

RECKE
— Quality First —

MULTICOOKER

**MC-150
5L 900w**



دليل المستخدم

RECKE INDUSTRIES LIMITED
www.myrecke.com

دليل المستخدم

AR

٤٠٣

قائمة المحتويات

٤	مقدمة
٦	معلومات مهمة عن الاستخدام الآمن
٨	بدء التشغيل
٩	الخصائص والمواصفات الفنية
١٠	• الأجزاء الملحقة
١٠	• المواصفات الفنية
١١	• شاشة لوحة التحكم
١٢	تعليمات التشغيل
١٢	• ضبط زمن الطهي
١٢	• ضبط درجة حرارة الطهي
١٣	• التشغيل المؤجل
١٤	• الاحتفاظ بدرجة حرارة الوجبات الجاهزة (التسخين الآلي)
١٤	• التدفئة
١٥	برامج الطهي الآلية
١٥	• جدول ملخص لبرامج الطهي
١٧	• الطهي العادي
١٨	• الطهي بالبخار
١٩	• الطهي المتقد
٢٠	• طهي اللحوم القاسية
٢١	• طهي المعكرونة
٢٢	• إعداد الحساء
٢٣	• طهي العصيدة
٢٤	• طهي حبوب الأرز الكاملة
٢٥	• برنامج برو (الطهي المتعدد الاستخدامات)
٢٦	• القلي
٢٧	• طهي البيتزا
٢٨	• إعداد الروب
٢٩	• إعداد الكيك
٣٠	• طهي اللحوم
٣١	• طهي البيلاف
٣٢	• السلق
٣٣	• إعداد الخبز
٣٤	• إعادة التسخين
٣٥	• إعداد طعام الأطفال
٣٦	• طهي الأرز داخل قدر
٣٧	• التحمير
٣٨	صيانة جهاز الطهي المتعدد الاستخدامات
٣٨	• تعليمات الاستخدام والعنایة
٣٨	• تنظيف الجهاز من الخارج
٣٨	• تنظيف الوعاء
٣٨	• تنظيف صمام البخار
٣٨	• إزالة البخار المتناثف
٣٩	قبل التقدم إلى مركز الخدمة
٤٠	شروط الضمان

مقدمة

عميلنا الكريم،

شكراً لاختيارك منتج RECKE.

إن RECKE علامة تجارية تركز على معايير الجودة والمصداقية والتصميم العصري مع الاهتمام بالعناية الدائمة بالعملاء.

نمنى أن ننال رضاك عند استخدام جهاز الطهي المتعدد الاستخدامات RECKE MC-150 وتفكير في شراء المنتجات الأخرى التي تطرحها العلامة التجارية RECKE.

لمعرفة الاستخدام الصحيح وكيفية العناية بجهاز الطهي RECKE ننصحك بقراءة دليل المستخدم الذي يتضمن تعليمات مهمة تتعلق بالتشغيل والسلامة والصيانة.

لمزيد من المعلومات حول العلامة التجارية RECKE ومنتجاتها، زوروا موقعنا على الإنترنت: www.myrecke.com

جهاز الطهي المتعدد الاستخدامات ابتكاراً يستحق الشراء، الذي يسمح لك ولعائلتك بتناول طعام لذيذ وغني بالعناصر الغذائية في الوقت نفسه.

ولا يخفى على أحد أن عملية الطهي تدمر الفيتامينات التي يحتويها الطعام. ولكن جهاز الطهي المتعدد الاستخدامات يساعد في تجنب ذلك.

فهندسة هذا الجهاز تسمح لكم بطهي طعام خالٍ من الزيت والدهون مما يحافظ على المكونات الصحية، فالطعام الذي يُطهى بعصرته الداخلية يحتفظ بمذاقه الطبيعي. يمنع الغطاء المحكم المفرغ من الهواء الأطعمة من الأكسدة أثناء طهيه مما يؤكد على عدم فقدانها الفيتامينات والمعادن المفيدة.

لجهاز الطهي المطلبي بالخزف مزايا متعددة ومن أهمها أنه يحافظ على البيئة ومضاد للتصاق الأطعمة به ومقاوم للحرارة. إن تعرض الطلاء الخزفي لدرجات حرارة المرتفعة أو التلف، فلن يؤدي ذلك إلى انبعاثات ضارة لأن مكونات الطلاء مشتقة من مادة سائلة.

لا يقدر جهاز الطهي المتعدد الاستخدامات بثمن في نظر شخص يرغب في عيش حياة صحية.

يُعد جهاز الطهي المتعدد الاستخدامات RECKE جهازاً عصرياً متعدد المهام يسمح لك بطهي طعامك المفضل بسرعة وأمان. فبمساعدة جهاز الطهي المتعدد الاستخدامات RECKE يمكنك الآن الغلي والقلوي والشوي والطهي على نارٍ هادئٍ وإعداد الحساء والعصائر والبيلاف والحلويات وغيرها بصورة صحية وسريعة تمنحك الطعام مذاقاً جيداً.

ليس عليك سوى أن تضع المكونات الالزمة في جهاز الطهي المتعدد الاستخدامات واختيار البرنامج الآلي المطلوب والضغط على زر "التشغيل" وستبدأ عملية الطهي تلقائياً. اقضِ وقت فراغك مع أحبابك ودع جهاز الطهي RECKE المتعدد الاستخدامات يطهو طبقك المفضل.

استطعنا دمج أفضل تقنيات الطهي في جهاز واحد حتى تتمكن من إعداد طعام صحي ومفيد وتتوفر الوقت الذي تقضيه في المطبخ. ومن الآن فصاعداً ستمنى مائدتك بالأطباق التي لم تحظ بفرصة طهيها من قبل.

عند طهي الأطعمة ذات الروائح القوية (كبعض أنواع الأسماك على سبيل المثال) لا تنتشر الرائحة غالباً. تتميز اللحوم المطهوة باستخدام جهاز الطهي بدرجة نotch عاليه. يساعد الجهاز في احتفاظ الطعام بقدر أكبر من الفيتامينات والعناصر الغذائية الأخرى بما في ذلك اللون الطبيعي للخضروات.

وبتركيب وعاء الطهي بالبخار داخل جهاز الطهي المتعدد الاستخدامات RECKE أصبح من الممكن طهي الطعام بالبخار مع إمكانية ضبط زمان الطهي. وبذلك، يتحول جهاز الطهي المتعدد الاستخدامات RECKE إلى جهاز طهي بالبخار. إضافة إلى ذلك، يمكن تعقيم زجاجات الرضاعة والقطع الصغيرة الأخرى باستخدام وعاء الطهي بالبخار.

هل ترغب في الحصول على نظام غذائي متنوع؟ هل تفضل الطعام المقرمش؟ تمكنك سلة القلي من قلي الخضروات والأسماك واللحوم والكعك المقرمش - ما هذه إلا بعض الوجبات الصغيرة التي يمكنك إعدادها باستخدام جهاز الطهي المتعدد الاستخدامات RECKE على نحو آمن وسريع. فالطعم المقرمش من الخارج والمليء بالعصارة من الداخل تميل له قلوب الذواقة ويسهل له اللعب.

الغطاء الداخلي لوعاء الطهي مغطىً بطلاء خزفي قوي يمنع التصاق الأطعمة به - أنانتو (كوريا) - وهذا يعني بأنه لم يعد هناك داعٍ للقلق بشأن وضع الزيت أو الدهن إذ يمكنك بسهولة أن تطهو الطعام في عصارته الخاصة.

يمكنك جهاز الطهي المتعدد الاستخدامات RECKE من إعداد عدد كبير من الوجبات تأثر قلوب عائلتك وأصدقائك. كما نعطيك هدية رمزية - كتيب بالوصفات التي أعدها صفوة الطهارة خصيصاً لك فهذا الكتيب سيكون أفضل رفيق في رحلة إعداد الأطعمة الشهية. وكل الوصفات الموجودة فيه صممت واختبرت من خلال جهاز الطهي المتعدد الاستخدامات RECKE.

معلومات مهمة عن الاستخدام الآمن

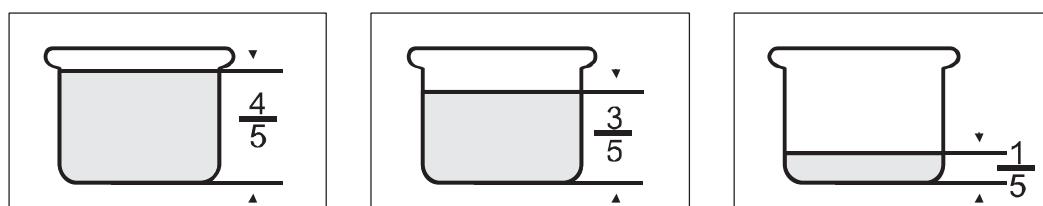
ملحوظة مهمة!



اتبع التعليمات التالية لتجنب إيذاء نفسك أو الآخرين أو إتلاف الممتلكات الشخصية.

- هذا الجهاز مخصص للاستخدام في المنازل والمناطق المشابهة مثل:
 - مطابخ الخدمة في المحلات التجارية والمكاتب وغيرها من بيوت العمل.
 - البيوت خارج المدن.
 - للاستخدام لعمالة الفنادق والموئليات ومنازل الاستراحات.
 - في فنادق عطلة نهاية الأسبوع.
- يمكن للأطفال الذين يبلغون 8 سنوات أو أكثر والأشخاص الذين يعانون اضطرابات في القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية والأشخاص قليلي الخبرة والمعرفة استخدام هذا الجهاز تحت إشراف غيرهم أو إعطاؤهم التعليمات المتعلقة باستخدام الجهاز على نحو آمن وعند فهمهم المخاطر التي ينطوي عليها استخدام الجهاز.
- يجب أن يكون الجهاز بعيداً عن متناول الأطفال.
- لا يُسمح للأطفال بتنظيف الجهاز أو صيانته دون إشراف.
- التزم بكافة احتياطات السلامة عند استخدام الجهاز.
- قد يؤدي استخدام الخطأ إلى تلف الجهاز وإصابة الشخص الذي يستخدمه.
- إن سطح عنصر التسخين للغلاية يحتوي على الحرارة المتبقية بعد الاستعمال. لا تلمس عنصر التسخين بعد عملية الاستخدام. دع الجهاز يبرد.
- يجب تنظيف الغلاية بعد كل استعمال وفقاً لتعليمات التنظيف (انظر القسم "العناية بالغلاية").
- يرجى الاحفاظ بالوصلات الكهربائية للغلاية بعيداً عن الرطوبة والسوائل، لأن هذا قد يسبب ضرراً للغلاية ويمكن للمستخدم في الحصول على صدمة كهربائية.
- يجب فقط أن تستخدم الجهاز للغرض المقصود. حيث يمكن أن يؤدي أي سوء في الاستخدام إلى الإصابة المحتملة.
- إن كان سلك الكهرباء تالفاً يجب استبداله تجنبًا للمخاطر.
- تجنب تشغيل جهاز تالف أو جهاز به سلك / قابس تالف. تجنب توصيل سلك الكهرباء في منفذ طاقة حائطي تالف.
- تجنب توصيل/سحب الجهاز إلى/من المقبس إن كانت يدك مبللة وتجنب لمس لوحة التحكم والأزرار بها تجنبًا للتعرض لصدمة كهربائية.
- تجنب غمر الجهاز أو سلك الكهرباء في الماء أو أي سائل آخر. وتجنب وضعهما بالقرب من سطح على الحرارة.

- تجنب وضع أجسام معدنية أو غريبة في المقابس.
- نطف القابس من الأوساخ بانتظام بقطعة قماش نظيفة وجافة تجنبًا لخطر الحرائق.
- تجنب إطفاء الجهاز عن طريق سحب سلك الكهرباء. لنزع الجهاز من المقبس الحائطي، أمسك القابس لا سلك الكهرباء.
- ابق وجهك ويديك بعيداً عن صمام البخار أثناء الطهي.
- لا ينفذ إجراءات الصيانة إلا مراكز الخدمة المعتمدة فقط.
- استخدم الملحقات المرفقة مع الجهاز دائمًا. فاستخدام الملحقات الأخرى قد تتلف الجهاز وتُبطل الضمان..
- تجنب وضع قطعة قماش أو أشياء أخرى على الغطاء أثناء التشغيل
- احرص على تنظيف عنصر التسخين وقعر الوعاء من الداخل وتجفيفهما.
- لا تترك المعرفة أو الأدوات الأخرى في وعاء الطهي.
- نطف الوعاء فور الانتهاء من الطهي باستخدام التوابل والبهارات (انظر حتى تبرد الملحقات أولاً).
- تجنب استخدام وعاء الطهي كإماء للخلط.
- لا تستخدم الأدوات المعدنية التي قد تخدش الوعاء أو تترك شحوقاً في الطلاء الخزفي الداخلي.
- نطف وعاء الطهي من الداخل باستخدام قطعة قماش ناعمة وجافة فقط.
- لا تضع الخل في الوعاء لأنه قد يتلف الطلاء الداخلي.
- قبل البدء في الطهي، املأ الوعاء الداخلي بما لا يزيد على $\frac{5}{4}$ ولا يقل عن $\frac{1}{5}$ من سعته (انظر الصورة التالية).

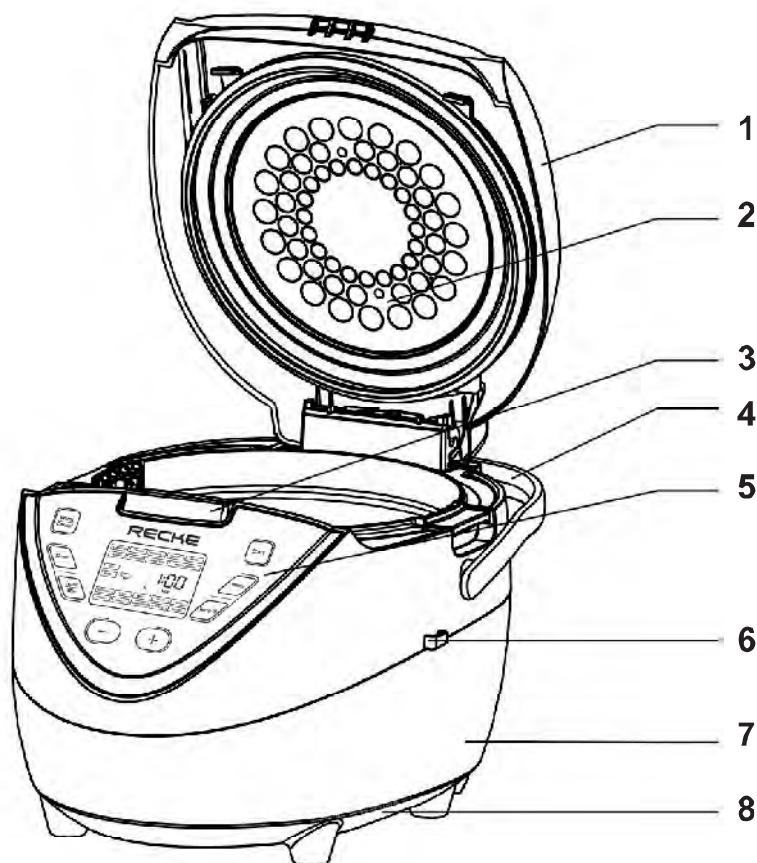


بدء التشغيل

- يرجى إزالة كافة ملحقات التغليف.
- قبل توصيل الجهاز بالمقبس الحائطي، تأكد من أن الجهد الكهربائي المكتوب على الجهاز يطابق نظيره الموجود في شبكة الكهرباء الخاصة بك.
- وصل سلك الكهرباء في المقبس الحائطي.
- ضع جهاز الطهي على سطح صلب ومستوٍ في مكان جيد التهوية بعيداً عن ضوء الشمس المباشر.
- قبل استخدام الجهاز، تأكد من أن الأجزاء الداخلية والخارجية غير تالفة أو مقطوعة أو بها عيوب. احرص على عدم وجود قطع خارجية بين وعاء الطهي وعنصر التسخين.
- اشطف وعاء الطهي وكوب القياس والملعقة ووعاء الطهي بالبخار وسلة الفلبي الكبيرة وأجزاء الغطاء الداخلية القابلة للنزع وصمام البخار جيداً بالماء الفاتر والمنظفات، وبعدها جفف كافة أجزاء الجهاز. تجنب استخدام المنظفات القوية التي تسبب إزالة الطلاء.
- امسح الجهاز من الخارج بقطعة قماش ناعمة مبللة.

ملحوظة : قد تلاحظ رائحة مميزة عند استخدام الجهاز للمرة الأولى. وهذا ليس مؤشراً على وجود خلل؛ فهذه الرائحة تنتج عن ارتفاع درجة حرارة زيت التشحيم الخاص بأجزاء الجهاز وعناصر التسخين.

الخصائص والمواصفات الفنية



1. الغطاء
2. فتحة البخار
3. زر لفتح الغطاء
4. المقبض
5. البدن
6. لوحة التحكم
7. حامل الملاعق والمغارف
8. عنصر التسخين

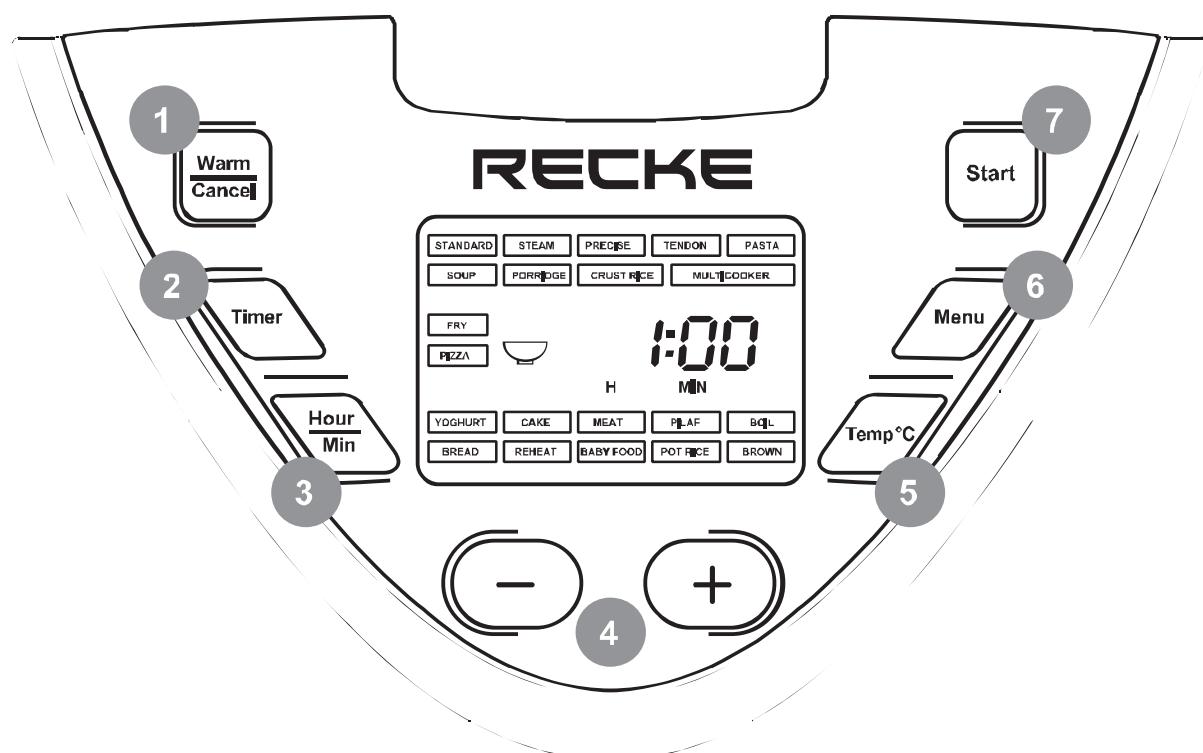
الأجزاء الملحة

وحدة واحدة	جهاز طهي متعدد الاستخدامات
وحدة واحدة	وعاء الطهي بالبخار
وحدة واحدة	سلة الفلي
وحدة واحدة	ملعقة
وحدة واحدة	مغرفة
وحدة واحدة	كوب القياس
وحدة واحدة	سلك الكهرباء
وحدة واحدة	دليل المستخدم
وحدة واحدة	كتاب وصفات الطهي
وحدة واحدة	كتاب الضمان

المواصفات الفنية

MC-150	الطراز
41 بروgramma 21 بروgramma آلياً و 20 بروgramma يدوياً	البرامج
900 واط	الطاقة الكهربائية
240-220 فولت / 50-60 هرتز	الجهد الكهربائي
5 لترات	حجم الوعاء الداخلي
أناتو (كوريا) - طلاء خزفي مقاوم للاتصال	طلاء الوعاء الداخلي
180 درجة مئوية	درجة حرارة التسخين القصوى
متوفّر	الحماية من التسخين المفرط
متوفّر	صمام البخار القابل للإزاله
عناصر التسخين: عنصر من أعلى - 20 واط، وعلى الجانبين - 40 واط، ومن أسفل - 900 واط	تسخين ثلاثي الأبعاد
المستوى الثاني / 84%	مؤشر كفاءة الطاقة / الكفاءة الحرارية

شاشة لوحة التحكم



1. يمكنك زر "التدفئة/الإلغاء" من تفعيل وضع التدفئة؛ كما يمكنك من إلغاء برنامج الطهي المختار والإعدادات ووضع التسخين الآلي.
2. صمم زر "الموقت" لاختيار وضع الطهي بخاصية تأخير التشغيل .
3. يمكنك زر "الساعات/الدقائق" من ضبط الوقت الفعلي على شاشة إل سي دي باستخدام الزرين "-"/"+". بتتنسيق يشمل 24 ساعة. يمكنك هذا الزر من ضبط (تقليل/زيادة) زمن الطهي (بالساعات والدقائق).
4. يمكنك الزران "-"/"+" من تقليل/زيادة مدة زمن الطهي ومستوى درجة حرارة الطهي.
5. يمكنك زر "الحرارة بالدرجة المئوية" من ضبط درجة حرارة الطهي الافتراضية.
6. صمم زر "القائمة" لاختبار برنامج الطهي المطلوب .
7. صمم زر "القائمة" لاختيار برنامج الطهي المطلوب. عندما يكون جهاز الطهي في وضع "الاستعداد"، يبدأ برنامج الطهي "العادي" بضغطة واحدة على زر "التشغيل" .

تعليمات التشغيل

ضبط زمن الطهي

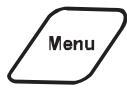
لتحديد الوقت الفعلي في جهاز الطهي المتعدد الاستخدامات RECKE MC-150، اتبع التعليمات التالية:

قم بتوصيل الجهاز بالكهرباء. يُرجى الضغط على زر "الساعة"/"الدقيقة".  سيظهر وقت غير فعلي بشكل

متقطع على الشاشة. باستخدام الزرين "+"/-" " قم بتحديد الوقت الفعلي بتسقّي يشمل 24 ساعة (الساعات والدقائق).

يتميز جهاز الطهي المتعدد الاستخدامات بتصميم يتيح إمكانية تغيير زمن الطهي الافتراضي وفقاً لبرامج الطهي المختلفة. تعتمد الخطوة الإضافية والمدى الزمني المتاح لضبط زمن الطهي على برنامج الطهي المختار.

ابعد التعليمات التالية لتغيير زمن الطهي:

اختر برنامج الطهي المطلوب. لكل برنامج طهي سيظهر على شاشة إل سي دي زمن الطهي الافتراضي. 

بمجرد ظهور وميض متقطع بقيمة "الساعة" على شاشة إل سي دي، قم بتحديد زمن الطهي المطلوب بالساعات، باستخدام الزرين "+"/-" " بعد ذلك، اضغط زر

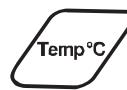
وحدد زمن الطهي المطلوب بالدقائق باستخدام الزرين "+"/-" "  "الدقائق" ".

تحذير! عند تغيير زمن الطهي، يُرجى الأخذ في الاعتبار المدى الزمني المتاح لتغيير الوقت والخطوة الإضافية لكل برنامج طهي على حدة كما هو موضح في ملخص جدول برامج الطهي.



ضبط درجة حرارة الطهي

تتوفر هذه الخاصية فقط في "برنامج الطهي المتعدد الاستخدامات" و "برنامج الـ" القلي" .

اضغط على الزر "الحرارة بالدرجة المئوية"  لضبط درجة باستخدام الزرين "+"/-" ".

حرارة الطهي المطلوبة وفقاً للمدى المتاح. مع كل ضغطة على زر "-", نقل القيمة، وبالضغط على زر "+" تزداد القيمة.

التشغيل المؤجل

تمكنك هذه الخاصية من ضبط الوقت، التي من خلالها قد ترغب في الحصول على وجبة جاهزة للأكل خلال 24 ساعة. على سبيل المثال الساعة الآن 15:00 وأنت ترغب في الحصول على وجبة جاهزة في تمام الساعة 19:00. في هذه الحالة، عليك ضبط المؤقت عند الساعة 19:00 ويتوفر خيار التشغيل المؤجل لجميع برامج الطهي، فيما عدا برنامج "الفلي".

لتغيير وضع التشغيل المؤجل، يرجى الأخذ في الاعتبار أن الوقت المؤجل المحدد في هذا الوضع لا يمكن أن يقل عن زمن الطهي. على سبيل المثال، عند اختيار برنامج "الطهي المتعدد الاستخدامات" وضبطت زمن الطهي لمدة ساعتين و30 دقيقة، تعمل خاصية "المؤقت" فقط إذا قمت بضبط زمن الطهي المؤجل لمدة تتجاوز ساعتين و30 دقيقة.

ارشاد: لا يُنصح باستخدام خاصية "المؤقت" عند تحضير الأطعمة السريعة الفساد (البيض، والحليب الطازج، واللحوم، والجبن وغيرها).

لتشغيل الخاصية:

1. اضغط على زر "القائمة"

لاختيار برنامج الطهي المطلوب.

2. قم بضبط زمن الطهي، إذا كان ذلك ممكناً في برنامج الطهي المختار (لمزيد من المعلومات، يرجى الاطلاع على قسم "ضبط زمن الطهي").

3. بمجرد اختيار برنامج الطهي المطلوب وتحديد زمن الطهي، اضغط زر "المؤقت"

وعند ظهور وميض متقطع بقيمة "الساعة" على شاشة إل سي دي، قم بتحديد زمن

اضغط زر "الساعة"

الطهي المؤجل المطلوب بالساعات، باستخدام الزرين "-" "+" . بعد ذلك، اضغط زر

"الدقائق"

وحدد زمن الطهي المؤجل المطلوب بالدقائق باستخدام الزرين "-" "+" .

Start

4. فور الانتهاء من عملية ضبط زمن الطهي المؤجل، اضغط زر " التشغيل"

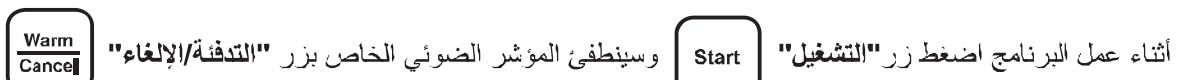
Warm
Cancel

5. لإلغاء الإعدادات الخاصة بك، اضغط زر "الإلغاء"

الاحتفاظ بدرجة حرارة الوجبات الجاهزة (التسخين الآلي)

يتم تفعيل هذا الوضع تلقائياً، بمجرد انتهاء برنامج الطهي (باستثناء برنامج "إعداد الروب"، واحتفظ بدرجة حرارة الطعام حتى 24 ساعة. سيظهر على شاشة العرض وقت التشغيل الخاص بهذا الوضع.

في حال عدم رغبتك في انتقال جهاز الطهي المتعدد الاستخدامات إلى وضع التسخين الآلي بعد الانتهاء من عملية الطهي،

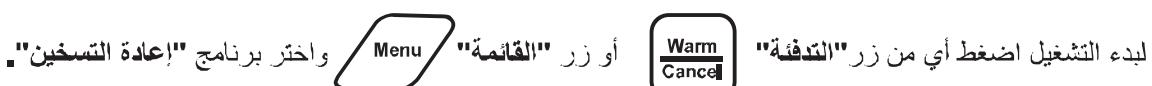


عند الضرورة، يمكن إلغاء وضع التسخين الآلي من خلال الضغط على زر "الإلغاء" **Warm Cancel**.
سينطفئ مؤشر وضع التدفئة على شاشة العرض.

تجنب ترك الوجبة المطهوة في وضع التسخين الآلي لمدة طويلة، فقد يؤدي ذلك إلى جفافها.

التدفئة

في حال عدم تفعيل أي برنامج من برامج الطهي، فمن الممكن تشغيل عملية "التدفئة" لإعادة تسخين الوجبات المطهوة.



عندما يتم تفعيل البرنامج، يكون الزمن الافتراضي 20 دقيقة. بالرغم من ذلك، من الممكن تغيير الوقت وفقاً لمدى يتراوح ما بين 10-60 دقيقة مع وجود خطوة إضافية مدتها 5 دقائق.



برامج الطهي الآلية

جدول ملخص لبرامج الطهي

البرنامـج	زمن الطهي الافتراضي	زمن الطهي المتاح	الخطوة الإضافية	درجة حرارة الطهي	الموقـت	التـسخـينـ الآلي
الطهي العادي	01:00 ساعة	00:30 دقيقة - 01:30 ساعة	5 دقائق	128° درجة منوية	+	+
الطهي بالبخار	00:30 دقائق	00:05 دقيقة - 01:00 ساعة	5 دقائق	100° درجة منوية	+	+
الطهي المتفرق	01:00 ساعة	00:30 دقيقة - 01:30 ساعة	5 دقائق	128° درجة منوية	+	+
طهي اللحوم التقليدية	01:00 ساعة	00:10 دقيقة - 12:00 ساعة	10 دقائق	100° درجة منوية	+	+
طهي المعكرونة	00:10 دقائق	00:05 دقيقة - 01:00 ساعة	5 دقائق	100° درجة منوية	+	+
إعداد الحساء	01:00 ساعة	00:10 دقيقة - 02:00 ساعة	5 دقائق	100° درجة منوية	+	+
طهي العصيدة	01:00 ساعة	00:05 دقيقة - 01:30 ساعة	5 دقائق	98° درجة منوية	+	+
طهي حبوب الأرز الكاملة	01:00 ساعة	00:30 دقيقة - 01:30 ساعة	5 دقائق	155° درجة منوية	+	+
جهاز الطهي المتعدد الاستخدامات	00:20 دقيقة	00:05 دقيقة - 15:00 ساعة	5 دقائق	100° درجة منوية (قابلة للتعديل بدءاً من 40° درجة منوية وصولاً إلى 180° درجة منوية: أقل من 100° درجة منوية - خطوة إضافية تتضمن 5° درجات منوية، إلى أكثر من 100° درجة منوية - خطوة إضافية تتضمن 10° درجات منوية)	+	+
القلي	01:00 ساعة	00:30 دقيقة - 02:00 ساعة	5 دقائق	155° درجة منوية - 160°-150° درجة منوية قابلة للتعديل، والخطوة الإضافية 1° درجة منوية	+	-
طهي البيتزا	00:45 دقيقة	00:20 دقيقة - 01:00 ساعة	5 دقائق	130° درجة منوية	+	+
إعداد الروب	08:00 ساعات	01:00 ساعة - 12:00 ساعة	30 دقيقة	40° درجة منوية	-	+

البرограм	زمن الطهي الافتراضي	زمن الطهي الم tatsäch	الخطوة الإضافية	درجة حرارة الطهي	الموقت	التسخين الآلي
إعداد الكيك	01:00 ساعة	00:10 دقائق - 02:00 ساعة	5 دقائق	135° درجة منوية	+	+
طهي اللحوم	06:00 ساعات	02:00 ساعة - 08:00 ساعات	ساعة	99° درجة منوية	+	+
طهي البيلاف	01:00 ساعة	00:30 دقيقة - 01:30 ساعة	5 دقائق	150° درجة منوية	+	+
السلق	00:10 دقائق	00:05 دقائق - 01:00 ساعة	5 دقائق	100° درجة منوية	+	+
إعداد الحبر	01:00 ساعة	00:10 دقائق - 02:00 ساعة	10 دقائق	135° درجة منوية	+	+
إعادة التسخين	00:20 دقيقة	00:10 دقيقة - 01:00 ساعة	5 دقائق	118° درجة منوية	+	+
إعداد طعام الأطفال	01:00 ساعة	00:10 دقائق - 02:00 ساعة	5 دقائق	92° درجة منوية	+	+
طهي الأرز داخل قدر	01:00 ساعة	00:30 دقيقة - 02:00 ساعة	5 دقائق	155° درجة منوية	+	+
التحمير	01:00 ساعة	00:30 دقيقة - 02:00 ساعة	5 دقائق	128° درجة منوية	+	+

برنامج "الطهي العادي"

يُنصح باستخدام هذا البرنامج لطهي أصناف مختلفة من اللحوم والخضراوات والحبوب وغيرها. ويمكنك هذا البرنامج من ضبط زمن الطهي وفقاً لمدى معين. ويبلغ زمن الطهي الافتراضي ساعة واحدة، ولكن من الممكن ضبطه يدوياً لمدة تتراوح ما بين 30 دقيقة - ساعة ونصف مع خطوة إضافية مدتها 5 دقائق.

1. لتفعيل هذا البرنامج، اضغط باستمرار على زر "القائمة"  حتى يظهر برنامج "الطهي العادي" وبضياء على شاشة العرض إل سي دي.

2. وبعد اختيار البرنامج، يمكن ضبط زمن الطهي حسب الحاجة (المزيد من المعلومات، يرجى الاطلاع على قسم "ضبط زمن الطهي").

3. وبعد ضبط الوقت، يمكن أيضاً تفعيل خاصية تأخير التشغيل (المزيد من المعلومات، يرجى الاطلاع على قسم "تأخير التشغيل").

4. اضغط على زر " التشغيل"  للبدء في الطهي. وسيظهر مؤقت العد التنازلي على شاشة العرض إل سي دي.

5. وبعد اكتمال عملية الطهي، يصدر الجهاز صوت صفير وينتقل إلى وضع التسخين الآلي، ويظهر المؤقت على شاشة العرض إل سي دي.

6. ولإيقاف عملية الطهي أو قف البرنامج، أو أعد ضبط الإعدادات أو اضغط على زر "الإلغاء" .

برنامج "الطهي بالبخار"

يُنصح باستخدام هذا البرنامج لطهي الوجبات بالبخار. ويمكنك هذا البرنامج من ضبط زمن الطهي وفقاً لمدى معين. ويبلغ زمن الطهي الافتراضي 30 دقيقة، ولكن من الممكن ضبطه يدوياً لفترة زمنية تتراوح ما بين 5 دقائق - ساعة مع خطوة إضافية مدتها 5 دقائق.

1. لتفعيل هذا البرنامج، اضغط باستمرار على زر "القائمة"  حتى يظهر البرنامج "الطهي بالبخار" ويضيء على شاشة العرض إلى سي دي.

2. وبعد اختبار البرنامج، يمكن ضبط زمن الطهي حسب الحاجة (لمزيد من المعلومات، يرجى الاطلاع على قسم "ضبط زمن الطهي").

3. وبعد ضبط الوقت، يمكن أيضاً تفعيل خاصية تأخير التشغيل (لمزيد من المعلومات، يرجى الاطلاع على قسم "تأخير التشغيل").

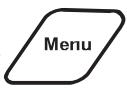
4. اضغط على زر "التشغيل"  للبدء في الطهي، وسيظهر مؤقت العد التنازلي على شاشة العرض إلى سي دي.

5. وبعد اكتمال عملية الطهي، يصدر الجهاز صوت صفير وينتقل إلى وضع التسخين الآلي، ويظهر المؤقت على شاشة العرض إلى سي دي.

6. ولإيقاف عملية الطهي أو قف البرنامج، أو أعد ضبط الإعدادات أو اضغط على زر "الإلغاء" .

برنامج "الطهي المتقن"

يُنصح باستخدام هذا البرنامج لطهي لحم البقر المُعلب واللحىب الذائب وجميع أنواع اللحوم والخضروات والبقوليات ولإعداد أطباق الحساء والعصائر الخفيفة ومرق اللحم بعصير الطماطم، وغير ذلك. يمكنك برنامج الطهي هذا من تعديل زمن الطهي وفقاً لمدى معين. ويبلغ زمن الطهي الافتراضي ساعة، ولكن من الممكن ضبطه يومياً لمدة تتراوح ما بين 30 دقيقة - ساعة ونصف مع خطوة إضافية مدتها 5 دقائق.

1. لتفعيل هذا البرنامج، اضغط باستمرار على زر "القائمة"  حتى يظهر برنامج "الطهي المتقن" ويفصل على شاشة العرض إل سي دي.

2. وبعد اختيار البرنامج، يمكن ضبط زمن الطهي حسب الحاجة (المزيد من المعلومات، يرجى الاطلاع على قسم "ضبط زمن الطهي").

3. وبعد ضبط الوقت، يمكن أيضاً تفعيل خاصية تأخير التشغيل (المزيد من المعلومات، يرجى الاطلاع على قسم "تأخير التشغيل").

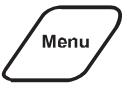
4. اضغط على زر "التشغيل"  للبدء في الطهي، وسيظهر مؤقت العد التنازلي على شاشة العرض إل سي دي.

5. وبعد اكتمال عملية الطهي، يُصدر الجهاز صوت صفير وينتقل إلى وضع التسخين الآلي. ويظهر المؤقت على شاشة العرض إل سي دي.

6. ولإيقاف عملية الطهي أو قف البرنامج، أو أعد ضبط الإعدادات أو اضغط على زر "الإلغاء" .

برنامج "طهي اللحوم القاسية"

يُنصح باستخدام هذا البرنامج لإعداد الهمام من المرق وطهي اللحوم القاسية وغيرها من المأكولات التي تتطلب الطهي على نار هادئة، ويمكنك هذا البرنامج من ضبط زمان الطهي وفقاً لمدى معين، ويبلغ زمان الطهي الافتراضي ساعة واحدة، ولكن من الممكن ضبطه بدوياً لفترة زمنية تتراوح ما بين 10 دقائق - 12 ساعة مع خطوة إضافية مدتها 10 دقائق.

1. لتفعيل هذا البرنامج اضغط باستمرار على زر "القائمة"  حتى يظهر برنامج "طهي اللحوم القاسية" بضيء على شاشة العرض إل سي دي.

2. وبعد اختيار البرنامج، يمكن ضبط زمان الطهي حسب الحاجة (المزيد من المعلومات، يرجى الاطلاع على قسم "ضبط زمان الطهي").

3. وبعد ضبط الوقت، يمكن أيضاً تفعيل خاصية تأخير التشغيل (المزيد من المعلومات، يرجى الاطلاع على قسم "تأخير التشغيل").

4. اضغط على زر " التشغيل"  للبدء في الطهي، وسيظهر مؤقت العد التنازلي على شاشة العرض إل سي دي.

5. وبعد اكتمال عملية الطهي، يصدر الجهاز صوت صفير وينتقل إلى وضع التسخين الآلي، ويظهر المؤقت على شاشة العرض إل سي دي.

6. ولإيقاف عملية الطهي أوقف البرنامج، أو أعد ضبط الإعدادات أو اضغط على زر "الإلغاء" .

برنامج "طهي المعكرونة"

يُنصح باستخدام هذا البرنامج لطهي المعكرونة. ويمكنك هذا البرنامج من ضبط زمن الطهي وفقاً لمدى معين. ويبلغ زمن الطهي الافتراضي 10 دقائق، ولكن من الممكن ضبطه يدوياً لفترة زمنية تتراوح ما بين 5 دقائق - ساعة مع خطوة إضافية مدتها 5 دقائق. عند صدور صوت صفير، ضع المنتجات في الوعاء.

1. لتفعيل هذا البرنامج اضغط باستمرار على زر "القائمة"  حتى يظهر برنامج "طهي المعكرونة" ويظهر على شاشة العرض إل سي دي.

2. وبعد اختيار البرنامج، يمكن ضبط زمن الطهي حسب الحاجة (المزيد من المعلومات، يرجى الاطلاع على قسم "ضبط زمن الطهي").

3. وبعد ضبط الوقت، يمكن أيضاً تفعيل خاصية تأخير التشغيل (المزيد من المعلومات، يرجى الاطلاع على قسم "تأخير التشغيل").

4. اضغط على زر " التشغيل"  للبدء في الطهي.

5. فور صدور صوت صفير، ضع المنتجات في الوعاء واضغط زر " التشغيل"  العد التنازلي على شاشة العرض إل سي دي.

6. وبعد اكتمال عملية الطهي، يُصدر الجهاز صوت صفير وينتقل إلى وضع التسخين الآلي. ويظهر المؤقت على شاشة العرض إل سي دي.

7. ولإيقاف عملية الطهي لوقف البرنامج، أو أعد ضبط الإعدادات أو اضغط على زر "الإلغاء" .

برنامج "إعداد الحساء"

يُنصح باستخدام هذا البرنامج لطهي مجموعة متنوعة من أطباق الحساء والصلصات والمرق. ويمكنك هذا البرنامج من ضبط زمن الطهي وفقاً لمدى معين، ويبلغ زمن الطهي الافتراضي ساعة، ولكن من الممكن ضبطه يدوياً لفترة زمنية تتراوح ما بين 10 دقائق - ساعتين مع خطوة إضافية مدتها 5 دقائق.

1. لتفعيل هذا البرنامج، اضغط باستمرار على زر "القائمة"  حتى يظهر برنامج "إعداد الحساء" ويضيء على شاشة العرض إلى سي دي.

2. وبعد اختيار البرنامج، يمكن ضبط زمن الطهي حسب الحاجة (المزيد من المعلومات، يرجى الاطلاع على قسم "ضبط زمن الطهي").

3. وبعد ضبط الوقت، يمكن أيضاً تفعيل خاصية تأخير التشغيل (المزيد من المعلومات، يرجى الاطلاع على قسم "تأخير التشغيل").

4. اضغط على زر "التشغيل"  للبدء في الطهي. وسيظهر مؤقت العد التنازلي على شاشة العرض إلى سي دي.

5. وبعد اكتمال عملية الطهي، يصدر الجهاز صوت صفير وينتقل إلى وضع التسخين الآلي. ويظهر المؤقت على شاشة العرض إلى سي دي.

6. ولإيقاف عملية الطهي أو قف البرنامج، أو أعد ضبط الإعدادات أو اضغط على زر "الإلغاء" .

برنامج "طهي العصيدة"

يُصبح باستخدام هذا البرنامج طهي الحبوب بالحليب وأنواع العصائر المختلفة والمرملاد والمربى وجيلى الفواكه وشكيلة واسعة من الحلويات. ويمكنك هذا البرنامج من ضبط زمن الطهي وفقاً لمدى معين. ويبلغ زمن الطهي الافتراضي ساعة، ولكن من الممكن ضبطه يدوياً لمدة تتراوح ما بين 5 دقائق - ساعة ونصف مع خطوة إضافية مدتها 5 دقائق.

1. لتفعيل هذا البرنامج اضغط باستمرار على زر "القائمة"  حتى يظهر برنامج "طهي العصيدة" ويضيء على شاشة العرض إل سي دي.

2. وبعد اختيار البرنامج، يمكن ضبط زمن الطهي حسب الحاجة (المزيد من المعلومات، يرجى الاطلاع على قسم "ضبط زمن الطهي").

3. وبعد ضبط الوقت، يمكن أيضاً تفعيل خاصية تأخير التشغيل (المزيد من المعلومات، يرجى الاطلاع على قسم "تأخير التشغيل").

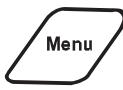
4. اضغط على زر "التشغيل"  للبدء في الطهي، وسيظهر مؤقت العد التنازلي على شاشة العرض إل سي دي.

5. وبعد اكتمال عملية الطهي، يصدر الجهاز صوت صفير وينتقل إلى وضع التسخين الآلي. ويظهر المؤقت على شاشة العرض إل سي دي.

6. ولإيقاف عملية الطهي أو قف البرنامج، أو أعد ضبط الإعدادات أو اضغط على زر "الإلغاء" .

برنامج "طهي حبوب الأرز الكاملة"

ويُنصح باستخدام هذا البرنامج لطهي أطباق الأرز الدبقية، ويمكنك هذا البرنامج من ضبط زمن الطهي وفقاً لمدى معين. ويبلغ زمن الطهي الافتراضي ساعة، ولكن من الممكن ضبطه يدوياً لمدة تتراوح ما بين 30 دقيقة - ساعة ونصف مع خطوة إضافية مدتها 5 دقائق.

1. لتفعيل هذا البرنامج، اضغط باستمرار على زر "القائمة"  حتى يظهر برنامج "طهي حبوب الأرز الكاملة" ويضيء على شاشة العرض إلى سي دي.
2. وبعد اختيار البرنامج، يمكن ضبط زمن الطهي حسب الحاجة (المزيد من المعلومات، يرجى الاطلاع على قسم "ضبط زمن الطهي").
3. وبعد ضبط الوقت، يمكن أيضاً تفعيل خاصية تأخير التشغيل (المزيد من المعلومات، يرجى الاطلاع على قسم "تأخير التشغيل").
4. اضغط على زر "التشغيل"  للبدء في الطهي. وسيظهر مؤقت العد التنازلي على شاشة العرض إلى سي دي.
5. وبعد اكتمال عملية الطهي، يصدر الجهاز صوت صفير وينتقل إلى وضع التسخين الآلي، ويظهر المؤقت على شاشة العرض إلى سي دي.
6. ولإيقاف عملية الطهي أوقف البرنامج، أو أعد ضبط الإعدادات أو اضغط على زر "الإلغاء" .

برنامج برو (للطهي المتعدد الاستخدامات)

يُنصح باستخدام هذا البرنامج لطهي أصناف مختلفة من اللحوم والخضراوات والحبوب وغيرها. ويمكنك هذا البرنامج من ضبط زمن الطهي ودرجة الحرارة وفقاً لمدى معين. يبلغ زمن الطهي الافتراضي عشرین دقيقة، ولكن من الممكن ضبطه بدوياً لفترة زمنية تتراوح ما بين 5 دقائق - 15 ساعة مع خطوة إضافية مدتها 5 دقائق، هذا بالإضافة إلى إمكانية ضبط درجات الحرارة ما بين 40 - 180 درجة مئوية مع خطوتين إضافيتين درجة حرارة كل منها 5 درجات مئوية و10 درجات مئوية (ضبط درجة الحرارة أقل من 100 درجة مئوية تكون الخطوة الإضافية عند 5 درجات مئوية ولضبط درجة الحرارة أعلى من 100 درجة مئوية تكون الخطوة الإضافية عند 10 درجات مئوية).

1. لتفعيل هذا البرنامج، اضغط باستمرار على زر "القائمة"  حتى يظهر برنامج "برو (للطهي المتعدد الاستخدامات)" ويصيء على شاشة العرض إل سي دي.

2. وبعد اختيار البرنامج، يمكن ضبط زمن الطهي حسب الحاجة (المزيد من المعلومات، يرجى الاطلاع على قسم "ضبط زمن الطهي").

3. وبعد ضبط الوقت، يمكن أيضاً تفعيل خاصية تأخير التشغيل (المزيد من المعلومات، يرجى الاطلاع على قسم "تأخير التشغيل").

4. وبعد اختيار البرنامج وتحديد زمن الطهي، يمكن أيضاً ضبط درجة الحرارة (المزيد من المعلومات، يرجى الاطلاع على قسم "ضبط درجة حرارة الطهي").

5. اضغط على زر "التشغيل"  للبدء في الطهي، وسيظهر مؤقت العد التنازلي على شاشة العرض إل سي دي.

6. وبعد اكتمال عملية الطهي، يصدر الجهاز صوت صفير وينتقل إلى وضع التسخين الآلي. ويظهر المؤقت على شاشة العرض إل سي دي.

7. ولإيقاف عملية الطهي لوقف البرنامج، أو أعد ضبط الإعدادات أو اضغط على زر "الإلغاء" 

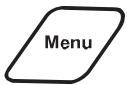
برنامج "القلي"

يُنصح باستخدام هذا البرنامج لقلي الخضراوات واللحوم والدواجن والمأكولات البحرية. ويمكنك هذا البرنامج من ضبط زمن الطهي ودرجة الحرارة وفقاً لمدى معين. يبلغ زمن الطهي الافتراضي ساعة واحدة، ولكن من الممكن ضبطه يدوياً لفترة زمنية تتراوح ما بين 30 دقيقة - ساعتين مع خطوة إضافية مدتها 5 دقائق، هذا بالإضافة إلى إمكانية ضبط درجات الحرارة ما بين 150 - 180 درجة مئوية مع خطوة إضافية بدرجة حرارة 1 درجة مئوية.

مع تفعيل وضع التشغيل هذا، يُنصح باتباع الآتي:

- الطهي مع فتح الغطاء
- إضافة زيت نباتي

خاصية "المؤقت" في وضع الطهي هذا غير متوفّر.

1. لتفعيل هذا البرنامج اضغط باستمرار على زر "القائمة"  حتى يظهر برنامج "القلي" ويضيء على شاشة العرض إل سي دي.

2. وبعد اختيار البرنامج، يمكن ضبط زمن الطهي حسب الحاجة (المزيد من المعلومات، يرجى الاطلاع على قسم "ضبط زمن الطهي").

3. وبعد اختيار البرنامج وتحديد زمن الطهي، يمكن أيضاً ضبط درجة الحرارة (المزيد من المعلومات، يرجى الاطلاع على قسم "ضبط درجة حرارة الطهي").

4. اضغط على زر "التشغيل"  للبدء في الطهي، وسيظهر مؤقت العد التنازلي على شاشة العرض إل سي دي.

5. وبعد اكتمال عملية الطهي، يُصدر الجهاز صوت صفير وينتقل إلى وضع التسخين الآلي، ويظهر المؤقت على شاشة لوحة التحكم.

6. ولإيقاف عملية الطهي أوقف البرنامج، أو أعد ضبط الإعدادات أو اضغط على زر "الإلغاء" .

برنامج "طهي البيتزا"

يُنصح باستخدام هذا البرنامج لطهي أنواع البيتزا المختلفة. ويمكنك هذا البرنامج من ضبط زمن الطهي وفقاً لمدى معين. ويبلغ زمن الطهي الافتراضي 45 دقيقة، ولكن من الممكن ضبطه يدوياً لفترة زمنية تتراوح ما بين 20 دقيقة - ساعة مع خطوة إضافية مدتها 5 دقائق.

1. لتفعيل هذا البرنامج اضغط باستمرار على زر "القائمة"  حتى يظهر برنامج "طهي البيتزا" ويضيء على شاشة العرض إل سي دي.

2. وبعد اختيار البرنامج، يمكن ضبط زمن الطهي حسب الحاجة (المزيد من المعلومات، يرجى الاطلاع على قسم "ضبط زمن الطهي").

3. وبعد ضبط الوقت، يمكن أيضاً تفعيل خاصية تأخير التشغيل (المزيد من المعلومات، يرجى الاطلاع على قسم "تأخير التشغيل").

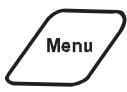
4. اضغط على زر "التشغيل"  للبدء في الطهي، وسيظهر مؤقت العد التنازلي على شاشة العرض إل سي دي.

5. وبعد اكتمال عملية الطهي، يصدر الجهاز صوت صفير وينتقل إلى وضع التسخين الآلي. ويظهر المؤقت على شاشة العرض إل سي دي.

6. ولإيقاف عملية الطهي أو قف البرنامج، أو أعد ضبط الإعدادات أو اضغط على زر "الإلغاء" .

برنامج "إعداد الروب"

يُنصح باستخدام هذا البرنامج لإعداد الروب. ويمكنك هذا البرنامج من ضبط زمن الطهي وفقاً لمدى معين. ويبلغ زمن الطهي الافتراضي 8 ساعات، ولكن من الممكن ضبطه يدوياً لفترة زمنية تتراوح ما بين ساعة - 12 ساعة مع خطوة إضافية مدتها 30 دقيقة.

1. لتفعيل هذا البرنامج اضغط باستمرار على زر "القائمة"  حتى يظهر برنامج "إعداد الروب" ويفصل على شاشة العرض إل سي دي.

2. وبعد اختيار البرنامج، يمكن ضبط زمن الطهي حسب الحاجة (المزيد من المعلومات، يرجى الاطلاع على قسم "ضبط زمن الطهي").

3. وبعد ضبط الوقت، يمكن أيضاً تفعيل خاصية تأخير التشغيل (المزيد من المعلومات، يرجى الاطلاع على قسم "تأخير التشغيل").

4. اضغط على زر " التشغيل"  للبدء في الطهي، وسيظهر مؤقت العد التنازلي على شاشة العرض إل سي دي.

5. فور إتمام عملية الطهي، تسمع صوت صفير.

6. ولإيقاف عملية الطهي أوقف البرنامج، أو أعد ضبط الإعدادات أو اضغط على زر "الإلغاء" .

برنامج "إعداد الكيك"

يُنصح باستخدام هذا البرنامج لخبز البسكويت والفطائر والأطباق المحضرة في كسرولة. ويمكنك هذا البرنامج من ضبط زمن الطهي وفقاً لمدى معين. ويبلغ زمن الطهي الافتراضي ساعة، ولكن من الممكن ضبطه يدوياً لفترة زمنية تتراوح ما بين 10 دقائق - ساعتين مع خطوة إضافية مدتها 5 دقائق.

1. لتفعيل هذا البرنامج اضغط باستمرار على زر "القائمة"  حتى يظهر برنامج "إعداد الكيك" ويضيء على شاشة العرض إل سي دي.

2. وبعد اختيار البرنامج، يمكن ضبط زمن الطهي حسب الحاجة (المزيد من المعلومات، يرجى الاطلاع على قسم "ضبط زمن الطهي").

3. وبعد ضبط الوقت، يمكن أيضاً تفعيل خاصية تأخير التشغيل (المزيد من المعلومات، يرجى الاطلاع على قسم "تأخير التشغيل").

4. اضغط على زر "التشغيل"  للبدء في الطهي، وسيظهر مؤقت العد التنازلي على شاشة العرض إل سي دي.

5. وبعد اكتمال عملية الطهي، يصدر الجهاز صوت صفير وينتقل إلى وضع التسخين الآلي. ويظهر المؤقت على شاشة العرض إل سي دي.

6. ولإيقاف عملية الطهي أوقف البرنامج، أو أعد ضبط الإعدادات أو اضغط على زر "الإلغاء" .

برنامجه "طهي اللحوم"

يُنصح باستخدام هذا البرنامج لطهي أنواع مختلفة من اللحوم (لحم البقر والدواجن والضأن والأكلولات البحرية وغيرها). ويمكنك هذا البرنامج من ضبط زمن الطهي وفقاً لمدى معين. ويبلغ زمن الطهي الافتراضي 6 ساعات، ولكن من الممكن ضبطه يدوياً لفترة زمنية تتراوح ما بين ساعتين 8 - ساعات مع خطوة إضافية مدتها ساعة واحدة.

1. لتفعيل هذا البرنامج اضغط باستمرار على زر "القائمة"  حتى يظهر برنامج "طهي اللحوم" ويُظهر على شاشة العرض إل سي دي.

2. وبعد اختيار البرنامج، يمكن ضبط زمن الطهي حسب الحاجة (المزيد من المعلومات، يرجى الاطلاع على قسم "ضبط زمن الطهي").

3. وبعد ضبط الوقت، يمكن أيضاً تفعيل خاصية تأخير التشغيل (المزيد من المعلومات، يرجى الاطلاع على قسم "تأخير التشغيل").

4. اضغط على زر "التشغيل"  للبدء في الطهي، وسيظهر مؤقت العد التنازلي على شاشة العرض إل سي دي.

5. وبعد اكتمال عملية الطهي، يُصدر الجهاز صوت صفير وينتقل إلى وضع التسخين الآلي. ويظهر المؤقت على شاشة العرض إل سي دي.

6. ولإيقاف عملية الطهي أوقف البرنامج، أو أعد ضبط الإعدادات أو اضغط على زر "الإلغاء" .

برنامج "طهي البيلاف"

يُنصح باستخدام هذا البرنامج لطهي أنواع البيلاف المختلفة. ويمكنك هذا البرنامج من ضبط زمن الطهي وفقاً لمدى معين. ويبلغ زمن الطهي الافتراضي ساعة، ولكن من الممكن ضبطه يدوياً لمدة تتراوح ما بين 30 دقيقة - ساعة ونصف مع خطوة إضافية مدتها 5 دقائق.

1. لتفعيل هذا البرنامج، اضغط باستمرار على زر "القائمة"  حتى يظهر برنامج "طهي البيلاف" ويفتح على شاشة العرض إل سي دي.

2. وبعد اختيار البرنامج، يمكن ضبط زمن الطهي حسب الحاجة (المزيد من المعلومات، يرجى الاطلاع على قسم "ضبط زمن الطهي").

3. وبعد ضبط الوقت، يمكن أيضاً تفعيل خاصية تأخير التشغيل (المزيد من المعلومات، يرجى الاطلاع على قسم "تأخير التشغيل").

4. اضغط على زر "التشغيل"  للبدء في الطهي، وسيظهر مؤقت العد التنازلي على شاشة العرض إل سي دي.

5. وبعد اكتمال عملية الطهي، يُصدر الجهاز صوت صفير ويتنتقل إلى وضع التسخين الآلي. ويظهر المؤقت على شاشة العرض إل سي دي.

6. ولإيقاف عملية الطهي أو قف البرنامج، أو أعد ضبط الإعدادات أو اضغط على زر "الإلغاء" .

برنامج "السلق"

يُنصح باستخدام هذا البرنامج لسلق أنواع مختلفة من الطعام. ويمكنك هذا البرنامج من ضبط زمن الطهي وفقاً لمدى معين. ويبلغ زمن الطهي الافتراضي 10 دقائق، ولكن من الممكن ضبطه يدوياً لفترة زمنية تتراوح ما بين 5 دقائق - ساعة مع خطوة إضافية مدتها 5 دقائق.

1. لتفعيل هذا البرنامج اضغط باستمرار على زر **"القائمة"**  حتى يظهر برنامج "السلق" ويضيء على شاشة العرض إل سي دي.

2. وبعد اختيار البرنامج، يمكن ضبط زمن الطهي حسب الحاجة (المزيد من المعلومات، يرجى الاطلاع على قسم "ضبط زمن الطهي").

3. وبعد ضبط الوقت، يمكن أيضاً تفعيل خاصية تأخير التشغيل (المزيد من المعلومات، يرجى الاطلاع على قسم "تأخير التشغيل").

4. اضغط على زر **"التشغيل"**  للبدء في الطهي، وسيظهر مؤقت العد التنازلي على شاشة العرض إل سي دي.

5. وبعد اكتمال عملية الطهي، يُصدر الجهاز صوت صفير وينتقل إلى وضع التسخين الآلي. وبظهور المؤقت على شاشة العرض إل سي دي.

6. ولإيقاف عملية الطهي أوقف البرنامج، أو أعد ضبط الإعدادات أو اضغط على زر **"الإلغاء"** .

برنامج "إعداد الخبز"

يُنصح باستخدام هذا البرنامج لإعداد مجموعة متنوعة من الخبز. ويمكنك لهذا البرنامج من ضبط زمن الطهي وفقاً لمدى معين. ويبلغ زمن الطهي الافتراضي ساعة، ولكن من الممكن ضبطه يدوياً لفترة زمنية تتراوح ما بين 10 دقائق- ساعتين مع خطوة إضافية مدتها 10 دقائق.

1. لتفعيل هذا البرنامج اضغط باستمرار على زر "القائمة"  حتى يظهر برنامج "إعداد الخبز" وبضياء على شاشة العرض إل سي دي.

2. وبعد اختيار البرنامج، يمكن ضبط زمن الطهي حسب الحاجة (المزيد من المعلومات، يرجى الاطلاع على قسم "ضبط زمن الطهي").

3. وبعد ضبط الوقت، يمكن أيضاً تفعيل خاصية تأخير التشغيل (المزيد من المعلومات، يرجى الاطلاع على قسم "تأخير التشغيل").

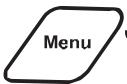
4. اضغط على زر "التشغيل"  للبدء في الطهي، وسيظهر مؤقت العد التنازلي على شاشة العرض إل سي دي.

5. وبعد اكتمال عملية الطهي، يُصدر الجهاز صوت صفير وينتقل إلى وضع التسخين الآلي. ويظهر المؤقت على شاشة العرض إل سي دي.

6. ولإيقاف عملية الطهي أو قف البرنامج، أو أعد ضبط الإعدادات أو اضغط على زر "الإلغاء" 

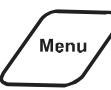
برنامج "إعادة التسخين"

وينصح باستخدام هذا البرنامج لإعادة تسخين الأطباق المطهوة. ويبت Hick هذا البرنامج أن تضبط زمن إعادة التسخين في حدود معينة. ويبلغ زمن إعادة التسخين الافتراضي 20 دقيقة، ولكن من الممكن ضبطه يدوياً لفترة زمنية تتراوح ما بين 10 دقائق - ساعة مع خطوة إضافية مدتها 5 دقائق.

1. لتفعيل هذا البرنامج اضغط باستمرار على زر "القائمة"  حتى يظهر برنامج "إعادة التسخين" ويضيء على شاشة العرض إل سي دي.
2. وبعد اختيار البرنامج، يمكن ضبط زمن إعادة التسخين حسب الحاجة (لمزيد من المعلومات، يرجى الاطلاع على قسم "ضبط زمن الطهي").
3. وبعد ضبط الوقت، يمكن أيضاً تفعيل خاصية تأخير التشغيل (لمزيد من المعلومات، يرجى الاطلاع على قسم "تأخير التشغيل").
4. اضغط على زر "التشغيل"  للبدء في إعادة التسخين، وسيظهر مؤقت العد التنازلي على شاشة العرض إل سي دي.
5. وبعد اكتمال عملية الطهي، يصدر الجهاز صوت صفير وينتقل إلى وضع التسخين الآلي. ويظهر المؤقت على شاشة العرض إل سي دي.
6. ولإيقاف عملية إعادة التسخين أوقف البرنامج، أو أعد ضبط الإعدادات أو اضغط على زر "الإلغاء" .

برنامج "طهي طعام الأطفال"

يُنصح بتشغيل هذا الوضع لطهي الأنواع المختلفة من طعام الأطفال. ويمكنك هذا البرنامج من ضبط زمن الطهي وفقاً لمدى معين. ويبلغ زمن الطهي الافتراضي ساعة، ولكن من الممكن ضبطه يدوياً لفترة زمنية تتراوح ما بين 10 دقائق - ساعتين مع خطوة إضافية مدتها 5 دقائق.

1. لتفعيل هذا البرنامج اضغط باستمرار على زر "القائمة"  حتى يظهر البرنامج "طهي طعام الأطفال" وبصريء على شاشة العرض إل سي دي.

2. وبعد اختيار البرنامج، يمكن ضبط زمن الطهي حسب الحاجة (المزيد من المعلومات، يرجى الاطلاع على قسم "ضبط زمن الطهي").

3. وبعد ضبط الوقت، يمكن أيضاً تفعيل خاصية تأخير التشغيل (المزيد من المعلومات، يرجى الاطلاع على قسم "تأخير التشغيل").

4. اضغط على زر " التشغيل"  للبدء في الطهي، وسيظهر مؤقت العد التنازلي على شاشة العرض إل سي دي.

5. وبعد اكتمال عملية الطهي، يُصدر الجهاز صوت صفير وينتقل إلى وضع التسخين الآلي. ويظهر المؤقت على شاشة العرض إل سي دي.

6. ولإيقاف عملية الطهي أوقف البرنامج، أو أعد ضبط الإعدادات أو اضغط على زر "الإلغاء" .

برنامج "طهي الأرض"

يُنصح بتشغيل هذا الوضع لطهي الأنواع الصلبة من الأرض والحبوب الأخرى. ويمكنك هذا البرنامج من ضبط زمن الطهي وفقاً لمدى معين. ويبلغ زمن الطهي الافتراضي ساعة، ولكن من الممكن ضبطه بدوياً لفترة زمنية تتراوح ما بين 30 دقيقة- ساعتين مع خطوة إضافية مدتها 5 دقائق.

1. لتفعيل هذا البرنامج اضغط باستمرار على زر "القائمة"  حتى يظهر برنامج "طهي الأرض" ويضيء على شاشة العرض إل سي دي.

2. وبعد اختيار البرنامج، يمكن ضبط زمن الطهي حسب الحاجة (لمزيد من المعلومات، يرجى الاطلاع على قسم "ضبط زمن الطهي").

3. وبعد ضبط الوقت، يمكن أيضاً تفعيل خاصية تأخير التشغيل (لمزيد من المعلومات، يرجى الاطلاع على قسم "تأخير التشغيل").

4. اضغط على زر "التشغيل"  للبدء في الطهي، وسيظهر مؤقت العد التنازلي على شاشة العرض إل سي دي.

5. وبعد اكتمال عملية الطهي، يُصدر الجهاز صوت صفير وينقل إلى وضع التسخين الآلي. ويظهر المؤقت على شاشة العرض إل سي دي.

6. ولإيقاف عملية الطهي أوقف البرنامج، أو أعد ضبط الإعدادات أو اضغط على زر "الإلغاء" .

برنامج "التحمير"

يُنصح بتشغيل هذا الوضع لطهي أنواع الأرز البني، ويمكنك هذا البرنامج من ضبط زمن الطهي وفقاً لمدى معين. ويبلغ زمن الطهي الافتراضي ساعة، ولكن من الممكن ضبطه يدوياً لفترة زمنية تتراوح ما بين 30 دقيقة- ساعتين مع خطوة إضافية مدتها 5 دقائق.

1. لتفعيل هذا البرنامج اضغط باستمرار على زر "القائمة"  حتى يظهر برنامج "التحمير" ويضيء على شاشة العرض إل سي دي.

2. وبعد اختيار البرنامج، يمكن ضبط زمن الطهي حسب الحاجة (المزيد من المعلومات، يرجى الاطلاع على قسم "ضبط زمن الطهي").

3. وبعد ضبط الوقت، يمكن أيضاً تفعيل خاصية تأخير التشغيل (المزيد من المعلومات، يرجى الاطلاع على قسم "تأخير التشغيل").

4. اضغط على زر "التشغيل"  للبدء في الطهي، وسيظهر مؤقت العد التنازلي على شاشة العرض إل سي دي.

5. وبعد اكتمال عملية الطهي، يصدر الجهاز صوت صفير وينتقل إلى وضع التسخين الآلي. ويظهر المؤقت على شاشة العرض إل سي دي.

6. ولإيقاف عملية الطهي، أوقف البرنامج، أو أعد ضبط الإعدادات أو اضغط على زر "الإلغاء" .

صيانة جهاز الطهي المتعدد الاستخدامات

تعليمات الاستخدام والعناء

قبل البدء في تنظيف الجهاز، تأكد من فصله عن مصدر الطاقة وأنه قد برد تماماً. استخدم قطعة قماش ناعمة ومنظفًا لا يسبب خدوشاً لتنظيف الملحقات. ننصح بتنظيف الجهاز مباشرة بعد كل استخدام.

قبل الاستخدام لأول مرة ولإزالة الروائح بعد كل عملية طهي، ننصح باستخدام / غلي نصف ليمونة لمدة 15 دقيقة ببرنامج "الطهي بالبخار".

تجنب استخدام إسفنجية بها طلاء خشن أو كاشط أو سوائل تنظيف كاشطة أو سوائل قوية كالبنزين والأسيتون.

تنظيف الجهاز من الخارج

نظف الجهاز من الخارج عند الحاجة وفقاً لتعليمات الاستخدام والعناء. كما يُنصح بتنظيف الغطاء الداخلي المصنوع من الألومنيوم بعد كل استخدام.

تنظيف الوعاء

يُنصح بتنظيف الوعاء بعد كل استخدام وفقاً لتعليمات الاستخدام والعناء. ومن الممكن تنظيفه باستخدام غسالة الصحون. وبعد التنظيف، جفف السطحين الداخلي والخارجي للوعاء.

تنظيف صمام البخار

يوجد صمام البخار على الغطاء العلوي للجهاز، وينبغي تنظيفه بعد كل مرّة تستخدم فيها الجهاز.

- يُنزع الصمام من خارج الغطاء : اسحبه برفق من مخرج الطاقة.
- اشطفه جيداً تحت ماء جاري، ثم جفّفه وأعد تركيبه.

إزالة البخار المتكثف

في كل مرّة تطهو فيها، يتكتّف البخار ويتجمّع في مستودع البخار الملحق بالجهاز من الخارج. يجب تنظيف مستودع البخار بعد كل استخدام.

- لإزالة المستودع، امسكه برفق من الجانبين واسحبه تجاهك.
- تخلص من البخار ونظف المستودع.
- وبعد التنظيف، قم بتركيب المستودع في مكانه.
- أحياناً، يتجمّع البخار الزائد في تجويف خاص موجود في الجهاز، استخدم منديلاً أو منشفة المطبخ لإزالته.

قبل التقدم إلى مركز الخدمة

الحل	العطل المحتمل	رمز الخطأ
<p>لا تشغّل الجهاز إذا كان الوعاء فارغاً!</p> <p>انزع الجهاز عن مقبس الطاقة واتركه يبرد لمدة 10-15 دقيقة. وبعدها، اسكب بعض الماء (الحساء) في الوعاء وواصل الطهي.</p> <p>أحکم إغلاق الغطاء.</p> <p>اتصل بمركز الخدمة المعتمد إن استمرت المشكلة.</p>	<p>خطأ في النظام (عطal محتمل في لوحة الدائرة الكهربائية أو عنصر التسخين)، قد يكون الغطاء غير مغلق بإحكام أو تم تفعيل خاصية الحماية الآلية ضد ارتفاع الحرارة.</p>	E1 – E5

الحل	السبب	العطل
<p>1) تحقق من وجود الكهرباء</p> <p>2) تأكّد مما إذا كان جهاز الطهي المتعدد الاستخدامات مُوصَل بصورة صحيحة بمقبس الطاقة الموجود على الجدار</p>	جهاز الطهي المتعدد الاستخدامات مفصول عن مصدر الطاقة	عدم القدرة على تشغيل الجهاز
<p>1) زيادة زمن الطهي</p> <p>2) افصل الجهاز عن الكهرباء، واتركه ليبرد وأزل القطعة الغريبة</p> <p>3) ضع الوعاء في مكانه الصحيح</p> <p>4) اتصل بمركز الخدمة المعتمد</p>	<p>1) يستغرق الطهي القليل من الوقت</p> <p>2) وجود قطعة غريبة بين الوعاء وعنصر التسخين</p> <p>3) وعاء الطهي ليس في مكانه الصحيح</p> <p>4) تعطل عنصر التسخين</p>	<p>يخرج الطعام نيناً أو يستغرق الكثير من الوقت في طهيه</p>
اتصل بمركز الخدمة المعتمد	تعطل عناصر الاحتفاظ بالحرارة	خاصية التسخين الآلي لا تعمل
<p>1) يرجى توصيل الجهاز بمقبس الكهرباء الأرضي تجنباً لوقوع ضرر بالجهاز أو ثقب صدمة كهربائية أو نشوب حريق.</p> <p>2) اتصل بمركز الخدمة المعتمد</p>	تسرب الكهرباء	الشعور بصدمة كهربائية خفيفة عند لمس الجهاز

تعتمد التوصيات المذكورة أعلاه على تقييم أكثر مشكلات التشغيل شيوعاً وتحليلها.

لأسباب تتعلق بالسلامة، لا تعمل على تجميع الجهاز أو إصلاحه بنفسك. اتصل بمركز الخدمة المعتمد إن استمرت المشكلة.

شروط الضمان

يأتي هذا المنتج بضمان مدته 3 أعوام بدءاً من تاريخ الشراء، وأنشاء فترة الضمان، تلتزم الشركة المصنعة بتقديم خدمات الضمان في مراكز الخدمة المعتمدة إما لصلاح الجهاز ولما لاستبدال الأجزاء المعيبة أو استبدال المنتج نفسه. يسري هذا الضمان فقط في حال كان كل من ختم المتجر وتوقيع موظف المبيعات في سجل الضمان مطابقاً لتاريخ الشراء الأصلي. لا يسري الضمان إلا في حال استخدام الجهاز وفقاً للتعليمات المحددة في دليل المستخدم ولا يسري في حال تم تجميده أو إصلاحه أو وقوع ضرر به بسبب سوء الاستخدام. كما يشترط عدم فقدان أي من الملحقات. لا يغطي الضمان العيوب الناتجة عن الاستخدام اليومي لكل من الجهاز والقطع المستهلكة (كالمراوح والمصابيح وطلاء التفلون والطلاء الخزفي والسدادات المطاطية وغيرها).



RECKE INDUSTRIES LIMITED
www.myrecke.com