

Instant Pot®

DUO EVO™ PLUS

Мултифункционален уред
за готвене под налягане

Добре дошли

Първоначални настройки

Преглед на частите на уреда

Първи стъпки

Методи за освобождаване на налягането

Провеждане на първоначален тест

QuickCool™

Опции за контрол и Интелигентни програми

Таблица с време за готвене и съотношение варива/вода

Контактна информация



Първи стъпки за употреба

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

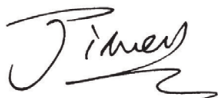
Добре дошли в света на готвенето с Instant Pot!

Здравейте! Благодарим Ви, че ни приехте в своята кухня.

Вдъхновени от собствените си семейства, ние създадохме Instant Pot® Duo Evo™ Plus, който позволява както на заети семейства, така и на професионалисти да приготвят вкусна и здравословна храна по-лесно и бързо.

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

Приятно готвене,



Робърт Дж. Уанг
Основател и главен директор Иновации

Свалете Instant Pot приложението
(достъпно на английски език)



Първоначални настройки

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

ВНИМАНИЕ

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

Преглед на частите на уреда

Капак - горна част

Механизъм за изпускане на пара

Механизмът трябва да бъде изцяло инсталиран преди употреба.

Капачка за омекоотено изпускане на пара

Разсейва и омекоत्याва изпуснатата пара.

Клапан за изпускане на пара

Регулира вътрешното налягане на уреда. Стои свободно, когато е поставен, но трябва да остане на мястото си при обръщане на капака.

Тръба за изпускане на пара

При Бързо освобождаване на налягането, парата преминава през тази тръба от вътрешния съд към клапана за изпускане на пара.

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

Поплавъчен клапан

Окомплектован със силиконова тапа (от долната страна на капака), за да задържи парата вътре и да способства за вдигане на налягането в уреда. Трябва да е поставен преди употреба.

Ключ за бързо освобождаване

Seal (Запечатване) за готвене под налягане. **Vent (Изпускане)** за готвене без налягане и освобождаване на налягането.

Ухо на капака

За да спестите място и да не държите капака на плота, поставете едно от ушите в съответната поставка за капак на основния корпус.

Дръжка на капака

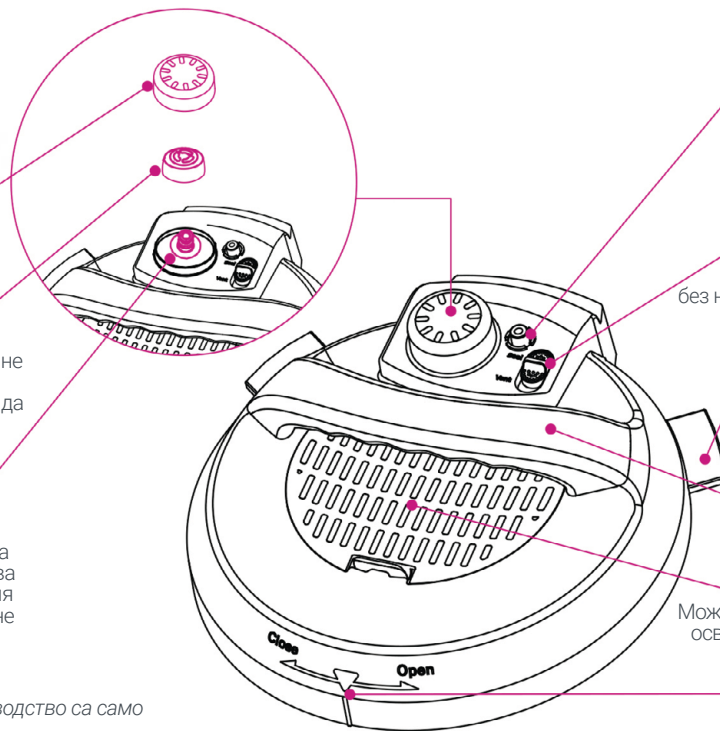
Ергономична дръжка за сваляне на капака от основния корпус.

QuickCool™ предпазен капак

Може да се премахне, за по-бързо естествено освобождаване на налягането след готвене.

Индикация за позиция на капака

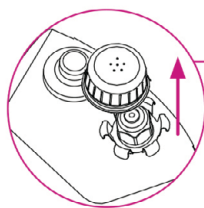
Използвайте като водач за отваряне и затваряне на капака.



Анти-блокиращ щит

Предотвратява проникването на хранителни частици нагоре през тръбата за изпускане на пара, което подпомага регулирането на налягането.

Трябва да е поставен преди употреба.



Заклучващ щифт

Заклучва капака в затворено положение, когато уредът е под налягане. Предотвратява случайно отваряне на капака.

Силиконова тапа

Задържа поплавъчния клапан на място и уплътнява при покачване на налягането. Трябва да е поставена преди употреба.

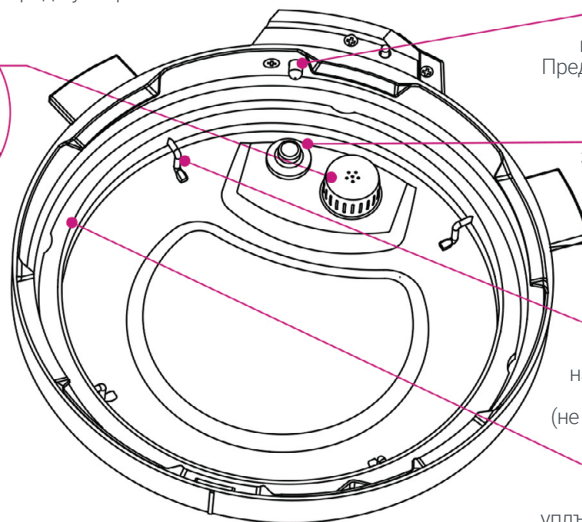
Водач за уплътнителен пръстен

Задържа уплътнителния пръстен на място. Трябва да е закрепен, подравнен и с еднаква височина спрямо капака. (не манипулирайте в случай на деформация)

Уплътнителен пръстен

След затваряне на капака, уплътнителният пръстен създава херметична връзка между капака и основния корпус.

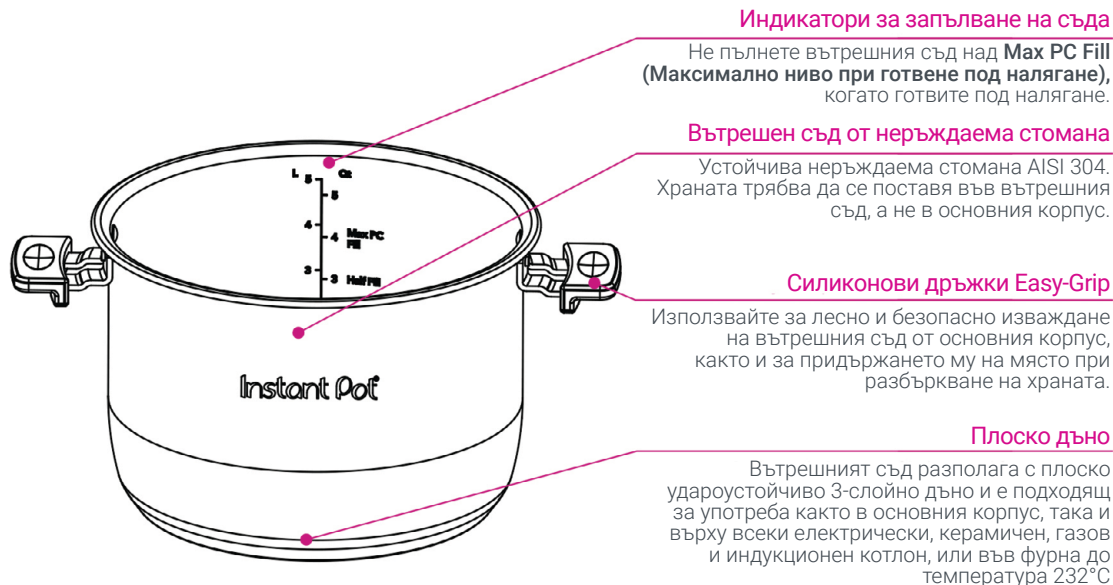
Трябва да е поставен преди употреба.



*Вижте инструкцията "Безопасност, Поддръжка и Гаранция" за инструкции относно Грижа и Почистване.

Преглед на частите на уреда

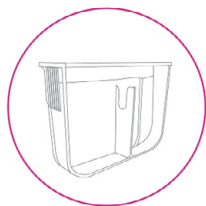
Вътрешен съд



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

Колектор за конденз (в задната част на основния корпус)

Събира излишната влага от канала за конденз. Трябва да е поставен преди употреба.



Нагревател (в основния корпус)

1200 W за модел с вместимост 5.7 литра, за бързо и мощно нагряване.

1400 W за модел с вместимост 7.6 литра, за бързо и мощно нагряване.

Канал за конденз

Събира излишния конденз и го насочва към колектора за конденз.

Поставка за капак

Поставете ухото на капака в съответната поставка за капак, за да държите капака изправен и да освободите място на плота.

Основен корпус

Изолира уреда за оптимална енергийна ефективност.

Захранващ кабел

Контролен панел

Избирате програми и правите корекции на параметрите за готвене. Времето за готвене е показано във формат **ЧЧ:ММ:**

"05:20" е 5 часа и 20 минути.

Облицовка от неръждаема стомана

Устойчива на пръстови отпечатъци.

* Вижте инструкцията "Безопасност, Поддръжка и Гаранция" за инструкции относно Грижа и Почистване.

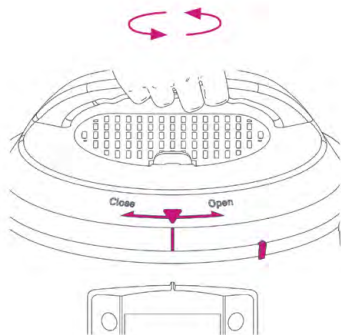
A top-down view of a rice cooker pot. A hand is pouring a white liquid, likely milk or cream, from a small metal cup into the pot. The pot contains a thick red soup or sauce. Scattered throughout the soup are green lentils, chunks of orange carrot, and pieces of red bell pepper. The rice cooker has a black outer ring and a silver inner pot. The text "Първи стъпки" is overlaid in the center of the image.

Първи стъпки

1

Отваряне и затваряне на капака

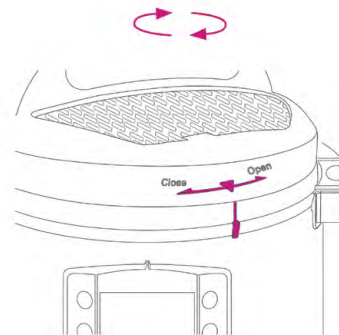
Когато уредът е включен в захранването, ще издаде звуков сигнал при отваряне и затваряне на капака.



Отваряне

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

Забележка: Винаги проверявайте капака за повреда преди готвене.



Затваряне

Затваряне: Хванете дръжката и подравнете индикацията на капака ▼ с индикацията на основния корпус ■. Спуснете капака в улея и завъртете по посока на часовниковата стрелка, докато спре. Ключът за бързо освобождаване автоматично се настройва на позиция **Seal (Запечатване)**, когато капакът е затворен.

Забележка: Уредът няма да работи ако капакът не е поставен правилно на място. Уверете се, че капакът е напълно затворен, преди да се опитате да работите с уреда.

⚠ ВНИМАНИЕ

Използвайте само капака за готвене под налягане Instant Pot Duo Evo Plus с основен корпус Instant Pot Duo Evo Plus. Използването на капак за готвене под налягане от други уреди за готвене под налягане може да причини нараняване и/или повреда на уреда.

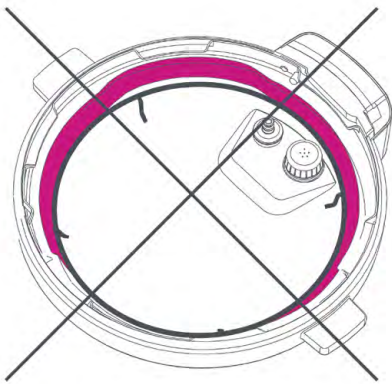
Проверка на уплътнителния пръстен и водача за уплътнителен пръстен

Уверете се, че **целият** уплътнителен пръстен е плътно поставен във водача за уплътнителен пръстен.

Забележка: Допълнителен уплътнителен пръстен е включен в комплекта към Вашия уред. Използвайте единия за сладки, а другия за солени ястия, , за да ограничите пренасянето на аромати между различните типове ястия.

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

Сменяйте уплътнителния пръстен на всеки 12-18 месеца или когато забележите деформация или повреда.



⚠ ВНИМАНИЕ

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

⚠ ВНИМАНИЕ

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

3

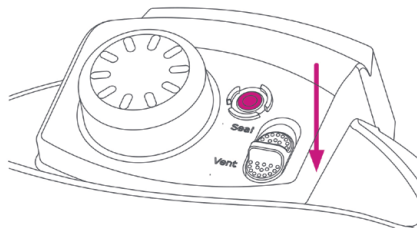
Поплавъчен клапан

Когато поплавъчният клапан е **изскочил**, това показва, че уредът е **под налягане**.

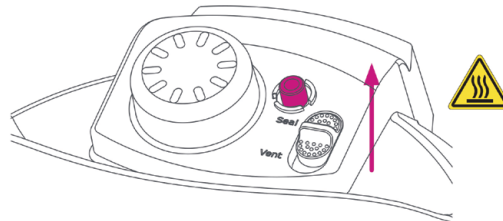
Когато поплавъчният клапан е **ниско в капака**, това показва, че уредът **не е под налягане**.

Не изхвърляйте поплавъчния клапан или силиконовата тапа.

Вижте раздел "Методи за освобождаване на налягането" за информация относно техники за безопасно освобождаване на налягането.



Освободено налягане



Под налягане



ВНИМАНИЕ

Докато поплавъчният клапан е изскочил нагоре, съдържанието в уреда е под налягане. Не се опитвайте да отворите капака. Вижте раздел "Методи за освобождаване на налягането" за информация относно техники за безопасно освобождаване на налягането. Неспазването на тези инструкции може да причини наранявания и/или материални щети.

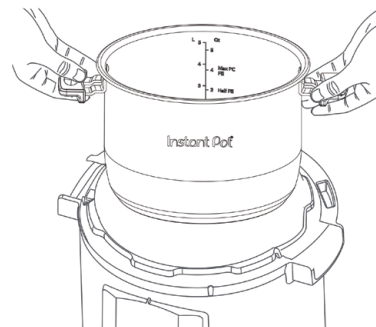
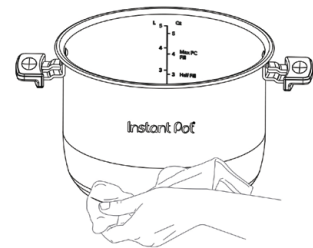
Изваждане и почистване на вътрешния съд

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

Винаги поставяйте вътрешния съд в основния корпус преди готвене.

Храна и течности не трябва да се поставят директно в основния корпус.

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



⚠ ВНИМАНИЕ

За да избегнете риск от наранявания и/или материални щети, не сипвайте храна или течности директно в основния корпус.

⚠ ВНИМАНИЕ

Вътрешният съд е неразделна част от безопасността на уреда. При готвене винаги използвайте оригинален вътрешен съд Instant Pot, предназначен за този модел. Не използвайте предишен модел или различен размер вътрешен съд в основния корпус Duo Evo Plus. Това може да причини нараняване и/или материални щети.

⚠ ВНИМАНИЕ

Не пълнете вътрешния съд над ниво **Max PC Fill** (Максимално ниво при готвене под налягане), отбелязано от вътрешната страна на вътрешния съд.

Бъдете изключително внимателни при готвене и освобождаване на налягане на храни като ябълков сос, червени боровинки, ечемик, овесени ядки/каша, грах, нудли и т.н., тъй като тези храни могат да се разпенят или да пръснат, което може да запуши тръбата за изпускане на пара и/или клапана за изпускане на пара. Не пълнете вътрешния съд над ниво **Half Fill** (Наполовина пълно), отбелязано от вътрешната страна на вътрешния съд, когато готвите тези храни.

Методи за освобождаване на налягането

След приключване на готвенето има два метода за освобождаване на налягането:

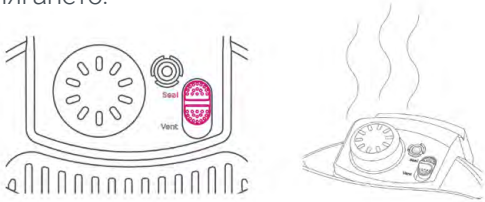
Естествено освобождаване на налягането (Natural Release / NR)

- Оставете Ключа за бързо освобождаване на позиция **Seal (Запечатване)**. Уредът отдава топлина, така че налягането спада естествено с течение на времето.
- Този метод трябва да се използва при готвене на храни като супи, яхнии или чили, както и храни, които се разширяват по време на готвене, като боб и зърнени храни.

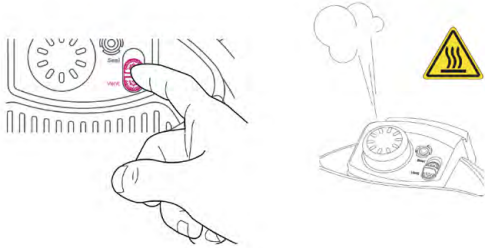
Забележка: Времето за понижаване на налягането варира в зависимост от обема на храната и течността. Може да отнеме 10-40 минути или повече.

Бързо освобождаване на налягането (Quick Release / QR)

- Преместете Ключа за бързо освобождаване от **Seal (Запечатване)** на позиция **Vent (Изпускане)**. Не поставяйте ръката си над капачката за изпускане на пара. Парата се освобождава през горната част на клапана за изпускане на пара. **Забележка:** Може да бъде шумно!
- Ако се появят пръски, преместете Ключа за бързо освобождаване обратно на позиция **Seal (Запечатване)** и опитайте отново след няколко минути. Ако пръските продължават, използвайте метода NR, за да освободите оставащото налягане.



Seal (Запечатване)



Vent (Изпускане)

**ВНИМАНИЕ**

Поплавъчният клапан ще спадне надолу, когато уредът не е под налягане. Не докосвайте поплавъчния клапан, докато уредът е под налягане. Не се опитвайте да отворите капака, докато уредът е под налягане.

⚠ ВНИМАНИЕ		
Не се навеждайте над или докосвайте механизма за изпускане на пара.	Не излагайте незащитена кожа над механизма за изпускане на пара.	Не покривайте и не възпрепятствайте клапана или капачката за изпускане на пара.

Провеждане на първоначален тест (воден тест)

Направете този тест, за да се запознаете с Duo Evo Plus. **Приблизително време:** 20 минути

1. Извадете вътрешния съд от основния корпус и го напълнете със 750 мл. вода.
2. Поставете вътрешния съд обратно в основния корпус. Включете захранващия кабел към контакт 220-240V. Дисплеят показва **OFF (Изключен)**.
3. Подравнете индикацията на капака ▼ с индикацията на основния корпус ■. Поставете капака в улея и завъртете по посока на часовниковата стрелка, докато уредът издаде звуков сигнал. Ключът за бързо освобождаване автоматично застава на позиция **Seal (Запечатано)**, когато капакът е затворен.
4. Изберете Интелигентна програма **Pressure Cook (Готвене под налягане)**.
5. Когато надписът **Custom (Ръчен режим)** започне да мига, натиснете основния бутон, за да потвърдите.
***Забележка:** Завъртете основния бутон, за да преминете през предварително зададените времена за готвене.*
Когато времето за готвене започне да мига, завъртете основния бутон, за да настроите времето за готвене на **00:05** минути.
6. Натиснете Start, за да стартирате. Дисплеят показва **On (Включен)**. Уредът започва Предварително загряване.
7. След като налягането се покачи достатъчно започва **Готвенето**. Индикацията на дисплея се променя от **On (Включен)** на отброяване на оставащото време за готвене.
8. Когато програмата приключи, уредът преминава в режим **Keep Warm (Поддържане на топла храна)**.
9. Преместете Ключа за бързо освобождаване на позиция **Vent (Изпускане)**. Клапанът за изпускане на пара ще започне изпускане на пара.
⚠ ВНИМАНИЕ Парата е гореща.
10. Поплавъчният клапан ще спадне надолу, когато уредът не е под налягане.
11. За да отворите, завъртете капака обратно на часовниковата стрелка, докато прозвучи звуков сигнал.
12. Изхвърлете водата и подсушете вътрешния съд.
13. Можете да започнете с готвенето!

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

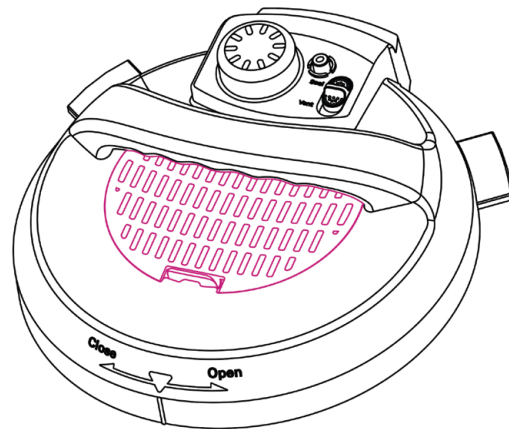
QuickCool™

Капакът за готвене под налягане Duo Evo Plus е оборудван с технологията QuickCool™, която, когато се комбинира с приставката QuickCool™ Tray*, позволява да освободите налягането естествено с до **70% по-бързо**.

За да премахнете предпазния капак QuickCool™: Хванете малката дръжка на предпазния капак, натиснете я към дръжката на капака на уреда и издърпайте нагоре, след това издърпайте предпазния капак към себе си и навън. Оставете го настрана.

За да използвате приставката QuickCool™ Tray: Напълнете приставката 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 открития метал на капака. Изчакайте поплавъчният клапан да спадне надолу в капака. Премахнете приставката QuickCool Tray и отворете капака.

**Поставката QuickCool™ Tray се продава отделно. Посетете www.instantpot.bg за пълен списък с аксесоари.*



⚠ ВНИМАНИЕ Капакът ще бъде горещ по време на и след готвене. Не докосвайте открития метал с незащитена кожа.

Опции за контрол

Основен бутон	Основният бутон може да се натиска или върти. Завъртете основния бутон, за да преминете през различните опции. Натиснете основния бутон, за да потвърдите избора.
Cancel (Отказ)	Натиснете, за да спрете Интелигентна програма по всяко време. Уредът се връща в режим готовност и на дисплея се показва OFF .
Delay Start (Отложен старт)	Отложете готвенето с до 24 часа. Изберете Интелигентна програма и, ако желаете, коригирайте времето за готвене, след това натиснете Delay Start , за да включите настройката. Използвайте основния бутон, за да зададете желаното време за забавяне.
Keep Warm (Поддържане на топла храна)	Функцията е включена по подразбиране при програми Pressure Cook (Готвене под налягане) , Slow Cook (Бавно готвене) и Rice/Grain (Ориз/Зърнени) . След като бъде избрана Интелигентна програма, натиснете Keep Warm , за да изключите функцията.
Звук Вкл.  / Изкл. 	Когато уредът е в режим на Готовност (OFF), натиснете и задръжте основния бутон за 5 секунди. Когато иконата за звук започне да мига, завъртете основния бутон, за да включите или изключите звуковите сигнали.
Температурни единици: °F / °C	Когато уредът е в режим на Готовност (OFF), натиснете и задръжте основния бутон за 5 секунди. Завъртете основния бутон по часовниковата стрелка, докато иконата за температура започне да мига. Когато иконата за температура мига, завъртете основния бутон, за да изберете между °F и °C. Натиснете и задръжте основния бутон за 5 секунди, за да потвърдите избора.

Интелигентни програми

Интелигентна програма	Готови настройки	Ниво на налягане	Температурен диапазон	Бележки за употреба
Pressure Cook (Готвене под налягане)	Ръчен режим, Супа, Боб, Яйца, Ребра, Птиче месо, Чили, Яхния, Говеждо месо, Свинско месо, Риба и Морски дарове, Бульон, Стерилизиране, Картофи, Броколи	Ниско Високо	-	По-високото налягане означава по-висока температура. Използвайте решетката за готвене на пара за най-добри резултати.
Rice/Grain (Ориз/Зърнени)	Ръчен режим, Бял ориз, Овесена каша, Киноа, Кафяв ориз, Ризото, Многозърнести, Каша	Ниско Високо	-	Използвайте NR (Естествено освобождаване на налягането) за най-добри резултати.
Steam (Пара)	Ръчен режим, Стерилизиране, Картофи, Броколи	Няма	~100°C	Готвене на пара без налягане за риба и зеленчуци.
Sauté (Сотиране)	Ръчен режим	Няма	Ниска Висока Ръчен режим LE (нива) 1-6	⚠ ВНИМАНИЕ Настройка с висока температура. Не използвайте капака за готвене под налягане на програма Sauté . За Редуциране, Къкрено, Сотиране, Запържване, Пържене по метода Stir-Fry (с разбъркване).
Slow Cook (Бавно готвене)	Ръчен режим, Ребра, Птиче месо, Чили, Яхния, Говеждо месо, Свинско месо	Няма	Ниска / Висока	Съответства на стандартен слоукукър. Уверете се, че Ключът за бързо освобождаване е на позиция Vent (Изпускане) .
Sous Vide (Су Вид)	Ръчен режим, Яйца, Птиче месо, Говеждо месо, Свинско месо, Риба/Морски дарове	Няма	Ръчен режим	Пригответената храна е крехка и сочна, с качеството на блюдо, сервирано в ресторант.
Yogurt (Йогурт/ Кисело мляко)	Ръчен режим, Пастьоризиране, Ферментация	Няма	Ниска / Висока / Ръчен режим	За пастьоризиране и ферментиране на кисело мляко/йогурт.
Bake (Печене)*	Ръчен режим, Торта, Чийзкейк, Пудинг, Втасване	Няма Високо Ниско	Ръчен режим	Работи с/без налягане. Можете да използвате допълнителни съдове, подходящи за фурна. <i>*Тази програма не може ефективно да пече и запича. Програмата е подходяща за приготвяне на влажни десерти, блатове за торти, както и хляб и кексове, но без а коричка.</i>
Keep Warm (Поддържане на топла храна)	Няма	Няма	Ниска / Висока / Ръчен режим	Затоплете отново и поддържайте храната топла до 24 часа.

Интелигентните програми за готвене под налягане работят при **Високо** (65 kPa ~ 80 kPa) или **Ниско** (30 kPa ~ 50 kPa) налягане. По-високото налягане води до по-висока температура. Посетете www.instantpot.bg за пълно ръководство на потребителя и инструкции за работа.

A top-down view of a white ceramic bowl filled with fried rice. The rice is mixed with bite-sized pieces of cooked chicken, diced red bell peppers, and sliced green onions. The bowl sits on a rustic wooden surface. In the background, there are some kitchen items: a wooden steamer basket, a cinnamon stick, and some garlic cloves.

Таблица с време за готвене
под налягане и съотношение
Варива/Вода

Таблица с време за готвене под налягане и съотношение Варива/Вода

Храна	Време
Зеленчуци	Аспержи, Боб (жълт и зелен), Броколи
	Брюкселско зеле, Зеле, Карфиол
	Тиква
	Моркови (цели или парченца)
	Царевица (на кочан)
	Картофи (едри, цели)
	Картофи (малки, цели)
	Картофи (на кубчета)
	Сладки картофи (цели)
	Сладки картофи (на кубчета)
Месо и Яйца	Говеждо (задушено)
	Говеждо (големи парчета/ребра)
	Пилешко (гърди)
	Пилешко (цяло пиле)
	Пилешко (костен бульон)
	Агнешко (бут), Свинско (плешка)
	Свинско (ребра)
	Яйца (големи)

Посетете www.instantpot.bg за пълен списък с времена за готвене.

Храна	Време
Боб и леща Сухи (C) и Накиснати (H)	Черен боб
	Боб сорт "Черно око"
	Нахут
	Червен боб (бъбрек), Фасул
	Бял боб (бъбрек), Боб Пинто
	Леща (зелена)
	Леща (жълта)
	Маслен боб
	Соя
Риба и Морски дарове	Риба (цяла)
	Риба (филе), Омар
	Миди
	Скариди
	Рибен бульон

Ориз и зърнени храни	Съотношение Варива/Вода
Бял или Кафяв ориз	1 : 1 чаша
Киноа	1 : 3/4 чаша
Овесени ядки	1 : 3 чаши
Ризото	1 : 2 чаши - добавете доп. вино за вкус
Овесена каша	1 : 10 чаши

Насладете се на добре прекарано време с Instant Pot.

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

Контактна информация:

office@instantpot.bg

www.instantpot.bg

Тел.: 0700 31 027

 @instantpotBG

 @instantpotbg

Свалете Instant Pot приложението
(достъпно на английски език)



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

Произведено в Китай