

RECKE

— Quality First —

MULTICOOKER

MC - X170

5L 860w



دليل المستخدم

RECKE INDUSTRIES LIMITED

www.myrecke.com

قائمة المحتويات

5	مقدمة
7	معلومات مهمة عن الاستخدام الآمن
9	بدء التشغيل
10	الخصائص والمواصفات الفنية
11	• الأجزاء الملحقة
11	• المواصفات الفنية
12	• شاشة لوحة التحكم
13	تعليمات التشغيل
13	• ضبط زمن الطهي
14	• ضبط درجة حرارة الطهي
14	• التشغيل المؤجل
15	• الحفاظ على درجة حرارة الوجبات الجاهزة (التسخين الآلي)
15	• التسخين
16	• قفل الأطفال
16	• لوحة تحكم الصوت
17	برامج الطهي الآلية
17	• جدول ملخص لبرامج الطهي
19	• برنامج برو
20	• الطهي بالبخار
21	• إعداد طعام الأطفال
22	• القلي بالماء
23	• السلق
24	• الحبوب
25	• طهي على طريقة البيلاف (طريقة خاصة لطهي الرز)
26	• طهي المعكرونة
27	• طهي عصيدة بالحليب
28	• إعداد الكيك
29	• إعداد الخبز
30	• طهي البيتزا
31	• الطهي ببطء
32	• إعداد الروب (اللين أو الزبادي)
33	• إعداد الحساء
34	• طهي اللحوم الطازجة
35	• طهي اليخنة
36	• إعداد الحبن
37	• إعداد الحلويات
38	• القلي بالزيت

39	• مزايا إضافية
39	- التعقيم
40	• صيانة جهاز الطهي متعدد الاستخدامات
40	• تعليمات الاستخدام والعناية
40	• تنظيف جسم الجهاز
40	• تنظيف الوعاء
40	• تنظيف صمام البخار
40	• إزالة البخار المتكثف (السائل المتكثف من البخار)
41	• قبل التقدم بشكوى إلى مركز الخدمة
42	• شروط الضمان

مقدمة

عزيزي المستخدم،

شكراً لاختيارك منتج RECKE.

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

نتمنى أن ننال رضاك عند استخدام جهاز الطهي متعدد الاستخدامات RECKE MC-X170 وتضع بنظر الاعتبار شراء المنتجات الأخرى التي تطرحها العلامة التجارية RECKE.

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

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

يُعد جهاز الطهي متعدد الاستخدامات ابتكاراً يستحق الشراء، والذي يسمح لك ولعائلتك بتناول طعام لذيذ وغني بالمغذيات في الوقت نفسه.

ولا يخفى على أحد أن عملية الطهي تدمر الفيتامينات التي يحتويها الغذاء. يساعد جهاز الطهي متعدد الاستخدامات على تجنب ذلك.

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

لجهاز الطهي المطلي بالخرزف ميزات متعددة ومن أهمها أنه يحافظ على البيئة ومضاد للالتصاق الأطعمة به ومقاوم للحرارة. إن تعرض الطلاء الخزفي لدرجات حرارة مرتفعة أو التلف، فلن يؤدي ذلك إلى انبعاثات ضارة لأن مكونات الطلاء مشتقة من مادة سائلة.

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

يُعد جهاز الطهي متعدد الاستخدامات RECKE جهازاً عصرياً متعدد المهام يسمح لك بطهي طعامك المفضل بسرعة وأمان. فبمساعدة جهاز الطهي متعدد الاستخدامات RECKE يمكنك الآن السلق والقلي والشوي والطهي على نار هادئة وإعداد الحساء والعصائد والبيلاف والحلويات وغيرها بصورة صحية وسريعة تمنح الطعام مذاقاً جيداً.

ما عليك سوى أن تضع المكونات اللازمة في جهاز الطهي متعدد الاستخدامات واختيار البرنامج الألي المطلوب والضغط على زر "التشغيل" وستبدأ عملية الطهي تلقائياً. اقض وقت فراغك مع أحبابك ودع جهاز الطهي RECKE متعدد الاستخدامات يطهو طبقك المفضل.

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

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

ويتركيب وعاء الطهي بالبخار داخل جهاز الطهي متعدد الاستخدامات RECKE ، أصبح من الممكن طهي الطعام بالبخار مع إمكانية ضبط زمن الطهي. وبذلك، يتحول جهاز الطهي متعدد الاستخدامات RECKE إلى جهاز طهي بالبخار.

وباستخدام خاصية "التعقيم"، يمكن تعقيم أدوات المطبخ والأطباق (الجرار والملاعق والشوكات) وزجاجات الرضاعة والأغراض الأخرى الصغيرة في جهاز الطهي متعدد الاستخدامات RECKE.

هل ترغب في تحسين عملية الهضم والجهاز المناعي؟ لا يوجد ما هو أسهل من ذلك - كل ما عليك هو إدراج الروب (اللين أو الزبادي) في نظام غذائك اليومي. تحتوي منتجات الحليب المخمرة، المعروفة للبشرية منذ مئات الأعوام، على العديد من العناصر الغذائية المفيدة. يُحسن الروب (اللين أو الزبادي) من عملية الهضم كما أنه يُساعد الجسم في التغلب على العدوى. بإمكانك الآن إعداد الروب (اللين أو الزبادي) في المنزل. بمساعدة جهاز الطهي متعدد الاستخدامات RECKE تتمكن من إعداد روب (اللين أو الزبادي) شهى والأهم من ذلك كونه صحياً. يمكنك استخدام أنية روب (اللين أو الزبادي) خاصة لصناعته، وهي جزء من ملحقات جهاز الطهي متعدد الاستخدامات.

الغطاء الداخلي لوعاء الطهي مغطى بطلاء خزفي (ألماني) قوي جداً مزود ببطانة جريبلون مانعة للالتصاق مكونة من طبقتين ومقاومة للخدش. بإمكانك الآن طهي الطعام باستخدام عصارته وإضافة كمية ضئيلة جداً من الزيت.

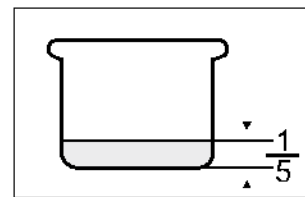
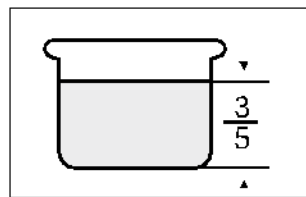
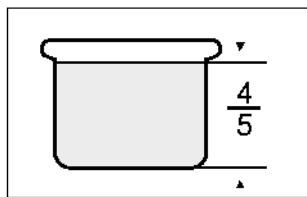
يمكنك جهاز الطهي متعدد الاستخدامات RECKE من إعداد عدد كبير من الوجبات تدهش عائلتك وأصدقائك. كما نعطيك هدية رمزية - كتيب بالوصفات التي أعدها صفوة الطهاة خصيصاً لك - هذا الكتيب سيكون أفضل رفيق في رحلة إعداد الأطعمة الشهية. فكل الوصفات الموجودة فيه صُممت واختُبرت على جهاز الطهي متعدد الاستخدامات RECKE.

معلومات مهمة عن الاستخدام الآمن

ملحوظة مهمة!

- اتبع التعليمات التالية لتجنب إيذاء نفسك أو الآخرين أو إتلاف الملكيات الشخصية.
- هذا الجهاز مخصص للاستخدام في المنازل والمناطق المشابهة مثل:
 - مطابخ الموظفين في المحلات التجارية والمكاتب وغيرها من بيئات العمل
 - البيوت خارج المدن.
 - للاستخدام لعملاء الفنادق والموتيلات وبنيات سكنية.
 - في فنادق مبيت وإفطار.
- يجب فقط أن تستخدم الجهاز للغرض المقصود. حيث يمكن أن يؤدي أي سوء في الاستخدام إلى الإصابة المحتملة.
- يمكن للأطفال الذين يبلغون من العمر 8 سنوات أو أكبر والأشخاص الذي يعانون من اضطرابات في القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية وكذلك من ذوي القليلي الخبرة والمعرفة استخدام هذا الجهاز تحت الإشراف أو إعطائهم التعليمات المتعلقة باستخدام الجهاز على نحو آمن وإستيعابهم للمخاطر التي ينطوي عليها استخدام الجهاز.
- يجب أن يكون الجهاز بعيداً عن متناول الأطفال.
- لا يُسمح للأطفال بتنظيف الجهاز أو صيانتته دون إشراف.
- التزم بكافة احتياطات السلامة عند استخدام الجهاز.
- قد يؤدي الاستخدام الخاطى إلى تلف الجهاز وإصابة المستخدم.
- إن سطح عنصر التسخين للغلاية يحتوي على الحرارة المتبقية بعد الاستعمال. لا تلمس عنصر التسخين بعد عملية الإستخدام. دع الجهاز يبرد أولاً.
- يجب تنظيف الجهاز بعد كل استعمال وفقاً لتعليمات التنظيف (انظر القسم "العناية بالجهاز").
- يرجى الاحتفاظ بالوصلات الكهربائية للجهاز بعيداً عن الرطوبة والسوائل، لأن هذا قد يسبب ضرراً ويمكن للمستخدم في التعرض لصدمة كهربائية.
- إن كان سلك الكهرباء تالفاً، يجب استبداله تجنباً للمخاطر.
- تجنب تشغيل جهاز تالف أو جهاز ذا سلك/قابس تالف. تجنب توصيل سلك الكهرباء في منفذ طاقة كهربائي تالف.

- تجنب توصيل/سحب الجهاز إلى/من المقبس إن كانت يداك ميللتين وتجنب لمس لوحة التحكم والأزرار تجنباً للتعرض لصدمة كهربائية.
- تجنب غمر الجهاز أو سلك الكهرباء في الماء أو أي سائل آخر. وتجنب وضعهما بالقرب من سطح عالي الحرارة.
- تجنب وضع أجسام معدنية أو غريبة في المقابس.
- نظف المقابس من الأوساخ بانتظام بقطعة قماش نظيفة وجافة تجنباً لخطر الحريق.
- تجنب إطفاء الجهاز عن طريق سحب سلك الكهرباء. لنزع الجهاز من المقبس الكهربائي، أمسك المقابس وليس سلك الكهرباء.
- ابق وجهك ويديك بعيداً عن صمام البخار أثناء وبعد الطهي.
- لا تنفذ إجراءات الصيانة إلا على يد مراكز الخدمة المعتمدة فقط.
- استخدم الملحقات المرفقة مع الجهاز دائماً. فاستخدام ملحقات تابعة لجهاز آخر قد تتلف الجهاز وتُبطل حق الضمان.
- تجنب وضع قطعة قماش أو أشياء أخرى على الغطاء أثناء التشغيل.
- احرص على تنظيف عنصر التسخين وقعر الوعاء من الداخل وتجفيفهما.
- لا تترك المغرفة أو الأدوات الأخرى في وعاء الطهي.
- يجب تنظيف الوعاء فوراً عند استخدام التوابل والبهارات في الطهي (دع الملحقات لتبرد أولاً).
- تجنب استخدام وعاء الطهي كإتاء للخلط.
- لا تستخدم الأدوات المعدنية التي قد تخدش الوعاء أو تترك شقوقاً في الطلاء الخزفي الداخلي.
- نظف وعاء الطهي من الداخل باستخدام قطعة قماش ناعمة فقط.
- لا تضع الخل في الوعاء لأنه قد يتلف الطلاء الداخلي.
- قبل البدء في الطهي، املأ الوعاء الداخلي بما لا يزيد عن $\frac{5}{4}$ ولا يقل عن $\frac{5}{1}$ من سعته القصوى (انظر الصورة التالية).

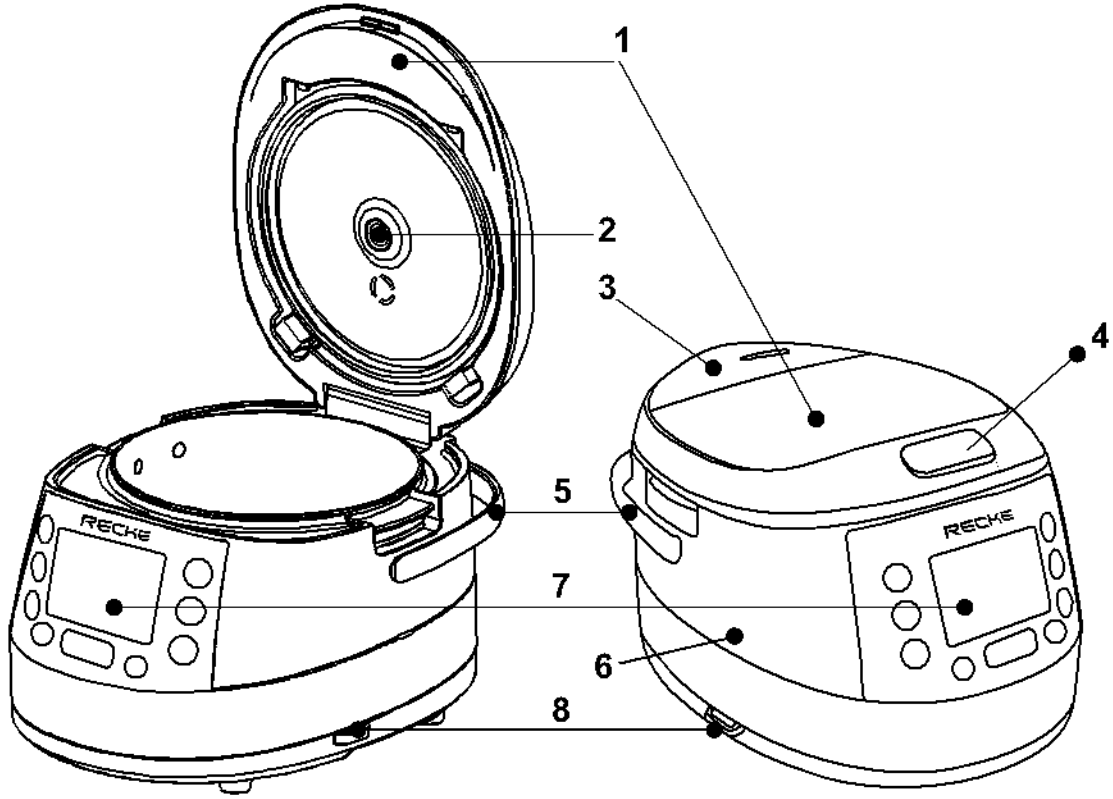


بدء التشغيل

- يرجى إزالة كافة ملحقات التغليف.
- قل توصيل الجهاز بمقبس الحائط، تأكد من أن الجهد الكهربائي المكتوب على الجهاز يطابق نظيره الموجود في شبكة الكهرباء الخاصة بك.
- وصل سلك الكهرباء في بمقبس الحائط.
- ضع جهاز الطهي على سطح صلب ومستوي 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 أجسام غريبة بين وعاء الطهي وعنصر التسخين .
- اشطف وعاء الطهي وكوب القياس والملعقة ووعاء الطهي البخار وأنية الروب (اللين أو الزبادي) وأجزاء الغطاء الداخلية القابلة للنزع وصمام البخار جيداً بالماء الفاتر والمنظفات . ثم قم بتجفيفها تماماً . 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 تشحيم الخاص بأجزاء الجهاز وعناصر التسخين.

الخصائص ومواصفات الفنية



1. الغطاء
2. فتحة البخار
3. صمام البخار القابل للإزالة
4. زر لفتح الغطاء
5. المقبض
6. جسم الجهاز
7. شاشة العرض إل سي دي ولوحة التحكم
8. عنصر التسخين

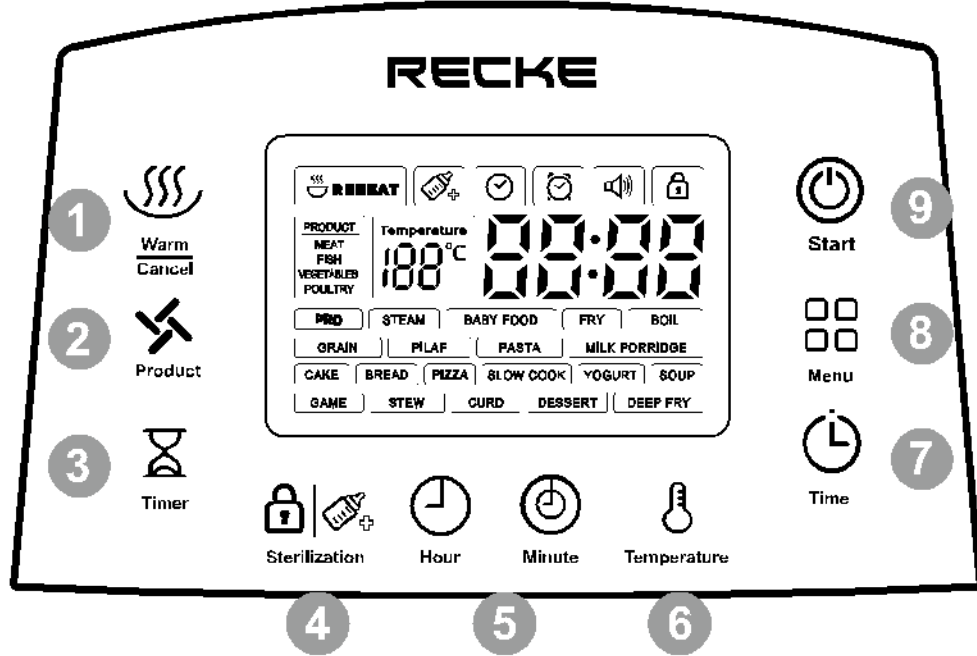
الأجزاء الملحقة

وحدة واحدة	جهاز طهي متعدد الاستخدامات مع وعاء داخلي ثابت
وحدة واحدة	وعاء الطهي بالبخار
وحدة واحدة	ملعقة
وحدة واحدة	مغرفة
وحدة واحدة	كوب القياس
6 وحدات	أنية الروب (اللين أو الزبادي)
وحدة واحدة	سلك الكهرباء
وحدة واحدة	دليل المستخدم
وحدة واحدة	كتاب وصفات الطهي
وحدة واحدة	كتاب الضمان

المواصفات الفنية

MC-X170	الطرز
20 برنامجاً ألياً، 49 برنامجاً يدوياً	البرامج
860 واط	الطاقة الكهربائية
220-240 فولت / 50 هرتز	الجهد الكهربائي
5 لتر	حجم الوعاء الداخلي
جربيلون (ألمانيا) - طلاء خزفي مقاوم للالتصاق	طلاء الوعاء الداخلي
180 درجة مئوية	درجة حرارة التسخين القصوى
متوفر	الحماية من التسخين المفرط
متوفر	صمام البخار القابل للإزالة
المستوى الثاني / 83%	مؤشر كفاءة الطاقة / الكفاءة الحرارية

شاشة لوحة التحكم





1. بالضغط على زر "التدفئة/الإلغاء" تستطيع تفعيل وضع التدفئة وكذلك إلغاء برنامج الطهي المُختار والإعدادات ووضع التسخين الآلي.
2. بالضغط على زر "اختيار المنتج" يمكنك اختيار نوع المنتج للطهي سواء كان من (اللحوم والأسماك والخضراوات والدواجن) في برامج الطهي المخصصة.
3. زر "المؤقت" مخصص لاختيار وضع الطهي بخاصية تأخير التشغيل.
4. يمكنك زر "التعقيم" من تعقيم الأغراض الصغيرة المختلفة مثل أدوات المطبخ وزجاجات الرضاعة وما إلى ذلك. عند ضبط جهاز الطهي على وضع "الاستعداد"، عن طريق الضغط باستمرار على هذا الزر، يمكن تفعيل مزية "قفل الأطفال" وإغلاق لوحة التحكم لسلامة الأطفال. وبذلك، ستصبح جميع أزرار لوحة التحكم غير مفعلة.
5. يمكنك زرا "الساعات" و"الدقائق" من ضبط زمن الطهي ودرجة الحرارة.
6. يمكنك زر "درجة الحرارة" من ضبط إعدادات درجة الحرارة الافتراضية.
7. يمكنك زر "الوقت" من ضبط الوقت الفعلي على شاشة العرض إل سي دي بتنسيق يشمل 24 ساعة. كما يمكنك أيضاً من ضبط زمن الطهي الافتراضي لكل برنامج من برامج الطهي.
8. صُمم زر "القائمة" لاختيار برنامج الطهي المطلوب.
9. صُمم زر "التشغيل" للسماح ببدء برنامج الطهي.

تعليمات التشغيل

ضبط زمن الطهي

لضبط الوقت الفعلي لجهاز الطهي متعدد الاستخدامات RECKE MC-X170، قم بما يلي:


شغل الجهاز. ثم اضغط باستمرار على زر "الساعات"  لمدة ثلاث ثوانٍ. عندما يبدأ مؤشر الساعات في الوميض المتقطع، قم بتعيين الوقت المطلوب (بالساعة). ولضبط الوقت بالدقائق، اضغط


باستمرار على زر "الدقائق"  لمدة ثلاث ثوانٍ، ثم قم بتعيين الوقت المطلوب (بالدقائق). لحفظ الإعدادات، اضغط مع الاستمرار على زر "الساعات" و"الدقائق" في نفس الوقت لبضع ثوانٍ.



يتميز جهاز الطهي متعدد الاستخدامات RECKE بتصميم يتيح إمكانية تغيير زمن الطهي الافتراضي وفقاً لبرامج الطهي المختلفة. تعتمد الخطوة الإضافية والمدة الزمنية المتاحة لضبط زمن الطهي على برنامج الطهي المختار. يمكن تغيير زمن الطهي قبل عملية الطهي وأثناءها. لتغيير زمن الطهي، اتبع الخطوات التالية:


اتبع التعليمات التالية لتغيير زمن الطهي:

1. من خلال الضغط على زر "القائمة"  اختر برنامج الطهي المطلوب. عند الضرورة، حدد منتج الطهي. سيتم عرض زمن الطهي الافتراضي لكل برنامج على الشاشة.

2. شغل برنامج الطهي بالضغط باستمرار على زر "التشغيل"  لمدة ثلاث ثوانٍ.

3. اضغط على زر "الوقت" . عند ظهور الوميض المتقطع بمؤشر الوقت على شاشة

العرض إل سي دي، اضغط على زر "الساعات"  و"الدقائق"  لضبط الوقت المطلوب بالساعات والدقائق، على التوالي.

4. لحفظ إعدادات زمن الطهي، اضغط على زر "الوقت" .


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





تثبيت درجة حرارة الطهي

هذه الميزة متوفرة بجميع برامج الطهي. يمكن تغيير درجة حرارة الطهي قبل عملية الطهي وأثناءها.


1. من خلال الضغط على زر "القائمة"  اختر برنامج الطهي المطلوب. عند الضرورة، حدد منتج الطهي. سيتم عرض زمن الطهي الافتراضي لكل وضع على الشاشة.

2. شغل برنامج الطهي بالضغط باستمرار على زر "التشغيل"  لمدة ثلاث ثوانٍ.

3. اضغط على زر "درجة الحرارة" . عند ظهور وميض متقطع بمؤشر درجة الحرارة

على شاشة العرض إل سي دي، اضغط على زر "الساعات"  لخفض قيمة درجة

الحرارة و"الدقائق"  لزيادتها.

4. لحفظ إعدادات درجة حرارة الطهي، اضغط على زر "درجة الحرارة" .



تثبيت المؤجل



تمتلك هذه الخاصية من ضبط الوقت، والتي 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 برامج "إعداد المعكرونة" و"القلي".


إرشاد: لا يُنصح باستخدام خاصية "المؤقت" عند تحضير الأطعمة السريعة الفاسدة (البيض، والحليب الطازج، واللحم، والجبن وغيرها).

لتشغيل هذه الميزة، اتبع الخطوات التالية:

1. من خلال الضغط على زر "القائمة"  اختر برنامج الطهي المطلوب. عند الضرورة، حدد منتج الطهي.


2. اضغط على زر "المؤقت" . ويظهر المؤشر  على شاشة العرض ويومض مؤشر الوقت بالقيمة 00:00.


3. اضغط على زر "الساعات"  و"الدقائق"  لضبط الوقت المطلوب بالساعات والدقائق على التوالي.

4. لتشغيل أحد البرامج، اضغط مع الاستمرار على زر "التشغيل"  لمدة ثلاث ثوانٍ.

الاحتفاظ بدرجة حرارة الوجبات الجاهزة (التسخين الآلي)

يتم تنشيط هذه الميزة ألياً في نهاية عملية الطهي (فيما عدا برنامج "إعداد الروب") وتحتفظ بالوجبات دافئة (في درجة حرارة 70 درجة مئوية) لمدة 24 ساعة. ويظهر مؤشر "إعادة التسخين"



 على الشاشة. يتغير لون الإضاءة الخلفية بشاشة العرض إلى سي دي إلى اللون الأخضر في وضع التسخين الآلي.


عند الضرورة، يمكن إلغاء وضع التسخين الآلي من خلال الضغط على زر "الإلغاء" . يظهر مؤشر

إعادة التسخين  بشاشة العرض

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

التدفئة


حال عدم تنشيط أي من برامج الطهي، سيعمل زر "التدفئة"  على تفعيل ميزة التدفئة حيث تُمكنك من الاحتفاظ بالوجبة الجاهزة دافئة عند درجة حرارة 90 درجة مئوية لمدة 30 دقيقة. ويظهر مؤشر "إعادة التسخين"  على الشاشة.



عند الضرورة، يمكن إلغاء وضع "التدفئة" من خلال الضغط على زر "الإلغاء" .

تقفّل الأطفال

من أجل سلامة الأطفال وإيقانهم يعيدون عن جهاز الطهي المتعدد الاستخدامات، يمكنك قفل لوحة التحكم بالطريقة التالية:

عندما يكون جهاز الطهي المتعدد الاستخدامات في وضع "الاستعداد"، اضغط باستمرار على زر



"التعقيم" لمدة ثلاث ثوانٍ وسيظهر المؤشر  على شاشة العرض.

لإلغاء تنشيط هذه الميزة، اضغط باستمرار على زر "التعقيم"  لمدة ثلاث ثوانٍ وسيظهر المؤشر  على شاشة العرض.

لوحة تحكم الصوت

تتمكن من ضبط مستوى صوت مسموع في جهاز الطهي المتعدد الاستخدامات (ضبط مستوى الصوت). لإجراء عمليات الضبط، عليك القيام بما يلي:

- اضغط باستمرار على زر "الموقت"  لمدة ثلاث ثوانٍ، سيظهر مؤشر الصوت  على شاشة العرض.

- ومن خلال الضغط على زري "الساعات"  و"الدقائق" ، يمكنك ضبط مستوى الصوت حسب الحاجة (في كل مرة تقوم فيها بالضغط على زر "الساعات"، سيتم خفض مستوى الصوت، وبالضغط على زر "الدقائق" يرتفع مستوى الصوت).

برامج الطهي الآلية

جدول ملخص لبرامج الطهي

التسخين ن-الآلي	الموقف	اختيار المنتج/ زمن الطهي				مدى درجة حرارة الطهي/ خطوة إضافية	درجة حرارة الطهي الافتراضية	مدى زمن الطهي/ خطوة إضافية	زمن الطهي الافتراضي	البرنامج
		طهي الطواجن	طهي الخضراوات	تجميد السمك	طهي اللحم					
+	+	-				180-35 درجة مئوية/ 5 درجات مئوية	100 درجة مئوية	15:00 - 00:02 دقيقة ساعة/ 1 دقيقة	00:30 دقيقة	برنامج بروت
+	+	00:40 دقيقة	00:30 دقيقة	00:25 دقيقة	00:35 دقيقة	180-60 درجة مئوية/ 5 درجات مئوية	115 درجة مئوية	02:00 - 00:05 دقائق ساعة/ 5 دقائق	00:30 دقيقة	الطهي بالبخار
+	+	-				180-60 درجة مئوية/ 5 درجات مئوية	100 درجة مئوية	12:00 - 00:10 دقائق ساعة/ 5 دقائق	01:00 ساعة	إعداد طعام الأطفال
+	-	00:17 دقيقة	00:16 دقيقة	00:15 دقيقة	00:18 دقيقة	180-60 درجة مئوية/ 5 درجات مئوية	115 درجة مئوية	02:00 - 00:05 دقائق ساعة/ 1 دقيقة	00:15 دقيقة	القلي
+	+	01:20 ساعة	00:50 دقيقة	00:45 دقيقة	01:00 دقيقة	180 - 60 درجة مئوية/ 5 درجات مئوية	110 درجة مئوية	08:00 - 00:05 دقائق ساعة/ 5 دقائق	00:40 دقيقة	السلق
+	+	-				180 - 60 درجة مئوية/ 5 درجات مئوية	100 درجة مئوية	04:00 - 00:05 دقائق ساعة/ 1 دقيقة	00:30 دقيقة	طهي الأرز/ الحبوب
+	+	-				180 - 60 درجة مئوية/ 5 درجات مئوية	110 درجة مئوية	02:00 - 00:10 دقائق ساعة/ 5 دقائق	01:00 ساعة	طهي البصل
+	-	-				180 - 60 درجة مئوية/ 5 درجات مئوية	115 درجة مئوية	01:00 - 00:02 دقائق ساعة/ 1 دقيقة	00:08 دقيقة	طهي المعكرونة
+	+	-				180 - 60 درجة مئوية/ 5 درجات مئوية	95 درجة مئوية	04:00 - 00:05 دقائق ساعة/ 1 دقيقة	00:25 دقيقة	إعداد عصيدة الحليب
+	+	-				180 - 60 درجة مئوية/ 5 درجات مئوية	130 درجة مئوية	08:00 - 00:10 دقائق ساعة/ 5 دقائق	00:50 دقيقة	إعداد الكيك

التسخين ن-الأي	الموقت	اختيار المنتج/ زمن الطهي				مدى درجة حرارة الطهي /خطوة إضافية	درجة حرارة الطهي الافتراضية	مدى زمن الطهي/ خطوة إضافية	زمن الطهي الافتراضي	البرنامج
		طهي اللواجن	طهي الخضراوات	إعداد الأسماك	طهي اللحوم					
+	+	-	-	-	60 - 180 درجة مئوية 5 درجات مئوية	35-درجة مئوية الاول ساعة-135 ثاني ساعة-135 ثالث ساعة-135 درجة مئوية	06:00:00 دقائق - 00:10 ساعات	03:00 ساعات	إعداد الخبز	
+	+	-	-	-	60 - 180 درجة مئوية 5 درجات مئوية	120 درجة مئوية	01:00 دقائق - 00:10 ساعات 5 دقائق	00:25 دقيقة	إعداد البيتزا	
+	+	-	-	-	60 - 180 درجة مئوية 5 درجات مئوية	100-درجة مئوية الاول ساعة-100 ثاني ساعة-95 ثالث ساعة-90 درجة مئوية	08:00 دقائق - 00:10 ساعات 10 دقائق ساعات/	05:00 ساعات	الطهي ببطء	
-	+	-	-	-	35 - 60 درجة مئوية/ 5 درجات مئوية	40 درجة مئوية	12:00:00 دقائق - 00:10 ساعات 5 دقائق	08:00 ساعات	إعداد الروب	
+	-	-	-	-	60 - 180/5 درجات مئوية	100 درجة مئوية	08:00 دقائق - 00:10 ساعات 5 دقائق	01:00 ساعة	إعداد الحساء	
+	+	-	-	-	60 - 180 درجة مئوية 5 درجات مئوية	100 درجة مئوية	06:00 دقائق - 00:10 ساعات 5 دقائق	01:30:00 ساعة	طهي اللحوم	
+	+	00:45 دقيقة	00:40 دقيقة	01:00 ساعة	60 - 180 درجة مئوية 5 درجات مئوية	100 درجة مئوية	12:00 دقائق - 00:10 ساعات 5 دقائق	01:00 ساعة	الطهي على نار هادئة	
+	+	-	-	-	60 - 180 درجة مئوية 5 درجات مئوية	95 درجة مئوية	01:00 دقائق - 00:05 ساعات 5 دقائق	00:20 دقيقة	إعداد الجبن	
+	+	-	-	-	60 - 180 درجة مئوية 5 درجات مئوية	95 درجة مئوية	04:00 دقائق - 00:10 ساعات 5 دقائق	00:40 دقيقة	إعداد الحبوبيات	
+	+	00:17 دقيقة	00:16 دقيقة	00:15 دقيقة	60 - 180 درجة مئوية 5 درجات مئوية	180 درجة مئوية	01:00 دقائق - 00:05 ساعات 1 دقيقة	00:20 دقيقة	القلي المصقول	



برنامج "برو"

يُنصح باستخدام هذا البرنامج لطهي أصناف مختلفة من اللحوم والخضروات والحبوب وغيرها. ويمكنك هذا البرنامج من ضبط زمن الطهي ودرجة الحرارة وفقاً لمدى معين. يبلغ زمن الطهي الافتراضي نصف ساعة، ولكن من الممكن ضبطه يدوياً لفترة زمنية تتراوح ما بين 2 دقيقة - 15 ساعة مع خطوة إضافية مدتها 1 دقيقة، هذا بالإضافة إلى إمكانية ضبط درجات الحرارة ما بين 35 - 180 درجة مئوية مع خطوة إضافية بزيادة درجة الحرارة 5 درجات مئوية.

1. لتفعيل هذا البرنامج، اضغط باستمرار على زر "القائمة"  حتى يظهر برنامج "برو" ويضيء على شاشة العرض إل سي دي.
2. وبعد تحديد برنامج الطهي، يمكن أيضاً تفعيل خاصية تأخير التشغيل (لمزيد من المعلومات، يرجى الاطلاع على قسم "تأخير التشغيل").
3. اضغط باستمرار على زر "التشغيل"  لمدة ثلاث ثوانٍ لتشغيل البرنامج. وسيظهر مؤقت العد التنازلي على شاشة العرض. يتغير لون الإضاءة الخلفية للشاشة إل سي دي إلى اللون الأحمر في وضع الطهي.
4. وبعد تشغيل البرنامج، يمكن ضبط زمن الطهي حسب الحاجة (لمزيد من المعلومات، يرجى الاطلاع على قسم "ضبط زمن الطهي").
5. بعد تشغيل برنامج الطهي، يمكن أيضاً ضبط درجة حرارة الطهي، حسب الحاجة (لمزيد من المعلومات، يرجى الاطلاع على قسم "ضبط درجة حرارة الطهي").
6. وبعد اكتمال عملية الطهي، يُصدر الجهاز صوت صفير وينتقل إلى وضع التسخين الآلي. ويظهر المؤشر ومؤقت العد التنازلي على شاشة العرض. يتغير لون الإضاءة الخلفية بشاشة العرض إل سي دي إلى اللون الأخضر في وضع التسخين الآلي.
7. من أجل إيقاف عملية الطبخ أو إلغاء البرنامج أو إعادة ضبط الإعدادات، الرجاء الضغط بشكل مستمر على زر "الإلغاء"  لمدة 3 ثواني

برنامج "الطهي بالبخار"

يُنصح باستخدام هذا البرنامج لطهي الوجبات بالبخار. ويمكنك هذا البرنامج من ضبط زمن الطهي ودرجة الحرارة وفقاً لمدى معين. يبلغ زمن الطهي الافتراضي 30 دقيقة، ولكن من الممكن ضبطه يدوياً لفترة زمنية تتراوح ما بين 5 دقائق - ساعتين مع خطوة إضافية مدتها 5 دقيقة، هذا بالإضافة إلى إمكانية ضبط درجات الحرارة ما بين 60 - 180 درجة مئوية مع خطوة إضافية بزيادة درجة الحرارة 5 درجات مئوية.

1. لتفعيل هذا البرنامج، اضغط باستمرار على زر "القائمة"  حتى يظهر برنامج "الطهي بالبخار" ويضيء على شاشة العرض إل سي دي.
2. تُعد هذه خطوة ضرورية لاختيار منتج الطهي، من خلال الضغط باستمرار على زر "اختيار المنتج"  حتى يضيء المنتج المطلوب على الشاشة.
3. وبعد تحديد منتج الطهي، يمكن أيضاً تفعيل خاصية تأخير التشغيل (لمزيد من المعلومات، يرجى الاطلاع على قسم "تأخير التشغيل").
4. اضغط باستمرار على زر "التشغيل"  لمدة ثلاث ثوانٍ لتشغيل البرنامج. وسيظهر مؤقت العد التنازلي على شاشة العرض. يتغير لون الإضاءة الخلفية للشاشة إل سي دي إلى اللون الأحمر في وضع الطهي.
5. وبعد تشغيل البرنامج، يمكن ضبط زمن الطهي حسب الحاجة (لمزيد من المعلومات، يرجى الاطلاع على قسم "ضبط زمن الطهي").
6. بعد تشغيل برنامج الطهي، يمكن أيضاً ضبط درجة حرارة الطهي، حسب الحاجة (لمزيد من المعلومات، يرجى الاطلاع على قسم "ضبط درجة حرارة الطهي").
7. وبعد اكتمال عملية الطهي، يُصدر الجهاز صوت صفير وينتقل إلى وضع التسخين الآلي. ويظهر المؤشر ومؤقت العد التنازلي على شاشة العرض. يتغير لون الإضاءة الخلفية إلى اللون الأخضر في وضع التسخين الآلي.
8. من أجل إيقاف عملية الطبخ أو إلغاء البرنامج أو إعادة ضبط الإعدادات، الرجاء الضغط بشكل مستمر على زر "الإلغاء"  لمدة 3 ثواني

برنامج "طهي طعام الأطفال"

يُنصح بتشغيل هذا الوضع لطهي الأنواع المختلفة من طعام الأطفال. 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 10 دقائق-12 ساعة مع خطوة إضافية مدتها 5 دقائق، هذا بالإضافة إلى إمكانية ضبط درجات الحرارة ما بين 60 - 180 درجة مئوية مع خطوة إضافية بزيادة درجة الحرارة 5 درجات مئوية.

1. لتفعيل هذا البرنامج، اضغط باستمرار على زر "القائمة"  حتى يظهر برنامج "طعام الأطفال" وبضوء على شاشة العرض إ ل سي دي. حتى يظهر برنامج
2. وبعد تحديد برنامج الطهي، يمكن أيضاً تفعيل خاصية تأخير التشغيل (لمزيد من المعلومات، يرجى الاطلاع على قسم "تأخير التشغيل").
3. اضغط باستمرار على زر "التشغيل"  لمدة ثلاث ثوانٍ لتشغيل البرنامج. وسيظهر مؤقت العد التنازلي على شاشة العرض. يتغير لون الإضاءة الخلفية للشاشة إ ل سي دي إلى اللون الأحمر في وضع الطهي.
4. وبعد تشغيل البرنامج، يمكن ضبط زمن الطهي حسب الحاجة (لمزيد من المعلومات، يرجى الاطلاع على قسم "ضبط زمن الطهي").
5. بعد تشغيل برنامج الطهي، يمكن أيضاً ضبط درجة حرارة الطهي، حسب الحاجة (لمزيد من المعلومات، يرجى الاطلاع على قسم "ضبط درجة حرارة الطهي").
6. وبعد اكتمال عملية الطهي، يُصدر الجهاز صوت صفير وينتقل إلى وضع التسخين الآلي. ويظهر المؤشر ومؤقت العد التنازلي على شاشة العرض. يتغير لون الإضاءة الخلفية بشاشة العرض إ ل سي دي إلى اللون الأخضر في وضع التسخين الآلي.
7. من أجل إيقاف عملية الطبخ أو إلغاء البرنامج أو إعادة ضبط الإعدادات، الرجاء الضغط بشكل مستمر على زر "الإلغاء"  لمدة 3 ثواني

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 15 دقيقة، ولكن من الممكن ضبطه يدوياً لفترة زمنية تتراوح ما بين 5 دقائق - ساعتين مع خطوة إضافية مدتها دقيقة واحدة، هذا بالإضافة إلى إمكانية ضبط درجات الحرارة ما بين 60 - 180 درجة مئوية مع خطوة إضافية بزيادة درجة الحرارة 5 درجات مئوية.

مع تفعيل هذا البرنامج، يُنصح باتباع الآتي:

- قم بالطهي مع فتح الغطاء


- أضف زيت نباتي


خاصية "الموقت" في هذا البرنامج غير متوفرة.

1. لتفعيل هذا البرنامج، اضغط باستمرار على زر "القائمة"  حتى يظهر برنامج "القلي" وبضوء على شاشة العرض إل سي دي.
2. تُعد هذه خطوة ضرورية لاختيار منتج الطهي، من خلال الضغط باستمرار على زر "اختيار المنتج"  حتى يضيء المنتج المطلوب على الشاشة.
3. اضغط باستمرار على زر "التشغيل"  لمدة ثلاث ثوانٍ لتفعيل البرنامج. وسيظهر مؤقت العد التنازلي على شاشة العرض. يتغير لون الإضاءة الخلفية للشاشة إل سي دي إلى اللون الأحمر في وضع الطهي.
4. وبعد تشغيل البرنامج، يمكن ضبط زمن الطهي حسب الحاجة (لمزيد من المعلومات، يرجى الاطلاع على قسم "ضبط زمن الطهي").
5. بعد تشغيل برنامج الطهي، يمكن أيضاً ضبط درجة حرارة الطهي، حسب الحاجة (لمزيد من المعلومات، يرجى الاطلاع على قسم "ضبط درجة حرارة الطهي").
6. وبعد اكتمال عملية الطهي، يُصدر الجهاز صوت صفير وينتقل إلى وضع التسخين الآلي. ويظهر المؤشر وموقت العد التنازلي على شاشة العرض. يتغير لون الإضاءة الخلفية إلى اللون الأخضر في وضع التسخين الآلي.
7. من أجل إيقاف عملية الطبخ أو إلغاء البرنامج أو إعادة ضبط الإعدادات، الرجاء الضغط بشكل مستمر على زر "الإلغاء"  لمدة 3 ثواني


برنامج "السلق"

يُنصح باستخدام هذا البرنامج لطهي/ سلق الخضراوات واللحوم والدواجن والمأكولات البحرية والبقوليات والمعكرونة والوجبات الأخرى. ويمكنك هذا البرنامج من ضبط زمن الطهي ودرجة الحرارة وفقاً لمدى معين. يبلغ زمن الطهي الافتراضي 40 دقيقة، ولكن من الممكن ضبطه يدوياً لفترة زمنية تتراوح ما بين 5 دقائق-8 ساعات مع خطوة إضافية مدتها 5 دقائق، هذا بالإضافة إلى إمكانية ضبط درجات الحرارة ما بين 60 - 180 درجة مئوية مع خطوة إضافية بزيادة درجة الحرارة 5 درجات مئوية.

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

2. تُعد هذه خطوة ضرورية لاختيار منتج الطهي، من خلال الضغط باستمرار على زر "اختيار المنتج"  حتى يضيء المنتج المطلوب على الشاشة.


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

4. اضغط باستمرار على زر "التشغيل"  لمدة ثلاث ثوانٍ لتشغيل البرنامج وسيظهر مؤقت العد التنازلي على شاشة العرض. يتغير لون الإضاءة الخلفية للشاشة إل سي دي إلى اللون الأحمر في وضع الطهي.

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

6. بعد تشغيل برنامج الطهي، يمكن أيضاً ضبط درجة حرارة الطهي، حسب الحاجة (لمزيد من المعلومات، يرجى الاطلاع على قسم "ضبط درجة حرارة الطهي").

7. وبعد اكتمال عملية الطهي، يُصدر الجهاز صوت صفير وينتقل إلى وضع التسخين الآلي. ويظهر المؤشر ومؤقت العد التنازلي على شاشة العرض. يتغير لون الإضاءة الخلفية إلى اللون الأخضر في وضع التسخين الآلي.

8. من أجل إيقاف عملية الطبخ أو إلغاء البرنامج أو إعادة ضبط الإعدادات، الرجاء الضغط بشكل مستمر على زر "الإلغاء"  لمدة 3 ثواني

برنامج " الحبوب "

يُنصح باستخدام هذا البرنامج لطهي الأرز والعصيدة ووجبات الأطفال من أنواع الحبوب الأخرى. ويمكنك هذا البرنامج من ضبط زمن الطهي ودرجة الحرارة وفقاً لمدى معين. يبلغ زمن الطهي الافتراضي نصف ساعة، ولكن من الممكن ضبطه يدوياً لفترة زمنية تتراوح ما بين 5 دقائق - 4 ساعات مع خطوة إضافية مدتها دقيقة واحدة، هذا بالإضافة إلى إمكانية ضبط درجات الحرارة ما بين 60 - 180 درجة مئوية مع خطوة إضافية بزيادة درجة الحرارة 5 درجات مئوية.

1. لتفعيل هذا البرنامج، اضغط باستمرار على زر "القائمة"  حتى يظهر برنامج " الحبوب " وبضوء على شاشة العرض إل سي دي.
2. وبعد تحديد برنامج الطهي، يمكن أيضاً تفعيل خاصية تأخير التشغيل (لمزيد من المعلومات، يرجى الاطلاع على قسم "تأخير التشغيل").
3. اضغط باستمرار على زر "التشغيل"  لمدة ثلاث ثوان لتشغيل البرنامج. وسيظهر مؤقت العد التنازلي على شاشة العرض. يتغير لون الإضاءة الخلفية للشاشة إل سي دي إلى اللون الأحمر في وضع الطهي.
4. وبعد تشغيل البرنامج، يمكن ضبط زمن الطهي حسب الحاجة (لمزيد من المعلومات، يرجى الاطلاع على قسم "ضبط زمن الطهي").
5. بعد تشغيل برنامج الطهي، يمكن أيضاً ضبط درجة حرارة الطهي، حسب الحاجة (لمزيد من المعلومات، يرجى الاطلاع على قسم "ضبط درجة حرارة الطهي").
6. وبعد اكتمال عملية الطهي، يُصدر الجهاز صوت صفير وينتقل إلى وضع التسخين الآلي. ويظهر المؤشر ومؤقت العد التنازلي على شاشة العرض. يتغير لون الإضاءة الخلفية بشاشة العرض إل سي دي إلى اللون الأخضر في وضع التسخين الآلي.
7. من أجل إيقاف عملية الطبخ أو إلغاء البرنامج أو إعادة ضبط الإعدادات، الرجاء الضغط بشكل مستمر على زر "الإلغاء"  لمدة 3 ثواني

برنامج "طهي البيلاف" (طريقة خاصة لطهي الرز)

يُنصح باستخدام هذا البرنامج لطهي أنواع البيلاف المختلفة. 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 10 دقائق - ساعتين مع خطوة إضافية مدتها 5 دقائق، هذا بالإضافة إلى إمكانية ضبط درجات الحرارة ما بين 60 - 180 درجة مئوية مع خطوة إضافية بزيادة درجة الحرارة 5 درجات مئوية.

1. لتنفيذ هذا البرنامج، اضغط باستمرار على زر "القائمة"  حتى يظهر برنامج "طهي بيلاف" ويضيء على شاشة العرض إل سي دي.
2. وبعد تحديد برنامج الطهي، يمكن أيضاً تفعيل خاصية تأخير التشغيل (لمزيد من المعلومات، يرجى الاطلاع على قسم "تأخير التشغيل").
3. اضغط باستمرار على زر "التشغيل"  لمدة ثلاث ثوانٍ لتشغيل البرنامج. وسيظهر مؤقت العد التنازلي على شاشة العرض. يتغير لون الإضاءة الخلفية للشاشة إل سي دي إلى اللون الأحمر في وضع الطهي.
4. وبعد تشغيل البرنامج، يمكن ضبط زمن الطهي حسب الحاجة (لمزيد من المعلومات، يرجى الاطلاع على قسم "ضبط زمن الطهي").
5. بعد تشغيل برنامج الطهي، يمكن أيضاً ضبط درجة حرارة الطهي، حسب الحاجة (لمزيد من المعلومات، يرجى الاطلاع على قسم "ضبط درجة حرارة الطهي").
6. وبعد اكتمال عملية الطهي، يُصدر الجهاز صوت صفير وينتقل إلى وضع التسخين الآلي. ويظهر المؤشر ومؤقت العد التنازلي على شاشة العرض. يتغير لون الإضاءة الخلفية بشاشة العرض إل سي دي إلى اللون الأخضر في وضع التسخين الآلي.
7. من أجل إيقاف عملية الطبخ أو إلغاء البرنامج أو إعادة ضبط الإعدادات، الرجاء الضغط بشكل مستمر على زر "الإلغاء"  لمدة 3 ثواني

برنامج "طهي المعكرونة"

يُنصح باستخدام هذا البرنامج لطهي المعكرونة. ويمكنك هذا البرنامج من ضبط زمن الطهي ودرجة الحرارة وفقاً لمدى معين. يبلغ زمن الطهي الافتراضي 8 دقائق، ولكن من الممكن ضبطه يدوياً لفترة زمنية تتراوح ما بين دقيقتين - ساعة مع خطوة إضافية مدتها دقيقة واحدة، هذا بالإضافة إلى إمكانية ضبط درجات الحرارة ما بين 60 - 180 درجة مئوية مع خطوة إضافية بزيادة درجة الحرارة 5 درجات مئوية. عند صدور إشارة صوتية، ضع المنتجات في الوعاء. سيصدر صوت صفير خمس مرات كل 30 ثانية ومن ثم سيقوم بإيقاف التشغيل خلال 5 دقائق، يجب عدم وضع المنتجات في جهاز الطهي

خاصية "المؤقت" في هذا البرنامج غير متوفرة.

1. لتفعيل هذا البرنامج، اضغط باستمرار على زر "القائمة"  حتى يظهر برنامج "طهي المعكرونة" ويضيء على شاشة العرض إل سي دي.
2. اضغط باستمرار على زر "التشغيل"  لمدة ثلاث ثوان لتشغيل البرنامج. وسيظهر مؤقت العد التنازلي على شاشة العرض. يتغير لون الإضاءة الخلفية للشاشة إل سي دي إلى اللون الأحمر في وضع الطهي.
3. وبعد تشغيل البرنامج، يمكن ضبط زمن الطهي حسب الحاجة (لمزيد من المعلومات، يرجى الاطلاع على قسم "ضبط زمن الطهي").
4. بعد تشغيل برنامج الطهي، يمكن أيضاً ضبط درجة حرارة الطهي، حسب الحاجة (لمزيد من المعلومات، يرجى الاطلاع على قسم "ضبط درجة حرارة الطهي").
5. بعد وضع المعكرونة في جهاز الطهي المتعدد الاستخدامات، اضغط على زر "التشغيل"  مرة أخرى.
6. وبعد اكتمال عملية الطهي، يُصدر الجهاز صوت صفير وينتقل إلى وضع التسخين الآلي. ويظهر المؤشر ومؤقت العد التنازلي على شاشة العرض. يتغير لون الإضاءة الخلفية بشاشة العرض إل سي دي إلى اللون الأخضر في وضع التسخين الآلي.
7. من أجل إيقاف عملية الطبخ أو إلغاء البرنامج أو إعادة ضبط الإعدادات، الرجاء الضغط بشكل مستمر على زر "الإلغاء"  لمدة 3 ثواني

برنامج "طهي عصيدة بالحليب"

يُتصح باستخدام هذا البرنامج لطهي الحبوب بالحليب والمرملاد والمربي وجيلي الفواكه وتشكيلة واسعة من الحلويات. ويمكنك هذا البرنامج من ضبط زمن الطهي ودرجة الحرارة وفقاً لمدى معين. يبلغ زمن الطهي الافتراضي 25 دقيقة، ولكن من الممكن ضبطه يدوياً لفترة زمنية تتراوح ما بين 5 دقائق- 4 ساعات مع خطوة إضافية مدتها دقيقة واحدة، هذا بالإضافة إلى إمكانية ضبط درجات الحرارة ما بين 60 - 180 درجة مئوية مع خطوة إضافية بزيادة درجة الحرارة 5 درجات مئوية.

1. لتفعيل هذا البرنامج، اضغط باستمرار على زر "القائمة"  حتى يظهر برنامج "طهي عصيدة بالحليب" ويضيء على شاشة العرض إل سي دي.
2. وبعد تحديد برنامج الطهي، يمكن أيضاً تفعيل خاصية تأخير التشغيل (لمزيد من المعلومات، يرجى الاطلاع على قسم "تأخير التشغيل").
3. اضغط باستمرار على زر "التشغيل"  لمدة ثلاث ثوان لتفعيل البرنامج، وسيظهر مؤقت العد التنازلي على شاشة العرض. يتغير لون الإضاءة الخلفية للشاشة إل سي دي إلى اللون الأحمر في وضع الطهي.
4. وبعد تشغيل البرنامج، يمكن ضبط زمن الطهي حسب الحاجة (لمزيد من المعلومات، يرجى الاطلاع على قسم "ضبط زمن الطهي").
5. بعد تشغيل برنامج الطهي، يمكن أيضاً ضبط درجة حرارة الطهي، حسب الحاجة (لمزيد من المعلومات، يرجى الاطلاع على قسم "ضبط درجة حرارة الطهي").
6. وبعد اكتمال عملية الطهي، يُصدر الجهاز صوت صفير وينتقل إلى وضع التسخين الآلي. ويظهر المؤشر وموقت العد التنازلي على شاشة العرض. يتغير لون الإضاءة الخلفية بشاشة العرض إل سي دي إلى اللون الأخضر في وضع التسخين الآلي.
7. من أجل إيقاف عملية الطبخ أو إلغاء البرنامج أو إعادة ضبط الإعدادات، الرجاء الضغط بشكل مستمر على زر "الإلغاء"  لمدة 3 ثواني

برنامج "إعداد الكيك"

يُنصح باستخدام هذا البرنامج لخبز البسكويت والفطائر والأطباق المحضرة في كسرولة. ويمكنك هذا البرنامج من ضبط زمن الطهي ودرجة الحرارة وفقاً لمدى معين. يبلغ زمن الطهي الافتراضي 50 دقيقة، ولكن من الممكن ضبطه يدوياً لفترة زمنية تتراوح ما بين 10 دقائق - 8 ساعات مع خطوة إضافية مدتها 5 دقائق، هذا بالإضافة إلى إمكانية ضبط درجات الحرارة ما بين 60 - 180 درجة مئوية مع خطوة إضافية بزيادة درجة الحرارة 5 درجات مئوية.

1. لتفعيل هذا البرنامج، اضغط باستمرار على زر "القائمة"  حتى يظهر برنامج "إعداد الكيك" ويضيء على شاشة العرض إل سي دي.
2. وبعد تحديد برنامج الطهي، يمكن أيضاً تفعيل خاصية تأخير التشغيل (لمزيد من المعلومات، يرجى الاطلاع على قسم "تأخير التشغيل").
3. اضغط باستمرار على زر "التشغيل"  لمدة ثلاث ثوانٍ لتشغيل البرنامج وسيظهر مؤقت العد التنازلي على شاشة العرض. يتغير لون الإضاءة الخلفية للشاشة إل سي دي إلى اللون الأحمر في وضع الطهي.
4. وبعد تشغيل البرنامج، يمكن ضبط زمن الطهي حسب الحاجة (لمزيد من المعلومات، يرجى الاطلاع على قسم "ضبط زمن الطهي").
5. بعد تشغيل برنامج الطهي، يمكن أيضاً ضبط درجة حرارة الطهي، حسب الحاجة (لمزيد من المعلومات، يرجى الاطلاع على قسم "ضبط درجة حرارة الطهي").
6. وبعد اكتمال عملية الطهي، يُصدر الجهاز صوت صفير وينتقل إلى وضع التسخين الآلي. ويظهر المؤشر ومؤقت العد التنازلي على شاشة العرض. يتغير لون الإضاءة الخلفية بشاشة العرض إل سي دي إلى اللون الأخضر في وضع التسخين الآلي.
7. من أجل إيقاف عملية الطبخ أو إلغاء البرنامج أو إعادة ضبط الإعدادات، الرجاء الضغط بشكل مستمر على زر "الإلغاء"  لمدة 3 ثواني

برنامج "إعداد الخبز"

يُنصح باستخدام هذا البرنامج لإعداد مجموعة متنوعة من الخبز. ويمكنك هذا البرنامج من ضبط زمن الطهي ودرجة الحرارة وفقاً لمدى معين. يبلغ زمن الطهي الافتراضي 3 ساعات، ولكن من الممكن ضبطه يدوياً لفترة زمنية تتراوح ما بين 10 دقائق - 6 ساعات مع خطوة إضافية مدتها 5 دقائق، هذا بالإضافة إلى إمكانية ضبط درجات الحرارة ما بين 60 - 180 درجة مئوية مع خطوة إضافية بزيادة درجة الحرارة 5 درجات مئوية.

1. لتفعيل هذا البرنامج، اضغط باستمرار على زر "القائمة"  حتى يظهر برنامج "إعداد الخبز" ويضيء على شاشة العرض إل سي دي.
2. وبعد تحديد برنامج الطهي، يمكن أيضاً تفعيل خاصية تأخير التشغيل (لمزيد من المعلومات، يرجى الاطلاع على قسم "تأخير التشغيل").
3. اضغط باستمرار على زر "التشغيل"  لمدة ثلاث ثوانٍ لتشغيل البرنامج. وسيظهر مؤقت العد التنازلي على شاشة العرض. يتغير لون الإضاءة الخلفية للشاشة إل سي دي إلى اللون الأحمر في وضع الطهي.
4. وبعد تشغيل البرنامج، يمكن ضبط زمن الطهي حسب الحاجة (لمزيد من المعلومات، يرجى الاطلاع على قسم "ضبط زمن الطهي").
5. بعد تشغيل برنامج الطهي، يمكن أيضاً ضبط درجة حرارة الطهي، حسب الحاجة (لمزيد من المعلومات، يرجى الاطلاع على قسم "ضبط درجة حرارة الطهي").
6. وبعد اكتمال عملية الطهي، يُصدر الجهاز صوت صفير وينتقل إلى وضع التسخين الآلي. ويظهر المؤشر ومؤقت العد التنازلي على شاشة العرض. يتغير لون الإضاءة الخلفية بشاشة العرض إل سي دي إلى اللون الأخضر في وضع التسخين الآلي.
7. من أجل إيقاف عملية الطبخ أو إلغاء البرنامج أو إعادة ضبط الإعدادات، الرجاء الضغط بشكل مستمر على زر "الإلغاء"  لمدة 3 ثواني

برنامج "طهي البيتزا"

يُنصح باستخدام هذا البرنامج لطهي أنواع البيتزا المختلفة. ويمكنك هذا البرنامج من ضبط زمن الطهي ودرجة الحرارة وفقاً لمدى معين. يبلغ زمن الطهي الافتراضي 25 دقيقة، ولكن من الممكن ضبطه يدوياً لفترة زمنية تتراوح ما بين 10 دقائق - ساعة واحدة مع خطوة إضافية مدتها 5 دقائق، هذا بالإضافة إلى إمكانية ضبط درجات الحرارة ما بين 60 - 180 درجة مئوية مع خطوة إضافية بزيادة درجة الحرارة 5 درجات مئوية.

1. لتفعيل هذا البرنامج، اضغط باستمرار على زر "القائمة"  حتى يظهر برنامج "طهي البيتزا" ويضيء على شاشة العرض إل سي دي. حتى يظهر برنامج
2. وبعد تحديد برنامج الطهي، يمكن أيضاً تفعيل خاصية تأخير التشغيل (لمزيد من المعلومات، يرجى الاطلاع على قسم "تأخير التشغيل").
3. اضغط باستمرار على زر "التشغيل"  لمدة ثلاث ثوانٍ لتشغيل البرنامج. وسيظهر مؤقت العد التنازلي على شاشة العرض. يتغير لون الإضاءة الخلفية للشاشة إل سي دي إلى اللون الأحمر في وضع الطهي.
4. وبعد تشغيل البرنامج، يمكن ضبط زمن الطهي حسب الحاجة (لمزيد من المعلومات، يرجى الاطلاع على قسم "ضبط زمن الطهي").
5. بعد تشغيل برنامج الطهي، يمكن أيضاً ضبط درجة حرارة الطهي، حسب الحاجة (لمزيد من المعلومات، يرجى الاطلاع على قسم "ضبط درجة حرارة الطهي").
6. وبعد اكتمال عملية الطهي، يُصدر الجهاز صوت صفير وينتقل إلى وضع التسخين الآلي. ويظهر المؤشر ومؤقت العد التنازلي على شاشة العرض. يتغير لون الإضاءة الخلفية بشاشة العرض إل سي دي إلى اللون الأخضر في وضع التسخين الآلي.
7. من أجل إيقاف عملية الطبخ أو إلغاء البرنامج أو إعادة ضبط الإعدادات، الرجاء الضغط بشكل مستمر على زر "الإلغاء"  لمدة 3 ثواني

برنامج "الطهي ببطء"

يُنصح باستخدام هذا البرنامج لطهي لحم البقر المُعلَب والحليب الذائب وجميع أنواع اللحوم والخضراوات والبقوليات ولإعداد أطباق الحساء والعصائد الخفيفة ومرق اللحم بعصير الطماطم، وغير ذلك. يمكنك برنامج الطهي هذا من تعديل زمن الطهي ودرجة الحرارة وفقاً لمدى معين. يبلغ زمن الطهي الافتراضي 5 ساعات، ولكن من الممكن ضبطه يدوياً لفترة زمنية تتراوح ما بين 10 دقائق-8 ساعات مع خطوة إضافية مدتها 10 دقائق، هذا بالإضافة إلى إمكانية ضبط درجات الحرارة ما بين 60 - 180 درجة مئوية مع خطوة إضافية بزيادة درجة الحرارة 5 درجات مئوية.

1. لتفعيل هذا البرنامج، اضغط باستمرار على زر "القائمة"  حتى يظهر برنامج "الطهي ببطء" ويضيء على شاشة العرض إل سي دي.
2. وبعد تحديد برنامج الطهي، يمكن أيضاً تفعيل خاصية تأخير التشغيل (لمزيد من المعلومات، يرجى الاطلاع على قسم "تأخير التشغيل").
3. اضغط باستمرار على زر "التشغيل"  لمدة ثلاث ثوانٍ لتشغيل البرنامج، وسيظهر مؤقت العد التنازلي على شاشة العرض. يتغير لون الإضاءة الخلفية للشاشة إل سي دي إلى اللون الأحمر في وضع الطهي.
4. وبعد تشغيل البرنامج، يمكن ضبط زمن الطهي حسب الحاجة (لمزيد من المعلومات، يرجى الاطلاع على قسم "ضبط زمن الطهي").
5. بعد تشغيل برنامج الطهي، يمكن أيضاً ضبط درجة حرارة الطهي، حسب الحاجة (لمزيد من المعلومات، يرجى الاطلاع على قسم "ضبط درجة حرارة الطهي").
6. وبعد اكتمال عملية الطهي، يُصدر الجهاز صوت صفير وينتقل إلى وضع التسخين الآلي. ويظهر المؤشر ومؤقت العد التنازلي على شاشة العرض. يتغير لون الإضاءة الخلفية بشاشة العرض إل سي دي إلى اللون الأخضر في وضع التسخين الآلي.
7. من أجل إيقاف عملية الطبخ أو إلغاء البرنامج أو إعادة ضبط الإعدادات، الرجاء الضغط بشكل مستمر على زر "الإلغاء"  لمدة 3 ثواني

برنامج "إعداد الروب" (اللبن أو الزبادي)

يُنصح باستخدام هذا البرنامج لإعداد الروب. ويمكنك هذا البرنامج من ضبط زمن الطهي ودرجة الحرارة وفقاً لمدى معين. يبلغ زمن الطهي الافتراضي 8 ساعات، ولكن من الممكن ضبطه يدوياً لفترة زمنية تتراوح ما بين 10 دقائق-12 ساعة مع خطوة إضافية مدتها 5 دقائق، هذا بالإضافة إلى إمكانية ضبط درجات الحرارة ما بين 35 - 60 درجة مئوية مع خطوة إضافية بزيادة درجة الحرارة 5 درجات مئوية.

1. لتفعيل هذا البرنامج، اضغط باستمرار على زر "القائمة"  حتى يظهر برنامج "إعداد الروب" ويضيء على شاشة العرض إل سي دي.
2. وبعد تحديد برنامج الطهي، يمكن أيضاً تفعيل خاصية تأخير التشغيل (لمزيد من المعلومات، يرجى الاطلاع على قسم "تأخير التشغيل").
3. اضغط باستمرار على زر "التشغيل"  لمدة ثلاث ثوانٍ لتشغيل البرنامج. وسيظهر مؤقت العد التنازلي على شاشة العرض. يتغير لون الإضاءة الخلفية للشاشة إل سي دي إلى اللون الأحمر في وضع الطهي.
4. وبعد تشغيل البرنامج، يمكن ضبط زمن الطهي حسب الحاجة (لمزيد من المعلومات، يرجى الاطلاع على قسم "ضبط زمن الطهي").
5. بعد تشغيل برنامج الطهي، يمكن أيضاً ضبط درجة حرارة الطهي، حسب الحاجة (لمزيد من المعلومات، يرجى الاطلاع على قسم "ضبط درجة حرارة الطهي").
6. سيصدر صوت مسموع للإشارة إلى انتهاء عملية الطهي.
7. من أجل إيقاف عملية الطبخ أو إلغاء البرنامج أو إعادة ضبط الإعدادات، الرجاء الضغط بشكل مستمر على زر "الإلغاء"  لمدة 3 ثواني

برنامج "إعداد الحساء"

يُتصح باستخدام هذا البرنامج لطهي مجموعة متنوعة من أطباق الحساء والصلصات والمرق. 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 10 دقائق-8 ساعات مع خطوة إضافية مدتها 5 دقائق، هذا بالإضافة إلى إمكانية ضبط درجات الحرارة ما بين 60 - 180 درجة مئوية مع خطوة إضافية بزيادة درجة الحرارة 5 درجات مئوية.

1. لتفعيل هذا البرنامج، اضغط باستمرار على زر "القائمة"  حتى يظهر برنامج "إعداد الحساء" ويضيء على شاشة العرض إل سي دي.
2. وبعد تحديد برنامج الطهي، يمكن أيضاً تفعيل خاصية تأخير التشغيل (لمزيد من المعلومات، يرجى الاطلاع على قسم "تأخير التشغيل").
3. اضغط باستمرار على زر "التشغيل"  لمدة ثلاث ثوان لتفعيل البرنامج. وسيظهر مؤقت العد التنازلي على شاشة العرض يتغير لون الإضاءة الخلفية للشاشة إل سي دي إلى اللون الأحمر في وضع الطهي.
4. وبعد تشغيل البرنامج، يمكن ضبط زمن الطهي حسب الحاجة (لمزيد من المعلومات، يرجى الاطلاع على قسم "ضبط زمن الطهي").
5. بعد تشغيل برنامج الطهي، يمكن أيضاً ضبط درجة حرارة الطهي، حسب الحاجة (لمزيد من المعلومات، يرجى الاطلاع على قسم "ضبط درجة حرارة الطهي").
6. وبعد اكتمال عملية الطهي، يُصدر الجهاز صوت صفير وينتقل إلى وضع التسخين الآلي. ويظهر المؤشر ومؤقت العد التنازلي على شاشة العرض يتغير لون الإضاءة الخلفية بشاشة العرض إل سي دي إلى اللون الأخضر في وضع التسخين الآلي.
7. من أجل إيقاف عملية الطبخ أو إلغاء البرنامج أو إعادة ضبط الإعدادات، الرجاء الضغط بشكل مستمر على زر "الإلغاء"  لمدة 3 ثواني


برنامج "طهي اللحوم" (الدواجن)

يُنصح باستخدام هذا البرنامج لطهي الدواجن. ويمكنك هذا البرنامج من ضبط زمن الطهي ودرجة الحرارة وفقاً لمدى معين. يبلغ زمن الطهي الافتراضي ساعة ونصف، ولكن من الممكن ضبطه يدوياً لفترة زمنية تتراوح ما بين 10 دقائق-6 ساعات مع خطوة إضافية مدتها 5 دقائق، هذا بالإضافة إلى إمكانية ضبط درجات الحرارة ما بين 60 - 180 درجة مئوية مع خطوة إضافية بزيادة درجة الحرارة 5 درجات مئوية.

1. لتفعيل هذا البرنامج، اضغط باستمرار على زر "القائمة"  حتى يظهر برنامج "طهي اللحوم" ويضيء على شاشة العرض إل سي دي.
2. وبعد تحديد برنامج الطهي، يمكن أيضاً تفعيل خاصية تأخير التشغيل (لمزيد من المعلومات، يرجى الاطلاع على قسم "تأخير التشغيل").
3. اضغط باستمرار على زر "التشغيل"  لمدة ثلاث ثوانٍ لتشغيل البرنامج. وسيظهر مؤقت العد التنازلي على شاشة العرض. يتغير لون الإضاءة الخلفية للشاشة إل سي دي إلى اللون الأحمر في وضع الطهي.
4. وبعد تشغيل البرنامج، يمكن ضبط زمن الطهي حسب الحاجة (لمزيد من المعلومات، يرجى الاطلاع على قسم "ضبط زمن الطهي").
5. بعد تشغيل برنامج الطهي، يمكن أيضاً ضبط درجة حرارة الطهي، حسب الحاجة (لمزيد من المعلومات، يرجى الاطلاع على قسم "ضبط درجة حرارة الطهي").
6. وبعد اكتمال عملية الطهي، يُصدر الجهاز صوت صفير وينتقل إلى وضع التسخين الآلي. ويظهر المؤشر ومؤقت العد التنازلي على شاشة العرض. يتغير لون الإضاءة الخلفية بشاشة العرض إل سي دي إلى اللون الأخضر في وضع التسخين الآلي.
7. من أجل إيقاف عملية الطبخ أو إلغاء البرنامج أو إعادة ضبط الإعدادات، الرجاء الضغط بشكل مستمر على زر "الإلغاء"  لمدة 3 ثواني

برنامج عمل اليخنة

يُنصح باستخدام هذا البرنامج لطهي الخضراوات واللحوم والدواجن والمأكولات البحرية على نار هادئة. 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 10 دقائق-12 ساعة مع خطوة إضافية مدتها 5 دقائق، هذا بالإضافة إلى إمكانية ضبط درجات الحرارة ما بين 60 - 180 درجة مئوية مع خطوة إضافية بزيادة درجة الحرارة 5 درجات مئوية.

1. لتفعيل هذا البرنامج، اضغط باستمرار على زر "القائمة"  حتى يظهر برنامج "الطهي على نار هادئة" ويضيء على شاشة العرض إل سي دي.
2. تُعد هذه خطوة ضرورية لاختيار منتج الطهي، من خلال الضغط باستمرار على زر "اختيار المنتج"  حتى يضيء المنتج المطلوب على الشاشة.
3. وبعد تحديد منتج الطهي، يمكن أيضاً تفعيل خاصية تأخير التشغيل (لمزيد من المعلومات، يرجى الاطلاع على قسم "تأخير التشغيل").
4. اضغط باستمرار على زر "التشغيل"  لمدة ثلاث ثوانٍ لتشغيل البرنامج. وسيظهر مؤقت العد التنازلي على شاشة العرض. يتغير لون الإضاءة الخلفية للشاشة إل سي دي إلى اللون الأحمر في وضع الطهي.
5. وبعد تشغيل البرنامج، يمكن ضبط زمن الطهي حسب الحاجة (لمزيد من المعلومات، يرجى الاطلاع على قسم "ضبط زمن الطهي").
6. بعد تشغيل برنامج الطهي، يمكن أيضاً ضبط درجة حرارة الطهي، حسب الحاجة (لمزيد من المعلومات، يرجى الاطلاع على قسم "ضبط درجة حرارة الطهي").
7. وبعد اكتمال عملية الطهي، يُصدر الجهاز صوت صفير وينتقل إلى وضع التسخين الآلي. ويظهر المؤشر ومؤقت العد التنازلي على شاشة العرض. يتغير لون الإضاءة الخلفية إلى اللون الأخضر في وضع التسخين الآلي.
8. من أجل إيقاف عملية الطبخ أو إلغاء البرنامج أو إعادة ضبط الإعدادات، الرجاء الضغط بشكل مستمر على زر "الإلغاء"  لمدة 3 ثواني

برنامج "إعداد الجبن" (ختارة اللبن)

يُنصح باستخدام هذا البرنامج لإعداد الجبن القريش، ختارة اللبن، ويمكنك هذا البرنامج من ضبط زمن الطهي ودرجة الحرارة وفقاً لمدى معين. يبلغ زمن الطهي الافتراضي 20 دقيقة، ولكن من الممكن ضبطه يدوياً لفترة زمنية تتراوح ما بين 5 دقائق - ساعة واحدة مع خطوة إضافية مدتها 5 دقائق، هذا بالإضافة إلى إمكانية ضبط درجات الحرارة ما بين 60 - 180 درجة مئوية مع خطوة إضافية بزيادة درجة الحرارة 5 درجات مئوية.

1. لتفعيل هذا البرنامج، اضغط باستمرار على زر "القائمة"  حتى يظهر برنامج "إعداد الجبن" ويضيء على شاشة العرض إل سي دي.
2. وبعد تحديد برنامج الطهي، يمكن أيضاً تفعيل خاصية تأخير التشغيل (لمزيد من المعلومات، يرجى الاطلاع على قسم "تأخير التشغيل").
3. اضغط باستمرار على زر "التشغيل"  لمدة ثلاث ثوان لتشغيل البرنامج. وسيظهر مؤقت العد التنازلي على شاشة العرض. يتغير لون الإضاءة الخلفية للشاشة إل سي دي إلى اللون الأحمر في وضع الطهي.
4. وبعد تشغيل البرنامج، يمكن ضبط زمن الطهي حسب الحاجة (لمزيد من المعلومات، يرجى الاطلاع على قسم "ضبط زمن الطهي").
5. بعد تشغيل برنامج الطهي، يمكن أيضاً ضبط درجة حرارة الطهي، حسب الحاجة (لمزيد من المعلومات، يرجى الاطلاع على قسم "ضبط درجة حرارة الطهي").
6. وبعد اكتمال عملية الطهي، يُصدر الجهاز صوت صفير وينتقل إلى وضع التسخين الآلي. ويظهر المؤشر ومؤقت العد التنازلي على شاشة العرض. يتغير لون الإضاءة الخلفية بشاشة العرض إلى سي دي إلى اللون الأخضر في وضع التسخين الآلي.
7. من أجل إيقاف عملية الطبخ أو إلغاء البرنامج أو إعادة ضبط الإعدادات، الرجاء الضغط بشكل مستمر على زر "الإلغاء"  لمدة 3 ثواني

برنامج "إعداد الحلويات"

يُنصح باستخدام هذا البرنامج لطهي المربي والجيلي الفواكه وتشكيلة أخرى من الحلويات. ويمكنك هذا البرنامج من ضبط زمن الطهي ودرجة الحرارة وفقاً لمدى معين. يبلغ زمن الطهي الافتراضي 40 دقيقة، ولكن من الممكن ضبطه يدوياً لفترة زمنية تتراوح ما بين 10 دقائق-4 ساعات مع خطوة إضافية مدتها 5 دقيقة، هذا بالإضافة إلى إمكانية ضبط درجات الحرارة ما بين 60 - 180 درجة مئوية مع خطوة إضافية بزيادة درجة الحرارة 5 درجات مئوية.

1. لتفعيل هذا البرنامج، اضغط باستمرار على زر "القائمة"  حتى يظهر برنامج "إعداد الحلويات" ويضيء على شاشة العرض إ ل سي دي.
2. وبعد تحديد برنامج الطهي، يمكن أيضاً تفعيل خاصية تأخير التشغيل (لمزيد من المعلومات، يرجى الاطلاع على قسم "تأخير التشغيل").
3. اضغط باستمرار على زر "التشغيل"  لمدة ثلاث ثوان لتشغيل البرنامج. وسيظهر مؤقت العد التنازلي على شاشة العرض. يتغير لون الإضاءة الخلفية للشاشة إ ل سي دي إلى اللون الأحمر في وضع الطهي.
4. وبعد تشغيل البرنامج، يمكن ضبط زمن الطهي حسب الحاجة (لمزيد من المعلومات، يرجى الاطلاع على قسم "ضبط زمن الطهي").
5. بعد تشغيل برنامج الطهي، يمكن أيضاً ضبط درجة حرارة الطهي، حسب الحاجة (لمزيد من المعلومات، يرجى الاطلاع على قسم "ضبط درجة حرارة الطهي").
6. وبعد اكتمال عملية الطهي، يُصدر الجهاز صوت صفير وينتقل إلى وضع التسخين الآلي. ويظهر المؤشر ومؤقت العد التنازلي على شاشة العرض. يتغير لون الإضاءة الخلفية بشاشة العرض إ ل سي دي إلى اللون الأخضر في وضع التسخين الآلي.
7. من أجل إيقاف عملية الطبخ أو إلغاء البرنامج أو إعادة ضبط الإعدادات، الرجاء الضغط بشكل مستمر على زر "الإلغاء"  لمدة 3 ثواني

برنامج "القلي بالزيت"


يُنصح باستخدام هذا البرنامج للقلي بالزيت للخضراوات واللحوم والدواجن والمأكولات البحرية. ويمكنك هذا البرنامج من ضبط زمن الطهي ودرجة الحرارة وفقاً لمدى معين. يبلغ زمن الطهي الافتراضي 20 دقيقة، ولكن من الممكن ضبطه يدوياً لفترة زمنية تتراوح ما بين 5 دقائق - ساعة واحدة مع خطوة إضافية مدتها دقيقة واحدة، هذا بالإضافة إلى إمكانية ضبط درجات الحرارة ما بين 60 - 180 درجة مئوية مع خطوة إضافية بزيادة درجة الحرارة 5 درجات مئوية.

مع تفعيل هذا البرنامج، يُنصح باتباع الآتي:


- قم بالطهي مع فتح الغطاء

- أضف زيت نباتي

خاصية "الموقت" في هذا البرنامج غير متوفرة.

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

2. تُعد هذه خطوة ضرورية لاختيار منتج الطهي، من خلال الضغط باستمرار على زر

"اختيار المنتج"  حتى يضيء المنتج المطلوب على الشاشة.

3. اضغط باستمرار على زر "التشغيل"  لمدة ثلاث ثوانٍ لتشغيل البرنامج. وسيظهر


مؤقت العد التنازلي على شاشة العرض. يتغير لون الإضاءة الخلفية للشاشة إل سي دي إلى اللون الأحمر في وضع الطهي.

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

5. بعد تشغيل برنامج الطهي، يمكن أيضاً ضبط درجة حرارة الطهي، حسب الحاجة (لمزيد من المعلومات، يرجى الاطلاع على قسم "ضبط درجة حرارة الطهي").

6. وبعد اكتمال عملية الطهي، يُصدر الجهاز صوت صفير وينتقل إلى وضع التسخين الآلي. ويظهر المؤشر ومؤقت العد التنازلي على شاشة العرض. يتغير لون الإضاءة الخلفية إلى اللون الأخضر في وضع التسخين الآلي.

7. من أجل إيقاف عملية الطبخ أو إلغاء البرنامج أو إعادة ضبط الإعدادات، الرجاء الضغط

بشكل مستمر على زر "الإلغاء"  لمدة 3 ثواني



مزايا إضافية

التعقيم

عند ولادة طفل جديد في العائلة، فيجب الاعتناء بصحته عناية جيدة، وذلك يرجع إلى حساسية الأطفال الشديدة للعدوى المتنوعة. ولذلك ينبغي مراقبة النظافة الضرورية للطفل منذ اليوم الأول. وتتضمن هذه العناية الضرورية تعقيم جميع أدوات الرضاعة.

وبعض النظر عن ذلك، فقد أصبحت عملية تعقيم الأنية في متناول يد ربات البيوت خاصة في فصل الشتاء.

من خلال استخدام جهاز الطهي المتعدد الاستخدامات MC-X170، ستكون قادراً على تعقيم الزجاجات والأغراض الصغيرة المتنوعة.

اضغط على زر "التعقيم"  لتفعيل هذا الوضع وسيظهر المؤشر على شاشة العرض  . يتم ضبط الزمن الافتراضي على 20 دقيقة ودرجة حرارة 150 درجة مئوية.

صيانة جهاز الطهي متعدد الاستخدامات

تعليمات الاستخدام والعناية

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

قبل الاستخدام لأول مرة وإزالة الروائح بعد كل عملية طهي، ننصح باستخدام / غلي نصف ليمونة لمدة 15 دقيقة ببرنامج "الطهي بالبخار".
تجنب استخدام إسفنجة 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 والعناية. كما يُنصح بتنظيف الغطاء الداخلي المصنوع من الألومنيوم بعد كل استخدام.

تنظيف الوعاء

يُنصح بتنظيف الوعاء بعد كل استخدام وفقاً لتعليمات الاستخدام والعناية. 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 مرة تستخدم فيها الجهاز.

- يُنزع الصمام من خارج الغطاء:
- اشطفه جيداً تحت ماء جارٍ؛ ثم جفّفه وأعد تركيبه

إزالة البخار المتكثف

في كل مرة تطهو فيها، يتكثف البخار ويتجمع في مستودع البخار الملحق بالجهاز من الخارج. يجب تنظيف مستودع البخار بعد كل استخدام.

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

قبل التقدم إلى مركز الخدمة

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

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

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. وأثناء فترة الضمان، تلتزم الشركة المصنعة بتقديم خدمات الضمان في مراكز الخدمة المعتمدة إما لإصلاح الجهاز أو 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 تجميعه 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 (كالمرشحات والمصابيح وطلاء التفلون والطلاء الخزفي والسدادات المطاطية وغيرها).



RECKE INDUSTRIES LIMITED
www.myrecke.com