



INSTRUCTION MANUAL

Infrared Cooker

طباخ الأشعة تحت الحمراء



220-240V, 50-60Hz
Model: 7505
Please read the instruction manual carefully before using



The company reserves the right of product design and specifications and functions. If there is any change to notice will be given. Printing may make the product pictures and the real product to be a little bit different. Everything with the product is privileged notice.

Thank you for using our company infrared cooker. In order to make our products serve you better, please read the instruction carefully before using and carefully preserved to facilitate your future maintenance.

Warning Precautions

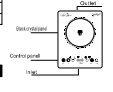
Microcomputer digital light cooker is using advanced technology-halogen tube heating principle.
When infrared cooker switch-on engine, heating element in cooker can supply 500℃—400℃ high temperature in seconds. (induction cooker highest temperature is 300℃) Then gather heat reflective material, together with all the heat coalescence, and reflect off the glass infrared cooking plate, heat conduction from the ceramic glass to the apparatus to achieve the cooking food.

Product Features

Environmental protection—without burning phenomenon, do not produce fireworks and carbon monoxide security—A number of security devices to ensure safety
Clean—High hardness of ceramic glass, easy to clean, no residue
Easy—Functional design of the control panel covers, cooking utensils, to meet the steaming, boiling, frying, grilling, hot pot is a different way of cooking
Energy—Microcomputer control, fire, automatic temperature regulation, energy conservation

SPECIFICATION

Model Number	7505
Power Supply	AC 220-240V/50-60Hz
Power Range	2000W
Control Mode	Class II



Product schemes

Ceramic cooker introduction

Safety Tips:

1. Plate overheating protection: When the plate reaches 650℃ temperature, automatically cooling.
2. Inner overheating protection: When machine inside reaches 100℃, stop heating.
3. Over-voltage protection: When the voltage over 270V, stop heating.
4. Low-voltage: When the voltage below 100V, stop heating.
5. Constant power protection: When the power supply voltage up (in 270V), the output current in decline, the maximum output power decreases with changes.

6. Protect phenomenon and the code.

#Phenomenon	Code
Temperature sensor open circuit or short circuit	E1
High voltage protection	E3
Low voltage protection	E4
Fan open circuit	E5

Instructions

On/Off: Connect the plug into the outlet, when machine will pronounce a B1 sound, and the LED lights lit on for 0.5 second, high temperature indicator not bright, under any condition, press on/off stop working. After the machine stop working. The high temperature indicator will bright until the plate temperature below 60℃.

Timer: In manual function (pot, stir fry, barbecue) state press three button to enter timing function state, press "increases" and "reduce" in timing button can choose any time needs to be set timing. Long press "increase" and "reduce" can quickly adjust time.

Presst: In automatic function (stew and soup/porridge, boil water hot milk) state press cooking button to enter reservation function status, according to "increase" and "reduce" in 24 hours can choose any needs to be set appointments.

Increase: In automatic function, timer, preset function condition, click "up" button can increase set temperature, power and the time value.
Reduce: In automatic function, timer, preset function condition, click "down" button can reduce set temperature, power and the time value.
Steam/Automatic function, not adjustable: Press "Function" to select steam function, steam indicator keep constant on, the default heat power is 2000W, the LED shows "2000". Cooker will work at 2000W for 12 minutes first, then work at 1000W for 48 minutes and automatically shut down.
Steam function can not adjust power level and set timer.

Heating: Press "Function" to select Heating function, heating indicator keep constant on, the default temperature is 50℃, the LED shows "50". Press "+" or "-" to adjust the temperature level, minimum 30℃, maximum 650℃.
In heating status, press "Timer" to set time, the range is "0:01-3:00".

BBQ: Press "Function" to select BBQ function, BBQ indicator keep constant on, the default temperature is 580℃, the LED shows "580". Press "+" or "-" to adjust the temperature level, minimum 50℃, maximum 650℃.
In BBQ status, press "Timer" to set time, the range is "0:01-3:00".

Warm(Automatic function, not adjustable): Press "Function" to select warm function, warm indicator keep constant on, the default temperature is 50℃, the LED shows "50". Press "+" or "-" to adjust the power level, minimum 200W, maximum 2000W.
In BBQ status, press "Timer" to set time, the range is "0:01-3:00".

Curry: Press "Function" to select curry function, curry indicator keep constant on, the default temperature is 2000W, the LED shows "2000". Press "+" or "-" to adjust the power level, minimum 200W, maximum 2000W.
In curry status, press "Timer" to set time, the range is "0:01-3:00".

Stir-Fry: Press "Function" to select stir-fry function, stir-fry indicator keep constant on, the default temperature is 580℃, the LED shows "580". Press "+" or "-" to adjust the power level, minimum 90℃, maximum 650℃.
In stir-fry status, press "Timer" to set time, the range is "0:01-3:00".

Remarks: In automatic function (steam, warm), if selected this function does not press "up" or "down" button, the machine will work by automatic program and will according to certain time shut down. If the selected according to the "up" or "down" button and the machine will according to manually adjust the power has been working and won't automatically adjust the power.

Instructions of infrared cooker with button

1. Connect the plug into the outlet, the indicator light.
2. Adjust spin button to right, when hear "cl" means starting, continue to that right rotation, can adjust fire size, and at high temperature emit light.
3. After working, make all buttons left, hear "cl" means off, high temperature light still bright, until the temperature of plate below 60℃, then the plug can be pulled out.

Note: Don't empty burn panel by high temperature, test panel burst.

Using measure:

1. Please read this instruction before using.
2. Please use the special socket, capacity is not less than 15A.
3. Put the food in the pot then set the pot at the center of the plate.
4. Choose cooking function: When start the machine, default for hot pot function, press function button to choose the function which you are required. Automatic function boiled, soup/porridge, water condition can press "preset" into preset functional status, press "up" and "down", can set function in 24 hours. In manual function, hotpot, stir fry, barbecue state press timer button to enter timer state, press "up" and "down" In three hours can choose any time, also can set the size of the power and temperature.
5. When finished cooking, press on/off button, the plate still have high temperature. Also the indicator keep bright and the fan still working. Please do not touch the plate with your hand until the high temperature light off, then pull out power plug.
6. The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
7. The appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction.
8. Children being supervised not to play with the appliances.
9. If the top surface of a hotplate is of glass-ceramic or similar material and protects live parts, WARNING: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
10. House hold use only.
11. Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids not to be placed in the hotplate since they can get hot.
12. This appliances is intended to be used in household and similar applications such as: kitchen, offices and other settings environments.
- Farm houses.
- Any clients in hotels, motels and other residential type environments; hotel and breakfast type environments.
13. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
14. Replacement cord instructions type Y attachment.

Choose pot

The pot material is unrestricted, whether iron, aluminum, copper, ceramics, sand pot, heat the instrument can be applicable, if choose other pot, we suggest refer to the following with flat and not reflective is the choice with thermal transfer pot, the heating more effective.

Friendly cookware

Material: Suitable for any material pot. Shape: bottom diameter about 18-26cm. Sausage pot or bottom size is 12-20cm square pot.








Non-friendly cookware

Shape: bottom uneven, diameter less than 12cm




Notice

Before using

To prevent electric shocks, short circuit or fire, please note the following matters.

1. Do not open, modified parts or repair infrared cooker by yourself.
2. If the power cord damage or in power plug not strong insert cord, not use light flame.
3. Please do not bend, binding force of the power supply cord, it will cause damage.
4. Do not make any dust and obstacles attached to this plug or the power line.
5. Do not use wet hand touch the power lines and plug.
6. Do not use the infrared cooker in damp place or near the fire to use.

Using

To prevent scald, please note the following matters:

1. Do not use the cooker on the place where are not smooth.
2. Do not use the cooker in the place where children can reach.
3. Do not use the cooker without pot.
4. Before put the cookware on the plate, please clean the bottom of the pot to prevent any cause burn.
5. Do not use the cooker in the space where is insufficient and can not spread the air well.
6. Do not put plastic containers or paper on the plate when heating.
7. Avoid the plug and plastic products near the cooker when heating.
8. Avoid anything fall down the plate, protect the plate.
9. Please do not blocking inlet and outlet.
10. If the plate surface cracks immediately turn off the machine, unplug plug and send to maintenance.

After using

To prevent burns and injured or shock, please note the following matters.

1. When finish cooking, the plate still has high temperature, please do not touch the plate by your hand.
2. When finish cooking, do not immediately pull out the plug until the temperature turns down.
3. Do not pull the power line to pull out the plug.
4. After using infrared cooker 15 minutes, pull out plug. Please do not make the machine is chronically connect electric state.

Fault phenomena:		Check:
Insert the power cord; press the on/off button, the power indicator not light.	Check: If the plug and socket inserts tight and power socket is in good condition.	
Fault phenomena: On/off indicator not light.	Check: Display or main board is in good condition.	
Fault phenomena: When using stops heating suddenly.	Check: If the surrounding temperature is high; If the timer time is reach, system protection function start, please use after 18 minutes. During use, if no operation about 2 hours.	

When the power cord damage, please consult specialized after-sale replacement of the same model's power cord.

Warning with	E1	E3	E4	E5
Warning with	Temperature sensor open or short circuit protection.	High voltage protection.	Low voltage protection.	Fan open circuit protection.
Warning with	Each second LED display shows heating E1, if means voltage >270V, when voltage <200V, press On/Off, the infrared cooker will work or be off.	Each second LED display shows heating E3, if means voltage >270V, when voltage <200V, press On/Off, the infrared cooker will work or be off.	Each second LED display shows heating E4, if means voltage <100V, when voltage >270V, press On/Off, the infrared cooker will work or be off.	Each second LED display shows heating E5, if means voltage <100V, when voltage >270V, press On/Off, the infrared cooker will work or be off.
Warning with				The fan working current is a too low to protect.

Cleaning Tip

Before clean please pull off the power cord and confirm the plate already cool.

1. Clean the plate
2. To remove dirt. Select filmless detergent.
3. Clean machine body and control panel
4. To remove dirt. Select filmless detergent or wet cloth.
5. Do not clean with water directly.
6. Keep the plate and machine body clean, protect any inserts in machine cause a short-circuit.
7. Inlet and outlet surface usable cotton swabs will dirt eliminate.
8. When use infrared cooker after period, if the plate produce spot, it is a normal phenomenon, will not effect this machine use.

Warning

If the product changes, the instruction will not be changed. Our company has this manual update explanation.

Cleaning Tip After-sale service

If the machine have any problems, please contact with our service Centre, we will serve for you with all sincerely.

معلومات الشركة:

Prestige Products,
Major Prestige Ltd,
Wine International Business Park,
Bromsgrove,
Worcestershire B61 3SR,
www.prestige-cookers.co.uk
"M.E. Collection"

MAINTENANCE SERVICE BY
ELEMENT MIDDLE EAST LLC
P.O. BOX 6218, DUBAI, UAE
TEL: +971 4 3203697
FAX: +971 4 3203698
EMAIL: element@em.ae

أو من الموزعين المعتمدين
ELEMENT MIDDLE EAST

معلومات الشركة:

7505
AC 220-240V/50-60Hz
2000W
الطاقة الكهربائية
الحد الأقصى

الصورة:

نوع الطراز: 7505
نوع التحكم: اليدوي

ملاحظات الشركة:

1. حماية راحة مستخدمي الطباخ: عندما يصل درجة حرارة الطباخ 650 درجة يبدأ في التبريد تلقائياً.
2. حماية راحة مستخدمي الطباخ: عندما يصل إمكانية الطباخ 100 درجة توقف المحمية.
3. حماية راحة الطاقة: عندما ينفذ الضغط 270 فولت يتوقف المحمية.
4. الحماية المتكاملة: عندما التوتيرة: 100 فولت يتوقف المحمية.

نصائح التنظيف :

- 1 قبل التنظيف :يرجى سحب سلك الطاقة وانزل الطباخ هو الكافي والهيكل
- 2 قبل البدء
- 3 تنظيف طباخ :الهيكل والمكنة طباخ
- 4 بعد الانتهاء :إذا ظهرت النقع على الطباخ أو على الهيكل والهيكل

التحذير:

يجب الحفاظ على مخصص لاستعمال من الأشخاص (مستخدمي الأطفال) الذين يتغير أذنه المبررات الصحية وأخلاقية أو نفسية المفرط والدولية ، لا (أ) تذكروا الإفراط في استخدام أو الإفراط في استخدام. أجهز من شخص مسؤول في ساحةهم.

ينبغي الإفراط على الأطفال لضمان أنهم لا يذهبون الجاهل.

لا تلمس الجهاز سلك طاقة أو مخرج باليد. رجاء الجهاز المركز الخدمة لتجنب الإفراط واستبدال السلك.






رمز الخطأ والحل	الرمز
1. فحص الفاسد: الرمز: E1 الرمز: E3 الرمز: E4 الرمز: E5	1. فحص الفاسد: الرمز: E1 الرمز: E3 الرمز: E4 الرمز: E5

إجراءات الاستخدام:

1. يرجى قراءة هذه التعليمات قبل الاستخدام.
2. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
3. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
4. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
5. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
6. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
7. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
8. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
9. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
10. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
11. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
12. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
13. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
14. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
15. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
16. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
17. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
18. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
19. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
20. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
21. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
22. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
23. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
24. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
25. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
26. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
27. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
28. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
29. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
30. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
31. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
32. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
33. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
34. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
35. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
36. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
37. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
38. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
39. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
40. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
41. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
42. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
43. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
44. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
45. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
46. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
47. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
48. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
49. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
50. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
51. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
52. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
53. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
54. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
55. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
56. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
57. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
58. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
59. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
60. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
61. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
62. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
63. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
64. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
65. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
66. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
67. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
68. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
69. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
70. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
71. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
72. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
73. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
74. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
75. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
76. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
77. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
78. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
79. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
80. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
81. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
82. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
83. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
84. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
85. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
86. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
87. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
88. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
89. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
90. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
91. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
92. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
93. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
94. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
95. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
96. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
97. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
98. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
99. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
100. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".

التحذير:

قبل الاستخدام:

1. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
2. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
3. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
4. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
5. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
6. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
7. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
8. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
9. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
10. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
11. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
12. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
13. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
14. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
15. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
16. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
17. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
18. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
19. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
20. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
21. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
22. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
23. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
24. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
25. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
26. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
27. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
28. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
29. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
30. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
31. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
32. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
33. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
34. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
35. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
36. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
37. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
38. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
39. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
40. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
41. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
42. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
43. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
44. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
45. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
46. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
47. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
48. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
49. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
50. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
51. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
52. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
53. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
54. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
55. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
56. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
57. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
58. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
59. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
60. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
61. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
62. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
63. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
64. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
65. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
66. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
67. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
68. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
69. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
70. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
71. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
72. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
73. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
74. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
75. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
76. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
77. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
78. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
79. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
80. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
81. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
82. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
83. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
84. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
85. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
86. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
87. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
88. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
89. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
90. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
91. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
92. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
93. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
94. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
95. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
96. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
97. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
98. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
99. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
100. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".

بعد الاستخدام:

لمنع الحرائق والأضرار أو الإصابة أو الإصابة الشخصية:

1. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
2. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".

التحذير:

قبل الاستخدام:

1. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
2. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
3. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
4. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
5. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
6. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
7. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
8. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
9. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
10. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
11. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
12. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
13. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
14. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
15. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
16. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
17. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
18. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
19. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
20. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
21. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
22. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
23. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
24. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
25. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
26. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
27. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
28. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
29. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
30. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
31. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
32. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
33. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
34. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
35. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
36. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
37. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
38. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
39. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
40. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
41. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
42. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
43. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
44. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
45. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
46. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
47. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
48. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
49. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
50. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
51. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
52. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
53. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
54. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
55. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
56. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
57. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
58. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
59. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
60. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
61. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
62. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
63. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
64. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
65. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
66. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
67. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
68. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
69. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
70. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
71. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
72. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
73. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
74. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
75. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
76. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
77. يرجى إعداد الطباخ في الوضع "اليدوي".
78. يرجى إعداد الطباخ