

*vamos
a cocinar*

PRO WIFI

OLLA MULTIFUNCIÓN 5.7L

MANUAL DE USUARIO

Instant Pot®

Le damos la bienvenida

¡Descubra su nueva Instant Pot® Pro WiFi!

Esta Instant Pot Pro puede ayudarle a cocinar platos sanos y deliciosos con más facilidad y en menos tiempo. Además, gracias a la conectividad WiFi con la aplicación Instant Connect™, podrá controlar y supervisar la cocción, así como utilizar los ajustes de las recetas desde la aplicación. ¡Enamórese de la cocina Instant Pot y disfrútela en su propia cocina durante años!



Descubre tu chef interior!

¿Listo para dominar tu Instant Pot? 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**, e inspírese con los consejos de cocina, trucos y recetas de este grupo activo de Instant Chefs.

CONTENIDO

Advertencias importantes	4
Contenido de la caja	10
Using your Instant Pot Pro	13
Configuración inicial	18
Usar la aplicación Instant Connect	19
Uso de la tapa	22
Acercade la cocción a presión	24
Cocción a presión	25
Arroz	27
Vapor	29
Cocción lenta	31
Salteado	33
Sous Vide	35
Hornear	37
Yogur	39
Mantener caliente	41
NutriBoost™	43
Retardar inicio	44
Temporizador	44
Mantenimiento	45
Limpieza	49
Resolución de problemas	50
Resolución de problemas de la app	52
Códigos de error	55
Piezas de repuesto	56
Más información	57
Garanzia	58

ADVERTENCIAS IMPORTANTES

⚠ ATENCIÓN

El incumplimiento de estas instrucciones de seguridad podría causar lesiones personales y/o daños materiales y puede anular su garantía.

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES

Antes de usar su nuevo aparato, lea todas las instrucciones, incluida la siguiente Información de seguridad. Guarde este manual para poder consultarlo.

Ubicación

- **COLOQUE** el aparato únicamente sobre una encimera. Utilice siempre el aparato sobre una superficie nivelada, estable y no combustible.
- **ASEGÚRESE** de que todos los componentes estén secos y sin restos de alimentos antes de colocar el recipiente interior en la base de cocción.
- **NO COLOQUE** el aparato ni el cable de alimentación sobre un quemador de gas, eléctrico o de un horno, ni cerca de ellos. No use **NUNCA** el aparato encima de los hornillos de su cocina.
- **NO USE** el aparato cerca de agua, fuentes externas de calor 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.

Uso general

El recipiente de cocción interno extraíble está extremadamente caliente durante el uso, y puede resultar sumamente pesado cuando está lleno de ingredientes.

- **UTILICE** guantes de horno para manipular el recipiente de cocción interno y para retirar los accesorios.
- **COLOQUE** los accesorios calientes sobre una superficie resistente al calor o una placa de cocción.
- **TENGA** cuidado al levantar el recipiente para extraerlo de la base, para evitar lesiones por quemaduras.

⚠ ATENCIÓN

- **TENGA EXTREMO CUIDADO** cuando el recipiente contenga comida caliente, aceite caliente u otros líquidos.
- **USE** solamente la tapa Instant Pot suministrada con la base de cocción. Utilizar otras tapas de cocción a presión puede causar lesiones o daños personales o materiales.

El incumplimiento de estas instrucciones de seguridad podría causar lesiones personales y/o daños materiales y puede anular su garantía.

- **DO USE** el aparato sin que contenga el recipiente interno de cocción extraíble.
- **NO TOQUE** las superficies calientes del aparato ni ningún accesorio mientras cocina o inmediatamente después, ya que estarán calientes. Use solamente las asas laterales del aparato para transportar o mover el producto.
- **NO USE** este aparato para freír con aceite o a presión.
- **NO MUEVA** el aparato mientras se esté utilizando y tenga extremo cuidado al eliminar el aceite caliente.
- **NO PERMITA** que los niños menores de 8 años ni las personas con habilidades físicas, sensoriales o mentales reducidas utilicen este aparato. Es necesaria una supervisión estrecha mientras se está utilizando el aparato cerca de niños y personas con habilidades físicas, sensoriales o mentales reducidas. 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.

Cocción a presión

Este aparato cocina bajo presión. Deje que se despresurice de forma natural o libere todo el exceso de presión antes de abrirlo.

Si no sigue estas instrucciones, podrían producirse quemaduras, lesiones personales o daños materiales.

- **ASEGÚRESE** de que el aparato está cerrado correctamente antes de ponerlo en funcionamiento.
- **COMPRUEBE** que la válvula de liberación de vapor esté instalada correctamente.
- **USE** la tapa de cocción a presión cuando cocine a presión.

⚠ ATENCIÓN

- **APAGUE** el aparato si el vapor se escapa por la válvula de liberación de vapor o por la válvula flotante de forma continua durante más de 3 minutos. Si sale vapor por los laterales de la tapa, apague el aparato. Una vez que deje de salir vapor, se haya liberado la presión y la olla se haya enfriado, asegúrese de que el anillo de sellado está instalado correctamente.
- **ASEGÚRESE** de que el anillo de sellado está en buen estado e instalado correctamente.
- **COMPRUEBE** la válvula de liberación de vapor, el tubo de liberación de vapor, la protección antibloqueo y la válvula flotante en busca de obstrucciones antes de su uso.
- **NO quite** la tapa de cocción a presión con las manos sin protección.

El incumplimiento de estas instrucciones de seguridad podría causar lesiones personales y/o daños materiales y puede anular su garantía.

- **NO TRATE** de forzar la tapa para extraerla de la base de cocción Instant Pot.
- **NO MUEVA** el aparato mientras se esté bajo presión.
- **NO CUBRA** ni obstruya la válvula de liberación de vapor y/o la válvula flotante con un paño u otros objetos.
- **NO TRATE** de abrir el aparato hasta que se haya despresurizado, y toda la presión interna haya sido liberada. Si trata de abrir el aparato mientras aún está presurizado puede producirse una liberación repentina del contenido caliente y causar quemaduras, lesiones personales o daños materiales.
- **NO COLOQUE** la cara, las manos o la piel desnuda sobre la válvula de liberación de vapor ni sobre la válvula flotante cuando el aparato esté funcionando o quede presión residual, y no se incline sobre el aparato cuando quite la tapa.

Llenado en exceso durante la cocción a presión

El llenado en exceso puede bloquear el tubo y la válvula de liberación de vapor, lo que puede hacer que exista presión excesiva.

- **NO LLENE** el recipiente de cocción interno por encima de la línea marcada con «PC MAX» o «Max PC Fill».

⚠ ATENCIÓN

- **NO LLENE** el recipiente de cocción interno por encima de la línea marcada «1/2» al cocinar alimentos que aumenten su tamaño al cocinarlos, como el arroz, las habas secas o las verduras secas.
- **SEA CONSCIENTE** de que ciertos alimentos, como la salsa de manzana, los arándanos, la cebada perlada, la avena u otros cereales, los guisantes partidos, los fideos, los macarrones, el ruibarbo o los espagueti pueden formar espuma y chisporrotear, por lo que se podrían bloquear el tubo y la válvula de liberación de vapor. **NO LLENE** el recipiente de cocción interno por encima de la línea marcada «1/2» al cocinar alimentos que aumenten su tamaño al cocinarlos, como el arroz, las habas secas o las verduras secas.
- **NO COLOQUE** alimentos con un tamaño excesivo en el recipiente de cocción interno ya que podría suponer un riesgo de incendio, lesión personal o daños materiales.

Accesorios

- **USE** solamente los accesorios o acoples autorizados por Instant Pot Brands. El uso de piezas, accesorios o acoples no recomendados por el fabricante del aparato puede suponer un riesgo de descarga eléctrica u otras lesiones personales, incendio o daños materiales.

El incumplimiento de estas instrucciones de seguridad podría causar lesiones personales y/o daños materiales y puede anular su garantía.

- **USE** solamente el recipiente de cocción interno autorizado del Instant Pot para reducir el riesgo de fugas de presión.
- **SUSTITUYA** únicamente el anillo de sellado por un anillo de sellado Instant Pot autorizado para prevenir lesiones personales, daños materiales u otros daños en el aparato.
- **NO USE** los accesorios incluidos en un microondas, horno tostador, horno de convección o convencional, ni en una parrilla de cerámica, eléctrica, cocina de gas o barbacoa.

Cuidado y almacenamiento

- **DEJE** que el aparato se enfríe a temperatura ambiente antes de limpiarlo o guardarlo.
- **NO GUARDE** ningún material que no sea el recipiente de cocción, en la base de cocción cuando no la esté utilizando.
- **NO COLOQUE** ningún material combustible en la base, como papel, cartón, plástico, espuma de poliestireno o madera.

⚠ ATENCIÓN

Cable de alimentación

El cable de alimentación es corto para reducir los riesgos derivados de engancharse, enredarse o tropezar. **ADVERTENCIA:** Los alimentos calientes derramados pueden causar quemaduras graves.

- **MANTENGA** el aparato y el cable de alimentación lejos del alcance de los niños.
- **NO DEJE** el cable de alimentación colgando de los bordes de una mesa o encimera.
- **NO DEJE** que el cable de alimentación entre en contacto con superficies calientes o llamas descubiertas, como las de los hornillos.
- **NO USE** tomas de alimentación que estén por debajo de la encimera.

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 clavija de toma de tierra del enchufe.
- **NO USE** el aparato con alargadores, convertidores o adaptadores, temporizadores o sistemas de control remoto independientes.

Si la unidad incluye un cable de alimentación extraíble:

- Acople siempre el cable primero al aparato, después enchufe el cable a la toma de la pared.

Precauciones eléctricas

La base de cocción contiene componentes eléctricos que suponen un riesgo de descarga eléctrica. **La base de cocción contiene componentes eléctricos que suponen un riesgo de descarga eléctrica.**

Para protegerse frente a descargas eléctricas:

- Para desconectar, seleccione **X** para **cancelar**, luego desconecte el enchufe de la 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
- **REVISE** habitualmente el aparato y el cable de alimentación en busca de indicios de daño o deterioro.

⚠ ATENCIÓN

- **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, póngase en contacto con Atención al cliente por correo electrónico escribiendo a **UKSupport@instantpot.com** (si se encuentra en el Reino Unido) o a **EUSupport@instantpot.com** (si se encuentra en la UE), o llamando por teléfono al: +44 (0) 3331 230051.
- **NO TRATE** de reparar, reemplazar o modificar los componentes del aparato, ya que podría producirse una descarga eléctrica u otra lesión personal, un incendio y/o daños materiales, y se anulará la garantía.
- **NO MANIPULE** ninguno de los mecanismos de seguridad, ya que podrían producirse lesiones personales y/o daños materiales.
- **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 LIMPIE** el aparato mojándolo bajo el grifo.
- **NO USE** el aparato en sistemas eléctricos que no sean de 220-240 V ~ 50 / 60 Hz.

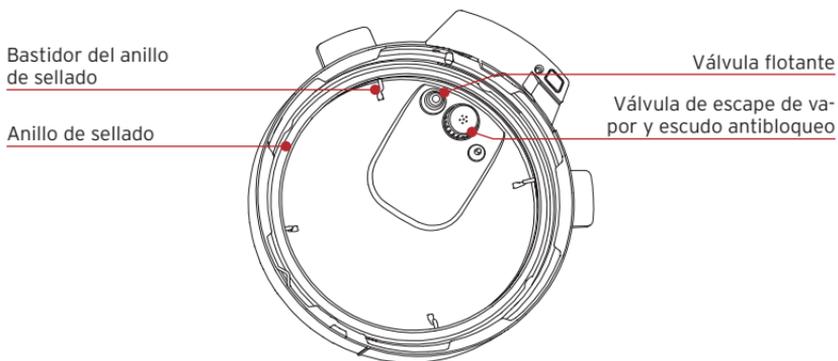
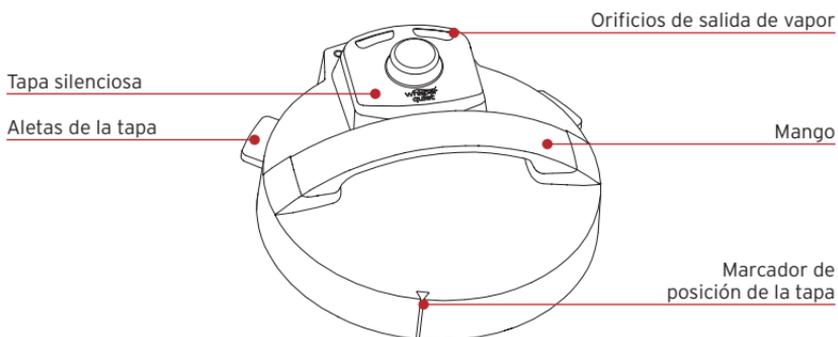
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

⚠ ATENCIÓN

El incumplimiento de estas instrucciones de seguridad podría causar lesiones personales y/o daños materiales y puede anular su garantía.

CONTENIDO DE LA CAJA

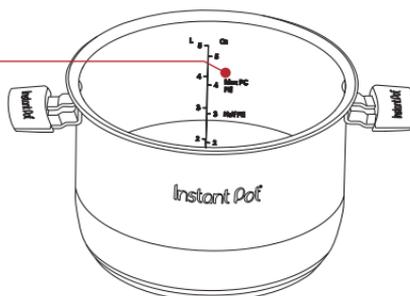
Tapa



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

Recipiente de cocción interior

Indicadores de línea de llenado



Base del aparato

Colector de condensación (trasero)

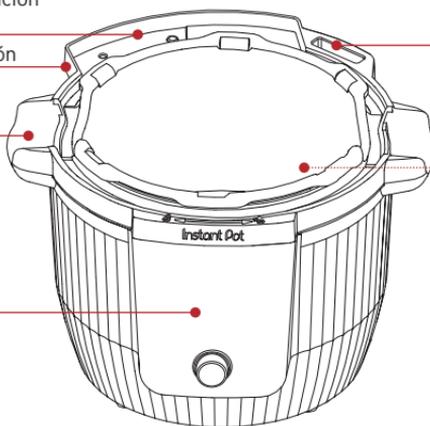
Borde de condensación

Asas del aparato

Panel de control

Soporte de la tapa

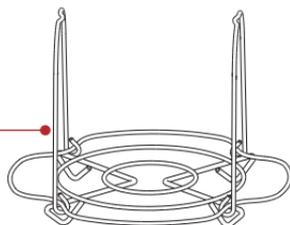
Elemento calefactor (interior)



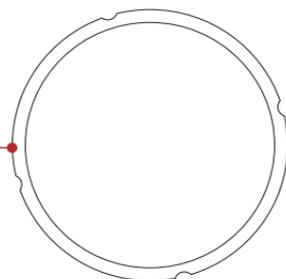
Las ilustraciones son a modo de referencia y podrían diferir del producto real.

Accesorios

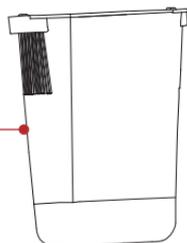
Bastidor de vapor de acero inoxidable



Anillo de sellado adicional



Colector de condensación



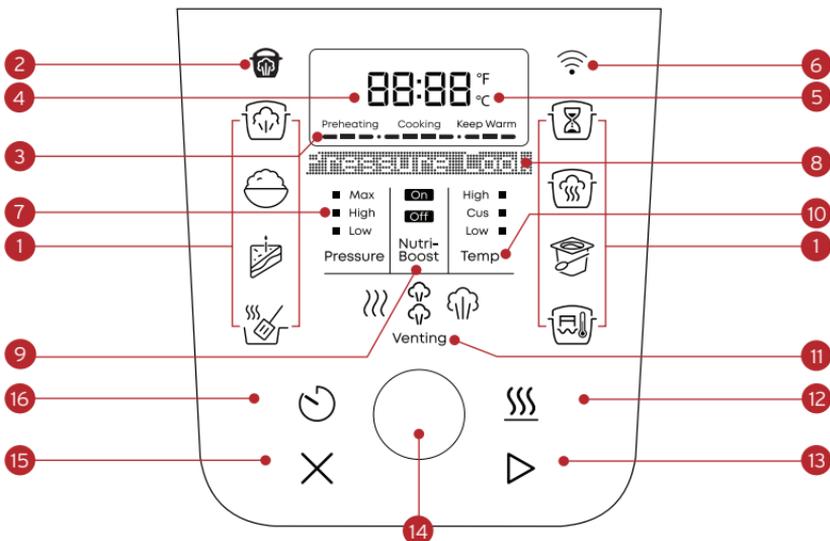
¡Acuérdate de reciclar!

Nos preocupa el medio ambiente y hemos creado un envoltorio fácil de reciclar. Nos preocupa el medio ambiente y hemos creado un envoltorio fácil de reciclar. Juntos, podemos ayudar a mantener nuestro planeta sano.

USAR LA INSTANT POT PRO

Panel de control

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



Los iconos

Programas inteligentes

- | | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|
| 1 Cocinar a presión | Arroz | Hornear | Saltear | Cocción lenta | Vapor | Yogur | Sous Vide |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

2 Presión
Olla presurizada



3 Barra de progreso

Preheating Cooking Keep Warm



4 Temporizador

0 1:00

Horas | Minutos
• Cocción
• Mantener caliente
• Retardar inicio

5 Escala temp

Celsius Fahrenheit

°C

°F

6 WiFi

Desacti-
vado



Conect-
ando



Conectado



Parpadea
en blanco

Error al
conectar



Parpadea
en naranja

7 Pressure

- Max
- High
- Low

8 Barra de
mensajes
multilingüe

Ready

9 Nutriboost™

On

Off

10 Temperatura

- High ■
- Cus ■
- Low ■

11 Venting



Liberación
natural de
vapor



Liberación
pulsada de
vapor



Liberación
rápida de
vapor

12 Mantener
caliente



13 Inicio



14 Dial de control



15 Cancelar



16 Inicio
retardado



CAMBIAR LOS AJUSTES

Modo Preparado

Cuando encienda la Instant Pot, esta emitirá un pitido y la barra de mensajes mostrará **Ready (Preparado)**. Este es el modo Preparado: preparado para que seleccione un programa inteligente o cambie un ajuste. Para volver a este modo desde un programa inteligente o un ajuste, pulse **X** para cancelar.



Cambiar el idioma de la pantalla

Puede seleccionar el idioma que aparece en la pantalla del panel de control.

Elija entre: inglés, francés, español, alemán, italiano, danés, neerlandés, polaco, sueco y turco

1. En el modo **Preparado**, pulse el **dial de control** dos veces en menos de un segundo.
2. Gire el **dial de control** para seleccionar el idioma.
3. Pulse el **dial de control** para confirmar la selección.

Activar/desactivar el sonido

Puede activar o desactivar los sonidos de alerta.

1. En el modo **Preparado**, mantenga pulsado **Retardar** inicio y el dial de control durante 5 segundos.
2. La barra de mensajes muestra Sound on (sonido activado) o Sound Off (sonido desactivado). El nuevo ajuste de sonido está activo.
Las alertas sonoras de seguridad no se pueden desactivar.

Elegir la escala de temperatura

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

3. En el modo **Preparado**, mantenga pulsado **Mantener caliente** y el **dial de control** durante 5 segundos.
4. La barra de mensajes muestra **Temp Unit F** o **Temp Unit C**. El nuevo ajuste de la escala de temperatura está activo.

La temperatura de cocción se mostrará ahora en la escala elegida.

Cancelar la cocción

Cuando esté en los modos Precalentar, Cocinar o Mantener caliente, pulse **X** para cancelar y la **barra de mensajes** mostrará **Preparado**.

Los ajustes se guardan

Cada vez que utilice un programa inteligente, la Instant Pot guardará automáticamente los ajustes seleccionados, convirtiéndolos en los predeterminados para el siguiente uso. Puede utilizar estos ajustes guardados o ajustarlos cada vez. Esto se aplica a:

- Ajustes de presión
- Ajustes de temperatura
- Configuración de lanzamiento de Steam
- Ajustes de NutriBoost™

Restablecer los ajustes originales de los programas inteligentes

En caso necesario, puede restablecer los ajustes guardados a sus valores predeterminados de fábrica.

Restablecer programas inteligentes individuales

- En el modo **Preparado**, mantenga pulsado un botón de programa inteligente durante más de 3 segundos hasta que parpadee dos veces y la **barra de mensajes** vuelva al modo **Preparado**.
Los ajustes individuales del programa inteligente se restauran a los valores predeterminados de fábrica.
- Para restablecer un programa inteligente mientras está en funcionamiento, mantenga pulsado su botón hasta que los ajustes de tiempo y temperatura de cocción vuelvan a los valores predeterminados de fábrica.

Restaurar todos los programas inteligentes

- En el modo **Preparado**, mantenga pulsado el **dial de control** hasta que todos los botones de programas inteligentes parpadeen 3 veces.
Todos los ajustes de programas inteligentes se restauran a los valores predeterminados de fábrica.

CONFIGURACIÓN INICIAL

Limpiar antes de usar

1. Lave a mano la olla de cocción interior, la tapa y el anillo de sellado en agua tibia con jabón para vajilla. Aclárelos y seque su exterior con un trapo suave. También puede lavar la olla interior, la tapa y el anillo de sellado en el lavavajillas.
2. Limpie el elemento calefactor del interior de la base de la olla con un paño suave para asegurarse de que no quedan restos de embalaje.
3. Instale el colector de condensación. Consulte las instrucciones de la página 47.

Prueba de funcionamiento

Preparar su nueva Instant Pot para una prueba es una forma estupenda de familiarizarse con su funcionamiento antes de cocinar una comida.

Para realizar una prueba de funcionamiento:

1. Añada 700 ml de agua al recipiente de cocción interior. No añada ningún alimento.
2. Coloque el recipiente de cocción interior en la base de la olla.
3. Coloque la tapa encima y bloquéela en su sitio.
Consulte "Cómo cerrar la tapa" en la página 19.
4. Pulse **Cocción a presión** .
5. Pulse **Presión** para seleccionar el nivel de presión **Alta**.
6. Pulse los **minutos** en el **temporizador** y, a continuación, gire el **dial de control** para seleccionar 5 minutos. Pulse el **dial de control** para confirmar.
7. Pulse **Mantener caliente**  para desactivar dicha la función.
8. Pulse el botón **Ventilación** hasta seleccionar la liberación de presión **rápida** .
9. Presione  **para comenzar**. La barra de progreso y la de mensajes muestran **Precalentando**.
10. Cuando la presión esté lista, la barra de progreso mostrará **Cocinando** y la barra de mensajes, **Don't Open Lid (no abrir la tapa)**. El **indicador de presión** rojo  estará iluminado.
11. La ventilación comenzará automáticamente. Cuando se haya liberado todo el vapor, la barra de mensajes mostrará **OK to Open Lid (puede abrir la tapa)**.
12. Abra la tapa
Consulte "Cómo abrir la tapa" en la página 19.
13. Deseche el agua restante y, a continuación, lave y seque el recipiente de cocción interior.

¡Ahora su Instant Pot ya está lista para cocinar!

USAR LA APLICACIÓN INSTANT CONNECT™

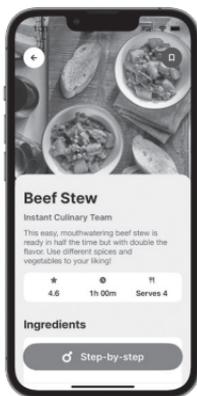
Cocine de forma fácil y sencilla controlando su Instant Pot Plus con la Instant Connect™ App desde su dispositivo móvil.

Cocine mejor y con menos esfuerzo

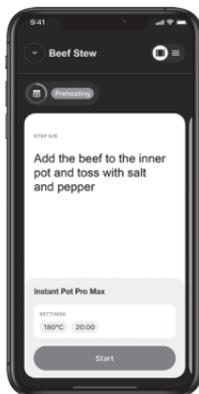
Controle su Instant Pot a distancia: inicie la cocción, personalice los ajustes y guarda sus preferencias, todo desde la aplicación. Se acabaron las carreras por la cocina.

Cocine como un profesional con recetas guiadas paso a paso

Con más de 3000 recetas probadas por chefs, la guía virtual paso a paso de la aplicación permite cocinar sin esfuerzo, garantizando resultados perfectos siempre. Controle la cocción en tiempo real y sin interrupciones, directamente desde la receta.



Descubra más de 3000 deliciosas recetas en la App



Utilice la App para controlar la cocción de forma interactiva desde la receta

Desarrollado por



Controle la cocción a distancia

Utilice la aplicación para controlar cada fase de la receta desde cualquier lugar, sabiendo que su comida estará lista cuando usted lo esté.

Obtener la App

Puede descargar la aplicación de dos maneras:

- Escanear el siguiente código QR
- Buscar "Instant Pot" en las tiendas de aplicaciones Apple Store o Google Play Store



Conectarse

Antes de empezar, lea la sección «Requisitos para el emparejamiento».

1. Enchufe el aparato.
2. Abra la App y seleccione "Get Started" (Comenzar).
3. Seleccione 'Instant Pot Pro Max WiFi'.
4. La App le guiará para crear una cuenta de usuario.
5. A continuación, la App le guiará para que se conecte.

Ya está todo listo para empezar a utilizar la App con su Instant Pot Pro!

Requisitos para conectarse

Para una mejor conectividad, asegúrese de tener la última versión de iOS o Android en su dispositivo.

- Tenga a mano el nombre y la contraseña de su red WiFi doméstica.
- Asegúrese de que su Instant Pot Pro está enchufada a la corriente, pero no está cocinando. La barra de mensajes muestra **Preparado**.
- Su dispositivo móvil está cerca de su Instant Pot Pro.
- Y el Bluetooth de su dispositivo móvil está activado.

Nota: Si el símbolo de Wifi parpadea en naranja, la conexión falló.

USO DE LA TAPA

Utilizará la tapa de cocción a presión para la mayoría de los programas de cocción y todos los programas de cocción a presión. Utilice siempre la tapa que viene con esta Instant Pot Pro.

Cerrar y bloquear la tapa

1. Alinee el  de la tapa con el e  de la base de la olla.
2. Gire la tapa en el sentido de las agujas del reloj hasta que el  de la tapa se alinee con el  de la base.

Para cocinar a presión, la tapa se bloqueará automáticamente cuando la Instant Pot empiece a acumular presión.

Abrir la tapa

1. Cuando utilice un programa inteligente de cocción a presión, asegúrese de ventilar primero el vapor hasta que el **indicador de presión rojo**  se apague y la **barra de mensajes** muestre **OK to Open Lid (puede abrir la tapa)**.
2. Gire la tapa en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que el  de la tapa se alinee con el  de la base de la olla multifunción.
3. Levante con cuidado la tapa y retírela de la base de la olla.
4. Para ahorrar espacio en la encimera: coloque la tapa verticalmente en el soporte para la tapa (véase la página 10) que se encuentra en el borde superior de la base.

Cómo liberar vapor

La Instant Pot Pro puede liberar vapor automáticamente de tres formas diferentes. Utilice la que mejor se adapte al tipo de comida que esté cocinando o a lo que indique la receta.

Liberación natural de vapor

Una vez se detiene la cocción, el vapor se libera gradualmente de forma natural durante más de 40 minutos. Ideal para comidas que se benefician de la cocción a fuego lento, como guisos, sopas, chili y alubias.

Puede utilizar la aplicación o el panel de control para liberar el vapor.

1. Pulse **Ventilación** hasta que el icono de liberación **Natural**  se ilumine.
2. El vapor se libera gradualmente.
3. Cuando se ha liberado todo el vapor, la luz del **indicador de presión rojo**  se apaga.

⚠️ ATENCIÓN

El incumplimiento de las instrucciones de seguridad puede provocar lesiones personales y/o daños materiales y puede anular la garantía

Liberación pulsada de vapor

Libera el vapor en ráfagas o pulsos una vez finalizada la cocción. Utilícelo para alimentos como gachas, arroz y cereales.

1. Pulse **Ventilación** hasta que el icono de liberación **Pulsada**  se ilumine.
2. El vapor se libera en ráfagas cortas.
3. Cuando se ha liberado todo el vapor, la luz del indicador de **presión** rojo  se apaga.

Liberación rápida de vapor

Libera rápidamente el vapor una vez finalizada la cocción. Ideal para alimentos delicados como pasta, risoto, verduras y marisco, para evitar que se cocinen demasiado.

1. Pulse **Ventilación** hasta que el icono de liberación **Rápida**  se ilumine.
2. El vapor se libera en una sola ráfaga.
3. Cuando se ha liberado todo el vapor, la luz del indicador de **presión** rojo  se apaga.

*Si ve muchas salpicaduras durante la liberación Rápida de la presión, pulse **Ventilación** para volver a Natural y, a continuación, toque ▷ **para comenzar**. Espere unos minutos antes de volver a intentar liberar presión. Si las salpicaduras continúan, utilice la liberación Natural de vapor para liberar con seguridad la presión restante.*

Cambiar el método de liberación de vapor

Para algunas recetas, puede empezar con un método de liberación de vapor y cambiar a otro método para terminar.

1. Durante la liberación de vapor, pulse **Ventilación** repetidamente hasta que se ilumine el método de liberación de vapor que desee.
2. Pulse ▷ **para comenzar**.
3. Cuando se ha liberado todo el vapor, la luz del indicador de **presión** rojo  se apaga.

⚠ CAUTION

Este aparato utiliza la presión para cocinar. Deje que el aparato libere todo el exceso de presión y vapor antes de abrir la tapa. Si se abre la tapa antes de liberar la presión, pueden producirse quemaduras, lesiones personales y/o daños materiales. Pueden encontrar más información en la sección «Advertencias importantes».

ACERCA DE LA COCCIÓN A PRESIÓN

La cocción a presión utiliza la presión para elevar la temperatura del líquido y cocinar así los alimentos de manera uniforme y más rápido de lo normal, a la vez que se conservan los sabores y nutrientes. Al cocinar a presión, la Instant Pot Plus pasa por 3 fases.

Fase 1: Precalentar

Mientras la Instant Pot se precalienta, calienta el líquido para crear vapor. Una vez que se ha acumulado suficiente presión, la tapa se bloquea y la olla ya está lista para empezar a cocer.

Fase 2: Cocinar

Una vez que la Instant Pot alcanza la presión deseada, inicia la cocción y mantiene un nivel de presión constante durante todo el proceso.

Fase 3: Liberar el vapor

Después de la cocción, la Instant Pot permanece presurizada y caliente. La ventilación del vapor libera presión, reduce la temperatura y permite retirar la tapa de forma segura.

Consulte Cómo liberar vapor en la página 20.

Utilizar líquido para crear vapor

La cocción a presión requiere la presencia de líquido en el recipiente de cocción interior para producir el vapor necesario. Estas son las cantidades mínimas que necesitará:

Instant Pot Tamaño	Mínimo de líquido para cocinar a presión*
5.7 Litres	375 ml

**Salvo que se especifique lo contrario en la receta.*

Los líquidos para cocinar a presión deben ser a base de agua, como caldo, sopa o zumo. Si se usa sopa a base de crema, enlatada o condensada, añadir agua como se indica anteriormente.

⚠ ATENCIÓN

El incumplimiento de las instrucciones de seguridad puede provocar lesiones personales y/o daños materiales y puede anular la garantía.

COCCIÓN A PRESIÓN

La cocción a presión utiliza vapor a presión para cocinar los alimentos de forma rápida y uniforme. Puede modificar los ajustes en función de su receta.

Ajustes del programa inteligente de cocción a presión.

Tiempo de cocción por defecto	Tiempo de cocción mín.	Tiempo de cocción máx.	Default Pressure Level	Opciones de nivel de presión
10 minutos (00:10)	0 minutos (00:00)	4 horas (04:00)	Alta	Max. Alta Baja

Otros ajustes

- La función Mantener caliente  está activada por defecto.
- La función Retardar inicio  está disponible.
- La función NutriBoost™ está disponible (véase la página 41).

Utilice la aplicación

Controle fácilmente todos los ajustes del programa Cocción a presión y acceda a recetas guiadas para alimentos específicos a través de la aplicación Instant Connect. O utilice el panel de control como se indica a continuación.

Cómo cocinar a presión

Preparación

Corte, trocee o adobe los ingredientes según su receta.

Pre calentamiento

1. Meta el recipiente de cocción interior en la base y añada los ingredientes y el líquido.
2. Coloque la tapa encima y bloquéela en su sitio.
3. Pulse **Cocción a presión**  La pantalla mostrará los ajustes de cocción por defecto o los últimos que se han utilizado.
4. Pulse **Presión** para alternar entre los niveles de presión **Baja**, **Alta** y **Máx.**
5. Pulse las **horas** o **los minutos** en el **temporizador** para activarlo y, a continuación, gire el **dial de control** para seleccionar la hora.

6. Pulse el botón **Ventilación** para alternar entre las opciones **Natural** , **Pulsada**  y **Rápida**  de la liberación de vapor.
7. Si desea activar la función NutriBoost, pulse **NutriBoost**.
8. Para retrasar la cocción, pulse el botón  y parpadeará en naranja, luego gire e **dial de control** para seleccionar el tiempo de retardo.
9. **Mantener caliente**  está activado por defecto, pulse  para desactivarlo si es necesario.
10. Presione  para comenzar. La barra de progreso y la de mensajes indicarán **Precaletando**.

Puede tardar 15 minutos o más en alcanzar la presión ajustada para la cocción. Los alimentos congelados y las cantidades grandes aumentan el tiempo de precaletamiento.

Cocción

1. Cuando la presión esté lista, la **barra de progreso** indicará **Cocinando**, y la **de mensajes**, **Don't Open Lid (no abrir la tapa)**.
2. El temporizador de cocción empieza la cuenta atrás.

Puede pulsar  para detener la cocción y cancelar el programa inteligente en cualquier momento.

*Puede pulsar **Mantener caliente**  en cualquier momento durante la cocción para desactivar esa función*

Detener la cocción

1. Cuando el temporizador llegue a 00:00, la cocción se detendrá.
2. Si la función **Mantener caliente**  está activada, el temporizador empieza a contar. Cuando finaliza el tiempo de mantenimiento del calor, la **barra de mensajes** muestra **End (fin)**.

*Puede pulsar  en cualquier momento para desactivar la función **Mantener caliente**. Si cancela antes de que la ventilación termine, la barra de mensajes mostrará **Do Not Open Lid (no abrir la tapa)**.*

3. La ventilación comienza automáticamente.
Puede cambiar el método de ventilación en cualquier momento.
4. Cuando se ha liberado todo el vapor, la barra de mensajes muestra **OK to Open Lid (puede abrir la tapa)** y **END (fin)**.

ARROZ

El programa inteligente Arroz utiliza vapor a presión para cocer el arroz de forma rápida y uniforme. Puede modificar los ajustes en función de su receta.

Ajustes del programa inteligente Arroz.

Tiempo de cocción por defecto	Tiempo de cocción min.	Tiempo de cocción máx.	Nivel de presión por defecto	Opciones de nivel de presión
12 minutos (00:12)	0 minutos (00:00)	1 hora (01:00)	Baja	Alta Baja

Otros ajustes

- La función Mantener caliente  está activada por defecto.
- La función Retardar inicio  está disponible.
- La función NutriBoost™ está disponible (véase la página 41).

Utilice la aplicación

Controle fácilmente los ajustes del programa Arroz y acceda a recetas guiadas para platos específicos a través de la Instant Connect App. O utilice el panel de control como se indica a continuación.

Cómo cocinar arroz

Pre calentamiento

1. Meta el recipiente de cocción interior en la base y añada los ingredientes y el líquido.
2. Coloque la tapa encima y bloquéela en su sitio.
3. Pulse **Arroz**  La pantalla mostrará los ajustes por defecto o los últimos ajustes de cocción utilizados.
4. Pulse **Presión** para alternar entre los niveles de presión **Baja** y **Alta**.
5. Pulse las **horas** o los **minutos** en el **temporizador** para activarlo y, a

continuación, gire el **dial de control** para seleccionar el tiempo.

6. Pulse **Ventilación** para alternar entre las opciones **Natural** , **Pulsada**  y **Rápida**  de la liberación de vapor.
7. Si desea activar la función NutriBoost, pulse **NutriBoost**.
8. Para retrasar la cocción, pulse el botón  y parpadeará en naranja, luego gire el **dial de control** para seleccionar el tiempo de retardo.
9. Mantener caliente  está activado por defecto, pulse  para desactivarlo, si es necesario.
10. Presione  **para comenzar**. La barra de progreso y la de mensajes indicarán **Precalentando**.

Puede tardar 10 minutos o más en alcanzar la presión ajustada para la cocción.

Cocción

1. Cuando la presión esté lista, la barra de progreso indicará **Cocinando**, y la de mensajes, **Don't Open Lid (no abrir la tapa)**.
2. El temporizador de cocción empieza la cuenta atrás.

Puede pulsar  para detener la cocción y cancelar el programa inteligente en cualquier momento.

Detener la cocción

1. Cuando el temporizador llegue a 00:00, la cocción se detendrá.
2. Si la función Mantener caliente  está activada, el temporizador empieza a contar. Cuando finaliza el tiempo de mantenimiento del calor, la barra de mensajes muestra **End (fin)**.

*Pulse  en cualquier momento para desactivarla. Si cancela antes de que la ventilación termine, la barra de mensajes mostrará **Do Not Open Lid (no abrir la tapa)**.*

3. La ventilación comienza automáticamente.
Puede cambiar el método de ventilación en cualquier momento.
4. Cuando se ha liberado todo el vapor, la barra de mensajes muestra **OK to Open Lid (puede abrir la tapa) y END (fin)**.

VAPOR

Utilice el programa Vapor como una vaporera normal, hirviendo líquido para cocinar los alimentos con vapor caliente. Este programa inteligente no utiliza presión para cocinar.

Ajustes del programa inteligente Vapor.

Tiempo de cocción por defecto	Tiempo de cocción mín.	Tiempo de cocción máx.	Ventilación por defecto
10 minutos (00:10)	1 minuto (00:01)	1 hora (01:00)	Liberación rápida de vapor 

Otros ajustes

- La función Mantener caliente  **NO** está disponible.
- La función Retardar inicio  está disponible.

Utilice la aplicación

Controle fácilmente los ajustes del programa Vapor y acceda a recetas guiadas para alimentos específicos a través de la Instant Connect App. O utilice el panel de control como se indica a continuación.

Cómo cocinar al vapor

Preparación

Corte o trocee los ingredientes según su receta.

Pre calentamiento

1. Meta el recipiente de cocción interior en la base y añada un mínimo de 375 ml de agua.
2. Inserte la rejilla de vapor y coloque los ingredientes encima.
3. Coloque la tapa encima y bloquéela en su sitio.
4. Pulse **Vapor** . La pantalla mostrará los ajustes por defecto o los últimos ajustes de cocción utilizados.
5. Pulse las **horas** o los **minutos** en el **temporizador** para activarlo y, a

continuación, gire el **dial de control** para seleccionar el tiempo.

6. Para retrasar la cocción, pulse el botón  y parpadeará en naranja, luego gire el **dial de control** para seleccionar el tiempo de retardo.
7. Pulse  **para comenzar**. La barra de progreso y la de mensajes indicarán **Pre calentando**.

*Puede tardar entre 10 y 15 minutos en alcanzar la temperatura de cocción.
Los alimentos congelados aumentan el tiempo de precalentamiento.*

Cocción

1. Cuando la temperatura está lista, la **barra de progreso** muestra **Cocinando**.
2. El temporizador de cocción empieza la cuenta atrás.

Puede pulsar  para detener la cocción y cancelar el programa inteligente en cualquier momento.

Detener la cocción

1. Cuando el temporizador llegue a 00:00, la cocción se detendrá. La barra de mensajes muestra **End (fin)** y **OK to Open Lid (puede abrir la tapa)**.

COCCIÓN LENTA

El cocción lento le permite preparar sus recetas favoritas de guisos y estofados igual que con una olla de cocción lenta. Este programa inteligente no utiliza presión para cocinar los alimentos.

Ajustes del programa inteligente Cocción lenta.

Tiempo de cocción por defecto	Temperatura por defecto	Opciones de temperatura	Tiempo de cocción mín.	Tiempo de cocción máx.
6 horas (06:00)	Alta	Alta Baja	30 minutos (00:30)	24 horas (24:00)

Otros ajustes

- La función Mantener caliente  está activada por defecto.
- La función Retardar inicio  está disponible.

Utilice la aplicación

Controle fácilmente los ajustes del programa Vapor y acceda a recetas guiadas para alimentos específicos a través de la Instant Connect App. O utilice el panel de control como se indica a continuación.

Cómo cocinar con cocción lenta

Preparación

Corte, trocee o adobe los ingredientes según su receta.

Cocción

1. Meta el recipiente de cocción interior en la base y añada los ingredientes.
2. Coloque la tapa encima y bloquéela en su sitio.
3. Pulse **Cocción lenta** . La pantalla mostrará los ajustes por defecto o los últimos ajustes de cocción utilizados.
4. Pulse la **temperatura** para alternar entre las opciones de temperatura **Baja** y **Alta**.

5. Pulse las **horas** o los **minutos** en el **temporizador** para activarlo y, a continuación, gire el **dial de control** para seleccionar el tiempo.
6. Mantener caliente  está activado por defecto, pulse  para **desactivarlo**, si es necesario.
7. Para retrasar la cocción, pulse el botón  y parpadeará en naranja, luego gire el **dial de control** para seleccionar el tiempo de retardo.
8. Pulse  **para comenzar**. La barra de progreso muestra **Cocinando**.
9. El temporizador de cocción empieza la cuenta atrás.

Puede pulsar  para detener la cocción y cancelar el programa inteligente en cualquier momento.

Detener la cocción

1. Cuando el temporizador llegue a 00:00, la cocción se detendrá. La barra de mensajes muestra **OK to Open Lid (puede abrir la tapa)**.
2. Si la función Mantener caliente  está activada, el temporizador empieza a contar.

*Pulse **Cancelar**  en cualquier momento para desactivarla.*

SALTEADO

En lugar de usar una sartén o una cacerola, puede usar el modo Salteado. Al saltear los alimentos, sus sabores se intensifican. Además, también sirve para hervir a fuego lento y espesar o reducir salsas.

Ajustes del programa inteligente Salteado.

Temperatura por defecto	Opciones de temperatura	Tiempo de cocción por defecto	Tiempo de cocción min.	Tiempo de cocción máx.
Alta	Alta Baja Personalizada	30 minutos (00:30)	1 minuto (00:01)	1 hora (01:00)

Ajustes de temperatura

Nivel de temperatura	Temperatura
Alta	190°C
Baja	105°C
Personalizada 1	95°C
Personalizada 2	110°C
Personalizada 3	135°C
Personalizada 4	160°C
Personalizada 5	185°C
Personalizada 6	190°C

Otros ajustes

- La función Mantener caliente  no está disponible.
- La función Retardar inicio  no está disponible.

Cómo saltear

Preparación

Corte, trocee o adobe los ingredientes según su receta.

Precalentamiento

1. Coloque la olla de cocción dentro de la base.

2. Pulse **Salteado** . La pantalla mostrará los ajustes por defecto o los últimos ajustes de cocción utilizados.
3. Pulse el símbolo de **temperatura** para cambiar entre las opciones de temperatura **Baja**, **Alta** y **Personalizada**.
4. Si selecciona Personalizada, gire el **dial de control** para seleccionar el nivel de temperatura.
5. Pulse las **horas** o los **minutos** en el **temporizador** para activarlo y, a continuación, gire el **dial de control** para seleccionar el tiempo.
6. Presione **▶ para comenzar**. La barra de progreso muestra **Precalentando**.

Cocción

1. Cuando la barra de mensajes muestre **Add Food (añadir alimentos)**, añada los ingredientes.
No utilice la tapa mientras saltea.
2. Cuando el tiempo de cocción llega a 00:00, la barra de mensajes muestra **End (fin)**.
*Puede pulsar **✕** para detener la cocción y cancelar el programa inteligente en cualquier momento.*

Saltear y desglasar después antes de cocinar a presión o lento

Saltear es una forma estupenda de dorar los ingredientes. El desglasado es el proceso de añadir líquido a una sartén caliente para despegar todos esos deliciosos restos caramelizados que quedan en el fondo antes de seguir cocinando. Siga estos pasos:

1. Saltee los ingredientes.
2. Pulse **✕** para detener el salteado.
3. Desglase: retire los alimentos (opcional) del recipiente interior.
4. Añada agua, caldo o vino al recipiente interior.
5. Use una cuchara de madera o una espátula de silicona para despegar los restos de comida pegados al fondo.
6. Vuelva a colocar los alimentos en el recipiente de cocción interior.
7. Seleccione el programa inteligente para continuar cocinando.

SOUS VIDE (AL VACÍO)

Sous Vide cocina los alimentos en una bolsa sellada y apta para alimentos sumergida en agua durante un periodo prolongado. Los alimentos se cocinan en su propio jugo, lo que da como resultado un plato tierno y delicioso. Este programa inteligente no utiliza presión para cocinar los alimentos.

Ajustes del programa inteligente Sous Vide

Temperatura por defecto	Temperatura mín.	Temperatura máx.	Tiempo de cocción por defecto	Tiempo de cocción mín.	Tiempo de cocción máx.
56°C	25°C	90°C	3 horas (03:00)	30 minutos (00:30)	99 horas, 30 minutos (99:30)

Otros ajustes

- La función Mantener caliente  no está disponible.
- La función Retardar inicio  no está disponible.

Lo que necesita para cocinar sous vide (al vacío)

- Pinzas
- Bolsas para alimentos, herméticas y que se puedan volver a sellar ó
- Selladora al vacío y bolsas de vacío aptas para alimentos

Utilice la aplicación

Controle fácilmente los ajustes del programa Sous Vide y acceda a recetas guiadas para alimentos específicos a través de la Instant Connect App. O utilice el panel de control como se indica.

Cómo cocinar sous vide

Preparación

1. Corte, trocee o adobe los ingredientes según su receta.
2. Añada los ingredientes a la bolsa y ciérrela herméticamente.

Precalentamiento

1. Llene el recipiente interior con agua hasta la marca [1/2].
2. Coloque el recipiente de cocción interior en la base de la olla.
3. Coloque la tapa encima y bloquéela en su sitio.
4. Pulse **Sous Vide** . La pantalla mostrará los ajustes por defecto o los últimos ajustes de cocción utilizados.
5. Pulse las **horas** y luego los **minutos** en el **temporizador** para activarlo y, a continuación, gire el **dial de control** para seleccionar el tiempo.
6. Pulse la **temperatura** para activarla, luego gire el **dial de control** para seleccionar la temperatura.
7. Pulse **Inicio** . La barra de progreso muestra **Pre calentando**.

Cocción

1. Cuando la barra de progreso muestre **Add Food (añadir alimentos)**, abra la tapa, añada la bolsa al recipiente de cocción y vuelva a cerrar la tapa.
2. El tiempo de cocción empieza la cuenta atrás.
3. Cuando el tiempo de cocción llega a 00:00, la barra de mensajes muestra **End (fin)**.

Puede pulsar  para detener la cocción y cancelar el programa inteligente en cualquier momento.

Retirar la comida

1. Cuando termine la cocción, pulse **Ventilación** para seleccionar  la liberación de presión **Rápida**.

El programa inteligente Sous Vide no cocina con presión, pero puede acumularse una pequeña cantidad de presión que haga que la tapa sea difícil de quitar

2. Abra la tapa y utilice las pinzas para retirar con cuidado la bolsa.



HORNEAR

Utilice la función Horneare para cocinar alimentos como tarta de queso, púdines, frutas asadas y bizcochos.

Ajustes del programa inteligente Horneare

Presión por defecto	Opciones de presión	Tiempo de cocción por defecto	Tiempo de cocción min.	Tiempo de cocción máx.
Alta	Alta Baja	15 minutos (00:15)	0 minutos (00:00)	2 horas (02:00)

Otros ajustes

- La función Mantener caliente  está desactivada por defecto.
- La función Retardar inicio  está disponible.

Utilice la aplicación

Controle fácilmente los ajustes del programa Horneare y acceda a recetas guiadas para postres específicos a través de la Instant Connect App. O utilice el panel de control como se indica a continuación.

Cómo hornear

Preparación

1. Prepare los ingredientes según su receta.
2. Coloque los ingredientes en una fuente apta para horno que quepa en el recipiente interior de la Instant Pot.

Deje aproximadamente 2,5 cm de espacio alrededor de todos los lados de la fuente de horno para que el calor circule uniformemente.

Pre calentamiento

1. Coloque el recipiente de cocción interior en la base de la olla.
2. Añada 375 ml de agua al recipiente de cocción interior.
3. Inserte la rejilla de vapor y coloque la fuente de horno encima de esta.
4. Coloque la tapa encima y bloquéela en su sitio.
5. Pulse  La pantalla mostrará los ajustes de cocción por defecto o los últimos utilizados.

6. Para modificar los ajustes de presión, pulse **Presión** para desplazarse entre los niveles de presión **Baja** y **Alta**.
7. Para cambiar el tiempo de cocción, pulse las **horas** o los **minutos** en el **temporizador** para activarlo y, a continuación, gire el **dial de control** para seleccionar el tiempo.
8. Para cambiar el método de liberación de presión, pulse las opciones de **Ventilación** para seleccionar los métodos de liberación **Natural** , **Pulsada** , and **Rápida** .
9. Mantener caliente  está desactivado por defecto, pulse  para activarlo.
10. Para retrasar la cocción, pulse el botón  y parpadeará en naranja, luego gire el **dial de control** para seleccionar el tiempo de retardo.
11. Presione  **para comenzar**. La barra de progreso y la de mensajes indicarán **Precalentando**.

Puede tardar 15 minutos o más en alcanzar la presión ajustada para la cocción. Los alimentos congelados y las cantidades grandes aumentan el tiempo de precalentamiento.

Cocción

1. Cuando esté lista, la barra de progreso mostrará **Cocinando** y el temporizador iniciará la cuenta atrás.
2. La función Mantener caliente  está **desactivada** por defecto. Pulse  **Mantener caliente** en cualquier momento para activarla.

Puede pulsar  para detener la cocción y cancelar el programa inteligente en cualquier momento.

Detener la cocción

1. Cuando el temporizador llegue a 00:00, la cocción se detendrá.
2. Si la función Mantener caliente  está activada, el temporizador empieza a contar.
Pulse  en cualquier momento para desactivarla.
3. La ventilación comienza automáticamente.
Puede cambiar el método de ventilación en cualquier momento.
4. Cuando es seguro abrir la tapa, la barra de mensajes muestra **End (fin)** y/o **OK to Open Lid (puede abrir la tapa)**.



Puede utilizar su Instant Pot para elaborar fácilmente deliciosos yogures fermentados lácteos y no lácteos.

Ajustes del programa inteligente Yogur

Paso	Temperatura	Tiempo por defecto	Tiempo mín.	Tiempo máx.
Pasteurización	85°C No ajustable	30 minutos (00:30)	No ajustable	No ajustable
Fermentación	41°C No ajustable	8 horas (08:00)	6 horas (06:00)	12 horas (12:00)

Otros ajustes

- La función Mantener caliente no está disponible.
- La función Retardar inicio no está disponible.

Utilice la aplicación

Controle fácilmente los ajustes del programa Yogur y acceda a recetas guiadas para elaboraciones específicas a través de la Instant Connect App. O utilice el panel de control como se indica a continuación.

Cómo hacer yogur

Pasteurizar la leche

1. Añada los ingredientes al recipiente de cocción interior y colóquelo dentro de la base de la olla.
2. Coloque la tapa encima y bloquéela en su sitio.
3. Pulse **Yogur**.

El tiempo y la temperatura de pasteurización están predeterminados.

4. **Pulse Inicio (Start)**. La barra de progreso muestra **Cocinando**, y la de mensajes muestra **Step 1 Pasteurizar (paso 1 pasteurizar)**.
5. Cuando está hecho, la pasteurización se detiene. En la barra de mensajes parpadea **OPEN LID TO COOL DOWN (abrir tapa para enfriar)**. Una vez retirada la tapa, la barra de mensajes muestra **COOLING DOWN (enfriando)**.

La leche debe alcanzar un mínimo de 72 °C (161 °F) para que se produzca la pasteurización.

Añadir cultivo/iniciador

1. Cuando la leche pasteurizada se haya enfriado lo suficiente, la **barra de mensajes** mostrará **Add Starter (añadir iniciador)**.
2. Retire la tapa.
3. Añada un cultivo iniciador a la leche siguiendo las instrucciones del envase.

Si utiliza yogur natural como iniciador, asegúrese de que contiene un cultivo activo. Mezcle 30 ml de yogur por cada 3,7 l de leche o siga una receta de confianza.

4. Vuelva a colocar la tapa sobre la base de la olla.

Fermentar

1. Pulse las **horas** y luego los **minutos** en el **temporizador** para activarlo y, a continuación, gire el **dial de control** para seleccionar el tiempo.

Un periodo de fermentación más largo producirá un yogur más fuerte, más ácido.

2. Pulse **▷ para comenzar**. La barra de progreso muestra **Cocinando**, y la de mensajes, **Step 2 Ferment (paso 2 fermentar)**.
3. Cuando finaliza la fermentación, la pantalla muestra **End (fin)**.
4. Abra la tapa y transfiera el yogur a un recipiente de conservación de alimentos.
5. Métalo en la nevera de 12 a 24 horas para que se desarrollen los sabores.

¿Cuánta cantidad hacer?

Volumen mínimo de leche	Volumen máximo de leche
1000 ml	3.8 L

MANTENER CALIENTE

La función Mantener caliente se inicia automáticamente tras finalizar la cocción de los programas inteligentes Cocción a presión, Arroz y Cocción lenta. También puede usar dicha función para recalentar comida.

Ajustes del programa inteligente Mantener caliente.

Temperatura de Mantener caliente	Opciones de temperatura para recalentar	Tiempo por defecto	Tiempo mín.	Tiempo máx.
Alta	Baja Alta Personalizada Personaliz. mín.: 25°C Personaliz. mín.: 95°C	8 horas (08:00)	10 minutos (00:10)	10 horas (10:00)

Cómo mantener la comida caliente después de cocinar

1. Cuando la función Mantener caliente está activada para un programa inteligente, esta se inicia automáticamente cuando finaliza la cocción. El temporizador muestra el tiempo transcurrido, hasta 10 horas.
2. Para desactivar **Mantener caliente** en cualquier momento, pulse **X** para **cancelar**.

Cómo recalentar

Preparación

Coloque los alimentos a recalentar en el recipiente interior.

También puede utilizar una fuente apta para horno que quepa en el recipiente interior. Añada 375 ml de agua al recipiente interior para evitar sobrecalentar la fuente de horno.

Recalentar

1. Coloque el recipiente de cocción interior en la base de la olla.
2. Coloque la tapa encima y bloquéela en su sitio.
3. Pulse  La pantalla mostrará los ajustes de cocción por defecto o los últimos ajustes utilizados.
4. Pulse las **horas** o los **minutos** en el **temporizador** para activarlo y, a continuación, gire el **dial de control** para seleccionar el tiempo.
5. Pulse el **símbolo de temperatura** para cambiar a **Alta, Baja o Personalizada**.
6. Si ha elegido la temperatura Personalizada, gire el **dial de control** para seleccionar una temperatura.
7. Pulse  **para comenzar**. La barra de progreso muestra **Mantener caliente** y la barra de mensajes muestra el ajuste de temperatura. El temporizador empieza la cuenta atrás.
8. Cuando finaliza el recalentamiento, la pantalla muestra **End (fin)**. Puede pulsar  en cualquier momento para detener la función **Mantener caliente**.

NUTRIBOOST™

NutriBoost es un ajuste especial que puede utilizar durante los programas inteligentes Cocción a presión y Arroz. Crea un movimiento de ebullición en la olla interior que imita la acción de remover. Esto ayuda a potenciar los sabores y mejorar las texturas. Es fantástico para obtener un rico caldo de huesos o un cremoso risoto.

Para utilizar NutriBoost

- Después de seleccionar un programa inteligente durante la cocción, pulse la tecla **NutriBoost** para activarlo
- Si cambia de opinión, pulse **NutriBoost** para desactivarlo.

Programa inteligente	Cómo funciona
Arroz	La Instant Pot libera pequeñas bocanadas de vapor durante los 3 primeros minutos de cocción.
Cocción a presión	La Instant Pot libera pequeñas bocanadas de vapor durante los últimos 15 minutos de cocción.

⚠ CAUTION

Para evitar salpicaduras y desbordamientos de alimentos, no utilice NutriBoost cuando cocine alimentos con almidón o espumosos, como gachas, avena o pasta. Se debe vigilar de cerca la Instant Pot cuando se utiliza NutriBoost.

RETARDAR INICIO

Para su comodidad, puede retrasar el inicio de la cocción para que la comida esté lista cuando usted lo esté.

Ajustes de Retardar inicio

Tiempo máx.	Tiempo mín.	Tiempo por defecto
24 horas (24:00)	10 minutos (00:10)	8 horas (08:00)

La función Retardar inicio no está disponible para los programas inteligentes Salteado, Yogur y Sous Vide.

Retardar el inicio de la cocción

1. Seleccione un programa inteligente, configure los ajustes según sea necesario y, después, pulse .
2. Gire el **dial de control** para seleccionar el tiempo de retardo.
3. Presione  **para comenzar**. El temporizador inicia la cuenta atrás.
4. Cuando finaliza la función Retardar inicio, el programa inteligente comienza automáticamente y la pantalla indica el **tiempo de cocción**.

TEMPORIZADOR

Incluso cuando no esté utilizando su Instant Pot para cocinar, puede programar un temporizador para un mínimo de 1 minuto o un máximo de 1 hora (el valor predeterminado es 10 minutos).

Programar un temporizador (sin cocinar)

1. Cuando la barra de mensajes muestre **Ready (Preparado)**, pulse **Retardar inicio** .
2. Gire el **dial de control** para seleccionar el tiempo de retardo.
3. Pulse **Inicio**  para iniciar el temporizador.

MANTENIMIENTO

Su Instant Pot Pro incluye componentes que permiten cocinar a presión. **Estos componentes deben instalarse para que la cocción a presión funcione correctamente, y limpiarse o sustituirse periódicamente.**

⚠ ATENCIÓN

El incumplimiento de las instrucciones de seguridad puede provocar lesiones personales y/o daños materiales y puede anular la garantía.

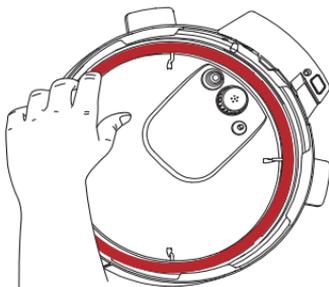
Utilización del anillo de sellado

Cuando la tapa de cocción a presión está cerrada, el anillo de sellado instalado en la parte inferior de la tapa crea un sello hermético entre la tapa y la base de la olla.

- El anillo de sellado está preinstalado en la tapa de la olla multifunción, pero debe comprobar que esté bien colocada cada vez que vaya a cocinar.
- Debe limpiar el anillo de sellado después de cada uso.
- Los anillos de sellado se dilatan con el tiempo y el uso normal. Para mantener la seguridad de su producto, sustituya el anillo de sellado cada 12-18 meses. Sustitúyalo antes si observa estiramientos, deformaciones o daños.

Instalación del anillo de sellado

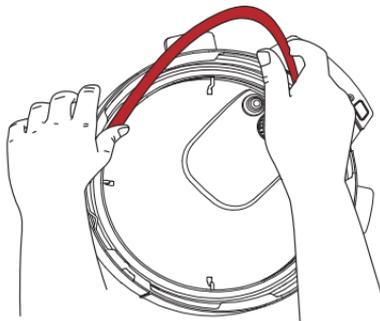
1. Coloque el anillo de sellado sobre el bastidor y presione con firmeza para colocarlo en su lugar. Presione firmemente para asegurarse de que no se formen pliegues.



2. El anillo de sellado debe quedar bien ajustado y no debe caer al darle la vuelta a la tapa.

Extracción del anillo de sellado

1. Sujete el borde del anillo de sellado y extráigalo por detrás del bastidor del anillo de sellado.



2. Inspeccione el bastidor para asegurarse de que está bien sujeto, centrado y a una altura uniforme alrededor de toda la tapa. Si el bastidor del anillo de sellado está deformado, no intente repararlo.

Escudo antibloqueo

El escudo antibloqueo evita que las partículas de comida suban por el tubo de salida de vapor, lo que ayuda a regular la presión.

Como parte integrante de la seguridad del producto, el escudo antibloqueo debe instalarse antes del uso y limpiarse con frecuencia.

Retirar el escudo antibloqueo

Dele la vuelta a la tapa y sujétala bien con una mano. Utilice la otra mano para agarrar el escudo antibloqueo con los dedos y tire con firmeza para extraerlo de los pines de fijación situados debajo.

Instalar el escudo antibloqueo

Coloque el escudo antibloqueo sobre los pines y presiónelo hacia abajo hasta que encaje en su posición. No intente utilizar la Instant Pot sin el escudo antibloqueo instalado.

Cubierta de liberación de vapor

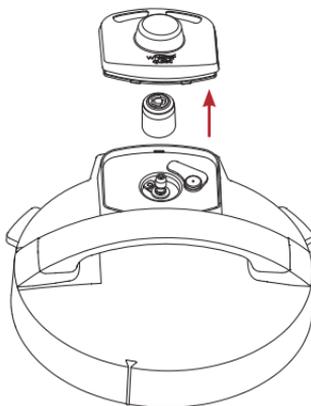
Cuando la Instant Pot libera presión, sale vapor por la parte superior de la cubierta de liberación de vapor. La cubierta de liberación de vapor y la válvula de liberación de vapor son parte integrante de la seguridad del producto y necesarias para la cocción a presión. La cubierta y la válvula deben instalarse antes del uso y limpiarse regularmente.

⚠ ATENCIÓN

Si la válvula de liberación de vapor no está instalada, el líquido caliente salpicará, lo que puede causar lesiones personales o daños materiales.

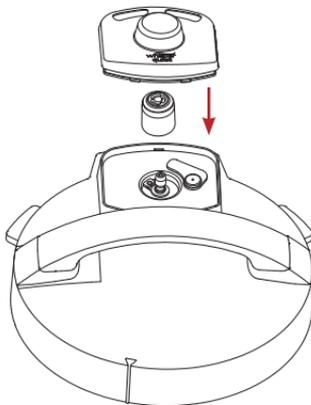
Remove the steam release assembly Retirar el conjunto de liberación de vapor

Utilice la pestaña de la parte posterior para tirar de la cubierta de liberación de vapor y, tras retirarla, tire hacia arriba de la válvula de liberación de vapor y sáquela del tubo de liberación de vapor.



Instalar el conjunto de liberación de vapor

Coloque la válvula de liberación de vapor en el tubo de liberación de vapor y presione hacia abajo firmemente. Introduzca las pestañas de la cubierta de liberación de vapor en las sujeciones de la tapa y presione hacia abajo en el lado opuesto hasta que la cubierta quede asentada.



Si está instalado correctamente, el conjunto de liberación de vapor queda firmemente sujeto a la tapa. No debería moverse del sitio al darle la vuelta a la tapa.

Instalación del colector de condensación

El colector de condensación se asienta en la parte trasera de la base del aparato y acumula la humedad que rebosa por el borde de condensación. Debe instalarse antes de cocinar y vaciarse y aclararse después de cada uso.

Instalación del colector de condensación

Alinee las ranuras del colector de condensación con las pestañas en la parte posterior de la base del aparato y deslice el colector para colocarlo en su posición.

Extracción del colector de condensación

Tire para alejar el colector de condensación de la base del aparato; no tire hacia abajo.

Advierta las pestañas en la base del aparato y las ranuras del colector de condensación.

LIMPIEZA

Limpie su Instant Pot después de cada uso. Desenchufe siempre la unidad y 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.

Componente	Instrucciones de limpieza
Accesorios <ul style="list-style-type: none">Bastidor de vapor	<ul style="list-style-type: none">Lavar después de cada uso.Lavar a mano con agua caliente y jabón neutro para platos o lavar en el lavavajillas, en la bandeja superiorNo utilice nunca detergentes químicos, polvos o estropajos que rasquen con los accesorios
Tapa y otras piezas <ul style="list-style-type: none">Escudo antibloqueoAnillo de selladoVálvula de liberación de VaporCubierta de liberación de vaporVálvula flotanteColector de	<ul style="list-style-type: none">Lave a mano con agua caliente y jabón suave para vajillaRetire todas las piezas pequeñas de la tapa antes de lavarla.Con la válvula de escape de vapor y el escudo antibloqueo retirados, limpie el interior del tubo de liberación de vapor para evitar obstrucciones.Para drenar el agua de la tapa tras lavarla en el lavavajillas, sujete el asa de la tapa y manténgala en posición vertical sobre el fregadero, después gírela completamente.Después de la limpieza, guarde la tapa boca abajo sobre la base de cocción.Guarde los anillos de sellado en un lugar bien ventilado para dispersar los olores.Para eliminar los olores del anillo de sellado, añada 250 ml de agua y 250 ml de vinagre blanco a la olla de cocción interior, y ejecute la Cocción a presión durante 5-10 minutos, después utilice la Liberación rápida de vapor.Vacíe y aclare el colector de condensación después de cada uso
Recipiente de cocción interior	<ul style="list-style-type: none">Lavar después de cada uso.Lavar a mano con agua caliente y jabón neutro para los platos o lavar en el lavavajillas*Las manchas de agua calientes se pueden retirar con un paño suave.Si quedan restos de comida quemada o muy adherida, sumergir en agua caliente durante unas horas antes de limpiar.Secar todas las superficies externas antes de colocarla en la base del aparato.
Cable de alimentación	<ul style="list-style-type: none">Pasar un paño ligeramente humedecido para limpiar los restos de partículas del cable. Desconectar siempre el cable de la fuente de alimentación antes de limpiarlo.
Base del aparato	<ul style="list-style-type: none">Limpiar el interior de la base del aparato, además del borde de condensación, con un paño ligeramente humedecido y dejar que se seque al aire.Limpiar el exterior de la base del aparato y el panel de control con una esponja o paño suave, ligeramente humedecidos.

**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
Dificultad para abrir la tapa	El anillo de sellado no está instalado correctamente.	Vuelva a colocar el anillo de sellado asegurándose de que está bien colocado detrás del bastidor del anillo de sellado.
	La válvula flotante está atascada en la posición elevada	Presione la válvula flotante suavemente hacia abajo con un utensilio largo.
Dificultad para abrir la tapa	Presión dentro del aparato.	Libere la presión siguiendo la receta; solo abra la tapa cuando la válvula flotante haya descendido.
	La válvula flotante está atascada en la posición elevada debido a restos o residuos de alimentos	Asegúrese de liberar completamente el vapor liberando rápidamente la presión, retire la cubierta de liberación de vapor y, a continuación, presione suavemente la válvula flotante con un utensilio largo. Abra la tapa con cuidado, luego limpie a fondo la válvula flotante, la zona circundante y la tapa antes de volver a usar la olla.
El recipiente de cocción interior está fijado a la tapa	El enfriamiento de la olla interior puede crear succión, haciendo que esta se adhiera a la tapa.	Para romper el vacío, ajuste la Ventilación en modo liberación Rápida.
Sale vapor por el lateral de la tapa	No hay anillo de sellado en la tapa.	Instale un anillo de sellado.
	El anillo de sellado está dañado o no está instalado correctamente.	Reemplace el anillo de sellado.
	Restos de alimentos en el anillo de sellado.	Quite el anillo de sellado y límpielo bien.
	La tapa no está bien cerrada	Abra la tapa y vuelva a cerrarla.
	El borde del recipiente de cocción interior puede haberse deformado.	Retire el anillo de sellado de la tapa, compruebe el bastidor del anillo de sellado por si presenta dobleces o deformaciones. Póngase en contacto con Atención al cliente.
	El borde del recipiente de cocción interior puede haberse deformado.	Si el recipiente de cocción interior está deformado, sustitúyalo. NO USAR. Póngase en contacto con Atención al cliente.

Problema	Causa	Solución
Pequeña fuga de vapor/ silbido de la válvula de liberación vapor durante el ciclo de cocción	La olla está regulando el exceso de presión.	Es normal, no es necesaria ninguna acción.
Sale mucho vapor de la válvula de liberación de vapor cuando el botón de liberación de vapor está en modo Seal (Sello)	No hay suficiente líquido en la olla.	Añada 375 ml de líquido fino a base de agua al recipiente de cocción interior.
	Fallo de control del sensor de presión.	Póngase en contacto con Atención al cliente.
La pantalla permanece en blanco después de conectar el cable de alimentación	Mala conexión de alimentación o sin alimentación.	Compruebe que el cable no presenta daños. Si observa algún daño, póngase en contacto con Atención al cliente. Compruebe que la toma de salida recibe alimentación.
	El fusible eléctrico del aparato se ha fundido.	Póngase en contacto con Atención al cliente.
Sonido de clic o de ligero chasquido ocasional	El sonido del cambio de corriente y la expansión de la placa de presión al cambiar de temperatura.	Es normal, no es necesaria ninguna acción.
	El fondo interior de la olla está húmedo.	Seque las superficies externas de la olla (recipiente interior). Asegúrese de que el elemento calentador esté seco antes de insertar el recipiente de cocción en la base del aparato.
El código de error aparece en la pantalla y el aparato emite pitidos continuos	Hay un problema con el aparato.	Lea "Códigos de error" para obtener instrucciones.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS DE LA APP

Problema	Solución
He intentado descargar la App y dice que mi dispositivo no es compatible.	Asegúrese de que la versión de los sistemas operativos iOS o Android de su dispositivo móvil es compatible con la App. Aparecen en la página de Instant Connect en la App Store y en Google Play Store.
Estoy intentando crear una cuenta en la App, pero no he recibido el código de verificación.	Compruebe la carpeta de correo no deseado de su cuenta de correo electrónico. Si lo encuentra, márkelo como “no spam” para evitar que se filtren futuros correos electrónicos. Espere unos minutos y vuelva a comprobar su bandeja de entrada; a veces el correo electrónico simplemente se retrasa <i>Nota: El correo electrónico de validación procederá de nuestro socio tecnológico de electrodomésticos inteligentes, Fresco.</i>
Mis recetas guardadas han desaparecido de mi cuenta en la App.	Las recetas guardadas se encuentran en “My Recipes (Mis recetas)”, en la parte inferior de la pantalla. Si no ve sus recetas ahí, desinstale la App. A continuación, descargue la última versión. Puede descargarla utilizando el código QR que figura en el interior de la portada de este manual. Para asegurarse de que sus recetas se guardan, pruebe lo siguiente: <ol style="list-style-type: none">1. Asegúrese de tener una conexión WiFi potente y estable. Esto ayudará a la App a comunicarse con el servidor y guardar la receta correctamente.2. Compruebe que su dispositivo tenga suficiente espacio de almacenamiento. Si el almacenamiento de su dispositivo se está agotando, es posible que la App no pueda guardar la información correctamente.3. Compruebe que la App tiene los permisos necesarios para acceder al almacenamiento y a la red de su dispositivo. Si la App no dispone de los permisos necesarios, es posible que no pueda guardar la información correctamente.

Problema	Solución
<p>No puedo conectarme a la App. En su lugar, aparece el mensaje de error "Error al conectar".</p>	<p>Si tiene problemas para conectarse, desinstale la App. A continuación, descargue la última versión. Puede descargarla utilizando el código QR que figura en el interior de la portada de este manual.</p> <p>Una vez reinstalada la App:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Asegúrese de que el Bluetooth esté activado en su teléfono. Después, abra la App. 2. Si no tiene una cuenta, seleccione Get Started (empezar). 3. Si ya tiene una cuenta, inicie sesión, seleccione My Kitchen (mi cocina) y, a continuación, seleccione el signo más (+) en la esquina superior derecha de la pantalla. 4. Seleccione 'Instant Pot Pro Max WiFi'. 5. Pulse el botón WiFi de su Instant Pot durante menos de 1 segundo y cuando lo suelte oírás un pitido. 6. La App le pedirá que añada su Instant Pot. Pulse Continue (continuar). Este paso puede tardar varios minutos. 7. Una vez conectada, verá el mensaje Let's Get Cooking (empezar a cocinar). Pulse OK (aceptar) para continuar. <p>Ocasionalmente, se dan problemas con el rúter o surge algún problema de hardware. Si sigue sin poder conectarse, póngase en contacto con el Servicio de Atención al Consumidor de Instant Pot Brands en www.instantpot.co.uk.</p>
<p>Estoy intentando iniciar sesión en la App y no encuentra mi cuenta; ayer sí que pude iniciar sesión.</p>	<p>Compruebe sus datos de acceso: Asegúrese de que utiliza la dirección de correo electrónico y la contraseña correctas asociadas a su cuenta. A veces, pequeños errores tipográficos pueden impedirle iniciar sesión. Si ha restablecido su contraseña recientemente, asegúrese de que está utilizando la contraseña nueva.</p> <p>Borre la caché y los datos de la aplicación: A veces, los datos almacenados en caché pueden interferir en el proceso de inicio de sesión. Abra los ajustes de su dispositivo y seleccione Apps o Aplicaciones. Seleccione la Instant Connect App y busque la opción para borrar la caché y los datos de la App.</p> <p>Desinstale y vuelva a instalar la App: Si sigue sin poder conectarse, desinstale la App. Descargue la última versión. Puede descargarla utilizando el código QR que figura en el interior de la portada de este manual.</p>

Problema	Solución
<p>He instalado la App, pero la mitad de la pantalla está cortada.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ajuste la resolución de la pantalla: Abra los ajustes de su dispositivo y seleccione Pantalla. Busque una opción para ajustar la resolución de la pantalla e intente seleccionar una resolución diferente para ver si eso resuelve el problema. 2. Aumente el tamaño de fuente: Si la letra es demasiado pequeña y se corta, pruebe a aumentar el tamaño de la fuente en la App o en los ajustes de su dispositivo. Abra los ajustes de su dispositivo y seleccione Accesibilidad. Busque una opción para ajustar el tamaño de la fuente. 3. Si el problema persiste en la Instant Connect App, pruebe a utilizar otra aplicación para ver si el problema afecta a todas las aplicaciones del dispositivo. 4. Borre la caché de la App: Abra los ajustes de su dispositivo y seleccione Apps o Aplicaciones. Seleccione la Instant Connect App y busque la opción para borrar la caché de la App. Si sigue sin poder ver la App correctamente, póngase en contacto con el Servicio de Atención al Consumidor.

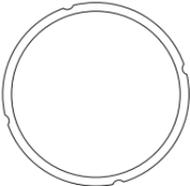
CÓDIGOS DE ERROR

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

Problema	Causa	Solución
C1	Sensor defectuoso.	Póngase en contacto con Atención al cliente.
C3	Sensor defectuoso.	Póngase en contacto con Atención al cliente.
C7	No hay suficiente líquido.	Añada líquido claro a la olla. 375 ml
C10	Fallo del módulo WiFi.	Póngase en contacto con Atención al cliente.
Error con la tapa/ al abrir la tapa	La tapa no está en la posición correcta para el programa seleccionado	Abra la tapa y vuelva a cerrarla. No ponga la tapa cuando use la función de Saltear.
Comida quemada	Alta temperatura detectada en el fondo del recipiente de cocción; la olla se detiene automáticamente para evitar sobrecalentarse.	Los depósitos de almidón en el fondo del recipiente interior pueden haber bloqueado la disipación de calor. Presione X para detener la cocción y luego libere la presión según la receta. Inspeccione el fondo de la olla.

PIEZAS DE REPUESTO

Tenemos piezas de repuesto auténticas disponibles para su Instant Pot de la serie Rio Chef si las necesita. Visite www.instantpot.co.uk para hacer su pedido.

	Part	Part number
	Anillos de sellado (2unidades)	211-0005-01
	Escudo antibloqueo	310-0006-01
	Válvula flotante	210-2555-01-EMEA
	Válvula de liberación de vapor	310-0025-01-EMEA
	Tapa de cristal	213-0201-01

MÁS INFORMACIÓN

Le espera todo un mundo de información y ayuda para cocinar con su olla Instant. Estos son algunos de los recursos más valiosos.

Registre su producto

instantpot.eu/es/product-registration

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 mucho más

instantpot.eu/es/getting-started

Sustitución de piezas y accesorios

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

Únase a la comunidad



Especificaciones del producto

Modelo	Volumen	Voltaje	Potencia	Presión de trabajo
PRCPC601WE	5,7 litros	1000-1200W	220-240 V 50/60Hz	105 kPa

GARANZIA

Instant Brands (Ireland) Limited e Instant Pot Brands Inc. Limited (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 instantpot.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.

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, instantpot.eu/es/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.

Assistenza in garanzia

Per avvalersi della garanzia, contattare il nostro Servizio Clienti creando un ticket di assistenza online all'indirizzo instantpot.eu/es/contact-us. Se non siamo in grado di risolvere il problema, potremmo richiedere di inviare l'apparecchio al reparto di assistenza per un'ispezione. Instant Pot Brands non si fa carico dei costi di spedizione relativi al servizio di garanzia. Quando si restituisce l'apparecchio, inserire il proprio nome, indirizzo postale, indirizzo e-mail, numero di telefono e un documento che dimostri la data di acquisto originale, nonché una descrizione del problema riscontrato con l'apparecchio.

Instant Brands (Ireland) Limited,
Block A, George's Quay Plaza,
George's Quay,
Dublin, Ireland, D02 E440.
Email: EUSupport@instantpot.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.

⚠️ ATENCIÓN

NO coloque este aparato sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico, ni dentro de un horno. Utilice siempre este aparato sobre una superficie estable, incombustible



Instant Brands (EMEA) Limited

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

Instant Brands (Irlanda) Limited

Block A, George's Quay Plaza,
George's Quay, Dublin, D02 E440,
Republic of Ireland

instantpot.co.uk

© 2025 Instant Pot Brands

INSTANT POT es una marca
registrada de Instant Pot Brands