

get started

INSTANT POT **DUO™ CRISP**
ULTIMATE LID
РЪКОВОДСТВО ЗА УПОТРЕБА

Instant

Добре дошли

в света на Вашия нов Instant Pot Duo Crisp Ultimate Lid!

Duo Crisp Ultimate Lid е проектиран да готви под налягане и с горещ въздух, използвайки само един капак. Това ще ви помогне да готвите здравословни и вкусни ястия много по-лесно и за много по-кратко време. Надяваме се, че ще се влюбите във Вашия нов уред и ще го използвате с удоволствие в продължение на много години.



Научете повече за Вашия Instant Pot Duo Crisp Ultimate Lid и готвенето в херметичен мултикукър с еър фрайър на www.instantpot.bg



Свалете официалното приложение **Instant Connect** за достъп до 1000+ идеи за рецепти (на английски език)

Ако имате въпроси или нужда от съдействие, моля свържете се с **Отдел за обслужване на клиенти** на:

- Имейл: support@instantpot.bg
- Телефон: 0700 31 027

На нашата страница www.instantpot.bg ще намерите и отговори на "Често задавани въпроси", свързани с употребата на уредите **Instant Brands**.

⚠ ВНИМАНИЕ

Преди да започнете да използвате своя нов Duo Crisp Ultimate Lid, прочетете това ръководство внимателно, включително мерките за безопасност и гаранцията. Неспазването на инструкциите за безопасност може да доведе до сериозни наранявания и/или материални щети.

СЪДЪРЖАНИЕ

Важни мерки за безопасност	4
Какво има в кутията	12
Как да използвате Вашия Duo Crisp Ultimate Lid	14
Лента за съобщения	15
Промяна на настройките	16
Как да използвате капака Ultimate Lid	18
Освобождаване на налягането	21
Първоначални настройки	22
Pressure Cook (Готвене под налягане) и Steam (Пара)	24
Sauté (Сотиране)	26
Slow Cook (Бавно Готвене)	28
Sous Vide (Су Вид)	29
Yogurt (Йогурт/Кисело мляко)	32
Air Fry (Пържене с горещ въздух)	35
Bake и Roast (Печене)	37
Grill (Грил)	39
Dehydrate (Дехидратиране/Сушене) и Proofing (Втасване)	40
Keep Warm (Поддържане на топла храна)	41
Грижа и почистване	42
Отстраняване на неизправности	44
Кодове за грешки	49
Научете повече	51
Гаранция	52
Контактна информация	56

INSTANT POT®

DUO CRISP ULTIMATE LID







ВАЖНИ МЕРКИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

За Instant Brands Вашата безопасност при използването на нашите уреди винаги е на първо място и серията Duo Crisp Ultimate Lid е проектирана с този основен приоритет.

Преди употреба прочетете всички инструкции и използвайте уреда съгласно тях. Неспазването на тези важни инструкции за безопасност може да доведе до сериозни наранявания и/или материални щети и да анулира гаранцията Ви.

Когато използвате електрически уреди, винаги трябва да спазвате основни мерки за безопасност, с цел намаляване риска от токов удар, друго телесно нараняване, пожар и/или материални щети.

Спецификации на продукта

					
Модел: Duo Crisp Ultimate Lid CLCO65000	6.2 л	1500W	220-240V ~50-60 Hz	10.6 кг	см: 39.4 x 39.2 x 34

Модел и сериен номер на уреда

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

Сериен номер: Ще откриете серийния номер на уреда върху информационния етикет на гърба на уреда.



ВАЖНИ МЕРКИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

⚠ ВНИМАНИЕ

ПРОЧЕТЕТЕ ВСИЧКИ ИНСТРУКЦИИ

Поставяне на уреда

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

Уверете се, че всички части са сухи и без остатъци от храна по тях, преди да поставите вътрешния съда в основния корпус на уреда.

НЕ поставяйте уреда върху или близо до горещи газови или електрически котлони, или гореща фурна.

НЕ използвайте уреда в непосредствена близост до вода или открит пламък.

НЕ използвайте уреда на открито. Пазете уреда от директна слънчева светлина.

НЕ поставяйте уреда върху нещо, което може да блокира вентилационните отвори на дъното.

Употреба

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

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

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

- Винаги използвайте подходяща защита за ръцете и бъдете изключително внимателни, когато изваждате или боравите с горещи аксесоари или горещ вътрешен съд;
- Поставяйте горещите аксесоари върху устойчива на топлина повърхност;

⚠ ВНИМАНИЕ

- Бъдете изключително внимателни, когато изливате гореща мазнина.

Използвайте единствено капака Ultimate Lid, с основния корпус Duo Crisp Ultimate Lid. Употребата на какъвто и да е друг капак за готвене под налягане или пържене/готвене с горещ въздух може да причини нараняване, повреда и/или материални щети.

НЕ използвайте уреда без поставен вътрешен съд.

НЕ докосвайте металните части и горещите повърхности на уреда или каквито и да е аксесоари по време или непосредствено след употреба, защото ще бъдат горещи. За повдигане, преместване или носене на уреда, използвайте само и единствено страничните дръжки на основния корпус.

НЕ използвайте уреда за дълбоко пържене с олио/мазнина.

НЕ премествайте уреда по време на употреба.

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

НЕ използвайте уреда за каквато и да е друга цел, освен тази, за която е предназначен. Неспазването на тези инструкции може да доведе до нараняване и/или материални щети.

Само за домашна употреба. Не използвайте уреда на открито. Не е предназначен за търговска употреба.

НЕ оставяйте уреда без надзор по време на употреба.

Предупреждения, свързани с готвенето под налягане

Този уред готви под налягане. Оставете уреда да освободи налягането по естествен начин, освободете го бързо или на пулсации, преди да отворите капака. Неправилната употреба може да причини изгаряния, наранявания и/или материални щети.

Уверете се, че капакът е правилно затворен, преди да стартирате програмата.

Уверете се, че всички елементи на предпазната подложка за готвене под налягане са поставени на мястото си.

При готвене под налягане, използвайте капака Ultimate Lid с поставена предпазна подложка за готвене под налягане. За инструкции как да използвате капака прочетете **“Как да използвате капака Ultimate Lid”** на стр. 16.

⚠ ВНИМАНИЕ

Изключете уреда, ако отстрани на капака излиза пара или от отвора за изпускане на пара излиза постоянен поток пара за по-дълго от 3 минути. След като се уверите, че уредът е изстинал, проверете уплътнителния пръстен за напуквания или деформации. Ако откриете такива, моля свържете се с **Отдел за обслужване на клиенти**.

Преди употреба проверете дали клапанът за изпускане на пара, тръбата за изпускане на пара, анти-блокиращият щит и поплавъчният клапан не са запушени. За инструкции как да почистите тези части, вижте раздел **“Грижа и почистване”** на стр. 40.

НЕ се опитвайте да отворите капака принудително, използвайки сила.

НЕ се опитвайте да отделите капака от основния корпус.

Когато готвите под налягане, **НЕ** отваряйте капака на уреда, преди налягането вътре да е спаднало/освободено изцяло. Ако дисплеят изписва съобщение **DO NOT OPEN LID (Не отваряйте капака)** или ръкохватката на капака изисква усилие за преминаване в позиция, позволяваща отварянето му. Това показва, че уредът все още е под налягане - не се опитвайте да го отворите принудително със сила. Всяко остатъчно налягане в уреда може да бъде опасно. Вижте раздел **“Освобождение на налягането”** на стр. 19 за информацията относно методите за безопасно освобождение на налягането.

Отварянето на уреда, докато е все още под налягане, може да доведе до внезапно изливане на горещо съдържание и може да причини изгаряния или други наранявания, повреда и/или материални щети.

НЕ покривайте и не блокирайте отвора за изпускане на пара с кърпи или други предмети. Неспазването на тези инструкции може да създаде проблем с безопасността на уреда и да доведе до нараняване.

НЕ излагайте лицето, ръцете или незащитена кожа над отвора за изпускане на пара, когато уредът работи или има остатъчно налягане, и не се навеждайте над уреда, когато отваряте капака, тъй като се освобождават топлина и пара.

Препълване на вътрешния съд по време на готвене под налягане

Препълването на вътрешния съд по време на готвене под налягане може да създаде риск от запушване на тръбата за изпускане на пара. Това може да доведе до генериране на прекалено високо налягане, което да причини изгаряне, нараняване и/или материални щети.

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

⚠ ВНИМАНИЕ

по време на готвене, като ориз или дехидратирани (сушени) зеленчуци, не пълнете вътрешния съд над нивото на линията — **1/2 (Наполовина пълно)**. Препълването на вътрешния съд повишава риска от запушване на тръбата за изпускане на пара и може значително да повиши налягането. Вижте раздел **"Програми Pressure Cook (Готвене под налягане) и Steam (Пара)"** на стр. 22.

Бъдете изключително внимателни, когато готвите или изпускате парата при храни като ябълков сос, червени боровинки, перлен ечемик, овесена каша, сух грах, тестени изделия-юфка, макарони, различни видове меса и др. Тези храни може да образуват пяна, каймак или да кипнат и така да запушат системата за изпускане на пара.

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

НЕ поставяйте прекалено големи разфасовки храна във вътрешния съд, тъй като това може да създаде риск от повреда на уреда и да причини пожар, наранявания и/или материални щети.

Предупреждения, свързани с пърженето/готвенето с горещ въздух

Когато използвате програмите за готвене с горещ въздух, от вентилационните отвори излиза горещ въздух. Не излагайте лицето и ръцете си над вентилационните отвори и бъдете изключително внимателни, когато сваляте горещи аксесоари от уреда. Това може да създаде риск от нараняване и/или материални щети.

Когато пържите или готвите с горещ въздух, вътрешният съд трябва да е поставен в основния корпус.

Използвайте Ultimate Lid, когато пържите/готвите с горещ въздух. За инструкции как да използвате капака прочетете раздел **"Как да използвате капака Ultimate Lid"** на стр. 16.

НЕ поставяйте ръцете си в уреда, без да са защитени, докато не се охлади до стайна температура.

НЕ използвайте керамични или порцеланови вътрешни съдове за пържене/готвене с горещ въздух.

НЕ блокирайте вентилационните отвори на дъното на уреда или на капака. Оставете поне 13 см. разстояние около капака, докато работи.

⚠ ВНИМАНИЕ

НЕ поставяйте уреда върху гореща печка, котлон или върху друг уред. Топлина от външен източник ще повреди уреда.

НЕ работете с уреда върху или близо до запалими материали, като покривки за маса или завеси.

НЕ покривайте вентилационните отвори, когато пържите/готвите с горещ въздух. Това би могло да възпрепятства готвенето или да причини сериозна повреда на уреда.

В случай че от уреда излиза черен дим, когато използвате функцията **Air Fryer**, натиснете **Cancel (Отказ)** и изключете уреда незабавно от контакта. Оставете уреда да се охлади и димът да спре, преди да отворите капака, след което почистете старателно.

Препълване на кошницата Air Fryer при пържене/готвене с горещ въздух

НЕ препълвайте кошницата за пържене/готвене с горещ въздух. Препълването може да доведе до контакт на храната с нагревателя, което може да причини пожар и/или нараняване.

НЕ поставяйте продуктите на ниво по-високо от дръжките на кошницата.

Акcesoари

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

С цел намаляване риска от нежелано изпускане на пара, използвайте само оригинален вътрешен съд Instant Pot, предназначен за този модел.

Предпазната подложка за готвене под налягане може да замените единствено с оригинална такава на Instant Brands, за да избегнете нараняване или повреда на уреда.

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

Грижа и Съхранение

Оставете уреда да се охлади до стайна температура преди почистване или съхранение.

НЕ съхранявайте никакви материали в основния корпус или вътрешния

⚠ ВНИМАНИЕ

съд, когато уредът не се използва.

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

Захранващ кабел

В уреда е използван къс захранващ кабел, с цел намаляване рисковете от издърпване, заплитане и спъване.

Разлятата храна може да причини сериозни изгаряния. Дръжте уреда и кабела далече от деца.

Никога **НЕ** оставяйте кабела да виси от ръба на кухненския плот, не използвайте контакт, който е под плота, както и не използвайте удължител за захранващия кабел.

НЕ допускайте захранващият кабел да се докосва до горещи повърхности или открит пламък, включително горещия плот на печката.

НЕ използвайте уреда с удължител, преобразувател на електрическа енергия, външен таймер или отделна система за дистанционно управление.

Включвайте щепсела на захранващия кабел единствено в заземен електрически контакт.

НЕ премахвайте заземяването.

Предупреждения, свързани със захранването

Уредът съдържа електрически компоненти, които създават опасност от токов удар. Неспазването на тези инструкции може да доведе до електрически шок, токов удар и/или смърт.

С цел защита от електрически шок и/или токов удар:

За да изключите от контакта, изберете **Cancel (Отказ)**, после извадете щепсела от контакта. Винаги изключвайте уреда, когато не го използвате, преди да поставите или премахнете части или аксесоари, както и преди почистване. За да изключите захранващия кабел, хванете щепсела и издърпайте от контакта. Никога **НЕ** дърпайте самия кабел.

Редовно проверявайте изправността на уреда и захранващия кабел. **НЕ** включвайте уреда, ако захранващият кабел или щепселът са повредени или ако уредът даде дефект, бъде изпуснат или увреден по някакъв начин.

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

⚠ ВНИМАНИЕ

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

НЕ потапяйте захранващия кабел, щепсела или уреда във вода или друга течност.

НЕ използвайте уреда в електрическа мрежа, различна от 220-240V~50-60Hz.

ЗАПАЗЕТЕ ТЕЗИ ИНСТРУКЦИИ!

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

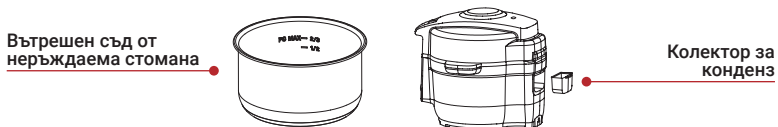
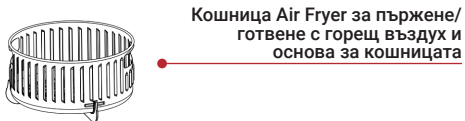
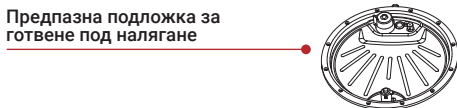
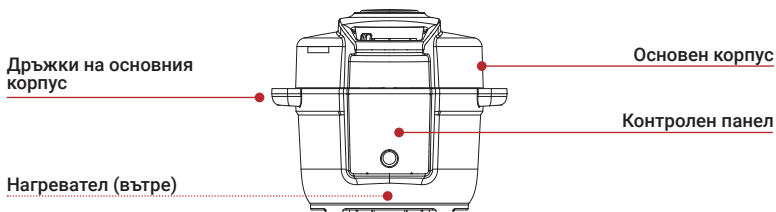
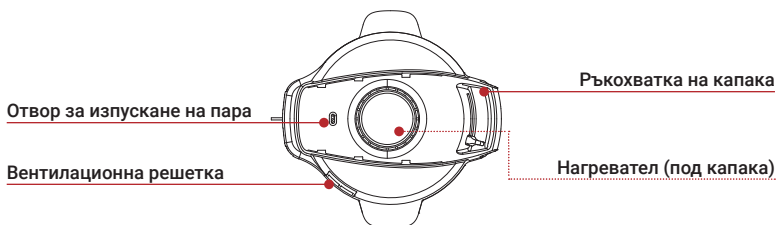
Почиствайте предпазната подложка за готвене под налягане и нейните елементи, в т.ч. анти-блокиращ щит, поплавъчен клапан и силиконова тапа, клапан за изпускане на пара и уплътнителен пръстен **преди и след всяка употреба**, предназначена за приготвяне на раздуващи се храни и храни, съдържащи нишесте и/или захар. **Неспазването на тези инструкции може да доведе до запушване на системата за изпускане на пара и до невъзможност за освобождаване на налягането и/или за отваряне на капака Ultimate Lid.**

⚠ 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.

КАКВО ИМА В КУТИЯТА

Duo™ Crisp Ultimate Lid



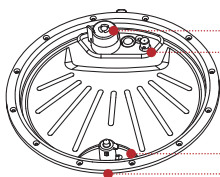
Изображенията в това ръководство са само илюстративни и могат да се различават от действителния продукт. Моля, разгледайте продукта.

КАКВО ИМА В КУТИЯТА

Елементи на предпазната подложка за готвене под налягане

Горна страна

(поставя се към нагревателя)



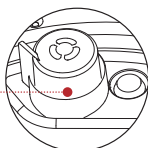
Клапан за изпускане на пара

Поплавъчен клапан

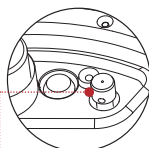
Водач

Уплътнителен пръстен

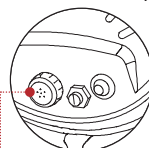
(прикрепен към предпазната подложка)



Клапан за изпускане на пара



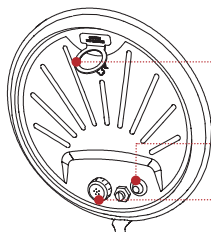
Поплавъчен клапан



Анти-блокиращ щит

Долна страна

(поставя се към вътрешния съд)



Халка на предпазната подложка

Поплавъчен клапан със силиконова тапа

Анти-блокиращ щит

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

⚠ ВНИМАНИЕ

Проверявайте за остатъци от храна и почиствайте елементите на предпазната подложка за готвене под налягане след всяка употреба, за да предотвратите запушване. Неспазването на тези инструкции може да причини неизправност, което да доведе до нараняване и/или материални щети.

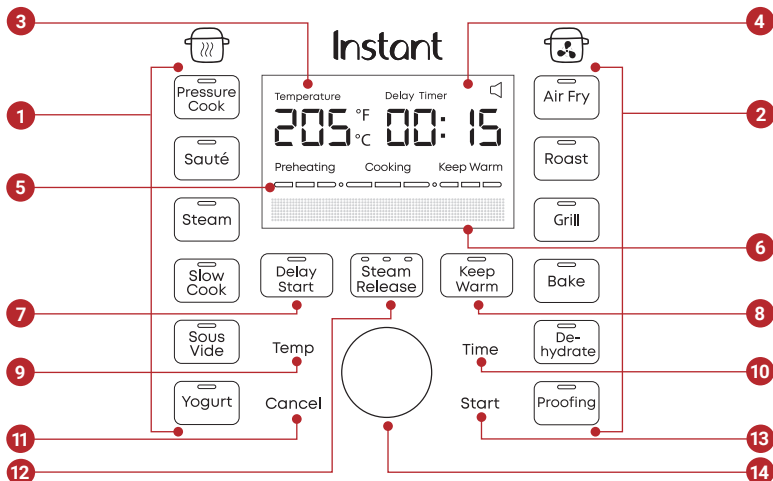
Не забравяйте да рециклирате!

Опаковката на уреда е предназначена за рециклиране. Моля, винаги рециклирайте всичко, което е възможно. Запазете това ръководство заедно с Предупрежденията за безопасност и Гаранционната карта за бъдещи справки.

КАК ДА ИЗПОЛЗВАТЕ ВАШИЯ DUO CRISP ULTIMATE LID

Контролен панел

Контролният панел е проектиран за лесна употреба и предоставя ясна информация.



- Програми за готвене с поставена предпазна подложка за готвене под налягане**
Светлина показва избраната програма
- Програми за пържене/готвене с горещ въздух**
Светлина показва избраната програма
- Temperature (Температура)**
Показва температурата в °C (Целзий) или °F (Фаренхайт)
- Delay timer (Таймер)**
 - Показва времето във формат ЧЧ:ММ
 - Отброява оставащото или изминалото време, в зависимост от програмата
- Индикатор за прогреса**
Показва кога уредът е във фаза Preheating (Предварително загряване), Cooking (Готвене) и Keep Warm (Поддържане на топла храна).
- Лента за съобщения**
Показва съобщения за статус
- Delay start (Отложен старт)**
Може да работи и като кухненски таймер
- Keep warm (Поддържане на топла храна)**
Включено/Изключено
- Temp (Температура)**
- Time (Време за готвене)**
- Cancel (Отказ)**
- Steam release (Освобождаване на налягането)**
Светлина показва избрания метод за освобождаване на налягането
- Start (Старт)**
Стартира избраната програма
- Основен бутон**
Настройване на времето за готвене и температурата

Лента за съобщения

Съобщение на английски език	Съобщение на български език
Ready	Готово / В готовност
PREHEATING	Предварително загревяне
PRESS START TO CONFIRM	Натиснете Start (Старт), за да потвърдите избора си
Remove Pressure Cooking Cover	Премахнете предпазната подложка за готвене под налягане
DO NOT OPEN LID	Не отваряйте капака
Natural Release	Естествено освобождаване на налягането
Pulse Release	Освобождаване на налягането на пулсации
Quick Release	Бързо освобождаване на налягането
OK To Open Lid	Можете да отворите капака
Add Food	Добавете храна
End	Край
Slide To Lock Lid	Плъзнете, за да заключите капака
Step 1. Pasteurize	Стъпка 1. Пастъоризиране
Open Lid to cool down	Отворете капака, за да охладите
Cooling down	Охлаждане
Step 2. Ferment	Стъпка 2. Ферментация
Add Yoghurt Starter	Добавете закваска

Индикатор за прогреса

Фаза Preheating (Предварително загревяне)

Когато програмата започне, индикаторът за прогреса мига, за да покаже, че уредът е в процес на предварително загревяне (**Preheating**) и че температурата се покачва.

Фаза Cooking (Готвене)

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

Фаза Keep Warm (Поддържане на топла храна)

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

Ако функцията Keep Warm е изключена, когато готвенето приключи и налягането е напълно освободено, лентата за съобщения показва **OK TO OPEN LID (Можете да отворите капака)**. Уредът се връща в режим на готовност.

ПРОМЯНА НА НАСТРОЙКИТЕ

Включване и изключване на звука

Можете да изберете дали да включите или изключите звуковите сигнали за готвене.

Когато уредът е в режим на готовност, натиснете и задръжте бутоните **Time (Време за готвене)** и **Temp (Температура)** за 5 секунди, за да включите или изключите звука - в лентата за съобщения ще се изпише **Sound On (Звукът е включен)** или **Sound Off (Звукът е изключен)**.

Звуковият сигнал при съобщения за грешка или съобщения, свързани с безопасността, не може да бъде изключен.

Промяна на температурна скала (°C или °F)

Можете да изберете температурна скала в °C (Целзий) или °F (Фаренхайт), по която да се отчита температурата на готвене.

Когато уредът е в режим на готовност, натиснете и задръжте бутон **Temp (Температура)** за 5 секунди, докато на екрана се изпише **Temp Unit F (Фаренхайт)** или **Temp Unit C (Целзий)**.

Отлагане старта на готвенето

Можете да отложите старта на готвенето с минимум 10 минути и максимум с 24 часа.

1. Изберете програма, задайте желаните настройки и натиснете **Delay Start (Отложен старт)**;
2. Когато времето, изписано на екрана, започне да премигва, използвайте основния бутон, за да нагласите желаното време за отлагане старта на готвенето.
3. Натиснете **Start (Старт)**, за да започнете.
4. Когато зададеното време за **Delay Start (Отложен старт)** изтече, стартира избраната програма, а дисплеят отчита оставащото време за готвене.

- Функцията **Delay Start (Отложен старт)** не е налична с програмите **Air Fry** (Пържене с горещ въздух), **Sauté** (Сотиране), **Yoghurt** (Йогурт/Кисело мляко), **Sous Vide** (Су Вид), **Roast** (Печене), **Grill** (Грил), **Bake** (Печене), **Dehydrate** (Дехидратиране/Сушена), **Proofing** (Втасване), **Keep warm** (Поддържане на топла храна).

Настройване на кухненски таймер

Можете да настроите кухненски таймер от минимум 1 минута до максимум 1 час.

- Когато уредът е в режим на готовност, натиснете **Delay Start (Отложен старт)**;
- Когато времето, изписано на екрана, започне да премигва, използвайте основния бутон, за да нагласите желаното време за кухненски таймер.
- Натиснете **Start (Старт)**, за да започнете.
- Когато зададеното време изтече, на екрана се изписва **Ready (Готово)**, а уредът издава звуков сигнал.

Възстановяване на фабричните настройки на отделна програма

- Когато уредът е в **режим на готовност**, натиснете и задръжте един от бутоните на програмите за 5 секунди, докато индикаторът за програмата премигне 2 пъти.
Фабричните настройки на програмата са възстановени.
- Когато е избрана **конкретна програма**, натиснете и задръжте бутона на същата за 5 секунди, докато индикаторът за програмата премигне 2 пъти.
Фабричните настройки на програмата са възстановени.

Възстановяване на фабричните настройки на всички програми

- Когато уредът е в режим на готовност, натиснете и задръжте **основния бутон** за 5 секунди, докато индикаторите на програмите премигнат 3 пъти и на лентата за съобщения се изпише **Ready (Готово)**.
Фабричните настройки на всички програми са възстановени.


КАК ДА ИЗПОЛЗВАТЕ КАПАКА ULTIMATE LID

Капакът Ultimate Lid е предназначен едновременно за използване на програмите за готвене под налягане, за тези за пържене/готвене с горещ въздух, както и за всички други методи на готвене. Използвайте единствено оригиналния капак, включен в комплекта на Duo Crisp Ultimate Lid.

⚠ ВНИМАНИЕ


НЕ отваряйте капака, докато цялото налягане не бъде освободено и на екрана не се изпише „**OK To Open Lid**“ (**Можете да отворите капака**). Отварянето на капака, преди налягането да бъде освободено, може да причини изгаряне, нараняване и/или материални щети. Не се надвесвайте над отвора за изпускане на пара. В процеса на освобождаване на налягането, горещата пара може да причини изгаряне или нараняване.

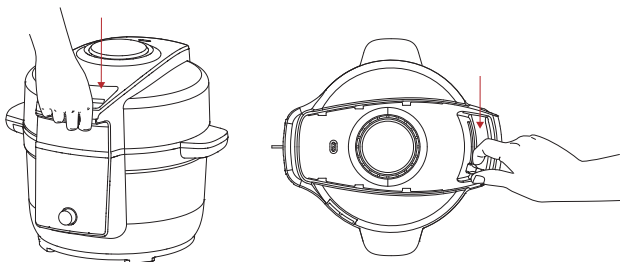
Отваряне на капака

1. След готвене под налягане, се уверете, че налягането в уреда е спаднало/освободено изцяло. **Как да освободите парата** вижте на стр.19.
2. Преместете ръкохватката на капака в позиция  **Unlock (Отключен)**.
3. Използвайте дръжката на капака, за да го повдигнете от основния корпус на уреда.

Затваряне и заключване на капака

При готвене под налягане капакът трябва да е плътно заключен, за да предотвратите възможността за изпускане на пара.

1. Използвайте дръжката на капака, за да го поставите върху основния корпус. Преместете ръкохватката на капака към стрелката и го притиснете надолу към основата.
2. За готвене под налягане преместете ръкохватката на капака в позиция  **Lock (Заключен)**.

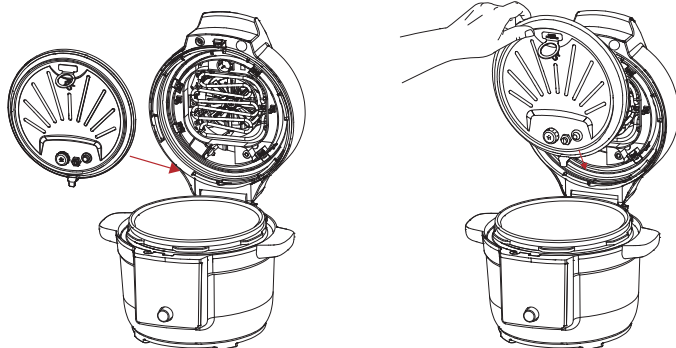


Как да използвате предпазната подложка за готвене под налягане

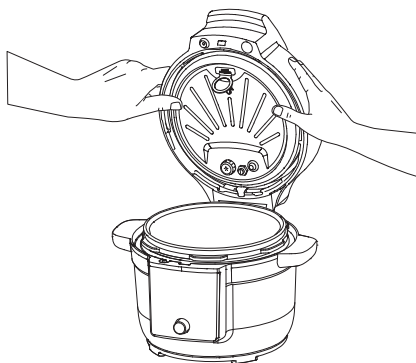
При използване на част от програмите е необходимо да поставите предпазната подложка за готвене под налягане.

Поставяне на предпазната подложка за готвене под налягане.

1. Поставете предпазната подложка, като насочите водача ѝ в отвора от долната страна на капака.

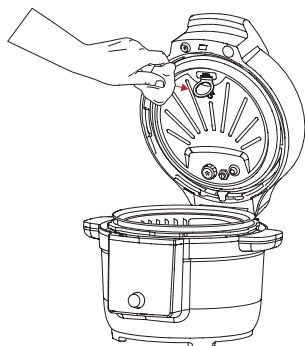


2. Притиснете горната част на предпазната подложка, докато прилегне плътно на мястото си. При правилно поставяне, ще чуете щракване.

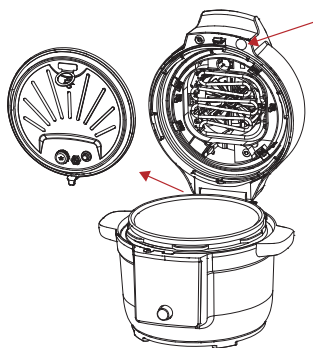


Сваляне на предпазната подложка за готвене под налягане

1. Отворете капака Ultimate Lid и хванете халката на предпазната подложка.
2. Винаги използвайте подходящи средства за лична защита, когато захващате халката, тъй като може да бъде гореща.



3. Натиснете червения бутон, който се намира от долната страна на капака и предпазната подложка ще се освободи.



Освобождаване на налягането

Duo Crisp Ultimate Lid може да освободи налягането по 3 метода. Изберете този, който е най-подходящ за вида храна, която приготвяте.

Методи за освобождаване на налягането	Естествено освобождаване	Освобождаване на пулсации	Бързо освобождаване
Какво представлява?	След приключване на програмата, парата се освобождава постепенно (до 40 и повече минути).	След приключване на програмата, парата се освобождава на пулсации.	Парата се освобождава бързо.
За кои храни е подходящ?	Храни, които могат да се разпенят или къкрят, като яхния, чили, паста, овесена каша, боб, някои меса и зърнени храни.	Ориз и други зърнени храни.	Храни, които е възможно да бъдат преварени, например зеленчуци или морски дарове.

Как да освободите налягането

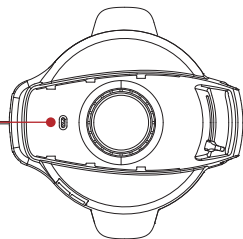
1. Натиснете бутона **Steam release (Освобождаване на налягането)** на контролния панел, за да изберете **Natural Release (Естествено освобождаване)**, **Pulse Release (Освобождаване на пулсации)** или **Quick Release (Бързо освобождаване)**.

Можете да изберете метода за освобождаване на налягането по всяко време: преди, по време и след готвене.

2. Когато цялата пара е изпусната, на дисплея се изписва „**OK To Open Lid**“ (Можете да отворите капака).
3. След освобождаване на налягането, можете да използвате дръжката на капака, за да го отворите.

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

Отвор за изпускане на пара



ПЪРВОНАЧАЛНИ НАСТРОЙКИ

Почистване преди употреба

1. Извадете Вашия Duo Crisp Ultimate Lid от кутията.

Винаги използвайте вътрешния съд от неръждаема стомана, а не вътрешен съд с керамично покритие, когато използвате програмите за пържене/готвене с горещ въздух.

2. Премахнете всички опаковъчни материали и аксесоари в и около уреда, и се уверете, че всички части са налични. Вижте раздел **“Какво има в кутията”** на стр. 10 за пълна справка.

Не забравяйте да проверите под вътрешния съд.

3. 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.

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

Не отстранявайте трайно прикрепените предупредителните стикери за безопасност от уреда, както и серийния номер или информационния етикет от задната страна.

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

Как да използвате колектора за конденз

Колекторът за конденз се намира в задната част на основния корпус и събира влага, отделяща се при отваряне на капака и намираща се в канала за конденз (по периферията на основния корпус).

Трябва да се постави преди готвене и да се изпразни и изплакне след всяка употреба. В случай че колекторът за конденз не бъде поставен, водата ще капе директно на плота.

Поставяне и сваляне

Издърпайте колектора за конденз от отделението му в задната част на основния корпус. Поставянето става по обратния ред.

Как да използвате кошницата Air Fryer за пържене/готвене с горещ въздух



Поставената във вътрешния съд кошница Air Fryer осигурява равномерна циркулация на въздуха по време на целия процес на готвене, когато

използвате някои от програмите за пържене/готвене с горещ въздух.

Първоначален воден тест

Отделете няколко минути, за разберете как работи този уред. Така ще опознаете тънкостите и спецификите на Вашия Duo Crisp Ultimate Lid.

Провеждане на първоначален (воден) тест

1. Извадете вътрешния съд от основния корпус и го напълнете с вода до линията, обозначаваща най-ниското ниво, без да добавяте храна.
2. Върнете обратно вътрешния съд в основния корпус.
3. Уверете се, че предпазната подложка за готвене под налягане е поставена (вижте стр. 17)
4. Затворете капака и преместете ръкохватката в позиция  **Lock (Заклучен)**.
5. Изберете програма **Pressure Cook (Готвене под налягане)**.
6. Натиснете бутон **Time (Време за готвене)** и завъртете основния бутон, като настроите времето на 5 минути. Натиснете основния бутон, за да потвърдите избора си.
7. Натиснете бутона **Steam release (Освобождаване на налягането)** неколкократно, докато селектирате **Quick Steam Release (Бързо освобождаване)**.
8. Натиснете бутона **Start (Старт)**, за да започнете.
Напълно нормално е излизането на слаби струи пара във фаза Preheating (Предварително загряване).
9. След приключване на програмата, уредът ще освободи налягането. Когато налягането бъде освободено, в лентата за съобщения ще се изпише **OK To Open Lid (Можете да отворите капака)**.
10. Преместете ръкохватката на капака в позиция  **Unlock (Отключен)**, за да го отворите.
11. Като използвате подходяща защита за ръцете, извадете вътрешния съд от основния корпус, изхвърлете водата и старателно подсушете вътрешния съд от външната му страна.

Това е! Можете да започнете готвенето :)

ПРОГРАМИ PRESSURE COOK (ГОТВЕНЕ ПОД НАЛЯГАНЕ) И STEAM (ПАРА)

Тези програми готвят под налягане, като използват пара под налягане, за да приготвят храната бързо, равномерно и напълно, за вкусни резултати всеки път.

⚠ ВНИМАНИЕ

ЗАДЪЛЖИТЕЛНО ИЗПОЛЗВАЙТЕ ВЪТРЕШЕН СЪД

Вътрешният съд е неразделна част от безопасността на уреда. Винаги поставяйте вътрешния съд в основния корпус преди готвене.

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

НЕ ПРЕПЪЛВАЙТЕ

Препълването на вътрешния съд може да причини наранявания и/или материални щети.

НЕ пълнете вътрешния съд над нивото на линията **PC MAX – 2/3 (Максимално ниво при готвене под налягане)**, отбелязана от вътрешната му страна. Когато готвите храни, които се разширяват или разпенват по време на готвене (напр. ориз, бобови храни, паста, някои меса и т.н.), **НЕ** пълнете вътрешния съд над нивото на линията – **1/2 (Наполовина пълно)**, отбелязана от вътрешната страна на вътрешния съд.

НЕ ОТВАРЯЙТЕ КАПАКА, ДОКАТО ГОТВИТЕ ПОД НАЛЯГАНЕ

НЕ отваряйте капака, докато готвите под налягане. Отварянето на капака преди освобождаването на парата може да причини изгаряния, наранявания и/или материални щети.

Използване на течности при готвене под налягане

Готвенето под налягане изисква добавянето на течност във вътрешния съд, за да се образува необходимата пара. За Duo Crisp Ultimate Lid е необходимо следното количество течност:

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

**Освен, ако рецептата не изисква друго.*

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.

Програма	Температура	Време за готвене по подразб.	Мин. време за готвене	Макс. време за готвене
Pressure Cook (Готвене под налягане)	Автоматично настроена	10 минути (00:10)	0 минути (00:00)	4 часа (04:00)
Steam (Пара)	Автоматично настроена	10 минути (00:10)	0 минути (00:00)	1 час (01:00)

Как да готвите под налягане или на пара

Етап 1: Предварително загряване

1. Извадете вътрешния съд от основния корпус и добавете продуктите в него.
2. Върнете обратно вътрешния съд в основния корпус.
3. Уверете се, че предпазната подложка за готвене под налягане е поставена (вижте стр. 17).
4. Затворете капака и преместете ръкохватката в позиция **Lock (Заклучено)**.
Вижте раздел "Затваряне и заключване на капака" на стр. 16 за повече информация.
5. Изберете **Pressure Cook (Готвене под налягане)** или **Steam (Пара)**. Светлинната на програмата ще започне да премигва.
6. Дисплеят показва времето за готвене по подразбиране или последно зададеното време. За да го промените, натиснете **Time (Време за готвене)** и завъртете основния бутон, за да настроите желаното време, след което натиснете основния бутон, за да потвърдите избора си.
7. Оставете автоматичната функция **Keep Warm (Поддържане на топла храна)** включена по подразбиране, или натиснете бутона **Keep Warm**, за да я изключите.
8. Дисплеят показва метода за освобождаване на налягането по подразбиране или последно зададения. За да го промените, натиснете бутона **Steam release (Освобождаване на налягането)** неколкократно, докато изберете желания метод.
Вижте раздел "Освобождаване на налягането" на стр. 19 за повече информация.
9. Натиснете бутона **Start (Старт)**. Индикаторът за прогреса показва, че уредът е във фаза **Preheating (Предварително загряване)**.

Възможно е да са необходими 10-15 минути за предварително загряване на уреда. Времето може да е и по-дълго от 15 минути, в зависимост от вида и количеството на храната. Замразените храни увеличават времето за предварително загряване.

Етап 2: Готвене

1. Когато уредът достигне необходимото ниво на налягане, започва фазата на готвене. Индикаторът за прогреса показва **Cooking (Готвене)** и таймерът започва да отчита оставащото до края време.
2. Когато таймерът отчете 00:00, готвенето спира. След приключване на програмата, уредът ще освободи налягането, според избрания метод на освобождаване на налягането.
3. Когато налягането бъде освободено, в лентата за съобщения ще се изпише **OK To Open Lid (Можете да отворите капака)**.
4. Натиснете **Cancel (Отказ)**, ако искате да приключите готвенето преди таймерът да спре.

Времето за готвене може да се регулира по всяко време през фазата на готвене.

Етап 3: Keep Warm (Поддържане на топла храна)

Когато програмата Pressure Cook (Готвене под налягане) приключи и се включи функцията **Keep Warm (Поддържане на топла храна)**, таймерът започва да отброява времето от **00:00** до 10 часа (**10:00**). Ако функцията **Keep Warm** е изключена, на екрана се изписва **End (Край)**. Натиснете **Cancel (Отказ)**, ако искате да изключите функцията Keep Warm (Поддържане на топла храна).

ПРОГРАМА SAUTÉ (СОТИРАНЕ)

Подобно на използването на тиган, скара тип плоча или грил с плоска повърхност, можете да използвате програма Sauté (Сотиране) за къкрене, редуциране и сгъстяване на течности и сосове, пържене по метода Stir-Fry (с разбъркване), сотиране, запържване, карамелизиране на зеленчуци, както и за запечатване на месо преди или след прилагането на други методи за готвене. Програмата може да се използва и за досготвяне на ястие, например след като е приключило готвенето под налягане на супа, да добавите фидето за 1-2 мин.

Изберете някоя от следните настройки за сотиране:

Темп. по подразб.	Мин. темп.	Макс. темп.	Време за готвене по подразб.	Мин. време за готвене	Макс. време за готвене
Level 1 (Ниво 1)	Level 1 (Ниво 1)	Level 6 (Ниво 6)	30 минути (00:30)	1 минута (00:01)	1 час (01:00)

Как да използвате програма Sautè (Сотиране)

Етап 1: Предварително загряване

1. Поставете вътрешния съд в основния корпус.
2. Уверете се, че предпазната подложка за готвене под налягане е поставена (вижте стр. 17).
3. Изберете **Sautè (Сотиране)**. Светлината на програмата ще започне да премигва.
4. Дисплеят показва зададеното време за готвене по подразбиране или последно използваното. За да го промените, натиснете **Time (Време за готвене)** и завъртете основния бутон, за да зададете време за готвене по желание. Натиснете основния бутон, за да потвърдите избора си.
5. Дисплеят показва зададеното ниво на температурата по подразбиране или последно използваното. За да го промените, натиснете **Temp (Температура)** и завъртете основния бутон, за да зададете ниво на температурата по желание. Натиснете основния бутон, за да потвърдите избора си.
Можете да избирате между 6 нива на температурата, показвани на дисплея: от Level 1 (Ниво 1) - най-ниска температура до Level 6 (Ниво 6) - най-висока температура. Тези нива са подобни на температурните нива на стандартен котлон.
6. Натиснете бутона **Start (Старт)**. Индикаторът за прогреса показва, че уредът е във фаза **Preheating (Предварително загряване)**.

Етап 2: Сотиране

1. Когато на екрана се изпише **Add Food**, добавете необходимите продукти.
2. Когато уредът достигне необходимата температура, индикаторът за прогреса се премества на фаза **Cooking (Готвене)**.
3. Ако съставките са напълно приготвени, преди да изтече времето, натиснете **Cancel (Отказ)**, за да прекратите програмата; в противен случай, когато програмата приключи, дисплеят ще покаже **End (Край)**.

Деглазиране

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

Сотиране преди Pressure Cook (Готвене под налягане) или Slow Cook (Бавно готвене)

Сотирането на месото и зеленчуците преди готвене под налягане или бавно готвене е идеалният начин да обогатите вкусовете, тъй като захарите се карамелизират от силната топлина на програмата **Sauté (Сотиране)**. Деглазирането на вътрешния съд позволява да добавите допълнителни вкусове към ястието, като същевременно ще предотврати залепването на храна по вътрешния съд и ще направи почистването му изключително лесно.

За да сотирате, преди да изберете друга програма: Сотирайте продуктите, след което натиснете **Cancel (Отказ)**. Деглазирайте, преди да превключите на **Pressure Cook (Готвене под налягане)** или **Slow Cook (Бавно готвене)**. Изберете желаната програма, за да продължите готвенето.

ПРОГРАМА SLOW COOK (БАВНО ГОТВЕНЕ)


Използвайте **Slow Cook (Бавно готвене)**, за да пригответе лесни домашни ястия в един съд и с едно натискане на бутона - от мак-енд-чийз, до отделящи се от костта сочни и крехки ребърца или дърпано свинско месо. Програмата работи без налягане.

Изберете някои от следните настройки за бавно готвене:

Темп. по подразб.	Мин. темп.	Макс. темп.	Време за готвене по подразб.	Мин. време за готвене	Макс. време за готвене
High/Висока	Low/Ниска	High/Висока	4 часа (04:00)	30 минути (00:30)	24 часа (24:00)

Как да използвате програма Slow Cook (Бавно готвене)

Етап 1: Предварително загряване

1. Добавете хранителните продукти и течни съставки във вътрешния съд, според съответната рецепта.
2. Поставете вътрешния съд в основния корпус.
3. Уверете се, че предпазната подложка за готвене под налягане е поставена (виж стр. 17).
4. Затворете капака и преместете ръкохватката в позиция  **Lock (Заклучено)**.

Вижте раздел **"Затваряне и заключване на капака"** на стр. 16 за повече информация.

Етап 2: Готвене

1. Изберете **Slow Cook (Бавно готвене)**. Светлината на програмата ще започне да премигва.
2. Дисплеят показва зададеното време за готвене по подразбиране или последно използваното. За да го промените, натиснете **Time (Време за готвене)** и завъртете основния бутон, за да зададете време за готвене по желание. Натиснете основния бутон, за да потвърдите избора си.
3. Дисплеят показва зададеното ниво на температурата по подразбиране или последно използваното. За да го промените, натиснете **Temp (Температура)** и завъртете основния бутон, за да зададете ниво на температурата по желание. Натиснете основния бутон, за да потвърдите избора си.
4. Оставете автоматичната функция Keep Warm (Поддържане на топла храна) включена по подразбиране, или натиснете бутона **Keep Warm**, за да я изключите.
5. Натиснете **Start (Старт)**, за да започнете. Индикаторът за прогреса показва **Preheating (Предварително загряване)** и таймерът започва обратно отброяване веднага.

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

Когато таймерът отчете 00:00, готвенето спира.

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

Keep Warm (Поддържане на храната топла)

Когато програмата приключи, дисплеят показва **End (Край)**, ако функцията Keep Warm е изключена. Ако функцията Keep Warm е включена, таймерът започва да отброява времето от **00:00** до 10 часа (**10:00**). Натиснете **Cancel (Отказ)**, ако желаете да изключите функцията Keep Warm (Поддържане на топла храна).

ПРОГРАМА SOUS VIDE (СУ ВИД)

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

Изберете някои от следните настройки за готвене су вид:


Темп. по подразб.	Мин. темп.	Макс. темп.	Време за готвене по подразб.	Мин. време за готвене	Макс. време за готвене
56° C	25° C	90 °C	3 часа (03:00)	30 минути (00:30)	99 часа, 30 минути (99:30)

Ще са Ви необходими:

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

Как да използвате програма Sous Vide (Су Вид)

Етап 1: Предварително загряване (Подготовка на водната баня за Су Вид)

1. Напълнете вътрешния съд с вода до нивото на линията 1/2 (Наполовина пълно), отбелязана на вътрешния съд.
2. Поставете вътрешния съд в основния корпус.
3. Уверете се, че предпазната подложка за готвене под налягане е поставена (виж стр. 17).
4. Затворете капака и преместете ръкохватката в позиция  **Lock (Заклучено)**.

Вижте раздел "Затваряне и заключване на капака" на стр. 16 за повече информация.

5. Изберете **Sous Vide (Су Вид)**. Светлината на програмата ще започне да премигва.
6. Дисплеят показва зададеното време за готвене по подразбиране или последно използваното. За да го промените, натиснете **Time (Време за готвене)** и завъртете основния бутон, за да зададете време за готвене по желание.

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

7. Дисплеят показва зададената температурата по подразбиране или последно използваното. За да го промените, натиснете **Temp (Температура)**

и завъртете основния бутон, за да зададете температурата по желание. Натиснете основния бутон, за да потвърдите избора си.

8. Натиснете **Start (Старт)**, за да започнете да подгрявате водната баня. Индикаторът за прогреса показва **Preheating (Предварително загряване)**.

Етап 2: Подготовка на храната

1. Докато водата се нагрява, започнете с подправянето на храната според рецептата или по желание. За съвети вижте секция **“Съставки и подправки”** на стр. 30.
2. Когато сте готови, разпределете всяка порция храна в отделна торбичка.
3. Премахнете целия въздух от торбичките и ги запечатайте плътно.

Етап 3: Готвене

1. Когато в лентата за съобщения се изпише **Add Food (Добавете храна)**, отключете и отворете капака, след което внимателно потопете запечатаните торбички.

Храната в торбичките трябва да е изцяло потопена. Ако използвате торбичка за многократна употреба, се уверете, че ципът остава над водата.

2. Затворете капака и преместете ръкохватката в позиция **🔒 Lock (Заклучен)**.

Вижте раздел “Затваряне и заключване на капака” на стр. 16 за повече информация.

Индикаторът за прогреса показва **Cooking (Готвене)**.

3. Ако съставките са напълно пригответени, преди да изтече времето, натиснете **Cancel (Отказ)**, за да прекратите програмата; в противен случай, когато програмата приключи, в лентата за съобщения ще се изпише **End (Край)**.

Етап 4: Изваждане на храната

1. Когато програмата приключи, дисплеят показва **End (Край)**. Отворете капака и използвайте кухненска щипка, за да извадите внимателно торбичките от горещата вода.
2. Отворете торбичките и използвайте термометър, за да проверите дали храната е готова.

Обратно запечатване

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

1. След готвене Су Вид, извадете месото от торбичката за готвене и внимателно го подсушете, за да отстраните възможно най-много влага от повърхността на месото.
2. Използвайте програмата Sauté (Сотиране), настроена на висока степен, или чугунен тиган, кухненска горелка или грил, за да запечатате добре месото и да запазите вътре влагата и соковете.

Съставки и подправки

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

Съхранение на сготвената храна

Ако ястието няма да бъде консумирано веднага след готвене Су Вид, потопете неотворените торбички в ледена вода, за да намалите бързо температурата, след което съхранявайте в хладилник.

ПРОГРАМА YOGURT (КИСЕЛО МЛЯКО/ЙОГУРТ)

С Вашия Duo Crisp Ultimate Lid можете лесно да заквасите вкусно млечно или немлечно кисело мляко.

Изберете някоя от следните настройки за приготвяне на кисело мляко:

Темп. за пастъриз.	Темп. за фермент.	Време за пастъриз.	Време за фермент. по подразб.	Мин. време за фермент.	Макс. време за фермент.
Автом. настройка	Автом. настройка	Автоматична настройка 30 минути (00:30)	8 часа (08:00)	6 часа (06:00)	24 часа (24:00)

Как да пригответе кисело мляко

Приготвянето на кисело мляко е тристепенен процес, който започва с пастъризиране на млякото, след това добавяне на закваска и накрая охлаждане. За получаване на оптимални резултати, винаги следвайте изпитани рецепти.

Ще са Ви необходими:

- Мляко или немлечна алтернатива (ядково мляко)
- Закваска

Етап 1: Подготовка

1. Подгответе продуктите съобразно рецептата, която ще следвате.
2. Добавете млякото или немлечната алтернатива във вътрешния съд.

Етап 2: Пастъризиране на млякото

1. Поставете вътрешния съд в основния корпус.
2. Уверете се, че предпазната подложка за готвене под налягане е поставена (виж стр. 17).
3. Затворете капака и преместете ръкохватката в позиция **🔒 Lock (Заклучен)**.

Вижте раздел **“Затваряне и заключване на капака”** на стр. 16 за повече информация.

4. Изберете **Yogurt (Кисело мляко/Йогурт)**. Светлината на програмата започва да премигва.
5. Натиснете **Start (Старт)**, за да започнете. Индикаторът за прогреса е в първа фаза на етап **Cooking (Готвене)**, при който уредът започва да се загрева. В лентата за съобщения се изписва **Step 1. Pasteurize (Стъпка 1. Пастъризиране)**.
6. Когато пастъризирането завърши, индикаторът за прогреса е във втора фаза на етап **Cooking (Готвене)**, при който уредът започва да понижава температурата си. Отворете капака, за по-бързо охлаждане. Това отнема около 90 минути. В лентата за съобщения се изписва **Cooling down (Охлаждане)**.

Етап 3: Ферментация на млякото

1. Когато уредът достигне необходимата температура за ферментация и в лентата за съобщения се изписва **Add Yoghurt Starter**, добавете закваската и затворете капака.

За закваска можете да използвате и обикновено кисело мляко с активни култури (млечни бактерии). Следвайте проверена рецепта за кисело мляко в Instant Pot, когато използвате обикновено кисело мляко като закваска.

2. Необходимо е да добавите закваската в рамките на 30 минути. Ако не го направите за това време, програмата автоматично ще се изключи.
3. Дисплеят показва зададеното време за ферментация по подразбиране или последно използваното. За да го промените, натиснете **Time (Време за готвене)** и завъртете основния бутон, за да зададете време за ферментация по желание. Натиснете основния бутон, за да потвърдите.
Стандартното време за ферментация е 8 часа, но може да варира според рецептата и вкусовете предпочитания.
4. Натиснете **Start (Старт)**, за да започнете. Индикаторът за прогреса е в трета фаза на етап **Cooking (Готвене)**. В лентата за съобщения се изписва **Step 2. Ferment (Стъпка 2. Ферментация)**.
5. Когато процесът на ферментация завърши, дисплеят показва **End (Край)**.

Съвети за приготвяне на кисело мляко

- Колкото по-гъсто е прясното мляко, толкова по-плътно ще е киселото мляко.
- За максимално гъсто кисело мляко (богат кремообразен йогурт в гръцки стил), прецедете течната суроватка от кисело мляко с тензук или през торбичка за мляко.
- Колкото по-дълго оставите млякото да ферментира, толкова по-остър/кисел ще бъде вкусът на киселото мляко.
- Охладете току що приготвеното кисело мляко, след което го поставете в хладилника (покрито) за 12-24 часа, за да се развие вкусът.
- Медът, ядките, семената и пресните плодове са перфектно допълнение към домашното кисело мляко.

Размер на уреда / Вместимост	Минимално количество на млякото	Максимално количество на млякото
6.2 литра	1000 мл. (4 чаши)	3.8 литра

ПРОГРАМА AIR FRY (ПЪРЖЕНЕ/ГОТВЕНЕ С ГОРЕЩ ВЪЗДУХ)

Можете да пържите с малко количество мазнина различни храни, пресни или замразени, до получаване на хрупкава коричка.

Програмите за пържене/готвене с горещ въздух са чудесен начин да придадете на ястията страхотни текстура и вкус. Можете да започнете с готвене под налягане и да довършите ястието с някоя от тях, получавайки страхотна коричка, или пък можете да пригответе ястието от начало до край само чрез пържене/готвене с горещ въздух.

Уверете се, че винаги сте поставили вътрешния съд от неръждаема стомана.

Изберете някоя от следните настройки за пържене с горещ въздух:

Температура по подразб.	Мин. темп.	Макс. темп.	Време за готвене по подразб.	Мин. време за готвене	Макс. време за готвене
204°C	82°C	204°C	18 минути (00:18)	1 минута (00:01)	1 час (01:00)

Как да използвате програма Air Fry (Пържене/готвене с горещ въздух)

Етап 1: Предварително загряване

1. Поставете вътрешния съд в основния корпус.
2. Поставете кошницата Air Fryer във вътрешния съд.
3. **НЕ** поставяйте предпазната подложка за готвене под налягане на капака.
4. Затворете капака.

Вижте "Затваряне и заключване на капака" на стр. 16 за повече информация.

5. Изберете **Air Fry (Пържене с горещ въздух)**. Светлината на програмата ще започне да премигва.
6. Дисплеят показва зададеното време за готвене по подразбиране или последно използваното. За да го промените, натиснете **Time (Време за готвене)** и завъртете основния бутон, за да зададете време за готвене по желание. Натиснете основния бутон, за да потвърдите избора си.
7. Дисплеят показва зададената температурата по подразбиране или последно използваната. За да я промените, натиснете **Temp (Температура)** и завъртете основния бутон, за да зададете температурата по желание. Натиснете основния бутон, за да потвърдите избора си.

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

Можете да добавите храната във вътрешния съд преди или след предварителното загряване, според типа храна и препоръката на съответната рецепта. Предварителното загряване е важна стъпка при използване на кошницата Air Fryer.

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

9. Уредът започва да пържи с горещ въздух и дисплеят изписва **Cooking (Готвене)**.
10. Когато уредът сигнализира с **Turn food**, отворете капака, разбъркайте/обърнете храната и затворете капака.
11. Когато таймерът отчете 00:00, готвенето спира.
12. Ако съставките са напълно приготвени, преди да изтече времето, натиснете **Cancel (Отказ)**, за да прекратите програмата; в противен случай, когато програмата приключи, дисплеят ще покаже **End (Край)**.

Съвети за готвене

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

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

Посетете нашия сайт www.instantpot.bg за насоки и съвети относно времена

за готвене* и специално разработени рецепти или свалете безплатното мобилно приложение **Instant Brands Connect** (достъпно на английски език).

*Времената за готвене са само препоръчителни.

ПРОГРАМИ ВАКЕ И ROAST (ПЕЧЕНЕ)

Изберете някоя от следните настройки за всяка една от програмите:

Програма	Темп. по подразб.	Мин. темп.	Макс. темп.	Време за готвене по подразб.	Мин. време за готвене	Макс. време за готвене
Вакe (Печене) За печене на храни, които нямат солидна структура преди процеса на готвене, напр. тесто/ смес за кексове, мъфини и др.	185°C	82°C	204°C	30 минути (00:30)	1 минута (00:01)	1 час (01:00)
Roast (Печене) За печене на храни със солидна структура, напр. месо, зеленчуци.	193°C	82°C	204°C	40 минути (00:40)	1 минута (00:01)	1 час (01:00)

В зависимост от рецептата, можете да използвате кошницата Air Fryer или друг аксесоар, подходящ за употреба във фурна, или можете да поставите храната директно във вътрешния съд.

Важно: Уверете се, че винаги първо сте поставили вътрешния съд от неръждаема стомана в основния корпус.

Как да използвате програми Вакe и Roast (Печене)

Етап 1: Подготовка

1. Пригответе продуктите според рецептата.
2. Ако печете сладкиш или хляб, поставете продуктите в подходяща като размер и за употреба във фурна форма за печене, като например форма за торта с падащо дъно.

Оставете около 2.5 см. пространство около всички страни на съда за печене, за да може топлината да циркулира равномерно. Ако печете месо, сложете продуктите в кошницата за пържене с горещ въздух.

Етап 2: Готвене

1. Поставете вътрешния съд в основния корпус, а след това в него поставете кошницата Air Fryer или допълнителната форма за печене.
2. **НЕ** поставяйте предпазната подложка за готвене под налягане на капака.
3. Затворете капака.

Вижте "Затваряне и заключване на капака" на стр. 16 за повече информация.

4. Изберете **Bake (Печене)** или **Roast (Печене)**. Светлината на програмата ще започне да премигва.
5. Дисплеят показва зададеното време за готвене по подразбиране или последно използваното. За да го промените, натиснете **Time (Време за готвене)** и завъртете основния бутон, за да зададете време за готвене по желание. Натиснете основния бутон, за да потвърдите избора си.
6. Дисплеят показва зададената температурата по подразбиране или последно използваната. За да я промените, натиснете **Temp (Температура)** и завъртете основния бутон, за да зададете температурата по желание. Натиснете основния бутон, за да потвърдите избора си.
7. Натиснете **Start (Старт)**. Индикаторът за прогреса показва **Preheating (Предварително загряване)**.
8. Когато в лентата за съобщения се изпише надпис **Add Food (Добавяне на храна)**, отворете капака, добавете храната и отново затворете капака.
9. Уредът започва да пече и индикаторът за прогреса показва **Cooking (Готвене)**, а таймерът отчита оставащото време до края на програмата.
10. Когато таймерът отчете 00:00, готвенето спира.
11. Ако съставките са напълно приготвени, преди да изтече времето, натиснете **Cancel (Отказ)**, за да прекратите програмата; в противен случай, когато програмата приключи, дисплеят ще покаже **End (Край)**.

ПРОГРАМА GRILL (ГРИЛ)

Можете да гриловате различни храни - меса, морски дарове и зеленчуци. Изберете някоя от следните настройки за грил:

Температура по подразб.	Мин. темп.	Макс. темп.	Време за готвене по подразб.	Мин. време за готвене	Макс. време за готвене
204°C	Не се регулира	Не се регулира	6 минути (00:06)	1 минута (00:01)	40 минути (00:40)

Как да използвате програма Grill (Грил)

Етап 1: Подготовка

1. Подгответе продуктите според рецептата.
2. Поставете продуктите в кошницата за готвене с горещ въздух.

Етап 2: Готвене

1. Поставете вътрешния съд в основния корпус.
2. Поставете кошницата Air Fryer във вътрешния съд.
3. **НЕ** поставяйте предпазната подложка за готвене под налягане на капака.
4. Затворете капака и го заключете с помощта на ръкохватката.

Вижте "Затваряне и заключване на капака" на стр. 16 за повече информация.

5. Изберете **Grill (Грил)**. Светлината на програмата ще започне да премигва.
6. Дисплеят показва зададеното време за готвене по подразбиране или последно използваното. За да го промените, натиснете **Time (Време за готвене)** и завъртете основния бутон, за да зададете време за готвене по желание. Натиснете основния бутон, за да потвърдите избора си.
7. Натиснете **Start (Старт)**. Уредът започва да пече и дисплеят изписва **Cooking (Готвене)**, а таймерът отчита оставащото време до края на програмата.
8. Когато таймерът отчете 00:00, готвенето спира.
9. Ако съставките са напълно пригответи, преди да изтече времето, натиснете **Cancel (Отказ)**, за да прекратите програмата; в противен случай, когато програмата приключи, дисплеят ще покаже **End (Край)**.

ПРОГРАМИ DEHYDRATE (ДЕХИДРАТИРАНЕ/ СУШЕНЕ) И PROOFING (ВТАСВАНЕ)

Прилагат ниска температура за дълъг период от време, за да изсуши безопасно хранителните продукти или да помогне на тестото да втаса преди печене.

Можете да изсушите плодови или зеленчукови резенчета/чипс, или да пригответе всякакви видове снакс от месо (като јерку от говеждо месо).

Дехидратираното месо може да бъде опасно. Винаги следвайте проверена рецепта, когато дехидратирате месо.

Изберете една от следните настройки за всяка от програмите:

Програма	Темп. по подразб.	Мин. темп.	Макс. темп.	Време за готвене по подразб.	Мин. време за готвене	Макс. време за готвене
Dehydrate (Дехидрат./ Сушене)	51°C	40°C	73°C	7 часа (07:00)	1 час (01:00)	72 часа (72:00)
Proofing (Втасване)	25°C	23°C	35°C	1 час (01:00)	30 минути (00:30)	3 часа (03:00)

Как да използвате програми Dehydrate (Дехидратиране/ Сушене) и Proofing (Втасване)

Етап 1: Подготовка

1. Подгответе продуктите според рецептата.
2. Поставете продуктите в кошницата Air Fryer.

Етап 2: Готвене

1. Поставете вътрешния съд в основния корпус.
2. Поставете кошницата Air Fryer във вътрешния съд.
3. **НЕ** поставяйте предпазната подложка за готвене под налягане на капака.
4. Затворете капака и го заключете с помощта на ръкохватката.
Вижте "Затваряне и заключване на капака" на стр. 16 за повече информация.
5. Изберете **Dehydrate (Дехидратиране/Сушене)** или **Proofing (Втасване)**. Светлината на програмата ще започне да премигва.
6. Дисплеят показва зададеното време за готвене по подразбиране или

последно използваното. За да го промените, натиснете **Time (Време за готвене)** и завъртете основния бутон, за да зададете време за готвене по желание. Натиснете основния бутон, за да потвърдите избора си.

7. Дисплеят показва зададената температура по подразбиране или последно използваната. За да я промените, натиснете **Temp (Температура)** и завъртете основния бутон, за да зададете температурата по желание. Натиснете основния бутон, за да потвърдите избора си.
8. Натиснете **Start (Старт)**. Уредът започва да дехидратира/суши или да втасва и индикаторът за прогреса показва **Cooking (Готвене)**, а таймерът отчита оставащото време до края на програмата.
9. Когато таймерът отчете 00:00, готвенето спира.
10. Ако съставките са напълно приготвени, преди да изтече времето, натиснете **Cancel (Отказ)**, за да прекратите програмата; в противен случай, когато програмата приключи, дисплеят ще покаже **End (Край)**.

ПРОГРАМА KEEP WARM (ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛА ХРАНА)

Идеална за подгриване/претопляне на ястия или затопляне на храна за дълго време. Може да включите **Keep Warm (Поддържане на топла храна)** автоматично след приключване на готвенето на голяма част от програмите.

Изберете една от следните настройки на програмата **Keep Warm**.

Темп. по подразб.	Мин. темп.	Макс. темп.	Време за готвене по подразб.	Мин. време за готвене	Макс. време за готвене
Няма	Low (Ниска) 62°C	High (Висока) 77°C	10 часа (10:00)	10 минути (00:10)	10 часа (10:00)

Как да използвате програма Keep Warm (Поддържане на топла храна)

Етап 1: Подготовка

Поставете храната, която искате да претоплите във вътрешния съд за готвене.

Етап 2: Претопляне

1. Поставете вътрешния съд в основния корпус.
2. Уверете се, че предпазната подложка за готвене под налягане е поставена (виж стр. 17).

3. Затворете капака и преместете ръкохватката в позиция  **Lock (Заклучен)**.
Вижте раздел “Затваряне и заключване на капака” на стр. 16 за повече информация.
4. Изберете **Keep Warm (Поддържане на храната топла)**. Светлината на програмата ще започне да премигва.
5. Дисплеят показва зададеното време за готвене по подразбиране или последно използваното. За да го промените, натиснете **Time (Време за готвене)** и завъртете основния бутон, за да зададете време за готвене по желание. Натиснете основния бутон, за да потвърдите избора си.
6. Дисплеят показва зададеното ниво на температурата по подразбиране или последно използваното. За да го промените, натиснете **Temp (Температура)** и завъртете основния бутон, за да зададете температурата по желание. Натиснете основния бутон, за да потвърдите избора си.
7. Натиснете **Start (Старт)**. Индикаторът за прогреса показва **Keep Warm (Поддържане на топла храна)**, а таймерът отчита оставащото време до края на програмата.
8. Когато Keep Warm приключи, дисплеят показва **End (Край)**.

ВНИМАНИЕ

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

ГРИЖА И ПОЧИСТВАНЕ

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

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

Оставете всички повърхности да изсъхнат напълно преди употреба и преди

СИ **⚠ ВНИМАНИЕ**

НЕ потапяйте основния корпус, капака Ultimate Lid и/или захранващия кабел и щепсела във вода или каквато и да е течност, с цел защита от токов удар.

Части / Аксесоари	Методи за почистване и инструкции
<p>Аксесоари*</p> <ul style="list-style-type: none"> • Кошница Air Fryer • Основа за кошница Air Fryer • Предпазна подложка за готвене под налягане • Колектор за конденз 	<ul style="list-style-type: none"> • Почистете след всяка употреба. • Почистете ръчно с гореща вода и мек препарат за съдове или поставете върху горния ред в съдомиялна машина. • НЕ използвайте абразивни химически препарати или гъби за измиване, по-абразивни от мека четка за зъби. • Проверявайте колектора за конденз след всяка употреба и го изправайте и почиствайте при необходимост. Не оставяйте в него да престояват храна или влага, тъй като това може да доведе до развитието на вредни бактерии.
<p>Елементи на предпазната подложка за готвене под налягане</p> <ul style="list-style-type: none"> • Клапан за изпускане на пара • Анти-блокиращ щит • Поплавъчен клапан • Силиконова тапа на поплавъчен клапан 	<p>Премахвайте всички подвижни части от предпазната подложка за готвене под налягане преди почистване.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Проверявайте за остатъци от храна и почиствайте след всяка употреба, за да предотвратите запушване. Почистете ръчно с гореща вода и мек препарат за съдове или поставете върху горния ред в съдомиялна машина. • След като сте премахнали клапана за изпускане на пара и анти-блокиращия щит, почиствайте вътрешността на тръбата за изпускане на пара с четчица за почистване на тръби, за да предотвратите запушване.
<p>Капак Ultimate Lid</p>	<p>Оставете капака да се охлади до стайна температура преди почистване. Почиствайте с много леко навлажнена кърпа, за да отстраните остатъците от храна.</p>
<p>Вътрешен съд за готвене</p>	<p>Подходящ за почистване в съдомиялна машина.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Почиствайте 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 наикисне за няколко часа за лесно почистване. • Уверете се, че всички външни повърхности са сухи преди да поставите вътрешния съд в основния корпус.
<p>Захранващ кабел</p>	<p>Почиствайте, при необходимост, с много леко навлажнена кърпа.</p>

<p>Основен корпус</p>	<p>Почиствайте с много леко навлажнена гъба. НЕ почиствайте в съдомиялна машина и НЕ потапяйте във вода или друга течност.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Избърсвайте вътрешността на основния корпус, както и канала за конденз, с много леко навлажнена кърпа, за да се уверите, че остатъците от храна са премахнати. Оставете ги да изсъхнат напълно преди да поставите вътрешния съд. • Почиствайте външната част на основния корпус и контролния панел с мека, много леко навлажнена кърпа или гъба. • Избърсвайте до сухо, за да избегнете появата на ивици.
------------------------------	---

** 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.*

ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

Проблем	Възможна причина	Решение
<p>Дисплеят остава черен след включване на захранващия кабел</p>	<p>Лоша захранваща връзка или липса на електричество.</p>	<p>Проверете контакта, за да се уверите, че има захранване. Проверете захранващия кабел за повреда. Ако забележите повреда, свържете се с Отдел за обслужване на клиенти.</p>
	<p>Електрическият предпазител на уреда е изгорял.</p>	<p>Свържете се с Отдел за обслужване на клиенти.</p>
<p>Изпускане на пара по ръба на капака</p>	<p>Капакът не е затворен правилно.</p>	<p>Отворете, след това затворете капака.</p>
	<p>Ръбът на вътрешния съд може да е деформиран.</p>	<p>Проверете за деформации и се свържете с Отдел за обслужване на клиенти.</p>
	<p>Повредено или деформирано уплътнение. Проверете уплътнението на предпазната подложка за напуквания или деформации.</p>	<p>Проверете уплътнението на предпазната подложка за напуквания или деформации. При наличие на такива, е необходимо предпазната подложка, заедно с уплътнението да бъде подменена. При необходимост, се свържете с Отдел за обслужване на клиенти.</p>
	<p>Залепнали хранителни остатъци.</p>	<p>Проверете ръба на вътрешния съд и уплътнителния пръстен за остатъци от храна. Почистете ги старателно.</p>
<p>Затруднение при затварянето на капака</p>	<p>Съдържанието в уреда е все още горещо.</p>	<p>Оставете капака отворен и изчакайте ястието да се охлади, преди да опитате отново.</p>

Проблем	Възможна причина	Решение
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 на дисплея се изпише "OK To Open Lid" (Можете да отворите капака)..
	Залепнали хранителни остатъци.	Наличие на хранителни остатъци по елементите на предпазната подложка. Почистете ги старателно..
	Препълнен вътрешен съд.	Разместването на храната в уреда, по всяка вероятност, ще доведе до освобождаване на блокираните елементи. При необходимост, се свържете с Отдел за обслужване на клиенти .
	Приготвяне на храна, която силно се е разширила в процеса на готвене и подпира поплавчния клапан със силиконовата тапа.	
Недобре почистени елементи на предпазна подложка за готвене под налягане.		
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.	Изчакайте съдържанието във вътрешния съд да се охлади и/или отворете капака плавно, за да се изравни налягането.
Малко количество пара изтича/съска от отвора за изпускане на пара по време на готвене	Капакът не е заключен.	Проверете дали ръкохватката на капака е в позиция Lock (Заключен) .
	Уредът регулира излишното налягане.	Това е нормално и не се изисква действие.
	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: 6.2 литра - 500 мл.
	Недобре почистена предпазна подложка за готвене под налягане.	Почиствайте старателно предпазната подложка и нейните елементи след всяка употреба, с цел отстраняване на залепнали хранителни остатъци и изправно функциониране на уреда.
Струи пара излизат от отвора за изпускане на пара, когато уредът е във фаза Cooking (Готвене)	Няма достатъчно течност във вътрешния съд (ВС).	Добавете вода/течност на водна основа във ВС според вместимостта на уреда: 6.2 литра - 500 мл.
	Грешка в сензора на налягане.	Свържете с Отдел за обслужване на клиенти .

Проблем	Възможна причина	Решение
Звук на щракване или звук на пукане от време на време	Звукът от превключване на нагревателя или гъвкавите пластини под нагревателя се движат при смяна на температура.	Това е нормално; не се изисква действие.
	Дъното на вътрешния съд (ВС) за готвене е мокро.	Избършете външната повърхност на съда за готвене. Уверете се, че нагревателят е сух, преди да поставите съда за готвене в корпуса на уреда.
Черен дим излиза от капака	Остатъци от храна по нагревателя на капака, по вътрешния съд или аксесоарите.	Отворете капакът и го оставете да се охлади до стайна температура. Извадете храната и аксесоарите от вътрешния съд, след което почистете старателно засегнатата зона.
	Използвате мазнина с ниска точка на димене.	Изберете мазнина с висока точка на димене, като например олио от рапица, авокадо, соя, оризово олио и др.
	Неизправна електрическа връзка или нагревател.	Свържете се с Отдел за обслужване на клиенти .
Бял дим излиза от капака	Готвите храни с високо съдържание на мазнини, като бекон, наденички и бургери.	Избягвайте пърженето с горещ въздух на храни с високо съдържание на мазнини.
	Изпарява се вода, като се образува гъста пара.	Подсушавайте влажните храни преди готвене/пържене с горещ въздух. Не добавяйте вода или друга течност във вътрешния съд, когато готвите/пържите с горещ въздух.
	Подправките на храната са полепнали към нагревателя.	Бъдете внимателни, когато подправяте храна. Намазнявайте зеленчуците и месото преди добавяне на подправки, така че подправките да прилепнат по-лесно към тях и да не бъдат раздухани от вентилатора.
Капакът е заключен и ръкохватката не позволява отключване	Уредът е под налягане.	Изчакайте налягането да се освободи изцяло, след което плъзнете ръкохватката в позиция Unlock (Отключен) .
	Нещо възпрепятства нормалната работа на поплавъчния клапан (вътрешният съд е препълнен или храната, която приготвяте, се е разширила и подпира клапана с уплътнението).	Свържете се с Отдел за обслужване на клиенти .

Проблем	Възможна причина	Решение
Капакът е заключен и ръкохватката не позволява отключване	Силиконовата тапа е залепнала към предпазната подложка, тъй като има натрупани замърсявания.	Свържете се с Отдел за обслужване на клиенти .
	Механична повреда в ръкохватката	Свържете се с Отдел за обслужване на клиенти .
Уредът седи дълго време във фаза на предварително загряване	Интензивно изпускане на пара преди уредът да премине във фаза на готвене.	Уверете се, че в уреда има достатъчно течност. След приключване на готвенето, проведете воден тест. В случай че не е успешен, се свържете с Отдел за обслужване на клиенти .
	Елементите на предпазната подложка са поставени неправилно.	Уверете се, че всички елементи на предпазната подложка са поставени правилно и ги почистете под течаща вода. Уверете се, че силиконовата тапа е поставена от правилната страна на предпазната подложка (тапата е от страната на халката за захващане). Направете воден тест. В случай че не е успешен, се свържете с Отдел за обслужване на клиенти .
При натискане на бутоните на дисплея, уредът не реагира	Необходимо разработване на бутоните при нови уреди.	Натиснете бутоните еднократно, бързо, без да задържате самия бутон. При коректно натискане, ще се чуе леко щракване. Ако не отреагира само един бутон, е възможно да има технически проблем и е необходимо да се свържете с Отдел за обслужване на клиенти .
Надпис на дисплея Remove Pressure Cooking Cover (Премахнете предпазната подложка за готвене под налягане) при поставена такава	Подложката за готвене под налягане (капакът за готвене под налягане) е поставена на програма, която не го изисква.	Премахнете предпазната подложка и опитайте отново.

Проблем	Възможна причина	Решение
Надпис на дисплея Remove Pressure Cooking Cover (Премахнете предпазната подложка за готвене под налягане) при поставена такава	Сензор на капака не отчита, че подложката е премахната.	Отворете капака и погледнете реотаните на запичащия капак. Отляво и отдясно на реотаните има два пина, симетрично разположени. Същите сигнализируют на уреда кога предпазната подложка е поставена или свалена. Опитайте да ги раздвижите, чрез неколнократни натискания на пинчетата. Ако след манипулацията уредът продължава да не работи нормално, се свържете с Отдел за обслужване на клиенти .

КОДОВЕ ЗА ГРЕШКИ

В случай, че на дисплея на Вашия уред, се покаже код за грешка от следния списък, това означава, че се е появила неизправност. По-надолу са описани действията, които трябва да предприемете, за да **разрешите** проблема.

Код за грешка	Възможна причина	Решение
C1 C3	Неизправен сензор	Изключете уреда от захранването за поне 4 часа. Включете го отново и в случай че не изписва код за грешка, направете Първоначален воден тест . Ако повторно изписва код за грешка, свържете се с Отдел за обслужване на клиенти .
C4	Дисплеят остава черен след включване на захранващия кабел	Свържете с Отдел за обслужване на клиенти .
C6	Неизправност във връзката с контролния панел	Свържете с Отдел за обслужване на клиенти .
C7	Липса на налягане	Изключете уреда от захранването. Включете го отново и в случай че не изписва код за грешка, направете Първоначален воден тест . Ако повторно изписва код за грешка, свържете се с Отдел за обслужване на клиенти .
Food Burn	Установена е висока температура на дъното на ВС; уредът автоматично намалява температурата, за да се избегне прегряване	Натрупване на отлагания на дъното на вътрешния съд (ВС) може да възпрепятства правилното отдаване на топлина. Изключете уреда, освободете налягането и проверете дъното на ВС. Не забравяйте да деглазирате.
PrSE	Натрупало се е налягане по време на програмата за готвене без налягане.	Свържете с Отдел за обслужване на клиенти .

*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 авторизиран сервизен представител.

ЖЪЛТА ЛИСТОВКА

Прочетете всички предупреждения върху опаковките, предупредителните листовки, предупредителните етикети и предупредителните стикери. Премахнете всички опаковки (опаковъчни материали), предупредителни листовки и предупредителни етикети от уреда и аксесоарите. Прочетете **ВАЖНИ МЕРКИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ** в приложените инструкции преди да използвате уреда.

НЕ ОТВАРЯЙТЕ капака насила, докато поплавъчният клапан е все още изскочил нагоре (Когато налягането бъде освободено, в лентата за съобщения ще се изпише **OK To Open Lid (Можете да отворите капака)**).

Когато провеждате **ПЪРВОНАЧАЛЕН ТЕСТ**, напълнете вътрешния съд с 3 чаши вода (~ 750 мл). Вижте приложените инструкции за пълни детайли.

▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

КОГАТО ГОТВИТЕ ПОД НАЛЯГАНЕ: НЕ пълнете вътрешния съд над ниво **PC MAX – 2/3 (Максимално ниво за готвене под налягане)**, отбелязано от вътрешната страна на вътрешния съд. Бъдете изключително внимателни при готвене и освобождаване на налягането на храни, които се разширяват по време на готвене, както и храни като ябълков сос, червени боровинки, ечемик, овесени ядки, грах, нудли и т.н., тъй като тези храни могат да се разпенят или да пръснат, което може да запуши тръбата за изпускане на пара и/или клапана за изпускане на пара. Не пълнете вътрешния съд над нивото на линията – **1/2 (Наполовина пълно)**, когато готвите тези храни.

КОГАТО ИЗПОЛЗВАТЕ КАПАКА AIR FRYER (ЗА ПЪРЖЕНЕ / ГОТВЕНЕ С ГОРЕЩ ВЪЗДУХ): НЕ пълнете вътрешния съд над ниво **PC MAX – 2/3**, тъй като прегрътването може да доведе до контакт на храна с нагревателя на капака Air Fryer, което може да причини повреда на капака/уред.

ОРАНЖЕВА ЛИСТОВКА

▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

НЕ ОСТАВЯЙТЕ храна или външни обекти върху нагревателя. Винаги преди готвене се уверете, че върху нагревателя няма мазнини или остатъци от храна. **При готвене винаги използвайте само оригинални вътрешни съдове от неръждаема стомана Instant Pot.**

Премахнете тази листовка преди да използвате уреда!

ОСНОВЕН КОРПУС

ПРЕДУПРЕДИТЕЛЕН СТИКЕР ОТ ВЪТРЕШНАТА СТРАНА НА ОСНОВНИЯ КОРПУС

ВНИМАНИЕ: С ЦЕЛ НАМАЛЯВАНЕ РИСКА ОТ ТОКОВ УДАР, ГОТВЕТЕ САМО ВЪВ ВЪТРЕШНИЯ СЪД (ПРЕМАХВАЕМ), И НИКОГА ДИРЕКТНО В ОСНОВНИЯ КОРПУС (ОСНОВАТА).

ВНИМАНИЕ: ГОРЕЩА ПОВЪРХНОСТ.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ ВЪРХУ ИНФОРМАЦИОННИЯ ЕТИКЕТ (НА ГЪРБА НА УРЕДА)

ВНИМАНИЕ: НЕ ПОТАПЯЙТЕ ВЪВ ВОДА. САМО ЗА ДОМАШНА УПОТРЕБА. ПРОЧЕТЕТЕ ИНСТРУКЦИИТЕ ПРЕДИ УПОТРЕБА. ИЗКЛУЧЕТЕ ОТ ЗАХРАНВАНЕТО, КОГАТО НЕ СЕ ИЗПОЛЗВА.

ПРЕДПАЗНА ПОДЛОЖКА ЗА ГОТВЕНЕ ПОД НАЛЯГАНЕ

Преди употреба премахнете предпазната подложка за готвене под налягане, като хванете халката и натиснете червеня бутон от долната страна на капака, за да освободите подложката. Премахнете стикера, поставен върху клапана за изпускане на пара от долната страна на предпазната подложка.

КАПАК ULTIMATE LID

ПРЕДУПРЕДИТЕЛЕН СТИКЕР ВЪРХУ КАПАКА

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Гореща повърхност! Винаги използвайте дръжката, за да повдигнете, свалите или пренесете капака. Не пипайте или блокирайте отвора за входящ въздух и вентилационната решетка. **Не потапяйте капака във вода или друга течност.**

НАУЧЕТЕ ПОВЕЧЕ

Научете всичко, което ще Ви бъде полезно, за да използвате с лекота и да пригответе вкусна домашна храна с новия си помощник Duo Crisp Ultimate Lid.

Информация за продукта

www.instantpot.bg

Отдел за Обслужване на клиенти

тел. 0700 31 027

office@instantpot.bg

Приложение на Instant Brands с 1000+ рецепти

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



Времена за готвене и рецепти

www.instantpot.bg/vreme-za-gotvene/

www.instantpot.bg/recepti-za-instant-pot/

Видео рецепти и съдържание

www.instantpot.bg/video/

www.youtube.com/c/InstantPotBulgaria

www.tiktok.com/@instantpotbulgaria

Замяна на части и аксесоари

www.instantpot.bg/aksesoari

www.instantpot.bg/rezervni-chasti

Необходимост от сервиз

www.instantpot.bg/garancia-i-serviz/

Присъединете се към официалната Instant Pot общност в България

www.facebook.com/groups/InstantPotBGcommunity

Инстант Хоум ЕООД 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.

ГАРАНЦИЯ

За INSTANT POT DUO CRISP ULTIMATE LID, наричан по-долу накратко "Уред", Инстант Хоум ЕООД, ЕИК 207830221, 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 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 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, гаранцията 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 кауза.

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, изтърквания и др. с оглед естественото овехтяване на уреда, както и подмяна на консумативи (уплътнители, филтри, филтриращи елементи, крушки и др.); (5) използване на неоригинални консумативи и продукти с електронно, електрическо или механично несъвместимо оборудване; (6) неправилна употреба на уреда, недобросъвестно поведение и/или липса на грижа от страна на купувача към закупения уред, в това число, но не само, при удяране и/или изпускане; (7) неправилно сглобяване или разглобяване, опит за отстраняване на дефекта, отремонтване или манипулиране на уреда от купувача или други неупълномощени лица; (8) форсмажорни обстоятелства (като пожар, мъгли, 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 евентуален 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 (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 гаранция.

Продавачът носи отговорност за липсата на съответствие на стоката с договора за продажба съгласно законодателството за защита на потребителите.

Всички права на купувача са посочени в законодателството за защита на потребителите, включително Закона за защита на потребителите и Закона за предоставяне на цифрово съдържание и цифрови услуги и за продажба на стоки, като този документ не променя или не отнема което и да е от гарантираните от закона права.

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 с капак Ultimate Lid, Предпазна подложка за готвене под налягане, Вътрешен съд, Кошница Air Fryer и/или оригинални аксесоари (ако се предявяват претенции по гаранция за същите).

Контактна Информация

Инстант Хоум ЕООД - Официален дистрибутор на Instant Brands LLC за България
България, гр. София ПК 1618
бул. Братя Бъкстон 40
Имейл: support@instantpot.bg
Телефон: 0700 31 027

Рециклиране

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

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



Instant 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

Инстант Хоум ЕООД

(Официален дистрибутор на Instant Brands LLC за България)

бул. Братя Бъкстон 40
София 1618, България

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

Произведено в Китай

Всички права запазени © 2024 Instant Brands LLC
819-0323-01 / 2024-09-01