

Instant Pot®

DUO™

МУЛТИФУНКЦИОНАЛЕН УРЕД ЗА ГОТВЕНЕ ПОД НАЛЯГАНЕ
3, 5.7 И 8 ЛИТРА



Ръководство за употреба

- 2 Важни мерки за безопасност
- 7 Продукт, части и аксесоари
- 10 Първи стъпки
- 13 Готвене под налягане 101
- 14 Освобождаване на налягането
- 17 Контролен панел
- 21 Контрол на налягането
- 25 Готвене (Програми): Готвене под налягане
- 32 Готвене (Програми): Други методи за готвене
- 39 Грижа, почистване и съхранение
- 39 Отстраняване на неизправности
- 47 Превод на предупредителните етикети
- 48 Гаранция
- 52 Контактна информация

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

www.instantpot.bg

ВАЖНИ МЕРКИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

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

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

- 01** ПРОЧЕТЕТЕ ВСИЧКИ ИНСТРУКЦИИ, МЕРКИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ, ПРЕДИ ДА ЗАПОЧНЕТЕ РАБОТА С УРЕДА. НЕСПАЗВАНЕТО НА ТЕЗИ УКАЗАНИЯ И ИНСТРУКЦИИ МОЖЕ ДА ДОВЕДЕ ДО НАРАНЯВАНЕ И/ИЛИ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ.
- 02** Използвайте само капака за готвене под налягане Instant Pot Duo с основния корпус Instant Pot Duo. Използването на друг капак за готвене под налягане може да причини нараняване, повреда и/или материални щети. Капакът от темперирано стъкло Instant Pot, който може да бъде закупен отделно, може да се използва при готвене без налягане .
- 03** Не допускайте деца в близост до уреда по време на неговата употреба. Децата не трябва да играят с уреда.
- 04** Не поставяйте уреда в загрята фурна, върху или в непосредствена близост до гореща печка, котлон или каквато и да е нагрята повърхност. Топлината от външен източник ще повреди уреда.
- 05** Не премествайте уреда, докато е под налягане.
- 06** Не използвайте уреда за каквато и да е друга цел, освен тази, за която е предназначен.
- 07** Този уред готви под налягане. Неправилната употреба на уреда може да доведе до изгаряния, наранявания и/или материални щети. Уверете се, че уредът е правилно затворен, преди да стартирате програма за готвене. Вижте раздел **"Контрол на налягането: Капак за готвене под налягане"**.
 - НЕ покривайте или блокирайте ръкохватката/клапана за изпускане на пара и/или поплавъчния клапан с кърпи или други предмети;
 - НЕ излагайте лицето, ръцете или незащитена кожа над ръкохватката/клапана за изпускане на пара или поплавъчния клапан, когато уредът работи или има остатъчно налягане;
 - НЕ се навеждайте над уреда, когато сваляте капака, тъй като се освобождават топлина и пара при премахването на капака;
 - НЕ се опитвайте да отворите и свалите капака от основния корпус принудително, използвайки сила. Вижте раздел **"Освобождаване на налягането"**.
- 08** Никога не отваряйте уреда принудително, използвайки сила. Уверете се, че налягането в уреда е спаднало изцяло, преди да го отворите.
- 09** Никога не използвайте уреда в режим под налягане, без да сте добавили вода/течност на водна основа, тъй като това ще го повреди сериозно.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

ВАЖНИ МЕРКИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

ВАЖНИ МЕРКИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

ВАЖНИ МЕРКИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

- Винаги поставяйте горещи аксесоари върху устойчива на топлина повърхност или чиния.
- 31** Не поставяйте прекалено големи хранителни продукти и/или метални прибори във вътрешния съд, тъй като това може да доведе до пожар и/или нараняване.
- 32** Преди да поставите вътрешния съд в основния корпус, уверете се, че и двата са сухи и без остатъци от храна.
- 33** За да изключите уреда, натиснете **Cancel (Отказ)**, след което изключете уреда от контакта. Винаги изключвайте уреда от контакта, когато не се използва, както и преди поставяне или премахване на части или аксесоари, и преди почистване. За да изключите от контакта, хванете щепсела и издърпайте от контакта. За да избегнете повреда на захранващия кабел, никога не издърпвайте самия кабел.
- 34** Не се опитвайте да поправяте, подменяте, променяте или модифицирате компоненти на уреда. Това може да доведе до токов удар, пожар и/или сериозни наранявания и ще анулира гаранцията.
- 35** Не оставяйте уреда без надзор, докато работи.

ЗАПАЗЕТЕ ТЕЗИ ИНСТРУКЦИИ!

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасност от токов удар. Използвайте само заземен контакт.

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

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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






ВАЖНИ МЕРКИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ CE

Специални инструкции за хранването

Съгласно изискванията за безопасност на Европейския съюз, е осигурен към хранващ кабел, с цел намаляване риска от издърпване, заплитане и спъване.

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

Спецификации на продукта

					
Duo Mini	700 W	220-240V ~ 50-60Hz	3 литра	3.9 кг.	см: 29 Д x 25.5 Ш x 28.5 В
Duo 60	1000 W	220-240V ~ 50-60Hz	5.7 литра	5.4 кг.	см: 33.5 Д x 31 Ш x 31.7 В
Duo 80	1200 W	220-240V ~ 50-60Hz	8 литра	7.2 кг.	см: 37.6 Д x 33.8 Ш x 36.1 В

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

Модел и сериен номер на уреда

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

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

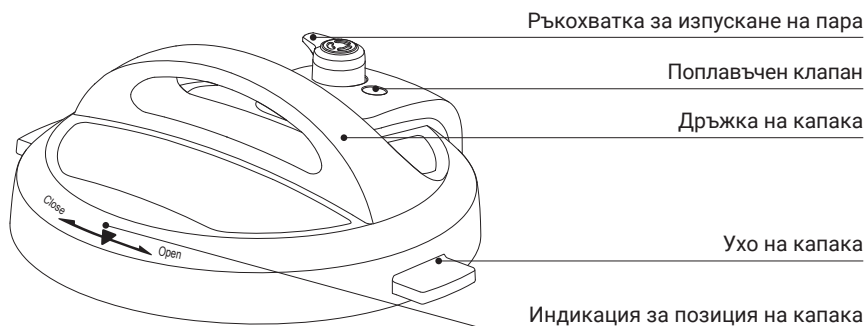
⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

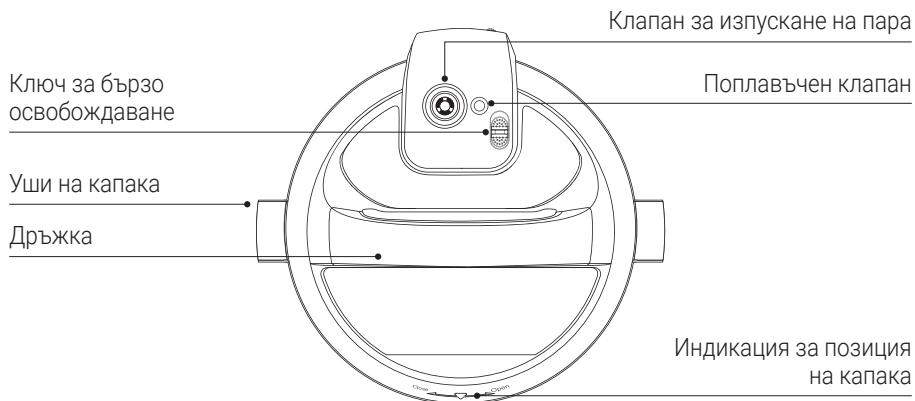
Продукт, части и аксесоари

Информацията се отнася за всички модели Duo Mini, 5.7 и 8 литра. Преди да използвате новия си Instant Pot Duo, уверете се, че всички части са налични, след което вижте раздел "Грижа, почистване и съхранение: Сваляне и поставяне на части", за да разберете как пасват всички компоненти.

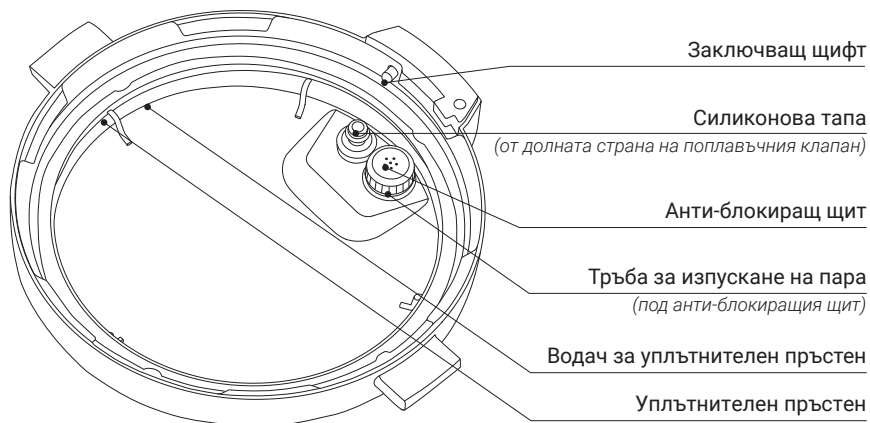
Капак за готвене под налягане - горна част – при някои серии



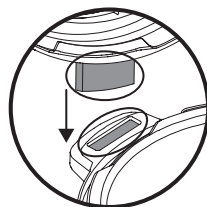
Капак за готвене под налягане - горна част – при някои серии



Капак за готвене под налягане - долна част



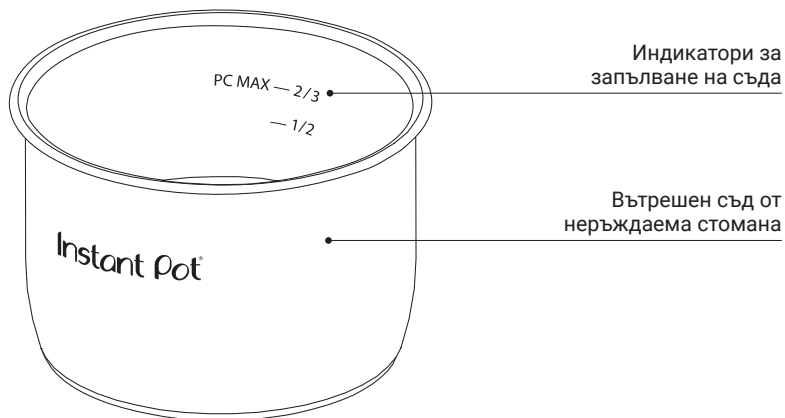
Дръжте капака за готвене под налягане изправен, за да не пречи на плота. Поставете лявото или дясно ухо на капака в съответната поставка за капак на основния корпус, за да го държите изправен и да освободите място! Внимание: Ухото на капака не е панта! Вдигнете капака нагоре, а не го накланяйте.



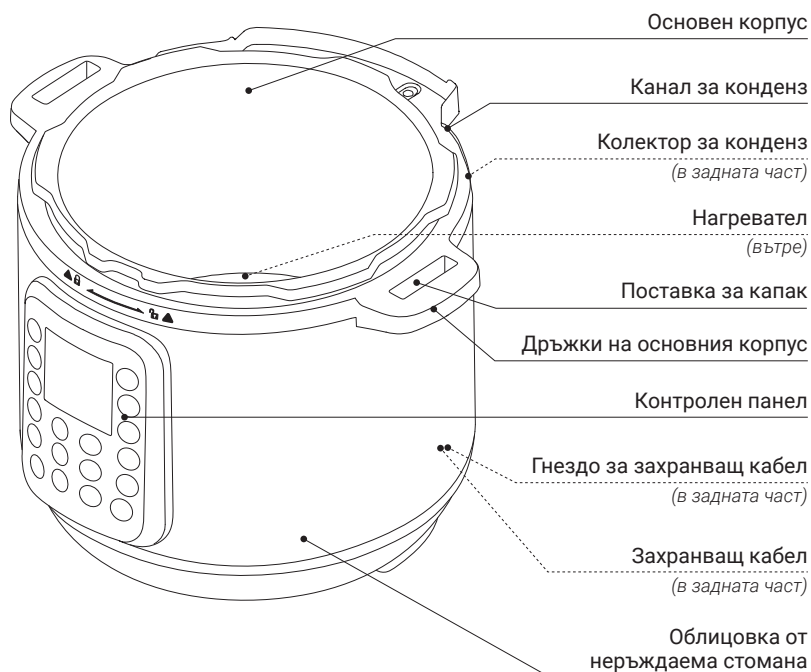
Изображенията в това ръководство са само илюстративни и могат да се различават от действителния продукт. Моля, разгледайте продукта.

Продукт, части и аксесоари

Вътрешен съд





Основен корпус



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

Първи стъпки

Първоначални настройки

- 01 Извадете Вашия Instant Pot Duo от кутията!
- 02 Премахнете всички опаковъчни материали и аксесоари в и около уреда, и се уверете, че всички части са налични. Вижте раздел **"Продукт, части и аксесоари"** за пълна справка.
-  Не забравяйте да проверите под вътрешния съд!
- 03 Измийте вътрешния съд в съдомиялна машина или на ръка с гореща вода и препарат за съдове. Изплакнете го с топла, чиста вода и използвайте мека кърпа, за да го подсушите добре отвън.
- 04 Избършете нагревателя с мека, суха кърпа и се уверете, че няма останали парченца от опаковката в основния корпус.
-  Не отстранявайте предупредителните стикери за безопасност от капака, серийния номер или информационния етикет от задната страна на основния корпус.
- 05 Може да се изкушите да поставите уреда върху печката/котлоните, но не го правете! Поставете го върху кухненския плот, на стабилна, равна повърхност, далеч от лесно запалими материали и външни източници на топлина.

Ако нещо липсва или е повредено?

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

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

Любопитни сте?

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Прочетете раздел **"ВАЖНИ МЕРКИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ"** преди употреба на уреда. Неспазването на тези указания и инструкции за безопасна употреба може да доведе до повреда на уреда, материални щети и/или нараняване.

Не поставяйте уреда върху котлон или върху друг уред.
Топлина от външен източник ще повреди уреда.

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

Първи стъпки

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 Duo.

Етап 1: Подготовка на уреда за готвене под налягане

01 Извадете вътрешния съд от основния корпус и го напълнете със 750 мл. вода (3 чаши), след което го поставете обратно в основния корпус.

02 Свържете захранващия кабел към гнездото за захранващ кабел в задната част на уреда. Уверете се, че е свързан плътно.

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


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

04 Завъртете ръкохватката за изпускане на пара в позиция **Sealing (Запечатване)**.*

Етап 2: Готвене (тестово)

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


02 Използвайте **- / +** бутоните, за да настроите времето за готвене на 5 минути (**00:05**).

 Персоналните настройки се запаметяват в Интелигентната програма, когато започне готвенето, така че следващия път, когато използвате програма Pressure Cook, времето по подразбиране ще бъде 5 минути.

03 Натиснете бутона **Keep Warm**, за да изключите автоматичната функция за това тестово готвене.

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

Поплавъчният клапан изскача нагоре, когато уредът покачи налягане. След като налягането се покачи достатъчно, започва фазата на готвене и индикацията на дисплея се променя от **On (Включен)** на отброяване на оставащото време за готвене.

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

05 Когато програмата приключи, дисплеят показва **End (Край)**.

Етап 3: Освобождение на налягането

01 Следвайте инструкциите за Бързо освобождение на налягането в раздел "**Освобождение на налягането: Методи за освобождение на налягането**".

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

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

* за уреди без ключ за освобождение на налягането

Това е!

Можете да започнете с готвенето :)

Първи стъпки

⚠ ВНИМАНИЕ

Пара под налягане се освобождава от горната част на ръкохватката/клапана за изпускане на пара. Не излагайте незащитена кожа над ръкохватката за изпускане на пара, за да избегнете наранявания и/или изгаряния.

⚠ ОПАСНОСТ

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

⚠ ВНИМАНИЕ

Вътрешният съд ще бъде горещ след готвене. Винаги използвайте подходяща защита за ръцете, когато боравите с горещия вътрешен съд, за да избегнете наранявания и/или изгаряния.

Готвене под налягане 101

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

Зад магическата завеса

При готвене под налягане, уредът преминава през 3 фази.

Предварително загряване

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

Готвене

Какво виждате?	Какво не виждате?	Съвети
Поплавъчният клапан се движи нагоре надолу, заради парата, след което изскача нагоре и застава на нивото на повърхността на капака. Дисплеят започва отброяване на оставащото време за готвене.	Когато уредът достигне необходимото ниво на налягане, започва фазата на готвене. В зависимост от настройките, уредът автоматично поддържа High (Високо) или Low (Ниско) налягане през цялото готвене.	По-високото налягане означава по-висока температура. Настройките на Интелигентните програми (напр. време за готвене, ниво на налягане и т.н.) могат да се регулират по всяко време през фазата на готвене.

Освобождаване на налягането

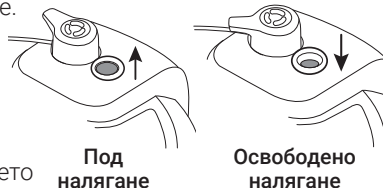
Какво виждате?	Какво не виждате?	Съвети
Ако функцията Keep Warm (Поддържане на топла храна) е включена след готвене, таймерът започва да отброява нагоре от 00:00 . Ако функцията не е включена, уредът се връща в режим на готовност и на дисплея се показва End (Край) . Поплавъчният клапан е все още изскочил нагоре.	Въпреки че фазата на готвене е приключила, уредът все още е под налягане и горещ, поради което поплавъчният клапан е изскочил нагоре. Освобождаването на налягането понижава температурата в уреда и позволява да свалите безопасно капака, след като поплавъчният клапан спадне надолу.	Вижте раздел " Освобождаване на налягането: Методи за освобождаване на налягането " за информация относно техниките за безопасно освобождаване на налягането и за какво се използват. Следвайте инструкциите на съответната рецепта относно избора на метод за освобождаване на налягането.

Освобождане на налягането

Трябва да освободите налягането след готвене под налягане, преди да се опитате да отворите капака. Следвайте инструкциите на съответната рецепта, за да изберете метод за освобождение на налягането и винаги изчаквайте, докато поплавъчният клапан спадне надолу в капака, преди да го отворите.

Методи за освобождение на налягането

- Естествено освобождение на налягането
- Бързо освобождение на налягането
- Частично естествено освобождение на налягането



⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

НЕ покривайте и не възпрепятствайте ръкохватката/клапана за изпускане на пара.

⚠ ОПАСНОСТ

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

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

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

Какво да направите?

След като готвенето е приключило, оставете ръкохватката за изпускане на пара в позиция Sealing или Ключа за освобождение на налягането в позиция **Seal (Запечатване)** – в зависимост вида на херметичния капак, докато налягането се освободи изцяло.




Позиция **Sealing (Запечатване)**



Какво да очаквате?

Храната продължава да се готви, дори след като Интелигентната програма е приключила.

 Това се нарича готвене с остатъчна топлина (carryover cooking) или почивка (resting) и е идеално за големи парчета месо.

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

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

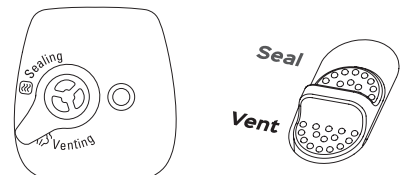
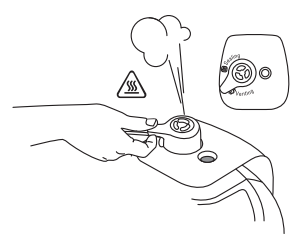
Освобождане на налягането

ЗАБЕЛЕЖКА

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

Бързо освобождение на налягането (Quick Release, QR или QPR)

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

Какво да направите?	Какво да очаквате?
<p>Бързо и внимателно завъртете ръкохватката за изпускане на пара в позиция Venting или поставете Ключа за освобождение на налягането в позиция Vent (Изпускане) - в зависимост вида на херметичния капак, и изчакайте, докато налягането се освободи изцяло.</p>  <p>Позиция Venting (Изпускане)</p>	<p>Продължителна струя пара ще се освободи през горната част на ръкохватката/клапана за изпускане на пара.</p> <p>Това е нормално!</p> <p>Когато налягането се освободи изцяло, поплавчният клапан ще спадне ниско в капака.</p> 

Частично естествено освобождение на налягането

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

Какво да направите?	Какво да очаквате?
<p>При уреди с ключ за бързо освобождение, оставете налягането да се освободи естествено за 5-10 минути, след което преместете ключа в позиция Vent (Изпускане) и изчакайте, докато цялото налягане бъде освободено.</p>	<p>Струя пара ще се освободи през горната част на ръкохватката/клапана за изпускане на пара.</p> <p>☞ Температурата в уреда спада с времето, така че освобождаването на пара може да не е толкова мощно, колкото при стандартното QR.</p> <p>Когато налягането се освободи изцяло, поплавчният клапан ще спадне ниско в капака.</p>

Освобождение на налягането

Ако се появят пръски, докато освобождавате налягането, завъртете ръкохватката за изпускане на пара обратно в позиция **Sealing** или преместете ключа в позиция **Seal** (в зависимост от вида на херметичния капак) и изчакайте няколко минути, преди да опитате отново. Ако пръските продължават, използвайте NR, за да освободите безопасно останалото налягане.

⚠ ВНИМАНИЕ

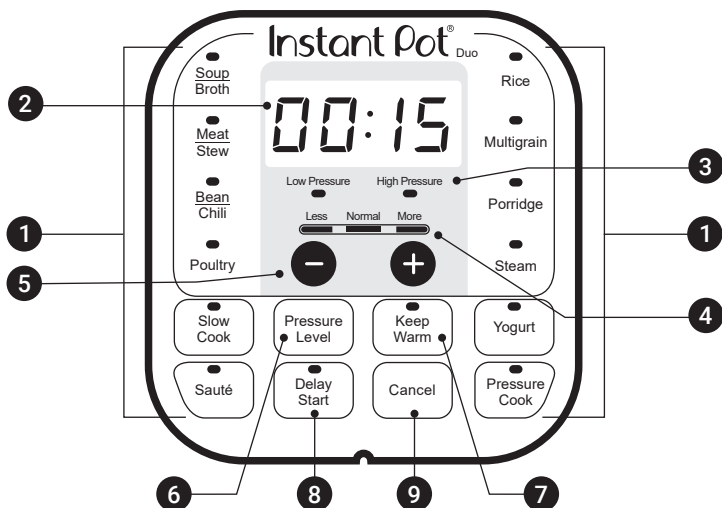
Парата, която се освобождава през ръкохватката/клапана за изпускане на пара, е гореща. **НЕ** поставяйте ръцете, лицето или незащитена кожа над ръкохватката за изпускане на пара, когато уредът освобождава налягане.

ЗАБЕЛЕЖКА

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

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



Контролен панел



1	Интелигентни програми	Под налягане <ul style="list-style-type: none"> • Soup/Broth (Супа/Бульон) • Meat/Stew (Месо/Яхния) • Bean/Chili (Боб/Чили) • Poultry (Птиче месо)* • Rice (Ориз) • Multigrain (Зърнени/Варива)* • Porridge (Каша) • Steam (Пара) • Pressure Cook (Готвене под налягане) 	Без налягане <ul style="list-style-type: none"> • Slow Cook (Бавно готвене) • Sauté (Сотиране) • Yogurt (Йогурт) • Keep Warm (Поддържане на топла храна) <p><i>*Само за уреди с вместимост 5.7 и 8 литра. За уред Mini 3 литра - използвайте Pressure Cook (Готвене под налягане).</i></p>
2	Дисплей: Таймер	Показва времето във формат ЧЧ:ММ. Отброява оставащото или изминалото време, в зависимост от програмата.	
3	Индикатори за налягане	Показват дали уредът използва Low Pressure (Ниско налягане) или High Pressure (Високо налягане) по време на готвене под налягане.	
4	Индикатори за готови настройки	Показват избраната готова настройка за време за готвене или ниво на температурата, в зависимост от програмата. Натиснете няколко пъти бутон на съответната програма, за да превключите между готовите настройки Less (По-малко) , Normal (Нормално) и More (Повече) .	
5	Бутони - / +	Регулирате времето за готвене, за Delay Start (Отложен старт) или за Keep Warm (Поддържане на топла храна).	
6	Pressure Level (Ниво на налягане)	Превключва между Low Pressure (Ниско налягане) и High Pressure (Високо налягане) .	
7	Keep Warm (Поддържане на топла храна)	Включва и изключва функцията Keep Warm . Функцията е включена по подразбиране за всички програмите с изключение на Sauté и Yogurt. Може да се използва и като самостоятелна програма, когато уредът е в режим на готовност.	
8	Delay Start (Отложен старт)	Отлага началото на готвенето. Работи като кухненски таймер!	
9	Cancel (Отказ)	Спира програма по всяко време и връща уреда в режим на готовност.	

Контролен панел

Настройки

Настройка	Описание
Включване на звука	Когато уредът е в режим на готовност, натиснете и задръжте + бутона, докато на дисплея се покаже надпис S On .
Изключване на звука	Когато уредът е в режим на готовност, натиснете и задръжте - бутона, докато на дисплея се покаже надпис SOFF .  Звуковият сигнал при съобщения за грешка или съобщения, свързани с безопасността, не може да бъде изключен.
Регулиране и запазване на персонални настройки за време и температура на готвене	След като е избрана Интелигентна програма, въведените промени във времето за готвене и нивото на температурата/налягането се запамятват при стартиране на съответната програма. За повече информация вижте раздел " Готвене ".
Претопляне или поддържане на топла храна за дълъг период (Keep Warm)	Функцията Keep Warm може да се използва за максимум 10 часа (10:00). 01 Когато уредът е в режим на готовност, натиснете бутона Keep Warm . 02 Натиснете отново бутона Keep Warm , за да превключите между готовите настройки за ниво на температурата Less (По-малко) , Normal (Нормално) и More (Повече) . 03 Използвайте - / + бутоните, за да зададете желаното време. 04 Keep Warm стартира автоматично след 10 секунди и таймерът започва отброяване на изминалото време.  Когато готвите гъсти или с високо съдържание на нишесте храни, е възможно топлината да не се разпространява равномерно. За да осигурите безопасността на храната, разбърквайте съдържанието на по-гъстите ястия на всеки 40 до 60 минути. 05 Когато Keep Warm приключи, дисплеят показва End (Край) .

Контролен панел

Настройки

Настройка	Описание
Отложен старт на готвенето (Delay Start)	<p>Функцията Delay Start може да се зададе за време от 10 минути (00:10) до 24 часа (24:00).</p> <p>01 Изберете и настройте съответната Интелигентна програма, при която опцията е приложима, след което натиснете Delay Start.</p> <p> Веднъж след като натиснете бутона Delay Start, не можете да се върнете към настройките на Интелигентната програма. Необходимо е да натиснете Cancel (Отказ) и да започнете отначало.</p> <p>02 Когато полето за час мига, използвайте - / + бутоните, за да зададете желаното време за забавяне в часове.</p> <p>03 Натиснете отново Delay Start, за да преминете към полето за минути и използвайте - / + бутоните, за да зададете минутите.</p> <p>04 Delay Start стартира автоматично след 10 секунди и таймерът за отложен старт започва обратното отброяване на забавянето.</p> <p>05 Когато Delay Start приключи, Интелигентната програма стартира и дисплеят показва On (Включен).</p> <p> Функцията Delay Start не може да се използва при програми Sauté и Yogurt.</p>
Възстановяване на фабричните настройки на отделна Интелигентна програма	<p>Когато уредът е в режим на готовност, натиснете и задръжте бутона на конкретната програма, докато уредът се върне отново в режим на готовност и дисплеят покаже OFF (Изключен).</p> <p>Нивото на налягане, времето и температурата на готвене на съответната програма се връщат към фабричните си настройки.</p>
Възстановяване на фабричните настройки на всички Интелигентни програми	<p>Когато уредът е в режим на готовност, натиснете и задръжте бутон Cancel (Отказ), докато уредът издаде звуков сигнал.</p> <p>Нивото на налягане, времето и температурата на готвене на всички програми се връщат към фабричните си настройки.</p>

Контролен панел

Съобщения за статуса

OFF	Уредът е в режим на готовност.
Lid	Капакът за готвене под налягане не е поставен при програмата за готвене с налягане или не е затворен правилно.
On	Уредът е във фаза на предварително загряване.
Auto	Работи Интелигентна програма Rice (Ориз) .
boil	Интелигентна програма Yogurt (Йогурт) е в процес на пастъризация на млякото (т.е. работи програмата Yogurt със зададена готова настройка More).
Hot	Вътрешният съд е достигнал идеалната температура за готвене и можете да добавите хранителните продукти.  Важи само при програмата Sauté.
00:00	Дисплеят показва едно от следните: <ul style="list-style-type: none">• Оставащото време за готвене, когато работи Интелигентна програма;• Оставащото време до Отложения старт на готвенето, когато работи Delay Start;• От колко време храната е във фаза Поддържане на топла храна, когато работи Keep Warm.
End	Интелигентната програма е приключила и функцията Keep Warm е изключена.
Food burn	Установена е прекалено висока температура на дъното на вътрешния съд. Храната загаря или добавената течност не е достатъчна. За повече информация вижте раздел " Отстраняване на неизправности ".

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

Контрол на налягането

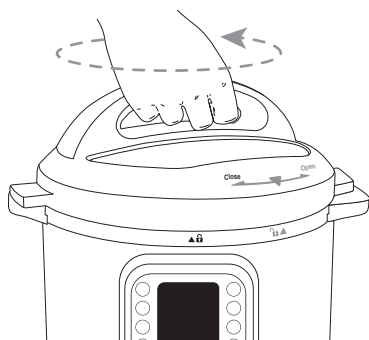
Вижте раздел "Грижа, почистване и съхранение" относно инструкции за поставяне и сваляне на отделните части.

Капак за готвене под налягане

Кое е ценното?	Какво трябва да знаете?
<p>Капакът е проектиран със специални уши, които пасват идеално в лявата и дясната поставка за капак на основния корпус, за да го държите изправен и да освободите място на плота си.</p> <p>Когато е включен в захранването, уредът издава звуков сигнал при отваряне и затваряне на капака.</p>	<p>Капакът може да се сваля по време на готвене без налягане, за да можете лесно да пробвате храната.</p> <p>При готвене под налягане, капакът се заключва, когато уредът вдигне налягане. Старайте се да не сваляте излишно капака!</p>

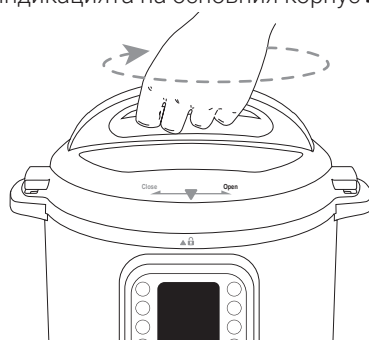
Сваляне на капака

- 01 Хванете дръжката и завъртете капака обратно на часовниковата стрелка, докато индикацията на капака ▼ се подравни с индикацията на основния корпус ◀▲.
- 02 Повдигнете капака нагоре и го дръпнете от основния корпус.



Затваряне на капака

- 01 Хванете дръжката и подравнете индикацията на капака ▼ с индикацията на основния корпус ◀▲, след което спуснете капака в улея.
- 02 Завъртете капака по посока на часовниковата стрелка, докато индикацията на капака ▼ се подравни с индикацията на основния корпус ◀▲.



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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

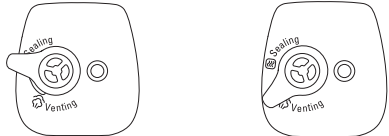
⚠ ВНИМАНИЕ

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

Контрол на налягането

Ръкохватка за изпускане на пара – при някои модели

Ръкохватката за изпускане на пара контролира парата, като я освобождава през горната част на ръкохватката или я запечатва вътре в уреда.

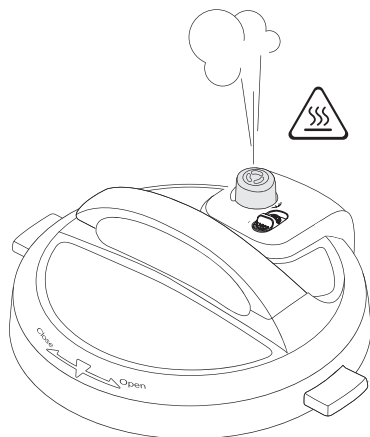
Кое е ценното?	Какво трябва да знаете?
<p>Лесно се различава кога ръкохватката за изпускане на пара е в позиция Sealing или Venting.</p>  <p>Позиция Sealing (Запечатване)</p> <p>Позиция Venting (Изпускане)</p>	<p>Поставена правилно, ръкохватката за изпускане на пара стои свободно (хлабаво) върху тръбата за изпускане на пара, за да може да се върти лесно, когато уредът е под налягане. Може леко да се клати.</p> <p>Това е нормално!</p>

Ръкохватката за изпускане на пара е неразделна част от безопасността на уреда и необходима за готвене под налягане. Трябва да е поставена преди употреба и да се почиства редовно.

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

Клапан за изпускане на пара - при някои модели


Клапанът стои свободно върху тръбата за изпускане на пара. Когато уредът освобождава налягане, струя пара се освобождава през горната част на клапана за изпускане на пара. Той е неразделна част от безопасността на уреда и е необходим за готвене под налягане, така че трябва да е поставен преди употреба.

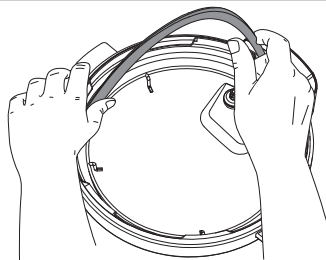


Уплътнителен пръстен

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

Уплътнителният пръстен трябва да е правилно и изцяло поставен преди употреба на уреда. Само 1 уплътнителен пръстен трябва да бъде поставен в капака.

 Силиконът е порест материал, така че абсорбира силни аромати и определени миризми. Използвайте отделни уплътнителни пръстени за различните типове ястия, за да ограничите пренасянето на тези аромати помежду им.



ВНИМАНИЕ

Използвайте само оригинални Instant Pot уплътнителни пръстени. НЕ използвайте разтегнат или повреден уплътнителен пръстен.

- Винаги проверявайте уплътнителния пръстен за срязвания, напуквания или деформации, както и за правилно поставяне преди готвене.
- Уплътнителните пръстени се разтеглят с времето при нормална употреба. Сменяйте уплътнителния пръстен на всеки 12-18 месеца или по-рано ако забележите срязвания, напуквания или деформации.

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

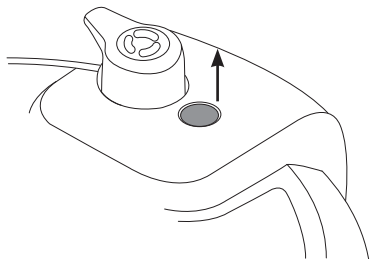
Контрол на налягането

Поплавъчен клапан

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

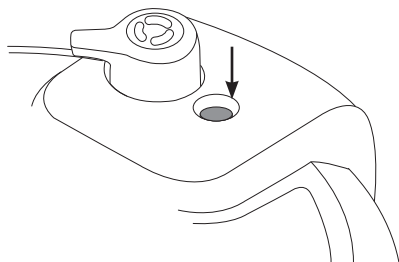
Под налягане

Поплавъчният клапан е видимо изскочил нагоре, като горната му част е на едно ниво с повърхността на капка.



Освободено налягане

Поплавъчният клапан е спаднал надолу в капка.



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

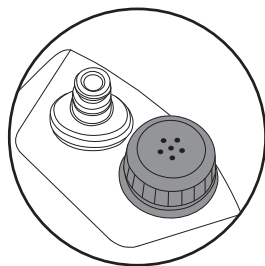
⚠ ОПАСНОСТ

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

Анти-блокиращ щит

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

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

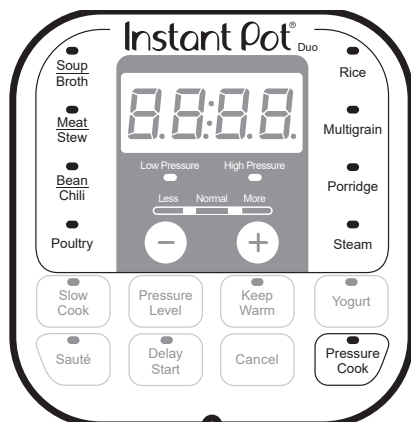


Изображенията в това ръководство са само илюстративни и могат да се различават от действителния продукт. Моля, разгледайте продукта.

Готвене: Готвене под налягане

Независимо дали сте майстор в кухнята или напълно начинаещ, тези Интелигентни програми Ви помагат да готвите с натискането на един бутон.

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



*Програмата не е налична при модел Mini 3 литра. Използвайте Pressure Cook.

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


За най-добри резултати при готвене под налягане, винаги следвайте изпитана Instant Pot рецепта или нашите изпитани таблици с времена за готвене под налягане.

Ниво на налягането	Препоръчителна употреба	Бележки
Low Pressure (Ниско налягане) 5.8–7.2 psi (35–55 kPa)	риба и морски дарове, крехки зеленчуци и ориз	Нивото на налягане контролира температурата на готвене, така че по-високото налягане води до по-висока температура на готвене.
High Pressure (Високо налягане) 10.2–11.6 psi (65–85 kPa)	яйца, месо, птиче месо, кореноплодни зеленчуци, овесени ядки, бобови храни, зърнени храни, костен бульон, яхния, чили	

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

Размер уред / Вместимост	Минимално количество течност при готвене под налягане*
3 литра	250 мл. (1 чаша)
5.7 литра	375 мл. (1½ чаши)
8 литра	500 мл. (2 чаши)

*Освен ако в рецептата не е посочено друго.

 Решетката за готвене на пара позволява на храната да се готви на пара, а не да се вари. Използването ѝ спомага за равномерно затопляне на храната, предотвратява изтичането на хранителни вещества в течността за готвене, позволява мазнината да капе от храната и предотвратява загарянето на храна по дъното на вътрешния съд.

Готвене: Готвене под налягане

⚠ 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 РС 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.

Готвене: Готвене под налягане

Етап 1: Настройка на уреда за готвене под налягане

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

 Използвайте решетката за готвене на пара, за да повдигнете храната над нивото на течността. Това спомага за равномерно затопляне на храната, предотвратява изтичането на хранителни вещества в течността за готвене, позволява мазнината да капе от храната и предотвратява загарянето на храна по дъното на вътрешния съд.

Поставете вътрешния съд в основния корпус.

02 Свържете захранващия кабел към гнездото за захранващ кабел в задната част на уреда. Уверете се, че е свързан плътно.

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

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

04 Завъртете ръкохватката за изпускане на пара в позиция **Sealing (Запечатване)**.*


* за уреди без ключ за освобождаване на налягането

Етап 2: Готвене под налягане

01 Изберете Интелигентната програма, която искате да използвате.

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

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

 Персоналните настройки се запамятват в Интелигентната програма, когато започне готвенето.

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

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

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

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

ОПАСНОСТ

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

Готвене: Готвене под налягане

Преглед на Интелигентните програми

Интелигентни програми		Настройки / Настройки по подразбиране		
Soup/Broth (Супа/Бульон)	Налягане	Ниско (35–55 kPa / 5–8 psi) Високо (65–85 kPa / 9.4–12.3 psi)		
	Готови настройки	Less (По-малко)	Normal (Нормално)	More (Повече)
	Време по подразбиране (регулируемо)	20 минути (00:20)	30 минути (00:30)	4 часа (04:00)
	Времени диапазон	1 минута до 4 часа (00:01–04:00)		
Meat/Stew (Месо/Яхния)	Налягане	Ниско (35–55 kPa / 5–8 psi) Високо (65–85 kPa / 9.4–12.3 psi)		
	Готови настройки	Less (По-малко)	Normal (Нормално)	More (Повече)
	Време по подразбиране (регулируемо)	20 минути (00:20)	35 минути (00:35)	45 минути (00:45)
	Времени диапазон	1 минута до 4 часа (00:01–04:00)		
Bean/Chili (Боб/Чили)	Налягане	Ниско (35–55 kPa / 5–8 psi) Високо (65–85 kPa / 9.4–12.3 psi)		
	Готови настройки	Less (По-малко)	Normal (Нормално)	More (Повече)
	Време по подразбиране (регулируемо)	25 минути (00:25)	30 минути (00:30)	40 минути (00:40)
	Времени диапазон	1 минута до 4 часа (00:01–04:00)		
Poultry* (Птиче месо)*	Налягане	Ниско (35–55 kPa / 5–8 psi) Високо (65–85 kPa / 9.4–12.3 psi)		
	Готови настройки	Less (По-малко)	Normal (Нормално)	More (Повече)
	Време по подразбиране (регулируемо)	5 минути (00:05)	15 минути (00:15)	30 минути (00:30)
	Времени диапазон	1 минута до 4 часа (00:01–04:00)		
Rice (Ориз)	Налягане	Ниско (35–55 kPa / 5–8 psi) Високо (65–85 kPa / 9.4–12.3 psi)		
	Готови настройки	Less (По-малко)	Normal (Нормално)	More (Повече)
	Време по подразбиране (регулируемо)	8 минути (00:08)	12 минути (00:12)	15 минути (00:15)
	Времени диапазон	Времето за готвене се настройва автоматично в зависимост от количеството ориз: от 8 до 15 минути. Дисплей показва Auto .		

Готвене: Готвене под налягане

Преглед на Интелигентните програми

Интелигентни програми		Настройки / Настройки по подразбиране		
Multigrain* (Зърнени/ Варива)*	Налягане	Ниско (35–55 kPa / 5–8 psi) Високо (65–85 kPa / 9.4–12.3 psi)		
	Готови настройки	Less (По-малко)	Normal (Нормално)	More (Повече)
	Време по подразбиране (регулируемо)	20 минути (00:20)	40 минути (00:40)	1 час (01:00) + 45 минути накисване
	Времени диапазон	1 минута до 4 часа (00:01–04:00)		
Porridge (Каша)	Налягане	Ниско (35–55 kPa / 5–8 psi) Високо (65–85 kPa / 9.4–12.3 psi)		
	Готови настройки	Less (По-малко)	Normal (Нормално)	More (Повече)
	Време по подразбиране (регулируемо)	5 минути (00:05)	20 минути (00:20)	30 минути (00:30)
	Времени диапазон	1 минута до 4 часа (00:01–04:00)		
Steam (Пара)	Налягане	Ниско (35–55 kPa / 5–8 psi) Високо (65–85 kPa / 9.4–12.3 psi)		
	Готови настройки	Less (По-малко)	Normal (Нормално)	More (Повече)
	Време по подразбиране (регулируемо)	3 минути (00:03)	10 минути (00:10)	15 минути (00:15)
	Времени диапазон	1 минута до 4 часа (00:01–04:00)		
Pressure Cook (Готвене под налягане)	Налягане	Ниско (35–55 kPa / 5–8 psi) Високо (65–85 kPa / 9.4–12.3 psi)		
	Готови настройки	Less (По-малко)	Normal (Нормално)	More (Повече)
	Време по подразбиране (регулируемо)	20 минути (00:20)	35 минути (00:35)	45 минути (00:45)
	Времени диапазон	1 минута до 4 часа (00:01–04:00)		

*Програмата не е налична при модел Mini 3 литра. Използвайте Pressure Cook.

Готвене: Готвене под налягане

Съвети за готвене под налягане

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

Готвене: Готвене под налягане

Съвети за готвене под налягане

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

*Програмата не е налична при модел Mini 3 литра. Използвайте Pressure Cook.

Готвене под налягане на зърнени храни

Посетете нашия сайт www.instantpot.bg за насоки и съвети относно **времена за готвене** и специално разработени **рецепти**. Можете да свалете и безплатното мобилно приложение **Instant Pot App** (достъпно на английски език), където да търсите рецепти, запазвате любими рецепти, добавяте бележки и още!

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

Готвене: Други методи за готвене

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

Тези Интелигентни програми не готвят с налягане, но са също толкова удобни и лесни за използване.

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



⚠ 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.

Готвене: Други методи за готвене

Програма Slow Cook (Бавно готвене)

Програма Slow Cook е сравнима със стандартен слоукукър (уред за бавно готвене).

 Поплавъчният клапан не трябва да изскача нагоре по време на програма Slow Cook. Ако поплавъчният клапан изскочи нагоре, уверете се, че ръкохватката за изпускане на пара е в позиция **Venting (Изпускане)**. Ако поплавъчният клапан изскочи нагоре, уверете се, че ръкохватката за изпускане на пара е в позиция **Venting (Изпускане)** или Ключа за освобождаване на налягането в позиция **Vent (Изпускане)** - в зависимост вида на херметичния капак. Вижте раздел "**Освобождаване на налягането: Методи за освобождаване на налягането**" за информация относно техниките за безопасно освобождаване на налягането. Капакът за готвене под налягане може да бъде свалян по всяко време на готвенето за лесен достъп.

Готова настройка	Препоръчителна употреба	Бележки
Less (По-малко)	съответства на настройка Low (Ниско) на стандартните уреди за бавно готвене	Настройка Less обикновено се използва за бавно, тип целодневно готвене. За най-добри резултати, задайте време за готвене от поне 10 часа (10:00).
Normal (Нормално)	съответства на настройка Medium (Средно) на стандартните уреди за бавно готвене	Можете да използвате стъклен капак с подходящ размер, който има отвор за пара. Ако използвате капака за готвене под налягане, уверете се, че ръкохватката за изпускане на пара е в позиция Venting (Изпускане) .
More (Повече)	съответства на настройка High (Високо) на стандартните уреди за бавно готвене	


Готвене: Други методи за готвене

Програма Slow Cook (Бавно готвене)

Етап 1: Настройка на уреда за бавно готвене

- 01** Извадете вътрешния съд от основния корпус. Добавете храна и течност във вътрешния съд, според рецептата. Поставете вътрешния съд в основния корпус.
- 02** Свържете захранващия кабел към гнездото за захранващ кабел в задната част на уреда. Включете захранващия кабел към контакт (220-240V).
Уредът е в режим на готовност и дисплеят показва **OFF (Изключен)**.
- 03** Поставете и затворете капака за готвене под налягане, както е описано в раздел "**Контрол на налягането: Капак за готвене под налягане**", или използвайте стъклен капак, който има отвор за пара.
- 04** Завъртете ръкохватката за изпускане на пара в позиция **Venting (Изпускане)**.

Етап 2: Бавно готвене

- 01** Изберете програма **Slow Cook (Бавно готвене)**.
- 02** Натиснете повторно бутона на програмата, за да преминете през готовите настройки **Less (По-малко)**, **Normal (Нормално)** и **More (Повече)**.
- 03** Използвайте **- / +** бутоните, за да зададете времето за готвене.
 Персоналните настройки за време на готвене и ниво на температурата се запаметяват в Интелигентната програма, когато започне готвенето.
- 04** Оставете автоматичната функция **Keep Warm** включена, или натиснете бутон **Keep Warm (Поддържане на топла храна)**, за да я изключите.
- 05** След 10 секунди уредът издава звуков сигнал, започва фазата на готвене, а таймерът отброява оставащото време.
- 06** Когато фазата на готвене приключи, дисплеят показва **End (Край)**, ако функцията **Keep Warm** е изключена.
Ако функцията **Keep Warm (Поддържане на топла храна)** е включена, таймерът започва да отброява времето от **00:00** до 10 часа (**10:00**).

Готвене: Други методи за готвене

Програма Sauté (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.

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

Етап 1: Настройка на уреда за сотиране

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


02 Свържете захранващия кабел към гнездото за захранващ кабел в задната част на уреда. Уверете се, че е свързан плътно.

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

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

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

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


 Персоналните настройки за време на готвене и ниво на температурата

се запаметяват в Интелигентната програма, когато започне готвенето.

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

Етап 2: Сотиране

01 Когато надписът на дисплея се смени от **On** (Включен) на **Hot** (Горещо), добавете съставките според рецептата.

 Ако съставките се добавят преди на дисплея да се покаже **Hot**, възможно е дисплеят въобще да не изпише **Hot**. **Това е нормално!**

02 Ако сте приключили с готвенето, преди да изтече зададеното време, натиснете **Cancel** (Отказ), за да прекратите програмата; в противен случай, когато програмата приключи, дисплеят ще покаже **End** (Край).

Функцията Delay Start (Отложен старт) и автоматичната функция Keep Warm (Поддържане на топла храна) не могат да се използват с програма Sauté.

Готвене: Други методи за готвене

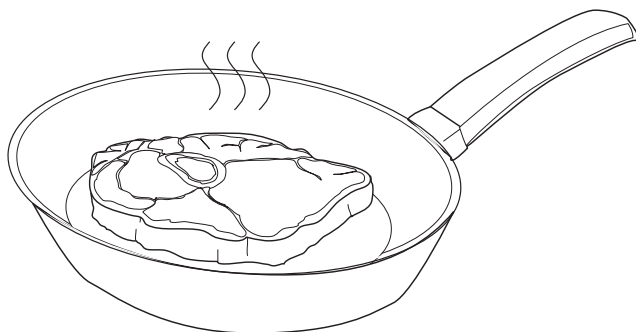
Програма Sauté (Сотиране)

Деглазиране (при готвене под налягане след сотиране)

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

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

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



⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

Готвене: Други методи за готвене

Програма Yogurt (Йогурт)

Програма Yogurt е създадена за лесно приготвяне на кисели млека и немлечни "кисели млека" (ферментирали ядкови деликатеси).

Размер на уреда / Вместимост	Минимален обем на млякото	Максимален обем на млякото
3 литра	500 мл. (2 чаши)	1.9 л.
5.7 литра	1000 мл. (4 чаши)	3.8 л.
8 литра	1500 мл. (6 чаши)	5.8 л.

Готови настройки	Препоръчителна употреба	Бележки
Less (По-малко)	за ферментация на ниска температура (напр. сладък ферментирал оризов десерт)	Времето за ферментация по подразбиране е 24 часа (24:00). Настройте времето според рецептата.
Normal (Нормално)	за ферментация на мляко, след като е добавена закваска	Времето за ферментация по подразбиране е 8 часа (08:00). По-дълго време за ферментация ще направи млякото/йогурта с по-остър/кисел вкус. Настройте времето според предпочитанията до 99 часа и 30 минути (99:30).
More (Повече)	за пастъоризация на мляко	Млякото трябва да достигне минимум 72°C, за да се пастъоризира правилно. Използвайте термометър, за да проверите температурата. Оставете пастъоризираното мляко да се охлади до под 43°C. Времето за пастъоризация е предварително зададено и не може да се регулира. Дисплеят показва boil (Варене) , когато уредът е в режим пастъоризация. За по-плътно/гъсто кисело мляко пастъоризирайте прясното мляко два пъти преди ферментация!


Етап 1: Пастъоризиране на млякото

- 01 Извадете вътрешния съд от основния корпус.
- 02 Добавете непастъоризираното мляко във вътрешния съд, след което поставете вътрешния съд в основния корпус.
- 03 Свържете захранващия кабел към гнездото за захранващ кабел в задната част на уреда. Включете захранващия кабел към контакт (220-240V). Уредът е в режим на готовност и дисплеят показва **OFF (Изключен)**.
- 04 Поставете и затворете капака за готвене под налягане, както е описано в раздел **"Контрол на налягането: Капак за готвене под налягане"**.
- 05 Завъртете ръкохватката за изпускане на пара е в позиция **Venting (Изпускане)** или поставете Ключа за

Готвене: Други методи за готвене


освобождаване на налягането в позицията **Vent (Изпускане)** - в зависимост вида на херметичния капак.

- 06 Изберете програма **Yogurt (Йогурт)**.
- 07 Натиснете повторно бутона на програмата, за да преминете през готовите настройки и изберете **More (Повече)**. Дисплеят показва **boil (Варене)**.
- 08 След 10 секунди уредът издава звуков сигнал и програмата стартира.
- 09 Когато пастьоризацията завърши, дисплеят показва **End (Край)**.

 Свалете капака и използвайте термометър, за да проверите температурата. Млякото трябва да достигне минимум 72°C, за да се пастьоризира правилно.

Етап 2: Добавяне на закваска

- 01 Оставете пастьоризираното мляко да се охлади до малко под 43°C, като измервате с помощта на термометър.
- 02 Добавете закваската към млякото според инструкциите на продукта.
Ако използвате обикновено кисело мляко за закваска, уверете се че съдържа **активни култури (млечни бактерии)**. Добавете 30 мл. (2 с.л.)

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

Приготвяне на кисело мляко в чашки/бурканчета


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

кисело мляко на 3.7 литра прясно мляко, или следвайте проверена рецепта за кисело мляко в Instant Pot.

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

Етап 3: Ферментация на млякото

- 01 Изберете програма **Yogurt (Йогурт)**.
- 02 Натиснете повторно бутона на програмата, за да преминете през готовите настройки и изберете **Normal (Нормално)**. Дисплеят показва 8 часа (**08:00**).

 Използвайте **- / +** бутоните, за да зададете желаното време за ферментация.

По-дълго време за ферментация ще направи млякото с по-остър вкус.

- 04 След 10 секунди уредът издава звуков сигнал, програмата стартира, а таймерът започва да отброява изминалото време от **00:00**.
- 05 Когато ферментацията завърши, уредът издава звуков сигнал и дисплеят показва **End (Край)**.

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

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

Части / Аксесоари	Методи за почистване и инструкции
Аксесоари <ul style="list-style-type: none">Решетка за готвене на пара	Подходяща за почистване в съдомиялна машина, ако е поставена върху горния ред.
Капак и части <ul style="list-style-type: none">Колектор за кондензАнти-блокиращ щитУплътнителен пръстенРъкохватка/клапан за изпускане на параПоплавъчен клапанСиликонова тапа на поплавъчен клапан	Подходящ за почистване в съдомиялна машина, ако е поставен върху горния ред. Премахвайте всички подвижни части от капака преди почистване. Вижте раздел "Грижа, почистване и съхранение: Сваляне и поставяне на части" . <ul style="list-style-type: none">Проверявайте колектора за конденз след всяка употреба и го изправайте и почиствайте при необходимост. Не оставайте в него да престоят храна или влага, тъй като това може да доведе до развитието на вредни бактерии.След като сте премахнали ръкохватката/клапана за изпускане на пара и анти-блокиращия щит, почистете вътрешността на тръбата за изпускане на пара с четчица за почистване на тръби, за да предотвратите запушване.За да отцедите водата от капака след измиване (вкл. и в съдомиялна машина), хванете капака за дръжката и го дръжте вертикално над мивка, след което го завъртете на 360° - като завъртане на автомобилен волан.След почистване и отцеждане, съхранявайте капака с горната част надолу върху основния корпус на уреда, за да може да изсъхне напълно на въздух.Съхранявайте уплътнителните пръстени на проветриво място, за да намалите остатъчната миризма от ястията със силен аромат. За да елиминирате миризми, добавете 250 мл. (1 чаша) вода и 250 мл. (1 чаша) бял оцет във вътрешния съд и пуснете програма Pressure Cook (Готвене под налягане) за 5-10 минути, след което използвайте QR (Бързо освобождаване на налягането).
Вътрешен съд	Подходящ за почистване в съдомиялна машина. <ul style="list-style-type: none">Премахвайте устойчиви петна, появили се в резултат от твърда вода (оцветяване, синкаво или бяло обезцветяване), с навлажнена с оцет или неабразивен препарат (като Bar Keeper's Friend) гъба и търкане.При твърди или загорели остатъци от храна, добавете вряла вода и препарат за съдове във вътрешния съд и оставете да се накисне за няколко часа за лесно почистване.Уверете се, че всички външни повърхности са сухи преди да поставите вътрешния съд в основния корпус.
Захранващ кабел (сваляем)	Само със забърсване. Не го почиствайте в съдомиялна машина. <ul style="list-style-type: none">Използвайте много леко навлажнена кърпа, за да избършете зацапвания от захранващия кабел.
Основен корпус	Само със забърсване. Не го почиствайте в съдомиялна машина. <ul style="list-style-type: none">Избърсвайте вътрешността на основния корпус, както и канала за конденз, с много леко навлажнена кърпа. Оставете ги да изсъхнат напълно преди да поставите вътрешния съд.Почиствайте външната част на основния корпус и контролния панел с мека, много леко навлажнена кърпа или гъба.

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

Грижа, почистване и съхранение

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

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

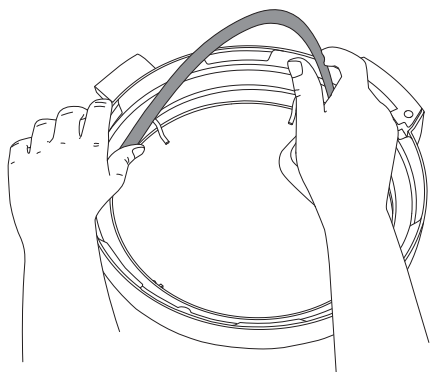
Сваляне и поставяне на части

Силиконов уплътнителен пръстен

Сваляне

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

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

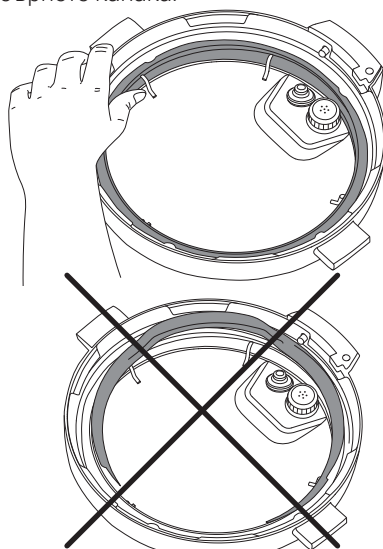


Изображенията в това ръководство са само илюстративни и могат да се различават от действителния продукт. Моля, разгледайте продукта.

Поставяне

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

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



Неправилно

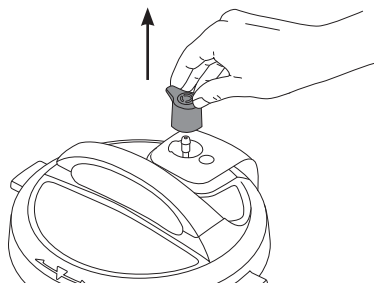
Грижа, почистване и съхранение

Ръкохватка/клапан за изпускане на пара

Сваляне

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

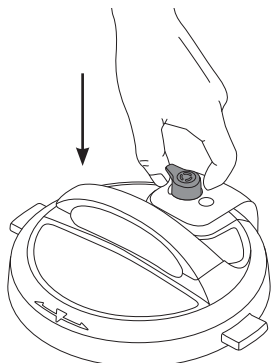
Ръкохватката/клапана за изпускане на пара трябва да се постави преди употреба на уреда.



Поставяне

Сложете ръкохватката за изпускане на пара върху тръбата за изпускане на пара и натиснете надолу силно.

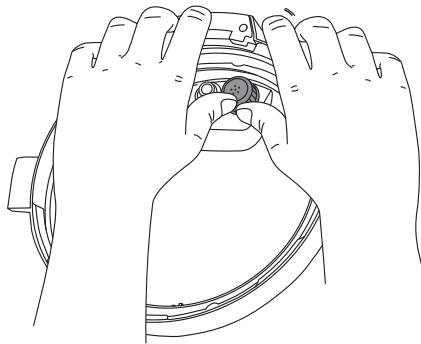
Ръкохватката стои свободно (хлабаво), когато е поставена правилно, но трябва да остане на мястото си при обръщане на капака.



Анти-блокиращ щит

Сваляне

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

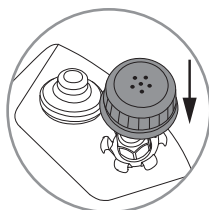


Сваляне

Поставяне

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

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



Поставяне


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

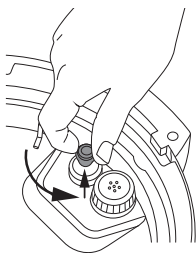
Грижа, почистване и съхранение

Поплавъчен клапан и силиконова тапа

Сваляне

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

 Не изхвърляйте поплавъчния клапан или силиконовата тапа.

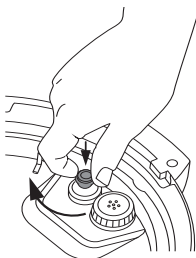


Капак - отгоре

Поставяне

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

Не се опитвайте да работите с уреда без правилно поставен поплавъчен клапан и/или силиконова тапа в капака.



Капак - отдолу

Колектор за конденз

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

Трябва да е поставен преди готвене с уреда, както и да се изпразва и изплаква след всяка употреба.

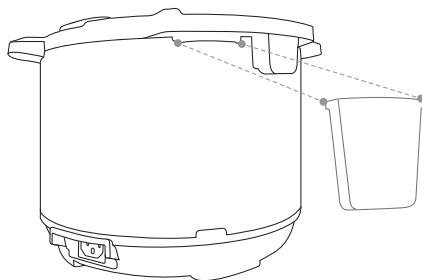
Сваляне

Издърпайте колектора за конденз от основния корпус; **не го дърпайте надолу**.

Обърнете внимание на езичетата (водачите) на основния корпус и на улеите на колектора за конденз.

Поставяне

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



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

Отстраняване на неизправности

Проблем	Възможна причина	Решение
Звук на щракване или лек 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.
	Поплавъчният клапан (ПК) е в изкочило положение.	Натиснете внимателно поплавъчния клапан надолу с дълъг прибор.
	Съдържанието в уреда е все още горещо.	Завъртете ръкохватката за изпускане на пара в позиция Venting (Изпускане) или поставете Ключа за освобождаване на налягането в позиция Vent (Изпускане) - в зависимост от вида на херметичния капак, след това спуснете бавно капака върху основния корпус, като позволите на топлината да се разсее.
Затруднение при отварянето на капака	⚠ ОПАСНОСТ Съдържанието може да е под налягане. За да избегнете изгаряния и нараняване, НЕ се опитвайте да отворите капака принудително със сила.	
	Налягане вътре в уреда.	Освободете налягането според рецептата. Отворете капака само след като поплавъчният клапан е спаднал надолу.
	Поплавъчният клапан (ПК) е заседнал в изкочило положение заради парчета или остатъци от храна.	Освободете налягането изцяло с QR, след което натиснете внимателно ПК с дълъг прибор. Отворете капака внимателно, след което старателно почистете ПК, около него и капака преди последваща употреба.
Вътрешният съд е прилепнал към капака при отваряне на уреда	Охлаждането на вътрешния съд може да създаде вакуум, причинявайки прилепване на вътрешния съд за капака.	За да освободите вакуума, завъртете ръкохватката за изпускане на пара в позиция Venting (Изпускане) или поставете Ключа за освобождаване на налягането в позиция Vent (Изпускане) - в зависимост от вида на херметичния капак.

Отстраняване на неизправности

Проблем	Възможна причина	Решение
Струи пара излизат от ръкохватката/клапанът за изпускане на пара, когато е в позиция Sealing (Запечатване)	Няма достатъчно течност във вътрешния съд (BC).	Добавете вода/течност на водна основа във BC според вместимостта на уреда: 3 литра - 250 мл.; 5.7литра - 375 мл.; 8 литра - 500 мл.
	Грешка в сензора за налягане.	Свържете се с Отдел за обслужване на клиенти .
	Ръкохватката/клапанът за изпускане на пара не е поставена правилно.	Завъртете ръкохватката за изпускане на пара в позиция Sealing (Запечатване) или поставете Ключа за освобождаване на налягането в позиция Seal (Запечатване) - в зависимост вида на херметичния капак.
	Дефект в ръкохватката/клапана за изпускане на пара.	Свържете се с Отдел за обслужване на клиенти .
Малко количество пара изтича/съска от ръкохватката/клапана за изпускане на пара по време на готвене	Ръкохватката за изпускане на пара не е в позиция Sealing (Запечатване) или Ключът за освобождаване на налягането не е в позиция Seal (Запечатване) - в зависимост вида на херметичния капак.	Завъртете ръкохватката за изпускане на пара в позиция Sealing (Запечатване) или поставете Ключа за освобождаване на налягането в позиция Seal (Запечатване) - в зависимост вида на херметичния капак.
	Уредът регулира излишното налягане.	Това е нормално; не се изисква действие.
	Твърде малко течност във вътрешния съд (BC).	Уверете се, че във вътрешния съд (BC) има поне минималното необходимо количество течност.
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
Поплавъчният клапан (ПК) не изскача нагоре	Хранителни остатъци върху поплавъчния клапан (ПК) или силиконовата тапа на поплавъчния клапан.	Извадете ПК от капака и почистете старателно; Проведете Първоначален тест , за да проверите работата на уреда. В случай на неизправност, свържете се с Отдел за обслужване на клиенти .
	Твърде малко течност във вътрешния съд (ВС).	Проверете за загаряне на дъното на ВС; премахнете, ако е необходимо. Добавете вода/течност на водна основа във ВС според вместимостта на уреда: 3 литра - 250 мл.; 5.7 литра - 375 мл.; 8 литра - 500 мл.
	Силиконовата тапа на ПК е повредена или липсва.	Поставете тапата или я заменете с нова.
	ПК е възпрепятстван от механизма за заключване на капака.	Натиснете ПК с дълъг прибор. Ако ПК не спадне надолу, изключете уреда. Свържете се с Отдел за обслужване на клиенти .
	Вътрешният съд не се затопля.	Проведете Първоначален тест , за да проверите работата на уреда. В случай на неизправност, свържете се с Отдел за обслужване на клиенти .
	Дъното на вътрешния съд може да е повредено.	Проведете Първоначален тест , за да проверите работата на уреда. В случай на неизправност, свържете се с Отдел за обслужване на клиенти .
Дисплеят остава черен след включване на захранващия кабел	Лоша захранваща връзка или липса на електричество.	Проверете захранващия кабел за повреда. Ако забележите повреда, свържете се с Отдел за обслужване на клиенти . Проверете контакта, за да се уверите, че има захранване.
	Електрическият предпазител на уреда е изгорял.	Свържете се с Отдел за обслужване на клиенти .

Проблем	Възможна причина	Решение	
Код за грешка се показва на дисплея и уредът издава продължителен звуков сигнал	C1 C2 C6 C6H C6L	Неизправен сензор.	Изключете уреда от захранването за поне 4 часа. Включете го отново и в случай че не изписва код за грешка, направете Първоначален тест . Ако повторно изписва код за грешка, свържете се с Отдел за обслужване на клиенти .
	C5	Температурата е твърде висока, защото в основния корпус не е поставен вътрешен съд.	Натиснете Cancel (Отказ) и изчакайте нагревателят да изстине; уверете се, че няма външни обекти в основния корпус; поставете или наместете вътрешния съд и направете нов опит.
		Температурата е твърде висока, защото няма вода във вътрешния съд (BC).	Проверете за загаряне на дъното на BC; премахнете, ако е необходимо. Добавете вода/течност на водна основа във BC според вместимостта на уреда: 3 литра - 250 мл.; 5.7 литра - 375 мл.; 8 литра - 500 мл.
	C7 или NoPr	Нагревателят е повреден/не работи.	Свържете се с Отдел за обслужване на клиенти .
		Няма достатъчно течност.	Добавете вода/течност на водна основа във BC според вместимостта на уреда: 3 литра - 250 мл.; 5.7 литра - 375 мл.; 8 литра - 500 мл.
		Ръкохватката за изпускане на пара е в позиция Venting (Изпускане) или Ключът за освобождаване на налягането в позиция Vent (Изпускане) - в зависимост вида на херметичния капак..	Завъртете ръкохватката за изпускане на пара в позиция Sealing (Запечатване) или поставете Ключа за освобождаване на налягането в позиция Seal (Запечатване) - в зависимост от вида на херметичния капак.
	Lid (Капак)	Капакът не е в правилната позиция за избраната програма.	Отворете и затворете капака. Не използвайте капака за готвене под налягане, когато използвате програма Sauté (Сотиране).
	Food burn	Установена е висока температура на дъното BC; уредът автоматично намалява температурата, за да се избегне прегряване.	Натрупване на отлагания на дъното на вътрешния съд (BC) може да възпрепятства правилното отдаване на топлина. Изключете уреда, освободете налягането според рецептата и проверете дъното на BC.
	PrSE	Натрупало се е налягане по време на програма за готвене без налягане.	Завъртете ръкохватката за изпускане на пара в позиция Venting (Изпускане) или поставете Ключа за освобождаване на налягането в позиция Vent (Изпускане) - в зависимост от вида на херметичния капак. Натиснете Cancel (Отказ) .

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

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

Превод на предупредителните етикети

ЖЪЛТА ЛИСТОВКА

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


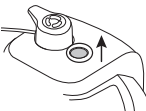

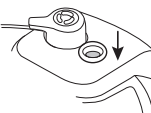
НЕ ПОСТАВЯЙТЕ ръце, лице, както и незащитена кожа над ръкохватката за изпускане на пара, докато уредът работи. **НЕ ОТВАРЯЙТЕ** капака насила, докато поплавъчният клапан е все още изскочил нагоре. Когато провеждате **ПЪРВОНАЧАЛЕН ТЕСТ**, напълнете вътрешния съд с 3 чаши вода (~ 750 мл). Вижте приложените инструкции (Ръководство за употреба) за пълни детайли.

ВАЖНА БЕЛЕЖКА, КОГАТО ИЗПОЛЗВАТЕ ФУНКЦИЯ ЗА ГОТВЕНЕ ПОД НАЛЯГАНЕ: САМО за програми за готвене под налягане: **НЕ** пълнете вътрешния съд над 2/3 от неговата вместимост (общо за сухи и мокри съставки). При готвене на храни, които се разширяват по време на готвене, като ориз или дехидратирани зеленчуци, не пълнете съда повече от 1/2 от неговата вместимост (общо за сухи и мокри съставки). Тези нива за запълване са приложими само за програми за готвене под налягане.

ОРАНЖЕВА ЛИСТОВКА

Уверете се, че върху нагревателя няма мазнини или остатъци от храна. **НЕ ОСТАВЯЙТЕ** храна върху нагревателя. **При готвене винаги използвайте само оригинални вътрешни съдове Instant Pot.** Премахнете тази листовка преди да използвате уреда!

КАПАК ЗА ГОТВЕНЕ ПОД НАЛЯГАНЕ

<p>Sealing (Запечатване)</p>  <p>Venting (Изпускане)</p>	<p>▲ ПРЕДУПРЕДИТЕЛЕН СТИКЕР</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Преди готвене под налягане, уверете се, че ръкохватката за изпускане на пара е на позиция Sealing (Запечатване) – в зависимост от вида на херметичния капак. 2. По време на готвене не докосвайте металните части на капака. 3. Никога не поставяйте ръцете си, не излагайте лицето си и незащитена кожа в близост до ръкохватката за изпускане на пара. 4. Ако вътрешният съд прилепне към капака след готвене, за да освободите вакуума, завъртете ръкохватката за изпускане на пара в позиция Venting (Изпускане) или поставете Ключа за освобождаване на налягането в позиция Vent (Изпускане) - в зависимост вида на херметичния капак. 5. Уредът е под налягане (Фигура 1). Поплавъчният клапан е изскочил нагоре – не отваряйте капака. Уредът не е под налягане (Фигура 2). Поплавъчният клапан е спаднал надолу в капака – можете да отворите капака. 	<p>Figure 1 / Фиг. 1</p>  <p>Под налягане</p>
<p>Не докосвайте!</p> 	<p>Figure 2 / Фиг. 2</p>  <p>Освободено налягане</p>	

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.

ЗАПАЗЕТЕ ТАЗИ ПРЕДУПРЕДИТЕЛНА ЛИСТОВКА ЗА СПРАВКА!

Гаранция

За INSTANT POT DUO, 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 дефектирани 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. Сроктът на гаранцията спира да тече през времето, необходимо за поправката или замяната на дефектирания уред, или за постигане на писмено споразумение между Дистрибутора и потребителя за решаване на казуса.

Ограничения и Изключения

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 незалепащи 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 с керамични и незалепащи 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 удяране 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 евентуално дефектирал уред или част се ограничава до ремонт или подмяна на уреда или част от него и не надвишава покупната цена на съпоставим уред за подмяна. С изключение на изрично предвиденото тук и доколкото е разрешено по приложимото законодателство (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

Гаранция

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 предостави:

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

Контактна Информация

Инстант Хоум ЕООД - Официален дистрибутор на Instant Brands LLC за България

България, гр. София ПК 1138

ул. Околовръстен път 316

Имейл: 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.



Instant Pot®

Instant Brands (EMEA) Limited

1 Christchurch Way, Woking,
Surrey, GU21 6JG, UK

Instant Brands (Ireland) Limited

Suite 6, Rineanna House, Shannon Free Zone,
Shannon, Co Clare, V14 CA36, Ireland

Инстант Хоум ЕООД

(Официален дистрибутор на Instant Brands LLC за България)

ул. Околовръстен път 316
София 1138, България

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




Присъединете се към официалната Instant Pot общност в България

www.facebook.com/groups/InstantPotBGcommunity

Свалете приложението Instant Connect безплатно

(достъпно на английски език)



 @instantpotBG
 @instantpotBG
 @instantpotbulgaria

Произведено в Китай

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.

Всички права запазени © 2026 Instant Brands™ LLC

801-0323-31 / 2026-02-06