

vamos a cocinar

FREIDORA DE AIRE
VORTEX DUAL DE 8 L
MANUAL DE USUARIO

Instant Pot®

Bienvenido a su nueva Instant™ Vortex™ Dual

Esta freidora Instant Vortex Dual Freidora de aire puede ayudarle a cocinar deliciosos alimentos con menos aceite y menos complicaciones. Esperamos que se enamore de su Instant Pot Freidora de aire y que disfrute de este producto en su cocina durante muchos años.

¡A cocinar!

Comience a usar su nueva Vortex Dual



Descubre tu chef interior!

¿Listo para dominar tu Vortex Dual? Hemos creado 4 sencillos pasos con videos instructivos para que tu experiencia culinaria sea pan comido. Escanea el código QR y sigue los pasos para convertirte en un Chef Instantáneo en un abrir y cerrar de ojos. ¡Vamos a cocinar! instantpot.eu/es/getting-started



Descargue la **Instant Connect™** app para acceder a más de 3000+ ideas de recetas.



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



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

⚠ ATENCIÓN

Antes de usar su nueva Vortex Dual lea todas las instrucciones, incluyendo las Instrucciones sobre seguridad y la Garantía. El incumplimiento de las advertencias e instrucciones podría causar lesiones personales y/o daños materiales.

CONTENIDO

Advertencias importantes	3
Contenido de la caja	8
Cómo usar su Vortex™ Dual	9
Configuración Inicial	12
¡A cocinar!	14
Programas inteligentes	18
Cocinar en las dos cestas	21
Limpieza	24
Resolución de problemas	25
Códigos de error	26
Más información	27
Garantía	28

Instrucciones sobre seguridad

En Instant, queremos que se sienta cómodo/a usando nuestros productos. La freidora Instant Vortex Dual Freidora de aire 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 y/o daños materiales.

Para garantizar un funcionamiento seguro y adecuado, lea todas las instrucciones y pautas de seguridad de este Manual atentamente antes de usar el aparato. El incumplimiento de estas advertencias e instrucciones podría causar lesiones personales y/o daños materiales y puede anular su garantía.



ADVERTENCIAS IMPORTANTES

⚠️ ATENCIÓN

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES

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.

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.

⚠ ATENCIÓN

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, el aire caliente sale por las rejillas de aire. 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.

⚠ ATENCIÓN

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 USE aceite para cocinar 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 ✕ 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 este Manual de usuario.

TENGA EXTREMO CUIDADO cuando mueva el aparato conteniendo 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 Pot Brands LLC. El uso de piezas, accesorios o acoples no recomendados por el fabricante puede suponer un riesgo de lesiones personales, incendio, descarga eléctrica 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.

⚠ ATENCIÓN

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.

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 toma de 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.

⚠ ATENCIÓN

Para evitar una descarga eléctrica:

Seleccione ✕ para cancelar y extraiga el enchufe de la toma de corriente. 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 a **UKSupport@instantpot.com** (si se encuentra en el Reino Unido) y a **EUSupport@instantpot.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, lesiones personales y/o daños materiales.

NO TRATE de reparar, reemplazar o modificar los componentes del aparato, ya que podría producirse una descarga eléctrica, lesiones personales, un incendio o daños materiales, y se anulará la garantía.

NO MANIPULE ninguno de los mecanismos de seguridad, ya que podrían producirse lesiones personales o daños materiales.

NO SUMERJA el cable de alimentación, el enchufe o el aparato en agua u otro líquido.

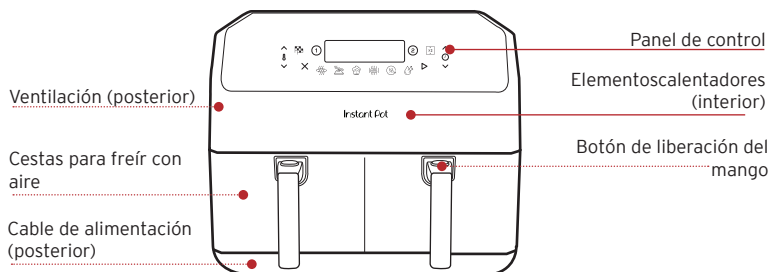
NO MOJE el aparato bajo el grifo.

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



Piezas + accesorios



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

Recuerde Reciclar

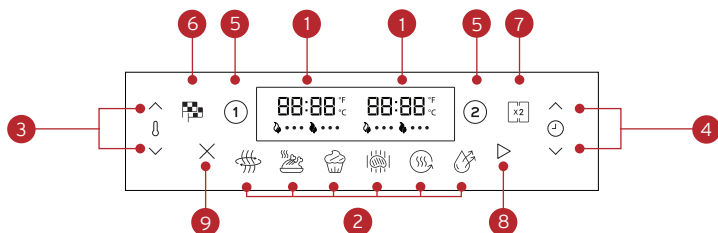
Nos preocupa el medio ambiente y hemos creado un envoltorio fácil de reciclar. Consulte las pautas de reciclaje locales y recicle todo lo que pueda.

Juntos, podemos ayudar a mantener nuestro planeta sano.

CÓMO USAR SU VORTEX™ DUAL

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 cesta izquierda + derecha

Temperatura de cocción

Tiempo de cocción

Mensajes

Códigos de error

2. Programas inteligentes

3. Control de temperatura

Aumentar o reducir la temperatura de cocción

4. Control del tiempo

Aumentar o reducir el tiempo de cocción

5. Selectores de la cesta izquierda (1) + derecha (2)

6. SyncFinish

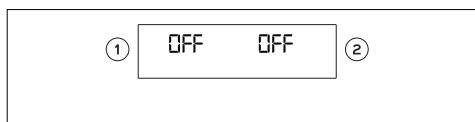
Configurar programas independientes para finalizar al mismo tiempo

7. SyncCook

Hacer coincidir los ajustes de la cesta izquierda y derecha

8. Comenzar

9. Cancelar



Modo Preparado

Al encender su Vortex oírás un pitido y la pantalla mostrará **OFF (Apagado)** en los selectores de ambas cestas, Izquierda ① y Derecha ②. Este es el modo Preparado para que seleccione una cesta.

Si no se produce ninguna actividad en 2 minutos, la Vortex pasa al modo Standby y la pantalla se atenúa.

Conozca los iconos de los Programas inteligentes

Utilice los Programas inteligentes para cocinar eficazmente una variedad de alimentos. Esto es lo que significan los iconos.

Freír con aire	Tostar	Hornear	Grill	Recalentar	Deshidratar
SyncFinish	SyncCook	Temperatura	Tiempo	Comenzar	Cancelar

Encendido y apagado del sonido

Puede activar o desactivar los sonidos de notificación.

- En los modos Preparado o Cocinando, mantenga pulsados los botones  y  en  durante 5 segundos, hasta que la pantalla muestre **S On (Encendido)** o **S Off (Apagado)**.

Las alertas de error no se pueden apagar.

Elección de la escala de temperatura

La temperatura de cocción se puede mostrar en grados Fahrenheit (°F) o Celsius (°C).

- En los modos Preparado o Cocinando, mantenga pulsados los botones  y  durante 5 segundos, hasta que la pantalla muestre **°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

- En el modo Preparado, mantenga pulsados los selectores de ambas cestas, **①** y **②** durante 3 segundos hasta que su Vortex pite.

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 Vortex™ Dual de la caja
2. Retire todos los materiales de embalaje.
3. Retire 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.

Apertura y cierre de las cestas de su Vortex

1. Para abrir o insertar las cestas, basta con pulsar el botón Liberar en la parte superior del mango. Así podrá manipular las cestas de manera segura, garantizando que queden fijadas durante la cocción.
2. Se mostrará el mensaje **OPEN (Abierta)** cuando se retire una cesta. El mensaje cambiará a **OFF (Cerrada)** cuando la cesta esté insertada correctamente, y su Vortex vuelva a estar en modo Preparado.

Ubicación

1. Coloque su Vortex Dual sobre una superficie estable, nivelada, alejada de material combustible y de fuentes de calor externas. No coloque su Vortex Dual 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 Vortex Dual por primera vez, realice un proceso de prueba para confirmar que todo funciona correctamente.

Para realizar una prueba de funcionamiento:

1. Inserte las cestas de cocción, pero añada los alimentos.
2. Seleccione la cesta ①.
3. El programa de la freidora de aire  se activa por defecto y parpadea entre "on" y "off".
4. Seleccione el botón ^ o v en  para cambiar la temperatura de cocción a 205 °C.
5. Seleccione el botón ^ o v en  para cambiar el tiempo de cocción a 18 minutos.
6. Seleccione la cesta ②.
7. El programa de la freidora de aire  se activa por defecto y parpadea entre "on" y "off".
8. Repita los pasos 4 y 5.
9. Pulse  para iniciar el proceso de prueba.
10. Cuando la pantalla muestre **Add Food (Añadir alimentos)**, espere 10 segundos a que se reanude el programa.
11. Cuando la pantalla muestre **Turn Food (Dar vuelta a los alimentos)**, espere 10 segundos a que se reanude el programa.
12. La pantalla mostrará End (Fin) una vez completada la sesión de cocción. Deje que su Vortex se enfríe.
13. Consulte las instrucciones de cocción en la página 14

Ya está listo/a para cocinar con su Instant Vortex Dual

¡A COCINAR!

La freidora de aire Vortex™ Dual utiliza una circulación rápida del aire para cocinar los alimentos, ofreciendo una textura crujiente y un gran sabor, friendo con muy poco o nada de aceite.

⚠ ATENCIÓN

SUPERFICIES CALIENTES

La freidora de aire estará caliente durante y después de la cocción. Tenga siempre especial cuidado al extraer los alimentos de la cámara de cocción caliente. El hecho de tocar las superficies calientes podría provocar lesiones personales y/o daños materiales.

DEBE PERMITIRSE EL FLUJO DE AIRE

Para prevenir lesiones personales y/o daños materiales, no bloquee la entrada de aire ni las rejillas de ventilación.

Qué cocinar

Las bandejas de cocción están perforadas para permitir el flujo de aire por debajo y alrededor de los alimentos, y deben usarse con la mayoría de los alimentos, como alitas y bocados de coliflor.

Puede colocar los alimentos directamente en la bandeja de cocción, sin usar papel ni otro tipo de coberturas.

Solo en el programa 🍰 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 dentro de la cesta de cocción para hornear.

Cocinar en una cesta

Cómo cocinar en una cesta de cada vez. Si cocina en ambas cestas consulte la página 21, Cocinar en ambas cestas.

Prepare los ingredientes que necesitará para la receta.

Precalentamiento

1. Pulse el botón Liberar en la parte superior del mango para insertar la cesta.
2. Pulse ① (para cocinar en la cesta izquierda) o ② (para cocinar en la cesta derecha).

El botón de la freidora de aire  parpadea y la pantalla muestra el tiempo y la temperatura predeterminados.

3. Seleccione el Programa inteligente (consulte la página 10) que desee utilizar.

Se muestran el tiempo y la temperatura predeterminados para ese programa inteligente.

4. Para ajustar rápidamente el tiempo de cocción, mantenga pulsado el símbolo ^ o v  para aumentar o reducir el tiempo.
5. Para ajustar la temperatura de cocción, mantenga pulsado el símbolo ^ o v  para aumentarla o reducirla.
6. Pulse  para comenzar a cocinar. Se mostrará el símbolo  y la primera luz indicadora parpadeará mientras la freidora de aire comienza a precalentarse.
7. Cuando las tres luces indicadoras del precalentamiento estén encendidas, se habrá alcanzado la temperatura objetivo, y la pantalla mostrará **Add Food (Añadir alimentos)**.

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

Cocinar

Consulte la página 21 si desea cocinar con ambas cestas.

1. Pulse el botón de liberación para extraer la cesta y coloque los alimentos en su interior.
2. Pulse el botón de liberación para insertar la cesta en la freidora de aire.
3. La unidad empieza a cocinar y se inicia la cuenta atrás.

Dar la vuelta

1. 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..

2. Extraiga la cesta y gire, voltee o dé vuelta a los alimentos con cuidado.
3. 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)**.

Su Vortex pitará en intervalos de 1 minutos para recordarle que se ha completado la cocción.

Ajuste de la hora y la temperatura durante la cocción

Aunque haya puesto en marcha un Programa inteligente, podrá modificar el tiempo y la temperatura de cocción o cancelar el proceso:

Cambiar el tiempo de cocción

1. Pulse ① o ② para selección la cesta que desea modificar.
2. Pulse el símbolo ^ o v en  para aumentar o reducir el tiempo de cocción.

3. Pulse  para confirmar y continuar con la cocción.

Si no pulsa , la cocción continuará con la configuración anterior.

Cambiar la temperatura de cocción

Puede cambiar la temperatura de cocción una vez iniciado el programa inteligente:

1. Pulse ① o ② para seleccionar la cesta que desea modificar.
2. Pulse el símbolo ^ o v en  para aumentar o reducir la temperatura.
3. Pulse  para confirmar el cambio y continuar con la cocción.

Si no pulsa , continuará cocinando con la configuración anterior.

Cancelar la cocción

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

1. Pulse ① o ② para seleccionar la cesta que desea cancelar.
2. Pulse  para cancelar.

Si pulsa  sin seleccionar antes ① o ② cancelará los Programas inteligentes en ambas cestas.

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  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)

Para tostar

- Siga las instrucciones básicas para Cocinar.
- Seleccione  como Programa inteligente.



Hornear

Puede hornear alimentos como panes, tartas, pastas y bollos, con la Vortex™ a modo de “mini horno”.

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)

Para hornear

- Siga las instrucciones básicas para Cocinar.
- Seleccione  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	232°C
Tiempo de cocción	6 minutos (00:06)	1 minuto (00:01)	30 minutos (00:30)

Para cocinar al grill

- Siga las instrucciones básicas para Cocinar.
- Seleccione  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 los restos de comida, 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)

Para recalentar

- Siga las instrucciones básicas para Cocinar.
- Seleccione  como Programa inteligente.

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

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)

Para deshidratar

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

COCINAR EN LAS DOS CESTAS

Su Vortex Dual ofrece tres cómodas funciones para cocinar en ambas cestas al mismo tiempo:

- **Cocción en ambas cestas:**
Cocine alimentos en cada cesta, usando Programas inteligentes diferentes y distintos ajustes para cada una.
- **SyncCook™:**
Cocine en ambas cestas, usando el mismo Programa inteligente y los mismos ajustes en las dos.
- **SyncFinish™:**
Cocine alimentos diferentes en cada cesta, usando Programas inteligentes diferentes y distintos ajustes para cada una, aunque ambas cestas completarán el proceso de cocción al mismo tiempo.

Cómo cocinar en ambas cestas

1. Siga las instrucciones para cocinar en la página 14 y las instrucciones específicas del programa inteligente que desee utilizar.
2. Configure su primer programa en la cesta izquierda (seleccione ①), incluyendo cambios en el tiempo y la temperatura si así lo desea.
3. Pulse ② para comenzar a configurar un segundo programa en la cesta derecha, incluyendo cambios en el tiempo y la temperatura si así lo desea.
4. Pulse ▷ y continúe siguiendo las instrucciones para cocinar.

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



Cómo SyncCook

1. Siga las instrucciones para cocinar en la página 14 y las instrucciones específicas del programa inteligente que desee utilizar.
2. Una vez configurado el primer programa (en cualquiera de las cestas) pero antes de pulsar , pulse .

Se muestra el icono SyncCook. .

3. Después pulse  para confirmar y continuar siguiendo las instrucciones de cocción.

Ajuste de la configuración de SyncCook

Puede cambiar el tiempo de cocción y la temperatura de ambas cestas mientras está en el modo SyncCook.

1. Presione los símbolos “^” o “v” en el  y/o el  para cambiar.
2. Recuerde presionar  para confirmar los cambios.

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 cesta en la que le gustaría hacer los cambios.

SyncCook se detiene y el icono desaparece.

2. Ajuste el tiempo o la temperatura de cocción pulsando el símbolo ^ o v
3. Pulse  para confirmar y continuar con la cocción, con cada cesta cocinando con su propio programa y ajustes.



Cómo usar la SyncFinish

1. Siga las instrucciones para cocinar en la página 14 y las instrucciones específicas del programa inteligente que desee utilizar.
2. Configure su primer programa en cualquiera de las cestas (seleccione ① o ②) incluyendo cualquier cambio en los ajustes del tiempo y la temperatura.
3. Pulse ① o ② para seleccionar la otra cesta y ponga en marcha un Programa inteligente en esa cesta, incluyendo cualquier cambio en los ajustes del tiempo y la temperatura.
4. Pulse **SyncFinish** (Finalización sincronizada).

Se muestra el icono SyncFinish.

5. Pulse  y continúe siguiendo las instrucciones de cocción.

La freidora de aire calculará los tiempos de cocción y comenzará a cocinar cada cesta en el momento adecuado para que finalicen al mismo tiempo. Al retirar una cesta durante la cocción se pausará la otra cesta para mantenerla sincronizada

Terminar la finalización sincronizada o SyncFinish

Puede finalizar el programa  si necesita hacer algún cambio en los programas de cocción, pulsando  para cancelar. Después, vuelva a seleccionar el programa y los ajustes para cada cesta.

LIMPIEZA

Limpie su Instant Vortex™ Dual 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
Bandejas de cocción	• Se puede meter en el lavavajillas.* • Las bandejas de cocción llevan un revestimiento antiadherente. Evite utilizar utensilios de metal o estropajos metálicos para limpiarlas.
Cesta para freír con aire extraíble	• Límpiela con un paño húmedo con jabón suave para lavar los platos. • Se puede meter en el lavavajillas
Cámara de cocción	• 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 para detectar restos de alimentos y salpicaduras de aceite, y límpielas si es necesario. • 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	• 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 insertada totalmente en la freidora de aire y se muestra OPEN (Abierta) en el panel.	Asegúrese de que la cesta esté totalmente insertada. La pantalla mostrará OFF (Cerrada) para confirmar que la cesta está fijada en su posición.
Sale humo negro de la freidora de aire	Está usando un aceite con un punto de humo bajo.	Pulse X para cancelar el Programa inteligente, desenchufe la freidora de aire y déjela enfriar a temperatura ambiente. Elija un aceite neutro con un punto de humo alto.
	Hay residuos de alimentos en la bobina calefactora, en la cámara de cocción o en los accesorios.	Pulse X para cancelar el Programa inteligente, desenchufe la freidora de aire y déjela enfriar 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 extraígalos 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 Vortex™ Dual. 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

Especificaciones del producto

Modelo	Volumen	Voltaje	Potencia	Peso	Dimensiones
INAFB91-BK [Black]	Total 8 litros Cada cesta 4 litros	1550- 1850 W	220-240V~ 50/60Hz	7,04 kg	40 x 38 x 31 cm (L x An x Al)
INAFB91-BK [Trufa]	Total 8 litros Cada cesta 4 litros	1550- 1850 W	220-240V~ 50/60Hz	7,04 kg	40 x 38 x 31 cm (L x An x Al)

MÁS INFORMACIÓN

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

Registre su producto

instantpot.eu/es/product-registration

Póngase en contacto con Atención al cliente

instantpot.eu/es/contact-us

UKSupport@instantpot.com

EUSupport@instantpot.com

Descargue la aplicación Instant Connect™

Descubra recetas y elaboraciones guiadas.

Disponible en las tiendas de aplicaciones para iOS y Android

Tablas de cocción y más recetas

instantpot.co.uk/recipes

Vídeos de instrucciones, consejos y más

instantpot.eu/es/getting-started

Sustitución de piezas y accesorios

instantpot.co.uk/instant-accessories-spare-parts

Únase a la comunidad



GARANTÍA

Instant Brands (EMEA) Limited, Instant Pot Brands (Irlanda) Limited e Instant Pot Brands LLC (colectivamente la “compañía”) garantizan que este aparato estará libre de defectos materiales y de fabricación, sometido a un uso doméstico normal, durante un periodo de (1) año desde la fecha de su adquisición original. Esta garantía limitada será válida únicamente para el comprador original y para el uso del aparato en el Reino Unido y la UE. Esta garantía no cubre el uso del aparato fuera del Reino Unido y la UE. Es necesaria una prueba de la fecha de compra original y, si se solicita, si así se solicita, devolver el aparato para disfrutar del servicio al amparo de esta garantía limitada. Siempre que este aparato se utilice y conserve de conformidad con las instrucciones escritas incluidas con el aparato (que también están disponibles en instantpot.co.uk), la compañía se reserva el derecho exclusivo de: (i) reparar los fallos materiales y de fabricación; o (ii) sustituir el aparato. En caso de sustitución del aparato, la garantía limitada sobre el aparato sustituido caducará a los 12 meses de la fecha de compra original (Reino Unido solamente). La compañía no será responsable de los gastos de envío para el servicio de garantía.

Limitaciones y exclusiones

Cualquier modificación o intento de modificación del aparato podría interferir en el funcionamiento seguro del mismo y causar daños y lesiones graves. Cualquier modificación o intento de modificación del aparato o alguno de sus componentes anulará la garantía, salvo que dichas modificaciones o alteraciones hayan sido autorizadas expresamente por la compañía.

La garantía no cubre (1) el uso y desgaste normal; (2) los daños resultantes de un uso negligente, injustificado o inadecuado del aparato, un montaje o desmontaje inapropiados, un uso contrario a las instrucciones de funcionamiento, no realizar un mantenimiento razonable y necesario, causas de fuerza mayor (como un incendio, inundación, huracanes y tornados), o la reparación o alteración por cualquier persona, salvo que haya sido recomendada y autorizada expresamente por la compañía; y (3) reparaciones en las que el aparato se haya utilizado para otro uso que no sea el uso doméstico normal y de un modo contrario a lo indicado en las instrucciones de uso publicadas.

En la medida en que así lo permita la ley vigente, la responsabilidad de la compañía, si la hubiera, por cualquier aparato o componente aparentemente defectuoso estará limitada a la reparación o sustitución del aparato o el componente en cuestión, y no excederá el precio de compra de un aparato de sustitución comparable. Salvo que así se indique en el presente documento y en la medida en que así lo permita la ley, (1) la compañía no proporciona garantías, condiciones o representaciones, explícitas o implícitas, uso comercial o de otro modo con respecto al aparato o los componentes cubiertos por esta garantía y (2) la compañía no será responsable de los daños indirectos, accidentales o derivados de o relacionados con el uso o rendimiento del aparato, o los daños derivados de la pérdida económica, pérdida de propiedad, pérdida de ingresos o beneficios, pérdida de disfrute de uso, instalación u otros daños consiguientes de cualquier tipo o naturaleza.

Puede tener derechos y compensaciones al amparo de las leyes vigentes, que se añadirían a cualquier derecho o compensación disponibles según esta garantía limitada.

Visite instantbrands.co.uk/product-registration/ para registrar su aparato. Se le pedirá que indique su nombre, dirección de correo electrónico, nombre de la tienda, fecha de compra, número del modelo y número de serie (encontrará estos números en el propio aparato). Este registro nos permitirá mantenerle al día acerca del desarrollo y las fórmulas de nuestros productos, y contactar con usted en el caso poco probable de que debamos notificarle algún asunto de seguridad sobre un producto. Al registrarse, reconoce que ha leído y comprendido las instrucciones de uso y las advertencias que acompañan al aparato.

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 Instantpot.co.uk/support/. Si no podemos solucionar el problema, podríamos pedirle que envíe el aparato al departamento de Servicio para inspeccionar su calidad. Instant Pot 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.

En el Reino Unido:

Instant Brands (EMEA) Limited, Floor 6, Block C, Dukes Court, Duke Street, Woking, GU21 5BH, Reino Unido.

Correo electrónico: UKSupport@instantpot.com

Teléfono: +44 (0) 3331 230051

En la UE:

Instant Brands (Ireland) Limited, Suite 6, Rineanna House, Shannon Free Zone, Shannon, Co Clare, Irlanda, V14 CA36.

Correo electrónico: EUSupport@instantpot.com

Teléfono: +44 (0) 3331 230051

Esta garantía se actualizó por última vez el 1 de septiembre de 2019 para todos los productos vendidos a partir del [1 de noviembre de 2019]. Si su producto incluye una versión más antigua de la garantía, esta seguirá respetándose.

Reciclado

Este aparato cumple con la Directiva RAEE 2012/19/UE sobre la eliminación de los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. Este aparato cumple con la Directiva europea sobre compatibilidad electromagnética (CEM) 2014/30/UE y sus enmiendas, además de con la Directiva de baja tensión 2014/35/UE y sus enmiendas. Esta marca indica que este producto no debe eliminarse con otros residuos domésticos en el Reino Unido ni en la UE. Para prevenir posibles daños al entorno o la salud humana derivados de una eliminación de residuos no controlada, recicle este aparato de manera responsable para promover la reutilización sostenible de los materiales. Para devolver el aparato usado, utilice los sistemas de devolución y recogida o contacte con Atención al cliente para solicitar más información sobre reciclado y RAEE.



Instant Brands (EMEA) Limited

Floor 6, Block C, Dukes Court, Duke
Street, Woking, GU21 5BH, Reino
Unido

Instant Brands (Ireland) Limited

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

instantpot.co.uk

© 2025 Instant Pot Brands