

Erste Schritte

INSTANT™ **13L**
KOMBI-HEISSLUFTFRITTEUSE/-
BACKOFEN

Instant™

Herzlich willkommen

zu Ihrem neuen Instant™ Heißluftfritteuse-Ofen!

Herzlich willkommen in der Welt von Instant Chefs bei Ihnen zu Hause. Wir freuen uns darauf, Sie auf Ihrem kulinarischen Weg in die Welt von Instant Brands zu unterstützen! Wir hoffen, dass Sie sich in Ihren Instant Heißluftfritteuse-Ofen verlieben und mit ihm in den kommenden Jahren in Ihrer Küche viel Freude haben werden.

Legen Sie mit Ihrer Heißluftfritteuse-Ofen



Scannen und loslegen!

Um Ihr Kocherlebnis mit Instant so einfach wie möglich zu gestalten, haben wir für Sie 4 einfache Schritte mit Anleitungsvideos zusammengestellt. Scannen Sie den QR-Code und folgen Sie den Schritten, um im Handumdrehen ein Instant-Chef zu werden!

www.instantbrands.co.uk/get-started



Laden Sie die **Instant Brands® Connect App** herunter, um auf über 100 Rezeptideen zuzugreifen.



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



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

⚠️ WARNUNG

Bevor Sie Ihren neuen Kombi-Heißluftfritteuse-Backofen verwenden, lesen Sie bitte alle Anweisungen durch, einschließlich der Sicherheits- und Garantiehinweise. Wenn Sie die Sicherheitshinweise

INHALT

Wichtige Sicherheitsvorkehrungen	2
Verpackungsinhalt	7
Gebrauch Ihres Air Fryers	8
Ersteinrichtung	10
Garen	12
Smart-Programme	17
Reinigung	21
Fehlerbehebung	23
Fehlercodes	24
Mehr erfahren	25
Garantie	26



WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

⚠️ WARNUNG

Sicherheitshinweise

Wir von Instant™ möchten, dass Sie sich beim Gebrauch unserer Produkte wohlfühlen. Bei der Entwicklung der Instant Heißluftfritteuse-Ofen standen Sie und Ihre Sicherheit im Mittelpunkt

Bei der Verwendung von Elektrogeräten sollten immer grundlegende Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden, um das Risiko von Feuer, Stromschlägen und Verletzungen zu verringern.

Lesen Sie vor dem Gebrauch alle Anweisungen durch und verwenden Sie dieses Gerät vorschriftsgemäß. Bei dieser wichtigen Sicherheitshinweise kann es zu Verletzungen und/oder Sachschäden kommen und Ihre Garantie wird ungültig.

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.
- Verwenden Sie das Gerät **NICHT** im Freien. Vor direkter Sonneneinstrahlung schützen.
- Das Gerät **NICHT** auf irgendetwas stellen, das seine Lüftungsschlitze 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 Garen die heißen Oberflächen des Geräts oder die Zubehörteile berühren, da diese heiß sind.
- Benutzen Sie die Griffe und Knöpfe des Geräts.
- Benutzen Sie Ofenhandschuhe, wenn Sie das Zubehör entfernen.
- Stellen Sie heißes Zubehör auf eine hitzebeständige Oberfläche oder Kochplatte.
- Den Zubehör oder einen Teil des Geräts **NICHT** mit Folie abdecken. Dadurch überhitzt es.

WARNUNG

- Das Gerät **NICHT** bewegen, während es in Betrieb ist.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und mangelnden Kenntnissen verwendet werden, wenn sie in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die mit ihm verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen. Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen von Kindern nur unter Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich im Haushalt. Es ist **NICHT** für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
- Das Gerät während des Betriebs **NICHT** unbeaufsichtigt lassen.
- Das Gerät innerhalb eines Zeitraums 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. Eine 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 Ihre 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.
- **NICHT** die Lüftungsschlitze abdecken, wenn die Fritteuse in Betrieb ist, da dadurch ein gleichmäßiges Garen verhindert wird und das Gerät Schaden nehmen kann.
- 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.

⚠️ WARNUNG

- **NICHT** Öl in den Garbehälter gießen. Besprühen Sie Lebensmittel falls nötig leicht mit Öl, damit sie nicht am Gerät haften bleiben. Der Gebrauch von Speiseöl kann zu Verletzungen und/oder Sachschäden führen.
- Seien Sie vorsichtig mit Garbehältern, die nicht aus Metall oder Glas sind. Bei Zuwiderhandlung kann es zu Bränden, Verletzungen und/oder Sachschäden kommen.
- Sollte während des Gebrauchs aus dem Gerät schwarzer Rauch austreten, drücken Sie auf Cancel (Abbrechen) und trennen das Gerät sofort von der Stromversorgung. Warten Sie, bis sich kein Rauch mehr entwickelt, bevor Sie den Einsatz entnehmen und ihn dann gründlich reinigen. Weitere Informationen finden Sie unter „Fehlerbehebung“ im Benutzerhandbuch.
- Seien Sie äußerst vorsichtig, wenn Sie das Gerät bewegen, während es heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten enthält.
- Seien Sie äußerst vorsichtig, wenn Sie den Gareinsatz herausnehmen oder das heiße Fett entsorgen.
- Das Gerät **NICHT** zum Frittieren verwenden.

ZUBEHÖR

- Verwenden Sie nur Zubehör und Aufsätze, die von Instant Brands Inc. empfohlen werden. Die Verwendung von Teilen, Zubehör und Aufsätzen, die nicht vom Hersteller empfohlen werden, kann zu einem Stromschlag oder anderen Verletzungen, einem Brand 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.
- Um eine reibungslose Rotation zu gewährleisten, sollten Sie den Grillkorb **NICHT** mit Lebensmitteln befüllen, die mehr als 1,35 kg wiegen (der Rotisseriekorb ist nicht bei allen Modellen enthalten).

PFLEGE UND AUFBEWAHRUNG

- Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung oder Aufbewahrung auf Zimmertemperatur abkühlen.
- **NICHT** irgendwelche Materialien im Gerät aufbewahren, wenn es nicht benutzt wird.
- Brennbare Materialien wie Papier, Karton, Kunststoff, Styropor oder Holz **NICHT** in das Gerät legen.

⚠️ WARNUNG

- 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 Verletzungen kommen kann.

NETZKABE

Ein kurzes Stromversorgungskabel verringert die Gefahr, dass jemand danach greift, sich darin 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 der Arbeitsplatte verwenden.
- **NICHT** mit Verlängerungskabeln, Stromwandlern oder Adaptern, Zeitschaltuhren oder separaten Fernbedienungssystemen verwenden
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder ähnlich qualifizierte Personen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Wenn das Gerät über ein abnehmbares Netzkabel verfügt: Um das Gerät mit einer Stromquelle zu verbinden, stecken Sie immer zuerst das Netzkabel in das Gerät ein und erst dann in die Steckdose.

ELEKTRISCHE VORSICHTSMAßNAHMEN

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

Um einen Stromschlag zu vermeiden:

- Um die Verbindung zu trennen, wählen Sie Cancel (Abbrechen) und ziehen Sie dann den Stecker aus der Stromquelle. 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. Ziehen Sie das Netzkabel am Stecker aus der Steckdose. Ziehen Sie niemals am Netzkabel.

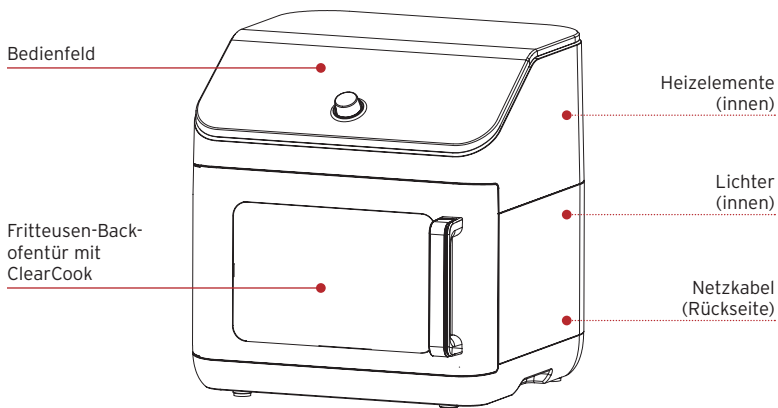
⚠️ WARNUNG

- **RICHTIG** 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, fallengelassen oder auf irgendeine Weise beschädigt wurde. Wenn Sie Hilfe benötigen, wenden Sie sich per E-Mail unter UKSupport@instantbrands.com an den Kundendienst (wenn Sie sich in Großbritannien befinden) oder unter EUSupport@instantbrands.com (wenn Sie sich in der EU befinden).
- Versuchen Sie **NICHT**, Lebensmittel zu entfernen, während das Gerät an eine Steckdose angeschlossen ist, da dies zu Stromschlägen, Verbrennungen, anderen Verletzungen und/oder Sachschäden führen kann.
- Versuchen Sie **NICHT**, Bauteile des Geräts zu reparieren, auszutauschen oder zu modifizieren. Dies könnte zu einem Stromschlag, einem Brand oder zu Verletzungen führen und lässt die Garantie erlöschen.
- **NICHT** die Sicherheitsmechanismen manipulieren, da dies zu Verletzungen und/oder Sachschäden führen kann.
- Das Netzkabel, den Stecker oder das Gerät **NICHT** in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Das Gerät **NICHT** unter dem Wasserhahn abspülen.
- Das Gerät **NICHT** an anderen Stromnetzen als 220-240 V ~ 50-60 Hz verwenden.

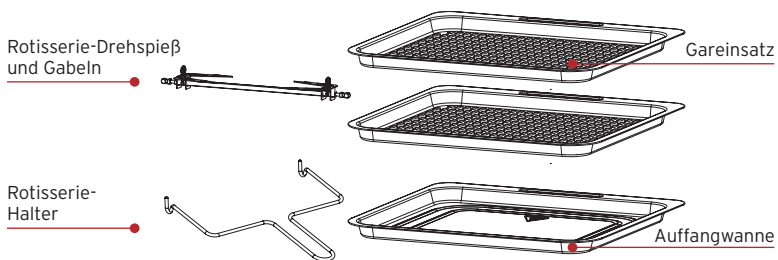
DIESE ANLEITUNG AUFBEWAHREN

VERPACKUNGSIHALT

KOMBI-HEISSLUFTFRITTEUSE/-BACKOFEN



Zubehör



Denken sie ans Recyclen!

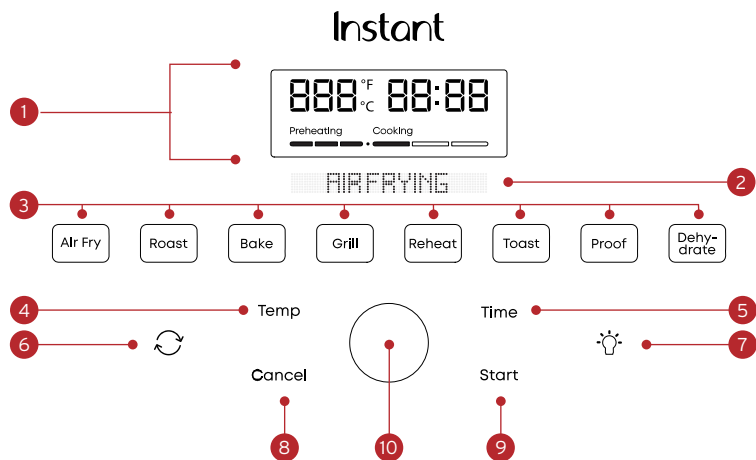
Wir haben diese Verpackung im Hinblick auf Nachhaltigkeit entworfen. Bitte recyceln Sie alles, was an Ihrem Wohnort recycelt werden kann. Bewahren Sie dieses Handbuch zusammen mit der Sicherheits- und Garantiebeilage zum Nachschlagen auf.

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

VERWENDUNG DER HEISLUFTFRITTEUSE

Bedienfeld

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



1. Status-Anzeige
 - Gartemperatur
 - Garzeit
 - Fortschrittsanzeige
 - Fehlercodes
2. Anzeigeleiste
3. Smart-Programme
4. Temperatureinstellung
5. Zeiteinstellung
6. Drehen
7. Licht
8. Abbrechen
9. Start

Ton „On/Off“ („Ein/Aus) schalten

Sie können die Hinweistöne auf **ON** (EIN) oder **OFF** (AUS) stellen.

- Drücken Sie im Bereitschaftsmodus oder beim Einrichten eines Garprogramms (aber bevor Sie auf Start drücken) 5 Sekunden lang auf „Time“ (Zeit) und „Temp“ („Temperatur“), bis auf dem Display „Sound On“ oder „Sound Off“ angezeigt wird.

Fehlerwarnungen können nicht deaktiviert werden.

Temperaturskala ändern

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

- Drücken Sie im Bereitschaftsmodus oder beim Einrichten eines Garprogramms (aber bevor Sie Start drücken) 5 Sekunden lang auf „Temp“ („Temperatur“), bis auf dem Display „Temp Unit °F“ oder „Temp Unit °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

- Wenn sich der Garer im Bereitschaftsmodus befindet, halten Sie den Drehregler 3 Sekunden lang gedrückt, bis der Garer piept.

Alle Garzeiten und Temperaturen der Smart-Programme werden auf die Werkseinstellung zurückgesetzt.

ERSTEINRICHTUNG

Auspacken

1. Nehmen Sie Ihre neue Heißluftfritteuse aus der Verpackung.
2. Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial in und um die Heißluftfritteuse.
3. Achten Sie darauf, alle Zubehörteile aus dem Inneren der Fritteuse zu entfernen.
4. Entfernen Sie nicht die Sicherheitsaufkleber oder das Typenschild von der Heißluftfritteuse.

Gerät 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.

Aufstellen

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

Testlauf

Bevor Sie Ihre neue Heißluftfritteuse zum ersten Mal benutzen, führen Sie einen Testlauf durch, um sicherzustellen, dass alles richtig funktioniert.

So führen Sie einen Testlauf durch:

1. Schließen Sie die Tür der Fritteuse, aber geben Sie keine Lebensmittel hinein.

2. Wählen Sie auf dem Bedienfeld das Programm „Air Fry“ („Heißluftfrittieren“) aus.
3. Ändern Sie die Gartemperatur auf 205 °C.
4. Ändern Sie die Garzeit auf 18 Minuten.
5. Drücken Sie auf „Start“ und die Heißluftfritteuse beginnt mit dem Testlauf.
6. Wenn das Display „Lebensmittel hinzufügen“ anzeigt, warten Sie 10 Sekunden, bis das.
7. Wenn das Display Turn Food („Lebensmittel wenden“) anzeigt, warten Sie 10 Sekunden, bis das Programm fortgesetzt wird.
8. Lassen Sie das Gerät nach Beendigung des Garvorgangs abkühlen.

Jetzt können Sie mit Ihrer Instant™ Heißluftfritteuse eine Mahlzeit zubereiten!

GAREN

Der Instant 13L Kombi-Heißluftfritteuse/Backofen nutzt EvenCrisp™, ein schnelles Luftzirkulationssystem, um Lebensmittel knusprig werden zu lassen und zu garen, was Ihren Gerichten mit wenig bis gar keinem Öl den typischen, knusprigen Geschmack von frittierten Lebensmitteln verleiht.

⚠️ WARNUNG

HEIßE OBERFLÄCHEN

Die Heißluftfritteuse ist während und nach dem Garen heiß. Seien Sie immer äußerst vorsichtig, wenn Sie Lebensmittel oder Zubehör entfernen. Heiße Oberflächen zu berühren kann zu Bränden, Verletzungen und/oder Sachschäden führen. **DO NOT**

NOTWENDIGE LUFTZIRKULATION

AUF KEINEN FALL den Lufteinlass oder die Lüftungsschlitze blockieren, um Verletzungen und/oder Sachschäden zu vermeiden.

Was wird worin gegart?

Die Gareinsätze sind perforiert, damit die Luft unter und um Ihre Lebensmittel herum strömen kann, und sollten für die meisten Speisen verwendet werden, wie z. B. Hähnchenflügel und Blumenkohlröschen.

Sie können die Lebensmittel ohne Folie oder andere Abdeckungen direkt auf den Gareinsatz legen.

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.

Verwenden Sie für die Zubereitung von Speisen nach Art einer Bratpfanne das mitgelieferte Zubehör. Anweisungen zur Verwendung dieses Zubehörs finden Sie weiter unten.

Garen im Kombi-Heißluftfritteuse/-Backofen

In dieser Anleitung wird erklärt, wie man Speisen auf einem oder mehreren Gareinsätzen zubereitet.

Vorbereitung

Tauen Sie Ihre Zutaten auf, schneiden, würzen oder panieren Sie sie gemäß Ihrem eigenen Rezept.

Vorheizen

1. Platzieren Sie die Einsätze in der Fritteuse und schließen Sie die Tür. Wenn die Tür der Fritteuse sicher geschlossen ist, schließt sie bündig mit der Vorderseite des Geräts ab.
2. Wählen Sie das Smart-Programm, das Sie verwenden möchten.
Auf dem Display blinkt das gewählte Programm, und die Standardgarzeit und -temperatur für dieses Programm werden angezeigt.
3. Wenn Sie die Garzeit einstellen möchten, drücken Sie auf „Time“ („Zeit“) und verwenden Sie den Drehregler, um die Garzeit zu verlängern oder zu verkürzen. Drehregler, um die Garzeit zu erhöhen oder zu verringern.
4. Wenn Sie die Gartemperatur einstellen möchten, drücken Sie „Temp“ („Temperatur“) und verwenden Sie den Drehregler, um die Temperatur zu erhöhen oder zu verringern.
5. Drücken Sie „Start“, um zu beginnen.
6. Wenn der Garer die Zieltemperatur erreicht hat, zeigt das Display „Add Food“ („Lebensmittel hinzufügen“).
Hinweis: „Add Food“ („Lebensmittel hinzufügen“) gilt nur für das Heißluftfrittieren, Braten, Backen und Grillen.

Garen

1. Öffnen Sie die Tür, nehmen Sie den Gareinsatz/die Gareinsätze heraus und legen Sie Ihre Speisen entsprechend Ihrem Rezept darauf.
2. Schieben Sie das/die Blech/e wieder in den Ofen und schließen Sie die Tür.

3. Der Garvorgang beginnt und der Countdown-Timer startet.

Wenden

1. Nach der Hälfte der Zeit zeigt das Display „Turn Food“ („Lebensmittel wenden“) an.

Wenn Sie den Gareinsatz bei der Anzeige „Turn Food“ („Lebensmittel wenden“) nicht herausnehmen, wird der Garvorgang nach 10 Sekunden fortgesetzt.

2. Nehmen Sie den Gareinsatz heraus und wenden, kippen oder drehen Sie die Lebensmittel vorsichtig.
3. Schließen Sie die Tür wieder. Der Garvorgang wird fortgesetzt.

Beenden

- Wenn das Smart-Programm beendet ist, piept die Heißluftfritteuse und auf dem Display erscheint „End“.

Die Heißluftfritteuse piept 10 Minuten lang jede Minute einmal, um Sie daran zu erinnern, dass der Garvorgang abgeschlossen ist.

Rotisserie-Garen in Ihrer Heißluftfritteuse

In dieser Anleitung wird erklärt, wie Sie das im Lieferumfang Ihres Kombi-Heißluftfritteuse/-Backofens enthaltene Grillzubehör verwenden.

Legen Sie das Grillzubehör und die Lebensmittel immer in den Garraum, bevor Sie die Fritteuse vorheizen.

Lesen Sie diese Anleitung und/oder sehen Sie sich das Video zur Anleitung an, um sicherzustellen, dass Sie die Rotisserie-Funktion richtig benutzen.



Vorbereitung der Verwendung des Drehspießes und der Gabeln

Achten Sie darauf, dass die Fleischstücke vor dem Einsetzen des Spießes und der Gabeln mit einem Metzgerband fest verschnürt werden, damit sie sich während des Garens gleichmäßig drehen können.

1. Schrauben Sie die 2 Stellschrauben heraus.
2. Entfernen Sie die Gabeln vom Spieß.
3. Schieben Sie das Grillgut auf den Spieß.
4. Stecken Sie die Gabeln auf beide Enden des Spießes und achten Sie darauf, dass die Zinken in das Grillgut eingeführt werden.
5. Ziehen Sie die Stellschrauben fest, um die Gabeln zu sichern.
6. Beginnen Sie mit der linken Seite und schieben Sie den Spieß in den Kombi-Heißluftfritteuse/-Backofen, bis er sicher in der schwarzen Halterung sitzt. Wiederholen Sie den Vorgang auf der rechten Seite und schieben Sie den Drehspieß an seinen Platz.
7. Sobald der Drehspieß sicher befestigt wurde, schließen Sie die Tür.

⚠️ WARNUNG

Stellen Sie sicher, dass sich das Gargut im Garraum frei drehen kann. Achten Sie darauf, dass keine Lebensmittel mit der Heizspirale in Berührung kommen.

Garen

1. Braten auswählen
2. Verwenden Sie die Tasten „Temp“ und „Time“ „+“ oder „-“, um die Gartemperatur und -zeit wie gewünscht einzustellen.
3. Drücken Sie „Star“t. Die Drehung beginnt automatisch*
**wenn Sie die Drehung stoppen möchten, drücken Sie die Taste „Rotate“.*

Herausnehmen des Drehspießes

Seien Sie beim Öffnen der Backofentür vorsichtig. Die Backofentür und der Drehspieß sind heiß. Verwenden Sie immer einen Hitzeschutz.

1. Positionieren Sie den Drehspießhalter unter dem linken und rechten Arm des Spießes.
2. Beginnen Sie auf der rechten Seite und heben Sie den Spieß leicht an, um ihn aus der Halterung zu lösen.
3. Nehmen Sie den Drehspieß vorsichtig aus dem Garraum.

⚠️ WARNUNG

Der Drehspieß und die Gabeln sind während und nach dem Garen heiß. Benutzen Sie immer den Drehspießlift, um das Drehspießzubehör zu entfernen, und lassen Sie äußerste Vorsicht walten, wenn Sie heißes Zubehör aus dem Garraum entfernen. Verwenden Sie immer einen geeigneten Hitzeschutz.

Ändern der Garzeit während des Garvorgangs

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

1. Drücken Sie „Time“ („Zeit“) und verwenden Sie den Drehregler, um die Gartemperatur zu erhöhen oder zu verringern.
2. Um anschließend die Änderung zu bestätigen, drücken Sie den Drehregler ein weiteres Mal.
3. Drücken Sie „Start“, um mit dem Garen fortzufahren.

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

Ändern der Gartemperatur während des Garvorgangs

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

1. Drücken Sie auf „Temp“ („Temperatur“) und benutzen Sie den Drehregler, um die Temperatur zu erhöhen oder zu verringern.
2. Um anschließend die Änderung zu bestätigen, drücken Sie den Drehregler ein weiteres Mal.
3. Drücken Sie „Start“, um mit dem Garen fortzufahren.

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

Jederzeit abbrechen

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

SMART-PROGRAMME

Heißluftfrittieren

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

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 Heißluftfrittieren

- Befolgen Sie die grundlegenden Anweisungen für das Garen.
- Wählen Sie „Air Fry“ („Heißluftfrittieren“) als Smart-Programm.

Braten

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

Einstellung	Standard	Minimum	Maximum
Temperatur	193°C	82°C	205°C
Garzeit	40 Minuten (00:40)	1 Minute (00:01)	1 Stunde (01:00)

Zum Braten

- Befolgen Sie die grundlegenden Anweisungen für das Garen.
- Wählen Sie „Roast“ („Braten“) als Smart-Programm.

Backen

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

Einstellung	Standard	Minimum	Maximum
Temperatur	185°C	82°C	205°C
Garzeit	30 Minuten (00:30)	1 Minute (00:01)	1 Stunde (01:00)

Zum Backen

- Befolgen Sie die grundlegenden Anweisungen für das Garen.
- Wählen Sie „Bake“ („Backen“) als Smart-Programm.
- Es ist nicht nötig, die Lebensmittel während des Garvorgangs 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	205°C
Garzeit	8 Minuten (00:08)	1 minute (00:01)	30 Minuten (00:30)

Zum Grillen

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

Trocknen

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

Einstellung	Standard	Minimum	Maximum
Temperatur	49°C	35°C	79°C
Garzeit	7 Stunden (07:00)	1 Stunde (01:00)	72 Stunden (72:00)

Zum Trocknen

- Befolgen Sie die grundlegenden Anweisungen für das Garen.

- Wählen Sie „Dehydrate“ („Dörren“) als Smart-Programm.
- Es ist nicht nötig, die Lebensmittel während des Garvorgangs zu wenden.

Aufwärmen

So werden übrig gebliebene Pommes frites oder Pizza in nur wenigen Minuten wieder knusprig und frisch.

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

Zum Aufwärmen

- Befolgen Sie die grundlegenden Anweisungen für das Garen.
- Wählen Sie „Reheat“ („Aufwärmen“) als Smart-Programm

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

Backwaren aufgehen lassen

Lassen Sie den Teig ruhen und lassen Sie die Hefe ihre Arbeit tun, um luftige Brote zu backen.

Einstellung	Standard	Minimum	Maximum
Temperatur	32°C	32°C	42°C
Garzeit	30 Minuten (00:30)	30 Minuten (00:30)	40 Minuten (00:40)

Um Teig gehen zu lassen:

- Befolgen Sie die grundlegenden Anweisungen für das Garen.
- Wählen Sie „Reheat“ („Aufwärmen“) als Smart-Programm..

Wenn die Umgebungstemperatur in Ihrer Wohnung höher ist als die für Proof eingestellte Zieltemperatur, funktioniert die der Kombi-Heißluftfritteuse/-Backofen nicht effektiv.

Toast

Einstellung	Standard	Standard	Standard
Temperatur	Stufe 1	Stufe 2	Stufe 3
Garzeit	2:50 Minuten	3:10 Minuten	3:30 Minuten

Die Toasteinstellungen sind vordefiniert und nicht einstellbar

Um Brot zu toasten:

- Wählen Sie „Toast“ als Smart-Programm.
- Wählen Sie die gewünschte Stufe, indem Sie auf „Time“ („Zeit“) drücken und den Drehregler verwenden.

REINIGUNG

Reinigen Sie Ihren Instant Air Fryer Backofen 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.

⚠️ WARNUNG

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

AUF KEINEN FALL das Netzkabel, den Stecker oder das Gerät in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen, da dies zu Stromschlag führen kann.

Teil	Reinigungsanweisungen
Backblech, Grillzubehör und Auffangschale	<ul style="list-style-type: none">• Spülmaschinenfest*• Die Backbleche und die Auffangschale sind mit einer Antihafbeschichtung versehen.• Vermeiden Sie es, bei der Reinigung Metallwerkzeuge, Stahlwolle oder scharfe Reinigungsmittel zu verwenden.
Backofentür	<ul style="list-style-type: none">• Mit einem feuchten Tuch und mildem Spülmittel reinigen.• Vermeiden Sie es, bei der Reinigung Metallwerkzeuge, Stahlwolle oder scharfe Reinigungsmittel zu verwenden.
Garrau	<ul style="list-style-type: none">• Mit einem feuchten Tuch und mildem Spülmittel reinigen.• Überprüfen Sie immer die Heizspirale und die Garraumwände auf Ölspritzer und Speisereste und reinigen Sie diese bei Bedarf.• Wände auf Ölspritzer und Speisereste untersuchen und bei Bedarf reinigen.• ergewissern 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 Reinigen in der Spülmaschine kann es zu Verfärbungen kommen, die jedoch die Sicherheit oder Leistung des Geräts 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.
	Die Tür ist nicht vollständig geschlossen.	Vergewissern Sie sich, dass die Tür vollständig geschlossen ist.
Aus der Heißluftfritteuse tritt schwarzer Rauch aus	Es wird ein Öl mit einem niedrigen Rauchpunkt verwendet.	Brechen Sie das Smart-Programm ab, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie den Garer auf Raumtemperatur abkühlen. Wählen Sie ein neutrales Öl mit hohem Rauchpunkt, wie etwa Raps, Avocado, Sojabohnen, Distel oder Reiskleie.
	Es befinden sich Essensreste auf der Heizspirale, in der Garkammer oder auf dem Zubehör.	Brechen Sie das Smart-Programm ab, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie den Garer auf Raumtemperatur abkühlen. 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.

Aus der Heißluftfritteuse tritt weißer Rauch aus	Sie garen Lebensmittel mit einem hohen Fettgehalt, wie Speck, Würstchen und Hamburger.	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 bei der Heißluftfritteuse ein Problem vor. Hier sehen Sie die Maßnahmen, die Sie ergreifen sollten, um das Problem zu beheben..

Problem	Ursache	Lösung
E1	„Temperature sensor open circuit“ („Offener Kreislauf im Temperatursensor“)	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
E2	„Temperature sensor short circuit,“ („Kurzschluss im Temperatursensor“)	Wenden Sie sich an den Kundendienst.

ERFAHREN SIE MEHR

Rund um Ihren Instant™ Plus VersaZone™ gibt es eine ganze Welt von Informationen und Hilfen, die nur auf Sie warten. Hier sind einige der hilfreichsten Ressourcen.

Registrieren Sie Ihr Produkt

instantbrands.co.uk/product-registration

Wenden Sie sich an den Kundendienst unter

instantbrands.co.uk/support/

UKSupport@instantbrands.com

EUSupport@instantbrands.com

Instant Brands® Connect App mit über 1000 Rezepten

iOS und Android App Stores

Gartabellen und noch mehr Rezepte

instantbrands.co.uk/recipes

Ersatzteile und Zubehör

instantbrands.co.uk/product-category/instant

Treten Sie der Community bei



Product specifications

Modell	Füllvermögen	Leistungs-aufnahme	Leistung	Gewicht	Abmessungen
VTAFO131-BK	13Liter	1450-1700W	220-240 V ~ 50-60 Hz	8,2 kgs	cm: 39.3 L x 35.5 W x 37.8 H

GARANTIE

Eingeschränkte Garantie

Instant Brands (Irland) Limited und Instant Brands Inc. (zusammen das „Unternehmen“) garantieren, dass dieses Gerät bei normalem haushaltsüblichem Gebrauch über einen Zeitraum von einem (1) Jahr ab dem ursprünglichen Kaufdatum frei von Verarbeitungs- und Materialfehlern ist. Diese eingeschränkte Garantie besteht nur gegenüber dem Erstkäufer und bei Verwendung des Geräts in der EU.

Diese Garantie gilt nicht für die Verwendung des Geräts außerhalb der EU.

Der Nachweis des ursprünglichen Kaufdatums und gegebenenfalls die Rücksendung Ihres Geräts sind erforderlich, um Serviceleistungen unter dieser eingeschränkten Garantie zu erhalten. Vorausgesetzt, dieses Gerät wird in Übereinstimmung mit der schriftlichen Anleitung, die dem Gerät beiliegt (verfügbar auch auf instantbrands.co.uk), betrieben und gewartet, wird das Unternehmen nach eigenem Ermessen entweder: (i) Material- und Verarbeitungsfehler beheben oder (ii) das Gerät ersetzen. Bei einem Ersatz des Geräts erlischt die eingeschränkte Garantie auf das Ersatzgerät 12 Monate nach dem.

Datum des ursprünglichen Kaufs durch den Verbraucher. Transportkosten, die im Rahmen der Garantie anfallen, werden vom Unternehmen nicht übernommen. Beschränkungen und Ausschlüsse Jede Modifikation oder versuchte Modifikation an Ihrem Gerät kann den sicheren Betrieb des Geräts beeinträchtigen und zu schweren Verletzungen und Schäden führen. Jede Modifikation oder versuchte Modifikation an Ihrem Gerät oder einem Geräteteil führt zum Erlöschen der Garantie, es sei denn, diese Modifikation(en) oder Änderung(en) wurde(n) vom Unternehmen ausdrücklich genehmigt.

Diese Garantie gilt nicht für (1) den normalen Verschleiß; (2) Schäden, die durch einen nachlässigen, unsachgemäßen oder missbräuchlichen Umgang mit dem Gerät, eine unsachgemäße Montage oder Demontage, Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung, Unterlassung angemessener und notwendiger Wartungsarbeiten, höhere Gewalt (wie Brand, Überschwemmungen, Orkane und Wirbelstürme) oder durch nicht vom Unternehmen angeordnete oder genehmigte Reparaturen oder Änderungen entstanden sind, und (3) Reparaturen am Gerät aufgrund des Gebrauchs zu anderen als den normalen, haushaltsüblichen Zwecken oder auf eine nicht der veröffentlichten Gebrauchsanweisung oder Bedienungsanleitung entsprechende Weise. Soweit nach geltendem Recht zulässig, beschränkt sich die Haftung des Unternehmens für ein mutmaßlich defektes Gerät oder Teil auf die Reparatur oder den Austausch des Geräts oder Geräteteils und übersteigt nicht den Kaufpreis eines vergleichbaren Ersatzgeräts. Mit Ausnahme der hier ausdrücklich angegebenen Garantien und im gesetzlich zulässigen Rahmen (1) übernimmt das Unternehmen keinerlei Garantien, Bedingungen oder Zusicherungen in Bezug auf das Gerät oder Teile, die Gegenstand dieser Garantie sind, ob ausdrücklich, stillschweigend, handelsrechtlich, durch Nutzung oder Sonstiges, und (2) ist das Unternehmen nicht verantwortlich und nicht haftbar für mittelbare, Begleit- oder Folgeschäden, die durch oder in Zusammenhang mit dem Gebrauch oder der Leistung des Geräts entstehen, oder für Schäden in Bezug auf wirtschaftliche Verluste, Vermögensverluste, entgangene Einnahmen oder entgangenen Gewinn, entgangenen Genuss oder Gebrauch, Kosten für Ausbau, Einbau oder für sonstige Folgeschäden jedweder Art. Ihnen stehen unter Umständen nach geltendem Recht andere Rechte und Rechtsmittel neben den Rechten oder Rechtsmitteln aus dieser eingeschränkten Garantie zu.

GARANTIE

Bitte besuchen Sie instantbrands.co.uk/product-registration/, um Ihr Gerät zu registrieren. Sie werden gebeten, Ihren Namen und Ihre E-Mail-Adresse, den Namen des Händlers, das Kaufdatum, die Modellnummer und die Seriennummer (beides auf dem Gerät) anzugeben. Durch diese Registrierung können wir Sie über Produktentwicklungen und Rezepte auf dem Laufenden halten und Sie im unwahrscheinlichen Fall einer Mitteilung zur Produktsicherheit kontaktieren. Durch die Registrierung bestätigen Sie, dass Sie die dem Gerät beiliegende Bedienungsanleitung und die Warnhinweise gelesen und verstanden haben.

Garantieleistungen

Um Garantieleistungen in Anspruch zu nehmen, wenden Sie sich bitte an unsere Kundendienstabteilung, indem Sie unter Instantbrands.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 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.

EU Support

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

Diese Gewährleistung wurde zuletzt am 1. September 2019 aktualisiert und gilt für alle ab dem [1. November 2019] verkauften Produkte. Haben Sie Ihr Produkt mit einer älteren Fassung der Gewährleistung erhalten, gilt diese weiterhin.

Recycling

Dieses Gerät entspricht der Richtlinie 2012/19/EU über die Entsorgung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten (WEEE-Richtlinie). Dieses Gerät entspricht der europäischen Richtlinie über elektromagnetische Verträglichkeit (EMV) 2014/30/EU und der Niederspannungsrichtlinie (NSR) 2014/35/EU in ihren jeweils gültigen Fassungen.

Diese Kennzeichnung bedeutet, dass das vorliegende Produkt innerhalb der EU nicht zusammen mit normalem Hausmüll zu entsorgen ist. Um mögliche Schäden für die Umwelt oder Gesundheit aufgrund unkontrollierter Abfallentsorgung zu vermeiden, recyceln Sie verantwortungsbewusst und fördern Sie so die nachhaltige Wiederverwendung der Rohstoffe. Bitte nutzen Sie die Rückgabe- und Sammelsysteme, um Ihr gebrauchtes Gerät zurückzugeben, oder wenden Sie sich an den Kundendienst, um weitere Informationen zum Recycling oder zur WEEE-Richtlinie zu erhalten.



Instant Brands (EMEA) Limited

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

Instant Brands (Ireland) Limited

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

instantbrands.co.uk

© 2023 Instant Brands LLC
INSTANT und INSTANT BRANDS
sind eingetragene Warenzeichen
von Instant Brands Holdings Inc.