

*get started*

INSTANT™ VORTEX™  
**PLUS 5.7L WITH CLEARCOOK**

Instant™

# Welcome

to your new Instant™ Vortex™ Plus!

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



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



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

If you have any comments or queries, please get in touch with us via:

- The helpdesk on [instantbrands.co.uk/contact-us/](https://instantbrands.co.uk/contact-us/)
- Sending an email to [UKSupport@instantbrands.com](mailto:UKSupport@instantbrands.com) (if located in the UK) or [EUSupport@instantbrands.com](mailto:EUSupport@instantbrands.com) (if located in the EU).
- Calling +44 (0) 3331 230051

You may also find the Frequently Asked Questions page on our website useful, which answers common Air Frying questions.

## **⚠ WARNING**

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

## CONTENTS

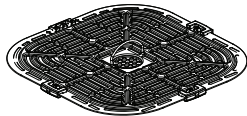
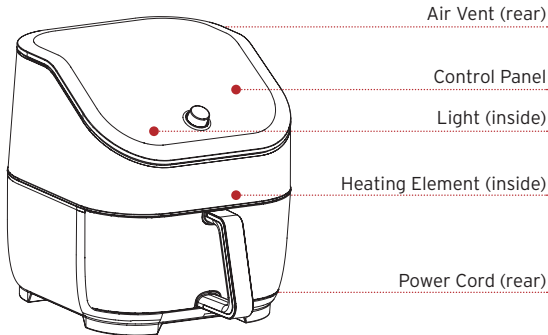
What's in the box	2
Using your Vortex	3
Initial set up	5
Cooking	6
Smart Programmes	8
Cleaning	10
Learn more	12

## PRODUCT SPECIFICATIONS

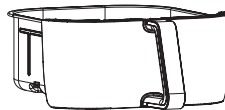
Model	Volume	Wattage	Power	Weight	Dimensions
AFB6132BK	5.7 Litres	1450-1700W	220-240V~ 50-60Hz	5.15 kg	cm: 37.9 D x 30 W x 33 H

# WHAT'S IN THE BOX

## Air Fryer



Cooking tray



Air Fryer basket with  
ClearCook window

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

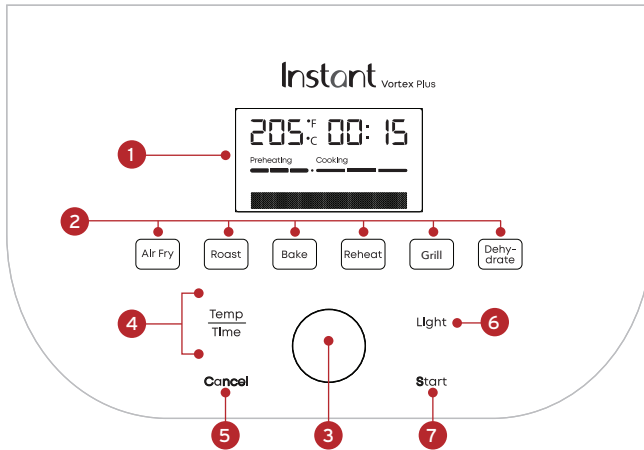
### Remember to recycle!

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

# USING YOUR VORTEX

## Control panel

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



### 1. Display

- Cooking time
- Cooking temperature
- Messages

### 2. Smart Programmes

- Air Fry
- Roast
- Bake
- Reheat
- Grill
- Dehydrate

### 3. Control Dial

- Used to select time and temperature

### 4. Temperature/Time

### 5. Cancel

### 6. Light

- Turn on or off the internal cooking light

### 7. Start

## Turning cooking light On/Off

- To turn the light on, press **Light**.
- To turn the light off, press **Light** again. The cooking light cannot be turned off in the last 60 seconds of a cooking program.

## Turning sound On/Off

- While in Standby mode, press and hold **Temp/Time** and **Light** for 5 seconds, until the display shows **Sound Off** or **Sound On**.

*Audible safety alerts (beeps) cannot be turned off.*

## Choosing temperature unit

Choose which cooking temperature unit you would like to use, Fahrenheit or Celsius.

- While in Standby mode, press and hold **Temp/Time** for 5 seconds, until display shows °F or °C.

## Save custom settings

You can set and save custom time and temperature settings for any of the six *Smart Programmes*.

1. Select the Smart Programme you want to set.
2. Press **Temp/Time** button and use the Control Dial to change the temperature
3. Press **Start Button** to confirm change.

## Reset Smart Programmes to original settings

### Reset individual Smart Programmes

1. With the cooker in Standby mode, press and hold one of the Smart Programme buttons until the cooker returns to Standby.

### Reset all Smart Programmes

2. With the cooker in Standby mode, press and hold the **Control Dial** until the cooker beeps.

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

## **Cancel active cooking programme**

You can cancel any cooking programme at any time.

- While in Standby, Preheating or active cooking programme, press **Cancel**. Depending on the temperature of the unit, the internal fan may keep running to cool the unit.

## **INITIAL SET UP**

### **Unpack**

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

### **Clean before use**

1. Wipe the interior with a damp cloth. Use a clean, soft cloth to dry.
2. Wash the accessories with hot water and dish soap. Rinse with warm, clear water and use a soft cloth to dry. See page 10 for more details.

### **Placement**

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

## Test run

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

### To perform a test run:

1. Follow the instructions for cooking on page 6.
2. Insert the cooking basket, but do not add food.
3. Select the Air Fry programme.
4. Select the default cooking temperature (400°F / 205°C).
5. Select the default cooking time (18 minutes).
6. When the display shows **Add Food**, just remove and reinsert the cooking basket (do not add any food).
7. When the display shows **Turn Food**, wait 10 seconds for the programme to resume.
8. After the cooking programme ends, allow the unit to cool down.

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

## COOKING

The Vortex Plus uses rapid air circulation to crisp or cook food, giving your meals all the rich, crispy flavour of deep frying, with little to no oil.

### **⚠️ WARNING**

#### **HOT SURFACES**

The air fryer oven 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, do not block air intake or air vents.



## What to cook in

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

For the Baking programme only, you can use a metal or glass baking dish to hold things like batter for cakes and dough for breads. Place the baking dish inside the cooking basket for baking. Leave approximately 2.5 cm of space around all sides of the baking dish to allow heat to circulate evenly.

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

### Prep

Cut, chop, season, marinate or batter your ingredients according to your recipe.

### Cook

1. Place your food into the air frying basket, according to your recipe.
2. Insert the air frying basket into the cooker.  
*When the air frying basket is inserted securely, the front of the basket is flush with the front of the cooker.*
3. Press the smart programme you would like to cook with: Air Fry, Roast, Bake, Grill, Dehydrate, or Reheat.
4. Press **Temp/Time** to adjust the temperature and cooking time.
5. Press **Start** to begin. The display shows **Preheating** to indicate that the cooking programme has started.

*There is no preheating time for the Reheat smart programme.*

*See page 8 to adjust Smart Programme settings.*

### Add food

1. When the cooker passes the preheating phase, the display shows **Add Food**.
2. Remove the basket, and carefully insert your food into the basket.
3. Reinsert the air frying basket into the cooker and the cooking countdown timer starts.

## Turn

1. Part way through the cooking cycle the display shows

### Turn Food.

*This will not display for the Bake, Grill or Dehydrate smart programmes - there is no need to turn the food partway through these cooking cycles.*

2. Remove the air fryer basket from the unit and carefully turn, flip, or rotate your food.

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

3. Insert the air frying basket into the cooker. Cooking continues.

## Finish

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

*The “Food-Ready” beep will come up 1 minute later after **End** (10 beeps in 10 minutes total) if the basket/door is not open.*

# SMART PROGRAMMES

## Air Fry

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

Setting	Default	Minimum	Maximum
Temperature	385°F / 196°C	180°F / 82°C	400°F / 205°C
Cooking Time	15 minutes (00:15)	1 minute (00:01)	1 hour (01:00)

## Roast

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

Setting	Default	Minimum	Maximum
Temperature	380°F / 193°C	180°F / 82°C	400°F / 205°C
Cooking Time	18 minutes (00:18)	1 minute (00:01)	1 hour (01:00)

## Bake

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

Setting	Default	Minimum	Maximum
Temperature	365°F / 185°C	180°F / 82°C	400°F / 205°C
Cooking Time	30 minutes (00:30)	1 minute (00:01)	1 hour (01:00)

## Grill

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

Setting	Default	Minimum	Maximum
Temperature	400°F / 205°C	350°F / 177°C	400°F / 205°C
Cooking Time	6 minutes (00:06)	1 minute (00:01)	40 minutes (00:40)

## Dehydrate

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

Setting	Default	Minimum	Maximum
Temperature	130°F / 54°C	95°F / 35°C	175°F / 79°C
Cooking Time	8 hours (08:00)	1 hour (01:00)	72 hours (72:00)

## Reheat

Bring the crisp and crunch back to leftover chips, pizza and stale bread, in just a few minutes.

Setting	Default	Minimum	Maximum
Temperature	280°F / 138°C	120°F / 49°C	360°F / 182°C
Cooking Time	10 minutes (00:10)	1 minute (00:01)	1 hour (01:00)

## CLEANING

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

### **⚠ WARNING**

To prevent electric shock, unplug before cleaning.

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

Part	Cleaning instructions
Cooking tray	<ul style="list-style-type: none"><li>• Dishwasher safe.*</li><li>• The cooking trays have a non-stick coating. Avoid using metal utensils when cleaning.</li></ul>
Removable air fryer basket	<ul style="list-style-type: none"><li>• Clean with a sponge or cloth and warm water and dish soap, then rinse well. Ensure that all grease and food debris are removed.</li><li>• After cooking, wait to wash the basket until it returns to room temperature. This will reduce fogging of the ClearCook windows.</li><li>• If water is trapped in a ClearCook window after cleaning, it will need time to evaporate. This could take up to 24 hours. Running the basket in a short cooking cycle will speed up this process.</li><li>• The baskets have a non-stick coating. Avoid using metal utensils when cleaning.</li></ul>
Cooking chamber	<ul style="list-style-type: none"><li>• Clean with a damp cloth and mild dish soap.</li><li>• Always check the heating coil and cooking chamber walls for oil splatter and food debris, and clean as needed.</li><li>• Ensure the heating coil is dry before turning on the air fryer.</li><li>• 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.</li></ul>
Power cord	<ul style="list-style-type: none"><li>• Clean with a soft, damp cloth or sponge. Wipe dry.</li></ul>

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

### In the manual

For full details, read the User Manual, available at [instantbrands.co.uk](http://instantbrands.co.uk).

**Get the full User Manual**

[Instantbrands.co.uk](https://instantbrands.co.uk)

**Contact Consumer Care**

[Instantbrands.co.uk](https://instantbrands.co.uk)

[UKSupport@instantbrands.com](mailto:UKSupport@instantbrands.com)

[EUSupport@instantbrands.com](mailto:EUSupport@instantbrands.com)

+44 (0) 3331 230051

**Cooking charts and more recipes**

[Instantbrands.co.uk](https://instantbrands.co.uk)

**How-to videos, tips and more**

[Instantbrands.co.uk](https://instantbrands.co.uk)

**Replacement parts and accessories**

[Instantbrands.co.uk](https://instantbrands.co.uk)

**Instant Brands (EMEA) Limited**

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

**Instant Brands (Ireland) Limited**

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

© 2022 Instant Brands LLC.

888-0323-31

*get started*

INSTANT™ VORTEX™  
**PLUS 5,7 L AVEC CLEARCOOK**

Instant™

# Découvrez

votre Instant™ Vortex™ Plus !

Cette friteuse sans huile Instant Vortex Plus vous aidera à préparer de délicieux repas avec moins d'huile et plus de sérénité. Nous espérons que la cuisson sans huile Instant vous comblera et que vous l'adopterez pour des années !



Inscrivez-vous à notre newsletter pour recevoir régulièrement des e-books de recettes et trouver votre nouveau plat préféré.



Téléchargez l'**appli Instant Pot** pour accéder à plus de 1 000 idées recettes.

N'hésitez pas à nous contacter si vous avez des questions ou des remarques :

- Pour contacter le service d'assistance, consultez **instantbrands.co.uk/contact-us/**
- Envoyez un e-mail à **UKSupport@instantbrands.com** (si vous vivez au Royaume-Uni) ou **EUSupport@instantbrands.com** (si vous vivez dans l'UE).
- Appelez le +44 (0) 3331 230051

Nous vous invitons également à consulter la page Foire Aux Questions de notre site Internet, où vous trouverez les réponses aux questions les plus fréquentes sur l'utilisation des friteuses sans huile.

## **⚠ AVERTISSEMENT**

Lisez toutes les instructions avant d'utiliser votre Vortex Plus, y compris le document de sécurité et de garantie. Le non-respect des consignes de sécurité et des instructions peut entraîner des dommages corporels et/ou matériels.

## TABLE DES MATIÈRES

Contenu de la boîte	2
Utilisation de votre Vortex	3
Étapes préliminaires	5
Cuisson	6
Programmes intelligents	8
Nettoyage	10

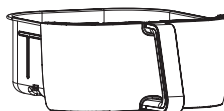
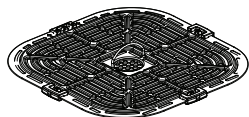
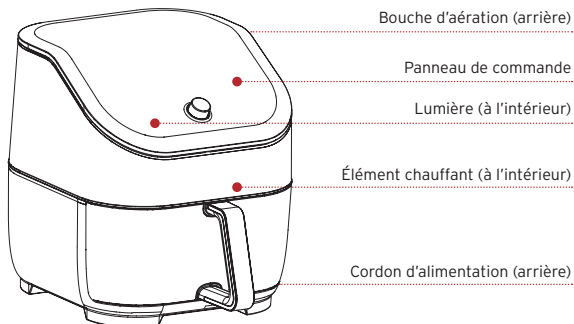
## SPÉCIFICATIONS DU PRODUIT

Modèle	Volume	Puissance	Alimentation	Poids	Dimensions
AFB6132BK	5,7 litres	1450-1700W	220-240V~ 50-60Hz	5,15 kg	cm : 37,9 D 30 l x 33 H



# CONTENU DE LA BOÎTE

## Friteuse sans huile



*Les illustrations sont présentées uniquement à titre de référence et peuvent ne pas correspondre exactement au produit réel.*

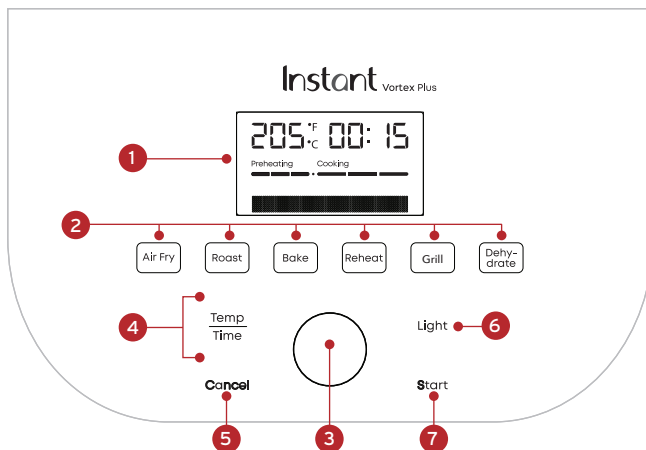
### **N'oubliez pas de recycler!**

Nous avons conçu cet emballage pour qu'il soit durable. Veuillez recycler tout ce qu'il est possible de recycler dans votre lieu de résidence. Veuillez à conserver ce guide et le document de sécurité et de garantie pour vous y reporter ultérieurement.

# UTILISATION DE VOTRE VORTEX

## PANNEAU DE COMMANDE

Nous avons conçu le panneau de commande pour qu'il soit simple d'utilisation.



### 1. Écran

- Durée de cuisson
- Température de cuisson
- Messages

### 2. Programmes intelligents

- Frire sans huile
- Rôtir
- Cuire au four
- Réchauffer
- Grill
- Déshydrateur

### 3. Molette de réglage

- Permet de sélectionner la durée et la température

### 4. Température/durée

### 5. Annuler

### 6. Luminosité

- Allumer ou éteindre la lumière de cuisson interne

### 7. Démarrer

## Allumer/éteindre la lumière de cuisson

- Pour allumer la lumière, appuyez sur Light (Luminosité).
- Pour éteindre la lumière, appuyez à nouveau sur Light (Luminosité). Vous ne pouvez pas éteindre la lumière de cuisson dans les dernières 60 secondes d'un programme de cuisson.

## Allumer/éteindre le son

- Pendant le mode veille, appuyez sur Temp/Time et Light pendant 5 secondes, jusqu'à ce que l'écran affiche Sound Off ou Sound On.  
*Vous ne pouvez pas désactiver les alertes (bips) de sécurité sonores.*

## Choix de l'unité de température

Choisissez l'unité de température de cuisson à utiliser, Celsius ou Fahrenheit.

- En mode veille, appuyez sur Temp/Time pendant 5 secondes, jusqu'à ce que l'écran affiche °F ou °C.

## Enregistrement des réglages personnalisés

Vous pouvez configurer et enregistrer des réglages personnalisés de durée et de température pour chacun des six programmes intelligents.

1. Sélectionnez le programme intelligent à régler.
2. Appuyez sur le bouton Temp/Time et utilisez la molette de réglage pour modifier la température.
3. Appuyez sur le bouton Start pour confirmer la modification.

## Réinitialisation des programmes intelligents aux réglages d'origine

### Réinitialiser un programme intelligent individuel

1. *En mode veille, appuyez longuement sur l'un des boutons de programme intelligent jusqu'à ce que l'appareil revienne en veille.*

### Réinitialiser tous les programmes intelligents

2. En mode veille, appuyez longuement sur la molette de réglage jusqu'à ce que l'appareil émette un bip.

*Les durées de cuisson et les températures de tous les programmes intelligents reviennent aux réglages d'usine.*

### **Annuler un programme de cuisson actif**

Vous pouvez annuler n'importe quel programme de cuisson quand vous le souhaitez.

- En mode veille, de préchauffage ou de programme de cuisson actif, appuyez sur Cancel. Selon la température de l'unité, le ventilateur interne peut continuer à fonctionner pour la refroidir.

## **ÉTAPES PRÉLIMINAIRES**

### **Déballer**

1. Retirez votre Vortex Plus de la boîte.
2. Retirez tous les matériaux d'emballage protégeant l'intérieur et l'extérieur de la friteuse sans huile.
3. Veillez à retirer tous les accessoires rangés dans le compartiment de cuisson.
4. Ne retirez pas les autocollants d'avertissement de sécurité ou l'étiquette de signalisation de la friteuse sans huile.

### **Nettoyer avant usage**

1. Essuyez l'intérieur avec un chiffon humide. Utilisez un chiffon propre et doux pour sécher.
2. Lavez les accessoires avec de l'eau chaude et du produit vaisselle. Rincez à l'eau chaude et claire, puis séchez avec un chiffon doux. Voir page 10 pour plus d'informations.

### **Placement**

1. Posez votre Vortex Plus sur une surface stable et plane, loin de tout matériau combustible et source de chaleur externe. Ne posez pas votre Vortex Plus sur un autre appareil.
2. Veillez à laisser un espace d'au moins 13 cm au-dessus et tout autour de l'appareil pour qu'un flux d'air suffisant puisse circuler.

## Test

Avant d'utiliser votre Instant Vortex Plus pour la première fois, vous devez effectuer un test pour vérifier que tout fonctionne correctement.

### Pour effectuer un test :

1. Suivez les instructions de cuisson de la page 6.
2. Insérez le panier de cuisson, mais sans ingrédients.
3. Sélectionnez le programme Frire sans huile.
4. Sélectionnez la température de cuisson par défaut (400 °F/205 °C).
5. Sélectionnez la durée de cuisson par défaut (18 minutes).
6. Lorsque l'écran affiche Add Food (Ajouter des ingrédients), retirez et réinsérez le panier de cuisson (sans ajouter d'ingrédients).
7. Lorsque l'écran affiche Turn Food (Tournez les ingrédients), attendez 10 secondes jusqu'à la reprise du programme.
8. Lorsque le programme de cuisson est terminé, laissez refroidir l'appareil.

Vous pouvez à présent cuire un repas dans votre Instant Vortex Plus !

## CUISSON

### **⚠ AVERTISSEMENT**

#### **SURFACES BRÛLANTES**

La friteuse sans huile sera chaude pendant et après la cuisson. Faites toujours preuve d'une grande vigilance lorsque vous retirez des ingrédients du compartiment de cuisson, brûlant. Si vous touchez des surfaces brûlantes, cela risque d'entraîner des dommages corporels et/ou matériels.

#### **CIRCULATION INDISPENSABLE DE L'AIR**

To prevent personal injury, do not block air intake or air vents.

La friteuse sans huile Vortex Plus cuit les ingrédients, ou les rend croustillants, grâce à une circulation rapide de l'air. Ainsi, vos ingrédients croquent et libèrent toutes leurs saveurs sans avoir besoin d'utiliser d'huile, ou très peu.

## Ce que vous pouvez cuire

Le panier de cuisson équipé du plateau de cuisson est perforé pour laisser circuler l'air sous et autour de la nourriture. Vous pouvez l'utiliser avec la plupart des ingrédients, comme des ailes ou des morceaux de chou-fleur.

Uniquement avec le programme Cuire au four, vous pouvez utiliser un moule en métal ou en verre pour contenir les préparations comme de la pâte à gâteau ou à pain. Placez le moule dans le panier de cuisson pour le mode Cuire au four. Laissez un espace d'environ 2,5 cm tout autour du moule afin que la chaleur circule de façon homogène.

*Vous pouvez placer les ingrédients directement sur le plateau de cuisson, sans papier d'aluminium ni autre protection.*

### Préparer

Découpez, hachez, assaisonnez, faites mariner ou battez les ingrédients selon votre recette.

### Cuire

1. Placez les ingrédients dans le panier de friture sans huile, conformément à la recette.
2. Insérez le panier de friture sans huile dans l'appareil.  
*Lorsque le panier de friture sans huile est correctement inséré, l'avant de ce dernier doit être pressé contre l'avant de la friteuse.*
3. Appuyez sur le programme intelligent à utiliser : Friture sans huile, Rôtir, Cuire au four, Grill, Déshydrateur ou Réchauffer.
4. Appuyez sur Temp/Time pour régler la température et la durée de cuisson
5. Appuyez sur Start pour démarrer. L'écran affiche Preheating (Préchauffage) pour indiquer que le programme de cuisson a commencé.

*Le programme intelligent Réchauffer ne comporte pas de temps de préchauffage. Consultez la page 8 pour configurer les réglages des programmes intelligents.*

### Ajouter des ingrédients

1. Lorsque l'appareil termine le préchauffage, l'écran affiche Add Food.

2. Retirez le panier et placez-y délicatement les ingrédients.
3. Réinsérez le panier de friture sans huile dans l'appareil et la minuterie de cuisson débute.

### Tourner les ingrédients

1. À la moitié du cycle de cuisson, l'écran affiche **Turn Food**.

*Ce message ne s'affiche pas pour les programmes intelligents Cuire au four, Grill ou Déshydrateur. Vous n'avez pas besoin de tourner les ingrédients à mi-chemin de ces cycles de cuisson.*

2. Retirez le panier de friture sans huile de l'unité et avec délicatesse, tournez ou faites pivoter les ingrédients.

*Si vous ne retirez pas le panier après l'affichage du message Turn Food, la cuisson reprend après 10 secondes.*

3. Insérez le panier de friture sans huile dans l'appareil. La cuisson se poursuit.

### Terminer

- Lorsque le programme intelligent est terminé, l'appareil émet un bip et l'écran affiche End (Fin).

*Le bip « Food-Ready » (Ingrédients prêts) retentit 1 minute après la fin (au total, 10 bips en 10 minutes) si vous n'ouvrez pas le panier/la porte.*

## PROGRAMMES INTELLIGENTS

### Frيره sans huile

Vous pouvez frire sans huile des ingrédients tels que des frites, des morceaux de chou-fleur, des ailes, des nuggets, etc.

Réglage	Valeur par défaut	Minimum	Maximum
Température	385°F / 196°C	180°F / 82°C	400°F / 205°C
Durée de cuisson	15 minutes (00:15)	1 minute (00:01)	1 heure (01:00)

### Rôtir

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

Réglage	Valeur par défaut	Minimum	Maximum
Température	380°F / 193°C	180°F / 82°C	400°F / 205°C
Durée de cuisson	18 minutes (00:18)	1 minute (00:01)	1 heure (01:00)

## Cuire au four

Vous pouvez cuire au four des ingrédients tels que du pain, des gâteaux, des pâtisseries et des brioches en vous servant de la friteuse Vortex comme d'un « mini four ».

Réglage	Valeur par défaut	Minimum	Maximum
Température	365°F / 185°C	180°F / 82°C	400°F / 205°C
Durée de cuisson	30 minutes (00:30)	1 minute (00:01)	1 heure (01:00)

## Grill

La fonction de grill applique une chaleur descendante directe, idéale pour faire fondre du fromage sur une soupe à l'oignon ou des nachos.

Réglage	Valeur par défaut	Minimum	Maximum
Température	400°F / 205°C	350°F / 177°C	400°F / 205°C
Durée de cuisson	6 minutes (00:06)	1 minute (00:01)	40 minutes (00:40)

## Déshydrateur

La fonction de déshydratation utilise une chaleur faible pendant une longue période pour sécher en toute sécurité des ingrédients tels que des fruits, de la viande et des légumes.

Réglage	Valeur par défaut	Minimum	Maximum
Température	130°F / 54°C	95°F / 35°C	175°F / 79°C
Durée de cuisson	8 heures (08:00)	1 heure (01:00)	72 heures (72:00)

## Réchauffer

Redonnez du croquant et du croustillant à vos restes de frites, de pizza et de pain.

Réglage	Valeur par défaut	Minimum	Maximum
Température	280°F / 138°C	120°F / 49°C	360°F / 182°C
Durée de cuisson	10 minutes (00:10)	1 minute (00:01)	1 heure (01:00)



## NETTOYAGE

Nettoyez votre Instant Vortex Plus après chaque utilisation. Débranchez toujours l'appareil et laissez-le refroidir jusqu'à ce qu'il atteigne la température ambiante avant de le nettoyer. Assurez-vous que toutes les surfaces sont sèches avant de l'utiliser ou de le ranger.

### ⚠ AVERTISSEMENT

Pour éviter tout choc électrique, débranchez l'appareil avant de le nettoyer.

Ne plongez **PAS** le cordon d'alimentation, la prise d'alimentation ou l'appareil dans l'eau ou un autre liquide, carother liquid, which may result in electric shock.

Pièce	Instructions de nettoyage
Plateau de cuisson	<ul style="list-style-type: none"><li>• Lavable au lave-vaisselle. *</li><li>• Les plateaux de cuisson disposent d'un revêtement antiadhésif. Évitez d'utiliser des ustensiles en métal pour nettoyer.</li></ul>
Panier de friture sans huile amovible	<ul style="list-style-type: none"><li>• Nettoyez avec une éponge ou un chiffon, de l'eau chaude et du produit vaisselle, puis rincez bien. Veillez à retirer tous les résidus alimentaires et de graisse.</li><li>• Après utilisation, attendez que le panier revienne à température ambiante avant de le laver. Ceci limite l'apparition de buée sur les fenêtres ClearCook.</li><li>• S'il reste de l'eau dans une fenêtre ClearCook après le nettoyage, il faudra du temps pour qu'elle s'évapore. Ce processus peut prendre jusqu'à 24 heures. Vous pouvez le réduire en lançant un bref cycle de cuisson du panier.</li><li>• Les paniers comportent un revêtement antiadhésif. Évitez de nettoyer avec des ustensiles métalliques.</li></ul>
Compartiment de cuisson	<ul style="list-style-type: none"><li>• Nettoyez avec un chiffon humide et du produit vaisselle doux.</li><li>• Vérifiez toujours qu'il ne reste ni éclaboussures d'huile ni résidus alimentaires sur la bobine de chauffage et les parois du compartiment de cuisson. Nettoyez si nécessaire.</li><li>• Vérifiez que la bobine de chauffage est sèche avant de démarrer la friteuse sans huile.</li><li>• Pour éliminer la graisse cuite et les résidus de nourriture du compartiment de cuisson, vaporisez-les avec un mélange de bicarbonate de soude et de vinaigre, puis essuyez avec un chiffon humide. Pour les taches rebelles, laissez le mélange agir pendant plusieurs minutes sur la zone concernée, puis frottez pour enlever les résidus.</li></ul>
Cordon d'alimentation	<ul style="list-style-type: none"><li>• Nettoyez à l'aide d'un chiffon doux et humide ou d'une éponge. Essuyez pour sécher.</li></ul>

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

**Obtenir le Manuel d'utilisation complet**

[Instantbrands.co.uk](https://instantbrands.co.uk)

**Contacter le service consommateurs**

[Instantbrands.co.uk](https://instantbrands.co.uk)

[UKSupport@instantbrands.com](mailto:UKSupport@instantbrands.com)

[EUSupport@instantbrands.com](mailto:EUSupport@instantbrands.com)

+44 (0) 3331 230051

**Guides de cuisson et davantage de recettes**

[Instantbrands.co.uk](https://instantbrands.co.uk)

**Vidéos pratiques, conseils et bien plus encore**

[Instantbrands.co.uk](https://instantbrands.co.uk)

**Pièces et accessoires de rechange**

[Instantbrands.co.uk](https://instantbrands.co.uk)

**Instant Brands (EMEA) Limited**

1 Christchurch Way, Woking,  
Surrey, GU21 6JG, Royaume-Uni

**Instant Brands (Ireland) Limited**

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

© 2022 Instant Brands LLC.

889-0323-31

*get started*

INSTANT™ VORTEX™  
**PLUS 5,7 L MIT CLEARCOOK**

Instant™

# Herzlich willkommen!

zu Ihrem neuen Instant™ Vortex™ Plus!

Mit der Instant Vortex Plus Heißluftfritteuse können Sie köstliche Gerichte mit weniger Öl und weniger Aufwand zubereiten. Wir hoffen, dass Sie sich in das Instant-Heißluftfrittieren verlieben und es in Ihrer Küche noch viele Jahre genießen werden!



Abonnieren Sie unseren **E-Newsletter**, um regelmäßig E-Books mit Rezepten zu erhalten und Ihr nächstes Lieblingsessen zu finden



Laden Sie die **Instant Pot App** herunter, um Zugang zu über 1000 Rezeptideen zu erhalten.

Wenn Sie Kommentare oder Fragen haben, setzen Sie sich bitte mit uns in Verbindung über:

- Dem Kundendienst auf [instantbrands.co.uk/contact-us/](https://instantbrands.co.uk/contact-us/)
- Senden Sie eine E-Mail an [UKSupport@instantbrands.com](mailto:UKSupport@instantbrands.com) (wenn Sie in Großbritannien wohnen) oder [EUSupport@instantbrands.com](mailto:EUSupport@instantbrands.com) (wenn Sie in der EU wohnen).
- Tel.: +44 (0) 3331 230051

Die FAQ-Seite auf unserer Website könnte ebenfalls nützlich für Sie sein, da dort häufige Fragen zum Heißluftfrittieren beantwortet werden.

## ⚠️ WARNHINWEISE

Vor dem Gebrauch Ihres neuen Vortex Plus lesen Sie bitte alle Anweisungen, einschließlich des Sicherheits- und Garantiedokuments. Die Nichtbeachtung der Sicherheitsvorkehrungen und Anweisungen kann zu Verletzungen und/oder Sachschäden führen.

## INHALTE

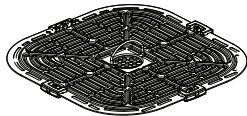
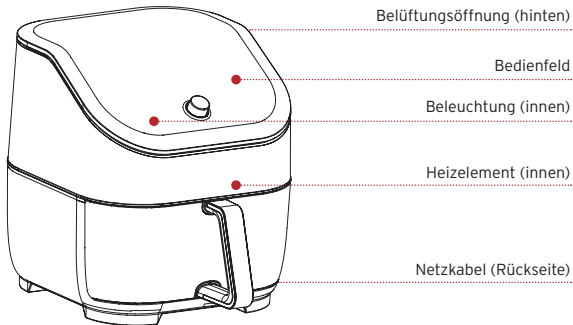
Verpackungsinhalt	2
Verwendung des Vortex	3
Erste Inbetriebnahme	5
Fritieren	6
Smart-Programme	8
Reinigung	10

## PRODUKTSPEZIFIKATIONEN

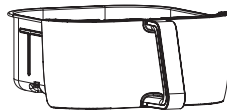
Modell	Volumen	Leistungsaufnahme	Stromanschluss	Gewicht	Abmessungen
AFB6132BK	5,7 Litres	1450-1700W	220-240V~ 50-60Hz	5,15 kg	cm: 39,2 T x 30 B x 33 H

# VERPACKUNGSGEHÄLT

## Heißluftfritteuse



Kochgeschirr



Heißluftfritteuse Korb  
mit ClearCook-Fenster

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

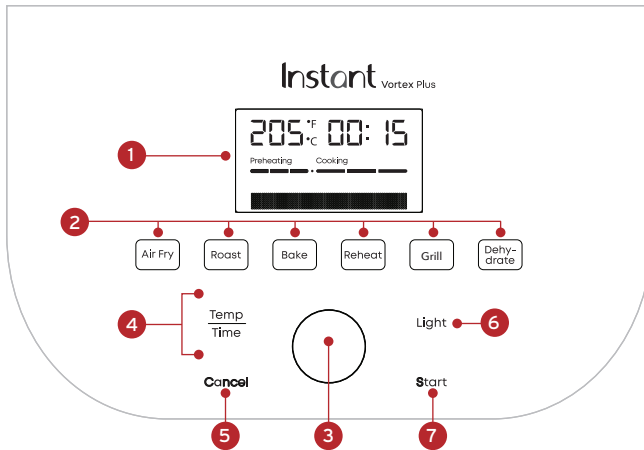
## Das Recycling nicht vergessen!

Diese Verpackung wurde von uns nachhaltig gestaltet. Recyceln Sie bitte alles, was an Ihrem Wohnort recycelt werden kann. Bewahren Sie diese Anleitung zusammen mit der Sicherheits- und Garantiebeilage zum Nachschlagen auf.

# VERWENDUNG IHRES VORTEX

## Bedienfeld

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



1. Anzeige
  - Garzeiten
  - Kochtemperatur
  - Meldungen
2. Smart-Programme
  - Frittieren
  - Braten
  - Backen
  - Aufwärmen
  - Grillen
  - Trocknen
3. Drehregler
  - Dient zur Auswahl von Zeit und Temperatur
4. Temperatur/Zeit
5. Abbrechen
6. Licht
  - Ein- oder Ausschalten der internen Kochleuchte
7. Start

## Ein- und Ausschalten der Kochleuchte

- Um das Licht einzuschalten, drücken Sie auf Light.
- Um das Licht auszuschalten, drücken Sie erneut auf Light. Das Kochlicht kann in den letzten 60 Sekunden eines Kochprogramms nicht ausgeschaltet werden.

## Ton ein-/ausschalten

- Halten Sie im Standby-Modus Temp/Time und Light 5 Sekunden lang gedrückt, bis auf dem Display Sound Off oder Sound On angezeigt wird.

*Akustische Sicherheitswarnungen (Pieptöne) können nicht ausgeschaltet werden.*

## Choosing temAuswahl der Temperatureinheitperature unit

Wählen Sie die gewünschte Einheit für die Gartemperatur, Fahrenheit oder Celsius.

- Halten Sie im Standby-Modus Temp/Time 5 Sekunden lang gedrückt, bis das Display °F oder °C anzeigt.

## Benutzerdefinierte Einstellungen speichern

Sie können für jedes der sechs Smart-Programme individuelle Zeit- und Temperatureinstellungen festlegen und speichern.

1. Wählen Sie das Smart-Programm, das Sie einstellen möchten.
2. Drücken Sie die Schaltfläche Temp/Time und ändern Sie die Temperatur mit dem Drehregler.
3. Drücken Sie die Schaltfläche Start, um die Änderung zu bestätigen.

## Smart-Programme auf Werkseinstellungen zurücksetzen

### Einzelne Smart-Programme zurücksetzen

1. Wenn sich die Fritteuse im Standby-Modus befindet, halten Sie eine der Smart-Programm-Schaltflächen gedrückt, bis die Fritteuse in den Standby-Modus zurückkehrt.

### Alle Smart-Programme zurücksetzen

2. Wenn sich die Fritteuse im Standby-Modus befindet, halten Sie den Drehregler gedrückt, bis die Fritteuse piept.

*Garzeit und Temperatur aller Smart-Programme werden auf die Werkseinstellung zurückgesetzt.*



## Aktives Garprogramm abbrechen

Sie können jedes Garprogramm jederzeit abbrechen.

- Drücken Sie im Standby-Modus, beim Vorheizen oder im aktiven Garprogramm auf Cancel. Je nach Temperatur des Geräts kann der interne Lüfter weiterlaufen, um das Gerät zu kühlen.

## ERSTE INBETRIEBNAHME

### Auspacken

1. Nehmen Sie Ihren neuen Vortex Plus aus der Verpackung.
2. Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial in und um die Fritteuse.
3. Vergewissern Sie sich, dass alle Zubehörteile aus dem Inneren des Garraums entfernt wurden.
4. Entfernen Sie nicht die Sicherheitswarnaufkleber oder das Typenschild von der Fritteuse.

### Vor Gebrauch reinigen

1. Wischen Sie das Innere mit einem feuchten Tuch ab. Verwenden Sie zum Trocknen ein sauberes, weiches Tuch.
2. Waschen Sie das Zubehör mit heißem Wasser und Spülmittel. Mit warmem, klarem Wasser abspülen und mit einem weichen Tuch abtrocknen. Siehe Seite 10 für weitere Details.

### Aufstellen

1. Stellen Sie Ihren Vortex Plus auf eine stabile, ebene Fläche, entfernt von brennbarem Material und externen Wärmequellen. Stellen Sie Ihren Vortex Plus nicht auf ein anderes Gerät.
2. Achten Sie darauf, dass über und um das Gerät herum mindestens 13 cm Platz ist, um einen ausreichenden Luftstrom zu gewährleisten.

### Testlauf

Bevor Sie Ihr neues Instant Vortex Plus zum ersten Mal benutzen, müssen Sie einen Testlauf durchführen, um sicherzustellen, dass alles richtig funktioniert.

## Um einen Testlauf durchzuführen:

1. Befolgen Sie die Anweisungen zum Garen auf Seite 6.
2. Setzen Sie den Garkorb ein, aber geben Sie keine Lebensmittel ein.
3. Wählen Sie das Programm Air Fry.
4. Wählen Sie die Standard-Gartemperatur (400°F / 205°C).
5. Wählen Sie die Standardgarzeit (18 Minuten).
6. Wenn das Display Add Food anzeigt, nehmen Sie einfach den Garkorb heraus und setzen Sie ihn wieder ein (geben Sie keine Lebensmittel hinzu).
7. Wenn das Display Turn Food anzeigt, warten Sie 10 Sekunden, bis das Programm fortgesetzt wird.
8. Lassen Sie das Gerät nach Beendigung des Garprogramms abkühlen.

*Jetzt sind Sie bereit, eine Mahlzeit in Ihrem Instant Vortex Plus zu kochen!*

## GAREN

Der Vortex Plus nutzt eine schnelle Luftzirkulation, um Lebensmittel zu knusprig zu machen oder zu garen. So erhalten Ihre Speisen den vollen, knusprigen Geschmack des Frittierens, und das mit wenig bis gar keinem Öl.

### Was man kochen kann

Der Garkorb und der Gareinsatz sind perforiert, damit die Luft unter und um das Gargut herum strömen kann, und eignen sich für die meisten Speisen, wie z. B. Hähnchenflügel und Blumenkohlhappen.

### WARNHINWEISE

#### HEISSE OBERFLÄCHEN

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

#### MUSS LUFTSTRÖMUNG ERMÖGLICHEN

Um Verletzungen zu vermeiden, blockieren Sie nicht den Lufteinlass oder die Lüftungsöffnungen.

Nur für das Programm Backen können Sie eine Metall- oder Glasbackform verwenden, in die Sie z. B. Teig für Kuchen oder Brot geben. Stellen Sie die Backform zum Backen in den Garkorb. Lassen Sie an allen Seiten der Auflaufform etwa 2,5 cm Platz, damit die Hitze gleichmäßig zirkulieren kann.

*Sie können die Speisen direkt auf das Backblech legen, ohne Folie oder andere Abdeckungen zu verwenden.*

### **Vorbereitung**

Schneiden, hacken, würzen, marinieren oder panieren Sie die Zutaten nach Ihrem Rezept.

### **Garvorgang**

1. Legen Sie Ihre Speisen entsprechend Ihrem Rezept in den Frittierkorb.
2. Setzen Sie den Frittierkorb in den Herd ein.  
*Wenn der Frittierkorb richtig eingesetzt ist, schließt die Vorderseite des Korbes bündig mit der Vorderseite des Herdes ab.*
3. Drücken Sie das Smart-Programm, mit dem Sie kochen möchten: Heißluftfrittieren, braten, backen, grillen, dehydrieren oder aufwärmen.
4. Drücken Sie Temp/Time, um die Temperatur und die Garzeit einzustellen
5. Drücken Sie Start, um zu beginnen. Auf dem Display erscheint Preheating, um anzuzeigen, dass das Garprogramm begonnen hat.

*Für das Smart-Programm Reheat gibt es keine Vorheizzeit. Siehe Seite 8 zur Anpassung der Smart-Programm-Einstellungen.*

### **Lebensmittel hinzugeben**

1. Wenn die Fritteuse die Vorheizphase durchläuft, zeigt das Display Add Food an.
2. Nehmen Sie den Korb heraus, und legen Sie die Lebensmittel vorsichtig in den Korb.
3. Setzen Sie den Frittierkorb wieder in die Fritteuse ein und der Countdown beginnt.

## Wenden

1. Nach einem Teil des Garvorgangs erscheint auf dem Display die Anzeige **Turn Food**.  
*Bei den Smart-Programmen Bake, Grill und Dehydrate wird dies nicht angezeigt, da die Speisen bei diesen Garvorgängen nicht gewendet werden müssen.*
2. Nehmen Sie den Korb der Heißluftfritteuse aus dem Gerät und drehen, wenden oder wenden Sie die Speisen vorsichtig.  
*Wenn Sie den Korb nach der Anzeige Turn Food nicht herausnehmen, wird der Garvorgang nach 10 Sekunden fortgesetzt.*
3. Setzen Sie den Frittierkorb in den Herd ein. Der Garvorgang wird fortgesetzt.

## Beendigung

- Nach Beendigung des Smart-Programms biept das Gerät und in der Anzeige erscheint End (Ende).  
*Der Signalton „Food-Ready“ ertönt 1 Minute später nach „End“ (insgesamt 10 Signaltöne in 10 Minuten), wenn der Korb/die Tür nicht geöffnet ist.*

# SMART -PROGRAMME

## Frittieren

Sie können Lebensmittel wie Pommes frites, Blumenkohlhappen, Wings, Nuggets und mehr.

Einstellung	Standard	Minimum	Maximum
Temperatur	385°F / 196°C	180°F / 82°C	400°F / 205°C
Garzeiten	15 Minuten (00:15)	1 Minute (00:01)	1 Stunde (01:00)

## Braten

Sie können Speisen wie Rind, Lamm, Schwein, Geflügel, Gemüse und überbackene Kartoffeln rösten, die innen köstlich zart und außen gebräunt sind.

Einstellung	Standard	Minimum	Maximum
Temperatur	380°F / 193°C	180°F / 82°C	400°F / 205°C
Garzeiten	18 Minuten (00:18)	1 Minute (00:01)	1 Stunde (01:00)

## Backen

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

Einstellung	Standard	Minimum	Maximum
Temperatur	365°F / 185°C	180°F / 82°C	400°F / 205°C
Garzeiten	30 Minuten (00:30)	1 Minute (00:01)	1 Stunde (01:00)

## Grillen

Das Grillen erfolgt durch direkte Erhitzung von oben nach unten und ist ideal zum Schmelzen von Käse auf französischer Zwiebelsuppe und Nachos.

Einstellung	Standard	Minimum	Maximum
Temperatur	400°F / 205°C	350°F / 177°C	400°F / 205°C
Garzeiten	6 Minuten (00:06)	1 Minute (00:01)	40 Minuten (00:40)

## Trocknen

Beim Dehydrieren werden Lebensmittel wie Trockenobst, Dörrfleisch und getrocknetes Gemüse bei niedriger Hitze über einen langen Zeitraum hinweg sicher getrocknet.

Einstellung	Standard	Minimum	Maximum
Temperatur	130°F / 54°C	95°F / 35°C	175°F / 79°C
Garzeiten	8 Stunden (08:00)	1 Stunde (01:00)	72 Stunden (72:00)

## Aufwärmen

So werden Pommes frites, Pizza und altes Brot in wenigen Minuten wieder knusprig und knackig.

Einstellung	Standard	Minimum	Maximum
Temperatur	280°F / 138°C	120°F / 49°C	360°F / 182°C
Garzeiten	10 Minuten (00:10)	1 Minute (00:01)	1 Stunde (01:00)

## REINIGUNG

Reinigen Sie Ihren Instant Vortex Plus nach jedem Gebrauch. Trennen Sie das Gerät immer von der Steckdose und lassen Sie alle Teile vor der Reinigung auf Zimmertemperatur abkühlen. Vergewissern Sie sich vor dem Gebrauch und der Lagerung, dass alle Oberflächen trocken sind.

### WARNHINWEISE

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

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

Teil	Reinigungsanleitung
Kochgeschirr	<ul style="list-style-type: none"><li>• Spülmaschinengeeignet. *</li><li>• Das Kochgeschirr ist mit einer Antihafbeschichtung versehen. Vermeiden Sie bei der Reinigung die Verwendung von Metallutensilien.</li></ul>
Abnehmbarer Korb für Heißluftfriteuse	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mit einem Schwamm oder Tuch und warmem Wasser und Spülmittel reinigen, dann gut abspülen. Stellen Sie sicher, dass alle Fett- und Speisereste entfernt sind.</li><li>• Warten Sie nach dem Garen mit dem Waschen des Korbs, bis er wieder auf Zimmertemperatur abgekühlt ist. Dadurch wird das Beschlagen der Fenster des ClearCook verringert.</li><li>• Wenn sich nach der Reinigung in einem Fenster des ClearCook Wasser befindet, benötigt es Zeit, um zu verdunsten. Dies kann bis zu 24 Stunden dauern. Wenn Sie den Korb kurz im Garzyklus laufen lassen, wird dieser Vorgang beschleunigt.</li><li>• Die Körbe haben eine Antihafbeschichtung. Vermeiden Sie es, bei der Reinigung Metallutensilien zu verwenden.</li></ul>
Garraum	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mit einem feuchten Tuch und milder Spülmittellösung reinigen.</li><li>• Kontrollieren Sie die Heizschlange und die Wände des Garraums stets auf Ölspritzer und Trümmer und reinigen Sie sie bei Bedarf.</li><li>• Stellen Sie sicher, dass die Heizspirale trocken ist, bevor Sie die Heißluftfriteuse einschalten.</li><li>• Um eingebranntes Fett und Speisereste aus dem Garraum zu entfernen, besprühen Sie ihn mit einer Mischung aus Backpulver und Essig und wischen Sie ihn mit einem feuchten Tuch ab. Bei hartnäckigen Flecken lassen Sie die Mischung einige Minuten auf der betroffenen Stelle einwirken, bevor Sie sie abschrubben.</li></ul>
Netzkabel	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mit einem weichen, feuchten Tuch oder Schwamm reinigen. Trocken abwischen.</li></ul>

*\*Nach dem Waschen in der Maschine kann es zu leichten Verfärbungen kommen, die jedoch die Sicherheit und Leistung des Kochers nicht beeinträchtigen.*

**Holen Sie sich das vollständige Benutzerhandbuch**

[Instantbrands.co.uk](https://instantbrands.co.uk)

**Kontakt Kundenbetreuung**

[Instantbrands.co.uk](https://instantbrands.co.uk)

[UKSupport@instantbrands.com](mailto:UKSupport@instantbrands.com)

[EUSupport@instantbrands.com](mailto:EUSupport@instantbrands.com)

+44 (0) 3331 230051

**Kochtabellen und weitere Rezepte**

[Instantbrands.co.uk](https://instantbrands.co.uk)

**Anleitungsvideos, Tipps und mehr**

[Instantbrands.co.uk](https://instantbrands.co.uk)

**Ersatzteile und Zubehör**

[Instantbrands.co.uk](https://instantbrands.co.uk)

**Instant Brands (EMEA) Limited**

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

**Instant Brands (Ireland) Limited**

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

© 2022 Instant Brands LLC.

889-0323-31

*get started*

INSTANT™ VORTEX™  
**PLUS 5.7L CON CLEARCOOK**

Instant™



# Bienvenidos

¡Bienvenidos a tu nueva Instant™ Vortex™ Plus!

Esta freidora de aire Instant Vortex Plus le puede ayudar a preparar deliciosas comidas con menos aceite y de forma más sencilla. ¡Esperamos que le guste y que la disfrute en su cocina durante muchos años!



**Subscríbete a nuestro boletín oficial** para recibir libros electrónicos de recetas regularmente y descubrir tu próximo plato favorito para la cena.



Descárgate la aplicación de **Instant Pot app** para acceder a más de 1000 ideas de recetas.

Si tiene comentarios o dudas, póngase en contacto con nosotros a través de la:

- línea de asistencia en [instantbrands.co.uk/contact-us/](https://instantbrands.co.uk/contact-us/)
- Envíe un correo electrónico a [UKSupport@instantbrands.com](mailto:UKSupport@instantbrands.com) (si se encuentra en Reino Unido) o [EUSupport@instantbrands.com](mailto:EUSupport@instantbrands.com) (desde la UE).
- Llame al +44 (0) 3331 230051

También te puede resultar útil la página de Preguntas frecuentes de nuestra página web, que responde a las preguntas más habituales sobre Air Frying.

## ⚠ ADVERTENCIA

Lea todas las instrucciones, incluido el documento de seguridad y garantía antes de usar su nueva Vortex Plus. El incumplimiento de estas medidas de protección e instrucciones puede tener como resultado lesiones y daños a la propiedad.

## CONTENIDO

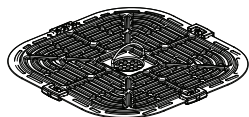
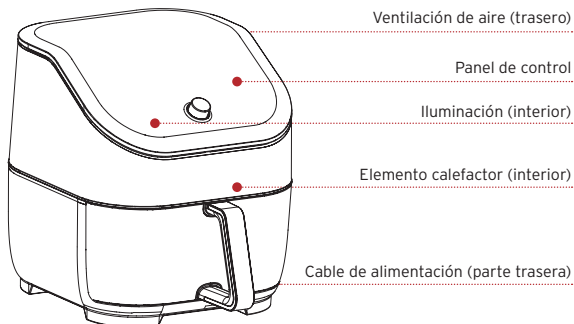
Contenido de la caja	2
Cómo usar su Vortex	3
Configuración inicial	5
Cocción	6
Programas inteligentes	8
Limpieza	10

## ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

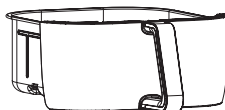
Modelo	Volumen	Vatios	Alimentación	Peso	Dimensiones
AFB6132BK	5,7 litros	1450-1700 vatios	220-240V~ 50-60Hz	5,15 kg	cm: 39,2 P. x 30 An. x 33 Al.

# CONTENIDO DE LA CAJA

## Freidora de aire



Bandeja de cocción



Cesta de la freidora de aire con ventana ClearCook

*Estas ilustraciones sirven solo como referencia y puede ser diferentes del producto real.*

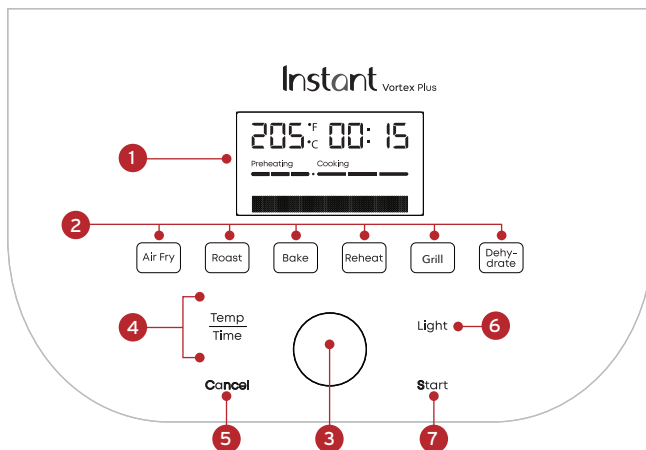
### ¡Recuerda reciclar!

Al diseñar este empaquetado, hemos tenido en cuenta la sostenibilidad. Recicla todo lo que puedas en tu lugar de residencia. Asegúrese de conservar esta guía junto con la información de seguridad y la garantía.

# CÓMO USAR SU VORTEX

## PANEL DE CONTROL

Al diseñar este panel de control, nuestro objetivo era que fuera sencillo y fácil de interpretar.



### 1. Pantalla

- Tiempos de cocinado
- Temperatura de cocinado
- Mensajes

### 2. Programas inteligentes

- Air Fry (freír con aire)
- Roast (asar)
- Bake (hornear)
- Reheat (recalentar)
- Grill (asar a la parrilla)
- Dehydrate (deshidratar)

### 3. Rueda de control

- Se usa para seleccionar el tiempo y la temperatura

### 4. Temperatura/tiempo

### 5. Cancel

### 6. Iluminación

- Enciende o apaga la luz interior de cocinado

### 7. Start

## Encender o apagar la luz de cocinado

- Para encender la luz, pulse Light.
- Para apagarla, vuelva a pulsar Light. No es posible apagar la luz en los 60 últimos segundos de un programa de cocinado.

## Activar/desactivar el sonido

- En el modo de espera, pulse y mantenga pulsado Temp/Time y Light durante 5 segundos hasta que en la pantalla aparezca Sound Off (sonido apagado) o Sound On (sonido encendido).

*No se pueden apagar las alertas de seguridad acústicas (pitidos).*

## Seleccionar unidad de temperatura

Escoja la unidad de temperatura de cocinado que desea usar, Fahrenheit o Celsius.

- En el modo de espera, mantén pulsado el botón Temp/Time durante 5 segundos para cambiar de °F a °C

## Guardar la configuración personalizada

Puedes configurar y guardar los ajustes de temperatura y duración de cualquiera de los seis *Programas inteligentes*.

1. Seleccione el programa inteligente que desea configurar.
2. Pulse el botón Temp/Time (temperatura/tiempo) y use la rueda de control para cambiar la temperatura.
3. Pulse el botón Start (inicio) para confirmar el cambio.

## Restablecer programas inteligentes a los ajustes originales

### Reiniciar un programa inteligente individual

1. Con la freidora en modo de espera, pulse y mantenga pulsado los botones de los programas inteligentes hasta que el aparato vuelva al modo de espera.

### Reiniciar todos los programas inteligentes

2. Con la freidora en modo de espera, pulse y mantenga pulsado la rueda de control hasta que el aparato emita un pitido.

*Las temperaturas y los tiempos de cocinado de todos los programas inteligentes volverán a la configuración por defecto.*

## Cancelar el programa de cocinado activo

Puedes cancelar cualquier programa cuando lo desees.

- Pulse Cancel (cancelar) en el modo de espera, precalentamiento y el propio programa de cocinado. En función de la temperatura de la unidad, el ventilador interno seguirá funcionando para enfriar la unidad.

## CONFIGURACIÓN INICIAL

### Desembalaje

1. Saca tu nueva Vortex Plus de la caja.
2. Retira todos los materiales de embalaje del interior y alrededor de la freidora de aire.
3. Asegúrate de sacar todos los accesorios del interior de la cámara de cocinado.
4. No retires las etiquetas de advertencias de seguridad o la etiqueta de clasificación de la parte de atrás de la freidora de aire.

### Limpiar antes de usar

1. Limpia el interior con un paño húmedo. Usa un paño limpio y suave para secarlo.
2. Lava los accesorios con agua caliente y lavavajillas. Aclara con agua limpia y caliente y usa un paño suave para secarlos. Consulte la página 10 para conocer más detalles.

### Colocación

1. Sitúa tu Vortex Plus en una superficie estable y nivelada, alejada de materiales combustibles y fuentes externas de calor. No coloques tu Vortex Plus sobre otro aparato.
2. Asegúrate de dejar al menos 13 cm de espacio alrededor y por encima del aparato para permitir un flujo de aire suficiente.

### Prueba de funcionamiento

Antes de usar tu Vortex Plus la primera vez, debes realizar una prueba de funcionamiento para asegurarte de que todo funciona correctamente.

## Para realizar la prueba de funcionamiento:

1. Sigue las instrucciones para cocinar en la página 6.
2. Inserta la cesta de cocinado sin añadir ningún alimento.
3. Seleccione el programa Air Fry (freír con aire).
4. Seleccione la temperatura de cocinado predeterminada (400°F / 205°C).
5. Seleccione el tiempo de cocinado predeterminado (18 minutos).
6. Cuando la pantalla muestre Add Food (añadir alimentos), saca y vuelve a colocar la cesta de cocinado (sin añadir ningún alimento).
7. Cuando veas Turn Food (dar vuelta a los ingredientes), espere 10 segundos para que el programa siga funcionando.
8. Deja que la unidad se enfríe después de que finalice el programa.

¡Ya está todo listo para que puedas empezar a cocinar de verdad con tu Vortex Plus!

## COCINAR

Vortex Plus utiliza la circulación de aire a alta velocidad para cocinar o tostar la comida, aportando a tus comidas el sabor crujiente y sabroso de los fritos, pero con muy poco o nada de aceite.

## Qué puedes preparar

La cesta de cocinado con la bandeja está perforada para permitir que el aire fluya por debajo y alrededor de los alimentos, y deberás usarla para preparar la mayor parte de las comidas, como alitas y bocados de coliflor.

### **⚠ ADVERTENCIA**

#### **SUPERFICIES CALIENTES**

La freidora de aire estará caliente en el transcurso y después de la cocción. Ten siempre mucho cuidado cuando retires la comida de la cámara de cocinado caliente. Tocar las superficies calientes puede resultar en lesiones personales y daños a la propiedad.

#### **NO BLOQUEES EL FLUJO DE AIRE**

Para evitar lesiones personales, no bloquee las entradas ni salidas de aire.

Solo en el programa Baking (hornear), puedes usar una fuente de horno de metal o cristal para productos como masas de bizcochos o de panes. Coloca la fuente de horno dentro de la cesta de cocinado para hornear. Deja unos 2,5 cm de espacio alrededor de la fuente para que el aire pueda circular de forma uniforme.

*Puedes colocar los alimentos directamente sobre la bandeja, sin necesidad de usar papel de aluminio ni similares.*

## **Preparación**

Corta, sazona, marina o bate los ingredientes según la receta que vayas a hacer.

## **Cocción**

1. Coloca los alimentos en el interior de la cesta de la freidora con aire según tu receta.
2. Inserta la cesta de la freidora en la freidora.  
*Cuando la cesta de la freidora está bien insertada, la parte delantera de la cesta queda a ras de la parte delantera del aparato.*
3. Pulse el programa inteligente que desees utilizar: Freír con aire (Air Fry), asar (Roast), hornear (Bake), asar a la parrilla (grill), deshidratar (dehydrate) y recalentar (reheat).
4. Pulse Temp/Time para ajustar la temperatura y el tiempo de cocinado.
5. Pulse Start (comenzar) para empezar. En la pantalla aparece Preheating para indicar que el programa de cocinado ha comenzado.

*No hay tiempo de precalentamiento para el programa inteligente Reheat (recalentar). Consulta en la página 8 cómo ajustar los ajustes de los programas inteligentes.*

## **Añadir alimentos**

1. Cuando la freidora finaliza la fase de precalentamiento, en la pantalla aparece Add Food (añadir alimentos).
2. Retira la cesta y pon los alimentos en ella con cuidado.
3. Vuelve a poner la cesta dentro de la freidora; la cuenta atrás de cocinado empezará.



## Dar vueltas

1. A mitad del proceso de cocción aparece este mensaje en la pantalla.  
**Turn Food (dar la vuelta a los alimentos).**

*No aparece en los programas inteligentes Bake, Grill ni Dehydrate porque no hace falta darle la vuelta a los alimentos en estos programas.*

2. Retira la cesta de la unidad y dale la vuelta con cuidado a los alimentos.

*Si no sacas la cesta después de que aparezca este mensaje, la cocción se reanudará tras 10 segundos.*

3. Inserta la cesta de la freidora en la freidora. La cocción continúa.

## Acabar

- Cuando el programa inteligente se ha completado, el aparato pita y en el indicador se indica End.

*El pitido que indica que la comida está lista se escucha 1 minuto después de que finalice la cocción (10 pitidos en 10 minutos) si no se abre la cesta o la puerta.*

# PROGRAMAS INTELIGENTES

## Air Fry (freír con aire)

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

Configuración	Por defecto	Mínimo	Máximo
Temperatura	385°F / 196°C	180°F / 82°C	400°F / 205°C
Tiempo de cocinado	15 minutos (00:15)	1 minuto (00:01)	1 horas (01:00)

## Roast (asar)

Puedes asar alimentos como ternera, cordero, cerdo, aves, verduras y patatas en rodajas, y lograr un interior deliciosamente tierno y un exterior tostado.

Configuración	Por defecto	Mínimo	Máximo
Temperatura	380°F / 193°C	180°F / 82°C	400°F / 205°C
Tiempo de cocinado	18 minutos (00:18)	1 minuto (00:01)	1 horas (01:00)

## Bake (hornear)

Puedes hornear panes, bizcochos, pastas y panecillos con el Vortex como si fuera un «minihorno».

Configuración	Por defecto	Mínimo	Máximo
Temperatura	365°F / 185°C	180°F / 82°C	400°F / 205°C
Tiempo de cocinado	30 minutos (00:30)	1 minuto (00:01)	1 horas (01:00)

## Grill (asar a la parrilla)

Asar a la parrilla utiliza calor directo desde arriba y abajo, perfecto para derretir queso en una sopa de cebolla francesa o para nachos.

Configuración	Por defecto	Mínimo	Máximo
Temperatura	400°F / 205°C	350°F / 177°C	400°F / 205°C
Tiempo de cocinado	6 minutos (00:06)	1 minuto (00:01)	40 minutos (00:40)

## Dehydrate (deshidratar)

Esta función usa una baja temperatura durante un período prolongado de tiempo para secar de forma segura alimentos como fruta, carne o verduras.

Configuración	Por defecto	Mínimo	Máximo
Temperatura	130°F / 54°C	95°F / 35°C	175°F / 79°C
Tiempo de cocinado	8 horas (08:00)	1 horas (01:00)	72 horas (72:00)

## Reheat (recalentar)

Devuelve el toque crujiente a los restos de patatas fritas, pizza y pan en tan solo unos minutos.

Configuración	Por defecto	Mínimo	Máximo
Temperatura	280°F / 138°C	120°F / 49°C	360°F / 182°C
Tiempo de cocinado	10 minutos (00:10)	1 minuto (00:01)	1 horas (01:00)

## LIMPIEZA

Limpia tu Instant Vortex Plus después de cada uso. Antes de limpiar la unidad, desenchúfala y déjala que se enfríe hasta alcanzar la temperatura ambiente. Antes de usarla o de guardarla, comprueba que todas las superficies estén secas.

### ⚠ ADVERTENCIA

Desenchúfalo antes de limpiarlo para evitar descargas eléctricas. **NO** inserte el cable de alimentación, el enchufe ni el aparato en agua ni otros líquidos, ya que podría producirse una descarga eléctrica.

Componente	Instrucciones de limpieza
Bandeja de cocinado	<ul style="list-style-type: none"><li>• Compatible con lavavajillas. *</li><li>• Las bandejas de cocinado tienen un revestimiento no adherente. Evita usar utensilios metálicos para la limpieza.</li></ul>
Cesta para freidora de aire extraíble	<ul style="list-style-type: none"><li>• Limpie el producto con una esponja o un paño con agua caliente y jabón para lavavajillas, y aclárelo bien después. Compruebe que se haya eliminado toda la grasa y los restos de suciedad.</li><li>• Después de cocinar, espere a lavar la cesta hasta que recupere la temperatura ambiente, así se empañarán menos las ventanas de ClearCook.</li><li>• Si queda agua atrapada en la ventana de ClearCook después de la limpieza, necesitará tiempo para evaporarse. Podría tardar hasta 24 horas. Realizar un proceso de cocción breve con la cesta acelerará este proceso.</li><li>• Las cestas llevan un revestimiento antiadherente. Evite utilizar utensilios de metal para limpiarlas.</li></ul>
Cámara de cocinado	<ul style="list-style-type: none"><li>• Limpia con un paño húmedo y lavavajillas suave.</li><li>• Comprueba siempre la bobina de calentamiento y las paredes de la cámara de cocinado por si tuvieran salpicaduras de aceite o restos de comida, y límpialos si es necesario.</li><li>• Asegúrate de que la bobina de calentamiento está seca antes de encender la freidora de aire.</li><li>• Para eliminar grasa incrustada y residuos de comida de la cámara de cocinado, rocía con una mezcla de bicarbonato y vinagre y límpiala con un paño húmedo. Para las manchas persistentes, deja reposar la mezcla en la zona afectada varios minutos antes de frotar.</li></ul>
Cable de alimentación	<ul style="list-style-type: none"><li>• Limpia con un paño suave y húmedo, o con una esponja. Sécalo.</li></ul>

*\*Después de lavar a máquina puede sufrir una ligera decoloración, pero esto no tiene por qué afectar la seguridad o el funcionamiento de la olla.*

**Conseguir el manual del usuario completo**

[Instantbrands.co.uk](https://instantbrands.co.uk)

**Ponte en contacto con Atención al cliente**

[Instantbrands.co.uk](https://instantbrands.co.uk)

[UKSupport@instantbrands.com](mailto:UKSupport@instantbrands.com)

[EUSupport@instantbrands.com](mailto:EUSupport@instantbrands.com)

+44 (0) 3331 230051

**Tablas de cocinado y más recetas**

[Instantbrands.co.uk](https://instantbrands.co.uk)

**Tutoriales en vídeo, consejos y mucho más**

[Instantbrands.co.uk](https://instantbrands.co.uk)

**Piezas de repuesto y accesorios**

[Instantbrands.co.uk](https://instantbrands.co.uk)

**Instant Brands (EMEA) Limited**

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

**Instant Brands (Ireland) Limited**

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

© 2022 Instant Brands LLC.

889-0323-31

*get started*

INSTANT™ VORTEX™  
**PLUS 5,7 L CON FINESTRA DI COTTURA**

Instant™

# Ecco

il tuo nuovo Instant™ Vortex™ Plus!

Questa Friggitrice ad Aria Instant Vortex Plus consente di cucinare piatti prelibati con meno olio e meno fatica. Speriamo che ti possa appassionare alla frittura ad aria con Instant e che possa sfruttarla al meglio nella tua cucina per gli anni a venire!



Iscriviti alla nostra newsletter via e-mail per ricevere regolarmente i nostri ricettari digitali e scoprire il tuo prossimo piatto preferito.



Scarica l'app **Instant Pot** per accedere a oltre 1000 ricette originali.

Per qualsiasi commento o domanda, ti invitiamo a contattarci ai seguenti recapiti:

- Pagina di assistenza [instantbrands.co.uk/contact-us/](https://instantbrands.co.uk/contact-us/)
- Via e-mail all'indirizzo [UKSupport@instantbrands.com](mailto:UKSupport@instantbrands.com) (per chi risiede nel Regno Unito) o [EUSupport@instantbrands.com](mailto:EUSupport@instantbrands.com) (per chi risiede nell'Unione Europea).
- Chiamando il numero **+44 (0) 3331 230051**

Sul nostro sito web, troverai anche la sezione FAQ, che contiene le risposte alle domande più frequenti sulla frittura ad aria.

## **⚠ AVVERTENZA**

Prima di usare il tuo nuovo Vortex Plus, leggi tutte le istruzioni, incluso il documento Sicurezza e Garanzia. L'inosservanza delle misure di sicurezza e delle istruzioni può causare danni alle persone e/o alle cose.

## INDICE

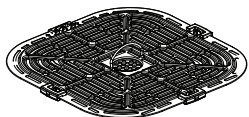
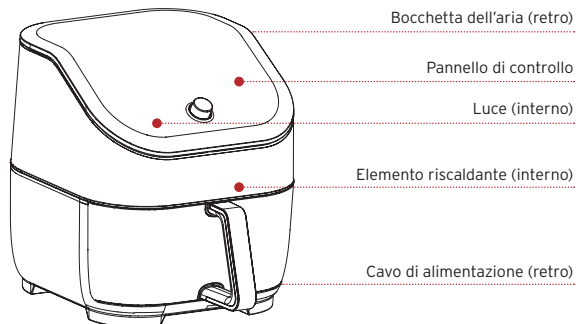
Contenuto della confezione	2
Come usare il Vortex	3
Configurazione iniziale	5
Cottura	6
Programmi Smart	8
Pulizia	10

## SPECIFICHE DEL PRODOTTO

Modello	Volume	Potenza elettrica	Alimentazione	Peso	Misure
AFB6132BK	5,7 litri	1450-1700W	220-240V~ 50-60Hz	5,15 kg	cm: 37,9 P x 30 L x 33 A

# CONTENUTO DELLA CONFEZIONE

## Friggitrice ad aria



Vassoio di cottura



Cestello Friggitrice ad aria con finestra ClearCook

*Le immagini sono riportate a titolo puramente indicativo e possono essere diverse da come si presenta il prodotto acquistato.*

### Rispetta l'ambiente: ricicla quando puoi!

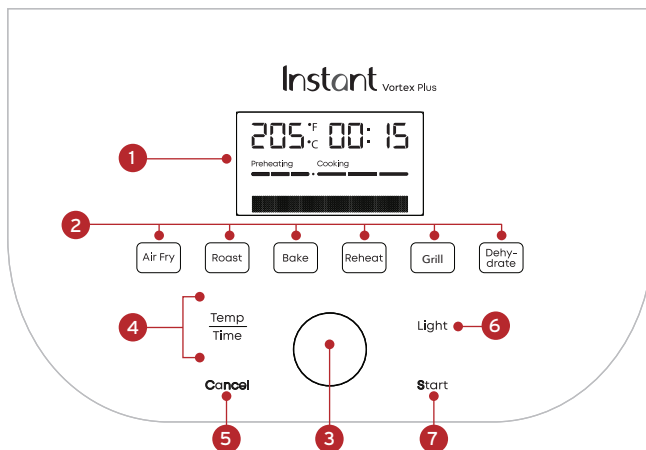
Abbiamo progettato questo imballaggio dando valore alla sostenibilità. Ricicla tutto quello che può essere riciclato dove vivi. Assicurati di conservare questa Guida, insieme all'inserito Sicurezza e Garanzia per consultarli all'occorrenza.



# COME USARE IL VORTEX

## Pannello di controllo

Abbiamo progettato il pannello di controllo perché fosse semplice da capire e intuitivo da usare.



1. Display
  - Tempo di cottura
  - Temperatura di cottura
  - Messaggi
2. Programmi Smart
  - Frittura ad aria
  - Cottura arrosto
  - Cottura al forno
  - Riscaldamento
  - Grill
  - Disidratazione
3. Manopola di controllo
  - Consente di selezionare il tempo e la temperatura
4. Temperatura/Tempo
5. Annulla
6. Luce
  - Accende e spegne la luce di cottura interna
7. Avvio

## Accensione/spengimento della luce di cottura

- Per accendere la luce, premere Luce.
- Per spegnere la luce, premere nuovamente Luce. La luce di cottura non può essere spenta negli ultimi 60 secondi di un programma di cottura.

## Attivazione/Disattivazione segnali acustici

- In modalità Standby, tenere premuto Temperatura/Tempo e Luce per 5 secondi, finché sul display non viene visualizzata la scritta Segnale acustico attivato o Segnale acustico disattivato.

*Gli allarmi acustici di sicurezza (bip) non possono essere spenti.*

## Selezione dell'unità di temperatura

Scegliere l'unità di temperatura desiderata, Fahrenheit o Celsius.

- In modalità Standby, tenere premuto Temperatura/Tempo per 5 secondi, finché sul display non compare la scritta °F o °C.

## Salvataggio impostazioni personalizzate

È possibile impostare e salvare impostazioni personalizzate per tempo e temperatura per qualsiasi dei sei *Programmi Smart*.

1. Selezionare il Programma Smart che si desidera impostare.
2. Premere il tasto Temperatura/Tempo e usare la manopola di controllo per modificare la temperatura.
3. Premere il tasto Avvio per confermare la modifica.

## Azzeramento dei Programma Smart alle impostazioni originali

### Reimpostazione Programmi Smart singoli

1. Con la pentola in modalità Standby, tenere premuto uno dei tasti dei Programmi Smart finché l'apparecchio non ritorna in Standby.

### Reimpostazione di tutti i Programmi Smart

2. Con la pentola in modalità Standby, tenere premuta la manopola di controllo finché l'apparecchio non emette dei segnali acustici.

*Tutti i tempi di cottura e le temperature dei Programmi Smart vengono ripristinati alle impostazioni predefinite di fabbrica.*

## **Annullamento programma di cottura attivo**

È possibile annullare qualsiasi programma di cottura in qualsiasi momento.

- In modalità Standby, Preriscaldamento o programma di cottura, premere Annulla. A seconda della temperatura dell'unità, la ventola interna può continuare a girare per raffreddarla.

## **CONFIGURAZIONE INIZIALE**

### **Disimballaggio**

1. Rimuovere il Vortex Plus dalla confezione.
2. Rimuovere tutto il materiale di imballaggio da e intorno alla friggitrice ad aria.
3. Assicurarsi di rimuovere tutti gli accessori dall'interno della camera di cottura.
4. Non rimuovere gli adesivi di sicurezza o l'etichetta con i dati di targa dalla friggitrice ad aria.

### **Pulizia prima dell'uso**

1. Pulire l'interno con un panno umido. Usare un panno morbido e pulito per asciugare.
2. Lavare gli accessori con acqua calda e con detersivo per piatti. Risciacquare con acqua tiepida e pulita e usare un panno morbido per asciugare. Vai a pagina 10 per saperne di più.

### **Posizionamento**

1. Sistemare il Vortex Plus su una superficie piana e stabile, lontano da materiali combustibili e fonti di calore esterne. Non mettere il Vortex Plus sopra altri apparecchi.
2. Assicurarsi di lasciare almeno 13 cm di spazio sopra e su tutti i lati dell'apparecchio per consentire un'aerazione sufficiente.

### **Prova iniziale**

Prima di usare un Instant Vortex Plus nuovo per la prima volta, occorre eseguire una prova iniziale per verificare che tutto funzioni correttamente.

## Come eseguire la prova iniziale:

1. Seguire le istruzioni per la cottura a pagina 6.
2. Inserire il cestello di cottura, ma non aggiungere cibo.
3. Selezionare il programma della Friggitrice ad aria.
4. Selezionare la temperatura di cottura predefinita (400°F / 205°C).
5. Selezionare il tempo di cottura predefinito (18 minuti).
6. Quando sul display viene visualizzata la scritta Inserire alimenti, rimuovere e reinserire il cestello di cottura (senza aggiungere cibo).
7. Quando sul display compare la scritta Girare alimenti, attendere 10 secondi perché il programma riprenda.
8. Alla fine del programma di cottura, lasciare raffreddare l'unità.

Instant Vortex Plus è ora pronto per l'uso!

## COTTURA

Il Vortex Plus utilizza la circolazione d'aria rapida per cuocere o rendere croccante il cibo, dando ai tuoi piatti tutto il sapore ricco della frittura ad aria, con poco o niente olio.

### Accessori consentiti per la cottura

Il cestello di cottura con il relativo vassoio è perforato per consentire la circolazione dell'aria sotto e intorno agli alimenti, e deve essere usato per la maggior parte dei cibi come le alette e i bocconcini di cavolfiore.

#### **⚠ AVVERTENZA**

##### **SUPERFICI ROVENTI**

Durante e dopo la cottura, il forno della friggitrice ad aria è molto caldo. Prestare sempre estrema cautela quando si rimuovono gli alimenti dalla camera di cottura calda. Toccare le superfici roventi può causare lesioni alle persone e/o danni alle cose.

##### **NON OSTRUIRE LE BOCCHETTE DELL'ARIA**

Per evitare di ustionarsi, non bloccare le bocchette di aspirazione e fuoriuscita dell'aria.

Solo per il programma Cottura al forno, è possibile utilizzare una teglia in metallo o vetro per alloggiare ingredienti come pastelle e impasti per dolci e pane. Posizionare la teglia all'interno del cestello di cottura per la cottura al forno. Lasciare circa 2,5 cm di spazio tutto intorno ai lati della teglia per consentire una circolazione uniforme del calore.

*È anche possibile inserire gli alimenti direttamente nel vassoio di cottura, senza usare fogli di alluminio o altro per coprire.*

### **Preparazione**

Tagliare, sminuzzare, condire, marinare o pastellare gli ingredienti secondo la ricetta.

### **Cottura**

1. Sistemare gli alimenti direttamente nel cestello per la frittura ad aria, secondo la ricetta.
2. Inserire il cestello per la frittura ad aria nella pentola..  
*Quando il cestello per la frittura ad aria è inserito correttamente, la parte anteriore del cestello è allineata con la parte anteriore della pentola.*
3. Premere il programma smart con cui si intende cucinare: Frittura ad aria, Cottura arrosto, Cottura al forno, Grill e Disidratazione o Riscaldamento.
4. Premere Temperatura/Tempo per regolare la temperatura e il tempo di cottura.
5. Premere Avvio per iniziare. Sul display compare la scritta Preriscaldamento, a indicare che il programma di cottura è iniziato.

*Non esiste tempo di preriscaldamento per il programma smart Riscaldamento. Ved. pagina 8 per regolare le impostazioni dei Programmi Smart.*

### **Aggiunta di alimenti**

1. Quando la pentola supera la fase di preriscaldamento, sul display compare la scritta Inserire alimenti.
2. Rimuovere il cestello e inserirvi con cura gli alimenti.
3. Reinscrivere il cestello per la frittura ad aria nella pentola: si avvia il conto alla rovescia.

## Alimenti da girare

1. Durante il ciclo di cottura, sul display compare la scritta Girare alimenti  
*La scritta non viene visualizzata per i programmi smart Cottura al forno, Grill o Disidratazione: non occorre girare gli alimenti durante questi cicli di cottura.*
2. Rimuovere il cestello della friggitrice ad aria dall'unità e con cura girare, capovolgere o ruotare il cibo.  
*Se il cestello non viene rimosso quando viene visualizzata la scritta Girare alimenti, la cottura riprende dopo 10 secondi.*
3. Inserire il cestello per la frittura ad aria nella pentola. La cottura continua.

## Fine

- Al termine del programma Smart, l'apparecchio emette un segnale acustico e sul display compare la scritta Fine.  
*Il segnale acustico "Piatto pronto" suona per 1 minuto dopo la fine cottura (10 segnali acustici in 10 minuti totali) se il cestello/portello non viene aperto.*

## PROGRAMMI SMART

### Frittura ad aria

È possibile friggere ad aria alimenti come patatine, bocconcini di cavolfiore, alette, pepite di pollo e molto altro.

Impostazione	Predefinita	Minima	Massima
Temperatura	385°F / 196°C	180°F / 82°C	400°F / 205°C
Tempo di cottura	15 minuti (00:15)	1 minuto (00:01)	1 ora (01:00)

### Cottura arrosto

Gli alimenti che si possono arrostiti, per avere piatti morbidi all'interno e croccanti fuori, sono il manzo, l'agnello, il maiale, il pollame, le verdure e le patate gratinate.

Impostazione	Predefinita	Minima	Massima
Temperatura	380°F / 193°C	180°F / 82°C	400°F / 205°C
Tempo di cottura	18 minuti (00:18)	1 minuto (00:01)	1 ora (01:00)

## Cottura al forno

Si possono cuocere al forno pane, dolci, tortine e panini al latte, usando il Vortex come un "mini forno".

Impostazione	Predefinita	Minima	Massima
Temperatura	365°F / 185°C	180°F / 82°C	400°F / 205°C
Tempo di cottura	30 minuti (00:30)	1 minuto (00:01)	1 ora (01:00)

## Grill

La cottura al grill usa il riscaldamento diretto dall'alto verso il basso, perfetto per fondere il formaggio sulla zuppa di cipolle alla francese e sui nachos.

Impostazione	Predefinita	Minima	Massima
Temperatura	400°F / 205°C	350°F / 177°C	400°F / 205°C
Tempo di cottura	6 minuti (00:06)	1 minuto (00:01)	40 minuti (00:40)

## Disidratazione

La disidratazione utilizza calore basso per un periodo di tempo prolungato per estrarre in modo sicuro l'acqua da alimenti come la frutta secca, la carne tagliata a strisce sottili e le verdure essiccate.

Impostazione	Predefinita	Minima	Massima
Temperatura	130°F / 54°C	95°F / 35°C	175°F / 79°C
Tempo di cottura	8 ore (08:00)	1 ora (01:00)	72 ore (72:00)

## Riscaldamento

Per far tornare croccanti le patatine avanzate, la pizza e il pane raffermo in pochissimi minuti.

Impostazione	Predefinita	Minima	Massima
Temperatura	280°F / 138°C	120°F / 49°C	360°F / 182°C
Tempo di cottura	10 minuti (00:10)	1 minuto (00:01)	1 ora (01:00)

## PULIZIA

Pulire Instant Vortex Plus dopo ogni utilizzo. Scollegare sempre l'unità dalla rete elettrica e lasciarla raffreddare in ogni sua parte a temperatura ambiente prima della pulizia. Prima dell'uso o della conservazione, assicurarsi che tutte le superfici siano asciutte.

### **⚠ AVVERTENZA**

**Al fine di evitare scosse elettriche, scollegare dalla rete prima della pulizia.**

**NON immergere il cavo di alimentazione, la spina o l'apparecchio in acqua o altri liquidi per scongiurare il rischio di prendere la scossa**

Parte	Istruzioni di pulizia
Vassoio di cottura	<ul style="list-style-type: none"><li>• Lavabile in lavastoviglie.*</li><li>• I vassoi di cottura hanno un rivestimento antiaderente. Evitare di usare utensili di metallo durante la pulizia.</li></ul>
Cestello della friggitrice ad aria rimovibile	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pulire con una spugna o un panno, acqua tiepida e detersivo per piatti, quindi risciacquare abbondantemente. Assicurarsi di togliere completamente grasso e residui.</li><li>• A fine cottura, attendere che il cestello torni a temperatura ambiente. In questo modo, si ridurrà l'appannamento delle finestre ClearCook.</li><li>• L'eventuale acqua rimasta dentro le finestre ClearCook dopo la pulizia andrà fatta evaporare. Ciò potrebbe richiedere fino a 24 ore. Far muovere il cestello con un ciclo di cottura breve per accorciare i tempi.</li><li>• I cestelli hanno un rivestimento antiaderente. Evitare utensili metallici durante la pulizia.</li></ul>
Camera di cottura	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pulire con un panno umido e detersivo per piatti neutro.</li><li>• Ispezionare sempre la serpentina di riscaldamento e le pareti della camera di cottura per escludere la presenza di schizzi d'olio e residui di cibo e pulire se necessario.</li><li>• Assicurarsi che la serpentina di riscaldamento sia asciutta prima di accendere la friggitrice ad aria.</li><li>• Per rimuovere il grasso di cottura e i residui di cibo dalla camera di cottura, spruzzare uno spray a base di bicarbonato e aceto e passare con un panno umido e pulito. Per le macchie più resistenti, fare agire lo spray per diversi minuti prima di strofinare.</li></ul>
Cavo di alimentazione	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pulire con un panno morbido e umido o una spugnetta. Asciugare.</li></ul>

*\*Il lavaggio in lavastoviglie può far scolorire alcune parti ma questo non influisce sulla sicurezza e sulle prestazioni dell'unità.*



**Scarica il Manuale d'uso completo**

[Instantbrands.co.uk](https://instantbrands.co.uk)

**Per contattare l'Assistenza consumatori**

[Instantbrands.co.uk](https://instantbrands.co.uk)

[UKSupport@instantbrands.com](mailto:UKSupport@instantbrands.com)

[EUSupport@instantbrands.com](mailto:EUSupport@instantbrands.com)

+44 (0) 3331 230051

**Tablette di cottura e altre ricette**

[Instantbrands.co.uk](https://instantbrands.co.uk)

**Video tutorial, suggerimenti e molto altro**

[Instantbrands.co.uk](https://instantbrands.co.uk)

**Parti di ricambio e accessori**

[Instantbrands.co.uk](https://instantbrands.co.uk)

**Instant Brands (EMEA) Limited**

1 Christchurch Way, Woking,  
Surrey, GU21 6JG, Regno Unito

**Instant Brands (Ireland) Limited**

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

© 2022 Instant Brands LLC.

889-0323-31