Instant Pot®

DUO™

Мултифункционален уред за готвене под налягане

Добре дошли

Първоначални настройки

Преглед на частите на уреда

Първи стъпки

- Методи за изпускане на налягането
- Провеждане на първоначален тест (воден тест)
- Опции за контрол и Интелигентни програми

Контактна информация

Първи стъпки за употреба

Пълно ръководство за употреба, видеа и рецепти са достъпни онлайн на **www.instantpot.bg**

Добре дошли в света на готвенето с Instant Pot.

Здравейте! Благодарим Ви, че ни приехте в своята кухня.
Вдъхновени от собствените си семейства, ние създадохме Instant Pot® Duo™,
който позволява както на заети семейства, така и на професионалисти
да приготвят вкусна и здравословна храна по-лесно и бързо.

Работихме съвместно с готвачи, автори и блогъри,
за да съставим колекция от рецепти, които се надяваме да харесате!

Приятно готвене,

Робърт Дж. Уанг
Основател и главен директор Иновации

Свалете Instant Pot приложението
(достъпно на английски език)

Download on the App Store

GET IT ON Google Play

Първоначални настройки

- Премахнете всички опаковъчни материали в и около уреда, и се уверете, че всички части са налични.
- Използвайте само капака Instant Pot Duo с основен корпус Instant Pot Duo, когато готвите под налягане. Използването на други капаци на тенджери под налягане може да причини нараняване и / или материални щети.
- Прочетете всички *Важни мерки за безопасност* в приложената инструкция *Безопасност, Поддръжка и Гаранция* преди употреба. Неспазването на тези указания и инструкции може да доведе до нараняване и / или материални щети.
- Поставете уреда на стабилна, равна повърхност, далеч от външни източници на топлина.
- Следвайте инструкциите *Грижа, Почистване и Съхранение* в приложената инструкция *Безопасност, Поддръжка и Гаранция* за измиване на уреда преди употреба.
- Не отстранявайте предупредителните стикери за безопасност от капака, серийния номер или етикети от задната страна на основния корпус.

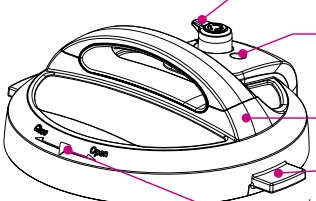
⚠ ВНИМАНИЕ

Никога не използвайте уреда върху котлон. Не поставяйте уреда върху или в непосредствена близост до горещ котлон, работещ на газ или електричество, или загрята фурна. Топлина от външен източник може да предизвика пожар, да доведе до сериозно нараняване или да повреди уреда.

Преглед на частите на уреда

Преглед на частите на уреда

Капак - горна част



Ръкохватка за изпускане на пара

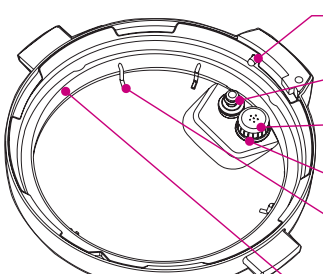
Поплавъчен клапан

Дръжка

Уши на капака

Индикация за позиция на капака

Капак - долна част



Заключващ щифт

Силиконова тапа
(от долната страна на попл. клапан)

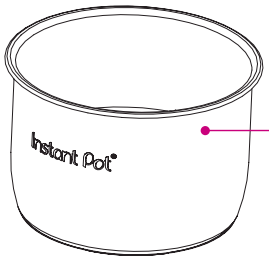
Анти-блокиращ щит

Тръба за изпускане на пара
(под Анти-блокиращия щит)

Водач за
уплътнителен пръстен

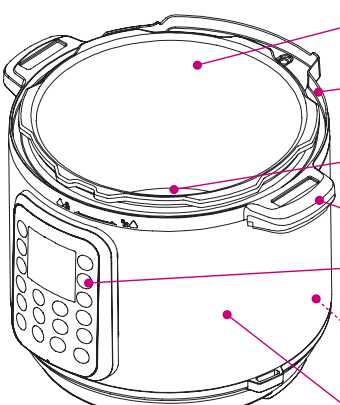
Уплътнителен пръстен

Вътрешен съд



Вътрешен съд от
неръждаема стомана

Основен корпус



Основен корпус

Канал за конденз

Нагревател

Дръжки

Контролен панел

Гнездо за
захранващ кабел

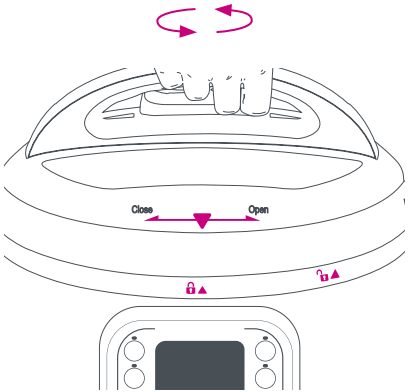
Облицовка от
неръждаема стомана

Изображенията са само индикативни. Моля, разгледайте продукта.

Първи стъпки

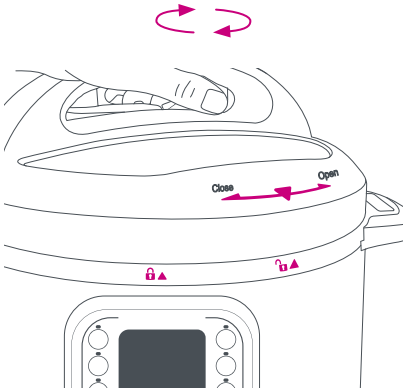
1 Отваряне и затваряне на Капака

Когато уредът е включен в захранването, ще издаде звуков сигнал при отваряне и затваряне на капака.



Отваряне

Отваряне: Хванете дръжката и завъртете капака обратно на часовниковата стрелка, докато ▼индикацията на капака се подравни с 🔓▲ индикацията на основния корпус. Повдигнете капака нагоре и го дръпнете от основния корпус.



Затваряне

Затваряне: Хванете дръжката и подравнете ▼индикацията на капака с 🔓▲ индикацията на основния корпус. Спуснете капака в улея и завъртете по посока на часовниковата стрелка, докато ▼ индикацията на капака се подравни с ▲🔒 индикацията на основния корпус.

Забележка: *Винаги проверявайте капака за повреда преди готвене.*

2 Проверка на Уплътнителния пръстен и Водача за уплътнителен пръстен

Сваляне: Внимателно издърпайте уплътнението извън водача, секция по секция.

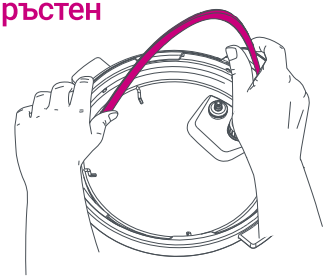
Проверете водача за уплътнителен пръстен. Трябва да е подравнен спрямо капака.

Уплътнителният пръстен трябва да е поставен преди употреба.

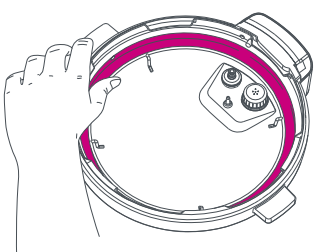
Поставяне: Сложете уплътнителния пръстен върху водача и го притиснете на мястото му, секция по секция. Уверете се, че **целият** уплътнителен пръстен е плътно поставен във водача за уплътнителен пръстен.

След затваряне на капака, уплътнителният пръстен създава херметично запечатване между капака и основния корпус.

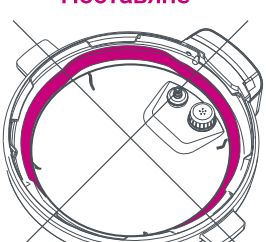
Уплътнителният пръстен е неразделна част от безопасността на продукта. Сменяйте уплътнителния пръстен на всеки 12-18 месеца или когато забележите деформация или повреда.



Сваляне



Поставяне



⚠ ВНИМАНИЕ Винаги проверявайте за срязвания, напуквания или деформации и за правилното поставяне на уплътнителния пръстен преди готвене. Използвайте само оригинални уплътнителни пръстени Instant Pot. Неспазването на тези инструкции може да доведе до неправилно функциониране, наранявания и материални щети.

⚠ ВНИМАНИЕ Уплътнителните пръстени се разтеглят с времето. Не използвайте разтегнат или повреден уплътнителен пръстен. Ако се появят нагъвания сменете уплътнителния пръстен.

3 Сваляне и поставяне на Поплавъчния клапан

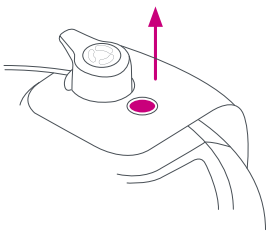
Поплавъчният клапан има две позиции. Той **изскача нагоре,** когато уредът **е под налягане**, и **спада ниско в капака**, когато уредът **не е под налягане**.

Вижте глава Методи за изпускане на налягането за информация относно освобождаване на налягането.

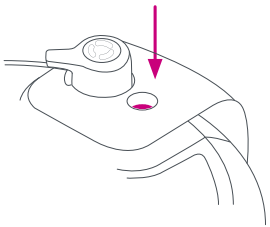
Сваляне: Поставете един пръст върху **горната** част на поплавъчния клапан. Обърнете капака. Отделете силиконовата тапа от **долната** страна на поплавъчния клапан. Извадете поплавъчния клапан от **горната** страна на капака. Не изхвърляйте поплавъчния клапан или силиконовата тапа.

Поплавъчният клапан и силиконовата тапа трябва да са поставени преди употреба на уреда, за да запечатат парата вътре.

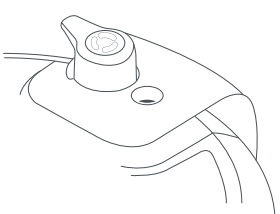
Поставяне: Пуснете поплавъчния клапан в отвора за поплавъчен клапан от **горната** страна на капака. Поставете един пръст от горната (плоска) страна на поплавъчния клапан. Обърнете капака. Прикрепете силиконовата тапа за **долната** страна на поплавъчния клапан.



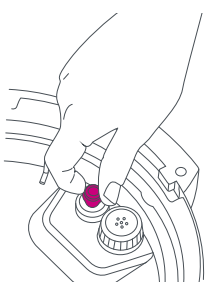
Под налягане



Освободено налягане



Отгоре



Отдолу

⚠ ВНИМАНИЕ Докато поплавъчният клапан е изскочил нагоре, съдържанието на уреда е под налягане. **Не докосвайте поплавъчния клапан докато уредът е под налягане. Не се опитвайте да сваляте капака докато уредът е под налягане.**

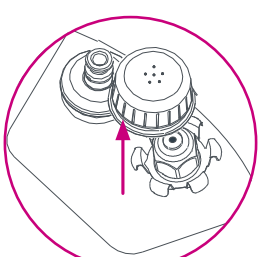
4 Сваляне и поставяне на Анти-блокиращия щит

Сваляне: Хванете капака и натиснете анти-блокиращия щит силно отстрани (притиснете към ръба на капака и нагоре), докато изскочи от щипките отдолу.

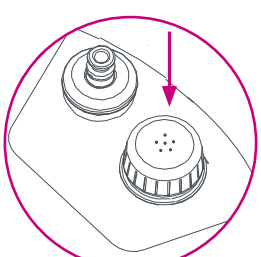
Анти-блокиращият щит трябва да се постави преди употреба и да се почиства редовно.

Поставяне: Сложете анти-блокиращия щит върху щипките и натиснете, докато щракне на място.

Анти-блокиращият щит предотвратява проникването на хранителни частици нагоре през тръбата за изпускане на пара, което подпомага регулирането на налягането.



Сваляне



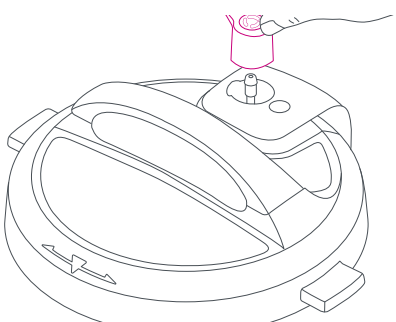
Поставяне

5 Сваляне и поставяне на Ръкохватката за изпускане на пара

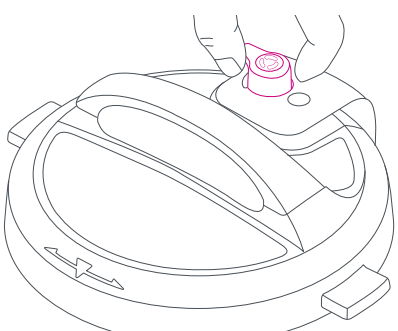
Сваляне: Издърпайте ръкохватката за изпускане на пара нагоре, докато се отдели от тръбата за изпускане на пара.

Ръкохватката за изпускане на пара трябва да се постави преди употреба и да се почиства редовно.

Поставяне: Сложете ръкохватката за изпускане на пара върху тръбата за изпускане на пара и натиснете надолу. Стои свободно (хлабаво), когато е поставена правилно, но трябва да остане на мястото си при обръщане на капака.



Сваляне



Поставяне

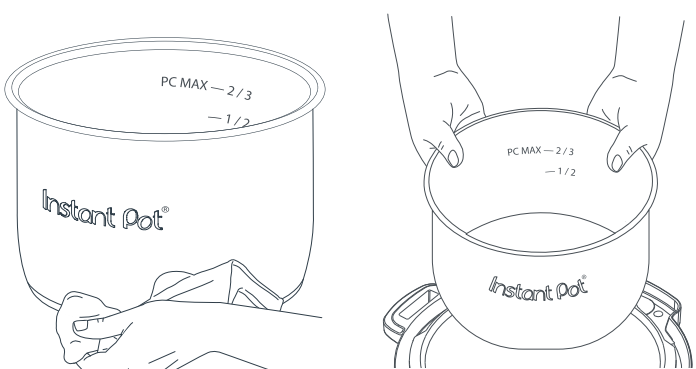
6 Изваждане и почистване на Вътрешния съд

Извадете вътрешния съд от основния корпус и го измийте с гореща вода и препарат за съдове преди първа употреба. Избършете външната страна на вътрешния съд и нагревателя, за да се уверите, че са сухи и без остатъци от храна. Неспазването на тези инструкции може да повреди уреда.

Винаги поставяйте вътрешния съд в основния корпус преди готвене.

Храна и течности трябва да се поставят само във вътрешния съд, и никога директно в основния корпус.

Вътрешният съд е неразделна част от безопасността на продукта. При готвене винаги използвайте оригинален вътрешен съд Instant Pot, предназначен за този модел. Неспазването на тези инструкции може да причини нараняване и / или имуществени щети.



Забележка: *Винаги проверявайте вътрешния съд за вдлъбнатини или деформации преди готвене.*

⚠ВНИМАНИЕ За да избегнете риск от нараняния и / или имуществени щети, не сипвайте храна или течности директно в основния корпус.

⚠ВНИМАНИЕ Не пълнете вътрешния съд над ниво **PC Max - 2/3 (Максимално ниво при готвене под налягане)**, отбелязано от вътрешната страна на вътрешния съд.

Бъдете изключително внимателни при готвене и изпускане на пара при храни като: ябълков сос, червени боровинки, ечемик, овесени ядки/овесена каша, грах, нудли и т.н., тъй като тези храни могат да се разпенят или да пръскат, което може да запуши тръбата за изпускане на пара и / или клапана за изпускане на пара. Не пълнете вътрешния съд над нивото на линията **1/2 (Наполовина пълно)**, когато готвите тези храни.

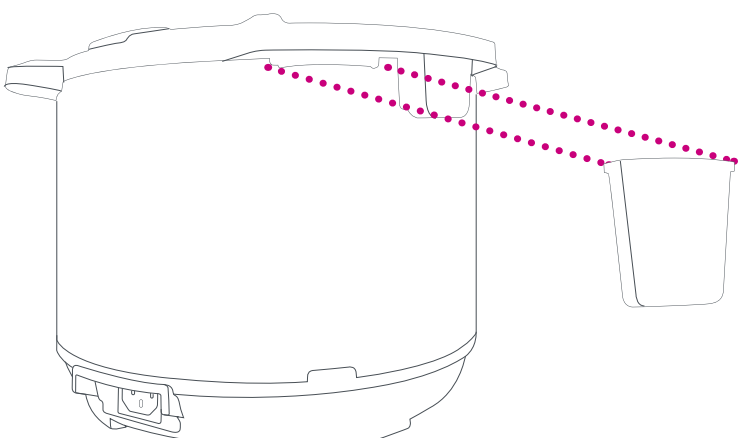
7 Сваляне и поставяне на Колектора за конденз

Поставяне: Подравнете улеите на колектора за конденз спрямо водачите на гърба на основния корпус и го натиснете на мястото му.

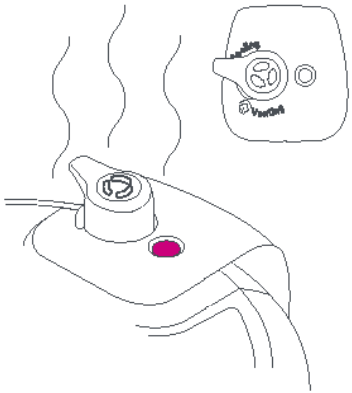
Колекторът за конденз събира излишната влага от канала за конденз и трябва да се постави преди готвене.

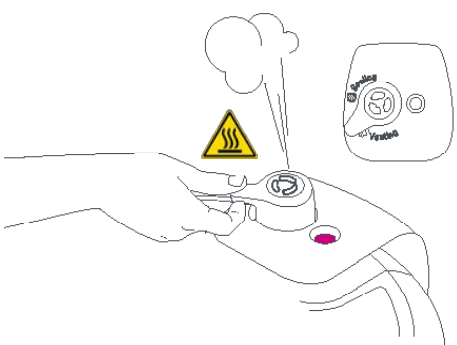
След употреба трябва да се изпразни и изплакне.

Сваляне: Издърпайте колектора за конденз от основния корпус. Не го дърпайте настрани и надолу.



Методи за изпускане на налягането





След приключване на готвене има два метода за изпускане на налягането:

Естествено изпускане на налягане (NR)

- Оставете ръкохватката за изпускане на пара в позиция **Sealing (Запечатване)**. Уредът отдава топлина, така че налягането спада естествено с течение на времето.
- Този метод трябва да се използва при готвене на храни като супи, яхнии или чили, както и храни, които се разширяват, като боб и зърнени храни.

***Забележка**: Времето за понижаване на налягането варира в зависимост от обема на храната и течността. Може да отнеме 10-40 минути или повече.*

Бързо изпускане на налягане (QR)

- Бързо и внимателно завъртете ръкохватката за изпускане на пара от позиция **Sealing (Запечатване)** към **Venting (Изпускане).** Продължителна струя пара ще се освободи през горната част на ръкохватката за изпускане на пара докато поплавъчният клапан спадне ниско в капака.

***Забележка:** Може да бъде шумно!*

- Ако се появят пръски, преместете ръкохватката за изпускане на пара обратно на позиция **Sealing (Запечатване)** и опитайте отново след няколко минути. Ако пръските продължават, използвайте NR, за да освободите оставащото налягане.

⚠ВНИМАНИЕ Поплавъчният клапан ще спадне надолу, когато уредът не е под налягане. **Не се опитвайте да отворите капака, докато поплавъчният клапан е все още изскочил нагоре.**

⚠ВНИМАНИЕ		
Не се навеждайте над или докосвайте ръкохватката за изпускане на пара.	Не излагайте незащитена кожа над ръкохватката за изпускане на пара.	Не покривайте ръкохватката за изпускане на пара.

Провеждане на първоначален тест (воден тест)

1. Извадете вътрешния съд от основния корпус и го напълнете със 750 мл вода (3 чаши).
2. Поставете вътрешния съд обратно в основния корпус.
3. Свържете захранващия кабел към гнездото на уреда. Уверете се, че е свързан плътно. Свържете към електрическата мрежа (220-240V). Дисплеят показва **OFF (Изключено)**.
4. Подравнете ▼ индикацията на капака с 🔓▲ индикацията върху основния корпус. Поставете капака в улея и завъртете по посока на часовниковата стрелка докато уредът издаде звуков сигнал.
5. Завъртете ръкохватката за изпускане на пара на позиция **Sealing (Запечатано)**.
6. Изберете Интелигентна програма: **Pressure Cook (Готвене под налягане).**
7. Използвайте бутоните **+ / -** , за да настроите времето за готвене на **00:05** минути.

   Забележка: *Instant Pot ще запази всяка персонална настройка за време за готвене или температура.*

   След 10 секунди дисплеят ще покаже **On (Включен)** и уредът започва **Предварително загряване**.
8. Поплавъчният клапан изскача нагоре, когато уредът покачи налягане. След като налягането се покачи достатъчно започва **Готвенето** и индикацията на дисплея се променя от **On (Включен)** на отброяване на оставащото време за готвене.
9. Когато Интелигентната програма приключи, уредът преминава в режим **Keep Warm (Поддържане на топла храна)** или изписва **End (Край)**.
10. Завъртете ръкохватката за изпускане на пара на позиция **Venting (Изпускане).** През горната част на ръкохватката ще започне изпускане на пара. **Поплавъчният клапан ще спадне надолу, когато уредът не е под налягане.**
11. За да отворите, завъртете капака обратно на часовниковата стрелка, докато прозвучи звуков сигнал.
12. Изхвърлете водата и подсушете вътрешния съд.
13. Можете да започнете с готвенето!

За подробности относно Интелигентните програми и инструкциите за работа, можете да разгледате пълното ръководство на ***www.instantpot.bg***

Опции за контрол

Cancel (Отказ)

Натиснете, за да спрете Интелигентна програма по всяко време. Уредът се връща в режим готовност и на дисплея се показва **OFF**.

Delay Start (Отложен старт)

Отложете готвенето с до 24 часа. Изберете Интелигентна програма и, ако желаете, коригирайте времето за готвене, след това натиснете **Delay Start**, за да включите настройката. Използвайте бутоните **+/-**, за да коригирате времето преди да започне готвенето.

Keep Warm (Поддържане на топла храна)

Функцията е включена по подразбиране при приключване на готвенето на всички Интелигентни програми с изключение на **Sauté (Сотиране)** и **Yogurt (Йогурт)**. След като бъде избрана Интелигентна програма, натиснете **Keep Warm**, за да изключите функцията.

Звук Включен

Когато уредът е в режим на Готовност, натиснете и задръжте **+** бутон докато на дисплея не се покаже надпис **S On**.

Звук Изключен

Когато уредът е в режим на Готовност, натиснете и задръжте **-** бутон докато на дисплея не се покаже надпис **SOFF**.

Забележка: Звуковият сигнал при код за грешка не може да бъде изключен.

Интелигентни програми

Интелигентна програма	Готови настройки	Препоръчителна употреба	Бележки
Soup/Broth **Супа/Бульон**	Less (Малко)	Супа без месо	Течността остава бистра поради липса на кипене. Винаги използвайте NR, за да изпуснете налягането, когато готвите супа с високо съдържание на нишесте.
	Normal (Нормално)	Супа с месо	
	More (Повече)	Богат костен бульон	
Meat/Stew **Месо/Задушено**	Less (Малко)	Мека текстура	Изберете настройка спрямо желаната текстура или нагласете времето за готвене ръчно. Оставете месото да си почине за 5-30 минути, в зависимост от размера. Това ще запази соковете за крехко, сочно месо.
	Normal (Нормално)	Много мека текстура	
	More (Повече)	Лесно отделяне от кокала	
Bean/Chili **Боб/Чили**	Less (Малко)	По-твърда текстура	Изберете настройка спрямо желаната текстура или нагласете времето за готвене ръчно. Когато готвите боб или бобови растения, винаги използвайте NR, за да изпуснете налягането. При готвене на сухи варива се уверете, че всички зърна са напълно потопени във вода.
	Normal (Нормално)	Мека текстура	
	More (Повече)	Много мека текстура	
Poultry* **Птиче месо***	Less (Малко)	Мека текстура	Изберете настройка спрямо желаната текстура или нагласете времето за готвене ръчно. Оставете месото да си почине за 5-30 минути, в зависимост от размера. Това ще запази соковете за крехко, сочно месо. ***Само за уреди с вместимост 5.7 и 8 литра. За уред Mini 3 литра - използвайте Pressure Cook (Готвене под налягане).**
	Normal (Нормално)	Много мека текстура	
	More (Повече)	Лесно отделяне от кокала	
Rice **Ориз**	Less (Малко)	Ал денте	За готвене на среднозърнест и дългозърнест бял ориз. В зависимост от количеството ориз, времето за готвене може да варира от 8 до 15 минути. Използвайте NR 10 минути след готвене за перфектни резултати.
	Normal (Нормално)	Нормална текстура бял ориз	
	More (Повече)	По-мека текстура бял ориз	

Интелигентни програми

Интелигентна програма	Готови настройки	Препоръчителна употреба	Бележки
Multigrain* **Многозърнести***	Less (Малко)	кафяв ориз, див ориз, черен боб, нахут и др.	Изберете настройка **Less** или **Normal** спрямо типа зърнена култура и желаната текстура. Настройка **More** започва с 45 мин. накисване в топла вода, след което продължава със 60 мин. готвене под налягане. ***Само за уреди с вместимост 5.7 и 8 литра. За уред Mini 3 литра - използвайте Pressure Cook (Готвене под налягане).***
	Normal (Нормално)	кафяв ориз, див ориз, боб мунг и др.	
	More (Повече)	твърди зърнени култури или смес от зърнени/бобови растения	
Porridge **Овесена каша**	Less (Малко)	овесени ядки	Настройте времето както е посочено в рецептата. Винаги използвайте NR, за да изпуснете налягането при готвене на храни, които набъбват.
	Normal (Нормално)	каша от бял ориз / конджи	
	More (Повече)	оризова каша / конджи със смес от различни зърнени култури	
Steam **Пара**	Less (Малко)	зеленчуци	Използвайте решетката за готвене на пара, за да повдигнете храната над нивото на течността. Използвайте QR, за да изпуснете налягането и да предотвратите пресготвяне на храната.
	Normal (Нормално)	риба и морски дарове	
	More (Повече)	месо	
Pressure Cook **Готвене под налягане**	няма	Ръчна програма	Натиснете **Pressure Level (Ниво на налягане)**, за да изберете между **High (Високо)** и **Low (Ниско)** налягане. Използвайте **+/-** бутоните, за да настроите времето за готвене. Настройте според рецептата, за да постигнете желаните резултати.

Интелигентни програми

Интелигентна програма	Готови настройки	Препоръчителна употреба	Бележки
Slow Cook **Бавно готвене**	Less (Малко)	Съответства на **Low (Ниско)** на стандартните уреди за бавно готвене	Уверете се, че ръкохватката за изпускане на налягане е на позиция **Venting (Изпускане)**. По желание, използвайте стъклен капак за бавно готвене.
	Normal (Нормално)	Съответства на **Medium (Средно)** на стандартните уреди за бавно готвене	
	More (Повече)	Съответства на **High (Високо)** на стандартните уреди за бавно готвене	
Sauté **Сотиране**	Less (Малко)	Кръкрене и Редуциране	Не използвайте капака на програма **Sauté**. Продължителност максимум 30 минути, за да предотвратите прегряване. Когато надписът на дисплея се смени от **On (Вкл.)** на **Hot (Горещо)**, добавете съставките от рецептата. Ако съставките се добавят преди на дисплея да се покаже **Hot**, възможно е дисплеят въобще да не изпише Hot.
	Normal (Нормално)	Запечатване или Сотиране	
	More (Повече)	Stir-Fry (с разбъркване) и Запържване	
Yogurt **Йогурт**	Less (Малко)	За ферментация на ниска температура	Млякото трябва да достигне минимум 72° C, за да се пастьоризира. Оставете пастьоризираното мляко да се охлади до под 43° C. Стандартното време за ферментация е 8 часа, но по-дълъг период ще направи млякото/йогурта с по-наситен вкус.
	Normal (Нормално)	За ферментация на мляко след като е добавена закваска	
	More (Повече)	Пастьоризация	

*Интелигентните програми за готвене под налягане работят при **Високо** (70 kPa ~ 80 kPa) или **Ниско** (40 kPa ~ 50 kPa) налягане. По-високото налягане води до по-висока температура. Посетете **www.instantpot.bg** за пълно ръководство на потребителя и инструкции за работа.*

Насладете се на добре прекарано време с Instant Pot.

Instant Pot

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

Earlyview Ltd (Instant Pot Official Distributor)
5 Hersham Farm Business Park
Kitsmead Lane,
Chertsey, Surrey, KT16 0DN
UK

Хийт-ОН ООД (Официален дистрибутор на Instant Pot за България)
бул. Братя Бъкстон 40, ет. 3
София, 1618
България

Контактна информация:

office@instantpot.bg

www.instantpot.bg

Тел.: +359 878 698 965

@instantpotBG

@instantpotbg

Свалете Instant Pot приложението
(достъпно на английски език)

Download on the App Store

GET IT ON Google Play

Хийт-ОН ООД си запазва правото на промени в настоящото ръководство/инструкция без предизвестие. Пълна и актуална информация можете да намерите на сайта на Instant Pot за България - www.instantpot.bg или да получите от наш представител.

Произведено в Китай

Всички права запазени © 2020 Instant Brands™ Inc

2020-0001