

EN

HK

AR

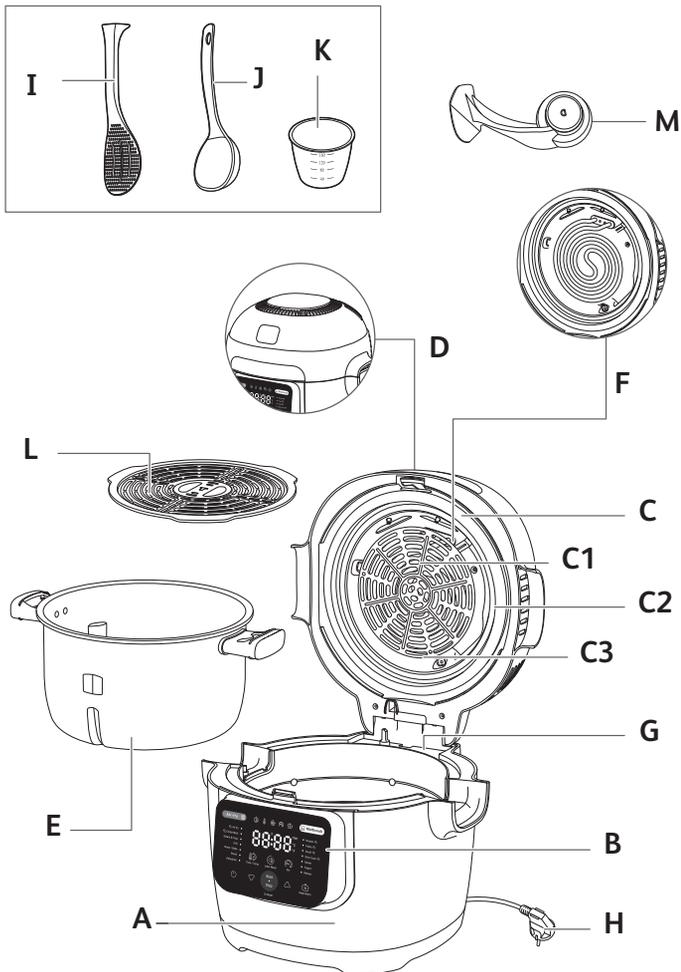


Multicook ACTIFRY

www.groupeseb.com

MAIN EXPLODED VIEW - PRODUCT

ACCESSORIES INCLUDED



DESCRIPTION

- A Product Body
- B Control panel
- C Lid*
- C1 Inner ceramic heater protector*
- C2 Silicon gasket*
- C3 Steam outlet
- D Opening button
- E Removable cooking bowl
- F Heating element
- G Condensation collector area (to be wiped off after each use)
- H Power cord
- I Spatula
- J Soup Ladle
- K Measuring cup
- L Cooking tray
- M Paddle

*Depending on model
* Non-removable parts. Do not dismantle.



Fig. 1



Fig. 2



Fig. 3



Fig. 4



Fig. 5



Fig. 6



Fig. 7



Fig. 8



Fig. 9



Fig. 10



Fig. 11



Fig. 12



Fig. 13



Fig. 14



Fig. 15

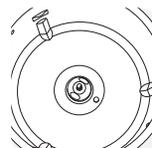


Fig. 16



Fig. 17



Fig. 18

IMPORTANT SAFEGUARDS

- This appliance is intended to be used in household only. It is not intended to be used in the following applications, and the guarantee will not apply for:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance shall not be used by children from 0 year to 8 years. This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they are continuously

supervised. This appliance can be used by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years. Cleaning and user maintenance shall not be carried out by children.

- Cooking appliances should be positioned in a stable situation with the handles (if any) positioned to avoid spillage of the hot liquids.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
- If the power supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorised service centre or a similarly qualified person in order to avoid any danger.
-  The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating. Do not touch the hot surfaces of the appliance.

- Clean the lid, bowl, body and basket with a sponge and some water. Clean the heating element separately with a damp cloth. Please refer to the «Cleaning» section of the instructions for use.
- Never immerse the appliance or the heating element unit in water!
- The appliance can be used up to an altitude of 2000 m.
- Caution : the surface of heating element is subject to residual heat after use.
- Caution : risk of injury due to improper use of the appliance.
- Caution : do not spill liquid on the connector (depending on model).
- **WARNING:** Keep the appliance out of reach from young children, particularly during use and cool down.
- The appliance must not be immersed in water or any other liquid.

For your safety, this appliance conforms with applicable standards and regulations (Directives on Low Voltage, Electromagnetic Compatibility, Materials in contact with food, Environment, etc.).

- Check that the voltage of your mains network corresponds to the voltage given on the rating plate on the appliance (alternative current).

- Given that there are so many different standards, if the appliance is to be used in a country other than that in which it was bought, have it checked by Approved Service Centre.
- For models with detachable power cords, only use the original power cord.
- Always unplug your appliance: after use, to move it, or to clean it.
- Never operate the appliance underneath kitchen cupboards or close to walls, allow at least 15cm around the appliance.
- Never move the appliance when it still contains hot food.
- Never operate your appliance when empty.
- Never leave the appliance unattended whilst it is plugged in and switched on.

When using the product for the first time, it may release a non-toxic odour. This will not affect use and will disappear rapidly.

BEFORE THE FIRST USE

Unpack the appliance

- Remove all the stickers applied on the product.
- Remove the appliance from the packaging and unpack all the accessories and printed documents.

- Open the lid by pushing the opening button on the housing on the top lid- fig.1. **Read the Instructions and carefully follow the operation method.**
- Please note : The silicon ring around the tray must be used during cooking.

Clean the appliance

- Remove the bowl - fig.2 the accessories and all the plastic and inserts from the product.
- Clean the bowl with a sponge and washing up liquid.
- Wipe the outside of the appliance, the ceramic plate of the lid and the lid with a damp cloth.
- Dry off carefully.
- Put all the elements back in their original position.

FOR THE APPLIANCE AND ALL FUNCTIONS

- Carefully wipe the outside of the bowl (especially the bottom). Make sure that there are no foreign residues or liquid underneath the bowl and on the heating element - fig.7.
- Place the bowl into the appliance, making sure that it is correctly positioned - fig.6.
- Close the lid in place so you hear a "click".
- Follow the instructions on "HOW TO GET STARTED" section to set your cooking menu and refer to each menu for more details about the recommended usage.
- Do not touch the heating element at the bottom of the appliance, metal plate on the inner part of the lid when the product is plugged in or after cooking. Do not carry the product in use or just after cooking.
- This appliance is only intended for indoor use.
- **Never place your hand on the steam vent during cooking, as there is a danger of burns - fig.12**
- **Only use the inner bowl provided with the appliance.**
- **Do not pour water or put ingredients in the appliance without the bowl inside.**
- **The maximum quantity of water + ingredient should not exceed the highest mark (4L) inside the bowl - fig.8**

Connecting to the power supply

- Do not use the appliance if:
 - the appliance or the cord is damaged
 - the appliance has fallen or shows visible damage or does not work properly
 - In the event of the above, the appliance must be sent to an approved Service Centre. Do not take the appliance apart yourself
- Do not leave the cord hanging.
- Always plug the appliance into an earthed socket.
- Do not use an extension lead. If you accept liability for doing so, only use an extension lead which is in good condition, has an earthed plug and is suited to the power of the appliance.
- Do not unplug the appliance by pulling on the cord.
- Always disconnect the appliance from the supply before assembling, disassembling or cleaning.

Protect the environment

- Your appliance has been designed to run for many years. However, when you decide to replace it, remember to think about how you can contribute to protecting the environment.
- Before discarding your appliance you should remove the battery from the timer and dispose of it at a local civic waste collection centre (according to model).



Environment protection first!

- ① Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.
- ➔ Leave it at a local civic waste collection point.

Using

- Use a flat, stable, heat-resistant work surface away from any water splashes and any sources of heat.
- Do not allow the base of the appliance to come into contact with water.

- Never try to operate the appliance when the bowl is empty or without the bowl.
- The cooking function must be allowed to operate freely.
- Do not prevent or obstruct the function from automatically changing to the keep warm function.
- Do not remove the bowl while the appliance is working.
- Do not put the appliance directly onto a hot surface, or any other source of heat or flame, as it will cause a failure or danger.
- The bowl and the heating plate should be in direct contact. Any object or food inserted between these two parts would interfere with the correct operation.
- Do not place the appliance near a heat source or in a hot oven, as serious damage could result.
- Do not put any food or water into the appliance until the bowl is in place.
- Respect the quantities indicated in the recipes.
- Should any part of your appliance catch fire, do not attempt to put it out with water. To smother the flames, use a damp tea towel.
- Any intervention should only be made by a service centre with original spare parts.
- For all Programs on the Left side (Air-Fry programs):
- All programs use the top heating element (air fry lid)
- In particular “Crispy Meal”, “Steam & Crisp” and “Bread” use both top and bottom elements at different cooking Stages (not simultaneously).
- For all Programs on the Right side (Multicook programs):
- All programs use the bottom heating element only

THE CONTROL PANEL



DESCRIPTION

SETTING	Description
A	Indicates cooking program with Air fryer function
B	Press to set the time and temperature
C	Power on / off
D	Using arrow up and down to choose cooking program and adjust the time and temperature
E	Start / Stop Long press for 2 sec to reset
F	Later meal
G	Keep warm
H	Stir on/off
I	Indicates cooking program with Multicooker function
J	Displays TIME, TEMP, LATER MEAL, STIR, KEEP WARM mode on

Sound management

Your Multicook will make beep sounds when; it turns on or off, when launching a program, when a program is finished, when the Multicook displays an error code.

Activate sounds for everything by long pressing "Later Meal" and "time/Temp" together for 3 seconds.

HOW TO GET STARTED?

General

- Temp/Timer => Shared option keys Δ and ∇
- Operations that require a beep
 1. Start ⏻ => "Beep" 1 time short
 2. Key Beeps ⏻ => While user operating the machine (Selecting program/ adjust Time and TEMP)
 3. After the cooking program ⏻ => "Finished sound"
 4. Error ⏻ => "Beep" 2 times
- ⏻ If "Stir" is on by default, the "Stir" indicator lights up and stays on while cooking. If you turn off the "Stir", the "Stir" light will go off => Turning off "Stir" does not affect other selected programs
- The Lighting status:
 1. Always on - working status
 2. Blinking- select status

USAGE

Air-fry (Manual programming)

- Press Arrow key up / down to select function «Air Fry». The screen displays the default cooking time.
- Press «Time / temp» ⌚ key to activate the time setting function and then press Arrow key up / down to change the cooking time. Press again «Time / temp» ⌚ to change the temperature by pressing Arrow key up / down to adjust Temperature.
- Press «Start» key. Launch the cooking program, the «Start» light on and the screen displays the time. **For an optimal cooking**

performance, and to preserve the food's consistency, the paddle does not start turning until 10 minutes after the cooking has started.

- Press «Stop» key to stop the cooking Program if you want to stop immediately, otherwise it will stop automatically after cooking finished.
- At the end of cooking, the beep will sound to indicate the program has finished.
- **Note:** Always use this function with oil and food. With oil only, it may cause a failure or danger.
- **Recommended Tray position :** upper position (with paddle active) and lower position
- * Please remove the paddle while using the tray in lower position
- It is not recommended to use the keep warm for the Air Fry cooking program.

Crispy meal

1. Machine displays the full cooking time by default.
The machine air fries from the top and heats from the bottom to create a crispy meal.
 2. Press Time icon to set the cooking time. Once cooking, the display will show the time remaining.
- The Crispy Meal cooking program – default Air fry time : 15m (starting display when setting the time) | Preheating+Steaming : 10m
- Press Arrow key up / down to select function **«Crispy meal »**. The screen displays the default cooking time
 - Press «Time / temp» key to activate the time setting function and then press Arrow key up / down to change the Air fryer cooking time. Press again «Time / temp» to change the temperature by pressing Arrow key up / down to adjust Air fryer temperature
 - Press «Start» key. Launch the cooking program, the «Start» light comes on and the screen displays the time.
 - Press «Stop» key to stop the cooking program
 - At the end of cooking, the beep will sound to indicate the program has finished.

- **Recommended Tray position :** upper position (with paddle active) and lower position
- * Please remove the paddle while using the tray in lower position
- The stir function will be by default «off» to avoid the user putting the tray in the lower position and activating the paddle by mistake
- It is not recommended to use the keep warm for the Air Fry cooking program.

Steam & Crisp

1. Machine displays the full cooking time by default
2. Press Time icon to set the cooking time. Once cooking, the display will show the time remaining.

The Steam & Crisp cooking program default Air fry time is 20m | Preheating+Steaming : 20m

- Press Arrow key up / down to select function **«Steam & Crisp»**. The screen displays the default cooking time
- Press «Time / temp» key to activate the time setting function and then press Arrow key up / down to change the Air fryer cooking time. Press again «Time / temp» to change the temperature by pressing Arrow key up / down to adjust Air fryer temperature
- Press «Start» key. Launch the cooking program, the «Start» light comes on and the screen displays the time.
- Press «Stop» key to stop the cooking program
- At the end of cooking, the Beep will sound to indicate the program has finished.
- **Recommended Tray position :** upper position and lower position
- It is not recommended to use the keep warm for the Air Fry cooking program.

Grill

- Press Arrow key up / down to select function **«Grill»**. The screen displays the default cooking time
- Press «Time / temp» key to activate the time setting function and then press Arrow key up / down to change the cooking time. Press again «Time / temp» to change the temperature by pressing Arrow key up / down to adjust temperature

- Press «Start» key. Launch the cooking program, the «Start» light comes on and the screen displays the time.
- Press «Stop» key to stop the cooking program
- At the end of cooking, the Beep will sound to indicate the program has finished.
- **Recommended Tray position** : upper position and lower position
- It is not recommended to use the keep warm for the Air Fry cooking program.

Roast/ Bake

- Press Arrow key up / down to select function «**Roast/ Bake**». The screen displays the default cooking time
- Press «Time / temp» key to activate the time setting function and then press Arrow key up / down to change the cooking time. Press again «Time / temp» to change the temperature by pressing Arrow key up / down to adjust temperature
- Press «Start» key. Launch the cooking program, the «Start» light comes on and the screen displays the time.
- Press «Stop» key to stop the cooking program
- At the end of cooking, the Beep will sound to indicate the program has finished.
- **Recommended Tray position** : upper position and lower position
- It is not recommended to use the keep warm for the Air Fry cooking program.

Bread

- Press Arrow key up / down to select function «**Bread**». The screen displays the default cooking time
- Press «Time / temp» key to activate the time setting function and then press Arrow key up / down to change the Air fryer cooking time. Press again «Time / temp» to change the temperature by pressing Arrow key up / down to adjust Air fryer temperature
- Press «Start» key. Launch the cooking program, the «Start» light comes on and the screen displays the time.
- Press «Stop» key to stop the cooking program
- At the end of cooking, the Beep will sound to indicate the program has finished.

- Bread cooking program includes proving time which is a fixed time and temperature : 40°C for 50 mins Air Fry phase 1 : 200°C for 10 mins Air Fry phase 2 : adjustable time and temperature : 180°C for 15 mins. For detailed guidance. please follow the APP recipes Instruction.
- **Recommended Tray position** : upper position and lower position
- It is not recommended to use the keep warm for the Air Fry cooking program.

Dehydrate

- Press Arrow key up / down to select function «**Dehydrate**». The screen displays the default cooking time
- Press «Time / temp» key to activate the time setting function and then press Arrow key up / down to change the cooking time. Press again «Time / temp» to change the temperature by pressing Arrow key up / down to adjust Temperature
- Press «Start» key. Launch the cooking program, the «Start» light comes on and the screen displays the time.
- Press «Stop» key to stop the cooking program
- At the end of cooking, the Beep will sound to indicate the program has finished.
- **Note:** Always use this function with oil and food. With oil only, it may cause a failure or danger
- **Recommended Tray position** : upper position and lower position
- It is not recommended to use the keep warm for the Air Fry cooking program.

Risotto

- Press Arrow key up / down to select function «**Risotto**». The screen displays the default cooking time
- Press «Time / temp» key to activate the time setting function and then press Arrow key up / down to change the cooking time. Press again «Time / temp» to change the temperature by pressing Arrow key up / down to adjust temperature.
- Press «Start» key. Launch the cooking program, the «Start» light comes on and the screen displays the time.
- Press «Stop» key to stop the cooking program

- At the end of cooking, the Beep will sound to indicate the program has finished.
- Please follow the below steps for a perfect Risotto using this dedicated cooking program
- For best results we recommend using the keep warm for a maximum of 6 hours.
- **Keep warm** : For best results we recommend using the keep warm for a maximum of 6 hours.

Recommended Risotto Recipe

Step description	Ingredient/ Volume	Cooking program	Cooking Time/ Temp	Position of the lid
Launch "Risotto " program and add the oil.	Olive oil / 35 g	Risotto	2 min / 160°C	Lid open
Add the minced onion. It will be ready when it is golden but not brown. This step is used to evaporate the water contained in the onion.	Onion / 70 g	Risotto	2.5 min / 160°C	Lid open
Add the sliced mushrooms. This step is used to evaporate the water contained in the mushroom.	White mushroom / 70 g	Risotto	2 min / 160°C	Lid open
Add the rice. This step consists of cooking the rice in the oil until you obtain a translucent rice.	Arborio Rice / 150 g	Risotto	3.5 mins / 160°C	Lid open
For this step we add white wine and reduce it until it has completely evaporated.	Dry white wine / 50 g	Risotto	2 mins / 160°C	Lid open
Incorporate the liquid, open the lid and launch 'Risotto' program. The stirring should be intermittent so as not to stir the grains continuously at the risk of breaking them. To check if the risotto is done, pull the spoon through the risotto, it should slowly go back into place.	Vegetable Broth / 400 g	Risotto	7 mins	Lid close

Step description	Ingredient/ Volume	Cooking program	Cooking Time/ Temp	Position of the lid
Add butter and the paddle will stir and the butter will melt. after 1 mins cooking , "Risotto " cooking program finished.	Butter	Risotto	1 mins	Lid open
At the end of 'Risotto' program, stop the appliance TAKE OUT THE RISOTTO , put in the plate and add the parmesan, before serving.	Put in the plate add Parmesan Cheese / 10g	End	NA	Lid open

Pasta

- To cook pasta it is important to wait until the water reaches boiling before adding pasta.
- Press Arrow key up / down to select function «**Pasta**». The screen displays the default cooking time after pre- heating
- Press «Time / temp» key to activate the time setting function and then press Arrow key up / down to change the cooking time.
- Press «Start» key. Launch the cooking program, the «Start» light comes on and the screen displays the time.
- Press «Stop» key to stop the cooking program
- At the end of cooking, the Beep will sound to indicate the program has finished.
- **For best results, it is not recommended to use the keep warm function for Pasta**
- Later Meal function can be used on this program

Sauté (Manual programming)

- Press Arrow key up / down to select function «**Saute**». The screen displays the default cooking time
- Press «Time / temp» key to activate the time setting function and then press Arrow key up / down to change the cooking time. Press again «Time / temp» to change the temperature by pressing Arrow key up / down to adjust temperature
- Press «Start» key. Launch the cooking program, the «Start» light comes on and the screen displays the time.
- Press «Stop» key to stop the cooking program

- At the end of cooking, the Beep will sound to indicate the program has finished.
- **Keep warm** : No auto keep warm for this recipe, user can manually turn it on by pressing keep warm button

Slow cook

- Press Arrow key up / down to select function «**Slow cook**». The screen displays the default cooking time
- Press «Time / temp» key to activate the time setting function and then press Arrow key up / down to change the cooking time. Press again «Time / temp» to change the temperature by pressing Arrow key up / down to adjust Temperature
- Press «Start» key. Launch the cooking program, the «Start» light comes on and the screen displays the time.
- Press «Stop» key to stop the cooking program
- At the end of cooking, the Beep will sound to indicate the program has finished.
- **Keep warm** : up to 24 hours, be sure to put enough liquid in the pot to avoid burning the bottom of the pot and drying up the food

Steam

- Press Arrow key up / down to select function «**Steam**». The screen displays the default cooking time after pre-heating.
- Press «Time / temp» key to activate the time setting function and then press Arrow key up / down to change the cooking time.
- Press «Start» key. Launch the cooking program, the «Start» light comes on and the screen displays the time.
- Press «Stop» key to stop the cooking program
- At the end of cooking, the Beep will sound to indicate the program has finished.
- Later Meal function can be used on this program

Yoghurt

- Press Arrow key up / down to select function «**Yoghurt**». The screen displays the default cooking time
- Press «Time / temp» key to activate the time setting function

- and then press Arrow key up / down to change the cooking time. Press again «Time / temp» to change the temperature by pressing Arrow key up / down to adjust Temperature
- Press «Start» key. Launch the cooking program, the «Start» light comes on and the screen displays the time.
- Press «Stop» key to stop the cooking program
- At the end of cooking, the Beep will sound to indicate the program has finished.
- **These is no auto keep warm at the end of the cooking.**
- **Use for making yoghurt in oven-proof glass containers.**

Reheat

- This function is intended to **reheat** only cooked food.
- Press Arrow key up / down to select function «Reheat ». The screen displays the default cooking Time
- Count with Max 1 hour for time , not able to adjust the time setting
- Press «Time / temp» to change the temperature by pressing Arrow key up / down to adjust Temperature
- Press «Start» key. Launch the cooking program, the «Start» light comes on and the screen displays the time.
- Press «Stop» key to stop the cooking program

CAUTION

- **The cold food should not exceed 1/2 of the cooker's volume. Too much food cannot be thoroughly heated. Repeated use of "Reheat" or too little food will lead to burnt food and hard layer at the bottom.**
- **It is recommended not to reheat thick porridge, or it may become pasty.**
- **Do not reheat long-stored cold food to avoid smell.**

KEEP WARM

1. Keep warm function:

1.1 Manual Keep warm:

- You can press «**Keep warm**» key manually, the "Keep Warm" light comes on, the multicooker enters into keep warm status.

1.2 Automatic keep warm:

- The multicooker will enter “keep warm” status automatically at the end of the cooking (certain menus are excluded). The beep will sound to indicate the program has finished.
- Then the multicooker will enter automatically into keep warm status with the “Keep Warm” indicator turning on and the screen will start to count the time of keeping warm.
- **In case you need to pre-cancel the automatic keep warm when the cooking finished : long press «Keep warm» for 5 s before starting the cooking program. If you want to restart automatic keep warm, press again during 5s the keep warm button.**

LATER MEAL

- To use the Later meal function, choose a cooking program press the key «Later meal» and choose the preset time.
- The preset time corresponds to the time for end of cooking.
- The default preset time will change depending on the selected cooking time. The Range of preset is from 1 up to 15 hours.
- Each press of «<» and «>» key can increase or decrease the time.
- When you have chosen the required preset time, press the «Start» key to enter cooking status, the «Start» indicator will remain on and screen will display the number of hours you have chosen.

Setting logic	Types of Later meal
Set Later meal	Program type #1: Start cooking immediately
	Program type #2: Start cooking later (pasta, steam)

USAGE SCENARIO

Setting logic: Set Later meal time

Program with Later meal #1:

- Program with Later meal type #1:
- Select a program and Press [LATER MEAL]
- Screens displays default time up to 15 hours (15:00), later meal light flashes. User can adjust the time by pressing down arrow or up arrow.
- Press [START/STOP] to validate and launch the program. Appliance beeps, heating starts immediately. Screen shows count down and later meal light is on.

Program with Later meal time #2:

- Select a program and Press [LATER MEAL]
- Press [LATER MEAL], screens displays default time up to 15 hours (15:00), later meal light flashes. User can adjust the time by pressing down arrow or up arrow.
- Press [START/STOP] to validate and launch the program. Appliance beeps, heating will start later closer to completion time. Screen shows count down and later meal light is on.

COOKING PROGRAM TABLE

#1 = extends mealtime
#2 = delays start

COOKING MENUS	COOKING TIME			TEMPERATURE			Stir	Keep warm Manual	Later Meal type #1 or #2	LID POSITION	Rack	
	Default time	Adjustable	Range	Default	Adjustable	Range					Upper position	Bottom position
Risotto	20 min.	1 min.	1 min. - 25 mins	160°C	AUTO	AUTO	YES	12h (not adjustable)	NO	OPEN OR CLOSE	NO	
Pasta	5 min.	1 min.	1 min. - 2h	Auto	NO	NA	YES	MANUAL	Type #2	Closed	NO	
Sauté	20 min.	1 min.	1 min. - 1h	160°C	10°C	120°C - 160°C	YES	MANUAL	NO	Open or closed	NO	
Slow Cook	4h	5 min.	30 min. - 12h	80°C	10°C	70°C/ 80°C/ 90°C	YES	24h (not adjustable)	Type #1	Closed	NO	
Steam	10 min.	1 min.	1 min. - 2h	100°C	NO	NO	NA	MANUAL	Type #2	Closed	YES	
Yogurt	8h	15 min.	1h - 12h	40°C	NO	NO	NA	MANUAL	NO	Closed	NO	YES
Reheat	count up with max 1h	NO	NO	100°C	10°C	80°C- 100°C	NA	24h (not adjustable)	NO	Open or closed	NO	
Air-fry	30 min.	1 min.	1 min. - 1h	180°C	5°C	160°C- 200°C	YES	MANUAL	NO	Closed	YES	
Crispy Meal	15 min. (AIR FRYER time)	1 min.	1 min. - 1h	Top: 200°C Bottom: Auto (keep boiling)	Top only 5°C	Top only 160°C- 200°C	YES	MANUAL	NO	Closed	YES	
Steam & Crisp	20 min. (AIR FRYER time)	1 min.	5 min. - 4h	Top: 200°C Bottom: Auto (keep boiling)	Top only 5°C	Top only 160°C- 200°C	NA	MANUAL	NO	Closed	YES	
Grill	15 min.	1 min.	1 min. - 1h	200°C	5°C	160°C- 200°C	NA	MANUAL	NO	Closed	YES	
Roast / Bake	45 min.	5 min.	5 min.- 4h	180°C	5°C	140°C - 200°C	NA	MANUAL	NO	Closed	YES	

COOKING MENUS	COOKING TIME			TEMPERATURE			Stir	Keep warm Manual	Later Meal type #1 or #2	LID POSITION	Rack	
	Default time	Adjustable	Range	Default	Adjustable	Range					Upper position	Bottom position
Bread	Bread cooking program includes proving (fixed time and temperature): 40°C for 50 mins Air Fry phase 1 (fixed time +TEMP); 200 °C / 10 mins Air Fry phase 2 : adjust time and temperature : 180°C/ 15 mins	5 min.	Proving: fixed time and TEMP Air Fry : 5min to 2h	5°C	160°C - 200°C	NA	MANUAL	NO	Closed	YES		
Dehy- drate	8h	30 min.	1h - 12h	60°C	10°C	40°C - 70°C	NA	MANUAL	NO	Closed	YES	

On completion of cooking

- Open the lid
- Oven gloves must be used when handling the steam tray
- Serve the food using the spoon provided with your appliance and reclose the lid.
- 24 hours is the maximum keeping warm time.
- Press «STOP» key to finish keep warm status.
- Press power off before unplugging the appliance

MISCELLANEOUS INFORMATION?

The appliance has a memory function. In case of power failure, the multicooker will memorize the cooking state right before the failure, and it will continue the cooking process if the power is resumed within 2 seconds. If the power failure lasts for more than 2 seconds, the multicooker will cancel previous cooking and return to standby status.

CLEANING AND MAINTENANCE

Unplug the appliance and let it cool down before cleaning.

- Do not touch the inner lid while it is hot.
- If food is stuck to the bottom of the bowl, pour some water into the bowl and leave to soak for a while before washing up.
- Dry off the cooking bowl and other accessories thoroughly after each cleaning.
- Remove the paddle from the bowl to clean it. It is recommended to wash the paddle thoroughly after every use in hot soapy water.
- Do not use water to clean the interior of the appliance body as it could damage the heat sensor.
- **Cleaning the Lid:-**
- **IMPORTANT:** It is recommended to clean the interior of the lid after each use to avoid hard stains which will become very difficult to remove.
- The lid and the seal should not be dismantled.
- It is recommended to avoid metallic and abrasive cleaning products.
- To clean any dirty residues around the seal it is recommended to use food-safe sanitizing wipes, damp cloth or non-abrasive sponge with hot water.

- To clean the steam outlet , it is recommended to use a small bottle brush , dipped in a hot water.
- To clean off stains on the heating plate on the metallic ring of the hot plate:
 1. Ensure the power is disconnected from the appliance.
 2. Use a damp cloth to wipe the heater cover, applying a small amount of 1:20 citric acid water solution on the cloth (eg 10ml citric acid: 200ml water).
 3. Power on the machine and add 200ml of clean water to the pot. Close the lid and use the Steam function for steam cleaning for 15 minutes.
 4. Use a wet cloth to wipe away any remaining stains.
 5. After cleaning, pour out the wastewater from the pot and place the machine in a well-ventilated area to dry thoroughly before reconnecting it to power for use.

Bowl, steam basket

- Scouring powders and metal sponges are not recommended.
- If food has stuck to the bottom, you may put water in the bowl to soak for a while before washing.
- Dry the bowl carefully.

Paddle

- Remove the paddle from the pot to clean it.
- The paddle is dishwasher safe
- It is recommended to wash the paddle thoroughly after every use.

Taking care of the bowl

- For the bowl, carefully follow the instructions below:
- To ensure the maintenance of bowl quality, it is recommended not to cut food in it.
- Make sure you put the bowl back into the multicooker.
- Use the spoon provided or a wooden spoon and not a metal type so as to avoid damaging the bowl surface
- The colour of the bowl surface may change after using for the first time or after longer use. This change in colour is due to the action of steam and water and does not have any effect on the use of the multicooker, nor is it dangerous for your health, it is perfectly safe to continue using it.

TROUBLESHOOTING

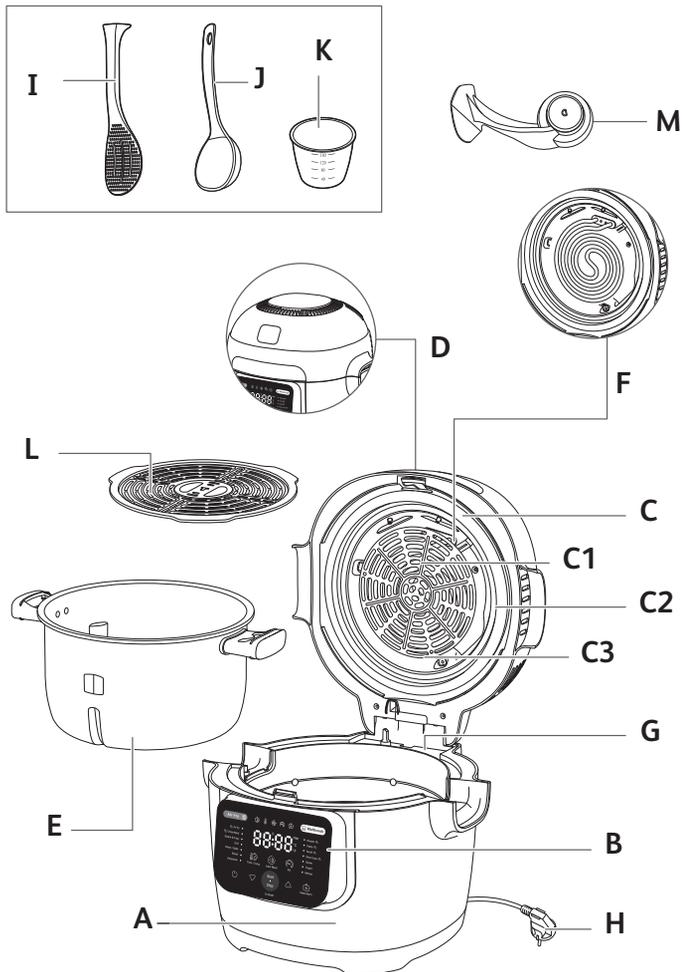
Problem	Causes	Solutions
Any indicator light off and no heating.	The appliance is not plugged in.	Please ensure that the power cord is plugged into the socket and turned on
Any indicator light off and heating	The indicator light has connection issues or is damaged."	Send the appliance to an authorised service centre for repair
Steam leakage during using	The lid has been closed incorrectly	Please open and close the lid again.
	The lid is damaged.	Send the appliance to an authorised service centre for repair
Automatic Keep Warm fails (machine remains in the cooking mode or not heating)	The 'keep warm' function was cancelled by the user during the setup. Please refer to the section on the 'keep warm' function for more information.	Send the appliance to an authorised service centre for repair
The stir paddle is not working	The function is not activated.	Press the stir button to verify its functionality.
	Stirring is not permitted for some recipes.	Refer to the Instruction for Use to confirm whether stirring is recommended for your recipe.

EN

Problem	Causes	Solutions
	The paddle is not correctly positioned	Check for any significant gap between the paddle and the pot. If found, disassemble and reinstall it.
	The paddle has stopped working with food	Remove the paddle to inspect for any food residue inside.
	The motor is malfunctioning.	Send the appliance to an authorised service centre for repair
The Air Fry fan is not working	The air fryer can only operate when the lid is closed.	Please close the lid. Send the appliance to an authorized service center for repair
The Air Fryer is not working	Some functions have different cooking stages, and the air fryer may not start immediately. This is normal.	Refer to the cooking program table in the Instruction for Use
There is a little smoke coming from the steam vent	The following scenarios are considered normal: During initial use. When there is excess oil in or added to the food. If there is food residue inside the pot.	No action needed.

主要分解圖 - 產品

包括配件



描述

- A 產品煲身
- B 控制面板
- C 煲蓋*
- C1 內置陶瓷加熱器保護罩*
- C2 矽膠墊片*
- C3 蒸氣出口
- D 開蓋按鈕
- E 可拆式內膽
- F 發熱元件
- G 凝結水收集裝置區域
(每次使用後都要擦乾)
- H 電源線
- I 飯勺
- J 湯匙
- K 量杯
- L 烹飪托盤
- M 攪拌槳



Fig. 1



Fig. 2



Fig. 3



Fig. 4



Fig. 5



Fig. 6



Fig. 7



Fig. 8



Fig. 9

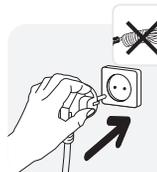


Fig. 10



Fig. 11



Fig. 12



Fig. 13



Fig. 14



Fig. 15

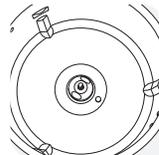


Fig. 16



Fig. 17

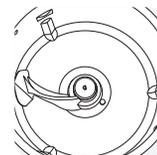


Fig. 18

重要安全事項

- 本裝置只適用於家居環境。下列應用方式不在保障範圍內，並不適用於：
 - 商店、辦公室及其他工作環境的員工廚房區域；
 - 農莊；
 - 供酒店、汽車旅館及其他住宅類型環境的客戶使用；
 - 民宿(住宿加早餐)類型的環境。
- 肢體、感官或心智能力較弱，或者使用經驗或知識不足的人士(包括兒童)，除非有負責其安全的人士從旁監督或已事先向其提供本裝置的使用指示，否則均不適宜使用本裝置。
- 必須從旁監督兒童，確保他們不會將本裝置當作玩具。
- 0 歲至 8 歲兒童不應使用本裝置。在有人持續從旁監督之下，8 歲或以上兒童可以使用本裝置。肢體、感官或精神上有障礙或缺乏經驗和知識的人都可使用本裝置，但他們必須在監督下或已得知如何安全地使用裝置的情況下使用，而且亦須了解使用時的相關風險。本裝置及電源線應置於 8 歲以下兒童可觸及的位置。不應由兒童清潔和維修裝置。
- 烹飪用具應放置在平穩的位置，手柄(如有)應放置在避免熱液體溢出的位置。

- 本裝置不適宜配合外置的計時開關(即外置計時器或獨立的遙控系統)使用。
- 為免發生危險,如電源線受損,必須交由生產商、授權服務中心,或具有相同資格的人士更換。
-  裝置運作時,可觸及表面的溫度可能很高。請勿觸碰本裝置的高溫表面。
- 用海綿和清水清潔煲蓋、內膽、煲身和蒸格。用濕布單獨清潔發熱元件。請參閱使用指引的《清潔》部分。
- 切勿將裝置或發熱元件浸入水中!
- 本裝置最高可在海拔 2000 公尺使用。
- 注意:發熱元件的表面在使用後會有餘熱。
- 注意:如不當使用本裝置,可能會有受傷的風險。
- 注意:請勿將液體潑濺到接頭上(依型號而定)。
- 警告:確保裝置位於兒童不能觸及之處,尤其是使用及冷卻時。
- 請勿將本裝置浸入水中或其他液體。

為保障您的安全,本裝置符合適用的標準及規例(低電壓、電磁兼容性、食品接觸材料、環境等指令)。

- 檢查電源網絡的電壓與裝置功率標籤上給出的電壓(交流電)是否相符。
- 鑑於存在如此多的不同標準,如果閣下在購買國家/地區以外的地方使用本裝置,請務必將裝置交由當地授權服務中心進行檢查。

- 對於隨附可拆卸電源線的型號,請僅使用原廠電源線。
- 在以下情況下記得拔掉裝置插頭:使用裝置後、移動裝置時或清潔裝置時。
- 切勿在廚房櫥櫃下方或靠近牆壁的地方操作本裝置,其周圍至少應留有 15 公分的空間
- 當裝置中仍盛有熱食時,切勿移動它。
- 切勿讓裝置空轉。
- 當裝置插上電源並開啟時,切勿讓其處於無人看管的狀態。

第一次使用產品時,可能會釋放出無毒的氣味。然而這情況並不會影響使用,且會快速消失。

初次使用前

拆開裝置的包裝

- 撕去貼在產品上的所有貼紙。
- 從包裝中取出裝置,打開所有配件和印刷文件。
- 按下裝置外殼的開蓋按鈕,打開煲蓋 - 圖 1。 **閱讀說明書並認真按照操作方法操作。**
- 請注意:烹調時必須使用托盤周圍的矽膠圈。

清潔裝置

- 取下內膽 - 圖 2 配件以及產品上的所有塑膠和插件。
- 用海綿及洗潔精清潔內膽。
- 用濕布擦拭煲身表面、煲蓋的陶瓷板及煲蓋。
- 小心擦乾。
- 將所有元件放回原位。

適用於裝置和所有功能

- 小心擦拭內膽外面部分(特別是底部)。確定內膽底下或發熱元件上無任何殘餘食材或液體 - 圖 7。
- 將內膽放入裝置中,確保其位置正確 - 圖 6。

- 將煲蓋關上，您會聽到「咔嚓」一聲。
- 請遵循「如何開始」部分的指示設定您的烹飪選單，並參閱每個選單以了解有關推薦用法的更多詳細資訊。
- 當產品插上電源或在烹調後，請勿觸碰產品底部的發熱元件、煲蓋內部的金屬板。當本產品在使用中或剛烹調後，請勿提動。
- 本裝置僅供室內使用。
- 切勿在烹調期間將手放近蒸汽排放口，以免燙傷 - 圖 12。
- 只可使用隨裝置提供的內膽。
- 裝上內膽前，請勿將水或食材放進裝置內。
- 水和食材的總量最多不應超過內膽裡的最高水位線 (4 公升) 圖 8。

連接電源

- 如發生以下情況，請勿使用本裝置：
 - 裝置或電源線已損壞
 - 裝置發生故障、可見明顯損壞或無法正常
 - 發生上述情況，請務必將本裝置交回認可的服務中心。切勿自行拆開本裝置。
- 切勿讓電源線處於垂在半空的閒置狀態。
- 請記得將本裝置插入接地插座。
- 切勿使用延長導線。如閣下願自行承擔使用延長導線的責任，請務必使用完好的延長導線，並具有接地插頭，而且與本裝置的電源相符。
- 不要用拉扯電線的方式拔除飯煲的插頭。
- 裝嵌、拆開或清潔前，請必須先中斷裝置的電源。

保護環境

- 本裝置可使用多年。然而，如閣下決定將其更換，請謹記考慮環保因素。
- 丟棄您的裝置前，請將計時器內的電池拆除後，丟棄至本地的市民垃圾收集中心 (根據型號)。



保護環境，人人有責！

- ① 本裝置含有可回收或循環使用的貴重物料。
- ➡ 請將裝置丟棄到本地相關家居垃圾收集中心。

使用時

- 使用平坦、穩固、耐熱的工作表面，並遠離任何水濺和任何熱源
- 裝置底部不可接觸水。
- 當裝置內膽無任何材料，或內膽未裝上時，切勿嘗試操作裝置。
- 烹飪功能必須能夠自由操作。

- 請勿阻止或妨礙裝置自動轉至保溫功能。
- 裝置運作時，切勿拆除內膽。
- 勿直接將本裝置放在發熱表面，或任何其他熱源或火焰之上，以免損壞或發生危險。
- 內膽及發熱板須保持直接接觸。若有任何物體或食物塞在這兩個部分之間，都會干擾正確的操作。
- 請勿將本裝置放在熱源或熱焗爐附近，否則可能會引起嚴重損害。
- 裝上內膽前，切勿將任何食材或水放入裝置內。
- 請遵照烹調說明所建議的材料份量。
- 如果裝置有任何部分起火，切勿嘗試用水撲滅。應用濕毛巾悶熄火焰。
- 任何維修或零件更換措施都必須交由服務中心以原裝零件進行。
- 左邊的所有烹調程式 (氣炸程式)：
 - 所有烹調程式均會使用頂部的發熱元件 (氣炸蓋)
 - 特別在使用「酥脆餐點」、「蒸煮與酥脆」及「麵包」片烹調程式時，裝置會在不同烹調階段同時使用頂部和底部元件 (並非同時啟動)
- 右邊的所有烹調程式 (Multicook 程式)：
 - 所有烹調程式只會使用底部的發熱元件

控制面板



設定	描述
A	表示具有氣炸鍋功能的烹調程式
B	按下以設定時間和溫度
C	電源開 / 關
D	使用向上和向下箭頭選擇烹調程式及調整時間和溫度
E	啟動/停止 長按 2 秒重置
F	稍後進餐
G	保溫
H	攪拌開啟/關閉
I	表示具有多功能烹煮鍋功能的烹調程式
J	時間、溫度、稍後進餐、攪拌、保溫顯示模式已開啟

聲音管理

您的 Multicook 將在以下情況發出「嗶」聲：當它開啟或關閉時、當啟動程式時、程式完成時、Multicook 顯示錯誤代碼時。

長按「稍後進餐」和「時間/溫度」3 秒即可啟動所有聲音。

如何開始？

一般資訊

- 溫度/計時器=> 共享選項鍵△及▽

- 需要「嗶」聲的操作

- Start (喇叭圖示) => 一次短「嗶」聲
- 按鍵「嗶」聲(喇叭圖示) => 當使用者操作家電時(選擇程序/調整時間和溫度)
- 烹飪程式結束後 (喇叭圖示) => 「結束聲音」
- 錯誤(喇叭圖示) => 發出兩次「嗶」聲

- 如果「攪拌」預設為開啟，烹調時「攪拌」指示燈會亮起並保持常亮。如果關閉「攪拌」，「攪拌」燈將熄滅=> 關閉「攪拌」不會影響其他選定的程式

- 燈光狀態：
 - 常亮 - 工作狀態
 - 閃爍 - 選擇狀態

使用

氣炸(手動程式)

- 按下向上/向下箭頭鍵選擇**「氣炸」**功能。螢幕會顯示預設烹調時間。
- 按**「時間/溫度」**鍵啟動時間設定功能，然後按向上/向下箭頭鍵變更烹調時間。再次按**「時間/溫度」**更改溫度，按向上/向下箭頭鍵調整溫度
- 按**「Start」**鍵。啟動烹調程式，**「開始」**燈亮起，螢幕會顯示時間。**要達至最佳烹飪效能並保持事務最佳狀態，請在烹調開始 10 分鐘後才開始轉動攪拌槳。**
- 若想立即停止則按**「停止」**鍵停止烹調程式，否則烹調完成後會自動停止。
- 烹飪結束時，會發出「嗶」聲，表示程式已完成。
- 備註：**盛載有油和食材時，請務必使用此功能。若只有油，可能會導致故障或危險
- 推薦托盤位置：**上層位置(攪拌槳處於活動狀態)和下層位置
- * 在下層位置使用托盤時請取下攪拌槳
- 不建議對氣炸烹調程式使用保溫功能。

酥脆餐點

- 家電預設顯示完整的烹調時間。
家電從頂部進行空氣煎炸，從底部加熱，烹調出酥脆的食物。
- 按下**「時間」**圖標以設定烹調時間。開始烹調後，螢幕會顯示剩餘時間。**酥脆餐點烹調程式 - 預設氣炸時間：15 分鐘(設定時間時開始顯示) | 預熱+蒸煮：10 分鐘**
 - 按下向上/向下箭頭鍵選擇**「酥脆餐點」**功能。螢幕會顯示預設烹調時間。
 - 按**「時間/溫度」**鍵啟動時間設定功能，然後按向上/向下箭頭鍵變更氣炸鍋的烹調時間。再次按**「時間/溫度」**更改溫度，按向上/向下箭頭鍵調整氣炸鍋的溫度
 - 按**「開始」**鍵。啟動烹調程式，**「開始」**燈亮起，螢幕會顯示時間。
 - 按**「停止」**鍵停止烹調程式
 - 烹飪結束時，會發出「嗶」聲，表示程式已完成。

- **推薦托盤位置：**上層位置(攪拌槳處於活動狀態)和下層位置
- * 在下層位置使用托盤時請取下攪拌槳
- 攪拌功能預設為「關閉」，以避免使用者將托盤放在下層位置時錯誤地啟動攪拌槳
- 不建議對氣炸烹調程式使用保溫功能。

蒸煮與酥脆

1. 家電預設顯示完整的烹調時間
2. 按下「時間」圖標以設定烹調時間。 開始烹調後，螢幕會顯示剩餘時間。

「蒸煮與酥脆」烹調程式預設空氣煎炸時間為 20 分鐘 | 預熱+蒸煮：20 分鐘

- 按下向上/向下箭頭鍵選擇**「蒸煮與酥脆」**功能。 螢幕會顯示預設烹調時間。
- 按「時間/溫度」鍵啟動時間設定功能，然後按向上/向下箭頭鍵變更氣炸鍋的烹調時間。再次按「時間/溫度」更改溫度，按向上/向下箭頭鍵調整氣炸鍋的溫度
- 按「開始」鍵。啟動烹調程式，「開始」燈亮起，螢幕會顯示時間。
- 按「停止」鍵停止烹調程式
- 烹飪結束時，會發出「嗶」聲，表示程式已完成。
- **推薦托盤位置：**上層位置和下層位置
- 不建議對氣炸烹調程式使用保溫功能。

燒烤

- 按下向上/向下箭頭鍵選擇**「燒烤」**功能。螢幕會顯示預設烹調時間。
- 按「時間/溫度」鍵啟動時間設定功能，然後按向上/向下箭頭鍵變更烹調時間。再次按「時間/溫度」更改溫度，按向上/向下箭頭鍵調整溫度
- 按「開始」鍵。啟動烹調程式，「開始」燈亮起，螢幕會顯示時間。
- 按「停止」鍵停止烹調程式
- 烹飪結束時，會發出「嗶」聲，表示程式已完成。
- **推薦托盤位置：**上層位置和下層位置
- 不建議對氣炸烹調程式使用保溫功能。

烘烤/烘焙

- 按下向上/向下箭頭鍵選擇**「烘烤/烘焙」**功能。 螢幕會顯示預設烹調時間。
- 按「時間/溫度」鍵啟動時間設定功能，然後按向上/向下箭頭鍵變更烹調時間。再次按「時間/溫度」更改溫度，按向上/向下箭頭鍵調整溫度

- 按「開始」鍵。啟動烹調程式，「開始」燈亮起，螢幕會顯示時間。
- 按「停止」鍵停止烹調程式
- 烹飪結束時，會發出「嗶」聲，表示程式已完成。
- **推薦托盤位置：**上層位置和下層位置
- 不建議對氣炸烹調程式使用保溫功能。

麵包

- 按下向上/向下箭頭鍵選擇**「麵包」**功能。螢幕會顯示預設烹調時間。
- 按「時間/溫度」鍵啟動時間設定功能，然後按向上/向下箭頭鍵變更氣炸鍋的烹調時間。再次按「時間/溫度」更改溫度，按向上/向下箭頭鍵調整氣炸鍋的溫度
- 按「開始」鍵。啟動烹調程式，「開始」燈亮起，螢幕會顯示時間。
- 按「停止」鍵停止烹調程式
- 烹飪結束時，會發出「嗶」聲，表示程式已完成。
- 麵包烹調程式包括發酵時間(即固定時間)和溫度：40°C 發酵 50 分鐘 氣炸第 1 階段：200°C 氣炸 10 分鐘 氣炸第 2 階段：可調校的時間範圍及溫度：180°C 氣炸 1 分鐘
- 請參閱應用程式的食譜說明的詳細指引。
- **推薦托盤位置：**上層位置和下層位置
- 不建議對氣炸烹調程式使用保溫功能。

烘乾

- 按下向上/向下箭頭鍵選擇**「烘乾」**功能。螢幕會顯示預設烹調時間。
- 按「時間/溫度」鍵啟動時間設定功能，然後按向上/向下箭頭鍵變更烹調時間。再次按「時間/溫度」更改溫度，按向上/向下箭頭鍵調整溫度
- 按「開始」鍵。啟動烹調程式，「開始」燈亮起，螢幕會顯示時間。
- 按「停止」鍵停止烹調程式
- 烹飪結束時，會發出「嗶」聲，表示程式已完成。
- **備註：**盛載有油和食材時，請務必使用此功能。 若只有油，可能會導致故障或危險
- **推薦托盤位置：**上層位置和下層位置
- 不建議對氣炸烹調程式使用保溫功能。

意大利燉飯

- 按下向上/向下箭頭鍵選擇**「意大利燉飯」**功能。 螢幕會顯示預設烹調時間。
- 按「時間/溫度」鍵啟動時間設定功能，然後按向上/向下箭頭鍵變更烹調時間。再次按「時間/溫度」更改溫度，按向上/向下箭頭鍵調整溫度。

- 按「開始」鍵。啟動烹調程式，「開始」燈亮起，螢幕會顯示時間。
- 按「停止」鍵停止烹調程式
- 烹飪結束時，會發出「嗶」聲，表示程式已完成。
- 請按照以下步驟使用此專用烹調程式製作完美的意大利燉飯
- 為了獲得最佳效果，我們建議保溫最多 6 小時。
- **保溫：**為了獲得最佳效果，我們建議保溫最多 6 小時。

推薦意大利燉飯食譜

步驟描述	食材/份量	烹調程式	烹調時間/溫度	煲蓋位置
啟動「意大利燉飯」程式，倒入煮食油。	橄欖油 / 35 克	意大利燉飯	2 分鐘 / 160°C	煲蓋打開
加入洋蔥丁。當它變成金黃色(不是棕色)時就好了。此步驟用於蒸發洋蔥中所含的水分。	洋蔥 / 70 克	意大利燉飯	2.5 分鐘 / 160°C	煲蓋打開
加入切片蘑菇。此步驟用於蒸發蘑菇中所含的水分。	小白菇 / 70 克	意大利燉飯	2 分鐘 / 160°C	煲蓋打開
加入米。此步驟包括在油中煮米，直到米粒變得半透明。	Arborio 意大利米 / 150 克	意大利燉飯	3.5 分鐘 / 160°C	煲蓋打開
在這一步驟中，添加白葡萄酒，將其收乾直至完全蒸發。	乾白葡萄酒 / 50 克	意大利燉飯	2 分鐘 / 160°C	煲蓋打開
加入液體，打開蓋子並啟動「意大利燉飯」程式。攪拌應間歇性進行，以免連續攪拌米粒以致變成糊狀。要檢查意大利燉飯是否已煮熟，用湯匙推飯粒，它應該會慢慢回到原位。	蔬菜湯汁 / 400 克	意大利燉飯	7 分鐘	煲蓋關上
加入牛油，攪拌漿攪拌，牛油就會融化。烹調 1 分鐘後，「意大利燉飯」烹調程式完成。	牛油	意大利燉飯	1 分鐘	煲蓋打開
在「意大利燉飯」程式結束時，按停裝置，取出燉飯，放入盤子中，食用前撒上巴馬臣芝士。	放入盤中，撒 上巴馬臣芝士 / 10 克	結束	不適用	煲蓋打開

意大利麵

- 煮意大利麵時，重要的是要等到水滾後才加入意大利麵。
- 按下向上/向下箭頭鍵選擇「**意大利麵**」功能。螢幕會在預熱後顯示預設烹調時間
- 按「時間/溫度」鍵啟動時間設定功能，然後按向上/向下箭頭鍵變更烹調時間。
- 按「開始」鍵。啟動烹調程式，「開始」燈亮起，螢幕會顯示時間。
- 按「停止」鍵停止烹調程式
- 烹飪結束時，會發出「嗶」聲，表示程式已完成。
- **如要取得最佳效果，我們不建議使用保溫功能烹調意大利麵**
- 您可使用此程式的「稍後進餐」功能

煎炒(手動程式)

- 按下向上/向下箭頭鍵選擇「**煎炒**」功能。螢幕會顯示預設烹調時間。
- 按「時間/溫度」鍵啟動時間設定功能，然後按向上/向下箭頭鍵變更烹調時間。再次按「時間/溫度」更改溫度，按向上/向下箭頭鍵調整溫度
- 按「開始」鍵。啟動烹調程式，「開始」燈亮起，螢幕會顯示時間。
- 按「停止」鍵停止烹調程式
- 烹飪結束時，會發出「嗶」聲，表示程式已完成。
- **保溫：**此食譜沒有自動保溫功能，使用者可以透過按下保溫按鈕手動開啟

慢煮

- 按下向上/向下箭頭鍵選擇「**慢煮**」功能。螢幕會顯示預設烹調時間。
- 按「時間/溫度」鍵啟動時間設定功能，然後按向上/向下箭頭鍵變更烹調時間。再次按「時間/溫度」更改溫度，按向上/向下箭頭鍵調整溫度
- 按「開始」鍵。啟動烹調程式，「開始」燈亮起，螢幕會顯示時間。
- 按「停止」鍵停止烹調程式
- 烹飪結束時，會發出「嗶」聲，表示程式已完成。
- **保溫：**最多 24 小時，一定要在鍋內放入足夠的液體，以免燒焦鍋底，使食物變乾

蒸煮/煲湯

- 按下向上/向下箭頭鍵選擇「**蒸煮/煲湯**」功能。螢幕會在預熱後顯示預設烹調時間。
- 按「時間/溫度」鍵啟動時間設定功能，然後按向上/向下箭頭鍵變更烹調時間。

- 按「開始」鍵。啟動烹調程式，「開始」燈亮起，螢幕會顯示時間。
- 按「停止」鍵停止烹調程式
- 烹飪結束時，會發出「嗶」聲，表示程式已完成。
- 您可使用此程式的「稍後進餐」功能

- 此時多功能烹煮鍋自動進入保溫狀態，「保溫」指示燈會亮起，螢幕開始計算保溫時間。
- **如果您需要預先取消烹調完成後的自動保溫：開始烹調程式之前，長按「保溫」5 秒。若要重新啟動自動保溫，請再次按下保溫按鈕 5 秒。**

HK

乳酪

- 按下向上/向下箭頭鍵選擇「乳酪」功能。螢幕會顯示預設烹調時間。
- 按「時間/溫度」鍵啟動時間設定功能，然後按向上/向下箭頭鍵變更烹調時間。再次按「時間/溫度」更改溫度；按向上/向下箭頭鍵調整溫度
- 按「開始」鍵。啟動烹調程式，「開始」燈亮起，螢幕會顯示時間。
- 按「停止」鍵停止烹調程式
- 烹飪結束時，會發出「嗶」聲，表示程式已完成。
- **烹調結束後不設自動保溫功能。**
- **用於在耐熱玻璃容器中製作乳酪。**

翻熱

- 此功能僅用於翻熱已煮熟的食物。
- 按下向上/向下箭頭鍵選擇「翻熱」功能。螢幕會顯示預設烹調時間。
- 時間最多以 1 小時計算，無法調整時間設定
- 按下「時間/溫度」更改溫度，按向上/向下箭頭鍵調整溫度
- 按「開始」鍵。啟動烹調程式，「開始」燈亮起，螢幕會顯示時間。
- 按「停止」鍵停止烹調程式

注意

- 冷食不應超過裝置容量的 1/2。太多的食物無法徹底加熱。重複使用「翻熱」或食物太少會導致食物燒焦，底部形成硬層。
- 建議不要翻熱濃粥，否則可能會變成糊狀。
- 不要重新翻熱長期存放的冷食品，以免產生異味。

保溫

1. 保溫功能：

1.1 手動保溫：

- 您可手動按「保溫」鍵，「保溫」燈亮起，多功能烹煮鍋進入保溫狀態。

1.2 自動保溫：

- 烹調結束後多功能烹煮鍋會自動進入「保溫」狀態（某些食譜除外）。「嗶」聲響起，表示程式已完成。

稍後進餐

- 若要使用「稍後進餐」功能，請選擇烹調程式；按「稍後進餐」鍵並選擇預設時間。
- 預設時間與烹調結束時間相對應。
- 預設的預設時間將根據所選烹調時間而變化。預設範圍為 1 至 15 小時。
- 每次按 «<» 和 «>» 鍵可以增加或減少時間。
- 當您選擇了所需的預設時間後，按「開始」鍵進入烹調狀態，「開始」指示燈將保持亮起，螢幕將顯示您選擇的小時數。

設定邏輯	稍後進餐類型
設定「稍後進餐」	程式類型 #1: 立即開始烹調
	程式類型 #2 稍後開始烹調 (意大利麵、蒸)

使用情境

設定邏輯：設定「稍後進餐」時間

「稍後進餐」程式 #1：

- 「稍後進餐」類型程式 #1：
- 選擇一個程式並按[稍後進餐]
- 螢幕顯示預設時間長達 15 小時 (15:00)，稍後進餐指示燈閃爍。使用者可以透過按下向下箭頭或向上箭頭來調整時間。
- 按[啟動/停止]以確認並啟動程式。裝置發出「嗶」聲，立即開始加熱。螢幕顯示倒數計時，稍後進餐指示燈亮起。

「稍後進餐」時間程式 #2：

- 選擇一個程式並按[稍後進餐]
- 按下稍後進餐]，螢幕顯示預設時間長達 15 小時 (15:00)，稍後進餐指示燈閃爍。使用者可以透過按下向下箭頭或向上箭頭來調整時間。
- 按[啟動/停止]以確認並啟動程式。裝置發出「嗶」聲，加熱將在接近完成時間時開始。螢幕顯示倒數計時，稍後進餐指示燈亮起。

烹調程式表

#1 = 延長「稍後進餐」時間
#2 = 延後開始

烹調食譜	烹調時間			溫度			攪拌	保溫 手動	稍後進餐 類型 #1 或 #2	煲蓋位置	烤架	
	預設時間	可調節	範圍	預設	可調節	範圍					上層 位置	下層 位置
意大利燉飯	20分鐘	1分鐘	1分鐘 - 25分鐘	160°C	自動	自動	有	12小時 (無法調節)	否	開啟或 關閉	否	
意大利麵	5分鐘	1分鐘	1分鐘 至2小時	自動	否	不適用	有	手動	類型 #2	關閉	否	
煎炒	20分鐘	1分鐘	1分鐘 至1小時	160°C	10°C	120°C - 160°C	有	手動	否	開啟或 關閉	否	
慢煮	4小時	5分鐘	30分 鐘至12 小時	80°C	10°C	70°C/80°C/ 90°C	有	24小時 (無法調節)	類型 #1	關閉	否	
蒸煮/煲湯	10分鐘	1分鐘	1分鐘 至2小時	100°C	否	否	不適用	手動	類型 #2	關閉	有	
乳酪	8小時	15分鐘	1至12 小時	40°C	否	否	不適用	手動	否	關閉	否	有
翻熱	計時最多1 小時	否	否	100°C	10°C	80°C-100°C	不適用	24小時 (無法調節)	否	開啟或 關閉	否	
氣炸	30分鐘	1分鐘	1分鐘 至1小時	180°C	5°C	160°C-200°C	有	手動	否	關閉	有	
酥脆餐點	15分鐘(氣 炸鍋時間)	1分鐘	1分鐘 至1小時	上層:200°C 下層:自動 (保持沸騰)	僅上層 5°C	僅上層 160°C-200°C	有	手動	否	關閉	有	
蒸煮與 酥脆	20分鐘(氣 炸鍋時間)	1分鐘	5分鐘 至4小時	上層:200°C 下層:自動 (保持沸騰)	僅上層 5°C	僅上層 160°C-200°C	不適用	手動	否	關閉	有	
燒烤	15分鐘	1分鐘	1分鐘 至1小時	200°C	5°C	160°C-200°C	不適用	手動	否	關閉	有	
烘烤/烘焙	45分鐘	5分鐘	5分鐘 至4小時	180°C	5°C	140°C - 200°C	不適用	手動	否	關閉	有	

烹調食譜	烹調時間			溫度			攪拌	保溫 手動	稍後進餐 類型 #1 或 #2	煲蓋位置	烤架		
	預設時間	可調節	範圍	預設	可調節	範圍					上層 位置	下層 位置	
麵包	麵包烹調程式 包括發酵 (固定時間和 溫度)； 以40°C加熱 50分鐘 氣炸 第1階段 (固定時間+ 溫度)； 200°C/10分 鐘 氣炸第2 階段；調校時 間及溫度： 180°C/15 分鐘			5分鐘	發酵： 固定時間 和溫度 氣炸：5 分鐘至 2小時	發酵： 40°C (固定) 氣炸： 180°C	5°C	160°C - 200°C	不適用	手動	否	關閉	有
烘乾	8小時	30分鐘	1至12 小時	60°C	10°C	40°C - 70°C	不適用	手動	否	關閉	有		

HK

完成烹調後

- 打開煲蓋
- 處理蒸盤時必須戴上隔熱手套
- 使用裝置隨附的湯匙盛裝食物並重新蓋上煲蓋。
- 最長保溫時間是 24 小時。
- 按«停止»鍵結束保溫狀態。
- 拔下裝置插頭前先關閉電源

其他資訊？

裝置配備記憶功能。當斷電時，多功能烹煮鍋會記憶斷電前的烹調狀態，如果 2 秒鐘內恢復供電，它將繼續烹調過程。如果斷電持續超過 2 秒，多功能烹煮鍋將取消先前的烹調並返回待機狀態。

清潔及保養

清潔前，拔除裝置電源，並讓裝置冷卻。

- 內蓋還熱時請勿觸摸。
 - 如有食物黏在鍋底，可在清洗前先浸水一段時間。
 - 每次清潔後徹底擦乾內膽和其他配件。
 - 從內膽中取出攪拌槳進行清潔。建議每次使用後以溫熱的肥皂水徹底清洗攪拌槳。
 - 切勿用水清洗裝置內部，以免損壞熱力感應器。
 - **清洗鍋蓋：**
 - 重要事項：建議每次使用後清潔煲蓋內部，以避免形成後來較難去除的頑固污漬。
 - 煲蓋和密封圈 (B) 不得拆卸。
 - 建議避免使用金屬和研磨性清潔產品。
 - 要清潔密封圈周圍的任何殘留污漬，建議使用食品安全消毒濕巾、濕布或非研磨性海綿和熱水。
 - 若要清潔蒸氣出口，建議使用小瓶刷，並沾上熱水。
 - 若要清潔熱板金屬環上的發熱板上的污漬：
1. 確保從裝置拔除電源。
 2. 用加有檸檬酸的 1:20 溶液 (例如：10 毫升) 浸濕抹布擦拭發熱蓋 (200 毫升水)。
 3. 啟動裝置電源並在鍋內加入 200 毫升清水。關上鍋蓋並使用「蒸煮/煲湯」功能清潔 15 分鐘。
 4. 用濕布抹去任何殘留的污跡。
 5. 完成清潔後，將鍋內的廢水倒出，將裝置放在通風位置直至完全乾透，然後在接駁電源。

內膽及蒸格

- 不建議使用砂粉及金屬海綿。
- 如有食物黏在鍋底，可在清洗前先浸水一段時間。
- 小心擦乾內膽。

攪拌槳

- 從內膽中取出攪拌槳進行清潔。
- 攪拌槳可用洗碗機清洗 建議每次使用後徹底清洗攪拌槳。

保養內膽

- 請按照以下指示小心使用內膽：
- 為保養內膽的品質，建議避免在裡面切割食物。
- 確保將內膽放回多功能烹煮鍋中。
- 請使用附送的湯匙或木匙，避免使用金屬器具，以免損壞內膽表層
- 首次使用或長時間使用後，內膽表層的顏色可能會改變。這種顏色的變化是由於蒸氣和水的作用造成的，對多功能烹煮鍋的使用沒有任何影響，也不會對您的健康造成危險，繼續使用是絕對安全的。

疑難排解

問題	原因	解決辦法
有指示燈未亮而且不加熱。	裝置未接上電源。	請確保電源線已插入插座並已開啟
有指示燈未亮但亦在進行加熱	指示燈有連接問題或損壞。	請將裝置送交授權服務中心維修
裝置運作期間有蒸汽洩漏	煲蓋未正確蓋上	請再次打開並蓋上煲蓋。
	煲蓋受損。	請將裝置送交授權服務中心維修
「自動保溫」出現故障 (裝置保持烹調模式或不加熱)	使用者在設定過程中取消了「保溫」功能。請參閱「保溫」功能部分以了解更多資訊。	請將裝置送交授權服務中心維修

問題	原因	解決辦法
攪拌槳出現故障	此功能未啟動。	按下攪拌按鈕以確認其功能。
	有些食譜不允許使用攪拌功能。	請參閱使用指引,以確認您的食譜是否建議使用攪拌功能。
	攪拌槳的位置不當	檢查攪拌槳和內膽之間是否有明顯間隙。如果有,請將其拆卸並重新安裝。
	攪拌槳遇到食物就不動了	拆下攪拌槳,檢查內部是否有食物殘渣。
	摩打出現故障。	請將裝置送交授權服務中心維修
氣炸鍋風扇出現故障	氣炸鍋只有在煲蓋關閉的情況下才能運作。	請關上煲蓋。 請將裝置送交授權服務中心維修
氣炸鍋出現故障	某些功能有不同的烹調階段,氣炸鍋可能不會立即啟動。這是正常現象。	請參考使用指引中的烹調程式表
蒸氣排放口有少量煙霧冒出	以下情況可視為正常:初次使用時。當食物中有過多的油或添加過多的油。如果內膽內有食物殘渣。	無需採取任何行動。

如果您看到任何錯誤代碼,請聯絡授權服務中心

錯誤代碼	原因	產品特性
E1	頂部感應器短路	當電源開啟時,所有功能都會立即觸發警報。
E2	頂部感應器斷路	當電源開啟時,所有功能都會立即觸發警報。
E3	底部感應器短路	當電源開啟時,所有功能都會立即觸發警報。
E4	底部感應器斷路	當電源開啟時,所有功能都會立即觸發警報。
開蓋	煲蓋沒打開	意大利燉飯、翻熱、保溫和煎炒功能沒有開蓋警報。
無內膽	沒有可用的內膽。	當電源開啟時,所有功能都會立即觸發警報。

HK

備註:若內膽變形,請勿再使用,請前往授權服務中心更換。

الحلول	الأسباب	المشكلة
رُجى إغلاق الغطاء. أرسل الجهاز إلى مركز خدمة معتمد لإصلاحه	لا يمكن أن تعمل القلاية الهوائية إلا عندما يكون الغطاء مغلقاً.	مروحة القلي بالهواء لا تعمل
راجع جدول برامج الطهي في تعليمات الاستخدام	تتضمن بعض الوظائف مراحل طهي مختلفة، وقد لا يبدأ تشغيل القلاية الهوائية على الفور. هذا أمر طبيعي.	القلاية الهوائية لا تعمل
لا توجد حاجة إلى اتخاذ إجراء.	تعد السيناريوهات التالية طبيعية: في أثناء الاستخدام الأولي. عندما يكون هناك زيت زائد في الطعام أو تتم إضافة كمية زائدة من الزيت إليه. إذا كانت هناك بقايا طعام داخل الوعاء.	يوجد القليل من الدخان قادم من فتحة البخار

إذا رأيت أي رموز خطأ، فاتصل بمركز خدمة معتمد

رمز الخطأ	السبب	سلوك المنتج
الخطأ 1	المستشعر العلوي به دائرة قصر	يتم تشغيل إنذار فوري لكل الوظائف عند تشغيل الطاقة.
E2	المستشعر العلوي به دائرة مفتوحة	يتم تشغيل إنذار فوري لكل الوظائف عند تشغيل الطاقة.
الخطأ 3	المستشعر السفلي به دائرة قصر	يتم تشغيل إنذار فوري لكل الوظائف عند تشغيل الطاقة.
E4	المستشعر السفلي به دائرة مفتوحة	يتم تشغيل إنذار فوري لكل الوظائف عند تشغيل الطاقة.
مفتوح	فشل فتح الغطاء	لا يوجد إنذار عند فتح الغطاء بالنسبة إلى وظائف "Risotto" (الريزوتو)، و "Reheat" (إعادة التسخين)، و "Keep Warm" (حفظ السخونة)، و "Sauté" (القلي).
لا يوجد وعاء	لا يوجد وعاء متاح.	يتم تشغيل إنذار فوري لكل الوظائف عند تشغيل الطاقة.

ملاحظة: إذا كان الوعاء الداخلي غير سليم، فتوقّف عن استخدامه، واستبدله من مركز خدمة معتمد.

الحلول	الأسباب	المشكلة
رُجى التأكد من توصيل سلك الطاقة بالمقبس وتشغيله	الجهاز غير موّصل بالطاقة.	مصباح المؤشر مطفاً والجهاز لا يعمل على التسخين.
أرسل الجهاز إلى مركز خدمة معتمد لإصلاحه	مصباح المؤشر تالف أو توجد مشكلات متعلقة بالاتصال فيه.	مصباح المؤشر مطفاً والجهاز يعمل على التسخين
رُجى فتح الغطاء وإغلاقه مرة أخرى.	تم إغلاق الغطاء بشكل غير صحيح	يحدث تسرب للبخار في أثناء الاستخدام
أرسل الجهاز إلى مركز خدمة معتمد لإصلاحه	الغطاء تالف.	تم إلغاء وظيفة "keep warm" (حفظ السخونة) من قبل المستخدم في أثناء الإعداد. يُرجى الرجوع إلى القسم الخاص بوظيفة "keep warm" (حفظ السخونة) للحصول على مزيد من المعلومات.
اضغط على زر التقليل للتحقق من وظيفته.	لم يتم تفعيل الوظيفة.	فشل وظيفة حفظ السخونة التلقائي (يظل الجهاز في وضع الطهي أو لا يعمل على التسخين)
راجع تعليمات الاستخدام للتحقق مما إذا كان التقليل موصى به في الوصفة أم لا.	لا يُسمح بالتقليل في بعض الوصفات.	ذراع التقليل لا تعمل
تحقق من وجود أي فجوة كبيرة بين ذراع التقليل والوعاء. إذا وجدت فجوة، فقم بتفكيك الذراع وإعادة تثبيتها.	ذراع التقليل غير مثبتة في موضعها بشكل صحيح	ذراع التقليل لا تعمل
أزل ذراع التقليل لفحص وجود أي بقايا طعام في الداخل.	توقفت ذراع التقليل عن تحريك الطعام	ذراع التقليل لا تعمل
أرسل الجهاز إلى مركز خدمة معتمد لإصلاحه	المحرّك معطل.	ذراع التقليل لا تعمل

عند انتهاء وقت الطهي

- افتح الغطاء
 - يجب استخدام قفازات الفرن عند التعامل مع سلة البخار
 - قدّم الطعام باستخدام الملاعقة الملحقة بالجهاز، ثم أغلق الغطاء.
 - يمكنك حفظ السخونة مدة 24 ساعة بحد أقصى.
 - اضغط على زر «STOP» (إيقاف التشغيل) لإيقاف تشغيل وضع "keep warm" (حفظ السخونة).
 - اضغط على زر الطاقة لإيقاف التشغيل قبل فصل الجهاز عن التيار الكهربائي
1. تأكد من فصل الطاقة عن الجهاز.
 2. استخدم قطعة قماش مبللة لمسح غطاء السخان، مع وضع كمية صغيرة من محلول من الماء وحمض الستريك بتركيز 20:1 على قطعة القماش (على سبيل المثال، 10 مل من حمض الستريك: 200 مل من الماء).
 3. شغل الجهاز وأضف 200 مل من الماء النظيف إلى الوعاء. أغلق الغطاء واستخدم وظيفة "Steam" (الطهي بالبخار) للتنظيف بالبخار لمدة 15 دقيقة.
 4. استخدم قطعة قماش مبللة لمسح أي بقع متبقية.
 5. بعد التنظيف، اسكب المياه المستعملة من الوعاء وضع الجهاز في منطقة جيدة التهوية ليحف جيداً قبل إعادة توصيله بالطاقة واستخدامه.

الوعاء وسلة البخار

- لا يوصى باستخدام مساحيق التنظيف والإسفنجيات المعدنية للتنظيف.
- إذا التصق الطعام بقاع الوعاء، فيمكنك وضع الماء فيه وتركه منقوعاً بعض الوقت قبل غسله.
- جفف الوعاء بعناية.

ذراع التقلب

- أزل ذراع التقلب من الوعاء لتنظيفه.
- يمكن غسل ذراع التقلب بأمان في غسالة الأطباق
- يوصى بغسل ذراع التقلب جيداً بعد كل استخدام.

الاعتناء بالوعاء بالنسبة إلى

- الوعاء، احرص على اتباع التعليمات أدناه:
- لضمان الحفاظ على جودة الوعاء، يوصى بعدم تقطيع الطعام بداخله.
- تأكد من إعادة وضع الوعاء في جهاز الطهي متعدد الوظائف.
- استخدم الملاعقة الملحقة بالجهاز أو ملعقة خشبية، ولا تستخدم ملعقة معدنية؛ لتجنب إتلاف سطح الوعاء
- قد يتغير لون سطح الوعاء بعد الاستخدام للمرة الأولى أو بعد الاستخدام لفترة أطول. ينتج هذا التغيير في اللون عن حركة البخار والماء، ولا يؤثر ذلك في استخدام جهاز الطهي متعدد الوظائف، ولا يشكل خطراً على صحتك، ويظل الجهاز آمناً تماماً ويمكنك الاستمرار في استخدامه.

معلومات عامة ومتنوعة

- الجهاز مزود بوظيفة الذاكرة، في حالة انقطاع الطاقة، يقوم جهاز الطهي متعدد الوظائف بحفظ وضع الطهي قبل الفصل مباشرة، وستابع عملية الطهي إذا تم إعادة توصيله بالطاقة في غضون ثائيتين. إذا استمر انقطاع الطاقة لأكثر من ثائيتين، فسيلغي جهاز الطهي متعدد الوظائف وضع الطهي السابق، وسيعود إلى وضع الاستعداد.

التنظيف والصيانة

- افصل الجهاز عن التيار الكهربائي واتركه يبرد قبل تنظيفه.
- لا تلمس الغطاء الداخلي عندما يكون ساخناً.
- إذا كان الطعام ملتصقاً بقاع الوعاء، فيمكنك سكب قليل من الماء في الوعاء وتركه منقوعاً بعض الوقت قبل غسله.
- جفف وعاء الطهو والملحقات الأخرى جيداً بعد كل تنظيف.
- أزل ذراع التقلب من الوعاء لتنظيفها. يوصى بغسل ذراع التقلب جيداً بعد كل استخدام في الماء الساخن والصابون.
- لا تستخدم الماء لتنظيف الجزء الداخلي لهيكل الجهاز؛ إذ قد يؤدي ذلك إلى تلف مستشعر الحرارة.

تنظيف الغطاء:-

- مهم: يوصى بتنظيف الجزء الداخلي من الغطاء بعد كل استخدام لتجنب تراكم البقع الصلبة التي سيصبح من الصعب إزالتها.
- لا ينبغي تفكيك الغطاء وختم منع التسرب.
- يوصى بتجنب منتجات التنظيف المعدنية والكاشطة.
- لتنظيف أي بقايا أو أوساخ موجودة حول ختم منع التسرب، يوصى باستخدام مناديل تظهير وتعقيم آمنة على الأطعمة أو قطعة قماش مبللة أو

جدول برامج الطهي

1 = تمديد وقت الوجبة
2 = تأخير بدء الطهي

الرف	وضع لفظا وضع العلوي	نوع الوجبة الألاحه #1 أو #2	حفظ السخونة اليدوي	درجة الحرارة			مدة الطهي		قوائم الطهي
				تنقيب	النطاق	قابلية الصبغ	افتراضي	النطاق	
نعم	مغلق	لا	التشغيل اليدوي	لا يوجد	160 درجة مئوية	5 درجات مئوية	45 درجات مئوية	5 دقائق	Bread (الخبز)
نعم	مغلق	لا	التشغيل اليدوي	لا يوجد	40 درجة مئوية - 70 درجة مئوية	10 درجات مئوية	60 درجة مئوية	30 دقائق	التحفيف

وظيفة AirFry (الطهي بالهواء)

الرف	وضع لفظا وضع العلوي	نوع الوجبة الألاحه #1 أو #2	حفظ السخونة اليدوي	تنقيب	درجة الحرارة			مدة الطهي		قوائم الطهي
					النطاق	قابلية الصبغ	افتراضي	النطاق	الضبط	
لا	مغلق أو مفتوح	لا	لا	نعم	تلقائي	تلقائي	160 درجة مئوية	دقيقة واحدة - 25 دقيقة واحدة	20 دقيقة	أطباق البرنزوتو
لا	مغلق	#2	التشغيل اليدوي	نعم	لا يوجد	لا	تلقائي	دقيقة واحدة - ساعتان	5 دقائق	المعكرونة
لا	مغلق أو مفتوح	لا	التشغيل اليدوي	نعم	120 درجة مئوية - 160 درجة مئوية	10 درجات مئوية	160 درجة مئوية	دقيقة واحدة - ساعة واحدة	20 دقيقة	القلي
لا	مغلق	#1	التشغيل اليدوي	نعم	70 درجة مئوية - 80 درجة مئوية	10 درجات مئوية	80 درجة مئوية	دقيقة واحدة - ساعة واحدة	4 ساعات	Slow Cook الطهي البطيء
نعم	مغلق	#2	التشغيل اليدوي	لا يوجد	لا	لا	100 درجة مئوية	دقيقة واحدة - ساعتان	10 دقائق	Steam الطهي بالبخار
لا	مغلق	لا	التشغيل اليدوي	لا يوجد	لا	لا	40 درجة مئوية	ساعة واحدة - 12 ساعة	8 ساعات	الزبادي
لا	مغلق أو مفتوح	لا	لا	لا يوجد	80 درجة مئوية - 100 درجة مئوية	10 درجات مئوية	100 درجة مئوية	لا	العد التصاعتي بحد أقصى ساعة واحدة	Reheat (إعادة التسخين)
نعم	مغلق	لا	التشغيل اليدوي	نعم	160 درجة مئوية - 200 درجة مئوية	35 درجات مئوية	180 درجة مئوية	دقيقة واحدة - ساعة واحدة	30 دقيقة	القلي بالهواء
نعم	مغلق	لا	التشغيل اليدوي	نعم	الوضع العلوي فقط 160 درجة مئوية - 200 درجة مئوية	الوضع العلوي فقط 5 درجات مئوية	تلقائي (الاستمرار في الغليان)	دقيقة واحدة - ساعة واحدة	15 دقيقة (وقت الغليان)	Crispy Meal الوجبة المقرمشة
نعم	مغلق	لا	التشغيل اليدوي	لا يوجد	الوضع العلوي فقط 160 درجة مئوية - 200 درجة مئوية	الوضع العلوي فقط 5 درجات مئوية	تلقائي (الاستمرار في الغليان)	5 دقائق - 4 ساعات	20 دقيقة (وقت الغليان)	Steam & Crisp الطهي بالبخار والتقلي المقرمش
نعم	مغلق	لا	التشغيل اليدوي	لا يوجد	160 درجة مئوية - 200 درجة مئوية	35 درجة مئوية	200 درجة مئوية	دقيقة واحدة - ساعة واحدة	15 دقيقة	الشواء
نعم	مغلق	لا	التشغيل اليدوي	لا يوجد	140 درجة مئوية - 200 درجة مئوية	35 درجات مئوية	180 درجة مئوية	5 دقائق - 4 ساعات	45 دقيقة	Roast / Bake (التحميم/ الخبز)

AR

وظيفة Multicooker (الطهي متعدد الوظائف)

وظيفة AirFry (الطهي بالهواء)

1.2 حفظ السخونة التلقائي:

- يدخل الجهاز في وضع "keep warm" (حفظ السخونة) تلقائيًا عند انتهاء وقت الطهي (مع استبعاد بعض قوائم الطعام). سوف يصدر صوت الصفير للإشارة إلى أن البرنامج قد انتهى.
- عندئذ يدخل جهاز الطهي متعدد الوظائف في وضع "keep warm" (حفظ السخونة) تلقائيًا، ويضيء مؤشر "keep warm" (حفظ السخونة)، ثم تبدأ الشاشة العد التنازلي لوقت حفظ السخونة.
- في حال كنت بحاجة إلى إلغاء وظيفة حفظ السخونة التلقائية سابقًا عند الانتهاء من الطهي: اضغط لفترة طويلة على «Keep warm» (حفظ السخونة) لمدة 5 ثوانٍ قبل بدء تشغيل برنامج الطهي. وإذا أردت إعادة تشغيل وضع حفظ السخونة التلقائي، فاضغط مرة أخرى على زر «Keep warm» (حفظ السخونة) لمدة 5 ثوانٍ.

LATER MEAL (الوجبة اللاحقة)

- لاستخدام وظيفة "Later meal" (الوجبة اللاحقة)، اختر برنامج طهي واضغط على المفتاح «Later meal» (الوجبة اللاحقة) واختر الوقت المحدد سابقًا.
- يتوافق الوقت المحدد سابقًا مع وقت انتهاء الطهي.
- سيتغير الوقت المحدد سابقًا الافتراضي وفقًا لوقت الطهي المحدد. يبدأ النطاق الزمني للإعداد السابق من ساعة واحدة حتى 15 ساعة.
- كل ضغطة على زر «>>» و«<<» تزيد الوقت أو تقلله.
- عند اختيار الوقت المحدد سابقًا الذي ترغب فيه، اضغط على زر «Start» (بدء التشغيل) لكي يدخل الجهاز في وضع الطهو، وحينها سيظل مؤشر «Start» (بدء التشغيل) مضيئًا وستعرض الشاشة عدد الساعات التي اخترتها.

سيناريو الاستخدام

منطق الإعداد: حدد وقت وظيفة "Later meal" (الوجبة اللاحقة)

برنامج مع وجبة لاحقة #1:

- برنامج مع نوع الوجبة اللاحقة #1:
- حدد برنامجًا واضغط على [LATER MEAL] (الوجبة اللاحقة)
- تعرض الشاشات الوقت الافتراضي حتى 15 ساعة (15:00)، ويومض مصباح الوجبة اللاحقة. يمكن للمستخدم ضبط الوقت عن طريق الضغط على السهم إلى أسفل أو السهم إلى أعلى.
- اضغط على [START/STOP] (بدء التشغيل/إيقاف التشغيل) للتحقق من صحة البرنامج وتشغيله. يُصدر الجهاز أصوات صفير، ويبدأ تشغيل وضع التسخين على الفور. تعرض الشاشة العد التنازلي ويضيء مصباح الوجبة اللاحقة.

برنامج مع وقت الوجبة اللاحقة #2:

- حدد برنامجًا واضغط على [LATER MEAL] (الوجبة اللاحقة)
- اضغط على [LATER MEAL] (الوجبة اللاحقة)، تعرض الشاشات الوقت الافتراضي حتى 15 ساعة (15:00)، ويومض مصباح الوجبة اللاحقة. يمكن للمستخدم ضبط الوقت عن طريق الضغط على السهم إلى أسفل أو السهم إلى أعلى.
- اضغط على [START/STOP] (بدء التشغيل/إيقاف التشغيل) للتحقق من صحة البرنامج وتشغيله. يُصدر الجهاز أصوات صفير، وسيبدأ تشغيل وضع التسخين في وقت لاحق أقرب إلى وقت الانتهاء. تعرض الشاشة العد التنازلي ويضيء مصباح الوجبة اللاحقة.

منطق الإعداد	أنواع الوجبات اللاحقة
تعيين وظيفة «Later meal» (الوجبة اللاحقة)	نوع البرنامج #1: بدء الطهي على الفور
الوجبة اللاحقة	نوع البرنامج #2: بدء الطهي لاحقًا (المعكرونة والطهي بالبخار)

Slow Cook (الطهي البطيء)

- اضغط على زر «Start» (بدء التشغيل). شغل برنامج الطهي، وسوف يضيء مصباح «Start» (بدء التشغيل) وتعرض الشاشة الوقت.
- اضغط على مفتاح «Stop» (إيقاف التشغيل) لإيقاف برنامج الطهي في نهاية عملية الطهي، سوف يصدر صوت الصفير للإشارة إلى أن البرنامج قد انتهى.
- لا تتوافر وظيفة «keep warm» (حفظ السخونة) تلقائيًا عند انتهاء وقت الطهي.
- تتيح لك هذه الوظيفة صناعة الزبادي في أوعية زجاجية مقاومة لحرارة الفرن.

Reheat (إعادة التسخين)

- هذه الوظيفة مخصصة لإعادة تسخين الطعام المطبوخ فقط.
- اضغط على مفتاح السهم إلى أعلى/أسفل لتحديد وظيفة «Reheat» (إعادة التسخين). ستعرض الشاشة وقت الطهي الافتراضي
- يُحسب بحد أقصى ساعة واحدة للوقت، ولا يمكن تعديل إعداد الوقت
- اضغط على «Time / temp» (الوقت/درجة الحرارة) لتغيير درجة الحرارة عن طريق الضغط على مفتاح السهم إلى أعلى/أسفل لضبط درجة الحرارة
- اضغط على زر «Start» (بدء التشغيل). شغل برنامج الطهي، وسوف يضيء مصباح «Start» (بدء التشغيل) وتعرض الشاشة الوقت.
- اضغط على مفتاح «Stop» (إيقاف التشغيل) لإيقاف برنامج الطهي

تنبيه

- يجب ألا يتجاوز حجم الطعام البارد نصف سعة الجهاز. لا يمكن تسخين كمية كبيرة من الطعام تمامًا. يؤدي الاستخدام المتكرر لوظيفة (إعادة التسخين) أو إعادة تسخين كمية قليلة من الطعام إلى حرق الطعام وتكوين طبقة سميكة في قاع الوعاء.
- يوصي بعدم إعادة تسخين العصيدة السميكة، وإلا قد تتحول إلى عجينة.
- لا تقم بإعادة تسخين الطعام البارد المخزن لفترة طويلة تجنبًا لانبعاث رائحة كريهة.

حفظ السخونة

1. وظيفة حفظ السخونة:

1.1 حفظ السخونة اليدوي:

- يمكنك الضغط على زر «Keep warm» (حفظ السخونة) يدويًا، حيث يضيء مصباح وظيفة «Keep Warm» (حفظ السخونة)، ويدخل جهاز الطهي متعدد الوظائف في وضع حفظ السخونة.

- اضغط على مفتاح السهم إلى أعلى/أسفل لتحديد وظيفة «Slow Cook» (الطهي البطيء). ستعرض الشاشة وقت الطهي الافتراضي
- اضغط على زر «Time / temp» (الوقت/درجة الحرارة) لتفعيل وظيفة تعيين الوقت، ثم اضغط على مفتاح السهم إلى أعلى/أسفل لتغيير وقت الطهي. اضغط مرة أخرى على «Time / temp» (الوقت/درجة الحرارة) لتغيير درجة الحرارة عن طريق الضغط على مفتاح السهم إلى أعلى/أسفل لضبط درجة الحرارة
- اضغط على زر «Start» (بدء التشغيل). شغل برنامج الطهي، وسوف يضيء مصباح «Start» (بدء التشغيل) وتعرض الشاشة الوقت.
- اضغط على مفتاح «Stop» (إيقاف التشغيل) لإيقاف برنامج الطهي
- في نهاية عملية الطهي، سوف يصدر صوت الصفير للإشارة إلى أن البرنامج قد انتهى.
- **Keep warm (حفظ السخونة):** حتى 24 ساعة، تأكد من وضع كمية كافية من السائل في الوعاء لتجنب حرق قاع الوعاء وتجفيف الطعام

Steam (الطهي بالبخر)

- اضغط على مفتاح السهم إلى أعلى/أسفل لتحديد وظيفة «Steam» (الطهي بالبخر). ستعرض الشاشة وقت الطهي الافتراضي بعد التسخين السابق.
- اضغط على زر «Time / temp» (الوقت/درجة الحرارة) لتفعيل وظيفة تعيين الوقت، ثم اضغط على مفتاح السهم إلى أعلى/أسفل لتغيير وقت الطهي.
- اضغط على زر «Start» (بدء التشغيل). شغل برنامج الطهي، وسوف يضيء مصباح «Start» (بدء التشغيل) وتعرض الشاشة الوقت.
- اضغط على مفتاح «Stop» (إيقاف التشغيل) لإيقاف برنامج الطهي
- في نهاية عملية الطهي، سوف يصدر صوت الصفير للإشارة إلى أن البرنامج قد انتهى.
- يمكن استخدام وظيفة «Later Meal» (الوجبة اللاحقة) في هذا البرنامج

Yoghurt (الزبادي)

- اضغط على مفتاح السهم إلى أعلى/أسفل لتحديد وظيفة «Yoghurt» (الزبادي). ستعرض الشاشة وقت الطهي الافتراضي
- اضغط على زر «Time / temp» (الوقت/درجة الحرارة) لتفعيل وظيفة تعيين الوقت، ثم اضغط على مفتاح السهم إلى أعلى/أسفل لتغيير وقت الطهي. اضغط مرة أخرى على «Time / temp» (الوقت/درجة الحرارة) لتغيير درجة الحرارة عن طريق الضغط على مفتاح السهم إلى أعلى/أسفل لضبط درجة الحرارة

المعكرونة

- لطهي المعكرونة، من المهم الانتظار حتى يصل الماء إلى درجة الغليان قبل إضافة المعكرونة.
- اضغط على مفتاح السهم إلى أعلى/أسفل لتحديد وظيفة «Pasta» (المعكرونة). ستعرض الشاشة وقت الطهي الافتراضي بعد التسخين السابق
- اضغط على زر «Time / temp» (الوقت/درجة الحرارة) لتفعيل وظيفة تعيين الوقت، ثم اضغط على مفتاح السهم إلى أعلى/أسفل لتغيير وقت الطهي.
- اضغط على زر «Start» (بدء التشغيل). شغل برنامج الطهي، وسوف يضيء مصباح «Start» (بدء التشغيل) وتعرض الشاشة الوقت.
- اضغط على مفتاح «Stop» (إيقاف التشغيل) لإيقاف برنامج الطهي في نهاية عملية الطهي، سوف يصدر صوت الصفير للإشارة إلى أن البرنامج قد انتهى.
- **للحصول على أفضل النتائج، لا يُنصح باستخدام وظيفة "keep warm" (حفظ السخونة) عند طهي المعكرونة**
- يمكن استخدام وظيفة "Later Meal" (الوجبة اللاحقة) في هذا البرنامج

القلي (البرمجة اليدوية)

- اضغط على مفتاح السهم إلى أعلى/أسفل لتحديد وظيفة «Saute» (القلي). ستعرض الشاشة وقت الطهي الافتراضي
- اضغط على زر «Time / temp» (الوقت/درجة الحرارة) لتفعيل وظيفة تعيين الوقت، ثم اضغط على مفتاح السهم إلى أعلى/أسفل لتغيير وقت الطهي. اضغط مرة أخرى على «Time / temp» (الوقت/درجة الحرارة) لتغيير درجة الحرارة عن طريق الضغط على مفتاح السهم إلى أعلى/أسفل لضبط درجة الحرارة
- اضغط على زر «Start» (بدء التشغيل). شغل برنامج الطهي، وسوف يضيء مصباح «Start» (بدء التشغيل) وتعرض الشاشة الوقت.
- اضغط على مفتاح «Stop» (إيقاف التشغيل) لإيقاف برنامج الطهي في نهاية عملية الطهي، سوف يصدر صوت الصفير للإشارة إلى أن البرنامج قد انتهى.
- **Keep warm (حفظ السخونة):** لا تتوفر وظيفة "keep warm" (حفظ السخونة) تلقائياً لهذه الوصفة، يمكن للمستخدم تشغيلها يدوياً عن طريق الضغط على زر "keep warm" (حفظ السخونة)

وصف الخطوة	المكون/الكمية	برنامج الطهو	وقت/درجة حرارة الطهو	وضع الغطاء
أضف السائل، ثم افتح الغطاء وشغل برنامج "Risotto" (الريزوتو). يجب أن يتم التقليب بشكل متقطع حتى لا يتم تحريك الحبوب بشكل مستمر ما قد يؤدي إلى تكسرها. للتأكد من أن الريزوتو أصبح جاهزاً، اسحب الملعقة عبر الريزوتو، ويجب أن تعود حبوب الأرز إلى مكانها ببطء.	مرق الخضراوات/ 400 جم	أطباق الريزوتو	7 دقائق	الغطاء مغلق
أضف الزبدة وسوف تُحركها ذراع التقليب حتى تذوب. وبعد دقيقة واحدة من الطهي، يكون برنامج الطهي "Risotto" (الريزوتو) قد انتهى.	الزبدة	أطباق الريزوتو	دقيقة واحدة	الغطاء مفتوح
عند انتهاء برنامج "Risotto" (الريزوتو)، قم بإيقاف تشغيل الجهاز وأخرج الريزوتو، وضعه في الطبق، ثم أضف الجبنة البارميزان قبل التقديم.	ضع الريزوتو في الطبق وأضف الجبنة البارميزان/ 10 جم	انتهى البرنامج	لا يوجد	الغطاء مفتوح

وصفة الريزوتو الموصى بها

وصف الخطوة	المكون/الكمية	برنامج الطهو	وقت/درجة حرارة الطهو	وضع الغطاء
شغل برنامج "Risotto" (الريزوتو) وأضف الزيت. 35 جم زيت الزيتون/	أطباق الريزوتو	دقيقتان / 160 درجة مئوية	الغطاء مفتوح	
أضف البصل المفروم. سيكون جاهزاً عندما يكون لونه ذهبياً وليس بنيًا. يتم استخدام هذه الخطوة لتبخير الماء الموجود في البصل.	البصل/70 جم	أطباق الريزوتو	2.5 دقيقة / 160 درجة مئوية	الغطاء مفتوح
أضف الفطر المقطع شرائح. يتم استخدام هذه الخطوة لتبخير الماء الموجود في الفطر.	الفطر الأبيض/ 70 جم	أطباق الريزوتو	دقيقتان / 160 درجة مئوية	الغطاء مفتوح
أضف الأرز. تتمثل هذه الخطوة في طهي الأرز في الزيت حتى تحصل على أرز شفاف.	أرز الأربوريو/ 150 جم	أطباق الريزوتو	3.5 دقائق / 160 درجة مئوية	الغطاء مفتوح
في هذه الخطوة، نضيف النبيذ الأبيض ونتركه حتى يتبخر تمامًا.	النبيذ الأبيض الجاف/50 جم	أطباق الريزوتو	دقيقتان / 160 درجة مئوية	الغطاء مفتوح

الزيت فقط، قد يحدث عطل أو قد تتعرض لخطر
موضع الصينية الموصى به: الموضع العلوي والموضع السفلي.
 لا يُنصح باستخدام وضع "keep warm" (حفظ السخونة) لبرنامج الطهي "Air Fry" (القلي بالهواء).

AR

أطباق الريزوتو

- اضغط على مفتاح السهم إلى أعلى/أسفل لتحديد وظيفة «Risotto» (الريزوتو). ستعرض الشاشة وقت الطهي الافتراضي
- اضغط على زر «Time / temp» (الوقت/درجة الحرارة) لتفعيل وظيفة تعيين الوقت، ثم اضغط على مفتاح السهم إلى أعلى/أسفل لتغيير وقت الطهي. اضغط مرة أخرى على «Time / temp» (الوقت/درجة الحرارة) لتغيير درجة الحرارة عن طريق الضغط على مفتاح السهم إلى أعلى/أسفل لضبط درجة الحرارة.
- اضغط على زر «Start» (بدء التشغيل). شغل برنامج الطهي، وسوف يضيء مصباح «Start» (بدء التشغيل) وتعرض الشاشة الوقت.
- اضغط على مفتاح «Stop» (إيقاف التشغيل) لإيقاف برنامج الطهي في نهاية عملية الطهي، سوف يصدر صوت الصفير للإشارة إلى أن البرنامج قد انتهى.
- يُرجى اتباع الخطوات التالية للحصول على طبق ريزوتو مثالي باستخدام برنامج الطهي المخصص هذا
- للحصول على أفضل النتائج نوصي باستخدام وظيفة "keep warm" (حفظ السخونة) لمدة أقصاها 6 ساعات.
- **Keep warm (حفظ السخونة):** للحصول على أفضل النتائج نوصي باستخدام وظيفة "keep warm" (حفظ السخونة) لمدة أقصاها 6 ساعات.

GRILL (الشوي)

- اضغط على مفتاح السهم إلى أعلى/أسفل لتحديد وظيفة «Bread» (الخُبز). ستعرض الشاشة وقت الطهي الافتراضي
- اضغط على زر «Time / temp» (الوقت/درجة الحرارة) لتفعيل وظيفة تعيين الوقت، ثم اضغط على مفتاح السهم إلى أعلى/أسفل لتغيير وقت الطهي للقلاية الهوائية. اضغط مرة أخرى على «Time / temp» (الوقت/درجة الحرارة) لتغيير درجة الحرارة عن طريق الضغط على مفتاح السهم إلى أعلى/أسفل لضبط درجة حرارة القلاية الهوائية
- اضغط على زر «Start» (بدء التشغيل). شغل برنامج الطهي، وسوف يضيء مصباح «Start» (بدء التشغيل) وتعرض الشاشة الوقت.
- اضغط على مفتاح «Stop» (إيقاف التشغيل) لإيقاف برنامج الطهي في نهاية عملية الطهي، سوف يصدر صوت الصفير للإشارة إلى أن البرنامج قد انتهى.

- يتضمن برنامج الطهي "Bread" (الخُبز) وقت التخمر وهو وقت ودرجة حرارة ثابتان: 40 درجة مئوية لمدة 50 دقيقة المرحلة 1 للقلي بالهواء: 200 درجة مئوية لمدة 10 دقائق المرحلة 2 للقلي بالهواء: الوقت ودرجة الحرارة القابلان للضبط: 180° درجة مئوية لمدة 15 دقيقة. للحصول على إرشادات مفصلة، يُرجى اتباع تعليمات الوصفات الموجودة على التطبيق.
- **موضع الصينية الموصى به:** الموضع العلوي والموضع السفلي
- لا يُنصح باستخدام وضع "keep warm" (حفظ السخونة) لبرنامج الطهي "Air Fry" (القلي بالهواء).

Dehydrate (التجفيف)

- اضغط على مفتاح السهم إلى أعلى/أسفل لتحديد وظيفة «Dehydrate» (التجفيف). ستعرض الشاشة وقت الطهي الافتراضي
- اضغط على زر «Time / temp» (الوقت/درجة الحرارة) لتفعيل وظيفة تعيين الوقت، ثم اضغط على مفتاح السهم إلى أعلى/أسفل لتغيير وقت الطهي. اضغط مرة أخرى على «Time / temp» (الوقت/درجة الحرارة) لتغيير درجة الحرارة عن طريق الضغط على مفتاح السهم إلى أعلى/أسفل لضبط درجة الحرارة
- اضغط على زر «Start» (بدء التشغيل). شغل برنامج الطهي، وسوف يضيء مصباح «Start» (بدء التشغيل) وتعرض الشاشة الوقت.
- اضغط على مفتاح «Stop» (إيقاف التشغيل) لإيقاف برنامج الطهي في نهاية عملية الطهي، سوف يصدر صوت الصفير للإشارة إلى أن البرنامج قد انتهى.
- **ملاحظة:** استخدم هذه الوظيفة دائمًا مع الزيت والطعام معًا. عند استخدام

- اضغط على مفتاح السهم إلى أعلى/أسفل لتحديد وظيفة «Grill» (الشواء). ستعرض الشاشة وقت الطهي الافتراضي

- اضغط على زر «Time / temp» (الوقت/درجة الحرارة) لتفعيل وظيفة تعيين الوقت، ثم اضغط على مفتاح السهم إلى أعلى/أسفل لتغيير وقت الطهي. اضغط مرة أخرى على «Time / temp» (الوقت/درجة الحرارة) لتغيير درجة الحرارة عن طريق الضغط على مفتاح السهم إلى أعلى/أسفل لضبط درجة الحرارة
- اضغط على زر «Start» (بدء التشغيل). شغل برنامج الطهي، وسوف يضيء مصباح «Start» (بدء التشغيل) وتعرض الشاشة الوقت.
- اضغط على مفتاح «Stop» (إيقاف التشغيل) لإيقاف برنامج الطهي في نهاية عملية الطهي، سوف يصدر صوت الصفير للإشارة إلى أن البرنامج قد انتهى.

- **موضع الصينية الموصى به:** الموضع العلوي والموضع السفلي
- لا يُنصح باستخدام وضع "keep warm" (حفظ السخونة) لبرنامج الطهي "Air Fry" (القلي بالهواء).

Roast/ Bake (التحميص/الخَبز)

- اضغط على مفتاح السهم إلى أعلى/أسفل لتحديد وظيفة «Roast/ Bake» (التحميص/الخَبز). ستعرض الشاشة وقت الطهي الافتراضي
- اضغط على زر «Time / temp» (الوقت/درجة الحرارة) لتفعيل وظيفة تعيين الوقت، ثم اضغط على مفتاح السهم إلى أعلى/أسفل لتغيير وقت الطهي. اضغط مرة أخرى على «Time / temp» (الوقت/درجة الحرارة) لتغيير درجة الحرارة عن طريق الضغط على مفتاح السهم إلى أعلى/أسفل لضبط درجة الحرارة
- اضغط على زر «Start» (بدء التشغيل). شغل برنامج الطهي، وسوف يضيء مصباح «Start» (بدء التشغيل) وتعرض الشاشة الوقت.
- اضغط على مفتاح «Stop» (إيقاف التشغيل) لإيقاف برنامج الطهي في نهاية عملية الطهي، سوف يصدر صوت الصفير للإشارة إلى أن البرنامج قد انتهى.
- **موضع الصينية الموصى به:** الموضع العلوي والموضع السفلي
- لا يُنصح باستخدام وضع "keep warm" (حفظ السخونة) لبرنامج الطهي "Air Fry" (القلي بالهواء).

- اضغط على زر «Start» (بدء التشغيل). شغل برنامج الطهي، وسوف يضيء مصباح «Start» (بدء التشغيل) وتعرض الشاشة الوقت.
- اضغط على مفتاح «Stop» (إيقاف التشغيل) لإيقاف برنامج الطهي في نهاية عملية الطهي، سوف يصدر صوت الصفير للإشارة إلى أن البرنامج قد انتهى.
- **موضع الصينية الموصى به:** الموضع العلوي (عند تشغيل ذراع التقليب) والموضع السفلي
- * يُرجى إزالة ذراع التقليب في أثناء استخدام الصينية في الموضع السفلي ستكون وظيفة التقليب «Off» (قيد إيقاف التشغيل) بشكل افتراضي لتجنب وضع المستخدم للصينية في الموضع السفلي وتفعيل ذراع التقليب عن طريق الخطأ
- لا يُصح باستخدام وضع "keep warm" (حفظ السخونة) لبرنامج الطهي "Air Fry" (القلي بالهواء).

Steam & Crisp (الطهي بالبخار والقلي المقرمش)

1. يعرض الجهاز وقت الطهي الكامل بشكل افتراضي
 2. اضغط على رمز "Time" (الوقت) لتعيين وقت الطهي. بمجرد بدء الطهي، ستُظهر الشاشة الوقت المتبقي.
- وقت القلي بالهواء الافتراضي لبرنامج الطهي "Steam & Crisp" (الطهي بالبخار والقلي المقرمش) هو 20 دقيقة | Preheating+Steaming (التسخين السابق + الطهي بالبخار): 20 دقيقة
- اضغط على مفتاح السهم إلى أعلى/أسفل لتحديد وظيفة «Steam & Crisp» (الطهي بالبخار والقلي المقرمش).
 - ستعرض الشاشة وقت الطهي الافتراضي
 - اضغط على زر «Time / temp» (الوقت/درجة الحرارة) لتفعيل وظيفة تعيين الوقت، ثم اضغط على مفتاح السهم إلى أعلى/أسفل لتغيير وقت الطهي للقلابة الهوائية. اضغط مرة أخرى على «Time / temp» (الوقت/درجة الحرارة) لتغيير درجة الحرارة عن طريق الضغط على مفتاح السهم إلى أعلى/أسفل لضبط درجة حرارة القلاية الهوائية
 - اضغط على زر «Start» (بدء التشغيل). شغل برنامج الطهي، وسوف يضيء مصباح «Start» (بدء التشغيل) وتعرض الشاشة الوقت.
 - اضغط على مفتاح «Stop» (إيقاف التشغيل) لإيقاف برنامج الطهي في نهاية عملية الطهي، سوف يصدر صوت الصفير للإشارة إلى أن البرنامج قد انتهى.
 - **موضع الصينية الموصى به:** الموضع العلوي والموضع السفلي
 - لا يُصح باستخدام وضع "keep warm" (حفظ السخونة) لبرنامج الطهي "Air Fry" (القلي بالهواء).

- اضغط على زر «Time / temp» (الوقت/درجة الحرارة) لتفعيل وظيفة تعيين الوقت، ثم اضغط على مفتاح السهم إلى أعلى/أسفل لتغيير وقت الطهي. اضغط مرة أخرى على «Time / temp» (الوقت/درجة الحرارة) لتغيير درجة الحرارة عن طريق الضغط على مفتاح السهم إلى أعلى/أسفل لضبط درجة الحرارة.
 - اضغط على مفتاح «Start». شغل برنامج الطهي، وسوف يضيء مصباح «Start» (بدء التشغيل) وتعرض الشاشة الوقت. **للحصول على أداء الطهي الأمثل، والحفاظ على قوام الطعام، لا تبدأ ذراع التقليب في الدوران حتى 10 دقائق بعد بدء عملية الطهي.**
 - اضغط على مفتاح «Stop» (إيقاف التشغيل) لإيقاف برنامج الطهي إذا كنت ترغب في التوقف فورًا، وإلا فإنه سيتوقف تلقائيًا بعد انتهاء الطهي.
 - في نهاية عملية الطهي، سوف يصدر صوت الصفير للإشارة إلى أن البرنامج قد انتهى.
 - **ملاحظة:** استخدم هذه الوظيفة دائمًا مع الزيت والطعام معًا. عند استخدام الزيت فقط، قد يحدث عطل أو قد تتعرض لخطر.
 - **موضع الصينية الموصى به:** الموضع العلوي (عند تفعيل ذراع التقليب) والموضع السفلي
 - * يُرجى إزالة ذراع التقليب في أثناء استخدام الصينية في الموضع السفلي لا يُصح باستخدام وضع «keep warm» (حفظ السخونة) لبرنامج الطهي «Air Fry» (القلي بالهواء).
- ## Crispy meal (الوجبة المقرمشة)
1. يعرض الجهاز وقت الطهي الكامل بشكل افتراضي.
- يقلي الجهاز الطعام بالهواء من الأعلى ويسخن من الأسفل للحصول على وجبة مقرمشة.
2. اضغط على رمز «Time» (الوقت) لتعيين وقت الطهي. بمجرد بدء الطهي، ستُظهر الشاشة الوقت المتبقي.
- برنامج الطهي «Crispy Meal» (الوجبة المقرمشة) - الوقت الافتراضي لبرنامج «Air Fry» (القلي بالهواء): 15 دقيقة (بدء العرض عند تعيين الوقت) | Preheating+Steaming (التسخين السابق + الطهي بالبخار): 10 دقائق
- اضغط على مفتاح السهم إلى أعلى/أسفل لتحديد وظيفة «Crispy meal» (الوجبة المقرمشة). ستعرض الشاشة وقت الطهي الافتراضي
 - اضغط على زر «Time / temp» (الوقت/درجة الحرارة) لتفعيل وظيفة تعيين الوقت، ثم اضغط على مفتاح السهم إلى أعلى/أسفل لتغيير وقت الطهي للقلابة الهوائية. اضغط مرة أخرى على «Time / temp» (الوقت/درجة الحرارة) لتغيير درجة الحرارة عن طريق الضغط على مفتاح السهم إلى أعلى/أسفل لضبط درجة حرارة القلاية الهوائية

الإدارة السليمة

سوف يُصدر جهاز مالتي كوك لديك أصوات صفير عندما يتم تشغيله أو إيقاف تشغيله، وعند تشغيل برنامج، وعند انتهاء البرنامج، وعندما يعرض جهاز مالتي كوك رمز خطأ.

قم بتفعيل الأصوات لكل شيء عن طريق الضغط لفترة طويلة على «Later Meal» (الوجبة اللاحقة) و«Time/Temp» (الوقت/درجة الحرارة) معًا لمدة 3 ثوانٍ.

كيف تبدأ؟

معلومات عامة

• Temp/Timer (درجة الحرارة/المؤقت) = مفاتيح الخيارات المشتركة ∇ و △

• العمليات التي تتطلب إصدار صفير

1. Start «☞» = "صفير" مرة واحدة قصيرة
2. أصوات الصفير الرئيسية «☞» = في أثناء تشغيل المستخدم للجهاز (تحديد البرنامج/ضبط الوقت ودرجة الحرارة)
3. بعد برنامج الطبخ «☞» = "صوت الانتهاء"
4. خطأ «☞» = "صفير" مرتان

- (☞) إذا كان وضع "Stir" (التقليب) قيد التشغيل بشكل افتراضي، (☞) فيضيء مؤشر "Stir" (التقليب) ويبقى مضيئاً في أثناء الطهي، إذا قمت بإيقاف تشغيل وضع "Stir" (التقليب)، فإن ضوء "Stir" (التقليب) سينطفئ = إيقاف تشغيل وضع "Stir" (التقليب) لا يؤثر في البرامج المحددة الأخرى

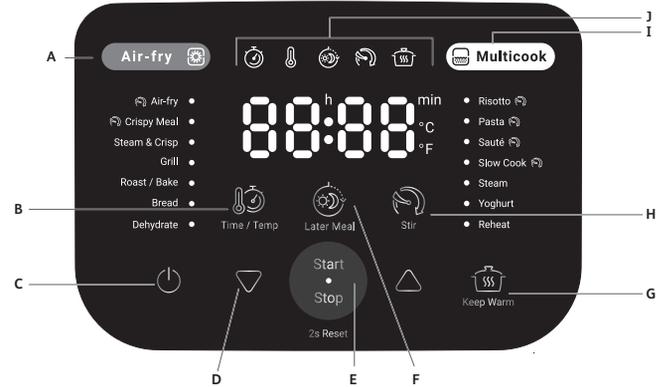
• حالة الإضاءة:

1. الإضاءة الثابتة - حالة التشغيل
2. الإضاءة الوامضة - تحديد الحالة

الاستخدام

Air-fry (القلي بالهواء) (البرمجة اليدوية)

- اضغط على مفتاح السهم إلى أعلى/أسفل لتحديد وظيفة «Air Fry» (القلي بالهواء)، ستعرض الشاشة وقت الطهي الافتراضي.



AR

الوصف

الإعداد	الوصف
أ	يشير إلى برنامج الطهي مع وظيفة Air fryer (القلية الهوائية)
ب	اضغط عليه لضبط الوقت ودرجة الحرارة
ج	إيقاف التشغيل
د	استخدام السهم إلى أعلى وأسفل لاختيار برنامج الطهي وضبط الوقت ودرجة الحرارة
هـ	زر "Start / Stop" (بدء التشغيل/إيقاف التشغيل) اضغط عليه لفترة طويلة لمدة ثانيتين لإعادة الضبط
و	Later meal (الوجبة اللاحقة)
ز	Keep warm (حفظ السخونة)
ح	تشغيل/إيقاف تشغيل وظيفة "Stir" (التقليب)
ط	يشير إلى برنامج الطهي مع وظيفة Multicooker (الطهي متعدد الوظائف)
ي	يعرض الوقت، ودرجة الحرارة، وأوضاع "LATER MEAL" (الوجبة اللاحقة)، و"STIR" (التقليب)، و"KEEP WARM" (حفظ السخونة) قيد التشغيل

- لا تلمس عنصر التسخين الموجود في الجزء السفلي من الجهاز، أو اللوح المعدني الموجود على الجزء الداخلي من الغطاء عندما يكون المنتج متصلًا بالكهرباء أو بعد الطهي. لا تحمل المنتج أثناء التشغيل أو بعد الطهي مباشرة.

هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي فقط.

- لا تضع يدك على فتحة تصريف البخار أثناء الطهي، فقد تتعرض

لخطر الإصابة بالحرق - الشكل 12

- استخدم فقط الوعاء الداخلي الملحق بالجهاز.

- لا تصب الماء أو تضع المكونات في الجهاز مع عدم وجود الوعاء بداخله.

- يجب ألا يتجاوز الحد الأقصى من الماء والمكونات أعلى علامة (4 لترات) داخل الوعاء - الشكل 8

التوصيل بالتيار الكهربائي

- لا تستخدم الجهاز بنفسك في حال:
 - تلف الجهاز أو السلك
 - سقوط الجهاز أو ظهور علامات تلف عليه أو عدم عمل الجهاز بشكل سليم
 - في حال حدوث أي من الحالات أعلاه، يجب عرض الجهاز على مركز خدمة معتمد. لا تقم بتفكيك الجهاز بنفسك.
- لا تترك السلك متدليًا.
- احرص دائمًا على توصيل الجهاز بمقبس مؤرض.
- لا تستخدم كابل تمديد، إذا اخترت استخدام كابل على مسؤوليتك الخاصة، فلا تستخدم إلا كابل تمديد بحالة جيدة ومزودًا بقابس مؤرض ومتوافقًا مع قدرة الجهاز.
- لا تفصل الجهاز عن التيار عن طريق سحب السلك.
- احرص دائمًا على فصل الجهاز عن مصدر الطاقة قبل تجميعه أو تفكيكه أو تنظيفه.

حماية البيئة

- هذا الجهاز مُصمم للعمل لعدة أعوام. لكن عند اتخاذ قرار باستبداله، ضع في الحسبان الطرق التي يمكنك اتباعها للإسهام في حماية البيئة.
- قبل التخلص من الجهاز، تجب إزالة البطارية من المؤقت والتخلص منها في مركز محلي لتجميع النفايات المدنية (حسب الطراز).

حماية البيئة أولاً!

- ① يحتوي الجهاز على مواد قيّمة يمكن استغلالها أو إعادة تدويرها.
- ② يحتوي الجهاز على مواد قيّمة يمكن استغلالها أو إعادة تدويرها.

الاستخدام

- استخدم سطح عمل مستويًا وثابتًا ومقاومًا للحرارة بحيث يكون بعيدًا عن أي رذاذ للماء وأي مصادر للحرارة.
- احرص على عدم ملامسة قاعدة الجهاز للماء.
- تجنب نهائيًا تشغيل الجهاز من دون الوعاء أو عندما يكون الوعاء فارغًا.
- يجب السماح بتشغيل وظيفة الطهي من دون أي عائق.
- تجنب منع أو إعاقة تحول الوظيفة تلقائيًا إلى وضع حفظ سخونة.
- لا تقم بإزالة الوعاء أثناء تشغيل الجهاز.
- لا تضع الجهاز مباشرة على سطح ساخن أو أي مصدر آخر للحرارة أو اللهب، إذ قد يؤدي ذلك إلى حدوث عطل أو وجود خطر.
- يجب أن يكون الوعاء ولوح التسخين متلامسين بشكل مباشر. قد يؤدي وجود أي شيء أو طعام بين هذين الجزأين إلى إعاقة عملية التشغيل الصحيح.
- لا تضع الجهاز بالقرب من مصدر حرارة أو في فرن ساخن، فيمكن أن يتسبب ذلك في حدوث تلف بالغ في الجهاز.
- لا تضع أي طعام أو ماء في الجهاز قبل تثبيت الوعاء في مكانه.
- التزم بالكميات الموضحة في الوصفات.
- في حال اشتعال النيران في أي جزء من الجهاز، لا تقم بإخمادها بالماء. لإخماد لهب النار، استخدم منشفة شاي رطبة.
- ينبغي ألا يتم إجراء أي صيانة للجهاز إلا بواسطة مركز خدمة معتمد باستخدام قطع غيار أصلية.
- بالنسبة إلى كل البرامج على الجانب الأيسر (برامج Air-Fry (القلي بالهواء)):
- تستخدم كل البرامج عنصر التسخين العلوي (غطاء القلي بالهواء)
- على وجه الخصوص يستخدم برنامج "Crispy Meal" (الوجبة المقرمشة)،
- "Steam & Crisp" (الطهي بالبخار والقلي المقرمش) و "Bread" (الخُبز) كلاً من العناصر العلوية والسفلية في مراحل الطهي المختلفة (وليس في وقت واحد).
- بالنسبة إلى كل البرامج على الجانب الأيمن (برامج Multicook (الوظائف المتعددة)):
- تستخدم كل البرامج عنصر التسخين السفلي فقط

- لا تعتمد إلى تشغيل جهازك مطلقًا عندما يكون فارغًا.
- لا تترك الجهاز أبدًا دون مراقبة في أثناء توصيله وتشغيله.
- عند استخدام الجهاز للمرة الأولى، قد تنبعث رائحة غير ضارة منه. ولن يؤثر هذا الأمر في استخدام الجهاز وسرعان ما ستختفي الرائحة.

قبل أول استخدام

أخرج الجهاز من عبوته

- أزل كل الملصقات الموجودة على المنتج.
- أخرج الجهاز من عبوته، إلى جانب كل الملحقات والمستندات المطبوعة.
- افتح الغطاء بالضغط على زر الفتح الموجود على الهيكل في الجزء العلوي من الغطاء- الشكل 1. **اقرأ التعليمات واتبع طريقة التشغيل بعناية.**
- يُرجى ملاحظة: يجب استخدام حلقة السيليكون حول الصينية أثناء الطهي.

نظف الجهاز

- أزل الوعاء- الشكل 2 والملحقات وكل المواد البلاستيكية والإضافات من المنتج.
- نظف الوعاء باستخدام إسفنجة وسائل تنظيف.
- امسح السطح الخارجي للجهاز ولوح السيراميك الموجود في الغطاء وإلغاء باستخدام قطعة قماش مبللة.
- جففها بعناية.
- أعد كل العناصر إلى مكانها الأصلي.

تعليمات بخصوص الجهاز وكل الوظائف

- امسح الجهة الخارجية من الوعاء بعناية (خصوصًا قاع الوعاء). تأكد من عدم وجود بقايا غريبة أو سوائل تحت الوعاء وعلى عنصر التسخين - الشكل 7.
- ضع الوعاء في الجهاز، وتأكد من وضعه بشكل صحيح - الشكل 6.
- أحكم غلق الغطاء في مكانه، وتأكد من سماع صوت "تكة".
- اتبع التعليمات الموجودة في قسم "كيفية البدء" لتعيين قائمة الطهي الخاصة بك وراجع كل قائمة للحصول على مزيد من التفاصيل حول الاستخدام الموصى به.

- تنبيه: يتسبب الاستخدام الخاطئ للجهاز في التعرض لمخاطر حدوث إصابات.

تنبيه: تجنب سكب السوائل على الموصل (بحسب الطراز).

- تحذير: احتفظ بالجهاز بعيدًا عن متناول أيدي الأطفال، خاصة في أثناء الاستخدام وعند انتظار الجهاز ليبرد.
- يجب عدم غمر الجهاز في الماء أو في أي سوائل أخرى.
- حرصًا على سلامتك، هذا الجهاز متوافق مع المعايير واللوائح المعمول بها (التوجيهات المتعلقة بالجهد الكهربائي المنخفض والتوافق الكهرومغناطيسي والمواد التي تلامس الأطعمة والمتعلقة بالبيئة وما إلى ذلك).

- تحقق مما إذا كان الجهد الكهربائي لشبكتك الرئيسية متوافقًا مع الجهد المشار إليه على لوحة التصنيف الواردة على الجهاز (تيار متردد).
- نظرًا إلى وجود العديد من المعايير المختلفة، في حال استخدام الجهاز في بلد غير بلد الشراء، يجب فحصه لدى مركز خدمة معتمد.
- بالنسبة إلى الطُّرُز المزودة بأسلاك طاقة قابلة للفصل، استخدم سلك الطاقة الأصلي فقط.
- افصل جهازك دائمًا عن التيار الكهربائي: بعد الاستخدام أو في أثناء نقله أو تنظيفه.
- تجنب نهائيًا تشغيل الجهاز تحت خزائن المطبخ أو بالقرب من الجدران، واسمح بمسافة لا تقل عن 15 سم حول الجهاز.
- لا تحرك الجهاز أبدًا عندما لا يزال يحتوي على طعام ساخن.

احتياطات مهمة

- المعرفة استخدام هذا الجهاز في حال الإشراف عليهم أو إرشادهم في ما يتعلق باستخدام الجهاز بطريقة آمنة، وإذا كانوا يفهمون المخاطر المرتبطة به. يُرجى الاحتفاظ بالجهاز والسلك الخاص به بعيدًا عن متناول الأطفال الذين تقل أعمارهم عن 8 سنوات. يجب ألا يقوم الأطفال بتنظيف الجهاز أو صيانته.
- يجب أن تكون أجهزة الطهي موضوعة بشكل ثابت مع تركيب المقابض (إن وُجدت) لتجنب انسكاب السوائل الساخنة.
- هذا الجهاز غير مصمم للتشغيل باستخدام مؤقت خارجي أو نظام تحكم عن بُعد منفصل.
- في حال تلف سلك الإمداد بالطاقة، يجب استبداله من قبل الشركة المُصنعة أو مركز خدمة معتمد أو أي شخص يتمتع بالكفاءة المماثلة، وذلك لتفادي التعرض لأي خطر.
- ▲ قد تكون درجة حرارة الأسطح التي يمكن الوصول إليها مرتفعة في أثناء تشغيل الجهاز. لا تلمس أسطح الجهاز الساخنة.
- ينبغي تنظيف الغطاء، والوعاء، والهيكل، والسلة باستخدام إسفنجة وبعض الماء. ينبغي تنظيف عنصر التسخين بشكل منفصل باستخدام قطعة قماش مبللة. يُرجى الرجوع إلى قسم "التنظيف" في تعليمات الاستخدام
- لا تغمر الجهاز أو وحدة عنصر التسخين في الماء أبدًا!
- يمكن استخدام الجهاز على ارتفاع يصل إلى 2000 متر.
- تنبيه: يتأثر سطح عنصر التسخين بالحرارة المتبقية بعد الاستخدام.

- هذا الجهاز مُصمَّم للاستخدام المنزلي فقط. الجهاز غير مصمم للاستخدامات الآتية، ولن يسري الضمان عند استخدامه فيها:
 - مطابخ العاملين في المحلات والمكاتب وبيئات العمل الأخرى؛
 - البيوت الريفية؛
 - الاستخدام بواسطة نزلاء الفنادق والنزل وأماكن الإقامة الأخرى؛
 - أماكن الإقامة التي تتضمن النوم والإفطار فقط.
- هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام من قبل الأشخاص (بما في ذلك الأطفال) ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المحدودة، أو أولئك الذين تنقصهم الخبرة أو المعرفة، إلا إذا قام شخص مسؤول بالإشراف عليهم أو إعطائهم التعليمات المتعلقة باستخدام الجهاز حرصًا على سلامتهم.
- يجب مراقبة الأطفال جيدًا؛ وذلك لمنعهم من العبث بالجهاز.
- لا يجوز استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال الذين تتراوح أعمارهم بين 0 و8 أعوام. يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال الذين تتراوح أعمارهم بين 8 أعوام فما فوق في حال الإشراف المستمر عليهم. يمكن للأشخاص ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المحدودة، أو ممن تنقصهم الخبرة أو

الصور المرجعية



Fig. 1



Fig. 2



Fig. 3



Fig. 4



Fig. 5



Fig. 6



Fig. 7



Fig. 8



Fig. 9

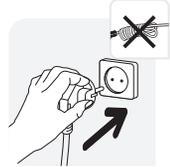


Fig. 10



Fig. 11



Fig. 12



Fig. 13



Fig. 14



Fig. 15

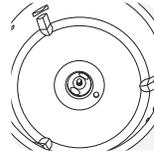


Fig. 16



Fig. 17

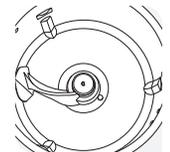


Fig. 18

- F عنصر التسخين
G منطقة تجميع التكثيف (يجب مسحها بعد كل استخدام)
H سلك الطاقة
I ملعقة عريضة
J مغرفة
K كوب معياري
L صينية الطهي
M ذراع التقليل

الوصف

- A هيكل المنتج
B لوحة التحكم
C الغطاء*
C1 واقي السخان الداخلي السيراميكي*
C2 حلقة السيليكون المطاطة*
C3 مخرج البخار
D زر الفتح
E وعاء الطهي القابل للإزالة

AR

EN p. 2 - 30

HK p. 32 - 53

AR p. 84 - 56