

peusta en marcha

INSTANT™ **13L**
HORNO FREIDORA DE AIRE

Instant™

Le presentamos

su nueva horno freidora de aire Instant

Bienvenidos al mundo de Instant Chefs en el hogar. Estamos encantados de que inicie su viaje culinario con Instant Brands. Esperamos que se enamore de su horno freidora de air Instant y que disfrute de este producto en su cocina durante muchos años.

Comience a usar su horno freidora de aire Instant.



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** en **YouTube** para acceder a los vídeos con las instrucciones e inspirarse con las recetas.



Conéctese con la **comunidad de Facebook Instant Brands 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, 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	4
Contenido de la caja	9
Uso de la freidora de aire	10
Configuración inicial	12
Cocción	14
Programas inteligentes	19
Limpieza	23
Resolución de problemas	24
Códigos de error	25
Más información	26
Garantía	27



ADVERTENCIAS IMPORTANTES

⚠ ATENCIÓN

Instrucciones de seguridad

En Instant™, queremos que se sienta cómodo/a usando nuestros productos. Esta Instant horno freidora de aire se ha diseñado para usted y pensando en su seguridad.

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

Lea todas las instrucciones antes de usar el producto y úselo solamente según lo indicado. El incumplimiento de estas advertencias importantes podría causar lesiones personales y/o daños materiales y anulará 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 de 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.
- **NO CUBRA** los accesorios ni ninguna otra parte del aparato con papel de aluminio. Si lo hace el horno se sobrecalentará.

⚠ ATENCIÓN

- **NO MUEVA** el aparato mientras se esté utilizando.
- Los niños mayores de 8 años, las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin experiencia ni conocimientos, podrán usar este aparato siempre que se les someta a supervisión o se les instruya respecto a su uso por parte de una persona responsable de su seguridad. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento no deberán ser realizados por niños sin la supervisión de un adulto.
- **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 especial cuidado al retirar los accesorios calientes del aparato. Si no lo hace, podrían producirse lesiones y 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 salidas de aire mientras la freidora está en funcionamiento. De lo contrario, la cocción no será uniforme y se podrían provocar daños al 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.
- **NO VIERTA** aceite en el recipiente de cocción. Si es necesario, pulverice ligeramente los alimentos con un spray de cocción

⚠ ATENCIÓN

antiadherente. El uso de aceite para cocinar 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 puerta/cesta, después límpiela concienzudamente. Para obtener más información consulte el apartado de "Resolución de problemas" en el Manual de usuario.
- **TENGA ESPECIAL CUIDADO** cuando mueva el aparato mientras contenga aceite u otros líquidos calientes.
- **TENGA ESPECIAL CUIDADO** al extraer la bandeja o desechar la grasa caliente.
- **NO USE** este aparato para freír los alimentos tradicionalmente

ACCESSORIES

- **USE SOLO** accesorios recomendados por Instant Brands Inc. El uso de piezas, accesorios no recomendados por el fabricante puede suponer un riesgo de descargas eléctricas u otras lesiones personales, incendios y/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.
- Para garantizar una rotación adecuada, aconsejamos **NO** llenar la cesta con más de 1.35kg de comida (cesta de rotisería no incluida en todos los modelos).

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 o lesiones.

⚠ ATENCIÓN

CABLE DE ALIMENTACIÓN

Se suministra un cable de alimentación corto para reducir los riesgos derivados de engancharse, enredarse y tropezar. Este aparato utiliza un enchufe de tres clavijas con toma de tierra. Para reducir el riesgo de descarga eléctrica:

- **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.
- Si el cable de alimentación presenta daños, deberá ser reemplazado por el fabricante, el servicio técnico o personas perfectamente cualificadas para evitar ciertos peligros.
- Si la unidad incluye un cable de alimentación extraíble: Para conectarlo, acople siempre el cable primero al aparato, después enchufe el cable a la toma de la pared.

ELECTRICAL CAUTIONS

- 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.
- **DEJE** que la unidad se enfríe antes de poner o quitar piezas o accesorios.
- **REVISE** regularmente el aparato y el cable de alimentación.
- **NO UTILICE** el aparato si el cable de alimentación o el enchufe están dañados, o después de que el aparato haya funcionado mal o se haya caído o dañado en modo alguno. Para recibir asistencia, contacte con Atención al cliente por correo electrónico escribiendo

⚠ ATENCIÓN

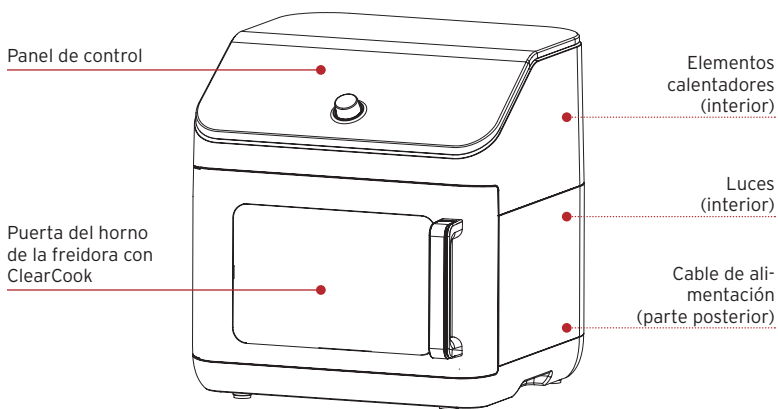
a UKSupport@instantbrands.com (si se encuentra en el Reino Unido) o EUSupport@instantbrands.com (si se encuentra en la UE).

- **NO TRATE** de sacar la comida mientras el aparato está enchufado a una toma eléctrica, ya que podría producirse una descarga eléctrica, quemaduras o lesiones personales y/o daños materiales.
- **NO TRATE** de reparar, reemplazar o modificar los componentes del aparato, ya que podría producirse una descarga eléctrica, un incendio o lesiones, y se anulará la garantía.
- **NO MANIPULE** ninguno de los mecanismos de seguridad, ya que podrían producirse lesiones personales y/o daños materiales.
- **NO SUMERJA** el cable de alimentación, el enchufe o el aparato en agua u otro líquido.
- **NO MOJE** el aparato bajo el grifo.
- **NO USE** el aparato en sistemas eléctricos que no sean de 220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz.

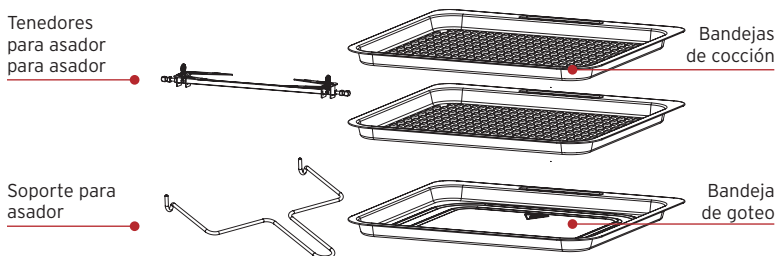
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

CONTENIDO DE LA CAJA

Freidora de aire



Accesorios



¡Recuerde reciclar!

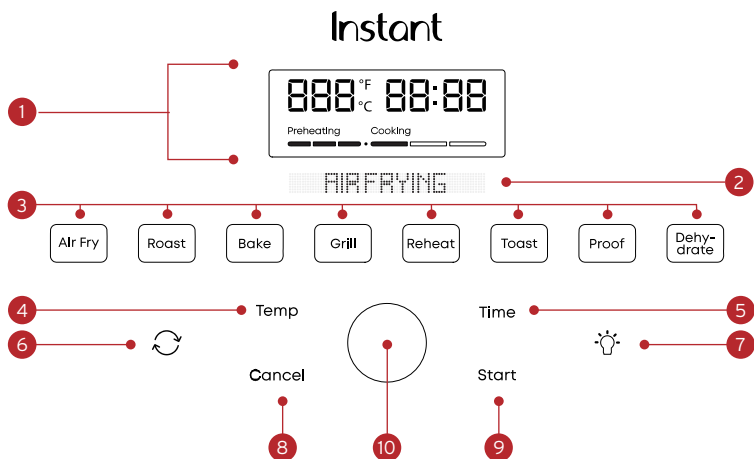
Hemos diseñado este embalaje teniendo en cuenta la sostenibilidad. Recicle todo lo que pueda reciclarse donde usted vive. Asegúrese de conservar esta guía, junto con los folletos sobre seguridad y garantía para su consulta.

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

USO DE LA FREIDORA DE AIRE

Panel de control

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



1. Pantalla de estado
 - temperatura de cocción
 - Tiempo de cocción
 - Indicador de barra de progreso
 - Códigos de error
2. Barra de mensajes
3. Programas inteligentes
4. Control de temperatura
5. Control del tiempo
6. Girar
7. Luz
8. Cancelar
9. Inicio

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), mantenga pulsados Time (Tiempo) y Temp (Temperatura) durante 5 segundos hasta que en la pantalla se 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), 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. Cierre la puerta del horno de la freidora de aire, pero no añada alimentos.

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

Ahora ya puede cocinar con su freidora de aire Instant.

COCINAR

La freidora de aire 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. Extreme siempre las precauciones al retirar alimentos o accesorios. 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

Qué cocinar

Las bandejas de cocción están perforadas para permitir el flujo de aire debajo y en torno a los alimentos, y deben 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.

Para alimentos al estilo rotisserie, utilice los accesorios suministrados. Para obtener instrucciones sobre el uso de estos accesorios, consulte más abajo

Cocinar en la freidora de aire

Estas instrucciones explican cómo cocinar los alimentos utilizando una o varias de las bandejas de cocción.

Preparación

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

Precalentamiento

1. Introduzca la(s) bandeja(s) en la olla y cierre la puerta. Cuando la puerta de la freidora de aire esté bien cerrada, quedará a ras de la parte frontal del aparato.
2. 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.
3. Si desea ajustar el tiempo de cocción, pulse Time (Tiempo) y use el Dial de control para aumentar o reducir el tiempo de cocción.
4. Si desea ajustar la temperatura de cocción, pulse Temp (Temperatura) y use el Dial de control para aumentarla o reducirla.
5. Pulse Start para comenzar.
6. Cuando el aparato alcanza la temperatura objetivo, la pantalla muestra Add Food (Añadir alimentos).

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

Cocción

1. Abra la puerta, saque la(s) bandeja(s) de cocción y coloque sobre ella(s) los alimentos, en función de la receta.
2. Vuelva a introducir la(s) bandeja(s) en el horno y cierre la puerta.
3. La unidad empieza a cocinar y se inicia la cuenta atrás.

Dar la vuelta

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

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

2. Abra la puerta y gire, voltee o dé la vuelta a los alimentos con cuidado.
3. Vuelva a cerrar la puerta. 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..

Cocinado estilo rotisserie en la freidora de aire

Estas instrucciones explican cómo utilizar los accesorios del asador (rotisserie) incluidos con su freidora de aire.

Introduzca siempre los accesorios del asador y los alimentos en la cámara de cocción antes de precalentar el horno de la freidora de aire.

Lea estas instrucciones o vea el vídeo tutorial para asegurarse de que está utilizando el asador correctamente.



Uso y preparación de los tenedores y el espetón de asado

Antes de introducir el espetón y los tenedores, asegúrese de que los trozos de carne están bien atados con hilo de carnicero; esto garantizará que rotarán suavemente durante la cocción.

1. Desenrosque los 2 tornillos de ajuste.
2. Retire los tenedores del espetón.

3. Ensarte el alimento en el espetón.
4. Introduzca los tenedores por ambos extremos del espetón, hasta que las púas se claven en el alimento.
5. Apriete los tornillos de ajuste para fijar las horquillas.
6. Comenzando por el lado izquierdo, deslice el espetón en la freidora de aire, hasta que quede bien colocado en el localizador negro. A continuación, repita la operación en el lado derecho, deslizándolo hasta que quede colocado en su sitio.
7. Una vez esté bien asegurado, cierre la puerta.

⚠ ATENCIÓN

Asegúrese de que el alimento pueda girar libremente en la cámara de cocción. No permita que los alimentos entren en contacto con el serpentín.

Cocinado

1. Seleccionar Tostar
2. Utilice las teclas Temp y Time + o - para ajustar la temperatura y el tiempo de cocción que desee.
3. Pulse Inicio. La rotación comienza automáticamente*

**si desea detener la rotación, pulse el botón Girar.*

Desmontaje del asador

Tenga cuidado al abrir la puerta del horno. La puerta del horno y los accesorios del asador estarán calientes. Utilice siempre protección térmica.

1. Coloque el soporte del asador debajo de los brazos izquierdo y derecho del espetón.
2. Empezando por el lado derecho, levante el espetón ligeramente hacia arriba y hacia usted para soltarlo del soporte.
3. Retire con cuidado el asador de la cámara de cocción.

⚠ ATENCIÓN

El espetón y los tenedores estarán calientes durante la cocción y después. Utilice siempre el accesorio elevador para retirar el resto de accesorios del asador, y extreme las precauciones al retirarlos de la cámara de cocción. Utilice siempre una protección térmica adecuada.

Cambiar el tiempo de cocción mientras cocina

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

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.

Cambiar la temperatura de cocción mientras cocina

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

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.

Cancelar en cualquier momento

Puede cancelar la cocción en cualquier momento una vez iniciado el programa inteligente; para ello, pulse Cancelar.

PROGRAMAS INTELIGENTES

Freír con aire

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

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)

Para freír con aire

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

Tostar

Puede usar esta modalidad 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	193°C	82°C	205°C
Tiempo de cocción	40 minutos (00:40)	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	185°C	82°C	205°C
Tiempo de cocción	30 minutos (00:30)	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	8 minutos (00:08)	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	49°C	35°C	79°C
Tiempo de cocción	7 horas (07:00)	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.

Fermentar

Espere a que la masa repose y suba, y que la levadura haga su trabajo para que el pan quede más esponjoso.

Configuración	Predeterminada	Mínima	Máxima
Temperatura	32°C	32°C	42°C
Tiempo de cocción	30 minutos (00:30)	30 minutos (00:30)	40 minutos (00:40)

Para fermentar:

- Siga las instrucciones básicas para Cocinar.
- Seleccione Proof (Fermentar) como Programa inteligente.

Si la temperatura ambiente en su casa es superior a la temperatura objetivo fijada para Proof (Fermentar), la freidora de aire no funcionará eficazmente.

Tostar pan

Configuración	Predeterminada	Predeterminada	Predeterminada
Grado de tostado	Nivel 1	Nivel 2	Nivel 3
Tiempo de cocción	2:50 minutos	3:10 minutos	3:30 minutos

Los ajustes de tostado están predefinidos y no son ajustables

Para tostar:

- Seleccione Toast (Tostar pan) como Programa inteligente.
- Seleccione el nivel deseado pulsando Time (Tiempo) y utilizando el dial de control.

LIMPIEZA

Limpie su freidora de aire Instant 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 aparato en agua u otro líquido, ya que podría causar una descarga eléctrica.

Componente	Instrucciones de limpieza
Bandeja de cocción, accesorios para el asador y bandeja de goteo	<ul style="list-style-type: none">• Se puede meter en el lavavajillas.*• Las bandejas de cocción y la bandeja de goteo tienen un revestimiento antiadherente.• Evite usar utensilios metálicos, estropajos de lana de acero o limpiadores agresivos.
Puerta del horno	<ul style="list-style-type: none">• Límpiela con un paño húmedo con jabón suave para lavar los platos.• 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 puerta no está completamente cerrada.	Asegúrese de que la puerta esté bien cerrada.
Sale humo negro de la freidora de aire.	Está usando un aceite con un punto de humo bajo.	<p>Cancele el Programa inteligente, desenchufe el aparato y deje que se enfríe a temperatura ambiente.</p> <p>Elija un aceite neutro con un punto de humo alto, como colza, aguacate, soja, girasol o salvado de arroz.</p>
	Hay residuos de alimentos en la bobina calefactora, en la cámara de cocción o en los accesorios.	<p>Cancele el Programa inteligente, desenchufe el aparato y deje que se enfríe a temperatura ambiente.</p> <p>Extraiga todos los accesorios de la cámara de cocción y límpiela, al igual que todos los accesorios, exhaustivamente.</p>
	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.	<p>Seque suavemente los alimentos húmedos antes de freírlos con aire.</p> <p>No añada agua u otro líquido a la cámara de cocción al freír con aire.</p>
	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 del sensor de temperatura	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
VTAF0131-BK	13 Litros	1450-1700W	220-240 V ~ 50-60 Hz	8.2 kgs	cm: 39.3 L x 35.5 W x 37.8 H

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 sostitutivo 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

© 2023 Instant Brands LLC
INSTANT e INSTANT BRANDS
son marcas registradas de Instant
Brands Holdings Inc.