

راهنمای استفاده از
خوراک پز چند کاره
RECKE MC-150

فهرست مندرجات

مقدمه

اطلاعات ایمنی مهم

شروع

خصوصیات و مشخصات فنی

- لوازم جانبی
- مشخصات فنی
- نمایشگر صفحه کنترل

دستورالعمل استفاده

- تنظیم زمان طبخ
- شروع با تأخیر
- حفظ حرارت غذاهای آماده (گرم کردن خودکار)
- گرم کردن

برنامه های طبخ اتوماتیک

- خلاصه جدول برنامه های آشپزی
- **Standard**
- **Steam**
- **Precise**
- **Tendon**
- **Pasta**
- **Soup**
- **Porridge**
- **Crust rice**
- **PRO (Multicooker)**
- **Fry**
- **Pizza**
- **Yoghurt**
- **Cake**
- **Meat**
- **Pilaf**
- **Boil**
- **Bread**
- **Reheat**
- **Baby food**
- **Pot rice**
- **Brown**

نگهداری خوراک پز چند کاره

- دستورالعمل های استفاده و مراقبت
- نظافت دیگ
- نظافت بدنه دستگاه
- نظافت شیر بخار
- تخلیه میعان
- قبل از مراجعه به مرکز خدمات

مشتری گرامی

بابت انتخاب محصول RECKE از شما متشکریم.

RECKE نامی است که با در نظر داشتن ارائه خدمات مستمر به مشتریان، بر حفظ استانداردهای بالای کیفیت، قابلیت اعتماد و طراحی مدرن تمرکز دارد.

امیدواریم که از خوراک پز چند کاره RECKE MC-110 لذت ببرید و خرید سایر محصولات عرضه شده توسط RECKE را نیز در نظر داشته باشید.

برای استفاده و مراقبت صحیح از خوراک پز چند کاره RECKE، مطالعه این دفترچه راهنما، که حاوی دستورالعمل کار، ایمنی و نگهداری می باشد، بسیار با اهمیت است.

برای کسب اطلاعات بیشتر در باره شرکت RECKE و محصولات آن، لطفاً به وب سایت ما به آدرس www.myrecke.ir و www.reckestyle.com مراجعه کنید.

خوراک پز چند کاره یک نوآوری است که ارزش خرید دارد و نه تنها به شما و خانواده شما امکان مصرف غذای خوشمزه بلکه بسیار مغذی را نیز می دهد.

همانطور که مستحضر هستید، روش پخت معمول ما بیشتر ویتامین های مواد غذایی را از بین می برد. خوراک پز چندکاره این مشکل را حل می کند.

ساختمان این خوراک پز چند کاره به شما امکان طبخ یک غذای بدون روغن را می دهد و در نتیجه مواد مغذی و سالم مواد غذایی را حفظ می کند؛ به علاوه غذا در آب خود می پزد و مزه اش را حفظ می کند. درب هوابندی و آب بندی شده آن از اکسید شدن مواد جلوگیری می کند و حین پخته شدن هیچ ویتامین و مواد معدنی از دست نمی رود.

خوراک پز چندکاره، دارای دیگ سرامیک چندین مزیت دارد، که از با اهمیت ترین آن ها می توان به سازگاری با محیط زیست، نجسب بودن و ضد حرارت بودن آن اشاره کرد. اگر لایه سرامیک آن حرارت زیاد و یا صدمه ببیند، این امر به خروج مواد مضر منجر نمی شود، زیرا ترکیبات پوشش آن منشأ آبی دارد.

خوراک پز چند کاره وسیله ای با ارزش، برای افرادی است که به زندگی سالم اهمیت می دهند.

خوراک پز چند کاره RECKE یک دستگاه چندکاره مدرن است که به شما امکان طبخ سریع و آسان غذای موردعلاقه تان را می دهد. اکنون با کمک خوراک پز چند کاره قادر به جوشاندن، سرخ کردن، پختن، آب پز کردن، بخار پز کردن، آرام پز کردن و همچنین پختن سوپ، هرگونه حلیم و پلو، دسر و بسیاری از غذاهای دیگر، بسیار سریع، خوشمزه و سالم هستید.

شما می توانید به راحتی تمام مواد لازم را در خوراک پز چند کاره قرار دهید، برنامه خودکار موردنیاز را انتخاب کنید، دکمه "Start" را فشار دهید و مراحل طبخ به طور خودکار شروع خواهد شد. درحالی که خوراک پز چند کاره RECKE در حال پخت غذای موردعلاقه شماست، می توانید از این فرصت برای گذراندن وقت با عزیزانتان استفاده کنید.

ما موفق به ترکیب بهترین روش آشپزی در خوراک پز چند کاره Recke شده ایم، به طوری که شما می توانید یک غذای سالم و خوش خوراک را با صرف زمان کمتری در آشپزخانه آماده کنید. از این به بعد، شما زمان کافی برای طبخ یک لیست طولانی از غذاهایی را دارید، که هرگز فرصت طبخ آن را نداشته اید.

درحالی که مشغول پختن مواد پر بویی (مانند، بعضی از انواع ماهی ها) هستید، تقریباً هیچ بویی در فضا منتشر نمی شود. گوشت پخته شده در خوراک پز چند کاره ترد خواهد شد. اغلب ویتامین ها و دیگر مواد مغذی از جمله رنگ طبیعی سبزیجات آن حفظ شده است.

با نصب محفظه بخار در داخل خوراک پز چند کاره RECKE، می توانید غذا را بخار پز کنید. در نتیجه، خوراک پز چند کاره RECKE شما به یک بخار پز تبدیل خواهد شد. علاوه بر این، با استفاده از محفظه بخار آن، می توان شیشه کودک و دیگر اقلام کوچک را ضد عفونی کرد.

سطح داخلی دیگ آن با یک لایه سنگین سرامیکی نجسب Anato (کُره ای) پوشیده شده است، بدین معنی که دیگر نباید در مورد اضافه کردن روغن و چربی نگران باشید و به راحتی غذا را در آب آن بپزید.

به شما امکان تهیه طیف گسترده ای از غذاها را در مقابل چشمان حیرت زده خانواده و دوستان شما می دهد. RECKE خوراک پز چند کاره هدیه کوچک ما- کتاب آشپزی است که توسط بهترین سرآشپزها برای شما طراحی شده است- بهترین همراه شما برای یک آشپزی دلپذیر صورت گرفته و آزمایش شده است! RECKE است. کلیه دستور پخت های این کتاب با خوراک پز چند کاره

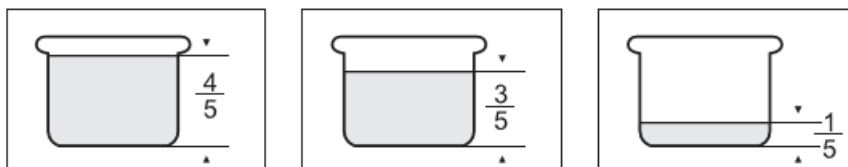
اطلاعات ایمنی مهم

توجه مهم!



برای جلوگیری از زخمی شدن خود یا دیگران و همچنین آسیب اموال شخصی از دستورالعمل های زیر پیروی کنید.

- خوراک پز چندکاره Recke برای استفاده در منزل و موارد مشابه زیر در نظر گرفته شده است:
 - آشپزخانه های مغازه ها، ادارات و دیگر محیط های کاری.
 - ویلاها.
 - مشتریان هتل ها، مثل ها و دیگر محیط های اقامتی.
 - تعطیلات آخر هفته.
- خوراک پز چندکاره Recke را مطابق با هدفی که برای آن طراحی شده است، استفاده کنید هرگونه استفاده غیر مرتبط از این دستگاه ممکن است منجر به آسیب جدی دستگاه شود.
- این دستگاه می تواند توسط کودکان بالاتر از 8 سال و افرادی که توانایی های جسمی، حسی یا ذهنی آنها کاهش یافته و یا دارای تجربه و دانش کافی نیستند در صورتی که تحت نظارت باشند یا دستورالعمل مربوط به استفاده از این لوازم به آنها داده شده باشد و از خطرات آن آگاه باشند، به کار برده شود.
- کودکان نباید با این دستگاه بازی کنند.
- کار نظافت و نگهداری نباید بدون سرپرستی توسط کودکان انجام گیرد.
- در هنگام استفاده از دستگاه تمام اقدامات احتیاطی را به کاربرید.
- استفاده نابجا ممکن است به دستگاه آسیب برساند و کاربر آن را زخمی کند.
- سطح عنصر گرم کننده خوراک پز چند کاره، دارای گرمای باقیمانده پس از استفاده می باشد. پس از جریان تهیه غذا به عنصر گرم کننده دست نزنید. اجازه بدهید دستگاه سرد شود.
- خوراک پز چند کاره باید پس از هر استفاده، طبق راهنما تمیز شود (نگاه کنید به بخش «مراقبت از خوراک پز چند کاره»).
- لطفاً دوشاخه خوراک پز چند کاره را به دور از منابع رطوبت و مایعات نگاه دارید. زیرا این امر می تواند باعث شکست خوردگی خوراک پز چند کاره شده و استفاده کننده مورد برق گرفتگی قرار بگیرد.
- اگر سیم برق آسیب دیده است، باید برای جلوگیری از هر گونه خطر آن را تعویض کرد.
- هرگز از دستگاه آسیب دیده و یا دستگاه دارای سیم یا دوشاخه معیوب استفاده نکنید. دوشاخه دستگاه را به یک پریز معیوب دیوار وصل نکنید.
- اگر دست های شما خیس است هرگز دستگاه را به برق وصل/از آن قطع نکنید؛ برای جلوگیری از خطر برق گرفتگی صفحه کنترل و دکمه ها را با دست خیس لمس نکنید.
- هرگز دستگاه و یا سیم آن را در آب یا هر مایع دیگری قرار ندهید. هرگز آن ها را در مجاورت سطوح داغ قرار ندهید.
- هرگز اشیاء فلزی یا سایر اشیاء خارجی را داخل پریز نکنید.
- برای جلوگیری از ایجاد خطر آتش سوزی با یک پارچه تمیز و خشک به طور منظم آلودگی ها را از دوشاخه پاک کنید.
- هرگز برای خاموش کردن دستگاه سیم برق آن را از پریز نکشید. برای قطع اتصال دستگاه از پریز، به جای سیم، دوشاخه را بگیرید.
- همیشه در حین آشپزی و بعد از آن صورت و دست های خود را دور از شیر بخار نگه دارید.
- اقدامات تعمیر و نگهداری فقط باید در مراکز خدمات مجاز انجام گردد.
- همیشه از لوازم جانبی دستگاه استفاده کنید، استفاده از لوازم دیگر ممکن است به دستگاه آسیب برساند و ضمانت آن را از درجه اعتبار ساقط کند.
- هرگز در آن را با پارچه نپوشانید.
- همیشه اطمینان حاصل کنید که المنت حرارتی و قسمت پایین دیگ داخلی پاکیزه و خشک باشد.
- ملاقه یا اشیاء دیگر را در دیگ رها نکنید.
- پس از آشپزی با ادویه و چاشنی ها، بلافاصله دیگ را پاک کنید (و به لوازم جانبی از پیش امکان سرد شدن بدهید)
- از دیگ دستگاه به عنوان ظرف مخلوط کن استفاده نکنید.
- از اشیاء فلزی که ممکن است به دیگ خراش وارد کنند و یا باعث ایجاد ترک در پوشش داخلی سرامیک گردند استفاده نکنید.
- دیگ داخلی را فقط با یک پارچه نرم تمیز کنید.
- قبل از آشپزی، دیگ داخلی را حداکثر تا 4/5 و حداقل 1/5 کل ظرفیت آن پر کنید (به شکل زیر مراجعه کنید).

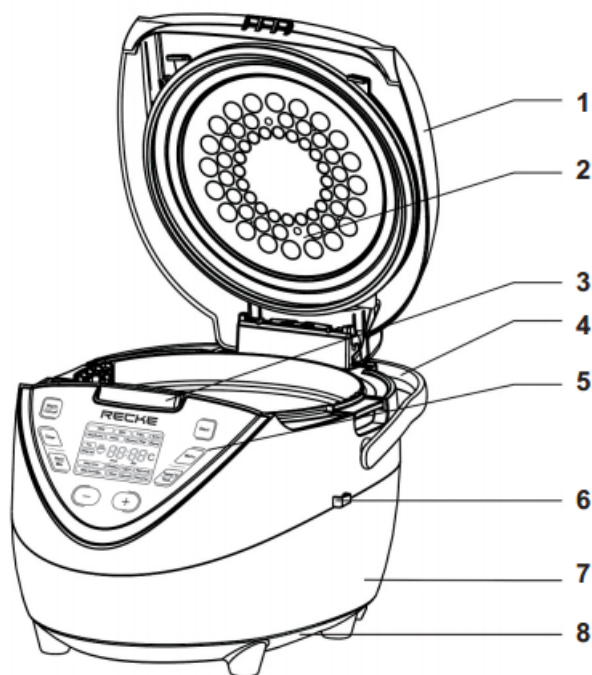


شروع

- تمام لوازم بسته بندی را از دستگاه باز کنید.
- قبل از وصل دوشاخه دستگاه به پریز، مطمئن شوید که ولتاژ روی دستگاه با ولتاژ شبکه شما مطابقت دارد.
- دوشاخه سیم برق را محکم به پریز برق وصل کنید.
- دستگاه را در روی یک سطح مسطح، در محلی با تهویه مناسب و دور از نور مستقیم خورشید قرار دهید.
- قبل از استفاده از دستگاه، مطمئن شوید که قسمت های داخلی و خارجی آن آسیب دیده، لب پریده و یا معیوب نباشد. هیچ جسم خارجی نباید بین دیگ دستگاه و المنت حرارتی قرار گیرد.
- دیگ دستگاه، پیماننه، ملاقه، توری بخار، قسمت داخلی جداشدنی در دستگاه و شیر بخار را با آب گرم و مواد شوینده کاملاً شستشو دهید. آن را آب بکشید و خشک کنید. از پاک کننده های ساینده استفاده نکنید.
- بدنه دستگاه را با یک پارچه نرم و مرطوب پاک کنید.

توجه! اولین بار که از این دستگاه استفاده می کنید، ممکن است بوی خاصی به مشام برسد. این نشانه نقص دستگاه نیست. این بو مربوط به روان کننده قطعات و المنت حرارتی است که در حال گرم شدن هستند.

خصوصیات و مشخصات فنی



1. در
2. سوراخ بخار
3. دکمه بازکردن در
4. دسته
5. صفحه کنترل
6. جای قاشق و ملاقه
7. بدنه
8. المنت حرارتی

لوازم جانبی

عدد 1	خوراک پز چند کاره با دیگ نصب شده در داخل آن
عدد 1	محفظه بخار
عدد 1	توری/سبد سرخ کردن
عدد 1	قاشق
عدد 1	ملاقه
عدد 1	پیمانه
عدد 1	سیم برق
عدد 1	راهنمای استفاده
عدد 1	کتاب آشپزی
عدد 1	کتابچه ضمانت

مشخصات فنی

مدل	MC-150
برنامه ها	41 برنامه (21 برنامه اتوماتیک و 20 برنامه دستی)
قدرت	900 وات
ولتاژ	220-240 ولت، 50-60 هرتز
حجم دیگ داخلی	5 لیتر
پوشش دیگ داخلی	لایه سرامیک نجسب- Anato (کره)
حداکثر درجه گرم کردن	180 درجه سانتیگراد
حفاظت از گرم شدن زیاد	مجهر
شیر بخار متحرک	مجهر
گرم کردن سه بعدی	المنت های حرارتی: المنت فوقانی - 20 وات، جنبی - 40 وات، تحتانی - 900 وات
شاخص کارائی انرژی	سطح 2 / 84 درصد

نمایشگر صفحه کنترل



er
ars between L2 & L3 and R2 & R3
ns Background
n outlines of M1 & M2



en
1 outline of L1






1. دکمه **“Warm/Cancel”** حالت گرم کردن را فعال می کند؛ علاوه بر آن، می تواند برنامه طبخ انتخاب شده، تنظیمات و حالت گرم کردن خودکار را لغو کند.
2. دکمه **“Timer”** برای انتخاب حالت شروع با تأخیر است.
3. دکمه **“Hour/Min”** برای تنظیم وقت واقعی بر روی نشانگر LCD با استفاده از دکمه های **“+”/“-”** در یک ترتیب 24 ساعته است. این دکمه همچنین می تواند زمان طبخ (ساعت و دقیقه) را تنظیم کند (کاهش/افزایش دهد).
4. دکمه های **“+”/“-”** برای کاهش/افزایش زمان و اندازه حرارت طبخ است.
5. دکمه **“Temp °C”** جهت تغییرات درجه حرارت مورد استفاده قرار میگیرد.
6. دکمه **“Menu”** برای انتخاب نوع برنامه طبخ است.
7. دکمه **“Start”** برای شروع یک برنامه طبخ است. وقتی خوراک پز در حالت آماده قرار دارد، یک فشار بر روی دکمه **“Start”** برنامه معمولی را اجرا می کند.

دستور العمل استفاده

❖ تنظیم مدت زمان طبخ

برای تنظیم وقت واقعی بر روی خوراک پز چند کاره RECKE MC-150، دستورالعمل زیر را اجرا کنید:

دستگاه را به برق وصل کنید. دکمه "Hour"/"Min"  را فشار دهید. زمان بر روی نشانگر چشمک خواهد زد. با فشار دادن دکمه های "+"/"-"  وقت واقعی را در یک ترتیب 24 ساعته (ساعت و دقیقه) تنظیم کنید. خوراک پز چند کاره RECKE به گونه ای طراحی شده است که می توان مدت زمان پیش فرض هر برنامه آشپزی را در آن تغییر داد. مراحل افزایشی و محدوده زمانی برای تنظیم مدت زمان بستگی به برنامه آشپزی انتخاب شده دارد. دستورالعمل زیر را برای تغییر مدت زمان آشپزی دنبال کنید:

1. با فشار دادن دکمه " Menu "  حالت آشپزی مورد نیاز خود را انتخاب کنید. نمایشگر صفحه LCD کنترل زمان پیش فرض آشپزی برای هر برنامه آشپزی را نشان می دهد.
2. دکمه "Hour"  را فشار دهید. هنگامی که اعداد ساعت بر روی صفحه نمایشگر LCD چشمک زدند با استفاده از دکمه های "+"/"-"  مدت زمان مورد نظر برای طبخ خود را وارد کنید. پس از آن دکمه "Minutes"  را فشار دهید و با استفاده از دکمه های "+"/"-"  مدت زمان طبخ را بر حسب دقیقه تنظیم کنید.

اخطار! هنگامی که مدت زمان آشپزی را تغییر می دهید، به محدوده تغییر مدت زمان موجود و مرحله افزایشی برای هر برنامه آشپزی همانطور که در جدول خلاصه برنامه های آشپزی نشان داده شده است توجه کنید.



❖ تنظیم درجه حرارت طبخ

این عمل فقط در برنامه های "Multicooker" و "Fry" موجود است.

دکمه "Temp °C" را فشار دهید و با استفاده از دکمه های "+"/"-" درجه حرارت مورد نیاز طبخ را در محدوده مجاز آن تنظیم کنید. وقتی دکمه "-" را فشار می دهید این مقدار کاهش و زمانی که دکمه "+" را فشار می دهید این مقدار افزایش می یابد.


❖ شروع با تأخیر


این دستور امکان تنظیم وقت را برای زمانی که نیاز به شروع پخت با تأخیر (در ظرف 24 ساعت) دارید را می دهد. برای مثال، اگر اکنون ساعت 15:00 باشد و مایلید غذای شما در ساعت 19:00 شروع به پخت کند. در این صورت، زمان سنج را باید بر روی ساعت 19:00 تنظیم کنید. عمل شروع با تأخیر می تواند در تمام برنامه های آشپزی، به جز برنامه "Fry" انجام شود.

برای اجرای حالت شروع با تأخیر مهم است، که به یاد داشته باشید که زمان تأخیر در این حالت نمی تواند کمتر از زمان طبخ باشد. برای مثال، اگر برنامه "Multicooker" را انتخاب کنید و مدت زمان طبخ را 2 ساعت و 30 دقیقه قرار دهید، عمل "Timer" زمانی انجام می شود که مدت زمان تأخیر در طبخ را در زمانی بیشتر از 2 ساعت و 30 دقیقه تنظیم کنید.

نکته: استفاده از دستور "Timer" برای پختن غذاهای فاسد شدنی (تخم مرغ، شیر تازه، گوشت، پنیر، و غیره) توصیه نمی شود.


برای انجام این عمل:


1. برای انتخاب برنامه آشپزی مورد نیاز دکمه "Menu"  را فشار دهید.

❖ 2. اگر ممکن است مدت زمان طبخ را در محدوده برنامه انتخاب شده طبخ تنظیم کنید (برای کسب اطلاعات بیشتر به قسمت "تنظیم مدت زمان طبخ"  مراجعه کنید).

3. پس از این که برنامه و زمان دلخواه انتخاب شد، دکمه "Timer"  را فشار دهید. سپس دکمه "Hour"  را

فشار دهید. وقتی ارقام ساعت بر روی صفحه نمایشگر LCD چشمک زد با استفاده از دکمه های "4"/"-"، "+" مدت

زمان تأخیر مورد نظر برای طبخ را وارد کنید. پس از آن دکمه "Minutes"  را فشار دهید و با استفاده از دکمه های "4"/"-"، "+" مدت زمان طبخ را بر حسب دقیقه تنظیم کنید.



4. پس از پایان تنظیم زمان تأخیر طبخ، دکمه "Start"  را فشار دهید.


5. برای لغو این دستور، دکمه "Cancel"  را فشار دهید. پس از آن نیاز به تنظیم مجدد دارید.

❖ حفظ درجه حرارت غذاهای آماده (گرم نگهداشتن خودکار)

این حالت به طور خودکار فعال می شود، پس از آن که برنامه طبخ انتخاب شد (به استثنای "Yogurt") غذا های پخته شده را تا 24 ساعت گرم نگه می دارد. نمایشگر شمارش زمان این فعالیت را در این حالت نشان می دهد.

هنگامی که خوراک پز مشغول به کار است، در صورتی که قصد ندارید دستگاه پس از پایان کار طبخ به حالت گرم نگهداشتن

خودکار درآید دکمه "Start"  را فشار دهید و چراغ "Warm/Cancel"  خاموش خواهد شد.


اگر لازم باشد، حالت گرم نگهداشتن خودکار را می توان با فشار دادن دکمه "Cancel"  لغو کرد. نشانگر حالت گرم بر روی صفحه نمایش خاموش خواهد شد.

غذای پخته شده را برای مدت زمان طولانی در حالت گرم نگهداشتن خودکار نگه ندارید، زیرا ممکن است خشک شود.

❖ اخطار

اگر هیچ یک از برنامه های آشپزی فعال نباشند، می توان برای گرم کردن غذای پخته شده عمل "Warming" را انجام داد. برای

شروع این عمل، دکمه "Warm"  یا "Menu"  را فشار دهید، و برنامه "Reheat" را انتخاب کنید. وقتی این برنامه اجرا شد، زمان از پیش تعیین شده در 20 دقیقه تنظیم شده است. اما، می توان این زمان را در فاصله های افزایشی 5 دقیقه ای بین 10-60 دقیقه تغییر داد.

اگر لازم است، حالت "Warm"/"Reheat" را می توان با فشار دادن دکمه "Cancel"  پایان داد.

جدول خلاصه برنامه های طبخ

برنامه	مدت زمان طبخ از پیش تعریف شده	محدوده زمانی موجود برای طبخ	تغییر افزایشی	حرارت طبخ	زمان سنج	حرارت- خودکار
Standard	1:00 ساعت	30:00 دقیقه - 1:30 ساعت	5 دقیقه	128°C	+	+
Steam	30:00 دقیقه	05:00 دقیقه - 1:00 ساعت	5 دقیقه	100°C	+	+
Precise	1:00 ساعت	30:00 دقیقه - 1:30 ساعت	5 دقیقه	128°C	+	+
Tendon	1:00 ساعت	10:00 دقیقه - 12:00 ساعت	10 دقیقه	100°C	+	+
Pasta	10:00 دقیقه	05:00 دقیقه - 1:00 ساعت	5 دقیقه	100°C	+	+
Soup	1:00 ساعت	10:00 دقیقه - 2:00 ساعت	5 دقیقه	100°C	+	+
Porridge	1:00 ساعت	05:00 دقیقه - 1:30 ساعت	5 دقیقه	98°C	+	+
Crust rice	1:00 ساعت	30:00 دقیقه - 1:30 ساعت	5 دقیقه	155°C	+	+
PRO (Multicooker)	20:00 دقیقه	05:00 دقیقه - 15:00 ساعت	5 دقیقه	100°C (قابل تنظیم از 40°C تا 180°C: زیر - 100°C مراحل افزایش 5°C، بالای 100°C - 10°C)	+	+
Fry	1:00 ساعت	30:00 دقیقه - 2:00 ساعت	5 دقیقه	155°C, (قابل تنظیم 150-180°C در فواصل 1°C)	+	-
Pizza	45:00 دقیقه	20:00 دقیقه - 1:00 ساعت	5 دقیقه	130°C	+	+
Yoghurt	8:00 ساعت	1:00 ساعت - 12:00 ساعت	30 دقیقه	40°C	-	+
Cake	1:00 ساعت	10:00 دقیقه - 2:00 ساعت	5 ساعت	135°C	+	+
Meat	6:00 ساعت	2:00 ساعت - 8:00 ساعت	1 دقیقه	99°C	+	+
Pilaf	1:00 ساعت	30:00 دقیقه - 1:30 ساعت	5 دقیقه	150°C	+	+
Boil	10:00 دقیقه	05:00 دقیقه - 1:00 ساعت	5 دقیقه	100°C	+	+
Bread	1:00 ساعت	10:00 دقیقه - 2:00 ساعت	10 دقیقه	135°C	+	+
Reheat	20:00 دقیقه	10:00 دقیقه - 1:00 ساعت	5 دقیقه	118°C	+	+
Baby food	1:00 ساعت	10:00 دقیقه - 2:00 ساعت	5 دقیقه	92°C	+	+
Pot rice	1:00 ساعت	30:00 دقیقه - 2:00 ساعت	5 دقیقه	155°C	+	+
Brown	1:00 ساعت	30:00 دقیقه - 2:00 ساعت	5 دقیقه	128°C	+	+

برنامه "معمولی"

استفاده از این برنامه برای پختن انواع گوشت، سبزیجات، غلات، و غیره توصیه می شود. این برنامه طبخ به شما امکان می دهد تا زمان طبخ را در محدوده خاصی تنظیم کنید. زمان طبخ از پیش تنظیم شده 1 ساعت است، اما ممکن است آن را به صورت دستی بین 30 دقیقه تا 1 ساعت و 30 دقیقه با مراحل افزایشی 5 دقیقه ای تنظیم کرد.

1. برای اجرای این برنامه، دکمه **"Menu"**  را به طور پیوسته تا وقتی که برنامه **"Standard"** توسط چراغی در صفحه LCD نشان داده شود، فشار دهید.
2. پس از آن که برنامه طبخ مشخص شد، مدت زمان طبخ را می توان به طور دلخواه عوض کرد (برای کسب اطلاعات بیشتر به قسمت **"تنظیم مدت زمان طبخ"** مراجعه کنید).
3. پس از تنظیم مدت زمان طبخ، می توان عمل شروع با تأخیر را اجرا کرد (برای کسب اطلاعات بیشتر به قسمت **"شروع با تأخیر"** مراجعه کنید).
4. برای شروع طبخ دکمه **"Start"**  را فشار دهید. شمارش معکوس زمان بر روی صفحه LCD نشان داده خواهد شد.
5. به محض پایان یافتن طبخ، یک صدای بیب را می شنوید و دستگاه به حالت گرم کردن خودکار در می آید. زمان سنج مربوط به این عمل در صفحه LCD دیده خواهد شد.
6. برای متوقف کردن طبخ، برنامه را با فشار دادن دکمه **"Cancel"**  لغو، یا تنظیم آن را تجدید کنید.

برنامه "بخارپز"

استفاده از این برنامه برای پختن غذاهایی که با بخار پخته می شوند. این برنامه طبخ به شما امکان می دهد تا زمان طبخ را در محدوده خاصی تنظیم کنید. زمان طبخ از پیش تنظیم شده 30 دقیقه است، اما می توان آن را به صورت دستی بین 5 دقیقه تا 1 ساعت با مراحل افزایشی 5 دقیقه ای تنظیم کرد.

1. برای اجرای این برنامه، دکمه **"Menu"**  را به طور پیوسته تا وقتی که برنامه **"Steam"** توسط چراغی در صفحه LCD نشان داده شود، فشار دهید.
2. پس از آن که برنامه طبخ مشخص شد، مدت زمان طبخ را می توان به طور دلخواه عوض کرد (برای کسب اطلاعات بیشتر به قسمت **"تنظیم مدت زمان طبخ"** مراجعه کنید).
3. پس از تنظیم مدت زمان طبخ، می توان عمل شروع با تأخیر را اجرا کرد (برای کسب اطلاعات بیشتر به قسمت **"شروع با تأخیر"** مراجعه کنید).
4. برای شروع طبخ دکمه **"Start"**  را فشار دهید. شمارش معکوس زمان بر روی صفحه LCD نشان داده خواهد شد.
5. به محض پایان یافتن طبخ، یک صدای بیب را می شنوید و دستگاه به حالت گرم کردن خودکار در می آید. زمان سنج مربوط به این عمل در صفحه LCD دیده خواهد شد.
6. برای متوقف کردن طبخ، برنامه را با فشار دادن دکمه **"Cancel"**  لغو، یا تنظیم آن را تجدید کنید.

برنامه طبخ "دقیق"

استفاده از این برنامه برای پختن گوشت نمک سود گاو، شیر مذاب، انواع گوشت، سبزیجات، لوبیا، سوپ، فرنی، ژله، و غیره توصیه می شود. این برنامه طبخ به شما امکان می دهد تا زمان طبخ را در محدوده خاصی تنظیم کنید. زمان طبخ از پیش تنظیم شده 1 ساعت است، اما می توان آن را به صورت دستی بین 30 دقیقه تا 1 ساعت و 30 دقیقه با مراحل افزایشی 5 دقیقه ای تنظیم کرد.

1. برای اجرای این برنامه، دکمه **"Menu"**  را به طور پیوسته تا وقتی که برنامه **"Precise"** توسط چراغی در صفحه LCD نشان داده شود، فشار دهید.
2. پس از آن که برنامه طبخ مشخص شد، مدت زمان طبخ را می توان به طور دلخواه عوض کرد (برای کسب اطلاعات بیشتر به قسمت **"تنظیم مدت زمان طبخ"** مراجعه کنید).
3. پس از تنظیم مدت زمان طبخ، می توان عمل شروع با تأخیر را اجرا کرد (برای کسب اطلاعات بیشتر به قسمت **"شروع با تأخیر"** مراجعه کنید).
- 4.
5. برای شروع طبخ دکمه **"Start"**  را فشار دهید. شمارش معکوس زمان بر روی صفحه LCD نشان داده خواهد شد.
6. برای متوقف کردن طبخ، برنامه را با فشار دادن دکمه **"Cancel"**  لغو، یا تنظیم آن را تجدید کنید.

برنامه طبخ پی (گوسفند/گاو)

استفاده از این برنامه برای پختن ژله سرد، پی (گوسفند/گاو)، و سایر غذاهای آب پز توصیه می شود. این برنامه طبخ به شما امکان می دهد تا زمان طبخ را در محدوده خاصی تنظیم کنید. زمان طبخ از پیش تنظیم شده 1 ساعت است، اما می توان آن را به صورت دستی بین 10 دقیقه تا 12 ساعت با مراحل افزایشی 10 دقیقه ای تنظیم کرد.

1. برای اجرای این برنامه، دکمه **"Menu"**  را به طور پیوسته تا وقتی که برنامه **"Tendon"** توسط چراغی در صفحه LCD نشان داده شود، فشار دهید.
2. پس از آن که برنامه طبخ مشخص شد، مدت زمان طبخ را می توان به طور دلخواه عوض کرد (برای کسب اطلاعات بیشتر به قسمت **"تنظیم مدت زمان طبخ"** مراجعه کنید).
3. پس از تنظیم مدت زمان طبخ، می توان عمل شروع با تأخیر را اجرا کرد (برای کسب اطلاعات بیشتر به قسمت **"شروع با تأخیر"** مراجعه کنید).
4. برای شروع طبخ دکمه **"Start"**  را فشار دهید. شمارش معکوس زمان بر روی صفحه LCD نشان داده خواهد شد.
5. به محض پایان یافتن طبخ، یک صدای بیب را می شنوید و دستگاه به حالت گرم کردن خودکار در می آید. زمان سنج مربوط به این عمل در صفحه LCD دیده خواهد شد.
6. برای متوقف کردن طبخ، برنامه را با فشار دادن دکمه **"Cancel"**  لغو، یا تنظیم آن را تجدید کنید.

برنامه طبخ "پاستا"

استفاده از این برنامه برای پختن پاستا توصیه می شود. این برنامه طبخ به شما امکان می دهد تا زمان طبخ را در محدوده خاصی تنظیم کنید. زمان طبخ از پیش تنظیم شده 10 دقیقه است، اما می توان آن را به صورت دستی بین 5 دقیقه تا 1 ساعت با مراحل افزایشی 5 دقیقه ای تنظیم کرد. به محض شنیدن صدای بیب، مواد را در داخل دیگ قرار دهید.

1. برای اجرای این برنامه، دکمه **"Menu"**  را به طور پیوسته تا وقتی که برنامه **"Pasta"** توسط چراغی در صفحه LCD نشان داده شود، فشار دهید.
2. پس از آن که برنامه طبخ مشخص شد، مدت زمان طبخ را می توان به طور دلخواه عوض کرد (برای کسب اطلاعات بیشتر به قسمت **"تنظیم مدت زمان طبخ"** مراجعه کنید).
3. پس از تنظیم مدت زمان طبخ، می توان عمل شروع با تأخیر را اجرا کرد (برای کسب اطلاعات بیشتر به قسمت **"شروع با تأخیر"** مراجعه کنید).
4. برای شروع طبخ دکمه **"Start"**  را فشار دهید.
5. به محض شنیدن صدای بیب، مواد را در دیگ قرار دهید و دکمه **"Start"**  را فشار دهید. شمارش معکوس زمان در صفحه LCD دیده خواهد شد.
6. به محض پایان یافتن طبخ، یک صدای بیب را می شنوید و دستگاه به حالت گرم کردن خودکار در می آید. زمان سنج مربوط به این عمل در صفحه LCD دیده خواهد شد.
7. برای متوقف کردن طبخ، برنامه را با فشار دادن دکمه **"Cancel"**  لغو، یا تنظیم آن را تجدید کنید.




برنامه طبخ "سوپ"

استفاده از این برنامه برای پختن انواع سوپ، کمپوت، و سُس توصیه می شود. این برنامه طبخ به شما امکان می دهد تا زمان طبخ را در محدوده خاصی تنظیم کنید. زمان طبخ از پیش تنظیم شده 1 ساعت است، اما می توان آن را به صورت دستی بین 10 دقیقه تا 2 ساعت با مراحل افزایشی 5 دقیقه ای تنظیم کرد.

1. برای اجرای این برنامه، دکمه **"Menu"**  را به طور پیوسته تا وقتی که برنامه **"Soup"** توسط چراغی در صفحه LCD نشان داده شود، فشار دهید.
2. پس از آن که برنامه طبخ مشخص شد، مدت زمان طبخ را می توان به طور دلخواه عوض کرد (برای کسب اطلاعات بیشتر به قسمت **"تنظیم مدت زمان طبخ"** مراجعه کنید).
3. پس از تنظیم مدت زمان طبخ، می توان عمل شروع با تأخیر را اجرا کرد (برای کسب اطلاعات بیشتر به قسمت **"شروع با تأخیر"** مراجعه کنید).
4. برای شروع طبخ دکمه **"Start"**  را فشار دهید. شمارش معکوس زمان در صفحه LCD دیده خواهد شد.
5. به محض پایان یافتن طبخ، یک صدای بیب را می شنوید و دستگاه به حالت گرم کردن خودکار در می آید. زمان سنج مربوط به این عمل در صفحه LCD دیده خواهد شد.
6. برای متوقف کردن طبخ، برنامه را با فشار دادن دکمه **"Cancel"**  لغو، یا تنظیم آن را تجدید کنید.

برنامه طبخ "فرنی"

استفاده از این برنامه برای پختن سریال، انواع مختلف فرنی، مارمالاد، مربا، ژله میوه ای، و انواع مختلف دسر توصیه می شود. این برنامه طبخ به شما امکان می دهد تا زمان طبخ را در محدوده خاصی تنظیم کنید. زمان طبخ از پیش تنظیم شده 1 ساعت است، اما می توان آن را به صورت دستی بین 5 دقیقه تا 1 ساعت و 30 دقیقه با مراحل افزایشی 5 دقیقه ای تنظیم کرد.

1. برای اجرای این برنامه، دکمه  "Menu" را به طور پیوسته تا وقتی که برنامه "Porridge" توسط چراغی در صفحه LCD نشان داده شود، فشار دهید.
2. پس از آن که برنامه طبخ مشخص شد، مدت زمان طبخ را می توان به طور دلخواه عوض کرد (برای کسب اطلاعات بیشتر به قسمت "تنظیم مدت زمان طبخ" مراجعه کنید).
3. پس از تنظیم مدت زمان طبخ، می توان عمل شروع با تأخیر را اجرا کرد (برای کسب اطلاعات بیشتر به قسمت "شروع با تأخیر" مراجعه کنید).
4. برای شروع طبخ دکمه  "Start" را فشار دهید. شمارش معکوس زمان در صفحه LCD دیده خواهد شد.
5. به محض پایان یافتن طبخ، یک صدای بیپ را می شنوید و دستگاه به حالت گرم کردن خودکار در می آید. زمان سنج مربوط به این عمل در صفحه LCD دیده خواهد شد.
6. برای متوقف کردن طبخ، برنامه را با فشار دادن دکمه  "Cancel" لغو، یا تنظیم آن را تجدید کنید.

برنامه طبخ "ته دیگ"

استفاده از این برنامه برای پختن ته دیگ توصیه می شود. این برنامه طبخ به شما امکان می دهد تا زمان طبخ را در محدوده خاصی تنظیم کنید. زمان طبخ از پیش تنظیم شده 1 ساعت است، اما می توان آن را به صورت دستی بین 30 دقیقه تا 1 ساعت و 30 دقیقه با مراحل افزایشی 5 دقیقه ای تنظیم کرد.

1. برای اجرای این برنامه، دکمه  "Menu" را به طور پیوسته تا وقتی که برنامه "Crust rice" توسط چراغی در صفحه LCD نشان داده شود، فشار دهید.
2. پس از آن که برنامه طبخ مشخص شد، مدت زمان طبخ را می توان به طور دلخواه عوض کرد (برای کسب اطلاعات بیشتر به قسمت "تنظیم مدت زمان طبخ" مراجعه کنید).
3. پس از تنظیم مدت زمان طبخ، می توان عمل شروع با تأخیر را اجرا کرد (برای کسب اطلاعات بیشتر به قسمت "شروع با تأخیر" مراجعه کنید).
4. برای شروع طبخ دکمه  "Start" را فشار دهید. شمارش معکوس زمان در صفحه LCD دیده خواهد شد.
5. به محض پایان یافتن طبخ، یک صدای بیب را می شنوید و دستگاه به حالت گرم کردن خودکار در می آید. زمان سنج مربوط به این عمل در صفحه LCD دیده خواهد شد.
6. برای متوقف کردن طبخ، برنامه را با فشار دادن دکمه  "Cancel" لغو، یا تنظیم آن را تجدید کنید.

برنامه طبخ حرفه ای (چند غذا)

استفاده از این برنامه برای پختن انواع گوشت، سبزیجات، غلات، و غیره توصیه می شود. این برنامه طبخ به شما امکان می دهد تا زمان طبخ را در محدوده خاصی تنظیم کنید. زمان طبخ از پیش تنظیم شده 20 دقیقه است، اما می توان آن را به صورت دستی بین 5 دقیقه تا 15 ساعت با مراحل افزایشی 5 دقیقه ای تنظیم کرد، به علاوه محدوده درجه حرارت آن بین 180°C - 40°C با درجات افزایشی 5°C و 10°C (برای تنظیم حرارت زیر 100°C مراحل افزایش 5°C و برای تنظیم حرارت بالای 100°C مراحل افزایش 10°C است).

1. برای اجرای این برنامه، دکمه **"Menu"**  را به طور پیوسته تا وقتی که برنامه **PRO (Multicooker)** توسط چراغی در صفحه LCD نشان داده شود، فشار دهید.
2. پس از آن که برنامه طبخ مشخص شد، مدت زمان طبخ را می توان به طور دلخواه عوض کرد (برای کسب اطلاعات بیشتر به قسمت **"تنظیم مدت زمان طبخ"** مراجعه کنید).
3. پس از تنظیم مدت زمان طبخ، می توان عمل شروع با تأخیر را اجرا کرد (برای کسب اطلاعات بیشتر به قسمت **"شروع با تأخیر"** مراجعه کنید).
4. وقتی برنامه پخت و مدت زمان آن تعیین شد، درجه حرارت طبخ می تواند تنظیم شود (برای کسب اطلاعات بیشتر به قسمت **"تنظیم درجه حرارت پخت"** مراجعه کنید).
5. برای شروع طبخ دکمه **"Start"**  را فشار دهید. شمارش معکوس زمان در صفحه LCD دیده خواهد شد.
6. به محض پایان یافتن طبخ، یک صدای بیب را می شنوید و دستگاه به حالت گرم کردن خودکار در می آید. زمان سنج مربوط به این عمل در صفحه LCD دیده خواهد شد.
7. برای متوقف کردن طبخ، برنامه را با فشار دادن دکمه **"Cancel"**  لغو، یا تنظیم آن را تجدید کنید.

برنامه "سرخ کردن"

این برنامه برای سرخ کردن سبزیجات، گوشت، مرغ، و غذاهای دریایی توصیه می شود. این برنامه طبخ به شما امکان می دهد تا زمان طبخ را در محدوده خاصی تنظیم کنید. زمان طبخ از پیش تنظیم شده 1 ساعت است، اما می توان آن را به صورت دستی بین 30 دقیقه و 2 ساعت با مراحل افزایش 5 دقیقه ای و همچنین درجه حرارت را بین 150°C - 180°C با مراحل افزایش 1°C تنظیم کرد.

هنگامی که این برنامه را اجرا می کنید، به مسائل زیر توجه کنید:

با در دیگ باز طبخ کنید

روغن نباتی اضافه کنید

حالت "Timer" در این حالت وجود ندارد.

1. برای اجرای این برنامه، دکمه "Menu"  را به طور پیوسته تا وقتی که برنامه "Fry" توسط چراغی در صفحه LCD نشان داده شود، فشار دهید.
2. پس از آن که برنامه طبخ مشخص شد، مدت زمان طبخ را می توان به طور دلخواه عوض کرد (برای کسب اطلاعات بیشتر به قسمت "تنظیم مدت زمان طبخ" مراجعه کنید).
3. وقتی برنامه پخت و مدت زمان آن تعیین شد، درجه حرارت طبخ می تواند تنظیم شود (برای کسب اطلاعات بیشتر به قسمت "تنظیم درجه حرارت طبخ" مراجعه کنید).
4. برای شروع طبخ دکمه "Start"  را فشار دهید. شمارش معکوس زمان در صفحه LCD دیده خواهد شد.
5. به محض پایان یافتن طبخ، یک صدای بیب را می شنوید و دستگاه به حالت گرم کردن خودکار در می آید. زمان سنج مربوط به این عمل در صفحه کنترل دیده خواهد شد.
6. برای متوقف کردن طبخ، برنامه را با فشار دادن دکمه "Cancel"  لغو، یا تنظیم آن را تجدید کنید.

برنامه طبخ "پیتزا"

استفاده از این برنامه برای پختن پیتزا توصیه می شود. این برنامه طبخ به شما امکان می دهد تا زمان طبخ را در محدوده خاصی تنظیم کنید. زمان طبخ از پیش تنظیم شده 45 دقیقه است، اما می توان آن را به صورت دستی بین 20 دقیقه تا 1 ساعت با مراحل افزایشی 5 دقیقه ای تنظیم کرد.

1. برای اجرای این برنامه، دکمه **"Menu"**  را به طور پیوسته تا وقتی که برنامه **"Pizza"** توسط چراغی در صفحه LCD نشان داده شود، فشار دهید.
2. پس از آن که برنامه طبخ مشخص شد، مدت زمان طبخ را می توان به طور دلخواه عوض کرد (برای کسب اطلاعات بیشتر به قسمت **"تنظیم زمان طبخ"** مراجعه کنید).
3. پس از تنظیم مدت زمان طبخ، می توان عمل شروع با تأخیر را اجرا کرد (برای کسب اطلاعات بیشتر به قسمت **"شروع با تأخیر"** مراجعه کنید).
4. برای شروع طبخ دکمه **"Start"**  را فشار دهید. شمارش معکوس زمان در صفحه LCD دیده خواهد شد.
5. به محض پایان یافتن طبخ، یک صدای بیب را می شنوید و دستگاه به حالت گرم کردن خودکار در می آید. زمان سنج مربوط به این عمل در صفحه LCD دیده خواهد شد.
6. برای متوقف کردن طبخ، برنامه را با فشار دادن دکمه **"Cancel"**  لغو، یا تنظیم آن را تجدید کنید.

برنامه تهیه "ماست"

استفاده از این برنامه برای تهیه ماست خانگی توصیه می شود. این برنامه طبخ به شما امکان می دهد تا زمان طبخ را در محدوده خاصی تنظیم کنید. زمان طبخ از پیش تنظیم شده 8 ساعت است، اما می توان آن را به صورت دستی بین 1 ساعت تا 12 ساعت با مراحل افزایشی 30 دقیقه ای تنظیم کرد.

1. برای اجرای این برنامه، دکمه **"Menu"**  را به طور پیوسته تا وقتی که برنامه **"Yoghurt"** توسط چراغی در صفحه LCD نشان داده شود، فشار دهید.
2. پس از آن که برنامه طبخ مشخص شد، مدت زمان طبخ را می توان به طور دلخواه عوض کرد (برای کسب اطلاعات بیشتر به قسمت **"تنظیم زمان طبخ"** مراجعه کنید).
3. پس از تنظیم مدت زمان طبخ، می توان عمل شروع با تأخیر را اجرا کرد (برای کسب اطلاعات بیشتر به قسمت **"شروع با تأخیر"** مراجعه کنید).
4. برای شروع طبخ دکمه **"Start"**  را فشار دهید. شمارش معکوس زمان در صفحه LCD دیده خواهد شد.
5. به محض پایان یافتن طبخ، یک صدای بیب را خواهید شنید.
6. برای متوقف کردن طبخ، برنامه را با فشار دادن دکمه **"Cancel"**  لغو، یا تنظیم آن را تجدید کنید.

برنامه طبخ "کیک"

استفاده از این برنامه برای پختن کیک توصیه می شود. این برنامه طبخ به شما امکان می دهد تا زمان طبخ را در محدوده خاصی تنظیم کنید. زمان طبخ از پیش تنظیم شده 1 ساعت است، اما می توان آن را به صورت دستی بین 10 دقیقه تا 2 ساعت با مراحل افزایشی 5 دقیقه ای تنظیم کرد.

1. برای اجرای این برنامه، دکمه **"Menu"**  را به طور پیوسته تا وقتی که برنامه **"Cake"** توسط چراغی در صفحه LCD نشان داده شود، فشار دهید.
2. پس از آن که برنامه طبخ مشخص شد، مدت زمان طبخ را می توان به طور دلخواه عوض کرد (برای کسب اطلاعات بیشتر به قسمت **"تنظیم زمان طبخ"** مراجعه کنید).
3. پس از تنظیم مدت زمان طبخ، می توان عمل شروع با تأخیر را اجرا کرد (برای کسب اطلاعات بیشتر به قسمت **"شروع با تأخیر"** مراجعه کنید).
4. برای شروع طبخ دکمه **"Start"**  را فشار دهید. شمارش معکوس زمان در صفحه LCD دیده خواهد شد.
5. به محض پایان یافتن طبخ، یک صدای بیب را می شنوید و دستگاه به حالت گرم کردن خودکار در می آید. زمان سنج مربوط به این عمل در صفحه LCD دیده خواهد شد.
6. برای متوقف کردن طبخ، برنامه را با فشار دادن دکمه **"Cancel"**  لغو، یا تنظیم آن را تجدید کنید.

برنامه طبخ "گوشت"

استفاده از این برنامه برای پختن انواع گوشت (گوشت گاو، مرغ، گوشت گوسفند، موجودات دریایی و غیره توصیه می شود. این برنامه طبخ به شما امکان می دهد تا زمان طبخ را در محدوده خاصی تنظیم کنید. زمان طبخ از پیش تنظیم شده 6 ساعت است، اما می توان آن را به صورت دستی بین 2 ساعت تا 8 ساعت با مراحل افزایشی 1 ساعته تنظیم کرد.

1. برای اجرای این برنامه، دکمه  "Menu" را به طور پیوسته تا وقتی که برنامه "Meat" توسط چراغی در صفحه LCD نشان داده شود، فشار دهید.
2. پس از آن که برنامه طبخ مشخص شد، مدت زمان طبخ را می توان به طور دلخواه عوض کرد (برای کسب اطلاعات بیشتر به قسمت "تنظیم زمان طبخ" مراجعه کنید).
3. پس از تنظیم مدت زمان طبخ، می توان عمل شروع با تأخیر را اجرا کرد (برای کسب اطلاعات بیشتر به قسمت "شروع با تاخیر" مراجعه کنید).
4. برای شروع طبخ دکمه  "Start" را فشار دهید. شمارش معکوس زمان در صفحه LCD دیده خواهد شد.
5. به محض پایان یافتن طبخ، یک صدای بیب را می شنوید و دستگاه به حالت گرم کردن خودکار در می آید. زمان سنج مربوط به این عمل در صفحه LCD دیده خواهد شد.
6. برای متوقف کردن طبخ، برنامه را با فشار دادن دکمه  "Cancel" لغو، یا تنظیم آن را تجدید کنید.

برنامه طبخ "پلو"

استفاده از این برنامه برای پختن انواع پلو توصیه می شود. این برنامه طبخ به شما امکان می دهد تا زمان طبخ را در محدوده خاصی تنظیم کنید. زمان طبخ از پیش تنظیم شده 1 ساعت است، اما می توان آن را به صورت دستی بین 30 دقیقه تا 1 ساعت و 30 دقیقه با مراحل افزایشی 5 دقیقه ای تنظیم کرد.

1. برای اجرای این برنامه، دکمه **"Menu"**  را به طور پیوسته تا وقتی که برنامه **"Pilaf"** توسط چراغی در صفحه LCD نشان داده شود، فشار دهید.
2. پس از آن که برنامه طبخ مشخص شد، مدت زمان طبخ را می توان به طور دلخواه عوض کرد (برای کسب اطلاعات بیشتر به قسمت **"تنظیم زمان طبخ"** مراجعه کنید).
3. پس از تنظیم مدت زمان طبخ، می توان عمل شروع با تأخیر را اجرا کرد (برای کسب اطلاعات بیشتر به قسمت **"شروع با تأخیر"** مراجعه کنید).
4. برای شروع طبخ دکمه **"Start"**  را فشار دهید. شمارش معکوس زمان در صفحه LCD دیده خواهد شد.
5. به محض پایان یافتن طبخ، یک صدای بیب را می شنوید و دستگاه به حالت گرم کردن خودکار در می آید. زمان سنج مربوط به این عمل در صفحه LCD دیده خواهد شد.
6. برای متوقف کردن طبخ، برنامه را با فشار دادن دکمه **"Cancel"**  لغو، یا تنظیم آن را تجدید کنید.

برنامه پختن غذاهای "جوشاندنی"

استفاده از این برنامه برای پختن انواع غذاهای جوشاندنی توصیه می شود. این برنامه طبخ به شما امکان می دهد تا زمان طبخ را در محدوده خاصی تنظیم کنید. زمان طبخ از پیش تنظیم شده 10 دقیقه است، اما می توان آن را به صورت دستی بین 5 دقیقه تا 1 ساعت با مراحل افزایشی 5 دقیقه ای تنظیم کرد.

1. برای اجرای این برنامه، دکمه "Menu"  را به طور پیوسته تا وقتی که برنامه "Boil" توسط چراغی در صفحه LCD نشان داده شود، فشار دهید.
2. پس از آن که برنامه طبخ مشخص شد، مدت زمان طبخ را می توان به طور دلخواه عوض کرد (برای کسب اطلاعات بیشتر به قسمت "تنظیم زمان طبخ" مراجعه کنید).
3. پس از تنظیم مدت زمان طبخ، می توان عمل شروع با تأخیر را اجرا کرد (برای کسب اطلاعات بیشتر به قسمت "شروع با تأخیر" مراجعه کنید).
4. برای شروع طبخ دکمه "Start"  را فشار دهید. شمارش معکوس زمان در صفحه LCD دیده خواهد شد.
5. به محض پایان یافتن طبخ، یک صدای بیب را می شنوید و دستگاه به حالت گرم کردن خودکار در می آید. زمان سنج مربوط به این عمل در صفحه LCD دیده خواهد شد.
6. برای متوقف کردن طبخ، برنامه را با فشار دادن دکمه "Cancel"  لغو، یا تنظیم آن را تجدید کنید.

برنامه طبخ "نان"

استفاده از این برنامه برای پختن انواع نان توصیه می شود. این برنامه طبخ به شما امکان می دهد تا زمان طبخ را در محدوده خاصی تنظیم کنید. زمان طبخ از پیش تنظیم شده 1 ساعت است، اما می توان آن را به صورت دستی بین 10 دقیقه تا 2 ساعت با مراحل افزایشی 10 دقیقه ای تنظیم کرد.

1. برای اجرای این برنامه، دکمه  "Menu" را به طور پیوسته تا وقتی که برنامه "Bread" توسط چراغی در صفحه LCD نشان داده شود، فشار دهید.
2. پس از آن که برنامه طبخ مشخص شد، مدت زمان طبخ را می توان به طور دلخواه عوض کرد (برای کسب اطلاعات بیشتر به قسمت "تنظیم زمان طبخ" مراجعه کنید).
3. پس از تنظیم مدت زمان طبخ، می توان عمل شروع با تأخیر را اجرا کرد (برای کسب اطلاعات بیشتر به قسمت "شروع با تاخیر" مراجعه کنید).
4. برای شروع طبخ دکمه  "Start" را فشار دهید. شمارش معکوس زمان در صفحه LCD دیده خواهد شد.
5. به محض پایان یافتن طبخ، یک صدای بیب را می شنوید و دستگاه به حالت گرم کردن خودکار در می آید. زمان سنج مربوط به این عمل در صفحه LCD دیده خواهد شد.
6. برای متوقف کردن طبخ، برنامه را با فشار دادن دکمه  "Cancel" لغو، یا تنظیم آن را تجدید کنید.

برنامه "گرم کردن غذا"

استفاده از این برنامه برای گرم کردن غذاهای پخته توصیه می شود. این برنامه طبخ به شما امکان می دهد تا زمان طبخ را در محدوده خاصی تنظیم کنید. زمان از پیش تنظیم شده گرم کردن غذا 20 دقیقه است، اما می توان آن را به صورت دستی بین 10 دقیقه تا 1 ساعت با مراحل افزایشی 5 دقیقه ای تنظیم کرد.

1. برای اجرای این برنامه، دکمه  "Menu" را به طور پیوسته تا وقتی که برنامه "Reheat" توسط چراغی در صفحه LCD نشان داده شود، فشار دهید.
2. پس از آن که برنامه طبخ مشخص شد، مدت زمان طبخ را می توان به طور دلخواه عوض کرد (برای کسب اطلاعات بیشتر به قسمت "تنظیم زمان طبخ" مراجعه کنید).
3. پس از تنظیم مدت زمان طبخ، می توان عمل شروع با تأخیر را اجرا کرد (برای کسب اطلاعات بیشتر به قسمت "شروع با تأخیر" مراجعه کنید).
4. برای شروع طبخ دکمه  "Start" را فشار دهید. شمارش معکوس زمان در صفحه LCD دیده خواهد شد.
5. به محض پایان یافتن طبخ، یک صدای بیب را می شنوید و دستگاه به حالت گرم کردن خودکار در می آید. زمان سنج مربوط به این عمل در صفحه LCD دیده خواهد شد.
6. برای توقف گرم کردن غذا، برنامه را با فشار دادن دکمه  "Cancel" لغو، یا تنظیم آن را تجدید کنید.

برنامه تهیه "غذای کودک"

استفاده از این برنامه برای پختن انواع مختلف غذای کودک توصیه می شود. این برنامه طبخ به شما امکان می دهد تا زمان طبخ را در محدوده خاصی تنظیم کنید. زمان طبخ از پیش تنظیم شده 1 ساعت است، اما می توان آن را به صورت دستی بین 10 دقیقه تا 2 ساعت با مراحل افزایشی 5 دقیقه ای تنظیم کرد.

1. برای اجرای این برنامه، دکمه **"Menu"**  را به طور پیوسته تا وقتی که برنامه **"Baby food"** توسط چراغی در صفحه LCD نشان داده شود، فشار دهید.
2. پس از آن که برنامه طبخ مشخص شد، مدت زمان طبخ را می توان به طور دلخواه عوض کرد (برای کسب اطلاعات بیشتر به قسمت **"تنظیم زمان طبخ"** مراجعه کنید).
3. پس از تنظیم مدت زمان طبخ، می توان عمل شروع با تأخیر را اجرا کرد (برای کسب اطلاعات بیشتر به قسمت **"شروع با تاخیر"** مراجعه کنید).
4. برای شروع طبخ دکمه **"Start"**  را فشار دهید. شمارش معکوس زمان در صفحه LCD دیده خواهد شد.
5. به محض پایان یافتن طبخ، یک صدای بیب را می شنوید و دستگاه به حالت گرم کردن خودکار در می آید. زمان سنج مربوط به این عمل در صفحه LCD دیده خواهد شد.
6. برای متوقف کردن طبخ، برنامه را با فشار دادن دکمه **"Cancel"**  لغو، یا تنظیم آن را تجدید کنید.

برنامه طبخ "برنج مخلوط"

استفاده از این برنامه برای پختن انواع برنج و غلات توصیه می شود. این برنامه طبخ به شما امکان می دهد تا زمان طبخ را در محدوده خاصی تنظیم کنید. زمان طبخ از پیش تنظیم شده 1 ساعت است، اما می توان آن را به صورت دستی بین 30 دقیقه تا 2 ساعت با مراحل افزایشی 5 دقیقه ای تنظیم کرد.

1. برای اجرای این برنامه، دکمه **"Menu"**  را به طور پیوسته تا وقتی که برنامه **"Pot rice"** توسط چراغی در صفحه LCD نشان داده شود، فشار دهید.
2. پس از آن که برنامه طبخ مشخص شد، مدت زمان طبخ را می توان به طور دلخواه عوض کرد (برای کسب اطلاعات بیشتر به قسمت **"تنظیم زمان طبخ"** مراجعه کنید).
3. پس از تنظیم مدت زمان طبخ، می توان عمل شروع با تأخیر را اجرا کرد (برای کسب اطلاعات بیشتر به قسمت **"شروع با تأخیر"** مراجعه کنید).
4. برای شروع طبخ دکمه **"Start"**  را فشار دهید. شمارش معکوس زمان در صفحه LCD دیده خواهد شد.
5. به محض پایان یافتن طبخ، یک صدای بیب را می شنوید و دستگاه به حالت گرم کردن خودکار در می آید. زمان سنج مربوط به این عمل در صفحه LCD دیده خواهد شد.
6. برای متوقف کردن طبخ، برنامه را با فشار دادن دکمه **"Cancel"**  لغو، یا تنظیم آن را تجدید کنید.

برنامه طبخ "برنج قهو ای"

استفاده از این برنامه برای پختن انواع برنج قهوه ای توصیه می شود. این برنامه طبخ به شما امکان می دهد تا زمان طبخ را در محدوده خاصی تنظیم کنید. زمان طبخ از پیش تنظیم شده 1 ساعت است، اما می توان آن را به صورت دستی بین 30 دقیقه تا 2 ساعت با مراحل افزایشی 5 دقیقه ای تنظیم کرد.

1. برای اجرای این برنامه، دکمه  "Menu" را به طور پیوسته تا وقتی که برنامه "Brown" توسط چراغی در صفحه LCD نشان داده شود، فشار دهید.
2. پس از آن که برنامه طبخ مشخص شد، مدت زمان طبخ را می توان به طور دلخواه عوض کرد (برای کسب اطلاعات بیشتر به قسمت "تنظیم زمان طبخ" مراجعه کنید).
3. پس از تنظیم مدت زمان طبخ، می توان عمل شروع با تأخیر را اجرا کرد (برای کسب اطلاعات بیشتر به قسمت "شروع با تاخیر" مراجعه کنید).
4. برای شروع طبخ دکمه  "Start" را فشار دهید. شمارش معکوس زمان در صفحه LCD دیده خواهد شد.
5. به محض پایان یافتن طبخ، یک صدای بیب را می شنوید و دستگاه به حالت گرم کردن خودکار در می آید. زمان سنج مربوط به این عمل در صفحه LCD دیده خواهد شد.
6. برای متوقف کردن طبخ، برنامه را با فشار دادن دکمه  "Cancel" لغو، یا تنظیم آن را تجدید کنید.

تعمیر و نگهداری خوراک پز چند کاره

دستورالعمل استفاده و مراقبت.

قبل از تمیز کردن دستگاه، مطمئن شوید که از برق قطع شده و کاملاً سرد است. از یک پارچه نرم و مواد شوینده غیر ساینده برای تمیز کردن لوازم جانبی استفاده کنید. توصیه می کنیم که بعد از هر بار استفاده دستگاه را بلافاصله تمیز کنید. قبل از اولین استفاده، و برای بو زدایی پس از هر طبخ، توصیه می کنیم که نصف یک لیمو را برای 15 دقیقه در برنامه "بخار" قرار دهید / بجوشانید از اسفنج با پوشش سخت یا ساینده، مواد شوینده ساینده و یا مایعات قوی مانند بنزین و استون استفاده نکنید.

تمیز کردن بدنه دستگاه

بدنه دستگاه را در صورت نیاز و با توجه به دستورالعمل استفاده و مراقبت تمیز کنید. توصیه می شود که پس از هر بار استفاده پوشش آلومینیوم داخلی را تمیز کنید
تمیز کردن دیگ دستگاه

توصیه می شود که دیگ دستگاه را پس از هر بار استفاده و با توجه به دستورالعمل استفاده و مراقبت تمیز کنید. استفاده از ماشین ظرف شویی قابل قبول است. پس از تمیز کردن، سطوح بیرونی و درونی دیگ را دستمال بکشید و آن را خشک کنید.

تمیز کردن شیر بخار

- شیرسوپاپ بخار بر روی در بالای دستگاه قرار گرفته است. هر بار که از دستگاه استفاده می کنید آن را تمیز کنید.
- شیر از داخل در برداشته می شود. آن را به آرامی در خلاف عقربه ساعت بچرخانید و از جای آن بیرون آورید.
 - شیر را کاملاً در زیر آب روان تمیز کنید و آن را خشک کنید. سپس، آن را دوباره در جای خود قرار دهید.

تخلیه میعانات

- هر بار که شما آشپزی می کنید، عمل تقطیر انجام می گیرد و مایع آن در مخزن تقطیر که در بدنه دستگاه قرار دارد جمع آوری می شود. این مخزن باید بعد از هر استفاده تمیز شود.
- برای بر داشتن مخزن تقطیر به آرامی جداره مخزن را بگیرید و آرام آن را به طرف جلو و به سمت خود بکشید.
 - میعانات را تخلیه کنید و مخزن را تمیز کنید.
 - پس از تمیز کردن، مخزن را در جای خود بگذارید.
 - گاهی اوقات، میعانات اضافی می تواند در حفره خاصی در بدنه دستگاه جمع شود. برای دور ریختن آن از یک حوله آشپزخانه یا دستمال سفره استفاده کنید.

قبل از مراجعه به مرکز خدمات

کد خطا	احتمال خرابی	راه حل
E1- E5	خطای سیستم (نقص احتمالی در صفحه مدار یا المنت حرارتی)، در کاملاً آب بندی نشده، یا حفاظت خودکار از داغ کردن فعال شده است	دستگاه را با دیگ خالی روشن نکنید! دستگاه را خاموش کنید و بگذارید برای 10-15 دقیقه خنک شود. سپس، دیگ را از آب (یا یک مایع) پر کنید و به طبخ ادامه دهید. اگر مشکل ادامه یافت، با مرکز خدمات مجاز تماس بگیرید.

عیب	علت	راه حل
دستگاه روشن نمی شود	خوراک پز از برق قطع شده است	1) ببینید آیا برق وجود دارد 2) ببینید خوراک پز درست به پریز وصل شده است
غذا نمی پزد و یا پختن آن بسیار طول می کشد	1) زمان طبخ خیلی کوتاه است 2) جسم خارجی بین دیگ و المنت حرارتی قرار گرفته است	1) زمان طبخ را افزایش دهید 2) دستگاه را از برق بکشید، بگذارید خنک شود و جسم خارجی را از آن

<p>خارج کنید (3) دیگ را در جای درست قرار دهید (4) با مرکز خدمات مجاز تماس بگیرید</p>	<p>(3) دیگ در جای درست قرار نگرفته است (4) المنت حرارتی معیوب است</p>	
<p>با مرکز خدمات مجاز تماس بگیرید</p>	<p>بد کار کردن المنت های حفظ حرارت</p>	<p>گرم کردن خودکار کار نمی کند</p>
<p>(1) برای جلوگیری از وارد شدن آسیب به دستگاه و ایجاد شوک الکتریکی و آتش سوزی، لطفا خوراک پز را به پریز برق دارای اتصال زمین وصل کنید(2) تماس با مرکز خدمات مجاز تماس بگیرید</p>	<p>برق دزدی</p>	<p>مورمور شدن در اثر شوک الکتریکی با دست زدن به بدنه دستگاه</p>

توصیه های بالا بر اساس ارزیابی و تجزیه و تحلیل شایع ترین مشکلات عملیات ارائه شده است . بنا به دلایل ایمنی، دستگاه را خودتان پیاده و یا تعمیر نکنید. اگر مشکل ادامه یافت، با مرکز خدمات مجاز تماس بگیرید

شرایط ضمانت

این محصول مشمول 3 سال ضمانت از تاریخ خرید آن است. در طول این دوره ضمانت، سازنده موظف است برای پوشش دادن ضمانت در مراکز خدمات مجاز سعی در تعمیر سخت افزار، جایگزینی قطعات معیوب، یا تعویض خود محصول داشته باشد. این ضمانت تنها در صورتی معتبر است که مهر و امضای فروشنده که تاریخ اولیه خرید را تأیید می کند در دفترچه ضمانت وجود داشته باشد. این ضمانت تنها زمانی معتبر است که محصول در انطباق دقیق با دستورالعمل مشخص شده در کتابچه راهنمای کاربر مورد استفاده قرار گرفته باشد، تعمیر و یا قطعات آن پیاده نشده باشد، و به دلیل استفاده نامناسب آسیب ندیده باشد. همچنین هیچ یک از لوازم جانبی آن مفقود نشده باشد. این ضمانت شامل فرسایش طبیعی محصول و قطعات مصرفی (فیلتر، لامپ، پوشش سرامیک و تفلون، لاستیک درز گیر و غیره) نمی شود.