

get started

INSTANT™ **VORTEX PLUS**
VERSAZONE™ AIR FRYER 8.5L
USER MANUAL

Instant™

Welcome

to your new Instant™ Vortex Plus VersaZone™ Air Fryer!

This Instant Vortex Plus VersaZone can help you cook delicious meals with less oil and more choice. We hope you fall in love with Instant air frying and enjoy it in your kitchen for years to come!

Get started with your Vortex Plus VersaZone Air Fryer!



Scan to Get Started!

To make your cooking experience with Instant as easy as possible, we have created 4 simple steps with how-to videos to guide you. Scan the QR code and follow the steps to become an Instant Chef in no time!

www.instantbrands.co.uk/get-started



Download the **Instant Brands® Connect app** to access 100's of recipe ideas.



Visit the **Instant Brands UK YouTube channel** for how-to videos and recipe inspiration.



Connect with the **Instant Pot UK Facebook Community**, and be inspired with cooking tips, tricks and recipes from this active group of Instant chefs!

⚠️WARNING

Before using your new Vortex Plus air fryer, read all instructions, including the Safety and Warranty document. Failure to follow the safeguards and instructions may result in personal injury and/or property damage.

CONTENTS

Important safeguards	2
What's in the box	6
Using your Air Fryer	7
Initial set up	9
Cooking	11
Smart Programmes	20
Cleaning	23
Troubleshooting	24
Error codes	25
Learn more	27
Warranty	28

IMPORTANT SAFEGUARDS

WARNING

Safety Instructions

At Instant, we want you to feel comfortable using our products. This Instant Vortex Air Fryer was designed with your safety in mind.

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, personal injury/or property damage.

Read all instructions before using and only use this appliance as described in the in-box materials. Failure to follow these safeguards and instructions may result in personal injury and/or property damage, and can void your warranty.

Placement

- **DO** place the appliance on a countertop only. Always operate the appliance on a stable, non-combustible, level surface.
- **DO NOT** place the appliance on or close to a hot gas or electric burner, or a heated oven.
- **DO NOT** use the appliance near water or flame.
- **DO NOT** use outdoors. Keep out of direct sunlight.
- **DO NOT** place on anything that may block the vents on the appliance.
- **DO** make sure all parts are dry and free of food debris before use.

GENERAL USE

- **DO NOT** touch the appliance's hot surfaces, or any accessories during or immediately after cooking because they will be hot.
- **DO** use the appliance's handles and knobs.
- **DO** use oven mitts when removing accessories.
- **DO** place hot accessories on a heat-resistant surface or cooking plate.
- **DO NOT** cover the cooking tray or any part of the oven with foil. This will cause the oven to overheat.
- **DO NOT** move the appliance while it is in use.
- **DO NOT** allow children or persons with reduced physical, sensory or mental capabilities to operate this appliance. Close supervision is necessary when any appliance is used near children and individuals with reduced capabilities. Children should not play with this appliance.

⚠ WARNING

- **DO NOT** use the appliance for anything other than household use. It is not intended for commercial use.
- **DO NOT** leave the appliance unattended while in use.
- **DO NOT** use the appliance for more than 60 minutes in a 2-hour period.

AIR FRYING CAUTIONS

When the air fryer is in operation, hot air is released through the air vents. Keep your hands and face at a safe distance from the air vents and take extreme caution when removing hot accessories from the appliance. Failure to do so may result in personal injury or property damage.

While cooking, the internal temperature of the appliance reaches several hundred degrees. To avoid personal injury, never place unprotected hands inside the appliance until it has cooled to room temperature.

- **DO NOT** use a ceramic-coated or stoneware pot for air frying.
- **DO NOT** block the vents on the air fryer. Leave at least 13 cm of space around the air fryer when in use.
- **DO NOT** place the appliance on a hot stove.
- **DO NOT** operate the appliance on or near combustible materials such as tablecloths and curtains.
- **DO NOT** cover the air vents while the air fryer is in operation. Doing so will prevent even cooking and may cause damage to the appliance.
- **DO NOT** overfill the air fryer. Overfilling may cause food to contact the heating element, which may result in fire, property damage, and/or personal injury.
- **DO NOT** use cooking oil or cooking spray on the cooking container. If needed, directly spread food lightly with non-stick cooking spray. Using cooking oil or spray on the cooking container could result in personal injury and/or property damage.
- **DO** use caution with cooking containers made of materials other than metal or glass. Failure to do so may result in fire, personal injury, and/or property damage.
- Should the unit emit black smoke during use, press **Cancel** and unplug the appliance immediately. Wait for smoking to stop before opening the basket, then clean thoroughly. For further information refer to 'Troubleshooting' in this User Manual.

⚠ WARNING

- **DO** use extreme caution when moving the appliance containing oils or other hot liquids.
- **DO** use extreme caution when removing the tray or disposing of hot grease.
- **DO NOT** use this appliance for deep frying foods.

ACCESSORIES

- **DO** use only accessories or attachments authorised by Instant Brands LLC. The use of parts, accessories or attachments not recommended by the manufacturer may cause a risk of personal injury, fire, electric shock and/or property damage.
- **DO NOT** use the included accessories in a microwave, toaster oven, convection or conventional oven, or on a ceramic cooktop, electric coil, gas range or outdoor grill.

CARE AND STORAGE

- **DO** let the appliance cool to room temperature before cleaning or storage.
- **DO NOT** store any materials in the appliance when not in use.
- **DO NOT** place any combustible materials in the appliance, such as paper, cardboard, plastic, Styrofoam or wood.
- **DO NOT** clean the appliance with metal scouring pads or steel wool. Pieces can break off and touch the electrical parts, causing a risk of shock, burns or other personal injury.

POWER CORD

A short power-supply cord is provided to reduce the hazards resulting from grabbing, entanglement and tripping. This appliance has a 3-prong earthed plug. To reduce the risk of electric shock or personal injury:

- ONLY plug the power cord into an earthed electrical outlet.
- **DO NOT** remove earth.
- **DO NOT** let the power cord hang over edges of tables or counters, or touch hot surfaces or open flame, including the stovetop.
- **DO NOT** use below-counter power outlets.
- **DO NOT** use with extension cords, power converters or adapters, timer switches or separate remote-control systems.

⚠ WARNING

ELECTRICAL CAUTIONS

- The appliance contains electrical components that are an electrical shock hazard. Failure to follow these instructions may result in electric shock and/or death.

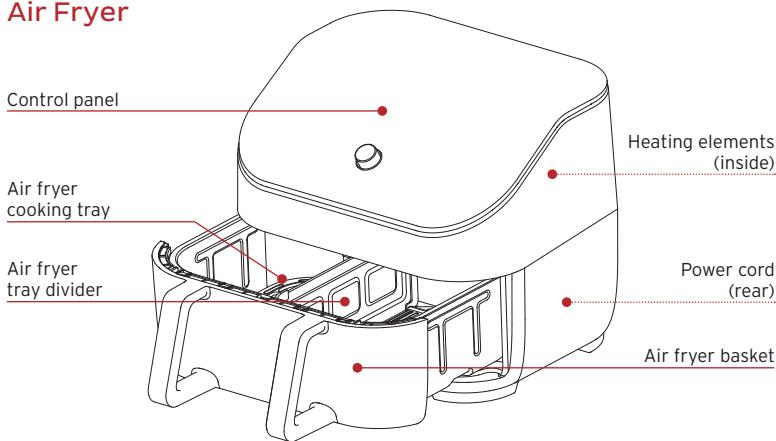
To avoid electrical shock:

- To disconnect, select **Cancel**, then remove plug from power source. Always unplug when not in use, as well as before adding or removing parts or accessories, and before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.

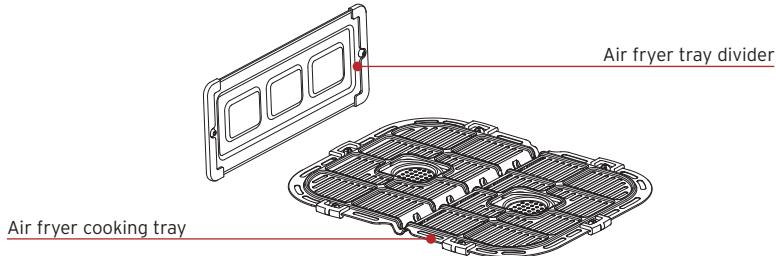
SAVE THESE INSTRUCTIONS

WHAT'S IN THE BOX

Air Fryer



Accessories



Remember to recycle!

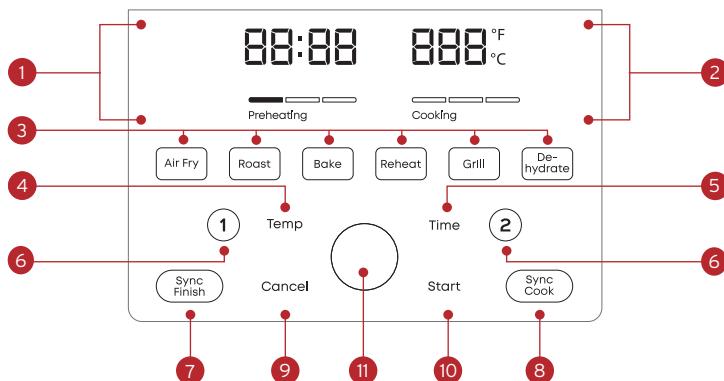
We designed this packaging with sustainability in mind. Please recycle everything that can be recycled where you live. Be sure to keep this Guide, along with the Safety and Warranty insert for reference.

Illustrations are for reference only and may differ from the actual product.

USING YOUR VORTEX PLUS AIR FRYER

Control panel

We've designed the control panel to be simple to use and easy to read.



1. Left + Right Zone Status Display
 - Cooking temperature
 - Cooking time
 - Messages
 - Error codes
2. Time/Temperature
 - Cooking time
 - Cooking temperature
 - Messages
3. Smart Programmes
4. Temperature Control
 - Increase or decrease cooking temperature
5. Time Control
 - Increase or decrease cooking time
6. Left (1) + Right (2) Zone Selectors
7. SyncFinish
 - Set separate programmes to end at the same time
8. SyncCook
 - Match right and left zone settings
9. Cancel
10. Start
11. Control Dial

Turning the sound On/Off

You can set notification sounds to ON or OFF.

- While in **Ready** mode or while you're setting up a cooking programme (but before pressing **Start**), press and hold Time and Temp for 5 seconds until the display shows **Sound On** or **Sound Off**.

Error alerts cannot be turned off.

Choosing the temperature scale

You can display cooking temperature in either Fahrenheit or Celsius.

- While in **Ready** mode or while you're setting up a cooking programme (but before pressing **Start**), press and hold **Temp** for 5 seconds until the display shows **Temp Unit °F** or **Temp Unit °C**.

Reset Smart Programmes to original settings

Reset individual Smart Programmes

- Once you've selected the Smart Programme, press and hold that **Smart Programme** button for 3 seconds.

The Smart Programme's button blinks and the cooking time and temperature are restored to the factory default setting.

Reset all Smart Programmes

- With the cooker in **Ready** mode, press and hold the **Control Dial** for 3 seconds until the cooker beeps.

All Smart Programme cooking times and temperatures are restored to the factory default setting.

INITIAL SET UP

Unpack

1. Remove your new air fryer from the box.
2. Remove all the packaging material from in and around the air fryer.
3. Make sure to remove all the accessories from inside the air fryer.
4. Don't remove the safety warning stickers or the rating label from the air fryer.

Clean before use

1. Wipe the interior with a damp cloth. Use a clean, soft cloth to dry.
2. Wash the accessories with hot water and dish soap. Rinse with warm, clear water and use a soft cloth to dry.

Placement

1. Place your air fryer on a stable, level surface, away from combustible material and external heat sources. Do not place your air fryer on top of another appliance.
2. Make sure to leave at least 13 cm of space above and around all sides of the appliance to allow for sufficient air flow.

Test run

Before using your new air fryer for the first time, perform a test run to ensure everything is working correctly.

To perform a test run:

1. Insert the basket and cooking tray into the air fryer, but do not add food.
2. Select the **Air Fry** cooking programme on the Control Panel.
3. Single Zone cooking activates by default.

To learn more about Single Zone and Dual Zone cooking, see “Introduction to Zone Cooking” below.

4. Change the cooking temperature to 205°C.
5. Change the cooking time to 18 minutes.
6. Press **Start** and the air fryer starts the test run.
7. When the display shows **Add Food**, wait 10 seconds for the programme to resume (do not add any food).
8. When the display shows **Turn Food**, wait 10 seconds for the programme to resume.
9. After the cooking session is done, let the unit cool.

Now you're ready to cook a meal in your Instant Vortex Plus VersaZone air fryer!

COOKING

The Instant Vortex Plus VersaZone air fryer uses EvenCrisp™ rapid air circulation to crisp and cook food, from the top down giving your meals all the rich, crispy flavour of deep frying, with little to no oil.

⚠️WARNING

HOT SURFACES

The air fryer will be hot during and after cooking. Always exercise extreme caution when removing food or accessories, like the cooking tray and divider, from the hot cooking chamber. Touching hot surfaces may result in personal injury, and/or property damage.

MUST ALLOW AIR FLOW

To prevent personal injury, DO NOT block air intake or air vents.

What to cook in

The cooking tray is perforated to allow air to flow under and around your food, and should be used for most foods, like wings, fries and cauliflower bites.

You can place food right on the cooking tray, without using foil or other coverings.

For the Baking programme only, you can use a metal or glass baking dish to hold things like batter for cakes and dough for breads. Place the baking dish directly inside the cooking zone for baking.

Introduction to Zone Cooking

The Instant Vortex Plus VersaZone™ Air Fryer lets you choose how you want to cook and how much, by using different cooking zones.

Single Zone: Lets you cook food in the large 8.5 L zone, ideal for things like a whole chicken or a family-sized batch of fries.

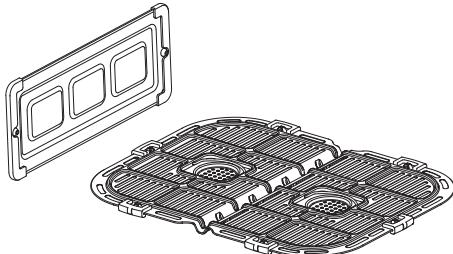
The Vortex Plus VersaZone air fryer uses Single Zone cooking by default. See instructions on switching between Single Zone and Dual Zone below.

Dual Zone: Lets you cook two foods in two zones, three different ways:

1. **Use both zones with different smart programmes:** Cook in both zones at the same time, using different programmes and settings.
2. **SyncCook:** Cook in both zones at the same time, using the same programme and settings for both.
3. **SyncFinish:** Cook in both zones at the same time, using different programmes and settings for each, but finish cooking at the same time.

Switching from Single Zone to Dual Zone Cooking

You can switch between Single Zone to Dual Zone cooking depending on what you want to cook.



1. Insert the cooking tray into the basket.
2. Slide the tray divider into the cooking tray.
3. Put the basket into the air fryer.
4. Press the **Control Dial** two times quickly.
5. You can now cook with two zones.

*To switch back to Single Zone cooking, press the **Control Dial** two times quickly.*

Make sure you let the tray divider cool completely before removing it from the tray.

Cooking in Single Zone

These instructions explain how to cook one food in the large 8.5 L zone. To cook two foods in two zones, read the instructions for “Cooking in Dual Zone”.

Prep

Thaw, cut, season or batter your ingredients according to your recipe.

Preheat

1. Add the cooking tray into the air fryer basket.
2. Insert the basket into the air fryer.

It is not recommended to use the divider for Single Zone cooking.

3. Select the Smart Programme you want to use.

The selected programme will blink and the display shows the default cooking time and temperature for that programme.

4. If you want to adjust the cooking time, press **Time** and use the **Control Dial** to increase or decrease the cooking time.
5. If you want to adjust the cooking temperature, press **Temp** and use the **Control Dial** to increase or decrease the cooking temperature.
6. Press **Start** to begin. The status bar shows **Air Fry**.
7. When the cooker reaches the target temperature, the display shows **Add Food**.

Note: Add Food applies to Air Fry, Roast, Bake and Grill only.

Cook

1. Remove the basket and place your food into the cooking tray.
2. Insert the basket back into the air fryer.
3. Cooking begins and the cooking countdown timer starts.

Turn

4. Part way through the cooking cycle the display shows **Turn Food**.

If you do not remove the basket after Turn Food displays, cooking will proceed after 10 seconds.

5. Remove the basket and carefully turn, flip, or rotate your food.
6. Insert the basket again. Cooking continues.

Finish

- When the Smart Programme completes, the air fryer beeps and the display shows **End**.

The air fryer beeps once every minute for up to 10 minutes to remind you that cooking has completed.

Cooking in Dual Zone

These instructions explain how to cook two foods in two zones by inserting the divider to create 2 x 4.2 L zones.

Prep

Thaw, cut, season or batter your ingredients according to your recipe(s).

Preheat

1. Insert the cooking tray into the basket.
2. Slide the tray divider into the cooking tray.
3. Put the basket into the air fryer.
4. Press the **Control Dial** two times quickly to activate **Dual Zone** cooking.
5. The display will show left and right zone selections 1 and 2.
6. Set up your first Smart Programme in the left zone (select 1), including any changes to time and temperature settings if desired.
7. Press **2** to start setting up a second programme in the right zone including any changes to time and temperature settings if desired.
You can also start the first programme in the right zone (select 2) and then set up the left zone (select 1).

8. If you want to select a Smart Programme other than Air Fry, press the button for the programme you want to use.
The default time and temperature are displayed for that Smart Programme.
9. If you want to adjust the cooking time, press **Time** and use the **Control Dial** to increase or decrease cooking time.
10. If you want to adjust the cooking temperature, press **Temp** and use the **Control Dial** to increase or decrease cooking temperature.
11. Press **Start** to begin. The status bar shows the selected Smart Programme for each zone.
12. When the cooker reaches the target temperature, the display shows **Add Food**.

Note: Add Food applies to Air Fry, Roast, Bake and Grill only.

Cook

1. Remove the basket and place your food into one or both zone(s).
2. Insert the basket into the air fryer.
3. Cooking begins and the cooking countdown timer starts.

Turn

4. Part way through the cooking cycle the display shows **Turn Food**.
If you do not remove the basket after Turn Food displays, cooking will proceed after 10 seconds.
5. Remove the basket and carefully turn, flip, or rotate your food.
6. Insert the basket again. Cooking continues.

Finish

7. When the Smart Programme completes, the air fryer beeps and the display shows **End**.

The air fryer beeps once every minute for up to 10 minutes to remind you that cooking has completed.

How to SyncCook™

1. Follow the instructions for Cooking on page 7 and any specific instructions for the Smart Programme you want to use.
2. After you've set up your first programme (in either zone) but before pressing **Start**, press **SyncCook**.
The SyncCook icon displays. 
3. Then press **START** and continue following the instructions for Cooking.

About SyncCook

- You can change the cooking time and temperature settings for both zones (**SyncCook** will remain **ON**) by adjusting the cooking time or temperature.
- You can change the cooking time and temperature settings for either zone (**SyncCook** will turn **OFF**) by pressing **1** or **2** to select a zone to change and then adjusting the cooking time or temperature.
- If you remove the food from one zone during cooking, the other zone will keep cooking. The display will still show the **SyncCook** icon, but the cooking times will be different in each zone.

Ending SyncCook

You can end **SyncCook** at any time to make changes to one or both cooking programmes.

1. Press **1** or **2** to select the zone you'd like to make changes to.
SyncCook stops and the icon no longer displays.
2. Adjust the cooking time or temperature settings and press the **Control Dial** to confirm the changes.
3. Press **Start** to continue cooking, with each zone cooking with its own programme and settings.

How to SyncFinish

1. Follow the instructions for Cooking on page 7 and any specific instructions for the Smart Programme you want to use.
2. Set up your first programme in either zone (select 1 or 2) including any changes to time and temperature settings if you want.
3. Press 1 or 2 to select the other zone and start setting up a Smart Programme for that zone, including any changes to time and temperature settings if you want.
4. Press **SyncFinish**.

The SyncFinish icon displays. ☺☺☺

5. Press **Start** and continue following the instructions for Cooking.

The air fryer will calculate the cooking times and start cooking each zone at the appropriate time so they finish together.

About SyncFinish

- If you need to remove food from one of the zones during cooking, cooking in the other zone will pause to keep the two in sync.

Ending SyncFinish

You can end **SyncFinish** if you need to make changes to the cooking programmes by pressing **Cancel**. After that, reselect a programme and settings for each zone.

Changing cooking time during cooking

You can change the cooking time after you've started a Smart Programme.

Single Zone cooking:

1. Press **Time** and use the **Control Dial** to increase or decrease cooking temperature.
2. Then press the **Control Dial** to confirm the change.
3. Press **Start** to continue cooking.

*If you don't press **Start**, cooking continues using the former settings.*

Dual Zone cooking:

1. Press **1** or **2** to select the zone you want to change.
2. Press **Time** and use the **Control Dial** to increase or decrease cooking time.
3. Then press the **Control Dial** to confirm the change.
4. Press **Start** to continue cooking.

*If you don't press **Start**, cooking continues using the former settings.*

Changing cooking temperature during cooking

You can change the cooking time after you've started a Smart Programme.

Single Zone cooking:

1. Press **Temperature** and use the **Control Dial** to increase or decrease cooking temperature.
2. Then press the **Control Dial** to confirm the change.
3. Press **Start** to continue cooking.

*If you don't press **Start**, cooking continues using the former settings.*

Dual Zone cooking:

1. Press **1** or **2** to select the zone you want to change.
2. Press **Temperature** and use the **Control Dial** to increase or decrease cooking temperature.
3. Then press the **Control Dial** to confirm the change.
4. Press **Start** to continue cooking.

*If you don't press **Start**, cooking continues using the former settings.*

Cancel anytime

You can cancel cooking at any time after you've started a Smart Programme:

Single Zone cooking:

1. Press **Cancel**.

Dual Zone cooking:

1. Press **1** or **2** to select the zone you want to cancel.
2. Press **Cancel**.

*If you press **Cancel** without selecting a zone, both zones will be canceled.*

SMART PROGRAMMES

Air Fry

You can air fry foods like fries, cauliflower bites, wings, nuggets and more.

Setting	Default	Minimum	Maximum
Temperature	196°C	82°C	205°C
Cooking Time	15 minutes (00:15)	1 minute (00:01)	1 hour (01:00)

To air fry

- Follow the basic instructions for Cooking.
- Select “Air Fry” as the Smart Programme.

Roast

You can roast foods like beef, lamb, pork, poultry, vegetables and scalloped potatoes, for a deliciously tender inside and browned outside.

Setting	Default	Minimum	Maximum
Temperature	205°C	82°C	205°C
Cooking Time	18 minutes (00:18)	1 minute (00:01)	1 hour (01:00)

To roast

- Follow the basic instructions for Cooking.
- Select “Roast” as the Smart Programme.

Bake

You can bake foods like breads, cakes, pastries and buns, with the air fryer as your own “mini oven”.

Setting	Default	Minimum	Maximum
Temperature	176°C	82°C	205°C
Cooking Time	20 minutes (00:20)	1 minute (00:01)	1 hour (01:00)

To bake

- Follow the basic instructions for Cooking.
- Select "Bake" as the Smart Programme.
- There is no need to turn the food partway through cooking.

Leave approximately 2.5 cm of space around all sides of the baking dish to allow heat to circulate evenly.

Grill

Grilling cooks using direct top-down heating, perfect for melting cheese on French onion soup, and nachos.

Setting	Default	Minimum	Maximum
Temperature	205°C	205°C	205°C
Cooking Time	6 minutes (00:06)	1 minute (00:01)	30 minutes (00:30)

To grill

- Follow the basic instructions for Cooking.
- Select "Grill" as the Smart Programme.
- There is no need to turn the food partway through cooking.

Dehydrate

Dehydrating uses low heat over a long period of time to safely dry out food items, like dried fruit, jerky and dried veggies.

Setting	Default	Minimum	Maximum
Temperature	54°C	35°C	79°C
Cooking Time	8 hours (08:00)	1 hour (01:00)	72 hours (72:00)

To dehydrate

- Follow the basic instructions for Cooking.
- Select "Dehydrate" as the Smart Programme.
- There is no need to turn the food partway through cooking.

Reheat

Bring the crisp and crunch back to leftover fries or pizza, in just a few minutes.

Setting	Default	Minimum	Maximum
Temperature	138°C	49°C	182°C
Cooking Time	10 minutes (00:10)	1 minute (00:01)	1 hour (01:00)

To reheat

- Follow the basic instructions for Cooking.
- Select “**Reheat**” as the Smart Programme.

Once this Smart Cooking function starts, the display will show the target temperature and cooking time immediately, there's no preheating time.

CLEANING

Clean your Instant Vortex Plus VersaZone air fryer after each use. Always let all parts cool to room temperature before cleaning. Before use or storing, make sure all surfaces are dry.

⚠️WARNING

To prevent electric shock, unplug before cleaning.

DO NOT immerse power cord, plug or the appliance in water or other liquid, which may result in electric shock.

Part	Cleaning instructions
Cooking tray and divider	<ul style="list-style-type: none">Dishwasher safe.*The cooking tray and divider have a non-stick coating.Avoid using metal utensils, steel wool pads or harsh cleansers when cleaning.
Removable air fryer basket	<ul style="list-style-type: none">Clean with a damp cloth and mild dish soap.Dishwasher safe.*Avoid using metal utensils, steel wool pads or harsh cleansers when cleaning.
Cooking chamber	<ul style="list-style-type: none">Clean with a damp cloth and mild dish soap.Always check the heating coil and cooking chamber walls for oil spatter and food debris, and clean as needed.Ensure the heating coil is dry before turning on the air fryer.To remove baked-on grease and food residue from the cooking chamber, spray with a mixture of baking soda and vinegar and wipe clean with damp cloth. For stubborn stains, allow the mixture to sit on the affected area for several minutes before scrubbing clean.
Power cord	<ul style="list-style-type: none">Clean with a soft, damp cloth or sponge. Wipe dry.

**Some discolouration may occur after machine washing, but this will not affect the cooker's safety or performance.*

TROUBLESHOOTING

Problem	Cause	Solution
Air fryer will not turn on	The appliance is not properly plugged in.	Make sure the power cord is plugged into the outlet firmly.
	Outlet is not powered.	Plug another appliance into the same outlet to test the circuit.
	The basket is not fully inserted into the air fryer.	Make sure the basket is fully inserted.
Black smoke is coming from the air fryer	Using an oil with a low smoke point.	Cancel the Smart Programme, unplug the cooker and allow it to cool to room temperature. Choose a neutral oil with a high smoke point, such as Canola, Avocado, Soybean, Safflower, or Rice Bran.
	Food residue on the heating coil, in the cooking chamber or on the accessories.	Cancel the Smart Programme, unplug the cooker and allow it to cool to room temperature. Remove all accessories from the cooking chamber and clean the cooking chamber and all accessories thoroughly.
	Appliance malfunction.	Contact Customer Care.
White smoke is coming from the air fryer	Cooking foods with a high fat content, such as bacon, sausages, and hamburgers.	Avoid air frying foods with a high fat content. Check the cooking chamber for excess oil and/or fat and carefully remove as needed before air frying.
	Water is vaporising, producing thick steam.	Pat dry moist food ingredients before air frying. Do not add water or other liquid to the cooking chamber when air frying.
	Seasoning on food has blown into element.	Be mindful when seasoning food. Spray vegetables and meats with oil before seasoning to help the seasoning stick.

ERROR CODES

If the control panel displays an error code from this list, there is an issue with the air fryer. Here are the actions you should take to fix the problem.

Problem	Cause	Solution
E1	Open circuit.	Contact Customer Care.
E2	Temperature sensor short circuit.	Contact Customer Care.

LEARN MORE

There's a whole world of Instant™ Plus VersaZone™ information and help just waiting for you. Here are some of the most helpful resources.

Register your product

instantbrands.co.uk/product-registration

Contact Customer Care

instantbrands.co.uk/support

UKSupport@instantbrands.com

EUSupport@instantbrands.com

Instant Brands® Connect App with 1000+ recipes

iOS and Android app stores

Cooking charts and more recipes

instantbrands.co.uk/recipes

Replacement parts and accessories

instantbrands.co.uk/product-category/instant

Join the community



Product specifications

Model	Volume	Wattage	Power	Weight	Dimensions
AFB9002BK	Total 8.5 Litre (4.2 Litre + 4.2 Litre)	1700 W	220-240 V ~ 50- 60 Hz	7.1 kgs	cm: 40.4 L x 38.4 W x 31.4 H

WARRANTY

Instant Brands (EMEA) Limited, Instant Brands (Ireland) Limited, and Instant Brands LLC (collectively the "Company") warrant this appliance to be free from defects in workmanship and material, under normal household use, for a period of one (1) year from the date of original purchase. This Limited Warranty extends only to the original purchaser and use of the appliance in the UK and EU and must be purchased by an authorised distributor of Instant Brands. This warranty does not cover appliance use outside of the UK and EU.

Proof of original purchase date and, if requested, return of your appliance is required to obtain service under this Limited Warranty. Provided that this appliance is operated and maintained in accordance with the written instructions included with the appliance (which are also available at instantbrands.co.uk), the Company will, at its sole discretion, either: (i) repair defects in materials and workmanship; or (ii) replace the appliance. In the event the appliance is replaced, the Limited Warranty on the replacement appliance will expire 12 months from the date of original consumer purchase (UK only).

The Company is not responsible for shipping costs for warranty service.

Limitation and Exclusions

Any modification or attempted modification to your appliance may interfere with the safe operation of the appliance and may result in serious injury and damage. Any modification or attempted modification to your appliance or any part thereof will void the warranty, unless such modification(s) or alteration(s) were expressly authorised by the Company.

This warranty does not cover (1) normal wear and tear; (2) damage resulting from negligent, unreasonable or misuse of the appliance, improper assembly or disassembly, use contrary to the operating instructions, failure to provide reasonable and necessary maintenance, Acts of God (such as fire, flood, hurricanes and tornadoes), or repair or alteration by anyone, unless expressly directed and authorised by the Company; and (3) repairs where your appliance is used for other than normal household use and in a manner contrary to published user or operator instructions.

To the extent permitted by applicable law, the liability of the Company, if any, for any allegedly defective appliance or part shall be limited to repair or replacement of the appliance or part thereof, and shall not exceed the purchase price of a comparable replacement appliance. Except as expressly provided herein and to the extent permitted by law, (1) the Company makes no warranties, conditions or representations, express or implied, usage, custom of trade or otherwise with respect to the appliance or parts covered by this warranty and (2) the Company shall not be responsible or liable for indirect, incidental or consequential damages arising out of or in connection with the use or performance of the appliance or damages with respect to any economic loss, loss of property, loss of revenues or profits, loss of enjoyment or use, costs of removal, installation or other consequential damages of any nature or kind.

You may have rights and remedies under applicable laws, which are in addition to any right or remedy which may be available under this limited warranty.

WARRANTY

Please visit instantbrands.co.uk/product-registration to register your appliance. You will be asked to provide your name, your email address, the store name, date of purchase, model number and serial number (both of which are found on the appliance). This registration will enable us to keep you up-to-date with product developments and recipes, and contact you in the unlikely event of a product safety notification. By registering, you acknowledge that you have read and understood the instructions for use and warnings accompanying the appliance.

Warranty Service

To obtain warranty service, please contact our Customer Care Department by creating a support ticket online at Instantbrands.co.uk/support/. If we are unable to resolve the problem, you may be asked to send your appliance to the Service Department for quality inspection. Instant Brands is not responsible for shipping costs related to warranty service. When returning your appliance, please include your name, mailing address, email address, phone number, and proof of the original purchase date as well as a description of the problem you are encountering with the appliance.

Within the UK

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

Email: UKSupport@instantbrands.com
Telephone: +44 (0) 3331 230051

Within the EU

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

Email: EUSupport@instantbrands.com
Telephone: +44 (0) 3331 230051

This warranty was last updated on 1 September 2019 for all products sold from [1 November 2019]. If your product comes with our older warranty version, your warranty will continue to be honoured.

Recycling

This appliance complies with the WEEE Directive 2012/19/EU on the disposal of electrical and electronic equipment (WEEE). This appliance complies with the European directive for electromagnetic compatibility (EMC) 2014/30/EU and its revisions, as well as Low Voltage Directive (LVD) 2014/35/EU and its revisions. This marking indicates that this product should not be disposed of with other household waste throughout the UK and EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable re-use of material sources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact Customer Care for further recycling and WEEE information.



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

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

instantbrands.co.uk

© 2022 Instant Brands LLC
859-0119-51

INSTANT and INSTANT BRANDS
are registered trademarks of Instant
Brands Holdings Inc.

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



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 nuirait 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.

ACCESOIRES

- **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.

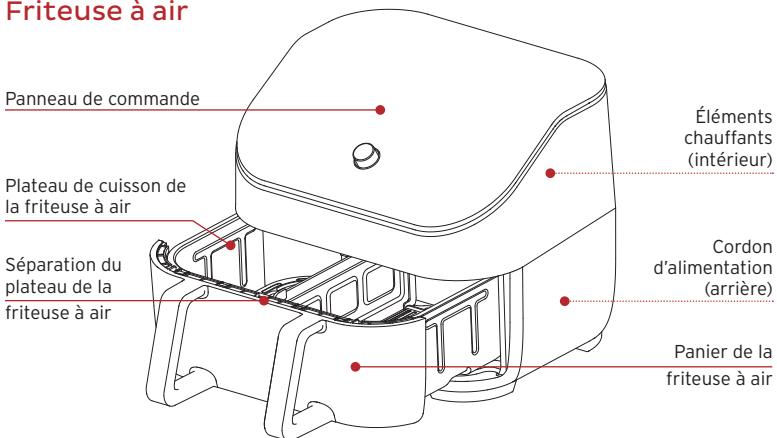
Pour éviter tout choc électrique :

- 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.

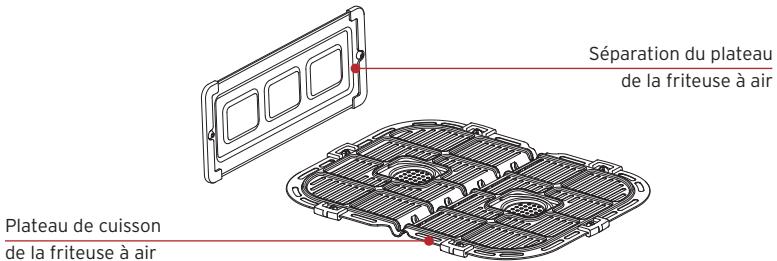
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CONTENU DE L'EMBALLAGE

Friteuse à air



Accessoires



N'oubliez pas de recycler !

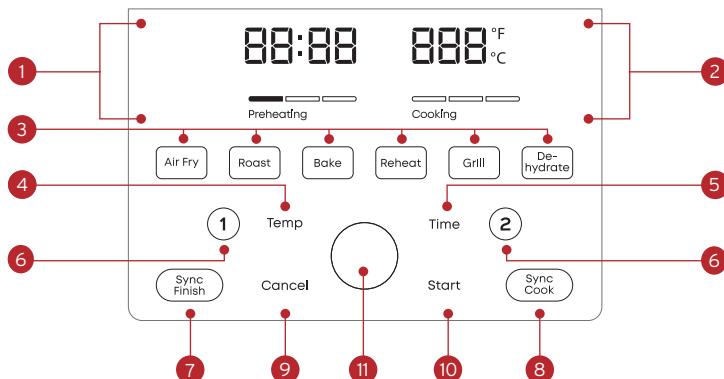
Nous avons conçu cet emballage dans un souci de durabilité. Veuillez recycler tout ce qui peut l'être dans la région où vous vivez. Veillez à conserver ce guide et la notice Sécurité et garantie pour vous y référer ultérieurement.

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
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.

AUSSI LA CIRCULATION D'UN FLUX D'AIR

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

Ingrediénts 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.

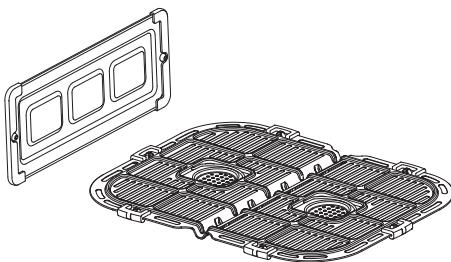
La friteuse à air Vortex Plus VersaZone utilise par défaut la cuisson en Zone unique. Reportez-vous aux instructions ci-dessous pour alterner entre Zone unique et Zone double.

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 un seul cuissage 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 (Frire 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 (Frire 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 (électionnez 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

Frire sans huile

Vous pouvez frire 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 frire sans huile

- Suivez les instructions de base de Cuisson.
- Sélectionnez « Air Fry » (Frire 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">Compatible lave-vaisselle*.Le plateau de cuisson et la séparation comportent un revêtement antiadhésif.Évitez d'utiliser des ustensiles en métal, de la paille de fer ou des nettoyants agressifs.
Panier de friture sans huile amovible	<ul style="list-style-type: none">Nettoyez avec un chiffon humide et du liquide vaisselle doux.Compatible lave-vaisselle*.Évitez d'utiliser des ustensiles en métal, de la paille de fer ou des nettoyants agressifs.
Compartiment de cuisson	<ul style="list-style-type: none">Nettoyez avec un chiffon humide et du liquide vaisselle doux.Vérifiez toujours que la bobine de chauffage et les parois de la chambre de cuisson ne présentent pas d'éclaboussures d'huile ou de résidus alimentaires, et nettoyez-les si nécessaire.Vérifiez que la bobine chauffante est sèche avant de démarrer la friteuse à air.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.
Cordon d'alimentation	<ul style="list-style-type: none">Nettoyez à l'aide d'un chiffon doux humidifié ou d'une éponge. Séchez-le à l'aide d'un chiffon.

*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.
	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.
Une fumée blanche sort de la friteuse à air	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

Contacter le service client

instantbrands.co.uk/support

UKSupport@instantbrands.com

EUSupport@instantbrands.com

Application Instant Brands® Connect avec plus de 1000 recettes

App Stores iOS et Android

Tableaux de cuisson et plus de recettes

instantbrands.co.uk/recipes

Pièces et accessoires de rechange

instantbrands.co.uk/product-category/instant

Rejoindre la communauté



Spécifications du produit

Modèle	Volume	Puissance en watts	Puissance	Poids	Dimensions
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), l'Entreprise s'engage, à son entière discrétion, à : (i) réparer les vices de fabrication (pièces et main d'œuvre) ; 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(e) sera limitée à la réparation ou au remplacement de l'appareil ou de la pièce, et ne dépassera pas le prix d'achat d'un appareil comparable.

Sauf disposition contraire expresse aux présentes et dans la limite autorisée par la loi, (1) l'Entreprise n'offre aucune garantie, condition ou déclaration, expresse ou implicite, qu'elle découle ou non de l'usage ou de la pratique commerciale, par rapport à l'appareil ou aux pièces couvertes par cette garantie, et (2) l'Entreprise ne saurait être tenue responsable de tout dommage indirect, accessoire ou consécutif, découlant de ou lié à l'utilisation ou au fonctionnement de l'appareil, ni de tout dommage lié à une quelconque perte économique, perte de propriété, perte de revenus, perte de profits, perte de jouissance ou perte d'usage, ni de tous les frais d'enlèvement ou d'installation, ni de tous les autres dommages consécutifs, de quelque nature qu'ils soient.

Aux termes de la législation en vigueur, vous pouvez disposer de droits et de recours supplémentaires à ceux que vous octroie cette garantie limitée.

GARANTIE

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

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

Erste Schritte

INSTANT™ **VORTEX PLUS**
VERSAZONE™ HEISSLUFTFRITTEUSE
8,5 L BENUTZERHANDBUCH

Instant™

Herzlich willkommen

zu Ihrem neuen Instant™ Vortex Plus VersaZone™ Heißluftfritteuse!

Dieser Instant Vortex Plus VersaZone wird Ihnen dabei helfen, mit weniger Öl und weniger Aufwand köstliche Speisen zuzubereiten. Wir hoffen, dass Sie sich in Ihre Instant Heißluftfritteuse verlieben und mit ihr in den kommenden Jahren in Ihrer Küche viel Freude haben werden.

**Legen Sie mit Ihrer Vortex Plus VersaZone
Heißluftfritteuse los!**



Scannen und loslegen!

Um Ihr Kocherlebnis mit Instant so einfach wie möglich zu gestalten, haben wir für Sie 4 einfache Schritte mit Anleitungsvideos zusammengestellt. Scannen Sie den QR-Code und folgen Sie den Schritten, um im Handumdrehen ein Instant-Chef zu werden!

www.instantbrands.co.uk/get-started



Laden Sie die **Instant Brands® Connect App** herunter, um auf über 100 Rezeptideen zuzugreifen.



Besuchen Sie für Anleitungsvideos und Rezeptinspirationen den **YouTube-Kanal von Instant Brands UK**.



Schließen Sie sich der **Instant Pot Facebook Community** an, und lassen Sie sich von dieser aktiven Gruppe von Instant-Köchen mit Kochtipps, Tricks und Rezepten inspirieren!

⚠️ WARNSUNG

Bevor Sie Ihre neue Vortex Plus Heißluftfritteuse verwenden, lesen Sie bitte alle Anweisungen, einschließlich der Sicherheits- und Garantiehinweise durch. Wenn Sie die Sicherheitsvorkehrungen und Anweisungen nicht beachten, kann es zu Verletzungen und/oder Sachschäden kommen.

INHALT

Wichtige Sicherheitsvorkehrungen	2
Verpackungsinhalt	6
Gebrauch Ihres Air Fryers	7
Ersteinrichtung	9
Garen	11
Smart-Programme	20
Reinigung	23
Fehlerbehebung	24
Fehlercodes	25
Mehr erfahren	27
Garantie	28

WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

WARNUNG

Sicherheitshinweise

Wir von Instant möchten, dass Sie sich beim Gebrauch unserer Produkte wohlfühlen. Diese Instant Vortex Heißluftfritteuse wurde im Hinblick auf Ihre Sicherheit konzipiert.

Bei der Verwendung von Elektrogeräten sollten immer grundlegende Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden, um das Risiko von Feuer, Stromschlägen, Verletzungen und/oder Sachschäden zu verringern.

Lesen Sie vor Gebrauch alle Anweisungen durch und verwenden Sie dieses Gerät nur wie in der Bedienungsanleitung beschrieben. Wenn Sie die Sicherheitsvorkehrungen und Anweisungen nicht beachten, kann es zu Verletzungen und/oder Sachschäden kommen und Ihre Garantie kann ungültig werden.

Aufstellen

- Das Gerät nur auf eine Arbeitsplatte stellen. Betreiben Sie das Gerät immer auf einer stabilen, nicht brennbaren, ebenen Fläche.
- Das Gerät **NICHT** auf oder in die Nähe eines heißen Gas- oder Elektroherds oder eines beheizten Ofens stellen.
- Das Gerät **NICHT** in der Nähe von Wasser oder Flammen verwenden.
- Verwenden Sie das Gerät **NICHT** im Freien. Vor direkter Sonneneinstrahlung schützen.
- Das Gerät **NICHT** auf irgendetwas stellen, das seine Lüftungsschlitzte blockieren könnte.
- Vergewissern Sie sich vor dem Gebrauch, dass alle Teile trocken und frei von Lebensmittelresten sind.

ALLGEMEINER GEBRAUCH

- **NICHT** während oder unmittelbar nach dem Garen die heißen Oberflächen des Geräts oder die Zubehörteile berühren, da diese heiß sind.
- Benutzen Sie die Griffe und Knöpfe des Geräts.
- Benutzen Sie Ofenhandschuhe, wenn Sie das Zubehör entfernen.
- Stellen Sie heißes Zubehör auf eine hitzebeständige Oberfläche oder Kochplatte.

! WARNUNG

- Den Gareinsatz oder einen Teil des Geräts **NICHT** mit Folie abdecken. Dadurch überhitzt es.
- Das Gerät **NICHT** bewegen, während es in Betrieb ist.
- Kindern oder Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten **NICHT** erlauben, dieses Gerät zu bedienen. Wenn ein Gerät in der Nähe von Kindern und Personen mit eingeschränkten Fähigkeiten verwendet wird, ist eine genaue Aufsicht erforderlich.
- Kinder sollten nicht mit diesem Gerät spielen.
- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich im Haushalt. Es ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
- Das Gerät während des Betriebs **NICHT** unbeaufsichtigt lassen.
- Das Gerät innerhalb einer Zeitspanne von 2 Stunden **NICHT** länger als 60 Minuten verwenden.

VORSICHTSMAßNAHMEN BEIM HEIßLUFTFRITTIEREN

Wenn die Heißluftfritteuse in Betrieb ist, tritt durch die Lüftungsschlitzte heiße Luft aus. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht in einem sicheren Abstand von den Lüftungsschlitzten und seien Sie äußerst vorsichtig, wenn Sie heißes Zubehör aus dem Gerät nehmen. Zu widerhandlung kann zu Verletzungen oder Sachschäden führen.

Während des Garens erreicht die Innentemperatur des Geräts mehrere hundert Grad. Um Verletzungen zu vermeiden, stecken Sie niemals Ihre Hände ungeschützt in das Gerät, solange es nicht auf Raumtemperatur abgekühlt ist.

- **NICHT** einen keramikbeschichteten oder Steinguttopf zum Heißluftfrittieren verwenden.
- **NICHT** die Lüftungsschlitzte der Heißluftfritteuse blockieren. Lassen Sie während des Gebrauchs um die Heißluftfritteuse herum mindestens 13 cm Platz.
- Das Gerät **NICHT** auf einen heißen Herd stellen.
- Das Gerät **NICHT** auf oder in der Nähe von brennbaren Materialien wie Tischdecken und Vorhängen betreiben.
- Decken Sie beim Betrieb der Heißluftfritteuse **NICHT** die Lüftungsschlitzte ab. Dadurch wird ein gleichmäßiges Garen verhindert und das Gerät könnte beschädigt werden.
- Die Heißluftfritteuse **NICHT** überfüllen. Wird sie überfüllt, kann dies dazu führen, dass Lebensmittel mit dem Heizelement in

⚠️ WARNUNG

Berührung kommen, wodurch es zu einem Brand, Sachschäden und/oder Verletzungen kommen kann.

- **NICHT** Speiseöl oder Kochspray für den Garbehälter verwenden. Bei Bedarf verteilen Sie direkt auf den Lebensmitteln etwas Antihaft-Kochspray. Die Verwendung von Speiseöl oder Spray auf dem Garbehälter kann zu Verletzungen und/oder Sachschäden führen.
- Seien Sie vorsichtig mit Garbehältern, die nicht aus Metall oder Glas sind. Bei Zu widerhandlung kann es zu Bränden, Verletzungen und/oder Sachschäden kommen.
- Sollte während des Gebrauchs aus dem Gerät schwarzer Rauch austreten, drücken Sie auf **Cancel** (Abbrechen) und trennen das Gerät sofort von der Stromversorgung. Warten Sie, bis sich kein Rauch mehr entwickelt, bevor Sie den Korb herausnehmen und ihn dann gründlich reinigen. Weitere Informationen finden Sie in diesem Benutzerhandbuch unter „Fehlerbehebung“.
- Seien Sie äußerst vorsichtig, wenn Sie das Gerät bewegen, während es heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten enthält.
- Seien Sie äußerst vorsichtig, wenn Sie den Gareinsatz herausnehmen oder das heiße Fett entsorgen.
- Das Gerät **NICHT** zum Frittieren verwenden.

ZUBEHÖR

- Verwenden Sie nur von Instant Brands LLC autorisierte Zubehörteile. Teile oder Zubehörteile zu verwenden, die nicht vom Hersteller empfohlen werden, kann zu Verletzungen, Bränden, Stromschlägen und/oder Sachschäden führen.
- Das mitgelieferte Zubehör **NICHT** in einer Mikrowelle, einem Toaster, einem Umluftofen oder einem konventionellen Ofen oder auf einem Cerankochfeld, einem Elektroherd, einem Gasherd oder einem Außengrill verwenden.

PFLEGE UND AUFBEWAHRUNG

- Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung oder Aufbewahrung auf Zimmertemperatur abkühlen.
- **NICHT** irgendwelche Materialien im Gerät aufzubewahren, wenn es nicht benutzt wird.
- Brennbare Materialien wie Papier, Karton, Kunststoff, Styropor oder Holz **NICHT** in das Gerät legen.

⚠️ WARNUNG

- Das Gerät NICHT mit Scheuerschwämmen aus Metall oder Stahlwolle reinigen. Teile können abbrechen und mit elektrischen Teilen in Berührung kommen, wodurch es zu Stromschlägen, Verbrennungen oder anderen Verletzungen kommen kann.

NETZKABEL

Ein kurzes Stromversorgungskabel verringert die Gefahr, dass jemand danach greift, sich darin verfängt oder stolpert. Dieses Gerät hat einen 3-poliger geerdeter Stecker. Um das Risiko eines Stromschlags oder einer Verletzung zu verringern:

- Das Netzkabel **NUR** an eine geerdete Steckdose anschließen.
- **NICHT** die Erdung aufheben.
- **NICHT** das Netzkabel über Tisch- oder Thekenkanten hängen oder in Berührung mit heißen Oberflächen oder offenen Flammen kommen lassen, dies schließt die Herdplatte mit ein.
- **NICHT** die Steckdosen unter der Arbeitsplatte verwenden.
- **NICHT** mit Verlängerungskabeln, Stromwandlern oder Adapters, Zeitschaltuhren oder separaten Fernbedienungssystemen verwenden.

ELEKTRISCHE WARNHINWEISE

- Das Gerät enthält Elektrobauteile, die eine Stromschlaggefahr darstellen. Bei Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann es zu einem Stromschlag kommen, der zum Tode führen kann.

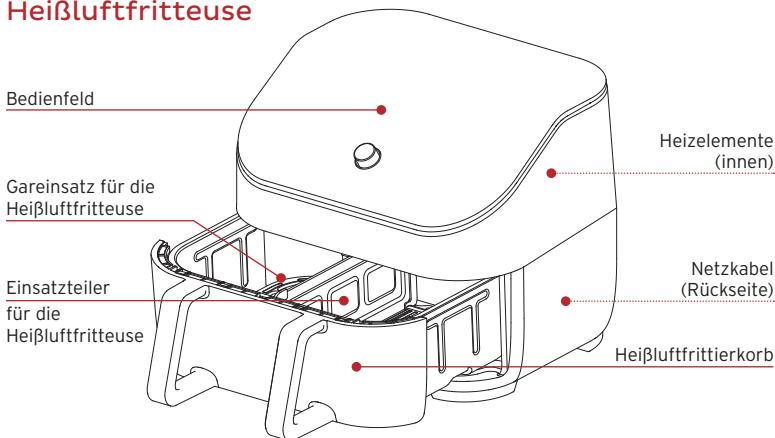
Um einen Stromschlag zu vermeiden:

- Um die Verbindung zu trennen, wählen Sie Cancel (Abbrechen) und ziehen dann den Stecker aus der Stromquelle. Ziehen Sie immer den Netzstecker, wenn Sie das Gerät nicht verwenden. Dies gilt auch für die Reinigung und wenn Sie Teile oder Zubehör entfernen oder hinzufügen. Ziehen Sie das Netzkabel am Stecker aus der Steckdose. Ziehen Sie niemals am Netzkabel.

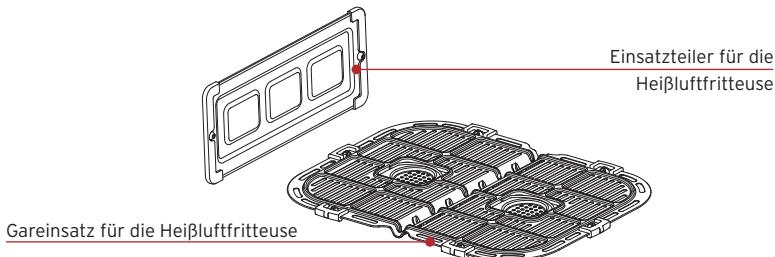
DIESE ANLEITUNG AUFBEWAHREN

VERPACKUNGSHALT

Heißluftfritteuse



Zubehör



Denken Sie ans Recyceln!

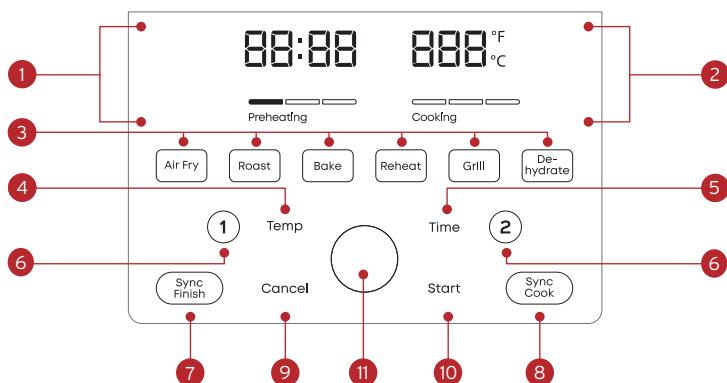
Wir haben diese Verpackung im Hinblick auf Nachhaltigkeit entworfen. Bitte recyceln Sie alles, was an Ihrem Wohnort recycelt werden kann. Bewahren Sie dieses Handbuch zusammen mit der Sicherheits- und Garantiebeilage zum Nachschlagen auf.

Die Abbildungen dienen nur zur Veranschaulichung und können vom tatsächlichen Produkt abweichen.

GEBRAUCH IHRES VORTEX PLUS AIR FRYERS

Bedienfeld

Dank seines Designs ist das Bedienfeld einfach zu benutzen und abzulesen.



1. Statusanzeige der linken + rechten Zone
 - Garzeit
 - Gartemperatur
 - Mitteilungen
 - Fehlercodes
2. Zeit/Temperatur
 - Garzeit
 - Gartemperatur
 - Mitteilungen
3. Smart-Programme
4. Temperatureinstellung
 - Gartemperatur erhöhen oder senken
5. Zeitkontrolle
 - Garzeit verlängern oder verkürzen
6. Links (1) + rechts (2) Zonenwahlschalter
7. SyncFinish
 - Stellen Sie getrennte Programme so ein, dass sie gleichzeitig enden
8. SyncCook
 - Gleichen Sie die Einstellungen für die rechte und die linke Zone an
9. Abbrechen
10. Start
11. Drehregler

Ton On/Off (Ein/Aus) schalten

Sie können die Hinweistöne auf **ON** (EIN) oder **OFF** (AUS) stellen.

- Drücken Sie im Bereitschaftsmodus oder beim Einrichten eines Garprogramms (aber bevor Sie auf Start drücken) 5 Sekunden lang auf „Time“ (Zeit) und „Temp“ (Temperatur), bis auf dem Display „Sound On“ oder „Sound Off“ angezeigt wird.

Fehlerwarnungen können nicht deaktiviert werden.

Temperaturskala ändern

Sie können die Gartemperatur entweder in Fahrenheit oder Celsius anzeigen lassen.

- Drücken Sie im Bereitschaftsmodus oder beim Einrichten eines Garprogramms (aber bevor Sie Start drücken) 5 Sekunden lang auf „Temp“ (Temperatur), bis auf dem Display „Temp Unit °F“ oder „Temp Unit °C“ angezeigt wird.

Zurücksetzen von Smart-Programmen auf die ursprünglichen Einstellungen

Zurücksetzen einzelner Smart-Programme

- Sobald Sie das Smart-Programm ausgewählt haben, halten Sie die Taste dieses Smart-Programms 3 Sekunden lang gedrückt.

Die Taste des Smart-Programms blinkt und die Garzeit und Temperatur werden auf die Werkseinstellung zurückgesetzt.

Alle Smart-Programme zurücksetzen

- Wenn sich der Garer im Bereitschaftsmodus befindet, halten Sie den Drehregler 3 Sekunden lang gedrückt, bis der Garer piept.

Alle Garzeiten und Temperaturen der Smart-Programme werden auf die Werkseinstellung zurückgesetzt.

ERSTEINRICHTUNG

Auspacken

1. Nehmen Sie Ihre neue Heißluftfritteuse aus der Verpackung.
2. Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial in und um die Heißluftfritteuse.
3. Achten Sie darauf, alle Zubehörteile aus dem Inneren der Fritteuse zu entfernen.
4. Entfernen Sie nicht die Sicherheitsaufkleber oder das Typenschild von der Heißluftfritteuse..

Vor Gebrauch reinigen

1. Wischen Sie das Innere mit einem feuchten Tuch aus. Verwenden Sie zum Trocknen ein sauberes, weiches Tuch.
2. Waschen Sie das Zubehör mit heißem Wasser und Spülmittel. Spülen Sie es mit warmem, klarem Wasser ab und trocknen Sie es mit einem weichen Tuch.

Aufstellen

1. Place your air fryer on a stable, level surface, away from combustible material and external heat sources. Do not place your air fryer on top of another appliance.
2. Make sure to leave at least 13 cm of space above and around all sides of the appliance to allow for sufficient air flow.

Test run

Bevor Sie Ihre neue Heißluftfritteuse zum ersten Mal benutzen, führen Sie einen Testlauf durch, um sicherzustellen, dass alles richtig funktioniert.

So führen Sie einen Testlauf durch:

1. Setzen Sie den Korb und den Gareinsatz in die Heißluftfritteuse ein, geben Sie aber keine Lebensmittel hinein.

- 2.** Wählen Sie auf dem Bedienfeld das Programm „Air Fry“ (Heißluftfrittieren) aus.
- 3.** Standardmäßig ist das Garen in einer Zone aktiviert.
Weitere Informationen über das Garen in einer einzelnen Zone und in zwei Zonen finden Sie unter „Einführung in das Zonengaren“ weiter unten.
- 4.** Ändern Sie die Gartemperatur auf 205 °C.
- 5.** Ändern Sie die Garzeit auf 18 Minuten.
- 6.** Drücken Sie auf „Start“ und die Heißluftfritteuse beginnt mit dem Testlauf.
- 7.** Wenn das Display „Add Food“ (Lebensmittel hineingeben) anzeigt, warten Sie 10 Sekunden, bis das Programm fortgesetzt wird (fügen aber keine Lebensmittel hinzu).
- 8.** Wenn das Display „Turn Food“ (Lebensmittel wenden) anzeigt, warten Sie 10 Sekunden, bis das Programm fortgesetzt wird.
- 9.** Lassen Sie das Gerät nach Beendigung des Garvorgangs abkühlen.

Jetzt können Sie in Ihrer Instant Vortex Plus VersaZone Heißluftfritteuse Essen zubereiten!

GAREN

Die Instant Vortex Plus VersaZone Heißluftfritteuse nutzt EvenCrisp™, eine schnelle Luftzirkulation, um Lebensmittel knusprig werden zu lassen und zu garen, was Ihren Gerichten mit wenig bis gar keinem Öl den vollen knusprigen Geschmack des Frittierens verleiht.

⚠️ WÄRNUNG

HEIÙE OBERFLÄCHEN

Die Heißluftfritteuse ist während und nach dem Garen heiß. Lassen Sie immer äußerste Vorsicht walten, wenn Sie Lebensmittel oder Zubehörteile, wie den Gareinsatz und den Teiler, aus dem heißen Garraum nehmen. Heiße Oberflächen zu berühren kann zu Bränden, Verletzungen und/oder Sachschäden führen.

NOTWENIGE LUFTZIRKULATION

Um Verletzungen zu vermeiden, blockieren Sie NICHT den Lufteinlass oder die Lüftungsschlitzte.

Was wird worin gegart?

Der Gareinsatz ist perforiert, damit die Luft unter und um Ihre Lebensmittel herum strömen kann, und sollte für die meisten Speisen, wie z. B. Hähnchenflügel und Blumenkohlröschen, verwendet werden.

Sie können die Lebensmittel ohne Folie oder andere Abdeckungen direkt auf den Gareinsatz legen.

Nur für das Programm „Backen“ können Sie eine Backform aus Metall oder Glas verwenden, in die Sie z. B. Teig für Kuchen oder Brot geben. Stellen Sie die Backform zum Backen direkt in die Garzone.

Einführung in das Zonenkochen

Mit dem Instant Vortex Plus VersaZone™ Air Fryer können Sie selbst entscheiden, wie und wie viel Sie garen möchten, indem Sie getrennte Garzonen verwenden.

Einzelne Zone: Ermöglicht das Garen von Speisen in der großen 8,5-l-Zone, ideal für z. B. ein ganzes Hähnchen oder eine Portion Pommes in Familienportion.

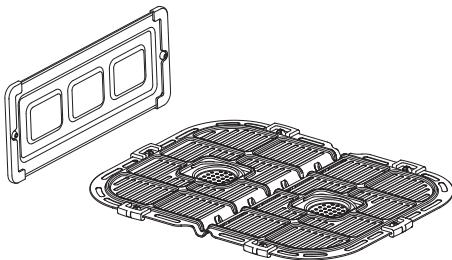
Die Vortex Plus VersaZone Heißluftfritteuse gart standardmäßig in einer einzelnen Zone. Wie man zwischen Einzel- und Doppelzone wechselt, erfahren Sie in den Anweisungen unten.

Doppelzone: Ermöglicht das Garen von zwei unterschiedlichen Lebensmitteln in zwei getrennten Zonen auf drei verschiedene Arten:

1. Beide Zonen werden mit unterschiedlichen Smart-Programmen genutzt: Garen Sie in beiden Zonen gleichzeitig, mit unterschiedlichen Programmen und Einstellungen
2. SyncCook: Garen Sie in beiden Zonen gleichzeitig und verwenden Sie für beide dasselbe Programm und dieselben Einstellungen..
3. SyncFinish: Garen Sie in beiden Zonen gleichzeitig mit unterschiedlichen Programmen und Einstellungen, aber beenden Sie den Garvorgang zur gleichen Zeit.

Wechsel vom Einzonen- zum Zweizonen-Garen

Je nachdem, was Sie zubereiten möchten, können Sie zwischen Einzonen- und Zweizonengaren wechseln.



1. Geben Sie den Gareinsatz in den Korb.
2. Schieben Sie den Teiler in den Gareinsatz.
3. Stellen Sie den Korb in die Heißluftfritteuse.
4. Drücken Sie zweimal schnell hintereinander auf den Drehregler.
5. Jetzt können Sie mit zwei Zonen kochen.

Um zum Einzonen-Garen zurückzuschalten, drücken Sie zweimal schnell hintereinander auf den Drehregler. Achten Sie darauf, dass Sie den Einsatzteiler vollständig abkühlen lassen, bevor Sie ihn aus dem Einsatz nehmen.

Garen in einer einzelnen Zone

Diese Anleitung erklärt, wie Sie eine Speise in der großen 8,5-Liter-Zone zubereiten. Um zwei Lebensmittel in zwei Zonen zu garen, lesen Sie die Anweisungen „Garen in zwei Zonen“.

Vorbereitung

Tauen Sie Ihre Zutaten auf, schneiden, würzen oder panieren Sie sie gemäß Ihrem eigenen Rezept.

Vorheizen

1. Geben Sie den Gareinsatz in den Heißluftfrittierkorb..
2. Setzen Sie den Korb in die Heißluftfritteuse ein.

Es wird nicht empfohlen, beim Garen in einer einzelnen Zone den Teiler zu verwenden.

3. Wählen Sie das Smart-Programm, das Sie verwenden möchten.
Auf dem Display blinkt das gewählte Programm, und die Standardgarzeit und -temperatur für dieses Programm werden angezeigt.
4. Wenn Sie die Garzeit einstellen möchten, drücken Sie auf „Time“ (Zeit) und verwenden Sie den Drehregler, um die Garzeit zu verlängern oder zu verkürzen.
5. Wenn Sie die Gartemperatur einstellen möchten, drücken Sie „Temp“ (Temperatur) und verwenden Sie den Drehregler, um die Temperatur zu erhöhen oder zu verringern.
6. Drücken Sie auf „Start“, um zu beginnen. In der Statusleiste wird „Air Fry“ angezeigt.
7. Wenn der Garer die Zieltemperatur erreicht hat, zeigt das Display „Add Food“ (Lebensmittel hineingeben).

Hinweis: „Add Food“ (Lebensmittel hineingeben) gilt nur für das Heißluftfrittieren, Braten, Backen und Grillen.

Garen

1. Nehmen Sie den Korb heraus und geben Sie Ihre Lebensmittel hinein.
2. Setzen Sie den Korb wieder in die Heißluftfritteuse ein.
3. Der Garvorgang beginnt und der Countdown-Timer startet.

Wenden

4. Nach der Hälfte der Zeit zeigt das Display „Turn Food“ (Lebensmittel wenden) an.

Wenn Sie den Korb bei der Anzeige „Turn Food“ (Lebensmittel wenden) nicht herausnehmen, wird der Garvorgang nach 10 Sekunden fortgesetzt.

5. Nehmen Sie den Korb heraus und wenden, kippen oder drehen Sie die Lebensmittel vorsichtig.
6. Setzen Sie den Korb wieder ein. Der Garvorgang wird fortgesetzt.

Beenden

- Wenn das Smart-Programm beendet ist, piept die Heißluftfritteuse und auf dem Display erscheint „End“.

Die Heißluftfritteuse piept 10 Minuten lang jede Minute einmal, um Sie daran zu erinnern, dass der Garvorgang abgeschlossen ist.

Garen in zwei Zonen

In dieser Anleitung wird erklärt, wie Sie zwei Mahlzeiten in zwei Zonen garen, indem Sie den Teiler einsetzen, um 2 Zonen à 4,2 l zu erhalten.

Vorbereitung

Tauen Sie Ihre Zutaten auf, schneiden, würzen oder panieren Sie alles nach Ihren eigenen Rezepten.

Vorheizen

1. Geben Sie den Gareinsatz in den Korb.
2. Schieben Sie den Teiler in den Gareinsatz.
3. Stellen Sie den Korb in die Heißluftfritteuse.
4. Drücken Sie zweimal schnell auf den Drehregler, um das Dual Zone Garen zu aktivieren.
5. Auf dem Display wird die Auswahl der linken und rechten Zone 1 und 2 angezeigt.
6. Stellen Sie Ihr erstes Smart-Programm für die linke Zone ein (wählen Sie 1), einschließlich aller Änderungen bei den Zeit- und Temperatureinstellungen, falls Sie dies wünschen.

7. Drücken Sie auf die 2, um ein zweites Programm für die rechte Zone einzustellen, einschließlich aller Änderungen bei den Zeit- und Temperatureinstellungen.

Sie können auch das erste Programm für die rechten Zone (wählen Sie 2) starten und anschließend das Programm für die linke Zone (wählen Sie 1) einstellen.

8. Wenn Sie ein anderes Smart-Programm als „Air Fry“ wählen möchten, drücken Sie die Taste für das von Ihnen gewünschte Programm.
Die Standardzeit und -temperatur für dieses Smart-Programm werden angezeigt.
9. Wenn Sie die Garzeit einstellen möchten, drücken Sie auf „Time“ (Zeit) und verwenden Sie den Drehregler, um die Garzeit zu verlängern oder zu verkürzen.
10. Wenn Sie die Gartemperatur anpassen möchten, drücken Sie auf „Temp“ (Temperatur) und verwenden Sie den Drehregler, um die Temperatur zu erhöhen oder zu verringern.
11. Drücken Sie auf „Start“, um zu beginnen. Die Statusleiste zeigt das ausgewählte Smart-Programm für jede Zone an.
12. Wenn der Garer die Zieltemperatur erreicht hat, zeigt das Display „Add Food“ (Lebensmittel hineingeben).

Hinweis: „Add Food“ (Lebensmittel hineingeben) gilt nur für das Heißluftfrittieren, Braten, Backen und Grillen.

Garen

1. Nehmen Sie den Korb heraus und legen Sie Ihre Lebensmittel in eine Zone oder in beide.
2. Setzen Sie den Korb in die Heißluftfritteuse ein.
3. Der Garvorgang beginnt und der Countdown-Timer startet.

Wenden

4. Nach der Hälfte der Zeit zeigt das Display „Turn Food“ (Lebensmittel wenden) an.
Wenn Sie den Korb bei der Anzeige „Turn Food“ (Lebensmittel wenden) nicht herausnehmen, wird der Garvorgang nach 10 Sekunden fortgesetzt.

5. Nehmen Sie den Korb heraus und wenden, kippen oder drehen Sie die Lebensmittel vorsichtig.
6. Setzen Sie den Korb wieder ein. Der Garvorgang wird fortgesetzt.

Beenden

7. Wenn das Smart-Programm beendet ist, piept die Heißluftfritteuse und auf dem Display erscheint „End“.

Die Heißluftfritteuse piept 10 Minuten lang jede Minute einmal, um Sie daran zu erinnern, dass der Garvorgang abgeschlossen ist.

So funktioniert SyncCook™

1. Befolgen Sie die Anweisungen für das Garen auf Seite 7 und alle spezifischen Anweisungen für das Smart-Programm, das Sie verwenden möchten.
2. Nachdem Sie Ihr erstes Programm eingestellt haben (für eines der beiden Zonen) und noch bevor Sie Start drücken, drücken Sie „SyncCook“.
Das Symbol SyncCook wird angezeigt.. 
3. Dann drücken Sie auf „START“ und folgen den Anweisungen für Cooking (Garen).

Über SyncCook

- Sie können die Einstellungen für Garzeit und Temperatur für beide Zonen ändern (SyncCook bleibt ON (eingeschaltet)), indem Sie die Garzeit oder die Temperatur anpassen.
- Sie können die Garzeit- und Temperatureinstellungen für eine der beiden Zonen ändern (SyncCook wird auf OFF (ausgeschaltet), indem Sie auf 1 oder 2 drücken, um eine Zone auszuwählen, bei der Sie die Garzeit oder Temperatur ändern.
- Wenn Sie die Speisen während des Garvorgangs aus einer Zone entfernen, gart die andere Zone weiter. Auf dem Display wird weiterhin das „SyncCook“-Symbol angezeigt, die Garzeiten sind aber in jeder Zone unterschiedlich.

SyncCook beenden

Sie können SyncCook jederzeit beenden, um an einem oder beiden Garprogramme Änderungen vorzunehmen.

1. Drücken Sie 1 oder 2, um die Zone auszuwählen, für die Sie Änderungen vornehmen möchten.
SyncCook wird beendet und das Symbol nicht mehr angezeigt.
2. Stellen Sie die Garzeit oder die Temperatur ein und drücken Sie auf den Drehregler, um die Änderungen zu bestätigen..
3. Drücken Sie Start, um den Garvorgang fortzusetzen, wobei jede Zone mit ihrem eigenen Programm und ihrer eigenen Einstellungen gart.

So funktioniert SyncFinish

1. Befolgen Sie die Anweisungen für das Garen auf Seite 7 und alle spezifischen Anweisungen für das Smart-Programm, das Sie verwenden möchten.
2. Stellen Sie für eine der beiden Zonen (wählen Sie 1 oder 2) Ihr erstes Programm einschließlich aller gewünschten Änderungen bei den Zeit- und Temperatureinstellungen ein.
3. Drücken Sie 1 oder 2, um die andere Zone auszuwählen und beginnen Sie damit, für diese Zone ein Smart-Programm einschließlich aller Änderungen bei den Zeit- und Temperatureinstellungen einzustellen.
4. Drücken Sie **SyncFinish**.
Das „SyncFinish“-Symbol wird angezeigt. ☈☒☐
5. Drücken Sie Start und folgen Sie den Anweisungen für Cooking (Garen).

Die Heißluftfritteuse berechnet die Garzeiten und beginnt bei jeder Zone mit dem Garen zur richtigen Zeit, damit beide Vorgänge gleichzeitig beendet werden.

Über SyncFinish

- Wenn Sie während des Garvorgangs Lebensmittel aus einer Zone herausnehmen müssen, wird der Garvorgang in der anderen Zone unterbrochen, damit beide synchron bleiben.

SyncFinish beenden

Wenn Sie Änderungen an den Garprogrammen vornehmen müssen, können Sie „SyncFinish“ beenden, indem Sie „Cancel“ (Abbrechen) drücken. Wählen Sie danach für jede Zone ein anderes Programm und andere Einstellungen aus.

Ändern der Garzeit während des Garvorgangs

Sie können die Garzeit ändern, nachdem Sie ein Smart-Programm gestartet haben.

Garen in einer Zone:

1. Drücken Sie „Time“ (Zeit) und verwenden Sie den Drehregler, um die Gartemperatur zu erhöhen oder zu verringern.
2. Um anschließend die Änderung zu bestätigen, drücken Sie den Drehregler ein weiteres Mal.
3. Drücken Sie Start, um mit dem Garen fortzufahren.

Wenn Sie nicht auf „Start“ drücken, wird der Garvorgang mit den vorherigen Einstellungen fortgesetzt.

Garen in zwei Zonen:

1. Drücken Sie 1 oder 2, um die Zone auszuwählen, deren Garzeit Sie ändern möchten.
2. Drücken Sie auf „Time“ (Zeit) und verwenden Sie den Drehregler, um die Garzeit zu verlängern oder zu verkürzen.
3. Um anschließend die Änderung zu bestätigen, drücken Sie den Drehregler ein weiteres Mal.
4. Drücken Sie Start, um mit dem Garen fortzufahren.

Wenn Sie nicht auf „Start“ drücken, wird der Garvorgang mit den vorherigen Einstellungen fortgesetzt.

Ändern der Gartemperatur während des Garvorgangs

Sie können die Garzeit ändern, nachdem Sie ein Smart-Programm gestartet haben.

Garen in einer Zone:

1. Drücken Sie auf „Temp“ (Temperatur) und benutzen Sie den Drehregler, um die Temperatur zu erhöhen oder zu verringern.
2. Um anschließend die Änderung zu bestätigen, drücken Sie den Drehregler ein weiteres Mal.
3. Drücken Sie Start, um mit dem Garen fortzufahren.

Wenn Sie nicht auf „Start“ drücken, wird der Garvorgang mit den vorherigen Einstellungen fortgesetzt.

Garen in zwei Zonen:

1. Drücken Sie 1 oder 2, um die Zone auszuwählen, deren Garzeit Sie ändern möchten.
2. Drücken Sie auf „Temp“ (Temperatur) und benutzen Sie den Drehregler, um die Temperatur zu erhöhen oder zu verringern.
3. Um anschließend die Änderung zu bestätigen, drücken Sie den Drehregler ein weiteres Mal.
4. Drücken Sie Start, um mit dem Garen fortzufahren.

Wenn Sie nicht auf „Start“ drücken, wird der Garvorgang mit den vorherigen Einstellungen fortgesetzt.

Jederzeit abbrechen

Sie können den Garvorgang jederzeit abbrechen, nachdem Sie ein Smart-Programm gestartet haben:

Garen in einer Zone:

1. Drücken Sie auf „Cancel“ (Abrechen).

Garen in zwei Zonen:

1. Drücken Sie die 1 oder 2, um die Zone zu wählen, bei der Sie den Garvorgang abbrechen möchten.
2. Drücken Sie auf „Cancel“ (Abrechen).

Wenn Sie auf „Cancel“ drücken, ohne eine Zone auszuwählen, wird der Garvorgang bei beiden Zonen abgebrochen.

SMART-PROGRAMME

Heißluftfrittieren

Sie können Lebensmittel wie Pommes frites, Blumenkohlröschen, Hähnchenflügel, Nuggets und vieles mehr heißluftfrittieren.

Einstellung	Standard	Minimum	Maximum
Temperatur	196°C	82°C	205°C
Garzeit	15 Minuten (00:15)	1 Minute (00:01)	1 Stunde (01:00)

Zum Heißluftfrittieren

- Befolgen Sie die grundlegenden Anweisungen für das Garen.
- Wählen Sie „Air Fry“ (Heißluftfrittieren) als Smart-Programm.

Braten

Sie können Speisen wie Rind, Lamm, Schwein, Geflügel, Gemüse rösten und Kartoffeln überbacken, so dass sie innen köstlich zart und außen gebräunt sind.

Einstellung	Standard	Minimum	Maximum
Temperatur	205°C	82°C	205°C
Garzeit	18 Minuten (00:18)	1 Minute (00:01)	1 Stunde (01:00)

Zum Braten

- Befolgen Sie die grundlegenden Anweisungen für das Garen.
- Wählen Sie „Roast“ (Braten) als Smart-Programm.

Backen

Sie können mit der Heißluftfritteuse als Ihrem eigenen „Mini-Backofen“ Lebensmittel wie Brot, Kuchen, Gebäck und Brötchen backen.

Einstellung	Standard	Minimum	Maximum
Temperatur	176°C	82°C	205°C
Garzeit	20 Minuten (00:20)	1 Minute (00:01)	1 Stunde (01:00)

Zum Backen

- Befolgen Sie die grundlegenden Anweisungen für das Garen.
- Wählen Sie „Bake“ (Backen) als Smart-Programm.
- Es ist nicht nötig, die Lebensmittel während des Garvorgangs zu wenden.

Lassen Sie rund um die Backform etwa 2,5 cm Platz, damit die Hitze gleichmäßig zirkulieren kann.

Grillen

Das Grillen erfolgt durch direktes Erhitzen von oben nach unten und ist ideal, um den Käse auf französischer Zwiebelsuppe und Nachos zum Schmelzen zu bringen.

Einstellung	Standard	Minimum	Maximum
Temperatur	205°C	205°C	205°C
Garzeit	6 Minuten (00:06)	1 Minute (00:01)	30 Minuten (00:30)

Zum Grillen

- Befolgen Sie die grundlegenden Anweisungen für das Garen.
- Wählen Sie „Grill“ als Smart-Programm.
- Es ist nicht nötig, die Lebensmittel während des Garvorgangs zu wenden.

Trocknen

Beim Trocknen wird Lebensmitteln bei niedriger Temperatur über einen langen Zeitraum hinweg Feuchtigkeit entzogen. Es eignet sich für Trockenfrüchte, Dörrfleisch und Trockengemüse.

Einstellung	Standard	Minimum	Maximum
Temperatur	54°C	35°C	79°C
Garzeit	8 Stunden (08:00)	1 Stunde (01:00)	72 Stunden (72:00)

Zum Trocknen

- Befolgen Sie die grundlegenden Anweisungen für das Garen.
- Wählen Sie „Dehydrate“ (Dörren) als Smart-Programm.
- Es ist nicht nötig, die Lebensmittel während des Garvorgangs zu wenden.

Aufwärmen

So werden übrig gebliebene Pommes frites oder Pizza in nur wenigen Minuten wieder knusprig und frisch.

Einstellung	Standard	Minimum	Maximum
Temperatur	138°C	49°C	182°C
Garzeit	10 Minuten (00:10)	1 Minute (00:01)	1 Stunde (01:00)

Zum Aufwärmen

- Befolgen Sie die grundlegenden Anweisungen für das Garen.
- Wählen Sie „Reheat“ (Aufwärmen) als Smart-Programm.

Sobald diese Smart-Cooking-Funktion startet, zeigt das Display sofort die Zieltemperatur und die Garzeit an, eine Vorheizzeit gibt es nicht.

REINIGUNG

Reinigen Sie Ihre Instant Vortex Plus VersaZone Heißluftfritteuse nach jedem Gebrauch. Lassen Sie alle Teile vor der Reinigung immer auf Raumtemperatur abkühlen. Vergewissern Sie sich vor Gebrauch oder Aufbewahrung, dass alle Oberflächen trocken sind.

⚠️ WARENUNG

Um einen Stromschlag zu vermeiden, ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker.

NICHT das Netzkabel, den Stecker oder das Gerät in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen, da dies zu einem Stromschlag führen kann.

Teil	Reinigungsanweisungen
Gareinsatz und Teiler	<ul style="list-style-type: none">• Spülmaschinenfest*• Der Gareinsatz und der Teiler haben eine Antihaftbeschichtung.• Vermeiden Sie es, bei der Reinigung Metallwerkzeuge, Stahlwolle oder scharfe Reinigungsmittel zu verwenden.
Herausnehmbarer Heißluftfrittierkorb	<ul style="list-style-type: none">• Mit einem feuchten Tuch und mildem Spülmittel reinigen.• Spülmaschinenfest*• Vermeiden Sie es, bei der Reinigung Metallwerkzeuge, Stahlwolle oder scharfe Reinigungsmittel zu verwenden.
Garraum	<ul style="list-style-type: none">• Mit einem feuchten Tuch und mildem Spülmittel reinigen.• Überprüfen Sie immer die Heizspirale und die Garraumwände auf Ölspritzer und Speisereste und reinigen Sie diese bei Bedarf.• Vergewissern Sie sich, dass die Heizspirale trocken ist, bevor Sie die Fritteuse einschalten.• Um eingekochtes Fett und Speisereste aus dem Garraum zu entfernen, sprühen Sie ihn mit einer Mischung aus Backnatron und Essig ein und wischen Sie ihn mit einem feuchten Tuch aus. Bei hartnäckigen Flecken lassen Sie die Mischung mehrere Minuten auf der betroffenen Stelle einwirken, bevor Sie sie sauber schrubben.
Netzkabel	<ul style="list-style-type: none">• Mit einem weichen, feuchten Tuch oder Schwamm reinigen. Trocken wischen.

**Nach dem Waschen in der Spülmaschine kann es zu Verfärbungen kommen, die jedoch die Sicherheit oder Leistung des Geräts nicht beeinträchtigen.

FEHLERSUCHE

Problem	Ursache	Lösung
Die Heißluftfritteuse lässt sich nicht einschalten	Das Gerät ist nicht richtig mit der Steckdose verbunden.	Vergewissern Sie sich, dass das Netzkabel fest in die Steckdose eingesteckt ist.
	Die Steckdose wird nicht mit Strom versorgt.	Schließen Sie ein anderes Gerät an dieselbe Steckdose an, um die Stromversorgung zu testen.
	Der Korb ist nicht vollständig in die Heißluftfritteuse eingesetzt.	Stellen Sie sicher, dass der Korb richtig eingesetzt wurde.
Aus der Heißluftfritteuse tritt schwarzer Rauch aus	Es wird ein Öl mit einem niedrigen Rauchpunkt verwendet.	Brechen Sie das Smart-Programm ab, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie den Garer auf Raumtemperatur abkühlen. Wählen Sie ein neutrales Öl mit hohem Rauchpunkt, wie etwa Raps, Avocado, Sojabohnen, Distel oder Reiskleie.
	Es befinden sich Essensreste auf der Heizspirale, in der Garkammer oder auf dem Zubehör.	Brechen Sie das Smart-Programm ab, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie den Garer auf Raumtemperatur abkühlen. Entfernen Sie alle Zubehörteile aus dem Garraum und reinigen Sie den Garraum und alle Zubehörteile gründlich.
	Fehlfunktion des Geräts.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Aus der Heißluftfritteuse tritt weißer Rauch aus	Sie garen Lebensmittel mit einem hohen Fettgehalt, wie Speck, Würstchen und Hamburger.	Vermeiden Sie das Heißluftfrittieren von Lebensmitteln mit hohem Fettgehalt. Kontrollieren Sie den Garraum auf überschüssiges Öl und/oder Fett und entfernen Sie es falls nötig vorsichtig vor dem Heißluftfrittieren.
	Wasser verdampft und erzeugt starken Dampf.	Tupfen Sie feuchte Lebensmittelzutaten vor dem Heißluftfrittieren trocken. Füllen Sie beim Heißluftfrittieren kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in den Garraum.
	Gewürze auf den Lebensmitteln haben sich im Gerät verteilt.	Würzen Sie die Lebensmittel mit Bedacht. Besprühen Sie Gemüse und Fleisch vor dem Würzen mit Öl, damit die Gewürze besser haften.

FEHLERCODES

Wenn das Bedienfeld einen Fehlercode aus dieser Liste anzeigt, liegt bei der Heißluftfritteuse ein Problem vor. Hier sehen Sie die Maßnahmen, die Sie ergreifen sollten, um das Problem zu beheben.

Problem	Ursache	Lösung
E1	Kurzschluss.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
E2	Kurzschluss im Temperatursensor.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.

ERFAHREN SIE MEHR

Rund um Ihren Instant™ Plus VersaZone™ gibt es eine ganze Welt von Informationen und Hilfen, die nur auf Sie warten. Hier sind einige der hilfreichsten Ressourcen.

Registrieren Sie Ihr Produkt

instantbrands.co.uk/product-registration

Wenden Sie sich an den Kundendienst unter

instantbrands.co.uk/support/

UKSupport@instantbrands.com

EUSupport@instantbrands.com

Instant Brands® Connect App mit über 1000 Rezepten

iOS- und Android-App-Stores

Gartabellen und noch mehr Rezepte

instantbrands.co.uk/recipes

Ersatzteile und Zubehör

instantbrands.co.uk/product-category/instant

Treten Sie der Community bei



Produktspezifikationen

Modell	Füllvermögen	Leistungs-aufnahme	Leistung	Gewicht	Abmessungen
AFB9002BK	Insgesamt 8,5 Liter (4,2 Liter + 4,2 Liter)	1700 W	220-240 V ~ 50- 60 Hz	7,1 kg	cm: 40,4 L x 38,4 B x 31,4 H

GARANTIE

Eingeschränkte Garantie

Instant Brands (Irland) Limited und Instant Brands Inc. (zusammen das „Unternehmen“) garantieren, dass dieses Gerät bei normalem haushaltsüblichem Gebrauch über einen Zeitraum von einem (1) Jahr ab dem ursprünglichen Kaufdatum frei von Verarbeitungs- und Materialfehlern ist. Diese eingeschränkte Garantie besteht nur gegenüber dem Erstkäufer und bei Verwendung des Geräts in der EU.

Diese Garantie gilt nicht für die Verwendung des Geräts außerhalb der EU.

Der Nachweis des ursprünglichen Kaufdatums und gegebenenfalls die Rücksendung Ihres Geräts sind erforderlich, um Serviceleistungen unter dieser eingeschränkten Garantie zu erhalten. Vorausgesetzt, dieses Gerät wird in Übereinstimmung mit der schriftlichen Anleitung, die dem Gerät beiliegt (verfügbar auch auf instantbrands.co.uk), betrieben und gewartet, wird das Unternehmen nach eigenem Ermessen entweder: (i) Material- und Verarbeitungsfehler beheben oder (ii) das Gerät ersetzen. Bei einem Ersatz des Geräts erlischt die eingeschränkte Garantie auf das Ersatzgerät 12 Monate nach dem.

Datum des ursprünglichen Kaufs durch den Verbraucher. Transportkosten, die im Rahmen der Garantie anfallen, werden vom Unternehmen nicht übernommen. Beschränkungen und Ausschlüsse.Jede Modifikation oder versuchte Modifikation an Ihrem Gerät kann den sicheren Betrieb des Geräts beeinträchtigen und zu schweren Verletzungen und Schäden führen.Jede Modifikation oder versuchte Modifikation an Ihrem Gerät oder einem Geräteteil führt zum Erlöschen der Garantie, es sei denn, diese Modifikation(en) oder Änderung(en) wurde(n) vom Unternehmen ausdrücklich genehmigt.

Diese Garantie gilt nicht für (1) den normalen Verschleiß; (2) Schäden, die durch einen nachlässigen, unsachgemäßen oder missbräuchlichen Umgang mit dem Gerät, eine unsachgemäße Montage oder Demontage, Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung, Unterlassung angemessener und notwendiger Wartungsarbeiten, höhere Gewalt (wie Brand, Überschwemmungen, Orkane und Wirbelstürme) oder durch nicht vom Unternehmen angeordnete oder genehmigte Reparaturen oder Änderungen entstanden sind, und (3) Reparaturen am Gerät aufgrund des Gebrauchs zu anderen als den normalen, haushaltsüblichen Zwecken oder auf eine nicht der veröffentlichten Gebrauchsanweisung oder Bedienungsanleitung entsprechende Weise. Soweit nach geltendem Recht zulässig, beschränkt sich die Haftung des Unternehmens für ein mutmaßlich defektes Gerät oder Teil auf die Reparatur oder den Austausch des Geräts oder Geräteteils und übersteigt nicht den Kaufpreis eines vergleichbaren Ersatzgeräts Mit Ausnahme der hier ausdrücklich angegebenen Garantien und im gesetzlich zulässigen Rahmen (1) übernimmt das Unternehmen keinerlei Garantien, Bedingungen oder Zusicherungen in Bezug auf das Gerät oder Teile, die Gegenstand dieser Garantie sind, ob ausdrücklich, stillschweigend, handelsrechtlich, durch Nutzung oder Sonstiges, und (2) ist das Unternehmen nicht verantwortlich und nicht haftbar für mittelbare, Begleit- oder Folgeschäden, die durch oder in Zusammenhang mit dem Gebrauch oder der Leistung des Geräts entstehen, oder für Schäden in Bezug auf wirtschaftliche Verluste, Vermögensverluste, entgangene Einnahmen oder entgangenen Gewinn, entgangenen Genuss oder Gebrauch, Kosten für Ausbau, Einbau oder für sonstige Folgeschäden jedweder Art.Ihnen stehen unter Umständen nach geltendem Recht andere Rechte und Rechtsmittel neben den Rechten oder Rechtsmitteln aus dieser eingeschränkten Garantie zu.

GARANTIE

Bitte besuchen Sie instantbrands.co.uk/product-registration/, um Ihr Gerät zu registrieren. Sie werden gebeten, Ihren Namen und Ihre E-Mail-Adresse, den Namen des Händlers, das Kaufdatum, die Modellnummer und die Seriennummer (beides auf dem Gerät) anzugeben. Durch diese Registrierung können wir Sie über Produktentwicklungen und Rezepte auf dem Laufenden halten und Sie im unwahrscheinlichen Fall einer Mitteilung zur Produktsicherheit kontaktieren. Durch die Registrierung bestätigen Sie, dass Sie die dem Gerät beiliegende Bedienungsanleitung und die Warnhinweise gelesen und verstanden haben.

Garantieleistungen

Um Garantieleistungen in Anspruch zu nehmen, wenden Sie sich bitte an unsere Kundendienstabteilung, indem Sie unter instantbrands.co.uk/support/ online ein Support-Ticket anlegen. Falls wir das Problem nicht lösen können, werden Sie möglicherweise gebeten, Ihr Gerät zur Qualitätsprüfung an das Service Department zu schicken. Instant Brands ist für Versandkosten im Zusammenhang mit der Garantieleistung nicht verantwortlich. Wenn Sie Ihr Gerät zurücksenden, legen Sie bitte Ihren Namen, Ihre Postanschrift, E-Mail-Adresse, Telefonnummer und den Nachweis des Originalkaufdatums sowie eine Beschreibung des Problems bei, auf das Sie mit dem Gerät gestoßen sind.

EU Support

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

Diese Gewährleistung wurde zuletzt am 1. September 2019 aktualisiert und gilt für alle ab dem [1. November 2019] verkauften Produkte. Haben Sie Ihr Produkt mit einer älteren Fassung der Gewährleistung erhalten, gilt diese weiterhin.

Recycling

Dieses Gerät entspricht der Richtlinie 2012/19/EU über die Entsorgung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten (WEEE-Richtlinie). Dieses Gerät entspricht der europäischen Richtlinie über elektromagnetische Verträglichkeit (EMV) 2014/30/EU und der Niederspannungsrichtlinie (NSR) 2014/35/EU in ihren jeweils gültigen Fassungen.

Diese Kennzeichnung bedeutet, dass das vorliegende Produkt innerhalb der EU nicht zusammen mit normalem Hausmüll zu entsorgen ist. Um mögliche Schäden für die Umwelt oder Gesundheit aufgrund unkontrollierter Abfallentsorgung zu vermeiden, recyceln Sie verantwortungsbewusst und fördern Sie so die nachhaltige Wiederverwendung der Rohstoffe. Bitte nutzen Sie die Rückgabe- und Sammelsysteme, um Ihr gebrauchtes Gerät zurückzugeben, oder wenden Sie sich an den Kundendienst, um weitere Informationen zum Recycling oder zur WEEE-Richtlinie zu erhalten.



Instant Brands (EMEA) Limited

1 Christchurch Way, Woking,
Surrey, GU21 6JG, UK

Instant Brands (Ireland) Limited

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

instantbrands.co.uk

© 2022 Instant Brands LLC
INSTANT und INSTANT BRANDS
sind eingetragene Warenzeichen
von Instant Brands Holdings Inc.

inizia subito

INSTANT™ **VORTEX PLUS**
MANUALE UTENTE SULLA
FRIGGITRICE AD ARIA DA 8,5 L
VERSAZONE™

Instant™

Ecco

la tua nuova friggitrice ad aria Instant™ Vortex Plus VerzaZone™!

La friggitrice Instant Vortex Plus VersaZone ti aiuta a cucinare piatti deliziosi con meno olio e più scelta. Speriamo che ti innamorerai della friggitrice ad aria e che la userai per molti anni!

Comincia a usare la tua Friggitrice ad aria Vortex Plus VersaZone!



Scansiona per iniziare!

Per rendere la tua esperienza in cucina con Instant il più semplice possibile, abbiamo creato 4 video dimostrativi. Scansiona il codice QR e segui le indicazioni per diventare Instant Chef in pochissimo tempo!

www.instantbrands.co.uk/get-started



Scarica l'app Instant Brands® Connect per sfogliare più di 100 ricette.



Visita il **canale YouTube di Instant Brands UK** per guardare i video dimostrativi e farti ispirare da nuove ricette.



Entra in contatto con la **Community su Facebook Instant Pot Italia** e lasciati ispirare dai consigli, dai trucchi e dalle ricette di questo gruppo molto attivo di chef Instant!

AVVERTIMENTO

Prima di utilizzare la tua nuova friggitrice ad aria Vortex Plus, leggi tutte le istruzioni, comprese le istruzioni di sicurezza e la garanzia. La mancata osservanza delle misure di sicurezza e delle istruzioni può comportare lesioni personali e/o danni materiali.

INDICET

Precauzioni importanti	2
Cosa c'è nella scatola	6
Utilizzare la tua friggitrice ad aria	7
Preparazione iniziale	9
Cottura	11
Programmi Smart	20
Pulizia	23
Risoluzione dei problemi	24
Codici di errore	25
Per saperne di più	27
Garanzia	28

⚠ AVVERTENZE DI SICUREZZA

⚠ AVVERTIMENTO

Istruzioni di sicurezza

Noi di Instant vogliamo farti sentire a tuo agio con i nostri prodotti. La friggitrice ad aria Instant Vortex è stata progettata pensando alla tua sicurezza.

Quando si usano apparecchi elettrici, è necessario seguire sempre precauzioni di sicurezza di base per ridurre il rischio di incendi, scosse elettriche, lesioni personali o danni materiali.

Leggi tutte le istruzioni prima dell'uso e utilizza l'apparecchio solo come indicato nei materiali che troverai all'interno della confezione. La mancata osservanza di queste misure di sicurezza e delle istruzioni può causare lesioni personali e/o danni materiali e annullare la garanzia.

Dove mettere l'apparecchio

- **ASSICURARSI** di appoggiare l'apparecchio su un piano di lavoro. Usarlo sempre su una superficie piana, stabile e non infiammabile.
- **NON** mettere l'apparecchio sopra o vicino a un fornello a gas/elettrico o a un forno caldi.
- **NON** utilizzare l'apparecchio in prossimità di acqua o fiamme libere.
- **NON** usare all'aperto. Tenere lontano dalla luce solare diretta.
- **NON** appoggiarla su superfici che potrebbero ostruire le ventole dell'apparecchio.
- **ASSICURARSI** che tutte le parti siano asciutte e prive di residui di cibo prima dell'uso.

USO GENERALE

- **NON** toccare le superfici dell'apparecchio che si riscaldano o eventuali accessori durante o immediatamente dopo la cottura perché potrebbero essere caldi.
- **ASSICURARSI** di utilizzare le maniglie e le manopole dell'apparecchio.
- **ASSICURARSI** di utilizzare guanti da forno quando si rimuovono gli accessori.

AVVERTIMENTO

- **ASSICURARSI** di posizionare gli accessori caldi su una superficie resistente al calore o su una piastra di cottura.
- **NON** coprire il piano di cottura o qualsiasi parte del forno con carta stagnola. Altrimenti il forno potrebbe surriscaldarsi.
- **NON** spostare l'apparecchio mentre è in uso.
- **NON** far mai usare l'apparecchio a bambini o persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali. È necessario vigilare con attenzione quando si utilizza qualsiasi apparecchio vicino a bambini e persone con capacità ridotte. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- **NON** usare l'apparecchio per scopi diversi dall'uso domestico. Non è destinato all'uso commerciale.
- **NON** lasciare l'apparecchio incustodito durante l'uso.
- **NON** utilizzare l'apparecchio per più di 60 minuti ogni 2 ore.

AVVERTENZE QUANDO SI FRIGGE AD ARIA

Quando la friggitrice ad aria è in uso, dalle prese d'aria uscirà dell'aria calda. Tenere le mani e il viso lontani dalle prese d'aria e prestare la massima attenzione quando si tolgono accessori caldi dall'apparecchio. In caso contrario, si può andare incontro a lesioni personali o danni materiali.

Durante la cottura, la temperatura interna dell'apparecchio raggiunge diverse centinaia di gradi. Per evitare lesioni, non inserire le mani senza protezioni nell'apparecchio fino a quando non si è raffreddato a temperatura ambiente.

- **NON** usare un recipiente rivestito in ceramica o gres per la frittura ad aria.
- **NON** ostruire le prese d'aria della friggitrice. Lasciare almeno 13 cm di spazio intorno alla friggitrice durante l'uso.
- **NON** posizionare l'apparecchio sui fornelli caldi.
- **NON** utilizzare l'apparecchio sopra o vicino a materiali combustibili come tovaglie e tende.
- **NON** coprire le prese d'aria mentre la friggitrice è in funzione. Altrimenti gli alimenti non si cuoceranno e l'apparecchio potrebbe danneggiarsi.
- **NON** riempire eccessivamente la friggitrice. Quando è troppo piena, gli alimenti possono entrare in contatto con l'elemento riscaldante, con conseguenti incendi, danni materiali e/o lesioni personali.

AVVERTIMENTO

- **NON** utilizzare olio alimentare o spray nel recipiente interno. Se necessario, usare un po' di spray antiaderente direttamente sugli alimenti. L'uso di olio alimentare o spray sul recipiente interno potrebbe causare lesioni personali e/o danni materiali.
- **ASSICURARSI** di prestare attenzione con recipienti interni in materiali diversi dal metallo o dal vetro. In caso contrario, potrebbero verificarsi incendi, lesioni personali e/o danni materiali.
- Se durante l'uso esce fumo nero dall'apparecchio, premere Annulla e scollarlo immediatamente. Attendere che il fumo scompaia prima di aprire il cestello, quindi pulire accuratamente. Per saperne di più, leggere la sezione "Risoluzione dei problemi" del Manuale utente.
ASSICURARSI di fare molta attenzione quando si sposta l'apparecchio con all'interno olio caldo o altri liquidi caldi.
- **ASSICURARSI** di fare estrema attenzione quando si toglie il vassoio o si elimina il grasso caldo.
- **NON** usare l'apparecchio per la frittura profonda.

ACCESSORI

- **ASSICURARSI** di usare solo gli accessori o i componenti autorizzati da Instant Brand LLC. L'uso di parti, accessori o componenti non raccomandati dal produttore può comportare il rischio di lesioni personali, incendi, scosse elettriche e/o danni materiali.
- **NON** utilizzare gli accessori inclusi in forni a microonde, tostapane, forni a convezione o convenzionali, o su vetroceramiche, fornelli elettrici, cucine a gas o griglie da esterni.

CURA E CONSERVAZIONE

- **ASSICURARSI** di lasciare raffreddare l'apparecchio a temperatura ambiente prima di pulirlo o riporlo.
- **NON** collocare materiali nell'apparecchio quando non è in uso.
- **NON** collocare materiali combustibili nell'apparecchio, come carta, cartone, plastica, polistirolo o legno.
- **NON** pulire l'apparecchio con pagliette metalliche. Alcuni pezzi della spugnetta possono staccarsi ed entrare in contatto con le parti elettriche, causando scosse, ustioni o altre lesioni personali.

⚠ AVVERTIMENTO

CAVO DI ALIMENTAZIONE

Viene fornito un cavo di alimentazione corto per non rischiare di restare impigliati o di inciampare sul cavo. L'apparecchio presenta una spina a 3 poli. Per ridurre il rischio di folgorazione o danni personali:

- Collegare il cavo di alimentazione **SOLO** a una presa di corrente con messa a terra.
- **NON** togliere la messa a terra.
- **NON** lasciare che il cavo di alimentazione resti appeso sul bordo di tavoli o banconi o che entri in contatto con superfici calde o fiamme libere, compreso il piano di cottura.
- **NON** utilizzare prese di corrente sotto il piano di lavoro.
- **NON** usare con prolunghe, convertitori di potenza o adattatori, interruttori a tempo o sistemi di controllo remoto separati.

AVVERTENZE ELETTRICHE

- L'apparecchio contiene componenti elettrici che possono presentare il rischio di scosse elettriche. L'inosservanza di queste istruzioni può causare scosse elettriche e/o la morte.

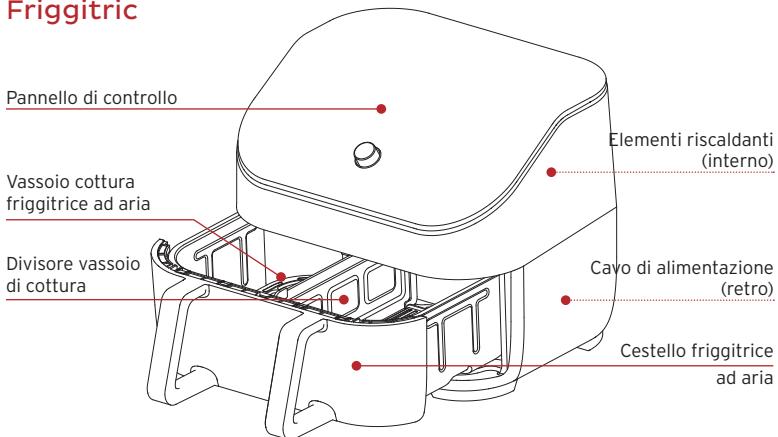
Per evitare scosse elettriche:

- Per spegnere l'apparecchio, selezionare Annulla quindi scollegare la spina. Scollegare sempre la spina quando l'apparecchio non è in uso, prima di inserire o rimuovere parti o accessori e prima della pulizia. Per scollegare la spina, afferrarla e tirarla in direzione opposta alla presa. Non tirare mai il cavo di alimentazione.

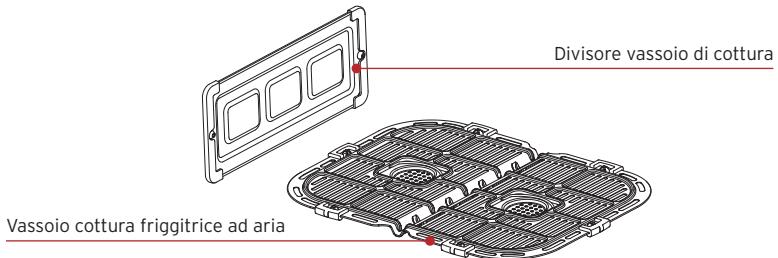
CONSERVARE LE ISTRUZIONI

COSA C'È NELLA SCATOLA

Friggitrice



Accessori



Ricorda di riciclare!

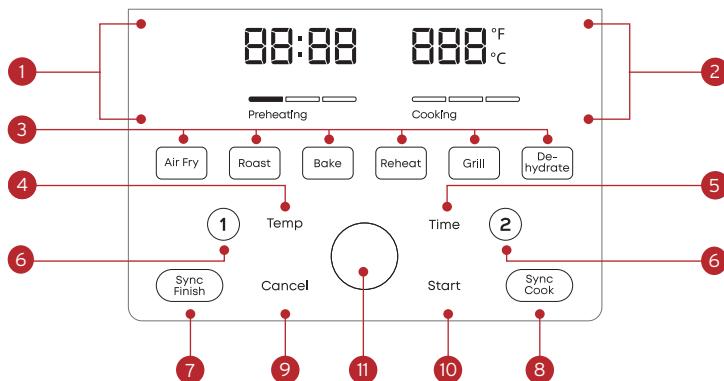
Abbiamo ideato l'imballaggio pensando alla sostenibilità. Si prega di riciclare tutto ciò che è possibile secondo le regole del tuo Paese. Conserva la presente guida insieme all'inserto sulla sicurezza e garanzia per il futuro.

Le immagini proposte sono solo a scopo illustrativo e potrebbero differire dal prodotto reale.

USARE LA TUA FRIGGITRICE AD ARIA VORTEX PLUS

Pannello di controllo

Abbiamo progettato il pannello di controllo in modo che sia semplice da usare e facile da leggere.



1. Display sullo stato zona sinistra e destra
 - Temperatura di cottura
 - Tempo di cottura
 - Messaggi
 - Codici di errori
2. Tempo/Temperatura
 - Tempo di cottura
 - Temperatura di cottura
 - Messaggi
3. Programmi Smart
4. Controllo della temperatura
 - Aumentare o diminuire la temperatura di cottura
5. Controllo tempo
 - Aumentare o diminuire il tempo di cottura
6. Left (1) + Right (2) Zone Selectors
7. SyncFinish
 - Impostare programmi separati facendoli finire contemporaneamente
8. SyncCook
 - Utilizzare le stesse impostazioni per il cestello di destra e quello di sinistra
9. Annulla
10. Avvio
11. Manopola di controllo

Attivazione e disattivazione suoni

È possibile impostare i suoni di notifica su ON o OFF.

- Durante la modalità Pronto o mentre si sta impostando un programma di cottura (prima di premere Avvio), tenere premuto Tempo e Temp per 5 secondi finché il display non mostra Suono On o Suono Off.

Le notifiche di errore non possono essere disattivate.

Modificare la scala di temperatura

È possibile visualizzare la temperatura di cottura in gradi Fahrenheit o Celsius.

- Durante la modalità Pronto o mentre si sta impostando un programma di cottura (prima di premere Avvio), tenere premuto Temp per 5 secondi finché il display non mostra Unità Temp °F o Unità Temp °C.

Ripristina le impostazioni originali dei programmi smart

Ripristina i singoli programmi smart

- Una volta selezionato il programma Smart, tenere premuto il pulsante Programma Smart per 3 secondi.

Il pulsante Programma Smart comincerà a lampeggiare e il tempo di cottura e la temperatura verranno ripristinati secondo le impostazioni predefinite.

Reimposta tutti i programmi smart

- Con l'apparecchio in modalità Pronto, tenere premuto la manopola di controllo per 3 secondo finché non si sente un bit.

Tutti i tempi e le temperature di cottura dei programmi smart saranno ripristinati secondo le impostazioni predefinite.

PREPARAZIONE INIZIALE

Disimballaggio

1. Togliere la nuova friggitrice ad aria dalla confezione.
2. Togliere tutto il materiale di imballaggio che avvolge la friggitrice ad aria e quello al suo interno.
3. Assicurarsi di togliere tutti gli accessori dall'interno della friggitrice ad aria.
4. Non rimuovere gli adesivi di avvertenza o l'etichetta di valutazione dalla friggitrice ad aria.

Pulire prima dell'uso

1. Pulire l'interno con un panno umido. Utilizzare un panno morbido e pulito per asciugare.
2. Lavare gli accessori con acqua calda e sapone per piatti. Risciacquare con acqua tiepida e pulita, e utilizzare un panno morbido per asciugare.

Test di prova

1. Appoggiare la friggitrice ad aria su una superficie piana e stabile, lontana da materiale infiammabile e fonti di calore. Non mettere la friggitrice ad aria sopra un altro elettrodomestico.
2. Assicurarsi di lasciare almeno 13 cm di spazio sopra e intorno a tutti i lati dell'apparecchio per consentire un flusso d'aria sufficiente..

Test di prova

Prima di utilizzare la nuova friggitrice ad aria per la prima volta, eseguire un test per verificare che tutto funzioni correttamente.

Per effettuare un test di prova:

1. Inserire il cestello e il vassoio di cottura nella friggitrice, ma non aggiungere cibo.
2. Selezionare il programma di cottura Frittura ad aria nel Pannello di controllo.

3. La cottura a zona singola è attivata di default..

Per ulteriori informazioni sulla cottura a Zona singola o Doppia vedere "Introduzione alla cottura a zona" più sotto.

4. Selezionare una temperatura di cottura di 205 °C.
5. Selezionare un tempo di cottura di 18 minuti.
6. Premere Avvio e la friggitrice ad aria avvierà il test di prova.
7. Quando sul display viene visualizzato Aggiungere ingredienti, attendere 10 secondi finché il programma non riprende (senza aggiungere cibo).
8. Quando il display visualizza Girare ingredienti, attendere 10 secondi finché il programma non riprende.
9. Al termine della sessione di cottura, lasciare raffreddare l'unità.

Ora sei pronto per cucinare un pasto con la tua friggitrice ad aria Instant Vortex Plus VersaZone!

COTTURA

La friggitrice ad aria Instant Vortex Plus VersaZone usa la rapida circolazione dell'aria EvenCrisp™ per friggere o cucinare, dando alle pietanze il sapore ricco e croccante di una frittura profonda, con poco o senza olio.

⚠ AVVERTIMENTO

SUPERFICI CALDE

La friggitrice ad aria sarà calda durante e dopo la cottura. Fare sempre estrema attenzione quando si tolgono ingredienti o accessori, come il vassoio di cottura o il divisore, dalla camera di cottura calda. Il contatto con superfici calde può provocare lesioni personali e/o danni materiali.

PERMETTERE LA CIRCOLAZIONE DELL'ARIA

Per evitare lesioni personali NON bloccare l'ingresso dell'aria o le prese d'aria.

Cosa cucinare

Il vassoio di cottura è perforato per consentire all'aria di circolare al di sotto e intorno al cibo, e possono essere utilizzati per la maggior parte degli alimenti, ad esempio alette e bocconcini di cavolfiore.

È possibile posizionare il cibo direttamente sul vassoio di cottura, senza utilizzare una pellicola o altri rivestimenti.

Solo per il programma Cottura al forno, è possibile utilizzare una teglia in metallo o vetro per cucinare l'impasto delle torte o del pane. Posizionare la teglia direttamente all'interno della zona di cottura.

Introduzione alla Cottura a zona

La friggitrice ad aria Instant Vortex Plus VersaZone™ permette di scegliere come e quanto cucinare usando due zone di cottura diverse.

Zona singola: Permette di cucinare il cibo nella zona più grande di 8,1 l, ideale per pietanze come un pollo intero o una porzione familiare di patatine fritte.

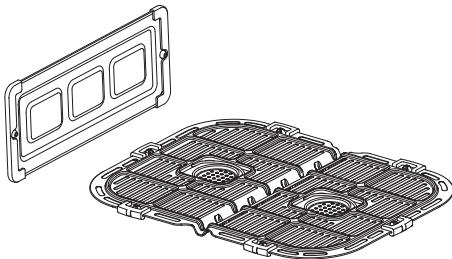
La friggitrice ad aria Vortex Plus VersaZone usa la cottura a Zona singola di default. Vedere le istruzioni su come passare dalla cottura a Zona singola a quella Doppia qui sotto.

Zona doppia: Permette di cucinare due pietanze in due zone, in tre modi diversi:

1. **Usare entrambe le zone con programmi di cottura diversi:** Cuocere con entrambe le zone contemporaneamente, utilizzando diversi programmi e impostazioni.
2. **SyncCook:** Cuocere in entrambe le zone contemporaneamente, utilizzando lo stesso programma e le stesse impostazioni.
3. **SyncFinish:** Cuocere in entrambe le zone contemporaneamente, utilizzando programmi e impostazioni diversi per ciascuno, ma terminare la cottura nello stesso momento.

Passare dalla Cottura a Zona singola a quella doppia

Puoi passare dalla cottura a Zona singola a quella doppia a seconda di quello che vuoi cucinare.



1. Inserire il vassoio di cottura nel cestello.
2. Incastrare il divisore nel vassoio di cottura.
3. Inserire il cestello nella friggitrice ad aria.
4. Premere la Manopola di controllo due volte velocemente.
5. Ora è possibile cucinare con due zone.

Per ritornare alla cottura a Zona singola, premere la Manopola di controllo due volte velocemente. Assicurarsi che il divisore del vassoio sia completamente freddo prima di toglierlo.

Cottura a Zona singola

Le seguenti istruzioni spiegano come cucinare una pietanza nella grande zona da 8,5 l. Per cucinare due pietanze nelle due zone, leggere le istruzioni "Cottura in Zona doppia".

Preparazione

Scongelare, tagliare, condire o impastare gli ingredienti secondo la ricetta scelta.

Preriscaldamento

1. Inserire il vassoio di cottura nel cestello della friggitrice aria.
2. Inserire il cestello nella friggitrice ad aria.

Non è consigliabile usare il divisore del vassoio per la cottura a Zona singola.

3. Selezionare il programma smart che si desidera impostare.

Il programma selezionato lampeggerà e il display mostrerà il tempo di cottura e la temperatura predefiniti per quel programma.

4. Se si desidera regolare il tempo di cottura, premere Tempo e usare la Manopola di controllo per aumentarlo o diminuirlo.
5. Se si desidera regolare la temperatura di cottura, premere Temp e utilizzare la Manopola di controllo per aumentarla o diminuirla.
6. Se si desidera regolare il tempo di cottura, premere Tempo e usare la Manopola di controllo per aumentarlo o diminuirlo.
7. Premi Avvio per cominciare. La barra di stato visualizzerà Cottura ad Aria.
8. Quando la friggitrice raggiunge la temperatura desiderata, il display visualizzerà
9. Aggiungere ingredienti.

Attenzione: Aggiungere alimenti si attiva solo per Frittura ad aria, Cottura arrosto, Cottura al forno e Grill.

Cottura

1. Rimuovere il cestello e posizionare gli ingredienti nel vassoio di cottura.
2. Reinserire il cestello nella friggitrice ad aria.
3. La cottura inizia e il timer con il conto alla rovescia si attiverà..

Girare

4. A metà cottura, sul display comparirà Girare ingredienti.

Se non si rimuove il cestello dopo aver visualizzato Girare ingredienti, la cottura riprenderà dopo 10 secondi.

5. Rimuovere il cestello e rigirare, capovolgere o smuovere con cautela gli ingredienti.
6. Inserire nuovamente il cestello. La cottura continua.

Fine cottura

- Al termine del programma smart, la friggitrice ad aria emette un segnale acustico e il display visualizzerà Fine.

La friggitrice ad aria emette un segnale acustico ogni minuto per i successivi 10 minuti per ricordarti che la cottura è stata completata.

Cottura a Zona doppia

Le seguenti istruzioni spiegano come cucinare due pietanze in due zone inserendo il divisore per creare una zona da 2 l e una da 4,2 l.

Preparazione

Scongelare, tagliare, condire o impastare gli ingredienti secondo la ricetta scelta.

Preriscaldamento

1. Inserire il vassoio di cottura nel cestello.
2. Incastrare il divisore nel vassoio di cottura.
3. Inserire il cestello nella friggitrice ad aria.
4. Premi la Manopola di controllo due volte velocemente per attivare la cottura a Zona doppia.
5. Il display mostrerà come selezionare le rispettive zone con 1 e 2.
6. Impostare il primo programma smart nella zona sinistra (selezionare 1), comprese eventuali modifiche alle impostazioni di tempo e temperatura, se si desidera.
7. Premere 2 per avviare la configurazione di un secondo programma nella zona destra, comprese eventuali modifiche alle impostazioni di tempo e temperatura, se si desidera.

È inoltre possibile avviare il primo programma nella zona destra (selezionare 2) e quindi impostare la zona sinistra (selezionare 1).

8. Se si desidera selezionare un programma smart diverso dalla Frittura ad aria, premere il pulsante relativo al programma che si desidera utilizzare.
Il tempo e la temperatura predefiniti vengono visualizzati per il programma smart selezionato.
9. Se si desidera regolare il tempo d cottura, premere Tempo e usare la Manopola di controllo per aumentarlo o diminuirlo.
10. Se si desidera regolare la temperatura di cottura, premere Temp e utilizzare la Manopola di controllo per aumentarla o diminuirla.
11. Premi Avvio per cominciare. La barra di stato visualizzerà il programma smart selezionato per ciascuna zona.
12. Quando la friggitrice raggiunge la temperatura desiderata, il display visualizzerà Aggiungere ingredienti.

Attenzione: Aggiungere alimenti si attiva solo per Frittura ad aria, Cottura arrosto, Cottura al forno e Grill.

Girare

1. Togliere il cestello e mettere il cibo in una o in entrambe le zone.
2. Inserire il cestello nella friggitrice ad aria.
3. La cottura inizia e il timer con il conto alla rovescia si attiverà.

Turn

4. A metà cottura, sul display comparirà Girare ingredienti.
Se non si rimuove il cestello dopo aver visualizzato Girare ingredienti, la cottura riprenderà dopo 10 secondi.
5. Rimuovere il cestello e rigirare, capovolgere o smuovere con cautela gli ingredienti.
6. Inserire nuovamente il cestello. La cottura continua.

Fine cottura

7. Al termine del programma smart, la friggitrice ad aria emette un segnale acustico e il display visualizzerà Fine.
La friggitrice ad aria emette un segnale acustico ogni minuto per i successivi 10 minuti per ricordarti che la cottura è stata completata.

Come sincronizzare con SyncCook™

1. Seguire le istruzioni per la Cottura a pagina 7 e le eventuali istruzioni specifiche per il programma Smart che si desidera utilizzare.
2. Dopo aver impostato il primo programma (in una delle zone), premere SyncCook prima di premere Avvio.
Viene visualizzata l'icona SyncCook. 
3. Dopodiché premere AVVIO e continuare seguendo le istruzioni di Cottura.

Informazioni su SyncCook

- È possibile modificare il tempo di cottura e le impostazioni di temperatura per entrambe le zone (SyncCook rimarrà ACCESO) regolando il tempo di cottura o la temperatura.
- È possibile modificare il tempo di cottura e le impostazioni di temperatura per una delle zone(SyncCook SI SPEGNE) premendo 1 o 2 per selezionare la zona da modificare e quindi regolare il tempo di cottura o la temperatura.
- Se il cibo di una zona viene tolto durante la cottura, l'altra zona continuerà a cucinare. Il display visualizzerà l'icona SyncCook, ma il tempo di cottura sarà diverso per ciascuna zona.

Terminare SyncCook

È possibile terminare SyncCook in qualsiasi momento per modificare uno o entrambi i programmi di cottura.

1. Premi 1 o 2 per selezionare la zona a cui desideri apportare le modifiche.
SyncCook si arresta e l'icona si spegne.
2. Regolare il tempo di cottura o le impostazioni di temperatura e premere la Manopola di controllo per confermare le modifiche.
3. Premere Avvio per continuare la cottura, ogni cestello seguirà il proprio programma e le proprie impostazioni.

Come eseguire SyncFinish

1. Seguire le istruzioni per la Cottura a pagina 7 e le eventuali istruzioni specifiche per il programma Smart che si desidera utilizzare.
2. Impostare il primo programma in una delle zone (selezionare 1 o 2), comprese eventuali modifiche alle impostazioni di tempo e temperatura, se si desidera.
3. Premere 1 o 2 per selezionare l'altra zona e avviare la configurazione di un programma Smart per quella zona, comprese eventuali modifiche alle impostazioni di tempo e temperatura, se lo si desidera.
4. Premere **SyncFinish**.

Viene visualizzata l'icona SyncFinish. 

5. Dopodiché premere Avvio e continuare seguendo le istruzioni di Cottura.
La friggitrice ad aria calcolerà i tempi di cottura e comincerà a cuocere ogni zona nel momento adatto per farle concludere allo stesso tempo.

Informazioni su SyncFinish

- Se è necessario rimuovere il cibo di una delle zone durante la cottura, la cottura nell'altra zona si fermerà per mantenere la sincronizzazione.

Terminare SyncFinish

È possibile terminare SyncFinish se è necessario apportare modifiche ai programmi di cottura premendo Annulla. Dopodiché, riselecta un programma e le impostazioni per ciascuna zona.

Modifica del tempo di cottura durante la cottura

È possibile modificare il tempo di cottura dopo aver avviato un programma Smart.

Cottura a Zona singola:

1. Premere Tempo e utilizzare la Manopola di controllo per aumentarlo o diminuirlo.
2. Quindi premere la Manopola di controllo per confermare la modifica.
3. Premere Avvio per riprendere la cottura.

Se non si preme Avvio, la cottura continuerà utilizzando le impostazioni precedenti.

Cottura a Zona doppia:

1. Premere 1 o 2 per selezionare la zona a cui applicare la modifica.
2. Premere Tempo e utilizzare la Manopola di controllo per aumentarlo o diminuirlo.
3. Quindi premere la Manopola di controllo per confermare la modifica.
4. Premere Avvio per riprendere la cottura.

Se non si preme Avvio, la cottura continuerà utilizzando le impostazioni precedenti.

Modifica della temperatura durante la cottura

È possibile modificare il tempo di cottura dopo aver avviato un programma Smart.

Cottura a Zona singola:

1. Premere Temperatura e utilizzare la Manopola di controllo per aumentarla o diminuirla.
2. Quindi premere la Manopola di controllo per confermare la modifica.
3. Premere Avvio per riprendere la cottura.

Se non si preme Avvio, la cottura continuerà utilizzando le impostazioni precedenti..

Cottura a Zona doppia:

1. Premere 1 o 2 per selezionare la zona a cui applicare la modifica.
2. Premere Temperatura e utilizzare la Manopola di controllo per aumentarla o diminuirla.
3. Quindi premere la Manopola di controllo per confermare la modifica.
4. Premere Avvio per riprendere la cottura.

Se non si preme Avvio, la cottura continuerà utilizzando le impostazioni precedenti.

Annulla in qualsiasi momento

Puoi annullare la cottura in qualsiasi momento dopo aver avviato un programma Smart:

Cottura a Zona singola:

1. Premere Annulla.

Cottura a Zona doppia:

1. Premere 1 o 2 per selezionare la zona a cui applicare la modifica.
2. Premere Annulla.

Se si preme Annulla senza selezionare una zona, lo stop avverrà per entrambe le zone.

PROGRAMMI SMART

Frittura ad aria

Puoi friggere ad aria alimenti come patatine fritte, bocconcini di cavolfiore, alette, crocchette e altro ancora.

Impostazioni	Predefinito	Minimo	Massimo
Temperatura	196°C	82°C	205°C
Tempo di cottura	15 minuti (00:15)	1 minuto (00:01)	1 ora (01:00)

- Seguire le istruzioni di base per la Cottura.
- Selezionare Frittura ad aria come programma smart.

Cottura arrosto

È possibile arrostire cibi come manzo, agnello, maiale, pollame, verdure e patate con salsa, ottenendo cibi deliziosamente teneri all'interno e rosolati all'esterno.

Impostazioni	Predefinito	Minimo	Massimo
Temperatura	205°C	82°C	205°C
Tempo di cottura	18 minuti (00:18)	1 minuto (00:01)	1 ora (01:00)

Per arrostire

- Seguire le istruzioni di base per la Cottura.
- Selezionare Cottura arrosto come programma Smart.

Cottura al forno

Puoi cuocere alimenti come pane, torte, paste e panini, usando la friggitrice ad aria come un "mini forno".

Impostazioni	Predefinito	Minimo	Massimo
Temperatura	176°C	82°C	205°C
Tempo di cottura	20 minuti (00:20)	1 minuto (00:01)	1 ora (01:00)

Per cuocere al forno

- Seguire le istruzioni di base per la Cottura.
- Selezionare Cottura al forno come programma Smart.
- Non c'è bisogno di girare gli ingredienti a metà cottura..

Lasciare circa 2,5 cm di spazio intorno ai lati della teglia per consentire al calore di circolare uniformemente.

Grill

Il programma Grill cuoce gli ingredienti utilizzando il riscaldamento diretto dall'alto verso il basso, perfetto per sciogliere il formaggio sopra una zuppa di cipolla o sopra i nachos.

Impostazioni	Predefinito	Minimo	Massimo
Temperatura	205°C	205°C	205°C
Tempo di cottura	6 minuti (00:06)	1 minuto (00:01)	30 minuti (00:30)

Per grigliare

- Seguire le istruzioni di base per la Cottura.
- Selezionare "Grill" come programma Smart.
- Non c'è bisogno di girare gli ingredienti a metà cottura.

Disidrata

La disidratazione utilizza poco calore per un lungo periodo di tempo per essiccare in modo sicuro gli alimenti, come frutta secca, carne secca e verdure essiccate.

Impostazioni	Predefinito	Minimo	Massimo
Temperatura	54°C	35°C	79°C
Tempo di cottura	8 ore (08:00)	1 ora (01:00)	72 ore (72:00)

Per disidratare

- Seguire le istruzioni di base per la Cottura.
- Selezionare Disidrata come programma Smart.
- Non c'è bisogno di girare gli ingredienti a metà cottura.

Riscalda

Ridona croccantezza agli avanzi di patatine o pizza, in pochi minuti.

Impostazioni	Predefinito	Minimo	Massimo
Temperatura	138°C	49°C	182°C
Tempo di cottura	10 minuti (00:10)	1 minuto (00:01)	1 ora (01:00)

Per riscaldare

- Seguire le istruzioni di base per la Cottura.
- Selezionare Riscalda come programma Smart.

Una volta avviata questa funzione smart, il display mostrerà immediatamente la temperatura e il tempo di cottura, senza indicare il tempo per il preriscaldamento.

PULIZIA

Pulisci la tua friggitrice ad aria Vortex Plus VersaZone dopo ogni uso. Lasciare sempre raffreddare tutte le parti a temperatura ambiente prima della pulizia. Prima di usare e riporre l'apparecchio, assicurarsi che tutte le superfici siano asciutte.

AVVERTIMENTO

Per evitare scosse elettriche, scollare la spina prima della pulizia.

NON immergere il cavo di alimentazione, la spina o l'apparecchio in acqua o altri liquidi, per evitare il rischio di scosse elettriche.

Parte	Istruzioni per la pulizia
Vassoio di cottura e divisore	<ul style="list-style-type: none">Lavabile in lavastoviglie.*Il vassoio di cottura e il divisore hanno un rivestimento antiaderente.Evitare di usare utensili metallici, pagliette in acciaio o detergenti aggressivi per la pulizia.
Cestello friggitrice ad aria estraibile	<ul style="list-style-type: none">Pulire con un panno umido e sapone delicato per piatti.Lavabile in lavastoviglie.*Evitare di usare utensili metallici, pagliette in acciaio o detergenti aggressivi per la pulizia.
Camera di cottura	<ul style="list-style-type: none">Pulire con un panno umido e sapone delicato per piatti.Controllare sempre che sulla serpentina e sulle pareti della camera di cottura non ci siano macchie d'olio e resti di cibo, e pulire adeguatamente.Assicurarsi che la serpentina sia asciutta prima di accendere la friggitrice ad aria.Per rimuovere il grasso e i residui di cibo dalla camera di cottura, spruzzare con una miscela di bicarbonato di sodio e aceto e pulire con un panno umido. Per le macchie ostinate, lasciare riposare la miscela sulla zona interessata per diversi minuti prima di strofinare..
Cavo di alimentazione	<ul style="list-style-type: none">Pulire con un panno umido o una spugnetta. Asciugare strofinando.

*Il lavaggio in lavastoviglie potrebbe causare scolorimento, ma questo non influirà sulla sicurezza o sulle prestazioni dell'elettrodomestico.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Causa	Soluzione
La friggitrice ad aria non si accende	L'apparecchio non è collegato correttamente.	Assicurarsi che il cavo di alimentazione sia collegato saldamente alla presa.
	La presa non è alimentata.	Collegare un altro apparecchio nella stessa presa per testare il circuito.
	Il cestello non è completamente inserito nella friggitrice ad aria.	Assicurarsi che il cestello sia completamente inserito.
Esce del fumo nero dalla friggitrice ad aria	Si sta utilizzando un olio con un basso punto di fumo.	Annnullare il programma smart, scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare a temperatura ambiente. Usare un olio neutrale con un alto punto di fumo, come colza, avocado, soia, cartamo o crusca di riso.
	Presenza di residui alimentari sulla serpentina, nella camera di cottura o sugli accessori.	Annnullare il programma smart, scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare a temperatura ambiente. Rimuovere tutti gli accessori dalla camera di cottura e pulire accuratamente la camera di cottura e tutti gli accessori.
	Malfunzionamento dell'apparecchio.	Contattare l'Assistenza clienti.
Esce del fumo bianco dalla friggitrice ad aria	Si stanno cucinando cibi ad alto contenuto di grassi, come pancetta, salsiccia e hamburger.	Evitare di friggere ad aria alimenti ad alto contenuto di grassi. Controllare la camera di cottura per verificare la presenza di olio e/o grasso in eccesso e se necessario rimuovere accuratamente prima di friggere ad aria.
	L'acqua sta evaporando, producendo vapore denso.	Asciugare gli ingredienti umidi prima di friggere ad aria. Non aggiungere acqua o altri liquidi alla camera di cottura quando si frigge ad aria.
	Il condimento è saltato sull'elemento riscaldante.	Prestare attenzione quando si condiscono gli ingredienti. Spruzzare le verdure e le carni con olio prima di condire per far sì che il condimento rimanga attaccato agli ingredienti.

CODICI DI ERRORE

Se il pannello di controllo visualizza un codice di errore presente in questo elenco, si è verificato un problema con la friggitrice ad aria. Qui di seguito le azioni che occorre intraprendere per risolvere il problema.

Problema	Causa	Soluzione
E1	Circuito aperto.	Contattare l'Assistenza clienti.
E2	Cortocircuito del sensore di temperatura.	Contattare l'Assistenza clienti.

PER SAPERNE DI PIÙ

Ci sono un'infinità di informazioni e possibilità di assistenza per le tue Instant™ VersaZone™. Ecco alcune delle risorse più utili.

Registrare il prodotto

instantbrands.co.uk/product-registration

Contattare l'Assistenza clienti

instantbrands.co.uk/support

UKSupport@instantbrands.com

EUSupport@instantbrands.com

App Instant Brands® Connect con oltre 1000 ricette

iOS and Android app stores

Tabelle di cottura e altre ricette

instantbrands.co.uk/recipes

Pezzi di ricambio e accessori

instantbrands.co.uk/product-category/instant

Entra a far parte della community



Specifiche del prodotto

Modello	Volume	Potenza	Alimentazione	Peso	Dimensioni
AFB9002BK	Totale 8.5 litri (4.2 litri + 4.2 litri)	1700 W	220-240 V ~ 50-60 Hz	7,1 kgs	cm: 40.4 L x 38.4 W x 31.4 H

GARANZIA

Garanzia Limitata

Instant Brands (Ireland) Limited e Instant Brands Inc. (congiuntamente, l'“Azienda”) garantiscono che questo prodotto è esente da difetti di fabbricazione e di materiali, in normali condizioni di uso domestico, per un (1) anno dalla data d'acquisto originale. La presente Garanzia Limitata è valida solo per l'acquirente originario e per l'uso nell'UE. La presente garanzia non copre gli apparecchi usati al di fuori dell'UE. Per ricevere assistenza nell'ambito di questa Garanzia Limitata occorre presentare la prova della data di acquisto originale e, su richiesta, restituire l'apparecchio.

A condizione che il prodotto venga usato e ne sia eseguita la manutenzione secondo le istruzioni con esso fornite (disponibili anche all'indirizzo instantbrands.co.uk) l'Azienda provvederà, a sua esclusiva discrezione, a: (i) riparare i difetti di fabbricazione e materiali; o (ii) sostituire l'apparecchio. Qualora l'apparecchio venga sostituito, la Garanzia Limitata sull'apparecchio sostitutivo scadrà entro 12 mesi dalla data dell'acquisto originario. L'Azienda non si fa carico dei costi di spedizione per gli interventi coperti da garanzia.

Limitazioni ed esclusioni

Qualsiasi modifica o tentata modifica dell'apparecchio può inficiarne il funzionamento sicuro e causare seri danni a persone o cose. Qualsiasi modifica o tentata modifica dell'apparecchio o di un suo componente renderà nulla la garanzia, salvo nel caso in cui tale modifica o alterazione sia stata espressamente autorizzata dall'Azienda.

La presente garanzia non copre (1) la normale usura dei componenti; (2) i danni risultanti da un uso negligente, irragionevole o improprio del prodotto, da un montaggio o uno smontaggio scorretti, da un uso contrario alle istruzioni, da una mancata manutenzione ragionevolmente necessaria, da danni causati da forza maggiore (come incendi, alluvioni, uragani e tornado) o da eventuali riparazioni o modifiche effettuate, salvo nel caso in cui l'intervento sia stato espressamente indicato e autorizzato dall'Azienda; e (3) le riparazioni necessarie a seguito di un uso diverso dal normale uso domestico oppure contrario alle istruzioni pubblicate per l'utente o l'operatore. Nei limiti ammessi dalla legge vigente, l'eventuale responsabilità civile dell'Azienda per prodotti o componenti che appaiano difettosi si limita alla riparazione o sostituzione del prodotto o di un suo componente e non può superare il prezzo d'acquisto di un prodotto sostitutivo paragonabile. Salvo per quanto espressamente ivi disposto e nella misura permessa dalla legge, (1) l'Azienda non fornisce garanzie, condizioni o dichiarazioni, esplicite o implicite, uso, uso commerciale o diverso rispetto all'apparecchio o a sue parti coperte da questa garanzia e (2) l'Azienda declina ogni responsabilità per danni indiretti, incidentali o consequenziali derivanti da o connessi all'uso o alle prestazioni dell'apparecchio o danni derivanti da perdite economiche, perdite di proprietà, perdite di ricavi o profitti, perdite di godimento o uso, costi per la rimozione, installazione o altri danni consequenziali di qualsiasi tipo o natura.

L'utente può usufruire di diritti e rimedi in base alle leggi applicabili, in aggiunta a eventuali diritti o rimedi che possano essere disponibili nell'ambito di questa garanzia limitata.

GARANZIA

Per registrare l'apparecchio, instantbrands.co.uk/product-registration È richiesto il nome, un indirizzo e-mail, il nome del negozio, la data di acquisto, il numero e il codice seriale del modello (riportati entrambi sull'apparecchio). La registrazione permette di rimanere informati su novità e ricette, nonché di essere contattati per eventuali avvisi di sicurezza relativi al prodotto. Effettuando la registrazione, l'utente riconosce di avere letto e compreso le istruzioni per l'uso e le avvertenze fornite con l'apparecchio.

Assistenza in garanzia

Per avvalersi della garanzia, contattare il nostro Servizio Clienti creando un ticket di assistenza online all'instantbrands.co.uk/support. Se non siamo in grado di risolvere il problema, potremmo richiedere di inviare l'apparecchio al reparto di assistenza per un'ispezione. Instant Brands non si fa carico dei costi di spedizione relativi al servizio di garanzia. Quando si restituisce l'apparecchio, inserire il proprio nome, indirizzo postale, indirizzo e-mail, numero di telefono e un documento che dimostri la data di acquisto originale, nonché una descrizione del problema riscontrato con l'apparecchio.

EU Support

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

Email: EUSupport@instantbrands.com
Telephone: +44 (0) 3331 230051

L'ultimo aggiornamento della presente garanzia risale al 1º settembre 2019 e si applica a tutti i prodotti venduti a partire dal [1º novembre 2019]. Ai prodotti acquistati prima di tale data, si applica la versione della garanzia precedente.

Smaltimento

Questo apparecchio è conforme alla direttiva RAEE 2012/19/UE sullo smaltimento di apparecchi elettrici ed elettronici (RAEE). Inoltre, è conforme alla direttiva europea sulla compatibilità elettromagnetica (EMC) 2014/30/UE e relativi emendamenti e alla direttiva sulla bassa tensione (LVD) 2014/35/UE e relativi emendamenti. Questa marcatura indica che il prodotto non deve essere smaltito con altri rifiuti domestici all'interno dell'UE. Per evitare che lo smaltimento incontrollato dei rifiuti causi possibili danni all'ambiente o alla salute dell'uomo, smaltire l'apparecchio in modo responsabile al fine di promuovere il riutilizzo sostenibile delle materie prime. Per restituire il vecchio apparecchio, servirsi dei sistemi di reso e raccolta oppure contattare il Centro assistenza per ottenere maggiori informazioni sullo smaltimento e su RAEE.



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

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

instantbrands.co.uk

© 2022 Instant Brands LLC
INSTANT e INSTANT BRANDS
sono marchi registrati di Instant
Brands Holdings Inc.

peusta en marcha

INSTANT™ **VORTEX PLUS**
MANUAL DE USUARIO DE LA
FREIDORA DE AIRE DE 8,5 L
VERSAZONE™

Instant™

Bienvenido/a

a su nueva freidora de aire Instant™ Vortex Plus VersaZone™

Esta freidora Instant Vortex Plus VersaZone puede ayudarle a cocinar deliciosos alimentos con menos aceite y más variedad. Esperamos que se enamore de su freidora de aire Instant y que disfrute de este producto en su cocina durante muchos años.

Comience a usar su freidora de aire Vortex Plus VersaZone.



Escanee para comenzar!

Para que la experiencia de cocinar con Instant sea lo más sencilla posible, hemos creado cuatro simples pasos con vídeos de instrucciones que le servirán de guía. Escanee el código QR y siga los pasos para convertirse en Instant Chef al instante!.

www.instantbrands.co.uk/get-started



Descargue la **Instant Brands® Connect app** para acceder a 100 ideas de recetas.



Visite el canal **Instant Brands UK YouTube** para acceder a los vídeos con las instrucciones e inspirarse con las recetas.



Conéctese con la **comunidad de Facebook Instant Pot UK** e inspírese con los consejos de cocina, trucos y recetas de este grupo activo de Instant Chefs.

⚠️ ATENCIÓN

Antes de usar su nueva freidora de aire Vortex Plus, lea todas las instrucciones, incluido el documento de Seguridad y Garantía. El incumplimiento de las advertencias e instrucciones podría causar lesiones personales y/o daños materiales.

CONTENIDO

Advertencias importantes	2
Contenido de la caja	6
Uso de la freidora de aire	7
Configuración inicial	9
Cocción	11
Programas inteligentes	20
Limpieza	23
Resolución de problemas	24
Códigos de error	25
Más información	27
Garantía	28

⚠ ADVERTENCIAS IMPORTANTES

⚠ ATENCIÓN

Instrucciones de seguridad

En Instant, queremos que se sienta cómodo/a usando nuestros productos. La freidora Instant Vortex se ha diseñado teniendo en cuenta su seguridad..

Al usar aparatos eléctricos, deben seguirse siempre precauciones básicas de seguridad para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, lesiones personales o daños materiales.

Lea todas las instrucciones antes de usar el aparato y úselo únicamente como se describe en los materiales que contiene la caja. El incumplimiento de estas advertencias e instrucciones podría causar lesiones personales o daños materiales y puede anular su garantía.

Ubicación

- **COLOQUE** el aparato únicamente sobre una encimera. Utilice siempre el aparato sobre una superficie nivelada, estable y no combustible.
- **NO COLOQUE** el aparato sobre un quemador de gas o eléctrico, un horno encendido o cerca de ninguno de ellos.
- **NO USE** el aparato cerca del agua o llamas.
- **NO USE** el aparato en el exterior. Manténgalo alejado de la luz solar directa.
- **NO COLOQUE** ningún objeto que pueda bloquear la ventilación del aparato.
- **ASEGÚRESE** de que todas las piezas estén secas y sin restos de alimentos antes de su uso..

USO GENERAL

- **NO TOQUE** las superficies calientes del aparato ni ningún accesorio mientras cocina o inmediatamente después, ya que estarán calientes.
- **USE** las asas y los pomos del aparato.
- **USE** manoplas para horno al extraer los accesorios.
- **COLOQUE** los accesorios calientes sobre una superficie resistente al calor o una placa de cocción.

! ATENCIÓN

- **NO CUBRA** la bandeja de cocción ni ninguna otra parte del horno con papel de aluminio. Si lo hace el horno se sobrecalentará.
- **NO MUEVA** el aparato mientras se esté utilizando.
- **NO PERMITA** que los niños o las personas con habilidades físicas, sensoriales o mentales reducidas utilicen este aparato. Es necesaria una supervisión cercana si el aparato lo utilizan niños y personas con discapacidad. Los niños no deben jugar con este aparato.
- **NO USE** el aparato para otra función que no sea un uso doméstico. No está diseñado para uso comercial.
- **NO DEJE** el aparato sin vigilancia mientras esté funcionando.
- **NO USE** el aparato durante más de 60 minutos en un periodo de 2 horas.

PRECAUCIONES AL FREÍR CON AIRE

Mientras la freidora de aire está funcionando, por las rejillas de aire sale el aire caliente. Mantenga las manos y el rostro a una distancia segura de las rejillas de aire y tenga extremo cuidado al retirar los accesorios calientes del aparato. Si no lo hace, podrían producirse lesiones personales o daños materiales.

Mientras cocina, la temperatura interna del aparato alcanza varios cientos de grados. Para evitar lesiones personales, nunca ponga las manos sin protección dentro del aparato hasta que se haya enfriado a temperatura ambiente.

- **NO USE** un recipiente interno recubierto de cerámica o gres para freír con aire.
- **NO BLOQUEE** las rejillas de la freidora de aire. Deje al menos 13 cm de espacio en torno a la freidora de aire cuando la esté utilizando.
- **NO COLOQUE** el aparato sobre un hornillo caliente.
- **NO UTILICE** el aparato sobre materiales combustibles como manteles y cortinas, ni cerca de ellos.
- **NO CUBRA** las rejillas de ventilación mientras la freidora de aire está funcionando. Si lo hace, los alimentos no se cocinarán uniformemente y podría causar daños en el aparato.
- **NO LLENE** en exceso la freidora de aire. Si la llena en exceso, los alimentos podrían entrar en contacto con el elemento calentador, pudiendo provocar un incendio, daños materiales y/o lesiones personales.

⚠ ATENCIÓN

- **NO USE** aceite o spray para cocinar en el recipiente de cocción. Si es necesario, pulverice ligeramente, de forma directa, los alimentos con un spray de cocción antiadherente. El uso de aceite para cocinar o spray en el recipiente de cocción podría provocar lesiones personales y/o daños materiales.
- **TENGA CUIDADO** con los recipientes de cocción hechos de materiales que no sean metal o vidrio. Si no lo hace, podría producirse un incendio, lesiones y/o daños materiales.
- Si la unidad emite un humo negro durante su uso, pulse Cancel (Cancelar) y desenchufe el aparato inmediatamente. Espere a que deje de salir humo para abrir la cesta, después límpielo concienzudamente. Para obtener más información, consulte el apartado de Resolución de problemas en este Manual de usuario.
- **TENGA EXTREMO CUIDADO** cuando mueva el aparato mientras contenga aceite u otros líquidos calientes.
- **TENGA EXTREMO CUIDADO** al extraer la bandeja o desechar la grasa caliente.
- **NO USE** este aparato para freír los alimentos tradicionalmente.

ACCESORIOS

- **USE** solamente los accesorios o acoplos autorizados por Instant Brands LLC. El uso de piezas, accesorios o acoplos no recomendados por el fabricante puede suponer un riesgo de lesiones personales, incendio, descarga eléctrica o daños materiales.
- **NO USE** los accesorios incluidos en un microondas, horno tostador, horno de convección o convencional, o en una parrilla de cerámica, resistencia eléctrica, cocina de gas o barbacoa.

CUIDADO Y ALMACENAMIENTO

- **DEJE** que el aparato se enfrie a temperatura ambiente antes de limpiarlo o guardarlo.
- **NO GUARDE** ningún material en la base de cocción cuando no la esté utilizando.
- **NO COLOQUE** ningún material combustible en el aparato, como papel, cartón, plástico, espuma de poliestireno o madera.
- **NO LIMPIE** el aparato con estropajos metálicos ni lana de acero. Pueden desprenderse fragmentos y tocar los componentes eléctricos, generando un riesgo de descarga, quemaduras u otras lesiones personales.

⚠ ATENCIÓN

CABLE DE ALIMENTACIÓN

Se suministra un cable de alimentación corto para reducir los riesgos derivados de engancharse, enredarse y tropezar. Este aparato tiene un enchufe con toma a tierra de 3 puntas. Para reducir el riesgo de descarga eléctrica o lesiones personales:

- **SOLAMENTE** debe conectar el cable de alimentación a una toma eléctrica con puesta a tierra.
- **NO RETIRE** la toma de tierra.
- **NO DEJE** que el cable de alimentación cuelgue sobre los bordes o las encimeras, ni entre en contacto con superficies calientes como una llama, incluyendo la cocina.
- **NO USE** tomas de alimentación que estén por debajo de la encimera.
- **NO USE** el aparato con alargadores, convertidores o adaptadores, temporizadores o sistemas de control remoto independientes.

PRECAUCIONES ELÉCTRICAS

- El aparato contiene componentes eléctricos que suponen un riesgo de descarga eléctrica. Si no sigue estas instrucciones podría producirse una descarga eléctrica e incluso la muerte.

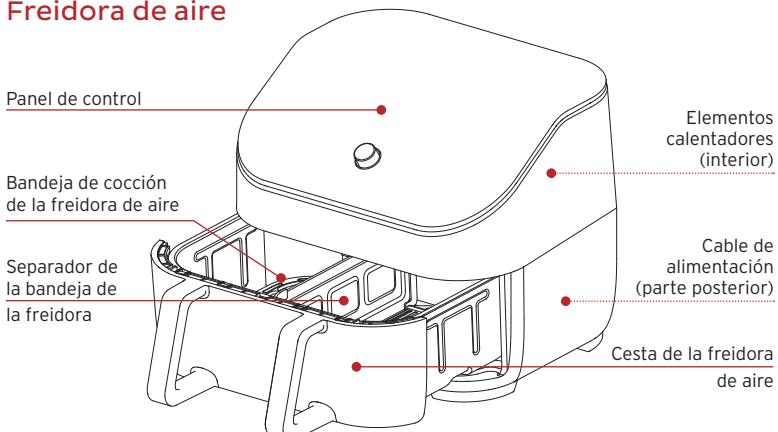
Para evitar una descarga eléctrica:

- Seleccione Cancel (Cancelar) y retire el enchufe de la fuente de alimentación para desconectarlo. Desenchufe siempre el aparato cuando no lo use, además de antes de poner o quitar componentes o accesorios, y antes de limpiarlo. Para desenchufarlo, sujeté el enchufe y tire para extraerlo de la toma. Nunca tire del propio cable.

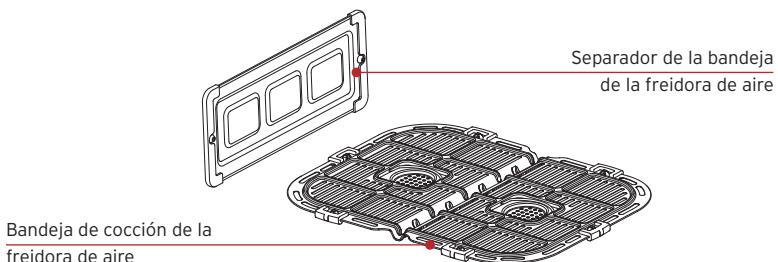
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

CONTENIDO DE LA CAJA

Freidora de aire



Accesorios



Recuerde reciclar!

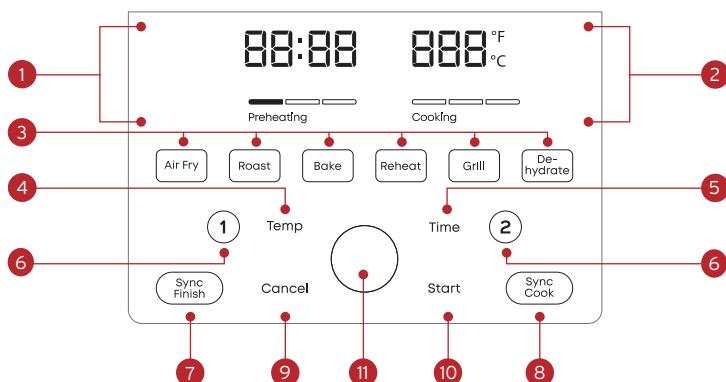
Hemos diseñado este embalaje teniendo en cuenta la sostenibilidad. Recicle todo lo que pueda reciclarse donde usted vive. Asegúrese de conservar esta guía, junto con los folletos sobre seguridad y garantía para su consulta.

Las ilustraciones son a modo de referencia y podrían diferir del producto real.

USO DE SU FREIDORA DE AIRE VORTEX PLUS

Panel de control

Hemos diseñado el panel de control para que sea simple de usar y fácil de leer.



1. Pantalla de estado de la zona izquierda + derecha
 - Temperatura de cocción
 - Tiempo de cocción
 - Mensajes
 - Códigos de error
2. Tiempo/temperatura
 - Tiempo de cocción
 - Temperatura de cocción
 - Mensajes
3. Programas inteligentes
4. Control de temperatura
 - Aumentar o reducir la temperatura de cocción
5. Control del tiempo
 - Aumentar o reducir el tiempo de cocción
6. Selectores de la zona izquierda (1) + derecha (2)
7. SyncFinish
 - Configurar programas independientes para finalizar al mismo tiempo
8. SyncCook
 - Hacer coincidir los ajustes de la zona izquierda y derecha
9. Cancelar
10. Comenzar
11. Dial de control

Encendido y apagado del sonido

Puede activar o desactivar los sonidos de notificación.

- En el modo Ready (Preparado) o mientras esté configurando un programa de cocción (pero antes de pulsar Start (Comenzar)), mantenga pulsados Time (Tiempo) y Temp (Temperatura) durante 5 segundos hasta que la pantalla muestre Sound On (Sonido encendido) o Sound Off (Sonido apagado).

Las alertas de error no se pueden apagar.

Elección de la escala de temperatura

Puede mostrar la temperatura de cocción en grados Fahrenheit o Celsius.

- En el modo Ready (Preparado) o mientras esté configurando un programa de cocción (pero antes de pulsar Start (Comenzar)), mantenga pulsado Temp (Temperatura) durante 5 segundos hasta que la pantalla muestre Temp Unit (Unidad de temperatura) °F o °C.

Restaurar los Programas inteligentes a su configuración original

Restaurar Programas inteligentes individuales

- Cuando haya seleccionado el Programa inteligente, mantenga pulsado el botón Smart Programme durante 3 segundos.

El botón de Programa inteligente parpadea y el tiempo de cocción y la temperatura se restaurarán a los ajustes predeterminados de fábrica.

Restaurar todos los Programas inteligentes

- Con el aparato en modo Ready (Preparado), mantenga pulsado el Dial de control durante 3 segundos, hasta que oiga un pitido.

Todos los tiempos de cocción y las temperaturas del Programa inteligente se restaurarán a los ajustes predeterminados de fábrica.

CONFIGURACIÓN INICIAL

Desembalaje

1. Saque su nueva freidora de aire de la caja.
2. Extraiga todo el material de embalaje de dentro y alrededor de la freidora de aire.
3. Asegúrese de extraer todos los accesorios del interior de la freidora de aire.
4. No quite las pegatinas con advertencias de seguridad ni la etiqueta informativa.

Limpiar antes de usar

1. Frote el interior con un paño húmedo. Use un paño limpio y seco para secar.
2. Lave los accesorios con agua caliente y jabón para lavar los platos. Aclárelos con agua limpia templada y use un paño seco para secar.

Ubicación

1. Coloque su freidora de aire sobre una superficie estable, nivelada, alejada de material combustible y de fuentes de calor externas. No coloque la freidora de aire sobre otro aparato.
2. Asegúrese de dejar al menos 13 cm de espacio por encima y alrededor de todos los lados del aparato para permitir un flujo de aire suficiente.

Prueba de funcionamiento

Antes de usar su nueva freidora de aire por primera vez, realice una prueba de funcionamiento para asegurarse de que todo funciona correctamente.

Para realizar una prueba de funcionamiento:

1. Inserte la cesta y la bandeja de cocción en la freidora de aire, pero no añada alimentos.

- 2.** Seleccione el programa para freír con aire en el Panel de control.
- 3.** Por defecto, se activa una única zona de cocción.

Para obtener más información sobre la zona única de cocción y la zona dual, consulte “Introducción a la cocción por zonas” a continuación.

- 4.** Cambie la temperatura de cocción a 205 °C.
- 5.** Cambie el tiempo de cocción a 18 minutos.
- 6.** Pulse Start (Comenzar) y la freidora de aire comenzará la prueba de funcionamiento.
- 7.** Cuando en la pantalla aparezca Add Food (Añadir alimentos), espere 10 segundos para que se reanude el programa (no añada ningún alimento).
- 8.** Cuando en la pantalla aparezca Turn Food (Dar vuelta a los alimentos), espere 10 segundos a que se reanude el programa.
- 9.** Una vez completada la sesión de cocción, deje que la unidad se enfrié.

Ahora ya puede cocinar con su freidora de aire Instant Vortex Plus VersaZone.

COCINAR

La freidora de aire Vortex Plus Versazone utiliza la circulación rápida de aire EvenCrisp™ para cocinar o dejar crujientes los alimentos de arriba abajo, y da a sus comidas el sabor rico y crujiente de los alimentos fritos, pero con muy poco o nada de aceite.

⚠ ATENCIÓN

SUPERFICIES CALIENTES

La freidora de aire estará caliente durante y después de la cocción. Tenga siempre sumo cuidado al extraer alimentos o accesorios, como la bandeja de cocción o el separador, de la cámara de cocción caliente. El hecho de tocar las superficies calientes podría provocar lesiones personales o daños materiales.

DEBE PERMITIRSE EL FLUJO DE AIRE

Para prevenir lesiones personales, **NO BLOQUEE** la entrada de aire ni las rejillas de ventilación..

Qué cocinar

La bandeja de cocción está perforada para permitir el flujo de aire debajo y en torno a los alimentos, y debe usarse con la mayoría de los alimentos, como alitas, patatas y bocados de coliflor.

Puede colocar los alimentos justo encima de la bandeja de cocción, sin usar papel de aluminio u otros elementos.

Solo en el programa Baking (Horneado), puede usar una fuente de horneado de metal o vidrio para contener alimentos como la mezcla para las tartas y la masa para los panes. Coloque la fuente de horneado directamente entro de la zona de cocción para hornear.

Introducción a la cocción por zonas

La freidora de aire Instant Vortex Plus VersaZone™ le permite elegir cómo desea cocinar y cuánto, usando diferentes zonas de cocción.

Zona única: Le permite cocinar alimentos en la zona de 8,5 l, ideal para alimentos como un pollo entero o patatas para toda la familia.

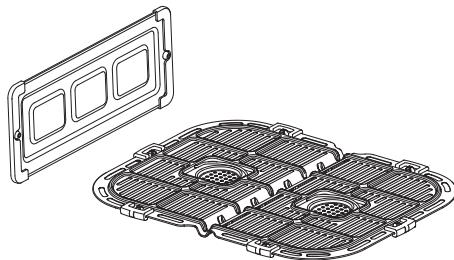
La freidora de aire Vortex Plus VersaZone utiliza la zona única de cocción por defecto. Consulte las instrucciones para cambiar entre zona única y zona dual a continuación.

Zona dual: Le permite cocinar alimentos en dos zonas y de tres formas diferentes:

1. Use ambas zonas con programas inteligentes distintos: Cocine en ambas zonas al mismo tiempo, usando diferentes programas y ajustes.
2. SyncCook: Cocine en ambas zonas al mismo tiempo, usando el mismo programa y los mismos ajustes para ambas.
3. SyncFinish: Cocine en ambas zonas al mismo tiempo, usando diferentes programas y ajustes para cada una, pero terminando de cocinar al mismo tiempo.

Cambio de cocción en zona única a zona dual

Puede alternar entre zona única y zona dual, dependiendo de lo que desee cocinar.



1. Inserte la bandeja de cocción en la cesta.
2. Deslice el separador de la bandeja en la bandeja de cocción.
3. Coloque la cesta en la freidora de aire.
4. Pulse el Dial de control dos veces rápidamente.
5. Ahora puede cocinar con dos zonas..

Para volver a la cocción en zona única, pulse el Dial de control dos veces rápidamente. Asegúrese de dejar que el separador de la bandeja se enfríe por completo antes de retirarlo de la bandeja.

Cocción en zona única

Estas instrucciones explican cómo cocinar alimentos en una gran zona de 8,5 l. Para cocinar dos alimentos en dos zonas, lea las instrucciones para Cocinar en zona dual.

Preparación

Descongele, corte, sazone o reboce los ingredientes en función de la receta.

Precalentamiento

1. Añada la bandeja de cocción a la cesta en la freidora de aire.
2. Inserte la cesta en la freidora de aire.

No se recomienda utilizar el separador para cocinar en una sola zona.

3. Seleccione el Programa inteligente que desee usar.

El programa seleccionado parpadeará y la pantalla mostrará el tiempo de cocción y la temperatura predeterminados para ese programa.

4. Si desea ajustar el tiempo de cocción, pulse Time (Tiempo) y use el Dial de control para aumentar o reducir el tiempo de cocción..
5. Si desea ajustar la temperatura de cocción, pulse Temp (Temperatura) y use el Dial de control para aumentarla o reducirla.
6. Pulse Start (Comenzar) para comenzar. La barra de estado muestra Air Fry (Freír con aire).
7. Cuando el aparato alcanza la temperatura objetivo, la pantalla muestra Add Food (Añadir alimentos).

Nota: Add Food (Añadir alimentos) es válido para Air Fry (Freír con aire), Roast (Asar), Bake (Hornear) y Grill (Grill) solamente.

Cocinar

1. Extraiga la cesta y coloque con cuidado los alimentos en la bandeja de cocción.
2. Vuelva a insertar la cesta en la freidora de aire.
3. La unidad empieza a cocinar y se inicia la cuenta atrás.

Dar la vuelta

4. A la mitad de cocción, la pantalla mostrará Turn Food (Dar vuelta a los alimentos).

Si no extrae la cesta después de que aparezca Turn Food (Dar la vuelta a los alimentos), continuará la cocción después de 10 segundos.

5. Extraiga la cesta y gire, voltee o dé vuelta a los alimentos con cuidado.
6. Coloque de nuevo la cesta. La cocción continúa.

Finalizar

- Una vez completado el Programa inteligente la freidora de aire emite un pitido y la pantalla muestra End (Fin).

La freidora de aire pita cada minuto, durante hasta 10 minutos para recordarle que la cocción se ha completado.

Cocción en zona dual

Estas instrucciones explican cómo cocinar dos alimentos en dos zonas, insertando el separador para crear 2 zonas de 4,2 l.

Preparación

Descongele, corte, sazone o reboce los ingredientes en función de la o las recetas.

Precalentamiento

1. Inserte la bandeja de cocción en la cesta.
2. Deslice el separador de la bandeja en la bandeja de cocción.
3. Coloque la cesta en la freidora de aire.
4. Pulse el Dial de control dos veces rápidamente para activar la zona de cocción dual.
5. La pantalla mostrará las selecciones de las zonas izquierda y derecha, 1 y 2.
6. Configure su primer programa inteligente en la zona izquierda (seleccione 1), incluidos cambios en el tiempo y la temperatura si así lo desea.
7. Pulse 2 para comenzar a configurar un segundo programa en la zona derecha, incluidos cambios en el tiempo y la temperatura si así lo desea.

También puede iniciar el primer programa en la zona derecha (seleccione 2) y después configurar la zona izquierda (seleccione 1).

8. Si desea seleccionar un programa inteligente que no sea Air Fry (Freír con aire), pulse el botón del programa que desea utilizar.
Se muestran el tiempo y la temperatura predeterminados para ese programa inteligente.
9. Si desea ajustar el tiempo de cocción, pulse Time (Tiempo) y use el Dial de control para aumentar o reducir el tiempo de cocción..
10. Si desea ajustar la temperatura de cocción, pulse Temp (Temperatura) y use el Dial de control para aumentarla o reducirla.
11. Pulse Start (Comenzar) para comenzar. La barra de estado muestra el programa inteligente seleccionado para cada zona.
12. Cuando el aparato alcanza la temperatura objetivo, la pantalla muestra Add Food (Añadir alimentos).

Nota: Add Food (Añadir alimentos) es válido para Air Fry (Freír con aire), Roast (Asar), Bake (Hornear) y Grill (Grill) solamente.

Cocinar

1. Extraiga la cesta y coloque con cuidado los alimentos en ambas zonas.
2. Inserte la cesta en la freidora de aire.
3. La unidad empieza a cocinar y se inicia la cuenta atrás..

Dar la vuelta

4. A la mitad de cocción, la pantalla mostrará Turn Food (Dar vuelta a los alimentos).

Si no extrae la cesta después de que aparezca Turn Food (Dar la vuelta a los alimentos), continuará la cocción después de 10 segundos.

5. Extraiga la cesta y gire, voltee o dé vuelta a los alimentos con cuidado.
6. Coloque de nuevo la cesta. La cocción continúa..

Finalizar

7. Una vez completado el Programa inteligente la freidora de aire emite un pitido y la pantalla muestra End (Fin).

La freidora de aire pita cada minuto, durante hasta 10 minutos para recordarle que la cocción se ha completado.

Cómo cocinar de forma sincronizada con SyncCook™

1. Siga las instrucciones para cocinar en la página 7 y las instrucciones específicas del programa inteligente que desee utilizar.
2. Cuando haya configurado su primer programa (en cualquier zona), pero antes de pulsar Start (Comenzar), pulse SyncCook.
The SyncCook icon displays. 
3. Pulse Start (Comenzar) y continúe siguiendo las instrucciones para cocinar.

Acerca de SyncCook

- Puede cambiar el tiempo y la temperatura de cocción para ambas zonas (SyncCook seguirá activado) ajustando el tiempo de cocción o la temperatura.
- Puede cambiar el tiempo y la temperatura de cocción para cada zona (SyncCook se apagará) pulsando 1 o 2 para seleccionar una zona a cambiar y después ajustar el tiempo o la temperatura de cocción.
- Si retira los alimentos de una zona durante la cocción, la otra zona seguirá cocinando. La pantalla mostrará el ícono SyncCook, pero los tiempos de cocción serán distintos en cada zona.

Terminar la cocción sincronizada o SyncCook

Puede terminar la cocción sincronizada o SyncCook en cualquier momento para realizar cambios en uno o ambos programas de cocción.

1. Pulse 1 o 2 para seleccionar la zona en la que le gustaría hacer los cambios.
SyncCook se detiene y el ícono desaparece.
2. Ajuste el tiempo o la temperatura de cocción y pulse el Dial de control para confirmar los cambios.
3. Pulse Start (Comenzar) para continuar cocinando, con cada zona cocinando con su propio programa y sus propios ajustes.

Cómo usar la función SyncFinish

1. Siga las instrucciones para cocinar en la página 7 y las instrucciones específicas del programa inteligente que desee utilizar.

2. Configure su primer programa en cualquier zona (seleccione 1 o 2), incluyendo cambios en el tiempo y la temperatura si así lo desea.
3. Pulse 1 o 2 para comenzar a configurar un segundo programa en la zona derecha, incluyendo cambios en el tiempo y la temperatura si así lo desea.
4. Pulse SyncFinish (Finalización sincronizada).
Se muestra el ícono SyncFinish. 
5. Pulse Start (Comenzar) y continúe siguiendo las instrucciones para cocinar.
La freidora de aire calculará los tiempos de cocción y comenzará a cocinar cada zona en el momento adecuado para que finalicen al mismo tiempo.

Acerca de SyncFinish

- Si necesita extraer alimentos de una de las zonas durante la cocción, se pausará la cocción en la otra zona para mantener las dos sincronizadas.

Terminar la finalización sincronizada o SyncFinish

Puede terminar la finalización sincronizada o SyncFinish si necesita hacer cambios en los programas de cocción, pulsando Cancel (Cancelar). Después, vuelva a seleccionar el programa y los ajustes para cada zona.

Cambiar el tiempo de cocción mientras cocina

Puede cambiar el tiempo de cocción una vez iniciado el programa inteligente.

Zona única de cocción:

1. Pulse Time (Tiempo) y use el Dial de control para aumentarlo o reducirlo.
2. Pulse el Dial de control para confirmar el cambio.
3. Pulse Start (Comenzar) para continuar cocinando.

Si no pulsa Start (Comenzar), continuará cocinando con la configuración anterior.

Zona dual de cocción:

1. Pulse 1 o 2 para seleccionar la zona que desea cambiar.
2. Pulse Time (Tiempo) y use el Dial de control para aumentarlo o reducirlo.

3. Pulse el Dial de control para confirmar el cambio.
4. Pulse Start (Comenzar) para continuar cocinando.

Si no pulsa Start (Comenzar), continuará cocinando con la configuración anterior.

Cambiar la temperatura de cocción mientras cocina

Puede cambiar el tiempo de cocción una vez iniciado el programa inteligente.

Zona única de cocción:

1. Pulse Temp (Temperatura) y use el Dial de control para aumentarla o reducirla.
2. Pulse el Dial de control para confirmar el cambio.
3. Pulse Start (Comenzar) para continuar cocinando.

Si no pulsa Start (Comenzar), continuará cocinando con la configuración anterior.

Zona dual de cocción:

1. Pulse 1 o 2 para seleccionar la zona que desea cambiar.
2. Pulse Temp (Temperatura) y use el Dial de control para aumentarla o reducirla.
3. Pulse el Dial de control para confirmar el cambio.
4. Pulse Start (Comenzar) para continuar cocinando.

Si no pulsa Start (Comenzar), continuará cocinando con la configuración anterior.

Cancelar en cualquier momento

Puede cancelar la cocción en cualquier momento una vez iniciado el programa inteligente:

Zona única de cocción:

1. Pulse Cancel (Cancelar).

Zona dual de cocción:

1. Pulse 1 o 2 para seleccionar la zona que desea cancelar.
2. Pulse Cancel (Cancelar).

Si pulsa Cancel (Cancelar) sin seleccionar una zona, se cancelarán ambas zonas.

PROGRAMAS INTELIGENTES

Freír con aire

Puede freír con aire alimentos como patatas, bocados de coliflor, alitas, nuggets y más.

Configuración	Predeterminada	Mínima	Máxima
Temperatura	196°C	82°C	205°C
Tiempo de cocción	15 minutos (00:15)	1 minuto (00:01)	1 hora (01:00)

Para freír con aire

- Siga las instrucciones básicas para Cocinar..
- Seleccione Air Fry (Freír con aire) como Programa inteligente..

Tostar

Puede tostar alimentos como carne de ternera, cordero, cerdo, aves de corral, verduras y patatas gratinadas, para que queden deliciosamente tiernos por dentro y dorados por fuera.

Configuración	Predeterminada	Mínima	Máxima
Temperatura	205°C	82°C	205°C
Tiempo de cocción	18 minutos (00:18)	1 minuto (00:01)	1 hora (01:00)

Tostar

- Siga las instrucciones básicas para Cocinar..
- Seleccione Roast (Tostar) como Programa inteligente..

Hornear

Puede hornear alimentos como panes, tartas, pastas y bollos, con la freidora de aire a modo de "minihorno".

Configuración	Predeterminada	Mínima	Máxima
Temperatura	176°C	82°C	205°C
Tiempo de cocción	20 minutos (00:20)	1 minuto (00:01)	1 hora (01:00)

Hornear

- Siga las instrucciones básicas para Cocinar.
- Seleccione Bake (Hornear) como Programa inteligente.
- No es necesario dar la vuelta a los alimentos a la mitad del programa de cocción..

Deje aproximadamente 2,5 cm de espacio en torno a los lados de la fuente de horneado para que el calor circule uniformemente.

Grill

El grill actúa calentando directamente de arriba hacia abajo, y es perfecto para fundir queso sobre la sopa de cebolla y para los nachos..

Configuración	Predeterminada	Mínima	Máxima
Temperatura	205°C	205°C	205°C
Tiempo de cocción	6 minutos (00:06)	1 minuto (00:01)	30 minutos (00:30)

Cocinar al grill

- Siga las instrucciones básicas para Cocinar.
- Seleccione Grill (Grill) como Programa inteligente.
- No es necesario dar la vuelta a los alimentos a la mitad del programa de cocción.

Deshidratar

Para deshidratar se usa un nivel bajo de calor durante un largo periodo de tiempo para secar con seguridad alimentos como fruta seca, cecina y verduras secas.

Configuración	Predeterminada	Mínima	Máxima
Temperatura	54°C	35°C	79°C
Tiempo de cocción	8 horas (08:00)	1 hora (01:00)	72 horas (72:00)

Deshidratar

- Siga las instrucciones básicas para Cocinar.
- Seleccione Dehydrate (Deshidratar) como Programa inteligente.
- No es necesario dar la vuelta a los alimentos a la mitad del programa de cocción.

Recalentar

Aporte un toque crujiente a la pizza o las patatas sobrantes, en solo unos minutos.

Configuración	Predeterminada	Mínima	Máxima
Temperatura	138°C	49°C	182°C
Tiempo de cocción	10 minutos (00:10)	1 minuto (00:01)	1 hora (01:00)

Recalentar

- Siga las instrucciones básicas para Cocinar.
- Seleccione Reheat (Recalentar) como Programa inteligente..

Una vez iniciada la función Smart Cooking (Cocción inteligente), la pantalla mostrará la temperatura objetivo y el tiempo de cocción inmediatamente.

LIMPIEZA

Limpie su freidora de aire Instant Vortex Plus VersaZone después de cada uso. Deje que todos los componentes se enfríen a temperatura ambiente antes de la limpieza. Antes de usar o almacenar la unidad, asegúrese de que todas las superficies estén secas.

ATENCIÓN

Para evitar una descarga eléctrica, desenchufe el aparato antes de limpiarlo.

NO SUMERJA el cable de alimentación, el enchufe o el t t líd dí

Componente	Instrucciones de limpieza
Bandeja de cocción y separador	<ul style="list-style-type: none">Se puede meter en el lavavajillas.*La bandeja de cocción y el separador llevan un revestimiento antiadherente.Evite usar utensilios metálicos, estropajos.
Cesta para freír con aire extraíble	<ul style="list-style-type: none">Límpielo con un paño húmedo con jabón suave para lavar los platos.Se puede meter en el lavavajillas.*Evite usar utensilios metálicos, estropajos de lana de acero o limpiadores agresivos..
Cámara de cocción	<ul style="list-style-type: none">Límpielo con un paño húmedo con jabón suave para lavar los platos.Compruebe siempre la bobina calefactora y las paredes de la cámara de cocción por si hubiera salpicaduras de aceite o restos de suciedad, y límpielas.Asegúrese de que la bobina calefactora esté seca antes de encender la freidora de aire.Para eliminar los residuos de alimentos y grasa cocinada de la cámara de cocción, pulverice una mezcla de bicarbonato y vinagre y frote para limpiarlo con un paño humedecido. En cuanto a las manchas difíciles, deje que la mezcla actúe sobre la zona afectada durante varios minutos antes de limpiarlas restregando.
Cable de alimentación	<ul style="list-style-type: none">Límpielo con un paño o esponja suaves humedecidos. Frote para secarlo.

*Puede producirse cierta decoloración después de usar el lavavajillas, pero no afectará a la seguridad o el rendimiento de la cocción.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causa	Solución
La freidora de aire no se enciende	El aparato no está bien enchufado.	Asegúrese de que el cable de alimentación esté bien enchufado en la toma.
	La toma no tiene alimentación.	Pruebe a enchufar otro aparato en la misma toma para comprobar el circuito.
	La cesta no está totalmente insertada en la freidora de aire.	Asegúrese de que la cesta está insertada totalmente.
Sale humo negro de la freidora de aire.	Está usando un aceite con un punto de humo bajo.	Cancele el Programa inteligente, desenchufe el aparato y deje que se enfrié a temperatura ambiente. Elija un aceite neutro con un punto de humo alto, como colza, aguacate, soja, girasol o salvado de arroz.
	Hay residuos de alimentos en la bobina calefactora, en la cámara de cocción o en los accesorios.	Cancele el Programa inteligente, desenchufe el aparato y deje que se enfrié a temperatura ambiente. Extraiga todos los accesorios de la cámara de cocción y límpielas, al igual que todos los accesorios, exhaustivamente.
	El aparato no funciona correctamente.	Póngase en contacto con Atención al cliente.
	El agua se evapora, produciendo un vapor espeso.	Seque suavemente los alimentos húmedos antes de freírlos con aire. No añada agua u otro líquido a la cámara de cocción al freír con aire.
Sale humo blanco de la freidora de aire.	Los condimentos se han introducido en el elemento.	Tenga cuidado al condimentar la comida. Pulverice verduras y carnes con aceite antes de condimentarlas para que el aliño se adhiera.

CÓDIGOS DE ERROR

Si el panel de control muestra un código de error de esta lista, es que hay un problema con la freidora de aire. Estas son algunas acciones a llevar a cabo para solucionar el problema.

Problema	Causa	Solución
E1	Circuito abierto.	Póngase en contacto con Atención al cliente
E2	Cortocircuito en el sensor de temperatura.	Póngase en contacto con Atención al cliente.

MÁS INFORMACIÓN

Le espera todo un mundo de información y ayuda sobre la Instant™ Plus VersaZone™. Estos son algunos de los recursos más valiosos..

Registre su producto

instantbrands.co.uk/product-registration

Póngase en contacto con Atención al cliente

instantbrands.co.uk/support

UKSupport@instantbrands.com

EUSupport@instantbrands.com

Instant Brands® Connect App con más de 1000 recetas

App stores de iOS y Android

Tablas de cocción y más recetas

instantbrands.co.uk/recipes

Sustitución de piezas y accesorios

instantbrands.co.uk/product-category/instant

Únase a la comunidad



Especificaciones del producto

Modelo	Volumen	Voltaje	Potencia	Peso	Dimensiones
AFB9002BK	Total 8,5 litros (4,2 litros + 4,2 litros)	1700 W	220-240 V ~ 50-60 Hz	7,1 kgs	cm: 40,4 L x 38,4 An X 31,4 Al

GARANZIA

Garanzia Limitata

Instant Brands (Ireland) Limited e Instant Brands Inc. (congiuntamente, l’“Azienda”) garantiscono che questo prodotto è esente da difetti di fabbricazione e di materiali, in normali condizioni di uso domestico, per un (1) anno dalla data d’acquisto originale. La presente Garanzia Limitata è valida solo per l’acquirente originario e per l’uso nell’UE.

La presente garanzia non copre gli apparecchi usati al di fuori dell’UE. Per ricevere assistenza nell’ambito di questa Garanzia Limitata occorre presentare la prova della data di acquisto originale e, su richiesta, restituire l’apparecchio. A condizione che il prodotto venga usato e ne sia eseguita la manutenzione secondo le istruzioni con esso fornite (disponibili anche all’indirizzo instantbrands.co.uk) l’Azienda provvederà, a sua esclusiva discrezione, a: (i) riparare i difetti di fabbricazione e materiali; o (ii) sostituire l’apparecchio. Qualora l’apparecchio venga sostituito, la Garanzia Limitata sull’apparecchio sostitutivo scadrà entro 12 mesi dalla data dell’acquisto originario. L’Azienda non si fa carico dei costi di spedizione per gli interventi coperti da garanzia.

The Company is not responsible for shipping costs for warranty service.

Limitazioni ed esclusioni

Qualsiasi modifica o tentata modifica dell’apparecchio può inficiarne il funzionamento sicuro e causare seri danni a persone o cose. Qualsiasi modifica o tentata modifica dell’apparecchio o di un suo componente renderà nulla la garanzia, salvo nel caso in cui tale modifica o alterazione sia stata espressamente autorizzata dall’Azienda.

La presente garanzia non copre (1) la normale usura dei componenti; (2) i danni risultanti da un uso negligente, irragionevole o improprio del prodotto, da un montaggio o uno smontaggio scorretti, da un uso contrario alle istruzioni, da una mancata manutenzione ragionevolmente necessaria, da danni causati da forza maggiore (come incendi, alluvioni, uragani e tornado) o da eventuali riparazioni o modifiche effettuate, salvo nel caso in cui l’intervento sia stato espressamente indicato e autorizzato dall’Azienda; e (3) le riparazioni necessarie a seguito di un uso diverso dal normale uso domestico oppure contrario alle istruzioni pubblicate per l’utente o l’operatore. Nei limiti ammessi dalla legge vigente, l’eventuale responsabilità civile dell’Azienda per prodotti o componenti che appaiano difettosi si limita alla riparazione o sostituzione del prodotto o di un suo componente e non può superare il prezzo d’acquisto di un prodotto sostitutivo paragonabile. Salvo per quanto espressamente ivi disposto e nella misura permessa dalla legge, (1) l’Azienda non fornisce garanzie, condizioni o dichiarazioni, esplicite o implicite, uso, uso commerciale o diverso rispetto all’apparecchio o a sue parti coperte da questa garanzia e (2) l’Azienda declina ogni responsabilità per danni indiretti, incidentali o consequenziali derivanti da o connessi all’uso o alle prestazioni dell’apparecchio o danni derivanti da perdite economiche, perdite di proprietà, perdite di ricavi o profitti, perdite di godimento o uso, costi per la rimozione, installazione o altri danni consequenziali di qualsiasi tipo o natura.

L’utente può usufruire di diritti e rimedi in base alle leggi applicabili, in aggiunta a eventuali diritti o rimedi che possano essere disponibili nell’ambito di questa garanzia limitata.

GARANZIA

Per registrare l'apparecchio, instantbrands.co.uk/product-registration/ È richiesto il nome, un indirizzo e-mail, il nome del negozio, la data di acquisto, il numero e il codice seriale del modello (riportati entrambi sull'apparecchio). La registrazione permette di rimanere informati su novità e ricette, nonché di essere contattati per eventuali avvisi di sicurezza relativi al prodotto. Effettuando la registrazione, l'utente riconosce di avere letto e compreso le istruzioni per l'uso e le avvertenze fornite con l'apparecchio.

Servicio de Garantía

Para disfrutar del servicio de garantía, póngase en contacto con el departamento de Atención al cliente creando un recibo de asistencia en línea en Instantbrands.co.uk/support/.

Si no podemos solucionar el problema, podríamos pedirle que envíe el aparato al departamento de Servicio para inspeccionar su calidad. Instant Brands no asumirá los gastos de envío relacionados con el servicio de garantía. Al devolver el aparato, indique su nombre, domicilio, dirección de correo electrónico, número de teléfono y prueba de la fecha de compra original además de la descripción del problema que ha observado en el aparato.

Within the EU

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

Email: EUSupport@instantbrands.com
Telephone: +44 (0) 3331 230051

L'ultimo aggiornamento della presente garanzia risale al 1º settembre 2019 e si applica a tutti i prodotti venduti a partire dal [1º novembre 2019]. Ai prodotti acquistati prima di tale data, si applica la versione della garanzia precedente.

Smaltimento

Questo apparecchio è conforme alla direttiva RAEE 2012/19/UE sullo smaltimento di apparecchi elettrici ed elettronici (RAEE). Inoltre, è conforme alla direttiva europea sulla compatibilità elettromagnetica (EMC) 2014/30/UE e relativi emendamenti e alla direttiva sulla bassa tensione (LVD) 2014/35/UE e relativi emendamenti. Questa marcatura indica che il prodotto non deve essere smaltito con altri rifiuti domestici all'interno dell'UE. Per evitare che lo smaltimento incontrollato dei rifiuti causi possibili danni all'ambiente o alla salute dell'uomo, smaltire l'apparecchio in modo responsabile al fine di promuovere il riutilizzo sostenibile delle materie prime. Per restituire il vecchio apparecchio, servirsi dei sistemi di reso e raccolta oppure contattare il Centro assistenza per ottenere maggiori informazioni sullo smaltimento e su RAEE.



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

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

instantbrands.co.uk

© 2022 Instant Brands LLC
INSTANT e INSTANT BRANDS
son marcas registradas de Instant
Brands Holdings Inc.