



Olla de Presión Programable

Manual de usuario

Modelo: IP-DUO80, IP-DUO60, IP-DUO50

IP-DUO60 V2, IP-DUO50 V2, IP-DUO60-ENW, IP-DUO50-ENW



(Las imágenes del texto son solo referencias. Por favor b sese en el producto real)

Gracias por comprar la olla multifuncional Instant Pot. Por favor, lea el manual del usuario cuidadosamente antes de utilizarla y guárdelo en un lugar conveniente para futuras consultas.

TABLA DE CONTENIDOS

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES	3
Precauciones.....	5
Instrucciones especiales del cable de alimentación.....	5
Introducción de producto.....	5
Características.....	6
Especificaciones.....	6
Estructura del producto.....	7
Antes de utilizar por primera vez.....	7
Instalación del recolector de humedad.....	8
Retirar e instalar el escudo anti-bloqueo.....	8
Retirar e instalar el empaque.....	8
Apertura segura de la tapa	9
Preparación de la comida.....	9
Controles y estados de la olla.....	11
Panel de control.....	11
Los Estados de la olla.....	12
Teclas de operación.....	12
Teclas de función.....	12
Cocinando con su Instant Pot.....	14
Cocción a presión.....	14
Cocción lenta.....	16
Cocción retardada con temporizador.....	16
Salteado.....	17
Calentado.....	18
Hacer Yogurt.....	18
Hacer Jiu Niang.....	19
Ejecución de la prueba inicial.....	20
Cuidado y mantenimiento.....	20
Limpieza.....	20
Solución de problemas.....	21
Garantía limitada.....	24

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Su Instant Pot cocina a presión. Al utilizar ollas a presión, siempre se deben seguir precauciones básicas de seguridad.

POR FAVOR LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR.

1. No toque superficies calientes. Use las asas o perillas.
2. Se requiere supervisión cuando la olla a presión se utiliza cerca de niños.
3. No coloque la olla a presión en un horno caliente.
4. Tenga mucho cuidado al mover una olla a presión que contenga líquidos calientes.
5. No utilice la olla a presión para usos distintos a los indicados.
6. Este aparato cocina bajo presión. El uso inadecuado puede provocar quemaduras . Asegúrese de que esté bien cerrada antes de usarla. Por favor lea "Preparación de comida".
7. No llene la olla con más de 2/3 de su capacidad. Cuando cocine alimentos que se expanden durante la cocción como el arroz o legumbres secas, no llene la unidad con más de 1/2. Llenarla puede causar riesgo de obstrucción del tubo de salida de vapor y exceso de presión. Por favor, consulte la sección "Instrucciones para la preparación de alimentos".
8. Tenga en cuenta que ciertos alimentos, como el puré de manzana, los arándanos, la perla de la cebada, la avena u otros cereales, las arvejas, fideos, macarrones, espaguetis ruibarbo o espuma de leva, obstruyen el dispositivo de liberación de presión (salida de vapor). Estos alimentos no se deben cocinar en una olla a presión.
9. Compruebe siempre que los dispositivos de liberación de presión (la manija de salida de vapor) no estén obstruidos antes de usarla.
10. No abra la olla a presión hasta que la unidad se haya enfriado y toda la presión interna haya salido. Si las asas son difíciles de mover, esto indica que la olla sigue estando presurizada - no la fuerce para abrir. Cualquier presión puede ser peligrosa. Por favor, consulte la sección "Preparación de la comida".
11. Nunca use la olla para freír con aceite. Es peligroso y puede causar un incendio o un daño grave .
12. Para protegerse contra una descargas eléctricas , no sumerja el cable, los enchufes ni el aparato en agua u otro líquido.
13. Desenchufe del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de colocar o quitar piezas y antes de limpiarlo .
14. No opere ningún aparato con un cable o enchufe dañado, después de un mal funcionamiento o si se ha dañado de alguna manera . Devuelva el aparato al centro de servicio para su reparación examen o ajuste. Consulte la sección Garantía .
15. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede provocar lesiones.

- 16 . Este producto es sólo para uso doméstico . No lo use al aire libre.
- 17 . No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador, ni que toque superficies calientes.
- 18 . No coloque el aparato sobre ni cerca de una hornilla de gas o eléctrica o en un horno caliente .
- 19 . Tenga mucho cuidado cuando mueva la unidad que contenga aceite u otros líquidos calientes .
- 20 . Precaución: Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, cocine solamente en el recipiente suministrado (olla para cocción)
21. No use un recipiente (olla de cocción) o un empaque incompatibles para evitar fugas de presión
22. Para desconectar, ponga todos los controles en "off " y luego retire el enchufe del tomacorriente .
23. No coloque la unidad en un lugar inestable , está estrictamente prohibido usarlo en un periódico, espuma u otros que pueden fácilmente bloquear los orificios de ventilación en la parte inferior .
24. No lo utilice en un lugar que esté cerca de las salpicaduras de agua o fuego. No lo utilice en un lugar expuesto directamente a la luz del sol o a salpicaduras de aceite. Póngalo en un lugar fuera del alcance de los niños.
25. Siempre antes de usarla , asegúrese de revisar el escudo anti- bloqueo , la válvula de flotador y la válvula de escape (manija de vapor) por obstrucción , limpie la superficie de la olla interior y la placa de calentamiento para confirmar que están libres de cualquier objeto extraño , asegúrese de que la manija de liberación de vapor está en posición de sellado .
26. No mueva la olla ni la fuerce para retirar la tapa cuando esté en uso.
27. Cuando la olla esté en funcionamiento, no coloque sus manos o cara sobre la válvula de escape (manija de vapor) o válvula de flotador para evitar quemaduras.
28. Para reducir el riesgo de incendio o descarga eléctrica, solo el personal autorizado debe hacer las reparaciones.
29. No cubra las válvulas de presión .
30. Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con discapacidades físicas , sensoriales o mentales , o con falta de experiencia y conocimiento , a menos que estén acompañados por una persona responsable de su seguridad .
31. No utilice este producto en cualquier sistema eléctrico que no sea de tensión : 110-120V~/60Hz .

POR FAVOR GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Y tenga el manual del usuario en un lugar adecuado para futuras consultas.

Precauciones.

Antes de cada uso, asegúrese de inspeccionar lo siguiente:

1. Ni el escudo anti-bloqueo, ni la válvula de flotador y ni la válvula de aire estén bloqueados por restos de comida.
2. El fondo de el interior de la olla y la placa de calefacción están libres de objetos extraños.
3. La manija de liberación de vapor esté en la posición de "sellado" para la cocción a presión.

Después de la cocción, espere hasta que la olla se enfríe y libere la presión con la manija de liberación de vapor. Tenga mucho cuidado al abrir la tapa. Quemaduras graves pueden ser causadas por el vapor de agua dentro de la olla.

Si todos los LED parpadean en el panel de control, desconecte el cable de alimentación inmediatamente y consulte la sección "Solución de problemas".

Se debe tener cuidado con el empaque para evitar la deformación. De lo contrario puede evitar que el producto funcione correctamente.

Instrucciones especiales del cable de alimentación

Modelo IP-DUO60/IP-DUO50 tiene un enchufe a tierra de 3 patas. Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, enchufe el cable de alimentación (a tierra) en un tomacorriente con conexión a tierra que pueda alcanzar fácilmente en todo momento. Modelo IP-DUO80 tiene un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para encajar en un tomacorriente polarizado de una sola manera. Si el enchufe no entra completamente en el tomacorriente, gírelo. Si aún así no encaja, comuníquese con un electricista calificado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera.

Un cable corto de alimentación sirve para reducir los riesgos resultantes de un enredo o tropiezo. Un cable de extensión puede usarse si se tiene cuidado en su uso. Si se utiliza un cable de extensión, sólo use uno de 3 alambres que tenga un enchufe de conexión a tierra de 3 patas y un tomacorriente de 3 ranuras que acepte el enchufe del aparato. La clasificación eléctrica del cable debe ser de al menos 12 amperios y 120 voltios. El cable de extensión debe ser colocado de manera que no cuelgue sobre el borde de la mesa o mostrador donde pueda ser tirado por los niños o donde uno puede tropezarse accidentalmente.

Introducción del producto

La olla a presión programable Instant Pot® es la nueva generación de aparatos de cocina inteligentes. Es una olla multifuncional 7 en 1 que combina las ventajas de una olla a presión, una olla para salteado, una olla de cocción lenta, una olla arrocera, cocción al vapor, un aparato para hacer yogurt y un calentador de comida. Instant Pot® es extremadamente útil ya que ahorra tiempo y da ambiente a la cocina. Sus 14 programas controlados por un microprocesador hacen que cocinar cada día sea tan fácil como presionar un botón.

Lleve a su cocina un pensamiento verde ahorrando cerca de un 70% de energía, comparado con las ollas convencionales. En la mayoría de los casos, su Instant Pot reduce el tiempo de cocción en un 70% y preserva mas vitaminas y minerales de los ingredientes.

La Instant Pot ha sido diseñada para evitar los errores y riesgos de seguridad más comunes de las ollas a presión antiguas, mediante 10 mecanismos de seguridad probada y tecnologías

patentadas . Los cuales van desde monitoreo de posición de la tapa, tapa de bloqueo a presión, control de la temperatura, detección de quemado con apagado automático, protección de sobre-presión, temperatura y fusible limitador de corriente eléctrica. La Instant Pot ® ha obtenido la certificación UL pasando las rigurosas pruebas de el laboratorio UL.

Características

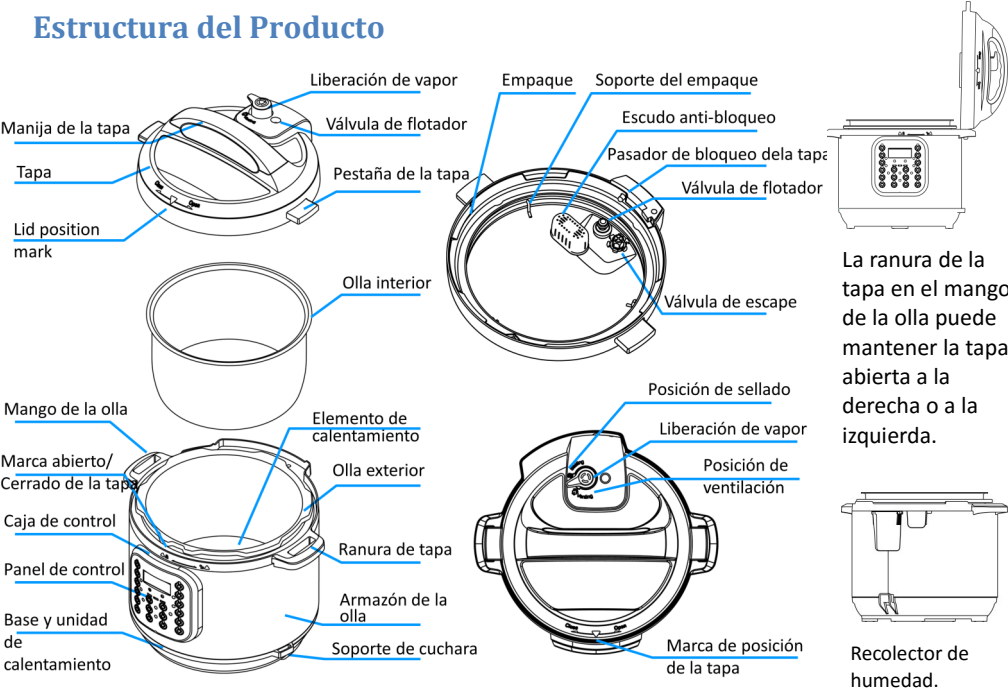
- **Alto nivel de seguridad:** 10 mecanismos de seguridad y la certificación de seguridad UL . Por favor, visite www.InstantPot.com para obtener información detallada.
- **Multifuncional:** estofado, cocción a presión , guisar , cocer al vapor , a fuego lento, salteado / dorado , fermentación , hacer de yogur y mantener los alimentos calientes.
- **14 programas de cocción incorporados, controlados por un microprocesador :** Sólo tiene que pulsar una de las teclas de función para iniciar la cocción . El microprocesador controla el tiempo , la presión de la cocción y la temperatura eliminando la necesidad de vigilar la olla.
- **Limpia y agradable :** Instant Pot produce muy poco ruido y casi ninguna fuga de vapor. Mantiene los ingredientes dentro y evita regueros, desordenes ,y salpicaduras.
- **Ajustes de presión duales para cocción rápida y flexible :** Cocinar a presión alta reduce el tiempo de cocción hasta un 70 % y la baja presión evita la cocción excesiva de alimentos delicados.
- **Hasta 24 horas de cocción lenta:** Temporizador de tiempo de 24 horas. Perfecto para la planificación de comidas .
- **Hasta 240 minutos de selección de tiempo de cocción manual.**
- **Auto regulador de calor:** Después de la cocción , la función de conservación del calor se inicia automáticamente durante 10 horas.
- **Apto para lavavajillas:** interior y rejilla de vapor en acero inoxidable.

Especificaciones

- Presión de trabajo: Alta 10.2 ~ 11.6 psi (70 ~ 80 kPa) ; Baja 5.8 ~ 7.2 psi (40 ~ 50 kPa)
- Límite de presión de liberación de vapor: 16.68psi (115 kPa)
- Temperatura de trabajo: Alta 115 ° C a 118 ° C (239 ° F ~ 244 ° F); Baja 110°C ~ 112°C (229 ~ 233°F)
- Función de : "mantener caliente": hasta 99 horas y 50 minutos , 63 ~ 78 ° C (145 ~ 172 ° F);
- Función "Cocción Lenta": 0,5 ~ 20 horas , a los 88 y 99 ° C (190 ~ 210 ° F)
- Función " Saltear " : Modo "Normal " : 160 ~ 176 ° C (320 ~ 349 ° F) , Modo "Más " : 175 ~ 210 ° C (347 ~ 410 ° F) , Modo " menos " : 135 ~ 150 ° C (275 ~ 302 ° F) .
- Función de " Yogurt " : hasta 99 horas y 30 minutos . El modo "Normal" para hacer yogur : 36 ~ 43 ° C (96.8 ~ 109.4 ° F) , el modo de " menos" para la toma de Jiu Niang (arroz glutinoso fermentado) Arroz : 30 ~ 34 ° C (86 ~ 93.2 ° F); " Más " para la pasteurización de la leche : 71~83 ° C (160~180 ° F).

Modelo	Fuente de Alimentación	Potencia Nominal	Capacidad	Calibre de la olla interior	Peso	Dimensión
IP-DUO50 IP-DUO50 V2 IP-DUO50-ENW	120V~ 60Hz	900W	5 quart	14x22 cm 5.5x8.66 pulgada (H x Diametro)	5.3 kg 11.68 lb	33x31x30 cm 13x12.2x11.8 pulgada (LxPxH)
IP-DUO60 IP-DUO60 V2 IP-DUO60-ENW	120V~ 60Hz	1000 W	6 quart	16x22 cm 6.3x8.66 pulgadas	6.61 kg 14.57 lb	33x31x32 cm 13x12.2x12.6 pulgadas
IP-DUO80	120V~ 60Hz	1200 W	8 quart	18x24 cm 7.09x9.45 pulgadas	6.9 kg 15.21 lb	37.7x33.8x36 cm 14.8x13.3x14.2 pulgadas
Accesorios	Cuchara de arroz, cuchara de sopa, taza de medición , rejilla de vapor, Recolector de humedad.					

Estructura del Producto



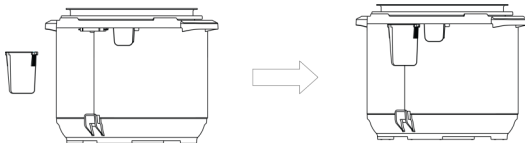
Antes de usar por primera vez.

Antes del primer uso, saque todos los accesorios del paquete y lea atentamente este manual. Preste especial atención a las instrucciones de funcionamiento y precauciones para evitar cualquier lesión o daño a la propiedad. Por favor, lave el interior de la olla y la tapa con agua tibia jabonosa, enjuague y seque completamente. Limpie el armazón exterior con un paño limpio y

húmedo. **Nunca sumerja el armazón exterior en agua o cualquier otro líquido.** La olla interior, el empaque y la manija de liberación de vapor y todos los accesorios son aptos para lavavajillas. Pero nunca limpie la tapa y el armazón exterior en el lavavajillas.

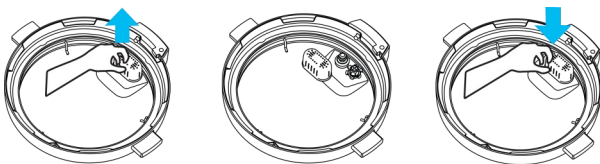
Instalación del recolector de humedad.

Para instalar el recolector de humedad, deslícelo en la ranura del armazón exterior de la olla. Siga el orden inverso al quitarlo para limpiar.



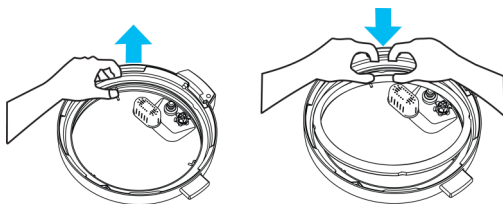
Retirar e instalar el escudo anti-Bloqueo

El escudo anti-bloqueo puede ser retirado empujándolo en el lado y levantarlo. Para instalar el escudo anti-bloqueo, colóquelo en su lugar y presione hacia abajo. El escudo anti-bloqueo puede ser instalado en cualquier dirección longitudinal.



Retirar e instalar al empaque.

El empaque se puede retirar tirando hacia arriba desde el soporte en secciones. Para volver a instalar empaque, presione hacia abajo en la sección del soporte por secciones. El empaque se puede instalar en cualquiera de los lados hacia arriba.



Por favor, tenga en cuenta lo siguiente:

- Antes de cada uso, inspeccione para asegurarse que el Empaque está bien asentado en el soporte y que el escudo anti-bloqueo esté montado correctamente en el tubo de salida de vapor. Un Empaque correctamente sentado se puede mover, con un poco de esfuerzo, hacia la derecha o hacia la izquierda en el interior del soporte.
- Después de su uso, retire cualquier objeto extraño del Empaque y del escudo anti-bloqueo.
- Mantenga el empaque limpio para evitar olores. Lave el Empaque en agua tibia con jabón o en el lavaplatos para eliminar olores. Sin embargo, es normal que el Empaque absorba el olor de ciertos alimentos ácidos. Es por eso que siempre es una buena idea tener más de uno a la mano. Usted puede comprar empaques adicionales en www.InstantPot.com.
- No hale Empaque a la fuerza, ya que la tracción puede provocar deformación y afectar su funcionamiento en el sellado de la presión.
- Un Empaque con grietas, cortes u otros daños no debe ser utilizado. Debe utilizar un nuevo reemplazo.

Apertura segura de la tapa

1. Asegúrese de que el programa de cocción a presión se ha completado o presione "Keep-Warm/Cancel" (Mantener caliente / Cancelar) para terminar el programa.

2. Libere la presión en uno de los siguientes modos.

Liberación rápida:

- Deslice la manija de liberación de vapor a la posición de "Venting" (ventilación) para dejar salir el vapor hasta que la válvula de flotador descienda.

Precaución:

- Mantenga las manos y la cara lejos del agujero en la parte superior de la manija de liberación de vapor cuando se use liberación rápida. El escape de vapor es muy caliente y puede causar quemaduras.
- No tire de la manija de liberación de vapor cuando se está dejando salir vapor.
- Tenga en cuenta que liberación rápida no es apta para alimentos en el volumen de líquido grande o con alto contenido de almidón (por ejemplo avena, sopa de arroz, líquidos pegajosos, sopa, etc.) El contenido alimento puede salpicar con vapor. Utilice liberación natural en su lugar.

Liberación natural:

- Permita que la olla se enfríe de forma natural hasta que la válvula de flotador descienda. Esto puede tomar 10 a 15 minutos después de que se termine de cocinar y la olla esté en el modo de mantener calor.
- Poner una toalla mojada en la tapa puede acelerar el enfriamiento.

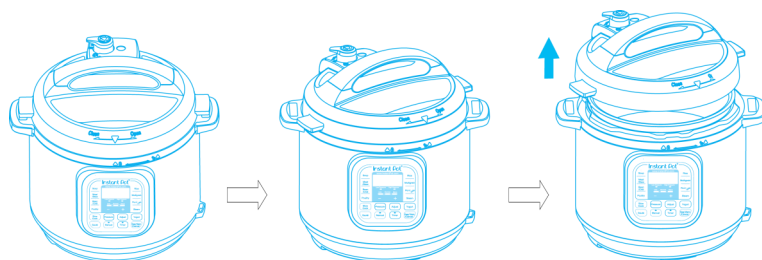
3. Apertura de la tapa: Sostenga el mango de la tapa, gire la tapa en sentido contrario a las manecillas del reloj hasta la posición abierta, y levante la tapa hacia arriba para abrir. Para evitar la succión de vacío en la tapa, gire la liberación de vapor a la posición "Venting" (ventilación) para que entre aire al levantar la tapa.

- **Precaución:** No abra la tapa hasta que la presión dentro de la olla esté completamente liberada. Como medida de seguridad, hasta que la válvula de flotador caiga hacia abajo, la tapa está bloqueada y no se puede abrir.

Preparación de la comida

1. Abra la tapa

Sosteniendo con la mano el mango de la tapa , gire unos 30 grados hacia la izquierda hasta que la marca ▼ de la tapa esté alineada con la marca ▲  "Open" (abierto) en el borde externo de la olla.

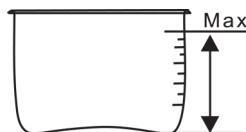


2. Compruebe que todas las piezas de la tapa están montadas correctamente.

Revise la válvula de flotador y la válvula de escape para obstrucciones. Asegúrese de que el empaque esté bien puesto dentro de su soporte, el escudo anti-bloqueo instalado correctamente y la válvula de flotador pueda subir y bajar fácilmente.

3. Saque la olla interior, y ponga los alimentos y el agua.

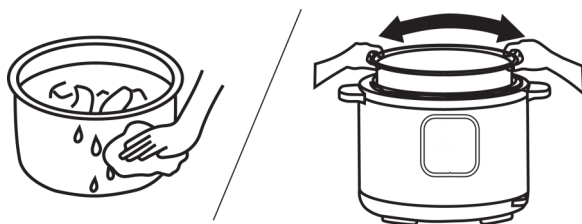
La cantidad total de alimentos y agua no debe superar nunca el nivel máximo marcado del recipiente interior. Se recomienda que no llene la olla con más de 2/3 de su capacidad. Cuando cocine alimentos que se expanden durante la cocción como el arroz, frijoles o legumbres secas, no llene la olla más de 1/2. Durante el llenado puede correr el riesgo de obstrucción de los conductos de ventilación y un exceso de presión. Esto también puede causar derrame y puede dañar la olla.



4. Coloque la olla interior dentro de el armazón exterior.

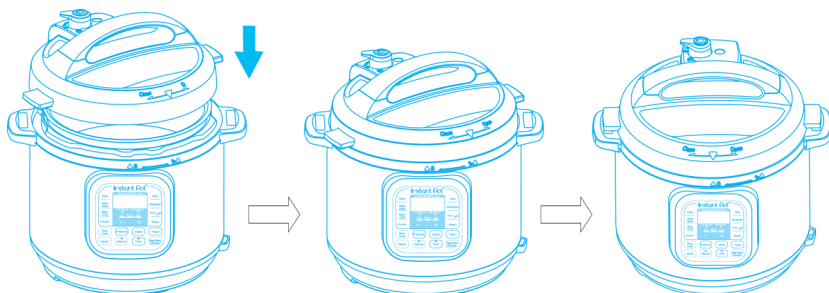
Antes de eso, asegúrese de extraer objetos extraños y seque la parte exterior del recipiente interior y el elemento de calentamiento en el interior de la olla.

Después de poner el recipiente interior dentro de el armazón exterior, gire ligeramente el recipiente interior para asegurar un buen contacto entre el recipiente interior y el elemento de calefacción.



5. Cierre la tapa completamente.

Sujete el asa de la tapa y ponga la tapa sobre la olla, con la marca ▼ de la tapa y la marca ▼  de "Open" (abierto) en el borde externo alineadas. Gire la tapa en sentido de las agujas del reloj aproximadamente 30 grados hasta que la marca ▼ de la tapa se alinee con la marca ▼  "Close" (cerrado) de el borde exterior.



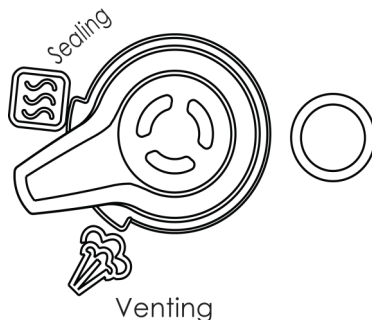
Instant Pot tiene un dispositivo de seguridad para desactivar la olla y para que en la pantalla parpadee "Lid" (tapa) si la tapa no está colocada correctamente. Cuando utilice "Soup" (sopa),

"Poultry" (aves), "Meat / Stew" (carne/guisado), "Bean / Chili" (frijoles/chili), "Multigrain" (Multigrano) , "Rice" (arroz), "Steam" (al vapor), "Porridge" (papilla) y "Yogurt", la tapa debe estar totalmente cerrada. Cuando utilice "Sauté" (salteado), la tapa debe estar abierta."Keep Warm" (mantener caliente) y "Slow Cook" (cocción lenta) funcionan con la tapa abierta o cerrada.

6. Coloque la manija de liberación de vapor correctamente

Tenga en cuenta que es perfectamente normal y necesario que la manija de liberación de vapor se libere para que el vapor salga. Simplemente se pone en la parte superior del tubo de escape. También se puede quitar para lavar si es necesario, tirando de ella hacia fuera.

En el funcionamiento de la olla para cualquier función, excepto "Keep Warm" (mantener caliente) , "Sauté" (salteado) o "Slow Cook" (cocción lenta), alinee la punta de la manija de liberación de vapor apuntando a " Sealing" (cerrado), que indica que la olla a presión está en la posición de cierre.



La función de "Sauté" (salteado) se debe utilizar sin la tapa . La " Slow Cook" (cocción lenta) y "Keep Warm" (mantener caliente) puede funcionar con o sin la tapa, o el uso de una tapa de cristal opcional está disponible en www.InstantPot.com.

Controles y estados de la olla

Panel de control

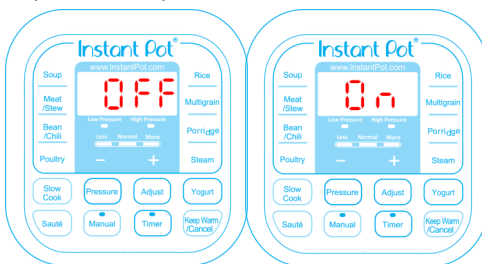


El panel de control de su Instant Pot se compone de una pantalla LED, 2 indicadores de presión, 3 indicadores de modo , 4 teclas de operación y 14 teclas de función. Cada tecla de función tiene una luz indicadora de la función. Las Teclas de funcionamiento no tienen indicadores luminosos.

Estados de la olla

Su Instant Pot tiene 3 estados que se muestran en la pantalla LED y los indicadores de función.

- **Modo "Standby" (de espera):** la pantalla LED muestra "OFF"
- **Estado "Pre-heating" (de precalentamiento):** el display LED indica "ON" y se enciende el indicador de función activada.
- **Estado "Program operating" (Operando programa):** el indicador de función activada se enciende y la pantalla LED muestra el tiempo. Para las funciones de cocinar a presión, cocción lenta y temporizador, el tiempo disminuye. Para "Keep warm" (mantener caliente) y "Yogurt", el tiempo aumenta.



Teclas de operación

Las 4 teclas de operación incluyen "+", "-", "Pressure" (presión) "Adjust" (ajuste) . Las teclas "+" y "-" se usan para cambiar el tiempo.

La tecla "**Pressure**" (presión)cambia el ajuste de la presión para las funciones de cocción a presión entre "High Pressure" (alta) y "Low Pressure" (baja) las cuales incluyen "Soup" (sopa), "Bean/Chili" (fríjoles / chili), "Poultry" (aves), "Meat/Stew" (carne/guisado), "Multigrain" (Multigrano), "Porridge" (papilla), "Steam" (al vapor), "Rice" (arroz) and "Manual".

La tecla "Pressure" no tiene efecto en las funciones que no sean de cocción a presión como: "Slow Cook" (cocción lenta), "Sauté" (salteado) y "Yogurt".

La tecla "**Adjust**" (ajuste) puede hacer 3 tipos de ajustes:

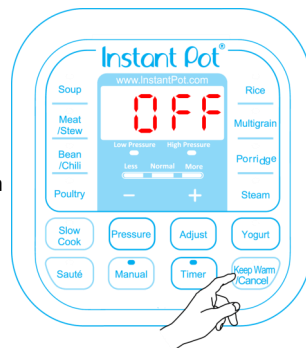
1. Cambio de la **presión manteniendo el tiempo** para las funciones de cocción a presión, excepto "Manual" y "Rice" (arroz). La función "Rice" es totalmente automática.
2. Cambio de la **Temperatura** de "Slow Cook" (cocción lenta) y "Sauté" (Salteado)
3. Selección de **Programas** en "Yogurt"

Teclas de función

La tecla más importante es "**Keep Warm/Cancel**" (mantener caliente / Cancelar). Cuando Instant Pot se está programando o cualquier programa está en proceso, pulsar esta tecla cancelará el programa y pondrá la olla al estado de Standby (espera). Cuando la olla se encuentra en estado de Standby (espera), al pulsar esta tecla se activa el programa de "Keep Warm" (mantener caliente).

La tecla "**Soup**" (Sopa) es para realizar diferentes sopas y caldos.

Puede usar la tecla "Adjust" (ajuste) para seleccionar una



duración menor o mayor de cocción, dependiendo del resultado deseado. Instant Pot controla la presión y la temperatura a un nivel que en el que el líquido no entre en estado de ebullición pesado. Por ejemplo, haciendo caldo de pollo con la función de "Soup", el caldo es claro y el pollo se mantiene intacto tras la cocción. Si usted necesita que los alimentos se desglosen por completo por favor remueva y mezcle la sopa antes de servir.

La tecla **"Porridge"** (papilla) consiste en hacer papilla de diversos granos. Puede usar la tecla "Adjust" (ajuste) para seleccionar el tiempo de cocción. La duración "normal" es para arroz con leche. Para una mezcla de diferentes granos y frijoles, seleccione la duración "More" (mas), . Revuelva la avena antes de servir. Tenga en cuenta que una vez finalizado el programa de "Porridge", no se pone la manija de vapor en posición de ventilación, de lo contrario la papilla salpicará por la liberación de vapor. Utilice liberación Natural.

La tecla **"Poultry"** (aves) se programa para hacer platos de aves. Puede usar la tecla "Adjust" para cambiar el tiempo de cocción de aves de "Normal" a "More" (más) o "Less" (menos), dependiendo de su preferencia de la textura y la cantidad de aves que ponga en la olla. La carne de ave es generalmente más fácil de cocinar que la carne de cerdo, cordero y ternera. Por lo tanto el tiempo de cocción se ajusta dentro de un intervalo de tiempo más corto.

La tecla **"Meat / Stew"**(Carne / estofado) es para cocinar carne y estofado La tecla "Adjust" (Ajuste) se puede utilizar para cambiar el tiempo de cocción y lograr la textura deseada de la carne. En general, "More" (Más) es la duración para que la arne se desprenda de el hueso.

La tecla **"Beans / Chili"** (Fríjoles/Chili) es específicamente para cocinar frijoles y hacer Chili Si desea los frijoles bien cocidos, por favor, utilice el botón "Adjust" (ajuste) para seleccionar la duración "More" (Más).

La tecla **"Rice"** (Arroz)es un programa inteligente totalmente automatizado para cocinar arroz regular o arroz vaporizado La duración de la cocción se ajusta automáticamente dependiendo de la cantidad del contenido. Cocinar 2 tazas de arroz, se tarda unos 12 minutos manteniendo el tiempo de presión, de 3 a 5 tazas de arroz, se tarda unos 14 minutos manteniendo el tiempo de presión; más tazas se tardarán más tiempo. No se muestra el tiempo total de cocción, pero el tiempo de mantenimiento de presión se muestra cuando es alcanzado. La tecla "Adjust" (Ajuste) no tiene ningún efecto sobre este programa. Tenga en cuenta: Usted puede cocinar desde una taza de arroz con la proporción correcta de agua.

La tecla **"Multigrain"** (Multigrano) es un programa para cocinar granos mixtos como arroz silvestre, arroz integral etc Hay tres opciones de "Ajuste para cocinar arroz Multigrano. El ajuste "Normal" tiene 40 minutos de tiempo de cocción a presión El ajuste "Less" (Menos) tiene 20 minutos de tiempo de cocción a presión. El ajuste "More" (más) cuenta con 45 minutos de tiempo de remojo de agua caliente y 60 minutos de tiempo de cocción a presión. El ajuste "More" (más) es conveniente para los granos más duros como el maíz seco.

La tecla **"Steam"** (a vapor)está diseñado para cocinar al vapor. Puede hacer verduras, mariscos al vapor o recalentar al vapor. Al cocer verduras y mariscos al vapor, por favor tenga en cuenta que usando el método de "Natural Release" (liberación natural) para la liberación del vapor es probable que queme la comida. Usted tiene que liberar el vapor tan pronto como acabe el tiempo de cocción usando "Quick Release" (liberación rápida).

Usando 1 ~ 2 tazas (160 ml) de agua es suficiente para cocinar al vapor las verduras frescas o congeladas, con 1 ~ 2 minutos de mantenimiento de presión. Por favor, utilice "+" o "-" para cambiar el tiempo de cocción Tenga en cuenta que a diferencia de otras funciones de cocción a presión, la función "Steam" (a vapor) se calienta a máxima potencia continua. Esto puede quemar los alimentos en contacto directo con el fondo de la olla interior. Use un trípode

siempre para elevar la comida por encima del agua. Utilice una cesta de metal (resistente al calor) o un recipiente de vidrio / cerámica que quepa en la olla para contener la comida.

La tecla **"Manual"** permite ajustar manualmente el tiempo de cocción. El tiempo ajustado en este modo es el tiempo de cocción a presión el cual empezará con una cuenta regresiva una vez se alcance la presión de cocción. El tiempo de cocción de presión máxima es de 240 minutos.

La tecla **"Sauté"** (Salteado) se utiliza para saltear con la tapa abierta, dorar o hervir a fuego lento en el interior de la olla. Puede usar "Adjust" para cambiar la temperatura de operación en 3 modos. Por favor, consulte la sección "Sauté" "Salteado" para más detalles.

La tecla **"Slow Cook"** (cocción lenta) permite que usted utilice su Instant Pot como una olla común, el usuario puede cambiar la duración de la cocción con la teclas "+" o "-". entre 0,5 y 20 horas. La tecla "Adjust" (ajuste) le permite ajustar el nivel de calentamiento como en las ollas de cocción lenta tradicionales. Por favor, consulte la sección "Slow Cooking" (Cocción lenta) para su uso.

La tecla **"Yogurt"** tiene 3 programas: hacer yogur, pasteurizar la leche y hacer Jiu Niang (arroz glutinoso fermentado) Por favor, consulte las secciones "Yogurt" y "Hacer Jiu Niang".

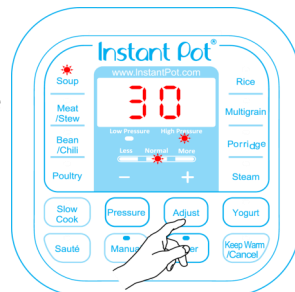
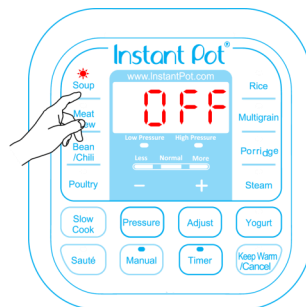
La tecla **"Timer"** (Temporizador) es para la cocción retardada. Para iniciar la cocción retardada, primero seleccione la función de cocción deseada (todas las funciones del programa, excepto "Sauté" (Salteado) y "yogurt"), y después pulse la tecla "Timer" . Use "+" y "-" para ajustar las horas de duración. Pulse la tecla "Timer" de nuevo para cambiar los minutos .El tiempo que se está configurando es el tiempo de demora antes de que comience el programa. Por favor permita suficiente tiempo de cocción y enfriamiento antes de servir. El tiempo de demora se puede ajustar con las teclas "+ o "- para un máximo de 24 horas.

Cocinando con su Instant Pot

Cocción a presión.

El siguiente procedimiento es para las funciones de "Rice" (Arroz) , "Soup" (Sopa), "Poultry" (Aves), "Meat/Stew" (Carne/Estofado), "Bean/Chili" (Frijoles/Chili), "Multigrain" (Multigrano), "Porridge" (Papilla), "Steam" (Al vapor) y "Manual".

1. Siga los pasos en la sección de este manual "Preparación de la comida"
2. Conecte el cable de alimentación. La pantalla LED muestra "OFF" indicando que la olla está en "StandBy" (Espera).
3. Seleccione una función de cocción, por ejemplo "Soup" (sopa). Una vez que la tecla de función es presionada, el indicador luminoso se enciende.
 - Dentro de los 10 segundos después de pulsar una tecla de función, puede seleccionar cualquiera de las otras teclas de función y ajustar la duración de la cocción.
4. Seleccione el tiempo de cocción.
 - Puede usar la tecla "Adjust" (ajuste) (excepto las funciones de "Rice" (Arroz) y "Manual") para ajustar el



tiempo de cocción. Pulse la tecla "Adjust" varias veces para cambiar entre los modos "Normal", "Less" (Menos) y "More" (Más) los cuales se iluminarán en la pantalla .



- Si es necesario, cambie el tiempo de cocción con "+" y "-". Pulse la tecla "+" o - para cambios más rápidos.
- El tiempo de cocción incorporado es adecuado para los propósitos generales de comida. Utilice la tabla de tiempo de cocción en el recetario para determinar el tiempo de cocción apropiado basado en alimentos específicos, cantidades y la preferencia de textura.

5. Seleccione la presión de cocción.

• Todas las funciones, excepto "Rice" (Arroz) tienen por defecto alta presión. Para la función de "Rice" (Arroz), el valor predeterminado es de baja presión. Baja presión funciona a la mitad de la presión de trabajo regular (alrededor 5.8psi o 40 kPa). Se utiliza para evitar la cocción excesiva de alimentos sensibles como las verduras y ciertas recetas que pueden requerir el uso de presión baja.



6. La Cocción se inicia automáticamente en 10 segundos después de presionar una tecla por ultima vez.

- Tres pitidos sonarán para indicar el proceso de cocción ha comenzado. La pantalla LED muestra "On" indicando que el estado de pre-calentamiento está en curso. Tenga en cuenta: Dependiendo del contenido de los alimentos, la cantidad y la temperatura (congelados o no), **el ciclo de precalentamiento puede variar entre 10 y 40 minutos.**
- A medida que aumenta la presión dentro de la olla, es perfectamente normal que rastros de vapor se escapen de la válvula de flotador hasta que esta salga.
- Una vez que la olla alcance la presión de trabajo, la pantalla LED cambia de "Encendido" a el tiempo de cocción programado. El tiempo de cocción es en cuenta regresiva para indicar el tiempo restante en minutos. Durante este estado presurizado no debe haber vapor saliendo a borbotones en ningún lugar de la tapa . Sin embargo, de vez en cuando es posible que aparezca un pequeño efecto de humo procedente de la manija de liberación de vapor y de vez en cuando un poco de chisporroteo. Esto es perfectamente normal.
- Durante la cocción, la olla de cocción emite sonidos bajos . Esto viene de funcionamiento normal al cambiar el elemento de calentamiento a encendido y apagado.
- En cualquier momento, puede cancelar el proceso de cocción en curso y volver al modo de espera pulsando la tecla "Keep-Warm/Cancel".

7. Cuando finalice el ciclo de cocción a presión, la olla suena y automáticamente entra en el ciclo de "mantener caliente", llamado Auto "Keep Warm" Cycle. En la pantalla aparece una "L" en el primer dígito, como "L0: 02", para indicar el ciclo de "Keep Warm" y el tiempo de duración. El reloj cuenta hacia arriba por 10 horas. Si el Ciclo Auto "Keep Warm" de 10 horas finaliza, la olla entra en estado de espera.



- No se recomienda dejar el arroz cocido en el estado de "Keep Warm" (mantener caliente) durante demasiado tiempo, ya que puede afectar la textura o el sabor de la comida.
8. Para servir la comida, pulse "Keep-Warm/Cancel para detener el ciclo de mantener caliente y abra la tapa de acuerdo con la sección "Apertura segura de la tapa" de este manual.
 - Al abrir la tapa, el recipiente interior puede parecer pegado en la tapa por el vacío. Esto es causado por la contracción del aire debido al enfriamiento. Por favor de vuelta a la manija de liberación de vapor a "venting" (Ventilación)" para dejar entrar el aire para liberar el vacío.

Cocción Lenta

1. Siga los pasos en la sección "Preparación de la comida" de este manual. La manija de liberación de vapor puede estar en cualquiera de las posiciones "Venting"(Ventilación)" . También puede usar una tapa opcional de vidrio.
2. Conecte el cable de alimentación. En la pantalla aparece "OFF", indicando que está en estado de espera.
3. Pulse la tecla "Slow Cook" (cocción lenta)".
4. Cambie el tiempo de cocción entre 0,5 y 20 horas con la tecla "+" o la tecla "-".
5. Seleccione el modo de cocción deseado con la tecla "Adjust" (Ajuste). Pulsando la tecla "Adjust" en varias ocasiones, se puede ajustar el modo de cocción a "Normal", "More" o "Less", que corresponden a medio, alto y bajo en una olla común.
6. La cocción comienza automáticamente 10 segundos después de pulsar la última tecla.
7. Cuando finaliza la cocción, la olla suena y entra en el Ciclo Automático "Keep Warm" (mantener caliente) por 10 horas.



Cocción retardada con temporizador

Su Instant Pot tiene una función de temporizador para retrasar el comienzo por un máximo de 24 horas. La función del temporizador no se aplica a las funciones "Keep Warm",) y "Sauté" (Salteado) . A continuación se muestra cómo programar la cocción retardada.

1. Siga los pasos de las anteriores secciones "Cooking Pressure" (cocinar a presión) y "Slow Cooking" (cocción lenta) para ajustar un programa de cocción.
2. Dentro de los 10 segundos después de selección del programa, pulse la tecla "Timer" (Temporizador) para ajustar las horas y los minutos que serán retrasadas. Use "+" y "-" para ajustar las horas de retardo. Pulse la tecla "Timer" de nuevo para cambiar los minutos. El tiempo es el tiempo de retraso antes de que comience el programa. Por favor permita suficiente tiempo de cocción y enfriamiento antes de servir.



3. 10 segundos después de pulsar la última tecla, la función "Timer" (Temporizador) comienza, el tiempo en pantalla empieza a hacer una cuenta regresiva, y el indicador verde que está intermitente en la tecla "Timer" deja de parpadear y queda en un verde sólido.
4. Para cancelar la operación del temporizador, pulse la tecla (Keep-Warm/Cancel (Mantener caliente / Cancelar) en cualquier momento.
5. Su Instant Pot comienza a cocinar cuando el tiempo de retardo llega a 0. Después de la cocción, la olla, entra en el ciclo Auto "Keep Warm" (Mantener caliente) de 10 horas. Tenga en cuenta:
 - Nosotros desalentamos altamente el uso de la función de temporizador para los alimentos perecederos, como la carne y el pescado que pueden echarse a perder cuando se dejan a temperatura ambiente durante horas. El arroz cocido puede dar textura demasiado suave debido al largo tiempo de remojo. También puede causar una capa de arroz quemado en el fondo de la olla si se deja en el modo "Keep Warm" (mantener caliente) durante mucho tiempo.
 - La función del temporizador **no se recomienda para papilla, harina de avena y otros alimentos espumosos y pegajosos**. Debido a la posibilidad de que estos alimentos lleguen hasta la válvula de flotador causando que no cierre y se rebese el contenido de los alimentos, se recomienda que su Instant Pot no sea dejada sin atención durante el ciclo de precalentamiento. Dado que la función de retardo implica dejar la unidad sin supervisión, se recomienda no utilizar la función de temporizador para estos tipos de alimentos.

Salteado

1. Siga los pasos de las anteriores secciones la sección "Cooking Preparation" (Preparación de la comida) de este manual. Mantenga la tapa abierta para evitar que la presión se acumule dentro de la olla. Una tapa de vidrio opcional también se puede utilizar.
2. Conecte el cable de alimentación. En la pantalla aparece "OFF", indicando que está en estado de espera.
3. Pulse el botón "Sauté" (Saltear). Por razones de seguridad, el tiempo máximo de funcionamiento de un ciclo "Sauté" es de 30 minutos.
4. Cambie la temperatura de cocción entre los modos "Normal", "More" (Más) y "Less" (Menos) con la tecla "Adjust" (Ajuste). El modo "Normal" es ideal para un salteado regular o para dorar. El modo de "More" es para freír carne o sellarla a una temperatura más alta. El modo "Less" es adecuado para cocer a fuego lento, lo que reduce los jugos o espesa la salsa. Para evitar el aumento de la presión, la tapa no se puede cerrar. Si accidentalmente se cierra la tapa, se muestra "Lid" (Tapa) en la pantalla para advertir sobre la posición incorrecta de la tapa.



Precaución: el cierre parcial de la tapa durante salteado podría causar la acumulación de presión en la olla. Esto puede ser peligroso.

5. El Calentamiento comienza automáticamente 10 segundos después de pulsar la última tecla. El programa "Sauté" (Salteado) se puede cancelar en cualquier momento pulsando "Keep Warm / Cancel" (Mantener caliente / Cancelar).
6. Cuando se alcanza la temperatura determinada, la pantalla LED muestra "Hot" (Caliente).
7. Al finalizar la cocción, la olla suena y pasa al estado de espera. Si usted necesita más tiempo, sólo tiene que pulsar la tecla "Sauté" de nuevo.

Calentamiento

Al pulsar la tecla "Keep-Warm/Cancel" (Mantener caliente / Cancelar) en el estado de espera activa la función "Keep Warm" (Mantener caliente). Puede utilizar "+" y "-" para cambiar el tiempo de entre 10 minutos y 99 horas y 50 minutos. Cuando la función "Keep Warm" inicia, el tiempo empieza a contar por minutos. La función de "Keep Warm" se puede utilizar con o sin la tapa cerrada. También puede utilizar una tapa de vidrio opcional para esta función. Cuando termine, la olla emite un pitido y pasa al estado de espera.

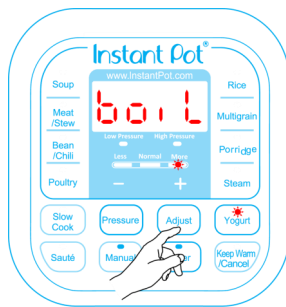
Hacer Yogurt

Puede hacer yogur, ya sea con el recipiente interior o usando de botellas de vidrio. El proceso para hacer yogur consiste en dos pasos. El primer paso es pasteurizar la leche calentándola a 180 ° F/83 ° C. Esto sirve para dos propósitos: (1) matar patógenos y bacterias dañinas que pueden crecer durante el período de fermentación, y (2) la desnaturalización de las proteínas de la leche, que impide que la leche se cuaje y hace las proteínas más fáciles de absorber.

Instant Pot ofrece dos métodos convenientes para calentar la leche. Si utiliza la olla interior para hacer yogur, pulse el modo "Yogurt" luego "Adjust" (Ajuste) y "More" (Mas) y usted verá la palabra "Boil" (Hervir) en la pantalla. Instant Pot luego hervirá la leche a 180 ° F/83 ° C. Cuando Ya está hecho se oye un pitido y muestra "yogt".

Si utiliza un envase o botellas para hacer yogur, puede vaporizar la leche : añadiendo 1 taza de agua en la olla, poniéndola en el soporte de vapor y colocando su envase o botellas en la parte superior del soporte. Seleccione la función "Steam" (Al vapor) y establezca el tiempo de 1 minuto. Una vez que el proceso ha terminado, utilice el método "Natural Release " (Liberación Natural) para liberar el vapor.

El segundo paso después de calentar la leche dejar que se enfríe por debajo de 115 ° F/46 ° C, luego agregar una cantidad adecuada de iniciador de yogur o yogur fresco. Si utiliza un recipiente o botella, puede colocarlos en la olla sin añadir agua adicional. Pulse la tecla de función "Yogur", y ajuste la hora con las teclas "+" y - basándose en las instrucciones del iniciador de yogur ". El programa



se iniciará automáticamente en 10 segundos. Cuando el programa finalice, suena , muestra "yogt" y pasa a estado de espera.

El yogur se puede servir sencillo junto con otros platos (por ejemplo, el curry), o mezclado con miel o mermelada para hacer un yogur de frutas.

Hacer Jiu Niang

Jiu Niang, también conocido como arroz glutinoso fermentado, es un manjar dulce y ligeramente alcohólico de Asia. Es muy nutritivo y fácil de digerir, comúnmente usado para hacer postres en China, Japón, Corea y otros países asiáticos. El arroz glutinoso, también conocido como arroz pegajoso, se utiliza en la fabricación de Jiu Niang. Arroz glutinoso contiene alta concentración de almidón que se convierte en azúcares durante la fermentación.

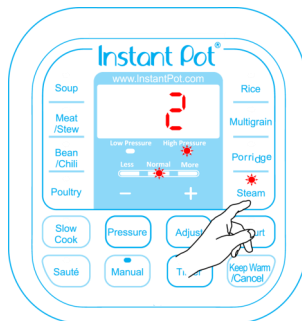
1. Remoje dos tazas de arroz glutinoso en agua fría durante al menos 5 horas hasta que los granos de arroz se puedan romper fácilmente con los dedos.
2. Escurra el agua y envuelva el arroz empapado, con gasa y lo póngalo en una cesta de vapor. Coloque la cesta en la parte superior de la cremallera de vapor (rejilla) y agregue 2 tazas de agua en la olla. Ejecute la función "Steam" (al vapor) durante 30 minutos. Utilice el método de Liberación Natural.
3. Prepare 1 taza de agua hervida fría, (normalmente en una proporción-de arroz -seco-taza de agua de 1:2), iniciador de polvo de levadura , y un recipiente de vidrio o de cerámica con tapa. Asegúrese de que todas las herramientas estén limpias y libres de bacterias, aceite y sal.
4. Después de que el arroz cocido al vapor se enfríe por debajo de 35 ° C/95 ° C, mezcle el agua fría y el polvo de levadura con el arroz en el fondo del recipiente. Asegúrese de que cada grano de arroz está separado, en vez de pegado. Presione suavemente la mezcla de arroz y _deje un agujero en el centro de la mezcla.
5. Agregue agua hasta la tercera marca en la olla. Baje el recipiente en la olla con el soporte de vapor. El agua debe sumergirse acerca de 1cm/0.5 en el fondo del recipiente, incluso para la conducción de calor. Asegúrese de cerrar la tapa del recipiente para evitar la evaporación excesiva del arroz.
6. Pulse la tecla de función "Yogurt" y pulse la tecla "Adjust" (ajuste) dos veces a "Less" (Menos) para la función de Jiu Niang. El tiempo de fermentación predeterminado es 24 horas. Puede que tenga que cambiarlo siguiendo las instrucciones de la levadura.
7. El Jiu Niang estará listo cuando termine el programa. Un arroz glutinoso fermentado bien hecho tiene líquido transparente y unas pequeñas burbujas de gas con un olor aromático del licor y es muy dulce. Si hay algunos hongos blancos sobre la superficie, esto es normal. Si tiene hongos negros, el arroz fue contaminado durante el proceso y no debe ser consumido. Evite ejecutar la fermentación durante demasiado tiempo, esto hace que el arroz se vuelva amargas.
8. Cuando el programa finalice, suena , muestra yogurt y pasa a estado de espera.



Ejecución de prueba inicial

Con el fin de que tenga una idea de su Instant Pot antes de preparar su receta favorita, es una gran idea hacerle una prueba. Esto le ayudará a familiarizarse con su Instant Pot, asegurarse de que su unidad está funcionando perfectamente y también limpiar los posibles residuos en el proceso. Esta prueba puede llevarse a cabo en unos 15 minutos. Es opcional, pero recomendado.

1. Asegúrese de que el asa de liberación de vapor y la válvula de flotador están libres y limpias y que el Empaque está puesto correctamente.
2. Inserte el recipiente interior en la base de olla y agregue agua hasta la marca "3" en la olla interior.
3. Cierre la tapa. Asegúrese de que la manija de liberación de vapor está apuntando a la marca "Sealing" (sellado) en la tapa.
4. Pulse el botón "Steam" (Al vapor), y presione la tecla " - " para cambiar el tiempo a 2 minutos.
5. En 10 segundos su Pot entrará en el ciclo de precalentamiento (la pantalla muestra "On"). En pocos minutos el vapor comenzará a salir por uno o dos minutos hasta que la válvula de flotador se eleva y sella la olla. Dentro de uno o dos minutos se alcanza la presión de trabajo y el temporizador comenzará la cuenta regresiva . Una vez que la cuenta regresiva ha terminado, su Instant Pot sonará y automáticamente entrará en el modo "Keep Warm" (Mantener Caliente).



Eso es todo. La prueba se ha completado. Pulse el botón "Keep-Warm/Cancel" (Mantener caliente / Cancelar) y / o desconecte la unidad. Una vez que la olla se enfríe, puede abrirla y está lista para probar su receta favorita.

Cuidado y mantenimiento

El cuidado y mantenimiento regular es esencial para asegurar que este producto es seguro para su uso. Si alguna de las siguientes circunstancias ocurren, por favor, deje de usar inmediatamente el aparato y póngase en contacto de inmediato con el equipo de soporte de Instant Pot.

- El cable de alimentación y el enchufe sufren expansión, deformación, decoloración, daños, etc
- Una parte del cable de alimentación o el enchufe se calienta más de lo normal.
- La Olla de presión eléctrica se calienta anormalmente, emitiendo un olor a quemado.
- Cuando se enciende, y hay sonidos o vibraciones inusuales.

Si hay polvo o suciedad en el enchufe o el toma, por favor, elimine el polvo y la suciedad con un pincel seco.

Limpieza

Precaución: asegúrese de que el aparato se haya enfriado y está desenchufado antes de limpiarlo.

1. Limpie el producto después de cada uso. Seque el borde negro de la cubierta interior y la ranura con un paño para evitar que se oxiden.

2. Retire la tapa y saque la olla interior, lávelos con detergente, enjuague con agua limpia y seque con un paño suave. El recipiente interior de acero inoxidable también es apto para lavavajillas.
3. Use agua para limpiar la tapa, incluyendo el Empaque (que puede ser retirado), la válvula de escape, el escudo anti-bloqueo y limpie con un paño suave y seco. No desarmar el conjunto del tubo de salida de vapor.
4. Limpie el cuerpo de la olla con un paño limpio y húmedo. No sumerja la olla en agua. No utilice un paño húmedo para limpiar la olla mientras el cable de alimentación esté enchufado a el tomacorriente.

Solución de problemas

Si experimenta algún problema con el aparato, por favor, NO devuelva el producto a la tienda minorista o a un comerciante en línea. Para obtener asistencia técnica e información de devolución del producto, por favor:

- Cree un ticket de soporte en www.InstantPot.com/support/
- Enviar a support@instantpot.com
- O llame al 1800 828-7280 para la línea atención al cliente de Instant Pot

Los casos presentados en las siguientes tablas no siempre indican una olla defectuosa. Por favor, examine cuidadosamente la olla antes de contactar con el soporte para la reparación. Usted también puede encontrar videos de ayuda y preguntas frecuentes en www.InstantPot.com/faq/

Tabla de solución de problemas

	Problema	Possible Causa	Solución
1	Dificultad para cerrar la tapa	El empaque no se instaló correctamente	Poner el empaque de manera correcta
		La válvula de flotador está en posición vertical.	Presione la válvula ligeramente hacia abajo
2	Dificultad para abrir la tapa	Hay presión dentro de la olla	Utilice la manija de liberación de vapor para reducir la presión interna. Abra la tapa después de que la presión se libere completamente.
		La válvula de flotador no cae después de la liberación de vapor.	Presione la válvula de flotador ligeramente con un lapicero o un palillo.

Tabla de solución de problemas (Cont...)

3	Fuga de vapor en la tapa	No hay empaque	Instale el empaque
		El empaque está dañado	Reemplace el empaque
		Hay restos de comida en el empaque	Limpie el empaque
		La tapa no está bien cerrada	Abra y cierre la tapa nuevamente.
4	Fuga en la válvula de flotador por mas de 2 minutos	Comida atascada en la válvula.	Limpie el empaque de la válvula del flotador.
		El empaque de la válvula de flotador está desgastado	Reemplace el empaque de la válvula de flotador.
5	La válvula de flotador no se levanta	Muy poca agua o alimentos dentro de la olla	Agregue agua de acuerdo a la receta
		Válvula de flotador está obstruida por el pasador de bloqueo de la tapa.	Cierre la tapa completamente, y vaya a la sección de Preparación de la comida.
6	Vapor sale de la válvula de escape sin parar	La manija de liberación vapor no está en posición de sellado.	Gire la manija de liberación a la posición de cierre.
		Hay fallas en el control de presión.	Contact support online
7	En la pantalla parpadea "Lid" (Tapa)	La tapa no está en la posición correcta para el programa seleccionado.	Cierre la tapa para la cocción a presión o ábrala para saltado.
8	La pantalla muestra "noPr"	La presión de trabajo no es alcanzada durante el ciclo de precalentamiento.	Si en la tapa hay fugas de vapor, por favor vea los problemas 3, 4, 5 y 6. Si no hay fuga de vapor y hay alimentos congelados en la olla, por favor, ejecute el programa actual de nuevo.
9	La pantalla muestra "Ovht"	Se ha detectado sobrecalentamiento en la olla interior	Por favor detenga el programa y revise si los alimentos al fondo de la olla están quemados.

Tabla de solución de problemas (Cont...)

10	La pantalla permanece en blanco después de conectar el cable de alimentación		Mala conexión de energía o no hay energía.	Revise el cable de alimentación para asegurarse de que está bien conectado y compruebe que el toma corriente está activo.
			El fusible eléctrico de la olla se sopló	Contacte soporte en línea.
11	Todos los LED parpadean mostrando un código en pantalla	Código C1	Sensor de temperatura defectuoso (no puede ser detectado)	Contacte soporte en línea.
		Código C2	Sensor de temperatura defectuoso (cortocircuito)	Contacte soporte en línea.
		Código C5	La temperatura es demasiado alta debido a que la olla interior no está colocada.	Coloque la olla interior correctamente.
			La temperatura es muy alta debido a que no hay agua en la olla.	Ponga los alimentos y el agua dentro de la olla.
		Código C6	Sensor de presión defectuoso	Contacte soporte en línea.
12	El arroz está medio cocido o quemado		Muy poca agua	Ajuste la proporción de arroz y agua de acuerdo a la receta.
			La cubierta se abrió prematuramente	Después del ciclo de cocción se complete, deje la tapa durante 5 minutos más
13	El arroz quedó demasiado suave		Mucha agua	Ajuste la proporción de arroz y de agua de acuerdo a la receta.
14	Un pitido intermitente un rato después de que la olla inicia.		Indicación de sobrecalentamiento. La olla ha reducido la temperatura de calentamiento y no puede alcanzar la presión de cocción.	Posiblemente hay restos de almidón en la parte inferior de la olla interior, que han obstruido disipación de calor. De-tenga la olla y revise la parte
15	Sonido ocasional o luz intermitente		El sonido normal de potencia de interrupción y ampliación de placa de presión en el cambio de temperatura	Nada de que preocuparse.
			Fondo de la olla interior mojado.	Seque el fondo de la olla interior antes de cocinar.

Garantía Limitada

La Compañía de Instant Pot (la "IPC") garantiza que este aparato está libre de defectos de fabricación y materiales, bajo un uso normal residencial, por un período de un 1 año desde la fecha de compra. Esta garantía se extiende sólo al comprador original y el uso en Estados Unidos y Canadá. Se requiere un recibo de compra, el número de orden de compra u otra prueba de la fecha de compra original antes de realizar el servicio de garantía. La obligación del IPC en esta garantía se limita a la sustitución o reparación, o ayuda en la reparación de la opción de IPC. Todas las reparaciones para las que se hacen reclamos de garantía deben ser previamente autorizadas por la IPC.

Este aparato viene equipado con muchas características de seguridad. Cualquier intento de interferir en su funcionamiento puede provocar lesiones / daños graves y anular la garantía. Ningún servicio de garantía será proporcionado a cualquier aparato que haya sido manipulado excepto por indicación de un representante de la IPC.

Esta garantía no cubre el desgaste normal de las piezas o daños resultantes del uso negligente o mal uso del aparato, el uso contrario a las instrucciones, la falta de mantenimiento razonable y necesario, o desmontaje, reparación y alteración por cualquier persona diferente a un representante de Instant Pot. **Esta garantía no cubre unidades que se utilizan fuera de EE.UU. y Canadá.** Además, no cubre los daños ocasionados por actos fortuitos tales como incendios, inundaciones, huracanes y tornados. **IPC no es responsable de costos de envío para el servicio de garantía.**

Limitaciones y excepciones

En la medida permitida por la ley aplicable, la responsabilidad de la IPC (Instant Pot Company), en el caso de cualquier aparato supuestamente defectuoso, se limitará a la reparación o sustitución del equipo, o parte, y no excederá el precio de compra de un dispositivo de reemplazo comparable. LAS DISPOSICIONES DE ESTA GARANTÍA SON ÚNICA Y EXCLUSIVAMENTE CON RESPECTO A LOS PRODUCTO(S) CUBIERTO(S) POR ESTA GARANTÍA. TODAS LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS CON RESPECTO A LOS APARATOS(S) INCLUIDAS, PERO NO LIMITADAS. LAS GARANTÍAS DE COMERCIALIZACIÓN Y APTITUD PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR, QUEDAN EXPRESAMENTE EXCLUIDOS.

IPC no es responsable de daños indirectos, especiales o consecuentes que surjan de el uso o rendimiento del aparato o daños con respecto a cualquier pérdida económica, pérdida de propiedad, pérdida de ingresos o beneficios, costos de remoción, instalación u otros daños consecuentes de cualquier naturaleza. Algunas provincias / estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes. Por tanto, la limitación anterior puede no ser aplicable en su caso.

Usted, el comprador puede tener otros derechos y recursos bajo las leyes de su estado o provincia, que son adicionales a cualquier derecho o acción que puede estar disponible bajo esta garantía limitada.

En caso de contradicción entre esta traducción y la versión en Inglés de "garantía limitada" en la página 21, la versión en Inglés prevalecerá.

Servicio de garantía

Si el aparato presenta defectos durante el periodo de garantía, por favor póngase en contacto con el equipo de servicio al cliente de Instant Pot

- Cree un ticket de soporte en www.InstantPot.com/support/
- Envíe a support@instantpot.com
- O llame al 1800 828-7280 para el servicio técnico al cliente de Instant Pot

Para facilitar un servicio rápido, por favor indique:

- Su nombre, dirección de correo electrónico o número de teléfono
- Una copia del recibo de compra original con el número de orden, el modelo y número de serie
- Descripción del defecto del producto, imágenes o video, si es posible

Todos los contenidos de este documento han sido revisados cuidadosamente. La empresa Instant Pot Empresa se reserva el derecho de interpretar cualquier error de impresión o malentendido de los contenidos.

Para cualquier mejora técnica o cambio en la apariencia o la placa de características, los cambios deberán ser colocados en el manual revisado sin previo aviso. En caso de cambios en el aspecto y el color, por favor, consulte el producto real para obtener información detallada.

Estándares: UL 1026, Quinta edición

CAN/CSA-C22.2 No. 1.335,1-93

CAN/CSA-C22.2 No.1335.2.15-93

Revision: June 29, 2015

Instant Pot Company

11 – 300 Earl Grey Dr., Suite 383
Ottawa, Ontario
Canada K2T 1C1

Teléfono : +1 800 828-7280
Fax: +1 (613) 800-0726
Sitio Web: <http://www.InstantPot.com>
E-mail: support@instantpot.com