

*get started*

INSTANT POT  
**CLASSIC® MINI 3.8L**

РЪКОВОДСТВО ЗА УПОТРЕБА

Instant®

# Добре дошли

В света на Вашия нов Instant Pot!

Той ще Ви помогне да пригответе 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 и готвенето в херметичен мултикукър на [www.instantpot.bg](http://www.instantpot.bg)



Свалете официалното приложение **Instant Connect** за достъп до 3000+ идеи за рецепти (на английски език)

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

- Имейл: [office@instantpot.bg](mailto:office@instantpot.bg)
- Телефон: 0700 31 027

На нашата страница [www.instantpot.bg](http://www.instantpot.bg) ще намерите и отговори на **Често задавани въпроси**, свързани с употребата на уредите Instant.

## ⚠ ВНИМАНИЕ

Преди да започнете да използвате своя нов Instant Pot, прочетете това ръководство внимателно, включително мерките за безопасност, превода на предупредителните етикети и гаранцията. Неспазването на инструкциите за безопасност може да доведе до сериозни наранявания и/или материални щети.

## ⚠ ВНИМАНИЕ

Превод на предупредителните етикети, поставени върху елементите на уреда, можете да намерите на стр. 45.

## СЪДЪРЖАНИЕ

Важни мерки за безопасност .....	2
Какво има в кутията .....	8
Как да използвате Вашия Instant Pot .....	10
Първоначални настройки .....	13
Как да използвате капака за готвене под налягане .....	19
Програма Готвене под налягане .....	23
Програма Яйца .....	27
Програма Пара .....	29
Програма Бавно готвене .....	31
Програма Сотиране .....	33
Програма Йогурт / Кисело мляко .....	35
Програма Поддържане на топла храна .....	38
Програма Отложен старт .....	39
Грижа и почистване .....	40
Отстраняване на неизправности .....	42
Кодове за грешки .....	44
Превод на предупредителните етикети .....	45
Научете повече .....	47
Гаранция .....	48
Контактна информация .....	49



# ВАЖНИ МЕРКИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

## ⚠ ВНИМАНИЕ

### ПРОЧЕТЕТЕ ВСИЧКИ ИНСТРУКЦИИ

За Instant Вашата безопасност при използването на нашите уреди винаги е на първо място и моделът Instant Pot Classic Mini 3.8 литра е проектиран 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

RIPC41-BK (черен) RIPC41-WM (син) RIPC41-ST (бял)	800W	220-240V~ 50-60 Hz	3.8 литра	6 кг	см: 36 Д x 31.5 Ш x 26 В

### Модел и сериен номер на уреда

Ще откриете информация за модела на уреда на сребристия информационен етикет на гърба на основния корпус.

Ще откриете серийния номер на уреда на информационния етикет.

### 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 съд 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.

## **⚠ ВНИМАНИЕ**

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

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

**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.

### **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;
- Винаги поставяйте горещи аксесоари върху устойчива на топлина повърхност или чиния.
- Бъдете изключително внимателни, когато изливате гореща мазнина.

Използвайте единствено капака Instant Pot Classic с основния корпус, предназначен за него. Употребата на какъвто и да е друг капак за готвене под налягане може да причини нараняване, повреда и/или материални щети.

**НЕ** използвайте уреда без поставен вътрешен съд.

**НЕ** докосвайте 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.

## **ВНИМАНИЕ**

**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 или го освободете бързо изцяло, 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 клапанът за изпускане на пара е правилно поставен преди употреба.

При готвене под налягане, използвайте капака Instant Pot Classic. За инструкции как да го използвате прочетете **“Как да използвате капака за готвене под налягане” на стр. 19.**

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

Изключете уреда, ако отстрани на капака излиза пара или от клапана 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 клапана 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** отваряйте капака с незащитени ръце.

**НЕ** се опитвайте да отворите капака принудително, използвайки сила.

**НЕ** премествайте уреда, докато е под налягане.

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

Когато готвите под налягане, **НЕ** отваряйте капака на уреда, преди налягането вътре да е спаднало/освободено изцяло. Не се опитвайте да го отворите принудително със сила. Всяко остатъчно налягане в уреда може да бъде опасно. Вижте раздел **“Как да използвате капака за готвене под налягане: Как да освободите налягането”** на стр. 20 за информация относно методите за безопасно освобождаване на налягането.

## **⚠ ВНИМАНИЕ**

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** се навеждайте над уреда, когато сваляте капака, тъй като се освобождават топлина и пара при премахването му.

**НЕ** излагайте лицето, ръцете или незащитена кожа над клапана 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 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.

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 месо 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.

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

**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.

Преди да поставите вътрешния съд в основния корпус, уверете се, че и двата компонента са сухи и без остатъци от храна.

## **ВНИМАНИЕ**

### **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.

Винаги се уверявайте, че преди употреба уплътнителният пръстен е правилно и изцяло поставен от вътрешната страна на водача за уплътнителен пръстен, намиращ се от долната страна на капака за готвене под налягане.

**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 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** допускате 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.

## ВНИМАНИЕ

### 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 **бутона за отказ** , след което 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.

**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

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

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

# КАКВО ИМА В КУТИЯТА

## Капак

Клапан за изпускане на пара

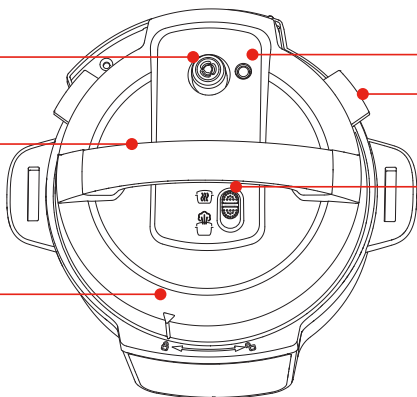
Силиконова тапа

Ухо на капака

Дръжка на капака

Ключ за бързо освобождаване

Индикация за позиция на капака

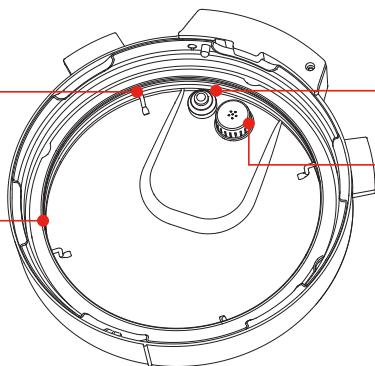


Водач на уплътнителен пръстен

Силиконова тапа (от долната страна на поплавъчния клапан)

Анти-блокиращ щит

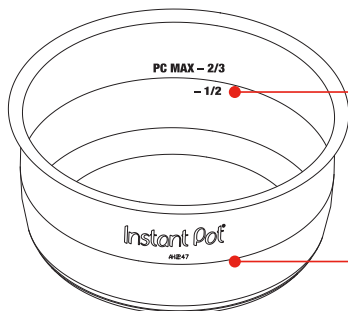
Уплътнителен пръстен



## Вътрешен съд

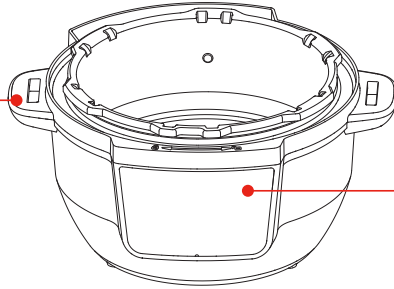
Индикатори за запълване на съда

Вътрешен съд от неръждаема стомана



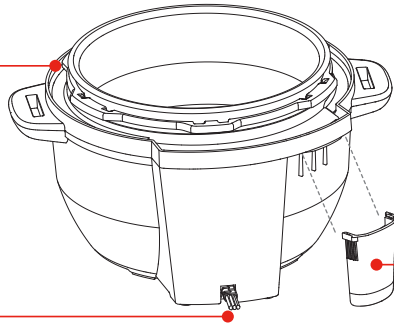
## Основен корпус

Дръжка на основния корпус



Контролен панел

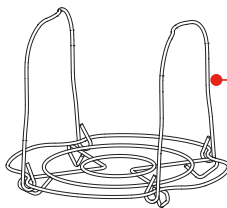
Канал за конденз



Колектор за конденз

Захранващ кабел

## Акcesoари



Решетка за готвене на пара с дръжки

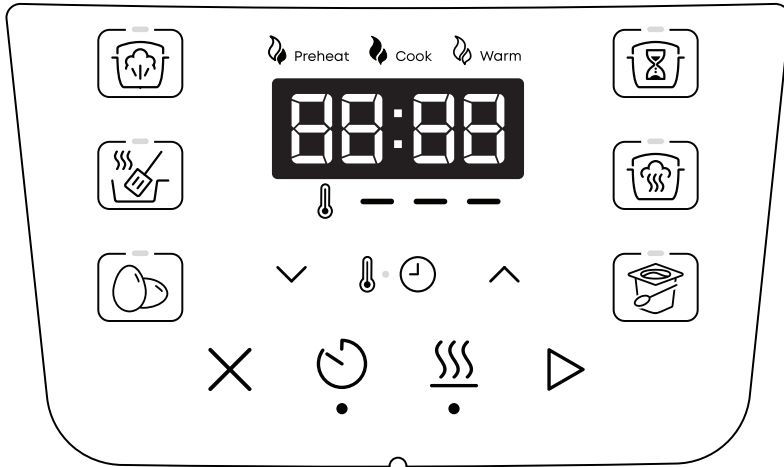
*Изображенията в това ръководство са само илюстративни и могат да се различават от действителния продукт. Моля, разгледайте продукта.*

### **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 INSTANT POT CLASSIC

## Контролен панел



## Интелигентни програми


Готвене под налягане	Сотиране	Бавно готвене	Пара
			
Яйца	Йогурт	Отложен старт	Топла храна
			


## Значение на иконите

Време за готвене/ Температура	
	
Намаляване	Увеличаване

Отложен старт		Поддържане на топла храна		Бутон за отказ	Бутон за старт
					
Изключено	Включено	Изключено	Включено	Натиснете за отказ	Натиснете за старт


## Индикатори

Степен на температурата (Сотиране, Йогурт)		
Temp 	Temp 	Temp 
Ниска	Средна	Висока

Степен на температурата (Бавно готвене)	
Temp 	Temp 
Ниска	Висока

Съобщения със статуси	Индикатори за прогреса		
			
Готвене, отложен старт, време за подгриване, съобщения	Предварително Загриване	Готвене	Поддържане на топла храна

## Съобщения за статуса

<b>OFF</b>	Уредът е в режим на готовност.
<b>OFF</b> (блед надпис)	Уредът е в режим на готовност с ниска консумация на енергия.
<b>ON</b>	Уредът е във фаза на предварително загряване.
<b>Hot</b>	<p>Вътрешният съд е достигнал идеалната температура за готвене и можете да добавите хранителните продукти.</p>  <p>Важи при програмата Sauté.</p>
<b>05:20</b>	<p>Дисплеят показва едно от следните:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Оставащото време за <b>готвене</b>, когато работи <b>програмата</b>;</li> <li>• Оставащото време до <b>Отложения старт</b> на готвенето, когато е включена <b>тази функция</b>;</li> <li>• От колко време храната е във фаза <b>Поддържане на топла храна</b>, когато е включена тази функция.</li> </ul>
<b>boil</b>	Програма Yogurt (Йогурт/Кисело мляко) е във фаза Пастъоризация.
<b>End</b>	Програмата е приключила и функцията за поддържане на топла храна е изключена.
<b>Lid</b>	Капакът не е поставен правилно на уреда.
<b>Food burn</b>	Установена е прекалено висока температура на дъното на вътрешния съд. Храната загаря или добавената течност не е достатъчна. За повече информация вижте раздел " <b>Отстраняване на неизправности</b> ".
<b>C*</b>	Възникнала е грешка. За повече информация вижте раздел " <b>Отстраняване на неизправности</b> ".

# ПЪРВОНАЧАЛНИ НАСТРОЙКИ

## Почистване преди употреба

1. Извадете Вашия Instant Pot Classic Mini от кутията.
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. 8 за пълна справка.  
*Не забравяйте да проверите под вътрешния съд.*
3. Измийте вътрешния съд в съдомиялна машина или на ръка с гореща вода и неагресивен 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 предупредителни 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.

Ако нещо липсва или е повредено?

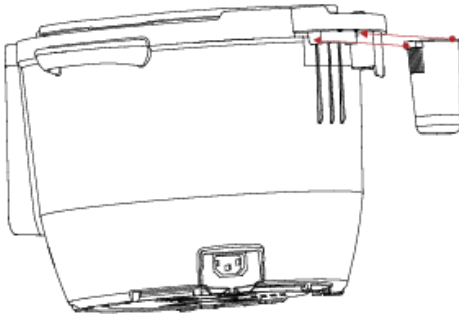
Свържете се с **Отдел за обслужване на клиенти**. Повече информация ще откриете на нашия сайт **[www.instantpot.bg](http://www.instantpot.bg)**.

# ПЪРВОНАЧАЛНИ НАСТРОЙКИ

## 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

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

## Сваляне

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

## Как да използвате силиконовия уплътнителен пръстен

**Когато капакът за готвене под налягане е затворен, уплътнителният пръстен, поставен от долната му страна, създава херметично уплътнение между капака и основния корпус.**

Преди първоначалната употреба, уплътнителният пръстен е поставен от долната страна на херметичния капак. Преди всяко готвене е необходимо да проверявате дали е в правилна позиция.

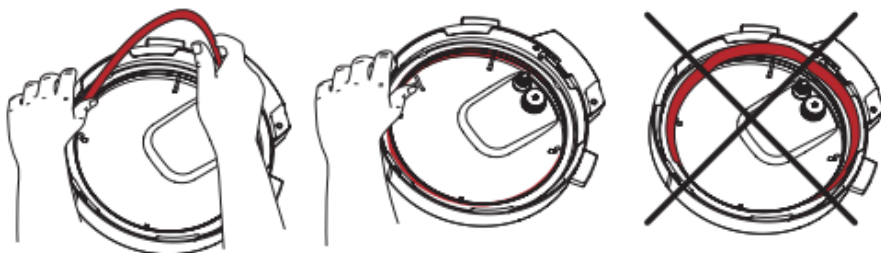
Необходимо е почистване на уплътнителния пръстен след всяко готвене.

Силиконовият уплътнителен пръстен е направен от порест материал, който се разтяга в хода на експлоатацията. За да поддържате уреда в изправност, е необходима подмяна на уплътнителния пръстен на всеки 12-18 месеца.

Ако забележите напукване, разтягане или деформация по повърхността му, е необходимо да го подмените възможно най-скоро.

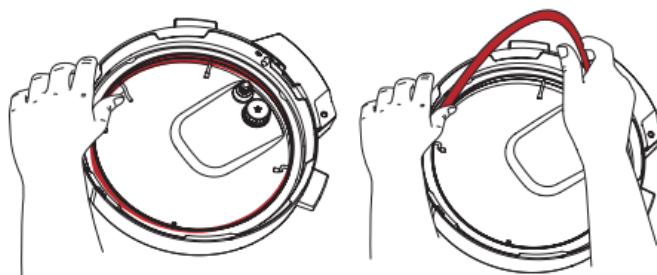
### Поставяне

1. Сложете уплътнителния пръстен върху водача и го притиснете на мястото му, секция по секция. Уверете се, че няма нагъвания.
2. Уплътнителният пръстен трябва да е плътно поставен във водача. Може да се върти и движи леко, но не трябва да пада, когато обърнете капака.



### Сваляне

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



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

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

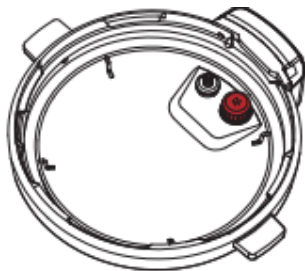
## Как да използвате анти-блокиращия щит

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

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

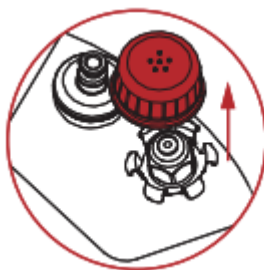
### Поставяне

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



### Сваляне



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



## Включване на уреда в захранването

Преди употреба на уреда, е необходимо да го включите в електрическата мрежа.


## Включване и изключване на звука


Когато уредът е в режим на готовност, натиснете и задръжте бутоните за **Отложен старт**  и за **Поддържане на топла храна**  за 5-10 секунди, за да включите или изключите звука. На дисплея ще се изпише S On (Звукът е включен) или S Off (Звукът е изключен).




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

## 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 иконата за **Отложен старт** .

2. Когато времето, изписано на екрана, започне да премигва, използвайте стрелките за управление на времето, за да нагласите желаното време (настройка през интервали от 10 минути) за отлагане старта на готвенето.
3. Натиснете **бутона за старт** , за да започнете.
4. Когато зададеното време за отложен старт изтече, стартира избраната програма, а дисплеят отчита оставащото време за готвене.

Функцията за **Отложен старт** не е налична с програмите **Сотиране** , **Йогурт/Кисело мляко**  и **Поддържане на топла храна** .


## Настройване на кухненски таймер

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

1. Когато уредът е в режим на готовност, натиснете **бутона за Отложен старт** .
2. Когато времето, изписано на екрана, започне да премигва, използвайте **стрелките за управление на времето**, за да нагласите желаното време за кухненски таймер.
3. Натиснете **бутона за старт** , за да започнете.

Когато зададеното време изтече, на екрана се изписва надпис **OFF (В режим на готовност)**, а уредът издава звуков сигнал.

## Прекратяване на готвенето

Когато уредът е във фаза Preheating (Предварително загряване), Cook (Готвене) или Warm (Поддържане на топла храна), натиснете **бутон за отказ** , за да прекратите избраната програма.

## Запаметяване на настройките

Всеки път, когато използвате интелигентна програма, мултикукърът запомня избраните от вас настройки и те се задават по подразбиране при следващото готвене на тази програма. При следващото включване на програмата, можете да използвате запазените настройки или да ги промените. Това важи за:

- Настройки на температурата
- Настройки на времето за готвене

Можете да изтриете запомнените настройки и да ги възстановите към фабричните настройки.

## Възстановяване на фабричните настройки на отделна програма

Когато уредът е в режим **на готовност**, натиснете и задръжте бутона на конкретна програма за 5 секунди, докато уредът издаде звуков сигнал.

Фабричните настройки на програмата за времето за готвене и температурата са възстановени.

## Възстановяване на фабричните настройки на отделна програма по време на готвене

Когато уредът е в **режим на готвене**, натиснете и задръжте бутона на конкретна програма за 5 секунди. Уредът остава във фаза Cook (Готвене), но с фабрично зададените настройки.

*Фабричните настройки на програмата за ниво на налягането, времето за готвене и температурата са възстановени.*

## Възстановяване на фабричните настройки на всички програми

Когато уредът е в режим на готовност, натиснете и задръжте **бутона за отказ** ✕ за 5 секунди, докато уредът издаде звуков сигнал.

*Фабричните настройки на всички програми са възстановени.*

## Провеждане на първоначален (воден) тест

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

### Провеждане на първоначален (воден) тест

1. Извадете вътрешния съд от основния корпус и го напълнете със 700 мл. вода (3 чаши), след което го поставете обратно в основния корпус.
2. Поставете и затворете капака според инструкциите в раздел **"Как да използвате капака за готвене под налягане"**.
3. Натиснете бутона на програма Готвене под налягане . Настройте времето на 5 минути (00:05), чрез стрелките за регулиране.
4. Натиснете бутона за старт  за да започне програмата. По време на предварителното загряване дисплеят показва надпис **On (Включен)**.
5. Когато уредът премине във фаза на готвене, на дисплея ще се появи таймер, който ще започне да отброява изминалото време.
6. Натиснете бутона за поддържане на топла храна , за да изключите автоматичната функция за поддържане на топла храна за това тестово готвене.
7. Когато цикълът на готвене приключи, освободете бързо налягането като преместите ключа за озвобождаване в позиция **Vent (Изпускане)**. Когато бъде освободено цялото налягане, поплавъчният клапан ще спадне надолу в капака. Тогава можете да отворите капака.
8. Извадете вътрешния съд от основния корпус (като използвате подходяща защита за ръцете), изхвърлете водата и старателно подсушете вътрешния съд.



Това е всичко! Можете да започнете с готвенето :) )

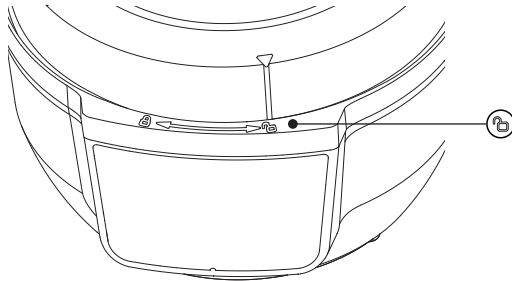
## КАК ДА ИЗПОЛЗВАТЕ КАПАКА ЗА ГОТВЕНЕ ПОД НАЛЯГАНЕ



Капакът за готвене под налягане се използва при повечето програми и е важно неговите елементи да бъдат в изправност. Винаги използвайте капака Instant Pot Classic Mini с основния корпус на модела. Употребата на каквъто и да е друг капак за готвене под налягане може да причини нараняване, повреда и/или материални щети.

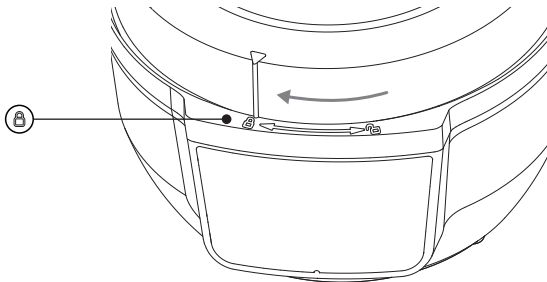
### Как да затворите и да заключите капака

При готвене под налягане капакът трябва да бъде поставен и заключен правилно, с цел да бъде избегнато изпускането на прекомерно количество пара.

1. Хванете дръжката и подравнете индикацията на капака  с индикацията на основния корпус  (от дясната страна на контролния панел), след което спуснете капака в улея.





2. Завъртете капака по посока на часовниковата стрелка, докато индикацията на капака  се подравни с индикацията на основния корпус .

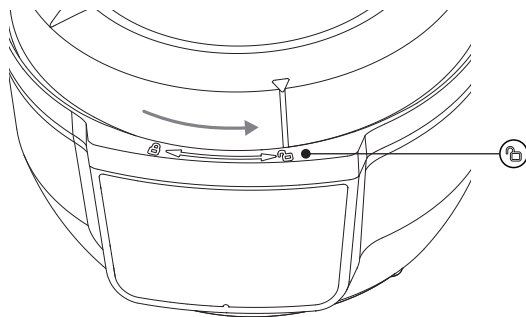


Ако капакът не е затворен и заключен при стартиране на програмата за готвене, уредът няма да вдигне налягане.

## Как да отключите и да отворите капака

Когато програмата за готвене приключи и налягането бъде освободено напълно, е необходимо да отключите капака.

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



2. Внимателно повдигнете капака нагоре и го дръпнете от основния корпус.

## Как да освободите налягането

Instant Pot Classic Mini може да освободи налягането по 2 метода: **Естествено освобождаване** и **Бързо освобождаване**. Използвайте този метод, който е най-подходящ за вида храна, която приготвяте.

Можете да използвате и **хибриден метод**, който съчетава определено време естественото и последващо бързо освобождаване на налягането.

### Естествено освобождаване на налягането

При този метод, след приключване на програмата, парата се освобождава постепенно (до 40 и повече минути). Той е подходящ за храни, които могат да се разпенят или къкрят, като яхния, чили, паста, овесена каша, боб, някои меса и зърнени храни.


1. Когато програмата за готвене под налягане приключи, автоматично започва естествено освобождаване на налягането.
2. Изчакайте, докато поплавъчният клапан спадне надолу в капака и цялото налягане бъде освободено. Тогава можете да отворите капака.

## КОГА ДА ИЗПОЛЗВАТЕ ЕСТЕСТВЕНО ОСВОБОЖДАВАНЕ НА НАЛЯГАНЕТО?

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

### Бързо освобождаване на налягането

При този метод парата се освобождава бързо. Той е подходящ за храни, които е възможно да бъдат преварени, например зеленчуци или морски дарове.

1. Когато програмата за готвене под налягане приключи, поставете **Ключа за освобождаване на налягането** в позиция  и изчакайте, докато цялото налягане бъде освободено.
2. Когато бъде освободено цялото налягане, поплавъчният клапан ще спадне надолу в капака. Тогава можете да отворите капака.

## КОГА ДА НЕ ИЗПОЛЗВАТЕ БЪРЗО ОСВОБОЖДАВАНЕ НА НАЛЯГАНЕТО?

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

### Как работи поплавъчният клапан

Поплавъчният клапан показва дали в мултикукъра има налягане (под налягане) или не (без налягане). Той се появява в две позиции:

Под налягане	Без налягане
Поплавъчният клапан е в повдигната позиция.	Поплавъчният клапан е спаднал надолу в капака.
	

**Внимание! НЕ** отваряйте капака, докато цялото налягане не бъде освободено. Отварянето на капака, преди налягането да бъде освободено, може да причини изгаряне, нараняване и/или материални щети. В процеса на освобождаване на налягането, горещата пара може да причини изгаряне или нараняване.

## ГОТВЕНЕ ПОД НАЛЯГАНЕ

Настройките на предварително зададените програми са програмирани за готвене под налягане на специфични типове храни. За най-добри резултати винаги следвайте изпитана Instant рецепта или нашите изпитани таблици с ориентировъчни времена за готвене под налягане.

Готвенето под налягане изисква добавянето на течност във вътрешния съд, за да се създаде пара. Течностите при готвене под налягане трябва да са на водна основа, като бульон, супа, вино или сок.

**Минималното количество течност при готвене под налягане е 750 мл.** (освен ако в рецептата не е посочено друго).

При готвене под налягане уредът преминава през 3 фази:

### Pre-heating (Предварително загряване)

Докато уредът загрява, част от течността се изпарява и се образува пара. След като се натрупа достатъчно пара, поплавъчният клапан изскача нагоре и заключва капака на място.

*Замразените храни изискват най-дълго време за предварително загряване. За по-бързи резултати, размразете храните преди готвене.*

*Напълно нормално е излизането на слаби струи пара от клапана за изпускане на пара във фаза Pre-heating (Предварително загряване).*

### Cook (Готвене)

Когато уредът достигне необходимото ниво на налягане, започва фазата на готвене. Дисплеят започва отброяване на оставащото време за готвене.

*За по-детайлна информация прочетете инструкциите на програмата на стр. 25.*

### Освобождаване на налягането

Въпреки че фазата на готвене е приключила, уредът все още е под налягане и е горещ. Освобождаването на налягането понижава температурата и позволява да свалите безопасно капака.

*Следвайте инструкциите на съответната рецепта относно избора на метод за освобождаване на налягането.*

*Вижте „Как да освободите налягането“ на стр. 20*

## ПРОГРАМА ГОТВЕНЕ ПОД НАЛЯГАНЕ

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

Изберете някоя от следните настройки. Програмата показва фабрично зададените настройки или последно използваните.

Време за готвене по подразбиране	Минимално време за готвене	Максимално време за готвене
10 мин. (00:10)	0 мин. (00:00)	4 часа (04:00)

### Допълнителни настройки:

- Функцията за **Поддържане на топла храна** по подразбиране е включена при Програма Готвене под налягане.
- Функцията за **Отложен старт** е приложима към Програма Готвене под налягане.

### Съотношение Варива/Вода при готвене под налягане

Посетете нашия сайт [www.instantpot.bg](http://www.instantpot.bg) за насоки и съвети относно ориентировъчни времена за готвене и специално разработени рецепти. Можете да свалите и безплатното мобилно приложение Instant Connect (достъпно на английски език).

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

## ВНИМАНИЕ

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

## ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

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

За да избегнете риска от наранявания и/или материални щети, поставете храната и течните съставки във вътрешния съд, след това поставете вътрешния съд в основния корпус.

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

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

## ВНИМАНИЕ

Винаги оглеждайте внимателно капака за готвене под налягане, вътрешния съд и основния корпус преди употреба, за да се уверите, че са чисти и в добро работно състояние.

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

Винаги се уверявайте, че нагревателят и вътрешният съд са чисти и сухи, преди да поставите вътрешния съд в основния корпус. Неспазването на тези инструкции може да повреди уреда. Не използвайте уреда с повредени части, за да сте сигурни в безопасността му.

## ВНИМАНИЕ


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


## Как да готвите под налягане



### Подготовка

Почистете, нарежете, подправете, маринуйте или смесете съставките според рецептата, която ще следвате.

### Настройка на уреда за готвене под налягане


1. Извадете вътрешния съд от основния корпус. Добавете храна и течност във вътрешния съд, според рецептата.
2. Поставете и затворете капака за готвене под налягане.
3. Изберете програма **Готвене под налягане**  от контролния панел.
4. Дисплеят показва зададеното време за готвене по подразбиране или последно използваното. Натиснете **стрелките за управление на времето** за готвене, за да настроите желаното.
5. За да зададете отложен старт на готвенето, натиснете бутона за **Отложен старт**  и използвайте стрелките, за да зададете време за отложен старт.
6. Функцията за **Поддържане на топла храна** е включена по подразбиране. За да я изключите, натиснете бутон .


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


7. Натиснете бутона за Старт , за да започнете. Светлинният индикатор за статус **Предварително загряване**  е включен и дисплеят показва надпис ON (Включен). В тази фаза уредът вдига и регулира налягане.

*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.*


### Фаза на готвене

1. Когато уредът достигне необходимото ниво на налягане, уредът преминава във фаза **Скоок (Готвене)** .
2. Таймерът започва да отчита оставащото до края време.

*Програмата може да бъде изключена по всяко време през фазата на готвене чрез натискане на бутон за **Отказ** .*

*Можете да промените времето за готвене по всяко време на фазата на предварително загряване или готвене, като използвате стрелките за управление, след което е необходимо да потвърдите избора с бутон **Старт** .*

## Приключване на готвенето

1. Когато таймерът отчете 00:00, готвенето спира и започва **естествено освобождаване на налягането**. Ако предпочитате, можете да използвате и бързо освобождаване на налягането, като преместите ключа в позиция **Vent** .

*Изберете метод за освобождаване на налягането, според типа храна, който приготвяте.*

2. Ако функцията за **Поддържане на топла храна** е включена, таймерът започва да отброява времето от 00:00 до 10 часа (10:00).

## ПРОГРАМА ЯЙЦА

Тази програма използва пара под налягане за варене на яйца.

Изберете някоя от следните настройки. Програмата показва фабрично зададените настройки или последно използваните.







Време за готвене по подразбиране	Минимално време за готвене	Максимално време за готвене
5 мин. (00:05)	0 мин. (00:00)	1 час (01:00)

### Допълнителни настройки:

- Функцията за **Поддържане на топла храна** по подразбиране е включена при Програма Яйца .
- Функцията за **Отложен старт** е приложима към Програма Яйца.


### Как да сварите яйца


#### Настройка на уреда за готвене под налягане


1. Извадете вътрешния съд от основния корпус. Добавете храна и течност във вътрешния съд, според рецептата.
2. Поставете и затворете капака за готвене под налягане.
3. Изберете програма **Програма Яйца**  от контролния панел.
4. Дисплеят показва зададеното време за готвене по подразбиране или последно използваното. Натиснете стрелките за управление на времето за готвене, за да настроите желаното.
5. За да зададете отложен старт на готвенето, натиснете бутона за **Отложен старт**  и използвайте стрелките, за да зададете време за отложен старт.
6. Функцията за **Поддържане на топла храна** е включена по подразбиране. За да я изключите, натиснете бутон .
-  *Храната не трябва да се поддържа топла за повече от 10 часа.*
7. Натиснете бутона за **Старт** , за да започнете. Светлинният индикатор за статус **Предварително загряване**  е включен и дисплеят показва надпис ON (Включен). В тази фаза уредът вдига и регулира налягане.

*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.*


## Фаза на готвене

1. Когато уредът достигне необходимото ниво на налягане, уредът преминава във фаза **Cook (Готвене)** .
2. Таймерът започва да отчита оставащото до края време.

Програмата може да бъде изключена по всяко време през фазата на готвене чрез натискане на **бутон за отказ** .

Можете да промените времето за готвене по всяко време на фазата на предварително загряване или готвене, като използвате стрелките за управление, след което е необходимо да потвърдите избора с бутон **Старт** .

## Приключване на готвенето

1. Когато таймерът отчете 00:00, готвенето спира и започва естествено освобождаване на налягането. Ако предпочитате, можете да използвате и бързо освобождаване на налягането, като преместите ключа в позиция **Vent** .

Изберете метод за освобождаване на налягането, според типа храна, който приготвяте.

2. Ако функцията за **Поддържане на топла храна е включена**, таймерът започва да отброява времето от 00:00 до 10 часа (10:00).

## ПРОГРАМА ПАРА

Тази програма работи като стандартна тенджерата за готвене на пара, при която завирате вода, за да пригответе храната с пара. Програмата **не работи** под налягане.

Изберете някоя от следните настройки. Програмата показва фабрично зададените настройки или последно използваните.

Време за готвене по подразбиране	Минимално време за готвене	Максимално време за готвене
10 мин. (00:10)	0 мин. (00:00)	1 час (01:00)

### Допълнителни настройки




- Функцията за **Поддържане на топла храна** по подразбиране е включена при Програма Пара.
- Функцията за **Отложен старт** е приложима към Програма Пара.


### Как да готвите под налягане



#### Подготовка

Подгответе съставките според рецептата, която ще следвате.

#### Настройка на уреда за готвене на пара


1. Извадете вътрешния съд от основния корпус. Добавете храна и течност във вътрешния съд, според рецептата.
2. Поставете и затворете капака за готвене под налягане.
3. Изберете програма **Пара**  от контролния панел.
4. Дисплеят показва зададеното време за готвене по подразбиране или последно използваното. Натиснете **стрелките за управление на времето за готвене**, за да настроите желаното.
5. За да зададете отложен старт на готвенето, натиснете бутона за **Отложен старт**  и използвайте стрелките, за да зададете време за отложен старт.
6. Функцията за Поддържане на топла храна е включена по подразбиране. За да я изключите, натиснете бутон .


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


7. Натиснете бутона за **Старт** , за да започнете. Светлинният индикатор за статус **Предварително загряване**  е включен и дисплеят показва надпис **ON (Включен)**. В тази фаза уредът вдига и регулира налягане.

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.


### Фаза на готвене

1. Когато уредът достигне необходимото ниво на налягане, уредът преминава във фаза **Cook (Готвене)** .
2. Таймерът започва да отчита оставащото до края време.

Програмата може да бъде изключена по всяко време през фазата на готвене чрез натискане на **бутон за Отказ** .


Можете да промените времето за готвене по всяко време на фазата на предварително загряване или готвене, като използвате стрелките за управление, след което е необходимо да потвърдите избора с **бутон Старт** .

### Приключване на готвенето

3. Когато таймерът отчете 00:00, готвенето спира и лентата за съобщения показва надпис **End**.
4. Програма Пара не готви под налягане, но може да бъде натрупано малко количество налягане, което да затрудни отварянето на капака. Ако това се случи, преместете ключа за освобождаване на налягането в позиция Vent , за да изпуснете цялата пара, преди да отворите капака.
5. Ако функцията за **Поддържане на топла храна** е включена, таймерът започва да отброява времето от 00:00 до 10 часа (10:00).

## ПРОГРАМА БАВНО ГОТВЕНЕ

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

Тази програма **не използва** налягане за приготвяне на храната, така че ключът за бързо освобождаване трябва да е в позицията Vent . Можете да използвате и стъклен капак с подходящ размер, който има отвор за пара.

Изберете някоя от следните настройки. Програмата показва фабрично зададените настройки или последно използваните.

Степен на температурата	Време за готвене по подразбиране	Времени диапазон
Lo (Ниска)	6 часа	30 мин. до 24 часа
High (Висока)	(06:00)	(00:30 - 24:00)

### Ниска и Висока степен на температурата

Ниска	Висока
<ul style="list-style-type: none"><li>• Необходими са 4.5 часа за достигане на максималната температура от 95°C (по-бавно).</li><li>• Препоръчително минимално време за готвене 4 часа.</li><li>• По-бавното предварително загряване е идеално за по-плътни меса, месо с кокал, както и за кореноплодни зеленчуци.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Необходими са 2.5 часа за достигане на максималната температура от 95°C (по-бързо).</li><li>• Препоръчително минимално време за готвене 3 часа.</li><li>• По-бързото предварително загряване е идеално за по-леки, изчистени меса (пилешко и свинско), както и за по-меки зеленчуци.</li></ul>

### Допълнителни настройки

- Функцията за **Поддържане на топла храна** по подразбиране е включена при програма Бавно готвене.
- Функцията за **Отложен старт** е приложима към програма Бавно готвене.


### Как да използвате програмата за бавно готвене



#### Подготовка


Почистете, нарежете, подправете, маринуйте или смесете съставките според рецептата, която ще следвате.


## Настройка на уреда за бавно готвене

1. Извадете вътрешния съд от основния корпус. Добавете храна и течност във вътрешния съд, според рецептата.
2. Поставете и затворете капака за готвене под налягане.
3. Изберете програма **Бавно готвене**  от контролния панел.
4. Дисплеят показва зададената температура по подразбиране или последно използваната. Натиснете иконата , докато степента на температурата мига. Натиснете **стрелките за управление на темепратурата**, за да изберете между Lo (Ниска) или High (Висока).
5. Дисплеят показва зададеното време за готвене по подразбиране или последно използваното. Натиснете иконата , докато таймерът мига. Натиснете **стрелките за управление на времето** за готвене, за да настроите желаното.
6. За да зададете отложен старт на готвенето, натиснете бутона за **Отложен старт**  и използвайте стрелките, за да зададете време за отложен старт.
7. Функцията за **Поддържане на топла храна** е включена по подразбиране. За да я изключите, натиснете бутон .

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

8. Натиснете бутона за **Старт** , за да започнете. Светлинният индикатор за статус **Готвене**  е включен и таймерът започва да отчита оставащото до края време.

*Програмата може да бъде изключена по всяко време през фазата на готвене чрез натискане на бутон за **Отказ** .*

*Можете да промените времето за готвене по всяко време на фазата на предварително загряване или готвене, като използвате стрелките за управление, след което е необходимо да потвърдите избора с бутон **Старт** .*

9. Когато таймерът отчете 00:00, готвенето спира.
10. Ако функцията за **Поддържане на топла храна** е включена, таймерът започва да отброява времето от 00:00 до 10 часа (10:00).

## ПРОГРАМА СОТИРАНЕ

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

Изберете някоя от следните настройки. Програмата показва фабрично зададените настройки или последно използваните.

Степен на температурата	Време за готвене по подразбиране	Времени диапазон
- (Ниска): 104°C	30 минути	1 мин. до 1 час
-- (Средна): 149°C	(00:30)	(00:01 - 01:00)
--- (Висока): 190°C		

### Допълнителни настройки

- Функцията за **Поддържане на топла храна** не е приложима при програма Сотиране.
- Функцията за **Отложен старт** не е приложима към програма Сотиране.

### Как да сотирате

#### Подготовка

Почистете, нарежете, подправете, маринуйте или смесете съставките според рецептата, която ще следвате.

#### Настройка на уреда за сотиране

1. Поставете вътрешния съд в основния корпус празен. Не поставяйте капака за готвене под налягане.
2. Изберете програма **Сотиране**  от контролния панел.
3. Дисплеят показва зададената температура по подразбиране или последно използваната. Натиснете икона , докато степента на температурата мига. Натиснете **стрелките за управление на температурата**, за да изберете между - (Ниска), -- (Средна) или --- (Висока).
4. Дисплеят показва зададеното време за готвене по подразбиране или последно използваното. Натиснете икона , докато таймерът мига. Натиснете **стрелките за управление на времето за готвене**, за да настроите желаното.
5. Натиснете бутон **Старт** , за да започнете. Светлинният индикатор за статус **Предварително загряване**  е включен и дисплеят показва надпис **ON (Включен)**.

## Фаза на готвене

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

*Не поставяйте капака за готвене под налягане, когато сотирате.*

2. Добавете съставките във вътрешния съд. Можете да добавите мазнина на дъното на вътрешния съд, тъй като тя спомага за равномерното приготвяне на храната и предотвратява залепването ѝ.

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

## Приключване на готвенето

Когато таймерът отчете 00:00, готвенето спира и дисплеят изписва надпис **End (Край)**.

Програмата може да бъде изключена по всяко време през фазата на готвене чрез натискане на **бутона за отказ** X.

## Деглазиране (отлепване на полепнали парченца от дъното на вътрешния съд)

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 Готвене под налягане или 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 **бутона за отказ** X. Деглазирайте, преди да превключите на Готвене под налягане или Бавно готвене. Изберете желаната програма, за да продължите готвенето.

## ПРОГРАМА YOGURT (ЙОГУРТ/КИСЕЛО МЛЯКО)

С Вашия Instant Pot Classic Mini можете лесно да заквасите вкусно млечно или немлечно кисело мляко.

Изберете някоя от следните настройки за приготвяне на кисело мляко:

Процес	Време по подразбиране	Препоръчителна степен на темп.	Времени диапазон
Пастъоризиране	3 минути (00:03)	High (Висока)	Не се регулира
Ферментация	8 часа (08:00)	Medium (Средна) или Lo (Ниска)	30 мин. до 99 часа и 30 мин. (00:30 - 99:30)

### Температурни настройки

Степен на температурата	Температура
Low (Ниска)	33°C
Medium (Средна)	40°C
High (Висока)	85°C

### Допълнителни настройки

- Функцията за **Поддържане на топла храна** не е приложима към програма Йогурт/Кисело мляко.
- Функцията **Отложен старт** не е приложима към програма Йогурт/Кисело мляко.


### Как да пригответе кисело мляко


Приготвянето на кисело мляко е тристепенен процес, който започва с пастъоризиране 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 не-млечна алтернатива (ядково мляко)
- Закваска

### Пастъоризиране на млякото




1. Добавете млякото или немлечната алтернатива във вътрешния съд.
2. Поставете вътрешния съд в основния корпус.
3. Поставете и затворете капака за готвене под налягане.
4. Изберете програма **Йогурт/Кисело мляко**  от контролния панел.

5. Дисплеят показва зададената температура по подразбиране или последно използваната. Натиснете **стрелките за управление на температурата**, за да изберете High (Висока) температура. Дисплеят показва надпис **boil** (Варене). Времето за готвене **не може** да се регулира.
6. Натиснете бутона за **Старт** , за да започнете. Светлинният индикатор за статус на готвенето е включен и дисплеят показва надпис **ON (Включен)**.
7. Когато пастьоризацията завърши, дисплеят показва **End (Край)**.  
*Млякото трябва да достигне минимум 72°C, за да се пастьоризира правилно.*

### Добавяне на закваска

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

### Ферментация

1. Изберете програма **Йогурт/Кисело мляко**  от контролния панел.
2. Натиснете **стрелките за управление на температурата**, за да изберете **Low (Ниска)** или **Medium (Средна)**, според рецептата, която следвате. Дисплеят показва 8 часа (**08:00**).
3. Натиснете стрелките за управление на времето, за да зададете време за ферментация, ако е необходимо.  
*По-дългото време за ферментация ще направи млякото/йогурта с по-остър/кисел вкус.*
4. Натиснете бутона за **Старт** , за да започнете. Светлинният индикатор за статус **Cook (Готвене)**  е включен.
5. Таймерът започва да отброява времето от **00:00**.
6. Когато ферментацията завърши, уредът издава звуков сигнал и дисплеят показва **End (Край)**.
7. Оставете току що приготвеното кисело мляко/йогурт да се охлади, след което го поставете в хладилника (покрито) за 12-24 ч., за да се развие вкусът.

## Какво количество кисело мляко можете да пригответе?

Размер на уреда / Вместимост	Минимално количество на млякото	Максимално количество на млякото
3.8 литра	1 литър (4 чаши)	2.5 литра (10 чаши)

### Приготвяне на кисело мляко в чашки/бурканчета

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

1. След като сте добавили закваската, внимателно изсипете млякото в чашки/бурканчета за йогурт и ги затворете плътно.
2. Почистете старателно вътрешния съд и поставете решетката за готвене на пара на дъното.
3. Поставете затворените чашки/бурканчета за йогурт върху решетката и добавете вода във вътрешния съд, докато чашките/бурканчетата са наполовина потопени.
4. Следвайте стъпките в етап "Ферментация на млякото".

### 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 тензух 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 пригответеното 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.

## ☺☺☺ ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛА ХРАНА

Програмата е идеална за подгръване/претопляне на ястия или затопляне на храна за дълго време. Може да включите **Поддържане на топла храна** автоматично след приключване на готвенето на всички програми за готвене, с изключение при програмата Сотиране.





Изберете някоя от следните настройки. Програмата показва фабрично зададените настройки или последно използваните.

	Степен на температурата	Време за готвене по подразбиране	Времени диапазон
Поддържане на топла храна	High (Висока): 77°C	10 часа (10:00)	Не е приложимо
Претопляне	Lo (Ниска): 62°C Med (Средна): 68°C High (Висока): 77°C	10 часа (10:00)	10 мин. до 10 часа (00:10 - 10:00)

### Поддържане на топла храна след готвене

1. Когато програмата за готвене приключи, функцията за поддържане на топла храна се **включва автоматично**. Таймерът показва изминалото време, с продължителност до 10 часа.
2. За да изключите програмата за поддържане на топла храна, натиснете бутона за **отказ** ✕.

### Претопляне на храна

1. Когато уредът е в режим на готовност, изберете програмата за **Поддържане на топла храна** ☺☺☺ от контролния панел.
2. Дисплеят показва зададената температура по подразбиране или последно използваната. Натиснете икона , докато степента на температурата мига. Натиснете **стрелките за управление на температурата**, за да изберете между Low (Ниска), Medium (Средна) или High (Висока).
3. Дисплеят показва зададеното време за готвене по подразбиране или последно използваното. Натиснете икона , докато таймерът мига. Натиснете **стрелките за управление на времето за готвене**, за да настроите желаното.
4. Натиснете бутона за **Старт** , за да започнете. Светлинният индикатор за статус **Warm (Поддържане на топла храна)**  е включен и таймерът започва да отчита оставащото до края време.
5. Когато програмата приключи, дисплеят показва надпис **End (Край)**.  
*Програмата може да бъде изключена по всяко време чрез натискане на **бутон за отказ** ✕.*





## **ОТЛОЖЕН СТАРТ**

Можете да зададете таймер за Отложен старт на готвенето за минимум 10 минути и максимум 24 часа с настройка на интервали през 10 минути.

	Време по подразбиране	Времени диапазон
Отложен старт	6 часа (06:00)	10 мин. до 24 часа (00:10 - 24:00)
Таймер	10 минути (00:10)	1 мин. до 1 час (00:01 - 01:00)

Функцията за Отложен старт не е приложима при програма Сотиране, Йогурт/Кисело мляко и Поддържане на топла храна.



### **За да зададете Отложен старт:**

1. Изберете програмата за готвене, която желаете, след което натиснете бутона за **Отложен старт** .
2. Веднъж щом е избран Отложен старт, не можете да върнете настройките на програмата. За да зададете нови, натиснете бутона за отказ , преди да натиснете бутон **Старт** .
3. Натиснете стрелките за управление на времето, за да настроите желаното време за отложен старт.
4. Натиснете бутона за **Старт** . Таймерът започва да отчита оставащото до края време.
5. Когато времето за Отложен старт изтече, автоматично започва избраната програма.

### **ТАЙМЕР**

Дори и да не използвате Вашия Instant Pot Classic за готвене, можете да зададете таймер от **минимум 1 минута до максимум 1 час**. Зададеното време по подразбиране е 10 минути.

### **Задаване на таймер:**

1. Когато дисплеят показва надпис **OFF (Изключен)**, натиснете бутона за **Отложен старт** .
2. Натиснете **стрелките за управление на времето**, за да настроите желаното.
3. Натиснете бутон **Старт** , за да започне таймерът.

Можете да изключите таймера по всяко време, като натиснете бутона за **Отказ** .

## Грижа, почистване и съхранение

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

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

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

Части / Аксесоари	Методи за почистване и инструкции
Аксесоари <ul style="list-style-type: none"><li>Решетка за готвене на пара</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Почиствайте след всяка употреба.</li><li>Ръчно измиване с гореща вода и почистващ препарат за съдове. Подходящи за почистване в съдомиялна машина.</li><li>Никога не използвайте домакинска тел (метални телени гъби и четки), абразивни гъби и абразивни прахове или агресивни почистващи препарати.</li></ul>
Капак и части <ul style="list-style-type: none"><li>Анти-блокиращ щит</li><li>Уплътнителен пръстен</li><li>Клапан за изпускане на пара</li><li>Поплавъчен клапан</li><li>Силиконова тапа на поплавъчен клапан</li><li>Колектор за конденз</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Подходящи за почистване в съдомиялна машина.</li><li>Премахвайте всички подвижни части от капака преди почистване. Вижте раздел <b>“Грижа, почистване и съхранение: Сваляне и поставяне на части”</b>.</li><li>След като сте премахнали клапана за изпускане на пара и анти-блокиращия щит, почистете вътрешността на тръбата за изпускане на пара с четчица за почистване на тръби, за да предотвратите запушване.</li><li>За да отцедите водата от капака след измиване (вкл. и в съдомиялна машина), хванете капака за дръжката и го дръжте вертикално над мивка, след което го завъртете на 360° - като завъртане на автомобилен волан.</li><li>След почистване и отцеждане, съхранявайте капака с горната част надолу върху основния корпус на уреда, за да може да изсъхне напълно на въздух.</li><li>Съхранявайте уплътнителните пръстени на проветриво място, за да намалите остатъчната миризма от ястията със силен аромат. За да елиминирате миризми, добавете 250 мл. (1 чаша) вода и 250 мл. (1 чаша) бял оцет във вътрешния съд и пуснете програма Готвене под налягане за 5-10 минути, след което Бързо освободете налягането.</li><li>Проверявайте колектора за конденз след всяка употреба и го изпразвайте и почиствайте при необходимост. Не оставайте в него да престояват храна или влага, тъй като това може да доведе до развитието на вредни бактерии.</li></ul>

Части / Аксесоари	Методи за почистване и инструкции
Вътрешен съд	<p>Подходящ за почистване в съдомиялна машина.*</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• При твърди или загорели остатъци от храна, добавете вряла вода и неагресивен препарат за съдове във вътрешния съд и оставете да се накисне за няколко часа за лесно почистване.</li> <li>• Уверете се, че всички външни повърхности са сухи, преди да поставите вътрешния съд в основния корпус</li> </ul>
Захранващ кабел	<p>Само със забърсване.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Използвайте много леко навлажнена кърпа, за да избършете зацапвания от захранващия кабел.</li> </ul>
Основен корпус	<p>Само със забърсване.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Избърсвайте вътрешността на основния корпус, както и канала за конденз, с много леко навлажнена кърпа.</li> <li>• Оставете ги да изсъхнат напълно, преди да поставите вътрешния съд.</li> <li>• Почиствайте външната част на основния корпус и контролния панел с мека, много леко навлажнена кърпа или гъба.</li> </ul>

*\*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.*

## ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Основният корпус съдържа електрически компоненти. С цел защита от пожар, токов удар и/или нараняване, уверете се, че основният корпус е винаги сух.

- **НЕ** потапяйте основния корпус във вода или каквато и да е друга течност, и **НЕ** се опитвайте да го почистите в съдомиялна машина.
- **НЕ** изплаквайте нагревателя.
- **НЕ** изплаквайте и не потапяйте захранващия кабел и щепсела във вода или каквато и да е течност.

## Отстраняване на неизправности

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

## Отстраняване на неизправности

Проблем	Възможна причина	Решение
Уредът не може да вдигне налягане	Хранителни остатъци върху поплавъчния клапан или силиконовата тапа на поплавъчния клапан (ПК).	Извадете ПК от капака и почистете старателно; Проведете Първоначален тест, за да проверите работата на уреда. В случай на неизправност, свържете се с Отдел за обслужване на клиенти.
	Твърде малко течност във вътрешния съд (ВС).	Проверете за загаряне на дъното на ВС; премахнете, ако е необходимо. Добавете вода/течност на водна основа във ВС според вместимостта на уреда (3.8 литра - 375 мл.)
	Силиконовата тапа на ПК е повредена или липсва.	Поставете тапата или я заменете с нова.
	Вътрешният съд не се затопля.	Проведете Първоначален тест, за да проверите работата на уреда. В случай на неизправност, свържете се с Отдел за обслужване на клиенти.
	Дъното на вътрешния съд може да е повредено.	Проверете за деформация и се свържете с Отдел за обслужване на клиенти.
Малко количество пара изтича/съска от клапана за изпускане на пара по време на готвене	Ключът за бързо освобождаване не е в позиция Seal (Запечатване).	Преместете Ключа за бързо освобождаване в позиция Seal (Запечатване).
	Уредът регулира излишното налягане.	Това е нормално; не се изисква действие.
Струи пара излизат от клапана за изпускане на пара по време на готвене под налягане	Няма достатъчно течност във вътрешния съд (ВС)	Добавете вода/течност на водна основа във ВС според вместимостта на уреда: (3.8 литра - 375 мл.)
	Грешка в сензора за налягане.	Свържете се с Отдел за обслужване на клиенти.
	Ключът за бързо освобождаване не е в правилна позиция.	Преместете Ключа за бързо освобождаване в позиция Vent (Изпускане), след което го върнете обратно в позиция Seal (Запечатване).
Дисплеят остава черен след включване на захранващия кабел	Лоша захранваща връзка или липса на електричество.	Проверете контакта, за да се уверите, че има захранване. Проверете захранващия кабел за повреда. Ако забележите повреда, свържете се с Отдел за обслужване на клиенти.
	Електрическият предпазител на уреда е изгорял.	Свържете се с Отдел за обслужване на клиенти.

## Отстраняване на неизправности

Проблем	Възможна причина		Решение
Код за грешка се показва на дисплея и уредът издава продължителен звуков сигнал	C1 или C6H C6L	Неизправен сензор.	Изключете уреда от захранването за поне 4 часа. Включете го отново и в случай че не изписва код за грешка, направете Първоначален тест. Ако повторно изписва код за грешка, свържете се с Отдел за обслужване на клиенти.
	C7	Нагревателят е повреден/не работи.	Свържете се с Отдел за обслужване на клиенти.
		Няма достатъчно течност.	Добавете вода/течност на водна основа във ВС според вместимостта на уреда: (3.8 литра – 375 мл.)
		Ключът за бързо освобождаване е поставен в позиция Vent (Изпускане).	Преместете Ключа за бързо освобождаване в позиция Seal (Запечатване).
	Lid Err (Грешка в капака/ Open Lid (Отворете капака)	Капакът не е в правилната позиция за избраната програма.	Отворете и затворете капака. Не използвайте капака за готвене под налягане, когато използвате програма Сотиране.
	Food burn	Установена е висока температура на дъното на ВС; уредът автоматично намалява температурата, за да се избегне прегряване.	Натрупване на отлагания на дъното на вътрешния съд (ВС) може да възпрепятства правилното отдаване на топлина. Изключете уреда, освободете налягането и проверете дъното на ВС.
	PrSE	Натрупало се е налягане по време на програма за готвене без налягане.	Натиснете бутона за отказ <b>X</b> и преместете Ключа за бързо освобождаване в позиция Vent (Изпускане).

В случай че продължавате да имате проблем с уреда или имате допълнителни въпроси, свържете се с Отдел за обслужване на клиенти на [www.instantpot.bg](http://www.instantpot.bg).

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

# Превод на предупредителните етикети

## ЖЪЛТА ЛИСТОВКА

Прочетете всички предупреждения върху опаковките, предупредителните листовки, предупредителните стикери и предупредителните лепенки. Премахнете всички опаковки (опаковъчни материали) и предупредителни листовки от уреда и аксесоарите. Прочетете приложените инструкции (Ръководство за употреба), като обърнете особено внимание на раздел **ВАЖНИ МЕРКИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ**, преди да използвате уреда.

**НЕ ПОСТАВЯЙТЕ** ръка (ръце), лице, както и незащитена кожа над механизма за изпускане на пара, докато уредът работи.

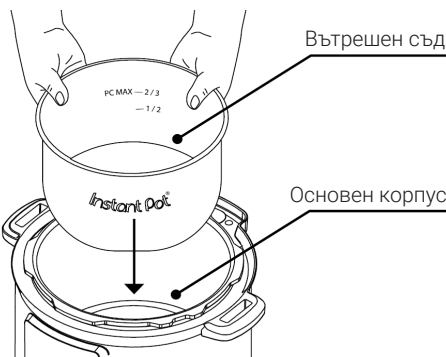
**НЕ ОТВАРЯЙТЕ** капака насила, докато поплавъчният клапан е все още повдигнат нагоре.

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

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

**КОГАТО ГОТВИТЕ ПОД НАЛЯГАНЕ: НЕ** пълнете вътрешния съд над ниво **Max PC Fill (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 **Half Fill (Наполовина пълно)**, когато готвите тези храни.

## ОРАНЖЕВА ЛИСТОВКА



Изображението е само илюстративно.  
Моля, разгледайте реалния продукт.

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

**НИКОГА НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ УРЕДА БЕЗ ПОСТАВЕН ВЪТРЕШЕН СЪД ОТ НЕРЪЖДАЕМА СТОМАНА.**

**НЕ ПОСТАВЯЙТЕ** храна, течност или външни обекти върху нагревателя. Винаги се уверявайте, че нагревателят е чист и сух, преди да поставите вътрешния съд в основния корпус.

**Премахнете тази листовка преди да използвате уреда!**

## ПРЕДУПРЕДИТЕЛЕН СТИКЕР ОТ ВЪТРЕШНАТА СТРАНА НА ОСНОВНИЯ КОРПУС

**CAUTION:** DO NOT IMMERSE IN WATER. UNPLUG BEFORE CLEANING AND WHEN IN NOT IN USE. HOUSEHOLD USE ONLY.

**ВНИМАНИЕ:** НЕ ПОТАПЯЙТЕ ВЪВ ВОДА. ИЗКЛЮЧЕТЕ ОТ ЗАХРАНВАНЕТО И КОГАТО УРЕДЪТ НЕ СЕ ИЗПОЛЗВА. ПРЕДНАЗНАЧЕН САМО ЗА ДОМАШНА УПОТРЕБА.

## КАПАК ЗА ГОТВЕНЕ ПОД НАЛЯГАНЕ

### ПРЕДУПРЕДИТЕЛЕН СТИКЕР (ЧЕРЕН)

1. Използвайте само капака за готвене под налягане Instant Pot Classic с основния корпус Instant Pot Classic. Използването на какъвто и да е друг капак за готвене под налягане може да причини нараняване, повреда на уреда и/или материални щети.
2. При готвене под налягане, Ключът за бързо освобождаване на налягането трябва да бъде на позиция **Seal (Запечатване)**.
3. По време на готвене и след готвене металните части на капака ще бъдат горещи.
4. Никога не поставяйте ръцете си, не излагайте лицето си и/или незащитена кожа в близост до механизма за изпускане на пара.
5. Ако вътрешният съд прилепне към капака след готвене, преместете Ключа за бързо освобождаване на налягането на позиция **Vent (Изпускане)**, за да освободите вакуума.
6. Поплавъчният клапан е изскочил нагоре (уредът е под налягане) – **не отваряйте капака**. Поплавъчният клапан е спаднал надолу в капака (уредът не е под налягане) – **можете да отворите капака**.

### ПРЕДУПРЕДИТЕЛНА ЛЕПЕНКА ВЪРХУ КЛАПАНА ЗА ИЗПУСКАНЕ НА ПАРА

**WARNING:** Hot steam from steam release valve can cause burns. **DO NOT** place hands, face or unprotected skin over the steam release valve while cooker is in operation. **Remove tag before use.**

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Горещата пара от клапана за изпускане на пара може да причини изгаряния! **НЕ** поставяйте ръце, лице, както и незащитена кожа над механизма за изпускане на пара, докато уредът работи. **Премахнете лепенката преди да използвате уреда.**

## НАУЧЕТЕ ПОВЕЧЕ

Открийте цял свят от информация и помощни материали за Вашия Instant Pot. Ето къде да намерите някои от най-полезните ресурси:

### Отдел за Обслужване на клиенти

support@instantpot.bg  
0700 31 027

### Мобилно приложение с рецепти (английски език)

Instant Connect  
Изтеглете от iOS App Store / Google Play

### Рецепти и Таблици с времена за готвене

www.instantpot.bg

### Видео инструкции и помощни материали

www.instantpot.bg

### Полезна информация, съвети и добри практики

www.instantpot.bg

### Резервни части и аксесоари

www.instantpot.bg

### Видео рецепти

www.youtube.com/c/InstantPotBulgaria  
https://www.tiktok.com/@instantpotbulgaria

### Присъединете се към Общността



InstantPotBulgaria

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 CLASSIC MINI, 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 ограничена гаранция е необходимо доказателство за първоначалната дата на покупка (касов бон или фактура), както и връщане на целия уред при поискване. При условие, че с този уред се работи и същият се поддържа в съответствие с предоставените инструкции за употреба, приложени към уреда (също достъпни на [www.instantpot.bg](http://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 замената на дефектирания уред, или за постигане на писмено споразумение между Дистрибутора и потребителя за решаване на казуса.

## Ограничения и Изключения

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

Тази гаранция не покрива (1) нормалното износване; (2) професионална употреба, търговска употреба и/или всяка друга употреба, различна от нормалната домашна употреба, по начин, противоречащ с която и да е част от цялата приложена към уреда документация; (3) механични или електрически повреди, свързани с блокиране на вентилационни отвори или неосигуряване на необходимите отстояния при ползване на уреда; (4) износени покрития или наранени покрития, загуба на свойствата на незалепващи покрития, които са и могат да бъдат причинени вследствие експлоатацията на уреда и неговата обичайна употреба в съответствие с инструкциите за употреба и експлоатация, неразделна част към всеки уред с марката Instant/Instant Pot; (5) механична повреда, механично износване в процеса на обичайната употреба на уреда, включително, но не само: вътрешни или външни петна, обезцветяване, промяна на цвета, надрасквания, напуквания, изтъквания и др. с оглед естественото овехтяване на уреда, както и подмяна на консумативи (уплътнения, филтри, филтриращи елементи, елементи с керамични и незалепващи покрития, крушки и др.); (6) използване на неоригинални консумативи и продукти с електронно, електрическо или механично несъвместимо оборудване; (7) неправилна употреба на уреда, недобросъвестно поведение и/или липса на грижа от страна на купувача към закупения уред, в това число, но не само, при удряне и/или изпускане; (8) неправилно сглобяване или разглобяване, опит за отстраняване на дефекта, отремонтване или манипулиране на уреда от купувача

или други неупълномощени лица; (9) форсмажорни обстоятелства (като пожар, мълнии, наводнения и др.), които са извън контрола на Продавача; (10) механични или електрически претоварвания, получени вследствие на неизправности по електрическата мрежа (като сътресения, удари, колебания в напрежението и други); (11) неправилно съхранение, попадане на външно тяло (течности, монети, прах в голямо количество, насекоми и др.), въздействието на агресивна външна среда; 12) прегряване, причинено от работа с празен вътрешен съд (при уредите, които имат такъв; (13) използване на неоригинални консумативи и продукти с електронно, електрическо или механично несъвместимо оборудване.

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 ограничена 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 регистрира своята за заявка за рекламация/сервиз на [www.instantpot.bg/garancia-i-serviz](http://www.instantpot.bg/garancia-i-serviz), като предостави:

- Име, имейл адрес и телефонен номер.
- Копие на оригинален касов бон / фактура за покупка, модел и сер. номер на уреда.
- Описание на дефекта на продукта, вкл. снимки или видео, ако е възможно.
- Всички части от уреда, независимо от състоянието им: Основен корпус, Капак за готвене под налягане, Вътрешен съд и др. и/или оригинали 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: [office@instantpot.bg](mailto:office@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.



### **⚠ ВНИМАНИЕ**

**НЕ ПОСТАВЯЙТЕ** уреда върху или в близост до каквото и да е котлон, в непосредствена близост до горещ котлон или в загрята фурна. Винаги използвайте уреда върху стабилна, незапалима повърхност, каквато е кухненският плот.



**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**

**(Οφισιαλεν διστριбуτορ на Instant Brands LLC за България)**

бул. Братя Бъкстон 40  
София 1618, България

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

**Instant Home Ltd.**

**(Επίσημος διανομέας της Instant Brands LLC για τη Ελλάδα)**

40, Buxton Brothers Blvd.

Σόφια Βουλγαρίας  
Τηλ.: +30 21 12345004  
office@instant-home.gr  
www.instant-home.gr

Προϊзведено в Китай / Κατασκευάζεται στην Κίνα

Όλα τα δικαιώματα διατηρούνται © 2025 Instant Brands™ LLC

Всички права запазени © 2025 Instant Brands LLC

2025-10-01