

Instant Pot®

DUO™ NOVA

МУЛТИФУНКЦИОНАЛЕН УРЕД ЗА ГОТВЕНЕ ПОД НАЛЯГАНЕ
5.7, 8 и 9.5 ЛИТРА



Ръководство за употреба

- 4** Важни мерки за безопасност
- 9** Първи стъпки
- 10** Продукт, части и аксесоари
- 13** Контролен панел
- 19** Контрол на налягането
- 23** Готвене под налягане 101
- 25** Освобождаване на налягането
- 28** Провеждане на първоначален тест
- 29** Готвене: Програми за готвене под налягане
- 36** Готвене: Програми за готвене без налягане
- 42** Грижа, почистване и съхранение
- 47** Отстраняване на неизправности
- 50** Гаранция
- 52** Контактна информация

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

www.instantpot.bg

Съдържание

ВАЖНИ МЕРКИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ	4
Специални инструкции за храненето	8
Спецификации на продукта	8
Модел и сериен номер на уреда	8
Първи стъпки	9
Първоначални настройки	9
Ако нещо липсва или е повредено?	9
Продукт, части и аксесоари	10
Капак за готвене под налягане - горна част	10
Капак за готвене под налягане - долна част	10
Вътрешен съд	11
Основен корпус	11
Аксесоари	12
Контролен панел	13
Статус икони	14
Настройки	15
Съобщения за статуса	18
Контрол на налягането	19
Капак за готвене под налягане	19
Бутон за бързо освобождаване на налягането	20
Клапан за изпускане на пара	20
Уплътнителен пръстен	21
Поплавъчен клапан	22
Анти-блокиращ щит	22
Готвене под налягане 101	23

Съдържание

Освобождаване на налягането	25
Методи за освобождаване на налягането	25
Естествено освобождаване на налягането	25
Бързо (ръчно) освобождаване на налягането.....	26
Частично естествено освобождаване на налягането	27
Провеждане на първоначален (воден) тест	28
Готвене: Програми за готвене под налягане	29
Преглед на Интелигентните програми	32
Съвети за готвене под налягане	33
Съотношение Варива/Вода при готвене под налягане.....	34
Времена за готвене под налягане.....	35
Готвене: Програми за готвене БЕЗ налягане	36
Slow Cook (Бавно готвене)	37
Sauté (Сотиране)	38
Yogurt (Йогурт)	40
Грижа, почистване и съхранение	42
Инструкции за почистване.....	42
Вътрешен съд	43
Сваляне и поставяне на части	44
Отстраняване на неизправности	47
Гаранция.....	50
Контактна информация	52

ВАЖНИ МЕРКИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

За Instant Brands™ Вашата безопасност винаги е на първо място и серията Instant Pot® Duo™ Nova 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 Duo Nova с основния корпус Instant Pot Duo Nova. Използването на друг капак за готвене под налягане може да причини нараняване, повреда и/или материални щети. Капакът от темперирано стъкло Instant Pot, който може да бъде закупен отделно, може да се използва при готвене без налягане.
- 03** Не допускайте деца в близост до уреда по време на неговата употреба. Децата не трябва да играят с уреда.
- 04** Не поставяйте уреда в загрята фурна, върху или в непосредствена близост до гореща печка, котлон или каквато и да е нагрята повърхност. Топлината от вършен източник ще повреди уреда.
- 05** Не премествайте уреда, докато е под налягане.
- 06** Не използвайте уреда за каквато и да е друга цел, освен тази, за която е предназначен.
- 07** Този уред готви под налягане. Неправилната употреба на уреда може да доведе до изгаряния, наранявания и/или материални щети. 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 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 капака, тъй като се освобождават топлина и пара при премахването на капака.
- 08** Никога не се опитвайте да отворите и свалите капака принудително, използвайки сила. Уверете се, че налягането в уреда е спаднало изцяло, преди да го отворите. Вижте раздел **"Освобождаване на налягането: Методи за освобождаване на налягането"**.
- 09** Никога не използвайте уреда в режим под налягане без да сте добавили вода/течност на водна основа, тъй като това ще го повреди сериозно.

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

- 10 Не пълнете вътрешния съд над 2/3 от неговата вместимост. При готвене на хранителни продукти, които се разширяват по време на готвене, като ориз или дехидратирани зеленчуци, не пълнете вътрешния съд повече от 1/2 от неговата вместимост.
- 11 Когато готвите под налягане храни с високо съдържание на мазнини, тестени храни или храни с гъста консистенция, бъдете внимателни, когато сваляте капака, тъй като е възможно съдържанието да пръска или прелее. Следвайте инструкциите на съответната рецепта относно метода за освобождаване на налягането. Вижте раздел **"Освобождаване на налягането: Методи за освобождаване на налягането"**.
- 12 Не включвайте уреда в електрическа мрежа, различна от 220-240V~50-60Hz. Не използвайте уреда с трансформатори или адаптери.
- 13 При готвене на месо с кожа/обвивка (например език, 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 След употреба на уреда, във вътрешността на основния корпус (особено по повърхността на нагревателя) има остатъчна топлина. Не докосвайте!
- 15 Преди всяка употреба се уверете, че клапанът за изпускане на пара, поплавъчният клапан, тръбата за изпускане на пара и анти-блокиращият щит не са запушени. Вижте раздел **"Грижа, почистване и съхранение"**.
- 16 Никога не използвайте уреда в режим под налягане за дълбоко пържене или за каквото и да е пържене с олио/мазнина.
- 17 Не манипулирайте който и да е от механизмите за безопасност извън инструкциите за поддръжка, посочени в раздел **"Грижа, почистване и съхранение"**, тъй като това може да доведе до нараняване и/или материални щети.
- 18 Използвайте само оригинални Instant Pot резервни части и аксесоари, съвместими със съответния модел. По-специално, използвайте основен корпус в комбинация с капак за готвене под налягане Instant Pot, посочени като съвместими един с друг.
- 19 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 повреда, свържете се с **Отдел за обслужване на клиенти** на www.instantpot.bg.
- 20 Предназначен само за домашна употреба върху кухненски плот. Не е предназначен за търговска употреба или употреба на открито.
- 21 Имайте предвид, че определени храни като ябълков сос, червени боровинки, ечемик, овесени ядки/каша или други зърнени храни, грах, нудли, паста, спагети и др. могат да се разпенят и да задръстят клапана за изпускане на пара. Тези храни следва да не се готвят под налягане, освен ако не се спазват инструкциите на проверени/оригинални Instant Pot рецепти.

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

- 22** 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.
- 23** Разлятата храна може да причини сериозни изгаряния. Кабелът за храняване е къс с цел намаляване риска от издърпване, заплитане и спъване.
- Дръжте уреда и храняващия кабел далеч от деца;
 - Никога не включвайте и не оставяйте кабела да виси през ръба на плота или масата, както и да докосва горещи повърхности или открит пламък;
 - Никога не включвайте в контакти, разположени под плота, и не използвайте уреда с удължител.
- 24** Изключете уреда от контакта и го оставете да изстине преди почистване. Оставете всички повърхности на уреда да изсъхнат напълно преди употреба.
- 25** Никога не свързвайте уреда с външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
- 26** Основният корпус съдържа електрически компоненти. С цел защита от токов удар:
- НЕ поставяйте никаква течност директно в основния корпус;
 - НЕ потапяйте храняващия кабел, щепсела или основния корпус във вода или каквато и да е течност; Не изплаквайте основния корпус под чешмата.
- 27** Винаги се уверявайте, че уплътнителният пръстен е правилно и изцяло поставен от вътрешната страна на водача за уплътнителен пръстен.
- 28** Избягвайте разливане по електрическите връзки/нагревателя.
- 29** Винаги работете с уреда върху стабилна, незапалима, равна повърхност. Не поставяйте уреда върху нещо, което може да блокира вентилационните отвори на дъното.
- 30** НЕ докосвайте горещите повърхности на уреда с незащитени ръце. За повдигане, преместване или носене, използвайте само и единствено страничните дръжки.
- НЕ докосвайте с незащитени ръце аксесоарите по време или непосредствено след готвене;
 - НЕ докосвайте металните части на капака, когато уредът работи; това може да доведе до нараняване;
 - 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;
 - Винаги използвайте подходяща защита за ръцете, когато изваждате горещи аксесоари и когато боравите с вътрешния съд;

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

- Винаги поставяйте горещи аксесоари върху устойчива на топлина повърхност или чиния.
- 31** Не поставяйте прекалено големи хранителни продукти и/или метални прибори във вътрешния съд, тъй като това може да доведе до пожар и/или нараняване.
- 32** Преди да поставите вътрешния съд в основния корпус, уверете се, че и двата са сухи и без остатъци от храна.
- 33** 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.
- 34** 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.
- 35** Не оставяйте уреда без надзор, докато работи.

ЗАПАЗЕТЕ ТЕЗИ ИНСТРУКЦИИ!

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

За да избегнете наранявания, прочетете и разберете ръководството за употреба, преди да използвате този уред.

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.

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

Специални инструкции за храненето

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

Модел 5.7 литра: Този уред е окомплектован с два захранващи кабела - захранващ кабел с щепсел английски стандарт и захранващ кабел с щепсел европейски стандарт.

Модел 8 / 9.5 литра: Този уред е окомплектован с един захранващ кабел с щепсел европейски стандарт.

Винаги използвайте захранващия кабел, който съответства на Вашия контакт. С цел намаляване риска от токов удар, включвайте захранващия кабел в заземен и лесно достъпен електрически контакт.

Спецификации на продукта

					
Duo Nova 60	5.7 литра	1000 W	220-240V ~ 50-60Hz	5.53 кг.	см: 33.5 Д x 31 Ш x 31.7 В
Duo Nova 80	8 литра	1200 W	220-240V ~ 50-60Hz	7.08 кг.	см: 37.6 Д x 34.3 Ш x 36.8 В
Duo Nova 100	9.5 литра	1440 W	220-240V ~ 50-60Hz	9.5 кг.	см: 42 Д x 39.3 Ш x 37.5 В

**Изброените тук модели може да не представляват всички модели от серията Duo Nova.*

**Не всички модели и размери се предлагат във всички страни.*

Модел и сериен номер на уреда

Ще откриете информация за **модела на уреда** на информационния етикет на гърба на основния корпус, близо до захранващия кабел.

Ще откриете **сериенния номер на уреда** на белия стикер до информационния етикет или от долната страна на основния корпус.

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.

Първи стъпки

Първоначални настройки

- 01 Извадете Вашия Instant Pot Duo Nova от кутията!
- 02 Премахнете всички листовки, 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 Извадете вътрешния съд от основния корпус. 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, преди да върнете вътрешния съд обратно в него.
- 05 Следвайте инструкциите в раздел **"Грижа, почистване и съхранение"**, за да почистите останалите части на уреда преди първа употреба. Неспазването на тези инструкции може да доведе до повреда на уреда, материални щети и/или нараняване.
-  Не отстранявайте предупредителните стикери за безопасност от капака, серийния номер или информационния етикет от задната страна на основния корпус.
- 06 Може да се изкушите да поставите уреда върху печката/котлоните, но не го правете! Поставете го върху 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.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Прочетете раздел **"ВАЖНИ МЕРКИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ"**, както и всички приложени листовки, 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.

Използвайте само капака за готвене под налягане **Instant Pot Duo Nova** с основен корпус **Instant Pot Duo Nova**, когато готвите под налягане. Използването на друг капак за готвене под налягане може да причини нараняване, повреда и/или материални щети.

ВНИМАНИЕ

Никога не използвайте уреда върху котлон. Не поставяйте уреда върху друг уред, върху или в непосредствена близост до горещ котлон, работещ на газ или електричество, или загрята фурна. **Топлина от външен източник ще повреди уреда.**

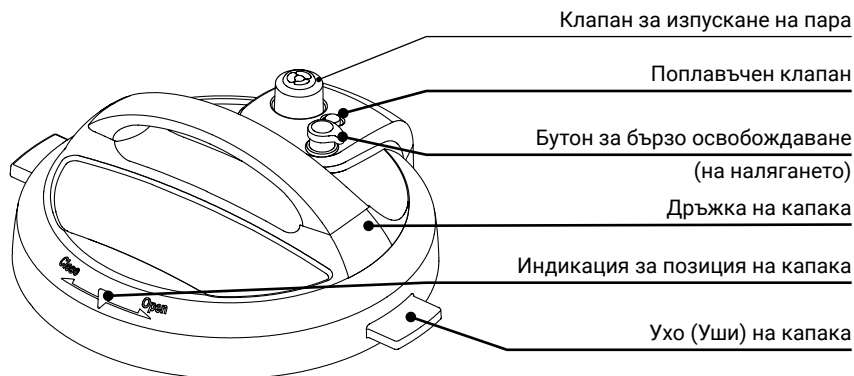
С цел намаляване риска от пожар, материални щети и/или нараняване, не поставяйте каквото и да е върху уреда, и не покривайте или блокирайте клапана за изпускане на пара или анти-блокиращия щит, разположени на капака.

Продукт, части и аксесоари

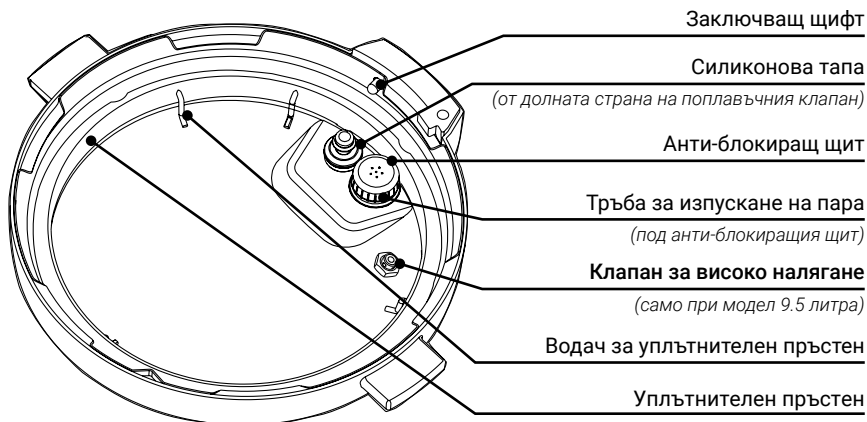
Информацията се отнася за всички модели Duo Nova 5.7, 8 и 9.5 литра.

Преди да използвате новия си Instant Pot Duo Nova, уверете се, че всички части са налични, след което вижте раздел **"Грижа, почистване и съхранение: Сваляне и поставяне на части"**, за да разберете как пасват всички компоненти.

Капак за готвене под налягане - горна част



Капак за готвене под налягане - долна част



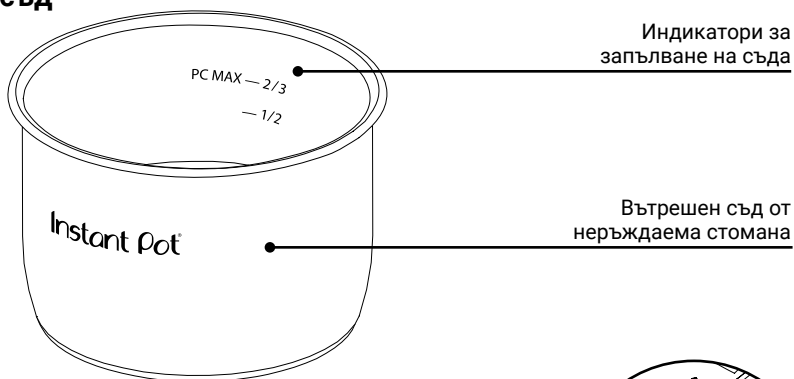
⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Клапанът за високо налягане е предпазен механизъм, който изпуска натрупало се излишно налягане, само когато е необходимо. Не докосвайте клапана за високо налягане по време на работа, за да избегнете риска от нараняване.

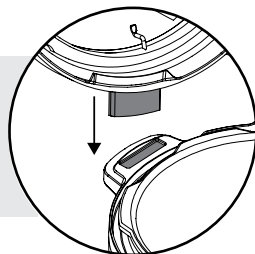
Изображенията в това ръководство са само илюстративни и могат да се различават от действителния продукт. Моля, разгледайте продукта.

Продукт, части и аксесоари

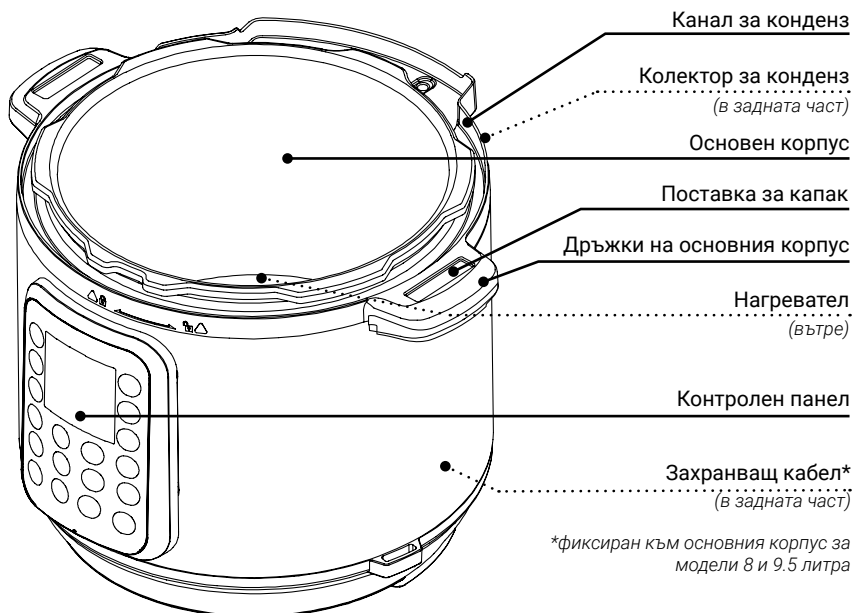
Вътрешен съд



Instant Съвет: Капакът е проектиран със специални уши, които пасват идеално в лявата и дясната поставка за капак на основния корпус, за да го държите изправен и да освободите място на плота си. **Внимание:** Ухото на капака не е панта! Вдигнете капака нагоре, а не го наклоняйте.



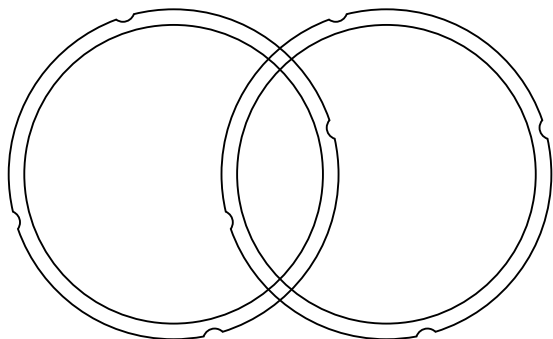
Основен корпус



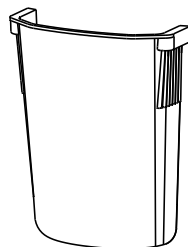
Изображенията в това ръководство са само илюстративни и могат да се различават от действителния продукт. Моля, разгледайте продукта.

Продукт, части и аксесоари

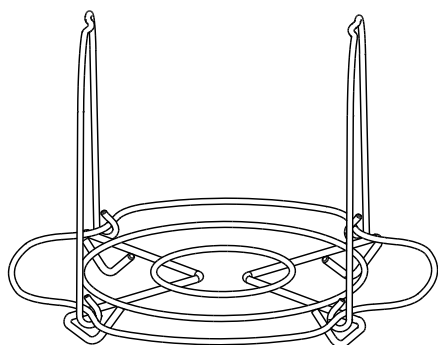
Аксесоари



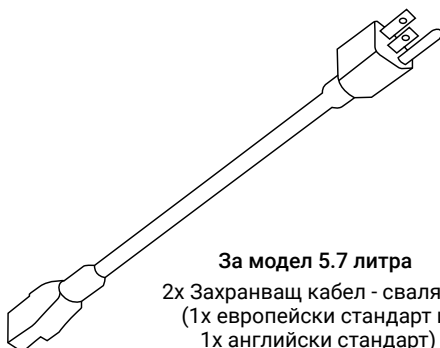
2x Уплътнителен пръстен
(1x поставен в капака)



Колектор за конденз



Решетка за готвене на пара
с дръжки



За модел 5.7 литра

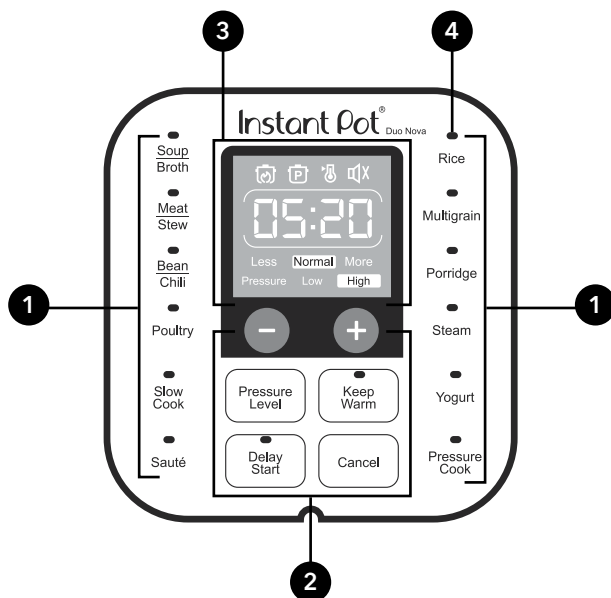
2x Захранващ кабел - сваляем
(1x европейски стандарт и
1x английски стандарт)

За модели 8 и 9.5 литра

1x Захранващ кабел - фиксиран
(европейски стандарт)

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

Контролен панел



1 Интелигентни програми

Под налягане

- Soup/Broth (Супа/Бульон)
- Meat/Stew (Месо/Яхния)
- Bean/Chili (Боб/Чили)
- Poultry (Птиче месо)
- Rice (Ориз)
- Multigrain (Зърнени/Варива)
- Porridge (Каша)
- Steam (Пара)
- Pressure Cook (Готвене под налягане)

Без налягане

- Slow Cook (Бавно готвене)
- Sauté (Сотиране)
- Yogurt (Йогурт)
- Keep Warm (Поддържане на топла храна)

2 Бутони за настройки на Интелигентните програми

- / + **Бутони:** Регулират времето на готвене, за Отложен старт (Delay Start) или за Поддържане на топла храна (Keep Warm).

Pressure Level (Ниво на налягане): Превключва между **Low (Ниско)** налягане и **High (Високо)** налягане.

Контролен панел

Keep Warm (Поддържане на топла храна): Включва и изключва **Keep Warm**. Функцията може да се използва и като самостоятелна програма, когато уредът е в режим на готовност.

Delay Start (Отложен старт): Активира опцията за Отложен старт на готвенето. Работи като кухненски таймер!

Cancel (Отказ): Спира програма по всяко време и връща уреда в режим на готовност. Дисплеят показва **OFF (Изключен)**.

За повече информация вижте раздел **"Контролен панел: Настройки"**.

3 Дисплей

Статус икони: Показват статуса на различни настройки, както следва:



Нагревателят е в процес на загряване



Уредът е в процес на Готвене под налягане



Работи функцията Keep Warm, след като е приключила програмата за готвене (подгряването е активирано)



Звукът е Включен



Звукът е Изключен

Таймер: Показва времето във формат ЧЧ:ММ. Отброява оставащото време на готвене, оставащото време до Отложения старт (Delay Start) или изминалото време, от което работи функцията за Поддържане на топла храна (Keep Warm).

Също така показва и **Съобщения за статуса** - вижте раздел **"Контролен панел: Съобщения за статуса"**.

Индикатори за готови настройки Less / Normal / More: Показват избраната готова настройка за време на готвене или ниво на температура, в зависимост от програмата. Натиснете няколко пъти бутона на съответната програма, за да превключите между **Less (По-малко)**, **Normal (Нормално)** и **More (Повече)**.

Индикатори за налягане (Pressure): Показват зададеното налягане на съответната Интелигентна програма - **Low (Ниско)** или **High (Високо)** налягане.

4 LED индикатори

Светодиодните индикатори показват избраната или активна Интелигентна програма в всички избрани опции.

Контролен панел

Настройки

Настройка	Описание
ПРОГРАМИ ЗА ГОТВЕНЕ ПОД НАЛЯГАНЕ	
Регулиране и запазване на персонални настройки за ТЕМПЕРАТУРА на готвене	Изберете желаната Интелигентна програма за готвене под налягане, след което натиснете бутон Pressure Level (Ниво на налягане), за да превключите между High (Високо) и Low (Ниско) налягане.  По-високото налягане води до по-висока температура на готвене. Когато готвенето започне, избраното ниво на налягане се запазва в Интелигентната програма, така че следващия път, когато използвате същата програма, нивото на налягане по подразбиране ще бъде същото. Можете да регулирате температурата на готвене по всяко време на фазата на Готвене като натиснете бутон Pressure Level (Ниво на налягане) и промените настройката.*
Регулиране и запазване на персонални настройки за ВРЕМЕ на готвене	Изберете желаната Интелигентна програма за готвене под налягане, след което натиснете бутона на програмата отново, за да преминете през готовите настройки за време на готвене Less (По-малко), Normal (Нормално) и More (Повече). Можете да използвате бутони - / +, за да зададете време по желание. Когато готвенето започне, зададеното време се запазва в Интелигентната програма, така че следващия път, когато използвате същата програма, времето по подразбиране ще бъде същото. Можете да регулирате времето по всяко време на фазата на Готвене.*
ПРОГРАМИ БЕЗ НАЛЯГАНЕ	
Регулиране и запазване на персонални настройки за ТЕМПЕРАТУРА на готвене	Изберете желаната Интелигентна програма за готвене БЕЗ налягане, след което натиснете бутона на програмата отново, за да преминете през готовите настройки за ниво на температура на готвене Less (По-малко), Normal (Нормално) и More (Повече). Когато готвенето започне, зададеното ниво на температура на готвене се запазва в Интелигентната програма, така че следващия път, когато използвате същата програма, настройката по подразбиране ще бъде същата. Можете да регулирате нивото на температурата по всяко време на фазата на Готвене.*
Регулиране и запазване на персонални настройки за ВРЕМЕ на готвене	Изберете желаната Интелигентна програма за готвене БЕЗ налягане, след което използвайте бутоните - / +, за да зададете време на готвене по желание. Когато готвенето започне, зададеното време се запазва в Интелигентната програма, така че следващия път, когато използвате същата програма, времето по подразбиране ще бъде същото. Можете да регулирате времето по всяко време на фазата на Готвене.*

*Настройките, направени след като готвенето е започнало, няма да бъдат запазени в програмата.

Контролен панел

Настройки

Настройка	Описание
Cancel (Отказ) и Режим на готовност	Когато уредът е включен в захранването, но не работи програма, на дисплея е изписано OFF (Изключен) , за да покаже, че уредът е в режим на готовност. Натиснете бутон Cancel , за да спрете Интелигентна програма по всяко време. Уредът се връща в режим на готовност.
Включване на звука	 Звук Включен Когато уредът е в режим на готовност, натиснете и задръжте + бутона, докато на дисплея се покаже надпис S On .
Изключване на звука	 Звук Изключен Когато уредът е в режим на готовност, натиснете и задръжте - бутона, докато на дисплея се покаже надпис SOFF .  Звуковият сигнал при съобщения за грешка или съобщения, свързани с безопасността, не може да бъде изключен.
Отложен старт на готвенето (Delay Start)	Отложете началото на готвенето. Функцията Delay Start може да се зададе за време от минимум 10 мин. (00:10) до максимум 24 часа (24:00) . 01 Изберете и настройте съответната Интелигентна програма, при която опцията е приложима, след което натиснете бутон Delay Start .  Веднъж след като натиснете бутона Delay Start , не можете да се върнете към настройките на Интелигентната програма. Необходимо е да натиснете Cancel (Отказ) и да започнете отначало. 02 Когато полето за час мига, използвайте - / + бутоните, за да зададете желаното време за забавяне в часове. Напр. 02:00 показва, че готвенето ще започне след 2 часа. 03 Натиснете отново Delay Start , за да преминете към полето за минути и използвайте - / + бутоните, за да зададете минутите. 04 Delay Start стартира автоматично след 10 секунди и таймерът за отложен старт започва обратното отброяване на забавянето. 05 Когато Delay Start приключи, Интелигентната програма стартира и дисплеят показва On (Включен) . Функцията Delay Start не може да се използва при програми Sauté и Yogurt.

Контролен панел

Настройки

Настройка	Описание
Автоматично поддържане на топла храна след готвене (Keep Warm)	По подразбиране функцията Keep Warm се включва автоматично след готвене на всички Интелигентни програми с изключение на Sauté и Yogurt. Когато започне автоматичен Keep Warm, таймерът започва да отброява от 00:00, за да покаже изминалото време. Функцията Keep Warm може да се използва максимум 10 ч. За да изключите автоматичната функция Keep Warm след готвене, натиснете бутона Keep Warm преди да започнете с готвенето или по време на него. Светодиодът над бутона изгасва, за да покаже, че функцията е изключена.
Претопляне или поддържане на топла храна за дълъг период (Keep Warm)	01 Когато уредът е в режим на готовност, натиснете бутона Keep Warm. 02 Натиснете отново бутона Keep Warm, за да превключите между готовите настройки за ниво на температурата Less (По-малко), Normal (Нормално) и More (Повече). 03 Използвайте - / + бутоните, за да зададете желаното време до 99 часа и 50 минути. 04 Keep Warm стартира автоматично след 10 секунди и таймерът започва отброяване на изминалото време.  Когато 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 минути. 05 Когато Keep Warm приключи, дисплеят показва End (Край).
Възстановяване на фабричните настройки на отделна Интелигентна програма	Когато уредът е в режим на готовност, натиснете и задръжте бутона на конкретната програма, докато уредът се върне отново в режим на готовност и дисплеят покаже OFF (Изключен). Нивото на налягане, времето и температурата на готвене на съответната програма се връщат към фабричните си настройки.
Възстановяване на фабричните настройки на всички Интелигентни програми	Когато уредът е в режим на готовност, натиснете и задръжте бутон Cancel (Отказ), докато уредът издаде звуков сигнал. Нивото на налягане, времето и температурата на готвене на всички програми се връщат към фабричните си настройки.

Контролен панел

Съобщения за статуса

OFF

Уредът е в режим на готовност.

Lid

Капакът за готвене под налягане не е поставен при програма за готвене с налягане или не е затворен правилно.

On

Уредът е във фаза на Предварително загряване.

Auto

Работи Интелигентна програма **Rice (Ориз)**.

boil

Интелигентна програма **Yogurt (Йогурт)** е в процес на пастьоризация на млякото (т.е. работи програма Yogurt със зададена готова настройка **More**).

Hot

Вътрешният съд е достигнал идеалната температура за готвене и можете да добавите хранителните продукти. Важи само при програма **Sauté (Сотиране)**.

Дисплеят показва едно от следните:

- Оставащото време на **готвене**, когато работи **Интелигентна програма**;
- Оставащото време до **Отложен старт** на готвенето, когато работи **Delay Start**;
- От колко време храната е във фаза **Поддържане на топла храна**, когато работи **Keep Warm**.

00:00

End

Интелигентната програма е приключила и функцията **Keep Warm** е изключена.

Food
burn

Установена е прекалено висока температура на дъното на вътрешния съд. Добавената течност не е достатъчна, възможно е храна да загаря на дъното. За повече информация вижте раздел **"Отстраняване на неизправности"**.

E*

Възникнала е грешка. За повече информация относно кодовете за грешки вижте раздел **"Отстраняване на неизправности"**.

Виждате нещо друго? Вижте раздел **"Отстраняване на неизправности"**.

Контрол на налягането

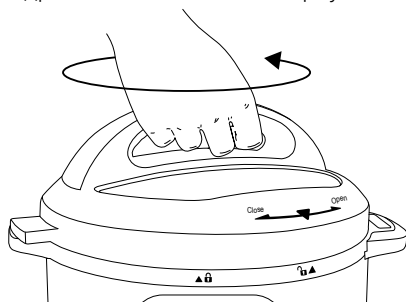
Вижте раздел "Грижа, почистване и съхранение" относно инструкции за поставяне и сваляне на отделните части.

Капак за готвене под налягане

Кое е ценното?	Какво трябва да знаете?
Когато затворите капака, Бутонът за бързо освобождаване автоматично застава в позиция Seal (Запечатване) - за лесно готвене под налягане, което запечатва капака, но не го заключва на място . Когато е включен в захранването, уредът издава звуков сигнал при отваряне и затваряне на капака.	Капакът може да се сваля по време на фазата на Предварителното загряване, но се заключва на място , когато уредът вдигне налягане. Старайте се да не сваляте излишно капака, докато се образува пара! Капакът може да се сваля по време на готвене без налягане, за да можете лесно да пробвате храната.

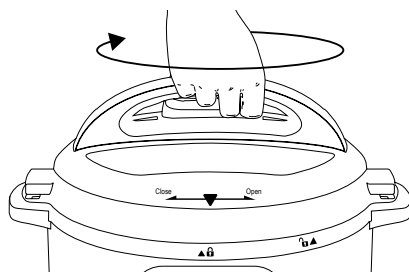
Сваляне на капака

- 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.



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 с индикацията ↗▲ на основния корпус.



Вижте раздел "Контрол на налягането: Поплавъчен клапан" за повече информация относно херметизиране и разхерметизиране (понижаване на налягането) на уреда.

▲ ОПАСНОСТ

Не се опитвайте да свалите капака, докато поплавъчният клапан е все още изскочил нагоре.

▲ ВНИМАНИЕ

Винаги проверявайте капака за повреди и прекомерно износване преди всяко готвене.

▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Използвайте само капака за готвене под налягане Instant Pot Duo Nova с основния корпус Instant Pot Duo Nova. Използването на друг капак за готвене под налягане може да причини нараняване и/или материални щети.

Контрол на налягането

Бутон за бързо освобождаване (на налягането)

Бутонът за бързо освобождаване контролира клапана за изпускане на пара - частта, която освобождава налягането, за да херметизира и разхерметизира уреда.

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

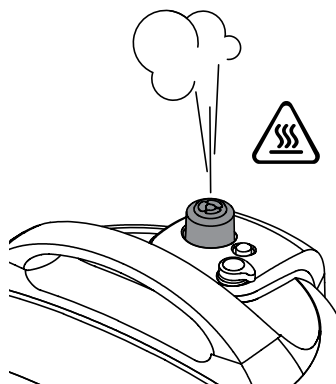


Кое е ценното?	Какво трябва да знаете?
Използва се изключително лесно и държи ръцете Ви далеч от парата, когато уредът освобождава налягане!	Turn to Seal/Turn to Stop (Врътнете, за да преминете в позиция Запечатване). Движението по-скоро следва да е като бутване на бутона в посока обратна на часовниковата стрелка. Не завъртайте бутона повече от 45° и го оставете да се върне на стандартната си позиция.

Клапан за изпускане на пара

Клапанът за изпускане на пара стои свободно върху тръбата за изпускане на пара. Когато уредът освобождава налягане, струя пара се освобождава през горната част на клапана за изпускане на пара.

Клапанът за изпускане на пара е неразделна част от безопасността на уреда и е необходим за готвене под налягане, така че трябва да е поставен преди употреба.



⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не покривайте и не блокирайте клапана за изпускане на пара по какъвто и да е начин.

Контрол на налягането

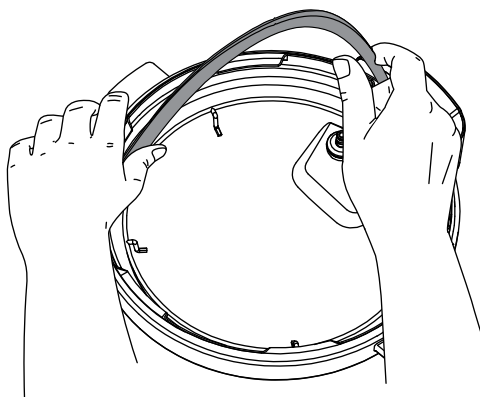
Уплътнителен пръстен

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

Уплътнителният пръстен е неразделна част от безопасността на уреда и е необходим за готвене под налягане, така че трябва да е правилно и изцяло поставен преди употреба и да се почиства редовно (след всяка 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

Използвайте само оригинални Instant Pot уплътнителни пръстени. НЕ използвайте уплътнителния пръстен, ако забележите разтегляне, нагъвания, деформация или повреда.

- 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. Сменяйте уплътнителния пръстен на всеки 12-18 месеца или по-рано, ако забележите разтегляне, нагъвания, деформация или повреда.

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

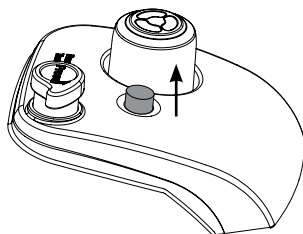
Контрол на налягането

Поплавъчен клапан

Поплавъчният клапан е визуален индикатор, който показва дали в уреда има налягане (под налягане) или не (освободено налягане). Той има 2 позиции:

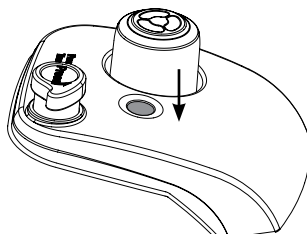
Под налягане

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



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

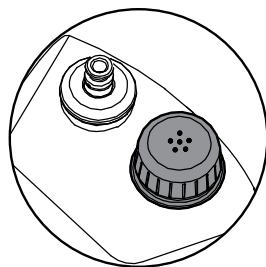
⚠ ОПАСНОСТ

НЕ се опитвайте да свалите капака, докато поплавъчният клапан е все още изскочил нагоре, и НИКОГА не се опитвайте да отворите капака принудително със сила. Съдържанието в уреда е под изключително високо налягане, докато поплавъчният клапан е изскочил нагоре. Цялото налягане трябва да е освободено и поплавъчният клапан да спадне надолу, преди да се опитате да свалите капака. Вижте раздел "**Освобождаване на налягането: Методи за освобождаване на налягането**" относно техники за безопасно освобождаване на налягането. Неспазването на тези инструкции може да причини наранявания/материални щети.

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 и да се почиства редовно след всяка употреба. Не се опитвайте да работите с уреда под налягане, без поставен анти-блокиращ щит.



Готвене под налягане 101 (Въведение)

Готвенето под налягане използва пара, за да повиши точката на кипене на водата над 100°C. Тези високи температури позволяват да готвите много от Вашите любими храни по-бързо и с по-малко енергия, в сравнение със стандартните методи на готвене.

При готвене под налягане, уредът преминава през 3 фази.

1 Предварително загряване и херметизиране

Уредът изчаква 10 секунди, за да се увери, че сте приключили с въвеждането на настройките, след което дисплеят изписва **On (Включен)**, за да покаже, че е започнала фазата на **Предварителното загряване**. Докато уредът загрява, част от течността във вътрешния съд се изпарява и се образува пара. След като се натрупа достатъчно пара, поплавъчният клапан изскача нагоре и заключва капака на място за безопасно готвене под налягане.

Когато поплавъчният клапан изскочи нагоре, силиконовата тапа, прикрепена към долната част на поплавъчния клапан (от долната страна на капака), запечатва парата вътре в камерата за готвене (вътрешния съд) и позволява на налягането да се повиши още повече.



По-високото налягане означава по-висока температура на готвене.

Нормално е малко количество пара да излиза през поплавъчния клапан по време на фазата на **Предварително загряване** (поплавъчният клапан се движи нагоре надолу, заради парата), но ако парата излиза отстрани по ръба на капака, натиснете **Cancel (Отказ)** и вижте раздел "**Отстраняване на неизправности**".



Времето за достигане на необходимото налягане зависи от различни фактори, включително количеството и температурата на храната и течността. Замразените храни изискват най-дълго време за предварително загряване. За по-бързи резултати, размразете продуктите преди готвене.

2 Готвене

След като поплавъчният клапан изскочи, уредът се нуждае от още малко време, за да достигне необходимото работно ниво на налягане. Когато достигне това ниво, започва фазата на **Готвене**.

Дисплеят превключва от **On (Включен)** към таймер с обратно отброяване на оставащото време на готвене, показан във формат **ЧЧ:ММ (часове : минути)**.

Настройките на Интелигентните програми (напр. време на готвене, ниво на налягане/ ниво на температура и дали настройката Keep Warm да е включена по подразбиране), могат да се регулират по всяко време през фазата на **Готвене**. За повече информация вижте раздел "**Контролен панел: Настройки**".



В зависимост от настройките, уредът автоматично поддържа **High (Високо)** или **Low (Ниско)** налягане през цялото готвене.

Готвене под налягане 101 (Въведение)

3 Освобождаване на налягането

Въпреки че фазата на Готвене е приключила, уредът все още е под налягане и горещ, поради което поплавъчният клапан е изскочил нагоре. **Освобождаването на налягането** понижава температурата в уреда и позволява да свалите безопасно капака, след като поплавъчният клапан спадне надолу.

След като готвенето под налягане приключи, следвайте инструкциите на съответната рецепта относно избора на метод за освобождаване на налягането.

Ако функцията **Keep Warm (Поддържане на топла храна)** е включена след готвене, таймерът започва да отброява нагоре от **00:00**, за да покаже изминалото време (до макс. 10 часа). Ако функцията не е включена, уредът се връща в режим на готовност и на дисплея се показва **End (Край)**.

Вижте раздел "**Освобождаване на налягането: Методи за освобождаване на налягането**" за информация относно техниките за безопасно освобождаване на налягането след готвене.

⚠ ОПАСНОСТ

НЕ се опитвайте да свалите капака, докато поплавъчният клапан е все още изскочил нагоре, и НИКОГА не се опитвайте да отворите капака принудително със сила. Съдържанието в уреда е под изключително високо налягане, докато поплавъчният клапан е изскочил нагоре. Цялото налягане трябва да е освободено и поплавъчният клапан да спадне надолу, преди да се опитате да свалите капака. Вижте раздел "Освобождаване на налягането: Методи за освобождаване на налягането" относно техники за безопасно освобождаване на налягането. Неспазването на тези инструкции може да причини наранявания/материални щети.

Освобождаване на налягането

Когато затворите капака за готвене под налягане, Бутонът за бързо освобождаване автоматично заства в изскочила нагоре позиция **Seal (Запечатване)**.



След готвене под налягане, трябва да освободите налягането преди да се опитате да отворите капака. Следвайте инструкциите на съответната рецепта, за да изберете метод за освобождаване на налягането и винаги изчакайте, докато поплавъчният клапан спадне надолу в капака, преди да го отворите.

Методи за освобождаване на налягането

- Естествено освобождаване на налягането
- Бързо (ръчно) освобождаване на налягането
- Частично естествено освобождаване на налягането

⚠ ОПАСНОСТ

НЕ се опитвайте да свалите капака, докато поплавъчният клапан е все още 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.

Естествено освобождаване на налягането (Natural Release, NR или NPR)

След като готвенето е приключило, оставете Бутона за бързо освобождаване в изскочила позиция **Seal (Запечатване)**. Уредът отдава топлина, температурата вътре спада, така че налягането намалява естествено с течение на времето.

 При този метод процесът на готвене спира постепенно. Храната продължава да се готви, дори след като Интелигентната програма е приключила.

Времето за понижаване на налягането може да варира в зависимост от обема, вида и температурата на храната и течността. Може да отнеме 10-40 минути, дори и повече при някои ястия, така че планирайте предварително!

Когато налягането се освободи изцяло, поплавъчният клапан ще спадне в капака.

ЗАБЕЛЕЖКА

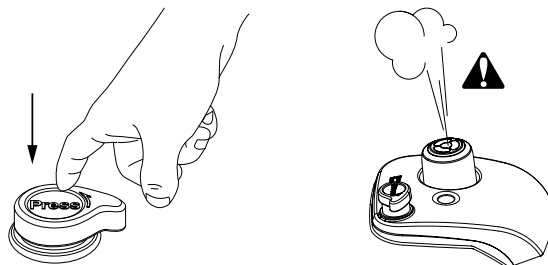
Използвайте NR, за да освободите налягането след приготвяне на храни с високо съдържание на нишесте (като супи, яхнии, чили, паста, овесена и оризова каша) или след приготвяне на храни, които се разширяват при готвене (като боб и зърнени храни).

Освобождаване на налягането

Бързо (ръчно) освобождаване на налягането (Quick Release, QR или QPR)

Натиснете Бутона за бързо освобождаване надолу, докато щракне и се заключи в позиция **Vent (Изпускане)**, и изчакайте.

Продължителна струя пара ще се освободи през горната част на клапана за изпускане на пара. **Ще бъде шумно! Това е нормално!**



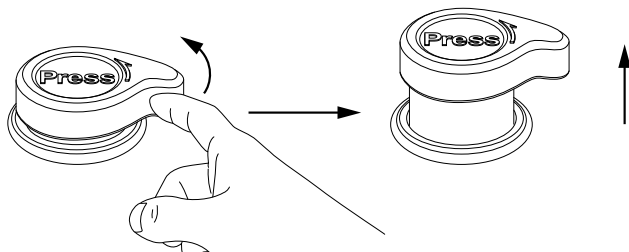
⚠ ВНИМАНИЕ

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

📝 При този метод процесът на готвене спира бързо и така се предотвратява пресготвяне на продуктите. Идеален за зеленчуци, които се приготвят бързо, или деликатна морска храна.

Когато налягането се освободи изцяло, поплавъчният клапан ще спадне в капака.

Ако се появят пръски по време на QR, върнете уреда в положение **Seal (Запечатано)**, като **въртнете леко** Бутона за бързо освобождаване. Бутонът изскача обратно нагоре, за да покаже, че уредът е запечатан и спира процеса на понижаване на налягането. Изчакайте няколко минути, преди да опитате отново с QR. Ако пръските продължават, използвайте NR, за да освободите безопасно оставащото налягане.



ЗАБЕЛЕЖКА

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

Освобождаване на налягането

Частично естествено освобождаване на налягането

След като готвенето е приключило, оставете Бутона за бързо освобождаване в изскочила позиция **Seal (Запечатване)** за съответното време (според рецептата, напр. **10 мин.**, ако рецептата посочва 10NR), след което натиснете Бутона за бързо освобождаване надолу, докато щракне и се заключи в позиция **Vent (Изпускане)**. Продължителна 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.

 При този метод готвенето с остатъчна топлина продължава през времето на естествено освобождаване на налягането, след това спира бързо, когато освободите ръчно останалото налягане. Идеално за готвене на ориз и зърнени храни.

Когато налягането се освободи изцяло, поплавъчният клапан ще спадне в капака.

Ако се появят пръски по време на QR, върнете уреда в положение **Seal (Запечатано)**, като въртнете леко Бутона за бързо освобождаване. Изчакайте още 5 минути, преди да опитате отново с QR. Ако пръските продължават, използвайте NR, за да освободите безопасно оставащото налягане.

⚠ ОПАСНОСТ

НЕ се опитвайте да свалите капака, докато поплавъчният клапан е все още изскочил нагоре, и НИКОГА не се опитвайте да отворите капака принудително със сила. Съдържанието в уреда е под изключително високо налягане, докато поплавъчният клапан е изскочил нагоре. Цялото налягане трябва да е освободено и поплавъчният клапан да спадне надолу, преди да се опитате да свалите капака. Вижте раздел "Освобождаване на налягането: Методи за освобождаване на налягането" относно техники за безопасно освобождаване на налягането. Неспазването на тези инструкции може да причини наранявания/материални щети.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Модел Duo Nova 9.5 литра разполага допълнително с клапан за високо налягане. Това е предпазен механизъм, който изпуска натрупало се излишно налягане само когато е необходимо. Не докосвайте клапана за високо налягане по време на работа, за да избегнете риска от нараняване.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не се навеждайте над и не докосвайте клапана за изпускане на пара, когато уредът работи или освобождава налягане.

Не излагайте незащитена кожа над клапана за изпускане на пара, когато уредът работи или освобождава налягане.

Не покривайте и не възпрепятствайте клапана за изпускане на пара.

Провеждане на първоначален (воден) тест

Отделете няколко минути, за да разберете как работи този уред. Така ще опознаете тънкостите и спецификите на Вашия Duo Nova. **Приблизително време:** 20 мин.

- 01** Извадете вътрешния съд от основния корпус.
- 02** Напълнете вътрешния съд със 750 мл. вода (3 чаши).
- 03** Поставете вътрешния съд обратно в основния корпус.
- 04** Свържете захранващия кабел към гнездото за захранващ кабел в задната част на уреда; уверете се, че е свързан плътно (за модел 5.7 литра).
Включете захранващия кабел към контакт (220-240V). Уредът е в режим на готовност и дисплеят показва **OFF (Изключен)**.
- 05** Поставете и затворете капака според инструкциите в раздел **"Контрол на налягането: Капак за готвене под налягане"**. Бутонът за бързо освобождаване автоматично застава в позицията **Seal (Запечатване)**, когато капакът е затворен.
- 06** Натиснете бутона на Интелигентна програма **Pressure Cook (Готвене под налягане)**.
- 07** Използвайте **- / +** бутоните, за да настроите времето на готвене на 5 минути (**00:05**).
-  Персоналните настройки се запаметяват в Интелигентната програма, когато започне готвенето, така че следващия път, когато използвате програма Pressure Cook, времето по подразбиране ще бъде 5 минути.
- 08** Натиснете бутона **Keep Warm**, за да изключите автоматичната функция Keep Warm (Поддържане на топла храна) за това тестово готвене.
След 10 секунди уредът издава звуков сигнал, започва фазата на **Предварително загряване (Pre-heating)** и дисплеят показва **On (Включен)**.
- 09** Поплавъчният клапан изскача нагоре, когато уредът покачи налягане. След като налягането се покачи достатъчно, започва фазата на **Готвене (Cooking)** и индикацията на дисплея се променя от **On (Включен)** на отброяване на оставащото време на готвене.
- 10** Когато програмата приключи, дисплеят показва **End (Край)**.
- 11** Натиснете Бутона за бързо освобождаване надолу, докато щракне и се заключи в позицията **Vent (Изпускане)**. Струя пара под налягане ще се освободи през клапана за изпускане на пара.
- 12** Поплавъчният клапан ще спадне (на едно ниво с капака или по-ниско), когато налягането е изцяло освободено.
- 13** Отворете и свалете капака, както е описано в раздел **"Контрол на налягането: Капак за готвене под налягане"**.
- 14** Внимателно извадете вътрешния съд от основния корпус, изхвърлете водата и старателно подсушете вътрешния съд.

Това е! Можете да започнете с готвенето :)

ВНИМАНИЕ

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.

Готвене: Програми за Готвене под налягане

Независимо дали сте майстор в кухнята или напълно начинаещ, тези Интелигентни програми Ви помагат да готвите с натискането на един бутон. Стъпките по-долу следват най-безопасната процедура за използване на уреда и могат да се прилагат за следните Интелигентни програми:

- Soup/Broth (Супа/Бульон)
- Meat/Stew (Месо/Яхния)
- Bean/Chili (Боб/Чили)
- Poultry (Птиче месо)
- Rice (Ориз)
- Multigrain (Зърнени/Варива)
- Porridge (Каша)
- Steam (Пара)
- Pressure Cook (Готвене под налягане)



Тези програми използват пара под налягане, за да приготвят храната бързо, равномерно и напълно, за вкусни резултати всеки път! За най-добри резултати при готвене под налягане, винаги следвайте изпитана Instant Pot рецепта или нашите изпитани таблици с времена за готвене под налягане.

Ниво на налягането	Препоръчителна употреба
Low (Ниско)	риба и морски дарове, крехки зеленчуци и ориз
High (Високо)	яйца, месо, птиче месо, кореноплодни зеленчуци, овесени ядки, бобови храни, зърнени храни, костен бульон, яхния, чили

 Нивото на налягане контролира температурата на готвене, така че по-високото налягане води до по-висока температура на готвене.

Размер уред / Вместимост	Минимално количество течност при готвене под налягане*
5.7 литра	375 мл. (1 ½ чаши)
8 литра	500 мл. (2 чаши)
9.5 литра	625 мл. (2 ½ чаши)

*Освен ако в рецептата не е посочено друго.

За да се създаде пара, 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-горе.

ВНИМАНИЕ

За да избегнете изгаряне или опарване, 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.

Готвене: Програми за Готвене под налягане

⚠ ОПАСНОСТ

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Винаги поставяйте вътрешния съд в основния корпус преди готвене. Храната трябва да се поставя във вътрешния съд. **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.

НЕ пълнете вътрешния съд над нивото на линията **PC MAX – 2/3 (Максимално ниво при готвене под налягане)**, отбелязана от вътрешната страна на вътрешния съд.

Когато готвите храни, които се **разпенват** (напр. ябълков сос, боровинки, половинки грах) или **разширяват** (напр. овесени ядки, ориз, бобови храни, паста) по време на готвене, НЕ пълнете вътрешния съд над нивото на линията **– 1/2 (Наполовина пълно)**, отбелязана от вътрешната страна на съда.

⚠ ВНИМАНИЕ

Винаги оглеждайте внимателно капака за готвене под налягане, **вътрешния съд и основния корпус** 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 и вътрешният съд са чисти и сухи, 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.

⚠ 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: Програми за Готвене под налягане

01 Отворете и свалете капака за готвене под налягане, както е описано в раздел **"Контрол на налягането: Капак за готвене под налягане"**.

02 Извадете вътрешния съд от основния корпус.

Instant Съвет: Използвайте решетката за готвене на пара, за да повдигнете храната над нивото на течността (така тя се готви на пара, а не се вари). Това спомага за равномерно разпределение на топлината, предотвратява изтичането на хранителни вещества в течността за готвене, както и загарянето на храна по дъното на вътрешния съд.

03 Добавете храна и течност във вътрешния съд, според рецептата.

 Студените и замразени храни забавят херметизирането (покачването на налягането) на уреда, тъй като отнема повече време, за да се генерира пара. За по-бързи резултати, размразете продуктите преди готвене.

04 Поставете вътрешния съд в основния корпус.

05 Свържете захранващия кабел към гнездото за захранващ кабел в задната част на уреда; уверете се, че е свързан плътно (за модел 5.7 литра).

Включете захранващия кабел към контакт (220-240V). Уредът е в режим на готовност и дисплеят показва **OFF (Изключен)**.

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

 Бутонът за бързо освобождаване на налягането автоматично застава в позиция **Seal (Запечатване)** за готвене под налягане.

07 Изберете Интелигентната програма, която искате да използвате.

08 Натиснете повторно бутона на програмата, за да преминете през готовите настройки за **време** на готвене **Less (По-малко)**, **Normal (Нормално)** и **More (Повече)**.

09 За готвене с персонални настройки, използвайте **- / +** бутоните, за да зададете желаното време на готвене.

10 Натиснете бутон **Pressure Level (Ниво на налягането)**, за да превключите между **Low (Ниско)** и **High (Високо)** налягане.

 Когато готвите под налягане, нивото на налягане контролира температурата на готвене. По-високото налягане води до по-висока температура на готвене.

 Персоналните настройки за време и ниво на налягането се запаметяват в Интелигентната програма, когато започне готвенето.

11 Оставете автоматичната функция **Keep Warm** включена, или натиснете бутон **Keep Warm (Поддържане на топла храна)**, за да я изключите.

12 След 10 секунди уредът издава звуков сигнал, започва фазата на Предварително загряване и дисплеят показва **On (Включен)**.

13 Когато програмата приключи, следвайте инструкциите на съответната рецепта относно метода за освобождаване на налягането. Вижте раздел **"Освобождаване на налягането: Методи за освобождаване на налягането"**.

Готвене: Програми за Готвене под налягане

Преглед на Интелигентните програми

Интелигентни програми		Настройки / Настройки по подразбиране		
Soup/Broth (Супа/Бульон)	Налягане	Ниско (35–55 kPa) / Високо (65–85 kPa)		
	Готови настройки	Less (По-малко)	Normal (Нормално)	More (Повече)
	Време по подразбиране (регулируемо)	20 минути (00:20)	30 минути (00:30)	4 часа (04:00)
Meat/Stew (Месо/Яхния)	Налягане	Ниско (35–55 kPa) / Високо (65–85 kPa)		
	Готови настройки	Less (По-малко)	Normal (Нормално)	More (Повече)
	Време по подразбиране (регулируемо)	20 минути (00:20)	35 минути (00:35)	45 минути (00:45)
Bean/Chili (Боб/Чили)	Налягане	Ниско (35–55 kPa) / Високо (65–85 kPa)		
	Готови настройки	Less (По-малко)	Normal (Нормално)	More (Повече)
	Време по подразбиране (регулируемо)	25 минути (00:25)	30 минути (00:30)	40 минути (00:40)
Poultry (Птиче месо)	Налягане	Ниско (35–55 kPa) / Високо (65–85 kPa)		
	Готови настройки	Less (По-малко)	Normal (Нормално)	More (Повече)
	Време по подразбиране (регулируемо)	5 минути (00:05)	15 минути (00:15)	30 минути (00:30)
Rice (Ориз)	Налягане	Ниско (35–55 kPa) / Високо (65–85 kPa)		
	Готови настройки	Less (По-малко)	Normal (Нормално)	More (Повече)
	Време по подразбиране (регулируемо)	8 минути (00:08)	12 минути (00:12)	15 минути (00:15)
	Уредът настройва автоматично времето на готвене в зависимост от количеството ориз, за постигане на желаните резултати, така че то може да е различно от времето по подразбиране на съответната готова настройка. Дисплейт показва Auto .			
Multigrain (Зърнени/Варива)	Налягане	Ниско (35–55 kPa) / Високо (65–85 kPa)		
	Готови настройки	Less (По-малко)	Normal (Нормално)	More (Повече)
	Време по подразбиране (регулируемо)	20 минути (00:20)	40 минути (00:40)	1 час (01:00) + 45 минути наakisване
Porridge (Каша)	Налягане	Ниско (35–55 kPa) / Високо (65–85 kPa)		
	Готови настройки	Less (По-малко)	Normal (Нормално)	More (Повече)
	Време по подразбиране (регулируемо)	5 минути (00:05)	20 минути (00:20)	30 минути (00:30)
Steam (Пара)	Налягане	Ниско (35–55 kPa) / Високо (65–85 kPa)		
	Готови настройки	Less (По-малко)	Normal (Нормално)	More (Повече)
	Време по подразбиране (регулируемо)	3 минути (00:03)	10 минути (00:10)	15 минути (00:15)
	Времени диапазон	1 минута до 4 часа (00:01–04:00)		
Pressure Cook (Готвене под налягане)	Налягане	Ниско (35–55 kPa) / Високо (65–85 kPa)		
	Готови настройки	Less (По-малко)	Normal (Нормално)	More (Повече)
	Време по подразбиране (регулируемо)	20 минути (00:20)	35 минути (00:35)	45 минути (00:45)

Готвене: Програми за Готвене под налягане

Съвети за готвене под налягане

Интелигентна програма	Готови настройки	Препоръчителна употреба	Съвети и бележки
Soup/Broth (Супа/Бульон)	Less (По-малко)	супа без месо	Течността остава бистра поради липса на кипене.
	Normal (Нормално)	супа с месо	Винаги използвайте NR, за да освободите налягането, когато готвите супа с високо съдържание на нишесте.
	More (Повече)	богат костен бульон	
Meat/Stew (Месо/Яхния)	Less (По-малко)	мека текстура	Изберете настройка според желаната текстура на месото или задайте времето на готвене ръчно.
	Normal (Нормално)	много мека текстура	Оставете месото да си "почине" за 5-30 минути, в зависимост от размера. Това ще запази соковете за крехко, сочно месо.
	More (Повече)	лесно отделяне от костта	
Bean/Chili (Боб/Чили)	Less (По-малко)	по-твърда текстура	Изберете настройка според желаната текстура или задайте времето на готвене ръчно.
	Normal (Нормално)	мека текстура	Когато готвите боб или бобови храни, винаги използвайте NR, за да освободите налягането.
	More (Повече)	много мека текстура	При готвене на сухи зърна се уверете, че са напълно потопени във вода.
Poultry (Птиче месо)	Less (По-малко)	мека текстура	Изберете настройка според желаната текстура на месото или задайте времето на готвене ръчно.
	Normal (Нормално)	много мека текстура	Оставете месото да си почине за 5-30 мин., в зависимост от размера. Това ще запази соковете за крехко, сочно месо.
	More (Повече)	лесно отделяне от костта	
Rice (Ориз)	Less (По-малко)	ал денте	За готвене на среднозърнест и дългозърнест бял ориз.
	Normal (Нормално)	нормална текстура - бял ориз	В зависимост от количеството ориз, времето на готвене може да варира от 8 до 15 мин.
	More (Повече)	по-мека текстура - бял ориз	За перфектни резултати оставете 10 мин. NR след готвене, преди да освободите ръчно останалото налягане (QR).
Multigrain (Зърнени/ Варива)	Less (По-малко)	кафяв ориз, див ориз, черен боб, нахут и др.	Изберете настройка Less или Normal според типа зърнена култура и желаната текстура.
	Normal (Нормално)	кафяв ориз, див ориз, боб мунг и др.	Настройка More започва с 45 мин. на кисване в топла вода, след което продължава със 60 мин. готвене под налягане.
	More (Повече)	твърди зърнени храни или смес от зърнени/бобови храни	

Готвене: Програми за Готвене под налягане

Съвети за готвене под налягане

Интелигентна програма	Готови настройки	Препоръчителна употреба	Съвети и бележки
Porridge (Каша)	Less (По-малко)	овесена каша (традиционни цели "rolled oats" / натурални овесени ядки)	Настройте времето, както е посочено в рецептата.
	Normal (Нормално)	каша от бял ориз / конджи	Винаги използвайте NR, за да освободите налягането при готвене под налягане на храни, които се разширяват/набъбват по време на готвене.
	More (Повече)	оризова каша / конджи с микс от зърнени храни	
Steam (Пара)	Less (По-малко)	зеленчуци	Използвайте решетката за готвене на пара, за да повдигнете храната над нивото на течността.
	Normal (Нормално)	риба и морски дарове	Използвайте QR, за да освободите налягането и да предотвратите пресготвяне на храната.
	More (Повече)	месо	
Pressure Cook (Готвене под налягане)	Less (По-малко)	ръчна програма	Натиснете бутон Pressure Level (Ниво на налягане) , за да превключите между High (Високо) и Low (Ниско) налягане.
	Normal (Нормално)		Използвайте - / + бутоните, за да зададете времето на готвене.
	More (Повече)		Настройте според рецептата, за да постигнете желаните резултати.

Съотношение Варива/Вода при готвене под налягане

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

Ориз и зърнени храни	Съотношение Варива/Вода
Бял/Кафяв ориз	1: 1
Киноа	1: 3/4
Овесена каша	1: 3
Ризото	1: 2 Добавете допълнително вино за вкус
Каша	1: 10

Готвене: Програми за Готвене под налягане

Времена за готвене под налягане

Посетете www.instantpot.bg за пълен списък с **времена за готвене** и насоки. Посочените по-долу времена за готвене са само препоръчителни. Винаги следвайте насоките на проверена рецепта, тъй като много фактори могат да влияят на времето за готвене.

Храна		Време
Зеленчуци (пресни)	Аспержи, Боб (жълт и зелен), Броколи	1–2 мин.
	Зеле (накълцано), Карфиол (цветчета)	2–3 мин.
	Тиква - Мускатна (парчета)	4–6 мин.
	Моркови (цели)	6–8 мин.
	Царевица (на кочан)	3–5 мин.
	Картофи (едри, цели)	12–15 мин.
	Картофи (малки, цели)	8–10 мин.
	Картофи (на кубчета)	3–5 мин.
	Сладки картофи (цели)	12–15 мин.
Месо и Яйца (пресни)	Сладки картофи (на кубчета)	2–4 мин.
	Говеждо (задушено)	20 мин. (за 450 гр.)
	Говеждо (големи парчета / ребра)	20–25 мин. (за 450 гр.)
	Пилешко (гърди)	8 мин. (за 450 гр.)
	Пилешко (цяло пиле)	6-8 мин. (за всеки 450 гр.)
	Пилешко (костен бульон)	40–50 мин.
	Агнешко (бут), Свинско (плешка)	15 мин. (за всеки 450 гр.)
	Свинско (ребра "baby back ribs")	15–20 мин. (за 450 гр.)
Боб и леща сухи (С) и накиснати (Н)	Яйца (големи)	Твърдо сварени: 5 мин.
	Черен боб	С: 20–25 мин. / Н: 6–8 мин.
	Боб сорт "Черно око"	С: 14–18 мин. / Н: 4–5 мин.
	Нахут	С: 35–40 мин. / Н: 10–15 мин.
	Червен боб (бъбрек), Фасул	С: 20–25 мин. / Н: 7–8 мин.
	Бял боб (бъбрек), Боб Пинто	С: 25–30 мин. / Н: 6–9 мин.
	Леща (кафява, зелена)	С: 8–10 мин. / Н: N/A
	Леща - половинки (жълта, червена)	С: 1–2 мин. / Н: N/A
Риба и Морски дарове (пресни)	Маслен боб	С: 12–14 мин. / Н: 6–10 мин.
	Соя	С: 35–45 мин. / Н: 18–20 мин.
	Риба (цяла)	4–5 мин.
	Риба (филе), Омар	2–3 мин.
	Миди	1–2 мин.
	Скариди	1–3 мин.
Рибен бульон		7–8 мин.

▲ 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: Програми за готвене БЕЗ налягане

Instant Pot Duo Nova е много повече от уред за готвене под налягане.

Тези Интелигентни програми не готвят с налягане, но са също толкова удобни и лесни за използване. Стъпките по-долу следват най-безопасната процедура за използване на уреда и могат да се прилагат за следните Интелигентни програми:

- Slow Cook (Бавно готвене)
- Sauté (Сотиране)
- Yogurt (Йогурт)

Винаги се уверявайте, че Бутонът за бързо освобождаване е в позиция **Vent (Испускане)**, когато използвате програми за готвене без налягане. Натиснете Бутон за бързо освобождаване надолу, докато щракне и се заключи на място.



⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Винаги поставяйте вътрешния съд в основния корпус преди готвене. Храната трябва да се поставя във вътрешния съд. **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.

НЕ пълнете вътрешния съд над нивото на линията **PC MAX – 2/3 (Максимално ниво при готвене под налягане)**, отбелязана от вътрешната страна на вътрешния съд.

Когато готвите храни, които се **разпенват** (напр. ябълков сос, боровинки, половинки грах) или **разширяват** (напр. овесени ядки, ориз, бобови храни, паста) по време на готвене, НЕ пълнете вътрешния съд над нивото на линията **– 1/2 (Наполовина пълно)**, отбелязана от вътрешната страна на съда.

⚠ ВНИМАНИЕ

Винаги оглеждайте внимателно **капака за готвене под налягане, вътрешния съд и основния корпус** 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 и вътрешният съд са чисти и сухи, 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: Програми за готвене БЕЗ налягане

Slow Cook (Бавно готвене)

Програма Slow Cook е програма за готвене без налягане, сравнима със стандартен слоукукър (уред за бавно готвене).

Можете да използвате стъклен капак с подходящ размер, който има отвор за пара.

Готова настройка	Препоръчителна употреба	Бележки
Less (По-малко)	съответства на настройка Low (Ниско) на стандартен слоукукър	Следвайте указанията на рецепта за бавно готвене.
Normal (Нормално)	съответства на настройка Medium (Средно) на стандартен слоукукър	Настройка Less обикновено се използва за бавно, тип целодневно готвене. За най-добри резултати, задайте време за готвене от поне 10 часа (10:00).
More (Повече)	съответства на настройка High (Високо) на стандартен слоукукър	

01 Извадете вътрешния съд от основния корпус. Добавете храна и течност във вътрешния съд, според рецептата. Поставете вътрешния съд в основния корпус.

02 Свържете захранващия кабел към гнездото за захранващ кабел в задната част на уреда; уверете се, че е свързан плътно (за модел 5.7 литра).

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, както е описано в раздел "**Контрол на налягането: Капак за готвене под налягане**", или използвайте стъклен капак, който има отвор за пара.

Ако използвате капака за готвене под налягане, натиснете Бутона за бързо освобождаване, докато щракне в позиция **Vent (Изпускане)**.

04 Натиснете бутона на Интелигентна програма **Slow Cook (Бавно готвене)**.

05 Натиснете повторно бутона на програмата, за да преминете през готовите настройки за **ниво на температурата Less (По-малко), Normal (Нормално) и More (Повече)**.

06 Използвайте **- / +** бутоните, за да зададете времето на готвене.

 Персоналните настройки за време на готвене и ниво на температурата се запаметяват в Интелигентната програма, когато започне готвенето.

07 Оставете автоматичната функция **Keep Warm** включена, или натиснете бутон **Keep Warm (Поддържане на топла храна)**, за да я изключите.

08 След 10 секунди уредът издава звуков сигнал, започва фазата на Готвене, а таймерът отброява оставащото време.

09 Когато фазата на Готвене приключи, дисплеят показва **End (Край)**, ако функцията **Keep Warm** е изключена. Ако функцията **Keep Warm (Поддържане на топла храна)** е включена, таймерът започва да отброява времето от **00:00**.

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

Готвене: Програми за готвене БЕЗ налягане

Sauté (Сотиране)

Програма Sauté е програма за готвене без налягане, която може да се използва вместо тиган върху котлон, скара тип плоча или грил с плоска повърхност. Сотирането на месо и зеленчуци преди готвене под налягане е идеален начин да подсилите вкусовете.

Готова настройка	Предпоръчителна употреба	Бележки
Less (По-малко)	за къкрене, редуциране/сгъстяване на течности и сосове	Когато надписът на дисплея се смени от On (Включен) на Hot (Горещо) , добавете съставките според рецептата. Ако съставките се добавят преди на дисплея да се покаже Hot , възможно е дисплеят въобще да не изпише Hot . Това е нормално!
Normal (Нормално)	за пържене "на тиган" и сотиране	Промяната на дисплея от Hot (Горещо) на On (Включен) показва, че уредът поддържа зададеното ниво на температурата.
More (Повече)	за пържене по метода Stir-Fry (с разбъркване) и запечатване на месо	Не използвайте капак. Като мярка за безопасност, 30 минути е максималното време на готвене на тази програма.

- Поставете вътрешния съд в основния корпус. **Не използвайте капак.**
- Свържете захранващия кабел към гнездото за захранващ кабел в задната част на уреда; уверете се, че е свързан плътно (за модел 5.7 литра).
Включете захранващия кабел към контакт (220-240V). Уредът е в режим на готовност и дисплеят показва **OFF (Изключен)**.
- Натиснете бутона на Интелигентна програма **Sauté (Сотиране)**.
- Натиснете повторно бутона на програмата, за да преминете през готовите настройки за **ниво на температурата Less (По-малко), Normal (Нормално) и More (Повече)**.
-  Персоналните настройки за време на готвене и ниво на температурата се запаметяват в Интелигентната програма, когато започне готвенето.
- След 10 секунди уредът издава звуков сигнал, започва фазата на Предварително загряване и дисплеят показва **On (Включен)**.
- Когато надписът на дисплея се смени от **On (Включен)** на **Hot (Горещо)**, добавете съставките според рецептата.
-  Ако съставките се добавят преди на дисплея да се покаже **Hot**, възможно е дисплеят въобще да не изпише **Hot**. **Това е нормално!**
- Ако сте приключили с готвенето, преди да изтече зададеното време, натиснете **Cancel (Отказ)**, за да прекратите програмата; в противен случай, когато програмата приключи, дисплеят ще покаже **End (Край)**.
-  Функцията Delay Start (Отложен старт) и автоматичната функция Keep Warm (Поддържане на топла храна) не могат да се използват с програма Sauté.

Готвене: Програми за готвене БЕЗ налягане

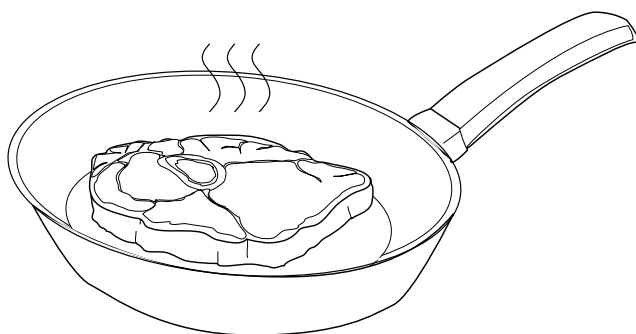
Sauté (Сотиране)

Деглазиране при готвене под налягане след сотиране

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

Когато ще готвите под налягане след използване на програмата Sauté (Сотиране), **деглазирайте** дъното на вътрешния съд, за да се уверите, че храната няма да загори.

За да деглазирате, извадете хранителните продукти от вътрешния съд и добавете течност на водна основа (напр. вода, бульон, 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 програмата Sauté.

Готвене: Програми за готвене БЕЗ налягане

Yogurt (Йогурт)

Yogurt е Интелигентна програма без налягане, създадена за лесно приготвяне на кисели млека и немлечни "кисели млека" (ферментирани ядкови деликатеси).

Размер на уреда / Вместимост	Минимален обем на млякото	Максимален обем на млякото
5.7 литра	1000 мл. (4 чаши)	3.8 л.
8 литра	1500 мл. (6 чаши)	5.7 л.
9.5 литра	2000 мл. (8 чаши)	7.6 л.

Етап 1: Пастъоризиране на млякото

- 01 Извадете вътрешния съд от основния корпус.
 - 02 Добавете непастъоризираното мляко във вътрешния съд, след което поставете вътрешния съд в основния корпус.
 - 03 Свържете захранващия кабел към гнездото за захранващ кабел в задната част на уреда; уверете се, че е свързан плътно (за модел 5.7 литра).
Включете захранващия кабел към контакт (220-240V). Уредът е в режим на готовност и дисплеят показва **OFF (Изключен)**.
 - 04 Поставете и затворете капака за готвене под налягане, както е описано в раздел "**Контрол на налягането: Капак за готвене под налягане**", или използвайте стъклен капак, който има отвор за пара.
Ако използвате капака за готвене под налягане, натиснете Бутона за бързо освобождаване, докато щракне в позиция **Vent (Изпускане)**.
 - 05 Натиснете бутона на Интелигентна програма **Yogurt (Йогурт)**.
 - 06 Натиснете повторно бутона на програмата, за да преминете през готовите настройки за **ниво на температурата** и изберете **More (Повече)**. Дисплеят показва **boil (Варене)**.
 - 07 След 10 секунди уредът издава звуков сигнал и програмата стартира.
 - 08 Когато пастъоризацията завърши, дисплеят показва **End (Край)**.
 - 09 Свалете капака и използвайте термометър, за да проверите температурата.
-  Млякото трябва да достигне минимум 72°C, за да се пастъоризира правилно.

Етап 2: Добавяне на закваска

- 01 Оставете пастъоризираното мляко да се охлади до малко под 43°C, като измервате с помощта на термометър.
 - 02 Добавете закваската към млякото според инструкциите на продукта.
-  Ако използвате обикновено кисело мляко за закваска, уверете се, че съдържа активни култури (млечни бактерии). Добавете 30 мл. (2 с.л.) кисело мляко на 3.8 литра прясно мляко, или следвайте проверена рецепта за кисело мляко в Instant Pot.
- 03 Поставете и затворете капака, както е описано в **Етап 1, т. 04**.

Готвене: Програми за готвене БЕЗ налягане

Yogurt (Йогурт)

Готови настройки	Препоръчителна употреба	Бележки
Less (По-малко)	за ферментация на ниска температура (напр. сладък ферментиран оризов десерт)	Времето за ферментация по подразбиране е 24 часа (24:00). Настройте времето според рецептата.
Normal (Нормално)	за ферментация на мляко, след като е добавена закваска	Времето за ферментация по подразбиране е 8 часа (08:00) . По-дълго време за ферментация ще направи млякото/йогурта с по-остър/кисел вкус. Настройте времето според предпочитанията до 99 часа и 30 минути (99:30).
More (Повече)	за пастьоризация на мляко	Времето за пастьоризация е предварително зададено и не може да се регулира. Дисплеят показва boil (Варене) , когато уредът е в режим пастьоризация. За по-плътно кисело мляко пастьоризирайте прясното мляко 2 пъти преди ферментация!

Етап 3: Ферментация на млякото

- 01 Ако използвате капака за готвене под налягане, уверете се, че Бутонът за бързо освобождаване е в позиция **Vent (Изпускане)**.
- 02 Натиснете бутона на Интелигентна програма **Yogurt (Йогурт)**.
- 03 Натиснете повторно бутона на програмата, за да преминете през готовите настройки и изберете **Normal (Нормално)**. Дисплеят показва 8 часа (**08:00**).
- 04 Използвайте **- / +** бутоните, за да зададете желаното време за ферментация.
- 05 След 10 секунди уредът издава звуков сигнал, програмата стартира, а таймерът започва да отброява изминалото време от **00:00**.
- 06 Когато ферментацията завърши, уредът издава звуков сигнал и дисплеят показва **End (Край)**.

Instant Съвет: Оставете току що приготвеното кисело мляко/йогурт да се охлади, след което го поставете в хладилника (покрито) за 12-24 ч., за да се развие вкусът.

Приготвяне на кисело мляко в чашки/бурканчета

Чашките за йогурт са удобен начин за разпределяне на порциите кисело мляко.

- 01 След като сте добавили закваската, внимателно изсипете млякото в чашките за йогурт и ги затворете плътно.
- 02 Почистете старателно вътрешния съд и поставете решетката за готвене на пара на дъното.
- 03 Поставете затворените чашки за йогурт върху решетката и добавете вода във вътрешния съд, докато чашките са наполовина потопени.
- 04 Следвайте стъпките в **Етап 3: Ферментация на млякото**.

Грижа, почистване и съхранение

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

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. Винаги изключвайте уреда от контакта и го оставайте да се охлади до стайна температура преди почистване. **Оставете всички повърхности да изсъхнат напълно преди употреба и преди съхранение.**

Части		Инструкции за почистване / Метод за почистване	
Аксесоари - Решетка за готвене на пара - Колектор за конденз		- Измивайте след всяка употреба. - Никога не използвайте агресивни химически препарати, прахове и абразивни гъби за почистването на аксесоарите. - При почистване в съдомиялна - поставяйте на горния ред. - Изпразвайте и изплаквайте колектора за конденз след всяка употреба.	
Капак и части - Анти-блокиращ щит - Уплътнителни пръстени - Клапан за изпускане на пара - Поплавъчен клапан - Силиконова тапа на поплавъчен клапан		- Измивайте след всяка употреба с гореща вода и препарат за съдове, и оставете да изсъхне на въздух или поставете на горния ред в съдомиялна. - Премахвайте всички подвижни части от капака преди измиване. - 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, 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 за 5-10 мин., след което използвайте метода QR (Бързо освобождаване на налягането).	
Вътрешен съд		- Измивайте след всяка употреба. - 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 на кисне за няколко часа за лесно почистване. - Уверете се, че всички външни повърхности са сухи преди да поставите вътрешния съд в основния корпус.	
Захранващ кабел		Използвайте много леко навлажнена кърпа, за да избършете зацапвания.	
Основен корпус		- Избърсвайте вътрешността на основния корпус, както и канала за конденз, с много леко навлажнена кърпа. 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.	
		Съдомиялна машина / Ръчно миене	
		Само с леко влажна кърпа	

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.

⚠ ВНИМАНИЕ

Уверете се, че нагревателят остава сух през цялото време.	Не потапяйте основния корпус и/или захранващия кабел във вода или друга течност, и не правете опити за почистването им в съдомиялна машина.	Не мокрете щифтовете на захранващия кабел.
---	---	--

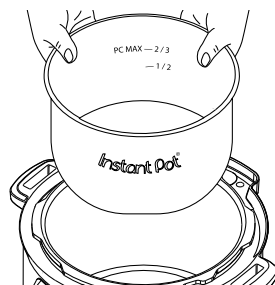
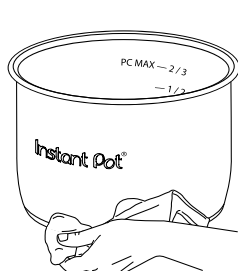
Грижа, почистване и съхранение

Вътрешен съд

Извадете вътрешния съд от основния корпус. Измийте вътрешния съд с гореща вода и препарат за съдове, след което го изплакнете с топла, чиста вода.

 Можете да почиствате вътрешния съд (от неръждаема стомана) и в съдомиялна.

Избършете външната повърхност на вътрешния съд, както и нагревателя на дъното на основния корпус, с чиста суха или много леко навлажнена мека кърпа.



 Винаги се уверявайте, че вътрешният съд и нагревателят са сухи и без остатъци от храна, преди да поставите вътрешния съд в основния корпус. Неспазването на тези инструкции може да доведе до повреда на уреда, нараняване и/или материални щети.

Вътрешният съд е неразделна част от безопасността на уреда и е необходим за готвене, така че трябва да е поставен преди употреба и да се почиства след всяка употреба.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Винаги поставяйте вътрешния съд в основния корпус преди готвене. За да избегнете риска от повреда на уреда, наранявания и/или материални щети, **НИКОГА НЕ поставяйте храна и течности директно в основния корпус**. Храната/течностите трябва да се поставят във вътрешния съд.

⚠ ВНИМАНИЕ

Винаги оглеждайте внимателно **вътрешния съд** преди употреба, за да се уверите, че е чист, няма деформации и е в добро работно състояние.

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

НЕ пълнете вътрешния съд над нивото на линията **PC MAX — 2/3** (Максимално ниво при готвене под налягане), отбелязана от вътрешната страна на вътрешния съд. Бъдете изключително внимателни, когато готвите и освобождавате налягането на храни, които се **разпенват** или **разширяват** по време на готвене (напр. ябълков сос, боровинки, половинки грах, овесени ядки, ориз, бобови храни, паста), тъй като могат да запушат тръбата/клапана за изпускане на пара. НЕ пълнете вътрешния съд над нивото на линията — **1/2 (Наполовина пълно)**, когато готвите тези храни.

Грижа, почистване и съхранение

Преди да проверите и/или почистите частите, уверете се, че уредът е изключен от захранването и охладен до стайна температура.

⚠ 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.

Сваляне и поставяне на части

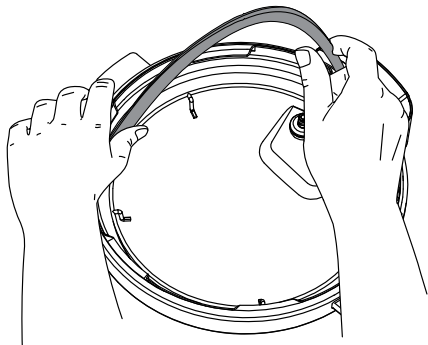
Силиконов уплътнителен пръстен

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.

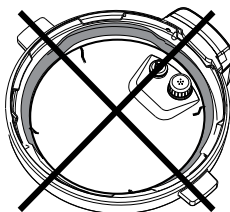
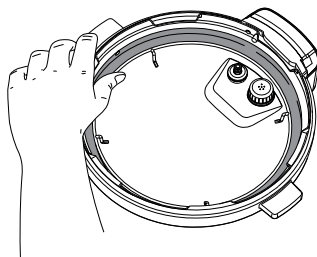
Instant Съвет: Уплътнителният пръстен се сваля и поставя по-лесно, когато е мокър.



Поставяне

Сложете уплътнителния пръстен върху водача и го притиснете на мястото му, секция по секция. Трябва да се постави преди употреба и да се почиства след всяка употреба.

Уверете се, че целият уплътнителен пръстен е плътно поставен във водача и няма нагъвания. Може да се върти и движи леко, но не трябва да пада, когато обърнете капака.



Неправилно

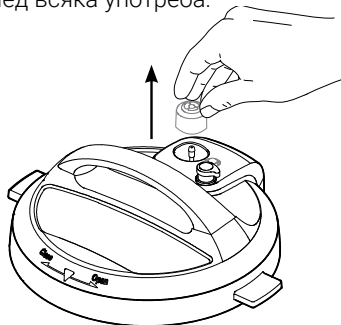
Грижа, почистване и съхранение

Клапан за изпускане на пара

Сваляне

Издърпайте клапана за изпускане на пара нагоре, докато се отдели от тръбата за изпускане на пара.

Клапанът за изпускане на пара трябва да се постави преди употреба и да се почиства след всяка употреба.

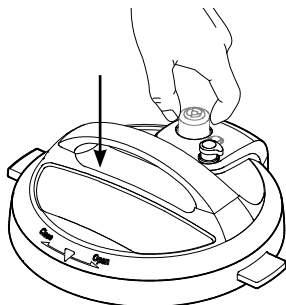


Поставяне

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.

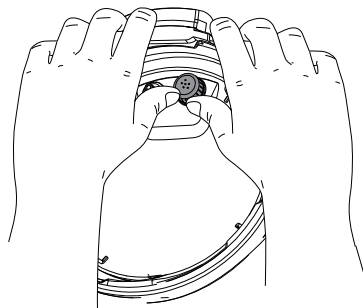
 Ако клапанът за изпускане на пара не е поставен, водата ще започне да пръска от тръбата за изпускане на пара, което може да доведе до изгаряния и наранявания.



Анти-блокиращ щит

Сваляне

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

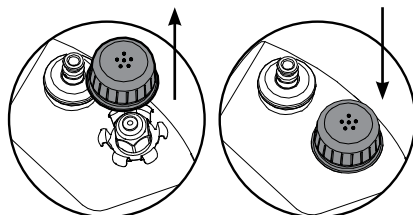


Поставяне

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

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

Не се опитвайте да работите с уреда под налягане без поставен анти-блокиращ щит.



Сваляне

Поставяне

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

Грижа, почистване и съхранение

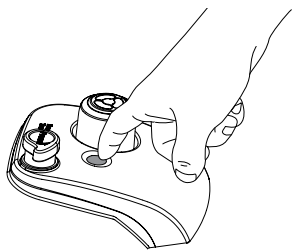
Поплавъчен клапан и силиконова тапа

Сваляне

Поставете един пръст върху горната (плоска) 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.

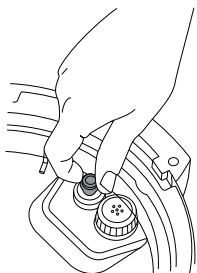


Отгоре

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.

Не се опитвайте да работите с уреда без правилно поставен поплавъчен клапан и силиконова тапа на поплавъчния клапан.



Отдолу

Колектор за конденз

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

В случай че колекторът за конденз не бъде поставен, водата ще капе директно на плота.

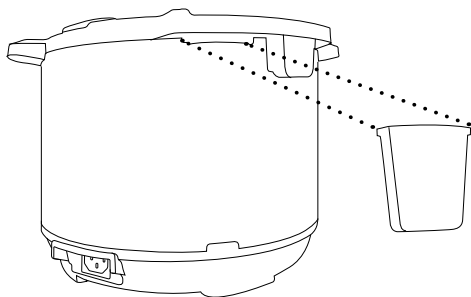
Трябва да се постави преди готвене и да се изпразни и изплакне след всяка употреба. Не оставяйте в него да престояват храна или влага, тъй като това може да доведе до развитието на вредни бактерии.

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.



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

Отстраняване на неизправности

Проблем	Възможна причина	Решение
Затруднение при затварянето на капака	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.	Натиснете Бутона за бързо освобождаване, докато щракне в позиция Vent (Изпускане) , след това спуснете бавно капака върху основния корпус, като позволите на топлината да се разсее.
Затруднение при отварянето на капака	⚠ 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 поплавъчният клапан е спаднал надолу.
	Поплавъчният клапан (ПК) е заседнал в изскочило положение заради парчета или остатъци от храна.	Освободете налягането изцяло с QR, 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 при отваряне на уреда	Охлаждането на вътрешния съд може да създаде вакуум, причинявайки прилепване на вътрешния съд за капака.	За да освободите вакуума, натиснете Бутона за бързо освобождаване, докато щракне в 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.
	Хранителни остатъци са залепнали по ръба на ВС.	Извадете вътрешния съд (ВС), почистете го старателно и го подсушете добре.
	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 .
Звук на щракване или лек звук на пукане от време на време	Ръбът на вътрешния съд може да е деформиран.	Проверете за деформация и се свържете с Отдел за обслужване на клиенти .
	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.

Отстраняване на неизправности

Проблем	Възможна причина	Решение
Поплавъчният клапан (ПК) не изскача нагоре	Хранителни остатъци върху поплавъчния клапан (ПК) или силиконовата тапа на поплавъчния клапан.	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: 5.7 литра - 375 мл.; 8 литра - 500 мл.; 9.5 литра - 625 мл.
	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	Бутонът за бързо освобождаване не е в позиция Seal (Запечатване) .	Вртнете леко Бутона за бързо освобождаване, за да се уверите, че е в 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 вътрешния съд (ВС) има поне минималното необходимо количество течност според вместимостта на уреда: 5.7 литра - 375 мл.; 8 литра - 500 мл.; 9.5 литра - 625 мл.
Струи пара излизат от клапана за изпускане на пара при Бутон за бързо освобождаване в позиция Seal (Запечатване)	Няма достатъчно течност във вътрешния съд (ВС).	Добавете вода/течност на водна основа във ВС според вместимостта на уреда: 5.7 литра - 375 мл.; 8 литра - 500 мл.; 9.5 литра - 625 мл.
	Грешка в сензора за налягане.	Свържете се с Отдел за обслужване на клиенти .
	Клапанът за изпускане на пара не е поставен правилно.	Вртнете леко Бутона за бързо освобождаване, за да се уверите, че е в позиция Seal (Запечатване) . Ако парата продължава, 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 .

Отстраняване на неизправности

Проблем	Възможна причина		Решение
Дисплеят остава черен след включване на захранващия кабел	Лоша захранваща връзка или липса на електричество.		Проверете захранващия кабел за повреда. Ако забележите повреда, свържете се с Отдел за обслужване на клиенти . Проверете контакта, за да се уверите, че има захранване.
	Електрическият предпазител на уреда е изгорял.		Свържете се с Отдел за обслужване на клиенти .
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, защото в основния корпус не е поставен вътрешен съд.	Натиснете Cancel (Отказ) и изчакайте нагревателят да изстине; уверете се, че няма външни обекти в основния корпус; поставете или наместете вътрешния съд и направете нов опит.
		Температурата е твърде висока, защото няма вода във вътрешния съд (BC).	Проверете за загаряне на дъното на BC; премахнете, ако е необходимо. Добавете вода/течност на водна основа във BC според вместимостта на уреда: 5.7 лит. - 375 мл.; 8 лит. - 500 мл.; 9.5 лит. - 625 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 BC според вместимостта на уреда: 5.7 литра - 375 мл.; 8 литра - 500 мл.; 9.5 литра - 625 мл.
		Бутонът за бързо освобождаване е в позиция Vent (Изпускане) .	Врътнете леко Бутона за бързо освобождаване, за да се уверите, че е в позиция Seal (Запечатване) .
	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) .
	OvHt/ Burn/ Food burn	Установена е висока температура на дъното BC; уредът автоматично намалява температурата, за да се избегне прегряване.	Натрупване на отлагания на дъното на вътрешния съд (BC) може да възпрепятства правилното отдаване на топлина. Изключете уреда, освободете налягането според рецептата и проверете дъното на BC.
	PrSE	Натрупало се е налягане по време на програма за готвене без налягане.	Натиснете Cancel (Отказ) , след което натиснете Бутона за бързо освобождаване, докато щракне в 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 DUO NOVA, 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 дефектирания 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 ремонтване 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 ремонтване 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, изтъквания 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 липсваща грижа от страна на купувача към закупения уред, в това число, но не само, при удране 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, мълни, 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 OEEО 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 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)



 @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

628-0104-02 / 628-0304-02 / 802-0104-01 / 2022-07-02