

*vamos
a cocinar*

OLLA MULTIFUNCIÓN DE XL 7,1 L
MANUAL DE USUARIO

Instant Pot®

Dale sabor a tus aventuras culinarias con Instant Pot®XL!

Bienvenido a las marcas Instant Pot! Sumérgete en tu nueva aventura culinaria con nosotros y deja que comience la deliciosa diversión. Cocinemos y hagamos que cada comida sea muy fácil. ¡Disfrutar!



Descubre tu chef interior!

¿Listo para dominar tu Instant Pot? Hemos creado 4 sencillos pasos con videos instructivos para que tu experiencia culinaria sea pan comido. Escanea el código QR y sigue los pasos para convertirte en un Chef Instantáneo en un abrir y cerrar de ojos. ¡Vamos a cocinar!

instantpot.eu/es/getting-started



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



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



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

CONTENIDO

Advertencias importantes	2
Contenido de la caja	6
Cómo usar la Instant Pot	8
Configuración inicial	11
Acerca de la cocción a presión	19
Cocción a presión	20
Saltear	22
Cocción lenta	24
Mantener caliente	25
Inicio retardado	26
Elaboración de yogur	27
Temporizador	29
Favoritos	29
Limpieza	30
Resolución de problemas	31
Códigos de error	33
Piezas de repuesto	34
Más información	35
Garantía	36



ADVERTENCIAS IMPORTANTES

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

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES

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

Ubicación

COLOQUE el aparato únicamente sobre una encimera. Utilice siempre el aparato sobre una superficie nivelada, estable y no combustible.

ASEGÚRESE de que todos los componentes estén secos y sin restos de alimentos antes de colocar el recipiente interior en la base de cocción.

NO COLOQUE el aparato ni el cable de alimentación sobre un quemador de gas, eléctrico o de un horno, ni cerca de ellos. No use NUNCA el aparato encima de los hornillos de su cocina.

NO USE el aparato cerca de agua, fuentes externas de calor o llamas.

NO USE el aparato en el exterior. Manténgalo alejado de la luz solar directa.

NO COLOQUE ningún objeto que pueda bloquear la ventilación del aparato.

Uso general

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

UTILICE guantes de horno para manipular el recipiente de cocción interno y para retirar los accesorios.

COLOQUE los accesorios calientes sobre una superficie resistente al calor o una placa de cocción.

TENGA cuidado al levantar el recipiente para extraerlo de la base, para evitar lesiones por quemaduras.

TENGA EXTREMO CUIDADO cuando el recipiente contenga comida caliente, aceite caliente u otros líquidos.

USE solamente la tapa Instant Pot suministrada con la base de cocción. Utilizar otras tapas de cocción a presión puede causar lesiones o daños personales o materiales.

DO USE el aparato sin que contenga el recipiente interno de cocción extraíble.

NO TOQUE las superficies calientes del aparato ni ningún accesorio mientras cocina o inmediatamente después, ya que estarán calientes. Use solamente las asas laterales del aparato para transportar o mover el producto.

NO USE este aparato para freír con aceite o a presión.

NO MUEVA el aparato mientras se esté utilizando y tenga extremo cuidado al eliminar el aceite caliente.

⚠ ¡ADVERTENCIA!

NO PERMITA que los niños menores de 8 años ni las personas con habilidades físicas, sensoriales o mentales reducidas utilicen este aparato. Es necesaria una supervisión estrecha mientras se está utilizando el aparato cerca de niños y personas con habilidades físicas, sensoriales o mentales reducidas. Los niños no deben jugar con este aparato.

NO USE el aparato para otra función que no sea un uso doméstico. No está diseñado para uso comercial.

NO DEJE el aparato sin vigilancia mientras esté funcionando.

Cocción a presión

Este aparato cocina bajo presión. Deje que se despresurice de forma natural o libere todo el exceso de presión antes de abrirlo. *Si no sigue estas instrucciones, podrían producirse quemaduras, lesiones personales o daños materiales.*

ASEGÚRESE de que el aparato está cerrado correctamente antes de ponerlo en funcionamiento.

COMPRUEBE que la válvula de liberación de vapor esté instalada correctamente.

USE la tapa de cocción a presión cuando cocine a presión.

APAGUE el aparato si el vapor se escapa por la válvula de liberación de vapor o por la válvula flotante de forma continua durante más de 3 minutos. Si sale vapor por los laterales de la tapa, apague el aparato. Una vez que deje de salir vapor, se haya liberado la presión y la olla se haya enfriado, asegúrese de que el anillo de sellado está instalado correctamente.

ASEGÚRESE de que el anillo de sellado está en buen estado e instalado correctamente.

COMPRUEBE la válvula de liberación de vapor, el tubo de liberación de vapor, la protección antibloqueo y la válvula flotante en busca de obstrucciones antes de su uso.

NO QUITE la tapa de cocción a presión con las manos sin protección. **NO TRATE** de forzar la tapa para extraerla de la base de cocción Instant Pot. **NO MUEVA** el aparato mientras se esté bajo presión.

NO CUBRA ni obstruya la válvula de liberación de vapor y/o la válvula flotante con un paño u otros objetos.

NO TRATE de abrir el aparato hasta que se haya despresurizado, y toda la presión interna haya sido liberada. Si trata de abrir el aparato mientras aún está presurizado puede producirse una liberación repentina del contenido caliente y causar quemaduras, lesiones personales o daños materiales.

NO COLOQUE la cara, las manos o la piel desnuda sobre la válvula de liberación de vapor ni sobre la válvula flotante cuando el aparato esté funcionando o quede presión residual, y no se incline sobre el aparato cuando quite la tapa.

Llenado en exceso durante la cocción a presión

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

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

⚠ ¡ADVERTENCIA!

NO LLENE el recipiente de cocción interno por encima de la línea marcada «1/2» al cocinar alimentos que aumenten su tamaño al cocinarlos, como el arroz, las habas secas o las verduras secas.

SEA CONSCIENTE de que ciertos alimentos, como la salsa de manzana, los arándanos, la cebada perlada, la avena u otros cereales, los guisantes partidos, los fideos, los macarrones, el ruibarbo o los espagueti pueden formar espuma y chisporrotear, por lo que se podrían bloquear el tubo y la válvula de liberación de vapor.

NO LLENE el recipiente de cocción interno por encima de la línea marcada «1/2» al cocinar alimentos que aumenten su tamaño al cocinarlos, como el arroz, las habas secas o las verduras secas.

NO COLOQUE alimentos con un tamaño excesivo en el recipiente de cocción interno ya que podría suponer un riesgo de incendio, lesión personal o daños materiales.

Accesorios

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

USE solamente el recipiente de cocción interno autorizado del Instant Pot para reducir el riesgo de fugas de presión.

SUSTITUYA únicamente el anillo de sellado por un anillo de sellado Instant Pot autorizado para prevenir lesiones personales, daños materiales u otros daños en el aparato.

NO USE los accesorios incluidos en un microondas, horno tostador, horno de convección o convencional, ni en una parrilla de cerámica, eléctrica, cocina de gas o barbacoa.

Cuidado y almacenamiento

DEJE que el aparato se enfríe a temperatura ambiente antes de limpiarlo o guardarlo.

NO GUARDE ningún material que no sea el recipiente de cocción, en la base de cocción cuando no la esté utilizando.

NO COLOQUE ningún material combustible en la base, como papel, cartón, plástico, espuma de poliestireno o madera.

Cable de alimentación

El cable de alimentación es corto para reducir los riesgos derivados de engancharse, enredarse o tropezar.

ADVERTENCIA: Los alimentos calientes derramados pueden causar quemaduras graves.

MANTENGA el aparato y el cable de alimentación lejos del alcance de los niños.

NO DEJE el cable de alimentación colgando de los bordes de una mesa o encimera.

NO DEJE que el cable de alimentación entre en contacto con superficies calientes o llamas descubiertas, como las de los hornillos.

NO USE tomas de alimentación que estén por debajo de la encimera. Este aparato utiliza un enchufe de tres clavijas con toma de tierra para reducir el riesgo de descarga eléctrica.

SOLAMENTE debe conectar el cable de alimentación a una toma eléctrica con puesta a tierra.

NO RETIRE la clavija de toma de tierra del enchufe.

NO USE el aparato con alargadores, convertidores o adaptadores, temporizadores o sistemas de control remoto independientes.

Si la unidad incluye un cable de alimentación extraíble: acople siempre el cable primero al aparato, después enchufe el cable a la toma de la pared.

⚠ ¡ADVERTENCIA!

Precauciones eléctricas

La base de cocción contiene componentes eléctricos que suponen un riesgo de descarga eléctrica. Si no sigue estas instrucciones podría producirse una descarga eléctrica e incluso la muerte.

Para protegerse frente a descargas eléctricas:

Para la desconexión, seleccione Cancel (Cancelar) y retire el enchufe de la fuente de alimentación. Desenchufe siempre el aparato cuando no lo use, además de antes de poner o quitar componentes o accesorios, y antes de limpiarlo. Para desenchufarlo, sujete el enchufe y tire para extraerlo de la toma. **NUNCA** tire del propio cable

REVISE habitualmente el aparato y el cable de alimentación en busca de indicios de daño o deterioro.

NO UTILICE el aparato si el cable de alimentación o el enchufe están dañados, o después de que el aparato haya funcionado mal o se haya caído o dañado en modo alguno. Para recibir asistencia, póngase en contacto con Atención al cliente por correo electrónico escribiendo a UKSupport@instantpot.com (si se encuentra en el Reino Unido) o a EUSupport@instantpot.com (si se encuentra en la UE), o llamando por teléfono al: +44 (0) 3331 230051.

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

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

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

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

NO LIMPIE el aparato mojándolo bajo el grifo.

NO USE el aparato en sistemas eléctricos que no sean de 220 - 240 V ~ 50 / 60 Hz.

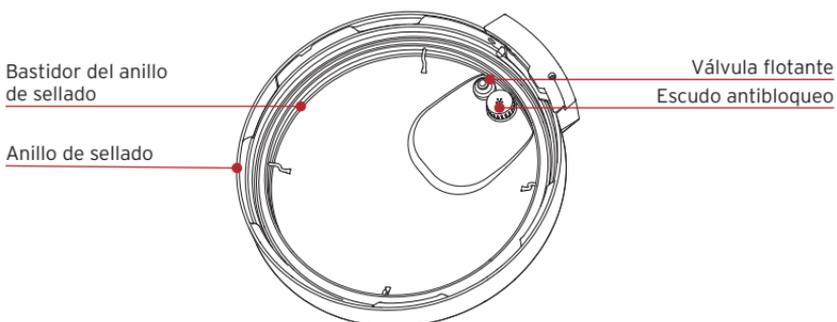
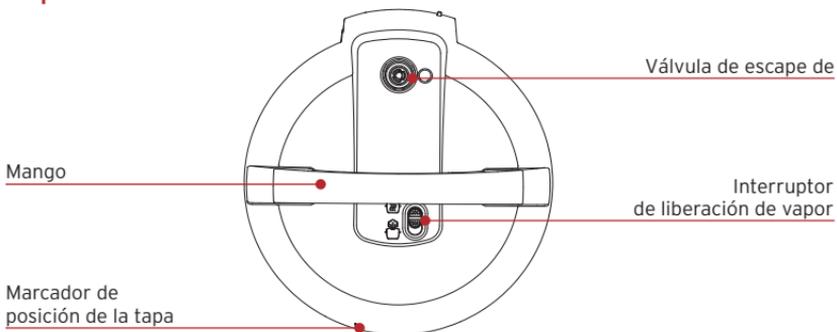
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

⚠ ¡ADVERTENCIA!

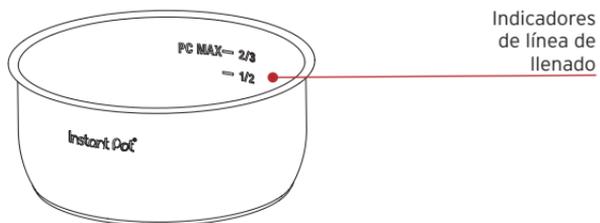
El incumplimiento de estas instrucciones de seguridad podría causar lesiones personales y/o daños materiales y puede anular su garantía.

CONTENIDO DE LA CAJA

Tapa



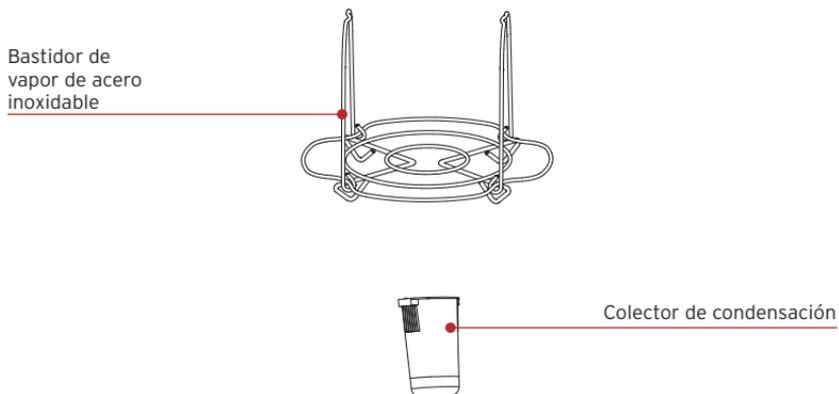
Olla de cocción de acero inoxidable



Base del aparato



Piezas + accesorios



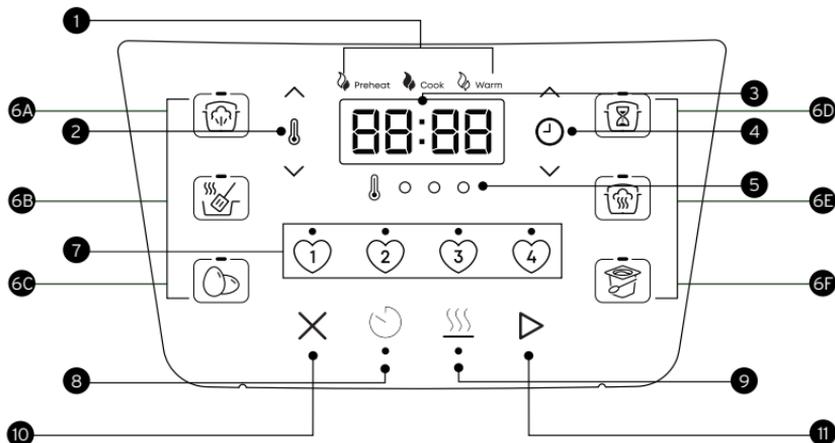
Las ilustraciones son a modo de referencia y podrían diferir del producto real

Recuerde reciclar. Hemos diseñado este embalaje teniendo en cuenta la sostenibilidad. Recicle todo lo que pueda reciclarse donde usted vive.

CÓMO USAR EL INSTANT POT

Panel de control

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



- Indicador de cocción con guía
 - Las fases de cocción están activas cuando está iluminado
- Controles de temperatura
- Pantalla de estado
 - Temperatura
 - Tiempo de cocción
 - Tiempo de retardo del inicio
 - Tiempo de mantenimiento del calor
 - Mensajes de estado
- Controles del tiempo
- Luces de los niveles de temperatura
- Botones de programa inteligente
 - La luz muestra el programa inteligente
 - 6A. activo Cocción a presión
 - 6B. Saltear
 - 6C. Huevo
 - 6D. Cocción lenta
 - 6E. Vapor
 - 6F. Yogur
- Botones favoritos
 - La luz está activa
- Inicio retardado
 - La luz está activa
- Mantener caliente
 - La luz está activa
- Cancelar
- Inicio

Mensajes de estado

El panel de control muestra información que necesita saber cuando use la olla Instant Pot.

OFF	La unidad está lista
OFF dimmed	La unidad está en modo de espera de bajo consumo
On	Modo de precalentamiento
End	Programa inteligente finalizado (la función Mantener caliente está desactivada)
Lid	La tapa o está bien puesta o no está puesta
05:20	<ul style="list-style-type: none">• Time• Programa inteligente: tiempo de cocción restante• Inicio retardado: tiempo hasta que se inicia el programa inteligente• Mantener caliente: tiempo que se ha estado calentando la comida
Hot	El programa inteligente Saltear (Sauté) está listo para añadir alimentos
Food burn	Sobrecalentamiento: consulte la sección Resolución de problemas en la página 31
Not Set	El programa de Favoritos no se ha guardado
E*	Error: ver Códigos de error en la página 33

Encendido y apagado del sonido

Encender el sonido

Cuando esté en el modo de espera, mantenga pulsadas las teclas **Inicio retardado**  y **Mantener caliente**  hasta que en la pantalla aparezca «S On».

Apagar el sonido

Cuando esté en el modo de espera, mantenga pulsadas las teclas **Inicio retardado**  y **Mantener caliente**  hasta que en la pantalla aparezca «S OFF».

Los avisos sonoros de seguridad (pitidos) no se pueden apagar.

Restaurar los programas inteligentes a su configuración original

Restaurar programas inteligentes individuales

- Con la olla en modo de espera o Ajuste de cocción, mantenga pulsado un Programa inteligente hasta que la olla emita un pitido.

Los tiempos de cocción y las temperaturas del programa inteligente se restaurarán a la configuración predeterminada de fábrica.

Restaurar todos los programas inteligentes

- Con la olla en modo de espera, mantenga pulsado **Cancelar**  hasta que la olla emita un pitido.

Todos los tiempos de cocción y las temperaturas de los programas inteligentes se restaurarán a la configuración predeterminada de fábrica y se eliminarán los ajustes de Favoritos.

CONFIGURACIÓN INICIAL

Limpiar antes de usar

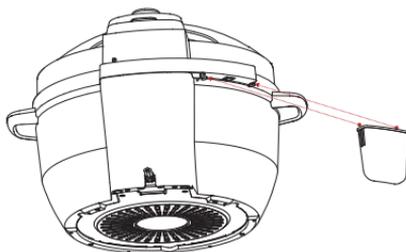
1. Lave el recipiente de cocción interior con agua caliente y jabón. Aclare y use un paño suave para secar el exterior. También puede lavar el recipiente de cocción interior en el lavavajillas.
2. Limpie el elemento calentador del interior de la base del aparato con un paño suave para asegurarse de que no quedan residuos del embalaje.

Instalación del colector de condensación

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

Instalación del colector de condensación

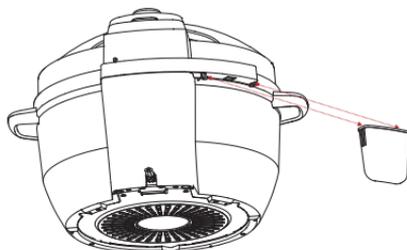
- Alinee las ranuras del colector de condensación con las pestañas en la parte posterior de la base del aparato y deslice el colector para colocarlo en su posición.



Extracción del colector de condensación

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

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



Utilización del anillo de sellado

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

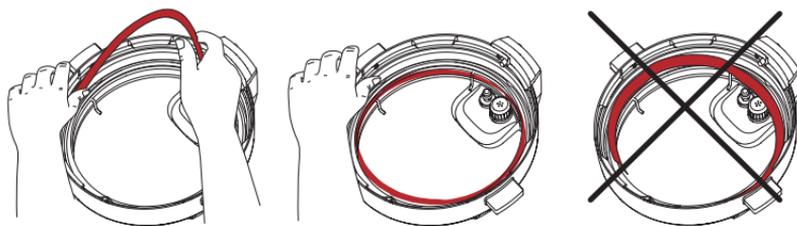
- El anillo de sellado está preinstalado en la tapa de la olla multifunción, pero debe comprobar que esté bien colocado cada vez que vaya a cocinar.
- Debe limpiar el anillo de sellado después de cada uso.
- Los anillos de sellado se dilatan con el tiempo y el uso normal. Para mantener la seguridad de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

⚠ ¡ADVERTENCIA!

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

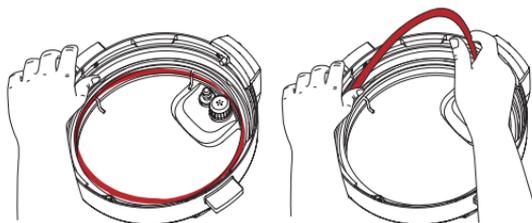
Instalación del anillo de sellado

1. Coloque el anillo de sellado sobre el bastidor y presione con firmeza para colocarlo en su lugar. Presione firmemente para asegurarse de que no se formen pliegues.
2. El anillo de sellado debe quedar bien ajustado y no debe caer al darle la vuelta a la tapa.



Extracción del anillo de sellado

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



Enchufar el cable

Cuando tenga todo listo para utilizar su Instant Pot, enchufe el cable eléctrico a la toma de corriente situada en la parte posterior de la base de la olla.

Prueba de funcionamiento

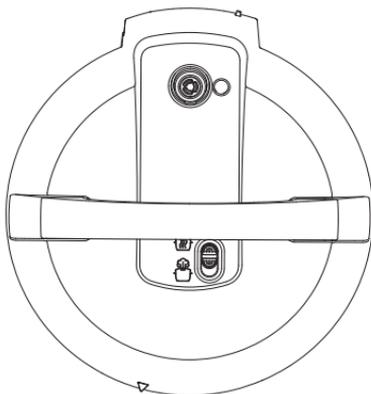
Preparar su nuevo Instant Pot para una prueba es una forma estupenda de familiarizarse con el funcionamiento de la unidad antes de cocinar.

Para realizar una prueba de funcionamiento:

1. Siga las instrucciones para cocinar a presión en la página 21.
2. Use 700 ml, pero no comida.
3. Configure el tiempo de cocción en 5 minutos.
4. Una vez completada la sesión de cocción, deseche el agua restante.
5. Lave y seque el recipiente de cocción interior.

¡Ahora ya puede cocinar con su Instant Pot!

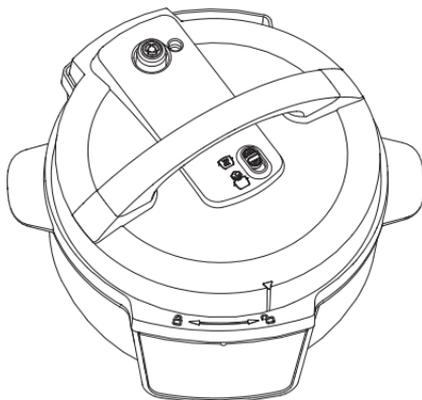
Uso de la tapa



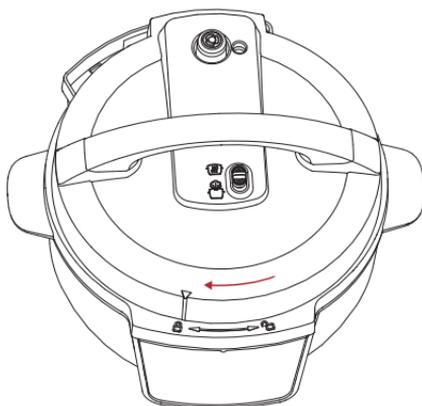
Utilizará la tapa de cocción a presión para la mayoría de los programas de cocción y todos los programas de cocción a presión. Utilice siempre la tapa de cocción a presión que viene con la base de esta Instant Pot.

Cierre y bloqueo de la tapa

1. Haga coincidir ▼ de la tapa con el símbolo  en el lateral derecho del panel de control de la base de la olla y coloque la tapa en su sitio.

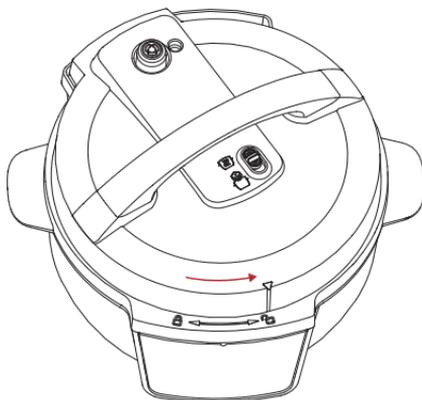


2. Gire la tapa en el sentido de las agujas del reloj hasta que el símbolo ▼ de la tapa coincida con  encima del panel de control en la base de la olla.



Apertura de la tapa

1. Gire el mango de la tapa para que coincida con el símbolo ▼ en la tapa con el  símbolo en el lateral derecho del panel de control de la base de la olla.



2. Levante con cuidado la tapa y sáquela de la base de la olla.

Cómo liberar el vapor

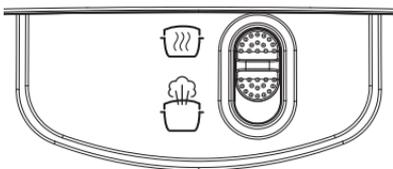
Su Instant Pot puede liberar el vapor de 2 formas diferentes. Use la opción que mejor se adapte al tipo de alimentos que está cocinando.

Liberación natural de vapor

Libera el vapor gradualmente con el paso del tiempo (hasta 40 minutos o más) una vez finalizada la cocción.

Utilizar para: alimentos que pueden fermentar como los guisos, el chili, la pasta, los copos de avena, las habas o cereales en grano.

1. Después de la cocción, deje el interruptor de liberación de vapor en la posición Sellado  hasta que se libere toda la presión.



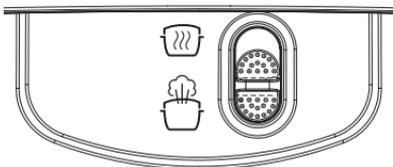
2. Text BoxLa válvula flotante cae hacia la tapa cuando se haya liberado todo el vapor.
3. Tras liberar el vapor, gire la tapa en sentido contrario al de las agujas del reloj y retírela.

Liberación rápida de vapor

Libera el vapor rápidamente después de pulsar el botón de liberación del vapor.

Utilizar para: alimentos que tienden a cocinarse en exceso, como las verduras y el marisco

1. Después de la cocción, coloque el interruptor de liberación de vapor en la posición de ventilación  y espere a que se libere toda la presión.



2. La válvula flotante cae hacia la tapa cuando se haya liberado todo el vapor.
3. Tras liberar el vapor, gire la tapa en sentido contrario al de las agujas del reloj y retírela.

⚠ ¡PRECAUCIÓN!

Precaución al cocinar a presión

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

ACERCA DE LA COCCIÓN A PRESIÓN

La cocción a presión usa vapor presurizado para cocinar alimentos de manera rápida y uniforme, para preparar comidas más rápido de lo habitual. Al cocinar a presión, la Instant Pot sigue 3 pasos.

Paso 1: Pre calentamiento

- Mientras la olla se precalienta, calienta líquido para crear vapor. Cuando se haya acumulado suficiente presión, la válvula flotante sube, la tapa se bloquea y la olla está lista para comenzar la cocción.

Paso 2: Cocinado

- Cuando la olla alcanza el nivel de presión necesario, empieza la cocción y se mantiene el nivel de presión durante toda la cocción.

Consulte las instrucciones del programa inteligente que aparecen a partir de la página 20 para obtener más detalles.

Paso 3: Liberar vapor

- Cuando los alimentos hayan terminado de cocinarse, la olla sigue presurizada y caliente. El proceso libera la presión, reduce la temperatura y permite quitar la tapa de forma segura.

Consulte «Cómo liberar el vapor» en la página 17.

Utilizar líquido para crear vapor

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

Mínimo de líquido para cocinar a presión*

- 500ml

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

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

FAMILIARÍCESE CON LOS ICONO

Cocción a presión	Saltear	Cocción lenta	Vapor	Huevo	Yogur	Inicio retardado	Mantener caliente

COCCIÓN A PRESIÓN

Tres de los programas inteligentes utilizan la presión para cocinar los alimentos: Cocción a presión, Vapor y Huevo.

Elija alguno de estos ajustes en los programas inteligentes que usan la cocción a presión.

Programa inteligente	Tiempo de cocción predeterminado	Tiempo mín. de cocción	Tiempo máx. de cocción
 Cocción a presión	10 minutos (00:10)	0 minutos (00:00)	4 horas (04:00)
 Vapor	10 minutos (00:10)	0 minutos (00:00)	4 horas (04:00)
 Huevo	5 minutos (00:05)	0 minutos (00:00)	4 horas (04:00)

Otros ajustes

- La función Mantener caliente  está activada por defecto.
- El Inicio  retardado está disponible.

Cómo cocinar a presión

Preparación

Corte, pique, sazone o marine los ingredientes en función de la receta.

Pre calentamiento

1. Coloque el recipiente de cocción interior en la base del aparato.
2. Añada el líquido a la olla.

Consulte «Usar líquido para crear vapor» en la página 19.

3. Añada los ingredientes preparados a la olla.
4. Coloque la tapa sobre la olla de cocción y asegúrese de que está cerrada.
Consulte «Cerrar y bloquear la tapa» en la página 15.
5. Seleccione un programa inteligente para cocinar y pulse el botón en el panel de control.
6. El tiempo de cocción predeterminado parpadea. Pulse las flechas **arriba (aumentar) y abajo (disminuir)** de Time para ajustar el tiempo de cocción.
7. La función **Mantener** caliente está activada por defecto. Vuelva a pulsar **Mantener caliente**  para desactivarla.
8. Pulse **Inicio** . La luz del estado Pre calentamiento está encendida, aparece como **ON** en la pantalla y la Instant Pot está formando presión.

Puede tardar entre 10 y 15 minutos en alcanzar la presión ajustada para la cocción. Los alimentos congelados aumentan el tiempo de pre calentamiento.

Cocción

1. Cuando la presión está lista, su Instant Pot empieza con la cocción.
2. El temporizador de cocción comienza la cuenta atrás.
3. Cuando el contador llega a 00:00 se detiene la cocción.

*Puede pulsar **Cancelar**  para detener el programa inteligente en cualquier momento.*

*Puede cambiar el tiempo o la temperatura de cocción en cualquier momento durante la fase de pre calentamiento o de cocción pulsando las flechas arriba y abajo de tiempo y temperatura para aumentar o reducir, y a continuación pulse **Inicio**  para confirmar.*

Liberar el vapor

- Elija el método de liberación de vapor que mejor se adapte a su receta.
Consulte “Cómo liberar vapor” en la página 17 para conocer todos los detalles.

SALTEAR

Use la opción Saltear en lugar de una sartén o cacerola. El proceso de salteado puede aportar más sabor a los alimentos o puede fermentar, espesar o reducir las salsas.

Elija entre esta configuración en el programa inteligente Saltear:

Tiempo de cocción predeterminado	Tiempo mín. de cocción	Tiempo máx. de cocción	Temp. predeterminada	Opciones de temp.
30 minutos (00:30)	1 minuto (00:01)	1 hora (01:00)	Alta	Baja Media Alta

Otros ajustes

- Mantener caliente  no está disponible.
- El Inicio retardado  no está disponible.

Cómo saltear

Preparación

Corte, pique, sazone o marine los ingredientes en función de la receta.

Pre calentamiento

1. Coloque el recipiente de cocción interior en la base del aparato.
2. Añada aceite de cocinar a la olla.
3. Pulse  **Saltear** en el panel de control.
4. La temperatura por defecto parpadea. Pulse las flechas arriba (aumentar) y abajo (disminuir) de Temperatura para seleccionar una temperatura **Baja, Media o Alta**.
5. El tiempo de cocción predeterminado parpadea. Pulse las flechas **arriba (aumentar) y abajo (disminuir)** de Time para ajustar el tiempo de cocción.
6. Pulse **Inicio** . La pantalla muestra **On** ay la luz de estado muestra **Pre calentamiento**.

Cocción

1. Cuando la pantalla muestre **Hot**, (Caliente), añada los ingredientes preparados.
*En la pantalla aparece Hot (Caliente) durante 3 segundos y, a continuación, la luz del estado muestra **Cook (Cocción)**.*
2. La pantalla iniciará la cuenta atrás.
3. Cuando el temporizador llegue a su fin, la pantalla mostrará **End (Fin)**.
4. Pulse **Cancelar** (X) si desea finalizar la cocción antes de que se detenga el contador.

Puede cambiar el tiempo o la temperatura de cocción en cualquier momento durante la fase de precalentamiento o de cocción pulsando las flechas arriba y abajo de tiempo y temperatura para aumentar o reducir, y a continuación pulse Inicio (▶) para confirmar.

Saltear antes de la cocción a presión o la cocción lenta

Es frecuente saltear los alimentos para dorarlos antes de cocinarlos.

1. Saltear los ingredientes.
2. Pulse **Cancelar** (X).

Puede desglasar el recipiente de cocción interior ahora, antes de pasar a Cocción a presión (▶) o Cocción lenta (⌚) [Desglasado] más abajo).

3. Seleccione el programa inteligente que desea utilizar para la cocción.

Desglasado

El desglasado es el proceso de añadir líquido a un recipiente caliente, liberando todos los fragmentos caramelizados, deliciosos, adheridos al fondo.

1. Extraiga los alimentos de la olla interior.
2. Añada agua, caldo o vino, según lo indique su receta.
3. Use una cuchara de madera o una espátula de silicona para despegar los fragmentos de alimentos adheridos a la olla. bottom of the cooking pot.

COCCIÓN LENTA

La cocción lenta le permite preparar sus recetas de a fuego lento o estofadas como en una olla a presión tradicional, pero con un control exacto. Con este programa, no se usa la presión para cocinar los alimentos, por lo que el interruptor de liberación de vapor debe estar en la posición de ventilación. También puede usar una tapa de cristal con el orificio de ventilación en lugar de la tapa de la olla.

Elija entre esta configuración en el programa inteligente Cocción lenta:

Tiempo de cocción predeterminado	Tiempo mín. de cocción	Tiempo máx. de cocción	Temp. predeterminada	Opciones de temp.
6 horas (06:00)	30 minutos (00:30)	24 horas (24:00)	Alta	Baja Media Alta

Otros ajustes

La función Mantener caliente  está activada por defecto.

El Inicio retardado  está disponible.

Cómo usar la cocción lenta

Preparación

Corte, pique, sazone o marine los ingredientes en función de la receta.

Cocción

1. Coloque el recipiente de cocción interior en la base del aparato.
2. Añada los ingredientes a la olla.
3. Coloque la tapa sobre la olla de cocción y asegúrese de que está cerrada.
Consulte «Cerrar y bloquear la tapa» en la página 15.
4. Coloque el interruptor de liberación de vapor en la posición de **ventilación**.
5. Pulse **Cocción a presión**  en el panel de control.
6. La temperatura por defecto parpadea. Pulse las flechas **arriba (aumentar) y abajo (disminuir)** de Temperatura para seleccionar una temperatura **Baja, Media o Alta**.

7. El tiempo de cocción predeterminado parpadea. Pulse las flechas **arriba (aumentar)** y **abajo (disminuir)** de Time para ajustar el tiempo de cocción.
8. La función **Mantener caliente** está activada por defecto. Vuelva a pulsar **Mantener caliente**  para desactivarla.
9. Pulse **Inicio** . La pantalla muestra **On**. La luz el estado de cocción está encendida (**ON**).

*Puede cambiar el tiempo o la temperatura de cocción en cualquier momento durante la fase de precalentamiento o de cocción pulsando las flechas arriba y abajo de tiempo y temperatura para aumentar o reducir, y a continuación pulse **Inicio**  para confirmar.*

Mantener caliente

Cuando finaliza la cocción, la pantalla muestra End (Fin) si la función **Mantener caliente**  está **apagada**. Si no, el temporizador comienza a contar desde **00:00** hasta **10 horas (10:00)**

MANTENER CALIENTE

El ajuste de mantener caliente se enciende automáticamente después de la cocción con todos los programas inteligentes, excepto con Saltear. También puede usar la función Mantener caliente para recalentar la comida.

Mantener caliente después de cocinar

1. Cuando se inicia el calentamiento automático, el temporizador muestra el tiempo transcurrido, hasta 10 horas.
2. Para desactivar el calentamiento automático (durante la cocción o durante el calentamiento automático), pulse **Mantener caliente**  o **Cancelar**  a y la luz situada sobre el botón se apagará.

Recalentar y mantener caliente

Puede usar la función de mantener caliente para recalentar alimentos o para mantenerlos calientes hasta que se sirvan.

1. En modo de espera, pulse **Mantener caliente** .
2. Pulse las flechas de arriba y abajo de Temp para fijar una temperatura **Baja, Media** o **Alta**.
3. Pulse las flechas de **arriba y abajo** de Time para ajustar el temporizador
4. Pulse **Inicio** . La luz del estado Caliente está encendida y el temporizador comienza la cuenta atrás.

Puede cambiar el tiempo o la temperatura de cocción pulsando las flechas de arriba y abajo de Time o Temp y, a continuación, el botón Iniciar .

Tiempo de cocción predeterminado	Tiempo mín. de cocción	Tiempo máx. de cocción	Temp. predeterminada	Opciones de temp.
10 horas (10:00)	10 minutos (00:10)	10 horas (10:00)	Alta	Baja Media Alta

INICIO RETARDADO

Puede configurar un contador de inicio retardado durante un mínimo de 10 minutos hasta un máximo de 24 horas, en incrementos de 10 minutos (el tiempo predeterminado es de 8 horas).

El inicio retardado no está disponible con el programa inteligente Saltear.

Inicio retardado de la cocción

1. Seleccione un programa inteligente, ajuste la configuración como desee y pulse **Inicio retardado** .

*Cuando haya seleccionado el Inicio retardado, no podrá volver a la configuración de cocción. Para ajustar la configuración del programa inteligente, pulse **Cancelar**  a introduzca la nueva selección.*

2. Pulse las flechas de **arriba y abajo** de tiempo para seleccionar el tiempo de retardo.
3. Pulse **Inicio** . La pantalla mostrará la cuenta atrás.

*Si cambia de opinión y decide no usar el Inicio retardado, pulse **Cancelar**  antes de pulsar **Inicio** .*

4. Cuando el Inicio retardado finaliza, comienza el programa inteligente automáticamente.



ELABORACIÓN DE YOGUR

Puede utilizar su Instant Pot para preparar fácilmente delicioso yogur lácteo y no lácteo fermentado.

Proceso	Tiempo de cocción predeterminado	Temperatura predeterminada	Rango de tiempo personalizado
Pasteurización	3 minutos (00:03)	Alta	No procede
Fermentación (láctea)	8 horas (08:00)	Baja	No procede
Fermentación (no láctea, personalizada)	8 horas (08:00) (ajustable)	Baja (ajustable)	Mínimo 30 minutos (00:30) Máximo 99 horas, 30 minutos (99:30)

Nota: Las funciones automáticas Mantener caliente e Inicio retardado no están disponibles.

Cómo hacer yogur

Pasteurizar leche

1. Añada leche al recipiente de cocción interior y colóquelo en la base del aparato.
2. Coloque la tapa sobre la base del aparato y bloquee la tapa.
3. Pulse **Yogur**  en el panel de control. La temperatura por defecto está iluminada.
4. Pulse las flechas de arriba y abajo de **Temp** para seleccionar la temperatura **Alta**. En la pantalla aparecerá **Boil** (Hervir). No puede ajustar el tiempo de cocción.
5. Pulse **Inicio**  para comenzar. La pantalla muestra **ON**.
6. Cuando finaliza la pasteurización, la pantalla muestra **End** (Fin).

Nota: La leche debe alcanzar una temperatura mínima de 161 °F/72 °C para que se produzca la pasteurización.

Añada el fermento

1. Deje que la leche pasteurizada se enfríe a 43 °C/110 °F.
2. Añada un fermento a la leche siguiendo las instrucciones del envase.
Si utiliza yogur natural como fermento, asegúrese de que contiene un cultivo activo.
Mezcle 30 ml (2 cucharadas) de yogur por cada 3,7 l de leche o siga una receta de confianza.
3. Coloque y cierre la tapa.

Fermentación

1. Pulse **Yogur** .
2. Pulse las flechas de arriba y abajo de Temp para seleccionar una temperatura baja o media según la receta. La pantalla muestra 8 horas (08:00).
3. Use las flechas de arriba y abajo de Tiempo para configurar el tiempo de fermentación si es necesario.
4. La pantalla muestra la cuenta atrás desde el tiempo ajustado 00:00.
5. Cuando finaliza la fermentación, la olla emite un pitido y la pantalla muestra **End (Fin)**.
Un periodo de fermentación más largo producirá un yogur más agrio.
6. Deje que el yogur se enfríe.
7. Déjelo en la nevera durante 12-24 horas para que desarrolle los sabores.

¿Cuánta cantidad hacer?

Tamaño del recipiente	Volumen de leche mínimo	Volumen de leche máximo
7,1 litros	1500 ml	5,7 L

TEMPORIZADOR

Aunque no use la olla Instant Pot para cocinar, puede ajustar el temporizador con un mínimo de 1 minuto y un máximo de 1 hora (el tiempo predeterminado son 10 minutos).

Programar un temporizador (sin cocinar)

1. Cuando la barra de mensajes muestra **OFF**, pulse **Inicio retardado** .
2. Pulse las flechas de **arriba y abajo** de Time para seleccionar el tiempo del temporizador.
3. Pulse **Inicio**  para iniciar el temporizador.

*Para cancelar el temporizador, presione **Cancelar**  en cualquier momento.*

FAVORITOS

Puede configurar y guardar cuatro programas personalizados como Favoritos para acceder a las recetas con un solo toque.

Guardar recetas en Favoritos

1. Seleccione cualquier programa inteligente y configúrelo según su receta.
2. Cuando tenga la configuración que desea, mantenga pulsada la tecla Favoritos durante 3 segundos para guardar el programa. En la pantalla aparecerá **Set (Configurar)** y el número de Favorito correspondiente. Se ilumina el indicador del botón de Favoritos.

Su programa personalizado está listo para usarlo cuando quiera.

Puede cambiar sus recetas guardadas en Favoritos por otra receta nueva siguiendo estos mismos pasos.

Usar las recetas de Favoritos

Para un programa de Favoritos de cocción lenta o cocción a presión, añada los ingredientes a la olla interior antes de precalentarla. Para un programa de Favoritos de salteado, espere a añadir la comida hasta que en la pantalla aparezca **Hot (Caliente)**.

- Seleccione el programa de Favoritos que desee utilizar. En la pantalla se muestran las configuraciones de cocción para ese Favorito. Se ilumina el indicador del botón de Favoritos. Pulse **Iniciar**  para comenzar a cocinar.

*Si pulsa una tecla de Favoritos que no se haya guardado en Favoritos, la pantalla parpadeará tres veces con el mensaje **Not set (No configurado)** y volverá a la pantalla anterior.*

LIMPIEZA

Limpie su Instant Pot después de cada uso. Desenchufe siempre la unidad y deje que todos los componentes se enfríen a temperatura ambiente antes de la limpieza. Antes de usar o almacenar la unidad, asegúrese de que todas las superficies estén secas.

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

**Puede producirse cierta decoloración después de usar el lavavajillas, pero no afectará a la seguridad o el rendimiento de la cocción.*

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causa	Solución
Dificultad para cerrar la tapa	El anillo de sellado no está instalado correctamente.	Vuelva a colocar el anillo de sellado asegurándose de que está bien colocado detrás del bastidor del anillo de sellado.
	El contenido del aparato aún está caliente.	Cambie el interruptor de liberación de vapor a la posición de ventilación y, a continuación, baje la tapa hacia la base de la olla.
Dificultad para abrir la tapa	Presión dentro del aparato.	Libere la presión siguiendo la receta; solo abra la tapa cuando la válvula flotante haya descendido.
El recipiente interior se adhiere a la tapa al abrir la olla.	Al enfriarse el recipiente interior puede crear succión, causando que el recipiente interior se adhiera a la tapa	Parar liberar el vacío, configure la Liberación de vapor en Ventilación.
Sale vapor por el lateral de la tapa	No hay anillo de sellado en la tapa.	Instale un anillo de sellado.
	El anillo de sellado está dañado o no está instalado correctamente.	Reemplace el anillo de sellado.
	Restos de alimentos en el anillo de sellado.	Quite el anillo de sellado y límpielo bien.
	La tapa no está bien cerrada	Abra la tapa y vuelva a cerrarla.
	El bastidor del anillo de sellado está torcido o descentrado.	Retire el anillo de sellado de la tapa, compruebe el bastidor del anillo de sellado por si presenta dobleces o deformaciones. Póngase en contacto con Atención al cliente.
	El borde del recipiente de cocción interior puede haberse deformado.	Si el recipiente de cocción interior está deformado, sustitúyalo. NO USAR. Póngase en contacto con Atención al cliente.
Pequeña fuga de vapor/ silbido de la válvula de liberación vapor durante el ciclo de cocción	La olla está regulando el exceso de presión.	Es normal, no es necesaria ninguna acción.

Problema	Causa	Solución
Sale mucho vapor de la válvula de liberación de vapor cuando el botón de liberación de vapor está en modo Seal (Sello)	Fallo de control del sensor de presión.	Póngase en contacto con Atención al cliente.
	La válvula de liberación de vapor no está en su sitio.	Mueva el interruptor de liberación de vapor rápidamente a Ventilación y de nuevo a Sellar para asegurarse de que la válvula esté bien sellada.
La pantalla permanece en blanco después de conectar el cable de alimentación	Mala conexión de alimentación o sin alimentación.	Compruebe que el cable no presenta daños. Si observa algún daño, póngase en contacto con Atención al cliente. Compruebe que la toma de salida recibe alimentación.
	El fusible eléctrico del aparato se ha fundido.	Póngase en contacto con Atención al cliente.
Sonido de clic o de ligero chasquido ocasional	El sonido del cambio de corriente y la expansión de la placa de presión al cambiar de temperatura	Es normal, no es necesaria ninguna acción.
	El fondo interior de la olla está húmedo.	Seque las superficies externas de la olla (recipiente interior). Asegúrese de que el elemento calentador esté seco antes de insertar el recipiente de cocción en la base del aparato.
El código de error aparece en la pantalla y el aparato emite pitidos continuos	Hay un problema con el aparato.	Consulte Códigos de error en la página 33.

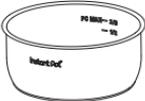
CÓDIGOS DE ERROR

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

Problema	Causa	Solución
C1 o C6H	El sensor o el interruptor de presión están defectuosos.	Póngase en contacto con Atención al cliente.
C7	El elemento calentador ha fallado.	Póngase en contacto con Atención al cliente.
	No hay suficiente líquido.	Añada una capa fina de líquido a base de agua al recipiente interior: 375 ml
	El botón de liberación rápida está en la posición de Ventilación.	Compruebe el interruptor de liberación de vapor para asegurarse de que está en la posición Sellado.
Error con la tapa/ al abrir la tapa	La tapa no está en la posición correcta para el programa seleccionado	Abra la tapa y vuelva a cerrarla. No ponga la tapa cuando use la función de Saltear.
Comida quemada	Alta temperatura detectada en el fondo del recipiente de cocción; la olla se detiene automáticamente para evitar sobrecalentarse.	Los depósitos de almidón en el fondo del recipiente interior pueden haber bloqueado la disipación de calor. Apague la olla, libere la presión según la receta e inspeccione el fondo del recipiente interior.
PrSE	Se ha acumulado presión durante un programa de cocción de salteado.	Coloque el interruptor de liberación de vapor en la posición de ventilación.

PIEZAS DE REPUESTO

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

	Pièce	Référence
	Anillos de sellado (2unidades)	211-0109-01-EMEA
	Recipiente interior de acero inoxidable	212-2016-01-EMEA
	Tapa de cristal	312-6128-01-EMEA
	Válvula flotante	310-0019-01-EMEA
	Válvula de liberación de vapor	310-0022-01-EMEA
	Escudo antibloqueo	310-0006-01

MÁS INFORMACIÓN

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

Registre su producto

instantpot.eu/es/product-registration

Contacto con Atención al Cliente

instantpot.eu/es/contact-us

UKSupport@instantpot.com

EUSupport@instantpot.com

Descargue la aplicación Instant Connect™

Descubra recetas y elaboraciones guiadas. Disponible en las tiendas de aplicaciones para iOS y Android.

Tablas de cocción y más recetas

instantpot.co.uk/recipes

Vídeos de instrucciones, consejos y mucho más

instantpot.eu/es/getting-started

Sustitución de piezas y accesorios

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

Únase a la comunidad



Especificaciones del producto

Modelo	Volumen	Voltaje	Potencia	Presión de trabajo
DUPC801BK	7,1 litros	1000-1200W	220-240V ~ 50/60 Hz	80kPa

GARANZIA

Garanzia Limitata

Instant Brands (Ireland) Limited e Instant Pot Brands Inc. Limited (congiuntamente, l'“Azienda”) garantiscono che questo prodotto è esente da difetti di fabbricazione e di materiali, in normali condizioni di uso domestico, per un (1) anno dalla data d'acquisto originale. La presente Garanzia Limitata è valida solo per l'acquirente originario e per l'uso nell'UE. La presente garanzia non copre gli apparecchi usati al di fuori dell'UE. Per ricevere assistenza nell'ambito di questa Garanzia Limitata occorre presentare la prova della data di acquisto originale e, su richiesta, restituire l'apparecchio. A condizione che il prodotto venga usato e ne sia eseguita la manutenzione secondo le istruzioni con esso fornite (disponibili anche all'indirizzo instantpot.co.uk) l'Azienda provvederà, a sua esclusiva discrezione, a: (i) riparare i difetti di fabbricazione e materiali; o (ii) sostituire l'apparecchio. Qualora l'apparecchio venga sostituito, la Garanzia Limitata sull'apparecchio sostitutivo scadrà entro 12 mesi dalla data dell'acquisto originario. L'Azienda non si fa carico dei costi di spedizione per gli interventi coperti da garanzia.

Limitazioni ed esclusioni

Qualsiasi modifica o tentata modifica dell'apparecchio può inficiarne il funzionamento sicuro e causare seri danni a persone o cose. Qualsiasi modifica o tentata modifica dell'apparecchio o di un suo componente renderà nulla la garanzia, salvo nel caso in cui tale modifica o alterazione sia stata espressamente autorizzata dall'Azienda.

La presente garanzia non copre (1) la normale usura dei componenti; (2) i danni risultanti da un uso negligente, irragionevole o improprio del prodotto, da un montaggio o uno smontaggio scorretti, da un uso contrario alle istruzioni, da una mancata manutenzione ragionevolmente necessaria, da danni causati da forza maggiore (come incendi, alluvioni, uragani e tornado) o da eventuali riparazioni o modifiche effettuate, salvo nel caso in cui l'intervento sia stato espressamente indicato e autorizzato dall'Azienda; e (3) le riparazioni necessarie a seguito di un uso diverso dal normale uso domestico oppure contrario alle istruzioni pubblicate per l'utente o l'operatore. Nei limiti ammessi dalla legge vigente, l'eventuale responsabilità civile dell'Azienda per prodotti o componenti che appaiano difettosi si limita alla riparazione o sostituzione del prodotto o di un suo componente e non può superare il prezzo d'acquisto di un prodotto sostitutivo paragonabile. Salvo per quanto espressamente ivi disposto e nella misura permessa dalla legge, (1) l'Azienda non fornisce garanzie, condizioni o dichiarazioni, esplicite o implicite, uso, uso commerciale o diverso rispetto all'apparecchio o a sue parti coperte da questa garanzia e (2) l'Azienda declina ogni responsabilità per danni indiretti, incidentali o consequenziali derivanti da o connessi all'uso o alle prestazioni dell'apparecchio o danni derivanti da perdite economiche, perdite di proprietà, perdite di ricavi o profitti, perdite di godimento o uso, costi per la rimozione, installazione o altri danni consequenziali di qualsiasi tipo o natura. L'utente può usufruire di diritti e rimedi in base alle leggi applicabili, in aggiunta a eventuali diritti o rimedi che possano essere disponibili nell'ambito di questa garanzia limitata.

GARANZIA

Per registrare l'apparecchio, instantpot.eu/es/product-registration È richiesto il nome, un indirizzo e-mail, il nome del negozio, la data di acquisto, il numero e il codice seriale del modello (riportati entrambi sull'apparecchio). La registrazione permette di rimanere informati su novità e ricette, nonché di essere contattati per eventuali avvisi di sicurezza relativi al prodotto.

Effettuando la registrazione, l'utente riconosce di avere letto e compreso le istruzioni per l'uso e le avvertenze fornite con l'apparecchio.

Assistenza in garanzia

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

Instant Brands (Ireland) Limited,
Suite 6, Rineanna House,
Shannon Free Zone,
Shannon, Co Clare, Ireland, V14 CA36.
Email: EUSupport@instantpot.com
Telephone: +44 (0) 3331 230051

L'ultimo aggiornamento della presente garanzia risale al 1° settembre 2019 e si applica a tutti i prodotti venduti a partire dal [1° novembre 2019]. Ai prodotti acquistati prima di tale data, si applica la versione della garanzia precedente.

Smaltimento

Questo apparecchio è conforme alla direttiva RAEE 2012/19/UE sullo smaltimento di apparecchi elettrici ed elettronici (RAEE). Inoltre, è conforme alla direttiva europea sulla compatibilità elettromagnetica (EMC) 2014/30/UE e relativi emendamenti e alla direttiva sulla bassa tensione (LVD) 2014/35/UE e relativi emendamenti. Questa marcatura indica che il prodotto non deve essere smaltito con altri rifiuti domestici all'interno dell'UE. Per evitare che lo smaltimento incontrollato dei rifiuti causi possibili danni all'ambiente o alla salute dell'uomo, smaltire l'apparecchio in modo responsabile al fine di promuovere il riutilizzo sostenibile delle materie prime. Per restituire il vecchio apparecchio, servirsi dei sistemi di reso e raccolta oppure contattare il Centro assistenza per ottenere maggiori informazioni sullo smaltimento e su RAEE.



⚠️ ¡ADVERTENCIA!

NO COLOQUE este electrodoméstico sobre un quemador de gas o eléctrico o de un horno ni cerca de ellos. Use siempre este electrodoméstico sobre una superficie estable, nivelada y no combustible, como la encimera de la cocina.



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

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

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

© 2025 Instant Pot INSTANT BRANDS e INSTANT POT
son marcas registradas de Instant Pot.