

Instant™

OMNI^{MC} PLUS

FOUR GRILLE-PAIN ET FOUR À CONVECTION



Manuel de l'utilisateur

Précautions importantes

Produit, pièces et accessoires

Pour commencer

Panneau de commande

Cuisson

Utiliser la rôtissoire

Entretien, nettoyage et entreposage

Dépannage

Garantie

Coordonnées



Enregistrez votre produit dès aujourd'hui à instantappliances.com/support/register.

Téléchargez l'application Instant Pot comprenant plus de 1000 recettes à

instantappliances.com/app.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES



À Instant Brands^{MC}, votre sécurité est toujours notre priorité. La gamme Omni^{MC} Plus de Instant^{MC} a été conçue en tenant compte de la sécurité, et nous prenons cela au sérieux. Découvrez la longue liste de mécanismes de sécurité de cet appareil à instantappliances.com pour comprendre ce que nous voulons dire.

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

- 01 LIRE TOUTES LES DIRECTIVES, LES PRÉCAUTIONS ET LES AVERTISSEMENTS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL. LE NON-RESPECT DES CONSIGNES DE SÉCURITÉ PEUT ENTRAÎNER DES BLESSURES OU DES DOMMAGES MATÉRIELS.
- 02 Toujours utiliser l'appareil sur une surface plane, stable et non combustible.
- 03 **⚠ ATTENTION** Les surfaces extérieures de l'appareil peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. NE PAS toucher aux surfaces en métal ou en verre. Utiliser la poignée ou la molette. Afin d'éviter les brûlures, utiliser des gants de cuisine pour manipuler les composants lorsqu'ils sont chauds. Faire preuve d'une extrême prudence en déplaçant l'appareil. Laisser l'appareil refroidir jusqu'à ce qu'il atteigne la température ambiante avant de le manipuler ou de le déplacer.
- 04 **⚠ ATTENTION** Pour se protéger contre le risque de décharge électrique, NE plonger AUCUNE pièce de l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide. NE PAS rincer l'appareil sous le robinet. Un entretien approprié est recommandé après chaque utilisation. Laisser l'appareil refroidir jusqu'à ce qu'il atteigne la température ambiante avant de le nettoyer ou de le ranger. Consulter la rubrique **Entretien, nettoyage et entreposage**.
- 05 **⚠ ATTENTION** Cet appareil NE doit PAS être utilisé par des enfants ou des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé à proximité d'enfants et de ces personnes. Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil ni l'utiliser.

⚠ AVERTISSEMENT

Le non-respect des consignes de sécurité peut entraîner des blessures ou des dommages graves.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES



- 06 Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'assembler ou de démonter des pièces et avant de le nettoyer. Pour débrancher l'appareil, saisir la fiche et la retirer de la prise de courant. Ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation. Laisser l'appareil refroidir avant d'y insérer ou d'y retirer des pièces.
- 07 Examiner régulièrement l'appareil et le cordon d'alimentation. NE PAS faire fonctionner un appareil dont la fiche ou le cordon est endommagé, s'il ne fonctionne pas bien ou s'il est tombé ou a été endommagé de quelque façon que ce soit. Pour obtenir de l'aide, communiquer avec le Service à la clientèle par courriel à support@instantappliances.com, par clavardage à instantappliances.com/#chat, ou par téléphone au **1-800-828-7280**.
- 08 NE PAS utiliser d'accessoires non approuvés par Instant Brands inc. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut entraîner un risque de blessure, d'incendie, ou de décharge électrique.
- 09 Éviter tout contact avec les pièces mobiles. Le défaut de prendre cette précaution peut entraîner des blessures.
- 10 Conçu pour être utilisé sur le comptoir seulement. NE PAS utiliser à l'extérieur. Ne pas utiliser à des fins commerciales.
- 11 **⚠ ATTENTION** Les aliments renversés peuvent causer des brûlures graves. Le court cordon d'alimentation fourni avec l'appareil réduit les risques résultant de l'agrippement, de l'enchevêtrement et du trébuchement.
 - Garder l'appareil et le cordon d'alimentation hors de la portée des enfants.
 - NE PAS laisser le cordon d'alimentation pendre du bord des tables ou des comptoirs NI être en contact avec des surfaces chaudes.
 - Ne jamais utiliser une prise de courant située sous le comptoir ni une rallonge.
- 12 NE PAS brancher cet appareil dans un autre type de prise de courant que celle de 120 V / 60 Hz. Ne pas utiliser avec des convertisseurs électroniques de puissance, des adaptateurs ou des prises de courant au sol.

⚠ AVERTISSEMENT

Le non-respect des consignes de sécurité peut entraîner des blessures ou des dommages graves.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES



- 13 NE PAS placer l'appareil ou le cordon d'alimentation sur un brûleur à gaz ou un serpentin électrique, dans un four ou à proximité de ces derniers lorsqu'ils sont chauds. La chaleur provenant d'une source externe endommagerait l'appareil.
- 14 NE PAS utiliser l'appareil à d'autres fins que celles prévues.
- 15 **⚠ ATTENTION** Faire preuve d'une extrême prudence au moment d'introduire dans l'appareil des récipients faits de matériaux autres que le métal et le verre. Le défaut de prendre ces précautions peut entraîner un risque d'incendie ou de brûlure.
- 16 **⚠ ATTENTION** NE PAS introduire de matériaux combustibles (papier, carton, plastique, styromousse, bois ou tout autre matériau qui ne va pas au four) dans l'enceinte de cuisson : ils pourraient fondre ou s'enflammer et ainsi entraîner un risque de brûlure.
- 17 NE PAS couvrir ou obstruer les événements lorsque l'appareil est en marche. La cuisson ne serait pas uniforme. De plus, cela pourrait endommager l'appareil ou provoquer une surchauffe pouvant entraîner un incendie ou des brûlures.
- 18 **⚠ AVERTISSEMENT** Ne jamais verser d'huile sur le plateau de cuisson. Au besoin, vaporiser légèrement les aliments d'un enduit à cuisson antiadhésif. L'utilisation d'huile peut provoquer un incendie ou des blessures.
- 19 **⚠ ATTENTION** Pendant la cuisson, la température interne de l'appareil atteint plusieurs centaines de degrés. Pour éviter toute blessure, toujours porter des gants de cuisine pour travailler à l'intérieur de l'appareil tant qu'il n'est pas refroidi à la température ambiante. Faire preuve de prudence et éviter tout contact avec la vapeur et l'air chaud lors de l'ouverture de la porte du four.
- 20 Pour éviter les brûlures, faire preuve d'une extrême prudence en retirant le plateau de cuisson ou en jetant la graisse brûlante. Utiliser des gants de cuisine pour manipuler des objets chauds.
- 21 NE PAS entreposer de matériel dans l'appareil, à l'exception des accessoires Instant Brands autorisés.

⚠ AVERTISSEMENT

Le non-respect des consignes de sécurité peut entraîner des blessures ou des dommages graves.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES



- 22 Pendant la cuisson, NE PAS placer l'appareil contre un mur ou contre d'autres appareils. Laisser au moins 13 cm (5 po) d'espace libre à l'arrière, sur les côtés et au-dessus de l'appareil. NE PAS utiliser l'appareil sur des matériaux combustibles comme des nappes et des rideaux ou à proximité de ceux-ci. NE placer AUCUN objet sur l'appareil lorsqu'il est en marche. Un incendie peut se produire si le four est couvert ou s'il entre en contact avec des matériaux inflammables, y compris des rideaux, des draperies, des murs et d'autres objets semblables.
- 23 **⚠ ATTENTION** L'air chaud est libéré par les événements lorsque l'appareil est en marche. Garder les mains et le visage à une distance sécuritaire des événements et faire preuve d'une extrême prudence en retirant les accessoires de l'appareil. Le défaut de prendre ces précautions peut entraîner des brûlures et des blessures.
- 24 **⚠ ATTENTION** Pour éviter tout risque d'incendie ou de décharge électrique, ne pas insérer d'aliments trop gros, d'emballages en feuille métallique ou d'ustensiles en métal dans l'appareil. NE PAS trop remplir le plateau de cuisson. Un remplissage excessif peut faire en sorte que les aliments entrent en contact avec l'élément chauffant, ce qui peut provoquer un incendie ou des blessures.
- 25 **⚠ ATTENTION** NE PAS nettoyer l'appareil avec des tampons à récurer en métal ou de la laine d'acier. Des morceaux peuvent se détacher et entrer en contact avec des pièces électriques, entraînant un risque de décharge électrique, de brûlures ou de blessures.
- 26 NE PAS essayer de déloger des aliments lorsque l'appareil est branché dans une prise de courant, car cela peut entraîner une décharge électrique, des brûlures ou des blessures.
- 27 **⚠ AVERTISSEMENT** Pour éviter tout risque d'incendie, ne JAMAIS laisser l'appareil sans surveillance pendant qu'il est en marche. Ne jamais connecter l'appareil à une minuterie externe ou à un système de télécommande séparé, car cela peut entraîner des brûlures ou des blessures.
- 28 Si l'appareil émet une fumée noire, appuyer sur **Cancel (Annuler)** et le débrancher immédiatement. Attendre qu'il n'y ait plus de fumée et que l'appareil soit refroidi avant de retirer les accessoires.

⚠ AVERTISSEMENT

Le non-respect des consignes de sécurité peut entraîner des blessures ou des dommages graves.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES



- 29 NE PAS déposer d'ustensiles ou de plats de cuisson sur les surfaces chaudes de l'appareil.
- 30 NE PAS utiliser les accessoires fournis avec le four dans un four à micro-ondes, un four à convection ou un four conventionnel. NE PAS utiliser ces accessoires sur une table de cuisson en céramique, un serpentin électrique, une cuisinière à gaz ou un barbecue extérieur.
- 31 NE PAS recouvrir le ramasse-miettes ni aucune pièce de l'appareil de papier d'aluminium : cela pourrait provoquer la surchauffe du four.
- 32 Faire preuve d'une extrême prudence en déplaçant un appareil contenant de l'huile ou des liquides brûlants.
- 33 Pour débrancher l'appareil, sélectionner **Cancel (Annuler)** afin de le mettre en mode veille (*OFF*), puis retirer la fiche de la prise de courant.
- 34 Faire preuve d'une extrême prudence lors de l'utilisation de contenants faits d'autres types de métal ou de verre.

CONSERVER CES DIRECTIVES.

⚠ AVERTISSEMENT

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

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

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ AVERTISSEMENT

Le non-respect des consignes de sécurité peut entraîner des blessures ou des dommages graves.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES









Directives particulières concernant le cordon

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

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

Spécifications du produit

				
Modèle : OMNI PLUS 18	1 800 W	120 V~ 60 Hz	19 pintes / 18 litres	25,43 lb / 11,56 kg
	OMNI PLUS 18 po : 16,54 L x 15,75 P x 13,90 H cm : 42 L x 40 P x 35,3 H			

Trouver le nom du modèle et le numéro de série

Vous trouverez ces deux renseignements sur l'étiquette située au dos du four grille-pain, près du cordon d'alimentation.

AVERTISSEMENT

Le non-respect des consignes de sécurité peut entraîner des blessures ou des dommages graves.

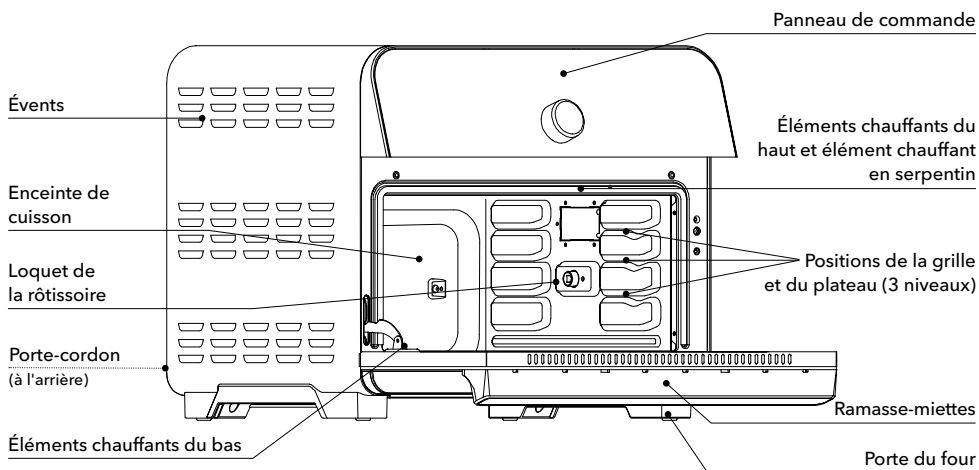
Table des matières

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES	2
Directives particulières concernant le cordon	7
Spécifications du produit.....	7
Trouver le nom du modèle et le numéro de série	7
Produit, pièces et accessoires	9
Pour commencer	10
Configuration initiale	10
Essai initial.....	11
Panneau de commande	13
Réglages.....	14
Messages d'état	16
Cuisson	18
Accessoires de cuisson	18
<i>Air Fry</i> (Frire à convection), <i>Roast</i> (Rôtir) et <i>Bake</i> (Cuire)	20
Conseils de cuisson	22
<i>Toast</i> (Griller le pain)	23
<i>Broil</i> (Griller), <i>Warm</i> (Réchaud), <i>Reheat</i> (Réchauffer) et <i>Dehydrate</i> (Déshydrater)	25
Utiliser la rôtissoire	27
Entretien, nettoyage et entreposage	29
Dépannage	31
Garantie	33
Coordonnées	35

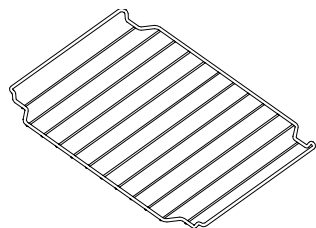
Produit, pièces et accessoires

Avant d'utiliser votre incroyable nouveau four grille-pain, assurez-vous que vous avez bien toutes les pièces.

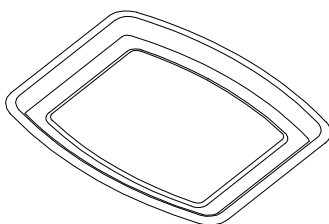
Four grille-pain



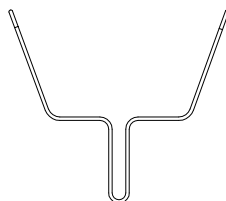
Accessoires



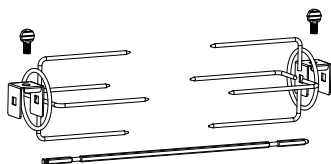
Grille du four



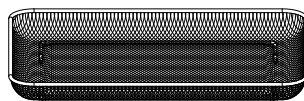
Plateau de cuisson



Poignée de rôtissoire



Broche et fourchettes de rôtissage et vis de réglage





Panier pour four à convection

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

Pour commencer

Configuration initiale

« *Nous mangeons tous, et ce serait un triste gaspillage de possibilités que de mal manger.* »
– Anna Thomas

- 01 Sortez le four grille-pain Omni Plus de sa boîte!
- 02 Retirez tout le matériel d'emballage se trouvant à l'intérieur ou autour du four.
-  Ne retirez pas les autocollants d'avertissement de sécurité ni la plaque signalétique du four.
- 03 Vous pourriez être tenté de déposer le four Omni Plus sur votre cuisinière afin de l'utiliser au plus vite – mais n'en faites rien! Placez l'appareil sur une surface plane et stable, loin des matériaux combustibles et des sources de chaleur externes. Essayez l'élément chauffant à l'aide d'un linge doux et sec pour vous assurer qu'il ne reste aucun résidu de l'emballage dans l'enceinte de cuisson.
-  Assurez-vous de laisser au moins 13 cm (5 po) d'espace libre autour et au-dessus de l'appareil.
- 04 Retirez le ramasse-miettes et assurez-vous que l'enceinte de cuisson est exempte de débris.
- 05 Suivez les directives de la rubrique **Entretien, nettoyage et entreposage** pour nettoyer votre nouveau four grille-pain avant de l'utiliser.

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

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

ATTENTION

Lire la rubrique **Précautions importantes** avant d'utiliser l'appareil. Le fait de ne pas lire toutes les directives pour une utilisation sécuritaire peut entraîner des dommages à l'appareil, des dommages matériels ou des blessures.

Ne pas placer l'appareil sur une cuisinière, sur un autre appareil ou dans un four chaud. La chaleur provenant d'une source externe endommagerait l'appareil.

Pour éviter les risques d'incendie, de dommages matériels et de blessures, ne rien déposer sur le dessus de l'appareil et ne pas obstruer les événements.

Pour commencer

Essai initial

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

Étape 1 : Préparer le four pour la cuisson

01 Ouvrez la porte du four.

Glissez le plateau de cuisson dans l'enceinte de cuisson, à sa position la plus basse.


Fermez la porte.

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

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

03 Tournez la molette pour allumer l'appareil. La touche **Air Fry (Frire à convection)** et l'indicateur de la température se mettent à clignoter. Si ce n'est pas le cas, tournez la molette jusqu'à ce que la touche **Air Fry (Frire à convection)** clignote.

L'indicateur de la température affiche **400 °F**.

 Ne changez pas la température lors de l'essai initial.

04 Appuyez sur l'**indicateur du temps** pour régler le temps de cuisson.


05 Tournez la molette pour régler le temps de cuisson à 20 minutes (**00:20**).

06 Appuyez sur **Start (Mise en marche)** pour lancer le programme.

L'écran affiche **On (Marche)** pendant que le four préchauffe.

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

01 Lorsqu'il atteint la parfaite température de cuisson, le four émet un bip et lance le compte à rebours de la cuisson.

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


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

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

 Lorsque la porte du four est ouverte, l'écran affiche **OPEN (OUVERT)**.

03 Le compte à rebours s'affiche en secondes durant la dernière minute de cuisson et le four émet un signal lorsque celle-ci est terminée. Le four se met en mode **Keep Warm (Réchaud)** et, lorsque le programme intelligent est terminé, l'écran affiche **End (Fin)**.

04 Ouvrez et fermez la porte du four pour remettre l'appareil en mode veille et commencer à cuisiner pour de vrai!

 Si vous oubliez de suivre cette dernière étape, le four grille-pain émet un signal pour vous rappeler de le faire.

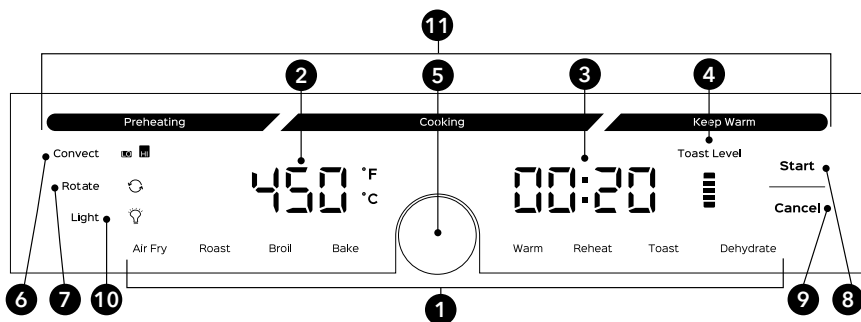
Voilà! Vous pouvez commencer :)

Pour commencer

ATTENTION

Les surfaces et les accessoires en métal et en verre seront chauds pendant et après la cuisson. Afin d'éviter les brûlures, ne pas toucher à l'appareil, ni essayer d'y introduire ou d'y retirer des accessoires sans gants de cuisine.




Panneau de commande



1	Programmes intelligents	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Air Fry</i> (Frire à convection) • <i>Bake</i> (Cuire) • <i>Roast</i> (Rôtir) • <i>Broil</i> (Griller) • <i>Warm</i> (Réchaud) • <i>Reheat</i> (Réchauffer) • <i>Toast</i> (Griller le pain) • <i>Dehydrate</i> (Déshydrater)
2	Indicateur de la température	<p>Affiche la température de cuisson lorsque certains programmes intelligents ou modes sont utilisés.</p> <p>Appuyez sur l'indicateur de la température pour le sélectionner.</p>
3	Indicateur du temps	<p>Affiche le temps de cuisson, les rappels et les messages d'erreur.</p> <p>Appuyez sur l'indicateur du temps pour le sélectionner.</p>
4	Toast Level (Intensité de grillage du pain)	<p>Niveaux d'intensité de grillage; consultez la rubrique Cuisson : Toast (Griller le pain).</p>
5	Molette de réglage	<p>Tournez la molette pour faire défiler les options.</p> <p>Appuyez sur la molette comme sur un bouton pour confirmer vos sélections et tournez la molette pour allumer l'appareil.</p>
6	Convect (Convection)	<p>Appuyez sur cette touche pour régler la vitesse du ventilateur à Hi (Élevée) ou à Lo (Basse).</p> <p> Seulement avec les programmes <i>Roast</i> (Rôtir), <i>Broil</i> (Griller), <i>Bake</i> (Cuire), <i>Reheat</i> (Réchauffer) et <i>Dehydrate</i> (Déshydrater).</p>
7	Rotate (Rotation)	<p>Appuyez sur cette touche pour activer ou désactiver le mode rôtissoire.</p> <p> Seulement avec les programmes <i>Air Fry</i> (Frire à convection), <i>Bake</i> (Cuire) et <i>Roast</i> (Rôtir).</p>
8	Start (Mise en marche)	<p>Appuyez sur cette touche pour lancer le programme intelligent sélectionné.</p>
9	Cancel (Annuler)	<p>Appuyez sur cette touche pour arrêter un programme intelligent à tout moment et remettre l'appareil en mode veille.</p>
10	Light (Lumière)	<p>Appuyez sur cette touche pour allumer et éteindre la lumière du four à n'importe quel moment.</p>
11	Barre de progression de la cuisson	<p>Affiche l'état de la cuisson lors de l'utilisation de certains programmes intelligents et modes.</p>

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











Réglages

Pour faire ceci...	Faites cela!
Allumer le four grille-pain.	L'écran affiche OFF (Arrêt) pour indiquer que le four Omni est en mode veille et prêt à être utilisé. Appuyez sur la molette, ou ouvrez et fermez la porte du four pour atteindre les programmes intelligents.
Allumer et éteindre la lumière du four.	Appuyez sur Light (Lumière) pour allumer et éteindre la lumière du four à n'importe quel moment.  La lumière s'éteint automatiquement après 1 minute.
Activer/désactiver le son.	Lorsque l'appareil est en mode veille, appuyez sur la molette pendant 3 secondes. L'écran affiche SO n (Son activé) lorsque le son est activé, et SOFF (Son désactivé) lorsque le son est désactivé.  Les alertes d'erreur ne peuvent pas être désactivées.
Modifier l'échelle de température (°C ou °F).	Sélectionnez un programme intelligent, puis appuyez sur l' indicateur de la température pendant 3 secondes. L'écran affiche alors l'échelle de température sélectionnée (degrés Celsius [°C] ou degrés Fahrenheit [°F]).
Enregistrer un temps de cuisson personnalisé ou une température de cuisson personnalisée.	Sélectionnez un programme intelligent, réglez le temps et la température de cuisson selon vos besoins, puis appuyez sur Start (Mise en marche) pour enregistrer les modifications dans la mémoire du four.
Apporter des modifications au temps et à la température de cuisson sur le moment.	Lorsqu'un programme intelligent a été lancé, appuyez sur l' indicateur du temps ou l' indicateur de la température , puis tournez la molette pour régler le temps ou la température de cuisson selon vos besoins. Appuyez sur Start (Mise en marche) pour que le programme reprenne, avec les modifications que vous avez apportées.  Les modifications apportées pendant la cuisson ne sont pas enregistrées dans la mémoire.

Réglages

Pour faire ceci...	Faites cela!
Réinitialiser individuellement les programmes intelligents.	Lorsque l'appareil est en mode de sélection du programme, appuyez sur la touche du programme intelligent à réinitialiser (par exemple : <i>Air Fry</i> [Frire à convection]) pendant 3 secondes. Le temps et la température de cuisson de ce programme intelligent sont alors réinitialisés.
Réinitialiser tous les programmes intelligents.	Lorsque l'appareil est en mode veille, appuyez sur Cancel (Annuler) pendant 3 secondes. Le temps et la température de cuisson de tous les programmes intelligents sont alors réinitialisés.

Messages d'état

	Le four Omni Plus est en mode veille, prêt à être utilisé!
	Indique que le programme intelligent est en mode préchauffage.  Seulement avec les programmes <i>Air Fry</i> (Frire à convection), <i>Roast</i> (Rôtir) et <i>Bake</i> (Cuire).
	La porte du four est ouverte. Si la porte du four reste ouverte pendant plus de 5 minutes lors de la cuisson et/ou de la sélection d'un programme, le four se remet en mode veille.
	L'écran affiche le temps de cuisson et les messages.
	Indique la température de cuisson cible du four.
<p>Toast Level</p> 	Indique le niveau d'intensité de grillage du pain sélectionné, sur une échelle de 1 à 5.
	Les aliments sont prêts à être tournés ou retournés, conformément à votre recette.  Seulement avec les programmes <i>Air Fry</i> (Frire à convection), <i>Roast</i> (Rôtir) et <i>Bake</i> (Cuire), et ne s'affiche pas si le mode rôtissoire est activé.
	Le programme intelligent est terminé!


Barre de progression de la cuisson



1


2

3

1	Preheating (Préchauffage)	Le four Omni Plus est en train de chauffer afin d'atteindre la température parfaite pour la cuisson de votre repas.  Seulement avec les programmes <i>Air Fry</i> (Frire à convection), <i>Roast</i> (Rôtir) et <i>Bake</i> (Cuire).
2	Cooking (Cuisson)	La cuisson est en cours.
3	Keep Warm (Réchaud)	La cuisson est terminée et le four se met en mode Keep Warm (Réchaud).

Cuisson

Le four grille-pain Omni Plus est un four puissant conçu pour être utilisé sur un comptoir et sur lequel vous pouvez compter pour la cuisson uniforme et en profondeur de vos plats.

Ce que nous aimons de ce four	Ce que vous devez savoir à son sujet
<p>La circulation rapide de l'air, combinée à l'utilisation d'éléments chauffants à quartz doré novateurs, permet au four Omni Plus de chauffer en peu de temps et de cuire les aliments <i>beaucoup</i> plus rapidement que les fours ordinaires.</p>	<p>Le four Omni Plus suit, en quelque sorte, une courbe d'apprentissage. Les éléments à quartz doré utilisent la lumière infrarouge pour cuire les aliments, ce qui produit plus de chaleur, et ce, beaucoup plus rapidement qu'un élément chauffant ordinaire.</p> <hr/> <p> <i>Astuce Instant</i> : Essayez de réduire le temps et/ou la température de cuisson de vos recettes de jusqu'à 25 % afin d'arriver aux résultats escomptés. Le four Omni Plus gardera en mémoire les modifications que vous apportez!</p>

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

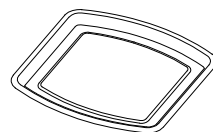
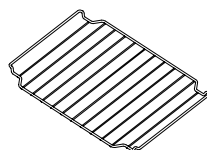
Accessoires de cuisson


La **grille du four** est parfaite pour griller du pain et des bagels, cuire une pizza de 12 po et préparer de bonnes pommes de terre au four. Vous pouvez placer n'importe quel plat allant au four sur la grille, comme vous le placeriez dans un four ordinaire.

 Ne pas couvrir la grille du four pendant la cuisson.

Placez la grille du four ou le plateau de cuisson à la position du haut, du milieu ou du bas, conformément à votre recette ou comme bon vous semble!

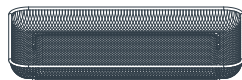
Le **plateau de cuisson** devrait être utilisé pour la cuisson d'aliments salissants comme les filets de poulet, les légumes rôtis aux herbes et le pain à l'ail gratiné.



 *Astuce Instant* : Tapissez le plateau de papier sulfurisé plutôt que de papier d'aluminium. Facultatif : pour éviter que les aliments ne collent, vaporisez le plateau ou le panier d'un enduit à cuisson antiadhésif avant d'y déposer la nourriture.

Cuisson

Le **panier pour four à convection** est troué pour permettre la circulation de l'air et peut être utilisé au moment de frire à convection ou de rôtir les aliments comme les ailes de poulet, les crevettes à la noix de coco, les bouchées de chou-fleur Buffalo et les choux de Bruxelles à l'ail. Placez toujours le panier pour four à convection sur le plateau de cuisson avant de l'insérer dans le four.



⚠ ATTENTION

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

Cuisson

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

Ces programmes utilisent la cuisson par convection pour donner à vos repas une saveur riche et croustillante avec peu ou pas d'huile. Vous pouvez ainsi dire adieu à la graisse et aux calories superflues! Les temps et les températures de cuisson indiqués ci-dessous ne sont fournis qu'à titre indicatif. Explorez les réglages prédéfinis afin d'arriver aux résultats escomptés!

Programme intelligent	Temps par défaut	Plage de temps	Température par défaut	Plage de température
<i>Air Fry</i> (Frire à convection)	18 minutes (00:18)	1 à 45 minutes (00:01 à 00:45)	204 °C 400 °F	82 à 232 °C 180 à 450 °F
	Idéal pour préparer de délicieux aliments frits, comme des frites, des bouchées de chou-fleur, des ailes, des pépites et plus encore.			
<i>Roast</i> (Rôtir)	40 minutes (00:40)	1 minute à 4 heures (00:01 à 04:00)	185 °C 365 °F	82 à 232 °C 180 à 450 °F
	Idéal pour les légumes, le bœuf, l'agneau, le porc, la volaille et plus encore.			
<i>Bake</i> (Cuire)	40 minutes (00:40)	1 minute à 4 heures (00:01 à 04:00)	176 °C 350 °F	82 à 232 °C 180 à 450 °F
	Idéal pour obtenir des pâtisseries et des gâteaux légers et moelleux, des pommes de terre dauphinoises et plus encore.			

Étape 1 : Préparer le four pour la cuisson

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

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

02 Appuyez sur la molette pour allumer le four.

03 Sélectionnez le programme intelligent que vous voulez utiliser : ***Air Fry* (Frire à convection), *Bake* (Cuire) ou *Roast* (Rôtir)**.

04 Appuyez sur l'**indicateur de la température** pour le sélectionner, puis tournez la molette pour régler la température de cuisson

05 Appuyez sur l'**indicateur du temps** pour le sélectionner, puis tournez la molette pour régler le temps de cuisson

06 Appuyez sur **Start (Mise en marche)** pour lancer le programme.


L'écran affiche **On (Marche)** pendant que le four préchauffe.

Cuisson

Étape 2 : Démarrer la cuisson

- 01** Lorsqu'il atteint la parfaite température de cuisson, le four émet un signal et lance le compte à rebours de la cuisson.


Ouvrez la porte du four et déposez soigneusement vos aliments dans l'enceinte de cuisson.

-  Vous pouvez mettre les aliments dans le four avant ou après le cycle de préchauffage (à déterminer selon la recette).


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

Ouvrez la porte du four si vous voulez tourner ou remuer vos aliments.

Fermez la porte du four pour que le programme reprenne.

-  Si vos aliments n'ont pas besoin d'être retournés, attendez 10 secondes pour que le programme reprenne automatiquement ou ouvrez et fermez la porte du four afin de mettre le programme en pause et de le relancer manuellement.

- 03** Lorsque l'appareil se met en mode **Keep Warm (Réchaud)** ou que l'écran affiche **End (Fin)**, ouvrez soigneusement la porte et, en portant des gants de cuisine, retirez vos aliments de l'enceinte de cuisson.

-  Lorsque la cuisson est terminée, le four Omni Plus vous rappelle d'appuyer sur **Cancel (Annuler)** ou de retirer votre plat du four toutes les 5 minutes, pendant une période maximale de 1 heure.

Cuisson

Conseils de cuisson

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

- Les programmes *Air Fry* (Frire à convection), *Bake* (Cuire) et *Roast* (Rôtir) comportent un cycle de préchauffage important, et, dans la plupart des cas, il est préférable d'introduire les aliments dans un four préchauffé. Attendez que le compte à rebours s'affiche avant d'ajouter les aliments dans l'enceinte de cuisson.
- Pour cuire des gâteaux, des tartes, des quiches et d'autres petites gâteries, utilisez n'importe quel plat allant au four! Si vous craignez que votre plat ne cuise trop, couvrez-le avec n'importe quel couvercle allant au four.
- Pour la cuisson des aliments enrobés, comme les rondelles d'oignon ou les cornichons frits, utilisez une dorure à l'œuf avec de la chapelure plutôt qu'une pâte à base de liquide pour être certain que la pâte adhère aux aliments.
- Vaporisez les aliments d'une huile de cuisson avant de les assaisonner pour assurer une meilleure adhésion de l'assaisonnement.
- Pour obtenir des frites super croustillantes, plongez vos bâtonnets de pomme de terre fraîchement coupés dans de l'eau glacée pendant 15 minutes, puis épongez-les et mélangez-les doucement avec de l'huile de cuisson avant de les faire cuire.
- Le fait d'éponger les aliments humides avant de les faire cuire empêche la production excessive de vapeur et d'éclaboussures, et vous permet d'obtenir des aliments plus croustillants.
- La friture à convection peut entraîner un écoulement d'huile ou de graisse des aliments. Pour éviter une production excessive de fumée, surveillez le niveau d'huile puis retirez et videz soigneusement le plateau de cuisson et/ou le ramasse-miettes, selon les besoins.

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


ATTENTION

Le four grille-pain et les accessoires seront chauds pendant et après la cuisson. Pour éviter les brûlures, ne pas toucher aux surfaces chaudes à mains nues. Toujours utiliser des gants de cuisine pour ajouter des aliments dans l'enceinte de cuisson brûlante ou pour retirer des aliments de celle-ci, et faire preuve d'une extrême prudence.

Cuisson

Toast (Griller le pain)

Faites griller jusqu'à 6 tranches de pain ou de bagel en même temps - nul besoin de les tourner!

Programme intelligent	Nombre de tranches par défaut	Plage de temps	Niveau d'intensité de grillage par défaut	Intensité de grillage
Toast (Griller le pain)	2 tranches (2PC)	Réglé automatiquement en fonction du nombre de tranches et de l'intensité de grillage sélectionnés	Intensité de grillage 3	Niveaux d'intensité de grillage de 1 à 5
	 L'intensité de grillage dépend aussi de la hauteur à laquelle vous placez le plateau de cuisson par rapport à l'élément. Pour de meilleurs résultats, placez la grille à la position correspondant à l'indicateur Toast situé sur la porte.			

01 Branchez le cordon d'alimentation dans une prise de courant de 120 V. Le four est en mode veille et l'écran affiche **OFF (Arrêt)**.

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

03 Appuyez sur la molette pour allumer le four. Appuyez sur **Toast (Griller le pain)**.

04 Appuyez sur l'indicateur du nombre de tranches. Lorsque l'indicateur clignote, utilisez la molette pour sélectionner le nombre de tranches à griller, entre 1 tranche (**1PC**) et 6 tranches (**6PC**).
Le temps de grillage est réglé automatiquement.

05 Appuyez sur la barre **Toast Level (Niveau d'intensité de grillage)** pour la sélectionner.

Lorsqu'elle clignote, utilisez la molette pour choisir le niveau d'intensité désiré, sur une échelle allant de 1 à 5.


06 Appuyez sur **Start (Mise en marche)**.

Le compte à rebours est déclenché et s'affiche immédiatement.

07 Pour ajouter du temps, appuyez l'**indicateur du temps**, puis tournez la molette pour augmenter le temps de cuisson.

Appuyez sur **Start (Mise en marche)** pour que le programme reprenne.

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

 Si vous oubliez de suivre cette dernière étape, le four grille-pain émet un bip toutes les 5 minutes, pendant une période maximale de 1 heure, pour vous rappeler de le faire.

Cuisson

ATTENTION

Le four grille-pain et les accessoires seront chauds pendant et après la cuisson. Pour éviter les brûlures, ne pas toucher aux surfaces chaudes à mains nues. Toujours utiliser des gants de cuisine pour ajouter des aliments dans l'enceinte de cuisson brûlante ou pour retirer des aliments de celle-ci, et faire preuve d'une extrême prudence.

Cuisson


Broil (Griller), Warm (Réchaud), Reheat (Réchauffer) et Dehydrate (Déshydrater)

Les temps et les températures de cuisson ne sont fournis qu'à titre indicatif. Explorez les réglages prédéfinis afin d'arriver aux résultats escomptés!

Programme intelligent	Temps par défaut	Plage de temps	Température par défaut	Plage de température
Broil (Griller)	10 minutes (00:10)	1 à 20 minutes (00:01 à 00:20)	232 °C 450 °F	176 à 232 °C 350 à 450 °F
	La chaleur directe de l'élément du haut peut faire fondre le fromage, rendre la viande croustillante et faire caraméliser les fruits et les légumes.			
Warm (Réchaud)	1 heure (01:00)	1 minute à 2 heures (00:01 à 02:00)	77 °C 170 °F	77 à 149 °C 170 à 300 °F
	Préserve la chaleur des aliments sans trop les faire cuire ni les dessécher.			
Reheat (Réchauffer)	10 minutes (00:10)	1 minute à 1 heure (00:01 à 01:00)	149 °C 300 °F	48 à 182 °C 120 à 360 °F
	Permet de réchauffer les restants et de leur donner un petit côté croustillant, rapidement et facilement.			
Dehydrate (Déshydrater)	8 heures (08:00)	30 minutes à 72 heures (00:30 à 72:00)	57 °C 135 °F	29 à 79 °C 85 à 175 °F
	Parfait pour les aliments séchés faits maison, comme les fruits, la viande, les herbes séchées, les légumes et plus encore.			

- 01 Branchez le cordon d'alimentation dans une prise de courant de 120 V. Le four est en mode veille et l'écran affiche **OFF (Arrêt)**.
- 02 Ouvrez la porte du four et placez vos aliments à l'intérieur. Fermez la porte.
- 03 Appuyez sur la molette pour allumer le four.
- 04 Sélectionnez le programme intelligent que vous souhaitez utiliser : **Broil (Griller), Warm (Réchaud), Reheat (Réchauffer),** ou **Dehydrate (Déshydrater)**.
- 05 Appuyez sur l'indicateur de la température pour le sélectionner, puis utilisez la molette pour régler la

température de cuisson.

- 06 Appuyez sur l'indicateur du temps pour le sélectionner, puis utilisez la molette pour régler le temps de cuisson.
 - 07 Appuyez sur **Start (Mise en marche)** pour lancer le programme. Le compte à rebours de la cuisson s'affiche immédiatement.
 - 08 Lorsque l'écran affiche **End (Fin)**, ouvrez soigneusement la porte et, en portant des gants de cuisine, retirez vos aliments de l'enceinte de cuisson.
-  Si vous oubliez de suivre cette dernière étape, le four grille-pain émet un signal toutes les 5 minutes, pendant une période maximale de 1 heure, pour vous rappeler de le faire.

Cuisson

ATTENTION

Lors de la cuisson de morceaux de viande, toujours utiliser un thermomètre à viande pour s'assurer que la température interne de celle-ci atteint le seuil minimal sécuritaire. Pour plus d'information, consulter le **tableau des températures de cuisson sécuritaires de Santé Canada**.

Utiliser la rôtissoire

La broche et les fourchettes de rôtissage sont parfaites pour rôtir un poulet entier, un filet et bien plus. Suivez les étapes suivantes pour préparer vos aliments, puis allumez la rôtissoire pour obtenir des plats croustillants, savoureux et dorés sur chaque côté!

Insérez toujours la broche de rôtissage et les aliments dans l'enceinte de cuisson avant de préchauffer le four.

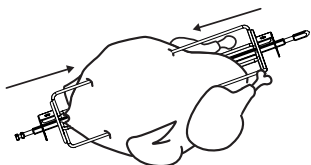
Étape 1 : Installer la broche de rôtissage

01 Dévissez les deux vis de réglage des fourchettes et mettez-les de côté.

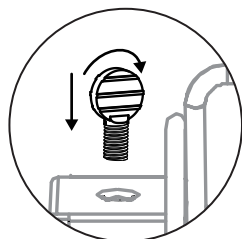
02 Embrochez l'aliment à rôtir.



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



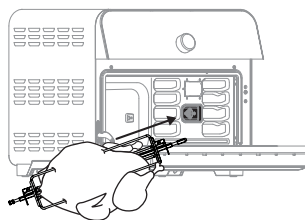
04 Quand la position est satisfaisante, remplacez et serrez les vis de réglage pour maintenir les fourchettes en place.



Étape 2 : Placer la broche de rôtissage

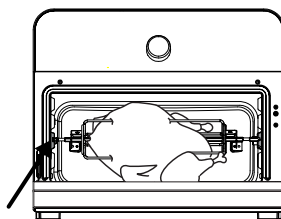
01 Ouvrez la porte du four.

02 Insérez l'extrémité pointue de la broche dans le loquet situé sur le côté droit de l'enceinte de cuisson.



03 Insérez l'extrémité carrée de la broche de rôtissage dans l'encoche située sur le côté gauche.

Fermez la porte du four.



Étape 3 : Configurer le four Omni pour la cuisson à la rôtissoire

01 Branchez le cordon d'alimentation dans une prise de courant de 120 V. Le four est en mode veille et l'écran affiche **OFF (Arrêt)**.

02 Appuyez sur la molette pour allumer le four et sélectionnez le programme intelligent que vous souhaitez utiliser : **Air Fry (Frire à convection), Roast (Rôtir)** ou **Bake (Cuire)**.


Utiliser la rôtissoire

03 Appuyez sur l'**indicateur de la température**. Lorsque l'indicateur de la température clignote, utilisez la molette pour régler la température de cuisson.

04 Appuyez sur l'**indicateur du temps** pour le sélectionner, puis tournez la molette pour régler le temps de cuisson.

05 Appuyez sur **Start (Mise en marche)**.

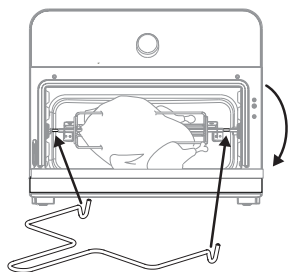
06 Pour activer ou désactiver le mode rôtissoire, appuyez sur **Rotate (Rotation)**.

 Le mode rôtissoire s'active automatiquement lorsque le programme **Roast (Rôtir)** est lancé.

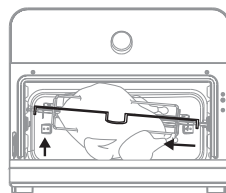
Retirer les aliments cuits à la rôtissoire

01 Ouvrez la porte du four.

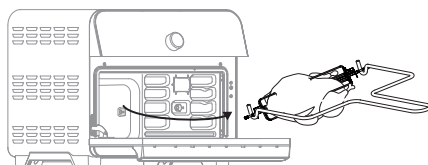
Placez les crochets de la poignée de rôtissoire sous les ancrages, aux extrémités gauche et droite de la broche de rôtissage.



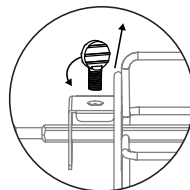
02 Soulevez légèrement l'extrémité gauche de la broche de rôtissage, puis faites glisser la broche vers la gauche pour la retirer du loquet situé du côté droit.



03 Tirez doucement la broche de rôtissage vers vous pour retirer les aliments de l'enceinte de cuisson, puis déposez-les sur un plateau ou une surface résistante à la chaleur.



04 Utilisez des gants de cuisine pour dévisser les vis de réglage, retirer les fourchettes des aliments et retirer les aliments de la broche.



ATTENTION

La broche, les fourchettes et le panier de rôtissage sont chauds pendant et après la cuisson. Pour éviter les risques de brûlure, toujours utiliser la poignée de rôtissoire pour retirer la broche de rôtissage et faire preuve d'une extrême prudence au moment de retirer des accessoires chauds de l'enceinte de cuisson. Toujours utiliser des gants de cuisine lors de la manipulation et du démontage des accessoires de rôtissage lorsqu'ils sont chauds.

Entretien, nettoyage et entreposage

Nettoyez votre four Omni Plus de Instant et ses accessoires après chaque utilisation.

Débranchez toujours le four grille-pain et laissez-le refroidir jusqu'à ce qu'il atteigne la température ambiante avant de le nettoyer. N'utilisez jamais de produit chimique corrosif, de poudre ou de tampon à récurer pour nettoyer les pièces ou les composants. Laissez sécher toutes les surfaces avant d'utiliser ou d'entreposer l'appareil.

Lavable au lave-vaisselle

Pièce ou accessoire	Remarques
Plateau de cuisson	<ul style="list-style-type: none">Avant d'utiliser le plateau, tapissez-le de papier sulfurisé ou vaporisez-le d'un enduit à cuisson antiadhésif afin de faciliter son nettoyage (facultatif).
Panier pour four à convection	<ul style="list-style-type: none">Pour obtenir de meilleurs résultats, utilisez une brosse au lieu d'une éponge ou d'un chiffon.
Grille du four	<ul style="list-style-type: none">Retirez-la du four pour la laver.
Broche et fourchettes de rôtissage, et vis de réglage	<ul style="list-style-type: none">Démontez-les pour les nettoyer.Si vous les lavez au lave-vaisselle, placez les petites pièces dans un sac en filet lavable.
Poignée de rôtissoire	<ul style="list-style-type: none">Nettoyez au besoin.
Ramasse-miettes	<ul style="list-style-type: none">Retirez-le du four pour le laver.Pour empêcher l'émanation de fumée, assurez-vous qu'il ne reste aucune graisse ni aucun débris de nourriture.

Chiffon humide seulement et savon à vaisselle doux

Pièce ou accessoire	Remarques
Enceinte de cuisson	<ul style="list-style-type: none">Assurez-vous toujours qu'il n'y a pas d'éclaboussures de graisse ni de débris de nourriture sur l'élément chauffant en serpentín et les parois de l'enceinte de cuisson, et nettoyez-les au besoin.Au besoin, utilisez un nettoyant pour le four du commerce pour éliminer les résidus de graisse tenaces.Procédez avec soin lorsque vous nettoyez autour des éléments chauffants du haut et du bas.
Extérieur	<ul style="list-style-type: none">Après le nettoyage, essuyez-le à l'aide d'un chiffon sec pour prévenir les taches.
Cordon d'alimentation	<ul style="list-style-type: none">Nettoyez au besoin.Utilisez le porte-cordon situé à l'arrière du four grille-pain au moment d'entreposer l'appareil. Ne repliez pas le cordon d'alimentation.

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

Entretien, nettoyage et entreposage


AVERTISSEMENT

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


Dépannage

Enregistrez votre four Omni Plus dès aujourd'hui!

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

Problème	Raison possible	Solution
Le four grille-pain est branché, mais ne s'allume pas.	L'appareil n'est pas bien branché.	Assurez-vous que le cordon d'alimentation est bien branché dans une prise de courant de 120 V.
	Mauvaise connexion électrique ou pas d'alimentation.	Branchez un autre appareil dans la même prise de courant pour vérifier si la prise est alimentée.
		Branchez le four grille-pain dans une autre prise en veillant à ce qu'aucun autre appareil ne soit branché sur le même circuit ou dans la même zone.
		Vérifiez que le cordon d'alimentation n'est pas endommagé. En cas de dommage, cessez d'utiliser l'appareil et communiquez avec le Service à la clientèle .
De la condensation se forme sur les comptoirs.	La ventilation du four grille-pain n'est pas adéquate.	Assurez-vous qu'il y a au moins 13 cm (5 po) d'espace libre de chaque côté de l'appareil lorsqu'il est en marche.
De l'eau s'écoule sous la porte.		
La lumière du four ne fonctionne pas.	Le four grille-pain n'est pas branché.	Assurez-vous que le four grille-pain est bien branché.
	La lumière du four est brûlée.	Communiquez avec le Service à la clientèle .
De la fumée noire émane du four grille-pain.	⚠ ATTENTION Arrêter la cuisson immédiatement. Appuyer sur Cancel (Annuler) , puis débrancher l'appareil et le laisser refroidir jusqu'à ce qu'il atteigne la température ambiante.	
	Utilisation d'une huile qui présente un point de fumée peu élevé.	Utilisez une huile neutre qui présente un point de fumée élevé, comme l'huile d'avocat, l'huile de canola, l'huile de soja, l'huile de carthame ou l'huile de son de riz.
	Particules de nourriture sur les éléments chauffants, ou résidus d'aliments dans l'enceinte de cuisson ou sur les accessoires.	Retirez tous les accessoires de l'enceinte de cuisson; nettoyez soigneusement l'enceinte et les accessoires.
	Circuit ou élément chauffant défectueux.	Communiquez avec le Service à la clientèle .  N'essayez pas de réparer l'appareil.

Dépannage

Problème	Raison possible	Solution
De la fumée blanche émane du four grille-pain.	Cuisson d'aliments riches en matières grasses, comme le bacon, les saucisses et les boulettes de viande.	Évitez de frire à convection les aliments riches en matières grasses. Vérifiez que le plateau de cuisson ne contient pas d'huile ou de graisse en excès et éliminez celle-ci au besoin après la cuisson.
	L'eau s'évapore, produisant une vapeur épaisse.	Épongez les aliments humides avant de les frire à convection. N'ajoutez pas d'eau ou d'autre liquide dans l'enceinte de cuisson au moment de frire à convection.
	Les assaisonnements ont été soufflés sur l'élément chauffant.	Soyez vigilant lors de l'assaisonnement des aliments. Vaporisez les légumes et la viande d'une huile de cuisson avant de les assaisonner pour assurer une meilleure adhésion de l'assaisonnement.
Un code d'erreur apparaît à l'écran.	E1	Capteur défectueux. Communiquez avec le Service à la clientèle .  N'essayez pas de réparer l'appareil.
	E2	
	E3	
	E6	
	E7	

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

Garantie

Garantie limitée

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

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

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

Limitations et exclusions

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

La présente garantie limitée ne couvre pas ce qui suit :

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

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

Garantie

Exclusion de garanties implicites

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

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

Limitations des recours; Exclusion de dommages consécutifs et indirects

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

Enregistrement de la garantie

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

Service sous garantie

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



Instant Brands Inc.

11–300 Earl Grey Dr., Suite 383
Ottawa, Ontario
K2T 1C1
Canada

Enregistrez votre produit dès aujourd'hui
instantappliances.com/support/register

Pour nous joindre

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

instantbrands.com