

get started



Instant Pot®



Welcome to your new Instant™ Vortex™ Dual!

Welcome to the world of Instant Chefs at home. We're excited to get you started on your Instant Pot Brands culinary journey!

Fall in love with your Instant Air Fryer, and enjoy it in your kitchen for years to come

Let's get cooking!



Scan to Get Started!

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



Download the **Instant Connect™ app** to access 3000+ recipe ideas.



Visit the **Instant Pot Brands UK YouTube channel** for useful product how-to videos.



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

⚠️ WARNING

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

Important safeguards	3
What's in the box	8
Using your Vortex™ Dual	9
Getting to know your Smart Programs	10
Initial setup	12
Let's start cooking	14
Smart Programs	18
Dual basket cooking	21
Cleaning	24
Troubleshooting	25
Error Codes	26
Learn more	27
Warranty	29

Safety Instructions

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

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

To ensure safe and proper operation, read all instructions and safety guidelines in this manual carefully before using this appliance.

Failure to follow these safeguards and instructions may result in personal injury and/or property damage and can void your warranty.

⚠ WARNING

READ ALL INSTRUCTIONS

Placement

DO place the appliance on a countertop only. Always operate the appliance on a stable, non-combustible, level surface.

DO NOT place the appliance on or close to a hot gas or electric burner, or a heated oven.

DO NOT use the appliance near water or flame.

DO NOT use outdoors. Keep out of direct sunlight.

DO NOT place on anything that may block the vents on the appliance.

DO make sure all parts are dry and free of food debris before use.

General Use

DO NOT touch the appliance's hot surfaces, or any accessories during or immediately after cooking because they will be hot.

DO use the appliance's handles and knobs.

DO use oven mitts when removing accessories.

DO place hot accessories on a heat-resistant surface or cooking plate.

DO NOT cover the cooking tray or any part of the oven with foil. This will cause the oven to overheat.

DO NOT move the appliance while it is in use.

⚠ WARNING

DO NOT allow children or persons with reduced physical, sensory or mental capabilities to operate this appliance. Close supervision is necessary when any appliance is used near children and individuals with reduced capabilities. Children should not play with this appliance.

DO NOT use the appliance for anything other than household use. It is not intended for commercial use.

DO NOT leave the appliance unattended while in use.

DO NOT use the appliance for more than 60 minutes in a 2-hour period.

Air Frying Cautions

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

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

DO NOT use a ceramic-coated or stoneware pot for air frying.

DO NOT block the vents on the air fryer. Leave at least 13 cm of space around the air fryer when in use.

DO NOT place the appliance on a hot stove.

DO NOT operate the appliance on or near combustible materials such as tablecloths and curtains.

DO NOT cover the air vents while the air fryer is in operation. Doing so will prevent even cooking and may cause damage to the appliance.

⚠ WARNING

DO NOT overfill the air fryer. Overfilling may cause food to contact the heating element, which may result in fire, property damage, and/or personal injury.

DO NOT use cooking oil or cooking spray on the cooking container. If needed, directly spray food lightly with non-stick cooking spray. Using cooking oil or spray on the cooking container could result in personal injury and/or property damage.

DO use caution with cooking containers made of materials other than metal or glass. Failure to do so may result in fire, personal injury, and/or property damage.

Should the unit emit black smoke during use, press Cancel and unplug the appliance immediately. Wait for smoking to stop before opening the door/basket, then clean thoroughly. For further information refer to 'Troubleshooting' in this User Manual.

DO use extreme caution when moving the appliance containing oils or other hot liquids.

DO use extreme caution when removing the tray or disposing of hot grease.

DO NOT use this appliance for deep frying foods.

Accessories

DO use only accessories or attachments authorised by Instant Pot Brands. The use of parts, accessories or attachments not recommended by the manufacturer may cause a risk of personal injury, fire, electric shock and/or property damage.

DO NOT use the included accessories in a microwave, toaster oven, convection or conventional oven, or on a ceramic cooktop, electric coil, gas range or outdoor grill.

⚠ WARNING

Care and Storage

DO let the appliance cool to room temperature before cleaning or storage.

DO NOT store any materials in the appliance when not in use.

DO NOT place any combustible materials in the appliance, such as paper, cardboard, plastic, styrofoam or wood.

DO NOT clean the appliance with metal scouring pads or steel wool. Pieces can break off and touch the electrical parts, causing a risk of shock, burns or other personal injury.

Power Cord

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

ONLY plug the power cord into an earthed electrical outlet.

DO NOT remove EARTH.

DO NOT let the power cord hang over edges of tables or counters, or touch hot surfaces or open flame, including the stovetop.

DO NOT use below-counter power outlets.

DO NOT use with extension cords, power converters or adapters, timer switches or separate remote-control systems.

Electrical Cautions

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

To avoid electrical shock:

Select ✕ to cancel, then remove plug from power source. Always unplug when not in use, as well as before adding or removing parts or accessories, and before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.

⚠ WARNING

DO allow unit to cool before adding or removing parts or accessories.

DO regularly inspect the appliance and power cord.

DO NOT operate the appliance if the power cord or plug is damaged, or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. For assistance, contact Customer Care by email at UKSupport@instantpot.com (if located in the UK) and EUSupport@instantpot.com (if located in the EU).

DO NOT attempt to dislodge food while the appliance is plugged into an electrical outlet, as this may cause electric shock, burns, other personal injury, and/or property damage.

DO NOT attempt to repair, replace or modify components of the appliance, as this may cause electric shock, personal injury, fire or property damage, and will void the warranty.

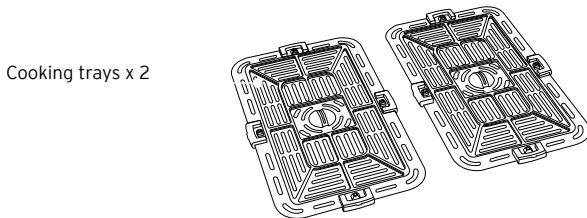
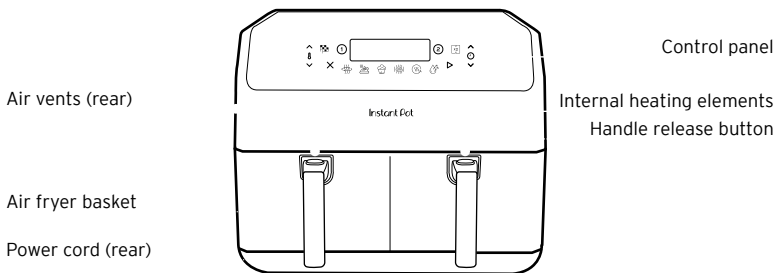
DO NOT tamper with any of the safety mechanisms, as this may result in personal injury or property damage.

DO NOT immerse power cord, plug or the appliance in water or other liquid.

DO NOT rinse the appliance under tap.

DO NOT use the appliance in electrical systems other than 220-240 V ~ 50/60 Hz.

SAVE THESE INSTRUCTIONS



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

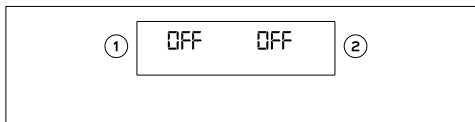
We care about the environment and have made this packaging easy to recycle. Please check your local recycling guidelines and recycle as much as you can.

Together, we can help keep our planet healthy.

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



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



When you power on the Vortex it will beep and the display will show **OFF** for both the Left ① and Right ② Basket Selectors. This is Ready mode - ready for you to select a basket.

If there is no activity for over 2 minutes the device enters Standby mode and the display will dim.

Utilise the Smart Programs to efficiently cook a variety of foods. Here is what the icons mean.

Air Fry	Roast	Bake	Grill	Reheat	Dehydrate
SyncFinish	SyncCook	Temperature	Time	Start	Cancel

When in Ready or Cooking modes, press and hold both the up (^) and down (v) symbols on the Time ⌚ for 5 seconds until the display shows **S On** or **S Off**.

Error alerts cannot be turned off.

Cooking temperature can be displayed in either Fahrenheit (°F) or Celsius (°C).

When in Ready or Cooking modes, press and hold both the up (^) and down (v) symbols on the Temperature ⚡ for 5 seconds until the display shows **°F** or **°C**.

Reset individual Smart Programs

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

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

Reset all Smart Programs

In Ready mode, press and hold both the ① and ② buttons for 3 seconds until the Vortex beeps.

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

Take your new Vortex™ Dual out of the box.

Remove all the packaging material from in and around the air fryer.

Remove all the accessories from inside the air fryer.

Don't remove the safety warning stickers or the rating label from the air fryer.

Wipe the interior with a damp cloth. Use a clean, soft cloth to dry.

Wash the accessories with hot water and dish soap. Rinse with warm, clear water and use a soft cloth to dry.

Place your Vortex Dual on a stable, level surface, away from combustible material and external heat sources. Do not place your Vortex Dual on top of another appliance.

Make sure to leave at least 13 cm of space above and around all sides of the appliance to allow for sufficient air flow.

To open or insert the baskets, simply press the Release Buttons on top of the handles. This allows for safe handling and ensures the baskets are securely locked during cooking.


An **OPEN** message will display when a basket is removed. This will change to **OFF** when the basket is correctly inserted, and the Vortex enters Ready mode.


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


To perform a test run:

Insert the cooking baskets, but do not add food.


Select basket ①.

The  Air Fry program activates by default.

Select ^ or v symbol to change  to 205°C.

Select ^ or v symbol to change  to 18 minutes.

Select basket ②.

The  Air Fry program activates by default.

Repeat steps 4. and 5. above.

Press  and the Vortex starts the test run.

When the display shows **Add Food**, wait 10 seconds for the program to resume (do not add any food).

When the display shows **Turn Food**, wait 10 seconds for the program to resume.

The display will show **End** after the cooking session is complete, let the Vortex cool down.

Refer to cooking instructions on page 14.

Now you're ready to cook a meal in your Instant Vortex™ Dual!

The Vortex™ Dual uses rapid air circulation to cook food, giving you the crispy texture and rich flavour of deep frying with little to no oil.

⚠ WARNING

HOT SURFACES

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

MUST ALLOW AIR FLOW

To prevent personal injury, and/or property damage, do not block air intake or air vents.

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

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

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

How to cook using one basket at a time.


If cooking in both baskets go to page 21, Dual Basket Cooking.

Prepare your ingredients according to your recipe.

Preheat


Press the Release Button on top of the handle to insert the basket.


Press **1** (to cook in left basket) or **2** (to cook in right basket).



The Air Fry button  blinks and the display shows the default time and temperature.


Select the Smart Program (refer to page 10) you wish to use.

The default time and temperature are displayed for that Smart Program.

To quickly adjust the cooking time, press and hold the ^ or v symbols  to increase or decrease the time.

To adjust the cooking temperature, press and hold the ^ or v symbols  to increase or decrease it.

Press  to start cooking. The  symbol will show and the first indicator light will blink as the air fryer starts to preheat.

When all 3 preheat  indicator lights are on, the target temperature has been reached, and the display will show **Add Food**.

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

Cook

Refer to page 21 if cooking using both baskets.

Press the Release Button to remove the basket and place your food inside.

Press the Release Button to insert the basket into the air fryer.

Cooking begins and the cooking countdown timer starts.

Turn

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

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

Remove the basket and carefully turn, flip, or rotate your food.

Insert the basket again. Cooking continues.


Finish

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

The Vortex will beep in 1 minute intervals to remind you that cooking has completed.

Even after you've started a Smart Program, you can still fine-tune the cooking time and temperature or cancel.


Press **1** or **2** to select the basket you want to change.


Press **^** or **v** symbols  to increase or decrease cooking time.

Then press the  to confirm and cooking will continue.

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

Press ① or ② to select the basket you want to change.

Press ^ or v symbols  to increase or decrease the temperature.


Press  to confirm the change and cooking will continue.

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

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

Press ① or ② to select the basket you want to cancel.

Press  to cancel.

If you press  without selecting ① or ② first, you will cancel the Smart Programs for both baskets.




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

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

To air fry

Follow the basic instructions for Cooking.

Select  as the Smart Program.




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

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

To roast

Follow the basic instructions for Cooking.

Select  as the Smart Program.



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

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

To bake

Follow the basic instructions for Cooking.

Select  as the Smart Program.

There is no need to turn the food partway through cooking.

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




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

Setting	Default	Minimum	Maximum
Temperature	205°C	177°C	205°C
Cooking Time	6 minutes (00:06)	1 minute (00:01)	30 minutes (00:30)

To grill

Follow the basic instructions for Cooking.

Select  as the Smart Program.

There is no need to turn the food partway through cooking.




Bring the crisp and crunch back to leftovers, in just a few minutes.

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

To reheat

Follow the basic instructions for Cooking.

Select  as the Smart Program.

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



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

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

To dehydrate

Follow the basic instructions for Cooking.

Select  as the Smart Program.

There is no need to turn the food partway through cooking.

The Vortex Dual has three convenient options for cooking in both baskets at the same time:

Dual Basket Cooking

Cook foods in each basket, using different Smart Programs and settings for each.

SyncCook™

Cook in both baskets, using the same Smart Program and settings for both.

SyncFinish™

Cook different foods in each basket, using different Smart Programs and settings for each, however, both baskets finish cooking at the same time.

Follow the instructions for Cooking on page 14 and any specific instructions for the Smart Program you want to use.

Set up your first program in the left basket select ①, including any changes to time and temperature settings.



Press ② to start setting up a second Smart Program in the right basket including any changes to time and temperature settings.


Then press  and continue following the instructions for Cooking.


You can also start the first program in the right basket select ② and then set up the left basket select ①.



Follow the instructions for Cooking on page 14 and any specific instructions for the Smart Program you want to use.




After you've set up your first program (in either basket) but **DO NOT** press , instead press .

The SyncCook icon displays .

Then press  to confirm and continue following the instructions for Cooking.

Adjusting SyncCook settings



You can change the cooking time and temperature settings for both baskets whilst in SyncCook mode.


Press the ^ or v symbols on the  and/or  to change.
The  will remain on.

Then press  to confirm the changes.


Ending SyncCook

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

Press  or  to select the basket you'd like to change.

SyncCook stops and the  no longer displays.

Adjust the cooking time or temperature by pressing the ^ or v symbols.


Press  to confirm and cooking continues, with each basket cooking with its own program and settings.



Follow the instructions for Cooking on page 14 and any specific instructions for the Smart Program you want to use.

Set up your first program in either basket (select ① or ②) including any changes to time and temperature settings.

Press ① or ② to select the other basket and start setting up a Smart Program in that basket, including any changes to time and temperature settings.



Press  SyncFinish.

The SyncFinish icon displays .

Press  and continue following the instructions for Cooking.

The air fryer will calculate the cooking times and start cooking each basket at the appropriate time so they finish together. Removing a basket during cooking will pause the other basket to keep it in sync.

Ending SyncFinish

You can end  if you need to make changes to the cooking programs by pressing  to cancel. After that, reselect a program and settings for each basket.

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

⚠ WARNING

To prevent electric shock, unplug before cleaning.

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

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

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

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

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

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

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

instantpot.co.uk/product-registration

instantpot.co.uk/support
UKSupport@instantpot.com
EUSupport@instantpot.com
+44 (0) 3331 230051

Discover guided cooking and recipes
Available at iOS and Android app stores

instantpot.co.uk/get-cooking

instantpot.co.uk/getting-started

instantpot.co.uk/product-category/instant



Model	Volume	Wattage	Power	Weight	Dimensions
INAFB91-BK [Black]	Total	1550-	220-	7.04 kg	40 x 38 x 31 cm (L x W x H)
	8 Litres	1850 W	240V~		
	Each basket		50/60		
	4 Litres		Hz		
INAFB91-BK [Truffle]	Total	1550-	220-	7.04 kg	40 x 38 x 31 cm (L x W x H)
	8 Litres	1850 W	240V~		
	Each basket		50/60		
	4 Litres		Hz		

Instant Brands (EMEA) Limited, Instant Pot Brands (Ireland) Limited, and Instant Pot Brands LLC (collectively the “Company”) warrant this appliance to be free from defects in workmanship and material, under normal household use, for a period of one (1) year from the date of original purchase. This Limited Warranty extends only to the original purchaser and use of the appliance in the UK and EU. This warranty does not cover appliance use outside of the UK and EU. Proof of original purchase date and, if requested, return of your appliance is required to obtain service under this Limited Warranty. Provided that this appliance is operated and maintained in accordance with the written instructions included with the appliance (which are also available at 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.

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

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

Within the UK:

Instant Brands (EMEA) Limited,
Floor 6, Block C, Dukes Court,
Duke Street, Woking,
GU21 5BH, UK
Email: UKSupport@instantpot.com
Telephone: +44 (0) 3331 230051

Within the EU:

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

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

Recycling

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



lancez-vous



Inst nt Pot®

Avec cette friteuse à air double Instant Vortex Dual, vous cuisinerez en toute sérénité de délicieux repas allégés en huile. Nous espérons que votre friteuse à air Instant comblera toutes vos attentes pendant de nombreuses années ! Commençons à cuisiner !



Révélez le chef qui sommeille en vous! Prêt à maîtriser votre Vortex Dual ? Nous avons conçu 4 étapes simples avec des vidéos explicatives pour rendre votre expérience culinaire un jeu d'enfant. Scannez le code QR et suivez les étapes pour devenir un chef Instantané en un rien de temps.
www.instantpot.eu/fr/getting-started



Téléchargez l'application **Instant Connect app** pour accéder à plus de 3000+ idées de recettes.



Consultez la chaîne **YouTube InstantPotUKOfficial** pour visionner des vidéos explicatives et trouver l'inspiration.



Rejoignez la **communauté Facebook Instant Pot UK** et trouvez l'inspiration grâce aux conseils, astuces et recettes de cuisine partagés par ce groupe de chefs Instant passionnés !

⚠ AVERTISSEMENT

Avant d'utiliser votre nouvelle Vortex Dual, lisez toutes les instructions, y compris les consignes de sécurité et la garantie. Vous vous exposez à des blessures et/ou des dommages matériels si vous ne respectez pas les précautions de sécurité et les instructions.

Précautions Essentielles	3
Contenu De L'emballage	8
Utilisation De Votre Vortex™ Dual	9
Configuration Initiale	12
Commençons à Cuisiner	14
Programmes Intelligents	18
Cuisson Dans Deux Paniers	21
Nettoyage	24
Dépannage	25
Codes D'erreur	27
En Savoir Plus	28
Garantie	30

Consignes de sécurité

Chez Instant, nous voulons que vous vous sentiez à l'aise avec nos produits. Cette friteuse à air double Instant Vortex Dual a été conçue dans un souci de sécurité.

Suivez toujours des principes de sécurité de base lorsque vous utilisez des appareils électriques afin de réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures et/ou de dommages matériels.

Pour garantir un fonctionnement sûr et correct, lisez attentivement toutes les instructions et les consignes de sécurité de ce manuel avant d'utiliser l'appareil. Si vous n'appliquez pas ces consignes de sécurité et ces instructions, essentielles, vous vous exposez à des risques de blessures et/ou de dommages matériels, et la garantie pourra être annulée.

⚠ AVERTISSEMENT

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS

Positionnement

POSEZ l'appareil uniquement sur un plan de travail. Utilisez toujours l'appareil sur une surface stable, de niveau et non combustible.

Ne placez PAS l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur à gaz/électrique ou d'un four chaud.

N'utilisez PAS l'appareil à proximité d'eau ou d'une flamme.

N'utilisez PAS l'appareil en extérieur. N'exposez pas l'appareil à la lumière directe du soleil.

Ne placez PAS l'appareil sur quoi que ce soit susceptible d'obstruer les aérations.

VÉRIFIEZ que toutes les pièces sont sèches et exemptes de résidus avant l'utilisation.

Usage général

Ne touchez PAS les surfaces chaudes de l'appareil ou les accessoires pendant ou immédiatement après la cuisson, car vous risquez de vous brûler.

UTILISEZ les poignées de l'appareil.

PORTEZ des gants de cuisine pour retirer les accessoires.

POSEZ les accessoires chauds sur une surface résistante à la chaleur ou une plaque de cuisson.

Ne couvrez PAS le plateau de cuisson, ni aucune partie de l'appareil, d'aluminium. L'appareil surchaufferait.

Ne déplacez PAS l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation.

Ne laissez PAS les enfants ou les personnes présentant des

⚠ AVERTISSEMENT

capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites utiliser cet appareil. Faites preuve d'une grande vigilance lorsque l'appareil est utilisé près d'enfants et de personnes présentant des capacités réduites. Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil.

N'utilisez PAS cet appareil dans un but autre que domestique. Il n'est pas destiné à un usage commercial.

Ne laissez PAS l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en cours d'utilisation.

N'utilisez PAS l'appareil plus de 60 minutes dans une période de 2 heures.

Précautions concernant la friture sans huile

Lorsque la friteuse à air fonctionne, elle libère de l'air chaud par les orifices d'aération. N'approchez pas le visage et les mains des orifices d'aération et faites très attention lorsque vous retirez des accessoires brûlants de l'appareil. Dans le cas contraire, vous vous exposeriez à des blessures ou des dommages matériels.

Lors de la cuisson, la température interne de l'appareil atteint plusieurs centaines de degrés. Afin d'éviter toute blessure, ne mettez pas les mains sans protection dans l'appareil tant qu'il n'est pas revenu à température ambiante.

N'utilisez PAS un récipient en grès ou à revêtement céramique pour la friture sans huile.

N'obstruez PAS les aérations de la friteuse à air. Laissez un espace d'au moins 13 cm autour de la friteuse à air pendant l'utilisation.

Ne posez PAS l'appareil sur une cuisinière chaude.

N'utilisez PAS l'appareil sur des matériaux combustibles, ou à proximité, par exemple une nappe ou des rideaux.

Ne couvrez PAS les orifices d'aération lorsque la friteuse à air fonctionne. Cela nuit à l'homogénéité de la cuisson et pourrait même endommager l'appareil.

Ne remplissez PAS excessivement la friteuse à air. Si vous la remplissez trop, les ingrédients risquent de toucher l'élément

⚠ AVERTISSEMENT

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

N'utilisez PAS d'huile/de spray de cuisson sur le récipient de cuisson. Si nécessaire, vaporisez directement et légèrement les ingrédients avec un spray de cuisson antiadhésif. Vous vous exposez à des blessures et/ou des dommages matériels si vous appliquez de l'huile ou un spray de cuisson sur le récipient de cuisson.

Faites preuve de VIGILANCE lorsque vous utilisez des récipients de cuisson fabriqués dans des matériaux autres que du métal ou du verre. Dans le cas contraire, vous vous exposeriez à un incendie, des blessures et/ou des dommages matériels.

Si l'appareil émet une fumée noire pendant l'utilisation, appuyez sur **X (Annuler)** et débranchez-le immédiatement. Attendez qu'il ne dégage plus de fumée avant d'ouvrir la porte/le panier, puis nettoyez-le soigneusement. Pour plus d'informations, reportez-vous à la section « Dépannage » de ce manuel de l'utilisateur.l.

Faites preuve d'une GRANDE PRUDENCE lorsque vous déplacez l'appareil alors qu'il contient de l'huile ou d'autres liquides très chauds.

Faites preuve d'une GRANDE PRUDENCE lorsque vous retirez le plateau ou jetez de la graisse chaude.

N'utilisez PAS cet appareil pour une friture classique à l'huile.

Accessoires

UTILISEZ uniquement les accessoires ou les pièces autorisés par Instant Pot Brands LLC. L'utilisation de pièces ou d'accessoires non recommandés par le fabricant peut entraîner des blessures, un incendie, un choc électrique et/ou des dommages matériels.

N'utilisez PAS les accessoires inclus dans un four à micro-ondes, un toaster, un four à convection ou traditionnel, ou sur une plaque de cuisson en céramique, une bobine électrique, une gazinière ou un barbecue.

⚠ AVERTISSEMENT

Entretien et stockage

LAISSEZ l'appareil refroidir à température ambiante avant de le nettoyer ou de le ranger.

Ne stockez PAS de matériaux dans l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas.

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

Ne nettoyez PAS l'appareil avec une éponge métallique ou de la paille de fer. Des morceaux pourraient se détacher et toucher les composants électriques, provoquant un risque de choc électrique, de brûlures ou autres blessures.

Cordon d'alimentation

L'appareil est équipé d'un cordon d'alimentation court pour réduire les risques de s'y accrocher/s'y emmêler et de trébucher dessus. Cet appareil est équipé d'une prise de terre à trois broches. Afin de réduire les risques de choc électrique :

Branchez UNIQUEMENT le cordon d'alimentation sur une prise secteur mise à la terre.

NE retirez PAS LA MISE À LA TERRE.

Ne laissez PAS le cordon d'alimentation pendre au bord d'une table ou d'un plan de travail, ni toucher des surfaces chaudes ou une flamme nue, y compris une cuisinière.

N'utilisez PAS de prises d'alimentation situées sous le plan de travail.

N'utilisez PAS de rallonges, de convertisseurs ou d'adaptateurs d'alimentation, de minuteries ou de systèmes de contrôle à distance indépendants.

Précautions électriques

L'appareil contient des composants électriques présentant un risque de choc électrique. Si vous ne respectez pas ces instructions, vous vous exposez à un choc électrique et/ou à des blessures mortelles.

⚠ AVERTISSEMENT

Pour éviter tout choc électrique :

Sélectionnez ✕ pour annuler, puis débranchez la fiche de la source d'alimentation. Débranchez toujours l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas et avant d'installer ou de retirer des pièces ou des accessoires, ainsi qu'avant le nettoyage. Pour débrancher l'appareil, empoignez la fiche et retirez-la de la prise. Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation.

LAISSEZ l'appareil refroidir avant d'installer ou de retirer des pièces ou des accessoires.

INSPECTEZ régulièrement l'appareil et le cordon d'alimentation.

N'utilisez PAS l'appareil si le cordon d'alimentation ou la prise sont endommagés, ou après un dysfonctionnement ou une chute/des dommages de l'appareil. Si vous avez besoin d'aide, contactez le service client par e-mail à l'adresse **UKSupport@instantpot.com** (si vous résidez au Royaume-Uni) ou à l'adresse **EUSupport@instantpot.com** (si vous résidez dans l'UE).

Ne tentez PAS de retirer des ingrédients coincés/ayant adhéré lorsque l'appareil est branché sur une prise électrique, car vous vous exposeriez à un risque de choc électrique, de brûlures ou autres blessures, et/ou de dommages matériels.

Ne tentez PAS de réparer, de remplacer ou de modifier des composants de l'appareil, car vous vous exposeriez à un risque de choc électrique, de blessures, d'incendie ou de dommages matériels, et cela annulerait la garantie.

Ne modifiez AUCUN des mécanismes de sécurité, car cela pourrait entraîner des blessures ou des dommages matériels.

Ne plongez PAS le cordon d'alimentation, la prise ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.

Ne rincez PAS l'appareil au robinet.

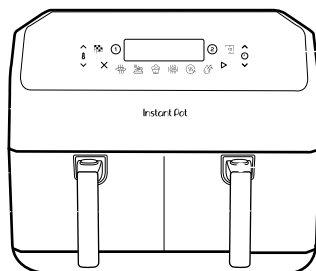
N'utilisez PAS l'appareil sur des systèmes électriques autres que 220 - 240 V ~ 50/60 Hz.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Orifices d'aération
(arrière)

Cordon d'alimentation
(arrière)

Éclairages (intérieur)



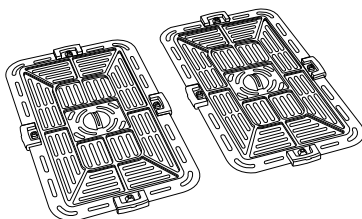
Panneau de commande

Paniers de friture sans
huile

Le bouton de
déverrouillage

Éléments chauffants (in-
térieur)

Plateaux de cuisson (2)



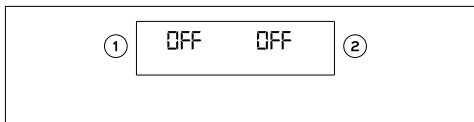
Les illustrations sont fournies à titre de référence et peuvent différer du produit réel.

Soucieux de l'environnement, nous avons veillé à ce que cet emballage soit facile à recycler. Vérifiez les directives locales en matière de recyclage et recyclez autant que vous le pouvez. Ensemble, nous pouvons contribuer à préserver la santé de notre planète.

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



1. Écran d'affichage des paniers gauche et droit
 - Température de cuisson
 - Temps de cuisson
 - Messages
 - Codes d'erreur
2. Programmes intelligents
3. Contrôle de la température
 - Augmenter ou réduire la température de cuisson
4. Contrôle de la durée
 - Augmenter ou réduire le temps de cuisson
5. Sélecteurs des paniers gauche (1) et droit (2)
6. SyncFinish
 - Configurer la fin simultanée de différents programmes
7. SyncCook
 - Faire correspondre les réglages des paniers gauche et droit
8. Démarrer
9. Annuler



Lorsque vous allumez la friteuse à air chaud Vortex, elle émet un bip et l'écran affiche **OFF (ARRÊT)** pour les sélecteurs de panier gauche ① et droit ②.


Il s'agit du Mode Prêt, qui indique que vous pouvez sélectionner un panier.

Si aucune activité n'est détectée pendant plus de 2 minutes, la friteuse à air chaud Vortex passe en mode veille et l'écran s'assombrit.

Utilisez les programmes intelligents pour cuire efficacement une variété d'aliments. Voici ce que signifient ces icônes.


Frيره sans huile	Rôtir	Cuire au four	Griller	Réchauffer	Déshydrater
SyncFinish	SyncCook	Température	Temps	Démarrer	Annuler

Vous pouvez activer ou désactiver les notifications sonores.

En mode Prêt ou Cuisson, appuyez simultanément sur les touches “^” et “v” de  pendant 5 secondes jusqu'à ce que l'écran affiche **S On (Son activé)** ou **S Off (Son désactivé)**.

Vous ne pouvez pas désactiver les alertes d'erreur.

La température de cuisson peut être affichée en degrés Fahrenheit (°F) ou en degrés Celsius (°C).

En mode Prêt ou Cuisson, appuyez simultanément sur les touches “^” et “v” de  pendant 5 secondes jusqu'à ce que l'écran affiche **°F** ou **°C**.

Réinitialiser des programmes intelligents individuels

Après avoir sélectionné le programme intelligent, maintenez le bouton de ce programme enfoncé 3 secondes.

Le bouton du programme intelligent clignote et le temps et la température de cuisson sont réinitialisés aux réglages d'usine par défaut.

Réinitialiser tous les programmes intelligents

En mode Prêt, appuyez simultanément sur les deux sélecteurs de panier ① et ② pendant 3 secondes jusqu'à ce que la friteuse à air chaud Vortex émette un bip.

Tous les temps et températures de cuisson des programmes intelligents sont réinitialisés aux réglages d'usine par défaut.

Sortez votre nouvelle friteuse à air chaud Vortex Dual de la boîte.
Retirez tous les matériaux d'emballage.

Retirez tous les accessoires se trouvant à l'intérieur de la friteuse à air chaud.

Ne retirez pas les autocollants d'avertissements de sécurité ni l'étiquette de classement de la friteuse à air.

Essuyez l'intérieur avec un chiffon humide. Séchez avec un chiffon doux et propre.

Lavez les accessoires à l'eau chaude et au liquide vaisselle. Rincez à l'eau chaude et claire et séchez avec un chiffon doux.

Installez votre friteuse Vortex Dual double sur une surface stable et horizontale, éloignée de tout matériau combustible et de toute source de chaleur externe. Ne placez pas la friteuse Vortex Dual sur un autre appareil.

Veillez à conserver un espace d'au moins 13 cm au-dessus et tout autour de l'appareil afin de laisser circuler un flux d'air suffisant.

Pour ouvrir ou insérer les paniers, il suffit d'appuyer sur le bouton de déverrouillage situé sur le dessus des poignées. Vous pouvez ainsi manipuler les paniers en toute sécurité et avoir la certitude qu'ils sont bien verrouillés pendant la cuisson.


Lorsqu'un panier est retiré, le message **OPEN [OUVERT]** s'affiche. Il est remplacé par **OFF (ARRÊT)** lorsque le panier est correctement inséré et la friteuses à air chaud Vortex passe en mode Prêt.


Avant d'utiliser votre nouvelle friteuse à air chaud Vortex Dual pour la toute première fois, effectuez un test pour vous assurer que tout fonctionne correctement.


Pour effectuer un test de fonctionnement :

Insérez le panier de cuisson, mais sans ajouter d'ingrédients.


Sélectionnez le panier ①

Le programme  Frite sans huile s'exécute par défaut.


Sélectionnez ""^" ou "v" sur  pour régler la température de cuisson sur 205 °C.

Sélectionnez ""^" ou "v" sur  pour régler le temps de cuisson sur 18 minutes.

Sélectionnez le panier ②

Le programme Frite sans huile  est activé par défaut et clignote.

Répétez les étapes 4 et 5 ci-dessus.

Appuyez sur  pour lancer le test de fonctionnement.

Lorsque l'écran affiche **Add Food (Ajouter des ingrédients)**, patientez 10 secondes avant que le programme reprenne (n'ajoutez pas d'ingrédients).

Lorsque l'écran affiche **Turn Food (Retourner ingrédients)**, patientez 10 secondes avant que le programme reprenne.

L'écran affiche **End (Fin)** une fois la cuisson terminée. Laissez la friteuse à air chaud Vortex refroidir.

Reportez-vous aux instructions de cuisson à la page 14.

Vous pouvez à présent préparer un repas avec votre Instant Vortex™ Dual!

La friteuse à air chaud Vortex™ Dual fait appel à une circulation d'air rapide pour cuire les aliments. Vous obtenez ainsi la texture croustillante et la saveur riche de la friture traditionnelle, en utilisant peu ou pas d'huile.

⚠ AVERTISSEMENT

SURFACES CHAUDES


La friteuse à air est chaude, pendant et après la cuisson. Faites toujours preuve d'une grande prudence lorsque vous retirez des ingrédients du compartiment de cuisson. Si vous touchez des surfaces chaudes, vous risquez des blessures et/ou des dommages matériels.

ASSUREZ LA CIRCULATION D'UN FLUX D'AIR

Afin d'éviter les blessures et/ou des dommages matériels, n'obstruez pas l'admission d'air, ni les orifices d'aération.

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

Vous pouvez placer directement les ingrédients sur le plateau de cuisson sans recouvrir d'aluminium ou autre.

Pour le programme **Cuisson au four**  uniquement, vous pouvez utiliser un plat de cuisson en métal ou en verre pour des ingrédients comme de la pâte à gâteau ou à pain. Installez le plat dans le panier de cuisson pour le programme de cuisson au four.


Cuisiner en utilisant un panier à la fois Si vous cuisinez dans les deux paniers, passez à la page 21, Cuisson dans deux paniers.

Préparez les ingrédients conformément à la recette.

Préchauffer


Appuyez sur le bouton de déverrouillage situé sur le dessus de la poignée pour insérer le panier.


Appuyez sur ① (pour cuire dans le panier gauche) ou ② (pour cuire dans le panier droit).



Le bouton *Frيره sans huile*  clignote et l'affichage indique l'heure et la température par défaut.

Sélectionnez le programme intelligent (reportez-vous à la page 10) que vous souhaitez utiliser.

Le temps et la température par défaut de ce programme intelligent s'affichent.

Pour régler rapidement le temps de cuisson, maintenez enfoncé le symbole “^” ou “v”  pour augmenter ou diminuer le temps.

Pour régler la température de cuisson, maintenez enfoncé le symbole “^” ou “v”  pour l'augmenter ou la diminuer.

Appuyez sur  pour démarrer la cuisson. Le symbole  s'affiche et le premier voyant clignote lorsque la friteuse à air chaud commence à préchauffer.

Lorsque les 3 voyants de préchauffage sont allumés, la température cible est atteinte et l'écran affiche **Add Food (Ajouter des ingrédients)**

Remarque: Add Food (Ajouter des ingrédients) s'applique uniquement à Air Fry (Frيره sans huile), Roast (Rôtir), Bake (Cuire au four) et Grill (Griller).

Cuire

Reportez-vous à la page 21 si vous cuisinez dans les deux paniers.

Appuyez sur le bouton de déverrouillage pour retirer le panier et y placer vos ingrédients.

Appuyez sur le bouton de déverrouillage pour insérer le panier dans la friteuse à air chaud.

La cuisson démarre et le compte à rebours de cuisson s'enclenche.

Retourner

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

*Si vous ne retirez pas le panier lorsque **Turn Food (Retourner ingrédients)** s'affiche, la cuisson reprend après 10 secondes.*

Retirez le panier et retournez ou tournez délicatement les ingrédients.

Réinsérez le panier. La cuisson se poursuit.


Terminer


Lorsque le programme intelligent se termine, la friteuse à air émet un bip et l'écran affiche **End (Fin)**.


La friteuse à air chaud Vortex émet un bip toutes les minutes pour vous rappeler que la cuisson est terminée.

Même après avoir lancé un programme intelligent, vous pouvez encore affiner le temps de cuisson et la température ou annuler.

Appuyez sur ① ou ② pour sélectionner le panier sur lequel vous souhaitez effectuer des modifications.


Appuyez sur le symbole “^” ou “v”  pour augmenter ou diminuer le temps de cuisson.


Appuyez sur  pour confirmer et la cuisson se poursuivra.


Si vous n'appuyez pas sur , la cuisson se poursuit avec les réglages précédents.

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

Appuyez sur ① ou ② pour sélectionner le panier sur lequel vous souhaitez effectuer des modifications.

Appuyez sur le symbole “^” ou “v”  pour augmenter ou diminuer la température.


Appuyez sur  pour confirmer le changement et la cuisson se poursuivra.

Si vous n'appuyez pas sur , la cuisson se poursuit avec les réglages précédents.

Vous pouvez annuler la cuisson quand vous le souhaitez après avoir lancé un programme intelligent :

Appuyez sur ① ou ② pour sélectionner le panier pour lequel vous souhaitez annuler le programme intelligent.

Appuyez sur  pour annuler.

Si vous appuyez sur  sans sélectionner ① ou ② au préalable, vous annulez les programmes intelligents des deux paniers.




Vous pouvez frire sans huile des ingrédients comme des morceaux de chou-fleur, des ailes de poulet, des nuggets, etc.

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

Pour frire sans huile

Suivez les instructions de base de Cuisson.

Sélectionnez  comme programme intelligent.




Vous pouvez rôtir des ingrédients tels que du bœuf, de l'agneau, du porc, de la volaille, des légumes ou du gratin de pommes de terre pour qu'ils soient tendres à l'intérieur et dorés à l'extérieur.

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

Pour rôtir

Suivez les instructions de base de Cuisson.

Sélectionnez  comme programme intelligent.




Vous pouvez cuire des préparations comme du pain, des gâteaux, des pâtisseries et des petits pains en utilisant votre Vortex™ comme un « mini four ».

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

Pour cuire au four

Suivez les instructions de base de Cuisson.

Sélectionnez  comme programme intelligent.

Vous n'avez pas à retourner les ingrédients en cours de cuisson.

Laissez un espace d'environ 2,5 cm tout autour du plat de cuisson pour que la chaleur circule uniformément




Cette fonction cuit en appliquant avec une chaleur descendante directe, idéale pour fondre du fromage sur une soupe à l'oignon ou encore des nachos.

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

Pour griller

Suivez les instructions de base de Cuisson.

Sélectionnez  comme programme intelligent.

Vous n'avez pas à retourner les ingrédients en cours de cuisson.



Redonnez du croustillant à vos restes en quelques minutes.

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

Pour réchauffer

Suivez les instructions de base de Cuisson.

Sélectionnez  comme programme intelligent.

Lorsque cette fonction de cuisson intelligente démarre, l'écran affiche immédiatement la température et le temps de cuisson cibles, sans temps de préchauffage.




Le processus de déshydratation s'effectue à faible température pendant une longue période pour sécher les ingrédients en toute sécurité, par exemple des fruits, des légumes ou de la viande.

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

Pour déshydrater

Suivez les instructions de base de Cuisson.

Sélectionnez  comme programme intelligent.

Vous n'avez pas à retourner les ingrédients en cours de cuisson.

La friteuse à air chaud Vortex Dual possède trois options pratiques pour cuire dans les deux paniers en même temps :

Cuire dans les deux paniers

Cuisez des aliments dans les deux paniers en même temps, en utilisant des programmes et des réglages intelligents différents.

SyncCook™

Cuisez dans les deux paniers en utilisant les mêmes programmes intelligents et les mêmes réglages pour les deux.

SyncFinish™

Cuisez des aliments différents dans chaque panier, en utilisant des programmes intelligents et des réglages différents pour les deux, mais les cuissons se terminent en même temps.

Suivez les instructions de cuisson page 14 et les instructions spécifiques du programme intelligent que vous utilisez.

Configurez le premier programme sur le panier gauche (sélectionnez ①), y compris toutes les modifications de temps et de température nécessaires.



Appuyez sur ② pour configurer un second programme intelligent sur le panier droit, y compris toutes les modifications de temps et de température nécessaires.

Puis, appuyez sur ▷ et poursuivez en appliquant les instructions de Cuisson.


Vous pouvez aussi lancer le premier programme sur le panier droit (sélectionnez ②), puis configurer le panier gauche (sélectionnez ①).



Suivez les instructions de cuisson page 14 et les instructions spécifiques du programme intelligent que vous utilisez.



Après avoir configuré le premier programme (du panier de votre choix), mais avant d'appuyer sur , appuyez sur .

L'icône SyncCook s'affiche. .


Puis, appuyez sur  pour confirmer et continuez en suivant les instructions de Cuisson.

Ajuster les paramètres de SyncCook

Vous pouvez modifier les réglages de temps de cuisson et de température pour les deux paniers en mode SyncCook.

Appuyez sur les symboles « ^ » ou « v » sur  et/ou sur  pour modifier.


L' restera allumée.

N'oubliez pas d'appuyer sur  pour confirmer les modifications.


Arrêter SyncCook

Vous pouvez arrêter SyncCook quand vous le souhaitez pour modifier l'un des programmes de cuisson, voire les deux.

Appuyez sur  ou  pour sélectionner le panier à modifier.

Le mode SyncCook s'arrête et  disparaît

Réglez le temps de cuisson ou la température en appuyant sur le symbole “^” ou “v”.

Appuyez sur  pour confirmer et la cuisson se poursuit, chaque panier utilisant son programme et ses réglages.





Suivez les instructions de cuisson page 14 et les instructions spécifiques du programme intelligent que vous utilisez.

Configurez le premier programme dans le panier de votre choix (① ou ②), en modifiant éventuellement les réglages de temps et de température.

Appuyez sur ① ou ② pour sélectionner l'autre panier et configurez un programme intelligent pour ce panier, en modifiant éventuellement les réglages de temps et de température.

Appuyez sur  **SyncFinish**.

L'icône *SyncFinish* s'affiche. 


Appuyez sur  et continuez en suivant les instructions de Cuisson.

La friteuse à air calcule les temps de cuisson et lance la cuisson de chaque panier au bon moment, de sorte qu'ils terminent simultanément.

À propos de SyncFinish

Si vous souhaitez retirer un panier en cours de fonctionnement, l'autre panier interrompt la cuisson pour maintenir la synchronisation.

Terminer SyncFinish

Vous pouvez arrêter  en appuyant sur ✕ si vous souhaitez modifier les programmes de cuisson. Ensuite, sélectionnez à nouveau un programme et des réglages pour chaque panier.

Nettoyez votre Instant Vortex™ Dual après chaque utilisation. Laissez toujours tous les composants revenir à température ambiante avant de nettoyer. Avant l'utilisation ou le stockage, vérifiez que toutes les surfaces sont sèches.



⚠ AVERTISSEMENT

Afin d'éviter tout choc électrique, débranchez l'appareil avant le nettoyage.

Ne plongez PAS le cordon d'alimentation, la prise ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide, car cela pourrait provoquer un choc électrique.

Composant	Instructions de nettoyage
Plateaux de cuisson	<ul style="list-style-type: none">• Compatible lave-vaisselle*.• Les plateaux de cuisson comportent un revêtement antiadhésif. Évitez de nettoyer avec des ustensiles métalliques ou une éponge à récurer.
Panier de friture sans huile amovible	<ul style="list-style-type: none">• Nettoyez avec un chiffon humide et du liquide vaisselle doux.• Compatible lave-vaisselle.
Compartiment de cuisson	<ul style="list-style-type: none">• Nettoyez avec un chiffon humide et du liquide vaisselle doux.• Vérifiez toujours que la bobine chauffante et les parois du compartiment de cuisson ne présentent pas d'éclaboussures d'huile ni de résidus alimentaires, et nettoyez si nécessaire.• Vérifiez que la bobine chauffante est sèche avant de démarrer la friteuse à air.• Pour retirer la graisse et les résidus alimentaires cuits du compartiment de cuisson, vaporisez un mélange de bicarbonate de soude et de vinaigre, puis essuyez avec un chiffon humide. En cas de résidus tenaces, laissez reposer le mélange plusieurs minutes sur la zone concernée avant de frotter.
Cordon d'alimentation	<ul style="list-style-type: none">• Nettoyez à l'aide d'un chiffon doux humidifié ou d'une éponge. Séchez-le à l'aide d'un chiffon.

**Un lavage au lave-vaisselle peut provoquer une décoloration, mais cela ne nuit pas à la sécurité ou aux performances de l'autocuiseur.*

Problème	Cause	Solution
La friteuse à air ne démarre pas	L'appareil n'est pas branché correctement.	Vérifiez que le cordon d'alimentation est fermement branché dans la prise.
	La prise n'est pas sous tension.	Branchez un autre appareil dans la même prise pour tester le circuit.
	Le panier n'est pas complètement inséré dans la friteuse à air chaud et le message OPEN (OUVERT) s'affiche sur le panneau.	Assurez-vous que le panier est complètement inséré. L'écran affiche OFF (ARRÊT) pour confirmer que le panier est bien verrouillé.
Une fumée noire sort de la friteuse à air	Utilisation d'une huile avec un point de fumée faible.	Appuyez sur  pour annuler le programme intelligent, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir à température ambiante. Choisissez une huile neutre avec un point de fumée élevé.
	Résidus alimentaires sur la bobine chauffante, dans le compartiment de cuisson ou sur les accessoires.	Appuyez sur  pour annuler le programme intelligent, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir à température ambiante. Retirez tous les accessoires du compartiment de cuisson et nettoyez bien celui-ci et l'ensemble des accessoires.
	Dysfonctionnement de l'appareil.	Contactez le service client.

Une fumée blanche sort de la friteuse à air

Cuisson d'ingrédients beaucoup de matières grasses, par exemple le bacon, les saucisses et les hamburgers.

De l'eau se vaporise et produit une vapeur épaisse.

L'assaisonnement des ingrédients s'est répandu sur l'élément.

Évitez de frire sans huile des ingrédients riches en graisse. Vérifiez que le compartiment de cuisson ne présente aucun excès d'huile et/ou de graisse et si nécessaire, retirez délicatement cet excès avant de frire sans huile

Séchez les ingrédients humides en les tapotant avant de les frire sans huile.

N'ajoutez pas d'eau ou d'autres liquides dans le compartiment de cuisson pour frire sans huile.

Faites attention lorsque vous assaisonnez. Vaporisez d'abord de l'huile sur les légumes et les viandes pour que l'assaisonnement y adhère mieux.

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

Problème	Cause	Solution
E1	Circuit ouvert.	Contactez le service client.
E2	Court-circuit du capteur de température.	Contactez le service client.

Une multitude d'informations et de conseils sur la friteuse à air Instant Pot™ s'offrent à vous. Voici quelques-unes des ressources les plus utiles.

instantpot.eu/fr/product-registration

instantpot.eu/fr/contact-us
UKSupport@instantpot.com
EUSupport@instantpot.com

Découvrez la cuisine guidée et les recettes
Disponible les app Stores iOS et Android

instantpot.co.uk/recipes

Instantpot.eu/fr/getting-started

instantpot.co.uk/instant-accessories-spare-parts



Modèle	Volume	Puissance en watts	Puissance	Poids	Dimensions
INAFB91-BK [Noir]	Total 8 Litres Chaque panier 4 Litres	1550-1850 W	220- 240V~ 50/60 Hz	7,04 kg	40 x 38 x 31 cm (L x l x h)
INAFB91-BK (Truffe)	Total 8 Litres Chaque panier 4 Litres	1550-1850 W	220- 240V~ 50/60 Hz	7,04 kg	40 x 38 x 31 cm (L x l x h)

Instant Brands (EMEA) Limited, Instant Pot Brands (Ireland) Limited et Instant Pot Brands LLC (collectivement « l'Entreprise ») garantissent que cet appareil est exempt de défauts de fabrication ou résultant de matériaux impropres, dans des conditions d'utilisation domestiques normales, pour une période d'un (1) an à compter de la date d'achat d'origine. Cette garantie limitée s'applique uniquement à l'acheteur initial et à une utilisation de l'appareil au Royaume-Uni et dans l'UE. Elle ne couvre pas l'utilisation de l'appareil hors du Royaume-Uni et de l'UE. Une preuve de la date d'achat initial et, si nécessaire, le renvoi de l'appareil sont requis pour obtenir des services en vertu de cette garantie limitée. À condition que cet appareil soit utilisé et entretenu conformément aux instructions écrites l'accompagnant (également disponibles sur le site instantpot.co.uk), l'Entreprise, à son entière discrétion : (i) réparera les défauts de fabrication ou dus à des matériaux impropres ; ou (ii) remplacera l'appareil. En cas de remplacement, la garantie limitée de l'appareil de rechange expirera 12 mois après la date de l'achat initial par le consommateur. L'Entreprise n'est pas responsable des coûts d'expédition associés au service de garantie.

Limitations et exclusions

Toute modification ou tentative de modification de votre appareil risque de nuire à la sécurité de son fonctionnement et d'entraîner de graves blessures et des dommages. Toute modification ou tentative de modification de votre appareil ou de l'un de ses composants annulera donc la garantie, sauf si cette ou ces modifications ou altérations ont reçu l'autorisation écrite explicite de l'Entreprise.

Cette garantie ne couvre pas (1) l'usure normale ; (2) les dommages résultant d'une négligence ou d'une utilisation incorrecte ou abusive de l'appareil, d'un assemblage ou d'un désassemblage inapproprié, d'une utilisation contraire aux instructions, d'un manque d'entretien raisonnable et nécessaire, d'une catastrophe naturelle (incendie, inondation, tempêtes et ouragans, etc.), ou d'une réparation ou d'une altération effectuée par qui que ce soit, sauf si elle a été réalisée et autorisée par l'Entreprise ; et (3) les réparations effectuées pour un usage autre que l'usage domestique pour lequel il a été conçu et contraire aux modes d'emploi publiés.

Dans la mesure autorisée par la loi applicable, la responsabilité de l'Entreprise, le cas échéant, quant à tout appareil ou composant supposé défectueux se limite à la réparation ou au remplacement de l'appareil ou du composant, sans dépasser le prix d'achat d'un appareil de rechange similaire. Sauf mention explicite par la présente et dans la mesure autorisée par la loi, (1) l'Entreprise ne fournit aucune garantie, condition ou représentation, expresse ou implicite, en vertu de l'utilisation, des pratiques du commerce ou autre à l'égard de l'appareil ou des composants couverts par cette garantie et (2) l'Entreprise ne peut être tenue responsable de dommages indirects, accidentels ou consécutifs découlant de ou liés à l'utilisation ou aux performances de l'appareil ou de dommages associés à une perte économique, de biens, de revenus ou de profits, de jouissance ou d'utilisation, ou à des coûts de retrait, d'installation ou autre dommages consécutifs de quelque nature que ce soit.

Vous pouvez éventuellement bénéficier de droits et de recours en vertu des lois applicables, en plus de tout droit ou recours dont vous pouvez disposer conformément à cette Garantie limitée.

Rendez-vous à l'adresse instantpot.eu/fr/product-registration pour enregistrer votre appareil. Vous devez indiquer votre nom, votre adresse e-mail, le nom du magasin, la date d'achat, le numéro de modèle et le numéro de série (tous deux figurent sur l'appareil). Grâce à cet enregistrement, nous pourrions vous informer des développements concernant le produit et des nouvelles recettes, et vous contacter dans le cas peu probable où nous devrions vous transmettre une notification de sécurité pour le produit. En enregistrant l'appareil, vous confirmez avoir lu et compris les instructions d'utilisation et les avertissements accompagnant l'appareil.

Pour faire appel au service de garantie, veuillez contacter notre service client en créant un ticket de demande d'assistance en ligne à l'adresse instantpot.co.uk/support. Si nous ne parvenons pas à résoudre le problème, nous pouvons vous demander d'envoyer votre appareil au service après-vente pour un contrôle qualité. Instant Pot Brands n'est pas responsable des coûts d'expédition associés au service de garantie. Lorsque vous nous renvoyez votre appareil, veuillez à inclure votre nom, votre adresse postale, votre adresse e-mail, votre numéro de téléphone et une preuve de la date d'achat initial, ainsi qu'une description du problème rencontré avec l'appareil.

Au Royaume-Uni :

Instant Brands (EMEA) Limited, Floor 6, Block C, Dukes Court, Duke Street, Woking, GU21 5BH, Royaume-Uni.

Email: UKSupport@instantpot.com

Téléphone: +44 (0) 3331 230051

Dans l'UE :

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

Email: EUSupport@instantpot.com

Téléphone: +44 (0) 3331 230051

La dernière mise à jour de cette garantie date du 1er septembre 2019 pour tous les produits vendus à partir du [1er novembre 2019]. Si votre produit est fourni avec l'ancienne version de notre garantie, nous continuerons à l'honorer.

Recyclage

Cet appareil est conforme à la Directive DEEE 2012/19/UE sur la mise au rebut des équipements électriques et électroniques (DEEE). Cet appareil est conforme à la directive européenne sur la compatibilité électromagnétique (CEM) 2014/30/UE et à ses révisions, ainsi qu'à la Directive basse tension (DBT) 2014/35/UE et ses révisions. Ce marquage indique qu'au Royaume-Uni et dans l'UE, ce produit ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers. Afin d'éviter tout risque pour l'environnement ou la santé humaine découlant d'une mise au rebut non contrôlée des déchets, recyclez le produit de manière responsable afin de favoriser une réutilisation durable des matériaux. Pour nous renvoyer votre appareil usagé, veuillez utiliser les systèmes de retour et de collecte ou contacter l'Assistance client afin d'obtenir davantage d'informations sur le recyclage et les DEEE.



Legen Sie los



Instant Pot®

Mit dem Instant Vortex Dual Heißluftfritteuse bereiten Sie die köstlichsten Gerichte mit weniger Öl und geringerem Aufwand zu. Wir hoffen, dass Sie sich in Ihre Instant Heißluftfritteuse verlieben und mit ihr in den kommenden Jahren in Ihrer Küche viel Freude haben werden! Das Kochabenteuer kann beginnen!



Entfesseln Sie den Koch in Ihnen!

Bereit, Ihren Vortex Dual zu meistern?

Wir haben ein Anleitungsvideo erstellt, damit Ihr Kocherlebnis mühelos wird. Scannen Sie den QR-Code und folgen Sie den Schritten, um im Handumdrehen zum Instant-Chef zu werden. Lassen Sie uns mit dem Kochen beginnen! instantpot.eu/getting-started



Laden Sie die **Instant Connect™ App** herunter, um auf über 3000 Rezeptideen zuzugreifen



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



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

⚠️ WARNING

Bevor Sie Ihre neue Vortex Dual benutzen, lesen Sie bitte alle Anweisungen, einschließlich der Sicherheitshinweise und der Garantie, sorgfältig durch. Wenn Sie die Sicherheitsvorkehrungen und Anweisungen nicht beachten, kann es zu Personen- und/oder Sachschäden kommen.

Wichtige Sicherheitsvorkehrungen	3
Verpackungsinhalt	8
Benutzung Ihres Vortex™ Dual	9
Die Smart-Programmsymbole kennenlernen	10
Inbetriebnahme	12
Es kann losgehen!	14
Smart-Programme	18
Garen mit zwei Garkörben	21
Reinigung	24
Fehlersuche	25
Fehlercodes	26
Erfahren Sie Mehr	27
Garantie	29

Sicherheitshinweise

Wir von Instant möchten, dass Sie sich beim Gebrauch unserer Produkte wohl fühlen. Dieser Instant Vortex Dual heißluftfritteuse wurde im Hinblick auf Ihre Sicherheit konzipiert.

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

Zwecks Gewährleistung eines sicheren und ordnungsgemäßen Betriebs ersuchen wir Sie, vor der Verwendung dieses Geräts alle Anweisungen und Sicherheitshinweise in diesem Handbuch sorgfältig durchzulesen. Die Nichtbeachtung dieser Sicherheitshinweise und Anweisungen kann zu Verletzungen und/oder Sachschäden und zum Verlust Ihrer Garantieansprüche führen.

⚠ WARNING

LESEN SIE ALLE ANWEISUNGEN

Aufstellen

Das Gerät nur auf eine Arbeitsplatte stellen. Betreiben Sie das Gerät immer auf einer stabilen, nicht brennbaren, ebenen Fläche.

Das Gerät **NICHT** auf oder in die Nähe eines heißen Gas- oder Elektroherds oder eines beheizten Ofens stellen.

Das Gerät **NICHT** in der Nähe von Wasser oder Flammen verwenden.

NICHT im Freien verwenden. Vor direkter Sonneneinstrahlung schützen.

NICHT auf etwas stellen, das die Lüftungsschlitze des Geräts blockieren könnte.

Vergewissern Sie sich vor dem Gebrauch, dass alle Teile trocken und frei von Lebensmittelresten sind.

Allgemeiner Gebrauch

NICHT während oder unmittelbar nach dem Kochen die heißen Oberflächen des Geräts oder die Zubehörteile berühren, da diese heiß sind.

Benutzen Sie die Griffe und Knöpfe des Geräts.

Benutzen Sie Ofenhandschuhe, wenn Sie das Zubehör entfernen.

Stellen Sie heißes Zubehör auf eine hitzebeständige Oberfläche oder Kochplatte.

Den Kocheinsatz oder einen Teil des Geräts **NICHT** mit Folie abdecken. Dadurch überhitzt es.

Das Gerät **NICHT** bewegen, während es in Betrieb ist.

⚠ WARNING

NICHT Kindern oder Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten erlauben, dieses Gerät zu bedienen. Wenn ein Gerät in der Nähe von Kindern und Personen mit eingeschränkten Fähigkeiten verwendet wird, ist eine genaue Aufsicht erforderlich.

Kinder sollten nicht mit diesem Gerät spielen.

Das Gerät **NICHT** für andere Zwecke als für Haushaltszwecke verwenden. Es ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Das Gerät **NICHT** während des Betriebs unbeaufsichtigt lassen.

Das Gerät innerhalb von 2 Stunden **NICHT** länger als 60 Minuten verwenden.

Vorsichtsmaßnahmen beim Heißluftfrittieren

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

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

NICHT einen keramikbeschichteten oder Steinguttopf zum Heißluftfrittieren verwenden.

NICHT die Lüftungsschlitze der Heißluftfritteuse blockieren. Lassen Sie während des Gebrauchs um die Heißluftfritteuse herum mindestens 13 cm Platz.

Das Gerät **NICHT** auf einen heißen Herd stellen.

Das Gerät **NICHT** auf oder in der Nähe von brennbaren Materialien wie Tischdecken und Vorhängen betreiben.

Die Lüftungsschlitze **NICHT** abdecken, während die Heißluftfritteuse in Betrieb ist.


⚠ WARNING

Dadurch wird ein gleichmäßiges Garen verhindert und das Gerät könnte beschädigt werden.

Die Heißluftfritteuse **NICHT** überfüllen. Wird sie überfüllt, kann dies dazu führen, dass Lebensmittel mit dem Heizelement in Berührung kommen, wodurch es zu einem Brand, Sachschäden und/oder Verletzungen kommen kann.

NICHT Speiseöl oder Kochspray für den Garbehälter verwenden. Bei Bedarf sprühen Sie die Lebensmittel direkt mit etwas Antihaft-Kochspray ein. Die Verwendung von Speiseöl oder Spray auf dem Garbehälter kann zu Verletzungen und/oder Sachschäden führen.

Seien Sie vorsichtig mit Garbehältern, die nicht aus Metall oder Glas bestehen. Bei Zuwiderhandlung kann es zu Bränden, Verletzungen und/oder Sachschäden kommen.

Sollte während des Gebrauchs aus dem Gerät schwarzer Rauch austreten, drücken Sie auf  abbrechen und trennen das Gerät sofort von der Stromversorgung. Warten Sie, bis sich kein Rauch mehr entwickelt, bevor Sie den Korb entnehmen und ihn dann gründlich reinigen. Weitere Informationen finden Sie in dieser Bedienungsanleitung unter „Fehlerbehebung“.

Seien Sie äußerst vorsichtig, wenn Sie das Gerät bewegen, während es heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten enthält.

Seien Sie äußerst vorsichtig, wenn Sie die Schale herausnehmen oder das heiße Fett entsorgen.

Das Gerät **NICHT** zum Frittieren verwenden.

Zubehör

Verwenden Sie nur von Instant Pot Brands LLC. genehmigtes Zubehör. Teile oder Zubehörteile zu verwenden, die nicht vom Hersteller empfohlen werden, kann zu Verletzungen, Bränden, Stromschlägen und/oder Sachschäden führen.

Das mitgelieferte Zubehör **NICHT** in einer Mikrowelle, einem Toaster, einem Umluftofen oder einem konventionellen Ofen oder auf einem Cerankochfeld, einem Elektroherd, einem Gasherd oder einem Außengrill verwenden.

⚠ WARNING

Pflege und Aufbewahrung

Lassen Sie das Gerät, bevor Sie es reinigen oder aufbewahren auf Raumtemperatur abkühlen.

NICHT irgendwelche Materialien im Gerät aufbewahren, wenn es nicht in Gebrauch ist.

NICHT brennbare Materialien wie Papier, Karton, Kunststoff, Styropor oder Holz in das Gerät legen.

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

Netzkabel

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

Das Netzkabel **NUR** an eine geerdete Steckdose anschließen.

NICHT den Erdleiter entfernen.

NICHT das Netzkabel über Tisch- oder Thekenkanten hängen oder in Berührung mit heißen Oberflächen oder offenen Flammen kommen lassen, dies schließt die Herdplatte mit ein.

NICHT die Steckdosen unter einer Arbeitsplatte verwenden.

NICHT mit Verlängerungskabeln, Stromwandlern oder Adaptern, Zeitschaltuhren oder separaten Fernbedienungssystemen verwenden.

Elektrische Warnhinweise

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

⚠ WARNING

Um einen Stromschlag zu vermeiden:

Wählen Sie ✕“Abbrechen” und ziehen Sie danach den Stecker aus der Steckdose. Ziehen Sie immer den Netzstecker, wenn Sie das Gerät nicht verwenden, dies gilt auch für die Reinigung und wenn Sie Teile oder Zubehör entfernen oder hinzufügen. Beim Herausziehen aus der Steckdose fassen Sie den Stecker an. Ziehen Sie niemals am Netzkabel.

Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Teile oder Zubehörteile hineingeben oder entfernen.

Überprüfen Sie das Gerät und das Netzkabel regelmäßig.

Das Gerät **NICHT** in Betrieb nehmen, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt ist oder wenn das Gerät eine Funktionsstörung aufweist, fallen gelassen oder auf irgendeine Weise beschädigt wurde. Wenn Sie Hilfe benötigen, wenden Sie sich per E-Mail unter **UKSupport@instantpot.com** an den Kundendienst (wenn Sie sich in Großbritannien befinden) und unter **EUSupport@instantpot.com** (wenn Sie sich in der EU befinden).

NICHT versuchen, Lebensmittel zu entfernen, während das Gerät an eine Steckdose angeschlossen ist, da dies zu Stromschlägen, Verbrennungen, anderen Verletzungen und/oder Sachschäden führen kann.

NICHT versuchen, Bauteile des Geräts zu reparieren, auszutauschen oder zu ändern, da dies zu Stromschlägen, Bränden, Verletzungen und/oder Sachschäden führen kann und die Garantie erlischt.

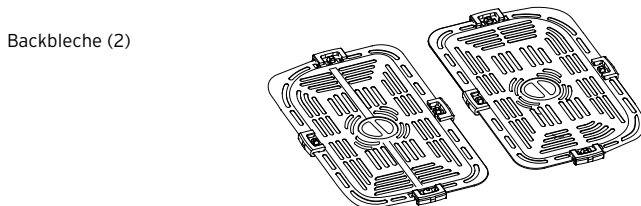
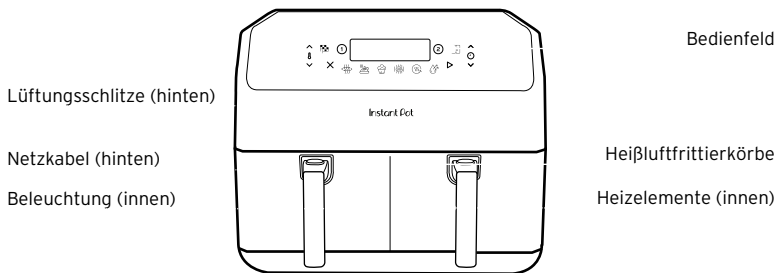
NICHT die Sicherheitsmechanismen manipulieren, da dies zu Verletzungen oder Sachschäden führen kann.

NICHT das Netzkabel, den Stecker oder das Gerät in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.

NICHT das Gerät unter dem Wasserhahn abspülen.

NICHT das Gerät an anderen Stromnetzen als 220-240 V ~ 50/60 Hz verwenden.

BEWAHREN SIE DIESE ANWEISUNGEN AUF



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

Uns liegt die Umwelt am Herzen. Daher haben wir bei der Herstellung dieser Verpackung darauf geachtet, dass sie leicht zu recyceln ist. Bitte überprüfen Sie Ihre örtlichen Recyclingrichtlinien und recyceln Sie so viel als möglich.

Gemeinsam können wir dazu beitragen, unseren Planeten gesund zu erhalten.

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



1. Links + rechts Korbstatusanzeige

Gartemperatur

Garzeit

Mitteilungen

Fehlercodes

2. Smart-Programme

3. Temperatureinstellungl

Gartemperatur erhöhen oder senken

4. Zeiteinstellung

Garzeit verlängern oder verkürzen

5. Links ①+ rechts ② Korbwahlschalter

6. SyncFinish

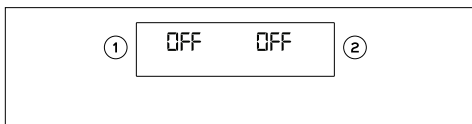
Stellen Sie getrennte Programme so ein, dass sie gleichzeitig enden

7. SyncCook

Gleichen Sie die Einstellungen für den rechten und den linken Korb an

8. Start

9. Abbrechen



Wenn Sie Ihren Vortex einschalten, ertönt ein Signalton und auf dem Display wird sowohl für den linken ① als auch für den rechten ② Korbwähler **OFF (AUS)** angezeigt. Dies ist der Ready-Modus - das Gerät ist nun für die Auswahl eines Garkorbs bereit.

Wenn Ihr Vortex länger als 2 Minuten nicht in Betrieb ist, wechselt er in den Standby-Modus und die Anzeige wird gedimmt.

Verwenden Sie die Smart-Programme, um eine Vielzahl von Speisen effizient zuzubereiten. Hier finden Sie die Bedeutung der Symbole.

Heißluftfritteuse	Braten	Backen	Grillen	Aufwärmen	Dörren
SyncFinish	SyncCook	Temperatur	Garzeit	Start	Abbrechen

Wenn Sie sich im Ready-Modus oder im Kochmodus befinden, halten Sie die Tasten \wedge und $v \hat{\odot}$ auf dem Gerät 5 Sekunden lang gedrückt, bis auf dem Display **S On (S Ein)** oder **S Off (S Aus)** angezeigt wird.

Fehlerwarnungen können nicht deaktiviert werden.

Die Kochtemperatur kann entweder in Fahrenheit (°F) oder Celsius (°C) angezeigt werden.

Wenn sich das Gerät im Ready-Modus oder Kochmodus befindet, halten Sie die Tasten \wedge und $v \downarrow$ auf dem Gerät 5 Sekunden lang gedrückt, bis auf dem Display **°F** oder **°C** angezeigt wird.

Zurücksetzen einzelner Smart-Programme

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

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

Alle Smart-Programme zurücksetzen

Drücken Sie im Ready-Modus gleichzeitig die Korbwahlschalter ① und ② und halten Sie diese 3 Sekunden lang gedrückt, bis Ihr Vortex einen Piepton ausstößt.

Alle Smart-Programme für Garzeiten und Temperaturen sind auf die Werkseinstellung zurückgesetzt.

Nehmen Sie Ihren neuen Vortex™ Dual aus der Verpackung.

Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.

Entfernen Sie alle Zubehörteile aus dem Inneren der Heißluftfritteuse.

Entfernen Sie nicht die Sicherheitsaufkleber oder das Typenschild von der Heißluftfritteuse.

Wischen Sie das Innere mit einem feuchten Tuch aus. Verwenden Sie zum Trocknen ein sauberes, weiches Tuch.

Waschen Sie das Zubehör mit heißem Wasser und Spülmittel. Spülen Sie es mit warmem, klarem Wasser ab und trocknen Sie es mit einem weichen Tuch.

Stellen Sie Ihren Vortex Dual auf eine stabile, ebene Fläche, weit weg von brennbaren Materialien und externen Wärmequellen.

Stellen Sie Ihren Vortex Dual nicht auf ein anderes Gerät.

Achten Sie darauf, dass über und rund um das Gerät ein Freiraum von mindestens 13 cm bleibt, um eine ausreichende Luftzirkulation zu gewährleisten.

Zum Öffnen oder Einsetzen der Garkörbe drücken Sie einfach den oben auf den Griffen befindlichen Entriegelungsknopf. Dies ermöglicht eine sichere Handhabung und gewährleistet, dass die Garkörbe während des Garvorgangs sicher verriegelt sind.

Wenn ein Korb entfernt wird, wird die Meldung **OPEN (OFFEN)** angezeigt. Sobald der Korb wieder korrekt eingesetzt ist und Ihr Vortex in den Ready-Modus wechselt, erscheint die Meldung **OFF (AUS)**.


Bevor Sie Ihren neuen Vortex Dual zum ersten Mal verwenden, führen Sie einen Testlauf durch, um sicherzustellen, dass alles ordnungsgemäß funktioniert.


So führen Sie einen Testlauf durch:

Setzen Sie die leeren Garkörbe (ohne Lebensmittel!) ein.

Wählen Sie Korb ① aus.

Das Programm Heißluftfritteuse  wird standardmäßig aktiviert und ein Blinksignal erscheint.


Wählen Sie ^ oder v auf  dem, um die Gartemperatur auf 205 °C zu ändern.

Wählen Sie ^ oder v auf  dem, um die Garzeit auf 18 Minuten zu ändern.

Wählen Sie Korb ② aus.

Das Programm Heißluftfritteuse  wird standardmäßig aktiviert und ein Blinksignal erscheint.

Wiederholen Sie Schritte von Punkt 4 und 5 oben.

Drücken Sie , um den Testlauf zu starten.

Wenn auf dem Display **Add Food (Lebensmittel hinzufügen)** angezeigt wird, 10 Sekunden warten, bis das Programm fortgesetzt wird (vorerst keine Lebensmittel dazugeben).

Wenn auf dem Display **Turn Food (Lebensmittel umrühren)** angezeigt wird, 10 Sekunden warten, bis das Programm fortgesetzt wird.

Nach Abschluss des Garvorgangs wird auf dem Display **End (Ende)** angezeigt. Lassen Sie Ihren Vortex abkühlen.

Siehe Kochanleitung auf Seite 14.

Jetzt sind Sie bereit, um in Ihrem Instant Vortex™ Dual Essen zuzubereiten.

Der Vortex™ Dual verwendet für das Garen von Lebensmitteln eine rasche Luftzirkulation und verleiht ihnen eine knusprige Textur und den vollen Geschmack von frittierten Speisen, wobei nur ganz wenig oder sogar gar kein Öl erforderlich ist.

⚠ WARNING

HEISSE OBERFLÄCHEN


Die Heißluftfritteuse ist während und nach dem Garen heiß. Gehen Sie stets mit äußerster Vorsicht vor, wenn Sie Lebensmittel aus dem heißen Garraum nehmen. Heiße Oberflächen zu berühren kann zu Bränden, Verletzungen und/oder Sachschäden führen.

NOTWENIGE LUFTZIRKULATION

Um Verletzungen und/oder Sachschäden zu vermeiden, blockieren Sie nicht den Lufteinlass oder die Lüftungsschlitze.

Die Garbleche sind perforiert, damit Luft unter und um Ihre Speisen strömen kann. Sie sollten für die Zubereitung der meisten Speisen verwendet werden, wie z. B. Hähnchenflügel oder Blumenkohlhähppchen.

Sie können die Lebensmittel direkt auf das Garblech legen, ohne Folien oder andere Abdeckungen verwenden zu müssen.

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


So kochen Sie mit einem Garkorb. Wenn Sie beide Garkörbe verwenden möchten, lesen Sie bitte die Anleitungen auf Seite 21 unter Punkt Kochen mit zwei Garkörben.

Bereiten Sie die Zutaten nach Ihrem gewohnten Rezept vor.


Vorheizen


Zum Einsetzen des Garkorbess den oben am Griff befindlichen Entriegelungsknopf drücken.



Drücken Sie ① (zum Garen mit dem linken Korb) oder ② (zum Garen mit dem rechten Korb).

Die Taste Heißluftfrittieren  blinkt und auf dem Display werden die Standardzeit und -temperatur angezeigt.

Das gewünschte Smart-Programm (siehe Seite 10) auswählen.

Um die Garzeit schnell anzupassen, halten Sie die Symbole  ^ oder v gedrückt. Dadurch kann sie verlängert oder verkürzt werden.

Um die Gartemperatur anzupassen, halten Sie die Symbole  ^ oder v gedrückt. Dadurch kann sie erhöht oder verringert werden.

Zum Beginnen  des Garvorgangs Starttaste betätigen. Es wird das Symbol  angezeigt und die erste Kontrollleuchte blinkt, sobald die Heißluftfritteuse vorheizt.

Sobald alle 3 Vorheiz-Kontrollleuchten aufleuchten, wurde die Zieltemperatur erreicht und auf dem Display wird **Add Food (Lebensmittel hinzufügen)** angezeigt.

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

Garen

Wenn Sie beide Garkörbe verwenden möchten, siehe Seite 21.

Zum Abnehmen des Garkorbes den Entriegelungsknopf drücken; nun können Sie Ihre Nahrungsmittel hineingeben.

Zum Einsetzen des Garkorbes in die Heißluftfritteuse Entriegelungsknopf drücken.

Der Garvorgang beginnt und der Countdown-Timer beginnt zu laufen.

Wenden

Nach der Hälfte der Zeit zeigt das Display **Turn Food (Lebensmittel wenden) an**.

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

Nehmen Sie den Korb heraus und wenden, kippen oder drehen Sie die Lebensmittel vorsichtig.

Setzen Sie den Korb wieder ein. Der Garvorgang wird fortgesetzt.

Beenden


Wenn das Smart-Programm beendet ist, piept die Heißluftfritteuse und auf dem Display erscheint **End (Ende)**.

Sobald der Garvorgang abgeschlossen ist, stößt Ihr Vortex im Intervall von 1 Minute einen Piepton au.

Sie können die Einstellung der Garzeit und der Temperatur auch noch anpassen oder abbrechen, nachdem Sie bereits ein Smart-Programm gestartet haben:


Taste ① oder ② drücken, um den Garkorb auszuwählen, an dem Sie Änderungen vornehmen möchten.


Zur Verlängerung oder Verkürzung der Garzeit Tasten  mit den Symbolen ^ oder v drücken.


Zum Bestätigen Taste  drücken; danach wird der Garvorgang fortgesetzt.

Wenn Sie die Taste  nicht betätigen, wird der Garvorgang unter Beibehaltung der früheren Einstellungen fortgesetzt.

Taste ① oder ② drücken, um den Garkorb auszuwählen, an dem Sie Änderungen vornehmen möchten.

Zum Erhöhen oder Verringern der Temperatur Tasten  mit den Symbolen ^ oder v drücken.


Zum Bestätigen Taste  drücken; danach wird der Garvorgang fortgesetzt.

Wenn Sie die Taste  nicht betätigen, wird der Garvorgang unter Beibehaltung der früheren Einstellungen fortgesetzt.

Sie können jedes Kochprogramm jederzeit abbrechen oder löschen:

Taste ① oder ② drücken, um den Garkorb auszuwählen, den Sie entfernen möchten.

Zum Löschen  drücken.

Wenn Sie  drücken, ohne zuvor ① oder ② ausgewählt zu haben, werden die Smart-Programme beider Garkörbe abgebrochen.




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

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

Zum Heißluftfrittieren

Befolgen Sie die grundlegenden Anweisungen für das Garen.

Wählen Sie  als Smart-Programm




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

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

Zum Braten

Befolgen Sie die grundlegenden Anweisungen für das Garen.

Wählen Sie  als Smart-Programm.



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

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

Zum Backen

Befolgen Sie die grundlegenden Anweisungen für das Garen.

Wählen Sie  als Smart-Programm.

Es ist nicht nötig, die Lebensmittel während des Backvorgangs zu wenden.

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




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

Einstellung	Standard	Minimum	Maximum
Temperatur	205°C	205°C	232°C
Garzeit	6 Minuten (00:06)	1 Minute (00:01)	30 Minuten (00:30)

Zum Grillen

Befolgen Sie die grundlegenden Anweisungen für das Garen.

Wählen Sie  als Smart-Programm.

Es ist nicht nötig, die Lebensmittel während des Grillvorgangs zu wenden.




Machen Sie übriggebliebene Speisen in nur wenigen Minuten wieder knusprig und frisch.

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

Zum Aufwärmen

Befolgen Sie die grundlegenden Anweisungen für das Garen.

Wählen Sie  als Smart-Programm.

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




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

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

Zum Trocknen

Befolgen Sie die grundlegenden Anweisungen für das Garen.

Wählen Sie  als Smart-Programm.

Es ist nicht nötig, die Lebensmittel während des Vorgangs zu wenden.

Der Vortex Dual bietet drei praktische Möglichkeiten, in beiden Garkörben gleichzeitig zu kochen:

Garen mit zwei Garkörben

Mit dieser Funktion können Sie Speisen in beiden Garkörben individuell mit jeweils unterschiedlichen Smart-Programmen und Einstellungen zubereiten.

SyncCook™

Mit dieser Funktion bereiten Sie Ihre Speisen in beiden Garkörben mit denselben Smart-Programmen und Einstellungen zu.

SyncFinish™

Mit dieser Funktion können Sie in jedem Garkorb unterschiedliche Speisen mit jeweils unterschiedlichen Smart-Programmen und Einstellungen zubereiten, wobei der Inhalt beider Garkörbe **gleichzeitig fertig** wird.

Befolgen Sie die Anweisungen für das Garen auf Seite 14 und alle spezifischen Anweisungen für das Smart-Programm, das Sie verwenden möchten.

Stellen Sie Ihr erstes Programm für den linken Korb ein (wählen Sie ①, einschließlich aller Änderungen bei den Zeit- und Temperatureinstellungen.



Drücken Sie ②, um ein zweites Smart-Programm für den rechten Korb einzustellen, einschließlich aller Änderungen bei den Zeit- und Temperatureinstellungen.


Dann drücken Sie ► und folgen den Anweisungen für Garen.

Sie können auch das erste Programm im rechten Korb (Auswahl ②) starten und anschließend den linken Korb (Auswahl ①) einstellen.



Befolgen Sie die Anweisungen für das Garen auf Seite 14 und alle spezifischen Anweisungen für das Smart-Programm, das Sie verwenden möchten.







Nachdem Sie Ihr erstes Programm (für einen der beiden Garkörbe) eingestellt haben, aber bevor Sie auf  drücken, diese Taste betätigen .

Das SyncCook-Symbol wird angezeigt. .

Dann drücken Sie  und folgen den Anweisungen für Garen.



Anpassen der SyncCook-Einstellungen

Im SyncCook-Modus können Sie die Garzeit- und Temperatureinstellungen für beide Körbe ändern.



1. Drücken Sie zum Ändern die Symbole  oder  auf der  und/oder . Der  bleibt eingeschaltet.
2. Drücken Sie dann , um die Änderungen zu bestätigen


SyncCook beenden

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

Drücken Sie  oder , um den Korb auszuwählen, an dem Sie Änderungen vornehmen möchten.

SyncCook wird beendet und das Symbol nicht mehr angezeigt.

Garzeit oder Temperatur anpassen, indem Sie auf die Symbole  oder  drücken.

Zur Bestätigung  drücken; der Kochvorgang wird fortgesetzt, wobei jeder Korb mit seinem eigenen Programm und seinen eigenen Einstellungen kocht.




Befolgen Sie die Anweisungen für das Garen auf Seite 14 und alle spezifischen Anweisungen für das Smart-Programm, das Sie verwenden möchten.

Stellen Sie Ihr erstes Programm in einem der Garkörbe ein (wählen Sie ① oder ②, einschließlich aller Änderungen an den Zeit- und Temperatureinstellungen).

Für die Auswahl des anderen Garkorbs und die entsprechende Einstellung des gewünschten Smart-Programms sowie für alle Änderungen an den Zeit- und Temperatureinstellungen betätigen Sie die Taste ① oder ②.

Drücken Sie  SyncFinish.



Das SyncFinish-Symbol wird angezeigt. 

Taste  drücken und die weiteren Kochanleitungen beachten.

Die Heißluftfritteuse berechnet die Garzeiten und beginnt bei jedem Korb mit dem Garen zur richtigen Zeit, damit es bei beiden gleichzeitig beendet wird

Wenn Sie während des Garens einen Korb herausnehmen, wird der andere Korb angehalten, um ihn synchron zu halten.

SyncFinish beenden

Sie können SyncFinish  beenden, wenn Sie Änderungen an den Kochprogrammen vornehmen müssen, indem Sie zum  Abbrechen auf drücken .

Danach wählen Sie für jeden Garkorb ein Programm und weitere Einstellungen.

Reinigen Sie Ihren Instant Vortex™ Dual nach jedem Gebrauch. Lassen Sie alle Teile vor der Reinigung immer auf Raumtemperatur abkühlen. Vergewissern Sie sich vor Gebrauch oder Aufbewahrung, dass alle Oberflächen trocken sind.

⚠ WARNING

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

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

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

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

Problem	Ursache	Lösung
Die Heißluftfritteuse lässt sich nicht einschalten	Das Gerät ist nicht richtig mit der Steckdose verbunden.	Vergewissern Sie sich, dass das Netzkabel fest in die Steckdose eingesteckt ist.
	Die Steckdose wird nicht mit Strom versorgt.	Schließen Sie ein anderes Gerät an dieselbe Steckdose an, um die Stromversorgung zu testen.
Schwarzer Rauch kommt aus der Heißluftfritteuse	Der Garkorb ist nicht korrekt in die Luftfritteuse eingesetzt; auf dem Bedienfeld wird OPEN (OFFEN) angezeigt.	Vergewissern Sie sich, dass der Garkorb ordnungsgemäß eingesetzt ist. Sobald dieser korrekt eingerastet ist, erscheint auf dem Display die Anzeige OFF(AUS) .
	s wird ein Öl mit einem niedrigen Rauchpunkt verwendet.	Zum Abbrechen des Smart-Programms auf  drücken, Stecker aus der Steckdose ziehen und Gerät auf Raumtemperatur abkühlen lassen. Wählen Sie ein neutrales Öl mit einem hohen Rauchpunkt.
Weißer Rauch kommt aus der Heißluftfritteuse	Es befinden sich Essensreste auf der Heizspirale, im Garraum oder am Zubehör	Zum Abbrechen des Smart-Programms auf  drücken, Stecker aus der Steckdose ziehen und Gerät auf Raumtemperatur abkühlen lassen. Entfernen Sie alle Zubehörteile aus dem Garraum und reinigen Sie den Garraum und alle Zubehörteile gründlich.
	Fehlfunktion des Geräts.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Weißer Rauch kommt aus der Heißluftfritteuse	Sie garen Lebensmittel mit einem hohen Fettgehalt, wie Speck, Würstchen und Frikadellen.	Vermeiden Sie das Heißluftfrittieren von Lebensmitteln mit hohem Fettgehalt. Kontrollieren Sie den Garraum auf überschüssiges Öl und/oder Fett und entfernen Sie es falls nötig vorsichtig vor dem Heißluftfrittieren.
	Wasser verdampft und erzeugt starken Dampf.	Tupfen Sie feuchte Lebensmittelzutaten vor dem Heißluftfrittieren trocken. Füllen Sie beim Heißluftfrittieren kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in den Garraum.
	Gewürze auf den Lebensmitteln haben sich im Gerät verteilt.	Würzen Sie die Lebensmittel mit Bedacht. Besprühen Sie Gemüse und Fleisch vor dem Würzen mit Öl, damit die Gewürze besser haften.

Wenn das Bedienfeld einen Fehlercode aus dieser Liste anzeigt, liegt beim Vortex™ Dual ein Problem vor. Hier sehen Sie die Maßnahmen, die Sie ergreifen sollten, um das Problem zu beheben.

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

Es gibt eine ganze Welt von Instant Pot™ Heißluftfritteuse Informationen und Hilfen, die nur auf Sie wartet. Hier sind einige der hilfreichsten Ressourcen.

instantpot.eu/product-registration

instantpot.eu/support
UKSupport@instantpot.com
EUSupport@instantpot.com

Entdecken Sie Kochanleitungen und Rezepte.
Erhältlich über die iOS- und Android-App-Store

instantpot.co.uk/get-cooking

instantpot.eu/getting-started

instantpot.co.uk/instant-accessories-spare-parts



Modell	Füllvermögen	Leistungs aufnahme	Leistung	Gewicht	Abmess- ungen
INAFB91-BK Schwarz	Insgesamt 8 Liter Jeder Korb 4 Liter	1550-1850 W	220-240V~ 50/60Hz	7,04 kg	40 x 38 x 31 cm (L x W x H)
INAFB91-BK (Trüffel)	Insgesamt 8 Liter Jeder Korb 4 Liter	1550-1850 W	220-240V~ 50/60Hz	7,04 kg	40 x 38 x 31 cm (L x W x H)

Instant Brands (EMEA) Limited, Instant Pot Brands (Irland) Limited und Instant Pot Brands LLC (zusammen das „Unternehmen“) garantieren, dass dieses Gerät bei normalem Haushaltsgebrauch für einen Zeitraum von einem (1) Jahr, gerechnet ab dem ursprünglichen Kaufdatum, frei von Verarbeitungs- und Materialfehlern ist. Diese eingeschränkte Garantie gilt nur für den Erstkäufer und bei Verwendung des Geräts im Vereinigten Königreich und in der EU. Diese Garantie gilt nicht, wenn das Gerät außerhalb des Vereinigten Königreichs und der EU verwendet wird.

Um Serviceleistungen im Rahmen dieser eingeschränkten Garantie in Anspruch nehmen zu können, ist der Nachweis des ursprünglichen Kaufdatums erforderlich und, falls gefordert, muss Ihr Gerät zurückgeschickt werden. Unter der Voraussetzung, dass dieses Gerät in Übereinstimmung mit den beiliegenden schriftlichen Anweisungen (die auch unter instantpot.co.uk verfügbar sind) betrieben und gewartet wurde, wird das Unternehmen nach eigenem Ermessen entweder: (i) Material- und Verarbeitungsfehler reparieren; oder (ii) das Gerät ersetzen. Falls das Gerät ersetzt wird, verfällt die eingeschränkte Garantie für das Ersatzgerät nach 12 Monaten, gerechnet ab dem Datum des ursprünglichen Kaufs durch den Verbraucher. Das Unternehmen ist nicht für die Versandkosten im Zusammenhang mit der Garantieleistung verantwortlich.

Einschränkung und Ausschlüsse

Jede Änderung oder versuchte Änderung an Ihrem Gerät kann den sicheren Betrieb des Geräts beeinträchtigen und zu schweren Verletzungen und Schäden führen. Jede Änderung oder versuchte Änderung Ihres Geräts oder an einem Teil des Geräts führt zum Erlöschen der Garantie, es sei denn, diese Veränderungen oder Änderungen wurden vom Unternehmen ausdrücklich genehmigt.

Diese Garantie gilt nicht für (1) normalen Verschleiß; (2) Schäden, die auf eine fahrlässige, unangemessene oder missbräuchliche Verwendung des Geräts, eine unsachgemäße Montage oder Demontage, der Bedienungsanleitung widersprechende Verwendung, ein Versäumnis angemessener und notwendiger Wartung, höhere Gewalt (wie Feuer, Überschwemmung, Orkane und Tornados) oder Reparatur oder Änderung durch nicht dazu befugte Personen zurückzuführen sind, sofern diese Personen nicht ausdrücklich vom Unternehmen angewiesen und autorisiert wurden; und (3) Reparaturen, wenn Ihr Gerät für einen anderen als den normalen Haushaltsgebrauch und auf eine Weise verwendet wurde, die der veröffentlichten Benutzer- oder Bedienungsanleitungen entgegensteht.

Soweit nach geltendem Recht zulässig, wird sich die Haftung des Unternehmens für ein angeblich defektes Gerät oder Teil auf die Reparatur oder den Ersatz des Geräts oder eines Teils davon beschränken und keinesfalls den Kaufpreis eines vergleichbaren Ersatzgeräts übersteigen. Sofern hierin nicht ausdrücklich vorgesehen und soweit gesetzlich zulässig, (1) gibt das Unternehmen auf das Gerät oder Teile, die von dieser Garantie abgedeckt sind, keine ausdrücklichen oder stillschweigenden Garantien, Leistungsverpflichtungen oder Zusicherungen aufgrund von üblicher Praxis, Handelsbrauch oder auf anderer Grundlage und (2) ist das Unternehmen weder verantwortlich noch haftbar für indirekte, zufällige oder Folgeschäden, die sich aus oder im Zusammenhang mit dem Gebrauch oder der Leistung des Geräts ergeben, oder für Schäden, die sich auf wirtschaftliche Verluste, Verluste von Eigentum, entgangene Einnahmen oder Gewinne, entgangener Freude oder Nutzung, Kosten für Entfernung, Installation oder andere Folgeschäden jeglicher Eigenschaft oder Art beziehen. Möglicherweise haben Sie im Zusammenhang mit geltendem Recht weitere Rechte und Rechtsmittel, die zusätzlich zu allen Rechten oder Rechtsmitteln gelten, die Ihnen im Rahmen dieser eingeschränkten Garantie zur Verfügung stehen.

Um Ihr Gerät zu registrieren, besuchen Sie bitte instantpot.co.uk/product-registration. Sie werden aufgefordert werden, Ihren Namen, Ihre E-Mail-Adresse, den Namen des Geschäfts, das Kaufdatum, die Modellnummer und die Seriennummer (beide befinden sich auf dem Gerät) anzugeben. Diese Registrierung ermöglicht es uns, Sie über Produktentwicklungen und Rezepte auf dem Laufenden zu halten und Sie im unwahrscheinlichen Fall einer Mitteilung im Zusammenhang mit der Produktsicherheit zu kontaktieren. Mit der Registrierung bestätigen Sie, dass Sie die dem Gerät beiliegenden Gebrauchsanweisungen und Warnhinweise gelesen und verstanden haben.

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

Innerhalb des Vereinigten Königreichs:

Instant Brands (EMEA) Limited,
Floor 6, Block C, Dukes Court, Duke Street,
Woking, GU21 5BH, UK.

E-Mail: UKSupport@instantpot.com Telefon:
+44 (0) 3331 230051

Innerhalb der EU:

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

E-Mail: EUSupport@instantpot.com Telefon:
+44 (0) 3331 230051

Diese Garantie wurde zuletzt am 1. September 2019 für alle Produkte aktualisiert, die ab dem [1. November 2019] verkauft wurden. Wenn Ihr Produkt mit unserer älteren Garantieversion geliefert wurde, wird Ihre Garantie auch weiterhin gelten.

Recycling

Dieses Gerät entspricht der WEEE-Richtlinie 2012/19/EU zu Elektro- und Elektronikaltgeräten (WEEE). Dieses Gerät entspricht der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (EMV) 2014/30/EU und ihren Überarbeitungen sowie der Niederspannungsrichtlinie (LVD) 2014/35/EU und ihren Überarbeitungen. Diese Kennzeichnung weist darauf hin, dass dieses Produkt im Vereinigten Königreich und in der EU nicht mit anderem Hausmüll entsorgt werden darf. Um mögliche Schäden an der Umwelt oder der menschlichen Gesundheit durch eine unkontrollierte Abfallentsorgung zu vermeiden, recyceln Sie dieses Produkt verantwortungsbewusst, um die nachhaltige Wiederverwendung von Materialien zu fördern. Um Ihr gebrauchtes Gerät zurückzugeben, verwenden Sie bitte die Rückgabe- und Sammelsysteme oder wenden Sie sich für weitere Recycling- und WEEE-Informationen an den Kundendienst.



*vamos
a cocinar*



Instant Pot®

Esta freidora Instant Vortex Dual Freidora de aire puede ayudarle a cocinar deliciosos alimentos con menos aceite y menos complicaciones. Esperamos que se enamore de su Instant Pot Freidora de aire y que disfrute de este producto en su cocina durante muchos años.

¡A cocinar!



Descubre tu chef interior!

¿Listo para dominar tu Vortex Dual? Hemos creado 4 sencillos pasos con videos instructivos para que tu experiencia culinaria sea pan comido. Escanea el código QR y sigue los pasos para convertirte en un Chef Instantáneo en un abrir y cerrar de ojos. ¡Vamos a cocinar! instantpot.eu/es/getting-started



Descargue la **Instant Connect™** app para acceder a más de 3000+ ideas de recetas.



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



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

⚠️ ATENCIÓN

Antes de usar su nueva Vortex Dual lea todas las instrucciones, incluyendo las Instrucciones sobre seguridad y la Garantía. El incumplimiento de las advertencias e instrucciones podría causar lesiones personales y/o daños materiales.

Advertencias importantes	3
Contenido de la caja	8
Cómo usar su Vortex™ Dual	9
Configuración Inicial	12
¡A cocinar!	14
Programas inteligentes	18
Cocinar en las dos cestas	21
Limpieza	24
Resolución de problemas	25
Códigos de error	26
Más información	27
Garantía	28

Instrucciones sobre seguridad

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

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

Para garantizar un funcionamiento seguro y adecuado, lea todas las instrucciones y pautas de seguridad de este Manual atentamente antes de usar el aparato. El incumplimiento de estas advertencias e instrucciones podría causar lesiones personales y/o daños materiales y puede anular su garantía.

⚠ ATENCIÓN

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES

Ubicación

COLOQUE el aparato únicamente sobre una encimera. Utilice siempre el aparato sobre una superficie nivelada, estable y no combustible.

NO COLOQUE el aparato sobre un quemador de gas o eléctrico, un horno encendido o cerca de ninguno de ellos.

NO USE el aparato cerca del agua o llamas.

NO USE el aparato en el exterior. Manténgalo alejado de la luz solar directa.

NO COLOQUE ningún objeto que pueda bloquear la ventilación del aparato.

ASEGÚRESE de que todas las piezas estén secas y sin restos de alimentos antes de su uso.

Uso general

NO TOQUE las superficies calientes del aparato ni ningún accesorio mientras cocina o inmediatamente después, ya que estarán calientes.

USE las asas y los pomos del aparato.

USE manoplas para horno al extraer los accesorios.

COLOQUE los accesorios calientes sobre una superficie resistente al calor o una placa de cocción.

NO CUBRA la bandeja de cocción ni ninguna otra parte del horno con papel de aluminio. Si lo hace el horno se sobrecalentará.

NO MUEVA el aparato mientras se esté utilizando.

⚠ ATENCIÓN

NO PERMITA que los niños o las personas con habilidades físicas, sensoriales o mentales reducidas utilicen este aparato. Es necesaria una supervisión cercana si el aparato lo utilizan niños y personas con discapacidad. Los niños no deben jugar con este aparato.

NO USE el aparato para otra función que no sea un uso doméstico. No está diseñado para uso comercial.

NO DEJE el aparato sin vigilancia mientras esté funcionando.

NO USE el aparato durante más de 60 minutos en un periodo de 2 horas.

Precauciones al freír con aire

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

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

NO USE un recipiente interno recubierto de cerámica o gres para freír con aire.

NO BLOQUEE las rejillas de la freidora de aire. Deje al menos 13 cm de espacio en torno a la freidora de aire cuando la esté utilizando.

NO COLOQUE el aparato sobre un hornillo caliente.

NO UTILICE el aparato sobre materiales combustibles como manteles y cortinas, ni cerca de ellos.

NO CUBRA las rejillas de ventilación mientras la freidora de aire está funcionando. Si lo hace, los alimentos no se cocinarán uniformemente y podría causar daños en el aparato.

⚠ ATENCIÓN

NO LLENE en exceso la freidora de aire. Si la llena en exceso, los alimentos podrían entrar en contacto con el elemento calentador, pudiendo provocar un incendio, daños materiales y/o lesiones personales.

NO USE aceite para cocinar o spray para cocinar en el recipiente de cocción. Si es necesario, pulverice ligeramente, de forma directa, los alimentos con un spray de cocción antiadherente. El uso de aceite para cocinar o spray en el recipiente de cocción podría provocar lesiones personales y/o daños materiales.

TENGA CUIDADO con los recipientes de cocción hechos de materiales que no sean metal o vidrio. Si no lo hace, podría producirse un incendio, lesiones y/o daños materiales.

Si la unidad emite un humo negro durante su uso, pulse Cancel \times y desenchufe el aparato inmediatamente. Espere a que deje de salir humo para abrir la puerta/cesta, después límpiela concienzudamente. Para obtener más información consulte el apartado de "Resolución de problemas" en este Manual de usuario.

TENGA EXTREMO CUIDADO cuando mueva el aparato conteniendo aceite u otros líquidos calientes.

TENGA EXTREMO CUIDADO al extraer la bandeja o desechar la grasa caliente.

NO USE este aparato para freír los alimentos tradicionalmente.

Accesorios

USE solamente los accesorios o acoples autorizados por Instant Pot Brands LLC. El uso de piezas, accesorios o acoples no recomendados por el fabricante puede suponer un riesgo de lesiones personales, incendio, descarga eléctrica y/o daños materiales.

NO USE los accesorios incluidos en un microondas, horno tostador, horno de convección o convencional, o en una parrilla de cerámica, resistencia eléctrica, cocina de gas o barbacoa.

⚠ ATENCIÓN

Cuidado y almacenamiento

DEJE que el aparato se enfríe a temperatura ambiente antes de limpiarlo o guardarlo.

NO GUARDE ningún material en la base de cocción cuando no la esté utilizando.

NO COLOQUE ningún material combustible en el aparato, como papel, cartón, plástico, espuma de poliestireno o madera.

NO LIMPIE el aparato con estropajos metálicos ni lana de acero. Pueden desprenderse fragmentos y tocar los componentes eléctricos, generando un riesgo de descarga, quemaduras u otras lesiones personales.

Cable de alimentación

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

SOLAMENTE debe conectar el cable de alimentación a una toma eléctrica con toma de tierra.

NO RETIRE la toma de TIERRA.

NO DEJE que el cable de alimentación cuelgue sobre los bordes o las encimeras, ni entre en contacto con superficies calientes como una llama, incluyendo la cocina.

NO USE tomas de alimentación que estén por debajo de la encimera.

NO USE el aparato con alargadores, convertidores o adaptadores, temporizadores o sistemas de control remoto independientes.

Precauciones eléctricas

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

⚠ ATENCIÓN

Para evitar una descarga eléctrica:

Seleccione ✕ para cancelar y extraiga el enchufe de la toma de corriente. Desenchufe siempre el aparato cuando no lo use, además de antes de poner o quitar componentes o accesorios, y antes de limpiarlo. Para desenchufarlo, sujete el enchufe y tire para extraerlo de la toma. Nunca tire del propio cable.

DEJE que la unidad se enfríe antes de poner o quitar piezas o accesorios.

REVISE regularmente el aparato y el cable de alimentación.

NO UTILICE el aparato si el cable de alimentación o el enchufe están dañados, o después de que el aparato haya funcionado mal o se haya caído o dañado en modo alguno. Para recibir asistencia, contacte con Atención al cliente por correo electrónico escribiendo a **UKSupport@instantpot.com** (si se encuentra en el Reino Unido) y a **EUSupport@instantpot.com** (si se encuentra en la UE).

NO TRATE de sacar la comida mientras el aparato está enchufado a una toma eléctrica, ya que podría producirse una descarga eléctrica, quemaduras, lesiones personales y/o daños materiales.

NO TRATE de reparar, reemplazar o modificar los componentes del aparato, ya que podría producirse una descarga eléctrica, lesiones personales, un incendio o daños materiales, y se anulará la garantía.

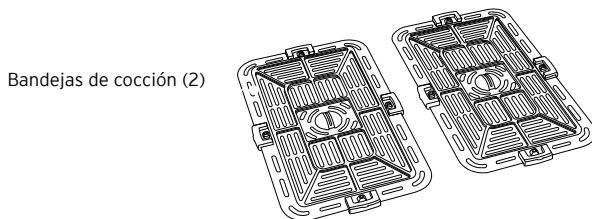
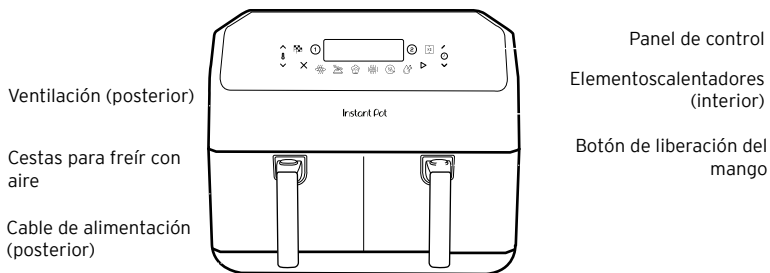
NO MANIPULE ninguno de los mecanismos de seguridad, ya que podrían producirse lesiones personales o daños materiales.

NO SUMERJA el cable de alimentación, el enchufe o el aparato en agua u otro líquido.

NO MOJE el aparato bajo el grifo.

NO USE el aparato en sistemas eléctricos que no sean de 220- 240 V ~ 50/60 Hz.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES



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

Nos preocupa el medio ambiente y hemos creado un envoltorio fácil de reciclar. Consulte las pautas de reciclaje locales y recicle todo lo que pueda.

Juntos, podemos ayudar a mantener nuestro planeta sano.

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



1. Pantalla de estado de la cesta izquierda + derecha

Temperatura de cocción

Tiempo de cocción

Mensajes

Códigos de error

2. Programas inteligentes

3. Control de temperatura

Aumentar o reducir la temperatura de cocción

4. Control del tiempo

Aumentar o reducir el tiempo de cocción

5. Selectores de la cesta izquierda (1) + derecha (2)

6. SyncFinish

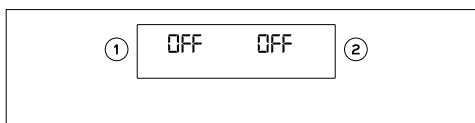
Configurar programas independientes para finalizar al mismo tiempo

7. SyncCook

Hacer coincidir los ajustes de la cesta izquierda y derecha

8. Comenzar













9. Cancelar





Al encender su Vortex oirá un pitido y la pantalla mostrará **OFF (Apagado)** en los selectores de ambas cestas, Izquierda ① y Derecha ②. Este es el modo Preparado para que seleccione una cesta.

Si no se produce ninguna actividad en 2 minutos, la Vortex pasa al modo Standby y la pantalla se atenúa.

Utilice los Programas inteligentes para cocinar eficazmente una variedad de alimentos. Esto es lo que significan los iconos.



Freír con aire	Tostar	Hornear	Grill	Recalentar	Deshidratar
					
SyncFinish	SyncCook	Temperatura	Tiempo	Comenzar	Cancelar
					

Puede activar o desactivar los sonidos de notificación.

En los modos Preparado o Cocinando, mantenga pulsados los botones  y en  durante 5 segundos, hasta que la pantalla muestre **S On (Encendido)** o **S Off (Apagado)**.

Las alertas de error no se pueden apagar.

La temperatura de cocción se puede mostrar en grados Fahrenheit (°F) o Celsius (°C).



En los modos Preparado o Cocinando, mantenga pulsados los botones  y en  durante 5 segundos, hasta que la pantalla muestre **°F** o **°C**.

Restaurar Programas inteligentes individuales

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

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

Restaurar todos los Programas inteligentes

En el modo Preparado, mantenga pulsados los selectores de ambas cestas,  y  durante 3 segundos hasta que su Vortex pite.

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

Saque su Vortex™ Dual de la caja

Retire todos los materiales de embalaje.

Retire todos los accesorios del interior de la freidora de aire.

No quite las pegatinas con advertencias de seguridad ni la etiqueta informativa.

Frote el interior con un paño húmedo. Use un paño limpio y seco para secar.

Lave los accesorios con agua caliente y jabón para lavar los platos. Aclárelos con agua limpia templada y use un paño seco para secar.

Para abrir o insertar las cestas, basta con pulsar el botón Liberar en la parte superior del mango. Así podrá manipular las cestas de manera segura, garantizando que queden fijadas durante la cocción.

Se mostrará el mensaje **OPEN (Abierta)** cuando se retire una cesta. El mensaje cambiará a **OFF (Cerrada)** cuando la cesta esté insertada correctamente, y su Vortex vuelva a estar en modo Preparado.

Coloque su Vortex Dual sobre una superficie estable, nivelada, alejada de material combustible y de fuentes de calor externas. No coloque su Vortex Dual sobre otro aparato.


Asegúrese de dejar al menos 13 cm de espacio por encima y alrededor de todos los lados del aparato para permitir un flujo de aire suficiente.


Antes de usar su nueva Vortex Dual por primera vez, realice un proceso de prueba para confirmar que todo funciona correctamente.


Para realizar una prueba de funcionamiento:

Inserte las cestas de cocción, pero añada los alimentos.


Seleccione la cesta ①.

El programa de la freidora de aire  se activa por defecto y parpadea entre "on" y "off".


Seleccione el botón ^ o v en  para cambiar la temperatura de cocción a 205 °C.

Seleccione el botón ^ o v en  para cambiar el tiempo de cocción a 18 minutos.

Seleccione la cesta ②.

El programa de la freidora de aire  se activa por defecto y parpadea entre "on" y "off".

Repita los pasos 4 y 5.

Pulse  para iniciar el proceso de prueba.

Cuando la pantalla muestre **Add Food (Añadir alimentos)**, espere 10 segundos a que se reanude el programa.

Cuando la pantalla muestre **Turn Food (Dar vuelta a los alimentos)**, espere 10 segundos a que se reanude el programa.

La pantalla mostrará End (Fin) una vez completada la sesión de cocción. Deje que su Vortex se enfríe.

Consulte las instrucciones de cocción en la página 14

Ya está listo/a para cocinar con su Instant Vortex Dual

La freidora de aire Vortex™ Dual utiliza una circulación rápida del aire para cocinar los alimentos, ofreciendo una textura crujiente y un gran sabor, friendo con muy poco o nada de aceite.

⚠️ ATENCIÓN

SUPERFICIES CALIENTES


La freidora de aire estará caliente durante y después de la cocción. Tenga siempre especial cuidado al extraer los alimentos de la cámara de cocción caliente. El hecho de tocar las superficies calientes podría provocar lesiones personales y/o daños materiales.

DEBE PERMITIRSE EL FLUJO DE AIRE

Para prevenir lesiones personales y/o daños materiales, no bloquee la entrada de aire ni las rejillas de ventilación.

Las bandejas de cocción están perforadas para permitir el flujo de aire por debajo y alrededor de los alimentos, y deben usarse con la mayoría de los alimentos, como alitas y bocados de coliflor.

Puede colocar los alimentos directamente en la bandeja de cocción, sin usar papel ni otro tipo de coberturas.

Solo en el programa  Horneado, puede usar una fuente de horneado de metal o vidrio para contener alimentos como la mezcla para las tartas y la masa para los panes. Coloque la fuente de horneado dentro de la cesta de cocción para hornear.


Cómo cocinar en una cesta de cada vez. Si cocina en ambas cestas consulte la página 21, Cocinar en ambas cestas.

Prepare los ingredientes que necesitará para la receta.

Precalentamiento


Pulse el botón Liberar en la parte superior del mango para insertar la cesta.


Pulse ① (para cocinar en la cesta izquierda) o ② (para cocinar en la cesta derecha).



El botón de la freidora de aire  parpadea y la pantalla muestra el tiempo y la temperatura predeterminados.

Seleccione el Programa inteligente (consulte la página 10) que desee utilizar.

Se muestran el tiempo y la temperatura predeterminados para ese programa inteligente.

Para ajustar rápidamente el tiempo de cocción, mantenga pulsado el símbolo ^ o v  para aumentar o reducir el tiempo.

Para ajustar la temperatura de cocción, mantenga pulsado el símbolo ^ o v  para aumentarla o reducirla.

Pulse  para comenzar a cocinar. Se mostrará el símbolo  y la primera luz indicadora parpadeará mientras la freidora de aire comienza a precalentarse.

Cuando las tres luces indicadoras del precalentamiento estén encendidas, se habrá alcanzado la temperatura objetivo, y la pantalla mostrará **Add Food (Añadir alimentos)**.

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

Cocinar

Consulte la página 21 si desea cocinar con ambas cestas.

Pulse el botón de liberación para extraer la cesta y coloque los alimentos en su interior.

Pulse el botón de liberación para insertar la cesta en la freidora de aire.

La unidad empieza a cocinar y se inicia la cuenta atrás.

Dar la vuelta

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

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

Extraiga la cesta y gire, voltee o dé vuelta a los alimentos con cuidado.

Coloque de nuevo la cesta. La cocción continúa.

Finalizar


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

Su Vortex pitará en intervalos de 1 minutos para recordarle que se ha completado la cocción.


Aunque haya puesto en marcha un Programa inteligente, podrá modificar el tiempo y la temperatura de cocción o cancelar el proceso:

Cambiar el tiempo de cocción

Pulse ① o ② para selección la cesta que desea modificar.


Pulse el símbolo ^ o v en  para aumentar o reducir el tiempo de cocción.


Pulse  para confirmar y continuar con la cocción.


Si no pulsa , la cocción continuará con la configuración anterior.

Puede cambiar la temperatura de cocción una vez iniciado el programa inteligente:

Pulse  o  para seleccionar la cesta que desea modificar.

Pulse el símbolo ^ o v en  para aumentar o reducir la temperatura.



Pulse  para confirmar el cambio y continuar con la cocción.

Si no pulsa , continuará cocinando con la configuración anterior.

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

Pulse  o  para seleccionar la cesta que desea cancelar.

Pulse  para cancelar.

Si pulsa  sin seleccionar antes  o  cancelará los Programas inteligentes en ambas cestas.




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

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

Para freír con aire

Siga las instrucciones básicas para Cocinar.

Seleccione  como Programa inteligente.



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

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

Para tostar

Siga las instrucciones básicas para Cocinar.

Seleccione  como Programa inteligente.



Puede hornear alimentos como panes, tartas, pastas y bollos, con la Vortex™ a modo de “mini horno”.

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

Para hornear

Siga las instrucciones básicas para Cocinar.

Seleccione  como Programa inteligente.

No es necesario dar la vuelta a los alimentos a la mitad del programa de cocción.

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



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

Configuración	Predeterminada	Mínima	Máxima
Temperatura	205°C	205°C	232°C
Tiempo de cocción	6 minutos (00:06)	1 minuto (00:01)	30 minutos (00:30)

Para cocinar al grill

Siga las instrucciones básicas para Cocinar.

Seleccione  como Programa inteligente.

No es necesario dar la vuelta a los alimentos a la mitad del programa de cocción.



Aporte un toque crujiente a los restos de comida, en solo unos minutos.

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

Para recalentar

Siga las instrucciones básicas para Cocinar.

Seleccione  como Programa inteligente.

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



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

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

Para deshidratar

Siga las instrucciones básicas para Cocinar.

Seleccione  como Programa inteligente.

No es necesario dar la vuelta a los alimentos a la mitad del programa de cocción.

Su Vortex Dual ofrece tres cómodas funciones para cocinar en ambas cestas al mismo tiempo:

Cocción en ambas cestas:

Cocine alimentos en cada cesta, usando Programas inteligentes diferentes y distintos ajustes para cada una.

SyncCook™:

Cocine en ambas cestas, usando el mismo Programa inteligente y los mismos ajustes en las dos.

SyncFinish™:

Cocine alimentos diferentes en cada cesta, usando Programas inteligentes diferentes y distintos ajustes para cada una, aunque ambas cestas completarán el proceso de cocción al mismo tiempo.

Siga las instrucciones para cocinar en la página 14 y las instrucciones específicas del programa inteligente que desee utilizar.

Configure su primer programa en la cesta izquierda (seleccione ①), incluyendo cambios en el tiempo y la temperatura si así lo desea.



Pulse ② para comenzar a configurar un segundo programa en la cesta derecha, incluyendo cambios en el tiempo y la temperatura si así lo desea.


Pulse ▷ y continúe siguiendo las instrucciones para cocinar.


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



Siga las instrucciones para cocinar en la página 14 y las instrucciones específicas del programa inteligente que desee utilizar.



Una vez configurado el primer programa (en cualquiera de las cestas) pero antes de pulsar , pulse .

Se muestra el icono SyncCook. .

Después pulse  para confirmar y continuar siguiendo las instrucciones de cocción.

Ajuste de la configuración de SyncCook



Puede cambiar el tiempo de cocción y la temperatura de ambas cestas mientras está en el modo SyncCook.

Presione los símbolos “^” o “v” en el  y/o el  para cambiar.

Recuerde presionar  para confirmar los cambios.


Terminar la cocción sincronizada o SyncCook

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

Pulse  o  para seleccionar la cesta en la que le gustaría hacer los cambios.

SyncCook se detiene y el icono desaparece.

Ajuste el tiempo o la temperatura de cocción pulsando el símbolo ^ o v

Pulse  para confirmar y continuar con la cocción, con cada cesta cocinando con su propio programa y ajustes.



Siga las instrucciones para cocinar en la página 14 y las instrucciones específicas del programa inteligente que desee utilizar.

Configure su primer programa en cualquiera de las cestas (seleccione ① o ②) incluyendo cualquier cambio en los ajustes del tiempo y la temperatura.

Pulse ① o ② para seleccionar la otra cesta y ponga en marcha un Programa inteligente en esa cesta, incluyendo cualquier cambio en los ajustes del tiempo y la temperatura.

Pulse **SyncFinish** (Finalización sincronizada).

Se muestra el icono SyncFinish.

Pulse y continúe siguiendo las instrucciones de cocción.

La freidora de aire calculará los tiempos de cocción y comenzará a cocinar cada cesta en el momento adecuado para que finalicen al mismo tiempo.

Al retirar una cesta durante la cocción se pausará la otra cesta para mantenerla sincronizada

Terminar la finalización sincronizada o SyncFinish

Puede finalizar el programa si necesita hacer algún cambio en los programas de cocción, pulsando para cancelar. Después, vuelva a seleccionar el programa y los ajustes para cada cesta.

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

⚠ ATENCIÓN

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

NO SUMERJA el cable de alimentación, el enchufe o el aparato en agua u otro líquido, ya que podría causar una descarga eléctrica.

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

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

Problema	Causa	Solución
La freidora de aire no se enciende	El aparato no está bien enchufado.	Asegúrese de que el cable de alimentación esté bien enchufado en la toma.
	La toma no tiene alimentación.	Pruebe a enchufar otro aparato en la misma toma para comprobar el circuito.
Sale humo negro de la freidora de aire	La cesta no está insertada totalmente en la freidora de aire y se muestra OPEN (Abierta) en el panel.	Asegúrese de que la cesta esté totalmente insertada. La pantalla mostrará OFF (Cerrada) para confirmar que la cesta está fijada en su posición.
	Está usando un aceite con un punto de humo bajo.	Pulse \times para cancelar el Programa inteligente, desenchufe la freidora de aire y déjela enfriar a temperatura ambiente. Elija un aceite neutro con un punto de humo alto.
Sale humo blanco de la freidora de aire	Hay residuos de alimentos en la bobina calefactora, en la cámara de cocción o en los accesorios.	Pulse \times para cancelar el Programa inteligente, desenchufe la freidora de aire y déjela enfriar a temperatura ambiente. Extraiga todos los accesorios de la cámara de cocción y límpiela, al igual que todos los accesorios, exhaustivamente.
	El aparato no funciona correctamente.	Póngase en contacto con Atención al cliente
Sale humo blanco de la freidora de aire	Está cocinando alimentos con un alto contenido en grasa como beicon, salchichas y hamburguesas.	Evite freír alimentos con un alto contenido en grasa. Compruebe la cámara de cocción por su hubiera un exceso de aceite y/o grasa y extráigalos según sea necesario antes de freír con aire.
	El agua se evapora, produciendo un vapor espeso.	Seque suavemente los alimentos húmedos antes de freírlos con aire. No añada agua u otro líquido a la cámara de cocción al freír con aire.
	Los condimentos se han introducido en el elemento.	Tenga cuidado al condimentar la comida. Pulverice verduras y carnes con aceite antes de condimentarlas para que el aliño se adhiera.

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

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

Modelo	Volumen	Voltaje	Potencia	Peso	Dimensiones
INAFB91-BK [Black]	Total 8 litros Cada cesta 4 litros	1550- 1850 W	220-240V~ 50/60Hz	7,04 kg	40 x 38 x 31 cm (L x An x Al)
INAFB91-BK [Trufa]	Total 8 litros Cada cesta 4 litros	1550- 1850 W	220-240V~ 50/60Hz	7,04 kg	40 x 38 x 31 cm (L x An x Al)

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

instantpot.eu/es/product-registration

instantpot.eu/es/contact-us
UKSupport@instantpot.com
EUSupport@instantpot.com

Descubra recetas y elaboraciones guiadas.
Disponible en las tiendas de aplicaciones para iOS y Android

instantpot.co.uk/recipes

instantpot.eu/es/getting-started

instantpot.co.uk/instant-accessories-spare-parts



Instant Brands (EMEA) Limited, Instant Pot Brands (Irlanda) Limited e Instant Pot Brands LLC (colectivamente la “compañía”) garantizan que este aparato estará libre de defectos materiales y de fabricación, sometido a un uso doméstico normal, durante un periodo de (1) año desde la fecha de su adquisición original. Esta garantía limitada será válida únicamente para el comprador original y para el uso del aparato en el Reino Unido y la UE. Esta garantía no cubre el uso del aparato fuera del Reino Unido y la UE. Es necesaria una prueba de la fecha de compra original y, si se solicita, si así se solicita, devolver el aparato para disfrutar del servicio al amparo de esta garantía limitada. Siempre que este aparato se utilice y conserve de conformidad con las instrucciones escritas incluidas con el aparato (que también están disponibles en instantpot.co.uk), la compañía se reserva el derecho exclusivo de: (i) reparar los fallos materiales y de fabricación; o (ii) sustituir el aparato. En caso de sustitución del aparato, la garantía limitada sobre el aparato sustituido caducará a los 12 meses de la fecha de compra original (Reino Unido solamente). La compañía no será responsable de los gastos de envío para el servicio de garantía.

Limitaciones y exclusiones

Cualquier modificación o intento de modificación del aparato podría interferir en el funcionamiento seguro del mismo y causar daños y lesiones graves. Cualquier modificación o intento de modificación del aparato o alguno de sus componentes anulará la garantía, salvo que dichas modificaciones o alteraciones hayan sido autorizadas expresamente por la compañía.

La garantía no cubre (1) el uso y desgaste normal; (2) los daños resultantes de un uso negligente, injustificado o inadecuado del aparato, un montaje o desmontaje inapropiados, un uso contrario a las instrucciones de funcionamiento, no realizar un mantenimiento razonable y necesario, causas de fuerza mayor (como un incendio, inundación, huracanes y tornados), o la reparación o alteración por cualquier persona, salvo que haya sido recomendada y autorizada expresamente por la compañía; y (3) reparaciones en las que el aparato se haya utilizado para otro uso que no sea el uso doméstico normal y de un modo contrario a lo indicado en las instrucciones de uso publicadas.

En la medida en que así lo permita la ley vigente, la responsabilidad de la compañía, si la hubiera, por cualquier aparato o componente aparentemente defectuoso estará limitada a la reparación o sustitución del aparato o el componente en cuestión, y no excederá el precio de compra de un aparato de sustitución comparable. Salvo que así se indique en el presente documento y en la medida en que así lo permita la ley, (1) la compañía no proporciona garantías, condiciones o representaciones, explícitas o implícitas, uso comercial o de otro modo con respecto al aparato o los componentes cubiertos por esta garantía y (2) la compañía no será responsable de los daños indirectos, accidentales o derivados de o relacionados con el uso o rendimiento del aparato, o los daños derivados de la pérdida económica, pérdida de propiedad, pérdida de ingresos o beneficios, pérdida de disfrute de uso, instalación u otros daños consiguientes de cualquier tipo o naturaleza.

Puede tener derechos y compensaciones al amparo de las leyes vigentes, que se añadirían a cualquier derecho o compensación disponibles según esta garantía limitada.

Visite instantbrands.co.uk/product-registration/ para registrar su aparato. Se le pedirá que indique su nombre, dirección de correo electrónico, nombre de la tienda, fecha de compra, número del modelo y número de serie (encontrará estos números en el propio aparato). Este registro nos permitirá mantenerle al día acerca del desarrollo y las fórmulas de nuestros productos, y contactar con usted en el caso poco probable de que debamos notificarle algún asunto de seguridad sobre un producto. Al registrarse, reconozco que he leído y comprendido las instrucciones de uso y las advertencias que acompañan al aparato.

Para disfrutar del servicio de garantía, póngase en contacto con el departamento de Atención al cliente creando un recibo de asistencia en línea en Instantpot.co.uk/support/. Si no podemos solucionar el problema, podríamos pedirle que envíe el aparato al departamento de Servicio para inspeccionar su calidad. Instant Pot Brands no asumirá los gastos de envío relacionados con el servicio de garantía. Al devolver el aparato, indique su nombre, domicilio, dirección de correo electrónico, número de teléfono y prueba de la fecha de compra original además de la descripción del problema que ha observado en el aparato.

En el Reino Unido:

Instant Brands (EMEA) Limited, Floor 6, Block C, Dukes Court, Duke Street, Woking, GU21 5BH, Reino Unido.

Correo electrónico: UKSupport@

instantpot.com

Teléfono: +44 (0) 3331 230051

En la UE:

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

Correo electrónico: EUSupport@

instantpot.com

Teléfono: +44 (0) 3331 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 su producto incluye una versión más antigua de la garantía, esta seguirá respetándose.

Reciclado

Este aparato cumple con la Directiva RAEE 2012/19/UE sobre la eliminación de los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. Este aparato cumple con la Directiva europea sobre compatibilidad electromagnética (CEM) 2014/30/UE y sus enmiendas, además de con la Directiva de baja tensión 2014/35/UE y sus enmiendas. Esta marca indica que este producto no debe eliminarse con otros residuos domésticos en el Reino Unido ni en la UE. Para prevenir posibles daños al entorno o la salud humana derivados de una eliminación de residuos no controlada, recicle este aparato de manera responsable para promover la reutilización sostenible de los materiales. Para devolver el aparato usado, utilice los sistemas de devolución y recogida o contacte con Atención al cliente para solicitar más información sobre reciclado y RAEE.



guida rapida



Instant Pot®

La friggitrice ad aria a doppia funzione Instant Vortex Dual ti aiuta a cucinare piatti deliziosi con meno olio e meno seccature. Speriamo che ti innamorerai della frittura ad aria Instant e che la userai per molti anni!

Dai, mettiti a cucinare!



Scansiona per iniziare!

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

instantpot.eu/it/getting-started



Scarica l'app **Instant Connect™** per sfogliare più di 3000+ ricette.



Visita l'istante Marche di pentole nel Regno Unito Canale **YouTube** per prodotto utile video dimostrativi.



Connettiti con la pagina **Facebook di Instant Pot UK Community** e lasciati ispirare da consigli e trucchi di cucina e ricette di questo gruppo attivo di Instant Home chef!

⚠️ AVVERTIMENTO

Prima di utilizzare la nuova Vortex Dual, leggi tutte le istruzioni, comprese le Istruzioni di sicurezza e la Garanzia. La mancata osservanza delle misure di sicurezza e delle istruzioni può causare lesioni personali e/o danni materiali.

Avvertenza di sicurezza	3
Cosa c'è nella scatola	8
Come usare la tua Vortex™ Dual	9
Configurazione iniziale	12
Inizia a cucinare	14
Programmi smart	18
Cottura a doppio cestello	21
Pulizia	24
Risoluzione dei problemi	25
Codici di errore	26
Ulteriori informazioni	27
Garanzia	29

Istruzioni di sicurezza

Noi di Instant vogliamo farti sentire a tuo agio con i nostri prodotti.

La friggitrice ad aria a doppia funzione Instant Vortex Dual è stata progettata pensando alla tua sicurezza.

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

Per garantire un funzionamento sicuro e corretto, prima di utilizzare l'apparecchio, leggi attentamente tutte le istruzioni e le linee guida di sicurezza contenute nel presente manuale. La mancata osservanza delle misure di sicurezza e delle istruzioni può causare lesioni personali e/o danni materiali e annullare la garanzia.

⚠ AVVERTIMENTO

LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI

Dove mettere l'apparecchio

ASSICURARSI di appoggiare l'apparecchio solo su un piano di lavoro. Usarlo sempre su una superficie piana, stabile e non infiammabile.

NON mettere l'apparecchio sopra o vicino a un fornello a gas/elettrico o a un forno caldi.

NON utilizzare l'apparecchio in prossimità di acqua o fiamme libere.

NON usare all'aperto. Tenere lontano dalla luce solare diretta.

NON appoggiarlo su superfici che potrebbero ostruire le ventole dell'apparecchio.

ASSICURARSI che tutte le parti siano asciutte e prive di residui di cibo prima dell'uso.

Uso generale

NON toccare le superfici dell'apparecchio che si riscaldano o eventuali accessori durante o immediatamente dopo la cottura perché potrebbero essere caldi.

ASSICURARSI di utilizzare le maniglie e le manopole dell'apparecchio.

ASSICURARSI di utilizzare guanti da forno quando si rimuovono gli accessori.

ASSICURSI di posizionare gli accessori caldi su una superficie resistente al calore o su una piastra di cottura.

⚠ AVVERTIMENTO

NON coprire il piano di cottura o qualsiasi parte del forno con carta stagnola. Altrimenti il forno potrebbe surriscaldarsi.

NON spostare l'apparecchio mentre è in uso.

NON permettere l'utilizzo dell'apparecchio a bambini o persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali. È necessario vigilare con attenzione quando si utilizza qualsiasi apparecchio vicino a bambini e persone con capacità ridotte. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

NON usare l'apparecchio per scopi diversi dall'uso domestico. Non è destinato all'uso commerciale.

NON lasciare l'apparecchio incustodito durante l'uso.

NON utilizzare l'apparecchio per più di 60 minuti ogni 2 ore.

Avvertenze relative alla frittura ad aria

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

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

NON usare un recipiente rivestito in ceramica o gres per la frittura ad aria.

NON ostruire le prese d'aria della friggitrice ad aria. Lasciare almeno 13 cm di spazio intorno alla friggitrice durante l'uso.

NON posizionare l'apparecchio sui fornelli caldi.

NON utilizzare l'apparecchio sopra o vicino a materiali combustibili come tovaglie e tende.

⚠️ AVVERTIMENTO

NON coprire le prese d'aria mentre la friggitrice è in funzione. Altrimenti gli alimenti non si cuoceranno e l'apparecchio potrebbe danneggiarsi.

NON riempire eccessivamente la friggitrice. Quando è troppo piena, gli alimenti possono entrare in contatto con l'elemento riscaldante, con conseguenti incendi, danni materiali e/o lesioni personali.

NON utilizzare olio alimentare o spray nel recipiente interno. Se necessario, usare lo spray antiaderente direttamente sugli alimenti. L'uso di olio alimentare o spray sul recipiente interno potrebbe causare lesioni personali e/o danni materiali.

ASSICURARSI di prestare attenzione con recipienti interni di materiali diversi dal metallo o dal vetro. In caso contrario, potrebbero verificarsi incendi, lesioni personali e/o danni materiali.

Se durante l'uso esce fumo nero dall'apparecchio, premere **X** Annulla e scollegarlo immediatamente. Attendere che il fumo scompaia prima di aprire lo sportello/cestello, quindi pulire accuratamente. Per saperne di più, leggere la sezione "Risoluzione dei problemi" del Manuale utente.

ASSICURARSI di fare molta attenzione quando si sposta l'apparecchio con all'interno olio caldo o altri liquidi caldi.

ASSICURARSI di fare estrema attenzione quando si toglie il vassoio o si elimina il grasso caldo.

NON usare l'apparecchio per la frittura profonda.

Accessori

ASSICURARSI di usare solo gli accessori o i componenti autorizzati da Instant Pot Brands LLC. L'uso di parti, accessori o componenti non raccomandati dal produttore può comportare il rischio di lesioni personali, incendi, scosse elettriche e/o danni materiali.

NON utilizzare gli accessori inclusi in forni a microonde, tostapane, forni a convezione o convenzionali, o su vetroceramiche, fornelli elettrici, cucine a gas o griglie da esterni.

⚠ AVVERTIMENTO

Cura e conservazione

ASSICURARSI di lasciare raffreddare l'apparecchio a temperatura ambiente prima di pulirlo o riporlo.

NON collocare materiali nell'apparecchio quando non è in uso.

NON collocare materiali combustibili nell'apparecchio, come carta, cartone, plastica, polistirolo o legno.

NON pulire l'apparecchio con pagliette metalliche. Alcuni pezzi della spugnetta possono staccarsi ed entrare in contatto con le parti elettriche, causando scosse, ustioni o altre lesioni personali.

Cavo di alimentazione

Viene fornito un cavo di alimentazione corto per non rischiare di restare impigliati o di inciampare sul cavo. Questo apparecchio è dotato di una spina a 3 poli con messa a terra. Per ridurre il rischio di folgorazione:

Collegare il cavo di alimentazione **SOLO** a una presa di corrente con messa a terra.

NON togliere la **MESSA A TERRA**.

NON lasciare che il cavo di alimentazione resti appeso sul bordo di tavoli o banconi o che entri in contatto con superfici calde o fiamme libere, compreso il piano di cottura.

NON utilizzare prese di corrente sotto il tavolo di lavoro.

NON usare con prolunghe, convertitori di potenza o adattatori, interruttori a tempo o sistemi di controllo remoto separati.

Avvertenze relative al rischio elettrico

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

Per evitare scosse elettriche:

Seleziona ✕ per annullare, quindi scollega la spina dalla presa di alimentazione. Scollegare sempre la spina quando l'apparecchio non

⚠ AVVERTIMENTO

è in uso, prima di inserire o rimuovere parti o accessori e prima della pulizia. Per scollegare la spina, afferrarla e tirarla in direzione opposta alla presa. Non tirare mai il cavo di alimentazione.

ASSICURARSI di lasciare raffreddare l'unità prima di aggiungere o rimuovere parti o accessori.

ASSICURARSI di ispezionare regolarmente l'apparecchio e il cavo di alimentazione.

NON utilizzare l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, o dopo un malfunzionamento dell'apparecchio o dopo che è caduto o si è danneggiato in qualsiasi modo. Per assistenza, contattare il Servizio clienti via e-mail all'indirizzo UKSupport@instantpot.com (se si risiede nel Regno Unito) e EUSupport@instantpot.com (se si risiede nella UE).

NON smuovere il cibo mentre l'apparecchio è collegato a una presa elettrica, per evitare il rischio di scosse elettriche, ustioni, altre lesioni personali e/o danni materiali.

NON provare a riparare, sostituire o modificare i componenti dell'apparecchio, per evitare il rischio di scosse elettriche, lesioni personali, incendi o danni materiali, e di invalidare la garanzia.

NON manomettere nessuno dei meccanismi di sicurezza, per evitare il rischio di lesioni personali o danni materiali.

NON immergere il cavo di alimentazione, la spina o l'apparecchio in acqua o altri liquidi.

NON sciacquare l'apparecchio sotto il rubinetto.

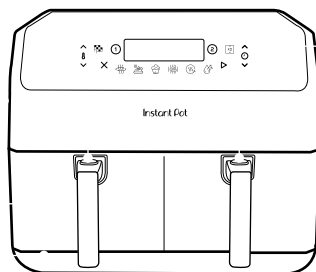
NON utilizzare l'apparecchio con impianti elettrici con un voltaggio diverso da 220-240 V ~ 50/60 Hz.

CONSERVA QUESTE ISTRUZIONI

Prese d'aria (posteriori)

Cestelli per
la frittura ad aria

Cavo di alimentazione
(posteriore)

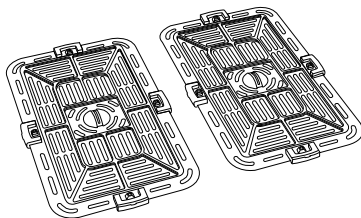


Pannello di controllo

Elementi riscaldanti
(interno)

Pulsante di rilascio
della maniglia

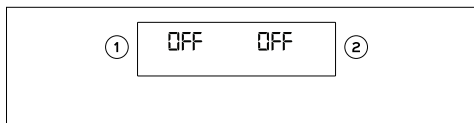
Vassoi di cottura (2)



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

Ci preoccupiamo dell'ambiente e abbiamo reso questo imballaggio facile da riciclare. Ti preghiamo di controllare le disposizioni locali sul riciclaggio e di riciclare quanto più possibile.

Insieme possiamo contribuire a mantenere il nostro pianeta in salute.





Al momento dell'accensione, Vortex emetterà un segnale acustico e il display mostrerà **OFF (ARRESTO)** per entrambi i selettori del cestello sinistro ① e destro ②. Questa è la modalità Pronta, ovvero l'apparecchio è pronto per la selezione di un cestello.

Se non si verifica alcuna attività per più di 2 minuti, Vortex entra in modalità Standby e il display si oscura.

Utilizza i programmi intelligenti per cucinare in modo efficiente una grande varietà di cibi. Ecco il significato delle icone.



Frittura ad aria	Cottura arrosto	Cottura al forno	Grill	Riscalda	Disidrata
SyncFinish	SyncCook	Temperatura	Tempo	Avvio	Annulla

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

In modalità Pronta o Cottura, tieni premuti per 5 secondi sia  che  fino a quando il display mostrerà **S On (S Accesa)** o **S Off (S Spenta)**.

Le notifiche di errore non possono essere disattivate.

La temperatura di cottura può essere visualizzata in gradi Fahrenheit (°F) o Celsius (°C).



In modalità Pronta o Cottura, tieni premuti contemporaneamente  e  per 5 secondi finché il display non mostra **°F** o **°C**.

Ripristinare i singoli programmi smart

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

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

Reimposta tutti i programmi smart

In modalità Pronta, tieni premuti entrambi i selettori del cestello  e  per 3 secondi fino a quando Vortex non emetterà un segnale acustico.

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

Estrai dalla confezione la tua nuova Vortex Dual.

Rimuovi tutti i materiali di imballaggio.

Estrai tutti gli accessori dall'interno della friggitrice ad aria.

Non rimuovere gli adesivi di avvertenza o l'etichetta di valutazione dalla friggitrice ad aria.

Pulire l'interno con un panno umido. Utilizzare un panno morbido e pulito per asciugare.

Lavare gli accessori con acqua calda e sapone per piatti.

Risciacquare con acqua tiepida e pulita, e utilizzare un panno morbido per asciugare.

Appoggiare la Vortex Dual su una superficie piana e stabile, lontana da materiale infiammabile e fonti di calore esterne. Non mettere la Vortex Dual sopra un altro elettrodomestico.

Assicurarsi di lasciare almeno 13 cm di spazio sopra e intorno a tutti i lati dell'apparecchio per consentire un flusso d'aria sufficiente.

Per aprire o inserire i cestelli, è sufficiente premere il pulsante di rilascio che si trova sulla parte superiore delle maniglie. Ciò consente una manipolazione sicura e garantisce che i cestelli rimangano saldamente bloccati durante la cottura.


Il messaggio **OPEN (APRIRE)** viene visualizzato nel momento in cui si rimuove un cestello. Tale messaggio muterà in **OFF (SPENTA)** quando il cestello sarà inserito correttamente e Vortex entrerà in modalità Pronta.


Prima di utilizzare il tuo nuovo Vortex Dual per la prima volta, esegui un test di funzionamento per assicurarti che tutto funzioni correttamente.

Per effettuare un test di prova:

Inserisci i cestelli di cottura, senza però aggiungere cibo.


Seleziona il cestello ①.

Il  programma di frittura ad aria si attiverà per impostazione predefinita e inizierà a lampeggiare.


Seleziona ^ o v sul  per modificare la temperatura di cottura a 205°C.

Seleziona ^ o v su  per variare il tempo di cottura a 18 minuti.

Seleziona il cestello ②.

Il  programma di frittura ad aria si attiverà per impostazione predefinita e inizierà a lampeggiare on e off.

Ripeti i passaggi 4 e 5 sopra descritti.

Premi  per avviare l'esecuzione del test

Quando il display mostrerà **Add Food (Aggiungi ingredienti)**, attendi 10 secondi affinché il programma riprenda (non aggiungere alcun alimento).

Quando il display mostra **Turn Food (Gira gli ingredienti)**, attendi 10 secondi per la ripresa del programma

Una volta completata la sessione di cottura il display mostrerà **End (Termine)**. Lascia quindi raffreddare Vortex.

Consulta le istruzioni di cottura a pagina Ora sei pronto per cucinare un pasto con la tua Instant Vortex™ Dual!

Vortex™ Dual utilizza una rapida circolazione dell'aria per cuocere il cibo, donandoti la consistenza croccante e il sapore ricco della frittura con poco o nessun olio.

⚠AVVERTIMENTO

La friggitrice ad aria sarà calda durante e dopo la cottura. Prestare sempre la massima attenzione quando si tolgono alimenti dalla camera di cottura quando è calda. Il contatto con superfici calde può provocare lesioni personali e/o danni materiali.

PERMETTERE LA CIRCOLAZIONE DELL'ARIA

Per evitare lesioni personali e/o danni materiali, non bloccare l'ingresso dell'aria o le prese d'aria.

Le teglie di cottura sono perforate per consentire all'aria di circolare sotto e intorno al cibo e sono adatte per la maggior parte degli alimenti, come, ad esempio, le ali di pollo e i bocconcini di cavolfiore.

Puoi disporre gli alimenti direttamente sulla teglia di cottura, senza utilizzare pellicole o altre coperture.

Solo per il programma Forno 🍰, è possibile utilizzare una teglia in metallo o vetro per cucinare l'impasto delle torte o del pane. Posizionare la teglia all'interno del cestello di cottura.


Come cucinare usando un cestello alla volta. Se vuoi cucinare con entrambi i cestelli, vai a pagina 21: Cottura con doppio cestello.

Prepara gli ingredienti secondo la tua ricetta.

Preriscaldamento


Per inserire il cestello, premi il pulsante di rilascio che si trova sulla parte superiore della maniglia.


Premere ① (per cuocere con il cestello sinistro) o ② (per cuocere con il cestello destro).



Il pulsante Cottura ad aria  comincerà a lampeggiare e il display mostrerà il tempo e la temperatura predefiniti.

Seleziona il Programma intelligente (consulta a pagina 10) che intendi usare.

Il tempo e la temperatura predefiniti vengono visualizzati per il programma smart selezionato.

Per regolare rapidamente il tempo di cottura, tieni premuti i simboli ^ o v  per aumentare o ridurre il tempo.

Per regolare la temperatura di cottura tieni premuti i simboli ^ o v  per aumentarla o ridurla.

Premi  per iniziare la cottura. Comparirà il simbolo  e la prima spia luminosa lampeggerà mentre la friggitrice ad aria inizia a preriscaldarsi.

Quando tutte e 3 le spie luminose di preriscaldamento sono accese, la temperatura target è stata raggiunta e il display mostrerà **Add Food (Aggiungi alimenti)**.

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

Cottura

Se cuoci a doppio cestello, vai a pagina 21.

Premi il pulsante di rilascio per rimuovere il cestello e posiziona il cibo al suo interno.

Premi il pulsante di rilascio per inserire il cestello nella friggitrice ad aria.

La cottura inizia e il timer con il conto alla rovescia si attiverà.

Girare

A metà cottura, sul display compare **Turn Food (Girare ingredienti)**.

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

Rimuovere il cestello e rigirare, capovolgere o smuovere con cautela gli ingredienti.

Inserire nuovamente il cestello. La cottura continua.


Fine cottura

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


Vortex emette un segnale acustico a intervalli di 1 minuto per ricordarti che la cottura è terminata.

Anche dopo aver avviato un programma intelligente, è possibile regolare con precisione il tempo e la temperatura di cottura oppure annullarli.

Premi ① o ② per selezionare il cestello che desideri modificare.


Premi i simboli ^ o v su  per aumentare o ridurre il tempo di cottura.


Premi  per confermare e la cottura proseguirà.


Se non premi  la cottura proseguirà utilizzando le impostazioni precedenti.

È possibile modificare la temperatura di cottura dopo aver avviato un programma smart:

Premi ① o ② per selezionare il cestello che desideri modificare.

Premi i simboli ^ o v su  per aumentare o ridurre la temperatura


Premi  per confermare e la cottura proseguirà.

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

Potrai interrompere o annullare la cottura in qualsiasi momento:

Premi ① o ② per selezionare il cestello che vuoi annullare.

Premi  per annullare.

Se premi  senza prima selezionare ① o ②, annullerai i programmi intelligenti in entrambi i cestelli.




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

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

Per friggere ad aria

Seguire le istruzioni di base per la Cottura.

Selezionare  come programma smart.




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

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

Per arrostitire

Seguire le istruzioni di base per la Cottura.

Selezionare  come programma Smart.



Puoi cuocere alimenti come pane, torte, paste e panini, usando la Vortex™ come un “mini forno”.

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

Per cuocere al forno

Seguire le istruzioni di base per la Cottura.

Selezionare  Cottura al forno come programma Smart.

Non c'è bisogno di girare gli ingredienti a metà cottura.

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




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

Impostazioni	Predefinito	Minimo	Massimo
Temperatura	205°C	205°C	232°C
Tempo di cottura	6 minuti (00:06)	1 minuto (00:01)	v(00:30)

Per grigliare

Seguire le istruzioni di base per la Cottura.

Selezionare  come programma Smart.

Non c'è bisogno di girare gli ingredienti a metà cottura.




Ridona croccantezza agli avanzi, in pochi minuti.

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

Per riscaldare

Seguire le istruzioni di base per la Cottura.

Selezionare  come programma Smart.

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




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

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

Per disidratare

Seguire le istruzioni di base per la Cottura.

Selezionare  come programma Smart.

Non c'è bisogno di girare gli ingredienti a metà cottura.

Vortex Dual offre tre comode possibilità di cottura in entrambi i cestelli contemporaneamente:

Cottura a doppio cestello

cuoci il cibo in ciascun cestello, utilizzando programmi e impostazioni intelligenti diversi per ciascuno.

SyncCook™

Puoi cuocere in entrambi i cestelli, utilizzando gli stessi programmi e impostazioni intelligenti per entrambi.

SyncFinish™

Cuoci cibi diversi in ogni cestello, utilizzando programmi e impostazioni intelligenti diverse per ciascuno; entrambi i cestelli terminano comunque la cottura contemporaneamente.

Seguire le istruzioni per la Cottura a pagina 14 e le eventuali istruzioni specifiche per il programma smart che si desidera utilizzare.

Impostare il primo programma nel cestello sinistro (selezionare ①), comprese eventuali modifiche alle impostazioni di tempo e temperatura, se si desidera.



Premere ② per avviare la configurazione di un secondo programma smart nel cestello destro, comprese eventuali modifiche alle impostazioni di tempo e temperatura, se si desidera.

Quindi premere ► e continuare seguendo le istruzioni di Cottura.


È inoltre possibile avviare il primo programma nel cestello destro (selezionare ②) e quindi impostare il cestello sinistro (selezionare ①).



Seguire le istruzioni per la Cottura a pagina 14 e le eventuali istruzioni specifiche per il programma smart che si desidera utilizzare.



Dopo aver impostato il primo programma (in entrambi i cestelli) prima di premere , premi 


Viene visualizzata l'icona **SyncCook (Sincronizza cottura)** 

Dopodiché premere  e continuare seguendo le istruzioni di Cottura.

Regolazione delle impostazioni di SyncCook

È possibile modificare le impostazioni del tempo di cottura e della temperatura per entrambi i cestelli durante la modalità SyncCook.

Premere i simboli “^” o “v” sull'  e/o sull'  per modificare.

Ricorda di premere  per confermare la variazione.


Terminare SyncCook (Sincronizza cottura)

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

Premi ① o ② per selezionare il cestello a cui desideri apportare le modifiche.

SyncCook (Sincronizza cottura) si arresta e l'icona si spegne.

Per regolare il tempo di cottura o la temperatura premi i simboli ^ o v.

Premi  per confermare e la cottura prosegue, ciascun cestello cuoce con il proprio programma e le proprie impostazioni.



Seguire le istruzioni per la Cottura a pagina 14 e le eventuali istruzioni specifiche per il programma smart che si desidera utilizzare.

Imposta il tuo primo programma in uno dei due cestelli (seleziona ① o ②), comprese eventuali modifiche alle impostazioni di tempo e temperatura.

Premi ① o ② per selezionare l'altro cestello e iniziare a impostare un programma intelligente in quel cestello, comprese eventuali modifiche alle impostazioni di tempo e temperatura.

Premere  **SyncFinish**.

Viene visualizzata l'icona di Sincronizza termine cottura. 



Premi  e continua seguendo le istruzioni per la Cottura.

La friggitrice ad aria calcolerà i tempi di cottura e comincerà a cuocere ogni cestello nel momento adatto per farli concludere allo stesso tempo. La rimozione di un cestello durante la cottura metterà in pausa l'altro cestello per mantenerlo sincronizzato.

Informazioni su SyncFinish (Sincronizza termine cottura)

Se è necessario rimuovere uno dei cestelli durante la cottura, la cottura nell'altro cestello si fermerà per mantenere la sincronizzazione.

Concludere SyncFinish (Sincronizza termine cottura)

Puoi terminare SyncFinish  se hai bisogno di apportare modifiche ai programmi di cottura premendo  per annullare. Quindi, rizeleziona un programma e le impostazioni per ciascun cestello.

Pulire la Instant Vortex™ Dual dopo ogni utilizzo. Lasciare sempre raffreddare tutte le parti a temperatura ambiente prima della pulizia. Prima di usare e riporre l'apparecchio, assicurarsi che tutte le superfici siano asciutte.

⚠ AVVERTIMENTO

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

Parte	Istruzioni per la pulizia
Vassoi di cottura	<ul style="list-style-type: none">• Lavabile in lavastoviglie.*• I cestelli hanno un rivestimento antiaderente. Evitare di usare utensili di metallo o pagliette per la pulizia.
Cestello friggitrice estraibile	<ul style="list-style-type: none">• Pulire con un panno umido e sapone delicato per piatti.• Lavabile in lavastoviglie
Camera di cottura	<ul style="list-style-type: none">• Pulire con un panno umido e sapone delicato per piatti.• Controllare sempre la serpentina e le pareti della camera di cottura per verificare la presenza di schizzi di olio e residui di cibo e pulire secondo necessità.• Assicurarsi che la serpentina sia asciutta prima di accendere la friggitrice ad aria.• Per rimuovere il grasso e i residui di cibo dalla camera di cottura, spruzzare con una miscela di bicarbonato di sodio e aceto e pulire con un panno umido. Per le macchie ostinate, lasciare riposare la miscela sulla zona interessata per diversi minuti prima di strofinare.
Cavo di alimentazione	<ul style="list-style-type: none">• Pulire con un panno umido o una spugna. Asciugare strofinando.

**Il lavaggio in lavastoviglie potrebbe scolorire le parti, ma questo non influirà sulla sicurezza o sulle prestazioni.*

Problema	Causa	Soluzione
La friggitrice ad aria non si accende	L'apparecchio non è collegato correttamente.	Assicurarsi che il cavo di alimentazione sia collegato saldamente alla presa.
	La presa non è alimentata.	Collegare un altro apparecchio nella stessa presa per testare il circuito.
	Il cestello non è completamente inserito nella friggitrice ad aria e sul pannello viene visualizzato OPEN (APRIRE) .	AssicuraTi che il cestello sia completamente inserito. Il display mostrerà OFF (SPENTA) per confermare che il cestello è bloccato in posizione.
Esce del fumo nero dalla friggitrice ad aria	Si sta utilizzando un olio con un basso punto di fumo.	Premi X per cancellare il Programma Smart, scollega la friggitrice dall'alimentazione elettrica e lasciala raffreddare fino a temperatura ambiente. Scegliere un olio neutro con un alto punto di fumo.
	Presenza di residui alimentari sulla serpentina, nella camera di cottura o sugli accessori.	Premi X per cancellare il Programma Smart, scollega la friggitrice dall'alimentazione elettrica e lasciala raffreddare fino a temperatura ambiente. Rimuovere tutti gli accessori dalla camera di cottura e pulire accuratamente la camera di cottura e tutti gli accessori.
	Malfunzionamento dell'apparecchio.	Contattare l'Assistenza clienti.
Esce del fumo bianco dalla friggitrice ad aria	Si stanno cucinando cibi ad alto contenuto di grassi, come pancetta, salsiccia e hamburger.	Evitare di friggere ad aria alimenti ad alto contenuto di grassi. Controllare la camera di cottura per verificare la presenza di olio e/o grasso in eccesso e se necessario rimuovere accuratamente prima di friggere ad aria.
	L'acqua sta evaporando, producendo vapore denso.	Asciugare gli ingredienti umidi prima di friggere ad aria. Non aggiungere acqua o altri liquidi alla camera di cottura quando si frigge ad aria.
	Il condimento è saltato sull'elemento riscaldante.	Prestare attenzione quando si condiscono gli ingredienti. Spruzzare le verdure e le carni con olio prima di condire per far sì che il condimento rimanga attaccato agli ingredienti.

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

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

Ci sono un'infinità di informazioni e possibilità assistenza sulle friggitrici ad aria Instant Pot®. Ecco alcune delle risorse più utili.

instantpot.eu/it/product-registration

instantpot.eu/it/contact-us
UKSupport@instantpot.com
EUSupport@instantpot.com

Scopri le guide di cucina e le ricette
Disponibili nell'app store su iOS e Android

instantpot.co.uk/recipes

instantpot.eu/it/getting-started

instantpot.co.uk/instant-accessories-spare-parts



Modello	Volume	Potenza	Alimentazione	Peso	Dimensioni
INAFB91-BK [Nera]	Totale 8 litri Ciascun cestello 4 litri	1550- 1850 W	220-240V~ 50/60 Hz	7.04 kg	40 x 38 x 31 cm (Lungh. x largh. x Alt.)
INAFB91-BK [Tartufo]	Totale 8 litri Ciascun cestello 4 litri	1550- 1850 W	220-240V~ 50/60 Hz	7.04 kg	40 x 38 x 31 cm (Lungh. x largh. x Alt.)

Instant Brands (EMEA) Limited, Instant Pot Brands (Ireland) Limited e Instant Pot Brands LLC (congiuntamente la "Società") garantiscono che l'apparecchio non presenta difetti di fabbricazione e di materiale, per il normale uso domestico, per un periodo di un (1) anno dalla data di acquisto. La presente Garanzia limitata si estende solo all'acquirente originale e all'uso dell'apparecchio nel Regno Unito e nell'UE. La presente garanzia non copre l'uso dell'apparecchio al di fuori del Regno Unito e della UE. Per ricevere assistenza ai sensi della presente Garanzia Limitata bisogna presentare un documento che provi la data di acquisto e, se richiesto, la restituzione dell'apparecchio. A condizione che l'apparecchio venga usato e sottoposto a manutenzione conformemente alle istruzioni fornite (disponibili anche su Instantpot.co.uk), la Società, a sua esclusiva discrezione, dovrà: (i) riparare qualunque difetto di materiale o fabbricazione; o (ii) sostituire l'apparecchio. In caso di sostituzione dell'apparecchio, la Garanzia Limitata sull'apparecchio sostitutivo scadrà dopo 12 mesi dalla data di acquisto originale. La Società non si farà carico delle spese di spedizione per il servizio di garanzia.

Limitazione ed esclusioni

Qualsiasi modifica o tentativo di modifica all'apparecchio può interferire con il suo funzionamento in sicurezza e potrebbe causare gravi lesioni e danni. Qualsiasi modifica o tentativo di modifica all'apparecchio o a parte di esso annullerà la presente garanzia, salvo nel caso in cui tali modifiche o alterazioni siano state espressamente autorizzate dalla Società.

La presente garanzia non copre (1) la normale usura del tempo; (2) danni derivanti da uso doloso, irragionevole o improprio dell'apparecchio, montaggio o smontaggio improprio, uso contrario alle istruzioni operative, mancata manutenzione necessaria, cause di forza maggiore (come incendi, inondazioni, uragani e tornado), riparazioni o alterazioni da parte di chiunque, salvo nel caso in cui siano espressamente indicate e autorizzate dalla Società; e (3) le riparazioni per usi diversi dall'uso domestico e che contravvengono il manuale d'uso fornito.

Nella misura consentita dalla legge, la responsabilità della Società, ove applicabile, è limitata alla riparazione o alla sostituzione dell'apparecchio o di una delle sue parti nel caso di difetti dell'apparecchio o di una delle sue parti e non supererà il prezzo di acquisto di un apparecchio sostitutivo simile. Salvo quanto espressamente previsto nel presente documento e nella misura consentita dalla legge, (1) la Società non garantisce, assicura o dichiara, in modo esplicito o implicito, l'uso, la consuetudine commerciale o altro in relazione all'apparecchio o alle parti coperte dalla presente garanzia e (2) la Società non sarà responsabile per danni indiretti, incidentali o conseguenti derivanti da o in connessione con l'uso o le prestazioni dell'apparecchio o per danni in relazione a qualsiasi perdita economica, perdita di proprietà, perdita di ricavi o profitti, perdita di godimento o uso, costi di rimozione, installazione o altri danni conseguenti di qualsiasi tipo o natura.

Ai sensi delle leggi applicabili, possono esistere diritti e rimedi per l'utente oltre a quelli forniti in base alla presente garanzia limitata.

È possibile visitare instantpot.eu/it/product-registration per registrare l'apparecchio. All'utente verrà chiesto di fornire il suo nome, indirizzo e-mail, il nome del negozio e la data di acquisto, il numero del modello e di serie (entrambi indicati sull'apparecchio). La registrazione ci permetterà di inviare aggiornamenti su nuovi prodotti e ricette, e di contattarle l'utente nell'improbabile eventualità di un avviso di sicurezza sul prodotto. Registrandosi, l'utente dichiara di aver letto e compreso le istruzioni d'uso e le avvertenze che accompagnano l'apparecchio.

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

Nel Regno Unito:

Instant Brands (EMEA) Limited,
Floor 6, Block C, Dukes Court, Duke
Street, Woking, GU21 5BH Regno Unito.
Email: UKSupport@Instantpot.com
Telefono: +44 (0) 3331 230051

Nella UE:

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

La presente garanzia è stata aggiornata il 1° settembre 2019 per tutti i prodotti venduti a partire dal [1° novembre 2019]. Se il prodotto viene fornito con una versione precedente della garanzia, la garanzia continuerà ad avere validità.

Riciclo

Il presente apparecchio è conforme alla Direttiva RAEE 2012/19/UE sullo smaltimento di rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE). L'apparecchio è conforme alla Direttiva europea sulla compatibilità elettromagnetica (EMC) 2014/30/UE e successive revisioni, nonché alla Direttiva europea relativa ai limiti di tensione (LVD) 2014/35/UE e successive revisioni. Questo simbolo indica che nel Regno Unito e nella UE il prodotto deve essere smaltito separatamente da altri rifiuti domestici. Al fine di prevenire possibili danni all'ambiente o alla salute umana causati dallo smaltimento incontrollato dei rifiuti, occorre riciclare in modo responsabile per promuovere il riutilizzo sostenibile delle materie prime. Per restituire l'apparecchio usato, usare i sistemi di restituzione e raccolta o contattare l'Assistenza clienti per ulteriori informazioni sul riciclo e sui RAEE.



