Instant Pot

PRO CRISP™ + AIR FRYER

МУЛТИФУНКЦИОНАЛЕН УРЕД ЗА ГОТВЕНЕ
ПОД НАЛЯГАНЕ И ПЪРЖЕНЕ/ГОТВЕНЕ С ГОРЕЩ ВЪЗДУХ



Ръководство за употреба

2 Важни мерки за безопасност

9 Съдържание

11 Продукт, части и аксесоари

14 Първи стъпки

17 Готвене под налягане 101

18 Освобождаване на налягането

21 Контролен панел

25 Контрол на налягането

30 Готвене (програми)

48 Грижа, почистване и съхранение

54 Отстраняване на неизправности

58 Гаранция

60 Контактна информация

Полезна информация, времена за готвене, рецепти, видеа и отговори на често задавани въпроси ще откриете на

www.instantpot.bg

ВАЖНИ МЕРКИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ CE

За Instant Brands™ Вашата безопасност винаги е на първо място и серията Instant Pot® Pro Crisp е проектирана с този основен приоритет. За да научите повече за механизмите за безопасност на този уред, посетете **www.instantpot.bg**.

Когато използвате електрически уреди, винаги трябва да бъдете внимателни и да спазвате основни мерки за безопасност.

01 ПРОЧЕТЕТЕ ВСИЧКИ ИНСТРУКЦИИ, МЕРКИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПРЕДИ ДА ЗАПОЧНЕТЕ РАБОТА С УРЕДА. НЕСПАЗВАНЕТО НА ТЕЗИ УКАЗАНИЯ И ИНСТРУКЦИИ МОЖЕ ДА ДОВЕДЕ ДО НАРАНЯВАНЕ И/ИЛИ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ.

02 Използвайте само капака за готвене под налягане Instant Pot Pro Crisp или капака за пържене/готвене с горещ въздух Instant Pot Pro Crisp Air Fryer с основния корпус Instant Pot Pro Crisp. Използването на друг капак за готвене под налягане или пържене/готвене с горещ въздух може да причини нараняване, повреда и/или материални щети.

03 Капакът за пържене/готвене с горещ въздух Instant Pot Pro Crisp Air Fryer е съвместим само с вътрешен съд от серията Instant Pot Pro Crisp със силиконови дръжки Easy-Grip. Винаги използвайте вътрешен съд с подходящия размер. Неспазването на тези инструкции може да причини изгаряния или други наранявания, повреда и/или материални щети.

04 Само за домашна употреба. Не е предназначен за търговска употреба. Не използвайте уреда за каквато и да е друга цел, освен тази, за която е предназначен.

05 Предназначен само за употреба върху кухненски плот. Винаги работете с уреда върху стабилна, незапалима, равна повърхност.

- НЕ поставяйте уреда (основния корпус) върху нещо, което може да блокира вентилационните отвори на дъното;
- НЕ покривайте или блокирайте вентилационната решетка на капака Air Fryer, докато капакът работи. Оставете поне 13 см. пространство около капака Air Fryer, докато работи. Неспазването на тези инструкции ще възпрепятства равномерното готвене и може да доведе до повреда на уреда;
- Не работете с капака Air Fryer върху или в близост до лесно запалими материали, като покривки и завеси;
- Не покривайте и не поставяйте каквото и да е върху уреда.

06 Топлината от външен източник ще повреди уреда.

- НЕ поставяйте уреда върху какъвто и да е котлон, в непосредствена близост до горещ котлон, загрята фурна или друг уред;

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Прочетете това ръководство внимателно и напълно, и го запазете за бъдеща справка. Неспазването на инструкциите за безопасност може да доведе до сериозни наранявания и/или материални щети.

ВАЖНИ МЕРКИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ CE

- НЕ използвайте уреда в непосредствена близост до вода или открит пламък;
- НЕ използвайте уреда на открито. Пазете уреда от пряка слънчева светлина.

07 НЕ докосвайте горещите повърхности на уреда с незащитени ръце. За повдигане, преместване или носене на уреда, използвайте само и единствено страничните дръжки на основния корпус. За повдигане и преместване на капака Air Fryer, използвайте само и единствено дръжката на капака Air Fryer.

- НЕ преместваите уреда, докато е под налягане;
- НЕ докосвайте металните части на капака за готвене под налягане, когато уредът работи; това може да доведе до нараняване;
- След употреба, във вътрешността на основния корпус има остатъчна топлина. Не докосвайте!

08 НЕ докосвайте с незащитени ръце горещи аксесоари по време или непосредствено след готвене. С цел избягване на нараняване:

- Винаги използвайте подходяща защита за ръцете и бъдете изключително внимателни, когато изваждате или боравите с горещи аксесоари или горещ вътрешен съд;

⚠ ВНИМАНИЕ, ГОРЕЩА ПОВЪРХНОСТ

- Винаги поставяйте горещи аксесоари върху устойчива на топлина повърхност или чиния;
- Винаги поставяйте капака Air Fryer върху включената в комплекта предпазна подложка, не го поставяйте директно върху плота;
- Бъдете изключително внимателни, когато изливате гореща мазнина.

Неспазването на тези инструкции може да доведе до сериозно нараняване и/или материални щети.

09 **⚠ ВНИМАНИЕ** Вътрешният съд може да бъде изключително тежък, когато е пълен. Бъдете внимателни при повдигане и изваждане на вътрешния съд от основния корпус, за да избегнете изгаряне.

- Бъдете изключително внимателни, когато вътрешният съд съдържа гореща храна, гореща мазнина или други горещи течности;
- Не преместваите уреда, докато работи, и бъдете изключително внимателни, когато изливате гореща мазнина.

10 **⚠ ВНИМАНИЕ** При използване на капака за готвене под налягане, препълването на вътрешния съд (уреда) повишава риска от запушване

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Прочетете това ръководство внимателно и напълно, и го запазете за бъдеща справка. Неспазването на инструкциите за безопасност може да доведе до сериозни наранявания и/или материални щети.

на тръбата за изпускане на пара. Това може да доведе до генериране на прекалено високо налягане, което да причини изгаряне, нараняване и/или материални щети.

- НЕ пълнете вътрешния съд над нивото на линията **Max PC Fill** (Максимално ниво при готвене под налягане), отбелязана от вътрешната страна на вътрешния съд;
- НЕ пълнете вътрешния съд над нивото на линията **Half Fill** (Наполовина пълно), отбелязана от вътрешната страна на вътрешния съд, когато готвите храни, които се разширяват по време на готвене, като ориз или дехидратирани (сушени) зеленчуци.

11 **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** Този уред готви под налягане. Всяко налягане в уреда може да бъде опасно. Оставете налягането в уреда да спадне естествено или освободете излишното налягане ръчно преди отваряне. Неправилната употреба на уреда може да доведе до изгаряния, наранявания и/или материални щети. Вижте раздел **"Освобождаване на налягането"** за информация относно техниките за безопасно освобождаване на налягането.

- Уверете се, че уредът е правилно затворен преди да стартирате програма за готвене. Вижте раздел "**Контрол на налягането: Капак за готвене под налягане"**;
- НЕ покривайте или блокирайте клапана за изпускане на пара и/или поплавъчния клапан с кърпи или други предмети;
- НЕ се опитвайте да отворите уреда принудително, използвайки сила, преди налягането вътре да е спаднало изцяло. Неспазването на тези инструкции може да доведе до внезапно изливане на горещо съдържание и може да причини изгаряния или други наранявания, повреда и/или материални щети;
- НЕ излагайте лицето, ръцете или незащитена кожа над клапана за изпускане на пара или поплавъчния клапан, когато уредът работи или има остатъчно налягане;
- НЕ се навеждайте над уреда, когато сваляте някой от капаците, тъй като се освобождават топлина и пара при премахването на капака;
- Изключете уреда, ако по време на фазите **Pre-heating (Предварително загряване)** или **Cooking (Готвене)** от клапана за изпускане на пара и/или от поплавъчния клапан излиза постоянен поток пара за по-дълго от 3 минути;
- Ако от ръба на капака за готвене под налягане излиза пара, изключете уреда и проверете дали уплътнителният пръстен е поставен правилно. Вижте раздел **"Контрол на налягането: Уплътнителен пръстен"**;

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Прочетете това ръководство внимателно и напълно, и го запазете за бъдеща справка. Неспазването на инструкциите за безопасност може да доведе до сериозни наранявания и/или материални щети.

ВАЖНИ МЕРКИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ CE

- НЕ се опитвайте да отворите и свалите капака за готвене под налягане от основния корпус принудително, използвайки сила.

12 Когато готвите под налягане храни с високо съдържание на мазнини, тестени храни или храни с гъста консистенция, бъдете внимателни, когато сваляте капака за готвене под налягане, тъй като е възможно съдържанието да пръска или прелее. Следвайте инструкциите на съответната рецепта относно метода за безопасно освобождаване на налягането. Вижте раздел **"Освобождаване на налягането"**.

13 При готвене на месо с кожа/обвивка (например наденица с обвивка), кожата/обвивката може да набъбне при загряване или под въздействието на налягането. Не пробождайте месото с остри предмети, докато кожата/обвивката е все още подута, тъй като това може да доведе до опарване.

14 Когато използвате капака за пържене/готвене с горещ въздух Air Fryer, не препълвайте с храна кошницата за пържене/готвене с горещ въздух. Препълването може да доведе до контакт на храна с нагревателя, което може да причини пожар и/или нараняване.

15 Никога не използвайте уреда в режим под налягане без да сте добавили вода/течност на водна основа, тъй като това ще го повреди сериозно.

16 Докато готвите, вътрешната температура на уреда достига много високи стойности. За да избегнете наранявания, никога не бъркайте с незащитени ръце в уреда, докато не се охлади до стайна температура.

17 Не използвайте този уред за дълбоко пържене или за каквото и да е пържене в режим под налягане с олио/мазнина.

18 **⚠ ВНИМАНИЕ** Когато капакът Air Fryer работи, горещ въздух се освобождава през вентилационната решетка. Дръжте ръцете и лицето си на безопасно разстояние от вентилационната решетка и бъдете изключително внимателни, когато изваждате/сваляте горещи аксесоари от уреда. Неспазването на тези инструкции може да доведе до нараняване и/или материални щети.

19 В случай че от уреда излиза черен дим, когато използвате капака Air Fryer, натиснете **Cancel (Отказ)** и изключете уреда незабавно от контакта. Оставете уреда да се охлади и димът да спре преди да свалите капака, след това почистете старателно. За допълнителна информация вижте раздел **"Отстраняване на неизправности"**.

20 Преди и след всяка употреба се препоръчва извършване на правилна поддръжка:

- Уверете се, че клапанът за изпускане на пара, поплавъчният клапан,

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Прочетете това ръководство внимателно и напълно, и го запазете за бъдеща справка. Неспазването на инструкциите за безопасност може да доведе до сериозни наранявания и/или материални щети.

тръбата за изпускане на пара и анти-блокиращият щит на капака за готвене под налягане не са запушени;

- Уверете се, че нагревателят и защитната решетка на капака Air Fryer нямат остатъци от храна и мазнина;
- Преди да поставите вътрешния съд в основния корпус, уверете се, че и двата са сухи и без остатъци от храна;
- Оставете уреда да се охлади до стайна температура преди почистване или съхранение;
- Не позволявайте на деца да почистват или боравят с уреда.

За повече информация вижте раздел **"Грижа, почистване и съхранение"**.

21 За да изключите уреда, натиснете **Cancel (Отказ)**, след което изключете уреда от контакта. Винаги изключвайте уреда от контакта, когато не се използва, както и преди поставяне или премахване на части или аксесоари, и преди почистване. За да изключите от контакта, хванете щепсела и издърпайте от контакта. За да избегнете повреда на захранващия кабел, никога не издърпвайте самия кабел.

22 Разлятата храна може да причини сериозни изгаряния. Кабелът за захранване е къс с цел намаляване риска от издърпване, заплитане и спъване.

- НЕ включвайте кабела през ръба на плота или масата, НЕ оставяйте кабела да виси през ръба на плота или масата, както и да докосва горещи повърхности или открит пламък, в т.ч. и котлони;
- НЕ включвайте в контакти, разположени под плота, и НЕ използвайте уреда с удължител;
- Дръжте уреда и захранващия кабел далеч от деца.

23 Редовно проверявайте изправността на уреда и захранващия кабел. Не използвайте уред с повреден кабел или щепсел, или уред с неизправност, изпускан или повреден по какъвто и да е начин. При нужда от съдействие, свържете се с **Отдел за обслужване на клиенти** на **www.instantpot.bg**.

24 Не използвайте никакви части, аксесоари и/или приставки, които не са одобрени от Instant Brands. Използването на части, аксесоари и/или приставки, които не са одобрени от производителя, могат да доведат до сериозни наранявания, пожар, токов удар и/или отпадане на гаранцията.

- С цел защита от нараняване или повреда на уреда, подменяйте уплътнителния пръстен само с оригинален Instant Pot уплътнителен пръстен;
- С цел намаляване риска от нежелано изпускане на пара, използвайте

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Прочетете това ръководство внимателно и напълно, и го запазете за бъдеща справка. Неспазването на инструкциите за безопасност може да доведе до сериозни наранявания и/или материални щети.

ВАЖНИ МЕРКИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ CE

само оригинален вътрешен съд Instant Pot, предназначен за този модел. НЕ използвайте уреда без поставен вътрешен съд.

25 Избягвайте контакт с движещите се части на уреда. Неспазването на тези инструкции може да доведе до нараняване.

26 НЕ се опитвайте да поправяте, подменяте, променяте или модифицирате компоненти на уреда. Това може да доведе до токов удар, пожар и/или сериозни наранявания и ще анулира гаранцията.

27 НЕ манипулирайте който и да е от механизмите за безопасност, тъй като това може да доведе до нараняване и/или материални щети.

28 Основният корпус и капакът за пържене/готвене с горещ въздух Air Fryer съдържат електрически компоненти. С цел защита от токов удар:

- НЕ поставяйте никаква течност директно в основния корпус, без поставен вътрешен съд; Течност/храна се поставят САМО във вътрешния съд.
- НЕ потапяйте основния корпус, капака Air Fryer и/или захранващия кабел и щепсела във вода или каквато и да е течност;
- Не изплаквайте основния корпус и капака Air Fryer под чешмата.

29 Не включвайте уреда в електрическа мрежа, различна от 220-240V ~ 50-60Hz. Не използвайте с преобразуватели на електрическа енергия или адаптери.

30 Този уред НЕ трябва да се използва от деца или от хора, чиито физически, сетивни или умствени способности възпрепятстват безопасното използване на уреда. Използването на уреда в близост до деца и до горепосочените лица следва да се извършва под постоянен надзор. Децата не трябва да използват или играят с уреда.

31 НЕ оставяйте уреда без надзор, докато работи. Никога не свързвайте уреда с външен таймер или отделна система за дистанционно управление.

32 НЕ съхранявайте никакви материали в основния корпус или вътрешния съд, когато уредът не се използва.

33 НЕ поставяйте лесно запалими материали в основния корпус или вътрешния съд, като хартия, картон, пластмаса, стиропор или дърво.

34 НЕ използвайте включените към уреда аксесоари в микровълнова печка, тостер-фурна, конвекторна или конвенционална фурна, върху керамичен, електрически или газов котлон, или скара/грил.

ЗАПАЗЕТЕ ТЕЗИ ИНСТРУКЦИИ!

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Прочетете това ръководство внимателно и напълно, и го запазете за бъдеща справка. Неспазването на инструкциите за безопасност може да доведе до сериозни наранявания и/или материални щети.

ВАЖНИ МЕРКИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ CE

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасност от токов удар. Използвайте само заземен контакт.

- НЕ премахвайте заземяването.
- НЕ използвайте адаптер.
- НЕ използвайте удължител.

Неспазването на тези инструкции може да причини токов удар и/или сериозни наранявания.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

НЕСПАЗВАНЕТО НА КОЯТО И ДА Е ОТ ВАЖНИТЕ МЕРКИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ И/ИЛИ ИНСТРУКЦИИТЕ ЗА БЕЗОПАСНА УПОТРЕБА Е НЕПРАВИЛНА УПОТРЕБА НА ВАШИЯ УРЕД, КОЕТО МОЖЕ ДА ДОВЕДЕ ДО ОТПАДАНЕ НА ГАРАНЦИЯТА И ДА СЪЗДАДЕ РИСК ОТ СЕРИОЗНИ НАРАНЯВАНИЯ.

Специални инструкции за захранването

Съгласно изискванията за безопасност, е осигурен къс захранващ кабел, с цел намаляване риска от издърпване, заплитане и спъване.

Този уред е снабден със захранващ кабел с щепсел европейски стандарт със заземяване. С цел намаляване риска от токов удар, включвайте захранващия кабел в заземен и лесно достъпен електрически контакт.

Спецификации на продукта

					
Модел: Pro Crisp AF 8	1500 W	220-240V ~ 50-60Hz	7.6 литра	11.88 кг.	с Капак за готвене под налягане см: 37.55 Д × 36.16 Ш × 36 В
					с Капак Air Fryer см: 37.55 Д × 36.16 Ш × 39 В

Модел и сериен номер на уреда

Модел: Ще откриете модела на уреда на информационния етикет на гърба на основния корпус, близо до захранващия кабел.

Сериен номер: Ще откриете серийния номер на уреда на белия стикер до информационния етикет.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Прочетете това ръководство внимателно и напълно, и го запазете за бъдеща справка. Неспазването на инструкциите за безопасност може да доведе до сериозни наранявания и/или материални щети.

Съдържание

ВАЖНИ МЕРКИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ 2

Специални инструкции за захранването 8

Спецификации на продукта 8

Модел и сериен номер на уреда 8

Продукт, части и аксесоари 11

Капак за готвене под налягане - горна част 11

Капак за готвене под налягане - долна част 11

Капак за пържене/готвене с горещ въздух Air Fryer 12

Вътрешен съд от неръждаема стомана 12

Основен корпус 13

Аксесоари 13

Първи стъпки 14

Първоначални настройки 14

Ако нещо липсва или е повредено? 14

Провеждане на първоначален (воден) тест 15

Готвене под налягане 101 17

(Зад магическата завеса) 17

Освобождаване на налягането 18

Методи за освобождаване на налягането 18

Контролен панел 21

Статус икони 22

Индикатор за прогреса 22

Съобщения за статуса 23

Настройки 23

Контрол на налягането 25

Капак за готвене под налягане 25

QuickCool™ 26

Ключ за бързо освобождаване на налягането 26

Механизъм за изпускане на пара 27

Съдържание

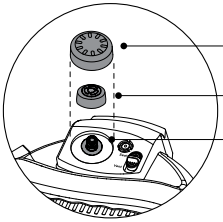
Анти-блокиращ щит 28
Уплътнителен пръстен 28
Поплавъчен клапан 29
Готвене с капака за готвене под налягане 30
Pressure Cook (Готвене под налягане) 31
Slow Cook (Бавно Готвене) 33
Steam (Пара) 34
Sous Vide (Су Вид) 36
Keep Warm (Поддържане на топла храна) 38
Готвене без капак 39
Sauté (Сотиране) 39
Готвене с капака Air Fryer 41
Използване на аксесоари с капака Air Fryer 41
Air Fry (Пържене с горещ въздух), Roast и Bake (Печене) 43
Съвети за готвене 45
Grill (Грил) и Dehydrate (Дехидратиране/Сушене) 46
Грижа, почистване и съхранение 48
Съхранение на капака Air Fryer 50
Сваляне и поставяне на части 51
Отстраняване на неизправности 54
Гаранция 58
Контактна информация 60

Продукт, части и аксесоари

Вижте раздел **"Грижа, почистване и съхранение: Сваляне и поставяне на части"**, за да разберете как си пасват всички компоненти.

Капак за готвене под налягане - горна част

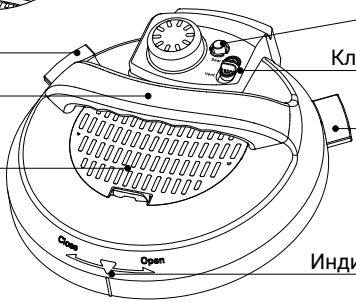
Механизъм за изпускане на пара



Капачка за омекотено изпускане на пара

Клапан за изпускане на пара

Тръба за изпускане на пара



Поплавъчен клапан

Ухо на капака

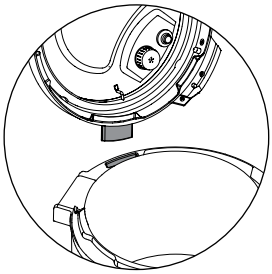
Ключ за бързо освобождаване

Дръжка за капака

Ухо на капака

QuickCool™ предпазен капак

Индикация за позиция на капака

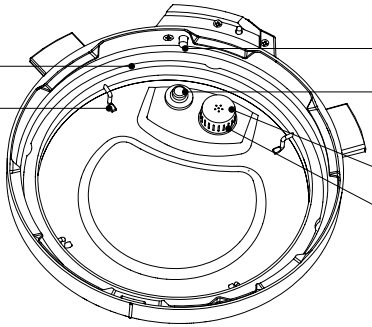


Instant Съвет: Дръжте капака за готвене под налягане изправен, за да не пречи на плота. Поставете лявото или дясно ухо на капака в съответната поставка за капак на основния корпус, за да го държите изправен и да освободите място! Внимание: Ухото на капака не е панта! Вдигнете капака нагоре, а не го накланяйте.

Капак за готвене под налягане - долна част

Уплътнителен пръстен

Водач за уплътнителен пръстен



Заключващ щифт

Силиконова тапа

(от долната страна на поплавъчния клапан)

Анти-блокиращ щит

Тръба за изпускане на пара

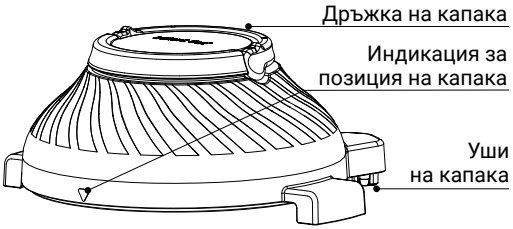
(под анти-блокиращия щит)

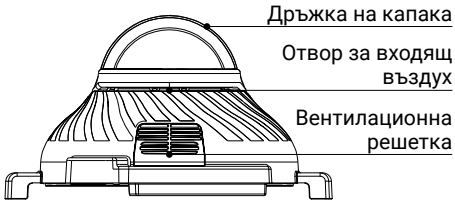
Изображенията в това ръководство са само илюстративни и могат да се различават от действителния продукт. Моля, разгледайте продукта.

Продукт, части и аксесоари

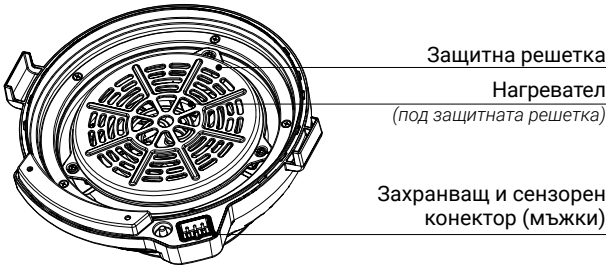
Капак за пържене/готвене с горещ въздух Air Fryer

Капак Air Fryer - горна част

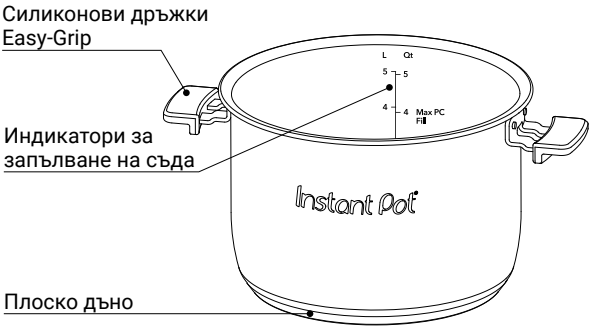




Капак Air Fryer - долна част



Вътрешен съд от неръждаема стомана

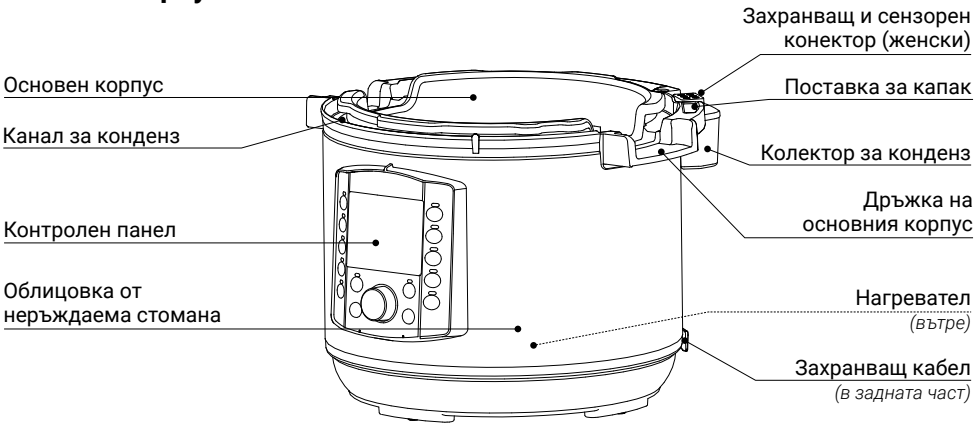


Instant Съвет: Вътрешният съд разполага с плоско удароустойчиво 3-слойно дъно и е подходящ за употреба както в основния корпус, така и върху всеки електрически, керамичен, газов и индукционен котлон, или във фурна до температура 232°C.

Изображенията в това ръководство са само илюстративни и могат да се различават от действителния продукт. Моля, разгледайте продукта.

Продукт, части и аксесоари

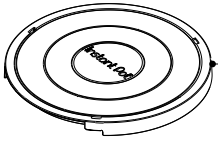
Основен корпус



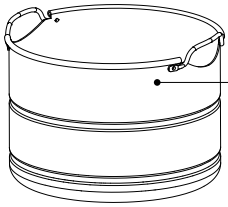
Аксесоари



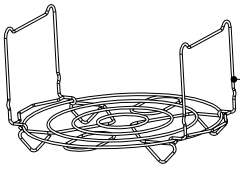
Приставка за грил/ дехидратиране



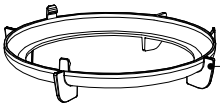
Предпазна подложка и Капак за съхранение



Кошница Air Fryer за пържене/готвене с горещ въздух на няколко нива



Мултифункционална решетка



Основа за кошница Air Fryer

Изображенията в това ръководство са само илюстративни и могат да се различават от действителния продукт. Моля, разгледайте продукта.

Първи стъпки

Първоначални настройки

01 Извадете Вашия Instant Pot Pro Crisp от кутията!

02 Премахнете всички опаковъчни материали и аксесоари в и около уреда, и се уверете, че всички части са налични. Вижте раздел **"Продукт, части и аксесоари"** за пълна справка.

Не забравяйте да проверите под вътрешния съд!

03 Измийте вътрешния съд в съдомиялна машина или на ръка с гореща вода и препарат за съдове. Изплакнете го с топла, чиста вода и използвайте мека кърпа, за да го подсушите добре отвън.

04 Избършете нагревателя с мека, суха кърпа и се уверете, че няма останали парченца от опаковката в основния корпус.

Не отстранявайте предупредителните стикери за безопасност от капака (освен ако на стикера не е посочено друго), серийния номер или информационния етикет от задната страна на основния корпус.

05 Може да се изкушите да поставите уреда върху печката/котлоните, но не го правете! Поставете го върху кухненския плот, на стабилна, равна повърхност, далеч от лесно запалими материали и външни източници на топлина.

Ако нещо липсва или е повредено?

Свържете се с **Отдел за обслужване на клиенти**.

Повече информация ще откриете на нашия сайт **www.instantpot.bg**.

Любопитни сте?

- Вижте раздел **"Продукт, части и аксесоари"**, за да опознаете компонентите на уреда, както и раздел **"Контрол на налягането"** за по-задълбочена информация.
- Докато правите първоначалния тест (воден тест), вижте раздел **"Готвене под налягане 101"**, за да разберете как точно се случва магията.

⚠ ВНИМАНИЕ		
Прочетете раздел "ВАЖНИ МЕРКИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ" преди употреба на уреда. Неспазването на тези указания и инструкции за безопасна употреба може да доведе до повреда на уреда, материални щети и/или нараняване.	Не поставяйте уреда върху котлон или върху друг уред. **Топлина от външен източник** ще повреди уреда.	С цел намаляване риска от пожар, материални щети и/или нараняване, не поставяйте каквото и да е върху уреда, и не покривайте или блокирайте механизма за изпускане на пара или анти-блокиращия щит, разположени върху капака.

Първи стъпки

Провеждане на първоначален (воден) тест

Отделете няколко минути, за разберете как работи този уред. Така ще опознаете тънкостите и спецификите на Вашия Instant Pot Pro Crisp.

Етап 1: Подготовка на уреда за готвене под налягане

01 Извадете вътрешния съд от основния корпус, добавете 750 мл. вода във вътрешния съд, след което го поставете обратно в основния корпус.

02 Включете захранващия кабел към контакт 220-240V.

Уредът е в режим на готовност и дисплеят показва **OFF (Изключен)**.

03 Поставете и затворете капака за готвене под налягане според инструкциите в раздел **"Контрол на налягането: Капак за готвене под налягане"**.

Ключът за бързо освобождаване автоматично застава в позиция за готвене под налягане.

Етап 2: Готвене (тестово)

01 Изберете програма **Pressure Cook (Готвене под налягане)**.

02 Завъртете основния бутон, за да настроите времето за готвене на 5 минути **(00:05)**.

Натиснете основния бутон, за да потвърдите избора и да преминете към следващото поле.

Оставете нивото на налягане на **High (Високо налягане)**.

Персоналните настройки на времето за готвене, температурата и нивото на налягането се запаметяват в програмата, когато започне готвенето.

03 Натиснете **Start (Старт)**, за да започнете.

Дисплеят показва **On (Включен)** и индикаторът за прогреса показва **Preheating (Предварително загряване)**.

Докато уредът работи, прочетете раздел **"Готвене под налягане 101"**, за да разберете как се случва магията.

04 Когато програмата приключи, уредът автоматично (по подразбиране) преминава в режим **Keep Warm (Поддържане на топла храна)**.

Натиснете **Cancel (Отказ)**, за да изключите функцията Keep Warm и да върнете уреда в режим на готовност.

Етап 3: Освобождаване на налягането

01 Следвайте инструкциите за Бързо освобождаване на налягането в раздел **"Освобождаване на налягането: Методи за освобождаване на налягането"**.

02 Изчакайте поплавъчният клапан да спадне надолу, след което внимателно отворете и свалете капака, както е описано в раздел **"Контрол на налягането: Капак за готвене под налягане"**.

03 Като използвате подходяща защита за ръцете, извадете вътрешния съд от основния корпус, изхвърлете водата и старателно подсушете вътрешния съд.

Това е! Можете да започнете с готвенето :)

Вижте допълнителна информация на следващата страница...

Първи стъпки

⚠ ОПАСНОСТ

НЕ се опитвайте да свалите капака, докато поплавъчният клапан все още е изскочил нагоре, и НИКОГА не се опитвайте да отворите капака принудително със сила. Съдържанието в уреда е под изключително високо налягане. Поплавъчният клапан трябва да спадне надолу, преди да се опитате да свалите капака. Неспазването на тези инструкции може да причини наранявания и/или материални щети.

⚠ ВНИМАНИЕ

Пара под налягане се освобождава от горната част на клапана за изпускане на пара. Не излагайте незащитена кожа над клапана за изпускане на пара, за да избегнете наранявания и/или изгаряния.	Вътрешният съд ще бъде горещ след готвене. Винаги използвайте подходяща защита за ръцете, когато боравите с горещия вътрешен съд, за да избегнете наранявания и/или изгаряния.

⚠ ВНИМАНИЕ

Когато готвите месо, винаги използвайте термометър за месо, за да се уверите, че е достигната препоръчителната минимална безопасна вътрешна температура. Повече информация и таблица с минималните безопасни температури при топлинна обработка на различните видове месо можете да намерите на страницата на **Световната Здравна Организация** (СЗО) и/или проверете за препоръките на **българските здравни власти**.

Готвене под налягане 101

Готвенето под налягане използва пара, за да повиши точката на кипене на водата над 100°C / 212°F. Тези високи температури позволяват да готвите някои храни много по-бързо от стандартното готвене.

(Зад магическата завеса)

При готвене под налягане, уредът преминава през 3 фази.

Pre-heating (Предварително загряване)

Какво виждате?	Какво не виждате?	Съвети
Индикаторът за прогреса показва **Pre-heating (Предварително загряване)**. Дисплеят показва **On (Включен)**.	Докато уредът загрява, част от течността се изпарява и се образува пара. След като се натрупа достатъчно пара, поплавъчният клапан изскача нагоре и заключва капака на място.	Времето за достигане на необходимото налягане зависи от обема и температурата на храната, както и от количеството течност. Замразените храни изискват най-дълго време за предварително загряване. За по-бързи резултати, размразете продуктите преди готвене. Не е необходима намеса по време на тази фаза!

Cooking (Готвене)

Какво виждате?	Какво не виждате?	Съвети
Индикаторът за прогреса се премества и показва **Cooking (Готвене)**. Дисплеят започва отброяване на оставащото време за готвене.	Когато уредът достигне необходимото ниво на налягане, започва фазата на готвене. В зависимост от настройките уредът автоматично поддържа **High (Високо)** или **Low (Ниско)** налягане през цялото готвене.	По-високото налягане означава по-висока температура. Настройките на програмите (напр. време за готвене, ниво на налягане и т.н.) могат да се регулират по всяко време през фазата на готвене.

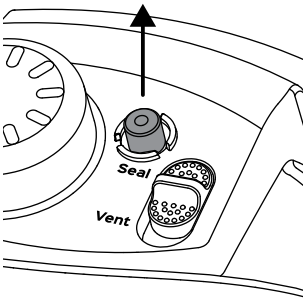
Освобождаване на налягането

Какво виждате?	Какво не виждате?	Съвети
Ако функцията Keep Warm (Поддържане на топла храна) е включена след готвене, индикаторът за прогреса се премества и показва **Keep Warm**, а таймерът започва да отброява нагоре от **00:00**. Ако функцията не е включена, уредът се връща в режим на готовност и на дисплея се показва **End (Край)**.	Въпреки че фазата на готвене е приключила, уредът все още е под налягане и горещ. Освобождаването на налягането понижава температурата и позволява да свалите безопасно капака.	Следвайте инструкциите на съответната рецепта относно избора на метод за освобождаване на налягането. Вижте раздел **"Освобождаване на налягането: Методи за освобождаване на налягането"** на следващата страница за информация относно техниките за безопасно освобождаване на налягането.

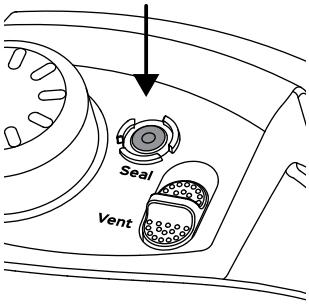
Освобождаване на налягането

Трябва да освободите налягането след готвене под налягане, преди да се опитате да отворите капака.

Следвайте инструкциите на съответната рецепта, за да изберете метод за освобождаване на налягането и винаги изчаквайте, докато поплавъчният клапан спадне надолу в капака, преди да го отворите.



Под налягане



Освободено налягане

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ	
Парата, която се освобождава през клапана за изпускане на пара, е гореща. **НЕ** поставяйте ръцете, лицето или незащитена кожа над механизма за изпускане на пара, когато уредът освобождава налягане, за да избегнете нараняване.	Не покривайте и не възпрепятствайте клапана или капачката за омекотено изпускане на пара, за да избегнете нараняване и/или материални щети.

⚠ ОПАСНОСТ

НЕ се опитвайте да свалите капака, докато поплавъчният клапан все още е изскочил нагоре, и НИКОГА не се опитвайте да отворите капака принудително със сила. Съдържанието в уреда е под изключително високо налягане. Поплавъчният клапан трябва да спадне надолу, преди да се опитате да свалите капака. Неспазването на тези инструкции може да причини наранявания и/или материални щети.

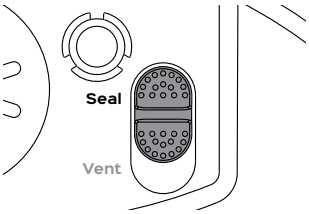
Методи за освобождаване на налягането

- Естествено освобождаване на налягането (Natural Release, NR или NPR)
- Бързо освобождаване на налягането (Quick Release, QR или QPR)
- Частично естествено освобождаване на налягането

Освобождаване на налягането

Естествено освобождаване на налягането (NR или NPR)

Готвенето спира постепенно. Уредът отдава топлина, температурата вътре спада, така че налягането намалява естествено с течение на времето.

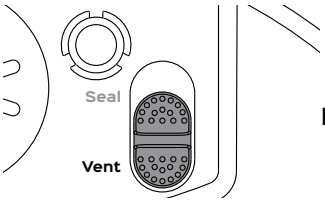
Какво да направите?	Какво да очаквате?
След като готвенето е приключило, оставете Ключа за бързо освобождаване в позиция **Seal**, докато поплавъчният клапан спадне надолу в капака.  **Позиция Seal (Запечатване)**	Храната продължава да се готви, дори след като програмата е приключила. Instant Съвет: Това се нарича готвене с остатъчна топлина (carryover cooking) или почивка (resting) и е идеално за големи парчета месо. Времето за понижаване на налягането може да варира в зависимост от обема, вида и температурата на храната и течността. Освен ако не използвате технологията QuickCool™, NR може да отнеме до 40 минути при някои ястия, така че планирайте предварително! Вижте раздел **"Контрол на налягането: QuickCool"**, за да разберете как да освобождавате естествено налягането по-бързо от всякога!

ЗАБЕЛЕЖКА

Използвайте NR, за да освободите налягането след приготвяне на храни с високо съдържание на нишесте (като супи, яхнии, чили, паста, овесена и оризова каша) или след приготвяне на храни, които се разширяват при готвене (като боб и зърнени храни).

Бързо освобождаване на налягането (QR или QPR)

Процесът на готвене спира бързо и така се предотвратява пресготвянето на продуктите. Идеален за зеленчуци, които се приготвят бързо или деликатна морска храна.

Какво да направите?	Какво да очаквате?
Преместете Ключа за бързо освобождаване от позиция **Seal** към **Vent** и изчакайте, докато поплавъчният клапан спадне надолу в капака.  **Позиция Vent (Изпускане)**	Ако капачката за омекотено изпускане на пара е поставена правилно, ще чуете приглушено съскане от парата, която достига до капачката и се разпръсква. Ако капачката не е поставена правилно, силна и шумна струя пара ще се освободи през горната част на клапана за изпускане на пара.

Освобождаване на налягането

ЗАБЕЛЕЖКА

Не използвайте QR, когато готвите мазни, гъсти или с високо съдържание на нишесте храни (напр. яхнии, чили, паста и каша) или при готвене на храни, които се разширяват при готвене (напр. боб и зърнени храни).

Частично естествено освобождаване на налягането

Готвенето с остатъчна топлина (carryover cooking) продължава за определено време, след това спира бързо, когато освободите останалото налягане. Идеално за готвене на ориз и зърнени храни.

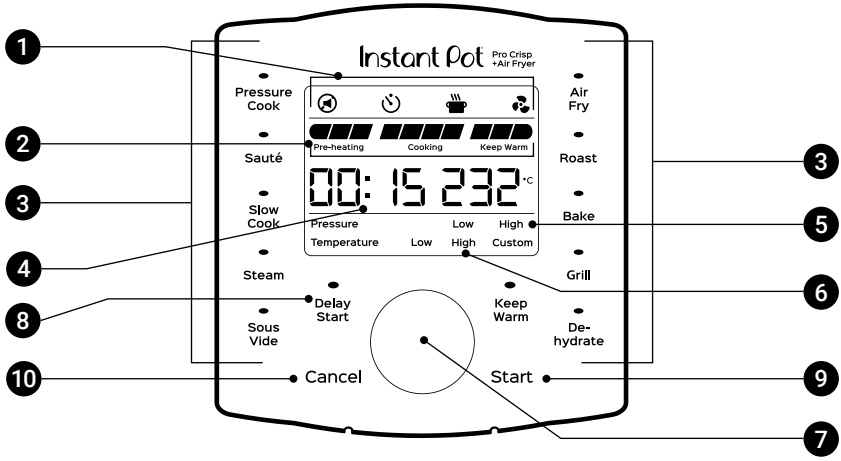
Какво да направите?	Какво да очаквате?
Оставете Ключа за бързо освобождаване в позиция **Seal** за няколко минути (според рецептата), след което го преместете от **Seal** към позиция **Vent** и изчакайте, докато поплавъчният клапан спадне надолу в капака.	Ако капачката за омекотено изпускане на пара е поставена правилно, ще чуете приглушено съскане от парата, която достига до капачката и се разпръсква. Ако капачката не е поставена правилно, силна и шумна струя пара ще се освободи през горната част на клапана за изпускане на пара. Температурата в уреда спада с времето, така че освобождаването на пара може да не е толкова мощно, колкото при стандартното QR.

Ако се появят пръски, докато освобождавате налягането, преместете Ключа за бързо освобождаване обратно от **Vent (Изпускане)** на позиция **Seal (Запечатване)** и изчакайте няколко минути, преди да опитате отново. Ако пръските продължават, използвайте NR, за да освободите безопасно останалото налягане.

⚠ ВНИМАНИЕ

Парата, която се освобождава през клапана за изпускане на пара, е гореща. НЕ поставяйте ръцете, лицето или незащитена кожа над механизма за изпускане на пара, когато уредът освобождава налягане, за да избегнете нараняване.

Контролен панел



1	**Статус икони**	Показват статуса на различни настройки. За повече информация вижте раздел **“Контролен панел: Статус икони”**.	
2	**Индикатор за прогреса**	Показва кога уредът е във фаза **Pre-heating (Предварително загряване)**, **Cooking (Готвене)** и **Keep Warm (Поддържане на топла храна)**. За повече информация вижте раздел **“Контролен панел: Индикатор за прогреса”**.	
3	**Програми**	**Капак за готвене под налягане** • Pressure Cook (Готвене под налягане) • Sauté (Сотиране) • Slow Cook (Бавно готвене) • Steam (Пара) • Sous Vide (Су Вид)	**Капак Air Fryer** • Air Fry (Пържене с горещ въздух) • Roast (Печене) • Bake (Печене) • Grill (Грил) • Dehydrate (Дехидратиране/Сушене)
4	**Таймер**	Показва времето във формат ЧЧ:ММ. Отброява оставащото или изминалото време, в зависимост от програмата. Също така показва и температурата в ºC (Целзий) или ºF (Фаренхайт) по време на програма Sous Vide.	
5	**Pressure (Налягане)**	Изберете между **Low (Ниско)** и **High (Високо)** налягане.	
6	**Temperature (Температура)**	Изберете между **Low (Ниска)**, **High (Висока)** и **Custom (Ръчен режим)**.	
7	**Основен бутон**	Основният бутон може да се натиска или върти. Завъртете основния бутон, за да промените статус икона и да регулирате времето, температурата и нивото на налягане. Натиснете основния бутон, за да потвърдите избора.	
8	**Delay Start (Отложен старт)**	Отложете началото на готвенето. Работи като кухненски таймер!	
9	**Start (Старт)**	Стартира избраната програма.	
10	**Cancel (Отказ)**	Спира програма по всяко време и връща уреда в режим на готовност.	

Контролен панел

Статус икони

Звук включен.

Звук изключен.

Функцията Delay Start (Отложен старт) е в действие.

Функцията Keep Warm (Поддържане на топла храна) е в действие или е зададена да се включи след фазата на готвене.

Избрана е програма, която работи с капака Air Fryer.

Индикатор за прогреса



Фаза Pre-heating (Предварително загряване)

Когато програмата започне, индикаторът за прогреса мига, за да покаже, че уредът е в процес на предварително загряване (**Pre-heating**). Дисплеят показва **On (Включен)** по време на тази фаза, за да покаже, че уредът работи и покачва температура.



Фаза Cooking (Готвене)

Когато уредът достигне необходимото налягане или температура, индикаторът за прогреса мига, за да покаже, че уредът е започнал фазата на готвене (**Cooking**). Дисплеят отброява оставащото време за готвене и показва избраното ниво на налягане или температура.



Фаза Keep Warm (Поддържане на топла храна)

Ако функцията Keep Warm (Поддържане на топла храна) е включена, когато готвенето приключи, индикаторът за прогреса се премества на **Keep Warm** и таймерът отброява изминалото време до максимум 10 часа (**10:00**). Когато Keep Warm приключи, дисплеят показва **End (Край)**.

Ако функцията Keep Warm е изключена, когато готвенето приключи, дисплеят показва **End (Край)** и уредът се връща в режим на готовност.

Контролен панел

Съобщения за статуса

OFF	Уредът е в режим на готовност.
On	Уредът е във фаза **Pre-heating (Предварително загряване)**.
Hot	Дисплеят показва **Hot**, когато вътрешният съд е достигнал идеалната температура за готвене на програма Sauté (Сотиране). След като съобщението изчезне, таймерът започва да отброява времето за готвене.
00:15	Дисплеят показва едно от следните: • Оставащото време за **Готвене**, когато работи програма; • Оставащото време до **Отложения старт** на готвенето; • От колко време храната е във фаза **Keep Warm (Поддържане на топла храна)** след приключване на готвенето.
End	Когато готвенето приключи, дисплеят показва **End (Край)**.

Виждате нещо друго? Вижте раздел **“Отстраняване на неизправности”**.

Настройки

Настройка	Описание
Включване и изключване на звука	Когато уредът е в режим на готовност, натиснете и задръжте основния бутон, докато иконата за звука започне да мига, след което завъртете основния бутон, за да включите или изключите звука. Натиснете основния бутон, за да запазите промяната. Звуковият сигнал при съобщения за грешка или съобщения, свързани с безопасността, не може да бъде изключен.
Промяна на температурната скала (ºC или ºF)	Изберете програма **Sous Vide** или **която и да е програма, работеща с капака Air Fryer**, след което натиснете и задръжте основния бутон, докато иконата на температурната единица започне да мига. Завъртете основния бутон, за да превключите между **°C** и **°F**, след което натиснете основния бутон, за да запазите промяната.

Контролен панел

Настройки

<table>
<tr><th>Настройка</th><th>Описание</th></tr>
<tr><td>Регулиране и запазване на персонални настройки за време и температура на готвене</td><td>След като е избрана програма за готвене, въведените промени във времето за готвене, температурата и нивото на налягането се запаметяват при започване на съответната програма.</td></tr>
<tr><td>Отложен старт на готвенето (Delay Start)</td><td>
<table>
<tr><th>Време по подразбиране</th><th>Времеви диапазон</th></tr>
<tr><td>6 часа (06:00)</td><td>10 минути до 24 часа
(00:10 до 24:00)</td></tr>
</table>
Можете да използвате функцията Delay Start (Отложен старт) с програми:
• Pressure Cook (Готвене под налягане)
• Slow Cook (Бавно готвене)
• Steam (Пара)
Изберете програма и настройте Delay Start по всяко време преди да натиснете Start (Старт):
01 Натиснете Delay Start (Отложен старт), след което завъртете основния бутон, за да зададете желаното време за забавяне.
02 Натиснете основния бутон, за да потвърдите промяната и да се върнете към настройките на програмата.
03 Натиснете Start (Старт), за да започнете.</td></tr>
<tr><td>Възстановяване на фабричните настройки на отделна програма</td><td>Когато уредът е в режим на готовност, натиснете и задръжте бутона на конкретната програма за 5 секунди.
Нивото на налягане, времето и температурата на готвене на съответната програма се връщат към фабричните си настройки, а уредът се връща в режим на готовност.</td></tr>
<tr><td>Възстановяване на фабричните настройки на всички програми</td><td>Когато уредът е в режим на готовност, натиснете и задръжте Cancel (Отказ), докато уредът издаде звуков сигнал.
Нивото на налягане, времето и температурата на готвене на всички програми се връщат към фабричните си настройки.</td></tr>
</table>

Контрол на налягането

Вижте раздел **“Грижа, почистване и съхранение”** относно инструкции за поставяне и сваляне на отделните части.

Капак за готвене под налягане

Кое е ценното?	Какво трябва да знаете?
Когато затворите капака, Ключът за бързо освобождаване автоматично застава на позиция **Seal (Запечатване)** - за наистина лесно готвене под налягане. Дръжката на капака е удобна за използване, независимо дали боравите с лява или дясна ръка, и капакът може да стои изправен върху основния корпус! Когато е включен в захранването, уредът издава звуков сигнал при отваряне и затваряне на капака :)	Капакът може да се сваля по време на готвене без налягане, за да можете лесно да пробвате храната. При готвене под налягане, капакът се заключва, когато уредът вдигне налягане. Старайте се да не сваляте излишно капака!

Сваляне на капака

01 Хванете дръжката и завъртете капака обратно на часовниковата стрелка, докато индикацията на капака ▼ се подравни с индикацията на основния корпус ▮.

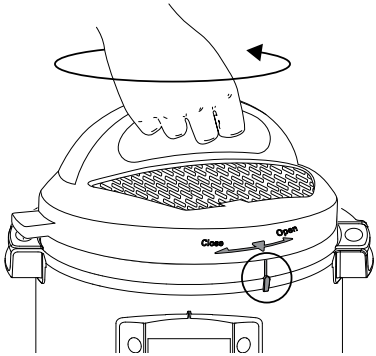
02 Повдигнете капака нагоре и го дръпнете от основния корпус.

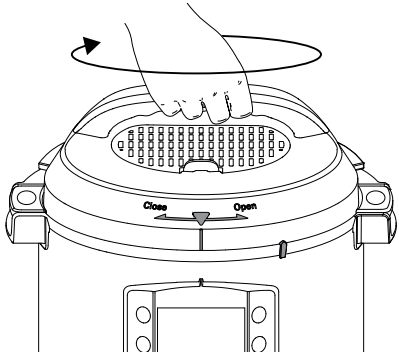
Вижте раздел **“Освобождаване на налягането: Методи за освобождаване на налягането”** относно техники за безопасно освобождаване на налягането.

Затваряне на капака

01 Хванете дръжката и подравнете индикацията на капака ▼ с индикацията на основния корпус ▮, след което спуснете капака в улея.

02 Завъртете капака по посока на часовниковата стрелка, докато индикацията на капака ▼ се подравни със средата на контролния панел.





Изображенията в това ръководство са само илюстративни и могат да се различават от действителния продукт. Моля, разгледайте продукта.

Контрол на налягането

QuickCool™

За най-бързо Естествено освобождаване на налягането след готвене под налягане, използвайте приставката за бързо охлаждане Quick Cool Tray*.

Кое е ценното?	Какво трябва да знаете?
Спестява много време - можете да освободите налягането по естествен път до 50-70% по-бързо!	Металната част на капака се нагрява **изключително** много, така че не сваляйте предпазния капак QuickCool, освен ако няма да използвате QuickCool Tray.

За да използвате приставката QuickCool Tray, напълнете я с лед или с вода и след това я замразете. Когато дойде моментът за естествено освобождаване на налягането, свалете предпазния капак QuickCool от капака за готвене под налягане и поставете вече замразената приставка QuickCool Tray върху откритият метал на капака.

Изчакайте поплавъчният клапан да спадне надолу в капака, след което премахнете приставката QuickCool Tray, изхвърлете водата и отворете капака. Внимавайте, когато премахвате приставката, тъй като част от или целият лед може да се е разтопил.

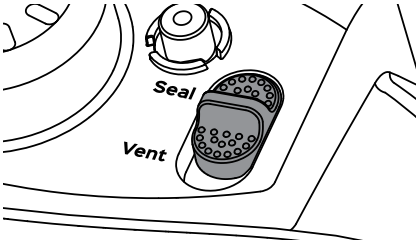
*Приставката QuickCool Tray се продава отделно. Посетете **www.instantpot.bg/aksesoari**.

⚠ ВНИМАНИЕ

Капакът ще бъде горещ по време на и след готвене. Не докосвайте открития метал с незащитена кожа, за да избегнете нараняване.

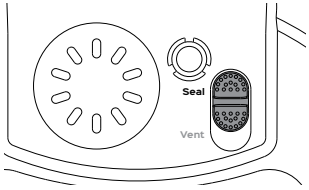
Ключ за бързо освобождаване

Ключът за бързо освобождаване контролира клапана за изпускане на пара - частта, която освобождава налягането.

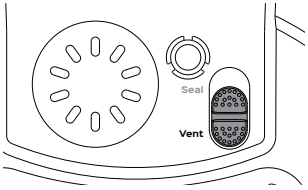


Кое е ценното?	Какво трябва да знаете?
Използва се изключително лесно и държи ръцете Ви далеч от парата, когато уредът освобождава налягане!	Ключът за бързо освобождаване автоматично преминава на позиция **Seal (Запечатване)**, когато затворите капака, така че трябва да го преместите на позиция **Vent (Изпускане)**, когато не готвите под налягане.

Контрол на налягането



Позиция **Seal (Запечатване)**

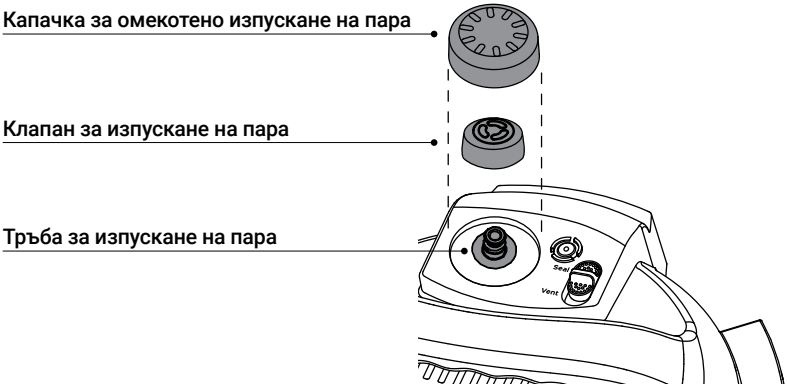


Позиция **Vent (Изпускане)**

Вижте раздел **"Освобождаване на налягането: Методи за освобождаване на налягането"** относно техники за безопасно освобождаване на налягането.

Механизъм за изпускане на пара

Механизмът за изпускане на пара трябва да бъде изцяло монтиран преди употреба.



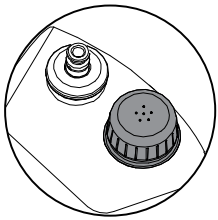
Кое е ценното?	Какво трябва да знаете?
Когато клапанът освобождава пара, капачката за омекотено изпускане на пара разсейва парата, така че Бързото освобождаване на налягането (QR) е омекотено.	При освобождаване на налягане парата се движи нагоре от вътрешния съд, през тръбата за изпускане на пара и излиза навън през клапана за изпускане на пара, така че е важно този механизъм да бъде чист. Клапанът за изпускане на пара стои свободно върху тръбата за изпускане на пара.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не покривайте и не блокирайте механизма за изпускане на пара по какъвто и да е начин, за да избегнете нараняване и/или материални щети.

Контрол на налягането

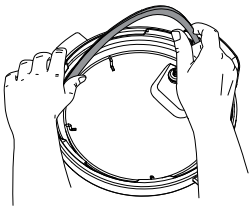
Анти-блокиращ щит



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

Анти-блокиращият щит е неразделна част от безопасността на уреда и е необходим за готвене под налягане, така че трябва да е поставен преди употреба.

Уплътнителен пръстен



Когато капакът за готвене под налягане е затворен, уплътнителният пръстен създава херметично запечатване между капака и вътрешния съд/основния корпус.

Уплътнителният пръстен трябва да е правилно и изцяло поставен преди употреба.

Само 1 уплътнителен пръстен трябва да бъде поставен в капака, когато уредът се използва.

Instant Съвет: Силиконът е порест материал, така че абсорбира силни аромати и определени миризми. Използвайте допълнителни уплътнителни пръстени, за да ограничите пренасянето на тези аромати между ястията. Посетете нашия магазин на **www.instantpot.bg**!

⚠ ВНИМАНИЕ

Винаги проверявайте уплътнителния пръстен за срязвания, напуквания или деформации, както и за правилно поставяне преди готвене. Уплътнителните пръстени се разтеглят с времето при нормална употреба. НЕ използвайте уплътнителния пръстен, ако забележите разтегляне, нагъвания, деформация или повреда.

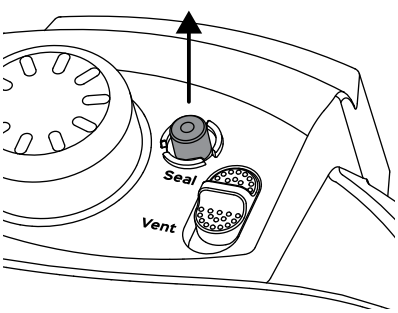
Сменяйте уплътнителния пръстен на всеки 12-18 месеца или по-рано и използвайте само оригинални Instant Pot уплътнителни пръстени.

Неспазването на тези инструкции може да доведе до изливане на храна, неправилно функциониране, наранявания и/или материални щети.

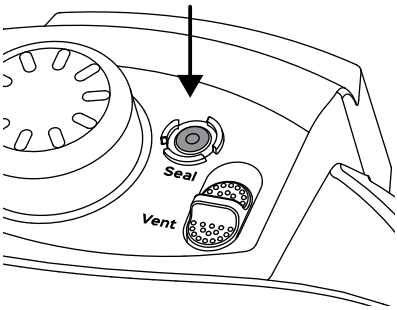
Контрол на налягането

Поплавъчен клапан

Поплавъчният клапан показва дали в уреда има налягане (под налягане) или не (освободено налягане). Той има 2 позиции:



Под налягане
Поплавъчният клапан е видимо изскочил нагоре над повърхността на капака.



Освободено налягане
Поплавъчният клапан е спаднал надолу, като горната му част е на едно ниво с повърхността на капка или по-ниско.

Поплавъчният клапан и силиконовата тапа херметизират уреда и задържат парата вътре. Тези части трябва да са поставени преди употреба. Не опитвайте да работите с уреда, без правилно поставен поплавъчен клапан. **Не докосвайте поплавъчния клапан, докато уредът работи.**

⚠ ОПАСНОСТ

НЕ се опитвайте да свалите капака, докато поплавъчният клапан все още е изскочил нагоре, и НИКОГА не се опитвайте да отворите капака принудително със сила. Съдържанието в уреда е под изключително високо налягане. Поплавъчният клапан трябва да спадне надолу, преди да се опитате да свалите капака. Неспазването на тези инструкции може да причини наранявания и/или материални щети.

Готвене с капака за готвене под налягане

Instant Pot Pro Crisp е изключително гъвкав кухненски помощник. Без значение коя програма за готвене изберете, можете да разчитате на Вашия Pro Crisp.

Можете дори да променяте времето за готвене, нивото на налягане и температурата след като програмата е стартирала. Само натиснете основния бутон, за да влезете в менюто с настройките и направете промените, които желаете, след което натиснете **Start (Старт)**.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

НЕ пълнете вътрешния съд над нивото на линията **Max PC Fill (Максимално ниво при готвене под налягане)**, отбелязана от вътрешната страна на вътрешния съд, за да избегнете нараняване и/или материални щети.

Когато готвите храни, които се разширяват по време на готвене (напр. ориз, бобови храни, паста), НЕ пълнете вътрешния съд над нивото на линията **Half Fill (Наполовина пълно)**, отбелязана от вътрешната страна на вътрешния съд.

Винаги поставяйте вътрешния съд в основния корпус преди готвене.

Храна и течности НЕ трябва да се поставят директно в основния корпус. За да избегнете риска от наранявания и/или материални щети, поставете храната и течните съставки във вътрешния съд, след това поставете вътрешния съд в основния корпус.

⚠ ВНИМАНИЕ

Вътрешният съд и аксесоарите ще бъдат горещи по време и след готвене. Винаги използвайте подходяща защита за ръцете, когато боравите с горещия вътрешен съд, за да избегнете нараняване и/или материални щети.

⚠ ВНИМАНИЕ

Винаги оглеждайте внимателно **капака** и **вътрешния съд** преди употреба, за да се уверите, че са чисти и в добро работно състояние.

- За да избегнете нараняване и/или повреда на уреда, незабавно подменяйте вътрешния съд, ако забележите вдлъбнатини, деформации или повреда.
- При готвене винаги използвайте оригинален вътрешен съд Instant Pot, предназначен за този модел.

Винаги се уверявайте, че нагревателят е чист и сух, преди да поставите вътрешния съд в основния корпус.

Неспазването на тези инструкции може да повреди уреда. Не използвайте уреда с повредени части, за да сте сигурни в безопасността му.

Готвене с капака за готвене под налягане

Програма Pressure Cook (Готвене под налягане)

Тази програма използва пара под налягане, за да приготви храната бързо, равномерно и напълно, за вкусни резултати всеки път.

Ниво на налягането	Препоръчителна употреба	Бележки
Low (Ниско) 35 – 55 kPa	Риба и морски дарове, крехки зеленчуци и ориз.	Когато готвите под налягане, нивото на налягане контролира температурата на готвене. По-високо налягане = По-висока температура на готвене
High (Високо) 65 – 85 kPa	Яйца, месо, птиче месо, кореноплодни зеленчуци, овесени ядки, бобови храни, зърнени храни, костен бульон, яхния, чили.	

Течностите при готвене под налягане трябва да са на водна основа, като бульон, супа, вино или сок. Ако използвате консервирана супа, кондензирана супа или супа на основата на сметана, добавете течност според указанията по-долу.

Вместимост (уред)	Минимално количество течност при готвене под налягане*
7.6 литра	500 мл.

*Освен ако в рецептата не е посочено друго.

Винаги се уверявайте, че хранителните и течните съставки са поставени във вътрешния съд от неръждаема стомана и НИКОГА директно в основния корпус!

⚠ ВНИМАНИЕ

За да избегнете изгаряне, опарване и/или друго нараняване, бъдете внимателни, когато готвите под налягане с повече от 60 мл. мазнина, сосове на маслена основа, кондензирани супи на основата на сметана или гъсти сосове. Добавете подходяща течност за разреждане на сосовете. Избягвайте рецепти, които изискват повече от 60 мл. съдържание на масла или мазнини.

За най-добри резултати, винаги следвайте проверени и изпитани **Instant Pot рецепти** или **таблици с времена за готвене под налягане**.

Време по подразбиране	Времеви диапазон	Налягане по подразбиране
35 минути (**00:35**)	0 минути до 8 часа (**00:00** до **08:00**)	High (Високо)

Готвене с капака за готвене под налягане

Етап 1: Настройка на уреда за готвене под налягане

01 Добавете хранителните продукти и течност във вътрешния съд, според съответната рецепта.

Instant Съвет: Използването на мултифункционалната решетка спомага за равномерно затопляне на храната, предотвратява изтичането на хранителни вещества в течността за готвене, позволява мазнината да капе от храната и предотвратява загарянето на храна по дъното на вътрешния съд.

02 Поставете вътрешния съд в основния корпус.

03 Поставете и затворете капака за готвене под налягане, както е описано в раздел **"Контрол на налягането: Капак за готвене под налягане"**.

Етап 2: Готвене под налягане

01 Изберете програма **Pressure Cook (Готвене под налягане)**.

02 Натиснете основния бутон, за да изберете времето за готвене по подразбиране, или завъртете основния бутон, за да зададете време за готвене по желание.

Натиснете основния бутон, за да потвърдите избора и да преминете към следващото поле.

03 Натиснете основния бутон, за да изберете ниво на налягането по подразбиране, или завъртете основния бутон, за да превключите между **High (Високо)** и **Low (Ниско)** налягане.

Натиснете основния бутон, за да потвърдите избора.

04 Оставете автоматичната функция Keep Warm (Поддържане на топла храна) включена по подразбиране, или натиснете бутона **Keep Warm** по всяко време, за да я изключите.

05 Натиснете **Start (Старт)**, за да започнете. Дисплеят показва **On (Включен)**, а индикаторът за прогреса показва **Pre-heating (Предварително загряване)**.

Вижте раздел **"Готвене под налягане 101"**, за да надникнете зад завесата и да разберете как се случва магията.

06 Когато програмата приключи, дисплеят показва **End (Край)**, ако функцията Keep Warm е изключена.

Ако функцията **Keep Warm** е включена, таймерът започва да отброява времето от **00:00** до 10 часа **(10:00)**.

Храната не трябва да се поддържа топла за повече от 10 часа. Ако готвите гъсти или с високо съдържание на нишесте храни, е възможно топлината да не се разпространява равномерно. За да осигурите безопасността на храната, разбърквайте съдържанието на по-гъстите ястия на всеки 40 до 60 мин.

07 Следвайте инструкциите на съответната рецепта относно метода за освобождаване на налягането. Вижте раздел **"Освобождаване на налягането: Методи за освобождаване на налягането"** за информация относно техниките за безопасно освобождаване на налягането.

Може да настроите Отложен старт (Delay Start), с който да стартирате автоматично програмата за готвене под налягане в желания момент. За да зададете таймер за отложен старт, вижте раздел **"Контролен панел: Настройки"**.

Готвене с капака за готвене под налягане

Програма Slow Cook (Бавно Готвене)

Използвайте Slow Cook, за да приготвите лесни домашни ястия в един съд и с едно натискане на бутона - от мак-енд-чийз, до отделящи се от костта сочни и крехки ребърца или дърпано свинско месо.

Ниво на температурата	Препоръчителна употреба	Бележки
Low (Ниска)	За бавно, тип целодневно готвене. За най-добри резултати, задайте време за готвене от поне 6 часа **(06:00)**.	Можете да използвате капака за готвене под налягане или ако желаете да наблюдавате храната, докато се готви, можете да използвате всеки стъклен капак с подходящ размер и отвор за пара. За аксесоари посетете **www.instantpot.bg/aksesoari** Ястията трябва да се готвят за най-малко 3 часа **(03:00)**, освен ако не е посочено друго в съответната рецепта.
High (Висока)	За бавно готвене, но малко по-бързо.	

Instant Съвет: Двете температурни нива на програмата Slow Cook са сравними със стандартен слоукукър (уред за бавно готвене).

Време по подразбиране	Времеви диапазон	Температура по подразбиране
4 часа **(04:00)**	30 минути до 24 часа **(00:30** до **24:00)**	High (Висока)

Етап 1: Настройка на уреда за бавно готвене

01 Добавете хранителните продукти и течни съставки във вътрешния съд според съответната рецепта.

02 Поставете вътрешния съд в основния корпус.

03 Поставете и затворете капака за готвене под налягане, както е описано в раздел **"Контрол на налягането: Капак за готвене под налягане"**.

04 Преместете Ключа за бързо освобождаване на позиция **Vent (Изпускане)**.

Етап 2: Бавно готвене

01 Изберете програма **Slow Cook (Бавно готвене)**.

02 Натиснете основния бутон, за да изберете времето за готвене по подразбиране, или завъртете основния бутон, за да зададете време за готвене по желание.

Натиснете основния бутон, за да потвърдите избора и да преминете към следващото поле.

03 Натиснете основния бутон, за да изберете нивото на температурата по подразбиране, или завъртете основния бутон, за да превключите

Готвене с капака за готвене под налягане

между **High (Висока)** и **Low (Ниска)** температура.

Натиснете основния бутон, за да потвърдите избора.

04 Оставете автоматичната функция Keep Warm (Поддържане на топла храна) включена по подразбиране, или натиснете бутона **Keep Warm** по всяко време, за да я изключите.

05 Натиснете **Start (Старт)**, за да започнете. Индикаторът за прогреса показва **Pre-heating (Предварително загряване)** и таймерът започва обратно отброяване веднага.

06 Когато уредът достигне зададената температура, индикаторът за прогреса се премества на фаза **Cooking (Готвене)**.

07 Когато програмата приключи, дисплеят показва **End (Край)**, ако функцията Keep Warm е изключена. Ако функцията **Keep Warm** е включена, таймерът започва да отброява времето от **00:00** до 10 часа **(10:00)**.

Може да настроите Отложен старт (Delay Start), с който да стартирате автоматично програмата за бавно готвене в желания момент. За да зададете таймер за отложен старт, вижте раздел **"Контролен панел: Настройки"**.

ЗАБЕЛЕЖКА

Поплавъчният клапан не трябва да изскача нагоре по време на програма **Slow Cook**. Ако поплавъчният клапан изскочи нагоре, уверете се, че Ключът за бързо освобождаване е на позиция **Vent (Изпускане)**. Вижте раздел **"Освобождаване на налягането: Методи за освобождаване на налягането"** за информация относно техниките за безопасно освобождаване на налягането. **Капакът за готвене под налягане може да бъде свалян по всяко време на готвенето за лесен достъп**.

Програма Steam (Пара)

Програмата Steam работи като стандартна тенджера за готвене на пара, при която завирате вода във вътрешния съд, за да сготвите храната с пара. Когато готвите на пара, използвайте мултифункционалната решетка, за да повдигнете храната над врящата вода/течност.

Време по подразбиране	Времеви диапазон	Температура по подразбиране
30 минути **(00:30)**	1 минута до 30 минути **(00:01** до **00:30)**	100°C **Не се регулира**

Етап 1: Настройка на уреда за готвене на пара

01 Добавете 750 мл. вода във вътрешния съд.

02 Поставете мултифункционалната решетка или кошница за готвене на пара на дъното на вътрешния съд, след което поставете хранителните продукти отгоре.

03 Поставете вътрешния съд в основния корпус.

04 Използвайте стъклен капак или

Готвене с капака за готвене под налягане

поставете и затворете капака за готвене под налягане, както е описано в раздел **“Контрол на налягането: Капак за готвене под налягане”**.

05 Ако използвате капака за готвене под налягане, преместете Ключа за бързо освобождаване на позиция **Vent (Изпускане)**.

Етап 2: Готвене на пара

01 Изберете програма **Steam (Пара)**.

02 Натиснете основния бутон, за да изберете времето за готвене по подразбиране, или завъртете основния бутон, за да зададете време за готвене по желание.

Натиснете основния бутон, за да потвърдите избора.

03 Натиснете **Start (Старт)**, за да започнете. Дисплеят показва **On (Включен)**, а индикаторът за прогреса показва **Preheating (Предварително загряване)**.

04 Когато уредът достигне необходимата температура, индикаторът за прогреса се премества на фаза **Cooking (Готвене)** и таймерът започва обратно отброяване.

05 Ако продуктите са готови преди заложеното време за готвене да изтече, натиснете **Cancel (Отказ)**, за да прекратите програмата. В противен случай, когато програмата приключи, дисплеят показва **End (Край)**, ако функцията Keep Warm е изключена. Ако функцията **Keep Warm** е включена, таймерът започва да отброява времето от **00:00** до 10 часа **(10:00)**.

Функцията Keep Warm не е програмирана да се включва автоматично, когато програма Steam завърши, но можете да включите функцията по всяко време, като натиснете бутон **Keep Warm.**

Може да настроите Отложен старт (Delay Start), с който да стартирате автоматично програмата за готвене на пара в желания момент. За да зададете таймер за отложен старт, вижте раздел **“Контролен панел: Настройки”**.

ЗАБЕЛЕЖКА

Поплавъчният клапан не трябва да изскача нагоре по време на програма **Steam**. Ако поплавъчният клапан изскочи нагоре, уверете се, че Ключът за бързо освобождаване е настроен на позиция **Vent (Изпускане)**. Вижте раздел **“Освобождаване на налягането: Методи за освобождаване на налягането”** за информация относно техниките за безопасно освобождаване на налягането.

Капакът за готвене под налягане може да бъде свалян по всяко време на готвенето за лесен достъп.

ЗАБЕЛЕЖКА

Ако във вътрешния съд има пара, може да забележите известно съпротивление при поставянето на капака обратно. Оставете капака да легне напълно в улея, преди да го затворите и запомнете, че трябва да преместите Ключа за бързо освобождаване отново на **Vent (Изпускане)**.

Готвене с капака за готвене под налягане

Програма Sous Vide (Су Вид)

Готвенето Су Вид представлява готвене на храната в специална, подходяща за готвене вакуумирана торбичка, под вода, при ниска температура за продължително време. Храната се готви в собствените си сокове и резултатът е невероятно вкусен, ароматен и нежен.

Време по подразбиране	Времеви диапазон	Температура по подразбиране	Температурен диапазон
3 часа **(03:00)**	30 минути до 99 часа и 30 минути **(00:30** до **99:30)**	60°C	25 до 95°C

Ще са Ви необходими:

- Кухненска щипка
- Термометър
- Подходящи за храна и готвене вакуумиращи/херметически затварящи се торбички
- *или* Уред за вакуумиране и пликове за вакуумиране, подходящи за храна и готвене

Стъпка 1: Подготовка на водната баня за Су Вид

01 Напълнете вътрешния съд с вода до нивото на линията **Half Fill (Наполовина пълно)**, отбелязана на вътрешния съд, след което го поставете в основния корпус.

02 Поставете и затворете капака за готвене под налягане, както е описано в раздел **"Контрол на налягането: Капак за готвене под налягане"**.

03 Преместете Ключа за бързо освобождаване на позиция **Vent (Изпускане)**.

Стъпка 2: Настройка на уреда за Су Вид

01 Изберете програма **Sous Vide (Су Вид)**.

02 Натиснете основния бутон, за да изберете времето за готвене по подразбиране, или завъртете основния бутон, за да зададете време за готвене по желание.

Натиснете основния бутон, за да потвърдите избора и да преминете към следващото поле.

03 Натиснете основния бутон, за да изберете температурата по подразбиране, или завъртете основния бутон, за да зададете температура на водната баня по желание.

Натиснете основния бутон, за да потвърдите избора.

04 Натиснете **Start (Старт)**, за да започнете да подгрявате водната баня. Дисплеят показва **On (Включен)**, а индикаторът за прогреса показва **Pre-heating (Предварително загряване)**.

Стъпка 3: Подготовка на храната

01 Докато водата се нагрява, започнете с подправянето на храната според рецептата или по желание. За съвети вижте секция **"Съставки и подправки"** на следващата страница!

02 Когато сте готови, разпределете всяка порция храна в отделна торбичка.

03 Премахнете целия въздух от торбичките и ги запечатайте плътно.

Стъпка 4: Готвене

01 Когато водната баня е готова, дисплеят превключва към таймер за обратно отброяване.

02 Свалете капака и внимателно потопете запечатаните торбички.

Храната в торбичките трябва да бъде

Готвене с капака за готвене под налягане

потопена, така че ще можете да добавяте загрята вода във вътрешния съд по всяко време, когато е необходимо, но ако използвате запечатваща се торбичка за многократна употреба се уверете, че ципът остава над водата.

03 Поставете и затворете капака за готвене под налягане, както е описано в раздел **"Контрол на налягането: Капак за готвене под налягане"**.

04 Преместете Ключа за бързо освобождаване на позиция **Vent (Изпускане)**.

05 Когато програмата приключи, дисплеят показва **End (Край)**. Свалете капака и използвайте кухненска щипка, за да извадите внимателно торбичките от горещата вода.

06 Отворете торбичките и използвайте термометър, за да проверите дали храната е готова.

⚠ ВНИМАНИЕ

Не препълвайте вътрешния съд, за да избегнете повреда на уреда. Трябва да оставите най-малко 5 см. пространство над водната линия на общото съдържание (вода и торбички с храна) до ръба на вътрешния съд.

Обратно запечатване

Методът на обратното запечатване на месото (reverse searing), който представлява запечатване на месото не преди, а след бавно готвене на ниска температура, е най-лесният начин да подсилите вкусовете и ароматите, без да го пресготвите. Опитайте метода на обратното запечатване за крехко, сочно месо с красива, хрупкава коричка.

Не пропускайте тази стъпка, ще получите повече вкус и чудесен на вид краен резултат!

01 След готвене Су Вид, извадете месото от торбичката за готвене и внимателно го подсушете, за да отстраните възможно най-много влага от повърхността на месото.

02 Изпразнете вътрешния съд, подсушете го добре и го върнете в основния корпус.

03 Използвайте програма Sauté (Сотиране) на висока температура, или чугунен тиган, кухненска горелка или грил, за да запечатате добре месото и да запазите вътре влагата и соковете!

04 Покрийте месото с фолио и го оставете да почине 5-20 мин., в зависимост от размера.

Съставки и подправки

- При този метод на готвене солта няма къде да отиде, така че е по-добре да използвате по-малко количество, отколкото обикновено, особено при готвенето на месо, птици и риба. Ако храната се нуждае от още малко сол след готвене, добавете на вкус.
- Използвайте висококачествени пресни съставки, когато готвите Су Вид, за да осигурите възможно най-добрия вкус.
- Използвайте чесън на прах, а не суров чесън. Суровият чесън може да стане много горчив или твърде силен като вкус, когато готвите на Су Вид. Чистият и висококачествен чесън на прах ще осигури най-добри резултати.

Instant Съвет: Не използвайте чеснова сол вместо чесън на прах!

Съхранение на сготвената храна

Ако ястието няма да бъде консумирано веднага след готвене Су Вид, потопете

Готвене с капака за готвене под налягане

неотворените торбички в ледена вода, за да намалите бързо температурата, след което съхранявайте в хладилник.

Вижте времена за готвене на Су Вид на **www.instantpot.bg**.

⚠ ВНИМАНИЕ

Когато готвите месо, винаги използвайте термометър за месо, за да се уверите, че е достигната препоръчителната минимална безопасна вътрешна температура. Повече информация и таблица с минималните безопасни температури при топлинна обработка на различните видове месо можете да намерите на страницата на **Световната Здравна Организация (СЗО)** и/или проверете за препоръките на **българските здравни власти**.

Keep Warm (Поддържане на топла храна)

Идеална за подгряване/претопляне на ястия или затопляне на храна за дълго време.

Време по подразбиране	Времеви диапазон	Температура по подразбиране	Температурен диапазон
10 часа **(10:00)**	30 минути до 10 часа **(00:30** до **10:00)**	High (Висока)	High (Висока) Low (Ниска) Custom (Ръчен режим) 25 до 90°C

01 Натиснете бутона **Keep Warm (Поддържане на топла храна)**.

02 Натиснете основния бутон, за да изберете времето по подразбиране, или завъртете основния бутон, за да зададете време по желание.

Натиснете основния бутон, за да потвърдите избора и да преминете към следващото поле.

03 Натиснете основния бутон, за да изберете нивото на температурата по подразбиране, или завъртете основния бутон, за да превключите между нива на температурата **High (Висока)**, **Low (Ниска)** или **Custom (Ръчен режим)**.

Ако изберете **Custom (Ръчен режим)**, завъртете основния бутон, за да зададете температура по желание. Натиснете основния бутон, за да потвърдите избора.

04 Натиснете **Start (Старт)**, за да започнете. Когато Keep Warm приключи, дисплеят показва **End (Край)**.

⚠ ВНИМАНИЕ

Храната не трябва да се поддържа топла за повече от 10 часа. По-гъстите ястия могат да попречат на равномерното нагряване, което може да доведе до развалена храна, ако бъде оставена без надзор. Когато готвите/поддържате топла гъста или с високо съдържание на нишесте храна, като яхния и чили, разбърквайте съдържанието на вътрешния съд на всеки 40 до 60 минути, за да сте сигурни, че топлината се разпределя равномерно и да осигурите безопасността на храната.

Готвене без капак

Програма Sauté (Сотиране)

Подобно на използването на тиган, скара тип плоча или грил с плоска повърхност, можете да използвате Sauté за къкрене, редуциране и сгъстяване на течности и сосове, пържене по метода Stir-Fry (с разбъркване), сотиране, запържване, карамелизиране на зеленчуци, както и за запечатване на месо преди или след прилагането на други методи за готвене.

Никога не използвайте капака за готвене под налягане/капака Air Fryer, когато използвате програма **Sauté**.

Instant Съвет: Ако предпочитате, можете да използвате вътрешния съд върху всеки електрически, керамичен, газов или индукционен котлон. Силиконовите дръжки улесняват употребата върху котлон, давайки възможност да го държите на място по време на разбъркване!

Време по подразбиране	Времеви диапазон	Температура по подразбиране	Температурен диапазон
30 минути **(00:30)**	1 минута до 1 час **(00:01** до **01:00)**	High (Висока)	High (Висока) Low (Ниска) Custom (Ръчен режим) Ниво 1-6

Етап 1: Настройка на уреда за сотиране

01 Поставете вътрешния съд в основния корпус. **Не използвайте капак**.

02 Изберете програма **Sauté (Сотиране)**.

03 Натиснете основния бутон, за да изберете времето за готвене по подразбиране, или завъртете основния бутон, за да зададете време за готвене по желание.

Натиснете основния бутон, за да потвърдите избора и да преминете към следващото поле.

04 Натиснете основния бутон, за да изберете нивото на температурата по подразбиране, или завъртете основния бутон, за да превключите между нива на температурата **High (Висока)**, **Low (Ниска)** и **Custom (Ръчен режим)**.

Натиснете основния бутон, за да потвърдите избора.

Можете да избирате между 6 нива на температурата в режим Custom (Ръчен режим), показвани на дисплея от **LE 1** (най-ниската температура) до **LE 6** (най-високата температура). Тези нива са подобни на температурните нива на стандартен котлон.

За да зададете персонализирано ниво на температурата, изберете **Custom (Ръчен режим)**, след това завъртете основния бутон, за да превключите между температурните нива и натиснете основния бутон, за да потвърдите избора.

05 Натиснете **Start (Старт)**, за да започнете. Дисплеят показва **On (Включен)**, а индикаторът за прогреса показва **Pre-heating (Предварително загряване)**.

Готвене без капак

Етап 2: Сотиране

01 Когато уредът достигне необходимата температура, индикаторът за прогреса се премества на фаза **Cooking (Готвене)** и дисплеят показва надпис **Hot (Горещо)** за кратко преди да превключи на таймер за обратно отброяване.

02 Добавете съставките във вътрешния съд.

Ако съставките се добавят преди уредът да достигне необходимата температура, възможно е дисплеят да не изпише **Hot**. Това е нормално.

03 Ако съставките са напълно приготвени, преди да изтече времето, натиснете **Cancel (Отказ)**, за да прекратите програмата; в противен случай, когато програмата приключи, дисплеят ще покаже **End (Край)**.

Функцията Delay Start и автоматичната функция Keep Warm не могат да се използват с програма Sauté.

Деглазиране

Сотирането на месото и зеленчуците преди готвене под налягане е идеалният начин да обогатите вкусовете, тъй като захарите се карамелизират от силната топлина на програма Sauté (Сотиране). Деглазирането на вътрешния съд позволява да отключите тези вкусове в невероятни сосове и пр.

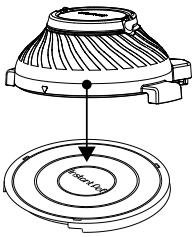
За да деглазирате, извадете хранителните продукти от вътрешния съд и добавете течност като вода, бульон или вино върху все още нагорещеното дъно. Използвайте дървена или силиконова шпатула, за да отлепите залепналите, загорели или карамелизирани парченца от дъното на вътрешния съд и разбъркайте в течността.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

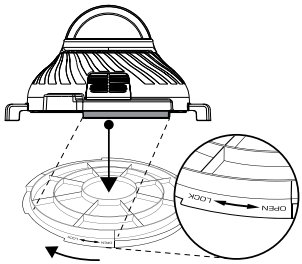
Програма Sauté достига високи температури. Ако не се наблюдава, храната може да загори при готвене на тази настройка. **НЕ използвайте капака за готвене под налягане** и НЕ оставяйте уреда без надзор, докато използвате програма Sauté.

Готвене с капака Air Fryer

Когато готвите с капака Air Fryer, ще трябва да го повдигате от основния корпус от време на време. Винаги поставяйте горещия капак върху включената в комплекта предпазна подложка, а не директно върху плота.



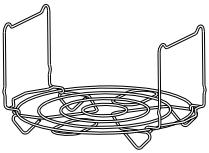
Поставяйте горещия капак върху предпазната подложка



Обърнете подложката, за да я използвате като капак за съхранение

Използване на аксесоари с капака Air Fryer

Мултифункционалната решетка може да бъде поставена по два начина:



Стандартна позиция при готвене под налягане или готвене на пара на повечето типове храни.



Позиция, която позволява храната да бъде по-близо до нагревателя на капака Air Fryer.

Кошницата за готвене/пържене с горещ въздух е перфорирана, с цел спомагане за получаване на хрупкава и по-равномерно приготвена храна, като е препоръчително да се използва при пържене с горещ въздух на храни, като крилца, хапки, пържени картофи.

Можете да получите различни резултати, при промяна на въздушния поток във вътрешния съд.

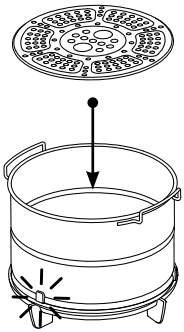
Ако направите това...	Очаквайте това...
Ако поставите храната директно във вътрешния съд...	Златисто и хрупкаво отгоре, но тъй като въздухът не може да минава под храната, соковете от процеса на готвене ще оставят храната влажна отдолу. Може да е подходящо за пилешко месо!
Ако поставите храната на дъното на кошницата Air Fryer за пържене/готвене с горещ въздух...	Златисто и хрупкаво отгоре и отстрани. Соковете от процеса на готвене ще капят през дупките на кошницата, така че храната ще стане хрупкава и отдолу.

Готвене с капака Air Fryer

Ако направите това...	Очаквайте това...
Ако поставите храната на дъното на кошницата Air Fryer, след което я покриете с приставката за грил/дехидратиране...	Въздушният поток е отклонен, така че ще получите по-малко хрупкавост. Идеално за дехидратиране!
Ако поставите храната върху приставката за грил/дехидратиране в кошницата Air Fryer...	Храната е по-близо да нагревателя и става хрупкава много по-бързо. Идеално за топене на сирене или за придаване на златен завършек на храната.

Instant Съвет: Не препълвайте кошницата Air Fryer или приставката за грил/дехидратиране. За да може храната да се готви добре и да стане хрупкава, въздухът трябва да може да циркулира свободно около нея.

Сглобяване на кошницата Air Fryer



01 Поставете основата на кошницата на стабилна повърхност.

02 Поставете кошницата Air Fryer върху основата и натиснете надолу. Езичетата на основата трябва да влязат в улея от външната страна на кошницата.

03 Ако искате да използвате приставката за грил/дехидратиране, поставете я в кошницата Air Fryer с гладката страна нагоре.

Instant Съвет: За да боравите лесно с приставката за грил/дехидратиране, повдигнете я с два пръста, като използвате големите отвори в средата на приставката. С цел предотвратяване на нараняване и/или изгаряне, уверете се, че се боравите с аксесоарите само, когато са студени.

⚠ ВНИМАНИЕ	
Не препълвайте вътрешния съд и аксесоарите с храна. С цел намаляване риска от пожар, материални щети и/или нараняване, уверете се, че храната няма контакт с нагревателя или защитната решетка.	Вътрешният съд и аксесоарите ще бъдат горещи по време и след готвене. За да избегнете нараняване, не докосвайте горещите вътрешен съд и аксесоари с незащитени ръце.

ЗАБЕЛЕЖКА

Ако при използване на капака Air Fryer се появи грешка **Food burn**, деглазирайте дъното на вътрешния съд, при необходимост, съгласно инструкциите в раздел **"Готвене без капак: Програма Sauté"**.

Готвене с капака Air Fryer

Програми Air Fry (Пържене с горещ въздух), Roast и Bake (Печене)

Капакът Air Fryer е чудесен начин да придадете на ястията страхотни текстура и вкус.

Можете да започнете с готвене под налягане и да довършите ястието с капака Air Fryer, получавайки страхотна коричка, или пък можете да приготвите ястието от начало до край само с капака Air Fryer.

Уверете се, че винаги сте поставили **вътрешния съд от неръждаема стомана**, когато използвате капака Air Fryer.

Програма	Време по подразбиране	Времеви диапазон	Температура по подразбиране	Температурен диапазон
Air Fry (Пържене с горещ въздух)	18 минути **(00:18)**	1 минута до 1 час **(00:01** до **01:00)**	204°C	82 до 232°C
	Пържението с горещ въздух е идеален начин да получите богат вкус, като използвате съвсем малко мазнина. Придайте хрупкавост на предварително приготвени ястия или използвайте капака Air Fryer, за да сготвите ястието от началото до края. Идеална за приготвяне на пресни или замразени пържени картофи/чипс, пилешки крилца, скариди и др.			
Roast (Печене) За печене на храни със солидна структура, напр. месо, зеленчуци.	40 минути **(00:40)**	1 минута до 1 час **(00:01** до **01:00)**	193°C	82 до 232°C
	Придайте хубава коричка на печеното месо, златен загар на зеленчуците или направете хрупкава кожата на пилешкото. Идеална за приготвяне на говеждо/телешко, агнешко, свинско, птиче месо, зеленчуци и др.			
Bake (Печене) За печене на храни, които нямат солидна структура преди процеса на готвене, напр. тесто/смес за кексове, мъфини и др.	30 минути **(00:30)**	1 минута до 1 час **(00:01** до **01:00)**	185°C	82 до 232°C
	Подобно на малка фурна, програма Bake може да се използва за приготвяне на браунита, пухкави блатове за торта, сладкиши, хлебчета, кифлички и много други. Можете да печете блатове за торти в кошницата Air Fryer или в подходяща като размер и за употреба във фурна форма за печене, като например форма за торта с падащо дъно. Поставете формата за печене върху мултифункционалната решетка, когато готвите. Не покривайте тестото при печене, освен ако рецептата не изисква друго.			

В зависимост от рецептата, можете да използвате мултифункционалната решетка или друг аксесоар, подходящ за употреба във фурна, или можете да поставите храната директно във вътрешния съд. **Важно**: Уверете се, че винаги първо сте поставили вътрешния съд от неръждаема стомана в основния корпус!

Готвене с капака Air Fryer

Когато печете блатове за торти...	
...в **кошницата Air Fryer**, покрийте вътре с алуминиево фолио или хартия за печене преди да изсипете по-течната смес.	...в **съд за печене** като форма за торта с падащо дъно, поставете мултифункционалната решетка на дъното на вътрешния съд, след това поставете формата за печене върху решетката. Оставете около 2.5 см. пространство около всички страни на съда за печене, за да може топлината да циркулира равномерно.

Етап 1: Настройка на уреда за готвене

01 Поставете вътрешния съд от неръждаема стомана в основния корпус.

02 Поставете капака Air Fryer върху основния корпус като подравните ушите на капака спрямо дръжките на вътрешния съд.

Натиснете капака надолу, за да се уверите, че конекторите са напълно свързани помежду си.

03 Изберете програмата, която искате да използвате: **Air Fry (Пържене с горещ въздух)**, **Roast (Печене)** или **Bake (Печене)**.

04 Натиснете основния бутон, за да изберете времето за готвене по подразбиране, или завъртете основния бутон, за да зададете време за готвене по желание.

Натиснете основния бутон, за да потвърдите избора и да преминете към следващото поле.

05 Натиснете основния бутон, за да изберете температурата по подразбиране, или завъртете основния бутон, за да зададете температура по желание.

Натиснете основния бутон, за да потвърдите избора.

06 Натиснете **Start (Старт)**, за да започнете. Дисплеят показва **On (Включен)**, а индикаторът за прогреса показва **Pre-heating (Предварително загряване)**.

Регулирайте времето или температурата на готвене по всяко време и натиснете **Start (Старт)**, за да потвърдите промяната. Промените, направени след като програмата е започнала, не се запаметяват.

Етап 2: Добавяне на храна

01 Когато уредът достигне необходимата температура, дисплеят показва надпис **Add Food (Добавяне на храна)**, след което превключва към времето за готвене и започва обратно отброяване.

Можете да добавите храната във вътрешния съд преди или след предварителното загряване, според типа храна и препоръката на съответната рецепта. Предварителното загряване е важна стъпка при използване на кошницата Air Fryer. Фазата на готвене ще стартира 10 секунди, след като се покаже надписа Add Food.

02 Вдигнете внимателно капака Air Fryer от основния корпус и го поставете на предпазната подложка.

Повдигането на капака паузира готвенето.

03 Използвайки подходяща защита за ръцете, внимателно поставете храната или съответния съд/аксесоар за готвене във вътрешния съд.

04 Поставете капака Air Fryer обратно върху основния корпус, за да възобновите готвенето.

Готвене с капака Air Fryer

Етап 3: Готвене

01 При програми Air Fry (Пържене с горещ въздух) и Roast (Печене), уредът издава звуков сигнал по време на фазата на готвене и на дисплея се показва надпис **turn Food (Разбъркване/Обръщане на храната)**.

Някои храни не изискват разбъркване или обръщане. Ако капакът не бъде свален след като на дисплея се изпише **turn Food,** готвенето ще продължи след 10 секунди.

02 Ако искате да разбъркате или обърнете храната, вдигнете капака Air Fryer от основния корпус и го поставете на предпазната подложка.

Внимателно разбъркайте, обърнете или завъртете хранителните продукти, след което поставете капака Air Fryer обратно върху основния корпус, за да продължите готвенето Ако капакът не бъде върнат върху основния корпус за повече от 3 мин., уредът се връща в режим на готовност и показва **OFF (Изключен)**.

03 Когато оставащото време за готвене е една минута, дисплеят отброява оставащото време в секунди.

04 Когато програмата приключи, уредът издава звуков сигнал и дисплеят показва **End (Край)**. Вентилаторът може да продължи да работи до още 5 минути след това или докато вдигнете капака.

05 Ако не вдигнете капака, след като готвенето е приключило, уредът ще издава звуков сигнал, за да напомни за това след 5, 20 и 60 минути.

Съвети за готвене

Приготвяте всичките си любими пресни и замразени ястия, които обикновено приготвяте на фурна или с дълбоко пържене, но много по-бързо и с по-малко мазнина!

- Предварителното загряване е важна стъпка! Изчакайте съобщението **Add Food (Добавяне на храна)** да се появи на дисплея преди да добавите храна във вътрешния съд.
- Когато приготвяте храна с панировка, като лучени кръгчета, хапки и други, използвайте разбити яйца и покрийте с хлебни трохи/галета, а не течна панировка, за да сте сигурни, че панировката ще полепне към храната.
- Намазнявайте продуктите за готвене преди да ги поръсите с подправки, за да могат подправките да прилепнат добре.
- За наистина хрупкави картофи, накиснете прясно нарязани картофени пръчици в ледена вода за 15 минути, след това ги подсушете и намазнете преди готвене.
- Подсушавайте влажните хранителни продукти преди готвене, за да предотвратите образуването на излишна пара и пръски и за по-хрупкави резултати.

Посетете нашия сайт **www.instantpot.bg** за насоки и съвети относно **времена за готвене*** и специално разработени **рецепти** или свалете безплатното мобилно приложение **Instant Pot App** (достъпно на английски език).

*Времената за готвене са само препоръчителни.

Готвене с капака Air Fryer

⚠ ВНИМАНИЕ

Когато готвите месо, винаги използвайте термометър за месо, за да се уверите, че е достигната препоръчителната минимална безопасна вътрешна температура. Повече информация и таблица с минималните безопасни температури при топлинна обработка на различните видове месо можете да намерите на страницата на **Световната Здравна Организация** (СЗО) и/или проверете за препоръките на **българските здравни власти**.

Програми Grill (Грил) и Dehydrate (Дехидратиране/Сушене)

Тези две програми работят в противоположните краища на температурната скала, като Grill е програмата с най-горещата температура, а Dehydrate - с най-ниската!

Програма	Време по подразбиране	Времеви диапазон	Температура по подразбиране	Температурен диапазон
Grill (Грил)	6 минути **(00:06)**	1 до 40 минути **(00:01** до **00:40)**	232°C	Не се регулира
	Включва нагревателя директно на максимална температура, като храната получава по-хрупкава коричка, тъй като е поставена по-близо до нагревателя.			
Dehydrate (Дехидратиране/ Сушене)	7 часа **(07:00)**	1 до 72 часа **(01:00** до **72:00)**	52°C	41 до 74°C
	Прилага ниска температура за дълъг период от време, за да изсуши безопасно хранителните продукти. Можете да изсушите плодови или зеленчукови резенчета/чипс, или да приготвите всякакви видове снакс от месо (като jerky от говеждо месо). Дехидратираното месо може да бъде опасно. Винаги следвайте проверена рецепта, когато дехидратирате месо.			

Етап 1: Настройка на уреда за готвене

01 Поставете хранителните продукти върху подходящ аксесоар за готвене или директно във вътрешния съд.

02 Поставете вътрешния съд в основния корпус.

03 Поставете капака Air Fryer върху основния корпус като подравните ушите на капака спрямо дръжките на вътрешния съд.

Натиснете капака надолу, за да се уверите, че конекторите са напълно свързани помежду си.

Етап 2: Готвене

01 Изберете програмата, която искате да използвате: **Grill (Грил)** или

Готвене с капака Air Fryer

Dehydrate (Дехидратиране/Сушене).

02 Натиснете основния бутон, за да изберете времето за готвене по подразбиране, или завъртете основния бутон, за да зададете време за готвене по желание.

Натиснете основния бутон, за да потвърдите избора и да преминете към следващото поле.

03 Натиснете основния бутон, за да изберете температурата по подразбиране, или завъртете основния бутон, за да зададете температура по желание.

Натиснете основния бутон, за да потвърдите избора.

Температурата на програма Grill не се регулира.

04 Натиснете **Start (Старт)**, за да започнете. Дисплеят показва **On (Включен)** и таймерът започва обратно отброяване на времето за готвене.

Регулирайте времето или температурата на готвене по всяко време и натиснете **Start (Старт)**, за да потвърдите промяната. Промените, направени след като програмата е започнала, не се запаметяват.

05 Когато оставащото време за готвене е една минута, дисплеят отброява оставащото време в секунди.

06 Когато програмата приключи, уредът издава звуков сигнал и дисплеят показва **End (Край)**. Вентилаторът може да продължи да работи до още 5 минути след това или докато вдигнете капака.

Ако не вдигнете капака, след като готвенето е приключило, уредът ще издава звуков, за да напомни за това след 5, 20 и 60 минути.

Грижа, почистване и съхранение

Почиствайте уреда и аксесоарите след всяка употреба. Неспазването на тези инструкции може да причини неизправност, което да доведе до нараняване и/или материални щети.

Винаги изключвайте уреда от контакта и го оставяйте да се охлади до стайна температура преди почистване. Никога не използвайте домакинска тел (метални телени гъби и четки), абразивни гъби и абразивни прахове или агресивни химически препарати за почистването на която и да част от уреда и аксесоарите.

Оставете всички повърхности да изсъхнат напълно преди употреба и преди съхранение.

Части / Аксесоари	Методи за почистване и инструкции
Аксесоари • Мултифункционална решетка • Приставка за грил/ дехидратиране • Кошница Air Fryer на няколко нива • Основа за кошница Air Fryer • Предпазна подложка и Капак за съхранение	Подходящи за почистване в съдомиялна машина, ако са поставени върху горния ред. Почиствайте с влажна кърпа и препарат за съдове, след което изплаквайте добре с чиста, топла вода. • Разглобявайте кошницата Air Fryer за пържене/готвене с горещ въздух преди почистване. • По желание намазнявайте или напръсквайте приставката за грил/ дехидратиране и / или вътрешността на кошницата Air Fryer със спрей за готвене преди да добавите храна за по-лесно почистване. • Използвайте обратната страна на предпазната подложка, за да покриете капака Air Fryer при съхранение. • Никога не използвайте агресивни химически препарати и абразивни гъби за почистването на аксесоарите.
Капак за готвене под налягане и части • Клапан за изпускане на пара • Капачка за омекотено изпускане на пара • Анти-блокиращ щит • Уплътнителен пръстен • Поплавъчен клапан • Силиконова тапа на поплавъчен клапан • QuickCool™ предпазен капак • Колектор за конденз	Подходящ за почистване в съдомиялна машина, ако е поставен върху горния ред. Премахвайте всички подвижни части от капака преди почистване. Вижте раздел **"Грижа, почистване и съхранение: Сваляне и поставяне на части"**. • След като сте премахнали клапана за изпускане на пара и анти-блокиращия щит, почистете вътрешността на тръбата за изпускане на пара с четчица за почистване на тръби, за да предотвратите запушване. • За да отцедите водата от капака след измиване (вкл. и в съдомиялна машина), хванете капака за дръжката и го дръжте вертикално над мивка, след което го завъртете на 360° - като завъртане на автомобилен волан. • След почистване и отцеждане, съхранявайте капака с горната част надолу върху основния корпус на уреда, за да може да изсъхне напълно на въздух. • Съхранявайте уплътнителните пръстени на проветриво място, за да намалите остатъчната миризма от ястията със силен аромат. За да елиминирате миризми, добавете 250 мл. (1 чаша) вода и 250 мл. (1 чаша) бял оцет във вътрешния съд и пуснете програма Pressure Cook (Готвене под налягане) за 5-10 минути, след което Бързо освободете налягането (QR). • Проверявайте колектора за конденз след всяка употреба и го изпразвайте и почиствайте при необходимост. Не оставяйте в него да престояват храна или влага, тъй като това може да доведе до развитието на вредни бактерии.

Грижа, почистване и съхранение

Части / Аксесоари	Методи за почистване и инструкции
Капак за пържене/ готвене с горещ въздух Air Fryer	Оставете капака Air Fryer да се охлади до стайна температура преди почистване. Почиствайте с много леко навлажнена кърпа и препарат за съдове, след което използвайте чиста, много леко навлажнена гъба, за да отстраните остатъците от сапун. **НЕ почиствайте в съдомиялна машина и НЕ потапяйте във вода или друга течност**. • Винаги проверявайте защитната решетка на нагревателя за мазни пръски или остатъци от храна, като премахвайте такива преди да използвате капака Air Fryer. • За да отстраните засъхнали мазнини и остатъци от храна от защитната решетка на нагревателя, нанесете смес от сода за хляб и оцет и избършете с влажна кърпа. • При упорити замърсявания оставете сместа да престои върху засегнатата зона за няколко минути преди да почистите. Не използвайте нищо по-абразивно от мека четка за зъби, за да почиствате защитната решетка на нагревателя. • НЕ премахвайте защитната решетка на нагревателя. • НЕ изплаквайте и не потапяйте капака Air Fryer във вода или друга течност.
Вътрешен съд	Подходящ за почистване в съдомиялна машина. • Премахвайте устойчиви петна, появили се в резултат от твърда вода (оцветяване, синкаво или бяло обезцветяване), с навлажнена с оцет или неабразивен препарат (като Bar Keeper's Friend) гъба и търкане. • При твърди или загорели остатъци от храна, добавете вряла вода и препарат за съдове във вътрешния съд и оставете да се накисне за няколко часа за лесно почистване. • Уверете се, че всички външни повърхности са сухи преди да поставите вътрешния съд в основния корпус.
Основен корпус	Почиствайте с много леко навлажнена гъба и препарат за съдове, след което използвайте чиста, много леко навлажнена гъба, за да отстраните остатъците от сапун. **НЕ почиствайте в съдомиялна машина и НЕ потапяйте във вода или друга течност**. • Избърсвайте вътрешността на основния корпус, както и канала за конденз, с много леко навлажнена кърпа, за да се уверите, че остатъците от храна са премахнати. Оставете ги да изсъхнат напълно преди да поставите вътрешния съд. • Почиствайте външната част на основния корпус и контролния панел с мека, много леко навлажнена кърпа или гъба. • Избърсвайте до сухо, за да избегнете появата на ивици.
Захранващ кабел	Почиствайте при необходимост с много леко навлажнена кърпа. • Увийте захранващия кабел около основния корпус и пъхнете края на кабела в държача за кабел.

След почистване в съдомиялна машина по съответните части/аксесоари може да настъпи известно обезцветяване, но това няма да повлияе на безопасността или работата на уреда.

Грижа, почистване и съхранение

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ	
Основният корпус съдържа електрически компоненти. С цел защита от пожар, токов удар и/или нараняване, уверете се, че основният корпус е винаги сух. • НЕ потапяйте основния корпус във вода или каквато и да е друга течност, и НЕ се опитвайте да го почистите в съдомиялна машина. • НЕ изплаквайте нагревателя. • НЕ изплаквайте и не потапяйте захранващия кабел и щепсела във вода или каквато и да е течност.	
⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ	
При липса на регулярно и правилно почистване, пръски/остатъци от храна и мазнина могат да се натрупат около нагревателя, което може да доведе до появата на дим, риск от пожар и/или нараняване. **Уверете се, че нагревателят остава сух през цялото време**.	Ако видите или усетите черен дим, натиснете **Cancel (Отказ)** и изключете уреда незабавно от контакта. След като уредът и капакът изстинат, почистете засегната зона според указанията, за да избегнете риска от нараняване и/или материални щети.

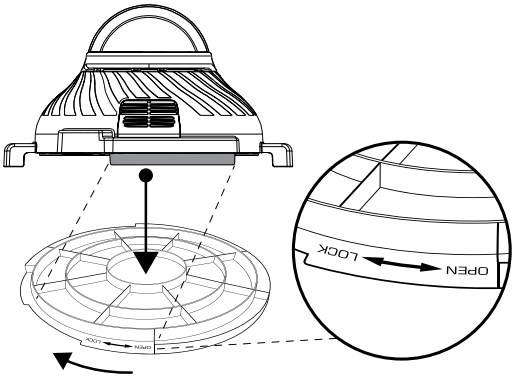
Съхранение на капака Air Fryer

Предпазната подложка и капак за съхранение изпълнява две функции - предпазва плота от топлината на капака Air Fryer и предпазва нагревателя и защитната решетка на капака Air Fryer, когато капакът не се използва.

01 Обърнете предпазната подложка с оребрената страна нагоре.

02 Спуснете капака Air Fryer върху предпазната подложка, както е показано на изображението.

03 Завъртете капака Air Fryer по посока на часовниковата стрелка, докато предпазната подложка не се заключи.



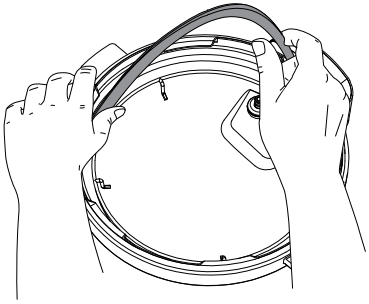
Грижа, почистване и съхранение

Сваляне и поставяне на части

Силиконов уплътнителен пръстен

Сваляне

Хванете ръба на силикона и издърпайте уплътнителния пръстен навън от кръглия водач за уплътнителен пръстен (от неръждаема стомана), секция по секция.



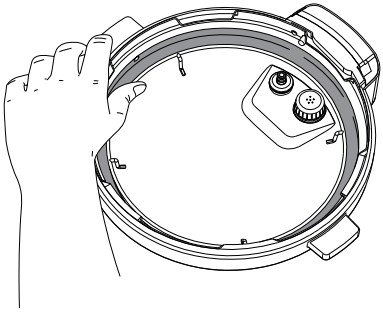
След като свалите уплътнителния пръстен, проверете водача за уплътнителен пръстен, за да се уверите, че е закрепен, подравнен и с еднаква височина спрямо капака. Не се опитвайте да ремонтирате деформиран водач за уплътнителен пръстен.

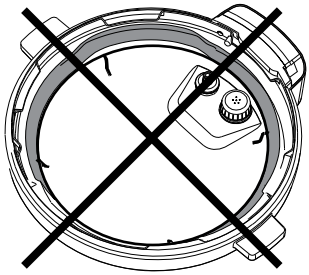
Instant Съвет: Уплътнителният пръстен се сваля и поставя по-лесно, когато е мокър.

Поставяне

Сложете уплътнителния пръстен върху водача и го притиснете на мястото му, секция по секция. Уверете се, че няма нагъвания.

Уплътнителният пръстен трябва да е плътно поставен във водача. Може да се върти и движи леко, но не трябва да пада, когато обърнете капака.



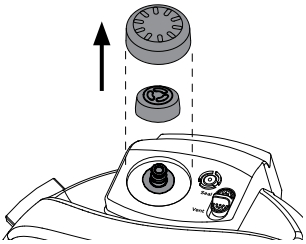


Грижа, почистване и съхранение

Механизъм за изпускане на пара

Сваляне

Свалете капачката за омекотено изпускане на пара, след което издърпайте клапана за изпускане на пара нагоре, докато се отдели от тръбата за изпускане на пара.



Поставяне

Сложете клапана за изпускане на пара върху тръбата за изпускане на пара и натиснете надолу.

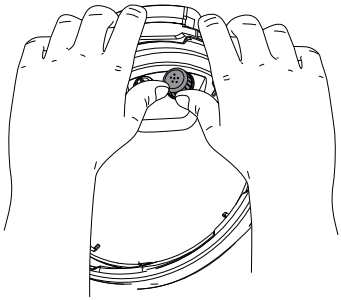
Клапанът стои свободно (хлабаво), когато е поставен правилно, но трябва да остане на мястото си при обръщане на капака.

Поставете капачката за омекотено изпускане на пара върху клапана и натиснете надолу. Капачката се монтира с лек натиск.

Анти-блокиращ щит

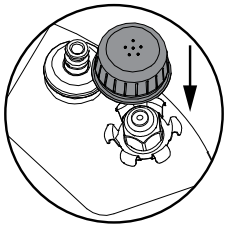
Сваляне

Хванете капака като автомобилен волан и натиснете с палци анти-блокиращия щит силно отстрани (натискайте към ръба на капака и нагоре), докато изскочи от щипките отдолу.



Поставяне

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



Грижа, почистване и съхранение

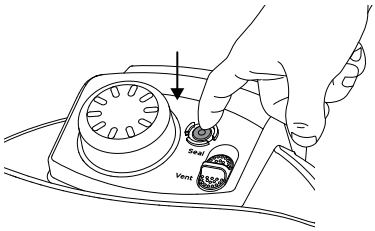
Поплавъчен клапан и силиконова тапа

Сваляне

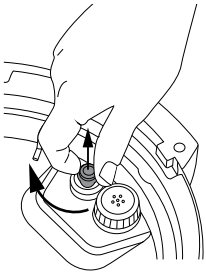
Поставете един пръст върху горната част на поплавъчния клапан, след което обърнете капака. Отделете силиконовата тапа от долната страна на поплавъчния клапан и извадете поплавъчния клапан от горната страна на капака.

Не изхвърляйте поплавъчния клапан или силиконовата тапа!

Отгоре



Отдолу



Поставяне

Пуснете поплавъчния клапан с тясната страна надолу в отвора за поплавъчен клапан от горната страна на капака. Поставете един пръст от горната (плоска) страна на поплавъчния клапан, след което обърнете капака. Прикрепете здраво силиконовата тапа за долната страна на поплавъчния клапан.

Колектор за конденз

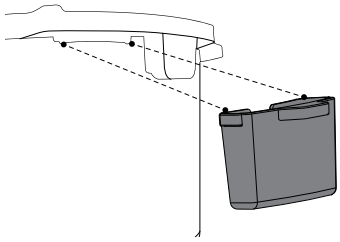
Колекторът за конденз се намира в задната част на основния корпус и събира преливане и излишната влага от канала за конденз.

Сваляне

Издърпайте колектора за конденз от основния корпус; не го дърпайте надолу. Обърнете внимание на езичетата (водачите) на основния корпус и на улеите на колектора за конденз.

Поставяне

Подравнете улеите на колектора за конденз спрямо езичетата (водачите) на гърба на основния корпус и плъзнете колектора.



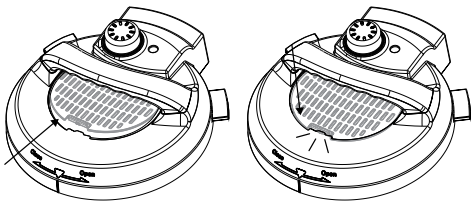
Предпазен капак QuickCool

Сваляне

Хванете малката дръжка, натиснете я към дръжката на капака на уреда и издърпайте нагоре, след това издърпайте предпазния капак към Вас и навън.

Поставяне

Хванете предпазния капак за малката дръжка и го плъзнете към задната страна на металната част на капака, след което натиснете надолу, докато щракне.



Отстраняване на неизправности

Проблем	Възможна причина	Решение
Капакът Air Fryer е поставен на място, но уредът не се включва или се изключва по време на готвене	Уредът не е включен правилно в контакта.	Включете щепсела на захранващия кабел плътно в заземен контакт 220-240V.
	Връзката между капака Air Fryer и основния корпус е слаба или има повреда.	Уверете се, че капакът Air Fryer е поставен правилно върху основния корпус, след което го натиснете надолу.
	Лоша захранваща връзка или липса на електричество.	Включете друг уред в същия контакт, за да тествате захранването. Проверете захранващия кабел за повреда. Ако забележите повреда, свържете се с **Отдел за обслужване на клиенти**.
	Електрическият предпазител е изгорял.	Свържете се с **Отдел за обслужване на клиенти**.
	Микропревключвателят е блокиран от мазнина или е повреден.	Свържете се с **Отдел за обслужване на клиенти**.
Черен дим излиза от капака Air Fryer	**⚠ ВНИМАНИЕ** Незабавно прекратете готвенето. Натиснете **Cancel (Отказ)**, след което изключете уреда от захранването. Когато димът спре, свалете и поставете капака Air Fryer върху предпазната подложка. Оставете уредът да се охлади (до стайна температура). НЕ взаимодействайте с горещ уред.	
	Остатъци от храна по нагревателя на капака Air Fryer, по вътрешния съд или аксесоарите.	Оставете капакът Air Fryer да се охлади до стайна температура. Извадете храната и аксесоарите от вътрешния съд, след което почистете старателно засегнатата зона.
	Използвате мазнина с ниска точка на димене.	Изберете мазнина с висока точка на димене, като например олио от рапица, авокадо, соя, оризово олио и др.
	Неизправна електрическа връзка или нагревател.	Свържете се с **Отдел за обслужване на клиенти**.
Бял дим излиза от капака Air Fryer	Готвите храни с високо съдържание на мазнини, като бекон, наденички и бургери.	Избягвайте пърженето с горещ въздух на храни с високо съдържание на мазнини.
	Изпарява се вода, като се образува гъста пара.	Подсушавайте влажните храни преди готвене/пържене с горещ въздух. Не добавяйте вода или друга течност във вътрешния съд, когато готвите/пържите с горещ въздух.
	Подправките на храната са полепнали към нагревателя.	Бъдете внимателни, когато подправяте храна. Намазнявайте зеленчуците и месото преди добавяне на подправки, така че подправките да прилепнат по-лесно към тях и да не бъдат раздухани от вентилатора.

Отстраняване на неизправности

Проблем	Възможна причина	Решение
Звук на щракване или лек звук на пукане от време на време	Звукът от превключване на нагревателя или гъвкавата основа под нагревателя се движи при смяна на температури.	Това е нормално; не се изисква действие.
	Дъното на вътрешния съд (ВС) е мокро.	Избършете външната повърхност на ВС. Уверете се, че нагревателят е сух преди да поставите вътрешния съд обратно в основния корпус.
Затруднение при затварянето на капака за готвене под налягане	Уплътнителният пръстен (УП) не е поставен правилно.	Поставете отново УП, уверете се, че е плътно легнал във водача за уплътнителен пръстен.
	Поплавъчният клапан (ПК) е в изскочило положение.	Натиснете внимателно поплавъчния клапан надолу с дълъг прибор.
	Съдържанието в уреда е все още горещо.	Преместете Ключа за бързо освобождаване в позиция **Vent (Изпускане)**, след което бавно спуснете капака върху основния корпус, като позволите на топлината да се разсее.
Затруднение при отварянето на капака за готвене под налягане	**⚠ ОПАСНОСТ** Съдържанието може да е под налягане. За да избегнете изгаряния и нараняване, **НЕ се опитвайте да отворите капака принудително със сила**.	
	Налягане вътре в уреда.	Освободете налягането според рецептата. Отворете капака само след като ПК е спаднал надолу.
	Поплавъчният клапан (ПК) е заседнал в изскочило положение заради парчета или остатъци от храна.	Освободете налягането напълно (с Бързо освобождаване на налягането), след което натиснете внимателно ПК с дълъг прибор. Отворете капака внимателно, след което старателно почистете ПК, около него и капака преди последваща употреба.
Вътрешният съд е прилепнал към капака за готвене под налягане при отваряне на уреда	Охлаждането на вътрешния съд може да създаде вакуум, причинявайки прилепване на вътрешния съд за капака.	За да освободите вакуума, преместете Ключа за бързо освобождаване на позиция **Vent (Изпускане)**.
Изпускане на пара по ръба на капака за готвене под налягане	Няма УП в капака.	Поставете уплътнителен пръстен (УП).
	УП е повреден или не е поставен правилно.	Сменете уплътнителния пръстен (УП).
	Хранителни остатъци са залепнали към УП.	Извадете уплътнителния пръстен (УП) и го почистете старателно.
	Капакът не е затворен правилно.	Отворете, след това затворете капака.
	Водачът за уплътнителен пръстен (УП) е изкривен или не е центриран.	Извадете УП от капака и проверете водача за изкривяване или огъване. Свържете се с **Отдел за обслужване на клиенти**.
	Ръбът на вътрешния съд може да е деформиран.	Проверете за деформация и се свържете с **Отдел за обслужване на клиенти**.

Отстраняване на неизправности

Проблем	Възможна причина	Решение
Поплавъчният клапан (ПК) не изскача нагоре	Хранителни остатъци върху поплавъчния клапан или силиконовата тапа на поплавъчния клапан (ПК).	Извадете ПК от капака и почистете старателно; Проведете **Първоначален тест**, за да проверите работата на уреда. В случай на неизправност, свържете се с **Отдел за обслужване на клиенти**.
	Твърде малко течност във вътрешния съд (ВС).	Проверете за загаряне на дъното на ВС; премахнете, ако е необходимо. Добавете вода/течност на водна основа във ВС според вместимостта на уреда: 7.6 литра - 500 мл. (2 чаши).
	Силиконовата тапа на ПК е повредена или липсва	Поставете тапата или я заменете с нова.
	ПК е възпрепятстван от механизма за заключване на капака.	Натиснете ПК с дълъг прибор. Ако ПК не спадне надолу, изключете уреда. Свържете се с **Отдел за обслужване на клиенти**.
	Вътрешният съд не се затопля.	Проведете **Първоначален тест**, за да проверите работата на уреда. В случай на неизправност, свържете се с **Отдел за обслужване на клиенти**.
	Дъното на вътрешния съд може да е повредено.	Проведете **Първоначален тест**, за да проверите работата на уреда. В случай на неизправност, свържете се с **Отдел за обслужване на клиенти**.
Малко количество пара изтича/ съска от клапана за изпускане на пара по време на готвене	Ключът за бързо освобождаване не е на позиция **Seal (Запечатване).**	Преместете Ключа за бързо освобождаване на позиция **Seal (Запечатване)**.
	Уредът регулира излишното налягане.	Това е нормално; не се изисква действие.
	Твърде малко течност във вътрешния съд (ВС).	Уверете се, че във ВС има поне минималното необходимо количество течност.
Струи пара излизат от клапана за изпускане на пара при Ключ за бързо освобождаване на позиция Seal (Запечатване)	Няма достатъчно течност във вътрешния съд (ВС).	Добавете вода/течност на водна основа във ВС според вместимостта на уреда: 7.6 литра - 500 мл. (2 чаши).
	Грешка в сензора за налягане.	Свържете се с **Отдел за обслужване на клиенти**.
	Клапанът за изпускане на пара не е поставен правилно.	Освободете налягането, след което се уверете, че клапанът за изпускане на пара е поставен правилно. Вижте раздел **“Грижа, почистване и съхранение: Сваляне и поставяне на части”**.
	Дефект в клапана за изпускане на пара.	Свържете се с **Отдел за обслужване на клиенти**.
Дисплеят остава черен след включване на захранващия кабел	Лоша захранваща връзка или липса на електричество.	Проверете контакта, за да се уверите, че има захранване. Проверете захранващия кабел за повреда. Ако забележите повреда, свържете се с **Отдел за обслужване на клиенти**.
	Електрическият предпазител на уреда е изгорял.	Свържете се с **Отдел за обслужване на клиенти**.

Отстраняване на неизправности

Проблем	Възможна причина		Решение
Код за грешка се показва на дисплея и уредът издава продължителен звуков сигнал	C1 C2 C6 C6H C6L	Неизправен сензор.	Изключете уреда от захранването за поне 4 часа. Включете го отново и в случай че не изписва код за грешка, направете **Първоначален тест**. Ако повторно изписва код за грешка, свържете се с **Отдел за обслужване на клиенти**.
	C5	Температурата е твърде висока.	Натиснете **Cancel (Отказ)** и извадете вътрешния съд. Изчакайте нагревателят да изстине; уверете се, че няма външни обекти в основния корпус, поставете отново вътрешния съд и направете нов опит.
			Проверете за загаряне на дъното на вътрешния съд. Добавете вода/течност на водна основа във ВС според вместимостта на уреда: 7.6л. - 500 мл.
	C7 или NoPr	Нагревателят е повреден/не работи.	Свържете се с **Отдел за обслужване на клиенти**.
		Няма достатъчно течност.	Добавете вода/течност на водна основа във ВС според вместимостта на уреда: 7.6 литра - 500 мл. (2 чаши).
		Ключът за бързо освобождаване е на позиция **Vent (Изпускане)**.	Преместете Ключа за бързо освобождаване на позиция **Seal (Запечатване)**.
	C8	Грешен вътрешен съд в основния корпус.	Поставете правилния размер оригинален вътрешен съд, съвместим с модела на уреда.
	C9	Проблем със сензорите или при използване на капак Air Fryer конекторите не правят добър контакт.	Натиснете капака надолу, за да се уверите, че конекторите са напълно свързани помежду си. Свържете се с **Отдел за обслужване на клиенти**.
	Lid (Капак)	Капакът не е в правилната позиция за избраната програма.	Отворете и затворете капака. Не използвайте капака за готвене под налягане, когато използвате програма **Sauté (Сотиране)**.
	Pot (Вътрешен съд)	Не е поставен вътрешен съд (ВС)в основния корпус.	Поставете вътрешния съд от неръждаема стомана в основния корпус.
	Food burn	Установена е висока температура на дъното на ВС; уредът автоматично намалява температурата, за да се избегне прегряване.	Натрупване на отлагания на дъното на вътрешния съд (ВС) може да възпрепятства правилното отдаване на топлина. Изключете уреда, освободете налягането и проверете дъното на ВС.
	PrSE	Натрупало се е налягане по време на програма за готвене без налягане.	Натиснете **Cancel (Отказ)** и освободете бързо налягането като преместите Ключа за бързо освобождаване на позиция **Vent (Изпускане)**.

*В случай че продължавате да имате проблем с уреда или имате допълнителни въпроси, свържете се с **Отдел за обслужване на клиенти** на **www.instantpot.bg**.*

Всяко друго обслужване на уреда трябва да се извършва от оторизиран сервизен представител.

Гаранция

Ограничена гаранция

За INSTANT POT PRO CRISP + AIR FRYER, наричан по-долу накратко "Уред",

Хийт-ОН ООД, ЕИК 200674702, оторизиран дистрибутор за България на Instant Brands LLC, (наричан по-долу накратко "Дистрибутор") гарантира, че този продукт е произведен качествено и няма дефекти в изработката и материалите. Тази гаранция е за период от две (2) години от датата на първоначалната покупка. Покритието на тази ограничена гаранция важи само при употреба в домашни условия, само при използване на уреда в България. Тази гаранция не покрива използването на уреда извън територията на Република България.

За възползване от услуга по тази ограничена гаранция е необходимо доказателство за първоначалната дата на покупка (касов бон или фактура), както и връщане на целия уред при поискване. При условие, че с този уред се работи и същият се поддържа в съответствие с предоставените инструкции за употреба, приложени към уреда (също достъпни на www.instantpot.bg), Дистрибуторът ще реши по свое усмотрение и в съответствие с приложимото законодателство, или: (i) да поправи дефектирали елементи и материали; или (ii) да замени уреда. В случай, че уредът бъде сменен в рамките на гаранцията, ограничената гаранция за заместващия уред изтича 24 месеца след датата на оригиналната покупка. Срокът на гаранцията спира да тече през времето, необходимо за поправката или замяната на дефектиралия уред, или за постигане на писмено споразумение между Дистрибутора и потребителя за решаване на казуса.

Ограничения и Изключения

Всяко манипулиране/модифициране, опит за манипулиране/модифициране или неоторизирано ремонтиране на уреда може да попречи на безопасната работа на уреда и може да доведе до сериозни наранявания, повреди и материални щети. Всяко манипулиране/модифициране/изменение, опит за манипулиране/модифициране или неоторизирано ремонтиране на уреда или която и да е част от него ще анулира гаранцията, освен ако такива изменения или промени не са изрично писмено упълномощени от Дистрибутора.

Тази гаранция не покрива (1) нормалното износване; (2) професионална употреба, търговска употреба и/или всяка друга употреба, различна от нормалната домашна употреба, по начин, противоречащ с която и да е част от цялата приложена към уреда документация; (3) механични или електрически повреди, свързани с блокиране на вентилационни отвори или неосигуряване на необходимите отстояния при ползване на уреда; (4) механична повреда, механично износване в процеса на обичайната употреба на уреда, включително, но не само: вътрешни или външни петна, обезцветяване, промяна на цвета, надрасквания, напуквания, изтъркванията и др. с оглед естественото овехтяване на уреда, както и подмяна на консумативи (уплътнения, филтри, филтриращи елементи, крушки и др.); (5) използване на неоригинални консумативи и продукти с електронно, електрическо или механично несъвместимо оборудване; (6) неправилна употреба на уреда, недобросъвестно поведение и/или липса на грижа от страна на купувача към закупения уред, в това число, но не само, при удряне и/или изпускане; (7) неправилно сглобяване или разглобяване, опит за отстраняване на дефекта, отремонтиране или манипулиране на уреда от купувача или други неупълномощени лица; (8) форсмажорни обстоятелства (като пожар, мълнии, наводнения и др.), които са извън контрола на Продавача; (9) механични или електрически претоварвания, получени вследствие на неизправности по електрическата мрежа (като сътресения, удари, колебания в напрежението и други); (10) неправилно съхранение, попадане на външно тяло (течности, монети, прах в голямо количество, насекоми и др.), въздействието на агресивна външна среда.

До степента, разрешена от приложимото законодателство, отговорността на Дистрибутора, ако има такава, за всеки евентуално дефектирал уред или част се ограничава до ремонт или подмяна на уреда или част от него и не надвишава покупната цена на съпоставим уред за подмяна. С изключение на изрично предвиденото тук и доколкото е разрешено по приложимото законодателство

Гаранция

(1) Дистрибуторът не дава допълнителни гаранции и условия, изрични или по подразбиране, по отношение на уреда или частите, обхванати от настоящата гаранция, и (2) Дистрибуторът не носи отговорност за косвени, случайни или последващи вреди и щети, произтичащи от или във връзка с използването или работата на уреда или повреди, свързани с икономическа загуба, загуба на имущество, загуба на приходи или печалби, загуба на удовлетвореност или невъзможност за използване, разходи за монтиране или други последващи вреди и щети от какъвто и да е вид.

Потребителят има права съгласно приложимите закони, които са в допълнение към всяко право или средство за защита, предлагащо се под тази ограничена гаранция. Тази търговска гаранция не оказва влияние върху правата на потребителите, произтичащи от гаранцията по чл. 112 - 115 от ЗЗП, и по-точно, че независимо от търговската гаранция, продавачът отговаря за липсата на съответствие на потребителската стока с договора за продажба, съгласно гаранцията по чл. 112 - 115 от ЗЗП.

Гаранционно Обслужване

За да получи гаранционно обслужване, потребителят следва да предостави:

- Име, имейл адрес и телефонен номер.
- Копие на оригинален касов бон или фактура за покупка, модел и сериен номер на уреда.
- Описание на дефекта на продукта, включително всякакви снимки или видео, ако е възможно.
- Всички части от уреда, независимо от състоянието им: Основен корпус, Вътрешен съд, Капак и/или оригинали аксесоари (ако се предявяват претенции по гаранция за същите).

Контактна Информация

Хийт-ОН ООД - Официален дистрибутор на Instant Brands LLC за България

България, гр. София ПК 1618

бул. Братя Бъкстон 40, ет. 3

Имейл: support@instantpot.bg

Телефон: 0700 31 027

Рециклиране

Този уред е в съответствие с Директивата 2012/19 / ЕС за ОЕЕО относно изхвърлянето на електрически и електронни устройства и оборудване (WEEE). Този уред отговаря на европейската директива за електромагнитна съвместимост (EMC) 2014/30 / ЕС и нейните ревизии, както и Директивата за ниско напрежение (LVD) 2014/35 / ЕС и нейните ревизии.

Тази маркировка показва, че продуктът не трябва да се изхвърля заедно с други битови отпадъци на територията на ЕС. За да предотвратите евентуално увреждане на околната среда или човешкото здраве от неконтролирано изхвърляне на отпадъци, рециклирайте го отговорно, насърчавайки устойчивото повторно използване на материалните източници. За да върнете използваното устройство, моля, използвайте системи за връщане и събиране или се свържете с отдела за обслужване на клиенти за допълнителна информация за рециклиране и WEEE.



Instant Pot

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, V14 CA36, Ireland

Хийт-ОН ООД
(Официален дистрибутор на Instant Brands LLC за България)

бул. Братя Бъкстон 40, ет. 3
София 1618, България

тел. 0700 31 027
office@instantpot.bg
www.instantpot.bg

Присъединете се към официалната Instant Pot общност в България
www.facebook.com/groups/InstantPotBGcommunity

Свалете приложението Instant Brands Connect безплатно
(достъпно на английски език)

Download on the App Store
GET IT ON Google Play

@instantpotBG
@instantpotBG

Произведено в Китай

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

Всички права запазени © 2022 Instant Brands™ LLC

633-0101-41 / 832-0301-41 / 2022-07-02