

Instant Pot®

PRO™

МУЛТИФУНКЦИОНАЛЕН УРЕД ЗА ГОТВЕНЕ
ПОД НАЛЯГАНЕ - 5.7 И 7.6 ЛИТРА



Ръководство за употреба

- 2** Важни мерки за безопасност
- 8** Продукт, части и аксесоари
- 10** Първи стъпки
- 13** Готвене под налягане 101
- 14** Освобождаване на налягането
- 17** Контролен панел
- 22** Контрол на налягането
- 27** Готвене (програми)
- 46** Използване на Fav (Любими)
- 47** Грижа, почистване и съхранение
- 51** Отстраняване на неизправности
- 54** Гаранция
- 56** 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® Pro 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 Pro с основния корпус Instant Pot Pro. Използването на друг капак за готвене под налягане може да причини нараняване, повреда и/или материални щети.
- 03** Само за домашна употреба. Не е предназначен за търговска употреба. Не използвайте уреда за каквато и да е друга цел, освен тази, за която е предназначен.
- 04** Предназначен само за употреба върху кухненски плот. Винаги работете с уреда върху стабилен, незапалим, равна повърхност.
 - Не поставяйте уреда върху нещо, което може да блокира вентилационните отвори на дъното;
 - Не поставяйте уреда върху гореща печка или котлон;
- 05** Топлината от външен източник ще повреди уреда.
 - НЕ поставяйте уреда върху какъвто и да е котлон, в непосредствена близост до горещ котлон или загрята фурна;
 - НЕ използвайте уреда в непосредствена близост до вода или открит пламък;
 - НЕ използвайте уреда на открито. Пазете уреда от пряка слънчева светлина.
- 06** НЕ докосвайте горещите повърхности на уреда с незащитени ръце. За повдигане, преместване или носене, използвайте само и единствено страничните дръжки.
 - НЕ премествайте уреда, докато е под налягане;
 - 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;
 - След употреба, във вътрешността на основния корпус има остатъчна топлина. Не докосвайте!

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 C6

- 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;
- Винаги поставяйте горещи аксесоари върху устойчива на топлина повърхност или чиния.

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

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

08 Препълването на уреда повишава риска от запушване на тръбата за изпускане на пара и може значително да повиши налягането.

- НЕ пълнете вътрешния съд над нивото на линията **Max PC Fill** (Максимално ниво при готвене под налягане), отбелязана от вътрешната страна на вътрешния съд;
- НЕ пълнете вътрешния съд над нивото на линията **Half Fill** (Наполовина пълно), отбелязана от вътрешната страна на вътрешния съд, когато готвите храни, които се разширяват по време на готвене, като ориз или дехидратирани (сушени) зеленчуци.

09 **⚠ ВНИМАНИЕ** Този уред готви под налягане. Всяко налягане в уреда може да бъде опасно. Оставете налягането в уреда да спадне естествено или освободете излишното налягане ръчно преди отваряне. Неправилната употреба на уреда може да доведе до изгаряния, наранявания и/или материални щети.

- Уверете се, че уредът е правилно затворен преди да стартирате програма за готвене. Вижте раздел **“Контрол на налягането: Капак за готвене под налягане”**;
- НЕ покривайте или блокирайте клапана за изпускане на пара и/или поплавъчния клапан с кърпи или други предмети;
- НЕ се опитвайте да отворите уреда принудително, използвайки сила, преди налягането вътре да е спаднало изцяло. Неспазването на тези инструкции може да доведе до внезапно изливане на горещо съдържание и може да причини изгаряния, наранявания, повреда и/или материални щети;

⚠ 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

- НЕ излагайте лицето, ръцете или незащитена кожа над клапана за изпускане на пара или поплавъчния клапан, когато уредът работи или има остатъчно налягане;
 - НЕ се навеждайте над уреда, когато сваляте капака, тъй като се освобождават топлина и пара при премахването на капака;
 - Изключете уреда, ако по време на фазите **Pre-heating (Предварително загряване)** или **Cooking (Готвене)** от клапана за изпускане на пара и/или от поплавъчния клапан излиза постоянен поток пара за по-дълго от 3 минути;
 - Ако от ръба на капака за готвене под налягане излиза пара, изключете уреда и проверете дали уплътнителният пръстен е поставен правилно. Вижте раздел **“Контрол на налягането: Уплътнителен пръстен”**;
 - НЕ се опитвайте да отворите и свалите капака от основния корпус принудително, използвайки сила. Вижте раздел **“Освобождаване на налягането”**.
- 10** При готвене на месо с кожа/обвивка (например наденица с обвивка), кожата/обвивката може да набъбне при загряване или под въздействието на налягането. Не пробождайте месото с остри предмети, докато кожата/обвивката е все още подута, тъй като това може да доведе до опарване.
- 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 поставяйте прекалено големи хранителни продукти и/или метални прибори във вътрешния съд, тъй като това може да доведе до пожар и/или нараняване.
- 13** Преди и след всяка употреба се препоръчва извършване на правилна поддръжка:
- Уверете се, че клапанът за изпускане на пара, поплавъчният клапан, тръбата за изпускане на пара и анти-блокиращият щит не са запушени;
 - Преди да поставите вътрешния съд в основния корпус, уверете се, че и двата са сухи и без остатъци от храна;
 - Оставете уреда да се охлади до стайна температура преди почистване или съхранение.
- 14** Не използвайте този уред за дълбоко пържене или за каквото и да е пържене в режим под налягане с олио/мазнина.
- 15** За да изключите уреда, натиснете **Cancel (Отказ)**, след което изключете уреда от контакта. Винаги изключвайте уреда от контакта, когато не се

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

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 хранящия кабел, никога не издърпвайте самия кабел.

- 16** Редовно проверявайте изправността на уреда и хранящия 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.
- 17** Разлятата храна може да причини сериозни изгаряния. Кабелът за храняне е къс с цел намаляване риска от издърпване, заплитане и спъване.
 - НЕ включвайте кабела през ръба на плота или масата, НЕ оставяйте кабела да виси през ръба на плота или масата, както и да докосва горещи повърхности или открит пламък, в т.ч. и котлони;
 - НЕ включвайте в контакти, разположени под плота, и НЕ използвайте уреда с удължител;
 - Дръжте уреда и хранящия кабел далеч от деца.
- 18** Не използвайте никакви части, аксесоари и/или приставки, които не са одобрени от Instant Brands. Използването на части, аксесоари и/или приставки, които не са одобрени от производителя, могат да доведат до сериозни наранявания, пожар, токов удар и/или отпадане на гаранцията.
 - С цел намаляване риска от нежелано изпускане на пара, използвайте само оригинален вътрешен съд Instant Pot, предназначен за този модел;
 - НЕ използвайте уреда без поставен вътрешен съд;
 - С цел защита от нараняване или повреда на уреда, подменяйте уплътнителния пръстен само с оригинален Instant Pot уплътнителен пръстен.
- 19** 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.
- 20** НЕ манипулирайте който и да е от механизмите за безопасност, тъй като това може да доведе до нараняване и/или материални щети.
- 21** Основният корпус съдържа електрически компоненти. С цел защита от токов удар:
 - НЕ поставяйте никаква течност директно в основния корпус;
 - НЕ потапяйте хранящия кабел, щепсела или уреда във вода или каквато и да е течност;
 - Не изплаквайте уреда/основния корпус под чешмата.

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** Не включвайте уреда в електрическа мрежа, различна от 220-240V ~50-60Hz. Не използвайте с трансформатори или адаптери.
- 23** Този уред НЕ трябва да се използва от деца или от хора, чиито физически, сетивни или умствени способности възпрепятстват безопасното използване на уреда. Използването на уреда в близост до деца и до горепосочените лица следва да се извършва под постоянен надзор. Децата не трябва да играят с уреда.
- 24** Не оставяйте уреда без надзор, докато работи. Никога не свързвайте уреда с външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
- 25** Не съхранявайте никакви материали в основния корпус или вътрешния съд, когато уредът не се използва.
- 26** Не поставяйте лесно запалими материали в основния корпус или вътрешния съд, като хартия, картон, пластмаса, стиропор или дърво.
- 27** Не използвайте включените към уреда аксесоари в микровълнова печка, тостер-фурна или скара/грил.
- 28** Никога не използвайте уреда в режим под налягане без да сте добавили вода/течност на водна основа, тъй като това ще го повреди сериозно.

ЗАПАЗЕТЕ ТЕЗИ ИНСТРУКЦИИ!

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 храненето

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

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

Спецификации на продукта

					
Модел: Pro 60	1000-1200 W	220-240V ~ 50-60Hz	5.7 литра	5.9 кг.	см: 33.1Д x 32.2Ш x 32.5В
Модел: Pro 80	1200-1400 W	220-240V ~ 50-60Hz	7.6 литра	7.18 кг.	см: 36.58Д x 35.31Ш x 36.07В

Модел и сериен номер на уреда

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

Ще откриете **сериенния номер на уреда** на белия стикер до информационния етикет.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

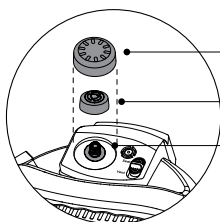
Прочетете това ръководство внимателно и напълно, и го запазете за бъдеща справка. Неспазването на инструкциите за безопасност може да доведе до сериозни наранявания и/или материални щети.

Продукт, части и аксесоари

Преди да използвате новия си Instant Pot Pro, 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

Механизъм за изпускане на пара



Капачка за омекотено изпускане на пара

Клапан за изпускане на пара

Тръба за изпускане на пара

Ухо на капака

Дръжка на капака

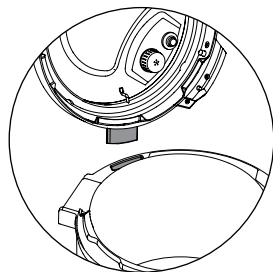
QuickCool™ предпазен капак

Поплавъчен клапан

Ключ за бързо освобождаване

Ухо на капака

Индикация за позиция на капака



Instant Съвет: 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 наклоняйте.

Капак за готвене под налягане - долна част

Уплътнителен пръстен

Водач за уплътнителен пръстен

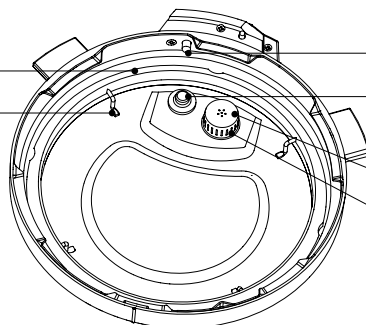
Заклучващ щифт

Силиконова тапа

(от долната страна на поплавъчния клапан)

Анти-блокиращ щит

Тръба за изпускане на пара
(под анти-блокиращия щит)



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

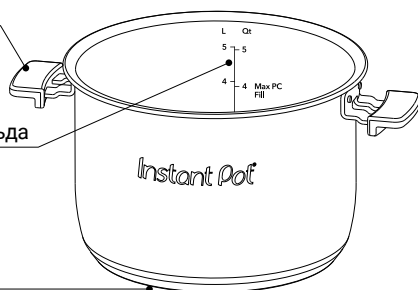
Продукт, части и аксесоари

Вътрешен съд от неръждаема стомана

Силиконови дръжки
Easy-Grip

Индикатори за
запълване на съда

Плоско дъно



Instant Съвет: Вътрешният съд разполага с плоско удароустойчиво 3-слойно дъно и е подходящ за употреба както в основния корпус, така и върху всеки електрически, керамичен, газов и индукционен котлон, или във фурна до температура 232°C.

Основен корпус

Основен корпус

Дръжки на основния корпус

Канал за конденз

Облицовка
от неръждаема стомана

Контролен панел

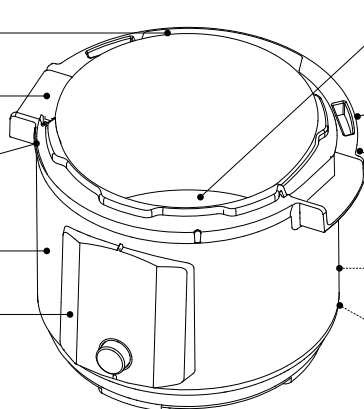
Нагревател
(вътре)

Поставка за капак

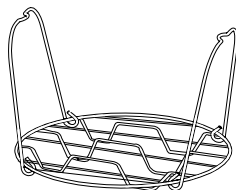
Колектор за конденз
(в задната част)

Гнездо за захранващ кабел
(в задната част)

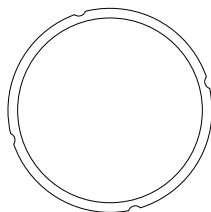
Захранващ кабел
(в задната част)



Аксесоари



Решетка за готвене на
пара с дръжки



Допълнителен
уплътнителен пръстен

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 Pro 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 (освен ако на стикера не е посочено друго), 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?

- Докато правите **първоначалния тест (воден тест)**, вижте раздел **“Готвене под налягане 101”**, за да разберете как точно се случва магията, както и раздел **“Контрол на налягането”** за по-задълбочена информация.

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 клапана за изпускане на пара или анти-блокиращия щит, разположени върху капака.
--	--	---

Първи стъпки

Провеждане на първоначален (воден) тест

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

Етап 1: Подготовка на уреда за готвене под налягане

01 Извадете вътрешния съд от основния корпус и го напълнете с вода до нивото на първата линия (1), отбелязана от вътрешната страна.

02 Поставете вътрешния съд обратно в основния корпус.

03 Включете захранващия кабел към контакт 220-240V.

Уредът е в режим на готовност и дисплеят показва **OFF (Изключен)**.

04 Поставете и затворете капака според инструкциите в раздел **“Контрол на налягането: Капак за готвене под налягане”**.

 Ключът за бързо освобождаване автоматично застава в позиция за готвене под налягане.

Етап 2: Готвене (тестово)

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

02 Когато **Custom (Ръчен режим)** мига, натиснете основния бутон, за да изберете тази опция и да преминете към следващото поле.

03 Когато полето **Pressure (Налягане)** мига, натиснете основния бутон, за да изберете **High (Високо налягане)** и да преминете към следващото поле.

04 Когато времето за готвене мига, завъртете основния бутон, за да настроите времето за готвене на 5 минути (**00:05**). Натиснете основния бутон, за да потвърдите промяната и да преминете към следващото поле.

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

05 Когато полето **Reminder (Напомняне)** мига, завъртете основния бутон, за

да превключите между опциите за напомняне за освобождаване на налягането. Изберете **Off (Изключено)** и натиснете основния бутон, за да потвърдите. За повече информация вижте раздел **“Контролен панел”**.

06 Натиснете **Start (Старт)**, за да започнете. Дисплеят показва **On (Включен)** и индикаторът за прогреса показва **Pre-heating (Предварително загряване)**.

 След приключване на определени програми, уредът автоматично преминава в режим **Keep Warm (Поддържане на топла храна)**. Натиснете бутона **Keep Warm**, за да изключите функцията за това тестово готвене.

 **Instant Съвет:** Докато уредът работи, прочетете раздел **“Готвене под налягане 101”**, за да разберете как точно се случва магията.

Етап 3: Освобождаване на налягането

01 Когато фазата **Cooking (Готвене)** приключи, дисплеят показва **End (Край)**.

02 Ако сте задали **Reminder (Напомняне)** за освобождаване на налягането за след 5 или 10 минути, таймерът започва обратно отброяване.

03 Следвайте инструкциите за Бързо освобождаване на налягането в раздел **“Освобождаване на налягането: Методи за освобождаване на налягането”**.

04 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”**.

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

Това е! Можете да започнете с готвенето :)

Първи стъпки

⚠ ОПАСНОСТ

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

⚠ ВНИМАНИЕ

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

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.

Pre-heating (Предварително загряване)

Какво виждате?	Какво не виждате?	Съвети
Индикаторът за прогреса показва Pre-heating (Предварително загряване) . Дисплеят показва On (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!

Cooking (Готвене)

Какво виждате?	Какво не виждате?	Съвети
Индикаторът за прогреса се премества и показва Cooking (Готвене) . 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.

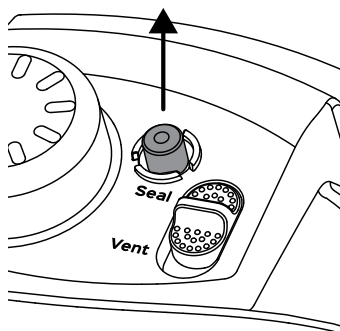
Освобождаване на налягането

Какво виждате?	Какво не виждате?	Съвети
Ако функцията Keep Warm (Поддържане на топла храна) е включена след готвене, индикаторът за прогреса се премества и показва Keep Warm , а 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) .	Въпреки че фазата на готвене е приключила, уредът все още е под налягане и горещ. Освобождаването на налягането понижава температурата и позволява да свалите безопасно капака.	Следвайте инструкциите на съответната рецепта относно избора на метод за освобождаване на налягането. Вижте раздел “Освобождаване на налягането: Методи за освобождаване на налягането” на следващата страница за информация относно техниките за безопасно освобождаване на налягането.

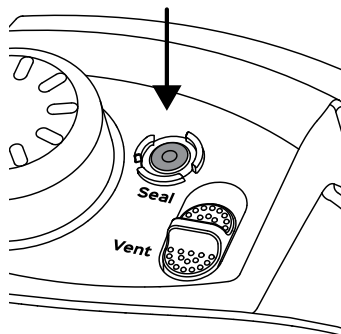
Освобождаване на налягането

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 освобождаване на налягането и винаги изчакайте, докато поплавъчният клапан спадне надолу в капака, преди да го отворите.



Под налягане



Освободено налягане

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

Не покривайте и не възпрепятствайте клапана или капачката за омекотено изпускане на пара, за да избегнете нараняване и/или материални щети.

⚠ ОПАСНОСТ

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

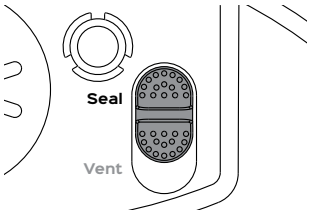
Методи за освобождаване на налягането

- Естествено освобождаване на налягането (Natural Release, NR или NPR)
- Бързо освобождаване на налягането (Quick Release, QR или QPR)
- Частично естествено освобождаване на налягането

Освобождаване на налягането

Естествено освобождаване на налягането (NR или NPR)

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

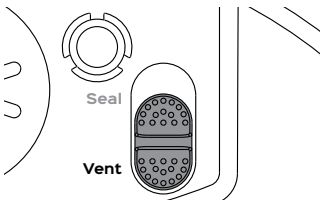
Какво да направите?	Какво да очаквате?
След като готвенето е приключило, оставете Ключа за бързо освобождаване в позиция Seal, докато поплавъчният клапан спадне надолу в капака.  Позиция Seal (Запечатване)	Храната продължава да се готви, дори след като Интелигентната програма е приключила. 💡 Instant Съвет: 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. Освен ако не използвате технологията QuickCool™, NR може да отнеме до 40 минути при някои ястия, така че планирайте предварително! Вижте раздел “Контрол на налягането: QuickCool”, за да разберете как да освобождавате естествено налягането по-бързо от всякога!

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 освобождаване на налягането (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?
Преместете Ключа за бързо освобождаване от позиция Seal към Vent и изчакайте, докато поплавъчният клапан спадне надолу в капака.  Позиция Vent (Изпускане)	Ако капачката за омекотено изпускане на пара е поставена правилно, ще чуете приглушено съскане от парата, която достига до капачката и се разпръсква. Ако капачката не е поставена правилно, силна и шумна струя пара ще се освободи през горната част на клапана за изпускане на пара.

Освобождаване на налягането

ЗАБЕЛЕЖКА

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

Частично естествено освобождаване на налягането

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

Какво да направите?	Какво да очаквате?
Оставете Ключа за бързо освобождаване в позиция Seal за няколко минути (според рецептата), след което го преместете от Seal към позиция Vent и изчакайте, докато поплавъчният клапан спадне надолу в капака.	Ако капачката за омекотено изпускане на пара е поставена правилно, ще чуете приглушено съскане от парата, която достига до капачката и се разпръсква. Ако капачката не е поставена правилно, силна и шумна струя пара ще се освободи през горната част на клапана за изпускане на пара.  Температурата в уреда спада с времето, така че освобождаването на пара може да не е толкова мощно, колкото при стандартното QR.

Ако се появят пръски, докато освобождавате налягането, преместете Ключа за бързо освобождаване обратно от **Vent (Изпускане)** на позиция **Seal (Запечатване)** и изчакайте няколко минути, преди да опитате отново. Ако пръските продължават, използвайте NR, за да освободите безопасно останалото налягане.

Напомняне (Reminder) за освобождаване на налягането

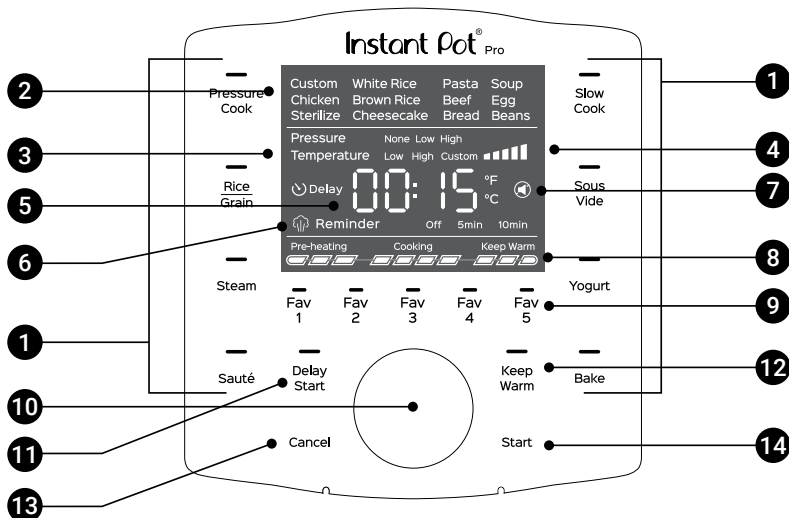
Задайте напомняне за край на естествено освобождаване на налягането (Частично естествено освобождаване), за да разполагате с времето си.

Рецептата изисква...	Използвайте този Reminder!
Бързо освобождаване - QR	Off (Изключено)
5 мин. Естествено освобождаване (Частично) - 5NR	5 min
10 мин. Естествено освобождаване (Частично) - 10NR	10 min

⚠ ВНИМАНИЕ

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

Контролен панел

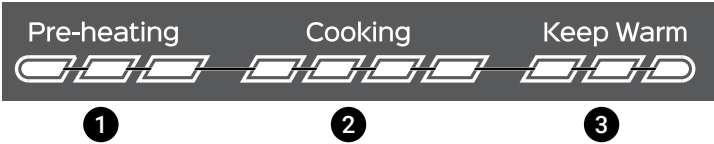


1	Интелигентни програми	• Pressure Cook (Готвене под налягане) • Rice/Grain (Ориз/Зърнени) • Steam (Пара) • Sauté (Сотиране)		• Slow Cook (Бавно готвене) • Sous Vide (Су Вид) • Yogurt (Йогурт/Кисело мляко) • Bake (Печене)*	
		За повече информация вижте раздел “Готвене” .			
2	Готови настройки	След като изберете Интелигентна програма, можете да изберете някоя от готовите настройки (pre-sets).  Всички готови настройки могат да бъдат персонализирани.			
3	Pressure (Налягане)	Изберете между None (Без) , Low (Ниско) и High (Високо) налягане.			
4	Temperature (Температура)	Изберете между Low (Ниска) , High (Висока) и Custom (Ръчен режим) .  Някои Интелигентни програми показват температурата в °C или °F.			
5	Време за готвене	Когато уредът е в режим на готовност, дисплеят показва OFF (Изключен) . Когато работи Интелигента програма дисплеят показва оставащото време за готвене, а при Keep Warm (Поддържане на топла храна) дисплеят отброява изминалото време.			
6	Reminder (Напомняне)	Може да се използва само при готвене под налягане.			
7	Звук		Звук включен.		
			Звук изключен.		
		 Звуковият сигнал при съобщения за грешка или съобщения, свързани с безопасността, не може да бъде изключен. За повече информация вижте раздел “Контролен панел: Настройки” .			

Контролен панел

8	Индикатор за прогреса	Показва кога уредът е във фаза Pre-heating (Предварително загряване) , Cooking (Готвене) и Keep Warm (Поддържане на топла храна) . За повече информация вижте раздел “Контролен панел: Индикатор за прогреса” .
9	Fav (Любими) от 1 до 5	5 бутона за бърз достъп с едно докосване до любими персонални настройки. За повече информация вижте раздел “Готвене: Използване на (Fav) Любими” .
10	Основен бутон	 Основният бутон може да се натиска или върти. Завъртете основния бутон, за да преминете през готовите настройки на избраната Интелигентна програма, да промените статус и да регулирате времето, температурата и нивото на налягане. Натиснете основния бутон, за да потвърдите избора.
11	Delay Start (Отложен старт)	Отложете началото на готвенето. Работи като кухненски таймер!  Иконата се появява, когато таймерът за отложен старт отброява обратно времето.
12	Keep Warm (Поддържане на топла храна)	Включва и изключва функцията Keep Warm .  Може да се използва само при програми Pressure Cook, Rice и Slow Cook, или като самостоятелна програма, когато уредът е в режим на готовност.
13	Cancel (Отказ)	Спира Интелигентна програма по всяко време и връща уреда в режим на готовност.
14	Start (Старт)	Стартира избраната Интелигентна програма.

Индикатор за прогреса



1	Pre-heating (Предварително загряване)	Уредът е в процес на предварително загряване. Дисплеят показва On (Включен) по време на тази фаза, за да покаже, че уредът работи и показва температура.
2	Cooking (Готвене)	Фазата на готвене започва, след като уредът достигне необходимото налягане или температура за съответната Интелигентна програма. Дисплеят отброява оставащото време за готвене.
3	Keep Warm (Поддържане на топла храна)	Keep Warm се включва автоматично след приключване на фазата на готвене, за да поддържа храната с температура, подходяща за сервиране. Таймерът отброява изминалото време до максимум 10 часа (10:00). Когато Keep Warm приключи, дисплеят показва End (Край) .

Контролен панел

Съобщения за статуса

OFF	Уредът е в режим на готовност.
On	Уредът е във фаза Pre-heating (Предварително загряване) .
Hot	Вътрешният съд е достигнал идеалната температура за готвене и можете да добавите хранителните продукти.  Важи само при програми Sauté и Sous Vide.
00:15	Дисплеят показва едно от следните: • Оставащото време за Готвене, когато работи Интелигентна програма; • Оставащото време до Отложения старт на готвенето; • От колко време храната е във фаза Keep Warm (Поддържане на топла храна).
boil	Интелигентната програма Yogurt (Йогурт/Кисело мляко) е настроена на режим на пастъризация. За повече информация вижте раздел “Готвене: Програма Yogurt” .
65°C	Показва се, когато настройвате програма Sous Vide (Су Вид), за да покаже температурата по подразбиране. За да зададете персонализирана температура на готвене, завъртете основния бутон, когато полето Temperature (Температура) мига. След това натиснете основния бутон, за да потвърдите избора.
SEt2	Показва се, когато натиснете бутон Fav (Любими), за да запазите персонални настройки като Любими.
3tbd	Показва се, когато натиснете бутон Fav (Любими), в който няма запазени персонализирани настройки. Номерът в надписа варира от 1 до 5 в зависимост от номера на избрания бутон Fav, който не е запазен като Любими.
End	Когато готвенето приключи, дисплеят показва End (Край) , докато не премахнете капака или натиснете Cancel (Отказ) .

Виждате нещо друго? Вижте раздел **“Отстраняване на неизправности”**.

Контролен панел

Настройки

Настройка	Описание
Промяна на температурната скала (°C или °F)	Когато уредът е в режим на готовност, натиснете и задръжте основния бутон за 5 секунди. Когато иконата на температурната единица мига, завъртете основния бутон, за да превключите между °C и °F. Натиснете Start (Старт), за да запазите промяната.
Включване и изключване на звука	Когато уредът е в режим на готовност, натиснете и задръжте основния бутон за 5 секунди. Когато иконата на температурната единица мига, натиснете основния бутон, за да преминете към полето за звук. Когато иконата за звука мига, завъртете основния бутон, за да включите или изключите звука. Натиснете Start (Старт), за да запазите промяната.  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	Въведените промени във времето за готвене, температурата и нивото на налягането се запаметяват при започване на съответната Интелигентна програма. За повече информация вижте раздел "Готвене".
Промени по настройките по време на готвене	След като Интелигентната програма е стартирала, натиснете основния бутон, за да влезете в менюто с настройките за готвене. Завъртете основния бутон, за да коригирате съответните настройки, след това натиснете основния бутон, за да потвърдите промените и да преминете към следващото поле. Когато сте готови с всички настройки, натиснете Start (Старт), за да потвърдите промените и да продължите с готвенето.  Промени, направени по време на готвене, не се запаметяват.

Контролен панел

Настройки

Настройка	Описание				
Отложен старт на готвенето (Delay Start)	<table><tr><th>Време по подразбиране</th><th>Времеви диапазон</th></tr><tr><td>6 часа (06:00)</td><td>10 минути до 24 часа (00:10 до 24:00)</td></tr></table>	Време по подразбиране	Времеви диапазон	6 часа (06:00)	10 минути до 24 часа (00:10 до 24:00)
	Време по подразбиране	Времеви диапазон			
	6 часа (06:00)	10 минути до 24 часа (00:10 до 24:00)			
	Изберете и настройте съответната Интелигентна програма, при която опцията е приложима.				
	След като настроите програмата, натиснете Delay Start .				
Когато времето мига, завъртете основния бутон, за да зададете желаното време за забавяне.					
Възстановяване на фабричните настройки на отделна Интелигентна програма	Натиснете Start (Старт) , за да започне обратното отброяване на забавянето.				
	 Функцията Delay Start не може да се използва при програми Sauté, Yogurt, Sous Vide или Steam.				
	Когато уредът е в режим на готовност, натиснете и задръжте бутона на конкретната програма за 5 секунди.				
	Времето на готвене, нивото на налягане и/или температурата на готвене на съответната програма се връщат към фабричните си настройки.				
	 Фабричните настройки на 5-те Любими програми (Fav) не могат да се възстановяват поотделно.				
Възстановяване на фабричните настройки на всички Интелигентни програми	Когато уредът е в режим на готовност, натиснете и задръжте Cancel (Отказ) , докато уредът издаде звуков сигнал.				
	Времето на готвене, нивото на налягане и/или температурата на готвене на всички програми се връщат към фабричните си настройки.				

Контрол на налягането

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

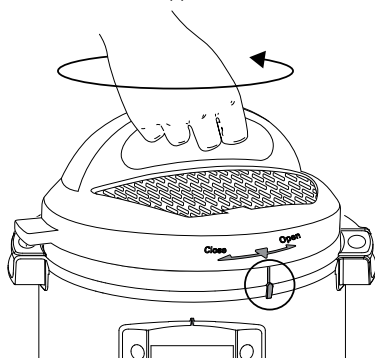
Капак за готвене под налягане

Кое е ценното?	Какво трябва да знаете?
Когато затворите капака, Ключът за бързо освобождаване автоматично застава на позиция Seal (Запечатване) - за наистина лесно готвене под налягане. Дръжката на капака е удобна за използване, независимо дали боравите с лява или дясна ръка, и капакът може да стои изправен върху основния корпус! Когато е включен в захранването, уредът издава звуков сигнал при отваряне и затваряне на капака :)	Капакът може да се сваля по време на готвене без налягане, за да можете лесно да пробвате храната. При готвене под налягане, капакът се заключва, когато уредът вдигне налягане. Старайте се да не сваляте излишно капака!

Сваляне на капака

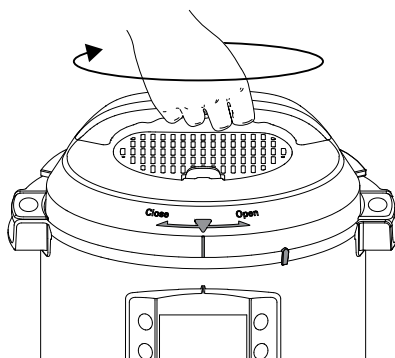
- 01 Хванете дръжката и завъртете капака обратно на часовниковата стрелка, докато индикацията на капака ▼ се подравни с индикацията на основния корпус I.
- 02 Повдигнете капака нагоре и го дръпнете от основния корпус.

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



Затваряне на капака

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



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

Контрол на налягането

QuickCool™

За най-бързо Естествено освобождаване на налягането след готвене под налягане, използвайте приставката за бързо охлаждане Quick Cool Tray*.

Кое е ценното?	Какво трябва да знаете?
Спестява много време - можете да освободите налягането по естествен път до 50-70% по-бързо!	Металната част на капака се нагрива изключително много, така че не сваляйте предпазния капак QuickCool, освен ако няма да използвате QuickCool Tray.

За да използвате приставката QuickCool Tray, напълнете я с лед или с вода и след това я замразете. Когато дойде моментът за естествено освобождаване на налягането, свалете предпазния капак QuickCool от капака за готвене под налягане и поставете вече замразената приставка QuickCool Tray върху открития метал на капака.

Изчакайте поплавъчният клапан да спадне надолу в капака, след което премахнете приставката QuickCool Tray, изхвърлете водата и отворете капака. Внимавайте, когато премахвате приставката, тъй като част от или целият лед може да се е разтопил.

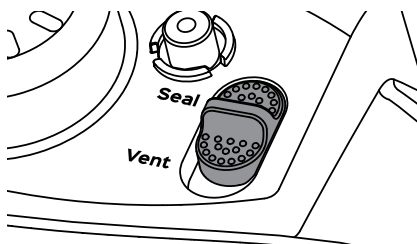
*Приставката QuickCool Tray се продава отделно. Посетете www.instantpot.bg/aksesoari.

⚠ ВНИМАНИЕ

Капакът ще бъде горещ по време на и след готвене. Не докосвайте открития метал с незащитена кожа, за да избегнете нараняване.

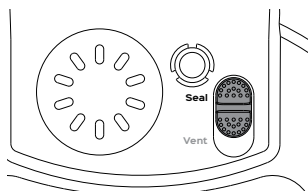
Ключ за бързо освобождаване

Ключът за бързо освобождаване контролира клапана за изпускане на пара - частта, която освобождава налягането.

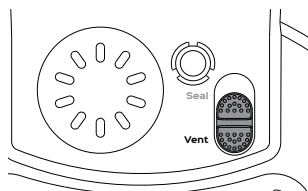


Кое е ценното?	Какво трябва да знаете?
Използва се изключително лесно и държи ръцете Ви далеч от парата, когато уредът освобождава налягане!	Ключът за бързо освобождаване автоматично преминава на позиция Seal (Запечатване) , когато затворите капака, така че трябва да го преместите на позиция Vent (Изпускане) , когато не готвите под налягане.

Контрол на налягането



Позиция Seal (Запечатване)



Позиция Vent (Изпускане)

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

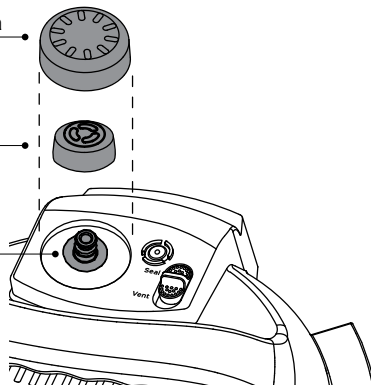
Механизъм за изпускане на пара

Механизмът за изпускане на пара трябва да бъде изцяло монтиран преди употреба.

Капачка за омекотено изпускане на пара

Клапан за изпускане на пара

Тръба за изпускане на пара



Кое е ценното?	Какво трябва да знаете?
Когато клапанът освобождава пара, капачката за омекотено изпускане на пара разсейва парата, така че Бързото освобождаване на налягането (QR) е омекотено.	При освобождаване на налягане парата се движи нагоре от вътрешния съд, през тръбата за изпускане на пара и излиза навън през клапана за изпускане на пара, така че е важно този механизъм да бъде чист. Клапанът за изпускане на пара стои свободно върху тръбата за изпускане на пара.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

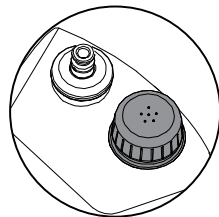
Не покривайте и не блокирайте механизма за изпускане на пара по какъвто и да е начин, за да избегнете нараняване и/или материални щети.

Контрол на налягането

Анти-блокиращ щит

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

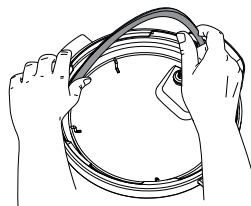
Анти-блокиращият щит е неразделна част от безопасността на уреда и е необходим за готвене под налягане, така че трябва да е поставен преди употреба.



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.



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

 **Instant Съвет:** Силиконът е порест материал, така че абсорбира силни аромати и определени миризми. Използвайте допълнителни уплътнителни пръстени, за да ограничите пренасянето на тези аромати между ястията. Посетете нашия магазин на www.instantpot.bg!

ВНИМАНИЕ

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. НЕ използвайте уплътнителния пръстен, ако забележите разтегляне, нагъвания, деформация или повреда.

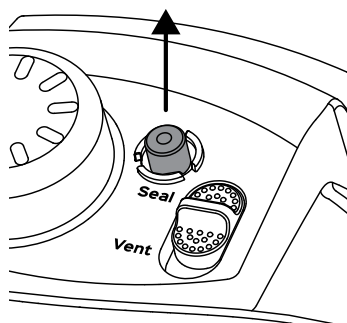
Сменяйте уплътнителния пръстен на всеки 12-18 месеца или по-рано и използвайте само оригинални Instant Pot уплътнителни пръстени.

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

Контрол на налягането

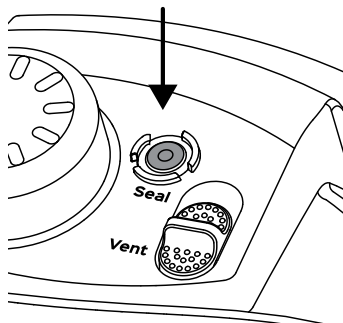
Поплавъчен клапан

Поплавъчният клапан показва дали в уреда има налягане (под налягане) или не (освободено налягане). Той има 2 позиции:



Под налягане

Поплавъчният клапан е видимо изскочил нагоре над повърхността на капака.



Освободено налягане

Поплавъчният клапан е спаднал надолу, като горната му част е на едно ниво с повърхността на капка или по-ниско.

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 капака, докато поплавъчният клапан все още е 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

Instant Pot Pro е изключително гъвкав кухненски помощник. Без значение коя програма за готвене изберете, можете да разчитате на него.

⚠ ВНИМАНИЕ

Винаги оглеждайте внимателно **капака и вътрешния съд** 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 е чист и сух, 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.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

НЕ пълнете вътрешния съд над нивото на линията **Max PC Fill** (Максимално ниво при готвене под налягане), отбелязана от вътрешната страна на вътрешния съд, за да избегнете нараняване и/или материални щети.

Когато готвите храни, които се разширяват по време на готвене (напр. ориз, бобови храни, паста), НЕ пълнете вътрешния съд над нивото на линията **Half Fill** (Наполовина пълно), отбелязана от вътрешната страна на вътрешния съд.

Винаги поставяйте вътрешния съд в основния корпус преди готвене.

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

⚠ 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

Преглед на Интелигентните програми

Интелигентна програма	Готови настройки	Ниво на налягането	Съвети и бележки
Pressure Cook (Готвене под налягане)	Custom (Ръчен режим) Chicken (Пилешко месо) Sterilise (Стерилизация) Pasta (Паста) Beef (Говеждо месо) Soup (Супа) Egg (Яйца) Beans (Бобови храни)	Low (Ниско) High (Високо)	За най-добър резултат е препоръчително да използвате Частично естествено освобождаване на налягането или да следвате инструкциите в съответната рецепта.
Rice/Grain (Ориз/Зърнени)	Custom (Ръчен режим) White Rice (Бял ориз) Brown Rice (Кафяв ориз)	Low (Ниско) High (Високо)	
Steam (Пара)	Custom (Ръчен режим)	—	Това е програма за готвене на пара без налягане, която е идеален избор за готвене на деликатни храни, като тиквички и броколи.
Sauté (Сотиране)	Custom (Ръчен режим)	—	Нива от 1 до 5 съответстват на употребата на тиган върху котлон, където 5 е най-високата температура (за запечатване), а 1 е най-ниската температура (за къкрене).
Slow Cook (Бавно готвене)	Custom (Ръчен режим) Chicken (Пилешко месо) Beef (Говеждо месо) Soup (Супа) Beans (Бобови храни)	—	Съответства на стандартен слоукукър. За оптимални резултати, уверете се, че времето за готвене е настроено на 4 часа или повече. Внимание: Резултатът от готвене за по-малко от 3 часа ще е сурова храна.
Sous Vide (Су Вид)	Custom (Ръчен режим) Chicken (Пилешко месо) Beef (Говеждо месо) Egg (Яйца)	—	
Yogurt (Йогурт/Кисело мляко)	Custom (Ръчен режим)	—	
Bake (Печене)*	Custom (Ръчен режим) Cheesecake (Чийзкейк) Bread (Хляб)* <i>*без коричка</i>	None (Без) Low (Ниско) High (Високо)	
Keep Warm (Поддържане на топла храна)	—	—	

Готвене

Програми Pressure Cook (Готвене под налягане) и Rice (Ориз)

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, които включват също и съотношение варива/вода за приготвяне на различни видове ориз и зърнени храни.

При тези две програми можете да избирате между две нива на налягането.

Ниво на налягането	Препоръчителна употреба	Бележки
Low (Ниско) 30 – 50 kPa	Риба и морски дарове, крехки зеленчуци и ориз.	Когато готвите под налягане, нивото на налягане контролира температурата на готвене, така че по-високото налягане води до по-висока температура на готвене.
High (Високо) 70 – 90 kPa	Яйца, месо, птиче месо, кореноплодни зеленчуци, овесени ядки, бобови храни, зърнени храни, костен бульон, яхния, чили.	

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*
5.7 литра	375 мл. (1½ чаши)
7.6 литра	500 мл. (2 чаши)

*Освен ако в рецептата не е посочено друго.



Instant Съвет: Използването на решетката за готвене на пара 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.

⚠ ВНИМАНИЕ

За да избегнете изгаряне, опарване и/или друго нараняване, бъдете внимателни, когато готвите под налягане с повече от ~ 60 мл (1/4 чаша) 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 (1/4 чаша) съдържание на масла или мазнини.

Готвене

Програми Pressure Cook (Готвене под налягане) и Rice (Ориз)

Интелигентна програма	Готови настройки	Налягане по подразбиране	Време по подразбиране	Времени диапазон
Pressure Cook (Готвене под налягане)	Custom (Ръчен режим)	High (Високо)	10 минути (00:10)	1 минута до 8 часа (00:01 до 08:00)
	Pasta (Паста)	High (Високо)	1 минута (00:01)	1 минута до 1 час (00:01 до 01:00)
	Soup (Супа)	High (Високо)	30 минути (00:30)	1 минута до 4 часа (00:01 до 04:00)
	Chicken (Пилешко месо)	High (Високо)	10 минути (00:10)	
	Beef (Говеждо месо)	High (Високо)	30 минути (00:30)	
	Beans (Бобови храни)	High (Високо)	20 минути (00:20)	
	Egg (Яйца)	High (Високо)	5 минути (00:05)	1 минута до 10 минути (00:01 до 00:10)
	Sterilise (Стерилизация)	High (Високо)	10 минути (00:10)	1 минута до 30 минути (00:01 до 00:30)
Rice/Grain (Ориз/Зърнени)	Custom (Ръчен режим)	Low (Ниско)	12 минути (00:12)	1 минута до 1 час (00:01 до 01:00)
	Brown Rice (Кафяв ориз)	High (Високо)	30 минути (00:30)	
	White Rice (Бял ориз)	Low (Ниско)	12 минути (00:12)	1 минута до 30 минути (00:01 до 00:30)

Етап 1: Настройка на уреда за готвене под налягане

- 01
- Добавете храна и течност във вътрешния съд, според рецептата.
Поставете вътрешния съд в основния корпус.
- 02
- Поставете и затворете капака за готвене под налягане, както е описано в раздел **“Контрол на налягането: Капак за готвене под налягане”**.

Етап 2: Готвене под налягане

- 01
- Изберете Интелигентната програма, която искате да използвате в случая: **Pressure Cook (Готвене под налягане)**

или **Rice/Grain (Ориз/Зърнени)**.

- 02
- Когато **Custom (Ръчен режим)** мига, завъртете основния бутон, за да превключите между опциите с готови настройки за готвене.
Натиснете основния бутон, за да потвърдите избора и да преминете към следващото поле.
- 03
- Когато полето **Pressure (Налягане)** мига, завъртете основния бутон, за да превключите между опциите.
Натиснете основния бутон, за да потвърдите избора и да преминете към следващото поле.

Готвене

Програми Pressure Cook (Готвене под налягане) и Rice (Ориз)

04 Когато времето мига, завъртете основния бутон, за да зададете времето за готвене, според рецептата. Натиснете основния бутон, за да потвърдите промяната и да преминете към следващото поле.

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

05 Когато полето **Reminder (Напомняне)** мига, завъртете основния бутон, за да превключите между опциите за напомняне за освобождаване на налягането. За повече информация вижте раздел **“Контролен панел”**.

Натиснете основния бутон, за да потвърдите избора.

06 Натиснете **Start (Старт)**, за да започнете.

Дисплеят показва **On (Включен)**, а индикаторът за прогреса показва **Pre-heating (Предварително загряване)**.

Етап 3: Освобождаване на налягането

01 Когато фазата на готвене (**Cooking**) приключи, дисплеят показва **End (Край)**, ако функцията Keep Warm (Поддържане на топла храна) е изключена.

Ако функцията **Keep Warm** е включена, таймерът започва да отброява времето от **00:00** до 10 часа (**10:00**).

 Храната не трябва да се поддържа топла за повече от 10 часа. Ако готвите гъсти или с високо съдържание на нишесте храни, е възможно топлината да не се разпространява равномерно. За да осигурите безопасността на храната, разбърквайте съдържанието

на по-гъстите ястия на всеки 40 до 60 минути.

Ако сте задали Напомняне (Reminder) за след 5 или 10 минути, таймерът за напомняне започва обратно отброяване.

02 Когато сте готови, следвайте инструкциите на съответната рецепта, за да изберете метод за освобождаване на налягането.

Вижте раздел **“Освобождаване на налягането”** за информация относно техники за безопасно освобождаване на налягането.

03 Изчакайте поплавъчният клапан да спадне, след това внимателно отворете и свалете капака, както е описано в раздел **“Контрол на налягането: Капак за готвене под налягане”**.

04 Използвайки подходяща защита за ръцете, извадете вътрешния съд от основния корпус.

Може да настроите Отложен старт (Delay Start), с който да стартирате автоматично програмата за готвене под налягане в желания момент. За да зададете таймер за отложен старт, вижте раздел **“Контролен панел: Настройки”**.

Готвене

Програма Steam (Пара)

програма без налягане

Програма Steam работи по 2 начина: като стандартна тенджера за готвене на пара, при която завирате вода, за да сготвите храната с пара, както и за стерилизация на стъкло и пластмаса.

Забележка: Следвайте инструкциите на съответния производител относно времето и температурата за стерилизация.

 **Instant Съвет:** Когато готвите на пара, използвайте многофункционалната решетка за готвене на пара, за да повдигнете храната над врящата вода/течност.

Интелигентна програма	Готови настройки	Температура по подразбиране	Температурен диапазон	Време по подразбиране	Времени диапазон
Steam (Пара)	Custom (Ръчен режим)	High (Висока)	Low 83°C / 181°F	30 минути (00:30)	1 минута до 1 час (00:01 до 01:00)
		Low (Ниска)	High 100°C / 212°F (Не се регулира)		

Етап 1: Настройка на уреда за готвене на пара

- 01** Добавете вода във вътрешния съд.
Поставете вътрешния съд в основния корпус.
- 02** Поставете решетката за готвене на пара и добавете хранителните продукти върху нея.
- 03** Поставете и затворете капака за готвене под налягане, както е описано в раздел **“Контрол на налягането: Капак за готвене под налягане”**.
-  За лесен достъп или ако желаете да наблюдавате храната, докато се готви, можете да използвате всеки стъклен капак с подходящ размер и отвор за пара.

Етап 2: Готвене на пара

- 01** Изберете програма **Steam (Пара)**.
- 02** Когато **Custom (Ръчен режим)** мига, завъртете основния бутон, за да

превключите между опциите с готови настройки за готвене.

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

- 03** Когато полето **Temperature (Температура)** мига, завъртете основния бутон, за да превключите между **High (Висока)** и **Low (Ниска)** температура.
Натиснете основния бутон, за да потвърдите избора и да преминете към следващото поле.
- 04** Когато времето мига, завъртете основния бутон, за да зададете времето за готвене.
- 05** Натиснете **Start (Старт)**, за да започнете.
Дисплеят показва **On (Включен)**, а индикаторът за прогреса показва **Pre-heating (Предварително загряване)**.
- 06** Когато уредът достигне необходимата температура, индикаторът за прогреса

Готвене

Програма Steam (Пара)

- се премества на фаза **Cooking (Готвене)** и таймерът започва обратно отброяване.

07 Когато Интелигентната програма приключи, дисплеят показва **End (Край)**.
- Автоматичната функция Keep Warm не може да се използва с програма Steam.

 При готвене на пара се препоръчва използването на решетката за готвене на пара или други подходящи и одобрени от Instant Pot аксесоари.

⚠ ВНИМАНИЕ

Вътрешният съд и аксесоарите ще бъдат горещи по време и след готвене. Винаги използвайте подходяща защита за ръцете, когато боравите с горещия вътрешен съд, за да избегнете нараняване и/или материални щети.

ЗАБЕЛЕЖКА

Поплавъчният клапан не трябва да изскача нагоре по време на програма Steam. Ако поплавъчният клапан изскочи нагоре, уверете се, че Ключът за бързо освобождаване е настроен на позиция **Vent (Изпускане)**.

ЗАБЕЛЕЖКА

Ако във вътрешния съд има пара, може да забележите известно съпротивление при поставянето на капака. Оставете капака да легне напълно в улея, преди да го затворите.

Програма Sauté (Сотиране)

Подобно на използването на тиган, скара тип плоча или грил с плоска повърхност, можете да използвате Sauté за къкрене, редуциране и сгъстяване на течности и сосове, пържене по метода Stir-Fry (с разбъркване), сотиране, запържване, карамелизиране на зеленчуци, запечатване на месо преди или след прилагането на други методи за готвене.

 **Instant Съвет:** Ако предпочитате, можете да използвате вътрешния съд върху всеки електрически, керамичен, газов или индукционен котлон. Силиконовите дръжки улесняват употребата върху котлон, давайки възможност да го държите на място по време на разбъркване!

Интелигентна програма	Готови настройки	Температура по подразбиране	Температурен диапазон	Време по подразбиране	Времени диапазон
Sauté (Сотиране)	Custom (Ръчен режим)	High (Висока)	Custom (Ръчен режим) Low (Ниска) High (Висока)	30 минути (00:30)	1 минута до 1 час (00:01 до 01:00)

Готвене

Програма Sauté (Сотиране)

Етап 1: Настройка на уреда за сотиране

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

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

03 Когато **Custom (Ръчен режим)** мига, натиснете основния бутон, за да изберете тази опция и да преминете към следващото поле.

04 Когато полето **Temperature (Температура)** мига, завъртете основния бутон, за да превключите между **High (Висока)**, **Low (Ниска)** и **Custom (Ръчен режим)**.

За да зададете персонализирана температура, изберете **Custom**, след това завъртете основния бутон, за да превключите между 5-те температурни нива. Дисплеят показва от **LE 1** (най-ниската) до **LE 5** (най-високата) температура. Тези нива са подобни на температурните нива на стандартен котлон.

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

05 Когато времето мига, завъртете основния бутон, за да зададете времето за готвене.

06 Натиснете **Start (Старт)**, за да започнете. Дисплеят показва **On (Включен)**, а индикаторът за прогреса показва **Pre-heating (Предварително загряване)**.

Етап 2: Сотиране

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

02 Добавете съставките във вътрешния съд.

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

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

Функцията Delay Start и автоматичната функция Keep Warm не могат да се използват с програма Sauté.

Деглазиране

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

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 програма Sauté.**

Готвене

Програма Slow Cook (Бавно Готвене)

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

Интелигентна програма	Готови настройки	Температура по подразбиране	Време по подразбиране	Времени диапазон	Съвети
Slow Cook (Бавно готвене)	Custom (Ръчен режим)	High (Висока)	4 часа (04:00)	30 минути до 99 часа и 30 минути (00:30 до 99:30)	Ястията трябва да се готвят за най-малко 3 часа (03:00), освен ако не посочено друго в съответната рецепта.
	Chicken (Пилешко месо)	High (Висока)			
	Beef (Говеждо месо)	High (Висока)	6 часа (06:00)		
	Soup (Супа)	High (Висока)			
	Beans (Бобови храни)	High (Висока)	8 часа (08:00)		

ЗАБЕЛЕЖКА

Поплавъчният клапан не трябва да изскача нагоре по време на програма Slow Cook. Ако поплавъчният клапан изскочи нагоре, преместете Ключа за бързо освобождаване на позиция Vent (Изпускане).

Етап 1: Настройка на уреда за бавно готвене

01 Добавете хранителните продукти и течни съставки във вътрешния съд според съответната рецепта.

Поставете вътрешния съд в основния корпус.

02 Поставете и затворете капака за готвене под налягане, както е описано в раздел “Контрол на налягането: Капак за готвене под налягане”.

 Капакът за готвене под налягане може да бъде свалян по всяко време на готвенето за лесен достъп или ако желаете да наблюдавате храната, докато се готви, можете да използвате всеки стъклен капак с подходящ размер и отвор за пара.

Етап 2: Бавно готвене

01 Изберете програма Slow Cook (Бавно готвене).

02 Когато Custom (Ръчен режим) мига, завъртете основния бутон, за да превключите между опциите с готови настройки за готвене.

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

03 Когато полето Temperature (Температура) мига, завъртете основния бутон, за да превключите между High (Висока) и Low (Ниска) температура.

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

04 Когато времето мига, завъртете основния бутон, за да зададете времето за готвене.

05 Натиснете Start (Старт), за да започнете. Индикаторът за прогреса показва Pre-heating (Предварително загряване) и

Готвене

Програма Slow Cook (Бавно Готвене)

- таймерът започва обратно отброяване веднага.

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

07 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**).

Може да настроите Отложен старт (Delay Start), с който да стартирате автоматично програмата за бавно готвене в желания момент. За да зададете таймер за отложен старт, вижте раздел **“Контролен панел: Настройки”**.

Програма Sous Vide (Су Вид)

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

⚠ ВНИМАНИЕ

Не препълвайте вътрешния съд, за да избегнете повреда на уреда. Трябва да оставите най-малко 5 см. пространство над водната линия на общото съдържание (вода и торбички с храна) до ръба на вътрешния съд.

Интелигентна програма	Готови настройки	Температура по подразбиране	Време по подразбиране	Времени диапазон
Sous Vide (Су Вид)	Custom (Ръчен режим)	60°C / 140°F	3 часа (03:00)	30 минути до 99 часа и 30 минути (00:30 до 99:30)
	Chicken (Пилешко месо)	60°C / 140°F	2 часа (02:00)	10 минути до 99 часа и 30 минути (00:10 до 99:30)
	Beef (Говеждо месо)	54°C / 130°F	2 часа (02:00)	
	Egg (Яйца)	70°C / 145°F	30 минути (00:30)	10 минути до 24 часа (00:10 до 24:00)

Ще са Ви необходими:

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

Готвене

Програма Sous Vide (Су Вид)

Етап 1: Подготовка на водната баня за Су Вид

01 Напълнете вътрешния съд с вода до нивото на линията **Half Fill (Наполовина пълно)**, отбелязана на вътрешния съд, след което го поставете в основния корпус.

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

 Капакът за готвене под налягане може да бъде свалян по всяко време на готвенето за лесен достъп.

Етап 2: Настройка на уреда за готвене Су Вид

01 Изберете програма **Sous Vide (Су Вид)**.

02 Когато **Custom (Ръчен режим)** мига, завъртете основния бутон, за да превключите между опциите с готови настройки за готвене.

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

03 Когато полето **Temperature (Температура)** мига, завъртете основния бутон, за да зададете ръчна настройка на температурата.

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

04 Когато времето мига, завъртете основния бутон, за да зададете времето за готвене.

05 Натиснете **Start (Старт)**, за да започнете.

Дисплеят показва **On (Включен)**, а индикаторът за прогреса показва **Pre-heating (Предварително загряване)**.

Етап 3: Подготовка на храната

01 Докато водата се нагръва, започнете с подправянето на храната според рецептата или по желание. За съвети вижте секция **“Съставки и подправки”** на следващата страница!

02 Когато сте готови, разпределете всяка порция храна в отделна торбичка.

03 Премахнете целия въздух от торбичките и ги запечатайте (затворете) плътно.

Етап 4: Готвене

01 Когато водната баня е готова, дисплеят за кратко показва надпис **Hot (Горещо)** преди да превключи към таймер за обратно отброяване.

02 Свалете капака и внимателно потопете запечатаните торбички.

 Храната в торбичките трябва да бъде потопена, така че ще можете да добавяте загрята вода във вътрешния съд по всяко време, когато е необходимо, но ако използвате запечатваща се торбичка за многократна употреба се уверете, че ципът остава над водата.

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

04 Когато програмата приключи, дисплеят показва **End (Край)**. Свалете капака и използвайте кухненска щипка, за да извадите внимателно торбичките от горещата вода.

05 Отворете торбичките и използвайте термометър, за да проверите дали храната е готова.

Готвене

Програма Sous Vide (Су Вид)

Обратно запечатване

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

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

Съставки и подправки

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

Съхранение на сготвената храна

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

Готвене

Програма Sous Vide (Су Вид)

Таблица за готвене на Sous Vide

Храна	Препоръчителна дебелина	Очаквана степен на приготвяне (готовност)	Температура на готвене*	Минимално време на готвене*	Максимално време на готвене*
Говеждо и агнешко месо					
По крехки парчета месо: бонфиле, котлети, контра филе, рибай стек, т-боун стек, ръмп стек, пържоли	2-5 см.	Rare (Слабо сготвено)	50°C / 122°F	1 час	4 часа
		Medium-rare (Между слабо и средно сготвено)	54°C / 129°F	1.5 часа	4 часа
По-твърди парчета месо: врат, плешка, джолан	4-6 см.	Medium (Средно сготвено)	60°C / 140°F	1.5 часа	4 часа
		Medium-well (Средно добре сготвено)	63°C / 145°F	1.5 часа	4 часа
Птиче месо					
Пилешки гърди	3-5 см.	Меки и сочни	63°C / 145°F	1.5 часа	4 часа
		Традиционно твърди	69°C / 155°F	1 час	4 часа
Пилешко бутче (горна част)	3-5 см.	Сочно и нежно	74°C / 165°F	1 час	4 часа
		Нежно, да пада от костта	74°C / 165°F	4 часа	8 часа
Пилешко бутче	5-7 см.	Сочно и нежно	74°C / 165°F	2 часа	7 часа
Патешки гърди	3-5 см.	Меки и сочни	64°C / 146°F	2 часа	4 часа
Свинско месо					
Корем	3-6 см.	Традиционно твърд	82°C / 180°F	10 часа	22 часа
Ребра	2-3 см.	Нежно, да пада от костта	59°C / 138°F	10 часа	22 часа
Котлети	2-4 см.	Розови и сочни	57°C / 135°F	1 час	4 часа
		Изцяло бели и сочни	64°C / 147°F	1 час	4 часа

Готвене

Програма Sous Vide (Су Вид)

Таблица за готвене на Sous Vide

Храна	Препоръчителна дебелина	Очаквана степен на приготвяне (готовност)	Температура на готвене*	Минимално време на готвене*	Максимално време на готвене*
Риба и морски дарове					
Риба	2-3 см.	Мека	43°C / 110°F	10 минути	30 минути
		Полупрозрачна, започва да се чупи	46°C / 115°F	20 минути	45 минути
		Medium-rare (Между слабо и средно сготвена)	52°C / 125°F	20 минути	45 минути
		Medium (Средно сготвена), суха	54°C / 130°F	20 минути	45 минути
		Well-done (Много добре сготвена), ронлива	57°C / 135°F	20 минути	45 минути
Скариди	–	Традиционно твърди	60°C / 140°F	30 минути	45 минути
Омар - опашка	–	Мека	60°C / 140°F	1 час	1 час
Миди Сен Жак	–	Меки	60°C / 140°F	30 минути	30 минути
Яйца					
Яйца	Големи (L) и Много големи (XL)	С течен жълтък	60°C / 140°F	–	45 минути
		Рохки	63°C / 145°F	–	45 минути
		Средно сварени	66°C / 151°F	–	1 час
		Твърдо сварени	73.9°C / 165°F	–	1 час
Плодове и зеленчуци					
Плодове	–	–	83.9°C / 183°F	15 минути	2 часа
Зеленчуци	–	–	83.9°C / 183°F	45 минути	2.5 часа

**Времето за готвене и температурите са само препоръчителни. Винаги следвайте проверена рецепта. Използвайте термометър за месо, за да се уверите, че месото е безопасно за консумация.*

Готвене

Програма Yogurt (Кисело мляко/Йогурт)

Създадена за лесно приготвяне на кисели млека и немлечни “кисели млека” (ферментирани ядкови деликатеси).

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

Интелигентна програма	Готови настройки	Температура по подразбиране	Време по подразбиране	Времеви диапазон
Yogurt (Кисело мляко/Йогурт)	Custom (Ръчен режим)	Low (Ниска) (Ferment/ Ферментация)	8 часа (08:00)	30 минути до 99 часа и 30 минути (00:30 до 99:30)
		High (Висока) (Pasteurise/ Пастеризация)	(boil)	Отнема от 30 минути до 1 час, в зависимост от количеството мляко (00:30 до 01:00)
		Custom (Ръчен режим) 56°C / 133°F	8 часа (08:00)	30 минути до 99 часа и 30 минути (00:30 до 99:30)

Ако започвате с...	Направете това!
Пастьоризирано или непастьоризирано мляко	Следвайте всички стъпки, описани на следващата страница.
УНТ мляко (Ултрапастьоризирано / Дълготрайно)	Преминете към Етап 2: Добавяне на закваска .

Ще са Ви необходими:

- Термометър за храна
- Мляко или не-млечна алтернатива (ядково мляко)
- Закваска

Готвене

Програма Yogurt (Кисело мляко/Йогурт)

Етап 1: Пастъоризиране на млякото

01 Добавете млякото или немлечната алтернатива във вътрешния съд.

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

 Капакът за готвене под налягане може да бъде свалян по всяко време на приготвянето на киселото мляко за лесен достъп.

03 Изберете програма **Yogurt (Йогурт/Кисело мляко)**.

04 Когато полето **Temperature (Температура)** мига, завъртете основния бутон, за да превключите на **High (Висока)**.

 Времето и температурата на пастъоризация са предварително зададени и не могат да се регулират.

05 Натиснете **Start (Старт)**, за да започнете. Дисплеят показва **boil (Варене)**, а индикаторът за прогреса показва **Pre-heating (Предварително загряване)**.

06 Когато пастъоризацията завърши, дисплеят показва **End (Край)**.

 Млякото трябва да достигне минимум 72°C, за да се пастъоризира правилно. Използвайте термометър, за да проверите температурата.

Етап 2: Добавяне на закваска

01 Оставете пастъоризираното мляко да се охлади до малко под 43°C, като измервате с помощта на термометър.

02 Добавете закваската към млякото според инструкциите, приложени към продукта.

 За закваска можете да използвате и обикновено кисело мляко с активни

култури (млечни бактерии). Следвайте проверена рецепта за кисело мляко в Instant Pot, когато използвате обикновено кисело мляко като закваска.

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/Кисело мляко)**.

02 Когато полето **Temperature (Температура)** мига, завъртете основния бутон, за да превключите на **Low (Ниска)** или **Custom (Ръчен режим)**.

За да зададете персонализирана температура, изберете **Custom (Ръчен режим)**, след това завъртете основния бутон, за да зададете температурата.

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

03 Когато времето мига, завъртете основния бутон, за да зададете времето за готвене.

 Стандартното време за ферментация е 8 часа, но може да варира според рецептата и вкусовите предпочитания.

04 Натиснете **Start (Старт)**, за да започнете.

Дисплеят показва **On (Включен)**, а индикаторът за прогреса показва **Pre-heating (Предварително загряване)**.

05 Когато ферментацията завърши, дисплеят показва **End (Край)**.

Готвене

Програма Yogurt (Кисело мляко/Йогурт)

Съвети за приготвяне на кисело мляко

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

Приготвяне на кисело мляко в чашки/бурканчета

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

- 01** След **Етап 2: Добавяне на закваска**, внимателно изсипете млякото в чашките за йогурт и ги затворете плътно.
- 02** Поставете решетката за готвене на пара на дъното на вътрешния съд.
- 03** Поставете чашките за йогурт върху решетката и добавете вода във вътрешния съд, докато чашките са наполовина потопени.
- 04** Следвайте стъпките в **Етап 3: Ферментация на млякото**.

Готвене

Програма Bake (Печене)*

Използвайте програма Bake (Печене)* с или без налягане, за втасване на тесто или за да пригответе брауни, влажен бананов хляб или други вкусни десерти.

*Тази програма не може ефективно да пече, запича и дехидратира. Програмата е подходяща за приготвяне на влажни десерти (бананов хляб, брауни), блатове за торти, както и стандартен хляб и кексове, но без да се образува коричка. Програмата може да се използва за печене като печене на тиган, когато тестото се постави директно на дъното на вътрешния съд, като в този случай се образува коричка от долната страна в резултат на прекия контакт с горещата повърхност.

Интелигентна програма	Готови настройки	Температура /Налягане по подразбиране	Време по подразбиране	Времени диапазон
Bake (Печене)*	Custom (Ръчен режим)	None (Без) 176°C / 350°F	30 минути (00:30)	1 минута до 4 часа (00:01 до 04:00)
	Cheesecake (Чийзкейк)	High (Високо)	45 минути (00:45)	1 минута до 1 час (00:01 до 01:00)
	Bread (Хляб) *без коричка	High (Високо)	40 минути (00:40)	

Етап 1: Настройка на уреда за печене*

- 01 Поставете решетката за готвене на пара на дъното на вътрешния съд, след това поставете подходяща форма за печене върху решетката.
-  Оставете около 2.5 см. пространство около всички страни на съда за печене, за да може топлината да циркулира равномерно.
- 02 Поставете вътрешния съд в основния корпус.
- 03 Поставете и затворете капака за готвене под налягане, както е описано в раздел **“Контрол на налягането: Капак за готвене под налягане”**.

Етап 2: Печене*

- 01 Изберете програма **Bake (Печене)***.
- 02 Когато **Custom (Ръчен режим)** мига, завъртете основния бутон, за да превключите между опциите с готови настройки за готвене.
Натиснете основния бутон, за да потвърдите избора и да преминете към следващото поле.
- 03 Когато полето **Pressure (Налягане)** мига, завъртете основния бутон, за да превключите между **None (Без)**, **Low**

(Ниско) и High (Високо).

- Ако изберете **None**, завъртете основния бутон, за да зададете персонализирана температура.
- Натиснете основния бутон, за да потвърдите избора и да преминете към следващото поле.
- 04 Когато времето мига, завъртете основния бутон, за да зададете времето за готвене, според рецептата.
Натиснете основния бутон, за да потвърдите избора и да преминете към следващото поле.
 - 05 Полето **Reminder (Напомняне)** започва да мига, ако готвите под налягане.
Завъртете основния бутон, за да превключите между опциите за напомняне за освобождаване на налягането. За повече информация вижте раздел **“Контролен панел”**.
 - 06 Натиснете **Start (Старт)**, за да започнете.
Дисплеят показва **On (Включен)**, а индикаторът за прогреса показва **Pre-heating (Предварително загряване)**.
- ### Етап 3: Освобождаване на налягането
- 01 Когато фазата на готвене приключи, дисплеят показва **End (Край)**.

Готвене

- 02** Ако сте задали напомняне (Reminder) след 5 или 10 минути, таймерът за напомняне започва обратно отброяване.
- 03** Когато сте готови, следвайте инструкциите на съответната рецепта, за да изберете метод за освобождаване на налягането.
- Вижте раздел **“Освобождаване на налягането”** за информация относно техники за безопасно освобождаване на налягането.

- 04** Изчакайте поплавъчният клапан да спадне, след това внимателно отворете и свалете капака, както е описано в раздел **“Контрол на налягането: Капак за готвене под налягане”**.
- 05** Използвайки подходяща защита за ръцете, извадете вътрешния съд от основния корпус и внимателно извадете формата за печене.

Keep Warm (Поддържане на топла храна)

Идеална за подгръване/претопляне на ястия или затопляне на храна за дълго време.

Интелигентна програма	Температура по подразбиране	Температурен диапазон	Времеви диапазон
Keep Warm (Поддържане на топла храна)	High (Висока)	Custom (Ръчен режим) 62 до 90°C / 144 до 194°F	30 минути до 10 часа (00:30 до 10:00)
		Low (Ниска) 62°C / 144°F	
		High (Висока) 77°C / 171°F	

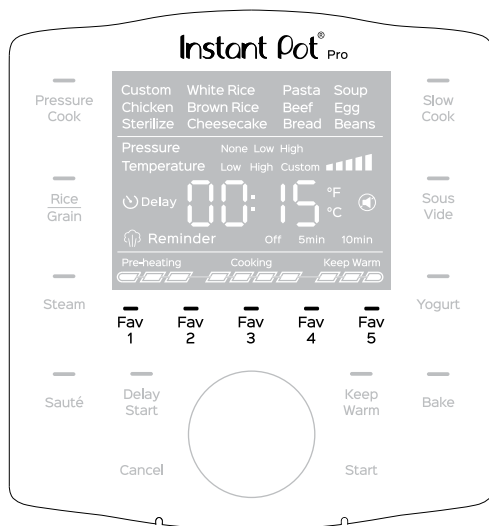
- 01** Натиснете бутона **Keep Warm (Поддържане на топла храна)**.
- 02** Когато полето **Temperature (Температура)** мига, завъртете основния бутон, за да превключите между **Low (Ниска)**, **High (Висока)** или **Custom (Ръчен режим)**.
- За да зададете персонализирана температура, изберете **Custom**, след това завъртете основния бутон, за да зададете температурата.
- Натиснете основния бутон, за да потвърдите избора и да преминете към следващото поле.
- 03** Когато времето мига, завъртете основния бутон, за да зададете времето за готвене.
- 04** Натиснете **Start (Старт)**, за да започнете. Дисплеят показва **On (Включен)**, а индикаторът за прогреса показва **Keep Warm (Поддържане на топла храна)**.
- 05** Когато Keep Warm приключи, дисплеят показва **End (Край)**.

⚠ ВНИМАНИЕ

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

Използване на Fav (Любими)

Задайте и запазете персонализирани настройки за готвене като Fav (Любими) в 5-те бутона за лесен и бърз достъп с едно докосване.



Запазване на настройки като Fav (Любими)

- 01 Изберете Интелигентна програма и направете желаните настройки или настройки, според съответната рецепта.
- 02 Когато сте готови, натиснете и задръжте някой от бутоните **Fav** за 3 секунди, за да запазите настройките в съответния бутон.

Това е! Вашата програма с персонализирани настройки е готова и може да я използвате по всяко време.

- ✍ Можете да замените запазените настройки във всеки Fav бутон с нови, като повторите тези стъпки.

Използване на Fav (Любими)

В зависимост от съответната рецепта, можете да добавите съставките във вътрешния съд преди или след фазата на Предварително загряване (Pre-heating).

- 01 Натиснете бутона Fav със запазени персонални настройки, който искате да използвате.
- 02 Натиснете **Start (Старт)**, за да започнете. Дисплеят показва **On (Включен)** и индикаторът за прогреса показва **Pre-heating (Предварително загряване)**.

Да, толкова е лесно!

- ✍ Ако натиснете бутон Fav, в който няма запазени настройки, дисплеят мига 3 пъти с надпис **[tbd]**, след което се връща към предишния екран.

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 Решетка за готвене на пара		Подходяща за почистване в съдомиялна машина, ако е поставена върху горния ред.
Капак и части - Клапан за изпускане на пара - Капачка за омекотено изпускане на пара - Анти-блокиращ щит - Уплътнителен пръстен - Поплавъчен клапан - Силиченова тапа на поплавъчен клапан - QuickCool™ предпазен капак - Колектор за конденз		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" . - След като сте премахнали клапана за изпускане на пара и анти-блокиращия щит, почистете вътрешността на тръбата за изпускане на пара с четчица за почистване на тръби, за да предотвратите запушване. - За да отцедите водата от капака след измиване (вкл. и в съдомиялна машина), хванете капака за дръжката и го дръжте вертикално над мивка, след което го завъртете на 360° - като завъртане на автомобилен волан. - След почистване и отцеждане, съхранявайте капака с горната част надолу върху основния корпус 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 Бързо освободете налягането. - Проверявайте колектора за конденз след всяка употреба и го изпразвайте и почиствайте при необходимост. Не оставайте в него да престояват храна или влага, тъй като това може да доведе до развитието на вредни бактерии.
Вътрешен съд		Подходящ за почистване в съдомиялна машина. - Премахвайте устойчиви петна, появили се в резултат от твърда вода (оцвявяване, 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		Само със забърсване. Използвайте много леко навлажнена кърпа, за да избършете зацапвания от захранващия кабел.
Основен корпус		Само със забърсване. - 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.

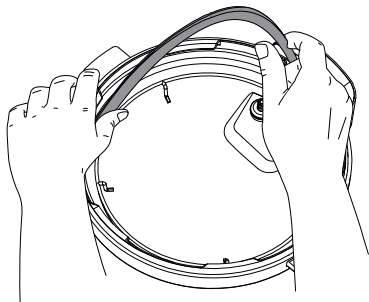
- НЕ потапяйте основния корпус във вода или каквато и да е друга течност, и НЕ се опитвайте да го почистите в съдомиялна машина.
- НЕ изплаквайте нагревателя.
- НЕ изплаквайте и не потапяйте захранващия кабел и щепсела във вода или каквато и да е течност.

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.



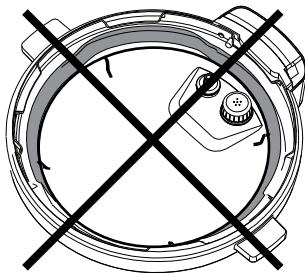
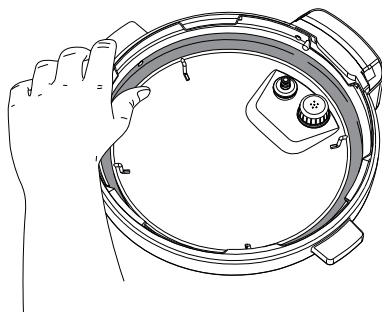
След като свалите уплътнителния пръстен, проверете водача за уплътнителен пръстен, за да се уверите, че е закрепен, подравнен и с еднаква височина спрямо капака. Не се опитвайте да ремонтирате деформиран водач за уплътнителен пръстен.

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

Поставяне

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

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

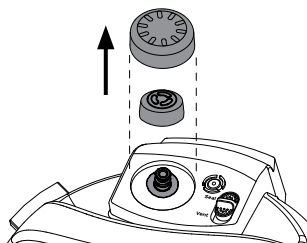


Грижа, почистване и съхранение

Механизъм за изпускане на пара

Сваляне

Свалете капачката за омекотено изпускане на пара, след което издърпайте клапана за изпускане на пара нагоре, докато се отдели от тръбата за изпускане на пара.



Поставяне

Сложете клапана за изпускане на пара върху тръбата за изпускане на пара и натиснете надолу.

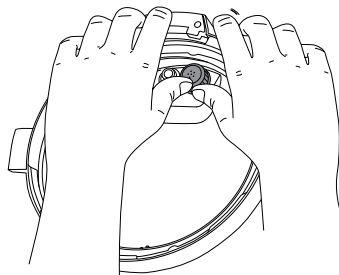
 Клапанът стои свободно (хлабаво), когато е поставен правилно, но трябва да остане на мястото си при обръщане на капака.

Поставете капачката за омекотено изпускане на пара върху клапана и натиснете надолу. Капачката се монтира с лек натиск.

Анти-блокиращ щит

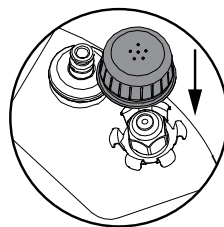
Сваляне

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



Поставяне

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



Грижа, почистване и съхранение

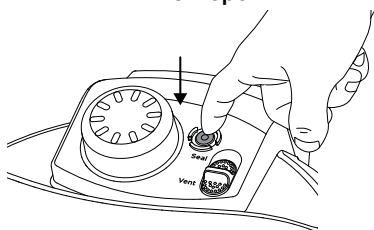
Поплавъчен клапан и силиконова тапа

Сваляне

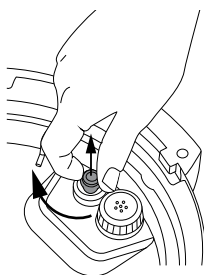
Поставете един пръст върху горната част на поплавъчния клапан, след което обърнете капака. Отделете силиконовата тапа от долната страна на поплавъчния клапан и извадете поплавъчния клапан от горната страна на капака.

 Не изхвърляйте поплавъчния клапан или силиконовата тапа!

Отгоре



Отдолу



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.

Колектор за конденз

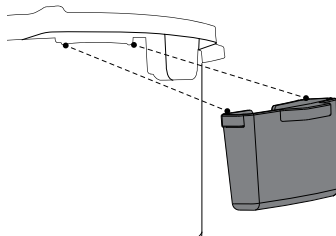
Колекторът за конденз се намира в задната част на основния корпус и събира преливане и излишната влага от канала за конденз.

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.



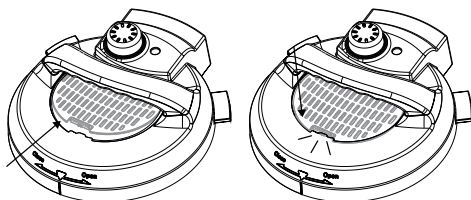
Предпазен капак QuickCool

Сваляне

Хванете малката дръжка, натиснете я към дръжката на капака на уреда и издърпайте нагоре, след това издърпайте предпазния капак към Вас и навън.

Поставяне

Хванете предпазния капак за малката дръжка и го плъзнете към задната страна на металната част на капака, след което натиснете надолу, докато щракне.



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 гъвкавата основа под нагревателя се движи при смяна на температури.	Това е нормално; не се изисква действие.
	Дъното на вътрешния съд (ВС) е мокро.	Избършете външната повърхност на ВС. Уверете се, че нагревателят е сух преди да поставите вътрешния съд обратно в основния корпус.
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.	Дръжте Ключа за бързо освобождаване в позиция Vent (Изпускане) , докато спускате 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 напълно, след което натиснете внимателно ПК с дълъг прибор. Може да се наложи да оставите уредът да се охлади леко, така че цялото налягане да може да се освободи. Отворете капака внимателно, след което старателно почистете ПК, около него и капака преди последваща употреба.
Вътрешният съд е прилепнал към капака при отваряне на уреда	Охлаждането на вътрешния съд може да създаде вакуум, причинявайки прилепване на вътрешния съд за капака.	За да освободите вакуума, преместете Ключа за бързо освобождаване на позиция Vent (Изпускане) .
Дисплеят остава черен след включване на захранващия кабел	Лоша захранваща връзка или липса на електричество.	Проверете контакта, за да се уверите, че има захранване. Проверете захранващия кабел за повреда. Ако забележите повреда, свържете се с Отдел за обслужване на клиенти .
	Електрическият предпазител на уреда е изгорял.	Свържете се с Отдел за обслужване на клиенти .

Отстраняване на неизправности

Проблем	Възможна причина	Решение
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 .
Поплавъчният клапан (ПК) не изскача нагоре	Хранителни остатъци върху поплавъчния клапан или силиконовата тапа на поплавъчния клапан (ПК).	Извадете ПК от капака и почистете старателно; Проведете Първоначален тест , за да проверите работата на уреда. В случай на неизправност, свържете се с Отдел за обслужване на клиенти .
	Твърде малко течност във вътрешния съд (ВС).	Проверете за загаряне на дъното на ВС; премахнете, ако е необходимо. Добавете вода/течност на водна основа във ВС според вместимостта на уреда: 5.7 литра - 375 мл.; 7.6 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 .
Малко количество пара изтича/съска от клапана за изпускане на пара по време на готвене	Ключът за бързо освобождаване не е на позиция Seal (Запечатване) .	Преместете Ключа за бързо освобождаване на позиция Seal (Запечатване) . Добавете допълнително течност във вътрешния съд.
	Уредът регулира излишното налягане.	Това е нормално; не се изисква действие.
	Твърде малко течност във вътрешния съд (ВС).	Уверете се, че във вътрешния съд (ВС) има поне минималното необходимо количество течност.

Отстраняване на неизправности

Проблем	Възможна причина		Решение
Струи пара излизат от клапана за изпускане на пара при Ключ за бързо освобождаване на позиция Seal (Запечатване)	Няма достатъчно течност във вътрешния съд (ВС).		Добавете вода/течност на водна основа във ВС според вместимостта на уреда: 5.7 литра - 375 мл.; 7.6 литра - 500 мл.
	Грешка в сензора за налягане.		Свържете се с Отдел за обслужване на клиенти .
	Клапанът за изпускане на пара не е поставен правилно.		Освободете налягането, след което се уверете, че клапанът за изпускане на пара е поставен правилно. Вижте раздел “Грижа, почистване и съхранение: Сваляне и поставяне на части” .
	Дефект в клапана за изпускане на пара.		Свържете се с Отдел за обслужване на клиенти .
Код за грешка се показва на дисплея и уредът издава продължителен звуков сигнал	C1 C3 C4 C6	Неизправен сензор.	Изключете уреда от захранването за поне 4 часа. Включете го отново и в случай че не изписва код за грешка, направете Първоначален тест . Ако повторно изписва код за грешка, свържете се с Отдел за обслужване на клиенти .
	C7	Нагревателят е повреден/не работи.	Свържете се с Отдел за обслужване на клиенти .
		Няма достатъчно течност.	Добавете вода/течност на водна основа във ВС според вместимостта на уреда: 5.7 литра - 375 мл.; 7.6 литра - 500 мл.
		Капакът за готвене под налягане не е поставен при функции за готвене с налягане.	Поставете капака за готвене под налягане и рестартирайте.
	C8	Грешен вътрешен съд в основния корпус.	Поставете правилния размер оригинален вътрешен съд, съвместим с модела на уреда.
	Lid (Капак)	Капакът не е в правилната позиция за избраната програма.	Отворете и затворете капака. Не използвайте капака за готвене под налягане, когато използвате програмата Sauté (Сотиране).
	Food burn	Установена е висока температура на дъното на ВС; уредът автоматично намалява температурата, за да се избегне прегряване.	Натрупване на отлагания на дъното на вътрешния съд (ВС) може да възпрепятства правилното отдаване на топлина. Изключете уреда, освободете налягането и проверете дъното на ВС.
	PrSE	Натрупало се е налягане по време на програма за готвене без налягане.	Натиснете Cancel (Отказ) и освободете Бързо налягането.

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

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

Гаранция

Ограничена гаранция

За INSTANT POT PRO, наричан по-долу накратко "Уред",

Хийт-ОН ООД, ЕИК 200674702, оторизиран дистрибутор за България на Instant Brands LLC, (наричан по-долу накратко "Дистрибутор") гарантира, че този продукт е произведен качествено и няма дефекти в изработката и материалите. Тази гаранция е за период от две (2) години от датата на първоначалната покупка. Покритието на тази ограничена гаранция важи само при употреба в домашни условия, само при използване на уреда в България. Тази гаранция не покрива използването на уреда извън територията на Република България.

За възползване от услуга по тази ограничена гаранция е необходимо доказателство за първоначалната дата на покупка (касов бон или фактура), както и връщане на целия уред при поискване. При условие, че с този уред се работи и същият се поддържа в съответствие с предоставените инструкции за употреба, приложени към уреда (също достъпни на www.instantpot.bg), Дистрибуторът ще реши по свое усмотрение и в съответствие с приложимото законодателство, или: (i) да поправи дефектирали елементи и материали; или (ii) да замени уреда. В случай, че уредът бъде сменен в рамките на гаранцията, ограничената гаранция за заместващия уред изтича 24 месеца след датата на оригиналната покупка. Срокът на гаранцията спира да тече през времето, необходимо за поправката или замяната на дефектиралия уред, или за постигане на писмено споразумение между Дистрибутора и потребителя за решаване на казуса.

Ограничения и Изключения

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

Тази гаранция не покрива (1) нормалното износване; (2) професионална употреба, търговска употреба и/или всяка друга употреба, различна от нормалната домашна употреба, по начин, противоречащ с която и да е част от цялата приложена към уреда документация; (3) механични или електрически повреди, свързани с блокиране на вентилационни отвори или неосигуряване на необходимите отстояния при ползване на уреда; (4) механична повреда, механично износване в процеса на обичайната употреба на уреда, включително, но не само: вътрешни или външни петна, обезцветяване, промяна на цвета, надрасквания, напуквания, изтъквания и др. с оглед естественото овехтяване на уреда, както и подмяна на консумативи (уплътнения, филтри, филтриращи елементи, крушки и др.); (5) използване на неоригинални консумативи и продукти с електронно, електрическо или механично несъвместимо оборудване; (6) неправилна употреба на уреда, недоброръчително поведение и/или липсваща грижа от страна на купувача към закупения уред, в това число, но не само, при удяне и/или изпускане; (7) неправилно сглобяване или разглобяване, опит за отстраняване на дефекта, отремонтиране или манипулиране на уреда от купувача или други неупълномощени лица; (8) форсмажорни обстоятелства (като пожар, мълни, наводнения и др.), които са извън контрола на Продавача; (9) механични или електрически претоварвания, получени вследствие на неизправности по електрическата мрежа (като сътресения, удари, колебания в напрежението и други); (10) неправилно съхранение, попадане на външно тяло (течности, монети, прах в голямо количество, насекоми и др.), въздействието на агресивна външна среда.

До степента, разрешена от приложимото законодателство, отговорността на Дистрибутора, ако има такава, за всеки евентуално дефектирал уред или част се ограничава до ремонт или подмяна на уреда или част от него и не надвишава покупната цена на съпоставим уред за подмяна. С изключение на изрично предвиденото тук и доколкото е разрешено по приложимото законодателство

Гаранция

(1) Дистрибуторът не дава допълнителни гаранции и условия, изрични или по подразбиране, по отношение на уреда или частите, обхванати от настоящата гаранция, и (2) Дистрибуторът не носи отговорност за косвени, случайни или последващи вреди и щети, произтичащи от или във връзка с използването или работата на уреда или повреди, свързани с икономическа загуба, загуба на имущество, загуба на приходи или печалби, загуба на удовлетвореност или невъзможност за използване, разходи за монтиране или други последващи вреди и щети от какъвто и да е вид.

Потребителят има права съгласно приложимите закони, които са в допълнение към всяко право или средство за защита, предлагащо се под тази ограничена гаранция. Тази търговска гаранция не оказва влияние върху правата на потребителите, произтичащи от гаранцията по чл. 112 - 115 от ЗЗП, и по-точно, че независимо от търговската гаранция, продавачът отговаря за липсата на съответствие на потребителската стока с договора за продажба, съгласно гаранцията по чл. 112 - 115 от ЗЗП.

Гаранционно Обслужване

За да получи гаранционно обслужване, потребителят следва да предостави:

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

Контактна Информация

Хийт-ОН ООД - Официален дистрибутор на Instant Brands LLC за България

България, гр. София ПК 1618

бул. Братя Бъкстон 40, ет. 3

Имейл: support@instantpot.bg

Телефон: 0700 31 027

Рециклиране

Този уред е в съответствие с Директивата 2012/19 / ЕС за 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, насърчайки устойчивото повторно използване на материалните източници. За да върнете използваното устройство, моля, използвайте системи за връщане и събиране или се свържете с отдела за обслужване на клиенти за допълнителна информация за рециклиране и WEEE.





Instant Brands (EMEA) Limited

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

Instant Brands (Ireland) Limited

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

Хийт-ОН ООД

(Официален дистрибутор на Instant Brands LLC за България)

бул. Братя Бъкстон 40, ет. 3
София 1618, България

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

Присъединете се към официалната Instant Pot общност в България

www.facebook.com/groups/InstantPotBGcommunity

Свалете приложението Instant Brands Connect безплатно

(достъпно на английски език)



 @instantpotBG

 @instantpotBG

Произведено в Китай

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

Всички права запазени © 2022 Instant Brands™ LLC

814-0104-91 / 032-0304-01 / 2022-07-002