

12 in 1 Multicooker



EN

FR

NL

ES

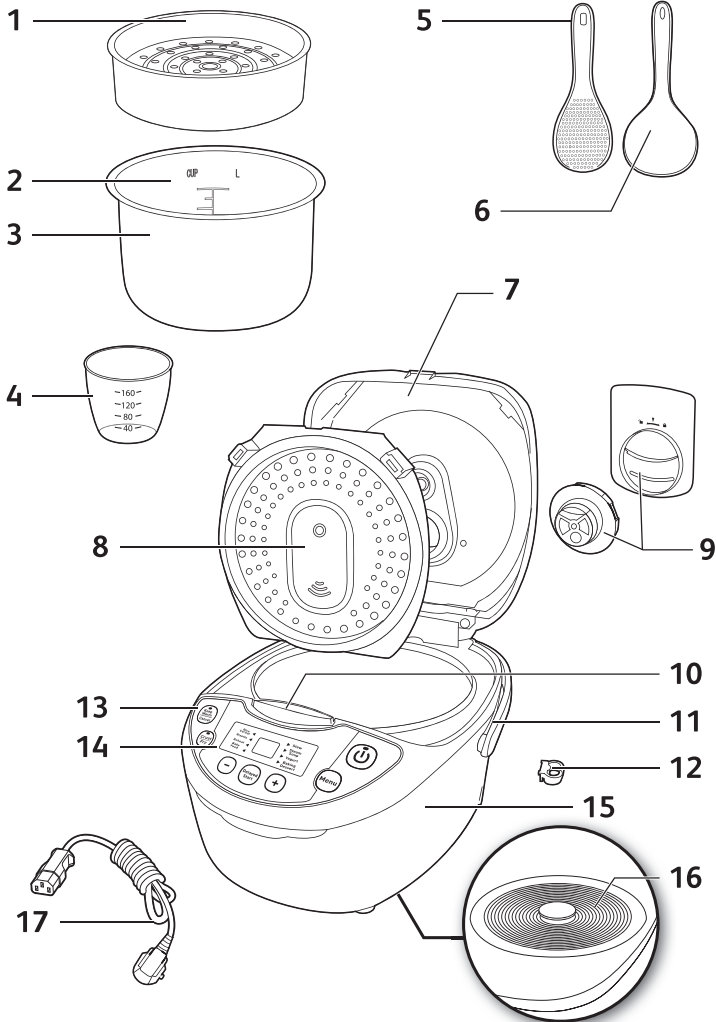
PT

IT

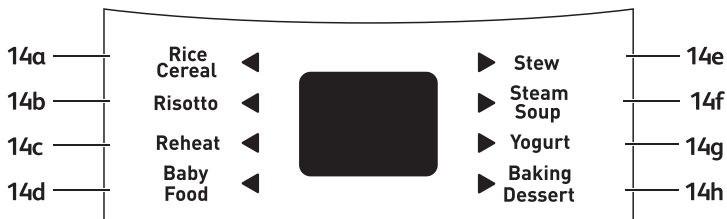
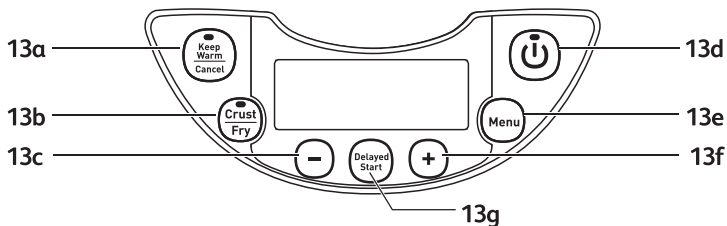
EL

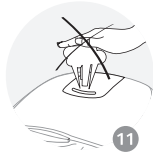
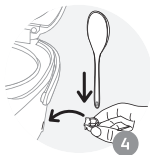
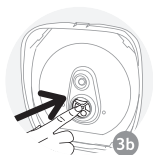
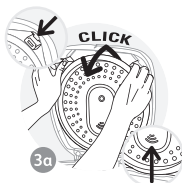
AR

FA



CONTROL PANEL





وصف الأعطال	الأسباب	الحلول
المؤشرات الضوئية مُضاءة، ولا يوجد تسخين	المنتج غير موصول بالتيار الكهربائي	اعرض المنتج على مركز خدمة معتمد للإصلاح.
المؤشرات الضوئية غير مُضاءة، و يوجد تسخين	مشكلة في التوصيل لمصباح المؤشر الضوئي، أو مصباح المؤشر الضوئي تالف	فتح وإغلاق الغطاء ثانية.
تسريب في البخار أثناء الإستعمال	الغطاء مُغلق بشكل سيء	أوقف الطهي (افصل المنتج عن التيار الكهربائي) تحقق من اكتمال الصمام (الجزآن مقفلان معا) وتحقق من وضعية الصمام .
	صمام الضغط ميكرو ليس في موضعه الصحيح أو أنه غير مُكتمل	اعرض المنتج على مركز خدمة معتمد للإصلاح.
	حلقة منع التسرب للغطاء أو لصمام الضغط ميكرو، تالفة	راجع جدول كميات الماء.
الأرز نصف مطهو أو تخطى وقت الطهي	الكثير من الماء أو لا ماء بالمقارنة مع كمية الأرز	اعرض المنتج على مركز خدمة معتمد للإصلاح.
الأرز نصف مطهو أو تخطى وقت الطهي	غير مكتمل الطهي	اعرض المنتج على مركز خدمة معتمد للإصلاح.
	فشل في وظيفة الإبقاء على الطعام ساخناً (يبقى المنتج في وضعية الطهي، أو لا تسخين).	
	E0 جهاز الإستشعار على قمة الدائرة المفتوحة أو ماس كهربائي.	
E1	جهاز استشعار على اسفل الدائرة المفتوحة أو ماس كهربائي.	أوقف الجهاز، وأعد تشغيل البرنامج. إذا تكررت المشكلة، يرجى عرض المنتج على مركز خدمة معتمد للإصلاح.
E3	الوعاء غير موجود أو الوعاء فارغ.	ضع الوعاء الداخلي داخل المنتج، ثم افصل التيار عن المنتج ثم أوصله ثانية وأخيرا إعادة تشغيل البرنامج.

ملاحظة: إذا تم تشوّه الوعاء الداخلي، فلا تستخدمه بعد الآن، واحصل على بديل من مركز خدمة معتمد للإصلاح.

- يُرجى التأكد أن الطباخ غير موصول بالتيار الكهربائي وبارد تماماً قبل أي عملية تنظيف أو صيانة.
- ننصح بشدة أن يُنظف المنتج بعد كل استعمال بالإسفنجة - شكل 13.

الوعاء، سلّة البخار (شكل 14)

- يُستعمل الماء الساخن مع القليل من سائل التنظيف لتنظيف الوعاء، وسلّة البخار. لا ننصح ابداً باستعمال مساحيق التنظيف الكاشطة والإسفنجات المعدنية.
- إذا التصق الطعام بقعر الوعاء، يمكن أن يُنقع الوعاء بالماء لفترة قبل تنظيفه.

• يُجفف الوعاء بعناية.

العناية بالوعاء

- للحفاظ على الوعاء، يُرجى اتباع التعليمات الواردة أدناه :
- للحرص على صيانة جودة الوعاء، ننصح بعدم تقطيع الطعام بداخله.
- إحرص أن تُعيد الوعاء الى الطباخ دائماً.
- استعمل الملاعق البلاستيكية أو الخشبية، وليس الأنواع المعدنية لكي تتجنب إتلاف سطح الوعاء - شكل 15.
- لكي تتجنب خطر التآكل، لا تسكب الخل في الوعاء.
- قد يتغير لون سطح الوعاء بعد الإستعمال للمرة الأولى أو بعد وقت طويل. يحصل هذا التغيير بسبب تأثير البخار والماء، ولا يؤثر هذا التغيير على استعمال الطباخ، ولا يُشكل أي خطر على الصحة. إنه آمن جداً ويمكن الإستمرار باستعماله.

تنظيف صمام الضغط ميكرو

- عند تنظيف صمام الضغط ميكرو، يُرجى نزعها من الغطاء - شكل 16، وافتحه بواسطة تدويره بإتجاه «open» - شكل 17a و 17b. بعد تنظيفه، يُرجى تجفيفه وجعل المثلثين علي الجزئين متقابلان، ثم ادره بإتجاه «close»، ثم أعدّه ثانية الى مكانه في غطاء الطباخ - شكل 18a و 18b.

تنظيف وصيانة الأجزاء الأخرى من المنتج.

- افصل المنتج عن التيار الكهربائي.
- يُنظف الجانب الخارجي للمنتج - شكل 19، الجانب الداخلي للغطاء - شكل 14، والسلك الكهربائي بواسطة قطعة قماش رطبة، ثم يُجفف بعناية. لا تستعمل المواد الحارقة أو الكاشطة.
- لا تستعمل الماء لتنظيف الجزء الداخلي من جسم المنتج، لأن ذلك قد يُتلف جهاز الإستشعار بالحرارة.

وظيفة «CRUST/FRY» (مقرمش/قلي)

- اضغط على مفتاح «Menu» لإختيار الوظيفة «Crust/Fry» (مقرمش/قلي). تعرض الشاشة هذا الرمز «--» ، يومض المؤشر الضوئي «Start» ، ثم اضغط على مفتاح «Start». فيدخل الطبخ في وضعية طهي «Crust/Fry» (مقرمش/قلي). يُضاء المؤشر الضوئي «Start»، ويُعرض على الشاشة الوقت المتبقي. الوقت الافتراضي للطهي هو ١٥ دقيقة قابلة للضبط من ٥ دقائق لغاية ٦٠ دقيقة.
- في نهاية عملية الطهي سوف يرن الجرس عدة مرات، ويتحول الطبخ بعد ذلك الى وضعية «Keep Warm» (الحفاظ على الطعام ساخناً) ويُضاء المؤشر الضوئي ويُعرض على الشاشة الرمز «b».
- استخدم دوماً هذه الوظيفة مع الزيت والمواد الغذائية. مع الزيت فقط، قد تظهر رسالة «E3» على الشاشة.

وظيفة «KEEP WARM» (الحفاظ على الطعام ساخناً)

- اضغط على مفتاح «Keep Warm» ، فيدخل الطبخ في وضعية «Keep Warm» (الحفاظ على الطعام ساخناً).
- في نهاية عملية (الحفاظ على الطعام ساخناً)، يُرجى إيقاف الجهاز يدوياً بالضغط على مفتاح «Keep Warm/Cancel» (الحفاظ على الطعام ساخناً/الغاء).
- توصية: من أجل الحفاظ على الأرض طازج المذاق، يرجى أن يحدد الوقت في غضون 6 ساعات.

وظيفة «DELAYED START» (البداية المؤجلة)

- لاستخدام وظيفة (البداية المؤجلة)، اختر برنامج الطهي ومدة الوقت أولاً. ثم، اضغط على مفتاح تشغيل مؤجل واختر وقت البداية المؤجلة. كل مرة تضغط فيها على «+» أو «-» يمكن أن تزيد أو تنقص ساعة واحدة. التأجيل الافتراضي سيتغير تبعاً لوقت الطهي المحدد. المدة من 1 حتى 24 ساعة. إذا كنت قد اخترت تأخير وقت البدء، اضغط على مفتاح «START» للدخول في وضعية الطهي، وسيبقى مؤشر «START» مُضاء وتعرض شاشة LED عدد الساعات التي اخترتها.

AR

حول الإنتهاء من الطهي

- افتح الغطاء - شكل 1.
- يجب استخدام القفازات عند التعامل مع وعاء الطبخ وبخار الصينية - شكل 12.
- قدّم الطعام باستخدام المعلقة البلاستيكية المرفقة وأعد إغلاق الغطاء.
- الطعام المتبقي في الحاويات سيبقى ساخناً لأي وجبة أخرى خلال الـ 24 ساعة القادمة.
- اضغط على زر «Keep Warm/Cancel» (الحفاظ على الطعام ساخناً/الغاء) لإنهاء حالة إبقاء الطعام ساخناً.
- افصل الجهاز عن التيار الكهربائي.

معلومات متنوعة

- زوّد هذا الجهاز بوظيفة الذاكرة. في حالة انقطاع التيار الكهربائي، فإن الطباخ multicooker سيتذكر وضعية الطهي قبل الإنقطاع، وسوف يُتابع عملية الطهي عندما يُعاد التيار الكهربائي الى العمل خلال ثانيّتين (٢). إذا استمر انقطاع التيار الكهربائي لأكثر من ثانيّتين (٢)، فإن الطباخ multicooker سيُلغي عملية الطهي السابقة ويعود إلى وضعية الاستعداد.
- يرجى عدم فتح الغطاء أثناء الطهي لضمان كفاءة الطهي.

- الحليب المبستر: هذا الحليب يعطي اللبن زيادة بالدهن مع أكثر قليلاً من القشدة على القمة.
- الحليب الخام (حليب المزارع)، يجب أن يُغلى هذا النوع من الحليب. ونوصي أيضاً أن ندعه يغلي لفترة طويلة.
- سيكون من الخطورة بمكان أن يُستعمل هذا الحليب من دون أن يُغلى. يجب ثم يجب تركه ليبرد قبل استعماله في الجهاز الخاصة بك. لا ننصح باستعمال الزبادي المحضّر من حليب المزارع الخام.
- الحليب المجفف: إن استعمال الحليب المجفف يؤدي إلى لبن دسم جداً. اتبع الإرشادات على علبة الشركة المصنعة.
- يُفضّل اختيار الحليب كامل الدسم، المعقم الذي يمكن استعماله لفترة طويلة.
- يجب أن يُغلى الحليب الخام (الطازج) ثم يبرد ويجب بالتالي إزالة القشدة.

الخميرة للزبادي

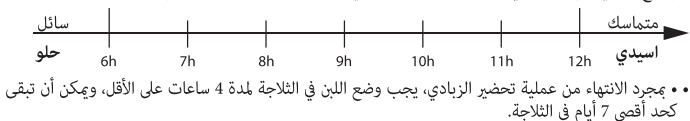
تم إعداد ذلك إما من:

- عند التبرع - اشتر الزبادي الطبيعي مع أطول تاريخ انتهاء ممكن؛ وبالتالي سوف يحتوي هذا اللبن على خميرة أكثر نشاطاً مما يجعل الزبادي أكثر تماسكاً.
- من الخميرة المثلجة المجففة. في هذه الحالة، اتبع الوقت المحدد حسب تعليمات الشركة المصنعة. يمكنك العثور على هذه الخميرة في محلات السوبر ماركت والصيدليات والمخازن مخصصة للمنتجات الصحية.
- من أحد حضرات الزبادي المسبقة - يجب أن يكون فيها الزبادي طبيعي و مُحضّر مؤخراً. يُسمى هذا زراعة. بعد ٥ مرات من هذه الزراعة، يفقد الزبادي الكثير من قدرة التخمر، وذلك يؤثر على تماسكه واتساقه. ويُصبح لزماً البداية مرة أخرى من الزبادي المُشترى من المحلات التجارية أو استعمال الخميرة المثلجة المجففة.

إذا كان لديك حليباً مغلياً، انتظر حتى تصل حرارته لنفس حرارة الغرفة قبل إضافة الخميرة.
الحرارة المرتفعة جداً، تؤدي لتدمير خصائص التخمر لديك.

وقت التخمر

- يحتاج تحضير اللبن إلى ما بين 6 و 12 ساعة من التخمر، اعتماداً على المكونات الأساسية.



وظيفة «BAKING/DESSERT» (خَبز/حلويات)

- اضغط على مفتاح «Menu» لإختيار الوظيفة «BAKING/DESSERT» (خَبز/حلويات). تعرض الشاشة هذا الرمز «--» يومض المؤشر الضوئي «Start»، ثم اضغط على مفتاح «Start». فيدخل الطباخ في وضعية طهي «Baking/Dessert» (خَبز/حلويات). يُضاء المؤشر الضوئي «Start»، ويُعرض على الشاشة الوقت المتبقي.
- الوقت الافتراضي للطهي هو ٣٥ دقيقة قابلة للضبط من ٢٠ دقيقة لغاية ٤ ساعات. الضغط المستمر لفترة على المفتاح (+/-) يُتيح لك زيادة الوقت أو إنقاصه بدون انطلاق الإشارة الصوتية.
- وظيفة البداية المؤجلة ليست متوفرة في وظيفة «Baking/Dessert» (خَبز/حلويات)
- في نهاية عملية الطهي سوف يرن الجرس عدة مرات، ويتحول الطباخ بعد ذلك الى وضعية «Keep Warm» (الحفاظ على الطعام ساخناً) ويُضاء المؤشر الضوئي ويُعرض على الشاشة الرمز «b».

وظيفة «STEW» (اليخنة)

- اضغط على مفتاح «Menu» لإختيار الوظيفة «STEW» (اليخنة). تعرض الشاشة هذا الرمز «--»، يومض المؤشر الضوئي «Start»، ثم اضغط على مفتاح «Start». فيدخل الطباخ في وضعية طهي «STEW» (اليخنة)، يُضاء المؤشر الضوئي «Start»، ويُعرض على الشاشة الوقت المتبقي.
- الوقت الافتراضي للطهي هو ٦٠ دقيقة قابلة للضبط من الحد الأدنى ٢٠ دقيقة لغاية الحد الأقصى ٩ ساعات.
- الضغط المستمر لفترة على المفتاح (+/-) يُتيح لك زيادة الوقت أو إنقاصه بدون انطلاق الإشارة الصوتية.
- في نهاية عملية الطهي سوف يرن الجرس عدة مرات، ويتحول الطباخ بعد ذلك الى وضعية «Keep Warm» (الحفاظ على الطعام ساخناً) ويُضاء المؤشر الضوئي ويُعرض على الشاشة الرمز «b».

وظيفة «STEAM/SOUP» (بخار/شورية)

- اضغط على مفتاح «Menu» لإختيار الوظيفة «STEAM/SOUP» (بخار/شورية). تعرض الشاشة هذا الرمز «--»، يومض المؤشر الضوئي «Start»، ثم اضغط على مفتاح «Start». فيدخل الطباخ في وضعية طهي «STEAM/SOUP» (بخار/شورية)، يُضاء المؤشر الضوئي «Start»، ويُعرض على الشاشة الوقت المتبقي.
- الوقت الافتراضي للطهي هو ٣٠ دقيقة قابلة للضبط من الحد الأدنى ١٥ دقيقة لغاية الحد الأقصى ٢ ساعة. الضغط المستمر لفترة على المفتاح (+/-) يُتيح لك زيادة الوقت أو إنقاصه بدون انطلاق الإشارة الصوتية.
- في نهاية عملية الطهي سوف يرن الجرس عدة مرات، ويتحول الطباخ بعد ذلك الى وضعية «Keep Warm» (الحفاظ على الطعام ساخناً) ويُضاء المؤشر الضوئي ويُعرض على الشاشة الرمز «b».

وظيفة «YOGURT» (لبن زبادي)

- اضغط على مفتاح «Menu» لإختيار الوظيفة «YOGURT» (لبن زبادي). تعرض الشاشة هذا الرمز «--»، يومض المؤشر الضوئي «Start»، ثم اضغط على مفتاح «Start». فيدخل الطباخ في وضعية طهي «YOGURT» (لبن زبادي)، يُضاء المؤشر الضوئي «Start»، ويُعرض على الشاشة الوقت المتبقي.
- الوقت الافتراضي للطهي هو ٨ ساعات قابلة للضبط من الحد الأدنى ٦ ساعات لغاية الحد الأقصى ١٢ ساعة. الضغط المستمر لفترة على المفتاح (+/-) يُتيح لك زيادة الوقت أو إنقاصه بدون انطلاق الإشارة الصوتية.
- وظيفة البداية المؤجلة ليست متوفرة في وظيفة «Yogurt» (لبن زبادي)
- في نهاية عملية الطهي سوف يرن الجرس عدة مرات.
- وظيفة الحفاظ على الطعام ساخناً غير متوفرة في نهاية الطهي.
- يُستعمل وعاء زجاجي خاص بالأفران عند تحضير اللبن الزبادي.

الخيارات من المكونات اللبن الزبادي

حليب

أي نوع من الحليب تستعمل ؟

- جميع وصفاتنا (ما لم ينص على خلاف ذلك) مُحضرة لإستعمال حليب البقر. يمكنك استخدام الحليب النباتي مثل حليب الصويا على سبيل المثال، وكذلك حليب الأغنام أو الماعز ولكن، في هذه الحالة، يختلف تماسك اللبن الزبادي حسب الحليب المستعمل. الحليب الخام أو الحليب الذي يمكن استعماله لفترة طويلة، بالإضافة الى جميع أنواع الحليب المذكورة أدناه هي مناسبة للجهاز الخاص بك:
- الحليب المعقم الذي يمكن استعماله لفترة طويلة: الحليب كامل الدسم (UHT). في حال استخدام الحليب نصف الدسم سيؤدي إلى زبادي أقل تماسكاً. ومع ذلك، يمكنك استخدام الحليب نصف الدسم وإضافة كوب واحد أو اثنين من أكواب الحليب المجفف.

- اضغط على مفتاح «Menu» لإختيار الوظيفة «Rice/Cereal» (أرز/حبوب). تعرض الشاشة هذا الرمز «--»، يومض المؤشر الضوئي «Start»، ثم اضغط على مفتاح «Start». فیدخل الطباخ في وضعية طهي «Rice/Cereal» (أرز/حبوب)، يُضاء المؤشر الضوئي «Start»، وتعرض الشاشة هذا الرمز «-».
- في نهاية الطهي، سوف یرن الجرس مرتین «بيب بيب»، ويبدأ الطباخ بالتحول الى وضعية الطهي البطيء، وتبدأ الشاشة بالعد التنازلي : ١٤ دقيقة.
- بعد الطهي البطيء، یرن الجرس عدة مرات، ويتحول الطباخ بعد ذلك الى وضعية الحفاظ على الطعام ساخناً ويُضاء المؤشر الضوئي «Keep Warm» ويُعرض على الشاشة الرمز «b».

وظيفة «RISOTTO» (ريزوتو)

- اضغط على مفتاح «Menu» لإختيار الوظيفة «Risotto» (ريزوتو). تعرض الشاشة هذا الرمز «--»، يومض المؤشر الضوئي «Start»، ثم اضغط على مفتاح «Start». فیدخل الطباخ في وضعية طهي «Risotto» (ريزوتو)، يُضاء المؤشر الضوئي «Start»، ويُعرض على الشاشة هذا الرمز «-».
- في نهاية الطهي، سوف یرن الجرس مرتین «بيب بيب»، ويبدأ الطباخ بالتحول الى وضعية الطهي البطيء، وتبدأ الشاشة بالعد التنازلي : ١٠ دقائق.
- بعد الطهي البطيء، یرن الجرس عدة مرات، ويتحول الطباخ بعد ذلك الى وضعية «Keep Warm» (الحفاظ على الطعام ساخناً) ويُضاء المؤشر الضوئي ويُعرض على الشاشة الرمز «b».

وظيفة «REHEAT» (إعادة التسخين)

- اضغط على مفتاح «Menu» لإختيار الوظيفة «REHEAT» (إعادة التسخين). تعرض الشاشة هذا الرمز «--»، يومض المؤشر الضوئي «Start»، ثم اضغط على مفتاح «Start». فیدخل الطباخ في وضعية طهي «Reheat» (إعادة التسخين)، يُضاء المؤشر الضوئي «Start»، وتعرض الشاشة الوقت المتبقي.
- الوقت الافتراضي للطهي هو ٢٥ دقيقة قابلة للضبط من ٨ دقائق لغاية ٤٥ دقيقة. الضغط المستمر لفترة على المفتاح (+/-) يُتيح لك زيادة الوقت أو إنقاصه بدون انطلاق الإشارة الصوتية.
- في نهاية عملية إعادة التسخين سوف یرن الجرس عدة مرات، ويتحول الطباخ بعد ذلك الى وضعية «Keep Warm» (الحفاظ على الطعام ساخناً) ويُضاء المؤشر الضوئي ويُعرض على الشاشة الرمز «b».
- كمر استعمال وضعية «إعادة تسخين» في حالة زيادة كمية الأرز أو غي حال الأرز قليل جداً أثناء الطهي مما يؤدي إلى احتراقه في أسفل الوعاء.
- إعادة تسخين الأرز البارد قد يسبب رائحة بشعة.

وظيفة «BABYFOOD» (طعام الأطفال)

- اضغط على مفتاح «Menu» لإختيار الوظيفة «Baby Food» (طعام الأطفال). تعرض الشاشة هذا الرمز «--»، يومض المؤشر الضوئي «Start»، ثم اضغط على مفتاح «Start». فیدخل الطباخ في وضعية طهي «Baby Food» (طعام الأطفال)، يُضاء المؤشر الضوئي «Start»، ويُعرض على الشاشة الوقت المتبقي.
- الوقت الافتراضي للطهي هو ١٠ دقائق قابلة للضبط من الحد الأدنى ٥ دقائق لغاية الحد الأقصى ٩٠ دقيقة. الضغط المستمر لفترة على المفتاح (+/-) يُتيح لك زيادة الوقت أو إنقاصه بدون انطلاق الإشارة الصوتية.
- في نهاية عملية الطهي سوف یرن الجرس عدة مرات، ويتحول الطباخ بعد ذلك الى وضعية «Keep Warm» (الحفاظ على الطعام ساخناً) ويُضاء المؤشر الضوئي ويُعرض على الشاشة الرمز «b».
- عند انتهاء طهي طعام الأطفال، يجب أن يتناولوه الطفل خلال ساعة من الزمن.

موضع الغطاء	الحد الأقصى من الحرارة	ضبط الوقت			وظيفة
		كل	المدة	الإفتراضي	
الغطاء مفتوح	•		أتوماتيكي		أرز/حبوب
•	•		أتوماتيكي		ريزوتو
•	°١٠٠	دقيقة واحدة	٨ دقائق - ٤٥ دقيقة	٢٥ دقيقة	إعادة التسخين
•	°١٠٠	دقيقة واحدة	٥ دقائق - ٩٠ دقيقة	١٠ دقائق	طعام الأطفال
•	°١٠٠	دقيقة واحدة، بعد ٩٠ دقيقة - ساعة واحدة	٢٠ دقيقة - ٩ ساعات	٦٠ دقيقة	طهي بطيء
•	°١٠٠	دقيقة واحدة، بعد ٩٠ دقيقة - ساعة واحدة	١٥ دقيقة - ٢ ساعة	٣٠ دقيقة	بخار/شوربة
•	°٤٢	ساعة واحدة	٦ ساعات - ٤ ساعات	٨ ساعات	لبن زبادي
•	°١٣٥	دقيقة واحدة، بعد ٩٠ دقيقة - ساعة واحدة	٢٠ دقيقة - ٤ ساعات	٣٥ دقيقة	خبز / حلويات
•	°١٦٠	ساعة واحدة	٥ دقائق - ٦٠ دقيقة	١٥ دقيقة	مقرمش/قلي
•	°٧٥		لغاية ٢٤ ساعة		الحفاظ على الطعام ساخناً

بعض التوصيات لأفضل النتائج عند طهي الأرز.

- يُقاس الأرز ويُغسل بشكل تام في منخل تحت الماء الجارية لمدة طويلة (ما عدا أرز ريزوتو، فإنه لا يُغسل).
- ثم يوضع الأرز في الوعاء مع الكمية المناسبة من الماء.
- يُرجى التأكد بأن الأرز قد توزع بالتساوي حول سطح الوعاء، لكي نحصل على طهي متساو.
- يُضاف الملح حسب مذاقك الشخصي إذا لزم الأمر.
- قد تكون الماء بديلاً عن المرققة. في حال استعمال المرققة، قد تكون هنالك مخاطر أن ينضج الأرز قليلاً في القاع.
- لا تفتح الغطاء أثناء الطهي حتى لا يتسرب البخار إلى الخارج، ذلك سوف يؤثر على وقت الطهي والطعم.
- عندما يجهز الأرز، وعندما يُضاء مؤشر «Keep Warm» (الحفاظ على الطعام ساخناً)، يُحرك الأرز ثم يُترك الأمر لطباخ multicooker لبضع دقائق إضافية من أجل الحصول على الأرز المثالي ذو الحبوب المنفصلة.

وظيفة «Rice/Cereal» (أرز/حبوب)

- يوضع الجهاز على سطح ثابت، مقاوم للحرارة، بعيداً عن رذاذ الماء وأية مصادر حرارية أخرى.
- تُسكب الكمية المطلوبة من الأرز في الوعاء باستعمال كوب القياس المرفق - شكل 9. ثم يُملأ الوعاء بالماء البارد لغاية علامة الكوب «CUP» المطبوعة على الوعاء - شكل 10.
- أغلق الغطاء.
- ملاحظة : يُضاف الأرز أولاً، وإلا فسوف يصبح لديك مزيداً من الماء.

دليل طهي لأنواع أخرى من الأرز

نوع الأرز	كوب لقياس الأرز	وزن الأرز	مستوى الماء من الأسفل (+ الأرز)	تكفي
الأرز الأبيض المستدير (أرز إيطالي - عادة ما يلتصق)	6	مارج ٨٧٠	باوك أ ٦ ق م الع	صاخش أ ٨ - صاخش أ ٧
	10	مارج ١٤٥٠	باوك أ ١٠ ق م الع	صخش ١٢ - صاخش أ ١٠
أرز حبة كاملة أرز أسمر	6	مارج ٨٨٧	باوك أ ٦ ق م الع	صخش ٨ - صاخش أ ٧
	10	مارج ١٤٨٠	باوك أ ١٠ ق م الع	صخش ١٢ - صاخش أ ١٠
أرز ريزوتو (نوع Arborio)	6	مارج ٨٧٠	باوك أ ٦ ق م الع	صاخش أ ٨ - صاخش أ ٧
	10	مارج ١٤٥٠	باوك أ ١٠ ق م الع	صخش ١٢ - صاخش أ ١٠
الأرز الدبق	6	مارج ٧٣٦	باوك أ ٥ ق م الع	صاخش أ ٨ - صاخش أ ٧
	10	مارج ١٢٢٧	باوك أ ٩ ق م الع	صخش ١٢ - صاخش أ ١٠
الأرز الأسمر	6	مارج ٨٤٠	باوك أ ٦ ق م الع	صاخش أ ٨ - صاخش أ ٧
	10	مارج ١٤٠٠	باوك أ ١٠ ق م الع	صخش ١٢ - صاخش أ ١٠
الأرز الياباني	6	مارج ٩٠٠	باوك أ ٦ ق م الع	صاخش أ ٨ - صاخش أ ٧
	10	مارج ١٥٠٠	باوك أ ١٠ ق م الع	صخش ١٢ - صاخش أ ١٠
الأرز العبق	6	مارج ٨٧٠	باوك أ ٦ ق م الع	صخش ٨ - صخش ٧
	10	مارج ١٤٥٠	باوك أ ١٠ ق م الع	صخش ١٢ - صخش ١٠

- يُسح الوعاء من الخارج بعناية (خصوصاً القعر). يُرجى التأكد من عدم وجود أية شوائب في السائل تحت السلة وعلى عناصر التسخين - شكل 6
- يوضع الوعاء في المنتج، مع التأكد والحرص أن يوضع في موضعة الصحيح - شكل 7.
- يُرجى التأكد أن درع البخار يأخذ موقعه الصحيح.
- يوضع الغطاء في مكانه مع صوت الإقفال «كليك».
- أوصل المنتج بالمقبس الموجود في القاعدة، ثم أوصل الطرف الآخر من السلك الكهربائي بالتيار الكهربائي.
- لا تشغل المنتج الى أن تتمم جميع الخطوات المذكورة أعلاه.

لا تضع يدك على مخرج البخار أثناء الطهي، حيث هناك خطر من الإحترق - شكل 11.
إذا رغبت في تغيير قائمة الطهي المختارة بسبب خطأ ما، اضغط على مفتاح «KEEP WARM/CANCEL».
ثم أعد اختيار القائمة التي تريدها.
استعمل فقط الوعاء الداخلي المرفق مع المنتج.
لا تسكب الماء ولا تضع المكونات في المنتج دون وجود الوعاء بداخله.

جدول طهي الأرز

- يبين الجدول أدناه دليل لطهي أنواع مختلفة من الأرز. للحصول على أفضل النتائج، نوصي باستعمال الأرز العادي بدلاً عن أنواع الأرز "السهلة الطهي" التي غالباً ما تلتصق ببعضها بعضاً، أو تلتصق بقعر الوعاء.
- أما أنواع الأرز الأخرى مثل الأرز الأسمر، يحتاج الأمر الى تعديل كمية الماء، انظر الجدول أدناه.
- لطهي مقدار كوب واحد من الأرز (يكفي وجبتين صغيرتين أو وجبة كبيرة واحدة)، يؤخذ مقدار كوب واحد من الأرز الأبيض، ويضاف اليه مقدار كوب ونصف من الماء. من الطبيعي أن بعض أنواع من الأرز تلتصق بقعر وعاء الطهي أثناء طهي مقدار كوب واحد من الأرز. لطهي كميات أخرى من الأرز الأبيض، يُرجى مراجعة دليل الطهي أدناه.
- كمية الأرز، بالإضافة الى كمية الماء يجب أن لا تزيد عن علامة القياس العليا داخل الوعاء - شكل 8.

بالإعتماد على نوعية الأرز، قد تحتاج كميات الماء للتعديل. انظر الجدول أدناه.

AR

دليل طهي الأرز الأبيض - ١٠ أكواب

أكواب قياس	وزن الأرز	مستوى الماء من الأسفل (+ الأرز)	تكفي
2	٣٠٠ جرام	كوبان	٣ أشخاص - ٤ أشخاص
4	٦٠٠ جرام	بأوك أ ٤ دمالع	صاخش أ ٦ - صاخش أ ٥
6	٩٠٠ جرام	بأوك أ ٦ دمالع	صاخش أ ١٠ - صاخش أ ٨
8	١٢٠٠ جرام	بأوك أ ٨ دمالع	صاخش أ ١٤ - صاخش أ ١٣
10	١٥٠٠ جرام	بأوك أ ١٠ دمالع	صاخش أ ١٨ - صاخش أ ١٦

- زُود هذا الطباخ المتعدد الوظائف بـ ١٢ وظيفة مختلفة: الأرز/الحبوب، ريزوتو، إعادة التسخين، طعام الأطفال، الطهي البطيء، بخار/شورية، لبن زبادي، حَبْز/حلويات، قلي مقرمش/قلي، الحفاظ على الطعام ساخناً، مؤقت قابل لل ضبط وللبداية المؤجلة.
- عند توصيل السلك الكهربائي في المقبس الكهربائي وبالتالي توصيله الى قاعدة الطباخ، سوف يصدر عن المنتج صوتاً طويلاً «بسي»، سوف تُضاء جميع المؤشرات الضوئية على علبة التحكم للحظة خاطفة. ثم يُعرض على الشاشة لاحقاً «--» ، ثم تُطفأ جميع المؤشرات الضوئية. ويدخل المنتج في وضعية الإستعداد، يمكنك اختيار الوظيفة التي تريدها.
- عند نهاية مرحلة الطهي، سيتوقف المنتج أوتوماتيكياً عن التشغيل، ويتحول الى الحفاظ على الطعام ساخناً لغاية ٢٤ ساعة.
- لا ننصح باستعمال جلالية الصحن.
- لا تلمس عناصر التسخين عندما يكون الجهاز موصولاً بالتيار الكهربائي، أو بعد عملية الطهي.
- لا تحمل المنتج أثناء الإستعمال أو بعد انتهاء عملية الطهي.

التحضير قبل الطهي

قياس مقادير المكونات - الحد الأقصى للوعاء

- علامات القياس المتدرجة في داخل الوعاء مُعطاة بالليترات و الأكواب. وهي تُستعمل لقياس كمية الماء عند طهي الأرز.
- كوب القياس البلاستيكي المرفق مع المنتج مُعد لقياس الأرز وليس لقياس الماء. مستوى واحد من قياس الفنجان يزن حوالي ١٦٠ جرام.
- قديضطر المستعمل أن يزيد أو يُنقص كمية الماء حسب نوعية الأرز وحسب الرغبة الشخصية.
- كما يختلف الجهد في مختلف المناطق، امتداد بسيط من الأرز والماء هو ظاهرة طبيعية.
- الكمية القصوى من الماء + الأرز، يجب أن لا يزيد عن أعلى علامة قياس في داخل الوعاء.
- لا تُضف المكونات أو الماء لتتعدى حدود أعلى علامة.

عند طهي الأرز

- قبل الطهي، تُقاس كمية الأرز بواسطة الكوب ثم تُغسل.
- يوضع الأرز المغسول في الوعاء ويُملأ الوعاء بالماء بما يقابل الكمية (التدرج بالفنجانين).
- يمكن تعديل كمية الماء حسب مذاقك.

عند الطهي البخار

- يجب أن تكون كمية الماء مناسبة ودائماً اقل من مستوى سلّة البخار.
- في حال تخطي هذا المستوى سوف يؤدي حتماً الى الفيضان أثناء الإستعمال.
- توضع سلّة البخار في الوعاء - شكل 5
- تُضاف المكونات في السلّة

1. سلة البخار
2. قياس متدرج للماء وللأرز
3. وعاء من السيراميك قابل للفصل
4. كوب للقياس
5. ملعقة للأرز
6. ملعقة للشوربة
7. غطاء
8. درع البخار الداخلي القابل للفصل
9. صمام ضغط ميكرو
10. زر فتح الغطاء
11. مقبض
12. حاملة ملعقة الأرز
13. صندوق التحكم
- a. مفتاح «الحفاظ على الطعام ساخناً/الغاء»
- b. مفتاح «قلي/مقرمش»
- c. مفتاح «-»
- d. مفتاح «البدء»
- e. مفتاح «القائمة»
- f. مفتاح «+»
- g. مفتاح «البداية المؤجلة»
14. مؤشرات الوظائف
- a. وظيفة «أرز/حبوب»
- b. وظيفة «ريزوتو»
- c. وظيفة «إعادة التسخين»
- d. وظيفة «طعام الأطفال»
- e. وظيفة «الطهي البطيء»
- f. وظيفة «بخار/شوربة»
- g. مفتاح «البن الزبادي»
- h. وظيفة «الخَبْز/الحلويات»
15. الجسم الخارجي
16. عناصر التسخين
17. السلك الكهربائي

قبل الإستعمال للمرة الأولى

انزع التغليف عن المنتج

- اخرج المنتج من التغليف والملحقات من التغليف والنشرات المطبوعة.
- افتح الغطاء بدفع زر الفتح الموجود على جسم المنتج شكل 1.
- يُرجى قراءة الإرشادات بعناية واتباع التعليمات بحذافيرها.

AR

تنظيف المنتج

- افصل وعاء السيراميك - شكل 2، درع البخار وصمام الضغط - شكل 3a و شكل 3b.
- نظّف الوعاء، الصمام ودرع البخار بالإسفنجة و سائل التنظيف العادي.
- امسح الجسم الخارجي للمنتج مع الغطاء بقطعة قماش رطبة.
- جفف الجميع بعناية.
- ضع جميع العناصر في أماكنها المحددة. ركب درع البخار في مكانه الصحيح على قمة غطاء الجهاز. ثم ضع درع البخار خلف اللسانين وادفعه الى الأعلى الى أن يثبت. ركب السلك الكهربائي القابل للفصل في المقبس على قاعدة الطباخ.
- ادخل حاملة الملعقة على قاعدة المنتج - شكل 4.

