

get started

INSTANT™ VORTEX™
PLUS DUAL AIR FRYER

Instant™

Welcome

Welcome to your new Instant™ Vortex™ Plus!

This Instant Vortex Plus Dual 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/
- Sending an email to UKSupport@instantbrands.com (if located in the UK)
or 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

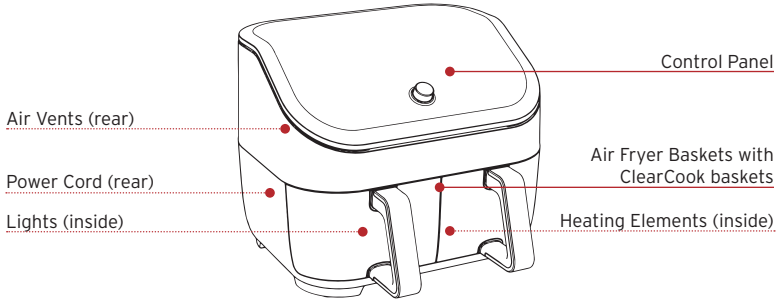
What's in the box	2
Using your Vortex Plus	3
Initial set up	4
Cooking	6
Smart Programmes	9
Using both baskets	10
Cleaning	13
Learn more	14

Product specifications

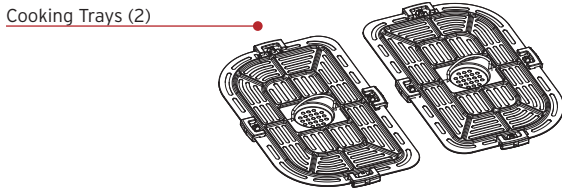
Model	Volume	Wattage	Power	Weight	Dimensions
DAF8132BK [Black]	Total 7.6 Litres Each basket 3.8 Litres	1450-1700W	220-240V~ 50-60Hz	7.45 kgs	cm: 38.4 L x 40.3 W x 31.7 H
DAF8132SS [Stainless]	Total 7.6 Litres Each basket 3.8 Litres	1450-1700W	220-240V~ 50-60Hz	7.9 kgs	cm: 38.4 L x 40.3 W x 31.7 H

WHAT'S IN THE BOX

Air Fryer



Parts + accessories



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

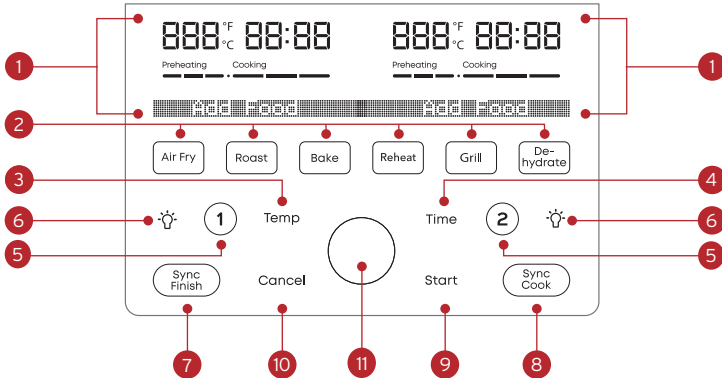
Remember to recycle!

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 PLUS

Control panel

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 Programmes

3. Temperature Control

- Increase or decrease cooking temperature

4. Time Control

- Increase or decrease cooking time

5. Left (1) + Right (2) Basket Selectors

6. Light

7. SyncFinish

- Set separate programmes to end at the same time

8. SyncCook

- Match right and left basket settings

9. Start

10. Cancel

11. Control Panel

Turning the sound On/Off

You can set notification sounds to ON or OFF.

- When in Ready or cooking modes, press and hold **Time** and **Temp** for 5 seconds until the display shows **Sound On** or **Sound Off**.

Error alerts cannot be turned off.

Choosing the temperature scale

You can display cooking temperature in either Fahrenheit or Celsius.

- When in Ready or Cooking modes, press and hold **Temp** for 5 seconds until the display shows °F or °C.

Reset Smart Programmes to original settings

Reset individual Smart Programmes

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

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

Reset all Smart Programmes

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

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

INITIAL SET UP

Unpack

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

Clean before use

1. Wipe the interior with a damp cloth. Use a clean, soft cloth to dry.
2. Wash the accessories with hot water and dish soap. Rinse with warm, clear water and use a soft cloth to dry. See page 13 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 Vortex Plus for the first time, 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 basket 1.
4. The Air Fry programme activates by default.
5. Change the cooking temperature to 400°F / 205°C.
6. Change the cooking time to 18 minutes.
7. Select basket 2.
8. The Air Fry programme activates by default.
9. Change the cooking temperature to 400°F / 205°C.
10. Change the cooking time to 18 minutes.
11. Press **Start** and the air fryer starts the test run.
12. When the display shows **Add Food**, just wait 10 seconds for the programme to resume (do not add any food).

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

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 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 and cooking tray 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 right on the cooking tray, without using foil or other coverings.

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

How to cook

These instructions explain how to cook using one basket at a time. See below for information on using both baskets.

Prep

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

Preheat

1. Insert the cooking basket into the air fryer.
2. 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.
3. If you want to select a smart programme other than Air Fry, press the button for the programme you want to use.
The default time and temperature are displayed for that smart programme.
4. If you want to adjust the cooking time, press **Time** and use the Control Dial to increase or decrease it.
5. If you want to adjust the cooking temperature, press **Temp** and use the Control Dial to increase or decrease it.
There is no preheating time for the Reheat smart programme.
6. Press **Start** to begin. The status bar shows **Preheating**.
7. When the cooker reaches the target temperature, the display shows **Add Food**.
Note: Add Food applies to Air Fry, Roast, Bake and Grill only.

Cook

1. Remove the cooking basket and place your food into the basket.
2. Insert the cooking basket into the air fryer.
3. Cooking begins 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 basket 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 basket again. Cooking continues.

Finish

- When the smart programme completes, the air fryer 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.*

Cooking in both baskets

Read the instructions for “using both baskets” on page 10 to learn how to:

- Use both baskets with different settings.
- Use both baskets with matching settings.
- Use both baskets with different settings, and have both programmes finish at the same time.

Changing cooking time during cooking

You can change the cooking time after you've started a smart programme:

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

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

Changing cooking temperature during cooking

You can change the cooking time after you've started a smart programme:

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

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

Cancel cooking during cooking

You can cancel cooking at any time after you've started a smart programme:

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

*If you press **Cancel** without selecting a basket, both baskets will be canceled.*

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	400°F / 205°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	350°F / 176°C	180°F / 82°C	400°F / 205°C
Cooking Time	20 minutes (00:20)	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	400°F / 205°C	400°F / 205°C
Cooking Time	6 minutes (00:06)	1 minute (00:01)	30 minutes (00:30)

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 fries, 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)

USING BOTH BASKETS

The Vortex Plus Dual Air Fryer let you use cook in both baskets at the same time, with 3 options:

Cook in both baskets

Cook in both baskets at the same time, using different programmes and settings.

SyncCook

Cook in both baskets at the same time, using the same programme and settings for both.

SyncFinish

Cook in both baskets at the same time, using different programmes and


settings for each, but finish cooking at the same time.

How to cook in both baskets

1. Follow the instructions for Cooking on page 6 and any specific instructions for the smart programme you want to use.
2. Set up your first programme in the left basket (select 1), including any changes to time and temperature settings if you want.
3. Press **2** to start setting up a second smart programme in the right basket including any changes to time and temperature settings if you want.
4. Then press **Start** and continue following the instructions for Cooking.

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

How to SyncCook

1. Follow the instructions for Cooking on page 6 and any specific instructions for the smart programme you want to use.
2. After you've set up your first programme (in either basket) but before pressing Start, press **SyncCook**.
The SyncCook icon displays. 
3. Then press **Start** and continue following the instructions for Cooking.

About SyncCook

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

How to SyncFinish

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

The SyncFinish icon displays. 

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

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

About SyncFinish

- If you need to remove one of the baskets during cooking, cooking in the other basket will pause to keep the two in sync.

Ending SyncCook

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

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

Ending SyncFinish

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

CLEANING

Clean your Instant Vortex Plus 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 when cleaning.
Removable air fryer basket	<ul style="list-style-type: none">• Clean with a sponge or cloth and warm water and dish soap, then rinse well. Ensure that all grease and food debris are removed.• After cooking, wait to wash the basket until it returns to room temperature. This will reduce fogging of the ClearCook windows.• 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.• The baskets have a non-stick coating. Avoid using metal utensils when cleaning.
Cooking chamber	<ul style="list-style-type: none">• Clean with a damp cloth and mild dish soap.• Always check the heating coil and cooking chamber walls for oil splatter and food debris, and clean as needed.• Ensure the heating coil is dry before turning on the air fryer.• To remove baked-on grease and food residue from the cooking chamber, spray with a mixture of baking soda and vinegar and wipe clean with damp cloth. For stubborn stains, allow the mixture to sit on the affected area for several minutes before scrubbing clean.
Power cord	<ul style="list-style-type: none">• Clean with a soft, damp cloth or sponge. Wipe dry.

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

In the manual

For full details, read the User Manual, available at 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

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.

888-0323-41

get started

DOUBLE FRITEUSE SANS HUILE
INSTANT™ **VORTEX™ PLUS**

Instant™

Bienvenue

Découvrez votre Instant™ Vortex™ Plus !

Cette double 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 1000
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

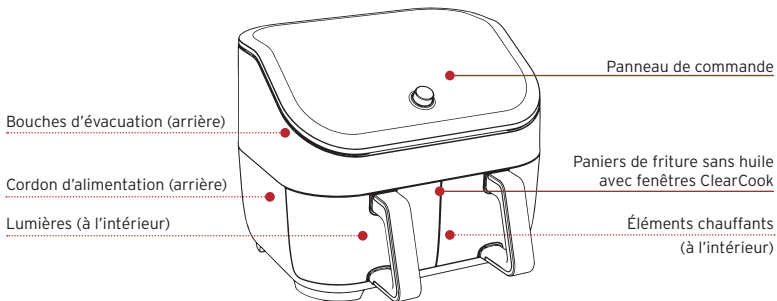
Contenu de la boîte	2
Utilisation de votre Vortex Plus	3
Étapes préliminaires	4
Cuisson	6
Programmes intelligents	9
Utilisation des deux paniers	11
Nettoyage	13
En savoir plus	15

Caractéristiques techniques du produit

Modèle	Volume	Puissance	Alimentation	Poids	Dimensions
DAF8132BK [Noir]	Total 7,6 litres Chaque panier 3,8 litres	1450- 1700W	220-240V~ 50-60Hz	7,45 kg	cm: 38,4 L x 40,3 l x 31,7 H
DAF8132SS [Inoxydable]	Total 7,6 litres Chaque panier 3,8 litres	1450- 1700W	220-240V~ 50-60Hz	7,9 kg	cm: 38,4 L x 40,3 l x 31,7 H

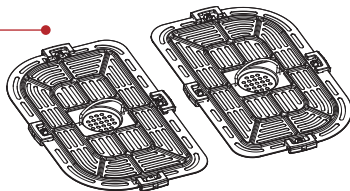
CONTENU DE LA BOÎTE

Friteuse sans huile



Pièces + accessoires

Plateaux de cuisson (2)



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

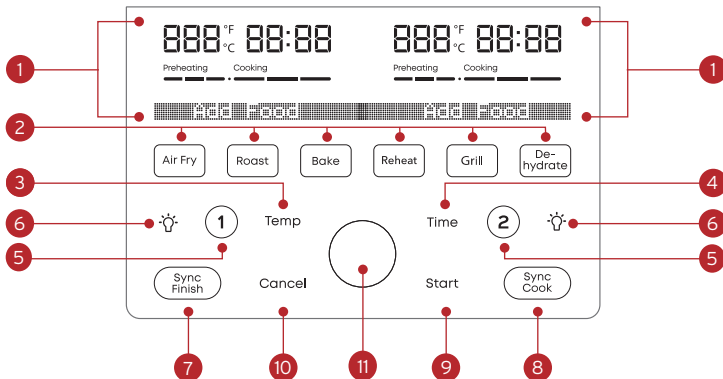
N'oubliez pas de recycler !

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 PLUS

Panneau de commande

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



- Écran de statut des paniers gauche et droit
 - Température de cuisson
 - Durée de cuisson
 - Messages
 - Codes d'erreur
- Programmes intelligents
- Contrôle de la température
 - Augmentez ou réduisez la température de cuisson
- Contrôle de la durée
 - Augmentez ou réduisez la durée de cuisson
- Sélecteurs des paniers gauche (1) + droit (2)
- Luminosité
- SyncFinish
 - Définissez la même période de fin pour des programmes distincts
- SyncCook
 - Faites correspondre les réglages des paniers droit et gauche
- Démarrer
- Annuler
- Panneau de commande

Allumer/éteindre le son

Vous pouvez régler les notifications sonores sur ON ou OFF.

- En modes Ready (Prêt) ou de cuisson, appuyez sur Time et Temp pendant 5 secondes, jusqu'à ce que l'écran affiche Sound On ou Sound Off.

Vous ne pouvez pas désactiver les alertes d'erreur.

Choisir l'unité de température

Vous pouvez afficher la température de cuisson en Fahrenheit ou Celsius.

- En modes Ready ou de cuisson, appuyez sur Temp pendant 5 secondes, jusqu'à ce que l'écran affiche °F ou °C.

Réinitialisation des programmes intelligents aux réglages d'origine

Réinitialiser un programme intelligent individuel

- Lorsque vous avez sélectionné le programme intelligent, appuyez sur le bouton de ce programme pendant 3 secondes.

Le bouton du programme intelligent clignote et la durée et la température de cuisson reviennent aux réglages d'usine.

Réinitialiser tous les programmes intelligents

- En mode Ready, appuyez sur la molette de réglage pendant 3 secondes, 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.

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 la friteuse sans huile.
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 14 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 Vortex Plus pour la première fois, effectuez 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 panier 1.
4. Le programme Frire sans huile se déclenche par défaut.
5. Réglez la température de cuisson sur 400 °F/205 °C.
6. Réglez la durée de cuisson sur 18 minutes.
7. Sélectionnez le panier 2.
8. Le programme Frire sans huile se déclenche par défaut.
9. Réglez la température de cuisson sur 400 °F/205 °C.
10. Réglez la durée de cuisson sur 18 minutes.
11. Appuyez sur Start et la friteuse sans huile commence le test.
12. Lorsque l'écran affiche Add Food (Ajouter des ingrédients), attendez 10 secondes que le programme reprenne (sans ajouter d'ingrédients).
13. Lorsque l'écran affiche Turn Food (Tournez les ingrédients), attendez 10 secondes, jusqu'à la reprise du programme.
14. Lorsque la cuisson est terminée, laissez refroidir l'unité.

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

CUISSON

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.

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

Afin d'éviter toute blessure, veillez à ne pas obstruer les entrées d'air ou les bouches d'évacuation.

Ce que vous pouvez cuire

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

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

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.

Comment faire cuire

Ces instructions expliquent comment faire cuire avec un seul panier à la fois. Reportez-vous ci-dessous pour l'utilisation des deux paniers.

Préparer

Décongelez, découpez, assaisonnez ou battez les ingrédients selon votre recette.

Préchauffer

1. Insérez le panier de cuisson dans la friteuse sans huile.
2. Appuyez sur 1 (pour cuire dans le panier gauche) ou 2 (pour cuire dans le panier droit).
Le bouton Frire sans huile clignote et l'écran affiche la durée et la température par défaut.
3. Pour sélectionner un programme intelligent autre que Frire sans huile, appuyez sur le bouton du programme à utiliser.
La durée et la température par défaut s'affichent pour ce programme intelligent.
4. Pour modifier la durée de cuisson, appuyez sur Time et utilisez la molette de réglage pour l'augmenter ou la diminuer.
5. Pour modifier la température de cuisson, appuyez sur Temp et utilisez la molette de réglage pour l'augmenter ou la diminuer.
Le programme intelligent Réchauffer ne comporte pas de temps de préchauffage.
6. Appuyez sur Start pour démarrer. La barre d'état indique Preheating (Préchauffage)..
7. Lorsque l'appareil atteint la température cible, l'écran affiche Add Food.
Remarque : Le message Add Food concerne uniquement les modes Frire sans huile, Rôtir, Cuire au four et Grill.

Cuire

1. Retirez le panier de cuisson et placez-y les ingrédients.
2. Insérez le panier de cuisson dans la friteuse sans huile.
3. La cuisson commence et la minuterie de cuisson démarre.

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 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. Réinsérez le panier. La cuisson se poursuit.

Terminer

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

*Le bip "Aliments prêts" se déclenche 1 minute plus tard après **End** (10 bips en 10 minutes au total) si le panier/porte n'est pas ouvert.*

Cuire avec les deux paniers

Lisez les instructions « d'utilisation des deux paniers » page 10 pour savoir comment :

- Utiliser les deux paniers avec différents réglages.
- Utiliser les deux paniers avec les mêmes réglages.
- Utiliser les deux paniers avec différents réglages et configurer le même arrêt pour les deux programmes.

Modifier la durée de cuisson pendant la cuisson

Vous pouvez modifier la durée de cuisson après le début d'un programme intelligent :

1. Appuyez sur 1 ou 2 pour sélectionner le panier à modifier.
2. Appuyez sur Time et utilisez la molette de réglage pour augmenter ou diminuer.
3. Puis, appuyez sur la molette de réglage pour confirmer la modification.
4. Appuyez sur Start pour poursuivre la cuisson.

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

Modifier la température de cuisson pendant la cuisson

Vous pouvez modifier la durée de cuisson après le début d'un programme intelligent :

1. Appuyez sur 1 ou 2 pour sélectionner le panier à modifier.
2. Appuyez sur Temperature et utilisez la molette de réglage pour augmenter ou diminuer.
3. Puis, appuyez sur la molette de réglage pour confirmer la modification.
4. Appuyez sur Start pour poursuivre la cuisson.

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

Annuler la cuisson pendant la cuisson

Vous pouvez annuler la cuisson quand vous le souhaitez après le début d'un programme intelligent :

1. Appuyez sur 1 ou 2 pour sélectionner le panier à annuler.
2. Appuyez sur Cancel.

Si vous appuyez sur Cancel sans sélectionner de panier, les deux paniers sont annulés.

PROGRAMMES INTELLIGENTS

Frire 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)

Roast (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	400°F / 205°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	350°F / 176°C	180°F / 82°C	400°F / 205°C
Durée de cuisson	20 minutes (00:20)	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	400°F / 205°C	400°F / 205°C
Durée de cuisson	6 minutes (00:06)	1 minute (00:01)	30 minutes (00:30)

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)

UTILISATION DES DEUX PANIERS

Avec la double friteuse sans huile Vortex Plus, vous pouvez utiliser les deux paniers simultanément, avec trois options :

Cuire avec les deux paniers.

Cuire avec les deux paniers simultanément, avec différents programmes et réglages.

SyncCook

Cuire avec les deux paniers simultanément, avec les mêmes programmes et réglages.

SyncFinish

Cuire avec les deux paniers simultanément, avec différents programmes et réglages, mais terminer la cuisson au même moment.

Comment cuire avec les deux paniers

1. Suivez les instructions de cuisson de la page 6 et toutes les instructions spécifiques au programme intelligent que vous souhaitez utiliser.
2. Configurez le premier programme sur le panier gauche (sélectionnez 1), en incluant toutes les modifications de durée et de température à apporter.
3. Appuyez sur 2 pour configurer un second programme intelligent sur le panier droit, en incluant toutes les modifications de durée et de température à apporter.
4. Puis, appuyez sur Start et continuez à suivre les instructions de cuisson.

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

Comment utiliser SyncCook

1. Suivez les instructions de cuisson de la page 6 et toutes les

instructions spécifiques au programme intelligent que vous souhaitez utiliser.

2. Lorsque vous avez configuré le premier programme (dans le panier de votre choix), mais avant d'appuyer sur Start, pressez SyncCook.

L'icône SyncCook s'affiche. 

3. Puis, appuyez sur Start et continuez à suivre les instructions de cuisson.

À propos de SyncCook

- Vous pouvez modifier les réglages de température et de durée de cuisson pour les deux paniers (la fonction SyncCook reste active) en réglant la température ou la durée de cuisson.
- Vous pouvez modifier les réglages de température et de durée de cuisson pour l'un ou l'autre panier (la fonction SyncCook est désactivée) en appuyant sur 1 ou 2 pour sélectionner un panier à modifier et en réglant la température ou la durée de cuisson.
- Si vous retirez un panier pendant la cuisson, la cuisson de l'autre panier se poursuit. L'écran affiche toujours l'icône SyncCook, mais les durées de cuisson diffèrent pour chaque panier.

Comment utiliser SyncFinish

1. Suivez les instructions de cuisson de la page 7 et toutes les instructions spécifiques au programme intelligent que vous souhaitez utiliser.
2. Configurez le premier programme sur le panier de votre choix (sélectionnez 1 ou 2), en incluant toutes les modifications de durée et de température à apporter.
3. Appuyez sur 1 ou 2 pour sélectionner l'autre panier et configurez un programme intelligent sur ce panier, en incluant toutes les modifications de durée et de température à apporter.
4. Appuyez sur SyncFinish.

L'icône SyncFinish s'affiche. 

5. Appuyez sur Start et continuez à suivre les instructions de cuisson.

La friteuse sans huile calcule les durées de cuisson et commence la cuisson de chaque panier au bon moment pour que tout se termine simultanément.

À propos de SyncFinish

- Si vous devez retirer l'un des paniers pendant la cuisson, celle de l'autre panier s'interrompt pour conserver la synchronisation.

Arrêter SyncCook

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

1. Appuyez sur 1 ou 2 pour sélectionner le panier à modifier. SyncCook s'arrête et l'icône disparaît.
2. Configurez les réglages de la température ou de la durée de cuisson et appuyez sur la molette de réglage pour confirmer les modifications.
3. Appuyez sur Start pour poursuivre la cuisson, chaque panier disposant de son programme et de ses réglages propres.

Arrêter SyncFinish

En appuyant sur Cancel, vous pouvez arrêter SyncFinish si vous souhaitez modifier les programmes de cuisson. Ensuite, resélectionnez un programme et des réglages pour chaque panier.

NETTOYAGE

Nettoyez votre Instant Vortex Plus après chaque utilisation. Laissez toujours refroidir toutes les pièces jusqu'à ce qu'elles atteignent la température ambiante avant de les nettoyer. Assurez-vous que toutes les surfaces sont sèches avant d'utiliser ou de 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, car cela pourrait provoquer un choc électrique.

Pièce	Instructions de nettoyage
Plateaux de cuisson	<ul style="list-style-type: none"> • Lavables au lave-vaisselle*. • Les plateaux de cuisson disposent d'un revêtement antiadhésif. Évitez d'utiliser des ustensiles en métal pour nettoyer.
Panier de friture sans huile amovible	<ul style="list-style-type: none"> • 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. • Après utilisation, attendez que le panier revienne à température ambiante avant de le laver. Ceci limite l'apparition de buée sur les fenêtres ClearCook. • 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. • Les paniers comportent un revêtement antiadhésif. Évitez de nettoyer avec des ustensiles métalliques.
Compartiment de cuisson	<ul style="list-style-type: none"> • Nettoyez avec un chiffon humide et du produit vaisselle doux. • 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. • Vérifiez que la bobine de chauffage est sèche avant de démarrer la friteuse sans huile. • 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.
Cordon d'alimentation	<ul style="list-style-type: none"> • Nettoyez à l'aide d'un chiffon doux et humide ou d'une éponge. Essuyez pour sécher.

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

Dans le manuel

Pour plus d'informations, lisez le Manuel d'utilisation disponible sur instantbrands.co.uk.

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

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, UK

Instant Brands (Ireland) Limited

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

© 2022 Instant Brands LLC.

888-0323-41

get started

INSTANT™ VORTEX™ PLUS
DUAL HEISSLUFTFRITTEUSE

Instant™

Herzlich willkommen!

Willkommen zu Ihrem neuen Instant™ Vortex™ Plus!

Mit der Instant Vortex Plus Dual 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/
- Senden Sie eine E-Mail an UKSupport@instantbrands.com (wenn Sie in Großbritannien wohnen) oder 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

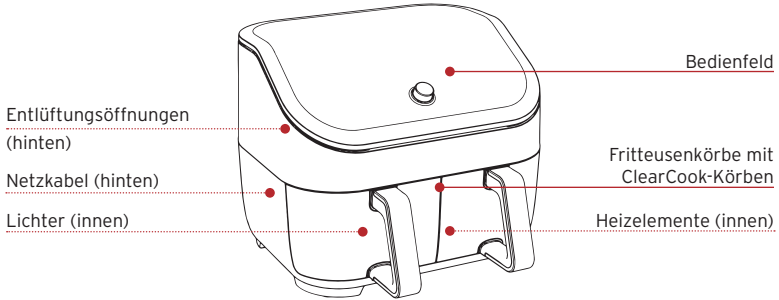
Verpackungsinhalt	2
Verwendung des Vortex Plus	3
Erste Inbetriebnahme	4
Fritieren	6
Smart-Programme	10
Nutzung beider Körbe	11
Reinigung	14
Mehr erfahren	15

Produktspezifikationen

Model	Volume	Wattage	Power	Weight	Dimensions
DAF8132BK [Schwarz]	Total 7,6 Litres Each basket 3,8 Litres	1450-1700W	220-240V~ 50-60Hz	7,45 kgs	cm: 38,4 L x 40,3 W x 31,7 H
DAF8132SS [Edelstahl]	Total 7,6 Litres Each basket 3,8 Litres	1450-1700W	220-240V~ 50-60Hz	7,9 kgs	cm: 38,4 L x 40,3 W x 31,7 H

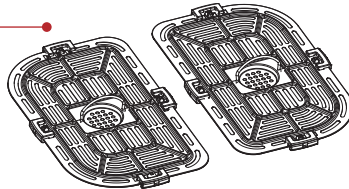
VERPACKUNGSIHALT

Heißluftfritteuse



Teile + Zubehör

Kochgeschirr (2)



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

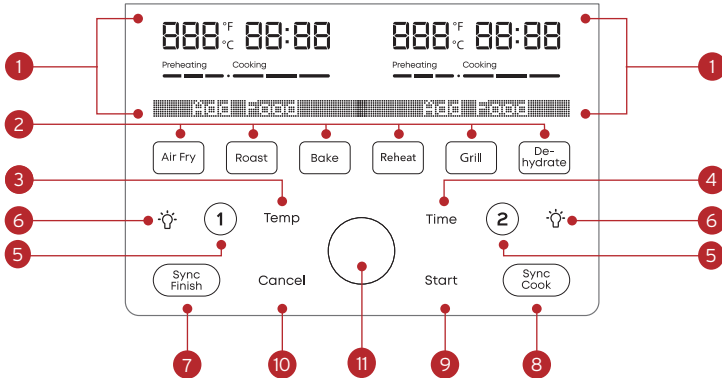
Das Recycling nicht vergessen!

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 DES VORTEX PLUS

Bedienfeld

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



1. Links + Rechts Korbstatusanzeige
 - Kochtemperatur
 - Garzeiten
 - Meldungen
 - Fehlercodes
2. Smart-Programme
3. Temperaturregelung
 - Kochtemperatur erhöhen oder senken
4. Zeitsteuerung
 - Kochzeit erhöhen oder senken

5. Links (1) + Rechts (2) Korbwahlschalter
6. Licht
7. SyncFinish
 - Einzelne Programme zur gleichen Zeit enden lassen
8. SyncCook
 - Rechte und linke Korbeinstellungen abgleichen
9. Start
10. Abbrechen
11. Bedienfeld

Ton ein-/ausschalten

Sie können die Benachrichtigungstöne auf EIN oder AUS stellen.

- Halten Sie im Ready- oder Cooking-Modus die Schaltflächen Time und Temp 5 Sekunden lang gedrückt, bis auf dem Display Sound On oder Sound Off angezeigt wird.

Fehlermeldungen können nicht abgeschaltet werden.

Wählen der Temperaturskala

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

- Halten Sie im Ready- oder Cooking-Modus die Schaltfläche Temp 5 Sekunden lang gedrückt, bis auf dem Display °F oder °C angezeigt wird.

Smart-Programme auf Werkseinstellungen zurücksetzen

Einzelne Smart-Programme zurücksetzen

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

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

Alle Smart-Programme zurücksetzen

- Wenn sich die Fritteuse im Ready-Modus befindet, halten Sie den Drehregler 3 Sekunden lang gedrückt, bis die Fritteuse piept.

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

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 der Heißluftfritteuse 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 14 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 Vortex Plus zum ersten Mal benutzen, führen Sie einen Testlauf durch, 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 Korb 1.
4. Das Programm Frittieren ist standardmäßig aktiviert.
5. Ändern Sie die Kochtemperatur auf 400°F / 205°C.
6. Ändern Sie die Garzeit auf 18 Minuten.
7. Wählen Sie Korb 2.
8. Das Programm Frittieren ist standardmäßig aktiviert.

9. Ändern Sie die Kochtemperatur auf 400°F / 205°C.
10. Ändern Sie die Garzeit auf 18 Minuten.
11. Drücken Sie Start und die Fritteuse beginnt mit dem Testlauf.
12. Wenn das Display Add Food anzeigt, warten Sie einfach 10 Sekunden, bis das Programm fortgesetzt wird (geben Sie keine Lebensmittel hinzu).
13. Wenn das Display Turn Food anzeigt, warten Sie einfach 10 Sekunden, bis das Programm fortgesetzt wird.
14. Lassen Sie das Gerät nach Beendigung des Garvorgangs 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.

⚠️ 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.

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.

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

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.

Kochanleitung

In dieser Anleitung wird erklärt, wie man mit jeweils einem Korb kocht. Informationen zur Verwendung beider Körbe finden Sie weiter unten.

Vorbereitung

Tauen Sie die Zutaten auf, schneiden Sie sie, würzen Sie sie oder backen Sie sie nach Ihrem Rezept.

Vorheizen

1. Setzen Sie den Garkorb in die Heißluftfritteuse ein.
2. Drücken Sie 1 (zum Garen im linken Korb) oder 2 (zum Garen im rechten Korb).
Die Schaltfläche Air Fry blinkt und das Display zeigt die Standardzeit und -temperatur an.
3. Wenn Sie ein anderes Smart-Programm als Air Fry auswählen möchten, drücken Sie die Schaltfläche für das gewünschte Programm.
Die Standardzeit und -temperatur für dieses Smart-Programm werden angezeigt.
4. Wenn Sie die Garzeit anpassen möchten, drücken Sie auf Time und erhöhen oder verringern Sie sie mit dem Drehknopf.
5. Wenn Sie die Gartemperatur einstellen möchten, drücken Sie auf Temp und verwenden Sie den Drehregler, um sie zu erhöhen oder zu verringern.
Für das Smart-Programm Reheat gibt es keine Vorheizzeit.
6. Drücken Sie Start, um zu beginnen. In der Statusleiste wird Vorheizen angezeigt.
7. Wenn die Fritteuse die Zieltemperatur erreicht hat, zeigt das Display Add Food an.

Hinweis: Add Food gilt nur für Air Fry, Roast, Bake und Grill.

Garvorgang

1. Nehmen Sie den Garkorb heraus und legen Sie Ihre Speisen in den Korb.
2. Setzen Sie den Garkorb in die Heißluftfritteuse ein.
3. Der Garvorgang beginnt und der Countdown-Timer läuft.

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 heraus und wenden Sie das Essen vorsichtig.
Wenn Sie den Korb nach der Anzeige Turn Food nicht herausnehmen, wird der Garvorgang nach 10 Sekunden fortgesetzt.
3. Setzen Sie den Korb wieder ein. Der Garvorgang wird fortgesetzt.

Beenden

- Wenn das Smart Programm abgeschlossen ist, gibt die Fritteuse einen Signalton ab, und auf dem Display wird Ende angezeigt.
Der Signalton "Food Ready" (Essen fertig) ertönt 1 Minute später nach Ende (insgesamt 10 Signaltöne in 10 Minuten), wenn der Korb/die Tür nicht geöffnet ist.

Garen in beiden Körben

Lesen Sie die Anleitung zur „Verwendung beider Körbe“ auf Seite 10, um zu erfahren, wie es geht:

- Verwenden Sie beide Körbe mit unterschiedlichen Einstellungen.
- Verwenden Sie beide Körbe mit passenden Einstellungen.
- Verwenden Sie beide Körbe mit unterschiedlichen Einstellungen, und lassen Sie beide Programme gleichzeitig beenden.

Ändern der Garzeit während des Garens

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

1. Drücken Sie 1 oder 2, um den Korb zu wählen, den Sie ändern möchten.
2. Drücken Sie auf Time und verwenden Sie den Drehregler, um den Wert zu erhöhen oder zu verringern.
3. Drücken Sie dann den Drehregler, um die Änderung zu bestätigen.
4. Drücken Sie Start, um den Garvorgang fortzusetzen.

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

Ändern der Gartemperatur während des Garens

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

1. Drücken Sie 1 oder 2, um den Korb zu wählen, den Sie ändern möchten.
2. Drücken Sie auf Temperature und verwenden Sie den Drehregler, um die Temperatur zu erhöhen oder zu verringern.
3. Drücken Sie dann den Drehregler, um die Änderung zu bestätigen.
4. Drücken Sie Start, um den Garvorgang fortzusetzen.

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

Abbrechen des Garvorgangs während des Garens

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

1. Drücken Sie 1 oder 2, um den Korb zu wählen, den Sie löschen möchten.
2. Drücken Sie Cancel.

Wenn Sie auf Abbrechen drücken, ohne einen Korb auszuwählen, werden beide Körbe abgebrochen.

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	400°F / 205°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	350°F / 176°C	180°F / 82°C	400°F / 205°C
Garzeiten	20 Minuten (00:20)	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	400°F / 205°C	400°F / 205°C
Garzeiten	6 Minuten (00:06)	1 Minute (00:01)	30 Minuten (00:30)

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 Minuten (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)

VERWENDUNG BEIDER KÖRBE

Mit der Vortex Plus Dual Heißluftfriteuse können Sie in beiden Körben gleichzeitig garen, mit 3 Optionen:

Garen in beiden Körben

Garen Sie in beiden Körben gleichzeitig, mit unterschiedlichen Programmen und Einstellungen.

SyncCook

Garen Sie in beiden Körben gleichzeitig und verwenden Sie für beide Körbe das gleiche Programm und die gleichen Einstellungen.

SyncFinish

Garen Sie in beiden Körben gleichzeitig mit unterschiedlichen Programmen und Einstellungen, aber beenden Sie den Garvorgang zur gleichen Zeit.

Wie man in beiden Körben gart

1. Befolgen Sie die Gebrauchsanweisungen für das Kochen auf Seite 6 und alle spezifischen Anweisungen für das Smart-Programm, das Sie verwenden möchten.
2. Stellen Sie Ihr erstes Programm im linken Korb ein (wählen Sie 1), einschließlich eventueller Änderungen der Zeit- und Temperatureinstellungen, falls Sie dies wünschen.

3. Drücken Sie die Schaltfläche 2, um ein zweites Smart-Programm im rechten Korb einzurichten, einschließlich eventueller Änderungen der Zeit- und Temperatureinstellungen.
4. Drücken Sie dann auf Start und folgen Sie den Anweisungen für das Garen.

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

So funktioniert SyncCook

1. Befolgen Sie die Gebrauchsanweisungen für das Kochen auf Seite 6 und alle spezifischen Anweisungen für das Smart-Programm, das Sie verwenden möchten.
2. Nachdem Sie Ihr erstes Programm eingestellt haben (in einem der beiden Körbe), aber bevor Sie auf Start drücken, drücken Sie auf SyncCook.

Das SyncCook-Symbol erscheint. 

3. Drücken Sie dann auf Start und folgen Sie den Anweisungen für das Garen.

Über SyncCook

- *Sie können die Einstellungen für Garzeit und Temperatur für beide Körbe ändern (SyncCook bleibt EIN), indem Sie die Garzeit oder die Temperatur anpassen.*
- *Sie können die Garzeit- und Temperatureinstellungen für einen der beiden Körbe ändern (SyncCook bleibt AUS), indem Sie 1 oder 2 drücken, um einen Korb auszuwählen, den Sie ändern möchten, und dann die Garzeit oder Temperatur einstellen.*
- *Wenn Sie einen Korb während des Garvorgangs herausnehmen, gart der andere Korb weiter. Auf dem Display wird weiterhin das SyncCook-Symbol angezeigt, aber die Garzeiten sind in den beiden Körben unterschiedlich.*

So funktioniert SyncFinish

1. Befolgen Sie die Gebrauchsanweisungen für das Kochen auf Seite 7 und alle spezifischen Anweisungen für das Smart-Programm, das Sie verwenden möchten.

2. Stellen Sie Ihr erstes Programm in einem der beiden Körbe ein (wählen Sie 1 oder 2) und ändern Sie ggf. die Zeit- und Temperatureinstellungen.
3. Drücken Sie 1 oder 2, um den anderen Korb auszuwählen und ein Smart-Programm für diesen Korb einzurichten, einschließlich eventueller Änderungen der Zeit- und Temperatureinstellungen.
4. Drücken Sie auf SyncFinish.

Das SyncFinish-Symbol erscheint. 

5. Drücken Sie auf Start und folgen Sie den Anweisungen für das Garen.

Die Heißluftfriteuse berechnet die Garzeiten und beginnt mit dem Garen der einzelnen Körbe zum richtigen Zeitpunkt, damit sie zusammen fertig werden.

Über SyncFinish

- *Wenn Sie einen der Körbe während des Garvorgangs herausnehmen müssen, wird der Garvorgang im anderen Korb unterbrochen, damit die beiden Körbe synchronisiert bleiben.*

Beendigung von SyncCook

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

1. Drücken Sie 1 oder 2, um den Korb auszuwählen, an dem Sie Änderungen vornehmen möchten.
SyncCook stoppt und das Symbol wird nicht mehr angezeigt.
2. Stellen Sie die Garzeit oder die Temperatur ein und drücken Sie auf den Drehregler, um die Änderungen zu bestätigen.
3. Drücken Sie Start, um mit dem Garen fortzufahren, wobei jeder Korb mit seinem eigenen Programm und seinen eigenen Einstellungen gart.

Beendigung von SyncFinish

Sie können SyncFinish beenden, wenn Sie Änderungen an den Garprogrammen vornehmen müssen, indem Sie auf Cancel drücken. Wählen Sie dann für jeden Korb ein anderes Programm und andere Einstellungen aus.

REINIGUNG

Reinigen Sie Ihren Instant Vortex Plus nach jedem Gebrauch. Lassen Sie alle Teile vor der Reinigung immer auf Raumtemperatur 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">• Spülmaschineneeignet*.• Das Kochgeschirr ist mit einer Antihafbeschichtung versehen. Vermeiden Sie bei der Reinigung die Verwendung von Metallutensilien.
Abnehmbarer Korb für Heißluftfriteuse	<ul style="list-style-type: none">• Mit einem Schwamm oder Tuch und warmem Wasser und Spülmittel reinigen, dann gut abspülen. Stellen Sie sicher, dass alle Fett- und Speisereste entfernt sind.• 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.• 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.• Die Körbe haben eine Antihafbeschichtung. Vermeiden Sie es, bei der Reinigung Metallutensilien zu verwenden.
Garraum	<ul style="list-style-type: none">• Mit einem feuchten Tuch und milder Spülmittellösung reinigen.• Kontrollieren Sie die Heizschlange und die Wände des Garraums stets auf Ölspritzer und Trümmer und reinigen Sie sie bei Bedarf.• Stellen Sie sicher, dass die Heizspirale trocken ist, bevor Sie die Heißluftfriteuse einschalten.• 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 abscrubben.
Netzkabel	<ul style="list-style-type: none">• Mit einem weichen, feuchten Tuch oder Schwamm reinigen. Trocken abwischen.

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

Im Handbuch

Ausführliche Informationen finden Sie im Benutzerhandbuch, das unter instantbrands.de verfügbar ist.

**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

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, Ireland, V14 CA36

© 2022 Instant Brands LLC.

888-0323-41

get started

**FREIDORA DE AIRE INSTANT™
VORTEX™ PLUS DUAL AIR FRYER**

Instant™

Bienvenidos

¡Bienvenido a tu nueva Instant™ Vortex™ Plus!

Esta freidora de aire Instant Vortex Plus Dual te puede ayudar a preparar deliciosas comidas con menos aceite y de forma más sencilla. ¡Esperamos que te guste y que la disfrutes 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 para acceder a más de 1000 ideas de recetas.

Si tienes comentarios o dudas, ponte en contacto con nosotros a través de:

- La línea de asistencia en instantbrands.co.uk/contact-us/
- Un correo electrónico a UKSupport@instantbrands.com (desde Reino Unido) o EUSupport@instantbrands.com (desde la UE).
- Llama 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 cómo freír con aire.

ADVERTENCIA

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

CONTENIDO

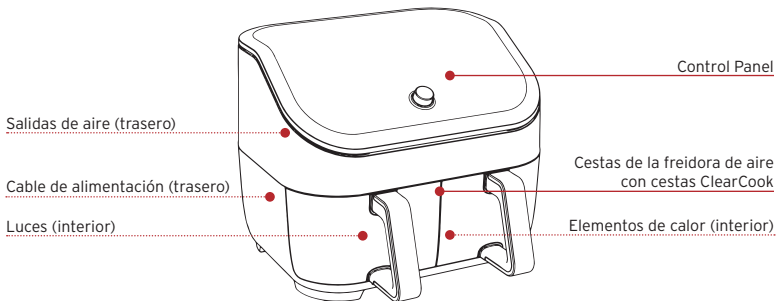
Contenido de la caja	2
Cómo usar su Vortex Plus	3
Configuración inicial	4
Cocción	6
Programas inteligentes	9
Cómo usar las dos cestas	10
Limpieza	13
Averiguar más	14

Especificaciones del producto

Modelo	Volumen	Vatios	Alimentación	Peso	Dimensiones
DAF8132BK [Negro]	Total 7,6 litros Cada cesta 3,8 litros	1450-1700W	220-240V~ 50-60Hz	7,45 kgs	cm: 38,4 L x 40,3 W x 31,7 H
DAF8132SS [Acero inoxidable]	Total 7,6 litros Cada cesta 3,8 litros	1450-1700W	220-240V~ 50-60Hz	7,9 kgs	cm: 38,4 L x 40,3 W x 31,7 H

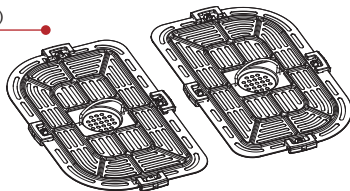
CONTENIDO DE LA CAJA

Freidora de aire



Piezas y accesorios

Bandejas de cocinado (2)



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

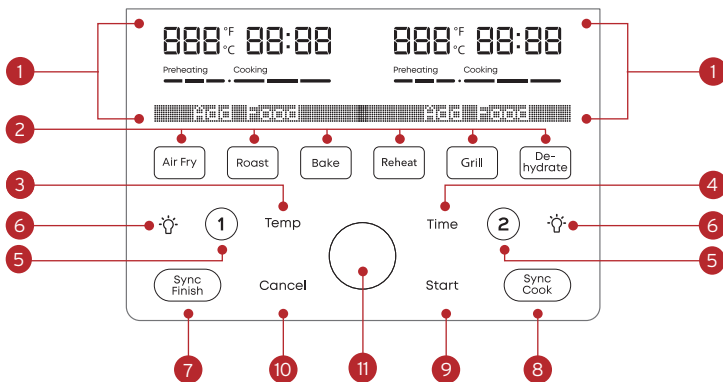
¡Recuerda reciclar!

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

CÓMO USAR TU VORTEX PLUS

Panel de control

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



1. Pantalla de estado de la cesta izquierda + derecha
 - Temperatura de cocinado
 - Tiempos de cocinado
 - Mensajes
 - Códigos de error
2. Programas inteligentes
3. Control de temperatura
 - Aumentar o reducir la temperatura de cocinado
4. Control del tiempo
 - Aumentar o reducir el tiempo de cocinado
5. Selectores para la cesta izquierda (1) + derecha (2)
6. Iluminación
7. SyncFinish
 - Configurar programas distintos para que acaben al mismo tiempo
8. SyncCook
 - Ajusta la configuración de la cesta derecha e izquierda
9. Start
10. Cancel
11. Panel de control

Activar/desactivar el sonido

Puedes conectar o desconectar los sonidos de notificación.

- En el modo Listo o en los modos de cocinado, pulsa y mantén pulsado Time y Temp durante 5 segundos hasta que en la pantalla aparezca Sound Off (sonido apagado) o Sound On (sonido encendido).

No es posible apagar las alertas de error.

Escoger la escala de temperatura

Puedes mostrar la temperatura de cocinado en grados Fahrenheit o Celsius.

- En el modo Listo o en los modos de cocinado, pulsa y mantén pulsado Temp durante 5 segundos hasta que en la pantalla aparezca °F o °C.

Restablecer programas inteligentes a los ajustes originales

Reiniciar un programa inteligente individual

- Una vez seleccionado el programa inteligente, pulsa y mantén pulsado el botón del programa inteligente durante 3 segundos.

El botón del programa inteligente parpadea y el tiempo y la temperatura de cocción del programa inteligente volverán a la configuración por defecto.

Reiniciar todos los programas inteligentes

- Con la freidora en modo Listo, pulsa y mantén pulsada la rueda de control durante 3 segundos 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.

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 freidora de aire.
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 13 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. Selecciona la cesta 1.
4. El programa Air Fry (freír con aire) se activa por defecto.
5. Cambia la temperatura de cocinado a 400°F / 205°C.
6. Cambia el tiempos de cocinado a 18 minutos.
7. Selecciona la cesta 2.
8. El programa Air Fry (freír con aire) se activa por defecto.
9. Cambia la temperatura de cocinado a 400°F / 205°C.
10. Cambia el tiempos de cocinado a 18 minutos.
11. Pulsa Start (comenzar) y la freidora de aire empezará la prueba de funcionamiento.
12. Cuando la pantalla muestre Add Food (añadir alimentos), espera 10 segundos para se reanude la cocción (sin añadir ningún alimento).

13. Cuando veas Turn Food (dar vuelta a los ingredientes), espera 10 segundos para que el programa siga funcionando.
14. Deja que la unidad se enfríe después de finalizar la cocción.

¡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.

⚠ ADVERTENCIA

SUPERFICIES CALIENTES

La freidora de aire estará caliente durante 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.

Qué puedes preparar

La cesta de cocinado y la bandeja están perforadas 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.

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

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.

Cómo cocinar

Estas instrucciones explican cómo cocinar con una sola cesta. Consulta abajo cómo usar las dos cestas.

Preparación

Descongela, corta, sazona o bate los ingredientes según la receta que vayas a hacer.

Precalear

1. Inserta la cesta en la freidora de aire.
2. Pulsa 1 (para cocinar en la cesta izquierda) o 2 (para cocinar en la cesta abierta).

El botón Air Fry (freír con aire) parpadea y la pantalla muestra el tiempo y la temperatura predeterminados..

3. Si quieres usar un programa inteligente distinto a Air Fry (freír con aire), pulsa el botón del programa que desees usar.

Se muestra el tiempo y la temperatura predeterminados para el programa inteligente.

4. Si quieres ajustar el tiempo de cocinado, pulsa Time y usa la rueda de control para aumentarlo o reducirlo.
5. Si quieres ajustar la temperatura de cocinado, pulsa Temp y usa la rueda de control para aumentarlo o reducirlo.

No hay tiempo de precalentamiento para el programa inteligente Reheat (recalentar).

6. Pulse Start (comenzar) para empezar. La barra de estado indica Preheating.
7. Cuando la freidora alcanza la temperatura indicada, en la pantalla aparece Add Food (añadir alimentos)..

Nota: Add Food solo es aplicable a Air Fry, Roast, Bake y Grill.

Cocción

1. Retira la cesta y pon los alimentos en ella con cuidado.
2. Inserta la cesta en la freidora de aire.
3. La cocción comienza y la cuenta atrás de cocinado empezará.

Dar vueltas

1. A la mitad de la cocción, la pantalla muestra el mensaje 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 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. Vuelve a colocar la cesta. La cocción continúa.

Finalizar

- Cuando el programa inteligente se completa, la freidora emite un pitido y la pantalla muestra la palabra Fin.

El pitido de "Comida lista" aparecerá 1 minuto después de la palabra Fin (10 pitidos en 10 minutos en total) si la cesta/puerta no está abierta.

Cocinar en ambas cestas

Lee las instrucciones «Cómo usar las dos cestas» en la página 10 para aprender a:

- Usar las dos cestas con distintas configuraciones.
- Usar las dos cestas con las mismas configuraciones.
- Usar las dos cestas con distintas configuraciones, y que ambos programas acaben a la vez.

Cambiar el tiempo de cocinado durante la cocción

Puedes cambiar el tiempo de cocinado después de poner en marcha un programa:

1. Pulsa 1 o 2 para seleccionar la cesta que quieres cambiar.
2. Pulsa Time y usa la rueda de control para aumentarla o reducirla.
3. Pulsa luego la rueda de control para confirmar el cambio.
4. Pulsa Start para comenzar la cocción.

Si no pulsas Start, la cocción continúa de acuerdo con los ajustes anteriores.

Cambiar la temperatura de cocinado durante la cocción

Puedes cambiar el tiempo de cocinado después de poner en marcha un programa:

1. Pulsa 1 o 2 para seleccionar la cesta que quieres cambiar.
2. Pulsa Temperature y usa la rueda de control para aumentarla o reducirla.
3. Pulsa luego la rueda de control para confirmar el cambio.
4. Pulsa Start para comenzar la cocción.

Si no pulsas Start, la cocción continúa de acuerdo con los ajustes anteriores.

Cancelar la cocción durante la misma

Puedes cancelar la cocción en cualquier momento después de poner en marcha un programa:

1. Pulsa 1 o 2 para seleccionar la cesta que quieres cancelar.
2. Pulsa Cancel (cancelar).

Si pulsas Cancel (cancelar) sin seleccionar una cesta, se cancelarán las dos cestas.

PROGRAMAS INTELIGENTES

Air Fry (freír con aire)

Puedes freír con aire alimentos como patatas fritas, bocados de coliflor, alitas, nuggets y mucho 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 delicioso y tierno, y un exterior tostado.

Configuración	Por defecto	Mínimo	Máximo
Temperatura	400°F / 205°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	350°F / 176°C	180°F / 82°C	400°F / 205°C
Tiempo de cocinado	20 minutos (00:20)	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	400°F / 205°C	400°F / 205°C
Tiempo de cocinado	6 minutos (00:06)	1 minuto (00:01)	30 minutos (00:30)

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	Minimum	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)

COMO USAR LAS DOS CESTAS

La freidora de aire Vortex Plus Dual te permite cocinar en ambas cestas al mismo tiempo, con 3 opciones:

Cocinar en ambas cestas

Cocinar en ambas cestas a la vez usando distintos programas y configuraciones.

SyncCook

Cocinar en ambas cestas a la vez usando los mismos programas y configuraciones.

SyncFinish

Cocinar en ambas cestas a la vez usando distintos programas y configuraciones, pero finalizar la cocción al mismo tiempo.

Cómo cocinar en ambas cestas

1. Sigue las instrucciones para cocinar en la página 6 y cualesquiera instrucciones específicas del programa inteligente que quieras usar.
2. Configura el primer programa en la cesta izquierda (selecciona 1), incluidos los cambios en el tiempo y la temperatura que desees.
3. Pulsa 2 para empezar a configurar el segundo programa inteligente en la cesta primera, incluidos los cambios en el tiempo y la temperatura que desees.
4. Pulsa ahora Start y sigue las instrucciones para cocinar.

También puedes empezar el primer programa en la cesta derecha (seleccionar 2) y luego configurar la cesta izquierda (seleccionar 1).

Cómo cocinar de forma sincrónica (SyncCook)

1. Sigue las instrucciones para cocinar en la página 6 y cualesquiera instrucciones específicas del programa inteligente que quieras usar.
2. Después de configurar el primer programa (en cada cesta), pulsa SyncCook antes de pulsar Start.

Aparece el icono SyncCook. 


3. Pulsa ahora Start y sigue las instrucciones para cocinar.

Acerca de SyncCook

- Puedes cambiar los ajustes de la temperatura y el tiempo de cocinado para las dos cestas (SyncCook seguirá activado).
- Puedes cambiar los ajustes de la temperatura y el tiempo de cocinado para una de las dos cestas (SyncCook se apagará) si pulsas 1 o 2 para seleccionar una cesta y ajustas el tiempo y la temperatura de cocinado.
- Si sacas una de las cestas durante la cocción, la otra seguirá cocinando. La pantalla seguirá mostrando el icono SyncCook, pero los tiempos de cocinado diferirán en las dos cestas.

Cómo finalizar la cocción a la vez (SyncFinish)

1. Sigue las instrucciones para cocinar en la página 7 y cualesquiera instrucciones específicas del programa inteligente que quieras usar.
2. Configura el primer programa en una de las cestas (selecciona 1 o 2), incluidos los cambios en el tiempo y la temperatura que desees.
3. Pulsa 1 o 2 para seleccionar la otra cesta y empezar a configurar un programa inteligente en esa cesta, incluidos los cambios en el tiempo y la temperatura que desees.
4. Pulsa SyncFinish.

Aparece el icono SyncFinish. 

5. Pulsa Start y sigue las instrucciones para cocinar.

La freidora de aire calcula los tiempos de cocinado y empieza a cocinar cada cesta en el momento adecuado para que acaben a la vez.

Acerca de SyncFinish

- Si tienes que sacar una de las cestas durante la cocción, esta se detendrá en la otra cesta para mantener la sincronización.

Finalizar SyncCook

Puedes finalizar SyncCook en cualquier momento para hacer cambios en uno o los dos programas.

1. Pulsa 1 o 2 para seleccionar la cesta que quieres cambiar.
SyncCook se detiene y el icono desaparece.
2. Ajusta la temperatura y el tiempo de cocinado y pulsa la rueda de control para confirmar los cambios.
3. Pulsa Start para continuar la cocción, y cada cesta cocinará los alimentos de acuerdo con el programa y los ajustes configurados.

Finalizar SyncFinish

Puedes finalizar SyncFinish pulsando Cancel (cancelar) si tienes que hacer cambios en los programas de cocinado. Tras esto, vuelve a seleccionar un programa y los ajustes para cada cesta.

LIMPIEZA

Limpia tu Instant Vortex Plus después de cada uso. Antes de limpiarlas, deja que se enfríen todas las piezas 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
Bandejas de cocinado	<ul style="list-style-type: none">• Compatible con lavavajillas.*• Las bandejas de cocinado tienen un revestimiento no adherente. Evita usar utensilios metálicos para la limpieza.
Cesta para freidora de aire extraíble	<ul style="list-style-type: none">• 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.• Después de cocinar, espere a lavar la cesta hasta que recupere la temperatura ambiente, así se empañarán menos las ventanas de ClearCook.• 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.• Las cestas llevan un revestimiento antiadherente. Evite utilizar utensilios de metal para limpiarlas.
Cámara de cocinado	<ul style="list-style-type: none">• Limpia con un paño húmedo y lavavajillas suave.• 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 límpialas si es necesario.• Asegúrate de que la bobina de calentamiento está seca antes de encender la freidora de aire.• 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.
Cable de alimentación	<ul style="list-style-type: none">• Limpia con un paño suave y húmedo, o con una esponja. Sécalo.

**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.*

En el manual

Para obtener más información, lee el manual del usuario disponible en instantbrands.co.uk

Conseguir el manual del usuario completo

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

Ponte en contacto con Atención al cliente

Instantbrands.co.uk

UKSupport@instantbrands.com

EUSupport@instantbrands.com

+44 (0) 3331 230051

Cooking charts and more recipes

Instantbrands.co.uk

Tutoriales en vídeo, consejos y mucho más

Instantbrands.co.uk

Piezas de repuesto y accesorios

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.

888-0323-41

get started

**INSTANT™ FRIGGITRICE AD
ARIA VORTEX™ PLUS DUAL**

Instant™

Ti diamo il benvenuto

Ecco il tuo nuovo Instant™ Vortex™ Plus!

Questa Friggitrice ad Aria Instant Vortex Plus Dual 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/
- Via e-mail all'indirizzo UKSupport@instantbrands.com (per chi risiede nel Regno Unito) o 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

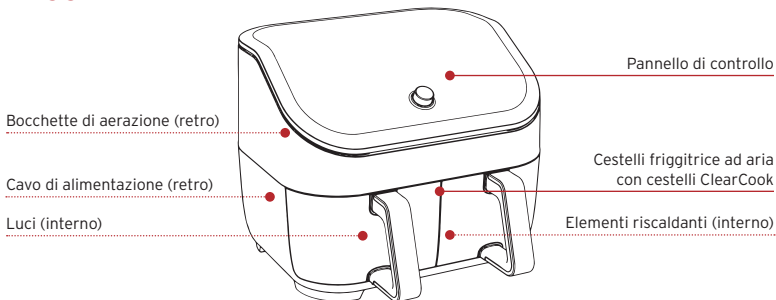
Contenuto della confezione	2
Come usare il Vortex Plus	3
Configurazione iniziale	4
Cottura	6
Programmi Smart	9
Utilizzo di entrambi i cestelli	10
Pulizia	13
Maggiori informazioni	14

Specifiche del prodotto

Modello	Volume	Potenza elettrica	Alimentazione	Peso	Misure
DAF8132BK [Nero]	Totale 7,6 Litres Ciascun cestello 3,8 Litres	1450-1700W	220-240V~ 50-60Hz	7,45 kg	cm: 38,4 L x 40,3 P x 31,7 A
DAF8132SS [Acciaio]	Totale 7,6 Litres Ciascun cestello 3,8 Litres	1450-1700W	220-240V~ 50-60Hz	7,9 kg	cm: 38,4 L x 40,3 P x 31,7 A

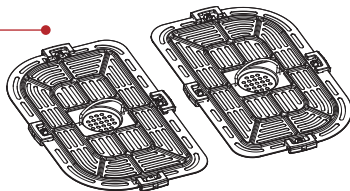
CONTENUTO DELLA CONFEZIONE

Friggitrice ad aria



Parti + accessori

Vassoi di cottura (2)



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

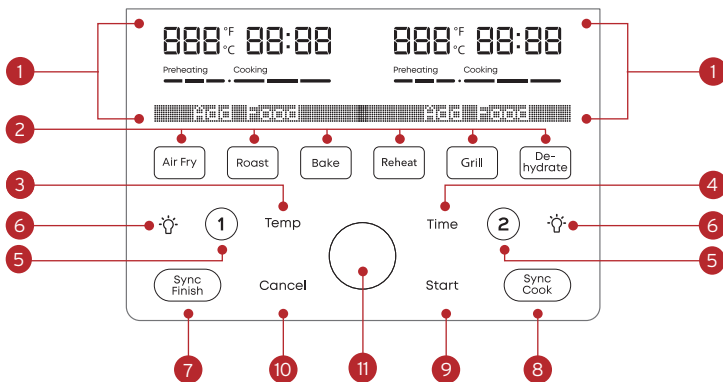
Rispetta l'ambiente: ricicla quando puoi!

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

COME USARE IL VORTEX PLUS

Pannello di controllo

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



1. Visualizzazione stato cestello sinistra + destra
 - Temperatura di cottura
 - Tempo di cottura
 - Messaggi
 - Codici d'errore
2. Programmi Smart
3. Controllo temperatura
 - Aumenta o diminuisce la temperatura di cottura
4. Controllo tempo
 - Aumenta o diminuisce il tempo di cottura
5. Selettori cestello sinistra (1) + destra (2)
6. Luce
7. Sincronizzazione fine
 - Imposta programmi separati perché finiscano contemporaneamente
8. Sincronizzazione cottura
 - Sincronizza le impostazioni del cestello di sinistra e di destra
9. Avvio
10. Annulla
11. Pannello di controllo

Attivazione/Disattivazione segnali acustici

È possibile impostare i segnali acustici di notifica su ON o OFF.

- In modalità Pronto o nelle diverse modalità di cottura, tenere premuti Tempo e Temperatura per 5 secondi, finché sul display non viene visualizzata la scritta Segnale acustico attivato o Segnale acustico disattivato

I messaggi di errore non possono essere disabilitati.

Selezione della scala di temperatura

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

- In modalità Pronto o nelle diverse modalità di cottura, tenere premuto Temperatura per 5 secondi finché sul display non viene visualizzato °F o °C.

Azzeramento dei Programma Smart alle impostazioni originali

Reimpostazione Programmi Smart singoli

- Una volta selezionato il Programma Smart, tenere premuto il tasto corrispondente per 3 secondi.

Il tasto del Programma Smart lampeggia e il tempo e la temperatura di cottura vengono ripristinati alle impostazioni predefinite di fabbrica.

Reimpostazione di tutti i Programmi Smart

- Con la pentola in modalità Pronto, tenere premuta la manopola di controllo per 3 secondi 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.

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 friggitrice ad aria.
4. Non rimuovere gli adesivi di sicurezza dal coperchio o l'etichetta con i dati di targa dalla base dell'unità.

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 14 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 il 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 cestello 1.
4. Il programma di Frittura ad aria si attiva come impostazione predefinita.
5. Modificare la temperatura di cottura a 400°F / 205°C.
6. Modificare il tempo di cottura a 18 minuti.
7. Selezionare il cestello 2.
8. Il programma di Frittura ad aria si attiva come impostazione predefinita.

9. Modificare la temperatura di cottura a 400°F / 205°C.
 10. Modificare il tempo di cottura a 18 minuti.
 11. Premere Avvio: la friggitrice ad aria avvia una prova iniziale.
 12. Quando sul display viene visualizzata la scritta Inserire alimenti, attendere 10 secondi perché il programma riprenda (non aggiungere cibo).
 13. Quando sul display compare la scritta Girare alimenti, attendere semplicemente 10 secondi perché il programma riprenda.
 14. Dopo la fine della sessione 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.

⚠ AVVERTENZA

SUPERFICI ROVENTI

Durante e dopo la cottura, la friggitrice ad aria è molto calda. 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.

Accessori consentiti per la cottura

Il cestello di cottura e il relativo vassoio sono perforati per consentire la circolazione dell'aria sotto e intorno agli alimenti, e devono essere usati per la maggior parte dei cibi come le alette e i bocconcini di cavolfiore.

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

Solo per il programma Cottura al forno, si può 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.

Come cucinare

Queste istruzioni spiegano come cucinare usando un cestello alla volta. Ved. sotto per informazioni su come usare entrambi i cestelli.

Preparazione

Scongelare, tagliare, condire o pastellare gli ingredienti secondo la ricetta

Preriscaldamento

1. Inserire il cestello di cottura nella friggitrice ad aria.
2. Premere 1 (per cuocere nel cestello di sinistra) o 2 (per cuocere nel cestello di destra).

Il tasto Frittura ad aria lampeggia e sul display compaiono il tempo e la temperatura predefiniti.

3. Se si desidera selezionare un programma smart diverso dalla Frittura ad aria, premere il tasto del programma che si intende utilizzare.

Vengono visualizzati il tempo e la temperatura predefiniti per quel programma smart.

4. Se si desidera regolare il tempo di cottura, premere Tempo e usare la manopola di controllo per aumentarlo o diminuirlo.
5. Se si desidera regolare la temperatura di cottura, premere Temperatura e usare la manopola di controllo per aumentarla o diminuirla.

Non esiste tempo di preriscaldamento per il programma smart Riscaldamento.

6. Premere Avvio per iniziare. Sulla barra di stato viene visualizzato Preriscaldamento.

7. Quando la pentola raggiunge la temperatura giusta, sul display compare la scritta Inserire alimenti.

Nota: il comando Inserire alimenti si applica unicamente a Frittura ad aria, Cottura arrosto, Cottura al forno e Grill.

Cottura

1. Rimuovere il cestello di cottura e inserirvi gli ingredienti..
2. Inserire il cestello di cottura nella friggitrice ad aria.
3. La cottura si avvia e inizia 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 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. Reinscrivere il cestello. La cottura continua.

Fine

- Quando il programma intelligente è completato, la friggitrice a aria emette un segnale acustico e il display mostra End (Fine).

Il segnale acustico "Food Ready" viene emesso 1 minuto dopo la fine (10 segnali acustici in 10 minuti totali) se il cestello/sportello non è aperto.

Cottura in entrambi i cestelli

Leggere le istruzioni per l'uso di entrambi i cestelli a pagina 10 per scoprire come:

- Usare entrambi i cestelli con impostazioni diverse.
- Usare entrambi i cestelli con impostazioni uguali.
- Usare entrambi i cestelli con impostazioni diverse e far terminare i programmi contemporaneamente.

Modifica del tempo di cottura durante la cottura

È possibile modificare il tempo di cottura dopo che un programma smart è stato avviato:

1. Premere 1 o 2 per selezionare il cestello che si desidera cambiare.
2. Premere Tempo e usare la manopola di controllo per aumentarlo o diminuirlo.
3. Quindi premere la manopola di controllo per confermare la modifica.
4. Premere Avvio per continuare la cottura..

Se non si preme Avvio, la cottura continua con le impostazioni precedenti.

Modifica della temperatura di cottura durante la cottura

È possibile modificare il tempo di cottura dopo che un programma smart è stato avviato:

1. Premere 1 o 2 per selezionare il cestello a cui si desidera apportare modifiche.
2. Premere Temperatura e usare la manopola di controllo per aumentarla o diminuirla.
3. Quindi premere la manopola di controllo per confermare la modifica.
4. Premere Avvio per continuare la cottura

Se non si preme Avvio, la cottura continua con le impostazioni precedenti.

Annullamento della cottura durante la cottura

È possibile annullare la cottura in qualsiasi momento dopo che un programma smart è stato avviato:

1. Premere 1 o 2 per selezionare il cestello che si desidera annullare.
2. Premere Annulla.

Se si preme Annulla senza aver selezionato un cestello, saranno annullati entrambi i cestelli.

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	400°F / 205°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	350°F / 176°C	180°F / 82°C	400°F / 205°C
Tempo di cottura	20 minuti (00:20)	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	400°F / 205°C	400°F / 205°C
Tempo di cottura	6 minuti (00:06)	1 minuto (00:01)	30 minuti (00:30)

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 rafferma 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)

UTILIZZO DI ENTRAMBI I CESTELLI

La Friggitrice ad aria Vortex Plus Dual consente di cucinare usando entrambi i cestelli contemporaneamente, con 3 opzioni:

Cottura in entrambi i cestelli

Cuoce i piatti usando entrambi i cestelli contemporaneamente, con programmi e impostazioni differenti.

Sincronizzazione cottura

Cuoce i piatti usando entrambi i cestelli contemporaneamente, con programma e impostazioni uguali.

Sincronizzazione fine

Cuoci i tuoi piatti in entrambi i cestelli contemporaneamente, con programmi e impostazioni differenti per ciascuno ma fine cottura uguale.


Come cuocere usando entrambi i cestelli

1. Seguire le istruzioni per la Cottura a pagina 6 ed eventuali istruzioni specifiche per il programma smart che si intende utilizzare.
2. Impostare il primo programma nel cestello di sinistra (selezione 1), apportando modifiche a tempo e temperatura se lo si desidera.

3. Premere 2 per iniziare a impostare un secondo programma smart nel cestello di destra, apportando modifiche a tempo e temperatura se lo si desidera.
4. Quindi, premere Avvio e continuare a seguire le istruzioni per la Cottura.

È anche possibile avviare il primo programma nel cestello di destra (selezione 2), e impostare successivamente il cestello di sinistra (selezione 1).

Come cucinare con la Cottura sincronizzata

5. Seguire le istruzioni per la Cottura a pagina 6 ed eventuali istruzioni specifiche per il programma smart che si intende utilizzare.
6. Dopo aver impostato il primo programma (in uno dei cestelli) ma prima di premere Avvio, premere SyncCook.
Sul display viene visualizzata l'icona SyncCook. 
7. Quindi, premere Avvio e continuare a seguire le istruzioni per la Cottura.

Informazioni sulla Cottura sincronizzata

- *È possibile modificare le impostazioni di tempo e temperatura di cottura per entrambi i cestelli (SyncCook rimane attivo) regolando il tempo e la temperatura di cottura.*
- *Possono essere modificate le impostazioni di tempo e temperatura di cottura per uno dei due cestelli (SyncCook rimane disattivato) premendo 1 o 2 per selezionare un cestello e quindi regolando il tempo e la temperatura di cottura.*
- *Se si rimuove un cestello durante la cottura, l'altro continua a cuocere i cibi. Sul display rimane visualizzata l'icona SyncCook, ma i tempi di cottura sono diversi nei due cestelli.*

Come sincronizzare il fine cottura

1. Seguire le istruzioni per la Cottura a pagina 7 ed eventuali istruzioni specifiche per il programma smart che si intende utilizzare.

2. Impostare il primo programma in uno dei cestelli (selezionando 1 o 2), modificando tempo e temperatura se lo si desidera.
3. Premere 1 o 2 per selezionare l'altro cestello e avviare un programma smart in quel cestello, modificando tempo e temperatura se lo si desidera.

4. Premere SyncFinish.

Sul display viene visualizzata l'icona SyncFinish. 

5. Premere Avvio e continuare seguendo le istruzioni per la Cottura.

La friggitrice ad aria calcola i tempi di cottura e avvia la cottura per ciascun cestello al momento giusto perché raggiungano la fine contemporaneamente.

Informazioni sul fine cottura sincronizzato

- *Se si deve rimuovere uno dei cestelli durante la cottura, l'altro viene messo in pausa per conservare la sincronizzazione.*

Fine della cottura sincronizzata

La cottura sincronizzata può essere terminata in qualsiasi momento per apportare modifiche a uno o a entrambi i programmi di cottura.

1. Premere 1 o 2 per selezionare il cestello a cui si desidera apportare modifiche.

La cottura sincronizzata si interrompe e dal display scompare l'icona.

2. Regolare le impostazioni del tempo e della temperatura di cottura e premere la manopola di controllo per confermare le modifiche.
3. Premere Avvio per continuare la cottura: ogni cestello continuerà a cuocere seguendo il proprio programma e le proprie impostazioni.

Fine del fine cottura sincronizzato

È possibile terminare il fine cottura sincronizzato se si desidera apportare modifiche ai programmi di cottura premendo Annulla. Dopo di che, rifelezionare un programma e le relative impostazioni per ciascun cestello.

PULIZIA

Pulire Instant Vortex Plus dopo ogni utilizzo. Lasciare sempre raffreddare tutte le parti 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
Vassoi di cottura	<ul style="list-style-type: none">• Lavabile in lavastoviglie.*• I vassoi di cottura hanno un rivestimento antiaderente. Evitare di usare utensili di metallo durante la pulizia.
Cestello della friggitrice ad aria rimovibile	<ul style="list-style-type: none">• Pulire con una spugna o un panno, acqua tiepida e detersivo per piatti, quindi risciacquare abbondantemente. Assicurarsi di togliere completamente grasso e residui.• A fine cottura, attendere che il cestello torni a temperatura ambiente. In questo modo, si ridurrà l'appannamento delle finestre ClearCook.• 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.• I cestelli hanno un rivestimento antiaderente. Evitare utensili metallici durante la pulizia.
Camera di cottura	<ul style="list-style-type: none">• Pulire con un panno umido e detersivo per piatti neutro.• 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.• Assicurarsi che la serpentina di riscaldamento sia asciutta prima di accendere la friggitrice ad aria.• 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.
Cavo di alimentazione	<ul style="list-style-type: none">• Pulire con un panno morbido e umido o una spugnetta. Asciugare.

**Il lavaggio in lavastoviglie può far scolorire alcune parti ma questo*

Nel manuale

Per dettagli completi, leggere il Manuale d'uso, disponibile su instantbrands.co.uk.

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

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.

888-0323-41