Instant Pot™
إنستانت بوت

يرجى تسجيل المنتج اليوم من خلال زيارة:
instantpotME.com

شركة انستانت براندز
11 - 300 Earl Grey Dr., Suite 383
أوتاوا، أونتاريو،
K2T 1C1
كندا

support@instantpotMe.com
instantpotMe.com/#Chat

instantpotMe.com
store.instantpotMe.com

حقوق الطبع والنشر © 2019 شركة "انستانت براندز"

629-0305-02

ملاحظات

ملاحظات

خطوات الطبخ بتفريغ الضغط

1. يوضع الرف المخصص للطبخ على البخار في أسفل الإناء الداخلي.

2. يملأ الإناء الداخلي بالماء الدافئ حتّى خطّ **PC MAX – 2/3.**

3. يوضع الإناء الداخلي في قاعدة القدر.

4. يتم توصيل السلك الكهربائي بقاعدة القدر بشكل آمن. يرجى التأكد من تثبيته بإحكام.

5. يتم توصيل سلك الطاقة بمصدر تبلغ فولتيته 220-240 فولت.

6. يوضع الغطاء على قاعدة القدر بدون إغلاقه.

7. يتمّ اختيار الطبخ بتفريغ الهواء **Sous Vide**.

8. استعمل مفتاحي + / - لضبط درجات الحرارة التي تزيد عن 1 درجة مئوية/ 1 فهرنهايت.

9. استعمل مفتاحا +/- لضبط وقت الطبخ.

   بعد 10 ثوانٍ، يصدر القدر صوت صفارة 3 مرات ويعرض على الشاشة كلمة **"On"** للإشارة إلى بدء التسخين.

10. فيما يسخن القدر، ضع التوابل بحسب الرغبة.

    افصل كلّ حصّة من الطعام في أكياس فرديّة.

    اسحب الهواء من الأكياس وأقفلها بإحكام.

11. يصدر القدر صوت صفارة عندما تبلغ المياه درجة الحرارة المضبوطة.

    أزل الغطاء واغمر الأكياس المقفلة في المياه.

    يجب غمر المحتويات لكن لا بدّ أن يبقى القفل خارج المياه.

12. ضع الغطاء على قاعدة القدر وأدره باتّجاه عقارب الساعة لإقفاله.

13. لدى الطبخ لوقت طويل، احرص على أن يبقى مستوى المياه فوق الأكياس المقفلة.

ملاحظة: إذا كنت بحاجة إلى إضافة كمية من المياه، قم بتسخينها حتّى تقارب درجة حرارة المياه الموجودة في الإناء الداخلي كي لا تتسبّب بتبريدها.

14. بمجرّد انتهاء العمليّة، تعرض الشاشة كلمة **"End".**

    افتح القدر وأزل الأكياس من المياه بحذر.

15. أزل المكوّنات من الأكياس واستعمل ميزان حرارة للتحقّق من نضوجها.

    اتبع وصفة أو "تعليمات الطبخ بتفريغ الهواء" على الانترنت.

معلومات إضافية: تحمير اللحم (بعد طبخه وليس قبله) هو طريقة رائعة لتعزيز النكهة. ربّت أوّلاً على اللحم كي يجفّ ثمّ حمّره قليلاً في الإناء الداخلي باستعمال برنامج Sauté.

Duo-Plus_Arabic-GSG_V2.indd 4 12/13/19 4:31 PM

خطوات الطبخ بتفريغ الهواء

البرامج الذكية	الإعدادات	الاستخدامات المقترحة	ملاحظة
لتعقيم Sterilize	أقل	التعقيم بالبخار بدون ضغط	تعقيم زجاجات الأطفال، والبرطمانات والأدوات. مناسب للزجاج المقسّى والبلاستيك المقاوم للحرارة.
	عادي	التعليب من خلال حمام مائي تحت ضغط منخفض للفاكهة والخضار الحمضيّة	
	أكثر	التعليب من خلال حمام مائي تحت ضغط مرتفع للفاكهة والخضار الحمضيّة	
الطبخ على البخار Steam	أقل	الخضار	استخدم الرف المرفق مع المنتج لرفع المأكولات عن سائل الطبخ. استخدم طريقة التفريغ السريع للضغط لتجنب طبخ المكونات أكثر من اللازم.
	عادي	الأسماك وثمار البحر	
	أكثر	اللحوم	
الطبخ بتفريغ الهواء Sous Vide	77 – 194 درجة فهرنهايت 25-90 درجة مئوية	طبخ البيض، والفاكهة، والخضار، والسمك، والدجاج، واللحوم والضأن	ننصح بإضافة كمية صغيرة من الملح وبإضافة التوابل بحسب الرغبة بعد الطبخ. استعمل بودرة الثوم بدلاً من الثوم النيء. إذا لم يكن الطبق معدًّا للاستهلاك الفوري، اغمر الأكياس بالماء المثلج لخفض الحرارة سريعًا، ثمّ احفظها بالبراد.
الطبخ باستخدام الضغط Pressure Cook	أقل	البرمجة اليدوية	استخدم مستوى الضغط **Pressure Level** لتعديل مستوى الضغط بين مرتفع **High** ومنخفض **Low**. استخدم مفتاحي **+ / –** لتحديد وقت الطبخ. يُضبط الوقت وفقًا للوصفة للحصول على النتائج المرجوة.
	عادي		
	أكثر		
الطبخ البطيء Slow Cook	أقل	يتوافق مع إعداد منخفض **Low** في معظم القدور العادية	يُحرص على أن يكون زرّ التفريغ السريع للبخار على وضعية التنفيس **"Vent"**. وعند الرغبة، يمكن استخدام غطاء زجاجي للطهي البطيء.
	عادي	يتوافق مع إعداد متوسط **Medium** في معظم القدور العادية	
	أكثر	يتوافق مع إعداد عالي **High** في معظم القدور العادية	
التشويح Sauté	أقل	الغلي ببطء وتقليل السوائل	**لا يُغلق القدر بالغطاء عند استخدام برنامج Sauté.** 30 دقيقة كحد أقصى لتجنب التسخين المفرط. عندما تتغير الكلمة الظاهرة على الشاشة من **"On"** إلى **"Hot"**، تضاف مكونات الوصفة. إذا تمت إضافة المكونات قبل ظهور رسالة **"Hot"**، فقد لا تظهر على الإطلاق.
	عادي	التسوية أو التشويح	
	أكثر	قلي وتحمير اللحوم	
اللبن الزبادي Yogurt	أقل	لتحضير الأرز الصيني مع الخميرة على حرارة منخفضة	يجب أن تبلغ حرارة الحليب ما لا يقل عن 72 درجة مئوية (161 درجة فهرنهايت) لحصول البسترة. يترك الحليب المبستر ليبرد حتى حرارة أقل من 43 درجة مئوية (110 درجة فهرنهايت). 8 ساعات هو الوقت القياسي، ولكن إطالة فترة الترويب تتيح الحصول على لبن زبادي مفعم بالنكهات.
	عادي	بسترة الحليب	
	أكثر	ترويب الحليب	

تعمل البرامج الذكية للطبخ بالضغط على ضغط مرتفع High (10.2 - 11.6رطل لكل بوصة مربعة) أو منخفض Low (5.8 - 7.2 رطل لكل بوصة مربعة). يؤدي ارتفاع الضغط إلى ارتفاع الحرارة.

Duo-Plus_Arabic-GSG_V2.indd 6 12/13/19 4:31 PM

البرامج الذكية

البرامج الذكية	الإعدادات	الاستخدامات المقترحة	ملاحظة
الشوربة / المرق Soup/Broth	أقل	شوربة بدون لحم	يبقى المرق رائقًا بسبب نقص حركة الغليان. استخدم دائمًا التفريغ الطبيعي للضغط عند طبخ وصفات مثل الشوربة أو المكونات الغنية بالنشا.
	عادي	شوربة مع لحم	
	أكثر	مرق العظام	
اللحم/اليخنة Meat/Stew	أقل	قوام طريّ	اختر الإعداد على أساس درجة طراوة اللحوم المرغوب بها أو اضبط وقت الطبخ يدويًا. اترك اللحوم لـ "ترتاح" لمدة 5-30 دقيقة (بحسب حجمها)، سواء أكان في القدر أم وهي مغطّاة.
	عادي	قوام طريّ جداً	
	أكثر	قوام طريّ بشكل مفرط	
الفاصوليا/ الحبوب/Bean *Grain	أقل	قوام أكثر تماسكًا	اختر الإعداد على أساس درجة الطراوة المرغوب فيها أو اضبط وقت الطبخ يدويًا. عند طبخ الفاصوليا أو البقوليات، استخدم دائمًا التفريغ الطبيعي للضغط. احرص على غمر الحبوب الجافة تمامًا بالماء. *5.7 و 8 ليتر فقط
	عادي	قوام طريّ	
	أكثر	قوام طريّ جداً	
الكيك *Cake	أقل	الكيكات الرطبة والخفيفة	اضبط وقت التحضير بحسب التعليمات الواردة في الوصفة. *5.7 و 8 ليتر فقط
	عادي	الكيكات الرطبة والكثيفة	
	أكثر	تشيز كيك	
االبيض Egg	أقل	بيض نصف مسلوق	أوقات الطبخ المحددة مسبقاً مخصصة للبيض الكبير الحجم. اضبط وقت الطبخ اعتماداً على حجم البيض. اغمر البيض في الماء البارد لتجنّب الإفراط في سلقه.
	عادي	بيض مسلوق بنسبة متوسطة	
	أكثر	بيض مسلوق جيدًا	
الأرز Rice	أقل	طري لكن متماسك.	قد يتراوح وقت الطبخ بين 8 و 15 دقيقة وذلك اعتمادًا على حجم الأرز الذي يتم تحضيره. بعد الطبخ، انتظر لمدّة 10 دقائق ثمّ استخدم طريقة التفريغ السريع للضغط.
	عادي	أرز أبيض عادي	
	أكثر	أرز أبيض طريّ	
العصيدة/ الشوفان Porridge/ Oatmeal	أقل	حبوب الشوفان الكاملة أو المجروشة	اضبط الوقت بحسب التعليمات الواردة في الوصفة. استخدم دائمًا التفريغ الطبيعي للضغط عند طبخ المكونات التي يتضاعف حجمها أثناء الطبخ.
	عادي	عصيدة الأرز الأبيض / كونج	
	أكثر	عصيدة الأرز / كونج مع خليط من الحبوب	

Duo-Plus_Arabic-GSG_V2.indd 7 12/13/19 4:31 PM

إعدادات تحكّم إضافية

Cancel

يُضغط على هذا الزر لإيقاف البرنامج الذكي في أي وقت. يعود القدر إلى وضع الاستعداد وتظهر على الشاشة كلمة "OFF".

DelayStart

تأجيل البدء حتى 24 ساعة. حدد برنامجًا ذكيًا، وإذا لزم الأمر، اضبط وقت الطبخ، ثم اضغط على **"DelayStart"** لتشغيل الإعداد. استخدم مفتاحي +/-لضبط عدد الساعات قبل بدء الطبخ.

KeepWarm

يتم تشغيل هذا الإعداد افتراضيًا بعد اكتمال الطبخ في جميع البرامج الذكية باستثناء **Sauté** و **Yogurt**. بمجرد تحديد البرنامج الذكي، اضغط على **KeepWarm** لإيقاف الإعداد.

SoundOn

في وضع الاستعداد، اضغط مطوّلاً على مفتاح **"+"** حتى تشير الشاشة إلى **"SOn"**.

SoundOff

في وضع الاستعداد، اضغط مطوّلاً على مفتاح **"-"** حتى تشير الشاشة إلى **"SOFF"**.

ملاحظة: لا يمكن إسكات التنبيهات التي تشير إلى حدوث خطأ.

Temperature Units: °F to °C

درجة الحرارة، بالفهرنهايت أو بالدرجة المئوية: اضغط في الوقت عينه ولمرّتين متتاليتين على زرّي **+** و **-**، وستظهر عندها وحدة قياس درجات الحرارة الافتراضيّة.

اضغط على زرّ **+** بشكل متتالٍ للتبديل بين الفهرنهايت والدرجة المئوية.

ملاحظة: يتمّ عرض درجة الحرارة في برنامج **Sous Vide** الذكي فحسب.

Duo-Plus_Arabic-GSG_V2.indd 8 12/13/19 4:31 PM

إعدادات تحكم وبرامج ذكية إضافيّة

اختبار التشغيل الأولي (اختبار الماء)

1. تضاف 3 أكواب (24 أونصة / 750 ملليتر) من الماء إلى الإناء الداخلي.

2. يُدخل الإناء الداخلي في قاعدة القدر.

3. يتم توصيل السلك الكهربائي القابل للإزالة بقاعدة القدر بشكل آمن. يرجى التأكد من تثبيته بإحكام.

   يتم توصيل سلك الطاقة بمصدر تبلغ فولتيته 220-240 فولت.

   تظهر على الشاشة كلمة **"OFF"**.

4. تتم محاذاة الرمز▼ على الغطاء مع المؤشر ▲ على قاعدة القدر.

   يوضع الغطاء في مكانه ثمّ يدار باتجاه عقارب الساعة حتّى سماع صوت نغمة. يعود زرّ تفريغ البخار تلقائيًا إلى وضعيّة الإغلاق **Seal** عند إغلاق الغطاء.

5. اختيار البرامج الذكية: الطبخ باستخدام الضغط **Pressure Cook**.

6. يستخدم مفتاحا + / – لضبط وقت الطبخ على **00:05** دقيقة.

ملاحظة: سيحفظ إنستانت بوت أي تخصيص لوقت الطبخ.

بعد 10 ثوانٍ، تظهر على الشاشة كلمة **"On"** للإشارة إلى أنه قد بدأ التسخين.

7. يرتفع صمام الأمان عندما يصبح القدر مضغوطًا.

   عندما يصبح القدر مضغوطًا، يبدأ الطبخ وتستبدل كلمة **"On"** بالعد التنازلي على الشاشة.

8. عندما ينتهي البرنامج الذكي، يبدأ تشغيل وظيفة

   Keep Warm أو تظهر على الشاشة كلمة "End".

9. **يُضغَط زرّ التفريغ السريع للبخار حتّى يثبت في وضعية التنفيس Vent.**

   سيتم تفريغ البخار عبر الجزء العلوي من صمام تفريغ البخار.

   سوف ينخفض صمام الأمان عندما يتم تفريغ الضغط بالكامل.

10. لفتح الغطاء، يدار بعكس اتجاه عقارب الساعة حتى يصدر صوت نغمة.

11. يرمى الماء ويجفف الإناء الداخلي.

12. ابدأ بالطبخ!

للحصول على تفاصيل حول البرامج الذكية وتعليمات التشغيل، يرجى مراجعة الدليل الكامل على instantpotMe.com

Duo-Plus_Arabic-GSG_V2.indd 10 12/13/19 4:31 PM

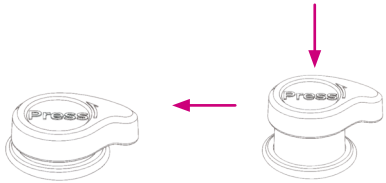
اختبار التشغيل الأولي
(اختبار الماء)

التفريغ الطبيعي للضغط

اترك زرّ تفريغ البخار في وضعيّة **الإغلاق Seal** (نحو الأعلى). فتخف حرارة القدر بشكل طبيعي وينخفض الضغط فيه مع مرور الوقت.

يجب استخدام هذه الطريقة عند طبخ الوصفات مثل الشوربة واليخنة أو الفاصوليا الحارة، وكذلك الأطعمة التي يتضاعف حجمها، مثل الفول والحبوب.

ملاحظة: يختلف وقت تفريغ الضغط بحسب حجم المكونات وما تحتويه من سوائل.
قد يستغرق حوال 10-40 دقيقة، أو حتّى وقتًا أطول.



التفريغ السريع للضغط

اضغط على زرّ التفريغ السريع حتّى تسمع صوت نقرة.
لدى إنزاله، سيتم تفريغ البخار بشكل مستمر عبر صمام تفريغ البخار حتى ينخفض الصمام في الغطاء.

ملاحظة: سيحدث ذلك صوتًا مرتفعًا!

في حال حدوث تناثر، يعاد مقبض تفريغ البخار إلى وضعية الإغلاق Seal، وتكرر المحاولة بعد بضع دقائق. إذا استمر التناثر، استخدم طريقة التفريغ الطبيعي للضغط لتنفيس الضغط المتبقي.

⚠ تحذير		
لا يُغطى صمام تفريغ البخار.	لا تُعرِّض بشرة الوجه أو اليدين للبخار المتصاعد من صمام تفريغ البخار.	لا يجب الاقتراب والانحناء فوق البخار المتصاعد من مقبض تفريغ البخار

⚠تحذير سوف ينخفض صمام الأمان عندما يصبح القدر مفرغًا من الضغط.
لا تحاول رفع الغطاء إذا كان صمام الأمان لا يزال مرتفعًا.

Duo-Plus_Arabic-GSG_V2.indd 12 12/13/19 4:31 PM

طرق تنفيس الضغط

طرق تنفيس الضغط

عند إغلاق الغطاء، سيرتفع زرّ التفريغ السريع للبخار تلقائيًا إلى وضعيّة **الإغلاق** Seal:

تنفيس

إغلاق

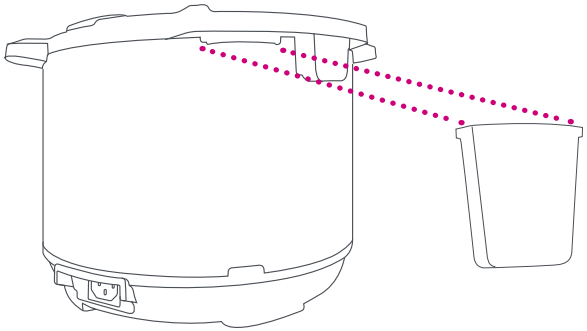
Duo-Plus_Arabic-GSG_V2.indd 13 12/13/19 4:31 PM

7 تركيب إناء جمع البخار المكثف

التركيب: في الجزء الخلفي من قاعدة القدر، يتم محاذاة الأخاديد الظاهرة على إناء جمع البخار المكثف مع الاسنان ويضغط على الإناء لتثبيته في مكانه.

يجمع إناء جمع البخار المكثف الماء الزائد لذا يجب تثبيته قبل الطهي. يجب تنظيفه بعد الاستعمال.

الإزالة: يُسحب إناء جمع البخار المكثف من قاعدة القدر. لا يُضغط على الإناء.



Duo-Plus_Arabic-GSG_V2.indd 14 12/13/19 4:31 PM

6 إزالة وتركيب الإناء الداخلي

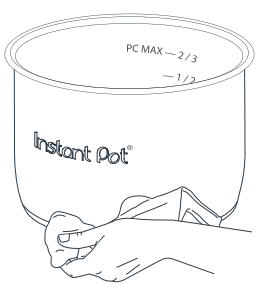
يُنزَع الإناء الداخلي من قاعدة القدر ويُغسل بالماء الساخن وسائل الجلي قبل الاستخدام لأول مرة.

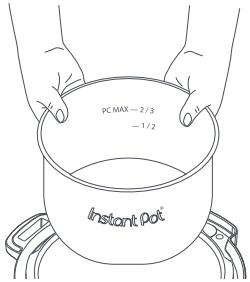
يُمسح السطح الخارجي للإناء الداخلي وعنصر التسخين للتأكّد من جفافهما وخلوهما من بقايا الطعام. عدم القيام بذلك قد يلحق الضرر بالقدر.
يوضع الإناء الداخلي في قاعدة القدر قبل البدء بالطبخ. توضع المكوّنات في الإناء الداخلي فحسب وليس في قاعدة القدر.

يشكّل الإناء الداخلي جزءًا لا يتجزأ من سلامة المنتج. يجب دومًا استعمال إناء داخلي أصلي من إنستانت بوت مخصص لهذا الطراز لدى تحضير الطعام. عدم القيام بذلك قد يؤدّي إلى إصابة شخصيّة أو إلى تضرّر المنتج.

⚠تحذير لتجنب خطر الإصابة الشخصية و/أو تضرر المنتج، لا يجوز سكب الطعام أو السوائل في قاعدة القدر.

⚠ تحذير لا يجوز ملء الإناء الداخلي أكثر من خطّ **PC MAX — 2/3** (الحد الأقصى للطبخ باستخدام الضغط)، بالطريقة المحدّدة على الإناء الداخلي.
يرجى توخي الحذر الشديد عند الطبخ وتنفيس الضغط أثناء تحضير وصفات تتضمن صلصة التفاح، التوت البري، الشعير، دقيق الشوفان، البازلاء، الشعيرية، وما إلى ذلك، لأن هذه الأطعمة قد يتضاعف حجمها أو تنتج رغوة أو تتناثر ما قد يسد أنبوب البخار و / أو صمام تنفيس البخار. لا يجوز ملء الإناء الداخلي أكثر من خطّ **½** لدى طبخ هذه المكوّنات.





***ملاحظة:** تحقّق دائمًا من خلوّ الإناء الداخلي من أيّ خدوش أو تشوهات قبل البدء بالطبخ.

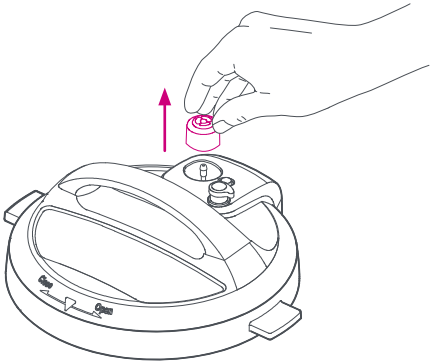
Duo-Plus_Arabic-GSG_V2.indd 15 12/13/19 4:31 PM

5 إزالة وتركيب مجموعة تفريغ البخار

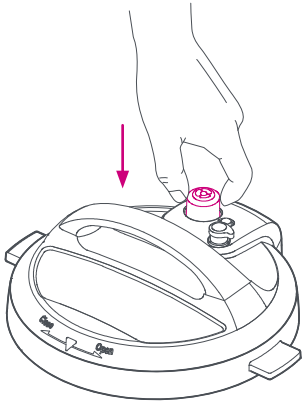
الإزالة: يُسحَب صمام تفريغ البخار إلى الأعلى خارج أنبوب تفريغ البخار.

لا بدّ من تركيب صمام تفريغ البخار قبل الاستعمال وتنظيفه بعد كلّ استعمال.

التركيب: يوضع صمام تفريغ البخار على أنبوب تفريغ البخار ويضغط عليه. لا يكون محكم التثبيت لدى تركيبه بشكل صحيح لكن يبقى في مكانه عندما يدار الغطاء.



الإزالة



التركيب

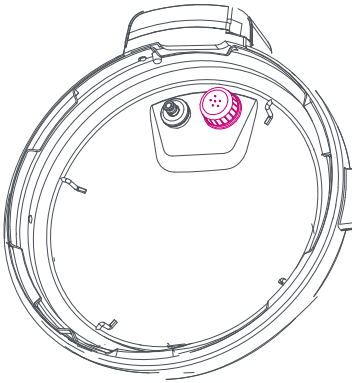
Duo-Plus_Arabic-GSG_V2.indd 16 12/13/19 4:31 PM

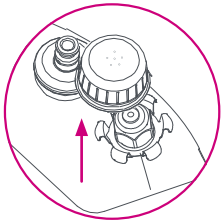
4 إزالة وتركيب الغطاء الواقي من الانسداد

الإزالة: يُمسك الغطاء ويُضغط بشدة على جانب الغطاء الواقي من الانسداد ونحو الأعلى لفكّه عن الأسنان التي تحته.
لا بدّ من تركيب الغطاء الواقي من الانسداد قبل الاستعمال مع تنظيفه بعد كلّ استعمال.

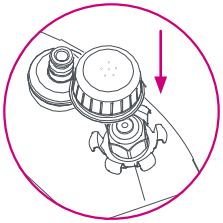
التركيب: يوضَع الغطاء الواقي من الانسداد على الأسنان ويُضغط عليه حتى يثبت في مكانه.

إنّ الغطاء الواقي من الانسداد يمنع جزيئات الطعام من الصعود عبر أنبوب تفريغ البخار ويساعد على تنظيم الضغط.





التركيب



الإزالة

Duo-Plus_Arabic-GSG_V2.indd 17 12/13/19 4:31 PM

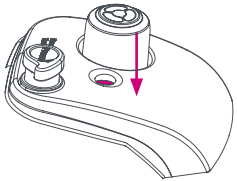
3 إزالة وتركيب صمام الأمان

يكون لصمام الأمان وضعيتان. يرتفع ليشير إلى أنّ القدر مضغوط، وينخفض إلى الغطاء عندما يكون القدر مفرغًا من الضغط.

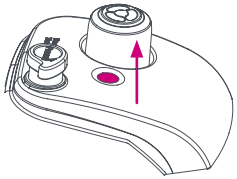
الإزالة: يوضع الإصبع على الجزء **العلوي** المسطح من صمام الأمان. يدار الغطاء وينزع غطاء السيليكون عن الجانب السفلي من صمام الأمان. يزال صمام الأمان عن أعلى الغطاء. يرجى الاحتفاظ بصمام الأمان وغطاء السيليكون.

لا بدّ من تثبيت صمام الأمان وغطاء السيليكون قبل الاستعمال لمنع تسرّب البخار المضغوط. ينظف بعد كل استعمال.

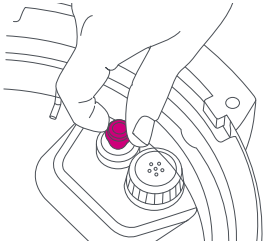
التركيب: يوضع صمام الامان في فتحة صمام الأمان على أعلى غطاء. يوضع الإصبع على الجزء العلوي المسطح من صمام الأمان. يدار الغطاء. يثبت غطاء السيليكون على أسفل صمام الأمان.



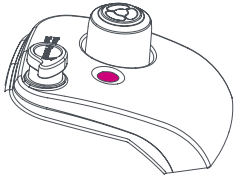
مفرغ من الضغط



مضغوط



أسفل



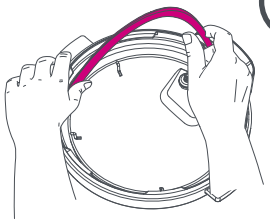
أعلى

تحذير عندما يكون صمّام الأمان مرتفعًا، هذا يعني أن القدر لا زال مضغوطًا. لا يجوز محاولة إزالة الغطاء. يُرجى مراجعة قسم "طرق تنفيس الضغط" في هذا الدليل للحصول على معلومات حول تفريغ الضغط.

Duo-Plus_Arabic-GSG_V2.indd 18 12/13/19 4:31 PM

التحقق من حلقة الإغلاق ومثبت حلقة الإغلاق

2

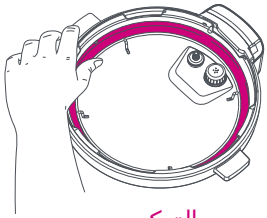


لإزالة

الإزالة: تُسحَب حلقة الإغلاق من خلف مثبت حلقة الإغلاق.

يجري التحقق من مثبت حلقة الإغلاق. يجب تثبيته في الغطاء ليكون على المستوى عينه من جميع الجهات.

لا بدّ من تثبيت حلقة الإغلاق قبل الاستعمال وتنظيفها بعد كلّ استعمال.

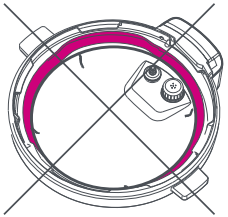


التركيب

التركيب: توضع حلقة الإغلاق فوق مثبت حلقة الإغلاق ويضغط عليها لتثبيتها في مكانها. يجب التأكّد من دفع حلقة الإغلاق **كاملة** إلى خلف مثبت حلقة الإغلاق.

بعد إغلاق الغطاء، تتيح الحلقة إغلاقًا محكمًا بين الغطاء وقاعدة القدر. تشكّل حلقة الإغلاق جزءًا لا يتجزأ من سلامة المنتج.

ملاحظة: ستجد حلقة إغلاق إضافيّة مرفقة بقدر الضغط. استعمل واحدة للحلى والثانية للأطعمة الأخرى.
لا يجوز تركيب أكثر من حلقة إغلاق واحدة لدى استعمال قدر الضغط.
يجب استبدال حلقة الإغلاق كلّ 12-18 شهراً أو لدى ملاحظة أيّ تشوّه أو ضرر فيها.



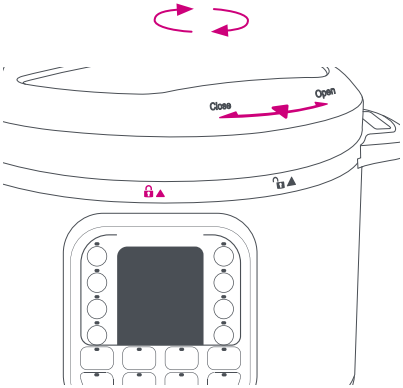
⚠ تحذير يجب التحقّق دائمًا من خلوّ حلقة الإغلاق من أيّ جروح أو تشوّهات قبل البدء بالطبخ. يوصى بعدم الطبخ سوى باستخدام حلقة الإغلاق الأصليّة من إنستانت بوت.
عدم اتّباع هذه التعليمات قد يتسبّب بتسرّب المكوّنات، ما قد يؤدّي إلى إصابة شخصيّة أو إلى تضرّر المنتج.

⚠ تحذير قد تتمدّد حلقات الإغلاق مع الوقت. لا يجوز استعمال حلقة إغلاق ممددة أو متضررة. يرجى استبدال حلقة الإغلاق في حال انكماشها.

Duo-Plus_Arabic-GSG_V2.indd 19 12/13/19 4:31 PM

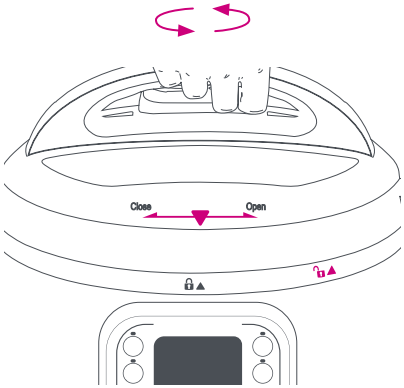
1 فتح الغطاء وإغلاقه

بعد توصيل القدر بالكهرباء، سيصدر رنينًا لدى فتح الغطاء وإغلاقه



الإغلاق

الإغلاق: يُمسَك المقبض وتتم محاذاة الرمز▼ على الغطاء مع المؤشر ▲ 🔓 على حافة قاعدة القدر. يوضع الغطاء في مكانه ثمّ يدار باتجاه عقارب الساعة حتّى يصبح الرمز▼ على الغطاء بمحاذاة المؤشر ▲ 🔒 على القاعدة.



الفتح

الفتح: يُمسَك المقبض ويُدار الغطاء بعكس اتجاه عقارب الساعة حتى يصبح الرمز ▼ على الغطاء بمحاذاة المؤشر ▲ 🔓 على حافة قاعدة القدر. يرفع الغطاء عن قاعدة القدر.

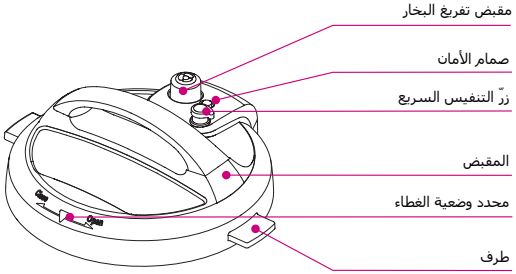
***ملاحظة:** تحقّق دائمًا من عدم تضرّر الغطاء قبل بدء الطبخ.

Duo-Plus_Arabic-GSG_V2.indd 20 12/13/19 4:31 PM

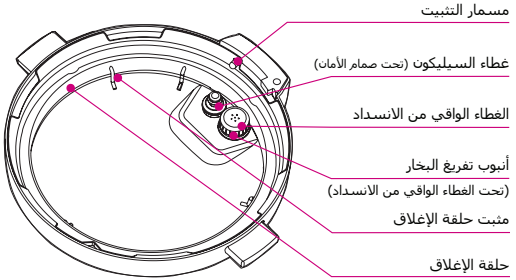
الاستخدام الأول

لمحة عامة عن قطع القدر

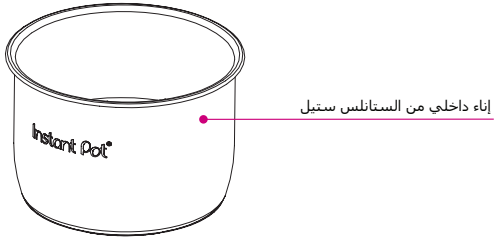
أعلى الغطاء



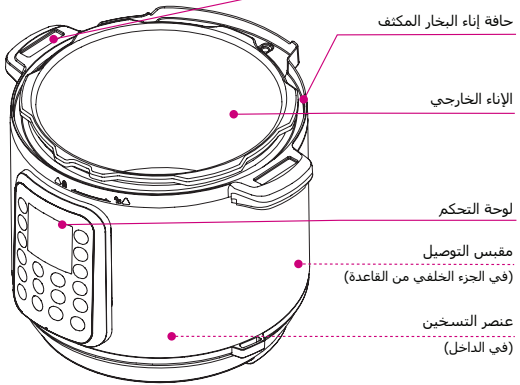
أسفل الغطاء



الإناء الداخلي



قاعدة القدر



استُخدمت الصور لغرض الرجوع إليها فقط. يرجى الرجوع إلى المنتج الفعلي.

Duo-Plus_Arabic-GSG_V2.indd 22
12/13/19 4:31 PM

لمحة عامة عن قطع القدر

فتح الغطاء وإغلاقه

- يرجى اتّباع تعليمات العناية والتنظيف في كتيب الأمان، والصيانة والكفالة المرفق من أجل غسل القدر قبل استعماله للمرّة الأولى.
- تُنزَع مواد التغليف من داخل القدر ومحيطه، ويتم التأكد من توفر جميع القطع.
- ينصح باستخدام غطاء إنستانت بوت ديو فقط مع قدر الضغط إنستانت بوت ديو، إذ قد يتسبب استخدام أغطية قدور الضغط الأخرى بالإصابة و / أو بتلف الجهاز.
- يوضع القدر على سطح ثابت ومستوٍ بعيدًا عن مصادر الحرارة الخارجية.
- قبل استخدام القدر، يجب قراءة جميع إجراءات الحماية الهامة الواردة في كتيب الأمان، والصيانة والكفالة المرفق. إن عدم القيام بذلك قد يؤدي إلى تضرر المنتج و/أو إلى إصابة شخصيّة.
- لا يجوز إزالة ملصقات إرشادات الأمان عن الغطاء، ولا الرقم التسلسلي عن أسفل القدر، ولا المواصفات الكهربائية عن الجزء الخلفي لقاعدة القدر.

تحذير لا يُستخدم القدر أبدًا على سطح الفرن. لا تضع القدر على أو بالقرب من الغاز الساخن أو الموقد الكهربائي أو في فرن ساخن، فقد تؤدي الحرارة من مصدر خارجي إلى تلف القدر.

Duo-Plus_Arabic-GSG_V2.indd 24 12/13/19 4:31 PM

الإعداد الأولي

أهلاً بك في عالم إنستانت للطبخ.

طوّرنا القدر الفوري ديو من إنستانت بوت لنتيح للعائلات المنهمكة، على غرارنا، ولمحترفي الطبخ على حدّ سواء إمكانية طبخ وجبات لذيذة وصحية بسهولة وسرعة أكبر.

وقد أقمنا شراكات مع طهاة، ومؤلفين ومدونين لوضع مجموعة من الوصفات التي نأمل أن تستمتعوا بها!

طبخًا سعيدًا!

روبرت ج. وانغ
المؤسس ورئيس مكتب الإبداع

تنزيل تطبيق إنستانت بوت

- 1000 وصفة وأكثر
- نصائح للمستخدم الجديد
- فيديوهات الاستخدام الأول

Download on the App Store

GET IT ON Google Play

Duo-Plus_Arabic-GSG_V2.indd 26 12/13/19 4:31 PM

Duo-Plus_Arabic-GSG_V2.indd 27 12/13/19 4:31 PM

Instant Pot™

ديو بلاس

قدر الضغط المتعدد الاستخدامات ديو

أهلاً بك
الإعداد الأوّلي
قطع القدر
لمحة عامة
الاستخدام الأول
طرق تنفيس الضغط
اختبار التشغيل الأولي (اختبار الماء)
إعدادات تحكّم وبرامج ذكية إضافية
خطوات الطبخ بتفريغ الهواء
الدعم ومعلومات الاتصال

دليل الاستخدام الأول

الدليل الكامل والتعليمات المصوّرة بمقاطع فيديو والوصفات متوفّرة على instantpotME.com
سجل منتجك اليوم على instantpotME.com