achat d'un appareil de remplacement comparable.

La présente garantie limitée ne couvre pas ce qui suit :

1. Les dommages découlant d'un accident, d'une modification, d'une négligence, d'une utilisation abusive, déraisonnable ou contraire aux instructions d'utilisation, de l'usure normale ou commerciale, d'un mauvais assemblage, d'un désassemblage, du fait que l'entretien raisonnable et nécessaire n'a pas été effectué, d'un incendie, d'une inondation, d'une catastrophe naturelle ou d'une réparation effectuée par quiconque, sauf si effectuée conformément aux directives d'un représentant d'Instant Brands;
2. Les réparations requises découlant du fait que votre appareil n'a pas fait l'objet d'une utilisation normale et personnelle ou a été utilisé d'une manière contraire aux instructions d'utilisation publiées;
3. L'utilisation de pièces et d'accessoires non autorisés ou la réparation de pièces et de systèmes découlant de réparations ou de modifications non autorisées dont l'appareil a fait l'objet.

En pareilles circonstances, vous devrez assumer le coût de la réparation ou du remplacement de l'appareil.

Garantie

Exclusion de garanties implicites

SAUF POUR CE QUI EST EXPRESSÉMENT PRÉVU DANS LES PRÉSENTES ET DANS LA MESURE PERMISE PAR LA LOI, INSTANT BRANDS NE DONNE AUCUNE GARANTIE, NE POSE AUCUNE CONDITION ET NE FAIT AUCUNE DÉCLARATION, EXPLICITE OU IMPLICITE, PAR EFFET DE LA LOI, DU FAIT DE L'USAGE OU D'UNE PRATIQUE COMMERCIALE COURANTE OU POUR UNE AUTRE RAISON, À L'ÉGARD DES APPAREILS OU DES PIÈCES VISÉS PAR LA PRÉSENTE GARANTIE, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, LES GARANTIES, LES CONDITIONS OU LES DÉCLARATIONS QUANT À LA QUALITÉ DE FABRICATION, À LA QUALITÉ MARCHANDE, À L'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER OU À LA DURABILITÉ.

Certains États ou certaines provinces ne permettent pas l'exclusion de garanties implicites de qualité marchande ou d'adaptabilité à un usage particulier, alors cette limitation pourrait ne pas s'appliquer à vous. Dans ces États et ces provinces, vous disposerez uniquement des garanties implicites qui doivent vous être expressément accordées en vertu des lois applicables.

Limitations des recours; Exclusion de dommages consécutifs et indirects

LE SEUL RECOURS DONT VOUS DISEPOSEZ EN VERTU DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONSISTE À FAIRE RÉPARER OU REMPLACER L'APPAREIL DE LA MANIÈRE PRÉVUE AUX PRÉSENTES. INSTANT BRANDS NE SERA PAS TENUE RESPONSABLE DES DOMMAGES INDIRECTS, CONSÉCUTIFS OU ACCESSOIRES QUI DÉCOULENT DE L'UTILISATION OU DU FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL, NI DES DOMMAGES LIÉS À DES PERTES ÉCONOMIQUES, À DES BLESSURES CORPORELLES, À UNE PERTE DE BIENS, DE REVENUS OU DE PROFITS, À UNE PERTE DE JOUISSANCE OU D'UTILISATION, À DES FRAIS D'ENLÈVEMENT OU D'INSTALLATION OU À D'AUTRES DOMMAGES INDIRECTS DE QUELQUE NATURE QUE CE SOIT.

Enregistrement de la garantie

Veuillez vous rendre sur le site www.instantappliances.com/support/register pour enregistrer votre nouvel appareil Instant Brands™ et valider votre garantie dans les trente (30) jours suivant la date de l'achat. Vous devrez fournir le nom du magasin, la date de l'achat, le numéro de modèle (qui se trouve au dos de l'appareil) et le numéro de série (qui se trouve sur le dessous de l'appareil) ainsi que votre nom et votre adresse électronique. L'enregistrement nous permettra de vous tenir au courant des nouveaux produits, de vous faire parvenir des recettes et de communiquer avec vous dans le cas peu probable de la publication d'un avis relatif à la sécurité d'un produit. En enregistrant votre appareil, vous reconnaissez avoir lu et comprendre les instructions d'utilisation ci-jointes et les avertissements qui y sont donnés.

Service sous garantie

Pour obtenir du service en vertu de la présente garantie limitée, veuillez communiquer avec notre service à la clientèle par téléphone au 1-800-828-7280 ou par courriel à l'adresse support@instantappliances.com. Vous pouvez également ouvrir un billet de service en ligne sur www.instantappliances.com/support. Si nous ne sommes pas en mesure de résoudre le problème, vous pourriez être appelé à envoyer votre appareil au service après-vente pour qu'une inspection de la qualité soit effectuée. Instant Brands n'est pas responsable des frais d'expédition liés au service de garantie, sauf ceux qui sont liés au retour de votre appareil à partir du Canada ou de l'un des 48 États contigus et du district de Columbia des États-Unis, de la manière prévue aux présentes. Lorsque vous retournez votre appareil, veuillez fournir votre nom, votre adresse postale, votre adresse électronique, votre numéro de téléphone et une preuve de la date de l'achat initial ainsi qu'une description du problème que présente l'appareil.



Instant Brands inc.

11-300, promenade Earl Grey, bureau 383
Ottawa (Ontario)
K2T 1C1

Enregistrez votre produit dès aujourd'hui

instantappliances.com/support/register



Pour nous joindre

1-800-828-7280
support@instantappliances.com
instantappliances.com/#chat

instantappliances.com
store.instantappliances.com