

*Lancez-vous*

INSTANT™ **VORTEX PLUS**  
**VERSAZONE™** FRITEUSE À AIR  
8,5 L MANUEL DE L'UTILISATEUR

Instant™

# Voici

votre nouvelle friteuse à air Instant™ Vortex Plus VersaZone™ !

Avec cette friteuse à air Instant Vortex Plus VersaZone, vous cuisinerez une multitude de délicieux repas allégés en huile. Nous espérons que votre friteuse à air Instant comblera toutes vos attentes pendant de nombreuses années !

**Faites connaissance avec votre friteuse à air Vortex Plus VersaZone !**



**Scannez pour commencer !**

Pour rendre votre expérience culinaire avec Instant aussi facile que possible, nous avons créé quatre étapes simples, accompagnées de vidéos explicatives pour vous guider. Scannez le code QR et suivez les étapes pour devenir un chef Instant en un tour de main.

[www.instantbrands.co.uk/get-started](http://www.instantbrands.co.uk/get-started)



Téléchargez l'application Instant Brands® Connect pour accéder à des centaines d'idées de recettes.



Consultez la chaîne YouTube Instant Brands UK pour visionner des vidéos explicatives et trouver l'inspiration.



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

## **⚠ AVERTISSEMENT**

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

## **TABLE DES MATIÈRES**

Précautions essentielles	2
Contenu de l'emballage	6
Utilisation de votre friteuse à air	7
Configuration initiale	9
Cuisson	11
Programmes intelligents	20
Nettoyage	23
Dépannage	24
Codes d'erreur	25
En savoir plus	27
Garantie	28



# PRÉCAUTIONS ESSENTIELLES

## ⚠ AVERTISSEMENT

### Consignes de sécurité

Chez Instant, nous voulons que vous vous sentiez à l'aise avec nos produits. Cette friteuse à air Instant Vortex 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 ou de dommages matériels.*

**Lisez toutes les instructions avant de vous servir de cet appareil et utilisez-le conformément aux documents fournis dans l'emballage. Si vous n'appliquez pas ces consignes de sécurité et ces instructions, vous vous exposez à des risques de blessures et/ou de dommages matériels, et la garantie pourra être annulée.**

### Positionnement

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

### USAGE GÉNÉRAL

- Ne touchez **PAS** les surfaces chaudes de l'appareil ou les accessoires pendant ou immédiatement après la cuisson, car vous risquez de vous brûler.
- **UTILISEZ** les poignées de l'appareil.
- **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.

## **⚠ AVERTISSEMENT**

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

## **⚠ AVERTISSEMENT**

- 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 Cancel (Annuler) et débranchez-le immédiatement. Attendez qu'il ne dégage plus de fumée avant d'ouvrir le panier, puis nettoyez-le soigneusement. Pour plus d'informations, reportez-vous à la section « Dépannage » de ce manuel de l'utilisateur.
- Faites preuve d'une **GRANDE PRUDENCE** lorsque vous déplacez l'appareil alors qu'il contient de l'huile ou d'autres liquides très chauds.
- Faites preuve d'une **GRANDE PRUDENCE** lorsque vous retirez le plateau ou jetez de la graisse chaude.
- N'utilisez **PAS** cet appareil pour une friture classique à l'huile.

## **ACCESSOIRES**

- **UTILISEZ** uniquement les accessoires ou les pièces autorisés par Instant 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.

## **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.

## **⚠ AVERTISSEMENT**

- 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 ou de blessure

- 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.

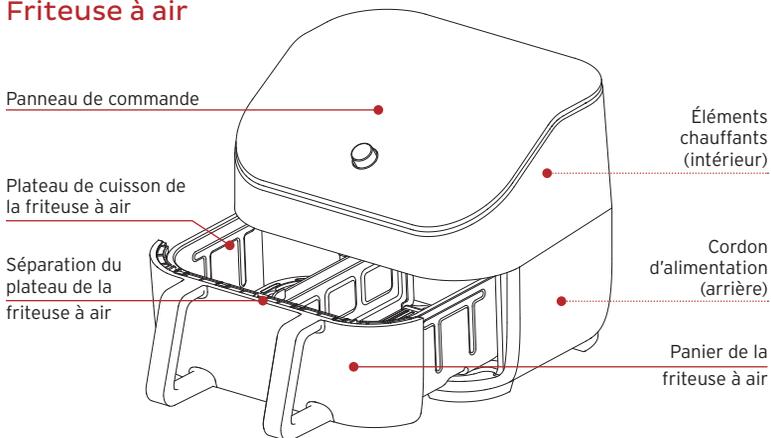
#### **Pour éviter tout choc électrique :**

- Déconnectez l'appareil en sélectionnant Cancel (Annuler), puis retirez la fiche de la source d'alimentation. Débranchez toujours l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas et avant d'installer ou de retirer des pièces ou des accessoires, ainsi qu'avant le nettoyage. Pour débrancher l'appareil, empoignez la fiche et retirez-la de la prise. Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation.

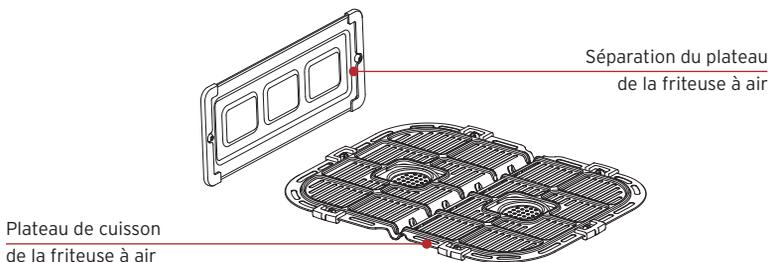
# **CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**

## CONTENU DE L'EMBALLAGE

### Friteuse à air



### Accessoires



### N'oubliez pas de recycler !

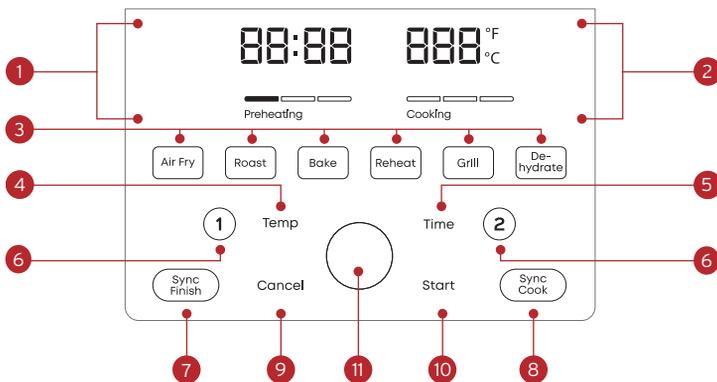
Nous avons conçu cet emballage dans un souci de durabilité. Veuillez recycler tout ce qui peut l'être dans la région où vous vivez. Veuillez à conserver ce guide et la notice Sécurité et garantie pour vous y référer ultérieurement.

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

# UTILISATION DE VOTRE FRITEUSE À AIR VORTEX PLUS

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

## Activer/désactiver le son

Vous pouvez activer ou désactiver les notifications sonores.

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

*Vous ne pouvez pas désactiver les alertes d'erreur.*

## Choisir l'échelle de température

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

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

## Réinitialiser les programmes intelligents aux réglages d'origine

### Réinitialiser des programmes intelligents individuels

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

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

### Réinitialiser tous les programmes intelligents

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

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

# CONFIGURATION INITIALE

## Déballage

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

## Nettoyage avant utilisation

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

## Positionnement

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

## Test de fonctionnement

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

Pour effectuer un test de fonctionnement :

1. Insérez le panier et le plateau de cuisson dans la friteuse à air, sans ingrédients.
2. Sélectionnez le programme de cuisson Air Fry (Frire sans huile) sur le panneau de commande.
3. La cuisson en Zone unique est activée par défaut.

*Pour plus d'informations sur la cuisson en Zone unique et Zone double, consultez la section « Présentation de la cuisson avec les zones » ci-dessous.*

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

*Vous pouvez à présent préparer un repas avec votre friteuse à air Instant Vortex Plus VersaZone !*

## CUISSON

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

### ⚠ AVERTISSEMENT

#### SURFACES CHAUDES

La friteuse à air est chaude, pendant et après la cuisson. Faites toujours preuve d'une très grande prudence lorsque vous retirez des ingrédients ou des accessoires du compartiment de cuisson brûlant, comme le plateau de cuisson et la séparation. Si vous touchez des surfaces chaudes, vous risquez des blessures et/ou des dommages matériels.

#### ASSUREZ LA CIRCULATION D'UN FLUX D'AIR

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

### Ingrédients compatibles

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

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

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

### Présentation de la cuisson avec les zones

La friteuse à air Instant Vortex Plus VersaZone™ vous permet de choisir le mode de cuisson et la quantité des ingrédients, grâce à différentes zones de cuisson.

**Zone unique :** cuisez vos ingrédients dans la grande zone de 8,5 L, très adaptée pour un poulet entier ou une portion de frite qui nourrira toute la famille, par exemple.

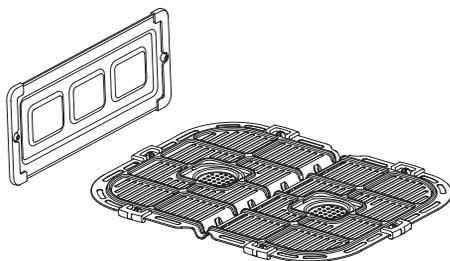
*La friteuse à air Vortex Plus VersaZone utilise par défaut la cuisson en Zone unique. Reportez-vous aux instructions ci-dessous pour alterner entre Zone unique et Zone double.*

**Zone double:** cuisez deux types d'aliments dans deux zones, de trois manières différentes:

1. **Utilisez chaque zone avec différents programmes intelligents :** utilisez les deux zones simultanément avec différents programmes et réglages.
1. **SyncCook :** utilisez les deux zones simultanément avec un programme et des réglages identiques.
1. **SyncFinish :** utilisez les deux zones simultanément avec différents programmes et réglages pour chacune, mais une fin de cuisson simultanée.

### Passage de la cuisson en Zone unique à celle en Zone double

Selon le plat, vous pouvez alterner entre Zone unique et Zone double.



1. Insérez le plateau de cuisson dans le panier.
2. Glissez la séparation du plateau dans le plateau de cuisson.
3. Installez le panier dans la friteuse à air.
4. Appuyez deux fois rapidement sur la molette de contrôle.
5. Vous pouvez désormais effectuer la cuisson dans les deux zones.

*Pour revenir à la cuisson en Zone unique, appuyez deux fois rapidement sur la molette de contrôle. Veillez à laisser complètement refroidir la séparation du plateau avant de la retirer de celui-ci.*

## Cuisson en Zone unique

Ces instructions expliquent comment effectuer une seule cuisson dans la grande zone de 8,5 l. Pour cuire deux types d'aliments dans deux zones, consultez les instructions de la section « Cuisson en Zone double ».

### Préparer

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

### Préchauffer

1. Insérez le plateau de cuisson dans le panier de la friteuse à air.
2. Insérez le panier dans la friteuse à air..

*Nous vous déconseillons d'utiliser la séparation pour la cuisson en Zone unique.*

3. Sélectionnez le programme intelligent à utiliser.  
*Le programme sélectionné clignote et l'écran affiche le temps et la température de cuisson par défaut de ce programme.*
4. Pour régler le temps de cuisson, appuyez sur Time (Temps) et augmentez ou réduisez le temps de cuisson avec la molette de contrôle.
5. Pour modifier la température de cuisson, appuyez sur Temp (Température) et augmentez ou réduisez la température de cuisson avec la molette de contrôle.
6. Appuyez sur Start (Démarrer) pour commencer. La barre d'état indique Air Fry (Friture sans huile).
7. Lorsque la friteuse atteint la température cible, l'écran affiche
8. Add Food (Ajouter des ingrédients).

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

### Cuire

1. Retirez le panier et placez les ingrédients dans le plateau de cuisson.
2. Réinsérez le panier dans la friteuse à air.
3. La cuisson démarre et le compte à rebours de cuisson s'enclenche.

## Retourner

4. 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.*
5. Retirez le panier et retournez ou tournez délicatement les ingrédients.
6. 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 émet un bip une fois par minute pendant 10 minutes au maximum pour vous rappeler que la cuisson est terminée.*

## Cuisson en Zone double

Ces instructions expliquent comment cuire deux types d'aliments dans deux zones en insérant la séparation pour créer deux zones de 4,2 l.

## Préparer

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

## Préchauffer

1. Insérez le plateau de cuisson dans le panier.
2. Glissez la séparation du plateau dans le plateau de cuisson.
3. Installez le panier dans la friteuse à air.
4. Appuyez deux fois rapidement sur la molette de contrôle pour activer la cuisson en Zone double.
5. L'écran affiche la sélections des zones gauche et droite 1 et 2.
6. Configurez le premier programme intelligent dans la zone gauche (sélectionnez 1), y compris toutes les modifications de temps et de température nécessaires.
7. Appuyez sur 2 pour configurer un deuxième programme dans la zone droite, y compris toutes les modifications de temps et de température nécessaires.

*You can also start the first programme in the right zone (select 2) and then set up the left zone (select 1).*

8. Pour sélectionner un programme intelligent autre qu'Air Fry (Frire sans huile), appuyez sur le bouton du programme de votre choix.  
*Le temps et la température par défaut de ce programme intelligent s'affichent.*
9. Pour régler le temps de cuisson, appuyez sur Time (Temps) et augmentez ou réduisez le temps de cuisson avec la molette de contrôle.
10. Pour modifier la température de cuisson, appuyez sur Temp (Température) et augmentez-la ou réduisez-la avec la molette de contrôle.
11. Appuyez sur Start (Démarrer) pour commencer. La barre d'état indique le programme intelligent sélectionné pour chaque zone.
12. Lorsque la friteuse atteint la température cible, l'écran affiche
13. Add Food (Ajouter des ingrédients)..  
*Remarque : Add Food (Ajouter des ingrédients) s'applique uniquement à Air Fry (Frire sans huile), Roast (Rôtir), Bake (Cuire au four) et Grill (Griller).*

## Cuire

1. Retirez le panier et placez les ingrédients dans une ou deux zones.
2. Insérez le panier dans la friteuse à air.
3. La cuisson démarre et le compte à rebours de cuisson s'enclenche.

## Retourner

4. 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.*
5. Retirez le panier et retournez ou tournez délicatement les ingrédients.
6. Réinsérez le panier. La cuisson se poursuit.

## Terminer

7. Lorsque le programme intelligent se termine, la friteuse à air émet un bip et l'écran affiche End (Fin).  
*La friteuse à air émet un bip une fois par minute pendant 10 minutes au maximum pour vous rappeler que la cuisson est terminée.*

## Utiliser SyncCook™

1. Suivez les instructions de cuisson page 7 et les instructions spécifiques du programme intelligent que vous utilisez.
2. Après avoir configuré le premier programme (de la zone de votre choix), mais avant d'appuyer sur Start (Démarrer), appuyez sur SyncCook.

L'icône SyncCook s'affiche. 

3. Puis, appuyez sur START (Démarrer) et poursuivez en appliquant les instructions de Cuisson.

## À propos de SyncCook

- Vous pouvez modifier le temps et la température de cuisson pour les deux zones (le mode SyncCook reste actif) en paramétrant le temps ou la température de cuisson.
- Vous pouvez modifier le temps et la température de cuisson de la zone de votre choix (le mode SyncCook se désactive) en appuyant sur 1 ou 2 pour sélectionner une zone à modifier, puis en paramétrant le temps ou la température de cuisson.
- Si vous retirez les ingrédients d'une zone pendant la cuisson, l'autre zone poursuit la cuisson. L'écran affiche toujours l'icône SyncCook, mais les temps de cuisson diffèrent pour chaque zone.

## Arrêter SyncCook

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

1. Appuyez sur 1 ou 2 pour sélectionner la zone à modifier.  
*Le mode SyncCook s'arrête et l'icône disparaît.*
2. Réglez le temps ou la température de cuisson et appuyez sur la molette de contrôle pour confirmer les modifications.
3. Appuyez sur Start (Démarrer) pour poursuivre la cuisson, chaque zone fonctionnant avec son programme et ses réglages.

## Utiliser SyncFinish

1. Suivez les instructions de cuisson page 7 et les instructions spécifiques du programme intelligent que vous utilisez.
2. Configurez le premier programme sur la zone de votre choix (sélectionnez 1 ou 2), y compris toutes les modifications de temps et de température nécessaires.
3. Appuyez sur 1 ou 2 pour sélectionner l'autre zone et configurer un programme intelligent pour cette zone, y compris toutes les modifications de temps et de température nécessaires.
4. Appuyez sur **SyncFinish**.

*L'icône SyncFinish s'affiche.* 

5. Appuyez sur Start (Démarrer) et poursuivez en appliquant les instructions de Cuisson.

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

## À propos de SyncFinish

- Si vous souhaitez retirer les ingrédients d'une zone en cours de fonctionnement, l'autre zone interrompt la cuisson pour maintenir la synchronisation.

## Terminer SyncFinish

Vous pouvez terminer SyncFinish en appuyant sur Cancel (Annuler) si vous souhaitez modifier les programmes de cuisson. Ensuite, sélectionnez à nouveau un programme et des réglages pour chaque zone.

## Modifier le temps de cuisson pendant le fonctionnement

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

### Cuisson en Zone unique :

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

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

### Cuisson en Zone double :

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

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

### Modifier la température de cuisson pendant le fonctionnement

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

### Cuisson en Zone unique :

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

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

### Cuisson en Zone double :

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

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

## Annuler à tout moment

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

### Cuisson en Zone unique :

1. Appuyez sur Cancel (Annuler).

### Cuisson en Zone double :

1. Appuyez sur 1 ou 2 pour sélectionner la zone à annuler.
2. Appuyez sur Cancel (Annuler).

*Si vous appuyez sur Cancel (Annuler) sans sélectionner de zone, les deux zones sont annulées.*

## PROGRAMMES INTELLIGENTS

### Frيره sans huile

Vous pouvez friere 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 friere sans huile

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

### Rôtir

Vous pouvez rôtir des ingrédients tels que du boeuf, 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 « Roast » (Rôtir) comme programme intelligent.

### Cuire au four

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

Réglage	Par défaut	Minimum	Maximum
Température	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 « Bake » (Cuire au four) comme programme intelligent.
- Vous n'avez pas à retourner les ingrédients en cours de cuisson.

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

## Griller

Cette fonction cuit en appliquant 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	205°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 « Grill » (Griller) comme programme intelligent.
- Vous n'avez pas à retourner les ingrédients en cours de cuisson.

## Déshydrater

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

Réglage	Par défaut	Minimum	Maximum
Température	54°C	35°C	79°C
Temps de cuisson	8 heures (08:00)	1 heure (01:00)	72 heures (72:00)

## Pour déshydrater

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

## Réchauffer

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

Réglage	Par défaut	Minimum	Maximum
Température	138°C	49°C	205°C
Temps de cuisson	10 minutes (00:10)	1 minute (00:01)	1 heure (01:00)

### Pour réchauffer

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

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

## NETTOYAGE

Nettoyez votre friteuse à air Instant Vortex Plus VersaZone 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
Plateau de cuisson et séparation	<ul style="list-style-type: none"><li>• Compatible lave-vaisselle*.</li><li>• Le plateau de cuisson et la séparation comportent un revêtement antiadhésif.</li><li>• Évitez d'utiliser des ustensiles en métal, de la paille de fer ou des nettoyeurs agressifs.</li></ul>
Panier de friture sans huile amovible	<ul style="list-style-type: none"><li>• Nettoyez avec un chiffon humide et du liquide vaisselle doux.</li><li>• Compatible lave-vaisselle*.</li><li>• Évitez d'utiliser des ustensiles en métal, de la paille de fer ou des nettoyeurs agressifs.</li></ul>
Compartment de cuisson	<ul style="list-style-type: none"><li>• Nettoyez avec un chiffon humide et du liquide vaisselle doux.</li><li>• Vérifiez toujours que la bobine de chauffage et les parois de la chambre de cuisson ne présentent pas</li><li>• d'éclaboussures d'huile ou de résidus alimentaires, et nettoyez-les si nécessaire.</li><li>• Vérifiez que la bobine chauffante est sèche avant de démarrer la friteuse à air.</li><li>• 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.</li></ul>
Cordon d'alimentation	<ul style="list-style-type: none"><li>• Nettoyez à l'aide d'un chiffon doux humidifié ou d'une éponge. Séchez-le à l'aide d'un chiffon.</li></ul>

*\*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.	Assurez-vous que le panier est complètement inséré.
Une fumée noire sort de la friteuse à air	Utilisation d'une huile avec un point de fumée faible.	Annulez le programme intelligent, débranchez l'autocuiseur et laissez-le refroidir à température ambiante. Choisissez une huile neutre avec un point de fumée élevé, par exemple une huile de colza, d'avocat, de soja, de carthame ou de son de riz.
	Résidus alimentaires sur la bobine chauffante, dans le compartiment de cuisson ou sur les accessoires.	Annulez le programme intelligent, débranchez l'autocuiseur 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 riches en matières grasses, par exemple le bacon, les saucisses et les hamburgers.	Évitez de frire sans huile des ingrédients riches en graisse. Vérifiez que le compartiment de cuisson ne présente aucun excès d'huile et/ou de graisse et si nécessaire, retirez délicatement cet excès avant de frire sans huile.
	De l'eau se vaporise et produit une vapeur épaisse.	Séchez les ingrédients humides en les tapotant avant de les frire sans huile. N'ajoutez pas d'eau ou d'autres liquides dans le compartiment de cuisson pour frire sans huile.
	L'assaisonnement des ingrédients s'est répandu sur l'élément.	Faites attention lorsque vous assaisonnez. Vaporisez d'abord de l'huile sur les légumes et les viandes pour que l'assaisonnement y adhère mieux.

## CODES D'ERREUR

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

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

## EN SAVOIR PLUS

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

### Enregistrer votre produit

[instantbrands.co.uk/product-registration](https://instantbrands.co.uk/product-registration)

### Contactez le service client

[instantbrands.co.uk/support](https://instantbrands.co.uk/support)

[UKSupport@instantbrands.com](mailto:UKSupport@instantbrands.com)

[EUSupport@instantbrands.com](mailto:EUSupport@instantbrands.com)

### Application Instant Brands® Connect avec plus de 1 000 recettes

App Stores iOS et Android

### Tableaux de cuisson et plus de recettes

[instantbrands.co.uk/recipes](https://instantbrands.co.uk/recipes)

### Pièces et accessoires de rechange

[instantbrands.co.uk/product-category/instant](https://instantbrands.co.uk/product-category/instant)

### Rejoindre la communauté



### Spécifications du produit

Modèle	Volume	Puissance en watts	Puissance	Poids	Dimensions
AFB9002BK	Total 8,5 litres (4,2 litres + 4,2 litres)	1700 W	220-240 V ~ 50-60 Hz	7,1 kgs	cm : 40,4 L x 38,4 l x 31,4 H

# GARANTIE

## Garantie limitée

Instant Brands (Ireland) Limited et Instant Brands Inc. (collectivement « l'Entreprise ») garantissent cet appareil contre tout défaut de pièces ou de main-d'œuvre, 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](http://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/](http://instantbrands.co.uk/product-registration/) pour enregistrer votre appareil. Vous devrez indiquer votre nom, votre adresse électronique, le nom du magasin, la date d'achat, le numéro de modèle et le numéro de série (tous deux indiqués sur l'appareil). Cet enregistrement nous permettra de vous informer régulièrement du développement des produits, de vous proposer des recettes et de vous contacter dans le cas peu probable de la publication d'une notification relative à la sécurité du produit. En vous enregistrant, vous reconnaissez avoir lu et compris les instructions d'utilisation et les avertissements qui accompagnent l'appareil.

### Warranty Service

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

#### Within the EU

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

Email: [EUSupport@instantbrands.com](mailto:EUSupport@instantbrands.com)

Telephone: +44 (0) 3331 230051

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

### Recyclage

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



**Instant Brands (EMEA) Limited**

1 Christchurch Way, Woking, Surrey,  
GU21 6JG, Royaume-Uni

**Instant Brands (Ireland) Limited**

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

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

© 2022 Instant Brands LLC  
INSTANT et INSTANT BRANDS  
sont des marques déposées  
d'Instant Brands Holdings Inc.