

get started

INSTANT™ **DUO® PLUS**
WITH WHISPER QUIET
CON CLEARCOOK

Instant®

Bienvenidos al nuevo Instant Pot® Duo Plus with Whisper Quiet!

Bienvenidos al mundo de Instant Chefs en el hogar. Estamos encantados de que inicie su viaje culinario con Instant Brands.

Esperamos que se enamore de su Instant Pot y que disfrute de este producto en su cocina durante muchos años.



Escanee para Comenzar!

Para que la experiencia de cocinar con Instant sea lo más sencilla posible, hemos creado cuatro simples pasos con vídeos de instrucciones que le servirán de guía. Escanee el código QR y siga los pasos para convertirse en Instant Chef al instante.

www.instantbrands.co.uk/get-started



Descargue la **Instant Brands® Connect app** para acceder a más de 1000 ideas de recetas.



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



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

CONTENIDO

Advertencias importantes	2
Contenido de la caja	8
Utilización de Duo Plus	10
Configuración inicial	14
Uso de la tapa	20
Cocción lenta	26
Arroz	28
Vapor	30
Saltear	31
Yogur	33
Sous Vide	35
Pastel	37
Mantener caliente	39
Limpieza	40
Resolución de problemas	42
Códigos de error	46
Más información	48
Garantía	49

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

ATENCIÓN

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES

Ubicación

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

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

NO COLOQUE el aparato sobre un quemador de gas o eléctrico, un horno encendido o cerca de ninguno de ellos.

NO UTILICE el aparato cerca de agua o llamas.

NO lo use al aire libre. Mantener alejado de la luz solar directa.

NO lo coloque sobre nada que pueda bloquear las rejillas de ventilación en la parte inferior del aparato..

Uso General

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

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

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

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

⚠ ATENCIÓN

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

UTILICE solamente la tapa Instant Brands suministrada con la base de cocción. Usar cualquier otra tapa para cocinar a presión o freír con aire puede causar daños materiales.

NO UTILICE el aparato sin que contenga el recipiente de cocción interior extraíble.

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

NO UTILICE este aparato para freír con aceite.

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

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

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

NO DEJE el aparato desatendido mientras está en uso.

Cocción a presión

Este aparato cocina bajo presión. Deje que se despresurice de forma natural o libere todo el exceso de presión antes de abrirlo. Un uso inapropiado puede causar quemaduras, lesiones y/o daños materiales.

ASEGÚRESE de que el aparato esté bien cerrado antes de ponerlo en funcionamiento.

⚠ ATENCIÓN

COMPRUEBE que la válvula de liberación de vapor esté instalada.

UTILICE la tapa Instant Brands para cocinar a presión. Consulte el manual de usuario o la guía de inicio rápido para acceder a las instrucciones de uso de la tapa.

APAGUE el aparato si el vapor se escapa por la salida de aire caliente de forma continua durante más de 3 minutos. Si sale vapor por los lados de la tapa, apague el aparato y asegúrese de que el anillo de sellado esté instalado correctamente.

COMPRUEBE la válvula de liberación de vapor, el tubo de liberación de vapor, la protección antibloqueo y la válvula flotante en busca de obstrucciones antes de su uso. Consulte el Manual de usuario para acceder a las instrucciones de limpieza de estas piezas.

NO quite la tapa de cocción a presión con las manos sin protección.

NO trate de forzar la tapa para extraerla de la base de cocción Instant Pot.

NO mueva el aparato cuando esté bajo presión.

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

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

NO coloque la cara, las manos o la piel desnuda sobre la salida de aire caliente cuando el aparato esté funcionando o quede presión residual y no se incline sobre el aparato cuando quite la tapa.

Llenado en exceso durante la cocción a presión

Si lo llena excesivamente, podría atascarse el tubo de salida del

⚠ ATENCIÓN

vapor y generarse demasiada presión.

NO LLENE el recipiente de cocción interno por encima de la línea etiquetada con "PC MAX - 2/3".

NO LLENE el recipiente de cocción interno por encima de la línea etiquetada con "PC MAX - 1/2" al cocinar alimentos como arroz, habas secas o verduras secas.

TENGA ESPECIAL CUIDADO cuando cocine y libere el aire de alimentos como salsa de manzana, arándanos, cebada perlada, copos de avena, guisantes partidos, fideos, etc. ya que estos alimentos podrían generar espuma o salpicar, y podrían obstruir el tubo de liberación de vapor, la válvula o el asa de liberación de vapor.

NO LLENE el recipiente interno por encima de la línea "PC MAX- 1/2" al cocinar estos alimentos. El incumplimiento de esta advertencia podría causar lesiones y/o daños materiales y anular su garantía.

NO COLOQUE alimentos con un tamaño excesivo en el recipiente de cocción interno ya que podría suponer un riesgo de incendio y/o lesiones personales.

COMPRUEBE que el anillo de sellado esté instalado correctamente.

Accesorios

UTILICE solamente los accesorios o acoples autorizados por Instant Brands. El uso de piezas, accesorios o acoples no recomendados por el fabricante puede suponer un riesgo de lesión, incendio o descarga eléctrica.

UTILICE solamente el recipiente de cocción interno de acero inoxidable autorizado para Duo Plus, para reducir el riesgo de fugas de presión.

SUSTITUYA únicamente el anillo de sellado por un anillo de sellado Instant Brands autorizado para prevenir lesiones personales y daños en el aparato.

⚠ ATENCIÓN

NO UTILICE los accesorios incluidos en microondas, hornos-tostadoras o parrillas para exteriores.

Cuidado y almacenamiento

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

NO GUARDE ningún material en la base de cocción cuando no la esté utilizando.

NO COLOQUE coloque ningún material combustible, como papel, cartón, plástico, poliestireno extruido

Cable de alimentación

Se utiliza un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de que lo cojan niños, quedarse enredado o tropezar con un cable largo. Mantenga el aparato y el cable lejos del alcance de los niños. Nunca coloque el cable sobre el borde de la encimera, nunca lo use por debajo de la encimera y nunca lo use con un alargador.

NO DEJE que el cable de alimentación entre en contacto con superficies calientes como una llama, incluyendo la cocina.

NO UTILICE el cable con convertidores o adaptadores separados, temporizadores o sistemas de control remoto. Este aparato tiene un enchufe con conexión a tierra de 2 pines. Para reducir el riesgo de descarga eléctrica: **SÓLO** debe conectar el cable de alimentación a un tomacorriente con conexión a tierra.

NO elimine TIERRA.

Si la unidad incluye un cable de alimentación extraíble:

Para conectarlo, acople siempre el cable primero al aparato, después enchufe el cable a la toma de la pared.

Advertencia eléctrica

La base de cocción contiene componentes eléctricos que suponen

⚠ ATENCIÓN

un riesgo de descarga eléctrica. Si no sigue estas instrucciones podría producirse una descarga eléctrica. Para protegerse frente a descargas eléctricas: Seleccione **Cancel** (Cancelar) y retire el enchufe de la fuente de alimentación para desconectarlo. Desenchufe siempre el aparato cuando no lo use, además de antes de poner o quitar componentes o accesorios, y antes de limpiarlo. Para desenchufarlo, sujete el enchufe y tire para extraerlo de la toma. Nunca tire del Inspeccione el aparato y el cable de alimentación de manera periódica. No utilice el aparato si el cable o el enchufe están dañados, ni si el aparato funciona incorrectamente o si se ha caído o dañado de alguna manera. Para obtener asistencia, póngase en contacto con el departamento de atención al cliente por **EUSupport@instantbrands.com** o por teléfono llamando al **+44 (0) 3331 230051**.

NO ALTERE ningún mecanismo de seguridad, ya que esto podría provocar lesiones personales o daños materiales.

NO COLOQUE líquido ni alimentos de ningún tipo en la base del cocción sin el recipiente interno en su interior.

NO SUMERJA el cable de alimentación, el enchufe ni el aparato en agua ni en otros líquidos.

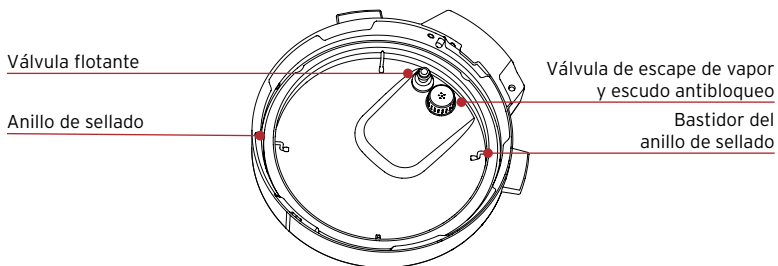
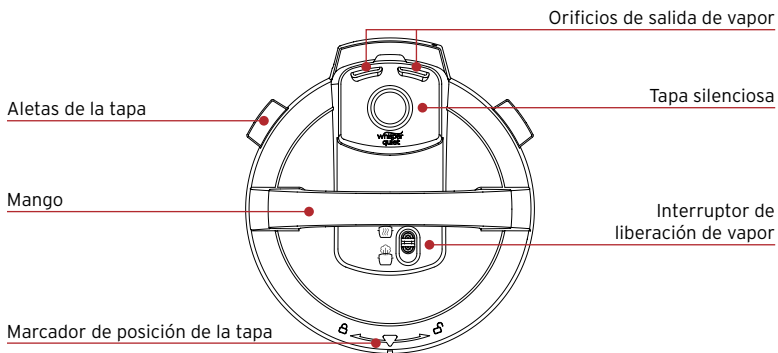
NO UTILICE el aparato en sistemas eléctricos que no sean de 220-240V~ 50-60Hz.

NO LIMPIE el aparato mojándolo bajo el grifo.

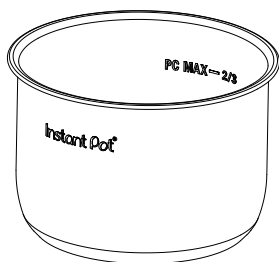
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

CONTENIDO DE LA CAJA

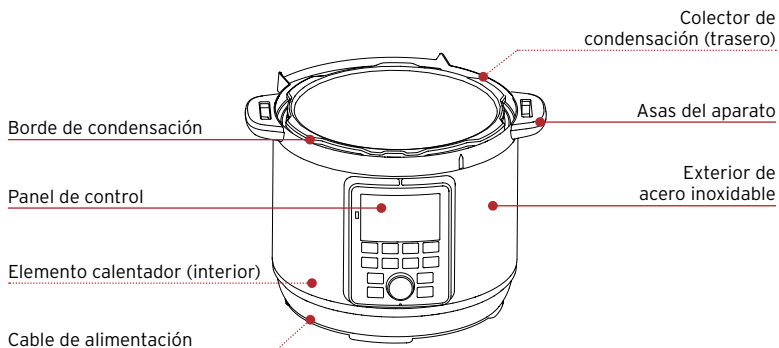
Tapa



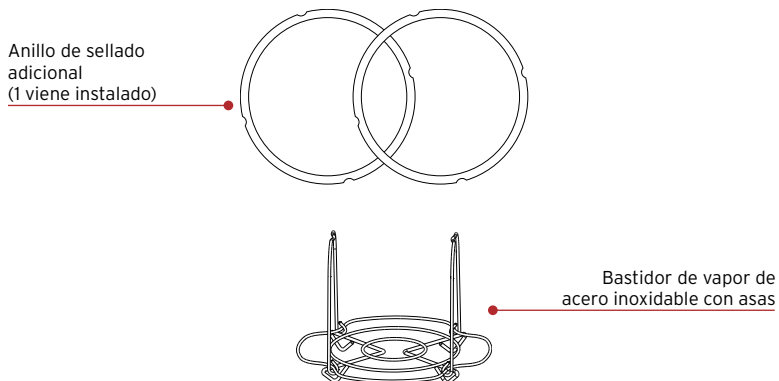
Recipiente de cocción interior de acero inoxidable



Base del aparato



Piezas + accesorios



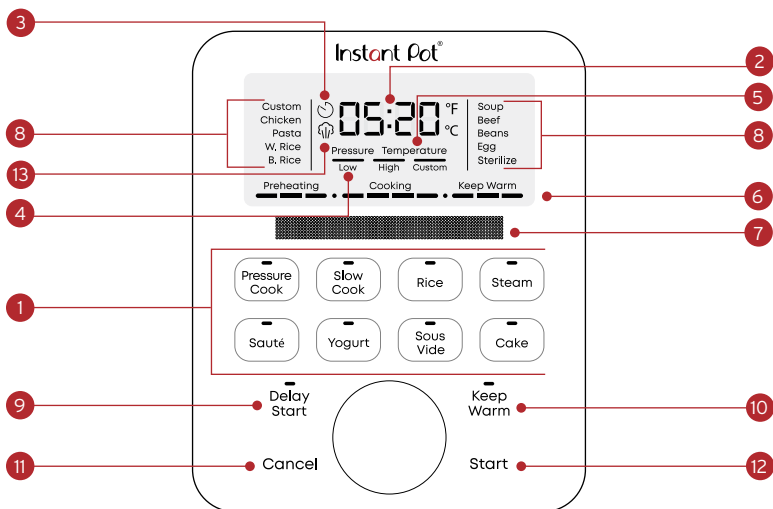
Las ilustraciones son a modo de referencia y podrían diferir del producto real.

Recuerde reciclar.

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

UTILIZAR LA DUO PLUS SILENCIOSA

Panel de control



1. Ajustes de programa inteligente
 - Programas de cocción
2. Tiempo
 - Tiempo de cocción
 - Tiempo de retardo del inicio
 - Tiempo de mantenimiento del calor
3. Indicador de inicio retardado
 - Muestra que el inicio retardado está activo
4. Indicador de presión
 - Cuando está encendido, muestra el nivel de presión seleccionado
5. Indicador de temperatura
 - Cuando está encendido, muestra la temperatura seleccionada
6. Barra de progreso
 - Muestra el progreso de la cocción
7. Visualización de mensajes
 - Muestra las instrucciones de cocción
8. Programas de cocción
 - Se iluminará el programa activo
9. Inicio retardado
 - La luz se enciende
10. Mantener caliente
 - La luz se enciende
11. Cancelar
12. Comenzar
13. Icono de vapor
 - Cuando está encendido, hay presión en la multiolla

Mensajes de estado

El panel de control muestra información que necesita saber al utilizar su Instant Duo Plus.

OFF	Modo de espera
On	Modo de precalentamiento
Hot	El programa inteligente Saltear está listo para añadir alimentos
00:00	Tiempo <ul style="list-style-type: none">Programa inteligente: tiempo de cocción restanteInicio retardado: tiempo hasta que se inicia el programa inteligenteMantener caliente: tiempo que se ha estado calentando la comida
boil	El programa inteligente Yogur está en ciclo de pasteurización
End	Programa inteligente finalizado (Mantener caliente está desactivado)
Lid	La tapa no está en la unidad o no está bien sujeta
Food	La olla se está sobrecalentando por falta de líquido. Véase Resolución de problemas .
burn	La olla se está sobrecalentando por falta de líquido. Véase Resolución de problemas .
E*	Se ha producido un error. Véase Resolución de problemas .

Encender o apagar el sonido

Encender el sonido

Cuando esté en el modo Preparado, mantenga pulsadas las teclas **Inicio retardado** y **Mantener caliente** durante 5 segundos. La pantalla de mensajes muestra **Sound Off**.

Apagar el sonido

Cuando esté en el modo Preparado, mantenga pulsadas las teclas **Inicio retardado** y **Mantener caliente** durante 5 segundos. La pantalla de mensajes muestra **Sound On**.

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

Cambiar la escala de temperatura

Cambiar a Fahrenheit

Cuando esté en el modo Preparado (y la escala esté configurada en Celsius), mantenga pulsada la tecla **Dial de control** durante 5 segundos. La pantalla de mensajes muestra **Temp Unit F**.

Cambiar a Celsius

Cuando esté en el modo Preparado (y la escala esté configurada en Fahrenheit), mantenga pulsada la tecla **Dial de control** durante 5 segundos. La pantalla de mensajes muestra **Temp Unit C**.

Inicio retardado de la cocción

Puede configurar un temporizador de retardo del inicio desde un mínimo de 10 minutos hasta un máximo de 24 horas.

1. Seleccione un programa inteligente, ajuste la configuración como desee y pulse **Delay Start**.
2. Cuando el indicador de los minutos parpadee, gire el **Dial de control** para ajustar los minutos (en incrementos de 10 minutos) y pulse **Start** para seleccionar.
3. El Inicio retardado comienza automáticamente y el temporizador inicia la cuenta atrás.
4. Cuando el Inicio retardado finaliza, comienza el Programa inteligente.

Programar un temporizador (sin cocinar)

Puede configurar un temporizador desde un mínimo de 1 minuto hasta un máximo de 1 hora.

1. Cuando el aparato esté encendido y en la pantalla aparezca el mensaje **Ready**, pulse **Delay Start**.
2. Cuando el indicador de los minutos parpadee, gire el **Dial de control** para ajustar los minutos (en incrementos de 1 minuto).
3. Pulse **Start** (Comenzar) para iniciar el temporizador.

Cancelar cocción

En los modos Pre calentamiento, Cocción o Mantener caliente, pulse **Cancelar**. La pantalla de mensajes muestra **Ready** (Preparado).

Restablecer la configuración original de la unidad

Restablecer programas individuales

- Con la olla en modo Preparado, mantenga pulsado un botón de programa durante más de 3 segundos. La pantalla de mensajes muestra **Ready** (Preparado).

El nivel de presión, el tiempo de cocción y la temperatura del Programa se restablecen a los valores predeterminados de fábrica.

Restablecer programas individuales durante la cocción

- Con la olla en modo Cocción, mantenga pulsado el botón de ese programa durante más de 3 segundos. La pantalla vuelve al programa de cocción en curso, pero con los ajustes predeterminados de fábrica.

El nivel de presión, el tiempo de cocción y la temperatura del Programa se restablecen a los valores predeterminados de fábrica.

Restablecer todos los ajustes de programa

- Con la olla en modo Preparado, mantenga pulsado **Cancelar** durante más de 3 segundos. La pantalla de mensajes muestra **Ready** (Preparado).

Los ajustes de la unidad se restauran a los valores predeterminados de fábrica.

CONFIGURACIÓN INICIAL

Limpiar antes de usar

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

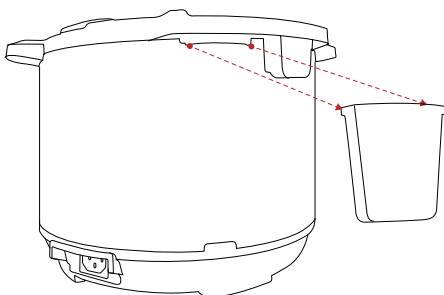
Instalación del colector de condensación

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

Extracción del colector de condensación

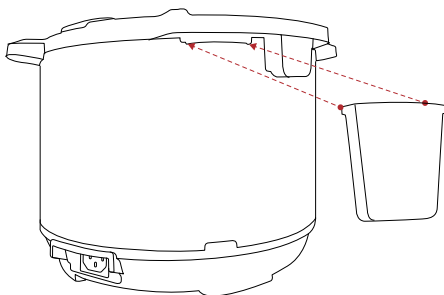
- Tire para alejar el colector de condensación de la base del aparato; no tire hacia abajo.

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



Instalación del colector de condensación

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



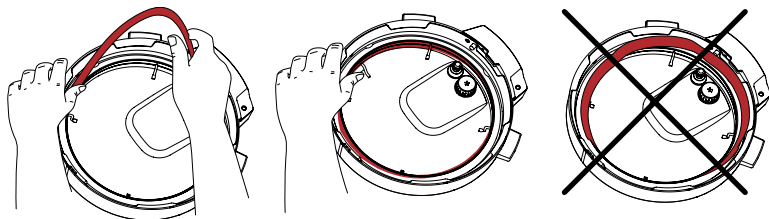
Utilización del anillo de sellado

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

- El anillo de sellado debe instalarse antes de utilizar la olla y limpiarse después de cada uso.
- Instale 1 anillo de sellado cada vez; utilice uno para los platos dulces y otro para los salados.
- Los anillos de sellado se dilatan con el tiempo y el uso normal. Para mantener la seguridad de su producto, sustituya el anillo de sellado cada 12-18 meses. Sustitúyalo antes si observa estiramientos, deformaciones o daños.

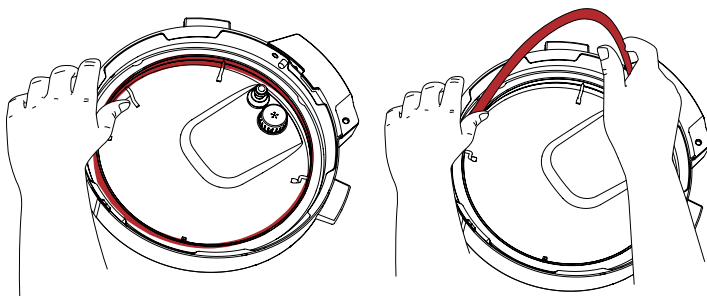
Instalación del anillo de sellado

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



Extracción del anillo de sellado

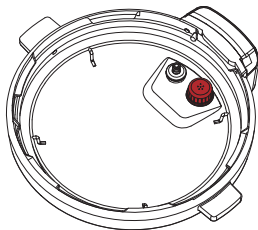
1. Sujete el borde del anillo de sellado y extráigalo por detrás del bastidor del anillo de sellado.
2. Inspeccione el bastidor para asegurarse de que está bien sujeto, centrado y a una altura uniforme alrededor de toda la tapa. Si el bastidor del anillo de sellado está deformado, no intente repararlo.



Escudo antibloqueo

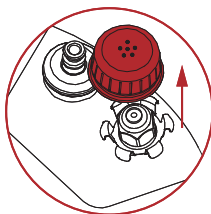
El escudo antibloqueo evita que las partículas de comida suban por el tubo de liberación de vapor, que ayuda a regular la presión.

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



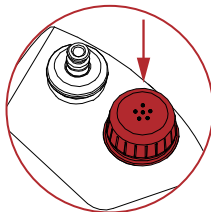
Extracción del escudo antibloqueo

- Agarre la tapa como si fuera un volante y use los pulgares para presionar con firmeza contra la parte lateral del escudo antibloqueo (presionando hacia el lateral de la tapa y hacia arriba) hasta que se salga de las sujeciones inferiores.



Instalación del escudo antibloqueo

- Coloque el escudo antibloqueo sobre las sujeciones y presione hacia abajo hasta que quede fijado en su posición. No intente hacer funcionar la olla a presión sin el escudo antibloqueo instalado.




Enchufar el cable

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

Prueba de funcionamiento

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

Para realizar una prueba de funcionamiento:

1. Añada 500 ml de agua en el recipiente interior de la olla.
2. Coloque el recipiente de cocción interior en la base del aparato.
3. Coloque la tapa sobre la base del aparato y bloquee la tapa. Véase "Cómo bloquear la tapa" más abajo
4. Pulse **Cocción a presión** en el panel de control.
5. Pulse el **Dial de control** y gírelo para ajustar el tiempo de cocción a 5 minutos.
6. Pulse **Keep Warm** para desactivar el ajuste Mantener caliente.
7. Pulse **Start** para comenzar. La pantalla de mensajes muestra **Pre calentamiento**.
8. Cuando la cocción esté terminada, la pantalla mostrará **NO ABRIR TAPA**.
9. Libere el vapor desplazando el interruptor de liberación de vapor a la posición **Ventilación** . Cuando el vapor se ha liberado por completo, la pantalla de mensajes muestra **OK to Open Lid** y **End** alternativamente.
Consulte el apartado "Cómo liberar el vapor" para obtener instrucciones completas
10. Desbloquee y abra la tapa.
Véase más abajo "Cómo desbloquear la tapa"
11. Deseche el agua restante y, a continuación, lave y seque el recipiente interior.

Ahora ya puede cocinar con su Instant Pot Duo Plus.

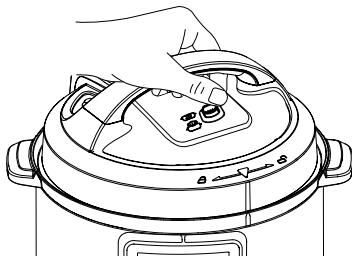
USO DE LA TAPA

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

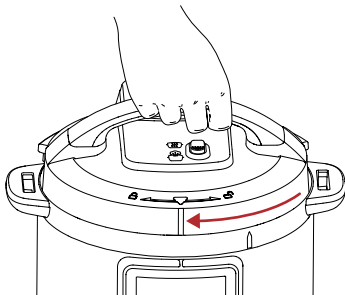
Cómo cerrar y bloquear la tapa

Para cocinar a presión, la tapa debe estar bien enganchada en su lugar para evitar escapes de vapor. Cuando coloque la tapa sobre la base de la olla:

1. Alinee la línea de la tapa con la flecha de al lado del panel de control.



2. Gire la tapa en el sentido de las agujas del reloj hasta que la línea de la tapa se alinee con la línea del centro del panel de control.



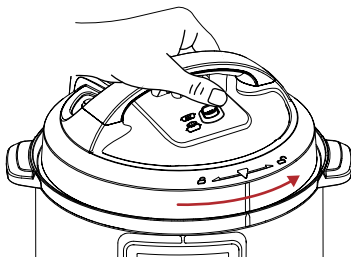
Si la tapa no está cerrada y bloqueada al iniciar un programa de cocción, la

pantalla de mensajes mostrará **Turn to Lock Lid** (Girar para bloquear tapa) y la unidad no iniciará la presurización.


Cómo desbloquear y abrir la tapa

Una vez que haya salido todo el vapor, deberá desbloquear la tapa antes de abrirla:

1. Gire la tapa en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta que la línea de la tapa se alinee con la flecha situada al lado del panel de control.




2. Levante con cuidado la tapa y sáquela de la base del aparato.

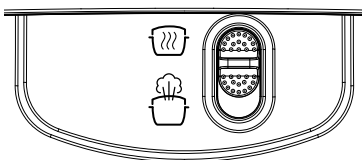
Cuando finalice un programa de cocción y se haya liberado el vapor, el icono de vapor de la pantalla  desaparecerá y la pantalla de mensajes mostrará **END (FIN)** y **OK to Open Lid** (Abrir Tapa OK).


Cómo liberar el vapor

Instant Pot Duo Plus puede liberar el vapor de forma natural o rápida. Use la opción que mejor se adapte al tipo de alimentos que está cocinando.

Liberación natural de vapor


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

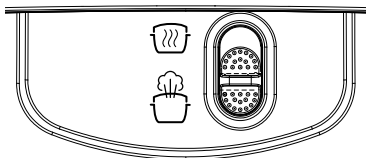



2. Cuando se haya liberado la presión, el icono de vapor de la pantalla  desaparezca y la pantalla de mensajes muestre **OK to Open Lid**, retire la tapa.

Liberación rápida de vapor

Libera rápidamente el vapor después de desplazar el interruptor de liberación de vapor a la posición de ventilación. Utilizar para: alimentos que tienden a cocinarse en exceso, como las verduras y el marisco.

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



2. Cuando se haya liberado la presión, el icono de vapor de la pantalla  desaparezca y la pantalla de mensajes muestre **OK to Open Lid**, retire la tapa.

Precaución al cocinar a presión

Este aparato utiliza la presión para cocinar. Deje que el aparato libere todo el exceso de presión y vapor antes de abrir la tapa. Si se abre la tapa antes de liberar la presión, pueden producirse quemaduras, lesiones personales y/o daños materiales. Más información en el documento Seguridad, mantenimiento y garantía.

Cocción a presión

La cocción a presión utiliza vapor a presión para cocinar los alimentos de forma rápida y uniforme. Cada Programa inteligente específico está diseñado para cocinar a presión un tipo concreto de alimentos. Puede ajustar la configuración como le indique su receta.

Elija entre estos programas inteligentes:

Programa	Tiempo de cocción predeterminado	Tiempo mínimo de cocción	Tiempo máximo de cocción	Nivel de presión predeterminado
Costumbre	10 minutos (00:10)	0 minute (00:00)	8 hours (08:00)	Alto
Pollo	10 minutos (00:10)	0 minute (00:00)	4 hours (04:00)	Alto
Pasta	1 minute (00:01)	0 minute (00:00)	1 hour (01:00)	Alto
Sopa	30 minutos (00:30)	0 minute (00:00)	4 hours (04:00)	Alto
Carne de res	30 minutos (00:30)	0 minute (00:00)	4 hours (04:00)	Alto
Frijoles	20 minutos (00:20)	0 minute (00:00)	4 hours (04:00)	Alto
Huevo	5 minutos (00:05)	0 minute (00:00)	10 minutos (00:10)	Bajo
Esterilizar	10 minutos (00:10)	0 minute (00:00)	30 minutos (00:30)	Alto

Otros ajustes

- La función Mantener caliente automáticamente está activada por defecto en todos los programas de cocción a presión.
- El Inicio retardado está disponible para todos los programas de cocción a presión.

Cómo cocinar a presión

Preparación

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

Pre calentamiento

1. Añada los ingredientes al recipiente de cocción interior y colóquelo en la base del aparato.
2. Coloque la tapa sobre la base del aparato y bloquee la tapa.
3. Pulse **Cocción a presión** en el panel de control.
4. Gire el **dial de control** para resaltar el programa inteligente que desee utilizar y, a continuación, pulse el **dial de control** para seleccionarlo.
5. El tiempo de cocción predeterminado parpadea. Para seleccionarlo, pulse el **dial de control**. O gire el **dial de control** para cambiarlo y, a continuación, pulse el **dial de control** para seleccionarlo.
6. El nivel de presión por defecto parpadea. Para seleccionarlo, pulse el **dial de control**. O gire el **dial de control** para cambiarlo y, a continuación, pulse el **dial de control** para seleccionarlo.
7. Para retrasar la cocción, pulse **Delay Start** (Inicio retardado) y, a continuación, gire el **Dial de control** para seleccionar el tiempo de retardo.
8. La función Mantener caliente está activada por defecto. Pulse **Keep Warm** (Mantener caliente) para desactivarla.
9. Pulse **Start** (Comenzar). La pantalla de mensajes muestra **Pre calentamiento** y la unidad acumula presión.

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

Cocción

1. Cuando la presión está lista, la pantalla de mensajes muestra **Do Not Open Lid** (No abrir la tapa). Se inicia la cocción y la barra de

progreso muestra **Cocción**.

2. El tiempo de cocción comienza la cuenta atrás.

Puede pulsar Cancelar para detener la cocción en cualquier momento.

Fin de la cocción

1. Cuando el contador llega a 00:00 se detiene la cocción.
2. Si la función Mantener caliente está activada, el tiempo empieza a contar.

Liberar el vapor

Elija el método de liberación de vapor que mejor se adapte a su receta.

Consulte "Cómo liberar el vapor" para conocer todos los detalles.

Utilizar líquido para crear vapor

La cocción a presión requiere la presencia de líquido en el recipiente de cocción interior para producir el vapor necesario. Dependiendo del tamaño de su Instant Pot Duo Plus, estas son las cantidades mínimas que necesitará:

Tamaño del recipiente	Mínimo de líquido para cocinar a presión*
5,7 litros	12 oz / 375 mL

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

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

COCCIÓN LENTA

La cocción lenta le permite preparar sus recetas favoritas a fuego lento y guisadas, como las que hacía la abuela. Este programa no usa presión para cocinar los alimentos.

Elija entre estos programas inteligentes:

Programa	Tiempo de cocción predeterminado	Tiempo mínimo de cocción	Tiempo máximo de cocción	Nivel de presión predeterminado
Costumbre	4 hours (04:00)	30 minutes (00:30)	99 hours, 30 minutes (99:30)	Alto
Pollo	4 hours (04:00)	30 minutes (00:30)	99 hours, 30 minutes (99:30)	Alto
Pasta	3 hours (03:00)	30 minutes (00:30)	99 hours, 30 minutes (99:30)	Alto
Sopa	6 hours (06:00)	30 minutes (00:30)	99 hours, 30 minutes (99:30)	Alto
Carne de res	6 hours (06:00)	30 minutes (00:30)	99 hours, 30 minutes (99:30)	Alto
Frijoles	8hours (08:00)	30 minutes (00:30)	99 hours, 30 minutes (99:30)	Alto

Otros ajustes

- La función Mantener caliente automáticamente está activada por defecto en todos los programas de cocción lenta.
- El Inicio retardado está disponible para todos los programas de cocción lenta.

Cómo usar la cocción lenta

Preparación

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

Cocción

1. Añada los ingredientes al recipiente de cocción interior y colóquelo en la base del aparato.
2. Coloque la tapa sobre la base del aparato y bloquee la tapa.
3. Pulse **Slow Cook** (Cocción lenta).
4. Gire el **dial de control** para resaltar el programa inteligente que desee utilizar y, a continuación, pulse el **dial de control** para seleccionarlo.
5. El tiempo de cocción predeterminado parpadea. Para seleccionarlo, pulse el **dial de control**. O gire el **dial de control** para cambiarlo y, a continuación, pulse el dial de control para seleccionarlo.
6. La temperatura de cocción predeterminada parpadea. Para seleccionarla, pulse el **Dial de control**. O para cambiarla, gire el **dial de control**.
7. Si lo desea, puede retrasar la cocción. Pulse **Delay Start** (Inicio retardado) y, a continuación, gire el **Dial de control** para seleccionar el tiempo de retardo.
8. La función Mantener caliente está activada por defecto. Pulse **Keep Warm** (Mantener caliente) para desactivarla.
9. Pulse **Start** (Comenzar). Comienza el precalentamiento. Cuando esté listo, se iniciará la cocción y la barra de progreso mostrará **Cocción**.
10. El tiempo de cocción comienza la cuenta atrás.

Puede pulsar Cancelar para detener la cocción en cualquier momento.

Fin de la cocción

1. Cuando el contador llega a 00:00 se detiene la cocción.
2. Si la función Mantener caliente está activada, el tiempo empieza a contar.

ARROZ

El programa Arroz utiliza vapor a presión para cocer el arroz de forma rápida y uniforme. Puede ajustar la configuración como le indique su receta.

Elija entre estos programas inteligentes:

Programa	Tiempo de cocción predeterminado	Tiempo mínimo de cocción	Tiempo máximo de cocción	Nivel de presión predeterminado
Costumbre	12 minutos (00:12)	0 minute (00:00)	1 hour (01:00)	Bajo
Arroz blanco	12 minutos (00:12)	0 minute (00:00)	30 minutos (00:30)	Bajo
Arroz integral	30 minutos (00:30)	0 minute (00:00)	1 hour (01:00)	Alto

Otros ajustes

- La función Mantener caliente automáticamente está activada por defecto para todos los programas de arroz.
- El Inicio retardado está disponible para todos los programas de arroz.

Cómo cocer arroz

1. Añada los ingredientes al recipiente de cocción interior y colóquelo en la base del aparato.
2. Coloque la tapa sobre la base del aparato y bloquee la tapa.
3. Pulse **Rice** (Arroz) en el panel de control.
4. Gire el **dial de control** para resaltar el programa inteligente que

desea utilizar y, a continuación, pulse el dial de control para seleccionarlo.

5. El tiempo de cocción predeterminado parpadea. Para seleccionarlo, pulse el **dial de control**. O gire el **dial de control** para cambiarlo y, a continuación, pulse el dial de control para seleccionarlo.
6. El nivel de presión por defecto parpadea. Para seleccionarlo, pulse el **dial de control**. O para cambiarlo, gire el **dial de control**.
7. Si lo desea, puede retrasar la cocción. Pulse **Delay Start** (Inicio retardado) y, a continuación, gire el **Dial de control** para seleccionar el tiempo de retardo.
8. La función Mantener caliente está activada por defecto. Pulse **Keep Warm** (Mantener caliente) para desactivarla.
9. Pulse **Start** (Comenzar). La pantalla de mensajes muestra **Pre calentamiento** y la unidad acumula presión.

Puede tardar entre 10 y 15 minutos en alcanzar la presión ajustada para la cocción.

Cocción

1. Cuando la presión está lista, la pantalla de mensajes muestra **Do Not Open Lid** (No abrir la tapa). Se inicia la cocción y la barra de progreso muestra **Cocción**.
2. El tiempo de cocción comienza la cuenta atrás.

Puede pulsar Cancelar para detener la cocción en cualquier momento.

Fin de la cocción

1. Cuando el contador llega a 00:00 se detiene la cocción.
2. Si la función Mantener caliente está activada, el tiempo empieza a contar.

Liberar el vapor

Elija el método de liberación de vapor que mejor se adapte a su receta.

Consulte "Cómo liberar el vapor" para conocer todos los detalles.

VAPOR

El programa Vapor cocina los alimentos utilizando vapor pero sin presión; es especialmente útil para verduras como brócoli, calabacín, zanahorias y otras. Puede ajustar los parámetros conforme a lo que indique su receta o a su gusto.

Programa	Tiempo de cocción predeterminado	Tiempo mínimo de cocción	Tiempo máximo de cocción	Temperatura predeterminada
Costumbre	10 minutos (00:10)	1 minute (00:01)	1 hour (01:00)	Alto

Otros ajustes

- La función Mantener caliente automáticamente no está disponible.
- El Inicio retardado no está disponible.

Cómo cocer al vapor

Preparación

Corte o pique los ingredientes según su receta.

Cocción

1. Añada los ingredientes al recipiente de cocción interior y colóquelo en la base del aparato.
2. Coloque la tapa sobre la base del aparato y bloquee la tapa.
3. Pulse **Steam** y "Custom" parpadeará en el panel de control.
4. El tiempo de cocción predeterminado parpadea. Para seleccionarlo, pulse el **dial de control**. O para cambiarlo, gire el dial de **control** para cambiarlo y, a continuación, pulse el dial para seleccionarlo.
5. La temperatura de cocción predeterminada parpadea. Para seleccionarla, pulse el Dial de control. O para cambiarla, gire el **dial de control**.
6. Pulse **Start** (Comenzar). Comienza el precalentamiento. Cuando esté listo, se iniciará la cocción y la barra de progreso mostrará **Cocción**.
7. El tiempo de cocción comienza la cuenta atrás.

Puede pulsar Cancelar para detener la cocción en cualquier momento.

Fin de la cocción

- Cuando el contador llega a 00:00 se detiene la cocción.

SALTEAR

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

Elija entre estos programas inteligentes:

Programa	Temperatura de cocción (fija)	Tiempo de cocción predeterminado	Tiempo mínimo de cocción	Tiempo máximo de cocción
Bajo	221° F (105° C)	30 minutos (00:30)	1 minute (00:01)	1 hour (01:00)
Alto	375° F (190° C)	30 minutos (00:30)	1 minute (00:01)	1 hour (01:00)
Personalizado 1	203° F (95° C)	30 minutos (00:30)	1 minute (00:01)	1 hour (01:00)
Personalizado 2	230° F (110° C)	30 minutos (00:30)	1 minute (00:01)	1 hour (01:00)
Personalizado 3	275° F (135° C)	30 minutos (00:30)	1 minute (00:01)	1 hour (01:00)
Personalizado 4	320° F (160° C)	30 minutos (00:30)	1 minute (00:01)	1 hour (01:00)
Personalizado 5	375° F (190° C)	30 minutos (00:30)	1 minute (00:01)	1 hour (01:00)

Otros ajustes

- La función de mantenimiento automático del calor está desactivada por defecto.
- El Inicio retardado no está disponible.

Cómo saltar

Preparación

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

Pre calentamiento

1. Coloque el recipiente de cocción interior vacío en la base del aparato. No cierre la tapa.
2. Pulse **Saute** y el Programa Inteligente Personalizado parpadeará.
3. El tiempo de cocción predeterminado parpadea. Para seleccionarlo, pulse el **dial de control**. O gire el dial de control para cambiarlo y, a continuación, pulse el **dial de control** para seleccionarlo.
4. La temperatura de cocción predeterminada parpadea. Para seleccionarla, pulse el Dial de control. O para cambiarla, gire el **dial de control**.
5. Pulse **Start** (Comenzar). Se inicia la cocción y la barra de progreso muestra **Preheating** (Pre calentamiento).

Cocinar

1. Cuando la pantalla muestre el mensaje **Hot**, añada los ingredientes pero no cierre la tapa.
2. El tiempo de cocción comienza la cuenta atrás.

Puede pulsar Cancelar para detener la cocción en cualquier momento.

Fin de la cocción

- Cuando el contador llega a 00:00, se detiene la cocción.

Saltear antes de la cocción a presión o la cocción lenta

Es frecuente saltar los alimentos para dorarlos antes de cocinarlos.

1. Saltee los ingredientes.
2. Pulse **Cancel** (Cancelar).

*Puede desglasar el recipiente interior ahora antes de cambiar a **Cocción a presión** o **Cocción lenta** (ver Desglasado más abajo)*

3. Seleccione el Programa inteligente que desea utilizar para finalizar la cocción.

Desglasado

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

1. Extraiga los alimentos del recipiente interior
2. Añada agua, caldo o vino
3. Use una cuchara de madera o una espátula de silicona para despegar los alimentos adheridos al recipiente de cocción interior

YOGUR

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

Elija entre estos ajustes en el Programa inteligente Yogur:

Proceso	Tiempo de cocción predeterminado	Temperatura predeterminada	Intervalo de tiempo personalizado
pasteurizar	3 minutes (00:03)	Alto	NA
Fermento (lácteo)	8 hours (08:00)	Bajo	NA
Fermentar (no lácteos, personalizado)	8 hours (08:00) (adjustable)	Bajo (ajustable)	Minimum 30 minutes (00:30) Maximum 99 hours, 30 minutes (99:30)

Otros ajustes

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

Cómo hacer yogur

Pasteurizar leche

1. Añada leche al recipiente de cocción interior y colóquelo en la base del aparato.
2. Coloque la tapa sobre la base del aparato y bloquee la tapa.
3. Pulse **Yogurt** y el Programa Inteligente Personalizado parpadeará.
4. El tiempo de cocción predeterminado parpadea. Pulse el **dial de control** para seleccionar un ajuste personalizado.
5. Con el **dial de control**, cambie la temperatura predeterminada a Alta (High). La pantalla muestra **BOIL** (hervir).
6. Pulse **Start** (Comenzar). Se inicia la cocción y la barra de progreso muestra **Preheating** (Precalentamiento).
7. Cuando finaliza la pasteurización, la pantalla muestra **End** (Fin).

La leche debe alcanzar un mínimo de 161 °F/72 °C para que se produzca la pasteurización.

Añada el fermento

1. Deje que la leche pasteurizada se enfríe a 43 °C/110 °F.
2. Añada un fermento a la leche siguiendo las instrucciones del envase.

Si utiliza yogur natural como fermento, asegúrese de que contiene un cultivo activo. Mezcle 30 ml (2 cucharadas) de yogur por cada 3,7 l (1 galón) de leche o siga una receta de confianza.

3. Coloque y cierre la tapa.

Fermentación

1. Pulse **Yogurt** (Yogur).
2. Regrese al ciclo Normal pulsando de nuevo **Yogur**; la pantalla muestra 8 horas (08:00).
3. El tiempo de fermentación por defecto parpadea. Para seleccionarlo, pulse el **dial de control**. O gire el **dial de control**

para cambiarlo y, a continuación, pulse el dial de control para seleccionarlo.

4. Transcurridos 10 segundos, la olla empieza a calentarse; la pantalla muestra el temporizador empezando a contar desde 00:00.
5. Cuando finaliza la fermentación, el aparato emite un pitido y la pantalla muestra **End** (Fin). Un periodo de fermentación más largo producirá un yogur más agrio.
6. Deje que el yogur se enfríe.
7. Déjelo en la nevera durante 12-24 horas para que desarrolle los sabores.

¿Cuánta cantidad hacer?

Tamaño del recipiente	Volumen de leche mínimo	Volumen de leche máximo
5.7 litros	32 oz / 1000 ml	128 oz / 3.8 l

SOUS VIDE

La función sous vide cocina los alimentos en agua, dentro de una bolsa hermética apta para alimentos, durante un largo período de tiempo. Los alimentos se cocinan en su propio jugo y quedan deliciosos y muy tiernos. Este programa no usa presión para cocinar los alimentos.

Debe utilizar la tapa de cocción a presión para mantener una temperatura precisa.

Elija entre estos programas inteligentes:

Programa	Temperatura predeterminada	Tiempo de cocción predeterminado	Tiempo máximo de cocción
Costumbre	56°C 133°F	3 hours (03:00)	99 hrs, 30 min (99:30)
Pollo	60°C 140°F	2 hours (02:00)	99 hrs, 30 min (99:30)
Carne de res	54°C 130°F	2 hours (02:00)	99 hrs, 30 min (99:30)
Huevo	70°C 158°F	30 minutes (00:30)	24 hrs (24:00)

Otros ajustes

- La función de mantenimiento automático del calor está desactivada por defecto.
- El Inicio retardado no está disponible.

Qué necesita para cocinar sous vide

- Pinzas
- Bolsas aptas para alimentos herméticas, resellables,

O BIEN

- Un sellador de vacío y bolsas para envasar alimentos al vacío

Cómo cocinar sous vide

Preparación

1. Corte, pique, sazone o marine los ingredientes en función de la receta.
2. Añada los ingredientes a la bolsa de cocción y ciérrela herméticamente.

Precalentamiento

1. Coloque el recipiente de cocción interior vacío en la base de cocción, llénelo con agua hasta la mitad de la línea de llenado y cierre y bloquee la tapa.
2. Pulse **Sous Vide** en el panel de control.
3. Gire el **dial de control** para resaltar el programa inteligente que desee utilizar y, a continuación, pulse el **dial de control** para seleccionarlo.
4. El tiempo de cocción predeterminado parpadea. Para seleccionarlo, pulse el **dial de control**. O para cambiarlo, gire el **dial de control** para cambiarlo y, a continuación, pulse el dial para seleccionarlo.
5. La temperatura por defecto parpadea. Para seleccionarla, pulse el **dial de control**. O para cambiarla, gire el **dial de control**.
6. Pulse **Start** (Comenzar). La pantalla de mensajes muestra **Precalentamiento** y la unidad comienza a calentar.

Cocción

1. Cuando la pantalla de mensajes muestre **Hot** (Caliente), desbloquee y abra la tapa.
2. Añada la bolsa de cocción sellada al recipiente interior y vuelva a cerrar y bloquear la tapa.
3. El tiempo de cocción comienza la cuenta atrás.
4. Cuando el contador llega a 00:00, se detiene la cocción.

Puede pulsar Cancelar para detener la cocción en cualquier momento.

Extracción de los alimentos

Cuando se complete el proceso de cocción, la pantalla mostrará **End** (Fin). Abra la tapa y utilice las pinzas para retirar con cuidado la bolsa de cocción.

PASTEL

El programa inteligente Pastel utiliza vapor a presión para hornear pasteles de forma rápida y uniforme, especialmente, tartas de queso. Puede ajustar la configuración como le indique su receta.

Programa	Tiempo de cocción predeterminado	Tiempo mínimo de cocción	Tiempo máximo de cocción	Nivel de presión predeterminado
Costumbre	30 minutos (00:30)	1 minute (00:01)	4 hours (04:00)	Alto

Otros ajustes

- La función de mantenimiento automático del calor está activada por defecto.
- El Inicio retardado está disponible.

Cómo cocinar a presión

Preparación

Prepare los ingredientes según la receta.

Pre calentamiento

1. Añada los ingredientes al recipiente de cocción interior y colóquelo en la base del aparato.
2. Coloque la tapa sobre la base del aparato y bloquee la tapa.
3. Pulse **Cake** (Pastel) y el Programa Inteligente Personalizado parpadeará.
4. El tiempo de cocción predeterminado parpadea. Para seleccionarlo, pulse el **dial de control**. O gire el **dial de control** para cambiarlo y, a continuación, pulse el dial de control para seleccionarlo.
5. El nivel de presión por defecto parpadea. Para seleccionarlo, pulse el **dial de control**. O para cambiarlo, gire el **dial de control**.
6. Si lo desea, puede retrasar la cocción. Pulse **Delay Start** (Inicio retardado) y, a continuación, gire el **dial de control** para seleccionar el tiempo de retardo.
7. La función Mantener caliente está activada por defecto. Pulse **Keep Warm** (Mantener caliente) para desactivarla.
8. Pulse **Start** (Comenzar). La pantalla muestra **Pre calentando** y la Instant Pot Duo Plus está acumulando presión

Puede tardar entre 10 y 15 minutos en alcanzar la presión ajustada para la cocción.

Cocción

1. Cuando la presión está lista, la pantalla de mensajes muestra **Do Not Open Lid** (No abrir la tapa). Se inicia la cocción y la barra de progreso muestra **Cocción**.
2. El tiempo de cocción comienza la cuenta atrás.

Puede pulsar Cancelar para detener la cocción en cualquier momento.

Fin de la cocción

1. Cuando el contador llega a 00:00 se detiene la cocción.

- Si la función Mantener caliente está activada, el tiempo empieza a contar.

Liberar el vapor

Elija el método de liberación de vapor que mejor se adapte a su receta.

Consulte "Cómo liberar el vapor" para conocer todos los detalles.

MANTENER CALIENTE

Puede elegir que la función Mantener caliente (Keep Warm) se active automáticamente después de cocinar en muchos programas inteligentes, y también puede utilizarla por separado para recalentar alimentos.

Mantener caliente después de cocinar

- Una vez finalizada la cocción, se inicia el calentamiento automático. El temporizador muestra el tiempo transcurrido, hasta 10 horas.
- Para desactivar el calentamiento automático (durante la cocción o durante el calentamiento automático), pulse **Keep Warm** y la luz situada sobre el botón se apagará..

Recalentar comida

- En modo de espera, pulse **Keep Warm**.
- El tiempo de cocción predeterminado parpadea. Para seleccionarlo, pulse el **dial de control**. O gire el **dial de control** para cambiarlo y, a continuación, pulse el dial de control para seleccionarlo.
- El nivel de temperatura por defecto parpadea. Para seleccionarlo, pulse el **dial de control**. O para cambiarlo, gire el **dial de control**.

Programa	Tiempo de cocción predeterminado	Temperatura predeterminada	Tiempo de cocción mínimo/máximo
Manual	10 hours (10:00)	Alto	30 min / 10 hrs (00:30 / 10:00)

LIMPIEZA

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

Componente	Instrucciones de limpieza
Accesorios <ul style="list-style-type: none">• Bastidor de vapor• Colector de condensación• Anillo de sellado	<ul style="list-style-type: none">• Lavar después de cada uso• Lavar a mano con agua caliente y jabón neutro para los platos o lavar en el lavavajillas, en la bandeja superior• No utilice nunca detergentes químicos, polvos o estropajos que rasquen con los accesorios• Vacíe y aclare el colector de condensación después de cada uso
Tapa y otras piezas <ul style="list-style-type: none">• Escudo antibloqueo• Anillo de sellado• Orificio de salida de vapor• Tapa de silicona• Cubierta de liberación de vapor	<ul style="list-style-type: none">• Lavar a mano con agua caliente y jabón neutro para los platos o lavar en el lavavajillas, en la bandeja superior• Retire todas las piezas pequeñas de la tapa antes de lavarla.• Con la válvula de escape de vapor y el escudo antibloqueo retirados, limpie el interior del tubo de liberación de vapor para evitar obstrucciones.• Para drenar el agua de la tapa tras lavarla en el lavavajillas, sujete el asa de la tapa y manténgala en posición vertical sobre el fregadero, después gírela 360°, como si girase un volante.• Después de la limpieza, guarde la tapa boca abajo sobre la base de cocción• Guarde los anillos de sellado en un lugar bien ventilado para dispersar los olores• Para eliminar los olores del anillo de sellado, añada 1 taza (8 oz/250 mL) de agua y 1 taza (8 oz/250 mL) de vinagre blanco en el recipiente de cocción interior y ejecute la cocción a presión durante 5-10 minutos; después, utilice la Liberación rápida de vapor

Recipiente de cocción interior	<ul style="list-style-type: none"> • Lavar después de cada uso. • Lavar a mano con agua caliente y jabón neutro para los platos o lavar en el lavavajillas* • Las manchas de agua dura pueden necesitar que use una esponja humedecida en vinagre y que restriegue para eliminarlas • Si quedan restos de comida quemada o muy adherida, sumergir en agua caliente durante unas horas antes de limpiar • Seque todas las superficies externas antes de colocar la base del aparato
Cable de alimentación	<ul style="list-style-type: none"> • Pase un paño ligeramente humedecido para limpiar los restos de partículas del cable de alimentación
Base del aparato	<ul style="list-style-type: none"> • Limpie el interior de la base del aparato, además del borde de condensación, con un paño ligeramente humedecido y deje que se sequen al aire • Limpie el exterior de la base del aparato y el panel de control con una esponja o un paño suave, ligeramente humedecidos

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

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible motivo	Solución
Tengo dificultades para cerrar la tapa.	La junta de cierre no está bien colocada.	<ul style="list-style-type: none">• Vuelva a colocar la junta de cierre y cerciórese de que toda la junta de cierre está ajustada detrás de la ranura para la junta de cierre.
	La válvula de flotador está en la posición superior.	<ul style="list-style-type: none">• Presione suavemente la válvula de flotador hacia abajo con un utensilio largo.
	El contenido de la olla aún está caliente.	<ul style="list-style-type: none">• Mueva el interruptor de salida rápida hasta la posición• Vent (ventilación); a continuación, baje la tapa lentamente hacia la base de la olla para permitir la disipación del calor.

Problema	Posible motivo	Solución
Tengo dificultades para abrir la tapa.	Hay presión en el interior de la olla.	<ul style="list-style-type: none"> • Elimine la presión con el método acorde al tipo de receta; abra la tapa únicamente una vez que la válvula de flotador haya bajado. • El contenido puede estar sometido a presión; para evitar lesiones por quemaduras, no intente forzar la apertura de la tapa.
	La válvula de flotador está atascada en la posición superior debido a restos o residuos de alimentos.	<ul style="list-style-type: none"> • 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.
El recipiente interior se queda atascado en la tapa cuando se abre la olla.	El enfriamiento del recipiente interior puede crear un efecto de succión, lo que provoca la adherencia del recipiente interior a la tapa.	<ul style="list-style-type: none"> • Para eliminar el vacío, mueva el interruptor de salida rápida hasta la posición Vent (ventilación)..

Problema	Posible motivo	Solución
Se escapa vapor por el lateral de la tapa.	No se ha colocado la junta de cierre en la tapa.	<ul style="list-style-type: none"> • Coloque la junta de cierre.
	La junta de cierre está dañada o no está bien colocada.	<ul style="list-style-type: none"> • Sustituya la junta de cierre.
	Hay restos de comida pegados en la junta de cierre.	<ul style="list-style-type: none"> • Quite la junta de cierre y límpiela bien.
	La tapa no se ha cerrado adecuadamente.	<ul style="list-style-type: none"> • Abra la tapa y vuelva a cerrarla.
	La ranura para la junta de cierre está torcida o descentrada.	<ul style="list-style-type: none"> • 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 recipiente interior se haya deformado.	<ul style="list-style-type: none"> • 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.	<ul style="list-style-type: none"> • Desmonte la válvula de flotador de la tapa y límpiela bien; consulte la Guía de inicio y realice una «prueba de funcionamiento inicial» para comprobar el funcionamiento y anote los resultados. Póngase en contacto con el departamento de atención al cliente.

Problema	Posible motivo	Solución
El vapor sale a borbotones por la válvula de salida de vapor cuando el interruptor de salida rápida está en la posición Seal (sellado).	No hay líquido suficiente en el recipiente interior.	<ul style="list-style-type: none"> • Añada líquido ralo a base de agua en el recipiente interior con arreglo a su tamaño: Modelo de 5,7 L - 375 ml 7.6 L - 500 ml
	Se ha producido un fallo de control en el sensor de presión.	<ul style="list-style-type: none"> • Póngase en contacto con el departamento de atención al cliente.
	La válvula de salida de vapor no está bien colocada.	<ul style="list-style-type: none"> • Mueva el interruptor de salida rápida hasta la posición Seal (sellado).
Durante el ciclo de cocción sisea/ sale un poco de vapor de la válvula de salida de vapor.	El interruptor de salida rápida no está en la posición Seal (sellado).	<ul style="list-style-type: none"> • Mueva el interruptor de salida rápida hasta la posición Seal (sellado).
	La olla regula el exceso de presión.	<ul style="list-style-type: none"> • 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.	<ul style="list-style-type: none"> • Compruebe si el cable de alimentación presenta daños. Si observa algún daño, póngase en contacto con el departamento de atención al cliente. • Compruebe que la toma de corriente está activa.
	Se ha fundido el fusible eléctrico de la olla.	<ul style="list-style-type: none"> • Póngase en contacto con el departamento de atención al cliente.
La olla emite chasquidos en ocasiones.	Es el sonido de activación y desactivación de la alimentación y de expansión de la placa de presión con el cambio de temperatura.	<ul style="list-style-type: none"> • Esto es normal y no tiene que hacer nada al respecto.
	El fondo del recipiente interior está mojado.	<ul style="list-style-type: none"> • Pase un trapo por las superficies exteriores del recipiente interior. Cerciórese de que la placa calefactora está seca antes de insertar el recipiente interior en la base de la olla.

CÓDIGOS DE ERROR

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

Problema	Causa	Solución
C1 C2 C6 C6H C6L	Fallo del sensor	<ul style="list-style-type: none">• Póngase en contacto con Atención al cliente.
C5	La temperatura es demasiado alta porque el recipiente interior no está colocado en la base de cocción	<ul style="list-style-type: none">• Pulse Cancelar y espere a que el elemento calentador se enfríe; asegúrese de que no haya objetos extraños en la base de la olla; introduzca o vuelva a colocar el recipiente interior en la base del aparato y vuelva a introducir los comandos.
C5	La temperatura es demasiado alta porque no hay agua en el recipiente interior	<ul style="list-style-type: none">• Compruebe si hay alimentos quemados en el fondo del recipiente. Añada una capa fina de líquido a base de agua al recipiente interior, conforme a su tamaño:<ul style="list-style-type: none">• 5.7L (12 oz / 375 mL)• 7.6L (16 oz / 500 mL)
C7 or NoPr	El elemento calentador ha fallado	<ul style="list-style-type: none">• Póngase en contacto con Atención al cliente.
C7 or NoPr	No hay suficiente líquido	<ul style="list-style-type: none">• Añada una capa fina de líquido a base de agua al recipiente interior, conforme a su tamaño:<ul style="list-style-type: none">• 5.7L (12 oz / 375 mL)• 7.6L (16 oz / 500 mL)
C7 or NoPr	El botón de liberación rápida está en la posición de Ventilación	<ul style="list-style-type: none">• Compruebe el interruptor de liberación de vapor para asegurarse de que está en la posición Sellado.
Lid	La tapa no está en la posición correcta para el programa seleccionado	<ul style="list-style-type: none">• Abra la tapa y vuelva a cerrarla. No ponga la tapa cuando use la función de Saltear.

Problema	Causa	Solución
Food burn	Alta temperatura detectada en el fondo del recipiente interior; el aparato reduce automáticamente la temperatura para evitar el sobrecalentamiento	<ul style="list-style-type: none"> • Los depósitos de almidón en el fondo del recipiente pueden haber bloqueado la disipación del calor. • Apague la olla, libere la presión según la receta e inspeccione el fondo del recipiente interior.
PrSE	Se ha acumulado presión durante un programa de cocción sin presión	<ul style="list-style-type: none"> • Coloque el interruptor de liberación de vapor en la posición de ventilación.

MÁS INFORMACIÓN

Registre su producto

instantbrands.co.uk/product-registration

Póngase en contacto con Atención al cliente

instantbrands.co.uk/support

UKSupport@instantbrands.com

EUSupport@instantbrands.com

Instant Brands® Connect App con más de 1000 recetas

iOS and Android app stores

Tablas de cocción y más recetas

instantbrands.co.uk/recipes

Sustitución de piezas y accesorios

instantbrands.co.uk/product-category/instant

Únase a la comunidad



Especificaciones del producto

Model	Volumen	Voltaje	Potencia	Peso	Dimensiones
DPPC604	840-1000 Vatios	220- 240V~ 50-60 Hz	5.7 Litros	5.58 kg	cm: 34.1 L x 33.9 W x 32.4 H

GARANZIA

Instant Brands (Ireland) Limited e Instant Brands Inc. (congiuntamente, l'“Azienda”) garantiscono che questo prodotto è esente da difetti di fabbricazione e di materiali, in normali condizioni di uso domestico, per un (1) anno dalla data d'acquisto originale. La presente Garanzia Limitata è valida solo per l'acquirente originario e per l'uso nell'UE.

La presente garanzia non copre gli apparecchi usati al di fuori dell'UE. Per ricevere assistenza nell'ambito di questa Garanzia Limitata occorre presentare la prova della data di acquisto originale e, su richiesta, restituire l'apparecchio. A condizione che il prodotto venga usato e ne sia eseguita la manutenzione secondo le istruzioni con esso fornite (disponibili anche all'indirizzo instantbrands.co.uk) l'Azienda provvederà, a sua esclusiva discrezione, a: (i) riparare i difetti di fabbricazione e materiali; o (ii) sostituire l'apparecchio. Qualora l'apparecchio venga sostituito, la Garanzia Limitata sull'apparecchio sostitutivo scadrà entro 12 mesi dalla data dell'acquisto originario. L'Azienda non si fa carico dei costi di spedizione per gli interventi coperti da garanzia.

The Company is not responsible for shipping costs for warranty service.

Limitazioni ed esclusioni

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

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

L'utente può usufruire di diritti e rimedi in base alle leggi applicabili, in aggiunta a eventuali diritti o rimedi che possano essere disponibili nell'ambito di questa garanzia limitata.

GARANZIA

Per registrare l'apparecchio, instantbrands.co.uk/product-registration/ È richiesto il nome, un indirizzo e-mail, il nome del negozio, la data di acquisto, il numero e il codice seriale del modello (riportati entrambi sull'apparecchio). La registrazione permette di rimanere informati su novità e ricette, nonché di essere contattati per eventuali avvisi di sicurezza relativi al prodotto. Effettuando la registrazione, l'utente riconosce di avere letto e compreso le istruzioni per l'uso e le avvertenze fornite con l'apparecchio.

Servicio de Garantía

Para disfrutar del servicio de garantía, póngase en contacto con el departamento de Atención al cliente creando un recibo de asistencia en línea en Instantbrands.co.uk/support/. Si no podemos solucionar el problema, podríamos pedirle que envíe el aparato al departamento de Servicio para inspeccionar su calidad. Instant Brands no asumirá los gastos de envío relacionados con el servicio de garantía. Al devolver el aparato, indique su nombre, domicilio, dirección de correo electrónico, número de teléfono y prueba de la fecha de compra original además de la descripción del problema que ha observado en el aparato.

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

Email: EUSupport@instantbrands.com
Telephone: +44 (0) 3331 230051

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

Smaltimento

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



Instant Brands (EMEA) Limited

1 Christchurch Way, Woking, Surrey,
GU21 6JG, Reino Unido

Instant Brands (Ireland) Limited

Suite 6, Rineanna House, Shannon
Free Zone, Shannon, Co Clare,
Irlanda, V14 CA36

instantbrands.co.uk

© 2023 Instant Brands LLC
INSTANT e INSTANT BRANDS
son marcas registradas de Instant
Brands Holdings Inc.