

# Instant Pot®

## PRO™

OLLA A PRESIÓN MULTIUSOS: 5,7 Y 7,6 LITROS



### **Manual del usuario**

Instrucciones importantes de seguridad

Producto, piezas y accesorios

Primeros pasos

Introducción a la cocción a presión

Salida de la presión

Panel de control

Funciones de control de la presión

Cocción

Cuidado, limpieza y almacenamiento

Resolución de problemas

Garantía

Contacto

Registre ya su producto en [instantpot.co.uk/support/register](https://instantpot.co.uk/support/register)

Descargue la aplicación Instant Pot para acceder a más de 1000 recetas en [instantpot.com/app](https://instantpot.com/app)



# INSTRUCCIONES IMPORTANTES CE DE SEGURIDAD

Para Instant Brands™, la seguridad del consumidor siempre es lo primero. Al diseñar la Instant Pot® Pro, hemos tenido en mente su seguridad en todo momento, y no lo decimos por decir. Consulte la larga lista de mecanismos de seguridad de esta Instant Pot en [instantpot.co.uk](http://instantpot.co.uk) y verá por qué lo decimos.

Como siempre, tenga cuidado al utilizar aparatos eléctricos y adopte ciertas precauciones básicas de seguridad.

- 01 LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES GENERALES Y DE SEGURIDAD Y LAS ADVERTENCIAS ANTES DE UTILIZAR EL APARATO. SI NO SIGUE ESTAS INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD Y EL RESTO DE LAS INSTRUCCIONES, PODRÍAN PRODUCIRSE LESIONES O DAÑOS MATERIALES.
- 02 Utilice solamente la tapa Instant Pot Pro con la base de la olla multiusos Instant Pot Pro. El uso de cualquier otra tapa de olla a presión podría provocar lesiones o daños.
- 03 Para uso doméstico exclusivamente. No es para uso comercial. No utilice el aparato para ningún fin distinto al que está destinado.
- 04 Únicamente para su uso en encimeras. Utilice siempre el aparato sobre una superficie plana, estable y no combustible.
  - No lo coloque sobre cualquier objeto que pueda bloquear los orificios de ventilación de la parte inferior del aparato.
  - No lo coloque sobre una cocina caliente.
- 05 El calor de una fuente externa dañará el aparato.
  - NO coloque el aparato encima o cerca de una cocina eléctrica o de gas caliente ni lo introduzca en un horno caliente.
  - NO utilice el aparato cerca de agua ni de una llama.
  - NO utilice el aparato en exteriores. Mantener alejado de la luz directa del sol.

## ⚠ ADVERTENCIA

Lea atentamente este manual en su totalidad y guárdelo para futuras consultas. De no seguir las instrucciones de seguridad, podrían producirse daños materiales o lesiones graves.

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES CE DE SEGURIDAD

- 06 NO toque las superficies calientes del aparato. Transporte o mueva el aparato únicamente por las asas laterales.
  - NO mueva el aparato cuando esté presurizado.
  - NO toque los accesorios durante la cocción ni inmediatamente después de terminar.
  - NO toque la parte de metal de la tapa cuando el aparato esté en funcionamiento, ya que podrían producirse lesiones.
  - Utilice siempre protección para las manos adecuada para retirar los accesorios y manipular el recipiente interior caliente.
  - Coloque siempre los accesorios calientes sobre una superficie resistente al calor o una placa de cocina.
- 07 **⚠ PRECAUCIÓN** El recipiente interior extraíble puede resultar extremadamente pesado cuando está lleno de ingredientes. Tenga cuidado al sacar el recipiente interior de la base de la olla multiusos para evitar quemaduras o lesiones.
  - Extreme las precauciones cuando el recipiente interior contenga alimentos calientes, aceite caliente u otros líquidos calientes.
  - No mueva el aparato mientras esté en uso y extreme la precaución al eliminar la grasa caliente.
- 08 Si lo llena excesivamente, podría atascarse el tubo de salida del vapor y generarse demasiada presión.
  - NO llene el recipiente por encima de la línea **Max PC Fill** (llenado máximo de la olla a presión) que figura en el recipiente interior.
  - Cuando cocine alimentos que se expanden durante la cocción, como el arroz o las verduras deshidratadas, NO llene el recipiente interior por encima de la línea **Half Fill** (llenado a la mitad) que figura en el recipiente interior.
- 09 **⚠ ADVERTENCIA** Este aparato cocina a presión. Cualquier presión en el aparato puede ser peligrosa. Deje que el aparato se despresurice naturalmente o elimine todo el exceso de presión antes de abrir la tapa. Su uso indebido puede dar lugar a quemaduras, lesiones personales o daños materiales.

## ⚠ ADVERTENCIA

Lea atentamente este manual en su totalidad y guárdelo para futuras consultas. De no seguir las instrucciones de seguridad, podrían producirse daños materiales o lesiones graves.

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES CE DE SEGURIDAD

- Asegúrese de que el aparato está bien cerrado antes de utilizarlo. Consulte la sección **Funciones de control de la presión: Tapa para cocción a presión**.
  - NO cubra ni obstruya la válvula de salida de vapor ni la válvula de flotador con un trapo u otros objetos.
  - NO intente abrir el aparato hasta que se haya despresurizado y toda la presión interna se haya disipado. Si intenta abrir el aparato mientras aún está presurizado puede hacer que salga despedido el contenido caliente de forma repentina y provocar quemaduras u otras lesiones.
  - NO coloque la cara, las manos ni la piel descubierta sobre la válvula de salida de vapor o válvula de flotador cuando el aparato esté en funcionamiento o aún contenga presión residual.
  - NO se incline sobre el aparato al retirar la tapa, puesto que pueden salir calor y vapor al quitar la tapa.
  - Apague el aparato si sale vapor por la válvula de salida de vapor o la válvula de flotador en un flujo continuo durante más de tres minutos durante el precalentamiento o la cocción.
  - Si sale vapor por los laterales de la tapa, apague el aparato y cerciórese de que la junta de cierre esté bien colocada. Consulte la sección **Funciones de control de la presión: Junta de cierre**.
  - NO intente quitar por la fuerza la tapa de la base de la olla multiusos Instant Pot. Consulte la sección **Salida de la presión**.
- 10** Al cocinar carne con piel (por ejemplo, salchichas con tripa), la piel puede hincharse al calentarse. No pinche la piel mientras esté hinchada, ya que podría escaldarse.
- 11** Cuando cocine a presión alimentos con una textura pastosa o espesa, o con un alto contenido en grasas o aceites, estos podrían salpicar al abrir la tapa. Siga las instrucciones de la receta para conocer el método correspondiente de eliminación de la presión. Consulte la sección **Salida de la presión**.

## ⚠ ADVERTENCIA

Lea atentamente este manual en su totalidad y guárdelo para futuras consultas. De no seguir las instrucciones de seguridad, podrían producirse daños materiales o lesiones graves.

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES CE DE SEGURIDAD

- 12** No deben introducirse alimentos demasiado grandes ni utensilios de metal en el recipiente interior, ya que podrían producirse un incendio o lesiones personales.
- 13** Se recomienda realizar tareas adecuadas de mantenimiento antes y después de cada uso:
- Inspeccione la válvula de salida de vapor, el tubo de salida de vapor, la cubierta antibloqueo y la válvula de flotador por si estuvieran obstruidos.
  - Antes de meter el recipiente interior en la base de la olla multiusos, asegúrese de que ambas partes estén secas y sin restos de comida.
  - Deje que el aparato se enfríe hasta alcanzar la temperatura ambiente antes de limpiarlo o almacenarlo.
- 14** No utilice este aparato para freír con abundante aceite ni para freír a presión.
- 15** Para apagar el aparato, toque **Cancel** (cancelar), y retire el enchufe de la toma de corriente. Desenchufe siempre el aparato cuando no esté en uso, antes de instalar o desinstalar piezas o accesorios y antes de limpiarlo. Para desenchufar el aparato, agarre el enchufe y extráigalo de la toma de corriente. Nunca tire del propio cable de alimentación.
- 16** Inspeccione el aparato y el cable de alimentación de manera periódica. No utilice el aparato si el cable o el enchufe están dañados, ni si el aparato funciona incorrectamente o si se ha caído o dañado de alguna manera. Para obtener asistencia, póngase en contacto con el departamento de atención al cliente por **correo electrónico**, o por teléfono llamando al **+44 (0) 3331 230051**.
- 17** El derrame de alimentos puede provocar quemaduras graves. El aparato incorpora un cable de alimentación de corta longitud a fin de reducir el riesgo de enganches, tropiezos y enredos.
- NO deje que el cable de alimentación cuelgue por el borde de la mesa o encimera, ni que toque superficies calientes ni llamas desnudas, incluidos los fogones.

## ⚠ ADVERTENCIA

Lea atentamente este manual en su totalidad y guárdelo para futuras consultas. De no seguir las instrucciones de seguridad, podrían producirse daños materiales o lesiones graves.

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES CE DE SEGURIDAD

- NO utilice tomas de corriente situadas debajo de la encimera y no use nunca un cable alargador.
  - Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños.
- 18** No utilice ninguna pieza ni accesorio no autorizados por Instant Brands Inc. El uso de piezas o accesorios no recomendados por el fabricante puede suponer un riesgo de lesiones, incendio o descarga eléctrica.  
Para reducir el riesgo de pérdidas de presión, cocine únicamente en un recipiente interior de acero inoxidable Instant Pot autorizado para este modelo.
- NO utilice el aparato sin el recipiente interior extraíble colocado en su sitio.
  - Para evitar lesiones personales y daños al aparato, utilice únicamente juntas de cierre Instant Pot autorizadas para sustituir la junta de cierre.
- 19** NO intente reparar, sustituir ni modificar componentes del aparato, ya que esto podría provocar descargas eléctricas, incendios o lesiones, y anulará la garantía.
- 20** No altere ningún mecanismo de seguridad, ya que esto podría provocar lesiones personales o daños materiales.
- 21** La base de la olla multiusos contiene componentes eléctricos.  
Para evitar descargas eléctricas:
- NO vierta líquido de ningún tipo en la base de la olla.
  - NO sumerja el cable de alimentación, el enchufe ni el aparato en agua ni en otros líquidos.
  - NO enjuague el aparato debajo del grifo.
- 22** No utilice el aparato en sistemas eléctricos que no sean de 220-240V~ 50-60Hz en el caso de América del Norte. No utilice convertidores ni adaptadores de corriente.
- 23** El uso de este aparato NO está indicado para niños o personas con facultades físicas, sensoriales o mentales reducidas. Vigile atentamente el aparato cuando lo utilice cerca de niños y de este tipo de personas. Los niños no deben jugar con este electrodoméstico.

## ⚠ ADVERTENCIA

Lea atentamente este manual en su totalidad y guárdelo para futuras consultas. De no seguir las instrucciones de seguridad, podrían producirse daños materiales o lesiones graves.

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES CE DE SEGURIDAD

- 24** No deje el aparato sin supervisión mientras está en uso. No conecte nunca este aparato a un temporizador externo ni a un sistema de control remoto independiente.
- 25** No almacene ningún material en la base de la olla multiusos ni en el recipiente interior cuando el aparato no esté en uso.
- 26** No coloque ningún material combustible, como papel, cartón, plástico, poliestireno extruido o madera, en la base de la olla multiusos ni en el recipiente interior.
- 27** No utilice los accesorios incluidos en microondas, hornos-tostadoras o parrillas para exteriores.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES.

### ⚠ ADVERTENCIA

Peligro de descarga eléctrica. Utilice únicamente una toma con puesta a tierra.

- NO desconecte la puesta a tierra.
- NO utilice un adaptador.
- NO utilice un cable alargador.

De no seguir estas instrucciones, podrían producirse una descarga eléctrica o lesiones personales graves.

### ⚠ ADVERTENCIA

SI NO SIGUE CUALQUIERA DE LAS INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD Y/O LAS INSTRUCCIONES PARA REALIZAR UN USO SEGURO, SE CONSIDERARÁ UN USO INCORRECTO DEL ELECTRODOMÉSTICO QUE PUEDE ANULAR LA GARANTÍA Y SUPONER UN RIESGO DE LESIONES GRAVES.

### ⚠ ADVERTENCIA

Lea atentamente este manual en su totalidad y guárdelo para futuras consultas. De no seguir las instrucciones de seguridad, podrían producirse daños materiales o lesiones graves.







# INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

## Instrucciones especiales de configuración del cable

Con arreglo a los requisitos de seguridad, se proporciona un cable de alimentación de corta longitud a fin de reducir el riesgo de tropezos y enredos.

El aparato tiene un enchufe de dos clavijas. Para reducir el riesgo de descargas eléctricas, enchufe el cable de alimentación en una toma eléctrica con puesta a tierra de fácil acceso.

## Especificaciones del producto

					
Modelo: Pro 60	1000-1200 W	220-240V~ 50-60Hz	5,7 litros	5,9 kg	cm: 33 (la.) × 32 (an.) × 32,5 (al.)
Modelo: Pro 80	1200-1400 W	220-240V~ 50-60Hz	7,6 litros	7,18 kg	cm: 36,5 (la.) × 35 (an.) × 35,6 (al.)

## Ubicación del nombre del modelo y del número de serie

El **nombre del modelo** figura en la etiqueta plateada de clasificación situada en la parte posterior de la base de la olla multiusos, cerca del cable de alimentación.

El **número de serie** está en el adhesivo blanco que hay junto a la etiqueta de clasificación.

### **ADVERTENCIA**

Lea atentamente este manual en su totalidad y guárdelo para futuras consultas. De no seguir las instrucciones de seguridad, podrían producirse daños materiales o lesiones graves.

## Índice

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD .....	2
Instrucciones especiales de configuración del cable.....	8
Especificaciones del producto.....	8
Ubicación del nombre del modelo y del número de serie .....	8
<b>Producto, piezas y accesorios .....</b>	<b>11</b>
Parte superior de la tapa para cocción a presión.....	11
Recipiente interior .....	12
Base de la olla multiusos .....	12
Accesorios.....	12
<b>Primeros pasos.....</b>	<b>13</b>
Configuración inicial (¡no muerde!) .....	13
¿Falta algo o hay algún elemento dañado? .....	13
¿Tiene ganas de ponerse manos a la obra? .....	13
Prueba de funcionamiento inicial (prueba con agua).....	14
<b>Introducción a la cocción a presión .....</b>	<b>16</b>
Hágase la magia.....	16
<b>Salida de la presión.....</b>	<b>17</b>
Métodos de ventilación .....	17
Salida rápida (QR o QPR) .....	19
Salida natural con temporizador .....	19
Recordatorio de ventilación .....	20
<b>Panel de control .....</b>	<b>21</b>
Barra de progreso de la cocción .....	23
Mensajes de estado.....	24
Ajustes .....	25
<b>Funciones de control de la presión (un montón de trucos útiles) .....</b>	<b>27</b>
Tapa para cocción a presión .....	27
QuickCool™ .....	28
Interruptor de salida rápida .....	28

# Índice

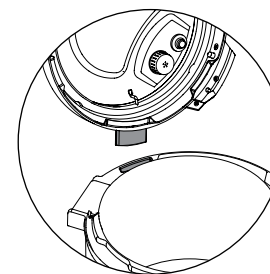
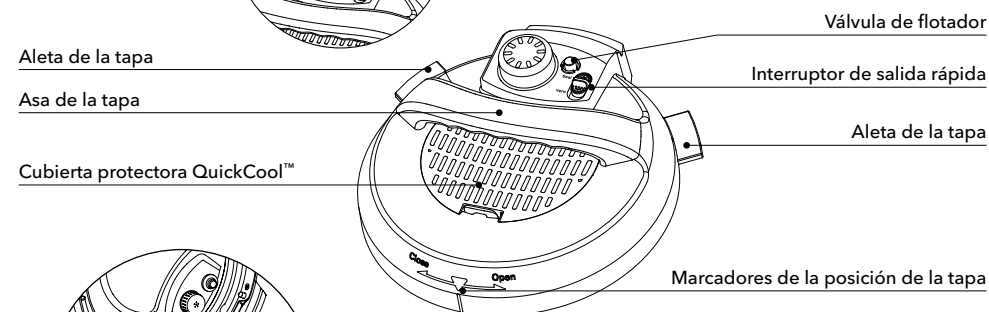
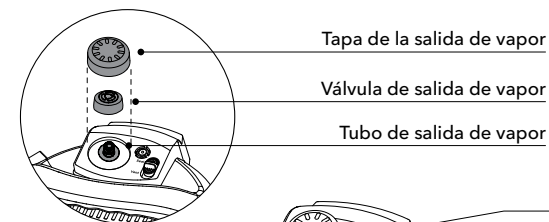
Conjunto de salida de vapor.....	29
Cubierta antibloqueo.....	30
Junta de cierre.....	30
Válvula de flotador.....	31
<b>Cocción .....</b>	<b>32</b>
Descripción general de los programas inteligentes .....	33
Pressure Cook (cocción a presión) y Rice (arroz).....	34
Steam (vapor; sin presión).....	37
Steam (vapor) .....	38
Sauté (salteado) .....	39
Desglasar .....	40
Slow Cook (cocción a fuego lento).....	41
Sous Vide .....	42
Sellado posterior.....	44
Ingredientes y condimentos .....	44
Tabla de la cocción sous vide .....	45
Yogurt (yogur).....	47
Bake (hornear).....	50
Keep Warm (mantenimiento del calor) .....	51
<b>Uso de los programas favoritos.....</b>	<b>53</b>
Guardar recetas como favoritas.....	53
Uso de las recetas favoritas .....	53
<b>Cuidado, limpieza y almacenamiento .....</b>	<b>54</b>
Extracción e instalación de piezas.....	56
Válvula de flotador y tapón de silicona.....	58
Colector de condensación .....	58
<b>Resolución de problemas.....</b>	<b>59</b>
<b>Garantía .....</b>	<b>62</b>
<b>Contacto .....</b>	<b>64</b>

# Producto, piezas y accesorios

Antes de usar su nueva Instant Pot Pro, compruebe que estén presentes todas las piezas. Después, consulte la sección **Cuidado, limpieza y almacenamiento: Extracción e instalación de piezas** para saber dónde va cada pieza.

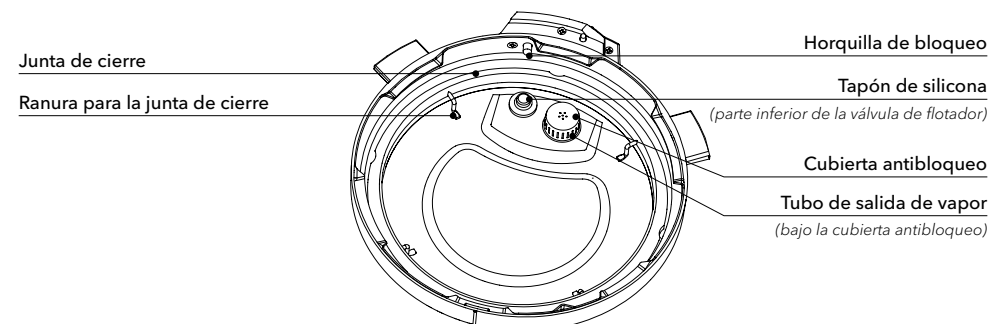
## Parte superior de la tapa para cocción a presión

### Conjunto de salida de vapor



**Consejo rápido:** Ponga de pie la tapa para cocción a presión para no dejarla sobre la encimera. Introduzca la aleta derecha o izquierda de la tapa en los soportes correspondientes de la base para ponerla de pie y ahorrar espacio.

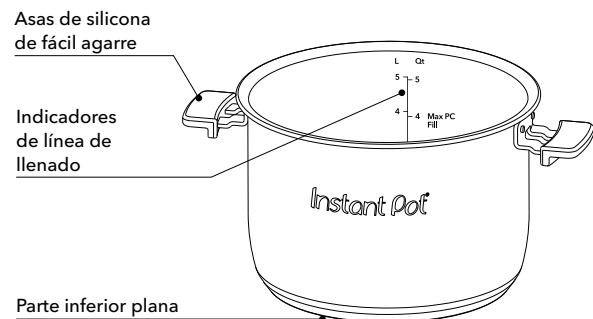
## Parte inferior de la tapa para cocción a presión




Las ilustraciones de este documento se proporcionan a título de referencia solamente y pueden ser distintas del producto real. Examine siempre el producto para conocer sus características con exactitud.

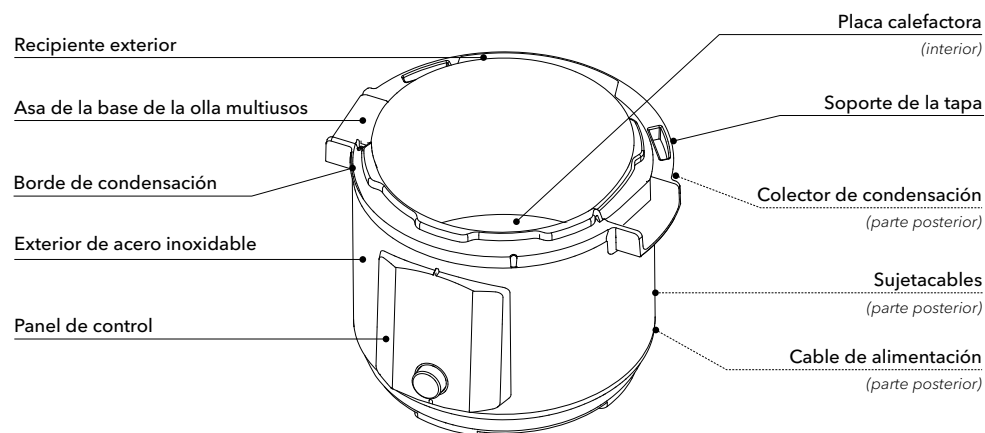
# Producto, piezas y accesorios

## Recipiente interior

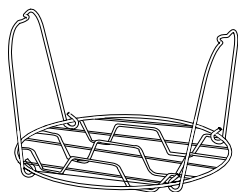


 Consejo rápido: Se puede utilizar en el fogón y en el horno hasta una temperatura máxima de 230 °C. La parte inferior del recipiente interior consta de tres capas adheridas por impacto especiales para baterías de cocina, que suena complicado, pero en realidad quiere decir que se puede utilizar casi en cualquier parte: tanto con la base de la olla multiusos, como con placas eléctricas, vitrocerámicas, de gas y de inducción.

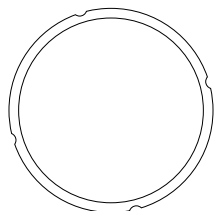
## Base de la olla multiusos



## Accesorios



Rejilla de cocción al vapor



Junta de cierre adicional

Las ilustraciones de este documento se proporcionan a título de referencia solamente y pueden ser distintas del producto real. Examine siempre el producto para conocer sus características con exactitud.

# Primeros pasos

## Configuración inicial (¡no muerde!)

¡Adelante, tú puedes!



*«El único obstáculo es el miedo a fracasar. En la cocina la mejor actitud es pensar que siempre vas a poder con lo que te echen.»*  
– Julia Child

- 01 ¡Saque la Instant Pot Pro de la caja!
- 02 Retire todo el material de embalaje y los accesorios que hay dentro y en torno a la olla multiusos, y compruebe que estén presentes todas las piezas. Consulte la sección **Producto, piezas y accesorios** para ver un desglose de todas las piezas.
- 03 No se olvide de mirar debajo del recipiente interior.
- 03 Lave el recipiente interior en el lavaplatos o con agua caliente y lavavajillas líquido. Enjuáguelo con agua limpia y tibia y seque la parte exterior del recipiente interior con un paño suave seco.
- 04 Pase un paño suave y seco por la placa calefactora para asegurarse de que no queden partículas de material de embalaje adheridas a la base de la olla.
- 05 No quite las pegatinas de advertencia de seguridad de la tapa (a menos que lo indique la pegatina misma) ni las etiquetas de la parte posterior de la base de la olla multiusos.
- 05 Si tiene la tentación de poner la Pro sobre un fogón, ¡no lo haga! Coloque la base de la olla multiusos sobre una superficie plana y estable, alejada de materiales combustibles y fuentes de calor externas.

## ¿Falta algo o hay algún elemento dañado?

Póngase en contacto con un asesor de atención al cliente por medio de nuestra aplicación de chat en [instantpot.co.uk/#chat](https://instantpot.co.uk/#chat), por correo electrónico a través de la dirección [support@instantpot.co.uk](mailto:support@instantpot.co.uk) o por teléfono llamando al **+44 (0) 3331 230051**, y con sumo gusto le ayudaremos; como por arte de magia.

## ¿Tiene ganas de ponerse manos a la obra?

- Mientras hace la **prueba de funcionamiento inicial (prueba con agua)**, lea la sección **Introducción a la cocción a presión** para averiguar cómo se produce la magia, y consulte la sección **Funciones de control de la presión** para más información.

## ⚠ ADVERTENCIA

Lea las **Instrucciones importantes de seguridad** antes de utilizar este aparato. De no leer y obedecer esas instrucciones de seguridad, podrían producirse daños al aparato, lesiones personales o daños materiales.

No coloque el aparato sobre un fogón ni sobre otro aparato o electrodoméstico. El calor de una fuente externa dañará el aparato.

No coloque nada encima del aparato, y no cubra ni bloquee la válvula de salida de vapor ni la cubierta antibloqueo situadas en la tapa de la olla para evitar el riesgo de lesiones personales o daños materiales.


# Primeros pasos

## Prueba de funcionamiento inicial (prueba con agua)

¿Es obligatorio hacer la prueba de funcionamiento con agua? No. Pero conocer los pormenores de la Pro es la base para triunfar en la cocina. Dedique unos minutos a familiarizarse con este gran compañero de cocina.

### 1.ª etapa: Preparar la Pro para la cocción a presión


- 01 Saque el recipiente interior de la base de la olla multiusos y llénelo con agua hasta la primera línea (1).
- 02 Meta el recipiente interior en la base de la olla multiusos.
- 03 Enchufe el cable de alimentación a una toma de corriente de 120 V.  
La pantalla indica **OFF** (apagado).
- 04 Coloque y cierre la tapa tal y como se describe en la sección **Funciones de control de la presión: tapa para cocción a presión**.


 La tapa se sella automáticamente para la cocción a presión.


### 2.ª etapa: «Cocinar» (... no literalmente, que esto solo es una prueba)

- 01 Pulse **Pressure Cook** (cocción a presión).
- 02 Cuando **Custom** (personalizado) parpadee, pulse el dial para confirmar el cambio y pasar al campo siguiente.
- 03 Cuando el nivel de presión parpadee, pulse el dial para seleccionar **High** (alta) y pasar al campo siguiente.
- 04 Cuando parpadee el tiempo, gire el dial para ajustar el tiempo de cocción en 5 minutos (**00:05**).

Pulse el dial para confirmar el cambio y pasar al campo siguiente.

-  Los ajustes personalizados se guardan en el programa inteligente cuando comienza la cocción.
- 05 Cuando **Reminder** (recordatorio) parpadee, gire el dial para alternar entre las opciones de recordatorio de ventilación. Seleccione **Off** (apagado) y pulse el dial para confirmar el cambio. Consulte la sección **Panel de control** para más información.
- 06 Seleccione **Off** (apagado) y pulse el dial para confirmar el cambio.
- 07 Toque **Start** (comenzar) para empezar.  
La pantalla muestra la palabra **On** (encendido) y la barra de progreso de cocción indica **Pre-heating** (precalentamiento).

 La función **Keep Warm** (mantenimiento del calor) se activa automáticamente al terminar ciertos programas inteligentes. Pulse **Keep Warm** (mantenimiento del calor) para desactivar el ajuste para esta prueba.

 Consejo rápido: Mientras la olla multiusos hace lo suyo, lea la sección **Introducción a la cocción a presión** para ver cómo se produce la magia.

# Primeros pasos

## 3.ª etapa: Salida de la presión

- 01 Una vez completada la **cocción**, la pantalla indica **End** (finalizado).
- 02 Si ha configurado un recordatorio de ventilación a los 5 o 10 minutos, el tiempo comenzará una cuenta atrás.
- 03 Siga las instrucciones para utilizar la función de salida rápida que aparecen en la sección **Salida de la presión: Métodos de ventilación**.

- 04 Espere a que baje la válvula de flotador, y después abra la tapa con cuidado y retírela tal y como se describe en la sección **Funciones de control de la presión: Tapa para cocción a presión**.
- 05 Protegiéndose bien las manos, saque con cuidado el recipiente interior de la base de la olla, tire el agua y seque bien el recipiente interior.

**¡Ya está! Todo listo :)**

### PELIGRO

**NO intente quitar la tapa si la válvula de flotador está levantada y NUNCA intente abrir la tapa por la fuerza.** El contenido está sometido a una presión extrema. La válvula de flotador debe estar bajada antes de intentar quitar la tapa. De no seguir estas instrucciones, podrían producirse daños materiales o lesiones personales de gravedad.

### PRECAUCIÓN

Sale vapor a presión por la parte superior de la válvula de salida de vapor. No acerque la piel descubierta a la válvula de salida de vapor para evitar quemaduras.

El recipiente interior estará caliente después de haber cocinado. Utilice una protección adecuada para manejar el recipiente interior cuando esté caliente a fin de evitar quemaduras.



# Introducción a la cocción a presión

La cocción a presión utiliza la presión del vapor para elevar el punto de ebullición del agua por encima de los 100 °C. Estas altas temperaturas le permiten cocinar algunos alimentos mucho más rápidamente de lo normal.

## Hágase la magia

La olla Instant Pot pasa por tres etapas durante la cocción a presión.


### Pre calentamiento

Lo que se ve	Lo que no se ve	Consejos
<p>La barra de progreso de la cocción indica <b>Pre-heating</b> (pre calentamiento).</p> <p>La pantalla indica <b>On</b> (encendido).</p>	<p>Durante el pre calentamiento, la olla multiusos vaporiza el líquido para crear vapor.</p> <p>Una vez se ha acumulado suficiente vapor en el recipiente interior, la válvula de flotador se levanta y bloquea la tapa de la olla en su sitio.</p>	<p>El tiempo que tarda la olla en presurizarse depende de varios factores, entre ellos el volumen y la temperatura de los alimentos y el líquido.</p> <p>Los alimentos congelados son los que más tardan en pre calentarse. Para lograr una cocción más rápida, descongele los ingredientes congelados antes de cocinar.</p> <p>No es necesario esperar: confíe en la magia de Instant Pot.</p>

### Cocción

Lo que se ve	Lo que no se ve	Consejos
<p>La barra de progreso de la cocción avanza hasta <b>Cooking</b> (cocción).</p> <p>La pantalla pasa al temporizador de cuenta atrás de la cocción.</p>	<p>Cuando la Instant Pot alcanza el nivel de presión adecuado, comienza el proceso de cocción.</p> <p>La olla multiusos mantiene automáticamente la presión de cocción <b>High</b> (alta) o <b>Low</b> (baja) durante todo el proceso de cocción.</p>	<p>Cuanto más alta sea la presión, más alta será la temperatura.</p> <p>Los parámetros de los programas inteligentes (p. ej., el tiempo de cocción, el nivel de presión, etc.) se pueden ajustar en cualquier momento durante el proceso de cocción.</p>

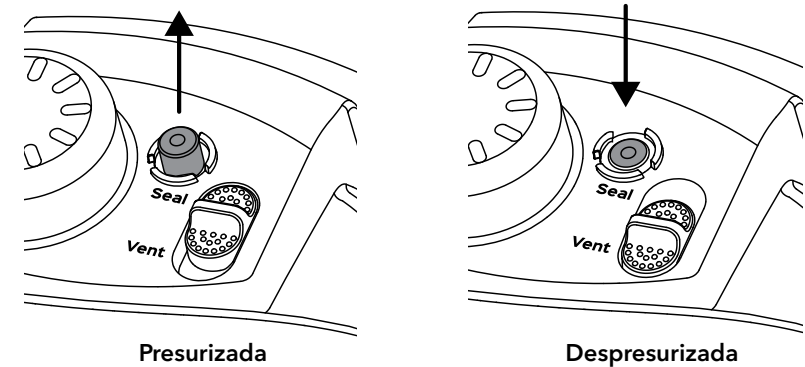
### Despresurización

Lo que se ve	Lo que no se ve	Consejos
<p>Si está activada la función <b>Keep Warm</b> (mantenimiento del calor), cuando la barra de progreso de cocción avanza hasta <b>Keep Warm</b>, el temporizador empieza a contar hacia delante desde <b>00:00</b>.</p> <p>Si no está activada esta función, la olla multiusos vuelve al modo de espera y muestra <b>End</b> (finalizado) en la pantalla.</p>	<p>Aunque ya ha terminado el proceso de cocción, la olla aún está presurizada y caliente.</p> <p>Al salir la presión baja la temperatura, lo que le permite quitar la tapa de forma segura.</p>	<p>Siga las instrucciones de la receta para elegir un método de alivio de la presión.</p> <p>Consulte <b>Salida de la presión: Métodos de ventilación</b> en la página siguiente para obtener información sobre técnicas seguras de ventilación.</p> <p> Consejo rápido: La Instant Pot se enfría más rápidamente si está desactivada la función de mantenimiento del calor (Keep Warm).</p>

# Salida de la presión

Una vez completada la cocción a presión, debe aliviar la presión antes de intentar quitar la tapa.

Siga las instrucciones de la receta para elegir un método de ventilación, y espere siempre hasta que haya bajado la válvula de flotador antes de abrir la tapa.



## ⚠ ADVERTENCIA

El vapor que se expulsa por la válvula de salida de vapor está caliente. **NO** coloque las manos, la cara ni la piel al descubierto sobre el conjunto de salida de vapor al eliminar la presión para evitar lesiones.

No cubra ni obstruya la válvula de salida de vapor ni la cubierta, para evitar lesiones y daños materiales.

## ⚠ PELIGRO

**NO intente quitar la tapa si la válvula de flotador está levantada y NUNCA intente abrir la tapa por la fuerza.** El contenido está sometido a una presión extrema. La válvula de flotador debe estar bajada antes de intentar quitar la tapa. De no seguir estas instrucciones, podrían producirse daños materiales o lesiones personales de gravedad.

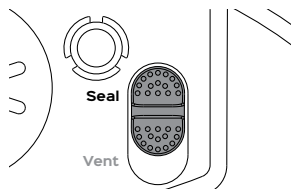

## Métodos de ventilación

- Salida natural (NR o NPR)
- Salida rápida (QR o QPR)
- Salida natural con temporizador

# Salida de la presión

## Salida natural (NR o NPR)

La cocción se detiene gradualmente. Conforme baja la temperatura de dentro de la olla, la Instant Pot Pro se va despresurizando de forma natural con el tiempo.

Qué hay que hacer	Qué cabe esperar
<p>Una vez finalizada la cocción, deje el interruptor de salida rápida en la posición <b>Seal</b> (sellado) hasta que la válvula de flotador baje en la tapa.</p>  <p><b>Posición Seal (sellado)</b></p>	<p>La comida sigue cocinándose incluso una vez finalizado el programa inteligente.</p> <p> <b>Consejo rápido:</b> Esto se conoce como «cocción residual» o «reposo», y es ideal para piezas de carne grandes.</p> <p>El tiempo de despresurización varía en función del volumen, el tipo y la temperatura de los alimentos y el líquido. A menos que utilice la tecnología QuickCool™, con algunos platos el método de salida natural puede tardar hasta 40 minutos, así que planéelo con tiempo: ¡la espera merece la pena!</p> <p>Consulte la sección QuickCool para averiguar cómo despresurizar la olla de forma natural más rápidamente que nunca.</p>

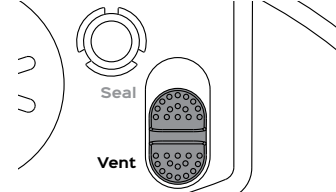
### AVISO

Utilice el método de salida natural para despresurizar la olla multiusos tras cocinar alimentos con un alto contenido en almidón (como sopas, estofados, chile, pasta, avena y gachas) o alimentos que se expanden al cocerse (como legumbres y cereales).

# Salida de la presión

## Salida rápida (QR o QPR)

Detiene la cocción rápidamente y evita que los alimentos se cocinen en exceso. Perfecto para cocer rápidamente verduras y delicados pescados y mariscos.


Qué hay que hacer	Qué cabe esperar
<p>Mueva el interruptor de salida rápida de la posición <b>Seal</b> (sellado) a la posición <b>Vent</b> (ventilación), y espere hasta que la válvula de flotador baje en la tapa.</p>  <p><b>Posición Vent (ventilación)</b></p>	<p>Cuando la cubierta de salida de vapor esté bien ajustada, se oirá un suave silbido, emitido por el vapor al chocar contra la cubierta y dispersarse.</p> <p>Si la cubierta no está bien ajustada, saldrá un chorro continuo de vapor con mucho ruido por la parte superior de la válvula de salida de vapor.</p>

### AVISO

No utilice el método de salida rápida (QR) cuando cocine alimentos con un alto contenido en almidón (p. ej., estofados, chile, pasta y gachas) o alimentos que se expanden al cocerse (como legumbres y cereales).

## Salida natural con temporizador

La cocción residual continúa durante un período específico, y después se detiene rápidamente al dejar salir el resto de la presión. Ideal para cocer arroz y cereales.

Qué hay que hacer	Qué cabe esperar
<p>Deje el interruptor de salida rápida en la posición <b>Seal</b> (sellado) durante algunos minutos (en función de la receta) y, a continuación, muévelo de la posición <b>Seal</b> (sellado) a la posición <b>Vent</b> (ventilación), y espere hasta que la válvula de flotador baje en la tapa.</p>	<p>Cuando la cubierta de salida de vapor esté bien ajustada, se oirá un suave silbido, emitido por el vapor al chocar contra la cubierta y dispersarse.</p> <p>Si la cubierta no está bien ajustada, saldrá un chorro continuo de vapor con mucho ruido por la parte superior de la válvula de salida de vapor.</p> <p> Al bajar la temperatura del interior de la olla multiusos, es posible que la salida de vapor no sea tan potente como con el método de salida rápida normal.</p>

## Salida de la presión

Si aprecia muchas salpicaduras durante la liberación de presión, mueva el interruptor de salida rápida de la posición **Vent** (ventilación) a la posición **Seal** (sellado), y espere unos minutos antes de probar a dejar salir la presión otra vez. Si continúan las salpicaduras, utilice el método de salida natural para eliminar la presión restante con seguridad.

### Recordatorio de ventilación

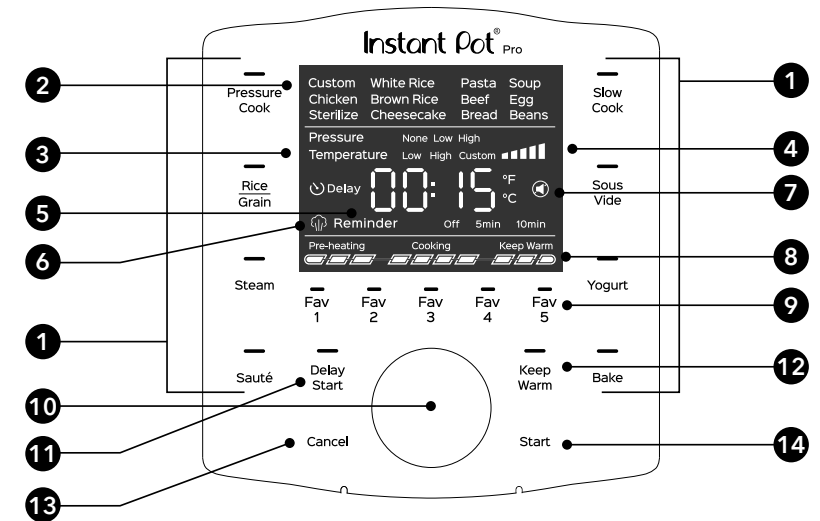
Configure un recordatorio para la salida natural con temporizador, para que no tenga que estar pendiente de la olla todo el día.



La receta pide...	¡Utilice este recordatorio!
Salida rápida	Apagado
Salida natural con temporizador en 5 minutos	5 min
Salida natural con temporizador en 10 minutos	10 min

### **⚠ PRECAUCIÓN**







El vapor que se expulsa por la válvula de salida de vapor está caliente. NO coloque las manos, la cara ni la piel al descubierto sobre el conjunto de salida de vapor al eliminar la presión para evitar lesiones.

## Panel de control



1	Smart Programs (Programas inteligentes)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Pressure Cook</b> (cocción a presión)</li> <li>• <b>Rice/Grain</b> (arroz/cereales)</li> <li>• <b>Steam</b> (vapor)</li> <li>• <b>Sauté</b> (salteado)</li> <li>• <b>Slow Cook</b> (cocción a fuego lento)</li> <li>• <b>Sous Vide</b></li> <li>• <b>Yogurt</b> (yogur)</li> <li>• <b>Bake</b> (hornear)</li> </ul>
Consulte <b>Cocción</b> para obtener más detalles.		
2	Preset cooking options (Opciones predeterminadas de cocción)	Tras seleccionar un programa inteligente, puede elegir entre varias opciones predeterminadas.  Todas las opciones predeterminadas de cocción se pueden personalizar.
3	Pressure (Presión)	Elegir entre los ajustes <b>None</b> (ninguna), <b>Low</b> (baja) y <b>High</b> (alta).
4	Temperature (Temperatura)	Elegir entre los ajustes <b>Low</b> (baja), <b>High</b> (alta) y <b>Custom</b> (personalizada).
5	Time display (Indicador de tiempo)	En modo de espera, se muestra el mensaje <b>OFF</b> (apagado). En el caso de los programas inteligentes, se muestra una cuenta atrás, mientras que para Keep Warm (mantenimiento del calor) el tiempo corre hacia delante.  Algunos programas inteligentes indican la temperatura en <b>°C</b> (Celsius) o <b>°F</b> (Fahrenheit).
6	Vent reminder (Recordatorio de ventilación)	Solo se usa con la cocción a presión.

## Panel de control

7	Sounds (Sonido)	 El sonido está activado.
		 El sonido está desactivado.
		 No es posible desactivar las alertas sonoras de seguridad y error. Consulte la sección <b>Panel de control: Ajustes</b> para obtener más información.
8	Cooking progress bar (Barra de progreso de la cocción)	Indica si la olla multiusos está en función de <b>precalentamiento, cocción o mantenimiento del calor</b> . Consulte la sección <b>Panel de control: Barra de progreso de la cocción</b> para obtener más información.
9	Fav 1 a 5	Acceso con una sola pulsación a 5 de sus recetas favoritas. Consulte la sección <b>Uso de los programas favoritos</b> para obtener más información.
10	Control dial (Dial de control)	Gire el dial para desplazarse por los programas inteligentes, modificar los iconos de estado y ajustar el tiempo, la temperatura y los niveles de presión.  El dial también es un botón. Pulse el dial para confirmar su selección.
11	Delay Start (cocción programada)	Pospone el inicio de la cocción. También se puede utilizar como temporizador de cocina.
		 El icono aparece durante la cuenta atrás de la cocción programada.
12	Keep Warm (mantenimiento del calor)	Permite activar y desactivar la función <b>Keep Warm</b> (mantenimiento del calor).  Solo se puede usar con las funciones <b>Pressure Cook</b> (cocción a presión), <b>Rice</b> (arroz) y <b>Slow Cook</b> (cocción a fuego lento), o como programa independiente en modo de espera.
13	Cancel (cancelar)	Detiene un programa inteligente en cualquier momento y vuelve a poner la olla multiusos en modo de espera.
14	Start (comenzar)	Inicia el programa inteligente seleccionado.

## Panel de control

### Barra de progreso de la cocción



1	<b>Pre-heating (precalentamiento)</b>	El <b>precalentamiento</b> está en curso. La pantalla muestra <b>On</b> (encendido) durante la fase de precalentamiento para indicar que está subiendo la temperatura.
2	<b>Cocción</b>	La <b>cocción</b> comienza una vez que la Pro alcanza la presión o la temperatura que necesita el programa inteligente. En la pantalla aparecerá una cuenta atrás del tiempo de cocción restante.
3	<b>Keep Warm (mantenimiento del calor)</b>	<b>Keep Warm</b> (mantenimiento del calor) se enciende automáticamente una vez que finaliza la cocción para mantener la comida a la temperatura adecuada. El temporizador empieza a contar el tiempo transcurrido hasta llegar a un máximo de 10 horas ( <b>10:00</b> ). Una vez completada la función de mantenimiento del calor, la pantalla indica <b>End</b> (finalizado).

# Panel de control




## Mensajes de estado

OFF	La olla Pro se encuentra en modo de espera, lista para preparar su plato favorito.
On	La olla multiusos se está <b>precalentando</b> .
Hot	El recipiente interior ha alcanzado la temperatura perfecta de cocción y está listo para agregar sus alimentos.  Solo resulta aplicable al programa Sauté (salteado) y Sous Vide.
00:15	La pantalla muestra una de las siguientes opciones: <ul style="list-style-type: none"> <li>• El tiempo de <b>coCCIÓN</b> restante de un programa inteligente.</li> <li>• La cuenta atrás de la <b>coCCIÓN programada</b>.</li> <li>• El tiempo que lleva activada la función de <b>mantenimiento del calor</b>.</li> </ul>
boil	El programa inteligente <b>Yogurt</b> (yogur) está en el proceso de pasteurización. Consulte la sección <b>Cocción: Yogurt</b> (yogur) para obtener más información.
149 °F	Se muestra cuando está configurando la cocción Sous Vide, adoptando el ajuste de temperatura por defecto. Para configurar una temperatura de cocción personalizada, gire el dial cuando parpadee la temperatura. Pulse el dial para realizar su selección.
SEt2	Se muestra cuando pulsa un botón Fav para guardar su receta favorita.
3tbd	Se muestra cuando pulsa un botón Fav que no tiene asignada una receta favorita. El número cambiará entre el 1 y el 5 en función del ajuste Fav que falte.
End	Una vez completada la cocción, la pantalla indica <b>End</b> (finalizado) hasta que retira la tapa o pulsa <b>Cancel</b> (cancelar).

¿Ve algo distinto? Consulte la sección **Resolución de problemas** para obtener más información.


# Panel de control

## Ajustes

Ajuste	Descripción				
<b>Cambiar la temperatura indicada</b> (°C y °F).	En el modo de espera, mantenga presionado el dial cinco segundos. Cuando la unidad de temperatura parpadee, gire el dial para alternar entre °C y °F, y después pulse <b>Start</b> (comenzar) para guardar el cambio en la memoria.				
<b>Activación o desactivación del sonido.</b>	En el modo de espera, mantenga presionado el dial cinco segundos. Cuando la unidad de temperatura parpadee, pulse el dial para pasar al ajuste de sonido. Cuando el icono de sonido parpadee, gire el dial para alternar entre sonido activado y desactivado, y después pulse <b>Start</b> (comenzar) para guardar el cambio.  No es posible desactivar las alertas sonoras de seguridad y error.				
<b>Ajustar y guardar tiempos de cocción y temperaturas personalizadas.</b>	Los cambios efectuados al tiempo y la temperatura de cocción y al nivel de presión se guardan al comenzar el programa inteligente. Consulte la sección <b>Cooking</b> (Cocción) para obtener más información.				
<b>Cambios sobre la marcha en los ajustes de cocción.</b>	Una vez que haya comenzado un programa inteligente, pulse el dial para acceder a los ajustes de cocción. Gire el dial para ajustar los parámetros y, seguidamente, pulse el dial para confirmar los cambios y pasar al campo siguiente. Cuando le parezcan bien los ajustes, toque <b>Start</b> (comenzar) para confirmar los cambios y reanudar la cocción.  Los cambios realizados durante la cocción no se guardan en la memoria.				
<b>Postpone el inicio de la cocción.</b>	<table border="1" data-bbox="1518 1034 2161 1121"> <thead> <tr> <th>Tiempo predeterminado</th> <th>Rango de tiempo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>6 horas (06:00)</td> <td>De 10 minutos a 24 horas (De 00:10 a 24:00)</td> </tr> </tbody> </table> Seleccione y configure el programa inteligente correspondiente. Después de configurar el programa inteligente, toque <b>Delay Start</b> (cocción programada). Cuando parpadee el tiempo, gire el dial para ajustar el tiempo de cocción programada según sea necesario. Toque <b>Start</b> (comenzar) para iniciar la cuenta atrás de la cocción programada.  El ajuste <b>Delay Start</b> (cocción programada) no se puede utilizar con las funciones <b>Sauté</b> (salteado), <b>Yogurt</b> (yogur), <b>Sous Vide</b> o <b>Steam</b> (vapor).	Tiempo predeterminado	Rango de tiempo	6 horas (06:00)	De 10 minutos a 24 horas (De 00:10 a 24:00)
Tiempo predeterminado	Rango de tiempo				
6 horas (06:00)	De 10 minutos a 24 horas (De 00:10 a 24:00)				

# Panel de control

## Ajustes

Ajuste	Descripción
Restablecer un programa inteligente individual.	<p>Con la olla en modo de espera, mantenga pulsado cinco segundos el botón del programa inteligente cuyos ajustes desee restablecer.</p> <p>El tiempo de cocción, el nivel de presión o la temperatura del programa inteligente vuelven a los ajustes de fábrica.</p> <p> Los cinco programas favoritos no se pueden restablecer individualmente.</p>
Restablecer todos los programas inteligentes.	<p>En el modo de espera, mantenga pulsado <b>Cancel</b> (cancelar) hasta que la olla emita un pitido.</p> <p>Los tiempos de cocción, los niveles de presión y/o las temperaturas de todos los programas inteligentes volverán a los ajustes de fábrica.</p>

# Funciones de control de la presión (un montón de trucos útiles)

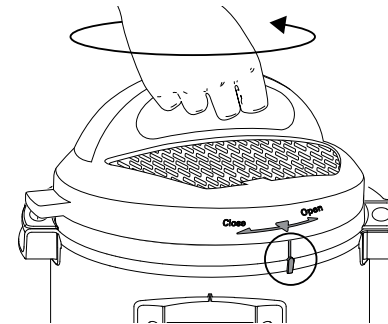
Consulte la sección **Cuidado, limpieza y almacenamiento** para obtener información sobre la instalación y extracción de piezas.

## Tapa para cocción a presión

Lo que más nos gusta de ella	Lo que hay que saber sobre ella
<p>Al cerrar la tapa (sobre las asas en el nuevo recipiente interior), se coloca automáticamente en la posición <b>Seal</b> (sellado) para permitir una cocción a presión <i>sumamente</i> fácil.</p> <p>El asa de la tapa es cómoda de usar tanto para zurdos como para diestros, y se pone de pie en la base de la olla multiusos.</p> <p>Cuando la Pro está enchufada, emite un sonido al abrir y cerrar la tapa. :)</p>	<p>La tapa se puede quitar cuando se cocina sin presión, para probar la comida mientras se cuece.</p> <p>Durante la cocción a presión, la tapa solo queda bloqueada una vez se ha presurizado la olla multiusos. Procure no quitar la tapa sin necesidad.</p>

### Quitar la tapa

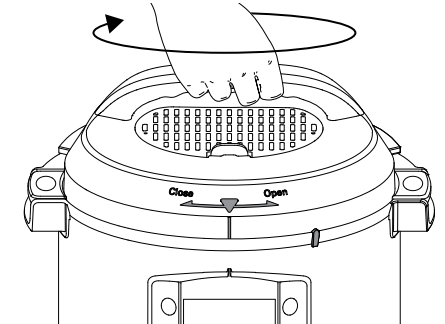
- 01 Agarre el asa de la tapa y gírela en el sentido contrario a las agujas del reloj para alinear el símbolo de la tapa ▼ con el símbolo situado en el borde de la base de la olla I.
- 02 Levante la tapa y retírela de la base de la olla multiusos moviéndola hacia usted.



Consulte la sección **Salida de la presión: Métodos de ventilación** para conocer las técnicas seguras de despresurización.

### Cerrar la tapa

- 01 Alinee el símbolo de la tapa ▼ con el símbolo situado en el borde de la base de la olla I, y seguidamente coloque la tapa sobre la vía.
- 02 Gire la tapa en el sentido de las agujas del reloj hasta que el símbolo de la tapa ▼ quede alineado con el centro del panel de control.



Las ilustraciones de este documento se proporcionan a título de referencia solamente y pueden ser distintas del producto real. Examine siempre el producto para conocer sus características con exactitud.

# Funciones de control de la presión

## QuickCool™

Utilice la bandeja QuickCool\* para lograr una salida de presión natural más rápida después de cocinar a presión.

Lo que más nos gusta de ella	Lo que hay que saber sobre ella
Ahorra muchísimo tiempo: permite eliminar la presión de forma natural hasta un 50 % más rápido.	La parte metálica de la tapa alcanza un calor <b>extremo</b> , por lo que no debe quitar la cubierta protectora a menos que utilice la función QuickCool.

Para utilizar la bandeja QuickCool, llénela de hielo o de agua y congélela. Una vez congelada, retire la cubierta protectora de la tapa de cocción a presión y, a continuación, coloque la bandeja QuickCool sobre el metal expuesto de la tapa.

Cuando la válvula de flotador baje en la tapa, retire la bandeja QuickCool, tire el agua y abra la tapa. Lleve precaución al retirar la bandeja, puesto que es posible que se haya derretido un poco el hielo.

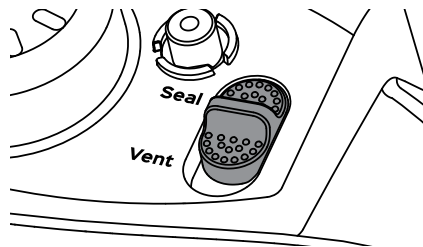
\* La bandeja QuickCool™ se vende por separado en [instantbrands.com/product/instant-pot/accessories](https://instantbrands.com/product/instant-pot/accessories).

### ⚠ PRECAUCIÓN

La tapa estará caliente en el transcurso y después de la cocción. No toque el metal expuesto sin protegerse la piel para evitar lesiones.

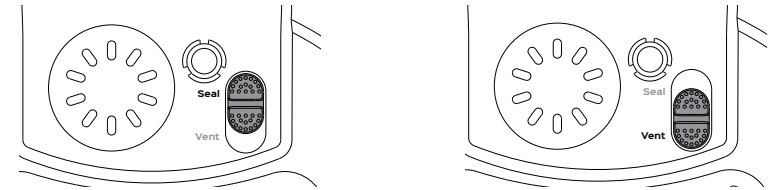
## Interruptor de salida rápida

El interruptor de salida rápida controla la válvula de salida de vapor, esto es, la pieza encargada de liberar la presión.



Lo que más nos gusta de ella	Lo que hay que saber sobre ella
Es <i>muy</i> fácil de usar, y mantiene las manos alejadas del vapor cuando la olla multiusos libera la presión.	Se coloca automáticamente en la posición <b>Seal</b> (sellado) cuando cierra la tapa, así que procure moverlo hasta la posición <b>Vent</b> (ventilación) cuando no vaya a emplear la cocción a presión.

# Funciones de control de la presión

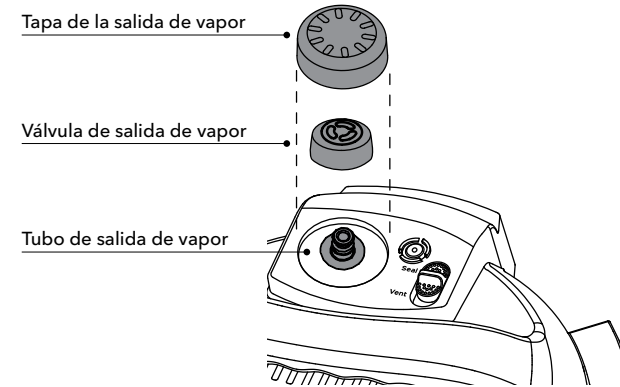


Posición Seal (sellado)

Posición Vent (ventilación)

Consulte la sección Salida de la presión: Métodos de ventilación para conocer las técnicas seguras de despresurización.

## Conjunto de salida de vapor



El conjunto de salida de vapor debe estar instalado por completo antes de usar el aparato.

Lo que más nos gusta de ella	Lo que hay que saber sobre ella
Cuando la válvula está dejando salir la presión, la tapa de la salida de vapor dispersa el vapor, por lo que la salida rápida de presión es suave y gradual.	Al salir la presión, el vapor sube desde el recipiente interior, pasa por el tubo de salida de vapor, y sale por la parte superior de la válvula de salida de vapor, por lo que es importante mantener toda esa zona limpia y sin obstrucciones.  La válvula de salida de vapor encaja holgadamente en el tubo de salida de vapor.
<b>⚠ ADVERTENCIA</b>	
No cubra ni bloquee el conjunto de salida de vapor de ninguna manera para evitar el riesgo de lesiones o daños materiales.	



## Funciones de control de la presión

### Cubierta antibloqueo

La cubierta antibloqueo impide que las partículas alimentarias suban a través del tubo de salida de vapor, lo cual ayuda a regular la presión.

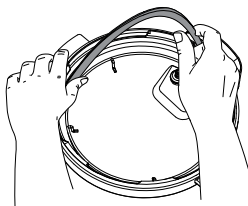
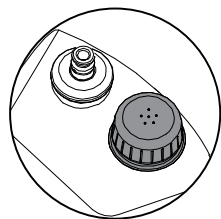
La cubierta antibloqueo es fundamental para la seguridad del producto, y necesaria para la cocción a presión, por lo que debe instalarse siempre antes de usar la olla.


### Junta de cierre

Cuando está cerrada la tapa para cocción a presión, la junta de cierre crea un sello hermético entre la tapa y el recipiente interior.

La junta de cierre debe instalarse antes del uso.

La tapa debe tener instalada una sola junta de cierre.

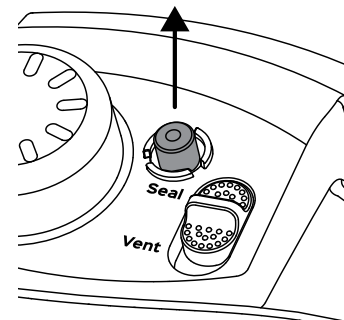


 Consejo rápido: La silicona es porosa, por lo que absorbe los olores fuertes y ciertos sabores. Tenga siempre a mano juntas de cierre de repuesto para limitar la transferencia de dichos olores y sabores entre comidas. Visite nuestra tienda para empezar a codificar por colores sus comidas.

## Funciones de control de la presión

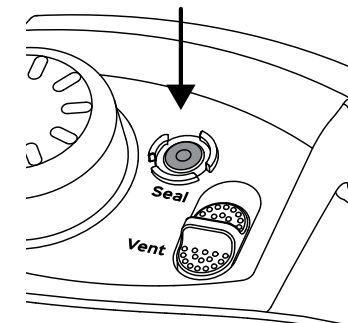
### Válvula de flotador

La válvula de flotador le indica si hay presión dentro de la olla (está presurizada) o no la hay (está despresurizada). Tiene dos posiciones:



#### Presurizada

La válvula de flotador ha subido y está visible sobre la superficie de la tapa.



#### Despresurizada

La válvula de flotador ha descendido y la parte de arriba está al ras de la tapa o por debajo de ella.

La válvula de flotador y el tapón de silicona funcionan juntos para sellar el vapor presurizado. Estas piezas deben instalarse antes de utilizar la olla. No intente utilizar la Instant Pot sin estar bien instalada la válvula de flotador. **No toque la válvula de flotador mientras la olla esté en uso.**

### PRECAUCIÓN

Antes de cocinar, inspeccione la junta de cierre por si presentara cortes o deformaciones y para comprobar que esté instalada correctamente, ya que las juntas dan de sí con el paso del tiempo y con el uso normal. Si observa que la junta de cierre está desgastada, deformada o dañada, NO la utilice.

Cambie la junta de cierre cada 12 a 18 meses o antes, y utilice únicamente juntas de cierre Instant Pot autorizadas.

Si no sigue estas instrucciones, podrían producirse fugas, lo que podría provocar lesiones personales o daños materiales.

### PELIGRO

**NO intente quitar la tapa si la válvula de flotador está levantada y NUNCA intente abrir la tapa por la fuerza.** El contenido está sometido a una presión extrema. La válvula de flotador debe estar bajada antes de intentar quitar la tapa. De no seguir estas instrucciones, podrían producirse daños materiales o lesiones personales de gravedad.



# Cocción

La Instant Pot Pro aporta una versatilidad increíble a la cocina. Sea cual sea su estilo de cocina, con la Pro los tiene todos cubiertos.

## ⚠ PRECAUCIÓN

Inspeccione siempre la **tapa** y el **recipiente interior** con detenimiento para comprobar que estén limpios y en buen estado de funcionamiento antes de utilizarlos.

- Para evitar lesiones personales o daños al aparato, cambie el recipiente interior por uno nuevo si está abollado, deformado o dañado.
- Cuando vaya a cocinar, utilice exclusivamente un recipiente interior Instant Pot autorizado fabricado para este modelo.

Cerciórese siempre de que la placa calefactora esté limpia y seca antes de insertar el recipiente interior en la base de la olla multiusos.

Si no sigue estas instrucciones, podrían producirse daños a la olla. Cambie las piezas dañadas para garantizar un funcionamiento seguro.

## ⚠ ADVERTENCIA

No llene el recipiente interior por encima de la línea **Max PC Fill** (llenado máximo de la olla a presión) que figura en el recipiente interior, para evitar lesiones y daños materiales.

Cuando cocine alimentos que se expanden (p. ej. arroz, alubias o pasta), no llene el recipiente interior por encima de la línea **Half Fill** (llenado a la mitad) que figura en el recipiente interior.

Cocine siempre con el recipiente interior dentro de la olla.

NO coloque alimentos ni vierta líquidos en la base de la olla multiusos. Para evitar el riesgo de lesiones personales o daños materiales, coloque los ingredientes sólidos y líquidos en el recipiente interior, y, seguidamente, inserte el recipiente interior en la base de la olla multiusos.

## ⚠ PRECAUCIÓN

Utilice un termómetro para carne para comprobar que la carne alcanza una temperatura interna mínima de seguridad. Consulte la **Tabla de temperaturas internas mínimas de seguridad** del USDA (Departamento de Agricultura de los Estados Unidos).

# Cocción

## Descripción general de los programas inteligentes

Programa inteligente	Ajustes predeterminados de cocción	Niveles de presión	Consejos
Pressure Cook (cocción a presión)	<b>Custom</b> (personalizada), <b>Chicken</b> (pollo), <b>Sterilize</b> (esterilizar), Pasta, <b>Beef</b> (ternera), <b>Soup</b> (sopa), <b>Egg</b> (huevos), <b>Beans</b> (alubias)	<b>Low</b> (baja) <b>High</b> (alta)	Para obtener un resultado óptimo, se recomienda usar la salida natural con temporizador o seguir la receta.
Rice/Grain (arroz/cereales)	<b>Custom</b> (personalizada), <b>White Rice</b> (arroz blanco), <b>Brown Rice</b> (arroz integral)	<b>Low</b> (baja) <b>High</b> (alta)	
Steam (vapor)	<b>Custom</b> (personalizada)	–	Este es un programa de cocción al vapor sin presión, ideal para alimentos delicados, como calabacín y brócoli.
Sauté (salteado)	<b>Custom</b> (personalizada)	–	Este programa funciona de manera similar a una sartén convencional para saltear, en el que el 5 es el ajuste de mayor calor, para dorar, y el 1 es el de menor calor, para hervir a fuego lento.
Slow Cook (cocción a fuego lento)	<b>Custom</b> (personalizada), <b>Chicken</b> (pollo), <b>Beef</b> (ternera), <b>Beans</b> (alubias), <b>Soup</b> (sopa)	–	Funciona como una olla de cocción a fuego lento tradicional. Para obtener un resultado óptimo, asegúrese de configurar el tiempo de cocción en 4 horas como mínimo. <b>Precaución:</b> Si el tiempo de cocción es inferior a 3 horas, los alimentos no se terminarán de cocinar.
Sous Vide	<b>Custom</b> (personalizada), <b>Chicken</b> (pollo), <b>Beef</b> (ternera), <b>Egg</b> (huevos)	–	
Yogurt (yogur)	<b>Custom</b> (personalizada)	–	
Bake (hornear)	<b>Custom</b> (personalizado), <b>Cheesecake</b> (tarta de queso), <b>Bread</b> (pan)	<b>None</b> (ninguna) <b>Low</b> (baja) <b>High</b> (alta)	
Keep Warm (mantenimiento del calor)	–	<b>Custom</b> (personalizada), <b>Low</b> (baja), <b>High</b> (alta)	

# Cocción

## Pressure Cook (cocción a presión) y Rice (arroz)

¡La magia en marcha! Estos programas utilizan la presión del vapor para cocer alimentos de forma rápida, uniforme y a fondo, y obtener siempre unos resultados deliciosos.

Para obtener un resultado óptimo durante la cocción a presión, siga siempre una receta de Instant Pot autorizada o los tiempos de cocción a presión probados y de confianza, que incluyen las proporciones de arroz o cereales y agua para preparar diversos platos de arroz y cereales.


Elija entre 2 niveles de presión, en función del programa inteligente.

Nivel de presión	Sugerencia de uso	Notas
<b>Baja</b> 5,8-7,2 psi (30-50 kPa)	Pescados y mariscos, verduras blandas y arroz. También para la conserva de alimentos de gran acidez.	Durante la cocción a presión, dado que el nivel de presión controla la temperatura, cuanto más alta sea la presión, más alta será la temperatura de cocción.
<b>Alta</b> 10,2-11,6 psi (70-90 kPa)	Huevos, carnes, aves, tubérculos, avena, legumbres, cereales, consomé con hueso, estofado, chile.	

Los líquidos utilizados para cocinar a presión deben ser acuosos, como, por ejemplo, consomé, caldo, sopa o zumo. Si utiliza una sopa en lata condensada o cremosa, añada líquido como se indica a continuación.

Tamaño de la olla Instant Pot	Volumen mínimo de líquido para la cocción a presión*
5,7 litros	1 vaso y medio (375 ml)
7,6 litros	2 vasos (500 ml)

\* A menos que la receta especifique un volumen distinto.

 **Consejo rápido:** Utilice la rejilla de cocción al vapor para distribuir el calor uniformemente, evitar que los nutrientes pasen al líquido de cocción, permitir que el aceite o la grasa se separen de los alimentos, e impedir que se quemen algunos ingredientes en el fondo del recipiente interior.

### PRECAUCIÓN

Para evitar quemaduras o escaldaduras, tenga cuidado al cocinar a presión con más de 1/4 de vaso (60 ml) de aceite, salsas con base de aceite, sopas cremosas condensadas y salsas espesas. Añada un líquido adecuado para hacer menos espesas las salsas. Evite recetas que necesiten más de 1/4 de vaso (60 ml) de aceite o grasa.

# Cocción

## Pressure Cook (cocción a presión) y Rice (arroz)

Programa inteligente	Ajustes predeterminados de cocción	Presión predeterminada	Tiempos de cocción predeterminados	Rango de tiempo
<b>Pressure Cook (cocción a presión)</b>	Custom (personalizada)	High (alta)	10 minutos (00:10)	De un minuto a ocho horas (De 00:01 a 08:00)
	Pasta	High (alta)	1 minuto (00:01)	De un minuto a una hora (De 00:01 a 01:00)
	Sopa	High (alta)	30 minutos (00:30)	De un minuto a cuatro horas (De 00:01 a 04:00)
	Pollo	High (alta)	10 minutos (00:10)	
	Ternera	High (alta)	30 minutos (00:30)	
	Alubias	High (alta)	20 minutos (00:20)	De 1 a 10 minutos (De 00:01 a 00:10)
	Huevos	High (alta)	5 minutos (00:05)	
Esterilizar	High (alta)	10 minutos (00:10)	De 1 a 30 minutos (De 00:01 a 00:30)	
<b>Arroz/ cereales</b>	Custom (personalizada)	Low (baja)	12 minutos (00:12)	De un minuto a una hora (De 00:01 a 01:00)
	Arroz integral	High (alta)	30 minutos (00:30)	De 1 a 30 minutos (De 00:01 a 00:30)
	Arroz blanco	Low (baja)	12 minutos (00:12)	

### 1.ª etapa: Preparar la Pro para la cocción a presión

**01** Añada los ingredientes sólidos y líquidos en el recipiente interior como se indica en la receta.

Meta el recipiente interior en la base de la olla multiusos.

**02** Coloque y cierre la tapa para cocción a presión tal y como se describe en la sección **Funciones de control de la presión: Tapa para cocción a presión.**

### 2.ª etapa: Pressure Cooking (cocción a presión)

**01** Toque el programa inteligente que desee utilizar: **Pressure Cook** (cocción a presión) o **Rice** (arroz).

**02** Cuando **Custom** (personalizado) parpadee, gire el dial para cambiar entre las opciones de cocción predeterminadas.


Pulse el dial para hacer la selección y pasar al campo siguiente.

# Cocción

## Pressure Cook (cocción a presión) y Rice (arroz)

**03** Cuando el nivel de presión parpadee, gire el dial para cambiar entre las opciones.  
Pulse el dial para confirmar la elección y pasar al campo siguiente.

**04** Cuando parpadee el tiempo, gire el dial para ajustar el tiempo de cocción según indique la receta.  
Pulse el dial para confirmar el cambio y pasar al campo siguiente.


 Los ajustes personalizados se guardan en el programa inteligente cuando comienza la cocción.

**05** Cuando **Reminder** (recordatorio) parpadee, gire el dial para alternar entre las opciones de recordatorio de ventilación. Consulte la sección **Panel de control** para más información.  
Pulse el dial para confirmar su selección.

**06** Toque **Start** (comenzar) para empezar. La pantalla muestra la palabra **On** (encendido) y la barra de progreso de cocción indica **Pre-heating** (precalentamiento).

### 3.ª etapa: Salida de la presión

**01** Una vez completada la **cocción**, la pantalla indica **End** (finalizado) si está desactivada la función de mantenimiento del calor.  
Si la función está activada, el temporizador empieza a contar desde **00:00** hasta 10 horas (**10:00**).

 Los alimentos no deben someterse a un mantenimiento del calor durante más de 10 horas. Al cocinar alimentos espesos o con mucho almidón, puede que el calor no se disipe uniformemente. Para garantizar la seguridad alimentaria, remueva el contenido de los platos más espesos cada 40 a 60 minutos.

Si ha configurado un recordatorio de ventilación a los 5 o 10 minutos, el tiempo comenzará una cuenta atrás.

**02** Cuando haya terminado, siga las instrucciones de la receta para elegir un método de ventilación.

Consulte la sección **Salida de la presión** para obtener información sobre técnicas seguras de ventilación.

**03** Espere a que baje la válvula de flotador, y después abra la tapa con cuidado y retírela tal y como se describe en la sección **Funciones de control de la presión: Tapa para cocción a presión**.


**04** Protegiéndose bien las manos, saque con cuidado el recipiente interior de la base de la olla, tire el agua y seque bien el recipiente interior.

La cocción programada puede configurarse de modo que la cocción a presión comience automáticamente cuando esté durmiendo, trabajando, haciendo recados o preparando otros platos. Para configurar la cocción programada, consulte la sección **Panel de control: Ajustes**.

# Cocción

## Steam (vapor; sin presión)

El programa Steam (vapor) funciona de dos maneras: como una vaporera convencional, que permite hervir líquido para cocinar los alimentos con vapor caliente, y como cámara para esterilizar vidrio y plástico. Nota: consulte las instrucciones del fabricante relativas al tiempo y la temperatura necesarios para la esterilización.

 Consejo rápido: Para cocinar al vapor, utilice la rejilla multifuncional para separar los alimentos del líquido de cocción.

Programa inteligente	Ajustes predeterminados de cocción	Temperatura predeterminada	Tiempos de cocción predeterminados	Rango de temperaturas	Rango de tiempo
<b>Steam (vapor)</b>	Custom (personalizada)	High (alta)	30 minutos (00:30)	Low (baja) 83 °C	De un minuto a una hora (De 00:01 a 01:00)
		Low (baja)		High (alta) 100 °C (No ajustable)	

### ⚠ PRECAUCIÓN

El recipiente interior y los accesorios estarán calientes en el transcurso y después de la cocción. Utilice una protección de manos adecuada para añadir o sacar alimentos del recipiente interior cuando esté caliente con el fin de evitar lesiones y daños materiales.

### AVISO

La válvula de flotador no debería subir durante el programa **Steam** (cocción al vapor). Si se levanta la válvula de flotador, compruebe que el interruptor de salida rápida esté colocado en la posición **Vent** (ventilación).


### AVISO

Si hay vapor en el recipiente interior, quizás note algo de resistencia al volver a poner la tapa. Deje que la tapa se asiente del todo en el carril antes de cerrarla.

# Cocción


## Steam (vapor)

### 1.ª etapa: Preparar la Pro para la cocción al vapor

- 01** Añada agua al recipiente interior.  
Meta el recipiente interior en la base de la olla multiusos.
- 02** Coloque la rejilla de cocción al vapor en el recipiente interior y ponga los alimentos encima.
- 03** Coloque y cierre la tapa para cocción a presión tal y como se describe en la sección **Funciones de control de la presión: Tapa para cocción a presión**.
-  Para facilitar el acceso, o, si desea vigilar la comida mientras se cuece, puede usar cualquier tapa de vidrio con un orificio de escape del vapor.

### 2.ª etapa: Cocer al vapor

- 01** Toque **Steam** (vapor).
- 02** Cuando **Custom** (personalizado) parpadee, gire el dial para cambiar entre las opciones de cocción predeterminadas.  
Pulse el dial para hacer la selección y pasar al campo siguiente.

- 03** Cuando la temperatura parpadee, gire el dial para alternar entre los ajustes de temperatura **High** (alta) y **Low** (baja).  
Pulse el dial para hacer la selección y pasar al campo siguiente.
- 04** Cuando el tiempo parpadee, gire el dial para ajustar el tiempo de cocción.
- 05** Toque **Start** (comenzar) para empezar.  
La pantalla muestra la palabra **On** (encendido) y la barra de progreso de cocción indica **Pre-heating** (precalentamiento).
- 06** Cuando la Pro alcanza el nivel de temperatura especificado, la barra de progreso de cocción avanza hasta **Cooking** (cocción) y el temporizador empieza la cuenta atrás.
- 07** Una vez completado el programa inteligente, la pantalla indica **End** (finalizado).  
El ajuste **Keep Warm** (mantenimiento del calor) no se puede utilizar con la función **Steam** (vapor).  
 Para cocinar al vapor, se recomienda el uso de un trébede u otro accesorio autorizado de Instant Pot.

# Cocción

## Sauté (salteado)

El programa **Sauté** (salteado) se puede utilizar en lugar de una sartén, plancha o parrilla, para hervir a fuego lento, reducir y espesar líquidos, freír con poco aceite, caramelizar verduras y marcar carnes antes o después de usar otros métodos de cocción.

 Consejo rápido: Si lo prefiere, puede utilizar el recipiente interior con placas eléctricas, vitrocerámicas, de gas y de inducción. Las asas con silicona facilitan el agarre para poder remover los alimentos sin que la olla se resbale de la mano.

Programa inteligente	Ajuste predeterminado de cocción	Temperatura predeterminada	Tiempo de cocción predeterminado	Rango de temperaturas	Rango de tiempo
<b>Sauté</b> (salteado)	<b>Custom</b> (personalizada)	<b>High</b> (alta)	30 minutos (00:30)	<b>Custom</b> (personalizada) <b>Low</b> (baja) <b>High</b> (alta)	De un minuto a una hora (De 00:01 a 01:00)

### 1.ª etapa: Preparar la Pro para saltear

- 01** Meta el recipiente interior en la base de la olla multiusos. **No utilice tapa**.
- 02** Toque **Sauté** (salteado).
- 03** Cuando **Custom** (personalizado) parpadee, pulse el dial para confirmar el cambio y pasar al campo siguiente.
- 04** Cuando la temperatura parpadee, gire el dial para alternar entre los ajustes de temperatura **High** (alta), **Low** (baja) y **Custom** (personalizada).  
Para establecer una temperatura personalizada, seleccione **Custom** (personalizada) y, a continuación, gire el dial para alternar entre cinco niveles

de temperatura. En la pantalla aparece desde **LE 1** (la temperatura más baja) hasta **LE 5** (la temperatura más alta). Estos niveles son parecidos a los niveles de temperatura del fogón.  
Pulse el dial para hacer la selección y pasar al campo siguiente.

- 05** Cuando el tiempo parpadee, gire el dial para ajustar el tiempo de cocción.
- 06** Toque **Start** (comenzar) para empezar.  
La pantalla muestra la palabra **On** (encendido) y la barra de progreso de cocción indica **Pre-heating** (precalentamiento).

# Cocción

## 2.ª etapa: Salteado

- 01 Cuando la Pro alcanza el nivel de temperatura especificado, la barra de progreso de cocción avanza hasta **Cooking** (cocción) y la pantalla indica **Hot** (caliente) durante unos instantes antes de cambiar al temporizador de cuenta atrás.
- 02 Añada los ingredientes al recipiente interior.  
Si los ingredientes se añaden antes de que el recipiente interior haya alcanzado la temperatura necesaria, puede que no aparezca la palabra Hot (caliente). Esto es normal.
- 03 Si los ingredientes se terminan de cocinar antes de que se agote el tiempo, toque **Cancel** (cancelar) para finalizar el programa inteligente; de otro modo, cuando finalice el programa inteligente, aparecerá **End** (finalizado) en la pantalla.

La función automática **Keep Warm** (mantenimiento del calor) no está disponible en el programa **Sauté** (salteado).

Los ajustes **Delay Start** (cocción programada) y **Keep Warm** (mantenimiento del calor) no se pueden utilizar con la función Sauté (salteado).

## Desglasar

Saltear la carne y la verdura antes de cocerlas a presión es la forma perfecta de potenciar los sabores, al caramelizarse los azúcares gracias a las altas temperaturas del programa inteligente **Sauté** (salteado). Desglasar el recipiente interior le permite realzar los fantásticos sabores de las salsas y otras bases.

Para desglasar, retire los ingredientes sólidos del recipiente interior y añada líquido no espeso, como agua, caldo o vino, sobre la superficie caliente. Con una espátula de madera o silicona, despegue todo lo que se haya pegado al fondo del recipiente interior y remueva para mezclarlo con el líquido.

### ⚠ ADVERTENCIA

El programa inteligente Sauté (salteado) alcanza temperaturas muy altas. Si no se vigila, la comida puede quemarse en este ajuste. NO utilice la tapa y NO deje la olla multiusos sin supervisión mientras está en marcha el programa de salteado.


# Cocción

## Slow Cook (cocción a fuego lento)

El programa inteligente **Slow Cook** (cocción a fuego lento) es parecido a una olla a presión tradicional, de modo que puede seguir cocinando todos los platos tradicionales preferidos por la familia.

Programa inteligente	Ajustes predeterminados de cocción	Temperatura predeterminada	Tiempos de cocción predeterminados	Rango de tiempo	Consejos
<b>Slow Cook</b> (cocción a fuego lento)	Custom (personalizada)	High (alta)	4 horas (04:00)	De 30 minutos a 99 horas y 30 minutos (De 00:30 a 99:30)	Los platos deben cocinarse durante un mínimo de tres horas (03:00) a menos que la receta indique lo contrario.
	Pollo	High (alta)	6 horas (06:00)		
	Ternera	High (alta)			
	Sopa	High (alta)	8 horas (08:00)		
	Alubias	High (alta)			

## 1.ª etapa: Preparar la Pro para la cocción lenta

- 01 Agregue los ingredientes y el líquido al recipiente interior de acuerdo con la receta.  
Meta el recipiente interior en la base de la olla multiusos.
- 02 Coloque y cierre la tapa para cocción a presión tal y como se describe en la sección **Funciones de control de la presión: Tapa para cocción a presión**.  
 Se puede quitar la tapa para cocción a presión durante el proceso de cocción para facilitar el acceso, o, si desea vigilar la comida mientras se cuece, puede usar cualquier tapa de vidrio con un orificio de escape del vapor.

## 2.ª etapa: Cocción lenta

- 01 Toque **Slow Cook** (cocción a fuego lento).
- 02 Cuando **Custom** (personalizado) parpadee, gire el dial para cambiar entre las opciones de cocción predeterminadas.  
Pulse el dial para hacer la selección y pasar al campo siguiente.
- 03 Cuando la temperatura parpadee, gire el dial para alternar entre los ajustes de temperatura **High** (alta) y **Low** (baja).  
Pulse el dial para hacer la selección y pasar al campo siguiente.
- 04 Cuando el tiempo parpadee, gire el dial para ajustar el tiempo de cocción.

### AVISO

La válvula de flotador no debería subir durante el programa **Slow Cook** (cocción a fuego lento). Si la válvula de flotador asciende, mueva el interruptor de salida rápida hasta la posición **Vent** (ventilación).

# Cocción

**05** Toque **Start** (comenzar) para empezar.

La barra de progreso indica **Pre-heating** (precalentamiento) y el temporizador empieza la cuenta atrás inmediatamente.

**06** Cuando la Pro alcanza el nivel de temperatura especificado, la barra de progreso de cocción avanza hasta **Cooking** (cocción).

**07** Una vez completada la **cocción**, la pantalla indica **End** (finalizado) si está desactivada la función de mantenimiento del calor.

Si la función está activada, el temporizador empieza a contar desde **00:00** hasta 10 horas (**10:00**).

La cocción programada puede configurarse de modo que la cocción lenta comience automáticamente cuando esté durmiendo, trabajando, haciendo recados o preparando otros platos. Para configurar la cocción programada, consulte la sección

**Panel de control: Ajustes.**

## Sous Vide

La cocción sous vide consiste en cocinar alimentos metidos en bolsas herméticas de uso alimentario que se sumergen en agua durante largos períodos de tiempo. Los alimentos se cocinan en sus propios jugos y quedan deliciosos e increíblemente tiernos.

### ⚠ PRECAUCIÓN

No llene en exceso el recipiente interior para evitar dañar la olla multiusos. El contenido total (agua y bolsas de alimentos) debería dejar un mínimo de 5 cm de separación entre la superficie del agua y el borde del recipiente interior.

Programa inteligente	Ajustes predeterminados de cocción	Temperatura predeterminada	Tiempos de cocción predeterminados	Rango de tiempo
Sous Vide	Custom (personalizada)	60 °C	3 horas ( <b>03:00</b> )	De 30 minutos a 99 horas y 30 minutos (De <b>00:30</b> a <b>99:30</b> )
	Pollo	60 °C	2 horas ( <b>02:00</b> )	De 10 minutos a 99 horas y 30 minutos (De <b>00:10</b> a <b>99:30</b> )
	Ternera	54 °C	2 horas ( <b>02:00</b> )	
	Huevos	70 °C	30 minutos ( <b>00:30</b> )	De 10 minutos a 24 horas (De <b>00:10</b> a <b>24:00</b> )

#### Necesitará:

- Pinzas
- Termómetro
- Bolsas de uso alimentario, herméticas y resellables; o
- Bolsas de vacío de uso alimentario y para envasadoras al vacío

# Cocción

## Sous Vide

### Paso 1: Preparar el baño maría para la cocción sous vide

**01** Llene el recipiente interior hasta la marca de **Half Fill** (llenado a la mitad) que figura en el recipiente, y métralo en la base de la olla multiusos.

**02** Coloque y cierre la tapa para cocción a presión tal y como se describe en la sección **Funciones de control de la presión: Tapa para cocción a presión**. Se puede quitar la tapa para cocción a presión durante todo el proceso de cocción para facilitar el acceso.

### Paso 2: Preparar la Pro para la cocción sous vide

**01** Toque **Sous Vide**.

**02** Cuando **Custom** (personalizado) parpadee, gire el dial para cambiar entre las opciones de cocción predeterminadas. Pulse el dial para hacer la selección y pasar al campo siguiente.

**03** Cuando la temperatura parpadee, gire el dial para ajustar la temperatura que desee.

Pulse el dial para hacer la selección y pasar al campo siguiente.

**04** Cuando el tiempo parpadee, gire el dial para ajustar el tiempo de cocción.

**05** Toque **Start** (comenzar) para empezar. La pantalla muestra la palabra **On** (encendido) y la barra de progreso indica **Pre-heating** (precalentamiento).

### Paso 3: Preparar los alimentos

**01** Mientras el agua se calienta, sazone los alimentos al gusto. En la sección **Ingredientes y condimentos** de la página siguiente encontrará muchos consejos.

**02** Cuando haya terminado, divida los alimentos por raciones y métralos en bolsas individuales.

**03** Saque todo el aire de las bolsas y ciérrelas bien.

### Paso 4: ¡A cocinar!

**01** Una vez que el baño maría esté preparado, en la pantalla se indicará **Hot** (caliente) durante unos momentos antes de cambiar al temporizador de cuenta atrás.

**02** Retire la tapa y sumerja con cuidado las bolsas cerradas.

**03** Las bolsas de alimentos deben quedar sumergidas, así que añada agua caliente al recipiente interior de ser necesario, aunque, si utiliza una bolsa resellable, asegúrese de que el cierre queda fuera del agua.

**03** Coloque y cierre la tapa para cocción a presión tal y como se describe en la sección **Funciones de control de la presión: Tapa para cocción a presión**.

**04** Una vez completado el programa inteligente, la pantalla indica **End** (finalizado). Abra la olla multiusos y utilice unas pinzas para sacar con cuidado las bolsas del agua caliente.

**05** Abra las bolsas y utilice un termómetro para comprobar si los alimentos se han hecho.

# Cocción

## Sellado posterior

Sellar la carne tras una cocción lenta y precisa es la manera más sencilla de potenciar enormemente esos sabores ya de por sí deliciosos sin cocinar la carne en exceso. Pruebe el sellado posterior para conseguir una carne tierna y jugosa por dentro y crujiente por fuera muy apetecible.

- Tras la cocción sous vide, saque la carne de la bolsa de cocción y séquela con cuidado para eliminar tanta humedad como pueda de la superficie exterior de la carne.
  - Utilice el programa **Sauté** (salteado) ajustado en **High** (alta) para sellar bien el alimento, o utilice una sartén de hierro fundido caliente, un soplete o una parrilla, es decir, cualquier utensilio caliente que permita sellar los jugos en su interior.
- ✍ En general, después del salteado, la carne debe reposar para que la temperatura interna se homogenice. Sin embargo, con la cocción sous vide, la temperatura interna ya está equilibrada. Por eso no es necesario dejarla reposar, sino que puede servir la carne de inmediato.

## Ingredientes y condimentos

- Como la sal se mantiene dentro de la olla, no hace falta agregar mucha. De hecho, es preferible que use un poco menos de la que usaría normalmente, sobre todo con carnes, aves y pescado. Si tras la cocción considera que la comida le ha quedado sosa, es mejor añadir sal al gusto.
- Cuando emplee la cocción sous vide, utilice ingredientes frescos de buena calidad para garantizar el mejor sabor.
- Utilice ajo fresco en lugar de ajo en polvo. El ajo en polvo puede volverse amargo cuando se cocina al vacío. Para obtener los mejores resultados, use ajo fresco.

# Cocción

## Tabla de la cocción sous vide

Alimento	Grosor recomendado	Cómo de hecha debería quedar	Temperatura de cocción*	Tiempo mínimo de cocción*	Tiempo máximo de cocción*
<b>Ternera y cordero</b>					
Cortes de carne tiernos: solomillo, chuletas, lomo, entrecot, cuarto trasero, chuletón y costillas	2-5 cm	Poco hecha	50 °C	1 hora	4 horas
		Al punto	54 °C	1,5 horas	4 horas
Cortes de carne menos tiernos: paleta, aguja, paletilla, jarretes y carne de caza	4-6 cm	Hecha	60 °C	1,5 horas	4 horas
		Entre hecha y muy hecha	63 °C	1,5 horas	4 horas
<b>Aves</b>					
Pechuga de pollo	3-5 cm	Blanda y jugosa	63 °C	1,5 horas	4 horas
		Firme	69 °C	1 hora	4 horas
Contramuslo de pollo	3-5 cm	Jugosa y tierna	74 °C	1 hora	4 horas
		Tierna que se desprende del hueso	74 °C	4 horas	8 horas
Muslo de pollo	5-7 cm	Jugosa y tierna	74 °C	2 horas	7 horas
Pechuga de pato	3-5 cm	Blanda y jugosa	64 °C	2 horas	4 horas
<b>Cerdo</b>					
Falda	3-6 cm	Firme	82 °C	10 horas	22 horas
Costillas	2-3 cm	Tierna que se desprende del hueso	59 °C	10 horas	22 horas

# Cocción

## Tabla de la cocción sous vide

Alimento	Grosor recomendado	Cómo de hecha debería quedar	Temperatura de cocción*	Tiempo mínimo de cocción*	Tiempo máximo de cocción*
Chuletas	2-4 cm	Rosada y jugosa	57 °C	1 hora	4 horas
		Blanca y jugosa	64 °C	1 hora	4 horas
<b>Pescados y mariscos</b>					
Pescado	2-3 cm	Blando y mantecoso	43 °C	10 minutos	30 minutos
		Translúcido/ empieza a desmigarse	46 °C	20 minutos	45 minutos
		Al punto	52 °C	20 minutos	45 minutos
		Hecho, seco	54 °C	20 minutos	45 minutos
		Muy hecho, que se desmenuza	57 °C	20 minutos	45 minutos
Gambas	-	Firme	60 °C	30 minutos	45 minutos
Cola de langosta	-	Blando y mantecoso	60 °C	1 hora	1 hora
Vieiras	-	Blando y mantecoso	60 °C	30 minutos	30 minutos
<b>Huevos</b>					
Huevos	Grandes/ extragrandes	Pasado por agua	60 °C	-	45 minutos
		Mollet	63 °C	-	45 minutos
		Medio hecho	66 °C	-	1 hora
		Duro	73,9 °C	-	1 hora
<b>Fruta y verdura</b>					
Fruta	-	-	83,9 °C	15 minutos	2 horas
Verduras	-	-	83,9 °C	45 minutos	2,5 horas

\* Los tiempos de cocción y las temperaturas son tan solo una recomendación. Siga siempre una receta de confianza.

# Cocción

## Yogurt (yogur)

Este programa facilita la fermentación para elaborar fácilmente recetas de yogur tanto lácteo como no lácteo.

Tamaño de la olla Instant Pot	Volumen mínimo de leche	Volumen máximo de leche
<b>5,7 litros</b>	4 vasos (1000 ml)	3,8 litros
<b>7,6 litros</b>	6 vasos (1500 ml)	5,7 litros

Programa inteligente	Ajustes predeterminados de cocción	Temperatura predeterminada	Tiempo de cocción predeterminado	Rango de tiempo
<b>Yogurt (yogur)</b>	<b>Custom (personalizada)</b>	<b>Low (baja)</b> (Ferment [fermentar])	8 horas <b>(08:00)</b>	De 30 minutos a 99 horas y 30 minutos (De <b>00:30</b> a <b>99:30</b> )
		<b>High (alta)</b> (Pasteurize [pasteurizar])	<b>(boil [hervir])</b>	Tarda de 30 minutos a una hora en función de la cantidad de leche
		<b>Custom (personalizada)</b> 56 °C	8 horas <b>(08:00)</b>	De 30 minutos a 99 horas y 30 minutos (De <b>00:30</b> a <b>99:30</b> )

Para empezar con...	Haga esto:
<b>Leche pasteurizada o sin pasteurizar</b>	Siga todos los pasos siguientes.
<b>Leche ultrapasteurizada</b>	Vaya directamente al <b>Paso 2: Añadir el cultivo.</b> Este es el método de «inicio en frío» de hacer yogur.

### Necesitará:



- Termómetro para alimentos
- Leche o una alternativa no láctea
- Cultivo activo de yogur.





# Cocción

## Yogurt (yogur)

### Paso 1: Pasteurizar la leche

- 01 Agregue leche o una alternativa a esta al recipiente interior, así como cualquier otro ingrediente que ponga en la receta.
- 02 Coloque y cierre la tapa para cocción a presión tal y como se describe en la sección **Funciones de control de la presión: Tapa para cocción a presión**.  
 Se puede quitar la tapa para cocción a presión durante el proceso de elaboración de yogurt para facilitar el acceso.
- 03 Toque **Yogurt** (yogur).
- 04 Cuando la temperatura parpadee, gire el dial para cambiar al ajuste **High** (alta).  
 El tiempo y la temperatura de pasteurización vienen predeterminados y no pueden cambiarse.
- 05 Toque **Start** (comenzar) para empezar. La pantalla muestra la palabra **boil** (hervir) y la barra de progreso indica **Pre-heating** (precalentamiento).
- 06 La pantalla indica **End** (finalizado) una vez completada la pasteurización. La leche debe alcanzar como mínimo los 72 °C para que la pasteurización se realice bien. Compruebe la temperatura con un termómetro.

### Paso 2: Añadir el cultivo

- 01 Sírvaselo de un termómetro para controlar que la leche se enfríe justo por debajo de los 43 °C.
- 02 Añada el cultivo iniciador a la leche de acuerdo con las instrucciones que se incluyan con el mismo.  
 Se puede usar como iniciador yogurt natural con cultivo activo. Siga una receta para hacer yogurt con Instant Pot de confianza cuando utilice yogurt como cultivo iniciador.  
 Coloque y cierre la tapa para cocción a presión tal y como se describe en la sección **Funciones de control de la presión: Tapa para cocción a presión**.

### Paso 3: Fermentación de la leche

- 01 Toque **Yogurt** (yogur).
- 02 Cuando la temperatura parpadee, gire el dial para cambiar al ajuste **High** (alta) o **Custom** (personalizada). Para establecer una temperatura personalizada, seleccione **Custom** (personalizada) y, a continuación, gire el dial para ajustar la temperatura. Pulse el dial para hacer la selección y pasar al campo siguiente.

# Cocción

## Yogurt (yogur)

- 03 Cuando el tiempo parpadee, gire el dial para ajustar el tiempo de cocción. Lo normal es un período de fermentación de 8 horas, aunque esto puede variar en función de la receta y las preferencias de sabor.
- 04 Toque **Start** (comenzar) para empezar. La pantalla muestra la palabra **On** (encendido) y la barra de progreso indica **Pre-heating** (precalentamiento).
- 05 La pantalla indica **End** (finalizado) una vez completada la fermentación.

### Consejos para elaborar yogurt

- Cuanto más espesa sea la leche, más espeso será el yogurt.
- Para conseguir un yogurt todavía más espeso, pasteurice la leche dos veces antes de fermentarla.
- Para lograr el máximo espesor, utilice un paño de queso para colar el suero del yogurt, así elaborará un delicioso yogurt griego.
- Cuanto más larga sea la fermentación de la leche, más agrio será el yogurt.
- Deje que se enfríe el yogurt y, después, méntalo en el frigorífico (cubierto) entre 12 y 24 horas para que se intensifique el sabor.
- La miel, los frutos secos, los cereales y la fruta fresca son acompañantes perfectos para el yogurt casero.

### Consejos para elaborar yogurt

Los vasos de yogurt son una forma muy práctica de dividir el yogurt para servirlo.

- 01 Después de realizar el **Paso 2: Añadir el cultivo**, vierta con cuidado la leche en los vasos de yogurt y ciérrelos bien.
- 02 Coloque la bandeja para cocción al vapor en el fondo del recipiente interior.
- 03 Coloque los vasos de yogurt en la rejilla y añada agua al recipiente interior hasta que los vasos queden sumergidos por la mitad.
- 04 Siga los pasos del **Paso 3: Fermentación del yogurt** con normalidad.

# Cocción

## Bake (hornear)

Utilice el programa **Bake** (hornear) con o sin presión para levar la masa y elaborar deliciosos brownies o jugosos bizcochos de plátano, entre otros platos sabrosos.

Programa inteligente	Ajustes predeterminados de cocción	Temperatura o presión predeterminada	Tiempo de cocción predeterminado	Rango de tiempo
Bake (hornear)	Custom (personalizada)	None (ninguna), 176 °C	30 minutos (00:30)	De un minuto a cuatro horas (De 00:01 a 04:00)
	Tarta de queso	High (alta)	45 minutos (00:45)	De un minuto a una hora (De 00:01 a 01:00)
	Bread (Pan)	High (alta)	40 minutos (00:40)	

### 1.ª etapa: Preparar la Pro para hornear

**01** Coloque la rejilla de cocción al vapor en el fondo del recipiente interior y, a continuación, ponga la fuente de horno sobre la rejilla.



Deje un espacio de unos 2,5 cm alrededor de la fuente para que el calor circule de manera uniforme.

**02** Meta el recipiente interior en la base de la olla.

**03** Coloque y cierre la tapa para cocción a presión tal y como se describe en la sección **Funciones de control de la presión: Tapa para cocción a presión**.

### 2.ª etapa: Hornear

**01** Toque **Bake** (hornear).

**02** Cuando **Custom** (personalizado) parpadee, gire el dial para cambiar entre las opciones de cocción predeterminadas.

Pulse el dial para hacer la selección y pasar al campo siguiente.

**03** Cuando el nivel de presión parpadee, gire el dial para cambiar entre las opciones **None** (ninguna), **Low** (baja) y **High** (alta).

Si opta por **None** (ninguna), gire el dial para ajustar la temperatura que desee. Pulse el dial para confirmar la elección y pasar al campo siguiente.

**04** Cuando parpadee el tiempo, gire el dial para ajustar el tiempo de cocción según indique la receta.

Pulse el dial para confirmar el cambio y pasar al campo siguiente.

**05** **Reminder** (recordatorio) parpadea si está cocinando a presión.

Gire el dial para alternar entre las opciones de recordatorio de ventilación. Consulte la sección **Panel de control** para más información.

**06** Toque **Start** (comenzar) para empezar.

La pantalla muestra la palabra **On** (encendido) y la barra de progreso de cocción indica **Pre-heating** (precalentamiento).

# Cocción

## 3.ª etapa: Salida de la presión

**01** Una vez completada la **cocción**, la pantalla indica **End** (finalizado).

**02** Si ha configurado un recordatorio de ventilación a los 5 o 10 minutos, el tiempo comenzará una cuenta atrás.

**03** Cuando haya terminado, siga las instrucciones de la receta para elegir un método de ventilación.

Consulte la sección **Salida de la presión** para obtener información sobre técnicas seguras de ventilación.

**04** Si está horneando a presión, espere a que baje la válvula de flotador, y después abra la tapa con cuidado y retírela tal y como se describe en la sección **Funciones de control de la presión: Tapa para cocción a presión**.

**05** Protegiéndose bien las manos, saque con cuidado el recipiente interior de la base de la olla multiusos y levante con cuidado la fuente de horno.

## Keep Warm (mantenimiento del calor)

Perfecto para recalentar comidas o mantener la comida caliente durante mucho tiempo.

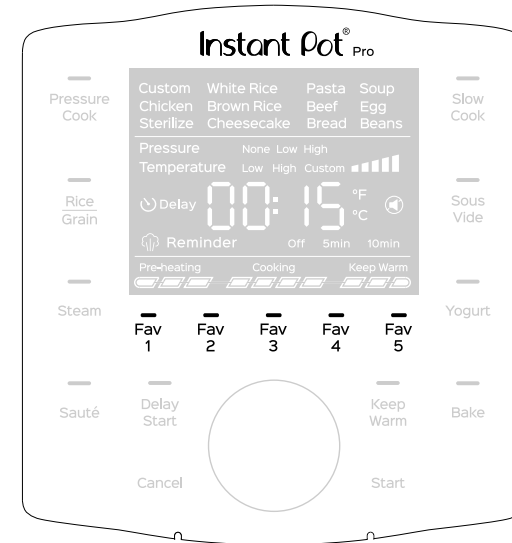
Programa inteligente	Temperatura predeterminada	Rango de temperaturas	Rango de tiempo
Keep Warm (mantenimiento del calor)	High (alta)	Custom (personalizada) De 62 a 90 °C	De 30 minutos a 10 horas (00:30 a 10:00)
		Low (baja) 62 °C	
		High (alta) 77 °C	

## Cocción

- 01 Toque **Keep Warm** (mantenimiento del calor).
- 02 Cuando la temperatura parpadee, gire el dial para alternar entre los ajustes **Low** (baja), **High** (alta) o **Custom** (personalizada).  
Para establecer una temperatura personalizada, seleccione **Custom** (personalizada) y, a continuación, gire el dial para ajustar la temperatura.  
Pulse el dial para hacer la selección y pasar al campo siguiente.
- 03 Cuando el tiempo parpadee, gire el dial para ajustar el tiempo de cocción.  
Para establecer una temperatura personalizada, toque el **ajuste de temperatura** para cambiar a **Custom** (personalizada) y, a continuación, gire el dial para elegir una temperatura.
- 04 Toque Start (comenzar) para empezar. La pantalla muestra la palabra **On** (encendido) y la barra de progreso indica Pre-heating (precalentamiento).
- 05 Una vez completada la función de mantenimiento del calor, la pantalla indica **End** (finalizado).

## Uso de los programas favoritos

Configure y guarde 5 programas personalizados como favoritos para poder acceder a las recetas con una sola pulsación.



### Guardar recetas como favoritas

- 01 Seleccione cualquier programa inteligente y configúrelo de acuerdo con la receta que desee.
- 02 Cuando haya terminado con los ajustes, presione y mantenga pulsado cualquier botón Fav durante 3 segundos para guardar un programa.

**¡Ya está! El programa personalizado estará listo para usarlo cuando desee.**

✍ Si desea sustituir un programa favorito por otra receta, basta con repetir estos pasos.

### Uso de las recetas favoritas

En función de la receta, puede poner los alimentos en el recipiente interior antes o después del precalentamiento.

- 01 Toque el **botón Fav** que desee utilizar.
- 02 Toque **Start** (comenzar) para empezar.

La pantalla muestra la palabra **On** (encendido) y la barra de progreso indica **Pre-heating** (precalentamiento).

**¡Así de fácil!**

✍ Si presiona un botón Fav al que no se ha asignado una receta favorita, la pantalla parpadea [**por confirmar**] 3 veces y regresa a la pantalla anterior.

### ⚠ PRECAUCIÓN

Los alimentos más espesos pueden calentarse de forma desigual, lo que puede hacer que se estropee la comida si no se vigila. A la hora de mantener la comida caliente, como estofado o chile, remueva el contenido del recipiente interior cada 40 a 60 minutos, para asegurar una distribución uniforme del calor.

## Cuidado, limpieza y almacenamiento

Limpie la Instant Pot Pro y sus piezas después de cada uso. De no seguir estas instrucciones, podría producirse un fallo catastrófico, que puede dar lugar a daños materiales o lesiones personales de gravedad.

Desenchufe siempre la olla multiusos y deje que se enfríe hasta alcanzar la temperatura ambiente antes de limpiarla. No utilice nunca estropajos metálicos, polvos abrasivos ni detergentes químicos agresivos en ninguna de las piezas o accesorios de la Instant Pot.

Deje que todas las superficies se sequen bien antes de usar el aparato y antes de almacenarlo.

Piezas	Métodos e instrucciones de limpieza
<b>Accesorios</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Rejilla de cocción al vapor</li> </ul>	Aptos para el lavavajillas si se colocan en la rejilla superior.
<b>Tapa y sus piezas</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Válvula de salida de vapor</li> <li>Tapa de la salida de vapor</li> <li>Cubierta antibloqueo</li> <li>Junta de cierre</li> <li>Válvula de flotador</li> <li>Tapón de silicona</li> <li>Cubierta de QuickCool</li> <li>Colector de condensación</li> </ul>	<p>Aptos para el lavavajillas si se colocan en la rejilla superior.</p> <p>Desmonte todas las piezas pequeñas de la tapa antes de lavarla. Consulte la sección Cuidado, limpieza y almacenamiento: Extracción e instalación de piezas.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Con la válvula de salida de vapor y la cubierta antibloqueo retiradas, limpie el interior del tubo de salida de vapor con un cepillo para tubos para evitar obstrucciones.</li> <li>Para drenar el agua de la tapa después de lavarla en el lavavajillas, agarre el asa de la tapa, sostenga la tapa verticalmente sobre el fregadero y, a continuación, gírela 360°, como giraría un volante.</li> <li>Después de limpiarla y escurrirla, guarde la tapa puesta al revés sobre la base de la olla multiusos para que se seque completamente al aire.</li> <li>Guarde las juntas de cierre en una zona bien ventilada para reducir el olor residual de los alimentos aromáticos. Para eliminar los olores, añada 250 ml (1 vaso) de agua y 250 ml (1 vaso) de vinagre blanco al recipiente interior, ponga en marcha el programa <b>Pressure Cook</b> (cocción a presión) durante 5-10 minutos y, seguidamente, use el método de salida rápida para eliminar la presión.</li> <li>Compruebe el colector de condensación después de cada uso y vacíelo y límpielo cuando sea necesario. No deje que se queden alimentos ni humedad atrapados en el colector de condensación, ya que puede dar lugar a la acumulación de bacterias perjudiciales.</li> </ul>
<b>Recipiente interior</b>	<p>Apto para el lavavajillas.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Para eliminar las manchas más difíciles ocasionadas por el agua dura (de varios colores, azuladas o blancas), puede que tenga que frotar con una esponja humedecida con vinagre o un limpiador no abrasivo como Bar Keeper's Friend.</li> <li>Si quedan residuos de alimentos incrustados o quemados en el fondo, deje el recipiente en remojo con agua caliente y lavavajillas durante varias horas para facilitar su limpieza.</li> <li>Cerciórese de que todas las superficies exteriores estén secas antes de colocar el recipiente interior en la base de la olla multiusos.</li> </ul>

## Cuidado, limpieza y almacenamiento

Piezas	Métodos e instrucciones de limpieza
<b>Cable de alimentación</b>	<p>Limpiar solamente con un trapo húmedo.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Utilice un trapo ligeramente humedecido para eliminar las partículas de suciedad del cable de alimentación.</li> <li>Enróllelo en torno a la base de la olla multiusos y meta el extremo en el sujetacables.</li> </ul>
<b>Base de la olla multiusos</b>	<p>Limpiar solamente con un trapo húmedo.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Limpie el interior de la olla exterior, así como el borde de condensación con un trapo ligeramente humedecido. Deje que se sequen del todo antes de introducir el recipiente interior.</li> <li>Limpie la base de la olla multiusos y el panel de control con una esponja o un trapo suave ligeramente humedecido.</li> </ul>

*Puede darse una ligera decoloración tras el lavado en lavavajillas, pero no afectará a la seguridad ni al rendimiento de la olla multiusos.*

### ⚠ ADVERTENCIA

La base de la olla multiusos contiene componentes eléctricos. Para evitar incendios, fugas eléctricas o lesiones personales, asegúrese de mantener seca la base de la olla en todo momento.

- NO sumerja la base de la olla multiusos en agua ni en ningún otro líquido, ni intente lavarla en un lavavajillas.
- NO enjuague la placa calefactora.
- NO sumerja ni enjuague el cable de alimentación ni el enchufe.

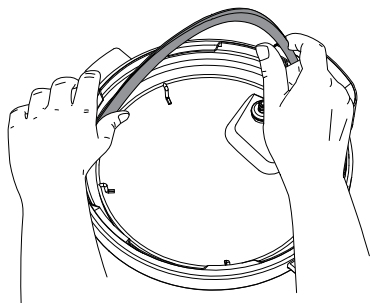
# Cuidado, limpieza y almacenamiento

## Extracción e instalación de piezas


### Junta de cierre de silicona

#### Retirar la junta de cierre

Agarre el borde de la silicona y extraiga la junta de cierre de la ranura circular de acero inoxidable para la junta de cierre.




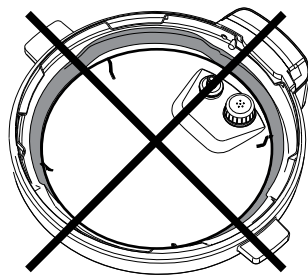
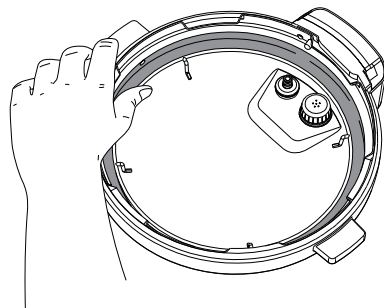
Con la junta de cierre extraída, inspeccione la ranura para asegurarse de que esté bien sujeta, centrada en la tapa y con una altura uniforme en todo su recorrido. No intente reparar una ranura para la junta que se haya deformado.

 Consejo rápido: Es más fácil extraer e instalar la junta de cierre cuando está mojada y jabonosa.

#### Instalar la junta de cierre

Coloque la junta de cierre sobre la ranura para la junta de cierre y presiónela firmemente en su sitio. Asegúrese de que no se formen arrugas.

 Debe quedar ajustada detrás de la ranura para la junta de cierre. Puede tener un poco de juego, pero no debe caerse al darle la vuelta a la tapa.

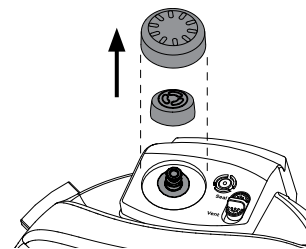


# Cuidado, limpieza y almacenamiento

## Conjunto de salida de vapor


### Retirar el conjunto de salida de vapor

Retire la tapa de la salida de vapor, tire de la válvula de salida de vapor hacia arriba y sáquela del tubo de salida de vapor.



### Instalar el conjunto de salida de vapor

Coloque la válvula de salida de vapor en el tubo de salida de vapor y presione firmemente hacia abajo.

 La válvula de salida de vapor encaja holgadamente en el tubo de salida de vapor pero debería permanecer en su sitio al darle la vuelta a la tapa.

Coloque la tapa de la salida de vapor sobre la válvula de salida de vapor y presione hacia abajo. La tapa encaja en su sitio a presión.

## Cubierta protectora QuickCool

### Retirar la cubierta protectora

Agarre la pestaña, empújela hacia el asa de la tapa, y después tire hacia arriba y hacia usted y retírela.

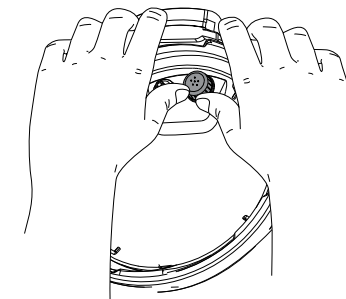
### Instalar la cubierta protectora

Agarre la pestaña y mueva la cubierta hacia la parte trasera de la parte metálica de la tapa, y presione hacia abajo hasta que se encaje.

## Cubierta antibloqueo

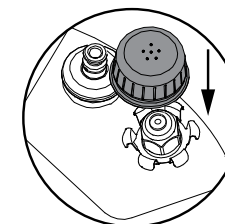
### Retirar la cubierta antibloqueo

Agarre la tapa como si fuese un volante y, con los pulgares, presione firmemente contra el lateral de la cubierta antibloqueo (presionando hacia el lateral de la tapa y hacia arriba) hasta que se desencaje de los dientes de debajo.



### Instalar la cubierta antibloqueo

Coloque la cubierta antibloqueo sobre los dientes y presione hacia abajo hasta que encaje en su posición.




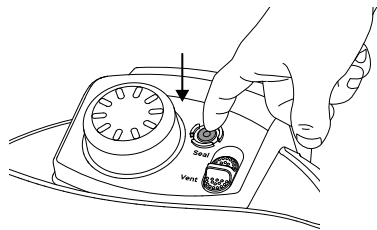
# Cuidado, limpieza y almacenamiento

## Válvula de flotador y tapón de silicona

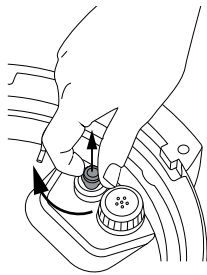
### Retirar la válvula de flotador de la tapa

Coloque un dedo en la parte superior plana de la válvula de flotador y, seguidamente, dele la vuelta a la tapa. Quite el tapón de silicona de la parte inferior de la válvula de flotador, y retire la válvula de flotador de la parte superior de la tapa.

 No deseche la válvula de flotador ni el tapón de silicona.



Parte superior



Parte inferior

### Instalar la válvula de flotador

Introduzca el extremo más estrecho de la válvula de flotador en el orificio para la válvula situado en la parte superior plana de la tapa. Coloque un dedo en la parte superior plana de la válvula de flotador y, seguidamente, dele la vuelta a la tapa. Fije bien el tapón de silicona en la parte inferior de la válvula de flotador.

## Colector de condensación

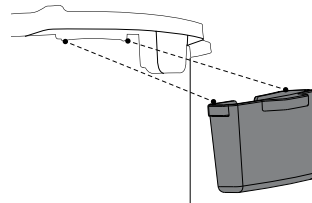
El colector de condensación está en la parte trasera de la base de la olla multiusos y recoge el exceso de humedad proveniente del borde de condensación.

### Desinstalar el colector de condensación

Tire del colector de condensación para separarlo de la base de la olla multiusos; no tire hacia abajo. Observe las pestañas de la base de la olla multiusos y las ranuras del colector de condensación.

### Instalar el colector de condensación

Alinee las ranuras del colector de condensación sobre las pestañas de la parte posterior de la base de la olla multiusos, y deslice el colector de condensación hasta que encaje en su sitio, como un cajón al cerrarse.



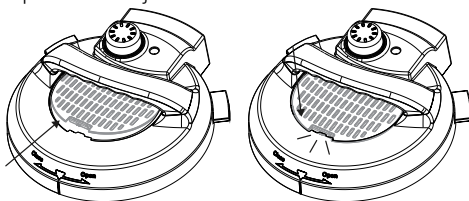
## Cubierta protectora QuickCool

### Retirar la cubierta protectora

Agarre la pestaña, empújela hacia el asa de la tapa, y después tire hacia arriba y hacia usted y retírela.

### Instalar la cubierta protectora

Agarre la pestaña y mueva la cubierta hacia la parte trasera de la parte metálica de la tapa, y presione hacia abajo hasta que se encaje.



# Resolución de problemas

¡Registre hoy mismo su Instant Pot!

Si tiene un problema que persiste o alguna duda, póngase en contacto con un asesor de atención al cliente por medio de nuestra aplicación de chat en [instantpot.co.uk/#chat](https://instantpot.co.uk/#chat), por correo electrónico a través de la dirección [support@instantpot.co.uk](mailto:support@instantpot.co.uk) o por teléfono llamando al **+44 (0) 3331 230051**.

Problema	Posible motivo	Pruebe lo siguiente
La olla emite chasquidos en ocasiones.	Es el sonido de activación y desactivación de la alimentación y de expansión de la placa de presión con el cambio de temperatura.	Esto es normal y no tiene que hacer nada al respecto.
	El fondo del recipiente interior está mojado.	Pase un trapo por las superficies exteriores del recipiente interior. Asegúrese de que la placa calefactora esté seca antes de insertar el recipiente interior en la base de la olla multiusos.
Tengo dificultades para cerrar la tapa.	La junta de cierre no está bien colocada.	Ponga la junta de cierre en la posición correcta. Cerciórese de que está ajustada detrás de la ranura para la junta de cierre.
	La válvula de flotador está en la posición superior (subida).	Presione suavemente la válvula de flotador hacia abajo con un utensilio largo.
	El contenido de la olla multiusos aún está caliente.	Mantenga el interruptor de salida rápida en la posición <b>Vent</b> (ventilación) conforme baja la tapa lentamente hacia la base de la olla multiusos para permitir la disipación del calor.
Tengo dificultades para abrir la tapa.	<b>⚠ PELIGRO</b> El contenido puede estar presurizado. Para evitar lesiones por quemaduras, <b>NO intente abrir la tapa por la fuerza</b> .	
	Hay presión en el interior de la olla multiusos.	Elimine la presión con el método acorde al tipo de receta. Abra la tapa únicamente una vez que la válvula de flotador haya bajado.
	La válvula de flotador está atascada en la posición superior (subida) debido a restos o residuos de alimentos.	Libere la presión por completo y, a continuación, presione suavemente la válvula de flotador con un utensilio largo. Puede que tenga que dejar que la olla multiusos se enfríe ligeramente para que se pueda liberar toda la presión.  Abra la tapa con cuidado y limpie bien la válvula de flotador, el área de alrededor y la tapa antes de volver a usar la olla.
El recipiente interior se queda atascado en la tapa cuando se abre la olla multiusos.	El enfriamiento del recipiente interior puede crear un efecto de succión, lo que provoca la adherencia del recipiente interior a la tapa.	Para eliminar el vacío, mueva el interruptor de salida rápida hasta la posición <b>Vent</b> (ventilación).

## Resolución de problemas

Problema	Posible motivo	Pruebe lo siguiente
<b>Se escapa vapor por el lateral de la tapa.</b>	No se ha colocado la junta de cierre en la tapa.	Instale una junta de cierre.
	La junta de cierre está dañada o no está bien colocada.	Sustituya la junta de cierre.
	Hay restos de comida pegados en la junta de cierre.	Desmonte la junta de cierre y límpiela a fondo.
	La tapa no está bien cerrada.	Abra y cierre la tapa.
	La ranura para la junta de cierre está torcida o descentrada.	Desmonte la junta de cierre de la tapa e inspeccione la ranura para la junta de cierre por si estuviera doblada o torcida. Póngase en <b>contacto con el departamento de atención al cliente.</b>
	Puede que el borde del recipiente interior se haya deformado.	Compruebe si la pieza presenta deformaciones y póngase en contacto con el departamento de atención al cliente.
<b>La válvula de flotador no sube.</b>	Hay restos de comida en la válvula de flotador o en el tapón de silicona de la válvula de flotador.	Retire la válvula de flotador de la parte superior de la tapa y límpiela a fondo. Realice una <b>prueba de funcionamiento inicial</b> para comprobar el funcionamiento y anote el resultado. Póngase en contacto con el departamento de atención al cliente.
	Hay muy poco líquido en el recipiente interior.	Compruebe si el fondo del recipiente interior se ha quemado. Añada líquido no espeso a base de agua en el recipiente interior con arreglo a su tamaño. 5,7 l: 1 vaso y medio (375 ml) 7,6 l: 2 vasos (500 ml)
	El tapón de silicona de la válvula de flotador está dañado o no está.	Instale o sustituya la válvula de flotador y/o el tapón de silicona.
	La válvula de flotador está obstruida por el mecanismo de bloqueo de la tapa.	Presione suavemente la válvula de flotador con un utensilio largo. Si la válvula de flotador no baja, apague la olla multiusos. Póngase en contacto con el departamento de atención al cliente.
	El recipiente interior no se calienta.	Realice una <b>prueba de funcionamiento inicial</b> para comprobar el funcionamiento y anote el resultado. Póngase en contacto con el departamento de atención al cliente.
	Puede que la base del recipiente interior esté dañada.	Realice una <b>prueba de funcionamiento inicial</b> para comprobar el funcionamiento y anote el resultado. Póngase en contacto con el departamento de atención al cliente.
	<b>Durante el ciclo de cocción, sale un poco de vapor por la válvula de salida de vapor o esta sisea.</b>	El interruptor de salida rápida no está en la posición <b>Seal</b> (sellado).
La olla multiusos está regulando el exceso de presión.		Esto es normal y no tiene que hacer nada al respecto.
Hay muy poco líquido en el recipiente interior.		Asegúrese de que hay un volumen mínimo de líquido en el recipiente interior.

## Resolución de problemas

Problema	Posible motivo	Pruebe lo siguiente	
<b>La pantalla sigue en blanco después de conectar el cable de alimentación.</b>	No hay electricidad o la tensión no es suficiente.	Compruebe que la toma de corriente esté activa. Compruebe si el cable de alimentación presenta daños. Si observa algún daño, póngase en <b>contacto con el departamento de atención al cliente.</b>	
	Se ha fundido el fusible eléctrico de la olla multiusos.	Póngase en <b>contacto con el departamento de atención al cliente.</b>	
<b>El vapor sale a borbotones por la válvula de salida de vapor cuando el interruptor de salida rápida está en la posición Seal (sellado).</b>	No hay líquido suficiente en el recipiente interior.	Añada líquido no espeso a base de agua en el recipiente interior con arreglo a su tamaño. 5,7 l: 375 ml (1 vaso y medio) 7,6 l: 500 ml (2 vasos)	
	Se ha producido un fallo de control en el sensor de presión.	Póngase en <b>contacto con el departamento de atención al cliente.</b>	
	La válvula de salida de vapor no está bien colocada.	Devuelva el interruptor de salida rápida de la posición <b>Vent</b> (ventilación) a la posición <b>Seal</b> (sellado).	
<b>Aparece un código de error en la pantalla y la olla multiusos emite un pitido continuamente.</b>	C1 C3 C4 C6	El sensor está defectuoso.	Póngase en <b>contacto con el departamento de atención al cliente.</b>
	C7	Se ha averiado la placa calefactora.	Póngase en <b>contacto con el departamento de atención al cliente.</b>
		No hay suficiente líquido. La tapa para cocción a presión no se ha usado para las funciones de cocción a presión.	Añada líquido no espeso a base de agua en el recipiente interior con arreglo a su tamaño. 5,7 l: 375 ml (1 vaso y medio) 7,6 l: 500 ml (2 vasos) Ponga la tapa y vuelva a empezar.
	C8	Se está utilizando el recipiente interior incorrecto.	Utilice únicamente un recipiente interior de acero inoxidable de la serie Pro con asas de fácil agarre con la Pro.
	Tapa	La tapa no se encuentra en la posición correcta para el programa seleccionado.	Abra y cierre la tapa. No utilice la tapa con el programa <b>Sauté</b> (salteado).
	Food burn	Se ha detectado una temperatura elevada en el fondo del recipiente interior; la olla multiusos reduce automáticamente la temperatura para evitar el sobrecalentamiento.	Podría haber depósitos de almidón en el fondo del recipiente interior que hayan bloqueado la vía de disipación del calor. Apague la olla multiusos, elimine la presión e inspeccione el fondo del recipiente interior.
	PrSE	Se ha acumulado presión durante un programa de cocción sin presión.	Toque <b>Cancel</b> (cancelar) y libere la presión con el método de salida rápida.

Cualquier otra tarea de mantenimiento debe realizarla un representante de mantenimiento autorizado.

# Garantía

## Garantía limitada

Esta garantía limitada tiene efecto durante un año a partir de la fecha de la compra por parte del consumidor original. Para disfrutar de reparaciones con arreglo a esta garantía limitada, es necesario que proporcione una prueba de la fecha de la compra original y, si así lo solicita un representante autorizado de Instant Brands Inc. (en adelante, «Instant Brands»), que devuelva el aparato. Siempre y cuando el aparato se haya utilizado y mantenido con arreglo a las instrucciones por escrito incluidas o suministradas con el aparato, Instant Brands podrá, a su entera y exclusiva discreción: i) reparar los defectos de material o mano de obra; o ii) sustituir el aparato. En caso de sustitución del aparato, la garantía limitada del aparato de sustitución vencerá a los 12 meses de la fecha de compra del aparato original por parte del consumidor.

**Esta garantía limitada cubre solamente al comprador original y el uso del aparato dentro de los Estados Unidos de América y Canadá. Esta garantía no cubre las unidades utilizadas fuera de los Estados Unidos de América y Canadá.**

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

## Limitación y exclusiones

La responsabilidad de Instant Brands, si tuviera alguna, respecto de cualquier aparato o pieza supuestamente defectuosos no excederá en ninguna circunstancia el precio de compra de un aparato de recambio de similares características.

## Esta garantía limitada no cubre:

1. Daños provocados por accidentes, alteraciones, un uso incorrecto o indebido, un uso negligente, un uso no razonable, un uso que contravenga las instrucciones de funcionamiento, el desgaste normal, un uso comercial, un montaje inadecuado, el desmontaje, la falta de mantenimiento razonable y necesario, incendios, inundaciones, actos de fuerza mayor o una reparación por cualquier persona a menos que haya sido por orden de un representante de Instant Brands;
2. Reparaciones si el aparato se ha utilizado para un uso distinto al uso normal y personal, o si se ha utilizado de manera que contravenga las instrucciones publicadas destinadas al usuario o el operador; o
3. Un uso de piezas y accesorios no autorizados, o reparaciones en piezas y sistemas producto de reparaciones o modificaciones no autorizadas realizadas en este aparato.

Usted sufragará los gastos de la reparación o la sustitución en esas circunstancias excepcionales.

# Garantía

## Exclusión de las garantías implícitas

SALVO SI SE INDICA LO CONTRARIO POR LA PRESENTE Y EN LA MEDIDA EN QUE LO PERMITA LA LEY, INSTANT BRANDS NO OFRECE GARANTÍAS, CONDICIONES NI REPRESENTACIONES, YA SEAN EXPRESAS O IMPLÍCITAS, POR LEY, USO, COSTUMBRE DE COMERCIO O DE CUALQUIER OTRA MANERA CON RESPECTO A LOS APARATOS O LAS PIEZAS QUE SE CUBREN POR MEDIO DE ESTA GARANTÍA, ENTRE ELLAS, LAS GARANTÍAS, CONDICIONES O REPRESENTACIONES DE MANO DE OBRA, COMERCIABILIDAD, CALIDAD COMERCIAL, APTITUD PARA UN PROPÓSITO DETERMINADO O DURABILIDAD.

Algunos estados o provincias no permiten la exclusión de las garantías implícitas de comerciabilidad o aptitud, así que puede que esta limitación no se aplique en su caso. En dichos estados y provincias, tiene únicamente las garantías implícitas que deben ofrecerse expresamente de conformidad con la ley aplicable.

## Limitación de recursos; Exclusión de daños fortuitos y consecuenciales

EL RECURSO QUE ESTA GARANTÍA LIMITADA PONE A SU DISPOSICIÓN ÚNICA Y EXCLUSIVAMENTE SERÁ LA REPARACIÓN O LA SUSTITUCIÓN DEL APARATO SEGÚN SE ESTIPULE POR LA PRESENTE. INSTANT BRANDS NO SERÁ RESPONSABLE DE LOS DAÑOS INDIRECTOS, FORTUITOS O CONSECUENCIALES DERIVADOS DE O EN RELACIÓN CON EL USO O EL RENDIMIENTO DEL APARATO, O LOS DAÑOS CON RESPECTO A CUALQUIER PÉRDIDA ECONÓMICA, LESIÓN PERSONAL, PÉRDIDA MATERIAL, PÉRDIDA DE INGRESOS O BENEFICIOS, PÉRDIDA DE DISFRUTE O USO, COSTES DE ELIMINACIÓN, INSTALACIÓN O CUALQUIER OTRO DAÑO INDIRECTO, FORTUITO O CONSECUENCIAL DE CUALQUIER TIPO O ÍNDOLE.

## Registro de la garantía

Visite [www.instantpot.co.uk/support/register](http://www.instantpot.co.uk/support/register) para registrar su nuevo electrodoméstico Instant Brands™ y validar su garantía dentro de los treinta (30) días posteriores a la compra. Se le pedirá que proporcione el nombre del establecimiento, la fecha de compra, el número de modelo (que figura en la parte posterior del aparato) y el número de serie (que figura en la parte inferior del aparato), así como su nombre y dirección de correo electrónico. El registro nos permitirá mantenerle informado de desarrollos de productos y recetas, y ponernos en contacto con usted en el improbable caso de que se produzca un aviso de seguridad relacionado con el producto. Al registrarse, afirma que ha leído y entendido las instrucciones de uso y las advertencias formuladas en las instrucciones adjuntas.

## Reparaciones en garantía

**Para poder disfrutar de reparaciones con arreglo a esta garantía, póngase en contacto con nuestro departamento de atención al cliente. Para ello, puede llamar por teléfono al +44 (0) 3331 230051 o enviar un correo electrónico a [support@instantpot.co.uk](mailto:support@instantpot.co.uk). También puede crear un informe de soporte en línea en [instantappliances.com](http://instantappliances.com). Si no fuéramos capaces de resolver el problema, es posible que tenga que enviar el aparato al departamento de reparaciones para que lo sometan a una inspección de calidad.** Instant Brands no se responsabiliza de los gastos de envío relativos a las reparaciones en garantía, excepto los gastos de envío asociados a la devolución del aparato desde Canadá o en los 48 estados contiguos y el Distrito de Columbia de los Estados Unidos de América, con arreglo a lo dispuesto aquí. Al devolver el aparato, incluya su nombre, dirección postal, dirección de correo electrónico, número de teléfono y una prueba de la fecha de la compra original, así como una descripción del problema.





**Instant Brands Inc.**

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

**Registre ya su producto**

[instantpot.co.uk/support/register](https://instantpot.co.uk/support/register)

**Contacte con nosotros**

**+44 (0) 3331 230051**

[support@instantpot.co.uk](mailto:support@instantpot.co.uk)  
[instantpot.com/#chat](https://instantpot.com/#chat)

[instantpot.co.uk](https://instantpot.co.uk)  
[store.instantpot.co.uk](https://store.instantpot.co.uk)