

get started

INSTANT™ **POT PRO™ PLUS**

ΡΥΚΟΒΟΔΣΤΒΟ ΖΑ ΥΠΟΤΡΕΒΑ

ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΧΡΗΣΗΣ ΣΤΗΝ ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΓΛΩΣΣΑ

Instant™

Добре дошли

в света на Вашия нов Instant Pot Pro Plus!

Instant Pot Pro Plus е проектиран да приготвя здравословни и вкусни ястия много по-лесно и за много по-кратко време, в сравнение на традиционните методи на готвене. Надяваме се, че ще се влюбите във Вашия нов уред и ще го използвате с удоволствие в продължение на много години.



Научете повече за Вашия Instant Pot Pro Plus и готвенето с херметичен мултикукър на www.instantpot.bg



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

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

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

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

⚠ ВНИМАНИЕ

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

Превод на предупредителните етикети, поставени върху елементите на уреда, можете да намерите на **стр. 51**.

СЪДЪРЖАНИЕ

Важни мерки за безопасност.....	4
Продукт, части и аксесоари	10
Първи стъпки	12
Готвене с Instant Connect.....	14
Свързване с Instant Connect.....	15
Контролен панел	16
Първоначални настройки	19
Готвене под налягане.....	20
Освобождаване на налягането.....	21
Контрол на налягането.....	24
Готвене	28
Програми	34
Грижа, почистване и съхранение	43
Отстраняване на неизправности	48
Превод на предупредителните етикети.....	51
Научете повече	52
Гаранция	53
Контактна информация.....	110







ВАЖНИ МЕРКИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

За Instant Brands Вашата безопасност при използването на нашите уреди винаги е на първо място и серията Pro Plus е проектирана с този основен приоритет.

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

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

Спецификации на продукта

					
Модел: Pro Plus 60	1200 W	220240V ~ 5060 Hz	5.7 литра	7.05 кг.	см: 33.5Д x 33.1Ш x 32.3В

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.



ВАЖНИ МЕРКИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

⚠ ВНИМАНИЕ

ПРОЧЕТЕТЕ ВСИЧКИ ИНСТРУКЦИИ

Поставяне на уреда

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

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

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

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

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

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

Употреба

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

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

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

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

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

НЕ използвайте уреда без поставен вътрешен съд.

НЕ докосвайте металните части и горещите повърхности на уреда или на херметичния капак, както и каквито и да е аксесоари по време или

⚠ ВНИМАНИЕ

непосредствено след употреба, защото ще бъдат горещи. За повдигане, преместване или носене на уреда, използвайте само и единствено страничните дръжки на основния корпус.

НЕ използвайте уреда за дълбоко пържене с олио/мазнина.

НЕ премествайте уреда по време на употреба.

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

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

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

НЕ оставяйте уреда без надзор по време на употреба.

Предупреждения, свързани с готвенето под налягане

При готвене под налягане, използвайте само капака за готвене под налягане Instant Pot Pro Plus. За инструкции как да използвате капака прочетете **“Контрол на налягането: Капак за готвене под налягане”**.

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

Уверете се, че уредът е правилно затворен, преди да стартирате програмата за готвене.

Уверете се, че клапанът за изпускане на пара е поставен на капака преди употреба.

НЕ покривайте или блокирайте клапана за изпускане на пара и/или поплавъчния клапан с кърпи или други предмети;

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

Изключете уреда, ако отстрани на капака излиза пара или от клапана за изпускане на пара/поплавъчния клапан излиза постоянен поток пара за подълго от 3 минути. След като се уверите, че уредът е изстинал, проверете уплътнителния пръстен или силиконовите елементи за напуквания или деформации. Ако откриете такива, моля свържете се с **Отдел за обслужване на клиенти**.

⚠ ВНИМАНИЕ

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.

НЕ излагайте лицето, ръцете или незащитена кожа над клапана за изпускане на пара или поплавчния клапан, когато уредът работи или има остатъчно налягане;

НЕ се навеждайте над уреда, когато сваляте капака, тъй като се освобождават топлина и пара при премахването на капака;

НЕ премествайте уреда, докато е все още под налягане.

Препълване на вътрешния съд по време на готвене под налягане

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

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

При готвене на храни, които се разширяват по време на готвене, като ориз, бобови храни или дехидратирани (сушени) зеленчуци, не пълнете вътрешния съд над нивото на линията – **1/2 (Наполовина пълно)**. Препълването на вътрешния съд повишава риска от запушване на тръбата за изпускане на пара и може значително да повиши налягането.

Бъдете изключително внимателни, когато готвите или изпускате парата при храни като ябълков сос, червени боровинки, перлен ечемик, овесена каша, сух грах, тестени изделия – юфка, макарони, различни видове меса и др. Тези храни може да образуват пена, каймак или да кипнат и така да запушат системата за изпускане на пара. **НЕ** пълнете вътрешния съд над нивото на линията – 1/2 (Наполовина пълно), когато пригответе тези храни.

При готвене на месо с кожа/обвивка (например наденица с обвивка), кожата/обвивката може да набъбне при загряване или под въздействието на налягането.

НЕ пробождайте месото с остри предмети, докато кожата/обвивката е все още подута, тъй като това може да доведе до опарване.

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

Акcesoари

Не използвайте никакви части и акcesoари, които не са одобрени от Instant Brands. Използването на части и акcesoари, 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.

С цел защита от нараняване или повреда на уреда, подменяйте уплътнителния

⚠ ВНИМАНИЕ

пръстен само с оригинален Instant Pot уплътнителен пръстен.

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

Грижа и съхранение

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

НЕ съхранявайте никакви материали в основния корпус или вътрешния съд, когато уредът не се използва.

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

Захранващ кабел

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

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

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

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

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

Включвайте щепсела на захранващия кабел единствено в заземен електрически контакт.

НЕ премахвайте заземяването.

Предупреждения, свързани със захранването

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

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

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

Редовно проверявайте изправността на уреда и захранващия кабел.

⚠ ВНИМАНИЕ

НЕ включвайте уреда, ако охранващият кабел или щепселът са повредени или ако уредът даде дефект, бъде изпуснат или увреден по някакъв начин.

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

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

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

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

ЗАПАЗЕТЕ ТЕЗИ ИНСТРУКЦИИ!

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

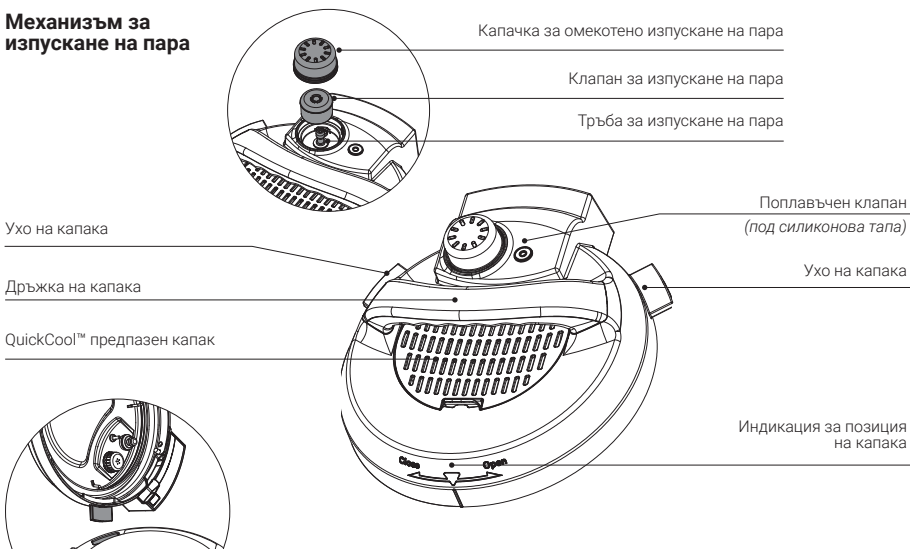
Прочетете това ръководство внимателно и напълно, и го запазете за бъдеща справка. Неспазването на инструкциите за безопасност може да доведе до сериозни наранявания и/или материални щети.

ПРОДУКТ, ЧАСТИ И АКСЕСОАРИ

Преди да използвате новия си Instant Pot Pro Plus, 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.

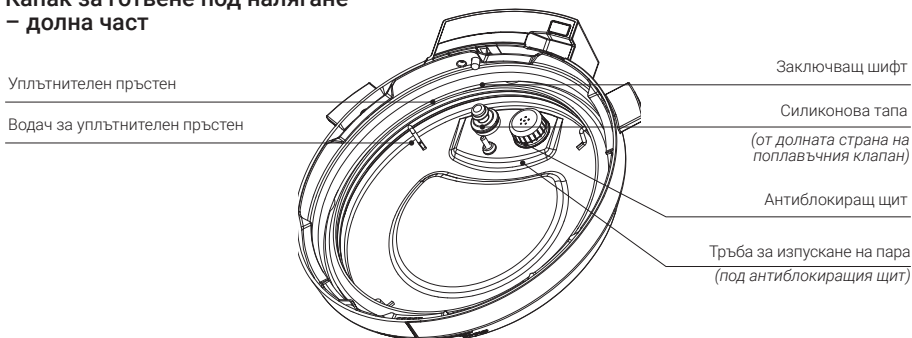
Капак за готвене под налягане – горна част

Механизъм за изпускане на пара



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 пантал! Вдигнете капака нагоре, а не го накланяйте.

Капак за готвене под налягане – долна част



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

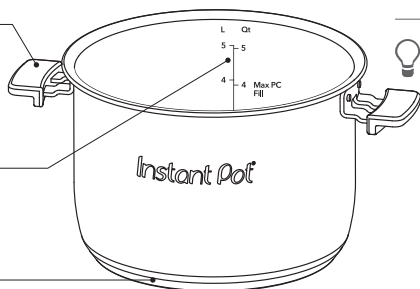
ПРОДУКТ, ЧАСТИ И АКСЕСОАРИ

Вътрешен съд от неръждаема стомана

Силиконови дръжки EasyGrip

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 204°C.

Основен корпус

Основен корпус

Канал за конденз

Контролен панел

Облицовка от черна неръждаема стомана

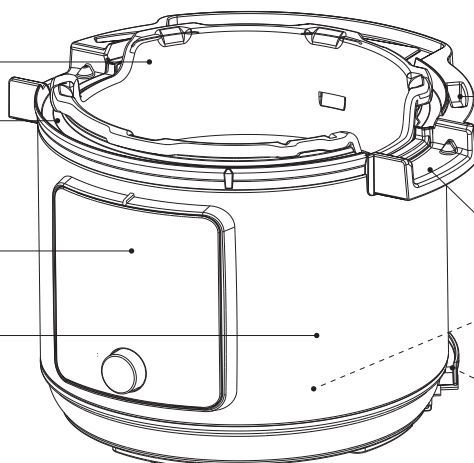
Поставка за капак

Колектор за конденз
(в задната част)

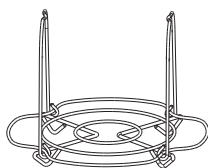
Дръжки на основния корпус

Нагревател
(в задната част)

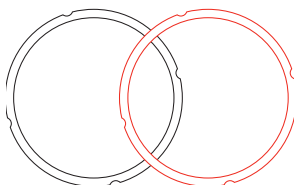
Гнездо за
захранващ кабел
(в задната част)



Акcesoари



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 СЪПКИ

Първоначални настройки

- 01** Извадете Вашия Instant Pot Pro Plus 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.

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 Plus.

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 220240 V.

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

- 04** Поставете и затворете капака според инструкциите в раздел **“Контрол на**

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 антиблокиращия щит, разположени върху капака.

налягането: Капак за готвене под налягане”.

Етап 2: Готвене (тестово)

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


02 Когато времето за готвене мига, завъртете основния бутон, за да настроите времето за готвене на 5 минути **(00:05)**.

 Персоналните настройки се запамятват в програмата, когато започне готвенето.

03 Натиснете поле **Venting**, за да изберете метод за освобождаване на налягането, като превключите между **Natural (Естествено)**, **Pulse (На пулсации)** и **Quick (Бързо)** освобождаване. Изберете **Quick (Бързо)** освобождаване на налягането.

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


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

 Дисплеят показва **On (Включен)** и индикаторът за прогреса показва **Preheating (Предварително загряване)**.

Етап 3: Освобождаване на налягането

Когато програмата приключи, иконата за **Quick (Бързо)** освобождаване на налягането мига, докато парата бъде изпусната напълно.

01 Проверете **индикатора за налягане** на контролния панел, за да се уверите, че е безопасно да отворите капака, след което внимателно отворете и свалете капака, както е описано в раздел **“Контрол на налягането: Капак за готвене под налягане”**.

 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 :)

ОПАСНОСТ

НЕ се опитвайте да свалите капака, докато не изгасне индикаторът за налягане, и НИКОГА не се опитвайте да отворите капака принудително със сила. Съдържанието в уреда е под изключително високо налягане. Неспазването на тези инструкции може да причини наранявания и/или материални щети.

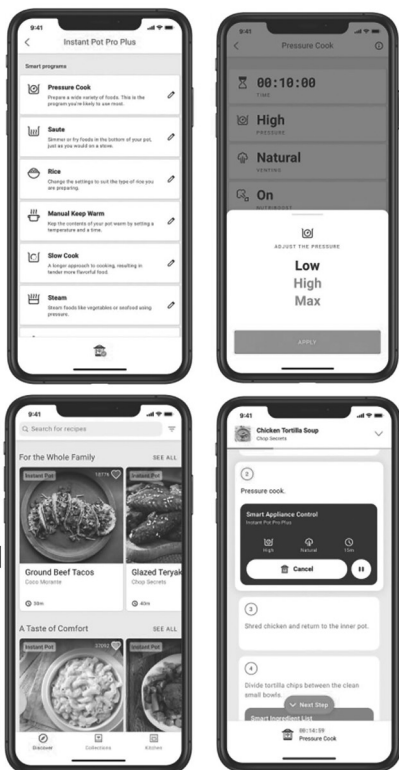
ВНИМАНИЕ

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 С INSTANT BRANDS CONNECT

Направете готвенето бързо и лесно, като управлявате настройките на Вашия Instant Pot™ Pro Plus чрез официалното приложение **Instant Connect** (на английски език). С него ще имате пълен контрол върху програмите за готвене, както и достъп до над 1000 интерактивни рецепти.



Контрол върху програмите за готвене

Pro Plus включва 9 програми за готвене и Вие можете да управлявате всяка от тях, както и да наблюдавате прогреса в приготвянето на храната чрез приложението **Instant Connect** (на английски език). Можете да изберете между зададените настройки по подразбиране или да зададете персонални настройки за време, степен на налягането, температура и метод за освобождаване на налягането.

Рецепти

Приложението **Instant Connect** включва над 1000 изпробвани и вкусни рецепти. За разлика от стандартните рецепти обаче, приложението ще може да включи мултикукърта и да зададе настройките на Вашия Pro Plus точно, както изисква рецептата. Всичко, което трябва да направите, е да подготвите съставките и да ги поставите в уреда.

fresco

СВЪРЗВАНЕ С INSTANT BRANDS CONNECT

Можете да управлявате Вашия Instant Pot Pro Plus чрез приложението **Instant Connect** (на английски език), като използвате своя мобилен телефон.

Изтегляне на приложението:

- Сканирайте QRкода или
- Потърсете **Instant Connect** в Apple Store или Google Play Store.
- За да се присъедините, е необходимо да създадете акаунт.



Изисквания за свързване:

Можете да използвате съвместими мобилни устройства за сдвояване чрез WiFi или Bluetooth:

- Версия на Android 5.0 или по-късна.
- iOS версия 12.0 или по-късна.

Instant Pot може да се свърже единствено към 2.4GHz WiFi мрежа. Bluetooth-ът на Вашето устройство трябва да бъде включен, за да се свърже с Instant Pot.

Следвайте стъпките, описани по-надолу, за да започнете свързването:

Преди да започнете, се уверете, че:

- Сте свалили приложението **Instant Connect** и сте създали акаунт, ако вече нямате такъв.
- Знаете потребителското име и парола на Вашата WiFi мрежа.
- Bluetooth-ът на Вашето устройство е включен.
- Вашият Pro Plus е включен в захранването и в момента не е в процес на готвене.
- Мобилното Ви устройство се намира в близост до уреда.

01 Отворете приложението и изберете секция **Appliances (Уреди)**. Натиснете **Add an Appliance (Добавете уред)**.

02 Изберете **“Instant Pot Pro Plus”** от списъка.

03 Следвайте инструкциите в приложението, за да започнете сдвояващия процес с уреда.

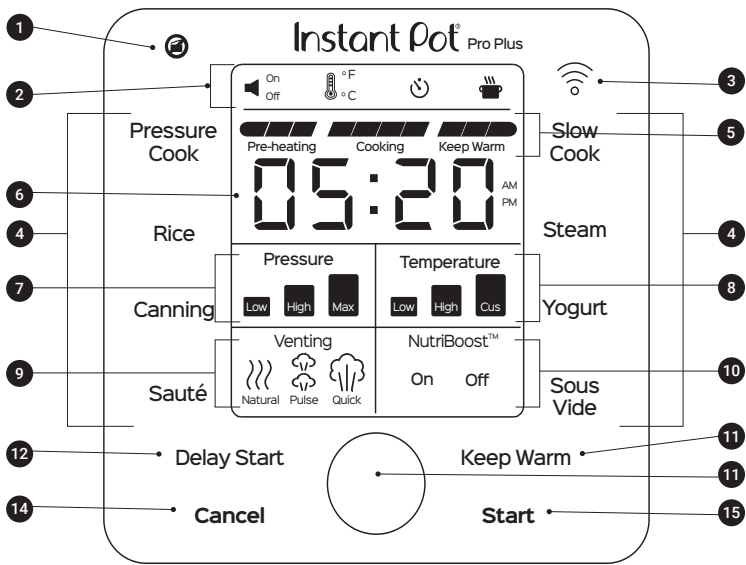
Когато сте готови, ще можете да управлявате Вашия Instant Pot Pro Plus чрез приложението и да се радвате на по-интелигентно и по-лесно приготвяне на храната.



Можете да направите Първоначалния воден тест с помощта на приложението. Преди да започнете изпълнението му, се уверете, че уредът е свързан с мобилното устройство според описаните стъпки.






КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ

Pro Plus има тъч скрийн дисплей, който позволява лесна употреба.



1	Индикатор за налягането	Свети в червено, когато в уреда има налягане, за да покаже, че капакът е заключен и не може да бъде отворен.	
2	Икони за статус		Показва дали звукът е включен (On) или изключен (Off) .
			Показва дали температурната скала е показана във Фаренхайт (°F) или Целзий (°C)
			Иконата се появява, когато Delay Start (Отложен старт) или кухненски таймер е включен.
			Появява се, когато Keep Warm (Поддържане на храната топла) работи в момента или е настроен да се включи след приключване на готвенето.
3	WiFi индикатор	Светва, когато се съдвои с приложението Instant Connect и се свърже с уреда. Вижте раздел WiFi за повече информация.	

КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ

4	Програми	<ul style="list-style-type: none"> • Pressure Cook (Готвене под налягане) • Rice/Grain (Ориз/Зърнени) • Canning (Консервиране) • Sauté (Сотиране) 	<ul style="list-style-type: none"> • Slow Cook (Бавно готвене) • Steam (Пара) • Yogurt (Йогурт/Кисело мляко) • Sous Vide (Су Вид)
		За повече информация вижте раздел “Готвене” .	
5	Индикатор за прогреса	Показва кога уредът е във фаза Preheating (Предварително загряване) , Cooking (Готвене) и Keep Warm (Поддържане на топла храна) .  За повече информация вижте раздел “Контролен панел: Индикатор за прогреса” .	
6	Време за готвене	Когато уредът е в режим на готовност, дисплеят показва OFF (Изключен) . Когато програмата работи, дисплеят показва оставащото време за готвене, а при Keep Warm (Поддържане на топла храна) дисплеят отброява изминалото време.	
7	Pressure (Налягане)	Изберете между Low (Ниско) , High (Високо) и Max (Максимално) налягане.	
8	Temperature (Температура)	Изберете между Low (Ниска) , High (Висока) и Custom (Ръчен режим) . Някои програми показват температурата в (°C) или (°F).	
9	Venting (Освобождаване на налягането)	Изберете между три метода за освобождаване на налягането:	
		 Natural (Естествено)  Pulse (На пулсации)  Quick (Бързо)	
10	NutriBoost	Превключете между On (Включен) или Off (Изключен) . Вижте раздел “Готвене: NutriBoost” за повече информация.	
11	Основен бутон	 Основният бутон може да се натиска или върти. За-въртете основния бутон, за да преминете през готовите настройки на избраната програма, да промените статус и да регулирате времето, температурата и нивото на налягане. Натиснете основния бутон, за да потвърдите избора.	
12	Delay Start (Отложен старт)	Отложете началото на готвенето. Натиснете два пъти, за да го включите като кухненски таймер.	
13	Keep Warm (Поддържане на топла храна)	Включва и изключва функцията Keep Warm . Може да се използва само при програми Pressure Cook, Canning, Rice и Slow Cook, или като самостоятелна програма, когато уредът е в режим на готовност.	
14	Cancel (Отказ)	Спира избраната програма по всяко време и връща уреда в режим на готовност.	
15	Start (Старт)	Стартира избраната програма.	

КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ

Индикатор за прогреса

Фаза Preheating (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.



Фаза Cooking (Готвене)

Фазата на готвене започва, след като уредът достигне необходимото налягане или температура за съответната програма. Дисплеят отброява оставащото време за готвене.




Фаза Keep Warm (Поддържане на топла храна)

Keep Warm се включва автоматично (ако не е изключена) след приключване на фазата на готвене, за да поддържа храната с температура, подходяща за сервиране.

Може да се използва само при програми Pressure Cook, Rice, Slow Cook и Canning, или като самостоятелна програма, когато уредът е в режим на готовност.



Съобщения за статуса

OFF	Уредът е в режим на готовност.
On	Уредът е във фаза Preheating (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	Когато готвенето приключи, дисплеят показва End (Край), докато не премахнете капака или натиснете Cancel (Отказ).
End	Когато готвенето приключи, дисплеят показва End (Край), докато не премахнете капака или натиснете Cancel (Отказ).

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

ПЪРВОНАЧАЛНИ НАСТРОЙКИ

Настройки	Описание				
Включване и изключване на звука	<p>Когато уредът е в режим на готовност, натиснете и задръжте иконата за звука за 2 секунди, за да превключите между включване и изключване на звука.</p>  Звуковият сигнал при съобщения за грешка или съобщения, свързани с безопасността, не може да бъде изключен.				
Промяна на температурната скала (°C или °F)	Когато уредът е в режим на готовност, натиснете и задръжте иконата за температурната скала, за да превключите между °C и °F.				
Регулиране и запазване на персонални настройки за време и температура на готвене	Въведените промени във времето за готвене, температурата и нивото на налягането се запамяват при започване на съответната програма. За повече информация вижте раздел “Готвене” .				
Отложен старт на готвенето (Delay Start)	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Време по подразбиране</th> <th>Времени диапазон</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>6 часа (06:00)</td> <td>10 минути до 24 часа (00:10 до 24:00)</td> </tr> </tbody> </table>	Време по подразбиране	Времени диапазон	6 часа (06:00)	10 минути до 24 часа (00:10 до 24:00)
	Време по подразбиране	Времени диапазон			
6 часа (06:00)	10 минути до 24 часа (00:10 до 24:00)				
<p>01 Изберете и настройте съответната програма, при която опцията е приложима.</p> <p>02 След като настроите програмата, натиснете Delay Start.</p> <p>03 Когато времето започне да мига, завъртете основния бутон, за да зададете желаното време за забавяне.</p> <p>04 Натиснете Start (Старт), за да започне обратното отброяване на забавянето.</p>  Функцията Delay Start не може да се използва при програми Sauté, Yogurt и Sous Vide.					
Възстановяване на фабричните настройки на отделна програма	Когато уредът е в режим на готовност, натиснете и задръжте сензорния бутон 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.				
Възстановяване на фабричните настройки на всички 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.				

ГОТВЕНЕ ПОД НАЛЯГАНЕ

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.

Preheating (Предварително загряване)

Какво виждате?	Какво не виждате?	Съвети
Индикаторът за прогреса показва Preheating (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 се повдига нагоре и заключва капачка 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 Low (Ниско) , High (Високо) и Max (Максимално) налягане през цялото готвене.	По-високото налягане означава по-висока температура. Настройките на програми (напр. време за готвене, ниво на налягане и т.н.) могат да се регулират по всяко време през фазата на готвене.

ГОТВЕНЕ ПОД НАЛЯГАНЕ

Освобождаване на налягането

Какво виждате?	Какво не виждате?	Съвети
<p>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.</p> <p>Ако функцията не е включена, уредът започва да освобождава налягането и иконата за освобождаване на налягането мига, докато цялата пара бъде изпусната.</p>	<p>Въпреки че фазата на готвене е приключила, уредът все още е под налягане и горещ.</p> <p>Освобождаването на налягането понижава температурата и позволява да свалите безопасно капака.</p>	<p>Следвайте инструкциите на съответната рецепта относно избора на метод за освобождаване на налягането.</p> <p>Вижте раздел “Освобождаване на налягането: Методи за освобождаване на налягането” за информация относно техниките за безопасно освобождаване на налягането.</p>

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 индикаторът за налягане изгасне, преди да отворите капака.

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 индикаторът за налягане свети, и НИКОГА не се опитвайте да отворите капака принудително със сила. Съдържанието в уреда е под изключително високо налягане. Изчакайте индикаторът за налягане да изгасне, преди да се опитате да свалите капака. Неспазването на тези инструкции може да причини наранявания и/или материални щети.

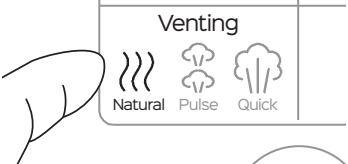

ОСВОБОЖДАВАНЕ НА НАЛЯГАНЕТО

Методи за освобождаване на налягането

- Естествено освобождаване на налягането (Natural Release, NR или NPR)
- Бързо освобождаване на налягането (Quick Release, QR или QPR)
- Освобождаване на налягането на пулсации (Pulse Release, PR или PPR)

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?
<p>Натиснете поле Venting на контролния панел, за да превключите на Natural (Естествено освобождаване на налягането).</p> 	<p>Храната продължава да се готви, дори след като програмата е приключила.</p> <p> Instant Съвет: Това се нарича готвене с остатъчна топлина (carryover cooking) или почивка (resting) и е идеално за големи парчета месо.</p> <p>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!</p> <p>Когато налягането се освободи напълно, светлинният индикатор изгасва и тогава може безопасно да отворите капака.</p>


ЗАБЕЛЕЖКА

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

ОСВОБОЖДАВАНЕ НА НАЛЯГАНЕТО

Бързо 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?
<p>Натиснете поле Venting на контролния панел, за да превключите на Quick (Бързо освобождаване на налягането).</p> 	<p>Когато готвенето приключи, Pro Plus предупреждава с еднократно изпускане на пара и звуков сигнал, че ще последва бързо освобождаване на налягането и от клапана ще излезе силна струя пара.</p> <p>Това е нормално!</p> <p>Когато налягането се освободи напълно, светлинният индикатор изгасва и тогава може безопасно да отворите капака.</p>

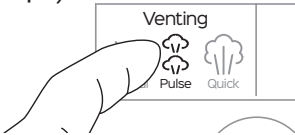
ЗАБЕЛЕЖКА

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).

Ако забележите голямо количество пръски по време на освобождаване на налягането, изберете полето **Venting**, за да превключите на **Natural (Естествено освобождаване на налягането)**, след което натиснете **Start (Старт)**. Изчакайте няколко минути, преди отново да се опитате да изпуснете бързо парата. При ново наличие на пръски, използвайте Естествено освобождаване за останалото налягане.

Освобождаване на налягането на пулсации (PR или PPR)

Когато готвенето приключи, уредът периодично изпуска пара, за да освободи натрупаното налягане – методът е идеален за ориз, зърнени храни и много други.

Какво да направите?	Какво да очаквате?
<p>Натиснете поле Venting на контролния панел, за да превключите на Pulse (Освобождаване на налягането на пулсации).</p> 	<p>Когато готвенето приключи, Pro Plus изпуска налягането на кратки пулсации на всеки 15 секунди.</p> <p>Когато налягането се освободи напълно, светлинният индикатор изгасва и тогава може безопасно да отворите капака.</p>

КОНТРОЛ НА НАЛЯГАНЕТО

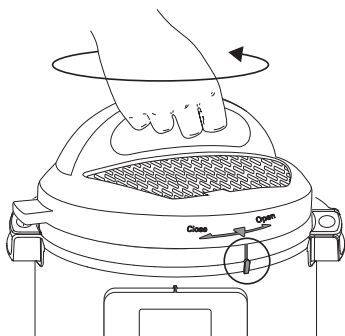
Вижте раздел **“Грижа, почистване и съхранение”** относно инструкции за поставяне и сваляне на отделните части.

Капак за готвене под налягане

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

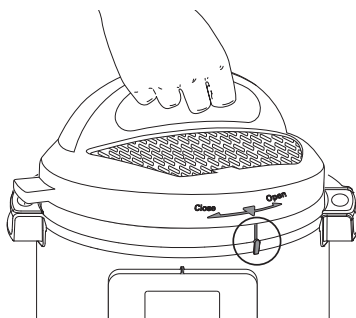
Сваляне на капака

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



02 Повдигнете капака нагоре и го дръпнете от основния корпус.

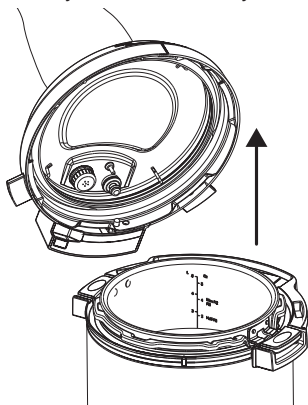
Вижте раздел **“Освобождаване на налягането: Методи за освобождаване на налягането”** относно техники за безопасно освобождаване на налягането.



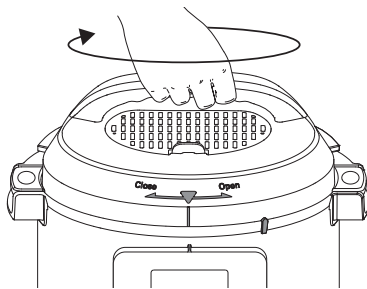
КОНТРОЛ НА НАЛЯГАНЕТО

Затваряне на капака

01 Хванете дръжката и подравнете индикацията на капака с индикацията на основния корпус, след което спуснете капака в улея.



02 Завъртете капака по посока на часовниковата стрелка, докато индикацията на капака се подравни със средата на контролния панел.



Вижте раздел „Освобождение на налягането“ за безопасни методи за изпускане на парата.

QuickCool™

За най-бързо Естествено освобождение на налягането след готвене под налягане, използвайте технологията 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 нагрява изключително много, така че не сваляйте предпазния капак QuickCool, освен ако няма да използвате технологията QuickCool Tray.

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

Изчакайте индикаторът за налягане да изгасне, след което премахнете съда, изхвърлете водата и отворете капака. Внимавайте, когато премахвате съда, тъй като част или целият лед може да се е разтопил.

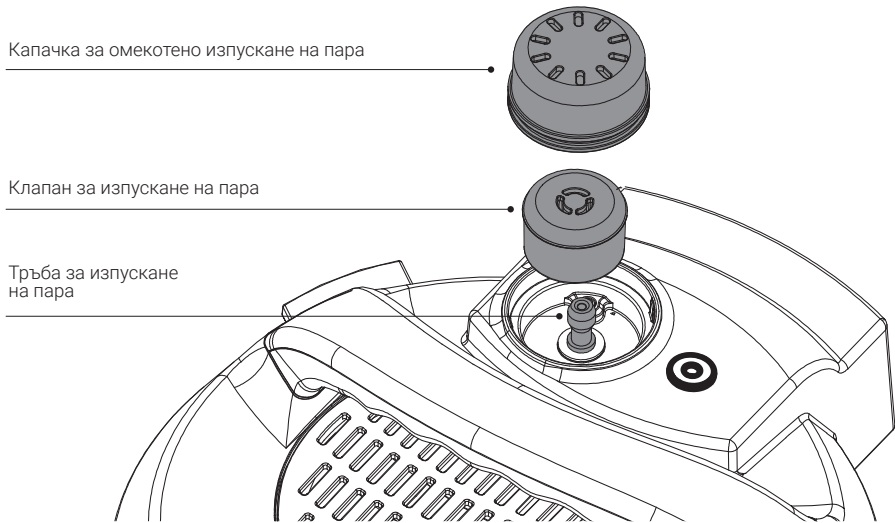
ВНИМАНИЕ

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

КОНТРОЛ НА НАЛЯГАНЕТО

Механизъм за изпускане на пара

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



Кое е ценното?

Когато клапанът освобождава пара, капачката за омекотено изпускане на пара разсейва парата, така че Бързото освобождаване на налягането (QR) е омекотено.

Какво трябва да знаете?

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.

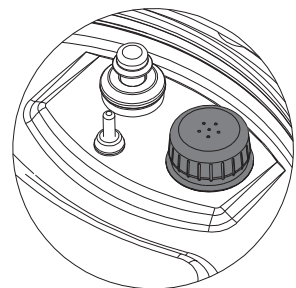
⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

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.




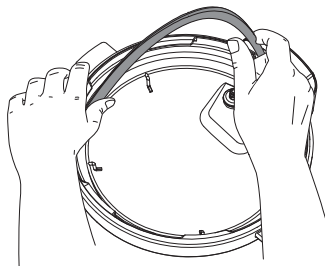
КОНТРОЛ НА НАЛЯГАНЕТО

Уплътнителен пръстен

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

Уплътнителният пръстен трябва да е правилно и изцяло поставен преди употреба.

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



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.

Индикатор за налягането

Индикаторът за налягането на контролния панел показва кога можете да отворите капака безопасно.

• Под налягане

Индикаторът за налягането свети в червено, за да покаже, че не е безопасно да отворите капака.

• Освободено налягане

Когато индикаторът за налягането не свети, можете да отворите капака безопасно.



ОПАСНОСТ

НЕ се опитвайте да свалите капака, докато индикаторът за налягането свети в червено и **НИКОГА** не се опитвайте да отворите капака принудително със сила. Съдържанието в уреда е под изключително високо налягане. Неспазването на тези инструкции може да причини наранявания и/или материални щети.

ГОТВЕНЕ

Програми Pressure Cook (Готвене под налягане), Rice (Ориз) и Canning (Консервиране)

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 три програми можете да избирате между три нива на налягането.

Ниво на налягането	Препоръчителна употреба	Бележки
Low (Ниско) 30 – 50 kPa	Риба и морски дарове, крехки зеленчуци и ориз. Консервиране на висококиселинни храни.	Когато готвите под налягане, нивото на налягането 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.	
Max (Максимално) 95 – 105 kPa	Консервиране на нискокиселинни храни, големи разфасовки месо и ароматни бульони.	

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)

*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.

ГОТВЕНЕ

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.

Интелигентна програма	Време по подразб.	Времени диапазон	Налягане по подразб.	Възможни нива на налягане
Pressure Cook (Готвене под налягане)	10 минути (00:10)	0 минути до 4 часа (00:00 до 04:00)	High (Високо)	Low (Ниско) High (Високо) Max (Макс.)
Rice (Ориз)	12 минути (00:12)	0 минути до 1 час (00:00 до 01:00)	Low (Ниско)	Low (Ниско) High (Високо)
Canning (Консервиране)	30 минути (00:30)	0 минути до 4 часа (00:00 до 04:00)	Max (Макс.)	Low (Ниско) Max (Макс.)

- 01 Добавете храна и течност във вътрешния съд, според рецептата.
- 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”**.
- 04 Изберете програма, която искате да използвате в случая: **Pressure Cook (Готвене под налягане)**, **Rice (Ориз)** или **Canning (Консервиране)**.
- 05 Натиснете полето на контролния панел, показващо времето за готвене в часове или минути, след което завъртете основния бутон, за да зададете желаното време.
- 06 Натиснете поле **Pressure (Налягане)** на контролния панел, за да превключите между **Low (Ниско)**, **High (Високо)** и **Max (Максимално)**.
- 07 Натиснете поле **Venting** на контролния панел, за да превключите между трите метода за освобождаване на налягането: **Natural (Естествено)**, **Quick (Бързо)** и **Pulse (Освобождаване на пулсации)**.
- 08 Натиснете **Start (Старт)**, за да започнете.
-  Дисплеят показва **On (Включен)**, а индикаторът за прогреса показва **Preheating (Предварително загряване)**.
- 09 Когато фазата на готвене (Cooking) приключи, дисплеят показва **End**

ГОТВЕНЕ

(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.

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”**.

Canning (Консервиране)

Програма Canning (Консервиране) е функция на готвенето под налягане, която се базира на традиционните методи при консервиране. Спазвайки безопасните принципи на консервиране, то може да бъде лесен и икономичен начин за запазване качествата на храната в домашни условия.

Pro Plus използва две настройки на налягането при консервиране:

Low (Ниско)	Перфектно за консервиране на плодове с висока киселинност, включително сосове, конфитюри и лютеница.
Max (Максимално)	Подходящо за консервиране на зеленчукови сосове и зеленчуци с висока киселинност, както и нискокиселинни храни като сосове и супи, съдържащи месо.



ВНИМАНИЕ

Винаги следвайте изпитана рецепта при консервиране на храна, тъй като промяната в съставките, времето за готвене и температурата могат да бъдат опасни за здравето. Спазвайте точно времето, температурата / нивото на налягането или метода, посочени в рецептата, за да защитите храната от развитието на вредни бактерии, плесен и ензими. Неправилното консервиране може да причини разваляне на храната и да бъде опасно за Вашето здраве. Не консервирайте храни под налягане на надморска височина над 2000 м.

ГОТВЕНЕ

Стерилизиране на бурканите преди консервиране

Консервираната храна трябва да се постави в стерилизирани, празни буркани.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Винаги проверявайте бурканите, капачките и уплътненията за деформации. Стерилизацията на бурканите и капачките трябва да се извърши непосредствено преди пълненето им, като не ги оставяте отворени за продължителен период от време, за да бъде избегнат излишен контакт с въздуха.

- 01** Почистете бурканите и капачките с гореща вода и препарат за съдове, след което ги изплакнете обилно с вода.
- 02** Поставете вътрешния съд в основния корпус и добавете решетката за готвене на пара на дъното му, като зададете следните настройки:
 - a. Ниво на налягането: **Low (Ниско)**.
 - b. Време за готвене: 10 минути (**00:10**).
 - c. Метод за освобождаване на налягането: **Quick (Бързо)**.
- 03** Поставете бурканите и техните капачки върху решетката, като можете да подредите 4 буркана x 500 мл. едновременно.
- 04** Добавете вода във вътрешния съд до първата линията (1) за пълнене.
- 05** Следвайте стъпки от **03** до **07** в раздел Pressure Cook (Готвене под налягане), Rice (Ориз) и Canning (Консервиране).
- 06** Натиснете **Start (Старт)**, за да започнете стерилизирането.

Пълнене на бурканите за консервиране

Изберете рецепта, която е проверена и одобрена за консервиране под налягане. Дори и да има промяна в съставките, процесът трябва да остане същият.

- 01** Напълнете топлите и стерилизирани буркани с храната или течностите за консервиране.
- 02** Следвайте инструкциите в избраната рецепта за нивото, до което да напълните бурканите.
- 03** Поставете стерилизираните капачки върху бурканите и ги затворете, без да ги затягате твърде силно.

Поставете бурканите във вътрешния съд върху решетката.
- 04** Добавете вода във вътрешния съд, докато 1/4 от бурканите е потопена (около 1.5 литра вода).
- 05** Следвайте стъпки в **раздел Програми Pressure Cook (Готвене под налягане), Rice (Ориз) и Canning (Консервиране)**, като започнете от стъпка **02**, за да настроите подходящото време и ниво на налягането, описани в рецептата, която използвате.

ГОТВЕНЕ

NutriBoost™

NutriBoost е настройка, чрез която по време на готвене при програми **Pressure Cook (Готвене под налягане)** и **Rice (Ориз)** се освобождава налягане на пулсации. Постига се ефект на кипене, подобряващ вкуса и текстурата на ястието. С функцията получавате прекрасни резултати при приготвянето на костен бульон или ризото.

NutriBoost е много лесна за използване – натиснете поле NutriBoost на контролния панел, след което изберете **On (Включено)** или **Off (Изключено)**, според предпочитанията Ви.


Интелигентна програма	Какво трябва да знаете
Pressure Cook (Готвене под налягане)	Мултикукърът ще изпускат пара на пулсации в последните 15 минути от фазата на готвене (Cooking).
Rice (Ориз)	Мултикукърът ще изпускат пара на пулсации в първите 3 минути от фазата на готвене (Cooking).

ЗАБЕЛЕЖКА

За да избегнете появата на пръски и запушване на системата за изпускане на пара, не използвайте функцията NutriBoost, когато пригответе 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). Не оставяйте уреда без надзор, когато използвате NutriBoost.

Програма Steam (Пара)

Програма Steam работи като стандартна тенджерата за готвене на пара, при която завирате вода, за да сготвите храната с пара.

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

Интелигентна програма	Време по подразбиране	Времени диапазон	Темп. по подразб.
Steam (Пара)	10 минути (00:10)	1 минута до 1 час (00:01 до 01:00)	98°C (Не се регулира)

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.



ГОТВЕНЕ

ЗАБЕЛЕЖКА

Капакът за готвене под налягане може да бъде свален по всяко време на готвенето за лесен достъп или ако желаете да наблюдавате храната. Уредът продължава да изпуска пара, за да избегне натрупването на налягане във вътрешния съд.

ЗАБЕЛЕЖКА

Ако в уреда има пара, може да усетите известно съпротивление при затварянето на капака. Поставете капака изцяло в улея, преди да го затворите.

- 01** Добавете вода във вътрешния съд.
 - 02** Поставете вътрешния съд в основния корпус.
-
-  **Instant Съвет:** 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”**.
 - 04** Изберете програма **Steam (Пара)**.
 - 05** Завъртете основния бутон, за да настроите времето за готвене.
 - 06** Натиснете **Start (Старт)**, за да започнете.
Дисплеят показва **On (Включен)**, а индикаторът за прогреса показва **Pre-heating (Предварително загряване)**.
 - 07** Когато уредът достигне необходимата температура, индикаторът за прогреса се премества на фаза **Cooking (Готвене)** и таймерът започва обратно отброяване.
 - 08** Когато програмата приключи, дисплеят показва **End (Край)**.
Автоматичната функция **Keep Warm** не може да се използва с програма **Steam (Пара)**.
При програма **Steam (Пара)** можете да настроите таймер за отложен старт (**Delay start**), докато сте в леглото, работите или пригответе друго ястие. За да зададете таймер за отложен старт, вижте раздел **“Контролен панел: Настройки”**.
-  При готвене на пара се препоръчва използването на решетката за готвене на пара или други подходящи и одобрени от Instant Pot аксесоари.

ГОТВЕНЕ

Програма Slow Cook (Бавно готвене)

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

Времени диапазон	Ниво на темп. / налягане	Препоръчителна употреба	Бележки
30 минути до 24 часа (00:30 до 24:00)	Low (Ниско)	Целодневно готвене	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. Също така, можете да използвате всеки стъклен капак с подходящ размер и отвор за пара. Ястията трябва да се готвят поне 3 часа, освен ако в рецептата не е посочено друго.
	High (Високо)	Бавно готвене, но за пократко време	

Капакът за готвене под налягане може да бъде свалян по всяко време на готвенето за лесен достъп или ако желаете да наблюдавате храната. Уредът продължава да изпуска пара, за да избегне натрупването на налягане във вътрешния съд. За безопасно изпускане на парата, вижте раздел **“Освобождение на налягането”**.


- Добавете хранителните продукти и течни съставки във вътрешния съд според съответната рецепта.
- Поставете вътрешния съд в основния корпус.
- Поставете и затворете капака за готвене под налягане, както е описано в раздел **“Контрол на налягането: Капак за готвене под налягане”**.
- Изберете програма **Slow Cook (Бавно готвене)**.
- Натиснете полето на контролния панел, показващо времето за готвене в часове или минути, след което завъртете основния бутон, за да зададете желаното време.
- Натиснете поле **Temperature (Температура)** на контролния панел, за да превключите между Low (Ниска) или High (Висока).
- Натиснете **Start (Старт)**, за да започнете.
Индикаторът за прогреса показва **Preheating (Предварително загряване)** и таймерът започва обратно отброяване веднага.
- Когато уредът достигне зададената температура, индикаторът за прогреса се премества на фаза **Cooking (Готвене)**.
- Когато 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**). Ако предпочитате да не се включва автоматично след приключване на програмата, можете да я изключите по всяко време, като натиснете **Keep Warm**.

ГОТВЕНЕ


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 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 StirFry (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!

Време по подразб.	Времеви диапазон	Температура по подразб.	Температурен диапазон
30 минути (00:30)	1 минута до 1 час (00:01 до 01:00)	High (Висока)	Low (Ниска) High (Висока) Custom (Ръчен режим) – Нива от 1 до 6

- 01 Поставете вътрешния съд в основния корпус. **Не използвайте капак.**
- 02 Изберете програма **Sauté (Сотиране)**.
- 03 Завъртете основния бутон, за да настроите времето за готвене.
- 04 Натиснете поле **Temperature (Температура)** на контролния панел, 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 превключите между бте температурни нива. Дисплеят показва от LE 1 (найниската) до LE 6 (найвисоката) температура. Тези нива са подобни на температурните нива на стандартен котлон.
- 05 Натиснете **Start (Старт)**, за да започнете. Дисплеят показва **On (Включен)**, а индикаторът за прогрес са показва **Preheating (Предварително загряване)**.
- 06 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.
- 07 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.
- 08 Ако съставките са напълно пригответени, преди да изтече времето, натиснете **Cancel (Отказ)**, за да прекратите програмата; в противен случай, когато програмата приключи, дисплеят ще покаже **End (Край)**.
Функцията Delay Start и автоматичната функция Keep Warm не могат да се използват с програма Sauté.

ГОТВЕНЕ

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.



ВНИМАНИЕ

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.

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.

Ниво на темп.	Темп. диапазон	Време по подразб.	Времени диапазон	Препор. употреба
Low (Ниска)	Не се регулира	8 часа (08:00)	30 минути до 99 часа и 30 минути (00:30 до 99:30)	Ферментация
High (Висока)	Не се регулира	(boil)	Не се регулира	Пастьоризация
Custom (Ръчен режим) – 33°C (по подразб.)	25 до 85°C	8 часа (08:00)	30 минути до 99 часа и 30 минути (00:30 до 99:30)	Ферментация немлечни продукти

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 – т.нар. „Студен старт“

ГОТВЕНЕ

Ще са Ви необходими:

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

Етап 1: Пастьоризиране 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”**.

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

04 Натиснете поле **Temperature (Температура)** на контролния панел, за да превключите на **High (Висока)**.

 Времето и температурата на пастьоризация 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 **Preheating (Предварително загряване)**.

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

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

Етап 2: Добавяне на закваска

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

02 Добавете закваската към млякото според инструкциите, 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 Натиснете поле **Temperature (Температура)** на контролния панел, за да превключите на **Low (Ниска)**.

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

03 Натиснете полето на контролния панел, показващо времето за готвене в часове или минути, след което завъртете основния бутон, за да зададете желаното време за ферментация.

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

Дисплеят показва **On (Включен)**, а индикаторът за прогреса показва **Preheating (Предварително загряване)**.

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

ГОТВЕНЕ

Съвети за приготвяне на кисело мляко

- Колкото по-гъсто е прясното мляко, толкова по-плътнo ще е киселото мляко!
- За още по-плътнo/гъсто кисело мляко пастъризирайте 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 (покрито) 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 плътнo.
- 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**.

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 прегъпвайте 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.

Време по подразб.	Времени диапазон	Темп. по подразб.	Температурен диапазон
3 часа (03:00)	30 минути до 99 часа и 30 минути (00:30 до 99:30)	56°C	25 до 90°C


ГОТВЕНЕ

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

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 свален 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** Натиснете полето на контролния панел, показващо времето за готвене в часове или минути, след което завъртете основния бутон, за да зададете желаното време.
- 03** Натиснете поле **Temperature (Температура)** на контролния панел, за да зададете желаната температура на водната баня.
- 04** Натиснете **Start (Старт)**, за да започнете.
Дисплеят показва **On (Включен)**, а индикаторът за прогреса показва **Preheating (Предварително загряване)**.


Етап 3: Подготовка на храната

- 01** Докато водата се нагрива, 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 не 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

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 от 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

Таблица за готвене на Sous Vide

Храна	Препоръчителна дебелина	Очаквана степен на приготвяне (готовност)	Темп. на готвене*	Минимално време на готвене*	Максимално време на готвене*
Говеждо и агнешко месо					
По крехки парчета месо: Бонфиле, Котлети, Контра филе, Рибай стек, Тбоун стек, Ръмп стек, Пържоли	25 см.	Rare (Слабо сготвено)	50°C / 122°F	1 час	4 часа
		Mediumrare (Между слабо и средно сготвено)	54°C / 129°F	1.5 часа	4 часа
Потвърди парчета месо: Врат, Плешка, Джолан	46 см.	Medium (Средно сготвено)	60°C / 140°F	1.5 часа	4 часа
		Mediumwell (Средно добре сготвено)	63°C / 145°F	1.5 часа	4 часа
Птиче месо					
Пилешки гърди	35 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)	35 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	57 см.	Сочно и нежно	74°C / 165°F	2 часа	7 часа
Патешки гърди	35 см.	Меки и сочни	64°C / 146°F	2 часа	4 часа
Свинско месо					
Корем	36 см.	Традиционно твърд	82°C / 180°F	10 часа	22 часа
Ребра	23 см.	Нежно, да пада от костта	59°C / 138°F	10 часа	22 часа
Котлети	24 см.	Розови и сочни	57°C / 135°F	1 час	4 часа
		Изцяло бели и сочни	64°C / 147°F	1 час	4 часа
Риба и морски дарове					
Риба	23 см.	Мека	43°C / 110°F	10 минути	30 минути
		Полупрозрачна, започва да се чуги	46°C / 115°F	20 минути	45 минути
		Mediumrare (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
		Welldone (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

ГОТВЕНЕ

Храна	Препоръчителна дебелина	Очаквана степен на приготвяне (готовност)	Темп. на готвене*	Минимално време на готвене*	Максимално време на готвене*
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
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.

Keep Warm (Поддържане на топла храна)

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

Време по подразб.	Времеви диапазон	Темп. по подразб.	Температурен диапазон
10 часа (10:00)	10 минути до 10 часа (00:10 до 10:00)	High (Висока)	Low (Ниска) High (Висока) 25 до 90°C

- 01 Натиснете бутона **Keep Warm (Поддържане на топла храна)**.
- 02 Натиснете полето на контролния панел, показващо времето за готвене в часове или минути, след което завъртете основния бутон, за да зададете желаното време.
- 03 Натиснете поле **Temperature (Температура)** на контролния панел, за да превключите на **Low (Ниска)**, **High (Висока)** и **Custom (Ръчен режим)**.
За да зададете персонализирана температура, изберете Custom (Ръчен режим), след това завъртете основния бутон, за да настроите желаната температура.
- 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. По-гъстите ястия могат да попречат на равномерното нагриване, 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.

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

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

Части / Аксесоари	Методи за почистване и инструкции
Аксесоари <ul style="list-style-type: none"> Решетка за готвене на пара 	<p>Подходяща за почистване в съдомиялна машина, ако е поставена върху горния ред.</p>
Капак и части <ul style="list-style-type: none"> Клапан за изпускане на пара Капачка за омекотено изпускане на пара Антиблокиращ щит Уплътнителен пръстен Поплавъчен клапан Силиконова тапа на поплавъчен клапан QuickCool™ предпазен капак Колектор за конденз 	<p>Подходяща за почистване в съдомиялна машина, ако е поставена върху горния ред.</p> <p>Премахвайте всички подвижни части от капака преди почистване. Вижте раздел “Грижа, почистване и съхранение: Сваляне и поставяне на части”.</p> <ul style="list-style-type: none"> След като сте премахнали клапана за изпускане на пара и антиблокиращия 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 510 минути, след което Бързо освободете налягането.
	<ul style="list-style-type: none"> Проверявайте колектора за конденз след всяка употреба и го изпразвайте и почиствайте при необходимост. Не оставяйте в него да престояват храна или влага, тъй като това може да доведе до развитието на вредни бактерии.
Вътрешен съд	<p>Подходящ за почистване в съдомиялна машина.</p> <ul style="list-style-type: none"> Премахвайте устойчиви петна, появили се в резултат от твърда вода (оцветяване, синкаво или бяло обезцветяване), с навлажнена с оцет или неагресивен препарат (като Bar Keeper’s Friend) гъба и търкане. При твърди или загорели остатъци от храна, добавете вряла вода и неагресивен препарат за съдове във вътрешния съд и оставете да се наикисне за няколко часа за лесно почистване. Уверете се, че всички външни повърхности са сухи, преди да поставите вътрешния съд в основния корпус.

ГРИЖА, ПОЧИСТВАНЕ И СЪХРАНЕНИЕ

Части / Аксесоари	Методи за почистване и инструкции
Захранващ кабел	Само със забърсване. <ul style="list-style-type: none">• Използвайте много леко навлажнена кърпа, за да избършете зацапвания от захранващия кабел.
Основен корпус	Само със забърсване. <ul style="list-style-type: none">• Избърсвайте вътрешността на основния корпус, както и канала за конденз, с много леко навлажнена кърпа. Оставете ги да изсъхнат напълно, преди да поставите вътрешния съд.• Почиствайте външната част на основния корпус и контролния панел с мека, много леко навлажнена кърпа или гъба.

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

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.

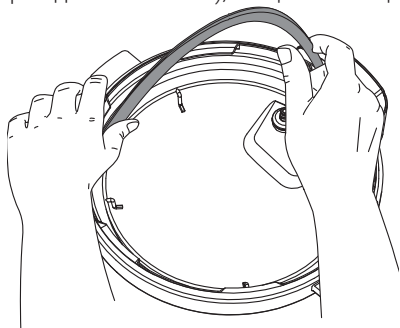
ГРИЖА, ПОЧИСТВАНЕ И СЪХРАНЕНИЕ

Сваляне и поставяне на части

Силиконов уплътнителен пръстен

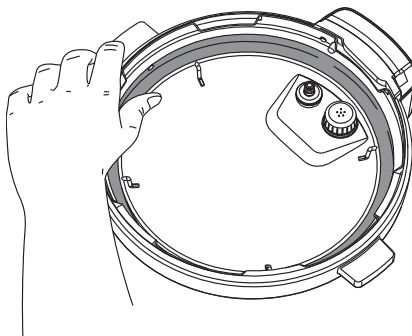
Сваляне

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




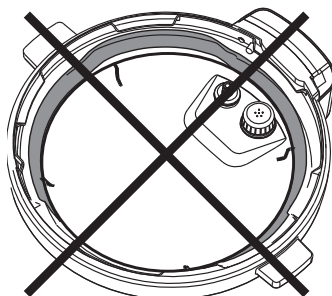
Поставяне

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



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.



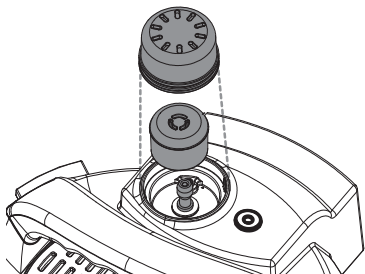
 Уплътнителният пръстен трябва да е плътно поставен във водача. Може да се върти и движи леко, но не трябва да пада, когато обърнете капака.

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.

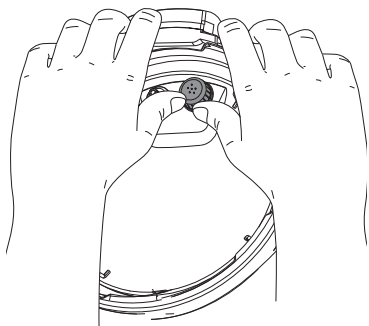
 Клапанът стои свободно (хлабаво), когато е поставен правилно, но трябва да остане на мястото си при обръщане на капака.

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

Анти-блокиращ щит

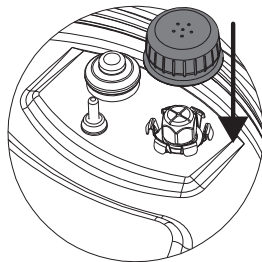
Сваляне

Хванете капака като автомобилен волан и натиснете с палци анти-блокиращия щит силно отстрани (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.

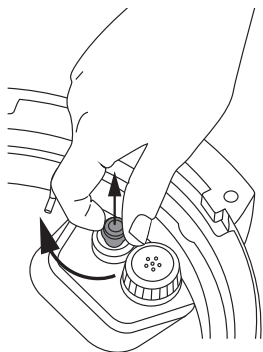


ГРИЖА, ПОЧИСТВАНЕ И СЪХРАНЕНИЕ

Поплавъчен клапан и силиконова тапа

Сваляне

Премахнете черната тапата от горната страна на капака. 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.




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 и поставете черната тапа от горната страна на капака.

 Не изхвърляйте поплавъчния клапан или силиконовата тапа!

Колектор за конденз

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

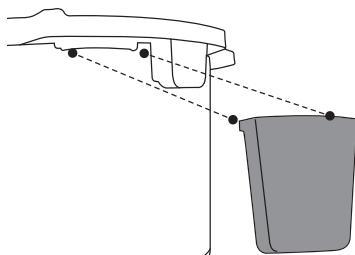
Сваляне

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.



ГРИЖА, ПОЧИСТВАНЕ И СЪХРАНЕНИЕ

Предпазен капак QuickCool

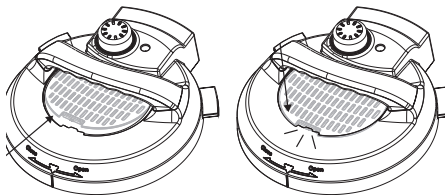
Сваляне

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 гъбките пластини под нагревателя се движат при смяна на температури.	Това е нормално; не се изисква действие.
	Дъното на вътрешния съд (ВС) е мокро.	Избършете външната повърхност на ВС. Уверете се, че нагревателят е сух преди да поставите вътрешния съд обратно в основния корпус.
Затруднение при затварянето на капака	Уплътнителният пръстен (УП) не е поставен правилно.	Поставете отново УП, уверете се, че е плътно легнал във водача за уплътнителен пръстен.
	Поплаватъчният клапан (ПК) е в повдигнато положение.	Натиснете внимателно поплаватъчния клапан надолу с дълъг прибор.
	Съдържанието в уреда е все още горещо.	Спуснете бавно капака върху основния корпус, като позволите на топлината да се разсее.
Затруднение при отварянето на капака	⚠ ОПАСНОСТ Съдържанието може да е под налягане. За да избегнете изгаряния и нараняване, НЕ се опитвайте да отворите капака принудително със сила.	
	Налягане вътре в уреда.	Освободете налягането според рецептата. Отворете капака само, след като индикаторът за налягането е изгаснал.
Затруднение при отварянето на капака	Поплаватъчният клапан (ПК) е заседнал в повдигнато 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.	От поле Venting на контролния панел изберете Quick Release (Бързо освобождаване на налягането), за да изпуснете напълно парата.

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 .
Уредът не може да вдигне налягане	Хранителни остатъци върху поплавъчния клапан или силиконовата тапа на поплавъчния клапан (ПК).	Извадете ПК от капака и почистете старателно; Проведете Първоначален тест, за да проверите работата на уреда. В случай на неизправност, свържете се с Отдел за обслужване на клиенти .
	Твърде малко течност във вътрешния съд (ВС).	Проверете за загаряне на дъното на ВС; премахнете, ако е необходимо. Добавете вода/течност на водна основа във ВС според вместимостта на уреда (5.7 литра – 375 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 .
Уредът не може да вдигне налягане	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	Уредът регулира излишното налягане.	Това е нормално; не се изисква действие.
Струи пара излизат от клапана за изпускане на пара по време на готвене под налягане	Няма достатъчно течност във вътрешния съд (ВС)	Добавете вода/течност на водна основа във ВС според вместимостта на уреда: (5.7 литра – 375 мл.)
	Грешка в сензора за налягане.	Свържете се с Отдел за обслужване на клиенти .
Дисплейт остава черен след включване на захранващия кабел	Лоша захранваща връзка или липса на електричество.	Проверете контакта, за да се уверите, че има захранване. Проверете захранващия кабел за повреда. Ако забележите повреда, свържете се с Отдел за обслужване на клиенти .
	Електрическият предпазител на уреда е изгорял.	Свържете се с Отдел за обслужване на клиенти .

ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

Проблем	Възможна причина	Решение	
Код за грешка се показва на дисплея и уредът издава продължителен звуков сигнал	C1 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.)
		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.	
Код за грешка се показва на дисплея и уредът издава продължителен звуков сигнал	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).
	Alt	Зададената температура за безопасно консервиране не е достигната.	Натиснете Cancel (Отказ) . Проверете дали всички чисти са правилно поставени и с нарушен вид. Уверете се, че във вътрешния съд има поне 1 ч.ч. (250 мл.) вода, преди да рестартирате. Не консервирайте под налягане при надморска височина над 2000 м.
	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.

ЖЪЛТА ЛИСТОВКА

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

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

НЕ ОТВАРЯЙТЕ капака насила, докато поплавъчният клапан е все още повдигнат нагоре. Когато провеждате **ПЪРВОНАЧАЛЕН ТЕСТ**, напълнете вътрешния съд с 3 чаши вода (~ 750 мл). Вижте приложените инструкции (Ръководство за употреба) за пълни детайли.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

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

ОРАНЖЕВА ЛИСТОВКА

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

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

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

Премахнете тази листовка преди да използвате уреда!

ПРЕДУПРЕДИТЕЛЕН СТИКЕР ОТ ВЪТРЕШНАТА СТРАНА НА ОСНОВНИЯ КОРПУС

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

ВНИМАНИЕ: НЕ ПОТАПАЙТЕ ВЪВ ВОДА. ИЗКЛУЧЕТЕ ОТ ЗАХРАНВАНЕТО И КОГАТО УРЕДЪТ НЕ СЕ ИЗПОЛЗВА. ПРЕДНАЗНАЧЕН САМО ЗА ДОМАШНА УПОТРЕБА. 818150431

КАПАК ЗА ГОТВЕНЕ ПОД НАЛЯГАНЕ

ПРЕДУПРЕДИТЕЛЕН СТИКЕР (ЧЕРЕН)

1. Използвайте само капака за готвене под налягане Instant Pot Pro Plus с основния корпус Instant Pot Pro Plus. Използването на какъвто и да е друг капак за готвене под налягане може да причини нараняване, повреда на уреда и/или материални щети.
2. По време на готвене и след готвене металните части на капака ще бъдат горещи.
3. Никога не поставяйте ръцете си, не излагайте лицето си и/или незащитена кожа в близост до механизма за изпускане на пара.
4. Ако вътрешният съд прилепне към капака след готвене, освободете напълно налягането, като от поле **“Venting”** изберете **“Quick Release”**, за да освободите вакуума.
5. Ако индикаторът за налягането свети в червено – **не отваряйте капака**. Ако индикаторът за налягането е изгаснал – **можете да отворите капака**.

ПРЕДУПРЕДИТЕЛНА ЛЕПЕНКА ВЪРХУ МЕХАНИЗМА ЗА ИЗПУСКАНЕ НА ПАРА

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

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

ПРЕДУПРЕДИТЕЛЕН СТИКЕР ДО ПОПЛАВЪЧНИЯ КЛАПАН

WARNING: HOT METAL. DO NOT TOUCH WHEN UP.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: ГОРЕЩ МЕТАЛ. НЕ ДОКОСВАЙТЕ ПОПЛАВЪЧНИЯ КЛАПАН, КОГАТО Е ИЗСКОЧИЛ НАГОРЕ.

НАУЧЕТЕ ПОВЕЧЕ

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

Отдел за Обслужване на клиенти

support@instantpot.bg

0700 31 027

Мобилно приложение с рецепти (английски език)

Instant Connect

Изтеглете от iOS App Store / Google Play

Рецепти и Таблици с времена за готвене

www.instantpot.bg

Видео инструкции и помощни материали

www.instantpot.bg

Полезна информация, съвети и добри практики

www.instantpot.bg

Резервни части и аксесоари

www.instantpot.bg

Видео рецепти

www.youtube.com/c/InstantPotBulgaria

www.tiktok.com/@instantpotbulgaria

Присъединете се към Общността



@instantpotBG



@instantpotBG



InstantPotBulgaria

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

ГАРАНЦИЯ

Ограничена гаранция

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

Инстант Хоум ЕООД, ЕИК 207830221, оторизиран дистрибутор за България на Instant Brands LLC, (наричан по-долу накратко "Дистрибутор") гарантира, че този продукт е произведен качествено и няма дефекти в изработката и материалите. Тази гаранция е за период от две (2) години от датата на първоначалната покупка. Покритието на тази ограничена гаранция важи само при употреба в домашни условия, само при използване на уреда в България. Тази гаранция не покрива използването на уреда извън територията на Република България.

За възползване от услуга по тази ограничена гаранция е необходимо доказателство за първоначалната дата на покупка (касов бон или фактура), както и връщане на целия уред при поискване. При условие, че с този уред се работи и същият се поддържа в съответствие с предоставените инструкции за употреба, приложени към уреда (също достъпни на www.instantpot.bg), Дистрибуторът ще реши по свое усмотрение и в съответствие с приложимото законодателство, или: (i) да поправи дефектирали елементи и материали; или (ii) да замени уреда.

В случай, че уредът бъде сменен в рамките на гаранцията, ограничената гаранция за заместващия уред изтича 24 месеца след датата на оригиналната покупка. Срокът на гаранцията спира да тече през времето, необходимо за поправката или замяната на дефектирания уред, или за постигане на писмено споразумение между Дистрибутора и потребителя за решаване на казуса.

Ограничения и Изключения

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

Тази гаранция не покрива (1) нормалното износване; (2) професионална употреба, търговска употреба и/или всяка друга употреба, различна от нормалната домашна употреба, по начин, противоречащ с която и да е част от цялата приложена към уреда документация; (3) механични или електрически повреди, свързани с блокиране на вентилационни отвори или неосигуряване на необходимите отстояния при ползване на уреда; (4) механична повреда, механично износване в процеса на обичайната употреба на уреда, включително, но не само: вътрешни или външни петна, обезцветяване, промяна на цвета, надрасквания, напуквания, изтъквания и др. с оглед естествено овехтяване на уреда, както и подмяна на консумативи (уплътнения, филтри, филтриращи елементи, елементи с керамични и незалепващи покрития, крушки и др.); (5) използване на неоригинални консумативи и продукти с електронно, електрическо или механично несъвместимо оборудване; (6) неправилна употреба на уреда, недобросъвестно поведение и/или липса на грижа от страна на купувача към закупения уред, в това число, но не само, при удране и/или изпускане; (7) неправилно сглобяване или разглобяване, опит за отстраняване на дефекта, отремонтване или манипулиране на уреда от купувача или други неупълномощени лица; (8) форсмажорни обстоятелства (като пожар, 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 подмя-

на на уреда или част от него и не надвишава покупната цена на съпоставим уред за подмяна. С изключение на изрично предвиденото тук и доколкото е разрешено по приложимото законодателство (1) Дистрибуторът не дава допълнителни гаранции и условия, изрични или по подразбиране, по отношение на уреда или частите, обхванати от настоящата гаранция, и (2) Дистрибуторът не носи отговорност за косвени, случайни или последващи вреди и щети, произтичащи от или във връзка с използването или работата на уреда или повреди, свързани с икономическа загуба, загуба на имущество, загуба на приходи или печалби, загуба на удовлетвореност или невъзможност за използване, разходи за монтиране или други последващи вреди и щети от какъвто и да е вид.

Потребителят има права, съгласно приложимите закони, които са в допълнение към всяко право или средство за защита, предлагащо се под тази ограничена гаранция.

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

Гаранционно Обслужване

За да получи гаранционно обслужване, потребителят следва да регистрира своята за заявка за рекламация/сервиз на www.instantpot.bg/garancia-i-serviz, като предостави:

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

Контактна Информация

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

България, гр. София, Околоръстен път № 316

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, насърчвайки устойчивото повторно използване на материалните източници. За да върнете използваното устройство, моля, използвайте системи за връщане и събиране или се свържете с отдела за обслужване на клиенти за допълнителна информация за рециклиране и WEEE.



Instant Brands (EMEA) Limited

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

Instant Brands (Ireland) Limited

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

Инстант Хоум ООД

(Официален дистрибутор на Instant Brands LLC за България)

Околовръстен път № 316
гр. София, България
тел. 0700 31 027
office@instantpot.bg
www.instantpot.bg

Instant Home Ltd.

(Επίσημος διανομέας της Instant Brands LLC για την Ελλάδα)

Σόφια Βουλγαρίας
Περιφερειακή οδός αριθ. 316
Τηλ.: +30 21 12345004
office@instant-home.gr
www.instant-home.gr

Произведено в Китай / Κατασκευάζεται στην Κίνα

Όλα τα δικαιώματα διατηρούνται © 2026 Instant Brands™ LLC

Всички права запазени © 2026 Instant Brands LLC
818-0119-31 / 2026-01-03