



الحلة الذكية ٢

# دليل المستخدم

احرص على قراءة دليل المستخدم هذا جيدا قبل استخدام الوحدة.

٠٤	قبل البدء
٠٥	معلومات تحذيرية وتدابير احتياطية هامة
٠٩	محتويات العبوة
١٠	نظرة عامة حول مكونات حلة الطهي
١١	تفاصيل لوحة التحكم
١٣	رسائل شاشة العرض
١٥	الخصائص الذكية
١٨	بدء الاستخدام
١٨	فتح الغطاء وغلقة
١٨	تركيب حلقة منع التسرب وإزالتها
١٩	تركيب صمام تفريغ الضغط وإزالته
١٩	استخدام زر تفريغ الضغط
٢٠	تركيب صمام العوامة وإزالته
٢٠	تركيب الدرع المضاد للانسداد وإزالته
٢٠	تركيب مُجمّع التثبيت
٢١	إزالة الوعاء الداخلي وتنظيفه
٢٢	طرق التهوية
٢٤	اختبار التشغيل الأولي
٢٥	السوتيه
٢٦	برامج الطهي بالضغط
٢٩	الطهي البطيء
٣١	الزبادي
٣٣	إناء طهي في أكياس
٣٥	العناية والصيانة
٣٦	استكشاف الأعطال وإصلاحها
٣٨	الضمان

## مرحبًا بكم في Nutricook

طهي سهل، طعام لذيذ، غذاء أفضل:  
هذا ما تحصل عليه عندما تكون جزءًا من مجتمع Nutricook.  
نسعد بانضمامك لنا!  
هيا نبدأ.

انضم إلينا  
#ElevateYourLife  
@nutricookworld  
Instagram Facebook YouTube

اكتشف المزيد من منتجاتنا  
والإكسسوارات على موقعنا.  
[www.nutricookworld.com](http://www.nutricookworld.com)

للحصول على مساعدة:  
فريق خدمة العملاء لدينا جاهز دائمًا  
للإجابة على الأسئلة أو حل المشكلات.  
البريد الإلكتروني: [support@nutricookworld.com](mailto:support@nutricookworld.com)

**⚠ تحذير!** تعمل حلة الطهي هذه بالضغط، قد يؤدي الاستخدام غير السليم للوحدة إلى حدوث حروق أو إصابات أو تلف في الممتلكات. ولتجنب مخاطر وقوع إصابات بالغة اقرأ كافة الإرشادات جيدا قبل استخدام الجهاز.

عند استخدام أي جهاز كهربائي، يجب دائمًا مراعاة احتياطات السلامة الأساسية، بما في ذلك المعلومات الهامة التالية.

قيامهم باللعب في الجهاز وعيبتهم به. لذا احرص على إبعاد الجهاز والسلك عن متناول الأطفال.

• احرص دائمًا على فصل الحلة عن مصدر الإمداد بالطاقة، في حال عدم استخدامها وقبل عملية التنظيف، واتركه ليبرد قبل تركيب أو فك أي من أجزائه وأيضًا قبل تنظيفه وتخزينه، ولإيقاف التشغيل اضغط على زر **Cancel** ثم انزع القابس من مقبس التيار الموجود في الحائط.

• **يحظر** ترك الجهاز بدون مراقبة أثناء استخدامه.

• **يُحظر** استخدام حلة الضغط لأي أغراض أخرى غير تلك المصممة من أجلها. هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي فقط. **تجنب** الاستخدام في الأماكن المفتوحة.

• تعمل حلة الطهي هذه بالضغط، تأكد **دائمًا** من وجود ما لا يقل عن **٣٧٥ مل** (٦ لتر) و **٥٠٠ مل** (٨ لتر) حلة الطهي لاستيعاب الضغط. قد يؤدي الاستخدام غير السليم للحلة إلى حدوث حروق، احرص أيضًا على التأكد من أن الحلة مغلقة بشكل صحيح قبل الاستخدام.

• **⚠ تنبيه:** لا تملأ الحلة الداخلية فوق خط **PC MAX - 2/3**. وعند طهي الأطعمة التي تتمدد أثناء طهيها - كاللرز والخضروات

### السلامة العامة

• تجنب لمس الأسطح الساخنة لحلة الطهي بالضغط. احرص على استخدام المقابض الجانبية فقط للحمل والتحرك.

• **⚠ تنبيه:** يجب توخي الحذر الشديد عند احتواء الوحدة على طعام ساخن أو أي سوائل ساخنة أخرى. **يحظر** تحريك حلة الطهي أثناء الاستخدام أو عند الطهي بالضغط.

• **⚠ تنبيه:** **يُحظر** غمر السلك أو القابس أو أي جزء من أجزاء الجهاز في الماء أو غيره من السوائل للحماية من وقوع صدمات كهربائية. **تجنب** شطف الجهاز تحت الحنفية.

• يُعد الإشراف الدقيق ضروريًا عند استخدام الأطفال لأي أجهزة منزلية أو عند قربهم منها.

• الجهاز **غير** مخصص للاستخدام من قبل الأشخاص ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المحدودة (بما في ذلك الأطفال) أو من ينقصهم الخبرة والمعرفة، ما لم يكن ذلك الاستخدام تحت الإشراف أو وفقًا للتعليمات الموصى بها من قبل المسؤولين عن سلامتهم.

• يتعين مراقبة الأطفال حرصًا على عدم

-١ أزل جميع مواد التغليف الموجودة داخل حلة الطهي وحولها، وتأكد من أن جميع قطع غيارها موجودة.

-٢ ضع حلة الطهي على سطح مستوٍ مستقر، بعيدًا عن مصادر الحرارة الخارجية.

-٣ احرص على قراءة جميع المعلومات التحذيرية والتدابير الاحتياطية المهمة الموجودة في دليل المستخدم هذا، حيث قد يؤدي عدم الالتزام بذلك إلى حدوث تلف في الممتلكات أو التعرض لإصابة شخصية.

-٤ اتبع تعليمات العناية والصيانة الموجودة في دليل المستخدم هذا لتنظيف حلة الطهي قبل الطهي بها.

-٥ تجنب إزالة ملصقات تحذيرات السلامة أو ملصق التصنيف.

**\*تحذير:** احرص على قراءة دليل المستخدم هذا بعناية وبشكل كامل، واحتفظ به للرجوع إليه في المستقبل. حيث قد يؤدي عدم الالتزام بتعليمات السلامة الموجودة فيه إلى وقوع إصابات خطيرة.



- المجففة، **احرص** على ملء الوحدة حتى خط 2/1، حيث قد يتسبب الملء الزائد للحلقة في حدوث انسداد في فتحة تفريغ الضغط وزيادة الضغط بشكل مبالغ فيه.
- **⚠ تنبيه:** يُحظر وضع حلقة الضغط فوق أو بالقرب من أي موقد غازي ساخن أو موقد كهربائي أو فرن ساخن، حيث أن الحرارة الناتجة عن أي مصدر خارجي ستؤدي إلى تلف الحلقة.
- **⚠ تنبيه:** تجنب استخدام الحلقة بالقرب من الماء أو اللهب.
- **⚠ تنبيه:** يجب توخي الحذر الشديد عند احتواء الوعاء الداخلي على طعام ساخن أو أي سوائل ساخنة أخرى. قد يؤدي الاستخدام غير السليم، بما في ذلك تحريك قاعدة الطهي، إلى حدوث إصابات شخصية. **تجنب** تحريك ( حلقة الطهي أثناء الاستخدام.
- **⚠ تنبيه:** تحقق **دائمًا** من فتحة تفريغ الضغط والدرع المضاد للانسداد والصمام العوامة، وتأكد من عدم انسداده قبل الاستخدام. قد عدم القيام بذلك إلى حدوث إصابات شخصية أو تلف في الممتلكات.
- تأكد من أن زر تفريغ الضغط في وضع محكم **الإغلاق** فيما يتعلق بكافة برامج الطهي بالضغط.
- **⚠ تحذير:** **تجنب** فتح حلقة الطهي بالضغط حتى تفرغ من الضغط، وتفريغ الضغط الداخلي بالكامل، وإذا وجدت صعوبة في فتح الغطاء فهذا يشير إلى أن الحلقة لا تزال مضغوطة - لذا **تجنب** فتحها بالقوة. حيث إن وجود أي ضغط في الحلقة قد يكون خطيرًا. قد يؤدي فتح الجهاز وهو لا يزال مضغوطًا إلى التفريغ المفاجئ للمحتويات الساخنة، وقد ينتج عن ذلك حروق أو إصابات أخرى.
- **⚠ تنبيه:** احذر من البخار الساخن عند فتح الغطاء وإزالته. تتسرب الحرارة والبخار بمجرد فتح / إزالة الغطاء. لا تضع يديك ووجهك فوق الجهاز بعد إزالة الغطاء لتجنب الإصابة الخطيرة.
- **⚠ تحذير:** تجنب القلي بالزيت الغزير أو

بالضغط في الحلة.

- **⚠ تنبيه:** قد تكون الحلقة الداخلية ثقيلة عند ملئها بالطعام. يجب توخي الحذر الشديد عند إخراج الحلقة الداخلية من قاعدة الجهاز لتجنب الانسكاب والتسبب في حروق.
- ضع الوعاء الداخلي **دائمًا** على سطح ثابت ومقاوم للحرارة بعد إزالته من قاعدة الجهاز.
- **⚠ تنبيه:** **تجنب** لمس الإكسسوارات أثناء الطهي أو بعده مباشرة، استخدم دائمًا قفازات فرن عند إزالة الملحقات أو عند التعامل مع الحلقة الداخلية. ضع الوعاء الداخلي **دائمًا** على سطح ثابت ومقاوم للحرارة بعد إزالته من قاعدة الجهاز. يجب توخي الحذر الشديد عند التخلص من الشحوم الساخنة.
- **يمنع** تشغيل جهاز الطهي دون إدخال الحلقة الداخلية في قاعدة الجهاز.
- **تجنب** سكب الطعام أو السوائل على قاعدة جهاز الطهي. **احرص** دائمًا على استخدام الحلقة الداخلية المصاحبة للطهي.
- **⚠ تحذير:** قد يتسبب الطعام المسكوب في إحداث حروق خطيرة. لذا احرص على إبعاد الجهاز والسلك بعيدًا عن متناول الأطفال. **تجنب** استخدام سلك إطالة، ويستخدم سلك طاقة قصير مع هذا الجهاز لتقليل مخاطر إمساك الأطفال بالسلك، ومنعه من الالتفاف على المنضدة أو سطح الطاولة حيث يمكن سحبه أو التعثر به عن طريق الخطأ. **يمنع استخدام** منافذ الطاقة الموجودة في الجهاز تحت المنضدة.
- **تجنب** توجيه يديك أو وجهك أو وضعهم على صمام تفريغ الضغط أو صمام العوامة عندما تكون الحلقة قيد التشغيل أو بها ضغط متبقي. **تجنب** أيضًا لمس الغطاء عندما تكون الحلقة قيد التشغيل، حيث قد يؤدي ذلك إلى حدوث حروق وإصابات خطيرة.
- **تجنب** تغطية أو سد صمام تفريغ الضغط والصمام العوامة بقطعة قماش أو أي عناصر أخرى، حيث قد يؤدي ذلك إلى حدوث مشكلة في السلامة والتعرض للإصابة.

- احرص على إيقاف تشغيل جهاز الطهي في حال خروج البخار من صمام تفريغ الضغط أو الصمام العوامة باستمرار لمدة تزيد عن 3 دقائق، فقد يكون هناك ضغط متبقي في الحلقة. لذا انتظر حتى تفرغ الحلقة الضغط تدريجيًا بشكل طبيعي أو تخرج جميع الضغط الزائد قبل فتحها.
- احرص على إيقاف تشغيل الحلقة في حال خروج البخار من جوانب غطائها، وتأكد من تثبيت حلقة منع التسرب بشكل صحيح، راجع قسم **اكتشاف الأعطال وإصلاحها** الموضح في دليل المستخدم هذا.
- الجهاز مخصص للاستخدام على سطح طاولة فقط. احرص **دائمًا** على استخدام الحلقة على سطح نظيف وثابت ومستو وجاف، وتأكد من وضعها بصورة مستقرة، وإحكام غلق المقابض لتجنب انسكاب السوائل الساخنة، واحرص أيضًا على وضع الحلقة على سطح ثابت مقاوم للحرارة.
- **تجنب** وضع الحلقة على أي شيء قد يؤدي إلى انسداد فتحات التهوية الموجودة في الجزء السفلي منها.
- **⚠ تنبيه:** قبل إدخال الحالة الداخلية في الجهاز قم بمسح السطح الخارجي للحلقة وعناصر التسخين لضمان تحفيقهم وخلوهم من بقايا الطعام، راجع **تعليمات العناية والصيانة**.
- **⚠ تحذير:** **يمنع** وضع الأواني المعدنية والأطعمة كبيرة الحجم في الحلقة الداخلية لأنها قد تسبب إصابات شخصية ونشوب حريق.
- استخدم فقط الإكسسوارات كغطاء الطهي بالضغط وحلقات منع التسرب والأواني الداخلية المصاحبة لهذا الطراز والمصرح بها من Nutricook® لتجنب أي تلف أو إصابة.
- افحص حلقة منعة التسرب بانتظام للتأكد من عدم وجود أي تلف بها، حيث قد يؤثر ذلك على سلامة المنتج، ويرجى الانتباه إلى أنه قد تتعرض الحلقة للتمدد مع مرور الوقت، لذا احرص على **عدم** استخدام الحلقة الممتددة أو التالفة، وفي حال حدوث أي التواء بالحلقة، استبدلها على الفور. استخدم فقط حلقات مانعة للتسرب

مصرح بها من Nutricook®.

- **تجنب** العبث بأي من آليات السلامة الخاصة بهذه الحلقة، حيث قد يؤدي ذلك إلى إصابات أو تلف في الممتلكات وإبطال الضمان.
- لا تحاول إصلاح أو استبدال أو تعديل مكونات الجهاز، فقد يتسبب ذلك في حدوث صدمة كهربائية أو نشوب حريق أو إصابة، وسوف يبطل الضمان.
- هذا الجهاز **غير** مصمم للتشغيل بواسطة مؤقت خارجي أو نظام منفصل للتحكم عن بُعد.
- صُممت هذه الحلقة للاستخدام المنزلي واستخدامات أخرى مشابهة:
- مطبخ العاملين في المصالح والمكاتب وبيئات العمل الأخرى
- المنازل الزراعية
- الاستخدام من قبل الضيوف في الفنادق والاستراحات والبيئات السكنية الأخرى.
- فنادق المبيت وبيئات تقديم الإفطار.
- في حالة تلف سلك الإمداد بالتيار الكهربائي، يجب استبداله بسلك أو مجموعة أخرى خاصة من الجهة المصنعة أو من وكيل الخدمة التابع لها.
- أوقف تشغيل الجهاز، وافصله قبل التنظيف أو الصيانة أو النقل، وعندما لا يكون قيد الاستخدام.
- **يمنع** غمر أي جزء من الجهاز في الماء أو غيره من السوائل.
- افحص صمام تفريغ الضغط دوريًا للتأكد من عدم انسداده.
- لا تحاول فتح الغطاء حتى يتم تفريغ الضغط الداخلي بالكامل.
- سطح عنصر التسخين عرضة للحرارة المتبقية بعد الاستخدام **فلا** تلمسه.
- **⚠ تحذير:** قد يتسبب سوء الاستخدام في وقوع إصابات محتملة.
- **يمنع** تخزين أي شيء داخل قاعدة جهاز

- الطهي بالضغط أو الحلة الداخلية عندما لا تكون قيد الاستعمال. يمنع وضع أي مواد قابلة للاشتعال داخل جهاز الطهي بالضغط أو الحلة الداخلية كالورق أو الكرتون أو البلاستيك أو الستايروفوم أو الخشب.
- يوصى بإجراء ما يلزم من صيانة وعناية بعد كل استخدام. راجع قسم **العناية والصيانة** في دليل المستخدم الحالي.

- يُعد استخدام المهايئات والمحولات تعديل غير مُصرح به يتسبب في إبطال الضمان. قد يؤدي استخدام هذا المنتج في مناطق ذات مواصفات كهربائية مختلفة إلى تلفه.

احتفظ بهذه التعليمات!  
للاستخدام المنزلي فقط

## السلامة الكهربائية

**⚠ تنبيه:** لتجنب خطر التعرض لصدمة كهربائية يحظر غمر سلك الطاقة أو القابس أو قاعدة الجهاز في الماء أو أي سائل آخر.

## المحتويات

- قاعدة الحلة
- وعاء طهي مصمم من الفولاذ المقاوم للصدأ
- حامل بخار
- كوب المعايرة
- دليل المستخدم

## مواصفات المنتج:

الطراز	القدرة	الطاقة	الفولطية	الوزن	الأبعاد
الحلة الذكية ٢ الممتازة SP204K	٦ لتر	١٠٠٠ وات	٢٢٠-٢٤٠ فولت ٦٠/٥٠ هرتز	٥,٦ كجم	٣٥,١ x ٣٢,٤ x ٣٣,٢ سم
الحلة الذكية ٢ الممتازة SP208K	٨ لتر	١٢٠٠ وات	٢٢٠-٢٤٠ فولت ٦٠/٥٠ هرتز	٧,٣ كجم	٣٧,٧ x ٣٥,٠ x ٣٥,٠ سم

أشخاص مؤهلين؛ وذلك لتجنب أي مخاطر محتملة.

- احرص **دائمًا** على إيقاف تشغيل الحلة **وفصلها** عن التيار الكهربائي عندما لا تكون قيد الاستخدام أو قبل تنظيفها.

- **تجنب** تعليق كبل الطاقة على حافة الطاولة أو المنضدة. **تجنب** سحب السلك أو ثنيه أو إتلافه. **احرص** على عدم لمس السلك للأسطح الساخنة، بما في ذلك الموقد.

- **تجنب** ترك كبل الطاقة معلقًا على حافة المنضدة أو المكتب أو ملامسته لأي أسطح ساخنة، لأنه قد يتشابك السلك، ويؤدي إلى سقوط الجهاز، ولفحصه أو إصلاحه أو ضبطه كهربائيًا وميكانيكيًا، احرص على أخذ الكبل لأي فني مؤهل.

- افحص الجهاز وسلك الطاقة دوريًا. **يحظر** تشغيل الجهاز باستخدام كبل طاقة أو قابس تالف أو عند تعرضه لعطل ما أو سقوطه أو تلفه بأي شكل من الأشكال، بما في ذلك حدوث أي ضرر لحافة الوعاء الداخلي أو الجزء السفلي منه.

- **تجنب** استخدام هذا المنتج في مناطق ذات مواصفات كهربائية مختلفة أو تحتوي على أنواع مختلفة من القوابس، **تجنب** أيضًا استخدام أي نوع من أنواع مهيئات القوابس أو أجهزة تحويل الجهد مع هذا الجهاز، حيث قد يتسبب ذلك في حدوث قصور كهربائي أو جرق أو صدمة كهربائية أو إصابة شخصية أو تلف المنتج.

- **يمنع** تعديل القابس بأي شكل من الأشكال، لأن ذلك قد يتسبب في حدوث دائرة كهربائية قصيرة وحريق وصدمة كهربائية وإصابة شخصية وإلغاء الضمان.

- **يحظر** سحب كبل الطاقة أو ثنيه أو إساءة استخدامه.

- فقد يؤدي استخدام إكسسوارات أو أجزاء غير موصى بها أو غير مبيعة من قبل شركة Nutricook إلى نشوب حرائق أو حدوث صدمات كهربائية أو إصابات شخصية أو تلف الجهاز علاوة على إبطال الضمان.

- احرص على استبدال كبل الطاقة في حالة تلفه من خلال وكيل الخدمة المعتمد أو



## رسائل شاشة العرض

يستخدم لتشغيل برنامج الاحتفاظ بالسخونة عندما يكون جهاز الطهي في وضع الاستعداد. راجع قسم الاحتفاظ بالسخونة في دليل المستخدم هذا للحصول على مزيد من التفاصيل.

٤ مؤشر التشويح والضغط والطهي البطيء. يضيء عند تحديد الزر.

٥ ضوء المؤشر

يضيء عند اختيار برنامج للدلالة على إنه البرنامج النشط.

٦ عناصر التحكم في الوقت

استخدم ▲ لزيادة وقت الطهي استخدم ▼ لتقليل وقت الطهي.

استخدم Hour/Min للاختيار بين حقلي الساعة والدقيقة حسب المدة المراد ضبطها. يومض الحقل المحدد. عندما تكون الوحدة في وضع الاستعداد اضغط مع الاستمرار على زر Hour/Min لعرض وحدة درجة الحرارة والتبديل بين مئوية و"فهرنهايت" باستخدام زر ▲. يتم عرض وحدة درجة الحرارة المحددة خلال برنامج سوس فيدي.

ملاحظة: لا يعمل زر Hour/Min مع برنامج السوتيه.

٧ برامج الطهي الذكي

برامج الطهي بالضغط  
أرز حساء  
شوفان بخار  
فول طهي بالضغط  
لحوم

برامج الطهي بدون ضغط  
السوتيه  
الطهي البطيء  
الزبادي  
سوس فيدي

٨ زر CANCEL

يستخدم للإلغاء أي عملية أثناء اختيار البرنامج أو أثناء دورة الطهي. يؤدي الضغط على هذا الزر إلى إعادة جهاز الطهي إلى وضع الاستعداد.

٩ زر KEEP WARM

يستخدم لتشغيل/إيقاف خاصية "الاحتفاظ التلقائي بالسخونة" لجميع برامج الطهي التي يتم تنشيطها فور انتهاء وقت الطهي. لا يعمل هذا الزر في برامج السوتيه والزبادي والسوس فيدي.

رسالة العرض عند توصيل جهاز الطهي بالكهرباء. HE 110

رسالة العرض عندما يكون جهاز الطهي في وضع الاستعداد. OFF

تظهر الرسالة عند وضع غطاء الطهي بالضغط على حافة جهاز الطهي، ولكن لم يتم وضعه أو غلقه بشكل صحيح. Lid

عرض الرسالة عندما يكون "برنامج الطهي الذكي" قيد التشغيل وفي دورة "التسخين المسبق" (باستثناء "السوتيه" و "الطهي البطيء" و "الزبادي"). On

عرض الوقت (راجع التنسيقات أدناه). 02:10

عند إجراء/ضبط الإعدادات يكون الوقت المعروض بتنسيق HH:MM (ساعة:دقيقة).

للع التنازلي للوقت - جميع برامج الطهي بالضغط والسوتيه والطهي البطيء والتأخير.

• إذا تم ضبط وقت الطهي أو التأخير على ساعة واحدة أو أقل يتم العد التنازلي

للوقت الباقية بتنسيق MM:SS (دقيقة:ثانية).  
• إذا تم ضبط وقت الطهي أو التأخير على أكثر من ساعة يتم العد التنازلي للوقت بالدقيقة بتنسيق HH:MM (ساعة:دقيقة).  
بد وصوله إلى أقل من ساعة يتحول إلى تنسيق MM:SS مع العد التنازلي للوقت بالتوازي.

بالنسبة للزبادي والاحتفاظ بالسخونة يعد الوقت لأعلى.

• إذا تم ضبط وقت على ساعة واحدة أو أقل يتم العد التصاعدي للوقت بالثانية بتنسيق MM:SS (دقيقة:ثانية).  
• إذا تم ضبط الوقت على أكثر من ساعة يتم عد الوقت تصاعدياً بالدقيقة بتنسيق HH:MM (ساعة:دقيقة) بعدل أن يصل إلى أكثر من 1 ساعة.

ملاحظة: إذا تم ضبط "الزبادي" على "عالي" تظهر الشاشة BOIL (يفلي). لا يوجد عرض للوقت.

عرض الرسالة عند استخدام سوس فيدي. يمكن تبديل وحدة درجة الحرارة بين مئوية و فهرنهايت، ويتم عرض الوحدة بالتناوب أثناء الطهي.

5 6 C

# الخصائص الذكية

بالنسبة لوضع **سوس فيدي** يتم حفظ درجة الحرارة ووقت الطهي فقط.

بعد الضغط على **START** يتم حفظ مستوى درجة ووقت الطهي تلقائيًا في برنامج الطهي المحدد، ويتم تجاوز إعدادات المصنع الافتراضية. في المرة التالية التي تحدد فيها برنامج الطهي نفسه يعود افتراضيًا إلى الإعدادات المستخدمة مسبقًا (للوقت ودرجة الحرارة).

لن يتم حفظ أي تعديلات يتم إجراؤها على وقت الطهي بعد بدء الطهي (أي أثناء دورة الطهي).

## مؤقت التأخير

استخدم زر **Delay** لضبط وقت التأخير قبل بدء دورة الطهي.

**ملاحظة:** لا تنطبق وظيفة "التأخير" على برامج **السوتيه والزبادي وسوس فيدي**.

1- حدد أيًا من برامج "الطهي بالضغط" أو "الطهي البطيء".

2- اضبط إعدادات برنامج الطهي المحدد حسب ما تريد.

3- اضغط على **Delay**. بعد تحديد الزر يضيء المؤشر. تعرض الشاشة 1:00. كوقت تأخير افتراضي.

**ملاحظة:** بعد الضغط على **Delay** لا

يمكن العودة لضبط إعدادات برنامج الطهي المحدد. لإجراء تعديلات على برنامج الطهي اضغط على **CANCEL**، وأدخل الإعدادات الجديدة.

## الحفظ التلقائي لوضع وقت الطهي

### لبرامج الطهي بالضغط:

حدد برنامج من برامج الطهي بالضغط التالية.

بعد تحديد برنامج الطهي بالضغط اضغط على الزر بشكل متكرر للتنقل بين "منخفض" و "عالي" لمستوى الضغط المطلوب. اختياريًا استخدم ▼ أو ▲ وزر **Hour/Min** لضبط وقت الطهي يدويًا.

بعد بدء عملية الطهي يتم تلقائيًا حفظ الوقت والضغط المعدل في برنامج الطهي المحدد، وتجاوز إعدادات المصنع الافتراضية. في المرة التالية التي تحدد فيها برنامج الطهي نفسه يعود افتراضيًا إلى الإعدادات المستخدمة مسبقًا (مستوى الضغط والوقت).

لن يتم حفظ أي تعديلات تم إجراؤها على وقت الطهي بعد بدء الطهي (أثناء دورة الطهي).

### لبرامج الطهي بدون ضغط:

اختر أيًا من برامج الطهي بدون ضغط (ما عدا **سوس فيدي**).

بعد تحديد برنامج طهي بدون ضغط اضغط على الزر بشكل متكرر للتنقل بين "منخفض" و "متوسط" و "عالي" (ما عدا **سوس فيدي**) لمستوى درجة الحرارة المطلوبة. اختياريًا استخدم ▼ أو ▲ **Hour/Min** لضبط وقت الطهي يدويًا بغض النظر عن وضع الطهي المحدد.

إذا تم ضبط "الزبادي" على الوضع "العالي" تعرض الشاشة **boil (غلي)**، ولا يمكن إجراء أي ضبط للوقت.

عرض رسالة عند ضبط "الزبادي" على وضع "عالي".

boil

عرض الرسالة عند الوصول إلى أقصى درجة حرارة للمياه لبرنامج سوس فيدي. ويتم عرضها بالتناوب.

Add  
Food

عرض الرسالة عند اكتمال وقت برنامج الطهي الذكي أو الاحتفاظ بالسخونة.

End

رسالة العرض عندما يكتشف جهاز الطهي ارتفاع درجة حرارة حجرة الطهي. راجع قسم اكتشاف الأعطال وإصلاحها في دليل المستخدم الحالي.

Food  
burn

رسالة العرض عند اكتشاف خطأ. راجع قسم "استكشاف الأخطاء وإصلاحها" في دليل المستخدم هذا للتعرف على جميع رموز الأخطاء وتعرفياتها وكيفية التعامل معها.

E I



- بشكل افتراضي يومض حقل "الساعة" على الشاشة عند الضغط على **Delay**.
- لضبط وقت التأخير بالساعات استخدم إما زر ▼ أو ▲.
  - لإجراء تعديل على حقل "الدقيقة" اضغط على Delay مرة أخرى، ثم استخدم إما زر ▼ أو ▲. يومض حقل "الدقيقة" عند تحديده.
- نطاق وقت التأخير: ١٠ دقائق - ٢٤ ساعة**  
الساعة: قابل للتعديل بمعدل ١ ساعة في المرة  
الدقيقة: قابل للتعديل بمعدل ١٠ دقائق في المرة

**ملاحظة:** اضغط على زر **Delay** بشكل متكرر للتبديل بين حقل "الساعة" و "الدقيقة" على الشاشة.

- 0- بعد ضبط وقت التأخير اضغط على **START** للبدء.

**ملاحظة:** إذا كنت ترغب في إلغاء مؤقت "التأخير" عندما يكون قد بدأ بالفعل فاضغط على زر **Delay** مرة واحدة. ينتقل جهاز الطهي إلى دورة الطهي، وتعرض الشاشة **On (قيد التشغيل)** (لجميع برامج الطهي بالضغط) ووقت العد التنازلي (للطهي البطيء)

- 6- يبدأ العد التنازلي لوقت التأخير حتى ٠:٠٠:٠٠، ثم يبدأ برنامج الطهي المحدد.  
**ملاحظة:** عند بدء برنامج الطهي المحدد تعرض الشاشة **On (قيد التشغيل)** لجميع برامج الطهي بالضغط. للطهي البطيء يتم العد التنازلي لوقت الطهي.

#### الاحتفاظ بالسخونة

أثناء اختيار البرنامج باستثناء "السوتيه" و "الريادي" و "السوس فيدي" يضيء مؤشر **Keep Warm** تلقائيًا. يشير هذا إلى أن برنامج الطهي سينتقل إلى وضع "الاحتفاظ بالسخونة تلقائيًا" فور انتهاء وقت الطهي.

إذا كنت لا ترغب في تنشيط خاصية "الاحتفاظ بالسخونة تلقائيًا" بعد دورة الطهي فاضغط على زر **Keep Warm** لإيقاف تشغيلها في أي وقت أثناء اختيار البرنامج أو أثناء عملية الطهي. ينطفئ المؤشر للإشارة إلى أن الخاصية غير منشطة.

#### ملاحظة:

- إذا كانت خاصية "الاحتفاظ بالسخونة تلقائيًا" منشطة بعد دورة الطهي تعرض الشاشة وقت الاحتفاظ بالسخونة وهي تعد لأعلى بدءًا من ٠:٠٠:٠٠. اضغط على **CANCEL** في أي وقت لإيقاف وضع "الاحتفاظ بالسخونة تلقائيًا".

**النطاق الزمني للاحتفاظ بالسخونة تلقائيًا: ٠ دقيقة إلى ١٠ ساعات.**

#### وظيفة الاحتفاظ بالسخونة القابلة للضبط

يمكن استخدام وظيفة الاحتفاظ بالسخونة لإعادة تسخين الأطعمة تحت درجات حرارة منخفضة، ومتوسطة، وعالية. لتنشيط الخاصية اضغط على زر **Keep Warm** عندما يكون جهاز الطهي في وضع الاستعداد. **اضغط بشكل متكرر على الزر للتنقل بين "منخفض" و "متوسط" و "عالي"**، وضبط الوقت باستخدام زر ▼ أو ▲ وزر **Hour/Min** حسب ما تريد.

**اضغط على START** لبدء وقت الاحتفاظ بالسخونة. يبدأ على الشاشة عد الوقت لأعلى من ٠:٠٠:٠٠ حتى الوقت المحدد. بعد اكتمال وقت الاحتفاظ بالسخونة تعرض الشاشة **End** (الانتهاء).

**عمليات ضبط وقت الاحتفاظ بالسخونة:**  
من ١٠ دقائق إلى ٩٩ ساعة و ٥٠ دقيقة.  
الساعة: قابل للتعديل بمعدل ١ ساعة في المرة  
الدقيقة: قابل للتعديل بمعدل ١٠ دقائق في المرة

#### نظام القفل الآمن للغطاء

يوجد بالجهاز خاصية أمان مدمجة تمنع تشغيل جميع الوظائف يتم تأمين الغطاء أو تثبيته في مكانه بشكل صحيح.

وتستعرض الشاشة كلمة **Lid (غطاء)** وتستصدر صوتًا مستمرًا حتى يتم غلق الغطاء بشكل صحيح، لا يمكن تحديد أي برنامج. تعمل هذه الخاصية على منع الطهي دون قفل الغطاء بشكل صحيح، يجب استخدام خاصية "السوتيه" بدون الغطاء.

#### استعادة الإعدادات الأصلية لبرامج الطهي الذكية

للاستعادة الإعدادات الأصلية لبرامج الطهي الذكية لكل برنامج على حدة اضغط مع الاستمرار على زر "برنامج الطهي الذكي" الذي ترغب في استعادته عندما يكون جهاز الطهي في وضع الاستعداد حتى يصدر الجهاز صوت تنبيه. تعود الإعدادات الافتراضية لبرنامج الطهي إلى الإعدادات الأصلية.

\*يرجى الرجوع إلى جدول برامج الطهي الذكي للحصول على الإعدادات الافتراضية الأصلية.

للاستعادة الإعدادات الأصلية لبرامج الطهي الذكية مرة واحدة اضغط مع الاستمرار على زر **CANCEL** عندما يكون جهاز الطهي في وضع الاستعداد حتى يصدر الجهاز صوت تنبيه.

\*يرجى الرجوع إلى جدول برامج الطهي الذكي للحصول على الإعدادات الافتراضية الأصلية.

#### تغيير وحدة درجة الحرارة.

يحتوي جهاز الحلة الذكية ٢ على وحدتي لدرجة حرارة - الدرجة المئوية ودرجة فهرنهايت والتي يتم عرضهما على الشاشة فقط عند استخدام **سوس فيدي**. وحدة درجة الحرارة الافتراضية هي **الدرجة المئوية**.

لتبديل وحدة درجة الحرارة من **مئوية** إلى **فهرنهايت** (والعكس) اضغط مع الاستمرار على زر **Hour/Min** عندما تكون الوحدة في وضع الاستعداد حتى يومض **C** على الشاشة. اضغط على + بشكل متكرر للتبديل بين **مئوية** و**فهرنهايت**.

#### تشغيل/كتم الصوت

**تشغيل الصوت:** افتراضيًا يكون صوت تنبيه جهاز الطهي قيد التشغيل. عندما تكون الوحدة في وضع الاستعداد اضغط مع الاستمرار على الزر ▲ حتى يضيء للإشارة إلى تنشيط صوت التنبيه.

**ملاحظة:** يمكن القيام فقط إذا تم إيقاف صوت التنبيه مسبقًا.

**كتم الصوت:** عندما تكون الوحدة في وضع الاستعداد اضغط مع الاستمرار على الزر ▼ حتى يضيء للإشارة إلى إلغاء تنشيط صوت التنبيه.

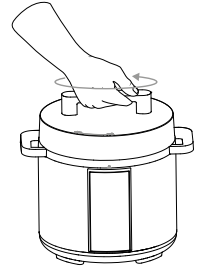
**ملاحظة:** لا يمكن إيقاف صوت تنبيهات السلامة.

# بدء التشغيل

## فتح الغطاء وغلقة

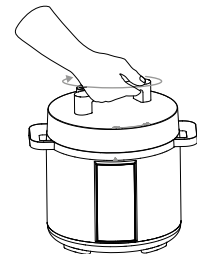
**الفتح:** امسك المقبض وأدره في عكس اتجاه عقارب الساعة (↺) حتى يتم محاذاة الرمز الموجود على الغطاء مع الرمز (▲) الموجود على حافة قاعدة الحلة، ثم ارفع الغطاء بشكل رأسي من قاعدة الحلة.

**\*ملاحظة:** إذا واجهت أي صعوبة في فتح الغطاء وغلقة، فاحرص على الرجوع إلى قسم **استكشاف الأعطال وإصلاحها** الموجود في دليل المستخدم. وتحقق دائماً من وضعية حافة قاعدة الحلة وقم بإزالة بقايا الطعام الموجودة عليها لضمان قفل الغطاء بشكل صحيح.



**الغلق:** امسك المقبض ووجه الغطاء للأسفل حافة قاعدة الحلة، تأكد من محاذاة الرمز (↻) الموجود على الغطاء مع الرمز (▲) الموجود على حافة قاعدة الطهي، ولفه في اتجاه عقارب الساعة حتى يتم محاذاة الرمز (↻) الموجود على الغطاء مع الرمز (▲) الموجود على حافة قاعدة جهاز الطهي.

**\*ملاحظة:** تأكد من أن مسمار القفل الموجود في الجزء الخلفي من الغطاء يتم دخوله بالكامل في الغطاء، حيث يشير ذلك إلى أن الغطاء مغلق بشكل صحيح.

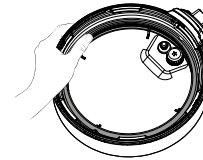


**\*تنبيه:** افحص الغطاء للتأكد من خلوه من أي تلف قبل استخدام حلة الضغط.

## تثبيت حلقة منع التسرب وإزالتها

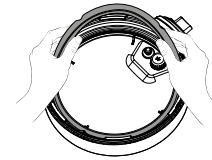
**التثبيت:** ضع حلقة منع التسرب داخل الحامل الخاص بها، واضغط عليها لتثبيتها في مكانها، تأكد من إحكام الختم **بالكامل** خلف حامل حلقة منع التسرب. حيث أنه يجب تثبيت هذه الحلقة قبل استخدام الحلة.

بعد إغلاق الغطاء، تخلق هذه الحلقة إطار محكم مانع للتسرب بين الغطاء وقاعدة الحلة.



**الإزالة:** اسحب حلقة إحكام الغلق برفق من الحامل المخصص لها واحرص على تنظيفها بعد كل استخدام.

**\*ملاحظة:** يوصى بأن يكون لديك أكثر من حلقة منع تسرب بديلة، حيث أنها جزء لا يتجزأ من سلامة المنتج، لذا احرص على استخدام حلقات منع التسرب المعتمدة فقط من NutriCook® واستبدالها كل ١٢ إلى ١٨ شهر أو عند ملاحظة حدوث أي تشوه أو تلف بها.



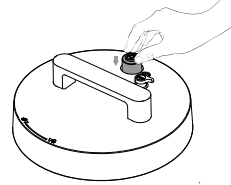
**⚠تنبيه:** افحص حلقة منع التسرب بانتظام للتأكد من عدم وجود أي تلف بها، حيث قد يؤثر ذلك على سلامة المنتج، ويرجع الانتباه إلى أنه قد تتعرض الحلقة للتمدد مع مرور الوقت، لذا احرص على عدم استخدام الحلقة المتمددة أو التالفة. وفي حال حدوث أي التواء بالحلقة، استبدلها على الفور.

**⚠تنبيه:** تحقق دائماً من عدم وجود تشققات أو تشوهات في حلقة منع التسرب قبل بدء الطهي. حيث قد يؤدي عدم اتباع هذه التعليمات إلى تفرغ الطعام، مما قد يتسبب في حدوث إصابة شخصية أو تلف في الممتلكات.

## تثبيت صمام تفرغ الضغط وإزالته

**التثبيت:** ضع صمام تفرغ الضغط على فتحة تفرغ الضغط ثم اضغط لأسفل.

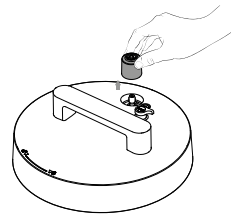
**\*ملاحظة:** يقوم صمام تفرغ الضغط تلقائياً بتحرير الضغط في حالة أن يزداد الضغط داخل الحلة.



**الإزالة:** اسحب صمام تفرغ الضغط لإخراجه من فتحة تفرغ الضغط.

يجب تثبيت صمام تفرغ الضغط قبل الاستخدام وتنظيفه بشكل متكرر.

**\*ملاحظة:** يجب الانتباه إلى أن صمام تفرغ الضغط يكون غير محكم بشدة عند تثبيته بشكل صحيح، حيث يضمن ذلك بقاءه بأمان في مكانه حتى إذا انقلب الغطاء.

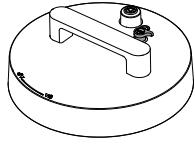


## استخدام زر تفرغ الضغط

يتحكم زر تفرغ الضغط بأمان في إغلاق وتنفيس الحلة الذكية. يعمل جنباً إلى جنب مع صمام تفرغ الضغط ل **قفل وتنفيس** الضغط.

بشكل افتراضي يكون زر تفرغ الضغط في الوضع **العلوي** وضع **(وضع القفل وضع)**. يجب أن يظل في **وضع القفل** لجميع برامج الطهي بالضغط

ومنها: الأرز والشوفان والبقول واللحوم والحساء والبخار والكمك و الطهي بالضغط.

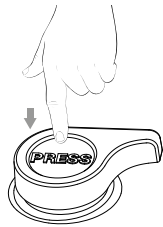


**لبرامج الطهي بدون ضغط ومنها: الطهي البطيء، الاحتفاظ بالسخونة، والزبادي،** يجب أن يكون زر تفرغ الضغط في الوضع **السفلي** (وضع التنفيس). لتغيير الوضع من **القفل** إلى **التنفيس** ما عليك سوى الضغط على الزر. تصدر نغمة مسموعة للإشارة إلى أنه في وضع **التنفيس**.



وضع القفل

وضع التنفيس



**\*ملاحظة:** يؤدي فتح الغطاء أثناء وجود زر تفرغ الضغط في وضع **التنفيس** إلى إعادته تلقائياً إلى وضع **القفل**. تصدر نغمة مسموعة للإشارة إلى أنه تحرك لأعلى.

عند تنفيس الضغط والمحتويات داخل الحلة تتناثر باستمرار أدر زر تفرغ الضغط لإعادته إلى وضع **القفل**.

يعد الوعاء الداخلي جزء لا يتجزأ من سلامة المنتج، لذا احرص دائماً على استخدام وعاء داخلي معتمد من NutriCook® مصمم لهذا الغرض عند الطهي، علماً بأن عدم الالتزام بذلك قد يؤدي إلى حدوث إصابات شخصية أو تلف في الممتلكات.

**تحذير:** لتفادي خطر التعرض للإصابة شخصية أو تلف الممتلكات أو كلاهما، لا تسكب الطعام أو السوائل في قاعدة الحلة.

**تحذير:** تجنب ملء الوعاء الداخلي أعلى من الحد الأقصى للطهي بالضغط، كما هو موضح على الوعاء الداخلي وتوخي الحذر الشديد عند طهي الأطعمة وتحويلها، كعصير التفاح والتوت البري والشعير والحموم والشوفان والبارلك والشعيرية، وما إلى ذلك، حيث إن هذه الأطعمة قد تكون رغوّة أو زبد أو رشرشة تعمل على انسداد فتحة أو صمام تفريغ الضغط، تجنب أيضاً ملء الوعاء الداخلي أعلى من الخط المحدد عند النصف — 1/2 الخط أثناء طهي هذه الأطعمة.

يقوم مجّع التكثيف بجمع الماء الزائد الموجود في حافة الحلة الناتج عن عملية الطهي لمنع التداخل مع خصائص الحماية الأخرى، لذا يجب تثبيته قبل الطهي وتنظيفه بعد كل استخدام.

**الإزالة:** اسحب مجّع التكثيف بعيداً عن قاعدة الحلة، تجنب السحبه لأسفل لتفادي حدوث أي تلف.

### إزالة الوعاء الداخلي وتنظيفه

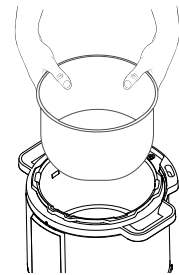
\***ملاحظة:** دائماً تحقق من عدم وجود أي خدوش أو تشوهات على الوعاء الداخلي قبل الطهي.

قم بإزالة الوعاء الداخلي من القاعدة واغسله بالماء الساخن والصابون قبل الاستخدام الأول.

قم بمسح الأسطح الخارجية للوعاء الداخلي وعناصر التسخين، لضمان تحفيقه وخلوه من بقايا الطعام، حيث يؤدي عدم القيام بذلك إلى تلف الحلة.

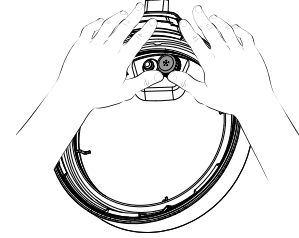


ضع الوعاء الداخلي داخل قاعدة الحلة قبل الطهي، حيث يجب وضع الطعام في الوعاء الداخلي فقط، وليس على القاعدة.



### تركيب الدرغ المضاد للانسداد وإزالته

يمنع الدرغ المضاد للانسداد الطعام من الدخول إلى فتحة تفريغ الضغط لتجنب الانسداد والمساعدة في تنظيم الضغط بشكل صحيح.



**الإزالة:** أمسك الغطاء واضغط بإحكام على جانب الدرغ المضاد للانسداد، مع الضغط باتجاه الغطاء، وللأعلى حتى يُفتح.

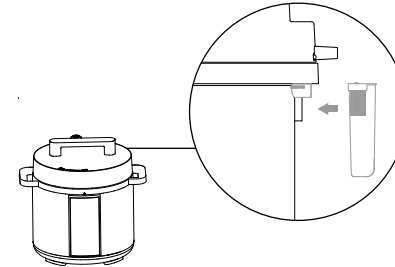
**ملاحظة:** يجب تنظيف الدرغ المضاد للانسداد باستمرار لإزالة أي بقايا طعام مجففة.

**التركيب:** ضع الدرغ المضاد للانسداد على حواف الحلة، واضغط لأسفل حتى يستقر في موضعه.

**ملاحظة:** دائماً تأكد من تجميع الدرغ المضاد للانسداد في الغطاء قبل استخدام حلة الطهي.

### تركيب مجّع التكثيف

**التركيب:** في الجزء الخلفي من قاعدة الحلة، قم بمحاذاة أحاديث مجّع التكثيف فوق عروات التثبيت ثم ادفع المجمع حتى يتم قفله في مكانه بإحكام.



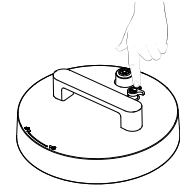
### تركيب صمام العوامة وإزالته

عندما يتراكم الضغط داخل الحلة يطفو صمام العوامة، وهذا يشير إلى أن الحلة لا تزال مضمغوطة ولا يجب فتح الغطاء، وفي حالة أن تكون الحلة مضمغوطة ينزل صمام العوامة.

**ملاحظة:** راجع قسم "طرق التنفيس" في دليل المستخدم هذا لتفريغ الضغط بأمان.

**الإزالة:** ضع إصبعاً واحداً فوق صمام العوامة (الموجود في الجزء العلوي للغطاء) ثم اقلب الغطاء، افصل غطاء السيليكون من صمام العوامة وأزل الصمام من أعلى الغطاء.

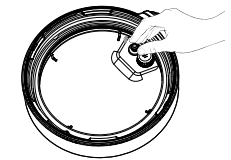
**ملاحظة:** دائماً ضع صمام العوامة وغطاء السيليكون في مكان آمن بعد إزالته من الغطاء. قم بتنظيف صمام العوامة لإزالة أي بقايا طعام مجففة بعد كل استخدام لتجنب الانسداد، يجب تثبيت صمام العوامة وغطاء السيليكون في الغطاء قبل تشغيل الحلة.



**التركيب:** أدخل صمام العوامة في الفتحة الموجودة أعلى الغطاء، ضع إصبعاً واحداً على صمام العوامة ثم اقلب الغطاء، قم بتوصيل غطاء السيليكون بصمام العوامة أسفل الغطاء.

**ملاحظة:** يجب تثبيت صمام العوامة وغطاء السيليكون في الغطاء قبل تشغيل الحلة.

**تحذير:** لا تلمس صمام العوامة في حالة أن تكون الحلة مضمغوطة لتجنب الحروق.

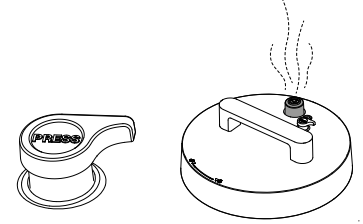


## طرق التهوية

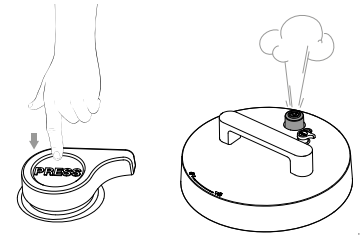
بعد الانتهاء من الطهي هناك طريقتان لتفريغ الضغط:

### التفريغ السريع:

اضغط على زر تحرير الضغط بعد اكتمال برنامج الطهي أو إيقافه لتفيس الضغط البخار حتى يسقط صمام العوامة في الغطاء.

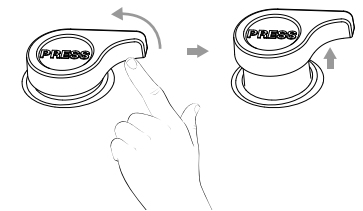


القفل



التفيس

في حال حدوث ترشيش من الأطعمة الذي يتم طهيها، قم بإرجاع زر تفريغ الضغط مرة أخرى إلى وضع **السد**، ثم حاول مرة أخرى بعد بضع دقائق. في حال استمرار الترشيش استخدم **طريقة التفريغ العادي** لتفريغ الضغط المتبقي.



**ملاحظة:** يوصى باستخدام وضع التفريغ السريع عند طهي الخضروات باستخدام البخار والمأكولات البحرية لتجنب الإفراط في طهيها. يرجى الانتباه إلى أن التفريغ السريع غير مناسب للطعمة التي تحتوي على كمية كبيرة من السوائل أو النشا (مثل العصيدة واليخنات والسوائل اللزجة والحساء، وما إلى ذلك). وقد تتناثر محتويات الطعمة من صمام تفريغ الضغط، لذا استخدم وضع التفريغ العادي بدلاً من ذلك.

### تحذير

- دائماً احرص على إبقاء يدك ووجهك بعيداً عن الفتحة الموجودة على صمام تفريغ الضغط عند استخدام وضع التفريغ السريع. حيث إن البخار المتصاعد ساخن، وقد يسبب حروقاً وإصابات شديدة.
- تجنب إمالة أو لمس صمام تفريغ الضغط لتجنب الإصابة.
- تجنب سحب صمام تفريغ الضغط عند خروج البخار.
- تجنب تغطية صمام تفريغ الضغط بخرقه أو قطعة قماش أثناء خروج البخار.

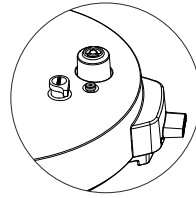
### التفريغ العادي:

- 1- أترك زر تفريغ الضغط في وضع **Sealing (الغلق)**.
- 2- تقوم الحلة بتبديد الحرارة حتى يتم تفريغ الضغط بشكل طبيعي.
- 3- أترك الحلة لتبرد بشكل طبيعي إلى أن يسقط الصمام العوام.

قد يستغرق ذلك من 10 إلى 15 دقيقة أو حتى لفترة أطول اعتماداً على كمية الطعام الموجودة بالداخل، وبعد الانتهاء من الطهي يكون جهاز الطهي في وضع **Auto Keep Warm (الاحتفاظ بالسخونة تلقائياً)**. (إذا كانت وظيفة الاحتفاظ بالسخونة تلقائياً قيد التشغيل)

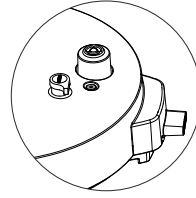
### فتح غطاء الأمان

فتح الغطاء: لتجنب شيفط الهواء في الغطاء، أدر صمام تفريغ الضغط للسماح بدخول الهواء عند رفع الغطاء. اضغط مع الاستمرار على مقبض الغطاء، وقم بإدارة الغطاء عكس اتجاه عقارب الساعة إلى وضع الفتح، ثم ارفع الغطاء إلى أعلى لفتحه.



رفع صمام العوامة

يشير إلى أن الحلة ما زالت مضغوطة



نزل صمام العوامة

يشير إلى أن الحلة غير مضغوطة

### تحذير

- تجنب إمالة أو لمس صمام تفريغ الضغط.
- تجنب محاولة فتح الغطاء جبرياً.
- تجنب تعريض البشرة غير المحمية لصمام تفريغ الضغط.
- تجنب تغطية صمام تفريغ الضغط.

### تحذير

تجنب فتح حلة الضغط حتى تبرد، ويتم تفريغ الضغط الداخلي بالكامل. إذا وجدت صعوبة في فتح الغطاء فهذا يشير إلى أن الحلة لا تزال مضغوطة - لذا تجنب فتحها بالقوة. حيث إن وجود أي ضغط في الحلة قد يكون خطيراً. قد يؤدي فتح الجهاز وهو لا يزال مضغوطاً إلى التفريغ المفاجئ للمحتويات الساخنة، وقد ينتج عن ذلك حروق أو إصابات أخرى.

### تحذير

محتويات حلة الطهي بالضغط بها ضغط شديد عندما يكون صمام العوامة مرتفعاً. يمنع محاولة إزالة / فتح الغطاء بينما لا يزال صمام العوامة لأعلى. يجب أن تكون حلة الطهي بالضغط خالية تماماً من الضغط، كما يجب تفريغ كل الضغط منها. يجب أن يكون صمام العوامة لأسفل قبل محاولة إزالة/فتح الغطاء. يمنع محاولة فتح الغطاء جبراً. حيث إن وجود أي ضغط في الحلة قد يكون خطيراً. قد يسفر الإخفاق في اتباع هذه الإرشادات إلى تلف الجهاز أو حدوث ضرر شخصي

# اختبار التشغيل الأولي

لتتعرف على الحلة الذكية ومزاياها ومن ثم بدء طهي وصفاتك المفضلة، يوصى بشدة بأن تجري اختبارًا تشغيليًا عند تشغيل الحلة للمرة الأولى. ويستغرق اختبار التشغيل الاختباري هذا الموصى به 10 دقيقة تقريبًا.

- 1- افتح الغطاء، وقم بإزالة الحلة الداخلية من قاعدة جهاز الطهي.
- 2- قم بإزالة الحلة الداخلية من قاعدة جهاز الطهي.
- 3- أضف 3 أكواب (700 مل) من الماء في الحلة الداخلية.
- 4- ضع الحلة الداخلية داخل قاعدة الجهاز. **تحذير:** تأكد من أن السطح الخارجي خاصة الجزء الداخلي للحلة الداخلية جاف قبل الوضع في قاعدة الجهاز.
- 5- ضع غطاء الطهي بالضغط في حافة قاعدة جهاز الطهي، وأغلقه بشكل صحيح.
- 6- تأكد من أن زر تفريغ الضغط في الوضع **العلوي (القفل)**.  
**ملاحظة:**
  - لجميع برامج الطهي بالضغط يجب أن يكون زر تفريغ الضغط في وضع **القفل**.
  - وصل الجهاز بمأخذ طاقة.
- 7- حدد **الطهي بالضغط**، واضبط الوقت على 0:00 دقيقة باستخدام زر ▼. اختياريًا اضبط على **Keep Warm** لإيقاف تشغيل وظيفة الاحتفاظ بالسخونة تلقائيًا.
- 8- اضغط على **START** لبدء تشغيل الاختبار الأولي.  
**ملاحظة:**
  - بعد بدء تشغيل جهاز الطهي يتم حفظ تعديلات الوقت التي تم إجراؤها تلقائيًا في برنامج **الطهي بالضغط**.
- 9- تعرض الشاشة **On (قيد التشغيل)** للإشارة إلى أن الجهاز يقوم بالتسخين المسبق.
- 10- عند الوصول إلى الحد الأقصى لمستوى الضغط يسقف صمام العوامة، وتعرض الشاشة عد تنازلي للوقت.
- 11- عند اكتمال الوقت وإيقاف تشغيل وظيفة **"الاحتفاظ بالسخونة"** تعرض الشاشة **End**
- 12- عند اكتمال الوقت وإيقاف تشغيل وظيفة **"الاحتفاظ بالسخونة"** تعرض الشاشة **End**

# السوتيه

**السوتيه** هو برنامج طهي بدون ضغط يمكن استخدامه بدلاً من الأواني والمقالي للطهي على نار هادئة والتحمير.

## تحذير:

- لا تستخدم الطهي بالضغط في حالة طهي الطعام بطريقة السوتيه. قد يؤدي إغلاق الغطاء كليًا أو جزئيًا أثناء الطهي بالسوتيه إلى تزايد الضغط داخل الحلة وهو ما قد يكون خطرًا.
- لا تترك حلة الطهي دون مراقبة في حالة استخدام وظيفة السوتيه.

برنامج الطهي	الوقت الافتراضي	الإطار الزمني	درجة الحرارة الافتراضية	مستوى درجة الحرارة	ملاحظات
السوتيه	0:10	0:01 - 0:10	متوسط	متوسط	غليان السوائل وتسخينها وتقليبها
		(1 دقيقة إلى 1 ساعة)		منخفضة	التحميص أو السوتيه
				عالي	تقليب اللحم أو تحميره.

## End (تم).

### تحذير:

- لا تترك جهاز الطهي دون رقابة عند استخدام "السوتيه" حيث يصل هذا البرنامج إلى درجة حرارة عالية، مما قد يؤدي إلى حرق الطعام في الحلة.

## مزيل البقايا من الحلة الداخلية

بعد تشويح اللحوم وغيرها من الأطعمة الغنية بالكربوهيدرات مثل الخضار يمكن لبقايا الطعام البني أن تلتصق بالحلة الداخلية بسبب التكرمل. قبل الطهي بالضغط يجب إذابة هذه البقايا باستخدام سائل رقيق كالماء أو مرق الخضار للتأكد من أن الطعام لن يلتصق بقاع الحلة الداخلية، الأمر الذي يحسن من نكهة الطعام.

## إزالة البقايا من الحلة:

تأكد من اكتمال برنامج "التشويح" وعدم وجود برنامج طهي قيد التشغيل. صب كمية صغيرة من السائل في الحلة الداخلية، واكشط بقايا الطعام البني باستخدام ملعقة خشبية أو سلك.

اتبع الخطوات أدناه للاستخدام الآمن.

- 1- افتح الغطاء، وقم بإزالته.
- 2- تأكد من وضع الحلة الداخلية في قاعدة الجهاز.
- 3- وصل الجهاز بمأخذ طاقة.
- 4- اضغط على زر **Sauté**. يتم ضبط درجة الحرارة بشكل افتراضي على متوسط.
- 5- لضبط درجة الحرارة المطلوبة - **منخفضة/متوسطة/عالية** اضغط على زر **Sauté** بشكل متكرر.
- 6- اضبط وقت الطهي باستخدام الزر ▼ أو ▲ حسب ما تريد.
- 7- اضغط على زر **START** لبدء الطهي.  
**ملاحظة:** بعد بدء الطهي يتم حفظ مستوى الوقت / درجة الحرارة التي تم إجراؤها تلقائيًا في برنامج **السوتيه**.
- 8- تعرض الشاشة العد التنازلي للوقت للإشارة إلى أنه في دورة الطهي.
- 9- عند اكتمال وقت الطهي تعرض الشاشة

**⚠ تحذير:** كن حذرًا عند إزالة الحلة الداخلية حيث يمكن أن يتناثر السائل، وقد يتسبب في حروق / إصابات خاصة عندما يكون ساخنًا. استخدم دائمًا قفازات واقية أثناء الإمساك بالحلة الداخلية.

ملاحظات	مستوى الضغط	الضغط الافتراضي	الإطار الزمني	الوقت الافتراضي	برامج الطهي
اضبط وقت الطهي حسب قوام الفول / العدس المطلوب.  عند طهي الفول أو العدس أو البقوليات استخدم دائمًا طريقة التفريغ الطبيعي لتحرير الضغط.  تأكد من انغماس الفول أو العدس الجاف تمامًا في الماء.	عالية أو منخفضة	عالي	٠٤:٠٠ - ٠٠:٠١ ص (١ دقيقة إلى ٤ ساعات)	١٣:٣٠ ص	الفول
اضبط وقت الطهي حسب قوام اللحم المطلوب.  اترك اللحم لمدة ٥-٣٠ دقيقة قبل الطهي بناءً على حجمه، فهو سوف يحتفظ بسوائل الطهي للوصول على لحم طري لين.  وعند طهي اللحم أو الحساء، استخدم دائمًا طريقة التحرير الطبيعي لتفريغ الضغط، لا تستخدم طريقة التحرير السريع لأن محتويات الطعام قد تتناثر من صمام تفريغ الضغط، وهو ما قد يتسبب في حدوث إصابات خطيرة.	عالية أو منخفضة	عالي	٠٤:٠٠ - ٠٠:٠١ ص (١ دقيقة إلى ٤ ساعات)	١٣:٣٠ ص	اللحمة
يبقى السائل خاليًا من قطع اللحم بسبب عدم وجود حركة القليان.  إذا كنت بحاجة إلى تقطيع محتوى الطعام بالكامل فيرجى تحريك الشورية وخلطها قبل التقديم.  استخدم دائمًا طريقة التفريغ الطبيعي لتفريغ الضغط عند طهي حساء بمحتوى عالي من النشا.	عالية أو منخفضة	عالي	٠٤:٠٠ - ٠٠:٠١ ص (١ دقيقة إلى ٤ ساعات)	١٣:٣٠ ص	الحساء
استخدم رف الطهي البخار لرفع الطعام فوق سائل الطهي.  استخدم طريقة التحرير السريع لتفريغ الضغط ومنع طهي الطعام بصورة زائدة.	عالية أو منخفضة	عالي	٠٤:٠٠ - ٠٠:٠١ ص (١ دقيقة إلى ٤ ساعات)	٠٠:١٠ ص	البخار

## برامج الطهي بالضغط

تستخدم برامج الطهي الضغط كطريقة موفرة للوقت وموفرة للطاقة لطهي وجبات سهلة ولذيذة ومغذية.

تشمل ما يلي: الشورية، البقول، اللحوم، الأرز، الشوفان، البخار، الطهي بالضغط.

ملاحظات	مستوى الضغط	الضغط الافتراضي	الإطار الزمني	الوقت الافتراضي	برامج الطهي
البرمجة اليدوية	عالية أو منخفضة	عالي	٠٨:٠٠ - ٠٠:٠١ ص (١ دقيقة إلى ٨ ساعات)	٠٠:١٠ ص	الطهي بالضغط
لطهي الأرز الأبيض المتوسط والطويل. استخدم طريقة "الإطلاق الطبيعي" للتنفيس الضغط بعد اكتمال دورة الطهي حتى لا يلتصق الأرز بقاع الحلة الداخلية.	عالية أو منخفضة	منخفضة	٠١:٠٠ - ٠٠:٠١ ص (١ دقيقة إلى ١ ساعة)	١٣:١٢ ص	الأرز
استخدم دائمًا طريقة التحرير الطبيعي لتفريغ الضغط عند طهي الأطعمة التي يزيد حجمها.	عالية أو منخفضة	عالي	٠٤:٠٠ - ٠٠:٠١ ص (١ دقيقة إلى ٤ ساعات)	١٣:٠٤ ص	الشوفان

اتبع الخطوات أدناه للاستخدام الآمن.

- 1- افتح الغطاء، وقم بإزالته.
  - 2- قم بإزالة الحلة الداخلية من قاعدة حلة الطهي.
  - 3- أضف الطعام بما في ذلك المكونات السائلة في الحلة الداخلية.
- ملاحظة:**
- بالنسبة لبرامج الطهي بالضغط لا تملأ الوعاء الداخلي أعلى من خط **PC MAX 2/3**.
  - عند طهي الطعام الذي يتمدد كالأرز والفاصوليا والمعكرونة لا تملأ الوعاء الداخلي أعلى من خط **2/1**.
  - لوصفات معينة استخدم رف البخار المرفق لرفع الطعام، وتجنب الاتصال المباشر بالسوائل. يمنع هذا أيضًا الطعام من أن يعلق في قاع الوعاء الداخلي.
- 4- ضع الوعاء الداخلي داخل قاعدة الجهاز. **⚠ تحذير:** تأكد من أن السطح الخارجي خاصة الجزء الداخلي للوعاء الداخلي جاف قبل الوضع في قاعدة الجهاز.
  - 0- ضع غطاء الطهي بالضغط في حافة قاعدة جهاز الطهي، وأغلقه بشكل صحيح.
  - 1- تأكد من أن زر تفرغ الضغط في الوضع **العلوي (القفل)**.
- ملاحظة:**
- لجميع برامج الطهي بالضغط يجب أن يكون زر تفرغ الضغط في وضع **القفل**.
- 7- وصل الجهاز بمأخذ طاقة.
  - 8- حدد برنامج **الطهي بالضغط** حسب وصفتك.
  - 9- اضغط على **برنامج الطهي بالضغط المحدد** بشكل متكرر للتبديل بين الضغط **المنخفض والعالي** لضبط مستوى الضغط المطلوب.
  - 10- اختياريًا اضغط وقت الطهي باستخدام زر **▼** أو **▲** المسبق.
  - 11- لكل اختيار من برامج الطهي بالضغط يتم تشغيل وظيفة **"الاحتفاظ بالسخونة تلقائيًا"** والتي يتم تنشيطها بعد اكتمال وقت الطهي بالضغط. إذا كنت ترغب في إيقاف تشغيل وظيفة **"الاحتفاظ بالسخونة تلقائيًا"** فاضغط على زر **Keep Warm**. ينطفئ المؤشر.
- ملاحظة:**
- يمكن إلغاء تنشيط وظيفة **"الاحتفاظ بالسخونة تلقائيًا"** أثناء اختيار برنامج الطهي بالضغط أو أثناء دورة الطهي. لا يُنصح باستخدام وظيفة **"الاحتفاظ**

**بالسخونة تلقائيًا** للأرز والأطعمة الأخرى التي قد تصبح مفرطة الطهي عند تركها في وضع **السخونة لفترة طويلة جدًا**.

12- اضغط على زر **START** لبدء الطهي.

**ملاحظة:**

- بعد بدء الطهي يتم حفظ تعديلات الوقت تلقائيًا في برنامج "الطهي بالضغط" المختار.
- 13- تعرض الشاشة **On (قيد التشغيل)** للإشارة إلى أن الجهاز يقوم **بالسخونة المسبق**.
- ملاحظة:**
- يعتمد وقت **التسخين المسبق** (وقت بناء الضغط) على حجم الطعام الموضوع في الوعاء الداخلي.
  - يستغرق الطهي بالضغط على البارد أو الأطعمة المجمدة وقتًا أطول لزيادة الضغط.
- 14- عند الوصول إلى الحد الأقصى لمستوى الضغط ينبثق صمام العوامة، وتعرض الشاشة عد تنازلي للوقت.
  - 10- عند اكتمال وقت الطهي وإيقاف وظيفة **"الاحتفاظ بالسخونة"** تعرض الشاشة **End (تم)**.
- ملاحظة:**
- إذا تم تنشيط **"الاحتفاظ بالسخونة تلقائيًا"** ينتقل جهاز الطهي إلى وضع **"الاحتفاظ بالسخونة"** مباشرة بعد أضواء دورة الطهي، ويبدأ العد تصاعديًا من 00:00.
- \* راجع قسم **"الاحتفاظ بالسخونة تلقائيًا"** في دليل المستخدم هذا لمزيد من التفاصيل.
- 17- استخدم طريقة **التنفيس** المناسبة التي تناسب وصفتك لإزالة الضغط من الجهاز. **⚠ تنبيه:** اتبع دائمًا تدابير السلامة أثناء تنفيس الضغط لتجنب الإصابات الخطيرة وتلف الممتلكات.
- ⚠ تحذير:** محتويات حلة الطهي بالضغط بها ضغط شديد عندما يكون صمام العوامة مرتفعًا. **يمنع** محاولة إزالة / فتح الغطاء بينما لا يزال صمام العوامة لأعلى. يجب أن تكون حلة الطهي بالضغط خالية تمامًا من الضغط، كما يجب تفرغ كل الضغط منها. يجب أن يكون صمام العوامة **لأسفل** قبل **محاولة إزالة/فتح الغطاء**. يمنع محاولة فتح الغطاء جبرًا.

حيث إن وجود أي ضغط في الحلة قد يكون خطيرًا. قد يسفر الإخفاق في اتباع هذه الإرشادات إلى تلف الجهاز أو حدوث ضرر شخصي.

## الطهي البطيء

لا يستخدم برنامج **"الطهي البطيء"** أثناء عملية الطهي بالضغط. يقوم هذا البرنامج بطهي الطعام بشكل مشابه لأفران الطهي البطيئة المعروفة باستخدام درجات حرارة منخفضة.

**ملاحظة:** عندما يكون الغطاء مغلقًا عند بدء تشغيل برنامج **الضغط البطيء** يجب أن يكون زر تفرغ الضغط في موضع **Venting (التنفيس)**. كما يمكن استخدام الغطاء الزجاجي للطهي البطيء.

برامج الطهي	الوقت الافتراضي	الإطار الزمني	درجة الحرارة الافتراضية	مستوى درجة الحرارة	ملاحظات
الطهي البطيء	04:00	10:00 - 24:00	متوسط	منخفضة	يتوافق مع إعداد "منخفض" على حلة الطهي البطيء الشائعة.
				متوسط	يتوافق مع إعداد "متوسط" على حلة الطهي البطيء الشائعة.
				عالي	يتوافق مع إعداد "عالي" على حلة الطهي البطيء الشائعة.

**ملاحظة:**

- تجنب ملئ الوعاء الداخلي أعلى من خط **PC MAX 2/3**.
- عند طهي الطعام الذي يتمدد كالأرز والفاصوليا والمعكرونة لا تملأ الوعاء الداخلي أعلى من خط **2/1**.
- 4- ضع الوعاء الداخلي داخل قاعدة الجهاز.

اتبع الخطوات أدناه للاستخدام الآمن.

- 1- افتح الغطاء، وقم بإزالته.
- 2- قم بإزالة الوعاء الداخلي من قاعدة حلة الطهي.
- 3- أضف الطعام بما في ذلك المكونات السائلة في الحلة الداخلية.

# الزبادي

برنامج طهي بدون ضغط يستخدم لعمل الزبادي. يتضمن خطوتين - بسترة الحليب وعمل الزبادي.

## ملاحظة:

- يجب ألا تقل درجة حرارة اللبن عن ٧٢ درجة مئوية حتى تتم مرحلة البسترة.
- اترك اللبن الميبستر يبرد لتصل درجة حرارته إلى أقل من ٤٣ درجة مئوية. ٨ ساعات مدة قياسية للتخمير ، وتؤدي زيادة المدة إلى زبادي أكثر لذوة.

حجم الحلة الداخلية	أدنى كمية من الحليب	أقصى كمية من الحليب
٦ لتر	١٠٠٠ مل (٣٣ أونصة)	٣٨٠٠ مل (١٢٨ أونصة)
٨ لتر	١٥٠٠ مل (٤٨ أونصة)	٥٧٠٠ مل (١٩٢ أونصة)

برامج الطهي	الوقت الافتراضي	الإطار الزمني	درجة الحرارة الافتراضية	مستوى درجة الحرارة	ملاحظات
الزبادي	٢٤	١٠:٠٠ - ٩٩:٣٠ (١٠ دقائق إلى ٩٩ ساعة و ٣٠ دقيقة)	متوسط	منخفضة	تخمير عند درجة حرارة منخفضة.
	٨:٠٠	١٠:٠٠ - ٩٩:٣٠ (١٠ دقائق إلى ٩٩ ساعة و ٣٠ دقيقة)		متوسط	تم إضافة اللبن المخمر بعد الاستنابات البكتيري.
	غليان	غير قابل للضبط		عالي	لبن ميبستر

- ⚠ تحذير:** تأكد من أن السطح الخارجي خاصة الجزء الداخلي للوعاء الداخلي جاف قبل الوضع في قاعدة الجهاز.
- 1- ضع غطاء الطهي بالضغط في حافة قاعدة جهاز الطهي، وأغلقه بشكل صحيح.
  - 2- اضغط على زر تفريغ الضغط (موضع "التنفيس")

## ملاحظة:

- عند استخدام برنامج "الطهي البطيء" يجب أن يكون زر تفريغ الضغط دائماً في وضع "التنفيس"، وتأكد من عدم سقوط صمام العوامة أثناء دورة الطهي.
- 3- وصل الجهاز بمأخذ طاقة.
- 4- اضغط على زر **Slow Cook**. يتم ضبط درجة الحرارة بشكل افتراضي على متوسط. لضبط درجة الحرارة المطلوبة - **منخفضة/متوسطة/عالية** اضغط على زر **Slow Cook** بشكل متكرر.
- 6- اضبط وقت الطهي باستخدام الزر ▼ أو ▲ حسب ما تريد.

- 7- عند تحديد "الطهي البطيء" يتم تشغيل وظيفة "الاحتفاظ بالسخونة تلقائياً" والتي يتم تنشيطها بعد اكتمال وقت الطهي. إذا كنت ترغب في إيقاف تشغيل وظيفة "الاحتفاظ بالسخونة تلقائياً" فاضغط على زر **Keep Warm**. ينطفئ المؤشر.

## ملاحظة:

- يمكن إلغاء تنشيط وظيفة "الاحتفاظ بالسخونة تلقائياً" أثناء اختيار برنامج الطهي أو أثناء دورة الطهي.
- 8- اضغط على زر **START** لبدء الطهي.
- بعد بدء الطهي يتم حفظ ضبط الوقت التي تم إجراؤه تلقائياً في برنامج الطهي **البطيء** والوضع المحدد.
- 9- تعرض الشاشة العد التنازلي للوقت للإشارة إلى أنه في دورة الطهي.
- 10- عند اكتمال وقت الطهي وإيقاف تشغيل وظيفة "الاحتفاظ بالسخونة" تعرض الشاشة **End (تم)**.

## ملاحظة:

- إذا تم تنشيط "الاحتفاظ بالسخونة تلقائياً" ينتقل جهاز الطهي إلى وضع "الاحتفاظ بالسخونة" مباشرة بعد انتهاء دورة الطهي، ويبدأ العد تصاعدياً من ٠٠:٠٠.

\*راجع قسم "الاحتفاظ بالسخونة تلقائياً" في دليل المستخدم هذا لمزيد من التفاصيل.

اتبع الخطوات أدناه للاستخدام الآمن.

## لبن ميبستر

- 1- افتح الغطاء، وقم بإزالته.
- 2- قم بإزالة الوعاء الداخلي من قاعدة حلة الطهي.
- 3- أضف اللبن الميبستر إلى الوعاء الداخلي.
- 4- ضع الوعاء الداخلي داخل قاعدة الجهاز.
- 5- **⚠ تحذير:** تأكد من أن السطح الخارجي خاصة الجزء الداخلي للوعاء الداخلي جاف قبل الوضع في قاعدة الجهاز.
- 0- ضع غطاء الطهي بالضغط في حافة قاعدة جهاز الطهي، وأغلقه بشكل صحيح.

- 1- اضغط على زر تفريغ الضغط (موضع "التنفيس")

## ملاحظة:

- عند استخدام برنامج الزبادي يجب أن يكون زر تفريغ الضغط في وضع **التنفيس**، وتأكد من عدم ظهور صمام العوامة أثناء دورة الطهي.
- 7- وصل الجهاز بمأخذ طاقة.
- 8- اضغط على زر **Yogurt**. يتم ضبط مستوى درجة الحرارة بشكل افتراضي على "متوسط". اضغط مرة أخرى للاختيار "عالية". تعرض الشاشة **BOIL (يفلي)**.
- عند ضبط وظيفة "الزبادي" على



# سوس فيدي

يحافظ طهي **السوس فيدي** على درجة حرارة دقيقة لطهي الطعام في أكياس محكمة الغلق مع الاحتفاظ بالعصائر الطبيعية للحصول على نتائج لذيدة.

- ٤- ضع الوعاء الداخلي داخل قاعدة الجهاز. **تحذير:** تأكد من أن السطح الخارجي خاصة الجزء الداخلي للوعاء الداخلي جاف قبل الوضع في قاعدة الجهاز.
- 0- ضع غطاء الطهي بالضغط في حافة قاعدة جهاز الطهي، وأغلقه بشكل صحيح. **ملاحظة:** يمكن استخدام برنامج **سوس فيدي** مع أو بدون غطاء الطهي بالضغط، ولكن يوصى باستخدامه للإبقاء على درجة الحرارة داخل الوعاء الداخلي.
- ٦- اضغط على زر تفريغ الضغط لجعله في موضع "التنفيس". **ملاحظة:** عند استخدام برنامج **سوس فيدي** وغطاء الطهي بالضغط مغلق، يجب أن يكون زر تحرير الضغط دائمًا في وضع "التنفيس".
- ٧- وصل الجهاز بأخذ طاقة.
- ٨- اضغط على **Sous Vide**. **ملاحظة:** تعرض الشاشة درجة الحرارة إما بدرجة مئوية أو بدرجة فهرنهايت. راجع قسم **تغيير وحدة درجة الحرارة** في دليل المستخدم الحالي.
- ٩- اضبط درجة الحرارة بزيادات ١ درجة مئوية/اليسار.
- ١٠- اضغط على **Sous Vide** مرة أخرى لتغيير شاشة العرض إلى وقت الطهي.
- ١١- اضغط وقت الطهي باستخدام زر **▲** و **▼** على اليمين.
- ١٢- اضغط على زر **START** لبدء الطهي. **ملاحظة:**
- بعد بدء الطهي يتم حفظ ضبط الوقت / درجة الحرارة التي تم إجراؤها تلقائيًا في برنامج **سوس فيدي**.
- ١٣- تعرض شاشة العرض **On** للإشارة إلى أن الوحدة قد بدأت في **التسخين المسبق**.
- ١٤- بعد الوصول إلى درجة الحرارة المطلوبة تصدر الوحدة صوتًا، وتعرض الوقت بالعد التنازلي.
- ١٥- افتح الغطاء، وضع الأكياس المحكمة الغلق في الماء.
- ملاحظة:** يجب غمر محتويات الأكياس في الماء، مع إبقاء الجزء المغلق فوق خط الماء.
- نطاق الوقت القابل للضبط: من ١٠ دقائق إلى ٩٩ ساعة و ٣٠ دقيقة.**
- نطاق درجة الحرارة القابل للضبط: ٢٥ - ٩٠ درجة مئوية / ٧٧ - ١٩٤ درجة فهرنهايت (الضبط بمعدل ▲/▼ ١ درجة مئوية / ١ درجة فهرنهايت).**
- ما تحتاجه (بخلاف المكونات):
- أكياس طعام محكمة الغلق أو مفرغة من الهواء - لاحتواء الطعام قبل غمره في الماء.
  - مقياس حرارة طعام - للتحقق من نضج الطعام.
  - ملاقط - لوضع أكياس الطعام وإزالتها من وإلى الوعاء الداخلي.
  - أداة تفريغ هواء (اختياري).
- أثناء قيام الجهاز **بالتسخين المسبق** قم بتبديل الطعام، وإغلاق الأكياس بإحكام.
- ملاحظة:**
- تمنع درجات حرارة الطهي المنخفضة الأطعمة من إطلاق المزيد من العصارات الطبيعية.
  - استخدم أوقات طهي أطول للمكونات السميكة أو لمذاق أكثر رقة.
  - لضمان غمر محتويات الطعام الموجودة في الأكياس في الماء يجب إغلاق الأكياس بإحكام وإزالة الهواء منها.
  - للحصول على تحميص أفضل بعد طهي **سوس فيدي** جفف الطعام جيدًا. استخدم وضع **السوتيه** لتحميص الطعام.
- تحذير:** يمنع استخدام الأيدي العارية لوضع الأكياس في الوعاء الداخلي، أو عند أخذه منه بعد الطهي لتجنب الحروق.
- ١- افتح الغطاء، وقم بإزالته.
- ٢- قم بإزالة الوعاء الداخلي من قاعدة حلة الطهي.
- ٣- املاً الوعاء الداخلي بالماء الدافئ حتى خط ٢/١.
- ملاحظة:** يمنع ملئ الوعاء الداخلي بالماء لأن الماء سيفيض بمجرد وضع أكياس **سوس فيدي**.

- الوضع "العالي" لا يمكن إجراء أي ضبط للوقت.
- ١- اضغط على زر **START** لبدء الطهي.
- ٢- بمجرد اكتمال بسترة الحليب يصدر جهاز الطهي صوت تنبيه، ويعرض **End (تم)**.
- ٣- افتح الغطاء، وافحص درجة الحرارة باستخدام مقياس حرارة.
- ملاحظة:**
- للبيسترة يجب أن يصل الحليب إلى درجة حرارة لا تقل عن ٧٢ درجة مئوية (١٦١ درجة فهرنهايت).

## إضافة الزبادي والتخمير

- ١- اسمح للحليب المبستر أن يبرد إلى أقل من **٤٣ درجة مئوية (١١٠ درجة فهرنهايت)**.
- ٢- ضع غطاء الطهي بالضغط في حافة قاعدة جهاز الطهي، وأغلقه بشكل صحيح.
- ٣- اضغط على زر تفريغ الضغط (موضع "التنفيس"). **ملاحظة:**
- عند استخدام برنامج **الزبادي** يجب أن يكون زر تفريغ الضغط في وضع **التنفيس**، وتأكد من عدم ظهور صمام العوامة أثناء دورة الطهي.
- ٤- اضغط على زر **Yogurt**، واضبطه على الوضع "متوسطة". تعرض الشاشة ٠٨:٠٠.
- ٥- اختياريًا اضبط وقت التخمير باستخدام زر **▼** أو **▲** حسب وظيفتك.
- ٦- اضغط على زر **START** لبدء الطهي.
- ٧- بعد بدء الطهي تعرض الشاشة الوقت بعد تصاعدي من ٠٠:٠٠ حتى الوقت المحدد.
- ٨- بعد اكتمال التخمير يصدر جهاز الطهي صوتًا ويعرض **End (تم)**.

## العناية والصيانة

**⚠ تحذير:** لتجنب الصدمات الكهربائية أو تلف الحلة الكهربائية، اضغط **دائمًا** على زر **Cancel** (إلغاء) وانزع القابس من مأخذ التيار الكهربائي قبل التنظيف. تأكد من أن جميع أجزاء حلة الطهي قد تم تبريدها بالكامل.

**⚠ تنبيه:** لا تغمس سلك الطاقة أو حلة الطهي في الماء أو أي سائل آخر.

- تجنب استخدام المنظفات الكاشطة أو الصوف الخشن أو ضمامات التنظيف المعدنية.
- قم بتجفيف جميع أجزاء حلة الطهي جيدًا بعد تنظيفها أو قبل استخدامها أو قبل تخزينها.
- تأكد من عدم وصول الماء إلى مبيت الحلة أو لوحة التحكم.
- تأكد من جفاف جميع الأجزاء والأسطح قبل توصيل حلة الطهي بمأخذ الطاقة. إذ قد يؤدي وجود أجزاء مبتلة إلى حدوث صدمة كهربائية.

طريقة ونصائح التنظيف	القطع والإكسسوارات
<ul style="list-style-type: none"> <li>• قم بغسل الحلة الداخلية باستخدام ماء دافئ وصابون. أما في حالة وجود بقايا طعام جافة ومحتركة، فينصح بنقع الوعاء الداخلي في الماء الساخن لبضع ساعات لسهولة تنظيفه.</li> <li>• اشطف وجفف بعناية. تأكد من أن السطح الخارجي للوعاء جاف قبل وضعه في قاعدة حلة الطهي.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• صلب مقاوم للصدأ</li> <li>• من الفولاذ المقاوم للصدأ</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• امسح الأسطح الداخلية والخارجية ولوحة التحكم وحافة التثبيت بقطعة قماش ناعمة رطبة.</li> <li>• يرجى توخي الحذر عند التنظيف بالقرب من عناصر التسخين ولوحة التحكم، إذ يمكن أن يتسبب الماء إلى تلفها.</li> <li>• امسح سلك الطاقة بقطعة قماش جافة.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• قاعدة حلة الطهي وسلك الطاقة</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• يمكن وضع كل تلك العناصر على الرف العلوي لغسالة الأطباق، ووصى بشطفها وغسلها سريعاً باستخدام فرشاة الأطباق لإزالة أي بقايا طعام مجففة قبل غسلها في غسالة الأطباق.</li> <li>• تجنب استخدام المنظفات أو المساحيق الكيميائية القاسية أو ضمامات التنظيف المعدنية لتنظيف الملحقات.</li> <li>• تأكد من تفريغ أي ماء من مجمع التثبيت قبل التنظيف.</li> <li>• تأكد من أن الملحقات جافة قبل تخزينها.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• رف الطهي بالبخار</li> <li>• كوب المعايرة</li> <li>• مُجمع التثبيت</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• اقلب الغطاء وضعه على سطح نظيف ومستو ومستقر.</li> <li>• قم بإزالة حلقة إحكام الغلق وصمام تفريغ الضغط وصمام العوامة وغطاء السيلكون والدرع المضاد للانسداد عن طريق سحبها بعيداً عن الغطاء.</li> <li>• اغسل الغطاء بماء دافئ وصابون واشطفه.</li> <li>• اغسل حلقة إحكام الغلق وصمام تفريغ الضغط وصمام العوامة وغطاء السيلكون والدرع المضاد للانسداد بماء ساخن وصابون واشطفه.</li> <li>• قم بتخزين حلقة إحكام الغلق في منطقة جيدة التهوية لتقليل الروائح المتبقية من الطعام.</li> <li>• تأكد من جفاف الغطاء وجميع الأجزاء قبل إعادة وضعها في الغطاء.</li> <li>• <b>نصائح مهمة:</b> للتخلص من الروائح الكريهة، انقع حلقة إحكام الغلق في خل لمدة 10-20 دقيقة ثم اغسلها جيداً بعد ذلك.</li> <li>• بعد التنظيف، قم بتخزين الغطاء مقلوباً على قاعدة حلة الطهي.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• حلقة منع التسرب</li> <li>• صمام تفريغ الضغط</li> <li>• صمام العوامة</li> <li>• غطاء صمام العوامة</li> <li>• السيلكون</li> <li>• درع المضاد للانسداد</li> </ul>

**⚠ تحذير:** استخدم الملقط مع الأكياس المغمورة في الماء، وكن حذرًا من البخار الساخن.

1- ضع غطاء الطهي بالضغط في حافة قاعدة جهاز الطهي، وأغلقه بشكل صحيح.

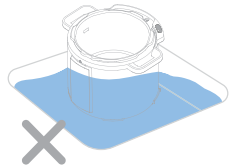
**ملاحظة:** عند استخدام برنامج **سوس فيدي** وغطاء الطهي بالضغط مغلق، يجب أن يكون زر تحرير الضغط دائمًا في وضع "التفيس".

2- افحص الماء دوريًا عند استخدام **سوس فيدي** لمدة تزيد عن 4 ساعات. تأكد من بقاء محتويات الكيس مغمورة في الماء، وأضف ماء دافئ إلى الوعاء الداخلي، إذا لزم الأمر.

3- عند اكتمال وقت الطهي تعرض الشاشة **End (تم)**.

4- باستخدام ملقط قم بإزالة الأكياس من الوعاء الداخلي. افتح الأكياس بعناية، وأزل المحتويات. للتحقق من النضج استخدم مقياس حرارة.

**⚠ تحذير:** تجنب غمر الحلة الذكية في الماء.



# استكشاف الأعطال وإصلاحها

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
هناك صوت نقر أو تكسير خفيف.	صوت يصدر عند تشغيل الطاقة وتوسيع لوحة الضغط عند تغيير درجة الحرارة.	هذا أمر طبيعي تمامًا. لا يتطلب الأمر القيام بأي إجراء.
تأكد من مسح السطح الخارجي للوعاء الداخلي وعنصر التسخين قبل إدخال الوعاء في قاعدة جهاز الطهي.	الجزء السفلي الخارجي من الوعاء الداخلي مبلل.	
<b>تعرض الشاشة رموز الخطأ، والحة تصدر صوت تنبيه باستمرار.</b>	<b>E5</b> - دائرة مستشعر درجة الحرارة مفتوحة	<b>تحذير:</b> يلزم إيقاف التشغيل بعد ظهور رموز الأخطاء. افصل التيار الكهربائي، واتصل بخدمة العملاء على الفور.
	<b>E6</b> - قصر دائرة مستشعر درجة الحرارة	
	<b>E1</b> - دائرة مفتوحة في المستشعر السفلي.	
	<b>E2</b> - قصر دائرة مستشعر الزر	
	<b>E8H</b> - عطل في مفتاح الضغط العالي	
<b>E8L</b> - عطل في مفتاح الضغط المنخفض		
الغطاء - الغطاء غير مغلق بشكل صحيح	أعد وضع الغطاء، وتأكد من قفله بشكل صحيح. <b>ملاحظة:</b> لا تستخدم الغطاء في حالة طهي الطعام بطريقة <b>السوتيه</b> .	
<b>حرق الطعام</b> - وجدت درجة حرارة عالية في قاع الوعاء الداخلي. يتوقف الجهاز تلقائيًا عن التسخين ويعيد العمل عندما تصل درجة الحرارة إلى المستوى العادي.	اضغط على <b>CANCEL</b> وافصل الجهاز من مصدر الطاقة. أفرغ الضغط باستخدام طريقة <b>التنفيس</b> الصحيحة. افحص قاع الوعاء الداخلي، واتصل بخدمة العملاء للحصول على أي مساعدة.	

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
توجد صعوبة عند إغلاق الغطاء.	لم يتم تركيب حلقة إحكام الغلق بصورة صحيحة.	قم بفحص موضع حلقة إحكام الغلق وتأكد من تركيبها بصورة صحيحة في الرف الخاص بها.
	صمام العوامة ثابت على وضع الرفع.	اضغط برفق على صمام العوامة باستخدام قفازات الطهي.
توجد صعوبة في فتح الغطاء.	لا يزال هناك ضغط داخل حلة الطهي.	قم بتفريغ الضغط بالضغط على زر تفريغ الضغط إلى وضع <b>التنفيس</b> . تأكد من هبوط صمام العوام قبل فتح الغطاء. <b>تحذير:</b> قد تتسبب المحتويات الموجودة داخل الوعاء المضغوط في الإصابة بحروق، لذا <b>يرجى عدم</b> محاولة فتح الغطاء بالقوة. يرجى دائمًا اتباع تعليمات <b>فتح الغطاء بأمان</b> في دليل الاستخدام هذا.
	صمام العوامة ثابت على وضع الرفع نظرًا لوجود بقايا طعام بعد تفريغ الضغط.	تأكد من تحرير البخار تمامًا من خلال ضغط التحرير السريع ثم اضغط على صمام العوام برفق باستخدام أداة طويلة، ثم افتح الغطاء بحذر ونظف صمام العوام والمنطقة المحيطة به والغطاء جيدًا قبل الاستخدام التالي.
الوعاء الداخلي يلتصق بالغطاء عند فتحه.	قد يحدث تفريرًا بالمص أثناء التبريد، مما يجعل الوعاء الداخلي يلتصق بالغطاء.	أدر زر تفريغ الضغط إلى وضع <b>Venting (تنفيس)</b> لتفريغ الضغط بالكامل.
	لا توجد حلقة إحكام الغلق في الغطاء.	قم بتركيب حلقة إحكام الغلق بصورة صحيحة.
البخار يتسرب من أحد جوانب الغطاء.	حلقة إحكام الغلق تالفة أو غير مركبة بصورة صحيحة.	قم باستبدال حلقة إحكام الغلق. اتصل بمركز خدمة العملاء لاستبدال حلقة إحكام الغلق التالفة.
	بقايا الطعام ملتصقة بحلقة إحكام الغلق.	فك حلقة إحكام الغلق ونظفها جيدًا.
	الغطاء لا يفلق بصورة كاملة.	قم بإعادة وضع الغطاء واقفل بصورة صحيحة.
لا يرتفع الصمام العوام.	يوجد بقايا طعام على صمام العوام.	نظف صمام العوام بالكامل.
	يوجد قدر قليل جدًا من السوائل في الوعاء الداخلي.	أضف سائل خفيف أساسه الماء إلى الوعاء الداخلية بناءً على الحجم: ٦ لتر - ٢٧٥ مل   ٨ لتر - ٥٠٠ مل
البخار يتسرب بقدر ضئيل من صمام تفريغ الضغط	زر تفريغ الضغط ليس على وضع "الغلق".	تأكد من أن زر تفريغ الضغط مضبوطًا "مقل" وضع -
	حلة الطهي تنظم الضغط الزائد.	هذا أمر طبيعي تمامًا. لا يتطلب الأمر القيام بأي إجراء.
البخار يتسرب من صمام تفريغ الضغط على الرغم من كون زر تفريغ الضغط على وضع <b>المقل</b> .	لم يتم تركيب صمام تفريغ الضغط بصورة صحيحة.	تأكد من تركيب صمام تفريغ الضغط.
	مستشعر الضغط لا يعمل.	اتصل بخدمة العملاء. لا تحاول استخدام الوحدة.

## ضمان محدود لمنتجات NUTRICOOK

تقتصر التزامات ضمان Nutricook المحدود على الشروط الواردة أدناه:

تضمن شركة Nutricook ذات المسؤولية المحدودة خلو منتجاتها من عيوب المواد والتصنيع لمدة عامين من تاريخ الشراء، ويسري هذا الضمان المحدود فقط في البلد الذي تم فيه شراء المنتج ويكون ملحقاً مع المنتج دون أي رسوم إضافية، ولكن سيتم فرض رسوم الشحن والتجهيز على عمليات الإعادة أو الاستبدال أو استرداد الأموال.

## الحصول على خدمات الضمان

للحصول على خدمة الضمان المحدود، يرجى فقط زيارة [www.nutricookworld.com](http://www.nutricookworld.com) للحصول على تفاصيل خدمة العملاء في منطقتك أو الاتصال بقسم خدمة العملاء على [support@nutricookworld.com](mailto:support@nutricookworld.com) وستكون سعداء لمساعدتك، وعند الاتصال بقسم خدمة العملاء لدينا، سيطلب منك التصريح باسمك وعنوانك ورقم هاتفك وإثبات الشراء (الإيصال) الأصلي الذي يحتوي على وصف المنتج (المنتجات) وتاريخ الشراء والرمز الشريطي المناسب لشركة Nutricook، لذا يرجى التأكد من الاحتفاظ بنسخة من جميع المستندات التي تقدمها (الإيصال وما إلى ذلك) قبل إرسال المنتج للحصول على خدمة الضمان المحدود. ويوصى دائماً بشراء خدمات التأمين والتتبع عند إرسال المنتج للصيانة، وتذكر بأنك ستتكبد رسوم الشحن والتجهيز ولن يغطيهما الضمان لمدة عامين.

## الاستثناءات والقيود

لا يطبق ضمان Nutricook المحدود لمدة عامين إلا على منتجات Nutricook الموزعة من قبل Nutricook أو لحسابها والتي يمكن تحديدها من خلال العلامة التجارية "Nutricook" والاسم التجاري والشعار والرمز الشريطي. ولا يسري الضمان المحدود لمدة عامين على أي منتجات أخرى قد تبدو أصلية ولكن لم يتم توزيعها / بيعها بواسطة نوتريكوك. لا يشمل الضمان حالات البلى واستهلاك المنتج بصورة طبيعية.

ويسري هذا الضمان في حالة استخدام المنتج من قبل المستهلك فحسب، ويُعد باطلاً عند استخدام هذا المنتج في إطار تجاري أو مؤسسي.

يقتصر هذا الضمان المحدود على المستهلك الأصلي وغير قابل للتحويل، كما يجب تقديم إثبات الشراء لطلب خدمة الضمان،

يمثل إصلاح المنتج أو استبداله (أو استرداد سعر الشراء إذا لم يكن هناك إمكانية للإصلاح أو الاستبدال) التعويض الحصري المقدم للمستهلك بموجب هذا الضمان المحدود، ولا تتحمل شركة Nutricook مسؤولية أي أضرار عرضية أو تبعية لانتهاك هذا الضمان المحدود أو أي ضمان ضمني على هذا المنتج.

لا يغطي هذا الضمان المحدود ما يلي: (a) الأضرار الناجمة عن حادث أو سوء معاملة أو سوء استخدام أو سوء تطبيق، أو (b) الأضرار الناجمة عن أعمال الصيانة غير الصحيحة (بما في ذلك صيانة أجزاء غير مصرح بها)، أو (c) المنتجات أو الأجزاء التي تم إجراء تعديلات عليها بأي طريقة، أو (d) الأجهزة التي تم إزالة أو محو الرمز الشريطي أو العلامة التجارية من عليها، أو (e) إذا تم تشغيل المنتج باستخدام مهال/محول طاقة.

تعد هذه الضمانات أو أي تعويضات سبق ذكرها حصرية وتحل محل كافة الضمانات والتعويضات والشروط الأخرى سواء كانت مكتوبة أو شفوية أو عبر عنها ضمناً. ولا تتحمل NUTRICOOK أي مسؤولية حيال أي من

الضمانات الضمنية، بما في ذلك -على سبيل المثال لا الحصر- ضمانات صلاحية البيع في الأسواق والملائمة لغرض معين، وإذا لم تتمكن شركة NUTRICOOK من إخلاء مسؤوليتها من الناحية القانونية بموجب هذا الضمان فإن كافة الضمانات بما فيها من ضمانات صلاحية العرض في السوق والصلاحية لغرض معين تكون مقتصرة على مدة معينة من مدة هذا الضمان المحدود. ولا يسمح لأي بائع أو وكيل أو موظف معتمد لدى نوتريكوك بإجراء أي تعديل على هذا الضمان.

تخلي الشركة مسؤوليتها عن أي أضرار مباشرة أو خاصة أو عرضية أو تابعة تكون ناجمة عن انتهاك الضمان أو الشروط أو بموجب أي نظرية

قانونية أخرى، بما في ذلك على سبيل المثال لا الحصر فقدان الأرباح أو مدة التوقف أو الإضرار بالسمعة أو تلف الممتلكات والمعدات أو استبدالها، ولا تصرح NUTRICOOK تحديداً بقدرتها على إصلاح أي منتج بموجب هذا الضمان المحدود.



## الحلة الذكية ٢

رقم الطراز: 6L-SP204K | 8L-SP208K  
جميع الحقوق محفوظة. | [www.nutricookworld.com](http://www.nutricookworld.com) | [nutricook.com](http://nutricook.com)

قد تختلف الرسوم التوضيحية عن المنتج الفعلي، إننا نسعى على الدوام لتحسين منتجاتنا؛ لذا فإن المواصفات الواردة هنا عرضة للتغيير دون إشعار.

Nutricook علامة تجارية مسجلة لصالح شركة Caliber Brands FZE.