

get started

INSTANT™ **VORTEX**
AIR FRYER OVEN

Instant™

Welcome

to your new Instant™ Vortex Air Fryer Oven!

This Instant Vortex Air Fryer Oven 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 Air Fryer Oven!



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 Air Fryer Oven, 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	16
Cleaning	20
Troubleshooting	21
Error codes	22
Learn more	23
Warranty	24



IMPORTANT SAFEGUARDS

⚠ WARNING

Safety Instructions

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

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and injury to persons.

Read all instructions before using and only use this appliance as directed. Failure to follow these Important Safeguards may result in personal injury and/or property damage and will 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 accessories or any part of the appliance with foil. This will cause the oven to overheat.
- **DO NOT** move the appliance while it is in use.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play

WARNING

with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

- **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 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** pour oil into the cooking container. If needed, spray food lightly with non-stick cooking spray. Using cooking oil 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 door/basket, then clean thoroughly. For further information refer to 'Troubleshooting' in the User Manual.
- **DO** use extreme caution when moving the appliance containing oils or other hot liquids.

⚠ WARNING

- **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 authorized by Instant Brands Inc. The use of parts, accessories or attachments not recommended by the manufacturer may cause a risk of electric shock or other personal injury, fire, 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.
- To ensure smooth rotation when using the rotisserie basket accessory **DO NOT** fill with food that weighs more than 1.35kg (Rotisserie basket accessory not included with all models)

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 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:

- **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.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

⚠ WARNING

- If the unit includes a detachable power cord:
To connect, always attach the power cord to the appliance's outlet firmly first, then plug the power cord into the wall outlet well.

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.

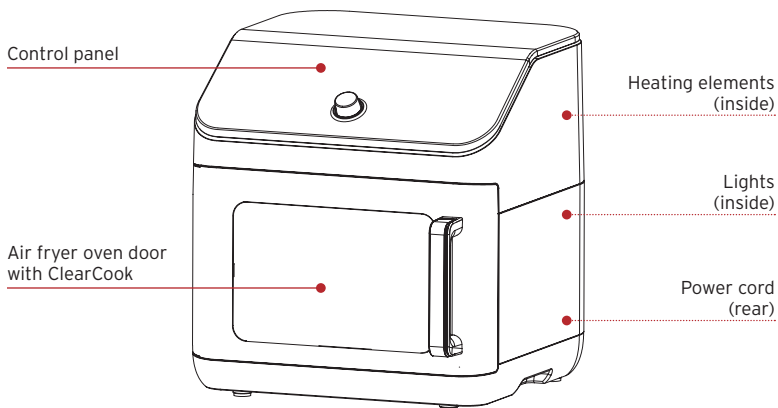
To avoid electrical shock:

- 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.
- **DO** allow unit to cool before adding or removing parts or accessories.
- **DO** regularly inspect the appliance and power cord.
- **DO NOT** operate the appliance if the power cord or plug is damaged, or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. For assistance, contact Customer Care by email at UKSupport@instantbrands.com (if located in the UK) or EUSupport@instantbrands.com (if located in the EU).
- **DO NOT** attempt to dislodge food while the appliance is plugged into an electrical outlet, as this may cause electric shock, burns or other personal injury, and/or property damage.
- **DO NOT** attempt to repair, replace or modify components of the appliance, as this may cause electric shock, fire or injury, and will void the warranty.
- **DO NOT** tamper with any of the safety mechanisms, as this may result in personal injury and/or property damage.
- **DO NOT** immerse power cord, plug or the appliance in water or other liquid.
- **DO NOT** rinse the appliance under tap.
- **DO NOT** use the appliance in electrical systems other than 220-240 V ~ 50-60 Hz.

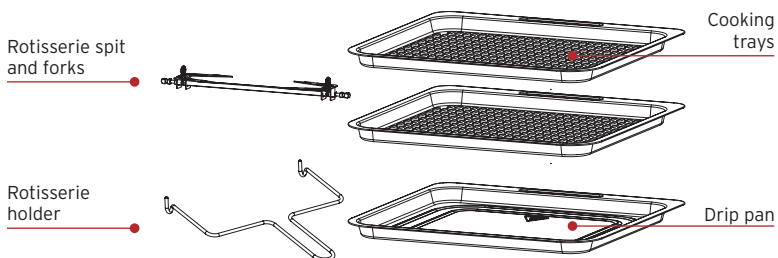
SAVE THESE INSTRUCTIONS

WHAT'S IN THE BOX

Air Fryer Oven



Accessories



Remember to recycle!

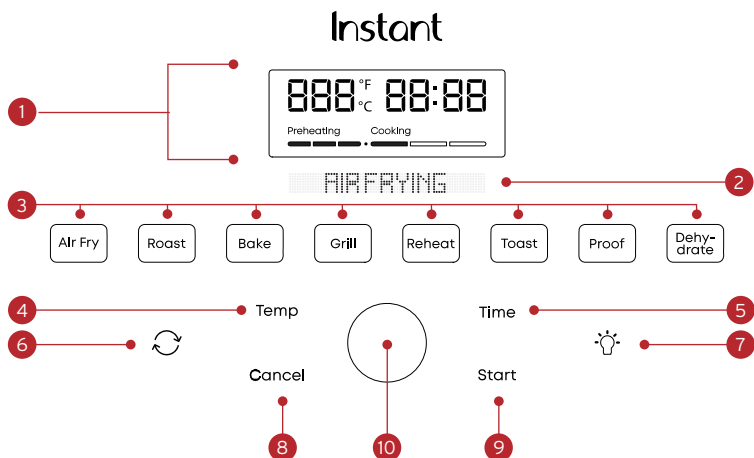
We designed this packaging with sustainability in mind. Please recycle everything that can be recycled where you live. Be sure to keep this Guide, along with the Safety and Warranty insert for reference.

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

USING YOUR AIR FRYER OVEN

Control panel

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



1. Status Display
 - Cooking temperature
 - Cooking time
 - Progress bar indicator
 - Error codes
2. Message bar
3. Smart Programmes
4. Temperature Control
5. Time Control
6. Rotate
7. Light
8. Cancel
9. Start

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. Close the air fryer oven door, but do not add food.
2. Select the **Air Fry** cooking programme on the Control Panel.
3. Change the cooking temperature to 205°C.
4. Change the cooking time to 18 minutes.
5. Press **Start** and the air fryer starts the test run.
6. When the display shows **Add Food**, wait 10 seconds for the

programme to resume (do not add any food).

7. When the display shows **Turn Food**, wait 10 seconds for the programme to resume.
8. After the cooking session is done, let the unit cool.

Now you're ready to cook a meal in your Instant Air Fryer Oven!

COOKING

The Instant Vortex Air Fryer Oven 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. 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 trays are 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.

For roterisserie style chicken, use the rotisserie spit and forks provided. For instructions on using this accessory, see below.

Cooking in your Air Fryer Oven

These instructions explain how to cook food using one or more of the cooking trays.

Prep

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

Preheat

1. Insert the tray(s) into the cooker and close the door. When the air fryer door is closed securely it will be flush with the front of the cooker.
2. 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.
3. If you want to adjust the cooking time, press **Time** and use the **Control Dial** to increase or decrease the cooking time.
4. If you want to adjust the cooking temperature, press **Temp** and use the **Control Dial** to increase or decrease the cooking temperature.
5. Press **Start** to begin.
6. 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. Open the door, remove the cooking tray(s) and place your food on top according to your recipe.
2. Insert the tray(s) back into the oven and close the door.
3. Cooking begins and the cooking countdown timer starts.

Turn

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

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

2. Open the door and carefully turn, flip, or rotate your food.
3. Close the door 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.

Rotisserie cooking in your Air Fryer Oven

These instructions explain how to use the rotisserie accessory included with your Air Fryer Oven.

Always insert rotisserie accessories and food items into the cooking chamber before preheating the air fryer oven.

Read these instructions and/or watch the tutorial video to ensure you are using the rotisserie properly.



Prep

Before inserting the spit and forks, ensure that joints of meat are securely tied with butchers string; this will ensure a smooth rotation while cooking.

1. Unscrew the 2 setting screws.
2. Remove the forks from the spit.
3. Push the food item onto the spit.
4. Slide the forks onto both ends of the spit, ensuring the prongs are

inserted into the food item.

5. Tighten the setting screws to secure the forks.
6. Starting with the left side, slide the spit into the Air Fryer Oven, until securely positioned into the black locator. Then repeat on the right side, sliding it into place.
7. Once secure, close the door.

⚠ WARNING

Ensure the food item is able to rotate freely in the cooking chamber. Do not allow food items to make contact with the heating coil.

Cooking

1. Select Roast
2. Use the Temp and Time + or - keys to adjust the cooking temperature and time as desired.
3. Touch Start. Rotation begins automatically*

**if you wish to stop rotation, press the rotate button.*

Removing the Rotisserie

Use caution when opening the oven door. The oven door and rotisserie will be hot. Always use heat protection.

1. Position the rotisserie holder beneath the left and right arms of the spit.
2. Starting with the right side, lift the spit slightly up and towards you to release from the holder.
3. Carefully remove the rotisserie from the cooking chamber.

⚠ WARNING

Rotisserie spit and forks will be hot during and after cooking. Always use the rotisserie lift to remove rotisserie accessories, and exercise extreme caution when removing hot accessories from the cooking chamber. Always use proper heat protection.

Changing cooking time during cooking

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

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.*

Changing cooking temperature during cooking

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

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.*

Cancel anytime

You can cancel cooking at any time after you've started a Smart Programme by pressing **Cancel**.

SMART PROGRAMMES

Air Fry

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

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 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	193°C	82°C	205°C
Cooking Time	40 minutes (00:40)	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	185°C	82°C	205°C
Cooking Time	30 minutes (00:30)	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	8 minutes (00:08)	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	49°C	35°C	79°C
Cooking Time	7 hours (07:00)	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.

Proof

Allow your dough to rest and rise, and let the yeast do its job for airy loaves of bread.

Setting	Default	Minimum	Maximum
Temperature	32°C	32°C	42°C
Cooking Time	30 minutes (00:30)	30 minutes (00:30)	40 minutes (00:40)

To proof:

- Follow the basic instructions for Cooking.
- Select **"Proof"** as the Smart Programme.

If the ambient temperature of your home is higher than the target temperature set for Proof, the air fryer oven will not operate effectively.

Toast

Setting	Default	Default	Default
Toast Darkness	Level 1	Level 2	Level 3
Cooking Time	2:50 minutes	3:10 minutes	3:30 minutes

Toast settings are pre-defined and not adjustable

To toast:

- Select “Toast” as the Smart Programme.
- Select desired level by pressing time and using the control dial.

CLEANING

Clean your Instant Air Fryer Oven 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, rotisserie accessories & drip pan	• Dishwasher safe.* • The cooking trays and drip pan have a non-stick coating. • Avoid using metal utensils, steel wool pads or harsh cleansers when cleaning.
Oven door	• Clean with a damp cloth and mild dish soap. • Avoid using metal utensils, steel wool pads or harsh cleansers when cleaning.
Cooking chamber	• 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	• 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 door is not fully closed.	Make sure the door is fully closed..
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	Temperature sensor open circuit	Contact Customer Care.
E2	Temperature sensor short circuit.	Contact Customer Care.

LEARN MORE

There's a whole world of Instant™ Air Fryer Oven 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
VTAFO131-BK	13 Litres	1450-1700W	220-240 V ~ 50-60 Hz	8.2 kgs	cm: 39.3 L x 35.5 W x 37.8 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/](https://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

© 2023 Instant Brands LLC

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

Erste Schritte

INSTANT™ **13L**
KOMBI-HEISSLUFTFRITTEUSE/-
BACKOFEN

Instant™

Herzlich willkommen

zu Ihrem neuen Instant™ Heißluftfritteuse-Ofen!

Herzlich willkommen in der Welt von Instant Chefs bei Ihnen zu Hause. Wir freuen uns darauf, Sie auf Ihrem kulinarischen Weg in die Welt von Instant Brands zu unterstützen! Wir hoffen, dass Sie sich in Ihren Instant Heißluftfritteuse-Ofen verlieben und mit ihm in den kommenden Jahren in Ihrer Küche viel Freude haben werden.

Legen Sie mit Ihrer Heißluftfritteuse-Ofen



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!

⚠️ WARNUNG

Bevor Sie Ihren neuen Kombi-Heißluftfritteuse-Backofen verwenden, lesen Sie bitte alle Anweisungen durch, einschließlich der Sicherheits- und Garantiehinweise. Wenn Sie die Sicherheitshinweise

INHALT

Wichtige Sicherheitsvorkehrungen	2
Verpackungsinhalt	7
Gebrauch Ihres Air Fryers	8
Ersteinrichtung	10
Garen	12
Smart-Programme	17
Reinigung	21
Fehlerbehebung	23
Fehlercodes	24
Mehr erfahren	25
Garantie	26



WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

⚠️ WARNUNG

Sicherheitshinweise

Wir von Instant™ möchten, dass Sie sich beim Gebrauch unserer Produkte wohlfühlen. Bei der Entwicklung der Instant Heißluftfritteuse-Ofen standen Sie und Ihre Sicherheit im Mittelpunkt

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

Lesen Sie vor dem Gebrauch alle Anweisungen durch und verwenden Sie dieses Gerät vorschriftsgemäß. Bei dieser wichtigen Sicherheitshinweise kann es zu Verletzungen und/oder Sachschäden kommen und Ihre Garantie wird ungültig.

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 Lüftungsschlitze 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.
- Den Zubehör oder einen Teil des Geräts **NICHT** mit Folie abdecken. Dadurch überhitzt es.

WARNUNG

- Das Gerät **NICHT** bewegen, während es in Betrieb ist.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und mangelnden Kenntnissen verwendet werden, wenn sie in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die mit ihm verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen. Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen von Kindern nur unter Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- 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 eines Zeitraums von 2 Stunden **NICHT** länger als 60 Minuten verwenden.

VORSICHTSMAßNAHMEN BEIM HEIßLUFTFRITTIEREN

Wenn die Heißluftfritteuse in Betrieb ist, tritt durch die Lüftungsschlitze heiße Luft aus. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht in einem sicheren Abstand von den Lüftungsschlitzen und seien Sie äußerst vorsichtig, wenn Sie heißes Zubehör aus dem Gerät nehmen. Eine Zuwiderhandlung 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 Lüftungsschlitze 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.
- **NICHT** die Lüftungsschlitze abdecken, wenn die Fritteuse in Betrieb ist, da dadurch ein gleichmäßiges Garen verhindert wird und das Gerät Schaden nehmen kann.
- Die Heißluftfritteuse **NICHT** überfüllen. Wird sie überfüllt, kann dies dazu führen, dass Lebensmittel mit dem Heizelement in Berührung kommen, wodurch es zu einem Brand, Sachschäden und/oder Verletzungen kommen kann.

⚠️ WARNUNG

- **NICHT** Öl in den Garbehälter gießen. Besprühen Sie Lebensmittel falls nötig leicht mit Öl, damit sie nicht am Gerät haften bleiben. Der Gebrauch von Speiseöl kann zu Verletzungen und/oder Sachschäden führen.
- Seien Sie vorsichtig mit Garbehältern, die nicht aus Metall oder Glas sind. Bei Zuwiderhandlung 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 Einsatz entnehmen und ihn dann gründlich reinigen. Weitere Informationen finden Sie unter „Fehlerbehebung“ im Benutzerhandbuch.
- 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 Zubehör und Aufsätze, die von Instant Brands Inc. empfohlen werden. Die Verwendung von Teilen, Zubehör und Aufsätzen, die nicht vom Hersteller empfohlen werden, kann zu einem Stromschlag oder anderen Verletzungen, einem Brand 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.
- Um eine reibungslose Rotation zu gewährleisten, sollten Sie den Grillkorb **NICHT** mit Lebensmitteln befüllen, die mehr als 1,35 kg wiegen (der Rotisseriekorb ist nicht bei allen Modellen enthalten).

PFLEGE UND AUFBEWAHRUNG

- Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung oder Aufbewahrung auf Zimmertemperatur abkühlen.
- **NICHT** irgendwelche Materialien im Gerät aufbewahren, 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 Verletzungen kommen kann.

NETZKABE

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

- Das Netzkabel **NUR** an eine geerdete Steckdose anschließen.
- **NICHT** den Erdleiter entfernen.
- **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 Adaptern, Zeitschaltuhren oder separaten Fernbedienungssystemen verwenden
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder ähnlich qualifizierte Personen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Wenn das Gerät über ein abnehmbares Netzkabel verfügt: Um das Gerät mit einer Stromquelle zu verbinden, stecken Sie immer zuerst das Netzkabel in das Gerät ein und erst dann in die Steckdose.

ELEKTRISCHE VORSICHTSMAßNAHMEN

- 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 Sie 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.

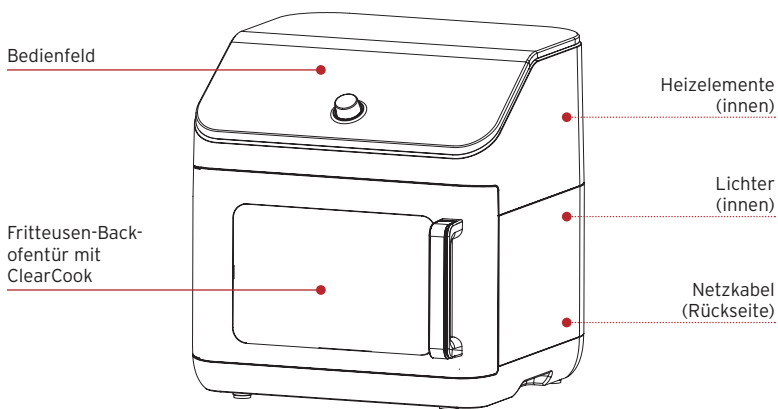
⚠️ WARNUNG

- **RICHTIG** Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Teile oder Zubehörteile hineingeben oder entfernen.
- Überprüfen Sie das Gerät und das Netzkabel regelmäßig.
- Das Gerät **NICHT** in Betrieb nehmen, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt ist oder wenn das Gerät eine Funktionsstörung aufweist, fallengelassen oder auf irgendeine Weise beschädigt wurde. Wenn Sie Hilfe benötigen, wenden Sie sich per E-Mail unter UKSupport@instantbrands.com an den Kundendienst (wenn Sie sich in Großbritannien befinden) oder unter EUSupport@instantbrands.com (wenn Sie sich in der EU befinden).
- Versuchen Sie **NICHT**, Lebensmittel zu entfernen, während das Gerät an eine Steckdose angeschlossen ist, da dies zu Stromschlägen, Verbrennungen, anderen Verletzungen und/oder Sachschäden führen kann.
- Versuchen Sie **NICHT**, Bauteile des Geräts zu reparieren, auszutauschen oder zu modifizieren. Dies könnte zu einem Stromschlag, einem Brand oder zu Verletzungen führen und lässt die Garantie erlöschen.
- **NICHT** die Sicherheitsmechanismen manipulieren, da dies zu Verletzungen und/oder Sachschäden führen kann.
- Das Netzkabel, den Stecker oder das Gerät **NICHT** in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Das Gerät **NICHT** unter dem Wasserhahn abspülen.
- Das Gerät **NICHT** an anderen Stromnetzen als 220-240 V ~ 50-60 Hz verwenden.

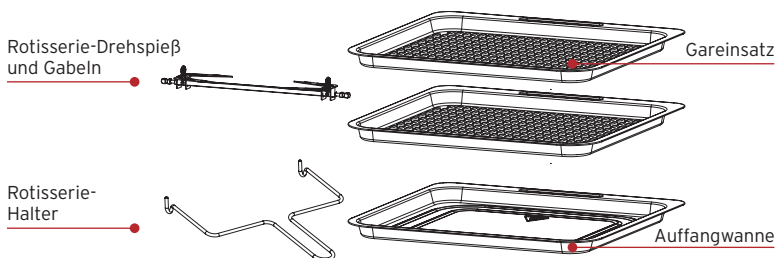
DIESE ANLEITUNG AUFBEWAHREN

VERPACKUNGSGEHALT

KOMBI-HEISSLUFTFRITTEUSE/-BACKOFEN



Zubehör



Denken sie ans Recyclen!

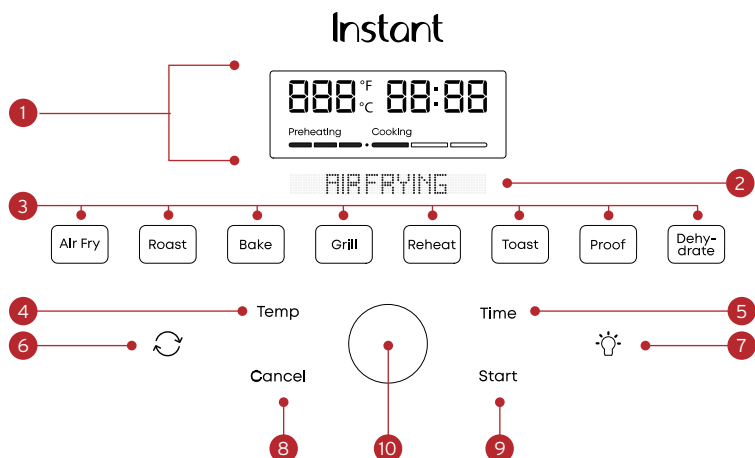
Wir haben diese Verpackung im Hinblick auf Nachhaltigkeit entworfen. Bitte recyceln Sie alles, was an Ihrem Wohnort recycelt werden kann. Bewahren Sie dieses Handbuch zusammen mit der Sicherheits- und Garantiebeilage zum Nachschlagen auf.

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

VERWENDUNG DER HEISSLUFTFRITTEUSE

Bedienfeld

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



- | | |
|-----------------------|--------------------------|
| 1. Status-Anzeige | 4. Temperatureinstellung |
| • Gartemperatur | 5. Zeiteinstellung |
| • Garzeit | 6. Drehen |
| • Fortschrittsanzeige | 7. Licht |
| • Fehlercodes | 8. Abbrechen |
| 2. Anzeigeleiste | 9. Start |
| 3. Smart-Programme | |

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.

Gerät 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. Stellen Sie Ihre Heißluftfritteuse auf eine stabile, ebene Fläche, weit weg von brennbaren Materialien und externen Wärmequellen. Stellen Sie Ihre Heißluftfritteuse nicht auf ein anderes Gerät.
2. Achten Sie darauf, dass über und um das Gerät herum ein Freiraum von mindestens 13 cm bleibt, um eine ausreichende Luftzirkulation zu gewährleisten.

Testlauf

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. Schließen Sie die Tür der Fritteuse, aber geben Sie keine Lebensmittel hinein.

2. Wählen Sie auf dem Bedienfeld das Programm „Air Fry“ („Heißluftfrittieren“) aus.
3. Ändern Sie die Gartemperatur auf 205 °C.
4. Ändern Sie die Garzeit auf 18 Minuten.
5. Drücken Sie auf „Start“ und die Heißluftfritteuse beginnt mit dem Testlauf.
6. Wenn das Display „Lebensmittel hinzufügen“ anzeigt, warten Sie 10 Sekunden, bis das.
7. Wenn das Display Turn Food („Lebensmittel wenden“) anzeigt, warten Sie 10 Sekunden, bis das Programm fortgesetzt wird.
8. Lassen Sie das Gerät nach Beendigung des Garvorgangs abkühlen.

Jetzt können Sie mit Ihrer Instant™ Heißluftfritteuse eine Mahlzeit zubereiten!

GAREN

Der Instant 13L Kombi-Heißluftfritteuse/Backofen nutzt EvenCrisp™, ein schnelles Luftzirkulationssystem, um Lebensmittel knusprig werden zu lassen und zu garen, was Ihren Gerichten mit wenig bis gar keinem Öl den typischen, knusprigen Geschmack von frittierten Lebensmitteln verleiht.

⚠️ WARNUNG

HEIßE OBERFLÄCHEN

Die Heißluftfritteuse ist während und nach dem Garen heiß. Seien Sie immer äußerst vorsichtig, wenn Sie Lebensmittel oder Zubehör entfernen. Heiße Oberflächen zu berühren kann zu Bränden, Verletzungen und/oder Sachschäden führen. **DO NOT**

NOTWENDIGE LUFTZIRKULATION

AUF KEINEN FALL den Lufteinlass oder die Lüftungsschlitze blockieren, um Verletzungen und/oder Sachschäden zu vermeiden.

Was wird worin gegart?

Die Gareinsätze sind perforiert, damit die Luft unter und um Ihre Lebensmittel herum strömen kann, und sollten für die meisten Speisen verwendet werden, wie z. B. Hähnchenflügel und Blumenkohlrischen.

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.

Verwenden Sie für die Zubereitung von Speisen nach Art einer Bratpfanne das mitgelieferte Zubehör. Anweisungen zur Verwendung dieses Zubehörs finden Sie weiter unten.

Garen im Kombi-Heißluftfritteuse/-Backofen

In dieser Anleitung wird erklärt, wie man Speisen auf einem oder mehreren Gareinsätzen zubereitet.

Vorbereitung

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

Vorheizen

1. Platzieren Sie die Einsätze in der Fritteuse und schließen Sie die Tür. Wenn die Tür der Fritteuse sicher geschlossen ist, schließt sie bündig mit der Vorderseite des Geräts ab.
2. 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.
3. Wenn Sie die Garzeit einstellen möchten, drücken Sie auf „Time“ („Zeit“) und verwenden Sie den Drehregler, um die Garzeit zu verlängern oder zu verkürzen. Drehregler, um die Garzeit zu erhöhen oder zu verringern.
4. Wenn Sie die Gartemperatur einstellen möchten, drücken Sie „Temp“ („Temperatur“) und verwenden Sie den Drehregler, um die Temperatur zu erhöhen oder zu verringern.
5. Drücken Sie „Start“, um zu beginnen.
6. Wenn der Garer die Zieltemperatur erreicht hat, zeigt das Display „Add Food“ („Lebensmittel hinzufügen“).

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

Garen

1. Öffnen Sie die Tür, nehmen Sie den Gareinsatz/die Gareinsätze heraus und legen Sie Ihre Speisen entsprechend Ihrem Rezept darauf.
2. Schieben Sie das/die Blech/e wieder in den Ofen und schließen Sie die Tür.

3. Der Garvorgang beginnt und der Countdown-Timer startet.

Wenden

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

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

2. Nehmen Sie den Gareinsatz heraus und wenden, kippen oder drehen Sie die Lebensmittel vorsichtig.
3. Schließen Sie die Tür wieder. 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.

Rotisserie-Garen in Ihrer Heißluftfritteuse

In dieser Anleitung wird erklärt, wie Sie das im Lieferumfang Ihres Kombi-Heißluftfritteuse/-Backofens enthaltene Grillzubehör verwenden.

Legen Sie das Grillzubehör und die Lebensmittel immer in den Garraum, bevor Sie die Fritteuse vorheizen.

Lesen Sie diese Anleitung und/oder sehen Sie sich das Video zur Anleitung an, um sicherzustellen, dass Sie die Rotisserie-Funktion richtig benutzen.



Vorbereitung der Verwendung des Drehspießes und der Gabeln

Achten Sie darauf, dass die Fleischstücke vor dem Einsetzen des Spießes und der Gabeln mit einem Metzgerband fest verschnürt werden, damit sie sich während des Garens gleichmäßig drehen können.

1. Schrauben Sie die 2 Stellschrauben heraus.
2. Entfernen Sie die Gabeln vom Spieß.
3. Schieben Sie das Grillgut auf den Spieß.
4. Stecken Sie die Gabeln auf beide Enden des Spießes und achten Sie darauf, dass die Zinken in das Grillgut eingeführt werden.
5. Ziehen Sie die Stellschrauben fest, um die Gabeln zu sichern.
6. Beginnen Sie mit der linken Seite und schieben Sie den Spieß in den Kombi-Heißluftfritteuse/-Backofen, bis er sicher in der schwarzen Halterung sitzt. Wiederholen Sie den Vorgang auf der rechten Seite und schieben Sie den Drehspeiß an seinen Platz.
7. Sobald der Drehspeiß sicher befestigt wurde, schließen Sie die Tür.

⚠ WARNUNG

Stellen Sie sicher, dass sich das Gargut im Garraum frei drehen kann. Achten Sie darauf, dass keine Lebensmittel mit der Heizspirale in Berührung kommen.

Garen

1. Braten auswählen
2. Verwenden Sie die Tasten „Temp“ und „Time“ „+“ oder „-“, um die Gartemperatur und -zeit wie gewünscht einzustellen.
3. Drücken Sie „Star“t. Die Drehung beginnt automatisch*
**wenn Sie die Drehung stoppen möchten, drücken Sie die Taste „Rotate“.*

Herausnehmen des Drehspießes

Seien Sie beim Öffnen der Backofentür vorsichtig. Die Backofentür und der Drehspeiß sind heiß. Verwenden Sie immer einen Hitzeschutz.

1. Positionieren Sie den Drehspeißhalter unter dem linken und rechten Arm des Spießes.
2. Beginnen Sie auf der rechten Seite und heben Sie den Spieß leicht an, um ihn aus der Halterung zu lösen.
3. Nehmen Sie den Drehspeiß vorsichtig aus dem Garraum.

⚠ WARNUNG

Der Drehspieß und die Gabeln sind während und nach dem Garen heiß. Benutzen Sie immer den Drehspießlift, um das Drehspießzubehör zu entfernen, und lassen Sie äußerste Vorsicht walten, wenn Sie heißes Zubehör aus dem Garraum entfernen. Verwenden Sie immer einen geeigneten Hitzeschutz.

Ändern der Garzeit während des Garvorgangs

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

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.

Ändern der Gartemperatur während des Garvorgangs

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

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.

Jederzeit abbrechen

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

SMART-PROGRAMME

Heißluftfrittieren

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

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 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 im Ofen garen, so dass sie innen köstlich zart und außen gebräunt sind.

Einstellung	Standard	Minimum	Maximum
Temperatur	193°C	82°C	205°C
Garzeit	40 Minuten (00:40)	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	185°C	82°C	205°C
Garzeit	30 Minuten (00:30)	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	8 Minuten (00:08)	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	49°C	35°C	79°C
Garzeit	7 Stunden (07:00)	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.

Backwaren aufgehen lassen

Lassen Sie den Teig ruhen und lassen Sie die Hefe ihre Arbeit tun, um luftige Brote zu backen.

Einstellung	Standard	Minimum	Maximum
Temperatur	32°C	32°C	42°C
Garzeit	30 Minuten (00:30)	30 Minuten (00:30)	40 Minuten (00:40)

Um Teig gehen zu lassen:

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

Wenn die Umgebungstemperatur in Ihrer Wohnung höher ist als die für Proof eingestellte Zieltemperatur, funktioniert die der Kombi-Heißluftfritteuse/-Backofen nicht effektiv.

Toast

Einstellung	Standard	Standard	Standard
Temperatur	Stufe 1	Stufe 2	Stufe 3
Garzeit	2:50 Minuten	3:10 Minuten	3:30 Minuten

Die Toasteinstellungen sind vordefiniert und nicht einstellbar

Um Brot zu toasten:

- Wählen Sie „Toast“ als Smart-Programm.
- Wählen Sie die gewünschte Stufe, indem Sie auf „Time“ („Zeit“) drücken und den Drehregler verwenden.

REINIGUNG

Reinigen Sie Ihren Instant Air Fryer Backofen 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.

WARNUNG

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

AUF KEINEN FALL das Netzkabel, den Stecker oder das Gerät in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen, da dies zu Stromschlag führen kann.

Teil	Reinigungsanweisungen
Backblech, Grillzubehör und Auffangschale	• Spülmaschinenfest* • Die Backbleche und die Auffangschale sind mit einer Antihaftbeschichtung versehen. • Vermeiden Sie es, bei der Reinigung Metallwerkzeuge, Stahlwolle oder scharfe Reinigungsmittel zu verwenden.
Backofentür	• Mit einem feuchten Tuch und mildem Spülmittel reinigen. • Vermeiden Sie es, bei der Reinigung Metallwerkzeuge, Stahlwolle oder scharfe Reinigungsmittel zu verwenden.
Garrau	• 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. • Wände auf Ölspritzer und Speisereste untersuchen und bei Bedarf reinigen. • ergewissern Sie sich, dass die Heizspirale trocken ist, bevor Sie die Fritteuse einschalten. • Um eingebranntes 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	• Mit einem weichen, feuchten Tuch oder Schwamm reinigen. Trocken wischen.

**Nach dem Reinigen 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.
	Die Tür ist nicht vollständig geschlossen.	Vergewissern Sie sich, dass die Tür vollständig geschlossen ist.
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	„Temperature sensor open circuit“ („Offener Kreislauf im Temperatursensor“)	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
E2	„Temperature sensor short circuit,“ („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



Product specifications

Modell	Füllvermögen	Leistungs- aufnahme	Leistung	Gewicht	Abmessungen
VTAF0131- BK	13l Liter	1450- 1700W	220-240 V ~ 50- 60 Hz	8,2 kgs	cm: 39.3 L x 35.5 W x 37.8 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, Irland, V14 CA36

instantbrands.co.uk

© 2023 Instant Brands LLC
INSTANT und INSTANT BRANDS
sind eingetragene Warenzeichen
von Instant Brands Holdings Inc.

peusta en marcha

INSTANT™ **13L**
HORNO FREIDORA DE AIRE

Instant™

Le presentamos

su nueva horno freidora de aire Instant

Bienvenidos al mundo de Instant Chefs en el hogar. Estamos encantados de que inicie su viaje culinario con Instant Brands. Esperamos que se enamore de su horno freidora de air Instant y que disfrute de este producto en su cocina durante muchos años.

Comience a usar su horno freidora de aire Instant.



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 inspire con los consejos de cocina, trucos y recetas de este grupo activo de Instant Chefs.

⚠ ATENCIÓN

Antes de usar su nueva freidora de aire, 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	4
Contenido de la caja	9
Uso de la freidora de aire	10
Configuración inicial	12
Cocción	14
Programas inteligentes	19
Limpieza	23
Resolución de problemas	24
Códigos de error	25
Más información	26
Garantía	27



ADVERTENCIAS IMPORTANTES

⚠ ATENCIÓN

Instrucciones de seguridad

En Instant™, queremos que se sienta cómodo/a usando nuestros productos. Esta Instant horno freidora de aire se ha diseñado para usted y pensando en su seguridad.

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

Lea todas las instrucciones antes de usar el producto y úselo solamente según lo indicado. El incumplimiento de estas advertencias importantes podría causar lesiones personales y/o daños materiales y anulará 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 de 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.
- **NO CUBRA** los accesorios ni ninguna otra parte del aparato con papel de aluminio. Si lo hace el horno se sobrecalentará.

⚠ ATENCIÓN

- **NO MUEVA** el aparato mientras se esté utilizando.
- Los niños mayores de 8 años, las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin experiencia ni conocimientos, podrán usar este aparato siempre que se les someta a supervisión o se les instruya respecto a su uso por parte de una persona responsable de su seguridad. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento no deberán ser realizados por niños sin la supervisión de un adulto.
- **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 especial cuidado al retirar los accesorios calientes del aparato. Si no lo hace, podrían producirse lesiones y 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 salidas de aire mientras la freidora está en funcionamiento. De lo contrario, la cocción no será uniforme y se podrían provocar daños al 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.
- **NO VIERTA** aceite en el recipiente de cocción. Si es necesario, pulverice ligeramente los alimentos con un spray de cocción

⚠ ATENCIÓN

antiadherente. El uso de aceite para cocinar 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 puerta/cesta, después límpiela concienzudamente. Para obtener más información consulte el apartado de "Resolución de problemas" en el Manual de usuario.
- **TENGA ESPECIAL CUIDADO** cuando mueva el aparato mientras contenga aceite u otros líquidos calientes.
- **TENGA ESPECIAL CUIDADO** al extraer la bandeja o desechar la grasa caliente.
- **NO USE** este aparato para freír los alimentos tradicionalmente

ACCESSORIES

- **USE SOLO** accesorios recomendados por Instant Brands Inc. El uso de piezas, accesorios no recomendados por el fabricante puede suponer un riesgo de descargas eléctricas u otras lesiones personales, incendios y/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.
- Para garantizar una rotación adecuada, aconsejamos **NO** llenar la cesta con más de 1.35kg de comida (cesta de rotisería no incluida en todos los modelos).

CUIDADO Y ALMACENAMIENTO

- **DEJE** que el aparato se enfríe 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 o lesiones.

⚠ ATENCIÓN

CABLE DE ALIMENTACIÓN

Se suministra un cable de alimentación corto para reducir los riesgos derivados de engancharse, enredarse y tropezar. Este aparato utiliza un enchufe de tres clavijas con toma de tierra. Para reducir el riesgo de descarga eléctrica:

- **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.
- Si el cable de alimentación presenta daños, deberá ser reemplazado por el fabricante, el servicio técnico o personas perfectamente calificadas para evitar ciertos peligros.
- Si la unidad incluye un cable de alimentación extraíble: Para conectarlo, acople siempre el cable primero al aparato, después enchufe el cable a la toma de la pared.

ELECTRICAL CAUTIONS

- 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, sujete el enchufe y tire para extraerlo de la toma. Nunca tire del propio cable.
- **DEJE** que la unidad se enfríe antes de poner o quitar piezas o accesorios.
- **REVISE** regularmente el aparato y el cable de alimentación.
- **NO UTILICE** el aparato si el cable de alimentación o el enchufe están dañados, o después de que el aparato haya funcionado mal o se haya caído o dañado en modo alguno. Para recibir asistencia, contacte con Atención al cliente por correo electrónico escribiendo

⚠ ATENCIÓN

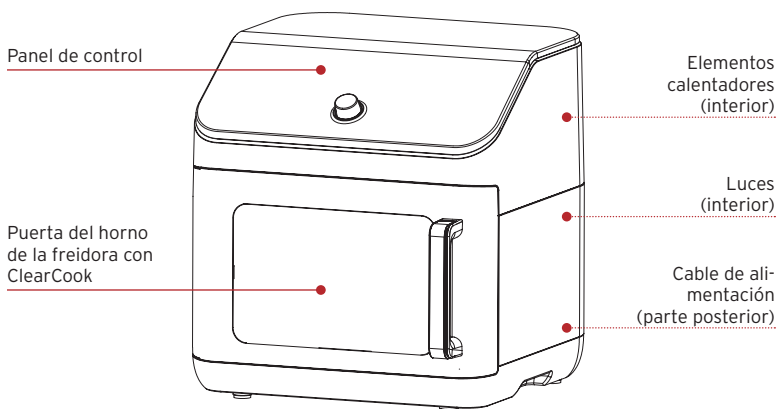
a UKSupport@instantbrands.com (si se encuentra en el Reino Unido) o EUSupport@instantbrands.com (si se encuentra en la UE).

- **NO TRATE** de sacar la comida mientras el aparato está enchufado a una toma eléctrica, ya que podría producirse una descarga eléctrica, quemaduras o lesiones personales y/o daños materiales.
- **NO TRATE** de reparar, reemplazar o modificar los componentes del aparato, ya que podría producirse una descarga eléctrica, un incendio o lesiones, y se anulará la garantía.
- **NO MANIPULE** ninguno de los mecanismos de seguridad, ya que podrían producirse lesiones personales y/o daños materiales.
- **NO SUMERJA** el cable de alimentación, el enchufe o el aparato en agua u otro líquido.
- **NO MOJE** el aparato bajo el grifo.
- **NO USE** el aparato en sistemas eléctricos que no sean de 220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz.

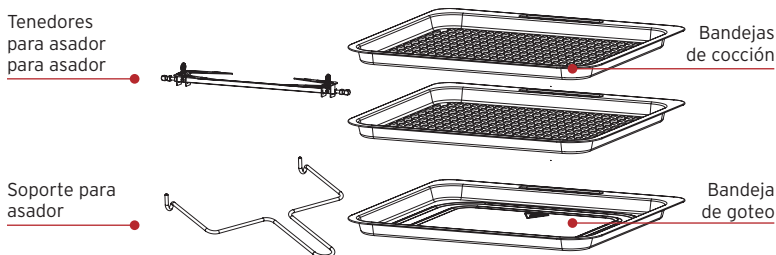
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

CONTENIDO DE LA CAJA

Freidora de aire



Accesorios



¡Recuerde reciclar!

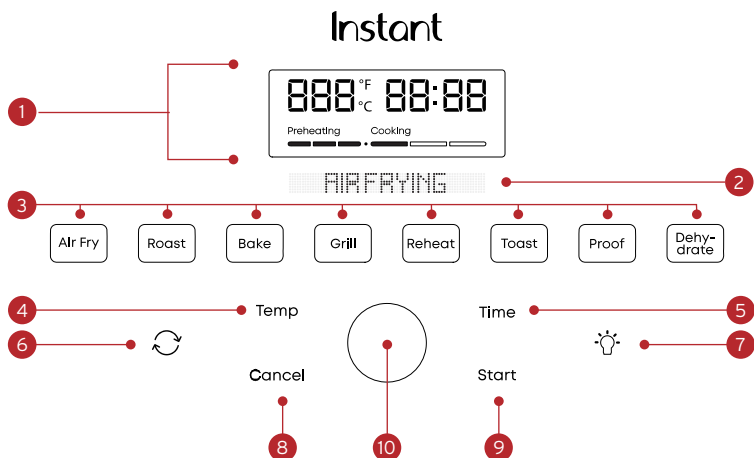
Hemos diseñado este embalaje teniendo en cuenta la sostenibilidad. Recicle todo lo que pueda reciclarse donde usted vive. Asegúrese de conservar esta guía, junto con los folletos sobre seguridad y garantía para su consulta.

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

USO DE LA FREIDORA DE AIRE

Panel de control

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



- | | |
|----------------------------------|---------------------------|
| 1. Pantalla de estado | 4. Control de temperatura |
| • temperatura de cocción | 5. Control del tiempo |
| • Tiempo de cocción | 6. Girar |
| • Indicador de barra de progreso | 7. Luz |
| • Códigos de error | 8. Cancelar |
| 2. Barra de mensajes | 9. Inicio |
| 3. Programas inteligentes | |

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), mantenga pulsados Time (Tiempo) y Temp (Temperatura) durante 5 segundos hasta que en la pantalla se 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), 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. Cierre la puerta del horno de la freidora de aire, pero no añada alimentos.

2. Seleccione el programa Air Fry para freír con aire en el Panel de control.
3. Cambie la temperatura de cocción a 205 °C.
4. Cambie el tiempo de cocción a 18 minutos.
5. Pulse Start (Comenzar) y la freidora de aire comenzará la prueba de funcionamiento.
6. Cuando en la pantalla se muestre Añadir Comida, espere 10 segundos para que el programa se reanude (no añada ningún alimento).
7. Cuando en la pantalla aparezca Turn Food (Dar la vuelta a los alimentos), espere 10 segundos a que se reanude el programa.
8. Una vez completada la sesión de cocción, deje que la unidad se enfríe.

Ahora ya puede cocinar con su freidora de aire Instant.

COCINAR

La freidora de aire 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. Extreme siempre las precauciones al retirar alimentos o accesorios. 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

Qué cocinar

Las bandejas de cocción están perforadas para permitir el flujo de aire debajo y en torno a los alimentos, y deben 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.

Para alimentos al estilo rotisserie, utilice los accesorios suministrados. Para obtener instrucciones sobre el uso de estos accesorios, consulte más abajo

Cocinar en la freidora de aire

Estas instrucciones explican cómo cocinar los alimentos utilizando una o varias de las bandejas de cocción.

Preparación

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

Precalentamiento

1. Introduzca la(s) bandeja(s) en la olla y cierre la puerta. Cuando la puerta de la freidora de aire esté bien cerrada, quedará a ras de la parte frontal del aparato.
2. 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.
3. Si desea ajustar el tiempo de cocción, pulse Time (Tiempo) y use el Dial de control para aumentar o reducir el tiempo de cocción.
4. Si desea ajustar la temperatura de cocción, pulse Temp (Temperatura) y use el Dial de control para aumentarla o reducirla.
5. Pulse Start para comenzar.
6. Cuando el aparato alcanza la temperatura objetivo, la pantalla muestra Add Food (Añadir alimentos).

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

Cocción

1. Abra la puerta, saque la(s) bandeja(s) de cocción y coloque sobre ella(s) los alimentos, en función de la receta.
2. Vuelva a introducir la(s) bandeja(s) en el horno y cierre la puerta.
3. La unidad empieza a cocinar y se inicia la cuenta atrás.

Dar la vuelta

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

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

2. Abra la puerta y gire, voltee o dé la vuelta a los alimentos con cuidado.
3. Vuelva a cerrar la puerta. 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..

Cocinado estilo rotisserie en la freidora de aire

Estas instrucciones explican cómo utilizar los accesorios del asador (rotisserie) incluidos con su freidora de aire.

Introduzca siempre los accesorios del asador y los alimentos en la cámara de cocción antes de precalentar el horno de la freidora de aire.

Lea estas instrucciones o vea el vídeo tutorial para asegurarse de que está utilizando el asador correctamente.



Uso y preparación de los tenedores y el espetón de asado

Antes de introducir el espetón y los tenedores, asegúrese de que los trozos de carne están bien atados con hilo de carnicero; esto garantizará que rotarán suavemente durante la cocción.

1. Desenrosque los 2 tornillos de ajuste.
2. Retire los tenedores del espetón.

3. Ensarte el alimento en el espetón.
4. Introduzca los tenedores por ambos extremos del espetón, hasta que las púas se claven en el alimento.
5. Apriete los tornillos de ajuste para fijar las horquillas.
6. Comenzando por el lado izquierdo, deslice el espetón en la freidora de aire, hasta que quede bien colocado en el localizador negro. A continuación, repita la operación en el lado derecho, deslizándolo hasta que quede colocado en su sitio.
7. Una vez esté bien asegurado, cierre la puerta.

⚠ ATENCIÓN

Asegúrese de que el alimento pueda girar libremente en la cámara de cocción. No permita que los alimentos entren en contacto con el serpentín.

Cocinado

1. Seleccionar Tostar
2. Utilice las teclas Temp y Time + o - para ajustar la temperatura y el tiempo de cocción que desee.
3. Pulse Inicio. La rotación comienza automáticamente*

**si desea detener la rotación, pulse el botón Girar.*

Desmontaje del asador

Tenga cuidado al abrir la puerta del horno. La puerta del horno y los accesorios del asador estarán calientes. Utilice siempre protección térmica.

1. Coloque el soporte del asador debajo de los brazos izquierdo y derecho del espetón.
2. Empezando por el lado derecho, levante el espetón ligeramente hacia arriba y hacia usted para soltarlo del soporte.
3. Retire con cuidado el asador de la cámara de cocción.

⚠ ATENCIÓN

El espetón y los tenedores estarán calientes durante la cocción y después. Utilice siempre el accesorio elevador para retirar el resto de accesorios del asador, y extreme las precauciones al retirarlos de la cámara de cocción. Utilice siempre una protección térmica adecuada.

Cambiar el tiempo de cocción mientras cocina

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

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.

Cambiar la temperatura de cocción mientras cocina

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

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.

Cancelar en cualquier momento

Puede cancelar la cocción en cualquier momento una vez iniciado el programa inteligente; para ello, pulse Cancelar.

PROGRAMAS INTELIGENTES

Freír con aire

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

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)

Para freír con aire

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

Tostar

Puede usar esta modalidad 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	193°C	82°C	205°C
Tiempo de cocción	40 minutos (00:40)	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 “mini horno”.

Configuración	Predeterminada	Mínima	Máxima
Temperatura	185°C	82°C	205°C
Tiempo de cocción	30 minutos (00:30)	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	8 minutos (00:08)	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	49°C	35°C	79°C
Tiempo de cocción	7 horas (07:00)	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.

Fermentar

Espere a que la masa repose y suba, y que la levadura haga su trabajo para que el pan quede más esponjoso.

Configuración	Predeterminada	Mínima	Máxima
Temperatura	32°C	32°C	42°C
Tiempo de cocción	30 minutos (00:30)	30 minutos (00:30)	40 minutos (00:40)

Para fermentar:

- Siga las instrucciones básicas para Cocinar.
- Seleccione Proof (Fermentar) como Programa inteligente.

Si la temperatura ambiente en su casa es superior a la temperatura objetivo fijada para Proof (Fermentar), la freidora de aire no funcionará eficazmente.

Tostar pan

Configuración	Predeterminada	Predeterminada	Predeterminada
Grado de tostado	Nivel 1	Nivel 2	Nivel 3
Tiempo de cocción	2:50 minutos	3:10 minutos	3:30 minutos

Los ajustes de tostado están predefinidos y no son ajustables

Para tostar:

- Seleccione Toast (Tostar pan) como Programa inteligente.
- Seleccione el nivel deseado pulsando Time (Tiempo) y utilizando el dial de control.

LIMPIEZA

Limpie su freidora de aire Instant 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 aparato en agua u otro líquido, ya que podría causar una descarga eléctrica.

Componente	Instrucciones de limpieza
Bandeja de cocción, accesorios para el asador y bandeja de goteo	• Se puede meter en el lavavajillas.* • Las bandejas de cocción y la bandeja de goteo tienen un revestimiento antiadherente. • Evite usar utensilios metálicos, estropajos de lana de acero o limpiadores agresivos.
Puerta del horno	• Límpiela con un paño húmedo con jabón suave para lavar los platos. • Evite usar utensilios metálicos, estropajos de lana de acero o limpiadores agresivos.
Cámara de cocción	• Límpiela 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	• 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 puerta no está completamente cerrada.	Asegúrese de que la puerta esté bien cerrada.
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 enfríe 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 enfríe a temperatura ambiente. Extraiga todos los accesorios de la cámara de cocción y límpiela, al igual que todos los accesorios, exhaustivamente.
	El aparato no funciona correctamente.	Póngase en contacto con Atención al cliente.
Sale humo blanco de la freidora de aire.	Está cocinando alimentos con un alto contenido en grasa como beicon, salchichas y hamburguesas.	Evite freír alimentos con un alto contenido en grasa. Compruebe la cámara de cocción por su hubiera un exceso de aceite y/o grasa y extráigalos según sea necesario antes de freír con aire.
	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.
	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 del sensor de temperatura	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
VTAFO131-BK	13 Litros	1450-1700W	220-240 V ~ 50-60 Hz	8.2 kgs	cm: 39.3 L x 35.5 W x 37.8 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.

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 1° settembre 2019 e si applica a tutti i prodotti venduti a partire dal [1° 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

© 2023 Instant Brands LLC
INSTANT e INSTANT BRANDS
son marcas registradas de Instant
Brands Holdings Inc.

lancez-vous

INSTANT™ **13L** FOUR
FRITEUSE À AIR CHAUD

Instant™

Voici

votre nouvelle four à friteuse à air Instant™

Vous allez plonger dans l'univers des chefs Instant depuis votre cuisine. Nous avons hâte de commencer avec vous l'aventure culinaire Instant Brands ! Nous espérons que votre four à friteuse à air Instant comblera toutes vos attentes pendant de nombreuses années.

Faites connaissance avec votre Four friteuse à air chaud !



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 nouveau Four friteuse à air chaud, 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	4
Contenu de l'emballage	9
Utilisation de votre friteuse à air	10
Configuration initiale	12
Cuisson	14
Programmes intelligents	19
Nettoyage	23
Dépannage	24
Codes d'erreur	25
En savoir plus	25
Garantie	27



PRÉCAUTIONS ESSENTIELLES

⚠️ AVERTISSEMENT

Consignes de sécurité

Chez Instant™, nous voulons que vous vous sentiez à l'aise avec nos produits. Cette four à friteuse à air Instant a été pensée pour vous et votre 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 et de blessures.

Lisez toutes les instructions avant de commencer et veillez à les respecter. Si vous n'appliquez pas ces consignes de sécurité, essentielles, vous vous exposez à des risques de blessures et/ou de dommages matériels, et la garantie sera 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.
- **POSEZ** 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** les accessoires, ni aucune autre partie de l'appareil, avec de l'aluminium. L'appareil surchaufferait.
- **Ne déplacez PAS** l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants d'au moins 8 ans, par des individus aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, et par des individus manquant d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils soient supervisés ou qu'ils aient reçu des instructions concernant l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et comprennent les risques relatifs à cette utilisation. Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil. Cet appareil ne doit pas être nettoyé et entretenu par des enfants sans surveillance.
- **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 endommager l'appareil.
- **Ne remplissez PAS** excessivement la friteuse à air. Si vous la remplissez trop, les ingrédients risquent de toucher l'élément

⚠ AVERTISSEMENT

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

- **Ne versez PAS** d'huile dans le compartiment de cuisson. Si nécessaire, vaporisez légèrement les ingrédients avec un spray de cuisson antiadhésif. Si vous utilisez de l'huile de cuisson, vous risquez des blessures et/ou des dommages matériels.
- 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 la porte/le panier, puis nettoyez-le soigneusement. Pour plus d'informations, reportez-vous à la section « Dépannage » du manuel de l'utilisateur.
- **Faites preuve d'une GRANDE PRUDENCE** lorsque vous déplacez l'appareil alors qu'il contient de l'huile ou d'autres liquides très chauds.
- **Faites preuve d'une GRANDE PRUDENCE** lorsque vous retirez le plateau ou jetez de la graisse chaude.
- **N'utilisez PAS** cet appareil pour une friture classique à l'huile.

ACCESSOIRES

- **UTILISEZ** uniquement des accessoires agréés par Instant Brands Inc. L'utilisation de pièces ou d'accessoires non recommandés par le fabricant peut entraîner des risques de choc électrique, de blessure, d'incendie et/ou de 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.
- Pour assurer une rotation fluide lors de l'utilisation de l'accessoire panier de rôtisserie, **NE le remplissez PAS** avec des aliments pesant plus de 1,35 kg (L'accessoire panier de rôtisserie n'est pas inclus avec tous les modèles).

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.

⚠ AVERTISSEMENT

- **Ne placez AUCUN** matériau combustible dans l'appareil, par exemple du papier, du carton, du plastique, du polystyrène ou du bois.
- **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 :

- 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.
- Si le cordon électrique est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son représentant technique ou une autre personne qualifiée afin d'éviter tout danger.
- Si l'appareil inclut un cordon d'alimentation amovible: Branchez d'abord le cordon d'alimentation à l'appareil, puis branchez le cordon d'alimentation à la prise murale.

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.

⚠ AVERTISSEMENT

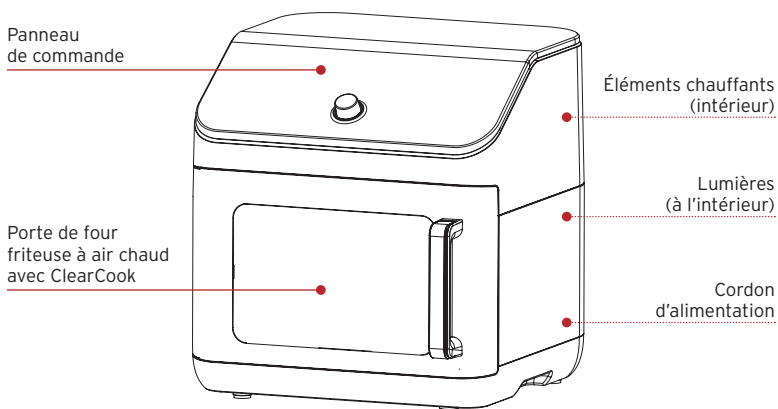
Pour débrancher l'appareil, empoignez la fiche et retirez-la de la prise. Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation.

- **LAISSEZ** l'appareil refroidir avant d'installer ou de retirer des pièces ou des accessoires.
- **INSPECTEZ** régulièrement l'appareil et le cordon d'alimentation.
- **N'utilisez PAS** l'appareil si le cordon d'alimentation ou la prise sont endommagés, ou après un dysfonctionnement ou une chute/des dommages de l'appareil. Si vous avez besoin d'aide, contactez le service client par e-mail à l'adresse UKSupport@instantbrands.com (si vous résidez au Royaume-Uni) ou EUSupport@instantbrands.com (si vous résidez dans l'UE).
- **Ne tentez PAS** de retirer des aliments coincés lorsque l'appareil est branché sur une prise électrique, car vous vous exposeriez à un risque de choc électrique, de brûlures ou autres blessures, et/ou de dommages matériels.
- **Ne tentez PAS** de réparer, de remplacer ou de modifier des composants de l'appareil, car vous vous exposeriez à un risque de choc électrique, d'incendie ou de blessures, et cela annulerait la garantie.
- **Ne modifiez AUCUN** des mécanismes de sécurité, car cela pourrait entraîner des blessures et/ou des dommages matériels.
- **Ne plongez PAS** le cordon d'alimentation, la prise ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- **Ne rincez PAS** l'appareil au robinet.
- **N'utilisez PAS** l'appareil sur des systèmes électriques autres que 220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz.

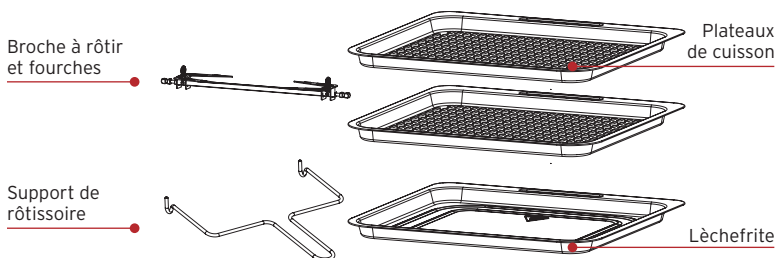
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CONTENU DE L'EMBALLAGE

Four friteuse à air chaud



Accessoires



N'oubliez pas de recycler !

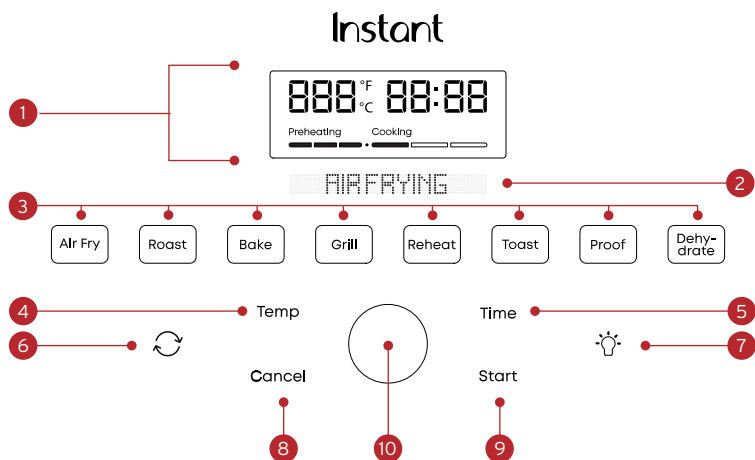
Nous avons conçu cet emballage dans un souci de durabilité. Veuillez recycler tout ce qui peut l'être dans la région où vous vivez. Veuillez à conserver ce guide et la notice Sécurité et garantie pour vous y référer ultérieurement.

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

UTILISATION DU FOUR FRITEUSE À AIR CHAUD

Panneau de commande

Nous avons conçu le panneau de commande dans un esprit de simplicité d'utilisation et de lecture.



1. Affichage de l'état
 - Température de cuisson
 - Temps de cuisson
 - Indicateur de barre de progression
 - Codes d'erreur
2. Barre de messages
3. Programmes intelligents
4. Contrôle de la température
5. Contrôle de la durée
6. Rotation
7. Lumière
8. Annuler
9. Démarrer

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 seront 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.

Manuel de l'utilisateur

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. Fermez la porte du four friteuse à air chaud, mais n'ajoutez pas d'aliments.
2. Sélectionnez le programme de cuisson Air Fry (Frire sans huile) sur

le panneau de commande.

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

Vous pouvez à présent préparer un repas avec votre four friteuse à air Instant !

CUISSON

Le four friteuse à air Instant 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 extrême prudence lorsque vous retirez des aliments ou des accessoires. Si vous touchez des surfaces chaudes, vous risquez des blessures et/ou des dommages matériels.

ASSUREZ LA CIRCULATION D'UN FLUX D'AIR

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

Ingrédients compatibles

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

Vous pouvez placer des ingrédients sur le plateau de cuisson sans les 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.

Pour les aliments de type rôtisserie, utilisez les accessoires fournis. Pour les instructions relatives à l'utilisation de ces accessoires, voir ci-dessous.

Cuisson dans le four friteuse à air

Ces instructions expliquent comment cuire des aliments en utilisant un ou plusieurs plateaux de cuisson.

Préparation

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

Préchauffage

1. Insérez le ou les plateaux dans le four et fermez la porte. Lorsque la porte du four friteuse à air est bien fermée, elle affiche l'avant de l'appareil.

2. 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.

3. Pour régler le temps de cuisson, appuyez sur Time (Temps) et augmentez ou réduisez le temps de cuisson avec la molette de contrôle.
4. Pour modifier la température de cuisson, appuyez sur Temp (Température) et augmentez-la ou réduisez-la avec la molette de contrôle.
5. Appuyez sur Start (Démarrer) pour commencer.
6. Lorsque la friteuse atteint la température cible, l'écran affiche 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).

Cuisson

1. Ouvrez la porte, retirez le ou les plateaux de cuisson et placez les aliments dessus conformément à la recette.
2. Réintroduisez le ou les plateaux dans le four et fermez la porte.
3. La cuisson démarre et le compte à rebours de cuisson s'enclenche.

Retourne

1. En cours de cuisson, l'écran affiche Turn Food (Retourner ingrédients).

Si vous n'ouvrez pas la porte lorsque Turn Food (Retourner ingrédients) s'affiche, la cuisson reprend après 10 secondes.

2. Ouvrez la porte et retournez ou tournez délicatement les ingrédients.
3. Refermez la porte. La cuisson se poursuit.

Fin

- 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 à la rôtissoire dans votre four friteuse à air chaud

Ces instructions expliquent comment utiliser les accessoires de rôtissoire fournis avec votre four friteuse à air chaud.

Insérez toujours les accessoires de rôtissoire et les aliments dans le compartiment de cuisson avant de préchauffer le four friteuse à air.

Lisez ces instructions et/ou regardez la vidéo du tutoriel pour vous assurer que vous utilisez la rôtissoire correctement.



Utilisation de la broche et des fourches de la rôtissoire

Préparation

Avant d'insérer la broche et les fourches, veillez à ce que les morceaux de viande soient solidement attachés avec de la ficelle de boucherie. Cette opération garantira une rotation régulière pendant la cuisson.

1. Dévissez les 2 vis de réglage.

2. Retirez les fourches de la broche.
3. Poussez l'aliment sur la broche.
4. Glissez les fourches sur les deux extrémités de la broche, en veillant à ce que les dents soient insérées dans l'aliment.
5. Serrez les vis de réglage pour fixer les fourches.
6. En commençant par le côté gauche, faites glisser la broche dans le four friteuse à air jusqu'à ce qu'elle soit bien positionnée dans le repère noir. Répétez ensuite l'opération sur le côté droit, en la faisant glisser pour la mettre en place.
7. Une fois bien en place, fermez la porte.

⚠ AVERTISSEMENT

Assurez-vous que l'aliment peut tourner librement dans le compartiment de cuisson. Ne laissez pas les aliments entrer en contact avec le serpentin chauffant.

Cuisson

1. Sélectionnez Roast (Rôtir)
2. Utilisez les touches Temp et Time + ou - pour régler la température et le temps de cuisson comme vous le souhaitez.
3. Appuyez sur Start (Démarrer). La rotation commence automatiquement*

**si vous souhaitez arrêter la rotation, appuyez sur le bouton « rotate ».*

Démontage de la rôtissoire

Faites preuve de prudence lorsque vous ouvrez la porte du four. La porte du four et la rôtissoire seront chaudes. Utilisez toujours une protection contre la chaleur.

1. Placez le support de la rôtissoire sous les bras gauche et droit de la broche.
2. En commençant par le côté droit, soulevez légèrement la broche vers le haut et vers vous pour la dégager de son support.
3. Retirez délicatement la rôtissoire du compartiment de cuisson.

⚠ AVERTISSEMENT

La broche et les fourches de la rôtissoire sont chaudes pendant et après la cuisson. Utilisez toujours l'élévateur de rôtissoire pour retirer les accessoires de rôtissoire et faites preuve d'une extrême prudence lorsque vous retirez des accessoires chauds du compartiment de cuisson. Utilisez toujours une protection adaptée contre la chaleur.
protection when handling or disassembling hot rotisserie accessories.

Modifier le temps de cuisson pendant le fonctionnement

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

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.

Modifier la température de cuisson pendant le fonctionnement

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

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.

Annuler à tout moment

Vous pouvez annuler la cuisson quand vous le souhaitez après avoir lancé un programme intelligent en appuyant sur Cancel (annuler) :

PROGRAMMES INTELLIGENTS

Frيره 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	205°C	82°C	205°C
Temps de cuisson	18 minutes (00:18)	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 bœuf, 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	193°C	82°C	205°C
Temps de cuisson	40 minutes (00:40)	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	185°C	82°C	205°C
Temps de cuisson	30 minutes (00:30)	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 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	8 minutes (00:08)	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	49°C	35°C	79°C
Temps de cuisson	7 heures (07:00)	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	182°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.

Pousse

Laissez votre pâte reposer et lever, et laissez la levure faire son travail pour obtenir des miches de pain aérées

Réglage	Par défaut	Minimum	Maximum
Température	32°C	32°C	42°C
Temps de cuisson	30 minutes (00:30)	30 minutes (00:30)	40 minutes (00:40)

Pour pousser :

- Suivez les instructions de base de Cuisson.
- Sélectionnez Proof (Pousser) comme programme intelligent.

Si la température ambiante de votre maison est supérieure à la température cible définie pour Proof (Pousser), le four friteuse à air ne fonctionnera pas efficacement.

Griller du pain

Setting	Par défaut	Par défaut	Par défaut
Noirceur de toast	Niveau 1	Niveau 2	Niveau 3
Temps de cuisson	2:50 minutes	3:10 minutes	3:30 minutes

Les réglages des toasts sont prédéfinis et ne sont pas ajustables

Pour griller du pain

- Sélectionnez Toast comme programme intelligent.
- Sélectionnez le niveau souhaité en appuyant sur le temps et en utilisant la molette de commande.

NETTOYAGE

Nettoyez votre four friteuse à air chaud Instant après chaque utilisation. Laissez toujours tous les composants revenir à température ambiante avant de nettoyer. Avant d'utiliser ou de ranger votre appareil, 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, accessoires de rôtissoire et lèchefrite	• Compatible lave-vaisselle*. • Les plateaux de cuisson et la lèchefrite sont dotés d'un revêtement antiadhésif. • Évitez d'utiliser des ustensiles en métal, de la paille de fer ou des nettoyeurs agressifs.
Porte du four	• Nettoyez avec un chiffon humide et du liquide vaisselle doux. • Évitez d'utiliser des ustensiles en métal, de la paille de fer ou des nettoyeurs agressifs.
Compartiment de cuisson	• Nettoyez avec un chiffon humide et du liquide vaisselle doux. • Vérifiez toujours que la bobine de chauffage et les parois du compartiment 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	• 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'appareil.*

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.
	La porte n'est pas complètement fermée.	Assurez-vous que la porte est complètement fermée.
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'appareil 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'appareil et laissez-le refroidir à température ambiante. Retirez tous les accessoires du compartiment de cuisson et nettoyez bien celui-ci et l'ensemble des accessoires.
	Dysfonctionnement de l'appareil.	Contactez le service client.
Une fumée blanche sort de la friteuse à air	d'ingrédients riches en matières grasses, par exemple le bacon, les saucisses et les hamburgers.	Évitez de frire sans huile des ingrédients riches en graisse. Vérifiez que le compartiment de cuisson ne présente aucun excès d'huile et/ou de graisse et si nécessaire, retirez délicatement cet excès avant de frire sans huile.
	De l'eau se vaporise et produit une vapeur épaisse.	Séchez les ingrédients humides en les tapotant avant de les frire sans huile. N'ajoutez pas d'eau ou d'autres liquides dans le compartiment de cuisson pour frire sans huile.
	L'assaisonnement des ingrédients s'est répandu sur l'élément.	Faites attention lorsque vous assaisonnez. Vaporisez d'abord de l'huile sur les légumes et les viandes pour que l'assaisonnement y adhère mieux.

CODES D'ERREUR

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

Problème	Cause	Solution
E1	Circuit ouvert du capteur de température	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

Contactez le service client

instantbrands.co.uk/support

UKSupport@instantbrands.com

EUSupport@instantbrands.com

Application Instant Brands® Connect avec plus de 1 000 recettes

App Stores iOS et Android

Tableaux de cuisson et plus de recettes

instantbrands.co.uk/recipes

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
VTAFO131-BK	13 Litres	1450-1700W	220-240 V ~ 50-60 Hz	8.2 kg	cm: 39.3 L x 35.5 W x 37.8 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(-euse) sera limitée à la réparation ou au remplacement de l'appareil ou de la pièce, et ne dépassera pas le prix d'achat d'un appareil comparable.

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

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

GARANTIE

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

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, veuillez à inclure votre nom, votre adresse postale, votre adresse e-mail, votre numéro de téléphone et une preuve de la date d'achat initial, ainsi qu'une description du problème rencontré avec l'appareil.

Within the EU

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

Email: EUSupport@instantbrands.com

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

© 2023 Instant Brands LLC
INSTANT et INSTANT BRANDS
sont des marques déposées
d'Instant Brands Holdings Inc.

inizia subito

INSTANT™ **13L**
FORNO FRIGGITRICE
AD ARIA

Instant™

Ecco

la tua nuova forno friggitrice ad aria Instant™

Ti diamo il benvenuto nel mondo degli Chef Instant a casa. Siamo entusiasti di dare il via alla tua esperienza in cucina con Instant Brands! Speriamo che ti innamorerai della tua forno friggitrice ad aria Instant e la userai per molti anni.

Comincia a usare la tua forno friggitrice ad aria Instant™



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 il tuo nuovo forno-friggitrice, leggere tutte le istruzioni, compreso il documento sulla sicurezza e sulla garanzia. L'inosservanza delle misure di sicurezza e delle istruzioni può comportare lesioni personali e/o danni materiali.

INDICET

Precauzioni importanti	4
Cosa c'è nella scatola	9
Utilizzare la tua friggitrice ad aria	10
Preparazione iniziale	12
Cottura	14
Programmi Smart	19
Pulizia	23
Risoluzione dei problemi	24
Codici di errore	25
Per saperne di più	26
Garanzia	27



VVERTENZE DI SICUREZZA

⚠ AVVERTIMENTO

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Noi di Instant™ vogliamo farti sentire a tuo agio con i nostri prodotti. La Instant forno friggitrice ad aria è stata progettata pensando a te e 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 e infortuni.

Slim è stata progettata pensando a te e alla tua sicurezza. Leggi tutte le istruzioni prima dell'uso e seguile scrupolosamente. L'inosservanza di queste importanti misure di sicurezza può comportare 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.
- **ASSICURARSI** di posizionare gli accessori caldi su una superficie resistente al calore o su una piastra di cottura.
- **NON** coprire gli accessori o qualsiasi parte della friggitrice con carta stagnola. Altrimenti il forno potrebbe surriscaldarsi.

AVVERTIMENTO

- **NON** spostare l'apparecchio mentre è in uso.
- Questo apparecchio può essere utilizzato dai bambini a partire dagli 8 anni di età e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o mancanza di esperienza e conoscenze con adeguata supervisione o dopo aver ricevuto istruzioni su come utilizzare l'apparecchio in sicurezza e averne compreso i potenziali rischi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non vanno effettuate dai bambini senza la supervisione di un adulto.
- **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 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.
- **NON** versare olio nel recipiente interno. Se necessario, usare poco spray antiaderente sugli alimenti. L'uso di olio alimentare potrebbe causare lesioni personali e/o danni materiali.

AVVERTIMENTO

- **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 **Cancel** (Annulla) e scollegarlo immediatamente. Attendere che il fumo scompaia prima di aprire lo sportello/cestello, quindi pulire accuratamente. Per saperne di più, leggere la sezione "Risoluzione dei problemi" del Manuale di istruzioni.
- **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 soltanto accessori o componenti raccomandati da Instant Brands Inc. L'uso di parti, accessori o componenti non raccomandati dal produttore può comportare scosse elettriche o altre lesioni personali, incendi e/o altri 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.
- Per garantire una rotazione regolare quando si utilizza l'accessorio cestello girarrosto **NON** riempire con alimenti di peso superiore a 1,35 kg (accessorio cestello girarrosto non incluso in tutti i modelli).

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 lesioni.

CAVO DI ALIMENTAZIONE

Viene fornito un cavo di alimentazione corto per non rischiare di restare impigliati o di inciampare sul cavo. Questo apparecchio è

AVVERTIMENTO

dotato di una spina a 3 poli con messa a terra. Per ridurre il rischio di folgorazione:

- 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.
- Qualora il cavo di alimentazione fosse danneggiato, va sostituito dal produttore, da un suo addetto alla manutenzione o altra persona qualificata per evitare pericoli.
- Se l'apparecchio è fornito con un cavo di alimentazione amovibile: Collegare prima il cavo di alimentazione all'apparecchio e poi alla presa di corrente.

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:

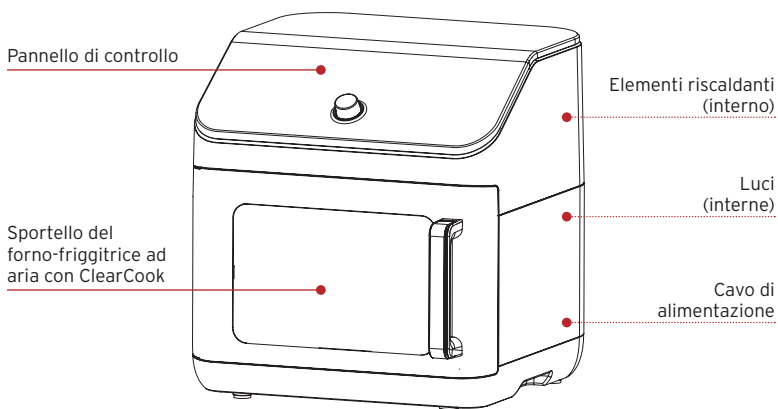
- Per scollegare l'apparecchio, selezionare ACancel (Annulla) quindi rimuovere la spina dalla presa di corrente. Scollegare sempre la spina quando l'apparecchio non è in uso, prima di inserire o rimuovere parti o accessori e prima della pulizia. Per scollegare la spina, afferrarla e tirarla in direzione opposta alla presa. Non tirare mai il cavo di alimentazione.
- **ASSICURARSI** di lasciare raffreddare l'unità prima di aggiungere o rimuovere parti o accessori.
- **ASSICURARSI** di ispezionare regolarmente l'apparecchio e il cavo di alimentazione.
- **NON** utilizzare l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, o dopo un malfunzionamento dell'apparecchio o dopo che è caduto o si è danneggiato in qualsiasi modo. Per assistenza, contattare il Servizio clienti via e-mail all'indirizzo UKSupport@instantbrands.com (se vi trovate nel Regno Unito) o EUSupport@instantbrands.com (se vi trovate nell'UE).

- **NON** smuovere il cibo mentre l'apparecchio è collegato a una presa elettrica, per evitare il rischio di scosse elettriche, ustioni, altre lesioni personali e/o danni materiali.
- **NON** provare a riparare, sostituire o modificare i componenti dell'apparecchio, per evitare il rischio di scosse elettriche, incendi o lesioni, e di invalidare la garanzia.
- **NON** manomettere nessuno dei meccanismi di sicurezza, per evitare il rischio di lesioni personali e/o danni materiali.
- **NON** immergere il cavo di alimentazione, la spina o l'apparecchio in acqua o altri liquidi.
- **NON** sciacquare l'apparecchio sotto il rubinetto.
- **NON** utilizzare l'apparecchio con impianti elettrici con un voltaggio diverso da 220-240 V ~ 50-60 Hz.

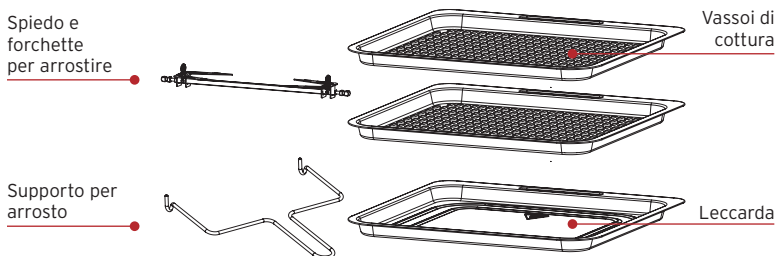
CONSERVARE LE ISTRUZIONI

CONTENUTO DELLA CONFEZIONE

Forno-friggitrice ad aria



Accessori



Ricordarsi di riciclare!

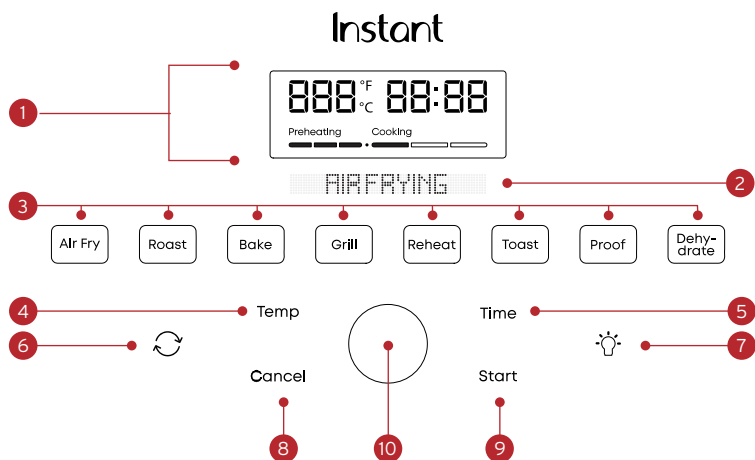
Abbiamo ideato questo imballaggio pensando alla sostenibilità. Si prega di riciclare tutto ciò che è riciclabile nella rispettiva località. Si prega di conservare con cura questa guida, insieme all'insero sulla sicurezza e sulla garanzia, come riferimento di consultazione.

Le immagini hanno carattere puramente indicativo e potrebbero differire dal prodotto reale.

UTILIZZO DEL FORNO-FRIGGITRICE AD ARIA

Pannello di controllo

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



1. Display di stato
 - Temperatura di cottura
 - Tempo di cottura
 - Indicatore della barra di avanzamento
 - Codici di errore
2. Barra dei messaggi
3. Programmi smart
4. Controllo della temperatura
5. Controllo del tempo
6. Rotazione
7. Spia
8. Annulla
9. Avvia

Attivazione e disattivazione dei suoni

Si possono impostare i suoni di notifica su ON o su OFF.

- Durante la modalità Pronto o mentre si sta impostando un programma di cottura (ma prima di premere Avvio), tenere premuto "Time" e "Temp" per 5 secondi finché il display non mostra "Sound On" (suoni attivati) o "Sound Off" (suoni disattivati).

Le notifiche di errore non possono essere disattivate.

Scelta della 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 (ma prima di premere Avvio), tenere premuto "Temp" per 5 secondi finché il display non mostra "Temp Unit °F" (unità di temperatura °F) o "Temp Unit °C" (unità di temperatura °C).

Ripristino delle impostazioni originali dei programmi smart

Ripristino di singoli programmi smart

- Una volta selezionato il programma Smart, premere e tenere premuto il pulsante "Smart Programme" per 3 secondi.

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

Ripristino di tutti i programmi smart

- Con l'apparecchio in modalità Pronto, premere e tenere premuta la manopola di controllo per 3 secondi, finché l'apparecchio non emette un bip.

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

PREPARAZIONE INIZIALE

Disimballaggio

1. Togliere dalla confezione la nuova friggitrice ad aria.
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 dalla friggitrice ad aria gli adesivi con le avvertenze di sicurezza o l'etichetta con i valori nominali.

Pulizia 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; utilizzare un panno morbido per asciugare.

Collocazione

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

Funzionamento di prova

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

Per eseguire un funzionamento di prova:

1. Chiudere lo sportello del forno-friggitrice ad aria, ma non introdurre cibo.

2. Selezionare il programma di cottura "Air Fry" (frittura ad aria) sul pannello di controllo.
3. Selezionare una temperatura di cottura di 205 °C.
4. Selezionare un tempo di cottura di 18 minuti.
5. Premere "Start" (avvio) e la friggitrice ad aria inizierà il funzionamento di prova.
6. Quando sul display compare Add Food (aggiungi cibo), attendere 10 secondi finché il programma non riprende (non introdurre cibo).
7. Quando il display mostra "Turn Food" (gira gli alimenti), attendere 10 secondi finché il programma non riprende.
8. Al termine della sessione di cottura, lasciare raffreddare l'unità.

Ora si può cucinare con la friggitrice ad aria Instant!

COTTURA

Il forno-friggitrice ad aria Instant usa la circolazione rapida dell'aria EvenCrisp™ per cuocere il cibo rendendolo croccante e dando agli alimenti, dall'alto a scendere, il sapore ricco e croccante di una frittura profonda, con poco olio o senza del tutto.

⚠ AVVERTIMENTO

SUPERFICI CALDE

La friggitrice ad aria sarà calda durante e dopo la cottura. Prestare sempre la massima attenzione quando si rimuovono alimenti o accessori. 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 gli sfiati.

Quali cibi cuocere

I vassoi di cottura sono perforati per consentire all'aria di circolare al di sotto e intorno al cibo; possono essere utilizzati per la maggior parte degli alimenti, ad esempio alette, patatine fritte e bocconcini di cavolfiore.

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

Solo per il programma "Baking" (cottura al forno), è possibile utilizzare una teglia in metallo o in vetro per contenere cose come impasti per torte o per pane.

Per i cibi da arrostiti, utilizzare gli accessori in dotazione. Per le istruzioni sull'uso di questi accessori, vedere sotto.

Cottura nel forno-friggitrice ad aria

Queste istruzioni spiegano come cucinare i cibi utilizzando una o più teglie di cottura.

Preparazione

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

Preriscaldamento

1. Inserire il vassoio o i vassoi nel forno e chiudere lo sportello. Per essere chiuso saldamente, lo sportello della friggitrice ad aria deve essere a filo con la parte anteriore del forno
2. Selezionare il programma smart che si desidera utilizzare..
Il programma selezionato lampeggerà e il display mostrerà il tempo di cottura e la temperatura predefiniti per quel programma.
3. Se si desidera regolare il tempo di cottura, premere "Time" e usare la manopola di controllo per aumentarlo o diminuirlo.
4. Se si desidera regolare la temperatura di cottura, premere "Temp" e usare la manopola di controllo per aumentarla o diminuirla.
5. Premere Start (Avvio) per iniziare.
6. Quando il forno raggiunge la temperatura desiderata, il display visualizzerà "Add Food" (introdurre il cibo).

Nota: "Add Food" si attiva solo per "Air Fry" (frittura ad aria), "Roast" (arrosto), "Bake" (cottura al forno) Grill.

Cottura

1. Aprire lo sportello, estrarre il vassoio o i vassoi di cottura e collocarvi il cibo secondo la ricetta.
2. Inserire nuovamente il vassoio o i vassoi nel forno e chiudere lo sportello.
3. La cottura inizia e parte il conto alla rovescia del timer.

Girare

1. A metà cottura, sul display compare "Turn Food" (girare il cibo).
Se non si apre lo sportello dopo la comparsa di "Turn Food", la cottura riprenderà dopo 10 secondi.
2. Aprire lo sportello e girare, capovolgere o ruotare con cautela gli alimenti.
3. Richiudere lo sportello. La cottura continua.

Fine cottura

- Al termine del programma smart, la friggitrice ad aria emette un segnale acustico e il display visualizza "End" (fine).
La friggitrice ad aria emette un segnale acustico ogni minuto per i successivi 10 minuti, per ricordare che la cottura è stata completata.

Cottura arrosto nel forno-friggitrice ad aria

Queste istruzioni spiegano come utilizzare gli accessori per arrosto inclusi col forno-friggitrice ad aria.

Inserire sempre gli accessori per arrosto e gli alimenti nella camera di cottura prima di preriscaldare il forno-friggitrice ad aria.

Leggere queste istruzioni e/o guardare il video tutorial per assicurarsi di utilizzare in modo corretto la funzione arrosto.



Utilizzo dello spiedo e delle forchette per arrosto

Preparazione

Prima di inserire lo spiedo e le forchette, assicurarsi che le giunzioni della carne siano saldamente legate con spago da macellaio; ciò garantirà una rotazione regolare durante la cottura.

1. Svitare le 2 viti di regolazione.
2. Togliere le forchette dallo spiedo.

3. Spingere l'alimento sullo spiedo.
4. Far scorrere le forchette su entrambe le estremità dello spiedo, assicurandosi che i denti siano inseriti nell'alimento.
5. Serrare le viti di regolazione per fissare le forchette.
6. Iniziando dal lato sinistro, infilare lo spiedo nel forno-friggitrice ad aria, fino a collocarlo saldamente nell'apposito alloggiamento nero. Ripetere quindi l'operazione sul lato destro, infilando lo spiedo in posizione.
7. Una volta fissato lo spiedo, chiudere lo sportello.

⚠ AVVERTIMENTO

Assicurarsi che l'alimento possa ruotare liberamente nella camera di cottura. Non consentire che gli alimenti entrino in contatto con la serpentina di riscaldamento.

Cottura

1. Selezionare "Roast" (arrosto)
2. Utilizzare i tasti "Temp" e "Time" + o - per regolare la temperatura e il tempo di cottura come si desidera.
3. Toccare "Start". La rotazione inizia automaticamente*

**se si desidera interrompere la rotazione, premere il pulsante di rotazione.*

Estrazione dell'arrosto

Fare attenzione quando si apre lo sportello del forno. Lo sportello del forno e l'arrosto saranno caldi. Utilizzare sempre una protezione termica.

1. Posizionare il supporto per arrosto sotto i bracci destro e sinistro dello spiedo.
2. Iniziando dal lato destro, sollevare leggermente lo spiedo verso l'alto e verso di sé per sganciarlo dal supporto.
3. Estrarre con cautela l'arrosto dalla camera di cottura.

⚠ AVVERTIMENTO

Lo spiedo e le forchette per arrosto saranno caldi durante e dopo la cottura. Utilizzare sempre il sollevatore dell'arrosto per rimuovere gli accessori per arrosto; prestare la massima attenzione quando si rimuovono accessori caldi dalla camera di cottura. Utilizzare sempre una protezione termica adeguata.

Modifica del tempo di cottura durante la cottura

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

1. Premere "Time" (tempo) e utilizzare la manopola di controllo per aumentarlo o diminuirlo.
2. Premere poi la manopola di controllo per confermare la modifica.
3. Premere "Start" per continuare la cottura.

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

Modifica della temperatura durante la cottura

È possibile modificare la temperatura di cottura dopo aver avviato un programma Smart.

1. Premere "Temperature" e utilizzare la manopola di controllo per aumentare o diminuire la temperatura di cottura.
2. Premere poi la manopola di controllo per confermare la modifica.
3. Premere "Start" per continuare la cottura.

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

Annullare in qualsiasi momento

Dopo aver avviato un programma Smart, si può annullare la cottura in qualsiasi momento premendo "Cancel".

PROGRAMMI SMART

Frittura ad aria

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

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 friggere ad aria

- Seguire le istruzioni di base per la cottura.
- Selezionare "Air Fry" (frittura ad aria) come programma smart.

Cottura arrosto

È possibile arrostiti 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	193°C	82°C	205°C
Tempo di cottura	40 minuti (00:40)	1 minuto (00:01)	1 ora (01:00)

Per arrostiti

- Seguire le istruzioni di base per la Cottura.
- Selezionare "Roast" (cottura arrosto) come programma smart.

Cottura al forno

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

Impostazioni	Predefinito	Minimo	Massimo
Temperatura	185°C	82°C	205°C
Tempo di cottura	30 minuti (00:30)	1 minuto (00:01)	1 ora (01:00)

Per cuocere al forno

- Seguire le istruzioni di base per la cottura.
- Selezionare "Bake" (cottura al forno) come programma smart.
- Non c'è bisogno di girare gli alimenti 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 utilizzando il riscaldamento diretto dall'alto verso il basso, perfetto per sciogliere il formaggio su una zuppa di cipolle o sui nachos.

Impostazioni	Predefinito	Minimo	Massimo
Temperatura	205°C	205°C	205°C
Tempo di cottura	8 minuti (00:08)	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 alimenti a metà cottura.

Disidratare

La disidratazione utilizza poco calore per un lungo periodo di tempo per essiccare in modo sicuro gli alimenti e ottenere frutta, carne e verdura essicata.

Impostazioni	Predefinito	Minimo	Massimo
Temperatura	49°C	35°C	79°C
Tempo di cottura	7 ore (07:00)	1 ora (01:00)	72 ore (72:00)

Per disidratare

- Seguire le istruzioni di base per la cottura.
- Selezionare "Dehydrate" (disidrata) come programma smart.
- Non c'è bisogno di girare gli alimenti a metà cottura.

Riscaldare

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

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 “Reheat” (riscalda) come programma smart.

Una volta avviata questa funzione di cottura smart, il display mostrerà immediatamente la temperatura impostata e il tempo di cottura, senza tempo di pre-riscaldamento.

Lievitazione

Lasciare riposare e lievitare l'impasto e lasciare che il lievito faccia il suo lavoro per ottenere pagnotte ariose.

Impostazioni	Predefinito	Minimo	Massimo
Temperatura	32°C	32°C	42°C
Tempo di cottura	30 minuti (00:30)	30 minuti (00:30)	40 minuti (00:40)

Per la lievitazione:

- Seguire le istruzioni di base per la cottura.
- Selezionare “Proof” (lievitazione) come programma smart.

Se la temperatura ambiente della casa è superiore alla temperatura impostata per la lievitazione, il forno-friggitrice ad aria non funzionerà in modo efficace.

Tostare

Impostazioni	Predefinito	Predefinito	Predefinito
Profondità della tostatura	Livello 1	Livello 2	Livello 3
Tempo di cottura	2:50 minuti	3:10 minuti	3:30 minuti

Le impostazioni di tostatura sono predefinite e non sono regolabili

Per tostare:

- Selezionare “Toast” (tostatura) come programma smart.
- Selezionare il livello desiderato premendo “Time” e utilizzando la manopola di comando.

PULIZIA

Pulire il forno-friggitrice ad aria Instant dopo ogni utilizzo. Lasciare sempre raffreddare tutte le parti a temperatura ambiente prima della pulizia. Prima di usare o riporre l'apparecchio, assicurarsi che tutte le superfici siano asciutte.

⚠ AVVERTIMENTO

Per evitare scosse elettriche, scollegare la spina prima della pulizia. **NON** immergere in acqua o altri liquidi il cavo di alimentazione, la spina o l'apparecchio; ciò potrebbe causare scosse elettriche.

Parte	Istruzioni per la pulizia
Vassoio di cottura, accessori per arrosto e leccarda	• Lavabile in lavastoviglie.* • I vassoi di cottura e la leccarda hanno un rivestimento antiaderente. • Per la pulizia, evitare di usare utensili metallici, pagliette in acciaio o detergenti aggressivi.
Sportello del forno	• Pulire con un panno umido e sapone delicato per piatti. • Per la pulizia, evitare di usare utensili metallici, pagliette in acciaio o detergenti aggressivi.
Camera di cottura	• 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; pulire adeguatamente se necessario. • Assicurarsi che la serpentina sia asciutta prima di accendere la friggitrice ad aria. • Per rimuovere dalla camera di cottura il grasso e i residui di cibo rappresi, spruzzare con una miscela di bicarbonato di sodio e aceto e pulire strofinando con un panno umido. Per le macchie ostinate, lasciare riposare la miscela sulla zona interessata per diversi minuti prima di strofinare.
Cavo di alimentazione	• Pulire con un panno morbido umido o una spugna. Asciugare con un panno.

**Il lavaggio in lavastoviglie potrebbe causare scolorimento, ma questo non influirà sulla sicurezza né sulle prestazioni del forno.*

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 alla stessa presa per provare il circuito.
	Lo sportello non è completamente chiuso.	Assicurarsi che lo sportello sia completamente chiuso.
Esce del fumo nero dalla friggitrice ad aria	Si sta utilizzando un olio con un basso punto di fumo.	Annullare il programma smart, scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica e lasciarlo raffreddare a temperatura ambiente. Usare un olio neutro con un punto di fumo elevato, come l'olio di canola, di avocado, di soia, di cartamo o di crusca di riso.
	Presenza di residui alimentari sulla serpentina, nella camera di cottura o sugli accessori.	Annullare il programma smart, scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica 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, pulire accuratamente prima di friggere ad aria.
	L'acqua sta evaporando, producendo un vapore denso.	Asciugare gli ingredienti umidi prima di friggere ad aria. Non aggiungere acqua o altri liquidi nella 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.

ERROR CODES

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

Problema	Causa	Soluzione
E1	Circuito aperto del sensore di temperatura	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
VTAFO131-BK	13 litri	1450-1700W	220-240 V ~ 50-60 Hz	8.2 kgs	cm: 39.3 L x 35.5 W x 37.8 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'indirizzo [Instantbrands.co.uk/support/](https://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 1° settembre 2019 e si applica a tutti i prodotti venduti a partire dal [1° 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

© 2023 Instant Brands LLC
INSTANT e INSTANT BRANDS
sono marchi registrati di Instant
Brands Holdings Inc.

get started

INSTANT™ **13L**
LUFTFRITÖS

Instant™

Välkommen

till din nya Instant™ Luftfritös

Välkommen till snabbkockarnas värld hemma. Vi är glada att hjälpa dig komma igång med din kulinariska resa med Instant Brands! Vi hoppas att du älskar din Instant Luftfritös och kommer att ha glädje av den i ditt kök i många år framöver.



Skanna för att komma igång!

För att göra din matlagningsupplevelse med Instant så enkel som möjligt har vi skapat fyra enkla steg med instruktionsvideor för att vägleda dig. Skanna QR-koden och följ stegen för att bli en Instant-kock på nolltid!

www.instantbrands.co.uk/get-started



Ladda ner appen
Instant Brands®
Connect app för att få
tillgång till över 1000+



Besök YouTube-kanalen
Instant Brands UK för
att se instruktionsvideor
och få



Gå med i **Facebook-gruppen Instant Pot UK**, och låt dig
inspireras av matlagningstips, tricks och recept
från denna aktiva grupp av Instant-kockar!

INNEHÅLL

Viktiga säkerhetsföreskrifter	4
Vad som finns i lådan	8
Så använder du din varmluftsfröts	9
Förberedelser	11
Tillagning	13
Smart-program	18
Rengöring	22
Felsökning	23
Felkoder	24
Läs mer	25
Garanti	26



VIKTIGT SKYDDSÅTGÄRDER

⚠ VARNING

Säkerhetsinstruktioner

På Instant™ vill vi att du ska känna dig bekväm med att använda våra produkter. Denna Instant Luftfritös har utformats med dig och din säkerhet i åtanke.

Vid användning av elektriska apparater bör alltid grundläggande säkerhetsåtgärder följas för att minska risken för brand, elektriska stötar och personskador.

Läs alla instruktioner före användning och använd endast denna apparat enligt anvisningarna. Om dessa viktiga säkerhetsföreskrifter inte följs kan det leda till personskador och/eller skador på egendom och kommer att häva garantin.

PLACERING

- **Placera** apparaten på en bänkskiva. Använd alltid apparaten på en stabil, obrännbar, plan yta.
- **Placera INTE** apparaten på eller nära en varm gas- eller elspis eller en uppvärmd ugn.
- **Använd INTE** apparaten nära vatten eller lågor.
- **Använd INTE** produkten utomhus. Håll borta från direkt solljus.
- **Placera INTE** på något som kan blockera ventilerna på apparatens undersida.
- **Se till** att alla delar är torra och fria från matrester innan användning.

ALLMÄN ANVÄNDNING

- **Rör INTE** apparatens heta ytor eller tillbehör under eller omedelbart efter tillagningen eftersom de blir varma.
- **Använd** apparatens handtag och rattar.
- **Använd** grytlappar när du avlägsnar tillbehör.
- **Placera** heta tillbehör på en värmebeständig yta eller kokplatta.
- **Täck INTE** matlagningsbrickan eller någon del av ugnen med folie. Detta gör att ugnen överhettas.
- **Flytta INTE** apparaten medan den används.
- Denna enhet kan användas av barn från 8 år och uppåt och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap om de getts tillsyn eller instruktioner

VARNING

om användningen av enheten på ett säkert sätt, och förstår farorna som är involverade. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll får inte genomföras av barn utan tillsyn.

- **Använd INTE** apparaten för något annat än hushållsbruk. Den är inte avsedd för kommersiell användning.
- **Lämna INTE** apparaten utan uppsikt när den används.
- **Använd INTE** apparaten i mer än 60 minuter under en 2-timmarsperiod.

FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER FÖR LUFTFRITERING

När luftfritösen är i drift släpps varm luft ut genom luftventilerna. Håll händer och ansikte på säkert avstånd från luftmunstyckena och var extremt försiktig när du tar bort varma tillbehör från apparaten. Underlåtenhet att göra detta kan leda till personskada eller skada på egendom.

Under matlagning når apparatens inre temperatur flera hundra grader. För att undvika personskador ska du aldrig vidröra apparaten invändigt med oskyddade händer förrän apparaten har svalnat till rumstemperatur.

- **Använd INTE** ett inre kokkärl med keramisk beläggning eller av stengods för luftfritering.
- **Blockera INTE** ventilerna på fritösen. Lämna minst 13 cm utrymme runt luftfritösen vid användning.
- **Placera INTE** apparaten på en varm spis.
- **Använd INTE** apparaten på eller i närheten av brännbara material såsom dukar och gardiner.
- **Täck INTE** över luftventilerna medan luftfritösen är i drift. Om du gör det förhindrar du jämn tillagning och kan skada apparaten.
- **Överfyll INTE** luftfritösen. Överfyllning kan leda till att livsmedel kommer i kontakt med värmeelementet, vilket kan leda till brand, egendomsskada och/eller personskador.
- **Häll INTE** olja i matlagningsbehållaren. Vid behov, spraya maten lätt med matlagningsspray med non-stick. Användning av matolja kan leda till personskador och/eller egendomsskada.
- **Var försiktig** med matlagningsbehållare av annat material än metall eller glas. Underlåtenhet att göra detta kan leda till brand, personskada och/eller egendomsskada.
- Om enheten avger svart rök vid luftfritering tryck på Cancel och dra omedelbart ut stickkontakten ur vägguttaget. Vänta tills röken avtar innan du öppnar dörren/korgen och rengör sedan noggrant. Se "Felsökning" i bruksanvisningen för ytterligare information.

⚠ VARNING

- **Var ytterst försiktig** när du flyttar en apparat som innehåller olja eller andra heta vätskor.
- **Var ytterst försiktig** när du tar bort bricken eller kasserar hett fett.
- **Använd INTE** denna apparat för fritering med olja.

TILLBEHÖR

- **Använd ENDAST** tillbehör eller element som har godkänts av Instant Brands Inc. Användning av delar, tillbehör eller element som inte rekommenderas av tillverkaren kan orsaka risk för elektrisk stöt eller annan personskada, brand och/eller egendomsskada.
- **Använd INTE** de medföljande tillbehören i mikrovågsugn, brödrost, varmluftsugn eller konventionell ugn, eller på en keramisk spishäll, kokplatta, gasspis eller utomhusgrill.
- För att säkerställa jämn rotation när du använder tillbehöret för spettkorg, **fyll INTE** på mat som väger mer än 1,35 kg (tillbehör för spettkorg ingår inte i alla modeller).

SKÖTSEL OCH FÖRVARING

- **Låt** apparaten svalna till rumstemperatur innan rengöring eller förvaring.
- **Förvara INTE** saker i apparaten när den inte används.
- **Placera INTE** brännbart material i apparaten, såsom papper, kartong, plast, frigolit eller trä.
- **Rengör INTE** apparaten med metallskurkuddar eller stålull.
- Delar kan falla av och vidröra de elektriska delarna, vilket orsakar risk för stötar, brännskador eller personskador.

NÄTSLADD

En kort nätsladd används för att minska risken för att någon ska dra i, trassla in sig eller snubbla över den. Denna apparat har en 3-polig jordad kontakt. För att minska risken för elektrisk stöt:

- **Anslut ENDAST** nätsladden till ett jordat eluttag.
- **Avlägsna INTE** jordning.
- **Låt INTE** nätsladden hänga över bordskanten eller köksbänken, eller vidröra heta ytor eller öppen låga, inklusive kokplattan.
- **Använd INTE** eluttag under disken.
- **Använd INTE** med förlängningssladdar, strömomvandlare, adapterar, timerbrytare eller separata fjärrstyrningssystem.

⚠ VARNING

- Om sladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess servicetekniker eller liknande kvalificerad person för att undvika fara.
- Om enheten inkluderar en löstagbar nätsladd:
För att ansluta, anslut alltid nätsladden till apparatens uttag ordentligt först och anslut sedan nätsladden till vägguttaget.

FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER KRING EL

- Apparaten innehåller elektriska komponenter som utgör en risk för elektriska stötar. Underlåtenhet att följa dessa anvisningar kan leda till elektriska stötar och/eller dödsfall.

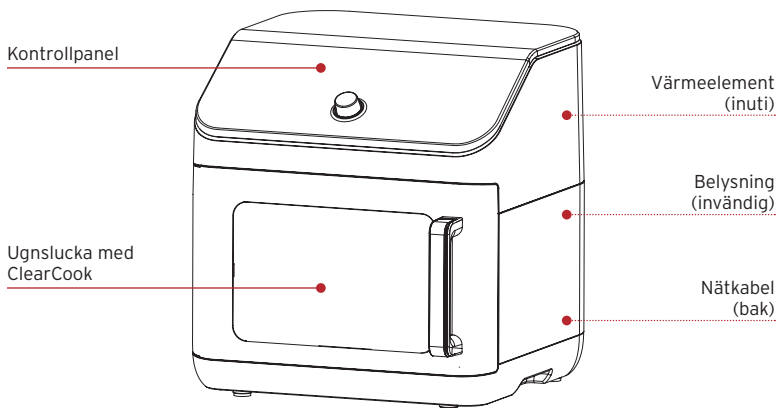
För att undvika elektriska stötar:

- Välj **Cancel** för att koppla bort, och dra sedan ur kontakten från strömkällan. Dra alltid ut stickkontakten ur vägguttaget när apparaten inte används, samt innan du sätter på eller tar bort delar eller tillbehör, samt före rengöring. Ta tag i stickkontakten när du drar ut den ur vägguttaget. Dra aldrig i nätsladden.
- **Låt** enheten svalna innan du sätter på eller tar bort delar eller tillbehör.
- **Inspektera** apparaten och nätsladden regelbundet.
- **Använd INTE** apparaten om nätsladden eller kontakten är skadad, eller om apparaten inte fungerar eller har tappats eller skadats på något sätt. För hjälp, kontakta kundtjänst på **UKSupport@instantbrands.com** (om du befinner dig i Storbritannien) eller **EUSupport@instantbrands.com** (om du befinner dig i EU).
- **Försök INTE** att lossa mat medan apparaten är ansluten till ett eluttag, eftersom det kan orsaka elektriska stötar, brännskador eller andra personskador och/eller egendomsskador.
- **Försök INTE** att reparera, byta ut eller modifiera komponenter i apparaten, eftersom detta kan orsaka elektriska stötar, brand eller personskador och kommer att häva garantin.
- **Manipulera INTE** någon av säkerhetsmekanismerna, eftersom detta kan leda till personskador och/eller egendomsskador.
- **Sänk INTE** ner nätsladden, kontakten eller apparaten i vatten eller annan vätska.
- **Skölj INTE** apparaten under kranen.
- **Använd INTE** apparaten i andra elsystem än 200-240 V~ 50/60 Hz.

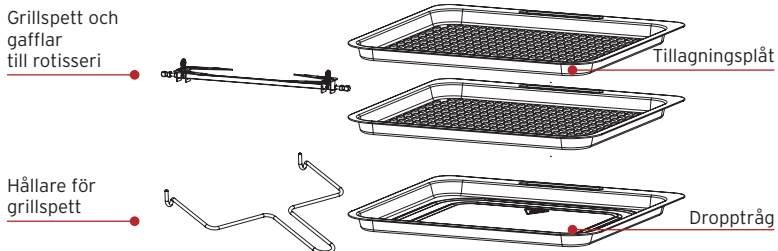
SPARA DESSA INSTRUKTIONER

VAD SOM FINNS I LÅDAN

Varmluftsfritös med ugn



Tillbehör



Kom ihåg att återvinna!

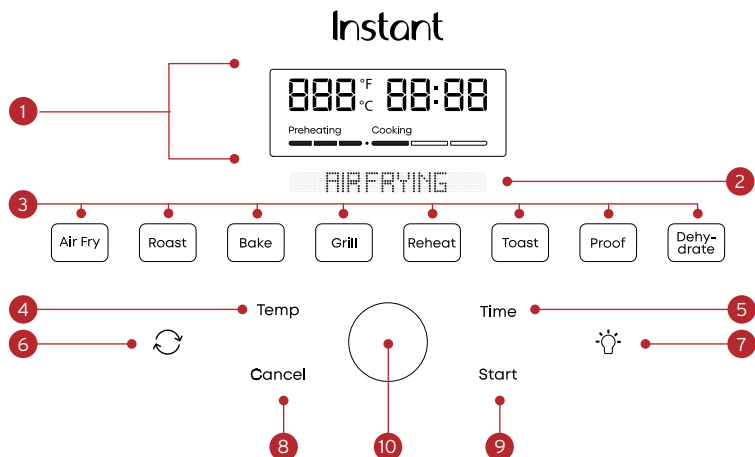
Vi har utformat förpackningen ur ett hållbarhetsperspektiv. Vänligen återvinn allt som kan återvinnas där du bor. Behåll denna bruksanvisning tillsammans med säkerhetsföreskrifterna och garantin för framtida bruk.

Illustrationerna i detta dokument är endast avsedda att användas som referens och kan skilja sig från den faktiska produkten.

SÅ ANVÄNDER DU DIN VARMLUFTSFRITÖS

Kontrollpanel

Vi har utformat kontrollpanelen så att den är enkel att använda och lätt att läsa.



1. Statusdisplay
 - Tillagningstemperatur
 - Tillagningstid
 - Förloppsindikator
 - Felkoder
2. Meddelandefält
3. Smart-program
4. Temperatur
5. Tidsinställning
6. Roterar
7. Belysning
8. Avbryt
9. Start

Slå på och stänga av ljudet

- Du kan ställa in aviseringssljud på **ON** eller **OFF**.
- I läget Ready eller när du ställer in ett tillagningsprogram (men innan du trycker på Start) håller du ned Time och Temp i 5 sekunder tills displayen visar Sound On eller Sound Off.

Felvarningar kan inte stängas av.

Ändra temperaturskalan

Du kan visa tillagningstemperatur i antingen Fahrenheit eller Celsius.

- I läget Ready eller när du ställer in ett tillagningsprogram (men innan du trycker på Start), håller du ned Temp i 5 sekunder tills displayen visar Temp Unit °F eller Temp Unit °C.

Återställ smart-programmet till de ursprungliga inställningarna

Återställ ett enskilt smart-program

- Välj smart-program, tryck och håll nere smart-program-knappen i 3 sekunder.

Tillagningstid och temperatur återställs till fabriksinställningen för valt smart-program.

Återställ alla smart-program.

- När luftfritösen är i läget Ready trycker du på och håller ned kontrollratten i 3 sekunder tills luftfritösen avger en ljudsignal.

Alla tillagningstider och -temperaturer för smart-programmen återställs till fabriksinställningen.

FÖRBEREDELSE

Packa upp

1. Ta ut din nya varmluftsfrityr ur förpackningen.
2. Ta bort allt förpackningsmaterial från insidan och kring varmluftsfrityren.
3. Se till att ta bort alla tillbehör från insidan av varmluftsfrityren.
4. Ta inte bort varningsetiketterna från locket eller typskylten på varmluftsfrityren.

Rengör före användning

1. Torka av insidan med en fuktig trasa. Använd en ren, mjuk trasa för att torka.
2. Tvätta tillbehören med varmt vatten och diskmedel. Skölj med varmt, klart vatten och använd en mjuk trasa för att torka.

Placering

1. Placera din varmluftsfrityr på en stabil, jämn yta, långt från brännbart material och externa värmekällor. Placera inte din luftfrityr ovanpå en annan apparat.
2. Se till att lämna minst 13 cm utrymme ovanför och runt alla sidor av apparaten för att möjliggöra tillräckligt luftflöde.

Testkörning

Innan du använder din nya varmluftsfrityr för första gången bör du testköra den för att säkerställa att allt fungerar korrekt.

Så här utför du en testkörning:

1. Stäng ugnsluckan till luftfrityren, men tillsätt inga livsmedel.
2. Välj tillagningsprogrammet Air Fry på kontrollpanelen.
3. Ändra tillagningstemperaturen till 205 °C.
4. Ändra tillagningstiden till 18 minuter.

5. Tryck på Start för att starta testkörningen.
6. När displayen visar Add food väntar du i 10 sekunder tills programmet återupptas (tillsätt inga livsmedel).
7. När displayen visar Turn Food väntar du i 10 sekunder tills programmet återupptas.
8. När tillagningprocessen är klar låter du enheten svalna.

Nu är du redo att laga en måltid i din varmluftsfritys med ugn!

TILLAGNING

Instant 13L varmluftsfröts med ugn tillagar maten genom EvenCrisp™-teknik med snabb luftcirkulation som tillagar livsmedlet runt om. Det ger samma fylliga och krispiga smak som vid djupfritering, men med lite eller ingen olja.

⚠ VARNING

HETA YTOR

Fritösen blir varm under och efter tillagningen. Var alltid mycket försiktig när du tar ut livsmedel eller tillbehör. Underlåtenhet att följa dessa instruktioner kan leda till allvarlig personskada och/eller skada på egendom.

TILLÅT LUFTFLÖDE

Förhindra personskador genom att INTE blockera luftintag eller luftventiler.

Det här tillagar du maten i

Plåtarna är perforerade för att luft ska kunna strömma under och runt livsmedlet. Dessa bör användas för de flesta livsmedel, som exempelvis kycklingvingar och blomkålsbitar.

Du kan placera mat direkt på plåten utan att använda folie eller andra underlägg.

När du använder bakningsprogrammet kan du dock använda en ugnform av metall eller glas för exempelvis kaksmet och bröddeg.

Använd de medföljande tillbehören vid rotisseri. Se instruktioner nedan om hur du använder dessa tillbehör.

Tillagning i din varmluftsfrityös med ugn

Denna anvisning förklarar hur du tillagar mat med en eller flera tillagningsplåtar.

Förberedelser

Tina, skär, krydda eller panera dina ingredienser enligt ditt recept.

Förvärmning

1. Ställ in plåten/plåtarna i luftfritösen och stäng luckan. När luftfritösens lucka är ordentligt stängd är den i jämnhöjd med varmluftsfrityösens front.
2. Välj det smart-program som du vill använda.
Det valda programmet blinkar och displayen visar förvald tillagningstid och temperatur för programmet.
3. Om du vill ändra tillagningstiden trycker du på Time och använder kontrollratten för att öka eller minska tillagningstiden.
4. Om du vill ändra tillagningstemperaturen trycker du på Temp och använder kontrollratten för att öka eller minska tillagningstiden.
5. Tryck på Start för att starta..
6. När fritösen når måltemperaturen visar displayen Add food.
Obs! Add Food gäller endast Air Fry, Roast, Bake och Grill.

Tillagning

1. Öppna luckan, ta ut tillagningsplåten/-plåtarna och placera maten ovanpå enligt recept.
2. Sätt tillbaka plåten/plåtarna i ugnen och stäng luckan.
3. Tillagningen börjar och timern för tillagning startar.

Vänd

1. Halvvägs genom tillagningen visar displayen Turn Food (vänd mat).
Om du inte öppnar luckan efter att Turn Food visas fortsätter tillagningen efter 10 sekunder.
2. Öppna luckan försiktigt och vänd eller rotera försiktigt livsmedlet.
3. Stäng luckan igen. Tillagningen fortsätter.

Klart

- När valt smart-program är klart piper apparaten och displayen visar End.
Varmluftsfritysen piper en gång i minuten i upp till 10 minuter för att påminna om att tillagningen är klar.

Rotisseries i din varmluftsfritys med ugn

Dessa instruktioner förklarar hur du använder rotisseriesitillbehören som medföljer din varmluftsfritys med ugn.

Placera alltid rotisseriesitillbehören och livsmedlen i tillagningskammaren innan du förvärmer varmluftsfritysen med ugn.

Läs dessa anvisningar eller titta på instruktionsvideon för att säkerställa att du använder rotisserieset på rätt sätt.



Förberedelser innan användning av rotisseriespett och -gafflar

Innan du sätter i spett och gafflar ska du se till att köttbitarna är ordentligt bundna med snöre. Detta säkerställer en jämn rotation under tillagningen.

1. Skruva loss de två inställningsskruvarna.
2. Ta bort gafflarna från spettet.
3. Sätt på livsmedlet på spettet.
4. Skjut in gafflarna i båda ändarna av spettet och se till att de är

instuckna i livsmedlet.

5. Dra åt inställningsskruvarna så att gafflarna sitter fast.
6. Börja med vänster sida och skjut in spettet i varmluftsfritysen med ugn tills det sitter ordentligt på plats i det svarta fästet. Upprepa sedan på höger sida och skjut på plats.
7. Stäng luckan när allt sitter på plats.

⚠ VARNING

Kontrollera att livsmedlet kan rotera fritt i tillagningskammaren. Låt inte livsmedel komma i kontakt med värmeslingan.

Tillagning

1. Välj Roast
2. Använd knapparna Temp och Time + eller - för att justera tillagningstemperaturen och tillagningstiden enligt önskemål.
3. Tryck på Start. Rotationen startar automatiskt*

**om du vill stoppa rotationen trycker du på rotationsknappen.*

Plocka ut rotisseriesiet

Var försiktig när du öppnar ugnsluckan. Ugnsluckan och rotisseriesiet är heta. Använd alltid värmeskydd.

1. Placera rotisseriesihållaren under spettets vänstra och högra arm.
2. Börja med höger sida och lyft spettet något uppåt och mot dig för att lossa det från hållaren.
3. Ta försiktigt ut rotisseriesiet från tillagningskammaren.

⚠ VARNING

Rotisseriespetten och -gafflarna är heta under och efter tillagningen. Använd alltid rotisseriesihållaren för att plocka ur rotisseriesitillbehör, och var ytterst försiktig när du tar ut heta tillbehör från tillagningskammaren. Använd alltid rätt typ av värmeskydd.

Ändra tillagningstiden under tillagningen

Du kan ändra tillagningstiden efter att du har startat ett smart-program.

1. Tryck på Time och använd kontrollratten för att öka eller minska tillagningstiden.
2. Tryck sedan på kontrollratten för att bekräfta ändringen.
3. Tryck på Start för att fortsätta tillagningen.

Om du inte trycker på Start fortsätter tillagningen med de tidigare inställningarna.

Ändra tillagningstemperatur under tillagningen

Du kan ändra tillagningstemperaturen efter att du har startat ett smart-program.

1. Tryck på Temperature och använd kontrollratten för att höja eller sänka temperaturen.
2. Tryck sedan på kontrollratten för att bekräfta ändringen.
3. Tryck på Start för att fortsätta tillagningen.

Om du inte trycker på Start fortsätter tillagningen med de tidigare inställningarna.

Avbryt när som helst

Du kan avbryta tillagningen när som helst efter att du har startat ett smart-program.

SMART-PROGRAM

Air Fry

Du kan varmluftsfritera livsmedel som exempelvis pommes frites, blomkålsbitar, kycklingvingar och nuggets.

Inställningar	Standard	Minimal	Maximal
Temperatur	205°C	82°C	205°C
Tillagningstid	18 minuter (00:18)	1 minut (00:01)	1 timme (01:00)

Varmluftsfritera

- Följ de grundläggande instruktionerna för tillagning.
- Välj smart-program "Air Fry".

Roast

Du kan steka livsmedel som nötkött, lamm, fläskkött, fågel, grönsaker och tärnad potatis med en läcker insida och en brynt utsida.

Inställningar	Standard	Minimal	Maximal
Temperatur	193°C	82°C	205°C
Tillagningstid	40 minuter (00:40)	1 minut (00:01)	1 timme (01:00)

Steka

- Följ de grundläggande instruktionerna för tillagning.
- Välj smart-program "Roast".

Bake

Du kan grädda exempelvis bröd, kakor, bakverk och bullar i varmluftsfritysen, som en egen "miniugn".

Inställningar	Standard	Minimal	Maximal
Temperatur	185°C	82°C	205°C
Tillagningstid	30 minuter (00:30)	1 minut (00:01)	1 timme (01:00)

Grädda

- Följ de grundläggande instruktionerna för tillagning.
- Välj smart-program "**Bake**".
- Du behöver inte vända livsmedlet halvvägs genom tillagningen.

Lämna cirka 2,5 cm utrymme runt ugnformens alla sidor så att värmen kan cirkulera jämnt.

Grill

Vid grillning används övervärme vid tillagningen. Det är perfekt om man till exempel vill smälta ost på fransk löksoppa och nachos.

Inställningar	Standard	Minimal	Maximal
Temperatur	205°C	205°C	205°C
Tillagningstid	8 minuter (00:08)	1 minut (00:01)	30 minuter (00:30)

Grilla

- Följ de grundläggande instruktionerna för tillagning.
- Välj smart-program "**Grill**".
- Du behöver inte vända livsmedlet halvvägs genom tillagningen.

Dehydrate

Vid torkning används låg värme under lång tid för att säkert torka livsmedel, som torkad frukt, torkat kött och torkade grönsaker.

Inställningar	Standard	Minimal	Maximal
Temperatur	49°C	35°C	79°C
Tillagningstid	7 timmar (07:00)	1 timme (01:00)	72 timmar (72:00)

Torka

- Följ de grundläggande instruktionerna för tillagning.
- Välj smart-program "**Dehydrate**".
- Du behöver inte vända livsmedlet halvvägs genom tillagningen.

Reheat

Värm upp matrester och få frasiga pizzabitar och pommes frites igen på bara några minuter.

Inställningar	Standard	Minimal	Maximal
Temperatur	138°C	49°C	182°C
Tillagningstid	10 minuter (00:10)	1 minut (00:01)	1 timme (01:00)

Värma upp

- Följ de grundläggande instruktionerna för tillagning.
- Välj smart-program **"Reheat"**.

När den här tillagningsprogrammet startar visas måltemperatur och tillagningstid omedelbart på displayen. Ingen förvärmningstid krävs.

Proof

Låt degen vila och jäsa så att du får luftiga bröd.

Inställningar	Standard	Minimal	Maximal
Temperatur	32°C	32°C	42°C
Tillagningstid	30 minuter (00:30)	30 minuter (00:30)	40 minuter (00:40)

Jäsa:

- Följ de grundläggande instruktionerna för tillagning.
- Välj smart-program **"Proof"**.

Om rumstemperaturen är högre än den måltemperatur som ställts in för jäsning fungerar inte varmluftsfritysen med ugn effektivt.

Toast

Inställningar	Default	Default	Default
Rostningsgrad	Nivå 1	Nivå 2	Nivå 3
Tillagningstid	2:50 minuter	3:10 minuter	3:30 minuter

Inställningarna för rostning är fördefinierade och kan inte ändras

Rosta:

- Välj smart-program "**Roast**".
- Välj önskad nivå genom att trycka på Time och använda kontrollratten.

RENGÖRING

Rengör varmluftsfritysen med ugn efter varje användning. Låt alltid alla delar svalna till rumstemperatur före rengöring. Se till att alla ytor är torra före användning eller förvaring.

⚠ VARNING

För att förhindra elektriska stötar, dra ut stickkontakten ur vägguttaget före rengöring.

Sänk INTE ner nätsladden, kontakten eller apparaten i vatten eller annan vätska, detta kan leda till elektriska stötar.

Del	Rengöringsinstruktioner
Tillagningsplåt, tillbehör för rotiseri och droppråg	• Kan diskas i diskmaskin.* • Tillagningsplåtarna och droppråget har en non-stick-beläggning. • Undvik att använda metallredskap, stålull eller starka rengöringsmedel vid rengöring.
Ugnslucka	• Rengör med en fuktig trasa och milt diskmedel. • Undvik att använda metallredskap, stålull eller starka rengöringsmedel vid rengöring.
Tillagningskammare	• Rengör med en fuktig trasa och milt diskmedel. • Kontrollera alltid så att det inte finns fettstänk och matrester på värmeslingan och tillagningskammarens väggar. Rengör vid behov. • Se till att värmespolen är torr innan du slår på luftfritösen. • Spraya med en blandning av bakpulver och vinäger för att få bort inbränt fett och matrester från tillagningskammaren. Torka rent med en fuktig trasa. För envisa fläckar, låt blandningen sitta på det drabbade området i flera minuter innan du skrubbar rent.
Nätkabel	• Rengör med en mjuk, fuktig trasa eller svamp. Torka torrt.

**Viss missfärgning kan förekomma efter maskindisk, men detta påverkar inte maskinens säkerhet eller prestanda.*

FELSÖKNING

Problem	Orsak	Lösning
Luftfritösen slår inte på	Apparaten är inte korrekt ansluten.	Se till att nätsladden är ordentligt ansluten till uttaget.
	Uttaget saknar spänning.	Anslut en annan apparat till samma uttag för att testa kretsen.
	Luckan är inte helt stängd.	Se till att luckan är helt stängd.
Svart rök kommer från varmlufts-fritösen	Olja med låg rykpunkt används.	Avbryt smart-programmet, koppla ur apparaten och låt den svalna till rumstemperatur. Välj en neutral olja med hög rykpunkt, exempelvis olja av raps, avokado, soja, safflor eller ris.
	Matrester på värmeslingan, i tillagningskammaren eller på tillbehören.	Avbryt smart-programmet, koppla ur apparaten och låt den svalna till rumstemperatur. Ta bort alla tillbehör från tillagningskammaren och rengör den och alla tillbehör noggrant.
	Fel på apparaten.	Kontakta kundtjänst.
Vit rök kommer från varmlufts-fritösen	Tillagning av mat med hög fetthalt, exempelvis bacon, korv och hamburgare.	Undvik luftfritering av livsmedel med hög fetthalt. Kontrollera om det finns överflödiga olja eller fett i tillagningskammaren och avlägsna försiktigt efter behov före luftfritering.
	Vatten förångas och producerar tjock ånga.	Torka försiktigt av fuktiga livsmedel före luftfritering. Tillsätt inte vatten eller annan vätska till tillagningskammaren vid luftfritering.
	Matkrydda har blåst in i elementet.	Var uppmärksam när du kryddar mat. Spraya grönsaker och kött med olja före kryddning så att kryddningen fastnar.

FELKODER

Om kontrollpanelen visar en felkod från den här listan innebär det att varmluftsfritysen har ett problem. Här är de åtgärder du bör vidta för att åtgärda problemet.

Problem	Orsak	Orsak
E1	Temperaturgivare öppen krets	Kontakta kundtjänst.
E2	Kortslutning i temperaturgivaren.	Kontakta kundtjänst.

LÄS MER

Det finns mängder av information om din Instant™ varmluftsfrityös och hjälp att få vid behov. Här är några av de mest användbara resurserna..

Registrera din produkt idag

instantbrands.co.uk/product-registration

Kontakta kundtjänst

instantbrands.co.uk/support

UKSupport@instantbrands.com

EUSupport@instantbrands.com

Appen Instant Brands® Connect med mer än 1 000 recept

iOS and Android app stores

Tillagningstabeller och fler recept

instantbrands.co.uk/recipes

Reservdelar och tillbehör

instantbrands.co.uk/product-category/instant

Gå med i vår community



Produktspecifikationer

Modell	Volym	Watt	Effekt	Vikt	Mått
VTAFO131-BK	13 liter	1450-1700W	220-240 V ~ 50-60 Hz	82 kgs	cm: 39.3 L x 35.5 W x 37.8 H

GARANTI

Instant Brands (EMEA) Limited, Instant Brands (Ireland) Limited och Instant Brands LLC (gemensamt "Företaget") garanterar att denna apparat är fri från defekter i utförande och material, vid normal hushållsanvändning, under en period av ett (1) år från det ursprungliga inköpsdatumet. Denna begränsade garanti omfattar endast den ursprungliga köparen och användningen av apparaten i Storbritannien och EU. Denna garanti täcker inte användning av apparaten utanför Storbritannien och EU.

Bevis på ursprungligt inköpsdatum och, om så efterfrågas, återlämnande av din apparat krävs för att få service under denna begränsade garanti. Förutsatt att denna apparat används och underhålls i enlighet med de skriftliga anvisningarna som medföljer apparaten (som också finns tillgängliga på instantbrands.co.uk), kommer Företaget efter eget gottfinnande antingen att: (i) reparera defekter i material och utförande, eller (ii) byta ut apparaten. Om apparaten byts ut kommer den begränsade garantin på ersättningsapparaten att löpa ut 12 månader från det ursprungliga konsumentköpsdatumet.

Företaget ansvarar inte för fraktkostnader för garantiservice.

Begränsningar och undantag

Eventuell modifiering eller försök till modifiering av apparaten kan störa säker drift av apparaten och kan leda till allvarliga personskador och materiella skador. Eventuell modifiering eller försök till modifiering av apparaten eller någon del av den innebär att garantin hävs, såvida inte sådan(a) modifiering(ar) eller ändring(ar) uttryckligen har godkänts av Företaget.

Denna garanti täcker inte (1) normalt slitage; (2) skador till följd av vårdslös, orimlig eller felaktig användning av apparaten, felaktig montering eller demontering, användning i strid med bruksanvisningen, underlåtenhet att tillhandahålla rimligt och nödvändigt underhåll, naturkatastrofer (såsom brand, översvämning, orkaner och tornador), eller reparationer eller modifieringar, såvida det inte uttryckligen anvisats och godkänts av Företaget; eller (3) reparationer där din apparat används för annan än normal hushållsanvändning och på ett sätt som strider mot publicerade användarhandböcker eller instruktioner.

I den utsträckning det är tillåtet enligt tillämplig lag, ska Företagets eventuella ansvar för en påstått defekt apparat eller del begränsas till reparation eller utbyte av apparaten eller en del därav, och får inte överstiga inköpspriset för en jämförbar ersättningsapparat. Med undantag för vad som uttryckligen anges här och i den utsträckning som tillåts enligt lag, (1) lämnar Företaget inga garantier, villkor eller utfästelser, uttryckliga eller underförstådda, gällande användning, handelssed eller annat med avseende på apparaten eller delar som omfattas av denna garanti och (2) Företaget ska inte vara ansvarigt för indirekta, tillfälliga eller följdskador som uppstår till följd av eller i samband med användningen eller utförandet av apparaten eller skador med avseende på någon ekonomisk förlust, förlust av egendom, förlust av intäkter eller vinst, förlust av möjligheten till förfogande eller användning, kostnader för avlägsnande, installation eller andra följdskador av något slag eller någon sort.

Du kan ha rättigheter och rättsmedel enligt gällande lagar, som gäller utöver alla rättigheter eller rättsmedel som kan vara tillgängliga under denna begränsade garanti.

GARANTI

Besök instantbrands.co.uk/product-registration/ för att registrera din apparat. Du kommer att bli ombedd att ange ditt namn, din e-postadress, butikens namn, inköpsdatum, modellnummer och serienummer (som båda finns på apparaten). Din registrering gör det möjligt för oss att hålla dig uppdaterad med produktutvecklingar och recept, och kontakta dig i den osannolika händelsen av ett produktsäkerhetsmeddelande. Genom att registrera dig bekräftar du att du har läst och förstått bruksanvisningen och varningarna som medföljer apparaten.

Garantiservice

För att få garantiservice, vänligen kontakta vår kundtjänstavdelning genom att skapa ett supportärende online på [Instantbrands.co.uk/support/](https://instantbrands.co.uk/support/). Om vi inte kan lösa problemet kan du bli ombedd att skicka in din apparat till serviceavdelningen för kvalitetsinspektion. Instant Brands ansvarar inte för fraktkostnader relaterade till garantiservice. När du returnerar din apparat, vänligen skicka med namn, postadress, e-postadress, telefonnummer och bevis på det ursprungliga inköpsdatumet samt en beskrivning av det problem du har med apparaten.

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

Denna garanti uppdaterades senast den 1 september 2019 för alla produkter som såldes från och med den [1 november 2019]. Om din produkt levereras med vår äldre garantiversion kommer dina garantivillkor att fortsätta att gälla.

Återvinning

Denna apparat överensstämmer med WEEE-direktivet 2012/19/EU om bortskaffande av elektrisk och elektronisk utrustning (WEEE). Denna apparat överensstämmer med det europeiska direktivet för elektromagnetisk kompatibilitet (EMC) 2014/30/EU och dess revideringar, samt lågspänningsdirektivet (LVD) 2014/35/EU och dess revideringar. Denna märkning indikerar att produkten inte ska slängas med annat hushållsavfall inom Förenade kungariket och EU. För att förhindra eventuella skador på miljön eller människors hälsa från okontrollerad avfallshantering, ska du återvinna produkten på ett ansvarsfullt sätt för att främja en hållbar återanvändning av material. För att returnera din använda enhet, använd retur- och insamlingssystemen eller kontakta kundtjänst för ytterligare information om återvinning och WEEE.



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

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

instantbrands.co.uk

© 2023 Instant Brands LLC

INSTANT och INSTANT BRANDS
är registrerade varumärken som tillhör
Instant Brands Holdings Inc.