

get started

INSTANT® **FROTHER STATION**
MANUEL DE L'UTILISATEUR

Instant®

Voici votre nouveau mouseur à lait Instant™!

Bienvenue dans l'univers Instant. Nous avons hâte de commencer l'aventure Instant Brands avec vous!

Nous espérons que votre mouseur à lait comblera toutes vos attentes pendant de nombreuses années..



Scannez pour commencer!

Pour rendre votre expérience avec Instant aussi facile que possible, nous avons créé quatre étapes simples, accompagnées de vidéos explicatives pour vous guider!

www.instantbrands.co.uk/get-started



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



Consultez la**chaîne
YouTube Instant
Brands UK** pour
accéder aux tuto-
riels vidéo de nos
produits.



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

TABLE DES MATIÈRES

Précautions essentielles	2
Contenu de l'emballage	6
Avant de faire mousser	7
Utilisation de votre Instant Frother Station	8
Moussage du lait	12
Entretien, nettoyage et stockage	18
Dépannage	19
En savoir plus	21
Garantie	22



PRÉCAUTIONS ESSENTIELLES

⚠ AVERTISSEMENT

VEUILLEZ LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS

Positionnement

Utilisez **TOUJOURS** l'appareil sur une surface stable, plate et non combustible.

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

Usage général

N'utilisez **PAS** ce produit en extérieur.

Ne faites **PAS** fonctionner le mousser sans lait.

N'utilisez **PAS** cet appareil dans un but autre que celui prévu. Non prévu pour l'usage commercial. Pour usage domestique uniquement.

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

N'exposez **PAS** l'appareil à la lumière du soleil, au vent ou à la neige.

Utilisez et rangez toujours l'appareil à plus de 0 °C.

Ne laissez **PAS** les enfants utiliser l'appareil. Faites preuve de prudence lorsque vous l'utilisez à proximité d'enfants.

Ne laissez **PAS** les enfants jouer avec l'appareil.

N'ouvrez **PAS** le couvercle supérieur pendant que le lait mousse ; le liquide sera extrêmement chaud, vous exposant à un risque de blessures et/ou de dommages matériels.

⚠ AVERTISSEMENT

Ne touchez **PAS** les surfaces chaudes. Utilisez les poignées.

L'utilisation d'un accessoire qui n'a pas été préalablement validé pour usage avec cet appareil peut causer des blessures ou des dommages matériels.

Entretien et stockage

DÉBRANCHEZ l'appareil de la prise lorsque vous ne l'utilisez pas, avant de le nettoyer. Laissez refroidir l'appareil avant d'installer ou de retirer des pièces et avant de le nettoyer.

Ne stockez **PAS** de matériaux dans le pichet du mousser lorsque vous ne l'utilisez pas.

Cordon d'alimentation

Le cordon d'alimentation utilisé est court, ceci afin d'éviter que des enfants le saisissent, s'y accrochent ou trébuchent dessus.

Les liquides renversés avec ce produit peuvent causer de graves brûlures et/ou des dommages matériels.

Gardez l'appareil et le cordon hors de portée des enfants.

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

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

Ne laissez **PAS** le cordon d'alimentation pendre d'une table ou d'un comptoir.

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

N'utilisez **PAS** de rallonge.

Cet appareil est équipé d'une prise de terre. Afin de réduire les risques de choc électrique: branchez **UNIQUEMENT** le cordon

⚠ AVERTISSEMENT

d'alimentation sur une prise secteur mise à la terre.

Ne retirez **PAS LA MISE À LA TERRE.**

Avertissement relatif à l'électricité

Ce produit contient des composants électriques présentant un risque de choc électrique. Si vous ne respectez pas ces instructions, vous vous exposez à des risques de choc électrique, de blessures et/ou de dommages matériels.

Pour prévenir les chocs électriques, les blessures et/ou les dommages matériels :

Ne retirez **PAS** le couvercle situé sous l'appareil. Aucune pièce interne ne peut être réparée par l'utilisateur. Les réparations doivent uniquement être effectuées par le personnel d'entretien agréé.

Pour déconnecter l'appareil, tournez tous les boutons de commande en position **OFF** (arrêt), et retirez la fiche de la prise. Débranchez toujours l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas et avant d'installer ou de retirer des pièces ou des accessoires, ainsi qu'avant le nettoyage. Pour débrancher l'appareil, empoignez la fiche et retirez-la de la prise. Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation.

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

N'utilisez **PAS** l'appareil si le cordon d'alimentation ou la 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 courriel à l'adresse **UKSupport@instantbrands.com** (si vous résidez au Royaume-Uni) ou à l'adresse **EUSupport@instantbrands.com** (si vous résidez dans l'UE), ou par téléphone au: +44 (0) 3331230051.

Ne tentez **PAS** de réparer, de remplacer ou de modifier des composants de l'appareil, car vous vous exposeriez à un risque de choc électrique, d'incendie, de blessures et/ou de dommages matériels, et cela annulerait la garantie.

⚠ AVERTISSEMENT

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

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

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

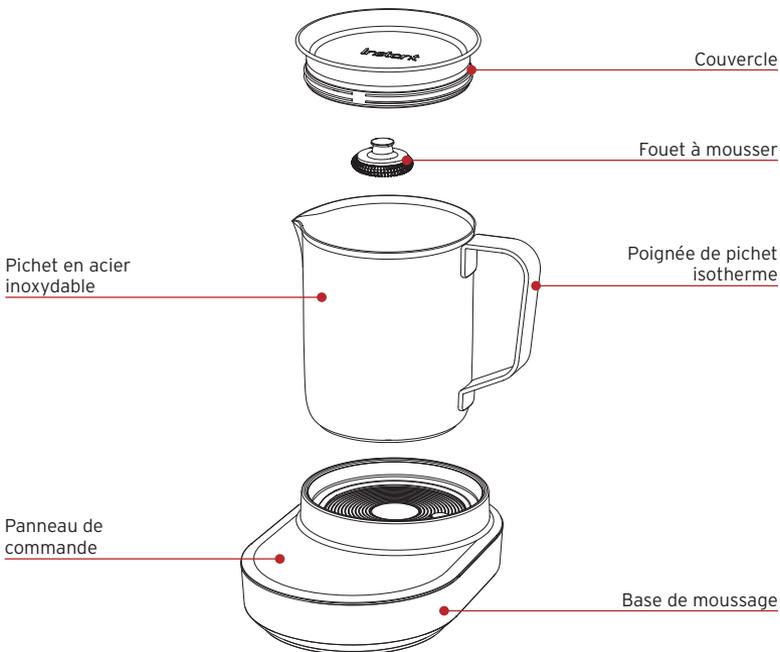
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

⚠ AVERTISSEMENT

Le non-respect des consignes de sécurité peut entraîner des blessures et/ou des dommages matériels et annuler votre garantie.

CONTENU DE L'EMBALLAGE

Instant Frother Station



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

N'oubliez pas de recycler !

Nous avons conçu cet emballage dans un souci de durabilité. Veuillez recycler tout ce qui peut l'être dans la région où vous vivez. Veuillez à conserver ce manuel d'utilisation pour référence.

AVANT DE FAIRE MOUSSER

Configuration initiale

1. Sortez l'appareil Instant Frother Station et toutes les pièces de la boîte.
2. Retirez tous les emballages.
3. Placez votre mousser sur une surface sèche, stable et plane.

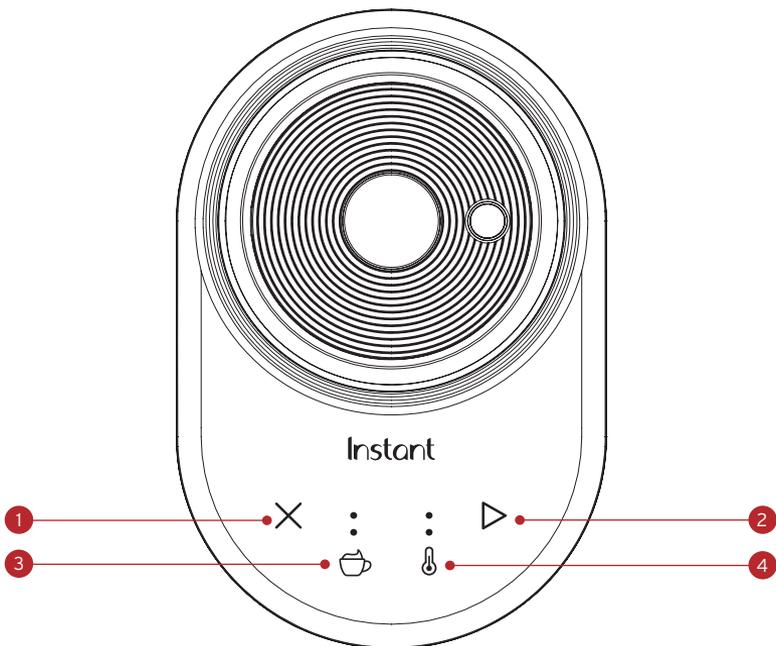
Premier lavage

1. Lavez le fouet à mousser, le pichet et le couvercle à l'eau chaude savonneuse, puis rincez et séchez soigneusement. Vous pouvez également nettoyer ces pièces dans le panier supérieur du lave-vaisselle.
2. Avec un chiffon à peine humide, essuyez la base du mousser et le panneau de commande.

UTILISATION DE VOTRE INSTANT FROTHER STATION

Panneau de commande

Votre Instant Frother Station a été conçu avec un panneau de commande facile à utiliser et 4 boutons simples.



1. Annuler
2. Démarrer
3. Options de moussage
 - Pas de mousse ☒ (agitateur uniquement)
 - Mousse ☑ (Basse vitesse)
 - Extra mousse ☑ (Haute vitesse)

4. Niveau de température
 - Frais ☒ (chauffage désactivé)
 - Chaud ☑
 - Bouillant ☑

Branchement de l'appareil Instant Frother Station

Lorsque vous avez suivi les instructions d'installation et de lavage initiales, branchez le cordon d'alimentation de la base du mousser sur une prise de courant.

- Les boutons du panneau de commande s'allument, puis passent en mode « Prêt ». Les réglages par défaut des niveaux de mousse et de température s'allument.
- Après 5 minutes d'inactivité, le mousser entre en mode veille. Le panneau de commande s'éteint.
- Pour repasser en mode « Prêt », appuyez sur n'importe quel bouton ou placez/retirez le pichet à mousser sur/de la base du mousser.

Réglage du son

Désactiver le son

1. Maintenez les touches  et  enfoncées pendant 3 secondes.
2. Les voyants  et  clignotent une fois. Le son est coupé et le mousser repasse en mode « Prêt ».

Activer le son

1. Maintenez les touches  et  enfoncées pendant 3 secondes.
2. Les voyants  et  clignotent deux fois. Le son est activé et le mousser repasse en mode « Prêt ».

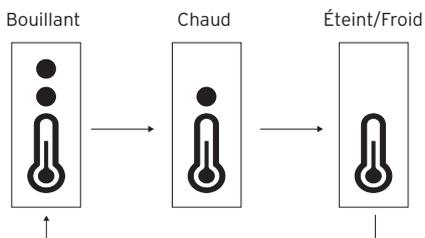
Réglages de la température et de la mousse

Votre Instant Frother Station a été conçu pour vous aider à personnaliser votre mousse par simple pression d'un bouton. Les 3 réglages de température et les 3 réglages de mousse peuvent être combinés afin de créer jusqu'à 9 programmes différents pour une mousse parfaite.

Température

Le réglage de la température vous permet de choisir entre une mousse chaude et du lait chauffé, ou de créer une mousse froide pour le café glacé et le matcha.

Pour régler ou modifier le niveau de température avant de faire mousser, appuyez sur le bouton pour passer d'une option à l'autre : **☺ Bouillant**, **☺ Chaud** et **☺ Éteint/Froid**.

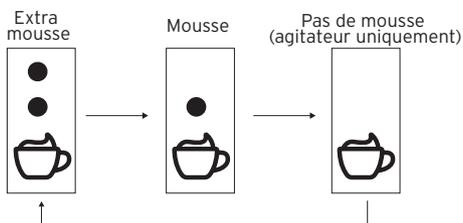


Température	Essayez de l'utiliser pour...
☺☺	Cappuccino, latte, moka, Flat White, chocolat chaud, lait chauffé
☺	Lait chocolaté, café glacé, matcha glacé

Les boissons mentionnées ne sont que des suggestions. Testez les différents réglages et boissons, selon vos goûts.

Niveau de mousse

Grâce aux paramètres de mousse réglables, vous pouvez faire mousser un peu ou beaucoup, ou désactiver la mousse pour mélanger délicatement les ingrédients au lait chauffé. Pour régler ou modifier le niveau de mousse avant le moussage, appuyez sur le bouton ☕ pour faire défiler les trois options :: ☕ Extra mousse, ☕ Mousse, ☕ Pas de mousse (agitateur uniquement).



Mousse	Essayez de l'utiliser pour...
☕	Cappuccino, Macchiato
☕	Latte, Matcha
☕	Chocolat chaud, lait chocolaté, chai, Flat White, café au lait

Les boissons mentionnées ne sont que des suggestions. Testez les différents réglages et boissons, selon vos goûts.

MOUSSAGE DU LAIT

1. Placez le fouet à mousser dans le pichet à mousser. Placez l'extrémité plate du fouet à mousser sur la tige au fond du pichet à mousser et poussez vers le bas jusqu'à ce qu'il soit bien fixé.

Ne faites pas fonctionner le mousser sans avoir installé le fouet dans le pichet, car cela peut entraîner un chauffage inégal et des brûlures.

2. Versez le lait frais et froid de votre choix dans le pichet à mousser entre les lignes d'indication MIN et MAX . Voir « Mesures du lait » à la page 12.

Ne remplissez pas trop le pichet. Un remplissage excessif peut entraîner un débordement du mousser à lait lors de l'utilisation d'un réglage de mousse.

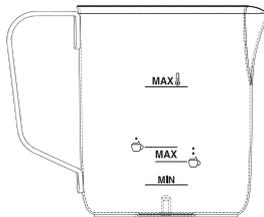
3. Couvrez le pichet à mousser avec le couvercle.
4. Placez le pichet à mousser fermement sur la base du mousser.
5. Appuyez sur le bouton  **Start** pour commencer à faire mousser selon les réglages par défaut ou ceux utilisés précédemment, ou
6. Modifiez les paramètres  et  et appuyez sur . Voir « Réglages de la température et de la mousse » à la page 9.
7. Le mousser émet un « bip » et commence le cycle de moussage. Pour arrêter le moussage, appuyez sur le bouton  **Cancel** ou **retirez le pichet à mousser.**

8. Lorsque le lait a atteint la température et l'épaisseur correctes, le mousser s'arrête, revient au mode « Prêt » et émet un « bip ».
9. Retirez délicatement le pichet à mousser de la base du mousser à l'aide de la poignée isotherme du mousser. Servez la mousse à l'aide d'une cuillère ou versez-la directement du bec verseur.
10. Savourez votre boisson mousseuse !

Le pichet à mousser doit toujours être en place sur la base du mousser pour que votre Instant Frother Station fonctionne. Si vous le retirez à tout moment avant ou pendant l'utilisation, le moussage s'arrête automatiquement et le mousser revient en mode « Prêt ».

⚠ **Attention** : le moussage atteint des températures élevées. **NE TOUCHEZ PAS** le pichet ou la base du mouseur pendant ou immédiatement après le processus de moussage, car ils seront très chauds. Si vous touchez des surfaces chaudes, vous risquez des brûlures ou d'autres blessures et/ou des dommages matériels.

Mesures du lait



Marquage du niveau de lait	Composants
MAX 🌡	500ml Niveau maximal pour le chauffage du lait
MAX ☕	250ml. Niveau maximal pour le moussage du lait au réglage Mousse
MAX ☕ ⋮	200ml Niveau maximal pour plus de mousse de lait avec le réglage Extra mousse
MIN	100ml Niveau minimal pour le chauffage et le moussage du lait

⚠ **Attention** : Pour éviter tout débordement lors de l'utilisation du réglage ☕ **Extra mousse**, n'ajoutez pas plus de 200 ml de lait dans le pichet à mousser.

Conseils de moussage

Conseil	Détails
Le lait froid est idéal	<ul style="list-style-type: none">• L'utilisation du lait le plus froid et le plus frais produit presque toujours la meilleure mousse.• Lors de la formation de la mousse, des millions de petites bulles d'air sont introduites dans le liquide. Plus le temps de chauffe est long, plus la quantité d'air introduite dans le liquide est importante. Le résultat final est une mousse riche et soyeuse et moins de risques de brûlure.
Tous les laits sans produits laitiers ne produisent pas forcément de la mousse	<ul style="list-style-type: none">• Les laits riches en matières grasses forment une mousse épaisse et crémeuse.• Le lait contenant moins de matières grasses et plus de protéines produira une mousse légère et aérée.• Certains laits végétaux sont trop aqueux pour donner de bons résultats. Voir « Types de lait » à la page suivante.
Parfumez votre mousse	<ul style="list-style-type: none">• Avant de faire mousser, ajoutez des épices aromatiques dans le pichet, comme de la cannelle, de la cardamome ou de la noix de muscade, ou d'autres éléments parfumés comme de la lavande.
Laissez reposer le moussEUR	<ul style="list-style-type: none">• Lorsque vous faites mousser de grandes quantités de mousse, nous vous conseillons de laisser reposer votre moussEUR pendant 3 à 4 minutes après 2 cycles de moussage pour qu'il continue à produire de bons résultats.
Maîtriser le latte art	<ul style="list-style-type: none">• Dès que le moussEUR a fini de produire la mousse chaude, soulevez le pichet de sa base (couvercle en place) et faites-le tourner doucement. Cela permet de donner à la mousse une brillance idéale pour le latte art. Testez différents laits pour obtenir les meilleurs résultats.

Types de lait

Lorsque vous commencerez à utiliser votre Instant Frother Station, vous découvrirez que les différents types et marques de lait produisent différents types de mousse. En fonction de vos goûts personnels et des résultats souhaités, vous pouvez tester des laits laitiers, des laits de noix et des laits végétaux. Certaines marques de lait sans produits laitiers proposent des formules spécifiques pour les baristas, qui peuvent produire une meilleure mousse que la formule standard.

Type de lait	Description de la mousse	Remarques
Lait de vache – Lait entier	Le lait idéal pour faire mousser. Il crée une mousse riche et crémeuse avec de minuscules microbulles.	Peut prendre un peu plus de temps pour mousser. Il est préférable de le servir immédiatement car il peut retomber rapidement. Adapté au latte art.
Lait de vache – Lait écrémé	Mousse rapidement, créant une mousse légère et aérée qui se maintient longtemps, avec des bulles plus grosses.	Idéal pour les boissons dont le rapport lait/café est plus faible. Adapté au latte art.
Lait de vache – Lait demi-écrémé	Son comportement est très similaire à celui du lait entier, créant une mousse riche et stable. Mousse rapidement.	Un excellent substitut moins gras à la mousse de lait entier. Adapté au latte art.
Lait d'avoine	L'une des meilleures options sans produits laitiers. Crée une mousse très riche, douce et crémeuse.	Essayez différentes marques pour obtenir les meilleurs résultats. Peut convenir au latte art.
Lait de soja	Une excellente alternative sans produits laitiers. Il mousse facilement et produit une mousse crémeuse comparable à celle des produits laitiers.	La mousse ne se verse pas facilement. Peu adapté au latte art. Peut cailler lorsqu'il est ajouté au café chaud. Adapté au café froid.
Lait d'amande	Contient plus de matières grasses que la plupart des laits végétaux et mousse bien. Mousse dense mais légère.	Mousse mieux à température ambiante.

Type de lait	Description de la mousse	Remarques
Lait de coco	Les résultats sont très mitigés. Il ne produit qu'une mousse froide, sans chaleur. Certaines marques moussent bien, tandis que d'autres sont trop aqueuses pour donner de bons résultats.	Préférez le lait en brique au lait en boîte pour obtenir de meilleurs résultats. Mousse froide uniquement, mais excellent lait pour les boissons lactées chauffées.
Riz, noix de cajou, macadamia, chanvre	Souvent trop aqueux pour produire une bonne mousse ou une mousse qui dure. Essayez l'un des laits suggérés ci-dessus ou testez différentes marques pour trouver celui qui fonctionne le mieux.	Bonnes alternatives sans produits laitiers pour de savoureuses boissons lactées froides ou chauffées sans mousse.

Recettes à tester avec votre Instant Frother Station

Recette	Réglage de la chaleur	Réglage de la mousse	Méthode
Latte			Versez une seule dose d'espresso et remplissez les deux tiers de la tasse avec du lait chaud, puis ajoutez une couche de mousse de lait riche sur le dessus.
Cappuccino			Mélangez 1/3 d'espresso et 1/3 de lait chauffé, puis terminez par 1/3 de mousse de lait crémeuse déposée à la cuillère sur le dessus.
Chocolat chaud			Mélangez du chocolat en copeaux/fondu ou de la poudre de cacao avec du lait chauffé.
Café au lait			Remplissez une tasse aux trois quarts avec du café chaud, puis ajoutez du lait mousseux chaud pour obtenir une version plus crémeuse de votre boisson matinale.

Flat White			Versez une double dose d'espresso dans la tasse, puis ajoutez du lait chauffé pour remplir la tasse et ajoutez une cuillerée de mousse sur la couche supérieure.
Macchiato			Complétez votre espresso avec une quantité équivalente de mousse. Vous pouvez ajouter du lait chaud pour obtenir un Latte Macchiato.
Milkshake			Mélangez la poudre à milkshake ou le sirop de votre choix avec du lait froid.

ENTRETIEN, NETTOYAGE ET STOCKAGE

Le pichet et le fouet de votre Instant Frother Station doivent être nettoyés après chaque utilisation afin d'éviter toute accumulation de résidus.

Débranchez le cordon d'alimentation du mousser de la prise de courant et laissez-le refroidir à température ambiante avant de le nettoyer. N'utilisez jamais de tampons à récurer, de poudres abrasives ou de détergents chimiques agressifs sur les pièces du mousser.

Laissez bien sécher chaque pièce avant chaque utilisation et avant le stockage.

Pièces et accessoires	Méthodes et instructions de nettoyage
Pichet, couvercle et fouet	Peuvent être retirés et lavés à la main avec du liquide vaisselle et de l'eau chaude ou placés dans le panier supérieur d'un lave-vaisselle.
Base du mousser	Utilisez un chiffon doux et humide pour nettoyer l'extérieur du mousser et le panneau de commande.
Cordon d'alimentation	Ne pliez PAS le cordon d'alimentation lorsque vous le rangez.

⚠ Attention : le mousser contient des composants électriques.

Pour éviter les incendies, les chocs électriques, des blessures et/ou des dommages matériels :

- Ne rincez **PAS** et n'immergez **PAS** la base du mousser, le cordon d'alimentation ou la prise dans l'eau ou dans d'autres liquides.

DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Solution
Le lait ne mousse pas	Le fouet à mousser n'est pas installé correctement.	<ul style="list-style-type: none"> Retirez le liquide du pichet. Placez l'extrémité carrée du fouet à mousser sur la tige au fond du pichet et poussez vers le bas jusqu'à ce qu'elle soit bien fixée.
	Le lait est trop chaud.	<ul style="list-style-type: none"> Utilisez du lait froid, fraîchement ouvert. Ne refaites pas mousser du lait déjà chauffé. Essayez un autre type de lait. Voir la section « Types de lait » à la page 14 pour obtenir des suggestions.
	L'ajout d'ingrédients denses tels que des sirops épais peut réduire la quantité de mousse produite.	<ul style="list-style-type: none"> Envisagez plutôt d'ajouter ces ingrédients au lait chauffé après le moussage.
	L'intérieur du pichet ou la palette de moussage contient des résidus de lait.	<ul style="list-style-type: none"> Nettoyez le pichet et le fouet à mousser. Reportez-vous aux instructions « Entretien, nettoyage et stockage » à la page 16.
	Les différents types et marques de lait et de substituts de lait sans produits laitiers peuvent mousser différemment.	<ul style="list-style-type: none"> Voir la section « Types de lait » à la page 14 pour tester différents laits.
Le lait ne chauffe pas	Le réglage de la température n'est pas correct.	<ul style="list-style-type: none"> Assurez-vous que le pichet est correctement positionné sur la base du mousseur. Augmentez la température de chauffage en appuyant sur le bouton  et en sélectionnant une option de température plus élevée.

Problème	Cause possible	Solution
Les ingrédients ne fondent pas	Les ingrédients ont été ajoutés avant que le lait ne soit chauffé.	<ul style="list-style-type: none"> • Pour de meilleurs résultats, chauffez le lait à la température souhaitée, puis ajoutez les ingrédients/le chocolat.
	Les ingrédients sont trop gros pour fondre.	<ul style="list-style-type: none"> • Coupez les ingrédients en petits morceaux de moins d'un centimètre de diamètre.
Le lait est brûlé	Le lait n'est pas fouetté/moussé/brassé correctement.	<ul style="list-style-type: none"> • Assurez-vous que le fouet à mousser est correctement installé dans le pichet. Placez l'extrémité carrée du fouet à mousser sur la tige au fond du pichet et poussez vers le bas jusqu'à ce qu'il soit bien fixé.
	Le pichet n'a pas été nettoyé après la dernière utilisation et les résidus de lait ont brûlé.	<ul style="list-style-type: none"> • Pour de meilleurs résultats, nettoyez toujours soigneusement le pichet et le fouet après chaque utilisation.
Les quatre voyants clignotent de façon répétée	L'appareil est défectueux ou endommagé.	<ul style="list-style-type: none"> • Contactez le service client.
Le mousser déborde de lait/mousse	La quantité de lait ajoutée est trop importante pour le réglage de la mousse.	<ul style="list-style-type: none"> • N'ajoutez pas de lait au-delà du niveau MAX indiqué sur le pichet à mousser. Reportez-vous au guide « Mesures du lait » à la page 12.

EN SAVOIR PLUS

Une multitude d'informations et de conseils sur l'appareil Instant Frother Station s'offrent à vous. Voici quelques-unes des ressources les plus utiles.

Enregistrer votre produit

instantbrands.co.uk/product-registration

Contacter le service client

instantbrands.co.uk/support

UKSupport@instantbrands.com

EUSupport@instantbrands.com

Application Instant Brands Connect avec plus de 1 000 recettes

iOS and Android app stores

Tableaux de cuisson et plus de recettes

instantbrands.co.uk/recipes

Vidéos explicatives, conseils et plus

Instanthome.com

Pièces et accessoires de rechange

instantbrands.co.uk/product-category/instant

Rejoindre la communauté



Spécifications du produit

Modèle	Volume	Puissance en watts	Puissance	Poids	Dimensions
MFM-2000	500 mL pitchet	600 W	220-240V / 50-60Hz	1 kg	cm: 18.9 L X 15.2 W X 16.75 H

GARANTIE

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

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

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

Limitation et Exclusions

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

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

Dans la limite autorisée par la loi, la responsabilité éventuelle de l'Entreprise vis-à-vis de tout appareil ou pièce supposé(e) défectueux(-euse) sera limitée à la réparation ou au remplacement de l'appareil ou de la pièce, et ne dépassera pas le prix d'achat d'un appareil comparable. Sauf disposition contraire expresse aux présentes et dans la limite autorisée par la loi, (1) l'Entreprise n'offre aucune garantie, condition ou déclaration, expresse ou implicite, qu'elle découle ou non de l'usage ou de la pratique commerciale, par rapport à l'appareil ou aux pièces couvertes par cette garantie, et (2) l'Entreprise ne saurait être tenue responsable de tout dommage indirect, accessoire ou consécutif, découlant de ou lié à l'utilisation ou au fonctionnement de l'appareil, ni de tout dommage lié à une quelconque perte économique, perte de propriété, perte de revenus, perte de profits, perte de jouissance ou perte d'usage, ni de tous les frais d'enlèvement ou d'installation, ni de tous les autres dommages consécutifs, de quelque nature qu'ils soient. Aux termes de la législation en vigueur, vous pouvez disposer de droits et de recours supplémentaires à ceux que vous octroie cette garantie limitée.

GARANTIE

Allez sur le site instantbrands.co.uk/product-registration/ pour enregistrer votre appareil. Vous devrez indiquer votre nom, votre adresse électronique, le nom du magasin, la date d'achat, le numéro de modèle et le numéro de série (tous deux indiqués sur l'appareil). Cet enregistrement nous permettra de vous informer régulièrement du développement des produits, de vous proposer des recettes et de vous contacter dans le cas peu probable de la publication d'une notification relative à la sécurité du produit. En vous enregistrant, vous reconnaissez avoir lu et compris les instructions d'utilisation et les avertissements qui accompagnent l'appareil.

Service de garantie

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

Instant Brands (Ireland) Limited,
Suite 6, Rineanna House, Shannon Free Zone,
Shannon, Co Clare, Ireland, V14 CA36.
Email: EUSupport@instantbrands.com
Telephone: +44 (0) 3331 230051

Cette garantie a été mise à jour le 1er septembre 2019 pour tous les produits vendus à compter du [1er novembre 2019]. Si votre produit est assorti d'une version plus ancienne de la garantie, celle-ci continuera d'être honorée.

Recyclage

Cet appareil est conforme à la Directive n° 2012/19/EU relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Cet appareil est conforme à la Directive n° 2014/30/UE relative à la compatibilité électromagnétique (CEM), telle que modifiée, et à la Directive n° 2014/35/UE relative à la basse tension, telle que modifiée. Ce marquage indique que, au sein de l'UE, ce produit ne doit pas être mis au rebut avec les autres ordures ménagères. Pour éviter l'élimination incontrôlée des déchets pouvant porter préjudice à l'environnement et à la santé humaine, veuillez le recycler de manière responsable afin de promouvoir la réutilisation durable des matières premières. Veuillez utiliser les services de retour et de collecte pour retourner votre appareil usagé ou contacter le Service Client pour tout complément d'information sur le recyclage et la DEEE.



Instant Brands (EMEA) Limited
1 Christchurch Way, Woking, Surrey,
GU21 6JG, UK

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

instantbrands.co.uk

© 2023 Instant Brands LLC

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