

*pour commencer*

INSANT<sup>®</sup> VORTEX<sup>MC</sup> PLUS

Instant<sup>®</sup>

# Félicitations

Félicitations pour l'achat de notre nouveau Vortex<sup>MC</sup> Plus d'Instant®!

Le four à convection double Vortex Plus d'Instant peut vous aider à cuisiner plus aisément des repas en utilisant moins d'huile. Nous espérons que vous adorerez la friture à convection d'Instant et en profiterez dans votre cuisine pendant des années!

## **⚠ AVERTISSEMENT**

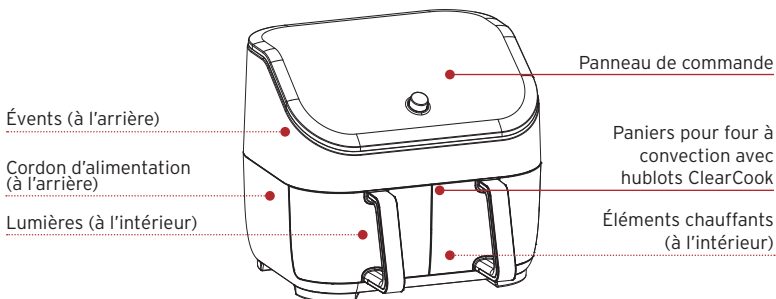
Avant d'utiliser votre nouveau Vortex Plus, lisez toutes les instructions, y compris le document sur la sécurité et la garantie. Le non-respect des consignes de sécurité peut entraîner des blessures ou des dommages matériels.

## CONTENU

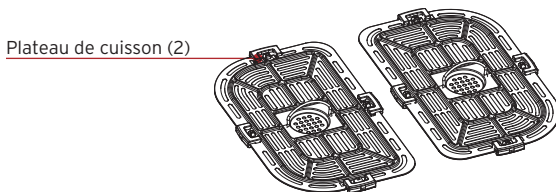
Ce qu'il y a dans la boîte	2
Utilisation de votre Vortex Plus	3
Configuration initiale	5
Cuisson	7
Programmes intelligents	11
Utilisation des deux paniers	14
Nettoyage	18
Pour en savoir plus	20
Remarques	22

# CE QU'IL Y A DANS LA BOÎTE

## Friteuse à convection



## Pièces et accessoires



*Les illustrations ne sont fournies qu'à titre indicatif et peuvent être différentes du produit réel.*

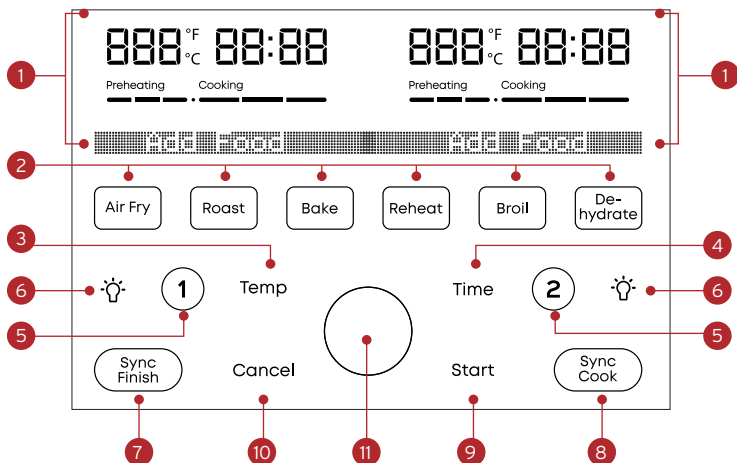
### N'oubliez pas de recycler!

Nous avons conçu cet emballage dans un esprit de développement durable. Veuillez mettre au recyclage tout ce qui peut être recyclé dans votre région. Assurez-vous de conserver en référence le présent guide ainsi que le livret sur la sécurité et la garantie.

# UTILISATION DE VOTRE VORTEX PLUS

## Panneau de commande

Nous avons conçu le panneau de commande de manière à le rendre facile à utiliser et à lire.



1. Affichage de l'état des paniers: gauche + droite
  - Température de cuisson
  - Temps de cuisson
  - Messages
  - Codes d'erreur
2. Programmes intelligents
3. Réglage de la température
  - Augmentation ou diminution de la température de cuisson
4. Réglage du temps
  - Augmentation ou diminution du temps de cuisson
5. Boutons de sélection des paniers: gauche (1) + droite (2)
6. Lumière
7. **SyncFinish** (Arrêt synchronisé)
  - Assure un arrêt simultané des programmes
8. **SyncCook** (Cuisson synchronisée)
  - Applique le même réglage aux deux paniers
9. **Start** (Mise en marche)
10. **Cancel** (Annuler)
11. Panneau de commande

## Activer/désactiver le son

Vous pouvez régler les notifications sonores à *ON* (Son activé) ou *OFF* (Son désactivé).

- Lorsque l'appareil est en mode *Ready* (Prêt) ou en mode cuisson, appuyez simultanément sur les boutons *Time* (Temps) et *Temp* (Température) pendant 5 secondes, jusqu'à ce que l'écran affiche *Sound On* (Son activé) ou *Sound Off* (Son désactivé).

*Les alertes d'erreurs ne peuvent pas être désactivées.*

## Choisir l'échelle de température

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

- Lorsque l'appareil est en mode *Ready* (Prêt) ou en mode cuisson, appuyez sur le bouton *Temp* (Température) pendant 5 secondes, jusqu'à ce que l'écran affiche °F ou °C.

## Réinitialiser les programmes intelligents

Réinitialiser individuellement les programmes intelligents

- Après avoir sélectionné le programme que vous souhaitez réinitialiser, appuyez sur le bouton correspondant à ce programme pendant 3 secondes.

*Le bouton correspondant au programme intelligent clignote, et le temps et la température de cuisson du programme sont alors réinitialisés.*

Réinitialiser tous les programmes intelligents

- Lorsque l'appareil est en mode *Ready* (Prêt), appuyez sur la molette de réglage pendant 3 secondes, jusqu'à ce que l'appareil émette un bip.

*Les réglages de temps et de température de cuisson de tous les programmes intelligents sont alors réinitialisés.*

# CONFIGURATION INITIALE

## Déballage

1. Sortez votre nouveau Vortex Plus de sa boîte.
2. Retirez tout le matériel d'emballage se trouvant à l'intérieur ou autour du four à convection.
3. Assurez-vous d'enlever tous les accessoires qui se trouvent à l'intérieur du four à convection.
4. Ne retirez pas les autocollants d'avertissement de sécurité ni la plaque signalétique du four à convection.

## Nettoyage avant l'utilisation

1. Essuyez l'intérieur de l'appareil avec un linge humide. Utilisez un linge doux et propre pour l'essuyer.
2. Lavez les accessoires avec de l'eau chaude et du savon à vaisselle. Rincez-les avec de l'eau chaude et propre, et utilisez un linge doux pour les essuyer.

## Emplacement

1. Placez votre Vortex Plus sur une surface plane et stable, loin des matériaux combustibles et des sources de chaleur externes. Ne déposez pas votre Vortex Plus sur un autre appareil.
2. Assurez-vous de laisser au moins 13 cm (5 po) d'espace libre autour et au-dessus de l'appareil pour permettre une bonne circulation de l'air.

## Essai initial

Avant d'utiliser votre Vortex Plus pour la première fois, vous devez effectuer un essai initial pour vous assurer que l'appareil fonctionne bien.

### Pour effectuer un essai initial :

1. Suivez les instructions de cuisson figurant à la page 7.
2. Insérez le panier de cuisson sans y ajouter d'aliments.
3. Sélectionnez le panier 1.
4. L'appareil active par défaut le programme *Air Fry* (Frire à convection).
5. Réglez la température à 400 °F / 205 °C
6. Réglez le temps de cuisson à 18 minutes.
7. Sélectionnez le panier 2.
8. L'appareil active par défaut le programme *Air Fry* (Frire à convection).
9. Réglez la température à 400 °F / 205 °C
10. Réglez le temps de cuisson à 18 minutes.
11. Appuyez sur *Start* (Mise en marche) pour permettre au four à convection de procéder à l'essai initial.
12. Lorsque l'écran affiche *Add Food* (Ajouter les aliments), attendez 10 secondes pour que le programme reprenne automatiquement (n'ajoutez pas d'aliments dans les paniers).
13. Lorsque l'écran affiche *Turn Food* (Retourner les aliments), attendez 10 secondes pour que le programme reprenne automatiquement.
14. Quand le programme de cuisson est terminé, laissez l'appareil refroidir.

*Vous êtes maintenant prêt à cuisiner un repas dans votre Vortex Plus d'Instant!*

## CUISSON

Avec le Vortex Plus, les aliments sont cuits au contact de l'air chaud qui circule rapidement, ce qui donne aux repas la saveur riche et croustillante d'une friture avec peu ou pas d'huile.

### **⚠ AVERTISSEMENT**

#### **SURFACES CHAUDES**

Le four à convection est chaud pendant et après la cuisson. Faites toujours preuve d'une extrême prudence en retirant les aliments chauds de l'enceinte de cuisson. Le fait de toucher des surfaces chaudes peut entraîner des blessures et/ou des dommages matériels.

#### **NÉCESSITÉ DE LAISSER L'AIR CIRCULER**

Pour éviter les blessures, ne bloquez pas les entrées d'air ou les événements.

### Dans quoi cuisiner

- Les paniers de cuisson et les plateaux de cuisson sont perforés pour permettre la circulation de l'air en dessous et autour de vos aliments, et devraient être utilisés pour la cuisson de la plupart des aliments, comme les ailes et les bouchées de chou-fleur.

*Vous pouvez placer les aliments directement sur le plateau de cuisson sans utiliser de papier d'aluminium ou d'autres matériaux.*

- Dans le cadre du programme *Bake* (Cuire) seulement, vous pouvez utiliser un plat de cuisson en métal ou en verre pour contenir des aliments comme la pâte à gâteau ou à pain. Placez le plat de cuisson dans le panier de cuisson.

### Comment faire cuire les aliments

Ces directives indiquent comment faire cuire les aliments en utilisant un panier à la fois. Pour de l'information sur la façon de faire cuire les aliments en utilisant les deux paniers à la fois, veuillez consulter les directives qui figurent plus loin.

## Préparez les aliments

Décongelez, coupez, assaisonnez ou enduisez de pâte vos aliments conformément à votre recette.

## Préchauffez le four

1. Insérez le panier de cuisson dans le four à convection.
2. Appuyez sur 1 (pour cuire les aliments dans le panier de gauche) ou sur 2 (pour cuire les aliments dans le panier de droite).

*Le bouton du programme Air Fry (Frire à convection) clignote et l'écran affiche le temps et la température par défaut.*

3. Si vous ne souhaitez pas utiliser le programme Air Fry (Frire à convection), appuyez sur le bouton du programme que vous voulez utiliser.

*L'écran affiche le temps et la température par défaut du programme intelligent sélectionné.*

4. Appuyez sur *Time* (Temps) et utilisez la molette de réglage pour augmenter ou réduire le temps de cuisson.
5. Appuyez sur *Temp* (Température) et utilisez la molette de réglage pour augmenter ou réduire la température de cuisson.
6. Appuyez sur *Start* (Mise en marche) pour lancer le programme. La barre de progression indique que le four est en mode préchauffage.
7. Lorsque l'appareil atteint la température requise, le témoin *Add Food* (Ajouter les aliments) s'affiche.

*Remarque : Le témoin Add Food (Ajouter les aliments) ne s'affiche que lors de l'utilisation des programmes Air Fry (Frire à convection), Roast (Rôtir), Bake (Cuire) et Broil (Griller).*

## Cuire les aliments

1. Retirez le panier de cuisson du four et déposez vos aliments dans le panier.
2. Insérez le panier de cuisson dans le four à convection.
3. La cuisson commence et l'écran affiche le compte à rebours.

## Retourner les aliments

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

*Si vous ne retirez pas le panier du four dans les 10 secondes suivant l'apparition du témoin Turn Food (Retourner les aliments), la cuisson reprendra automatiquement.*

2. Retirez le panier du four, puis tournez ou retournez soigneusement les aliments.
3. Remettez le panier dans le four. La cuisson reprend.

## Fin du programme

- Lorsque le programme intelligent est terminé, le four à convection émet un bip et l'écran affiche *End* (Fin).

*Le four à convection émet un bip 5 minutes, 20 minutes et 60 minutes après la fin du programme pour vous rappeler que la cuisson est terminée.*

## Faire cuire des aliments dans les deux paniers

Veillez lire les directives de la rubrique « Utilisation des deux paniers » figurant à la page 14 pour apprendre comment :

- Utiliser les deux paniers en leur appliquant des réglages différents.
- Utiliser les deux paniers en leur appliquant les mêmes réglages.
- Utiliser les deux paniers en leur appliquant des réglages différents et en faisant en sorte que les programmes s'arrêtent au même moment.

## Ajuster le temps de cuisson pendant la cuisson

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

1. Appuyez sur 1 ou 2 pour sélectionner le panier concerné par le changement.
2. Appuyez sur Time (Temps), puis utilisez la molette de réglage pour augmenter ou réduire le temps de cuisson.

3. Appuyez sur la molette de réglage pour confirmer la modification.
4. Appuyez sur Start (Mise en marche) pour que le programme reprenne.

*Si vous n'appuyez pas sur Start (Mise en marche), la cuisson se poursuit selon les anciens réglages.*

### Ajuster la température de cuisson pendant la cuisson

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

1. Appuyez sur 1 ou 2 pour sélectionner le panier concerné par le changement.
2. Appuyez sur *Temp* (Température), puis utilisez la molette de réglage pour augmenter ou réduire la température de cuisson.
3. Appuyez sur la molette de réglage pour confirmer la modification.
4. Appuyez sur *Start* (Mise en marche) pour que le programme reprenne.

*Si vous n'appuyez pas sur Start (Mise en marche), la cuisson se poursuit selon les anciens réglages.*

### Annuler la cuisson pendant la cuisson

Vous pouvez annuler la cuisson à n'importe quel moment après avoir lancé un programme :

1. Appuyez sur 1 ou 2 pour sélectionner le panier concerné par l'arrêt.
2. Appuyez sur *Cancel* (Annuler).

*Si vous appuyez sur Cancel (Annuler) sans avoir sélectionné un panier,*

*l'appareil annulera la cuisson en cours dans les deux paniers.*

## PROGRAMMES INTELLIGENTS

### Air Fry (Frire à convection)

Vous pouvez effectuer la friture à convection d'aliments comme les frites, les bouchées de chou-fleur, les ailes, les croquettes et plus encore.

Réglage	Par défaut	Minimum	Maximum
Température	385 °F / 196 °C	180 °F / 82 °C	400 °F / 205 °C
Temps de cuisson	15 minutes (00:15)	1 minute (00:01)	1 heure (01:00)

#### Pour frire

- Suivez les instructions de base relatives à la cuisson.
- Choisissez le programme intelligent *Air Fry* (Frire à convection).

### Roast (Rôtir)

Vous pouvez rôtir des aliments comme du bœuf, de l'agneau, du porc, de la volaille, des légumes et des pommes de terre dauphinoises pour obtenir une consistance délicieusement tendre à l'intérieur et dorée à l'extérieur.

Réglage	Par défaut	Minimum	Maximum
Température	400 °F / 205 °C	180 °F / 82 °C	400 °F / 205 °C
Temps de cuisson	18 minutes (00:18)	1 minute (00:01)	1 heure (01:00)

#### Pour rôtir

- Suivez les instructions de base relatives à la cuisson.
- Choisissez le programme intelligent *Roast* (Rôtir).

## Bake (Cuire)

Vous pouvez cuire du pain, des gâteaux, des pâtisseries et des petits pains en utilisant le Vortex Plus comme un « mini-four ».

Réglage	Par défaut	Minimum	Maximum
Température	350 °F / 176 °C	180 °F / 82 °C	400 °F / 205 °C
Temps de cuisson	20 minutes (00:20)	1 minute (00:01)	1 heure (01:00)

### Pour cuire

- Suivez les instructions de base relatives à la cuisson.
- Choisissez le programme intelligent *Bake* (Cuire).
- Il n'est pas nécessaire de retourner les aliments à mi-parcours de la cuisson.

*Laisser au moins 2,5 cm (1 po) d'espace autour du plat afin de permettre la diffusion uniforme de la chaleur.*

## Broil (Griller)

Ce programme utilise la chaleur directe par le haut, ce qui est idéal pour faire fondre le fromage d'une soupe à l'oignon et de nachos.

Réglage	Par défaut	Minimum	Maximum
Température	400 °F / 205 °C	400 °F / 205 °C	450 °F / 232 °C
Temps de cuisson	6 minutes (00:06)	1 minute (00:01)	30 minutes (00:30)

### Pour griller

- Suivez les instructions de base relatives à la cuisson.
- Choisissez le programme intelligent *Broil* (Griller).
- Il n'est pas nécessaire de retourner les aliments à mi-parcours de la cuisson.

## Dehydrate (Déshydrater)

Ce programme permet d'assécher en toute sécurité des aliments comme des fruits, de la viande et des légumes séchés grâce à la faible chaleur dégagée sur une longue période.

Réglage	Par défaut	Minimum	Maximum
Température	130 °F / 54 °C	95 °F / 35 °C	175 °F / 79 °C
Temps de cuisson	8 heures (08:00)	1 heure (01:00)	72 heures (72:00)

### Pour déshydrater

- Suivez les instructions de base relatives à la cuisson.
- Choisissez le programme intelligent *Dehydrate* (Déshydrater).
- Il n'est pas nécessaire de retourner les aliments à mi-parcours de la cuisson.

## Reheat (Réchauffer)

Retrouvez l'aspect croustillant des restants de frites, de pizza et de pain rassis en seulement quelques minutes.

Réglage	Par défaut	Minimum	Maximum
Température	280 °F / 138 °C	120 °F / 49 °C	360 °F / 182 °C
Temps de cuisson	10 minutes (00:10)	1 minute (00:01)	1 heure (01:00)

### Pour réchauffer

- Suivez les instructions de base relatives à la cuisson.
- Choisissez le programme intelligent *Reheat* (Réchauffer).

*Dès que ce programme intelligent est lancé, l'écran affiche la température cible et le temps de cuisson; il n'y a pas de cycle de préchauffage.*

## UTILISATION DES DEUX PANIERS

Le four à convection double Vortex Plus vous permet de faire cuire des aliments dans les deux paniers, simultanément. Voici les 3 options qui s'offrent à vous :

### Faire cuire des aliments dans les deux paniers

Faites cuire vos aliments en utilisant les deux paniers à la fois, en appliquant des programmes et des réglages différents à chaque panier.

### SyncCook (Cuisson synchronisée)

Faites cuire vos aliments en utilisant les deux paniers à la fois, en appliquant les mêmes programmes et les mêmes réglages aux deux paniers.

### SyncFinish (Arrêt synchronisé)

Faites cuire des aliments dans les deux paniers à la fois en appliquant des réglages différents à chaque panier, mais en faisant en sorte que les programmes s'arrêtent simultanément.

Marche à suivre pour faire cuire des aliments dans les deux paniers

1. Suivez les instructions de cuisson figurant à la page 7 ainsi que toute autre instruction particulière au programme intelligent que vous souhaitez utiliser.
2. Définissez les réglages de votre premier programme (panier de gauche; appuyez sur 1). Apportez des modifications au temps et à la température de cuisson si vous le souhaitez.
3. Appuyez sur 2 pour commencer à définir les réglages du deuxième programme (panier de droite). Apportez des modifications au temps et à la température de cuisson si vous le souhaitez.
4. Appuyez ensuite sur *Start* (Mise en marche) et continuez de suivre les instructions de cuisson.

*Vous pouvez aussi commencer par lancer le programme du panier de droite (appuyez sur 2), puis définir les réglages du programme du panier de gauche (appuyez sur 1).*

## Marche à suivre pour utiliser la fonction SyncCook (Cuisson synchronisée)

1. Suivez les instructions de cuisson figurant à la page 7 ainsi que toute autre instruction particulière au programme intelligent que vous souhaitez utiliser.
2. Après avoir défini les réglages de votre premier programme (peu importe le panier), et avant d'appuyer sur *Start* (Mise en marche), appuyez sur *SyncCook* (Cuisson synchronisée).

*L'écran affiche l'icône de la fonction SyncCook (Cuisson synchronisée).*



3. Appuyez ensuite sur *Start* (Mise en marche) et continuez de suivre les instructions de cuisson.

*À propos de la fonction SyncCook (Cuisson synchronisée)*

- *Vous pouvez modifier le temps et la température de cuisson des deux paniers; la fonction SyncCook (Cuisson synchronisée) restera activée (ON).*
- *Vous pouvez modifier le temps et la température de cuisson d'un seul panier en appuyant sur 1 ou 2, selon le panier concerné par les modifications; la fonction SyncCook (Cuisson synchronisée) sera alors désactivée (OFF).*
- *Le fait de retirer l'un des paniers pendant la cuisson n'aura pas d'effet sur la cuisson en cours dans l'autre panier. L'écran affichera toujours l'icône de la fonction SyncCook (Cuisson synchronisée), mais les temps de cuisson des deux paniers seront différents.*

## Marche à suivre pour utiliser la fonction SyncFinish (Arrêt synchronisé)

1. Suivez les instructions de cuisson figurant à la page 7 ainsi que toute autre instruction particulière au programme intelligent que vous souhaitez utiliser.
2. Définissez les réglages de votre premier programme (panier de gauche ou de droite; appuyez sur 1 ou 2). Apportez des modifications au temps et à la température de cuisson si vous le souhaitez.

3. Appuyez ensuite sur 1 ou 2 pour sélectionner l'autre panier et commencez à définir les réglages du programme intelligent utilisé pour ce panier. Apportez des modifications au temps et à la température de cuisson si vous le souhaitez.
4. Appuyez sur *SyncFinish* (Arrêt synchronisé).

*L'écran affiche l'icône de la fonction SyncFinish (Arrêt synchronisé).* 

5. Appuyez ensuite sur *Start* (Mise en marche) et continuez de suivre les instructions de cuisson.

*Le four à convection lance le programme intelligent associé à chaque panier selon les temps de cuisson réglés et de manière à ce que les aliments des deux paniers soient prêts en même temps.*

À propos de la fonction *SyncFinish* (Arrêt synchronisé)

- *Si vous devez retirer l'un des paniers pendant le processus de cuisson, l'appareil mettra le programme de l'autre panier en pause afin d'assurer la synchronisation des programmes.*

## Mettre fin à la fonction SyncCook (Cuisson synchronisée)

Vous pouvez mettre fin à la fonction SyncCook (Cuisson synchronisée) à n'importe quel moment pour apporter des modifications à l'un ou l'autre des programmes de cuisson, ou aux deux.

1. Appuyez sur 1 ou 2 pour sélectionner le panier concerné par les changements.

*La fonction SyncCook (Cuisson synchronisée) sera alors désactivée et son icône ne sera plus affichée.*

2. Réglez le temps ou la température de cuisson, puis appuyez sur la molette de réglage pour confirmer les modifications.
3. Appuyez sur *Start* (Mise en marche) pour permettre aux paniers de poursuivre la cuisson, chacun selon son propre programme et ses propres réglages.

## Mettre fin à la fonction SyncFinish (Arrêt synchronisé)

Si vous devez apporter des modifications aux programmes de cuisson, vous pouvez mettre fin à la fonction *SyncFinish* (Arrêt synchronisé) en appuyant sur *Cancel* (Annuler). Vous devrez de nouveau sélectionner un programme pour chaque panier et en définir les réglages.

## NETTOYAGE

Nettoyez le Vortex Plus d'Instant après chaque utilisation. Laissez toujours toutes les pièces refroidir jusqu'à ce qu'elles atteignent la température ambiante avant de les nettoyer. Assurez-vous que toutes les surfaces sont sèches avant d'utiliser ou de ranger l'appareil.

### **⚠ AVERTISSEMENT**

Pour éviter une décharge électrique, débranchez l'appareil avant de le nettoyer.

N'immergez **PAS** le cordon d'alimentation, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide, car cela pourrait causer une décharge électrique.

Pièce	Directives de nettoyage
Plateaux de cuisson	<ul style="list-style-type: none"><li>• Lavables au lave-vaisselle*.</li><li>• Les plateaux de cuisson possèdent un revêtement antiadhésif. N'utilisez pas d'ustensiles en métal pour les nettoyer.</li></ul>
Panier pour four à convection amovible	<ul style="list-style-type: none"><li>• Nettoyez-le à l'aide d'un linge humide et d'un détergent à vaisselle doux.</li></ul>

<p><b>Enceinte de cuisson</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nettoyez-la à l'aide d'un chiffon humide et d'un détergent à vaisselle doux.</li> <li>• Assurez-vous toujours qu'il n'y a pas d'éclaboussures de graisse ni de débris de nourriture sur l'élément chauffant et les parois de l'enceinte de cuisson, et nettoyez-les au besoin.</li> <li>• Assurez-vous que l'élément chauffant est sec avant de mettre le four à convection en marche.</li> <li>• 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 linge humide. Pour éliminer les taches rebelles, laissez le mélange agir sur les zones concernées pendant plusieurs minutes, puis frottez-les pour enlever les résidus.</li> </ul>
<p><b>Cordon d'alimentation</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nettoyez-le à l'aide d'un chiffon doux ou d'une éponge humide, puis essuyez-le.</li> </ul>

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

## Dans le manuel

Pour des renseignements détaillés, consultez le Manuel de l'utilisateur à [instanthome.com](http://instanthome.com).

## POUR EN SAVOIR PLUS

Tout un monde de renseignements et de conseils sur le four à convention d'Instant s'offre à vous. Voici quelques-unes des ressources les plus utiles.

### Obtenez le manuel de l'utilisateur complet

[Instanthome.com](http://Instanthome.com)

### Enregistrez votre produit aujourd'hui

[Instanthome.com/register](http://Instanthome.com/register)

### Communiquez avec le Service à la clientèle

[Instanthome.com](http://Instanthome.com)

[support@instanthome.com](mailto:support@instanthome.com)

1-800-828-7280

### Application de recettes Instant comprenant plus de 1 000 recettes

[Instanthome.com](http://Instanthome.com)

iOS and Android app stores

### Tableaux de cuisson et plus de recettes

[instanthome.com](http://instanthome.com)

### Vidéos pratiques, conseils et plus encore

[Instanthome.com](http://Instanthome.com)

### Pièces et accessoires de rechange

[Instanthome.com](http://Instanthome.com)

### Joignez-vous à la communauté



Explorez les ressources en ligne liées à votre nouveau produit!



## Spécifications du produit

Modèle	Volume	Puis- sance	Alimen- tation électrique	Poids	Dimensions
DAF8132BK [Noir]	Total 8 pintes 7,6 litres  Chaque panier 4 pintes 3,7 litres	1700 watts	120 V ~ 60 Hz	(16,42 lb) 7,45 kg	po : 15,12 L x 15,87 L x 12,48 H  cm : 38,4 L x 40,3 L x 31,7 H
DAF8132SS [Acier inoxydable]	Total 8 pintes 7,6 litres  Chaque panier 4 pintes 3,7 litres	1700 watts	120 V ~ 60 Hz	(17,42 lb) 7,9 kg	po : 15,12 L x 15,87 L x 12,48 H cm : 38,4 L x 40,3 L x 31,7 H





Instant Brands Inc.  
495 March Road, Suite 200  
Kanata, Ontario, K2K 3G1 Canada

**instanthome.com**

© 2021 Instant Brands Inc.  
140-3090-02-0301