

Instant Pot®

DUO CRISP™ + AIR FRYER

Olla a presión multiusos y freidora de aire
8 litros



Manual del usuario

- Instrucciones importantes de seguridad
- Especificaciones del producto
- Configuración inicial
- Producto, piezas y accesorios
- Ajustes de los programas inteligentes
- Limpieza antes del primer uso
- Descripción general de las funciones de control de la presión
- Prueba de funcionamiento inicial (prueba con agua)
- Cocinar con la Duo Crisp
- Tiempos de cocción recomendados
- Cuidado, limpieza y almacenamiento
- Resolución de problemas
- Garantía
- Información de contacto

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

Gracias por acogernos en su cocina.

Nosotros tenemos familia y sabemos todo lo que conlleva, por eso hemos desarrollado la olla Instant Pot® Duo Crisp™ y freidora de aire, para que las familias y los trabajadores atareados puedan cocinar de forma saludable comidas deliciosas con más facilidad y en menos tiempo.

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

¡Disfrute de la cocina!



Robert J. Wang

Fundador y director de innovación

Descargue la aplicación Instant Pot



Índice

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD.....	5
Instrucciones especiales de configuración del cable	11
Especificaciones del producto.....	11
Configuración inicial.....	12
Producto, piezas y accesorios	13
Panel de control	18
Ajustes de los programas inteligentes	20
Mensajes de estado.....	23
Limpieza antes del primer uso.....	24
Descripción general de las funciones de control de la presión	26
Tapa para cocción a presión.....	26
Botón de salida rápida	27
Válvula de salida de vapor	28
Cubierta antibloqueo	29
Junta de cierre	30
Válvula de flotador	31
Colector de condensación	33
Introducción a la cocción a presión.....	34
Despresurización de la olla (métodos de ventilación)	36
Salida natural.....	36
Salida rápida.....	36
Salida natural de 10 minutos	37
Prueba de funcionamiento inicial (prueba con agua)	39

Índice

Programas inteligentes: Non Air Frying (freír sin aire)	41
Pressure Cook (cocción a presión) y Steam (vapor).....	41
Sauté (salteado)	44
Slow Cook (cocción a fuego lento).....	46
Sous Vide	47
Instrucciones de cocción sous vide.....	49
Programas inteligentes: Air Frying (freír con aire)	52
Roast (asar).....	54
Bake (hornear).....	55
Broil (asar a la parrilla).....	57
Dehydrate (deshidratar)	58
Descripción general de los programas inteligentes	59
Gráfico de tiempos de cocción	60
Proporciones de cereal/legumbres y agua	60
Cuidado, limpieza y almacenamiento	61
Resolución de problemas	63
Garantía	68

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Lors de l'utilisation d'un appareil électrique, certaines précautions de base doivent toujours être respectées :

1. LEA LAS INSTRUCCIONES GENERALES E IMPORTANTES DE SEGURIDAD, LAS ADVERTENCIAS Y LAS INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA REALIZAR UN USO SEGURO 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.
2. Utilice siempre un recipiente interior de acero inoxidable Instant Pot® del tamaño adecuado cuando utilice la tapa para freír con aire. La Duo Crisp™ solamente es compatible con el recipiente interior de acero inoxidable. NO utilice la olla con el recipiente interior antiadherente con revestimiento cerámico. Si no sigue estas instrucciones, el contenido puede salir despedido de forma repentina y provocar quemaduras u otras lesiones o daños.
3. Utilice la tapa para cocción a presión Duo Crisp o la tapa para freír con aire Duo Crisp con la base de la olla Duo Crisp. El uso de cualquier otra tapa podría provocar lesiones o daños.
4. No permita a los niños acercarse al aparato cuando este esté en uso. Los niños no deben jugar con el electrodoméstico.
5. No introduzca el aparato en un horno caliente ni lo coloque sobre una superficie caliente.
6. No coloque el aparato encima o cerca de una cocina eléctrica o de gas caliente ni lo introduzca en un horno caliente. El calor de una fuente externa dañará el aparato. De no seguir estas instrucciones, podrían producirse daños materiales o lesiones personales.
7. No altere ningún mecanismo de seguridad, ya que esto podría provocar lesiones personales o daños materiales.
8. No mueva el aparato mientras esté presurizado.
9. No utilice el aparato para un fin distinto de aquel para el que está destinado.

ADVERTENCIA

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

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

10. 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 sección **Descripción general de las funciones de control de la presión**.
11. No abra nunca la olla a presión a la fuerza. No la abra hasta tener la seguridad de que la presión interna se ha disipado por completo. Consulte la sección **Despresurización de la olla (métodos de ventilación)** para obtener información sobre cómo liberar la presión.
12. Utilice las fuentes de calor adecuadas según se indica en las secciones **Programas inteligentes: Non Air Frying (freír sin aire)** y **Programas inteligentes: Air Frying (freír con aire)**.
13. No use nunca la olla a presión sin haber añadido agua antes, ya que podría dañarse gravemente.
14. No llene el recipiente interior por encima de la línea $-2/3$ de su capacidad que figura en el recipiente interior. Al cocinar alimentos que se expanden durante la cocción, como el arroz o las verduras deshidratadas, no llene la olla por encima de la línea $-1/2$ de su capacidad que figura en el recipiente interior.
15. 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.
16. La superficie de la placa calefactora del interior de la base de la olla Instant Pot permanecerá caliente durante un rato tras el uso, así que no la toque.
17. Antes de cada uso, cerciórese de que las válvulas, el tubo de salida de vapor y la cubierta antibloqueo no estén obstruidos. Consulte la sección **Cuidado, limpieza y almacenamiento**.
18. No utilice nunca la olla a presión en su modo presurizado para freír alimentos, ni con mucho ni con poco aceite.
19. No modifique ningún sistema de seguridad. Cíñase a las instrucciones de mantenimiento que se especifican en las instrucciones de uso.

ADVERTENCIA

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

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

20. Se recomienda realizar tareas adecuadas de mantenimiento antes y después de cada uso:
- Inspeccione la válvula de salida de vapor, el tubo de salida de vapor, la cubierta antibloqueo y la válvula de flotador de la tapa para cocción a presión por si estuvieran obstruidos.
 - Inspeccione la placa calefactora y la cubierta de la placa calefactora de la tapa para freír con aire por si quedaran grasa o restos de comida.
 - Antes de meter el recipiente interior en la base de la olla multiusos, asegúrese de que ambas partes estén secas y sin restos de comida.
 - Deje que el aparato se enfríe hasta alcanzar la temperatura ambiente antes de limpiarlo o almacenarlo.

Consulte la sección **Cuidado, limpieza y almacenamiento** para obtener más información.

21. 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** en la dirección support@instantpot.co.uk o llamando al teléfono **+44 (0) 3331 230051** para obtener asistencia.
22. Solo para uso doméstico. No está indicado para uso comercial ni en exteriores.
23. Debe impedirse el uso de este aparato a los niños, a las personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales impidan un uso seguro del mismo y a las personas con conocimientos limitados acerca de cómo utilizar una olla a presión. Es preciso efectuar una estrecha supervisión cuando este aparato se utilice cerca de este tipo de personas.
24. Al cocinar alimentos pastosos, tenga cuidado cuando quite la tapa para impedir que los alimentos salgan expulsados.
25. No utilice este aparato para freír con abundante o poco aceite

ADVERTENCIA

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

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

ni para freír a presión.

26. 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 recetas autorizadas para la olla Instant Pot.
27. 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.
28. Desenchufe el aparato de la toma de corriente cuando no esté en uso, antes de instalar o desinstalar piezas o accesorios y antes de limpiarlo. Para desenchufar el aparato, agarre el enchufe y extráigalo de la toma de corriente. Para evitar daños en el cable de alimentación, nunca tire del propio cable de alimentación.
29. Deje siempre que el aparato se enfríe antes de su limpieza. Deje que todas las superficies se sequen bien antes de usar o almacenar el aparato. Consulte la sección **Cuidado, limpieza y almacenamiento**.
30. El aparato no se ha diseñado para que funcione con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
31. 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. Consulte la sección **Funciones de control de la presión - Junta de cierre** para obtener información sobre cómo comprobar la junta de cierre.
32. Procure que no se produzcan derrames sobre el conector.

ADVERTENCIA

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

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

33. **⚠️ ADVERTENCIA** La base de la olla y la tapa para freír con aire contienen componentes eléctricos. Para evitar una descarga eléctrica, no sumerja el cable de alimentación, el enchufe, la base de la olla ni la tapa para freír con aire en agua ni en ningún otro líquido. No enjuague la base de la olla ni la tapa para freír con aire debajo del grifo.
34. Diseñado únicamente para su uso en encimeras. Mantenga el aparato sobre una plataforma estable y resistente al calor. No lo coloque sobre o cerca de una cocina caliente.
35. **⚠️ ADVERTENCIA** No cubra las salidas de aire mientras la tapa para freír con aire esté en funcionamiento, y no coloque el aparato sobre cualquier objeto que pueda bloquear las salidas de la parte inferior del aparato. Deje un espacio de al menos 13 cm alrededor de la tapa para freír con aire mientras esté en uso. De no seguir estas instrucciones, no se realizará una cocción uniforme y se podrían producir daños en el aparato.
36. Evite el contacto con las piezas móviles. De no hacerlo, podrían producirse lesiones.
37. Cuando utilice la tapa para freír con aire, no llene demasiado la cesta para freír con aire. Si la llena demasiado, es posible que los alimentos entren en contacto con la placa calefactora, lo que podría provocar un incendio o lesiones personales.
38. **⚠️ ADVERTENCIA** No toque los accesorios durante la cocción ni justo después de terminar. Para evitar lesiones personales:
- Utilice siempre protección para las manos adecuada al retirar los accesorios y cuando manipule el recipiente interior.
 - Coloque siempre los accesorios calientes en una superficie resistente al calor o una placa de cocina.
 - Coloque la tapa para freír con aire únicamente en la almohadilla protectora provista; no la coloque en la encimera.
 - Extreme la precaución al eliminar la grasa caliente.

De no seguir estas instrucciones, podrían producirse daños materiales o lesiones personales graves.

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

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

39. Durante la cocción, la temperatura interna del aparato alcanza varios cientos de grados. Para evitar lesiones personales, no coloque nunca las manos desprotegidas en el interior del aparato hasta que se haya enfriado y haya alcanzado la temperatura ambiente.
40. **▲ADVERTENCIA** Cuando la tapa para freír con aire está en funcionamiento, sale aire caliente por las salidas de aire. Mantenga las manos y la cara a una distancia de seguridad de las salidas de aire y extreme las precauciones al quitar los accesorios calientes del aparato. De no seguir estas instrucciones, podrían producirse daños materiales o lesiones personales.
41. Si la unidad genera humo negro al utilizarse la tapa para freír con aire, presione **Cancel** (cancelar) y desenchufe el aparato de inmediato. Antes de retirar la tapa, espere a que deje de salir humo y, luego, limpie bien el aparato. Para obtener más información, consulte la sección **Resolución de problemas**.
42. No deben introducirse alimentos demasiado grandes ni utensilios de metal en el recipiente interior ni en la cesta para freír con aire, ya que podrían producirse un incendio o lesiones personales.
43. No almacene ningún material en la base de la olla ni en el recipiente interior cuando el aparato no esté en uso.
44. No coloque ningún material inflamable, como papel, cartón, plástico, poliestireno extruido o madera, en la base de la olla ni en el recipiente interior.
45. No utilice los accesorios incluidos en microondas, hornos-tostadoras, hornos por convección o convencionales, placas vitrocerámicas, resistencias eléctricas, fogones de gas o parrillas para exteriores.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES.

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

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

⚠️ ADVERTENCIA

Para evitar lesiones, lea y entienda el manual de instrucciones antes de 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. Si no sigue las instrucciones, podrían producirse descargas eléctricas e incluso la muerte.

⚠️ ADVERTENCIA

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

Instrucciones especiales de configuración del cable

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

La olla se proporciona con dos cables de alimentación. Utilice siempre el cable de alimentación correspondiente para la toma de corriente que tenga. Para reducir el riesgo de descargas eléctricas, enchufe el cable de alimentación en una toma eléctrica con puesta a tierra de fácil acceso.

Especificaciones del producto



Modelo:
DUO CRISP AF 8

1500 W

220-240 V ~ 50-60 Hz

8 litros

10,06 kg

Con la tapa para cocción a presión:
cm: 37,5 (La.) × 34,5 (An.) × 35,99 (Al.)
Con la tapa para freír con aire:
cm: 37,5 (La.) × 34,5 (An.) × 38,8 (Al.)

⚠️ ADVERTENCIA

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

Configuración inicial

- Lea todas las **instrucciones importantes de seguridad** de este manual del usuario antes de utilizar el aparato. De no hacerlo, podrían producirse daños materiales o lesiones personales.
- Utilice solamente la tapa para cocción a presión y la tapa para freír con aire Instant Pot Duo Crisp con la base de la olla Instant Pot Duo. El uso de cualquier otra tapa para cocción a presión o para freír con aire podría provocar lesiones o daños.
- Retire todo el material de embalaje y los accesorios que hay dentro y en torno al aparato.
- Coloque el aparato sobre una superficie plana y estable, alejado de materiales combustibles y fuentes de calor externas.
- Deje un espacio de al menos 13 cm alrededor del aparato cuando utilice la tapa para freír con aire.
- No quite las pegatinas de advertencia de seguridad de las tapas, el número de serie ni la etiqueta de clasificación de la base de la olla.
- Siga las instrucciones de **cuidado, limpieza y almacenamiento** al lavar el aparato antes de cocinar.

⚠ ADVERTENCIA

No coloque el aparato sobre un fogón.	No coloque nada encima del aparato.	No cubra ni bloquee la válvula de salida de vapor que se encuentra en la tapa para cocción a presión.	No cubra las salidas de aire de la tapa para freír con aire.
---------------------------------------	-------------------------------------	---	--

Producto, piezas y accesorios

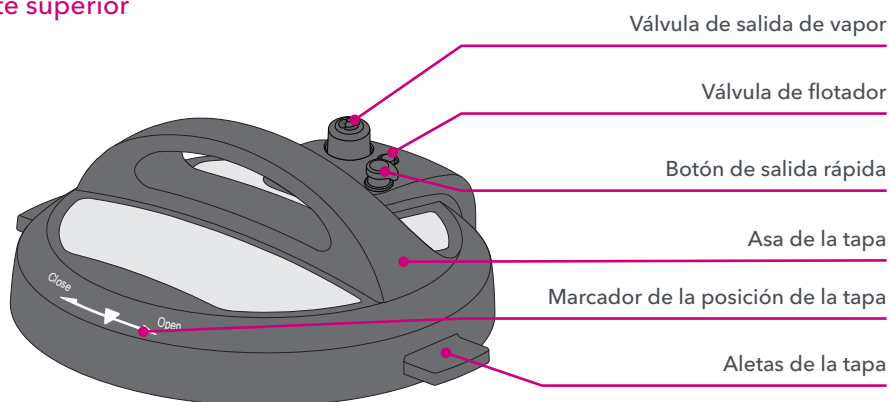
Duo Crisp + freidora de aire

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

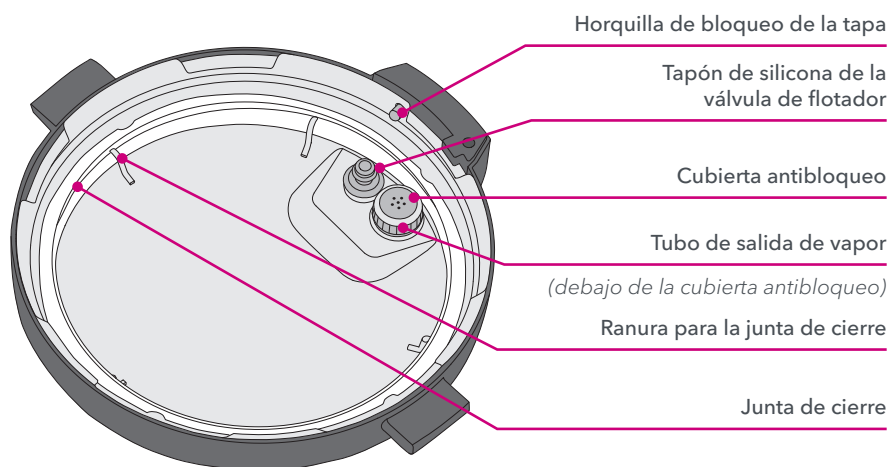
Tapa para cocción a presión

Utilice los siguientes programas con la tapa para cocción a presión: Pressure Cook (cocción a presión), Sauté (salteado), Slow Cook (cocción a fuego lento), Steam (vapor), Sous Vide, Delay Start (cocción programada) y Keep Warm (mantenimiento del calor). Estos programas no sirven para freír con aire.

Parte superior



Interior



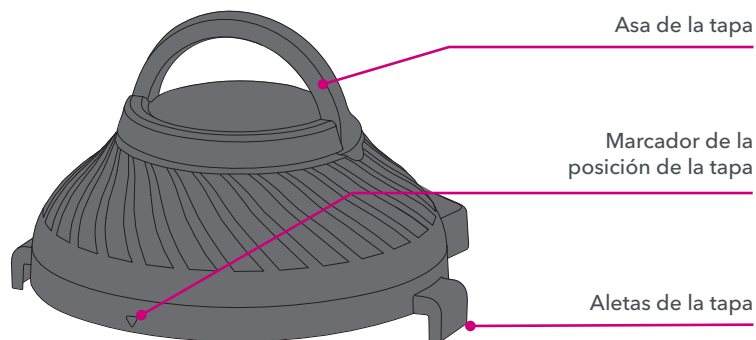
Las ilustraciones de este documento se proporcionan a título de referencia solamente y pueden ser distintas del producto real. Examine siempre el producto para conocer sus características con exactitud.

Producto, piezas y accesorios

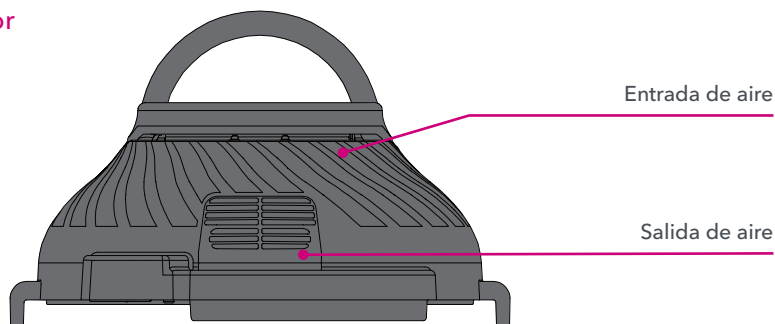
Couvercle spécial friture sans huile

Utilice los siguientes programas inteligentes con la tapa para freír con aire: Air Fry (freír con aire), Roast (asar), Bake (hornear), Broil (asar a la parrilla) y Dehydrate (deshidratar).

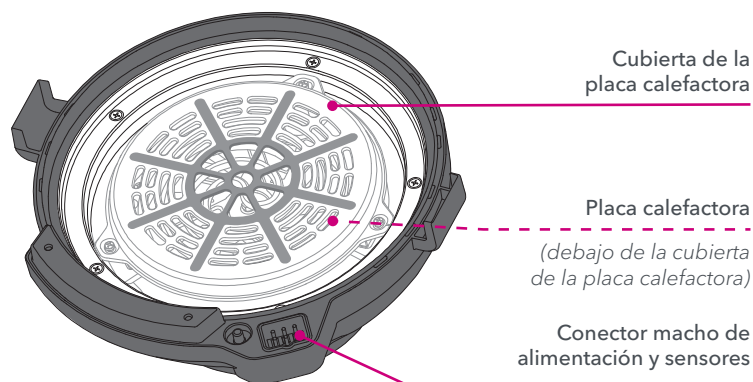
Parte delantera



Parte posterior



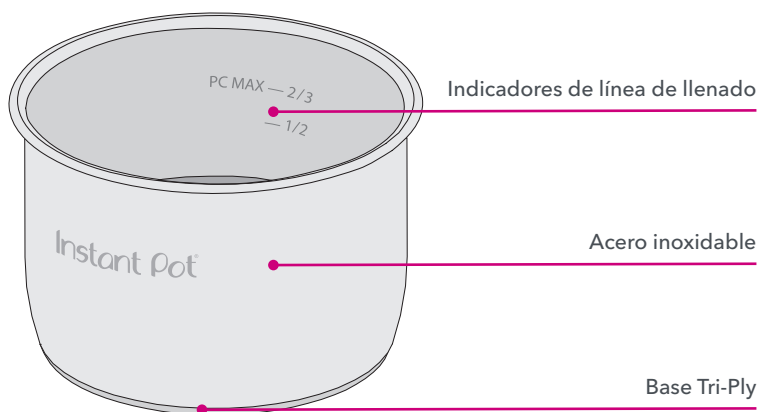
Parte posterior



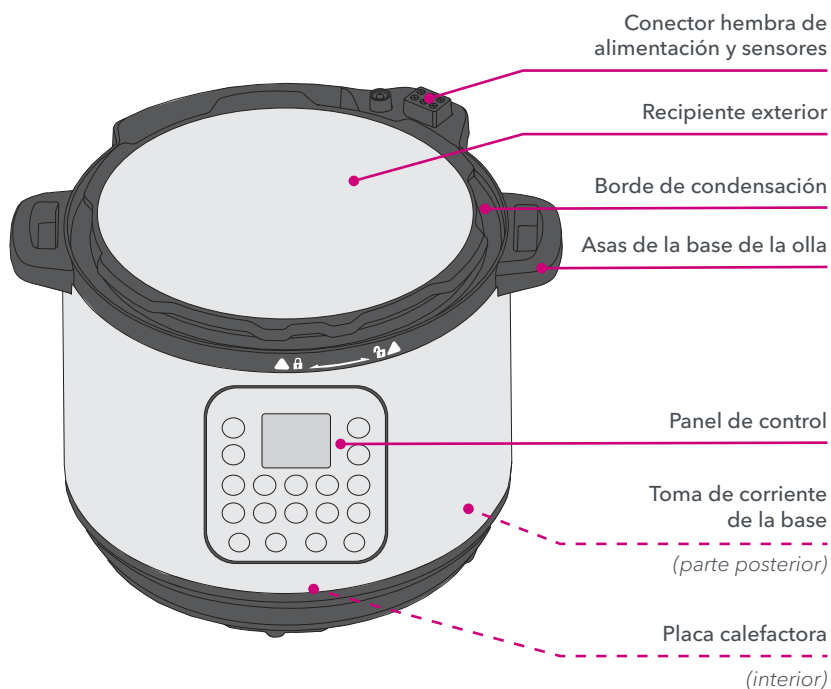
Las ilustraciones de este documento se proporcionan a título de referencia solamente y pueden ser distintas del producto real. Examine siempre el producto para conocer sus características con exactitud.

Producto, piezas y accesorios

Recipiente interior



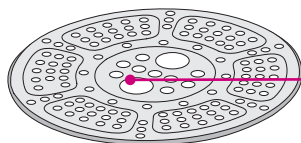
Base de la olla



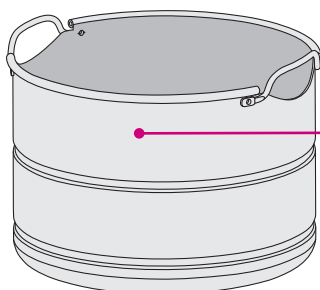
Las ilustraciones de este documento se proporcionan a título de referencia solamente y pueden ser distintas del producto real. Examine siempre el producto para conocer sus características con exactitud.

Producto, piezas y accesorios

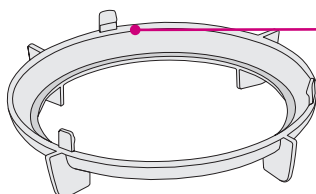
Accesorios



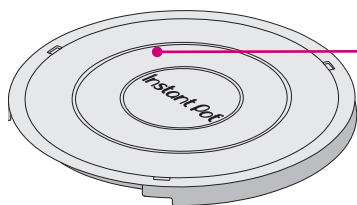
Bandeja para asar a la parrilla/deshidratar



Cesta para freír con aire a varios niveles

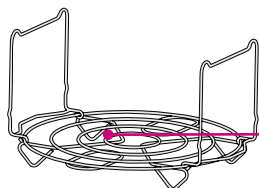


Base de la cesta para freír con aire



Almohadilla protectora y cubierta de almacenamiento

Nota: Coloque siempre la tapa para freír con aire caliente en la almohadilla protectora.



Rejilla multifuncional

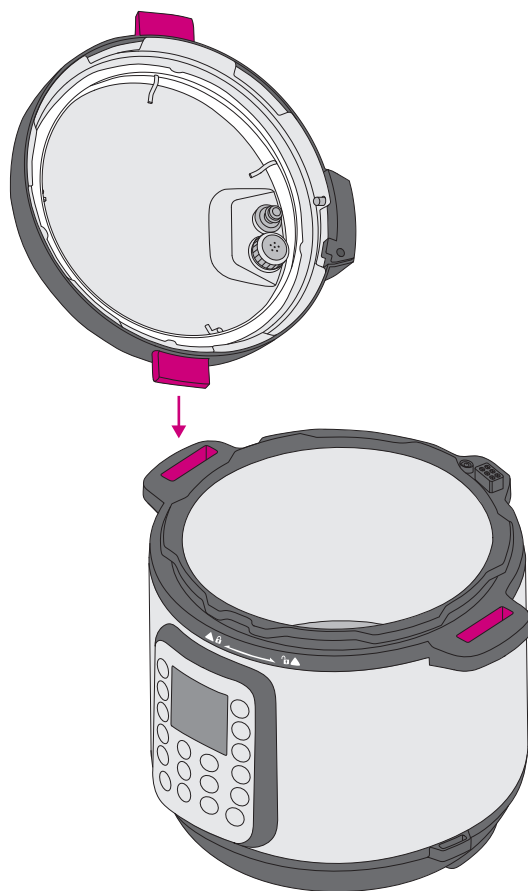
Las ilustraciones de este documento se proporcionan a título de referencia solamente y pueden ser distintas del producto real. Examine siempre el producto para conocer sus características con exactitud.

Producto, piezas y accesorios

Posición vertical de la tapa

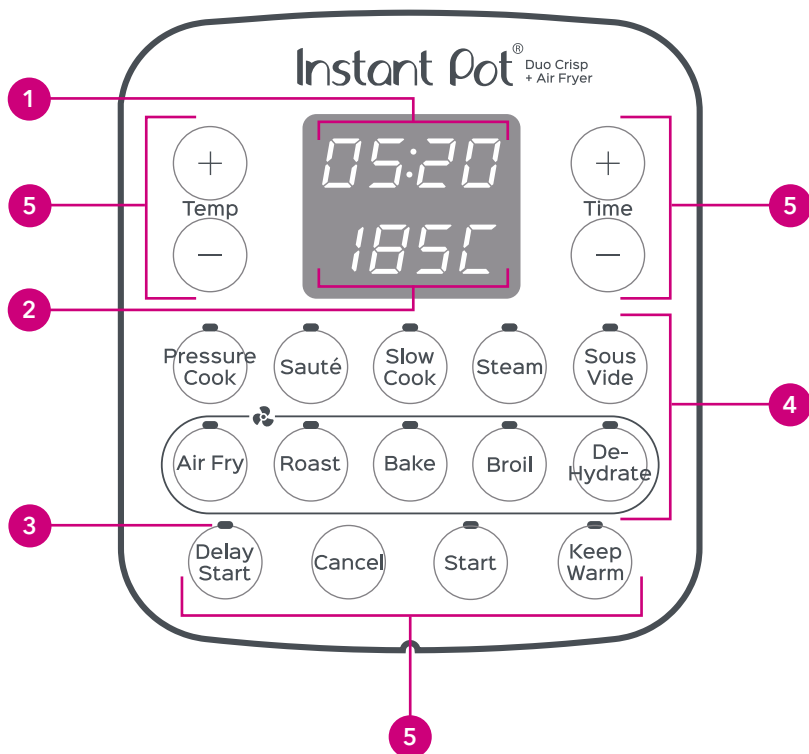
¿Ha visto que las asas de la base de la olla tienen una ranura rectangular? Introduzca la aleta derecha o izquierda de la tapa en la ranura correspondiente de la base de la olla para mantener la encimera seca tras levantar la tapa para cocción a presión.

El recipiente interior se puede retirar fácilmente cuando la tapa está en la posición vertical.



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.

Panel de control



1 Indicador de tiempo

Mediante una cuenta atrás, el cronómetro indica el tiempo de cocción y la hora de cocción programada en formato de horas y minutos (05:20 indica 5 horas y 20 minutos).

Con la función Keep Warm (mantenimiento del calor), el cronómetro cuenta hacia delante.

2 Indicador de temperatura/presión

Tapa para cocción a presión: en la pantalla se indica el nivel de presión o temperatura, que puede ser **Lo** (baja) o **Hi** (alta).

Nota: Cuando se usa el programa inteligente Sous Vide, en la pantalla se indica la temperatura en °C (Celsius) o °F (Fahrenheit).

Tapa para freír con aire: en la pantalla se indica la temperatura en °C (Celsius) o °F (Fahrenheit).

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.

Panel de control

3 Indicadores LED

Se iluminan para indicar el programa inteligente activo y los ajustes seleccionados.

4 Programas inteligentes

Tapa para cocción a presión:

- *Pressure Cook (cocción a presión)*
- *Sauté (salteado)*
- *Slow Cook (cocción a fuego lento)*
- *Steam (vapor) Sous Vide*

Tapa para freír con aire:

- *Air Fry (freír con aire)*
- *Roast (asar) Bake (hornear)*
- *Broil (asar a la parrilla)*
- *Dehydrate (deshidratar)*

5 Ajustes de los programas inteligentes

- *+ / - Temp (temperatura)*
- *+ / - Time (tiempo) Delay Start (cocción programada)*
- *Keep Warm (mantenimiento del calor)*
- *Cancel (cancelar)*
- *Start (comenzar)*

Ajustes de los programas inteligentes

Cancelar y modo de espera	Presione el botón Cancel (cancelar) para detener un programa inteligente en cualquier momento. La pantalla vuelve al modo de espera y muestra OFF (apagado).
Activar/desactivar el sonido	En el modo de espera, mantenga pulsado el botón + de Time (tiempo) hasta que en la pantalla aparezca S On (sonido activado) o S OFF (sonido desactivado). <i>Nota: Las alertas de error no se pueden silenciar..</i>
Ajuste de la escala de temperaturas: °C o °F	En el modo de espera, mantenga pulsado el botón + situado encima de Temp (temperatura) hasta que en la pantalla se indique °F (Fahrenheit) o °C (Celsius). La temperatura se mostrará en la unidad indicada.
Configurar la cocción programada	<p>La cocción programada se puede utilizar con los programas inteligentes Pressure Cook (cocción a presión), Slow Cook (cocción a fuego lento) y Steam (vapor).</p> <p>La cocción programada puede ajustarse entre un mínimo de 10 minutos y un máximo de 24 horas.</p> <ol style="list-style-type: none">1. Seleccione un programa inteligente, ajuste los parámetros como desee y, luego, presione2. Delay Start (cocción programada). <i>Nota: Una vez seleccionada Delay Start (cocción programada), ya no es posible volver a los parámetros de cocción. Para ajustar los parámetros del programa inteligente, pulse Cancel (cancelar) y haga su nueva selección..</i>3. Cuando parpadee el temporizador, utilice los botones - / + Temp (tiempo) para ajustar la hora de cocción programada. Por ejemplo, 02:00 indica que la cocción comenzará dentro de 2 horas.4. Vuelva a pulsar Delay Start (cocción programada) para pasar al campo de los minutos y siga el mismo proceso que en el paso anterior.5. Presione Start (comenzar) para comenzar. El temporizador comenzará a contar hacia atrás.6. Una vez que llegue a 00:00, comenzará el programa inteligente. En la pantalla aparecerá On (encendido) y la olla comenzará a precalentarse.

Ajustes de los programas inteligentes

<p>Mantener la comida caliente automáticamente una vez cocinada</p>	<p>El ajuste Keep Warm (mantenimiento del calor) está activado de manera predeterminada en los programas inteligentes Pressure Cook (cocción a presión), Slow Cook (cocción a fuego lento) y Steam (vapor).</p> <p>Para desactivar la función de calentamiento automático, seleccione el programa inteligente correspondiente y pulse Keep Warm (mantenimiento del calor). La intensidad del LED disminuye para indicar que el ajuste está desactivado.</p>
<p>Recalentar la comida o mantenerla caliente durante períodos prolongados</p>	<p>Se puede ajustar la función Keep Warm (mantenimiento del calor) desde un mínimo de 10 minutos a un máximo de 24 horas.</p> <ol style="list-style-type: none">1. En el modo de espera, seleccione Keep Warm (mantenimiento del calor).2. Vuelva a pulsar Keep Warm (mantenimiento del calor) para pasar por los niveles de temperatura Lo (baja) y Hi (alta).3. Utilice los botones - / + Temp (tiempo) para programar el temporizador de calentamiento.4. Presione Start (comenzar) para comenzar.5. Una vez completada la función de mantenimiento del calor, la pantalla indica End (finalizado).
<p>Ajustar y guardar temperaturas personalizadas</p>	<p>Esta función se puede utilizar con los programas inteligentes Sous Vide, Air Fry (freír con aire), Roast (asar), Bake (hornear), Broil (asar a la parrilla) y Dehydrate (deshidratar).</p> <ol style="list-style-type: none">1. Seleccione el programa inteligente correspondiente.2. Utilice los botones - / + Temp (temperatura) para ajustar la temperatura en °F o °C.3. Presione Start (comenzar) para iniciar el programa y guardar la temperatura. <p>La próxima vez que se seleccione ese programa inteligente, aparecerá la nueva temperatura configurada.</p> <p>Al freír con aire, la temperatura de cocción se puede cambiar en cualquier momento con los botones - / + Temp (temperatura). Los ajustes realizados una vez comenzada la cocción no se guardan.</p>

Ajustes de los programas inteligentes

Restablecer programas inteligentes individuales	<p>Con la olla en modo de espera, mantenga pulsado un botón de programa inteligente hasta que la olla vuelva al modo de espera; esta emitirá un pitido y la pantalla indicará OFF (apagado).</p> <p>El nivel de presión, y el tiempo y la temperatura de cocción del programa inteligente vuelven a los ajustes de fábrica.</p>
Restablecer todos los programas inteligentes	<p>Con la olla en modo de espera, mantenga pulsado el botón Cancel (cancelar) hasta que la olla emita un pitido.</p> <p>Los niveles de presión, y los tiempos y las temperaturas de cocción de todos los programas inteligentes vuelven a los ajustes de fábrica.</p>

Mensajes de estado



OFF

Indica que la olla está en modo de **espera**.



On

Indica que la olla está en modo de precalentamiento.



Lid

Puede indicar que falta la tapa, que esta no se ha fijado adecuadamente o que se está utilizando la tapa incorrecta para el programa inteligente seleccionado.

El temporizador de la pantalla indica una de las siguientes opciones:



05:20

- Cuando está en marcha un programa inteligente, el temporizador de la pantalla cuenta hacia atrás para indicar el tiempo de cocción restante del programa.
- Cuando **está en marcha la función Delay Start** (cocción programada), el temporizador de la pantalla cuenta hacia atrás hasta que empieza el programa inteligente.
- Cuando **está en marcha la función Keep Warm** (mantenimiento del calor), el temporizador de la pantalla cuenta hacia delante para indicar cuánto tiempo lleva calentándose la comida.



Hot

Indica que el programa inteligente Sauté (salteado) ha alcanzado la temperatura de cocción y se pueden añadir ingredientes al recipiente interior de la olla.



End

Indica que ha terminado un programa inteligente y la función Keep Warm (mantenimiento del calor) está desactivada.



Food
burn

Indica sobrecalentamiento de la cámara de cocción. Consulte la sección **Resolución de problemas**.



E

Indica que se ha producido un error. Consulte la sección **Resolución de problemas**.

Limpieza antes del primer uso

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

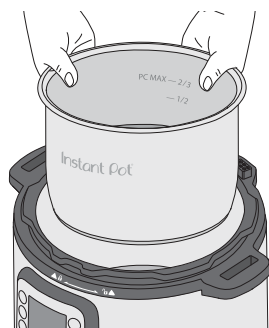
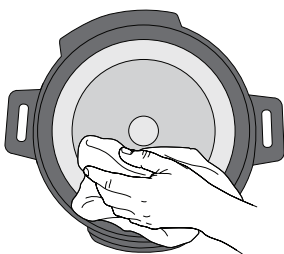
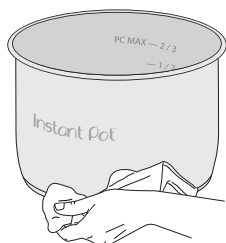
Nota: El recipiente interior de la olla se puede lavar en el lavavajillas.

Pase un paño suave por la placa calefactora para asegurarse de que no queden partículas de material de embalaje adheridas antes de volver a meter el recipiente interior en la base de la olla.

Nota: Antes de cocinar, cerciórese siempre de que la placa calefactora esté limpia y seca antes de insertar el recipiente interior en la base de la olla. De lo contrario, la olla puede dañarse.

El recipiente interior es una parte integral de la seguridad del producto. **Los alimentos deben colocarse en el recipiente interior, y nunca directamente en la base de la olla.**

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



⚠ATTENTION

Para evitar el riesgo de lesiones personales o daños materiales, así como daños a la olla, no coloque alimentos ni vierta líquidos en la base de la olla.

⚠AVERTISSEMENT

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. Extreme la precaución al cocer y ventilar alimentos como compota de manzana, arándanos, cebada perlada, avena, guisantes, fideos, etc., ya que estos alimentos pueden generar espuma o salpicar, y pueden obstruir el tubo de salida de vapor o la válvula de salida de vapor. No llene el recipiente interior por encima de la línea de **— 1/2** al cocer estos alimentos.

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.

Limpieza antes del primer uso

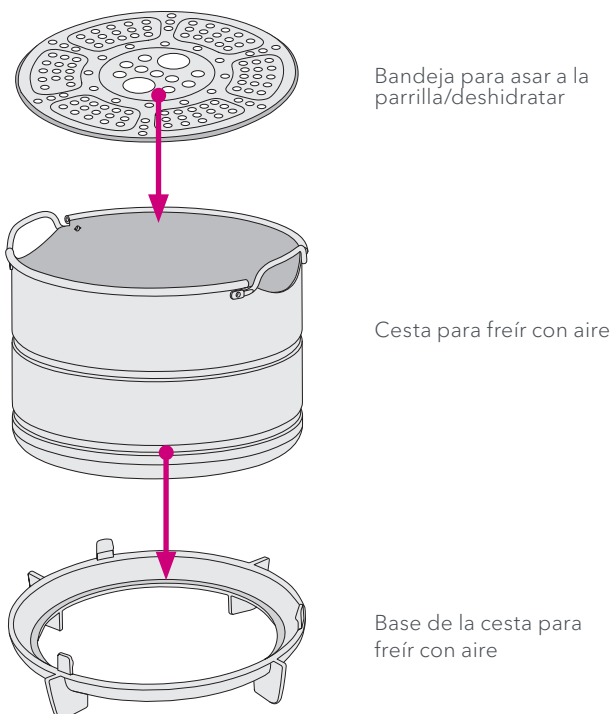
Accesorios

Lave los accesorios con agua caliente y lavavajillas antes de usarlos por primera vez, y después de cada uso. Enjuáguelos con agua limpia y tibia y séquelos con un paño suave.

Montaje de la cesta para freír con aire a varios niveles:

1. Coloque la base de la cesta para freír con aire a varios niveles en una superficie estable.
2. Coloque la cesta para freír con aire encima de la base y presione hacia abajo con firmeza. Los salientes de la base deberán encajar en la ranura del exterior de la cesta.
3. Para levantar y colocar con facilidad la bandeja para asar a la parrilla o deshidratar, introduzca dos dedos en los orificios grandes del centro de la bandeja.
4. Introduzca la bandeja para asar a la parrilla o deshidratar en la cesta para freír con aire a varios niveles y procure que el borde que sobresale esté hacia abajo.

Nota: La cesta para freír con aire debe utilizarse con el recipiente interior de acero inoxidable.



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.

Descripción general de las funciones de control de la presión

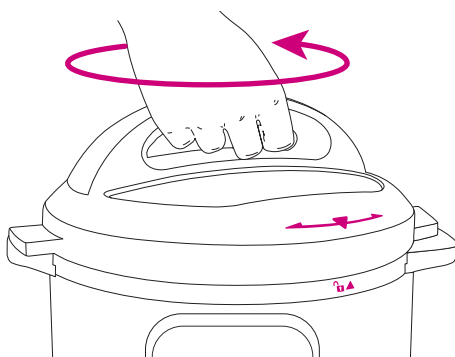
Tapa para cocción a presión

La tapa de acero inoxidable que viene incluida es necesaria para la mayoría de los procesos de cocción, y resulta imprescindible para la cocción a presión. Cerciérese siempre de utilizar únicamente la tapa para cocción a presión Duo Crisp con la base de la olla Duo Crisp.

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

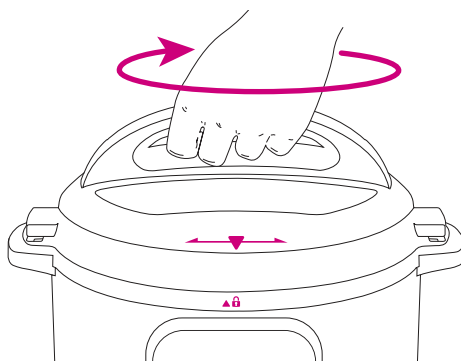
Abrir y retirar la tapa

Agarre el asa de la tapa y gírela en sentido contrario al de las agujas del reloj para alinear ▼ el símbolo de la tapa con el 🔒 ▲ símbolo del borde de la base de la olla y, seguidamente, levante la tapa y sepárela de la base de la olla.



Cerrar la tapa

Alinee el símbolo ▼ de la tapa con el símbolo 🔒 ▲ de la base de la olla, y coloque la tapa sobre la vía. Gire la tapa en el sentido de las agujas del reloj hasta que el símbolo ▼ de la tapa quede alineado con el símbolo con el ▲ 🔒 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.

Descripción general de las funciones de control de la presión

La tapa para cocción a presión se sella automáticamente para facilitar la cocción a presión, pero **no se bloquea en su sitio al cerrarse**. La tapa se puede quitar durante el precalentamiento, pero **se bloquea en su sitio una vez que la olla se ha presurizado**.

Consulte la sección **Descripción general de las funciones de control de la presión - Válvula de flotador** para obtener información sobre la presurización y la despresurización.

⚠ PELIGRO No intente quitar la tapa si la válvula de flotador está levantada.

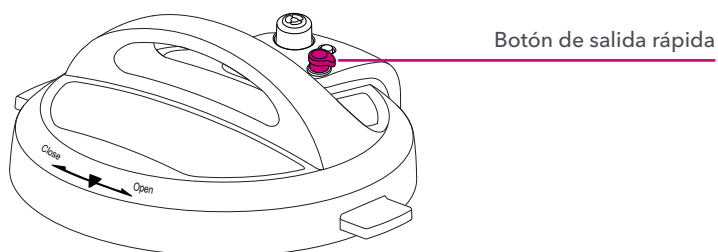
⚠ ADVERTENCIA Inspeccione siempre la tapa antes de cocinar por si estuviese dañada o excesivamente desgastada.

⚠ ADVERTENCIA Utilice solamente la tapa Instant Pot Duo Crisp con la base de la olla a presión Instant Pot Duo Crisp. El uso de cualquier otra tapa para cocción a presión podría provocar lesiones o daños.

Botón de salida rápida

El botón de salida rápida controla la válvula de salida de vapor, para sellarla o liberar presión de la olla según desee.

Consulte la sección **Despresurización de la olla (métodos de ventilación)** para obtener detalles sobre la despresurización segura.

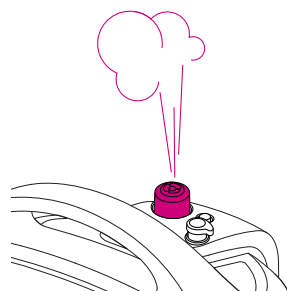


Las ilustraciones de este documento se proporcionan a título de referencia solamente y pueden ser distintas del producto real. Examine siempre el producto para conocer sus características con exactitud.

Descripción general de las funciones de control de la presión

Válvula de salida de vapor

La válvula de salida de vapor encaja holgadamente en el tubo de salida de vapor. Cuando la olla 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. Debe instalarse antes del uso y limpiarse con frecuencia.

Retirar la válvula de salida de vapor

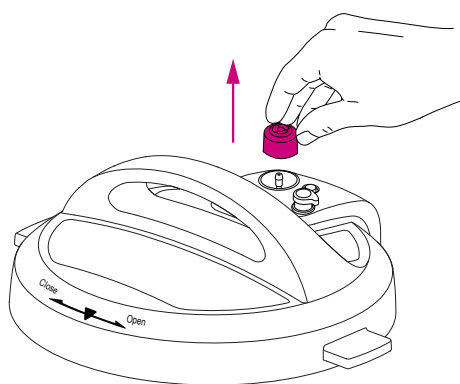
Tire de la válvula de salida de vapor hacia arriba y sáquela del tubo de salida de vapor.

La válvula de salida de vapor debe instalarse antes del uso y limpiarse frecuentemente.

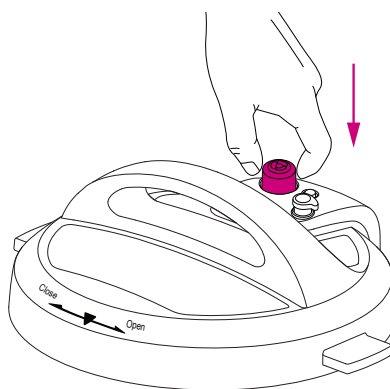
Instalar la válvula de salida de vapor

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.



Desinstalación



Instalación



AVERTISSEMENT No cubra ni bloquee la válvula de salida de vapor.

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.

Descripción general de las funciones de control de la presión

Cubierta antibloqueo

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

La cubierta antibloqueo es un elemento fundamental para la seguridad del producto, y debe instalarse antes del uso y limpiarse con frecuencia.

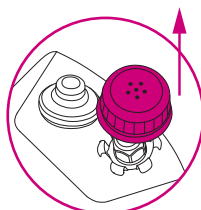
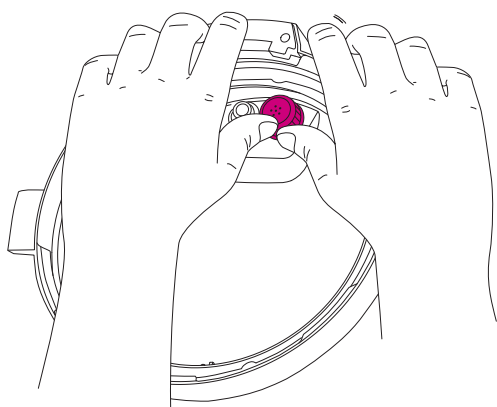
Retirar la cubierta antibloqueo

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 desenganche de los dientes de debajo.

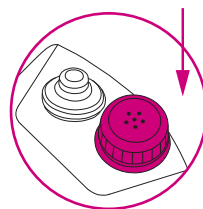
Instalar la cubierta antibloqueo

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.



Desinstalación



Instalación

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.

Descripción general de las funciones de control de la presión

Junta de cierre

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

La junta de cierre debe instalarse antes de usar la olla y limpiarse después de cada uso.

Cuando utilice la olla, solo deberá haber instalada una junta de cierre en la tapa. Utilice una para los platos dulces y otra para los salados.

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

Retirar la junta de cierre

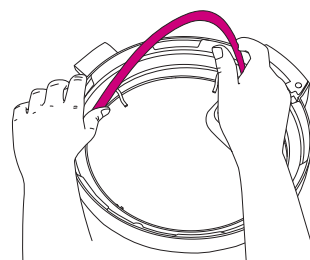
Agarre el borde de la silicona y extraiga la junta de cierre de la ranura circular de acero inoxidable para la junta de cierre.

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

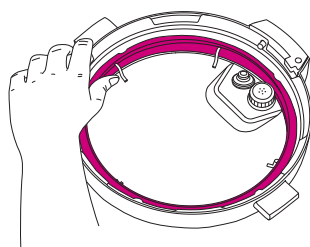
Instalar la junta de cierre

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

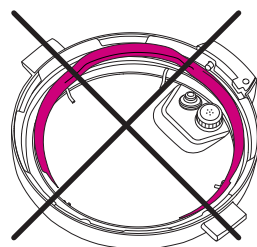
Si está instalada correctamente, la junta de cierre queda bien ajustada en de la ranura para la junta, y no debería caerse al poner la tapa boca abajo.



Desinstalación



Instalación



Incorrecto

Consejo rápido: La silicona es porosa, por lo que puede absorber los olores fuertes y ciertos sabores. Tenga siempre a mano juntas de cierre de repuesto para limita la transferencia de dichos olores y sabores entre comidas. Visite **nuestra tienda** para codificar por colores las distintas cocciones.

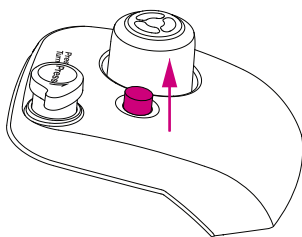
Las ilustraciones de este documento se proporcionan a título de referencia solamente y pueden ser distintas del producto real. Examine siempre el producto para conocer sus características con exactitud.

Descripción general de las funciones de control de la presión

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

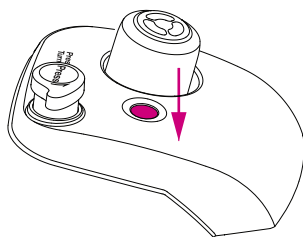
Válvula de flotador

La válvula de flotador proporciona una indicación visual de la presión dentro de la olla, y tiene dos posiciones.



Presurizada

La válvula de flotador ha subido y está visible



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.

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

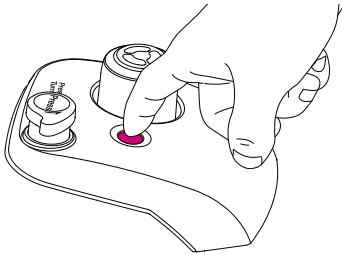
Las ilustraciones de este documento se proporcionan a título de referencia solamente y pueden ser distintas del producto real. Examine siempre el producto para conocer sus características con exactitud.

Descripción general de las funciones de control de la presión

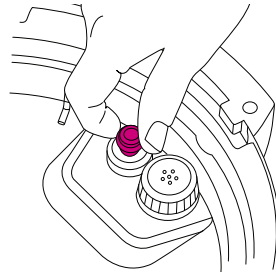
Retirar la válvula de flotador de la tapa

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

Retire la válvula de flotador de la parte superior de la tapa. No deseche la válvula de flotador ni el tapón de silicona.



Parte superior



Parte inferior

Instalar la válvula de flotador

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

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

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

Descripción general de las funciones de control de la presión

Colector de condensación

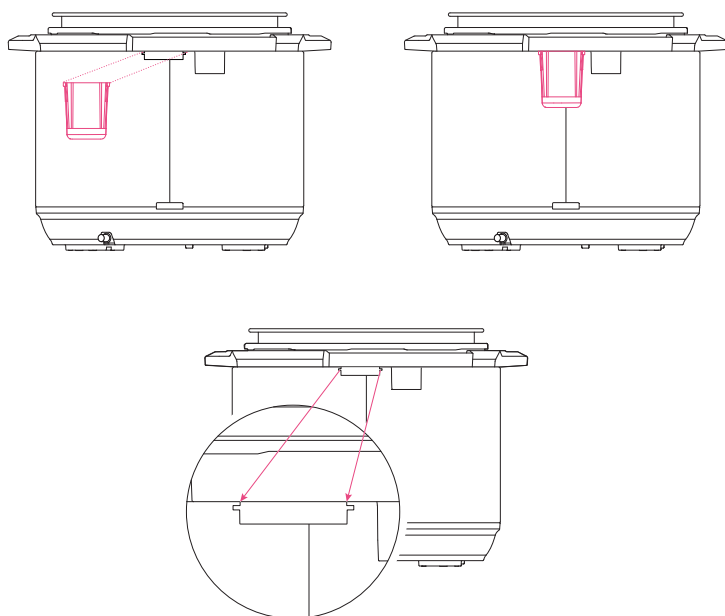
El colector de condensación está en la parte trasera de la base de la olla y acumula el exceso de humedad procedente del borde de condensación. Debe estar instalado antes de cocinar, y vaciarse y enjuagarse después de cada uso.

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.

Introducción a la cocción a presión

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

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

1. Pre calentamiento y presurización

Una vez introducidas sus selecciones, presione **Start** (comenzar) para comenzar. Aparecerá **On** (encendido) en la pantalla para indicar que ha empezado el pre calentamiento. Durante el pre calentamiento, la olla vaporiza el líquido del recipiente interior para crear vapor. Una vez que se ha acumulado suficiente vapor dentro del recipiente interior, la válvula de flotador se levanta y bloquea la tapa de la olla en su sitio para garantizar la seguridad de la cocción a presión.

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

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

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

2. Cocción

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

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

⚠ADVERTENCIA El recipiente interior debe utilizarse siempre para cocer a presión o freír con aire. No vierta NUNCA alimentos o líquidos en la base de la olla. De no seguir estas instrucciones, se producirán daños en la olla.

Introducción a la cocción a presión

3. Despresurización

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

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

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

Consulte la sección **Despresurización de la olla (métodos de ventilación)** para obtener información sobre cómo liberar la presión una vez completada la cocción.

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

Despresurización de la olla (métodos de ventilación)

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

Cuando la olla se haya despresurizado por completo, la válvula de flotador bajará y se hundirá en la tapa, tal como se indica en **Descripción general de las funciones de control de la presión - Válvula de flotador**.

Salida natural

Deje el botón de salida rápida en la posición de **sellado** (subido). Conforme baja la temperatura dentro la olla, esta se irá despresurizando de forma natural con el tiempo.

El tiempo de despresurización varía en función del volumen y el tipo de alimentos y líquido. Cuando la olla se haya despresurizado por completo, la válvula de flotador estará bajada y hundida en la tapa.



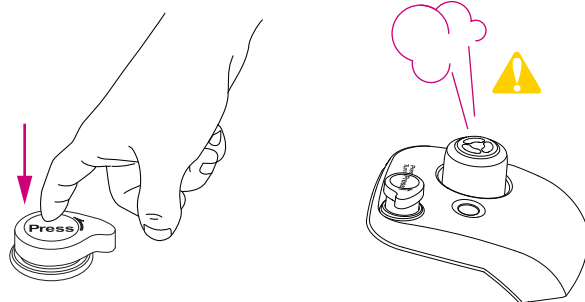
Posición de sellado

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

Salida rápida

Presione el botón de salida rápida hacia abajo hasta que haga clic y se bloquee en la posición de **ventilación**. Cuando se pulsa, por la parte superior de la válvula de salida de vapor sale un flujo continuo de vapor.

Nota: El vapor puede ser más o menos opaco, pero siempre hace ruido.

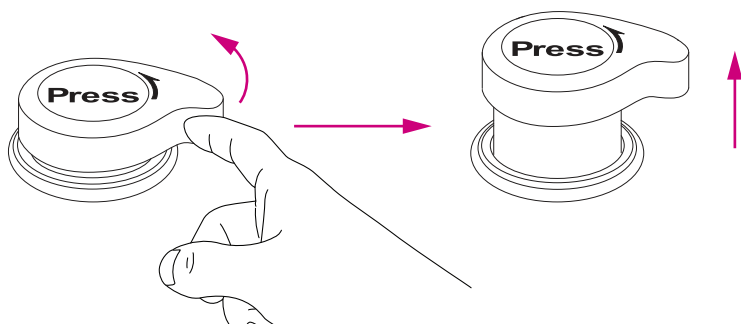


Las ilustraciones de este documento se proporcionan a título de referencia solamente y pueden ser distintas del producto real. Examine siempre el producto para conocer sus características con exactitud.

Despresurización de la olla (métodos de ventilación)

⚠ADVERTENCIA El vapor que se expulsa por la válvula de salida de vapor está caliente. No coloque las manos, la cara ni piel al descubierto sobre la válvula de salida de vapor al eliminar la presión.

Si des éclaboussures se produisent pendant la décompression, remettez le bouton d'évacuation rapide en position Seal (Étanchéité). Le bouton se soulève à nouveau pour indiquer que l'autocuiseur est étanche et interrompt le processus de décompression. Essayez à nouveau l'évacuation rapide quelques minutes plus tard. Si les éclaboussures persistent, servez-vous de l'évacuation naturelle pour évacuer la pression restante.



AVISO No utilice el método de salida rápida al cocinar alimentos con un alto contenido en almidón (p. ej., estofados, chile, pasta y gachas) o alimentos

Salida natural de 10 minutos

Deje el botón de salida rápida en la posición de **sellado** (subido) durante **10** minutos una vez completada la cocción y, seguidamente, presione el botón de salida rápida hacia abajo hasta que haga clic y se bloquee en la posición de **ventilación**. Cuando se pulsa, por la parte superior de la válvula de salida de vapor sale un flujo continuo de vapor.

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.

Décompression de l'autocuiseur (Méthodes d'évacuation)

Si se producen salpicaduras continuamente durante la descarga de presión, cambie de posición el botón de salida rápida para colocar la olla en el modo de **sellado**. Espere cinco minutos más antes de probar de nuevo el método de salida rápida. Si continúan las salpicaduras, utilice el método de salida natural para eliminar la presión restante con seguridad.

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

⚠ ADVERTENCIA

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

Prueba de funcionamiento inicial (prueba con agua)

Siga estos pasos para familiarizarse con su Instant Pot Duo Crisp + freidora de aire.

Nota: Asegúrese siempre de usar el recipiente interior de acero inoxidable para freír con aire. No vierta NUNCA alimentos o líquidos en la base de la olla.

Duración total de la prueba: aproximadamente 20 minutos.

1. Saque el recipiente interior de la base de la olla.
2. Agregue 750 ml de agua en el recipiente interior.
3. Inserte el recipiente interior en la base de la olla.
4. Conecte el cable de alimentación que corresponda a su tipo de toma en la base de la olla y, a continuación, inserte la clavija en una toma accesible. La pantalla indica **OFF** (apagado).
5. Coloque y cierre la tapa tal y como se describe en la sección **Funciones de control de la presión - Tapa para cocción a presión**.

Nota: La tapa se sella automáticamente para la cocción a presión.

6. Presione **Pressure Cook** (cocción a presión) para seleccionar el programa inteligente de cocción a presión.
7. Utilice los botones **+ / - Time** (tiempo) para ajustar el tiempo de cocción en incrementos de **5 minutos (00:05)**.

Nota: Los ajustes realizados al tiempo de cocción se guardan en el programa inteligente cuando comienza el proceso de cocción.

8. Appuyez sur **Keep Warm** (Maintien au chaud) pour désactiver la fonction automatique de maintien au chaud.
9. Appuyez à nouveau sur **Start** (Départ) pour démarrer. Le message **On** (Marche) s'affiche pour indiquer que le **préchauffage** a démarré.


Nota: Pour mieux comprendre le fonctionnement de la cuisson sous pression, consultez la rubrique **Introduction à la cuisson sous pression** pendant que l'autocuiseur chauffe.

10. La válvula de flotador subirá cuando la olla se haya presurizado. Al cabo de unos minutos, la olla alcanza el nivel de presión necesario y comienza el proceso de **cocción**. En la pantalla, la palabra **On** (encendido) se sustituye por la cuenta atrás del tiempo de cocción.
11. Una vez completado el programa inteligente, la pantalla indica **End** (finalizado).
12. Presione el botón de salida rápida hacia abajo hasta que haga clic en la posición de **ventilación**. Sale vapor a presión por la parte superior de la válvula de salida de vapor.
13. La válvula de flotador baja cuando se ha eliminado por completo la presión.

Prueba de funcionamiento inicial (prueba con agua)

14. Abra y retire la tapa tal y como se describe en la sección **Funciones de control de la presión - Tapa para cocción a presión**.
15. Saque con cuidado el recipiente interior de la base de la olla, tire el agua y seque bien el recipiente interior.

¡Ya puede empezar a cocinar!

 ADVERTENCIA	El recipiente interior estará caliente después de haber cocinado. Utilice una protección adecuada para manejar el recipiente interior cuando esté caliente.
---	---

Programas inteligentes: Non Air Frying (freír sin aire)

Tanto si no ha cocinado jamás como si le sobra experiencia en la cocina, la olla Duo Crisp + freidora de aire dispone de programas inteligentes para que pueda ponerse a cocinar con rapidez.

Cualquier utensilio de cocina apto para el horno también es apto para usarlo en el recipiente interior. Además, los accesorios para freír con aire suministrados tienen varios niveles que se adaptan a sus necesidades de cocción.

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

Pressure Cook (cocción a presión) y Steam (vapor)

Los programas inteligentes Pressure Cook (cocción a presión) y Steam (vapor) son programas de cocción a presión. El uso de vapor a presión garantiza que los platos se cocinan bien y de manera uniforme para ofrecer resultados deliciosos en todo momento.

La Duo Crisp permite usar dos niveles de presión:

Nivel de presión	Sugerencia de uso	Tiempo de cocción predeterminado	Rango de tiempo de cocción
Lo (baja; 5,8-7,2 psi/ 35-55 kPa)	Pescados y mariscos, verduras blandas, arroz	Pressure Cook (cocción a presión): 00:35 Steam (vapor): 00:30	00:00-04:00
Hi (alta; 10,2-11,6 psi/ 65-85 kPa)	Huevos, carnes, aves, tubérculos y otras verduras duras, avena, legumbres, cereales, consomé con hueso, chile		

Dado que el nivel de presión controla la temperatura, cuanto más alta sea la presión, más alta será la temperatura de cocción.

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.

Consejo rápido: Utilice la rejilla multifuncional para garantizar que los alimentos se cocinan al vapor en lugar de hervirse en el agua. De este modo, se distribuye el calor uniformemente, se evita que los nutrientes pasen al líquido de cocción y se impide que se quemen algunos.

Programas inteligentes: Non Air Frying (freír sin aire)

⚠️ ADVERTENCIA Para evitar quemaduras o escaldaduras, tenga cuidado al cocinar con más de 60 ml de aceite, salsas con base de aceite, sopas cremosas condensadas y salsas espesas. Añada un líquido adecuado para hacer menos espesas las salsas. Evite recetas que necesiten más de 60 ml de aceite o grasa.

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

* A menos que la receta especifique un volumen distinto.

1. Coloque la rejilla de cocción al vapor en el fondo del recipiente interior.
2. De acuerdo con la receta, vierta líquido en el recipiente interior y coloque los alimentos en la rejilla de cocción al vapor.

Nota: Los ingredientes fríos o congelados tardan más en generar vapor y retrasan la presurización. Para lograr una cocción más rápida, descongele los ingredientes congelados antes de cocinar.

*Nota: Al cocinar legumbres o cereales, consulte la sección **Proporciones de cereal/legumbres y agua** para obtener los mejores resultados.*

3. Inserte el recipiente interior en la base de la olla.
4. Conecte el cable de alimentación que corresponda a su tipo de toma en la base de la olla y, a continuación, inserte la clavija en una toma accesible. La pantalla indica **OFF** (apagado).
5. Coloque y cierre la tapa tal y como se describe en la sección **Funciones de control de la presión - Tapa para cocción a presión**.

Nota: El botón de salida rápida subirá automáticamente hasta la posición de sellado para la cocción a presión.

6. Presione **Pressure Cook** (cocción a presión) o **Steam** (vapor) para seleccionar el programa inteligente.
7. Puede continuar con el tiempo de cocción predeterminado o usar los botones **+ / - Time** (tiempo) para seleccionar el tiempo de cocción que desee.

*Nota: Los ajustes realizados al tiempo de cocción y al nivel de presión se guardan al pulsar **Start** (comenzar).*

8. Vuelva a pulsar el mismo botón de programa inteligente para alternar entre las opciones de nivel de presión **Lo** (baja) y **Hi** (alta).

Programas inteligentes: Non Air Frying (freír sin aire)

9. Pulse **Keep Warm** (mantenimiento del calor) para activar y desactivar la función automática de mantenimiento del calor, según desee. Para más información, consulte la sección **Mantener la comida caliente automáticamente una vez cocinada**.
10. Presione **Start** (comenzar) para comenzar. Aparecerá **On** (encendido) en la pantalla para indicar que ha empezado el **precalentamiento** de la olla.
11. Si el modo Keep Warm (mantenimiento del calor) está activado cuando finaliza el programa inteligente, la olla muestra un temporizador para indicar el tiempo transcurrido. Si este modo no está activado, la olla entra en modo de espera y en la pantalla aparece **End** (finalizado).

Siga las instrucciones de la receta para seleccionar el método de ventilación más adecuado. Consulte la sección **Despresurización de la olla (métodos de ventilación)**.

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

⚠ ADVERTENCIA

No llene el recipiente interior por encima de la línea **PC MAX — 2/3** que figura en el recipiente interior.

Cuando cocine alimentos que se expanden (p. ej. arroz, alubias o pasta), no llene el recipiente interior por encima de la línea **— 1/2** que figura en el recipiente interior.

Cocine siempre con el recipiente interior dentro de la olla. No vierta alimentos o líquidos en la base de la olla.

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

Programas inteligentes: Non Air Frying (freír sin aire)

Sauté (salteado)

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

Saltear la carne y la verdura antes de cocerlas a presión es la forma perfecta de potenciar los sabores, y desglasar puede aportar riqueza a sus recetas. Consulte la sección **Desglasar el recipiente interior** para más información.

Nivel de temperatura	Sugerencia de uso	Tiempo de cocción predeterminado	Rango de tiempo de cocción
Lo (baja)	Hervir a fuego lento, reducir, espesar y caramelizar	00:30	00:01-00:30
Hi (alta)	Sellar, freír con poco aceite, saltear y dorar		

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

1. Asegúrese de que el recipiente interior está en su posición correcta en la base de la olla. **No utilice tapa.**
2. Conecte el cable de alimentación que corresponda a su tipo de toma en la base de la olla y, a continuación, inserte la clavija en una toma accesible. La pantalla indica **OFF** (apagado).
3. Presione Sauté (salteado) para seleccionar el programa inteligente de salteado.
4. Puede continuar con el tiempo de cocción predeterminado o usar los botones **+ / - Time** (tiempo) para seleccionar el tiempo de cocción que desee.
5. Vuelva a pulsar **Sauté** (salteado) para alternar entre las opciones de nivel de temperatura **Lo** (baja) y **Hi** (alta).

***Nota:** Los ajustes realizados al tiempo de cocción y al nivel de temperatura se guardan al pulsar Start (comenzar).*

6. Presione **Start** (comenzar) para comenzar. Aparecerá **On** (encendido) en la pantalla para indicar que ha empezado el **precalentamiento** de la olla.
7. Cuando la olla alcanza la temperatura necesaria, la pantalla pasa de **On** (encendido) a **Hot** (caliente).

Programas inteligentes: Non Air Frying (freír sin aire)

Nota: Añada los ingredientes de la receta al recipiente interior. 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.

- Una vez completado el programa inteligente, la pantalla indica **End** (finalizado).

Nota: Si los ingredientes se saltean hasta el punto deseado antes de que se agote el tiempo, pulse **Cancel** (cancelar) para finalizar el programa inteligente.

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

Cuando se haya completado el programa inteligente Sauté (salteado), retire con cuidado los ingredientes sólidos del recipiente interior y añada líquido frío (p. ej., jugo, zumo, vinagre, caldo, vino, etc.) 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, añadiendo líquido según sea necesario.

El líquido queda impregnado de sabor y se puede utilizar como base para preparar salsas. Si lo desea, puede utilizar el programa inteligente Sauté (salteado) para reducir el líquido de desglasado todavía más.

⚠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.

Programas inteligentes: Non Air Frying (freír sin aire)

Slow Cook (cocción a fuego lento)

El programa inteligente Slow Cook (cocción a fuego lento) se puede comparar con el proceso de cocción de las ollas de cocción a fuego lento tradicionales, y se puede utilizar para preparar cualquier receta para este tipo de ollas. Siga las instrucciones de la receta para la cocción lenta.

Nivel de temperatura	Sugerencia de uso	Tiempo de cocción predeterminado	Rango de tiempo de cocción
Lo (baja)	Cocción durante todo el día. Debe ajustarse en un mínimo de seis horas para obtener los mejores resultados.	06:00	00:30-24:00
Hi (alta)	Cocción a fuego lento más rápida		

1. Agregue los ingredientes y el líquido en el recipiente interior.
2. Inserte el recipiente interior en la base de la olla.
3. Conecte el cable de alimentación que corresponda a su tipo de toma en la base de la olla y, a continuación, inserte la clavija en una toma accesible. La pantalla indica **OFF** (apagado).
4. 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.
5. Presione el botón de salida rápida hacia abajo hasta que haga clic y se bloquee en la posición de **ventilación**.
6. Presione **Slow Cook** (cocción a fuego lento) para seleccionar el programa inteligente de cocción a fuego lento.
7. Puede continuar con el tiempo de cocción predeterminado o usar los botones **+ / - Time** (tiempo) para seleccionar el tiempo de cocción que desee.
8. Vuelva a pulsar **Slow Cook** (cocción a fuego lento) para alternar entre las opciones de nivel de temperatura **Lo** (baja) y **Hi** (alta).

Nota: Los ajustes realizados al tiempo de cocción y al nivel de temperatura se guardan al pulsar Start (comenzar).

9. Si lo desea, pulse **Keep Warm** (mantenimiento del calor) para activar y desactivar la función automática de mantenimiento del calor.
10. Presione **Start** (comenzar) para comenzar. La cuenta atrás del tiempo de cocción comienza inmediatamente.
11. Si el modo **Keep Warm** (mantenimiento del calor) está activado cuando finaliza el programa inteligente, la olla muestra un temporizador para indicar el tiempo transcurrido. Si este modo no está activado, la olla entra en modo de espera y en la pantalla aparece **End** (finalizado).

Programas inteligentes: Non Air Frying (freír sin aire)

Nota: La válvula de flotador no debería subir durante el programa Slow Cook (cocción a fuego lento). Se puede quitar la tapa durante el proceso de cocción para facilitar el acceso. Si sube la válvula de flotador, compruebe que el botón de salida rápida está en la posición de ventilación. Consulte la sección **Despresurización de la olla (métodos de ventilación)**.

Sous Vide

La cocción sous vide somete la comida sellada al vacío a una temperatura muy precisa y la mantiene durante un período de tiempo prolongado para lograr unos resultados excelentes y siempre deliciosos.

Nivel de temperatura	Sugerencia de uso	Tiempo de cocción predeterminado	Rango de tiempo de cocción	Plage de temps de cuisson
56 °C	21-93 °C	Consulte la sección Instrucciones de cocción sous vide para obtener más detalles.	03:00	00:30-99:30

Necesitará:

- Pinzas
 - Termómetro
 - Bolsas para alimentos herméticas o de vacío
 - Opcional: Envasadora al vacío
1. Llene el recipiente interior con agua tibia hasta la línea de – 1/2 que figura en el recipiente interior. Inserte el recipiente interior en la base de la olla.
 2. Conecte el cable de alimentación que corresponda a su tipo de toma en la base de la olla y, a continuación, inserte la clavija en una toma accesible. La pantalla indica **OFF** (apagado).
 3. Coloque y cierre la tapa tal y como se describe en la sección **Funciones de control de la presión - Tapa para cocción a presión**.

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

Nota: La tapa para cocción a presión, aunque no es necesaria para la cocción sous vide, sí se recomienda para lograr un control óptimo de temperatura.

4. Pulse **Sous Vide** para seleccionar el programa inteligente Sous Vide.
5. Utilice los botones **+ / - Temp** (temperatura) para ajustar la temperatura en incrementos de 1 °C/5 °F.

Programas inteligentes: Non Air Frying (freír sin aire)

- Utilice los botones **+ / - Time** (tiempo) para ajustar el tiempo de cocción en incrementos de 15 minutos.

Nota: Los ajustes realizados al tiempo de cocción y la temperatura se guardan al pulsar Start (comenzar).

- Presione Start (comenzar) para comenzar. Aparecerá On (encendido) en la pantalla para indicar que ha empezado el precalentamiento de la olla.
- Mientras se calienta la olla, sazone los alimentos al gusto. Consulte la sección Ingredientes y condimentos.
- Separe las raciones de alimentos en bolsas individuales, saque todo el aire que sea posible de las bolsas y ciérrelas bien.
- La olla emite un pitido una vez que se ha alcanzado la temperatura del agua correspondiente. Retire la tapa y sumerja las bolsas cerradas en el agua tibia. El contenido de las bolsas debe quedar sumergido, pero el cierre debe permanecer por encima del agua.

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

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

Nota: Con períodos de cocción superiores a las cuatro horas, compruebe el nivel del agua periódicamente para asegurarse de que el contenido de las bolsas permanezca sumergido. Si es necesario, añada agua calentada al recipiente interior.

- Una vez completada la cocción, en la pantalla aparece **End** (finalizado). Abra la olla y saque con cuidado las bolsas del agua.
- Saque el contenido de las bolsas y utilice un termómetro para comprobar si los alimentos se han hecho. Siga una receta o consulte la sección **Instrucciones de cocción sous vide**.

Sellado posterior

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

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

Programas inteligentes: Non Air Frying (freír sin aire)

Ingredientes y condimentos

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

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

Cómo guardar la comida una vez cocinada

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

Instrucciones de cocción sous vide

Alimento	Grosor recomendado	Cómo de hecha debería quedar	Temperatura de cocción	Tiempo mínimo de cocción	Tiempo máximo de cocción
Ternera y cordero					
Cortes de carne tiernos: Solomillo, chuletas, lomo, entrecot, cuarto trasero, chuletón y costillas	2-5 cm	Poco hecha	50 °C	1 heures	4 heures
		Al punto	54 °C	1.5 heures	4 heures
Cortes de carne menos tiernos: Paleta, aguja, paletilla, jarretes y carne de caza	4-6 cm	Hecha	60 °C	1.5 heures	4 heures
		Entre hecha y muy hecha	63 °C	1.5 heures	4 heures
Aves					
Pechuga de pollo	3-5 cm	Blanda y jugosa	63 °C	1.5 heures	4 heures
		Firme	69 °C	1 heures	4 heures
Contramuslo de pollo	3-5 cm	Jugosa y tierna	74 °C	1 heures	4 heures
		Tierna que se desprende del hueso	74 °C	4 heures	8 heures

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

Programas inteligentes: Non Air Frying (freír sin aire)

Alimento	Grosor recomendado	Cómo de hecha debería quedar	Temperatura de cocción	Tiempo mínimo de cocción	Tiempo máximo de cocción
Muslo de pollo	5-7 cm	Jugosa y tierna	74 °C	2 horas	7 horas
Pechuga de pato	3-5 cm	Blanda y jugosa	64 °C	2 horas	4 horas
Cerdo					
Falda	3-6 cm	Firme	82 °C	10 horas	22 horas
Costillas	2-3 cm	Tierna que se desprende del hueso	59 °C	10 horas	22 horas
Chuletas	2-4 cm	Rosada y jugosa	57 °C	1 horas	4 horas
		Blanca y jugosa	64 °C	1 hora	4 hora
Pescados y mariscos					
Pescado	2-3 cm	Blando y mantecoso	43 °C	10 minutos	30 minutos
		Translúcido/ empieza a desmigarse	46 °C	20 minutos	45 minutos
		Al punto	52 °C	20 minutos	45 minutos
		Hecho, seco	54 °C	20 minutos	45 minutos
		Muy hecho, que se desmenuza	57 °C	20 minutos	45 minutos
Gambas	-	Firme	60 °C	30 minutos	45 minutos
Cola de langosta	-	Blando y mantecoso	60 °C	1 hora	1 hora
Vieiras	-	Blando y mantecoso	60 °C	30 minutos	30 minutos
Huevos					
Eufs	Grandes/ extragrandes	Pasado por agua	60 °C	-	45 minutos
		Mollet	62 °C	-	45 minutos
		Medio hecho	65 °C	-	1 hora
		Duro	73,9 °C	-	1 hora
Fruta y verdura					
Fruta	-	-	83,9 °C	15 minutos	2 horas
Verduras	-	-	83,9 °C	45 minutos	2,5 horas

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

Programas inteligentes: Freír con aire

La olla Duo Crisp + freidora de aire utiliza un método de circulación rápida del aire para cocinar o dorar los alimentos, de manera que tengan el mismo sabor y estén tan crujientes como si se hubieran frito en abundante aceite, pero sin apenas utilizar aceite o sin usarlo directamente.

La tapa para freír con aire tiene varios usos:

1. Dar el toque final a los alimentos y que queden crujientes después de la cocción a presión. Con los programas inteligentes Slow Cook (cocción a fuego lento), Steam (vapor) y Sous Vide.
2. Cocinar el plato por completo con la tapa para freír con aire con los programas inteligentes Air Fry (freír con aire), Roast (asar), Bake (hornear) o Broil (asar a la parrilla).

Al freír con aire, se debe utilizar siempre el recipiente interior. Para obtener los mejores resultados, utilice la cesta para freír con aire suministrada, que cuenta con varios niveles que se adaptan a sus necesidades de cocción. Cualquier utensilio de cocina apto para el horno también es apto para usarlo o freír con aire en el recipiente interior.

Los ajustes Delay Start (cocción programada) y Keep Warm (mantenimiento del calor) no están disponibles con los programas inteligentes de freír con aire.

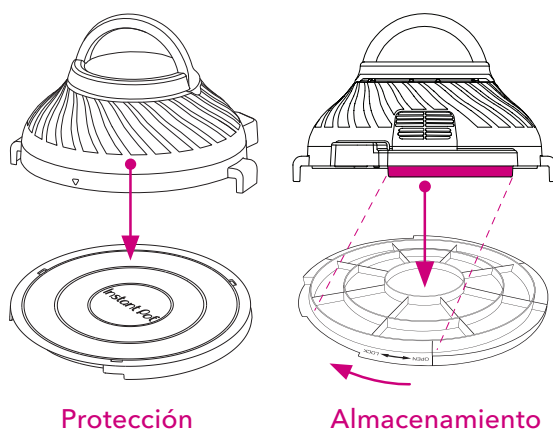
AVISO No llene en exceso la cesta para freír con aire a varios niveles o la bandeja para asar a la parrilla o deshidratar. El aire debe poder circular

Tapa para freír con aire

Tras levantar la tapa para freír con aire de la base de la olla Instant Pot, colóquela siempre sobre la almohadilla protectora provista. No la coloque en la encimera o sobre el cable de alimentación.

Para guardar la tapa para freír con aire, dele la vuelta a la almohadilla protectora de modo que la cara acanalada esté hacia arriba. Alinee la parte posterior de la tapa para freír con aire con el símbolo **OPEN** (abierto) de la almohadilla protectora y gire la tapa para freír con aire en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición **LOCK** (cierre).

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.



Programas inteligentes: Air Frying (freír con aire)

Air Fry (freír con aire)

Freír con aire es una manera excelente de lograr un gran sabor con muy poco aceite.

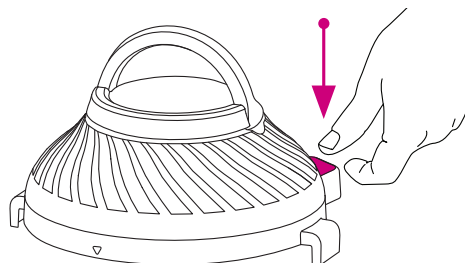
Temperatura predeterminada	Rango de temperaturas	Sugerencia de uso	Tiempo de cocción predeterminado	Rango de tiempo de cocción
204 °C	82-204 °C	Frites maison ou surgelés, ailes de poulet, crevettes	00:18	00:01-01:00

1. Coloque los alimentos en la cesta para freír con aire a varios niveles, en una fuente de horno o directamente en el recipiente interior, según la receta.

Nota: Consulte la sección **Limpieza antes del primer uso – Accesorios** para obtener información sobre la colocación.

2. Si utiliza un accesorio, insértelo en el recipiente interior.
3. Inserte el recipiente interior en la base de la olla.
4. Conecte el cable de alimentación que corresponda a su tipo de toma en la base de la olla y, a continuación, inserte la clavija en una toma accesible. La pantalla indica **OFF** (apagado).
5. Alinee las aletas de la tapa con las ranuras de las asas de la base de la olla y baje la tapa hasta que se reproduzca un sonido.

Nota: Presione la tapa ligeramente hacia abajo para asegurarse de que el conector del sensor de la tapa entra en contacto con el conector del sensor de la base.



6. Pulse **Air Fry** (freír con aire) para seleccionar este programa inteligente.
7. Utilice los botones **+ / - Temp** (temperatura) para ajustar la temperatura en incrementos de 1 °C/5 °F.
8. Utilice los botones **+ / - Time** (tiempo) para ajustar el tiempo de cocción.

Nota: Los ajustes realizados al tiempo de cocción y la temperatura se guardan al pulsar **Start** (comenzar).

9. Presione **Start** (comenzar) para comenzar. Aparecerá **On** (encendido) en la pantalla para indicar que ha empezado el precalentamiento de la olla.
10. Cuando la olla alcanza la temperatura necesaria, la pantalla pasa de **On** (encendido) a la cuenta atrás del tiempo de cocción.

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.

Programas inteligentes: Air Frying (freír con aire)

11. A la mitad del ciclo de cocción, en la pantalla se indica **turn Food** (dar la vuelta a los alimentos).
12. Levante la tapa para freír con aire de la base de la olla Instant Pot y colóquela sobre la almohadilla protectora provista.
Nota: Al levantar la tapa, se interrumpe automáticamente la cocción durante 3 minutos. Al cabo de 3 minutos, se detendrá el programa y la tapa para freír con aire entrará en modo de espera.
13. Gire los alimentos o deles la vuelta con cuidado.
14. Cierre la tapa tal y como se describe en el paso 5.
Nota: Algunos alimentos no necesitan que se les dé la vuelta. Si la tapa no se quita después de que aparezca el mensaje **turn Food** (dar la vuelta a los alimentos), la cocción se reanuda transcurridos 10 segundos.
15. Cuando quede **1 minuto (00:01)**, el temporizador realizará el resto de la cuenta atrás en segundos.
16. Una vez completado el programa inteligente, la tapa emite un pitido y la pantalla indica **End** (finalizado).
Nota: La tapa para freír con aire emitirá un pitido para recordarle que la cocción ha finalizado cinco minutos, 20 minutos y 60 minutos después de completarse la cocción

⚠ADVERTENCIA Para evitar lesiones personales o daños materiales, coloque la tapa únicamente en la almohadilla protectora provista.

⚠ADVERTENCIA No llene en exceso el recipiente interior o los accesorios. Para evitar posibles incendios, daños o lesiones personales, asegúrese de que los alimentos no estén en contacto con la placa calefactora o su cubierta.

⚠ADVERTENCIA Si los conectores de los sensores de la tapa para freír con aire y la base de la olla no están bien conectados, se indicará C9 en la pantalla. Si no se cerciora de la correcta conexión, podrían producirse daños en la olla.

Programas inteligentes: Air Frying (freír con aire)

Roast (asar)

Temperatura predeterminada	Rango de temperaturas	Sugerencia	Tiempo de cocción predeterminado	Rango de tiempo de cocción
193 °C	82-204 °C	Ternera, cordero, cerdo, aves, verduras, patatas en rodajas y más	00:40	00:01-01:00

1. Coloque los alimentos en la cesta para freír con aire a varios niveles, en una fuente de horno o directamente en el recipiente interior, según la receta.

Nota: Consulte la sección **Limpieza antes del primer uso – Accesorios** para obtener información sobre la colocación.

2. Si utiliza un accesorio, insértelo en el recipiente interior. Inserte el recipiente interior en la base de la olla.
3. Conecte el cable de alimentación que corresponda a su tipo de toma en la base de la olla y, a continuación, inserte la clavija en una toma accesible. La pantalla indica **OFF** (apagado).
4. Alinee las aletas de la tapa con las ranuras de las asas de la base de la olla y baje la tapa hasta que se reproduzca un sonido.

Nota: Presione la tapa ligeramente hacia abajo para asegurarse de que el conector del sensor de la tapa entra en contacto con el conector del sensor de la base.

5. Presione **Roast** (asar) para seleccionar este programa inteligente.
6. Utilice los botones **+ / – Temp** (temperatura) para ajustar la temperatura en incrementos de 1 °C/5 °F.
7. Utilice los botones **+ / – Time** (tiempo) para ajustar el tiempo de cocción.

Nota: Los ajustes realizados al tiempo de cocción y la temperatura se guardan al pulsar **Start** (comenzar).

8. Presione **Start** (comenzar) para comenzar. Aparecerá **On** (encendido) en la pantalla para indicar que ha empezado el precalentamiento de la olla.
9. Cuando la olla alcanza la temperatura necesaria, la pantalla pasa de **On** (encendido) a la cuenta atrás del tiempo de cocción.
10. A la mitad del ciclo de cocción, en la pantalla se indica **turn Food** (dar la vuelta a los alimentos).
11. Levante la tapa para freír con aire de la base de la olla Instant Pot y colóquela sobre la almohadilla protectora provista.

Nota: Al levantar la tapa, se interrumpe automáticamente la cocción.

Programas inteligentes: Air Frying (freír con aire)

12. Gire los alimentos o deles la vuelta con cuidado.

Nota: Algunos alimentos no necesitan que se les dé la vuelta. Si la tapa no se quita después de que aparezca el mensaje turn Food (dar la vuelta a los alimentos), la cocción se reanuda transcurridos 10 segundos.

13. Cierre la tapa tal y como se describe en el paso 5.

14. Cuando quede **1 minuto (00:01)**, el temporizador realizará el resto de la cuenta atrás en segundos.

15. Una vez completado el programa inteligente, la tapa emite un pitido y la pantalla indica.

Bake (hornear)

El programa inteligente Bake (hornear) se puede utilizar para emular el funcionamiento de un horno pequeño y crear deliciosos brownies de chocolate o jugosas tartas, entre otras muchas cosas.

Puede hornear con la cesta para freír con aire a varios niveles o en cualquier fuente de horno, como un molde redondo.

- Si va a utilizar la cesta para freír con aire a varios niveles para hornear, consulte la sección **Limpieza antes del primer uso – Accesorios** para obtener información sobre la colocación. Cubra el interior con papel de aluminio o de horno y agregue la masa suelta. Coloque la cesta para freír con aire en el recipiente interior.
- Si utiliza una fuente de horno, coloque la rejilla multifuncional en el fondo del recipiente interior y, a continuación, coloque la fuente en la rejilla dentro del recipiente interior.

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

A menos que la receta indique lo contrario, no cubra la fuente de horno.

Programas inteligentes: Air Frying (freír con aire)

Temperatura predeterminada	Rango de temperaturas	Sugerencia	Tiempo de cocción predeterminado	Rango de tiempo de cocción
185 °C	82-204 °C	Tartas ligeras y esponjosas, pasteles y bollos	00:30	00:01-01:00

1. Inserte el recipiente interior en la base de la olla.
2. Conecte el cable de alimentación que corresponda a su tipo de toma en la base de la olla y, a continuación, inserte la clavija en una toma accesible. La pantalla indica **OFF** (apagado).
3. Alinee las aletas de la tapa con las ranuras de las asas de la base de la olla y baje la tapa hasta que se reproduzca un sonido.
Nota: Presione la tapa ligeramente hacia abajo para asegurarse de que el conector del sensor de la tapa entra en contacto con el conector del sensor de la base.
4. Presione **Bake** (hornear) para seleccionar este programa inteligente.
5. Utilice los botones **+/- Temp** (temperatura) para ajustar la temperatura en incrementos de 1 °C.
6. Use los botones **+/- Time** (tiempo) para ajustar el tiempo de cocción.
Nota: Los ajustes realizados al tiempo de cocción y la temperatura se guardan al pulsar Start (comenzar).
7. Presione **Start** (comenzar) para comenzar. Aparecerá **On** (encendido) en la pantalla para indicar que ha empezado el precalentamiento de la olla.
8. Cuando la olla alcanza la temperatura necesaria, la pantalla pasa de **On** (encendido) a la cuenta atrás del tiempo de cocción.
9. Cuando quede 1 minuto (**00:01**), el temporizador realizará el resto de la cuenta atrás en segundos.
10. Una vez completado el programa inteligente, la tapa emite un pitido y la pantalla indica **End** (finalizado).

Programas inteligentes: Air Frying (freír con aire)

Broil (asar a la parrilla)

Para asar a la parrilla se utiliza calor directo que se desplaza desde arriba hacia abajo, por lo que es recomendable que los alimentos estén cerca de la placa calefactora.

Temperatura predeterminada	Rango de temperaturas	Sugerencia	Tiempo de cocción predeterminado	Rango de tiempo de cocción
204 °C	Non réglable	Fundir queso sobre una sopa de cebolla francesa o unos nachos	00:08	00:01-00:40

1. Placez les aliments sur le plateau grill/déshydrateur dans le panier multiniveau à friture sans huile. Évitez de trop remplir le panier. Un panier trop plein risquerait d'entrer en contact avec le couvercle spécial friture sans huile et d'endommager l'appareil.

Nota: Consulte la sección **Limpieza antes del primer uso – Accesorios** para obtener información sobre la colocación.

2. Meta la cesta para freír con aire en el recipiente interior.
3. Inserte el recipiente interior en la base de la olla.
4. Conecte el cable de alimentación que corresponda a su tipo de toma en la base de la olla y, a continuación, inserte la clavija en una toma accesible. La pantalla indica **OFF** (apagado).
5. Alinee las aletas de la tapa con las ranuras de las asas de la base de la olla y baje la tapa hasta que se reproduzca un sonido.

Note: Presione la tapa ligeramente hacia abajo para asegurarse de que el conector del sensor de la tapa entra en contacto con el conector del sensor de la base.

AVISO No llene en exceso la cesta para freír con aire a varios niveles o la bandeja para asar a la parrilla o deshidratar. El aire debe poder circular con libertad entre los alimentos.

6. Presione **Broil** (asar a la parrilla) para seleccionar este programa inteligente.
7. Utilice los botones **+/-** de la función **Time** (tiempo) para ajustar el tiempo de cocción.

Nota: Los ajustes realizados al tiempo de cocción se guardan al pulsar **Start** (comenzar). La temperatura no se puede ajustar.

8. Presione **Start** (comenzar) para comenzar. La cuenta atrás del tiempo de cocción comienza inmediatamente.
9. Cuando quede **1** minuto (**00:01**), el temporizador realizará el resto de la cuenta atrás en segundos.
10. Una vez completado el programa inteligente, la tapa emite un pitido y la pantalla indica **End** (finalizado).

Programas inteligentes: Air Frying (freír con aire)

Dehydrate (deshidratar)

El programa inteligente Dehydrate (deshidratar) aplica poco calor durante un periodo de tiempo prolongado para deshidratar los alimentos con seguridad.

Siga siempre una receta de confianza a la hora de deshidratar carne.

Temperatura predeterminada	Rango de temperaturas	Sugerencia	Tiempo de cocción predeterminado	Rango de tiempo de cocción
52 °C	41-74 °C	Frutas, carnes o verduras deshidratadas	07:00	01:00-72:00

1. Coloque los alimentos en el fondo de la cesta para freír con aire a varios niveles, así como en la bandeja para asar a la parrilla o deshidratar en caso necesario.

Nota: Consulte la sección **Limpieza antes del primer uso – Accesorios** para obtener información sobre la colocación.

2. Meta la cesta para freír con aire en el recipiente interior.
3. Inserte el recipiente interior en la base de la olla.
4. Enchufe el cable de alimentación a una toma de corriente de 120 V. La olla entra en modo de espera y la pantalla indica **OFF** (apagado).
5. Alinee las aletas de la tapa con las ranuras de las asas de la base de la olla y baje la tapa hasta que se reproduzca un sonido.

Nota: Presione la tapa ligeramente hacia abajo para asegurarse de que el conector del sensor de la tapa entra en contacto con el conector del sensor de la base.

6. Presione **Dehydrate** (deshidratar) para seleccionar este programa inteligente.
7. Utilice los botones **+/- Temp** (temperatura) para ajustar la temperatura en incrementos de 1 °C/5 °F.
8. Use los botones **+/- Time** (tiempo) para ajustar el tiempo de cocción en incrementos de 5 minutos.

Nota: Los ajustes realizados al tiempo de cocción y la temperatura se guardan al pulsar **Start** (comenzar).

9. Presione **Start** (comenzar) para comenzar. La cuenta atrás del tiempo de cocción comienza inmediatamente.
10. Cuando quede 1 minuto, el tiempo de cocción restante se indicará en segundos.
11. Una vez completado el programa inteligente, la tapa emite un pitido y la pantalla indica **End** (finalizado).

Descripción general de los programas inteligentes

Programa inteligente	Tiempo predeterminado	Presión/ temperatura predeterminada	Pression/ température par défaut	Rango de presiones/ temperaturas	Tapa necesaria
Pressure Cook (cocción a presión)	00:35	00:00-04:00	Hi (alta)	Lo (baja) / Hi (alta)	Tapa para cocción a presión
Sauté (salteado)	00:30	00:01-00:30	Hi (alta)	Lo (baja) / Hi (alta)	
Slow Cook (cocción a fuego lento)	06:00	00:30-24:00	Lo (baja)	Lo (baja) / Hi (alta)	
Steam (vapor)	00:30	00:00-04:00	Hi (alta)	Lo (baja) / Hi (alta)	
Sous Vide	03:00	00:30-99:30	56 °C	22-93 °C	
Air Fry (freír con aire)	00:18	00:01-01:00	204 °C	82-204 °C	Tapa para freír con aire
Roast (asar)	00:40	00:01-01:00	193 °C	82-205 °C	
Broil (asar a la parrilla)	00:08	00:01-00:40	204 °C	No ajustable	
Bake (hornear)	00:30	00:01-01:00	185 °C	82-204 °C	
Dehydrate (deshidratar)	07:00	01:00-72:00	52 °C	41-74 °C	

Gráfico de tiempos de cocción

Alimento	Cantidad	Ajuste	Tiempo de cocción*	Temperatura de cocción*
Patatas fritas (congeladas)	450 g	Air Fry (freír con aire)	18-20 minutos	205 °C
	680 g		22-24 minutos	
Patatas fritas (frescas)	450 g	Air Fry (freír con aire)	20-22 minutos	205 °C
	680 g		24-26 minutos	
Gambas	300-400 g	Air Fry (freír con aire)	7-10 minutos	205 °C
Una cuarta parte de un pollo	350-450 g	Roast (asar)	37-39 minutos	205 °C
Alitas de pollo	8-10 unidades	Air Fry (Friture sans huile)/ Roast (asar)	17-19 minutos	196 °C
Bistec	350-450 g	Roast (asar)	Al punto: 12 minutos	205 °C
			Hecha: 14 minutos	
			Entre hecha y muy hecha: 16 minutos	
Costillas de cerdo	1 000 - 1 500 g	Paso 1: Pressure Cook (cocción a presión)	15-20 minutos	Hi (Haut)
		Paso 2: Broil (asar a la parrilla)	15-20 minutos	205 °C
Coliflor	250-300 g	Air Fry (freír con aire)/ Roast (asar)	11-13 minutos	205 °C
Espárragos	18-22 unidades	Air Fry (freír con aire)/ Roast (asar)	3-5 minutos	205 °C
Tarta	250 g (media caja)	Bake (hornear)	28-30 minutos	182°C
Madalenas	250 g	Bake (hornear)	15-18 minutos	177 °C
Nachos	Cualquier cantidad	Broil (asar a la parrilla)	5-7 minutos	205 °C

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

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

Proporciones de cereal/legumbres y agua

Arroz y cereales	Relación cereal- agua
Arroz blanco o integral	1 : 1
Quinoa	1 : 3/4
Avena	1 : 3
Risotto	1 : 2; añadir vino al gusto
Gachas	1 : 10

Cuidado, limpieza y almacenamiento

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

Pieza	Instrucción	Método de limpieza
Accesorios <ul style="list-style-type: none"> • Rejilla multifuncional • Almohadilla protectora y cubierta de almacenamiento • Cesta para freír con aire a varios niveles • Base de la cesta para freír con aire • Bandeja para asar a la parrilla/deshidratar 	<ul style="list-style-type: none"> • Lave estas piezas después de cada uso. • No utilice nunca estropajos, polvos ni detergentes químicos abrasivos en ningún accesorio. • Opcionalmente, puede aplicar un spray antiadherente de cocina a la bandeja de cocción o la cesta para freír con aire antes de añadir alimentos con el fin de facilitar su posterior limpieza. • En caso de lavarlos en el lavavajillas, colóquelos en la rejilla superior. • Desmonte la cesta para freír con aire antes de limpiarla. 	
Tapa para cocción a presión y sus piezas <ul style="list-style-type: none"> • Palanca reguladora de la presión • Cubierta antibloqueo • Colector de condensación • Junta de cierre • Válvula de flotador • Tapón de silicona 	<ul style="list-style-type: none"> • Después de cada uso, lave estas piezas con agua caliente y lavavajillas suave, y deje que se sequen al aire, o colóquelas en la rejilla superior del lavavajillas. • Desmonte todas las piezas de la tapa antes de lavarla en el lavavajillas. • Vacíe y enjuague el colector de condensación después de cada uso. • Con la válvula de salida de vapor y la cubierta antibloqueo retiradas, limpie el interior del tubo de salida de vapor para evitar obstrucciones. • Para drenar el agua de la tapa después de lavarla en el lavavajillas, agarre el asa de la tapa, sostenga la tapa verticalmente sobre el fregadero y, a continuación, gírela 360°, tal y como giraría un volante. • Después de limpiarla, guarde la tapa puesta al revés sobre la base de la olla. • Guarde la junta de cierre en una zona bien ventilada para reducir el olor residual de los alimentos aromáticos. Para eliminar los olores, añada un vaso de agua y un vaso 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. 	En el lavavajillas* y a mano
Recipiente interior	<ul style="list-style-type: none"> • Para eliminar las manchas más difíciles ocasionadas por el agua dura, puede que tenga que humedecer una esponja con vinagre y frotar un poco. Si quedan residuos de alimentos incrustados o quemados en el fondo, deje el recipiente en remojo con agua caliente durante varias horas para facilitar la limpieza. • Lave estas piezas después de cada uso. • Cerciórese de que todas las superficies exteriores están secas antes de colocar el recipiente en la base de la olla. 	

Entretien, nettoyage et rangement

Pieza	Instrucción	Método de limpieza
Tapa para freír con aire	<ul style="list-style-type: none">• Deje que la tapa para freír con aire se enfríe hasta alcanzar la temperatura ambiente y, a continuación, limpie la placa calefactora y el área de alrededor con una esponja o un trapo suave humedecido. Asegúrese de que no quedan restos de alimentos ni salpicaduras de grasa.• Limpie el exterior con una esponja o un trapo suave humedecido.• No desinstale la cubierta de la placa calefactora.• No enjuague ni sumerja la base de la olla en agua.	Nettoyage avec un chiffon humide uniquement
Cable de alimentación	<ul style="list-style-type: none">• Utilice un trapo ligeramente humedecido para limpiar cualquier partícula del cable de alimentación.• No enjuague ni sumerja el cable de alimentación en agua.	
Base de la olla	<ul style="list-style-type: none">• Limpie el interior de la olla exterior, así como el borde en contacto con la condensación con un trapo ligeramente humedecido y deje que se seque al aire.• Limpie la base de la olla y el panel de control con una esponja o un trapo suave ligeramente humedecido.• No enjuague ni sumerja la base de la olla en agua.	

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

Nota: Para eliminar la grasa de la cocción y los residuos de alimentos de los accesorios y la tapa para freír con aire, pulverice una mezcla de vinagre con bicarbonato y límpielos con un trapo humedecido. Si las manchas se resisten, deje reposar la mezcla en la zona afectada durante unos minutos antes de frotarla para limpiarla.

⚠ ADVERTENCIA

No sumerja el aparato en agua ni en ningún otro líquido.

No enjuague el aparato debajo del grifo.

Asegúrese de que la placa calefactora permanece seca en todo momento.

No sumerja el cable de alimentación bajo ningún concepto. No moje las clavijas del cable de alimentación.

Sin una limpieza adecuada, se pueden acumular restos de alimentos y salpicaduras de grasa alrededor de la placa calefactora, lo que puede acarrear el riesgo de que se produzca humo, un incendio y lesiones personales.

Si huele a humo, pulse **Cancel** (cancelar) y desenchufe el aparato. Cuando se haya enfriado, elimine los restos de alimentos o las salpicaduras de grasa con un trapo y detergente suaves.

Resolución de problemas

Registre ya su producto.

Datos de contacto de atención al cliente: **+44 (0) 3331 230051**
support@instantpot.co.uk

Problema	Posible motivo	Solución
La tapa para freír con aire está en su sitio, pero no se enciende.	La conexión entre la tapa para freír con aire y la base de la olla a presión está suelta o rota.	Cerciórese de la que la tapa para freír con aire está bien asentada en la base de la olla a presión.
	No hay electricidad o la tensión no es suficiente.	Inspeccione el cable de alimentación de la base de la olla a presión para cerciorarse de que hay una buena conexión. Asegúrese de que el cable de alimentación está bien enchufado en la base de la olla.
	Se ha fundido el fusible eléctrico.	Póngase en contacto con el departamento de atención al cliente.
	El microinterruptor está sucio por la grasa o dañado.	Póngase en contacto con el departamento de atención al cliente.
Sale humo negro de la tapa para freír con aire.	Está usando un aceite con un punto bajo de humo.	<p>Cancele el programa inteligente con el botón Cancel, desenchufe la olla y deje que se enfríe hasta alcanzar la temperatura ambiente.</p> <p>Elija un aceite neutro con un punto de humo alto, como de colza, aguacate, soja, cártamo o salvado de arroz.</p>
	Hay residuos de alimentos en el fondo del recipiente interior o alrededor de la placa calefactora de la tapa para freír con aire.	<p>Cancele el programa inteligente con el botón Cancel, desenchufe la olla y deje que se enfríe hasta alcanzar la temperatura ambiente.</p> <p>Desinstale todos los accesorios del recipiente interior y limpie bien el recipiente interior, la tapa para freír con aire y todos los accesorios.</p>
	Funcionamiento incorrecto del aparato.	Póngase en contacto con el departamento de atención al cliente.
Sale humo blanco de la tapa para freír con aire.	Está cocinando alimentos con elevado contenido de grasas, como panceta, salchichas y hamburguesas.	Evite freír con aire alimentos con elevado contenido de grasa.
		Inspeccione el recipiente interior en busca de un exceso de aceite o grasa y elimínelo con cuidado de ser necesario antes de freír con aire.
	Los alimentos están húmedos.	<p>Tenga cuidado al condimentar los alimentos.</p> <p>Aplique un spray a las verduras y las carnes antes de aderezarlas para que los condimentos se adhieran a los ingredientes.</p>
Los condimentos de los alimentos han ido a parar a la placa calefactora.	<p>Faire preuve de prudence lors de l'assaisonnement des aliments.</p> <p>Pulvériser les légumes et les viandes avant de les assaisonner ; cela permettra à l'assaisonnement de coller aux ingrédients.</p>	

Resolución de problemas

Problema	Posible motivo	Solución
Tengo dificultades para cerrar la tapa para cocción a presión.	La junta de cierre no está bien colocada.	Vuelva a colocar la junta de cierre y cerciórese de que toda la junta de cierre está ajustada detrás de la ranura para la junta de cierre.
	La válvula de flotador está en la posición superior (subida).	Presione suavemente la válvula de flotador hacia abajo con un utensilio largo.
	El contenido de la olla aún está caliente.	Presione el botón de salida rápida hacia abajo hasta que haga clic en la posición de ventilación ; a continuación, baje la tapa lentamente hacia la base de la olla para permitir la disipación del calor.
Me cuesta abrir la tapa para cocción a presión.	Hay presión en el interior de la olla.	Elimine la presión con el método acorde al tipo de receta; abra la tapa únicamente una vez que la válvula de flotador haya bajado.
	La válvula de flotador está atascada en la posición superior (subida) debido a restos o residuos de alimentos.	Utilice el método de salida rápida para asegurarse de eliminar el vapor por completo y, a continuación, presione suavemente la válvula de flotador con un utensilio largo. Abra la tapa con cuidado y limpie bien la válvula de flotador, el área de alrededor y la tapa antes de volver a usar la olla.
	⚠ ADVERTENCIA El contenido puede estar sometido a presión; para evitar lesiones por quemaduras, no intente forzar la apertura de la tapa.	
El recipiente interior se queda atascado en la tapa para cocción a presión cuando se abre la olla.	El enfriamiento del recipiente interior puede crear un efecto de succión, lo que provoca la adherencia del recipiente interior a la tapa.	Para eliminar el vacío, presione el botón de salida rápida hacia abajo hasta que haga clic en la posición de ventilación .
Se escapa vapor por el lateral de la tapa.	No se ha colocado la junta de cierre en la tapa.	Coloque la junta de cierre.
	La junta de cierre está dañada o no está bien colocada.	Sustituya la junta de cierre.
	Hay restos de comida pegados en la junta de cierre.	Quite la junta de cierre y límpiela bien.
	La tapa no se ha cerrado adecuadamente.	Abra la tapa y vuelva a cerrarla.
	La ranura para la junta de cierre está torcida o descentrada.	Desmonte la junta de cierre de la tapa e inspeccione la ranura para la junta de cierre por si estuviera doblada o torcida. Póngase en contacto con el departamento de atención al cliente .
	Puede que el borde del recipiente interior se haya deformado.	Compruebe si la pieza presenta deformaciones y póngase en contacto con el departamento de atención al cliente .

Resolución de problemas

Problema	Posible motivo	Solución
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.	Desmunte la válvula de flotador de la tapa y límpiela bien. Realice una prueba de funcionamiento inicial para comprobar el funcionamiento. Anote los resultados y 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 500 ml (2 vasos) de un líquido de cocción ralo al recipiente interior.
	El tapón de silicona de la válvula de flotador está dañado o no está.	Coloque un tapón de silicona o sustituya la válvula de flotador entera.
	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, pulse Cancel (cancelar) y póngase en contacto con el departamento de atención al cliente .
	El recipiente interior no se calienta.	Compruebe si el fondo del recipiente interior se ha quemado. Agregue 500 ml de un líquido de cocción ralo al recipiente interior.
	Puede que la base del recipiente interior esté dañada.	Realice una prueba de funcionamiento inicial para comprobar el funcionamiento y anote los resultados. Póngase en contacto con el departamento de atención al cliente .
Durante el ciclo de cocción, sale un poco de vapor de la válvula de salida de vapor o esta sisea.	El botón de salida rápida no está en la posición de sellado.	Cerciórese de devolver el botón de salida rápida a la posición de sellado (sellado).
	La olla regula el exceso de presión.	Esto es normal. No es preciso realizar ninguna acción.
El vapor sale a borbotones por la válvula de salida de vapor cuando el botón de salida rápida está en la posición de sellado.	No hay líquido suficiente en el recipiente interior.	Agregue 500 ml de un líquido de cocción ralo al recipiente interior.
	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.	Cerciórese de devolver el botón de salida rápida a la posición de sellado . (sellado).

Resolución de problemas

Problema	Posible motivo	Solución
La pantalla sigue en blanco después de conectar el cable de alimentación.	No hay electricidad o la tensión no es suficiente.	Compruebe si el cable de alimentación presenta daños. Si observa algún daño, póngase en contacto con el departamento de atención al cliente . Compruebe que la toma de corriente está activa.
	Se ha fundido el fusible eléctrico de la olla.	Póngase en contacto con el departamento de atención al cliente .
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. Cerciórese de que la placa calefactora está seca antes de insertar el recipiente interior en la base de la olla.

Resolución de problemas

Problème	Code d'erreur	Signification du code d'erreur	
Aparece un código de error en la pantalla y la olla no deja de emitir un pitido.	C1 / C2 C6 / C6H C6L	El sensor está defectuoso.	Póngase en contacto con el departamento de atención al cliente .
	C5	La temperatura es demasiado elevada porque no se ha colocado el recipiente interior en la base de la olla.	Presione Cancel (cancelar) y espere a que la placa calefactora se enfríe; cerciórese de que no hay cuerpos extraños en la base de la olla; inserte o coloque de nuevo el recipiente interior en la base de la olla y vuelva a introducir los comandos.
		La temperatura es demasiado elevada porque no hay agua en el recipiente interior.	Agregue 500 ml de un líquido de cocción ralo al recipiente interior.
	C7 ou NoPr (Pas de pression)	No hay suficiente líquido.	Commencer par verser 2 tasses (500 ml) de liquide de cuisson dans le récipient interne. Au besoin, ajouter plus de liquide.
		El botón de salida rápida está en la posición de ventilación .	Cerciórese de devolver el botón de salida rápida a la posición de sellado .
	C9	Los conectores de los sensores de la tapa para freír con aire y la base de la olla no hacen contacto adecuadamente.	Presione la tapa ligeramente hacia abajo para asegurarse de que el conector hembra del sensor de la tapa entra en contacto con el conector macho del sensor de la base.
	Couvercle	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).
	Burn/Food burn (Brûlé/ Les aliments brûlent)	Se ha detectado una temperatura elevada en el fondo del recipiente interior; la olla reduce automáticamente la temperatura para evitar el sobrecalentamiento.	Podría haber depósitos de almidón en el fondo del recipiente interior que hayan bloqueado la vía de disipación del calor. Apague la olla, elimine la presión con el método acorde al tipo de receta e inspeccione el fondo del recipiente interior.
PrSE	La presión se ha acumulado durante un programa de cocción sin presión.	Presione el botón de salida rápida hacia abajo hasta que haga clic en la posición de ventilación .	

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

Garantía limitada

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 aparato utilizado fuera del Reino Unido.

Para disfrutar de reparaciones con arreglo a esta garantía limitada, es necesario que proporcione una prueba de la fecha de la compra original y, si así se le solicita, que devuelva el aparato. Siempre y cuando el aparato se haya utilizado y mantenido con arreglo a las instrucciones por escrito incluidas con el aparato (que también están disponibles en instantpot.co.uk), la Empresa podrá, a su entera y exclusiva discreción: i) reparar los defectos de material y 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 inadecuado, un uso que contravenga las instrucciones de funcionamiento, la falta de mantenimiento razonable y necesario, casos de fuerza mayor (como incendios, inundaciones, huracanes y tornados), o la reparación o la alteración por cualquier persona, a menos que haya sido por orden y autorización expresas de la Empresa; y 3) las reparaciones en las que el aparato se haya utilizado para un uso distinto al uso normal y doméstico, y de manera que contravenga las instrucciones publicadas destinadas al usuario o el operador.

En la medida de lo permitido por la ley, la responsabilidad de la Empresa, si tuviera alguna, respecto de cualquier aparato o pieza supuestamente defectuoso se limitará a la reparación o sustitución de dicho aparato o pieza del mismo y no excederá el precio de compra de un aparato de recambio de similares características. Salvo si se indica lo contrario por la presente y en la medida en que lo permita la ley, 1) la Empresa no ofrece garantías, condiciones ni representaciones, ya sean expresas o implícitas, por uso, costumbre de comercio o de cualquier otra manera con respecto al aparato o las piezas que se cubren por medio de esta garantía y 2) la Empresa no se hace responsable de los daños indirectos, especiales o consecuenciales derivados de o en relación con el uso o el rendimiento del aparato, o daños con respecto a cualquier pérdida económica, pérdida material, pérdida de ingresos o beneficios, pérdida de disfrute o uso, costes de eliminación, instalación o cualquier otro daño consecencial 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 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 Hershaw Farm Business Park
Kitsmead Lane
Chertsey, Surrey KT16 0DN, Reino Unido

Correo electrónico: support@instantpot.co.uk

Teléfono: **+44 (0) 3331 230051**

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

Reciclaje

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

Este símbolo indica que el producto no debería eliminarse con los demás residuos domésticos en toda la UE. Para evitar posibles daños al 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 Pot®

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

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

Registre ya su producto en:

www.instantpot.co.uk/support/register

Datos de contacto de atención al cliente:

+44 (0) 3331 230051

support@instantpot.co.uk

instantpot.co.uk

instantpot.co.uk/instant-pot-shop

Súmese a la comunidad oficial de Instant Pot:

www.facebook.com/groups/InstantPotUKCommunity

 @instantpotUK

 @InstantPotUK

 @instantpotuk

Fabricado en China

Copyright © 2020 Instant Brands™ Inc