

Legen Sie los

VORTEX™ DUAL

**HEIßLUFTFRITTEUSE 8L
BEDIENUNGSANLEITUNG**

Instant Pot®

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem neuen Instant™ Vortex™ Dual!

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

Beginnen Sie mit Ihrer neuen Vortex Dual!



Entfesseln Sie den Koch in Ihnen!

Bereit, Ihren Vortex Dual zu meistern?

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



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



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



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

⚠️ WARNING

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

INHALT

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

Sicherheitshinweise

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

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

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



WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

⚠️ WARNING

LESEN SIE ALLE ANWEISUNGEN

Aufstellen

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

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

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

NICHT im Freien verwenden. Vor direkter Sonneneinstrahlung schützen.

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

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

Allgemeiner Gebrauch

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

Benutzen Sie die Griffe und Knöpfe des Geräts.

Benutzen Sie Ofenhandschuhe, wenn Sie das Zubehör entfernen.

Stellen Sie heißes Zubehör auf eine hitzebeständige Oberfläche oder Kochplatte.

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

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

⚠ WARNING

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

Kinder sollten nicht mit diesem Gerät spielen.

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

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

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

Vorsichtsmaßnahmen beim Heißluftfrittieren

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

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

NICHT einen keramikbeschichteten oder Steinguttopf zum Heißluftfrittieren verwenden.

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

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

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

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

⚠ WARNING

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

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

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

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

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

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

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

Das Gerät **NICHT** zum Frittieren verwenden.

Zubehör

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

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

⚠ WARNING

Pflege und Aufbewahrung

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

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

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

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

Netzkabel

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

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

NICHT den Erdleiter entfernen.

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

NICHT die Steckdosen unter einer Arbeitsplatte verwenden.

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

Elektrische Warnhinweise

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

⚠ WARNING

Um einen Stromschlag zu vermeiden:

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

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

Überprüfen Sie das Gerät und das Netzkabel regelmäßig.

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

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

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

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

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

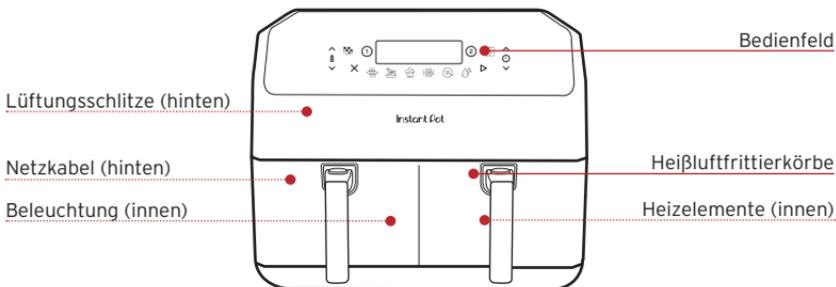
NICHT das Gerät unter dem Wasserhahn abspülen.

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

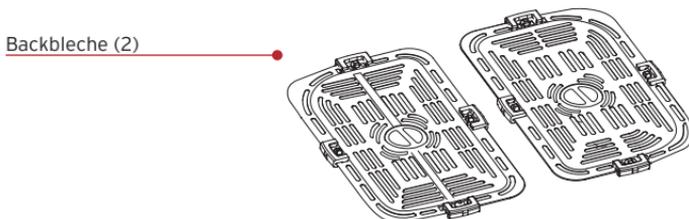
BEWAHREN SIE DIESE ANWEISUNGEN AUF

VERPACKUNGSMATERIAL

Heißluftfritteuse



Teile + Zubehör



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

Denken Sie ans Recyclen!

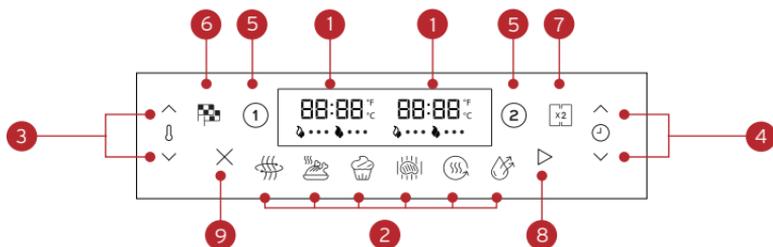
Uns liegt die Umwelt am Herzen. Daher haben wir bei der Herstellung dieser Verpackung darauf geachtet, dass sie leicht zu recyceln ist. Bitte überprüfen Sie Ihre örtlichen Recyclingrichtlinien und recyceln Sie so viel als möglich.

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

BENUTZUNG IHRES VORTEX™ DUAL

Bedienfeld

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



1. Links + rechts Korbstatusanzeige

Gartemperatur

Garzeit

Mitteilungen

Fehlercodes

2. Smart-Programme

3. Temperatureinstellung

Gartemperatur erhöhen oder senken

4. Zeiteinstellung

Garzeit verlängern oder verkürzen

5. Links ①+ rechts ② Korbwahlschalter

6. SyncFinish

Stellen Sie getrennte Programme so ein, dass sie gleichzeitig enden

7. SyncCook

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

8. Start

9. Abbrechen



Ready-Modus

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

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

Die Smart-Programmsymbole kennenlernen

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

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

Ton Ein/Aus schalten

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

Fehlerwarnungen können nicht deaktiviert werden.

Temperaturskala ändern

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

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

Zurücksetzen von Smart-Programmen auf die ursprünglichen Einstellungen

Zurücksetzen einzelner Smart-Programme

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

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

Alle Smart-Programme zurücksetzen

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

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

INBETRIEBNAHME

Auspacken

1. Nehmen Sie Ihren neuen Vortex™ Dual aus der Verpackung.
2. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
3. Entfernen Sie alle Zubehörteile aus dem Inneren der Heißluftfritteuse.
4. Entfernen Sie nicht die Sicherheitsaufkleber oder das Typenschild von der Heißluftfritteuse.

Vor Gebrauch reinigen

1. Wischen Sie das Innere mit einem feuchten Tuch aus. Verwenden Sie zum Trocknen ein sauberes, weiches Tuch.
2. Waschen Sie das Zubehör mit heißem Wasser und Spülmittel. Spülen Sie es mit warmem, klarem Wasser ab und trocknen Sie es mit einem weichen Tuch.

3. Aufstellen

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

Öffnen und Schließen der Vortex-Garkörbe

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

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

Testlauf

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

So führen Sie einen Testlauf durch:

1. Setzen Sie die leeren Garkörbe (ohne Lebensmittel!) ein.
2. Wählen Sie Korb ① aus.
3. Das Programm Heißluftfritteuse  wird standardmäßig aktiviert und ein Blinksignal erscheint.
4. Wählen Sie ^ oder v auf  dem, um die Gartemperatur auf 205 °C zu ändern.
5. Wählen Sie ^ oder v auf  dem, um die Garzeit auf 18 Minuten zu ändern.
6. Wählen Sie Korb ② aus.
7. Das Programm Heißluftfritteuse  wird standardmäßig aktiviert und ein Blinksignal erscheint.
8. Wiederholen Sie Schritte von Punkt 4 und 5 oben.
9. Drücken Sie , um den Testlauf zu starten.
10. Wenn auf dem Display **Add Food (Lebensmittel hinzufügen)** angezeigt wird, 10 Sekunden warten, bis das Programm fortgesetzt wird (vorerst keine Lebensmittel dazugeben).
11. Wenn auf dem Display **Turn Food (Lebensmittel umrühren)** angezeigt wird, 10 Sekunden warten, bis das Programm fortgesetzt wird.
12. Nach Abschluss des Garvorgangs wird auf dem Display **End (Ende)** angezeigt. Lassen Sie Ihren Vortex abkühlen.
13. Siehe Kochanleitung auf Seite 14.

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

ES KANN LOSGEHEN!

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

⚠ WARNING

HEISSE OBERFLÄCHEN

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

NOTWENIGE LUFTZIRKULATION

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

Was man zubereiten kann

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

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

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

Kochen mit einem Garkorb

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

Bereiten Sie die Zutaten nach Ihrem gewohnten Rezept vor.

Vorheizen

1. Zum Einsetzen des Garkorbess den oben am Griff befindlichen Entriegelungsknopf drücken.
2. Drücken Sie ① (zum Garen mit dem linken Korb) oder ② (zum Garen mit dem rechten Korb).
Die Taste Heißluftfrittieren  blinkt und auf dem Display werden die Standardzeit und -temperatur angezeigt.
3. Das gewünschte Smart-Programm (siehe Seite 10) auswählen.
4. Um die Garzeit schnell anzupassen, halten Sie die Symbole  ^ oder v gedrückt. Dadurch kann sie verlängert oder verkürzt werden.
5. Um die Gartemperatur anzupassen, halten Sie die Symbole  v oder ^ gedrückt. Dadurch kann sie erhöht oder verringert werden.
6. Zum Beginnen  des Garvorgangs Starttaste betätigen. Es wird das Symbol  angezeigt und die erste Kontrollleuchte blinkt, sobald die Heißluftfritteuse vorheizt.
7. Sobald alle 3 Vorheiz-Kontrollleuchten aufleuchten, wurde die Zieltemperatur erreicht und auf dem Display wird **Add Food (Lebensmittel hinzufügen)** angezeigt.

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

Garen

Wenn Sie beide Garkörbe verwenden möchten, siehe Seite 21.

1. Zum Abnehmen des Garkorbes den Entriegelungsknopf drücken; nun können Sie Ihre Nahrungsmittel hineingeben.
2. Zum Einsetzen des Garkorbes in die Heißluftfritteuse Entriegelungsknopf drücken.
3. Der Garvorgang beginnt und der Countdown-Timer beginnt zu laufen.

Wenden

1. Nach der Hälfte der Zeit zeigt das Display **Turn Food (Lebensmittel wenden) an**.
*Wenn Sie den Korb nach der Anzeige **Turn Food (Lebensmittel wenden)** nicht herausnehmen, wird der Garvorgang nach 10 Sekunden fortgesetzt.*
2. Nehmen Sie den Korb heraus und wenden, kippen oder drehen Sie die Lebensmittel vorsichtig.
3. Setzen Sie den Korb wieder ein. Der Garvorgang wird fortgesetzt.

Beenden

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

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

Anpassen der Garzeit und der Temperatur während des Garvorgangs

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

Garzeit ändern

1. Taste ① oder ② drücken, um den Garkorb auszuwählen, an dem Sie Änderungen vornehmen möchten.
2. Zur Verlängerung oder Verkürzung der Garzeit Tasten  mit den Symbolen ^ oder v drücken.
3. Zum Bestätigen Taste  drücken; danach wird der Garvorgang fortgesetzt.

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

Gartemperatur ändern

1. Taste ① oder ② drücken, um den Garkorb auszuwählen, an dem Sie Änderungen vornehmen möchten.
2. Zum Erhöhen oder Verringern der Temperatur Tasten  mit den Symbolen ^ oder v drücken.
3. Zum Bestätigen Taste  drücken; danach wird der Garvorgang fortgesetzt.

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

Garvorgang abbrechen

Sie können jedes Kochprogramm jederzeit abbrechen oder löschen:

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

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

SMART-PROGRAMM

Heißluftfrittieren

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

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

Zum Heißluftfrittieren

- Befolgen Sie die grundlegenden Anweisungen für das Garen.
- Wählen Sie  als Smart-Programm

Braten

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

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

Zum Braten

- Befolgen Sie die grundlegenden Anweisungen für das Garen.
- Wählen Sie  als Smart-Programm.



Backen

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

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

Zum Backen

- Befolgen Sie die grundlegenden Anweisungen für das Garen.
- Wählen Sie  als Smart-Programm.
- Es ist nicht nötig, die Lebensmittel während des Backvorgangs zu wenden.

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



Grillen

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

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

Zum Grillen

- Befolgen Sie die grundlegenden Anweisungen für das Garen.
- Wählen Sie  als Smart-Programm.
- Es ist nicht nötig, die Lebensmittel während des Grillvorgangs zu wenden.

Aufwärmen

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

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

Zum Aufwärmen

- Befolgen Sie die grundlegenden Anweisungen für das Garen.
- Wählen Sie  als Smart-Programm.

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

Trocknen

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

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

Zum Trocknen

- Befolgen Sie die grundlegenden Anweisungen für das Garen.
- Wählen Sie  als Smart-Programm.
- Es ist nicht nötig, die Lebensmittel während des Vorgangs zu wenden.

GAREN MIT ZWEI GARKÖRBEIN

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

- **Garen mit zwei Garkörben**
Mit dieser Funktion können Sie Speisen in beiden Garkörben individuell mit jeweils unterschiedlichen Smart-Programmen und Einstellungen zubereiten.
- **SyncCook™**
Mit dieser Funktion bereiten Sie Ihre Speisen in beiden Garkörben mit denselben Smart-Programmen und Einstellungen zu.
- **SyncFinish™**
Mit dieser Funktion können Sie in jedem Garkorb unterschiedliche Speisen mit jeweils unterschiedlichen Smart-Programmen und Einstellungen zubereiten, wobei der Inhalt beider Garkörbe **gleichzeitig fertig** wird.

So garen Sie in beiden Körben

1. Befolgen Sie die Anweisungen für das Garen auf Seite 14 und alle spezifischen Anweisungen für das Smart-Programm, das Sie verwenden möchten.
2. Stellen Sie Ihr erstes Programm für den linken Korb ein (wählen Sie ①, einschließlich aller Änderungen bei den Zeit- und Temperatureinstellungen).
3. Drücken Sie ②, um ein zweites Smart-Programm für den rechten Korb einzustellen, einschließlich aller Änderungen bei den Zeit- und Temperatureinstellungen.
4. Dann drücken Sie ▷ und folgen den Anweisungen für Garen.

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

So funktioniert SyncCook

1. Befolgen Sie die Anweisungen für das Garen auf Seite 14 und alle spezifischen Anweisungen für das Smart-Programm, das Sie verwenden möchten.
2. Nachdem Sie Ihr erstes Programm (für einen der beiden Garkörbe) eingestellt haben, aber bevor Sie auf  drücken, diese Taste betätigen .

Das SyncCook-Symbol wird angezeigt. .

3. Dann drücken Sie  und folgen den Anweisungen für Garen.

Anpassen der SyncCook-Einstellungen

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

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

SyncCook beenden

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

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

SyncCook wird beendet und das Symbol nicht mehr angezeigt.

2. Garzeit oder Temperatur anpassen, indem Sie auf die Symbole  oder  drücken.
3. Zur Bestätigung  drücken; der Kochvorgang wird fortgesetzt, wobei jeder Korb mit seinem eigenen Programm und seinen eigenen Einstellungen kocht.



So funktioniert SyncFinish

1. Befolgen Sie die Anweisungen für das Garen auf Seite 14 und alle spezifischen Anweisungen für das Smart-Programm, das Sie verwenden möchten.
2. Stellen Sie Ihr erstes Programm in einem der Garkörbe ein (wählen Sie ① oder ②, einschließlich aller Änderungen an den Zeit- und Temperatureinstellungen).
3. Für die Auswahl des anderen Garkorbs und die entsprechende Einstellung des gewünschten Smart-Programms sowie für alle Änderungen an den Zeit- und Temperatureinstellungen betätigen Sie die Taste ① oder ②.
4. Drücken Sie  SyncFinish.

Das SyncFinish-Symbol wird angezeigt. 

5. Taste  drücken und die weiteren Kochanleitungen beachten.

*Die Heißluftfritteuse berechnet die Garzeiten und beginnt bei jedem Korb mit dem Garen zur richtigen Zeit, damit es bei beiden gleichzeitig beendet wird
Wenn Sie während des Garens einen Korb herausnehmen, wird der andere Korb angehalten, um ihn synchron zu halten.*

SyncFinish beenden

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

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

REINIGUNG

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

⚠ WARNING

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

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

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

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

FEHLERSUCHE

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

FEHLERCODES

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

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

ERFAHREN SIE MEHR

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

Registrieren Sie Ihr Produkt

instantpot.eu/product-registration

Wenden Sie sich an den Kundendienst unter

instantpot.eu/support

UKSupport@instantpot.com

EUSupport@instantpot.com

Laden Sie die Instant Connect™ App herunter

Entdecken Sie Kochanleitungen und Rezepte.

Erhältlich über die iOS- und Android-App-Store

Gartabellen und noch mehr Rezepte

instantpot.co.uk/get-cooking

Anleitungsvideos, Tipps und mehr

instantpot.eu/getting-started

Ersatzteile und Zubehör

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

Treten Sie der Community bei



Produktspezifikationen

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

GARANTIE

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

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

Einschränkung und Ausschlüsse

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

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

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

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

GARANTIE

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

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

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

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

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

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

Recycling

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



Instant Brands (EMEA) Limited

Floor 6, Block C, Dukes Court, Duke
Street, Woking, GU21 5BH, UK

Instant Brands (Ireland) Limited

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

instantpot.co.uk

© 2025 Instant Pot Brands