

Instant Pot®

DUO EVO™ PLUS

de 5,7 y 8 litros



Manual del usuario

Instrucciones importantes
de seguridad

Especificaciones del producto

Configuración inicial

Producto, piezas y accesorios

Ajustes de los programas
inteligentes

Limpieza antes del primer uso

Descripción general de las
funciones de control
de la presión

Cocinar a presión con la
Duo Evo Plus

Prueba de funcionamiento
inicial (prueba con agua)

Tiempos de cocción
recomendados

Proporciones de cereal/
legumbres y agua

Cuidado, limpieza y
almacenamiento

Resolución de problemas

Garantía

Información de contacto

Le damos la bienvenida al mundo de la cocina con Instant.

Gracias por acogernos en su cocina.

Nosotros tenemos familia y sabemos lo que implica, por eso hemos desarrollado la olla a presión Instant Pot® Duo Evo™ Plus, para que las familias y los trabajadores atareados puedan cocinar de forma saludable comidas deliciosas con más facilidad y en menos tiempo.

Hemos colaborado con cocineros, autores y blogueros para preparar una colección de recetas que esperamos sea de su agrado.

¡Disfrute de la cocina!



Robert J. Wang
Fundador y director de innovación

Descargue la aplicación Instant Pot



Vea [vídeos explicativos](#) de utilidad, [descargue la aplicación](#) o visite nuestro [sitio de recetas](#).

Tabla de contenidos

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD..... 5

Configuración inicial..... 10

Producto, piezas y accesorios..... 11

Panel de control 17

 Indicador de progreso e iconos de estado19

 Mensajes de estado 20

Ajustes de los programas inteligentes21

 Activación o desactivación del sonido 21

 Cambiar la escala de temperaturas (°F o °C)..... 21

 Ajuste manual de **Keep Warm** (mantenimiento del calor)..... 21

 Devolver los ajustes a los valores de fábrica..... 22

Limpieza antes del primer uso23

Descripción general de las funciones de control de la presión24

 Tapa para cocción a presión 24

 Junta de cierre 26

 La válvula de flotador..... 27

Cocinar a presión con la Duo Evo Plus28

 Introducción a la cocción a presión 28

Despresurización de la olla30

 Métodos de ventilación..... 30

QuickCool32

Prueba de funcionamiento inicial.....33

Uso de los programas inteligentes de cocción a presión.....35

 Programa inteligente: *Pressure Cook* (cocción a presión), *Rice/Grain* (arroz/ cereales), *Bake* (hornear) 35

Tabla de contenidos

Uso de los programas inteligentes de cocción sin presión.....38

 Programa inteligente: **Bake** (hornear)..... 38

 Programa inteligente: **Steam** (vapor) y *Slow Cook* (cocción a fuego lento)..... 40

 Programa inteligente: **Sauté** (salteado) 42

 Programa inteligente: Sous Vide 44

 Instrucciones de cocción sous vide..... 47

 Programa inteligente: **Yogurt** (yogur)..... 49

Descripción general de los programas inteligentes53

Tiempos de cocción recomendados.....55

 Tiempos de cocción a presión 55

 Proporciones de cereal/legumbres y agua..... 56

Tiempos de cocción recomendados.....56

Cuidado, limpieza y almacenamiento.....57

Resolución de problemas.....59

Garantía63

Información de contacto.....65

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se utilicen electrodomésticos, siempre deberán adoptarse ciertas precauciones básicas de seguridad:

1. LEA EL MANUAL DEL USUARIO Y LAS INSTRUCCIONES GENERALES E IMPORTANTES DE SEGURIDAD Y LAS ADVERTENCIAS ANTES DE UTILIZAR EL APARATO. SI NO SIGUE ESTAS INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD Y EL RESTO DE INSTRUCCIONES, PODRÍAN PRODUCIRSE LESIONES O DAÑOS MATERIALES.
2. Utilice solamente la tapa para Instant Pot Duo Evo Plus con la base de la olla a presión Instant Pot Duo Evo Plus. El uso de cualquier otra tapa de olla a presión podría provocar lesiones o daños. La tapa de vidrio templado de la Instant Pot, que se puede comprar por separado, puede utilizarse para la cocción sin presión.
3. No permita a los niños acercarse a la olla a presión cuando esta esté en uso. Los niños no deben jugar con el electrodoméstico.
4. No introduzca el aparato en un horno caliente ni lo coloque sobre una superficie caliente.
5. No coloque el aparato encima o cerca de una cocina eléctrica o de gas caliente ni lo introduzca en un horno caliente. El calor de una fuente externa dañará el aparato. De no seguir estas instrucciones, podrían producirse daños materiales o lesiones personales.
6. No altere ningún mecanismo de seguridad, ya que esto podría provocar lesiones personales o daños materiales.
7. No mueva el aparato mientras esté presurizado.
8. No utilice la olla a presión para un fin distinto de aquellos para los que está destinada.



Lea atentamente este manual en su totalidad y guárdelo para futuras consultas. Si no sigue las instrucciones de seguridad, podrían producirse lesiones graves.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

9. Este aparato cocina a presión. Pueden producirse quemaduras si se hace un uso inadecuado de la olla a presión. Asegúrese de que la olla esté bien cerrada antes de aplicarle calor. Consulte [Descripción general de las funciones de control de la presión.](#)
10. **No fuerce nunca la apertura de la olla a presión.** No la abra hasta tener la seguridad de que su presión interna se ha disipado por completo. Consulte [Despresurización de la olla.](#)
11. No use nunca la olla a presión sin haber añadido agua antes, ya que podría dañarse gravemente.
12. No llene el recipiente interior por encima de la línea – **Max PC Fill** que figura en el recipiente interior. Al cocinar alimentos que se expanden durante la cocción, como el arroz o las verduras deshidratadas, no llene la olla por encima de la línea **Half Fill** que figura en el recipiente interior.
13. Tras cocinar carne con piel (por ejemplo, lengua de buey), que puede hincharse con el efecto de la presión, no pinche la carne mientras la piel esté hinchada, ya que puede quemarse.
14. La superficie de la placa calefactora del interior de la base de la Instant Pot permanecerá caliente durante un rato tras el uso, así que no la toque.
15. Antes de cada uso, cerciőrese de que las válvulas no estén obstruidas. Consulte [Producto, piezas y accesorios.](#)
16. No utilice nunca la olla a presión en su modo presurizado para freír alimentos, ni con mucho ni con poco aceite.
17. No modifique ningún sistema de seguridad. Cíñase a las instrucciones de mantenimiento que se especifican en las instrucciones de uso.
18. Utilice únicamente recambios y accesorios Instant Pot según el modelo que corresponda. En concreto, utilice una estructura y una tapa del mismo fabricante que se indique como compatible.



Lea atentamente este manual en su totalidad y guárdelo para futuras consultas. Si no sigue las instrucciones de seguridad, podrían producirse lesiones graves.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

19. No utilice ningún aparato cuyo cable o enchufe esté dañado, ni en caso de que se haya producido un funcionamiento defectuoso del aparato o que este haya sido dañado de alguna manera. Si el cable de alimentación está dañado, los usuarios deberán ponerse en contacto con el departamento de atención al cliente para obtener asistencia.
20. Al cocinar alimentos pastosos, tenga cuidado al quitar la tapa para impedir que los alimentos salgan expulsados.
21. Solo para uso doméstico. No está indicado para uso comercial ni en exteriores.
22. Tenga en cuenta que ciertos alimentos como la compota de manzana, los arándanos, la cebada perlada, la avena u otros cereales, los guisantes, los fideos, los macarrones, el ruibarbo y los espaguetis pueden generar espuma y atascar la salida de vapor. Estos alimentos no deberán cocinarse con ajustes de cocción a presión a menos que así se indique en las recetas de la olla Instant Pot.
23. Debe impedirse el uso de este aparato a los niños, a las personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales impidan un uso seguro del mismo y a las personas con conocimientos limitados acerca de cómo utilizar una olla a presión. Es preciso efectuar una estrecha supervisión cuando este aparato se utilice cerca de este tipo de personas.
24. El derrame de alimentos puede provocar quemaduras graves. Se proporciona un cable de alimentación de corta longitud a fin de reducir el riesgo de enganches, tropiezos y enredos.
 - Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños.
 - No coloque nunca el cable de alimentación sobre el borde de la mesa o encimera.
 - No utilice nunca tomas de corriente situadas debajo de la encimera y no use nunca un cable alargador.



ADVERTENCIA

Lea atentamente este manual en su totalidad y guárdelo para futuras consultas. Si no sigue las instrucciones de seguridad, podrían producirse lesiones graves.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

25. Desenchufe el aparato de la toma de corriente 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 extraígallo de la toma de corriente. Para evitar daños en el cable de alimentación, nunca tire del propio cable de alimentación.
26. Deje siempre que el aparato se enfríe antes de su limpieza. Deje que todas las superficies se sequen bien antes de usar o almacenar el aparato.
27. El aparato no se ha diseñado para que funcione con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
28.  **ADVERTENCIA** La base de la olla contienen componentes eléctricos. Para evitar una descarga eléctrica, no sumerja el cable de alimentación, el enchufe, ni la base de la olla en agua ni en ningún otro líquido. No enjuague la base de la olla debajo del grifo.
29. Diseñado únicamente para su uso en encimeras. Mantenga el aparato sobre una plataforma estable y resistente al calor. No lo coloque sobre o cerca de una cocina caliente.
30. Asegúrese siempre de que la junta de cierre esté colocada por completo en el canal del interior de la ranura para la junta de cierre.
31. Procure que no se produzcan derrames sobre el conector.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES.



Lea atentamente este manual en su totalidad y guárdelo para futuras consultas. Si no sigue las instrucciones de seguridad, podrían producirse lesiones graves.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

⚠️ ADVERTENCIA

Para evitar lesiones, lea y entienda el manual de instrucciones antes de utilizar este electrodoméstico. El uso inadecuado puede producir lesiones graves.

⚠️ 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. Si no sigue las instrucciones, podrían producirse descargas eléctricas e incluso la muerte.

⚠️ ADVERTENCIA

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

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 enganches, tropiezos y enredos.

Especificaciones del producto

					
Duo Evo Plus 6	5,7 litros	220-240 V ~50/60 Hz	1000-1200 W	6,1 kg	33,1 cm × 32,2 cm × 32,5 cm
Duo Evo Plus 60	5,7 litros	220-240 V ~50-60 Hz	1000-1200 W	6,1 kg	33,1 cm × 32,2 cm × 32,5 cm
Duo Evo Plus 80	8 litros	220-240 V ~50/60 Hz	1400 W	7,2 kg	36,5 cm × 35,3 cm × 36 cm

Puede que los modelos que figuran aquí no estén disponibles en todos los países. Visite instantpot.co.uk para consultar una lista completa de tamaños y colores.

⚠️ ADVERTENCIA

Lea atentamente este manual en su totalidad y guárdelo para futuras consultas. Si no sigue las instrucciones de seguridad, podrían producirse lesiones graves.

Configuración inicial

- Lea todas las **instrucciones importantes de seguridad** de este manual del usuario antes de utilizar el aparato. De no leer y obedecer las instrucciones importantes de seguridad, podrían producirse daños al aparato, daños a la propiedad o lesiones personales.
- Utilice solamente la tapa Instant Pot Duo Evo Plus con la base de la olla a presión Instant Pot Duo Evo Plus. El uso de cualquier otra tapa de olla a presión podría provocar lesiones o daños. La tapa de vidrio templado Instant Pot, que se puede comprar por separado, puede utilizarse para la cocción sin presión.
- Retire todo el material de embalaje y los accesorios que hay dentro y en torno al aparato.
- Coloque el aparato sobre una superficie plana y estable, alejado de materiales combustibles y fuentes de calor externas. Deje un espacio de al menos 13 cm alrededor del aparato.
- Siga las instrucciones de la sección **Limpieza antes del primer uso** de este manual del usuario para limpiar el aparato antes de cocinar con él.

⚠ ADVERTENCIA		
No coloque el aparato sobre un fogón.	No coloque nada encima del aparato.	No cubra ni bloquee el conjunto de salida de vapor que se encuentra en la tapa.

Producto, piezas y accesorios

Olla a presión Duo Evo Plus de 5,7 y 8 litros

Antes de utilizar la olla Instant Pot Duo Evo Plus, compruebe que estén presentes todas las piezas.



Las ilustraciones se proporcionan a título de referencia solamente y pueden ser distintas del producto real.

Producto, piezas y accesorios

Parte superior de la tapa

Conjunto de salida de vapor

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

Tapa de la salida de vapor

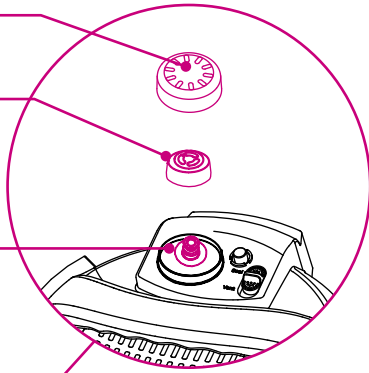
Dispersa y aplaca la salida de vapor.

Válvula de salida de vapor

Regula la presión interna de la olla. Cuando está instalada, encaja holgada, pero debería permanecer en su sitio al darle la vuelta a la tapa.

Tubo de salida de vapor

Al eliminar la presión con el método de salida rápida, el vapor atraviesa este tubo del recipiente interior a la válvula de salida de vapor.



Válvula de flotador

Su función es sellar el vapor con el tapón de silicona (en la parte inferior de la tapa) y ayudar a presurizar la olla. Debe instalarse antes del uso.

Interruptor de salida rápida

Seal (sellado) para la cocción a presión.
Vent (ventilación) para la cocción sin presión y para eliminar la presión.

Aletas de la tapa

Para ahorrar espacio y no poner la tapa en la encimera, inserte una de las aletas de la tapa en cualquiera de los orificios del soporte de la tapa de la base de la olla.

Asa de la tapa

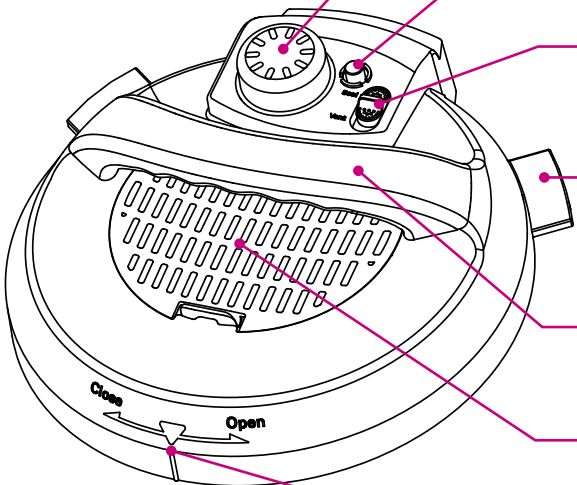
Asa ergonómica para quitar la tapa de la base de la olla.

Cubierta protectora de QuickCool™

Extraíble para una salida natural más rápida después de cocinar a presión.

Marcador de la posición de la tapa

Utilícelo como guía a la hora de abrir y cerrar la tapa.



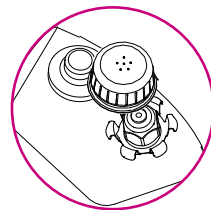
Las ilustraciones se proporcionan a título de referencia solamente y pueden ser distintas del producto real.

Producto, piezas y accesorios

Parte inferior de la tapa

Cubierta antibloqueo

Impide que las partículas alimentarias suban a través del tubo de salida de vapor, lo cual ayuda a regular la presión. Debe instalarse antes del uso.



Horquilla de bloqueo

Bloquea la tapa en la posición cerrada cuando la olla está presurizada para evitar la apertura accidental de la tapa.

Tapón de silicona

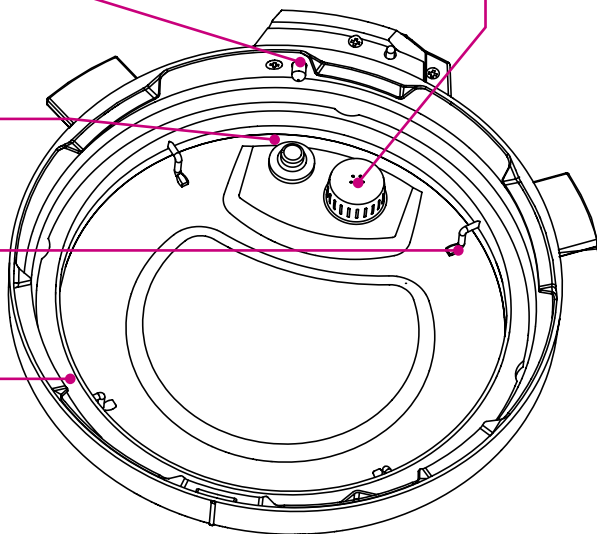
Mantiene la válvula de flotador en su sitio y ayuda a presurizar la olla. Debe instalarse antes del uso.

Ranura para la junta de cierre

Mantiene la junta de cierre en su sitio. Debería estar centrada en la tapa y con una altura uniforme en todo su recorrido.

Junta de cierre

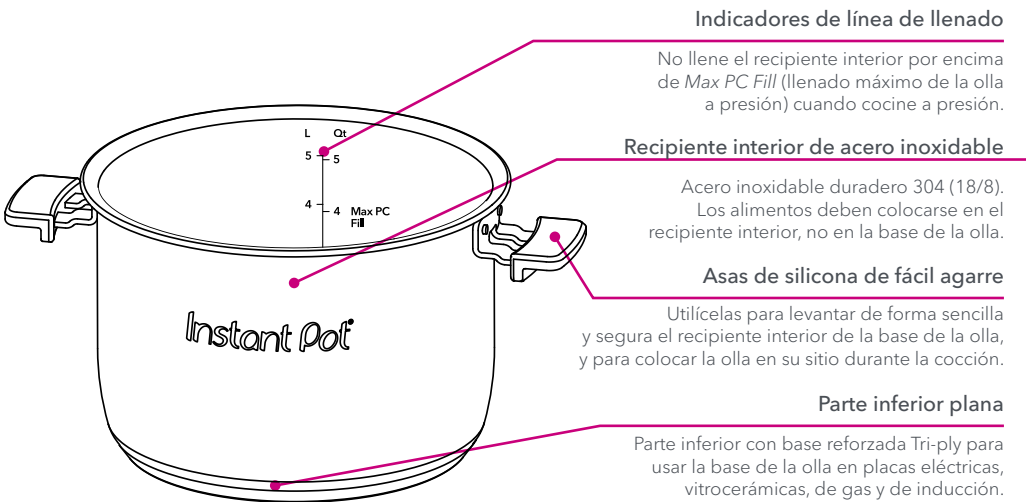
Después de cerrar la tapa, la junta de cierre crea un cierre hermético entre la tapa y la base de la olla. Debe instalarse antes del uso.



Las ilustraciones se proporcionan a título de referencia solamente y pueden ser distintas del producto real.

Producto, piezas y accesorios

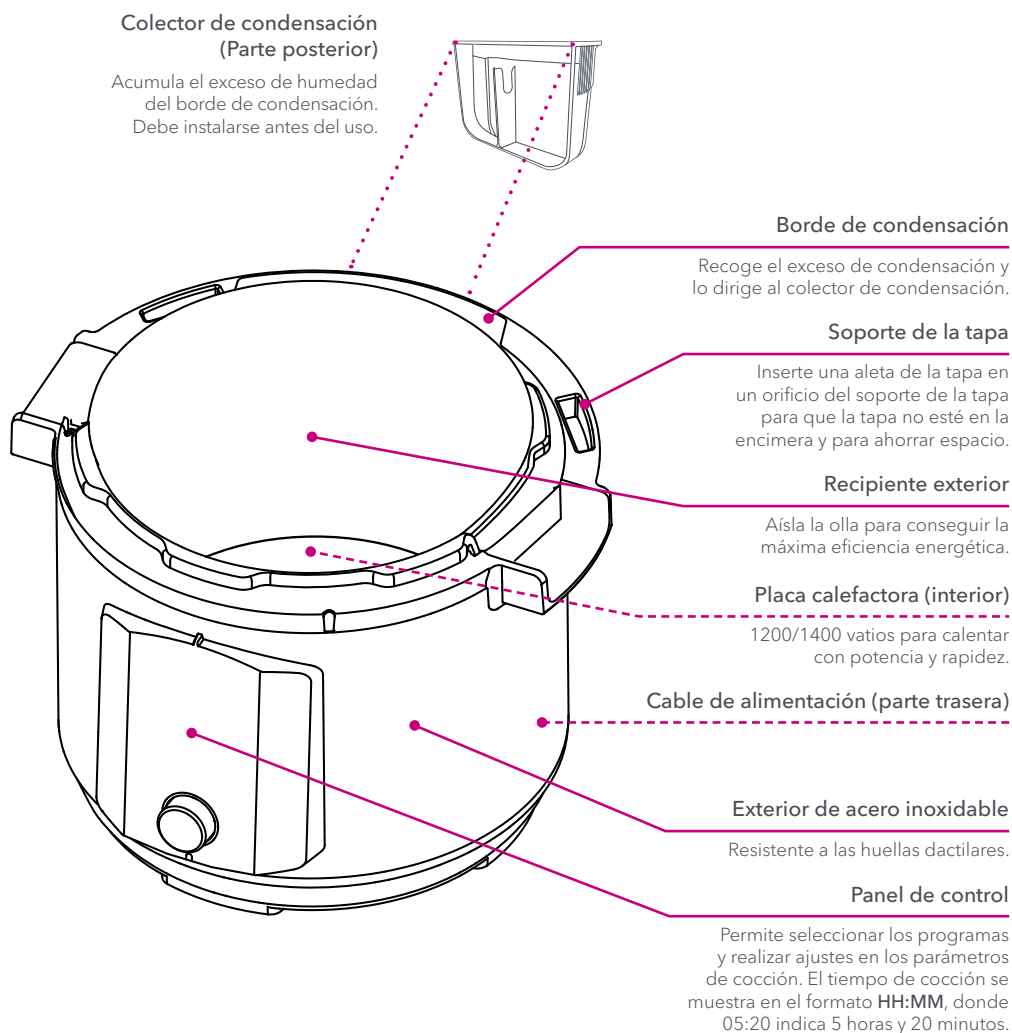
Recipiente interior



Las ilustraciones se proporcionan a título de referencia solamente y pueden ser distintas del producto real.

Producto, piezas y accesorios

Base de la olla

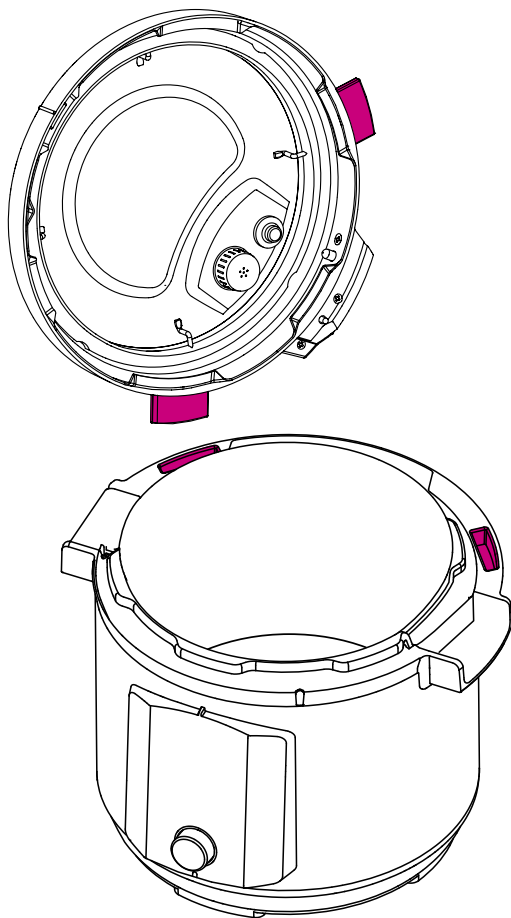


Las ilustraciones se proporcionan a título de referencia solamente y pueden ser distintas del producto real.

Producto, piezas y accesorios

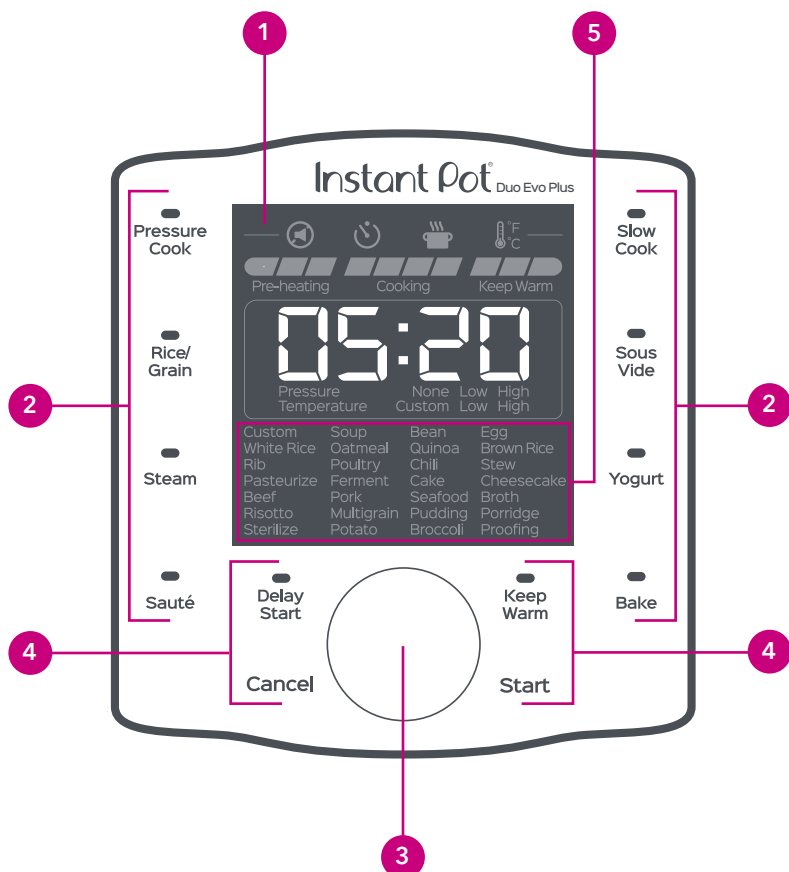
Posición vertical de la tapa

La olla Duo Evo Plus está equipada con ranuras en los lados derecho e izquierdo de la base de la olla donde puede dejarse la tapa cuando no esté en uso. El recipiente interior se puede retirar fácilmente cuando la tapa está en la posición vertical.



Las ilustraciones se proporcionan a título de referencia solamente y pueden ser distintas del producto real.

Panel de control



1 Pantalla - La pantalla LCD incluye lo siguiente:

- Los iconos de estado indican el estado de la olla como se describe en la sección **Indicador de progreso e iconos de estado** más adelante
- Indicador de progreso: *Pre-heating* (precalentamiento)/*Cooking* (cocción)/*Keep Warm* (mantenimiento del calor)
- El temporizador indica el tiempo de cocción, el tiempo que falta hasta que comience la cocción programada y el tiempo transcurrido de mantenimiento del calor
- Nivel de presión: *None* (ninguna)/*Low* (baja)/*High* (alta)
- Nivel de temperatura: *Custom* (personalizada)/*Low* (baja)/*High* (alta)

Panel de control

- 2 Programas inteligentes: los ocho programas inteligentes ofrecen 48 ajustes predeterminados de tiempo de cocción, temperatura y nivel de presión entre los que elegir.**

Cocción a presión Pressure

Cook (cocción a presión)
Rice/Grain (arroz/cereales)
Bake (hornear)

Cocción sin presión

Steam (vapor)
Sauté (salteado)
Slow Cook (cocción a fuego lento)
Sous Vide Yogurt (yogur)
Bake (hornear)
Custom [personalizado]/*Proofing* [fermentación]
Manual Keep Warm (mantenimiento del calor manual)

- 3 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 la selección.

- 4 Ajustes del sistema**

- *Delay Start* (cocción programada): permite retrasar el inicio de un programa inteligente hasta 24 horas. También se puede utilizar como temporizador de cocina.
- *Keep Warm* (mantenimiento del calor): pulse este botón para activar o desactivar la función manual o automática de mantenimiento del calor.
- *Cancel* (cancelar): pulse este botón en cualquier momento para detener un programa inteligente y devolver la olla al modo de espera (la pantalla indica *OFF* [apagado]).
- *Start* (comenzar): pulse este botón para iniciar un programa inteligente o comenzar el temporizador de la cocción programada.

- 5 Opciones predeterminadas de cocción**

Una vez que seleccione un programa inteligente, puede elegir diversas opciones predeterminadas; utilice el dial para desplazarse hasta el ajuste predeterminado que desee seleccionar.

Panel de control

Indicador de progreso e iconos de estado

Iconos de estado

 Icono de sonido activado/desactivado

 Icono de cocción programada

 Icono de mantenimiento del calor

 Indicador de °F/°C

Indicador de progreso



Cuando la olla comienza a calentarse, la barra de progreso indica **Pre-heating** (precalentamiento). La pantalla indica **On** (encendido) durante el precalentamiento.



Cuando la olla alcanza la presión o la temperatura que necesita el programa inteligente, la barra de progreso indica **Cooking** (cocción). En la pantalla se muestra el tiempo de cocción restante y el nivel de presión/temperatura actual.



Cuando el proceso de cocción finaliza y la función **Keep Warm** (mantenimiento del calor) está activada, la barra de progreso indica **Keep Warm** (mantenimiento del calor) y el temporizador empieza a contar el tiempo transcurrido hasta llegar a un máximo de 10 horas.

Una vez completada la función de mantenimiento del calor, la pantalla indica **End** (finalizado).

Panel de control

Mensajes de estado



Indica que la olla está enchufada y en modo de espera.



Indica que la tapa de la olla presión no está puesta o no está bien cerrada.



Indica que la olla está en modo de precalentamiento.

Muestra una de las siguientes opciones:

- Cuando está en marcha la función *Delay Start* (cocción programada), la pantalla muestra una cuenta atrás hasta el inicio del programa inteligente.
- Cuando está en marcha un programa inteligente, la pantalla muestra el tiempo de cocción restante del programa inteligente.
- Cuando está seleccionada la función *Keep Warm* (mantenimiento del calor), la pantalla muestra el tiempo que lleva calentándose la comida.



Indica el nivel de temperatura como *Custom* (personalizada), *High* (alta) o *Low* (baja). Puede ajustarse en función del programa inteligente.



Una vez que se haya alcanzado la temperatura correspondiente de los programas *Sauté* (salteado) y *Sous Vide*, la pantalla indicará *Hot* (caliente). La olla emitirá un pitido para recordarle que añada los ingredientes al recipiente interior.

Una vez que la olla emite un pitido, el indicador de tiempo comienza la cuenta atrás.

Cuando la cocción termina, la olla muestra *End* (finalizado) y vuelve al modo de espera.



Si la función automática *Keep Warm* (mantenimiento del calor) está activada, la olla calentará el contenido durante hasta 10 horas y, una vez finalizada la cocción, la olla mostrará *End* (finalizado) y volverá al modo de espera. Consulte la sección [Keep Warm \(mantenimiento del calor\)](#) para obtener información sobre las opciones automática y manual de mantenimiento del calor.

Ajustes de los programas inteligentes

Activación o desactivación del sonido

Con la olla en modo de espera (la pantalla indica **OFF** [apagado]), mantenga pulsado el dial hasta que el icono de sonido  parpadee en la esquina superior izquierda de la pantalla. Gire el dial para alternar entre la activación y la desactivación. Mantenga pulsado el dial durante 5 segundos para guardar el cambio.

Todos los sonidos, excepto las alertas de error, se pueden activar o desactivar.

Cambiar la escala de temperaturas (°C o °F)

Con la olla en modo de espera (la pantalla muestra OFF [apagado]), mantenga pulsado el dial hasta que el icono de sonido parpadee como se ha indicado anteriormente. Pulse el dial para cambiar la unidad de temperatura . Gire el dial para alternar entre Celsius (°C) y Fahrenheit (°F). Mantenga pulsado el dial durante 5 segundos para guardar el cambio.

Ajuste manual de *Keep Warm* (mantenimiento del calor)

Se puede ajustar la función manual *Keep Warm* (mantenimiento del calor) desde un mínimo de **10** minutos a un máximo de **24** horas, y es perfecta para recalentar comidas o mantener caliente la comida durante períodos de tiempo prolongados.

Al ofrecer un ajuste personalizable, la función manual *Keep Warm* (mantenimiento del calor) le permite elegir una temperatura de calentamiento en un rango de 25-90 °C.

1. En modo de espera, pulse el botón **Keep Warm** (mantenimiento del calor) para seleccionar el programa de mantenimiento del calor.
2. Cuando el tiempo de calentamiento parpadea, puede pulsar el dial para seleccionar el tiempo predeterminado o girar el dial para ajustar el tiempo de cocción. Pulse el dial para confirmar el cambio y pasar al campo siguiente.
3. Cuando el nivel de temperatura parpadea, puede pulsar el dial para seleccionar la temperatura predeterminada o girar el dial para alternar entre los ajustes **Custom** (personalizada), **Low** (baja) y **High** (alta). Pulse el dial para confirmar el cambio.

Ajustes de los programas inteligentes

4. Si selecciona **Custom** (personalizada), puede pulsar el dial para seleccionar la temperatura predeterminada o girar el dial para ajustar la temperatura en Celsius (°C) o Fahrenheit (°F). Pulse el dial para confirmar la selección.
5. Presione **Start** (comenzar) para comenzar el calentamiento.
6. Una vez completada la función de mantenimiento del calor, la pantalla indica **End** (finalizado).

Para ajustar el tiempo durante la cocción

Pulse el dial. Cuando parpadee el tiempo de cocción, gire el dial para aumentar o disminuir el tiempo de cocción. Presione **Start** (comenzar) para reanudar el programa inteligente.

***Nota:** Si no se presiona Start (comenzar), la cocción se reanudará transcurridos 10 segundos.*

Para ajustar el nivel de presión o temperatura durante la cocción

Pulse el dial. Cuando parpadee el tiempo de cocción, pulse el dial nuevamente para alternar entre

Pressure (presión) o **Temperature** (temperatura), en función del programa inteligente.

Pressure (presión): gire el dial para alternar entre **None** (ninguna), **Low** (baja) y **High** (alta). Presione **Start** (comenzar) para reanudar el programa inteligente.

Temperature (temperatura): gire el dial para alternar entre los ajustes de temperatura **Custom** (personalizada), **Low** (baja) y **High** (alta). Presione **Start** (comenzar) para reanudar el programa inteligente.

***Nota:** Si no se presiona Start (comenzar), la cocción se reanudará transcurridos 10 segundos.*

Devolver los ajustes a los valores de fábrica

Reiniciar programas inteligentes individuales

Active el sonido. Con la olla en modo de espera (la pantalla indica **OFF** [apagado]), mantenga pulsado el botón del programa inteligente que desee reiniciar.

La olla emitirá un pitido y el nivel de presión, y el tiempo y la temperatura de cocción del programa inteligente vuelven a los ajustes predeterminados de fábrica.

Reiniciar todos los programas inteligentes

Con la olla en modo de espera (la pantalla indica **OFF** [apagado]), mantenga pulsado el botón **Cancel** (cancelar) hasta que la olla emita un pitido.

Los niveles de presión, y los tiempos y las temperaturas de cocción de todos los programas inteligentes vuelven a los ajustes predeterminados de fábrica.

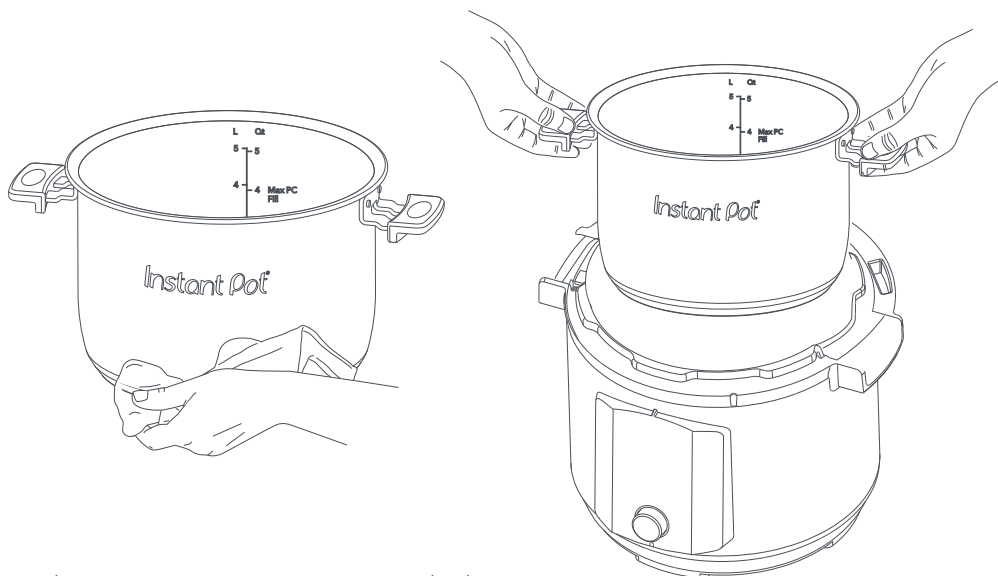
Limpieza antes del primer uso

Desinstalación y limpieza del recipiente interior

Saque el recipiente interior de la base de la olla y lávelo con agua caliente y lavavajillas. Enjuáguelo con agua limpia y tibia y seque la parte exterior del recipiente interior de la olla con un paño suave.

Nota: El recipiente interior de la olla se puede lavar en el lavavajillas.

Pase un trapo por la placa calefactora para asegurarse de que esté seca y no quede material de embalaje adherido antes de poner el recipiente interior en la base de la olla. De lo contrario, la olla puede dañarse.



Las ilustraciones se proporcionan a título de referencia solamente y pueden ser distintas del producto real.

⚠️ AVERTENCIA

Para evitar el riesgo de lesiones personales o daños materiales, los alimentos **deben** colocarse en el recipiente interior, y nunca directamente en la base de la olla. Cuando vaya a cocinar, utilice siempre un recipiente interior Instant Pot autorizado **fabricado para la olla Duo Evo Plus**.

⚠️ AVERTENCIA

El recipiente interior es una parte integral de la seguridad del producto. Para evitar lesiones personales y daños al aparato, cambie el recipiente interior si está abollado, dañado o deformado por un recipiente interior Instant Pot autorizado **fabricado para la olla Duo Evo Plus**. **No utilice un recipiente interior fabricado para un modelo diferente en la base de la olla Duo Evo Plus**. De no hacerlo, pueden producirse lesiones personales o daños materiales.

⚠️ AVERTENCIA

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. Extreme la precaución al cocer y ventilar alimentos como compota de manzana, arándanos, cebada perlada, avena, guisantes, fideos, etc., ya que estos alimentos pueden generar espuma o salpicar, y pueden obstruir el tubo de salida de vapor o la válvula de salida de vapor. No llene el recipiente interior por encima de la línea **Half Fill** (llenado a la mitad) al cocer estos alimentos.

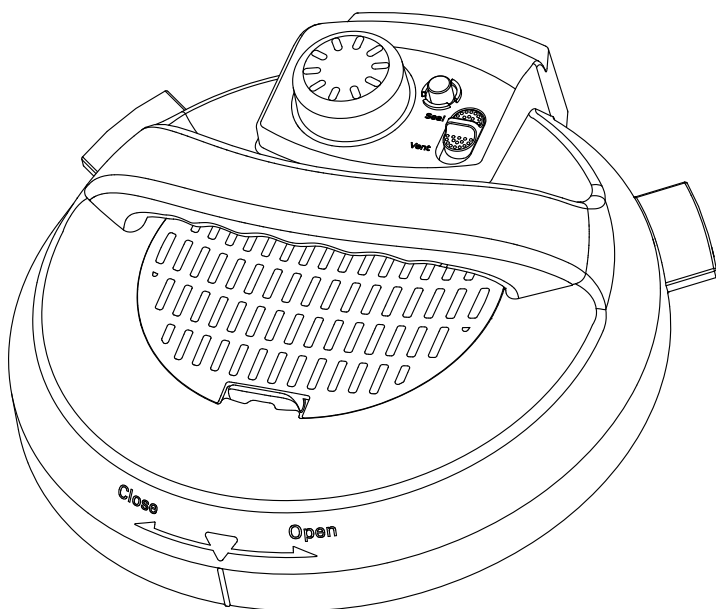
Descripción general de las funciones de control de la presión

Familiarícese con las funciones de control de la olla Duo Evo Plus.

Tapa para cocción a presión

La tapa para cocción a presión de la olla Instant Pot Duo Evo Plus es única en su especie. Presenta mejoras con respecto a los diseños anteriores, el uso del asa ergonómica es muy cómodo tanto para diestros como para zurdos y, lo mejor de todo, la tapa se ha diseñado para cerrarse fácilmente sobre las asas del recipiente interior dotado de un nuevo diseño.

Cerciórese de utilizar la tapa Duo Evo Plus que se incluye en el paquete. No utilice ninguna otra tapa para cocción a presión Instant Pot, ni ninguna otra tapa que no sea Instant Pot.



Las ilustraciones se proporcionan a título de referencia solamente y pueden ser distintas del producto real.

⚠ ADVERTENCIA

Utilice solamente la tapa Instant Pot Duo Evo Plus con la olla a presión Instant Pot Duo Evo Plus. El uso de cualquier otra tapa para cocción a

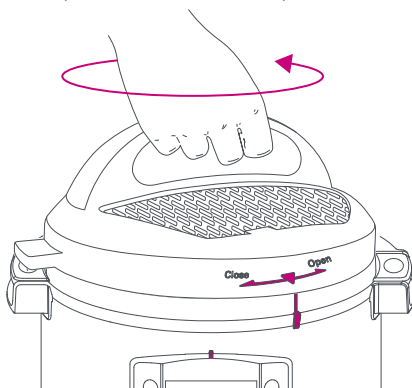
Descripción general de las funciones de control de la presión

Abrir y retirar la tapa

Cuando la olla está enchufada, se reproduce un sonido al abrirse y cerrarse la tapa.

Agarre el asa y gire la tapa en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta que el indicador ▼ de la tapa esté alineado con el indicador ■ situado en el borde de la base de la olla. Levante la tapa y retírela de la base de la olla.

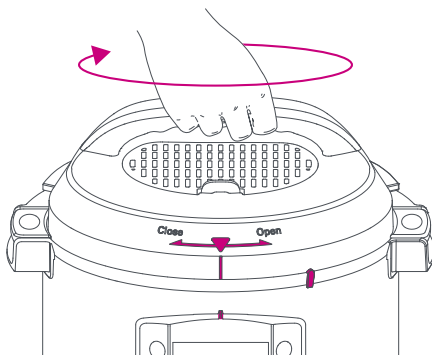
Nota: *Inspeccione siempre la tapa antes de cocinar por si estuviese dañada.*



Cerrar la tapa

Agarre el asa y alinee el indicador ▼ de la tapa con el ■ situado en el borde de la base de la olla. Baje la tapa hasta su vía y, a continuación, gire la tapa en el sentido de las agujas del reloj hasta el final de la vuelta. El interruptor de salida rápida se ajusta automáticamente en **Seal** (sellado) cuando la tapa se cierra.

Nota: *La olla no funcionará si la tapa no está bien colocada en su sitio. Cerciérese de que la tapa está cerrada por completo antes de tratar de poner la olla en funcionamiento.*



Las ilustraciones se proporcionan a título de referencia solamente y pueden ser distintas del producto real.

Descripción general de las funciones de control de la presión

Junta de cierre

Cuando se cierra la tapa para cocción a presión, la junta de cierre instalada en la parte inferior de la tapa crea un sello hermético entre la tapa y la base de la olla.

La junta de cierre debe instalarse antes de usar la olla y limpiarse después de cada uso. Cuando utilice la olla, solo deberá haber instalada una junta de cierre en la tapa.

Las juntas de cierre pueden dar de sí con el paso del tiempo y el uso normal. Al tratarse de un elemento imprescindible para la seguridad del producto, la junta de cierre debe cambiarse cada 12-18 meses, o antes si se observa que está desgastada, deformada o dañada.

Retirar la junta de cierre

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

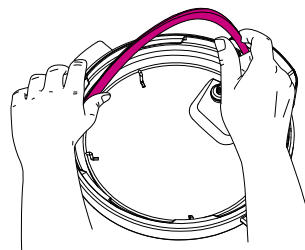
Con la junta de cierre extraída, inspeccione la ranura para asegurarse de que esté bien sujeta, centrada en la tapa y con una altura uniforme en todo su recorrido. No trate de reparar una ranura para la junta de cierre deformada.

Instalar la junta de cierre

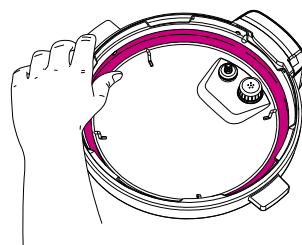
Coloque la junta de cierre sobre la ranura para la junta de cierre y presiónela en su sitio. Presione firmemente hacia abajo para que no se formen arrugas.

Si está instalada correctamente, la junta de cierre debe quedar bien ajustada detrás de la ranura para la junta, y no caerse al poner la tapa boca abajo.

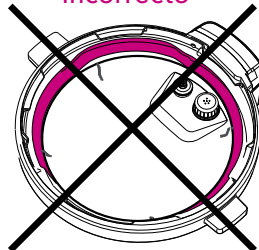
Desinstalación



Instalación



Incorrecto



Consejo rápido: La silicona es porosa, por lo que puede absorber 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 codificar por colores las distintas cocciones.

Las ilustraciones se proporcionan a título de referencia solamente y pueden ser distintas del producto real.

⚠ ADVERTENCIA

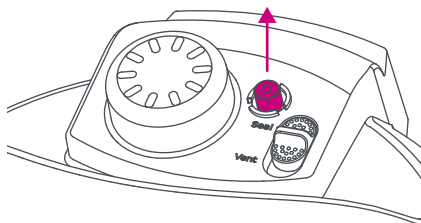
Antes de cocinar, inspeccione la junta de cierre por si presentara cortes o deformaciones y para comprobar que esté instalada correctamente. No utilice una junta de cierre que haya dado de sí o esté dañada. Utilice únicamente juntas de cierre Instant Pot autorizadas. Si no sigue estas instrucciones, podrían producirse fugas, lo que podría provocar lesiones personales o daños materiales.

Descripción general de las funciones de control de la presión

La válvula de flotador

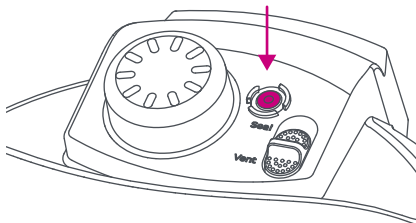
Presurizada

Cuando la válvula de flotador está levantada (posición superior), indica que la olla está presurizada.



Despresurizada

Cuando está bajada (posición inferior), indica que la olla está despresurizada.



Retirar la válvula de flotador de la tapa

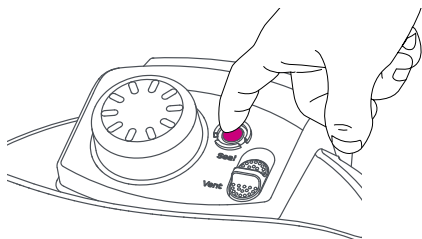
Coloque un dedo en la parte superior de la válvula de flotador y, seguidamente, dele la vuelta a la tapa. Quite el tapón de silicona de la parte inferior de la válvula de flotador. Retire la válvula de flotador de la parte superior de la tapa.

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

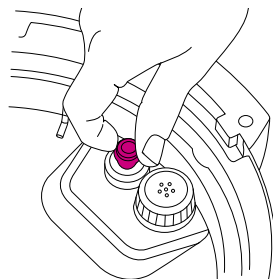
Instalar la válvula de flotador

Introduzca el extremo más estrecho de la válvula de flotador en el orificio para la válvula situado en la parte superior de la tapa. Coloque un dedo en la parte superior 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.

No intente utilizar la olla a presión sin la válvula de flotador o el tapón de silicona correctamente instalados en la tapa para cocción a presión.



Parte superior



Parte inferior

Las ilustraciones se proporcionan a título de referencia solamente y pueden ser distintas del producto real.



PELIGRO Cuando la válvula de flotador está levantada, el contenido de la olla está sometido a una presión extrema. No intente quitar la tapa. Toda la presión debe liberarse y la válvula de flotador debe estar bajada antes de abrirse la tapa. Consulte la sección [Despresurización de la olla](#) para obtener información sobre cómo liberar la presión. De no seguir estas instrucciones, podrían producirse daños materiales o lesiones personales.

Cocinar a presión con la Duo Evo Plus

Introducción a la cocción a presión

La cocción a presión consiste en utilizar vapor para elevar el punto de ebullición del agua por encima de los 100 °C. Este método de cocción utiliza muy poca energía y es la forma *más rápida* de cocinar bien sus distintas comidas favoritas.

Las ollas a presión pasan por tres fases durante la cocción a presión:

1. Precalentamiento y presurización

La pantalla indica **On** (encendido) mientras la olla se precalienta y vaporiza el líquido del recipiente interior para crear vapor. Una vez que se ha acumulado suficiente vapor dentro del recipiente interior, la válvula de flotador se levanta y bloquea la tapa de la olla en su sitio para garantizar la seguridad de la cocción a presión.

Cuando se levanta la válvula de flotador, el tapón de silicona que va acoplado a la parte inferior de la válvula (en la parte inferior de la tapa) sella el vapor dentro de la cámara de cocción (el recipiente interior) y permite que la presión suba aún más. Cuanto más alta sea la presión, más alta será la temperatura de cocción.

Aunque es normal que vea algo de vapor salir por la válvula de flotador durante el precalentamiento, si ve salir vapor por los bordes de la tapa, pulse **Cancel** (cancelar) y consulte la sección [Resolución de problemas](#).

Nota: El tiempo que tarda la olla en presurizarse depende de varios factores, entre ellos el volumen de comida y de líquido.

2. Cocción

Después de levantarse la válvula de flotador, la olla tardará varios minutos en terminar de acumular suficiente presión. La cocción comienza cuando se alcanza el nivel de presión necesario. La pantalla pasa de indicar **On** (encendido) a mostrar el temporizador de cuenta atrás de la cocción en HH:MM (horas y minutos).

Los parámetros de los programas inteligentes (p. ej. el tiempo de cocción, la temperatura y/o el nivel de presión, y si la función de mantenimiento del calor se activará automáticamente o no) se pueden ajustar en cualquier momento durante el proceso de cocción. Consulte [Ajustes de los programas inteligentes](#) para obtener más detalles.

Cocinar a presión con la Duo Evo Plus

3. Despresurización

Una vez completada la cocción a presión, siga las instrucciones de la receta para seleccionar un método de ventilación para despresurizar la olla.

Si está activada la función automática *Keep Warm* (mantenimiento del calor), al completarse la cocción, el temporizador empezará a contar hacia delante desde 00:00 para indicar el tiempo transcurrido (hasta un máximo de 10 horas). Si no está activada esta función, la olla vuelve al modo de espera y muestra **End** (finalizado) en la pantalla.

Nota: La olla se enfría y se despresuriza más rápidamente si la función automática *Keep Warm* (mantenimiento del calor) está desactivada.

Consulte la sección [Despresurización de la olla](#) para obtener información sobre cómo liberar la presión una vez completada la cocción.

⚠PELIGRO

Cuando la válvula de flotador está levantada, el contenido de la olla está sometido a una presión extrema. **No intente quitar la tapa si la válvula de flotador aún está levantada. Debe** liberarse toda la presión y la válvula de flotador debe estar bajada antes de intentar quitar la tapa. **Nunca intente abrir la tapa por la fuerza.** De no seguir las instrucciones, podrían producirse daños materiales o lesiones personales.

Despresurización de la olla

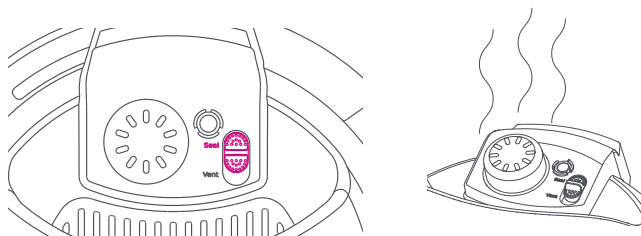
Siga siempre las instrucciones de la receta para despresurizar la olla.

Métodos de ventilación

Una vez completada la cocción, hay varios métodos para aliviar la presión:

Salida natural

Deje el interruptor de salida rápida en la posición **Seal** (sellado). La olla disipa el calor, con lo que la presión desciende de manera natural al cabo de un tiempo.

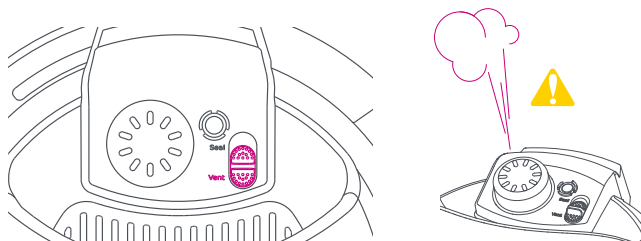


AVISO

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

Salida rápida

Mueva el interruptor de salida rápida de la posición **Seal** (sellado) a **Vent** (ventilación). El vapor sale continuamente a través de la parte superior de la válvula de salida de vapor.



Nota: ¡Hará ruido!

Si se producen salpicaduras, mueva el interruptor de salida rápida de nuevo a la posición **Seal** (sellado), y vuelva a intentarlo pasados unos minutos. Si continúan las salpicaduras, utilice el método de salida natural para eliminar la presión restante.

Las ilustraciones se proporcionan a título de referencia solamente y pueden ser distintas del producto real.

AVISO

No utilice el método de salida rápida al cocinar 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).

Despresurización de la olla

Salida natural de 10 minutos

Normalmente se emplea al cocinar arroz.

Deje el interruptor de salida rápida en la posición **Seal** (sellado) durante **10** minutos una vez completada la cocción y, seguidamente, mueva el interruptor de salida rápida a la posición **Vent** (ventilación). El vapor sale continuamente a través de la parte superior de la válvula de salida de vapor.

Si se producen salpicaduras continuamente durante la descarga de presión, ajuste el interruptor de salida rápida de nuevo en la posición **Seal** (sellado) y espere cinco minutos más antes de probar de nuevo con el método de salida rápida. Si continúan las salpicaduras, utilice el método de salida natural para eliminar la presión restante con seguridad.

**PELIGRO**

Cuando la válvula de flotador está levantada, el contenido de la olla está sometido a una presión extrema. **No intente quitar la tapa si la válvula de flotador aún está levantada. Debe** liberarse toda la presión y la válvula de flotador debe estar bajada antes de intentar quitar la tapa. **Nunca intente abrir la tapa por la fuerza.** De no seguir las instrucciones, podrían producirse daños materiales o lesiones personales.

**ADVERTENCIA**

No se incline sobre el conjunto de salida de vapor ni lo toque.	No coloque piel al descubierto sobre el conjunto de salida de vapor.	No cubra ni obstruya la válvula de salida de vapor ni la tapa.
---	--	--

QuickCool

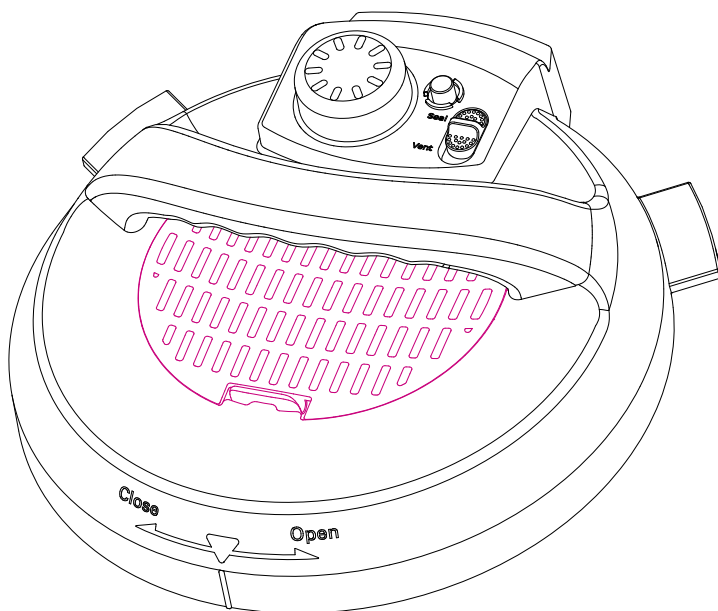
La tapa de la olla Duo Evo Plus está equipada con la tecnología QuickCool, que, junto con la bandeja QuickCool*, le permite eliminar la presión de forma natural hasta **un 50 % más rápido**.

Para retirar la cubierta protectora de QuickCool

Agarre la pestaña, empújela hacia el asa de la tapa y tire hacia arriba; luego, tire de la cubierta hacia usted y retírela. Apártela.

Añada hielo a la bandeja QuickCool, o añada agua y congele la bandeja, y, a continuación, coloque la bandeja en el metal expuesto de la tapa. Espere a que la válvula de flotador baje en la tapa; seguidamente, retire la bandeja QuickCool y abra la tapa.

* La bandeja QuickCool™ se vende por separado en store.instantpot.com. Disponible en 2020.



Las ilustraciones se proporcionan a título de referencia solamente y pueden ser distintas del producto real.

⚠️ ADVERTENCIA

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

Prueba de funcionamiento inicial

Siga estos pasos para familiarizarse con su Instant Pot Duo Evo Plus.

Duración total de la prueba: aproximadamente 20 minutos.

1. Saque el recipiente interior de la base de la olla.
2. Agregue 750 ml de agua en el recipiente interior.
3. Meta el recipiente interior en la base de la olla.
4. Conecte el cable de alimentación a la toma de corriente de la base, en la parte posterior de la base de la olla. Asegúrese de que quede firmemente conectado. Enchufe el cable de alimentación a una toma de corriente de 220-240 V. La pantalla indica **OFF** (apagado).
5. Cierre la tapa tal y como se describe en la sección [Aspectos básicos de cocción a presión - 2. Abrir y cerrar la tapa.](#)

***Nota:** El interruptor de salida rápida se ajustará automáticamente en la posición **Seal** (sellado) cuando la tapa se cierre.*

6. Presione **Pressure Cook** (cocción a presión) para seleccionar el programa inteligente de cocción a presión.
 7. Gire el dial para desplazarse por las opciones predeterminadas. Pulse el dial para seleccionar **Custom** (personalizada).
 8. Cuando parpadee el tiempo de cocción, gire el dial en el sentido contrario a las agujas del reloj para ajustar el tiempo de cocción en 5 minutos.
 9. Presione **Start** (comenzar) para comenzar la cocción. La pantalla indica **On** (encendido). La barra de progreso de la cocción indica **Pre-heating** (precalentamiento).
- Nota:** La personalización de los ajustes realizados al tiempo y la temperatura de cocción y al nivel de presión se guardan en el programa inteligente cuando comienza el proceso de cocción.*
10. Una vez presurizada la olla, comienza el proceso de cocción. En la pantalla, la palabra **On** (encendido) se sustituye por la cuenta atrás del tiempo de cocción.
 11. Una vez completado el programa inteligente, la olla pasa al modo **Keep Warm** (mantenimiento del calor).
 12. Pulse **Cancel** (cancelar) para finalizar el modo **Keep Warm** (mantenimiento del calor) y volver al modo de espera.

 ADVERTENCIA	Cuando la válvula de flotador está levantada, el contenido de la olla está sometido a una presión extrema . No intente quitar la tapa si la válvula de flotador aún está levantada. Debe liberarse toda la presión y la válvula de flotador debe estar bajada antes de intentar quitar la tapa. Nunca intente abrir la tapa por la fuerza. De no seguir las instrucciones, podrían producirse daños materiales o lesiones personales.
---	---

Prueba de funcionamiento inicial

13. Mueva el interruptor de salida rápida hasta la posición **Vent** (ventilación). La válvula de salida de vapor expulsará un flujo continuo de vapor. El vapor está caliente.
14. La válvula de flotador bajará cuando se haya eliminado por completo la presión.
15. Abra la tapa tal y como se describe en la sección [Aspectos básicos de cocción a presión - 2. Abrir y cerrar la tapa.](#)
16. Tire el agua y seque el recipiente interior.

¡Ya puede empezar a cocinar!

Uso de los programas inteligentes de cocción a presión

Programa inteligente: *Pressure Cook* (cocción a presión), *Rice/Grain* (arroz/cereales), *Bake* (hornear)

Tanto si no ha cocinado jamás como si es un experto de la cocina, la olla Duo Evo Plus dispone de tres programas inteligentes de cocción a presión con 27 opciones predeterminadas de cocción para que pueda ponerse a cocinar con suma rapidez.

Siga los pasos que figuran a continuación al utilizar los programas inteligentes de cocción a presión *Pressure Cooking* (cocción a presión), *Rice/Grain* (arroz/cereales) o *Bake* (hornear).

Inspeccione siempre la tapa, el recipiente interior y la base de la olla a presión Instant Pot para comprobar que estén limpios y en buen estado de funcionamiento antes de utilizarlos.

Tamaño de la olla Instant Pot	Volumen mínimo de líquido para la cocción a presión*
5,7 litros	375 ml
8 litros	500 ml

* A menos que la receta especifique un volumen distinto.

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 agua como se indica anteriormente.

 **ADVERTENCIA**

Para evitar quemaduras o escaldaduras, tenga cuidado al cocinar con más de 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 60 ml de aceite o grasa.

Para obtener los mejores resultados al hornear a presión, vierta la masa en una fuente apta para el horno, no directamente en el recipiente interior (a menos que así se especifique en la receta), y cúbrala con papel de aluminio o una tapa apta para el horno. Coloque la fuente de horno en la rejilla de cocción al vapor en el recipiente interior, y deje un espacio de unos 2,5 cm alrededor de la fuente para que el calor circule de manera uniforme.

1. Añada agua y los ingredientes al recipiente interior según se indique en la receta.
Nota: Al cocinar legumbres o cereales, consulte la sección [Proporciones de cereal/legumbres y agua](#) para obtener los mejores resultados.
2. Meta el recipiente interior en la base de la olla.
3. Conecte el cable de alimentación a la toma de corriente de la base, en la parte posterior de la base de la olla. Asegúrese de que quede firmemente conectado. Enchufe el cable de alimentación a una toma de corriente de 220-240 V. La pantalla indica **OFF** (apagado).

Uso de los programas inteligentes de cocción a presión

4. Cierre la tapa tal y como se describe en la sección [Aspectos básicos de cocción a presión - 2. Abrir y cerrar la tapa.](#)

Nota: El interruptor de salida rápida se ajustará automáticamente en la posición **Seal** (sellado) cuando la tapa se cierre.

5. Pulse el botón para seleccionar el programa inteligente de cocción a presión que quiera:

- Pulse *Pressure Cook* (cocción a presión). Gire el dial para desplazarse y, seguidamente, seleccione una de las 15 opciones predeterminadas: *Custom* (personalizado), *Soup* (sopa), *Bean* (alubias), *Egg* (huevos), *Rib* (costillas), *Poultry* (aves), *Chili* (chile), *Stew* (estofado), *Beef* (ternera), *Pork* (cerdo), *Seafood* (pescados y mariscos), *Broth* (consomé), *Sterilise* (esterilizar), *Potato* (patata) o *Broccoli* (brócoli).
- Pulse *Rice/Grain* (arroz/cereales). Gire el dial para desplazarse y, seguidamente, seleccione una de las ocho opciones predeterminadas: *Custom* (personalizado), *White Rice* (arroz blanco), *Oatmeal* (avena), *Quinoa* (quinua), *Brown Rice* (arroz integral), *Risotto*, *Multigrain* (multigrano) o *Porridge* (gachas).
- Pulse *Bake* (hornear). Gire el dial para desplazarse y, seguidamente, seleccione una de las cuatro opciones predeterminadas: *Custom* (personalizado), *Pudding* (pudín), *Cake* (tarta) o *Cheesecake* (tarta de queso).

6. Cuando el tiempo de cocción parpadea, puede pulsar el dial para seleccionar el tiempo predeterminado o girar el dial para ajustar el tiempo de cocción. Pulse el dial para confirmar el cambio y pasar al campo siguiente.

Nota: Los ajustes realizados al tiempo de cocción se guardan en el programa inteligente cuando comienza el proceso de cocción. En las posteriores selecciones de ese ajuste predeterminado, se activará el último ajuste de tiempo guardado.

7. Cuando el nivel de presión parpadea, puede pulsar el dial para seleccionar el nivel de presión predeterminado o girar el dial para alternar entre los ajustes de presión **High** (alta) y **Low** (baja). Pulse el dial para confirmar el cambio.

Nota: El programa inteligente *Bake* (hornear) ofrece la opción de cocinar sin presión (*None* [ninguna]). Consulte la sección [Uso de los programas inteligentes de cocción sin presión](#) para obtener información sobre el ajuste de la temperatura.

8. La función *Keep Warm* (mantenimiento del calor) se activa automáticamente en los programas inteligentes *Pressure Cook* (cocción a presión) y *Rice/Grain* (arroz/cereales). Presione **Keep Warm** (mantenimiento del calor) para desactivar el ajuste si así lo desea.

Nota: La función *Keep Warm* (mantenimiento del calor) no está disponible en el programa inteligente *Bake* (hornear).

Uso de los programas inteligentes de cocción a presión

9. La función *Delay Start* (cocción programada) puede activarse en cualquier momento antes de pulsar *Start* (comenzar). El ajuste predeterminado es 6 horas. Esta opción puede ajustarse de 10 minutos a 24 horas.
10. Presione **Start** (comenzar) para comenzar. En la pantalla aparece **On** (encendido) y la barra de progreso indica **Pre-heating** (precalentamiento).
- Nota: Los ingredientes fríos o congelados tardan más en generar vapor y retrasan la presurización. Para lograr una cocción más rápida, descongele los ingredientes congelados antes de cocinar. En función de la cantidad de alimentos y de la temperatura, el ciclo de precalentamiento podrá tardar hasta 40 minutos. Conforme la olla se calienta y acumule presión, la válvula de flotador irá subiendo.*
11. Cuando se alcance la presión necesaria, el indicador de progreso pasará a **Cooking** (cocción) y en la pantalla aparecerá la cuenta atrás del tiempo de cocción restante.
12. Si el modo *Keep Warm* (mantenimiento del calor) está activado cuando ha finalizado el programa inteligente, la olla muestra un temporizador para indicar el tiempo transcurrido. Si este modo no está activado, la olla entra en modo de espera y en la pantalla aparece **End** (finalizado).
13. Una vez finalizada la cocción, siga las instrucciones de la receta para seleccionar el método de eliminación de la presión más adecuado. Consulte la sección [Despresurización de la olla](#).

Consejo rápido: Utilice la rejilla de cocción al vapor para separar los alimentos del líquido de cocción. De este modo se distribuye el calor uniformemente, se evita que los nutrientes pasen al líquido de cocción, y se impide que se quemen algunos ingredientes en el fondo del recipiente interior.

**PELIGRO**

Quando la válvula de flotador está levantada, el contenido de la olla está sometido a una presión extrema. **No intente quitar la tapa si la válvula de flotador aún está levantada. Debe** liberarse toda la presión y la válvula de flotador **debe** estar bajada antes de intentar quitar la tapa. **Nunca intente abrir la tapa por la fuerza.** De no seguir las instrucciones, podrían producirse daños materiales o lesiones personales.

⚠ 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. 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 vierta alimentos o líquidos en la base de la olla. 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.

Uso de los programas inteligentes de cocción sin presión

La olla Duo Evo Plus dispone de seis programas inteligentes de cocción sin presión para que pueda ponerse a cocinar con solo pulsar un botón: *Bake* (hornear), *Steam* (vapor), *Slow Cook* (cocción a fuego lento), *Sauté* (salteado), *Sous Vide* y *Yogurt* (yogur).

Programa inteligente: *Bake* (hornear)

El programa inteligente de cocción sin presión *Bake* (hornear) se puede utilizar para crear deliciosos brownies de chocolate o jugosos bizcochos de plátano, entre otras muchas cosas.

El programa inteligente *Bake* (hornear) ofrece dos opciones predeterminadas personalizables: *Custom* (personalizado) y *Proofing* (fermentación). Estos ajustes le permiten elegir una temperatura de cocción entre 120 y 175 °C, ideal para la mayoría de elaboraciones al horno.

Para obtener los mejores resultados, vierta la masa blanda en una fuente de horno metálica, no directamente en el recipiente interior (a menos que así se especifique en la receta), y cúbrala con papel de aluminio o una tapa apta para el horno.

1. Coloque la rejilla de cocción al vapor en el fondo del recipiente interior.
2. Coloque la fuente de horno metálica sobre la rejilla de cocción al vapor en el recipiente interior.

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

3. Meta el recipiente interior en la base de la olla.
4. Conecte el cable de alimentación a la toma de corriente de la base, en la parte posterior de la base de la olla. Asegúrese de que quede firmemente conectado. Enchufe el cable de alimentación a una toma de corriente de 220-240 V. La pantalla indica **OFF** (apagado).
5. Cierre la tapa tal y como se describe en la sección [Aspectos básicos de cocción a presión - 2. Abrir y cerrar la tapa.](#)

Nota: El interruptor de salida rápida se ajustará automáticamente en la posición **Seal** (sellado) cuando la tapa se cierre.

6. Mueva el interruptor de salida rápida hasta la posición **Vent** (ventilación).
7. Presione **Bake** (hornear) para seleccionar el programa inteligente de hornear.
8. Pulse el dial para seleccionar la opción predeterminada: **Custom** (personalizado).

Uso de los programas inteligentes de cocción sin presión

9. Cuando el tiempo de cocción parpadea, puede pulsar el dial para seleccionar el tiempo predeterminado o girar el dial para ajustar el tiempo de cocción. Pulse el dial para confirmar el cambio y pasar al campo siguiente.

***Nota:** Los ajustes realizados al tiempo de cocción se guardan en el programa inteligente cuando comienza el proceso de cocción. En las posteriores selecciones de ese ajuste predeterminado, se activará el último ajuste de tiempo guardado.*

10. Cuando el nivel de presión parpadee, gire el dial para cambiar a **None** (ninguna). Pulse el dial para confirmar el cambio y pasar al campo siguiente. El campo **Pressure** (presión) cambiará al campo **Temperature** (temperatura).
11. Cuando la temperatura personalizada parpadee, gire el dial para ajustar la temperatura en Celsius (°C) o Fahrenheit (°F).
12. Presione **Start** (comenzar) para comenzar. La barra de progreso indica **Pre-heating** (precalentamiento).
13. Cuando se alcance la temperatura necesaria, el indicador de progreso pasará a **Cooking** (cocción) y en la pantalla aparecerá una cuenta atrás del tiempo de cocción restante.
14. Una vez completado el programa inteligente, la olla pasa al modo de espera y la pantalla indica **End** (finalizado).

Los ajustes *Delay Start* (cocción programada) y *Keep Warm* (mantenimiento del calor) no están disponibles en la opción predeterminada *Custom* (personalizado) del programa inteligente *Bake* (hornear).

Uso de los programas inteligentes de cocción sin presión

Programa inteligente: *Steam* (vapor) y *Slow Cook* (cocción a fuego lento)

El programa inteligente **Steam** (vapor) funciona como una hervidora convencional, y permite hervir líquido en el recipiente interior para cocinar los alimentos con vapor caliente.

Cuando utilice el programa inteligente *Steam* (vapor), coloque la rejilla de cocción al vapor en el fondo del recipiente interior para garantizar que los alimentos cocinan al vapor en lugar de hervirse en el agua.

El programa inteligente **Slow Cook** (cocción a fuego lento) se puede comparar con el proceso de cocción de las ollas de cocción a fuego lento tradicionales. La olla mantiene una temperatura justo por debajo del punto de ebullición hasta que se completa la cocción.

Low (baja): cocción durante todo el día. Debe ajustarse en un mínimo de 6 horas para obtener los mejores resultados.

High (alta): cocción a fuego lento más rápida.

Siga los pasos que figuran a continuación cuando utilice los programas inteligentes de cocción sin presión *Steam* (vapor) y *Slow Cook* (cocción a fuego lento).

1. Añada los ingredientes sólidos y líquidos en el recipiente interior como se indica en la receta.
2. Meta el recipiente interior en la base de la olla.
3. Conecte el cable de alimentación a la toma de corriente de la base, en la parte posterior de la base de la olla. Asegúrese de que quede firmemente conectado. Enchufe el cable de alimentación a una toma de corriente de 220-240 V. La pantalla indica **OFF** (apagado).
4. Cierre la tapa tal y como se describe en la sección [**Aspectos básicos de cocción a presión - 2. Abrir y cerrar la tapa.**](#)

Nota: El interruptor de salida rápida se ajustará automáticamente en la posición **Seal** (sellado) cuando la tapa se cierre.

5. Mueva el interruptor de salida rápida hasta la posición **Vent** (ventilación).
6. Pulse el botón para seleccionar el programa inteligente de cocción sin presión que quiera:
 - Pulse **Steam** (vapor). Gire el dial para desplazarse y, seguidamente, seleccione una de las cuatro opciones predeterminadas: *Custom* (personalizado), *Sterilise* (esterilizar), *Potato* (patata) y *Broccoli* (brócoli).
 - Pulse **Slow Cook** (cocción a fuego lento). Gire el dial para desplazarse y, seguidamente, seleccione una de las siete opciones predeterminadas: *Custom* (personalizado), *Rib* (costillas), *Poultry* (aves), *Chili* (chile), *Stew* (estofado), *Beef* (ternera) o *Pork* (cerdo).

Uso de los programas inteligentes de cocción sin presión

7. Cuando el tiempo de cocción parpadea, puede pulsar el dial para seleccionar el tiempo predeterminado o girar el dial para ajustar el tiempo de cocción. Pulse el dial para confirmar el cambio y pasar al campo siguiente.
***Nota:** Los ajustes realizados al tiempo de cocción se guardan en el programa inteligente cuando comienza el proceso de cocción. En las posteriores selecciones de ese ajuste predeterminado, se activará el último ajuste de tiempo guardado.*
8. Cuando el nivel de temperatura parpadea, puede pulsar el dial para seleccionar la temperatura predeterminada o girar el dial para alternar entre los ajustes **Low** (baja) y **High** (alta). Pulse el dial para confirmar el cambio y pasar al campo siguiente.
***Nota:** La temperatura del programa inteligente **Steam** (vapor) no se puede ajustar.*
9. La función **Keep Warm** (mantenimiento del calor) se activa automáticamente en el programa inteligente *Slow Cook* (cocción a fuego lento). Pulse **Keep Warm** (mantenimiento del calor) para desactivar el ajuste si así lo desea.
***Nota:** La función **Keep Warm** (mantenimiento del calor) no está disponible en el programa inteligente **Steam** (vapor).*
10. La función **Delay Start** (cocción programada) puede activarse en cualquier momento antes de pulsar **Start** (comenzar). El ajuste predeterminado es 6 horas. Esta opción puede ajustarse de 10 minutos a 24 horas.
11. Presione **Start** (comenzar) para comenzar. La barra de progreso indica **Pre-heating** (precalentamiento).
***Nota:** El programa inteligente *Slow Cook* (cocción a fuego lento) muestra inmediatamente el temporizador de cuenta atrás de la cocción. El programa inteligente *Steam* (vapor) muestra **On** (encendido) para indicar que la olla está precalentándose.*
12.  Cuando se alcance la temperatura necesaria, el indicador de progreso pasará a **Cooking** (cocción) y en la pantalla aparecerá una cuenta atrás del tiempo de cocción restante.
13. Si el modo *Keep Warm* (mantenimiento del calor) está activado cuando ha finalizado el programa inteligente, la olla muestra un temporizador para indicar el tiempo transcurrido. Si este modo no está activado, la olla entra en modo de espera y en la pantalla aparece **End** (finalizado).

Consejo rápido: Si lo prefiere, utilice una tapa de vidrio templado Instant Pot autorizada con los programas inteligentes *Steam* (vapor) o *Slow Cook* (cocción a fuego lento). Visite [nuestra tienda](#) para obtener detalles de la compra.

Uso de los programas inteligentes de cocción sin presión

Programa inteligente: *Sauté* (salteado)

El programa inteligente *Sauté* (salteado) es similar a utilizar una sartén, una plancha o una parrilla. Utilice *Sauté* (salteado) para hervir a fuego lento, reducir y espesar líquidos, freír con poco aceite, y caramelizar verduras y marcar carnes antes o después de la cocción.

1. Asegúrese de que el recipiente interior está en su posición correcta en la base de la olla. No utilice tapa.
2. Conecte el cable de alimentación a la toma de corriente de la base, en la parte posterior de la base de la olla. Asegúrese de que quede firmemente conectado. Enchufe el cable de alimentación a una toma de corriente de 220-240 V. La pantalla indica **OFF** (apagado).
3. Presione **Sauté** (salteado) para seleccionar el programa inteligente de salteado.

***Nota:** El ajuste predeterminado para el programa inteligente Sauté (salteado) es Custom (personalizado). No es preciso realizar ninguna selección.*

4. Cuando el tiempo de cocción parpadea, puede pulsar el dial para seleccionar el tiempo predeterminado o girar el dial para ajustar el tiempo de cocción entre **1** minuto y **1** hora. Pulse el dial para confirmar el cambio y pasar al campo siguiente.

***Nota:** Los ajustes realizados al tiempo de cocción se guardan en el programa inteligente cuando comienza el proceso de cocción. En las posteriores selecciones, se activará el último ajuste de tiempo guardado.*

5. Cuando el nivel de temperatura parpadea, puede pulsar el dial para seleccionar la temperatura predeterminada o girar el dial para alternar entre los ajustes **Custom** (personalizada), **Low** (baja) y **High** (alta). Pulse el dial para confirmar el cambio y pasar al campo siguiente.

***Nota:** Cuando se seleccione Custom (personalizado), parpadeará el nivel de temperatura predeterminado **LE 1**. Pulse el dial para seleccionar el nivel de temperatura predeterminado o gire el dial para desplazarse de LE 1 a LE 6. La escala de nivel es similar a la de un horno eléctrico, y se puede utilizar para reducir, hervir a fuego lento, saltar, freír con poco aceite, marcar y dorar. Pulse el dial para seleccionar el nivel de temperatura que desee.*

6. Presione **Start** (comenzar) para comenzar. En la pantalla aparece **On** (encendido) y la barra de progreso indica **Pre-heating** (precalentamiento).
7. Cuando se alcance la temperatura necesaria, el indicador de progreso pasará a **Cooking** (cocción) y en la pantalla aparecerá momentáneamente **Hot** (caliente) antes de que comience la cuenta atrás del tiempo de cocción.

Uso de los programas inteligentes de cocción sin presión

8. Añada los ingredientes de la receta al recipiente interior y saltéelos tal y como se indique en la receta.

Nota: Si los ingredientes se añaden antes de que el recipiente interior haya alcanzado la temperatura necesaria, puede que en la pantalla nunca aparezca **Hot** (caliente). Esto es normal.

9. Si los ingredientes se saltean hasta el punto deseado antes de que se agote el tiempo, pulse **Cancel** (cancelar) para finalizar el programa inteligente. Si se permite que finalice el programa inteligente, la olla pasa al modo de espera y en la pantalla aparece **End** (finalizado).

Los ajustes *Delay Start* (cocción programada) y *Keep Warm* (mantenimiento del calor) no están disponibles en el programa inteligente *Sauté* (salteado).

Desglasar el recipiente interior (cocción a presión tras el programa *Sauté* [salteado])

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).

Para cocer a presión tras utilizar la función de salteado, desglase el recipiente interior para asegurarse de que no se quemen los ingredientes.

Para desglasar: retire los ingredientes sólidos del recipiente interior y añada líquido no espeso (p. ej. agua, caldo o vino) sobre la superficie caliente. Con una espátula de madera o silicona, despegue todo lo que se haya podido haber pegado al fondo del recipiente interior.

ADVERTENCIA

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

Uso de los programas inteligentes de cocción sin presión

Programa inteligente: Sous Vide

El término francés «sous vide» significa «al vacío» y hace referencia al proceso de sellar la comida al vacío, llevarla a una temperatura específica y mantener esa temperatura durante un período de tiempo necesario para lograr unos resultados excelentes y siempre deliciosos.

El programa inteligente Sous Vide ofrece un ajuste personalizable que le permite elegir una temperatura de cocción en un rango de 25-90 °C, ideal para la cocción sous vide.

Necesitará:

- Pinzas
 - Termómetro
 - Bolsas para alimentos herméticas o de vacío
 - Opcional: Envasadora al vacío
1. Llene el recipiente interior hasta la marca de **Half Fill** (llenado a la mitad) que figura en el recipiente interior.
 2. Meta el recipiente interior en la base de la olla.
 3. Conecte el cable de alimentación a la toma de corriente de la base, en la parte posterior de la base de la olla. Asegúrese de que quede firmemente conectado. Enchufe el cable de alimentación a una toma de corriente de 220-240 V. La pantalla indica **OFF** (apagado).
 4. Cierre la tapa tal y como se describe en la sección [Aspectos básicos de cocción a presión - 2. Abrir y cerrar la tapa.](#)

***Nota:** El interruptor de salida rápida se ajustará automáticamente en la posición **Seal** (sellado) cuando la tapa se cierre. En el programa Sous Vide, no importa si el interruptor de salida rápida está ajustado en la posición **Seal** (sellado) o **Vent** (ventilación).*

5. Pulse **Sous Vide** para seleccionar el programa inteligente Sous Vide.
6. Gire el dial para desplazarse por las seis opciones predeterminadas: *Custom* (personalizado), *Egg* (huevo), *Poultry* (aves), *Beef* (ternera), *Pork* (cerdo) y *Seafood* (pescados y mariscos). Pulse el dial para confirmar la selección y pasar al campo siguiente.
7. Cuando la temperatura personalizada parpadea, puede pulsar el dial para seleccionar la temperatura predeterminada o girar el dial para ajustar la temperatura en Celsius (°C) o Fahrenheit (°F). Pulse el dial para confirmar la selección y pasar al campo siguiente.
8. Cuando el tiempo de cocción parpadea, puede pulsar el dial para seleccionar el tiempo predeterminado o girar el dial para ajustar el tiempo de cocción. Pulse el dial para confirmar el cambio.

Uso de los programas inteligentes de cocción sin presión

9. Pulse **Start** (comenzar) para empezar a calentar el agua del recipiente interior. En la pantalla aparece **On** (encendido) y la barra de progreso indica **Pre-heating** (precalentamiento).
10. Mientras el agua se calienta, sazone los alimentos como desee y, luego, separe las raciones de alimentos en bolsas herméticas individuales. Saque el aire de las bolsas y ciérrelas bien.
11. Una vez que se haya alcanzado la temperatura del agua ajustada, la olla mostrará **Hot** (caliente). Abra la tapa y sumerja las bolsas cerradas en el recipiente interior. Añada el agua calentada que sea necesaria. El contenido de las bolsas debe quedar sumergido, pero el cierre debe permanecer por encima del agua.
12. Cierre la tapa tal y como se describe en la sección [Aspectos básicos de cocción a presión - 2. Abrir y cerrar la tapa.](#)
***Nota:** Con períodos de cocción superiores a las 4 horas, compruebe el nivel del agua periódicamente para asegurarse de que el contenido de las bolsas permanezca sumergido. Si es necesario, añada agua calentada al recipiente interior.*
13. Una vez completada la cocción, en la pantalla aparece **End** (finalizado). Abra la olla y utilice unas pinzas para sacar con cuidado las bolsas del agua caliente.
14. Saque el contenido de las bolsas y utilice un termómetro para comprobar si los alimentos se han hecho. Siga una receta o consulte la sección [Instrucciones de cocción sous vide.](#)
15. Para conseguir los resultados más sabrosos, haga un sellado posterior de la carne como se describe a continuación.

Sellado posterior

Sellar la carne tras la cocción, en lugar de antes, es una manera fantástica de potenciar los sabores a través de la caramelización.

Tras la cocción sous vide, saque la carne de la bolsa de cocción y séquela con cuidado. A continuación, séllela ligeramente en el recipiente interior con el programa inteligente *Sauté* (salteado) o utilice una sartén, un soplete o una parrilla.

Los ajustes *Delay Start* (cocción programada) y *Keep Warm* (mantenimiento del calor) no están disponibles en el programa inteligente Sous Vide.



ADVERTENCIA No llene en exceso el recipiente interior. Compruebe que el contenido total (agua y bolsas de alimentos) deja un mínimo de 5 cm de separación entre el borde del recipiente interior y la superficie del agua.

Uso de los programas inteligentes de cocción sin presión

Ingredientes y condimentos

- Cuando emplee la cocción sous vide, utilice ingredientes frescos de buena calidad para garantizar el mejor sabor.
- Si va a condimentar con sal, es mejor usar menos de la que pondría normalmente, sobre todo con carne, aves y pescado. En su lugar, añada sal al gusto tras la cocción.
- Utilice ajo en polvo en lugar de ajo entero. El ajo crudo puede volverse amargo y saber demasiado fuerte en la cocción sous vide. Lo mejor es usar ajo en polvo puro y de buena calidad.

Nota: ¡No utilice sal de ajo en vez de ajo en polvo!

Cómo guardar la comida una vez cocinada

Si el plato no se va a consumir de inmediato, sumerja las bolsas en agua con hielo para reducir rápidamente la temperatura y, luego, métalas en el frigorífico.

Uso de los programas inteligentes de cocción sin presión

Instrucciones de cocción sous vide

Alimento	Grosor recomendado	Cómo de hecha debería quedar	Temperatura de cocción*	Tiempo mínimo de cocción*	Tiempo máximo de cocción*
Ternera y cordero					
Cortes tiernos: Solomillo, chuletas, lomo, entrecot, cuarto trasero, chuletón y costillas	2-5 cm	Poco hecho	50°C	1 hora	4 horas
		Al punto	54°C	1.5 horas	4 horas
Cortes más firmes: Paleta, aguja, paletilla, jarretes y carne de caza	4-6 cm	Medio	60°C	1.5 horas	4 horas
		Entre hecha y muy hecha	63°C	1.5 horas	4 horas
Aves					
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
Cerdo					
Panceta	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
Chuletas	2-4 cm	Rosada y jugosa	57°C	1 hora	4 horas
		Blanca y jugosa	64°C	1 hora	4 horas

Uso de los programas inteligentes de cocción sin presión

Alimento	Grosor recomendado	Cómo de hecha debería quedar	Temperatura de cocción*	Tiempo mínimo de cocción*	Tiempo máximo de cocción*
Pescados y mariscos					
Pescado	2-3 cm	Blando y mantecoso	43°C	10 minutes	30 minutes
		Translúcido/ empieza a desmigarse	46°C	20 minutes	45 minutes
		Al punto	52°C	20 minutes	45 minutes
		Hecho, seco	54°C	20 minutes	45 minutes
		Muy hecho, que se desmenuza	57°C	20 minutes	45 minutes
Gambas	-	Firme	60°C	30 minutes	45 minutes
Cola de langosta	-	Blando y mantecoso	60°C	-	1 hora
Vieiras	-	Blando y mantecoso	60°C	30 minutes	30 minutes
Huevos					
Huevos	Grandes/extra grandes	Con la yema líquida	60°C	-	45 minutes
		Pasado por agua	62°C	-	45 minutes
		Medio hecho	65°C	-	1 hora
		Duro	73.9°C	-	1 hora
Fruta y verdura					
Frutas	-	-	83.9°C	15 minutes	2 horas
Verduras	-	-	83.9°C	45 minutes	2.5 horas

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

**ADVERTENCIA**

Utilice un termómetro para carne para comprobar que la carne alcance una temperatura interna mínima de seguridad. Consulte la [Tabla de temperaturas internas mínimas de seguridad del USDA](#) (Departamento de Agricultura de los Estados Unidos) para obtener más información.

Uso de los programas inteligentes de cocción sin presión

Programa inteligente: Yogurt (yogur)

El programa inteligente *Yogurt* (yogur) es una función de cocción sin presión con tres opciones predeterminadas que le permite elaborar distintos tipos de recetas lácteas y no lácteas con fermentación.

Para obtener los mejores resultados, siga una receta cuando haga yogur.

Si va a comenzar con leche no pasteurizada o pasteurizada, siga todos los pasos de la sección «Hacer yogur» que aparece a continuación.

Si la leche es ultrapasteurizada, puede pasar directamente a la sección «Paso 2: añadir el cultivo iniciador». Este método de hacer yogur recibe el nombre de «inicio en frío».

Necesitará:

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

Hacer yogur

Tamaño de la olla Instant Pot	Volumen mínimo de leche	Volumen máximo de leche
5,7 litros	1000 ml	3,8 litros
8 litros	1500 ml	5,7 litros

Paso 1: pasteurización

1. Añada los ingredientes de la receta al recipiente interior. (El cultivo iniciador se añade en el paso 2).

Nota: Se recomienda el uso de leche entera para conseguir una textura más espesa.

2. Meta el recipiente interior en la base de la olla.
3. Conecte el cable de alimentación a la toma de corriente de la base, en la parte posterior de la base de la olla. Asegúrese de que quede firmemente conectado. Enchufe el cable de alimentación a una toma de corriente de 220-240 V. La pantalla indica **OFF** (apagado).
4. Cierre la tapa tal y como se describe en la sección [Aspectos básicos de cocción a presión - 2. Abrir y cerrar la tapa.](#)

Nota: El interruptor de salida rápida se ajustará automáticamente en la posición **Seal** (sellado) cuando la tapa se cierre. En el programa *Yogurt* (yogur), no importa si el interruptor de salida rápida está ajustado en la posición **Seal** (sellado) o **Vent** (ventilación).

5. Presione **Yogurt** (yogur) para seleccionar el programa inteligente de yogur.

Uso de los programas inteligentes de cocción sin presión

6. Gire el dial para desplazarse hasta la opción predeterminada: **Pasteurise** (pasteurizar). Pulse el dial para confirmar la selección. El tiempo de pasteurización por defecto se muestra en la pantalla.

Nota: El tiempo y la temperatura de cocción para la pasteurización no se pueden ajustar.

7. Presione **Start** (comenzar) para comenzar la pasteurización. En la pantalla aparece **On** (encendido) y la barra de progreso indica **Pre-heating** (precalentamiento).
8. Cuando la olla alcanza la temperatura necesaria, en la pantalla aparece **Hot** (caliente) y la barra de progreso indica **Cooking** (cocción).
9. La pantalla indica **End** (finalizado) una vez completada la pasteurización.

Nota: Utilice un termómetro para asegurarse de que la leche ha alcanzado la temperatura de pasteurización de 72 °C.

Consejo rápido: Para conseguir un yogur más espeso, lleve a cabo el ciclo de pasteurización dos veces.

Paso 2: añadir el cultivo iniciador

1. Deje que la leche se enfríe justo por debajo de los 43 °C.
2. Añada el cultivo iniciador a la leche de acuerdo con las instrucciones que se incluyan con el cultivo iniciador.

Nota: También se puede usar como iniciador yogur natural con cultivo activo. Siga una receta para hacer yogur con Instant Pot de confianza cuando utilice yogur como cultivo iniciador.

3. Cierre la tapa tal y como se describe en la sección [Descripción general de las funciones de control de la presión - Cerrar la tapa.](#)

Paso 3: fermentación

1. Presione **Yogurt** (yogur) para seleccionar el programa inteligente de yogur.
2. Gire el dial para desplazarse hasta la opción predeterminada: **Ferment** (fermentar). Pulse el dial para confirmar la selección y pasar al campo siguiente.
3. Cuando el tiempo de la pantalla parpadea, puede pulsar el dial para seleccionar el tiempo de fermentación predeterminado de 8 horas o girar el dial para ajustar el temporizador. Pulse el dial para confirmar la selección y pasar al campo siguiente.

Nota: Cuando más larga sea la fermentación, más agrio será el sabor del yogur.

Uso de los programas inteligentes de cocción sin presión

4. Cuando el nivel de temperatura parpadea, puede pulsar el dial para seleccionar la temperatura predeterminada o girar el dial para alternar entre los ajustes **Low** (baja) y **High** (alta). Pulse el dial para confirmar la selección.

Nota: Se recomienda la temperatura predeterminada (alta) para la mayoría de las recetas. Si la receta no menciona una temperatura de fermentación, use el ajuste **High** (alta).

5. Presione **Start** (comenzar) para comenzar. En la pantalla aparecerá **On** (encendido) y el indicador de progreso señalará **Pre-heating** (precalentamiento).
6. Una vez completado el programa inteligente, la pantalla indicará **End** (finalizado).

Consejo rápido: Para hacer yogur griego con facilidad, utilice un paño de queso para colar el suero del yogur.

Uso de los programas inteligentes de cocción sin presión

Uso del ajuste predeterminado *Custom* (personalizado)

Puede que algunas recetas requieran un ajuste de temperatura más alto o más bajo para la pasteurización y la fermentación. Siga siempre una receta cuando utilice el ajuste predeterminado *Custom* (personalizado).

El ajuste predeterminado *Custom* (personalizado) del programa inteligente *Yogurt* (yogur) ofrece un rango de temperaturas de 25 a 90 °C.

1. Presione **Yogurt** (yogur) para seleccionar el programa inteligente de yogur.
2. Gire el dial para desplazarse hasta la opción predeterminada: **Custom** (personalizado). Pulse el dial para confirmar la selección y pasar al campo siguiente.
3. Cuando el tiempo de la pantalla parpadea, puede pulsar el dial para seleccionar el tiempo de fermentación predeterminado de 24 horas o girar el dial para ajustar el temporizador. Pulse el dial para confirmar la selección y pasar al campo siguiente.
4. Cuando la temperatura parpadea, puede pulsar el dial para seleccionar la temperatura predeterminada o girar el dial para ajustar la temperatura en Celsius (°C) o Fahrenheit (°F). Pulse el dial para confirmar la selección.
5. Presione **Start** (comenzar) para comenzar. En la pantalla aparecerá **On** (encendido) y el indicador de progreso señalará **Pre-heating** (precalentamiento).
6. Una vez completado el programa inteligente, la pantalla indicará **End** (finalizado).

Vasos de yogur

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

1. Tras añadir el cultivo iniciador a la leche pasteurizada, vierta con cuidado la leche en los vasos de yogur y ciérrelos bien.
2. Limpie a fondo el recipiente interior y coloque la rejilla de cocción al vapor en el fondo del recipiente interior.
3. Coloque los vasos de yogur cerrados en la rejilla y añada agua al recipiente interior hasta que los vasos queden sumergidos por la mitad.
4. Siga las indicaciones de la sección «Paso 3: fermentación» que figura anteriormente.

Descripción general de los programas inteligentes

Programa inteligente	Ajuste predeterminado	Nivel de presión	Rango de temperaturas	Notas de uso
Pressure Cook (cocción a presión)	<i>Custom</i> (personalizado), <i>Soup</i> (sopa), <i>Bean</i> (alubias), <i>Egg</i> (huevo), <i>Rib</i> (costillas), <i>Poultry</i> (aves), <i>Chili</i> (chile), <i>Stew</i> (estofado), <i>Beef</i> (ternera), <i>Pork</i> (cerdo), <i>Seafood</i> (pescados y mariscos), <i>Broth</i> (consomé), <i>Sterilise</i> (esterilizar), <i>Potato</i> (patata) y <i>Broccoli</i> (brócoli)	<i>Low</i> (bajo)/ <i>High</i> (alto)	-	Mayores presiones darán lugar a mayores temperaturas. Utilice la rejilla de cocción al vapor para obtener los mejores resultados.
Rice/Grain (arroz/cereales)	<i>Custom</i> (personalizado), <i>White Rice</i> (arroz blanco), <i>Oatmeal</i> (avena), <i>Quinoa</i> (quinua), <i>Brown Rice</i> (arroz integral), <i>Risotto</i> , <i>Multigrain</i> (multigrano) y <i>Porridge</i> (gachas)	<i>Low</i> (bajo)/ <i>High</i> (alto)	-	⚠️ ADVERTENCIA Al cocinar legumbres y cereales, no use el método de salida rápida tras la cocción. Las partículas alimentarias podrían bloquear la cubierta antibloqueo y atascar el tubo de salida de vapor. Utilice el método de salida natural para obtener los mejores resultados.
Steam (vapor)	<i>Custom</i> (personalizado), <i>Sterilise</i> (esterilizar), <i>Potato</i> (patata) y <i>Broccoli</i> (brócoli)	<i>None</i> (ninguno)	~100°C	Cocción al vapor sin presión para pescado y verduras. Utilice una tapa de vidrio con la cocción al vapor, o mueva el interruptor de salida rápida hasta la posición Vent (ventilación). Utilice la rejilla de cocción al vapor para obtener los mejores resultados.
Sauté (salteado)	<i>Custom</i> (personalizado)	<i>None</i> (ninguno)	<i>Low</i> (baja)/ <i>High</i> (alta) <i>Custom</i> (personalizado) - LE 1-6	⚠️ ADVERTENCIA Ajuste de temperatura alta. No utilice tapa con el programa <i>Sauté</i> (salteado). Reducir, hervir a fuego lento, saltear, freír a fuego lento, marcar y dorar.

Descripción general de los programas inteligentes

Programa inteligente	Ajuste predeterminado	Nivel de presión	Rango de temperaturas	Notas de uso
Slow Cook (cocción a fuego lento)	<i>Custom</i> (personalizado), <i>Rib</i> (costillas), <i>Poultry</i> (aves), <i>Chili</i> (chile), <i>Stew</i> (estofado), <i>Beef</i> (ternera) y <i>Pork</i> (cerdo)	<i>None</i> (ninguno)	<i>Low</i> (bajo)/ <i>High</i> (alto)	Corresponde a las ollas de cocción lenta convencionales. Asegúrese de que el interruptor de salida rápida se ajusta en la posición Vent (ventilación).
Sous Vide	<i>Custom</i> (personalizado), <i>Egg</i> (huevo), <i>Poultry</i> (aves), <i>Beef</i> (ternera), <i>Pork</i> (cerdo) y <i>Seafood</i> (pescados y mariscos)	<i>None</i> (ninguno)	<i>Custom</i> (personalizado)	Resultados tiernos y succulentos con calidad de restaurante.
Yogurt (yogur)	<i>Custom</i> (personalizado), <i>Pasteurise</i> (pasteurizar) y <i>Ferment</i> (fermentar)	<i>None</i> (ninguno)	<i>Low</i> (bajo)/ <i>High</i> (alto)/ <i>Custom</i> (personalizado)	Pasteurizar y fermentar yogur lácteo/no lácteo.
Bake (hornear)	<i>Custom</i> (personalizado), <i>Cake</i> (tarta), <i>Cheesecake</i> (tarta de queso), <i>Pudding</i> (pudin) y <i>Proofing</i> (fermentación)	<i>None</i> (ninguna)/ <i>High</i> (alta)/ <i>Low</i> (baja)	<i>Custom</i> (personalizado)	Hornear a presión y sin presión. Utilice moldes cubiertos aptos para el horno a fin de obtener los mejores resultados.
Keep Warm (mantenimiento del calor)	N. D.	<i>None</i> (ninguno)	<i>Low</i> (bajo)/ <i>High</i> (alto)/ <i>Custom</i> (personalizado)	Recalienta y mantiene calientes los alimentos hasta 24 horas.

Los programas inteligentes de cocción a presión funcionan a una presión **alta** (9,3-11,6 psi) o **baja** (4,35-7,25 psi). Mayores presiones darán lugar a mayores temperaturas.

Tiempos de cocción recomendados

Los siguientes tiempos de cocción son únicamente una recomendación. Siga siempre una receta de confianza.

Tiempos de cocción a presión

Alimento		Tiempo
Verduras	Espárragos, alubias (amarillas y verdes) y brócoli	1-2 minutos
	Coles de Bruselas, col (entera o en trozos) y coliflor (cogollos)	2-3 minutos
	Calabaza de violín	4-6 minutos
	Zanahorias (enteras o troceadas)	6-8 minutos
	Maíz (mazorca)	3-5 minutos
	Patatas (grandes y enteras)	12-15 minutos
	Patatas (pequeñas y enteras)	8-10 minutos
	Patatas (troceadas)	3-4 minutos
	Boniatos (enteros)	12-15 minutos
	Boniatos (troceados)	2-4 minutos
Carnes y huevos	Ternera (estofada)	20 minutos (por cada 450 g)
	Ternera (trozos grandes y costillas)	20-25 minutos (por cada 450 g)
	Pollo (pechugas)	6-8 minutos (por cada 450 g)
	Pollo (entero)	8 minutos (por cada 450 g)
	Pollo (caldo de hueso)	40-50 minutos
	Cordero (pierna) y cerdo (paleta)	15 minutos (por cada 450 g)
	Cerdo (costillitas)	15-20 minutos (por cada 450 g)
	Huevos	Duros: 5 min
Alubias y lentejas (secas y en remojo)	Alubias negras	S: 20-25 min/R: 6-8 min
	Alubias carillas	S: 14-18 min/R: 4-5 min
	Garbanzos	S: 35-40 min/R: 10-15 min
	Alubias pintas pequeñas y alubias blancas	S: 20-25 min/R: 7-8 min
	Alubias blancas pequeñas y alubias pintas	S: 25-30 min/R: 6-9 min
	Lentejas (verdes)	S: 8-10 min/R: N. D.
	Lentejas (amarillas)	S: 1-2 min/R: N. D.
	Alubias lima	S: 12-14 min/R: 6-10 min
	Soja	S: 35-45 min/R: 18-20 min

Tiempos de cocción recomendados

Alimento		Tiempo
Pescados y mariscos	Pescado (entero)	4-5 minutos
	Pescado (filete), bogavante	2-3 minutos
	Mejillones	1-2 minutos
	Gambas (o langostinos)	1-3 minutos
	Caldo de marisco	7-8 minutos

 **ADVERTENCIA**

Utilice un termómetro para carne para comprobar que la carne alcance una temperatura interna mínima de seguridad. Visite el [sitio web](#) de la Organización Mundial de la Salud (OMS) o consulte las recomendaciones del gobierno local en materia de seguridad alimentaria para obtener más información

Proporciones de cereal/legumbres y agua

Tipo de arroz o cereal	Relación cereal- agua
Arroz blanco o integral	1:1
Quinoa	1:3/4
Avena	1:3
Risotto	1:2 – añadir vino al gusto
Gachas	1:10

Visite [nuestro sitio web](#) para consultar una lista completa de tiempos de cocción.

Cuidado, limpieza y almacenamiento

Limpie la Instant Pot después de cada uso. Desenchufe siempre la Duo Evo Plus y deje que se enfríe hasta alcanzar la temperatura ambiente antes de limpiarla. Deje que todas las superficies se sequen bien antes de usar el aparato y antes de almacenarlo.

Pieza	Instrucción	Método de limpieza
Accesorios Colector de condensación	Lave esta pieza después de cada uso. No utilice nunca estropajos, polvos ni detergentes químicos abrasivos en ningún accesorio. En caso de lavarla en el lavavajillas, colóquela en la rejilla superior. Vacíe y enjuague el colector de condensación después de cada uso.	En el lavavajillas* y a mano
Tapa y sus piezas - Válvula de salida de vapor - Tapa de la salida de vapor - Cubierta de QuickCool - Cubierta antibloqueo - Juntas de cierre - Válvula de flotador - Tapón de silicona	Después de cada uso, lave estas piezas con agua caliente y lavavajillas suave, y deje que se sequen al aire, o colóquelas en la rejilla superior del lavavajillas. Desmonte todas las piezas de la tapa antes de lavarla en el lavavajillas. Con la válvula de salida de vapor y la cubierta antibloqueo retiradas, limpie el interior del tubo de salida de vapor para evitar obstrucciones. 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°, tal y como giraría un volante. Después de limpiarla, guarde la tapa puesta al revés sobre la base de la olla. 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 de agua y 250 ml de vinagre blanco al recipiente interior, y ponga en marcha el programa Pressure Cook (cocción a presión) durante 5-10 minutos; a continuación, use el método de salida rápida para eliminar la presión.	
Recipiente interior	Para eliminar las manchas más difíciles ocasionadas por el agua dura, puede que tenga que humedecer una esponja con vinagre y frotar un poco. Si quedan residuos de alimentos incrustados o quemados en el fondo, deje el recipiente en remojo con agua caliente durante varias horas para facilitar la limpieza. Lave esta pieza después de cada uso. Cerciórese de que todas las superficies exteriores están secas antes de colocar el recipiente en la base de la olla.	

Cuidado, limpieza y almacenamiento

Pieza	Instrucción	Método de limpieza
Cable de alimentación	Utilice un trapo ligeramente humedecido para limpiar cualquier partícula del cable de alimentación.	Con un trapo humedecido únicamente
Base de la olla	Limpie el interior de la olla exterior, así como el borde en contacto con la condensación con un trapo ligeramente humedecido y deje que se seque al aire. Limpie la base de la olla y el panel de control con una esponja o un trapo suave ligeramente humedecido.	

** Puede darse una ligera decoloración de las piezas tras el lavado en lavavajillas. Esto no afectará a la seguridad ni al rendimiento de la olla.*

⚠ ADVERTENCIA			
Asegúrese de que la placa calefactora permanece seca en todo momento.	No sumerja la base de la olla en agua ni intente lavarla en el lavavajillas.	No sumerja el cable de alimentación bajo ningún concepto.	No moje las clavijas del cable de alimentación.

Resolución de problemas

Registre ya su producto.

Datos de contacto de atención al cliente:

+44 (0) 3331 230051

support@instantpot.co.uk

Problema	Posible motivo	Solución
Tengo dificultades para cerrar la tapa.	La junta de cierre no está bien colocada.	Vuelva a colocar la junta de cierre y cerciórese de que toda la junta de cierre está ajustada detrás de la ranura para la junta de cierre.
	La válvula de flotador está en la posición superior.	Presione suavemente la válvula de flotador hacia abajo con un utensilio largo.
	El contenido de la olla aún está caliente.	Mueva el interruptor de salida rápida hasta la posición Vent (ventilación); a continuación, baje la tapa lentamente hacia la base de la olla para permitir la disipación del calor.
Tengo dificultades para abrir la tapa.	Hay presión en el interior de la olla.	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 debido a restos o residuos de alimentos.	Utilice el método de salida rápida para asegurarse de eliminar el vapor por completo y, a continuación, presione suavemente la válvula de flotador con un utensilio largo. 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.
	 PELIGRO El contenido puede estar sometido a presión; para evitar lesiones por quemaduras, no intente forzar la apertura de la tapa.	
El recipiente interior se queda atascado en la tapa cuando se abre la olla.	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, gire la palanca reguladora de la presión a la posición Vent (ventilación).

Resolución de problemas

Problema	Posible motivo	Solución
Se escapa vapor por el lateral de la tapa.	No se ha colocado la junta de cierre en la tapa.	Coloque la 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.	Quite la junta de cierre y límpiela bien.
	La tapa no se ha cerrado adecuadamente.	Abra la tapa y vuelva a cerrarla.
	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 contacto con el departamento de atención al cliente .
	Puede que el recipiente interior se haya deformado.	Compruebe si la pieza presenta deformaciones y póngase en contacto con el departamento de atención al cliente .
La válvula de flotador no sube.	Hay restos de comida en la válvula de flotador o en el tapón de silicona de la válvula de flotador.	Desmonte la válvula de flotador de la tapa y límpiela bien; realice una prueba de funcionamiento inicial para comprobar el funcionamiento y anote los resultados. 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 a base de agua en el recipiente interior con arreglo a su tamaño: 5,7 litros: 375 ml 8 litros: 500 ml
	El tapón de silicona está dañado o no está.	Instale o sustituya la válvula de flotador.
	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. Póngase en contacto con el departamento de atención al cliente .
	El recipiente interior no se calienta.	Realice una prueba de funcionamiento inicial para comprobar el funcionamiento y anote los resultados. Póngase en contacto con el departamento de atención al cliente .
	Puede que la base del recipiente interior esté dañada.	Realice una prueba de funcionamiento inicial para comprobar el funcionamiento y anote los resultados. Póngase en contacto con el departamento de atención al cliente .

Resolución de problemas

Problema	Posible motivo		Solución
Sisea/sale un poco de vapor de la válvula de salida de vapor durante el ciclo de cocción.	El interruptor de salida rápida no está en la posición Seal (sellado).		Mueva el interruptor de salida rápida hasta la posición Seal (sellado).
	La olla regula el exceso de presión.		Esto es normal y no tiene que hacer nada al respecto.
El vapor sale a borbotones por la salida de vapor cuando la palanca reguladora de la presión está en la posición Seal (sellado).	No hay líquido suficiente en el recipiente interior.		Añada líquido ralo a base de agua en el recipiente interior con arreglo a su tamaño: 5,7 l: 375 ml 8 L: 500 ml
	Se ha producido un fallo de control en el sensor de presión.		Póngase en contacto con el departamento de atención al cliente .
	La válvula de salida de vapor no está bien colocada.		Mueva el interruptor de salida rápida hasta la posición Seal (sellado).
La pantalla sigue en blanco después de conectar el cable de alimentación.	No hay electricidad o la tensión no es suficiente.		Compruebe si el cable de alimentación presenta daños. Si observa algún daño, póngase en contacto con el departamento de atención al cliente . Compruebe que la toma de corriente está activa.
	Se ha fundido el fusible eléctrico de la olla.		Póngase en contacto con el departamento de atención al cliente .
Aparece un código de error en la pantalla y la olla no deja de emitir un pitido.	C1 C2 C6 C6H C6L	El sensor está defectuoso.	Póngase en contacto con el departamento de atención al cliente .

Resolución de problemas

Problema	Posible motivo		Solución
Aparece un código de error en la pantalla y la olla no deja de emitir un pitido.	C7 or NoPr	Se ha producido un fallo en la placa calefactora.	Póngase en contacto con el departamento de atención al cliente .
		No hay suficiente líquido.	Añada líquido ralo a base de agua en el recipiente interior con arreglo a su tamaño: 5,7 litros: 1 vaso y medio/375 ml 8 litros: 2 vasos/500 ml
		El interruptor de salida rápida está en la posición Vent (ventilación).	Mueva el interruptor de salida rápida hasta la posición Seal (sellado).
	C8	Recipiente interior incorrecto en la base de la olla.	Inserte un recipiente interior del tamaño correcto con asas fáciles de agarrar en la base de la olla.
	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 Sauté (salteado).
	OvHt / Burn / Food burn	Se ha detectado una temperatura elevada en el fondo del recipiente interior; la olla 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, elimine la presión con el método acorde al tipo de receta e inspeccione el fondo del recipiente interior.
La olla emite chasquidos en ocasiones.	PrSE	La presión se ha acumulado durante un programa de cocción sin presión.	Mueva el interruptor de salida rápida hasta la posición Vent (ventilación).
	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. Cerciórese de que la placa calefactora está seca antes de insertar el recipiente interior en la base de la olla.

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

[Registre ya su producto.](#)

Datos de contacto de atención al cliente:

+44 (0) 3331 230051

support@instantpot.co.uk

Garantía

Registro de la garantía

Visite instantpot.co.uk/support/register para registrar el aparato. Se le pedirá que proporcione su nombre, su dirección de correo electrónico, el nombre del establecimiento, la fecha de compra, el número de modelo y el número de serie (estos dos figuran en el aparato). Este 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 que acompañan al aparato.

Reparaciones en garantía

- Su nombre, dirección de correo electrónico o número de teléfono;
- Una copia del comprobante de compra original con el número de pedido, el modelo y el número de serie;
- Una descripción del defecto del producto, que incluya imágenes o vídeos si fuera posible.

Información de contacto

Instant Pot / Earlyview Ltd

Unit 5 Hersham Farm Business park

Kitsmead Lane

Chertsey, Surrey KT16 0DN, Reino Unido

Correo electrónico: support@InstantPot.co.uk

Teléfono: 03331 230051

Esta garantía se actualizó por última vez el 1 de septiembre de 2019 para todos los productos vendidos a partir del [1 de noviembre de 2019]. Si el producto viene con la versión antigua de la garantía, la garantía se seguirá respetando.

Reciclaje

Este aparato dispone de conformidad con la Directiva 2012/19/UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE). Asimismo, dispone de conformidad con las Directivas europeas 2014/30/UE sobre compatibilidad electromagnética y sus revisiones, y 2014/35/UE sobre baja tensión y sus revisiones.

Este símbolo indica que el producto no debería eliminarse con los demás residuos domésticos en toda la UE. Para evitar posibles daños al entorno y a la salud humana provocados por la eliminación incontrolada de residuos, reciclelo responsablemente a fin de fomentar la reutilización sostenible de las fuentes de materiales. Para devolver un aparato usado, utilice los sistemas de recogida y devolución o póngase en contacto con el departamento de atención al cliente para obtener más información acerca del reciclaje y los RAEE.



Garantía limitada

Earlyview Ltd., distribuidor autorizado de Instant Brands, Inc., e Instant Brands Inc. (en conjunto, la «Empresa») garantizan que este producto está libre de defectos en los materiales y la mano de obra, para un uso doméstico convencional, durante un periodo de un (1) año a partir de la fecha de compra original. Esta garantía limitada cubre solamente al comprador original y el uso del aparato dentro del Reino Unido. Esta garantía no cubre el aparato utilizado fuera del Reino Unido.

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 se le solicita, que devuelva el aparato. Siempre y cuando el aparato se haya utilizado y mantenido con arreglo a las instrucciones por escrito incluidas con el aparato (que también están disponibles en instantpot.co.uk), la Empresa podrá, a su entera y exclusiva discreción: i) reparar los defectos de material y 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.

La Empresa no se responsabiliza de los gastos de envío de las reparaciones en garantía.

Limitación y exclusiones

Cualquier modificación o intento de modificación en el aparato puede interferir en el funcionamiento seguro del aparato y puede provocar lesiones y daños graves. Cualquier modificación o intento de modificación en el aparato o cualquier pieza del mismo anulará la garantía, a menos que dichas modificaciones o alteraciones fueran expresamente autorizadas por la Empresa.

Esta garantía no cubre 1) el desgaste normal; 2) los daños provocados por un uso indebido, negligente o no razonable del aparato, un montaje o desmontaje inadecuado, un uso que contravenga las instrucciones de funcionamiento, la falta de mantenimiento razonable y necesario, casos de fuerza mayor (como incendios, inundaciones, huracanes y tornados), o la reparación o la alteración por cualquier persona, a menos que haya sido por orden y autorización expresas de la Empresa; y 3) las reparaciones en las que el aparato se haya utilizado para un uso distinto al uso normal y doméstico, y de manera que contravenga las instrucciones publicadas destinadas al usuario o el operador.

En la medida de lo permitido por la ley, la responsabilidad de la Empresa, si tuviera alguna, respecto de cualquier aparato o pieza supuestamente defectuoso se limitará a la reparación o sustitución de dicho aparato o pieza del mismo y no excederá el precio de compra de un aparato de recambio de similares características. Salvo si se indica lo contrario por la presente y en la medida en que lo permita la ley, 1) la Empresa no ofrece garantías, condiciones ni representaciones, ya sean expresas o implícitas, por uso, costumbre de comercio o de cualquier otra manera con respecto al aparato o las piezas que se cubren por medio de esta garantía y 2) la Empresa no se hace responsable de los daños indirectos, especiales o consecuenciales derivados de o en relación con el uso o el rendimiento del aparato, o daños con respecto a cualquier pérdida económica, pérdida material, pérdida de ingresos o beneficios, pérdida de disfrute o uso, costes de eliminación, instalación o cualquier otro daño consecuencial de cualquier tipo.

Podría tener derechos y recursos de conformidad con las leyes vigentes además de aquellos de los que dispone de acuerdo con lo estipulado en esta garantía.

Instant Pot®

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

Earlyview Ltd (distribuidor oficial de Instant Pot)
5 Hershman Farm Business Park
Kitsmead Lane, Chertsey
Surrey, Reino Unido. KT16 0DN

Registre ya su producto en:
www.instantpot.co.uk/support/register
Datos de contacto de atención al cliente:
+44 (0) 3331 230051
support@instantpot.co.uk

instantpot.co.uk
instantpot.co.uk/instant-pot-shop

Súmese a la comunidad oficial de Instant Pot:
www.facebook.com/groups/InstantPotUKCommunity

Descargue la aplicación gratis:



 @instantpotUK
 @InstantPotUK
 @instantpotuk

Fabricado en China

Copyright © 2020 Instant Brands™ Inc

805-0104-91