

EN 3 - 8

FR 9 - 14

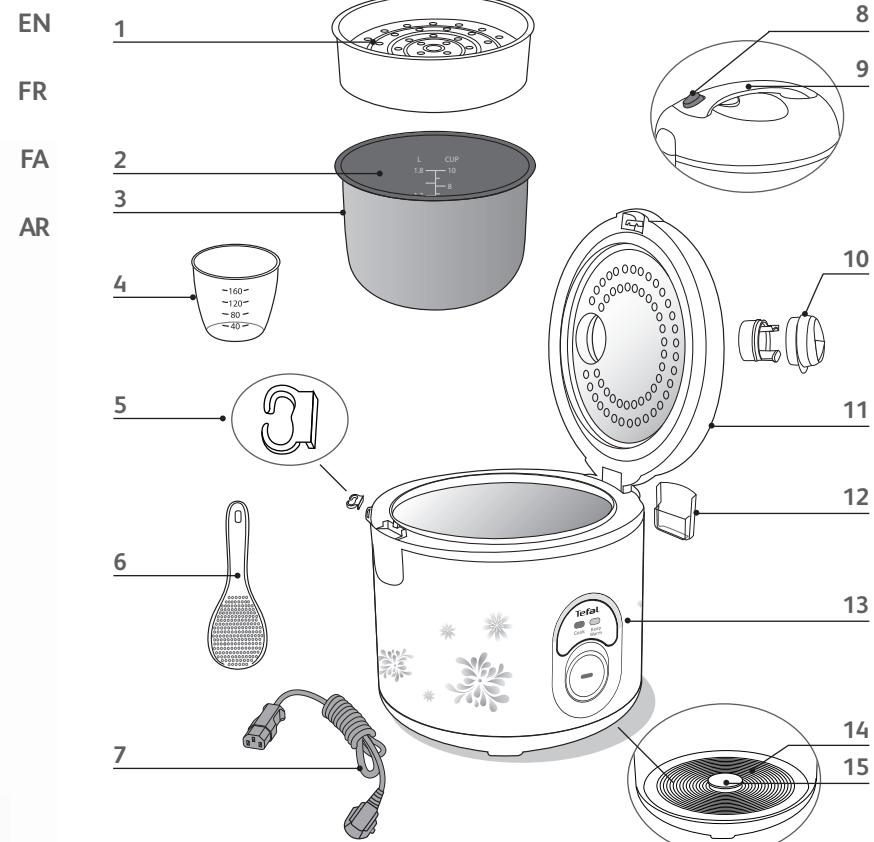
FA 15 - 20

AR 21 - 26

Tefal® EASY COOK



www.tefal.com



— لوحة التحكم / Control box / Tableau de bord / ١٧

- Check that the condensation collector is correctly placed in position, if not, please install it by pushing firmly into the groove – Fig.6.
- Pour your ingredients (see Rice Cooking chapter).
- Close and lock the lid.
- Plug in the appliance.
- Do not switch on the appliance until all of the above stages have been completed.
- Avoid to switch on the appliance with an empty cooking bowl.
- Do not touch the heating plate when the product is plugged.

**Only use the inner pot provided with the appliance.
Do not pour water or put ingredients in the appliance without the bowl inside.**

Rice Cooking

– Measuring the ingredients - Max capacity of the bowl

- The graduated markings on the inside of the bowl are given in liters and cups, these are used for measuring the amount of water when cooking rice – Fig.7.
 - The plastic cup provided with your appliance is for measuring rice (not water) and the table states the quantity of rice required for the number of servings. 1 level measuring cup of rice weighs about 150 g.
 - The table below gives a guide to cooking different kinds of rice. For best results, we recommend using ordinary rice rather than 'easy cook' type of rice which tends to give a stickier rice and may adhere to the base. With other types of rice, such as brown or wild rice, the quantities of water need adjustment check the table below.
 - To cook only 1 cup of white rice (serves 2 small or 1 large portion) because there isn't the mark of 1 cup in the cooking pot, you should use 1 measuring cup of white rice and then add 1 1/2 measuring cup of water. With some types of rice it is normal for a little rice to stick on the base when cooking 1 cup of rice. To cook other quantity of white rice, refer to cooking guide below.
 - The maximum quantity of water + rice should not exceed the 10 cup mark inside the bowl – Fig.7. Depending on the type of rice, quantities of water may need adjustment. See the table below.
- Rinse the rice thoroughly before cooking.

COOKING GUIDE FOR WHITE RICE

Measuring cups of white rice	Weight of white rice	Water level in the bowl (+ the rice)	Serves	Approximative cooking time*
2	300 g	2 cup mark	3 per.-4 per.	15-20 min
4	600 g	4 cup mark	5 per.-6 per.	20-25 min
6	900 g	6 cup mark	8 per.-10 per.	22-27 min
8	1200 g	8 cup mark	13 per.-14 per.	25-30 min
10	1500 g	10 cup mark	16 per.-18 per.	30-35 min

- Rinse the rice thoroughly before cooking except for risotto rice.

COOKING GUIDE FOR OTHER TYPES OF RICE					
Type of rice	Measuring cup of rice	Weight of white rice	Water level in the bowl (+ the rice)	Serves	Approximate cooking time*
					Rice cooking
					10 cups
Round white rice (Italian rice - often a stickier rice)	4	580 g	4 cup mark	5 per.-6 per.	19 min
Whole grain Brown rice	4	540 g	4 cup mark	5 per.-6 per.	34 min
Glutinous rice	4	640 g	4 cup mark	5 per.-6 per.	19 min
Japanese rice	4	620 g	4 cup mark	5 per.-6 per.	19 min
Fragrant rice	4	620 g	4 cup mark	5 per.-6 per.	21 min

* The rice cooker will automatically determine the exact cooking time depending on the quantity of water and rice placed in the bowl.

Rice cooking

The rice cooker itself determines the exact cooking time depending on the quantity of water and ingredients placed in the bowl (see cooking table above for a guide to timing).

When all of the water has been absorbed by the rice, the appliance stops the cooking process automatically and enters into the "KEEP WARM" mode (the green "KEEP WARM" indicator light comes on).

The cooking time given in the tables above is a rice cooking time guide.

- Place the appliance on a flat, stable, heat-resistant work surface away from water splashes and any other sources of heat.
- Pour the required quantity of rice into the bowl using the measuring cup provided. Then fill with cold water up to the corresponding "CUP" mark printed in the bowl (See cooking guide above) – Fig.7.

Note: Always add the rice first otherwise you will have too much water.

- Close the lid.
- Check that the appliance is plugged in. Press downwards on the control switch, the red cooking indicator illuminates showing that cooking has begun – Fig.8.
- When cooking finished, it will turn to keep warm automatically, the "KEEP WARM" indicator light is on – Fig.9.
- After each use empty and clean the condensation collector.

Some recommendations for best results when cooking rice

- Measure the rice and rinse it thoroughly under running water in a sieve for a long time (except for risotto rice which should not be rinsed). Then place the rice in the bowl first and fill the corresponding quantity of water.
- Make sure that the rice is well distributed in the bowl to allow even cooking.

- Add salt to water: depending on personal taste.
- Water may be substituted with stock. If using stock, there is risk of rice browning in the bowl.
- Do not open the lid during cooking as steam will escape and this will affect the cooking time and the taste.
- On completion of cooking, the “KEEP WARM” indicator light is on, stir the rice and then leave it in the rice cooker for a few minutes longer in order to get perfect rice with separate grains.

Steam cooking (for vegetables, fish, etc.)

Measuring the ingredients

- The maximum quantity of water in the bowl should not exceed the maximum CUP mark shown in “CUP” on the bowl – Fig.7. Exceeding this level may cause overflow during use.
- The water level should be lower than the steam basket – Fig.11.

Preparation

- Pour water into the bowl.
- Place the steam basket in the bowl – Fig.10.
- Add the ingredients in the steam basket. Ensuring that they are not packed too tightly and that some steam holes are left clear otherwise the food may cook unevenly.
- Close the lid.

To steam cook

- Press downwards on the control switch, the red cooking indicator illuminates showing that cooking has begun – Fig.8.
- You can end the steam cooking mode by turning the control switch to its top position. The green “KEEP WARM” indicator light comes on and the appliance turns to keep warm function.
- When there is no more water in the cooking pot, it will turn to keep warm automatically, the “KEEP WARM” indicator light is on – Fig.9.

Keep warm function

On completion of cooking, for rice or steam cooking, the appliance enters automatically to the “KEEP WARM” function. The control switch comes up to its top position and the green “KEEP WARM” indicator light comes on. The food is thus kept warm until ready to serve. Be careful that keep warm long hours would affect the quality of rice. To switch off this function, unplug the appliance – Fig.13.

On completion of cooking

- Open the lid.
- **Caution: Escaping steam is very hot** – Fig.12.
- Serve the food using the plastic spoon supplied with the appliance and close the lid.
- The food remaining in the bowl will keep warm for any next servings.
- Don't forget to unplug the appliance after keep warm.
- Leave to cool for at least one hour before cleaning.

Never remove the bowl after cooking without protective oven gloves.

Cleaning and Maintenance

Condensation collector

- The condensation collector should be emptied and cleaned after each use.
- To remove the collector, press on each side of the plastic cover and remove – Fig.14.
- To put the collector back, push firmly into the groove.

Bowl, basket, condensation collector, micro pressure valve and the steam basket

- To clean the micro-pressure valve, remove it from the lid – Fig.15 and open it by rotating in the direction of “open” – Fig.15.
After cleaning it, wipe dry. Allow the two triangle to next – Fig.15, and rotate it in the direction of “close” until you heard “ka”, then put it back to the lid of the rice cooker.
- Use hot water, washing up liquid and a sponge to clean the bowl – Fig.16, the condensation collector – Fig.17, the micro pressure valve – Fig.18, the spoon and the cup. Scouring powders and metal sponges are not recommended.
- If food has stuck to the bottom, allow the bowl to soak for a while before washing it.
- Dry the bowl carefully.
- Do not immerse the appliance in water, nor pour water into it.

Taking care of the bowl

- To keep unchanged the cosmetic of the bowl, we do not recommend to clean this one in the dishwasher.
- Use plastic or wooden utensils and not metal ones when stirring or serving food to avoid damaging the bowl surface.
- To avoid any risk of corrosion, do not pour vinegar into the bowl.
- The colour of the bowl surface may change after using for the first time or after long period of 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 Rice Cooker, nor is it dangerous for your health. It is perfectly safe to continue using it.

Cleaning and care of the other parts of the appliance_ EN

- Unplug the appliance before cleaning.
- Clean the outside of the Rice Cooker, the inside of the lid – Fig.19 and the cord with a damp cloth and wipe dry. Do not use abrasive products.
- Do not use water to clean the interior of the appliance body as it could damage the heat sensor.

Technical troubleshooting guide

Malfunction description	Causes	Solution
Any indicator lamp off and no heating.	Rice cooker not plugged.	Verify the main plug is well engaged in the product body.
Any Indicator lamp off and heating.	Problem of The connection of the indicator lamp or Indicator lamp is damaged.	Send to authorized service center for repair.
Cooking Indicator lamp off, keep warm indicator on.	Cook button is not in cooking position.	Put the cook button in low position (cooking).
Steam leakage during using.	Lid is badly closed.	Open and close again the lid.
	Micropressure valve not well positioned or uncomplete.	Stop the cooking (unplug the product) and check the valve is complete (2 parts locked together) and well positioned.
	Lid or micropressure valve gasket is damaged.	Send to authorized service center for repair.
Rice half cooked or overtime cooking.	Too much or not enough water compared to rice quantity.	Refer to IFU for water quantity.
Automatic warm-keeping fails (product stay in cooking position, or no heating).		Send to authorized service center for repair.
Water leakage on the table.	Dew collector missing or dew collector overflow.	Empty the dew collector for each use verify good positionning of the dew collector.

Remark: if inner bowl is deformed, do not use it anymore and get a replacement bowl from the authorized service center for repair.

Description

- 1. Panier vapeur
- 2. Graduations pour l'eau et le riz
- 3. Cuve amovible
- 4. Tasse à mesurer
- 5. Support de la cuillère
- 6. Cuillère
- 7. Cordon d'alimentation
- 8. Bouton d'ouverture du couvercle
- 9. Poignée du couvercle
- 10. Soupape de micropression
- 11. Couvercle
- 12. Collecteur de condensats
- 13. Boîtier de commande
 - a. Voyant de cuisson (rouge)
 - b. Sélecteur de commande
 - c. Voyant de maintien au chaud (vert)
- 14. Plaque chauffante
- 15. Capteur

Avant la première utilisation

Déballage de l'appareil

- Sortez l'appareil de l'emballage et déballez tous les accessoires et les documents imprimés.
- Ouvrez le couvercle en appuyant sur le bouton d'ouverture situé sur la poignée – **Fig.1**.
- Installez le support de la cuillère : insérez le crochet en plastique du support dans le trou situé sous le bord de l'appareil, puis faites-le coulisser vers le bas – **Fig.2**.

Lisez les instructions et suivez attentivement le mode d'emploi.

Nettoyage de l'appareil

- Retirez la cuve et la soupape de micropression.
- Nettoyez la cuve et la soupape de micropression à l'aide d'une éponge et de liquide vaisselle. Nettoyez l'extérieur de l'appareil et les parties métalliques du couvercle à l'aide d'un chiffon humide.
- Essuyez soigneusement l'ensemble de ces éléments.
- Assurez-vous que la soupape de micropression est correctement installée – **Fig.3**.

Utilisation de votre cuiseur à riz

- **Essuyez soigneusement l'extérieur de la cuve (surtout la base). Vérifiez qu'il n'y a pas de résidus étrangers ou de liquide sous la cuve et sur la plaque chauffante** – **Fig.4**.
- Si la cuve intérieure est déformée, cessez de l'utiliser et procurez-vous une cuve de rechange auprès d'un centre de services agréé.
- Placez la cuve dans l'appareil – **Fig.5**, en veillant à ce qu'elle soit correctement installée.
- Tournez légèrement la cuve dans les deux sens afin d'assurer un contact correct entre la base de la cuve et la

Ne placez jamais la main sur la soupape pendant la cuisson ; vous risqueriez de vous brûler.

N'utilisez jamais la poignée du couvercle pour transporter l'appareil lorsque celui-ci est rempli.

plaque chauffante.

- Vérifiez que le collecteur de condensats est bien en place ; si ce n'est pas le cas, installez-le en l'enfonçant fermement dans la rainure – **Fig.6**.
- Versez vos ingrédients (voir le chapitre Cuisson du riz).
- Fermez et verrouillez le couvercle.
- Branchez l'appareil.
- N'allumez pas l'appareil avant d'avoir suivi toutes les étapes précédentes.
- N'allumez pas l'appareil si la cuve de cuisson est vide.
- Ne touchez pas la plaque de cuisson lorsque l'appareil est branché.

Utilisez uniquement la cuve intérieure fournie avec l'appareil.

Ne versez pas d'eau ou d'ingrédients dans l'appareil si la cuve n'est pas installée.

Cuisson du riz

– Mesure des ingrédients – Capacité maximale de la cuve

- Les marques graduées à l'intérieur de la cuve donnent des indications en litres (L) et en tasses (CUP) ; elles servent à mesurer la quantité d'eau nécessaire à la cuisson du riz – **Fig.7**.
- La tasse en plastique fournie avec votre appareil sert à mesurer le riz (et non l'eau) et le tableau indique la quantité de riz requise en fonction du nombre de portions. 1 tasse à mesurer correspond à environ 150 g de riz.
- Le tableau ci-dessous offre un guide de cuisson des différents types de riz. Pour un résultat optimal, il est recommandé d'utiliser du riz ordinaire plutôt que du riz à cuisson rapide, qui a tendance à être plus collant et peut adhérer au fond. Pour les autres types de riz (riz complet, riz sauvage, etc.), la quantité d'eau doit être ajustée (voir le tableau ci-dessous).
- La cuve de cuisson ne comporte pas de marque graduée pour 1 tasse. Pour cuire 1 tasse de riz blanc (pour une grande ou deux petites portions), utilisez 1 tasse à mesurer de riz blanc, puis ajoutez 1,5 tasse à mesurer d'eau. Avec certains types de riz, il est normal qu'un peu de riz colle au fond lors de la cuisson de 1 tasse de riz. Pour cuire d'autres quantités de riz blanc, reportez-vous au guide de cuisson ci-dessous.
- La quantité maximale d'eau et de riz ne doit pas dépasser la marque de 10 tasses à l'intérieur de la cuve – **Fig.7**. En fonction du type de riz, la quantité d'eau doit éventuellement être ajustée. Reportez-vous au tableau ci-dessous..
- Rincez abondamment le riz avant de le cuire, sauf s'il s'agit de riz pour risotto.

GUIDE DE CUISSON DU RIZ BLANC

Tasses à mesurer de riz blanc	Poids de riz blanc	Niveau d'eau dans la cuve (riz compris)	Pour	Temps de cuisson approximatif*
2	300 g	Marque de 2 tasses	3-4 pers.	15-20 min
4	600 g	Marque de 4 tasses	5-6 pers.	20-25 min
6	900 g	Marque de 6 tasses	8-10 pers.	22-27 min
8	1200 g	Marque de 8 tasses	13-14 pers.	25-30 min
10	1500 g	Marque de 10 tasses	16-18 pers.	30-35 min

GUIDE DE CUISSON DES AUTRES TYPES DE RIZ

Type de riz	Tasses à mesurer de riz	Poids de riz blanc	Niveau d'eau dans la cuve (riz compris)	Pour	Temps de cuisson approximatif*
					Cuisson du riz
					10 tasses
Riz rond blanc (riz italien, souvent plus collant)	4	580 g	Marque de 4 tasses	5-6 pers.	19 min
Riz complet	4	540 g	Marque de 4 tasses	5-6 pers.	34 min
Riz gluant	4	640 g	Marque de 4 tasses	5-6 pers.	19 min
Riz japonais	4	620 g	Marque de 4 tasses	5-6 pers.	19 min
Riz parfumé	4	620 g	Marque de 4 tasses	5-6 pers.	21 min

* Le cuiseur à riz détermine automatiquement le temps de cuisson exact en fonction de la quantité de riz et d'eau placée dans la cuve.

Cuisson du riz

Le cuiseur à riz détermine lui-même le temps de cuisson exact en fonction de la quantité d'eau et d'ingrédients placés dans la cuve (voir le tableau de cuisson ci-dessus pour avoir une indication des temps). Une fois que toute l'eau a été absorbée par le riz, l'appareil met automatiquement fin à la cuisson et passe en mode de maintien au chaud (le voyant Keep Warm vert s'allume).

Les tableaux ci-dessus fournissent des indications sur le temps de cuisson du riz.

- Placez l'appareil sur une surface de travail plane, stable et résistant à la chaleur, à l'écart des éclaboussures et d'autres sources de chaleur.
- Versez la quantité de riz requise dans la cuve à l'aide de la tasse à mesurer fournie. Remplissez ensuite la cuve d'eau froide jusqu'à la marque de tasse (CUP) correspondante de la cuve (voir le guide de cuisson ci-dessus) – **Fig.7**.

Remarque : ajoutez toujours le riz en premier ; sinon, la quantité d'eau sera trop importante.

- Fermez le couvercle.
- Vérifiez que l'appareil est branché. Placez le sélecteur de commande en position basse ; le voyant de cuisson rouge s'allume, indiquant que la cuisson a commencé – **Fig.8**.
- Une fois la cuisson terminée, l'appareil passe automatiquement en mode de maintien en chaud. Le voyant correspondant (Keep Warm) s'allume alors – **Fig.9**.
- Après chaque utilisation, veillez à vider et à nettoyer le collecteur de condensats.

Conseils pour une cuisson optimale du riz

- Mesurez le riz et rincez-le abondamment à l'eau du robinet dans une passoire (sauf s'il s'agit de riz pour risotto ; dans ce cas, il ne faut pas le rincer). Placez ensuite en premier le riz dans la cuve, puis ajoutez la quantité d'eau correspondante.
- Assurez-vous que le riz est bien réparti dans la cuve pour garantir une cuisson homogène.

- Salez l'eau selon votre goût.
- Vous pouvez remplacer l'eau par du bouillon. Si vous utilisez du bouillon, il est possible que le riz brunisse un peu dans la cuve.
- N'ouvrez pas le couvercle pendant la cuisson pour ne pas laisser s'échapper la vapeur. Cela aurait une incidence sur le temps de cuisson et le goût.
- À la fin de la cuisson, le voyant de maintien au chaud (Keep Warm) s'allume. Remuez le riz, puis conservez-le dans le cuiseur à riz pendant quelques minutes supplémentaires afin d'obtenir un riz parfait aux grains bien séparés.

Cuisson vapeur (pour les légumes, le poisson, etc.)

Mesure des ingrédients

- La quantité d'eau ne doit pas dépasser la marque de tasse (CUP) maximale indiquée sur la cuve – Fig.7. Sinon, l'eau risque de déborder pendant la cuisson.
- Le niveau de l'eau doit se trouver plus bas que le panier vapeur – Fig.11.

Préparation

- Versez de l'eau dans la cuve.
- Placez le panier vapeur dans la cuve – Fig.10.
- Ajoutez les ingrédients dans le panier vapeur. Veillez à ne pas trop tasser les ingrédients et à laisser quelques trous visibles pour garantir une cuisson homogène.
- Fermez le couvercle.

Pour cuire des aliments à la vapeur

- Placez le sélecteur de commande en position basse ; le voyant de cuisson rouge s'allume, indiquant que la cuisson a commencé – Fig.8.
- Pour mettre fin à la cuisson vapeur, placez le sélecteur de commande en position haute. Le voyant Keep Warm vert s'allume, indiquant que l'appareil est passé en mode de maintien au chaud.
- Une fois que toute l'eau de la cuve s'est évaporée, l'appareil passe automatiquement en mode de maintien en chaud. Le voyant correspondant (Keep Warm) s'allume alors – Fig.9.

Mode de maintien au chaud

À la fin de la cuisson du riz ou de la cuisson vapeur, l'appareil passe automatiquement en mode de maintien au chaud. Le sélecteur de commande revient en position haute et le voyant Keep Warm vert s'allume. Cela vous permet de conserver les aliments au chaud pour les servir en temps voulu.

Notez qu'au-delà d'un certain nombre d'heures de maintien au chaud, la qualité du riz risque de se dégrader. Pour désactiver ce mode, débranchez l'appareil – Fig.13.

À la fin de la cuisson

- Ouvrez le couvercle.
- **Attention : la vapeur qui s'échappe est très chaude – Fig.12.**
- Servez les aliments à l'aide de la cuillère en plastique fournie avec l'appareil, puis fermez le couvercle.
- Les aliments restant dans la cuve sont maintenus au chaud.
- N'oubliez pas de débrancher l'appareil après le maintien au chaud.
- Laissez l'appareil refroidir pendant au moins une heure avant de procéder au nettoyage.

Ne retirez jamais la cuve après la cuisson sans utiliser de gants de cuisine.

Nettoyage et entretien

Collecteur de condensats

- Le collecteur de condensats doit être vidé et nettoyé après chaque utilisation.
- Pour retirer le collecteur, appuyez des deux côtés du couvercle en plastique – **Fig.14.**
- Pour remettre le collecteur en place, enfoncez-le fermement dans la rainure.

Cuve, panier vapeur, collecteur de condensats et soupape de micropression

- Pour nettoyer la soupape de micropression, retirez-la du couvercle – **Fig.15** et faites-la tourner dans le sens de déverrouillage afin de l'ouvrir – **Fig.15**.
Une fois la soupape de micropression nettoyée, essuyez-la. Alignez les deux triangles – **Fig.15**, puis faites tourner la soupape de micropression dans le sens de verrouillage jusqu'à entendre un déclic. Remettez-la ensuite en place sur le couvercle du cuiseur à riz.
- Utilisez de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge pour nettoyer la cuve – **Fig.16**, le collecteur de condensats – **Fig.17**, la soupape de micropression – **Fig.18**, la cuillère et la tasse à mesurer. Les poudres à récurer et les éponges métalliques sont déconseillées.
- Si des aliments sont collés au fond, laissez tremper la cuve un moment avant de la laver.
- Essuyez soigneusement la cuve.
- N'immergez pas l'appareil dans l'eau ; ne versez pas non plus d'eau dedans.

Entretien de la cuve

- Afin de ne pas altérer l'apparence de la cuve, il est déconseillé de nettoyer celle-ci dans un lave-vaisselle.
- Pour ne pas endommager la surface de la cuve, utilisez des ustensiles en plastique ou en bois et non en métal pour remuer ou servir les aliments.
- Afin d'éviter tout risque de corrosion, ne versez pas de vinaigre

dans la cuve.

- La couleur de surface de la cuve peut changer après la première utilisation ou après une longue période d'utilisation. Ce changement de couleur est dû à l'action de la vapeur et de l'eau ; il n'a aucune incidence sur l'utilisation du cuiseur à riz et ne présente aucun risque pour la santé. Vous pouvez continuer à l'utiliser en toute sécurité.

Nettoyage et entretien des autres pièces de l'appareil _

- Débranchez l'appareil avant de procéder au nettoyage.
- Nettoyez l'extérieur du cuiseur à riz, l'intérieur du couvercle – **Fig.19** et le cordon à l'aide d'un chiffon humide, puis essuyez-les. N'utilisez pas de produits abrasifs.
- N'utilisez pas d'eau pour nettoyer l'intérieur du corps de l'appareil ; vous risqueriez d'endommager le capteur thermique.

Guide de dépannage technique

Description de la défaillance	Causes	Solution
Les voyants ne s'allument pas et l'appareil ne chauffe pas.	Le cuiseur à riz n'est pas branché.	Vérifiez que le cordon d'alimentation est bien inséré dans l'appareil.
Les voyants ne s'allument pas, mais l'appareil chauffe.	Les voyants présentent un problème de branchement ou sont endommagés.	Envoyez l'appareil à un centre de services agréé pour le faire réparer.
Le voyant de cuisson est éteint, le voyant de maintien au chaud est allumé.	Le sélecteur de commande n'est pas en position de cuisson.	Placez le sélecteur de commande en position basse (cuisson).
De la vapeur s'échappe pendant l'utilisation.	Le couvercle est mal fermé.	Ouvrez le couvercle et refermez-le.
	La soupape de micropression n'est pas correctement installée ou montée.	Arrêtez la cuisson (débranchez l'appareil) et vérifiez que la soupape est correctement montée (2 pièces solidement attachées) et installée.
	Le joint du couvercle ou de la soupape de micropression est endommagé.	Envoyez l'appareil à un centre de services agréé pour le faire réparer.
Le riz n'est pas assez cuit ou trop cuit.	La quantité d'eau est excessive ou insuffisante par rapport à la quantité de riz.	Reportez-vous aux instructions relatives à la quantité d'eau nécessaire.
Le maintien au chaud automatique ne fonctionne pas (l'appareil reste en position de cuisson ou ne chauffe pas).		Envoyez l'appareil à un centre de services agréé pour le faire réparer.
Il y a une fuite d'eau sur la surface de travail.	Le collecteur de condensats n'est pas installé ou déborde.	Videz le collecteur de condensats après chaque utilisation et vérifiez qu'il est correctement installé.

Remarque : si la cuve intérieure est déformée, cessez de l'utiliser et procurez-vous une cuve de rechange auprès d'un centre de services agréé.

تمیز کردن و مراقبت از بخش های دیگر دستگاه

- قبل از تمیز کردن، سیم برق دستگاه را بکشید.
- خارج پلوپن، داخل در و سیم برق را با یک پارچه مرتبط تمیز کرده و خشک پاک کنید - شکل 19. از محصولات ساینده استفاده نکنید.
- از آب برای تمیز کردن داخل بدنه دستگاه استفاده نکنید چون می تواند به سنسور حرارت آسیب رساند.

راهنمای عیب یابی فنی و مهندسی

راه حل	علل	شرح خرابی
از درست قرار گرفتن پریز اصلی برق در بدنه محصول مطمئن شوید	پلوپن به برق وصل نیست	لامپ خاموش نشانگر و نبود کرمایش
پریز برق را برای تعمیر به مرکز خدمات مجاز ارسال کنید	مشکل اتصال لامپ نشانگر یا لامپ نشانگر آسیب دیده است	نشانگر چراغ خاموش و کرمایش
دکمه پخت را در موقعیت کم قرار دهید(پخت و پز)	دکمه پخت و پز در موقعیت پخت و پز نیست	لامپ نشانگر پخت و پز خاموش است، نشانگر گرم نگه داشتن روشن است
درب را دوباره باز کنید و بیندید	درب بد بسته شده است	نشت بخار در هنگام استفاده
پخت و پز را متوقف کنید (محصول را از برق جدا کنید) و کامل بودن سوپاپ را بررسی کنید (2 بخش با هم قفل شده باشند) و به خوبی قرار گرفته باشند.	سوپاپ فشار میکرو به خوبی قرار نکرته یا ناقص است	
برای تعمیر به مرکز خدمات مجاز ارسال کنید	درب یا واشر سوپاپ فشار میکرو آسیب دیده است	
در مقایسه با مقدار برنج، آب بیش از گفته شد	برنج نیم پز شده یا زیاد پخته شده است	
برای تعمیر به مرکز خدمات مجاز ارسال کنید	است (محصول در موقعیت پخت و پز متوقف شده است، یا گرم نمی شود)	گرم نگه داشتن خودکار خراب شده
برای هر بار استفاده، جمع کننده قطرات را تخلیه کنید و از قرار گرفتن خوب جمع کننده قطرات مطمئن شوید	جمع کننده قطرات مفقود یا لبریز شده است	نشت آب روی میز

تبصره: اگر کاسه درونی تغییر شکل داده است، از آن دیگر استفاده نکند و یک کاسه جایگزین از مرکز خدمات مجاز برای تعمیر تهیه کنید.

پس از اتمام پخت و پز

از برداشتن کاسه بعد
از پخت و پز بدون
دستگاه محافظه کنند
اکیدا خودداری کنید

- درب را باز کنید.
- **توجه:** بخار خارج شده بسیار داغ است - شکل 12.
- مواد غذایی را با استفاده از قاشق پلاستیکی ارائه شده با دستگاه سرو کنید و درب را ببندید.
- مواد غذایی باقی مانده در کاسه برای سروهای بعدی گرم خواهد ماند.
- فراموش نکنید که دستگاه را پس از گرم نگه داشتن از برق جدا کنید.
- بگذرید دستگاه قبل از تمیز کردن به مدت حداقل یک ساعت خنک شود.

FA

تمیز کردن و نگهداری

جمع آوری تراکم

- جمع آوری تراکم باید پس از هر بار استفاده، تخلیه و تمیز شود.
- برای برداشتن جمع آوری، هر طرف پوشش پلاستیکی را فشار دهید و بردارید - شکل 14.
- برای جایگزین کردن جمع آوری، آن را بصورتی پایدار و محکم در شیار فشار دهید.

کاسه، سبد، جمع آوری تراکم، سوپاپ فشار میکرو و سبد بخار

- برای تمیز کردن سوپاپ فشار میکرو، آن را از درب بردارید - شکل 15. و با چرخش درجهت "باز" آن را باز کنید - شکل 15.
- پس از تمیز کردن آن، پاک نموده و خشک کنید. اجازه دهید دو مثُل به طرف بعدی حرکت کنند - شکل 15، بچرخانید تا زمانی که شما صدای "close" و آن را در جهت را بشنوید، سپس آن را به درب پلیپز ببرگانید.
- از آب گرم، مایع شستشوی یک اسفنج برای تمیز کردن کاسه استفاده کنید - شکل 16، جمع آوری تراکم شکل 17، سوپاپ فشار میکرو - شکل 18، قاشق و فنجان، پودر ساینده اسفنج فلزی توصیه نمی شود.
- اگر مواد غذایی به پایین گیر کرده است، اجازه دهید کاسه برای مدتی قبل از شستشوی آن خیس بخورد.
- کاسه را با دقت خشک کنید.
- دستگاه را نه در آب غوطه ور نکنید، و نه آب در آن بریزید.

مراقبت از کاسه

- برای حفظ ظاهر کاسه بدون تغییر، ما توصیه نمی کنیم که آن را در ماستین ظرفشوئی تمیز کنید.
- برای جلوگیری از صدمه زدن به سطح کاسه، هنگام اختلاط یا سرو غذا از ابزار پلاستیکی یا چوبی و نه فلزی استفاده کنید.
- برای جلوگیری از هر کوئه خطر خوردگی، سرکه را در کاسه نریزید.
- رنگ سطح کاسه ممکن است پس از استفاده برای اولین بار و یا پس از دوره طولانی استفاده تغییر کند. این تغییر رنگ به دلیل اثر بخار و آب است و هیچ تاثیری بر روی استفاده از پلیپز ندارد، و برای سلامتی شما نیز خطرناک نمی باشد. ادامه استفاده از "پلیپز ندارد، و برای سلامتی شما نیز خطرناک نمی باشد. ادامه استفاده از کاملاً" بی خطر است.

- نمک به آب اضافه کنید: با توجه به سلیقه شخصی.
- آب ممکن است با مواد جایگزین شود. اگر از مواد استفاده شود، خطر برداشته شدن برنج در کاسه وجود دارد.
- درب را در حین پخت و پز باز نکنید چون بخار خارج خواهد شد و این کار در زمان پخت و پز و طعم و مزه تاثیر می‌کذارد.
- پس از اتمام پخت و پز، چرا غنشانگر "کرم نکه داشتن" (WARM KEEP) روشی است، برنج را هم بزنید و سپس در پلوپز برای چند دقیقه بیشتر قرار دهید تا برنج کامل با حبوبات جداگانه بdest آید.

بخاریز (برای سبزیجات، ماهی، و غیره...)

اندازه گیری مواد

- حداکثر مقدار آب در کاسه نباید از علامت جداکثر نشان داده شده در کاسه تجاوز کند - شکل 7 فراتر رفتن از این "CUP" به شکل سطح ممکن است موجب لبریز شدن در طول استفاده کردد.
- سطح آب باید پایین تر از سبد بخار باشد - شکل 11.

آماده سازی

- آب را در کاسه بروزیزد.
- سبد بخار را در کاسه قرار دهید - شکل 10.
- مواد را در سبد بخار اضافه کنید. مطمئن شوید که آنها بیش از حد سفت بسته بندی شده نیست و برخی حفره های بخار روشن می باشند در غیر اینصورت ممکن است غذا به طور نامنظمی پخته شود.
- درب را ببندید.

برای بخاریز کردن

- بر روی سوئیچ کنترل رو به پایین فشار دهید، روشن شدن نشانگر قرمز پخت و پز نشان می دهد که پخت و پز را آغاز کرده است - شکل 8.
- شما می توانید حالت بخاریز را با چرخاندن سوئیچ کنترل به موقعیت بالا پایان دهید. چرا غنشانگر سبز "کرم نکه داشتن" (KEEP WARM) پدیدار می شود و دستگاه به عملکرد کرم نگهداشتن می پردازد.
- هنگامی که آب بیشتری در دیگ پخت و پز وجود ندارد، سوئیچ به طور خودکار به سمت کرم نکه داشتن می چرخد، چرا غنشانگر "کرم نکه داشتن" (KEEP WARM) روشن است - شکل 9.

عملکرد کرم نکه داشتن

پس از اتمام پخت و پز، برای برنج یا بخاریز، دستگاه به طور خودکار وارد عملکرد "کرم نکه داشتن" کرم نکه شود. سوئیچ کنترل در موقعیت بالا پدیدار می شود و چرا غنشانگر سبز عملکرد "کرم نکه داشتن" (KEEP WARM) روشن می گردد. بنابراین مواد غذایی کرم نکه داشته می شود تا زمانی که آماده سروشدن گردد. مراقب باشید که کرم نکه داشتن برای مدت طولانی در کیفیت برنج تاثیر می گذارد. برای خاموش کردن این عملکرد، دستگاه را از برق جدا کنید - شکل 13.

- به جز برنج "رزوتو" برنج را قبل از پخت و پز کاملاً شستشو دهید.

راهنمای پخت و پز برای برنج سفید

نوع برنج	اندازه کیری برنج	فنجان	وزن برنج سفید	سطح آب در کاسه (+ برنج)	تعداد افراد	زمان تقریبی پخت و پز*
برنج سفید گرد (برنج ایتالیائی - غلب برنج چسبینده)	4	580 کرم	علامت 4 فنجان	از 5 تا 6 نفر	19 دقیقه	پخت و پز برنج 10 فنجان
غلات کامل برنج قهوه ای	4	540 کرم	علامت 4 فنجان	از 5 تا 6 نفر	34 دقیقه	
برنج چسبناک	4	640 کرم	علامت 4 فنجان	از 5 تا 6 نفر	19 دقیقه	
برنج ڈانی	4	620 کرم	علامت 4 فنجان	از 5 تا 6 نفر	19 دقیقه	
برنج معطر	4	620 کرم	علامت 4 فنجان	از 5 تا 6 نفر	21 دقیقه	

* پلوپز به طور خودکار زمان پخت و پز دقیق را بر طبق مقدار آب و برنج موجود در کاسه تعیین می کند.

پخت و پز برنج

زمان پخت و پز داده شده در جداول فوق، زمان پخت و پز برنج را هدایت می کند.

- دستگاه را بر روی سطح کار صاف، با ثبات، مقاوم در برابر حرارت و دور از پاشیده شدن آب و هرگونه منابع دیگر کرمaza قرار دهید.
- مقدار برنج مورد نیاز را با استفاده از فنجان اندازه کیری ارائه شده، در کاسه بربیزید. سپس با آب سرد تا علامت متضاظر "CUP" چاپ شده در کاسه پر کنید (راهنمای پخت و پز فوق را رویت کنید) - شکل 7.

توجه: همیشه ابتدا برنج را اضافه کنید در غیر این صورت شما بیش آز حد آب خواهید داشت.

- درب را بیندید.
- بررسی کنید که دستگاه به برق وصل شده است. بر روی سوئیچ کنترل رو به پائین فشار دهید، نشانگر قرمز پخت و پز روشن می شود و نشان می دهد که پخت و پز آغاز شده است - شکل 8.
- هنگامی که پخت و پز به پایان رسید، به صورت خودکار کرم نگه داشته می شود، چراغ نشانگر " کرم نکه داشتن " WARM (KEEP) روشن است - شکل 9.
- بعد از هر بار استفاده، جمع آوری تراکم را خالی و تمیز کنید.

پلوپز خودش زمان دقیق پخت را بر طبق مقدار آب و مواد موجود در سبد تعیین می کند (جدول پخت و پز فوق برای راهنمای تنظیم زمان را رویت کنید).

- زمانی که تمام آب با برنج جذب شده است، دستگاه روند پخت و پز را به طور خودکار متوقف می کند وارد حالت "کرم نکه داشتن" می شود (چراغ نشانگر سبز کرم نکه داشتن ۶ پدیدار می شود).

برخی توصیه ها برای بهترین نتایج در هنگام پخت و پز برنج

- برنج را اندازه کیری و در زیر آب جاری در یک غریال برای مدت طولانی کاملاً شستشو دهید (به جز برنج "رزوتو" که نباید شسته شود). سپس برنج را اول در کاسه قرار داده و با مقدار متضاظر آب پر کنید.
- مطمئن شوید که برنج به خوبی در کاسه توزیع شده و اجاره می دهد تا به طور یکدست پخته شود.

- بررسی کنید که جمع آوری تراکم به درستی در موقعیت قرار داده شده است، اگر نه، لطفاً با فشار دادن بصورت پایدار و محکم آن را در شیار نصب کنید - شکل 6.
- مواد را بریزید (فصل پخت و پز برنج را رویت کنید).
 - درب را بسته و قفل کنید.
 - دستگاه را به برق وصل کنید.
 - دستگاه را روشن نکنید تا زمانی که تمام مراحل فوق تکمیل شده باشند.
 - از روشن کردن دستگاه با کاسه پخت و پز خالی اجتناب کنید.
 - صفحه گرمایش زمانی که محصول به برق وصل شده است.

پخت برنج

اندازه گیری مواد - حداقل ظرفیت کاسه

- شانه گذاری مدرج در داخل کاسه بر حسب لیتر و فنجان ها ارائه می شود، این برای اندازه گیری مقدار آب در هنگام پخت و پز برنج استفاده می شود - شکل 7.
- فنجان پلاستیکی ارائه شده با دستگاه شما برای اندازه گیری برنج (نه آب) می باشد و جدول، مقدار برنج مورد نیاز برای تعداد سرو را تعیین می کند. وزن 1 فنجان اندازه گیری برنج در حدود 150 گرم است.
- جدول زیر یک راهنمای برای پخت انواع مختلف برنج ارائه می دهد. برای بهترین نتایج، توصیه می کنیم از برنج معمولی به جای نوع برنج پخت آسان استفاده کنید که تمایل دارد برنج چسبنده ارائه دهد و ممکن است به پایه بچسبد. با انواع دیگر برنج، مانند برنج قهوه ای یا برنج وحشی، مقدار آب نیاز به تنظیم دارد، جدول زیر را بررسی کنید.
- برای پخت فقط 1 فنجان برنج سفید (2 پرس کوچک یا 1 پرس بزرگ را سرو می کند) چون علامت 1 فنجان در ظرف پخت و پز وجود ندارد، شما باید از 1 فنجان اندازه گیری برنج سفید استفاده کنید و سپس نصف فنجان اندازه گیری آب اضافه کنید. با برخی از انواع برنج طبیعی است که هنگام پخت 1 فنجان برنج کم، برنج روی پایه بچسبد. برای پخت مقدار دیگر برنج سفید، به راهنمای پخت و پز زیر مراجعه کنید.
- حداقل مقدار آب + برنج نباید از علامت 10 فنجان در داخل سبد تجاوز کند - شکل 7. بسته به نوع برنج، مقداری از آب ممکن است نیاز به تنظیم داشته باشد. جدول زیر را رویت کنید.

• قبل از پخت و پز، برنج را کاملاً شستشو دهید.

راهنمای پخت و پز برای برنج سفید

فنجان اندازه گیری برنج سفید	وزن برنج سفید	سطح آب در کاسه (+ برنج)	علامت اب در کاسه	تعداد افراد	زمان تقریبی پخت و پز
2	300 گرم	علامت 2 فنجان	علامت 4 تا 6 نفر	از 3 تا 4 نفر	20-15 دقیقه
4	600 گرم	علامت 4 فنجان	علامت 6 فنجان	از 5 تا 6 نفر	25-20 دقیقه
6	900 گرم	علامت 6 فنجان	علامت 10 فنجان	از 8 تا 10 نفر	27-22 دقیقه
8	1200 گرم	علامت 8 فنجان	علامت 10 فنجان	از 13 تا 14 نفر	30-25 دقیقه
10	1500 گرم	علامت 10 فنجان	علامت 16 تا 18 فنجان	از 16 تا 18 نفر	35-30 دقیقه

- | | |
|---|-----------------------------|
| 11. درب | 1. سبد بخار |
| 12. جمع کننده تراکم | 2. طبقه بندی برای آب و برنج |
| 13. جعبه کنترل | 3. کاسه متحرک |
| a - چراغ نشانگر پخت و پز (قormen) | 4. فنجان اندازه گیری |
| b - سوئیچ کنترل | 5. حامله للملعقة |
| c - چراغ نشانگر گرم نگه داشتن
(سبز) | 6. نگهدار قاشق |
| 14. خوراک پز | 7. سیم برق |
| 15. سنسور | 8. دکمه باز کردن درب |
| | 9. دسته درب |
| | 10. سوپاپ فشار میکرو |

قبل از اولین استفاده

دستگاه را باز کنید

- دستگاه را از بسته بندی بردارید و همه لوازم جانبی و اسناد بخوانید و روش کار کردن را با دقت دنبال کنید.
- درب را با فشار دادن بر دکمه باز کردن واقع در بسته باز کنید - شکل 1.
- نگهدار قاشق را نصب کنید: قلاب پلاستیکی نگهدار را در سوراخ واقع در زیر حلقه محصول قرار دهید، و رو به پائین بکشید - شکل 2.

دستگاه را تمیز کنید

- کاسه و سوپاپ فشار میکرو را بردارید.
- با یک اسفنج و مایع شستشو کاسه و سوپاپ فشار میکرو را تمیز کنید. خارج دستگاه و قسمت های فلزی درب را با یک پارچه مرطوب پاک کنید.
- با دقت خشک کنید.
- اطمینان حاصل کنید که سوپاپ فشار میکرو به درستی در موقعیت قرار داده شده است - شکل 3.

استفاده از پلوپر

- با دقت خارج کاسه (به خصوص پایین) را پاک کنید. مطمئن شوید که هیچ پس مانده خارجی با مایع در زیر کاسه و در خوراک پز وجود ندارد - شکل 4.
- اگر کاسه درونی تغییر شکل داده است، از آن بیشتر استفاده نکنید و یک کاسه جایگزین از مرکز خدمات مجاز جهت بازسازی دریافت کنید.
- کاسه را در دستگاه قرار دهید - شکل 5، مطمئن شوید که به درستی قرار داده شده است.
- کاسه را کمی در هر دو جهت چرخش دهید، به طوری که از تماش خوب بین انتهای کاسه و خوراک پز مطمئن شوید.

تنظيف بقية أجزاء المنتج والعناء بها

- افصل المنتج عن التيار الكهربائي قبل عملية التنظيف.
- يُنطَّف الجزء الخارجي من المنتج، والجزء الداخلي للغطاء - شكل 19 بواسطة قطعة قماش رطبة ثم يجفف.
- لا تستعمل مواد التنظيف الحارقة أو الكاشطة.
- لا تستعمل الماء لتنظيف الجزء الداخلي من جسم المنتج لأن ذلك قد يتلف المحسّ الحراري.

دليل استكشاف الأعطال التقنية

الحلول	الأسباب	توصيف الأعطال
تأكد من التوصيلات الكهربائية، وتوصيل المنتج بالتيار الكهربائي	طبأخ الأرض غير موصول بالتيار الكهربائي	جميع المؤشرات الضوئية مُطفأة ولا توجد أي حرارة
اعرض المنتج على مركز خدمة معتمد	عطل في المؤشرات الضوئية أو أن لمبة المؤشر تالفة	جميع المؤشرات الضوئية مُطفأة ويوجد حرارة
ضع مفتاح التحكم في الموقع السقلي (موقع الطهي)	مفتاح الطهي ليس في موقع الطهي	مؤشر الطهي الضوئي مُطفأ، والحفظ على الطعام ساخناً يعمل
افتح الغطاء ثم عاود إغفاله ثانية	الغطاء ليس مقفلًا بشكل صحيح	تسرب البخار أثناء الاستعمال
أوقف عملية الطهي (أفصل المنتج عن التيار) وتأكد أن الصمام مكتمل الأجزاء (جريين مقفلين) وفي مكانه الصحيح	صمام الضغط ميكرو ليس في موقعه الصحيح أو أنه غير مكتمل	
اعرض المنتج على مركز خدمة معتمد للتصليح	غطاء صمام الضغط ميكرو أو حلقة من التسرب تالفة	
راجع الجدول عن كميات الماء والأرز الصحيحة	الماء كثير أو قليل بالنسبة لكمية الأرض	الأرز نصف مطهو أو تعدد وقت الطهي
اعرض المنتج على مركز خدمة معتمد للتصليح		فشل الحفاظ على الطعام ساخناً (يبقى المنتج في وضعية الطهي دون التسخين)
أفرغ مُجمَع التكتيف عند كل استعمال، ووضعه في المكان الصحيح	مُجمَع التكتيف غير موجود، أو أنه مشبع	تسرب الماء على مكان تشغيل المنتج

ملاحظة : إذا تغير شكل الوعاء، فلا تعاود استعماله واستبدل بهوعاء آخر يمكن الحصول عليه من مركز خدمة معتمد.

- يُفتح الوعاء بعد تحذير: **البخار المتتصاعد هو ساخن جداً - شكل 12.**
- يقدم الطعام باستخدام ملعقة البلاستيك المعرفة مع المنتج ثم يُغلق الغطاء.
- الطعام الباقي في الوعاء يبقى ساخناً لاي تقديم آخر.
- لا تنس أن تفصل المنتج عن التيار الكهربائي بعد إنهاء الحاجة للحفاظ عليه ساخناً.
- اترك المنتج لكي يبرد لمدة لا تقل عن ساعة قبل التنظيف.

التنظيف والصيانة

مُجمّع التكثيف

- يجب تفريغ وتنظيف مُجمّع التكثيف بعد كل استعمال.
- لكي تتمكن من فصل مُجمّع التكثيف، أضغط على جانب الغطاء البلاستيكية وانزعه - **شكل 14.**
- لإعادة مُجمّع التكثيف إلى مكانه، ادفعه بقوّة في التجويف.

الوعاء، السلة، مُجمّع التكثيف، صمام الضغط ميكرو، و سلة البخار

- لتنظيف صمام الضغط ميكرو، افصله عن الغطاء - **شكل 15.** وافتحه بإدارته بإتجاه "open" - **شكل 15.**
- بعد التنظيف، يجفف. دع المثبتين لل التالي - **شكل 15**، وأدره بإتجاه "close" إلى أن تسمع صوت الإغلاق "ka" ثم ارجعه إلى غطاء طباخ الأرز.
- استعمل الماء الساخن مع سائل التنظيف واسفنجة لتنظيف الوعاء - **شكل 16**، مُجمّع التكثيف - **شكل 17**، صمام الضغط ميكرو - **شكل 18**، الملعقة والفنجان. يرجى عدم استعمال مساحيق التنظيف الكاشطة، والإسفنجات المعدنية.
- إذا التصق الطعام بالقعر، انقع الوعاء بالماء لفترة قبل القيام بتنظيفه.
- جفف الوعاء بكل عناء.
- لا تغمر المنتج بالماء ولا تسكب فيه الماء.

العناية بالوعاء

- لكي تتجنب حصول تغيرات في شكل الوعاء، لا نوصي بتنظيفه في جلاية الصحون.
- استعمل أدوات المطبخ البلاستيكية أو الخشبية، وليس المعدنية في التحرير أو في التقليم لكي تتجنب إتلاف سطح الوعاء.
- لكي تتجنب نقشير الوعاء، فلا تسكب فيه الخل.
- قد يتغير لون الوعاء بعد الإستعمال للمرة الأولى أو بعد الإستعمال لفترة طويلة. إن تغيير اللون يعود إلى تأثير البخار والماء، ولكنه لا يغير أى شيء بالنسبة لاستعمال طباخ الأرز، ولا يؤثر على الصحة العامة. وهو آمن لمتابعة استعماله.

- يضاف الملح للماء. حسب الذوق الشخصي.
- يمكن أن تستبدل الماء بالمرقة. في حال استعملت المرقة، قد تكون مجازفة أن يصبح لون الأرز بني في الوعاء.
- لا تفتح الغطاء أثناء الطهي لأن البخار سيخرج من الوعاء مما يؤثر على مدة الطهي والمذاق.
- عند الإنتهاء من الطهي، يضاء المؤشر الضوئي KEEP WARM حرك الأرز واتركه في طباخ الأرز لبعض دقائق للحصول على أرز مثالي وحبوب غير متلاصقة.

الطهي على البخار (للخضار، السمك، وغيرها..)

لقياس المكونات

- يجب أن لا تتعدي كمية الماء القصوى مستوى علامة "CUP" المبينة على الوعاء - شكل 7. إن تخطي مستوى هذه العلامة قد يسبب الطوفان أثناء الإستعمال.
- يجب أن يكون مستوى ارتفاع الماء أقل من ارتفاع سلة البخار - شكل 11.

التحضير

- يُسكب الماء في الوعاء.
- توضع سلة البخار في الوعاء - شكل 10.
- تضاف المكونات إلى سلة البخار. مع الحرص أن لا تكون المكونات مرصوفة بشدة، وأن تترك منافذ تسمح للبخار بالتفاير خلال المكونات لكي يطهى الطعام بالتساوي.
- يُغلق الوعاء.

الطهي على البخار

- اضغط على مفتاح التحكم، يبدأ المؤشر الضوئي الأحمر بالوميض للدلالة على أن عملية الطهي قد بدأت - شكل 8.
- يمكنك إيقاف وضعية الطهي على البخار بتحويل مفتاح التحكم KEEP WARM إلى الموضع العلوي. يضاء المؤشر الضوئي ويتتحول المنتج إلى مرحلة الحفاظ على الطعام ساخناً.
- عندما ينفذ الماء من وعاء الطهي، سيتحول المنتج أوتوماتيكياً إلى مرحلة الحفاظ على الطعام ساخناً. يضاء المؤشر الضوئي KEEP - شكل 9.

ميزة الحفاظ على الطعام ساخناً

عند انتهاء عملية الطهي للأرز أو الطهي على البخار، سيتحول المنتج أوتوماتيكياً إلى مرحلة الحفاظ على الطعام ساخناً KEEP WARM. ويرجع مفتاح التحكم إلى موقعه العلوي ويضاء المؤشر الضوئي الأخضر. بذلك يبقى الطعام ساخناً إلى أن يحين وقت التقديم. ويرجى الإنتباه إذا طالت فترة الحفاظ على الطعام ساخناً لساعات طويلة قد يتلف هذا نوعية الأرز. لخروج من هذه المرحلة، افصل المنتج عن التيار الكهربائي - شكل 13.

• يجب أن يُغسل الأرز بعناية قبل الطهي ما عدا أرز ريزوتو.

دليل طهي أنواع أخرى من الأرز

نوع الأرز	عدد فناجين	القياس	وزن الأرز والبيض	مستوى الماء في الوعاء (+ الأرز)	كافية لعدد من الأشخاص	مدة الطهي التقريرية*
أرز أبيض مستدير الاطراف (أرز إيطالي) يلتصق أكثر الأحيان).	٤	٥٨٠ جرام	٤ فناجين	من ٥ - ٦ أشخاص	١٩ دقيقة	طهي الأرز فناجين ١٠
أرز اسمر حبة كاملة	٤	٥٤٠ جرام	٤ فناجين	من ٥ - ٦ أشخاص	٣٤ دقيقة	
أرز جلوتينيوبس	٤	٦٤٠ جرام	٤ فناجين	من ٥ - ٦ أشخاص	١٩ دقيقة	
أرز ياباني	٤	٦٢٠ جرام	٤ فناجين	من ٥ - ٦ أشخاص	١٩ دقيقة	
أرز فراغرانت	٤	٦٢٠ جرام	٤ فناجين	من ٥ - ٦ أشخاص	٢١ دقيقة	

* سوف يقوم طباخ الأرز بتحديد الوقت اللازم للطهي حسب كمية الماء والأرز التي توضع في وعاء المنتج.

طهي الأرز

إن مدة الطهي المُعطاة في الجدول أعلاه هي دليل وإرشادات عن أوقات طهي الأرز.

- يرجى وضع المنتج على سطح مستو وثبت مقاوم للحرارة بعيداً عن رذاذ الماء وجميع المصادر الحرارية.
- تسكب كمية الأرز المطلوبة في الوعاء بواسطة فنجان قياس الأرز. ثم يُسكب الماء البارد لغاية مستوى علامة "CUP" الموجودة على الوعاء (أنظر جدول أوقات الطهي أعلاه). - شكل 7.
- ملاحظة: يُسكب الأرز أولاً حتى لا تصبح كمية الماء زائدة عن اللزوم.
- أغلق الغطاء.

- يرجى التأكد أن المنتج موصول بالتيار الكهربائي. اضغط على مفتاح التحكم، يبدأ المؤشر الضوئي الأحمر بالوميض للدلالة على أن عملية الطهي قد بدأت - شكل 8.
- عند انتهاء الطهي سيتحول المنتج إلى مرحلة الحفاظ على الطعام ساخناً. سوف يضيء المؤشر الضوئي WARM KEEP - شكل 9.
- بعد كل إستعمال يفرغ مجمع التكثيف وينظف.

يقوم طباخ الأرز
بتتحديد وقت الطهي
اللازم بحسب كمية
الماء والمكونات التي
توضع في الوعاء
(انظر جدول أوقات
الطهي أعلاه).
بعد أن يمتثل الأرز
جميع كمية الماء،
سيقوم المنتج بإيقاف
عملية الطهي
أوتوماتيكياً، ويدخل
في مرحلة (الحفظ
على الطعام ساخناً،
ويضيء المؤشر
الضوئي).

بعض التوصيات لأفضل النتائج عند طهي الأرز

- تُقاس كمية الأرز ثم تُغسل بعناية تحت الماء الجاري في مُنخل لمدة طويلة (ما عدا أرز ريزوتو الذي لا يُغسل). ثم يوضع الأرز في الوعاء أولاً ثم بعد ذلك يُسكب الماء حسب الكمية المحددة.
- يرجى التأكد بأن الأرز قد تم توزيعه بالتساوي في قعر الوعاء لضمان طهي متساو.

- يُرجى التأكيد أن مُجمَع التكثيف قد رُكِب في مكانه بشكل صحيح، وإلا، يُرجى تركيبه جيداً بدفعه بقوة لداخل التجويف - شكل ٦.
- تسكب المكونات (انظر فصل "طهي الأرز").
- اغلق الغطاء واقفلاه.
- اوصل المنتج بالتيار الكهربائي.
- لا تشغله المنتج إلا إذا أكتملت جميع المراحل السابقة.
- تجنب تشغيل المنتج إذا كان وعاء الطهي خالياً.
- لا تلمس لوحة التسخين عندما يكون المنتج موصولاً بالتيار.

طهي الأرز

قياس المكونات - السعة القصوى للوعاء

- العلامات المترددة الموجودة على الجانب الداخلي من الوعاء هي مُعطاة بمقاييس الليترات والفنجين، التي تُستعمل في قياس كمية الماء عند طهي الأرز - شكل ٧.
- الفنجان البلاستيكى المرفق مع المنتج مُخصص لقياس الأرز (ليس الماء)، ويوضح الجدول كمية الأرز المطلوبة لعدد الأشخاص: إن مستوى المقياس ١ من فنجان الأرز يزن ١٥٠ جرام تقريباً.
- يبيّن الجدول أدناه دليل لطهي أنواع مختلفة من الأرز. ولأفضل النتائج، نوصي باستعمال الأرز العادي بدلاً من أنواع الأرز "سهلة الطهي" التي تميل إلى اللزينة أو الإلتصاق بالقعر. الأنواع الأخرى من الأرز مثل الأرز الأسمر أو الأرز البري، يجب تعديل كمية الماء عند الطهي حسب ما هو موضح في الجدول أدناه.
- لطهي مقدار فنجان واحد فقط من الأرز الأبيض (يكفي لوجبة صغيرتين أو لوجبة واحدة كبيرة)، وبما أنه لا توجد علامة لفنجان واحد في وعاء الطهي، يجب أن يستعمل مقدار فنجان واحد من الأرز الأبيض يُضاف إليه مقدار فنجان ونصف (١،٥) ماء. من الطبيعي في بعض أنواع الأرز الأخرى أن يتقصّف القليل منها بالقعر عند طهي كمية بمقدار فنجان واحد من الأرز. لطهي كميات أخرى من الأرز ويرجى مراجعة الجدول أدناه.
- الكمية القصوى من الماء + الأرز يجب أن لا تزيد عن مقدار ١٠ فنجانين حسب العلامة في داخل الوعاء - شكل ٧. حسب نوعية الأرز، يجب أن تُضبط كمية الماء. انظر الجدول أدناه.

- العلامات يجب أن يُغسل الأرز بعناية قبل الطهي

عدد فنجانين القيايس من الأرز الأبيض	وزن الأرز الأبيض	مستوى الماء في الوعاء (+) الأرز)	دليل طهي الأرز الأبيض	مدة الطهي التقريبة*	كافية لعدد من الأشخاص
٢	٣٠ جرام	علامة فنجانين (٢)	علامة فنجانين (٢)	٢٠-١٥ دقيقة	من ٤ إلى ٤ أشخاص
٤	٦٠ جرام	علامة ٤ فنجانين	علامة ٤ فنجانين	٢٥-٢٠ دقيقة	من ٦ إلى ٦ أشخاص
٦	٩٠ جرام	علامة ٦ فنجانين	علامة ٦ فنجانين	٢٧-٢٢ دقيقة	من ١٠ إلى ١٠ أشخاص
٨	١٢٠ جرام	علامة ٨ فنجانين	علامة ٨ فنجانين	٣٠-٢٥ دقيقة	من ١٤ إلى ١٤ أشخاص
١٠	١٥٠ جرام	علامة ١٠ فنجانين	علامة ١٠ فنجانين	٣٥-٣٠ دقيقة	من ١٦ إلى ١٦ أشخاص

- AR
- | | |
|----------------------------|--------------------------------------|
| 1. سلة البخار | 11. غطاء |
| 2. قياس متدرج للماء والأرز | 12. مجمع التكثيف |
| 3. وعاء قابل للفصل | 13. صندوق التحكم |
| 4. فنجان لليقيايس | a - مؤشر ضوئي للطهي (أحمر) |
| 5. حاملة للملعقة | b - مفتاح التحكم |
| 6. ملعقة | c - مؤشر ضوئي لحفظ الطعام على الطعام |
| 7. السلك الكهربائي | ساخناً (أخضر) |
| 8. زر لفتح الغطاء | 14. لوحة تسخين |
| 9. مقبض الغطاء | 15. مجس حراري |
| 10. صمام ضغط ميكرو | |

قبل الإستعمال للمرة الأولى

نزع التغليف عن المنتج

- يُرجى قراءة الإرشادات واتباع اسلوب التشغيل بكل حرص.
- اخرج المنتج من العلبة وانزع التغليف عن جميع الملحقات المرفقة وجميع الملصقات والمواد المطبوعة.
- افتح الغطاء بالضغط على زر الفتح الموجود على المقابض - شكل 1.
- تركيب حاملة الملعقة : تُركِّب الحاملة البلاستيكية في الفتحة الموجودة تحت حلقة المنتج وتزلج الى الأسفل - شكل 2.

تنظيف المنتج

- افصل الوعاء وصمام الضغط ميكرو.
- يُنْظَف الوعاء وصمام الضغط ميكرو بواسطة اسفنجه وسائل تنظيف، يمسح الجانب الخارجي للمنتج والأجزاء المعدنية من الغطاء بواسطة قطعة قماش رطبة.
- جفف بعناية.
- يُرجى التأكد أن صمام الضغط ميكرو قد رُكِّب في مكانه بشكل صحيح - شكل 3.

كيفية استعمال طباخ الأرض

- يُمسح الجانب الخارجي للوعاء بعناية (خصوصاً القعر). يُرجى التأكد من عدم وجود بقايا أو سوائل تحت القدر وعلى لوحة التسخين - شكل 4.
- إذا طرأ أي تغيير على شكل الوعاء، فلا تستعمله واستبدل بهوعاء جديد آخر من مركز خدمة معتمد.
- يوضع الوعاء في المنتج - شكل 5. مع التأكد من وضعيه بشكل صحيح.
- حرك الوعاء دائرياً إلى اليمين وإلى اليسار بلهف، لتأكد من صحة اتصال قعر الوعاء بلوحة التسخين.