

DUO™

ÇOK AMAÇLI DÜDÜKLÜ PIŞİRİCİ



Kullanım kılavuzu

Önemli korumalar

Ürünler, parçalar
ve aksesuarlar

Başlamak

Basıncılı pişirme 101

Basıncın serbest bırakılması

Kontrol Paneli

Basınc kontrol özellikleri

Yemek pişirmek

Bakım, temizlik ve saklama

Sorun giderme

Garanti

Temas etmek



ÖNEMLİ GÜVENLİK ÖNLEMLERİ

3/3/21 15:33

(Evet, mecburuz)

Instant Brands'ta™ güvenliğiniz her zaman önce gelir. Anında Pot® ikili™
Güvenliğiniz düşünülerek tasarlandı ve biz iş demek istiyoruz. Bu Instant
Pot'un uzun güvenlik mekanizmaları listesine şu adresten göz
atın: [Instantpot.co.uk](https://www.instantpot.co.uk)ne demek istediğimizi görmek için. Her zaman olduğu
gibi elektrikli cihazları kullanırken dikkatli olun ve temel güvenlik önlemlerine
uyun.

**01BAŞLANGIÇ KILAVUZUNU VE TÜM TALİMATLARI, GÜVENLİK
ÖNLEMLERİNİ VE UYARILARI ÇALIŞTIRMADAN ÖNCE OKUYUN.
CİHAZ. BU GÜVENLİK ÖNLEMLERİNE UYULMAMASI
VE TALİMATLAR YARALANMAYA VE/VEYA
MADDİ HASAR.**

02Başka herhangi bir düdüklü tencere kapağının kullanılması yaralanmaya
ve/veya hasara neden olabilir. Ayrı olarak satın alınabilen Instant Pot
temperli cam kapağı, basınçsız pişirme için kullanılabilir.

03Kullanım sırasında çocukların düdüklü tencerenin yanına yaklaşmasına
izin vermeyin. Çocuklar cihazla oynamamalıdır. Instant Pot Duo düdüklü
tencere tabanıyla yalnızca Instant Pot Duo kapağını kullanın.

04Düdüklü tencereyi sıcak fırına veya herhangi bir yere koymayın.
Isıtılmış yüzey.

05Düdüklü tencereyi basınç altındayken hareket ettirmeyiniz.

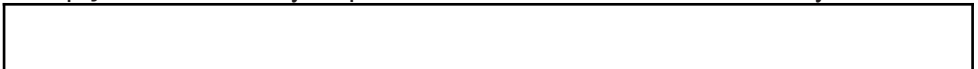
06Düdüklü tencereyi kullanım amacı dışında kullanmayınız.

07Bu cihaz basınç altında yemek pişirir. Düdüklü tencerenin uygunsuz
kullanımı sonucu haşlanmalar meydana gelebilir. Isı uygulamadan
önce tencerenin düzgün şekilde kapatıldığından emin olun. Başlangıç
Kılavuzu'na bakın.

08Düdüklü tencereyi asla zorla açmaya çalışmayın. İç basıncının tamamen
düştüğünden emin olmadan açmayınız. Başlangıç Kılavuzu'na bakın.

09Düdüklü tencerenizi kesinlikle su eklemeden kullanmayın, aksi
takdirde ciddi zararlar meydana gelebilir.

10Tencereyi kapasitesinin 2/3'ünden fazla doldurmayın. Pirinç veya
kurutulmuş sebzeler gibi pişirme sırasında genleşen gıda maddelerini
pişirirken, tencereyi kapasitesinin 1/2'sinden fazla doldurmayın.



Bu kılavuzu dikkatlice ve tamamen okuyun ve ileride başvurmak üzere saklayın. Güvenlik talimatlarına uyulmaması ciddi yaralanma veya hasara neden olabilir.

2 | support@instantpot.co.uk | +44 (0) 3331 230051

Duo-UK-TUR-Full_Manual-2021-03-03.indd 23/3/21 15:33

ÖNEMLİ GÜVENLİK ÖNLEMLERİ

11Hamurlu yiyecekler pişirirken, yiyeceklerin dışarı fırlamasını önlemek için kapağı çıkarırken dikkatli olun.

12Başlangıç Kılavuzuna göre uygun ısı kaynağını/kaynaklarını kullanın.**13**Basınç etkisi altında şişebilecek deriye sahip (öküz dili gibi) etleri pişirdikten sonra ete batırmayın.

Haşlanabileceğiniz için cildiniz şişmişse.

14Hazır Kap tabanının içindeki ısıtma elemanı yüzeyi kullanımdan sonra artık ısıya maruz kalır; Dokunma.

15Her kullanımdan önce vanaların tıkalı olup olmadığını kontrol edin. Başlangıç Kılavuzu'na bakın.

16Yiyecekleri derin veya sıg kızartmak için düdüklü tencereyi asla basınçlı modda kullanmayın.

17Kullanım talimatlarında belirtilen bakım talimatları dışında herhangi bir güvenlik sistemine müdahale etmeyiniz.

18Instant Pot yedek parça ve aksesuarlarını yalnızca ilgili modele uygun olarak kullanın. Özellikle aynı üreticinin uyumlu olduğu belirtilen bir gövde ve kapağı kullanın.

19Hiçbir cihazı hasarlı kablo veya fişle veya cihaz arızalandıktan veya herhangi bir şekilde hasar gördükten sonra çalıştırmayın. Güç kaynağı kablosu hasar görmüşse kullanıcılar Müşteri Hizmetleri ile iletişime geçmelidir

Daha fazla yardım için.

20Yalnızca evde kullanım içindir. Ticari veya dış mekan kullanımı için tasarlanmamıştır.**21**Haşlanmış elma, kızılıcak, inci arpa, yulaf ezmesi veya diğer tahıllar, bezelye, erişte, makarna, ravent veya spagetti gibi bazı yiyeceklerin köpürebileceğini, köpürebileceğini ve buhar çıkışını

tıkayabileceğini unutmayın. Bu yiyecekler, Instant Pot ocak tariflerinde belirtilmediği sürece, basınçlı pişirme ayarlarında pişirilmemelidir.

Bu kılavuzu dikkatlice ve tamamen okuyun ve ileride başvurmak üzere saklayın. Güvenlik talimatlarına uyulmaması ciddi yaralanma veya hasara neden olabilir.

Instantpot.co.uk | 3

Duo-UK-TUR-Full_Manual-2021-03-03.indd 33/3/21 15:33

ÖNEMLİ GÜVENLİK ÖNLEMLERİ

22Bu cihaz çocuklar, fiziksel, duyuşsal veya zihinsel yetenekleri cihazın güvenli kullanımına engel olan kişiler veya düdüklü tencerenin kullanımı konusunda sınırlı bilgisi olan kişiler tarafından kullanılmamalıdır. Bu cihazı bu kişilerin yakınında kullanırken yakın gözetim gereklidir.

Dökülen yiyecekler ciddi yanıklara neden olabilir. Kapma, dolaşma ve takılmadan kaynaklanan tehlikeleri azaltmak için kısa bir güç kaynağı kablosu sağlanmıştır.

- Cihazı ve kablosunu çocuklardan uzak tutun.
- Elektrik kablosunu asla masa veya tezgâhların kenarlarına asmayın.
- Asla tezgah altı priz kullanmayınız ve asla uzatma kablosuyla birlikte kullanmayınız.

23Instant Pot'unuzun fişini çekin ve temizlemeden önce soğumasını bekleyin. Kullanmadan önce tüm yüzeylerin iyice kurumasını bekleyin.

24Cihazın harici bir zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi aracılığıyla çalıştırılması amaçlanmamıştır.

25Ocak tabanını suya batırmayın. Elektrik çarpmasına karşı korunmak için kabloyu, elektrik fişini veya ocak tabanını herhangi bir sıvıya batırmayın.

26Sızdırmazlık halkasının, sızdırmazlık halkası rafının iç kısmındaki oluğa tamamen yerleştiğinden daima emin olun. Konektörün üzerine

dökülmesini önleyin.

BU TALİMATLARI KAYDEDİN.

Özel kablo seti talimatları

CE güvenlik gereklilikleri uyarınca, kapma, dolaşma ve takılmadan kaynaklanan tehlikeleri azaltmak için kısa bir güç kaynağı kablosu sağlanmıştır.

Bu cihazın topraklı bir fişi vardır. Elektrik çarpması riskini azaltmak için elektrik kablosunu topraklı ve kolay erişilebilen bir elektrik prizine takın.

Bu kılavuzu dikkatlice ve tamamen okuyun ve ileride başvurmak üzere saklayın. Güvenlik talimatlarına uyulmaması ciddi yaralanma veya hasara neden olabilir.

4 | support@instantpot.co.uk | +44 (0) 3331 230051

Duo-UK-TUR-Full_Manual-2021-03-03.indd 43/3/21 15:33

ÖNEMLİ GÜVENLİK ÖNLEMLERİ

Ürün Özellikleri

Aşağıdaki tablolar 7'si 1 arada Duo ailesindeki tüm modelleri temsil etmemektedir.* Boyutların, renklerin ve desenlerin tam listesini görüntülemek için [Instantpot.co.uk/duo](https://www.instantpot.co.uk/duo) adresine gidin.

Duo mini v3	700W	220-240V~50/60Hz	3 Litre	3,9 kilo
İkili 60 v4	1000W	220-240V~50/60 Hz	5,7 Litre	5,44 kilo
İkili 80 v3	1200W	220-240V~50/60 Hz	8 Litre	7,16 kilo

	Duo mini v3	İkili 60 v4	İkili 80 v3
	cm: 29 U x 25,5 G x 28,5 Y	cm: 33,5 U x 31 G x 31,7 Y	cm: 37,6 U x 33,8 G x 36,1 Y

* Her model ve boyut her ülkede mevcut değildir.

Model adınızı ve seri numaranızı bulun

Model adı: Çoklu pişirici tabanının arkasında, elektrik kablosunun yanındaki etikette bulabilirsiniz.

Seri numarası: Çoklu pişirici tabanını ters çevirin; bu bilgiyi alttaki etikette bulacaksınız.

UYARI

Yaralanmayı önlemek için, bu cihazı kullanmaya başlamadan önce bu kullanım kılavuzundaki talimatları okuyup anlayın.

UYARI

Elektrik çarpması tehlikesi. Yalnızca topraklı priz kullanın.

- Topraklamayı ÇIKARMAYIN.
- Bir adaptör KULLANMAYIN.
- Uzatma kablosu KULLANMAYIN.

Bu talimatlara uyulmaması elektrik çarpmasına ve/veya ciddi yaralanmaya neden olabilir.

UYARI

ÖNEMLİ GÜVENLİK ÖNLEMLERİNDEN HERHANGİ BİRİNE VE/VEYA GÜVENLİ KULLANIM TALİMATLARINA UYULMAMASI, CİHAZINIZIN GARANTİNİZİ GEÇERSİZ KALACAK VE CİDDİ YARALANMA RİSKİ YARATABİLECEK BİR YANLIŞ KULLANIMIDIR.

Bu kılavuzu dikkatlice ve tamamen okuyun ve ileride başvurmak üzere saklayın. Güvenlik talimatlarına uyulmaması ciddi yaralanma veya hasara neden olabilir.

İçindekiler

ÖNEMLİ

GÜVENLİK

ÖNLEMLERİ.....

.....	2	Özel kablo seti talimatları.....		
.....	4	Ürün özellikleri		
.....	5	Model		
adınızı	ve	seri numaranızı	bulun	
.....	5			
		Ürün, parçalar ve aksesuarlar		
			8	Başlayın.....
.....			10	İlk kurulum
(Isırmaz!)			10	Eksik veya
hasarlı bir şey var mı?			10	İlk test
çalıştırması (su testi).....			11	
Basıncılı pişirme 101.....				
			12	Sihirli perdenin arkası.....
			12	Basıncın serbest
bırakılması.....				
		13	Havalandırma yöntemleri.....	
			13	Kontrol paneli
.....			15	Ayarlar
				
			16	Durum mesajları
.....			18	Basınc
kontrolü özellikleri (Küçük numara çantanız!)			19	
Basıncılı pişirme kapağı.....				
			19	Buhar bırakma
kolu.....			20	
		Sızdırmazlık halkası.....		
			20	Şamandıra
valfi.....				
			21	Blokaj önleyici koruma
			21	Basıncılı
		pişirme.....		
			22	Hızlı başlangıç büyüsü!

.....	23 Akıllı program
dökümü	24 Basınçlı
pişirme ipuçları	
.....	26 Tanelerin basınçlı pişirilmesi.....
.....	28

6 | support@instantpot.co.uk | +44 (0) 3331 230051

Duo-UK-TUR-Full_Manual-2021-03-03.indd 63/3/21 15:33

İçindekiler

Diğer	pişirme	stilleri.....	
.....	29	Yavaş	Pişirme
.....			
.....30	Soteleme		
.....		31	İç
tencerenin sırnın alınması (soğutmadan sonra basınçlı pişirme)			
.....32	Yoğurt		
.....		33	Yoğurt
kaplarının	kullanımı.....		
.....	34		
Bakım, temizlik ve saklama			
.....	35 Parçaların çıkarılması ve takılması		
.....	36 Silikon sızdırmazlık		
halkası	36 Buhar		
serbest bırakma kolu.....	37		
Blokaj önleyici koruma			
.....	37 Şamandıra valfi ve silikon kapak.....		
.....	38 Yoğuşma		
toplayıcı.....	38 Sorun		
Giderme.....			
.....	39 Garanti.....		
.....	42		

Ürün, parçalar ve aksesuarlar

Tüm Duo Mini, 5,7 ve 8 litrelik modelleri temsil eder. Her şeyin birbirine nasıl uyduğunu öğrenmek için Bakım, temizlik ve saklama: Parçaların çıkarılması ve takılması bölümüne bakın.

Kapağın üst kısmı

Buhar serbest bırakma kolu

Şamandıra valfi

Halletmek

C_{ben} Sen Bu

° Açık Kapak kanatçıkları

Kapak konumu işaretçisi

Kapağın alt kısmı

Kilitleme pimi

Silikon kapak

(şamandıra valfinin alt kısmı)

Bloklaşma önleyici kalkan

Buhar tahliye borusu
(bloklaşma önleyici kalkanın altında)

Sızdırmazlık halkası rafı

Conta bileziği

Multicooker tabanının kapağını, tencerenizden uzak tutmak için yukarı kaldırın. tezgah! Sol veya sağ kapak kanatçığını karşılık gelen yuvaya takın. Çoklu pişiricinin taban kulplarındaki yuvayı dik konuma getirin ve biraz yerden tasarruf edin.

Bu belgedeki resimler yalnızca referans amaçlıdır ve gerçek üründen farklı. Her zaman gerçek ürüne bakın.

8 | support@instantpot.co.uk | +44 (0) 3331 230051

Duo-UK-TUR-Full_Manual-2021-03-03.indd 83/3/21 15:33

Ürün, parçalar ve aksesuarları iç kap

Satırları doldur

Paslanmaz çelik iç hazne

Çoklu pişirici tabanı

Dış kap

Yoğuşma kenarı

Baz güç soketi

Yoğuşma toplayıcı (arka)

Çıkarılabilir güç kablosu Paslanmaz çelik dış yüzey

Isıtma elemanı

(iç mekan)

Taban kolları

Kontrol Paneli

Bu belgedeki resimler yalnızca referans amaçlıdır ve gerçek üründen farklı. Her zaman gerçek ürüne bakın. Instantpot.co.uk | 9

Duo-UK-TUR-Full_Manual-2021-03-03.indd 93/3/21 15:33

Başlamak

İlk kurulum (Isırmaz!)

Siz - evet, siz - bunu yapabilirsiniz!

"İnsanlara değişmez tavsiyem şudur: Yemek yapmayı öğrenin; yeni tarifler deneyin, hatalarınızdan ders alın, korkusuz olun ve her şeyden önce eğlenin!"

– Julia Çocuk

01Duo'yu kutudan çıkarın!

02Çoklu pişiricinin içinden ve çevresinden tüm ambalaj malzemelerini ve aksesuarları çıkarın. İç tencerenin altını kontrol edin!

03İç kabı bulaşık makinesinde veya sıcak su ve bulaşık deterjanıyla yıkayın. Ilık, temiz suyla durulayın ve iç kabın dışını iyice kurutmak için yumuşak bir bez kullanın.

04Çoklu pişiricinin tabanına dağılmış ambalaj parçacıklarının kalmadığından emin olmak için ısıtma elemanını yumuşak, kuru bir bezle silin.

Kapaktaki güvenlik uyarı etiketlerini veya çoklu pişirici tabanının arkasındaki derecelendirme etiketini çıkarmayın.

05Duo'yu ocağınızın üstüne koymak isteyebilirsiniz —*ama yapma!*

Çoklu pişirici tabanını sabit, düz bir yüzeye yerleştirin, ısıtıcı maddelerden ve harici ısı kaynaklarından.

Eksik veya hasarlı bir şey var mı?

support@instantpot.co.uk adresine e-posta göndererek veya +44 (0) 3331 230051 numaralı telefondan telefon ederek bir Müşteri Hizmetleri Danışmanı ile iletişime geçin; sizin için mutlu bir şekilde sihir gerçekleştireceğiz!

İstekli misin?

- Hazır Pot'unuzun bileşenlerini tanımak için Ürün, parçalar ve aksesuarlara göz atın, ardından derinlemesine bir görünüm için Basınç kontrolü özelliklerini okuyun.
- İlk deneme çalıştırmasını (su testi) yaparken, sihrin nasıl gerçekleştiğini öğrenmek için Basıncı Pişirme 101'i okuyun!

UYARI		
Okumak Önemli korumalar Cihazı kullanmadan önce. Güvenli kullanım için bu talimatların okunmaması ve bunlara uyulmaması, cihazın hasar görmesine, maddi hasara veya kişisel yaralanmaya neden olabilir.	Yerleştirmeyin Cihazı bir ocak veya başka bir cihaz üzerinde Harici bir kaynaktan gelen ısı hasara neden olur cihaz.	Cihazın üzerine herhangi bir şey koymayın ve cihaz kapağında bulunan buhar tahliye kolunu veya blokaj önleyici kalkanı kapatmayın veya bloke etmeyin.

10 | support@instantpot.co.uk | +44 (0) 3331 230051

Duo-UK-TUR-Full_Manual-2021-03-03.indd 103/3/21 15:33

Başlamak

İlk test çalıştırması (su testi)

Yapıyor musun*sa*hip *olma*ksu testi yapmak için? Hayır — ama Duo'nuzun tüm ayrıntılarını tanımak sizi mutfakta başarıya hazırlar! Bu bebeğin nasıl çalıştığını öğrenmek için birkaç dakikanızı ayırın.

1. Aşama: Duo'yu basınçlı pişirme için ayarlayın

01İç tencereyi çoklu pişirici tabanından çıkarın ve iç tencereye 3 bardak (750 mL) su ekleyin, ardından tekrar çoklu pişirici tabanının içine yerleştirin.

02Güç kablosunu cihazın arkasındaki taban elektrik prizine sabitleyin çoklu pişirici tabanı. Bağlantının sıkı olduğundan emin olun.

Güç kablosunu bir 220–240V güç kaynağı.

Ekranda KAPALI görünüyor.

03Kapağı Basınç kontrol özellikleri: Basınçlı pişirme kapağı bölümünde

anlatıldığı gibi yerleştirin ve kapatın.

04Buhar bırakma kolunu Sızdırmazlık konumuna çevirin.

Aşama 2: "Yemek Pişirme"

(...sıcak su à la king, kimse var

mi?)01Düdüklü Pişirme'yi seçin.

02Pişirme süresini 5 dakikaya (00:05) ayarlamak için – / + tuşlarını kullanın.

Akıllı Program başlatıldığında ayarlamalar kaydedilir, böylece Düdüklü Pişirmeyi bir sonraki kullanışınızda varsayılan süre 5 dakika olacaktır.

03Otomatik Sıcak Tutma ayarını kapatmak için Sıcak Tut'a basın.

04Çoklu pişirici 10 saniye sonra bip sesi çıkarır ve ekranda Açık görüntülenir.

Çoklu pişirici işini yaparken, Basınçlı Pişirme 101'i okuyun. nasıl yapılacağını öğrenmek için sonraki sayfada sihir gerçekleşir.

05Akıllı Program tamamlandığında ekranda Son mesajı görüntülenir.

Aşama 3: Basıncın serbest bırakılması
01Basıncın Serbest Bırakılması:

Havalandırma yöntemleri bölümündeki Hızlı Tahliye talimatlarını izleyin.

02Şamandıra valfinin düşmesini bekleyin, ardından Basınç kontrol özellikleri: Basınçlı pişirme kapağı bölümünde anlatıldığı gibi kapağı dikkatlice açın ve çıkarın.

03Uygun el korumasını kullanarak, iç kabı çoklu pişirici tabanından çıkarın, suyu boşaltın ve iç kabı iyice kurulayın.

Bu kadar! Gitmeye hazırsın :)

DİKKAT

Basınçlı buhar, buhar bırakma kolunun üst kısmından çıkarılır. Açıktaki cildi buhar bırakma kolundan uzak tutun.

TEHLİKE

Şamandıra valfi yukarıdayken kapağı çıkarmaya ÇALIŞMAYIN ve ASLA kapağı zorla açmaya ÇALIŞMAYIN. İçerikler aşırı baskı altındadır. Kapağı çıkarmaya çalışmadan önce şamandıra valfinin aşağıda olması gerekir. Bu talimatlara uyulmaması ciddi kişisel yaralanmalara ve/veya maddi hasara yol açabilir.

DİKKAT

Pişirme sonrasında iç tencere sıcak olacaktır. Sıcak bir iç kabı tutarken daima uygun ısı koruması kullanın.

Instantpot.co.uk | 11

Duo-UK-TUR-Full_Manual-2021-03-03.indd 113/3/21 15:33

Basınçlı pişirme 101

Basınçlı pişirme, suyun kaynama noktasını 100°C/212°F'nin üzerine çıkarmak için buhar kullanır. Bu yüksek sıcaklıklar, yiyecekleri normalden çok daha hızlı pişirmenizi sağlar.

Sihirli perdenin arkasında

Basınçlı pişirme sırasında Instant Pot 3 aşamadan geçer.

Ön ısıtma

Ekranı Açık görüntülenir.	Çoklu pişirici ön ısıtma yaparken sıvıyı buharlaştırarak buhar oluşturur. Yeterli buhar oluştuğunda şamandıra valfi açılır ve kapağı yerine kilitler.	Çoklu pişiricinin basınç oluşturma için gereken süre, yiyeceğin ve sıvının sıcaklığı ve hacmi gibi faktörlere bağlıdır. Dondurulmuş gıdalar en uzun ön ısıtma süresine sahiptir. En hızlı sonuçları elde etmek için yiyeceklerinizi pişirmeden önce çözündürün. Bu aşamada oyalanmanıza gerek yok; IP büyüme güvenin!

Yemek pişirmek

Şamandıra valfi tüm buhardan yukarı ve aşağı doğru hareket eder, sonra açılır ve kapakla aynı hızda kalır. Ekran değişir yemek pişirmeye geri sayım saati.	Gerekli basınç seviyesine ulaştığında pişirme işlemine başlanır. Instant Pot, pişirme basıncını Yüksek veya Düşük basınçta otomatik olarak korur.	Daha yüksek basınç, daha yüksek sıcaklık anlamına gelir. Akıllı Program ayarları (örn. pişirme süresi, basınç seviyesi vb.) pişirme sırasında herhangi bir zamanda ayarlanabilir.

Basıncın serbest bırakılması

Sıcak Tutma açıkta pişirme sonrasında zamanlayıcı 00:00'dan itibaren saymaya başlar. Aksi takdirde çoklu pişirici bekleme moduna geri döner ve ekran Bitiş'i gösterir. Şamandıra valfi hala açık durumda.	Yiyeceklerin pişmesi bitmiş olmasına rağmen çoklu pişirici hâlâ basınçlı ve sıcaktır, bu nedenle şamandıra valfi yukarıdadır. Serbest bırakma basıncı azalır içindeki sıcaklık Şamandıra valfi düştüğünde kapağı güvenli bir şekilde çıkarmanıza olanak tanıyan çoklu pişirici.	Bkz. Basıncın serbest bırakılması güvenli havalandırma hakkında bilgi teknikler ve ne için kullanıldıkları. Yemeğiniz için en iyi havalandırma yöntemini seçmek için tarif talimatlarınızı izleyin. Instant Pot daha hızlı soğur Sıcak Tutma kapalıysa.

Basıncın serbest bırakılması

Basıncı pişirme sonrasında kapağı açmaya çalışmadan önce basıncı serbest bırakmalısınız. Bir havalandırma yöntemi seçmek için tarifiğinizin talimatlarını izleyin ve açmadan önce daima şamandıra valfinin kapağa düşmesini bekleyin.

Havalandırma yöntemleri

- Doğal Salım (NR veya NPR)
- Hızlı Yayın (QR veya QPR)
- Zamanlı Doğal Salınım

Basıncı Basıncısız

UYARI	
Buhar bırakma kolundan çıkan buhar sıcaktır. YAPAMAZ Basıncı serbest bırakırken ellerinizi, yüzünüzü veya açıkta kalan herhangi bir cildinizi buhar bırakma kolunun üzerine yerleştirin.	YAPAMAZ Örtmek buhar bırakma kolu.
TEHLİKE	
Şamandıra valfi yukarıdayken kapağı çıkarmaya ÇALIŞMAYIN ve ASLA kapağı zorla açmaya ÇALIŞMAYIN. İçerikler aşırı baskı altındadır. Kapağı çıkarmaya çalışmadan önce şamandıra valfinin aşağıda olması gerekir. Bu talimatlara uyulmaması ciddi kişisel yaralanmalara ve/veya maddi hasara yol açabilir.	

Doğal Salım (NR veya NPR)

Pişirme yavaş yavaş durur. Çoklu pişirici içindeki sıcaklık düştükçe, Instant Pot'un basıncı zamanla doğal olarak düşer.

Pişirme bittiğinde, tüm basınç boşalana kadar buhar tahliye kolunu Sızdırmazlık konumunda bırakın.	Yemeğiniz Akıllı Program sona erdikten sonra bile pişmeye devam eder.
Sızdırmazlık konumu	Buna "devamlı pişirme" veya "dinlenme" denir ve büyük et parçaları için harikadır. Basıncı azaltma süresi, yiyecek ve sıvının hacmine, türüne ve sıcaklığına bağlı olarak değişebilir. Bazı yemekler 40 dakika kadar sürebilir, bu yüzden önceden plan yapın; beklemeye değer! Basınç tamamen boşaldığında şamandıra valfi kapağın

Basıncın serbest bırakılması

FARK ETME

Yüksek nişastalı yiyecekleri (örneğin çorbalar, güveçler, kırmızı biber, makarna, yulaf ezmesi ve congee) pişirdikten sonra veya pişirildiğinde genleşen yiyecekleri (örneğin fasulye ve tahıllar) pişirdikten sonra çoklu pişiricinin basıncını düşürmek için NR'yi kullanın.

Hızlı Yayın (QR veya QPR)

Pişirmeyi çabuk durdurur ve aşırı pişmeyi önler. Çabuk pişen sebzeler ve hassas deniz ürünleri için mükemmel!

Dikkatli, hızlı ve güvenli bir şekilde buhar tahliye kolunu Havalandırma konumuna çevirin ve çoklu pişiricinin içindeki tüm basıncın boşalmasını bekleyin.	Buhar tahliye kolunun üst kısmından bir buhar jeti çıkar. Bu normal! Basınç tamamen boşaldığında şamandıra valfi kapağın içine düşer.
Havalandırma konumu	

Zamanlanmış doğal salınım

Taşınan pişirme belirli bir süre devam eder, ardından kalan basıncı bıraktığınızda hızla durur. Pirinç ve tahılları bitirmek için mükemmeldir.

Buhar bırakma kolunu bir süre Sızdırmazlık konumunda bırakın (tarifinize göre), ardından Havalandırma konumuna çevirin ve çoklu pişiricinin içindeki tüm basıncın boşalmasını bekleyin.	Buhar tahliye kolunun üst kısmından bir buhar jeti çıkar. Çoklu pişirici içindeki sıcaklık düştüğünden buhar çıkışı normal QR kadar güçlü olmayabilir. Basınç tamamen boşaldığında şamandıra valfi

kapağın içine düşer.

Havalandırma sırasında önemli miktarda sıçrama varsa, buhar tahliye kolunu tekrar Sızdırmazlık konumuna çevirin. Basıncı tekrar serbest bırakmayı denemeden önce birkaç dakika bekleyin. Sıçrama devam ederse kalan basıncı güvenli bir şekilde boşaltmak için NR'yi kullanın.

Bu belgedeki resimler yalnızca referans amaçlıdır ve gerçek üründen farklı olabilir. Her zaman gerçek ürüne bakın.

DIKKAT

Buhar bırakma kolundan çıkan buhar sıcaktır. **YAPAMAZ** Basıncı serbest bırakırken ellerinizi, yüzünüzü veya açıkta kalan herhangi bir cildinizi buhar bırakma kolunun üzerine yerleştirin.

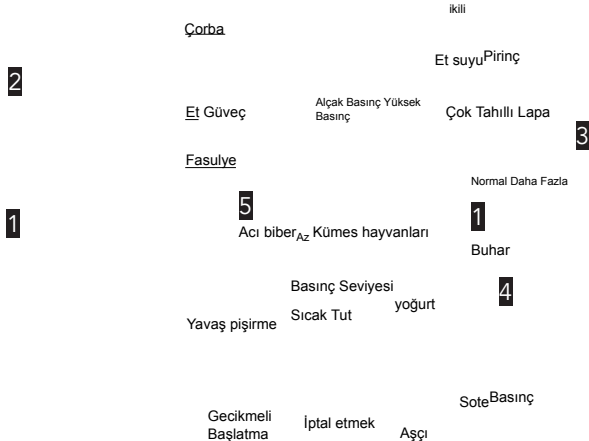
FARK ETME

Yağlı, yağlı, kalın veya yüksek nişastalı yiyecekleri (örneğin güveç, kırmızı biber, makarna ve congee) pişirirken veya pişirildiğinde genişleyen yiyecekleri (örneğin fasulye ve tahıllar) pişirirken QR'yi kullanmayın.

14 | support@instantpot.co.uk | +44 (0) 3331 230051

Duo-UK-TUR-Full_Manual-2021-03-03.indd 143/3/21 15:33

Kontrol Paneli



1	Akıllı Programlar	Basıncılı pişirme • Çorba/Et suyu • Et yahnisi • Fasulye/Acı biber • Kümes hayvanları • Pirinç • Çok Tahıllı • Yulaf lapası • Buhar • Dödüklü Pişirme	Basıncısız pişirme • Yavaş pişirme • Soteleme • Yoğurt • Sıcak Tutun
2	Zaman göstergesi	Saati SS:DD formatında gösterir. Akıllı Programa bağlı olarak yukarı veya aşağı sayar.	
3	Basınç alanları	LED'ler, çoklu pişiricinin basınçlı pişirme sırasında Düşük veya Yüksek basınç kullanıp kullanmadığını gösterir.	
4	Daha Az / Normal / Daha Fazla	Akıllı Programa bağlı olarak önceden ayarlanmış pişirme süresi veya sıcaklık seviyeleri.	
5	- / + düğmeleri	Pişirme süresini, Gecikmeli Başlatmayı ve Sıcak Tutmayı ayarlayın.	
6	Basınç seviyesi	Düşük Basınç ve Yüksek Basınç arasında geçiş yapın.	
7	Sıcak Tut	Sıcak Tutma ayarını açar veya kapatır.	
8	Gecikmeli Başlatma	Pişirmenin başlamasını geciktirin.	
9	İptal etmek	Akıllı Programı istediğiniz zaman durdurabilirsiniz.	

Ayarlar

Sesi aç	Bekleme modundayken, ekranda S Açık görünene kadar + düğmesini basılı tutun.
Sesi kapatın.	Bekleme modundayken, ekranda SOFF görünene kadar - düğmesini basılı tutun. Sesli güvenlik ve hata mesajı uyarıları kapatılamaz.

Özel pişirme sürelerini ve sıcaklıklarını ayarlayın ve kaydedin.	Bir Akıllı Program seçildiğinde, Akıllı Program başlatıldığında pişirme süresi, sıcaklık ve basınç seviyesindeki değişiklikler kaydedilir. Ayrıntılar için Pişirme konusuna bakın.
Uzun süre tekrar ısıtın veya ısıtın.	Sıcak Tutma özelliği maksimum 10 saate (10:00) kadar kullanılabilir. 01Bekleme modundayken Sıcak Tut'a basın.02Daha Az, Normal ve Daha Fazla ısınma arasında geçiş yapmak için Sıcak Tut'a tekrar basın sıcaklık seviyeleri. 03Bir ısınma zamanlayıcısını ayarlamak için – / + düğmelerini kullanın.04Sıcak Tutma 10 saniye sonra otomatik olarak başlar. Kalın veya nişastalı yiyecekleri pişirirken ısı eşit şekilde dağılmayabilir. Gıda güvenliğini sağlamak için daha kalın tabakların içeriğini her 40 ila 60 dakikada bir karıştırın. Sıcak Tutma işlemi tamamlandığında ekranda Son mesajı görüntülenir.

Ayarlar

--	--

Gecikmeli Başlatma zamanlayıcısını ayarlayın.	Gecikmeli Başlatma 10 dakika (00:10) ila 24 saat (24:00) arasında ayarlanabilir.01Bir Akıllı Program seçin ve gerektiği gibi ayarlayın, ardından Gecikmeli Başlatma'ya basın. Bir kez basıldığında Akıllı Program ayarlarına geri dönmenin yolu yoktur. İptal'e basıp yeniden başlamanız gerekecek. 02Saat alanı yanıp söndüğünde – / + tuşlarını kullanarak saatleri ayarlayın. 03Dakika alanına geçmek için Gecikmeli Başlatma'ya tekrar basın ve dakikayı ayarlamak için – / + düğmelerini kullanın. 04Gecikmeli Başlatma zamanlayıcısı 10 saniye sonra otomatik olarak başlar. Gecikmeli Başlatma sona erdiğinde Akıllı Program başlar ve ekranda Açık görüntülenir. Gecikmeli Başlatma Sote veya Yoğurt Akıllı Programlarında mevcut değildir.
Bireysel bir akıllı programı sıfırlayın.	Bekleme modundayken, çoklu pişirici Bekleme moduna dönüp KAPALI görüntülenene kadar Akıllı Program düğmelerinden birini basılı tutun. Akıllı Programın basınç seviyesi, pişirme süresi ve sıcaklığı fabrika varsayılan ayarlarına döndürülür.
Tüm akıllı programları sıfırlayın.	Bekleme modundayken çoklu pişirici bip sesi çıkarana kadar İptal düğmesini basılı tutun. Tüm Akıllı Program basınç seviyeleri, pişirme süreleri ve sıcaklıklar fabrika varsayılan ayarlarına yüklenir.

Durum mesajları

	Instant Pot bekleme modunda, harekete hazır!
--	--

	Kapağın eksik olduğunu veya düzgün şekilde sabitlenmediğini gösterebilir.
	Çoklu pişirici ön ısıtma yapıyor.
	Pirinç Akıllı Programı çalışıyor.
	Yoğurt Akıllı Programı sütü pastörize etme sürecindedir (yani Yoğurt Akıllı Programı Daha Fazla olarak ayarlanmıştır).
	İç kap mükemmel sıcaklığa ulaştı ve yemeğinizi pişirmeye hazır. Yalnızca Sauté için geçerlidir.
	Ekranı aşağıdakilerden biri görüntülenir: • Gecikmeli Başlatma çalışırken, çoklu pişirici Akıllı Program başlayana kadar geri sayım yapar; • Akıllı Program çalışırken çoklu pişirici kalan pişirme süresini geri sayar; • Sıcak Tutma çalışırken, çoklu pişirici yiyeceğin ısınma süresini sayar.
	Akıllı Program bitti ve Sıcak Tutma kapalı.
	Çoklu pişirici yetersiz sıvı nedeniyle aşırı ısınıyor. Daha fazla bilgi için Sorun Giderme'ye bakın.

Başka bir şey görebiliyor musun? Görmek Sorun gidermede daha fazla bilgi için.

Parçaların takılması ve çıkarılması için bkz. Bakım, temizlik ve

saklama.Basınçlı pişirme kapağı

	Bu konuda bilmeniz gerekenler
Kapak, tezgahınızı kuru tutmaya yardımcı olmak için çoklu pişirici tabanının sol ve sağ taraflarındaki kulpların içine mükemmel şekilde oturan kapak kanatlarıyla tasarlandı! Instant Pot prize takıldığında, kapağını açıp kapattığınızda küçük bir çingirak çalar.	Basınçsız pişirme sırasında kapak çıkarılabilir, böylece ilerledikçe tadı test edebilirsiniz. Basınçlı pişirme yaptığınızda, kapak yalnızca çoklu pişiriciye basınç uygulandığında yerine kilitlenir. Gereksiz yere kapağı çıkarmamaya çalışın!

Kapağın çıkarılması

01Kapak sapını tutun ve saat yönünün tersine çevirerek kapaktaki sembolü çoklu pişirici tabanının kenarındaki sembolle hizalayın.

02Çoklu pişirici tabanının kapağını vücudunuza doğru kaldırıp çıkarın.
Kapağın kapatılması

01Kapaktaki sembolü çoklu pişiricinin tabanındaki sembolle hizalayın, ardından kapağı rayın üzerine indirin.

02Kapaktaki sembol, çoklu pişiricinin tabanındaki sembolle aynı hizaya gelene kadar kapağı saat yönünde çevirin.

Kapak

Çoklu tencere

Kapak Açık

Bu belgedeki resimler yalnızca referans amaçlıdır ve gerçek üründen farklı olabilir. Her zaman gerçek ürüne bakın.

UYARI

Instant Pot Duo çoklu pişirici tabanıyla yalnızca uyumlu bir Instant Pot Duo kapağı kullanın. Başka herhangi bir düdüklü tencere kapağının kullanılması

yaralanmaya ve/veya hasara neden olabilir.

DİKKAT

Pişırmadan önce daima kapakta hasar ve aşırı aşınma olup olmadığını kontrol edin.

Instantpot.co.uk | 19

Duo-UK-TUR-Full_Manual-2021-03-03.indd 19/3/21 15:33

Basınç kontrol özellikleri

Buhar serbest bırakma kolu

Buhar bırakma kolu, buharı, buhar bırakma kolunun üst kısmından havalandırarak veya Hazır Kap içinde kapatarak buharı kontrol eder.

Bu konuda neyi seviyoruz	
Sapın Sızdırmazlık veya Havalandırma konumunda olduğunu söylemek kolaydır.	Buhar tahliye kolu, basınç altındayken kolayca dönebilmesi için buhar tahliye borusunun üzerine gevşek bir şekilde oturur, bu nedenle biraz sallantılı olabilir. Bu normal!
Sızdırmazlık konumu Havalandırma konumu	

Buhar tahliye kolu ürün güvenliğinin ayrılmaz bir parçasıdır ve basınçlı pişirme için gereklidir. Kullanmadan önce kurulmalı ve düzenli olarak temizlenmelidir.

Güvenli havalandırma yöntemleri ve basınçlandırma ve basınçsızlaştırmaya ilişkin bilgiler için bkz. Basıncın serbest bırakılması.

UYARI

Buhar çıkış kolunu hiçbir şekilde kapatmayın veya bloke etmeyin.

Conta bileziği

Basınçlı pişirme kapağı kapatıldığında sızdırmazlık halkası kapak ile iç kap arasında hava geçirmez bir conta oluşturur.

Çoklu pişiriciyi kullanmadan önce sızdırmazlık halkası takılmalıdır.

Kapağa aynı anda yalnızca bir sızdırmazlık halkası takılmalıdır.

Silikon gözeneklidir, dolayısıyla güçlü aromaları ve bazı tatları emer. Yemekler arasında aroma ve tat aktarımını sınırlamak için ekstra sızdırmazlık halkalarını hazır bulundurun.

DİKKAT

Yalnızca onaylı Hazır Kap sızdırmazlık halkalarını kullanın. Gerilmiş veya hasar görmüş bir sızdırmazlık halkası KULLANMAYIN.

- Pişirmeden önce daima sızdırmazlık halkasının kesiklerini, deformasyonunu ve doğru takılıp takılmadığını kontrol edin.
- Sızdırmazlık halkaları normal kullanımda zamanla esner. Sızdırmazlık halkası her 12-18 ayda bir veya esneme, deformasyon veya hasar fark ederseniz daha erken değiştirilmelidir.

Bu talimatlara uyulmaması yiyeceklerin taşmasına neden olabilir, bu da kişisel yaralanmaya veya maddi hasara yol açabilir.

20 | support@instantpot.co.uk | +44 (0) 3331 230051

Duo-UK-TUR-Full_Manual-2021-03-03.indd 203/3/21 15:33

Basınç kontrol özellikleri

Şamandıra valfi

Şamandıra valfi, çoklu pişiricide basınç olup olmadığının (basıncılı) veya olmadığının (basıncsız) görsel bir göstergesidir. İki konumda görünür:

Basıncılı

Şamandıra valfi gözle görülür biçimde dışarı fırlamıştır ve kapakla aynı hizadadır.

Basıncsız

Şamandıra valfi vardır kapağın içine düştü.

Şamandıra valfi ve silikon kapak, basınçlı buharı kapatmak için birlikte çalışır. Bu parçalar kullanımdan önce takılmalıdır. Şamandıra valfi düzgün şekilde takılmadan Hazır Potu

çalıştırmaya çalışmayın. Kullanım sırasında şamandıra valfine dokunmayın.

TEHLİKE

Şamandıra valfi yukarıdayken kapağı çıkarmaya ÇALIŞMAYIN ve ASLA kapağı zorla açmaya ÇALIŞMAYIN. İçerikler aşırı baskı altındadır. Kapağı çıkarmaya çalışmadan önce şamandıra valfinin aşağıda olması gerekir. Bu talimatlara uyulmaması ciddi kişisel yaralanmalara ve/veya maddi hasara yol açabilir.

Bloklaşma önleyici kalkan

Bloklaşma önleyici kalkan yiyecek parçacıklarını önler buhar çıkışından yukarıya doğru çıkmaktan boru, basınç düzenlemesine yardımcı olur.

Bloklaşma önleyici kalkan ürünün ayrılmaz bir parçasıdır güvenlik ve basınçlı pişirme için gereklidir.

Bu belgedeki resimler yalnızca referans amaçlıdır ve gerçek üründen farklı olabilir. Her zaman gerçek ürüne bakın.

Instantpot.co.uk | 21

Basınçlı pişirme

İster mutfakta usta olun ister tamamen acemi olun, bu Akıllı Programlar tek bir dokunuşla yemek pişirmenize yardımcı olur. düğme.

Basınçlı buhar kullanmak, her seferinde beklediğiniz lezzetli sonuçlar için yemeğinizin eşit ve derin bir şekilde pişmesini garanti eder.

--	--	--

Duo-UK-TUR-Full Manual-2021-03-03.indd 21/3/21 15:33

Düşük Basınç 5,8 – 7,2 psi (35–55kPa)	Balık ve Deniz ürünleri, yumuşak sebze ve pirinç.	Basınç seviyesi sıcaklığı kontrol eder, dolayısıyla daha yüksek bir basınç sonuçlar daha yüksek bir yemek pişirmek sıcaklık.
Yüksek Basınç 10,2 – 11,6 psi (65–85 kPa)	Yumurta, et, kümes hayvanlar ı, kök sebzeler, yulaf, fasulye, tahıllar, kemik suyu,	

	güveç, kırmızı biber.	
--	-----------------------------	--

- Çorba/Et suyu

Çorba

-

Et/Güveç

Fasulye/A

cı biber

Et suyu/Pirinç

Et Güveç

Çok Tahıllı Lapa

• Kümes
hayvanla

Pirinç

Acı biber

Kümes hayvanları

Yavaş
Aşçı

Buhar/yoğurt

Kale
lik

Basmaç Seviyesi

- Çok Tahıllı*

Solu_Basmaç

• Yulaf
lapası

• Buhar

Düdüklü
Pişirme

Geçicelli Başlatma

İptal etmek
Aşçı

*3 Litrelik modelde mevcut değildir.

Bunun yerine Düdüklü Pişirme'yi kullanın.

DİKKAT

Kavurma veya haşlanma yaralanmalarını önlemek için, 60 mL'den fazla yağ, yağ bazlı soslar, yoğunlaştırılmış krema bazlı çorbalar ve kalın soslarla yemek pişirirken dikkatli olun. İnce soslara uygun sıvıyı ekleyin. 60 mL'den fazla sıvı veya katı yağ içeriği gerektiren tariflerden kaçınin.

UYARI

Her zaman iç tencere yerindeyken pişirin. Yiyecekler iç tencereye konulmalıdır.**Çoklu pişiricinin tabanına yiyecek veya sıvı DÖKMEYİN.** Kişisel yaralanma ve/veya maddi hasar riskini önlemek için, yiyecek ve sıvı malzemeleri iç tencereye koyun, ardından iç kabı çoklu pişiricinin tabanına yerleştirin.

İç kabı belirtilenden daha fazla doldurmayın.**PC MAKS — 2/3**(Basınçlı Pişirme Maksimum) çizgisini iç tencerede belirtildiği gibi ayarlayın.

Yiyecekleri pişirirken**köpükveyaköpük**(örneğin haşlanmış elma, kızılçık veya bölünmüş bezelye) veyagenişletmek(örneğin yulaf, pirinç, fasulye, Makarna) iç kabı belirtilenden daha yüksek doldurmayın.—

	1/2 çizgiyi iç kaptaki belirtilmiş gibi tutun.
DİKKAT	
Kullanmadan önce temiz ve iyi çalışır durumda olduklarından emin olmak için daima kapağı ve iç kabı dikkatlice inceleyin. • Kişisel yaralanmayı veya cihazın hasar görmesini önlemek için, iç haznenin ezilmiş, deforme olmuş veya hasar görmüş olması durumunda değiştirin. • Yemek pişirirken yalnızca bu model için üretilmiş onaylı Hazır Kap iç tencerelerini kullanın. İç tencereyi çoklu pişirici tabanına yerleştirmeden önce daima iç tencerenin ve ısıtma elemanının temiz ve kuru olduğundan emin olun. Bu talimatlara uyulmaması çoklu pişiriciye zarar verebilir. Kullanımın güvenli olduğundan emin olmak için hasarlı parçaları değiştirin.	

22 | support@instantpot.co.uk | +44 (0) 3331 230051

Duo-UK-TUR-Full_Manual-2021-03-03.indd 223/3/21 15:33

Basınçlı pişirme

Buhar oluşturmak için basınçlı pişirme sıvılarının et suyu, et suyu, çorba veya meyve suyu gibi su bazlı olması gerekir. Konserve, yoğunlaştırılmış veya krema bazlı çorba kullanıyorsanız, aşağıda belirtildiği şekilde su ekleyin.

	Basınçlı pişirme için minimum sıvı
3 Litre	250 ml
5,7 Litre	375 ml
8 Litre	500 ml

*Tarifinizde aksi belirtilmediği sürece.

Sihri başlat!

1. Aşama: Duo'yu basınçlı pişirme için ayarlama

01 İç kabı çoklu pişirici tabanından çıkarın.

Tarifinizde belirtildiği gibi yiyecek ve sıvı malzemeleri iç tencereye ekleyin. Yiyecekleri pişirme sıvısından uzak tutmak için buhar rafını kullanın. Bu, ısının dağıtılmasına yardımcı olur, besin maddelerinin pişirme sıvısına sızmasını

önler ve yiyecek maddelerinin iç tencerenin dibine yapışmasını önler. İç kabı tekrar çoklu pişirici tabanına yerleştirin.

02Güç kablosunu cihazın arkasındaki taban elektrik prizine sabitleyin çoklu pişirici tabanı. Bağlantının sıkı olduğundan emin olun.

Güç kablosunu şuraya bağlayın 220–240V güç kaynağı.

Ekranda KAPALI görünüyor.

03Kapağı Basınç kontrol özellikleri: basınçlı pişirme kapağı bölümünde anlatıldığı gibi yerleştirin ve kapatın.

04Buhar bırakma kolunu Sızdırmazlık konumuna çevirin.

Aşama 2: Basınçlı pişirme

01Kullanmak istediğiniz Akıllı Programı seçin.

02Daha Az, Normal ve Daha Fazla şeklinde önceden ayarlanmış zaman seçenekleri

arasında geçiş yapmak için aynı Akıllı Program düğmesine tekrar basın.

03Pişirme süresini ayarlamak için – / + tuşlarını kullanın.

Pişirme başladığında ayarlamalar Akıllı Programa kaydedilir.

04Düşük Basınç ve Yüksek Basınç arasında geçiş yapmak için Basınç Seviyesi'ne basın.

05Otomatik Sıcak Tutma ayarını açık bırakın veya kapatmak için Sıcak Tut'a basın.

06Çoklu pişirici 10 saniye sonra bip sesi çıkarır ve ekranda Açık görüntülenir. çoklu pişirici ön ısıtma yapar.

07Akıllı Program tamamlandığında uygun havalandırma yöntemini seçmek için tarifinizi takip edin. Bkz. Basıncın serbest bırakılması: Güvenli havalandırma teknikleri için havalandırma yöntemleri.

TEHLİKE

Şamandıra valfi yukarıdayken kapağı çıkarmaya ÇALIŞMAYIN ve ASLA kapağı zorla açmaya ÇALIŞMAYIN. İçerikler aşırı baskı altındadır. Kapağı çıkarmaya çalışmadan önce şamandıra valfinin aşağıda olması gerekir. Bu talimatlara uyulmaması ciddi kişisel yaralanmalara ve/veya maddi hasara yol açabilir.

Instantpot.co.uk | 23

Duo-UK-TUR-Full_Manual-2021-03-03.indd 233/3/21 15:33

Basınçlı pişirme

Akıllı program dökümü

Çorba/Et suyu	Basınç	Düşük (35–55 kPa / 5–8 psi) Yüksek (65–85 kPa / 9,4–12,3 psi)		
	Ayar	Az	Normal	Daha

	Varsayılan pişirme süresi (ayarlanabilir)	20 dakika (00:20)	30 dakika (00:30)	4 saat (04:00)
	Piştirme süresi aralığı	1 dakika ila 4 saat (00:01–04:00)		
Et yahnisi	Basınç	Düşük (35–55 kPa / 5–8 psi) Yüksek (65–85 kPa / 9,4–12,3 psi)		
	Ayar	Az	Normal	Daha
	Varsayılan pişirme süresi (ayarlanabilir)	20 dakika (00:20)	35 dakika (00:35)	45 dakika (00:45)
	Piştirme süresi aralığı	1 dakika ila 4 saat (00:01–04:00)		
Fasulye/Acı biber	Basınç	Düşük (35–55 kPa / 5–8 psi) Yüksek (65–85 kPa / 9,4–12,3 psi)		
	Ayar	Az	Normal	Daha
	Varsayılan pişirme süresi (ayarlanabilir)	25 dakika (00:25)	30 dakika (00:30)	40 dakika (00:40)
	Piştirme süresi aralığı	1 dakika ila 4 saat (00:01–04:00)		
Kümes hayvanları*	Basınç	Düşük (35–55 kPa / 5–8 psi) Yüksek (65–85 kPa / 9,4–12,3 psi)		
	Ayar	Az	Normal	Daha
	Varsayılan pişirme süresi (ayarlanabilir)	5 dakika (00:05)	15 dakika (00:15)	30 dakika (00:30)
	Piştirme süresi aralığı	1 dakika ila 4 saat (00:01–04:00)		
Pirinç	Basınç	Düşük (35–55 kPa / 5–8 psi) Yüksek (65–85 kPa / 9,4–12,3 psi)		
	Ayar	Az	Normal	Daha
	Varsayılan pişirme süresi (ayarlanabilir)	8 dakika (00:08)	12 dakika (00:12)	15 dakika (00:15)
	Piştirme süresi aralığı	Piştirme süresi pirincin hacmine göre otomatik olarak ayarlanır: 8 ila 15 dakika. Ekranda Otomatik gösterilir.		

Basınçlı pişirme

Akıllı program dökümü

Çok tahıllı*	Basınç	Düşük (35–55 kPa / 5–8 psi) Yüksek (65–85 kPa / 9,4–12,3 psi)		
	Ayar	Az	Normal	Daha
	Varsayılan pişirme süresi (ayarlanabilir)	20 dakika (00:20)	40 dakika (00:40)	1 saat (01:00) + 45 dakika ıslatma zaman
	Pişirme süresi aralığı	1 dakika ila 4 saat (00:01–04:00)		
yulaf lapası	Basınç	Düşük (35–55 kPa / 5–8 psi) Yüksek (65–85 kPa / 9,4–12,3 psi)		
	Ayar	Az	Normal	Daha
	Varsayılan pişirme süresi (ayarlanabilir)	5 dakika (00:05)	20 dakika (00:20)	30 dakika (00:30)
	Pişirme süresi aralığı	1 dakika ila 4 saat (00:01–04:00)		
Buhar	Basınç	Düşük (35–55 kPa / 5–8 psi) Yüksek (65–85 kPa / 9,4–12,3 psi)		
	Ayar	Az	Normal	Daha
	Varsayılan pişirme süresi (ayarlanabilir)	3 dakika (00:03)	10 dakika (00:10)	15 dakika (00:15)
	Pişirme süresi aralığı	1 dakika ila 4 saat (00:01–04:00)		
Düdüklü Pişirme	Basınç	Düşük (35–55 kPa / 5–8 psi) Yüksek (65–85 kPa / 9,4–12,3 psi)		
	Ayar	Az	Normal	Daha
	Varsayılan pişirme süresi (ayarlanabilir)	20 dakika (00:20)	35 dakika (00:35)	45 dakika (00:45)

	Piştirme süresi aralığı	1 dakika ila 4 saat (00:01–04:00)
--	-------------------------	-----------------------------------

*3 Litrelik modellerde mevcut değildir. Bunun yerine Düdüklü Piştirme'yi kullanın.

Instantpot.co.uk | 25

Duo-UK-TUR-Full_Manual-2021-03-03.indd 253/3/21 15:33

Basınçlı piştirme

Basınçlı piştirme ipuçları

Çorba/Et suyu	Az	Etsiz çorba.	Kaynama hareketi olmadığından sıvı berrak kalır. Yüksek nişasta içeriğine sahip çorba pişirirken basıncı boşaltmak için daima NR'yi kullanın.
	Normal	Etli çorba.	
	Daha	Zengin kemik suyu.	
Et yahnisi	Az	Yumuşak doku.	İstediğiniz et dokusuna göre ayarı seçin veya piştirme süresini manuel olarak ayarlayın. Eti boyutuna bağlı olarak 5-30 dakika "dinlenmeye" bırakın. Yumuşak, etli etler için piştirme suyunu koruyacaktır.
	Normal	Çok yumuşak doku.	
	Daha	Kemikten dökülen doku.	
Fasulye/Acı biber	Az	Daha sıkı doku.	İstediğiniz fasulye dokusuna göre ayarı seçin veya piştirme süresini manuel olarak ayarlayın. Fasulye veya baklagilleri pişirirken basıncı boşaltmak için daima NR'yi kullanın. Kuru fasulyelerin tamamen suya batırıldığından emin olun.
	Normal	Yumuşak doku.	
	Daha	Çok yumuşak doku.	
Kümes hayvanları*	Az	Yumuşak doku.	İstenilen kümes hayvanı dokusuna göre ayarı seçin veya piştirme süresini manuel olarak ayarlayın. Kümes hayvanlarının büyüklüğüne bağlı olarak 5-30 dakika "dinlenmesine" izin verin. Yumuşak, etli etler için piştirme suyunu koruyacaktır.
	Normal	Çok yumuşak doku.	
	Daha	Kemikten dökülen doku.	

Basınçlı pişirme

Basınçlı pişirme ipuçları

Pirinç	Az	Hassas ama ısırmak için sağlam.	Orta ve uzun taneli beyaz pirinci pişirmek için.
	Normal	Normal doku Beyaz pirinç.	Pirincin hacmine bağlı olarak pişirme süresi 8-15 dakika arasında değişebilir.
	Daha	Daha yumuşak dokulu beyaz pirinç.	Mükemmel sonuçlar için pişirme sonrasında 10 dakikalık Natural Release kullanın.
Çok tahıllı*	Az	Kahverengi pirinç, yabani pirinç, siyah fasulye, nohut vb.	Tahıl türüne ve istenen dokuya göre Daha Az veya Normal'i seçin. Daha fazlası, 60 dakikalık basınçlı pişirmeden önce 45 dakikalık ılık suda ıslatma süresiyle başlar.
	Normal	Kahverengi pirinç, yabani pirinç, maş fasulyesi vb.	
	Daha	Sert taneler veya tahıl karışımı ve fasulye.	
yulaf lapası	Az	Yulaf ezmesi - kaba veya yuvarlandı.	Süreyi tarifte belirtildiği şekilde ayarlayın.
	Normal	Beyaz pirinç, yulaf lapası veya congee.	Genişleyen yiyecekleri pişirirken basıncı serbest bırakmak için daima NR'yi kullanın.
	Daha	Pirinç, yulaf lapası veya çeşitli tahıllardan oluşan bir karışımla kıvama gelir.	

Basınçlı pişirme

Buhar	Az	Sebzeler.	Yiyecekleri pişirme sıvısından yükseltmek için sağlanan buhar rafını kullanın.
	Normal	Balık ve Deniz Ürünleri.	
	Daha	Et.	Basıncı azaltmak ve yiyeceklerin aşırı pişmesini önlemek için QR'yi kullanın.
Düdüklü Pişirme	O	Manuel programlama.	Yüksek ve Düşük basınç arasında geçiş yapmak için Basınç Seviyesi'ne basın. Pişirme süresini ayarlamak için - / + tuşlarını kullanın. Tarife veya istenen sonuçlara göre ayarlayın.

* 3 Litrelik modelde mevcut değildir. Bunun yerine Düdüklü Pişirme'yi kullanın.

Basınçlı pişirme tahılları

Rehberlik için yemek pişirme programlarına göz atın veya eğlenceli, takip edilmesi kolay, büyük çitir tarifler için tarif sitemizi ziyaret edin. Tarifleri aramak, favorileri kaydetmek, notlar almak ve daha fazlasını yapmak için ücretsiz Instant Pot uygulamasını da indirebilirsiniz!

	Tahıl/su oranı
Beyaz veya kahverengi pirinç	1: 1
Kinoa	1:3/4
Yulaf ezmesi	1: 3
risotto	1: 2 Tadına ek şarap ekleyin
yulaf lapası	1: 10

DİKKAT

Etin güvenli bir minimum iç sıcaklığa ulaşmasını sağlamak için bir et termometresi kullanın. WHO'ya (Dünya Sağlık Örgütü) başvurun. **Internet sitesine**/veya daha fazla bilgi için yerel yönetiminizin gıda güvenliği önerilerini inceleyin.

Diğer pişirme stilleri

Duo bir düdüklü tencereden çok daha fazlasıdır. Bu Akıllı Programlar baskıyla pişirme yapmaz ancak kullanımı da bir o kadar kolaydır.

- Yavaş pişirme
- Soteleme
- Yoğurt



Kullanmadan önce, hazır tencere basınçlı pişirme kapağını, iç kabını ve çoklu pişirici tabanını daima temiz ve iyi çalışır durumda olduklarından emin olmak için dikkatlice inceleyin.

UYARI	
Her zaman iç tencere yerindeyken pişirin. Yiyecekler iç tencereye konulmalıdır. Çoklu pişiricinin tabanına yiyecek veya sıvı DÖKMEYİN. Kişisel yaralanma ve/veya maddi hasar riskini önlemek için, yiyecek ve sıvı malzemeleri iç tencereye koyun, ardından iç kabı çoklu pişiricinin tabanına yerleştirin.	İç kabı belirtilenden daha fazla doldurmayın. PC MAK — 2/3(Basınçlı Pişirme Maksimum) çizgisini iç tencerede belirtildiği gibi ayarlayın. Yiyecekleri pişirirken köpükveya köpük(örneğin haşlanmış elma, kızılıcık veya bezelye) bölünmüş veyagenişletmek(örneğin yulaf, pirinç, fasulye, Makarna) iç kabı belirtilenden daha yükseğe doldurmayın.—

	1/2 çizgiyi iç kaptaki belirtildiği gibi tutun.
DİKKAT	
Kullanmadan önce temiz ve iyi çalışır durumda olduklarından emin olmak için daima kapağı ve iç kabı dikkatlice inceleyin. • Kişisel yaralanmayı veya cihazın hasar görmesini önlemek için, iç haznenin ezilmiş, deforme olmuş veya hasar görmüş olması durumunda değiştirin. • Yemek pişirirken yalnızca bu model için üretilmiş onaylı Hazır Kap iç tencerelerini kullanın. İç tencereyi çoklu pişirici tabanına yerleştirmeden önce daima iç tencerenin ve ısıtma elemanının temiz ve kuru olduğundan emin olun. Bu talimatlara uyulmaması çoklu pişiriciye zarar verebilir. Kullanımın güvenli olduğundan emin olmak için hasarlı parçaları değiştirin.	

Instantpot.co.uk | 29

Duo-UK-TUR-Full_Manual-2021-03-03.indd 293/3/21 15:33

Diğer pişirme stilleri

Yavaş pişirme

Yavaş Pişirme, herhangi bir standart yavaş pişirme tarifiyle kullanıma uygundur, böylece klasiklerinizi pişirmeye devam edebilirsiniz!

Yavaş Pişirme sırasında şamandıra valfi yükselmemelidir. Kolay erişim için kapak pişirme işlemi boyunca çıkarılabilir. Şamandıra valfi yükselirse, buhar tahliye kolunun Havalandırma konumuna ayarlandığından emin olun. Bkz. Basınç kontrol özellikleri: Buhar tahliye kolu.

Az	Standartta düşük ayar yavaş pişiriciler.	Daha az, tüm gün süren düşük ve yavaş pişirme için yaygın olarak kullanılır ve en iyi sonuçları elde etmek için minimum 10 saate (10:00) ayarlanmalıdır.
Normal	Standart yavaş pişiricilerde orta ayar.	
Daha	Standartta yüksek ayar yavaş pişiriciler.	

1. Aşama: Duo'yu yavaş pişirmeye ayarlama

01İç kabı çoklu pişirici tabanından çıkarın.

İç tencereye yiyecek ve sıvı malzemeleri ekleyin.

İç kabı tencereye yerleştirin çoklu pişirici tabanı.

02Güç kablosunu cihazın arkasındaki taban elektrik prizine sabitleyin çoklu pişirici tabanı. Bağlantının sıkı olduğundan emin olun.

Güç kablosunu şuraya bağlayın 220–240V güç kaynağı.

Ekranda KAPALI görünüyor.

03Kapağı Basınç kontrolü özellikleri: basınçlı pişirme kapağı bölümünde anlatıldığı gibi yerleştirin ve kapatın veya havalandırma deliği olan bir cam kapak kullanın.

04Buhar bırakma kolunu Havalandırma konumuna çevirin.

Aşama 2: Yavaş pişirme

01Yavaş Pişirmeye basın.

02Daha Az, Normal ve Daha Fazla olarak önceden ayarlanmış sıcaklık seçenekleri arasında geçiş yapmak için Yavaş Pişirme tuşuna tekrar basın.

03Pişirme süresini ayarlamak için – / + tuşlarını kullanın.

Pişirme başladığında pişirme süresi ve sıcaklık seviyesi ayarları Akıllı Programa kaydedilir.

04Otomatik Sıcak Tutma ayarını açık bırakın veya Sıcak Tut'a basın kapatmak için.

0510 saniye sonra pişirme işlemi başlar ve ekran zamanlayıcısı geri saymaya başlar.

Pişirme tamamlandığında, Sıcak Tutma kapalıysa ekranda Bitti mesajı görüntülenir. Aksi takdirde zamanlayıcı 00:00'dan 10 saate (10:00) kadar saymaya başlar.

30 | support@instantpot.co.uk | +44 (0) 3331 230051

Duo-UK-TUR-Full_Manual-2021-03-03.indd 303/3/21 15:33

Diğer pişirme stilleri

Sote

Sote, kızartma tavası, ızgara veya düz üstlü ızgara yerine kullanılabilir.

Az	Sıvıların kaynatılması, koyulaştırılması ve azaltılması.	Sıcaktan Açık'a geçiş yapan ekran, çoklu pişiricinin pişirme sıcaklığını koruduğunu gösterir.

Normal	Tavada kızartın veya soteleyin.	Güvenlik önlemi olarak maksimum pişirme süresi 30 dakikadır.
Daha	Etin kızartılması veya kızartılması.	

1. Aşama: Duo'yu soteleme için ayarlama

01İç kabı tencereye yerleştirin çoklu pişirici tabanı. Kapak kullanmayın.

02Güç kablosunu cihazın arkasındaki taban elektrik prizine sabitleyin çoklu pişirici tabanı. Bağlantının sıkı olduğundan emin olun.

Güç kablosunu şuraya bağlayın 220–240V güç kaynağı.

Ekranda KAPALI görünüyor.

03Sote'ye basın.

04Daha Az, Normal ve Daha Fazla olarak önceden ayarlanmış sıcaklık seçenekleri arasında geçiş yapmak için Sote tuşuna tekrar basın.

05Pişirme süresini ayarlamak için – / +

tuşlarını kullanın.

Pişirme başladığında pişirme süresi ve sıcaklık seviyesi ayarları Akıllı Programa kaydedilir.

■ 10 saniye sonra çoklu pişirici, ısınmaya başladığını belirtmek için Açık ifadesini görüntüler.

Aşama 2: Soteleme

07Ekran Açık'tan Sıcak'a geçtiğinde malzemeleri tarifinize göre ekleyin.

Tarif malzemeleri Sıcak mesajı görünmeden önce eklenirse hiç görünmeyebilir. Bu normal!

08Sotelemeyi zamanlayıcı dolmadan bitirirseniz İptal'e basın. Aksi takdirde, pişirme tamamlandığında ekranda Bitti mesajı görüntülenir.

Gecikmeli Başlatma ve Otomatik Sıcak Tutma Sauté Smart Programında mevcut

değildir.Instantpo

Diğer pişirme stilleri

İç tencerenin sırtının alınması (soğutulduktan sonra basınçlı pişirme)

Şekerler Sote Akıllı Programının yüksek ısıyla karamelize olduğundan et ve sebzeleri basınçlı pişirmeden önce sotelemek lezzeti artırmanın mükemmel yoludur.

Sote kullandıktan sonra basınçlı pişirme yaparken, gıda maddelerinin yanmamasını sağlamak için iç tencerenin cilasını alın.

Parlatmak için: Yiyecekleri iç kaptan çıkarın ve sıcak yüzeye ince bir sıvı (örn. su, et suyu, şarap) ekleyin. İç tencerenin dibine yapışmış olabilecek herhangi bir şeyi gevşetmek için tahta veya silikon bir kazıyıcı kullanın.

UYARI

Sauté Smart Programı yüksek sıcaklıklara ulaşır. Bu ayarda izlenmediği takdirde yiyecekler yanabilir. Sauté kullanırken kapağını kullanmayınız ve multicookerinizi gözetimsiz bırakmayınız.

32 | support@instantpot.co.uk | +44 (0) 3331 230051

Diğer pişirme stilleri

yoğurt

Yoğurt, lezzetli fermente süt ürünleri ve süt ürünü olmayan tarifleri zahmetsizce üretmek için tasarlanmıştır.

3 Litre	500 ml	1,9L
5,7 Litre	1000 ml	3,8L
8 Litre	1500 ml	65,8L

--	--	--

Az	Daha düşük sıcaklık için fermentasyon (örneğin Jiu Niang, tatlı fermente yapışkan piring tatlısı).	Varsayılan fermentasyon süresi 24 saattir (24:00). Tarife göre fermentasyon süresini ayarlayın.
Normal	Kültürden sonra fermente süt eklendi.	Daha uzun bir fermentasyon daha keskin yoğurtla sonuçlanacaktır. 99 saat 30 dakikaya (99:30) kadar istediğiniz gibi ayarlayın.
Daha	Sütün pastörize edilmesi.	Pastörizasyon süresi önceden ayarlanmıştır ve değiştirilemez. Pastörizasyon çalışırken ekranda kaynama gösteriliyor. Ekstra yoğun yoğurt için sütü iki kez pastörize edin!

Aşama 1: Sütü pastörize edin

01İç kabı çoklu pişirici tabanından çıkarın.

02Pastörize edilmemiş sütü iç tencereye ekleyin ve ardından iç kabı çoklu pişiricinin tabanına yerleştirin.

03Güç kablosunu çoklu pişirici tabanının arkasındaki taban elektrik prizine sabitleyin. Bağlantının sıkı olduğundan emin olun.

Güç kablosunu şuraya bağlayın
220–240V güç kaynağı.

Ekranda KAPALI görünüyor.

04Kapağı Basınç kontrol özellikleri: basınçlı pişirme kapağı bölümünde anlatıldığı gibi yerleştirin ve kapatın.

05Buhar bırakma kolunu Havalandırma konumuna çevirin.

06Yoğurt'a basın.

07Tekrar Yoğurt'a basın ve Diğer'e geçin.
Ekranda BoiL görünüyor.

0810 saniye sonra çoklu pişirici ısınmaya başlar.

09Pastörizasyon tamamlandığında ekranda End görüntülenir.

Kapağı çıkarın ve sıcaklığı kontrol etmek için bir termometre kullanın.

Pastörizasyonun gerçekleşebilmesi için sütün minimum 72°C sıcaklığa ulaşması gerekir.

Instantpot.co.uk | 33

Diğer pişirme stilleri

2. Aşama: Başlangıç kültürünü ekleyin

01Pastörize sütün 43°C'nin (110°F) hemen altına soğumasını bekleyin.

02Paket talimatlarına göre süte bir başlangıç kültürü ekleyin. Başlangıç

Duo-UK-TUR-Full_Manual-2021-03-03.indd 333/3/21 15:33

olarak sade yoğurt kullanıyorsanız aktif kültür içerdiğinden emin olun. 3,7 L süte 30 mL (2 yemek kaşığı) yoğurt ekleyin veya güvenilir bir tarifi izleyin.

03Kapağı Basınç kontrol özellikleri: basınçlı pişirme kapağı bölümünde anlatıldığı gibi yerleştirin ve kapatın.

Aşama 3: Fermente yoğurt

01Yoğurt'a basın.

02Tekrar Yoğurt'a basın ve Normal'e geçin. Ekranda 8 saat (08:00) gösterilir.

03İstenirse fermantasyon süresini

ayarlamak için – / + tuşlarını kullanın.

Daha uzun fermantasyon süresi sana daha keskin yoğurt verecek.

0410 saniye sonra çoklu pişirici ısınmaya başlar. Ekran zamanlayıcısı 00:00'dan itibaren ayarlanan süreye kadar sayar.

05Fermantasyon tamamlandığında çoklu pişirici bip sesi çıkarır ve Bitti mesajını görüntüler.

Yoğurdun soğumasını bekleyin, ardından lezzetlerin gelişmesi için 12 ila 24 saat buzdolabınıza koyun!

Yoğurt kaplarının kullanılması

Yoğurt kapları, yoğurt porsiyonlarını porsiyonlara ayırmanın kolay bir yoludur.

01Pastörize edilmiş sütünüze starter kültürü ekledikten sonra sütü yoğurt kaplarınıza dikkatlice dökün ve ağzını sıkıca kapatın.

02İç tencereyi iyice temizleyin ve buhar rafını iç tencerenin tabanına yerleştirin.

03Kapalı yoğurt kaplarını buhar rafına yerleştirin ve iç tencereye kapların yarısı suya batıncaya kadar su ekleyin.

04Aşama 3: Fermente Yoğurt'taki adımları izleyin.

Bakım, temizlik ve saklama

Duo'nuzu ve parçalarını her kullanımdan sonra temizleyin. Bu temizleme talimatlarına uyulmaması, maddi hasara ve/veya ciddi kişisel yaralanmalara yol açabilecek ciddi arızalara yol açabilir.

Temizlemeden önce her zaman çoklu pişiricinizin fişini çekin ve oda sıcaklığına kadar soğumasını bekleyin. Instant Pot'un herhangi bir parçası veya aksesuarı üzerinde asla metal ovma süngerleri, aşındırıcı tozlar veya sert kimyasal deterjanlar kullanmayın.

Kullanmadan ve saklamadan önce tüm yüzeylerin iyice kurumasını bekleyin.

Aksesuarlar • Buhar rafı	Üst rafa yerleştirildiğinde bulaşık makinesinde yıkanabilir.
Kapak ve parçalar • Yoğuşma toplayıcı • Blokaj önleyici koruma • Conta bileziği • Buhar tahliye kolu • Şamandıra valfi • Silikon kapak	Üst rafa yerleştirildiğinde bulaşık makinesinde yıkanabilir. Temizlemeden önce kapaktaki tüm parçaları çıkarın. Bkz. Bakım, temizlik ve saklama: Parçaların çıkarılması ve takılması. • Her kullanımdan sonra yoğuşma toplayıcısını kontrol edin ve gerekiyorsa boşaltın. Yoğuşma toplayıcısında yiyecek veya nemin birikmesine izin vermeyin. • Tıkanmayı önlemek için buhar tahliye kolu ve blokaj önleyici kalkan çıkarılmış haldeyken buhar tahliye borusunun içini temizleyin. • Bulaşık yıkandıktan sonra kapaktaki suyu boşaltmak için, kapak sapını tutun ve kapağı lavabonun üzerinde dikey olarak tutun, ardından direksiyon simidini döndürür gibi 360° çevirin. • Temizledikten sonra kapağı ters çevirerek çoklu pişirici tabanına yerleştirin. • Yüksek aromalı yemeklerden kaynaklanan kokuyu azaltmak için sızdırmazlık halkalarını iyi havalandırılan bir alanda saklayın. Kokuları gidermek için iç tencereye 250 mL su ve 250 mL beyaz sirke ekleyin ve Basınçlı Pişirmeyi 5-10 dakika çalıştırın, ardından QR basıncıyla çalıştırın.
İç kap	Bulaşık makinesinde yıkanabilir. • Ağır sert su lekelerinin çıkarılması için sirkeyle nemlendirilmiş bir sünger ve biraz fırçalama gerekebilir. • Altta sert veya yanmış yemek artıkları varsa, kolay temizlenebilmesi için birkaç saat sıcak suda bekletin. • Çoklu pişirici tabanına yerleştirmeden önce tüm dış yüzeylerin kuru olduğundan emin olun.
Güç kablosu Ayrılabilir güç kablosu	Sadece elde yıkama. Bulaşık makinesinde yıkamayın. • Kablodaki parçacıkları silmek için çok az nemli bir bez kullanın.
Çoklu pişirici tabanı	Sadece elde yıkama. Bulaşık makinesinde yıkamayın. • Dış tencerenin içini ve yoğuşma kenarını hafif nemli bir bezle silin. İç kabı yerleştirmeden önce tamamen kurumasını bekleyin. • Çoklu pişiricinin tabanını ve kontrol panelini yumuşak, çok az nemli bir bez veya süngerle temizleyin.

Bulaşık makinesinde yıkandıktan sonra bir miktar renk solması meydana gelebilir ancak bu, ocağın güvenliğini veya performansını etkilemez.

UYARI

Instant Pot çoklu pişirici tabanı elektrikli bileşenler içerir. Yangını, elektrik kaçağını veya kişisel yaralanmayı önlemek için çoklu pişirici tabanının kuru kaldığından emin olun. • Çoklu pişirici tabanını suya veya başka bir sıvıya BATIRMAYIN veya bulaşık makinesinde yıkamaya ÇALIŞMAYIN.

- Isıtma elemanını DURULAMAYIN.
- Güç kablosunu veya fişi suya batırmayın veya yıkamayın.

Parçaların çıkarılması ve takılması

Silikon sızdırmazlık halkası

Sızdırmazlık halkasını çıkarın

Silikonun kenarını tutun ve sızdırmazlık halkasını dairesel paslanmaz çelik sızdırmazlık halkası rafının arkasından çekerek çıkarın.

Sızdırmazlık halkası çıkarılmış haldeyken çelik rafı kontrol ederek sabitlendiğinden, ortalandığından ve kapağın etrafında eşit yükseklikte olduğundan emin olun. Deforme olmuş bir sızdırmazlık halkası rafını onarmaya çalışmayın.

amaçlıdır ve gerçek üründen farklı olabilir.
Sızdırmazlık halkasını takın

Sızdırmazlık halkasını sızdırmazlık halkası rafının üzerine yerleştirin ve yerine bastırın. Büzülmesini önlemek için sıkıca bastırın.

Düzgün takıldığında sızdırmazlık halkası, sızdırmazlık halkası rafının arkasına tam oturur ve kapak ters çevrildiğinde düşmemelidir.

Her zaman gerçek ürüne bakın. Yanlış

36 | support@instantpot.co.uk | +44 (0) 3331 230051

Duo-UK-TUR-Full_Manual-2021-03-03.indd 363/3/21 15:33

Bakım, temizlik ve saklama

Buhar serbest bırakma kolu

Buhar bırakma kolunu çıkarın

Buhar tahliye kolunu yukarıya doğru çekerek buhar tahliye borusundan çıkarın.

Çoklu pişiriciyi kullanmadan önce buhar tahliye kolunun takılması gerekir.

Buhar bırakma kolunu takın

Buhar ıkış kolunu buhar çıkış borusunun üzerine yerleştirin ve sıkıca bastırın.

Buhar tahliye kolu, doğru şekilde takıldığında buhar tahliye borusunun üzerine gevşek bir şekilde oturur ancak kapak ters çevrildiğinde yerinde kalmalıdır.

Bloklaşma nleyici kalkan

Blokaj önleyici korumayı çıkarın

Kapağı bir direksiyon simidi gibi tutun ve başparmaklarınızı kullanarak blokaj önleyici kalkanın yan tarafına, altındaki tırnaklardan çıkana kadar sıkıca bastırın (kapağın yan tarafına ve yukarıya doğru bastırın).

Blokaj önleyici korumayı takın

Düzenlemek

Bloklaşma önleyici korumayı uçların üzerine yerleştirin ve yerine oturuncaya kadar aşağı doğru bastırın.

Blokaj önleme kalkanı takılı olmadan düdüklü tencereyi çalıştırmaya çalışmayın.

Kaldırmak

Bu belgedeki resimler yalnızca referans amaçlıdır ve gerçek üründen farklı olabilir. Her zaman gerçek ürüne bakın.

Instantpot.co.uk | 37

Duo-UK-TUR-Full_Manual-2021-03-03.indd 37/3/21 15:33

Bakım, temizlik ve saklama

Şamandıra valfi ve silikon

üst kısmından çıkarın.

kapakŞamandıra valfini çıkarın

Şamandıra valfini veya silikon kapağı atmayın.

Bir parmağınızı şamandıra valfinin düz üst kısmına yerleştirin ve ardından kapağı ters çevirin. Silikon başlığı şamandıra valfinin alt tarafından ayırın. Şamandıra valfini kapağın

Kapağın üst kısmı

Şamandıra valfini takın

Şamandıra valfinin dar ucunu kapağın üst kısmındaki şamandıra valfi deliğine bırakın. Bir parmağınızı şamandıra valfinin düz üst kısmına yerleştirin ve ardından kapağı ters çevirin. Silikon başlığı şamandıra valfinin alt kısmına sıkıca takın.

Düdüklü tencereyi, şamandıra valfini ve/veya silikon kapağı düdüklü pişirme kapağına doğru şekilde takmadan çalıştırmayınız.

Kapağın alt kısmı

38 | support@instantpot.co.uk | +44 (0) 3331 230051

Yoğuşma toplayıcı

Yoğuşma toplayıcı, çoklu pişirici tabanının arkasında bulunur ve yoğuşma kenarından gelen taşmaları yakalar.

Pişirmeden önce takılmalı, her kullanımdan sonra boşaltılmalı ve durulanmalıdır.

Yoğuşma toplayıcıyı çıkarın

Yoğuşma toplayıcıyı çoklu pişirici tabanından uzağa doğru çekin; aşağı çekmeyin. Çoklu pişirici tabanındaki tırnaklara ve yoğuşma toplayıcıdaki oluklara dikkat edin.

Yoğuşma toplayıcısını takın

Yoğuşma suyu toplayıcının üzerindeki olukları çoklu pişirici tabanının arkasındaki tırnaklar üzerine hizalayın ve yoğuşma toplayıcıyı yerine kaydırın.

Bu belgedeki resimler yalnızca referans amaçlıdır ve gerçek üründen farklı olabilir. Her zaman gerçek ürüne bakın.

Sorun giderme

Instant Pot'unuzu bugün kaydedin!

Sorunuz devam ederse veya sorularınız varsa support@instantpot.co.uk adresine e-posta göndererek veya +44 (0) 3331 230051 numaralı telefondan Müşteri Hizmetleri Danışmanı ile iletişime geçin.

Ara sıra tıklama veya hafif çatlama sesi.	Sıcaklık değiştiğinde güç anahtarlama sesi ve basınç panosu genişliyor.	Bu normal; hiçbir eyleme gerek yok.
	İç tencerenin altı ıslak.	İç tencerenin dış yüzeylerini silin. İç kabı çoklu pişirici tabanına geri yerleştirmeden önce ısıtma elemanının kuru olduğundan emin olun.
Kapağı kapatmakta zorluk.	Sızdırmazlık halkası düzgün takılmamış.	Sızdırmazlık halkasını yeniden konumlandırın. Sızdırmazlık halkası rafının arkasına tam oturduğundan emin olun.
	Şamandıra valfi açık konumdadır.	Uzun bir aletle şamandıra valfini yavaşça aşağı doğru bastırın.
	Çoklu pişiricinin içindekiler hala sıcaktır.	Buhar bırakma kolunu Havalandırma konumuna çevirin, ardından kapağı yavaşça çoklu pişirici tabanına indirerek ısının dağılmasını sağlayın.
Kapağı açmakta zorluk.	Çoklu pişiricinin içindeki basınç.	Tarife göre basıncı serbest bırakın. Kapağı ancak şamandıra valfi aşağı indikten sonra açın.
	Yiyecek artığı nedeniyle şamandıra valfi açık konumda sıkışmış veya kalıntı.	Hızlı serbest bırakılan basınçla buharın tamamen serbest bırakıldığından emin olun, ardından şamandıra valfini uzun bir aletle hafifçe bastırın.
		Kapağı dikkatlice açın ve bir sonraki kullanımdan önce şamandıra valfini, çevresini ve kapağı iyice temizleyin.
	İçerik baskı altında olabilir. Haşlanma yaralanmalarını önlemek için kapağı zorla açmaya ÇALIŞMAYIN.	
İç tencere kapağa yapışıyor çoklu pişirici açılır.	İç kabın soğuması emme yaratarak iç kabın kapağa yapışmasına neden olabilir.	Vakumu serbest bırakmak için buhar tahliye kolunu Havalandırma konumuna çevirin.
Sızdırmazlık konumundayken buhar tahliye kolundan buhar fışkırır.	İç kaptaki yeterli sıvı yok.	İç tencereye büyüklüğüne göre ince, su bazlı sıvı ekleyin. 3 L: 250 mL 5,7 L: 375 mL 8 L: 500 mL
	Basınç sensörü kontrol arızası.	Müşteri hizmetleriyle görüşün.
	Steam serbest bırakma kolu değil düzgün bir şekilde oturmuş.	Buhar bırakma kolunu Sızdırmazlık konumuna çevirin.

Sorun giderme

Kapağın yanından buhar sızıyor.	Kapakta sızdırmazlık halkası yok.	Bir sızdırmazlık halkası takın.
	Sızdırmazlık halkası hasarlı veya düzgün takılmamış.	Sızdırmazlık halkasını değiştirin.
	Üzerine yapışan yiyecek artıkları conta bileziği.	Sızdırmazlık halkasını çıkarın ve iyice temizleyin.
	Kapak düzgün kapatılmamış.	Kapağı açın ve ardından kapatın.
	Sızdırmazlık halkası rafı eğrilmiş veya merkezden kaçmış.	Sızdırmazlık halkasını kapaktan çıkarın, ardından sızdırmazlık halkası rafında bükülme veya çarpıklık olup olmadığını kontrol edin. Müşteri hizmetleriyle görüşün.
	İç tencere kenarının şekli bozuk olabilir.	Deformasyon olup olmadığını kontrol edin ve iletişime geçin Müşteri Hizmetleri.
Şamandıra valfi bunu yapar yükselmek.	Şamandıra valfi veya şamandıra valfi silikon kapağı üzerinde yiyecek artıkları var.	Şamandıra valfini kapaktan çıkarın ve iyice temizleyin. Çalışmayı kontrol etmek ve bulgularınızı kaydetmek için İlk test çalıştırmasını gerçekleştirin. Müşteri hizmetleriyle görüşün.
	İç kaptan çok az sıvı var.	İç tencerenin dibinde kavurma olup olmadığını kontrol edin. İç tencereye büyüklüğüne göre ince, su bazlı sıvı ekleyin. 3 L: 250 mL 5,7 L: 375 mL 8 L: 500 mL
	Şamandıra valfinin silikon kapağı hasarlı veya eksik.	Şamandıra valfini ve/veya silikon kapağı takın veya değiştirin.
	Şamandıra valfi kapak kilitleme mekanizması tarafından tıkanmış.	Uzun bir aletle şamandıra valfine hafifçe vurun. Şamandıra valfi düşmezse çoklu pişiriciyi kapatın. Müşteri hizmetleriyle görüşün.
	İç tencerede ısı yok.	Çalışmayı kontrol etmek ve bulgularınızı kaydetmek için İlk test çalıştırmasını gerçekleştirin. Müşteri hizmetleriyle görüşün.

	İç tencere tabanı hasar görebilir.	Çalışmayı kontrol etmek ve bulgularınızı kaydetmek için İlk test çalıştırmasını gerçekleştirin. Müşteri hizmetleriyle görüşün.
Pişirme işlemi sırasında buhar bırakma kolundan az miktarda buhar sızıyor/tısılıyor.	Buhar bırakma kolu Sızdırmazlık konumunda değil.	Buhar bırakma kolunu Sızdırmazlık konumuna çevirin.
	Multicooker düzenliyor aşırı basınç.	Bu normal; herhangi bir işlem yapılmasına gerek yoktur.

40 | support@instantpot.co.uk | +44 (0) 3331 230051

Duo-UK-TUR-Full_Manual-2021-03-03.indd 403/3/21 15:33

Sorun giderme

Bağlandıktan sonra ekran boş kalıyor güç kablosu.	Kötü güç bağlantısı veya güç yok.		Elektrik kablosunu hasar açısından inceleyin. Hasar fark edilirse Müşteri Hizmetleri ile iletişime geçin. Güç verildiğinden emin olmak için soketi kontrol edin.
	Ocağın elektrik sigortası atmış.		Müşteri hizmetleriyle görüşün.
Hata kodu görünüyor ekranda ve çoklu pişirici bip sesi çıkıyor devamlı olarak.	C1 C2 C6 C6 H C6 L	Arızalı sensör.	Müşteri hizmetleriyle görüşün.
	C5	İç kap tencereye yerleştirilmediğinden sıcaklık çok yüksek. çoklu pişirici tabanı.	İptal'e basın ve ısıtma elemanının soğumasını bekleyin; çoklu pişiricinin tabanında yabancı cisim olmadığından emin olun; iç kabı çoklu pişirici tabanına yerleştirin veya yeniden konumlandırın ve komutları yeniden girin.
		Sıcaklık çok yüksek.	İç tencerenin dibinde kavurma olup olmadığını kontrol edin. İç tencereye büyüklüğüne göre ince, su bazlı sıvı ekleyin. 3 L: 250 mL 5,7 L: 375 mL 8 L: 500 mL
	C 7 ve ya N oP r	Isı elemanı arızalandı.	Müşteri hizmetleriyle görüşün.
		Yeterli sıvı yok.	İç tencereye büyüklüğüne göre ince, su bazlı sıvı ekleyin. 3 L: 250 mL 5,7 L: 375 mL 8 L: 500 mL

		Buhar bırakma kolu Havalandırma konumundadır.	Buhar bırakma kolunu Sızdırmazlık konumuna çevirin.
	Ka pa k	Kapak doğru konumda değil Seçilen program için konum.	Kapağı açın ve kapatın. Sauté'yi kullanırken kapak kullanmayın.
Hata kodu görünüyor ekranda ve çoklu pişirici bip sesi çıkarıyor devamlı olarak.	Yiye cek yak mak	İç tencerenin tabanında yüksek sıcaklık tespit edildi; Çoklu pişirici aşırı ısınmayı önlemek için sıcaklığı otomatik olarak azaltır.	İç tencerenin tabanındaki nişasta birikintileri ısı dağılımını engellemiş olabilir. Çoklu pişiriciyi kapatın, tarife göre basıncı boşaltın ve iç tencerenin tabanını kontrol edin.
	PrS E	Basıncsızlık sırasında basıncı birikmiş pişirme programı.	Buhar bırakma kolunu Havalandırma konumuna çevirin.

Diğer tüm servis işlemleri yetkili bir temsilci tarafından gerçekleştirilmelidir.

Instantpot.co.uk | 41

Duo-UK-TUR-Full_Manual-2021-03-03.indd 413/3/21 15:33

Garanti

Garanti Kaydı

Cihazınızı kaydettirmek için lütfen <https://www.instantpot.co.uk/support/register-your-product/> adresini ziyaret edin. Adınızı, e-posta adresinizi, mağaza adınızı, satın alma tarihinizi, model numaranızı ve seri numaranızı (her ikisi de cihazda bulunur) vermeniz istenecektir. Bu kayıt, sizi ürün gelişmeleri ve tarifler konusunda güncel tutmamıza ve beklenmedik bir ürün güvenliği bildirimi durumunda sizinle iletişime geçmemize olanak sağlayacaktır. Kayıt olarak, cihazla birlikte verilen kullanım talimatlarını ve uyarıları okuyup anladığınızı kabul etmiş olursunuz.

Garanti hizmeti

- Adınız, e-posta adresiniz veya telefon numaranız.
- Sipariş numarası, model ve seri numarasını içeren orijinal satın alma makbuzunun bir kopyası.
- Mümkünse fotoğraf veya video da dahil olmak üzere ürün kusurunun açıklaması.

Garanti Kaydı

Anında Pot / Earlyview Ltd
Ünite 5 Hersham Çiftliği İş Parkı
Kitsmead Yolu
Chertsey, Surrey KT16 ODN, Birleşik Krallık

E-posta: support@InstantPot.co.uk

Telefon: 03331 230051

Bu garanti, [1 Kasım 2019] tarihinden itibaren satılan tüm ürünler için en son 1 Eylül 2019 tarihinde güncellenmiştir. Ürününüz eski garanti sürümümüzle birlikte gelirse garantiniz uygulanmaya devam edecektir.

Geri dönüşüm

Bu cihaz, elektrikli ve elektronik ekipmanların (WEEE) imhasına ilişkin 2012/19/EU sayılı WEEE Direktifine uygundur. Bu cihaz, Avrupa elektromanyetik uyumluluk direktifi (EMC) 2014/30/EU ve revizyonlarının yanı sıra Alçak Gerilim Direktifi (LVD) 2014/35/EU ve revizyonlarına uygundur.

Bu işaret, bu ürünün AB genelinde diğer evsel atıklarla birlikte atılmaması gerektiğini belirtir. Atıkların kontrolsüz imhası nedeniyle çevreye veya insan sağlığına gelebilecek olası zararları önlemek için, malzeme kaynaklarının sürdürülebilir yeniden kullanımını teşvik etmek amacıyla atıklarınızı sorumlu bir şekilde geri dönüştürün. Kullanılmış cihazınızı iade etmek için lütfen iade ve toplama sistemlerini kullanın veya daha fazla geri dönüşüm ve WEEE bilgisi için Müşteri Hizmetleri ile iletişime geçin.

42 | support@instantpot.co.uk | +44 (0) 3331 230051

Duo-UK-TUR-Full_Manual-2021-03-03.indd 423/3/21 15:33

Garanti

Sınırlı garanti

Instant Brands, Inc. ve Instant Brands Inc.'in (toplu olarak "Şirket") yetkili distribütörü olan Earlyview Ltd., bu cihazın normal ev kullanımı koşullarında bir (1) süreyle işçilik ve malzeme açısından kusursuz olacağını garanti eder. Orijinal satın alma tarihinden itibaren 1) yıl. Bu Sınırlı Garanti yalnızca cihazın ilk alıcısını ve İngiltere'deki kullanımını kapsar. Bu garanti cihazın Birleşik Krallık dışında kullanımını kapsamaz.

Bu Sınırlı Garanti kapsamında hizmet alabilmeniz için orijinal satın alma tarihinin kanıtı ve istenirse cihazınızın iade edilmesi gerekmektedir. Bu cihazın, cihazla birlikte verilen yazılı talimatlara (ayrıca şu adreste de mevcuttur) uygun olarak çalıştırılması ve bakımının yapılması şartıyla:

Instantpot.co.uk), Şirket tamamen kendi takdirine bağlı olarak aşağıdakilerden birini yapacaktır: (i) malzeme ve işçilikteki kusurları onarmak; veya (ii) cihazı değiştirin. Cihazın değiştirilmesi durumunda, değiştirilen cihazın Sınırlı Garantisi, tüketicinin ilk satın alma tarihinden itibaren 12 ay sonra sona erecektir.

Garanti hizmeti kapsamındaki nakliye masraflarından Şirket sorumlu değildir.

Sınırlamalar ve İstisnalar

Cihazınızda yapılacak herhangi bir değişiklik veya değişiklik girişimi, cihazın güvenli çalışmasını engelleyebilir ve ciddi yaralanma ve hasara yol açabilir. Cihazınızda veya herhangi bir parçasında yapılacak herhangi bir değişiklik veya değişiklik girişimi, şirket tarafından açıkça izin verilmediği sürece, garantiyi geçersiz kılacaktır.

Bu garanti (1) normal aşınma ve yıpranmayı; (2) cihazın ihmalkar, mantıksız veya yanlış kullanımından, hatalı montaj veya sökme işleminden, alıştırma talimatlarına aykırı kullanımdan, makul ve gerekli bakımın sağlanmamasından, Doğal Afetlerden (yangın, sel, kasırğa ve kasırğa gibi) kaynaklanan hasarlar, şirket tarafından açıkça belirtilmediği ve yetki verilmediği sürece herhangi biri tarafından tamir edilmesi veya değiştirilmesi; ve (3) cihazınızın normal ev kullanımı dışında ve yayınlanan kullanıcı veya operatör talimatlarına aykırı bir şekilde kullanıldığı onarımlar.

Yürürlükteki yasaların izin verdiği ölçüde, kusurlu olduğu iddia edilen herhangi bir cihaz veya parçaya ilişkin (varsa) şirketin sorumluluğu, cihazın veya parçasının onarılması veya değiştirilmesiyle sınırlı olacak ve benzer bir yedek cihazın satın alma fiyatını aşmayacaktır. . Burada açıkça belirtilmedikçe ve yasaların izin verdiği ölçüde, (1) şirket, bu garanti kapsamındaki cihaz veya parçalarla ilgili olarak açık veya zimni, kullanım, ticari gelenek veya başka hiçbir garanti, koşul veya beyanda bulunmaz ve (2) şirket, cihazın kullanımı veya performansından kaynaklanan veya bunlarla bağlantılı olarak ortaya çıkan dolaylı, arızı veya sonuç olarak ortaya çıkan zararlardan veya herhangi bir ekonomik kayıp, mal kaybı, gelir veya kar kaybından kaynaklanan zararlardan sorumlu veya yükümlü olmayacaktır, keyif veya kullanım kaybı, sökme, kurma masrafları veya her türlü nitelik veya türden diğer sonuçsal zararlar.

Bu sınırlı garanti kapsamında mevcut olabilecek hak veya çözüm yollarına ek olarak, geçerli yasalar kapsamında haklara ve çözüm yollarına sahip olabilirsiniz.

Instantpot.co.uk | 43

Duo-UK-TUR-Full_Manual-2021-03-03.indd 43/3/21 15:33

Instant Brands Inc.
11—300 Earl Grey Dr., Sit 383
Ottawa, Ontario K2T 1C1, Kanada

Tarafından dağıtıldı
Earlyview Ltd (Instant Brands Resmi Distribütörü)
nite 5 Hersham iftliği iş Parkı
Kitsmead Yolu
Chertsey, Surrey KT16 0DN, Birleşik Krallık

Ürününüzü bugün kaydedin
<https://www.instantpot.co.uk/support/register-your-product/>

Bize Ulaşın

+44 (0) 3331 230051
support@instantpot.co.uk
Instantpot.co.uk
Instantpot.co.uk/instant-pot-shop

Resmi Instant Pot Topluluğuna Katılın
www.facebook.com/groups/InstantPotUKCommunity

Ücretsiz Uygulamayı İndirin

@instantpotUK
@InstantPotUK
@instantpotuk

Çin yapımı

Telif Hakkı© 2021 Anında Markalar™ Inc.
801-0104-91

ÇOKLU PİŞİRİCİ

Duo-UK-TUR-Full_Manual-2021-03-03.indd 443/3/21 15:33



Kullanım kılavuzu

Önemli güvenlik TALİMATLARI

Ürün, parçalar
ve aksesuarlar

İlk kullanım

Düdüklü Pişirme 101 Basınç Tahliye Kontrol Paneli

Basınç düzenleme özellikleri

Yemek pişirmek

Bakım, temizlik ve depolama

Sorun giderme

Garanti

Bize Ulaşın



Duo-EU-FRE-Full_Manual-2021-03-05.indd 121.03.2011:08

ÖNEMLİ GÜVENLİK TALİMATLARI

(Evet, zorunludur!)

Instant Brands'ta™, güvenlik her zaman ilk önceliğimizdir endişeler. Anında Pot® ikili™ Güvenliğiniz düşünülerek tasarlandı çünkü bu bizim şaka yapmadığımız bir konu. Instant Pot güvenlik özelliklerinin uzun listesine şu adresten göz atın: [Instantpot.co.uk](https://www.instantpot.co.uk)ne demek istediğimizi öğrenmek için. Her zaman olduğu gibi, herhangi bir elektrikli cihazı kullanırken dikkatli olun ve bazı temel önlemleri alın.

01 BAŞLANGIÇ KILAVUZUNU VE TÜM ŞARTLARI OKUYUN

TALİMATLAR, GÜVENLİK TALİMATLARI VE

CİHAZI KULLANMADAN ÖNCE UYARILAR. HAYIR

BU GÜVENLİK

TALİMATLARINA VE BUNLARA UYGUNLUK

TALİMATLAR YARALANMA VE/VEYA MAL HASARI RİSKİ.

02 Başka herhangi bir çoklu pişiricinin kapağının kullanılması kişisel yaralanmaya ve/veya maddi hasara yol açabilir. Ayrı olarak satılan Instant Pot temperli cam kapağı, basınçsız pişirme için kullanılabilir.

03 Çalışırken çocukların çoklu pişiriciye yaklaşmasına izin vermeyin. Çocukların bu cihazla oynamasına izin vermeyin. Instant Pot Duo kapağını yalnızca Instant Pot Duo çoklu pişirici tencereyle birlikte kullanın.

04 Çoklu pişiriciyi sıcak bir fırına veya herhangi bir pişirme yüzeyine yerleştirmeyin.

05 Çoklu pişiriciyi basınç altındayken hareket ettirmeyin.

06 Çoklu pişiriciyi tasarlandığı amaç dışında herhangi bir amaçla kullanmayın.

07 Bu cihaz basınç altında yemek pişirir. Çoklu pişiricinin uygunsuz kullanımı yanıklara neden olabilir. Pişirmeye başlamadan önce cihazın sıkıca kapatıldığından emin olun. Lütfen “Başlangıç Kılavuzu”na bakın.

08 Çoklu pişiriciyi asla açmaya zorlamayın. Açmadan önce daima iç basıncın tamamen boşaldığını kontrol edin. Lütfen “Başlangıç Kılavuzu”na bakın.

09 Çoklu pişiricinizi asla su eklemeden kullanmayın; ciddi şekilde zarar verme riskiyle karşı karşıya kalırsınız.

Bu kılavuzu dikkatle okuyun ve ileride başvurmak üzere saklayın. Güvenlik talimatlarına uyulmaması ciddi yaralanmalara veya maddi hasara yol açabilir.

ÖNEMLİ GÜVENLİK TALİMATLARI

- 10Çoklu pişiriciyi kapasitesinin 2/3'ünden fazla doldurmayın. Pirinç veya kurutulmuş sebzeler gibi pişirildiğinde hacmi genişleyen yiyecekleri pişirirken, çoklu pişiriciyi kapasitesinin yarısından fazlasını doldurmayın.
- 11Yumuşak yiyecekler pişirirken, sıçramayı önlemek için kapağı açarken dikkatli olun.
- 12“Başlangıç Kılavuzu”na bakarak uygun ısı kaynağını/kaynaklarını kullanın.
- 13Basınç altında şişmiş olabilecek deriyle kaplı etleri (örneğin dana dili) pişirdikten sonra, deri şişmiş görüldüğü sürece ete batırmayın, kendinizi yakma riskiyle karşı karşıya kalırsınız.
- 14Hazır Tencere kasesinde bulunan ısıtma elemanının yüzeyi kullanımdan sonra sıcak kalacaktır. Ona dokunma.
- 15 Her kullanımdan önce vanaların tıkalı olup olmadığını kontrol edin. Lütfen “Başlangıç Kılavuzu”na bakın.
- 16Yiyecekleri kızartmak için çoklu pişiriciyi asla basınçlı pişirme modunda kullanmayın.
- 17Güvenlik cihazlarına, bakım ve kullanım talimatlarına uygun olarak temizlemek dışında asla dokunmayın.
- 18Yalnızca modelinizle uyumlu Instant Pot parçalarını ve aksesuarlarını kullanın. Özellikle aynı üreticiye ait uyumlu bir tank ve kapak kullanın.
- 19Hiçbir zaman kablosu veya fişi hasarlı olan veya cihazda herhangi bir arıza veya hasar meydana geldikten sonra cihazı kullanmayın. Güç kablosu hasarlıysa lütfen Müşteri Hizmetleriyle iletişime geçin.
- 20Yalnızca evde kullanım için tasarlanmıştır. Açık havada veya ticari amaçlarla kullanmayın.
- 21Elma püresi, kızılçik, inci arpa, yulaf ezmesi/yulaf lapası ve diğer tahıllar, bezelye, erişte, makarna, ravent ve spagetti gibi belirli yiyeceklerin köpürebileceğini, köpürebileceğini ve buhar tahliyesini engelleyebilecek tortular bırakabileceğini unutmayın. Instant Pot çoklu pişirici tariflerinde belirtilmediği sürece bu yiyecekleri basınçlı pişirmeden kaçının.

Bu kılavuzu dikkatle okuyun ve ileride başvurmak üzere saklayın. Güvenlik talimatlarına uyulmaması ciddi yaralanmalara veya maddi hasara yol açabilir.

ÖNEMLİ GÜVENLİK TALİMATLARI

22Bu cihaz, çocuklar, fiziksel, duyuşsal veya zihinsel yetenekleri cihazın güvenli kullanımını zorlaştıran kişiler veya cihazı kullanmak için gerekli deneyime sahip olmayan kişiler tarafından kullanılmak üzere tasarlanmamıştır. Bu cihazı bu kategorilerdeki kişilerin yakınında kullanırken yakın gözetim gereklidir.

Yiyecek dökülmeleri ciddi yanıklara neden olabilir. Dolaşma ve takılma riskini azaltmak ve çocukların onu yakalamasını önlemek için kısa bir güç kablosu bağlanmıştır.

- Cihazı ve kablosunu çocukların erişemeyeceği bir yerde saklayın.
- Kablonun asla masa veya tezgah kenarından sarkmasına izin vermeyin.
- Asla çalışma yüzeyinin altındaki bir prize takmayın ve asla uzatma kablosu kullanmayın.

23Instant Pot'unuzun fişini çekin ve temizlemeden önce soğumasını bekleyin. Tüm yüzeyler tamamen kuruyana kadar kullanmayınız.**24**Cihazın harici bir zamanlayıcı veya uzaktan kumanda sistemi tarafından çalıştırılması amaçlanmamıştır.

25Çoklu pişirici kasesini suya batırmayın. Elektrik çarpması riskini önlemek için kabloyu, fişi veya cihazın haznesini asla herhangi bir sıvıya batırmayın.

26Contanın yuvasının içindeki çentiğe tam olarak oturduğundan emin olun. Konektörün üzerine herhangi bir sıvı dökülmesinden kaçının.

BU TALİMATLARI KAYDEDİN.

Güç kablosuna özel talimatlar

CE güvenlik gereksinimlerine uygun olarak, dolaşma ve takılma riskini azaltmak ve çocukların kabloyu kapmasını önlemek için kısa bir güç kablosu bağlanmıştır.

Bu cihaz topraklı bir elektrik priziyle donatılmıştır. Elektrik çarpması riskini azaltmak için kabloyu kolayca erişilebilen, topraklanmış bir elektrik prize takın.

Bu kılavuzu dikkatle okuyun ve ileride başvurmak üzere saklayın. Güvenlik talimatlarına uyulmaması ciddi yaralanmalara veya maddi hasara yol açabilir.

4 | support@instantpot.co.uk | +44 (0) 3331 230051

Duo-EU-FRE-Full_Manual-2021-03-05.indd 421.03.2011:08

ÖNEMLİ GÜVENLİK TALİMATLARI

Ürünün teknik özellikleri

Aşağıdaki tablolar Duo ailesindeki tüm 7'si 1 arada modelleri temsil etmemektedir.*
Mevcut boyutların, renklerin ve tasarımların tam listesi için [Instantpot.co.uk/duo](https://www.instantpot.co.uk/duo) adresini ziyaret edin.

Duo mini v3	700 W	220-240V~50/60Hz	3 litre	3,9 kg
İkili 60 v4	1.000 W	220-240V~50/60Hz	5,7 litre	5,44 kg
İkili 80 v3	1.200W	220-240V~50/60Hz	8 litre	7,16 kg
	Duo mini v3	İkili 60 v4	İkili 80 v3	
	cm : 29 U x 25,5 l x 28,5 Y	cm : 33,5 U x 31 u x 31,7 Y	cm : 37,6 U x 33,8 u x 36,1 Y	

*Bazı tasarımlar ve boyutlar her ülkede mevcut değildir.

Model adınızı ve seri numaranızı nerede bulabilirsiniz? Modelinizin adı: Bu bilgiyi çoklu pişirici haznesinin arkasında, güç kablosunun yanında bulunan bilgi etiketinde bulabilirsiniz.

Seri numarası: Çoklu pişirici kasesini ters çevirin, bu bilgi kasesinin altına yapıştırılmış etikette bulunabilir.

UYARI

Yaralanma riskini önlemek için, bu cihazı kullanmaya çalışmadan önce kullanım kılavuzunu dikkatlice okuyun.

UYARI

Elektrik arpması riski. Yalnızca topraklanmış elektrik priziyle kullanın. •

Toprak terminalini ÇIKARMAYIN.

• Bir adaptörle KULLANMAYIN.

• Uzatma kablosuyla KULLANMAYIN.

Bu talimatlara uyulmaması elektrik çarpmasına ve/veya ciddi yaralanmaya neden olabilir.

UYARI

ÖNEMLİ GÜVENLİK TALİMATLARINDAN HERHANGİ BİRİNE VE/VEYA GÜVENLİ ÇALIŞTIRMA TALİMATLARINA UYULMAMASI, CİHAZINIZIN YANLIŞ KULLANILMASI ANLAMINA GELİR VE BU, GARANTİNİZİN GEÇERSİZ OLMASINA VE CİDDİ YARALANMALARA NEDEN OLABİLİR.

Bu kılavuzu dikkatle okuyun ve ileride başvurmak üzere saklayın. Güvenlik talimatlarına uyulmaması ciddi yaralanmalara veya maddi hasara yol açabilir.

Instantpot.co.uk | 5

Duo-EU-FRE-Full_Manual-2021-03-05.indd 521.03.2011:08

Özet

ÖNEMLİ GÜVENLİK TALİMATLARI	2
Güç kablosuna özel talimatlar.....	4
Ürünün teknik özellikleri.....	5
Adı nerede bulabilirim? ve modelinizin seri numarası.....	5
Ürün, parçalar ve aksesuarlar	
..... 8 İlk kullanım.....	
..... 10 İlk	
kurulum (Korkmayın, ölmez!).....	10
Bir şey mi eksik, yoksa hasarlı mı?	10
İlk test işletimi (su testi).....	11
Basınçlı pişirme	
101.....	12
Sihirli perdenin arkası.....	

.....	12 Basınç tahliyesi.....	..
.....	13 Tahliye yöntemleri	..
.....	13 Kontrol paneli.....	..
.....	15 Ayarlar	..
.....	16 Durum mesajları.....	..
.....	18 Basınç Düzenleme Özellikleri (Kendi sihirli değneğinizi!) 19 Basıncılı Pişirme Kapağı.....	19 Buhar çıkarma kolu....
.....	20 Conta.....	..
.....	20 Şamandıra valfi.....	..
.....	21 Kilitlenme önleyici cihaz	..
.....	21 Basıncılı pişirme.....	22
.....	Sihir başlasın!.....	23
.....	Ayrıntılar akıllı programların.....	24
.....	Basıncılı Pişirme İpuçları	26
.....	Basıncılı pişirme tahıllar.....	28

Özet

Diğer	pişirme	yöntemleri.....	...
.....	29	Yavaş pişirme.....	...
.....			30
Tavada	kızartma.....		
.....			31
İç tencerenin sıyrının alınması (yiyeceklerin sotelendikten sonra basınç altında pişirilmesi).....			

...	32
Yoğurt.....	33
.....33 Yoğurt kaplarının kullanımı.....	34
.....34 Bakım, temizlik ve depolama.....	35
35 Parçaların Çıkarılması ve Takılması.....	36
Silikon conta.....	36
Steam sürümü halletmek.....	37
Kilitlenme önleyici cihaz	37
.....37 Şamandıra valfi silikon kapağı	38
Yoğuşma toplayıcı.....	38
.....38 Sorun giderme.....	39
.....39 Garanti	42

Ürün, parçalar ve aksesuarlar

Bu bölüm Duo Mini, 5,7 ve 8 litrelik modeller için geçerlidir. Farklı parçaların nasıl monte edileceğini öğrenmek için Bakım, Temizlik ve Saklama – Parçaların Sökülmesi

ve Takılması bölümüne bakın.

Kapağın üst kısmı

C_{ben} San_{Bu}

Buhar serbest bırakma kolu

Şamandıra valfi

Halletmek

Ö_{Açık} Kapak çıkıntıları

Kapak konumu işareti

Kapağın arkası

Kilit pimi

Silikon kapak
(şamandıra valfinin alt kısmı)

Blokaj önleme cihazı

Buhar egzoz kanalı
(kilitlenme önleyici cihazın altında)

Conta muhafazası

Fok

Kapağı çok pişirici kaseye dikey olarak yerleştirin
çalışma yüzeyinizi düzenlemek için! Sol pimi takın
veya kapağın sağındaki ilgili yuvaya takın.
Yerden tasarruf etmek için çoklu pişirici kasesinin kolları.

*Bu belgedeki resimler yalnızca açıklama amaçlıdır ve cihazınızdan farklı olabilir. Lütfen her zaman
cihazınıza bakın.*

8 | support@instantpot.co.uk | +44 (0) 3331 230051

Duo-EU-FRE-Full_Manual-2021-03-05.indd 821.03.2011:08

Ürün, parçalar ve

aksesuarlarDahili konteyner

Yoğuşma kenarı

Yoğuşma toplayıcı (arka)

Isıtma elemanı

(iç mekan)

Kase kolları

Kontrol Paneli

Tankın alınması

Çoklu pişirici tankı

Çıkarılabilir güç kablosu Paslanmaz çelik dış yüzey

Dolum hatları

Dahili paslanmaz çelik hazne

Tankı

Bu belgedeki resimler yalnızca açıklama amaçlıdır ve cihazınızdan farklı olabilir. Lütfen her zaman cihazınıza bakın.

Instantpot.co.uk | 9

Duo-EU-FRE-Full_Manual-2021-03-05.indd 921.03.2011:08

İlk kullanım

İlk kurulum (korkmayın, ölmez!)

Ama evet, göreceksiniz, oraya ulaşacaksınız!

"Herkes sürekli olarak şunu tavsiye ediyorum: Yemek yapmayı öğrenin, yeni tarifler deneyin, hatalarınızdan ders alın, korkmayın,

*ama her şeyden önce eğlenin! »
(Julia Çocuk)*

01 Duo'nuzu kutusundan çıkarın!

02 Çoklu pişiricinin içinde ve çevresinde bulunan tüm ambalaj ve aksesuarları çıkarın.
İç kabın altına bakmayı unutmayın!

03 Küvetin iç kabını bulaşık makinesine yerleştirin veya sıcak su ve bulaşık deterjanı ile yıkayın. Dış kısmını yumuşak bir bezle dikkatlice silmeden önce iç kabı ılık, temiz suyla durulayın.

04 Çoklu pişirici kasesinin ambalaj parçacıkları içermediğinden emin olmak için ısıtma elemanını yumuşak, kuru bir bezle silin.

Kapaktaki güvenlik etiketlerini ya da çoklu pişirici haznesinin arkasında bulunan bilgi etiketini çıkarmayın.

05 Duo'yu ocağa koymak cazip gelebilir –Ama kesinlikle yapmayın! Çoklu pişirici kasesini sabit ve düz bir yüzeye yerleştirin, uzakyanıcı maddelerden ve herhangi bir harici ısı kaynağından uzakta.

Eksik veya hasarlı bir şey mi var?

support@instantpot.co.uk adresine e-posta göndererek veya +44 (0) 3331 230051 numaralı telefondan telefon ederek Müşteri Desteği ile iletişime geçin; size yardımcı olmaktan memnuniyet duyarız!

Daha fazlasını mı öğrenmek istiyorsunuz?

- Hazır Pot'unuzun bileşenleri hakkında bilgi edinmek için Ürün, Parçalar ve Aksesuarlar sayfasını ziyaret edin, ardından daha ayrıntılı bir bakış için Basınç Kontrol Özelliklerini okuyun.
- İlk deneme çalışmasını (su testi) yaparken, tüm pişirme sırlarımızı öğrenmek için Basınçlı Pişirme 101'i okuyun!

UYARI		
Okumak Talimatlar önemli güvenlik Cihazı kullanmadan önce. Önemli güvenlik talimatlarına uyulmaması maddi hasara ve/veya yaralanmaya neden olabilir.	Yerleştirme cihaz üzerinde bir Ocak veya başka bir cihaz. Kaynakları harici ısı zarar verecek cihaz.	Üzerine hiçbir şey koymayın cihaz ve yapmayın Cihazın kapağında bulunan buhar tahliye kolunu ve blokaj önleme cihazını kapatmayın veya engellemeyin.

İlk kullanım

İlk test işletimi (Su testi)

Su testi mi **ZORUNLU**? Hayır, ancak Duo'nuzun tüm ayrıntılarını bilmek sizi daha büyük tarif başarısına hazırlar! Bu küçük mucizenin nasıl çalıştığını öğrenmek için birkaç dakikanızı ayırın!

Adım 1: Duo'yu Basınçlı Pişirmeye Hazırlama

01İç kabı çoklu pişirici tencereden çıkarın ve içine 3 bardak (750 ml) su dökün ve tekrar çoklu pişirici tencereye koyun.

02Güç kablosunu çoklu pişirici tankının arkasındaki sokete takın. Tam olarak yerine oturup oturmadığını kontrol edin. Kabloyu 220-240V güç kaynağına takın.

KAPALI mesajı görüntülenir.

03Kapağı Basınç Kontrol Özellikleri – Basınçlı Pişirme Kapağı bölümünde anlatıldığı gibi takıp kapatın.

04Buhar bırakma kolunu Sızdırmazlık konumuna çevirin.

Adım 2: “Yemek Pişirme” (...iyi büyüklükte sıcak su olan var mı?)

01Düdüklü Pişirme'yi seçin.

02Pişirme süresini 5 dakikaya (00:05) ayarlamak için – / + tuşlarını kullanın. Akıllı program, pişirme başladığında ayarları kaydeder. Bu nedenle, bir sonraki basınçlı pişirmeyi kullandığınızda varsayılan ayar 5 dakika olacaktır.

03İşlevi kapatmak için Sıcak Tut'a dokunun otomatik sıcak tutma.

0410 saniye sonra çoklu pişirici bip sesi çıkaracak ve Açık görünecektir. Bu arada, sayfadaki Düdüklü Pişirme 101'e bakın. Tüm yemek pişirme sırlarımızı keşfetmek için takip edin.

05Akıllı program bittiğinde ekranda End yazısı görüntülenecektir.

3. Adım: Basıncı serbest bırakın

01Basınç Tahliyesi – Tahliye Yöntemleri bölümündeki hızlı tahliye talimatlarını izleyin.

02Şamandıra valfinin düşmesini bekleyin, ardından Basınç Kontrol Özellikleri - Basınçlı Pişirme Kapağı bölümünde anlatıldığı gibi kapağı dikkatlice açın.

03Ellerinizi yeterince koruyun, ardından iç kabı çoklu pişirici tankından çıkarın, suyu boşaltın ve iç kabı dikkatlice kurulayın.

Bu kadar ! Yapabilirsiniz şimdi pişir :-)

DİKKAT

Buhar tahliye kolunun üst kısmından bir buhar jeti çıkar. Vücudun korunmasız herhangi bir kısmını buhar çıkış kolunun üzerine koymayın.

TEHLİKE

Şamandıra valfi kaldırılmış durumdayken kapağı çıkarmaya ÇALIŞMAYIN ve ASLA kapağı açmaya zorlamayın.. İçerik aşırı baskı altındadır. Kapağı çıkarmadan önce şamandıra valfinin inmesini bekleyin. Bu talimatlara uyulmaması ciddi yaralanmalara ve/veya maddi hasara yol açabilir.

DİKKAT

İç kap pişirme sonrasında sıcak kalır. Sıcakken iç kabı tutarken daima yeterli ısı koruması kullanın.

Instantpot.co.uk | 11

Duo-EU-FRE-Full_Manual-2021-03-05.indd 1121.03.2011:08

Basınçlı Pişirme 101

Basınçlı pişirme, suyun kaynama sıcaklığını 100°C'nin üzerine çıkarmak için buhar basıncını kullanır. Bu yüksek sıcaklıklar, yiyecekleri normalden çok daha hızlı pişirmenizi sağlar.

Sihirli perdenin arkasında

Basınçlı pişirme sırasında Instant Pot üç aşamadan geçer.

Ön ısıtma.

AÇIK görüntülenir.	Çoklu pişirici ön ısıtma modundayken, buhar oluşturmak için sıvıyı buharlaştırır. Ne zaman bir miktar yeterli buhar biriktiğinde, valf şamandıra asansörleri ve kapağı kilitler yerinde.	Çoklu pişiricinin basınca ulaşması için geçen süre, yiyeceğin sıcaklığı ve hacmi gibi çeşitli faktörlere bağlıdır. biraz nakit. Dondurulmuş gıdaların ön ısıtması en uzun zaman alır. Daha hızlı pişirmek için yemeğinizin buzunu pişirmeden önce çözün. Bunu izlemeye gerek yok adım - Instant Pot'un büyüüne güvenin!
--------------------	---	---

Yemek pişirmek

Şamandıra valfi buharla yükselir ve alçalır, ardından yükselir ve kapakla aynı hizada kalır. Ekranın yerini geri sayım alır.	Bir kez seviye Gerekli basınca ulaşıldığında pişirme işlemi başlar. Anlık Pot korur otomatik olarak yüksek seviyede basınç (Haut) veya Düşük (Bas).	Basınç ne kadar artarsa o kadar artar pişirme sıcaklığı artar. Program ayarları (örn. pişirme süresi, basınç seviyesi vb.) pişirme sırasında herhangi bir zamanda değiştirilebilir.
--	--	--

Basınç tahliyesi

Eğer fonksiyon Otomatik Sıcak Tutma sonrasında etkinleştirilir pişirme işleminde zamanlayıcı 00:00'dan itibaren saymaya başlar. Eğer değilse, çoklu pişirici bekleme moduna döner ve ekranda End görüntülenir. Şamandıra valfi her zaman kaldırılır.	Her ne kadar yiyecekler pişirildiğinde, çoklu pişirici hala basınç altındadır ve sıcaktır, bu nedenle şamandıra valfi her zaman büyüdü. Basıncın serbest bırakılması çoklu pişiricinin iç sıcaklığını düşürür ve şamandıra valfi indiğinde kapağı güvenli bir şekilde çıkarmanıza olanak tanır.	Güvenli havalandırma yöntemleri ve bunların kullanımı hakkında daha fazla bilgi için Basınç Tahliye bölümüne bakın. Yemeğinize en uygun havalandırma yöntemini seçmek için tarif talimatlarınızı izleyin. Instant Pot daha fazla soğuyacak eğer hızlı bir şekilde yemek sıcak tutma fonksiyonu devre dışı bırakılır.
--	---	---

12 | support@instantpot.co.uk | +44 (0) 3331 230051

Duo-EU-FRE-Full_Manual-2021-03-05.indd 1221.03.2011:08

Basınç tahliyesi

Basıncı pişirme sonrasında kapağı açmadan önce basıncı tahliye etmeniz gerekir. Bir havalandırma yöntemi seçmek için tarifiğinizin talimatlarını izleyin ve şamandıra valfi alçalana kadar asla kapağı açmayın.

Tahliye yöntemleri

- Doğal tahliye (EN veya ENP)
- Hızlı tahliye (ER veya ERP)

Baskı altında Baskı olmadan

- Zamanlı doğal tahliye

UYARI	
Buhar bırakma kolundan çıkan buhar sıcaktır. OLUMSUZ Basıncı serbest bırakırken vücudunuzun korumasız bir kısmını (yüz, eller) buhar tahliye kolunun üzerine yerleştirin.	OLUMSUZ ko lu kapat buhar tahliyesi.
TEHLİKE	

Şamandıra valfi kaldırılmış durumdayken kapağı çıkarmaya ÇALIŞMAYIN ve ASLA kapağı açmaya zorlamayın.. İçerik aşırı baskı altındadır. Kapağı çıkarmadan önce şamandıra valfinin inmesini bekleyin. Bu talimatlara uyulmaması ciddi yaralanmalara ve/veya maddi hasara yol açabilir.

Doğal tahliye (EN veya ENP)

Pişirme yavaş yavaş durur. Çoklu pişiricinin içindeki sıcaklık düştüğünde, Instant Pot doğal olarak ve yavaş yavaş basıncı azaltır.

Pişirme işlemi tamamlandıktan sonra, basınç tamamen boşalana kadar buhar tahliye kolunu Sızdırmazlık konumunda bırakın.	Akıllı program bittiğinde yemeğiniz pişmeye devam edecektir. "Dinlenme süresi" veya "dinlenme" olarak adlandırılan bu adım, büyük et parçaları için idealdir. Basıncı azaltma süresi, gıda ve sıvının türüne, hacmine ve sıcaklığına bağlı olarak değişecektir. Bazı yemeklerde bu süre 40 dakikayı bulabilir. Öyleyse önceden plan yapın, ancak kesinlikle beklemeye değer olduğunu bilin! Tüm basınç tahliye edildikten sonra şamandıra valfi kapağa doğru alçalır.
Pozisyon Sızdırmazlığı	

Instantpot.co.uk | 13

Duo-EU-FRE-Full_Manual-2021-03-05.indd 1321.03.2011:08

Basınç çıkışı

UYARI

Yüksek nişasta içeriğine sahip yiyecekleri (örneğin çorbalar, güveçler, kırmızı biber, makarnalar, yulaf ezmesi ve congee) veya pişirirken hacmi aşırı ısınan yiyecekleri (örneğin fasulye ve tahıllar) pişirdikten sonra çoklu pişiricinin basıncını azaltmak için doğal havalandırmayı kullanın.

Hızlı tahliye (ER veya ERP)

Bu yöntem pişirmeyi hızla durdurur ve aşırı pişmeyi önler. Hassas sebzeleri ve deniz ürünlerini hızlı bir şekilde pişirmek için mükemmeldir.

--	--

Kolu çevir tahliyesi buhar konumunda Havalandırma dikkatli ama canlı bir jestle ve emin ol ve bekle tüm baskı bu içinde Pozisyon Havalandırması çoklu Pişirici (Tahliye) tahliye edilir.	Bir buhar jeti kaçır üst kısımdan tahliye kolu buhar. Hepsi bu normal bir gerçek! Bir kez tüm baskı tahliye edildi, şamandıra valfi kapağın içine doğru iner.
--	---

Zamanlanmış doğal tahliye

Dinlenme süresi belirli bir süredir ve kalan baskıyı kaldırdığınızda hızla sona erer. Bu yöntem pirinç ve tahılların pişirilmesini bitirmek için mükemmeldir.

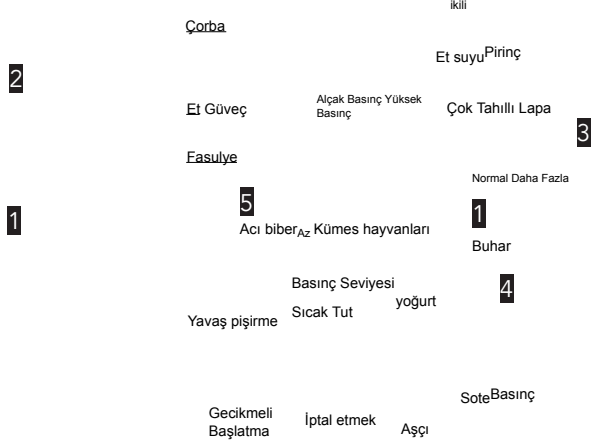
Buhar bırakma kolunu bir süre Sızdırmazlık konumunda bırakın (tarifinize bağlı olarak), ardından Havalandırma konumuna getirin ve çoklu pişiricinin içindeki tüm basınç boşalana kadar bekleyin.	Buhar tahliye kolunun üst kısmından bir buhar jeti çıkar. Çoklu pişiricinin içindeki sıcaklık düştükçe, buhar çıkışı normal hızlı çıkış kadar güçlü olmayabilir. Tüm basınç tahliye edildikten sonra şamandıra valfi kapağa doğru alçalır.
---	---

Tahliye sırasında önemli miktarda sıçrama meydana gelirse, buhar tahliye kolunu Sızdırmazlık konumuna getirin. Basıncı tekrar hafifletmeye çalışmadan önce birkaç dakika bekleyin. Sıçrama devam ederse, kalan basıncı azaltmak için doğal tahliye yöntemini uygulayın.

Bu belgedeki resimler yalnızca açıklama amaçlıdır ve cihazınızdan farklı olabilir. Lütfen her zaman cihazınıza bakın.

DİKKAT
Buhar bırakma kolundan çıkan buhar sıcaktır.OLUMSUZBasıncı serbest bırakırken vücudunuzun korumasız bir kısmını (yüz, eller) buhar tahliye kolunun üzerine yerleştirin.
UYARI
Yüksek yağ, sıvı yağ veya nişasta içeriğine sahip yiyecekleri (örneğin güveç, kırmızı biber, makarna ve congee) veya pişirme sırasında genleşen yiyecekleri (örneğin güveç, biber, makarna ve congee), fasulye ve tahılları pişirdikten sonra hızlı boşaltmayı kullanmayın.

Kontrol Paneli



6 8 9 7

1	Programlar zeki	Basınçlı pişirme • Çorba/Et suyu • Et/Yemek • Fasulye/Acı biber • Kümes hayvanları • Pirinç • Çok tahıllı (çok tahıllı) • Yulaf lapası • Buharda • Düdüklüde Pişirme	Basınsız pişirme • Yavaş Pişirme • Soteleme • Yoğurt (Yoğurt) • Sıcak Tutun
2	Zaman göstergesi	Saati SS:DD formatında gösterir. Akıllı programa bağlı olarak sayın veya geri sayım yapın.	
3	Seviyeleri basınç	Basınçlı pişirme sırasında LED'ler, çoklu pişiricinin Düşük Basınç'ı görüntüleyerek düşük basınç mı, yoksa Yüksek Basınç'ı görüntüleyerek yüksek basınç mı kullandığını gösterir.	
4	Az/Normal/Daha Fazla (Artı)	Akıllı programa bağlı olarak pişirme süresini veya sıcaklığı önceden programlamanızı sağlar.	
5	Dokunuşlar – / +	Programlamanızı sağlar: pişirme süresi, Gecikmeli Başlatma ve Sıcak Tutma.	
6	Basınç seviyesi	Düşük Basınç ve Yüksek Basınç arasında geçiş yapmanızı sağlar.	
7	Sıcak Tut	Sıcak tutma fonksiyonunu etkinleştirmenizi/devre dışı bırakmanızı	

	(Sıcak tutun)	sağlar.
8	Gecikmeli Başlatma (Rötar)	Pişırmenin başlamasını geciktirmenizi sağlar.
9	İptal etmek	Akıllı bir programı istediğiniz zaman iptal etmenize olanak sağlar.

Ayarlar

Ses aktivasyonu.	Cihaz bekleme modundayken ekranda S Açık görünene kadar + tuşuna basın.
Sesi kapat.	Cihaz bekleme modundayken ekranda SOFF görünene kadar - tuşuna basın. Güvenlik uyarıları ve sesli hata mesajı bildirimleri devre dışı bırakılamaz.
Sürelerin ayarlanması ve kaydedilmesi ve özel pişirme sıcaklıkları.	Akıllı program seçildiğinde, akıllı program başlatıldığında pişirme süresi, sıcaklık ve basınç seviyesindeki değişiklikler kaydedilir. Daha fazla ayrıntı için Pişirme bölümüne bakın.
Yeniden ısıtma veya yiyecekleri sıcak tutmak uzun dönemler.	Bu fonksiyon bulaşıkları maksimum 10 saat (10:00) sıcak tutmak için kullanılır. 01Cihaz bekleme modundayken Sıcak Tut'a basın. 02Daha Az, Normal ve Daha Fazla yeniden ısıtma sıcaklığı seviyeleri arasında geçiş yapmak için Sıcak Tut düğmesine tekrar basın. 03Yeniden ısıtma zamanlayıcısını programlamak için - / + düğmelerini kullanın. 04Sıcak tutma işlevi 10 saniye sonra otomatik olarak açılır. Kalın veya nişastalı yiyecekler pişirirseniz ısı eşit şekilde dağılmayabilir. Gıda güvenliğini sağlamak için daha kalın tabakların içeriğini her 40 ila 60 dakikada bir karıştırın. Sıcak Tutma fonksiyonu tamamlandığında End görüntülenecektir.

Ayarlar

Programlama Rötar.	Gecikmeli Başlatma işlevi, gecikmeli başlatmayı 10 dakikadan (00:10) 24 saate (24:00) kadar programlamanıza olanak tanır.01Akıllı bir program seçin, değiştirin İhtiyaçlarınıza göre Gecikmeli Başlatma düğmesine basın. Düğmeye bastığınızda akıllı program ayarlarını geri yükleyemezsiniz. Bunu yapmak için İptal'e basıp yeniden başlamanız gerekir. 02Saat göstergesi yanıp söndüğünde - / + tuşlarını kullanarak saati programlayın. saat sayısı. 03Dakika ekranına geçmek için Gecikmeli Başlatma'ya tekrar basın ve dakika sayısını programlamak için - / + tuşlarını kullanın. 04Gecikmeli başlatma zamanlayıcısı başlar 10 saniye sonra otomatik olarak açılır. Gecikmeli başlatma geri sayımı sona erdiğinde akıllı program başlar ve ekranda Açık görünür. Sote ve Yoğurt akıllı programlarında gecikmeli başlatma mevcut değildir.
Sıfırla bir programın bireysel olarak akıllı	Cihaz bekleme modundayken, çoklu pişirici bekleme moduna dönene ve ekranda KAPALI mesajı görünene kadar seçtiğiniz akıllı programın düğmesine basın. Seçilen akıllı programın basınç seviyesi, pişirme süresi ve sıcaklığı daha sonra fabrika varsayılan ayarlarına sıfırlanır.
Tüm akıllı programların sıfırlanması.	Cihaz bekleme modundayken, çoklu pişirici bip sesi çıkarana kadar İptal düğmesine basın. Tüm akıllı programların basınç seviyesi, pişirme süresi ve sıcaklığı daha sonra fabrika varsayılan ayarlarına sıfırlanır.

Durum mesajları

	Instant Pot bekleme modunda ve harekete hazır!
	Çoklu pişirici kapağının eksik olduğunu veya iyi kapatılmadığını gösterebilir.
	Çoklu pişirici ön ısıtma modundadır.
	Akıllı Pirinç programı devam ediyor.
	Yoğurt akıllı programı sütü pastörize ediyor (yani Yoğurt akıllı programı Daha Fazla olarak ayarlı).
	İç kap ideal sıcaklığa ulaşmıştır ve yemeğinizi pişirmeye hazırdır. Yalnızca Sote modu için geçerlidir.
	Ekranı aşağıdaki mesajlardan biri görüntülenir: • Gecikmeli başlatma etkinleştirildiğinde çoklu pişirici zamanlayıcısı akıllı program başlayana kadar geri sayar; • Akıllı bir program etkinleştirildiğinde, çoklu pişiricinin zamanlayıcısı kalan pişirme süresini göstermek üzere geri sayım yapacaktır; • Sıcak tutma etkinleştirildiğinde, çoklu pişirici yiyeceğin ne kadar süre sıcak tutulduğunu sayar.
	Akıllı program biter ve sıcak tutma devre dışı bırakılır.
	Çoklu pişirici yeterli sıvı içermediğinden aşırı ısınıyor. Daha fazla bilgi için Sorun Giderme bölümüne bakın.

Başka bir mesaj görüyor musun? Bölüme başvurunSorun gidermeEk bilgi için.

Basınç düzenleyici özellikler (Kendi sihirli değneğiniz!)

Parçaların takılması ve sökülmesi için Bakım, Temizlik ve Saklama bölümüne bakın. **Basınçlı Pişirme Kapağı**

	Bu konuda bilmeniz gerekenler
Kapak, çoklu pişirici kasesinin her iki tarafındaki kulplara mükemmel şekilde oturan çıkıntılarla tasarlanmıştır ve tezgahınızı kuru tutmanıza olanak tanır! Instant Pot prize takıldığında, kapak açılıp kapatıldığında bir bip sesi duyulacaktır.	Basınsız pişirme sırasında istediğiniz zaman kapağı açıp yemeğinizin tadına bakabilirsiniz. Basınçlı pişirmeyi seçerseniz, kapak yalnızca çoklu pişirici basınç altına girdiğinde kilitlenir. Gereksiz yere kapağı çıkarmamaya çalışın!

Kapağı çıkar

01Kolu tutun ve kapaktaki sembol hizalanana kadar kapağı saat yönünün tersine çevirin
çoklu pişirici tankının kenarında.

02Çoklu pişirici kasesinin kapağını kendinize doğru çekerek kaldırın.

Kapağı kapat

01Kapaktaki sembolü çoklu pişirici kasesindeki sembolle hizalayın, ardından kapağı rayın içine indirin.

02Kapaktaki sembol, çoklu pişirici kasesindeki sembolle aynı hizaya gelene kadar kapağı saat yönünde çevirin.

Kapak

Çıkarma kolu

Kapak Açık

Bu belgedeki resimler yalnızca açıklama amaçlıdır ve cihazınızdan farklı olabilir. Lütfen her zaman cihazınıza bakın.

UYARI

Yalnızca Instant Pot Duo çoklu pişirici tencereyle uyumlu Instant Pot Duo kapağını kullanın. Başka bir çoklu pişiricinin kapağının kullanılması yaralanmaya ve/veya maddi hasara yol açabilir.

DİKKAT

Kullanmadan önce daima kapağı aşınma veya hasar açısından kontrol edin.

Instantpot.co.uk | 19

Duo-EU-FRE-Full_Manual-2021-03-05.indd 1921.03.2011:08

Basınç düzenleme özellikleri

Buhar serbest bırakma kolu

Buhar serbest bırakma kolu, buharın üstten kaçmasına izin vererek veya Hazır Kap içinde kapalı tutarak buharı kontrol eder.

	Bu konuda bilmeniz gerekenler
Sapın Sızdırmazlık veya Havalandırma konumunda olup olmadığını tespit etmek kolaydır. Pozisyon Sızdırmazlığı Pozisyon Havalandırması (Su yalıtımı) (Tahliye)	Havalandırma kolu buhar deliği üzerinde serbestçe durur, böylece çoklu pişirici basınç altındayken kolayca döndürülebilir. Bu yüzden biraz titretebilir. Bu tamamen normaldir!

Basıncı pişirme için gerekli olan buhar tahliye kolu, ürün güvenliği açısından önemli bir unsurdur. Kullanmadan önce kurulmalı ve düzenli olarak temizlenmelidir.

Güvenli tahliye yöntemlerinin yanı sıra basınçlandırma ve basınçsızlaştırmaya ilişkin bilgiler için Basınç Tahliye konusuna bakın.

UYARI

Buhar tahliye kolunu kapatmayın veya engellemeyin.

Basıncılı pişirme kapağı kapatıldığında conta
conta, kapak ile kapak arasında hava geçirmez bir conta oluşturur
iç konteyner.

Çoklu pişiriciyi kullanmadan önce conta takılmalıdır.
Kapağa aynı anda yalnızca bir conta takın.

Silikon, güçlü aromaları ve bazı tatları absorbe etme eğiliminde olan gözenekli
bir malzemedir. Bu aroma ve tatların bir tabaktan diğerine aktarımını sınırlamak
için yedek contalar sağlayın.

DİKKAT

Yalnızca resmi Hazır Kap mühürlerini kullanın. Deforme olmuş veya hasarlı bir
conta KULLANMAYIN.

- Pişirmeden önce daima contanın düzgün şekilde takıldığından ve kesik
veya deformasyon olmadığından emin olun.
 - Contalar zamanla deforme olma eğilimindedir. Conta her 12 ila 18 ayda bir
veya deforme olmuş veya hasar görmüşse daha sık değiştirilmelidir.
- Bu talimatlara uyulmaması gıda sızıntısına neden olabilir, bu da yaralanma
veya maddi hasarla sonuçlanabilir.

20 | support@instantpot.co.uk | +44 (0) 3331 230051

Duo-EU-FRE-Full_Manual-2021-03-05.indd 2021.03.2011:08

Basınç düzenleme özellikleriŞamandıra valfi

Şamandıra valfi, çoklu pişiricinin basınç altında mı yoksa basınçsız mı olduğunu
görsel olarak görmenizi sağlar. İki pozisyonu benimser:

Baskı altında

Baskı olmadan

Şamandıra valfi gözle görülür şekilde
kaldırılmıştır ve kapakla aynı hizadadır.

Şamandıra valfi kapağa bastırılır.

Şamandıra valfi ve silikon kapak birlikte basınçlı buharı sızdırmaz hale getirir. Bu
parçalar kullanımdan önce takılmalıdır. Şamandıra valfini doğru şekilde takmadan
Instant Pot'u kullanmaya çalışmayın. Çoklu pişirici çalışırken şamandıra valfine

dokunmayın.

TEHLİKE

Şamandıra valfi kaldırılmış durumdayken kapağı çıkarmaya ÇALIŞMAYIN ve ASLA kapağı açmaya zorlamayın.. İçerik aşırı baskı altındadır. Kapağı çıkarmadan önce şamandıra valfinin inmesini bekleyin. Bu talimatlara uyulmaması ciddi yaralanmalara ve/veya maddi hasara yol açabilir.

Blokaj önleme cihazı

Kilitlenmeyi önleyici cihaz,
gıda parçacıklarının yükselmesi
buhar tahliye borusu,
böylece basınç düzenlemesini kolaylaştırır.

Basınçlı pişirme için gerekli,
kilitlenme önleyici cihaz bir unsurdur
ürün güvenliği açısından önemlidir.

Bu belgedeki resimler yalnızca açıklama amaçlıdır ve cihazınızdan farklı olabilir. Lütfen her zaman cihazınıza bakın.

Instantpot.co.uk | 21

Duo-EU-FRE-Full_Manual-2021-03-05.indd 2121.03.2011:08

Basınçlı pişirme

İster yemek pişirme konusunda yeni olun ister cordon bleu şefi olun, sadece birkaç tuşa basarak bu akıllı programları kullanarak lezzetli yemekler hazırlayabilirsiniz. • Çorba/Et suyu

- Et/Güveç • Fasulye/Acı biber

- Kümes hayvanları* • Pirinç (Kümes hayvanları) • Çok Tahıllı* (Çok

- Yulaf lapası • Pişirme Acı biber
- Buhar
- Dödüklü

Kümes hayvanları

Yavaş

Basınç Seviyesi

Aşçı

Çorba

Tahıllı

Et Güveç

Fasulye

Çok Tahıllı Lapa

Buhar/yoğurt

Et suyu/Pirinç

Kalıp

İk

Geçikme

İptal etmek

Soluk Basınç

Başlangıç

Aşçı

*3 litrelik modelde mevcut değildir.

Bunun yerine basınçlı pişirme programını kullanın.

Basınçlı buhar, yemeğinizin eşit ve mükemmel şekilde pişmesini sağlar ve sürekli olarak lezzetli sonuçlar üretir.

	Kullanım önerileri	
Düşük Basınç (Basse basınç) 5,8-7,2 psi (35-55 kPa)	Balık ve deniz ürünleri, yumuşak sebzeler ve pilav.	Basınç seviyesi sıcaklığı kontrol ettiğinden, basıncın artması pişirme sıcaklığının artmasına neden olur.
Yüksek Basınç (Yüksek basınç) 10,2-11,6 psi (65-85 kPa)	Yumurta, et, kümes hayvanları, kök sebzeler, yulaf, fasulye, tahıllar, kemik suyu, güveç, kırmızı biber.	

UYARI	
Asla iç kabı olmadan pişirme yapmayın. Yiyecekler iç kaba konulmalıdır. Çoklu pişirici kasesine yiyecek veya sıvı DÖKMEYİN. Herhangi bir yaralanma ve/veya maddi hasar riskini önlemek için, malzemeleri iç kaba yerleştirin, ardından iç kabı çoklu pişirici tankına yerleştirin.	Yukarıdaki iç kabı doldurmayın ^{çizginin} PC MAKSS – 2/3 (maksimum basınçlı pişirme) burada belirtilmiştir. Yiyecekleri pişirmek için ^{DSÖ} köpük veya elma püresi, ^{kızılıçık veya bezelye} hacim kazanyemek pişirirken veya (örn. yulaf, pirinç, fasulye, makarna), ^{çizginin üzerindeki iç} doldurmayın ^{kap–} 1/2 orada belirtilmiştir.
DİKKAT	
Yanmayı önlemek için, 60 ml'den fazla yağ, yağ bazlı soslar, yoğunlaştırılmış krema bazlı çorbalar veya koyu soslarla yemek pişirirken dikkatli olun. Sosları sulandırmak için yeterli miktarda sıvı ekleyin. 60 ml'den fazla sıvı veya katı yağ gerektiren tariflerden kaçının.	

DİKKAT

Kullanmadan önce temiz ve iyi çalışır durumda olduklarından emin olmak için daima kapağı ve iç kabı dikkatlice inceleyin.

- Kendinizin yaralanmasını veya cihazın hasar görmesini önlemek için, iç kabı çökmüş, deforme olmuş veya hasar görmüşse değiştirin.
- Yemek pişirirken mutlaka modelinize uygun Hazır Tencere iç tenceresini kullanın. İç tencereyi çoklu pişirici tencereye yerleştirmeden önce daima iç tencerenin ve ısıtma elemanının temiz ve kuru olduğunu kontrol edin.

Bu talimatlara uyulmaması çoklu pişiriciye zarar verebilir. Güvenli çalışmayı sağlamak için hasarlı parçaları değiştirin.

Instantpot.co.uk | 23

Duo-EU-FRE-Full_Manual-2021-03-05.indd 2321.03.2011:08

Basıncı pişirme

Basıncı pişirme için gereken buharı oluşturmak için et suyu, çorba veya meyve suları gibi su bazlı sıvılar kullanın. Konserve, yoğunlaştırılmış veya kremalı çorba kullanıyorsanız aşağıda gösterilen miktarlarda su ekleyin.

3 litre	250 ml
5,7 litre	375 ml
8 litre	500 ml

**Tarifinizde aksi belirtilmediği sürece.*

Sihir başlasın! Adım 1: Duo'yu

Basıncı Pişirmeye Hazırlama

01İç kabı çoklu pişirici tankından çıkarın.

Tüm malzemeleri (katı ve sıvıları) tarifinizde belirtildiği şekilde iç tencereye koyun.

Buhar tripodunu kullanarak Yiyeceği pişirme sıvısının üzerinde tutun. Bu difüzyonu teşvik eder eşit ısı, besin maddelerinin pişirme sıvısına sızmasını ve yiyeceklerin iç

tencerenin dibine yapışmasını önler.

İç kabı tekrar çoklu pişirici kasesine yerleştirin.

02Güç kablosunu çoklu pişirici tankının arkasındaki sokete takın. Tam olarak yerine oturup oturmadığını kontrol edin. Kabloyu 220-240V güç kaynağına takın.

KAPALI mesajı görüntülenir.

03Kapağı Basınç Kontrol Özellikleri – Basıncı Pişirme Kapağı bölümünde anlatıldığı gibi takıp kapatın.

04Buhar bırakma kolunu Sızdırmazlık konumuna çevirin.

Adım 2: Basınçlı Pişirme

01Kullanmak istediğiniz akıllı programı seçin.

02Bunu yapmak için akıllı program düğmesine tekrar basın.

önceden programlanmış pişirme süresi seçenekleri arasında geçiş yapın: Daha Az, Normal ve Daha Fazla.

03Pişirme süresini ayarlamak için – / + tuşlarını kullanın.

Akıllı program, pişirme başladığında değişiklikleri kaydeder.04Düşük Basınç ve Yüksek Basınç arasında geçiş yapmak için Basınç Seviyesi düğmesine basın.

05Otomatik sıcak tutma işlevini açık bırakın veya kapatmak için Sıcak Tutma düğmesine basın.

0610 saniye sonra çoklu pişirici bip sesi çıkaracak ve çoklu pişirici başlatıldığında Açık görünecektir.
ön ısıtmak için.

07Akıllı Döngü tamamlandıktan sonra uygun havalandırma yöntemini seçmek için tarifinizdeki ipuçlarını izleyin. Bölüme başvurun

Basınç Tahliyesi – Basıncın güvenli bir şekilde nasıl tahliye edileceğini öğrenmek için basınç tahliye yöntemleri.

TEHLİKE

Şamandıra valfi kaldırılmış durumdayken kapağı çıkarmaya ÇALIŞMAYIN ve ASLA kapağı açmaya zorlamayın.. İçerik aşırı baskı altındadır. Kapağı çıkarmadan önce şamandıra valfinin inmesini bekleyin. Bu talimatlara uyulmaması ciddi yaralanmalara ve/veya maddi hasara yol açabilir.

24 | support@instantpot.co.uk | +44 (0) 3331 230051

Duo-EU-FRE-Full_Manual-2021-03-05.indd 2421.03.2011:08

Basınçlı pişirme

Akıllı programların ayrıntıları

Çorba/Et suyu (Çorba/ Bulyon)	Basınç seviyesi	Düşük (Bas) (35-55 kPa / 5-8 psi) Yüksek (65-85 kPa / 9,4-12,3 psi)		
	Ayar	Az	Normal	Daha Fazla (Artı)
	başına pişirme süresi varsayılan (ayarlanabilir)	20 dakika (00:20)	30 dakika (00:30)	4 saat (04:00)
	Pişirme süresi aralığı	1 dakika ila 4 saat (00:01-04:00)		
Et/ Yahni (Et/Güveç)	Basınç seviyesi	Düşük (Bas) (35-55 kPa / 5-8 psi) Yüksek (65-85 kPa / 9,4-12,3 psi)		

	Ayar	Az	Normal	Daha Fazla (Artı)
	başına pişirme süresi varsayılan (ayarlanabilir)	20 dakika (00:20)	35 dakika (00:35)	45 dakika (00:45)
	Piştirme süresi aralığı	1 dakika ila 4 saat (00:01-04:00)		
	Basınç seviyesi	Düşük (Bas) (35-55 kPa / 5-8 psi) Yüksek (65-85 kPa / 9,4-12,3 psi)		
Fasulye/Acı biber (Fasulye/Acı biber)	Ayar	Az	Normal	Daha Fazla (Artı)
	başına pişirme süresi varsayılan (ayarlanabilir)	25 dakika (00:25)	30 dakika (00:30)	40 dakika (00:40)
	Piştirme süresi aralığı	1 dakika ila 4 saat (00:01-04:00)		
	Basınç seviyesi	Düşük (Bas) (35-55 kPa / 5-8 psi) Yüksek (65-85 kPa / 9,4-12,3 psi)		
Kümes hayvanları* (Kümes hayvanları)	Ayar	Az	Normal	Daha Fazla (Artı)
	başına pişirme süresi varsayılan (ayarlanabilir)	5 dakika (00:05)	15 dakika (00:15)	30 dakika (00:30)
	Piştirme süresi aralığı	1 dakika ila 4 saat (00:01-04:00)		
	Basınç seviyesi	Düşük (Bas) (35-55 kPa / 5-8 psi) Yüksek (65-85 kPa / 9,4-12,3 psi)		
Pirinç	Ayar	Az	Normal	Daha Fazla (Artı)
	başına pişirme süresi varsayılan (ayarlanabilir)	8 dakika (00:08)	12 dakika (00:12)	15 dakika (00:15)
	Piştirme süresi aralığı	Pirinç miktarına bağlı olarak piştirme süresinin otomatik ayarlanması: 8 ila 15 dakika. Otomatik mesajı görüntülenir.		
	Basınç seviyesi	Düşük (Bas) (35-55 kPa / 5-8 psi) Yüksek (65-85 kPa / 9,4-12,3 psi)		

Instantpot.co.uk | 25

Duo-EU-FRE-Full_Manual-2021-03-05.indd 2521.03.2011:08

Basınçlı piştirme

Akıllı programların ayrıntıları

--	--

Çok tahıllı* (Çok tahıllı)	Basınç seviyesi	Düşük (Bas) (35-55 kPa / 5-8 psi) Yüksek (65-85 kPa / 9,4-12,3 psi)		
	Ayar	Az	Normal	Daha Fazla (Artı)
	başına pişirme süresi varsayılan (ayarlanabilir)	20 dakika (00:20)	40 dakika (00:40)	1 saat (01:00) + 45 dakika zamanı ısıtma
	Pişirme süresi aralığı	1 dakika ila 4 saat (00:01-04:00)		
yulaf lapası	Basınç seviyesi	Düşük (Bas) (35-55 kPa / 5-8 psi) Yüksek (65-85 kPa / 9,4-12,3 psi)		
	Ayar	Az	Normal	Daha Fazla (Artı)
	başına pişirme süresi varsayılan (ayarlanabilir)	5 dakika (00:05)	20 dakika (00:20)	30 dakika (00:30)
	Pişirme süresi aralığı	1 dakika ila 4 saat (00:01-04:00)		
Buhar	Basınç seviyesi	Düşük (Bas) (35-55 kPa / 5-8 psi) Yüksek (65-85 kPa / 9,4-12,3 psi)		
	Ayar	Az	Normal	Daha Fazla (Artı)
	başına pişirme süresi varsayılan (ayarlanabilir)	3 dakika (00:03)	10 dakika (00:10)	15 dakika (00:15)
	Pişirme süresi aralığı	1 dakika ila 4 saat (00:01-04:00)		
Basınç Pişirme (Basıncılı pişirme)	Basınç seviyesi	Düşük (Bas) (35-55 kPa / 5-8 psi) Yüksek (65-85 kPa / 9,4-12,3 psi)		
	Ayar	Az	Normal	Daha Fazla (Artı)
	başına pişirme süresi varsayılan (ayarlanabilir)	20 dakika (00:20)	35 dakika (00:35)	45 dakika (00:45)
	Pişirme süresi aralığı	1 dakika ila 4 saat (00:01-04:00)		

*3 litrelik modellerde mevcut değildir. Bunun yerine basınçlı pişirme programını

kullanın.26 | support@instantpot.co.uk | +44 (0) 3331 230051

Duo-EU-FRE-Full_Manual-2021-03-05.indd 2621.03.2011:08

Basınçlı pişirme

Basınçlı Pişirme İpuçları

Çorba/Et suyu (Çorba/ Bulyon)	Az	Etsiz çorba.	Yüksek kaynamada pişmediği için sıvı berrak kalır. Her zaman baskıyı serbest bırakın Yüksek nişasta içeriğine sahip yiyecekleri pişirirken doğal olarak.
	Normal	Etli çorba.	
	Daha Fazla (Artı)	Zengin kemik suyu.	
Et/ Yahni (Et/Güveç)	Az	Yumuşak doku.	İstedığınız et dokusunu seçin veya pişirme süresini programlayın. elle pişirme. Etin ağırlığına bağlı olarak 5-30 dakika "dinlenmesine" izin verin. Bu, yumuşak ve lezzetli etler için pişirme suyunun korunmasına yardımcı olacaktır.
	Normal	Çok yumuşak doku.	
	Daha Fazla (Artı)	Kemikten uzaklaşan doku.	
Fasulye/Acı biber (Fasulye/Acı biber)	Az	Daha sıkı doku.	İstedğiniz fasulye dokusunu seçin veya pişirme süresini programlayın. elle pişirme. Her zaman baskıyı serbest bırakın doğal olarak fasulye veya baklagilleri pişirirken. Kuru fasulyelerin tamamen suya batırıldığından emin olun.
	Normal	Yumuşak doku.	
	Daha Fazla (Artı)	Çok yumuşak doku.	
Kümes	Az	Yumuşak doku.	İstedğiniz tavuk dokusunu seçin

hayvanları* (Kümes hayvanları)	Normal	Çok yumuşak doku.	veya pişirme süresini programlayın. elle pişirme. Ağırlığına bağlı olarak kuşun 5 ila 30 dakika "dinlenmesine" izin verin. Bu, yumuşak ve lezzetli etler için pişirme suyunun korunmasına yardımcı olacaktır.
	Daha Fazla (Artı)	Kemikten uzaklaşan doku.	

Instantpot.co.uk | 27

Duo-EU-FRE-Full_Manual-2021-03-05.indd 2721.03.2011:08

Basınçlı pişirme

Basınçlı Pişirme İpuçları

Pirinç	Az	İhale ama ısırmaya karşı sert.	Orta ve uzun taneli beyaz pirincin pişirilmesi. Pişirme süresi pirinç miktarına bağlı olarak 8 ila 15 dakika arasında değişebilir. Mükemmel sonuçlar için, pişirme sonrasında 10 dakika süreyle doğal buhar tahliyesini kullanın.
	Normal	Beyaz pirinç normal tutarlılık.	
	Daha Fazla (Artı)	Daha kremamsı bir kıvama sahip beyaz pirinç.	
Çok tahıllı* (Çok tahıllı)	Az	Kahverengi pirinç, yabani pirinç, siyah fasulye, nohut vb.	Tahılın türüne ve istenen dokuya bağlı olarak Daha Az veya Normal seçeneğini seçin. Daha fazla mod, 60 dakikalık basınçlı pişirmeden önce 45 dakika sıcak suda bekletmeyle başlar.
	Normal	Kahverengi pirinç, yabani pirinç, maş fasulyesi vb.	
	Daha Fazla (Artı)	Daha sert taneler veya tahıl ve fasulye karışımı.	
yulaf lapası	Az	Yulaf ezmesi ezilmiş veya haddelenmiş.	Tarifte belirtilen pişirme süresini seçin. Her zaman baskıyı serbest bırakın hacim kazanan yiyecekleri pişirirken doğal olarak.
	Normal	Beyaz pirinç, yulaf lapası veya congee.	

	Daha Fazla (Artı)	Beyaz pirinç, yulaf lapası veya karışık tahıllı congee.	
--	-------------------	---	--

28 | support@instantpot.co.uk | +44 (0) 3331 230051

Duo-EU-FRE-Full_Manual-2021-03-05.indd 2821.03.2011:08

Basınçlı pişirme

Buhar	Az	Sebzeler.	Yiyeceği pişirme sıvısının üzerine yerleştirmek için verilen buharlı pişirici tripodunu kullanın. Aşırı pişmeyi önlemek için hızlı çıkarma yöntemini kullanın.
	Normal	Balık ve deniz ürünleri.	
	Daha Fazla (Artı)	Et.	
Basınç Pişirme (Basınçlı pişirme)	BU YÜZDEN	Programlama Manuel.	“Yüksek” veya “Düşük” seçeneğini seçmek için “Basınç Seviyesi” düğmesine basın. Tarife veya istenen sonuçlara göre pişirme süresini ayarlamak için – / + tuşlarını kullanın.

*3 litrelik modelde mevcut değildir. Bunun yerine basınçlı pişirme programını kullanın.

Basınçlı pişirme tahılları

Daha fazla bilgi için pişirme süreleri tablosuna bakın veya çıtır, samimi ve uygulaması kolay tarifler keşfetmek için tarif sitemizi ziyaret edin. Tarif aramak, favorilerinizi kaydetmek, not almak ve daha fazlasını yapmak için ücretsiz Instant Pot uygulamasını da indirebilirsiniz!

	Su/tahıl oranları
Beyaz veya kahverengi pirinç	1: 1
Kinoa	1:3/4
Yulaf ezmesi	1: 3
risotto	1: 2 Damak zevkinize göre daha fazla şarap ekleyin
yulaf lapası	1 : 10

DİKKAT

Önerilen minimum iç sıcaklığa ulaşıldığını doğrulamak için daima bir et termometresi kullanın. Bakınız **sitesi ağı** Daha fazla bilgi için WHO'nun (Dünya Sağlık Örgütü) tavsiyelerine başvurun ve/veya yerel gıda güvenliği önerilerine başvurun.

Instantpot.co.uk | 29

Duo-EU-FRE-Full_Manual-2021-03-05.indd 2921.03.2011:08

Diğer pişirme yöntemleri

Duo, bir düdüklü tencereden çok daha fazlasıdır. Bu akıllı programlar basınçlı pişirmeye izin vermez ancak kullanımı da bir o kadar kolaydır. • Yavaş pişirme

• Sote (Sotelenmiş pişirme) • Yoğurt (Yoğurt)

Daima basınçlı pişirme kapağını, iç tenceresini ve kasesini kontrol edin. Et Güveç, Fasulye, Yavaş Aşçı, Kale Ilık Buhar yoğurt, Kütmes hayvanları, Basing Seviyesi, Gecikmeli Başlatma, İptal etmek Aşçı, Sote Basınç

Çorba

İkili

Et suyu Piring

Çok Tahıllı Lapa

Kale Ilık Buhar yoğurt

Sote Basınç

UYARI

Asla iç kabı olmadan pişirme yapmayın. Yiyecek gerekir iç kabına yerleştirilmelidir. **Çoklu pişirici kasesine yiyecek veya sıvı DÖKMEYİN.**

Herhangi bir yaralanma ve/veya maddi hasar riskini önlemek için malzemeleri dahili kaba koyun,

İç kabı çizgiyi aşacak şekilde doldurmayın **PC MAX – 2/3**(basınçlı pişirme için maksimum) burada belirtilmiştir.

Yiyecekleri pişirmek için **köpük** veya kim **köpük**(örneğin elma püresi, kızılıcık veya bezelye) veya **hacim kazan** Yemek pişirirken (örn. yulaf,

daha sonra iç kabı çoklu pişirici tankına yerleştirin.	pirinç, fasulye, makarna), iç kabı çizginin üzerinde doldurmayın.– 1/2 orada belirtilmiştir.
DİKKAT	
Kullanmadan önce daima basınçlı pişirme kapağını, iç kabı ve tencereyi temiz ve iyi çalışır durumda olduklarından emin olmak için inceleyin. • Kendinizin yaralanmasını veya cihazın hasar görmesini önlemek için, iç kabı çökmüş, deforme olmuş veya hasar görmüşse değiştirin. • Yemek pişirirken mutlaka modelinize uygun Hazır Tencere iç tenceresini kullanın. İç tencereyi çoklu pişirici tencereye yerleştirmeden önce daima iç tencerenin ve ısıtma elemanının temiz ve kuru olduğunu kontrol edin. Bu talimatlara uyulmaması çoklu pişiriciye zarar verebilir. Güvenli çalışmayı sağlamak için hasarlı parçaları değiştirin.	

30 | support@instantpot.co.uk | +44 (0) 3331 230051

Duo-EU-FRE-Full_Manual-2021-03-05.indd 3021.03.2011:08

Diğer pişirme yöntemleri

Yavaş pişirme

Yavaş Pişirme, herhangi bir normal yavaş pişirme tarifiyle çalışan bir programdır. Böylece tüm geleneksel tariflerinizde kullanabilirsiniz!

Yavaş pişirme sırasında şamandıra valfi kalkmamalıdır. Yavaş pişirme sırasında içeriğe erişmek için istediğiniz zaman kapağı çıkarabilirsiniz. Şamandıra valfi kalkarsa, havalandırma kolunun Havalandırma konumunda olduğundan emin olun. Bkz. Basınç Kontrol Özellikleri – Buhar Tahliye Kolu.

Az	Düşük ayar açık geleneksel yavaş pişiriciler.	Daha Az ayarı genellikle tüm gün boyunca düşük sıcaklıkta çok yavaş pişirme için kullanılır. En iyi sonuç için minimum 10 saat (10:00) programlanmalıdır.
Normal	Geleneksel yavaş pişiricilerde orta ayar.	
Daha Fazla (Artı)	Geleneksel yavaş pişiricilerde yüksek ayar.	Boşaltma deliği varsa, yavaş pişirme için cam kapak kullanmak da mümkündür.

Tüm malzemeleri (katı ve sıvı) iç kaba yerleştirin. İç kabı çoklu pişirici kasesine yerleştirin.

02Güç kablosunu çoklu pişirici tankının arkasındaki sokete takın. Tam olarak yerine oturup oturmadığını kontrol edin.

Kabloyu bir prize takın
güç kaynağı 220-240 V. KAPALI
mesajı görüntülenir.

03Kapağı Basınç Düzenleme Özellikleri:
Basınçlı Pişirme Kapağı bölümünde anlatıldığı gibi takın ve kapatın veya tahliye deliği olan bir cam kapak kullanın.

04Buhar bırakma kolunu konumuna çevirin

Havalandırma.

Adım 2: Yavaş Pişirme01Yavaş Basın
Aşçı.

02Pişirme seçenekleri arasında geçiş yapmak için Yavaş Pişirme tuşuna tekrar

basın.

sıcaklık Daha Az, Normal ve Daha Fazla.

03Pişirme süresini ayarlamak için – / + tuşlarını kullanın.

Pişirme başladığında pişirme süresi ve basınç seviyesi ayarları akıllı programa kaydedilir.

04Otomatik sıcak tutma işlevini açık bırakın veya kapatmak için Sıcak Tutma düğmesine basın.

0510 saniye sonra pişirme başlar ve geri sayım başlar. Pişirme işlemi bittiğinde, Bitiş mesajı görüntülenirse sıcak tutma fonksiyonu devre dışı. Aksi takdirde, zamanlayıcı 00:00'dan maksimum 10 saate (10:00) kadar geçen süreyi saymaya başlar.

Instantpot.co.uk | 31

Duo-EU-FRE-Full_Manual-2021-03-05.indd 3121.03.2011:08

Diğer pişirme yöntemleri

Tavada kızartma (Sote pişirme)

Sote, tavada veya ızgarada pişirmek yerine kullanılabilen bir programdır.

Az	Sıvıları kaynatın, koyulaştırın ve azaltın.	Çoklu pişiricinin pişirme sıcaklığını uygun şekilde düzenlediğini göstermek için ekrandaki mesaj Sıcak'tan Açık'a değişir. Önlem olarak maksimum pişirme süresi 30 dakikadır.
Normal	Tut ya da atla.	
Daha Fazla (Artı)	Yüksek ateşte veya kahverengi etin üzerinde soteleyin.	

Adım 1: Duo'yu sotelemeye hazırlayın

01İç kabı çoklu pişirici kasesine yerleştirin. Kapak kullanmayın.

02Güç kablosunu çoklu pişirici tankının arkasındaki sokete takın. Tam olarak yerine oturup oturmadığını kontrol edin.

Kabloyu bir prize takın
güç kaynağı 220-240 V. KAPALI
mesajı görüntülenir.

03Sote'ye basın.

04Daha Az, Normal ve Daha Fazla sıcaklık seçenekleri arasında geçiş yapmak için

Sote'ye tekrar basın.

05Pişirme süresini ayarlamak için – / + tuşlarını kullanın.

Pişirme başladığında pişirme süresi ve basınç seviyesi ayarları akıllı programa kaydedilir.

0610 saniye sonra çoklu pişiricinin ısınmaya başladığını belirten Açık mesajı görünecektir.

Adım 2: Soteleyin

07Ekran Açık'tan Sıcak'a değiştiğinde, tarifinize göre malzemeleri ekleyin. Sıcak mesajı görüntülenmeden önce malzemeleri eklerseniz hiç görünmeyebilir. Bu tamamen normaldir!

08Geri sayım bitmeden malzemelerinizi sotelemeyi bitirirseniz İptal'e dokununuz. Aksi halde pişirme tamamlandığında ekranda End yazısı görünecektir.

Gecikmeli başlatma ve Sıcak Tutma işlevleri Akıllı Sote programında mevcut değildir.

32 | support@instantpot.co.uk | +44 (0) 3331 230051

Duo-EU-FRE-Full_Manual-2021-03-05.indd 3221.03.2011:08

Diğer pişirme yöntemleri

İç tencerenin sırtının alınması (yiyeceklerin sotelendikten sonra basınçlı pişirilmesi)

Et ve sebzeleri basınçlı pişirmeden önce sotelemek lezzeti artırmanın en iyi yoludur çünkü Akıllı Sote programı sırasında çoklu pişiricinin yaydığı yüksek ısı şekerlerin karamelize olmasına yardımcı olur.

Yiyecekleri soteledikten sonra basınçlı olarak pişirmek ve yanmayı önlemek için iç tencerenin cilasını çıkarın.

Parlatmak için: Yiyeceği iç kaptan çıkarın ve sıcak yüzeye berrak bir sıvı (örn. su, et suyu veya şarap) dökün. Tahta veya silikon bir spatula kullanarak iç kabın tabanına yapışan parçacıkları gevşetin.

UYARI

Akıllı Sote programı çok yüksek sıcaklıklara ulaşır. Cihaz böyle bir programla gözetimsiz bırakılırsa yiyecekler yanabilir. Sote programını kullanırken kapağı kullanmayın ve çoklu pişiriciyi gözetimsiz bırakmayın.

Instantpot.co.uk | 33

Duo-EU-FRE-Full_Manual-2021-03-05.indd 3321.03.2011:08

Diğer pişirme yöntemleri

Yoğurt (Yoğurt)

Yoğurt programı, fermente süt ürünleri ve süt ürünü olmayan ürünleri kullanarak lezzetli tarifler üretmek üzere tasarlanmıştır.

3 litre	500 ml	1,9 litre
5,7 litre	1.000 ml	3,8 litre
8 litre	1 500 ml	65,8 litre

Az	Daha düşük fermentasyon sıcaklıkları için (örn. Jiu Niang, piring tatlısı tatlı fermente yapışkan).	Varsayılan fermentasyon süresi 24 saattir (24:00). Fermentasyon süresini tarife göre programlayın.
Normal	Laktik fermentlerin eklenmesinden sonra sütün fermentasyonu.	Daha uzun fermentasyon daha keskin bir yoğurtla sonuçlanacaktır. İstenilen fermentasyon süresini 99 saat 30 dakikaya (99:30) kadar programlayın.
Daha Fazla (Artı)	Sütün pastörizasyonu.	Pastörizasyon süresi önceden tanımlanmıştır ve değiştirilemez. modifiye edilmek. Pastörizasyon sırasında ekranda kaynama görüntülenir. Çok koyu yoğurt yapmak için sütü iki kez pastörize edin!

- 02Pastörize edilmemiş sütü iç kaba dökün, ardından çoklu pişirici tankındaki iç kap.
- 03Güç kablosunu çoklu pişirici tankının arkasındaki sokete takın. Tam olarak yerine oturup oturmadığını kontrol edin.
- Kabloyu bir prize takın
güç kaynağı 220-240 V. KAPALI
mesajı görüntülenir.

34 | support@instantpot.co.uk | +44 (0) 3331 230051
04Kapağı Basınç Kontrol Özellikleri –

Basınçlı Pişirme Kapağı bölümünde anlatıldığı gibi takıp kapatın.

- 05Buhar bırakma kolunu konumuna çevirin
Havalandırma.

- 06Yoğurt'a dokununuz.

- 07Ekranı Daha Fazla görünene kadar Yoğurt tuşuna tekrar basın. Ekranı Boil (Kaynama) görüntülenir.

- 0810 saniye sonra çoklu pişirici ısınmaya başlayacaktır.

Diğer pişirme yöntemleri

- 09Pastörizasyon tamamlandığında ekranda End yazısı görünecektir.

Kapağı çıkarın ve kontrol edin kullanarak sıcaklık bir termometrenin.

Sütün minimum 72°C sıcaklığa ulaşması gerekir.
pastörizasyon gerçekleşir.

- Adım 2: Laktik fermentleri ekleyin

- 01Pastörize sütün 43°C'nin altına soğumasını bekleyin.

- 02Paketin üzerindeki talimatlara uyararak laktik fermentleri süte ekleyin.

Fermente olarak doğal yoğurt kullanıyorsanız aktif fermentler içerip içermediğini kontrol edin. 3,7 litre süte 30 ml (2 yemek kaşığı) yoğurt ekleyin veya talimatları izleyin
Her zamanki tarifiniz için talimatlar.

- 03Kapağı Basınç Kontrol Özellikleri –

Basınçlı Pişirme Kapağı bölümünde anlatıldığı gibi takıp kapatın.

- Adım 3: Yoğurdun fermente olmasına izin verin01Yoğurt'a dokununuz.

- 02Ekranı Normal görünene kadar Yoğurt tuşuna tekrar basın.
Ekranı saat 8 (08:00) görüntülenir.

- 03Gerekirse değişiklik yapmak için – / + tuşlarını kullanın
Fermantasyon süresi.

Daha uzun fermantasyon daha keskin bir yoğurt üretecektir.

- 0410 saniye sonra çoklu pişirici ısınmaya başlayacaktır. Ekran 00:00'dan programlanan saate kadar saymaya başlar.

- 05Fermantasyon tamamlandığında çoklu pişirici bip sesi çıkacak ve Bitiş mesajı görüntülenir.

Yoğurdu soğumaya bırakın ve lezzetin tamamen gelişmesi için 12-24 saat buzdolabına koyun!

Yoğurt kaplarının kullanılması

Pratik yoğurt kapları, yoğurdunuzu porsiyonlara ayırmanıza olanak tanır.

01Pastörize edilmiş süte laktik kültürleri ekledikten sonra sütü yoğurt kaplarınıza dikkatlice dökün ve ağzını sıkıca kapatın.

02İç tencerenin içini iyice temizleyin ve buharlı pişirici tripodunu iç tencerenin altına yerleştirin.

03Kapalı yoğurt kaplarını buharlı pişirici tripodunun üzerine yerleştirin ve iç kabın içine yarıya kadar su dökün.

043. Adım: Yoğurdun mayalanmasını sağlayın bölümündeki talimatları izleyin.

Instantpot.co.uk | 35

Duo-EU-FRE-Full_Manual-2021-03-05.indd 3521.03.2011:08

Bakım, temizlik ve depolama

Duo'nuzu ve parçalarını her kullanımdan sonra temizleyin. Bu temizleme talimatlarına uyulmaması, maddi hasar ve/veya ciddi yaralanmayla sonuçlanabilecek ciddi arızalara neden olabilir.

Temizlemeden önce çoklu pişiricinizin fişini çekmeyi ve oda sıcaklığına soğumasını beklemeyi daima unutmayın. Instant Pot'un herhangi bir parçasını veya aksesuarını temizlemek için asla sert kimyasallar, ovma süngerleri veya toz kullanmayın.

Tüm yüzeyler tamamen kuruyana kadar kullanmaktan ve saklamaktan kaçının.

Aksesuarlar • Buhar tripodu	Üst rafa yerleştirildiğinde bulaşık makinesinde yıkanabilir.

Kapak ve parçalar • Toplayıcı yoğunlaşma • Blokaj önleme cihazı • Conta • Buhar serbest bırakma kolu • Şamandıra valfi • Silikon kapak	Üst rafa yerleştirildiğinde bulaşık makinesinde yıkanabilir. Yıkamadan önce tüm kapak parçalarını çıkarın. Parçaların Bakımı, Temizliği ve Saklanması – Sökülmesi ve Takılması bölümüne bakın. • Her kullanımdan sonra yoğunlaşma toplayıcının durumunu kontrol edin ve gerekiyorsa boşaltın. Yoğunlaşma toplayıcısında yiyecek veya nemin birikmesine izin vermeyin. • Buhar tahliye kolunu ve blokaj önleyici cihazı çıkarın, ardından tıkanmaları önlemek için buhar tahliye kanalının içini temizleyin. • Kapağı bulaşık makinesine koyduktan sonra boşaltmak için, kulpundan kavrayın, lavabonun üzerinde dik tutun ve ardından direksiyon simidi gibi 360° döndürün. • Kapak temizlendikten sonra çoklu pişirici tankının üzerine baş aşağı yerleştirin. • Pişmiş yemeklerden kalan kokuyu azaltmak için contaları iyi havalandırılan bir alanda saklayın. Kokuları gidermek için iç tencereye 250 ml su ve 250 ml beyaz sirke dökün, Basınçlı Pişirme modunda 5-10 dakika çalıştırın, ardından hızlı bırakma modunda buharı boşaltın.
Dahili konteyner	Bulaşık makinesinde yıkanabilir. • Daha inatçı kireç izlerini gidermek için beyaz sirkeyle nemlendirilmiş bir süngerle ovma gerekebilir. • İç kabın tabanındaki inatçı veya yanmış yiyecek artıklarının temizlenmesini kolaylaştırmak için, kabı birkaç saat sıcak suda bekletin. • Çoklu pişirici tankına yerleştirmeden önce tüm dış yüzeylerin tamamen kuru olduğundan emin olun.
Güç kablosu Çıkarılabilir güç kablosu	Sadece elde yıkama. Bulaşık makinesine koymayın. • Güç kablosunu çok hafif nemli bir bezle temizleyin.
Çoklu pişirici tankı	Sadece elde yıkama. Bulaşık makinesine koymayın. • Haznenin içini ve yoğunlaşma suyu kenarını çok hafif nemli bir bezle silin. Dahili kabı yerleştirmeden önce açık havada tamamen kurumasını bekleyin. • Çoklu pişiricinin tankını ve kontrol panelini çok hafif nemli bir bez veya süngerle temizleyin.

Bulaşık makinesinde yıkandıktan sonra bir miktar renk solması meydana gelebilir ancak bu, çoklu pişiricinin güvenliğini veya performansını etkilemeyecektir.