

peusta en marcha

INSTANT POT® **PRO PLUS**
MANUAL DE USUARIO

Instant™

Índice

Bienvenido	3
ADVERTENCIAS IMPORTANTES.....	4
Producto, piezas y accesorios.....	9
Puesta en marcha	11
Cocinar con la Instant Brands Connect App.....	14
Vincular la Instant Brands Connect App.....	15
Panel de control.....	16
Configuración	19
Cocción a presión.....	20
Liberar presión.....	22
Funciones de control de la presión.....	25
Cocción	30
Acerca de las conservas	34
Conservas 101	35
Cocción	36
Cuidado, limpieza y almacenamiento.....	46
Resolución de problemas.....	52

Bienvenido

Gracias por adquirir su nuevo Instant Pot® Pro Plus Pressure Cooker. Esperamos disfrute cocinando con él durante muchos años.

Registre su producto

Ayúdenos a seguir en contacto, si necesitamos informarle de algo. Registre su producto en instantbrands.co.uk/product-registration.

Contacte con nosotros

Si tiene alguna duda sobre su nuevo Instant Pot, estamos aquí para ayudarle.

instantbrands.co.uk/support/

UKSupport@instantbrands.com (si está en el Reino Unido)

EUSupport@instantbrands.com (si está en la UE)

+44 (0) 3331 230051

Especificaciones del producto

				
Modelo: Pro Plus 60	220-240 V ~ 50-60 Hz	1200 W	5.7 litros	15.54 lb / 7.05 kg
	Pro Plus 60			
	cm: 33,5 L x 33,1 An x 32,3 Al			

Encuentre el nombre de su modelo y el número de serie

Encuentre el **nombre del modelo** en la etiqueta informativa plateada en la parte posterior de la base del aparato, cerca del cable de alimentación. El **número de serie** está situado en una etiqueta adhesiva blanca debajo de la etiqueta informativa.

Especificaciones del producto

Modelo	Voltaje	Potencia	Volumen	Peso	Dimensiones
Pro Plus	1200W	220-240V~ 50/60 Hz	5.7 litros	7.05kg	cm: 33,5 L x 33,1 An x 32,3 Al

⚠ ATENCIÓN

Instrucciones sobre seguridad

En Instant™, queremos que se sienta cómodo usando nuestros productos. Este aparato Instant Pot Pro Plus ha sido diseñado para usted y pensando en su seguridad.

Lea todas las instrucciones antes de usar el producto y úselo solamente según lo indicado. El incumplimiento de estas advertencias importantes podría causar lesiones y/o daños materiales y anulará su garantía.

Al usar aparatos eléctricos, deben seguirse siempre precauciones básicas de seguridad para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica y lesiones personales.

⚠ INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

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.

⚠ ATENCIÓN

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.

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.

⚠ ATENCIÓN

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

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 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

⚠ ATENCIÓN

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 Pro 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.

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.

⚠ ATENCIÓN

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 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

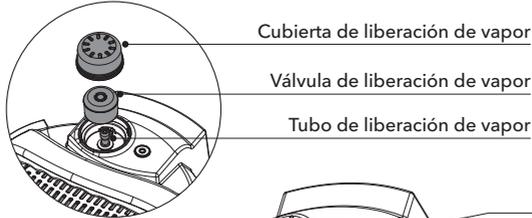
Producto, piezas y accesorios

Antes de usar su nuevo Instant Pot Pro Plus, asegúrese de que contiene todos los elementos, después consulte la sección **Cuidado, limpieza y almacenamiento:**

Extracción e instalación de las piezas para saber cómo encaja todo.

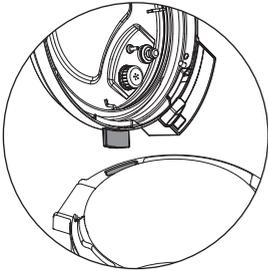
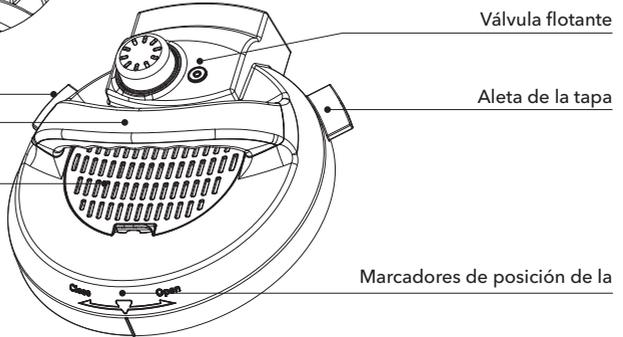
Parte superior de la tapa

Montaje de liberación de vapor



Aleta de la tapa
Asa de la tapa

Cubierta protectora QuickCool

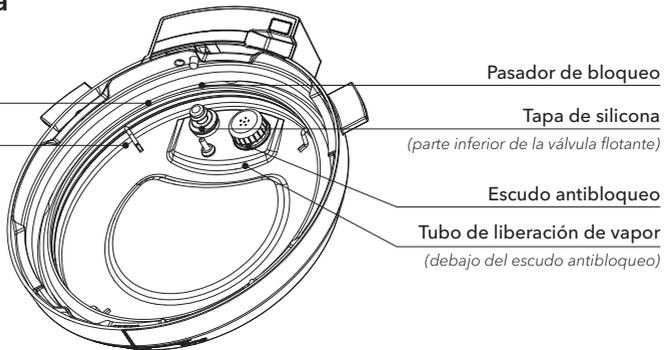


💡 Consejo Instant: Coloque la tapa de cocción a presión en posición vertical para alejarla de la encimera. Inserte la aleta izquierda o derecha de la tapa en los soportes correspondientes en la base para mantenerla en posición vertical y ahorrar espacio.

Parte inferior de la tapa

Anillo de sellado

Bastidor del anillo de sellado



Las ilustraciones de este documento son a modo de referencia y podrían diferir del producto real. Consulte siempre el producto real.

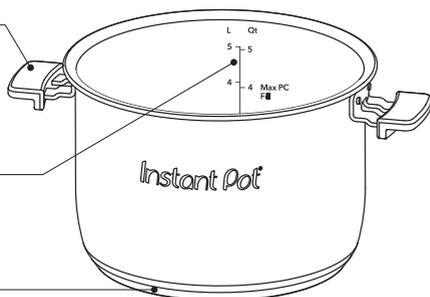
Producto, piezas y accesorios

Recipiente de cocción

Asas de silicona de fácil agarre

Indicadores de línea de llenado

Fondo plano



 Instant Tip: Apto para encimera y horno hasta 204 °C. La parte inferior del recipiente de cocción tiene tres capas y admite el impacto de los utensilios de cocina, algo que suena complicado pero que en realidad significa que puede usarlo sobre cualquier superficie, desde la base del aparato multicocción hasta hornillos eléctricos, cerámicos, de gas o inducción.

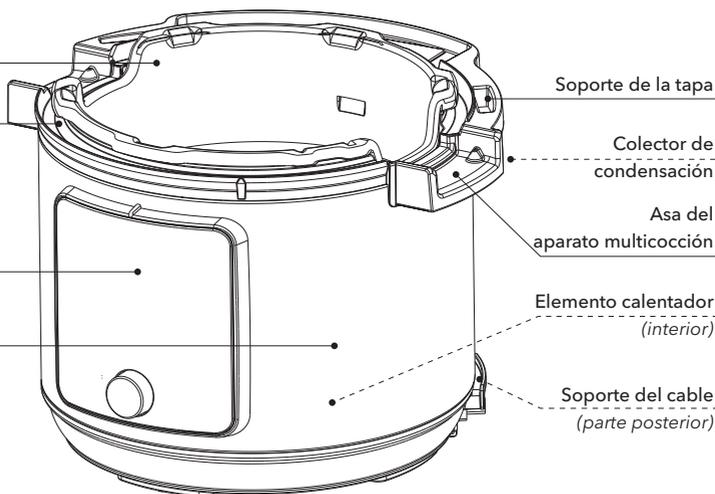
Base del aparato multicocción

Recipiente exterior

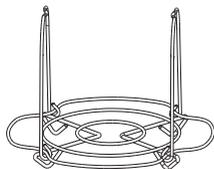
Borde de condensación

Panel de control

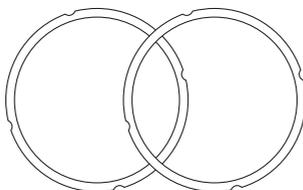
Exterior de acero inoxidable negro



Accesorios



Bastidor de vapor



Anillo de sellado extra

Las ilustraciones de este documento son a modo de referencia y podrían diferir del producto real. Consulte siempre el producto real.

Puesta en marcha

Configuración inicial

- 01** Saque su Instant Pot Pro Plus de la caja.
- 02** Extraiga el material de embalaje y los accesorios del interior y de alrededor del aparato multicocción y asegúrese de que están todas las piezas. Consulte **Producto, piezas y accesorios** para un desglose de todas las piezas. Asegúrese de mirar debajo del recipiente de cocción.
- 03** Lave el recipiente de cocción en el lavavajillas o con agua caliente y jabón para lavar los platos. Aclárelo bien con agua limpia y caliente, y use un paño suave para secar concienzudamente el exterior del recipiente.
- 04** Frote el elemento calentador con un paño suave, seco para asegurarse de que no queden partículas del embalaje en la base del aparato multicocción.

No retire las etiquetas adhesivas de seguridad de la tapa (salvo que así se especifique en la propia etiqueta) ni las etiquetas de la parte posterior de la base del aparato multicocción.

- 05** Puede que tenga la tentación de poner el Pro Plus sobre el fogón, ¡no lo haga! Coloque el aparato multicocción sobre una superficie estable, nivelada, alejada de material combustible y de fuentes de calor externas.

¿Alguna pieza falta o está dañada?

- 06** Póngase en contacto con un encargado de atención al cliente por correo electrónico escribiendo a **UKsupport@instantbrands.com (si está en el Reino Unido) o EUsupport@instantbrands.com (si está en la UE)** y estaremos encantados de hacer magia para usted.

CAUTION

Lea las **Advertencias importantes** antes de utilizar el aparato. Si no lee y sigue las instrucciones para un uso seguro podrían producirse daños en el aparato, daños materiales o lesiones personales.

NO COLOQUE el aparato sobre un hornillo caliente ni sobre otro aparato. El calor procedente de una fuente externa dañará el aparato.

Para evitar riesgos de daños materiales o lesiones personales, **NO COLOQUE** nada sobre el aparato, y **NO** cubra ni bloquee la salida de vapor o el escudo antibloqueo, situado en la tapa del aparato.

Puesta en marcha

Prueba de funcionamiento inicial (prueba de agua)

Antes de usar su nuevo Pro Plus por primera vez, debe realizar una prueba de cocción a presión para asegurarse de que todo funciona correctamente.

Paso 1: Configuración de su Pro Plus para cocinar a presión

01 Extraiga el recipiente de cocción de la base del aparato multicocción y llénelo de agua hasta la primera línea (1).

02 Coloque el recipiente de cocción en la base del aparato.

03 Conecte el cable de alimentación a una fuente de 220-240 V.
La pantalla muestra **OFF** (Apagado).

04 Coloque y cierre la tapa como se describe en **Funciones de control de la presión: Tapa de cocción a presión**.

La tapa se sella automáticamente para cocinar a presión.

Paso 2: "Cocinar" (... no en realidad, es solo una prueba)

05 Pulse **Pressure Cook** (Cocción a presión).

06 Cuando el **campo con los minutos** parpadee, gire el dial para ajustar el tiempo de cocción a 5 minutos (00:05).

Los ajustes personalizados se guardan en el programa inteligente al iniciarse la cocción.

07 Pulse el campo de Ventilación para alternar entre **Natural, Pulse** (Impulsos) y Liberación rápida.

Seleccione **Quick** (Rápido) para una liberación rápida una vez completada la prueba.

Consulte la sección **Liberar presión** para obtener más información.

08 Pulse **Keep Warm** (Mantener caliente) para desactivar la función de mantener caliente una vez completada la prueba.

09 Pulse **Start** (Comenzar) para comenzar.

La pantalla muestra **On** y la barra de progreso de cocción mostrará **Pre-heating** (Precalentamiento).



Paso 3: Liberar presión

Cuando finalice el programa inteligente, el icono de liberación rápida parpadeará hasta que se complete la ventilación.

10 Compruebe el **indicador de presión** en el panel de control para asegurarse de que sea seguro abrir la tapa, después ábrala con cuidado y retírela como se describe en **Funciones de control de la presión: Tapa de cocción a presión**.

Lea las Funciones de control de la presión (indicador de presión) en la página 29.

11 Usando una protección adecuada para las manos, quite la tapa de la base del aparato multicocción, descarte el agua y seque el recipiente de cocción concienzudamente.

Ya puede empezar a cocinar con su Instant Pot® Pro Plus.

Puesta en marcha

PRECAUCIÓN

El vapor presurizado se expulsa por la parte superior de la válvula de liberación de vapor. Mantenga la piel expuesta alejada de la válvula de liberación de vapor para evitar lesiones por quemaduras.

PELIGRO

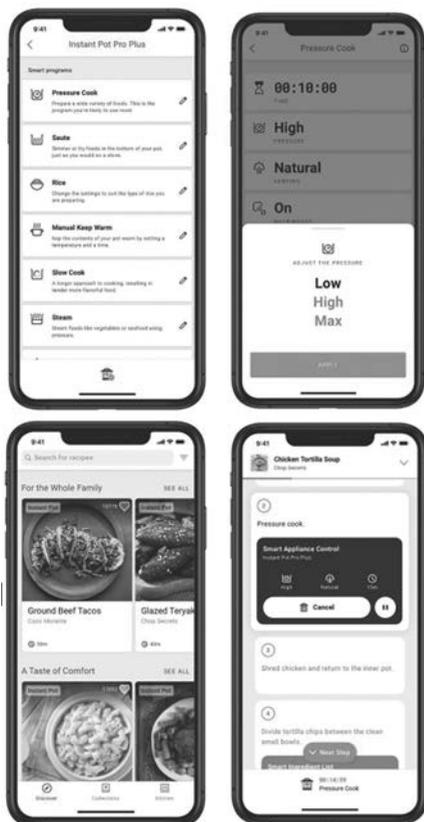
NO TRATE de quitar la tapa mientras el indicador de presión esté encendido y **NUNCA TRATE** de forzar la tapa para abrirla. El contenido está a una presión extrema. La luz indicadora de presión debe estar apagada antes de que intente quitar la tapa. Si no sigue estas instrucciones, podrían producirse lesiones graves o daños materiales.

PRECAUCIÓN

El recipiente de cocción estará caliente después de la cocción. Use siempre una protección adecuada contra el calor al manipular un recipiente caliente para evitar lesiones por quemaduras.

Cocinar con la Instant Brands Connect App

Haga que cocinar sea sencillo y fácil al controlar su Instant Pot® Pro Plus usando la Instant Brands Connect App desde su dispositivo móvil. Tendrá todo el control de los programas de cocción, además de poder acceder a más de 1000 recetas con guía interactiva.



fresco

Programas de control de la cocción

El Pro Plus incluye 9 programas inteligentes y puede controlar cada uno de ellos y monitorizar la cocción desde la App. Puede usar los ajustes de cocción predeterminados o elegir sus propios ajustes para, por ejemplo, el tiempo, el nivel de presión, la temperatura y el tipo de liberación.

Recetas guiadas

La Instant Brands Connect App incluye más de 1000 deliciosas recetas. Al contrario que con las recetas estándar, la aplicación puede guiarle de forma interactiva mientras cocina con el Pro Plus. La aplicación pondrá en marcha el aparato y controlará los ajustes exactamente como se indica en la receta. Todo lo que debe hacer es preparar los ingredientes y añadirlos al recipiente.

Vincular la Instant Brands Connect App

Puede controlar su Pro Plus con la Instant Brands Connect App con su móvil.



Para descargar la aplicación, puede:

- Escanear el código QR, o bien;
- buscar "Instant Brands Connect" en Apple Store o en Google Play Store.

Para comenzar, deberá crear una cuenta.

Requisitos para la vinculación

Puede usar estos dispositivos móviles compatibles para vincular a través de WiFi y Bluetooth:

- Android versión 5.0 o posterior.
- IOS versión 12.0 o posterior.

El Instant Pot solo puede conectarse a una red WiFi de 2,4 GHz. La función Bluetooth debe estar activada para vincular el Instant Pot.

Siga estos pasos para iniciar el proceso de vinculación.

Antes de comenzar asegúrese de:

- descargar la Instant Brands Connect App y crear una cuenta si no dispone ya de una.
- Conocer el nombre y la contraseña de la red WiFi de su hogar.
- Tener activada la función de Bluetooth.
- Enchufar su Pro Plus pero sin cocinar. Debe mostrar OFF.
- Asegúrese de que su dispositivo móvil esté cerca del Pro Plus.

01 Abra la aplicación y seleccione la sección Appliances (Aparatos), después seleccione Add an Appliance (Añadir un aparato).

02 De la lista de aparatos, seleccione "Instant Pot Pro Plus".

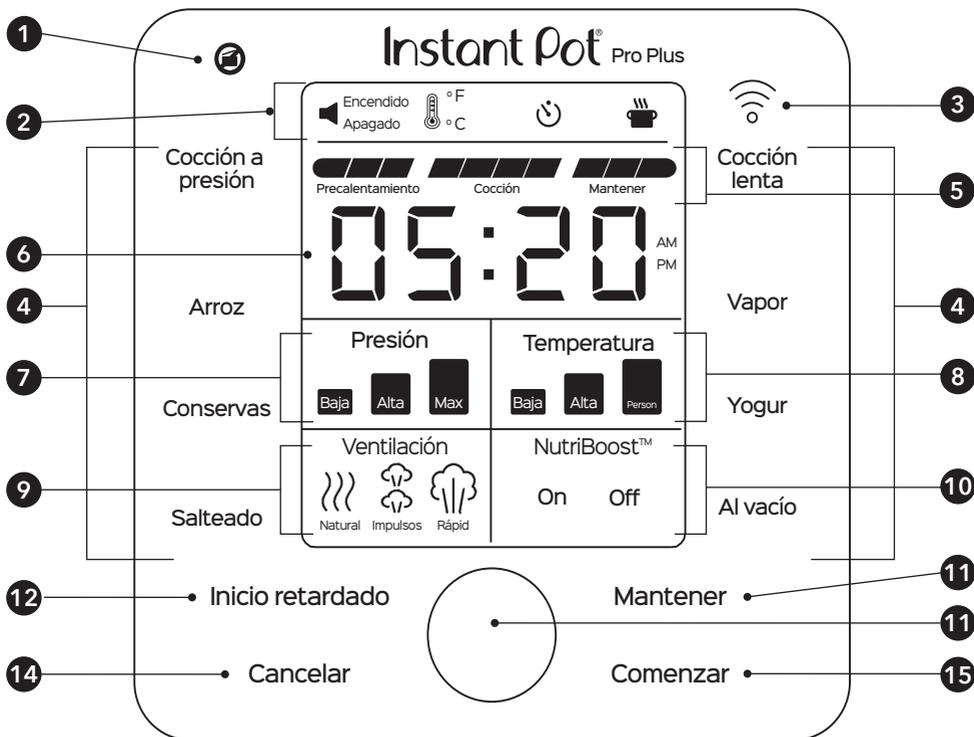
03 Siga las instrucciones en la aplicación para iniciar el proceso de vinculación.

Cuando haya terminado, podrá controlar su Pro Plus desde la aplicación y disfrutar de una cocción aún más sencilla e inteligente.

Nota: La prueba de funcionamiento con agua inicial puede hacerse con la aplicación. Asegúrese de que el dispositivo está conectado siguiendo los pasos anteriores antes de iniciar la prueba.

Panel de control

El Pro Plus cuenta con un panel de control de pantalla táctil fácil de usar y de comprender.



1	Indicador de presión	La luz se enciende cuando hay presión en el aparato para indicar que la tapa está bloqueada y no puede abrirse.	
2	Iconos de estado		Muestra si los sonidos están Encendidos o Apagados , como se indica.
			Indica si la escala de temperatura está mostrando grados Fahrenheit (°F) o Celsius (°C). Consulte el Panel de control: Ajustes para conocer más detalles.
			El inicio retardado o el temporizador de cocción están en funcionamiento.
			Aparece cuando la función Mantener caliente está activada, o se activa una vez completada la cocción.
3	Indicador WiFi	Se enciende cuando está vinculado a la Instant Brands Connect App y conectado a un dispositivo. Consulte WiFi para obtener más información.	

Las ilustraciones de este documento son a modo de referencia y podrían diferir del producto real. Consulte siempre el producto real.

Panel de control

4	Programas inteligentes	<ul style="list-style-type: none"> • Pressure Cook (Cocción a presión) • Rice (Arroz) • Canning (Conservas) • Sauté (Salteado) 	<ul style="list-style-type: none"> • Slow Cook (Cocción lenta) • Steam (Vapor) • Yogurt (Yogur) • Sous Vide (Al vacío)
		Consulte Cooking (Cocción) para conocer más detalles.	
5	Barra de progreso de cocción	Muestra si el recipiente está en modo Pre-heating (Precalentamiento), Cooking (Cocción) y Keep Warm (Mantener caliente). Consulte el Panel de control: Barra de progreso de cocción para obtener más información.	
6	Visualización del tiempo	En el modo de espera, muestra OFF . En un programa inteligente, cuenta o descuenta el tiempo, dependiendo del programa.	
		 Algunos programas inteligentes muestran la temperatura en °C (Celsius) o °F (Fahrenheit).	
7	Presión	Elija entre Low (Baja), High (Alta) y Max (Máxima).	
8	Temperatura	Elija entre Low (Baja), High (Alta) y Custom (Personalizada).	
9	Ventilación	Elija entre 3 métodos de ventilación:	
		 Liberación Natural  liberación por Impulsos  liberación Rápida .	
10	NutriBoost	Alterna el ajuste NutriBoost entre On (Encendido) y Off (Apagado). Consulte Cocción: NutriBoost para obtener más información.	
11	Dial de control	Gire el dial de control para ajustar el tiempo y la temperatura.	
12	Inicio retardado	Retarda el inicio de la cocción. Cumple la doble función de un reloj de cocina.	
13	Mantener caliente	Activa o desactiva la función Keep Warm (Mantener caliente).	
		 Solo se puede usar con Cocción a presión, Arroz, Conservas y Cocción lenta, o como programa independiente en modo de espera.	
14	Cancelar	Detiene un programa inteligente e cualquier momento y devuelve el aparato al modo de espera.	
15	Comenzar	Inicia el programa inteligente seleccionado.	

Panel de control

Barra de progreso de cocción

Pre calentamiento en curso. La pantalla muestra **On** durante la fase de pre calentamiento para que sepa que está trabajando para aumentar la temperatura.



Se muestra **Cooking** (Cocción) cuando el Pro Plus alcanza la presión o la temperatura objetivo que requiere el programa inteligente.



La función **Keep Warm** (Mantener caliente) se activa automáticamente (salvo que la haya desactivado) una vez finalizada la cocción para mantener los alimentos a la temperatura adecuada para ser servidos. Solo se aplica a Cocción a presión, Arroz, Cocción lenta y Conservas.



Mensajes de estado

	El Pro Plus está en modo de espera, listo cuando usted lo esté.
	El aparato está en modo de Pre calentamiento .
	El recipiente de cocción ha alcanzado la temperatura perfecta y ya se pueden añadir los alimentos. Solo es válido para Salteado y Al vacío.
	La pantalla muestra una de las opciones siguientes: <ul style="list-style-type: none">• el tiempo restante de Cocción cuando hay un programa inteligente en curso,• la cuenta atrás del Inicio retardado,• cuánto tiempo se han mantenido calientes los alimentos,
	cuando finaliza la cocción, la pantalla muestra End (Fin) hasta que retire la tapa o pulse Cancel (Cancelar).

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

Configuración

Configuración	Descripción				
Encendido/ apagado del sonido.	<p>En modo de espera, mantenga pulsado el icono del sonido durante 2 segundos para encender y apagar los sonidos.</p> <p> Los mensajes de alerta y los avisos de seguridad no se pueden apagar.</p>				
Cambiar la temperatura mostrada (°C y °F).	<p>En modo de espera, mantenga pulsado el icono del termómetro durante 2 segundos para alternar entre mostrar °C y °F</p>				
Ajustar y guardar tiempos y temperaturas de cocción predeterminados.	<p>Una vez seleccionado un programa inteligente, los cambios en el tiempo de cocción, la temperatura y el nivel de presión se guardan al iniciarse el programa inteligente.</p>				
Retarda el inicio de la cocción.	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Tiempo predeterminado</th> <th>Rango de tiempo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>6 horas (06:00)</td> <td>de 10 minutos a 24 horas</td> </tr> </tbody> </table>	Tiempo predeterminado	Rango de tiempo	6 horas (06:00)	de 10 minutos a 24 horas
	Tiempo predeterminado	Rango de tiempo			
6 horas (06:00)	de 10 minutos a 24 horas				
<ol style="list-style-type: none"> 01 Seleccione y configure un programa inteligente aplicable. 02 Cuando esté listo, pulse Delay Start (Inicio retardado). El campo de las horas parpadea. 03 Gire el dial para ajustar las horas según convenga. 04 Pulse el campo de los minutos para pasar a él. Gire el dial para ajustar los minutos según convenga. 05 Pulse Start (Comenzar) para iniciar la cuenta atrás. <p>El Inicio retardado no se puede usar con Salteado, Yogur o Al vacío..</p>					
Restaurar un programa inteligente individual	<p>En modo de espera, mantenga pulsado el botón del programa inteligente que desee reiniciar durante 3 segundos.</p> <p>El tiempo de cocción, el nivel de presión y la temperatura del programa inteligente se restaurarán a los ajustes predeterminados de fábrica.</p>				
Restaurar todos los programas inteligentes.	<p>En modo de espera, mantenga pulsado Cancel (Cancelar) hasta que el aparato emita un pitido.</p> <p>Todos los tiempos de cocción, los niveles de presión y las temperaturas del programa inteligente se restaurarán a los ajustes predeterminados de fábrica.</p>				

Cocción a presión

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

Al cocinar a presión, el Instant Pot Pro Plus sigue 3 pasos.

Cómo actúa la presurización en el precalentamiento

Lo que se ve	Lo que no se ve	Consejos
La barra de progreso de cocción muestra Pre-heating (Precalentamiento) La pantalla muestra On .	Mientras el aparato se precalienta, vaporiza líquido para crear vapor. Cuando se ha creado suficiente vapor, la válvula flotante salta y bloquea la tapa en su posición.	El tiempo que tarde el aparato en alcanzar la presión depende de factores como la temperatura de los alimentos y el líquido y del volumen. Los alimentos congelados son los que más tardan en precalentarse. Para lograr los mejores resultados, descongele los alimentos antes de cocinarlos.

Cocción

Lo que se ve	Lo que no se ve	Consejos
La barra de progreso de cocción se mueve hasta Cooking (Cocción). La pantalla cambia para mostrar la cuenta atrás de la cocción.	Cuando el Instant Pot alcanza el nivel de presión requerido, comienza la cocción. El Instant Pot Pro Plus mantiene automáticamente una presión Low (Baja), High (Alta) o Max (Máxima) a lo largo del proceso de cocción.	Una presión más alta supone una temperatura más alta. Los ajustes del programa inteligente (p. ej. tiempo de cocción, nivel de presión, etc) pueden realizarse en cualquier momento durante la cocción.

Despresurización

Lo que se ve	Lo que no se ve	Consejos
<p>Si al finalizar la cocción está activada la función Mantener caliente, la barra de progreso de cocción se mueve hasta Keep Warm (Mantener caliente), y el contador aumenta hasta 00:00.</p> <p>Si no, el aparato comienza a liberar vapor y el icono de ventilación parpadea hasta que haya terminado.</p>	<p>Aunque los alimentos hayan terminado de cocinarse, el aparato sigue presurizado y caliente.</p>	<p>Siga las instrucciones de la receta al elegir el método de ventilación.</p> <p>El proceso libera presión, reduce la temperatura y permite quitar la tapa de forma segura.</p> <p>Consulte Liberar presión: métodos de ventilación en la página siguiente para obtener información sobre técnicas seguras de ventilación.</p>

Liberar presión

Debe liberar la presión después de cocinar a presión antes de tratar de abrir la tapa. Siga las instrucciones de la receta para elegir el método de ventilación.

⚠ ADVERTENCIA

El vapor expulsado por la válvula de liberación de vapor está caliente. **NO COLOQUE** las manos, el rostro ni la piel desnuda sobre el elemento de liberación de vapor mientras sale vapor, para evitar lesiones personales.

NO CUBRA NI OBSTRUYA la válvula de liberación de vapor ni la cubierta para evitar lesiones personales o daños materiales.

⚠ PELIGRO

NO TRATE de quitar la tapa mientras el indicador de presión esté encendido y **NUNCA TRATE** de forzar la tapa para abrirla. El contenido está a una presión extrema. La válvula flotante debe haber bajado antes de que intente quitar la tapa. Si no sigue estas instrucciones podrían producirse lesiones personales o daños materiales.

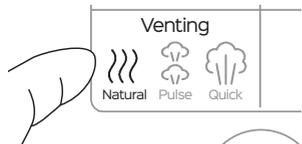
Métodos de ventilación

Liberación natural (NR o NPR)

Una vez finalizada la cocción, la temperatura dentro del aparato va bajando gradualmente y este se despresuriza de manera natural según pasa el tiempo.

Qué hacer

Pulse el campo **Ventilación** en el panel de control para cambiar a ventilación **Natural**.



Qué esperar

Una vez finalizado el proceso de cocción, el aparato no libera presión, de modo que los alimentos siguen cocinándose una vez finalizado el programa inteligente.



Consejo Instant: Esto se llama "Cocción remanente" o "en reposo" y es ideal para trozos de carne de gran tamaño.

El tiempo de despresurización puede variar dependiendo del volumen, el tipo y la temperatura de los alimentos y el líquido. Puede tardar hasta 40 minutos con algunos platos, de modo que planifíquelo con antelación, la espera merecerá la pena.

Una vez liberada toda la presión, el indicador de presión se apagará. Ya es seguro abrir la tapa.

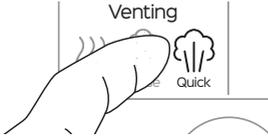
Liberar presión

AVISO

Use la opción NR (Natural) para despresurizar el aparato después de cocinar alimentos con un alto contenido en almidón (como sopas, costillas, chile, pasta, copos de avena y gachas) o después de cocinar alimentos que se expanden al cocinarse (como habas y granos).

Liberación rápida (QR o QPR)

Una vez finalizado el proceso de cocción, se produce una caída rápida de la presión y la temperatura para evitar que los alimentos se cocinen en exceso. Es perfecta para cocinar verduras y mariscos delicados de forma rápida.

Qué hacer	Qué esperar
<p>Pulse el campo Ventilación en el panel de control para cambiar a ventilación Rápida.</p>  <p>El diagrama muestra una mano presionando un botón etiquetado como 'Venting Quick'. El botón tiene un icono de vapor saliendo de él. Hay líneas que indican la posición del botón en el panel de control.</p>	<p>Cuando finalice la cocción, el Pro Plus liberará un impulso de advertencia y pitará</p> <p>3 veces, seguido de un flujo uniforme de vapor desde la parte superior de la válvula de liberación de vapor.</p> <p>Es algo normal.</p> <p>Una vez liberada toda la presión, el indicador de presión se apagará. Ya es seguro abrir la tapa.</p>

AVISO

NO USE la opción QR cocinar alimentos grasos, aceitosos, gruesos o con un alto contenido en almidón (como costillas, chile, pasta y gachas) o después de cocinar alimentos que se expanden al cocinarse (como habas y granos).

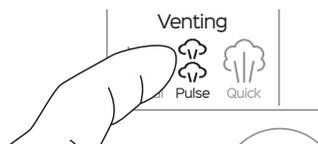
Si observa que salpica mucho al liberar presión, pulse el **campo Ventilación** para volver a la liberación **Natural**, después pulse **Start** (Comenzar). Espere unos minutos antes de tratar de liberar presión de nuevo. Si continúa salpicando, use la liberación Natural para liberar la presión restante.

Liberación por impulsos

Cuando se complete el proceso de cocción, el Pro Plus liberará ráfagas programadas de vapor para liberar presión; es la opción ideal para arroz, granos y otros muchos alimentos.

Qué hacer

Pulse el **campo Ventilación** en el panel de control para cambiar a ventilación por **Impulsos**



Qué esperar

Cuando finalice el proceso de cocción, el aparato liberará una breve ráfaga de vapor cada

15 segundos.

Una vez liberada toda la presión, el indicador de presión se apagará. Ya es seguro abrir la tapa.

Funciones de control de la presión

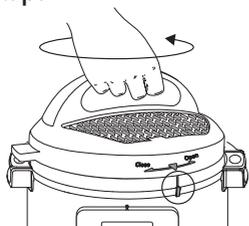
Consulte **Cuidado, limpieza y almacenamiento** para la instalación y la retirada de las piezas.

Tapa de cocción a presión

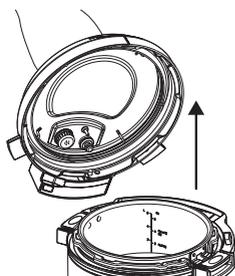
Cuando está enchufado, el Pro Plus reproduce una breve canción al abrir y cerrar la tapa.

Lo que nos encanta	Lo que deberíamos saber
<p>Al cerrar la tapa, automáticamente se prepara para sellarse y así facilitar seriamente la cocción a presión.</p> <p>Se cierra sobre las asas en el recipiente de cocción.</p> <p>El asa de la tapa resulta cómoda de utilizar tanto para personas diestras como zurdas y destaca sobre la base del aparato.</p>	<p>La tapa se puede quitar durante la cocción sin presión para que pueda probar los alimentos.</p> <p>Al cocinar a presión, la tapa se bloquea en su posición cuando el aparato se ha presurizado.</p> <p>No intente quitar la tapa si no es necesario.</p>

Retirar la tapa



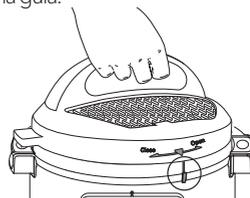
- 01** Agarre el asa y gírela hacia la izquierda para hacer ▼ coincidir el símbolo I en la tapa con el símbolo en el borde de la base del aparato.



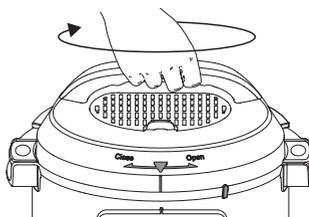
- 02** Levante la tapa alejándola del aparato y acercándola a su cuerpo.

Cerrar la tapa

- 03** Haga ▼ coincidir el símbolo en I la tapa con el símbolo en la base del aparato y baje la tapa sobre la guía.



- 04** Gire la tapa hacia la derecha ▼ hasta que el símbolo en la tapa coincida con la parte central del panel de control.



Consulte **Liberar presión** para conocer las técnicas seguras de despresurización.

Funciones de control de la presión

QuickCool

Para una liberación natural más rápida después de cocinar a presión, use la bandeja QuickCool*.

What we love about it	What you should know about it
Ahora muchísimo tiempo, puede liberar la presión de forma natural hasta un 50 % más rápido.	La parte metálica de la tapa está extremadamente caliente , de modo que no quite la cubierta protectora salvo que esté usando QuickCool.

Para usar la bandeja QuickCool, llénela de hielo o agua y congélela. Una vez congelada, coloque la bandeja QuickCool en el metal expuesto de la tapa.

Cuando la válvula flotante descienda hacia el interior de la tapa, retire la bandeja QuickCool, descarte el agua y abra la tapa.

*La bandeja QuickCool se vende por separado en instantbrands.co.uk.

PRECAUCIÓN

La tapa estará caliente durante y después de la cocción. **NO TOQUE** el metal expuesto con la piel desnuda para evitar lesiones por quemaduras.

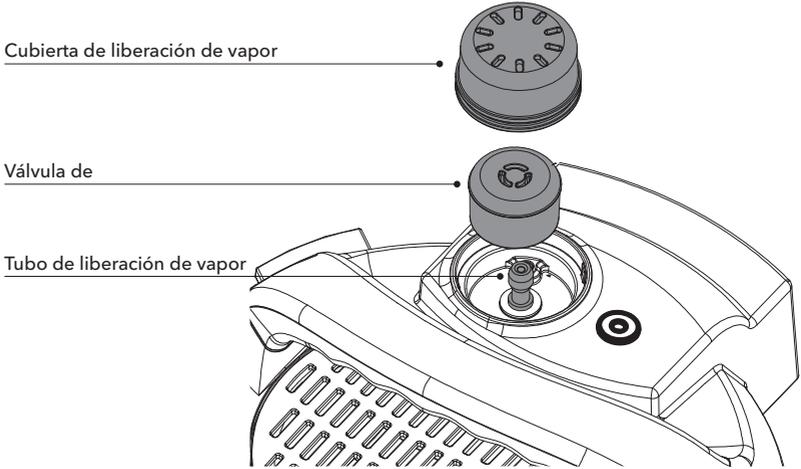
PRECAUCIÓN

La bandeja QuickCool no está pensada para servir alimentos o líquidos. Para evitar riesgos de lesiones personales, no consuma alimentos o líquidos directamente de la bandeja QuickCool.

Funciones de control de la presión

Montaje de liberación de vapor

El montaje de liberación de vapor debe instalarse completamente antes de su uso.



Lo que nos encanta

La cubierta de liberación de vapor dispersa el vapor, de modo que la presión se libera suavemente.

Lo que deberíamos saber

La válvula de liberación de vapor se asienta ligeramente sobre el tubo de liberación de vapor.

Al liberar presión, el vapor sube desde el recipiente de cocción a través del tubo de liberación de vapor y la válvula de liberación de vapor, para salir por la cubierta de liberación de vapor. Es importante mantener la zona limpia y despejada.

⚠ ADVERTENCIA

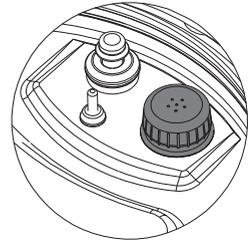
No cubra o bloquee el montaje de liberación de vapor en modo alguno para evitar lesiones personales o daños materiales.

Funciones de control de la presión

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.

El escudo antibloqueo forma parte de la seguridad del producto y es necesario para cocinar a presión, de modo que debe instalarse antes de su uso.

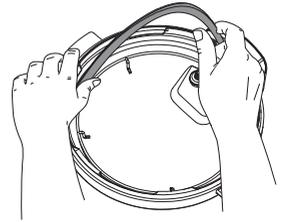


Anillo de sellado

Cuando la tapa de cocción a presión está cerrada, el anillo de sellado crea un sello hermético entre la tapa y el recipiente de cocción.

El anillo de sellado debe instalarse antes de utilizar el aparato.

 Solamente debe instalarse un anillo de sellado en la tapa de cada vez.



Consejo Instant: La silicona es porosa, de modo que absorbe los aromas fuertes y ciertos sabores. Tenga anillos de sellado adicionales a mano para limitar la transferencia de esos aromas y sabores entre platos. Visite nuestra tienda para codificar con colores su cocción.

PRECAUCIÓN

Compruebe siempre que no haya cortes o deformaciones y que la instalación sea correcta antes de cocinar, ya que los anillos de sellado se deforman con el tiempo con un uso normal. Si observa que el anillo se ha estirado, deformado o dañado, NO lo use.

Sustituya el anillo de sellado entre cada 12 y 18 meses y use solamente anillos de sellado Instant Pot autorizados.

Si no sigue estas instrucciones pueden producirse derrames de alimentos, causando lesiones personales o daños materiales.

Funciones de control de la presión

Indicador de presión

El indicador de presión en el panel de control indica si es seguro abrir la tapa.

- **Presurizado**
El icono indicador de presión se iluminará de color rojo para indicar que no es seguro abrir la tapa.
- **Despresurizado**
Si el indicador de presión no está encendido, es seguro abrir el aparato.

La válvula flotante y el tapón de silicona funcionan juntos sellando el vapor presurizado. No trate de utilizar su Instant Pot sin la válvula flotante correctamente instalada.



PELIGRO

NO INTENTE quitar la tapa mientras el indicador de presión esté encendido y NUNCA TRATE de forzar la tapa para abrirla. El contenido está a una presión extrema. La válvula flotante debe haber bajado antes de que intente quitar la tapa. Si no sigue estas instrucciones, podrían producirse lesiones graves o daños materiales..

Cocción

El Instant Pot Pro Plus es sorprendentemente versátil en la cocina.

Si necesita hacer algún cambio en el tiempo de cocción, el nivel de presión, la ventilación o la temperatura después de que haya comenzado un programa, solo tiene que pulsar el campo correspondientes, personalizar el programa inteligente como desee y pulsar **Start** (Comenzar).

PRECAUCIÓN

Revise siempre la tapa y el recipiente de cocción cuidadosamente para asegurarse de que estén limpios y en buen estado antes de utilizar el aparato.

- Para evitar lesiones personales o daños materiales en el aparato, sustituya el recipiente de cocción si está abollado, deformado o dañado.
- Utilice solamente recipientes de cocción Instant Pot autorizados diseñados para este modelo al cocinar.

Asegúrese siempre de que el elemento calentador esté limpio y seco antes de colocar el recipiente de cocción en la base del aparato.

Si no sigue estas instrucciones pueden producirse daños en el aparato. Sustituya las piezas dañadas para garantizar un funcionamiento seguro.

ADVERTENCIA

NO LLENE el recipiente de cocción por encima de la línea **Max PC Fill** como se indica en el propio recipiente.

Cuando cocine alimentos que se expanden (como arroz, habas, pasta) no llene el recipiente de cocción por encima de la línea **Half Fill** como se indica en el propio recipiente.

Cocine siempre con el recipiente en su posición. NO VIERTA alimentos o líquidos directamente sobre la base del aparato.

Para evitar riesgos de lesiones personales o daños materiales, coloque los ingredientes líquidos y los alimentos en el recipiente de cocción y después colóquelo en la base del aparato.

PRECAUCIÓN

Al cocinar carne, use siempre un termómetro para carne para asegurarse de que la temperatura interna alcance una temperatura mínima segura.

Cocción

Cocción a presión, arroz y conservas

¡Que empiece la magia! Estos programas utilizan vapor presurizado para cocinar los alimentos de forma rápida, uniforme y en profundidad, y lograr así siempre unos resultados deliciosos.

Para lograr los mejores resultados, siga siempre la receta Instant Pro autorizada o nuestros programas de cocción a presión probados y demostrados, que incluyen proporciones de grano-agua para hacer varios arroces y granos.

Elija entre 3 niveles de presión, dependiendo del programa inteligente.

Nivel de presión	Uso sugerido	Notas
Bajo 5.8 - 7.2 psi (30 - 50 kPa)	Pescados y mariscos, verduras blandas y arroz. También para conservas o alimentos muy ácidos.	Al cocinar a presión, el nivel de presión controla la temperatura de cocción, de modo que una presión más alta supone una temperatura de cocción más alta.
Alto 10.2 - 11.6 psi (70 - 90 kPa)	Huevos, carne, aves de corral, tubérculos, avena, habas, granos, caldo de huesos, costillas, chile.	
Máx (15 psi) (95 - 115 kPa)	Conservas de alimentos poco ácidos, piezas de carne duras y caldos llenos de sabor.	

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 líquido como se indica anteriormente.

Tamaño del Instant Pot	Cantidad mínima de líquido para cocinar a presión*
5.7 litros	375 ml

*Salvo que se especifique lo contrario en la receta.

 Consejo Instant: use el bastidor multifunción para calentar los alimentos uniformemente, evitar que los nutrientes se filtren en el líquido de cocción, permitir que el aceite y la grasa se desprenda de los alimentos y prevenir que los alimentos se quemen en el fondo del recipiente.

PRECAUCIÓN

Para evitar abrasarse o escaldarse, tenga cuidado al cocinar a presión con más de 60 ml de aceite, salsas a base de aceite, sopas a base de crema condensadas y salsas espesas. Añada el líquido adecuado para salsas finas. Evite recetas que requieran más de 1/4 de taza o 60 ml de aceite o contenidos grasos.

Cocción

Cocción a presión, arroz y conservas

Programa inteligente	Tiempo de cocción predeterminado	Rango de tiempo de cocción	Presión Predeterminada	Niveles de presión disponibles
Cocción a presión	10 minutos (00:10)	de 0 minutos a 4 horas (00:00 to 04:00)	Alta	Baja Alta Máx
Arroz	12 minutos (00:12)	0 minutos a 1 hora (00:00 to 01:00)	Baja	Baja Alta
Conservas	30 minutos (00:30)	de 0 minutos a 4 horas (00:00 to 04:00)	Máx	Baja Máx

- 01 Añada los alimentos y el líquido al recipiente de cocción como se indica en la receta.
- 02 Coloque el recipiente de cocción en la base del aparato.
- 03 Coloque y cierre la tapa de cocción a presión como se describe en **Funciones de control de la presión: Tapa de cocción a presión.**
- 04 Seleccione el programa inteligente que desee utilizar: **Pressure Cook** (Cocción a presión), **Rice** (Arroz) o **Canning** (Conservas).
- 05 Pulse el **campo de las horas** o el **campo de los minutos**, después gire el dial para ajustar el tiempo de cocción en horas y/o minutos.
- 06 Pulse el **campo de la presión** para alternar entre los niveles de presión disponibles, **Low** (Bajo), **High** (Alto) y **Max** (Máximo)
- 07 Pulse el campo de Ventilación para alternar entre **Natural**, **Pulse** (Impulsos) y **Quick** liberación rápida.
- 08 Pulse **Start** (Comenzar) para comenzar.

La pantalla muestra **On** y la barra de progreso de cocción mostrará Pre-heating (Precalentamiento).

 Consulte **Cocción a presión 101** para obtener una visión generalizada y saber qué ocurre en esa gran olla mágica.

- 09 Cuando finaliza el programa inteligente, la pantalla muestra **End** (Fin) si la función Mantener caliente está apagada. Si no, el contador comienza a contar desde **00:00** hasta 10 horas (**10:00**).

La función Mantener caliente se activa automáticamente. Si no desea que su Pro Plus mantenga los alimentos calientes una vez cocinados, pulse **Keep Warm** (Mantener caliente) para desactivar la función en cualquier momento.

Se puede configurar un contador de Inicio retardado para comenzar a cocinar a presión automáticamente. Para configurar un contador de inicio retardado, consulte **Panel de control: Configuración.**

Acerca de las conservas

El programa inteligente para conservas es una función de cocción a presión que se basa en los principios de las conservas tradicionales. Si se siguen los pasos adecuados, la creación de conservas puede resultar una forma fácil y económica de conservar alimentos de calidad en el hogar. El Pro Plus incluye dos configuraciones para crear conservas a presión:

Baja	Perfecta para crear conservas de frutas muy ácidas, incluyendo salsas, mermeladas y conservas agridulces.
Máx	Guarde sus sorprendentes salsas vegetarianas y verduras con un alto contenido en ácidos, además de alimentos con un bajo contenido en ácidos como las salsas y sopas que contienen carne.

⚠ PRECAUCIÓN

Deben respetarse rigurosamente las recetas para crear conservas. Modificar los tiempos de cocción, los ingredientes o las temperaturas puede ser peligroso. Use el tiempo, la temperatura/presión y el método exactos tal y como se especifican en la receta para proteger los alimentos frente a bacterias, mohos y enzimas peligrosos. Un proceso inapropiado puede hacer que los conservantes se echen a perder, pudiendo causar enfermedades. No presurice conservas a altitudes por encima de los 2000 m (6600 pies).

Esterilización de tarros para conservas

Sus conservantes deben colocarse en tarros estériles, vacíos.

AVISO

Compruebe siempre los tarros, las tapas y los sellos por si presentasen desportillados o alguna otra imperfección. La esterilización de los tarros debe realizarse antes de llenarlos. Debe evitarse un contacto excesivo con el aire para crear unas conservas seguras.

- 01** Lave los tarros con agua caliente y jabón para lavar los platos, después aclárelos concienzudamente.
- 02** Coloque el recipiente de cocción en la base del aparato, después coloque el bastidor de vapor en el fondo del recipiente.
- 03** Coloque los tarros en el bastidor de vapor.
Se pueden colocar 4 tarros de 500 ml.
- 04** Llene de agua el recipiente de cocción hasta la primera línea (1).
- 05** Siga los pasos **03** a **07** en **Cocción a presión, Arroz y Conservas** para programar lo siguiente:
 - Nivel de presión: **Baja**
 - Tiempo: 10 minutos (**00:10**)
 - Método de ventilación: **Rápido**Pulse **Start** (Comenzar) para comenzar la esterilización.

Conservas

Llenado de tarros para conservas

Elija una receta que se haya probado previamente y aprobado para crear conservas a presión. Aunque los ingredientes pueden variar, el proceso será el mismo.

- 01** Llene los tarros de conservas esterilizados, templados, con alimentos y líquido.
- Siga la receta para dejar el espacio necesario en la parte superior.
- 02** Use una espátula esterilizada, flexible, no porosa, para eliminar las burbujas de aire atrapadas.

- 03** Coloque una tapa esterilizada para cerrar el tarro y añada una banda de sujeción. Apriete la banda manualmente. **No la apriete en exceso.**

Coloque los tarros llenos y sellados en el bastidor de vapor dentro del recipiente.

- 04** Vierta agua caliente en el recipiente de cocción hasta 1/4 de los tarros esté sumergido 1½ l.

- 05** Siga los pasos en **Cocción: Cocción a presión, arroz y conservas** (comenzando en el paso 02) para configurar el tiempo y los niveles de presión adecuados para su receta.

Cocción

NutriBoost™

NutriBoost es un ajuste de liberación por impulsos de media cocción que se puede activar durante la Cocción a presión y los programas inteligentes para cocinar arroz. El efecto del movimiento de ebullición ayuda a descomponer los alimentos, lo que añade nutrientes, refuerza los sabores y mejora las texturas. Impresionante a la hora de cocinar un riquísimo caldo de huesos o un cremoso risotto.

NutriBoost es muy fácil de usar, basta con pulsar en el **campo NutriBoost** para **activarlo** y **desactivarlo**, según prefiera.

Programa inteligente	Lo que deberíamos saber
Cocción a presión	El aparato liberará ráfagas de vapor durante los últimos 15 minutos de la etapa de Cocción .
Arroz	El aparato liberará ráfagas de vapor durante los primeros 3 minutos de la etapa de Cocción .

PRECAUCIÓN

Para evitar salpicaduras y que los alimentos salgan disparados, no use NutriBoost cuando cocine alimentos ricos en almidón o esponjosos como las gachas, los copos de avena o la pasta. El aparato multicocción debe supervisarse concienzudamente mientras utiliza NutriBoost.

Cocción

Vapor

El programa de Vapor funciona como una vaporera común, hirviendo líquido en el recipiente para cocinar los alimentos con vapor caliente. Al cocinar con vapor, use el bastidor multifunción para mantener los alimentos alejados del líquido hirviendo.

Programa inteligente	Tiempo predeterminado	Rango de tiempo	Temperatura predeterminada predeterminada
Vapor	10 minutos (00:10)	de 1 minuto a 1 hora (00:01 to 01:00)	98°C No ajustable..

⚠ PRECAUCIÓN

El recipiente de cocción y los accesorios están calientes durante y después de la cocción. Use siempre la protección adecuada para las manos cuando añada o extraiga alimentos de un recipiente de cocción caliente, para evitar lesiones o daños materiales..

AVISO

La tapa se puede quitar a lo largo del proceso de cocción para un fácil acceso. El producto sigue expulsando vapor en el modo de vapor para evitar que se acumule presión dentro del recipiente de cocción.

AVISO

Si hay vapor en el recipiente de cocción, puede notar cierta resistencia al volver a poner la tapa. Deje que la tapa se asiente sobre la guía completamente antes de cerrarla.

- 01 Añada agua al recipiente de cocción.
- 02 Coloque el recipiente de cocción en la base del aparato.
- 03 Coloque y cierre la tapa de cocción a presión como se describe en **Funciones de control de la presión: Tapa de cocción a presión.**
- 04 Pulse **Steam** (Vapor).
- 05 Gire el dial de control para ajustar el tiempo de cocción.
- 06 Pulse **Start** (Comenzar) para comenzar.
La pantalla muestra **On** y la barra de progreso de cocción mostrará **Pre-heating** (Precalentamiento).
- 07 Cuando el Pro Plus alcanza la temperatura objetivo, la barra de progreso se mueve hasta **Cooking** (Cocción) y el contador comienza a descender.
- 08 Cuando finaliza el programa inteligente, la pantalla muestra **End** (Fin). La función automática Mantener caliente no se puede usar con Vapor.

Se puede configurar un Inicio retardado para que comience a cocinar con vapor automáticamente mientras duerme, trabaja, hace recados o se ocupa de otras tareas. Para configurar un contador de inicio retardado, consulte **Panel de control:**

Cocción

Configuración.

Cocción lenta

El programa de Cocción lenta es comparable a una cocción lenta tradicional, de modo que puede seguir utilizando todas sus recetas familiares favoritas.

Rango de tiempo de cocción	Nivel de temperatura	Uso sugerido	Notas
30 minutos A 24 horas (00:30 to 24:00)	Baja	Para cocinar de manera suave y lenta, en el día a día.	Puede usar la tapa de cocción a presión o, si desea observar los alimentos mientras se cocinan, cualquier tapa de vidrio con un orificio de ventilación servirá.
	Alta	Cocción lenta, pero un poco más rápida.	Los platos deben cocinarse durante al menos 3 horas (03:00) salvo que se indique lo contrario en su receta.

La tapa se puede quitar a lo largo del proceso de cocción para un fácil acceso. El producto sigue expulsando vapor en el modo de cocción lenta para evitar que se acumule presión dentro del recipiente de cocción. Consulte **Liberar presión** para conocer las técnicas seguras de ventilación.

- 01 Añada los alimentos y los ingredientes líquidos al recipiente de cocción como se indica en la receta.
- 02 Coloque el recipiente de cocción en la base del aparato.
- 03 Coloque y cierre la tapa de cocción a presión como se describe en **Funciones de control de la presión: Tapa de cocción a presión**.
- 04 Pulse **Slow Cook** (Cocción lenta).
- 05 Pulse el **campo de las horas** o el **campo de los minutos**, después gire el dial para ajustar el tiempo de cocción en horas y/o minutos.
- 06 Pulse el **campo de la temperatura** para alternar entre **High** (Alta) y **Low** (Baja).
- 07 Pulse **Start** (Comenzar) para comenzar.
La barra de progreso muestra **Pre-heating** (Precalentamiento) y el contador inicia la cuenta atrás inmediatamente.
- 08 Cuando el Pro Plus alcanza la temperatura objetivo la barra de progreso se mueve hasta **Cooking (Cocción)**.
- 09 Cuando finaliza el programa inteligente, la pantalla muestra **End** (Fin) si la función Mantener caliente está apagada. Si no, el contador comienza a contar desde **00:00** hasta 10 horas (**10:00**).

La función Mantener caliente se activa automáticamente una vez finalizado el proceso de Cocción lenta. Si no desea que su Pro Plus mantenga los alimentos calientes automáticamente, pulse **Keep Warm** (Mantener caliente) para desactivar la función en cualquier momento.

Se puede configurar un Inicio retardado para que comience a cocinar con Cocción lenta automáticamente mientras duerme, trabaja, hace recados o se ocupa de otras tareas. Para configurar un contador de inicio retardado, consulte **Panel de control: Configuración**.

Cocción

Salteado

Al igual que con una sartén, una parrilla o un grill, use la función de Salteado para cocer a fuego lento, reducir y espesar líquidos, saltear alimentos y caramelizar verduras y sellar la carne antes o después de usar otros métodos para cocinar.

 **Consejo Instant:** Si lo prefiere, puede usar el recipiente de cocción sobre un hornillo eléctrico, cerámico, de gas o de inducción. Las asas de silicona permiten sujetar fácilmente y revolver sin que se escurra.

Tiempo predeterminado	Rango de tiempo	Temperatura predeterminada	Rango de temperatura
30 minutos (00:30)	de 1 minuto a 1 hora(00:01 a 01:00)	Alta	Alta Baja Personalizada: Niveles 1 a 6

- 01** Coloque el recipiente de cocción en la base del aparato. **No use una tapa.**
- 02** Pulse **Sauté** (Salteado).
- 03** Gire el dial de control para ajustar el tiempo de cocción.
- 04** Pulse el **campo de la temperatura** para alternar entre **Low** (Baja), **High** (Alta) y **Custom** (Personalizada).
Para establecer una temperatura personalizada, gire el dial para seleccionar el nivel de temperatura que prefiera. Hay 6 niveles de temperaturas personalizadas para elegir, que se muestran como **LE 1** (la temperatura más baja) hasta **LE 6** (la temperatura más alta). Estos niveles son similares a los niveles de temperatura de su cocina..
- 05** Pulse **Start** (Comenzar) para comenzar.
La pantalla muestra **On** y la barra de progreso de cocción mostrará **Pre-heating** (Pre calentamiento).
- 06** Cuando el Pro Plus alcanza la temperatura objetivo la barra de progreso se mueve hasta **Cooking** (Cocción) y la pantalla muestra **Hot** (Caliente) durante un momento antes de pasar al contador de cuenta atrás.
- 07** Añada los ingredientes al recipiente de cocción.
-  Si los ingredientes se añaden antes de que el recipiente de cocción haya alcanzado la temperatura objetivo, el mensaje Hot (Caliente) no se mostrará. Es algo normal.
- 08** Si los ingredientes terminan de cocinarse antes de que se acabe el tiempo, pulse **Cancel** (Cancelar) para finalizar el programa inteligente, de otro modo, cuando finaliza el programa inteligente, la pantalla muestra **End** (Fin).

Las funciones Inicio retardado y Mantener caliente no se pueden utilizar con el Salteado.

Cocción

Desglasado

Saltear carnes y verduras antes de cocinar a presión es la forma perfecta de reforzar los sabores, ya que los azúcares se caramelizan gracias a la alta temperatura del programa inteligente de Salteado. Desglasar el recipiente de cocción permite desbloquear esos sabores convirtiéndolos en sorprendentes salsas, jugo de carne y mucho más.

Para desglasar, extraer los alimentos del recipiente de cocción y añadir un poco de líquido como agua, caldo o vino a la superficie caliente. Utilizar una espátula de madera o silicona para despegar los alimentos adheridos al fondo y mezclarlos con el líquido.

PRECAUCIÓN

El programa inteligente de Salteado alcanza temperaturas altas. Sin supervisión, los alimentos pueden quemarse. **NO USE** una tapa y **NO DEJE** el aparato sin supervisión mientras usa la función de Salteado.

Yogur

Para fermentar fácilmente yogur con y sin lácteos, recetas que puedes hacer una y otra vez.

Tamaño del Instant Pot	Volumen de leche mínimo	Volumen de leche máximo
5.7 litros	1 L	3.8 L

Nivel de temperatura	Rango de temperatura	Tiempo pre-determinado predeterminado	Rango de tiempo	Uso sugerido
Baja	No ajustable	8 hours (08:00)	30 minutos a 99 horas y 30 minutos (00:30 a 99:30)	Fermentación
Alta	No ajustable	boil	No ajustable	Pasteurización
Opción predeterminada: 33°C	25 to 85°C	8 hours (08:00)	30 minutos a 99 horas y 30 minutos (00:30 a 99:30)	Fermentación sin lácteos

Cocción

Empezando por...	¡Haz esto!
Leche pasteurizada o sin pasteurizar	Sigue todos los pasos a continuación
Leche ultrapasteurizada	Passar al Paso 2: Añadir fermento base. Este es el método de "inicio en frío" para hacer yogur.

Qué vas a necesitar:

- Termómetro para alimentos
- Leche o una alternativa no láctea
- Activación del fermento base

Paso 1: Pasteurizar la leche

- 01** Añada leche o una alternativa a la leche al recipiente de cocción, y cualquier otro ingrediente que requiera la receta.
- 02** Coloque y cierre la tapa de cocción a presión como se describe en **Funciones de control de la presión: Tapa de cocción a presión.**
- 03** Pulse **Yogurt.**
- 04** Pulse el **campo de la temperatura** para cambiar a **High** (Alta).

 El tiempo y la temperatura de pasteurización ya están configurados y no se pueden cambiar.

- 05** Pulse **Start** (Comenzar) para comenzar. La pantalla muestra **On** y la barra de progreso mostrará **Pre-heating** (Precalentamiento). **Boil** (Hervir) se mostrará a medida que la barra de progreso avance hacia **Cooking** (Cocción).

- 06** La pantalla muestra **End** (Fin) cuando se completa la pasteurización. La leche debe alcanzar un mínimo de 72 °C para pasteurizarse correctamente. Use un termómetro para comprobar la temperatura.

 Use un termómetro para comprobar la temperatura.

Paso 2: Añadir fermento base

- 01** Usando un termómetro, deje que la leche se enfríe hasta justo por debajo de los 43 °C.

- 02** Añada el fermento base a la leche siguiendo las instrucciones incluidas con el producto. También se puede usar un yogur como fermento. Siga una receta de yogur para Instant Pot al usar yogur como fermento.

 Coloque y cierre la tapa de cocción a presión como se describe en **Funciones de control de la presión: Tapa de cocción a presión.**

Paso 3: Fermentar la leche

- 04** Pulse **Yogurt.**
- 05** Pulse el **campo de la temperatura** para cambiar a **Low** (Baja). Para configurar una temperatura personalizada, pulse el **campo de temperatura** para pasar a **Cus** (Personalizada), después gire
- 06** Pulse el **campo de las horas** o el **campo de los minutos**, después gire el dial para ajustar el tiempo de Fermentación en horas o minutos.
- 07** Pulse **Start** (Comenzar) para comenzar. La pantalla muestra **On** y la barra de progreso muestra **Pre-heating** (Precalentamiento).
- 08** La pantalla muestra **End** (Fin) cuando se completa la fermentación.

Cocción

Consejos para hacer yogur

- Cuanto más espesa sea la leche, más espeso será el yogur.
- Para lograr un yogur aún más grueso, pasteurice la leche dos veces antes de la fermentación.
- Cuanto más tiempo pasteurice la leche, más agrio será el yogur.
- Use un paño de queso para filtrar el líquido y lograr un rico yogur de estilo griego.
- Deje enfriar el yogur y póngalo en la nevera (tapado) entre 12 y 24 horas para que se desarrollen los sabores.
- Puede añadir miel, nueces, semillas y fruta fresca al yogur casero.

Using yogurt cups

Los vasitos de yogur son una forma cómoda de crear porciones.

- 01** Después del **Paso 2: Añadir fermento base**, vierta la leche con cuidado en los vasitos y ciérrelos herméticamente.
- 02** Coloque el bastidor de vapor en el fondo del recipiente.
- 03** Coloque los vasitos de yogur en el bastidor y añada agua al recipiente de cocción hasta que los vasitos queden cubiertos a media altura.
- 04** Siga los pasos en **Paso 3: Fermente el yogur** de la forma habitual.

Cocción

Al vacío

La función para cocinar al vacío implica cocinar los alimentos en agua, en una bolsa hermética apta para alimentos, durante un largo período de tiempo. Los alimentos se cocinan en su propio jugo y quedan deliciosos e increíblemente tiernos.

⚠ PRECAUCIÓN

No llene el recipiente en exceso para evitar daños en el recipiente multicocción. Totalmente lleno (agua y alimentos) deben quedar al menos 5 cm de espacio en la parte superior entre la línea de agua y el borde del recipiente de cocción.

Tiempo de cocción predeterminado	Rango de tiempo	Temperatura predeterminada	Rango de temperatura
3 horas (03:00)	30 minutos a 99 horas y 30 minutos (00:30 a 99:30)	56°C	25 to 90°C

Necesitará:

- Pinzas
- Termómetro
- Bolsas aptas para alimentos herméticas, resellables, o bien
- Un sellador de vacío y bolsas para envasar alimentos al vacío
- Vacuum sealer and food-safe vacuum bags

Paso 1: Preparación del baño de agua al vacío

- 01** Rellene el recipiente de cocción hasta la marca **Half Fill** (Media altura) como se indica en el propio recipiente, y después coloque la base del aparato multicocción.
- 02** Coloque y cierre la tapa de cocción a presión como se describe en **Funciones de control de la presión: Tapa de cocción a presión**.

Paso 2: Configuración de su Pro Plus para cocinar a Al vacío

- 03** Pulse **Sous Vide** (Al vacío).
- 04** Pulse el **campo de las horas** o el **campo de los minutos**, después gire el dial para ajustar el tiempo de cocción en horas y/o minutos.
- 05** Para configurar una temperatura personalizada, pulse el **campo de la temperatura** y gire el dial para ajustar la

temperatura del baño de agua

- 06** Pulse **Start** (Comenzar) para iniciar el calentamiento del agua en el recipiente de cocción.

La pantalla muestra **On** y la barra de progreso mostrará Pre-heating (Precaentamiento).

Paso 3: Tener lista la comida

- 01** While the water heats, start by seasoning your food as desired. See **Ingredients and seasonings** below for tips!
- 02** Cuando haya terminado, separa cada ración de comida en bolsitas individuales.
- 03** Extraiga todo el aire de las bolsas y séllelas herméticamente.

Cocción

Paso 4: A cocinar.

01 Una vez listo el baño, la pantalla mostrará **Hot** (Caliente) durante unos momentos antes de cambiar al contador de cuenta atrás.

02 Quite la tapa y sumerja las bolsitas selladas con cuidado.



La comida en las bolsitas debe quedar sumergida, de modo que añada agua caliente al recipiente en cualquier momento si es necesario, pero si usa bolsitas resellables, asegúrese de que el

sello se mantiene bajo el agua.

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

04 Cuando finaliza el programa inteligente, la pantalla muestra End (Fin). Abra el aparato y use las pinzas para sacar con cuidado las bolsitas del agua caliente.

05 Abra las bolsas y use un termómetro para comprobar si la comida está lista.

Dorar a posteriori

Dorar la carne después de cocinarla lentamente es la forma más sencilla de reforzar sus ya deliciosos sabores sin cocinarla en exceso. Pruebe a dorar a posteriori para lograr carnes tiernas y jugosas además de crujientes.

01 Después de cocinar Al vacío, extraiga la carne de la bolsa y séquela con golpecitos suaves para quitar toda la humedad posible del exterior de la carne.



Puede no parecer muy lógico, pero no se salte este paso, acabará teniendo más sabor y un gran aspecto final.

02 Use el programa de Salteado para dorar o use una sartén de hierro fundido, un soplete o un grill, cualquier cosa caliente que impida que esa humedad se pierda.

03 Cubra la carne con papel de aluminio y déjela reposar entre 5 y 20 minutos, dependiendo del tamaño de la pieza.

Ingredientes y aderezos

- La sal recorre un gran camino cuando no tiene a dónde ir, de modo que es mejor usar un poco menos de lo que haría normalmente, especialmente con carnes, aves de corral y pescados. Si le parece que necesita más sal una vez cocinado, es fácil añadirla más tarde.
- Use ingredientes frescos de gran calidad cuando cocine al vacío para garantizar el mejor sabor posible.
- Use ajo fresco en lugar de ajo en polvo. El ajo en polvo puede volverse agrio si se cocina al vacío. El ajo fresco le dará los mejores resultados.

Cocción

Mantener caliente

La opción perfecta para recalentar los alimentos o calentarlos durante largos períodos de tiempo.

Tiempo predeterminado	Rango de tiempo	Temperatura predeterminada	Rango de temperatura
10 horas (10:00)	de 10 minutos a 10 horas (00:10 a 10:00)	Alta	Alta Baja Personalizada: 25 to 90°C

- 01** Pulse **Keep Warm** (Mantener caliente).
- 02** Pulse el **campo de las horas** o el **campo de los minutos**, después gire el dial para ajustar el tiempo de calentamiento en horas o minutos.
- 03** Pulse el **campo de la temperatura** para alternar entre **Low** (Baja), **High** (Alta) y **Custom** (Personalizada).
Para configurar una temperatura personalizada, pulse el **campo de temperatura** para pasar a **Cus** (Personalizada), después gire el dial para seleccionar una temperatura.
- 04** Pulse **Start** (Comenzar) para comenzar. La barra de progreso muestra **Keep Warm** (Mantener caliente) y el contador inicia la cuenta atrás inmediatamente.
- 05** Cuando se complete el proceso de mantener caliente, la pantalla mostrará **End** (Fin).

PRECAUCIÓN

Los alimentos más gruesos pueden dificultar un calentamiento uniforme, lo que puede hacer que los alimentos no queden bien si se dejan sin supervisión. Al cocinar alimentos gruesos como la carne y el chile, remueva el contenido del recipiente cada 40 a 60 minutos para asegurarse de que el calor se distribuye uniformemente.

Cuidado, limpieza y almacenamiento

Limpie su Instant Pot Pro Plus y sus componentes después de cada uso. Si no sigue estas instrucciones de limpieza podría producirse un fallo grave, pudiendo causar daños materiales o lesiones personales de gravedad.

Desenchufe siempre su aparato multicocción y deje que se enfríe a temperatura ambiente antes de la limpieza. Nunca use estropajos metálicos, polvos abrasivos o detergentes químicos fuertes para limpiar ninguna de las piezas o accesorios del Instant Pot.

Deje que se sequen todas las superficies antes de usarlas y de guardarlas.

Piezas	Métodos e instrucciones de limpieza
Accesorios <ul style="list-style-type: none">• Bastidor de vapor	Se puede meter en el lavavajillas si se coloca en la bandeja superior.
Tapa y otras piezas <ul style="list-style-type: none">• Válvula de liberación de vapor• Cubierta de liberación de vapor• Escudo antibloqueo• Anillo de sellado• Cubierta QuickCool• Colector de condensación	Se puede meter en el lavavajillas si se coloca en la bandeja superior. Retire todas las piezas de la tapa antes de limpiarla. Consulte Cuidado, limpieza y almacenamiento: Extracción e instalación de piezas. <ul style="list-style-type: none">• Tras haber quitado la válvula de liberación de vapor y el escudo antibloqueo, limpie el interior del tubo de liberación de vapor con un limpiador de tubos para evitar obstrucciones.• Para drenar el agua de la tapa tras lavarla en el lavavajillas, sujete el asa de la tapa y manténgalo en posición vertical sobre el fregadero, después gírela 360°, como si girase un volante.• Una vez limpia y drenada, guarde la tapa en posición vertical en la base del aparato multicocción para que se seque por completo.• Guarde los anillos de sellado en una zona bien ventilada para reducir el olor residual de los alimentos con mucho sabor. Para eliminar los olores, añada 250 ml de agua y 250 ml de vinagre al recipiente de cocción, active la función de Cocción a presión entre 5 y 10 minutos y la liberación rápida de presión (QR).• Revise el colector de condensación después de cada uso y vacíelo y límpielo si es necesario. No deje que los alimentos o la humedad se asienten en el colector de condensación, ya que podrían acumularse bacterias peligrosas.
Recipiente de cocción	Se puede meter en el lavavajillas. <ul style="list-style-type: none">• Las manchas persistentes de agua dura (decoloración blanquecina, azulada o arco iris) pueden requerir que se rasque con una esponja humedecida con vinagre o un limpiador no abrasivo.• En el caso de residuos de alimentos quemados o muy adheridos, añada agua hirviendo, añada agua hirviendo y jabón para lavar los platos al recipiente de cocción, dejándolos reposar durante unas horas para facilitar la limpieza.• Asegúrese de que todas las superficies exteriores estén secas antes de colocar el recipiente en la base del aparato.
Cable de alimentación	Limpia solamente. <ul style="list-style-type: none">• Utilice un paño ligeramente humedecido para retirar las partículas del cable.• Frote la base del aparato y meta el borde del soporte para el cable.

Piezas	Métodos e instrucciones de limpieza
Base del aparato multicocción	Limpiar solamente. <ul style="list-style-type: none"> • Frote el interior del recipiente exterior además del borde de condensación con un paño ligeramente humedecido. Deje que se sequen por completo antes de colocar el recipiente de cocción. • Limpie 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 del aparato.

Cuidado, limpieza y almacenamiento

ADVERTENCIA

La base del aparato contiene componentes eléctricos. Para evitar incendios, fugas eléctricas o lesiones personales, asegúrese de que la base esté siempre seca.

- NO SUMERJA la base del aparato en agua u otro líquido y no trate de lavarlo en el lavavajillas.
- NO ACLARE el elemento calentador.
- NO SUMERJA o aclare el cable de alimentación ni el enchufe.

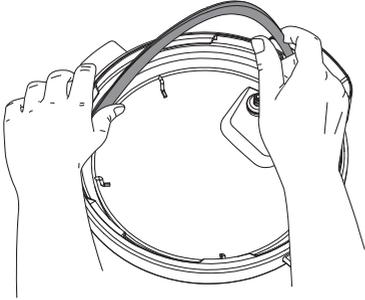
Cuidado, limpieza y almacenamiento

Extracción e instalación de piezas

Anillo de sellado de silicona

Extracción del anillo de sellado

Agarre el borde de la silicona y tire del anillo de sellado para extraerlo desde la parte trasera del bastidor del anillo de sellado de acero inoxidable



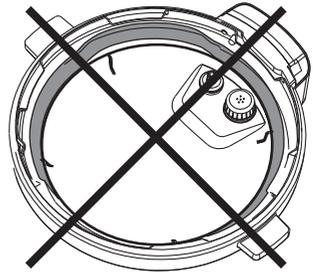
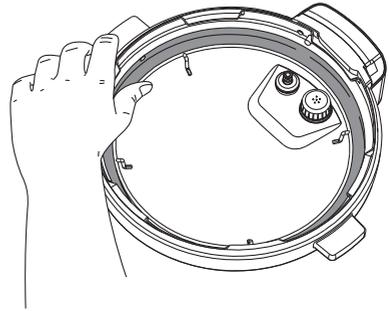
Una vez extraído, revise el bastidor para asegurarse de que esté bien fijado, centrado y a una altura uniforme en todo el contorno alrededor de la tapa. No trate de reparar un bastidor del anillo deformado.

 Instant Tip: El anillo de sellado se extrae y se instala más fácilmente si está húmedo y jabonoso.

Instalación del anillo de sellado

Coloque el anillo de sellado sobre el bastidor y presione con firmeza para colocarlo en su lugar. Asegúrese de que no presente arrugas.

 Debe quedar ceñido por detrás del bastidor del anillo de sellado. Puede moverse un poco pero no debe caerse al dar vuelta a la tapa.

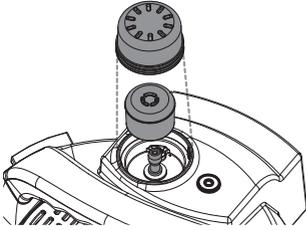


Cuidado, limpieza y almacenamiento

Montaje de liberación de vapor

Extracción del montaje de liberación de vapor

Quite la cubierta de liberación de vapor, tire de la válvula de liberación de vapor hacia arriba y hacia fuera del tubo de liberación de vapor.



Instalación del montaje de liberación de vapor

Coloque la válvula de liberación de vapor en el tubo de liberación de vapor y presione con firmeza hacia abajo.

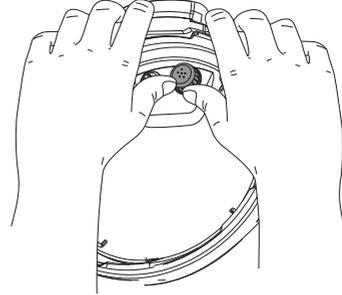
 La válvula de liberación de vapor se asienta ligeramente sobre el tubo de liberación de vapor pero debe permanecer en su posición cuando se gira la tapa.

Coloque la cubierta de liberación de vapor en la válvula de liberación de vapor y presione hacia abajo. La cubierta queda colocada a presión en su posición.

Escudo antibloqueo

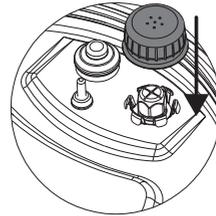
Extracción del escudo antibloqueo

Agarre la tapa como si fuera un volante y use los pulgares para presionar con firmeza contra el 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.



Cuidado, limpieza y almacenamiento

Colector de condensación

El colector de condensación se asienta en la parte trasera de la base del aparato y absorbe cualquier desbordamiento del borde de condensación.

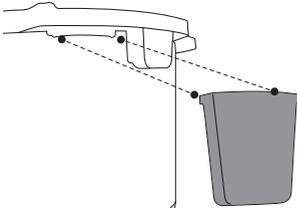
Extracción del colector de condensación

Tire del colector de condensación para alejarlo de la base del aparato; **no tire hacia abajo**.

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

Instalación del colector de condensación

Haga coincidir las ranuras en el colector de condensación sobre las pestañas de la parte posterior de la base del aparato y deslice el colector en su lugar como si cerrase un cajón.



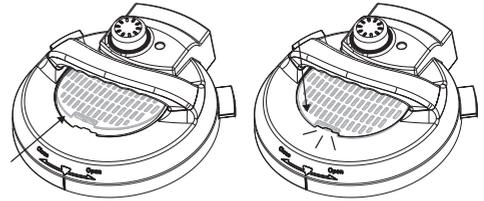
Cubierta protectora QuickCool

Extracción de la cubierta protectora

Agarre la pestaña y tire de ella hacia el asa de la tapa, después hacia arriba, hacia usted y hacia fuera.

Instalación de la cubierta protectora

Agarre la pestaña y deslice la cubierta hacia la parte posterior de la parte metálica de la tapa, después presione hacia abajo hasta oír un clic.



Resolución de problemas

Registre su Instant Pot Pro Plus hoy mismo.

Si el problema persiste o tiene alguna otra duda, póngase en contacto con un encargado de atención al cliente por correo electrónico escribiendo a UKSupport@instantbrands.com (si está en el Reino Unido) o EUSupport@instantbrands.com (si está en la UE) o por teléfono llamando al **+44 (0) 3331 230051**.

Problema	Posible motivo	Pruebe con esto
Sonido de clic o de ligero chasquido ocasional.	El sonido de encendido o el panel de presión puede expandirse por el cambio de temperatura.	Es normal, no es necesaria ninguna acción.
	El fondo del recipiente de cocción está húmedo.	Seque las superficies externas del recipiente de cocción. Asegúrese de que el elemento calentador esté seco antes de colocar el recipiente de cocción en la base del aparato.
Dificultad para cerrar la tapa.	El anillo de sellado no está instalado correctamente.	Vuelva a colocar el anillo de sellado. Asegúrese de que quede ceñido por detrás del bastidor del anillo de sellado.
	La válvula flotante está en la posición extraída.	Presione suavemente la válvula flotante hacia abajo con un utensilio largo.
	El contenido del aparato aún está caliente.	Coloque la tapa sobre la base del aparato lentamente y permita que el calor se disipe.
Dificultad para abrir la tapa.	⚠ DANGER El contenido puede estar bajo presión. Para no escaldarse, NO TRATE de forzar la tapa para abrirla.	
	Presión dentro del aparato.	Libere la presión como se indica en la receta. Abra la tapa únicamente cuando el indicador de presión se haya apagado.
	Válvula flotante atascada por suciedad o residuos de los alimentos en torno a la válvula.	Asegúrese de que se ha liberado por completo el vapor mediante la liberación rápida de presión. Abra la tapa con cuidado, limpie concienzudamente la válvula flotante, el área circundante y la tapa antes de su siguiente uso.
El recipiente de cocción se ha adherido a la tapa al abrir el aparato.	Al enfriarse el recipiente puede crear succión que da lugar a que el recipiente interior se adhiera a la tapa.	Seleccione la liberación rápida para liberar toda la presión del recipiente de cocción.

Resolución de problemas

Problema	Posible motivo	Pruebe con esto
Sale vapor por el lateral de la tapa.	No hay anillo de sellado en la tapa.	Instale un anillo de sellado.
	El anillo de sellado está dañado o no está bien instalado.	Reemplace el anillo de sellado.
	Restos de alimentos en el anillo de sellado.	Quite el anillo de sellado y límpielo concienzudamente.
	La tapa no está bien cerrada.	Abra la tapa y vuelva a cerrarla.
	El bastidor del anillo de sellado está torcido o descentrado.	Retire el anillo de sellado de la tapa, compruebe el bastidor del anillo de sellado por si presenta dobleces o deformaciones. Póngase en contacto con Atención al cliente .
	El borde del recipiente de cocción puede haberse deformado.	Compruebe si hay deformación y póngase en contacto con Atención al cliente .
El aparato puede acumular presión.	Restos de alimentos en la válvula flotante o la tapa de silicona de la válvula.	Haga correr agua limpia a través de la válvula flotante y la tapa. Realice la Prueba de funcionamiento inicial o compruebe el funcionamiento y registre sus hallazgos. Póngase en contacto con Atención al cliente.
	Demasiado líquido en el recipiente interior.	Compruebe si hay alimentos quemados en el fondo del recipiente. Añada una capa fina de líquido a base de agua al recipiente de cocción, conforme a su tamaño.
	Tapa de silicona de la válvula flotante dañada o ausente.	Póngase en contacto con Atención al cliente.
	Válvula flotante obstruida por el mecanismo de bloqueo de la tapa.	Póngase en contacto con Atención al cliente.
	No hay calor en el recipiente de cocción.	Realice la Prueba de funcionamiento inicial o compruebe el funcionamiento y registre sus hallazgos. Póngase en contacto con Atención al cliente.
	La base del recipiente de cocción puede estar dañada.	Realice la Prueba de funcionamiento inicial o compruebe el funcionamiento y registre sus hallazgos. Póngase en contacto con Atención al cliente.
Pequeña fuga de vapor/silbido de la válvula de vapor durante la cocción	El aparato está regulando el exceso de presión.	Es normal, no es necesaria ninguna acción.

Troubleshooting

Problema	Posible motivo	Pruebe con esto
El vapor sale a chorros por la válvula de liberación de vapor durante el ciclo de cocción a presión.	No hay suficiente líquido en el recipiente de cocción.	Añada una capa fina de líquido a base de agua al recipiente de cocción, conforme a su tamaño.
	Fallo de control del sensor de presión.	Póngase en contacto con Atención al cliente .
La pantalla sigue en blanco después de conectar el cable de alimentación.	Mala conexión de alimentación o sin alimentación.	Compruebe que la toma de salida recibe alimentación. Compruebe que el cable no presenta daños. Si observa algún daño, póngase en contacto con Atención al cliente .
	El fusible eléctrico del aparato se ha fundido.	Póngase en contacto con Atención al cliente .

Problema	Posible motivo	Pruebe con esto
Aparece el código de error en la pantalla y el aparato emite un pitido constante.	C1 C3 C4 C6	Fallo del sensor. Póngase en contacto con Atención al cliente.
	C7	El elemento calentador ha fallado. Póngase en contacto con Atención al cliente.
		No hay suficiente líquido. Añada una capa fina de líquido a base de agua al recipiente de cocción, conforme a su tamaño. 500 ml
	C8	Se ha utilizado un recipiente de cocción inadecuado. Utilice solamente un recipiente de cocción Pro Series de acero inoxidable con asas de fácil agarre con el Pro Plus.
	C10	Error de WiFi. Póngase en contacto con Atención al cliente.
	Lid	La tapa no está en la posición correcta para el programa seleccionado. Abra la tapa y vuelva a cerrarla. No ponga tapa cuando use la función de Salteado.
	Alt	No se ha alcanzado la temperatura objetivo para crear conservas con seguridad. Pulse Cancel (Cancelar). Compruebe que todos los sellos estén limpios, colocados correctamente y que no presentan daños. Asegúrese de contar con al menos 1 taza de agua en el recipiente de cocción antes de reiniciar el proceso. No presurice conservas a altitudes por encima de los 2000 m (6600 pies).
	Comida quemada	Se ha detectado una temperatura alta en el fondo del recipiente de cocción; el aparato reduce la temperatura automáticamente para evitar el sobrecalentamiento. Los depósitos de almidón en el fondo del recipiente pueden haber bloqueado la disipación de calor. Apague el aparato, libere la presión e inspeccione el fondo del recipiente.
PrSE	Se ha acumulado presión durante un programa inteligente de cocción sin presión. Pulse Cancel (Cancelar) y active la función de liberación rápida.	

Cualquier otra tarea debe ser realizada por un representante autorizado.

GARANZIA

Instant Brands (Ireland) Limited e Instant Brands Inc. (en conjunto, la «Compañía») garantizan que este aparato no presenta defectos de fabricación o de materiales, bajo condiciones de uso doméstico normales, durante un periodo de un (1) año desde la fecha de la compra original. Esta Garantía limitada se aplica solo al comprador original y a un uso del aparato dentro de la UE. Esta garantía no cubre el uso del aparato fuera de la UE.

Se requiere una prueba de la fecha de compra original y la devolución del aparato, si así se solicita, para disfrutar de los servicios en virtud de esta Garantía limitada. Siempre que el uso y el mantenimiento del aparato se realicen de acuerdo con las indicaciones escritas incluidas con el mismo (también disponibles en instantbrands.co.uk), la Compañía podrá, bajo su único criterio: (i) reparar los defectos de material y fabricación; o (ii) reemplazar el aparato. En el caso de que el aparato sea reemplazado, la Garantía limitada del aparato reemplazado será de 12 meses desde la fecha de la primera compra.

La Compañía no se responsabiliza de los gastos de envío del servicio de garantía.

Limitación y exclusiones

Cualquier modificación o intento de modificación del aparato puede interferir con el funcionamiento seguro del aparato y puede provocar lesiones o daños graves. Cualquier modificación o intento de modificación del aparato o de cualquier elemento que este incluya eliminará la garantía, excepto en el caso de que la/s modificación/es o alteración/es hayan sido autorizadas expresamente por la Compañía.

Esta garantía no cubre (1) el desgaste normal por el uso; (2) los daños causados por un uso negligente, no razonable o indebido del aparato, un montaje o desmontaje incorrecto, un uso contrario a las instrucciones de funcionamiento, el hecho de no proporcionar un mantenimiento razonable y necesario, casos fortuitos (como incendios, huracanes y tornados), o la reparación o modificación realizada por otra persona, excepto en el caso de que se haya llevada a cabo bajo la dirección y a autorización de la Compañía; y (3) reparaciones en las que se utilice el aparato para otros usos que no sean los habituales y de una manera contraria a las instrucciones del usuario o del operador indicadas.

En la medida permitida por las leyes aplicables, la responsabilidad de la Compañía, si la hubiera, para un aparato o elemento presuntamente defectuoso se limitará a la reparación o reemplazo del aparato o del elemento que corresponda, y no superará el precio de compra de un aparato de reemplazo de las mismas características. Salvo indicación expresa y en la medida permitida por la ley, (1) la Compañía no proporciona garantías, condiciones o representaciones, expresas o implícitas, uso, uso comercial o de otro tipo en lo que respecta al aparato o a los elementos cubiertos por esta garantía y (2) la Compañía no se hace responsable por los daños indirectos, accidentales o derivados relacionados o vinculados al uso del aparato o los daños que impliquen cualquier pérdida económica, de propiedad, de ingresos o ganancias, pérdida de uso o disfrute, costes de retirada, instalación u otros daños derivados de cualquier tipo. Tienes a tu disposición otros derechos y recursos, que se añaden a cualquier derecho y recurso que esté disponible bajo esta garantía limitada.

Entra en instantbrands.co.uk/product-registration/ para registrar tu aparato. Te pediremos que nos des tu nombre, dirección de correo electrónico, el nombre de la tienda, la fecha de compra, el número de modelo y el número de serie (estarán indicados en el aparato).

GARANZIA

Este registro nos permitirá mantenerte informado de las novedades y recetas del producto, y contactar contigo en el caso improbable de que debamos informarte sobre algún tema de seguridad del aparato. Al registrarte, aceptas que has leído y entendido las instrucciones de uso y los avisos que acompañan el aparato.

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 (EMEA) Limited,
1 Christchurch Way,
Woking, Surrey,
GU21 6JG, UK.

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

La presente garantía se actualizó por última vez el 1 de septiembre de 2019 para todos los productos vendidos a partir del [1 noviembre de 2019]. Si tu producto tiene una versión antigua de la garantía, la garantía seguirá en vigor.

Reciclaje

Este aparato cumple con la Directiva europea 2012/19/EU sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE). Este aparato cumple con la Directiva europea 2014/30/UE sobre compatibilidad electromagnética (CEM) y sus revisiones, así como la Directiva 2014/35/EU de bajo voltaje (LVD) y sus revisiones. Esta marca indica que este producto no debe desecharse con otros residuos domésticos en toda la UE. Para evitar que se produzcan posibles daños en el medio ambiente o en la salud humana debido al desecho incontrolado de residuos, recíclalo de forma responsable para potenciar la reutilización sostenible de los recursos materiales. Para devolver tu dispositivo usado, utiliza los sistemas de recogida y devolución o ponte en contacto con el servicio de atención al cliente para obtener más información sobre reciclaje y RAEE.



Instant Brands (EMEA) Limited
1 Christchurch Way, Woking, Surrey,
GU21 6JG, UK

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

instantbrands.co.uk

© 2022 Instant Brands LLC
818-0123-31

INSTANT, INSTANT POT
e INSTANT BRANDS
son marcas registradas de Instant
Brands Holdings Inc.