

*vamos
a cocinar*

**PLUS WIFI
OLLA MULTIFUNCIÓN 5.7L**

MANUAL DE USUARIO

Instant Pot®

¡Descubra su nueva Instant Pot Plus!

Esta Instant Pot Plus te ayuda a cocinar comidas saludables y deliciosas con mayor facilidad y rapidez. Además, gracias a la conexión wifi a la app Instant Connect™, podrás controlar y supervisar tu cocina, además de usar la configuración de recetas desde la app. ¡Enamórate de la cocina Instant Pot y disfrútala en tu cocina durante años!

¡Vamos a cocinar con su nueva Instant Pot Plus!



¡Escanee para comenzar!

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

instantpot.eu/es/getting-started



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



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



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

CONTENIDO

Advertencias importantes	2
Contenido de la caja	7
Usar la Instant Pot Plus	10
Configuración inicial	12
Cambiar los ajustes	14
Usar la aplicación Instant Connect	16
Usar la tapa	18
Acerca de la cocción a presión	21
Cocción a presión	22
Arroz	24
Esterilizar	26
Vapor	28
Cocción lenta	30
Saltear	32
Sous vide	34
Yogur	36
Mantener caliente	38
Inicio retardado	40
Mantenimiento	41
Limpieza	47
Resolución de problemas	48
Códigos de error	52
Piezas de repuesto	53
En savoir plus	54
Garanzia	55



ADVERTENCIAS IMPORTANTES

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

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES

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

Ubicación

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

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

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

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

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

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

Uso general

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

⚠ ¡ADVERTENCIA!

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

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

NO DEJE el aparato sin vigilancia mientras esté funcionando.

Cocción a presión

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Llenado en exceso durante la cocción a presión

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

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

⚠ ¡ADVERTENCIA!

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

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

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

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

Accesorios

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

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

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

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

Cuidado y almacenamiento

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

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

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

Cable de alimentación

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

ADVERTENCIA: Los alimentos calientes derramados pueden causar quemaduras graves.

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

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

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

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

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

NO RETIRE la clavija de toma de tierra del enchufe.

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

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

Precauciones eléctricas

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

Para protegerse frente a descargas eléctricas:

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

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

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

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

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

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

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

NO LIMPIE el aparato mojándolo bajo el grifo.

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

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

¡ADVERTENCIA!

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

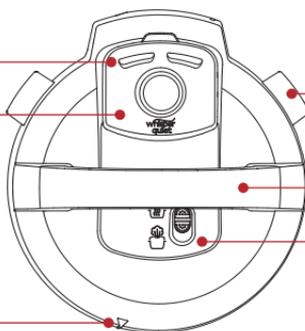
CONTENIDO DE LA CAJA

Tapa

Orificios de salida de vapor

Tapa silenciosa

Marcador de posición
de la tapa

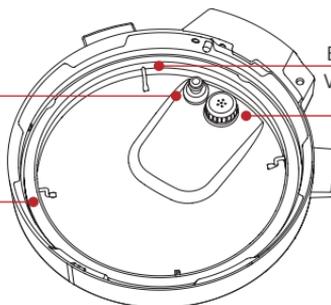


Aletas de la tapa

Mango
Interruptor de
liberación de vapor

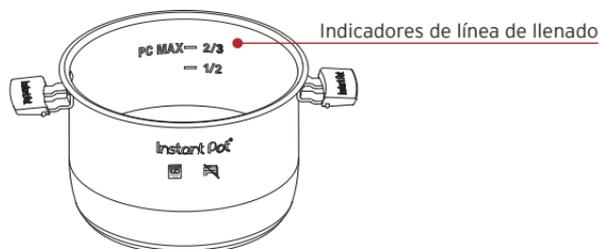
Válvula flotante

Anillo de sellado



Bastidor del anillo de sellado
Válvula de escape de vapor y
escudo antibloqueo

Recipiente de cocción interior

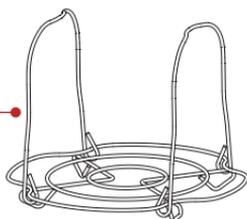


Base del aparato

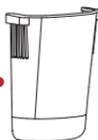


Accesorios

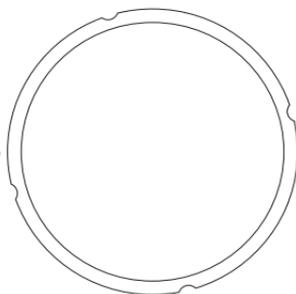
Bastidor de vapor
de acero inoxidable



Colector de condensación



Anillo de sellado adicional



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

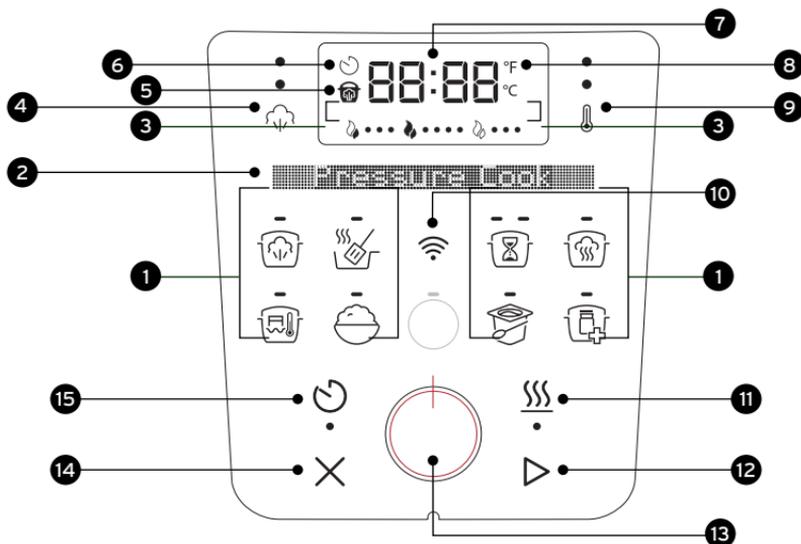
Recuerde reciclar!

Nos preocupa el medio ambiente y hemos creado un envoltorio fácil de reciclar. Consulte las pautas de reciclaje locales y recicle todo lo que pueda. Juntos, podemos ayudar a mantener nuestro planeta sano.

CÓMO USAR EL INSTANT POT PLUS

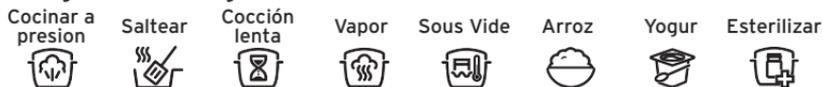
Panel de control

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



Los iconos

1 Programas inteligentes



2 Barra de mensajes multilingüe



3 Indicadores de progreso



4 Nivel de presión



5 Presión



Olla presurizada

6 Retardar inicio

09:59

Cuenta atrás hasta el inicio de la cocción

7 Temporizador

0 1:00

- Temporizador de la cocción
- Temporizador de Mantener caliente

Indicadores

8 Escala temp

°C °F

9 Nivel de temperatura

Desactivado



Bajo



Alto



Personaliz



10 WiFi

Desactivado



Conectando



Parpadea en blanco

Conectado



Error al conectar



Parpadea en naranja

Controles

11 Mantener caliente



12 Inicio



13 Dial de control



14 Cancelar



15 Inicio retardado



CONFIGURACIÓN INICIAL

Limpiar antes de usar

1. Lave el recipiente de cocción interior con agua caliente y jabón. Aclare y use un paño suave para secar el exterior. También puede lavar el recipiente de cocción interior en el lavavajillas.
2. Limpie el elemento calentador del interior de la base del aparato con un paño suave para asegurarse de que no quedan residuos del embalaje.
3. Instale el colector de condensación. Consulte las instrucciones de la página 45.

Enchufar y encender

Para usar su Instant Pot, colóquela sobre una superficie sólida y no inflamable.

1. Enchufe el cable a una toma de corriente y enciéndela.
2. El panel de control se iluminará, con todos los botones activos, y la **barra de mensajes** mostrará el idioma por defecto.
3. Gire el **dial de control**  para seleccionar el idioma.
Elija entre: inglés, francés, español, alemán, italiano, danés, neerlandés, polaco, sueco y turco.
4. Pulse el **dial de control** para confirmar su selección de idioma.

Su Instant Pot está lista para usar.

Prueba de funcionamiento

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

Para realizar una prueba de funcionamiento:

1. Añada 3 tazas de agua al recipiente de cocción interior. No añada ningún alimento.
2. Coloque el recipiente de cocción interior sobre la base de la olla.
3. Coloque la tapa sobre la base de la olla.
Consulte "Cómo cerrar la tapa" en la página 17.
4. Pulse **Cocción a presión** .
5. Gire el **dial de control**  para seleccionar 5 minutos de cocción y pulse para confirmar.
6. Pulse **Nivel de presión**  para cambiar al ajuste de nivel de presión **Alto** .
7. Pulse  para desactivar Mantener caliente.
8. Pulse **Inicio** . La barra de progreso muestra **Pre calentando** .
9. Cuando la presión está lista, la barra de progreso muestra **Cocinando**  la barra de mensajes muestra **no abrir la tapa**, y el indicador de **presión**  rojo se ilumina. Cuando el temporizador llegue a 00:00, la cocción se detendrá.
10. La liberación natural de vapor comienza automáticamente. Para liberarlo más rápido, ajuste el interruptor de liberación de vapor de la tapa a la posición **de Ventilar** . Cuando se libera todo el vapor, la barra de mensajes muestra **Puede abrir la tapa**.
11. Abra la tapa.
Consulte "Cómo abrir la tapa" en la página 18.
Importante: El recipiente de cocción interior estará caliente, sáquelo levantándolo con cuidado utilizando las asas de silicona.
12. Deseche el agua restante y, a continuación, lave y seque el recipiente de cocción interior.

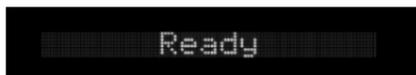
¡Ahora su Instant Pot ya está lista para cocinar!

CAMBIAR LOS AJUSTES

Modo Preparado

Cuando encienda la Instant Pot, esta emitirá un pitido y la barra de mensajes mostrará **Preparado**. Este es el modo Preparado: preparado para que seleccione un programa inteligente o cambie un ajuste.

Para volver a este modo desde un programa inteligente o un ajuste, pulse **X** para cancelar.



Cambiar el idioma de la pantalla

Puede seleccionar el idioma que aparece en la pantalla del panel de control.

Elija entre: inglés, francés, español, alemán, italiano, danés, neerlandés, polaco, sueco y turco.

1. En el modo **Preparado** pulse el **Control Dial** dos veces en menos de un segundo.
2. Gire el **dial de control** para seleccionar el idioma.
3. Pulse el **dial de control** para confirmar la selección.

Activar/desactivar el sonido

Puede activar o desactivar los sonidos de alerta.

1. En el modo **Preparado** mantenga pulsado **Retardar inicio**  y el **dial de control** for durante 5 segundos.
2. La barra de mensajes muestra **sonido activado** or **sonido desactivado**. El nuevo ajuste de sonido está activo.

Elegir la escala de temperatura

La temperatura de cocción puede mostrarse en grados Fahrenheit (°F) o Celsius (°C).

1. En el modo **Preparado**, mantenga pulsado **Mantener caliente**  y el **dial de control** durante 5 segundos.
2. La barra de mensajes muestra **Temp Unit F** o **Temp Unit C**. El nuevo ajuste de la escala de temperatura está activo.

Cancelar la cocción

Cuando esté en los modos **Precalentar, Cocinar o Mantener caliente**, pulse **X** para cancelar y la barra de mensajes mostrará **Preparado**.

Los ajustes se guardan

Cada vez que utilice un programa inteligente, la Instant Pot guardará automáticamente los ajustes seleccionados, convirtiéndolos en los predeterminados para el siguiente uso.

Puede utilizar estos ajustes guardados o ajustarlos cada vez. Esto se aplica a:

- Ajustes de presión
- Ajustes de temperatura
- Ajustes de tiempo de cocción

En caso necesario, puede restablecer los ajustes guardados a sus valores predeterminados de fábrica.

Restablecer programas inteligentes individuales

- En el modo **Preparado** mantenga pulsado un botón de programa inteligente durante más de 3 segundos hasta que parpadee dos veces y **la barra de mensajes** vuelva al modo **Preparado**.

Los ajustes individuales del programa inteligente se restauran a los valores predeterminados de fábrica.

- Para restablecer un programa inteligente mientras está en funcionamiento, mantenga pulsado su botón durante más de 3 segundos hasta que los ajustes de tiempo y temperatura de cocción vuelvan a los valores predeterminados de fábrica.

Restaurar todos los programas inteligentes

- En el modo **Preparado**, mantenga pulsado **X** durante más de 3 segundos hasta que todos los botones de programas inteligentes parpadeen 3 veces.

Todos los ajustes de programas inteligentes se restauran a los valores predeterminados de fábrica

USAR LA APLICACIÓN INSTANT CONNECT™

Cocine de forma fácil y sencilla controlando su Instant Pot Plus con la Instant Connect™ App desde su dispositivo móvil.

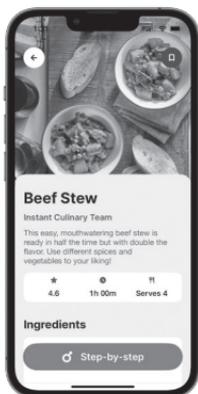
Cocine mejor y con menos esfuerzo

Controle su Instant Pot a distancia: inicie la cocción, personalice los ajustes y guarda sus preferencias, todo desde la aplicación. Se acabaron las carreras por la cocina.

Cocine como un profesional con recetas guiadas paso a paso

Con más de 3000 recetas probadas por chefs, la guía virtual paso a paso de la aplicación permite cocinar sin esfuerzo, garantizando resultados perfectos siempre.

Controle la cocción en tiempo real y sin interrupciones, directamente desde la receta.



Descubra más de 3000 deliciosas recetas en la App



Utilice la App para controlar la cocción de forma interactiva desde la receta

Desarrollado por



Controle la cocción a distancia

Utilice la aplicación para hacer un seguimiento a distancia de cada fase de su receta, para que su comida esté lista cuando usted lo esté.

Obtener la App

Puede descargar la aplicación de dos maneras:

- Escanear el siguiente código QR
- Buscar “Instant Pot” en las tiendas de aplicaciones Apple Store o Google Play Store



Requisitos para conectarse

- Para una mejor conectividad, asegúrese de tener la última versión de iOS o Android en su dispositivo.
- Tenga a mano el nombre y la contraseña de su red WiFi doméstica.
- Asegúrese de que su Instant Pot Plus está enchufada a la corriente pero no está cocinando. **La barra de mensajes muestra Preparado.**
- Su dispositivo móvil está cerca de su Instant Pot Plus.
- Y el Bluetooth de su dispositivo móvil está activado
Nota: Si el símbolo de Wifi parpadea en naranja, la conexión falló.

Conectarse

1. Enchufe el aparato.
2. Abra la App y seleccione “**Get Started**” ‘**Comenzar**’.
3. Seleccione ‘**Instant Pot Rio Plus**’.
4. La App le guiará para crear una cuenta de usuario.
5. A continuación, la App le guiará para que se conecte.

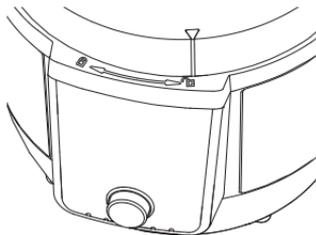
Ya está todo listo para empezar a utilizar la App con su Instant Pot Plus.

USO DE LA TAPA

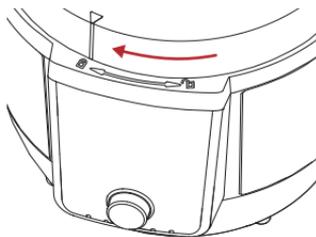
Utilizará la tapa de cocción a presión para la mayoría de los programas de cocción y todos los programas de cocción a presión. Utilice siempre la tapa de cocción a presión que viene con la base de esta Instant Pot Plus.

Cerrando la tapa

1. Alinee el ▽ de la tapa con el 🔒 de la base de la olla.



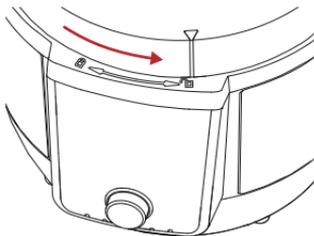
2. Gire la tapa en el sentido de las agujas del reloj hasta que el ▽ de la tapa se alinee con el 🔒 de la base.



Para cocinar a presión, la tapa se bloqueará automáticamente cuando la Instant Pot empiece a acumular presión.

Apertura de la tapa

1. Cuando utilice un programa inteligente de cocción a presión, asegúrese de ventilar primero el vapor hasta que el indicador de **Presión** rojo  se apague y la barra de mensajes muestre **Puede abrir la tapa**.
2. Gire la tapa en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que el de la tapa se alinee con el  de la base. .



3. Levante con cuidado la tapa y retírela de la base de la olla.
4. Para ahorrar espacio en la encimera: coloque la tapa verticalmente en el soporte para la tapa (véase la página 7) que se encuentra en el borde superior de la base.

Cómo liberar vapor

La Instant Pot Plus puede liberar vapor de 2 formas diferentes. Utilice la que mejor se adapte al tipo de comida que esté cocinando o a lo que indique la receta.

Liberación natural de vapor

Una vez se detiene la cocción, el vapor se libera gradualmente de forma natural durante más de 40 minutos. Ideal para comidas que se benefician de la cocción a fuego lento, como guisos, sopas, chili y alubias.

1. Cuando finaliza un programa de cocción a presión, automáticamente comienza la liberación natural de vapor.
2. Cuando se ha liberado todo el vapor, la luz roja del indicador de **Presión**  se apaga.

Liberación rápida de vapor

Libera rápidamente el vapor una vez finalizada la cocción. Ideal para alimentos delicados como pasta, risoto, verduras y marisco, para evitar que se cocinen demasiado.

1. Cuando finalice un programa de cocción a presión, deslice el interruptor de liberación de vapor de la tapa a la posición **Vent (Ventilar)** .
2. Cuando se ha liberado todo el vapor, la luz roja del indicador de **Presión**  se apaga.

Precaución al cocinar a presión

Este aparato utiliza la presión para cocinar. Deje que el aparato libere todo el exceso de presión y vapor antes de abrir la tapa.

Si se abre la tapa antes de liberar la presión, pueden producirse quemaduras, lesiones personales y/o daños materiales. Puede encontrar más información en la sección **<<Advertencias importantes>>**.

ACERCA DE LA COCCIÓN A PRESIÓN

La cocción a presión utiliza la presión para elevar la temperatura del líquido y cocinar así los alimentos de manera uniforme y más rápido de lo normal, a la vez que se conservan los sabores y nutrientes. Al cocinar a presión, la Instant Pot Plus pasa por 3 fases

Fase 1: Precalentar

Mientras la Instant Pot se precalienta, calienta el líquido para crear vapor. Una vez que se ha acumulado suficiente presión, la tapa se bloquea y la olla ya está lista para empezar a cocer.

Fase 2: Cocinar

Mientras la Instant Pot se precalienta, calienta el líquido para crear vapor. Una vez que se ha acumulado suficiente presión, la tapa se bloquea y la olla ya está lista para empezar a cocer

Para más detalles, consulte las instrucciones del programa inteligente a partir de la página 21.

Fase 3: Liberar el vapor

Después de la cocción, la Instant Pot permanece presurizada y caliente. La ventilación del vapor libera presión, reduce la temperatura y permite retirar la tapa de forma segura.

Consulte Cómo liberar vapor en la página 19.

Utilizar líquido para crear vapor

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

Instant Pot Tamaño	Mínimo de líquido para cocinar a presión*
5,7 Litres	375 ml

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

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

COCCIÓN A PRESIÓN

La cocción a presión utiliza vapor a presión para cocinar los alimentos de forma rápida y uniforme. Puede modificar los ajustes en función de su receta.

Ajustes del programa inteligente de cocción a presión.

Tiempo de cocción por defecto	Tiempo mín. de cocción	Tiempo máx. de cocción	Nivel de presión por defecto	Opciones de nivel de presión
10 minutos (00:10)	0 minutos (00:00)	8 horas (08:00)	Alta	Alta Baja

Otros ajustes

- La función Mantener caliente  está activada por defecto.
- La función Retardar inicio  está disponible.

Utilice la aplicación

Controle fácilmente todos los ajustes del programa Cocción a presión y acceda a recetas guiadas para platos específicos a través de la Instant Connect App. O utilice el panel de control como se indica a continuación.

Cómo cocinar a presión

Preparación

Corte, trocee, sazone o marine los ingredientes según su receta.

Pre calentamiento

1. Meta el recipiente de cocción interior en la base y añada los ingredientes y el líquido.
2. Coloque la tapa encima y bloquéela en su sitio.
3. Pulse **Cocción a presión** . La pantalla mostrará los ajustes por defecto o los últimos ajustes de cocción utilizados.
4. Pulse el **dial de control**  para seleccionar el tiempo de cocción. Pulse el **dial de control** para confirmar.
5. Pulse **Nivel de presión**  para alternar entre los niveles de presión **Bajo y Alto**.

Puede cambiar el nivel de presión en cualquier momento durante la cocción.

6. La función **Mantener caliente** está activada por defecto. Pulse de nuevo  para desactivarla.

Puede activar/desactivar la función Mantener caliente en cualquier momento durante la cocción.

7. Para retrasar el inicio de la cocción, pulse **Retardar inicio**  después gire el **dial de control** , para seleccionar el tiempo de retardo.

8. Pulse **Inicio** . La barra de progreso muestra **Precalentando** .

Puede tardar 15 minutos o más en alcanzar la presión ajustada para la cocción. Los alimentos congelados y las cantidades grandes aumentan el tiempo de precalentamiento.

Cocción

1. Mientras está bajo presión, la barra de mensajes muestra **no abrir la tapa** y el indicador de **Presión** rojo  se ilumina.

2. Cuando la presión esté lista, la barra de progreso mostrará **Cocinando**  y el temporizador iniciará la cuenta atrás.

Puede pulsar  para detener la cocción y cancelar el programa inteligente en cualquier momento. Puede pulsar Mantener caliente  y el temporizador iniciará la cuenta atrás.

Detener la cocción

1. Cuando el temporizador llega a 00:00, la cocción se detiene y comienza la liberación natural de vapor. Si lo prefiere, puede liberar rápidamente el vapor deslizando el interruptor de liberación de vapor de la tapa a la posición **(Vent) Ventilar** .

2. Si la función Mantener caliente está activada, el temporizador empieza a contar.

*Puede pulsar  en cualquier momento para desactivar la función Mantener caliente. Si cancela antes de que la ventilación termine, la barra de mensajes mostrará **no abrir la tapa**.*

3. Cuando se ha liberado todo el vapor, la barra de mensajes muestra **puede abrir la tapa** y el indicador rojo de **Presión**  se apaga.

ARROZ

El programa inteligente Arroz utiliza vapor a presión para cocer el arroz de forma rápida y uniforme. Puede modificar los ajustes en función de su receta.

Ajustes del programa inteligente Arroz.

Tiempo de cocción por defecto	Tiempo mín. de cocción	Tiempo máx. de cocción	Nivel de presión por defecto	Opciones de nivel de presión
12 minutos (00:12)	5 minutos (00:05)	30 minutos (00:30)	Baja	Alta Baja

Otros ajustes

- La función Mantener caliente  está activada por defecto.
- La función Retardar inicio  está disponible.

Utilice la aplicación

Controle fácilmente los ajustes del programa Arroz y acceda a recetas guiadas para platos específicos a través de la Instant Connect App. O utilice el panel de control como se indica a continuación.

Cómo cocinar arroz

Preparación

Prepare los ingredientes según su receta.

Pre calentamiento

1. Meta el recipiente de cocción interior en la base y añada los ingredientes y el líquido.
2. Coloque la tapa encima y bloquéela en su sitio.
3. Pulse **Arroz** . La pantalla mostrará los ajustes por defecto o los últimos ajustes de cocción utilizados.
4. Gire el **dial de control** para seleccionar el tiempo de cocción. Pulse el **dial de control** para confirmar.
5. Pulse **Nivel de presión**  para alternar entre los niveles de presión **Bajo y Alto**.

Puede cambiar el nivel de presión en cualquier momento durante la cocción.

6. La función Mantener caliente  está activada por defecto. Pulse de nuevo  para desactivarla.

Puede activar/desactivar la función Mantener caliente en cualquier momento durante la cocción.

7. Para retrasar el inicio de la cocción, pulse **Retardar inicio** , después gire el **dial de control** para seleccionar el tiempo de retardo.
8. Pulse **Inicio** . La barra de progreso muestra **Precalentando** .

Puede tardar 15 minutos o más en alcanzar la presión ajustada para la cocción. Los alimentos congelados y las cantidades grandes aumentan el tiempo de precalentamiento.

Cocción

1. Mientras está bajo presión, la barra de mensajes muestra **no abrir la tapa** y el indicador de **Presión** rojo  se ilumina.
2. Cuando la presión esté lista, la barra de progreso mostrará **Cocinando**  y el temporizador iniciará la cuenta atrás.

Puede pulsar  para detener la cocción y cancelar el programa inteligente en cualquier momento. Puede pulsar Mantener caliente  en cualquier momento durante la cocción para desactivar esa función.

Detener la cocción

1. Cuando el temporizador llega a 00:00, la cocción se detiene y comienza la liberación natural de vapor. Si lo prefiere, puede liberar rápidamente el vapor deslizando el interruptor de liberación de vapor de la tapa a la posición **(Vent) Ventilar** .
2. Si la función Mantener caliente está activada, el temporizador empieza a contar.
*Puede pulsar  en cualquier momento para desactivar la función Mantener caliente. Si cancela antes de que la ventilación termine, la barra de mensajes mostrará **No abrir la tapa**.*
3. Cuando se ha liberado todo el vapor, la barra de mensajes muestra **Puede abrir la tapa** y el indicador rojo de **Presión**  se apaga.



ESTERILIZAR

El programa Esterilizar utiliza vapor a presión para eliminar las bacterias más comunes en el hogar de artículos como biberones, piezas de sacaleches y otros accesorios de alimentación.

Ajustes del programa inteligente Esterilizar.

Tiempo de cocción por defecto	Tiempo mín. de cocción	Tiempo máx. de cocción	Nivel de presión por defecto	Opciones de nivel de presión
10 minutos (00:10)	0 minutos (00:00)	30 minutos (00:30)	Alta	Alta Baja

Otros ajustes

- La función Mantener caliente está activada por defecto.
- La función Retardar inicio está disponible.

Utilice la aplicación

Controle fácilmente la configuración del programa de esterilización mediante la aplicación Instant Connect. O utilice el Panel de control como se describe a continuación. se indica a continuación.

Cómo esterilizar

Pre calentamiento

1. Coloque la olla interior en la base de la olla, agregue líquido y coloque los artículos a esterilizar sobre la rejilla de vapor dentro de la olla.

Siga las instrucciones del fabricante que indican que los artículos se pueden esterilizar a alta temperatura.

2. Coloque la tapa encima y bloquéela en su sitio.
3. Pulse **Esterilizar** . La pantalla mostrará los ajustes por defecto o los últimos ajustes de cocción utilizados.
4. Gire el **dial de control** para seleccionar el tiempo de cocción. Pulse el **dial de control** para confirmar.
5. Pulse **Nivel de presión** para alternar entre los niveles de presión **Bajo** y **Alto**.

Puede cambiar el nivel de presión en cualquier momento durante la cocción.

6. La función **Mantener caliente** está activada por defecto. Pulse de nuevo. Press  para desactivarla.

Puede activar/desactivar la función Mantener caliente en cualquier momento durante la cocción.

7. Para retrasar el inicio de la cocción, pulse **Retardar inicio** , después gire el **dial de control** to para seleccionar el tiempo de retardo.

8. Pulse **Inicio** . La barra de progreso muestra **Pre calentando** .

Puede tardar 15 minutos o más en alcanzar la presión ajustada para la cocción. Los alimentos congelados y las cantidades grandes aumentan el tiempo de precalentamiento.

Cocción

1. Mientras está bajo presión, la barra de mensajes muestra **no abrir la tapa** y el indicador de **Presión** rojo  se ilumina.
2. Cuando la presión esté lista, la barra de progreso mostrará **Cocinando**  y el temporizador iniciará la cuenta atrás.

Puede pulsar  para detener la cocción y cancelar el programa inteligente en cualquier momento. Puede pulsar **Mantener caliente**  en cualquier momento durante la cocción para desactivar esa función..

Detener la cocción

1. Cuando el temporizador llega a 00:00, la cocción se detiene y comienza la liberación natural de vapor. Si lo prefiere, puede liberar rápidamente el vapor deslizando el interruptor de liberación de vapor de la tapa a la posición **(Vent) Ventilar** .
2. Si la función Mantener caliente está activada, el temporizador empieza a contar.

Puede pulsar  en cualquier momento para desactivar la función Mantener caliente. Si cancela antes de que la ventilación termine, la barra de mensajes mostrará **No abrir la tapa**.

3. Cuando se ha liberado todo el vapor, la barra de mensajes muestra **Puede abrir la tapa** y el indicador rojo de **Presión**  se apaga.



Utilice el programa Vapor como una vaporera normal, hirviendo líquido para cocinar los alimentos con vapor caliente. Este programa inteligente no utiliza presión para cocinar.

Ajustes del programa inteligente Vapor.

Tiempo de cocción por defecto	Tiempo de cocción min	Tiempo de cocción máx
10 minutos (00:10)	1 minutos (00:01)	4 horas (04:00)

Otros ajustes

- La función Mantener caliente **NO** está disponible.
- La función Retardar inicio está disponible.

Utilice la aplicación

Controle fácilmente los ajustes del programa Vapor y acceda a recetas guiadas para platos específicos a través de la Instant Connect App. O utilice el panel de control como se indica a continuación.

Cómo cocinar al vapor

Preparación

Prepare los ingredientes según su receta.

Pre calentamiento

1. Meta el recipiente de cocción interior en la base y añada un mínimo de 375 ml de agua.
2. Inserte la rejilla de vapor y coloque los ingredientes encima.
3. Coloque la tapa encima y bloquéela en su sitio.
4. Pulse **Vapour** . La pantalla mostrará los ajustes por defecto o los últimos ajustes de cocción utilizados.

5. Gire el **dial de control** para seleccionar el tiempo de cocción. Pulse el **dial de control** para confirmar.

Puede modificar el tiempo de cocción en cualquier momento durante la cocción.

6. Para retrasar el inicio de la cocción, pulse **Retardar inicio** , después gire el **dial de control** para seleccionar el tiempo de retardo.

7. Pulse **Inicio** . La barra de progreso muestra **Precalentando** .

Puede tardar entre 10 y 15 minutos en alcanzar la temperatura de cocción. Los alimentos congelados aumentan el tiempo de precalentamiento.

Cocción

1. Cuando la temperatura está lista, la barra de progreso muestra **Cocinando** .
2. El temporizador de cocción empieza la cuenta atrás.

Puede pulsar  para detener la cocción en cualquier momento.

Detener la cocción

1. Cuando el temporizador llegue a 00:00, la cocción se detendrá. La barra de mensajes muestra **End (fin)**.
2. El programa inteligente Vapor no cocina a presión, pero puede acumularse una pequeña cantidad de presión que dificulte la extracción de la tapa. Si esto ocurre, coloque el interruptor de liberación de vapor de la tapa en la posición **Vent (Ventilar)**  para liberar el posible exceso de vapor antes de abrir la tapa.

COCCIÓN LENTA

La cocción lenta le permite preparar sus recetas favoritas de guisos y estofados igual que con una olla de cocción lenta tradicional. Este programa inteligente no utiliza presión para cocinar los alimentos.

Ajustes del programa inteligente Cocción lenta.

Ajuste de cocción por defecto	Cocción Opciones de ajuste	Tiempo de cocción por defecto	Tiempo mín. de cocción	Tiempo máx. de cocción
Alta	Alta Baja	6 horas (06:00)	30 minutos (00:30)	24 horas (24:00)

Ajustes de cocción Alta o Baja:

Alta	Baja
<ul style="list-style-type: none">• 2,5 horas para alcanzar la temperatura máxima de 95 °C (más rápido)• Se recomienda un tiempo de cocción mínimo de 3 horas• El calentamiento inicial más rápido es ideal para alimentos como carnes magras (pollo o cerdo), verduras blandas y sopas	<ul style="list-style-type: none">• 4,5 horas para alcanzar la temperatura máxima de 95 °C (más lento)• Se recomienda un tiempo de cocción mínimo de 4 horas• El calentamiento inicial más lento es ideal para alimentos como carnes más duras (estofado o pecho de res), asados densos, carne con hueso y tubérculos

Otros ajustes

- La función Mantener caliente  está activada por defecto.
- La función Retardar inicio  está disponible.

Utilice la aplicación

Controle fácilmente los ajustes del programa Vapor y acceda a recetas guiadas para alimentos específicos a través de la Instant Connect App. O utilice el panel de control como se indica a continuación.

Cómo cocinar con cocción lenta

Preparación

Corte, trocee, sazone o marine los ingredientes según su receta.

Cocción

1. Meta el recipiente de cocción interior en la base y añada los ingredientes y el líquido.
2. Coloque la tapa encima y bloquéela en su sitio.
3. Pulse **Cocción lenta** . La pantalla mostrará los ajustes por defecto o los últimos ajustes de cocción utilizados.
4. Gire el **dial de control**  para seleccionar el tiempo de cocción. Pulse el dial de **control**  **para confirmar**.

Puede modificar el tiempo de cocción en cualquier momento durante la cocción.

5. Para cambiar los ajustes de cocción, pulse **Cocción lenta**  para alternar entre las opciones **Baja y Alta**.
6. La función Mantener caliente está activada por defecto. Pulse  de nuevo para desactivarla.

Puede activar/desactivar la función Mantener caliente en cualquier momento durante la cocción.

7. Para retrasar el inicio de la cocción, pulse **Retardar inicio** , después gire el **dial de control** para seleccionar el tiempo de retardo.
8. Pulse **Inicio** . La barra de progreso muestra **Cocinando** .
9. El temporizador empieza la cuenta atrás.

Puede pulsar  para cancelar la cocción en cualquier momento.

Detener la cocción

1. Cuando el temporizador llegue a 00:00, la cocción se detendrá. La barra de mensajes muestra **End (fin)**.
2. Si la función Mantener caliente está activada, el temporizador empieza a contar.

Pulse  en cualquier momento para desactivarla.

SALTEADO

En lugar de usar una sartén o una cacerola, puede usar el modo Salteado. Al saltear los alimentos, sus sabores se intensifican. Además, también sirve para hervir a fuego lento y espesar o reducir salsas. Este programa inteligente no utiliza presión para cocinar los alimentos.

Ajustes del programa inteligente Salteado.

Opciones de temperatura	Temperatura por defecto	Tiempo de cocción por defecto	Tiempo mín. de cocción	Tiempo máx. de cocción
Niveles 1 a 5 (véase más abajo)	Nivel 5	30 minutos (00:30)	1 minuto (00:01)	1 hora (01:00)

Ajustes de temperatura.

Nivel de temperatura	Temperatura
Nivel 1	95°C
Nivel 2	110°C
Nivel 3	135°C
Nivel 4	160°C
Nivel 5	190°C

Otros ajustes

- La función Mantener caliente  **NO** está disponible.
- La función Retardar inicio  **NO** está disponible.

Cómo saltear

Preparación

Corte, trocee, sazone o marine los ingredientes según su receta.

Pre calentamiento

1. Coloque el recipiente de cocción interior en la base de la olla. La tapa no es necesaria para el modo Salteado.
2. Pulse **Salteado** . La pantalla mostrará los ajustes por defecto o los últimos ajustes de cocción utilizados.

3. Gire el **dial de control** para seleccionar el tiempo de cocción. Pulse el **dial de control** para confirmar.
Puede modificar el tiempo de cocción en cualquier momento durante la cocción.
4. Para cambiar la temperatura de cocción, pulse el botón **Nivel de temperatura** , luego gire el **dial de control** para alternar entre los niveles de temperatura.
5. Pulse **Inicio** . La barra de progreso muestra **Precalentando** .

Cocción

1. Cuando la barra de mensajes muestre **Add Food (añadir alimentos)**, añada los ingredientes.
No utilice la tapa mientras saltea.
2. El temporizador de cocción empieza la cuenta atrás.
*Puede pulsar **X** para cancelar la cocción en cualquier momento.*
3. Cuando el tiempo de cocción llega a 00:00, la barra de mensajes muestra **End (fin)**.

Saltear y desglasar después antes de cocinar a presión o lento

Saltear es una forma estupenda de dorar los ingredientes. El desglasado es el proceso de añadir líquido a una sartén caliente para despegar todos esos deliciosos restos caramelizados que quedan en el fondo antes de seguir cocinando. Siga estos pasos:

1. Saltee los ingredientes.
2. Pulse **X** para detener el salteado.
3. Desglase: retire los alimentos (opcional) del recipiente interior.
4. Añada agua, caldo o vino al recipiente interior.
5. Use una cuchara de madera o una espátula de silicona para despegar los restos de comida pegados al fondo.
6. Vuelva a colocar los alimentos en el recipiente de cocción interior.
7. Seleccione el programa inteligente para continuar cocinando.

SOUS VIDE (AL VACÍO)

Sous Vide cocina los alimentos en una bolsa sellada y apta para alimentos sumergida en agua durante un periodo prolongado. Los alimentos se cocinan en su propio jugo, lo que da como resultado un plato tierno y delicioso. Este programa inteligente no utiliza presión

Ajustes del programa inteligente Sous Vide.

Temperatura por defecto	Temperatura mín.	Temperatura máx.	Tiempo de cocción por defecto	Tiempo de cocción mín.	Tiempo máx. de cocción
56°C	25°C	90°C	3 horas (03:00)	30 minutos (00:30)	99 horas, 30 minutos (99:30)

Otros ajustes

- La función Mantener caliente  **NO** está disponible.
- La función Retardar inicio  **NO** está disponible.

Lo que necesita para cocinar sous vide (al vacío)

- Pinzas
- Bolsas para alimentos, herméticas y que se puedan volver a sellar ó
- Selladora al vacío y bolsas de vacío aptas para alimentos

Utilice la aplicación

Controle fácilmente los ajustes del programa Sous Vide y acceda a recetas guiadas para platos específicos a través de la Instant Connect App. O utilice el panel de control como se indica a continuación.

Cómo saltar

Preparación

1. Corte, trocee, sazone o marine los ingredientes según su receta.
2. Añada los ingredientes a la bolsa y ciérrela herméticamente.

Pre calentamiento

1. Llene el recipiente interior con agua hasta la marca [1/2].
2. Coloque el recipiente de cocción interior en la base de la olla
3. Coloque la tapa encima y bloquéela en su sitio.
4. Pulse **Sous Vide** . La pantalla mostrará los ajustes por defecto o los últimos ajustes de cocción utilizados.
5. Gire el **dial de control**  para seleccionar el tiempo de cocción. Pulse el **dial de control**  para confirmar.
Puede modificar el tiempo de cocción en cualquier momento durante la cocción.
6. Pulse la **temperatura** , luego gire el **dial de control**  para seleccionar el nivel de temperatura.
7. Pulse **Inicio** . La barra de progreso muestra **Pre calentando** .

Cocción

1. Cuando la barra de progreso muestre **Add Food (añadir alimentos)**, abra la tapa, añada la bolsa al recipiente de cocción y vuelva a cerrar la tapa.
2. El temporizador de cocción empieza la cuenta atrás.
3. Cuando el tiempo de cocción llega a 00:00, la barra de mensajes muestra **End(fin)**.
Puede pulsar  para cancelar la cocción en cualquier momento.

Retirar la comida

1. El programa inteligente Sous Vide no cocina con presión, pero puede acumularse una pequeña cantidad de presión que haga que la tapa sea difícil de quitar. Si esto ocurre, coloque el interruptor de liberación de vapor de la tapa en la posición **Vent (Ventilar)**  para liberar el posible exceso de vapor antes de abrir la tapa.
2. Abra la tapa y utilice las pinzas para retirar con cuidado la bolsa.

YOGHUR

Puede utilizar su Instant Pot para elaborar fácilmente deliciosos yogures fermentados lácteos y no lácteos. Este programa inteligente no utiliza presión para cocinar los alimentos.

Ajustes del programa inteligente Yogur.

Paso	Temperatura	Tiempo por defecto	Tiempo mín.	Tiempo máx.
Pasteurización	85° C No ajustable	30 minutos (00:30)	No ajustable	No ajustable
Fermentación	41° C No ajustable	8 horas (08:00)	6 horas (06:00)	12 horas (12:00)

Otros ajustes

- La función Mantener caliente  **NO** está disponible.
- La función Retardar inicio  **NO** está disponible.

Utilice la aplicación

Controle fácilmente los ajustes del programa Yogur y acceda a recetas guiadas para platos específicos a través de la Instant Connect App. O utilice el panel de control como se indica a continuación.

Cómo hacer yogur

Pasteurizar la leche

1. Añada los ingredientes al recipiente de cocción interior y colóquelo dentro de la base de la olla.
2. Coloque la tapa encima y bloquéela en su sitio.
3. Pulse **Yogur** .
El tiempo y la temperatura de pasteurización están predeterminados.
4. Pulse **Inicio** . La barra de progreso muestra **Cocinando**  y la barra de mensajes muestra **Step 1 Pasteurise (Paso 1 pasteurizar)**.
5. Cuando está hecho, la pasteurización se detiene. La barra de mensajes muestra **Open Lid to Cool Down (Abrir tapa para enfriar)**.
La leche debe alcanzar un mínimo de 72 °C para que se produzca la pasteurización.
6. Retire la tapa. La barra de mensajes muestra **Cooling (Enfriando)**.

Añadir cultivo/iniciador

1. Cuando la leche pasteurizada se haya enfriado lo suficiente, la barra de mensajes mostrará **Add Starter (Añadir iniciador)**.
2. Añada un cultivo iniciador a la leche siguiendo las instrucciones del envase.

Si utiliza yogur natural como iniciador, asegúrese de que contiene un cultivo activo. Mezcle 2 cucharadas (30 ml) de yogur por cada 3,7 l de leche o siga una receta de confianza.

3. Coloque y bloquee la tapa.

Fermentar

1. Para ajustar el tiempo de fermentación, pulse el dial de control y gírelo para seleccionar el tiempo deseado. Pulse de nuevo el dial de control para confirmar.

Puede cambiar el tiempo de fermentación en cualquier momento durante este programa. Un periodo de fermentación más largo producirá un yogur más fuerte, ácido.

2. Pulse **Inicio** ▷. La barra de progreso muestra **Cocinando**  y la barra de mensajes muestra **Step 2 Ferment (Paso 2 fermentar)**.
3. Cuando finaliza la fermentación, la pantalla muestra **End (fin)**.
4. Abra la tapa y transfiera el yogur a un recipiente de conservación de alimentos.
5. Métalo en la nevera de 12 a 24 horas para que se desarrollen los sabores.

¿Cuánta cantidad hacer?

Volumen de leche mínimo	Volumen de leche máximo
1000 ml	3.8 L

SSS MANTENER CALIENTE

Puede utilizar la función Mantener caliente después de cocinar con los programas inteligentes Cocción a presión, Cocción lenta, Arroz y Esterilizar. También puede usar dicha función para recalentar comida. Este programa inteligente no utiliza presión para cocinar los alimentos.

Ajustes del programa inteligente Mantener caliente.

	Opciones de temperatura	Tiempo por defecto	Tiempo mín.	Tiempo máx.
Mantener caliente	Alta: 80 °C	10 horas (10:00)	NA	NA
Pizza	Baja: 68 °C Alta: 80 °C Personaliz.: 68 °C a 95 °C"	10 horas (10:00)	30 minutos (00:30)	10 horas (10:00)

Otros ajustes

- La función Retardar inicio  NO está disponible.

Cómo mantener la comida caliente después de cocinar

1. Cuando la función Mantener caliente está activada para un programa inteligente, esta se inicia automáticamente cuando finaliza la cocción. El temporizador muestra el tiempo transcurrido, hasta 10 horas.
2. Para desactivar Mantener caliente en cualquier momento, pulse  para cancelar.

Cómo recalentar

Preparación

Coloque los alimentos a recalentar en el recipiente interior.

También puede utilizar una fuente apta para horno que quepa en el recipiente interior. Añada de 125 a 375 ml de agua al recipiente interior para evitar sobrecalentar la fuente de horno.

Pizza

1. Coloque el recipiente de cocción interior en la base de la olla.
2. Coloque la tapa encima y bloquéela en su sitio.
3. Pulse **Mantener caliente**  La pantalla muestra los ajustes de cocción por defecto o los últimos que se han utilizado..
4. Gire el **dial de control** para seleccionar el tiempo de recalentamiento. Pulse el **dial de control** para confirmar.
5. Pulse el símbolo de **temperatura**  para cambiar a **Alta, Baja** o **Personalizada**.
6. Si ha elegido **Temperatura personalizada**, gire el **dial de control** para seleccionar una temperatura.
7. Pulse **Inicio** . La barra de progreso muestra **Mantener caliente**  y la barra de mensajes muestra el ajuste de temperatura. El temporizador empieza la cuenta atrás.
8. Cuando finaliza el recalentamiento, la pantalla muestra **End (fin)**. Puede pulsar **X** en cualquier momento para cancelar la función Mantener caliente.

RETARDAR INICIO

Puede utilizar la función Retardar Inicio para retrasar el inicio de un programa de cocción o para programar un temporizador (aunque no esté cocinando en su Instant Pot).

	Tiempo por defecto	Tiempo mín.	Tiempo máx.
Retardar inicio	6 horas (06:00)	10 minutos (00:10)	24 horas (24:00)
Temporizador	10 minutos (00:10)	1 minutos (00:01)	1 hora (01:00)

La función Retardar inicio no está disponible para los programas inteligentes Salteado, Yogur, Sous Vide o Mantener caliente.

Retardar el inicio de la cocción

1. Seleccione un programa inteligente, configure los ajustes según sea necesario y, después, pulse **Retardar inicio** .
2. Gire el **dial de control** para seleccionar el tiempo de retardo.
3. Pulse **Inicio** . El temporizador inicia la cuenta atrás.
4. Cuando finaliza la función Retardar inicio, el programa inteligente comienza automáticamente y la pantalla indica **On (activado)**.

Programar un temporizador (sin cocinar)

1. Cuando la barra de mensajes muestre **Ready (preparado)**, pulse Retardar inicio. .
2. Gire el dial de control para seleccionar el tiempo del temporizador.
3. Pulse **Iniciot**  para iniciar el temporizador.

MANTENIMIENTO

Su Instant Pot Plus incluye componentes que permiten cocinar a presión.

Estos componentes deben instalarse para que la cocción a presión funcione correctamente, y limpiarse o sustituirse periódicamente.

⚠ ¡ADVERTENCIA!

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

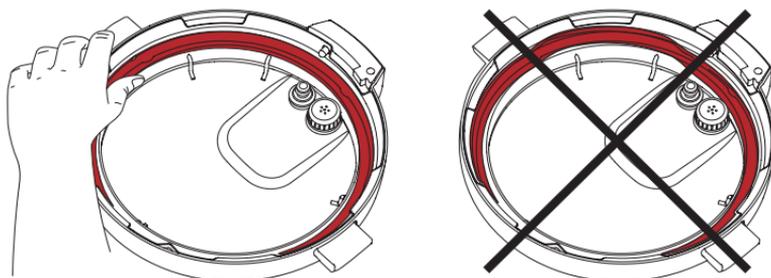
Utilización del anillo de sellado

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

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

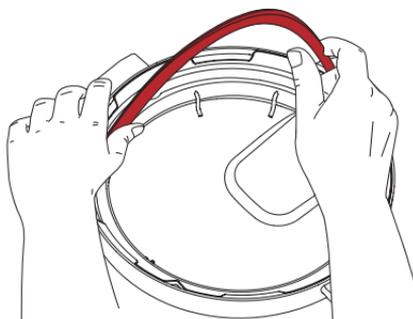
Instalación del anillo de sellado

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



Extracción del anillo de sellado

1. Sujete el borde del anillo de sellado y extráigalo por detrás del bastidor del anillo de sellado.



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

Escudo antibloqueo

El escudo antibloqueo evita que las partículas de comida suban por el tubo de salida de vapor, lo que ayuda a regular la presión.

Como parte integrante de la seguridad del producto, el escudo antibloqueo debe instalarse antes del uso y limpiarse con frecuencia.

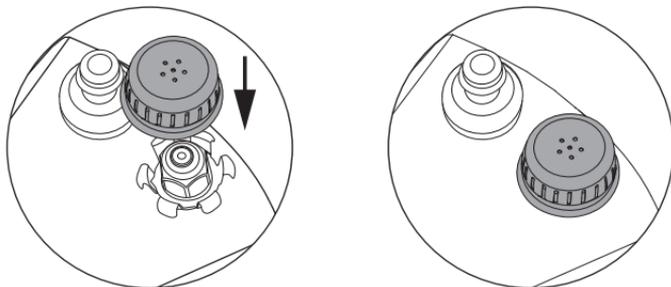
Retirar el escudo antibloqueo

Dele la vuelta a la tapa y sujétala bien con una mano. Utilice la otra mano para agarrar el escudo antibloqueo con los dedos y tire con firmeza para extraerlo de los pines de fijación situados debajo.



Instalar el escudo antibloqueo

Coloque el escudo antibloqueo sobre los pines y presiónelo hacia abajo hasta que encaje en su posición. No intente utilizar la Instant Pot sin el escudo antibloqueo instalado.



Cubierta de liberación de vapor

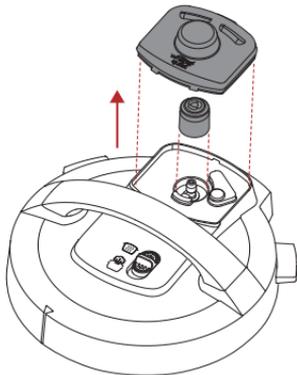
Cuando la Instant Pot libera presión, sale vapor por la parte superior de la cubierta de liberación de vapor. La cubierta de liberación de vapor y la válvula de liberación de vapor son parte integrante de la seguridad del producto y necesarias para la cocción a presión. La cubierta y la válvula deben instalarse antes del uso y limpiarse regularmente.

¡ADVERTENCIA!

Si la válvula de liberación de vapor no está instalada, el líquido caliente salpicará, lo que puede causar lesiones personales o daños materiales.

Retirar el conjunto de liberación de vapor

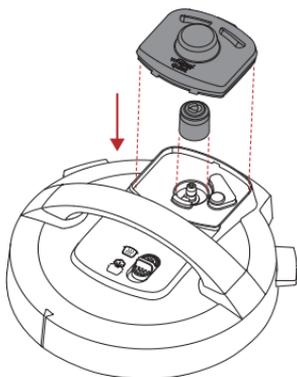
Utilice la pestaña de la parte posterior para tirar de la cubierta de liberación de vapor y, tras retirarla, tire hacia arriba de la válvula de liberación de vapor y sáquela del tubo de liberación de vapor.



Instalar el conjunto de liberación de vapor

Coloque la válvula de liberación de vapor en el tubo de liberación de vapor y presione hacia abajo firmemente. Introduzca las pestañas de la cubierta de liberación de vapor en las sujeciones de la tapa y presione hacia abajo en el lado opuesto hasta que la cubierta quede asentada.

Si está instalado correctamente, el conjunto de liberación de vapor queda firmemente sujeto a la tapa. No debería moverse del sitio al darle la vuelta a la tapa.

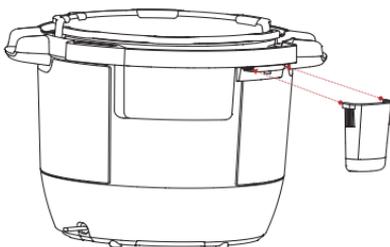


Instalación del colector de condensación

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

Instalación del colector de condensación

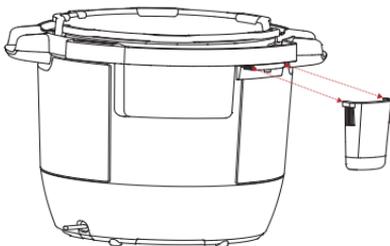
Alinee las ranuras del colector de condensación con las pestañas en la parte posterior de la base del aparato y deslice el colector para colocarlo en su posición.



Extracción del colector de condensación

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

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



LIMPIEZA

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

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

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

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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

Problema	Causa	Solución
Sale mucho vapor de la válvula de liberación de vapor cuando el botón de liberación de vapor está en modo Seal (Sello)	Fallo de control del sensor de presión.	Póngase en contacto con Atención al cliente.
	La válvula de liberación de vapor no está en su sitio.	Mueva el interruptor de liberación de vapor rápidamente a Ventilación y de nuevo a Sellar para asegurarse de que la válvula esté bien sellada.
La pantalla permanece en blanco después de conectar el cable de alimentación	Mala conexión de alimentación o sin alimentación.	Compruebe que el cable no presenta daños. Si observa algún daño, póngase en contacto con Atención al cliente. Compruebe que la toma de salida recibe alimentación.
	El fusible eléctrico del aparato se ha fundido.	Póngase en contacto con Atención al cliente.
Sonido de clic o de ligero chasquido ocasional	El sonido del cambio de corriente y la expansión de la placa de presión al cambiar de temperatura	Es normal, no es necesaria ninguna acción.
	El fondo interior de la olla está húmedo.	Seque las superficies externas de la olla (recipiente interior). Asegúrese de que el elemento calentador esté seco antes de insertar el recipiente de cocción en la base del aparato.
El código de error aparece en la pantalla y el aparato emite pitidos continuos	Hay un problema con el aparato.	Consulte Códigos de error en la página 51.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS DE LA APP

Problema	Solución
He intentado descargar la App y dice que mi dispositivo no es compatible.	Asegúrese de que la versión de los sistemas operativos iOS o Android de su dispositivo móvil es compatible con la App. Aparecen en la página de Instant Connect en la App Store y en Google Play Store.
Estoy intentando crear una cuenta en la App, pero no he recibido el código de verificación.	<p>“Compruebe la carpeta de correo no deseado de su cuenta de correo electrónico. Si lo encuentra, márkelo como “no spam” para evitar que se filtren futuros correos electrónicos. Espere unos minutos y vuelva a comprobar su bandeja de entrada; a veces el correo electrónico simplemente se retrasa.</p> <p><i>Nota: El correo electrónico de validación procederá de nuestro socio tecnológico de electrodomésticos inteligentes, Fresco.”</i></p>
Mis recetas guardadas han desaparecido de mi cuenta en la App.	<p>Las recetas guardadas se encuentran en “My Recipes (Mis recetas)”, en la parte inferior de la pantalla. Si no ve sus recetas ahí, desinstale la App. A continuación, descargue la última versión. Puede descargarla utilizando el código QR de este manual. Para asegurarse de que sus recetas se guardan, pruebe lo siguiente:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Asegúrese de tener una conexión WiFi potente y estable. Esto ayudará a la App a comunicarse con el servidor y guardar la receta correctamente. 2. Compruebe que su dispositivo tenga suficiente espacio de almacenamiento. Si el almacenamiento de su dispositivo se está agotando, es posible que la App no pueda guardar la información correctamente. 3. Compruebe que la App tiene los permisos necesarios para acceder al almacenamiento y a la red de su dispositivo. Si la App no dispone de los permisos necesarios, es posible que no pueda guardar la información correctamente.
No puedo conectarme a la App. En su lugar, aparece el mensaje de error “Error al conectar”.	<p>Si tiene problemas para conectarse, desinstale la App. A continuación, descargue la última versión. Puede descargarla utilizando el código QR de este manual. Una vez reinstalada la App:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Asegúrese de que el Bluetooth esté activado en su teléfono. Después, abra la App. 2. Si no tiene una cuenta, seleccione Get Started (empezar). 3. Si ya tiene una cuenta, inicie sesión, seleccione My Kitchen (mi cocina), y a continuación, seleccione el signo más (+) en la esquina superior derecha de la pantalla. 4. Seleccione Instant Pot Rio Plus. 5. Pulse el botón WiFi de su Instant Pot durante menos de 1 segundo y cuando lo suelte oír un pitido. 6. La App le pedirá que añada su Instant Pot. Pulse Continue (continuar). Este paso puede tardar varios minutos. 7. Una vez conectada, verá el mensaje Let's Get Cooking (empezar a cocinar). Pulse OK (aceptar) para continuar. <p>Ocasionalmente, se dan problemas con el rúter o surge algún problema de hardware. Si sigue sin poder conectarse, póngase en contacto con el Servicio de Atención al Consumidor Instant Pot Brands en www.instantpot.co.uk.</p>

Problema	Solución
<p>Estoy intentando iniciar sesión en la App y no encuentro mi cuenta; ayer sí que pude iniciar sesión.</p>	<p>Compruebe sus datos de acceso: Asegúrese de que utiliza la dirección de correo electrónico y la contraseña correctas asociadas a su cuenta. A veces, pequeños errores tipográficos pueden impedirle iniciar sesión. Si ha restablecido su contraseña recientemente, asegúrese de que está utilizando la contraseña nueva.</p> <p>Borre la caché y los datos de la aplicación: A veces, los datos almacenados en caché pueden interferir en el proceso de inicio de sesión. Abra los ajustes de su dispositivo y seleccione Apps o Aplicaciones. Seleccione la Instant Connect App y busque la opción para borrar la caché y los datos de la App.</p> <p>Desinstale y vuelva a instalar la App: Si sigue sin poder conectarse, desinstale la App. Descargue la última versión. Puede descargarla utilizando el código QR que figura en el interior de la portada de este manual.</p>
<p>He instalado la App, pero la mitad de la pantalla está cortada.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li data-bbox="364 491 927 582">1. Ajuste la resolución de la pantalla: Abra los ajustes de su dispositivo y seleccione Pantalla. Busque una opción para ajustar la resolución de la pantalla e intente seleccionar una resolución diferente para ver si eso resuelve el problema. <li data-bbox="364 589 927 704">2. Aumente el tamaño de fuente: Si la letra es demasiado pequeña y se corta, pruebe a aumentar el tamaño de la fuente en la App o en los ajustes de su dispositivo. Abra los ajustes de su dispositivo y seleccione Accesibilidad. Busque una opción para ajustar el tamaño de la fuente. <li data-bbox="364 711 927 775">3. Si el problema persiste en la Instant Connect App, pruebe a utilizar otra aplicación para ver si el problema afecta a todas las aplicaciones del dispositivo. <li data-bbox="364 782 927 896">4. Borre la caché de la App: Abra los ajustes de su dispositivo y seleccione Apps o Aplicaciones. Seleccione la Instant Connect App y busque la opción para borrar la caché de la App. Si sigue sin poder ver la App correctamente, póngase en contacto con el Servicio de Atención al Consumidor.

CÓDIGOS DE ERROR

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

Problema	Causa	Solución
C1	Sensor defectuoso.	Póngase en contacto con Atención al cliente.
C7	No hay suficiente líquido.	Añada 375 ml de líquido fino a base de agua al recipiente de cocción interior.
	El elemento calentador ha fallado.	Póngase en contacto con Atención al cliente.
C10	Fallo del módulo WiFi.	Póngase en contacto con Atención al cliente.
TAPA ABIERTA o CERRAR TAPA	La tapa no está en la posición correcta para el programa inteligente seleccionado.	“Abra la tapa y vuelva a cerrarla. No ponga la tapa cuando use la función de Saltear.”
Comida quemada	Alta temperatura detectada en el fondo del recipiente de cocción; la olla se detiene automáticamente para evitar sobrecalentarse.	Los depósitos de almidón en el fondo del recipiente interior pueden haber bloqueado la disipación de calor. Pulse X para detener la cocción, luego libere la presión conforme a la receta e inspeccione el fondo del recipiente de cocción interior.
PrSE	Se ha acumulado presión durante un programa de cocción sin presión.	Coloque el interruptor de liberación de vapor en la posición de Vent (ventilación)

PIEZAS DE REPUESTO

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

	Pièce	Référence
	Recipiente de cocción interior de acero inoxidable con asas.	212-0405-01
	Tapa de cristal templado Instant Pot 5.7L	213-0201-01
	Anillos de sellado (2unidades)	211-0005-01
	Válvula flotante	310-0019-01-EMEA
	Escudo antibloqueo	310-0006-01
	Tapa silenciosa	310-0026-01-EMEA
	Válvula de liberación de vapor	310-0022-01-EMEA

MÁS INFORMACIÓN

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

Registre su producto

instantpot.eu/es/product-registration

Contacto con Atención al Cliente

instantpot.co.uk/contact-us

UKSupport@instantpot.com

EUSupport@instantpot.com

Descargue la aplicación Instant Connect™

Descubra recetas y elaboraciones guiadas.

Disponible en las tiendas de aplicaciones para iOS y Android.

Tablas de cocción y más recetas

instantpot.co.uk/get-cooking

Vídeos de instrucciones, consejos y mucho más

instantpot.eu/es/getting-started

Sustitución de piezas y accesorios

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

Únase a la comunidad



Especificaciones del producto

Modelo	Volumen	Voltaje	Potencia	Presión de trabajo
RPPC61-BK	5,7 litros	1000 W	220-240 V 50/60Hz	80 kPa

GARANZIA

Garanzia Limitata

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

Limitazioni ed esclusioni

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

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

GARANZIA

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

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

Assistenza in garanzia

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

Instant Brands (Ireland) Limited,
Block A, George's Quay Plaza
George's Quay
Dublin, D02 E440
Republic of Ireland
Email: EUSupport@instantpot.com
Telephone: +44 (0) 3331 230051

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

Smaltimento

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



⚠ ¡ADVERTENCIA!

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



Instant Brands (EMEA) Limited

Floor 6, Block C, Dukes Court,
Duke Street, Woking, GU21 5BH , Reino Unido

Instant Brands (Ireland) Limited

Block A, George's Quay Plaza
George's Quay
Dublin, D02 E440
Republic of Ireland

instantpot.co.uk

© 2025 Instant Pot Brands

INSTANT POT son marcas registradas de
Instant Pot.