

Instant Pot®

DUO™

OLLA A PRESIÓN MULTIUSOS



Manual del usuario

Instrucciones importantes de seguridad

Producto, piezas y accesorios

Primeros pasos

Introducción a la cocción a presión

Salida de la presión

Panel de control

Funciones de control de la presión

Cocción

Cuidado, limpieza y almacenamiento

Resolución de problemas

Garantía

Contacto

Descargue la aplicación Instant Pot con más de 1000 recetas en instantpot.com/app.



INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

(Sí, es nuestra obligación).

Para Instant Brands™, su seguridad siempre es lo primero. Al diseñar la Instant Pot® Duo™, hemos tenido en mente su seguridad en todo momento, y no lo decimos por decir. Consulte la larga lista de mecanismos de seguridad de la Instant Pot en [instantpot.co.uk](https://www.instantpot.co.uk) y verá por qué lo decimos. Como siempre, lleve cuidado al utilizar aparatos eléctricos y adopte ciertas precauciones básicas de seguridad.

- 01** LEA LA GUÍA DE INICIO, LAS INSTRUCCIONES GENERALES E IMPORTANTES DE SEGURIDAD Y LAS ADVERTENCIAS ANTES DE UTILIZAR EL APARATO. SI NO SIGUE ESTAS INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD Y EL RESTO DE LAS INSTRUCCIONES, PODRÍAN PRODUCIRSE LESIONES O DAÑOS MATERIALES.
- 02** El uso de cualquier otra tapa de olla a presión podría provocar lesiones o daños materiales. La tapa de vidrio templado Instant Pot, que se puede comprar por separado, puede utilizarse para la cocción sin presión.
- 03** No permita a los niños acercarse a la olla a presión cuando esté en uso. Los niños no deben jugar con el electrodoméstico. Utilice solamente la tapa Instant Pot Duo con la base de la olla a presión Instant Pot Duo.
- 04** No introduzca la olla a presión en un horno caliente ni la coloque sobre una superficie caliente.
- 05** No mueva la olla a presión cuando esté presurizada.
- 06** No utilice la olla a presión para ningún fin distinto de aquellos para los que está destinada.
- 07** Este aparato cocina a presión. Pueden producirse quemaduras si se hace un uso inadecuado de la olla a presión. Asegúrese de que la olla esté bien cerrada antes de aplicarle calor. Consulte la Guía de inicio.
- 08** No fuerce nunca la apertura de la olla a presión. No la abra hasta tener la seguridad de que la presión interna se ha disipado por completo. Consulte la Guía de inicio.

ADVERTENCIA

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

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

- 09 No use nunca la olla a presión sin haber añadido agua antes, ya que podría dañarse gravemente.
- 10 No llene la olla más de **2/3** de su capacidad. Al cocinar alimentos que se expanden durante la cocción, como el arroz o las verduras deshidratadas, no llene la olla más de **1/2** de su capacidad.
- 11 Al cocinar alimentos pastosos, tenga cuidado cuando quite la tapa para impedir que los alimentos salgan expulsados.
- 12 Utilice las fuentes de calor adecuadas según se indica en la Guía de inicio.
- 13 Tras cocinar carne con piel (por ejemplo, lengua de buey), que puede hincharse con el efecto de la presión, no pinche la carne mientras la piel esté hinchada, ya que puede quemarse.
- 14 La superficie de la placa calefactora del interior de la base de la Instant Pot permanecerá caliente durante un rato tras el uso, así que no la toque.
- 15 Antes de cada uso, cerciórese de que las válvulas no estén obstruidas. Consulte la Guía de inicio.
- 16 No utilice nunca la olla a presión en su modo presurizado para freír alimentos, ni con mucho ni con poco aceite.
- 17 No modifique ningún sistema de seguridad. Cíñase a las instrucciones de mantenimiento que se especifican en las instrucciones de uso.
- 18 Utilice únicamente recambios y accesorios Instant Pot según el modelo que corresponda. En concreto, utilice una estructura y una tapa del mismo fabricante que se indique como compatible.
- 19 No utilice ningún aparato cuyo cable o enchufe esté dañado, ni en caso de que se haya producido un funcionamiento defectuoso del aparato o que este haya sido dañado de alguna manera. Si el cable de alimentación está dañado, los usuarios deberán ponerse en contacto con el departamento de atención al cliente para obtener asistencia.
- 20 Solo para uso doméstico. No está indicado para uso comercial ni en exteriores.

ADVERTENCIA

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

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

- 21 Tenga en cuenta que ciertos alimentos como la compota de manzana, los arándanos, la cebada perlada, la avena u otros cereales, los guisantes, los fideos, los macarrones, el ruibarbo y los espaguetis pueden generar espuma y atascar la salida de vapor. Estos alimentos no deberán cocinarse con ajustes de cocción a presión a menos que así se indique en las recetas de la olla Instant Pot.
- 22 No debe permitirse el uso de este aparato a los niños, a las personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales impidan un uso seguro del mismo y a las personas con conocimientos limitados acerca de cómo utilizar una olla a presión. Es preciso efectuar una estrecha supervisión cuando este aparato se utilice cerca de este tipo de personas.
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.
- 23 Desenchufe la Instant Pot y deje que se enfríe antes de limpiarla. Deje que todas las superficies se sequen bien antes de usar el aparato.
- 24 El aparato no se ha diseñado para que funcione con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- 25 No sumerja la base de la olla en agua. Para evitar una descarga eléctrica, no sumerja el cable, el enchufe ni la base de la olla en ningún líquido.
- 26 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. Procure que no se produzcan derrames sobre el conector.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES.

ADVERTENCIA

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

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Instrucciones especiales de configuración del cable

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

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

Especificaciones del producto

Las tablas siguientes representan todos los modelos disponibles de la familia Duo «7 en 1». Para ver una lista completa de todos los tamaños, colores y dibujos, visite instantpot.co.uk/duo.

				
Duo mini v3	700 W	220-240 V~50/60 Hz	3 litros	3,9 kg
Duo 60 v4	1000 W	220-240 V~50/60 Hz	5.7 litros	5,44 kg
Duo 80 v3	1200 W	220-240 V~50/60 Hz	8 litros	7,16 kg

	Duo mini v3	Duo 60 v4	Duo 80 v3
	cm: 29 L x 25,5 An. x 28,5 Al.	cm: 33,5 L x 31 An. x 31,7 Al.	cm: 37,6 L x 33,8 An. x 36,1 Al.

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

Ubicación del nombre del modelo y del número de serie

Modelo: Estos datos figuran en la etiqueta situada en la parte posterior de la olla multiusos, cerca del cable de alimentación.

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

ADVERTENCIA

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

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

ADVERTENCIA

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

ADVERTENCIA

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

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

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

ADVERTENCIA

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

Table of contents

Instrucciones especiales de configuración del cable.....	5
Especificaciones del producto.....	5
Ubicación del nombre del modelo y del número de serie	5
INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD	6
Producto, piezas y accesorios	9
Primeros pasos.....	11
Configuración inicial (¡no muerde!)	11
¿Falta algo o hay algún elemento dañado?	11
Prueba de funcionamiento inicial (prueba con agua).....	12
Introducción a la cocción a presión	14
Hágase la magia.....	14
Salida de la presión.....	15
Métodos de ventilación	15
Panel de control	17
Ajustes.....	18
Mensajes de estado	20
Funciones de control de la presión.....	21
Tapa para cocción a presión	21
Palanca reguladora de la presión	22
Junta de cierre.....	22
Válvula de flotador.....	23
Cubierta antibloqueo.....	23
Pressure Cooking (cocción a presión)	24
¡La magia en marcha!.....	25
Desglose de los programas inteligentes	27
Consejos para la cocción a presión	29
Cocción a presión de cereales.....	31

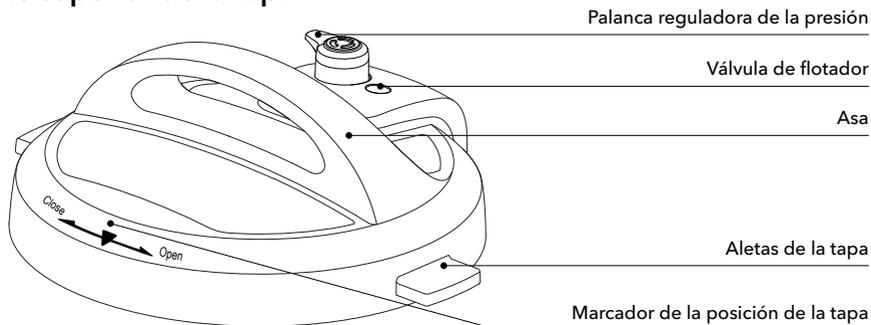
Índice

Otros tipos de cocción	32
Slow Cook (cocción a fuego lento)	33
Sauté (salteado)	34
Desglasar el recipiente interior (cocción a presión tras el programa Sauté [salteado])	35
Yogurt (yogur).....	36
Uso de los vasos de yogur.....	37
Cuidado, limpieza y almacenamiento	38
Extracción e instalación de piezas	39
Junta de cierre de silicona.....	39
Palanca reguladora de la presión	40
Cubierta antibloqueo	40
Válvula de flotador y tapón de silicona.....	41
Resolución de problemas	42
Garantía	46
Contacto	48

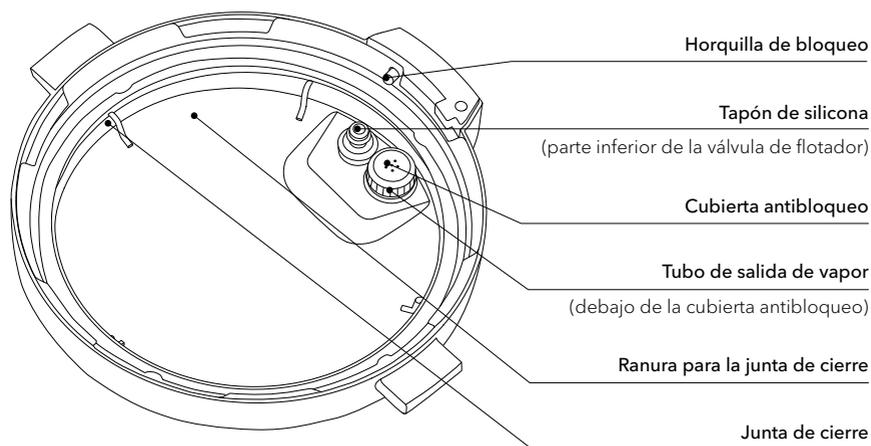
Producto, piezas y accesorios

Representa todos los modelos Duo Mini de 5,7 y 7,6 litros. Consulte la sección **Cuidado, limpieza y almacenamiento: Extracción e instalación de piezas** para saber dónde va cada pieza.

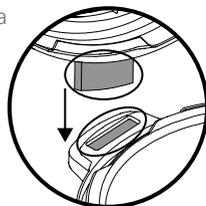
Parte superior de la tapa



Parte inferior de la tapa



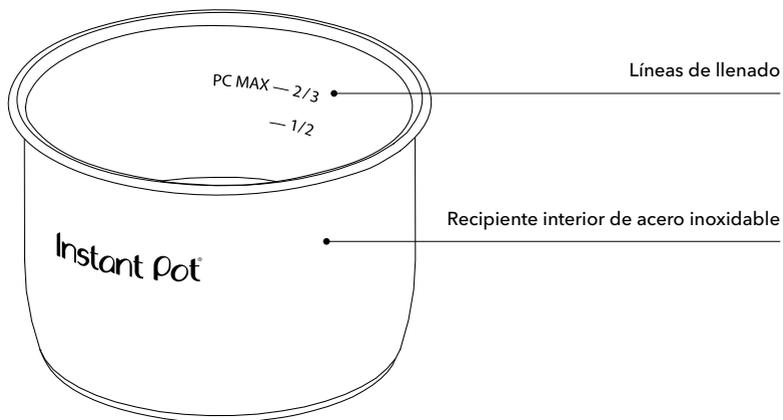
 Ponga la tapa de pie en la base de la olla multiusos para no dejarla encima de la encimera. Introduzca la aleta derecha o izquierda de la tapa en la ranura correspondiente de las asas de la base de la olla para ponerla de pie y ahorrar espacio.



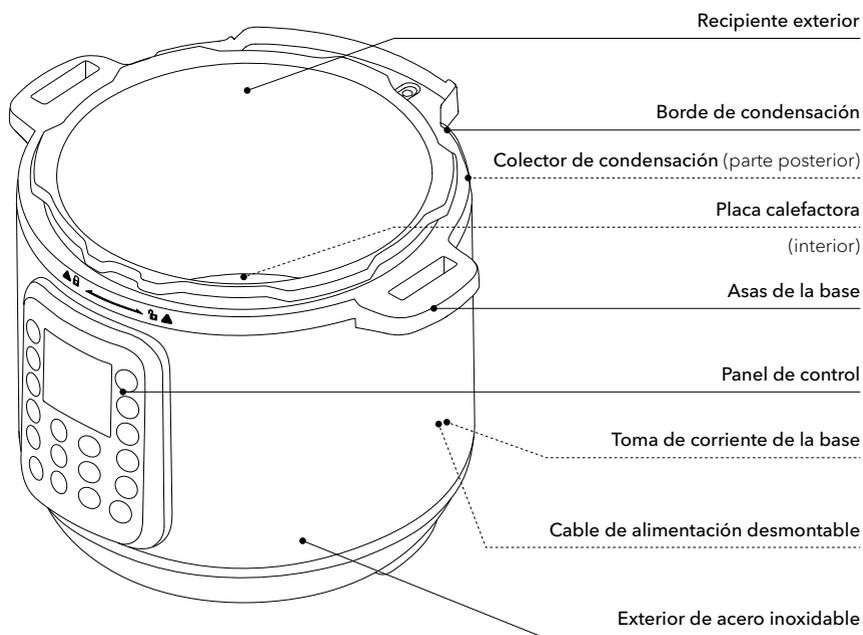
Las ilustraciones de este documento se proporcionan a título de referencia solamente y pueden ser distintas del producto real. Examine siempre el producto para conocer sus características con exactitud.

Producto, piezas y accesorios

Recipiente interior



Base de la olla multiusos



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

Primeros pasos

Configuración inicial (¡no muerde!)

¡Adelante, tú puedes!



«Siempre le doy el mismo consejo a todo el mundo: aprende a cocinar; prueba nuevas recetas, aprende de tus errores, no tengas miedo y, sobre todo, ¡disfruta!».
- Julia Child

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

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



No se olvide de mirar debajo del recipiente interior.

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

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



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

05 Si tiene la tentación de poner la Duo sobre un fogón, ¡no lo haga!

Coloque la base de la olla multiusos sobre una superficie plana y estable, alejada de materiales combustibles y fuentes de calor externas.

¿Falta algo o hay algún elemento dañado?

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

¿Tiene ganas de ponerse manos a la obra?

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

⚠ ADVERTENCIA

Lea las **Instrucciones importantes de seguridad** antes de utilizar este aparato. De no leer y obedecer esas instrucciones de seguridad, podrían producirse daños al aparato, daños materiales o lesiones personales.

No coloque el aparato sobre un fogón ni sobre otro aparato o electrodoméstico. El calor de una fuente externa dañará el aparato.

No coloque nada encima del aparato, y no cubra ni bloquee la palanca reguladora de la presión ni la cubierta antibloqueo situadas en la tapa de la olla.

Primeros pasos

Prueba de funcionamiento inicial (prueba con agua)

¿Es obligatorio hacer la prueba de funcionamiento con agua? No. Pero conocer los pormenores de la Duo es la base para triunfar en la cocina. Dedique unos minutos a familiarizarse con este pequeño gran compañero de cocina.

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

- 01** Retire el recipiente interior de la base de la olla multiusos, agregue 3 vasos (750 ml) de agua al recipiente interior, y vuelva a colocarlo en la base de la olla multiusos.
- 02** Conecte el cable de alimentación a la toma de corriente situada en la parte posterior de la base de la olla. Asegúrese de que quede firmemente conectado.
Enchufe el cable de alimentación a una toma de corriente de 220-240 V. La pantalla indica **OFF** (apagado).
- 03** Coloque y cierre la tapa tal y como se describe en la sección **Funciones de control de la presión: Tapa para cocción a presión**.
- 04** Gire la palanca reguladora de la presión a la posición **Sealing** (sellado).

2.ª etapa: «Cocción» (... agua caliente a vapor, por poner un ejemplo)

- 01** Seleccione **Pressure Cook** (cocción a presión).
- 02** Utilice los botones **-/+** para ajustar el tiempo de cocción en 5 minutos **(00:05)**.
 Los ajustes se guardan al empezar un programa inteligente, de forma que la próxima vez que utilice la cocción a presión, la duración predeterminada será de 5 minutos.
- 03** Pulse **Keep Warm** (mantenimiento del calor) para desactivar la función automática de mantenimiento del calor.
- 04** A los 10 segundos la olla multiusos emitirá un pitido y en la pantalla aparecerá **On** (encendido).
-  Mientras la olla hace lo suyo, lea la sección **Introducción a la cocción a presión** de la página siguiente para averiguar cómo se produce la magia.
- 05** Una vez completado el programa inteligente, la pantalla indica **End** (finalizado).

⚠ PRECAUCIÓN

Sale vapor a presión por la parte superior de la palanca reguladora de la presión. No acerque la piel descubierta a la palanca reguladora de la presión.

⚠ PELIGRO

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

Primeros pasos

3.ª etapa: Salida de la presión

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

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

¡Ya está! Todo listo :)

PRECAUCIÓN

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

Introducción a la cocción a presión

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

Hágase la magia

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

Precaentamiento

Lo que se ve	Lo que no se ve	Consejos
La pantalla indica On (encendido).	<p>Durante el precaentamiento, la olla vaporiza el líquido del recipiente interior para crear vapor.</p> <p>Una vez se ha acumulado suficiente vapor en el recipiente interior, la válvula de flotador se levanta y bloquea la tapa de la olla en su sitio.</p>	<p>El tiempo que tarda la olla en presurizarse depende de varios factores, entre ellos el volumen y la temperatura de los alimentos y el líquido.</p> <p>Los alimentos congelados son los que más tardan en precaentarse. Para lograr una cocción más rápida, descongele los ingredientes congelados antes de cocinar.</p> <p>No es necesario esperar: confíe en la magia de Instant Pot.</p>

Cocción

Lo que se ve	Lo que no se ve	Consejos
La válvula de flotador sube y baja a causa del vapor, y después sale y queda al ras de la tapa. La pantalla pasa al temporizador de cuenta atrás de la cocción.	<p>Cuando se alcanza el nivel de presión necesario, comienza el proceso de cocción.</p> <p>La Instant Pot mantiene automáticamente la presión de cocción High (Alta) o Low (Baja).</p>	<p>Cuanto más alta sea la presión, más alta será la temperatura.</p> <p>Los parámetros de los programas inteligentes (p. ej., el tiempo de cocción, el nivel de presión, etc.) se pueden ajustar en cualquier momento durante el proceso de cocción.</p>

Salida de la presión

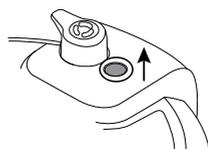
Lo que se ve	Lo que no se ve	Consejos
<p>Si está activada la función Keep Warm (mantenimiento del calor), al completarse la cocción el temporizador empezará a contar hacia delante desde 00:00.</p> <p>De lo contrario, la olla multiusos vuelve al modo de espera y la pantalla indica End (finalizado).</p>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

Salida de la presión

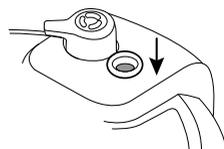
Una vez completada la cocción a presión, **debe** aliviar la presión antes de intentar quitar la tapa. Siga las instrucciones de la receta para elegir un método de ventilación, y espere siempre hasta que haya bajado la válvula de flotador antes de abrir la tapa.

Métodos de ventilación

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



Presurizada



Despresurizada

⚠ ADVERTENCIA

El vapor que sale por la palanca reguladora de la presión está muy caliente. **NO** coloque las manos, la cara ni la piel al descubierto sobre la palanca reguladora de la presión cuando despresurice la olla.

NO cubra la palanca reguladora de la presión.

⚠ PELIGRO

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

Salida natural (NR o NPR)

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

Qué hay que hacer

Una vez completada la cocción, deje la palanca reguladora de la presión en la posición **Sealing** (sellado) hasta que se haya eliminado toda la presión.



Posición Sealing (sellado)

Qué cabe esperar

La comida sigue cocinándose incluso una vez finalizado el programa inteligente.



Esto se conoce como «cocción residual» o «reposo», y es ideal para piezas de carne grandes.

El tiempo de despresurización varía en función del volumen, el tipo y la temperatura de los alimentos y el líquido. Con algunos platos se pueden tardar hasta 40 minutos, así que planéelo con tiempo: ¡la espera merece la pena!

La válvula de flotador bajará cuando se haya eliminado por completo la presión.

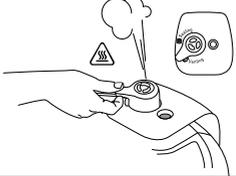
AVISO

Utilice el método de salida natural (NR) 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 de la presión

Salida rápida (QR o QPR)

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

Qué hay que hacer	Qué cabe esperar
<p>Con cuidado, pero con rapidez y seguridad, gire la palanca reguladora de la presión a la posición Venting (ventilación) y espere a que salga toda la presión acumulada en el interior de la olla.</p>  <p>Posición Venting (ventilación)</p>	<p>Saldrá un chorro continuo de vapor por la parte superior de la palanca reguladora de la presión.</p> <p>Esto es normal.</p> <p>La válvula de flotador bajará cuando se haya eliminado por completo la presión.</p> 

Salida natural con temporizador

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

Qué hay que hacer	Qué cabe esperar
<p>Deje la palanca reguladora de la presión en la posición Sealing (sellado), gírela seguidamente a la posición Venting (ventilación), y espere a que salga toda la presión acumulada en el interior de la olla.</p>	<p>Saldrá un chorro continuo de vapor por la parte superior de la palanca reguladora de la presión.</p> <p> Al bajar la temperatura del interior de la olla, es posible que la salida de vapor no sea tan potente como con el método de salida rápida (QR) normal.</p> <p>La válvula de flotador bajará cuando se haya eliminado por completo la presión.</p>

Si se producen muchas salpicaduras al aliviar la presión, vuelva a poner la palanca reguladora de la presión en la posición **Sealing** (sellado). Espere unos minutos antes de probar a dejar salir la presión otra vez. Si continúan las salpicaduras, utilice el método de salida natural para eliminar la presión restante con seguridad.

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.

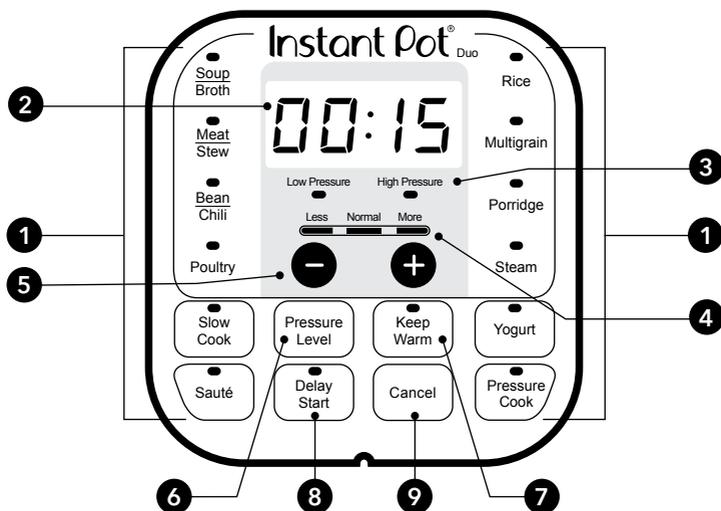
PRECAUCIÓN

El vapor que sale por la palanca reguladora de la presión está muy caliente. **NO** coloque las manos, la cara ni la piel al descubierto sobre la palanca reguladora de la presión cuando despresurice la olla.

AVISO

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

Panel de control



1	Programas inteligentes	Pressure Cooking (cocción a presión) <ul style="list-style-type: none"> • Soup/Broth (sopa/consomé) • Meat/Stew (carne/estofado) • Bean/Chili (alubias/chile) • Poultry (Aves) • Rice (arroz) • Multigrain (multigrano) • Porridge (gachas) • Steam (vapor) • Pressure Cook (cocción a presión) 	Non-Pressure Cooking (cocción sin presión) <ul style="list-style-type: none"> • Slow Cook (cocción a fuego lento) • Sauté (salteado) • Yogurt (yogur) • Keep Warm (mantenimiento del calor)
2	Indicador de tiempo	Indica la hora en formato HH:MM. Cuenta adelante o atrás, en función del programa inteligente.	
3	Campos de presión	Las luces LED indican si la olla está utilizando alta o baja presión durante la cocción a presión.	
4	Less (menos) - Normal - More (más)	Ajustes predeterminados de tiempo de cocción o temperatura, en función del programa inteligente.	
5	Botones -/+	Permiten ajustar el tiempo de cocción, la cocción programada (Delay Start) y el mantenimiento del calor (Keep Warm).	
6	Nivel de presión	Permite cambiar entre los ajustes de presión Low (baja) y High (alta).	
7	Keep Warm (mantenimiento del calor)	Permite activar y desactivar la función Keep Warm (mantenimiento del calor).	
8	Delay Start (cocción programada)	Pospone el inicio de la cocción.	
9	Cancel (cancelar)	Detiene un programa inteligente en cualquier momento.	

Ajustes

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

Ajustes

Ajuste	Descripción
Configurar la cocción programada.	<p>La cocción programada puede ajustarse entre un mínimo de 10 minutos (00:10) y 24 horas (24:00).</p> <p>01 Seleccione un programa inteligente y modifíquelo según desee, y seguidamente pulse Delay Start (cocción programada).</p> <p> Una vez pulsada esta función, será imposible volver a los ajustes de programas inteligentes. Tendrá que pulsar Cancelar y volver a empezar.</p> <p>02 Cuando parpadee el campo de las horas, utilice los botones -/+ para ajustar las horas.</p> <p>03 Vuelva a pulsar Delay Start (cocción programada) para pasar al campo de los minutos y utilice los botones -/+ para ajustar los minutos.</p> <p>04 La función Delay Start (cocción programada) empieza automáticamente al cabo de 10 segundos.</p> <p>Una vez finalizada la cuenta atrás, comienza el programa inteligente y la pantalla indica On (encendido).</p> <p> La función Delay Start (cocción programada) no está disponible con los programas inteligentes Sauté (salteado) ni Yogurt (yogur).</p>
Restablecer un programa inteligente individual.	<p>Con la olla en modo de espera, pulse y mantenga pulsado un botón de programa inteligente hasta que la olla vuelva al modo de espera y la pantalla indique OFF (apagado).</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>En el modo de espera, mantenga pulsado 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	La Instant Pot está en modo de espera, lista para ponerse en marcha.
Lid	Indica que la tapa de la olla no está puesta o no está bien cerrada.
On	La olla se está precalentando.
Auto	Está en marcha el programa inteligente Rice (arroz).
boil	El programa inteligente Yogurt (yogur) está en el proceso de pasteurización de la leche (es decir, que el programa inteligente Yogurt [yogur] está ajustado en la opción More [más]).
Hot	El recipiente interior ha alcanzado la temperatura perfecta y está listo para empezar a cocinar sus alimentos.  Solo resulta aplicable al programa Sauté (salteado).
00:00	Muestra una de las siguientes opciones: <ul style="list-style-type: none">• Cuando está en marcha la función Delay Start (cocción programada), la olla comienza una cuenta atrás hasta que empiece el programa inteligente;• Cuando está en marcha un programa inteligente, la olla comienza una cuenta atrás del tiempo de cocción restante;• Cuando está seleccionada la función Keep Warm (mantenimiento del calor), la olla cuenta el tiempo que lleva calentándose la comida.
End	El programa inteligente ha finalizado y la función de mantenimiento del calor está desactivada.
Food burn	La olla se está sobrecalentando debido a una cantidad insuficiente de líquido. Consulte la sección Resolución de problemas para obtener más información.

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

Funciones de control de la presión

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

Tapa para cocción a presión

Lo que más nos gusta de ella	Lo que hay que saber sobre ella
<p>El diseño de la tapa incorpora unas aletas que encajan perfectamente dentro de las asas derecha e izquierda de la base de la olla para ayudar a evitar que se moje la encimera.</p> <p>Cuando la Instant Pot está enchufada, emite un sonido al abrir y cerrar la tapa.</p>	<p>La tapa se puede quitar cuando se cocina sin presión, para probar la comida mientras se cuece.</p> <p>Durante la cocción a presión, la tapa solo queda bloqueada una vez se ha presurizado la olla. Procure no quitar la tapa sin necesidad.</p>

Quitar la tapa

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



Cerrar la tapa

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



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

⚠ ADVERTENCIA

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

⚠ PRECAUCIÓN

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

Funciones de control de la presión

Palanca reguladora de la presión

La palanca reguladora de la presión controla el vapor, dejándolo salir por la parte superior de la palanca, o sellándolo dentro de la Instant Pot.

Lo que más nos gusta de ella	Lo que hay que saber sobre ella
<p>Es fácil saber si la palanca está en posición Sealing (sellado) o Venting (ventilación).</p>   <p>Posición Sealing (sellado) Posición Venting (ventilación)</p>	<p>La palanca reguladora de la presión encaja holgadamente en el tubo de salida de vapor para poder pivotar fácilmente cuando la olla está presurizada, por lo que puede parecer que está un poco floja. Esto es normal.</p>

La palanca reguladora de la presión es imprescindible para la seguridad del producto y necesaria para cocinar a presión. Debe instalarse antes de su uso y limpiarse con frecuencia.

Consulte la sección **Salida de la presión** para obtener detalles sobre métodos de ventilación seguros e información sobre la presurización y la despresurización seguras.

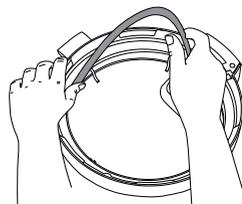
⚠ ADVERTENCIA

No cubra ni bloquee la palanca reguladora de la presión de ninguna manera.

Junta de cierre

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

La junta de cierre debe instalarse antes de usar la olla multiusos. Solo deberá haber instalada una junta de cierre en la tapa a la vez.



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

⚠ PRECAUCIÓN

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

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

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

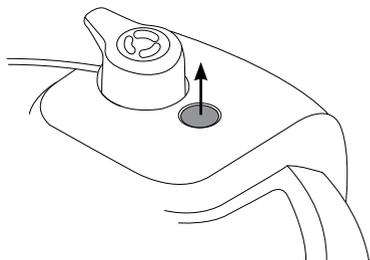
Funciones de control de la presión

Válvula de flotador

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

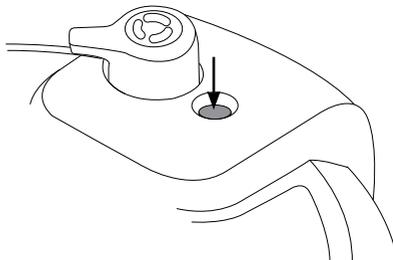
Presurizada

La válvula de flotador ha subido y está al ras de la tapa.



Despresurizada

La válvula de flotador ha bajado se ha hundido en la tapa.



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

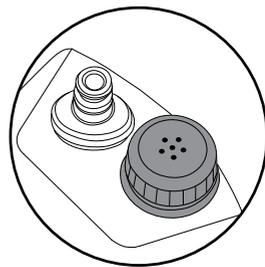
⚠ PELIGRO

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

Cubierta antibloqueo

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

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



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.

Pressure Cooking (cocción a presión)

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

- Soup/Broth (sopa/consomé)
- Meat/Stew (carne/estofado)
- Bean/Chili (alubias/chile)
- Poultry* (aves)
- Rice (arroz)
- Multigrain* (multigrano)
- Porridge (gachas)
- Steam (vapor)
- Pressure Cook (cocción a presión)

*No disponible en el modelo de 2,8 litros. Utilice Pressure Cook (cocción a presión) en su lugar.



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

Nivel de presión	Sugerencia de uso	Notas
Baja presión 5,8–7,2 psi (35–55 kPa)	Pescados y mariscos, verduras blandas y arroz.	Dado que el nivel de presión controla la temperatura, cuanto más alta sea la presión, más alta será la temperatura de cocción.
Alta presión 10,2–11,6 psi (65–85 kPa)	Huevos, carnes, aves, tubérculos, avena, legumbres, cereales, consomé con hueso, estofado, chile.	

Para crear vapor, los líquidos utilizados para cocinar a presión deben ser acuosos, como, por ejemplo, consomé, caldo, sopa o zumo. Si utiliza una sopa en lata condensada o cremosa, añada agua como se indica a continuación.

Tamaño de la olla Instant Pot	Volumen mínimo de líquido para la cocción a presión
3 litros	250 ml
5.7 litros	375 ml
8 litros	500 ml

* A menos que la receta especifique un volumen distinto.

⚠ PRECAUCIÓN

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.

Pressure Cooking (cocción a presión)

¡La magia en marcha!

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

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

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



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

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

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

Enchufe el cable de alimentación a una toma de corriente de 220-240 V. La pantalla indica **OFF** (apagado).

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

04 Gire la palanca reguladora de la presión a la posición **Sealing** (sellado).

⚠ ADVERTENCIA

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

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

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

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

⚠ PRECAUCIÓN

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

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

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

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

Pressure Cooking (cocción a presión)

2.ª etapa: Pressure Cooking (cocción a presión)

- 01** Seleccione el programa inteligente que desee utilizar.
- 02** Vuelva a pulsar el mismo botón de programa inteligente para ir pasando por todas las opciones de tiempo de cocción: **Less** (menos), **Normal** y **More** (más).
- 03** Utilice los botones **-/+** para ajustar el tiempo de cocción.
-  Los ajustes realizados a la temperatura de cocción se guardan en el programa inteligente cuando comienza la cocción.
- 04** Presione **Pressure Level** (nivel de presión) para cambiar entre los ajustes de presión **Low Pressure** (baja) y **High Pressure** (alta).

- 05** Deje activada la función automática de mantenimiento del calor, o pulse **Keep Warm** (mantenimiento del calor) para desactivarla.
- 06** A los 10 segundos la olla multiusos emitirá un pitido y en la pantalla aparecerá **On** (encendido) mientras se va precalentando.
- 07** Cuando termine el programa inteligente, siga las instrucciones de la receta para seleccionar el método más adecuado de ventilación. Consultar la sección **Salida de la presión: Métodos de ventilación** para conocer las técnicas seguras para dejar salir la presión.

PELIGRO

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

Pressure Cooking (cocción a presión)

Desglose de los programas inteligentes

Programas inteligentes		Ajustes y valores predeterminados		
Soup/Broth (sopa/consomé)	Presión	Low (Baja) (35-55 kPa/5-8 psi) High (Alta) (65-85 kPa/9,4-12,3 psi)		
	Ajuste	Less (menos)	Normal	More (más)
	Tiempo de cocción predeterminado (ajustable)	20 minutos (00:20)	30 minutos (00:30)	4 horas (04:00)
	Rango de tiempo de cocción	De 1 minuto a 4 horas (00:01-04:00)		
Meat/Stew (carne/estofado)	Presión	Low (Baja) (35-55 kPa/5-8 psi) High (Alta) (65-85 kPa/9,4-12,3 psi)		
	Ajuste	Less (menos)	Normal	More (más)
	Tiempo de cocción predeterminado (ajustable)	20 minutos (00:20)	35 minutos (00:35)	45 minutos (00:45)
	Rango de tiempo de cocción	De 1 minuto a 4 horas (00:01-04:00)		
Bean/Chili (alubias/chile)	Presión	Low (Baja) (35-55 kPa/5-8 psi) High (Alta) (65-85 kPa/9,4-12,3 psi)		
	Ajuste	Less (menos)	Normal	More (más)
	Tiempo de cocción predeterminado (ajustable)	25 minutos (00:25)	30 minutos (00:30)	40 minutos (00:40)
	Rango de tiempo de cocción	De 1 minuto a 4 horas (00:01-04:00)		
Poultry* (aves)	Presión	Low (Baja) (35-55 kPa/5-8 psi) High (Alta) (65-85 kPa/9,4-12,3 psi)		
	Ajuste	Less (menos)	Normal	More (más)
	Tiempo de cocción predeterminado (ajustable)	5 minutos (00:05)	15 minutos (00:15)	30 minutos (00:30)
	Rango de tiempo de cocción	De 1 minuto a 4 horas (00:01-04:00)		
Rice (arroz)	Presión	Low (Baja) (35-55 kPa/5-8 psi) High (Alta) (65-85 kPa/9,4-12,3 psi)		
	Ajuste	Less (menos)	Normal	More (más)
	Tiempo de cocción predeterminado (ajustable)	8 minutos (00:08)	12 minutos (00:12)	15 minutos (00:15)
	Rango de tiempo de cocción	El tiempo de cocción se ajusta automáticamente en función del volumen de arroz: de 8 a 15 minutos. En la pantalla se indica Auto (automático).		

Pressure Cooking (cocción a presión)

Desglose de los programas inteligentes

Programas inteligentes		Ajustes y valores predeterminados		
Multigrain* (multigrano)	Presión	Low (Baja) (35-55 kPa/5-8 psi) High (Alta) (65-85 kPa/9,4-12,3 psi)		
	Ajuste	Less (menos)	Normal	More (más)
	Tiempo de cocción predeterminado (ajustable)	20 minutos (00:20)	40 minutos (00:40)	1 hora (01:00) + 45 minutos de tiempo de remojo
	Rango de tiempo de cocción	De 1 minuto a 4 horas (00:01-04:00)		
Porridge (gachas)	Presión	Low (Baja) (35-55 kPa/5-8 psi) High (Alta) (65-85 kPa/9,4-12,3 psi)		
	Ajuste	Less (menos)	Normal	More (más)
	Tiempo de cocción predeterminado (ajustable)	5 minutos (00:05)	20 minutos (00:20)	30 minutos (00:30)
	Rango de tiempo de cocción	De 1 minuto a 4 horas (00:01-04:00)		
Steam (vapor)	Presión	Low (Baja) (35-55 kPa/5-8 psi) High (Alta) (65-85 kPa/9,4-12,3 psi)		
	Ajuste	Less (menos)	Normal	More (más)
	Tiempo de cocción predeterminado (ajustable)	3 minutos (00:03)	10 minutos (00:10)	15 minutos (00:15)
	Rango de tiempo de cocción	De 1 minuto a 4 horas (00:01-04:00)		
Pressure Cook (cocción a presión)	Presión	Low (Baja) (35-55 kPa/5-8 psi) High (Alta) (65-85 kPa/9,4-12,3 psi)		
	Ajuste	Less (menos)	Normal	More (más)
	Tiempo de cocción predeterminado (ajustable)	20 minutos (00:20)	35 minutos (00:35)	45 minutos (00:45)
	Rango de tiempo de cocción	De 1 minuto a 4 horas (00:01-04:00)		

*No disponible en el modelo de 2,8 litros. Utilice Pressure Cook (cocción a presión) en su lugar.

Pressure Cooking (cocción a presión)

Consejos para la cocción a presión

Programa inteligente	Ajuste	Para qué sirve	Consejos
Soup/Broth (sopa/consomé)	Less (menos)	Sopa sin carne.	El líquido se mantiene claro debido a la falta de movimiento de ebullición.
	Normal	Sopa con carne.	
	More (más)	Consomé con abundante hueso.	Utilice siempre el método de salida natural para eliminar la presión al cocinar sopas con alto contenido en almidón.
Meat/Stew (carne/estofado)	Less (menos)	Textura tierna.	Elija el ajuste en función de la textura deseada de la carne, o ajuste el tiempo de cocción manualmente.
	Normal	Textura muy tierna.	
	More (más)	Textura que se desprende del hueso.	Deje «reposar» la carne entre 5 y 30 minutos, según el tamaño. La carne retiene así los jugos de la cocción y está más tierna y succulenta.
Bean/Chili (alubias/chile)	Less (menos)	Textura más firme.	Elija el ajuste en función de la textura deseada de las alubias, o ajuste el tiempo de cocción manualmente.
	Normal	Textura tierna.	
	More (más)	Textura muy tierna.	Al cocer alubias o legumbres, utilice siempre el método de salida natural para eliminar la presión. Asegúrese de que las alubias secas queden totalmente sumergidas en el agua.
Poultry* (aves)	Less (menos)	Textura tierna.	Elija el ajuste en función de la textura deseada de las aves, o ajuste el tiempo de cocción manualmente.
	Normal	Textura muy tierna.	
	More (más)	Textura que se desprende del hueso.	Deje «reposar» la carne de ave entre 5 y 30 minutos, según el tamaño. La carne retiene así los jugos de la cocción y está más tierna y succulenta.
Rice (arroz)	Less (menos)	Tierno pero firme.	Para cocer arroz blanco de grano largo y medio.
	Normal	Arroz blanco con textura normal.	En función del volumen de arroz, el tiempo de cocción puede oscilar entre los 8 y los 15 minutos.
	More (más)	Arroz blanco con textura más tierna.	Después de la cocción, utilice el método de salida natural durante 10 minutos para obtener unos resultados perfectos.

Pressure Cooking (cocción a presión)

Consejos para la cocción a presión

Programa inteligente	Ajuste	Para qué sirve	Consejos
Multigrain* (multigrano)	Less (menos)	Arroz integral, arroz silvestre, alubias negras, garbanzos, etc.	<p>Seleccione Less (menos) o Normal en función del tipo de cereal/legumbre y de la textura deseada.</p> <p>More (más) comienza con 45 minutos de remojo en agua tibia antes de los 60 minutos de cocción a presión.</p>
	Normal	Arroz integral, arroz silvestre, alubias mung, etc.	
	More (más)	Cereal duro o una mezcla de cereales y legumbres.	
Porridge (gachas)	Less (menos)	Avena: cortada o en copos.	<p>Ajuste el tiempo como se indica en la receta.</p> <p>Utilice siempre el método de salida natural para eliminar la presión al cocer alimentos que se expanden.</p>
	Normal	Arroz blanco, gachas o potaje.	
	More (más)	Arroz, gachas o potaje con una mezcla de diversos cereales.	
Steam (vapor)	Less (menos)	Verduras.	<p>Utilice la rejilla de cocción al vapor provista para elevar los alimentos por encima del nivel del líquido de cocción.</p> <p>Utilice el método de salida rápida de la presión para evitar la cocción en exceso de los alimentos.</p>
	Normal	Pescados y mariscos.	
	More (más)	Carne.	
Pressure Cook (cocción a presión)	N. D.	Programación manual.	<p>Presione Pressure Level (nivel de presión) para cambiar entre los ajustes de presión High (alta) y Low (baja).</p> <p>Utilice los botones -/+ para ajustar el tiempo de cocción. Ajuste en función de la receta o los resultados deseados.</p>

* No disponible en el modelo de 2,8 litros. Utilice Pressure Cook (cocción a presión) en su lugar.

Pressure Cooking (cocción a presión)

Cocción a presión de cereales

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

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

PRECAUCIÓN

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

Otros tipos de cocción

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

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

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



⚠ ADVERTENCIA

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

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

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

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

⚠ PRECAUCIÓN

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

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

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

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

Otros tipos de cocción

Slow Cook (cocción a fuego lento)

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

 La válvula de flotador no debería subir durante el programa Slow Cook (cocción a fuego lento). Se puede quitar la tapa durante todo el proceso de cocción para facilitar el acceso. Si se levanta la válvula de flotador, compruebe que la palanca reguladora de la presión esté en la posición **Venting** (ventilación). Consultar **Funciones de control de la presión: Palanca reguladora de la presión**.

Ajuste	Sugerencia de uso	Notas
Less (menos)	Ajuste Low (bajo) en ollas de cocción lenta convencionales.	Se suele utilizar el ajuste Less (menos) para la cocción lenta a baja temperatura durante todo el día, y debe ajustarse a un mínimo de 10 horas (10:00) para obtener los mejores resultados.
Normal	Ajuste Medium (medio) en ollas de cocción lenta convencionales.	
More (más)	Ajuste High (alto) en ollas de cocción lenta convencionales.	También puede usar una tapa de cristal para cocer a fuego lento si tiene un agujero de escape del vapor.

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

- 01 Saque el recipiente interior de la base de la olla multiusos.
Agregue los ingredientes y el líquido en el recipiente interior.
Meta el recipiente interior en la base de la olla multiusos.
- 02 Conecte el cable de alimentación a la toma de corriente situada en la parte posterior de la base de la olla. Asegúrese de que quede firmemente conectado.
Enchufe el cable de alimentación a una toma de corriente de 220-240 V.
La pantalla indica **OFF** (apagado).
- 03 Coloque y cierre la tapa tal y como se describe en la sección **Funciones de control de la presión: Tapa para cocción a presión**, o utilice una tapa de vidrio con un orificio de escape del vapor.
- 04 Gire la palanca reguladora de la presión a la posición **Venting** (ventilación).

2.ª etapa: Cocción lenta

- 01 Pulse **Slow Cook** (cocción a fuego lento).
- 02 Vuelva a pulsar **Slow Cook** (cocción a fuego lento) para ir pasando por las opciones de temperatura: **Less** (menos), **Normal** y **More** (más).
- 03 Utilice los botones **-/+** para ajustar el tiempo de cocción.
 Los ajustes realizados al tiempo y la temperatura de cocción se guardan en el programa inteligente cuando comienza el proceso de cocción.
- 04 Deje activada la función automática de mantenimiento del calor, o pulse **Keep Warm** (mantenimiento del calor) para desactivarla.
- 05 Al cabo de 10 segundos, comienza el proceso de cocción y el temporizador de la pantalla empieza la cuenta atrás. Una vez completada la cocción, la pantalla indica **End** (finalizado) si está desactivada la función de mantenimiento del calor. Si no, el temporizador empieza a contar desde **00:00** hasta 10 horas (**10:00**).

Otros tipos de cocción

Sauté (salteado)

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

Ajuste	Sugerencia de uso	Notas
Less (menos)	Hervir a fuego lento, espesar y reducir líquidos.	Cuando la pantalla cambia de Hot (caliente) a On (encendido), indica que la olla está manteniendo la temperatura de cocción.
Normal	Sofreír o saltear.	
More (más)	Freír con poco aceite o dorar carne.	Como precaución de seguridad, el tiempo de cocción máximo es de 30 minutos.

1.ª etapa: Preparar la Duo para el salteado

- 01** Meta el recipiente interior en la base de la olla multiusos. **No utilice tapa.**
 - 02** Conecte el cable de alimentación a la toma de corriente situada en la parte posterior de la base de la olla. Asegúrese de que quede firmemente conectado.
Enchufe el cable de alimentación a una toma de corriente de 220–240 V. La pantalla indica **OFF** (apagado).
 - 03** Pulse **Sauté** (salteado).
 - 04** Vuelva a pulsar **Sauté** (salteado) para ir pasando por las opciones de temperatura: **Less** (menos), **Normal** y **More** (más).
 - 05** Utilice los botones **-/+** para ajustar el tiempo de cocción.
-  Los ajustes realizados al tiempo y la temperatura de cocción se guardan en el programa inteligente cuando comienza el proceso de cocción.

- 06** A los 10 segundos, la pantalla de la olla muestra la palabra **On** (encendido) para indicar que ha empezado a calentarse.

2.ª etapa: Salteado

- 07** Cuando el texto de la pantalla cambie de **On** (encendido) a **Hot** (caliente), agregue los ingredientes según indique la receta.
-  Si los ingredientes se agregan antes de que aparezca el mensaje **Hot** (caliente) en la pantalla, puede que no llegue a aparecer dicho mensaje. Esto es normal.
- 08** Si termina de saltear antes de que se agote el tiempo del temporizador, pulse **Cancel**. De lo contrario, una vez completado el programa inteligente la pantalla indica **End** (finalizado).

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

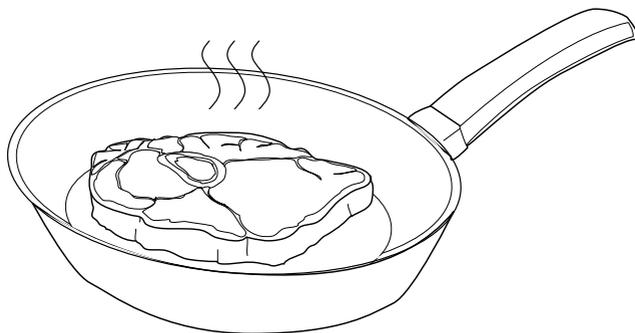
Otros tipos de cocción

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

Saltear la carne y la verdura antes de cocerlas a presión es la forma perfecta de potenciar los sabores, al caramelizarse los azúcares gracias a las altas temperaturas del programa inteligente Sauté (salteado).

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

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



⚠ ADVERTENCIA

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

Otros tipos de cocción

Yogurt (yogur)

El programa Yogurt (yogur) está pensado para crear deliciosas recetas fermentadas tanto lácteas como no lácteas.

Tamaño de la olla Instant Pot	Volumen mínimo de leche	Volumen máximo de leche
3 litros	500 ml	1,9 l
5.7 litros	1000 ml	3,8 l
8 litros	1500 ml	65,8 l

Ajuste	Sugerencia de uso	Notas
Less (menos)	Para fermentación a bajas temperaturas (por ejemplo, jiu niang, un postre dulce de arroz glutinoso fermentado).	El tiempo predeterminado de fermentación es de 24 horas (24:00) . Ajuste el tiempo de fermentación en función de la receta.
Normal	Fermentación de la leche después de haber añadido el cultivo.	Un período más largo de fermentación dará lugar a un yogur más agrio. Ajustelo como desee hasta un máximo de 99 horas y 30 minutos (99:30).
More (más)	Pasteurización de leche.	El tiempo de pasteurización viene predeterminado y no puede cambiarse. La pantalla indica Boil (hervir) mientras está activada la pasteurización. Para obtener un yogur más espeso de lo normal, pasterice la leche dos veces.

1.ª etapa: Pasteurizar la leche

- 01** Saque el recipiente interior de la base de la olla multiusos.
- 02** Añada leche sin pasteurizar al recipiente interior y, luego, inserte el recipiente interior en la base de la olla.
- 03** Conecte el cable de alimentación a la toma de corriente situada en la parte posterior de la base de la olla. Asegúrese de que quede firmemente conectado.
Enchufe el cable de alimentación a una toma de corriente de 220-240 V. La pantalla indica **OFF** (apagado).
- 04** Coloque y cierre la tapa tal y como se describe en la sección **Funciones de control de la presión: tapa para cocción a presión**.

- 05** Gire la palanca reguladora de la presión a la posición **Venting** (ventilación).
 - 06** Pulse **Yogurt** (yogur).
 - 07** Vuelva a pulsar **Yogurt** (yogur) para pasar a la opción **More** (más). La pantalla indica **Boil** (hervir).
 - 08** Al cabo de 10 segundos, la olla multiusos empieza a precalentarse.
 - 09** Una vez completada la pasteurización, la pantalla indica **End** (finalizado).
Quite la tapa y compruebe la temperatura con un termómetro.
-  La leche debe alcanzar como mínimo los 72 °C para que se produzca la pasteurización.

Otros tipos de cocción

2.ª etapa: Añadir el cultivo

- 01** Deje que la leche se enfríe justo por debajo de los 43 °C.
- 02** Añada un cultivo iniciador a la leche con arreglo a lo que se indique en las instrucciones del envase.
 Si utiliza yogur natural como cultivo iniciador, asegúrese de que contenga un **cultivo activo**. Mezcle 30 ml (2 cucharadas) de yogur por cada 3,7 litros de leche, o siga una receta de confianza.
- 03** Coloque y cierre la tapa tal y como se describe en la sección **Funciones de control de la presión: tapa para cocción a presión**.

3.ª etapa: Fermentación del yogur

- 01** Pulse **Yogurt** (yogur).
- 02** Vuelva a pulsar **Yogurt** (yogur) para pasar a la opción **Normal**. La pantalla indica 8 horas (**08:00**).
- 03** Utilice los botones **-/+** para ajustar el tiempo de fermentación si lo desea.
 Un período más largo de fermentación dará lugar a un yogur más agrio.
- 04** Al cabo de 10 segundos, la olla multiusos empieza a precalentarse. El temporizador de la pantalla cuenta hasta el tiempo programado desde **00:00**.
- 05** Una vez completada la fermentación, la olla emite un pitido y muestra **End** (finalizado).

 Deje que se enfríe el yogur y, después, métele en el frigorífico entre 12 y 24 horas para que se intensifique el sabor.

Uso de los vasos de yogur

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

- 01** Tras añadir el cultivo iniciador a la leche pasteurizada, vierta con cuidado la leche en los vasos de yogur y ciérrelos bien.
- 02** Limpie a fondo el recipiente interior y coloque la rejilla de cocción al vapor en el fondo del recipiente interior.
- 03** Coloque los vasos de yogur cerrados en la rejilla y añada agua al recipiente interior hasta que los vasos queden sumergidos por la mitad.
- 04** Siga los pasos de la **3.ª etapa: Fermentación del yogur**.

Cuidado, limpieza y almacenamiento

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

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

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

Piezas	Métodos e instrucciones de limpieza
Accesorios <ul style="list-style-type: none">Rejilla de cocción al vapor	Aptos para el lavavajillas si se colocan en la rejilla superior.
Tapa y sus piezas <ul style="list-style-type: none">Colector de condensaciónCubierta antibloqueoJunta de cierrePalanca reguladora de la presiónVálvula de flotadorTapón de silicona	Aptos para el lavavajillas si se colocan en la rejilla superior. Desmonte todas las piezas pequeñas de la tapa antes de lavarla. Consulte la sección Cuidado, limpieza y almacenamiento: Extracción e instalación de piezas . <ul style="list-style-type: none">Compruebe el colector de condensación después de cada uso y vacíelo cuando sea necesario. No deje que se queden alimentos ni humedad atrapados en el colector de condensación.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 multiusos.Guarde las juntas de cierre en una zona bien ventilada para reducir el olor residual de los alimentos de sabores fuertes. Para eliminar los olores, añada 250 ml de agua y 250 ml de vinagre blanco al recipiente interior, y ponga en marcha el programa Pressure Cook (cocción a presión) durante 5-10 minutos; a continuación, use el método de salida rápida para eliminar la presión.
Recipiente interior	Apto para el lavavajillas. <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.Cerciórese de que todas las superficies exteriores estén secas antes de colocar el recipiente en la base de la olla multiusos.
Cable de alimentación Cable de alimentación desmontable	Lavar a mano únicamente. No lavar en el lavavajillas. <ul style="list-style-type: none">Utilice un trapo ligeramente humedecido para limpiar las partículas de suciedad del cable de alimentación.
Base de la olla multiusos	Lavar a mano únicamente. No lavar en el lavavajillas. <ul style="list-style-type: none">Limpie el interior de la olla exterior, así como el borde de condensación con un trapo ligeramente humedecido. Deje que se sequen del todo antes de introducir el recipiente interior.Limpie la base de la olla y el panel de control con una esponja o un trapo suave ligeramente humedecido.

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

Cuidado, limpieza y almacenamiento

⚠ ADVERTENCIA

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

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

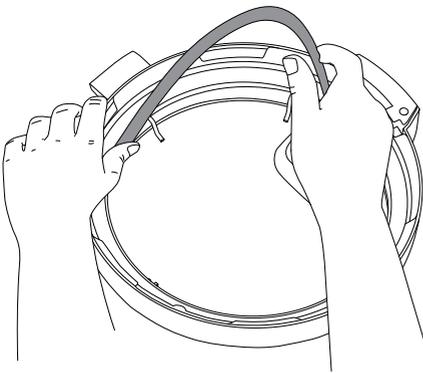
Extracción e instalación de piezas

Junta de cierre de silicona

Retirar la junta de cierre

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

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

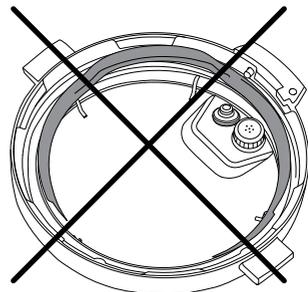
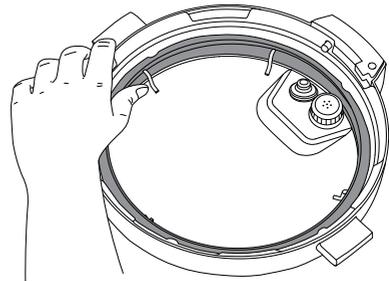


Las ilustraciones de este documento se proporcionan a título de referencia solamente y pueden ser distintas del producto real. Examine siempre el producto para conocer sus características con exactitud.

Instalar la junta de cierre

Coloque la junta de cierre sobre la ranura para la junta de cierre y presiónela en su sitio. Presione firmemente hacia abajo para evitar que se formen arrugas.

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



Incorrecto

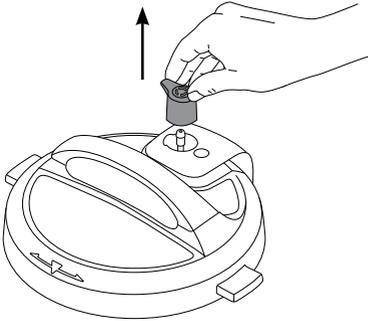
Cuidado, limpieza y almacenamiento

Palanca reguladora de la presión

Retirar la palanca reguladora de la presión

Tire de la palanca reguladora de la presión hacia arriba y sáquela del tubo de salida de vapor.

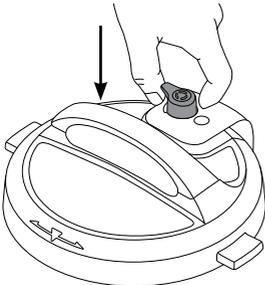
La palanca reguladora de la presión debe instalarse antes de usar la olla multiusos.



Instalar la palanca reguladora de la presión

Coloque la palanca reguladora de la presión en el tubo de salida de vapor y presione firmemente hacia abajo.

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



Cubierta antibloqueo

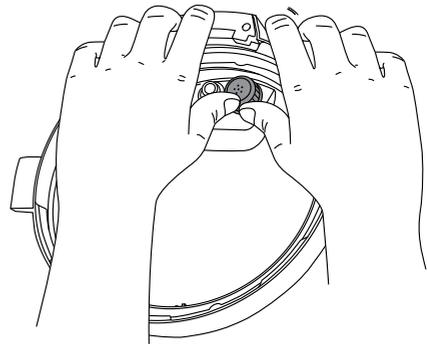
Retirar la cubierta antibloqueo

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

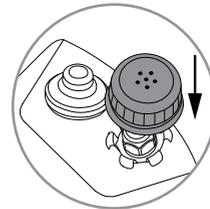
Instalar la cubierta antibloqueo

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.

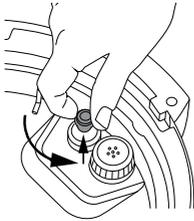
Cuidado, limpieza y almacenamiento

Válvula de flotador y tapón de silicona

Retirar la válvula de flotador

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

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

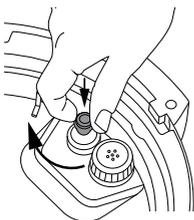


Parte superior de la tapa

Instalar la válvula de flotador

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

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



Parte inferior de la tapa

Colector de condensación

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

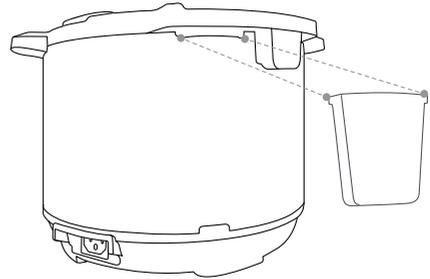
Debe estar instalado antes de cocinar, y vaciarse y enjuagarse después de cada uso.

Desinstalar el colector de condensación

Tire del colector de condensación para separarlo de la base de la olla; **no tire hacia abajo**. Observe las pestañas de la base de la olla multiusos 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 multiusos, y deslice el colector de condensación hasta que encaje en su sitio.



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

Resolución de problemas

¡Registre hoy mismo su Instant Pot!

Si tiene un problema que persiste o alguna duda, póngase en contacto con un asesor de atención al cliente por correo electrónico a través de la dirección support@instantpot.co.uk o por teléfono llamando al **+44 (0) 3331 230051**.

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

Resolución de problemas

Problema	Posible motivo	Pruebe lo siguiente
El vapor sale a borbotones por la palanca reguladora de la presión cuando está en la posición Sealing (sellado).	No hay líquido suficiente en el recipiente interior. 3 l: 250 ml 5.7 l: 375 ml 8 L: 500 ml	Añada líquido no espeso a base de agua en el recipiente interior con arreglo a su tamaño.
	Se ha producido un fallo de control en el sensor de presión.	Póngase en contacto con el departamento de atención al cliente.
	La palanca reguladora de la presión no está bien colocada.	Gire la palanca reguladora de la presión a la posición Sealing (sellado).
Se escapa vapor por el lateral de la tapa.	No se ha colocado la junta de cierre en la tapa.	Instale una junta de cierre.
	La junta de cierre está dañada o no está bien colocada.	Sustituya la junta de cierre.
	Hay restos de comida pegados en la junta de cierre.	Desmonte la junta de cierre y límpiela a fondo.
	La tapa no está bien cerrada.	Abra y cierre la tapa.
	La ranura para la junta de cierre está torcida o descentrada.	Desmonte la junta de cierre de la tapa e inspeccione la ranura para la junta de cierre por si estuviera doblada o torcida. Póngase en contacto con el departamento de atención al cliente.
	Puede que el borde del recipiente interior se haya deformado.	Compruebe si la pieza presenta deformaciones y póngase en contacto con el departamento de atención al cliente.
La válvula de flotador no sube.	Hay restos de comida en la válvula de flotador o en el tapón de silicona de la válvula de flotador.	Retire la válvula de flotador de la parte superior de la tapa y límpiela a fondo. Realice una prueba de funcionamiento inicial para comprobar el funcionamiento y anote el resultado. Póngase en contacto con el departamento de atención al cliente.
	Hay muy poco líquido en el recipiente interior.	Compruebe si el fondo del recipiente interior se ha quemado. Añada líquido no espeso a base de agua en el recipiente interior con arreglo a su tamaño. 3 l: 250 ml 5.7 l: 375 ml 8 L: 500 ml
	El tapón de silicona de la válvula de flotador está dañado o no está.	Instale o sustituya la válvula de flotador y/o el tapón de silicona.
	La válvula de flotador está obstruida por el mecanismo de bloqueo de la tapa.	Presione suavemente la válvula de flotador con un utensilio largo. Si la válvula de flotador no baja, apague la olla multiusos. Póngase en contacto con el departamento de atención al cliente.

Resolución de problemas

Problema	Posible motivo		Pruebe lo siguiente
La válvula de flotador no sube.	El recipiente interior no se calienta.		Realice una prueba de funcionamiento inicial para comprobar el funcionamiento y anote el resultado. Póngase en contacto con el departamento de atención al cliente.
	Puede que la base del recipiente interior esté dañada.		Realice una prueba de funcionamiento inicial para comprobar el funcionamiento y anote el resultado. Póngase en contacto con el departamento de atención al cliente.
Durante el ciclo de cocción, sale un poco de vapor por la palanca reguladora de la presión o esta sisea.	La palanca reguladora de la presión no está en la posición Sealing (sellado).		Gire la palanca reguladora de la presión a la posición Sealing (sellado).
	La olla multiusos está regulando el exceso de presión.		Esto es normal y no tiene que hacer nada al respecto.
La pantalla sigue en blanco después de conectar el cable de alimentación.	No hay electricidad o la tensión no es suficiente.		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 esté activa.
	Se ha fundido el fusible eléctrico de la olla.		Póngase en contacto con el departamento de atención al cliente.
Aparece un código de error en la pantalla y la olla multiusos emite un pitido continuamente.	C1 C2 C6 C6H C6L	El sensor está defectuoso.	Póngase en contacto con el departamento de atención al cliente.
	C5	La temperatura es demasiado elevada porque no se ha colocado el recipiente interior en la base de la olla multiusos.	Presione Cancel (cancelar) y espere a que la placa calefactora se enfríe; cerciórese de que no haya cuerpos extraños en la base de la olla; inserte o ajuste la posición del recipiente interior en la base de la olla y vuelva a introducir los comandos.
La temperatura es demasiado alta.		Compruebe si el fondo del recipiente interior se ha quemado. Añada líquido no espeso a base de agua en el recipiente interior con arreglo a su tamaño. 3 l: 250 ml 5.7 l: 375 ml 8 L: 500 ml	

Resolución de problemas

Problema	Possible motivo	Pruebe lo siguiente	
Aparece un código de error en la pantalla y la olla multiusos emite un pitido continuamente.	C7 o NoPr	Se ha averiado la placa calefactora.	Póngase en contacto con el departamento de atención al cliente.
		No hay suficiente líquido.	Añada líquido no espeso a base de agua en el recipiente interior con arreglo a su tamaño. 2,8 l: 250 ml 5,7 l: 375 ml 7,6 l: 500 ml
		La palanca reguladora de la presión se encuentra en la posición Venting (ventilación).	Gire la palanca reguladora de la presión a la posición Sealing (sellado).
	Tapa	La tapa no se encuentra en la posición correcta para el programa seleccionado.	Abra y cierre la tapa.
No utilice la tapa con el programa Sauté (salteado).			
Aparece un código de error en la pantalla y la olla multiusos emite un pitido continuamente.	Food burn	Se ha detectado una temperatura elevada en el fondo del recipiente interior; la olla reduce automáticamente la temperatura para evitar el sobrecalentamiento.	Podría haber depósitos de almidón en el fondo del recipiente interior que hayan bloqueado la vía de disipación del calor. Apague la olla multiusos, elimine la presión con el método acorde al tipo de receta e inspeccione el fondo del recipiente interior.
	PrSE	Se ha acumulado presión durante un programa de cocción sin presión.	Gire la palanca reguladora de la presión a la posición Venting (ventilación).

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

Garantía

Garantía limitada

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

Para disfrutar de reparaciones con arreglo a esta Garantía limitada, es necesario que proporcione una prueba de la fecha de la compra original y, si así se le solicita, que devuelva el aparato. Siempre y cuando el aparato se haya utilizado y mantenido con arreglo a las instrucciones por escrito incluidas con el aparato (que también están disponibles en [instantpot.co.uk](https://www.instantpot.co.uk)), la Empresa podrá, a su entera y exclusiva discreción: I) reparar los defectos de material y fabricación; o II) sustituir el aparato. En caso de sustitución del aparato, la garantía limitada del aparato de sustitución vencerá a los 12 meses de la fecha de compra del aparato original por parte del consumidor.

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

Limitación y exclusiones

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

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

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

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

Garantía

Registro de la garantía

Visite instantpot.co.uk/support/register 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.

Registro de la garantía

Instant Pot/Earlyview Ltd
Unit 5 Hershams Farm Business Park
Kitsmead Lane
Chertsey, Surrey KT16 0DN (Reino Unido)

Correo electrónico: support@InstantPot.co.uk

Teléfono: 03331 230051

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

Reciclaje

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

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



Instant Pot™

Instant Brands Inc.

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

Distribuidor:

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

Registre ya su producto en

www.instantpot.co.uk/support/register

Póngase en contacto

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

Súmesese a la comunidad oficial de Instant Pot

www.facebook.com/groups/InstantPotUKCommunity

Descargue la aplicación gratuita



 @instantpotUK

 @InstantPotUK

 @instantpotuk

Fabricado en China