

peusta en marcha

INSTANT™ **VORTEX PLUS**
MANUAL DE USUARIO DE LA
FREIDORA DE AIRE DE 8,5 L
VERSAZONE™

Instant™

Bienvenido/a

a su nueva freidora de aire Instant™ Vortex Plus VersaZone™

Esta freidora Instant Vortex Plus VersaZone puede ayudarle a cocinar deliciosos alimentos con menos aceite y más variedad. Esperamos que se enamore de su freidora de aire Instant y que disfrute de este producto en su cocina durante muchos años.

Comience a usar su freidora de aire Vortex Plus VersaZone.



Escanee para comenzar!

Para que la experiencia de cocinar con Instant sea lo más sencilla posible, hemos creado cuatro simples pasos con vídeos de instrucciones que le servirán de guía. Escanee el código QR y siga los pasos para convertirse en Instant Chef al instante.!

www.instantbrands.co.uk/get-started



Descargue la **Instant Brands® Connect app** para acceder a 100 ideas de recetas.



Visite el canal **Instant Brands UK YouTube** para acceder a los vídeos con las instrucciones e inspirarse con las recetas.



Conéctese con la **comunidad de Facebook Instant Pot UK** e inspírese con los consejos de cocina, trucos y recetas de este grupo activo de Instant Chefs.

⚠ ATENCIÓN

Antes de usar su nueva freidora de aire Vortex Plus, lea todas las instrucciones, incluido el documento de Seguridad y Garantía. El incumplimiento de las advertencias e instrucciones podría causar lesiones personales y/o daños materiales.

CONTENIDO

| | |
|----------------------------|----|
| Advertencias importantes | 2 |
| Contenido de la caja | 6 |
| Uso de la freidora de aire | 7 |
| Configuración inicial | 9 |
| Cocción | 11 |
| Programas inteligentes | 20 |
| Limpieza | 23 |
| Resolución de problemas | 24 |
| Códigos de error | 25 |
| Más información | 27 |
| Garantía | 28 |

ADVERTENCIAS IMPORTANTES

⚠ ATENCIÓN

Instrucciones de seguridad

En Instant, queremos que se sienta cómodo/a usando nuestros productos. La freidora Instant Vortex se ha diseñado teniendo en cuenta su seguridad..

Al usar aparatos eléctricos, deben seguirse siempre precauciones básicas de seguridad para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, lesiones personales o daños materiales.

Lea todas las instrucciones antes de usar el aparato y úselo únicamente como se describe en los materiales que contiene la caja. El incumplimiento de estas advertencias e instrucciones podría causar lesiones personales o daños materiales y puede anular su garantía.

Ubicación

- **COLOQUE** el aparato únicamente sobre una encimera. Utilice siempre el aparato sobre una superficie nivelada, estable y no combustible.
- **NO COLOQUE** el aparato sobre un quemador de gas o eléctrico, un horno encendido o cerca de ninguno de ellos.
- **NO USE** el aparato cerca del agua o llamas.
- **NO USE** el aparato en el exterior. Manténgalo alejado de la luz solar directa.
- **NO COLOQUE** ningún objeto que pueda bloquear la ventilación del aparato.
- **ASEGÚRESE** de que todas las piezas estén secas y sin restos de alimentos antes de su uso..

USO GENERAL

- **NO TOQUE** las superficies calientes del aparato ni ningún accesorio mientras cocina o inmediatamente después, ya que estarán calientes.
- **USE** las asas y los pomos del aparato.
- **USE** manoplas para horno al extraer los accesorios.
- **COLOQUE** los accesorios calientes sobre una superficie resistente al calor o una placa de cocción.

⚠ ATENCIÓN

- **NO CUBRA** la bandeja de cocción ni ninguna otra parte del horno con papel de aluminio. Si lo hace el horno se sobrecalentará.
- **NO MUEVA** el aparato mientras se esté utilizando.
- **NO PERMITA** que los niños o las personas con habilidades físicas, sensoriales o mentales reducidas utilicen este aparato. Es necesaria una supervisión cercana si el aparato lo utilizan niños y personas con discapacidad. Los niños no deben jugar con este aparato.
- **NO USE** el aparato para otra función que no sea un uso doméstico. No está diseñado para uso comercial.
- **NO DEJE** el aparato sin vigilancia mientras esté funcionando.
- **NO USE** el aparato durante más de 60 minutos en un periodo de 2 horas.

PRECAUCIONES AL FREÍR CON AIRE

Mientras la freidora de aire está funcionando, por las rejillas de aire sale el aire caliente. Mantenga las manos y el rostro a una distancia segura de las rejillas de aire y tenga extremo cuidado al retirar los accesorios calientes del aparato. Si no lo hace, podrían producirse lesiones personales o daños materiales.

Mientras cocina, la temperatura interna del aparato alcanza varios cientos de grados. Para evitar lesiones personales, nunca ponga las manos sin protección dentro del aparato hasta que se haya enfriado a temperatura ambiente.

- **NO USE** un recipiente interno recubierto de cerámica o gres para freír con aire.
- **NO BLOQUEE** las rejillas de la freidora de aire. Deje al menos 13 cm de espacio en torno a la freidora de aire cuando la esté utilizando.
- **NO COLOQUE** el aparato sobre un hornillo caliente.
- **NO UTILICE** el aparato sobre materiales combustibles como manteles y cortinas, ni cerca de ellos.
- **NO CUBRA** las rejillas de ventilación mientras la freidora de aire está funcionando. Si lo hace, los alimentos no se cocinarán uniformemente y podría causar daños en el aparato.
- **NO LLENE** en exceso la freidora de aire. Si la llena en exceso, los alimentos podrían entrar en contacto con el elemento calentador, pudiendo provocar un incendio, daños materiales y/o lesiones personales.

⚠ ATENCIÓN

- **NO USE** aceite o spray para cocinar en el recipiente de cocción. Si es necesario, pulverice ligeramente, de forma directa, los alimentos con un spray de cocción antiadherente. El uso de aceite para cocinar o spray en el recipiente de cocción podría provocar lesiones personales y/o daños materiales.
- **TENGA CUIDADO** con los recipientes de cocción hechos de materiales que no sean metal o vidrio. Si no lo hace, podría producirse un incendio, lesiones y/o daños materiales.
- Si la unidad emite un humo negro durante su uso, pulse Cancel (Cancelar) y desenchufe el aparato inmediatamente. Espere a que deje de salir humo para abrir la cesta, después límpiela concienzudamente. Para obtener más información, consulte el apartado de Resolución de problemas en este Manual de usuario.
- **TENGA EXTREMO CUIDADO** cuando mueva el aparato mientras contenga aceite u otros líquidos calientes.
- **TENGA EXTREMO CUIDADO** al extraer la bandeja o desechar la grasa caliente.
- **NO USE** este aparato para freír los alimentos tradicionalmente.

ACCESORIOS

- **USE** solamente los accesorios o acoples autorizados por Instant Brands LLC. El uso de piezas, accesorios o acoples no recomendados por el fabricante puede suponer un riesgo de lesiones personales, incendio, descarga eléctrica o daños materiales.
- **NO USE** los accesorios incluidos en un microondas, horno tostador, horno de convección o convencional, o en una parrilla de cerámica, resistencia eléctrica, cocina de gas o barbacoa.

CUIDADO Y ALMACENAMIENTO

- **DEJE** que el aparato se enfríe a temperatura ambiente antes de limpiarlo o guardarlo.
- **NO GUARDE** ningún material en la base de cocción cuando no la esté utilizando.
- **NO COLOQUE** ningún material combustible en el aparato, como papel, cartón, plástico, espuma de poliestireno o madera.
- **NO LIMPIE** el aparato con estropajos metálicos ni lana de acero. Pueden desprenderse fragmentos y tocar los componentes eléctricos, generando un riesgo de descarga, quemaduras u otras lesiones personales.

⚠ ATENCIÓN

CABLE DE ALIMENTACIÓN

Se suministra un cable de alimentación corto para reducir los riesgos derivados de engancharse, enredarse y tropezar. Este aparato tiene un enchufe con toma a tierra de 3 puntas. Para reducir el riesgo de descarga eléctrica o lesiones personales:

- **SOLAMENTE** debe conectar el cable de alimentación a una toma eléctrica con puesta a tierra.
- **NO RETIRE** la toma de tierra.
- **NO DEJE** que el cable de alimentación cuelgue sobre los bordes o las encimeras, ni entre en contacto con superficies calientes como una llama, incluyendo la cocina.
- **NO USE** tomas de alimentación que estén por debajo de la encimera.
- **NO USE** el aparato con alargadores, convertidores o adaptadores, temporizadores o sistemas de control remoto independientes.

PRECAUCIONES ELÉCTRICAS

- El aparato contiene componentes eléctricos que suponen un riesgo de descarga eléctrica. Si no sigue estas instrucciones podría producirse una descarga eléctrica e incluso la muerte.

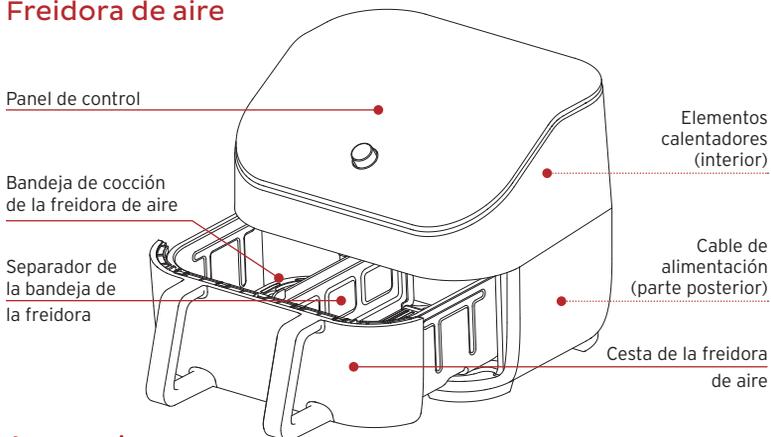
Para evitar una descarga eléctrica:

- Seleccione Cancel (Cancelar) y retire el enchufe de la fuente de alimentación para desconectarlo. Desenchufe siempre el aparato cuando no lo use, además de antes de poner o quitar componentes o accesorios, y antes de limpiarlo. Para desenchufarlo, sujete el enchufe y tire para extraerlo de la toma. Nunca tire del propio cable.

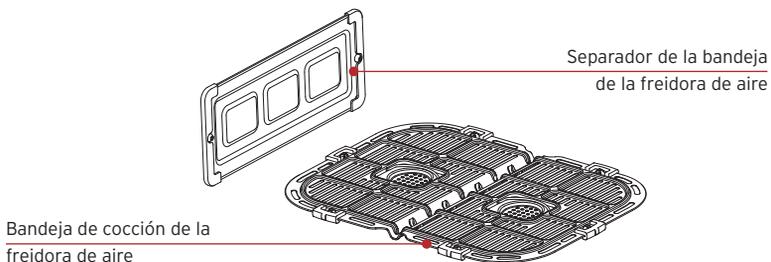
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

CONTENIDO DE LA CAJA

Freidora de aire



Accesorios



Recuerde reciclar!

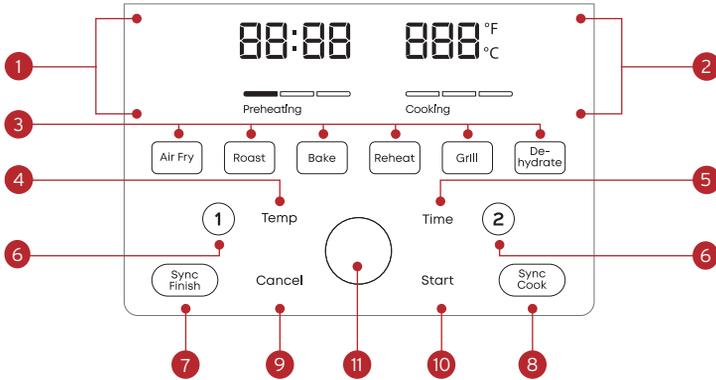
Hemos diseñado este embalaje teniendo en cuenta la sostenibilidad. Recicle todo lo que pueda reciclarse donde usted vive. Asegúrese de conservar esta guía, junto con los folletos sobre seguridad y garantía para su consulta.

Las ilustraciones son a modo de referencia y podrían diferir del producto real.

USO DE SU FREIDORA DE AIRE VORTEX PLUS

Panel de control

Hemos diseñado el panel de control para que sea simple de usar y fácil de leer.



1. Pantalla de estado de la zona izquierda + derecha
 - Temperatura de cocción
 - Tiempo de cocción
 - Mensajes
 - Códigos de error
2. Tiempo/temperatura
 - Tiempo de cocción
 - Temperatura de cocción
 - Mensajes
3. Programas inteligentes
4. Control de temperatura
 - Aumentar o reducir la temperatura de cocción
5. Control del tiempo
 - Aumentar o reducir el tiempo de cocción
6. Selectores de la zona izquierda (1) + derecha (2)
7. SyncFinish
 - Configurar programas independientes para finalizar al mismo tiempo
8. SyncCook
 - Hacer coincidir los ajustes de la zona izquierda y derecha
9. Cancelar
10. Comenzar
11. Dial de control

Encendido y apagado del sonido

Puede activar o desactivar los sonidos de notificación.

- En el modo Ready (Preparado) o mientras esté configurando un programa de cocción (pero antes de pulsar Start (Comenzar)), mantenga pulsados Time (Tiempo) y Temp (Temperatura) durante 5 segundos hasta que la pantalla muestre Sound On (Sonido encendido) o Sound Off (Sonido apagado).

Las alertas de error no se pueden apagar.

Elección de la escala de temperatura

Puede mostrar la temperatura de cocción en grados Fahrenheit o Celsius.

- En el modo Ready (Preparado) o mientras esté configurando un programa de cocción (pero antes de pulsar Start (Comenzar)), mantenga pulsado Temp (Temperatura) durante 5 segundos hasta que la pantalla muestre Temp Unit (Unidad de temperatura) °F o °C.

Restaurar los Programas inteligentes a su configuración original

Restaurar Programas inteligentes individuales

- Cuando haya seleccionado el Programa inteligente, mantenga pulsado el botón Smart Programme durante 3 segundos.

El botón de Programa inteligente parpadea y el tiempo de cocción y la temperatura se restaurarán a los ajustes predeterminados de fábrica.

Restaurar todos los Programas inteligentes

- Con el aparato en modo Ready (Preparado), mantenga pulsado el Dial de control durante 3 segundos, hasta que oiga un pitido.

Todos los tiempos de cocción y las temperaturas del Programa inteligente se restaurarán a los ajustes predeterminados de fábrica.

CONFIGURACIÓN INICIAL

Desembalaje

1. Saque su nueva freidora de aire de la caja.
2. Extraiga todo el material de embalaje de dentro y alrededor de la freidora de aire.
3. Asegúrese de extraer todos los accesorios del interior de la freidora de aire.
4. No quite las pegatinas con advertencias de seguridad ni la etiqueta informativa.

Limpiar antes de usar

1. Frote el interior con un paño húmedo. Use un paño limpio y seco para secar.
2. Lave los accesorios con agua caliente y jabón para lavar los platos. Aclárelos con agua limpia templada y use un paño seco para secar.

Ubicación

1. Coloque su freidora de aire sobre una superficie estable, nivelada, alejada de material combustible y de fuentes de calor externas. No coloque la freidora de aire sobre otro aparato.
2. Asegúrese de dejar al menos 13 cm de espacio por encima y alrededor de todos los lados del aparato para permitir un flujo de aire suficiente.

Prueba de funcionamiento

Antes de usar su nueva freidora de aire por primera vez, realice una prueba de funcionamiento para asegurarse de que todo funciona correctamente.

Para realizar una prueba de funcionamiento:

1. Inserte la cesta y la bandeja de cocción en la freidora de aire, pero no añada alimentos.

2. Seleccione el programa para freír con aire en el Panel de control.
3. Por defecto, se activa una única zona de cocción.

Para obtener más información sobre la zona única de cocción y la zona dual, consulte "Introducción a la cocción por zonas" a continuación.

4. Cambie la temperatura de cocción a 205 °C.
5. Cambie el tiempo de cocción a 18 minutos.
6. Pulse Start (Comenzar) y la freidora de aire comenzará la prueba de funcionamiento.
7. Cuando en la pantalla aparezca Add Food (Añadir alimentos), espere 10 segundos para que se reanude el programa (no añada ningún alimento).
8. Cuando en la pantalla aparezca Turn Food (Dar vuelta a los alimentos), espere 10 segundos a que se reanude el programa.
9. Una vez completada la sesión de cocción, deje que la unidad se enfríe.

Ahora ya puede cocinar con su freidora de aire Instant Vortex Plus VersaZone.

COCINAR

La freidora de aire Vortex Plus Versazone utiliza la circulación rápida de aire EvenCrisp™ para cocinar o dejar crujientes los alimentos de arriba abajo, y da a sus comidas el sabor rico y crujiente de los alimentos fritos, pero con muy poco o nada de aceite.

⚠ ATENCIÓN

SUPERFICIES CALIENTES

La freidora de aire estará caliente durante y después de la cocción. Tenga siempre sumo cuidado al extraer alimentos o accesorios, como la bandeja de cocción o el separador, de la cámara de cocción caliente. El hecho de tocar las superficies calientes podría provocar lesiones personales o daños materiales.

DEBE PERMITIRSE EL FLUJO DE AIRE

Para prevenir lesiones personales, **NO BLOQUEE** la entrada de aire ni las rejillas de ventilación..

Qué cocinar

La bandeja de cocción está perforada para permitir el flujo de aire debajo y en torno a los alimentos, y debe usarse con la mayoría de los alimentos, como alitas, patatas y bocados de coliflor.

Puede colocar los alimentos justo encima de la bandeja de cocción, sin usar papel de aluminio u otros elementos.

Solo en el programa Baking (Horneado), puede usar una fuente de horneado de metal o vidrio para contener alimentos como la mezcla para las tartas y la masa para los panes. Coloque la fuente de horneado directamente entro de la zona de cocción para hornear.

Introducción a la cocción por zonas

La freidora de aire Instant Vortex Plus VersaZone™ le permite elegir cómo desea cocinar y cuánto, usando diferentes zonas de cocción.

Zona única:: Le permite cocinar alimentos en la zona de 8,5 l, ideal para alimentos como un pollo entero o patatas para toda la familia.

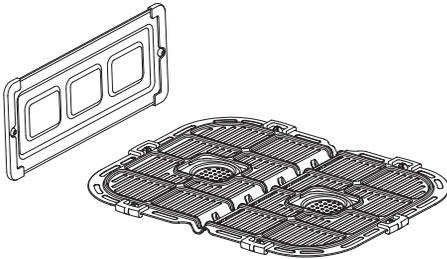
La freidora de aire Vortex Plus VersaZone utiliza la zona única de cocción por defecto. Consulte las instrucciones para cambiar entre zona única y zona dual a continuación.

Zona dual: Le permite cocinar alimentos en dos zonas y de tres formas diferentes:

1. Use ambas zonas con programas inteligentes distintos: Cocine en ambas zonas al mismo tiempo, usando diferentes programas y ajustes.
2. SyncCook: Cocine en ambas zonas al mismo tiempo, usando el mismo programa y los mismos ajustes para ambas.
3. SyncFinish: Cocine en ambas zonas al mismo tiempo, usando diferentes programas y ajustes para cada una, pero terminando de cocinar al mismo tiempo.

Cambio de cocción en zona única a zona dual

Puede alternar entre zona única y zona dual, dependiendo de lo que desee cocinar.



1. Inserte la bandeja de cocción en la cesta.
2. Deslice el separador de la bandeja en la bandeja de cocción.
3. Coloque la cesta en la freidora de aire.
4. Pulse el Dial de control dos veces rápidamente.
5. Ahora puede cocinar con dos zonas..

Para volver a la cocción en zona única, pulse el Dial de control dos veces rápidamente. Asegúrese de dejar que el separador de la bandeja se enfríe por completo antes de retirarlo de la bandeja.

Cocción en zona única

Estas instrucciones explican cómo cocinar alimentos en una gran zona de 8,5 l. Para cocinar dos alimentos en dos zonas, lea las instrucciones para Cocinar en zona dual.

Preparación

Descongele, corte, sazone o reboce los ingredientes en función de la receta.

Precaentamiento

1. Añada la bandeja de cocción a la cesta en la freidora de aire.
2. Inserte la cesta en la freidora de aire.
No se recomienda utilizar el separador para cocinar en una sola zona.
3. Seleccione el Programa inteligente que desee usar.
El programa seleccionado parpadeará y la pantalla mostrará el tiempo de cocción y la temperatura predeterminados para ese programa.
4. Si desea ajustar el tiempo de cocción, pulse Time (Tiempo) y use el Dial de control para aumentar o reducir el tiempo de cocción..
5. Si desea ajustar la temperatura de cocción, pulse Temp (Temperatura) y use el Dial de control para aumentarla o reducirla.
6. Pulse Start (Comenzar) para comenzar. La barra de estado muestra Air Fry (Freír con aire).
7. Cuando el aparato alcanza la temperatura objetivo, la pantalla muestra Add Food (Añadir alimentos).

Nota: Add Food (Añadir alimentos) es válido para Air Fry (Freír con aire), Roast (Asar), Bake (Hornear) y Grill (Grill) solamente.

Cocinar

1. Extraiga la cesta y coloque con cuidado los alimentos en la bandeja de cocción.
2. Vuelva a insertar la cesta en la freidora de aire.
3. La unidad empieza a cocinar y se inicia la cuenta atrás.

Dar la vuelta

4. A la mitad de cocción, la pantalla mostrará Turn Food (Dar vuelta a los alimentos).

Si no extrae la cesta después de que aparezca Turn Food (Dar la vuelta a los alimentos), continuará la cocción después de 10 segundos.

5. Extraiga la cesta y gire, voltee o dé vuelta a los alimentos con cuidado.
6. Coloque de nuevo la cesta. La cocción continúa.

Finalizar

- Una vez completado el Programa inteligente la freidora de aire emite un pitido y la pantalla muestra End (Fin).

La freidora de aire pita cada minuto, durante hasta 10 minutos para recordarle que la cocción se ha completado.

Cocción en zona dual

Estas instrucciones explican cómo cocinar dos alimentos en dos zonas, insertando el separador para crear 2 zonas de 4,2 l.

Preparación

Descongele, corte, sazone o reboce los ingredientes en función de la o las recetas.

Pre calentamiento

1. Inserte la bandeja de cocción en la cesta.
2. Deslice el separador de la bandeja en la bandeja de cocción.
3. Coloque la cesta en la freidora de aire.
4. Pulse el Dial de control dos veces rápidamente para activar la zona de cocción dual.
5. La pantalla mostrará las selecciones de las zonas izquierda y derecha, 1 y 2.
6. Configure su primer programa inteligente en la zona izquierda (seleccione 1), incluidos cambios en el tiempo y la temperatura si así lo desea.
7. Pulse 2 para comenzar a configurar un segundo programa en la zona derecha, incluidos cambios en el tiempo y la temperatura si así lo desea.

También puede iniciar el primer programa en la zona derecha (seleccione 2) y después configurar la zona izquierda (seleccione 1).

8. Si desea seleccionar un programa inteligente que no sea Air Fry (Freír con aire), pulse el botón del programa que desea utilizar.
Se muestran el tiempo y la temperatura predeterminados para ese programa inteligente.
9. Si desea ajustar el tiempo de cocción, pulse Time (Tiempo) y use el Dial de control para aumentar o reducir el tiempo de cocción..
10. Si desea ajustar la temperatura de cocción, pulse Temp (Temperatura) y use el Dial de control para aumentarla o reducirla.
11. Pulse Start (Comenzar) para comenzar. La barra de estado muestra el programa inteligente seleccionado para cada zona.
12. Cuando el aparato alcanza la temperatura objetivo, la pantalla muestra Add Food (Añadir alimentos).

Nota: Add Food (Añadir alimentos) es válido para Air Fry (Freír con aire), Roast (Asar), Bake (Hornear) y Grill (Grill) solamente.

Cocinar

1. Extraiga la cesta y coloque con cuidado los alimentos en ambas zonas.
2. Inserte la cesta en la freidora de aire.
3. La unidad empieza a cocinar y se inicia la cuenta atrás..

Dar la vuelta

4. A la mitad de cocción, la pantalla mostrará Turn Food (Dar vuelta a los alimentos).

Si no extrae la cesta después de que aparezca Turn Food (Dar la vuelta a los alimentos), continuará la cocción después de 10 segundos.

5. Extraiga la cesta y gire, voltee o dé vuelta a los alimentos con cuidado.
6. Coloque de nuevo la cesta. La cocción continúa..

Finalizar

7. Una vez completado el Programa inteligente la freidora de aire emite un pitido y la pantalla muestra End (Fin).

La freidora de aire pita cada minuto, durante hasta 10 minutos para recordarle que la cocción se ha completado.

Cómo cocinar de forma sincronizada con SyncCook™

1. Siga las instrucciones para cocinar en la página 7 y las instrucciones específicas del programa inteligente que desee utilizar.
2. Cuando haya configurado su primer programa (en cualquier zona), pero antes de pulsar Start (Comenzar), pulse SyncCook.

The SyncCook icon displays. 

3. Pulse Start (Comenzar) y continúe siguiendo las instrucciones para cocinar.

Acerca de SyncCook

- Puede cambiar el tiempo y la temperatura de cocción para ambas zonas (SyncCook seguirá activado) ajustando el tiempo de cocción o la temperatura.
- Puede cambiar el tiempo y la temperatura de cocción para cada zona (SyncCook se apagará) pulsando 1 o 2 para seleccionar una zona a cambiar y después ajustar el tiempo o la temperatura de cocción.
- Si retira los alimentos de una zona durante la cocción, la otra zona seguirá cocinando. La pantalla mostrará el icono SyncCook, pero los tiempos de cocción serán distintos en cada zona.

Terminar la cocción sincronizada o SyncCook

Puede terminar la cocción sincronizada o SyncCook en cualquier momento para realizar cambios en uno o ambos programas de cocción.

1. Pulse 1 o 2 para seleccionar la zona en la que le gustaría hacer los cambios.
SyncCook se detiene y el icono desaparece.
2. Ajuste el tiempo o la temperatura de cocción y pulse el Dial de control para confirmar los cambios.
3. Pulse Start (Comenzar) para continuar cocinando, con cada zona cocinando con su propio programa y sus propios ajustes.

Cómo usar la función SyncFinish

1. Siga las instrucciones para cocinar en la página 7 y las instrucciones específicas del programa inteligente que desee utilizar.

2. Configure su primer programa en cualquier zona (seleccione 1 o 2), incluyendo cambios en el tiempo y la temperatura si así lo desea.
3. Pulse 1 o 2 para comenzar a configurar un segundo programa en la zona derecha, incluyendo cambios en el tiempo y la temperatura si así lo desea.
4. Pulse SyncFinish (Finalización sincronizada).
Se muestra el icono SyncFinish. 
5. Pulse Start (Comenzar) y continúe siguiendo las instrucciones para cocinar.

La freidora de aire calculará los tiempos de cocción y comenzará a cocinar cada zona en el momento adecuado para que finalicen al mismo tiempo.

Acerca de SyncFinish

- Si necesita extraer alimentos de una de las zonas durante la cocción, se pausará la cocción en la otra zona para mantener las dos sincronizadas.

Terminar la finalización sincronizada o SyncFinish

Puede terminar la finalización sincronizada o SyncFinish si necesita hacer cambios en los programas de cocción, pulsando Cancel (Cancelar). Después, vuelva a seleccionar el programa y los ajustes para cada zona.

Cambiar el tiempo de cocción mientras cocina

Puede cambiar el tiempo de cocción una vez iniciado el programa inteligente.

Zona única de cocción:

1. Pulse Time (Tiempo) y use el Dial de control para aumentarlo o reducirlo.
2. Pulse el Dial de control para confirmar el cambio.
3. Pulse Start (Comenzar) para continuar cocinando.

Si no pulsa Start (Comenzar), continuará cocinando con la configuración anterior.

Zona dual de cocción:

1. Pulse 1 o 2 para seleccionar la zona que desea cambiar.
2. Pulse Time (Tiempo) y use el Dial de control para aumentarlo o reducirlo.

3. Pulse el Dial de control para confirmar el cambio.
4. Pulse Start (Comenzar) para continuar cocinando.

Si no pulsa Start (Comenzar), continuará cocinando con la configuración anterior.

Cambiar la temperatura de cocción mientras cocina

Puede cambiar el tiempo de cocción una vez iniciado el programa inteligente.

Zona única de cocción:

1. Pulse Temp (Temperatura) y use el Dial de control para aumentarla o reducirla.
2. Pulse el Dial de control para confirmar el cambio.
3. Pulse Start (Comenzar) para continuar cocinando.

Si no pulsa Start (Comenzar), continuará cocinando con la configuración anterior.

Zona dual de cocción:

1. Pulse 1 o 2 para seleccionar la zona que desea cambiar.
2. Pulse Temp (Temperatura) y use el Dial de control para aumentarla o reducirla.
3. Pulse el Dial de control para confirmar el cambio.
4. Pulse Start (Comenzar) para continuar cocinando.

Si no pulsa Start (Comenzar), continuará cocinando con la configuración anterior.

Cancelar en cualquier momento

Puede cancelar la cocción en cualquier momento una vez iniciado el programa inteligente:

Zona única de cocción:

1. Pulse Cancel (Cancelar).

Zona dual de cocción:

1. Pulse 1 o 2 para seleccionar la zona que desea cancelar.
2. Pulse Cancel (Cancelar).

Si pulsa Cancel (Cancelar) sin seleccionar una zona, se cancelarán ambas zonas.

PROGRAMAS INTELIGENTES

Freír con aire

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

| Configuración | Predeterminada | Mínima | Máxima |
|-------------------|-----------------------|---------------------|-------------------|
| Temperatura | 196°C | 82°C | 205°C |
| Tiempo de cocción | 15 minutos (00:15) | 1 minuto (00:01) | 1 hora (01:00) |

Para freír con aire

- Siga las instrucciones básicas para Cocinar..
- Seleccione Air Fry (Freír con aire) como Programa inteligente.

Tostar

Puede tostar alimentos como carne de ternera, cordero, cerdo, aves de corral, verduras y patatas gratinadas, para que queden deliciosamente tiernos por dentro y dorados por fuera.

| Configuración | Predeterminada | Mínima | Máxima |
|-------------------|--------------------|---------------------|-------------------|
| Temperatura | 205°C | 82°C | 205°C |
| Tiempo de cocción | 18 minutos (00:18) | 1 minuto (00:01) | 1 hora (01:00) |

Tostar

- Siga las instrucciones básicas para Cocinar.
- Seleccione Roast (Tostar) como Programa inteligente..

Hornear

Puede hornear alimentos como panes, tartas, pastas y bollos, con la freidora de aire a modo de "minihorno".

| Configuración | Predeterminada | Mínima | Máxima |
|-------------------|-----------------------|---------------------|-------------------|
| Temperatura | 176°C | 82°C | 205°C |
| Tiempo de cocción | 20 minutos (00:20) | 1 minuto (00:01) | 1 hora (01:00) |

Hornear

- Siga las instrucciones básicas para Cocinar.
- Seleccione Bake (Hornear) como Programa inteligente.
- No es necesario dar la vuelta a los alimentos a la mitad del programa de cocción..

Deje aproximadamente 2,5 cm de espacio en torno a los lados de la fuente de horneado para que el calor circule uniformemente.

Grill

El grill actúa calentando directamente de arriba hacia abajo, y es perfecto para fundir queso sobre la sopa de cebolla y para los nachos..

| Configuración | Predeterminada | Mínima | Máxima |
|-------------------|----------------------|---------------------|-----------------------|
| Temperatura | 205°C | 205°C | 205°C |
| Tiempo de cocción | 6 minutos (00:06) | 1 minuto (00:01) | 30 minutos (00:30) |

Cocinar al grill

- Siga las instrucciones básicas para Cocinar.
- Seleccione Grill (Grill) como Programa inteligente.
- No es necesario dar la vuelta a los alimentos a la mitad del programa de cocción.

Deshidratar

Para deshidratar se usa un nivel bajo de calor durante un largo periodo de tiempo para secar con seguridad alimentos como fruta seca, cecina y verduras secas.

| Configuración | Predeterminada | Mínima | Máxima |
|-------------------|-----------------|----------------|------------------|
| Temperatura | 54°C | 35°C | 79°C |
| Tiempo de cocción | 8 horas (08:00) | 1 hora (01:00) | 72 horas (72:00) |

Deshidratar

- Siga las instrucciones básicas para Cocinar.
- Seleccione Dehydrate (Deshidratar) como Programa inteligente.
- No es necesario dar la vuelta a los alimentos a la mitad del programa de cocción.

Recalentar

Aporte un toque crujiente a la pizza o las patatas sobrantes, en solo unos minutos.

| Configuración | Predeterminada | Mínima | Máxima |
|-------------------|-----------------------|---------------------|-------------------|
| Temperatura | 138°C | 49°C | 182°C |
| Tiempo de cocción | 10 minutos (00:10) | 1 minuto (00:01) | 1 hora (01:00) |

Recalentar

- Siga las instrucciones básicas para Cocinar.
- Seleccione Reheat (Recalentar) como Programa inteligente..

Una vez iniciada la función Smart Cooking (Cocción inteligente), la pantalla mostrará la temperatura objetivo y el tiempo de cocción inmediatamente.

LIMPIEZA

Limpie su freidora de aire Instant Vortex Plus VersaZone después de cada uso. Deje que todos los componentes se enfríen a temperatura ambiente antes de la limpieza. Antes de usar o almacenar la unidad, asegúrese de que todas las superficies estén secas.

⚠ ATENCIÓN

Para evitar una descarga eléctrica, desenchufe el aparato antes de limpiarlo.

NO SUMERJA el cable de alimentación, el enchufe o el t t líd dí

| Componente | Instrucciones de limpieza |
|-------------------------------------|---|
| Bandeja de cocción y separador | <ul style="list-style-type: none">• Se puede meter en el lavavajillas.*• La bandeja de cocción y el separador llevan un revestimiento antiadherente.• Evite usar utensilios metálicos, estropajos. |
| Cesta para freír con aire extraíble | <ul style="list-style-type: none">• límpiela con un paño húmedo con jabón suave para lavar los platos.• Se puede meter en el lavavajillas.*• Evite usar utensilios metálicos, estropajos de lana de acero o limpiadores agresivos.. |
| Cámara de cocción | <ul style="list-style-type: none">• Límpiela con un paño húmedo con jabón suave para lavar los platos.• Compruebe siempre la bobina calefactora y las paredes de la• cámara de cocción por si hubiera salpicaduras de aceite o restos de suciedad, y límpielas.• Asegúrese de que la bobina calefactora esté seca antes de encender la freidora de aire.• Para eliminar los residuos de alimentos y grasa cocinada de la cámara de cocción, pulverice una mezcla de bicarbonato y vinagre y frote para limpiarlo con un paño humedecido. En cuanto a las manchas difíciles, deje que la mezcla actúe sobre la zona afectada durante varios minutos antes de limpiarlas restregando. |
| Cable de alimentación | <ul style="list-style-type: none">• Límpielo con un paño o esponja suaves humedecidos. Frote para secarlo. |

**Puede producirse cierta decoloración después de usar el lavavajillas, pero no afectará a la seguridad o el rendimiento de la cocción.*

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

| Problema | Causa | Solución |
|--|--|--|
| La freidora de aire no se enciende | El aparato no está bien enchufado. | Asegúrese de que el cable de alimentación esté bien enchufado en la toma. |
| | La toma no tiene alimentación. | Pruebe a enchufar otro aparato en la misma toma para comprobar el circuito. |
| | La cesta no está totalmente insertada en la freidora de aire. | Asegúrese de que la cesta está insertada totalmente. |
| Sale humo negro de la freidora de aire. | Está usando un aceite con un punto de humo bajo. | Cancele el Programa inteligente, desenchufe el aparato y deje que se enfríe a temperatura ambiente. Elija un aceite neutro con un punto de humo alto, como colza, aguacate, soja, girasol o salvado de arroz. |
| | Hay residuos de alimentos en la bobina calefactora, en la cámara de cocción o en los accesorios. | Cancele el Programa inteligente, desenchufe el aparato y deje que se enfríe a temperatura ambiente. Extraiga todos los accesorios de la cámara de cocción y límpiela, al igual que todos los accesorios, exhaustivamente. |
| | El aparato no funciona correctamente. | Póngase en contacto con Atención al cliente. |
| Sale humo blanco de la freidora de aire. | Está cocinando alimentos con un alto contenido en grasa como beicon, salchichas y hamburguesas. | Evite freír alimentos con un alto contenido en grasa. Compruebe la cámara de cocción por su hubiera un exceso de aceite y/o grasa y extráigalos según sea necesario antes de freír con aire. |
| | El agua se evapora, produciendo un vapor espeso. | Seque suavemente los alimentos húmedos antes de freírlos con aire. No añada agua u otro líquido a la cámara de cocción al freír con aire. |
| | Los condimentos se han introducido en el elemento. | Tenga cuidado al condimentar la comida. Pulverice verduras y carnes con aceite antes de condimentarlas para que el aliño se adhiera. |

CÓDIGOS DE ERROR

Si el panel de control muestra un código de error de esta lista, es que hay un problema con la freidora de aire. Estas son algunas acciones a llevar a cabo para solucionar el problema.

| Problema | Causa | Solución |
|----------|--|--|
| E1 | Circuito abierto. | Póngase en contacto con Atención al cliente |
| E2 | Cortocircuito en el sensor de temperatura. | Póngase en contacto con Atención al cliente. |

MÁS INFORMACIÓN

Le espera todo un mundo de información y ayuda sobre la Instant™ Plus VersaZone™. Estos son algunos de los recursos más valiosos..

Registre su producto

instantbrands.co.uk/product-registration

Póngase en contacto con Atención al cliente

instantbrands.co.uk/support

UKSupport@instantbrands.com

EUSupport@instantbrands.com

Instant Brands® Connect App con más de 1000 recetas

App stores de iOS y Android

Tablas de cocción y más recetas

instantbrands.co.uk/recipes

Sustitución de piezas y accesorios

instantbrands.co.uk/product-category/instant

Únase a la comunidad



Especificaciones del producto

| Modelo | Volumen | Voltaje | Potencia | Peso | Dimensiones |
|-----------|---|---------|----------------------|---------|--------------------------------|
| AFB9002BK | Total 8,5 litros (4,2 litros + 4,2 litros) | 1700 W | 220-240 V ~ 50-60 Hz | 7,1 kgs | cm: 40,4 L x 38,4 An X 31,4 Al |

GARANZIA

Garanzia Limitata

Instant Brands (Ireland) Limited e Instant Brands Inc. (congiuntamente, l'“Azienda”) garantiscono che questo prodotto è esente da difetti di fabbricazione e di materiali, in normali condizioni di uso domestico, per un (1) anno dalla data d'acquisto originale. La presente Garanzia Limitata è valida solo per l'acquirente originario e per l'uso nell'UE.

La presente garanzia non copre gli apparecchi usati al di fuori dell'UE. Per ricevere assistenza nell'ambito di questa Garanzia Limitata occorre presentare la prova della data di acquisto originale e, su richiesta, restituire l'apparecchio. A condizione che il prodotto venga usato e ne sia eseguita la manutenzione secondo le istruzioni con esso fornite (disponibili anche all'indirizzo instantbrands.co.uk) l'Azienda provvederà, a sua esclusiva discrezione, a: (i) riparare i difetti di fabbricazione e materiali; o (ii) sostituire l'apparecchio. Qualora l'apparecchio venga sostituito, la Garanzia Limitata sull'apparecchio sostituito scadrà entro 12 mesi dalla data dell'acquisto originario. L'Azienda non si fa carico dei costi di spedizione per gli interventi coperti da garanzia.

The Company is not responsible for shipping costs for warranty service.

Limitazioni ed esclusioni

Qualsiasi modifica o tentata modifica dell'apparecchio può inficiarne il funzionamento sicuro e causare seri danni a persone o cose. Qualsiasi modifica o tentata modifica dell'apparecchio o di un suo componente renderà nulla la garanzia, salvo nel caso in cui tale modifica o alterazione sia stata espressamente autorizzata dall'Azienda.

La presente garanzia non copre (1) la normale usura dei componenti; (2) i danni risultanti da un uso negligente, irragionevole o improprio del prodotto, da un montaggio o uno smontaggio scorretti, da un uso contrario alle istruzioni, da una mancata manutenzione ragionevolmente necessaria, da danni causati da forza maggiore (come incendi, alluvioni, uragani e tornado) o da eventuali riparazioni o modifiche effettuate, salvo nel caso in cui l'intervento sia stato espressamente indicato e autorizzato dall'Azienda; e (3) le riparazioni necessarie a seguito di un uso diverso dal normale uso domestico oppure contrario alle istruzioni pubblicate per l'utente o l'operatore. Nei limiti ammessi dalla legge vigente, l'eventuale responsabilità civile dell'Azienda per prodotti o componenti che appaiano difettosi si limita alla riparazione o sostituzione del prodotto o di un suo componente e non può superare il prezzo d'acquisto di un prodotto sostitutivo paragonabile. Salvo per quanto espressamente ivi disposto e nella misura permessa dalla legge, (1) l'Azienda non fornisce garanzie, condizioni o dichiarazioni, esplicite o implicite, uso, uso commerciale o diverso rispetto all'apparecchio o a sue parti coperte da questa garanzia e (2) l'Azienda declina ogni responsabilità per danni indiretti, incidentali o consequenziali derivanti da o connessi all'uso o alle prestazioni dell'apparecchio o danni derivanti da perdite economiche, perdite di proprietà, perdite di ricavi o profitti, perdite di godimento o uso, costi per la rimozione, installazione o altri danni consequenziali di qualsiasi tipo o natura.

L'utente può usufruire di diritti e rimedi in base alle leggi applicabili, in aggiunta a eventuali diritti o rimedi che possano essere disponibili nell'ambito di questa garanzia limitata.

GARANZIA

Per registrare l'apparecchio, instantbrands.co.uk/product-registration/ È richiesto il nome, un indirizzo e-mail, il nome del negozio, la data di acquisto, il numero e il codice seriale del modello (riportati entrambi sull'apparecchio). La registrazione permette di rimanere informati su novità e ricette, nonché di essere contattati per eventuali avvisi di sicurezza relativi al prodotto. Effettuando la registrazione, l'utente riconosce di avere letto e compreso le istruzioni per l'uso e le avvertenze fornite con l'apparecchio.

Servicio de Garantía

Para disfrutar del servicio de garantía, póngase en contacto con el departamento de Atención al cliente creando un recibo de asistencia en línea en Instantbrands.co.uk/support/.

Si no podemos solucionar el problema, podríamos pedirle que envíe el aparato al departamento de Servicio para inspeccionar su calidad. Instant Brands no asumirá los gastos de envío relacionados con el servicio de garantía. Al devolver el aparato, indique su nombre, domicilio, dirección de correo electrónico, número de teléfono y prueba de la fecha de compra original además de la descripción del problema que ha observado en el aparato.

Within the EU

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

L'ultimo aggiornamento della presente garanzia risale al 1° settembre 2019 e si applica a tutti i prodotti venduti a partire dal [1° novembre 2019]. Ai prodotti acquistati prima di tale data, si applica la versione della garanzia precedente.

Smaltimento

Questo apparecchio è conforme alla direttiva RAEE 2012/19/UE sullo smaltimento di apparecchi elettrici ed elettronici (RAEE). Inoltre, è conforme alla direttiva europea sulla compatibilità elettromagnetica (EMC) 2014/30/UE e relativi emendamenti e alla direttiva sulla bassa tensione (LVD) 2014/35/UE e relativi emendamenti. Questa marcatura indica che il prodotto non deve essere smaltito con altri rifiuti domestici all'interno dell'UE. Per evitare che lo smaltimento incontrollato dei rifiuti causi possibili danni all'ambiente o alla salute dell'uomo, smaltire l'apparecchio in modo responsabile al fine di promuovere il riutilizzo sostenibile delle materie prime. Per restituire il vecchio apparecchio, servirsi dei sistemi di reso e raccolta oppure contattare il Centro assistenza per ottenere maggiori informazioni sullo smaltimento e su RAEE.



Instant Brands (EMEA) Limited

1 Christchurch Way, Woking, Surrey,
GU21 6JG, Reino Unido

Instant Brands (Ireland) Limited

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

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

© 2022 Instant Brands LLC
INSTANT e INSTANT BRANDS
son marcas registradas de Instant
Brands Holdings Inc.