

Instant Pot®

DUO™ PLUS

Olla de Presión Multiusos



Seguridad, Mantenimiento Y Garantía

Medidas de seguridad importantes

Cuidado y limpieza

Resolución de problemas

Garantía

Información de contacto

Manual completo y videos de instrucciones disponibles en [instantpot.com](https://www.instantpot.com)

IMPORTANTE, CONSERVAR PARA FUTURA REFERENCIA: LEA CUIDADOSAMENTE

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al usar aparatos eléctricos, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad:

1. LEA LA *GUÍA DE INICIO* Y LAS INSTRUCCIONES GENERALES E IMPORTANTES DE SEGURIDAD Y LAS ADVERTENCIAS ANTES DE UTILIZAR EL APARATO. SI NO SIGUE ESTAS INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD Y EL RESTO DE INSTRUCCIONES, PODRÍAN PRODUCIRSE LESIONES O DAÑOS MATERIALES.
2. Utilice solamente la tapa para Instant Pot Duo Plus con la base de la olla a presión Instant Pot Duo Plus. El uso de cualquier otra tapa de olla a presión podría provocar lesiones o daños. La tapa de vidrio templado de la Instant Pot, que se puede comprar por separado, puede utilizarse para la cocción sin presión.
3. No permita a los niños acercarse a la olla a presión cuando esta esté en uso. Los niños no deben jugar con el electrodoméstico.
4. No introduzca la olla a presión en un horno caliente ni la coloque sobre una superficie caliente.
5. No mueva la olla a presión cuando esté presurizada.
6. **⚠ PRECAUCIÓN** No mueva la olla a presión cuando esté presurizada.
7. **⚠ PRECAUCIÓN** Este aparato cocina a presión. Pueden producirse quemaduras si se hace un uso inadecuado de la olla a presión. Asegúrese de que la olla esté bien cerrada antes de aplicarle calor. Consulte la *Guía de inicio*.
8. **⚠ PRECAUCIÓN** No fuerce nunca la apertura de la olla a presión. No la abra hasta tener la seguridad de que su presión interna se ha disipado por completo. Consulte la *Guía de inicio*.
9. **⚠ PRECAUCIÓN** No use nunca la olla a presión sin haber añadido agua antes, ya que podría dañarse gravemente.
10. **⚠ PRECAUCIÓN** No llene el aparato a más de la marca "PC-MAX" al interior de la olla. Al cocinar alimentos que se expanden durante la cocción, como el arroz o verduras secas, no llene el aparato a más de la marca "-1/2" al interior de la olla. Llenar en exceso puede obstruir el tubo de ventilación y desarrollar un exceso de presión. Consulte la *Guía de Inicio*.
11. **⚠ ADVERTENCIA** Utilice las fuentes de calor adecuadas según se indica en la *Guía de inicio*.

⚠ ADVERTENCIA

Lea este manual con cuidado y por completo, consérvelo para futura referencia. El no seguir las instrucciones de seguridad puede resultar en lesiones graves.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

12. Tras cocinar carne con piel (por ejemplo, salchichas con envoltura), que puede hincharse con el efecto de la presión, no pinche la carne mientras la piel esté hinchada, ya que puede quemarse.
13. **⚠ PRECAUCIÓN** La superficie de la placa calefactora del interior de la base de la Instant Pot permanecerá caliente durante un rato tras el uso, así que no la toque.
14. **⚠ PRECAUCIÓN** Antes de cada uso, cerciórese de que las válvulas no estén obstruidas. Consulte la *Guía de inicio*.
15. **⚠ ADVERTENCIA** No utilice nunca la olla a presión en su modo presurizado para freír alimentos, ni con mucho ni con poco aceite.
16. **⚠ PRECAUCIÓN** Antes de insertar la olla interior en el aparato, limpie la superficie exterior de la olla interna y el elemento calefactor con un paño limpio. Asegurarse de que se encuentren secos y libres de residuos de alimentos. Consulte "Cuidado y limpieza". No cumplirlo puede causar lesiones graves y daños a la propiedad.
17. Utilice únicamente recambios y accesorios Instant Pot según el modelo que corresponda. En concreto, utilice una estructura y una tapa del mismo fabricante que se indique como compatible.
18. No utilice ningún aparato cuyo cable o enchufe esté dañado, ni en caso de que se haya producido un funcionamiento defectuoso del aparato o que este haya sido dañado de alguna manera. Si el cable de alimentación está dañado, los usuarios deberán ponerse en contacto con el departamento de atención al cliente para obtener asistencia.
19. Solo para uso doméstico. No está indicado para uso comercial ni en exteriores.
20. Tenga en cuenta que ciertos alimentos como la compota de manzana, los arándanos, la cebada perlada, la avena u otros cereales, los guisantes, los fideos, los macarrones, el ruibarbo y los espaguetis pueden generar espuma y atascar la salida de vapor. Estos alimentos no deberán cocinarse con ajustes de cocción a presión a menos que así se indique en las recetas de la olla Instant Pot.
21. Debe impedirse el uso de este aparato a los niños, a las personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales impidan un uso seguro del mismo y a las personas con conocimientos limitados a cerca de cómo utilizar una olla a presión. Es preciso efectuar una estrecha supervisión cuando este aparato se utilice cerca de este tipo de personas.

⚠ ADVERTENCIA

Lea este manual con cuidado y por completo, consérvelo para futura referencia. El no seguir las instrucciones de seguridad puede resultar en lesiones graves.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

22. **⚠ PRECAUCIÓN** Para evitar lesiones personales, NUNCA toque los accesorios durante o inmediatamente después de cocinar.
 - Siempre utilice guantes para horno al remover los accesorios y para manejar la olla interior.
 - Siempre coloque los accesorios calientes sobre una superficie resistente al calor o sobre un platón para hornear.
 - Tenga extrema precaución al disponer de grasa caliente.
23. **⚠ PRECAUCIÓN** El derrame de alimentos puede provocar quemaduras graves. Se proporciona un cable de alimentación de corta longitud a fin de reducir el riesgo de enganches, tropiezos y enredos.
 - Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños.
 - No coloque nunca el cable de alimentación sobre el borde de la mesa o encimera.
 - No utilice nunca tomas de corriente situadas debajo de la encimera y no use nunca un cable alargador
24. **⚠ PRECAUCIÓN** Tenga extrema precaución cuando la olla interior contenga aceite caliente, alimentos calientes o líquidos calientes. El uso inapropiado, como mover la base, puede resultar en lesiones personales. No mueva el aparato mientras se encuentre en uso.
25. Desenchufe la Instant Pot y deje que se enfríe antes de limpiarla. Deje que todas las superficies se sequen bien antes de usar el aparato.
26. El aparato no se ha diseñado para que funcione con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
27. **⚠ PRECAUCIÓN** No sumerja la base de la olla en agua. Para evitar una descarga eléctrica, no sumerja el cable, el enchufe ni la base de la olla en ningún líquido.
28. Asegúrese siempre de que la junta de cierre esté colocada por completo en el canal del interior de la ranura para la junta de cierre.
29. Procure que no se produzcan derrames sobre el conector.
30. **⚠ PRECAUCIÓN** Nunca deje el aparato sin atenderlo durante su uso. No seguir estas instrucciones puede resultar en lesiones o daños materiales.

⚠ ADVERTENCIA

Para evitar lesiones, lea y comprenda el manual de instrucciones antes de usar este aparato.

⚠ ADVERTENCIA

Lea este manual con cuidado y por completo, consérvelo para futura referencia. El no seguir las instrucciones de seguridad puede resultar en lesiones graves.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES.

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de descarga eléctrica. Use un tomacorriente conectado a tierra solamente. NO quite el conector a tierra. No use un adaptador. No utilice un cable de extensión. El incumplimiento de las instrucciones puede causar descargas eléctricas y / o lesiones.

⚠ ADVERTENCIA

LA FALTA DE SEGUIR ALGUNA DE LAS MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES Y LAS INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA EL USO SEGURO ES UN ABUSO DE SU APARATO QUE PUEDE ANULAR SU GARANTÍA Y CREAR EL RIESGO DE LESIONES GRAVES.

Instrucciones especiales del juego de cables






Se proporciona un cable de alimentación eléctrica corto para reducir los peligros derivados de que se enreden o se tropiecen con un cable más largo.

Este aparato tiene un enchufe de conexión a tierra de 3 clavijas. Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, enchufe el cable de alimentación a una toma eléctrica con conexión a tierra que sea fácilmente accesible.

OLLA DE PRESIÓN

Advertencia: Este aparato no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad. Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguetes. Este aparato se destina a usarse para aplicaciones de uso doméstico y similar como las siguientes: Uso doméstico solamente. El contenedor no debe abrirse hasta que la presión disminuya suficientemente para no causar daños.

Especificaciones de producto

					
Duo Plus Mini	3 Litros	700W	220 - 240 V~ 50/60 Hz	3.9 kg	cm: 29L x 25.5A x 28.5A
Duo Plus 60	5.7 Litros	1000W	220 - 240 V~ 50/60 Hz	5.22 kg	cm: 33.5L x 31A x 31.7A
Duo Plus 80	8 Litros	1200W	220 - 240 V~ 50/60 Hz	7.6 kg	cm: 37.6L x 33.8A x 36.1A

Los modelos incluidos en esta tabla son representativos de todos los modelos de la serie Duo Plus. No todos los modelos están disponibles en todas las regiones.

⚠ ADVERTENCIA

Lea este manual con cuidado y por completo, consérvelo para futura referencia. El no seguir las instrucciones de seguridad puede resultar en lesiones graves.

Cuidado y limpieza

Desconecte la Instant Pot y deje que se enfríe a temperatura ambiente antes de limpiarla.

Pieza	Sugerencia de limpieza	Método de limpieza
Accesorios • Rejilla de vapor • Colector de condensación	<ul style="list-style-type: none"> Lavar después de cada uso. Nunca use detergentes químicos fuertes, en polvo o estropajos para limpiar los accesorios. Para lavavajillas, colocar en la rejilla superior. Vacíe el colector de condensación después de cada uso. 	Aptas para el lavavajillas y para lavar a mano
Tapa y piezas pequeñas • Protección antibloqueo • Anillo sellador • Manija de liberación de vapor • Válvula flotante • Tapa de silicona de la válvula flotante	<ul style="list-style-type: none"> Lave después de cada uso con agua caliente y jabón suave y deje secar al aire, o colóquelo en la rejilla superior del lavavajillas. Retire todas las piezas pequeñas de la tapa antes de lavar. Todas las piezas pequeñas se deben quitar después de algunos ciclos de cocción para su limpieza de rutina, y siempre que haya partículas de alimentos visibles. Para drenar el agua de la tapa después de lavarla, tome la manija de la tapa y sostenga la tapa verticalmente sobre un fregadero, luego gírela 360°, como si girara un volante. Después de limpiarla, guarde la tapa boca abajo sobre la base del aparato. Guarde los anillos selladores en un área bien ventilada para disminuir el olor que queda de los alimentos de mayor sabor. Para eliminar los olores, agregue 1 taza (250 ml) de agua y 1 taza (250 ml) de vinagre blanco a la olla interna, y póngala a cocinar a presión durante 5 minutos a 10 minutos, luego libere la presión rápidamente. 	
Olla interior	<ul style="list-style-type: none"> Las manchas de agua más persistentes pueden requerir una esponja humedecida con vinagre y de limpiar enérgicamente para eliminarlas. Si hay residuos de alimentos pegados o quemados en la parte inferior, sumérgalos en agua caliente durante unas horas para facilitar la limpieza. Lavar después de cada uso. Asegúrese de que todas las superficies exteriores estén secas antes de colocarlas en la base del aparato. 	

⚠ ADVERTENCIA

Asegúrese de que el elemento calefactor permanezca seco en todo momento.	No sumerja la base del aparato en agua ni intente lavarla en el lavavajillas.	No sumerja el cable de alimentación en ningún momento.	No moje las clavijas del cable de alimentación.
--	---	--	---

Cuidado y limpieza

Pieza	Sugerencia de limpieza	Método de limpieza
Cable de alimentación	<ul style="list-style-type: none"> Use un paño apenas húmedo para limpiar cualquier partícula del cable de alimentación. 	Limpiar con paño húmedo
Base del aparato	<ul style="list-style-type: none"> Limpe el interior de la olla exterior y la condensación con un paño apenas húmedo, y deje que se seque al aire. Limpe la base del aparato y el panel de control con un paño o esponja suave y apenas húmeda. 	

⚠ ADVERTENCIA

Asegúrese de que el elemento calefactor permanezca seco en todo momento.	No sumerja la base del aparato en agua ni intente lavarla en el lavavajillas.	No sumerja el cable de alimentación en ningún momento.	No moje las clavijas del cable de alimentación.
--	---	--	---

Por favor revise la información de contacto y servicio al cliente correspondientes para su país, misma que se anexa dentro del empaque de manera adicional a este manual.

Cualquier otro servicio debe ser realizado por un representante de servicio autorizado.

Resolución de problemas

Problema	Razón posible	Solución
Dificultad para cerrar la tapa	Anillo sellador no instalado correctamente	Vuelva a colocar el anillo sellador, asegúrese de que quede ajustado detrás de la rejilla del anillo sellador.
	Válvula de flotador en la posición emergente	Presione suavemente la válvula del flotador hacia abajo con un utensilio largo.
	El contenido del aparato todavía está caliente	Gire la palanca de liberación de vapor a la posición de "Venting" (Ventilación), luego baje la tapa sobre la base de la olla lentamente, permitiendo que el calor se disipe.
Dificultad para abrir la tapa	Presión dentro del aparato	Suelte la presión según la receta; sólo abra la tapa después de que la válvula de flotador haya bajado. ⚠ ADVERTENCIA Los contenidos pueden estar bajo presión; para evitar lesiones por quemadura, no intente forzar la tapa para abrirla.
	Válvula de flotador atascada en la posición levantada debido a restos de comida o residuos	Asegúrese de que el vapor se haya liberado por completo a través de el método de escape rápido y luego presione suavemente la válvula de flotador con un utensilio largo. Abra con cuidado la tapa y limpie a fondo la válvula de flotador, el área alrededor y la tapa antes de utilizar de nuevo la olla a presión.
La olla interna está pegada a la tapa cuando se abre la olla	El enfriamiento de la olla interna puede generar succión, lo que hace que la olla interna se adhiera a la tapa	Para liberar el vacío, gire la manija de liberación de vapor a la posición "Venting" (Ventilación).

Resolución de problemas

Problema	Razón posible	Solución
Fugas de vapor por el lado de la tapa	Sin anillo sellador en la tapa	Instale el anillo sellador.
	Anillo sellador dañado o no instalado correctamente	Reemplace el anillo sellador.
	Restos de comida unidos al anillo sellador	Retire el anillo sellador y límpielo bien.
	La tapa no se cerró correctamente	Abrir, luego cerrar la tapa.
	La rejilla del anillo sellador está deformada o descentrada	Retire el anillo sellador de la tapa, verifique que la rejilla del anillo sellador no esté doblada o deformada. Contactar con Atención al Cliente.
	El borde interior de la olla puede estar deforme	Compruebe si hay deformación y contactar con Atención al Cliente.
La válvula de flotador no sube	Residuos de alimentos en la válvula de flotador o en la tapa de silicona de la válvula de flotador	Retire la válvula de flotador de la tapa y limpie a fondo; realice la "Ejecución de prueba inicial" la cual puede encontrar en la <i>Guía de Inicio</i> .
	Hay muy poco líquido en la olla interior	Compruebe si hay quemaduras en el fondo de la olla interior. Agregue líquido ligero a base de agua a la olla interior de acuerdo con su tamaño: 3 L - 250 ml / 5.7 L - 375 ml / 8 L - 500 ml
	Tapa de silicona de la válvula del flotador dañada o ausente	Instale o reemplace la válvula de flotador.
	Válvula de flotador obstruida por un mecanismo de bloqueo de la tapa	Toque la válvula de flotador con un utensilio largo Si la válvula del flotador no cae, apague la olla. Contactar con Atención al Cliente.
	No se calienta la olla interior	Realice la "Ejecución inicial de prueba", la cual puede encontrar en la <i>Guía de Inicio</i> .
	La base interna de la olla puede estar dañada	Realice la "Ejecución inicial de prueba" la cual puede encontrar en la <i>Guía de Inicio</i> .
Fugas/silbidos menores de vapor de la válvula de liberación de vapor durante el ciclo de cocción	Manija de liberación de vapor que no está en la posición de "Sealing" (Sellado)	Gire la palanca de liberación de vapor a la posición de "Sealing" (Sellado)
	El aparato está regulando el exceso de presión	Esto es normal; no se requiere acción.
El vapor brota de la válvula de liberación de vapor cuando la manija de liberación de vapor está en la posición de "Sealing" (Sellado)	No hay suficiente líquido en la olla interior	Agregue líquido ligero a base de agua a la olla interior de acuerdo con su tamaño: 3 L - 250 ml / 5.7 L - 375 ml / 8 L - 500 ml
	Falla el control del sensor de presión	Contactar con Atención al Cliente.
	Manija de liberación de vapor no asentada correctamente	Gire la palanca de liberación de vapor a la posición de "Sealing" (Sellado)

Resolución de problemas

Problema	Razón posible	Solución	
La pantalla permanece en blanco después de conectar el cable de alimentación	Mala conexión en la alimentación o no hay alimentación	Inspeccione el cable de alimentación en busca de daños. Si se nota algún daño, contactar Atención al Cliente. Revise el enchufe para asegurarse de que esté encendido.	
	Se quemó el fusible eléctrico del aparato	Contactar con Atención al Cliente.	
El código de error aparece en la pantalla y la olla suena continuamente	C1, C2, C6, C6H, C6L	Falla en el sensor	Contactar con Atención al Cliente.
	C5	La temperatura es demasiado alta porque la olla interna no está colocada en la base del aparato	Presione "Cancelar" y espere a que el elemento de calefacción se enfríe; asegúrese de que no haya objetos extraños en la base de la olla; inserte o vuelva a colocar la olla interior en la base del aparato y vuelva a ingresar los comandos.
		La temperatura es demasiado alta porque no hay agua en la olla interior	Agregue líquido ligero a base de agua a la olla interior de acuerdo con su tamaño: 3 L - 250 ml / 5.7 L - 375 ml / 8 L - 500 ml
	C7 o NoPr (No hay problema)	Falló el elemento de calor	Contactar con Atención al Cliente.
		No hay líquido suficiente	Agregue líquido ligero a base de agua a la olla interior de acuerdo con su tamaño: 3 L - 250 ml / 5.7 L - 375 ml / 8 L - 500 ml
		Manija de liberación de vapor está en la posición de "Venting" (Ventilación)	Gire la palanca de liberación de vapor a la posición de "Sealing" (Sellado)
	Lid	La tapa no está en la posición correcta para el programa seleccionado	Abrir y cerrar la tapa. No use una tapa cuando use "Saute" (Saltear)
OvHt / Burn / Food Burn (OvHt / Quemar / Quemadura de comida)	Se detectó temperatura alta en el fondo de la olla interna, el aparato reduce automáticamente la temperatura para evitar el sobrecalentamiento	Los depósitos de almidón en el fondo de la olla interna pueden haber bloqueado la disipación del calor. Apague la olla, libere la presión de acuerdo con la receta e inspeccione la parte inferior de la olla interior.	
PrSE	Presión acumulada durante un programa de cocción sin presión.	Gire la palanca de liberación de vapor a la posición "Venting" (Ventilación)	
Un chasquido ocasional o un ligero chasquido.	El sonido de encendido de la potencia y la expansión de la tabla de presión al cambiar de temperatura	Esto es normal; no se necesita acción.	
	El fondo de la olla interior está húmedo	Limpie las superficies exteriores de la olla interior. Asegúrese de que el elemento calefactor esté seco antes de insertar la olla interior en la base del equipo.	

Por favor revise la información de contacto y servicio al cliente correspondientes para su país, misma que se anexa dentro del empaque de manera adicional a este manual.

Cualquier otro servicio debe ser realizado por un representante de servicio autorizado.

Garantía

Descargo de responsabilidad de garantías implícitas

EXCEPTO LO EXPRESAMENTE ESTIPULADO AQUÍ Y EN LA MEDIDA PERMITIDA POR LA LEY, INSTANT BRANDS NO OFRECE NINGUNA GARANTÍA, CONDICIÓN, REPRESENTACIÓN, EXPRESA O IMPLÍCITA, POR LEY, USO, COSTUMBRE COMERCIAL O DE OTRA MANERA CON RESPECTO A LOS APARATOS O PIEZAS CUBIERTAS POR ESTA GARANTÍA; INCLUIDA, ENTRE OTRAS, LAS GARANTÍAS, CONDICIONES O REPRESENTACIONES DE MANO DE OBRA, COMERCIABILIDAD, CALIDAD COMERCIAL, ADECUACIÓN PARA UN PROPÓSITO EN PARTICULAR O DURABILIDAD.

Algunos estados o provincias no permiten la exclusión de garantías implícitas de comercialización o adecuación, por lo que es posible que esta limitación no se aplique a usted. En estos estados y provincias, usted solo tiene las garantías implícitas que se requieren expresamente de acuerdo con la ley aplicable.

Limitación de Remedios;

Exclusión de daños incidentales y consecuenciales

INSTANT BRANDS NO SERÁ RESPONSABLE POR DAÑOS INDIRECTOS, INCIDENTALES O CONSECUENTES QUE SURJAN DE O EN RELACIÓN CON EL USO O EL RENDIMIENTO DEL APARATO O DAÑOS CON RESPECTO A ALGUNA PÉRDIDA ECONÓMICA, LESIÓN PERSONAL, PÉRDIDA DE LA PROPIEDAD, PÉRDIDA DE INGRESOS O BENEFICIOS, PÉRDIDA POR DEJAR DE DISFRUTAR O USAR, COSTOS DE ELIMINACIÓN, INSTALACIÓN U OTROS DAÑOS INDIRECTOS, INCIDENTALES O CONSECUENTES DE CUALQUIER NATURALEZA O TIPO.

Servicio de garantía

Para obtener servicio al cliente en su país correspondiente, ver la información de contacto en la tarjeta de importación incluida en el empaque del producto. Si no podemos resolver el problema, se le puede solicitar que envíe su aparato al Departamento de Servicio para una inspección de calidad.

Instant Brands no es responsable de los costos de envío relacionados con el servicio de garantía, salvo y excepto los costos de envío relacionados con la devolución de su electrodoméstico desde Canadá o dentro de los 48 estados contiguos y el Distrito de Columbia de los Estados Unidos de América, según se establece en este documento. Al devolver su aparato, incluya su nombre, dirección postal, dirección de correo electrónico, número de teléfono y comprobante de la fecha de compra original, así como una descripción del problema que presentó el aparato.

Garantía

Garantía Limitada

Esta Garantía Limitada tiene vigencia de un año a partir de la fecha de compra original del consumidor. Se requiere la prueba de la fecha de compra original y, si lo solicita un representante autorizado de Instant Brands Inc. ("Instant Brands"), la devolución de su electrodoméstico, para obtener el servicio bajo esta Garantía Limitada. Siempre que este dispositivo funcione y se le dé el mantenimiento siguiendo las instrucciones escritas adjuntas o proporcionadas con el dispositivo, Instant Brands, a su entera y exclusiva discreción, podrá: (i) reparar defectos en materiales o mano de obra; o (ii) reemplazar el aparato. En el caso de que su dispositivo sea reemplazado, la Garantía Limitada del dispositivo de reemplazo vencerá 12 meses después de la fecha de compra original del consumidor.

Esta Garantía Limitada se extiende solo al comprador original.

Cualquier modificación o intento de modificación de su dispositivo puede interferir con la operación segura del dispositivo y anulará esta Garantía Limitada. Esta Garantía Limitada no se aplica a ningún aparato o parte del mismo que haya sido alterado o modificado a menos que dichas alteraciones o modificaciones hayan sido expresamente autorizadas por un representante de Instant Brands.

Limitación y exclusiones

La responsabilidad de Instant Brands, en su caso, por cualquier aparato o pieza supuestamente defectuosa en ningún caso excederá el precio de compra de un aparato de reemplazo comparable.

Esta Garantía Limitada no cubre lo siguiente:

1. Daños resultantes de accidentes, alteraciones, uso indebido, abuso, negligencia, uso irracional, uso contrario a las instrucciones de operación, desgaste normal, uso comercial, montaje incorrecto, desarmado, falta de mantenimiento razonable y necesario, incendio, inundación, causas de fuerza mayor o reparación por alguna persona a menos que lo indique un representante de Instant Brands;
2. Reparaciones en las que su aparato se utiliza para algo diferente a lo normal, uso personal o cuando se usa de manera contraria a las instrucciones del usuario u operador.
3. El uso de piezas y accesorios no autorizados, o las reparaciones de piezas y sistemas que resulten de reparaciones o modificaciones no autorizadas realizadas en este aparato.

El costo de la reparación o reemplazo en estas circunstancias excluidas correrá por su cuenta.

Instant Pot®

Instant Brands Inc.
11 - 300 Earl Grey Dr., Suite 383
Ottawa, Ontario
K2T 1C1
Canada

Información de contacto y servicio al cliente:

Centroamérica y Caribe
(excepto Panamá):
Teléfono: +1 305 715 0366
e-mail: contacto@instantpot.lat

Chile:
Teléfono: +56 992618728
e-mail: contacto@instantpot.cl

Colombia:
Teléfono: 01 8000 415385
e-mail: contacto@instantpot.co

México:
Teléfono: + 52 800 2694485
e-mail: contacto@instantpot.mx

Panamá:
Teléfono: +507 6925 3489
e-mail: contacto@instantpot.pa

Perú
Teléfono: +51 1 7068322
e-mail: contacto@instantpot.com.pe

[instantpot.com](https://www.instantpot.com)

Hecho en China