

Erste Schritte

INSTANT™ **VORTEX PLUS**
VERSAZONE™ HEISSLUFTFRITTEUSE
8,5 L BENUTZERHANDBUCH

Instant™

Herzlich willkommen

zu Ihrem neuen Instant™ Vortex Plus VersaZone™ Heißluftfritteuse!

Dieser Instant Vortex Plus VersaZone wird Ihnen dabei helfen, mit weniger Öl und weniger Aufwand köstliche Speisen zuzubereiten. Wir hoffen, dass Sie sich in Ihre Instant Heißluftfritteuse verlieben und mit ihr in den kommenden Jahren in Ihrer Küche viel Freude haben werden.

**Legen Sie mit Ihrer Vortex Plus VersaZone
Heißluftfritteuse los!**



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 Ihre neue Vortex Plus Heißluftfritteuse verwenden, lesen Sie bitte alle Anweisungen, einschließlich der Sicherheits- und Garantiehinweise durch. Wenn Sie die Sicherheitsvorkehrungen und Anweisungen nicht beachten, kann es zu Verletzungen und/oder Sachschäden kommen.

INHALT

| | |
|----------------------------------|----|
| Wichtige Sicherheitsvorkehrungen | 2 |
| Verpackungsinhalt | 6 |
| Gebrauch Ihres Air Fryers | 7 |
| Ersteinrichtung | 9 |
| Garen | 11 |
| Smart-Programme | 20 |
| Reinigung | 23 |
| Fehlerbehebung | 24 |
| Fehlercodes | 25 |
| Mehr erfahren | 27 |
| Garantie | 28 |

WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

! WARNUNG

Sicherheitshinweise

Wir von Instant möchten, dass Sie sich beim Gebrauch unserer Produkte wohlfühlen. Diese Instant Vortex 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, Verletzungen und/oder Sachschäden zu verringern.

Lesen Sie vor Gebrauch alle Anweisungen durch und verwenden Sie dieses Gerät nur wie in der Bedienungsanleitung beschrieben. Wenn Sie die Sicherheitsvorkehrungen und Anweisungen nicht beachten, kann es zu Verletzungen und/oder Sachschäden kommen und Ihre Garantie kann ungültig werden.

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.

⚠️ WARNUNG

- Den Gareinsatz oder einen Teil des Geräts **NICHT** mit Folie abdecken. Dadurch überhitzt es.
- Das Gerät **NICHT** bewegen, während es in Betrieb ist.
- Kindern oder Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten **NICHT** 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.
- 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. 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.
- Decken Sie beim Betrieb der Heißluftfritteuse **NICHT** die Lüftungsschlitze ab. 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

⚠️ WARNUNG

Berührung kommen, wodurch es zu einem Brand, Sachschäden und/oder Verletzungen kommen kann.

- **NICHT** Speiseöl oder Kochspray für den Garbehälter verwenden. Bei Bedarf verteilen Sie direkt auf den Lebensmitteln etwas Antihaft-Kochspray. 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 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 Korb herausnehmen und ihn dann gründlich reinigen. Weitere Informationen finden Sie in diesem Benutzerhandbuch 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 den Gareinsatz herausnehmen oder das heiße Fett entsorgen.
- Das Gerät **NICHT** zum Frittieren verwenden.

ZUBEHÖR

- Verwenden Sie nur von Instant Brands LLC autorisierte Zubehörteile. 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.

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 anderen Verletzungen kommen kann.

NETZKABEL

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

- Das Netzkabel **NUR** an eine geerdete Steckdose anschließen.
- **NICHT** die Erdung aufheben.
- **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.

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.

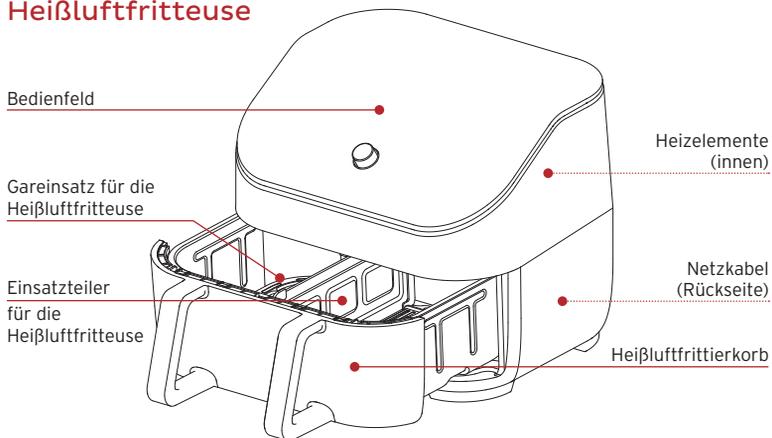
Um einen Stromschlag zu vermeiden:

- Um die Verbindung zu trennen, wählen Sie Cancel (Abbrechen) und ziehen 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.

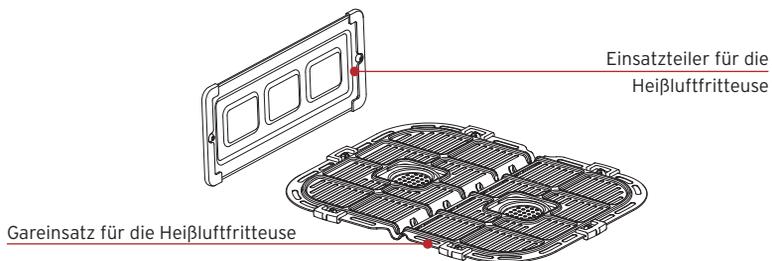
DIESE ANLEITUNG AUFBEWAHREN

VERPACKUNGSINHALT

Heißluftfritteuse



Zubehör



Denken Sie ans Recyceln!

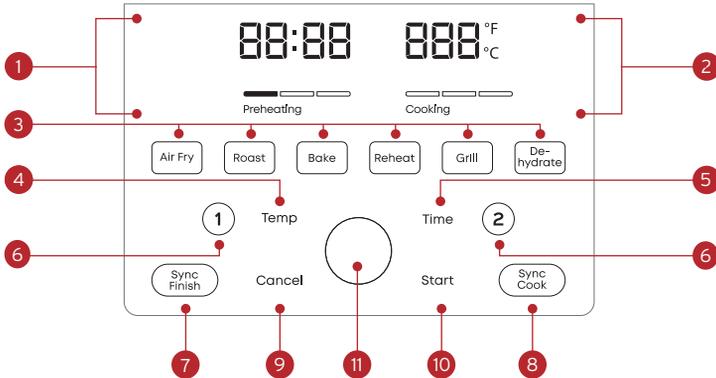
Wir haben diese Verpackung im Hinblick auf Nachhaltigkeit entworfen. Bitte recyceln Sie alles, was an Ihrem Wohnort recycelt werden kann. Bewahren Sie dieses Handbuch zusammen mit der Sicherheits- und Garantiebeilage zum Nachschlagen auf.

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

GEBRAUCH IHRES VORTEX PLUS AIR FRYERS

Bedienfeld

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



1. Statusanzeige der linken + rechten Zone
 - Gartemperatur
 - Garzeit
 - Mitteilungen
 - Fehlercodes
2. Zeit/Temperatur
 - Garzeit
 - Gartemperatur
 - Mitteilungen
3. Smart-Programme
4. Temperatureinstellung
 - Gartemperatur erhöhen oder senken
5. Zeitkontrolle
 - Garzeit verlängern oder verkürzen
6. Links (1) + rechts (2) Zonenwahlschalter
7. SyncFinish
 - Stellen Sie getrennte Programme so ein, dass sie gleichzeitig enden
8. SyncCook
 - Gleichen Sie die Einstellungen für die rechte und die linke Zone an
9. Abbrechen
10. Start
11. Drehregler

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..

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. Place your air fryer on a stable, level surface, away from combustible material and external heat sources. Do not place your air fryer 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

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. Setzen Sie den Korb und den Gareinsatz in die Heißluftfritteuse ein, geben Sie aber keine Lebensmittel hinein.

2. Wählen Sie auf dem Bedienfeld das Programm „Air Fry“ (Heißluftfrittieren) aus.
3. Standardmäßig ist das Garen in einer Zone aktiviert.
Weitere Informationen über das Garen in einer einzelnen Zone und in zwei Zonen finden Sie unter „Einführung in das Zonengaren“ weiter unten.
4. Ändern Sie die Gartemperatur auf 205 °C.
5. Ändern Sie die Garzeit auf 18 Minuten.
6. Drücken Sie auf „Start“ und die Heißluftfritteuse beginnt mit dem Testlauf.
7. Wenn das Display „Add Food“ (Lebensmittel hineingeben) anzeigt, warten Sie 10 Sekunden, bis das Programm fortgesetzt wird (fügen aber keine Lebensmittel hinzu).
8. Wenn das Display „Turn Food“ (Lebensmittel wenden) anzeigt, warten Sie 10 Sekunden, bis das Programm fortgesetzt wird.
9. Lassen Sie das Gerät nach Beendigung des Garvorgangs abkühlen.

Jetzt können Sie in Ihrer Instant Vortex Plus VersaZone Heißluftfritteuse Essen zubereiten!

GAREN

Die Instant Vortex Plus VersaZone Heißluftfritteuse nutzt EvenCrisp™, eine schnelle Luftzirkulation, um Lebensmittel knusprig werden zu lassen und zu garen, was Ihren Gerichten mit wenig bis gar keinem Öl den vollen knusprigen Geschmack des Frittierens verleiht.

⚠️ WARNUNG

HEIßE OBERFLÄCHEN

Die Heißluftfritteuse ist während und nach dem Garen heiß. Lassen Sie immer äußerste Vorsicht walten, wenn Sie Lebensmittel oder Zubehörteile, wie den Gareinsatz und den Teiler, aus dem heißen Garraum nehmen. Heiße Oberflächen zu berühren kann zu Bränden, Verletzungen und/oder Sachschäden führen.

NOTWENIGE LUFTZIRKULATION

Um Verletzungen zu vermeiden, blockieren Sie NICHT den Lufteinlass oder die Lüftungsschlitze.

Was wird worin gegart?

Der Gareinsatz ist perforiert, damit die Luft unter und um Ihre Lebensmittel herum strömen kann, und sollte für die meisten Speisen, wie z. B. Hähnchenflügel und Blumenkohlröschen, verwendet werden.

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. Stellen Sie die Backform zum Backen direkt in die Garzone.

Einführung in das Zonenkochen

Mit dem Instant Vortex Plus VersaZone™ Air Fryer können Sie selbst entscheiden, wie und wie viel Sie garen möchten, indem Sie getrennte Garzonen verwenden.

Einzelne Zone: Ermöglicht das Garen von Speisen in der großen 8,5-l-Zone, ideal für z. B. ein ganzes Hähnchen oder eine Portion Pommes in Familienportion.

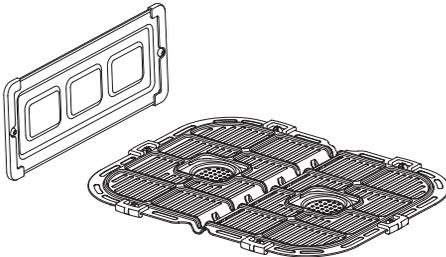
Die Vortex Plus VersaZone Heißluftfritteuse gart standardmäßig in einer einzelnen Zone. Wie man zwischen Einzel- und Doppelzone wechselt, erfahren Sie in den Anweisungen unten.

Doppelzone: Ermöglicht das Garen von zwei unterschiedlichen Lebensmitteln in zwei getrennten Zonen auf drei verschiedene Arten:

1. Beide Zonen werden mit unterschiedlichen Smart-Programmen genutzt: Garen Sie in beiden Zonen gleichzeitig, mit unterschiedlichen Programmen und Einstellungen
2. SyncCook: Garen Sie in beiden Zonen gleichzeitig und verwenden Sie für beide dasselbe Programm und dieselben Einstellungen..
3. SyncFinish: Garen Sie in beiden Zonen gleichzeitig mit unterschiedlichen Programmen und Einstellungen, aber beenden Sie den Garvorgang zur gleichen Zeit.

Wechsel vom Einzonen- zum Zweizonen-Garen

Je nachdem, was Sie zubereiten möchten, können Sie zwischen Einzonen- und Zweizonengaren wechseln.



1. Geben Sie den Gareinsatz in den Korb.
2. Schieben Sie den Teiler in den Gareinsatz.
3. Stellen Sie den Korb in die Heißluftfritteuse.
4. Drücken Sie zweimal schnell hintereinander auf den Drehregler.
5. Jetzt können Sie mit zwei Zonen kochen.

Um zum Einzonen-Garen zurückzuschalten, drücken Sie zweimal schnell hintereinander auf den Drehregler. Achten Sie darauf, dass Sie den Einsatzteiler vollständig abkühlen lassen, bevor Sie ihn aus dem Einsatz nehmen.

Garen in einer einzelnen Zone

Diese Anleitung erklärt, wie Sie eine Speise in der großen 8,5-Liter-Zone zubereiten. Um zwei Lebensmittel in zwei Zonen zu garen, lesen Sie die Anweisungen „Garen in zwei Zonen“.

Vorbereitung

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

Vorheizen

1. Geben Sie den Gareinsatz in den Heißluftfrittierkorb..
2. Setzen Sie den Korb in die Heißluftfritteuse ein.
Es wird nicht empfohlen, beim Garen in einer einzelnen Zone den Teiler zu verwenden.
3. 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.
4. Wenn Sie die Garzeit einstellen möchten, drücken Sie auf „Time“ (Zeit) und verwenden Sie den Drehregler, um die Garzeit zu verlängern oder zu verkürzen.
5. Wenn Sie die Gartemperatur einstellen möchten, drücken Sie „Temp“ (Temperatur) und verwenden Sie den Drehregler, um die Temperatur zu erhöhen oder zu verringern.
6. Drücken Sie auf „Start“, um zu beginnen. In der Statusleiste wird „Air Fry“ angezeigt.
7. Wenn der Garer die Zieltemperatur erreicht hat, zeigt das Display „Add Food“ (Lebensmittel hineingeben).
Hinweis: „Add Food“ (Lebensmittel hineingeben) gilt nur für das Heißluftfrittieren, Braten, Backen und Grillen.

Garen

1. Nehmen Sie den Korb heraus und geben Sie Ihre Lebensmittel hinein.
2. Setzen Sie den Korb wieder in die Heißluftfritteuse ein.
3. Der Garvorgang beginnt und der Countdown-Timer startet.

Wenden

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

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

5. Nehmen Sie den Korb heraus und wenden, kippen oder drehen Sie die Lebensmittel vorsichtig.
6. 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“.

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

Garen in zwei Zonen

In dieser Anleitung wird erklärt, wie Sie zwei Mahlzeiten in zwei Zonen garen, indem Sie den Teiler einsetzen, um 2 Zonen à 4,2 l zu erhalten.

Vorbereitung

Tauen Sie Ihre Zutaten auf, schneiden, würzen oder panieren Sie alles nach Ihren eigenen Rezepten.

Vorheizen

1. Geben Sie den Gareinsatz in den Korb.
2. Schieben Sie den Teiler in den Gareinsatz.
3. Stellen Sie den Korb in die Heißluftfritteuse.
4. Drücken Sie zweimal schnell auf den Drehregler, um das Dual Zone Garen zu aktivieren.
5. Auf dem Display wird die Auswahl der linken und rechten Zone 1 und 2 angezeigt.
6. Stellen Sie Ihr erstes Smart-Programm für die linke Zone ein (wählen Sie 1), einschließlich aller Änderungen bei den Zeit- und Temperatureinstellungen, falls Sie dies wünschen.

7. Drücken Sie auf die 2, um ein zweites Programm für die rechte Zone einzustellen, einschließlich aller Änderungen bei den Zeit- und Temperatureinstellungen.

Sie können auch das erste Programm für die rechten Zone (wählen Sie 2) starten und anschließend das Programm für die linke Zone (wählen Sie 1) einstellen.

8. Wenn Sie ein anderes Smart-Programm als „Air Fry“ wählen möchten, drücken Sie die Taste für das von Ihnen gewünschte Programm.

Die Standardzeit und -temperatur für dieses Smart-Programm werden angezeigt.

9. Wenn Sie die Garzeit einstellen möchten, drücken Sie auf „Time“ (Zeit) und verwenden Sie den Drehregler, um die Garzeit zu verlängern oder zu verkürzen.
10. Wenn Sie die Gartemperatur anpassen möchten, drücken Sie auf „Temp“ (Temperatur) und verwenden Sie den Drehregler, um die Temperatur zu erhöhen oder zu verringern.
11. Drücken Sie auf „Start“, um zu beginnen. Die Statusleiste zeigt das ausgewählte Smart-Programm für jede Zone an.
12. Wenn der Garer die Zieltemperatur erreicht hat, zeigt das Display „Add Food“ (Lebensmittel hineingeben).

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

Garen

1. Nehmen Sie den Korb heraus und legen Sie Ihre Lebensmittel in eine Zone oder in beide.
2. Setzen Sie den Korb in die Heißluftfritteuse ein.
3. Der Garvorgang beginnt und der Countdown-Timer startet.

Wenden

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

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

5. Nehmen Sie den Korb heraus und wenden, kippen oder drehen Sie die Lebensmittel vorsichtig.
6. Setzen Sie den Korb wieder ein. Der Garvorgang wird fortgesetzt.

Beenden

7. 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.

So funktioniert SyncCook™

1. Befolgen Sie die Anweisungen für das Garen auf Seite 7 und alle spezifischen Anweisungen für das Smart-Programm, das Sie verwenden möchten.
2. Nachdem Sie Ihr erstes Programm eingestellt haben (für eines der beiden Zonen) und noch bevor Sie Start drücken, drücken Sie „SyncCook“.

Das Symbol SyncCook wird angezeigt.. 

3. Dann drücken Sie auf „START“ und folgen den Anweisungen für Cooking (Garen).

Über SyncCook

- Sie können die Einstellungen für Garzeit und Temperatur für beide Zonen ändern (SyncCook bleibt ON (eingeschaltet)), indem Sie die Garzeit oder die Temperatur anpassen.
- Sie können die Garzeit- und Temperatureinstellungen für eine der beiden Zonen ändern (SyncCook wird auf OFF (ausgeschaltet), indem Sie auf 1 oder 2 drücken, um eine Zone auszuwählen, bei der Sie die Garzeit oder Temperatur ändern.
- Wenn Sie die Speisen während des Garvorgangs aus einer Zone entfernen, gart die andere Zone weiter. Auf dem Display wird weiterhin das „SyncCook“-Symbol angezeigt, die Garzeiten sind aber in jeder Zone unterschiedlich.

SyncCook beenden

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

1. Drücken Sie 1 oder 2, um die Zone auszuwählen, für die Sie Änderungen vornehmen möchten.
SyncCook wird beendet und das Symbol 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 den Garvorgang fortzusetzen, wobei jede Zone mit ihrem eigenen Programm und ihrer eigenen Einstellungen gart.

So funktioniert SyncFinish

1. Befolgen Sie die Anweisungen für das Garen auf Seite 7 und alle spezifischen Anweisungen für das Smart-Programm, das Sie verwenden möchten.
2. Stellen Sie für eine der beiden Zonen (wählen Sie 1 oder 2) Ihr erstes Programm einschließlich aller gewünschten Änderungen bei den Zeit- und Temperatureinstellungen ein.
3. Drücken Sie 1 oder 2, um die andere Zone auszuwählen und beginnen Sie damit, für diese Zone ein Smart-Programm einschließlich aller Änderungen bei den Zeit- und Temperatureinstellungen einzustellen.
4. Drücken Sie **SyncFinish**.

Das „SyncFinish“-Symbol wird angezeigt. 

5. Drücken Sie Start und folgen Sie den Anweisungen für Cooking (Garen).

Die Heißluftfritteuse berechnet die Garzeiten und beginnt bei jeder Zone mit dem Garen zur richtigen Zeit, damit beide Vorgänge gleichzeitig beendet werden.

Über SyncFinish

- Wenn Sie während des Garvorgangs Lebensmittel aus einer Zone herausnehmen müssen, wird der Garvorgang in der anderen Zone unterbrochen, damit beide synchron bleiben.

SyncFinish beenden

Wenn Sie Änderungen an den Garprogrammen vornehmen müssen, können Sie „SyncFinish“ beenden, indem Sie „Cancel“ (Abbrechen) drücken. Wählen Sie danach für jede Zone ein anderes Programm und andere Einstellungen aus.

Ändern der Garzeit während des Garvorgangs

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

Garen in einer Zone:

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.

Garen in zwei Zonen:

1. Drücken Sie 1 oder 2, um die Zone auszuwählen, deren Garzeit Sie ändern möchten.
2. Drücken Sie auf „Time“ (Zeit) und verwenden Sie den Drehregler, um die Garzeit zu verlängern oder zu verkürzen.
3. Um anschließend die Änderung zu bestätigen, drücken Sie den Drehregler ein weiteres Mal.
4. 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.

Garen in einer Zone:

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.

Garen in zwei Zonen:

1. Drücken Sie 1 oder 2, um die Zone auszuwählen, deren Garzeit Sie ändern möchten.
2. Drücken Sie auf „Temp“ (Temperatur) und benutzen Sie den Drehregler, um die Temperatur zu erhöhen oder zu verringern.
3. Um anschließend die Änderung zu bestätigen, drücken Sie den Drehregler ein weiteres Mal.
4. 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:

Garen in einer Zone:

1. Drücken Sie auf „Cancel“ (Abbrechen).

Garen in zwei Zonen:

1. Drücken Sie die 1 oder 2, um die Zone zu wählen, bei der Sie den Garvorgang abbrechen möchten.
2. Drücken Sie auf „Cancel“ (Abbrechen).

Wenn Sie auf „Cancel“ drücken, ohne eine Zone auszuwählen, wird der Garvorgang bei beiden Zonen abgebrochen.

SMART-PROGRAMME

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 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 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 „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 | 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 „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 | 6 Minuten (00:06) | 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 | 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 „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.

REINIGUNG

Reinigen Sie Ihre Instant Vortex Plus VersaZone Heißluftfritteuse 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.

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

| Teil | Reinigungsanweisungen |
|--------------------------------------|---|
| Gareinsatz und Teiler | <ul style="list-style-type: none">• Spülmaschinenfest*• Der Gareinsatz und der Teiler haben eine Antihafbeschichtung.• Vermeiden Sie es, bei der Reinigung Metallwerkzeuge, Stahlwolle oder scharfe Reinigungsmittel zu verwenden. |
| Herausnehmbarer Heißluftfrittierkorb | <ul style="list-style-type: none">• Mit einem feuchten Tuch und mildem Spülmittel reinigen.• Spülmaschinenfest*• Vermeiden Sie es, bei der Reinigung Metallwerkzeuge, Stahlwolle oder scharfe Reinigungsmittel zu verwenden. |
| Garraum | <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.• 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 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. |
| | Der Korb ist nicht vollständig in die Heißluftfritteuse eingesetzt. | Stellen Sie sicher, dass der Korb richtig eingesetzt wurde. |
| 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 | Kurzschluss. | Wenden Sie sich an den Kundendienst. |
| E2 | 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



Produktspezifikationen

| Modell | Füllvermögen | Leistungs-aufnahme | Leistung | Gewicht | Abmessungen |
|-----------|--|--------------------|-----------------------------|---------|---------------------------------|
| AFB9002BK | Insgesamt 8,5 Liter (4,2 Liter + 4,2 Liter) | 1700 W | 220-240 V ~ 50- 60 Hz | 7,1 kg | cm: 40,4 L x 38,4 B x 31,4 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 und 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, Ireland, V14 CA36

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

© 2022 Instant Brands LLC
INSTANT und INSTANT BRANDS
sind eingetragene Warenzeichen
von Instant Brands Holdings Inc.