

Instant Pot®

DUO™ PLUS

OLLA A PRESIÓN MULTIUSOS
5,7 Y 7,6 Litros



Manual del usuario

Instrucciones importantes de seguridad
Producto, piezas y accesorios
Primeros pasos
Introducción a la cocción a presión
Salida de la presión
Panel de control
Funciones de control de la presión
Cocción
Cuidado, limpieza y almacenamiento
Resolución de problemas
Garantía
Contacto

Registre ya su producto en instantpot.co.uk.

Descargue la aplicación Instant Pot para acceder a más de 1000 recetas en instantpot.com/app.



INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD



(Sí, es nuestra obligación).

Para Instant Brands™, la seguridad del consumidor siempre es lo primero. Al diseñar la Instant Pot® Duo™ Plus, hemos tenido en mente su seguridad en todo momento, y no lo decimos por decir. Consulte la larga lista de **mecanismos de seguridad** de la Instant Pot y verá por qué lo decimos.

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

- 01** LEA LA *GUÍA DE INICIO*, 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 LAS INSTRUCCIONES, PODRÍAN PRODUCIRSE LESIONES O DAÑOS MATERIALES.
- 02** El uso de cualquier otra tapa de olla a presión podría provocar lesiones o daños materiales. La tapa de vidrio templado Instant Pot, que se puede comprar por separado, puede utilizarse para la cocción sin presión.
- 03** No permita a los niños acercarse a la olla a presión cuando esté en uso. Los niños no deben jugar con el electrodoméstico. Utilice solamente la tapa Instant Pot Duo Plus con la base de la olla a presión Instant Pot Duo Plus.
- 04** No introduzca la olla a presión en un horno caliente ni la coloque sobre una superficie caliente.
- 05** No mueva la olla a presión cuando esté presurizada.
- 06** No utilice la olla a presión para ningún fin distinto de aquellos para los que está destinada.
- 07** 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 la *Guía de inicio*.
- 08** **No fuerce nunca la apertura de la olla a presión.** No la abra hasta tener la seguridad de que la presión interna se ha disipado por completo. Consulte la *Guía de inicio*.
- 09** No use nunca la olla a presión sin haber añadido agua antes, ya que podría dañarse gravemente.

⚠ ADVERTENCIA

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

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD



- 10 No llene la olla más de **2/3** de su capacidad. Al cocinar alimentos que se expanden durante la cocción, como el arroz o las verduras deshidratadas, no llene la olla más de **1/2** de su capacidad.
- 11 Al cocinar alimentos pastosos, tenga cuidado cuando quite la tapa para evitar que los alimentos salgan expulsados.
- 12 Utilice las fuentes de calor adecuadas según se indica en la *Guía de inicio*.
- 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, cerciórese de que las válvulas no estén obstruidas. Consulte la *Guía de inicio*.
- 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.
- 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 Solo para uso doméstico. No está indicado para uso comercial ni en exteriores.
- 21 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.

⚠ ADVERTENCIA

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

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD



- 22 No debe permitirse 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.
- 23 El derrame de alimentos puede provocar quemaduras graves. El aparato incorpora un cable de alimentación de corta longitud a fin de reducir el riesgo de enganches, tropiezos y enredos.
 - 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.
- 24 Desenchufe la Instant Pot y deje que se enfríe antes de limpiarla. Deje que todas las superficies se sequen bien antes de usar el aparato.
- 25 El aparato no se ha diseñado para que funcione con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- 26 No sumerja la base de la olla en agua. Para evitar una descarga eléctrica, no sumerja el cable, el enchufe ni la base de la olla en ningún líquido.
- 27 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.
- 28 Procure que no se produzcan derrames sobre el conector.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES.

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 tropiezos y enredos.

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

⚠ ADVERTENCIA

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

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD



Especificaciones del producto

Para ver una lista completa de todos los tamaños, colores y dibujos, visite instantpot.co.uk.

					
Modelo: Duo Plus 60 V2	840-1000 W	220-240 V ~ 50-60 Hz	5,7 litros	5,2 kg	cm: 33 (La.) x 34 (An.) x 33 (Al.)
Modelo: Duo Plus 80 V2	1000-1200 W	220-240 V ~ 50-60 Hz	7,6 litros	6,8 kg	cm: 33,5 (La.) x 38 (An.) x 36,5 (Al.)

* No todos los modelos y tamaños están disponibles en todos los países.

Ubicación del nombre del modelo y del número de serie

Nombre del modelo: Figura en la etiqueta situada en la parte posterior de la base de la olla multiusos, cerca del cable de alimentación.

Número de serie: Dé la vuelta a la base de la olla multiusos; encontrará esta información en la pegatina del fondo.

⚠ ADVERTENCIA

Para evitar daños y lesiones, lea y entienda las instrucciones de este manual del usuario antes de intentar utilizar este electrodoméstico.

⚠ ADVERTENCIA

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

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

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

⚠ ADVERTENCIA

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

⚠ ADVERTENCIA

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

Índice

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD	2
Instrucciones especiales de configuración del cable.....	7
Especificaciones del producto.....	7
Ubicación del nombre del modelo y del número de serie	7
Índice.....	9
Producto, piezas y accesorios	10
Parte superior de la tapa	10
Parte inferior de la tapa.....	10
Recipiente interior	11
Base de la olla multiusos	11
Primeros pasos.....	12
Configuración inicial (¡no muerde!)	12
Prueba de funcionamiento inicial (prueba con agua).....	13
Introducción a la cocción a presión	14
Hágase la magia.....	14
Salida de la presión.....	15
Métodos de ventilación	15
Panel de control	17
Ajustes.....	18
Mensajes de estado	20
Funciones de control de la presión (un montón de trucos útiles)	21
Tapa para cocción a presión	21
Interruptor de salida rápida	22
Junta de cierre.....	23
Cubierta antibloqueo.....	23
Válvula de flotador.....	24

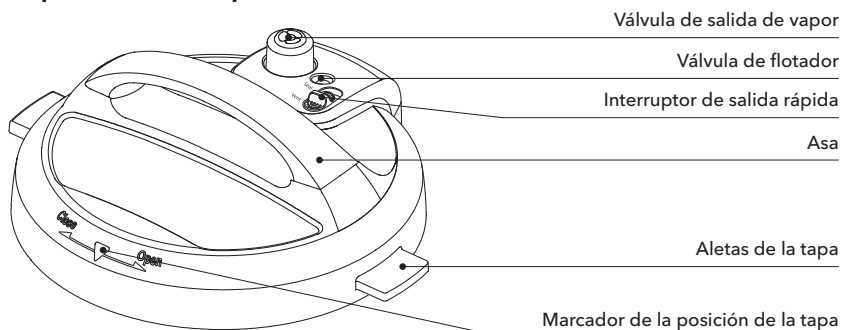
Índice

Cocción a presión.....	25
¡La magia en marcha!.....	26
Desglose de los programas inteligentes	27
Cocción a presión de cereales.....	28
Otros tipos de cocción.....	29
Cocción a fuego lento.....	30
Sauté (salteado)	31
Yogurt (yogur).....	32
Sous Vide	34
Cuidado, limpieza y almacenamiento	37
Extracción e instalación de piezas	38
Junta de cierre de silicona.....	38
Válvula de salida de vapor.....	39
Cubierta antibloqueo	39
Válvula de flotador y tapón de silicona.....	40
Colector de condensación	40
Resolución de problemas.....	41
Garantía	44

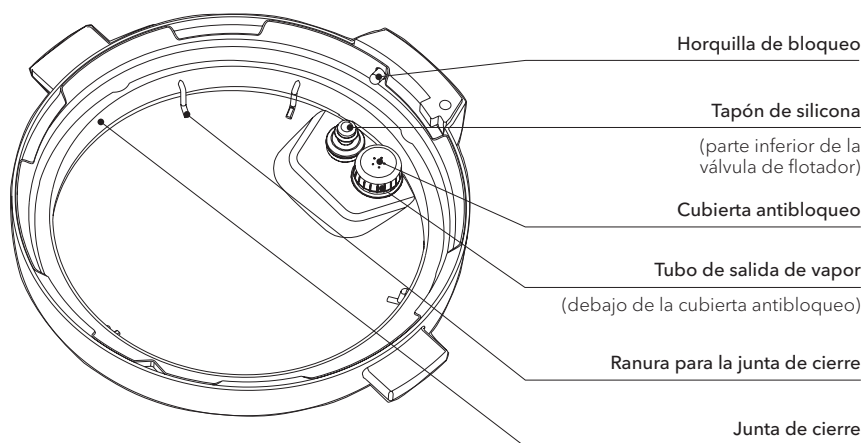
Producto, piezas y accesorios

Consulte la sección **Cuidado, limpieza y almacenamiento: Extracción e instalación de piezas** para saber dónde va cada pieza.

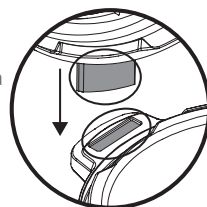
Parte superior de la tapa



Parte inferior de la tapa



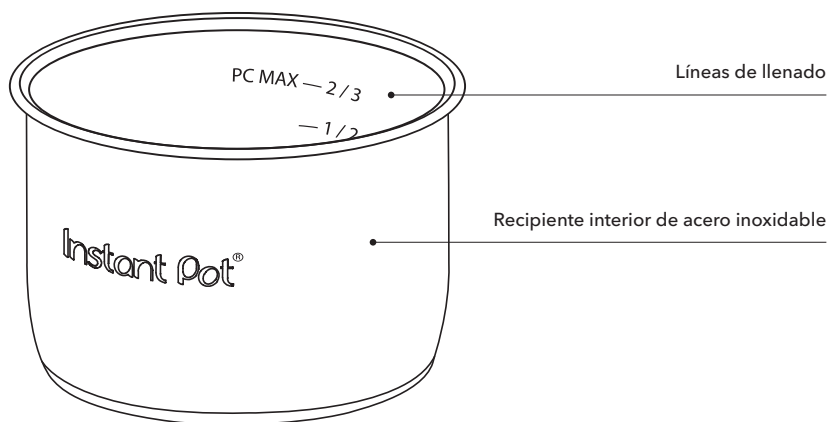
Consejo rápido: Ponga la tapa de pie en las asas de la base para no dejarla sobre la encimera. Introduzca la aleta derecha o izquierda de la tapa en la ranura correspondiente de las asas de la base de la olla para ponerla de pie y ahorrar espacio.



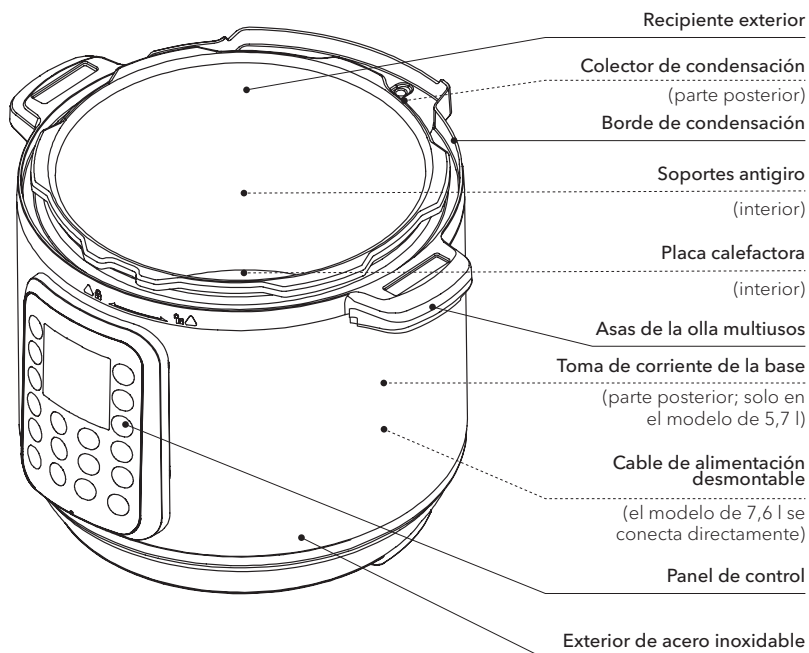
Las ilustraciones de este documento se proporcionan a título de referencia solamente y pueden ser distintas del producto real. Examine siempre el producto para conocer sus características con exactitud.

Producto, piezas y accesorios

Recipiente interior



Base de la olla multiusos



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

Primeros pasos

Configuración inicial (¡no muerde!)

¡Adelante, tú puedes!



«*¡Una vez que dominas una técnica, apenas hay que volver a mirar la receta!*».

- Julia Child

01 ¡Es hora de sacar esa Duo Plus de la caja!

02 Retire todo el material de embalaje y los accesorios que hay dentro y en torno a la olla multiusos.



No se olvide de mirar debajo del recipiente interior.

03 Lave el recipiente interior en el lavaplatos o con agua caliente y lavavajillas líquido. Enjuáguelo con agua limpia y tibia y seque la parte exterior del recipiente interior con un paño suave.

04 Pase un paño suave y seco por la placa calefactora para asegurarse de que no queden partículas de material de embalaje adheridas a la base de la olla.



No quite las pegatinas de advertencia de seguridad de la tapa ni la etiqueta de clasificación de la parte posterior de la base de la olla multiusos.

05 Si tiene la tentación de poner la Instant Pot sobre un fogón, *¡no lo haga!* Coloque la base de la olla multiusos sobre una superficie plana y estable, *alejada* de materiales combustibles y fuentes de calor externas.

¿Falta algo o hay algún elemento dañado?

Póngase en contacto con un asesor de atención al cliente por correo electrónico escribiendo a la dirección support@instantpot.co.uk o por teléfono llamando al **+44 (0) 3331 230051**, y con sumo gusto le ayudaremos; como por arte de magia.

¿Tiene ganas de ponerse manos a la obra?

- Consulte la sección **Producto, piezas y accesorios** para familiarizarse con los componentes de su Instant Pot, y a continuación lea la sección **Funciones de control de la presión** para obtener información completa sobre el producto.
- Mientras hace la **prueba de funcionamiento inicial (prueba con agua)**, lea la sección **Introducción a la cocción a presión** para averiguar cómo se produce la magia.

⚠ ADVERTENCIA		
Lea las Instrucciones importantes de seguridad antes de utilizar este aparato. De no leer y obedecer esas instrucciones de seguridad, podrían producirse daños al aparato, lesiones personales o daños materiales.	No coloque el aparato sobre un fogón ni sobre otro aparato o electrodoméstico. El calor de una fuente externa dañará el aparato.	No coloque nada encima del aparato, y no cubra ni bloquee la válvula de salida de vapor ni la cubierta antibloqueo situadas en la tapa de la olla para evitar el riesgo de lesiones personales o daños materiales.

Primeros pasos

Prueba de funcionamiento inicial (prueba con agua)

¿Es obligatorio hacer la prueba de funcionamiento con agua? No. Pero conocer los pormenores de la Duo Plus es la base para triunfar en la cocina. Dedique unos minutos

a familiarizarse con este pequeño gran compañero de cocina.

1.ª etapa: Preparar la Duo Plus para la cocción a presión

- 01** Retire el recipiente interior de la base de la olla multiusos y agregue 3 vasos (750 ml) de agua al recipiente interior. Vuelva a meterlo en la base de la olla multiusos.
- 02** Conecte el cable de alimentación a la toma de corriente situada 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).
- 03** Coloque y cierre la tapa tal y como se describe en la sección **Funciones de control de la presión: Tapa para cocción a presión**.

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

- 01** Seleccione **Pressure Cook** (cocción a presión).
- 02** Utilice los botones **-/+ Time** (tiempo) para ajustar el tiempo de cocción en 5 minutos (**00:05**).
Los ajustes se guardan al empezar un programa inteligente, de forma que la próxima vez que utilice la cocción a presión, la duración predeterminada será de 5 minutos.
- 03** Pulse **Keep Warm** (mantenimiento del calor) para desactivar la función automática de mantenimiento del calor.
- 04** Presione **Start** (comenzar) para comenzar. La pantalla indica **On** (encendido).
-  Mientras la olla multiusos hace lo suyo, lea la sección **Introducción a la cocción a presión** de la página siguiente para averiguar cómo se produce la magia.
- 05** Una vez completado el programa inteligente, la pantalla indica **End** (finalizado).

Primeros pasos

3.ª etapa: Salida de la presión

- 01** Siga las instrucciones para utilizar la función de salida rápida que aparecen en la sección **Salida de la presión: Métodos de ventilación**.
- 02** Espere a que baje la válvula de flotador, y después abra la tapa con cuidado y retírela tal y como se describe en la sección **Funciones de control de la presión: Tapa para cocción a presión**.

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

¡Ya está! Todo listo :)

PRECAUCIÓN

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

PELIGRO

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

PRECAUCIÓN

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

Introducción a la cocción a presión

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

Hágase la magia

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

Precalentamiento

Lo que se ve	Lo que no se ve	Consejos
La pantalla indica On (encendido).	Durante el precalentamiento, la olla multiusos vaporiza el líquido para crear vapor. Una vez se ha acumulado suficiente vapor en el recipiente interior, la válvula de flotador se levanta y bloquea la tapa de la olla en su sitio.	El tiempo que tarda la olla en presurizarse depende de varios factores, entre ellos el volumen y la temperatura de los alimentos y el líquido. Los alimentos congelados son los que más tardan en precalentarse. Para lograr una cocción más rápida, descongele los ingredientes congelados antes de cocinar. Mientras espera, lea la sección Salida de la presión para obtener información sobre técnicas seguras de ventilación.

Cocción

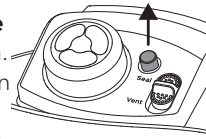
Lo que se ve	Lo que no se ve	Consejos
Puede que la válvula de flotador libere algo de vapor antes de subir y sellar la olla multiusos. La pantalla pasa al temporizador de cuenta atrás de la cocción.	Cuando la olla multiusos alcanza el nivel de presión necesario, comienza el proceso de cocción. La Instant Pot mantiene automáticamente la presión de cocción alta o baja durante todo el proceso de cocción.	Cuanto más alta sea la presión, más alta será la temperatura. Los parámetros de los programas inteligentes (p. ej., el tiempo de cocción, el nivel de presión, etc.) se pueden ajustar en cualquier momento durante el proceso de cocción.

Salida de la presión

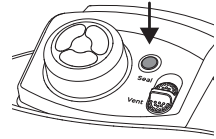
Lo que se ve	Lo que no se ve	Consejos
Si está activada la función Keep Warm (mantenimiento del calor), al completarse la cocción, el temporizador empezará a contar hacia delante desde 00:00. De lo contrario, la olla multiusos vuelve al modo de espera y la pantalla indica End (finalizado). La válvula de flotador aún está en la posición levantada.	Aunque ya ha terminado el proceso de cocción, la olla multiusos aún está presurizada y caliente, y por eso la válvula de flotador aún está levantada. Al salir la presión, baja la temperatura del interior de la olla, lo que le permite quitar la tapa de forma segura una vez haya bajado la válvula de flotador.	Consulte la sección Salida de la presión para obtener información sobre técnicas seguras de ventilación y para qué se utilizan. Siga las instrucciones de la receta para seleccionar el mejor método de ventilación para la comida que ha preparado.  Consejo rápido: La Instant Pot se enfría más rápidamente si está desactivada la función de mantenimiento del calor (Keep Warm).

Salida de la presión

Una vez completada la cocción a presión, **debe** aliviar la presión antes de intentar quitar la tapa. Siga las instrucciones de la receta para elegir un método de ventilación, y espere siempre hasta que haya bajado la válvula de flotador antes de abrir la tapa.



Presurizada



Despresurizada

⚠ ADVERTENCIA

El vapor que se expulsa por la válvula de salida de vapor está caliente.

NO coloque las manos, la cara ni la piel al descubierto sobre la válvula de salida de vapor al eliminar la presión para evitar el riesgo de lesiones.

NO cubra la válvula de salida de vapor para evitar el riesgo de lesiones personales o daños materiales.

⚠ PELIGRO

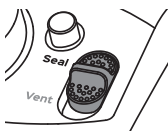
NO intente quitar la tapa si la válvula de flotador está levantada y **NUNCA** intente abrir la tapa por la fuerza. El contenido está sometido a una presión extrema. La válvula de flotador debe estar bajada antes de intentar quitar la tapa. De no seguir estas instrucciones, podrían producirse daños materiales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

Métodos de ventilación

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

Salida natural (NR o NPR)

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

Qué hay que hacer	Qué cabe esperar
Una vez finalizada la cocción, deje el interruptor de salida rápida en la posición Seal (sellado) hasta que la válvula de flotador baje en la tapa.  Posición Seal (sellado)	La comida sigue cocinándose incluso una vez finalizado el programa inteligente.  Consejo rápido: Esto se conoce como «cocción residual» o «reposo», y es ideal para piezas de carne grandes. El tiempo de despresurización varía en función del volumen, el tipo y la temperatura de los alimentos y el líquido. Con algunos platos se pueden tardar hasta 40 minutos, así que planéelo con tiempo: ¡la espera merece la pena! La válvula de flotador bajará cuando se haya eliminado por completo la presión.

AVISO

Utilice el método de salida natural para despresurizar la olla multiusos 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 (QR o QPR)

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

Qué hay que hacer	Qué cabe esperar
Mueva el interruptor de salida rápida de la posición Seal (sellado) a la posición Vent (ventilación), y espere hasta que la válvula de flotador baje en la tapa.  Posición Seal (sellado) Posición Vent (ventilación)	Saldrá un chorro continuo de vapor por la parte superior de la válvula de salida de vapor. Esto es normal. La válvula de flotador bajará cuando se haya eliminado por completo la presión. 

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

Salida de la presión

Salida natural con temporizador

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

Qué hay que hacer	Qué cabe esperar
Deje el interruptor de salida rápida en la posición Seal (sellado) durante algunos minutos (en función de la receta) y, a continuación, muévelo de la posición Seal (sellado) a la posición Vent (ventilación), y espere hasta que la válvula de flotador baje en la tapa.	Saldrá un chorro continuo de vapor por la parte superior de la válvula de salida de vapor.  Al bajar la temperatura del interior de la olla multiusos, es posible que la salida de vapor no sea tan potente como con el método de salida rápida normal. La válvula de flotador bajará cuando se haya eliminado por completo la presión.

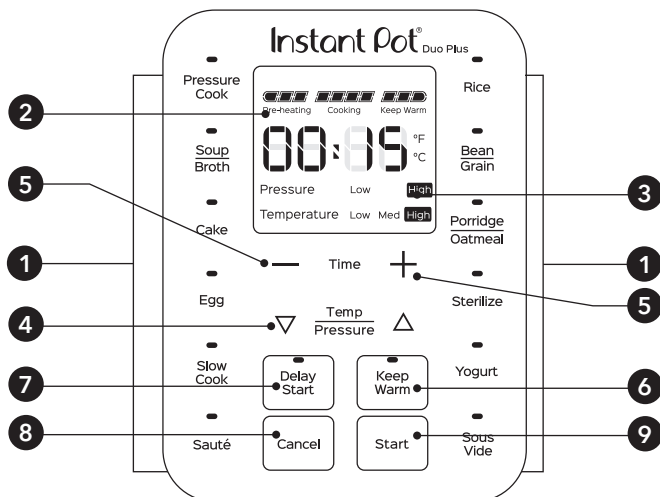
PRECAUCIÓN

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

AVISO

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

Panel de control



		Pressure Cooking (cocción a presión)	Non-Pressure Cooking (cocción sin presión)
1	Programas inteligentes	- Pressure Cook (cocción a presión) - Soup/Broth (sopa/consomé) - Tarta - Egg (huevo) - Rice (arroz) - Bean/Grain (alubias/cereales) - Porridge/Oatmeal (gachas/avena) - Sterilize (esterilizar)	- Slow Cook (cocción a fuego lento) - Sauté (salteado) - Yogurt (yogur) - Sous Vide
2	Indicador de tiempo	Indica la hora en formato HH:MM. Cuenta adelante o atrás, en función del programa inteligente.  En la pantalla también se indica la temperatura en °C (Celsius) o °F (Fahrenheit) durante la cocción sous vide.	
3	Presión	Indica la alta o baja presión durante la cocción a presión.	
	Temperatura	Indica si la olla multiusos está utilizando una temperatura baja, media o alta.	
4	Botones Temp / Pressure (temperatura/presión)	Permiten cambiar entre los niveles de temperatura y de presión.	
5	Botones – / + Time (tiempo)	Permiten ajustar el tiempo de cocción y las funciones Delay Start (cocción programada) y Keep Warm (mantenimiento del calor).	
6	Keep Warm (mantenimiento del calor)	Permite activar y desactivar la función Keep Warm (mantenimiento del calor).	
7	Delay Start (cocción programada)	Pospone el inicio de la cocción.	
8	Cancel (cancelar)	Detiene un programa inteligente en cualquier momento.	
9	Start (comenzar)	Inicia el programa inteligente seleccionado.	

Ajustes

Ajuste	Descripción
Activar el sonido.	En el modo de espera (OFF [apagado]), mantenga presionado el botón + hasta que en la pantalla aparezca S On (sonido activado).
Desactivar el sonido.	En el modo de espera (OFF [apagado]), mantenga presionado el botón - hasta que en la pantalla aparezca SOFF (sonido desactivado).  No es posible desactivar las alertas sonoras de seguridad y error.
Ajustar y guardar tiempos de cocción y temperaturas personalizadas.	Una vez seleccionado un programa inteligente, los cambios efectuados al tiempo y la temperatura de cocción y al nivel de presión se guardan al comenzar el programa inteligente. Consultar la sección Cocción para obtener más detalles.
Recalentar la comida o mantenerla caliente durante períodos prolongados.	La función de mantenimiento del calor se puede utilizar hasta un máximo de 10 horas (10:00). 01 En el modo de espera, seleccione Keep Warm (mantenimiento del calor). 02 Utilice los botones Temp / Pressure (temperatura/presión) para pasar por los niveles de temperatura Low (baja), Med (media) y High (alta). 03 Utilice los botones - / + Time (tiempo) para programar el temporizador de calentamiento. 04 Presione Start (comenzar) para comenzar.  Al cocinar alimentos espesos o con mucho almidón, puede que el calor no se disipe uniformemente. Para garantizar la seguridad alimentaria, remueva el contenido de los platos más espesos cada 40 a 60 minutos. Una vez completada la función de mantenimiento del calor, la pantalla indica End (finalizado).

Ajustes

Ajuste	Descripción
Ajustar un temporizador de cocina.	La función Delay Start (cocción programada) se puede utilizar como temporizador de cocina para ayudar a gestionar la hora de comer. 01 En el modo de espera, pulse Delay Start (cocción programada). 02 Cuando parpadee el campo de tiempo, utilice los botones -/+ Time (tiempo) para ajustar el temporizador como sea necesario. 03 Presione Start (comenzar) para comenzar. Cuando termina la cuenta atrás, la olla multiusos emite un pitido y muestra End (finalizado).
Configurar la cocción programada.	La cocción programada puede ajustarse entre un mínimo de 10 minutos (00:10) y 24 horas (24:00). 01 Seleccione un programa inteligente, modifíquelo según desee y, seguidamente, pulse Delay Start (cocción programada).  Una vez pulsada esta función, será imposible volver a los ajustes de los programas inteligentes. Tendrá que pulsar Cancelar y volver a empezar. 02 Cuando parpadee el campo de tiempo, utilice los botones -/+ Time (tiempo) para ajustar la hora de la cocción programada. 03 Presione Start (comenzar) para comenzar. Una vez finalizada la cuenta atrás para la cocción programada, el programa inteligente se pone en marcha y la pantalla indica On (encendido).  La función Delay Start (cocción programada) no está disponible con los programas inteligentes Sauté (salteado), Sous Vide ni Yogurt (yogur).
Restablecer un programa inteligente individual.	Con la olla en modo de espera, pulse y mantenga pulsado un botón de programa inteligente hasta que la olla vuelva al modo de espera y la pantalla indique OFF (apagado). El nivel de presión y el tiempo y la temperatura de cocción del programa inteligente vuelven a los ajustes de fábrica.
Restablecer todos los programas inteligentes.	En el modo de espera, mantenga pulsado 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 de fábrica.

Mensajes de estado

OFF	La Instant Pot está en modo de espera, lista para ponerse en marcha.
Lid	Indica que la tapa de la olla no está puesta o no está bien cerrada.
On	La olla multiusos se está precalentando .
boil	El programa inteligente Yogurt (yogur) está en el proceso de pasteurización de la leche (es decir, que el programa inteligente Yogurt [yogur] está ajustado en la opción More [más]).
Hot	El programa inteligente Sauté (salteado) o Sous Vide ha alcanzado la temperatura de cocción ideal y se pueden añadir ingredientes al recipiente interior de la olla.
00:00	Muestra una de las siguientes opciones: • Cuando está en marcha un programa inteligente, el temporizador realiza una cuenta atrás del tiempo de cocción restante. • Cuando está en marcha la función Delay Start (cocción programada), el temporizador realiza una cuenta atrás hasta el inicio del programa inteligente. • Cuando está en marcha la función Keep Warm (mantenimiento del calor), el temporizador cuenta el tiempo que lleva calentándose la comida.
End	El programa inteligente ha finalizado y la función de mantenimiento del calor está desactivada.
Food burn	Puede que la olla multiusos se esté sobrecalentando debido a una cantidad insuficiente de líquido. Consulte la sección Resolución de problemas para obtener más información.

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

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

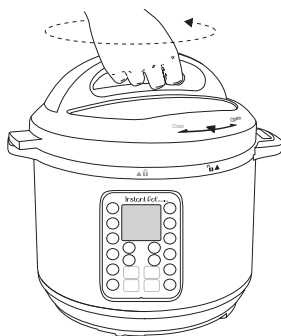
Consulte la sección **Cuidado, limpieza y almacenamiento** para obtener información sobre la instalación y extracción de piezas.

Tapa para cocción a presión

Lo que más nos gusta de ella	Lo que hay que saber sobre ella
Al cerrarla, se coloca automáticamente en la posición Seal (sellado) para permitir una cocción a presión sumamente fácil. Cuando la Duo Plus está enchufada, emite un sonido al abrir y cerrar la tapa.	La tapa se puede quitar cuando se cocina sin presión, para probar la comida mientras se cuece. Durante la cocción a presión, la tapa solo queda bloqueada una vez se ha presurizado la olla multiusos. Procure no quitar la tapa sin necesidad.

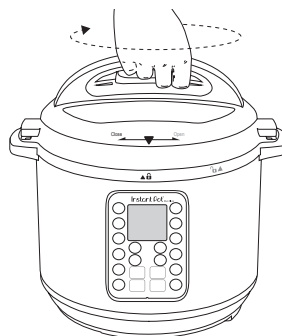
Quitar la tapa

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



Cerrar la tapa

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



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

⚠ ADVERTENCIA

Utilice solamente una tapa Instant Pot Duo Plus compatible con la base de la olla multiusos Instant Pot Duo Plus. El uso de cualquier otra tapa para cocción a presión podría provocar lesiones o daños.

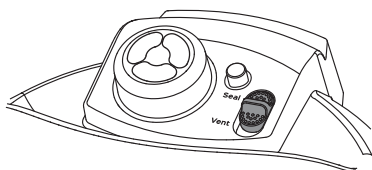
⚠ PRECAUCIÓN

Inspeccione siempre la tapa antes de cocinar por si estuviese dañada o excesivamente desgastada para evitar el riesgo de lesiones personales o daños materiales.

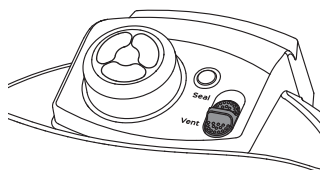
Funciones de control de la presión

Interruptor de salida rápida

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



Posición Seal (sellado)



Posición Vent (ventilación)

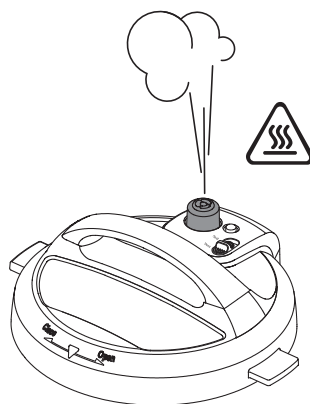
Lo que más nos gusta de ella	Lo que hay que saber sobre esta pieza
Es <i>muy</i> fácil de usar, y mantiene las manos alejadas del vapor cuando la olla multiusos libera la presión.	Se coloca automáticamente en la posición Seal (sellado) cuando cierra la tapa, así que procure moverlo hasta la posición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

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

Válvula de salida de vapor

La válvula de salida de vapor encaja holgadamente en el tubo de salida de vapor.

Cuando la olla multiusos libera la presión, sale vapor por la parte superior de la válvula de salida de vapor. La válvula de salida de vapor es fundamental para la seguridad del producto, y necesaria para la cocción a presión.



⚠ ADVERTENCIA

No cubra ni bloquee la válvula de salida de vapor de ninguna manera para evitar el riesgo de lesiones personales o daños materiales.

Funciones de control de la presión

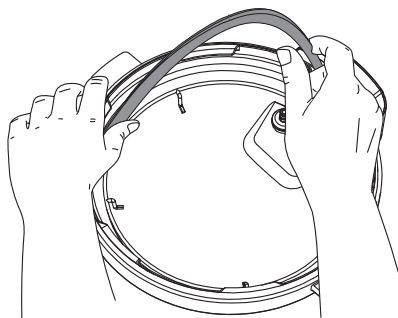
Junta de cierre

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

La junta de cierre debe instalarse antes de usar la olla multiusos. La tapa solo debe tener instalada una sola junta de cierre.



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



⚠ PRECAUCIÓN

Utilice únicamente juntas de cierre Instant Pot autorizadas. NO utilice una junta de cierre que haya dado de sí o esté dañada.

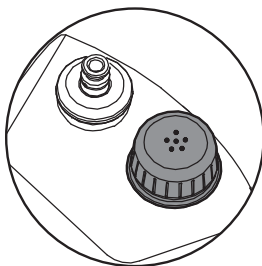
- Antes de cocinar, inspeccione la junta de cierre por si presentara cortes o deformaciones y para comprobar que esté instalada correctamente.
- Las juntas de cierre pueden dar de sí con el paso del tiempo y el uso normal. La junta de cierre debe cambiarse transcurrido un plazo de entre 12 y 18 meses, o antes si se observa que está desgastada, deformada o dañada.

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

Cubierta antibloqueo

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

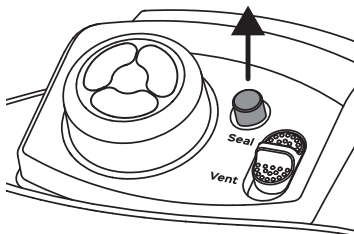
La cubierta antibloqueo es fundamental para la seguridad del producto, y necesaria para la cocción a presión.



Funciones de control de la presión

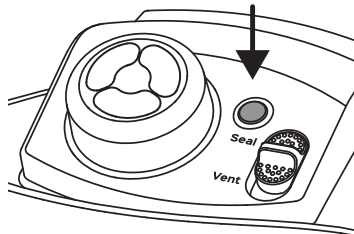
Válvula de flotador

La válvula de flotador es un indicador visual de si hay presión dentro de la olla (está presurizada) o no la hay (está despresurizada). Tiene dos posiciones:



Presurizada

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



Despresurizada

La válvula de flotador ha descendido y la parte de arriba está al ras de la tapa.

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

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

Examine siempre el producto para conocer sus características con exactitud.

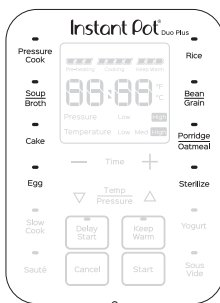
⚠ PELIGRO

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

Pressure Cooking (cocción a presión)

Tanto si es un genio de la cocina como principiante total, estos programas inteligentes le ayudarán a cocinar con solo tocar un botón.

- Pressure Cook (cocción a presión)
- Soup/Broth (sopa/consomé)
- Tarta
- Egg (huevo)
- Rice (arroz)
- Bean/Grain (alubias/cereales)
- Porridge/Oatmeal (gachas/avena)
- Sterilize (esterilizar)



El uso de vapor a presión garantiza que los platos se cocinen bien y de manera uniforme para obtener resultados deliciosos en todo momento.

Para crear vapor, 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 a continuación.

Tamaño de la olla Instant Pot	Volumen mínimo de líquido para la cocción a presión
5,7 litros	375 ml
7,6 litros	500 ml

*A menos que la receta especifique un volumen distinto.



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

⚠ ADVERTENCIA

Cocine siempre con el recipiente interior dentro de la olla. Los alimentos deben colocarse en el recipiente interior. **NO coloque alimentos ni vierta líquidos en la base de la olla multiusos.**

Para evitar el riesgo de lesiones personales o daños materiales, coloque los ingredientes sólidos y líquidos en el recipiente interior, y, seguidamente, inserte el recipiente interior en la base de la olla.

No llene el recipiente interior por encima de la línea **PC MAX — 2/3** (máximo para la cocción a presión) que figura en el recipiente interior.

Cuando cocine alimentos que **generen espuma o salpiquen** (p. ej., compota de manzana, arándanos o guisantes) o que se **expandan** (p. ej., avena, arroz, alubias o pasta), no llene el recipiente interior por encima de la línea **— 1/2** que figura en el recipiente interior.

⚠ PRECAUCIÓN

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

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

Cerórese siempre de que el recipiente interior y la placa calefactora estén limpios y secos antes de insertar el recipiente interior en la base de la olla.

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

Pressure Cooking (cocción a presión)

¡La magia en marcha!

1.ª etapa: Preparar la Duo Plus para la cocción a presión

- 01** Saque el recipiente interior de la base de la olla multiusos.

Agregue los ingredientes y el líquido en el recipiente interior según indique la receta.

Vuelva a meter el recipiente interior en la base de la olla multiusos.

⚠ PRECAUCIÓN

Para evitar quemaduras o escaldaduras, tenga cuidado al cocinar con más de 60 ml (1/4 de vaso) 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 (1/4 de vaso) de aceite o grasa.

02 Solo en el modelo de 5,7 litros:

Conecte el cable de alimentación a la toma de corriente situada en la parte posterior de la base de la olla multiusos. Asegúrese de que quede firmemente conectado.



Todos los tamaños: Enchufe el cable de alimentación a una toma de corriente de 120 V.

La pantalla indica **OFF** (apagado).

- 03** Coloque y cierre la tapa tal y como se describe en la sección **Funciones de control de la presión: tapa para cocción a presión**. **2.ª etapa: Cocinar a presión**

- 01** Seleccione el programa inteligente que desee utilizar (consulte la página anterior).

- 02** Utilice los botones **- / + Time** (tiempo) para ajustar el tiempo de cocción.

- 03** Utilice los botones **Temp / Pressure** (temperatura/presión) para seleccionar la presión **Low** (baja) o **High** (alta).

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

- 04** Deje activada la función automática de mantenimiento del calor, o pulse **Keep Warm** (mantenimiento del calor) para desactivarla.

- 05** Presione **Start** (comenzar) para comenzar. La pantalla indica **On** (encendido) mientras la olla multiusos se precalienta.

- 06** Cuando termine el programa inteligente, siga las instrucciones de la receta para seleccionar el método más adecuado de ventilación. Consultar la sección **Salida de la presión: Métodos de ventilación** para conocer las técnicas seguras para dejar salir la presión.

⚠ PELIGRO

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

Pressure Cooking (cocción a presión)

Desglose de los programas inteligentes

Programas inteligentes	Tiempo predeterminado	Rango de tiempo	Nivel de presión predeterminado	Notas y consejos
Pressure Cook (cocción a presión)	10 minutos (00:10)	De un minuto a ocho horas (De 00:01 a 08:00)	High (alta)	Programación manual flexible.
Soup/Broth (sopa/consomé)	30 minutos (00:30)	De un minuto a cuatro horas (De 00:01 a 04:00)	High (alta)	El líquido se mantiene claro debido a la falta de movimiento de ebullición. Utilice siempre el método de salida natural para eliminar la presión al cocinar sopas con alto contenido en almidón.
Tarta	30 minutos (00:30)	De un minuto a cuatro horas (De 00:01 a 04:00)	High (alta)	Ajuste el tiempo de cocción como se indica en la receta. La masa de la tarta se debe verter en un molde desmontable y ha de cubrirse con papel de aluminio o una tapa apta para el horno. Deje un espacio de 2,5 cm alrededor del molde para garantizar la correcta circulación del calor.
Egg (huevo)	5 minutos (00:05)	De un minuto a una hora (De 00:01 a 01:00)	High (alta)	Los tiempos predeterminados están calculados para un tamaño de huevo extragrande. Ajuste el tiempo de cocción para adaptarlo a los distintos tamaños de huevo. Sumerja los huevos en un recipiente con agua con hielo para evitar una cocción excesiva.
Rice (arroz)	12 minutos (00:12)	De un minuto a una hora (De 00:01 a 01:00)	Low (baja)	Para cocer arroz blanco de grano largo y medio. Después de la cocción, utilice el método de salida natural durante 10 minutos para obtener unos resultados perfectos.

Pressure Cooking (cocción a presión)

Programas inteligentes	Tiempo predeterminado	Rango de tiempo	Nivel de presión predeterminado	Notas y consejos
Bean/Grain (alubias/ cereales)	20 minutos (00:20)	De un minuto a una hora (De 00:01 a 01:00)	High (alta)	Al cocer alubias o legumbres, utilice siempre el método de salida natural para eliminar la presión. Asegúrese de que las alubias secas queden totalmente sumergidas en el agua.
Porridge/Oatmeal (gachas/ avena)	5 minutos (00:05)	De un minuto a una hora (De 00:01 a 01:00)	High (alta)	Ajuste el tiempo como se indica en la receta. Utilice siempre el método de salida natural para eliminar la presión al cocinar alimentos que se expanden.
Sterilize (esterilizar)	15 minutos (00:15)	De un minuto a una hora (De 00:01 a 01:00)	High (alta)	Para esterilizar utensilios, vidrio templado y algunos plásticos resistentes al calor. Conserva de frutas y verduras ácidas al baño maría a baja y alta presión.

Cocción a presión de cereales

Consulte los **tiempos de cocción** para obtener orientación, o visite nuestro **sitio de recetas** para acceder a recetas divertidas y fáciles de seguir con altas dosis de crujiente. También puede descargar la **aplicación Instant Pot** gratuita para buscar recetas, guardar sus platos favoritos, tomar apuntes y mucho más.

Arroz y cereales	Proporciones de arroz o cereal y líquido
Arroz blanco o integral	1 : 1
Quinoa (quinua)	1 : 3/4
Oatmeal (avena)	1 : 3
Porridge (gachas)	1 : 10
Risotto	1 : 2 Añadir vino al gusto

PRECAUCIÓN

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.

Otros tipos de cocción

La Duo Plus es mucho más que una olla a presión. Estos programas inteligentes no cocinan con presión, pero son igual de fáciles de usar y ofrecen unos resultados deliciosos.

- Slow Cook (cocción a fuego lento)
- Sauté (salteado)
- Yogurt (yogur)
- Sous Vide



⚠ ADVERTENCIA

Cocine siempre con el recipiente interior dentro de la olla. Los alimentos deben colocarse en el recipiente interior. **NO coloque alimentos ni vierta líquidos en la base de la olla multiusos.**

Para evitar el riesgo de lesiones personales o daños materiales, coloque los ingredientes sólidos y líquidos en el recipiente interior, y, seguidamente, inserte el recipiente interior en la base de la olla.

No llene el recipiente interior por encima de la línea **PC MAX — 2/3** (máximo para la cocción a presión) que figura en el recipiente interior.

Cuando cocine alimentos que **generen espuma o salpiquen** (p. ej., compota de manzana, arándanos o guisantes) o que se **expandan** (p. ej., avena, arroz, alubias o pasta), no llene el recipiente interior por encima de la línea **— 1/2** que figura en el recipiente interior.

⚠ PRECAUCIÓN

Inspeccione siempre la tapa y el recipiente interior para comprobar que estén limpios y

en buen estado de funcionamiento antes de utilizarlos.

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

Cerciórese siempre de que el recipiente interior y la placa calefactora estén limpios y secos antes de insertar el recipiente interior en la base de la olla.

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

Otros tipos de cocción

Slow Cook (cocción a fuego lento)

El programa Slow Cook (cocción a fuego lento) es compatible con cualquier receta para ollas de cocción lenta convencionales, para que pueda seguir cocinando sus platos clásicos favoritos.

 Si se levanta la válvula de flotador, compruebe que el interruptor de salida rápida esté colocado en la posición **Vent** (ventilación). Consulte la sección **Funciones de control de la presión: Interruptor de salida rápida**.

Tiempo predeterminado	Rango de tiempo	Temperatura predeterminada	Rango de temperaturas	Notas y consejos
6 horas (06:00)	De 30 minutos a 24 horas (De 00:30 a 24:00)	Med (media)	Low (baja) Med (media) High (alta)	Se suele utilizar el ajuste Less (menos) para la cocción lenta a baja temperatura durante todo el día, y debe ajustarse a un mínimo de 10 horas (10:00) para obtener los mejores resultados. También puede usar una tapa de cristal para cocer a fuego lento si tiene un agujero de escape del vapor.

1.ª etapa: Preparar la Duo Plus para la cocción lenta

01 Saque el recipiente interior de la base de la olla multiusos.

Agregue los ingredientes y el líquido en el recipiente interior.

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

02 Conecte el cable de alimentación a la toma de corriente situada 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).

03 Coloque y cierre la tapa tal y como se describe en la sección **Funciones de control de la presión: Tapa para cocción a presión**, o utilice una tapa de vidrio con un orificio de escape del vapor.

04 Mueva el interruptor de salida rápida hasta la posición **Vent** (ventilación).

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.

Otros tipos de cocción

2.ª etapa: Cocción lenta

- 01** Pulse **Slow Cook** (cocción a fuego lento).
- 02** Utilice los botones **- / + Time** (tiempo) para ajustar el tiempo de cocción.
- 03** Utilice los botones **Temp / Pressure** (temperatura/presión) para seleccionar la temperatura **Low** (baja), **Med** (media) o **High** (alta).

Los ajustes realizados al tiempo y la temperatura de cocción se guardan en el programa inteligente cuando comienza el proceso de cocción.

- 04** Deje activada la función automática de mantenimiento del calor, o pulse **Keep Warm** (mantenimiento del calor) para desactivarla.

- 05** Presione **Start** (comenzar) para comenzar. El temporizador de la pantalla empieza la cuenta atrás.

Una vez completada la cocción, la pantalla indica **End** (finalizado) si está desactivada la función de mantenimiento del calor. Si no, el temporizador empieza a contar desde **00:00** hasta 10 horas (**10:00**).



Sauté (salteado)

El programa Sauté (salteado) se puede utilizar en lugar de una sartén, plancha o parrilla.

Tiempo predeterminado	Rango de tiempo	Temperatura predeterminada	Rango de temperaturas	Notas y consejos
30 minutos (00:30)	De un minuto a una hora (De 00:01 a 01:00)	High (alta)	Low (baja)	Hervir a fuego lento, espesar y reducir líquidos.
			Med (media)	Sofreír o saltear.
			High (alta)	Freír con poco aceite o dorar carne.

1.ª etapa: Preparar la Duo Plus para el salteado

- 01** Meta el recipiente interior en la base de la olla multiusos. **No utilice tapa.**
- 02** Conecte el cable de alimentación a la toma de corriente situada 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).
- 03** Pulse **Sauté** (salteado).

- 04** Utilice los botones **- / + Time** (tiempo) para ajustar el tiempo de cocción.

Los ajustes realizados al tiempo y la temperatura de cocción se guardan en el programa inteligente cuando comienza el proceso de cocción.

- 05** Utilice los botones **Temp / Pressure** (temperatura/presión) para seleccionar la temperatura **Low** (baja), **Med** (media) o **High** (alta).
- 06** Presione **Start** (comenzar) para comenzar. La pantalla de la olla multiusos muestra la palabra **On** (encendido) para indicar que ha empezado a calentarse.

Otros tipos de cocción

2.ª etapa: Salteado

- 01** Cuando el texto de la pantalla cambie de **On** (encendido) a **Hot** (caliente), agregue los ingredientes de la receta. Si los ingredientes se agregan antes de que aparezca el mensaje Hot (caliente) en la pantalla, puede que no llegue a aparecer dicho mensaje. Esto es normal.

- 02** Si termina de saltar antes de que se agote el tiempo del temporizador, pulse **Cancel**. De lo contrario, una vez completado el programa inteligente la pantalla indica **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.

Yogurt (yogur)

Haga deliciosas recetas fermentadas tanto lácteas como no lácteas sin esfuerzo.

Tamaño de la olla Instant Pot	Volumen mínimo de leche	Volumen máximo de leche
5,7 litros	1 l	~3,8 l
7,6 litros	1,5 l	~5,7 l

Temperatura predeterminada	Rango de temperaturas	Tiempo predeterminado	Rango de tiempo	Notas y consejos
High (alta)	Low (baja)	24 horas (24:00)	De 30 minutos a 99 horas y 30 minutos (De 00:30 a 99:30)	Para fermentación a bajas temperaturas (por ejemplo, jiu niang, un postre dulce de arroz glutinoso fermentado).
	Med (media)	8 horas (08:00)	De 30 minutos a 99 horas y 30 minutos (De 00:30 a 99:30)	Fermentación de la leche después de haber añadido el cultivo.
	High (alta)	(Boil [hervir])	No ajustable.	Pasteurización de leche.

Otros tipos de cocción

1.ª etapa: Pasteurizar la leche

- 01** Saque el recipiente interior de la base de la olla multiusos.
 - 02** Añada leche sin pasteurizar al recipiente interior y, luego, inserte el recipiente interior en la base de la olla.
 - 03** Conecte el cable de alimentación a la toma de corriente situada 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).
 - 04** Coloque y cierre la tapa tal y como se describe en la sección **Funciones de control de la presión: tapa para cocción a presión**.
 - 05** Pulse **Yogurt** (yogur). Deje la temperatura en el nivel **High** (alta).
 - 06** Utilice los botones **Temp / Pressure** (temperatura/presión) para seleccionar la temperatura **High** (alta).
 - 07** Presione **Start** (comenzar) para comenzar. La olla multiusos empieza a calentarse y la pantalla indica **Boil** (hervir).
 - 08** Una vez completada la pasteurización, la pantalla indica **End** (finalizado).
Quite la tapa y compruebe la temperatura con un termómetro.
-  La leche debe alcanzar como mínimo los 72 °C para que se produzca la pasteurización.

2.ª etapa: Añadir el cultivo

- 01** Deje que la leche se enfríe justo por debajo de los 43 °C.
- 02** Añada un cultivo iniciador a la leche con arreglo a lo que se indique en las instrucciones del envase.
 Si utiliza yogur natural como cultivo iniciador, asegúrese de que contenga un **cultivo activo**. Mezcle 30 ml de yogur por cada 3,7 litros de leche, o siga una receta de confianza.
- 03** Coloque y cierre la tapa tal y como se describe en la sección **Funciones de control de la presión: tapa para cocción a presión**.

3.ª etapa: Fermentación del yogur

- 01** Pulse **Yogurt** (yogur).
- 02** Utilice los botones **Temp / Pressure** (temperatura/presión) para seleccionar la temperatura **Med** (media). La pantalla indica **08:00**.
- 03** Utilice los botones **- / + Time** (time) para ajustar el tiempo de fermentación si lo desea.
 Un período más largo de fermentación dará lugar a un yogur más ácido.
- 04** Presione **Start** (comenzar) para comenzar. La olla multiusos comienza a precalentarse. El temporizador de la pantalla cuenta hasta el tiempo programado desde **00:00**.
- 05** Una vez completada la fermentación, la olla emite un pitido y muestra **End** (finalizado).



Consejo rápido: Deje que se enfríe el yogur y, después, métalo en el frigorífico entre 12 y 24 horas para que se intensifique el sabor.

Otros tipos de cocción

Uso de los vasos de yogur

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

01 Tras añadir el cultivo iniciador a la leche pasteurizada, vierta con cuidado la leche en los vasos de yogur y ciérrelos bien.

02 Limpie a fondo el recipiente interior y coloque la rejilla de cocción al vapor en el fondo del recipiente interior.

03 Coloque los vasos de yogur cerrados en la rejilla y añada agua al recipiente interior hasta que los vasos queden sumergidos por la mitad.

04 Siga los pasos de la **3.ª etapa: Fermentación del yogur.**

Sous Vide

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

Temperatura predeterminada	Rango de temperaturas	Tiempo predeterminado	Rango de tiempo	Notas y consejos
56 °C 133 °F	De 25 a 90 °C De 77 a 194 °F	3 horas (03:00)	De 30 minutos a 99 horas y 30 minutos (De 00:30 a 99:30)	Las raciones separadas pueden ayudarle a ceñirse a las cantidades limitadas de una dieta.

Necesitará:

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

Otros tipos de cocción

1.ª etapa: Preparar el baño maría para la cocción sous vide

- 01** Saque el recipiente interior de la base de la olla multiusos.
Llene el recipiente interior con agua tibia hasta la línea de $-1/2$ que figura en el recipiente interior.
Meta el recipiente interior en la base de la olla multiusos.
- 02** Conecte el cable de alimentación a la toma de corriente situada 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).
- 03** Coloque y cierre la tapa tal y como se describe en la sección **Funciones de control de la presión: Tapa para cocción a presión**, o utilice una tapa de vidrio con un orificio de escape del vapor.
- 04** Mueva el interruptor de salida rápida hasta la posición **Vent** (ventilación).

2.ª etapa: Preparar la Duo Plus para la cocción sous vide

- 01** Presione **Sous Vide**.
- 02** Utilice los botones **Temp / Pressure** (temperatura/presión) para ajustar la temperatura que desee.
- 03** Utilice los botones **- / + Time** (tiempo) para ajustar el tiempo de cocción.
 Los ajustes realizados al tiempo y la temperatura de cocción se guardan en el programa inteligente cuando comienza el proceso de cocción.
- 04** Presione **Start** (comenzar) para comenzar. La olla multiusos indica **On** (encendido).

3.ª etapa: Preparar los alimentos

- 01** Mientras el agua se calienta, sazone los alimentos como desee.
Consulte **Ingredientes y condimentos** para obtener consejos.
- 02** Cuando haya terminado, divida los alimentos por raciones y métalos en bolsas individuales.
- 03** Saque todo el aire de las bolsas y ciérrelas bien.

4.ª etapa: ¡A cocinar!

- 01** Una vez que el baño maría esté preparado, en la pantalla se indica **Hot** (caliente) durante unos momentos antes de cambiar al temporizador de cuenta atrás.
- 02** Retire la tapa y sumerja con cuidado las bolsas cerradas en el agua.
 Las bolsas de alimentos deben quedar sumergidas, así que añada agua caliente al recipiente interior de ser necesario, *aunque*, si utiliza una bolsa resellable, asegúrese de que el cierre queda fuera del agua.
- 03** Coloque y cierre la tapa para cocción a presión tal y como se describe en la sección **Funciones de control de la presión: Tapa para cocción a presión**.
- 04** Una vez completado el programa inteligente, la pantalla indica **End** (finalizado). Abra la olla multiusos y utilice unas pinzas para sacar con cuidado las bolsas del agua caliente.
- 05** Abra las bolsas y utilice un termómetro para comprobar si los alimentos se han hecho.

Otros tipos de cocción

Sellado posterior

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

01 Tras la cocción sous vide, saque la carne de la bolsa de cocción y séquela con cuidado para eliminar tanta humedad como pueda de la superficie exterior de la carne.

 Aunque pueda parecer una locura retirar los jugos, no se salte este paso, pues aporta más sabor y un gran aspecto final.

02 Utilice el programa inteligente Sauté (salteado) para sellar bien el alimento, o utilice una sartén de hierro fundido, un soplete o una parrilla, es decir, cualquier utensilio caliente que permita sellar los jugos en su interior.

03 Cubra la carne con papel de aluminio y déjela reposar entre 5 y 25 minutos, en función del tamaño del corte.

Ingredientes y condimentos

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



Consejo rápido: ¡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 sin abrir en agua con hielo para reducir rápidamente la temperatura y, luego, métalas en el frigorífico hasta que se vaya a consumir.

Consulte los **tiempos de cocción sous vide** en línea.

⚠ PRECAUCIÓN

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

⚠ PRECAUCIÓN

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.**

Cuidado, limpieza y almacenamiento

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

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

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

Piezas	Métodos e instrucciones de limpieza
Accesorios Rejilla de cocción al vapor	Apto para el lavavajillas.
Tapa y sus piezas - Cubierta antibloqueo - Juntas de cierre - Válvula de salida de vapor - Válvula de flotador - Tapón de silicona - Colector de condensación	Aptos para el lavavajillas si se colocan en la rejilla superior. Desmonte todas las piezas pequeñas de la tapa antes de lavarla. Consulte la sección Cuidado, limpieza y almacenamiento: Extracción e instalación de piezas. - 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°, como giraría un volante. - Después de limpiarla, guarde la tapa puesta al revés sobre la base de la olla multiusos. - Guarde las juntas de cierre en una zona bien ventilada para reducir el olor residual de los alimentos de sabores fuertes. 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. - Compruebe el colector de condensación después de cada uso y vacíelo cuando sea necesario. No deje que se queden alimentos ni humedad atrapados en el colector de condensación.
Recipiente interior	Apto para el lavavajillas. - 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. - Cerciórese de que todas las superficies exteriores estén secas antes de colocar el recipiente en la base de la olla multiusos.
Cable de alimentación	Lavar a mano únicamente. No lavar en el lavavajillas. Utilice un trapo ligeramente humedecido para limpiar las partículas de suciedad del cable de alimentación.  El cable de alimentación del modelo de 5,7 litros se puede desmontar para su almacenamiento.
Base de la olla multiusos	Lavar a mano únicamente. No lavar en el lavavajillas. - Limpie la base de la olla multiusos y el panel de control con una esponja o un trapo suave ligeramente humedecido. - Limpie el interior de la base de la olla, la placa calefactora y el borde de condensación con un trapo ligeramente humedecido. Deje que se sequen del todo antes de introducir el recipiente interior.

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

Cuidado, limpieza y almacenamiento

⚠ ADVERTENCIA

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

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

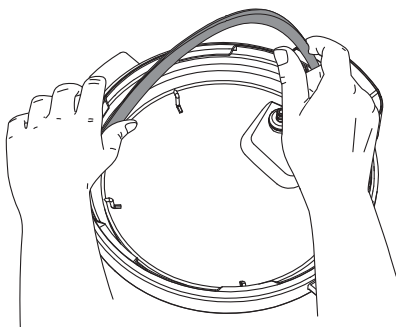
Extracción e instalación de piezas

Junta de cierre de silicona

Retirar la junta de cierre

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

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

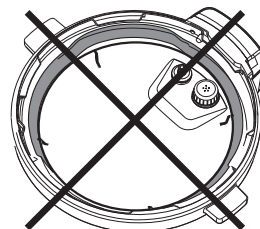
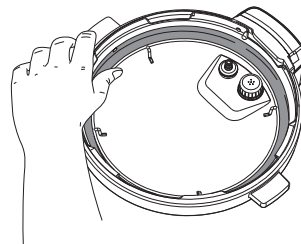


Las ilustraciones de este documento se proporcionan a título de referencia solamente y pueden ser distintas del producto real. Examine siempre el producto para conocer sus características con exactitud.

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 evitar que se formen arrugas.

Si está instalada correctamente, la junta de cierre queda bien ajustada en de la ranura para la junta, y no debería caerse al poner la tapa boca abajo.



Incorrecto

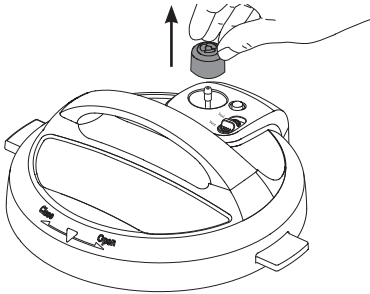
Cuidado, limpieza y almacenamiento

Válvula de salida de vapor

Retirar la válvula de salida de vapor

Tire de la válvula de salida de vapor hacia arriba y sáquela del tubo de salida de vapor.

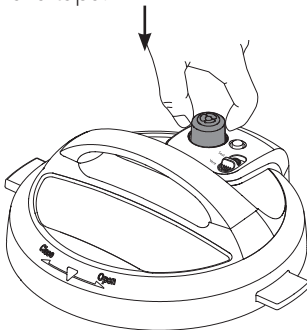
La válvula de salida de vapor debe instalarse antes de usar la olla.



Instalar la válvula de salida de vapor

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

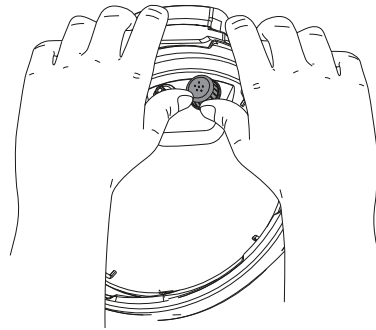
La válvula de salida de vapor encaja holgadamente en el tubo de salida de vapor cuando está bien instalada, pero debería permanecer en su sitio al darle la vuelta a la tapa.



Cubierta antibloqueo

Retirar la cubierta antibloqueo

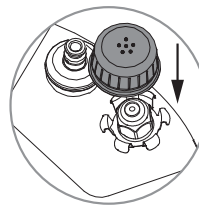
Agarre la tapa como si fuese un volante y, con los pulgares, presione firmemente contra el lateral de la cubierta antibloqueo (presionando hacia el lateral de la tapa y hacia arriba) hasta que se desencaje de los dientes de debajo.



Instalar la cubierta antibloqueo

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

No intente utilizar la olla a presión sin la cubierta antibloqueo instalada.



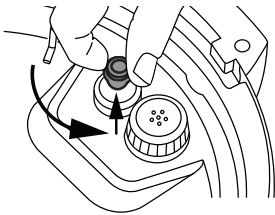
Las ilustraciones de este documento se proporcionan a título de referencia solamente y pueden ser distintas del producto real. Examine siempre el producto para conocer sus características con exactitud.

Cuidado, limpieza y almacenamiento

Válvula de flotador y tapón de silicona

Retirar la válvula de flotador

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

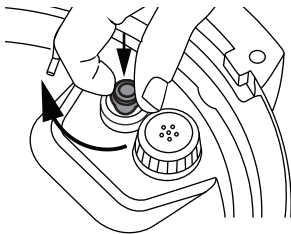


No deseche la válvula de flotador ni el tapón de silicona.

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 plana de la válvula de flotador y, seguidamente, dele la vuelta a la tapa. Fije bien el tapón de silicona a 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.



Colector de condensación

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

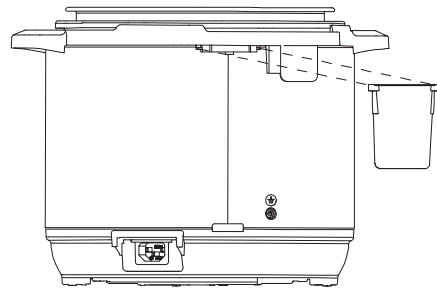
Debe estar instalado antes de cocinar, y vaciarse y enjuagarse después de cada uso.

Desinstalar el colector de condensación

Tire del colector de condensación hacia fuera de la base de la olla; **no tire de él hacia abajo**. Observe las pestañas de la base de la olla y las ranuras del colector de condensación.

Instalar el colector de condensación

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



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

Resolución de problemas

¡Registre hoy mismo su Instant Pot!

Si tiene un problema que persiste o alguna duda, póngase en contacto con un asesor de atención al cliente por medio de nuestra aplicación de chat en instantpot.com/#chat, por correo electrónico a través de la dirección support@instantpot.com o por teléfono llamando al **1-800-828-7280**.

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

Resolución de problemas

Problema	Posible motivo	Pruebe lo siguiente
Se escapa vapor por el lateral de la tapa.	No se ha colocado la junta de cierre en la tapa.	Instale una junta de cierre.
	La junta de cierre está dañada o no está bien colocada.	Sustituya la junta de cierre.
	Hay restos de comida pegados en la junta de cierre.	Desmonte la junta de cierre y límpiela a fondo.
	La tapa no está bien cerrada.	Abra y cierre la tapa.
	La ranura para la junta de cierre está torcida o descentrada.	Desmonte la junta de cierre de la tapa e inspeccione la ranura para la junta de cierre por si estuviera doblada o torcida. Póngase en contacto con el departamento de atención al cliente.
	Puede que el borde del recipiente interior se haya deformado.	Compruebe si la pieza presenta deformaciones y póngase en contacto con el departamento de atención al cliente.
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.	Retire la válvula de flotador de la parte superior de la tapa y límpiela a fondo. Realice una prueba de funcionamiento inicial para comprobar el funcionamiento y anote el resultado. Póngase en contacto con el departamento de atención al cliente.
	Hay muy poco líquido en el recipiente interior.	Compruebe si el fondo del recipiente interior se ha quemado. Añada líquido no espeso a base de agua en el recipiente interior con arreglo a su tamaño. 5,7 l: 375 ml 7,6 L: 500 ml
	El tapón de silicona de la válvula de flotador está dañado o no está.	Instale o sustituya la válvula de flotador y/o el tapón de silicona.
	La válvula de flotador está obstruida por el mecanismo de bloqueo de la tapa.	Presione suavemente la válvula de flotador con un utensilio largo. Si la válvula de flotador no baja, apague la olla multiusos. Póngase en contacto con el departamento de atención al cliente.
	El recipiente interior no se calienta.	Realice una prueba de funcionamiento inicial para comprobar el funcionamiento y anote el resultado. Póngase en contacto con el departamento de atención al cliente.
	Puede que la base del recipiente interior esté dañada.	Realice una prueba de funcionamiento inicial para comprobar el funcionamiento y anote el resultado. Póngase en contacto con el departamento de atención al cliente.
Durante el ciclo de cocción, sale un poco de vapor por la válvula de salida de vapor o esta sísea.	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 multiusos está regulando el exceso de presión.	Esto es normal y no tiene que hacer nada al respecto.
La pantalla sigue en blanco después de conectar el cable de alimentación.	No hay electricidad o la tensión no es suficiente.	Cerchiórese de que la conexión de alimentación de la base se ha realizado firmemente (solo en el modelo de 5,7 litros). Compruebe que la toma de corriente esté activa. Compruebe si el cable de alimentación presenta daños. Si observa algún daño, póngase en contacto con el departamento de atención al cliente.
	Se ha fundido el fusible eléctrico de la olla multiusos.	Póngase en contacto con el departamento de atención al cliente.

Resolución de problemas

Problema	Posible motivo		Pruebe lo siguiente
El vapor sale a borbotones por la válvula de salida de vapor cuando el interruptor de salida rápida está en la posición Seal (sellado).	No hay líquido suficiente en el recipiente interior.		Añada líquido no espeso a base de agua en el recipiente interior con arreglo a su tamaño. 5,7 l: 375 ml 7,6 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.		Devuelva el interruptor de salida rápida de la posición Vent (ventilación) a la posición Seal (sellado).
Aparece un código de error en la pantalla y la olla multiusos emite un pitido continuamente.	C1 C2 C6 C6H C6L	El sensor está defectuoso.	Póngase en contacto con el departamento de atención al cliente.
	C5	La temperatura es demasiado elevada porque no se ha colocado el recipiente interior en la base de la olla multiusos.	Presione Cancel (cancelar) y espere a que la placa calefactora se enfríe; cerciórese de que no haya cuerpos extraños en la base de la olla; inserte o ajuste la posición del recipiente interior en la base de la olla y vuelva a introducir los comandos.
		La temperatura es demasiado alta.	Compruebe si el fondo del recipiente interior se ha quemado. Añada líquido no espeso a base de agua en el recipiente interior con arreglo a su tamaño. 5,7 l: Un vaso y medio (375 ml) 7,6 l: dos vasos (500 ml)
	C7	Se ha averiado la placa calefactora.	Póngase en contacto con el departamento de atención al cliente.
		No hay suficiente líquido.	Añada líquido no espeso a base de agua en el recipiente interior con arreglo a su tamaño. 5,7 l: Un vaso y medio (375 ml) 7,6 l: dos 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).
	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).
	Food burn PrSE	Se ha detectado una temperatura elevada en el fondo del recipiente interior; la olla multiusos reduce automáticamente la temperatura para evitar el sobrecalentamiento.	Podría haber depósitos de almidón en el fondo del recipiente interior que hayan bloqueado la vía de disipación del calor. Apague la olla multiusos, elimine la presión con el método acorde al tipo de receta e inspeccione el fondo del recipiente interior.
		Se ha acumulado presión durante un programa de cocción sin presión.	Mueva el interruptor de salida rápida hasta la posición Vent (ventilación).

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

Garantía

Garantía limitada

Earlyview Ltd., distribuidor autorizado de Instant Brands, Inc., e Instant Brands Inc. (en conjunto, la «Empresa») garantizan la ausencia de defectos de fabricación y de materiales en este producto, 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 uso del aparato 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 fabricación; 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 inadecuados, 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), ni la reparación o la alteración por cualquier persona, a menos que haya sido por orden y autorización expresas de la Empresa; ni (3) las reparaciones en las que el aparato se haya utilizado para un uso distinto al uso normal doméstico, y de manera que contravenga las instrucciones publicadas destinadas al usuario.

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.

Garantía

Registro de la garantía

Visite instantpot.co.uk/support/register-your-product 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 incluye 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 medioambiente y a la salud humana provocados por la eliminación incontrolada de residuos, recíclelo 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.





Instant Brands Inc.

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

Distribuidor:

Earlyview Ltd (distribuidor oficial de Instant Brands)
Unit 5 Hersham Farm Business Park
Kitsmead Lane
Chertsey, Surrey KT16 0DN (Reino Unido)

Registre ya su producto en

instantpot.co.uk/support/register-your-product

Póngase en contacto

+44 (0) 3331 230051
support@instantpot.co.uk
instantpot.co.uk
instantpot.co.uk/shop-all-products

Súmesese a la comunidad oficial de Instant Pot

www.facebook.com/groups/InstantPotUKCommunity

Descargue la aplicación gratuita



 @instantpotUK

 @InstantPotUK

 @instantpotuk

Fabricado en China

Copyright© 2021 Instant Brands™ Inc.
803-0104-91