

Instant™

VORTEXTM

FREIDORA DE AIRE DE 6 CUARTOS



Manual de usuario

Consideraciones importantes

Producto, repuestos y accesorios.

Empezar

Panel de control

Cocinando

Cuidado, limpieza y almacenamiento.

Solución de problemas

Garantía

Contacto

Descarga la aplicación Instant Pot con
más de 1000 recetas en instantappliances.com/app.

CONSIDERACIONES IMPORTANTES



(Sí, tenemos que hacerlo)

En Instant Brands™ su seguridad siempre es lo primero. La familia Instant™ Vortex™ fue diseñada pensando en su seguridad, y hablamos en serio. Visite instantappliances.com para conocer los mecanismos de seguridad de este electrodoméstico.

Al usar aparatos eléctricos, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad:
01 LEA TODAS

LAS INSTRUCCIONES, MEDIDAS DE SEGURIDAD Y ADVERTENCIAS
ANTES DE OPERAR EL APARATO. EL NO SEGUIR ESTAS SALVAGUARDAS E
INSTRUCCIONES PUEDE RESULTAR EN LESIONES Y/O DAÑOS A LA PROPIEDAD.

02 Las superficies exteriores del aparato pueden calentarse durante el uso. NO toque las superficies calientes. Solo use el asa de la canasta de la freidora para levantar y transportar la canasta de la freidora. Utilice protección adecuada para las manos cuando manipule componentes calientes. Se debe tener mucho cuidado al mover el aparato. Deje que el aparato se enfríe a temperatura ambiente antes de manipularlo o moverlo.

03 **⚠ CAUTION** Para protegerse contra el riesgo de descarga eléctrica, NO sumerja el cable de alimentación, el enchufe o el aparato en agua u otro líquido.

04 NO enjuague el aparato bajo el grifo.

05 La cámara de cocción contiene componentes eléctricos. Para evitar descargas eléctricas, NO ponga ningún tipo de líquido en la cámara de cocción.

06 Este aparato NO debe ser utilizado por niños ni por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas. Es necesaria una estrecha supervisión cuando este aparato se utiliza cerca de niños y de estas personas. Los niños no deben usar ni jugar con este aparato.

07 Apague y desenchufe cuando no esté en uso, así como antes de agregar o quitar piezas o accesorios, y antes de la limpieza. Para apagar, presione Cancelar. Para desenchufar, sujete el enchufe y tire del tomacorriente. NUNCA tire del cable de alimentación.

08 Evite hacer contacto con las partes móviles.

09 Inspeccione el aparato y el cable de alimentación periódicamente. NO opere ningún aparato con un cable o enchufe dañado o después de que el aparato funcione mal, o se haya caído o dañado de alguna manera. Para obtener ayuda, comuníquese con el Equipo de atención al cliente en support@instantappliances.com o al 1-800-828-7280.

⚠ ADVERTENCIA

Lea este manual cuidadosa y completamente y guárdelo para referencia futura.

El incumplimiento de las instrucciones de seguridad puede provocar lesiones o daños graves.

CONSIDERACIONES IMPORTANTES



- 10 NO utilice ningún accesorio o aditamento no autorizado por Instant Brands Inc. El uso de aditamentos no recomendados por el fabricante puede causar riesgo de lesión, incendio o descarga eléctrica.
- 11 Solo para uso doméstico en encimeras. NO lo use al aire libre. No para uso comercial.
- 12 NO coloque el aparato sobre ningún tipo de estufa ni en un horno caliente; el calor de una fuente externa dañará el aparato.
- 13 NO permita que el cable de alimentación entre en contacto con superficies calientes o llamas abiertas, incluidas una estufa
- 14 NO use el aparato para otra cosa que no sea el uso previsto.
- 15 Se recomienda un mantenimiento adecuado después de cada uso. Consulte Cuidado, limpieza y almacenamiento. Deje que el aparato se enfríe a temperatura ambiente antes de limpiarlo o guardarlo.
- descargas **⚠ CAUTION** La comida derramada puede causar quemaduras graves. Se proporciona un cable de alimentación corto para reducir los peligros resultantes de agarrar, enredar y tropezar. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños. NUNCA cuelgue el cable sobre el borde de la mesa o el mostrador, NUNCA use un tomacorriente debajo del mostrador y NUNCA lo use con un cable de extensión.
- 17 NO intente reparar, reemplazar, alterar o modificar los componentes del electrodoméstico. Esto puede causar descargas eléctricas, incendios y/o lesiones, y anulará la garantía.
- 18 NO manipule ninguno de los mecanismos de seguridad.
- 19 NO utilice el aparato en sistemas eléctricos que no sean de 120 V ~ 60 Hz. NO lo use con convertidores o adaptadores de energía.
- 20 NO llene en exceso el aparato o los accesorios. El llenado excesivo puede hacer que los alimentos entren en contacto con el elemento calefactor, lo que puede provocar un incendio y/o lesiones personales.
- 21 NO cubra las rejillas de ventilación mientras el aparato está en funcionamiento. Si lo hace, evitará una cocción uniforme y puede dañar el electrodoméstico.
- 22 NUNCA vierta aceite en la cámara de cocción. Esto podría resultar en un incendio y/o lesiones personales.

⚠ ADVERTENCIA

Lea este manual cuidadosa y completamente y guárdelo para referencia futura.

El incumplimiento de las instrucciones de seguridad puede provocar lesiones o daños graves.

CONSIDERACIONES IMPORTANTES



- 23 Durante la cocción, la temperatura interna del aparato alcanza varios cientos de grados. Para evitar lesiones personales, NUNCA coloque las manos sin protección dentro del aparato hasta que se haya enfriado a temperatura ambiente.
- 24 Cuando cocine, NO coloque el aparato contra una pared o contra otros aparatos. Deje al menos 5"/13 cm de espacio libre en la parte posterior, los lados y por encima del electrodoméstico. NO opere el electrodoméstico sobre o cerca de materiales combustibles como manteles y cortinas. NO coloque nada encima del electrodoméstico.
- 25 Cuando está en funcionamiento, se libera aire caliente a través de las rejillas de ventilación. Mantenga las manos y la cara a una distancia segura de las rejillas de ventilación y tenga mucho cuidado al retirar los accesorios del aparato.
- 26 Si la unidad emite humo negro, presione Cancelar y desconecte la aparato inmediatamente. Espere a que deje de fumar antes de abrir la puerta y, a continuación, limpie bien el aparato.
- 27 NO deje el aparato desatendido mientras está en uso.
- 28 NUNCA conecte este aparato a un interruptor de temporizador externo o sistema de control remoto.
- 29 Tenga mucho cuidado al retirar los accesorios calientes de la cocina cámara o desechar la grasa caliente.
- 30 No se deben introducir alimentos de gran tamaño y/o utensilios metálicos en el cámara de cocción, ya que pueden causar riesgo de incendio y/o lesiones personales.
- 31 NO almacene ningún material, aparte de los accesorios incluidos, en la cámara de cocción cuando no esté en uso.
- 32 NO coloque ningún material combustible en la cámara de cocción, como papel, cartón, plástico, espuma de poliestireno o madera.
- 33 NO use accesorios de electrodomésticos en ningún otro aparato, incluidos hornos de microondas, hornos tostadores, hornos de convección o convencionales, estufas de cerámica, eléctricas, de inducción o de gas, o parrillas al aire libre.
- 34 **⚠ CAUTION** Tenga mucho cuidado cuando mueva un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.

GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES.

⚠ ADVERTENCIA

Lea este manual cuidadosa y completamente y guárdelo para referencia futura.

El incumplimiento de las instrucciones de seguridad puede provocar lesiones o daños graves.

CONSIDERACIONES IMPORTANTES



⚠ ADVERTENCIA

Para evitar lesiones, lea y comprenda las instrucciones de este manual del usuario antes de intentar utilizar este aparato.

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de descarga eléctrica. Utilice únicamente un tomacorriente con conexión a tierra. • NO quite tierra. • No use un adaptador. • No utilice un cable de extensión.

El incumplimiento de estas instrucciones puede resultar en una descarga eléctrica y/o lesiones graves.

⚠ ADVERTENCIA




EL NO SEGUIR CUALQUIERA DE LAS MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES Y/O LAS INSTRUCCIONES PARA UN USO SEGURO ES UN USO INCORRECTO DE SU APARATO QUE PUEDE ANULAR SU GARANTÍA Y CREAR EL RIESGO DE LESIONES GRAVES.

Instrucciones especiales para el juego de cables

De acuerdo con los requisitos de seguridad, se proporciona un cable de alimentación corto (0,6 m a 0,9 m / 24" a 35") para reducir los peligros resultantes de agarres, enredos y tropiezos.

Este aparato tiene un enchufe con conexión a tierra de 3 clavijas. Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, conecte el cable de alimentación a un tomacorriente conectado a tierra (tierra) que sea de fácil acceso.

Especificaciones del producto

					
vórtice 6	1700W	120 V ~ 60 Hz	6 cuartos	12,08 libras 5,48 kg	<p>pulgadas: 14,92 profundidad x 12,36 anchura x 12,83</p> <p>altura cm: 37,9 profundidad x 31,4 anchura x 32,6 altura</p>

Encuentre el nombre de su modelo y el número de serie

Encuentre ambos en la etiqueta de clasificación en la parte posterior de la freidora, cerca del cable de alimentación.

⚠ ADVERTENCIA

Lea este manual cuidadosa y completamente y guárdelo para referencia futura.

El incumplimiento de las instrucciones de seguridad puede provocar lesiones o daños graves.

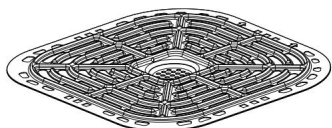
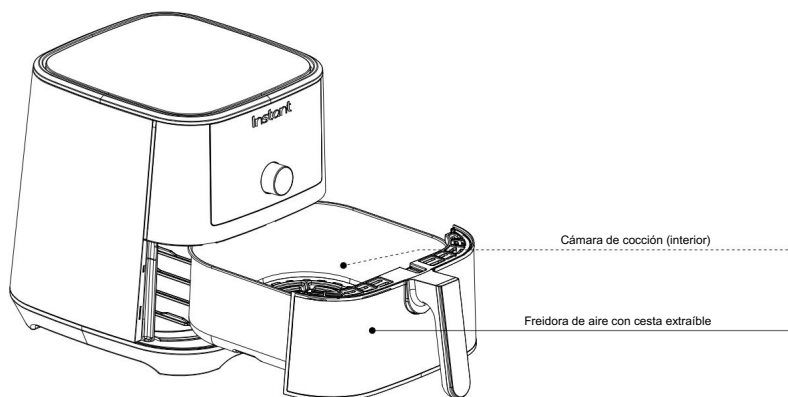
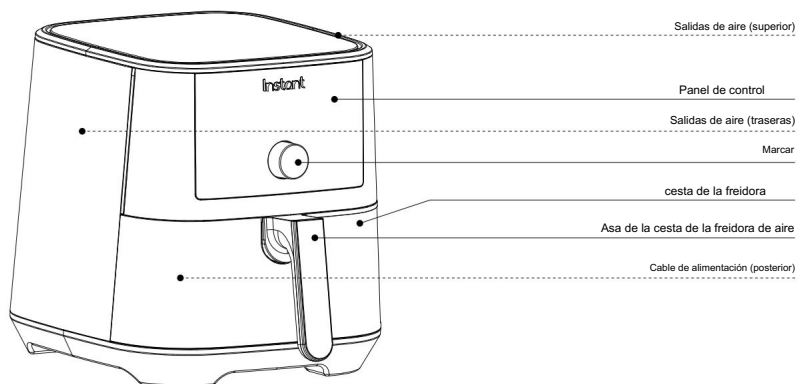
Tabla de contenido

CONSIDERACIONES IMPORTANTES	2
Instrucciones especiales para el juego de cables	5
Especificaciones del producto	5
Encuentre el nombre de su modelo y el número de serie	5
Tabla de contenido	6
Producto, repuestos y accesorios	7
Freidora.....	7
Empezar.....	8
Configuración inicial.....	8
Primera prueba de funcionamiento	9
Panel de control	10
Ajustes.....	11
Estado de cocción	12
Mensajes de estado	12
Cocción	13
Aire Freír, asar y hornear	13
Consejos de cocina	15
Recalentar.....	dieciséis
Cuidado, limpieza y almacenamiento	17
Resolución de problemas	18
Garantía.....	19
Contacto.....	21

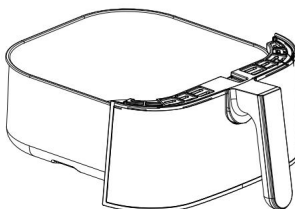
Producto, repuestos y accesorios.

Antes de usar su linda y nueva freidora de aire, asegúrese de que todo esté presente y contabilizado.

Freidora



Bandeja de cocción



cesta de la freidora

Las ilustraciones de este documento son solo de referencia y pueden diferir del producto real.

Consulte siempre el producto real.

Empezar

Configuración inicial



"Fíjate en las cosas pequeñas. Las recompensas son inversamente proporcionales". – Liz Vassey

01 ¡ Sacar ese vórtice de la caja!

02 Retire la canasta de la freidora y verifique que no haya empaque suelto en la cámara de cocción material antes del primer uso.

03 Puede tener la tentación de poner la freidora de aire sobre la estufa, ¡pero no lo haga! colócalo sobre una superficie estable y nivelada, lejos de materiales combustibles y fuentes de calor externas. No coloque su freidora de aire encima de otro aparato.



Asegúrese de dejar al menos 13 cm / 5" de espacio por encima y alrededor de todos los lados del electrodoméstico.

04 Siga las instrucciones de cuidado, limpieza y almacenamiento para lavar su nueva freidora antes usándolo



No quite las pegatinas de advertencia de seguridad ni la etiqueta de clasificación de la freidora de aire.

¿Falta algo o está dañado?

Póngase en contacto con un asesor de atención al cliente a través de nuestro widget de chat en instantappliances.com/#chat, por correo electrónico a support@instantappliances.com o por teléfono al 1-800-828-7280 y con gusto haremos que suceda algo mágico para usted.

ADVERTENCIA

Lea las Medidas de seguridad importantes antes de usar el aparato. Si no lee y sigue estas instrucciones para un uso seguro, puede ocasionar daños al aparato, daños a la propiedad o lesiones personales.	No coloque el aparato sobre una estufa, sobre otro aparato o en un horno caliente. El calor de una fuente externa dañará el aparato.	Para evitar el riesgo de incendio, daños a la propiedad y/o lesiones personales, no coloque nada encima del aparato y no bloquee las rejillas de ventilación.
--	--	---

Empezar

Ejecución de prueba inicial

¿Tienes que hacer la prueba de funcionamiento? No, ¡pero conocer los entresijos de su Vortex lo prepara para el éxito en la cocina! Tómese unos minutos para conocer cómo funciona este pequeño.


Etapa 1: Configuración de la freidora de aire para cocinar

01 Conecte el cable de alimentación a una toma de 120 V fuente de alimentación.

La freidora de aire está en modo de espera y la pantalla muestra APAGADO.

02 Retire la cesta de la freidora de aire de la cámara de cocción.


03 Coloque la bandeja de cocción en el fondo de la canasta de la freidora (si aún no está instalada).

 Asegúrese de que las pequeñas flechas indicadoras en la bandeja de cocción apunten hacia la parte posterior o frontal de la cesta de la freidora.

04 Vuelva a insertar la cesta de la freidora en la cámara de cocción.


05 Toque Freír al aire.

06 Toque Temp, luego gire el dial para ajustar la temperatura de cocción a 205°C / 400°F.

 Cada programa inteligente guarda automáticamente los ajustes que realiza en la hora y la temperatura cuando toca Iniciar.


07 ¡ Toque Inicio para comenzar!

La pantalla muestra Encendido y el estado de cocción muestra Precalentar.

 Las primeras veces que use su freidora de aire, puede notar un fuerte olor a plástico. Esto es normal, no es tóxico y desaparece rápidamente.

Etapa 2: "Cocinar" (... pero no realmente, ¡esto es solo una prueba!)

01 Cuando la freidora está lo suficientemente caliente, la pantalla muestra Add Food.

 Para esta prueba inicial, no agregue alimentos a la cesta de la freidora.

Retire con cuidado y vuelva a insertar la cesta de la freidora. La pantalla muestra el tiempo y la temperatura de cocción, y el estado de cocción muestra Cook.


02 A mitad de la cocción, la pantalla muestra Turn Food.

Espera 10 segundos para que el programa se reanude automáticamente, o retire y vuelva a insertar la canasta de la freidora para pausar y reanudar el programa manualmente.

03 Cuando queda 1 minuto, la pantalla cuenta regresivamente el tiempo de cocción restante en segundos.

Cuando finaliza el programa inteligente, la pantalla muestra Fin y el ventilador funciona durante un rato para ayudar a enfriar la freidora.

04 ¡Toque Cancelar para volver al modo de espera y empezar a cocinar de verdad!

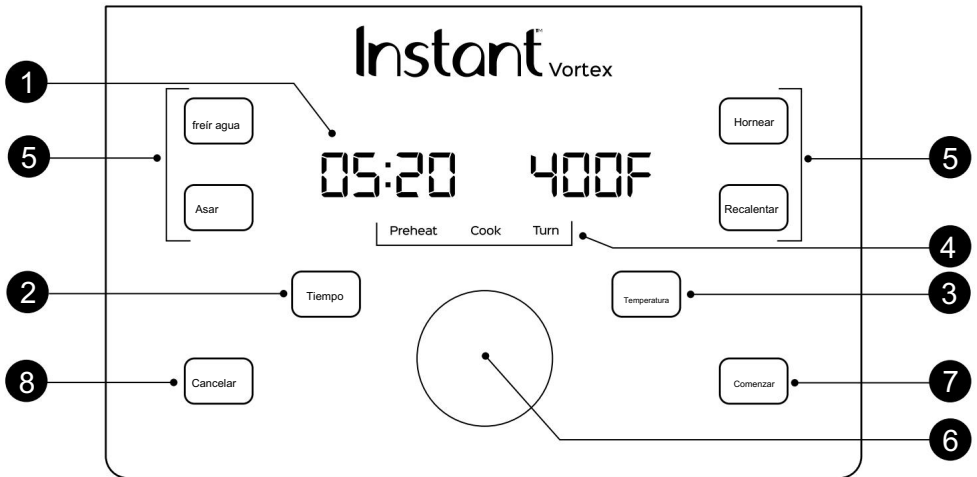
 Si olvida este último paso, la freidora emitirá un pitido para recordárselo después de 5, 30 y 60 minutos.



PRECAUCIÓN

La freidora y la cesta de la freidora estarán calientes durante y después de la cocción. Para evitar el riesgo de lesiones por quemaduras, NO toque las superficies calientes. Permita que la freidora de aire se enfríe a temperatura ambiente, luego limpie el aparato de acuerdo con las instrucciones de cuidado, limpieza y almacenamiento .


Panel de control



1	Pantalla de tiempo/temperatura	Muestra el tiempo de cocción, la temperatura establecida, mensajes de recordatorio y mensajes de error.
2 veces		Toque Tiempo si desea ajustar el tiempo de cocción.
3 temperatura		Toque Temp si desea ajustar la temperatura de cocción.
4 Estado de cocción		Precaliente, cocine y gire.
5	Programas inteligentes	<ul style="list-style-type: none"> • Freir al aire • Asar • Hornear • Recalentar
6 Marcar		Gire para ajustar los tiempos de cocción y las temperaturas. Presione para activar la pantalla.
7	Comenzar	Toque Iniciar para comenzar un programa inteligente seleccionado.
8	Cancelar	Toque Cancelar para detener un programa inteligente en cualquier momento y volver al modo de espera.

Las ilustraciones de este documento son solo de referencia y pueden diferir del producto real.
Consulte siempre el producto real.

Ajustes

Para hacer esto...	¡Hacer esto!
Despierta la freidora.	Toque cualquier botón, presione el dial o retire y vuelva a insertar la cesta de la freidora para activar la freidora. La pantalla muestra APAGADO para hacerle saber que está en modo de espera y listo para la acción.
Activa y desactiva los sonidos.	En el modo de espera, toque y mantenga presionados Tiempo y Temperatura durante 5 segundos.  Las alertas de error no se pueden silenciar.
Cambia la escala de temperatura (°C o °F).	En el modo de espera, toque y mantenga presionada la tecla Temp durante 5 segundos para alternar entre °C y °F.
Ahorre un tiempo de cocción personalizado.	Seleccione un programa inteligente, luego toque Hora y use el dial para ajustar la hora como desee. Toque Iniciar para guardar el cambio en la memoria.
Guarde una temperatura de cocción personalizada.	Seleccione un programa inteligente, luego toque Temp y gire el dial para ajustar la temperatura a su gusto. Toque Iniciar para guardar el cambio en la memoria.
Restablecer un programa inteligente individual.	En el modo de espera, toque y mantenga presionada la tecla del programa inteligente que desea restablecer (por ejemplo: Air Fry) durante 5 segundos. El tiempo de cocción y la temperatura para ese programa inteligente se restablecen a la configuración predeterminada de fábrica.
Restablece todos los programas inteligentes.	En el modo de espera, mantenga presionado el dial durante 5 segundos. Los tiempos y temperaturas de cocción para todos los programas inteligentes se restauran a la configuración predeterminada de fábrica.

Estado de cocción

00:15 400F

Preheat


Cook


Turn

La freidora de aire se está calentando a la temperatura perfecta para cocinar su comida.




La cocción está en curso.

La comida está lista para voltear o tirar, según lo requiera su receta.

 No aplicable a Recalentamiento.

 Solo aplicable a Air Fry y Roast.

Mensajes de estado

OFF	La freidora de aire está en modo de espera.
On	Un programa inteligente se encuentra en la etapa de precalentamiento .  No aplicable a Recalentamiento.
Add Food	Este mensaje aparece para informarle que la freidora ha alcanzado la temperatura de cocción perfecta y que se pueden agregar alimentos a la canasta de la freidora (si aún no se ha hecho).  No aplicable a Recalentamiento.
00:15	La pantalla muestra el tiempo de cocción y los mensajes en pantalla.
400F	La pantalla también muestra la temperatura de cocción establecida y los mensajes en pantalla.
Turn Food	La comida está lista para dar vuelta o tirar, según lo recomiende su receta.  Solo aplicable a Air Fry y Roast.
End	El Programa Smart ha finalizado.

Cocinando

Cocinar en el Vortex es rápido y fácil: ¡la comida entra y sale una delicia crujiente!

Consulta los horarios de cocina para obtener orientación, o visite nuestro sitio de recetas para recetas divertidas y fáciles de seguir con gran crujido. También puedes descargar la aplicación Instant Pot gratis para buscar recetas, guardar favoritos, tomar notas y más.

PRECAUCIÓN

Cuando cocine carne, siempre use un termómetro para carne para asegurarse de que la temperatura interna alcance una temperatura mínima segura. Consulte la Tabla de temperaturas internas mínimas seguras del USDA o la Tabla de temperaturas de cocción de Health Canada para obtener más información.

Freír, asar y hornear al aire

Estos programas le dan a sus comidas todo el rico y crujiente sabor de freír con poco o nada de aceite, para que pueda decir: "¡Nos vemos!" al lío grasiento y calorías extra! Los ajustes preestablecidos son un punto de partida con el que puede experimentar para obtener los resultados que más le gustan.

Elegante programa	Hora predeterminada	Intervalo de tiempo	Temperatura predeterminada	Rango de temperatura
freír agua	15 minutos (00:15)	1 minuto a 1 hora (00:01 a 01:00)	196°C / 385°F	82 a 205°C 180 a 400°F
Asar	18 minutos (00:18)	1 minuto a 1 hora (00:01 a 01:00)	193°C / 380°F	82 a 205°C 180 a 400°F
Hornear	30 minutos (00:30)	1 minuto a 1 hora (00:01 a 01:00)	185°C / 365°F	82 a 205°C 180 a 400°F

Etapa 1: Configuración para cocinar 01

Siga los pasos 01 a 04 en la Prueba inicial: Etapa 1 para configurar la freidora.

02 Toque el programa inteligente que desea usar: Air Fry, Roast u Bake.

03 Toque Temp, luego gire el dial para ajustar la temperatura.

04 Toque Hora, luego gire el dial para ajustar la hora.



Los programas inteligentes guardan automáticamente los ajustes de temperatura y tiempo cuando toca Iniciar.


05 ¡ Toque Inicio para comenzar!

La pantalla muestra Encendido y el estado de cocción muestra Precalentar.

Cocinando

Etapa 2: Cocinar


01 Cuando la pantalla muestre Add Food, retire la cesta de la freidora y coloque con cuidado los alimentos dentro de la cámara de cocción caliente.

 Puede colocar los alimentos directamente en la bandeja de cocción o dentro de cualquier fuente para horno apta para horno.


02 Vuelva a insertar con cuidado la cesta de la freidora.

La pantalla muestra el tiempo y la temperatura de cocción, y el estado de cocción muestra Cook.

03 A mitad de la cocción, la pantalla muestra Turn Food.

 No aplicable a horneado.

Si desea tirar o voltear su comida, retire la canasta de la freidora y encárguese del asunto, luego vuelva a insertar la canasta en la freidora. La cocción se detiene y se reanuda automáticamente.

 Si no es necesario voltear la comida, espere 10 segundos para que el programa se reanude automáticamente.

04 Cuando la pantalla muestre Fin, retire con cuidado los alimentos de la cámara de cocción caliente.

PRECAUCIÓN

El horno de la freidora y los accesorios para freír estarán calientes durante y después de la cocción. No toque superficies calientes con las manos sin protección. Permita que todos los artículos se enfríen a temperatura ambiente, luego límpielos de acuerdo con las instrucciones de cuidado, limpieza y almacenamiento .

Utilice siempre protección adecuada para las manos y tenga mucho cuidado al agregar o retirar alimentos de la cámara de cocción caliente.

Cocinando

Consejos de cocina

¡Dé a todos sus refrigerios horneados y fritos frescos y congelados favoritos una oportunidad de luchar! • ¡El precalentamiento es un paso importante! Espere a que aparezca el mensaje Agregar alimentos antes de agregar alimentos a la cesta de la freidora.

- Cuando hornee muffins, bollos, quiche y otras delicias, cubra su fuente para hornear apta para horno para evitar que la parte superior se cocine demasiado.
- Para alimentos rebozados, como aros de cebolla o pepinillos fritos, use un batido de huevo con pan rallado en lugar de masas líquidas para asegurarse de que la masa se adhiera a la comida.
- Rocíe los alimentos con aceite de cocina antes de agregar los condimentos para que se condimenten.
pega bien
- Para patatas fritas supercrujientes, sumerja los palitos de patata recién cortada en agua con hielo durante 15 minutos, luego séquelos y rocíelos ligeramente con aceite antes de cocinarlos.
- Seque los alimentos húmedos antes de cocinarlos para evitar el exceso de vapor y salpicaduras.
y le da resultados más crujientes.
- La fritura al aire puede hacer que gotee aceite y grasa de los alimentos. Para evitar el exceso de humo, con cuidado retire y drene la canasta de la freidora según sea necesario.

Consulta los horarios de cocina, descarga la aplicación Instant Pot, o visite nuestro sitio de recetas para recetas divertidas y fáciles de seguir.

PRECAUCIÓN

Para evitar el riesgo de incendio, daños a la propiedad y lesiones personales, NO rocíe aceite de cocina en la cámara de cocción.

PRECAUCIÓN

Cuando cocine carne, siempre use un termómetro para carne para asegurarse de que la temperatura interna alcance una temperatura mínima segura. Consulte la Tabla de temperaturas internas mínimas seguras del USDA o la Tabla de temperaturas de cocción de Health Canada para obtener más información.

Cocinando

Recalentar

Elegante programa	Hora predeterminada	Intervalo de tiempo	Temperatura predeterminada	Rango de temperatura
Recalentar	10 minutos (00:10)	1 minuto a 1 hora (00:01 a 01:00)	138°C / 280°F	49 a 182°C 120 a 360°F

01 Siga los pasos 01 a 04 en la Prueba inicial: Etapa 1 para configurar la freidora.

02 Retire la canasta de la freidora y coloque los alimentos dentro, luego vuelva a insertarla con cuidado.

03 Toque Recalentar.

04 Toque Temp, luego gire el dial para ajustar la temperatura.

05 Toque Hora, luego gire el dial para ajustar la hora.



Los programas inteligentes guardan automáticamente los ajustes de temperatura y tiempo cuando toca Iniciar.

06 Toque Iniciar para comenzar a calentar.

El tiempo comienza a contar hacia atrás a la derecha lejos.

07 Cuando la pantalla muestre Fin, retire con cuidado los alimentos de la cámara de cocción caliente.



PRECAUCIÓN

El horno de la freidora y los accesorios para freír estarán calientes durante y después de la cocción. No toque superficies calientes con las manos sin protección. Permita que todos los artículos se enfríen a temperatura ambiente, luego límpielos de acuerdo con las instrucciones de cuidado, limpieza y almacenamiento .

Para evitar una lesión por quemadura, use siempre protección adecuada para las manos y tenga mucho cuidado al agregar o retirar alimentos de la cámara de cocción caliente.

Cuidado, limpieza y almacenamiento.

Limpie su freidora de aire y sus accesorios después de cada uso.

Desenchufe siempre la freidora y déjela enfriar a temperatura ambiente antes de limpiarla.

Nunca use detergentes químicos agresivos, estropajos o polvos en ninguna de las piezas o componentes.

Deje que todas las superficies se sequen bien antes de usarlas y antes de guardarlas.

Parte o accesorio	Método de limpieza y notas
cesta de la freidora	<ul style="list-style-type: none"> Limpie la canasta de la freidora con una esponja o un paño y agua tibia y jabón para platos, luego enjuague bien. Asegúrese de eliminar toda la grasa y los restos de comida. NO sumerja la cesta en agua ni en ningún otro líquido. • NO lave la canasta a máquina.
Bandeja de cocción	<ul style="list-style-type: none"> Limpie la bandeja de cocción con un paño o una esponja y agua tibia y jabón para platos. • La bandeja de cocción tiene revestimiento antiadherente. Para evitar dañar el revestimiento antiadherente, NO use utensilios de limpieza de metal.
cámara de cocción	<ul style="list-style-type: none"> Limpie la cámara de cocción con una esponja o paño suave y agua tibia y jabón para platos. • Para eliminar la grasa adherida y los residuos de alimentos de la cámara de cocción, rocíe con una mezcla de bicarbonato de sodio y vinagre y limpie con un paño húmedo. Para las manchas difíciles, deje que la mezcla se asiente en el área afectada durante varios minutos antes de fregar. Revise el serpentín de calentamiento en busca de salpicaduras de aceite y restos de comida. Limpie el serpentín de calentamiento con un paño húmedo según sea necesario. Asegúrese de que el serpentín de calentamiento esté completamente seco antes del próximo uso.
Exterior	<ul style="list-style-type: none"> Limpie con un paño suave y húmedo o una esponja y seque.



ADVERTENCIA

Para evitar el riesgo de lesiones personales, asegure cada vez que toque el aparato y salpicaduras de grasa y calentamiento de alimentos, lo que hace que el electrodoméstico quede con un grifo. detergente.

Si ve u huela humo o olores desagradables, cancela, desenchufe y deje que se enfríe. • No sumerja el elemento de calentamiento de alimentos, lo que hace que el electrodoméstico quede con un grifo. detergente.

Si ve u huela humo o olores desagradables, cancela, desenchufe y deje que se enfríe. • No sumerja el elemento de calentamiento de alimentos, lo que hace que el electrodoméstico quede con un grifo. detergente.

• No enjuague el paño suave y lesiones personales. aparato bajo un grifo. detergente. • No moje las puntas del cable de alimentación.

Solución de problemas

Registro ¡tu freidora hoy!

Si su problema persiste o si tiene preguntas, comuníquese con un asesor de atención al cliente a través de nuestro widget de chat en instantappliances.com/#chat, por correo electrónico a support@instantappliances.com o por teléfono al 1-800-828-7280.

Problema	Razón posible	Solución
Sale humo negro de la freidora.	⚠ CAUTION Deje de cocinar inmediatamente. Cancele el programa inteligente, luego desenchufe la freidora y deje que se enfríe a temperatura ambiente.	
	Usar un aceite con un punto de humo bajo.	Toque Cancelar, desenchufe la freidora y deje que se enfríe a temperatura ambiente. Elija un aceite neutro con un alto punto de humo, como aguacate, canola, soja, cártamo o arroz. <small>Aceite de salvado.</small>
	Restos de alimentos en el serpentín de calentamiento, en la cámara de cocción o en los accesorios.	Toque Cancelar, desenchufe la freidora y deje que se enfríe a temperatura ambiente. Limpiar a fondo la cámara de cocción y los accesorios.
	Circuito o elemento calefactor defectuoso.	Toque Cancelar, desenchufe la freidora y deje que se enfríe a temperatura ambiente. Comuníquese con Atención al cliente.  No intente reparar el aparato.
Sale humo blanco de la freidora.	Cocinar alimentos con un alto contenido de grasa, como tocino, salchichas y hamburguesas.	Evite freír al aire alimentos con un alto contenido de grasa. Revise la canasta de la freidora para ver si hay exceso de aceite o grasa y retírela con cuidado según sea necesario después de cocinar.
	El agua se vaporiza, produciendo un vapor espeso.	Seque los ingredientes húmedos antes de freír al aire y no agregue agua u otro líquido a la cámara de cocción al freír al aire.
	El condimento de la comida se ha volado en el elemento.	Tenga cuidado al sazonar los alimentos. Rocíe las verduras y las carnes con aceite antes de sazonar para ayudar a que se pegue el condimento.
La freidora de aire está enchufada pero no enciende.	El aparato no está bien enchufado.	Asegúrese de que el cable de alimentación esté en buenas condiciones y que esté firmemente conectado a la toma de corriente.
	El tomacorriente no está alimentado.	Enchufe otro aparato en el mismo tomacorriente para probar el circuito.
		Enchufe la freidora de aire en otro tomacorriente.
La canasta de la freidora no está completamente insertada en la cámara de cocción.	Asegúrese de que la canasta de la freidora esté completamente insertada en la cámara de cocción.	
Todas las luces parpadean y aparece un código en la pantalla.	E1 Circuito roto del sensor de temperatura. Comuníquese con Atención al cliente.	
	E2 Cortocircuito en sensor de temperatura. Comuníquese con Atención al cliente.	

Cualquier otro servicio debe ser realizado por un representante autorizado.

Garantía

Garantía limitada

Esta Garantía limitada es efectiva por un año a partir de la fecha de compra original del consumidor. Prueba de la fecha de compra original y, si lo solicita un representante autorizado de Instant Brands Inc.

("Instant Brands"), se requiere la devolución de su electrodoméstico para obtener servicio bajo esta Garantía Limitada.

Siempre que este electrodoméstico se opere y mantenga de acuerdo con las instrucciones escritas adjuntas o provistas con el electrodoméstico, Instant Brands, a su entera y exclusiva discreción: (i) reparará los defectos en los materiales o la mano de obra; o (ii) reemplazar el aparato. En el caso de que se reemplace su electrodoméstico, la Garantía limitada del electrodoméstico de reemplazo vencerá 12 meses después de la fecha de compra original del consumidor.

Esta Garantía limitada se extiende únicamente al comprador original y al uso del electrodoméstico en los Estados Unidos de América y Canadá. Esta garantía no cubre las unidades que se utilizan fuera de los Estados Unidos de América y Canadá.

Cualquier modificación o intento de modificación de su electrodoméstico puede interferir con el funcionamiento seguro del mismo y anulará esta Garantía limitada. Esta Garantía limitada no se aplica a ningún electrodoméstico o parte del mismo que haya sido alterado o modificado, a menos que dichas alteraciones o modificaciones hayan sido expresamente autorizadas por un representante de Instant Brands.

Limitaciones y Exclusiones

La responsabilidad de Instant Brands, si la hubiere, por cualquier electrodoméstico o pieza presuntamente defectuosa no excederá en ninguna circunstancia el precio de compra de un electrodoméstico de reemplazo comparable.

Esta Garantía Limitada no cubre:

1. Daños resultantes de accidente, alteración, mal uso, abuso, negligencia, uso irrazonable, uso contrario a las instrucciones de operación, uso y desgaste normal, uso comercial, montaje inadecuado, desmontaje, falta de mantenimiento razonable y necesario, incendio, inundación, actos de Dios o reparación por cualquier persona a menos que lo indique un Representante de Instant Brands;
2. Reparaciones en las que su electrodoméstico se use para un uso distinto al normal, personal o cuando se use de una manera contraria a las instrucciones publicadas para el usuario o el operador; o
3. Uso de piezas y accesorios no autorizados, o reparaciones de piezas y sistemas como resultado de reparaciones o modificaciones no autorizadas hechas a este aparato.

El costo de reparación o reemplazo bajo estas circunstancias excluidas será pagado por usted.

Garantía

Descargo de responsabilidad de las garantías implícitas

SALVO QUE SE ESTABLEZCA EXPRESAMENTE EN EL PRESENTE DOCUMENTO Y EN LA MEDIDA EN QUE LO PERMITA LA LEY, INSTANT BRANDS NO OFRECE GARANTÍAS, CONDICIONES O REPRESENTACIONES, EXPLÍCITAS O IMPLÍCITAS, POR ESTATUTO, USO, COSTUMBRE COMERCIAL O DE CUALQUIER OTRO MODO CON RESPECTO A LOS APARATOS O PIEZAS CUBIERTOS POR ESTA GARANTÍA, INCLUYENDO PERO NO LIMITADO A, GARANTÍAS, CONDICIONES O DECLARACIONES DE MANO DE OBRA, COMERCIALIZACIÓN, CALIDAD COMERCIAL, IDONEIDAD PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR O DURABILIDAD.

Algunos estados o provincias no permiten la exclusión de garantías implícitas de comerciabilidad o idoneidad, por lo que es posible que esta limitación no se aplique en su caso. En estos estados y provincias, solo tiene las garantías implícitas que se requieren expresamente de acuerdo con la ley aplicable.

Limitación de Remedios; Exclusión de daños incidentales y consecuentes

SU ÚNICO Y EXCLUSIVO RECURSO BAJO ESTA GARANTÍA LIMITADA SERÁ LA REPARACIÓN O EL REEMPLAZO DEL APARATO SEGÚN SE ESTABLECE EN EL PRESENTE DOCUMENTO. INSTANT BRANDS NO SERÁ RESPONSABLE DE LOS DAÑOS INDIRECTOS, INCIDENTALES O CONSECUENTES QUE SURJAN O ESTÉN RELACIONADOS CON EL USO O RENDIMIENTO DEL APARATO O DAÑOS CON RESPECTO A CUALQUIER PÉRDIDA ECONÓMICA, LESIÓN PERSONAL, PÉRDIDA DE PROPIEDAD, PÉRDIDA DE INGRESOS O BENEFICIOS, PÉRDIDA DE DISFRUTE O USO, COSTOS DE RETIRO, INSTALACIÓN U OTROS DAÑOS INDIRECTOS, INCIDENTALES O CONSECUENTES DE CUALQUIER NATURALEZA O TIPO.

registro de garantía

Visite www.instantappliances.com/support/register para registrar su nuevo electrodoméstico Instant Brands™ y validar su garantía dentro de los treinta (30) días posteriores a la compra. Se le pedirá que proporcione el nombre de la tienda, la fecha de compra, el número de modelo (que se encuentra en la parte posterior de su electrodoméstico) y el número de serie (que se encuentra en la parte inferior de su electrodoméstico), junto con su nombre y dirección de correo electrónico. El registro nos permitirá mantenerlo actualizado con el desarrollo de productos, recetas y contactarlo en el improbable caso de una notificación de seguridad del producto. Al registrarse, usted reconoce que ha leído y comprende las instrucciones de uso y las advertencias establecidas en las instrucciones adjuntas.

Servicio de garantía

Para obtener servicio bajo esta garantía, comuníquese con nuestro Departamento de Servicio al Cliente por teléfono al 1-800-828-7280 o por correo electrónico a support@instantappliances.com. También puede crear un ticket de soporte en línea en www.instantappliances.com/support. Si no podemos resolver el problema, es posible que le pidamos que envíe su electrodoméstico al Departamento de Servicio para una inspección de calidad. Instant Brands no es responsable de los costos de envío relacionados con el servicio de garantía, con excepción de los costos de envío asociados con la devolución de su electrodoméstico desde Canadá o dentro de los 48 estados contiguos y el Distrito de Columbia de los Estados Unidos de América, según se establece en este documento. Cuando devuelva su electrodoméstico, incluya su nombre, dirección postal, dirección de correo electrónico, número de teléfono y prueba de la fecha de compra original, así como una descripción del problema que está experimentando con el electrodoméstico.

Instant™

marcas instantáneas inc.

11—300 Earl Grey Dr., Suite 383 Ottawa,
Ontario K2T 1C1

Canada

Registre su producto hoy mismo
instantappliances.com/support/register



Contáctenos

1-800-828-7280

support@instantappliances.com

instantappliances.com/#chat

instantappliances.com

tienda.instantappliances.com