

Instant Brands
Akıllı Fritöz

Kurulum ve Kullanım Talimatları

Instant Brands™

140-0042-01-EU

KULLANIM KILAVUZU
arena

Instant Pot®

DUO CRISP ÇB + HAVA FRİTÖZÜ

Çok Kullanımlı Dödüklü Tencere ve Hava Fritözü



Kullanım kılavuzu

- Önemli Önlemler
- Ürün Özellikleri
- İlk kurulum
- Ürün, Parça ve Aksesuarlar
- Akıllı Program Ayarları
- İlk Kullanımdan Önce
- Temizleme Basınç
- Kontrolüne Genel Bakış
- Özellikler
- İlk Test Çalıştırması (Su Testi) İkili
- Gevrek ile Pişirme Önerilen
- Pişirme Süreleri Bakım ve
- Temizlik
- Sorun giderme
- Garanti İletişim
- bilgileri

Bizi mutfağınıza davet ettiğiniz için teşekkür ederiz.

Kendimiz de ailelerimiz olduğundan, meşgul ailelerin ve profesyonellerin sağlıklı ve lezzetli yemekleri daha kolay ve daha kısa sürede pişirmesine olanak sağlamak için Instant Pot® Duo Crisp™ + Hava Fritözünü geliştirdik.

Beğeneceğinizi umduğumuz bir tarif koleksiyonu derlemek için şefler, yazarlar ve blog yazarları ile ortaklık kurduk!

Mutlu pişirme,

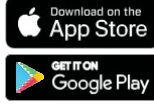


Robert J. Wang
Kurucu ve Baş İnovasyon Sorumlusu



Anında Pot Uygulamasını İndirin

- Orijinal Tarifler
- Yeni Kullanıcı İpuçları
- Başlangıç Videoları



yararlı bul**nasıl yapılır videoları**,**uygulamayı indir**veya sitemizi ziyaret edin**Tarif**alan.

ÖNEMLİ GÜVENLİKLER.....	5
Özel Kordon Seti Talimatları	10
Ürün Özellikleri	10
İlk kurulum	11
Ürün, Parçalar ve Aksesuarlar	12
Kontrol Paneli.....	17
Akıllı Program Ayarları.....	19
İptal ve Bekleme Modu.....	19
Sesi Aç/Kapat.....	19
Sıcaklık Ölçeğini Ayarlayın: °F veya °C.....	19
Bir Gecikmeli Başlatma Zamanlayıcısı Ayarlayın.....	19
Yemekleri Pişirdikten Sonra Otomatik Olarak Sıcak Tutma.....	19
Yiyecekleri Yeniden Isıtın veya Uzun Süreler Sıcak Tutun.....	20
Özel Sıcaklıkları Ayarlayın ve Kaydedin.....	20
Akıllı Programları Fabrika Varsayılan Ayarlarına Sıfırlayın.....	20
Durum Mesajları.....	21
İlk Kullanımdan Önce Temizleme.....	22
Basınç Kontrol Özelliklerine Genel Bakış.....	24
Basıncılı Pişirme Kapağı.....	24
Hızlı Serbest Bırakma Düğmesi.....	25
Buhar Tahliye Valfi.....	26
Anti-Blok Kalkanı.....	27
Conta bileziği.....	28
Şamandıralı Vana.....	29
Yoğuşma Toplayıcı.....	30
Basıncılı Pişirmeye Giriş.....	31
Ocağın Basıncının Alınması (Havalandırma Yöntemleri).....	33
Doğal Salınım (NR).....	33
Hızlı Yayın (QR).....	33

10-Dakika NR.....	34
İlk Test Çalıştırması (Su Testi).....	35
Akıllı Programlar: Havada Kızartma.....	36
Basıncılı Pişirme ve Buhar.....	36
Sote.....	39
Yavaş pişirme.....	41
Sous Vide.....	42
Sous Vide Pişirme Yönergeleri.....	44
Akıllı Programlar: Havada Kızartma (Havada Fritöz Kapağı).....	46
Havada Kızartma.....	46
Fırında kızartmak.....	48
Pişmek.....	49
Kavrulmak.....	50
Dehidrat.....	51
Akıllı Programa Genel Bakış.....	52
Pişirme Süresi Tablosu.....	53
Bakım ve Temizlik.....	54
Sorun giderme.....	56
Garanti.....	60
İletişim bilgileri.....	62

Elektrikli aletleri kullanırken, temel güvenlik önlemlerine her zaman uyulmalıdır:

1. CİHAZI ÇALIŞTIRMADAN ÖNCE BAŞLANGIÇ KILAVUZU VE TÜM TALİMATLAR, GÜVENLİK ÖNLEMLERİ VE UYARILARI OKUYUN. BU GÜVENLİK ÖNLEMLERİNE VE TALİMATLARA UYULMAMASI YARALANMALARA VE/ VEYA MAL HASARLARINA NEDEN OLABİLİR.
2. Instant Pot Duo Crisp pişirme tabanı ile yalnızca Instant Pot Duo Crisp basınçlı pişirme kapağını ve Duo Crisp Air Fritöz kapağını kullanın. Başka herhangi bir düdüklü tencere kapağı veya fritöz kapağı kullanılması yaralanmaya ve/veya hasara neden olabilir.
3. Basınç sızıntısı riskini azaltmak için, yalnızca onaylı paslanmaz çelik Instant Pot iç tenceresinde pişirin. Çıkarılabilir iç kap takılı olmadan cihazı KULLANMAYIN.
- 4.
5. Air Fritöz Kapağını kullanırken her zaman bir Instant Pot paslanmaz çelik iç kap kullanın. Seramik kaplı iç kap kullanmayın.
6. **⚠️ TEHLİKE** Basınçlı pişirme yaparken, kadar cihazı açmayın. basınçsızlaştı, ve tüm iç basınç serbest bırakıldı. Şamandıra valfi hala yukarıdaysa ve/veya kapağın açılması zorsa, bu, cihazın hala basınç altında olduğunu gösterir— açmaya zorlamayın. Cihazdaki herhangi bir basınç tehlikeli olabilir. bkz. [Ocağın Basınçsızlaştırılması \(Havalandırma Yöntemleri\)](#) Basıncı serbest bırakma hakkında bilgi için. Cihazı hala basınç altındayken açmak, ani sıcak içeriğin serbest kalmasına ve yanıklara veya başka yaralanmalara neden olabilir.
7. Cihazı her zaman sabit, yanıcı olmayan, düz bir yüzeyde çalıştırın.
8. Cihazı kullanım amacı dışında kullanmayınız. Bu talimata uyulmaması, yaralanmaya veya maddi hasara neden olabilir.
9. Yalnızca evde kullanım içindir. Açık havada kullanmayın. Ticari kullanım için değil.
10. **⚠️ DİKKAT** Cihazı sıcak bir yere veya yakınına koymayın. gazlı veya elektrikli brülör veya ısıtılmış bir fırın. Harici bir kaynaktan gelen ısı cihaza zarar verir. Bu talimatlara uyulmaması, yaralanmaya veya maddi hasara neden olabilir.
11. **⚠️ DİKKAT** Cihazı su veya alev yakınında kullanmayınız. dışında tutmak doğrudan güneş ışığı. Bu talimatlara uyulmaması, yaralanmaya veya maddi hasara neden olabilir.
12. **⚠️ DİKKAT** Sıcak yüzeylere dokunmayın. Taşımak için sadece yan tutacakları kullanın veya hareket ediyor. İçinde sıcak sıvı bulunan cihazı taşırken çok dikkatli olunmalıdır. Basınç altındayken cihazı hareket ettirmeyin.



UYARI

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

13. **⚠ DİKKAT** Ocak tabanı ve fritöz kapağı elektrikli bileşenler içerir. Elektrik çarpmasını önlemek için, ocak tabanına veya hava fritöz kapağına herhangi bir tür sıvı koymayın ve güç kablosunu, fişi veya cihazı suya veya başka bir sıvıya batırmayın. Cihazı musluk altında yıkamayın.
14. **⚠ DİKKAT** doldurmayın PC MAKS — 2/3 iç kaptaki belirtiliği gibi. Piring veya kuru sebzeler gibi pişirme sırasında genleşen yiyecekleri pişirirken, iç kabı aşırı doldurmayın — 1/2 satır. Aşırı doldurma, buhar tahliye borusunun tıkanması ve aşırı basınç oluşması riskine neden olabilir.
15. **⚠ UYARI** Bu cihaz basınç altında yemek pişirir. emin olun çalıştırmadan önce cihaz düzgün bir şekilde kapatılmıştır. Bunun yapılmaması yanıklara, yaralanmalara ve/veya maddi hasara neden olabilir.
16. Derili et pişirirken (örn., kılıflı sosis), ısıtıldığında deri şişebilir. Cildi şişmiş haldeyken delmeyin; bu, haşlanma yaralanmasına neden olabilir.
17. **⚠ DİKKAT** Hamur kıvamında veya kalın dokulu yiyecekleri basınç altında pişirirken veya yüksek yağ/yağ içeriği, kapağı açarken içindekiler sıçrayabilir. Lütfen basınç tahliye yöntemi için tarif talimatlarını takip edin. bkz. [Ocağın Basıncı Sıfırlanması \(Havalandırma Yöntemleri\)](#) .
18. **⚠ DİKKAT** Basıncı pişirme kapağını kullanmadan önce buhar çıkışı kontrol edin. valf, buhar tahliye borusu, blokaj önleyici kalkan ve tıkanma için şamandıra valfi. Bunun yapılmaması yaralanmaya veya maddi hasara neden olabilir.
19. Bu cihazı derin kızartma veya yağ ile basınçlı kızartma için kullanmayın.
20. Cihaz çalışırken veya artık basınç varken, buhar tahliye vanasının veya şamandıra vanasının üzerine eğilmeyin veya ellerinizi veya yüzünüzü koymayın. Cihaz çalışırken kapağın metal kısmına dokunmayın, bu yaralanmaya neden olabilir.
21. Buhar tahliye vanasını ve/veya şamandıra vanasını bez veya başka nesnelerle örtmeyin veya engellemeyin. Buhar tahliye vanasının ve/veya şamandıra vanasının kapatılması veya engellenmesi bir güvenlik sorunu oluşturabilir ve yaralanmaya neden olabilir.
22. Buhar tahliye vanasından ve/veya şamandıra vanasından 3 dakikadan uzun süre sabit bir akışta buhar çıkarsa cihazı kapatın. Cihazda artık basınç olabilir. Açmadan önce cihazın basıncını doğal olarak boşaltmasına veya tüm aşırı basıncı boşaltmasına izin verin. bkz. [Ocağın Basıncı Sıfırlanması \(Havalandırma Yöntemleri\)](#) Basıncı serbest bırakma hakkında bilgi için.



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

23. Kapağın kenarlarından buhar çıkarsa cihazı kapatın ve sızdırmazlık halkasının doğru şekilde takıldığından emin olun. bkz.Basınç Kontrol Özellikleri—Sızdırmazlık Halkası
Sızdırmazlık halkasının kontrol edilmesi hakkında bilgi için.
24. Bağlantıyı kesmek için İptal, ardından fişi güç kaynağından çıkarın.
25. Kullanılmadığı zaman, parça veya aksesuar eklemekten veya çıkarmadan ve temizlemeden önce fişi prizden çekin. Fişi çıkarmak için fişi tutun ve prizden çekin. Asla güç kablosundan çekmeyin.
26. Cihazı ve güç kablosunu düzenli olarak inceleyin. Elektrik kablosu veya fişi hasarlıysa veya cihaz arızalanırsa, düşürülürse veya herhangi bir şekilde hasar görürse cihazı çalıştırmayın. Yardım için şu adresten Müşteri Hizmetleri ile iletişime geçin:
support@instantpot.com veya 1-800-828-7280.
27. **⚠ DİKKAT** Güç kablosunun masa kenarlarından sarkmasına veya set üstü ocak da dahil olmak üzere sıcak yüzeylere veya açık aleve dokunmayın.
28. **⚠ DİKKAT** Dökülen yiyecekler ciddi yanıklara neden olabilir. Kısa güç kaynağı kapma, dolanma ve takılmadan kaynaklanan tehlikeleri azaltmak için kablo sağlamıştır.
- Cihazı ve kablosunu çocuklardan uzak tutun.
 - Güç kablosunu asla masaların veya tezgahların kenarlarına asmayın.
 - Asla tezgah altı elektrik prizlerini kullanmayın ve asla uzatma kablosuyla kullanmayın.
29. Yalnızca tezgah üstü kullanım için tasarlanmıştır. Cihazı sabit, ısıya dayanıklı bir platform üzerinde tutun. Ocak tabanının altındaki veya hava fritözü kapağındaki havalandırma deliklerini kapatabilecek hiçbir şey koymayın. Kullanım sırasında hava fritözü kapağının çevresinde en az 5" / 13 cm boşluk bırakın. Cihazı sıcak soba üzerine koymayın. Cihazı masa örtüsü ve perde gibi yanıcı malzemelerin üzerinde veya yakınında çalıştırmayın.
30. **⚠ DİKKAT** Hava fritözü kapağı çalışırken havalandırma deliklerini kapatmayın. Bunu yapmak, pişirmeyi bile önleyecek ve cihaza zarar verebilir.
31. **⚠ DİKKAT** tarafından izin verilmeyen herhangi bir aksesuar veya eklenti kullanmayın. Instant Brands Inc. Üretici tarafından tavsiye edilmeyen eklerin kullanılması yaralanma, yangın veya elektrik çarpması riskine neden olabilir.
32. **⚠ DİKKAT** İç tencereyi cihaza yerleştirmeden önce, iç tencerenin dış yüzeyini ve ocak tabanının iç kısmının alt kısmında bulunan ısıtma elemanını temiz ve kuru bir bezle temizleyin. Kuru ve kalıntı içermediğinden emin olun. bkz. [Bakım ve Temizlik](#) . Bunun yapılmaması yaralanmaya veya maddi hasara neden olabilir.



UYARI

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

33. Elektrik çarpmasına, yangına veya yaralanmaya neden olabileceğinden ve garantiyi geçersiz kılacağından, cihazın bileşenlerini onarmaya, değiştirmeye veya değiştirmeye çalışmayın.
34. Yaralanma veya maddi hasara yol açabileceğinden güvenlik mekanizmalarından herhangi birini kurcalamayın.
35. Yaralanmaya neden olabileceğinden hareketli parçalarla temastan kaçınin.
36. Cihazı Kuzey Amerika için 120 V ~ 60 Hz dışındaki elektrik sistemlerinde kullanmayın. Güç dönüştürücüler veya adaptörler ile kullanmayın.
37. Bu cihaz, çocuklar veya fiziksel, duyuusal veya zihinsel yetenekleri kısıtlı kişiler tarafından KULLANILMAMALIDIR. Çocukların ve bu kişilerin yakınında herhangi bir cihaz kullanıldığında yakın gözetim gereklidir. Çocuklar bu cihazla oynamamalıdır.
38. Kişisel yaralanmaları ve cihazın hasar görmesini önlemek için, sızdırmazlık halkasını yalnızca yetkili bir Instant Pot sızdırmazlık halkasıyla değiştirin. Satın alma detayları için mağazamızı ziyaret edin.
39. Cihaz üreticisi tarafından tavsiye edilmeyen aksesuar eklerinin kullanılması yaralanmalara neden olabilir.
40. Her kullanımdan sonra uygun bakım önerilir. bkz. [Bakım ve Temizlik](#) . Temizlemeden veya saklamadan önce cihazı oda sıcaklığına soğumaya bırakın.
41. Hava fritözü kapağını kullanırken, fritöz sepetini aşırı doldurmayın. Aşırı doldurma, gıdanın ısıtma elemanına temas etmesine neden olarak yangına ve/veya kişisel yaralanmaya neden olabilir.
42. Bu cihazı asla harici bir zamanlayıcı anahtarına veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemine bağlamayın.
43. **⚠ DİKKAT** sırasında veya hemen sonrasında aksesuarlara DOKUNMAYIN. yemek pişirme. Kişisel yaralanmayı önlemek için,
- Aksesuarları çıkarırken ve iç tencereyi tutarken daima fırın eldiveni kullanın.
 - Sıcak aksesuarları her zaman ısıya dayanıklı bir yüzeye veya pişirme plakasına yerleştirin.
 - Hava fritözü kapağını yalnızca sağlanan koruyucu pedin üzerine yerleştirin; tezgahın üzerine koymayın.
 - Sıcak gresi atarken çok dikkatli olun. Bunun yapılmaması ciddi yaralanmalara veya maddi hasara neden olabilir.
44. Pişirme sırasında cihazın iç sıcaklığı birkaç yüz dereceye ulaşıyor. Kişisel yaralanmaları önlemek için, cihaz oda sıcaklığına soğuyana kadar korunmasız ellerinizi asla cihazın içine koymayın.



UYARI

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

45. **⚠ DİKKAT** Hava fritözü kapağı çalışırken, sıcak hava fritözün içinden serbest bırakılır. havalandırma delikleri. Ellerinizi ve yüzünüzü havalandırma deliklerinden güvenli bir mesafede tutun ve cihazdan sıcak aksesuarları çıkarırken çok dikkatli olun. Bunun yapılmaması yaralanmaya veya maddi hasara neden olabilir.
46. Ünite, fritöz kapağını kullanırken siyah duman çıkarırsa, ıptal ve cihazın fişini hemen prizden çekin. Kapağı çıkarmadan önce sigaranın durmasını bekleyin, ardından iyice temizleyin. Daha fazla bilgi için bkz. [Sorun giderme](#)
47. Kullanım sırasında cihazı gözetimsiz bırakmayın.
48. **⚠ DİKKAT** İç tencerede sıcak su bulunduğunda son derece dikkatli olunmalıdır. yiyecek, kızgın yağ veya diğer sıcak sıvılar. Havalı fritöz kapağının veya ocak tabanının hareket ettirilmesi dahil uygun olmayan kullanım, kişisel yaralanmaya neden olabilir. Cihazı kullanımdayken hareket ettirmeyin.
49. Yangın ve/veya kişisel yaralanma riskine neden olabileceğinden, büyük boy yiyecekler ve/veya metal mutfak eşyaları iç tencereye veya fritöz sepetine yerleştirilmemelidir.
50. Kullanılmadığı zaman ocak tabanında veya iç tencerede herhangi bir malzeme saklamayın.
51. Ocak tabanına veya iç tencereye kağıt, karton, plastik, strafor veya tahta gibi yanıcı maddeler koymayın.
52. Birlikte verilen aksesuarları mikrodalga fırın, tost makinesi fırın, konveksiyon veya geleneksel fırında ya da seramik ocak, elektrikli bobin, gazlı ocak veya açık hava ızgarasında kullanmayın.
53. Çıkarılabilir iç kap, malzemelerle dolu olduğunda aşırı derecede ağır olabilir. Yanma yaralanmalarını önlemek için iç tencereyi ocak tabanından kaldırırken dikkatli olunmalıdır.
54. Kapağı çıkarırken dikkatli olun. Kapak açılır açılmaz ısı ve buhar dışarı çıkar. Kapağı çıkarırken ısı ve buharın çıktığı cihaz açıklığına asla yüzünüzü, ellerinizi veya açıkta kalan cildinizi koymayın.

BU TALİMATLARI KAYDEDİN



UYARI

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

UYARI

Yaralanmayı önlemek için bu makineyi kullanmadan önce kullanım kılavuzunu okuyun ve anlayın.

UYARI

Elektrik çarpması tehlikesi. Yalnızca topraklı priz kullanın. Zemini ÇIKARMAYIN. Adaptör KULLANMAYIN. Uzatma kablosu kullanmayın. Talimatlara uyulmaması elektrik çarpmasına ve/veya ölüme neden olabilir.

UYARI

ÖNEMLİ KORUMALARIN VE GÜVENLİ KULLANIM İÇİN ÖNEMLİ TALİMATLARIN TAKİP EDİLMEMESİ UYGULAMANIZIN GARANTİYİ GEÇERSİZ GEÇERKEN VE CİDDİ YARALANMA RİSKİNİ YARATABİLİR.

Özel Kordon Seti Talimatları

Güvenlik gereksinimine göre, dolanma ve takılmadan kaynaklanan tehlikeleri azaltmak için kısa bir güç kaynağı kablosu sağlanmıştır.

Bu cihaz, 3 uçlu bir topraklı fişe sahiptir. Elektrik çarpması riskini azaltmak için güç kablosunu kolayca erişilebilen topraklı (topraklı) bir elektrik prizine takın.

Ürün Özellikleri

				
Model: DUO CRISP AF 6	1500W	120 V~ 60 Hz	6 Quart / 5.7 Litre	19,62 libre / 8,9 kg
Model: DUO CRISP AF 8	1500W	120 V~ 60 Hz	8 Quart / 7.6 Litre	22,18 libre / 10,06 kg

	DUO CRISP AF 6	DUO CRISP AF 8
	Düdüklü Tencere Kapaklı: içinde: 13,58 L x 13,58 W x 12,99 H cm: 34,5 U x 34,5 G x 33 Y	Düdüklü Tencere Kapaklı: içinde: 14,76 L x 13,58 W x 14,17 Y cm: 37,5 L x 34,5 G x 36 Y
	Hava Fritöz Kapaklı: içinde: 13,58 L x 13,58 G x 13,97 Y cm: 34,5 U x 34,5 G x 35,5 Y	Hava Fritöz Kapaklı: içinde: 14,76 L x 13,58 W x 15,28 Y cm: 37,5 L x 34,5 G x 38,8 Y

UYARI

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

- Cihazı kullanmadan önce bu Kullanım Kılavuzunda bulunan Önemli Önlemleri okuyun. Bunun yapılmaması, maddi hasara ve/veya kişisel yaralanmaya neden olabilir.
- Instant Pot Duo Crisp pişirme tabanı ile sadece Instant Pot Duo Crisp basınçlı pişirme kapağını ve havalı fritöz kapağını kullanın. Başka herhangi bir düdüklü tencere kapağı veya fritöz kapağı kullanılması yaralanmaya ve/veya hasara neden olabilir.
- Cihazın içindeki ve çevresindeki tüm ambalaj malzemelerini ve aksesuarları çıkarın.
- Cihazı yanıcı maddelerden ve harici ısı kaynaklarından uzakta, sabit, düz bir yüzeye yerleştirin.
- Fritöz kapağını kullanırken cihazın çevresinde en az 5" / 13 cm boşluk bırakın.
- Kapaklardaki güvenlik uyarı etiketlerini veya ocak tabanından seri numarası veya derecelendirme etiketini çıkarmayın.
- Takip et Bakım ve Temizlik pişirmeden önce cihazı yıkamak için talimatlar.

⚠ DİKKAT			
Cihazı set üstü ocak üzerine koymayın.	Cihazın üzerine herhangi bir şey koymayın.	Basınçlı pişirme kapağında bulunan buhar tahliye vanasını tıkamayın veya kapatmayın.	Hava fritöz kapağındaki havalandırma deliklerini kapatmayın.

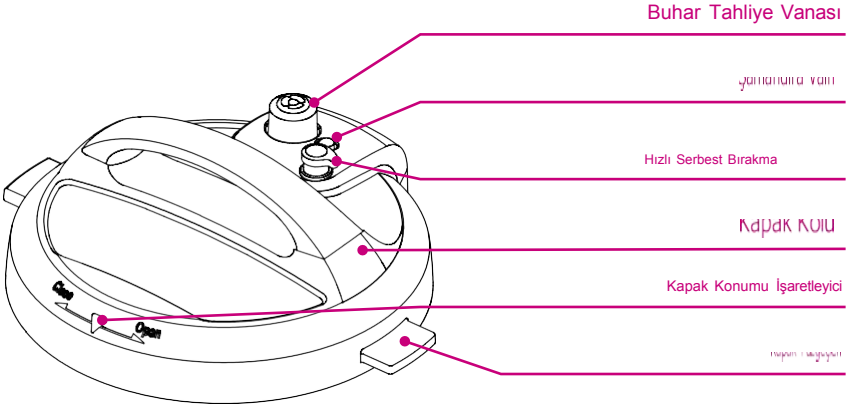
İkili Gevrek + Hava Fritözü 6 & 8 Quart

Instant Pot Duo Crisp'i kullanmadan önce, tüm parçaların hesaba katıldığını doğrulayın.

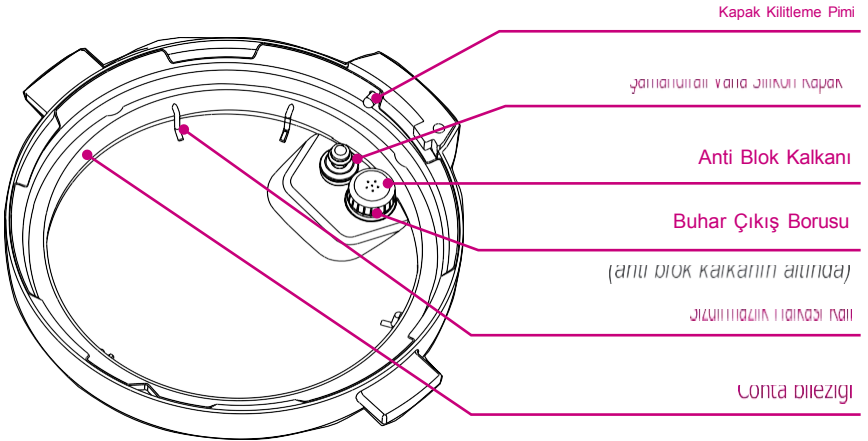
Basıncılı Pişirme Kapağı

Basıncılı pişirme kapağı ile aşağıdaki programları kullanın: Basıncılı Pişirme, Sote, Yavaş Pişirme, Buhar, Sous Vide, Gecikmeli Başlatma ve Sıcak Tutma. Bu programlar havada kızartma yapmaz.

Tepe



İç mekan

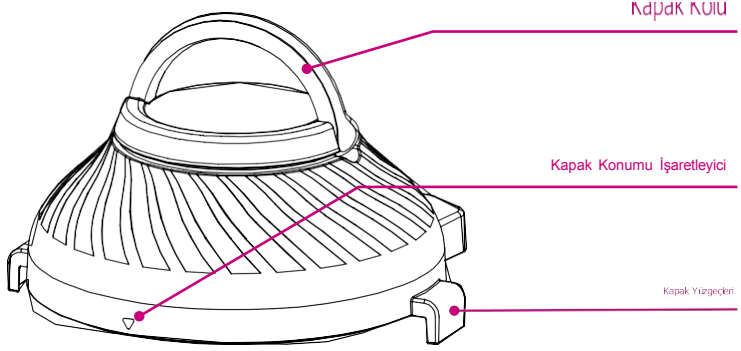


Çizimler yalnızca referans amaçlıdır ve gerçek üründen farklı olabilir.

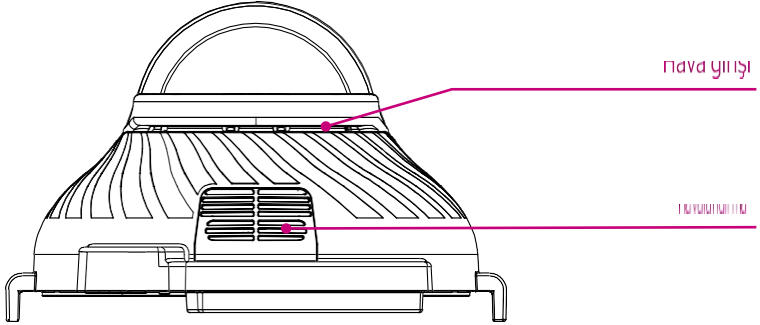
Hava Fritözü Kapağı

Hava fritözü kapağı ile aşağıdaki Akıllı Programları kullanın: Havada Kızartma, Kızartma, Fırında Pişirme, Kızartma ve Kurutma.

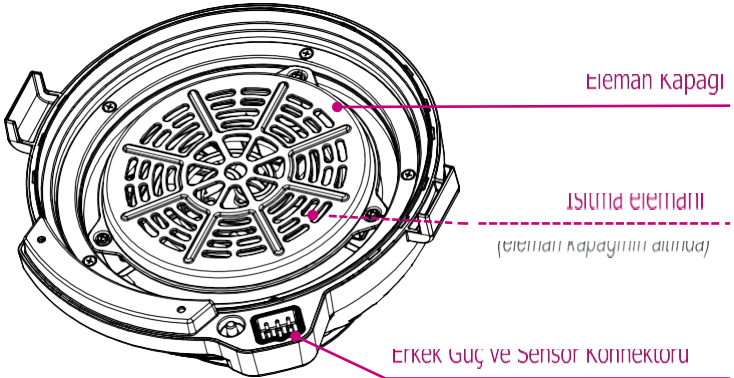
Ön



Geri

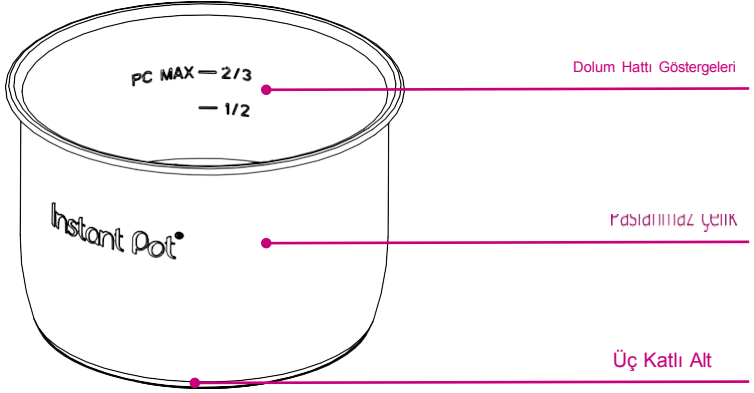


İç mekan

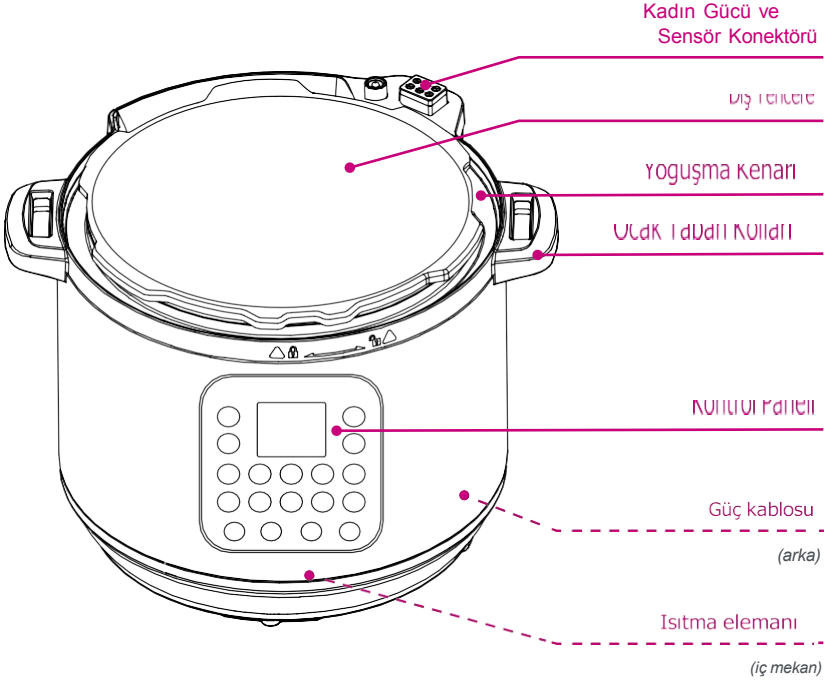


Çizimler yalnızca referans amaçlıdır ve gerçek üründen farklı olabilir.

İç Tencere



Ocak Tabanı

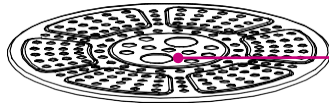


UYARI

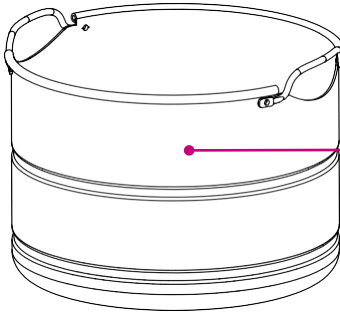
Basıncılı pişirme veya fritöz yaparken iç kap her zaman kullanılmalıdır. Ocak tabanına ASLA yiyecek veya sıvı koymayın. Bu talimatlara uyulmaması, ocakta hasara neden olacaktır.

Çizimler yalnızca referans amaçlıdır ve gerçek üründen farklı olabilir.

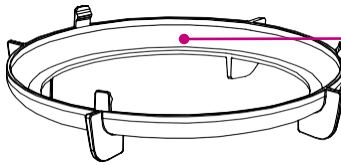
Aksesuarlar



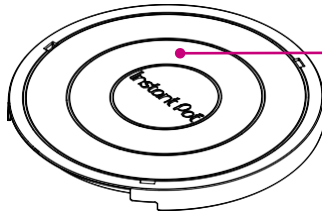
NIZALULHA/KULULHA TEPISI



ÇOK Seviyeli Fritöz Sepeti

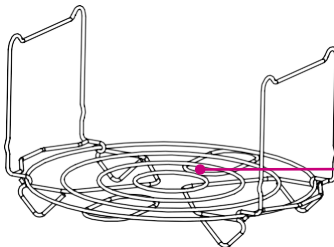


ΠΑΝΑ ΓΙΛΟΥΖ ΣΕΡΕΤ Ι ΔΥΑΝΗ



Koruyucu Ped ve Saklama Kapagı

zaman koruyucu altlığın üzerine yerleştirin.



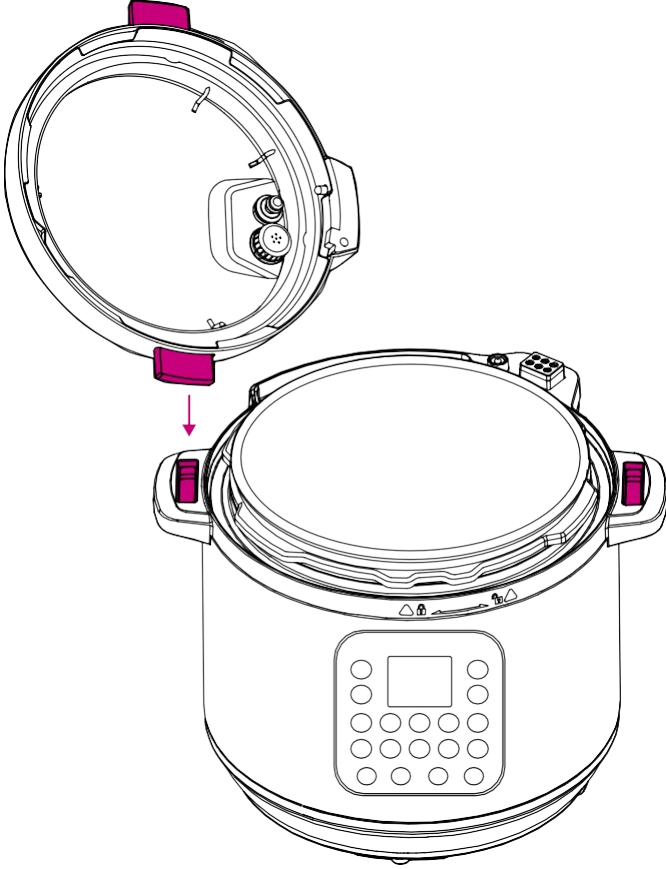
ÇOK FONKSİYONLU KAT

Çizimler yalnızca referans amaçlıdır ve gerçek üründen farklı olabilir.

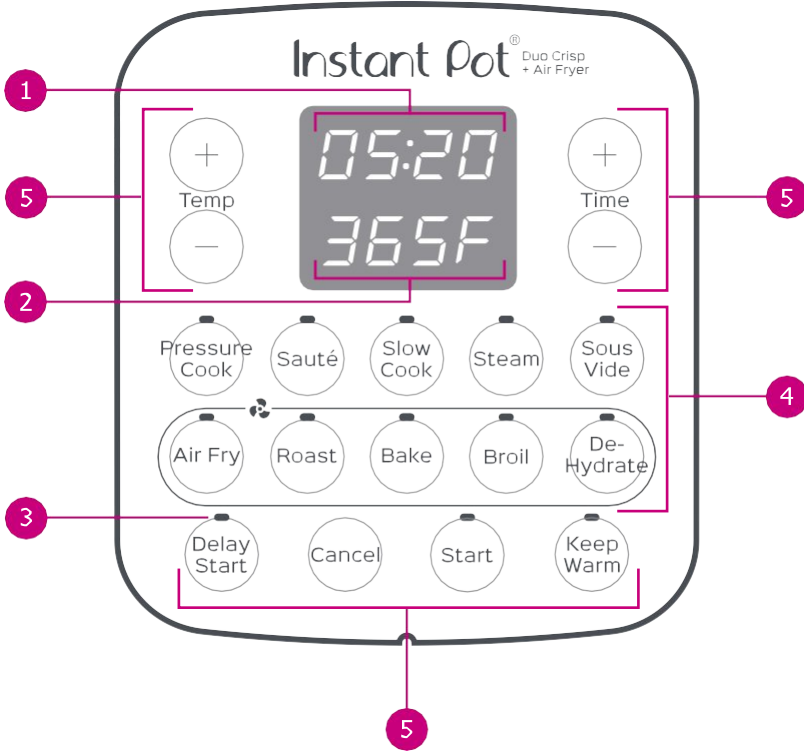
Kapak Ayakta Pozisyonu

Ocak tabanı kulplarının içlerinde dikdörtgen bir yuva olduğunu fark ettiniz mi? Basınçlı pişirme kapağını kaldırdıktan sonra, sol veya sağ kapak kanadını ocak tabanındaki ilgili yuvaya sokarak tezgahlarınızı kuru tutun.

Kapak güvenli bir şekilde ayakta durduğunda, iç kabı çıkarmak kolaydır.



Çizimler yalnızca referans amaçlıdır ve gerçek üründen farklı olabilir.



Zaman göstergesi

Geri sayım sayacı, pişirmeyi ve Gecikmeli Başlatma zamanını saat formatında gösterir (05:20, 5 saat 20 dakikadır).

Sıcak Tut modundayken zamanlayıcı sayar.

Basıncılı Pişirme Kapağı:Ekran şunları gösterir:Lo (Düşük) veyaMerhaba (Yüksek) basınç veya sıcaklık seviyesi.

Not:Sous Vide Smart Programını kullanırken, ekranda sıcaklık gösterilir.

° F (Fahrenheit) veya °C (Santigrat).

Hava Fritözü Kapağı:Ekran sıcaklığı gösterir°F (Fahrenheit) veya°C (Santigrat).

Aktif Akıllı Programı ve seçilen ayarları belirtmek için yanar.

Not:Buharın opaklığı değişebilir ama her zaman gürültülüdür!

Basınçlı Pişirme Kapağı:

- Dödüklü tencere
- Sote
- Yavaş pişirme
- Buhar
- Sous Vide

Hava Fritözü Kapağı:

- Havada kızartma
- Fırında kızartmak
- Pişirmek
- Kızartma
- Kurutmak

- + / – Sıcaklık
- + / – Zaman
- Gecikmeli Başlatma
- Sıcak Tut
- İptal
- Başlama

İptal ve Bekleme Modu

BasmakİptalAkıllı Programı herhangi bir zamanda durdurmak için Ekran Bekleme moduna döner ve şunu gösterir:KAPALI.

Sesi Aç/Kapat

Bekleme modundayken, basılı tutun+üzerindeZamanekran gösterilene kadar Oğul (ses açık) veyaSOFF (sesi kapamak).

Not:Hata uyarıları susturulamaz.

Sıcaklık Ölçeğini Ayarlayın: °F veya °C

Bekleme modundayken, basılı tutun+üstündeSıcaklıkekran gösterilene kadar ° F (Fahrenheit) veya°C (Santigrat). Sıcaklık, belirtilen birimde görüntülenir.

Gecikmeli Başlatma Zamanlayıcısı Ayarlayın

Basınçlı Pişirme, Yavaş Pişirme ve Buhar Akıllı Programlarına Gecikmeli Başlatma uygulanabilir.

Gecikmeli Başlatmayı minimum10dakika maksimum24saat.

- 1.Bir Akıllı Program seçin ve ayarları istediğiniz gibi yapın, ardından düğmesine basın. Gecikmeli Başlatma.

Not:Gecikmeli Başlatma seçildikten sonra, pişirme ayarlarına geri dönmenin bir yolu yoktur. Akıllı Program ayarlarını yapmak için İptal'e basın ve yeni seçimleri girin.

- 2.Zamanlayıcı yanıp söndüğünde,+/-Gecikme süresini ayarlamak için zaman düğmeleri. Örneğin, 02:00, pişirmenin 2 saat sonra başlayacağını gösterir.
- 3.BasmakGecikmeli Başlatmageçiş yapmak için tekrardakikaalanına girin ve önceki adımla aynı işlemi izleyin.
- 4.BasmakBaşlamabaşlamak. Zamanlayıcı geri saymaya başlar.
- 5.Gecikmeli Başlatma ulaştığında00:00Akıllı Program başlar. Ekran şunu gösterir:Açıkve ocak Ön ısıtmaya başlar.

Yemekleri Pişirdikten Sonra Otomatik Olarak Sıcak Tutma

Sıcak Tut, Basınçlı Pişirme, Yavaş Pişirme ve Buhar Akıllı Programlarında varsayılan olarak açıktır.

Otomatik ısıtmayı kapatmak için uygun bir Akıllı Program seçin ve ardından düğmesine basın. Sıcak Tut.LED göstergesi, ayarın kapalı olduğunu belirtmek için kararır.

Yiyecekleri Yeniden Isıtmın veya Uzun Süreler Sıcak Tutun

Sıcak Tut minimumdan ayarlanabilir10dakika maksimum24saat.

- 1.Bekleme modundayken ögesini seçin.Sıcak Tut.
- 2.BasmakSıcak Tuttekrar geçmek içinLo (Düşük) veMerhaba (Yüksek) sıcaklık seviyeleri.
- 3.Kullan-/÷Zamanbir ısınma zamanlayıcısı ayarlamak için düğmeler.
- 4.BasmakBaşlamabaşlamak.
- 5.Sıcak Tut işlemi tamamlandığında, ekranda şunu gösterir:Son.

Özel Sıcaklıkları Ayarlayın ve Kaydedin

Sous Vide, Air Fry, Roast, Bake, Broil ve Dehidrat Akıllı Programları için geçerlidir.

- 1.Uygun bir Akıllı Program seçin.
- 2.Kullan-/÷Sıcaklıksıcaklığı °F veya °C olarak ayarlamak için düğmeler.
- 3.BasmakBaşlamaProgramı başlatmak ve sıcaklığı kaydetmek için

Akıllı Program bir sonraki seçişinizde yeni sıcaklık görüntülenir.

Havada kızartma yaparken, pişirme sıcaklığı herhangi bir zamanda ayar düğmesi ile ayarlanabilir.

- /÷Sıcaklıkdüğmeler. Pişirme başladıktan sonra yapılan ayarlar kaydedilmez.

Akıllı Programları Fabrika Varsayılan Ayarlarına Sıfırlayın Bireysel

Akıllı Programı Sıfırla

Ocak Bekleme modundayken, bir Akıllı Program düğmesini ocak Bekleme moduna dönene kadar basılı tutun, bip sesi çıkaracak ve görüntülenecektir.KAPALI.

Akıllı Programın basınç seviyesi, pişirme süresi ve sıcaklığı fabrika varsayılan ayarlarına döndürülür.

Tüm Akıllı Programları Sıfırla

Ocak Bekleme modundayken düğmesini basılı tutun.İptalocaktan bip sesi gelene kadar

Tüm Akıllı Program basınç seviyeleri, pişirme süreleri ve sıcaklıklar fabrika varsayılan ayarlarına döndürülür.

OFF

ocakta olduğunu gösterirYanında olmakmodu.

On

ocakta olduğunu gösterirön ısıtmamodu.

L i d

Seçilen Akıllı Program için kapağın eksik olduğunu, düzgün şekilde sabitlenmediğini veya yanlış kapağın kullanıldığını gösterebilir.

05:20

Ekran zamanlayıcısı aşağıdakilerden birini gösterir:

- Bir Akıllı Program çalışırken, ekran zamanlayıcısı Akıllı Programda kalan pişirme süresini göstermek için geri sayım yapar.
- Ne zamanGecikmeli Başlatma çalışıyor,ekran zamanlayıcı Akıllı Program başlayana kadar geri sayım yapar.
- Ne zamanSıcak Tut çalışıyor,zamanlayıcı, yiyeceğin ne kadar süredir ısındığını göstermek için yukarı doğru sayar.

Hot

Akıllı Sote Programının pişirme sıcaklığına ulaştığını ve iç tencereye yemek eklenebileceğini gösterir.

End

Bir Akıllı Programın sona erdiğini ve Sıcak Tut seçeneğinin kapalı olduğunu gösterir.

Food
burn

Pişirme haznesinde aşırı ısınmayı gösterir. bkz.
[Sorun giderme](#) .

E

Bir hata oluştuğunu gösterir. bkz.[Sorun giderme](#) .

İlk Kullanımdan Önce Temizlik

İç tencereyi ocak tabanından çıkarın ve sıcak su ve bulaşık deterjanı ile yıkayın. Ilık, temiz suyla durulayın ve iç kabın dışını kurutmak için yumuşak bir bez kullanın.

Not:İç hazne bulaşık makinesinde yıkanabilir.

İç tencereyi ocak tabanına geri koymadan önce, ambalaj parçacıklarının dağılmadığından emin olmak için ısıtma elemanını yumuşak bir bezle silin.

Not:Pişirmeden önce, iç tencereyi ocak tabanına yerleştirmeden önce daima ısıtma elemanının temiz ve kuru olduğundan emin olun. Aksi takdirde, ocak zarar görebilir.

İç pot, ürün güvenliğinin ayrılmaz bir parçasıdır.Yiyecekler iç tencereye konulmalı ve asla doğrudan ocak tabanına konulmamalıdır.

Kişisel yaralanmayı veya cihazın hasar görmesini önlemek için, deforme olmuş veya hasar görmüş bir iç tencereyi değiştirin. Yemek pişirirken yalnızca bu model için yapılmış yetkili Hızlı Tencere iç kaplarını kullanın.



⚠ DİKKAT

Kişisel yaralanma ve/veya mal hasarı riskinin yanı sıra kuzinenin hasar görmesini önlemek için, ocak tabanında yiyecek veya sıvı durkneyin.

⚠ UYARI

İç tencereyi, hacminden daha yüksek doldurmayın. **PC MAKS – 2/3**(Basınçlı Pişirme Maksimum), iç kaptı belirtildiği gibi.

Elma püresi gibi yiyecekleri pişirirken ve havasını alırken çok dikkatli olun, kızılalık, inci arpa, yulaf ezmesi, bezelye, erişte vb. çünkü bu yiyecekler köpürebilir, köpürür veya sıçrayabilir ve buhar tahliye borusunu ve/veya buhar tahliye vanasını tıkayabilir. İç tencereyi, hacminden daha yüksek doldurmayın.-**1/2**Bu yiyecekleri pişirirken

İlk Kullanımdan Önce Temizlik

Aksesuarlar

Aksesuarları ilk kez kullanmadan önce ve ardından her kullanımdan sonra sıcak su ve bulaşık deterjanı ile yıkayın. Ilık, temiz suyla durulayın ve aksesuarları kurutmak için yumuşak bir bez kullanın.

Çok seviyeli fritöz sepetini monte etmek için:

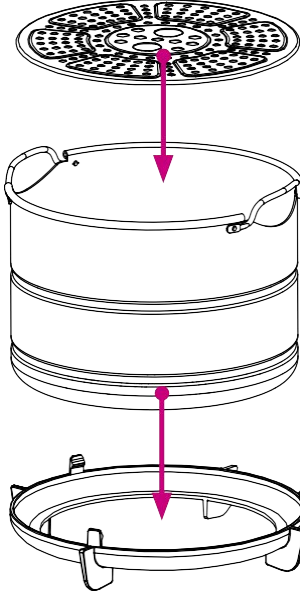
- 1.Çok seviyeli fritöz sepeti tabanını sabit bir yüzeye yerleştirin.
- 2.Havalı fritöz sepetini tabanın üzerine yerleştirin ve sıkıca bastırın. Tabandaki dişler, sepetin dışındaki oyuğa girmelidir.
- 3.Kızartma/kurutma tepsisini kolayca kaldırmak ve konumlandırmak için tepsinin ortasındaki büyük delikleri 2 parmağınızla tutun.
- 4.Kızartma/kurutma tepsisini, yükseltilmiş kenarın aşağı baktığından emin olarak çok seviyeli hava fritözü sepetine yerleştirin.

Not:Hava fritöz sepeti paslanmaz çelik iç kap ile kullanılmalıdır.

Kızartma/Kurutma Tepsisi

Hava Fritöz Sepeti

Hava Fritöz Sepet Tabanı



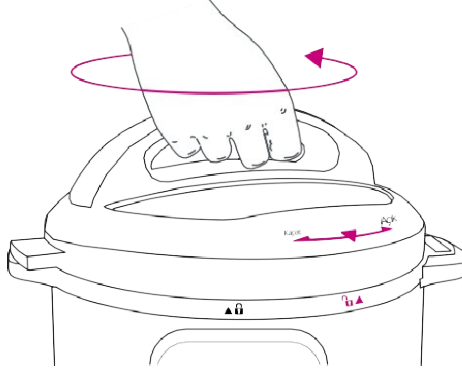
Basınçlı Pişirme Kapağı

Dahil edilen paslanmaz çelik kapak, çoğu pişirme işlemi için gereklidir ve basınçlı pişirme için gereklidir. Duo Crisp ocak tabanı ile her zaman sadece Duo Crisp basınçlı pişirme kapağını kullandığınızdan emin olun.

Fişe takıldığında, kapak açılıp kapatıldığında ocak bir jingle çalar.

Kapağı Açın ve Çıkarın

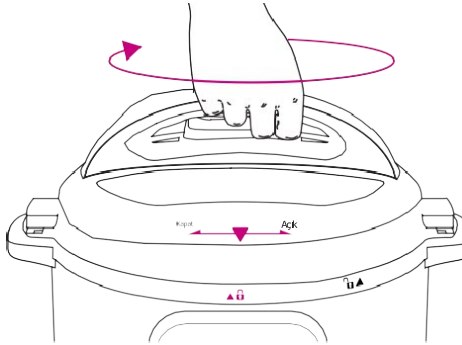
Kapak tutamağını kavrayın ve kapaktaki sembolü hizalamak için saat yönünün tersine çevirin. Sembolü ile ocak tabanının kenarındaki kapağı kaldırın ve ocak tabanından çıkarın.



Kapağı kapat

Kapaktaki sembolü ile hizalayın. ocak tabanındaki sembolü ve alt

kapağı rayın üzerine yerleştirin. Kapağın üzerindeki sembol, ocak tabanındaki sembol ile aynı hizaya gelene kadar kapağı saat yönünde çevirin.



Basınçlı pişirme kapağı otomatik olarak mühürlenebilir ancak basınçlı pişirme için, ancak kapatıldığında yerine kilitlenmez. Ön ısıtma sırasında kapak çıkarılabilir ancak ocak basınçlandırıldığında yerine kilitlenir.

bkz. [Basınç Kontrol Özelliklerine Genel Bakış—Şamandıralı Valf](#) Basınçlandırma ve basınç düşürme hakkında bilgi için.

TEHLİKE Şamandıralı valfi yukarıdayken kapağı çıkarmaya çalışmayın.

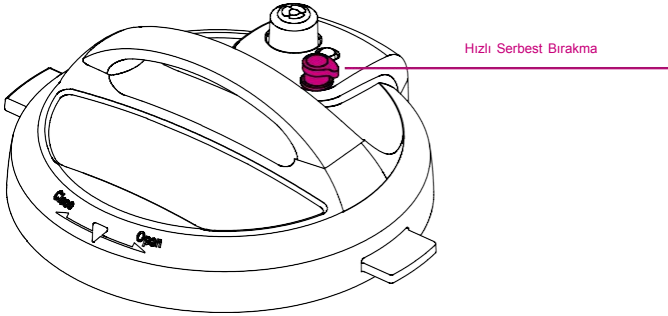
DİKKAT Pişirmeden önce daima kapağı hasar ve aşırı aşınma açısından kontrol edin.

UYARI Instant Pot Duo Crisp düdüklü tencere tabanı ile sadece Instant Pot Duo Crisp kapağını kullanın. Başka tencereyi bir düdüklü tencereye kapağı kullanılmak yapılmamış ve/veya hasarlı tencereye kullanmayın.

Hızlı Serbest Bırakma Düğmesi

Hızlı serbest bırakma düğmesi, buhar tahliye vanasını kontrol ederek, ocağı istediğiniz gibi sızdırmaz hale getirir ve havasını alır.

bkz. [Ocağın Basıncsızlaştırılması \(Havalandırma Yöntemleri\)](#) Güvenli basınç düşürmeyle ilgili ayrıntılar için.



Buhar Tahliye Vanası

Buhar tahliye valfi, buhar tahliye borusuna gevşek bir şekilde oturur. Pişirici basıncı tahliye ettiğinde, buhar tahliye vanasının üst kısmından buhar çıkar.

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

Buhar Tahliye Valfini Çıkarın

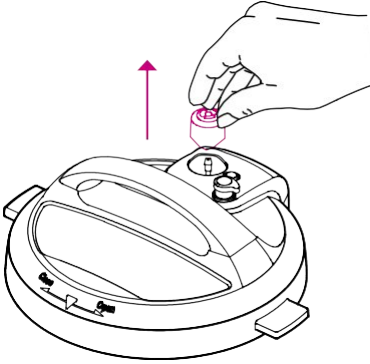
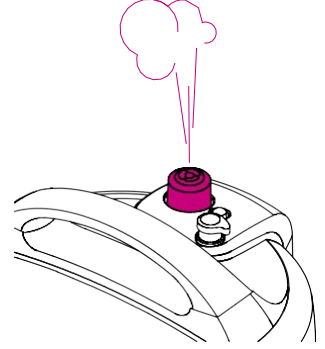
Buhar tahliye vanasını yukarı ve buhar tahliye borusundan çekin.

Buhar tahliye vanası kullanımdan önce takılmalı ve sık sık temizlenmelidir.

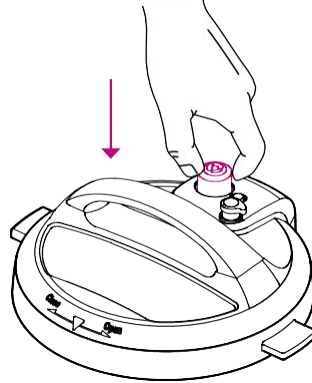
Buhar Tahliye Valfini Takın

Buhar tahliye vanasını buhar tahliye borusuna yerleştirin ve sıkıca bastırın.

Buhar tahliye vanası, düzgün bir şekilde takıldığında buhar tahliye borusuna gevşek bir şekilde oturur ancak kapak çevrildiğinde yerinde kalmalıdır.



Kaldırmak



Düzenlemek

UYARI Buhar tahliye vanasını kapatmayın veya bloke etmeyin.

Anti Blok Kalkanı

Blokaj önleyici kalkan, gıda parçacıklarının buhar tahliye borusundan çıkmasını önleyerek basınç düzenlemesine yardımcı olur.

Ürün güvenliğinin ayrılmaz bir parçası olarak, blokaj önleyici kalkan kullanımdan önce kurulmalı ve sık sık temizlenmelidir.

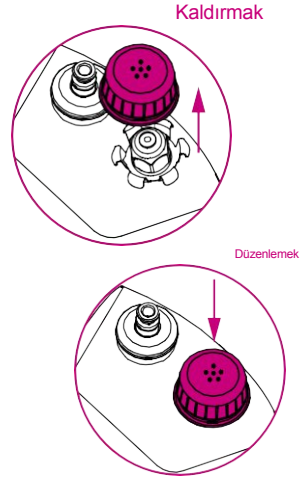
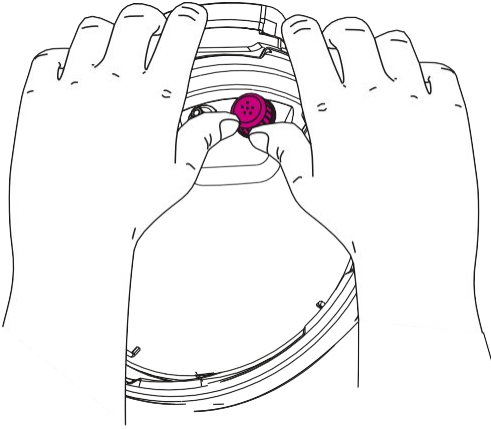
Anti-Blok Kalkanını Kaldırın

Kapağı bir direksiyon simidi gibi tutun ve blokaj önleyici kalkanın kenarına (kapağın kenarına ve yukarıya doğru bastırarak) başparmaklarınızı kullanarak altındaki çatalardan çıkana kadar sıkıca bastırın.

Anti-Blok Kalkanını Kurun

Blokaj önleyici koruyucuyu tınakların üzerine yerleştirin ve yerine oturana kadar aşağı bastırın.

Blokaj önleyici koruyucu takılı olmadan düdüklü tencereyi çalıştırmaya çalışmayın.



Conta bileziği

Basınçlı pişirme kapağı kapatıldığında, kapağın alt tarafına takılan conta, kapak ile ocak tabanı arasında hava geçirmez bir conta oluşturur.

Sızdırmazlık halkası, ocak kullanılmadan önce takılmalı ve her kullanımdan sonra temizlenmelidir. Tencereyi kullanırken kapağa sadece 1 sızdırmazlık halkası takılmalıdır. Birini tatlı, diğerini tuzlu yemek için kullanın.

Sızdırmazlık halkaları normal kullanımda zamanla esner. Ürün güvenliğinin ayrılmaz bir parçası olarak, sızdırmazlık halkası her 12-18 ayda bir veya esneme, deformasyon veya hasar fark edilirse daha erken değiştirilmelidir.

Sızdırmazlık Halkasını Çıkarın

Silikonun kenarını kavrayın ve sızdırmazlık halkasını dairesel paslanmaz çelik sızdırmazlık halkası rafının arkasından dışarı çekin.

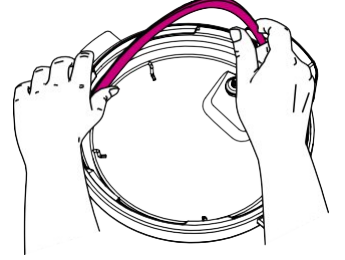
Sızdırmazlık halkası çıkarılmış haldeyken, rafı sabitlediğinden, ortalandığından ve kapağın her tarafında eşit yükseklikte olduğundan emin olmak için inceleyin. Deforme olmuş bir sızdırmazlık halkası rafını onarmaya çalışmayın.

Sızdırmazlık Halkasını Takın

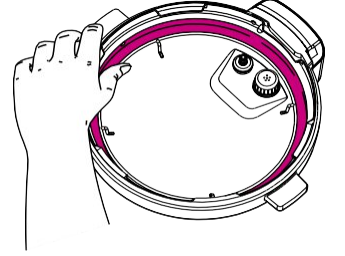
Sızdırmazlık halkasını sızdırmazlık halkası rafının üzerine yerleştirin ve yerine bastırın. Büzülme olmadığından emin olmak için sıkıca bastırın.

Düzgün takıldığında, sızdırmazlık halkası, sızdırmazlık halkası rafının arkasına sıkıca oturur ve kapak döndürüldüğünde düşmemelidir.

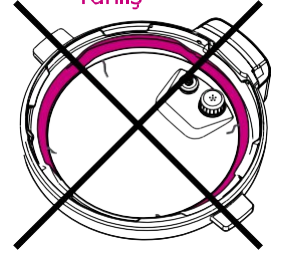
Kaldırmak



Düzenlemek



Yanlış



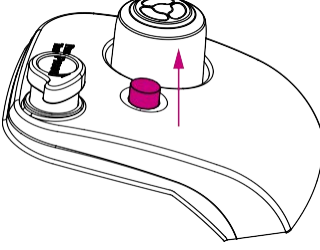
Anında İpucu: Silikon gözeneklidir, bu nedenle güçlü aromaları ve belirli tatları emebilir. Bu aromaların ve tatların bulaşıklar arasında transferini sınırlamak için ekstra sızdırmazlık halkaları bulundurun. Ziyaret etmek [mağazamız](#) yemeklerinizi renklendirmek için.

⚠ DİKKAT

Pişirmeden önce her zaman kesik, deformasyon ve sızdırmazlık halkasının doğru takılıp takılmadığını kontrol edin. Gerilmiş veya hasarlı bir sızdırmazlık halkası kullanmayın. Yalnızca onaylı Instant Pot sızdırmazlık halkalarını kullanın. Bu talimatlara uyulmaması, yiyeceklerin boşalmasına ve bu da kişisel yaralanmalara veya maddi hasara neden olabilir.

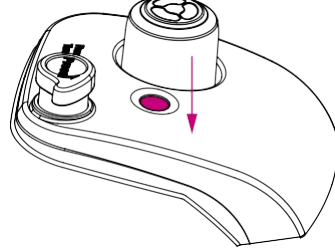
Şamandıra Valfi

Şamandıra valfi, ocak içindeki basıncın görsel bir göstergesini sağlar ve 2 konumda görünür.



basıncılı

Şamandıra valfi gözle görülür şekilde patladı kapağın yüzeyinin yukarısında.



basıncsız

Şamandıra valfi alçalmıştır ve üst kısım kapakla aynı hizadadır.

Şamandıra valfi ve silikon kapak, basınçlı buharda sızdırmazlığı sağlamak için birlikte çalışır. Bu parçalar kullanımdan önce kurulmalı ve her kullanımdan sonra temizlenmelidir.

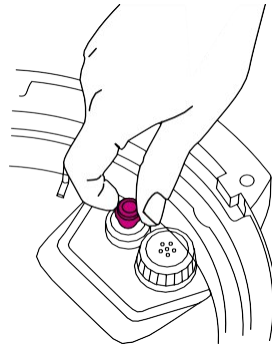
⚠ TEHLİKE

Şamandıra valfi yukarıdayken, tencerenin içindeki basınç düşmüştür. **Kapağı çıkarmaya çalışmayın.** Tüm basınç **zorunlu** olarak bırakılmalı ve şamandıra valfi **aşağı** olmalıdır. **Uçağın Basıncı Sıfırlanması (Havalandırma Yöntemi)** hakkında bilgi için. Bu talimatlara uyulmaması, maddi hasara ve/veya kişisel yaralanmaya neden olabilir.

Şamandıra Valfini Kapaktan Çıkarın

Bir parmağınızı şamandıra valfinin düz üstüne koyun, ardından kapağı çevirin. Silikon kapağı şamandıra valfinin alt tarafından ayırın.

Şamandıra valfini kapağın üstünden çıkarın. Şamandıra valfini veya silikon kapağı atmayın.



Alt

Şamandıra Valfini Takın

Şamandıra valfinin dar ucunu kapağın üst kısmındaki şamandıra valfi deliğine bırakın. Bir parmağınızı şamandıra valfinin düz üstüne koyun, ardından kapağı çevirin. Silikon kapağı şamandıra valfinin altına sıkıca takın.

Düdüklü tencereyi, şamandıra valfi ve/veya basınçlı pişirme kapağına düzgün şekilde takılmamış silikon kapak olmadan çalıştırmaya çalışmayın.

Yoğuşma Toplayıcı

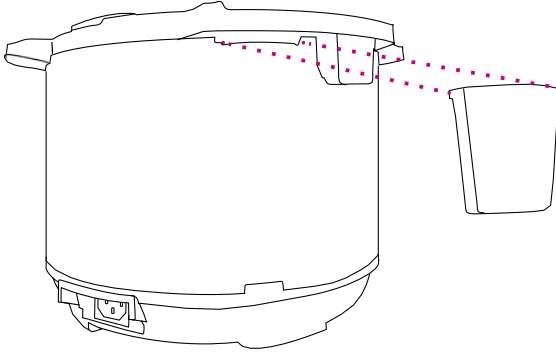
Yoğuşma toplayıcı, ocak tabanının arkasına oturur ve yoğuşma kenarından taşan nemi biriktirir. Pişirmeden önce kurulmalı, her kullanımdan sonra boşaltılmalı ve durulanmalıdır.

Yoğuşma Toplayıcısını Çıkarın

Yoğuşma toplayıcıyı ocak tabanından uzağa doğru çekin; aşağı çekmeyin. Ocak tabanındaki tırnaklara ve yoğuşma toplayıcısındaki oluklara dikkat edin.

Yoğuşma Toplayıcısını Kurun

Yoğuşma toplayıcı üzerindeki olukları, ocak tabanının arkasındaki tırnakların üzerine hizalayın ve yoğuşma toplayıcıyı yerine kaydırın.



Basınçlı pişirme, suyun kaynama noktasını 100°C / 212°F'nin üzerine çıkarmak için buhar basıncını kullanır. Bu enerji tasarruflu pişirme yöntemi, çeşitli favori yemeklerinizi iyice pişirmenin en hızlı yoludur.

Düdüklü tencereler, düdüklüde pişirme sırasında 3 aşamadan geçer:

1. Ön Isıtma ve Basınçlandırma

Seçimlerinizi girmeyi bitirdikten sonra düğmesine basın.Başlamabaşlamak. Ekran okurAçıkön ısıtmaya başladığını belirtmek için Pişirici ön ısıtma yaparken iç kaptaki sıvıyı buharlaştırarak buhar oluşturur. İç tencerenin içinde yeterince buhar biriktiğinde, şamandıra valfi açılır ve güvenli basınçlı pişirme için tencerenin kapağını yerine kilitler.

Şamandıra valfi açıldığında, şamandıra valfinin (kapağın alt tarafında) altına takılan silikon kapak, pişirme haznesinin (iç tencere) içindeki buharı sızdırmaz hale getirir ve basıncın daha da yükselmesini sağlar. Daha yüksek bir basınç, daha yüksek bir pişirme sıcaklığı anlamına gelir.

Ön Isıtma sırasında şamandıra valfinden bir miktar buhar çıktığını görmek normal olsa da, kapağın kenarlarından buhar çıktığını görürseniz, düğmesine basın. İptall ve bakın [Sorun giderme](#) .

Not:Tencerenizin basınçlandırılması için geçen süre, yiyecek ve sıvı hacmi de dahil olmak üzere çeşitli faktörler tarafından belirlenir.

2. Pişirme

Şamandıra valfi açıldıktan sonra, fırının basınç oluşturmaya bitirmesi için birkaç dakikaya ihtiyacı vardır. Gerekli basınç seviyesine ulaşıldığında pişirme başlar. Ekran şundan değişir:Açıkicide görüntülenen pişirme geri sayım sayacınaSS:DD (saat : dakika) biçimi.

Akıllı Program ayarları (örneğin, pişirme süresi, sıcaklık ve/veya basınç seviyesi ve Sıcak Tutotomatik olarak açılıp açılmayacağı) pişirme sırasında herhangi bir zamanda ayarlanabilir. bkz.[Akıllı Program Ayarları](#) detaylar için.

3. Basıncsızlaştırma

Basıncılı pişirme tamamlandıktan sonra, tencerenin basıncının düşürülmesi için tarif talimatlarınızı izleyin.

Pişirme tamamlandıktan sonra otomatik Sıcak Tut açıksa, zamanlayıcı 00:00kadar geçen süreyi belirtmek için10saat. Değilse, ocak Bekleme moduna döner veSon.

Not:Otomatik Sıcak Tut özelliği kapalıysa, ocak daha hızlı soğur ve basıncını düşürür.

GörmekOcağın Basıncsızlaştırılması (Havalandırma Yöntemleri) Pişirdikten sonra basıncın serbest bırakılması hakkında bilgi için.

⚠TEHLİKE

Şamandıra valfi yukarıdayken, tencerenin içindekiler aşırı basınç altındadır.**Şamandıra valfi hala yukarıdayken kapağı çıkarmaya çalışmayın.** Tüm basınçzorunluserbest bırakılmalı ve şamandıra valfi**aşağı**kapağı çıkarmaya çalışmadan önce.**Asla kapağı zorla açmaya çalışmayın.** Talimatlara uyulmaması, maddi hasara ve/veya kişisel yaralanmaya neden olabilir.

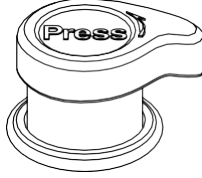
Ocağın Basıncı Sıfırlanması (Havalandırma Yöntemleri)

Tencerenin basıncını düşürmek için her zaman tarif talimatlarını izleyin.

Tencerenin basıncı tamamen boşaltıldığında, şamandıra valfi aşağıda gösterildiği gibi kapağa düşer. [Basıncı Kontrol Özelliklerine Genel Bakış—Şamandıralı Valf](#) .

Doğal Salınım (NR)

Açılan pencerede hızlı bırakma düğmesini bırakın. Tencere içindeki sıcaklık düşüncüce, ocak zamanla doğal olarak basıncı hale gelir.



Mühür Konumu

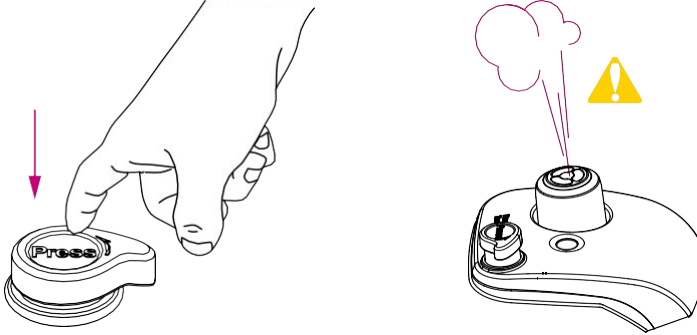
Basıncı Sıfırlama süresi, yiyecek ve sıvının hacmine ve türüne göre değişir. Tencerenin basıncı tamamen boşaltıldığında, şamandıra valfi kapağa düşer.

FARK ETME

Yüksek nişastalı yiyecekleri (ör. çorbalar, yahniler, chilis, makarna, yulaf ezmesi ve congee) pişirdikten sonra veya pişirildğinde genişleyen yiyecekleri (ör. fasulye ve tahıllar) pişirdikten sonra ocak basıncını düşürmek için NR'yi kullanın.

Hızlı Yayın (QR)

Çabuk serbest bırakma düğmesine klik sesi duyuncaya ve yerine kilitlene kadar basın. havalandırmadurum.



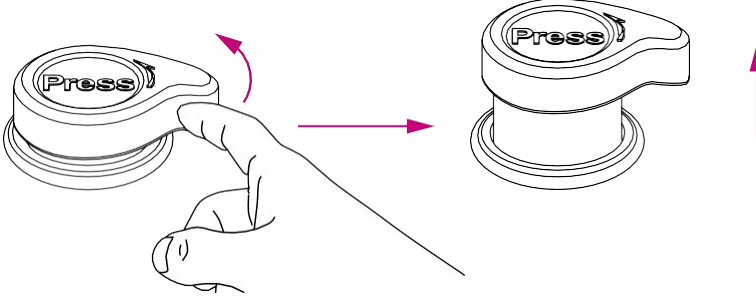
Basıldığında, buhar tahliye vanasının üst kısmından bir buhar akışı çıkar.

Not:Buharın opaklığı değişebilir ama her zaman gürültülüdür!

⚠ DİKKAT

Buhar tahliye vanasından çıkan buhar sıcaktır. Basıncı bırakırken ellerinizi, yüzünüzü veya açığa kıldırı tutmadığı bir üeriyi buhar tahliye vanasının üzerine koymayın.

Havalandırma sırasında sürekli sıçrama olursa, ocağı tekrar Fokhızlı serbest bırakma düğmesine basarak. Düğme, mühürlendiğini belirtmek için tekrar açılır ve basınçsızlaştırma işlemini durdurur. Tekrar QR'yi denemeden önce birkaç dakika bekleyin. Sıçrama devam ederse, kalan basıncı güvenli bir şekilde boşaltmak için NR'yi kullanın.



FARK ETME

QR'yi yüksek nişastalı yiyecekleri pişirirken (örneğin, yahniler, biber, makarna ve pirinç unu) veya pişirdiğinizde genişleyen yiyecekleri (örneğin tadı ve tadımlar) pişirirken kullanımdır.

10 Dakika NR

Açılan pencerede hızlı bırakma düğmesini bırakın Fokhiçin pozisyon 10 pişirme tamamlandıktan birkaç dakika sonra, hızlı serbest bırakma düğmesine klik sesi duyuncaya ve yerine kilitlenene kadar basın. havalandırmadurum. Basıldığında, buhar tahliye vanasının üst kısmından bir buhar akışı çıkar.

Havalandırma sırasında sürekli sıçrama olursa, ocağı tekrar Fokhızlı serbest bırakma düğmesine basarak. Tekrar QR'yi denemeden önce 5 dakika daha bekleyin. Sıçrama devam ederse, kalan basıncı güvenli bir şekilde boşaltmak için NR'yi kullanın.

TEHLİKE

Şamandıra valfi yukarıdayken, tencerenin içindekilere **aşırı basınç**. 3. şamandıra valfi hala yukarıdayken kapağı çıkarmaya çalışmayın. Tüm basınç zorunlu serbest bırakılacak ve şamandıra valfi zorunlu kapağı çıkarmaya çalışmadan önce aşağı inin. **Asla kapağı zorla açmaya çalışmayın.** Talimatlara uyulmaması, maddi hasara ve/veya kişisel yaralanmaya neden olabilir.

UYARI

Buhar tahliye vanasına eğilmeyin veya dokunmayın.

Buhar tahliye vanasının üzerine korumasız cilt koymayın.

Buhar tahliye vanasını kapatmayın veya engellemeyin.

Pişirdikten sonra iç tencere sıcak olacaktır. Sıcak bir iç tencereyi tutarken daima uygun ısı KULLANILIR KULLANILIR.

İster acemi bir aşçı, ister bir mutfak uzmanı olun, Duo Crisp + Air Fritöz, hızlı bir şekilde yemek pişirmeniz için Akıllı Programlar sunar!

Fırına dayanıklı tüm pişirme kapları, iç kaptaki kullanım için güvenlidir ve birlikte verilen havada kızartma aksesuarları, pişirme ihtiyaçlarınıza uygun birden fazla seviyeye sahiptir.

Kullanımdan önce Instant Pot basınçlı pişirme kapağını, iç tencereyi ve ocak tabanını her zaman temiz ve iyi çalışır durumda olduklarından emin olmak için dikkatlice inceleyin.

Basınçlı Pişirme ve Buhar

Düdüklü Pişirme ve Buhar Akıllı Programları, basınçlı pişirme programlarıdır. Basınçlı buhar kullanmak, her seferinde tahmin edilebilir lezzetli sonuçlar için yemeğinizin eşit ve derin şekilde pişmesini sağlar.

Duo Crisp, aralarından seçim yapabileceğiniz 2 basınç seviyesine sahiptir:

Basınç Seviyesi	Önerilen kullanım	Varsayılan Pişirme Zaman	Pişirme süresi Menzil
Lo (Düşük) 5,8–7,2 psi (35–55 kPa)	Balık ve deniz ürünleri, yumuşak sebzeler, pilav	Basınçlı Pişirme: 00:35 Buhar: 00:30	00:00–04:00
Merhaba (Yüksek) 10,2–11,6 psi (65–85 kPa)	Yumurta, et, kümes hayvanları, kökler ve diğer sert sebzeler, yulaf, fasulye, tahıllar, kemik suyu, biber		

Basınç seviyesi sıcaklığı kontrol ettiğinden, daha yüksek bir basınç daha yüksek pişirme sıcaklığına neden olur.

Basınçlı pişirme sıvıları et suyu, et suyu, çorba veya meyve suyu gibi su bazlı olmalıdır. Konserve, yoğunlaştırılmış veya krema bazlı çorba kullanıyorsanız, aşağıda belirtildiği gibi su ekleyin.

Anında İpucu: Çok işlevli rafın kullanılması, yiyeceklerinizin buharda pişirilmesini ve kaynatılmamasını sağlayacaktır. Bu, eşit ısı dağılımı sağlar, besinlerin pişirme sıvısına sızmasını önler ve gıda maddelerinin iç tencerenin dibinde yanmasını engeller.

Anında Pot Boyutu	Basınçlı Pişirme için Minimum Sıvı*
6 Quart / 5.7 Litre	1,5 su bardağı (12 oz / 375 mL)
8 Quart / 7.6 Litre	2 bardak (16 oz / 500 mL)

*Tarifte aksi belirtilmedikçe.

⚠ DİKKAT

Kavurma veya haşlama yaralanmalarını önlemek için 1/4 fincandan (2 oz / 60 mL) fazla yağ, yağ bazlı soslar, yoğunlaştırılmış krema bazlı çorbalar ve kalın soslarla pişirirken dikkatli olun. İnce soslara uygun sıvı ekleyin. 1/4 fincandan (2 oz / 60 mL) fazla sıvı veya katı yağ içeriği gerektiren ürünler için dikkatli olun.

- 1.Buhar rafını iç tencerenin altına yerleştirin.
- 2.Tarifinize göre, iç tencereye sıvı ekleyin, ardından gıda malzemelerini buharlı rafa yerleştirin.

Not:Soğuk veya donmuş gıda maddelerinin buhar üretmesi ve basınçlandırmayı yavaşlatması daha uzun sürer. En hızlı sonuçlar için, pişirmeden önce donmuş malzemeleri eritin.

Not:Fasulye veya tahıl pişirirken, bkz.[Tahıl-Su Oranları](#) en iyi sonuçlar için.

- 3.İç tencereyi ocak tabanına yerleştirin.
- 4.Güç kablosunu 120 V'luk bir güç kaynağına bağlayın. Ocak Bekleme moduna geçer ve ekranda şunu gösterir:KAPALI.
- 5.Kapağı " bölümünde açıklandığı gibi yerleştirin ve kapatın.[Basınç Kontrol Özellikleri—Basıncılı Pişirme Kapağı](#) .

Not:Hızlı serbest bırakma düğmesi, basınçlı pişirme için otomatik olarak Mühür konumuna gelecektir.

- 6.Akıllı Programı seçmek içindüdüklü tencereveyaBuhar.
- 7.Varsayılan pişirme süresini seçebilir veya+/-Zamanözeleştirilmiş bir pişirme süresi oluşturmak için düğmeler.

Not:Başlat'a bastığınızda, pişirme süresi ve basınç seviyesinde yapılan ayarlamalar kaydedilir.

- 8.arasında geçiş yapmak için aynı Akıllı Program düğmesine tekrar basın.Lo (Düşük) ve Merhaba (Yüksek) basınç seviyeleri.
- 9.BasmakSıcak TutOtomatik Sıcak Tut ayarını istediğiniz gibi açıp kapatmak için bkz. [Yemekleri Pişirdikten Sonra Otomatik Olarak Sıcak Tutma](#) detaylar için.
- 10.BasmakBaşlamabaşlamak. Ekran okurAçıkpişiricinin başladığını belirtmek içinÖn ısıtma.
- 11.Akıllı Program tamamlandığında Sıcak Tut modu açıksa, ocak geçen süreyi belirtmek için sayar. Değilse, ocak Bekleme moduna geçer ve ekranda şunu gösterir:Son.

Uygun havalandırma yöntemini seçmek için tarif talimatlarını izleyin. bkz. [Ocağın BasıncıSızlaştırılması \(Havalandırma Yöntemleri\)](#) .

Anında İpucu: Dilerseniz Buharlı veya Yavaş Pişirme Akıllı Programları ile Anında Tencere temperli cam kapak kullanabilirsiniz. Ziyaret etmek[mağazamız](#) satın alma detayları için.

TEHLİKE

Şamandıra valfi yukarıdayken, tencerenin içindekiler aşırı basınç altındadır. **Şamandıra valfi hala yukarıdayken kapağı çıkarmaya çalışmayın.** Tüm basınç **zorunlu** serbest bırakılmalı ve şamandıra valfi **aşağı** kapağı çıkarmaya çalışmadan önce. **Asla kapağı zorla açmaya çalışmayın.** Talimatlara uyulmaması, maddi hasara ve/veya kişisel yaralanmaya neden olabilir.

UYARI

İç tencereyi belirtilenden daha yüksek doldurmayın. **PC MAKS — 2/3** iç kapta belirtildiği gibi çizgi.

Genişleyen yiyecekleri (örneğin; pirinç, fasulye, makarna) pişirirken, iç tencereyi olduğundan daha fazla doldurmayın. **-1/2** iç kapta belirtildiği gibi çizgi.

Daima iç tencere yerindeyken pişirin. Ocak tabanına yiyecek veya sıvı dökmeyin.

Kişisel yaralanma ve/veya maddi hasar riskini önlemek için, yiyecekleri ve sıvı malzemeleri iç tencereye koyun, ardından iç tencereyi ocak tabanına yerleştirin.

Sote

Akıllı Sote Programı, kızartma tavası, kalbur veya düz üst ızgara kullanmaya benzer. Sıvıları kaynatmak, azaltmak ve koyulaştırmak, yemekleri karıştırmak ve sebzeleri karamelize etmek ve eti pişirmeden önce veya sonra kızartmak için Sote kullanın.

Et ve sebzeleri basınçla pişirmeden önce sote etmek, lezzetleri artırmanın mükemmel bir yoludur ve sır giderme, tariflerinize ekstra derinlik kazandırmanıza yardımcı olabilir. bkz. [İç Tencereyi Söndürmek](#) detaylar için.

Sıcaklık Seviyesi	Önerilen kullanım	Varsayılan Pişirme Süresi	Pişirme Süresi Aralığı
Lo (Düşük)	Kaynatın, azaltın, kalınlaştırın ve karamelize etmek	00:30	00:01–00:30
Merhaba (Yüksek)	Tavada kızartma, tavada kızartma, sote ve kahverengi		

Gecikmeli Başlatma ve Sıcak Tutma ayarları, Sauté Smart Programında mevcut değildir.

- İç tencerenin ocak tabanındaki yerinde olduğundan emin olun.Kapak kullanmayın.
- Güç kablосunu 120 V'luk bir güç kaynağına bağlayın. Ocak Bekleme moduna geçer ve ekranda şunu gösterir:KAPALI.
- BasmakSoteSote Akıllı Programını seçmek için
- Varsayılan pişirme süresini seçebilir veya+/-Zamanözeleştirilmiş bir pişirme süresi seçmek için düğmeler.
- Basmak Sote arasında geçiş yapmak için tekrar Lo (Düşük) ve Merhaba (Yüksek) sıcaklık seviyeleri.

Not:Başlat'a bastığınızda, pişirme süresi ve sıcaklık seviyesinde yapılan ayarlamalar kaydedilir.

- Basmak Başlamabaşlamak. Ekran okurAçıkpişiricinin başladığını belirtmek içinÖn ısıtma.
- Ekrandan geçiş yapıldığında Açık ile Sıcak,hedef sıcaklığa ulaştı.

Not:Malzemeleri tarifinize göre iç tencereye ekleyin. Sıcak mesajı görünmeden önce tarif malzemeleri eklenirse, hiç görünmeyebilir. Bu normal.

- Akıllı Program tamamlandığında, ekranda şunu belirtir: Son.

Not:Malzemeler, süre dolmadan istenen kıvama gelene kadar sotelenmişse, düğmesine basın.İptalAkıllı Programı sonlandırmak için

İç Tencerenin Sırsının Söndürülmesi (Sote Sonrası Basınçlı Pişirme)

Akıllı Sauté Programı tamamlandığında, yiyecekleri iç kaptan dikkatlice çıkarın ve sıcak yüzeye soğuk sıvı (örn. meyve suyu, sirke, et suyu, şarap vb.) ekleyin.

Gerekirse sıvı ekleyerek, iç kabın dibine yapışmış olabilecek herhangi bir şeyi gevşetmek için tahta veya silikon bir kazıyıcı kullanın.

Bu sıvı aroma ile doludur ve soslar ve soslar için bir baz olarak kullanılabilir. Dilerseniz, parlama sıvısını daha da azaltmak için Sauté Smart Programını kullanabilirsiniz.



DİKKAT

Sauté Smart Programı yüksek sıcaklıklara ulaşır. İzlenmezse, bu ayarda yiyecekler yanabilir. Sote kullanırken kapağı kullanmayınız ve ocağınızın başından ayırmayınız.

Yavaş pişirme

Yavaş Pişirme Akıllı Programı, geleneksel yavaş pişiricilerin pişirme süreciyle karşılaştırılabilir ve herhangi bir yaygın yavaş pişirici tarifi ile kullanım için uyumludur. Yavaş pişirme için tarif talimatlarını izleyin.

Sıcaklık Seviyesi	Önerilen kullanım	Varsayılan Pişirme Süresi	Pişirme Süresi Aralığı
Lo (Düşük)	Tüm gün pişirme. için en az 06:00 saat olarak ayarlayın. en iyi sonuçlar	06:00	00:30–24:00
Merhaba (Yüksek)	Daha hızlı yavaş pişirme		

- 1.Yiyecek ve sıvı malzemeleri iç tencereye ekleyin.
- 2.İç tencereyi ocak tabanına yerleştirin.
- 3.Güç kablosunu 120 V'luk bir güç kaynağına bağlayın. Ocak Bekleme moduna geçiş ve ekranda şunu gösterir:KAPALI.
- 4.Kapağı, bölümünde açıklandığı gibi yerleştirin ve kapatın.[Basınç Kontrol Özellikleri—Basıncılı Pişirme](#)
[Kapağı](#) veya havalandırma deliği olan bir cam kapak kullanın.
- 5.Çabuk serbest bırakma düğmesine klik sesi duyuncaya ve yerine kilitlenene kadar basın.havalandırma durum.
- 6.BasmakYavaş pişirmeYavaş Pişirme Akıllı Programını seçmek için
- 7.Varsayılan pişirme süresini seçebilir veya+/-Zamanözellleştirilmiş bir pişirme süresi seçmek için düğmeler.
- 8.BasmakYavaş pişirmearasında geçiş yapmak için tekrarLo (Düşük) veMerhaba (Yüksek) sıcaklık seviyeleri.

Not:Başlat'a bastığınızda, pişirme süresi ve sıcaklık seviyesinde yapılan ayarlamalar kaydedilir.

- 9.İstenirse, basınSıcak TutOtomatik Sıcak Tut ayarını kapatmak veya açmak için
- 10.BasmakBaşlamabaşlamak. Pişirme zamanlayıcısı hemen geri saymaya başlar.
- 11.Akıllı Program tamamlandığında Sıcak Tut modu açıksa, ocak geçen süreyi belirtmek için sayar. Değilse, ocak Bekleme moduna geçiş ve ekranda şunu gösterir:Son.

Not:Yavaş Pişirme sırasında şamandıra valfi yükselmemelidir. Kapak, kolay erişim için pişirme işlemi boyunca çıkarılabilir. Şamandıra valfi yükselirse, hızlı serbest bırakma düğmesinin konumuna ayarlandığından emin olun. havalandırmadurum. bkz.[Ocağın Basıncısızlaştırılması \(Havalandırma Yöntemleri\)](#) .

video izle

Sous Vide pişirme, vakumla kapatılmış yiyecekleri çok doğru bir sıcaklığa getirir ve yüksek kaliteli, sürekli lezzetli sonuçlar elde etmek için bu sıcaklığı uzun süre korur.

Varsayılan Sıcaklık	Sıcaklık Menzil	Önerilen kullanım	Varsayılan Pişirme Zaman	Pişirme süresi Menzil
133°F / 56°C	70°F–200°F / 21°C–93°C	"Sous Vide Pişirme Yönergeleri"ne bakın detaylar için	03:00	00:30–99:30

Neye ihtiyacınız olacak:

- Maşa
- Termometre
- Hava Geçirmez veya Vakumla Kaplanmış Gıda Torbaları
- İsteğe bağlı: Vakum mühürleyen

- 1.İç tencereyi şu dereceye kadar ılık suyla doldurun:1/2İç kaptaki belirtiliği gibi çizgi.
- 2.İç tencereyi ocak tabanına yerleştirin.
- 3.Güç kablosunu 120 V'luk bir güç kaynağına bağlayın. Ocak Bekleme moduna geç ve ekranda şunu gösterir:KAPALI.
- 4.Kapağı, bölümünde açıklandığı gibi yerleştirin ve kapatın.[Basınç Kontrol Özellikleri—Basınçlı Pişirme Kapağı](#) .

Not:Hızlı serbest bırakma anahtarları, kapak kapatıldığında otomatik olarak Mühür konumuna ayarlanacaktır. Sous Vide için hızlı serbest bırakma anahtarının Mühür veya Havalandırma olarak ayarlanmış olması önemli değildir.

Not:Sous vide pişirirken basınçlı pişirme kapağı gerekli değildir, ancak optimum sıcaklık kontrolü için önerilir.

- 5.Basmakvideo izleSous Vide Akıllı Programını seçmek için
- 6.Kullan+/-Sıcaklıksıcaklığı 1°C / 1°F'lik artışlarla ayarlamak için düğmeler.
- 7.Kullan+/-Zaman15 dakikalık artışlarla pişirme süresini ayarlamak için düğmeler.

Not:Başlat düğmesine bastığınızda, pişirme süresi ve sıcaklıkta yapılan ayarlamalar kaydedilir.

- 8.BasmakBaşlamabaşlamak. Ekran okurAçıkpişiricinin başladığını belirtmek içinÖn ısıtma.
- 9.Ocak ısınırken, yiyecekleri istediğiniz gibi baharatlayın. bkz.[Malzemeler ve Baharatlar](#) .
Yiyecekleri tek tek poşetlere ayırın, mümkün olduğunca fazla havayı alın ve ardından sıkıca kapatın.

10. Su sıcaklığına ulaşıldığında ocak bip sesi çıkarır. Kapağı çıkarın ve mühürlü poşetleri ılık suya batırın. Torbaların içeriği suya daldırılmalıdır, ancak mühür su hattının üzerinde kalmalıdır.

⚠ DİKKAT

İç kabı aşırı doldurmayın. Toplam içeriğin (su ve yiyecek poşetleri) iç tencerenin ağız ile su hattı arasında en az 2" / 5 cm boşluk bıraktığından emin olun.

11. Kapağı, bölümünde açıklandığı gibi yerleştirin ve kapatın. [Basınç Kontrol Özellikleri—](#)
[Basınçlı Pişirme Kapağı](#) .

Not:pişirme süreleri için04:00saat, poşet içeriğinin su altında kalmasını sağlamak için su seviyesini periyodik olarak kontrol edin. Gerekirse, iç tencereye ısıtılmış su ekleyin.

12. Tamamlandığında, ekran şunu gösterir:Son.Tencereyi açın ve poşetleri dikkatlice sudan çıkarın.
13. İçeriği poşetlerden çıkarın ve pişip pişmediğini kontrol etmek için bir termometre kullanın. Bir tarifi izleyin veya [Sous Vide Pişirme Yönergeleri](#) .

Ters Kızartma

Etinizi önceden değil, pişirdikten sonra kızartmak, lezzeti artırmanın harika bir yoludur.

Sous vide pişirme işleminden sonra eti pişirme torbasından çıkarın ve hafifçe vurarak kurutun. Ardından, Sauté Smart Programı ile iç tencerede hafifçe kızartın veya bir tava, kızartma meşalesi veya ızgara kullanın.

Malzemeler ve Baharatlar

- Mümkün olan en iyi tadı sağlamak için sous vide pişirirken yüksek kaliteli, taze malzemeler kullanın.
- Tuzla baharatlarken, özellikle et, kümes hayvanları ve balık için normalde ekleyebileceğinizden daha azını kullanmak daha iyidir. Bunun yerine, pişirdikten sonra tadına bakmak için tuz.
- Çiğ sarımsak yerine sarımsak tozu kullanın. Çiğ sarımsak, sous vide pişirildiğinde acı ve baskın hale gelebilir. Saf ve yüksek kaliteli sarımsak tozu en iyi sonuçları sağlar.

Not: Sarımsak tozu yerine sarımsak tuzu kullanmayın!

Pişmiş Yiyecekleri Saklamak

Yemeğiniz hemen tüketilmeyecekse, sıcaklığı hızlı bir şekilde düşürmek için poşetleri buzlu suya daldırın, ardından tüketmeye hazır olana kadar buzdolabında saklayın.

Sous Vide Pişirme Yönergeleri

Gıda	Önerilen Kalınlık	Beklenen hazırlık	Yemek pişirme Sıcaklık	Asgari Pişirme süresi	Maksimum Pişirme süresi
Sığır ve Kuzu					
İhale Kesintileri: Bonfile, pirzola, sığır filetosu, kaburga, sağrı, T-bone, pirzola	2–5 cm / ½"-2"	Nadir	122°F / 50°C	1 saat	4 saat
		Orta-nadir	129°F / 54°C	1.5 saat	4 saat
Daha Sert Kesimler: Bıçak, mandren, omuz, saplar, oyun etler	4–6 cm / 1½"-2½"	Orta	140°F / 60°C	1.5 saat	4 saat
		orta-kuyu	145 °F / 63 °C	1.5 saat	4 saat
Kümes hayvanları					
Tavuk göğsü	3–5 cm / 1"-2"	Yumuşak ve Sulu	145 °F / 63 °C	1.5 saat	4 saat
		geleneksel olarak fırma	155°F / 69°C	1 saat	4 saat
Tavuk budu	3–5 cm / 1"-2"	Sulu ve sunmak	165 °F / 74 °C	1 saat	4 saat
		kemik dışı sunmak	165 °F / 74 °C	4 saat	8 saat
Tavuk bacağı	5–7 cm / 2"-3"	Sulu ve Sunmak	165 °F / 74 °C	2 saat	7 saat
Ördek göğsü	3–5 cm / 1"-2"	Yumuşak ve Sulu	146°F / 64°C	2 saat	4 saat
Domuz eti					
Karın	3–6 cm / 1"-2½"	geleneksel olarak fırma	180°F / 82°C	10 saat	22 saat
pirzola	2-3 cm / ½"-1½"	kemik dışı sunmak	138°F / 59°C	10 saat	22 saat
pirzola	2–4 cm / ½"-2"	Pembe ve sulu	135°F / 57°C	1 saat	4 saat
		Beyaz boyunca ve sulu	147°F / 64°C	1 saat	4 saat

Gıda	Önerilen Kalınlık	Beklenen hazırlık	Yemek pişirme Sıcaklık	Asgari Pişirme süresi	Maksimum Pişirme süresi
Balık ve Deniz Ürünleri					
Balık	2-3 cm / ½"-1½"	yumuşak ve tereyağlı	110°F / 43°C	10 dakika	30 dakika
		yarı saydam / pul pul dökülmeye başlar	115 °F / 46 °C	20 dakika	45 dakika
		Orta-nadir	125 °F / 52 °C	20 dakika	45 dakika
		Orta, kuru	130°F / 54°C	20 dakika	45 dakika
		Aferin, ufalanan	135°F / 57°C	20 dakika	45 dakika
Karides	-	geleneksel olarak firma	140°F / 60°C	30 dakika	45 dakika
İstakoz kuyruğu	-	yumuşak ve tereyağlı	140°F / 60°C	1 saat	1 saat
Deniz tarağı	-	yumuşak ve tereyağlı	140°F / 60°C	30 dakika	30 dakika
Yumurtalar					
Yumurtalar	Büyük / Ekstra Büyük	akıntılı	140°F / 60°C	-	45 dakika
		Yumuşak haşlanmış	145 °F / 62 °C	-	45 dakika
		orta boy haşlanmış	150°F / 65°C	-	1 saat
		Sert haşlanmış	165 °F / 73,9 °C	-	1 saat
Meyve ve sebzeler					
Meyveler	-	-	183°F / 83,9°C	15 dakika	2 saat
sebzeler	-	-	183°F / 83,9°C	45 dakika	2.5 saat

Duo Crisp + Air Fritöz, yiyecekleri gevrekleştirmek veya pişirmek için hızlı hava sirkülasyonu kullanır ve yemeklerinize çok az veya hiç yağsız derin kızartmanın tüm zengin, gevrek lezzetini verir.

Havada kızartma için hava fritözü kapağını kullanmanın birkaç yolu vardır:

1. Basınçlı Pişirme, Yavaş Pişirme, Buharlı veya Sous Vide Akıllı Programları ile pişirdikten sonra yemeğinize gevrek bir altın rengi verin.
2. Air Fry, Roast, Bake veya Broil Akıllı Programları ile yemeğinizi tamamen hava fritözü kapağı ile pişirin.

En iyi sonuçlar için, pişirme ihtiyaçlarınıza uygun birden fazla seviyeye sahip, sağlanan hava fritöz sepetini kullanın. Tüm fırın güvenli pişirme kapları, iç kaptan güvenli kullanılabilir.

Gecikmeli Başlatma ve Sıcak Tutma, havayla kızartma Akıllı Programları ile kullanılamaz.

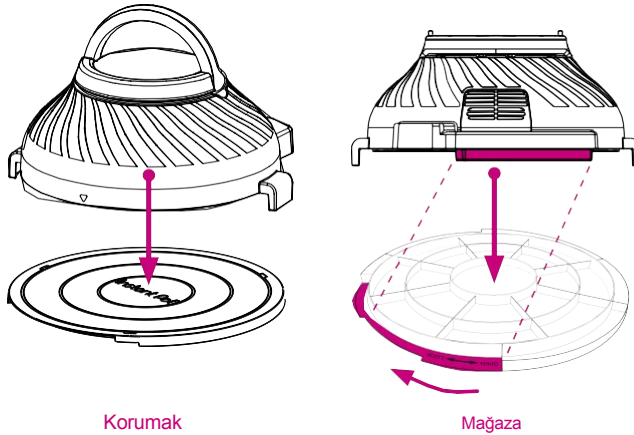
FARK ETME

Çok seviyeli fritöz sepetini veya ızgara/kurutma tepsisini doldurmayın. Hava, gıda maddelerinin etrafında serbestçe dolaşmalıdır.

Hava Fritözü Kapağı

Hava fritözü kapağını Instant Pot ocak tabanından kaldırdıktan sonra, daima sağlanan koruma pedinin üzerine yerleştirin. Fritözün kapağını tezgahın üzerine veya güç kablosuna koymayın.

Fritöz kapağınızı saklamak için koruyucu pedi yivli tarafı yukarı bakacak şekilde çevirin. Hava fritözü kapağının arkasını AÇIK koruyucu ped üzerinde, ardından hava fritözü kapağını saat yönünde KİLİT durum.



Havada Kızartma

Havada kızartma, sadece az miktarda yağ kullanarak çok fazla lezzet ortaya çıkarmanın harika bir yoludur. Sıkılmadan favorilerinizin tadını çıkarın.

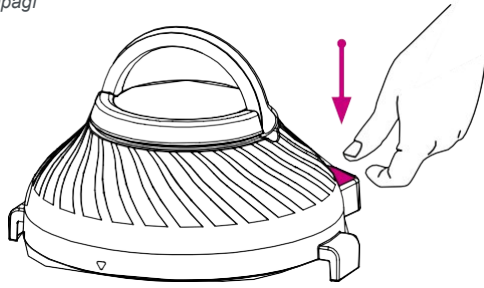
Varsayılan Sıcaklık	Sıcaklık Menzil	Önerilen kullanım	Varsayılan Pişirme Zaman	Pişirme süresi Menzil
400°F 204°C	180°F–400°F 82°C–204°C	Taze veya dondurulmuş patates kızartması, tavuk kanadı, karides,	00:18	00:01–01:00

1. Tarifinize göre yiyecekleri çok seviyeli fritöz sepetine, fırına uygun pişirme kaplarına veya doğrudan iç tencereye yerleştirin.

Not:bkz. [İlk Kullanımdan Önce Temizlik—Aksesuarlar](#) Montajla ilgili ayrıntılar için.

2. Aksesuar kullanıyorsanız, aksesuarı iç tencereye yerleştirin.
3. İç tencereyi ocak tabanına yerleştirin.
4. Güç kablosunu 120 V'luk bir güç kaynağına bağlayın. Ocak Bekleme moduna geçiş ve ekranda şunu gösterir: KAPALI.
5. Kapak kanatlarını ocak tabanı kulplarındaki yuvalarla hizalayın ve bir çingirak sesi gelene kadar kapağı indirin.

Not:Kapak sensörü konektörünün taban sensörü konektörüne temas etmesini sağlamak için kapağı hafifçe aşağı bastırın.



6. BasmakHavada KızartmaAir Fry Akıllı Programını seçmek için
7. Kullan+/-Sıcaklıksıcaklığı 1°C / 5°F'lik artışlarla ayarlamak için düğmeler.
8. Kullan+/-Zamanpişirme süresini ayarlamak için düğmeler.

Not:Başlat düğmesine bastığınızda, pişirme süresi ve sıcaklıkta yapılan ayarlamalar kaydedilir.

9. BasmakBaşlamabaşlamak. Ekran okurAçıkpişiricinin ön ısıtmaya başladığını belirtmek için.
10. Ocak hedef sıcaklığa ulaştığında,Açıkpişirme geri sayım sayacında değişiklikler.
11. Pişirme döngüsünün bir kısmında ekranda şunu gösterir:Gıda çevirin.
12. Hava fritözü kapağını Instant Pot ocak tabanından kaldırın ve sağlanan koruyucu pedin üzerine yerleştirin.
- Not:Kapağın kaldırılması, pişirmeyi otomatik olarak 3 dakika duraklatır. 3 dakika sonra program duracak ve fritöz kapağı Bekleme moduna geçecektir.*
13. Yemeğinizi dikkatlice çevirin, çevirin veya döndürün.
14. 5. adımda açıklandığı gibi kapağı kapatın.
- Not:Bazı yiyeceklerin döndürülmesi gerekmez. İşlemden sonra kapak kaldırılmazsayemeği çevir göstergesi belirir, pişirme 10 saniye sonra devam eder.*
15. Ne zaman ... Olsa1dakika kaldı, zamanlayıcı kalan pişirme süresini saniye olarak geri sayar.
16. Akıllı Program tamamlandığında kapak bip sesi çıkarır ve ekranda şunu belirtir:Son.
- Not:Hava fritözü kapağı 5 dakika, 20 dakika ve 60 dakika sonra size pişirmenin tamamlandığını hatırlatmak için bip sesi çıkarır.*

⚠DİKKAT

Kişisel yaralanmaları veya mal hasarını önlemek için kapağı yalnızca sağlanan koruyucu pedin üzerine yerleştirin.

⚠UYARI

İç tencereyi veya aksesuarları aşırı doldurmayın. Yangın, hasar veya kişisel yaralanma riskini önlemek için, gıda içeriğinin ısıtma elemanı veya eleman kapağı ile temas etmemesini sağlayın.

⚠UYARI

Hava fritözü kapağındaki ve ocak tabanındaki sensör konektörleri tam olarak bağlı değilse, ekranda C9 gösterilir. Doğru bir bağlantının sağlanmaması, ocakta hasara neden olabilir.

Fırında kızartmak

Varsayılan Sıcaklık	Sıcaklık Menzil	Önerilen kullanım	Varsayılan Pişirme Zaman	Pişirme süresi Menzil
380°F 193°C	180°F–400°F 82°C–204°C	Siğir eti, kuzu eti, domuz eti, kümes hayvanları, sebzeler, taraklı patates ve daha fazlası	00:40	00:01–01:00

1. Tarifinize göre yiyecekleri çok seviyeli fritöz sepetine, fırına uygun pişirme kaplarına veya doğrudan iç tencereye yerleştirin.

Not:bkz. [İlk Kullanımdan Önce Temizlik-Aksesuarlar](#) Montajla ilgili ayrıntılar için.

2. Aksesuar kullanıyorsanız, aksesuarı iç tencereye yerleştirin.

3. İç tencereyi ocak tabanına yerleştirin.

4. Güç kablосunu 120 V'luk bir güç kaynağına bağlayın. Ocak Bekleme moduna geçer ve ekranda şunu gösterir:KAPALI.

5. Kapak kanatlarını ocak tabanı kulplarındaki yuvalarla hizalayın ve bir çingirak sesi gelene kadar kapağı indirin.

Not:Kapak sensörü konektörünün taban sensörü konektörüne temas etmesini sağlamak için kapağı hafifçe aşağı bastırın.

6. BasmakFırında kızartmakKızartma Akıllı Programını seçmek için

7. Kullan+/-Sıcaklıksıcaklığı 1°C / 5°F'lik artışlarla ayarlamak için düğmeler.

8. Kullan+/-Zamanpişirme süresini ayarlamak için düğmeler.

Not:Başlat düğmesine bastığınızda, pişirme süresi ve sıcaklıkta yapılan ayarlamalar kaydedilir.

9. BasmakBaşlamabaşlamak. Ekran okurAçıkpişiricinin ön ısıtmaya başladığını belirtmek için.

10. Ocak hedef sıcaklığa ulaştığında,Açıkpişirme geri sayım sayacında değişiklikler.

11. Pişirme döngüsünün bir bölümünde, ekranda şunu gösterir:Gıda çevirin.

12. Hava fritözü kapağını Instant Pot ocak tabanından kaldırın ve sağlanan koruyucu pedin üzerine yerleştirin.

Not:Kapağın kaldırılması pişirmeyi otomatik olarak duraklatır.

13. Yemeğinizi dikkatlice çevirin, çevirin veya döndürün.

Not:Bazı yiyeceklerin döndürülmesi gerekmez. Yemek çevir göstergesi görüldükten sonra kapak açılmazsa, pişirme 10 saniye sonra devam eder.

14. 5. adımda açıklandığı gibi kapağı kapatın.

15. Ne zaman ... Olsa 1 dakika kaldı, zamanlayıcı kalan pişirme süresini saniye olarak geri sayar.

16. Akıllı Program tamamlandığında kapak bip sesi çıkarır ve ekranda şunu belirtir: Son.

Pişirmek

Küçük bir fırın gibi, Akıllı Bake Programı çökmekte olan kekler, kabarık kekler ve çok daha fazlasını oluşturmak için kullanılabilir.

Çok seviyeli fritöz sepeti veya yaylı tava gibi fırına dayanıklı herhangi bir pişirme kabı ile pişirebilirsiniz.

- Çok seviyeli fritöz sepetinde pişirme yapıyorsanız, bkz. [İlk Kullanımdan Önce Temizlik—Aksesuarlar](#) Montajla ilgili ayrıntılar için. İçini alüminyum folyo veya parşömen kağıdı ile kaplayın ve gevşek meyilli dökün. Havalı kızartma sepetini iç tencereye yerleştirin.
- Bir pişirme kabı kullanıyorsanız, çok işlevli rafı iç kabın alt kısmına yerleştirin ve ardından pişirme kabını iç kabın içindeki rafa yerleştirin.

Not: Isının eşit şekilde dağılmasını sağlamak için fırın tepsisinin her tarafında yaklaşık 1" / 2,5 cm boşluk bırakın.

Tarifinizde belirtilmediği sürece, pişirme kabının üzerini kapatmayın.

Varsayılan Sıcaklık	Sıcaklık Menzil	Önerilen kullanım	Varsayılan Pişirme Zaman	Pişirme süresi Menzil
365 °F 185 °C	180°F–400°F 82°C–204°C	Hafif ve kabarık kekler, hamur işleri ve çörekler	00:30	00:01–01:00

1. İç tencereyi ocak tabanına yerleştirin.

2. Güç kablосunu 120 V'luk bir güç kaynağına bağlayın. Ocak Bekleme moduna geçer ve ekranda şunu gösterir: KAPALI.

3. Kapak kanatlarını ocak tabanı kulplarındaki yuvalarla hizalayın ve bir çingirak sesi gelene kadar kapağı indirin.

Not: Kapak sensörü konektörünün taban sensörü konektörüne temas etmesini sağlamak için kapağı hafifçe aşağı bastırın.

4. Basmak Pişirmek Akıllı Pişirme Programını seçmek için

5. Kullan+/-Sıcaklıksıcaklığı 1°C / 5°F'lik artışlarla ayarlamak için düğmeler.

6. Kullan+/-Zamanpişirme süresini ayarlamak için düğmeler.

Not: Başlat düğmesine bastığınızda, pişirme süresi ve sıcaklıkta yapılan ayarlamalar kaydedilir.

7. Başlamak. Ekran okur Açık pişiricinin ön ısıtmaya başladığını belirtmek için.

8. Ocak hedef sıcaklığa ulaştığında, Açıkpişirme geri sayım sayacında değişiklikler.
9. Ne zaman ... Olsa 00:01 dakika kaldı, zamanlayıcı kalan pişirme süresini saniye olarak geri sayar.
10. Akıllı Program tamamlandığında kapak bip sesi çıkarır ve ekranda şunu belirtir: Son.

Kavrulmak

Kızartma, doğrudan yukarıdan aşağıya ısıtmayı içerir ve ızgara yiyecekler, öğeye yakın yerleştirilmekten yararlanır.

Varsayılan Sıcaklık	Sıcaklık Menzil	Önerilen kullanım	Varsayılan Pişirme Zaman	Pişirme süresi Menzil
400°F 204°C	Ayarlanabilir değil	Fransız soğan çorbası veya cips üzerine peynir eritin	00:08	00:01–00:40

1. Yiyecekleri çok seviyeli hava fritözü sepetindeki ızgara/kurutma tepsisine yerleştirin. Hava fritözü kapağıyla temas edip hasara neden olabileceğinden sepeti aşırı doldurmadığınızdan emin olun.

Not: bkz. [İlk Kullanımdan Önce Temizlik-Aksesuarlar](#) Montajla ilgili ayrıntılar için.

2. Havalı fritöz sepetini iç tencereye yerleştirin.
3. İç tencereyi ocak tabanına yerleştirin.
4. Güç kablosunu 120 V'luk bir güç kaynağına bağlayın. Ocak Bekleme moduna geçiş ve ekranda şunu gösterir: KAPALI.
5. Kapak kanatlarını ocak tabanı kulplarındaki yuvalarla hizalayın ve bir çingirak sesi gelene kadar kapağı indirin.

Not: Kapak sensörü konektörünün taban sensörü konektörüne temas etmesini sağlamak için kapağı hafifçe aşağı bastırın.

6. Basmak Kavrulmak Broil Smart Programını seçmek için
7. Kullan +/- Zaman pişirme süresini ayarlamak için düğmeler.

Not: Başlat'a bastığınızda pişirme süresindeki ayarlamalar kaydedilir. Sıcaklık ayarlanamaz.

8. Basmak Başlamaya başlamak. Pişirme zamanlayıcısı hemen geri saymaya başlar.
9. Ne zaman ... Olsa 1 dakika kaldı, zamanlayıcı kalan pişirme süresini saniye olarak geri sayar.
10. Akıllı Program tamamlandığında kapak bip sesi çıkarır ve ekranda şunu belirtir: Son.

SUSUZ

Dehidrat Akıllı Programları, gıda maddelerini güvenli bir şekilde kurutmak için uzun bir süre boyunca düşük ısı uygular.

Eti kuruturken her zaman güvenilir bir tarifi takip edin.

FARK ETME	Çok seviyeli fritöz sepetini veya ızgara/kurutma tepsisini doldurmayın. Hava, gıda maddelerinin etrafında serbestçe dolaşabilmelidir.
------------------	---

Varsayılan Sıcaklık	Sıcaklık Menzil	Önerilen kullanım	Varsayılan Pişirme Zaman	Pişirme süresi Menzil
125 °F 52°C	105 °F–165°F 41°C–74°C	Meyve derisi yapın, sarsıntılı, kurutulmuş sebzeler	07:00	01:00–72:00

1.Yiyecekleri çok seviyeli fritöz sepetinin altına ve gerekirse ızgara/kurutma tepsisine yerleştirin.

Not:bkz. [İlk Kullanımdan Önce Temizlik-Aksesuarlar](#) Montajla ilgili ayrıntılar için.

2.Havalı fritöz sepetini iç tencereye yerleştirin.

3.İç tencereyi ocak tabanına yerleştirin.

4.Güç kablosunu 120 V'luk bir güç kaynağına bağlayın. Ocak Bekleme moduna geç ve ekranda şunu gösterir:KAPALI.

5.Kapak kanatlarını ocak tabanı kulplarındaki yuvalarla hizalayın ve bir çingirak sesi gelene kadar kapağı indirin.

Not:Kapak sensörü konektörünün taban sensörü konektörüne temas etmesini sağlamak için kapağı hafifçe aşağı bastırın.

6.Basmak susuz Dehidrat Akıllı Programını seçmek için

7.Kullan+/-Sıcaklıksıcaklığı 1°C / 5°F'lik artışlarla ayarlamak için düğmeler.

8.Kullan+/-Zaman5 dakikalık artışlarla pişirme süresini ayarlamak için düğmeler.

Not:Başlat düğmesine bastığınızda, pişirme süresi ve sıcaklıkta yapılan ayarlamalar kaydedilir.

9.BasmakBaşlamabaşlamak. Pişirme zamanlayıcısı hemen geri saymaya başlar.

10.Ne zaman ... Olsa1dakika kaldı, zamanlayıcı kalan pişirme süresini saniye olarak geri sayar.

11.Akıllı Program tamamlandığında kapak bip sesi çıkarır ve ekranda şunu belirtir:Son.

Akıllı Program	Varsayılan Zaman	Zaman aralığı	Varsayılan Basınç / Sıcaklık	Baskı yapmak / Sıcaklık Menzil	Kapak Gerekli
düdüklü tencere	00:35	00:00–04:00	Merhaba (Yüksek)	Lo (Düşük) / Merhaba (Yüksek)	Baskı yapmak Pişirme Kapağı
Sote	00:30	00:01–00:30	Merhaba (Yüksek)	Lo (Düşük) / Merhaba (Yüksek)	
Yavaş pişirme	06:00	00:30–24:00	Lo (Düşük)	Lo (Düşük) / Merhaba (Yüksek)	
Buhar	00:30	00:00–04:00	Merhaba (Yüksek)	Lo (Düşük) / Merhaba (Yüksek)	
video izle	03:00	00:30–99:30	133°F / 56°C	70°F–200°F / 22°C–93°C	
Havada kızartma	00:18	00:01–01:00	400°F / 204°C	180–400°F / 82–204°C	Hava Fritözü Kapağı
Fırında kızartmak	00:40	00:01–01:00	380°F / 193°C	180–400°F / 82–205 °C	
Kavrulmak	00:08	00:01–00:40	400°F / 204°C	Ayarlanabilir değil	
Pişirmek	00:30	00:01–01:00	365 °F / 185 °C	180–400°F / 82–204°C	
susuz	07:00	01:00–72:00	125 °F / 52 °C	105 °F–165°F / 41°C–74°C	

Gıda	Miktar	Ayar	Piştirme süresi*	Piştirme Sıcaklığı*
Kızartma (dondurulmuş)	450 gr (1 lb.)	Havada Kızartma	18-20 dakika	400°F / 205°C
	680 gr (1,5 lb.)		22-24 dakika	
Kızartma (taze)	450 gr (1 lb.)	Havada Kızartma	20–22 dakika	400°F / 205°C
	680 gr (1,5 lb.)		24-26 dakika	
Karides	300 ila 400 gr	Havada Kızartma	7-10 dakika	400°F / 205°C
Çeyrek Tavuk	350 ila 450 gr	Fırında kızartmak	37-39 dakika	400°F / 205°C
Tavuk kanadı	8 ila 10 adet	Havada Kızartma / Kızartma	17-19 dakika	385°F / 196°C
Biftek	350 ila 450 gr	Fırında kızartmak	Orta-nadir: 12 dakika	400°F / 205°C
			Orta: 14 dakika	
			Orta-kuyu: 16 dakika	
Domuz kaburga	1000 ila 1500 gr	Aşama 1: düdüklü tencere	15-20 dakika	Merhaba (Yüksek)
		Adım 2:Kavrulmak	15-20 dakika	400°F / 205°C
Karnabahar	250 ila 300 gr	Havada Kızartma / Kızartma	11-13 dakika	400°F / 205°C
Kuşkonmaz	18 ila 22 adet	Havada Kızartma / Kızartma	3-5 dakika	400°F / 205°C
Kek	250 gr (yarım kutu kek)	Piştirmek	28-30 dakika	360°F / 182°C
Kapkek	250 gr	Piştirmek	15-18 dakika	350°F / 177°C
nachos	Herhangi bir miktar	Kavulamak	5-7 dakika	400°F / 205°C

* Piştirme süreleri ve sıcaklıklar yalnızca tavsiye niteliğindedir. Daima güvenilir bir tarifi takip edin.

Piştirme sürelerinin tam listesi için adresini ziyaret edin.[web sitemiz](#) .

Tahıl-Su Oranları

Pirinç tanesi	Tahıl : Su Oranı
Beyaz veya Kahverengi Pirinç	1: 1 bardak
Kinoa	1: 3/4 bardak
Yulaf ezmesi	1: 3 bardak
risotto	1: 2 bardak - tatmak için ilave şarap ekleyin
yulaf lapası	1: 10 bardak

Tıklamak [burada](#) piştirme çizelgelerinin tam listesi için.

Instant Pot Duo Crisp + Air Fritözünüzü her kullanımdan sonra temizleyin.

Temizlemeden önce her zaman Duo Crisp'in fişini çekin ve oda sıcaklığına soğumasını bekleyin.

Kullanmadan ve saklamadan önce tüm yüzeylerin iyice kurumasını bekleyin.

Bölüm	Talimat	Temizlik Yöntem
Aksesuarlar Çok Fonksiyonlu Raf Yoğuşma Kolektör Koruyucu Ped ve Saklama Kapağı Çok Seviyeli Fritöz Sepeti Havalı Fritöz Sepet Tabanı Kızartma/Kurutma Tepsisi Yoğuşma Kolektör	- Her kullanımdan sonra yıkayın. - Aksesuarlar üzerinde asla sert kimyasal deterjanlar, tozlar veya ovma süngerleri kullanmayın. - İsteğe bağlı olarak, daha kolay temizlik için yiyecek eklemenden önce pişirme tepsisine ve/veya havalı fritöz sepetine yapışmaz pişirme spreyi püskürtün. - Makinede yıkarken üst rafa koyun. - Her kullanımdan sonra yoğuşma toplayıcısını boşaltın ve durulayın. - Temizlemeden önce fritöz sepetini sökün.	
Düdüklü Tencere Kapağı ve Parçalar Buhar Bırakma Kolu Anti-Blok Kalkanı Conta bileziği Şamandıralı Vana Silikon Kapak	- Her kullanımdan sonra sıcak su ve yumuşak bulaşık deterjanı ile yıkayın ve açık havada kurumaya bırakın veya bulaşık makinesinin üst rafına koyun. - Bulaşık yıkamadan önce tüm parçaları kapaktan çıkarın. - Buhar tahliye vanası ve blokaj önleyici kalkanı çıkarılmış durumdayken, tıkanmayı önlemek için buhar tahliye borusunun içini temizleyin. - Bulaşık yıkadıktan sonra kapaktaki suyu boşaltmak için kapak tutamağını tutun ve kapağı lavabonun üzerinde dikey olarak tutun, ardından direksiyon simidini çevirmek gibi 360° döndürün. - Temizledikten sonra kapağı baş aşağı şekilde ocak tabanına yerleştirin. - Lezzetli yemeklerin kalan kokusunu azaltmak için sızdırmazlık halkasını iyi havalandırılan bir alanda saklayın. Kokuları gidermek için iç tencereye 1 su bardağı su ve 1 su bardağı beyaz sirke ekleyin ve 5-10 dakika - Basınçlı Pişirme, ardından QR basıncı çalıştırın.	Bulaşık makinesi Güvenli ve El Yıkatabilir
İç Tencere	- Daha akut sert su lekesi, sirkeyle nemlendirilmiş bir sünger ve çıkarmak için biraz ovma gerektirebilir. Altta sert veya yanmış yemek artıkları varsa, kolay temizlik için birkaç saat sıcak suda bekletin. - Her kullanımdan sonra yıkayın. - Ocak tabanına yerleştirmeden önce tüm dış yüzeylerin kuru olduğundan emin olun.	

* Makinede yıkandıktan sonra bir miktar renk solması olabilir, ancak bu, pişiricinin güvenliğini veya performansını etkilemez.

Bölüm	Talimat	Temizlik Yöntem
Hava Fritözü Kapağı	- Hava Fritözü Kapağını oda sıcaklığına soğumaya bırakın, ardından ısıtma elemanını ve çevresini yumuşak, nemli bir bez veya süngerle temizleyin. Yiyecek artıklarından ve/veya yağ sıçramalarından arınmış olduğundan emin olun. - Dış yüzeyi yumuşak nemli bir bez veya süngerle silerek temizleyin. - Eleman kapağını çıkarmayın. - Ocak tabanını durulamayın veya suya batırmayın.	Nemli bez Sadece
Güç kablosu	- Güç kablosundaki parçacıkları silmek için çok az nemli bir bez kullanın. - Güç kablosunu suyla yıkamayın veya batırmayın.	
Ocak Tabanı	- Dış kabın içini ve yoğunlaşma kenarını çok az nemli bir bezle silin ve kurumaya bırakın. - Ocak tabanını ve kontrol panelini yumuşak, çok az nemli bir bez veya süngerle temizleyin. - Ocak tabanını durulamayın veya suya batırmayın.	

Not: Aksesuarlardan ve Air Fritöz Kapağından pişmiş yağ ve yiyecek kalıntılarını çıkarmak için kabartma tozu ve sirke karışımı püskürtün ve nemli bir bezle silerek temizleyin. İnatçı lekeler için, olarak temizlemeden önce karışımın etkilenen bölgede birkaç dakika oturmasına izin verin.

⚠ UYARI				
daldırma cihaz su veya başka bir sıvı. altında cihazı yıkamayın. bir musluk.	ısıtmayı sağlayın eleman kalır her zaman kuru.	daldırma güç kablosunu istediğiniz zaman ıslatmayın sivri uçları güç kablosu.	uygun olmadan temizlik, yemek ve yağ sıçraması birikebilir ısıtmanın etrafında eleman, yol açan duman, yangın ve kişisel risk incinme.	Duman kokusu alırsanız, basın! ve fişini çekin cihaz. Bir kere serin, yiyecekleri çıkarın sıçramak veya yağ yumuşak bir bez ve yumuşak bir deterjanla

Ürününüzü bugün kaydedin.

Müşteri hizmetleriyle görüşün:

1-800-828-7280 support@instantpot.com [instantpot.com/#Chat](https://www.instantpot.com/#Chat)

Sorun	Makul sebep	Çözüm
Hava fritözü kapağı yerinde ancak açmamak	arasındaki bağlantı hava fritözü kapağı ve düdüklü tencere tabanı gevşek veya kırık.	Hava Fritözü Kapağının düdüklü tencere tabanına doğru şekilde oturduğundan emin olun.
	Kötü güç bağlantısı veya güç yok.	İyi bir bağlantı sağlamak için düdüklü tencere tabanındaki güç kablosunu kontrol edin. Güç kablosunun ocak tabanına sıkıca itildiğinden emin olun.
	Elektrik sigortası atmıştır.	İletişim Müşteri Hizmetleri .
	Mikro şalter kirli gres veya hasarlı.	İletişim Müşteri Hizmetleri .
siyah duman gelen hava fritözü kapağı	Duman noktası düşük bir yağ kullanmak.	İptal Akıllı Program, ocağın fişini çekin ve oda sıcaklığına soğumaya bırakın. Kanola, Avokado, Soya Fasulyesi, Aspir veya Pirinç Kepeği gibi yüksek duman noktasına sahip nötr bir yağ seçin.
	İç kabin dibinde veya hava fritözü kapağındaki öğenin çevresinde yemek artıkları.	İptal Akıllı Program, ocağın fişini çekin ve oda sıcaklığına soğumaya bırakın. İç tenceredeki tüm aksesuarları çıkarın ve iç tencereyi, fritöz kapağını ve tüm aksesuarları iyice temizleyin.
	Cihaz arızası.	İletişim Müşteri Hizmetleri .
Beyaz duman geliyor hava fritözü kapağı	Pastırma, sosis ve hamburger gibi yağ içeriği yüksek yiyecekleri pişirmek.	Yüksek yağ içeriğine sahip yiyecekleri havada kızartmaktan kaçının. İç tencerede fazla yağ ve/veya katı yağ olup olmadığını kontrol edin ve havayla kızartmadan önce gerektiğinde dikkatlice çıkarın.
	Yemek nemli.	Yiyeceklerdeki su buharlaştıkça buhara dönüşür ve ocaktan çıkar. Havada kızartmadan önce nemli gıda bileşenlerini kurulayın.
	Yiyeceklerdeki baharatlar elemente karıştı	Yiyecekleri baharatlarken dikkatli olun. Malzemelere yapışmaları için baharat eklemekten önce sebze ve etleri püskürtün.

Sorun	Makul sebep	Çözüm
Zorluk kapanış baskı yapmak pişirme kapağı	Sızdırmazlık halkası düzgün takılmamış	Sızdırmazlık halkasını yeniden konumlandırın, sızdırmazlık halkası rafının arkasına tam oturduğundan emin olun.
	Açılan konumda şamandıra valfi	Uzun bir kap ile şamandıra valfini yavaşça aşağı doğru bastırın.
	Tencerenin içindekiler hala sıcak	Yerine oturana kadar hızlı serbest bırakma düğmesine basın. havalandırmayerleştirin, ardından kapağı yavaşça ocak tabanına indirerek ısının dağılmasını sağlayın.
Zorluk açmak baskı yapmak pişirme kapağı	Tencerenin içindeki basınç	Tarife göre basıncı serbest bırakın; sadece şamandıra valfi düştükten sonra kapağı açın.
	Yiyecek artıkları veya artıkları nedeniyle açılan konumda sıkışmış şamandıra valfi	Hızlı tahliye basıncı ile buharın tamamen tahliye edildiğinden emin olun, ardından uzun bir kap ile şamandıra valfine hafifçe bastırın. Kapağı dikkatlice açın ve bir sonraki kullanımdan önce şamandıra valfini, çevresini ve kapağı iyice temizleyin.
	⚠UYARI içindeki baskı altında olabilir; haşlanma nedeniyle yaralanmayı önlemek için kapağı zorla açmaya çalışmayın.	
iç pot sıkışmış baskı yapmak pişirme kapağı ocak ne zaman açıldı	İç kabın soğutulması, emiş oluşturarak iç kabın kapağa yapışmasına neden olabilir.	Vakumu serbest bırakmak için, yerine oturana kadar hızlı serbest bırakma düğmesine basın.havalandırmadurum.
Buhar sızıntıları kapağın yanından	Kapakta sızdırmazlık halkası yok.	Sızdırmazlık halkasını takın.
	Sızdırmazlık halkası hasarlı veya düzgün takılmamış.	Sızdırmazlık halkasını değiştirin.
	Sızdırmazlık halkasına yapışmış yiyecek artıkları.	Sızdırmazlık halkasını çıkarın ve iyice temizleyin.
	Kapak düzgün kapatılmamış.	Açın, ardından kapağı kapatın.
	Sızdırmazlık halkası rafı bükülmüş veya merkezden sapmış.	Sızdırmazlık halkasını kapaktan çıkarın, sızdırmazlık halkası rafında bükülme veya bükülme olup olmadığını kontrol edin. İletişim Müşteri Hizmetleri.
	Tencerenin iç kenarı şekilsiz olabilir.	Deformasyonu kontrol edin ve iletişim kurun. Müşteri Hizmetleri .

Sorun	Makul sebep	Çözüm
Şamandıra valfi yükselmez	Şamandıra valfinde veya şamandıra valfi silikon kapağında yiyecek artıkları.	Şamandıra valfini kapaktan çıkarın ve iyice temizleyin. İşlevi kontrol etmek için İlk Test Çalıştırmasını gerçekleştirin. Bulguları kaydedin ve iletişim kurun. Müşteri Hizmetleri .
	İç kapta çok az sıvı var.	İç tencerenin dibinde kavurma olup olmadığını kontrol edin. Boyuta göre ince pişirme sıvısı ekleyin: 6 Quart - 1,5 su bardağı (12 oz / 375 mL) 8 Quart - 2 bardak (16 oz / 500 mL)
	Şamandıra valfi silikon kapağı hasarlı veya eksik.	Silikon kapağı takın veya şamandıra valfini tamamen değiştirin.
	Kapak kilitleme mekanizması tarafından engellenen şamandıra valfi	Uzun bir kap ile şamandıra valfine dokununuz. Şamandıra valfi düşmezse, düşmesine basın.İptalve iletişimMüşteri Hizmetleri .
	İç tencerede ısı yok	İç tencerenin dibinde kavurma olup olmadığını kontrol edin. Boyuta göre ince pişirme sıvısı ekleyin: 6 Quart - 1,5 su bardağı (12 oz / 375 mL) 8 Quart - 2 bardak (16 oz / 500 mL)
	İç tencere tabanı hasar görebilir	Rol yapmakİlk Test Çalıştırması işlevi kontrol etmek ve bulguları kaydetmek için. İletişimMüşteri Hizmetleri .
küçük buhar sızıntı/tıslama buhardan tahliye vanası aşçı sırasında Çevrim	Hızlı serbest bırakma düğmesi içeride değil Fokdurum	içinde olduğundan emin olmak için hızlı bırakma düğmesine hafifçe vurun. Fok durum.
	Ocak aşırı basıncı düzenliyor	Bu normal. Herhangi bir işlem gerekmez.
Buhar fişkirir buhardan tahliye vanası hızlı olduğunda serbest bırakma düğmesi içindeFok durum	İç kapta yeterli sıvı yok	Boyuta göre ince pişirme sıvısı ekleyin: 6 Quart - 1,5 su bardağı (12 oz / 375 mL) 8 Quart - 2 bardak (16 oz / 500 mL)
	Basınç sensörü kontrol hatası	İletişimMüşteri Hizmetleri .
	Buhar tahliye valfi düzgün oturmamış	içinde olduğundan emin olmak için hızlı bırakma düğmesine hafifçe vurun. Fok durum.
Ekran kalır sonra boş bağlamak güç kablosu	Kötü güç bağlantısı veya güç yok	Güç kablosunu hasar açısından inceleyin. Hasar fark edilirse, iletişime geçinMüşteri Hizmetleri . Güç verildiğinden emin olmak için çıkışı kontrol edin.
	Ocağın elektrik sigortası atmış	İletişimMüşteri Hizmetleri .

Ara sıra tıklama veya hafif çatlama sesi	Güç değiştirme ve genişleyen basıncın sesi değiştirirken tahta sıcaklıklar	Bu normal; eyleme gerek yok.
	İç tencerenin altı ıslak	İç tencerenin dış yüzeylerini silin. İç tencereyi ocak tabanına yerleştirmeden önce ısıtma elemanın kuru olduğundan emin olun.

	Hata kodu	Hata kodunun anlamı	
Hata kodu ekranda belirir ve ocak bip sesleri devamlı olarak	C1 C2 C6 C6H C6L	Arızalı sensör	İletişim Müşteri Hizmetleri .
	C5	İç tencere ocak tabanına yerleştirilmediğinden sıcaklık çok yüksek	Basmaklıptalve ısıtma elemanınını soğumasını bekleyin; ocak tabanında yabancı cisim olmadığından emin olun; iç tencereyi ocak tabanına yerleştirin veya yeniden konumlandırın ve komutları yeniden girin.
		İç tencerede su olmadığı için sıcaklık çok yüksek	Boyuta göre ince pişirme sıvısı ekleyin, ardından yiyecekleri yeniden ekleyin: 6 Quart - 1.5 bardak (12 oz / 375 mL) 8 Quart - 2 bardak (16 oz / 500 mL)
	C7 veya NoPr	Yeterli sıvı yok	Boyuta göre ince pişirme sıvısı ekleyin: 6 Quart - 1.5 bardak (12 oz / 375 mL) 8 Quart - 2 bardak (16 oz / 500 mL) Gerekli kadar sıvı ekleyin.
		Hızlı serbest bırakma düğmesi, havalandırmadurum	İçinde olduğundan emin olmak için hızlı bırakma düğmesine hafifçe vurun.Fokdurum.
	C9	Air Fritöz Kapağı ve ocak tabanındaki sensör konektörleri tam temas etmiyor.	Dişi kapak sensörü konektörünün erkek taban sensörü konektörüne temas etmesini sağlamak için kapağı hafifçe aşağı bastırın.
	kapak	Kapak, seçilen program için doğru konumda değil	Kapağı açıp kapatın. kullanırken kapak kullanmayınız.Sote.
	Yakmak / yemek yanığı	İç kabın dibinde yüksek sıcaklık tespit edildi; ocak, önlemek için sıcaklığı otomatik olarak düşürür. aşırı ısınma	İç kabın altındaki nişasta birikintileri ısı dağılımını engellemiş olabilir. Tencereyi kapatın, tarife göre basıncı boşaltın ve iç tencerenin altını kontrol edin.
	PRSE	Basıncsız bir çalışma sırasında basınç birikmiştir. pişirme programı	Yerine oturana kadar hızlı serbest bırakma düğmesine basın.havalandırmadurum.

Diğer tüm servis işlemleri yetkili bir servis temsilcisi tarafından yapılmalıdır.

Sınırlı garanti

Bu Sınırlı Garanti, orijinal tüketici satın alma tarihinden itibaren iki yıl süreyle geçerlidir. Orijinal satın alma tarihinin kanıtı ve Instant Brands Inc.'in ("Anında Markalar") yetkili bir temsilcisi tarafından talep edilmesi halinde, bu Sınırlı Garanti kapsamında hizmet almak için cihazınızın iade edilmesi gerekir. Bu cihazın, cihazla birlikte verilen veya cihazla birlikte verilen yazılı talimatlara uygun olarak çalıştırılması ve bakımının yapılması koşuluyla, Instant Brands yegane ve münhasır takdirine bağlı olarak: (i) malzeme veya işçilik kusurlarını onaracak; veya (ii) cihazı değiştirecektir. Cihazınızın değiştirilmesi durumunda, değiştirilen cihazın Sınırlı Garantisi, tüketicinin orijinal satın alma tarihinden itibaren 24 ay sonra sona erecektir.

Bu Sınırlı Garanti, yalnızca cihazın Türkiye'deki ilk alıcısı ve kullanımı için geçerlidir. Bu garanti, Türkiye dışında kullanılan üniteleri kapsamaz.

Cihazınızda yapılacak herhangi bir değişiklik veya değişiklik girişimi, cihazın güvenli çalışmasını engelleyebilir ve bu Sınırlı Garantiyi geçersiz kılacaktır. Bu Sınırlı Garanti, bir Instant temsilcisi tarafından açık bir şekilde yetkilendirilmedikçe, değiştirilmiş veya modifiye edilmiş herhangi bir cihaz veya herhangi bir parçası için geçerli değildir.

Sınırlama ve İstisnalar

Varsa, Instant'ın kusurlu olduğu iddia edilen herhangi bir cihaz veya parçaya ilişkin sorumluluğu, hiçbir koşulda benzer bir yedek cihazın satın alma fiyatını aşamaz.

Bu Sınırlı Garanti şunları kapsamaz:

1. Kaza, değişiklik, yanlış kullanım, kötüye kullanım, ihmal, makul olmayan kullanım, kullanım kılavuzuna aykırı kullanım, normal aşınma ve yıpranma, ticari kullanım, uygunsuz montaj, demontaj, makul ve gerekli bakımın yapılmaması, yangın, su baskını, bir Anında Marka Temsilcisi tarafından yönlendirilmedikçe, herhangi biri tarafından Tanrı'nın eylemleri veya onarım;
2. Cihazınızın normal, kişisel kullanım dışında veya yayınlanmış kullanıcı veya operatör talimatlarına aykırı şekilde kullanıldığı durumlarda yapılan onarımlar; veya
3. İzin verilmeyen parça ve aksesuarların kullanılması veya bu cihazda yapılan yetkisiz onarımlar veya değişikliklerden kaynaklanan parça ve sistem onarımları.

Bu hariç tutulan koşullar altında onarım veya değiştirme maliyeti sizin tarafınızdan ödenecektir.

Zimni Garantilerin Reddi

BURADA AÇIKÇA VE KANUNLARIN İZİN VERDİĞİ ÖLÇÜDE DIŞINDA, HAZIR MARKALAR, KANUN, KULLANIM, TİCARETİN GÖREVİ VEYA BAŞKA BİR ŞEKİLDE, BU KOŞULLARA GÖRE, AÇIK VEYA ZİMNİ HİÇBİR GARANTİ, KOŞUL VEYA BEYAN VERMEZ. AMA SINIRLI DEĞİLDİR, GARANTİLER, KOŞULLAR VEYA İŞÇİLİK, SATILABİLİRLİK, SATILABİLİR KALİTE, BELİRLİ BİR AMACA UYGUNLUK VE YA DAYANIKLILIK BEYANLARI.

Çözümlerin Sınırlandırılması;

Tesadüfi ve Sonuçsal Hasarın Hariç Tutulması

BU SINIRLI GARANTİ KAPSAMINDAKİ TEK VE MÜNHASIR ÇÖZÜMÜNÜZ BURADA BELİRTİLEN CİHAZIN ONARIMI VEYA DEĞİŞTİRİLMESİ OLACAKTIR. HAZIR MARKALAR, CİHAZIN KULLANIMINDAN VEYA PERFORMANSINDAN KAYNAKLANAN DOĞRUDAN, ARIZİ VEYA DOLAYLI ZARARLARDAN VEYA HERHANGİ BİR EKONOMİK KAYIP, KİŞİSEL ZARAR, ZARAR, ZARARLAR, ZARARLAR, ZARARLAR, ZARAR VEYA KULLANIM, SÖKME, KURULUM VEYA DİĞER DOLAYLI, ARIZİ VEYA NİHAİ OLARAK HİÇBİR DOĞA VEYA TÜR HASARLAR.

Garanti Kaydı

Lütfen ziyaret edin www.instantpot.com/support/registeryeni Instant cihazınızı kaydetmek için ve satın alma tarihinden itibaren otuz (30) gün içinde garantinizi onaylayın. Mağaza adını, satın alma tarihini, model numarasını (cihazınızın arkasında bulunur) ve seri numarasını (cihazınızın altında bulunur) adınız ve e-posta adresinizle birlikte vermeniz istenecektir. Kayıt, ürün geliştirmeleri, tarifler hakkında sizi bilgilendirmemizi ve olası bir ürün güvenlik bildirimi durumunda sizinle iletişim kurmamızı sağlayacaktır. Kaydolarak, kullanım talimatlarını ve beraberindeki talimatlarda belirtilen uyarıları okuyup anladığınızı kabul etmiş olursunuz.

Garanti hizmeti

Bu garanti kapsamında hizmet almak için lütfen **0212 364 67 00** numaralı telefondan veya e-posta ile Müşteri Hizmetleri Departmanımızla iletişime geçin. support@instantpot.com. Ayrıca şu adresten çevrimiçi bir destek bileti oluşturabilirsiniz: www.instantpot.com/support. Sorunu çözemezsek, kalite kontrolü için cihazınızı Servis Departmanına göndermeniz istenebilir.

Instant Brands, garanti hizmetiyle ilgili nakliye masraflarından sorumlu değildir, cihazınızın Kanada'dan veya burada belirtildiği gibi 48 bitişik eyalet ve Amerika Birleşik Devletleri'nin Columbia Bölgesi'nden iade edilmesiyle ilgili nakliye masrafları hariçtir. Cihazınızı iade ederken lütfen adınızı, posta adresinizi, e-posta adresinizi, telefon numaranızı ve orijinal satın alma tarihinin kanıtını ve cihazda karşılaştığınız sorunun açıklamasını ekleyin.

SERVİS LİSTESİ

ARENA BİLGİSAYAR	0212 364 67 00
Ramazanoğlu Mah. Transtek Cad. NO: 2 - PENDİK - İSTANBUL	
AR-TEK BİLG.ELEKTRONİK	0212 364 67 00
Dereboyu Cad. No: 31/A - MECİDİYEKÖY - İSTANBUL	
TEKNİK ELEKTRONİK	0212 364 67 00
Eski Saray Mah. Göle Batmaz Cad. No: 94/B - MERKEZ - ADIYAMAN	
BMT ELEKTRONİK	0212 364 67 00
Cevizlidere Mah. Ceyhun Atuf Kansu No: 181/C - ÇANKAYA - ANKARA	
NECMİ ELEKTRONİK	0212 364 67 00
Üçgen Mah. Şarampol Cad. No: 184 A/B - MURATPAŞA - ANTALYA	
KAAN ELEKTRONİK	0212 364 67 00
Günaydın Mah. Terziler Cad. No: 106 - BANDIRMA - BALIKESİR	
ŞENDUR ELEKTRONİK	0212 364 67 00
Meyden Mah. Cumhuriyet Cad. No: 14/A - MERKEZ - BATMAN	
P & S ELEKTRONİK	0212 364 67 00
Ahmetpaşa Mah. Ermutlu Sok. No: 27/C - MERKEZ - BURSA	
FENİŞ ELEKTRONİK	0212 364 67 00
Saraylar 457 Ahisınan Çarşısı No: 17/40 - DENİZLİ	
MAKROEM BİLG ELK PAZ.İTH.İHR.MED. VE İNŞ.SAN.TİC.LTD.ŞTİ.	0212 364 67 00
İskele Cadi Selimbey Mah Yoğurtçuoğlu Sokak Polatoğlu Apt. No:137-C İpekyolu Van	
EKMEKÇİ ELEKTRONİK	0212 364 67 00
Hükümet Cad. No: 6 - MERKEZ - ERZİNCAN	
BORNOVA PH ELEKTRONİK	0212 364 67 00
Ankara Cad. No: 133/A - BAYRAKLI - İZMİR	
HAKAN ELEKTRONİK	0212 364 67 00
K.Sinan Mah. Acıçeşme Kızılcın Apt. A Blok No: 44F - LÜLEBURGAZ - KIRKLARELİ	
TEKNİK ELEKTRONİK	0212 364 67 00
Merkez Mah. Turgut Sayın Cad. No: 29/A - GÖLCÜK - KOCAELİ	
KÖKTEPE ELEKTRONİK	0212 364 67 00
Hacıkaymak Mah. Rauf Denktaş Cad. No: 41/A - SELÇUKLU - KONYA	
KANAL ELEKTRONİK	0212 364 67 00
Hocabedrettin Mah. Tabakhane Cad. No: 4/A - MİLAS - MUĞLA	
BEST ELEKTRONİK-FEHMİ BAYTAR	0212 364 67 00
Peyas Mah. Selahattin Eyyübi Bulv. No:14/Da Kayapınar Diyarbakır	
ALPER ELEKTRONİK	0212 364 67 00
19 Mayıs Agabalı 21. Cad - İLKADIM - SAMSUN	
CAN ELEKTRONİK	0212 364 67 00
Yiğitler Mah. Büyük Kazancılar Cad. No: 6 - MERKEZ - SİVAS	
SEÇKİN ELEKTRONİK	0212 364 67 00
Maraş Cad. Onbaşı İşhanı No: 3 K: 1 - MERKEZ - TRABZON	
HAS ELEKTRONİK-SELDA ONAN	0212 364 67 00
Kurtuluş Mah 64010 Sk Ruhi Çamurdan Apt No:20/A / Seyhan Adana	
ÇELİKTAŞ ELEKTRONİK-ALPER ÇELİKTAŞ	0212 364 67 00
Kurtuluş Mh.Ünaldı Sk.No:18/A Odunpazarı Eskişehir	
ÇAĞDAŞ RİZE SERVİS HİZMETLERİ	0212 364 67 00
Müftü Mahallesi Cumhuriyet Cad No:290 A/- Merkez Rize	
JAPON ELEKTRONİK-ŞENOL BODUR	0212 364 67 00
Yeni Mah Kahraman Sağra Cad No 77/B Altınordu Ordu	
ORYAL ELEKTRONİK SAN.VE TİC.LTD.ŞTİ	0212 364 67 00
Kurtuluş Mahallesi 64004 Sok. Dostlar Apt. No 28/1 Seyhan Adana	
KLAS ELEKTRONİK COŞKUN KILINÇ	0212 364 67 00
Yeni mah. Kemal Şedele Cad No:28B İnci Sit. B Blok Merkez Elazığ	
KAPTAN ELEKTRONİK-NECDET KAPTAN	0212 364 67 00
Lalapaşa Mah. Menderes Cad. Tema yanı No:2 Yakutiye Erzurum	
MAHİR DAĞLIOĞLU	0212 364 67 00
Kiremithane mah. Cengiz topel cad. No:54/b Akdeniz Mersin	
MUSTAFA DOĞAN	0212 364 67 00
Mahfesiğmaz Mh.79065 Sk.No:2-2a Çukurova Adana	
NURİ BOZLAK - YETKİLİ SERVİSİ	0212 364 67 00
Gazi mah. Milli Egemenlik Cd. No:45 Şehitkamil Gaziantep	

EU Declaration of Conformity (DoC)

We

Company name: FOSHAN SHUNDE MIDEA ELECTRICAL HEATING APPLIANCES MANUFACTURING COMPANY LIMITED
(mandatory)

Postal address: No.19 Sanle Road, Beijiao, Shunde, Foshan, Guangdong P.R.C.
(mandatory)

Postcode: 528312
(mandatory)

City: Foshan
(mandatory)

Telephone number: /
(optional)

E-Mail address: /
(optional)

declare that the DoC is issued under our sole responsibility and belongs to the following product:

Apparatus model/Product: Duo Crisp AF 8
(mandatory) (113-0042-01, 140-0041-01-UK, 140-0042-01-EU)

Type: /
(optional)

Batch: /
(optional)

Serial number: /
(optional)

Object of the declaration (identification of apparatus allowing traceability; it may include a colour image of sufficient clarity where necessary for the identification of the apparatus):

Identification of the product



The object of the declaration described above is in conformity with the relevant Union harmonisation legislation:

Low Voltage Directive (LVD) 2014/35/EU

**(EC) No 1935/2004 & (EU) No 10/2011
Regulation No 2023/2006**

EMC 2014/30/EU

REACH (EC) No. 1907/2006

ROHS 2011/65/EC & (EU) 2015/863

PED 2014/68/EU

ERP 2009/125/EC

The following harmonised standards and technical specifications have been applied:

Reference: <http://ec.europa.eu/growth/single-market/european-standards/harmonised-standards/>

Title, Date of standard/specification:

EN 60335-1:2012+A11:2014+A13:2017+A1:2019+
A14:2019 +A2:2019
EN 60335-2-9:2003+A1:2004+A2:2006+A12:2007
+A13:2010
EN 60335-2-15:2016+A11:2018
EN 50564:2011
EN 50242:2016
EN 60350-1:2013+A11:2014
EN 60350-2:2013+A11:2014

EN 55014-1:2017+A11:2020
EN 55014-2:2015
EN IEC 61000-3-2:2019
EN IEC 61000-3-2:2019
EN 61000-3-3:2013+A1:2019
EN 62233:2008
EN 12778:2002+AC:2003+A1:2005
BS 1363-1:1995+A4:2012

EN 1186:2002

Notified body (where applicable):

Reference: <http://ec.europa.eu/growth/tools-databases/nando/>

TÜV SÜD Industrie Service GmbH

4 digit notified body number:

0036

Reference number of the certificate of notified body

Does this product contain any EU SVHC substance(s) in a concentration above 0.1% w/w?

☒ Yes ☐ No

If yes, please fill in the SVHC record table you can find in Vendor Central.

It is vendor's responsibility to update and re-submit this confirmation whenever there are changes in manufacturing such as, but not limited to:

- A new manufacturing site
- Changes in design or component materials
- New laws and standards or revisions to existing laws and standards

I represent and warrant that: (i) I am a senior official of the manufacturer/EU representative, (ii) I am responsible for the regulatory compliance of the product and this Declaration of Conformity and (iii) the information I have provided in support of the safety and effectiveness of the product to be true and accurate and does not contain any material omissions. I also agree and acknowledge that any false statement made with respect to the conformity of the product with an applicable recognized standard(s), could result in the suspension of being a vendor for Amazon.

Signed for and on behalf of:

Guangdong Foshan

Place of issue

Date of
issue

Mike Zhang/ Head of North American sales support

Name, function, signature

Guangdong Foshan 2021-11-17 Mike Zhang 

EU Representation Address

Instant Brands (Ireland) Limited

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

UK Representation Address

Instant Brands (EMEA) Limited

1 Christchurch Way
Woking, Surrey, United Kingdom
GU21 6JG

TÜKETİCİNİN SEÇİMLİK HAKLARI

Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda, d502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanunun 11.nci maddesinde yer alan a.Sözleşmeden dönme,

b.Satış bedelinden indirim isteme,

c. Ücretsiz onarılmasını isteme,

d.Satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme, haklarından birini kullanabilir.

Tüketicinin bu haklardan ücretsiz onarım hakkını seçmesi

durumunda satıcı; işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin malın onarımını yapmak veya yaptırmakla yükümlüdür. Tüketici ücretsiz onarım hakkını üretici veya ithalatçıya karşı da kullanabilir. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müteselsilen sorumludur.

Tüketicinin, ücretsiz onarım hakkını kullanması halinde malın;

-Caranti süresi içinde tekrar arızalanması,

-Tamiri için gereken azami sürenin aşılması

-Tamirinin mümkün olmadığı, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında; tüketici malın bedel iadesini, ayıp oranında bedel indirimini veya imkan varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesini satıcıdan talep edebilir. Satıcı, tüketicinin talebini reddedemez. Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur.

Tüketici, garantiden doğan haklarının kullanılması ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki Tüketici Hakem Heyetine veya Mahkemesine Başvurabilir.

Bakanlıkça tespit ve ilan edilen kullanım ömrü 10 yıldır.

Temizlik, Bakım ve Onarım

ÜRÜN teslim alırken, fiziksel bir hasar olup olmadığını kontrol ediniz.

Caranti Belgenizin ürün beraberinde geldiğinden emin olunuz.

ÜRÜN teslim alırken, ÜRÜN ile birlikte gelmesi gereken aksesuarların tam olup olmadığını kontrol ediniz.

ÜRÜN orijinal kutusunu ve paketini, kutu ve paket içindeki köpük, aksesuar vs. daha sonraki servis ihtiyacında kullanmak üzere lütfen saklayınız.

ÜRÜN kullanırken ve daha sonra bir yer değişikliği esnasında sarsmamaya, darbe, ısı, rutubet ve tozdan zarar görmemesine özen gösteriniz. Bu sebeplerden ortaya çıkacak problemler cihazınızın garanti kapsamının dışındadır.

ÜRÜN ilk kez çalıştırdığınızda;
Kullanım kılavuzlarındaki şartları yerine getirdikten sonra ÜRÜN ilk çalıştırmada, çalışmaz ise bağlantıları kontrol ediniz. Problem devam ederse satıcınızı ya da Yetkili Teknik Servislerimizden birini arayarak destek isteyiniz.

Bir arıza durumunda;
ÜRÜN herhangi bir problemle karşılaştığınızda Müşteri Hizmetleri Departmanımızı arayabilir, Çağrı Merkezimizle iletişim kurabilirsiniz. Size sorulacağı için ÜRÜN seri numarasını ve satın alma tarihini bir kenara not ediniz.

Arızalı ÜRÜN Yetkili Teknik Servisimize göndermeden önce;
Arıza Bildirim Formu doldurarak faks veya e-mail ile tarafımıza gönderiniz. ÜRÜN'e kargo ile taşınması esnasında gelebilecek hasarlardan servisimiz sorumlu olmayacaktır.
ÜRÜN garanti süresi içinde dahi olsa oluşan her arıza garanti kapsamı içinde değildir. Bu sebeple garanti kapsamı bölümünü dikkatlice okumanızı tavsiye ederiz.

Cihazınızın hazne ve sepet temizliği

Cihazınızın haznesini ve sepetini sıcak su, bulaşık deterjanı ve yumuşak bir sünger ile temizleyebilirsiniz. Cihazınızın haznesini ve sepetini temizlerken lütfen aşağıdaki hususları göz önünde bulundurun!
Temizlemeden önce cihazınızın soğuması için yaklaşık 30 dakika bekleyin
Cihazınızın tepsi ve sepeti yapışmaz kaplamaya sahiptir. Yapışmaz kaplamaya zarar verebilecekleri için, bunları temizlerken metal mutfak aletleri ya da aşındırıcı temizlik maddeleri kullanmayın.

Haznenin dibine yemek artıkları yapışmışsa hazneyi sıcak su ve deterjanla doldurup 5 -10 dakika bekletin. Suda bekletme işlemi artıkları yumuşatacak ve bunların hazneden temizlenmesini kolaylaştıracaktır. Yağın çıkmasını sağlayan bir sıvı temizleyici kullanın.

Not: Tepside ya da sepette yağ lekeleri varsa ve bunları sıvı temizleyiciyle çıkaramadıysanız daha güçlü bir sıvı yağ giderici kullanın. Paketin üzerindeki talimatları takip edin.

Not: Cihazınızda bulunan tepsi ve sepet bulaşık makinesinde yıkanabilir.

Bakım ve Basit Onarım

Cihazınızda bir sorun olduğun da yapabileceğiniz bir onarım bulunmamaktadır. Lütfen teknik servis ile iletişime geçiniz!

MALIN ENERJİ TÜKETİMİ BAKIMINDAN VERİMLİ KULLANIMINA İLİŞKİN BİLGİLER :

Network cihazınız çalışmadığı zamanlarda kumandadan kapatılmayıp, üşenmeden kapatma düğmesinden kapatılmalıdır. Kumandadan kapatılması halinde "Stand-by" konumunda enerji tüketmeye devam ederler. Bu enerji aletin kendi enerjisinin yaklaşık % 5'i kadardır.

Boğulma Tehlikesi

Bu aygıt, 3 yaş altı çocuklarda boğulma tehlikesine neden olabilecek küçük parçalar içerebilir. Küçük parçaları çocuklardan uzak tutun.

Kullanım Hatalarına İlişkin Uyarılar

- Ürünün kılavuzda belirtilen şekilde kullanılmamasından kaynaklanan hatalar.
- Sıcak ve aşırı nemli ortamlarda çalıştırıldığı zaman ürünün kısa devre yapması.
- Ürün kutusu içinde üretici firma tarafından verilen bağlantı kabloları dışında ek bağlantı kabloları kullanmak.
- Kullanıcı ya da yetkili olmayan servisler tarafından yapılan müdahaleler veya parça eklenip çıkartılması.
- Ürünlere dışarıdan yapılan fiziksel darbeler ve kırılma gibi hasarlar.
- Ürünün seri numarasının tahrip edilmesi ya da sökülmesi.
- Ürünün üzerine herhangi bir sıvı dökülmesi ya da ürün su ve neme maruz bırakılması.

Taşıma ve nakliye sırasında dikkat edilecek hususlar

Ürünün nakliyesi veya taşınması sırasında kutu üzerinde belirtilen üst üste istifleme sınırlarına uyulmalıdır. Ürünler nakliye sırasında direkt darbelere karşı korunmalıdır. Taşıma ve nakliye sırasında oluşabilecek hasarlar yüklenici, yükleyici, alıcı, mal sahibi ve kullanıcı sorumluluğundadır.

Bu cihaz Türkiye alt yapısına uygundur.

İTHALATCI FİRMA BİLGİLERİ

Arena Bilgisayar Sanayi ve Ticaret A.Ş.

Adresi| Merkez Mah. Göktürk Cad. No:4 34077 Cöktürk Eyüp / İstanbul

Tel | 0212 364 67 00 Fax| 0212 310 46 80

Web| www.arena.com.tr

ÜRETİCİ FİRMA BİLGİLERİ

Instant Brands Inc.

11-300 Earl Crey Dr., Suite 383

Ottawa, Ontario

K2T 1C1

Canada

Tel| +44 (0) 3331 230051

Email| support@instantpot.co.uk

Web| instantpot.co.uk



AEEE yönetmeliğine uygundur



YEDEK PARÇA MALZEMELERİNİN TEMİNİ

Arena Bilgisayar Sanayi ve Ticaret A.Ş.

İstanbul Merkez Teknik Servis

Adresi| Ramazanoğlu Mah. Transtek Caddesi No:2 P.K: 34906 Pendik / İSTANBUL

Tel | 0212 364 67 00 Fax| 0212 310 46 80

YETKİLİ SERVİS İSTASYONLARI

Arena Bilgisayar Sanayi ve Ticaret A.Ş.

İstanbul Merkez Teknik Servis

Adresi| Ramazanoğlu Mah. Transtek Caddesi No:2 P.K: 34906 Pendik / İSTANBUL

Tel | 0212 364 67 00 Fax| 0212 310 46 80

Servis Bilgi Sistemi

<https://www.servis.gov.tr/> Adresine yetkili servis listelerine ulaşabilirsiniz.

