

Instant™

VORTEX™

3.8 AND 5.7 LITRES AIR FRYERS



User Manual

- 3 Important safeguards
- 7 Welcome
- 7 Product, parts and accessories
- 8 Get started
- 10 Control panel
- 13 Cooking
- 17 Care, cleaning and storage
- 18 Troubleshooting
- 19 Warranty
- 21 Contact

Visit **instantpot.co.uk** for the full manual, how-to videos, FAQs, recipe e-books, and more

Discover your next air frying cooking adventure with the free **Instant Pot app**



Join the **Instant Pot UK community** on Facebook for tips, tricks, and recipe inspiration

Table of contents

Getting Started Guide

User manual.....	1
Special lead set instructions.....	5
Product specifications	6
Find your model name and serial number	6
Welcome to the world of Instant Cooking	7
Product, parts and accessories	7
Air fryer	7
Get started.....	8
Initial set-up	8
Is anything missing or damaged?	8
Initial test run	9
Control panel	10
Settings.....	11
Cooking status.....	12
Status messages.....	12
Cooking	13
Air Fry, Roast and Bake	13
Cooking tips	15
Reheat.....	16
Care, cleaning and storage	17
Troubleshooting.....	18
Warranty.....	19
Contact.....	21

IMPORTANT SAFEGUARDS



At Instant Brands™ your safety always comes first. The Instant™ Vortex™ family was designed with your safety in mind, and we mean business. Visit instantpot.co.uk to learn about this appliance's safety mechanisms.

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed:

- 01 READ ALL INSTRUCTIONS, SAFEGUARDS AND WARNINGS BEFORE OPERATING THE APPLIANCE. FAILURE TO FOLLOW THESE SAFEGUARDS AND INSTRUCTIONS MAY RESULT IN INJURY AND/OR PROPERTY DAMAGE.**
- 02** Always operate the appliance on a stable, non-combustible, heat-resistant, level surface.
- 03** The appliance's outer surfaces may become hot during use. Do not touch hot surfaces. Wear oven gloves when opening the Air Fryer and handling hot components. Extreme caution must be used when moving the appliance. Allow the appliance to cool to room temperature before handling or moving.
- 04** **⚠ CAUTION** To protect against the risk of electric shock, do not immerse the power lead, plug or appliance in water or other liquid.
- 05** Do not rinse appliance under the tap.
- 06** The cooking chamber contains electrical components. To avoid electric shock, do not put liquid of any kind into the cooking chamber.
- 07** This appliance is NOT to be used by children or by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge. Close supervision is necessary when any appliance is used near children and these individuals. Children should not play with, clean or perform maintenance on this appliance.
- 08** Unplug from the socket when not in use, as well as before adding or removing parts or accessories, and before cleaning. To unplug, take hold of the plug and pull it from the socket. Never pull from the power lead.
- 09** Avoid contact with moving parts.

⚠ WARNING

Read this manual carefully and completely and retain for future reference. Failure to adhere to safety instructions may result in serious injury or damage.

IMPORTANT SAFEGUARDS



- 10 Regularly inspect the appliance and power lead. Do not operate any appliance with a damaged lead or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Contact Customer Care at **UKSupport@instantbrands.com** or on **+44 (0) 3331 230051**.
- 11 Do not use any accessories or attachments not authorised by Instant Brands Inc. The use of attachments not recommended by the manufacturer, such as frying baskets, may cause a risk of injury, fire or electric shock.
- 12 For household countertop use only. Do not use outdoors. Not for commercial use. Not for use in staff kitchen areas in shops, offices and other working environments, in farmhouses, or by clients in hotels, motels and other residential type environments such as bed and breakfasts.
- 13 Do not place the appliance on any kind of hob, or in a heated oven; heat from an external source will damage the appliance.
- 14 Do not let power lead come into contact with hot surfaces or open flames, including hobs.
- 15 Do not use the appliance for anything other than its intended use.
- 16 Proper maintenance is recommended after each use. Refer to “Care, Cleaning & Storage”. Allow the appliance to cool to room temperature prior to cleaning or storage.
- 17 **⚠ CAUTION** Spilled food can cause serious burns. A short power-supply lead is provided to reduce the hazards resulting from grabbing, entanglement and tripping. Keep the appliance and lead away from children. Never drape the lead over the edge of a table or counter, never use a power socket below the counter, and never use with an extension lead.
- 18 Do not attempt to repair, replace, alter or modify components of the appliance. This may cause electric shock, fire and/or injury, and will void the warranty.
- 19 Do not tamper with any of the safety mechanisms.
- 20 Do not use the appliance in electrical systems other than 220–240 V~ 50–60Hz. Do not use with power converters or adapters.

⚠ WARNING

Read this manual carefully and completely and retain for future reference.
Failure to adhere to safety instructions may result in serious injury or damage.

IMPORTANT SAFEGUARDS



- 21 Do not overfill the air fryer basket. Overfilling may cause food to come into contact with the heating element, which may result in fire and/or personal injury.
- 22 Do not cover the air vents while the appliance is in operation. Doing so will prevent even cooking and may cause damage to the appliance.
- 23 Never pour oil into the cooking chamber. Fire and personal injury could result.
- 24 The internal temperature of the appliance reaches several hundred degrees while cooking. To avoid personal injury, never place unprotected hands inside the appliance until it has cooled to room temperature.
- 25 When cooking, do not place the appliance against a wall or against other appliances. Do not operate the appliance on or near combustible materials such as tablecloths and curtains. Do not place anything on top of the appliance.
- 26 When 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 the accessories from the appliance.
- 27 Should the unit emit black smoke, press Cancel and unplug the appliance immediately. Wait for smoking to stop before removing the air fryer basket, then clean the appliance thoroughly.
- 28 Do not leave the appliance unattended while in use.
- 29 Never connect this appliance to an external timer switch or separate remote control system.
- 30 Use extreme caution when removing hot accessories from the cooking chamber or disposing of hot grease.
- 31 Oversized foods and/or metal utensils must not be inserted into the cooking chamber as they may cause a risk of fire and/or personal injury.
- 32 Do not store any materials, other than the included accessories, in the cooking chamber when not in use.
- 33 Do not place any combustible materials in the cooking chamber, such as paper, cardboard, plastic, polystyrene or wood.
- 34 The included accessories are not to be used in a microwave, toaster

WARNING

Read this manual carefully and completely and retain for future reference.
Failure to adhere to safety instructions may result in serious injury or damage.

IMPORTANT SAFEGUARDS

UK
CA

CE

oven, convection or conventional oven, or on a ceramic, electric, induction or gas hob, or an outdoor grill.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

⚠ WARNING

To avoid injury, read and understand the instructions in this user manual before attempting to use this appliance.

⚠ WARNING

Electric shock hazard. Use earthed socket only.

- DO NOT remove earthing.
- DO NOT use an adapter.
- DO NOT use an extension lead.

Failure to follow these instructions may result in electric shock and/or serious injury.

⚠ WARNING

THE FAILURE TO FOLLOW ANY OF THE IMPORTANT SAFEGUARDS AND/OR THE INSTRUCTIONS FOR SAFE USE IS A MISUSE OF YOUR APPLIANCE THAT CAN VOID YOUR WARRANTY AND CREATE THE RISK OF SERIOUS INJURY.

Special lead set instructions

As per CE safety requirements, a short power supply lead is provided to reduce the hazards resulting from grabbing, entanglement and tripping.

This appliance has an earthed plug. To reduce the risk of electric shock, plug the power lead into an earthed and easily accessible electric socket.

Product specifications

					
Vortex 4	1400 - 1650 W	220-240 V ~ 50-60 Hz	3.7 Litres	3.92 kg	cm: 25.7D x 33.1W x 28.0H
Vortex 6	1450-1700 W	220-240 V~ 50-60Hz	5.7 Litres	5.48 kg	cm: 37.9D x 31.4W x 32.6H

Find your model name and serial number

Find both of these on the rating label on the back of the air fryer, near the power lead.

⚠ WARNING

Read this manual carefully and completely and retain for future reference.
Failure to adhere to safety instructions may result in serious injury or damage.

Welcome to the world of Instant Cooking

As the new owner of an Instant™ Vortex™ 4-in-1 Air Fryer, we'd like to welcome you to the Instant Community. At Instant Brands™, we are committed to helping homechefs worldwide to cook healthier, and get delicious meals on the table, quicker and easier than ever before. Our multifunctional cooking appliances will ignite your passion for making mealtimes amazing. We have created a world of cooking resources to help you on your journey to create a variety of culinary masterpieces at home.



Join other Instant home chefs on the **Instant Pot UK community on Facebook** for tips, tricks, and inspiration from the recipes they have created.



Download the **Instant Pot app** to access 1000+ recipe ideas.



Subscribe to our e-newsletter to receive regular recipe e-books and find your next dinner favourite.



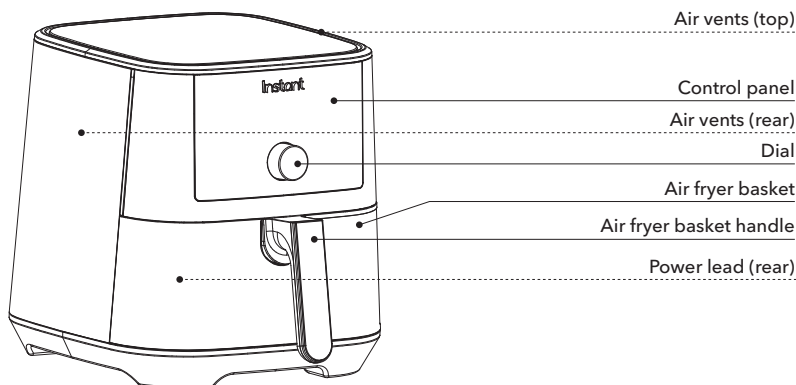
And of course, we want to hear from you, so don't forget to tag us online **@instantpotuk** and share your experiences and the dishes you create using **#InstantChefAtHome** **#instantpot**.

Say hello to the healthy and convenient alternative to deep frying. Your Air Fryer can create all your favourite fried foods with little to no oil, as well as bake delicious desserts, create perfect roasts and reheat yesterday's leftovers. If you have any comments or queries, please get in touch with us via the helpdesk on www.instantpot.co.uk/support/instant-pot-help-desk/ or by sending an email to UKSupport@instantbrands.com. You may also find the Frequently Asked Questions page on our website useful, which answers common Air Frying questions. Finally, don't forget to register your appliance online, simply head to www.instantpot.co.uk.

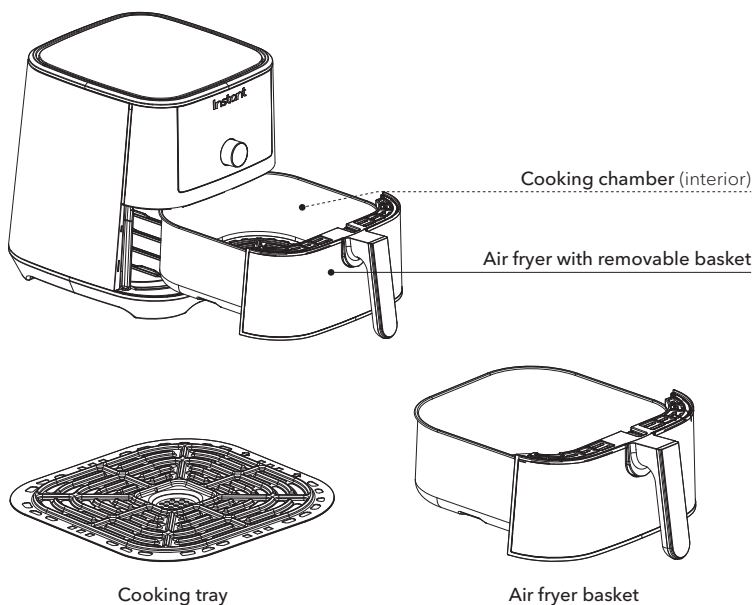
Product, parts and accessories

Before using your new air fryer, make sure that everything is present and accounted for.

Air fryer



*Illustrations in this document are for reference only and may differ from the actual product.
Always refer to the actual product.*



Get started

Initial set up



"A recipe has no soul. You as the cook must bring soul to the recipe." – Thomas Keller

- 01** Pull that Vortex out of the box!
 - 02** Remove the air fryer basket and check the cooking chamber for loose packing material before first use.
 - 03** You may be tempted to put the air fryer on your stovetop – *but don't do it!* Place it on a stable, level surface, away from combustible material and external heat sources. Do not place your air fryer on top of another appliance.
 - 04** Follow the **Care, cleaning and storage** instructions to wash your new air fryer before using it.
-  Don't remove the safety warning stickers or the rating label from the air fryer.

⚠ WARNING

Read the **Important Safeguards** before using the appliance. Failure to read and follow those instructions for safe use may result in damage to the appliance, property damage or personal injury.

Do not place the appliance on a hob, on another appliance or in a heated oven. Heat from an external source will damage the appliance.

To avoid the risk of fire, property damage and/or personal injury, do not place anything on top of the appliance, and do not block the air vents.

Get started

Initial test run

Take a few minutes to get to know your Instant Vortex.

Stage 1: Setting up the air fryer for cooking

- 01** Connect the power cord to a 220-240V power source.
The air fryer is in standby mode and the display shows **OFF**.
- 02** Remove the air fryer basket from the cooking chamber.
- 03** Place the cooking tray on the bottom of the air fryer basket (if it is not already installed).
-  Make sure the little indicator arrows on the cooking tray point towards the back or the front of the air fryer basket.
- 04** Insert the air fryer basket back into the cooking chamber.
- 05** Touch **Air Fry**.
- 06** Touch **Temp**, then turn the dial to adjust the cooking temperature to 205°C.
-  Each Smart Programme automatically saves the adjustments you make to the time and temperature when you touch **Start**.
- 07** Touch **Start** to begin!
The display shows **On** and the cooking status shows **Preheat**.
-  The first few times you use your air fryer, you may notice a strong plastic smell. This is normal, non-toxic, and goes away quickly.

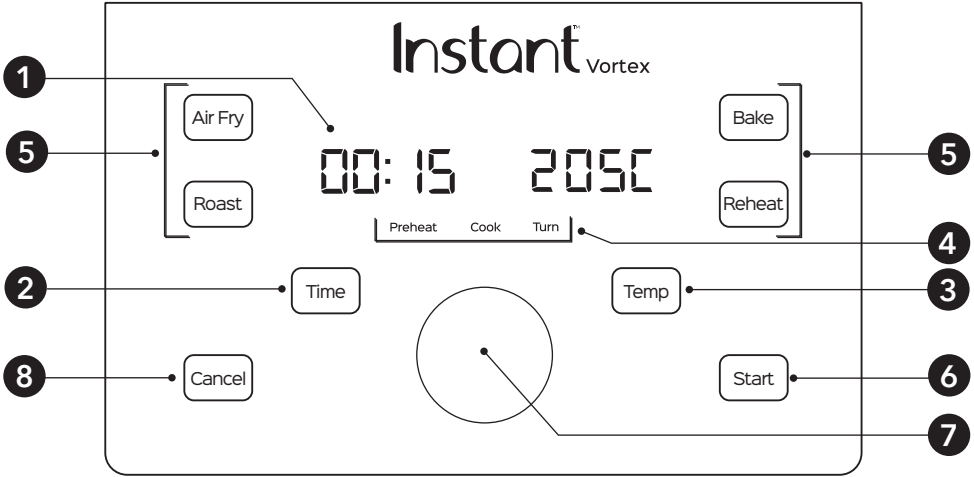
Stage 2: Cooking

- 01** When the air fryer is hot enough, the display shows **Add Food**.
 For this initial test, do not add food to the air fryer basket.
Carefully remove and re-insert the air fryer basket. The display shows the cooking time and temperature, and the cooking status shows **Cook**.
- 02** Part way through cooking, the display shows **turn Food**.
Wait 10 seconds for the programme to resume automatically, or, remove and re-insert the air fryer basket to pause and resume the programme manually.
- 03** When 1 minute remains, the display counts down the remaining cooking time in seconds.
When the Smart Programme completes, the display shows **End** and the fan blows for a little while to help cool the air fryer.
- 04** Touch **Cancel** to return to standby mode and start cooking for real!
 If you forget this last step, the air fryer will beep to remind you about it after 5, 30, and 60 minutes.

CAUTION

The air fryer and air fryer basket will be hot during and after cooking. To avoid the risk of burn injury, DO NOT touch hot surfaces. Allow the air fryer to cool to room temperature, then clean the appliance according to **Care, cleaning and storage** instructions.

Control panel



Illustrations in this document are for reference only and may differ from the actual product.
Always refer to the actual product.

Is something missing or damaged?

Get in touch with a **Customer Care Advisor** by email at UKSupport@instantbrands.com
or by phone on **+44 (0) 3331 230051** and we'll happily make some magic happen for you!

1	Time/temperature display	Shows the cooking time, the set temperature, reminder messages and error messages.
2	Time	Touch Time if you want to adjust the cooking time.
3	Temp	Touch Temp if you want to adjust the cooking temperature.
4	Cooking status	Preheat, Cook and Turn.
5	Smart programmes	• Air Fry • Roast • Bake • Reheat
6	Dial	Rotate to adjust cooking times and temperatures. Press to wake the display.
7	Start	Touch Start to begin a selected smart programme.
8	Cancel	Touch Cancel to stop a smart programme at any time and go back to standby.

Find full instructions for use online at instantpot.co.uk.

Control panel

Settings

To do this...	Do this!
Wake the air fryer.	Touch any button, press the dial, or remove and re-insert the air fryer basket to wake the air fryer. The display shows OFF to let you know that it's in standby mode and ready for action.
Turn sounds on and off.	In standby mode, touch and hold both Time and Temp for 5 seconds.  Error alerts cannot be silenced.
Change temperature scale (°C or °F).	In standby mode, touch and hold the Temp key for 5 seconds to toggle between °C and °F.
Save a custom cooking time.	Select a smart programme, then touch Time , and use the dial to adjust the time as you like. Touch Start to save the change to memory.
Save a custom cooking temperature.	Select a smart programme, then touch Temp and turn the dial to adjust the temperature as you like. Touch Start to save the change to memory.
Reset an individual smart programme.	In standby mode, touch and hold the smart programme key you want to reset (for example: Air Fry) for 5 seconds. The cooking time and temperature for that Smart Programme are restored to the factory default settings.
Reset all smart programmes.	In standby mode, press and hold the dial for 5 seconds. The cooking times and temperatures for all Smart Programmes are restored to the factory default settings.

Control panel

Cooking status

00:15 205C

Preheat

The air fryer is heating up to the perfect temperature to cook your meal.

 Not applicable to Reheat.

Cook

Cooking is in progress.

Turn

Food is ready to be flipped or tossed, as required by your recipe.

 Only applicable to Air Fry and Roast.

Status messages

OFF	The air fryer is in standby mode.
On	A smart programme is in the Preheat stage.  Not applicable to Reheat.
Add Food	This message appears to let you know that the air fryer has reached the perfect cooking temperature and food can be added to the air fryer basket (if it hasn't been already).  Not applicable to Reheat.
00:15	The display shows the cooking time and on-screen messages.
205C	The display also shows the set cooking temperature and on-screen messages.
Turn Food	Food is ready to be turned or tossed, as recommended by your recipe.  Only applicable to Air Fry and Roast.
End	The Smart Programme has finished.

Cooking

Cooking in the Vortex is quick and easy – food goes in, crispy deliciousness comes out!

Check out the **cooking timetables** for guidance or visit our **recipe site** at instantbrands.co.uk for fun, easy-to-follow recipe instructions. You can also download the free **Instant Pot app** to search recipes, save favourites, make notes and more!

Air Fry, Roast and Bake

These programmes give your meals all the rich, crispy flavour of deep frying with little to no oil, so you can say, “See ya!” to the greasy mess and extra calories! The pre-sets are a starting point that you can experiment with to get the results you prefer.

Smart programme	Model	Default time	Time range	Default temperature	Temperature range
Air Fry	Vortex 4	17 minutes (00:17)	1 minute to 1 hour (00:01 to 01:00)	205°C	82 to 205°C
	Vortex 6	15 minutes (00:15)	1 minute to 1 hour (00:01 to 01:00)	196°C	82 to 205°C
Roast	Vortex 4	18 minutes (00:18)	1 minute to 1 hour (00:01 to 01:00)	205°C	82 to 205°C
	Vortex 6	18 minutes (00:18)	1 minute to 1 hour (00:01 to 01:00)	193°C	82 to 205°C
Bake	Vortex 4	22 minutes (00:22)	1 minute to 1 hour (00:01 to 01:00)	176°C	82 to 205°C
	Vortex 6	30 minutes (00:30)	1 minute to 1 hour (00:01 to 01:00)	185°C	82 to 205°C

Stage 1: Setting up for cooking

- 01 Follow steps 01 to 04 in the **Initial test run: Stage 1** to set up the air fryer.
- 02 Touch the smart programme you want to use: **Air Fry, Roast or Bake**.
- 03 Touch **Temp**, then turn the dial to adjust the temperature.

- 04 Touch **Time**, then turn the dial to adjust the time.



Smart Programmes automatically save adjustments to temperature and time settings when you touch **Start**.

- 05 Touch **Start** to begin!

The display shows **On** and the cooking status shows **Preheat**.

Cooking

Stage 2: Cooking

01 When the display shows **Add Food**, remove the air fryer basket and carefully place your food items inside the hot cooking chamber.

 You can put food directly on the cooking tray or in any oven-safe baking dish.

02 Carefully re-insert the air fryer basket. The display shows the cooking time and temperature, and the cooking status shows **Cook**.

03 Part-way through cooking, the display shows **turn Food**.

 Not applicable to Bake.

If you want to toss or turn your food, remove the air fryer basket and do so, then re-insert the basket into the air fryer. Cooking pauses and resumes automatically.

 If your food does not need to be flipped, wait 10 seconds for the programme to resume automatically.

04 When the display shows **End**, carefully remove your food from the hot cooking chamber.

CAUTION

The air fryer oven and air frying accessories will be hot during and after cooking. Do not touch hot surfaces with unprotected hands. Allow all items to cool to room temperature, then clean them according to **Care, cleaning and storage** instructions.

To avoid a burn injury, always use proper hand protection and exercise extreme caution when adding food to or removing it from the hot cooking chamber.

Cooking

Cooking tips

Give all your favourite fresh and frozen oven-baked and deep-fried snacks a fighting chance!

- Preheating is an important step! Wait for the **Add Food** message to appear before adding food to the air fryer basket.
- When baking muffins, buns, quiche and other treats, cover your oven-safe baking dish to prevent the top from overcooking.
- For coated food, like onion rings or deep-fried snacks, use an egg wash with breadcrumbs rather than liquid-based batters to make sure the batter sticks to the food.
- Spray food items with cooking oil *before* adding seasoning so that the seasoning sticks well.
- For super crispy chips, soak your fresh-cut potato sticks in iced water for 15 minutes, then pat them dry and spray lightly with oil before cooking.
- Patting dry moist food items before cooking prevents excess steam and splatter and gives you crispier results.
- Air frying can cause oil and fat to drip from foods. To prevent excess smoke, carefully remove and drain the air fryer basket as needed.

Check out the **cooking timetables**, download the **Instant Pot app** or visit our **recipe site** for fun, easy-to-follow recipes.

CAUTION

To avoid the risk of fire, property damage and personal injury, **DO NOT** spray cooking oil into the cooking chamber

Cooking

Reheat

Smart programme	Model	Default time	Time range	Default temperature	Temperature range
Reheat	Vortex 4	10 minutes (00:10)	1 minute to 1 hour (00:01 to 01:00)	138°C	49 to 182°C
	Vortex 6	10 minutes (00:10)	1 minute to 1 hour (00:01 to 01:00)	138°C	49 to 182°C

- 01** Follow steps 01 to 04 in the **Initial test run: Stage 1** to set up the air fryer.

02 Remove the air fryer basket and place your food items inside, then carefully re-insert it.

03 Touch **Reheat**.

04 Touch **Temp**, then turn the dial to adjust the temperature.
- 05** Touch **Time**, then turn the dial to adjust the time.

 Smart Programmes automatically save adjustments to temperature and time settings when you touch **Start**.

06 Touch **Start** to begin heating.
The time starts counting down straight away.

07 When the display shows **End**, carefully remove your food from the hot cooking chamber.

⚠ CAUTION

The air fryer oven and air frying accessories will be hot during and after cooking. Do not touch hot surfaces with unprotected hands. Allow all items to cool to room temperature, then clean them according to Care, cleaning and storage instructions.	To avoid a burn injury, always use proper hand protection and exercise extreme caution when adding food to or removing it from the hot cooking chamber.
---	---

Care, cleaning and storage

Clean your air fryer and accessories after each use.

Always unplug the air fryer and let it cool to room temperature before cleaning. Never use harsh chemical detergents, scouring pads, or powders on any of the parts or components.

Let all surfaces dry thoroughly before use, and before storage.

Part or accessory	Cleaning method and notes
Air fryer basket	• Clean the air fryer basket with a sponge or cloth and warm water and dish soap, then rinse well. Ensure that all grease and food debris are removed. • Dishwasher safe.
Cooking tray	• Clean the cooking tray with a cloth or sponge and warm water and dish soap. • The cooking tray has non-stick coating. To avoid damage to the non-stick coating, DO NOT use metal cleaning utensils.
Cooking chamber	• Clean the cooking chamber with a sponge or soft cloth and warm water and dish soap. • To remove baked-on grease and food residue from 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. • Check the heating coil for oil spatter and food debris. Clean the heating coil with a damp cloth as needed. Ensure the heating coil is completely dry before next use.
Exterior	• Clean with a soft, damp cloth or sponge and wipe dry.

Any other servicing must be performed by an authorized representative.

⚠ WARNING		
To avoid risk of electric shock and personal injury: • Do not immerse the appliance in water. • Do not rinse the appliance under a tap. • Do not wet the pins of the power lead.	Without proper cleaning, food and grease splatter may build up around the heating element, causing the risk of smoke, fire and personal injury.	If you see or smell smoke, touch Cancel , unplug the appliance and allow it to cool. Remove food splatter or grease with a soft cloth and a mild detergent.

Troubleshooting

Register your air fryer today!

If your problem persists or if you have questions, get in touch with a Customer Care Advisor by email at **EUsupport@instantbrands.co.uk** or by phone on **+44 (0) 3331 230051**

Problem		Possible reason	Solution
Black smoke is coming from the air fryer.	⚠ CAUTION Stop cooking immediately. Cancel the Smart Programme, then unplug the air fryer and allow it to cool to room temperature.		
		Using an oil with a low smoke point.	Touch Cancel , unplug the air fryer and allow it to cool to room temperature. Choose a neutral oil with a high smoke point, such as avocado, canola, soybean, safflower or rice bran.
		Food residue on the heating coil, in the cooking chamber or on accessories.	Touch Cancel , unplug the air fryer and allow it to cool to room temperature. Clean the cooking chamber and accessories thoroughly.
		Faulty circuit or heating element.	Touch Cancel , unplug the air fryer and allow it to cool to room temperature. Contact Customer Care .  Do not attempt to repair the appliance.
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 air fryer basket for excess oil or fat and carefully remove as needed after cooking.
		Water is evaporating, producing thick steam.	Pat dry moist food ingredients before air frying and do not add water or other liquids to the cooking chamber when air frying.
		Seasoning on food has blown into the element.	Be careful when seasoning food. Spray vegetables and meats with oil before seasoning to help the seasoning stick.
The air fryer is plugged in but will not turn on.		The appliance is not properly plugged in.	Make sure the power lead is in good condition and is plugged firmly into the socket.
		Power is not switched on at the socket.	Plug another appliance into the same socket to see if it works. Move the air fryer to another socket.
		Air fryer basket is not fully inserted into the cooking chamber.	Make sure the air fryer basket is fully inserted into the cooking chamber.
All lights flash and a code appears on the display.	E1	Temperature sensor circuit broken.	Contact Customer Care .
	E2	Temperature sensor short circuit.	Contact Customer Care .

Any other servicing must be performed by an authorised representative.

Warranty

Limited Warranty

Instant Brands (EMEA) Limited and Instant Brands Inc. (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. This warranty does not cover appliance use outside of the UK.

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 instantpot.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.

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

Warranty Registration

Please visit instantpot.co.uk/support/register 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

- Your name, email address or phone number.
- A copy of the original purchase receipt with order number, model and serial number.
- A description of the product defect, including any photographs or video if possible.

Warranty Registration

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

Email: UKSupport@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 United Kingdom. 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 Inc.

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

Register your product today

www.instantpot.co.uk/support/register

Subscribe to our newsletter

Contact us

+44 (0) 3331 230051
UKSupport@instantbrands.com
instantpot.co.uk

Join the Official Instant Pot Community

www.facebook.com/groups/InstantPotUKCommunity

Download Free App



Tag us in your creations

 @instantpotUK
 @InstantpotUK
 @instantpotUK
 @InstantpotUK
 @InstantBrandsUK

Made in China

Copyright © 2021 Instant Brands™ Inc
885-0319-91

Instant™

VORTEX™

FRITEUSE SANS HUILE DE 5,7 LITRES



Manuel d'utilisation

Consignes de sécurité importantes
Produit, pièces et accessoires
Première utilisation
Panneau de commande
Cuisson
Entretien, nettoyage et rangement
Dépannage
Garantie
Nous contacter

Manuel d'utilisation complet, vidéos de démonstration, FAQ et plus encore, disponibles en ligne sur instantpot.com/product.

Téléchargez l'appli Instant Pot vous donnant accès à plus de 1 000 recettes, disponible sur instantpot.com/app.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES



(Oui, c'est obligatoire !)

Chez Instant Brands™, la sécurité est toujours la première de nos préoccupations. La gamme Instant™ Vortex™ a été conçue dans le souci de votre sécurité, car c'est un sujet sur lequel nous ne plaisantons pas ! Rendez-vous sur instantpot.co.uk pour en savoir plus sur les mécanismes de sécurité de cet appareil.

Lors de l'utilisation d'un appareil électrique, certaines précautions de base doivent toujours être respectées :

- 01 LISEZ L'ENSEMBLE DES INSTRUCTIONS, DES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET DES AVERTISSEMENTS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL. LE NON-RESPECT DE CES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET DE CES INSTRUCTIONS RISQUE D'ENTRAÎNER DES BLESSURES ET/OU DES DOMMAGES MATÉRIELS.
- 02 Posez toujours l'appareil sur une surface stable, plane, non combustible et résistante à la chaleur.
- 03 Les surfaces extérieures de l'appareil peuvent devenir chaudes pendant son utilisation. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Portez des gants de cuisine pour ouvrir la friteuse sans huile et manipuler les composants chauds. Faites preuve de la plus grande prudence pour déplacer l'appareil. Laissez l'appareil refroidir à la température ambiante avant de le manipuler ou de le déplacer.
- 04 **⚠ AVERTISSEMENT** Afin d'éviter tout risque de choc électrique, ne plongez pas le cordon d'alimentation, la prise ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- 05 Ne rincez pas l'appareil sous le robinet.
- 06 La chambre de cuisson contient des composants électriques. Afin d'éviter tout risque de choc électrique, ne placez aucun liquide de quelque nature que ce soit dans la chambre de cuisson.

⚠ AVERTISSEMENT

Lire ce manuel attentivement et le conserver pour consultation ultérieure. Le non-respect des consignes de sécurité risque d'entraîner des blessures graves ou des dommages matériels.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES



- 07 Cet appareil n'est PAS destiné à être utilisé par des enfants ou des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience ou de connaissances. Une surveillance de tous les instants est nécessaire en cas d'utilisation d'un appareil en présence d'enfants et de personnes appartenant à ces catégories. Ne laissez pas les enfants jouer avec cet appareil, ni le nettoyer ou procéder à son entretien.
- 08 Débranchez le cordon d'alimentation de la prise secteur après l'utilisation, avant d'ajouter ou de retirer des pièces ou accessoires de la friteuse et avant le nettoyage. Pour débrancher le cordon, saisissez la fiche et retirez-la de la prise. Ne débranchez jamais la fiche en tirant sur le cordon.
- 09 Évitez tout contact avec les pièces mobiles.
- 10 Inspectez régulièrement l'appareil et le cordon d'alimentation. Ne vous servez jamais d'un appareil dont le cordon d'alimentation ou la prise sont endommagés, ni d'un appareil ayant subi une chute, un dysfonctionnement ou un endommagement quelconque. Pour toute assistance, contactez le Service Client à **support@instantpot.co.uk** ou au **+44 (0) 3331 230051**.
- 11 N'utilisez aucun accessoire non autorisé par Instant Brands Inc. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant, comme un panier à friture, peut entraîner des risques de blessure, d'incendie ou de choc électrique.
- 12 Cet appareil est exclusivement destiné à un usage domestique. Ne l'utilisez pas à l'extérieur. Ne l'utilisez pas à des fins commerciales. Ne l'utilisez pas dans les espaces cuisine de magasins, bureaux et autres environnements professionnels, dans les bâtiments de ferme et les kitchenettes mises à la disposition des clients par les hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel tels que les chambres d'hôtes.
- 13 Ne placez pas l'appareil sur une plaque de cuisson quelconque ni dans un four chaud ; les sources de chaleur externes endommageront l'appareil.

AVERTISSEMENT

Lire ce manuel attentivement et le conserver pour consultation ultérieure.
Le non-respect des consignes de sécurité risque d'entraîner des blessures graves ou des dommages matériels.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES



- 14 Ne laissez pas le cordon d'alimentation entrer en contact avec des surfaces chaudes ou une flamme nue, y compris les plaques de cuisson.
- 15 N'utilisez pas l'appareil à une autre fin que celle pour laquelle il a été conçu.
- 16 Un entretien adéquat est recommandé après chaque utilisation. Consultez la rubrique « Entretien, nettoyage et rangement ». Laissez l'appareil refroidir à la température ambiante avant de le nettoyer ou de le ranger.
- 17 **⚠ Avertissement** Les aliments qui débordent peuvent provoquer de graves brûlures. Un cordon d'alimentation court est fourni afin de réduire les risques d'enchevêtrement et de trébuchement et d'empêcher quiconque de s'en saisir. Maintenez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants. Ne laissez jamais le cordon pendre du bord d'un plan de travail ou d'une table. Ne le branchez jamais sur une prise secteur située sous le plan de travail et n'utilisez jamais de rallonge.
- 18 Ne tentez pas de réparer, de remplacer, d'adapter ou de modifier les pièces de l'appareil. Cela pourrait entraîner des risques de choc électrique, d'incendie et/ou de blessure, et annuler la garantie.
- 19 Ne touchez jamais aux dispositifs de sécurité.
- 20 N'utilisez pas l'appareil avec une alimentation électrique autre que 220-240 V~50-60 Hz. N'utilisez pas l'appareil avec un convertisseur de puissance ou un adaptateur de courant.
- 21 Évitez de trop remplir le panier à friture. Un remplissage excessif risquerait de mettre les aliments en contact avec l'élément chauffant et de provoquer un incendie et/ou des blessures.
- 22 Ne couvrez pas les événements lorsque l'appareil est en marche. Cela empêcherait une cuisson uniforme et risquerait d'endommager l'appareil.
- 23 Ne versez jamais d'huile dans la chambre de cuisson pour éviter tout risque d'incendie et de blessure.

⚠ AVERTISSEMENT

Lire ce manuel attentivement et le conserver pour consultation ultérieure. Le non-respect des consignes de sécurité risque d'entraîner des blessures graves ou des dommages matériels.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES



- 24 Pendant la cuisson, la température interne de l'appareil atteint plusieurs centaines de degrés. Pour éviter les blessures, ne placez jamais les mains sans protection à l'intérieur de l'appareil tant qu'il n'est pas redescendu à la température ambiante.
- 25 Lors de la cuisson, ne placez pas l'appareil contre un mur ni contre d'autres appareils. Laissez au moins 13 cm d'espace à l'arrière, sur les côtés et au-dessus de l'appareil. N'utilisez pas l'appareil sur à proximité de matériaux combustibles, tels que des nappes ou rideaux. Ne posez rien sur l'appareil.
- 26 Lorsque l'appareil fonctionne, de l'air chaud est diffusé par les événements. Gardez les mains et le visage à une distance de sécurité des événements et faites preuve d'une extrême prudence lorsque vous retirez des accessoires chauds de l'appareil.
- 27 Si de la fumée noire s'échappe de l'appareil, appuyez sur Cancel (Annuler) et débranchez immédiatement l'appareil. Attendez que la fumée se dissipe avant de retirer le panier à friture, puis nettoyez l'appareil avec soin.
- 28 Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
- 29 Ne connectez jamais cet appareil à une minuterie externe ou à un système de télécommande séparé.
- 30 Faites preuve d'une extrême prudence pour retirer les accessoires chauds de la chambre de cuisson ou mettre la graisse chaude au rebut.
- 31 Évitez de placer des aliments trop volumineux et/ou des ustensiles en métal dans la chambre de cuisson ; cela pourrait entraîner un risque d'incendie et/ou de blessure.
- 32 Après utilisation, ne laissez rien dans la chambre de cuisson à part les accessoires inclus.
- 33 Ne placez aucun matériau combustible (papier, carton, plastique, polystyrène ou bois) dans la chambre de cuisson.

AVERTISSEMENT

Lire ce manuel attentivement et le conserver pour consultation ultérieure.
Le non-respect des consignes de sécurité risque d'entraîner des blessures graves ou des dommages matériels.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES



- 34** N'utilisez pas les accessoires fournis avec l'appareil dans un four à micro-ondes, un grille-pain, un four à chaleur tournante ou un four conventionnel, ni sur une plaque de cuisson vitrocéramique, électrique, induction ou gaz ou un barbecue de jardin.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.

⚠ AVERTISSEMENT

Pour éviter tout risque de blessure, lire attentivement le manuel d'utilisation avant d'essayer d'utiliser cet appareil.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'électrocution. Utiliser uniquement avec une prise électrique reliée à la terre.

- NE PAS retirer la borne de terre.
- NE PAS utiliser avec un adaptateur.
- NE PAS utiliser avec une rallonge.

Le non-respect de ces consignes risque d'entraîner un choc électrique et/ou des blessures graves.

⚠ AVERTISSEMENT

LE NON-RESPECT DE L'UNE QUELCONQUE DES CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES ET/OU DES INSTRUCTIONS D'UTILISATION SÉCURISÉE CONSTITUE UNE UTILISATION ABUSIVE DE VOTRE APPAREIL, QUI PEUT ENTRAÎNER L'ANNULATION DE VOTRE GARANTIE ET PROVOQUER DE GRAVES BLESSURES.

⚠ AVERTISSEMENT

Lire ce manuel attentivement et le conserver pour consultation ultérieure. Le non-respect des consignes de sécurité risque d'entraîner des blessures graves ou des dommages matériels.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES



Instructions propres au cordon d'alimentation

Conformément aux exigences de sécurité CE, un cordon d'alimentation court est fourni afin de réduire les risques d'enchevêtrement et de trébuchement et d'empêcher quiconque de s'en saisir.

Cet appareil est muni d'une prise électrique reliée à la terre. Pour réduire le risque d'électrocution, branchez le cordon sur une prise électrique reliée à la terre et facilement accessible.

Caractéristiques techniques du produit

					
Vortex 6	1 450-1 700 W	220-240 V ~ 50/60 Hz	5,7 litres	5,48 kg	(en cm) : 37,9 (P) x 31,4 (l) x 32,6 (H)

Où trouver le nom et le numéro de série de votre modèle

Ces deux éléments se trouvent sur l'étiquette signalétique à l'arrière de la friteuse sans huile, près du cordon d'alimentation.

AVERTISSEMENT

Lire ce manuel attentivement et le conserver pour consultation ultérieure.
Le non-respect des consignes de sécurité risque d'entraîner des blessures graves ou des dommages matériels.

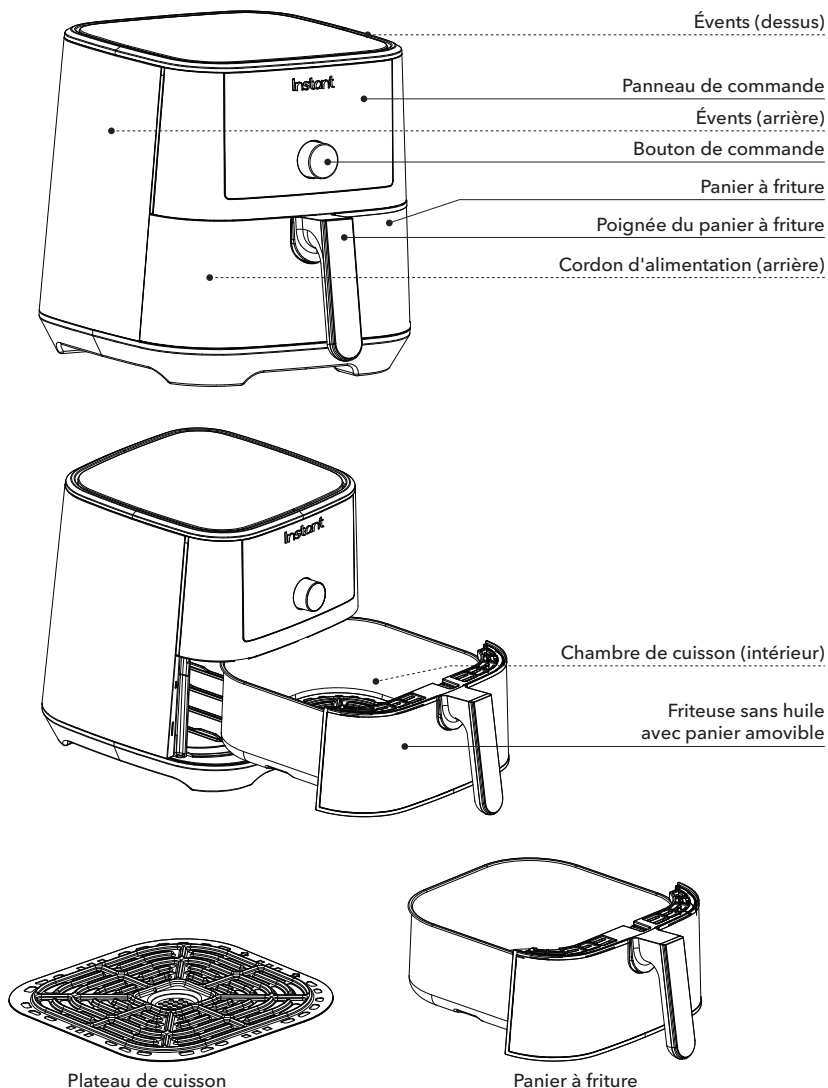
Sommaire

Consignes de sécurité importantes	2
Instructions spécifiques au cordon d'alimentation	7
Caractéristiques techniques du produit	7
Où trouver le nom et le numéro de série de votre modèle	7
Produit, pièces et accessoires	9
Friteuse sans huile.....	9
Première utilisation.....	10
Étapes préliminaires	10
Test initial de fonctionnement.....	11
Panneau de commande	13
Réglages.....	14
État de cuisson	15
Messages d'état	15
Cuisson.....	16
Air Fry (Frire sans huile), Roast (Rôtir) et Bake (Cuire au four)	16
Astuces de cuisson	18
Reheat (Réchauffer)	19
Entretien, nettoyage et rangement	20
Dépannage.....	21
Garantie	23
Nous contacter.....	25

Produit, pièces et accessoires

Avant d'utiliser votre nouvelle friteuse sans huile, assurez-vous que tous les éléments sont présents et en bon état de fonctionnement.

Friteuse sans huile



Les images figurant dans ce document ne sont fournies qu'à titre indicatif et peuvent différer de votre appareil.
Reportez-vous toujours à votre appareil.

Première utilisation

Étapes préliminaires



« Remarquez les petites choses. Les bénéfices sont inversement proportionnels. » (Liz Vassey)

- 01 Sortez votre Vortex de son carton !
- 02 Avant la première utilisation, retirez le panier à friture et vérifiez que la chambre de cuisson ne contient plus aucun emballage.
- 03 Il peut être tentant de poser la friteuse sur une plaque de cuisson, *mais ne le faites surtout pas* ! Placez-la sur une surface stable et plane, *loin* de tout matériau combustible et de toute source de chaleur externe. Ne placez pas votre friteuse sans huile sur un autre appareil.
-  Assurez-vous de laisser *au moins* 13 cm d'espace au-dessus et autour de chacun des côtés de l'appareil.
- 04 Suivez les instructions de la rubrique **Entretien, nettoyage et rangement** pour laver votre nouvelle friteuse avant utilisation.
-  Ne retirez pas les autocollants de sécurité ou la plaque signalétique de la friteuse.

Un élément manque-t-il ou est-il endommagé ?

Contactez le **Service Client** par e-mail à support@instantpot.co.uk ou par téléphone au **+44 (0) 3331 230051** et nous nous ferons un plaisir de vous aider !

⚠ AVERTISSEMENT		
Lire les consignes de sécurité importantes avant d'utiliser l'appareil. Le non-respect de ces consignes risque d'endommager l'appareil et d'entraîner des dégâts matériels et/ou des blessures.	Ne pas placer l'appareil sur une plaque de cuisson, sur un autre appareil ou dans un four chaud. Les sources de chaleur externes endommageront l'appareil.	Pour éviter tout risque d'incendie, de dommage matériel et/ou de blessure, ne rien placer sur le dessus de l'appareil et ne pas obstruer les événements.

Première utilisation

Test initial de fonctionnement

Ce test est-il *obligatoire* ? Non, mais le fait de bien connaître les tenants et les aboutissants de votre Vortex vous aidera à mieux réussir vos recettes ! Prenez quelques minutes pour découvrir comment fonctionne cette petite merveille.

Étape 1 : Préparation de la friteuse sans huile avant la cuisson

01 Branchez le cordon sur une alimentation électrique à 220-240 V.
La friteuse est en mode veille et l'écran affiche **OFF** (Arrêt).

02 Retirez le panier à friture de la chambre de cuisson.

03 Placez le plateau de cuisson au fond du panier à friture (s'il n'est pas déjà en place).

 Vérifiez que les flèches du plateau de cuisson pointent vers l'arrière ou l'avant du panier à friture.

04 Remettez ensuite le panier à friture dans la chambre de cuisson.

05 Appuyez sur **Air Fry** (Frire sans huile).

06 Appuyez sur **Temp** (Température), puis réglez la température sur 205 °C en tournant le bouton de commande.

 Chaque programme intelligent enregistre automatiquement vos réglages du temps et de la température lorsque vous appuyez sur **Start** (Départ).

07 Appuyez sur **Start** (Départ) pour démarrer !
L'écran affiche **On** (Marche) et l'état de cuisson indique **Preheat** (Préchauffage).

Les premières fois que vous utilisez votre friteuse sans huile, vous remarquerez peut-être une forte odeur de plastique. Cette odeur est tout à fait normale, non toxique et disparaît rapidement.

ATTENTION

La friteuse et le panier à friture seront chauds pendant et après la cuisson. Afin d'éviter tout risque de brûlure, NE PAS toucher les surfaces chaudes. Laisser la friteuse refroidir à la température ambiante, puis la nettoyer conformément aux instructions de la rubrique **Entretien, nettoyage et rangement**.

Première utilisation

Étape 2 : « Cuisson » (...enfin, pas vraiment, c'est seulement un essai !)

- 01** Lorsque la friteuse est suffisamment chaude, l'écran affiche le message **Add food** (Ajouter les aliments).



Pour cet essai initial, n'ajoutez pas d'aliments dans le panier à friture.

Retirez et réinsérez le panier à friture avec précaution. Le temps et la température de cuisson s'affichent, tandis que l'état de cuisson indique **Cook** (Cuisson).

- 02** À un certain stade de la cuisson, le message **turn Food** (Retourner les aliments) s'affiche.

Attendez 10 secondes que le programme redémarre automatiquement, ou retirez et réinsérez le panier à friture pour mettre le programme en pause, puis redémarrez-le manuellement.

- 03** À 1 minute de la fin du temps de cuisson, le compte à rebours s'affiche en secondes.

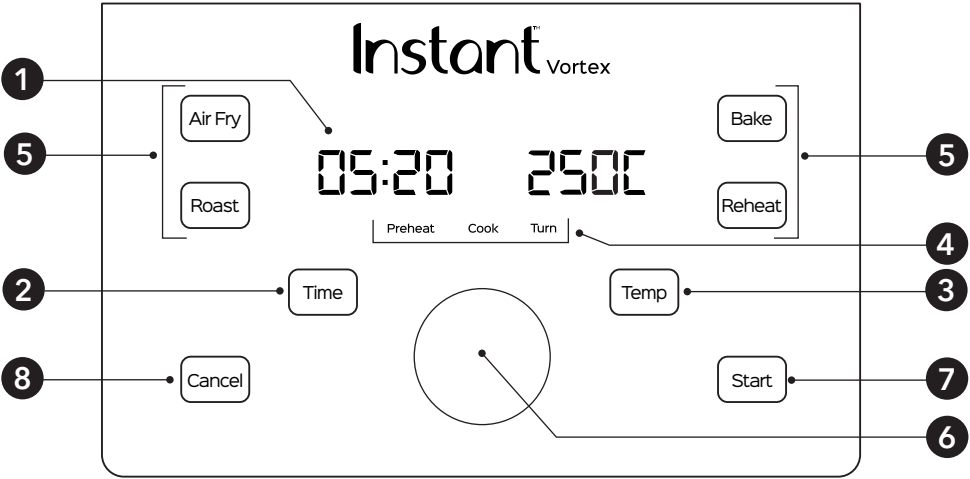
Une fois le programme intelligent terminé, l'écran affiche **End** (Fin) et le ventilateur se met en marche pendant un moment pour refroidir la friteuse.

- 04** Appuyez sur **Cancel** (Annuler) pour retourner en mode veille et commencer la cuisson pour de bon !



Si vous oubliez cette dernière étape, la friteuse émettra un bip de rappel au bout de 5, 30 et 60 minutes.

Panneau de commande



1	Affichage temps/ température	Indique le temps de cuisson, la température programmée, les messages de rappel et les messages d'erreur.
2	Time (Temps)	Appuyez sur Time pour modifier le temps de cuisson.
3	Temp (Température)	Appuyez sur Temp pour modifier la température de cuisson.
4	État de cuisson	Preheat (Préchauffage), Cook (Cuisson) et Turn (Retourner).
5	Programmes intelligents	• Air Fry (Frire sans huile) • Roast (Rôtir) • Bake (Cuire au four) • Reheat (Réchauffer)
6	Bouton de commande	Tournez-le pour modifier le temps et la température de cuisson. Appuyez dessus pour réactiver l'affichage.
7	Start (Départ)	Appuyez sur Start pour démarrer le programme intelligent que vous avez sélectionné.
8	Cancel (Annuler)	Appuyez sur Cancel pour interrompre un programme intelligent à tout moment et retourner en mode veille.

Les images figurant dans ce document ne sont fournies qu'à titre indicatif et peuvent différer de votre appareil.
Reportez-vous toujours à votre appareil.

Panneau de commande

Réglages

Action...	Instructions.
Réveiller la friteuse sans huile.	Pour sortir la friteuse du mode veille, appuyez sur le bouton de commande ou n'importe quelle touche, ou retirez et réinsérez le panier à friture. L'écran affiche OFF (Arrêt) pour vous informer que la friteuse est en mode veille et prête à l'emploi.
Activer ou désactiver le son.	Lorsque l'appareil est en mode veille, appuyez à la fois sur Time (Temps) et Temp (Température) pendant 5 secondes.  Les alertes d'erreur ne peuvent pas être désactivées.
Modifier l'unité de température (degrés °C ou °F).	Lorsque l'appareil est en mode veille, appuyez sur Temp (Température) pendant 5 secondes pour basculer entre °C et °F.
Enregistrer un temps de cuisson personnalisé.	Sélectionnez un programme intelligent, puis appuyez sur Time (Temps) et réglez le temps de cuisson désiré en tournant le bouton de commande. Appuyez sur Start (Départ) pour enregistrer la modification.
Enregistrer une température de cuisson personnalisée.	Sélectionnez un programme intelligent, puis appuyez sur Temp (Température) et réglez la température de cuisson désirée en tournant le bouton de commande. Appuyez sur Start (Départ) pour enregistrer la modification.
Réinitialiser un programme intelligent individuel.	En mode veille, appuyez pendant 5 secondes sur la touche du programme intelligent que vous souhaitez réinitialiser (Air Fry, par exemple). Le temps et la température de cuisson du programme intelligent sélectionné sont alors réinitialisés aux paramètres d'usine par défaut.
Réinitialiser tous les programmes intelligents.	Lorsque l'appareil est en mode veille, appuyez sur le bouton de commande pendant 5 secondes. Le temps et la température de cuisson de tous les programmes intelligents sont alors réinitialisés aux paramètres d'usine par défaut.

Panneau de commande

État de cuisson

00:15 250C

Preheat

Cook

Turn

La friteuse chauffe à la température idéale pour la cuisson de vos aliments.

Cuisson en cours.

Les aliments sont prêts à être retournés ou remués, selon la recette.

 Non applicable au programme intelligent **Reheat** (Réchauffer).

 Uniquement applicable aux programmes **Air Fry** (Frire sans huile) et **Roast** (Rôtir).

Messages d'état

OFF	La friteuse sans huile est en mode veille.
On	Un programme intelligent est en mode Preheat (Préchauffage).  Non applicable au programme intelligent Reheat (Réchauffer).
Add Food	Ce message vous informe que la friteuse a atteint la température de cuisson idéale et que les aliments peuvent être ajoutés au panier (si ce n'est déjà fait).  Non applicable au programme intelligent Reheat (Réchauffer).
00:15	L'écran affiche le temps de cuisson, ainsi que des messages.
205C	L'écran affiche aussi la température de cuisson, ainsi que des messages.
Turn Food	Les aliments sont prêts à être retournés ou remués, selon la recette.  Uniquement applicable aux programmes Air Fry (Frire sans huile) et Roast (Rôtir).
End	Indique que le programme intelligent est terminé.

Cuisson

Avec le Vortex, la cuisson est rapide et facile : placez-y simplement vos aliments et ils en ressortent délicieux et croustillants !

Consultez le tableau des **temps de cuisson** pour plus d'information, ou visitez notre **site de recettes** pour découvrir des recettes croquantes, sympas et faciles. Vous pouvez aussi télécharger gratuitement l'**appli Instant Pot**, qui vous permet de chercher des recettes, d'enregistrer vos favorites, de prendre des notes et bien plus encore !

Air Fry (Frire sans huile), Roast (Rôtir) et Bake (Cuire au four)

Grâce à ces programmes, appréciez la saveur riche et crouillante des mets frits avec peu ou pas d'huile, et dites adieu aux résidus gras et aux calories superflues ! Les pré-réglages constituent un point de départ à partir duquel vous pouvez expérimenter pour obtenir les meilleurs résultats en fonction de vos goûts.

Programme intelligent	Temps de cuisson par défaut	Plage de temps de cuisson	Température par défaut	Plage de températures
Air Fry (Frire sans huile)	15 minutes (00:15)	1 minute à 1 heure (00:01 à 01:00)	196 °C	82 à 205 °C
Roast (Rôtir)	18 minutes (00:18)	1 minute à 1 heure (00:01 à 01:00)	193 °C	82 à 205 °C
Bake (Cuire au four)	30 minutes (00:30)	1 minute à 1 heure (00:01 à 01:00)	185° C	82 à 205 °C

Étape 1 : Préparation à la cuisson

- 01** Suivez les étapes 01 à 04 du **Test initial de fonctionnement : Étape 1** pour préparer la friteuse sans huile.
- 02** Appuyez sur le programme intelligent que vous souhaitez utiliser : **Air Fry** (Frire sans huile), **Roast (Rôtir)** ou **Bake** (Cuir au four).
- 03** Appuyez sur **Temp** (Température), puis réglez la température de cuisson en tournant le bouton de commande.

- 04** Appuyez sur **Time** (Temps), puis réglez le temps de cuisson en tournant le bouton de commande.



Les programmes intelligents enregistrent automatiquement les réglages de température et de temps de cuisson lorsque vous appuyez sur **Start** (Départ).

- 05** Appuyez sur **Start** (Départ) pour démarrer !
L'écran affiche **On** (Marche) et l'état de cuisson indique **Preheat** (Préchauffage).

Cuisson

Étape 2 : Cuisson

- 01** Lorsque l'écran affiche **Add Food** (Ajouter les aliments), retirez le panier à friture et placez vos aliments avec précaution à l'intérieur de la chambre de cuisson chaude.

 Vous pouvez mettre les aliments directement sur le plateau de cuisson ou dans n'importe quel plat à four.

- 02** Réinsérez le panier à friture avec précaution.

Le temps et la température de cuisson s'affichent, tandis que l'état de cuisson indique **Cook** (Cuisson).

- 03** À un certain stade de la cuisson, le message **turn Food** (Retourner les aliments) s'affiche.

 Non applicable au programme intelligent **Bake** (Cuire au four).

Si vous souhaitez remuer ou retourner vos aliments, retirez le panier à friture, remuez/retournez le contenu, puis réinsérez le panier dans la friteuse. La cuisson s'interrompt et reprend automatiquement.

 Si vous n'avez pas besoin de retourner les aliments, patientez 10 secondes et le programme redémarrera automatiquement.

- 04** Lorsque l'écran affiche **End** (Fin), retirez les aliments de la chambre de cuisson chaude avec précaution.

ATTENTION

Le four et les accessoires de la friteuse sans huile seront chauds pendant et après la cuisson. Se protéger les mains avant de toucher les surfaces chaudes. Laisser tous les éléments refroidir à la température ambiante, puis les nettoyer conformément aux instructions de la rubrique **Entretien, nettoyage et rangement**.

Pour éviter les brûlures, utiliser toujours une protection pour les mains appropriée et faire preuve d'une extrême prudence pour ajouter ou retirer des aliments de la chambre de cuisson chaude.

Cuisson

Astuces de cuisson

Libérez toute la saveur de vos collations préférées, qu'elles soient frites, cuites au four, fraîches ou surgelées !

- Le préchauffage est une étape importante ! Attendez que le message **Add Food** (Ajouter les aliments) s'affiche avant d'ajouter les aliments dans le panier à friture.
- Afin d'éviter de brûler le dessus des muffins, petits pains, quiches et autres mets délicieux, recouvrez votre plat à four.
- Pour les aliments panés (rondelles d'oignon ou cornichons, par exemple), utilisez un mélange d'œuf et de chapelure plutôt qu'une pâte liquide afin de bien faire adhérer la panure aux aliments.
- Vaporisez les aliments avec de l'huile de cuisine *avant* d'assaisonner pour aider les condiments à adhérer.
- Pour des frites super croustillantes, faites tremper vos bâtonnets de pommes de terre fraîchement coupés dans de l'eau glacée pendant 15 minutes, puis séchez-les et vaporisez-les légèrement d'huile avant la cuisson.
- Avant la cuisson, séchez les aliments humides en les tamponnant pour empêcher l'excès de vapeur et les projections et pour obtenir des résultats plus croustillants.
- Certains aliments dégagent de l'huile et de la graisse pendant la friture. Pour éviter tout excès de fumée, retirez et videz le panier à friture avec précaution en cas de besoin.

Consultez le **tableau des temps de cuisson**, téléchargez l'**appli Instant Pot** ou découvrez notre **collection de recettes** simples et sympas.

ATTENTION

Pour éviter tout risque d'incendie, de dommage matériel et de blessure,
NE PAS vaporiser d'huile de cuisine dans la chambre de cuisson

Cuisson

Reheat (Réchauffer)

Programme intelligent	Temps de cuisson par défaut	Plage de temps de cuisson	Température par défaut	Plage de températures
Reheat (Réchauffer)	10 minutes (00:10)	1 minute à 1 heure (00:01 à 01:00)	138 °C	49 à 182 °C

- 01** Suivez les étapes 01 à 04 du **Test initial de fonctionnement : Étape 1** pour préparer la friteuse sans huile.

02 Retirez le panier à friture, placez-y vos aliments, puis réinsérez-le avec précaution.

03 Appuyez sur **Reheat** (Réchauffer).

04 Appuyez sur **Temp** (Température), puis réglez la température de cuisson en tournant le bouton de commande.
- 05** Appuyez sur **Time** (Temps), puis réglez le temps de cuisson en tournant le bouton de commande.

 Les programmes intelligents enregistrent automatiquement les réglages de température et de temps de cuisson lorsque vous appuyez sur **Start** (Départ).

06 Appuyez sur **Start** (Départ) pour démarrer l'étape de chauffage. Le compte à rebours commence tout de suite.

07 Lorsque l'écran affiche **End** (Fin), retirez les aliments de la chambre de cuisson chaude avec précaution.

ATTENTION

Le four et les accessoires de la friteuse sans huile seront chauds pendant et après la cuisson. Se protéger les mains avant de toucher les surfaces chaudes. Laisser tous les éléments refroidir à la température ambiante, puis les nettoyer conformément aux instructions de la rubrique **Entretien, nettoyage et rangement**.

Pour éviter les brûlures, utiliser toujours une protection pour les mains appropriée et faire preuve d'une extrême prudence pour ajouter ou retirer des aliments de la chambre de cuisson chaude.

Entretien, nettoyage et rangement

Nettoyez votre friteuse sans huile et ses accessoires après chaque utilisation.

N'oubliez jamais de débrancher la friteuse sans huile et de la laisser refroidir à la température ambiante avant de la nettoyer. N'utilisez jamais de produits chimiques corrosifs, de tampon ou de poudre à récurer pour nettoyer l'une quelconque des pièces de la friteuse.

Évitez de l'utiliser et de la ranger tant que toutes les surfaces ne sont pas entièrement sèches.

Pièce ou accessoire	Méthodes et conseils de nettoyage
Panier à friture	- Nettoyer le panier à friture à l'eau savonneuse tiède avec une éponge ou un chiffon, puis bien rincer. Éliminer les traces de graisse et les débris d'aliments. - NE PAS plonger le panier dans l'eau ou tout autre liquide. - NE PAS laver le panier au lave-vaisselle.
Plateau de cuisson	- Nettoyer le plateau de cuisson à l'eau savonneuse tiède avec une éponge ou un chiffon doux. - Le plateau de cuisson est recouvert d'un revêtement antiadhésif. Pour éviter d'endommager le revêtement antiadhésif, NE PAS utiliser d'ustensiles de nettoyage en métal.
Chambre de cuisson	- Nettoyer la chambre de cuisson à l'eau savonneuse tiède avec une éponge ou un chiffon doux. - Pour éliminer les taches de graisse et les résidus alimentaires de la chambre de cuisson, pulvériser un mélange de bicarbonate de soude et de vinaigre et essuyer avec un chiffon humide. - Pour éliminer les taches plus tenaces, laisser le mélange agir pendant quelques minutes avant de nettoyer en frottant. - Vérifier la présence d'éclaboussures d'huile et de débris alimentaires sur le serpentin de chauffage. Nettoyer le serpentin de chauffage avec un chiffon humide si nécessaire. Veiller à ce que le serpentin de chauffage soit parfaitement sec avant toute utilisation.
Extérieur	Nettoyer en essuyant avec un chiffon doux ou une éponge légèrement humide et sécher soigneusement.

⚠ AVERTISSEMENT

Pour éviter tout risque de choc électrique et de blessure :

- Ne pas plonger l'appareil dans l'eau.
- Ne pas rincer l'appareil sous le robinet.
- Ne pas mouiller les broches de la fiche du cordon d'alimentation.

En l'absence d'un nettoyage régulier, les éclaboussures de graisse et les résidus d'aliments qui s'accumulent autour de l'élément chauffant posent un risque de fumée, d'incendie et de blessure.

En cas de dégagement ou d'odeur de fumée, appuyer sur **Cancel** (Annuler), débrancher l'appareil et le laisser refroidir. Essuyer les éclaboussures de graisse et les résidus d'aliments avec un chiffon et un détergent doux.

Dépannage

Enregistrez votre friteuse sans huile dès aujourd'hui !

Si votre problème persiste ou si vous avez des questions, contactez un conseiller du Service Client par e-mail à support@instantpot.co.uk ou par téléphone au +44 (0) 3331 230051

Problème	Raison possible	Solution
De la fumée noire s'échappe de la friteuse.	⚠️ AVERTISSEMENT Arrêter immédiatement la cuisson. Appuyer sur Cancel pour annuler le programme intelligent, débrancher la friteuse et la laisser refroidir à la température ambiante.	
	L'huile utilisée a un point de fumée trop bas.	Appuyer sur Cancel (Annuler), débrancher la friteuse et la laisser refroidir à la température ambiante. Choisir une huile neutre au point de fumée élevé comme l'huile d'avocat, de canola, de soja, de carthame ou de son de riz.
	Résidus d'aliments sur le serpentín de chauffage, dans la chambre de cuisson ou sur les accessoires.	Appuyer sur Cancel (Annuler), débrancher la friteuse et la laisser refroidir à la température ambiante. Nettoyer la chambre de cuisson et les accessoires avec soin.
	Circuit ou élément chauffant défectueux.	Appuyer sur Cancel (Annuler), débrancher la friteuse et la laisser refroidir à la température ambiante. Contacter le Service Client .  Ne pas essayer de réparer soi-même l'appareil.
De la fumée blanche s'échappe de la friteuse.	Les aliments cuisinés ont une forte teneur en graisses (poitrine fumée, saucisses et hamburgers, par exemple).	Éviter de se servir de la friture sans huile pour faire cuire des aliments à forte teneur en graisses.
	L'eau se vaporise, produisant une vapeur épaisse.	Inspecter le panier à friture. En cas de présence d'huile ou de graisse excédentaire, l'enlever avec précaution après la cuisson.
	L'assaisonnement des aliments a pénétré dans l'élément.	Faire preuve de prudence lors de l'assaisonnement des aliments. Vaporiser les légumes et les viandes avec de l'huile avant de les assaisonner pour aider les condiments à adhérer.

Dépannage

Problème		Raison possible	Solution
La friteuse est branchée, mais ne s'allume pas.		L'appareil n'est pas correctement branché.	Vérifier que le cordon d'alimentation est en bon état et qu'il est bien branché sur la prise murale.
		La prise n'est pas alimentée.	Brancher un autre appareil sur la même prise pour tester le circuit. Brancher la friteuse sans huile sur une autre prise.
		Le panier à friture n'est pas complètement inséré dans la chambre de cuisson.	Vérifier que le panier à friture est complètement inséré dans la chambre de cuisson.
Tous les voyants clignotent et un code s'affiche à l'écran.	E1	Circuit du capteur de température endommagé.	Contactez le Service Client .
	E2	Court-circuit du capteur de température.	Contactez le Service Client .

Toutes les autres réparations doivent être effectuées par un agent agréé.

Garantie

Garantie limitée

Earlyview Ltd, distributeur officiel d'Instant Brands Inc., et Instant Brands Inc. (collectivement la « Société ») garantissent cet appareil contre tout défaut de main-d'œuvre et de matériau, dans le cadre d'un usage domestique normal, pour une période d'un (1) an à compter de la date de l'achat initial. Cette garantie limitée s'applique uniquement à l'acheteur initial et à l'utilisation de l'appareil au Royaume-Uni. Elle ne couvre pas l'utilisation des appareils en dehors du Royaume-Uni.

Pour faire jouer cette garantie limitée, vous devrez fournir la preuve de la date de l'achat initial et, à la demande de la Société, retourner votre appareil. À condition que cet appareil ait été utilisé et entretenu conformément aux instructions écrites fournies (qui sont également disponibles sur instantpot.co.uk), la Société s'engage à son entière discrétion : (i) à réparer les défauts matériels ou vices de fabrication ; ou (ii) à remplacer l'appareil. En cas de remplacement de l'appareil, la garantie limitée du nouvel appareil expirera 12 mois après la date d'achat initiale.

La Société n'est pas responsable des coûts d'envoi liés aux services sous garantie.

Limitations et exclusions

Toute modification ou tentative de modification de votre appareil risque de compromettre la sécurité de son fonctionnement et d'entraîner des blessures graves et des dommages matériels. Toute modification ou tentative de modification de votre appareil annulera la garantie, sauf si la ou lesdites modifications ou altérations ont été expressément autorisées par la Société.

Cette garantie exclut (1) l'usure normale des pièces ; (2) les dommages résultant d'une utilisation négligente, déraisonnable ou abusive de l'appareil, d'un montage ou d'un démontage inadéquat, d'une utilisation contraire aux instructions d'utilisation, de l'absence d'entretien raisonnable et nécessaire, de catastrophes naturelles (p. ex. incendies, inondations, ouragans et tornades) ou encore de la réparation ou de l'altération de l'appareil par quiconque, sans la demande et l'accord exprès de la Société ; et (3) les réparations effectuées sur votre appareil en raison d'une utilisation contraire aux instructions d'utilisation publiées et autre qu'un usage domestique normal.

Le cas échéant et dans la mesure autorisée par la loi applicable, la responsabilité de la Société vis-à-vis de tout appareil ou de toute 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 mesure autorisée par la loi, (1) la Société ne fournit aucune garantie, condition ou déclaration, expresse ou implicite, qu'elle découle ou non de l'usage ou de la pratique commerciale, relative à l'appareil ou aux pièces couvertes par cette garantie et (2) la Société 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 frais d'enlèvement ou d'installation, ni de tous autres dommages consécutifs de quelque nature qu'ils soient.

Aux termes de la législation applicable, vous disposez peut-être de droits et de voies de recours dépassant le cadre de cette garantie limitée.

Garantie

Enregistrement de la garantie

Rendez-vous sur instantpot.co.uk/support/register-your-product/ pour enregistrer votre appareil. Il vous sera demandé de fournir votre nom, votre adresse e-mail, le nom du magasin, la date de l'achat, le numéro du modèle et le numéro de série (tous deux étant indiqués sur votre appareil). Cet enregistrement nous permettra de vous informer régulièrement des développements de nouveaux 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 joints à l'appareil.

Services sous garantie

- Votre nom et votre adresse e-mail ou votre numéro de téléphone.
- Une copie du reçu original comportant le numéro de commande, le numéro de modèle et le numéro de série.

La description du défaut du produit, y compris photos ou vidéo si possible.

Enregistrement de la garantie

Instant Pot / Earlyview Ltd
Unit 5 Hersham Farm Business Park
Kitsmead Lane
Chertsey, Surrey KT16 0DN, Royaume-Uni

E-mail : support@InstantPot.co.uk
Téléphone : +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 appareil 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/UE 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 (DCE) et ses révisions, et à la Directive n° 2014/35/UE relative à la basse tension (DBT) et ses révisions.

Ce marquage indique qu'au sein de l'Union européenne, ce produit ne doit pas être mis au rebut avec les ordures ménagères. L'élimination incontrôlée des déchets pouvant porter préjudice à l'environnement et à la santé humaine, veuillez les 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 Inc.

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

Enregistrez votre produit dès aujourd'hui

instantpot.co.uk/support/register-your-product/

Contactez-nous

+44 (0) 3331 230051
support@instantpot.co.uk
instantpot.co.uk
instantpot.co.uk/shop-all-products/

Rejoignez la communauté officielle d'Instant Pot

www.facebook.com/groups/InstantPotUKCommunity

Téléchargez l'appli gratuite



 @instantpotUK
 @InstantPotUK
 @instantpotuk

Fabriqu  en Chine

Instant™

VORTEX™

5,7 LITER HEISSLUFTFRITTEUSE



Bedienungsanleitung

Wichtige Sicherheitshinweise

Produkt, Teile und Zubehör

Der Einstieg

Bedienkonsole

Garen

Pflege, Reinigung
und Lagerung

Beseitigen von Störungen

Gewährleistung

Kontakt

Auf instantpot.com/app können Sie die Instant Pot App mit über 1.000 Rezepten herunterladen.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE ⚠

(Das lässt sich leider nicht vermeiden.)

Bei Instant Brands™ steht Ihre Sicherheit immer an erster Stelle. Die Produktfamilie Instant™ Vortex™ wurde unter dem Gesichtspunkt Ihrer Sicherheit entwickelt, denn diese steht bei uns an erster Stelle. Besuchen Sie instantpot.co.uk und informieren Sie sich über die Sicherheitsmechanismen dieses Geräts.

Beim Gebrauch von Elektrogeräten müssen stets grundlegende Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden:

- 01** LESEN SIE VOR DEM GEBRAUCH DES GERÄTS ALLE ANWEISUNGEN, SICHERHEITSHINWEISE UND WARNHINWEISE. DAS NICHTBEACHTEN DIESER SICHERHEITSHINWEISE UND ANWEISUNGEN KANN VERLETZUNGEN UND/ODER SACHSCHÄDEN ZUR FOLGE HABEN.
- 02** Verwenden Sie das Gerät immer auf einer stabilen, nicht brennbaren, ebenen Oberfläche.
- 03** Die Außenseite des Geräts kann während des Gebrauchs heiß werden. Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Tragen Sie Ofenhandschuhe, wenn Sie die Heißluftfritteuse öffnen und heiße Bauteile handhaben. Beim Bewegen des Geräts ist äußere Vorsicht geboten. Lassen Sie das Gerät auf Zimmertemperatur abkühlen, bevor Sie es handhaben oder bewegen.
- 04** **⚠ CAUTION** Tauchen Sie Netzkabel, Stecker oder das Gerät nicht in Wasser oder in andere Flüssigkeiten. Es besteht die Gefahr eines Stromschlags.
- 05** Spülen Sie das Gerät nicht unter fließendem Wasser ab.
- 06** Die Garkammer enthält elektrische Bauteile. Um Stromschläge zu vermeiden, geben Sie keinerlei Flüssigkeiten in die Garkammer.
- 07** Dieses Gerät darf NICHT von Kindern oder Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. mangelnder Erfahrung und fehlenden Kenntnissen verwendet werden. Wenn Kinder oder solche Personen in der Nähe sind, darf das Gerät nicht ohne Aufsicht benutzt werden. Kinder sollten nicht mit dem

⚠ WARNUNG

Lesen Sie diese Anleitung bitte sorgfältig und vollständig durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf. Das Nichtbeachten der Sicherheitshinweise kann schwere Verletzungen oder Sachschäden zur Folge haben.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Gerät spielen bzw. dieses reinigen oder warten.

- 08 Ziehen Sie den Stecker, wenn Sie das Gerät nicht verwenden, bevor Sie Teile oder Zubehör entfernen bzw. einsetzen und bevor Sie das Gerät reinigen. Um den Stecker zu ziehen, fassen Sie ihn und ziehen Sie ihn aus der Steckdose. Ziehen Sie niemals am Netzkabel selbst.
- 09 Vermeiden Sie den Kontakt mit beweglichen Teilen.
- 10 Überprüfen Sie Gerät und Netzkabel regelmäßig. Nehmen Sie Geräte nicht in Betrieb, wenn Kabel oder Netzstecker beschädigt sind, Fehlfunktionen aufgetreten sind oder das Gerät in irgendeiner Form beschädigt ist. Wenden Sie sich an den Kundendienst unter **support@instantpot.co.uk** oder **+44 (0) 3331 230051**.
- 11 Verwenden Sie keine Zubehöerteile, die nicht durch Instant Brands Inc. autorisiert wurden. Bei der Verwendung von Zubehörteilen wie Frittierkörben, die nicht vom Hersteller empfohlen werden, besteht die Gefahr von Verletzungen, Bränden oder Stromschlägen.
- 12 Dieses Produkt ist ausschließlich für den haushaltsüblichen Gebrauch auf einer Arbeitsplatte bestimmt. Nicht im Freien verwenden. Nicht für den gewerblichen Gebrauch. Nicht geeignet für den Gebrauch in den Personalküchen von Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen, landwirtschaftlichen Betrieben oder durch Gäste in Hotels, Motels und anderen wohnraumähnlichen Umgebungen wie Frühstückspensionen.
- 13 Stellen Sie das Gerät nicht auf Herd- oder Kochplatten jeglicher Art oder in einen heißen Backofen; durch die Hitze einer fremden Wärmequelle wird das Gerät beschädigt.
- 14 Lassen Sie das Netzkabel nicht in Berührung mit heißen Oberflächen oder offenen Flammen kommen, einschließlich Herd-/Kochplatten.
- 15 Setzen Sie das Gerät ausschließlich für die vorgesehenen Zwecke ein.
- 16 Es wird empfohlen, das Gerät nach jedem Gebrauch angemessen zu pflegen. Beachten Sie den Abschnitt „Pflege, Reinigung und Lagerung“. Lassen Sie das Gerät auf Zimmertemperatur abkühlen, bevor Sie es reinigen oder lagern.

WARNUNG

Lesen Sie diese Anleitung bitte sorgfältig und vollständig durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf. Das Nichtbeachten der Sicherheitshinweise kann schwere Verletzungen oder Sachschäden zur Folge haben.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

- 17 **⚠ CAUTION** Das Verschütten von Speisen kann schwere Verbrennungen verursachen. Im Lieferumfang ist ein kurzes Netzkabel enthalten. Die Gefahr, dass Sie sich darin verfangen oder darüber stolpern, ist damit geringer. Halten Sie das Gerät und das Netzkabel von Kindern fern. Lassen Sie das Kabel niemals über die Kante von Tischen oder Arbeitsplatten hängen, nutzen Sie niemals eine Steckdose unter der Arbeitsplatte und benutzen Sie niemals ein Verlängerungskabel.
- 18 Versuchen Sie nicht, Gerätekomponenten selbst zu reparieren, zu ersetzen, zu ändern oder zu modifizieren. Dies kann Stromschläge, Brände und/oder Verletzungen zur Folge haben und führt zum Erlöschen der Gewährleistung.
- 19 Nehmen Sie keinerlei Eingriffe an den Sicherheitsmechanismen vor.
- 20 Verwenden Sie das Gerät nur mit 220–240 V ~/50–60 Hz. Verwenden Sie keine Umrichter oder Adapter.
- 21 Überfüllen Sie den Frittierkorb nicht. Ein Überfüllen kann dazu führen, dass Lebensmittel in Kontakt mit dem Heizelement kommen. Dadurch kann es zu Bränden und/oder Verletzungen kommen.
- 22 Decken Sie die Kühlschlitze nicht ab, während das Gerät in Betrieb ist. Das Abdecken der Kühlschlitze verhindert ein gleichmäßiges Garen und kann zu Schäden am Gerät führen.
- 23 Gießen Sie niemals Öl in die Garkammer. Dies könnte zu Bränden und Verletzungen führen.
- 24 Das Innere des Geräts heizt sich beim Garen auf eine Temperatur von mehreren Hundert Grad auf. Um Verletzungen zu vermeiden, fassen Sie niemals mit ungeschützten Händen ins Innere des Geräts, bis es sich auf Zimmertemperatur abgekühlt hat.
- 25 Stellen Sie das Gerät beim Garen nicht direkt an eine Wand oder an andere Geräte. Lassen Sie hinten, seitlich und über dem Gerät mindestens 13 cm Platz. Verwenden Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe von brennbaren Stoffen wie Tischdecken oder Gardinen. Legen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.

WARNUNG

Lesen Sie diese Anleitung bitte sorgfältig und vollständig durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf. Das Nichtbeachten der Sicherheitshinweise kann schwere Verletzungen oder Sachschäden zur Folge haben.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

- 26 Ist das Gerät in Betrieb, entweicht durch die Lüftungsschlitze heiße Luft. Kommen Sie den Lüftungsschlitzen mit Händen und Gesicht nicht zu nahe und gehen Sie beim Entnehmen von Zubehörteilen aus dem Gerät äußerst vorsichtig vor.
- 27 Sollte schwarzer Rauch aus dem Gerät entweichen, drücken Sie „Cancel“ (Abbrechen) und ziehen Sie sofort den Stecker. Entnehmen Sie den Frittierkorb erst, wenn kein Rauch mehr entweicht, und reinigen Sie das Gerät anschließend gründlich.
- 28 Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- 29 Schließen Sie dieses Gerät niemals an eine externe Schaltzeituhr oder an eine separate Fernsteuerung an.
- 30 Gehen Sie beim Entnehmen heißer Zubehörteile aus der Garkammer oder beim Entsorgen von heißem Fett äußerst vorsichtig vor.
- 31 Es dürfen keine zu großen Lebensmittel und/oder Metallutensilien in die Garkammer gegeben werden, da dies zu Brandgefahr und/oder Verletzungen führen kann.
- 32 Bewahren Sie außer dem mitgelieferten Zubehör nichts in der Garkammer auf, wenn Sie das Gerät nicht verwenden.
- 33 Geben Sie keine brennbaren Stoffe in die Garkammer, wie z. B. Papier, Karton, Plastik, Polystyrol oder Holz.
- 34 Das mitgelieferte Zubehör eignet sich nicht für Mikrowellen, Toaster, Umluftöfen, Backöfen, Keramik- oder Induktionskochfelder, elektrische Kochplatten, Gasherde oder Grills.

BEWAHREN SIE DIESE ANWEISUNGEN AUF.

WARNUNG

Lesen Sie diese Anleitung bitte sorgfältig und vollständig durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf. Das Nichtbeachten der Sicherheitshinweise kann schwere Verletzungen oder Sachschäden zur Folge haben.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

WARNUNG

Lesen Sie vor dem Gebrauch dieses Geräts die Bedienungsanleitung und machen Sie sich mit den Anweisungen vertraut, um Verletzungen zu vermeiden.

WARNUNG

Stromschlaggefahr. Nutzen Sie ausschließlich geerdete Steckdosen mit dem Gerät.

- Die Erdung darf NICHT aufgehoben werden.
- Verwenden Sie KEINE Adapter mit dem Gerät.
- Verwenden Sie KEINE Verlängerungskabel mit dem Gerät.

Das Nichtbeachten dieser Anweisungen kann zu Stromschlägen und/oder schweren Verletzungen führen.

WARNUNG

DAS NICHTBEACHTEN DER WICHTIGEN SICHERHEITSHINWEISE UND/ ODER DER ANWEISUNGEN FÜR DEN SICHEREN GEBRAUCH STELLT EINE MISSBRÄUCHLICHE HANDHABUNG IHRES GERÄTS DAR, DIE ZUM ERLÖSCHEN IHRER GEWÄHRLEISTUNG BZW. ZU SCHWEREN VERLETZUNGEN FÜHREN KANN.

Besondere Anweisungen zur Handhabung des Netzkabels

Gemäß den CE-Sicherheitsanforderungen ist im Lieferumfang ein kurzes Netzkabel enthalten. Die Gefahr, dass Sie sich darin verfangen oder darüber stolpern, ist damit geringer.

Das Gerät verfügt über einen geerdeten (Schuko)-Stecker. Um das Risiko eines Stromschlags auszuschließen, stecken Sie das Netzkabel in eine geerdete und gut erreichbare Steckdose.

Technische Daten des Produkts

					
Vortex 6	1.450-1.700 W	220-240 V~50/60 Hz	5,7 Liter	5,48 kg	cm: 37,9 T x 31,4 B x 32,6 H

Suchen Sie das Modell und die Seriennummer Ihres Geräts

Beide befinden sich auf dem Typenschild an der Rückseite der Heißluftfritteuse, nahe des Netzkabels.

WARNUNG

Lesen Sie diese Anleitung bitte sorgfältig und vollständig durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf. Das Nichtbeachten der Sicherheitshinweise kann schwere Verletzungen oder Sachschäden zur Folge haben.

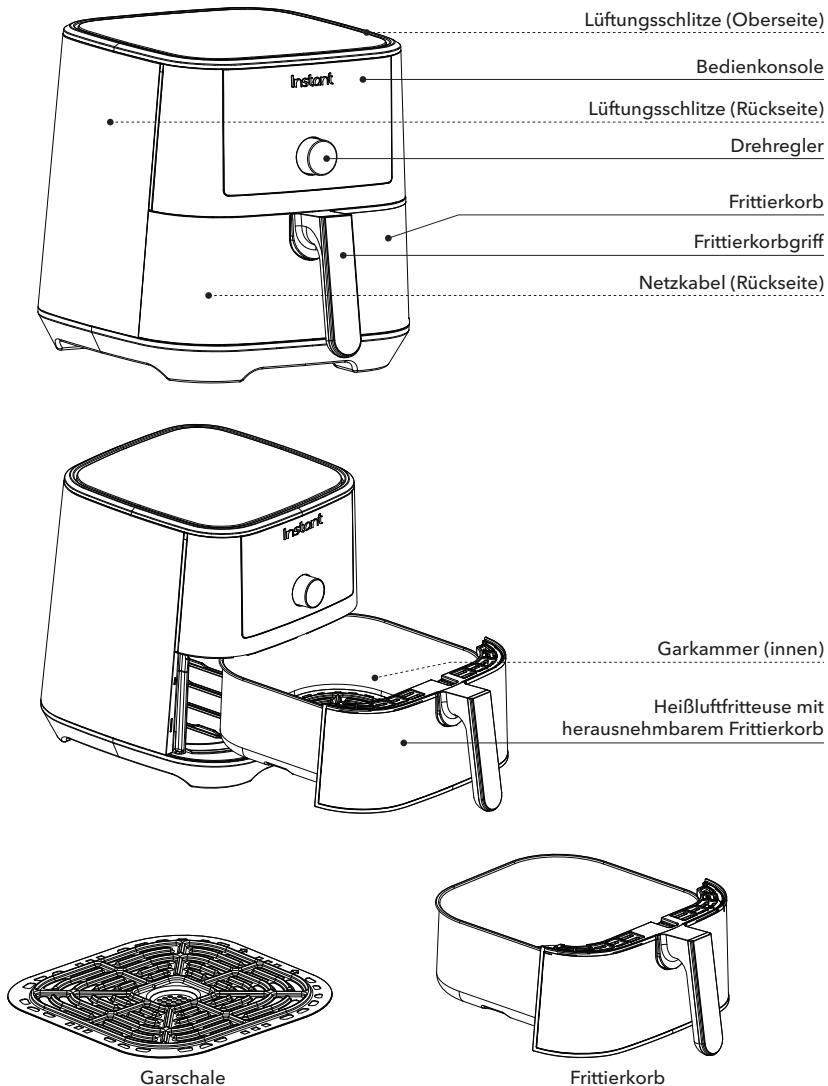
Inhalt

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE	2
Besondere Anweisungen zur Handhabung des Netzkabels.....	6
Technische Daten des Produkts.....	6
Suchen Sie das Modell und die Seriennummer Ihres Geräts	6
Produkt, Teile und Zubehör.....	8
Heißluftfritteuse	8
Der Einstieg	9
Inbetriebnahme	9
Fehlt etwas oder ist etwas beschädigt?	9
Der Einstieg	10
Erster Testlauf	10
Bedienkonsole	12
Einstellung	13
Garstatus	14
Statusmeldungen.....	14
Garen.....	15
„Air Fry“ (Frittieren), „Roast“ (Braten) und „Bake“ (Backen)	15
Tipps zum Garen.....	17
„Reheat“ (Aufwärmen).....	18
Pflege, Reinigung und Lagerung	19
Beseitigen von Störungen.....	20
Gewährleistung.....	21
Kontakt.....	23

Produkt, Teile und Zubehör

Bevor Sie Ihre schicke neue Heißluftfritteuse verwenden, stellen Sie bitte sicher, dass alle Teile vorhanden sind.

Heißluftfritteuse



Die Abbildungen in diesem Dokument dienen nur zur Illustration und können vom tatsächlichen Produkt abweichen. Beziehen Sie sich auf das Ihnen vorliegende Produkt.

Der Einstieg

Inbetriebnahme



„Achte auf die kleinen Dinge. Die Belohnung ist umgekehrt proportional.“ - Liz Vassey

- 01** Nehmen Sie die Vortex aus der Verpackung!
- 02** Entnehmen Sie vor dem ersten Gebrauch den Frittierkorb und überprüfen Sie die Garkammer auf loses Verpackungsmaterial.
- 03** Auch wenn Sie versucht sein sollten, die Heißluftfritteuse auf Ihren Herd zu stellen, *tun Sie es nicht!* Stellen Sie sie auf eine stabile, ebene Oberfläche, *abseits* von brennbaren Materialien und fremden Wärmequellen. Stellen Sie Ihre Heißluftfritteuse nicht auf ein anderes Gerät.
-  Lassen Sie über und um das Gerät *mindestens* 13 cm Platz.
- 04** Befolgen Sie beim Reinigen Ihrer neuen Heißluftfritteuse vor dem ersten Gebrauch die Anweisungen im Abschnitt **Pflege, Reinigung und Lagerung**.
-  Belassen Sie die Warnhinweise und das Typenschild auf der Heißluftfritteuse.

Fehlt etwas oder ist etwas beschädigt?

Wenden Sie sich per E-Mail an **support@instantpot.co.uk** oder per Telefon unter **+44 (0) 3331 230051** an den **Kundendienst**, der Ihnen sehr gerne weiterhilft!

⚠ WARNUNG

Lesen Sie den Abschnitt Wichtige Sicherheitshinweise , bevor Sie das Gerät verwenden. Wenn diese Anweisungen zum sicheren Gebrauch nicht gelesen und befolgt werden, kann dies zur Beschädigung des Geräts bzw. zu Sach- oder Personenschäden führen.	Stellen Sie das Gerät nicht auf eine Herdplatte, auf ein anderes Gerät oder in einen heißen Backofen. Durch die Hitze einer fremden Wärmequelle wird das Gerät beschädigt.	Um Brandgefahr, Sachschäden und/oder Verletzungen zu vermeiden, legen Sie keine Gegenstände auf das Gerät und blockieren Sie nicht die Lüftungsschlitze.
--	--	--

Der Einstieg

Erster Testlauf

Müssen Sie den Testlauf durchführen? Nein – allerdings fällt Ihnen die Verwendung Ihrer Vortex leichter, wenn Sie sich zunächst mit ihr vertraut machen. Nehmen Sie sich ein paar Minuten Zeit und finden Sie heraus, wie die Vortex funktioniert.

Stufe 1: Vorbereitung der Heißluftfritteuse

- 01** Schließen Sie das Netzkabel an eine Stromquelle mit 220-240 V an.

Die Heißluftfritteuse ist im Standby-Modus und das Display zeigt **OFF** (Aus) an.

- 02** Entnehmen Sie den Frittierkorb aus der Garkammer.

- 03** Legen Sie die Garschale in den Boden des Frittierkorbs (wenn sie nicht bereits eingesetzt ist).



Achten Sie darauf, dass die kleinen Anzeigepfeile auf der Garschale in Richtung der Rückseite oder der Vorderseite des Frittierkorbs zeigen.

- 04** Setzen Sie den Frittierkorb wieder in die Garkammer ein.

- 05** Drücken Sie **Air Fry** (Frittieren).

- 06** Drücken Sie **Temp** (Temperatur) und drehen Sie den Drehregler, um die Gartemperatur auf 205 °C einzustellen.



Jedes Smart-Programm speichert die von Ihnen vorgenommenen Änderungen der Zeit und Temperatur automatisch, sobald Sie **Start** drücken.

- 07** Drücken Sie **Start**, um zu beginnen! Das Display zeigt **On** (Ein) und der Garstatus **Preheat** (Vorheizen) an.



Bei den ersten Malen, die Sie Ihre Heißluftfritteuse verwenden, bemerken Sie eventuell einen starken Geruch nach Plastik. Der Geruch ist normal, ungiftig und lässt rasch nach.

Der Einstieg

Stufe 2: „Garen“ (aber noch nicht wirklich, sondern nur als Test!)

- 01** Sobald die Heißluftfritteuse heiß genug ist, zeigt das Display **Add Food** (Lebensmittel hinzugeben) an.

Geben Sie für den ersten Testlauf keine Lebensmittel in den Frittierkorb.

-  Entnehmen Sie den Frittierkorb vorsichtig und setzen Sie ihn danach wieder ein. Das Display zeigt die Garzeit und -temperatur und der Garstatus **Cook** (Garen) an.

- 02** Nach der Hälfte des Garvorgangs zeigt das Display **Turn Food** (Lebensmittel wenden) an.

Warten Sie 10 Sekunden, bis das Programm automatisch fortfährt, oder entnehmen Sie den Frittierkorb und setzen Sie ihn wieder ein, um das Programm manuell anzuhalten und fortzusetzen.

- 03** Wenn noch 1 Minute verbleibt, zeigt das Display die verbleibende Garzeit in Sekunden an.

Nach Abschluss des Smart-Programms zeigt das Display **End** (Ende) an und das Gebläse bleibt noch eine Weile an, um die Heißluftfritteuse zu kühlen.

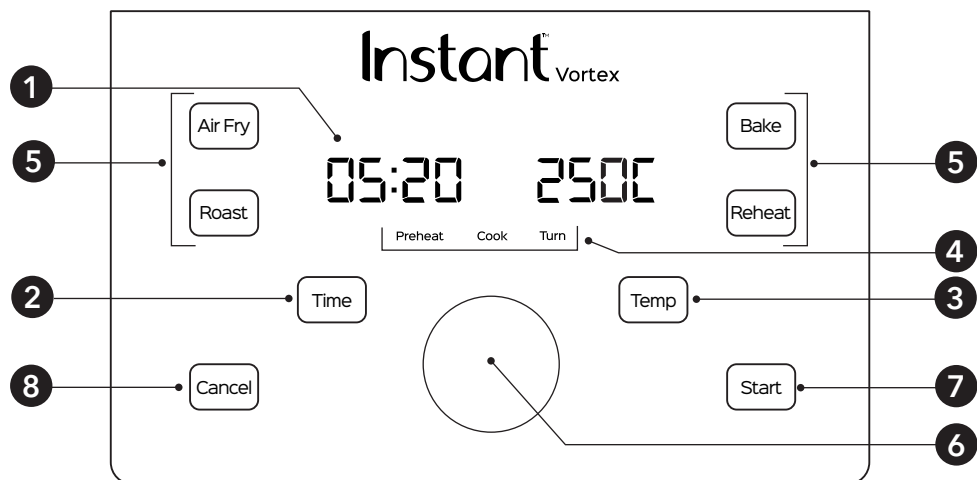
- 04** Berühren Sie **Cancel** (Abbrechen), um in den Standby-Modus zurückzukehren und Ihre ersten echten Kochversuche zu unternehmen!

-  Falls Sie diesen letzten Schritt vergessen, erinnert Sie die Heißluftfritteuse nach 5, 30 und 60 Minuten daran.

VORSICHT

Während und nach dem Garen sind Heißluftfritteuse und Frittierkorb heiß. VERMEIDEN Sie die Berührung heißer Oberflächen, um das Risiko von Verbrennungen zu vermeiden. Lassen Sie die Heißluftfritteuse auf Zimmertemperatur abkühlen und reinigen Sie das Gerät anschließend gemäß den Anweisungen im Abschnitt **Pflege, Reinigung und Lagerung**.

Bedienkonsole



1	Zeit-/Temperaturanzeige	Zeigt die Garzeit, die eingestellte Temperatur, Erinnerungsmeldungen und Fehlermeldungen an.
2	„Time“ (Zeit)	Drücken Sie Time (Zeit), um die Garzeit einzustellen.
3	„Temp“ (Temperatur)	Drücken Sie Temp (Temperatur), um die Gartemperatur einzustellen.
4	Garstatus	„Preheat“ (Vorheizen), „Cook“ (Garen) und „Turn“ (Wenden).
5	Smart-Programme	• „Air Fry“ (Frittieren) • „Roast“ (Braten) • „Bake“ (Backen) • „Reheat“ (Aufwärmen)
6	Drehregler	Drehen, um Garzeiten und -temperaturen einzustellen. Drücken, um das Display zu aktivieren.
7	Start	Drücken Sie Start , um das ausgewählte Smart-Programm zu starten.
8	„Cancel“ (Abbrechen)	Durch Betätigen der Taste Cancel (Abbrechen) können Sie ein Smart-Programm jederzeit abbrechen und in den Standby-Modus zurückkehren.

Die Abbildungen in diesem Dokument dienen nur zur Illustration und können vom tatsächlichen Produkt abweichen. Beziehen Sie sich auf das Ihnen vorliegende Produkt.

Bedienkonsole

Einstellung

Dafür ...	müssen Sie dies tun!
Heißluftfritteuse aktivieren.	Drücken Sie eine beliebige Taste, drücken Sie den Drehregler oder entnehmen Sie den Frittierkorb und setzen Sie ihn wieder ein, um die Heißluftfritteuse zu aktivieren. Das Display zeigt OFF (Aus) an und signalisiert damit, dass sich das Gerät im Standby-Modus befindet und betriebsbereit ist.
Ton ein- oder ausschalten.	Halten Sie im Standby-Modus die Tasten Time (Zeit) und Temp (Temperatur) 5 Sekunden lang gedrückt.  Fehlermeldungen lassen sich nicht ausschalten.
Ändern der Temperatureinheit (°C oder °F).	Halten Sie im Standby-Modus die Taste Temp (Temperatur) 5 Sekunden lang gedrückt, um zwischen °C und °F zu wechseln.
Speichern einer benutzerdefinierten Garzeit.	Wählen Sie ein Smart-Programm aus, drücken Sie dann Time (Zeit) und drehen Sie den Drehregler, um die gewünschte Zeit einzustellen. Drücken Sie Start , um die Änderung zu speichern.
Speichern einer benutzerdefinierten Gartemperatur.	Wählen Sie ein Smart-Programm aus, drücken Sie dann Temp (Temperatur) und drehen Sie den Drehregler, um die gewünschte Temperatur einzustellen. Drücken Sie Start , um die Änderung zu speichern.
Zurücksetzen eines einzelnen Smart-Programms.	Halten Sie im Standby-Modus die Taste des Smart-Programms, das Sie zurücksetzen möchten (zum Beispiel: „Air Fry“ [Frittieren]), 5 Sekunden lang gedrückt. Garzeit und -temperatur des Smart-Programms werden auf die Werkseinstellung zurückgesetzt.
Zurücksetzen aller Smart-Programme.	Halten Sie im Standby-Modus den Drehregler 5 Sekunden lang gedrückt. Garzeiten und -temperaturen aller Smart-Programme werden auf die Werkseinstellung zurückgesetzt.

Bedienkonsole

Garstatus

00:15 250C

Preheat

Cook

Turn

Die Heißluftfritteuse heizt sich auf die perfekte Temperatur zum Garen Ihres Gerichts auf.

Garen läuft.

Die Lebensmittel können nach Rezept gewendet werden.



Gilt nicht für „Reheat“ (Aufwärmen).



Gilt nur für „Air Fry“ (Frittieren) und „Roast“ (Braten).

Statusmeldungen

OFF	Die Heißluftfritteuse ist im Standby-Modus.
On	Ein Smart-Programm befindet sich in der Phase Preheat (Vorheizen).  Gilt nicht für „Reheat“ (Aufwärmen).
Add Food	Diese Meldung zeigt an, dass die Heißluftfritteuse die perfekte Gartemperatur erreicht hat und Sie Ihre Lebensmittel in den Frittierkorb geben können (wenn Sie dies nicht bereits getan haben).  Gilt nicht für „Reheat“ (Aufwärmen).
00:15	Das Display zeigt die Garzeit und Bildschirmmeldungen an.
205C	Das Display zeigt zudem die eingestellte Gartemperatur und Bildschirmmeldungen an.
Turn Food	Die Lebensmittel können nach Rezept gewendet werden.  Gilt nur für „Air Fry“ (Frittieren) und „Roast“ (Braten).
End	Das Smart-Programm ist abgeschlossen.

Garen

Das Garen mit der Vortex geht schnell und einfach – Sie geben Lebensmittel hinein und bekommen knusprige Köstlichkeiten zurück!

Nutzen Sie unsere hilfreiche **Liste der Garzeiten** oder besuchen Sie unsere **Website mit einfachen und leckeren Rezepten**, die Spaß machen. Sie können auch die kostenlose **Instant Pot App** herunterladen, um nach Rezepten zu suchen, Favoriten zu speichern, sich Notizen zu machen und mehr!

„Air Fry“ (Frittieren), „Roast“ (Braten) und „Bake“ (Backen)

Diese Programme geben Ihren Gerichten den leckeren, knusprigen Geschmack frittierter Speisen – mit wenig oder ganz ohne Öl. Sie können sich vom tiefenden Fett herkömmlicher Fritteusen und überflüssigen Kalorien verabschieden! Die Voreinstellungen dienen als Ausgangspunkt. Sie können mit ihnen experimentieren, um die gewünschten Ergebnisse zu erreichen.

Smart-Programm	Voreingestellte Zeit	Zeitbereich	Voreingestellte Temperatur	Temperaturbereich
„Air Fry“ (Frittieren)	15 Minuten (00:15)	1 Minute bis 1 Stunde (00:01 bis 01:00)	196 °C	82 bis 205 °C
„Roast“ (Braten)	18 Minuten (00:18)	1 Minute bis 1 Stunde (00:01 bis 01:00)	193 °C	82 bis 205 °C
„Bake“ (Backen)	30 Minuten (00:30)	1 Minute bis 1 Stunde (00:01 bis 01:00)	185 °C	82 bis 205 °C

Stufe 1: Vorbereitung

- 01** Befolgen Sie Schritte 1 bis 4 unter **Erster Testlauf: Stufe 1** zur Vorbereitung der Heißluftfritteuse.
- 02** Wählen Sie das Smart-Programm, das Sie verwenden möchten: **Air Fry** (Frittieren), **Roast** (Braten) oder **Bake** (Backen).
- 03** Drücken Sie **Temp** (Temperatur) und drehen Sie den Drehregler, um die Temperatur einzustellen.

- 04** Drücken Sie **Time** (Zeit) und drehen Sie den Drehregler, um die Zeit einzustellen.

 Smart-Programme speichern
Änderungen der Temperatur- und Zeiteinstellungen automatisch, sobald Sie **Start** drücken.

- 05** Drücken Sie **Start**, um zu beginnen!
Das Display zeigt **On** (Ein) und der Garstatus **Preheat** (Vorheizen) an.

Garen

Stufe 2: Garen

- 01** Sobald das Display **Add Food** (Lebensmittel hinzugeben) anzeigt, entnehmen Sie den Frittierkorb und geben Sie Ihre Lebensmittel vorsichtig in die heiße Garkammer.

 Sie können die Lebensmittel direkt auf die Garschale legen oder eine ofenfeste Backform verwenden.

- 02** Setzen Sie den Frittierkorb vorsichtig wieder ein.

Das Display zeigt die Garzeit und -temperatur und der Garstatus **Cook** (Garen) an.

- 03** Nach der Hälfte des Garvorgangs zeigt das Display **Turn Food** (Lebensmittel wenden) an.

 Gilt nicht für „Bake“ (Backen).

Wenn Sie die Lebensmittel wenden möchten, entnehmen Sie den Frittierkorb und wenden Sie die Lebensmittel. Setzen Sie den

Frittierkorb danach wieder in die Heißluftfritteuse ein. Der Garvorgang wird automatisch angehalten und fortgesetzt.

 Wenn die Lebensmittel nicht gewendet werden müssen, warten Sie 10 Sekunden, bis das Programm automatisch fortgesetzt wird.

- 04** Wenn das Display **End** (Ende) anzeigt, entnehmen Sie die Lebensmittel vorsichtig aus der heißen Garkammer.

VORSICHT

Während und nach dem Garen sind Heißluftfritteuse und Zubehör heiß. Berühren Sie heiße Oberflächen nicht mit bloßen Händen. Lassen Sie alle Teile auf Zimmertemperatur abkühlen und reinigen Sie sie anschließend gemäß den Anweisungen im Abschnitt **Pflege, Reinigung und Lagerung**.

Tragen Sie stets angemessenen Handschutz und gehen Sie beim Hinzugeben oder Entnehmen von Lebensmitteln aus der heißen Garkammer äußerst vorsichtig vor, um Verbrennungen zu vermeiden.

Garen

Tipps zum Garen

So gelingen Sie frisch und tiefgefroren gebackene und frittierte Lieblingssnacks!

- Vorheizen ist wichtig! Warten Sie, bis die Meldung **Add Food** (Lebensmittel hinzugeben) angezeigt wird, bevor Sie Lebensmittel in den Frittierkorb geben.
- Decken Sie beim Backen von Muffins, Brötchen, Quiche und anderen Köstlichkeiten die ofenfeste Backform ab, damit die Oberseite nicht zu dunkel wird.
- Verwenden Sie für panierte Lebensmittel wie Zwiebelringe oder frittiertes Gemüse anstelle von flüssigem Teig lieber Eistreiche mit Semmelbröseln. Dadurch haftet die Panade besser.
- Besprühen Sie Lebensmittel *vor* dem Würzen mit Speiseöl, damit die Gewürze besser haftenbleiben.
- Extra knusprige Pommes erhalten Sie, wenn Sie die frisch geschnittenen Kartoffelstäbchen für 15 Minuten in Eiswasser legen, anschließend trocken tupfen und vor dem Garen leicht mit Öl besprühen.
- Tupfen Sie feuchte Lebensmittel vor dem Garen trocken. So vermeiden Sie übermäßigen Dampf und Spritzen und erzielen knusprigere Ergebnisse.
- Heißluftfrittieren kann dazu führen, dass Öl und Fett von Lebensmitteln tropfen. Entnehmen Sie den Frittierkorb vorsichtig und gießen Sie überschüssiges Öl oder Fett nach Bedarf ab, um übermäßigen Rauch zu vermeiden.

Nutzen Sie die hilfreiche **Liste der Garzeiten**, laden Sie die **Instant Pot App** herunter oder besuchen Sie unsere **Website mit Rezepten** für einfache und leckere Gerichte, die Spaß machen.

VORSICHT

Um Brandgefahr, Sachschäden und Verletzungen zu vermeiden, besprühen Sie die Garkammer NICHT mit Speiseöl.

Garen

„Reheat“ (Aufwärmen)

Smart-Programm	Voreingestellte Zeit	Zeitbereich	Voreingestellte Temperatur	Temperaturbereich
„Reheat“ (Aufwärmen)	10 Minuten (00:10)	1 Minute bis 1 Stunde (00:01 bis 01:00)	138 °C	49 bis 182 °C

- 01** Befolgen Sie Schritte 1 bis 4 unter **Erster Testlauf: Stufe 1** zur Vorbereitung der Heißluftfritteuse.
- 02** Entnehmen Sie den Frittierkorb und geben Sie Ihre Lebensmittel hinein. Setzen Sie ihn anschließend vorsichtig wieder ein.
- 03** Drücken Sie **Reheat** (Aufwärmen).
- 04** Drücken Sie **Temp** (Temperatur) und drehen Sie den Drehregler, um die Temperatur einzustellen.

- 05** Drücken Sie **Time** (Zeit) und drehen Sie den Drehregler, um die Zeit einzustellen.
Smart-Programme speichern Änderungen der Temperatur- und Zeiteinstellungen automatisch, sobald Sie **Start** drücken.
- 06** Drücken Sie **Start**, um das Aufwärmen zu beginnen.
Das Display zeigt sofort die verbleibende Zeit an.
- 07** Wenn das Display **End** (Ende) anzeigt, entnehmen Sie die Lebensmittel vorsichtig aus der heißen Garkammer.

⚠ VORSICHT

Während und nach dem Garen sind Heißluftfritteuse und Zubehör heiß. Berühren Sie heiße Oberflächen nicht mit bloßen Händen. Lassen Sie alle Teile auf Zimmertemperatur abkühlen und reinigen Sie sie anschließend gemäß den Anweisungen im Abschnitt **Pflege, Reinigung und Lagerung**.

Tragen Sie stets angemessenen Handschutz und gehen Sie beim Hinzugeben oder Entnehmen von Lebensmitteln aus der heißen Garkammer äußerst vorsichtig vor, um Verbrennungen zu vermeiden.

Pflege, Reinigung und Lagerung

Reinigen Sie Ihre Heißluftfritteuse und das Zubehör nach jedem Gebrauch.

Trennen Sie die Heißluftfritteuse hierfür immer vom Netzstrom und lassen Sie sie vor der Reinigung auf Zimmertemperatur abkühlen. Verwenden Sie an keinem Zubehörteil und an keiner Komponente des Geräts aggressive chemische Reinigungsmittel, Scheuerschwämme oder -pulver.

Lassen Sie vor dem Gebrauch und vor der Lagerung alle Oberflächen gut trocknen.

Teil oder Zubehör	Reinigungsmethoden und -hinweise
Frittierkorb	- Reinigen Sie den Frittierkorb mit einem Schwamm oder Tuch und warmem Wasser mit Geschirrspülmittel. Spülen Sie ihn anschließend gut mit Wasser ab. Stellen Sie sicher, dass Fett und Speisereste vollständig entfernt werden. - Tauchen Sie den Frittierkorb NICHT in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. - Spülen Sie den Frittierkorb NICHT in der Spülmaschine.
Garschale	- Reinigen Sie die Garschale mit einem Tuch oder Schwamm und warmem Wasser und Geschirrspülmittel. - Die Garschale hat eine Antihafbeschichtung. Verwenden Sie zum Reinigen KEINE Metallutensilien, um die Antihafbeschichtung nicht zu beschädigen.
Garkammer	- Reinigen Sie die Garkammer mit einem Schwamm oder weichen Tuch und warmem Wasser und Geschirrspülmittel. - Um anhaftendes Fett oder Speisereste von der Garkammer zu entfernen, besprühen Sie sie mit einer Mischung aus Natron (Natriumbicarbonat) und Essig und wischen Sie sie mit einem feuchten Tuch ab. - Lassen Sie das Gemisch bei hartnäckigen Flecken einige Minuten lang einwirken, bevor Sie die Stelle abwischen. - Überprüfen Sie die Heizspirale auf Ölspritzer und Speisereste. Reinigen Sie die Heizspirale bei Bedarf mit einem feuchten Tuch. Lassen Sie die Heizspirale vor der nächsten Verwendung vollständig trocknen.
Äußeres	Wischen Sie das Äußere mit einem weichen, feuchten Tuch oder Schwamm ab und reiben Sie es trocken.

⚠ WARNUNG		
Um die Gefahr eines Stromschlags und das Risiko von Verletzungen zu vermeiden: - Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser ein. - Spülen Sie das Gerät nicht unter fließendem Wasser ab. - Schützen Sie die Kontakte des Netzkabels vor Nässe.	Ohne ordnungsgemäße Reinigung können sich um das Heizelement Speisereste und Fettspritzer absetzen, wodurch es zu Rauchbildung, Bränden und Verletzungen kommen kann.	Wenn Sie Rauch sehen oder riechen, drücken Sie Cancel (Abbrechen). Trennen Sie anschließend das Gerät vom Netzstrom und lassen Sie es abkühlen. Entfernen Sie Speisereste oder Fettspritzer mit einem weichen Tuch und mildem Reinigungsmittel.

Beseitigen von Störungen

Registrieren Sie Ihre Heißluftfritteuse noch heute!

Wenn Ihr Problem weiterhin besteht oder Sie Fragen haben, wenden Sie sich bitte per E-Mail an **support@instantpot.co.uk** oder per Telefon unter **+44 (0) 3331 230051** an den Kundendienst.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Aus der Heißluftfritteuse tritt schwarzer Rauch aus.	⚠ CAUTION Brechen Sie den Garvorgang sofort ab. Drücken Sie Cancel (Abbrechen), um das Smart-Programm zu beenden, trennen Sie die Heißluftfritteuse vom Netzstrom und lassen Sie sie auf Zimmertemperatur abkühlen.	
	Sie verwenden ein Öl mit niedrigem Rauchpunkt.	Cancel (Abbrechen) drücken, die Heißluftfritteuse vom Netzstrom trennen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Ein neutrales Öl mit höherem Rauchpunkt wie z. B. Avocadoöl, Rapsöl, Sojaöl, Distelöl oder Reiskleieöl wählen.
	Es befinden sich Speisereste an der Heizspirale, in der Garkammer oder an einem Zubehörteil.	Cancel (Abbrechen) drücken, die Heißluftfritteuse vom Netzstrom trennen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Garkammer und Zubehör gründlich reinigen.
	Defekter Stromkreis oder defektes Heizelement.	Cancel (Abbrechen) drücken, die Heißluftfritteuse vom Netzstrom trennen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Wenden Sie sich an den Kundendienst . 🔧 Führen Sie niemals selbst Reparaturen am Gerät durch.
Aus der Heißluftfritteuse tritt weißer Rauch aus.	Sie garen Lebensmittel mit hohem Fettanteil, z. B. Speck, Würstchen oder Hamburger.	Das Frittieren von Lebensmitteln mit hohem Fettanteil vermeiden. Den Frittierkorb auf überschüssiges Öl oder Fett prüfen und dieses gegebenenfalls nach dem Garen entfernen.
	Das Wasser verdampft und dichter Dampf entsteht.	Feuchte Lebensmittel vor dem Frittieren trocken tupfen und kein Wasser oder andere Flüssigkeiten hinzugeben.
	Es sind Gewürze in das Heizelement gelangt.	Beim Würzen von Lebensmitteln vorsichtig vorgehen. Gemüse und Fleisch vor dem Würzen mit Öl besprühen, sodass die Gewürze haftenbleiben.
Die Heißluftfritteuse ist an den Netzstrom angeschlossen, aber schaltet sich nicht ein.	Das Gerät ist nicht richtig angeschlossen.	Den Zustand des Netzkabels überprüfen und sicherstellen, dass es fest an die Steckdose angeschlossen ist.
	Die Steckdose ist ohne Strom.	Ein anderes Gerät an dieselbe Steckdose anschließen, um den Stromkreis zu testen. Die Heißluftfritteuse an eine andere Steckdose anschließen.
	Der Frittierkorb ist nicht vollständig in die Garkammer eingesetzt.	Sicherstellen, dass der Frittierkorb vollständig in die Garkammer eingesetzt ist.
Alle Lampen leuchten auf und auf dem Display wird ein Code angezeigt.	E1 Unterbrochener Stromkreis am Temperatursensor.	Wenden Sie sich an den Kundendienst .
	E2 Kurzschluss am Temperatursensor.	Wenden Sie sich an den Kundendienst .

Alle anderen Wartungsarbeiten müssen von einem autorisierten Vertreter durchgeführt werden.

Gewährleistung

Eingeschränkte Gewährleistung

Earlyview Ltd., autorisierter Händler von Instant Brands, Inc. und Instant Brands Inc. (zusammen das „Unternehmen“) gewährleistet für einen Zeitraum von einem (1) Jahr ab ursprünglichem Kaufdatum, dass dieses Gerät bei normalem, haushaltsüblichem Gebrauch frei von Material- oder Verarbeitungsfehlern ist. Diese eingeschränkte Gewährleistung besteht nur gegenüber dem Erstkäufer und bei Gebrauch des Geräts in der EU. Die Gewährleistung gilt nicht für den Gebrauch des Geräts außerhalb der EU.

Um im Rahmen dieser eingeschränkten Gewährleistung entsprechende Leistungen zu erhalten, sind ein Beleg über das Originalkaufdatum und – falls dies gefordert wird – die Rücksendung Ihres Geräts erforderlich. Sofern dieses Gerät gemäß den dem Gerät beiliegenden Anweisungen (die auch auf instantpot.co.uk zur Verfügung stehen) betrieben und gewartet wird, wird das Unternehmen nach alleinigem Ermessen (i) die Material- oder Verarbeitungsfehler beheben oder (ii) das Gerät ersetzen. Bei einem Ersatz des Geräts erlischt die eingeschränkte Gewährleistung auf das Ersatzgerät 12 Monate ab Originalkaufdatum.

Transportkosten, die im Rahmen der Gewährleistung anfallen, werden vom Unternehmen nicht übernommen.

Beschränkungen und Ausschlüsse

Jede Modifikation oder versuchte Modifikation an Ihrem Gerät beeinträchtigt unter Umständen den sicheren Betrieb Ihres Geräts und kann zu schweren Verletzungen und Schäden führen. Jede Modifikation oder versuchte Modifikation an Ihrem Gerät oder einem Geräteteil führt dazu, dass die Gewährleistung erlischt, es sei denn, die Modifikationen oder Änderungen wurden vom Unternehmen ausdrücklich autorisiert.

Diese Gewährleistung gilt nicht für (1) normalen Verschleiß; (2) Schäden in Folge nachlässiger, unsachgemäßer oder missbräuchlicher Handhabung des Geräts, unsachgemäßer Montage oder Demontage, Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung, nicht durchgeführter angemessener und notwendiger Wartungsarbeiten, höherer Gewalt (wie Feuer, Überschwemmungen, Hurrikane und Wirbelstürme) oder bei nicht vom Unternehmen autorisierten Reparaturen oder Veränderungen und (3) Reparaturen am Gerät aufgrund des Gebrauchs zu anderen als den normalen, haushaltsüblichen Zwecken oder auf eine nicht der veröffentlichten Bedienungsanleitung entsprechenden Weise.

Soweit laut geltendem Recht zulässig, beschränkt sich eine etwaige Haftung des Unternehmens für ein vermeintlich defektes Gerät oder Teil auf die Reparatur oder den Ersatz des Geräts oder Geräteteils bis maximal in der Höhe des Kaufpreises eines vergleichbaren Ersatzgeräts. Mit Ausnahme der hier ausdrücklich angegebenen Gewährleistungen und im gesetzlich erlaubten Rahmen (1) übernimmt das Unternehmen keinerlei ausdrückliche oder stillschweigende Gewährleistungen, Bedingungen oder Zusicherungen in Bezug auf das Gerät oder Teile, die Gegenstand dieser Gewährleistung sind, für Gebrauch, Handelsbrauch oder Sonstiges. (2) Das Unternehmen ist 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, Einnahmeverluste oder Gewinnausfälle, entgangenen Genuss oder Gebrauch, Kosten für Ausbau, Einbau oder für sonstige Folgeschäden gleich welcher Art.

Ihnen stehen unter Umständen nach geltendem Recht andere Rechte und Rechtsmittel zusätzlich zu den Rechten oder Rechtsmitteln aus dieser eingeschränkten Gewährleistung zu.

Gewährleistung

Registrierung der Gewährleistung

Bitte besuchen Sie instantpot.co.uk/support/register-your-product/, 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 beiliegenden Bedienungsanleitung und Warnhinweise gelesen und verstanden haben.

Inanspruchnahme der Gewährleistung

- Name, E-Mail-Adresse oder Telefonnummer
- Kopie des Originalkaufbelegs mit Bestellnummer sowie Modell und Seriennummer
- Beschreibung des Defekts am Produkt, wenn möglich in Form von Bildern oder eines Videos

Registrierung der Gewährleistung

Instant Pot / Earlyview Ltd
Unit 5 Hersham Farm Business Park
Kitsmead Lane
Chertsey, Surrey KT16 0DN, GB

E-Mail: support@InstantPot.co.uk

Telefon: **+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 Inc.

11-300 Earl Grey Dr., Suite 383
Ottawa, Ontario
K2T 1C1
Kanada

Registrieren Sie Ihr Gerät auf

instantpot.co.uk/support/register-your-product/

Kontaktieren Sie uns

+44 (0) 3331 230051
support@instantpot.co.uk
instantpot.co.uk
instantpot.co.uk/shop-all-products/

Werden Sie Teil der offiziellen Instant Pot Community

www.facebook.com/groups/InstantPotUKCommunity

Laden Sie die kostenlose App herunter



 @instantpotUK
 @InstantPotUK
 @instantpotuk

Hergestellt in China

Copyright © 2021 Instant Brands™ Inc
885-0104-31

Instant

VORTEX™

FRIGGITRICE AD ARIA DA 5,7 LITRI



Manuale per l'utente

Importanti misure di sicurezza
Prodotto, componenti e accessori
Operazioni preliminari
Quadro di controllo
Cottura
Cura, pulizia e conservazione
Problemi e soluzioni
Garanzia
Informazioni di contatto

Scarica l'app Instant Pot con oltre
1.000 ricette all'indirizzo instantpot.co.uk

IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA



(Sì, sono proprio necessarie)

Per Instant Brands™ la sicurezza dell'utente è sempre la priorità assoluta. La gamma di elettrodomestici Instant™ Vortex™ è stata progettata per garantire la massima sicurezza: su questo punto non accettiamo compromessi. Maggiori informazioni sui meccanismi di sicurezza di cui è dotato questo apparecchio sono disponibili sul sito **instantpot.co.uk**.

Quando si utilizzano elettrodomestici, è sempre indispensabile seguire alcune fondamentali precauzioni di sicurezza:

- 01** PRIMA DI METTERE IN FUNZIONE L'APPARECCHIO, LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI, LE MISURE DI SICUREZZA E LE AVVERTENZE. L'INOSSERVANZA DI QUESTE MISURE DI SICUREZZA E ISTRUZIONI POTREBBE DETERMINARE INFORTUNI E/O DANNI ALLE COSE.
- 02** Collocare l'apparecchio su una superficie piana, stabile, in materiali non combustibili e resistente al calore.
- 03** Le superfici esterne dell'apparecchio possono diventare calde durante l'uso. Non toccare le superfici che scottano. Indossare guanti da forno quando si apre la friggitrice ad aria o si maneggiano componenti caldi. Esercitare la massima cautela nello spostare l'apparecchio. Far raffreddare a temperatura ambiente prima di toccare o spostare l'apparecchio.
- 04** **⚠ ATTENZIONE** Per evitare il rischio di scosse elettriche, non immergere il cavo elettrico, la spina o l'apparecchio in acqua o altri liquidi.
- 05** Non risciacquare l'apparecchio in acqua corrente.
- 06** La camera di cottura contiene componenti elettrici. Per scongiurare il rischio di scosse elettriche, non versare nessun tipo di liquido nella camera di cottura.

⚠ AVVERTENZA

Leggere attentamente e integralmente questo manuale e conservarlo per eventuali consultazioni future. Il mancato rispetto delle istruzioni di sicurezza può determinare lesioni o danni gravi.

IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA



- 07** Questo apparecchio **NON** deve essere utilizzato da bambini o persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o senza dimestichezza con l'apparecchio o conoscenza delle sue modalità di funzionamento. È indispensabile una stretta sorveglianza quando qualsiasi apparecchio viene utilizzato vicino a bambini o alle suddette persone. I bambini non devono giocare con questo apparecchio, né eseguirvi operazioni di pulizia o interventi di manutenzione.
- 08** Quando non è in funzione, prima di pulirlo o di aggiungere o togliere componenti o accessori, scollegare l'apparecchio dalla presa. Per scollegare dalla presa, afferrare la spina ed estrarla dalla presa. Non tirare mai il cavo elettrico.
- 09** Evitare di toccare i componenti in movimento.
- 10** Ispezionare periodicamente l'apparecchio e il cavo elettrico. Non utilizzare in presenza di danni al cavo o alla spina, né dopo problemi di funzionamento, cadute o danni di qualsiasi tipo. Contattare l'Assistenza all'indirizzo **support@instantpot.co.uk** o al numero **+44 (0) 3331 230051**.
- 11** Non utilizzare accessori non autorizzati da Instant Brands Inc. Il ricorso ad accessori (per esempio il cestello per la frittura) non raccomandati dal produttore rischia di causare lesioni personali, incendi o scosse elettriche.
- 12** Questo prodotto è destinato solo all'uso su piani di lavoro domestici. Non utilizzare all'aperto. Non destinato all'uso commerciale. Non concepito per l'uso in cucine riservate al personale di negozi, uffici e altri ambienti di lavoro, in case coloniche, né da parte dei clienti di alberghi, motel o strutture residenziali di altro tipo, quali i bed and breakfast.
- 13** Non collocare l'apparecchio su un fornello di qualsiasi tipo, né in un forno riscaldato: il calore emesso da una fonte esterna danneggerebbe l'elettrodomestico.

AVVERTENZA

Leggere attentamente e integralmente questo manuale e conservarlo per eventuali consultazioni future. Il mancato rispetto delle istruzioni di sicurezza può determinare lesioni o danni gravi.

IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA



- 14 Non permettere che il cavo elettrico entri in contatto con superfici calde o fiamme libere, compresi i fornelli.
- 15 Non utilizzare l'apparecchio per utilizzi diversi da quelli previsti.
- 16 Si consiglia un'adeguata manutenzione dopo ogni utilizzo. Consultare la sezione "Cura, pulizia e conservazione". Far raffreddare a temperatura ambiente prima di pulire o riporre l'apparecchio.
- 17 **⚠ ATTENZIONE** La fuoriuscita di cibo può causare ustioni gravi. Il cavo di alimentazione è volutamente corto per ridurre il rischio di impigliamento, aggrovigliamento e inciampo. Tenere l'elettrodomestico e il cavo lontano dalla portata dei bambini. Non lasciare pendere il cavo dai bordi di tavoli o banconi, non utilizzare prese di corrente sotto il bancone e non utilizzare prolunghe.
- 18 Non cercare di riparare, sostituire, alterare o modificare componenti dell'apparecchio, poiché tali operazioni potrebbero causare scosse elettriche, incendi e/o lesioni, oltre a rendere nulla la garanzia.
- 19 Non manomettere i meccanismi di sicurezza.
- 20 NON utilizzare l'apparecchio in impianti elettrici con tensione diversa da 220–240 V~50–60 Hz. Non utilizzare convertitori o adattatori di corrente.
- 21 Non riempire eccessivamente il cestello per la frittura ad aria. Un riempimento eccessivo potrebbe fare entrare in contatto gli alimenti con l'elemento riscaldante, col rischio di incendi e/o lesioni personali.
- 22 Non coprire le bocchette dell'aria quando l'apparecchio è in funzione: ciò impedirebbe di ottenere una cottura uniforme e potrebbe danneggiare l'apparecchio.
- 23 Non versare in nessun caso olio nella camera di cottura per scongiurare il rischio di incendi e lesioni personali.
- 24 Durante la cottura, la temperatura interna dell'apparecchio raggiunge centinaia di gradi. Per evitare lesioni personali, inserire le mani senza protezioni all'interno dell'elettrodomestico soltanto quando si è raffreddato a temperatura ambiente.

⚠ AVVERTENZA

Leggere attentamente e integralmente questo manuale e conservarlo per eventuali consultazioni future. Il mancato rispetto delle istruzioni di sicurezza può determinare lesioni o danni gravi.

IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA



- 25 Durante la cottura non collocare l'apparecchio contro una parete o altri elettrodomestici. Lasciare almeno 13 cm di spazio libero sul retro, sui lati e sopra l'apparecchio. Non utilizzare l'apparecchio sopra o nelle vicinanze di materiali combustibili quali tovaglie e tende. Non collocare alcun oggetto sopra l'apparecchio.
- 26 Quando l'apparecchio è in funzione, dalle bocchette fuoriesce aria rovente. Mantenere le mani e il volto a una distanza di sicurezza dalle bocchette dell'aria e prestare la massima attenzione durante la rimozione degli accessori dall'apparecchio.
- 27 Se dall'apparecchio fuoriesce fumo nero, premere Cancel (Annulla) e scollegarlo immediatamente dalla presa. Attendere che il fumo smetta di fuoriuscire prima di togliere il cestello per frittura ad aria, poi pulire l'apparecchio accuratamente.
- 28 Non lasciare l'apparecchio incustodito durante l'utilizzo.
- 29 Non collegare questo apparecchio con un timer esterno o un sistema di comando a distanza distinto.
- 30 Usare la massima cautela durante la rimozione degli accessori caldi dalla camera di cottura o lo smaltimento del grasso rovente.
- 31 Evitare di inserire alimenti di dimensioni eccessive e/o utensili in metallo nella camera di cottura poiché possono causare incendi e/o lesioni personali.
- 32 Quando l'apparecchio non è in funzione, non riporre nulla nella camera di cottura tranne gli accessori in dotazione.
- 33 Non inserire materiali combustibili (quali carta, cartoncino, plastica, polistirolo o legno) nella camera di cottura.
- 34 Non utilizzare gli accessori in dotazione all'interno di forni a microonde, fornelli tostapane, forni a convezione o tradizionali, né su piani cottura in ceramica, serpentine elettriche, fornelli a induzione o a gas o barbecue all'aperto.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI.

AVVERTENZA

Leggere attentamente e integralmente questo manuale e conservarlo per eventuali consultazioni future. Il mancato rispetto delle istruzioni di sicurezza può determinare lesioni o danni gravi.

IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA



⚠ AVVERTENZA

Per evitare infortuni, leggere e comprendere le istruzioni contenute in questo manuale prima di utilizzare l'apparecchio.

⚠ AVVERTENZA

Rischio di scosse elettriche. Servirsi esclusivamente di una presa dotata di messa a terra.

- NON togliere la messa a terra.
- NON utilizzare adattatori.
- NON utilizzare prolunghe.

Il mancato rispetto delle presenti istruzioni può causare scosse elettriche e/o lesioni gravi.

⚠ AVVERTENZA

L'INOSSERVANZA DI UNA QUALSIASI DELLE IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA E/O DELLE ISTRUZIONI PER UN UTILIZZO IN SICUREZZA RAPPRESENTA UN USO SCORRETTO DELL'APPARECCHIO, CHE PUÒ RENDERE NULLA LA GARANZIA E DETERMINARE IL RISCHIO DI GRAVI LESIONI.

Istruzioni speciali per il cavo con connettore

Come previsto dai requisiti di sicurezza CE, il cavo elettrico in dotazione è corto, per ridurre il rischio di impigliamento, aggrovigliamento e inciampo.

Questo apparecchio presenta una spina dotata di messa a terra. Per ridurre il rischio di scosse elettriche, collegare il cavo elettrico a una presa di corrente dotata di messa a terra e facilmente accessibile.

Specifiche tecniche del prodotto

					
Vortex 6	1.450-1.700 W	220-240 V ~ 50-60 Hz	5,7 litri	5,48 kg	cm: 37,9 P x 31,4 L x 32,6 H

Modello e numero di serie

Entrambi sono riportati sull'etichetta con i valori nominali sul retro della friggitrice ad aria, vicino al cavo elettrico.

⚠ AVVERTENZA

Leggere attentamente e integralmente questo manuale e conservarlo per eventuali consultazioni future. Il mancato rispetto delle istruzioni di sicurezza può determinare lesioni o danni gravi.

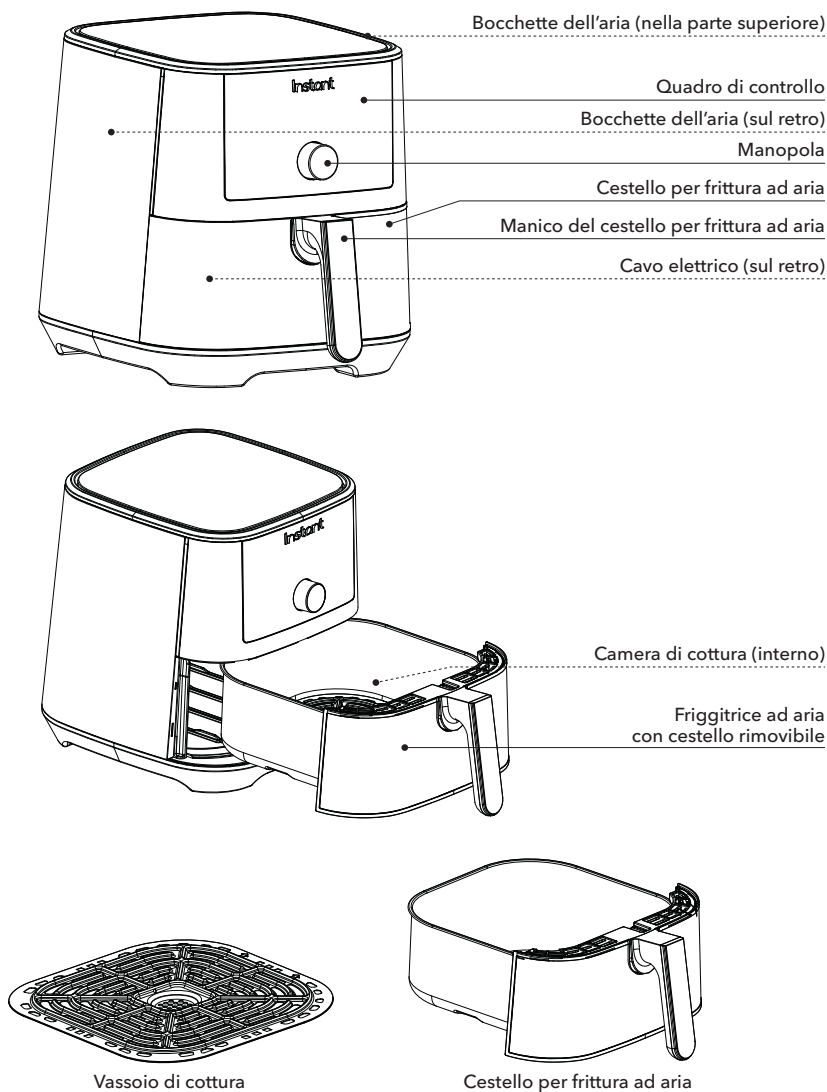
Indice

Importanti misure di sicurezza.....	2
Istruzioni speciali per il cavo con connettore.....	6
Specifiche tecniche del prodotto.....	6
Modello e numero di serie.....	6
Prodotto, componenti e accessori.....	8
Friggitrice ad aria.....	8
Operazioni preliminari.....	9
Configurazione iniziale.....	9
Prova iniziale.....	10
Quadro di comando.....	11
Impostazioni.....	12
Stato della cottura.....	13
Messaggi di stato.....	13
Cottura.....	14
Air Fry (Frittura ad aria), Roast (Arrosti) e Bake (Prodotti da forno e torte) ...	14
Suggerimenti di cottura.....	16
Reheat (Riscaldamento).....	17
Cura, pulizia e conservazione.....	18
Problemi e soluzioni.....	19
Garanzia.....	21
Informazioni di contatto.....	23

Prodotto, componenti e accessori

Prima di utilizzare la friggitrice ad aria, accertarsi della presenza di tutti i componenti.

Friggitrice ad aria



Le immagini sono fornite a scopo puramente illustrativo, pertanto potrebbero notarsi differenze rispetto al prodotto effettivamente acquistato. Fare sempre riferimento al prodotto effettivo.

Operazioni preliminari

Configurazione iniziale



"Mai sottovalutare i piccoli dettagli. I vantaggi che ne derivano sono inversamente proporzionali." - Liz Vassey

- 01** Estrarre la Vortex dalla confezione.
 - 02** Estrarre il cestello per frittura ad aria e, prima della messa in uso, controllare se nella camera di cottura sono presenti frammenti dei materiali di imballaggio.
 - 03** Non utilizzare *mai* la friggitrice ad aria su un piano cottura. Collocarla su una superficie stabile e piana, *lontano* da materiali combustibili e fonti esterne di calore. Non collocare la friggitrice ad aria sopra a un altro elettrodomestico.
-  Assicurarsi di lasciare *almeno* 13 cm di spazio sopra e tutt'intorno all'apparecchio.
- 04** Per lavare la friggitrice ad aria prima di metterla in funzione, seguire le istruzioni nella sezione **Cura, pulizia e conservazione**.
-  Non togliere gli adesivi con le avvertenze di sicurezza né l'etichetta con i valori nominali dalla friggitrice ad aria.

Ci sono componenti mancanti o danneggiati?

Contattare l'**Assistenza** inviando un'e-mail all'indirizzo **support@instantpot.co.uk** oppure chiamando il numero **+44 (0) 3331 230051** e ci prenderemo cura di ogni richiesta.

⚠ AVVERTENZA

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere tutte le **Importanti misure di sicurezza**. La mancata lettura e osservanza di tali istruzioni può provocare danni all'apparecchio, danni alle cose o lesioni personali.

Non collocare l'apparecchio su un piano cottura, su un altro elettrodomestico o in un forno caldo. Il calore emesso da una fonte esterna danneggerebbe l'apparecchio.

Per scongiurare il rischio di incendi, danni alle cose e/o lesioni personali, non collocare alcun oggetto sopra l'apparecchio e non ostruire le bocchette dell'aria.

Operazioni preliminari

Prova iniziale

È *proprio* necessaria? No, ma acquisire dimestichezza con la Vortex è il primo passo per portare in tavola piatti irresistibili! Basterà qualche minuto per scoprire tutti i segreti di questo apparecchio.

Fase 1: preparare la friggitrice ad aria per la cottura

- 01** Collegare il cavo elettrico a una fonte di alimentazione da 220-240 V.
La friggitrice ad aria è in modalità standby e sul display compare **OFF**.
- 02** Estrarre il cestello per frittura ad aria dalla camera di cottura.
- 03** Sistemare il vassoio di cottura sul fondo del cestello per frittura ad aria (se non è stato già installato).
-  Assicurarsi che i piccoli indicatori a forma di freccia sul vassoio di cottura siano rivolti verso la parte posteriore o la parte anteriore del cestello per frittura ad aria.
- 04** Inserire nuovamente il cestello per frittura ad aria nella camera di cottura.
- 05** Premere **Air Fry** (Frittura ad aria).
- 06** Premere **Temp** (Temperatura), poi ruotare la manopola per impostare la temperatura su 205 °C.
-  Ciascun programma intelligente salva automaticamente le modifiche apportate al tempo e alla temperatura quando si preme **Start** (Avvio).
- 07** Per iniziare, premere **Start** (Avvio).
Sul display compare **On** e l'apparecchio entra in modalità **Preheat** (Preriscaldamento).
-  Ai primi utilizzi si può notare un forte odore di plastica normale che accada; l'odore non è tossico e scompare dopo poco.

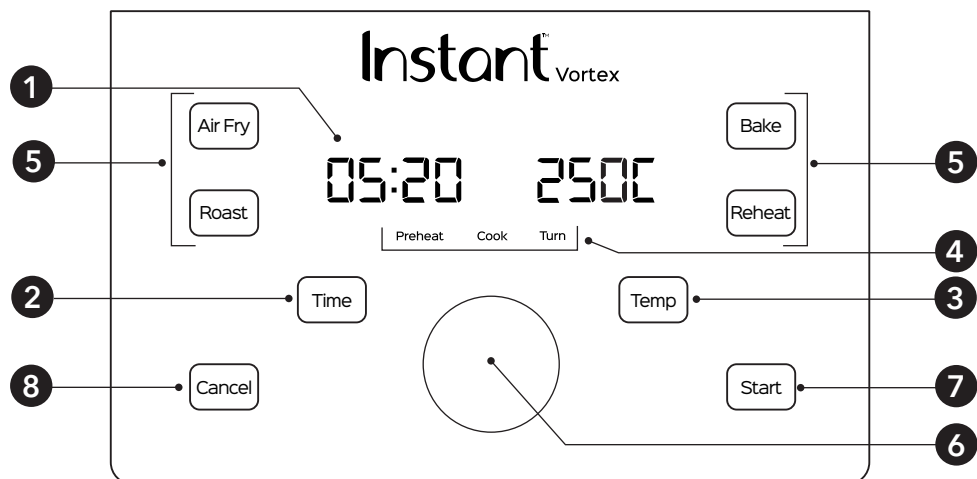
Fase 2: "cottura" (ma in realtà è solo un test!)

- 01** Quando la friggitrice ad aria avrà raggiunto una temperatura sufficiente, sul display comparirà **Add Food** (Inserire alimenti).
-  Ai fini di questa prova iniziale, non inserire alcun alimento nel cestello per frittura ad aria.
Estrarre e reinserire con cura il cestello per frittura ad aria. Sul display compaiono il tempo e la temperatura di cottura, mentre viene visualizzato lo stato **Cook** (Cottura).
- 02** Durante la cottura, sul display comparirà **Turn Food** (Girare alimenti).
Dopo 10 secondi il programma riprenderà in automatico, oppure si può estrarre e reinserire il cestello per frittura ad aria per arrestare il programma e poi riavviarlo manualmente.
- 03** Quando manca 1 minuto al termine, il display mostra il tempo di cottura residuo in secondi.
Al termine del programma intelligente, sul display compare **End** (Fine) e viene azionata per un po' la ventola per favorire il raffreddamento dell'apparecchio.
- 04** Premere **Cancel** (Annulla) per tornare in modalità standby e mettersi a cucinare davvero!
-  Se ci si dimentica di eseguire quest'ultimo passaggio, la friggitrice ad aria emette un segnale sonoro dopo 5, 30 e 60 minuti come promemoria.

⚠ ATTENZIONE

La friggitrice ad aria e il relativo cestello diventano molto caldi durante e dopo la cottura. Per evitare il rischio di ustione, **NON** toccare le superfici che scottano. Far raffreddare la friggitrice ad aria a temperatura ambiente, quindi pulire l'apparecchio attenendosi alle istruzioni riportate nella sezione **Cura, pulizia e conservazione**.

Quadro di comando



1	Display tempo/temperatura	Indica il tempo di cottura, la temperatura impostata, i messaggi di errore e i promemoria.
2	Tempo	Premere Time (Tempo) per modificare il tempo di cottura.
3	Temp (Temperatura)	Premere Temp (Temperatura) per modificare la temperatura di cottura.
4	Stato della cottura	Preheat (Preriscaldamento), Cook (Cottura) e Turn (Girare).
5	Programmi intelligenti	- Air Fry (Frittura ad aria) - Roast (Arrosti) - Bake (Prodotti da forno e torte) - Reheat (Riscaldamento)
6	Manopola	Ruotare per regolare i tempi e le temperature di cottura. Premere per riattivare il display.
7	Start (Avvio)	Premere Start (Avvio) per avviare il programma intelligente selezionato.
8	Cancel (Annulla)	Premere Cancel (Annulla) per arrestare in qualsiasi momento un programma intelligente e tornare in modalità standby.

Le immagini sono fornite a scopo puramente illustrativo, pertanto potrebbero notarsi differenze rispetto al prodotto effettivamente acquistato. Fare sempre riferimento al prodotto effettivo.

Quadro di comando

Impostazioni

Per...	Seguire questi passaggi
Riattivare la friggitrice ad aria.	Per riattivare la friggitrice ad aria, toccare un pulsante qualsiasi, premere la manopola o estrarre e reinserire il cestello. Se la friggitrice ad aria è in modalità standby e pronta all'uso, sul display compare OFF .
Attivare e disattivare i segnali sonori.	In modalità standby, tenere premuti i pulsanti Time (Tempo) e Temp (Temperatura) per 5 secondi.  Non è possibile escludere l'audio per gli avvisi di errore.
Regolare la scala di temperatura: °C o °F.	In modalità standby, tenere premuto il pulsante Temp (Temperatura) per 5 secondi per passare da °C a °F e viceversa.
Memorizzare un tempo di cottura personalizzato.	Selezionare un programma intelligente, poi premere Time (Tempo) e ruotare la manopola per regolare il tempo di cottura a piacimento. Premere Start (Avvio) per salvare la modifica.
Memorizzare una temperatura di cottura personalizzata.	Selezionare un programma intelligente, poi premere Temp (Temperatura) e ruotare la manopola per regolare la temperatura a piacimento. Premere Start (Avvio) per salvare la modifica.
Ripristinare un singolo programma intelligente.	Con la friggitrice in modalità standby, tenere premuto per 5 secondi il pulsante del programma intelligente che si desidera reimpostare (per esempio, Air Fry - Frittura ad aria). Saranno ripristinati il tempo e la temperatura di cottura originali di quel programma intelligente.
Ripristinare tutti i programmi intelligenti.	In modalità standby, tenere premuta la manopola per 5 secondi. Saranno ripristinati i tempi e le temperature di cottura originali di tutti i programmi intelligenti.

Quadro di comando

Stato della cottura



Messaggi di stato

OFF	La friggitrice ad aria è in modalità standby.
On	Un programma intelligente è in fase Preheat (Preriscaldamento). Non pertinente a Reheat (Riscaldamento).
Add Food	Questo messaggio informa che la friggitrice ad aria ha raggiunto la temperatura di cottura ottimale e che gli alimenti possono essere inseriti nel cestello (se non lo si è già fatto). Non pertinente a Reheat (Riscaldamento).
00:15	Sul display compaiono il tempo di cottura e i messaggi all'utente.
205C	Sul display compaiono anche la temperatura impostata e i messaggi all'utente.
Turn Food	Gli alimenti sono pronti per essere girati o mescolati, secondo le indicazioni della ricetta. Solo per Air Fry (Frittura ad aria) e Roast (Arrosti).
End	Il programma intelligente è terminato.

Cottura

Con Vortex cucinare è un gioco da ragazzi: non bisogna fare altro che inserire gli alimenti per preparare in un battibaleno piatti straordinariamente croccanti.

Basterà attenersi **all'elenco dei tempi di cottura** o visitare il nostro **sito di ricette** per sbizzarrirsi a preparare piatti croccanti e appetitosi in poche semplici mosse. E poi **l'app di Instant Pot**, scaricabile gratuitamente, consente di cercare ricette, salvare quelle preferite, prendere appunti e tanto altro.

Air Fry (Frittura ad aria), Roast (Arrosti) e Bake (Prodotti da forno e torte)

Questi programmi consentono di cuocere con poco olio o senza olio, senza però rinunciare al sapore intenso e alla croccantezza tipici della frittura a immersione. Addio all'olio che schizza dappertutto e alle calorie in più! I parametri preimpostati sono solo un punto di partenza: possono essere personalizzati a piacimento per ottenere i risultati desiderati.

Programma intelligente	Tempo predefinito	Intervallo di tempo	Temperatura di default	Range di temperatura
Air Fry (Frittura ad aria)	15 minuti (00:15)	Da 1 minuto a 1 ora (00:01 - 01:00)	196 °C	Da 82 a 205 °C
Roast (Arrosti)	18 minuti (00:18)	Da 1 minuto a 1 ora (00:01 - 01:00)	193 °C	Da 82 a 205 °C
Bake (Prodotti da forno e torte)	30 minuti (00:30)	Da 1 minuto a 1 ora (00:01 - 01:00)	185 °C	Da 82 a 205 °C

Fase 1: preparazione alla cottura

- 01** Eseguire i passaggi 1-4 della **Prova iniziale: fase 1** per preparare la friggitrice ad aria.
- 02** Toccare il programma intelligente desiderato: **Air Fry** (Frittura ad aria), **Roast** (Arrosti) o **Bake** (Prodotti da forno e torte).
- 03** Premere **Temp** (Temperatura), poi ruotare la manopola per impostare la temperatura.

- 04** Premere **Time** (Tempo), poi ruotare la manopola per impostare il tempo di cottura.

 Appena si tocca **Start** (Avvio), i programmi intelligenti salvano automaticamente eventuali modifiche alle impostazioni di temperatura e tempo.

- 05** Per iniziare, premere **Start** (Avvio). Sul display compare **On** e l'apparecchio entra in modalità **Preheat** (Preriscaldamento).

Cottura

Fase 2: cottura

- 01** Quando sul display compare **Add Food** (Inserire alimenti), estrarre il cestello per frittura ad aria e sistemare attentamente gli alimenti all'interno della camera di cottura calda.

 Gli alimenti possono essere collocati direttamente sul vassoio di cottura oppure su una teglia da forno.

- 02** Reinserire con cura il cestello per frittura ad aria.

Sul display compaiono il tempo e la temperatura di cottura, mentre viene visualizzato lo stato **Cook** (Cottura).

- 03** Durante la cottura, sul display comparirà **Turn Food** (Girare alimenti).

 Non pertinente a Bake (Prodotti da forno e torte).

Se si desidera girare o mescolare gli alimenti, estrarre il cestello per frittura ad aria e procedere all'operazione, poi reinserirlo nell'apparecchio. La cottura si arresta e riparte automaticamente.

 Qualora gli alimenti non vadano girati, attendere 10 secondi e il programma sarà riavviato in automatico.

- 04** Quando sul display compare **End** (Fine), estrarre con attenzione gli alimenti dalla camera di cottura calda.

ATTENZIONE

La camera di cottura della friggitrice ad aria e i relativi accessori sono caldi durante e dopo la cottura. Non toccare le superfici che scottano senza indossare adeguate protezioni sulle mani. Far raffreddare tutti i componenti della friggitrice ad aria a temperatura ambiente, quindi pulirli attenendosi alle istruzioni riportate nella sezione **Cura, pulizia e conservazione**.

Per evitare ustioni, indossare sempre le adeguate protezioni sulle mani e prestare la massima attenzione quando si inseriscono o si estraggono gli alimenti dalla camera di cottura calda.

Cottura

Suggerimenti di cottura

Ecco qualche consiglio per una cottura ottimale di alimenti freschi e surgelati, con risultati analoghi alla cottura al forno o alla frittura a immersione.

- Il preriscaldamento è un passaggio importante! Attendere che compaia il messaggio **Add Food** (Inserire alimenti) prima di collocare qualsiasi ingrediente nel cestello per frittura ad aria.
- Per preparare muffin, briocche, quiche, ecc., coprire la teglia da forno per evitare una cottura eccessiva della parte superiore.
- Per alimenti impanati, come gli anelli di cipolla o le verdure fritte, spennellare con uovo sbattuto diluito con acqua e ripassare nel pangrattato, anziché utilizzare pastelle liquide, per un'aderenza ottimale.
- Cospargere gli alimenti di olio da cucina *prima* di aggiungere i condimenti per farli aderire bene.
- Per patatine super croccanti, immergere le patate appena tagliate a bastoncini in acqua e ghiaccio per 15 minuti, poi asciugarle e spruzzarle leggermente di olio prima della cottura.
- Asciugare tamponando gli alimenti umidi prima della cottura per evitare che si accumuli vapore in eccesso, ridurre gli schizzi e ottenere risultati più croccanti.
- Con la frittura ad aria può capitare che l'olio e il grasso colino dagli alimenti. Per evitare che si formi fumo in eccesso, estrarre con cura il cestello per frittura ad aria e, all'occorrenza, far scolare.

Non dimenticare di consultare **l'elenco completo dei tempi di cottura**, scaricare **l'app Instant Pot** e visitare il nostro **sito di ricette** con tanti piatti stuzzicanti e di semplice realizzazione.

ATTENZIONE

Per scongiurare il rischio di incendio, danni alle cose e lesioni personali, **NON** spruzzare olio da cucina nella camera di cottura.

Cottura

Reheat (Riscaldamento)

Programma intelligente	Tempo predefinito	Intervallo di tempo	Temperatura di default	Range di temperatura
Reheat (Riscaldamento)	10 minuti (00:10)	Da 1 minuto a 1 ora (00:01 - 01:00)	138 °C	Da 49 a 182 °C

- 01** Eseguire i passaggi 1-4 della **Prova iniziale: fase 1** per preparare la friggitrice ad aria.
- 02** Estrarre il cestello per frittura ad aria e sistemarvi gli alimenti, quindi reinserirlo con cura.
- 03** Premere **Reheat** (Riscaldamento).
- 04** Premere **Temp** (Temperatura), poi ruotare la manopola per impostare la temperatura.
- 05** Premere **Time** (Tempo), poi ruotare la manopola per impostare il tempo di cottura.
 Appena si tocca **Start** (Avvio), i programmi intelligenti salvano automaticamente eventuali modifiche alle impostazioni di temperatura e tempo.
- 06** Premere **Start** (Avvio) per iniziare il processo di riscaldamento. Il conto alla rovescia inizia subito.
- 07** Quando sul display compare **End** (Fine), estrarre con attenzione gli alimenti dalla camera di cottura calda.

⚠ ATTENZIONE

La camera di cottura della friggitrice ad aria e i relativi accessori sono caldi durante e dopo la cottura. Non toccare le superfici che scottano senza indossare adeguate protezioni sulle mani. Far raffreddare tutti i componenti della friggitrice ad aria a temperatura ambiente, quindi pulirli attenendosi alle istruzioni riportate nella sezione **Cura, pulizia e conservazione**.

Per evitare ustioni, indossare sempre le adeguate protezioni sulle mani e prestare la massima attenzione quando si inseriscono o si estraggono gli alimenti dalla camera di cottura calda.

Cura, pulizia e conservazione

Pulire la friggitrice ad aria e i relativi accessori dopo ogni utilizzo.

Prima di procedere alla pulizia, scollegare l'apparecchio dalla presa elettrica e farlo raffreddare fino alla temperatura ambiente.

Non utilizzare detergenti chimici aggressivi, polveri o pagliette abrasive per pulire i componenti dell'apparecchio.

Attendere che tutte le superfici siano completamente asciutte prima di utilizzare o riporre l'apparecchio.

Componente / Accessorio	Metodo di pulizia e istruzioni
Cestello per frittura ad aria	• Pulire il cestello per frittura ad aria con una spugna o un panno, acqua calda e detersivo per i piatti, quindi sciacquare bene. Assicurarsi di aver rimosso qualsiasi traccia di grasso e tutti i residui di cibo. • NON immergere il cestello in acqua o altri liquidi. • NON lavare il cestello in lavastoviglie.
Vassoio di cottura	• Pulire il vassoio di cottura con una spugna o un panno, acqua calda e detersivo per i piatti. • Il vassoio di cottura presenta un rivestimento antiaderente. Per evitare di danneggiarlo, NON utilizzare utensili metallici per la pulizia.
Camera di cottura	• Pulire la camera di cottura con una spugna o un panno morbido, acqua calda e detersivo per i piatti. • Per rimuovere residui di grasso incrostato e di cibo dalla camera di cottura, applicare una miscela di bicarbonato di sodio e aceto, quindi pulire con un panno appena inumidito. • Nel caso di macchie ostinate, far agire la miscela sull'area interessata per alcuni minuti, poi sfregarla e ripulirla. • Controllare se la serpentina di riscaldamento presenta schizzi di olio o residui di cibo. Se necessario, pulirla con un panno inumidito. Prima dell'utilizzo successivo, accertarsi che la serpentina di riscaldamento sia completamente asciutta.
Superficie esterna	• Pulire con un panno morbido o una spugna appena inumiditi, poi asciugare con un panno.

⚠ AVVERTENZA

Per scongiurare il rischio di scosse elettriche e lesioni personali:

- non immergere l'apparecchio in acqua.
- non risciacquare l'apparecchio in acqua corrente.
- non permettere che i poli del cavo elettrico si bagnino.

In caso di pulizia non adeguata, attorno all'elemento riscaldante possono accumularsi schizzi di grasso e residui di cibo, che possono causare fumo, incendi e lesioni personali.

Se si vede una fuoriuscita di fumo o se ne avverte l'odore, premere **Cancel** (Annulla), disinserire la spina e lasciar raffreddare l'apparecchio. Utilizzare un panno morbido e un detergente delicato per rimuovere eventuali schizzi di grasso o residui di cibo.

Problemi e soluzioni

Si invita a registrare il prodotto oggi stesso.

Per eventuali problemi o domande, contattare l'Assistenza inviando un'e-mail all'indirizzo support@instantpot.co.uk o chiamando il numero **+44 (0) 3331 230051**.

Problema	Possibile causa	Soluzione
Dalla friggitrice ad aria fuoriesce fumo nero	⚠ ATTENZIONE Interrompere immediatamente la cottura. Annullare il programma intelligente premendo Cancel (Annulla), quindi disinserire la spina e far raffreddare l'apparecchio a temperatura ambiente.	
	Utilizzo di olio con un punto di fumo basso.	Premere Cancel (Annulla), quindi disinserire la spina e far raffreddare l'apparecchio a temperatura ambiente. Preferire un olio neutro con un elevato punto di fumo, quale olio di avocado, colza, semi di soia, cartamo o di crusca di riso.
	Residui di cibo sulla serpentina di riscaldamento, nella camera di cottura o sugli accessori.	Premere Cancel (Annulla), quindi disinserire la spina e far raffreddare l'apparecchio a temperatura ambiente. Pulire accuratamente la camera di cottura e gli accessori.
	Circuito o elemento riscaldante difettoso.	Premere Cancel (Annulla), quindi disinserire la spina e far raffreddare l'apparecchio a temperatura ambiente. Contattare l' Assistenza .  Non procedere autonomamente alla manutenzione dell'apparecchio.
Dalla friggitrice ad aria fuoriesce fumo bianco	Cottura di alimenti con elevato tenore di grassi, ad esempio bacon, salsicce e hamburger.	Evitare la frittura ad aria di alimenti con elevato tenore di grassi.
		Verificare la presenza di olio o grasso in eccesso nel cestello per frittura ad aria e, se necessario, rimuoverlo con cura dopo la cottura.
	L'acqua evapora e crea un vapore denso.	Asciugare gli ingredienti umidi prima di procedere con la frittura ad aria. Non aggiungere acqua o altri liquidi nella camera di cottura durante la frittura ad aria.
	Il condimento aggiunto sugli alimenti è finito nell'elemento.	Prestare attenzione durante l'aggiunta di condimenti. Spruzzare le verdure e le carni con olio prima di condirli per una migliore aderenza dei condimenti.

Problemi e soluzioni

Problema	Possibile causa	Soluzione
La spina della friggitrice ad aria è inserita, ma l'apparecchio non si accende	La spina dell'apparecchio non è stata inserita correttamente.	Accertarsi che il cavo elettrico sia in buone condizioni e che la spina sia inserita saldamente nella presa.
	La presa non è in tensione.	Collegare un altro elettrodomestico nella stessa presa per controllare il funzionamento del circuito.
		Collegare la friggitrice ad aria a un'altra presa.
	Il cestello per frittura ad aria non è inserito completamente nella camera di cottura.	Accertarsi che il cestello per frittura ad aria sia inserito completamente nella camera di cottura.
Tutte le luci lampeggiano e sul display compare un codice	E1	Sensore di temperatura difettoso. Contattare l' Assistenza .
	E2	Cortocircuito del sensore di temperatura. Contattare l' Assistenza .

Qualsiasi altro intervento deve essere eseguito da un rappresentante dell'assistenza autorizzato.

Garanzia

Garanzia limitata

Earlyview Ltd., distributore autorizzato di Instant Brands, Inc., e Instant Brands Inc. (insieme, "l'Azienda") garantiscono che questo prodotto è esente da difetti di fabbricazione e materiali, in normali condizioni di uso domestico, per un (1) anno dalla data effettiva d'acquisto. La presente Garanzia limitata è valida solo per l'acquirente originario e per l'uso nel Regno Unito. La presente garanzia non copre gli apparecchi utilizzati al di fuori del Regno Unito.

Per ottenere l'assistenza nell'ambito della presente Garanzia limitata, occorrono la prova della data effettiva d'acquisto e, su richiesta, la restituzione dell'apparecchio. A condizione che il funzionamento e la manutenzione di questo prodotto avvengano in conformità con le istruzioni scritte fornite con l'apparecchio stesso (consultabili anche all'indirizzo instantpot.co.uk), l'Azienda provvederà, a sua esclusiva discrezione, a: (i) riparare i difetti di fabbricazione e materiali; oppure (ii) sostituire l'apparecchio. Nel caso di sostituzione dell'apparecchio, la Garanzia limitata sul prodotto sostitutivo scadrà a 12 mesi dalla data effettiva d'acquisto del consumatore.

L'Azienda non si fa carico dei costi di spedizione per gli interventi coperti da garanzia.

Limiti ed esclusioni

Qualsiasi modifica effettuata o qualsiasi tentativo di alterare l'apparecchio potrebbero interferire con la sicurezza del suo funzionamento e determinare lesioni e danni gravi. Qualsiasi modifica effettuata o qualsiasi tentativo di alterare l'apparecchio o un suo componente renderanno nulla la garanzia, salvo che 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 dall'uso negligente, irragionevole o improprio del prodotto, dal montaggio o dallo smontaggio scorretti, dall'uso contrario alle istruzioni, dalla mancata manutenzione ragionevolmente necessaria, da danni causati da forza maggiore (come incendi, alluvioni, uragani e tornado) o da riparazioni o modifiche effettuate da chiunque, a meno che l'intervento sia stato espressamente indicato e autorizzato dall'Azienda; e (3) riparazioni laddove l'apparecchio sia sottoposto a un uso diverso dal normale uso domestico, oppure quando venga usato in modo contrario alle istruzioni pubblicate per l'utente o l'operatore.

Nei limiti ammessi dalla legge applicabile, l'eventuale responsabilità civile dell'Azienda per prodotti o componenti che appaiano difettosi si limita alla riparazione o sostituzione del prodotto o componente dello stesso e non può superare il prezzo d'acquisto di un prodotto sostitutivo comparabile. Fatte salve le disposizioni riportate in questo documento e nella misura consentita dalla legge, (1) l'Azienda non fornisce alcuna garanzia, condizione o attestazione, espressa o implicita, derivante da usi, consuetudini commerciali o altro, in relazione all'apparecchio o ai componenti rientranti nella presente garanzia e (2) l'Azienda declina ogni responsabilità per danni indiretti, incidentali o consequenziali derivanti da o connessi all'uso o alle prestazioni del prodotto, danni relativi a qualsiasi perdita economica, perdita di beni, mancato guadagno o profitto, mancato godimento o utilizzo, spese di rimozione, installazione o altri danni consequenziali di qualsiasi natura.

L'acquirente può godere di diritti e rimedi ai sensi della legge applicabile, in aggiunta a quelli previsti dalla presente garanzia limitata.

Garanzia

Registrazione della garanzia

Si prega di visitare instantpot.co.uk/support/register-your-product/ per registrare l'apparecchio. Verrà chiesto di indicare il proprio nome, indirizzo e-mail, il nome del negozio, la data d'acquisto, il numero del modello e il numero di serie (entrambi riportati sull'apparecchio). La registrazione permette di essere informati su novità e ricette, nonché di essere contattati per eventuali avvisi di sicurezza relativi al prodotto. Con la registrazione si riconosce di avere letto e compreso le istruzioni per l'uso e le avvertenze accluse all'apparecchio.

Assistenza sotto garanzia

- Nome, indirizzo e-mail o numero di telefono.
- Una copia della ricevuta d'acquisto originale con il numero d'ordine, il modello e il numero di serie.
- Descrizione del difetto del prodotto, con foto o video se possibile.

Registrazione della garanzia

Instant Pot / Earlyview Ltd
Unit 5 Hersham Farm Business Park
Kitsmead Lane
Chertsey, Surrey KT16 0DN, Regno Unito

E-mail: support@InstantPot.co.uk
Tel.: +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. Se il prodotto acquistato è coperto da una versione precedente della garanzia, essa continuerà a essere applicata.

Riciclaggio

Questo prodotto è conforme alla Direttiva RAEE 2012/19/UE sullo smaltimento di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE). Questo prodotto 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 in tutta l'UE questo prodotto non va smaltito con gli altri rifiuti domestici. Per evitare che lo smaltimento incontrollato dei rifiuti causi possibili danni all'ambiente o alla salute degli esseri umani, riciclare l'apparecchio in modo responsabile, così da promuovere il riutilizzo sostenibile delle materie prime. Per restituire il vecchio apparecchio, servirsi dei sistemi di reso e raccolta oppure contattare l'Assistenza per ottenere ulteriori informazioni sul riciclo e sulla RAEE.





Instant Brands Inc.

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

Si invita a registrare il prodotto oggi stesso alla pagina:

instantpot.co.uk/support/register-your-product/

Recapiti

+44 (0) 3331 230051
support@instantpot.co.uk
instantpot.co.uk
instantpot.co.uk/shop-all-products/

Per unirsi alla community ufficiale Instant Pot:

www.facebook.com/groups/InstantPotUKCommunity

Scarica gratuitamente l'app



 @instantpotUK
 @InstantPotUK
 @instantpotuk

Fabbricato in Cina

Copyright © 2021 Instant Brands™ Inc
885-0104-31

Instant

VORTEX™

FREIDORA DE AIRE DE 5,7 LITROS



Manual del usuario

Instrucciones importantes
de seguridad

Producto, piezas y accesorios

Primeros pasos

Panel de control

Cocción

Cuidado, limpieza
y almacenamiento

Resolución de problemas

Garantía

Contacto

Descargue la aplicación Instant Pot con
más de 1000 recetas en instantpot.co.uk

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

(Sí, es nuestra obligación).

Para Instant Brands™, su seguridad siempre es lo primero. Al diseñar la familia Instant™ Vortex™, hemos tenido en mente su seguridad en todo momento, y no lo decimos por decir. Visite instantpot.co.uk para obtener más información sobre los mecanismos de seguridad de este aparato.

Cuando se utilicen electrodomésticos, siempre deberán adoptarse ciertas precauciones básicas de seguridad:

- 01** LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES GENERALES E IMPORTANTES DE SEGURIDAD Y LAS ADVERTENCIAS ANTES DE UTILIZAR EL APARATO. SI NO SIGUE ESTAS INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD Y EL RESTO DE LAS INSTRUCCIONES, PODRÍAN PRODUCIRSE LESIONES O DAÑOS MATERIALES.
- 02** Utilice siempre el aparato sobre una superficie plana, estable, no combustible y resistente al calor.
- 03** Las superficies exteriores del aparato pueden calentarse durante el uso. No toque las superficies calientes. Utilice manoplas para horno al abrir la freidora de aire y al manipular componentes calientes. Extrema las precauciones al trasladar el aparato. Deje que el aparato se enfríe hasta alcanzar la temperatura ambiente antes de manipularlo o trasladarlo.
- 04**  **PRECAUCIÓN** Para evitar el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el cable de alimentación, el enchufe ni el aparato en agua ni en otros líquidos.
- 05** No enjuague el aparato debajo del grifo.
- 06** La cámara de cocción contiene componentes eléctricos. Para evitar una descarga eléctrica, no vierta líquido de ningún tipo en la cámara de cocción.

ADVERTENCIA

Lea atentamente este manual en su totalidad y guárdelo para futuras consultas. De no seguir las instrucciones de seguridad, podrían producirse daños materiales o lesiones graves.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

- 07 El uso de este aparato NO está indicado para niños o personas con facultades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que carezcan de experiencia y conocimientos al respecto. Vigile atentamente el aparato cuando lo utilice cerca de niños y de este tipo de personas. Los niños no deben jugar con este electrodoméstico, y tampoco deben limpiarlo ni realizar las labores de mantenimiento del mismo.
- 08 Desenchufe el aparato de la toma de corriente cuando no esté en uso, antes de instalar o desinstalar piezas o accesorios y antes de limpiarlo. Para desenchufar el aparato, agarre el enchufe y tire de él para extraerlo de la toma de corriente. No tire nunca del propio cable de alimentación.
- 09 Evite el contacto con las piezas móviles.
- 10 Inspeccione el aparato y el cable de alimentación de manera periódica. No utilice ningún aparato cuyo cable o enchufe esté dañado, ni en caso de que se haya producido un funcionamiento defectuoso en el aparato o este se haya caído o dañado de alguna manera. Póngase en contacto con el departamento de atención al cliente a través de **support@instantpot.co.uk** o del **+44 (0) 3331 230051**.
- 11 No utilice ningún accesorio no autorizado por Instant Brands Inc. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante, como cestas para freír, puede suponer un riesgo de lesiones, incendio o descarga eléctrica.
- 12 Para uso en encimeras domésticas exclusivamente. No utilice el aparato en exteriores. No es para uso comercial. No utilice el aparato en áreas de cocina para personal en tiendas, oficinas y otros entornos laborales, ni en casas rurales. No está destinado para que lo usen los clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial, como hostales.
- 13 No coloque el aparato sobre ningún tipo de fogón ni lo introduzca en un horno caliente; el calor de una fuente externa dañará el aparato.
- 14 No deje que el cable de alimentación entre en contacto con superficies calientes ni con llamas expuestas, incluidos los fogones.

⚠ ADVERTENCIA

Lea atentamente este manual en su totalidad y guárdelo para futuras consultas. De no seguir las instrucciones de seguridad, podrían producirse daños materiales o lesiones graves.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

- 15 No utilice el aparato para ningún fin distinto al que está destinado.
- 16 Se recomienda realizar tareas adecuadas de mantenimiento después de cada uso. Consulte la sección «Cuidado, limpieza y almacenamiento». Deje que el aparato se enfríe hasta alcanzar la temperatura ambiente antes de limpiarlo o almacenarlo.
- 17 **⚠ PRECAUCIÓN** El derrame de alimentos puede provocar quemaduras graves. El aparato incorpora un cable de alimentación de corta longitud a fin de reducir el riesgo de enganches, tropiezos y enredos. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños. No coloque nunca el cable sobre el borde de la mesa o encimera, no utilice nunca una toma de corriente situada debajo de la encimera y no use nunca un cable alargador.
- 18 No intente reparar, sustituir, ajustar ni modificar los componentes del aparato. Esto podría provocar descargas eléctricas, incendios o lesiones, y anulará la garantía.
- 19 No altere ningún mecanismo de seguridad.
- 20 No utilice el aparato en sistemas eléctricos que no sean de 220-240 V ~ 50-60 Hz. No utilice convertidores ni adaptadores de corriente.
- 21 No llene demasiado la cesta de la freidora de aire. Si la llena demasiado, es posible que los alimentos entren en contacto con la placa calefactora, lo que podría provocar un incendio o lesiones personales.
- 22 No cubra las salidas de aire mientras el aparato esté en funcionamiento. Si lo hace, no se realizará una cocción uniforme y se podrían producir daños en el aparato.
- 23 No vierta nunca aceite en la cámara de cocción. Podría provocar un incendio y lesiones personales.
- 24 La temperatura interna del aparato alcanza varios cientos de grados durante la cocción. Para evitar lesiones personales, no coloque nunca las manos desprotegidas en el interior del aparato hasta que se haya enfriado y haya alcanzado la temperatura ambiente.

⚠ ADVERTENCIA

Lea atentamente este manual en su totalidad y guárdelo para futuras consultas. De no seguir las instrucciones de seguridad, podrían producirse daños materiales o lesiones graves.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

- 25 Al cocinar, no pegue el aparato a una pared o a otros aparatos. Deje al menos 13 cm de espacio libre por la parte posterior y los laterales del aparato y encima de este. No utilice el aparato encima o cerca de materiales combustibles como manteles y cortinas. No coloque nada encima del aparato.
- 26 Durante el funcionamiento, sale aire caliente por las salidas de aire. Mantenga las manos y la cara a una distancia de seguridad de las salidas de aire y extreme las precauciones al quitar los accesorios del aparato.
- 27 Si la unidad genera humo negro, presione Cancel (cancelar) y desenchufe el aparato de inmediato. Antes de retirar la cesta para freír con aire, espere a que deje de salir humo y, luego, limpie bien el aparato.
- 28 No deje el aparato sin supervisión mientras está en uso.
- 29 No conecte nunca este aparato a un temporizador externo ni a un sistema de control remoto independiente.
- 30 Extreme la precaución al extraer los accesorios calientes de la cámara de cocción o al eliminar la grasa caliente.
- 31 No deben introducirse alimentos demasiado grandes ni utensilios de metal en la cámara de cocción, ya que podrían provocar un incendio o lesiones personales.
- 32 No almacene ningún material —salvo los accesorios incluidos— en la cámara de cocción cuando el aparato no esté en uso.
- 33 No coloque ningún material inflamable, como papel, cartón, plástico, poliestireno o madera, en la cámara de cocción.
- 34 Los accesorios incluidos no se deben usar en microondas, hornos-tostadoras, hornos por convección o convencionales, placas vitrocerámicas, resistencias eléctricas, fogones de gas o de inducción ni parrillas para exteriores.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES.

ADVERTENCIA

Lea atentamente este manual en su totalidad y guárdelo para futuras consultas. De no seguir las instrucciones de seguridad, podrían producirse daños materiales o lesiones graves.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

ADVERTENCIA

Para evitar daños y lesiones, lea y entienda las instrucciones de este manual del usuario antes de intentar utilizar este electrodoméstico.

ADVERTENCIA

Peligro de descarga eléctrica. Utilice únicamente una toma con puesta a tierra.

- NO desconecte la puesta a tierra.
- NO utilice un adaptador.
- NO utilice un cable alargador.

De no seguir estas instrucciones, podrían producirse una descarga eléctrica o lesiones personales graves.

ADVERTENCIA

SI NO SIGUE CUALQUIERA DE LAS INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD Y/O LAS INSTRUCCIONES PARA REALIZAR UN USO SEGURO, SE CONSIDERARÁ UN USO INCORRECTO DEL ELECTRODOMÉSTICO QUE PUEDE ANULAR LA GARANTÍA Y SUPONER UN RIESGO DE LESIONES GRAVES.

Instrucciones especiales de configuración del cable

Con arreglo a los requisitos de seguridad CE, se proporciona un cable de alimentación de corta longitud a fin de reducir el riesgo de enganches, tropiezos y enredos.

Este aparato está provisto de un enchufe con puesta a tierra. Para reducir el riesgo de descargas eléctricas, enchufe el cable de alimentación en una toma eléctrica con puesta a tierra de fácil acceso.

Especificaciones del producto

					
Vortex 6	1450-1700 W	220-240 V ~ 50-60 Hz	5,7 litros	5,48 kg	cm: 37,9 (Pr.) x 31,4 (An.) x 32,6 (Al.)

Ubicación del nombre del modelo y del número de serie

Estos datos figuran en la etiqueta de clasificación situada en la parte posterior de la freidora de aire, cerca del cable de alimentación.

ADVERTENCIA

Lea atentamente este manual en su totalidad y guárdelo para futuras consultas. De no seguir las instrucciones de seguridad, podrían producirse daños materiales o lesiones graves.

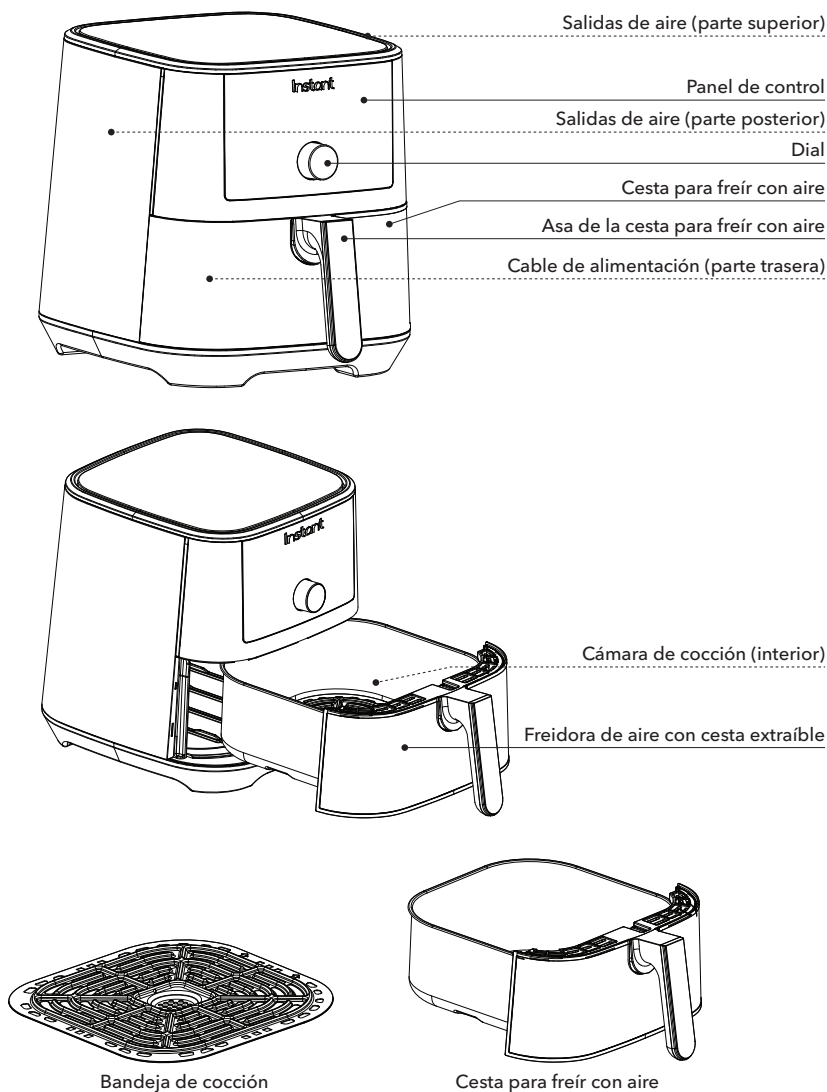
Índice

Instrucciones importantes de seguridad.....	2
Instrucciones especiales de configuración del cable.....	6
Especificaciones del producto.....	6
Ubicación del nombre de modelo y del número de serie	6
Producto, piezas y accesorios	8
Freidora de aire	8
Primeros pasos.....	9
Configuración inicial.....	9
Prueba de funcionamiento inicial.....	10
Panel de control	12
Ajustes	12
Estados de cocción.....	14
Mensajes de estado.....	14
Cocción	15
Air Fry (freír con aire), Roast (asar) y Bake (hornear)	15
Consejos para la cocción.....	17
Reheat (recalentamiento).....	18
Cuidado, limpieza y almacenamiento	19
Resolución de problemas.....	20
Garantía	22
Contacto	24

Producto, piezas y accesorios

Antes de utilizar esta nueva freidora de aire tan especial, compruebe que estén presentes todas las piezas.

Freidora de aire



Las ilustraciones de este documento se proporcionan a título de referencia solamente y pueden ser distintas del producto real. Examine siempre el producto para conocer sus características con exactitud.

Primeros pasos

Configuración inicial



«Si prestamos atención a los pequeños detalles, la recompensa es inversamente proporcional». - Liz Vassey

- 01** ¡Es hora de sacar esa Vortex de la caja!
- 02** Saque la cesta para freír con aire e inspeccione la cámara de cocción en busca de material de embalaje suelto antes del primer uso.
- 03** Si tiene la tentación de poner la freidora de aire sobre un fogón: *¡no lo haga!* Colóquela sobre una superficie plana y estable, *alejada* de materiales combustibles y fuentes de calor externas. No coloque la freidora de aire encima de otro aparato.
 Asegúrese de dejar *al menos* 13 cm de espacio encima y alrededor de todo el aparato.
- 04** Siga las instrucciones de **Cuidado, limpieza y almacenamiento** al lavar la freidora de aire nueva antes de utilizarla.
 No quite las pegatinas de advertencia de seguridad ni la etiqueta de clasificación de la freidora de aire.

¿Falta algo o hay algún elemento dañado?

Póngase en contacto con un **asesor de atención al cliente** por correo electrónico escribiendo a la dirección **support@instantpot.co.uk** o por teléfono llamando al **+44 (0) 3331 230051**, y con sumo gusto le ayudaremos; como por arte de magia.

⚠ ADVERTENCIA		
Lea las Instrucciones importantes de seguridad antes de utilizar este aparato. De no leer y obedecer esas instrucciones de seguridad, podrían producirse daños al aparato, daños materiales o lesiones personales.	No coloque el aparato sobre un fogón ni sobre otro aparato, ni lo introduzca en un horno caliente. El calor de una fuente externa dañará el aparato.	Para evitar el riesgo de incendio, daños materiales o lesiones personales, no coloque nada encima del aparato, y no obstaculice las salidas de aire.

Primeros pasos

Prueba de funcionamiento inicial

¿Hay que hacer la prueba de funcionamiento? No. Pero conocer los pormenores de la Vortex es la base para triunfar en la cocina. Dedique varios minutos a conocer cómo funciona este pequeño gran compañero en la cocina.

1.ª etapa: Preparar la freidora de aire para cocinar

01 Enchufe el cable de alimentación a una toma de corriente de 220-240 V. La freidora de aire está en modo de espera y en la pantalla se muestra **OFF** (apagado).

02 Saque la cesta para freír con aire de la cámara de cocción.

03 Coloque la bandeja de cocción en el fondo de la cesta para freír con aire (si aún no está instalada).

 Asegúrese de que las pequeñas flechas indicadoras de la bandeja de cocción apuntan hacia la parte posterior o delantera de la cesta para freír con aire.

04 Vuelva a meter la cesta para freír con aire en la cámara de cocción.

05 Toque **Air Fry** (freír con aire).

06 Toque **Temp** (temperatura) y, seguidamente, gire el dial para ajustar la temperatura de cocción hasta 205 °C.

 Los ajustes realizados en el tiempo y la temperatura se guardan automáticamente en cada programa inteligente cuando toca **Start** (comenzar).

07 Toque **Start** (comenzar) para poner en marcha el aparato.

La pantalla muestra la palabra **On** (encendido) y en el estado de cocción se indica **Preheat** (precalentamiento).

Las primeras veces que utilice la freidora de aire, puede que note un fuerte olor a plástico. Esto es normal, no es tóxico y dura muy poco.

PRECAUCIÓN

La freidora de aire y la cesta para freír con aire estarán calientes en el transcurso y después de la cocción. Para evitar el riesgo de lesiones por quemaduras, NO toque las superficies calientes. Deje que la freidora de aire se enfríe hasta alcanzar la temperatura ambiente y, a continuación, limpie el aparato como se indica en las instrucciones de **Cuidado, limpieza y almacenamiento**.

Primeros pasos

2.ª etapa: «Cocinar» (... no literalmente, que esto solo es una prueba)

- 01** Cuando la freidora de aire está lo suficientemente caliente, la pantalla muestra el mensaje **Add Food** (agregar alimentos).

 Para esta prueba inicial, no agregue alimentos a la cesta para freír con aire.

Saque y vuelva a meter con cuidado la cesta para freír con aire. La pantalla muestra el tiempo y la temperatura de cocción, y en el estado de cocción se indica **Cook** (cocción).

- 02** A la mitad de la cocción, la pantalla muestra el mensaje **turn Food** (dar la vuelta a los alimentos).

Espere 10 segundos a que el programa se reanude automáticamente, o saque y vuelva a meter la cesta para freír con aire a fin de interrumpir y reanudar el programa manualmente.

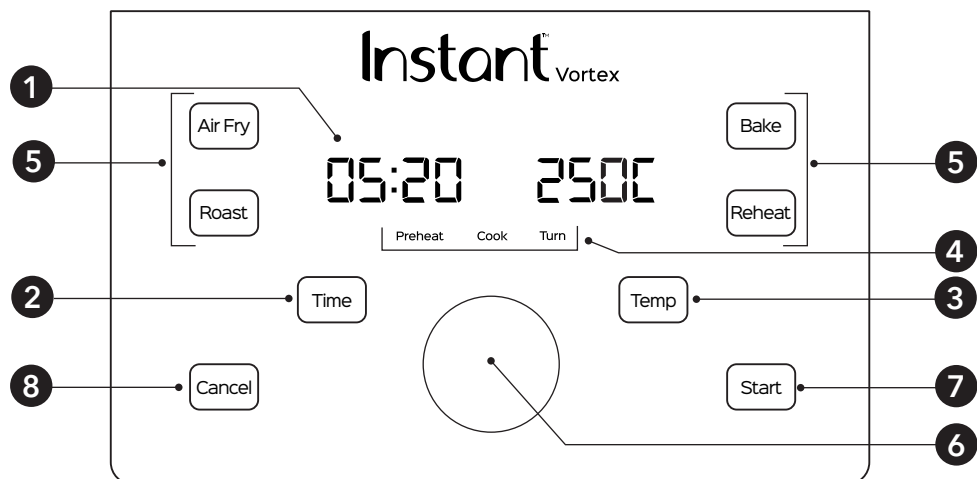
- 03** Cuando quede un minuto, en la pantalla aparecerá la cuenta atrás del tiempo de cocción restante en segundos.

Una vez completado el programa inteligente, la pantalla muestra la palabra **End** (finalizado) y el ventilador se activa un rato para ayudar a refrigerar la freidora de aire.

- 04** Toque **Cancel** (cancelar) para volver al modo de espera. A partir de ahí, ya puede empezar a cocinar de verdad.

 Si olvida este último paso, la freidora de aire emitirá un pitido a modo de recordatorio transcurridos 5, 30 y 60 minutos.

Panel de control



1	Indicación de tiempo/temperatura	Muestra el tiempo de cocción, la temperatura ajustada, mensajes de recordatorio y mensajes de error.
2	Tiempo	Toque Time (tiempo) si desea ajustar el tiempo de cocción.
3	Temp (temperatura)	Toque Temp (temperatura) si desea ajustar la temperatura de cocción.
4	Estados de cocción	Preheat (precalentamiento), Cook (cocción) y Turn (dar la vuelta).
5	Programas inteligentes	• Air Fry (freír con aire) • Roast (asar) • Bake (hornear) • Reheat (recalentar)
6	Dial	Gírelo para ajustar los tiempos y las temperaturas de cocción. Presiónelo para activar la pantalla.
7	Start (comenzar)	Toque Start (comenzar) para poner en marcha un programa inteligente seleccionado.
8	Cancel (cancelar)	Toque Cancel (cancelar) para detener un programa inteligente en cualquier momento y volver al modo de espera.

Las ilustraciones de este documento se proporcionan a título de referencia solamente y pueden ser distintas del producto real. Examine siempre el producto para conocer sus características con exactitud.

Panel de control

Ajustes

Para hacer esto...	Haga esto:
Activar la freidora de aire.	Para activar la freidora de aire, toque cualquier botón, presione el dial o saque y vuelva a meter la cesta para freír con aire. La pantalla muestra la palabra OFF (desactivado) para indicarle que el aparato está en modo de espera y preparado para ponerse en marcha.
Activar y desactivar el sonido.	En el modo de espera, mantenga presionados simultáneamente Time (tiempo) y Temp (temperatura) cinco segundos.  Las alertas de error no se pueden silenciar.
Cambiar la escala de temperaturas (°C o °F).	En el modo de espera, mantenga presionado el botón Temp (temperatura) cinco segundos para alternar entre °C y °F.
Guardar un tiempo de cocción personalizado.	Seleccione un programa inteligente y, seguidamente, toque Time (tiempo) y utilice el dial para ajustar el tiempo como desee. Toque Start (comenzar) para guardar el cambio en la memoria.
Guardar una temperatura de cocción personalizada.	Seleccione un programa inteligente y, seguidamente, toque Temp (temperatura) y gire el dial para ajustar la temperatura como desee. Toque Start (comenzar) para guardar el cambio en la memoria.
Restablecer un programa inteligente individual.	En modo de espera, mantenga presionado el botón del programa inteligente cuyos ajustes desee restablecer (por ejemplo: Air Fry [freír con aire]) cinco segundos. El tiempo y la temperatura de cocción de ese programa inteligente recuperan los ajustes de fábrica.
Reiniciar todos los programas inteligentes.	En el modo de espera, mantenga presionado el dial cinco segundos. Los tiempos y las temperaturas de cocción de todos los programas inteligentes recuperan los ajustes de fábrica.

Panel de control

Estados de cocción

00:15 250C

Preheat

Cook

Turn

La freidora de aire se está calentando para alcanzar la temperatura perfecta para cocinar los alimentos.

La cocción está en curso.

Es el momento de darles la vuelta a los alimentos o de mezclarlos, según indique la receta.

 No se aplica al programa **Reheat** (recalentar).

 Solo se aplica a los programas **Air Fry** (freír con aire) y **Roast** (asar).

Mensajes de estado

OFF	La freidora de aire está en modo de espera.
On	Un programa inteligente está en la etapa de Preheat (precalentamiento).  No se aplica al programa Reheat (recalentar).
Add Food	Este mensaje aparece para indicarle que la freidora de aire ha alcanzado la temperatura de cocción perfecta y se pueden agregar alimentos a la cesta para freír con aire (si aún no se ha hecho).  No se aplica al programa Reheat (recalentar).
00:15	La pantalla muestra el tiempo de cocción y mensajes.
205C	La pantalla también muestra la temperatura de cocción ajustada y mensajes.
Turn Food	Es el momento de darles la vuelta a los alimentos o de mezclarlos, según indique la receta.  Solo se aplica a los programas Air Fry (freír con aire) y Roast (asar).
End	El programa inteligente ha finalizado.

Cocción

Con la freidora Vortex, cocinar es rápido y sencillo: los alimentos entran tal cual y salen con un delicioso crujiente.

Consulte los **tiempos de cocción** para obtener orientación, o visite nuestro **sitio de recetas** para acceder a recetas divertidas y fáciles de seguir con altas dosis de crujiente. También puede descargar la **aplicación Instant Pot** gratuita para buscar recetas, guardar sus platos favoritos, tomar apuntes y mucho más.

Air Fry (freír con aire), Roast (asar) y Bake (hornear)

Estos programas aportan a las comidas todo el sabor intenso y crujiente de la fritura pero con poco o ningún aceite, para que pueda despedirse de la suciedad de la grasa y de las calorías extra. Los ajustes predeterminados sirven de punto de partida desde el que se puede experimentar para obtener los resultados que más le gusten.

Programa inteligente	Tiempo predeterminado	Rango de tiempo	Temperatura predeterminada	Rango de temperaturas
Air Fry (freír con aire)	15 minutos (00:15)	De un minuto a una hora (De 00:01 a 01:00)	196 °C	De 82 a 205 °C
Roast (asar)	18 minutos (00:18)	De un minuto a una hora (De 00:01 a 01:00)	193 °C	De 82 a 205 °C
Bake (hornear)	30 minutos (00:30)	De un minuto a una hora (De 00:01 a 01:00)	185 °C	De 82 a 205 °C

1.ª etapa: Preparar la freidora de aire para cocinar

- 01** Siga los pasos del 1 al 4 de **Prueba de funcionamiento inicial: 1.ª etapa** para preparar la freidora de aire.
- 02** Toque el programa inteligente que desee utilizar: **Air Fry** (freír con aire), **Roast** (asar) o **Bake** (hornear).
- 03** Toque **Temp** (temperatura) y, seguidamente, gire el dial para ajustar la temperatura.

- 04** Toque **Time** (tiempo) y, seguidamente, gire el dial para ajustar el tiempo.

 Los ajustes realizados en el tiempo y la temperatura se guardan automáticamente en los programas inteligentes cuando toca **Start** (comenzar).

- 05** Toque **Start** (comenzar) para poner en marcha el aparato.

La pantalla muestra la palabra **On** (encendido) y en el estado de cocción se indica **Preheat** (precalentamiento).

Cocción

2.ª etapa: Cocción

- 01** Cuando la pantalla muestre el mensaje **Add Food** (agregar alimentos), saque la cesta para freír con aire y coloque con cuidado los alimentos en el interior de la cámara de cocción caliente.

 Puede poner los alimentos directamente en la bandeja de cocción o en cualquier fuente de horno.

- 02** Vuelva a meter con cuidado la cesta para freír con aire.
La pantalla muestra el tiempo y la temperatura de cocción, y en el estado de cocción se indica **Cook** (cocción).

- 03** A la mitad de la cocción, la pantalla muestra el mensaje **turn Food** (dar la vuelta a los alimentos).

 No se aplica al programa **Bake** (hornear).

Si quiere darles la vuelta a los alimentos o mezclarlos, saque la cesta para freír con aire y realice el procedimiento; luego, vuelva a meter la cesta en la freidora de aire. La cocción se interrumpe y reanuda automáticamente.

 Si no tiene que dar la vuelta a los alimentos, espere 10 segundos a que el programa se reanude automáticamente.

- 04** Cuando la pantalla muestre la palabra **End** (finalizado), retire con cuidado los alimentos de la cámara de cocción caliente.

⚠ PRECAUCIÓN

La freidora de aire y los accesorios para freír con aire estarán calientes en el transcurso y después de la cocción. No toque las superficies calientes con las manos desprotegidas. Deje que todos los elementos se enfríen hasta alcanzar la temperatura ambiente y, a continuación, límpielos como se indica en las instrucciones de **Cuidado, limpieza y almacenamiento**.

Para evitar lesiones por quemaduras, utilice siempre protección para las manos adecuada y extreme la precaución al agregar alimentos a la cámara de cocción caliente o al retirarlos de esta.

Cocción

Consejos para la cocción

Deles una oportunidad a todos sus aperitivos favoritos, ya sean frescos o congelados, horneados y fritos.

- El paso del precalentamiento es importante. Espere a que el mensaje **Add Food** (agregar alimentos) aparezca antes de agregar los alimentos a la cesta para freír con aire.
- Al elaborar quiche, magdalenas, bollos y otros productos de bollería, cubra la fuente de horno para evitar que la parte de arriba se cocine en exceso.
- En el caso de alimentos rebozados, como los aros de cebolla o los pepinillos fritos, utilice un glaseado de huevo y pan rallado en lugar de rebozados líquidos para cerciorarse de que el rebozado se adhiere al alimento.
- Rocíe los alimentos con aceite *antes* de añadir los condimentos para que estos se adhieran bien.
- Para conseguir unas patatas muy crujientes, sumerja las tiras de patata recién cortadas en agua con hielo durante 15 minutos; luego, séquelas bien y rocíelas ligeramente con aceite antes de cocinarlas.
- Al secar los alimentos húmedos antes de cocinarlos se evita el exceso de vapor y las salpicaduras y se obtienen unos resultados más crujientes.
- Al freír con aire los alimentos pueden gotear aceite y grasa. Para evitar el exceso de humo, saque y drene con cuidado la cesta para freír con aire según sea necesario.

Consulte los **tiempos de cocción**, descargue la **aplicación Instant Pot** o visite nuestro **sitio de recetas** para acceder a recetas divertidas y fáciles de seguir.

PRECAUCIÓN

Para evitar el riesgo de incendio, daños materiales y lesiones personales, **NO** rocíe aceite en la cámara de cocción.

Cocción

Reheat (recalentar)

Programa inteligente	Tiempo predeterminado	Rango de tiempo	Temperatura predeterminada	Rango de temperaturas
Reheat (recalentar)	10 minutos (00:10)	De un minuto a una hora (De 00:01 a 01:00)	138 °C	De 49 a 182 °C

- 01** Siga los pasos del 1 al 4 de **Prueba de funcionamiento inicial: 1.ª etapa** para preparar la freidora de aire.
- 02** Saque la cesta para freír con aire, ponga los alimentos en el interior y, seguidamente, vuelva a meter la cesta con cuidado.
- 03** Toque **Reheat** (recalentar).
- 04** Toque **Temp** (temperatura) y, seguidamente, gire el dial para ajustar la temperatura.
- 05** Toque **Time** (tiempo) y, seguidamente, gire el dial para ajustar el tiempo.
 Los ajustes realizados en el tiempo y la temperatura se guardan automáticamente en los programas inteligentes cuando toca **Start** (comenzar).
- 06** Toque **Start** (comenzar) para que empiece el calentamiento.
La cuenta atrás del tiempo restante comienza de inmediato.
- 07** Cuando la pantalla muestre la palabra **End** (finalizado), retire con cuidado los alimentos de la cámara de cocción caliente.

⚠ PRECAUCIÓN

La freidora de aire y los accesorios para freír con aire estarán calientes en el transcurso y después de la cocción. No toque las superficies calientes con las manos desprotegidas. Deje que todos los elementos se enfríen hasta alcanzar la temperatura ambiente y, a continuación, límpielos como se indica en las instrucciones de **Cuidado, limpieza y almacenamiento**.

Para evitar lesiones por quemaduras, utilice siempre protección para las manos adecuada y extreme la precaución al agregar alimentos a la cámara de cocción caliente o al retirarlos de esta.

Cuidado, limpieza y almacenamiento

Limpie la freidora de aire y los accesorios después de cada uso.

Desenchufe siempre la freidora de aire y deje que se enfríe hasta alcanzar la temperatura ambiente antes de limpiarla. No utilice nunca estropajos, polvos ni detergentes químicos abrasivos en ninguna de las piezas o componentes.

Deje que todas las superficies se sequen bien antes de usar el aparato y antes de almacenarlo.

Pieza o accesorio	Métodos de limpieza y notas al respecto
Cesta para freír con aire	• Limpie la cesta para freír con aire con una esponja o un trapo, agua templada y lavavajillas; a continuación, enjuáguela bien. Procure eliminar toda la grasa y los restos de alimentos. • NO sumerja la cesta en agua ni en ningún otro líquido. • NO lave la cesta en el lavavajillas.
Bandeja de cocción	• Limpie la bandeja de cocción con un trapo o una esponja, agua templada y lavavajillas. • La bandeja de cocción tiene un revestimiento antiadherente. Para evitar daños en el revestimiento antiadherente, NO utilice utensilios de limpieza metálicos.
Cámara de cocción	• Limpie la cámara de cocción con una esponja o un trapo suave, agua templada y lavavajillas. • Para eliminar la grasa de la cocción y los residuos de alimentos de la cámara de cocción, pulverice una mezcla de vinagre con bicarbonato y límpiela con un trapo humedecido. • Si las manchas se resisten, deje reposar la mezcla en la zona afectada durante unos minutos antes de frotarla para limpiarla. • Inspeccione el serpentín de calentamiento en busca de salpicaduras de aceite y restos de alimentos. Limpie el serpentín de calentamiento con un trapo humedecido si es necesario. Asegúrese de que el serpentín de calentamiento esté completamente seco antes del siguiente uso.
Exterior	• Limpie el exterior con una esponja o un trapo suave humedecido y séquelo bien.

⚠ ADVERTENCIA		
Para evitar el riesgo de descarga eléctrica y lesiones personales: • No sumerja el aparato en agua. • No enjuague el aparato debajo del grifo. • No moje las clavijas del cable de alimentación.	Sin una limpieza adecuada, se pueden acumular restos de alimentos y salpicaduras de grasa alrededor de la placa calefactora, lo que puede acarrear el riesgo de que se produzca humo, un incendio y lesiones personales.	Si huele o ve humo, toque Cancel (cancelar), desenchufe el aparato y deje que se enfríe. Elimine los restos de alimentos o las salpicaduras de grasa con un trapo y detergente suaves.

Resolución de problemas

Registre la freidora de aire hoy mismo.

Si tiene un problema que persiste o alguna duda, póngase en contacto con un asesor de atención al cliente por correo electrónico a través de la dirección **support@instantpot.co.uk** o por teléfono llamando al **+44 (0) 3331 230051**.

Problema	Posible motivo	Solución
Sale humo negro de la freidora de aire.	⚠ PRECAUCIÓN Deje de cocinar de inmediato. Pulse el botón Cancel (cancelar) para detener el programa inteligente, desenchufe la freidora de aire y deje que se enfríe hasta alcanzar la temperatura ambiente.	
	Está usando un aceite con un punto bajo de humo.	Toque Cancel (cancelar), desenchufe la freidora de aire y deje que se enfríe hasta alcanzar la temperatura ambiente. Elija un aceite neutro con un punto de humo alto, como de colza, aguacate, soja, cártamo o salvado de arroz.
	Hay restos de alimentos en el serpentín de calentamiento, en la cámara de cocción o en los accesorios.	Toque Cancel (cancelar), desenchufe la freidora de aire y deje que se enfríe hasta alcanzar la temperatura ambiente. Limpie bien la cámara de cocción y los accesorios.
	El circuito o la placa calefactora están defectuosos.	Toque Cancel (cancelar), desenchufe la freidora de aire y deje que se enfríe hasta alcanzar la temperatura ambiente. Póngase en contacto con el departamento de atención al cliente .  No intente reparar el aparato.
Sale humo blanco de la freidora de aire.	Está cocinando alimentos con elevado contenido de grasas, como panceta, salchichas y hamburguesas.	Evite freír con aire alimentos con elevado contenido de grasa. Inspeccione la cesta para freír con aire en busca de un exceso de aceite o grasa y elimínelo con cuidado de ser necesario tras la cocción.
	El agua se está vaporizando y produce un vapor denso.	Seque los ingredientes húmedos antes de freírlos con aire y no agregue agua ni ningún otro líquido a la cámara de cocción cuando fría con aire.
	Los condimentos de los alimentos han ido a parar a la placa calefactora.	Tenga cuidado al condimentar los alimentos. Rocíe las verduras y las carnes con aceite antes de condimentarlos para favorecer la adherencia de los condimentos.

Resolución de problemas

Problema	Posible motivo	Solución
La freidora de aire está enchufada, pero no se enciende.	El aparato no está bien enchufado.	Cerciórese de que el cable de alimentación está en buen estado y está firmemente enchufado en la toma de corriente.
	La toma de corriente no tiene tensión.	Enchufe otro aparato en la misma toma para probar el circuito. Enchufe la freidora de aire en otra toma.
	La cesta para freír con aire no está totalmente metida en la cámara de cocción.	Asegúrese de meter completamente la cesta para freír con aire en la cámara de cocción.
Todas las luces parpadean y aparece un código en la pantalla.	E1 Circuito averiado en el sensor de temperatura.	Póngase en contacto con el departamento de atención al cliente .
	E2 Cortocircuito en el sensor de temperatura.	Póngase en contacto con el departamento de atención al cliente .

Cualquier otra tarea de mantenimiento debe realizarla un representante de mantenimiento autorizado.

Garantía

Garantía limitada

Earlyview Ltd., distribuidor autorizado de Instant Brands, Inc., e Instant Brands Inc. (en conjunto, la «Empresa») garantizan la ausencia de defectos de fabricación y de materiales en este producto, para un uso doméstico convencional, durante un periodo de un (1) año a partir de la fecha de compra original. Esta Garantía limitada cubre solamente al comprador original y el uso del aparato dentro del Reino Unido. Esta garantía no cubre el uso del aparato fuera del Reino Unido.

Para disfrutar de reparaciones con arreglo a esta Garantía limitada, es necesario que proporcione una prueba de la fecha de la compra original y, si así se le solicita, que devuelva el aparato. Siempre y cuando el aparato se haya utilizado y mantenido con arreglo a las instrucciones por escrito incluidas con el aparato (que también están disponibles en instantpot.co.uk), la Empresa podrá, a su entera y exclusiva discreción: I) reparar los defectos de material y fabricación; o II) sustituir el aparato. En caso de sustitución del aparato, la garantía limitada del aparato de sustitución vencerá a los 12 meses de la fecha de compra del aparato original por parte del consumidor.

La Empresa no se responsabiliza de los gastos de envío de las reparaciones en garantía.

Limitación y exclusiones

Cualquier modificación o intento de modificación en el aparato puede interferir en el funcionamiento seguro del aparato y puede provocar lesiones y daños graves. Cualquier modificación o intento de modificación en el aparato o cualquier pieza del mismo anulará la garantía, a menos que dichas modificaciones o alteraciones fueran expresamente autorizadas por la Empresa.

Esta garantía no cubre (1) el desgaste normal; (2) los daños provocados por un uso indebido, negligente o no razonable del aparato, un montaje o desmontaje inadecuados, un uso que contravenga las instrucciones de funcionamiento, la falta de mantenimiento razonable y necesario, casos de fuerza mayor (como incendios, inundaciones, huracanes y tornados), ni la reparación o la alteración por cualquier persona, a menos que haya sido por orden y autorización expresas de la Empresa; ni (3) las reparaciones en las que el aparato se haya utilizado para un uso distinto al uso normal doméstico, y de manera que contravenga las instrucciones publicadas destinadas al usuario.

En la medida de lo permitido por la ley, la responsabilidad de la Empresa, si tuviera alguna, respecto de cualquier aparato o pieza supuestamente defectuoso se limitará a la reparación o sustitución de dicho aparato o pieza del mismo y no excederá el precio de compra de un aparato de recambio de similares características. Salvo si se indica lo contrario por la presente y en la medida en que lo permita la ley, 1) la Empresa no ofrece garantías, condiciones ni representaciones, ya sean expresas o implícitas, por uso, costumbre de comercio o de cualquier otra manera con respecto al aparato o las piezas que se cubren por medio de esta garantía y 2) la Empresa no se hace responsable de los daños indirectos, especiales o consecuenciales derivados de o en relación con el uso o el rendimiento del aparato, o daños con respecto a cualquier pérdida económica, pérdida material, pérdida de ingresos o beneficios, pérdida de disfrute o uso, costes de eliminación, instalación o cualquier otro daño consecuencial de cualquier tipo.

Podría tener derechos y recursos de conformidad con las leyes vigentes, además de aquellos de los que dispone de acuerdo con lo estipulado en esta garantía.

Garantía

Registro de la garantía

Visite instantpot.co.uk/support/register-your-product/ para registrar el aparato. Se le pedirá que proporcione su nombre, su dirección de correo electrónico, el nombre del establecimiento, la fecha de compra, el número de modelo y el número de serie (estos dos figuran en el aparato). Este registro nos permitirá mantenerle informado de desarrollos de productos y recetas, y ponernos en contacto con usted en el improbable caso de que se produzca un aviso de seguridad relacionado con el producto. Al registrarse, afirma que ha leído y entendido las instrucciones de uso y las advertencias que acompañan al aparato.

Reparaciones en garantía

- Su nombre, dirección de correo electrónico o número de teléfono.
- Una copia del comprobante de compra original con el número de pedido, el modelo y el número de serie.
- Una descripción del defecto del producto, que incluya imágenes o vídeos si fuera posible.

Registro de la garantía

Instant Pot/Earlyview Ltd
Unit 5 Hersham Farm Business Park
Kitsmead Lane
Chertsey, Surrey KT16 0DN (Reino Unido)

Correo electrónico: support@InstantPot.co.uk
Teléfono: 03331 230051

Esta garantía se actualizó por última vez el 1 de septiembre de 2019 para todos los productos vendidos a partir del [1 de noviembre de 2019]. Si el producto incluye la versión antigua de la garantía, la garantía se seguirá respetando.

Reciclaje

Este aparato dispone de conformidad con la Directiva 2012/19/UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE). Asimismo, dispone de conformidad con las Directivas europeas 2014/30/UE sobre compatibilidad electromagnética y sus revisiones, y 2014/35/UE sobre baja tensión y sus revisiones.

Este símbolo indica que el producto no debería eliminarse con los demás residuos domésticos en toda la UE. Para evitar posibles daños al medioambiente y a la salud humana provocados por la eliminación incontrolada de residuos, recíclelo responsablemente a fin de fomentar la reutilización sostenible de las fuentes de materiales. Para devolver un aparato usado, utilice los sistemas de recogida y devolución o póngase en contacto con el departamento de atención al cliente para obtener más información acerca del reciclaje y los RAEE.





Instant Brands Inc.

11-300 Earl Grey Dr., Suite 383
Ottawa, Ontario
K2T 1C1
Canadá

Registre ya su producto en

instantpot.co.uk/support/register-your-product/

Contacte con nosotros:

+44 (0) 3331 230051
support@instantpot.co.uk
instantpot.co.uk
instantpot.co.uk/shop-all-products/

Súmese a la comunidad oficial de Instant Pot

www.facebook.com/groups/InstantPotUKCommunity

Descargue la aplicación gratuita



 @instantpotUK
 @InstantPotUK
 @instantpotuk

Fabricado en China

Copyright © 2021 Instant Brands™ Inc
885-0104-31