

توقيت خارجية أو نظام تحكم عن بعد منفصل.

إرشادات الأمان

اقرأ بعناية جميع هذه الإرشادات قبل استعمال الجهاز. حافظ على هذه الإرشادات.

- في حال تلف كابل التغذية، يجب استبداله عند الشركة المصنعة أو عند وكيله لخدمات الدعم الفني، وذلك لتجنب أي خطر.
- لا تقم أبداً بغمم الجهاز في الماء.
- عندما يكون الجهاز في حالة التشغيل، قد تصبح درجة حرارة كلٍ من أسطحه الخارجية، الموجودة في المتناول، والغطاء مرتفعة جداً.
- قم دائماً باستخدام كلاً من المقابض والأزرار. استخدم قفازات إذا لزم الأمر.

- هذا الجهاز الكهربائي يعمل بدرجات حرارة مرتفعة جداً مما قد يسبب حروق.
- يمكن لكل من الأطفال التي لا تقل أعمارهم عن ٨ سنوات، الأشخاص ذو القدرات الجسدية، الحسية أو العقلية المحدودة، أو من ليست لديه الخبرة والمعرفة اللازمة، فقط ان تم ذلك تحت الإشراف أو بعد الحصول على تعليمات حول كيفية استخدامه بطريقة آمنة، وبعد فهم المخاطر الكامنة في ذلك. يمنع ترك الأطفال يعثون بالجهاز. عملية تنظيف وصيانة الجهاز التي يتعين على المستخدم القيام بها، يُمنع أن يقوم بها أطفال دون إشراف.

- لا تقم بعملية التسخين المسبق عندما يكون الجهاز فارغ.

- لا تستخدم هذا الجهاز دون وجود طعام بداخله؛ هذا قد يؤدي إلى تلفه.

- تم تصميم هذا الجهاز للاستخدام المنزلي فقط. لم يقصد استخدامه في كلٍ من: الأماكن المستخدمة من قبل عمال المتاجر كمطبخ، مكاتب العمل وغيرها من أماكن العمل، مراكز السياحة الريفية، الفنادق، الموتيلات، غيرها من أماكن الضيافة، الغرف المؤجرة.

- يرجى عدم تشغيل الجهاز عن طريق آلة



- عدم مراعاة هذه التحذيرات قد يؤدي إلى الإصابة بحروق ناتجة عن التعرض للضغوط الكهربائية، الأمر الذي قد يُعرض حياتك للخطر.
- تأكد من أن جهد التيار الكهربائي يطابق الجهد المذكور على لوحة المعلومات الموجودة أسفل الجهاز.
- اشبك الجهاز فقط بمقبس كهربائي ذات قدرة لا تقل عن ١٠ أمبير، مزودة بتأريض فعال. تراجع الشركة المصنعة عن أي مسؤولية إذا لم يتم احترام قاعدة السلامة هذه.

خطر التعرض للحروق!

- عدم مراعاة الإرشادات قد يؤدي إلى التعرض لحروق.
- يسخن الجهاز أثناء التشغيل. لا ترك الجهاز في متناول الأطفال.
- قم بنقل الجهاز فقط باستخدام المقابض المخصصة لهذا الأمر. لا تستخدم أبداً مقبض الحوض لإجراء هذه العملية.
- لا تدع كابل التغذية يتدلى من حافة السطح الذي وضع عليه الجهاز، حيث أنه يسهل هكذا الامسك به من قبل الأطفال، أو أن يمثل عقبة أمام المستخدم.
- انتبه للبخار الساخن الذي قد يخرج من الشقوق.



- عدم مراعاة هذه التنبيهات قد يسبب التعرض للأذى أو إتلاف الجهاز.
- لا تضع الجهاز بالقرب من مصادر حرارة.
- يتم إدخال الحوض تلقائياً في المحور المركزي. لذلك، لتفادي الكسر، لا تقم بتدويره يدوياً بحثاً عن مكانه المناسب.
- لا تدخل أبداً أي شيء في فتحات التهوية. لا تقم بتسديدها.
- لا تقم بصب سوائل في الحوض فوق مستوى (MAX E).
- لا تقم بصب في الحوض كميات زيت فوق مستوى الحد الأقصى لكوب قياس الزيت (المستوى ٥).

انتبه جيداً!

- يظهر هذا الرمز نصائح ومعلومات هامة للمستخدم.
- قبل استخدام الجهاز لأول مرة، قم بإزالة جميع محتوياته الورقية الداخلية، مثل الكرتون الواقي، الكتيبات، أكياس البلاستيك، الخ.
- قبل استخدام الجهاز لأول مرة، قم بغسل الحوض، الغادوف والغطاء بماء ساخن وسائل تنظيف الأواني. في نهاية العملية، جفف جميع المكونات جيداً وقرم بإزالة كل الماء المتبقي الذي تجمع في الجزء السفلي من الخزان.
- أنه أمر طبيعي أن عند أول استخدام له، يقوم الجهاز بنفخ رائحة جديدة. قم بتهوية الغرفة.
- يجب وضع الجهاز على بعد ٢٠ سم على الأقل عن المقبس الكهربائي الذي سيأخذ التيار الكهربائي منه.
- يمكن لبعض برامج الطبخ أن تسبب بعض تسربات البخار من الغطاء، فلذلك السبب يعد من المستحسن عدم وضع الجهاز تحت خزائن حائط أو أثاث المطبخ (الشكل ١٢).

البرامج الذكية: عند اختيارك احد البرامج التالية، سوف تظهر افتراضياً على الشاشة أوقات الطبخ ومستويات القوة الأمثل.
يمكن تغيير هذه المعايير وفقاً للوصفات أو الاحتياجات الشخصية.
الخبث الأرزية: هذا البرنامج مثالي لطهي جميع أنواع الأرزية والخبث.

لهذا النوع من الطهي، استخدم الحوض المزود بالمحور لغادوف الخلط (I).

غادوف الخلط (I) في هذا البرنامج يبدأ بالدوران بعد ٣ دقائق تقريباً، ليسمح للطعام من القلي بشكل متساوي (لذا ننصح بإعادة توزيعه بشكل متساوي على قاع الحوض).

في هذا البرنامج مستوى القوة مبرمج افتراضياً على وضعية

أي حال تعديل درجة الطهي، وذلك عن طريق زر مستوى القوة

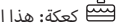
(O)، كما يمكن تعديل مدة الطهي عن طريق الضغط على أزرار آلة

التوقيت + (P) و - (R)، وذلك وفقاً للوصفة التي تم اختيارها.

عند فتح الغطاء (A)، لن يتم توقيف عملية الطهي والشاشة

ستستمر بإظهار مدة الطهي المتبقية.

كعكة: هذا البرنامج مثالي لطهي جميع أنواع الكعك، المافن



والبسكويت.

لهذا النوع من الطهي، استخدم الحوض (Z)، مناسب خاصةً

للحلويات والكعك.

ننصح دائماً بتوزيع الزبدة والطحين في الحوض (Z) قبل إدخال

كعكة، أما عند طهي أطعمة قد تقلب أثناء الطبخ مثل الكرواسان أو

البسكويت، ننصح باستخدام ورق الخبز.

في هذا البرنامج مستوى القوة مبرمج افتراضياً على وضعية

أي حال تعديل درجة الطهي، وذلك عن طريق زر مستوى القوة

(O)، كما يمكن تعديل مدة الطهي عن طريق الضغط على أزرار آلة

التوقيت + (P) و - (R)، وذلك وفقاً للوصفة التي تم اختيارها.

بالمقارنة إلى فرن تقليدي، يسمح برنامج الطبخ هذا بتوفير طاقة

بشكل كبير كما أنه لا يتطلب تسخين مسبق.

عند فتح الغطاء (A) سيتوقف كل من عملية الطهي والزمن الذي تم

تعيينه والظاهر على الشاشة (Q)، وسيستأنفان تلقائياً عند إغلاق

الغطاء.



بيتزا: يعد هذا البرنامج مثالي للحصول على بيتزا مقرمشة كتلك

التقليدية الإيطالية.

لهذا النوع من الطهي، استخدم الحوض (Z).

ننصح دائماً بتوزيع الزيت على قاع الحوض (Z) لطهي بيتزا منزلية

التحضير، أما عند تسخين بيتزا مجمدة يكفي استخدام ورق الفرن.

في هذا البرنامج مستوى القوة مبرمج افتراضياً على وضعية

أي حال تعديل درجة الطهي، وذلك عن طريق زر مستوى القوة

(O)، كما يمكن تعديل مدة الطهي عن طريق الضغط على أزرار آلة

التوقيت + (P) و - (R)، وذلك وفقاً للوصفة التي تم اختيارها.

عند فتح الغطاء (A) سيتوقف كل من عملية الطهي والزمن الذي تم

تعيينه والظاهر على الشاشة (Q)، وسيستأنفان تلقائياً عند إغلاق

الغطاء.

البطاطا: يعد هذا البرنامج مناسبة جداً لطهي جميع أنواع البطاطا،



معلومات تقنية

الحجم (طول * عرض * ارتفاع): ٣٩٥*٣٢٥*٢٩٥

ممر

الوزن: ٥ كغم

للمزيد من المعلومات، قم بمراجعة لوحة الخصائص الواقعة على الجهاز.



الجهاز مطابق لتوجيهات CE التالية:

- التوجيه الأوروبي CE/١٠٨٧٢٠٠٤ المتعلق بالتوافق الكهرومغناطيسي واللائحة الأوروبية ٢٠٠٤/١٩٣٥ الصادرة بتاريخ ٢٠٠٤/١٠/٢٧ المتعلقة بالمواد المعدة للاتصال مع الغذاء.
- اللائحة الأوروبية Stand-by ٢٠٠٨/١٢٧٥.

التخلص من الجهاز




بناءً على التوجيه الأوروبي CE/١٩٧/٢٠١٢، يرجى عدم التخلص من الجهاز مع النفايات المنزلية، بل يجب تسليمه لمركز إعادة تدوير مرخص.

وصف الجهاز

A	الغطاء
B	شبكة خروج الهواء الساخن (تهوية)
C	أزرار فك الفتحة
D	فتحة قابلة للإزالة
E	الحد الأقصى MAX
F	كابل التغذية
G	حوض جمع المكثفات
H	المفتاح الرئيسي التشغيل/إيقاف التشغيل
I	غادوف الخلط
J	حوض مطلي بالسراميك (مع محور لغادوف الخلط)
K	مؤشر المقبض
L	مقبض الحوض
M	كوب قياس الزيت (مستوى ١ إلى ٥)
N	شريط ضوء مستوى القوة
O	زر مستوى القوة
P	زر آلة التوقيت + (زيادة الزمن)
Q	الشاشة
R	زر آلة التوقيت - (تقليل الزمن)
S	مقبض اختيار برامج الطهي
T	زر مضيء تشغيل/إيقاف البرامج
U	هيكل الجهاز
V	مقبض رفع الجهاز
W	زر فتح الغطاء
X	قناة جمع المكثفات
Y	الشبكة
Z	حوض مطلي بالتفلون

□□□□ = ومدة الطهي مبرمجة على ٤٠ دقيقة. يمكن على أي حال تعديل درجة الطهي، وذلك عن طريق زر مستوى القوة (O)، كما يمكن تعديل مدة الطهي عن طريق الضغط على أزرار آلة التوقيت + (P) و - (R)، وذلك وفقاً للوصفة التي تم اختيارها. عند فتح الغطاء (A) سيتوقف كل من عملية الطهي والزمن الذي تم تعيينه والظاهر على الشاشة (Q)، وسيستأنفان تلقائياً عند إغلاق الغطاء.

 الملاحظة: يسمح هذا البرنامج بعملية طهي على غرار الطهي بالقد، لكن مع إمكانية الاستفادة من غادوف الخلط الذي يمزج الطعام تلقائياً؛ ممتاز لطهي كل من الشوربات، المربيات، اللحوم المطهية ببطء، الصلصات، مشروبات الفاكهة، الطعام المغلي، الأطعمة المقلية وكرات اللحم أو السمك. لهذا النوع من الطهي، استخدم الحوض المزود بالمحور لغادوف الخلط (J).

في هذا البرنامج مستوى القوة مبرمج افتراضياً على وضعية □□□□ = ومدة الطهي مبرمجة على ٤٥ دقيقة. يمكن على أي حال تعديل درجة الطهي، وذلك عن طريق زر مستوى القوة (O)، كما يمكن تعديل مدة الطهي عن طريق الضغط على أزرار آلة التوقيت + (P) و - (R)، وذلك وفقاً للوصفة التي تم اختيارها. عند فتح الغطاء (A)، لن يتم توقيف عملية الطهي والشاشة ستستمر بإظهار مدة الطهي المتبقية.

الاستخدام



انتبه جيداً: قبل استخدام الجهاز لأول مرة، قم بغسل الحوض (J) و (Z)، غادوف الخلط (I)، الشبك (Y) والفتحة القابلة للإزالة (D) بماء ساخن مادة تنظيف أواني معتدلة. قم الخطوات التالية:

- افتح الغطاء (A) عن طريق الضغط على الزر (W) (الشكل ١).
- قم بفتح الفتحة القابلة للإزالة (D) عن طريق الضغط على الزرّين (C) (الشكل ٢).
- ارفع مقبض الحوض (L) حتى سماع صوت "تك" (الشكل ٣).
- استخراج الحوض (J) عن طريق سحبه نحو الأعلى (الشكل ٤).
- استخراج غادوف الخلط (I) من قاعدته (الشكل ٤).
- قم بغسل الحوض (J) و (Z)، غادوف الخلط (I)، الشبك (Y) والفتحة القابلة للإزالة (D) (الشكل ٦).
- في نهاية العملية، جفف جميع المكونات جيداً وقرم بإزالة كل الماء المتبقي الذي تجمع في الجزء السفلي من الحوض (J) و (Z).
- قرم بإعادة الحوض (J) أو (Z) (حسب الوصفة المرادة) داخل هيكل الجهاز (U) عن طريق تثبيتها بشكل صحيح.
- اخفض مقبض الحوض (L) عن طريق المؤشر (K) (الشكل ٧).
- **إن نصّت الوصفة على ذلك،** قرم بإدخال غادوف الخلط (I) في قاعدتها (حيث يكون المحور متمركز في قاع الحوض (J)) (الشكل ٤).
- أمّا خلال الطهي باستخدام برنامج غريل، استخدم دائماً الشبك (Y) مضاف إلى قاع الحوض (Z) (الشكل ٥).
- ضع المكونات التي ينبغي طهيها داخل الحوض (J) أو (Z)، وفقاً للكميّات المشار إليها في جدول الطهي/كتاب الوصفات.
- قرم بإضافة الزيت، إن كان ذلك ضمن طريقة الطهي المرغوبة، وفقاً للكميّات المشار إليها في جدول الطهي/كتاب الوصفات، وذلك بمساعدة كوب القياس (M).

سواء كانت هذه طازجة، مجّدة، على شكل عيدان أو على شكل كروكيت. لهذا النوع من الطهي، استخدم الحوض المزود بالمحور لغادوف الخلط (J).

غادوف الخلط (I) في هذا البرنامج سيبدأ بالدوران بعد دقائق قليلة، وذلك لتجنّب كسر حبات البطاط التي لا تزال مجّدة. في هذا البرنامج مستوى القوة مبرمج افتراضياً على وضعية □□□□ = ومدة الطهي مبرمجة على ٣٢ دقيقة. يمكن على أي حال تعديل درجة الطهي، وذلك عن طريق زر مستوى القوة (O)، كما يمكن تعديل مدة الطهي عن طريق الضغط على أزرار آلة التوقيت + (P) و - (R)، وذلك وفقاً للوصفة التي تم اختيارها. عند فتح الغطاء (A) سيتوقف كل من عملية الطهي والزمن الذي تم تعيينه والظاهر على الشاشة (Q)، وسيستأنفان تلقائياً عند إغلاق الغطاء.



غريل: هذا البرنامج مثالي لشوي جميع أنواع الأطعمة.

لهذا النوع من الطهي، استخدم دائماً شبك (Y) مضاف إلى قاع الحوض (Z).

في هذا البرنامج مستوى القوة مبرمج افتراضياً على وضعية □□□□ = ومدة الطهي مبرمجة على ٥٠ دقيقة. يمكن على أي حال تعديل درجة الطهي، وذلك عن طريق زر مستوى القوة (O)، كما يمكن تعديل مدة الطهي عن طريق الضغط على أزرار آلة التوقيت + (P) و - (R)، وذلك وفقاً للوصفة التي تم اختيارها. عند فتح الغطاء (A) سيتوقف كل من عملية الطهي والزمن الذي تم تعيينه والظاهر على الشاشة (Q)، وسيستأنفان تلقائياً عند إغلاق الغطاء.

البرامج الشبه آلية: عند اختيارك احد البرامج التالية، سوف تظهر افتراضياً على الشاشة أوقات الطبخ ومستويات القوة الأمثل، والتي سوف يتم تعديلها بناءً على الوصفات أو الاحتياجات الشخصية.



الفرن: هذا البرنامج مثالي لطهي مقلبات مقرمشة ممتازة، التي تختبّر قبل الطهي (الروبيان، الشراحت، الكروكيتيس، الخ). كما انه ينصح أيضاً لطهي اللحم المحمّر، السمك المشوي، الخبز والخضار المشوية، وذلك مع أو من دون غادوف الخلط (I). بالتالي، لهذا النوع من الطهي يمكن استخدام كلا الحوضين. يسمح برنامج الطبخ هذا بتوفير طاقة بشكل كبير وذلك لعدك تتطلبه تسخين مسبق.

في هذا البرنامج مستوى القوة مبرمج افتراضياً على وضعية □□□□ = ومدة الطهي مبرمجة على ٦٠ دقيقة. يمكن على أي حال تعديل درجة الطهي، وذلك عن طريق زر مستوى القوة (O)، كما يمكن تعديل مدة الطهي عن طريق الضغط على أزرار آلة التوقيت + (P) و - (R)، وذلك وفقاً للوصفة التي تم اختيارها. عند فتح الغطاء (A) سيتوقف كل من عملية الطهي والزمن الذي تم تعيينه والظاهر على الشاشة (Q)، وسيستأنفان تلقائياً عند إغلاق الغطاء.



أيرغريل: ينصح هذا البرنامج لطهي اللحوم، السمك والخضار المشوية. بعد أيضاً ممتاز لإنهاء طبخ الأطعمة التي ينبغي عليها أولاً أن تطبخ في الفرن وتثر تغرّن. لهذا النوع من الطهي ينصح باستخدام الحوض (Z). في هذا البرنامج مستوى القوة مبرمج افتراضياً على وضعية



انتبه جيداً لتنظيف الحوض (J) و (Z)، لا تستخدم أجسام أو مواد تنظيف كاشطة، بل فقط قطعة قماش ناعم مع القليل من مادة تنظيف أوآني معتدلة.

- اغلق الغطاء (A).
- ادخل قايس الجهاز في مقبس الكهرباء.
- قم بتشغيل الجهاز عن طريق الضغط على المفتاح الرئيسي للتشغيل والإيقاف (H).
- قم بتدوير مقبض اختيار برامج الطهي (S) إلى الوضعية المرادة (الشكل 8) (اقرأ جداول الطهي/كتاب الوصفات).
- قم بتعديل درجة الطهي عن طريق الضغط على زر مستوى القوة (O) (الشكل 9) (اقرأ جداول الطهي/كتاب الوصفات).
- قم بتعديل مدة الطهي المرادة عن طريق الضغط على أزرار آلة التوقيت + (P) و - (R) (الشكل 10). الشاشة (Q) سوف تظهر عدد الدقائق المعيّنة.
- اضغط زر تشغيل/إيقاف البرامج (T) والذي سيضيء (الشكل 11).
- تبدأ عملية الطهي.
- الجهاز سوف يؤشر إلى نهاية مدة الطهي بمجموعة أصوات تنبيه "بيب" منفصلة. لإيقاف تشغيل صوت التنبيه يكفي إبقاء زر تشغيل/إيقاف البرامج (T) مضغوط.
- قم بإيقاف تشغيل الجهاز عن طريق الضغط على المفتاح الرئيسي للتشغيل والإيقاف (H).
- افتح الغطاء (A) واستخرج الحوض (J) أو (Z) وفيه الطعام المطهي.
- اترك الغطاء (A) مفتوح للسماح بتبريد الماكينة بشكل أسرع.



انتبه جيداً: في بعض البرامج، لضمان الحصول على نتائج ممتازة، سيبدأ غادوف الخلط (I) بالدوران بعد بضعة دقائق من بدء عملية الطهي.



انتبه جيداً: خلال عملية الطهي يمكن فتح الغطاء (A) لإضافة بعض المكونات أو لتفقد مستوى الطهي. الشاشة ستبدأ بالوميض، التهوية سوف تتف عن العمل بشكل مؤقت وسوف تعود إلى العمل بشكل طبيعي عند إغلاق الغطاء. في الوضعيات التي ليس من المتوقع فيها أن تكون هناك تهوية، عملية الطهي لن تتوقف عن العمل.



انتبه جيداً: عند تفعيل زر تشغيل/إيقاف البرامج (T)، إن تمت إزالة الحوض، سيسبب ذلك إيقاف تشغيل الجهاز، الذي سيعود للعمل بشكل طبيعي عند إعادة الحوض فيه. أثناء عملية الطهي، بمجرد الضغط على زر تشغيل/إيقاف البرامج (T)، سيتوقف الجهاز عن العمل. بواسطة الاستمرار في الضغط على الزر لمدة 2 ثانية ستتوقف عملية الطهي نفسها وستعود هذه الوظيفة إلى المعايير الافتراضية.

التنظيف والصيانة



خطر! قبل القيام بأي عملية تنظيف، افصل دائماً القاييس عن مأخذ التيار واترك الماكينة حتى تبرد. لا تقم أبداً بغمز الجهاز في الماء، ولا تضعه تحت دفقة صنوبر الماء. سيلان الماء بداخله قد يسبب صدمات كهربائية.

- قم بغسل الحوض (J) و (Z)، غادوف الخلط (I)، الشبك (Y) والفتحة القابلة للإزالة (D) بماء ساخن ومادة تنظيف أوآني معتدلة. يمكن تنظيف الحوض في جهاز غسل أوآني، لكن الغسيل المتكرر قد يؤثر على ثلاثه السيراميكي.
- قم بتنظيف شبك خروج الهواء الساخن (B) دون إزالته.
- تأكد وافرغ بشكل دوري حوض جمع المكثفات (G) خصوصاً عند وجود كميات كبيرة من البخار.

السبب/الحل	الخلل
ربما تم تفعيل جهاز أمان الحرارة، قم بالتواصل مع مركز دعم فني مرخص (يجب استبدال الجهاز)	الجهاز لا يسخن
قم بتركيب الخزان بالجهاز بالشكل الصحيح	تم تركيب الخزان بشكل خاطئ والجهاز لا يعمل
قم بإغلاق الغطاء بشكل جيد	لم يتم إغلاق الغطاء بشكل جيد والجهاز لا يعمل
يجب الانتظار لبضع دقائق بعد بدء عملية الطهي	غادوف الخلط (E) لا يدور
قم بتوقيف تشغيل الجهاز، اتركه يبرد، تحقق ما إذا كان قد شغل الجهاز دون وجود طعام بداخله، إذا استمرت هذه المشكلة، قم بالاتصال بمركز دعم فني مرخص	الشاشة تظهر E1 وتتبعث منه 0 سلسلات أصوات تنبيه "بيب" منفصلة
قم بتوقيف تشغيل الجهاز، اتركه يبرد، تحقق ما إذا كان قد شغل الجهاز دون وجود طعام بداخله، إذا استمرت هذه المشكلة، قم بالاتصال بمركز دعم فني مرخص	الشاشة تظهر E3 وتتبعث منه 0 سلسلات أصوات تنبيه "بيب" منفصلة
قم بالاتصال بمركز دعم فني مرخص	الشاشة تظهر E5 وتتبعث منه 7 سلسلات أصوات تنبيه "بيب" منفصلة
قم بالاتصال بمركز دعم فني مرخص	الشاشة تظهر E6 وتتبعث منه 7 سلسلات أصوات تنبيه "بيب" منفصلة

جدول الطهي

البطاطا

مستوى القوة	برنامج الطهي	غادوف الخلط	مدة الطهي (دقائق)	الزيت	الكمية	النوع	الوصفة
☐☐☐☐☐		نعم	40-43	مستوى 0	1700 غرام (*)	طازجة	اطاطب ل1 معيارية 10x10
☐☐☐☐☐		نعم	37-40	مستوى 4	1000 غرام (*)		
☐☐☐☐☐		نعم	35-37	مستوى 3	1250 غرام (*)		
☐☐☐☐☐		نعم	28-31	مستوى 2	1000 غرام (*)		
☐☐☐☐☐		نعم	23-26	مستوى 1	750 غرام (*)		
☐☐☐☐☐		نعم	32-34	دون	1000 غرام	مجمدة	
☐☐☐☐☐		نعم	30-32	دون	1250 غرام		
☐☐☐☐☐		نعم	28-30	دون	1000 غرام		
☐☐☐☐☐		نعم	26-28	دون	750 غرام		
☐☐☐☐☐		نعم	24-26	دون	500 غرام		
☐☐☐☐☐		نعم	40-43	مستوى 3	1700 غرام	طازجة	بطاطا مشوية
☐☐☐☐☐		نعم	30-32	دون	1000 غرام	مجمدة	شرائح البطاطا
☐☐☐☐☐		نعم	35-40	دون	1200 غرام	مجمدة	بطاطا جديدة الموسر
☐☐☐☐☐		نعم	20-25	دون	750 غرام	مجمدة	سيتيوكوروك فيوشم



















أطباق أولى

مستوى القوة	برنامج الطهي	غادوف الخلط	مدة الطهي (دقائق)	الزيت	الكمية	النوع	الوصفة
▬▬▬▬		نعم	15-18	مستوى 5	480 غرام	طازج	أرزية
▬▬▬▬		نعم	60-65	مستوى 5	1000 غرام	طازجة	يخنة
▬▬▬▬		نعم	13-15	دون	600 غرام	مجمّدة	البايلا
▬▬▬▬		لا	40-45	دون	1500 غرام	طازجة	كانيلوني

لحوم - دواجن

نصائح	مستوى القوة	برنامج الطهي	غادوف الخلط	مدة الطهي (دقائق)	الزيت	الكمية	النوع	الوصفة
-	▬▬▬▬		نعم	15-18	دون	750 غرام	مجمّدة	قطع الدجاج
قمر بتدويرها 2-3 مرّات	▬▬▬▬		لا	45-50	دون	1000 غرام	طازجة	أفخاذ دجاج مشوية
قمر بتدويرها 2-3 مرّات	▬▬▬▬		لا	70-80	دون	1000 غرام	طازج	أفخاذ دجاج مسلوقة
-	▬▬▬▬		نعم	30-35	مستوى 2	600 غرام	طازجة	لقم لحم عجل
قمر بتدويرها بعد 15 دقيقة	▬▬▬▬		لا	20-25	دون	3 قطع	طازجة	قطع لحم عجل
قمر بتدويره 2-3 مرّات	▬▬▬▬		لا	80-90	دون	1000 غرام	طازج	اللحم المحمّر
قمر بتدويرها 2-3 مرّات	▬▬▬▬		لا	20-25	دون	800 غرام	طازجة	أسيّاخ
قمر بتدويرها بعد 15 دقيقة	▬▬▬▬		لا	15-20	دون	4 قطع	طازجة	هامبورجر
-	▬▬▬▬		نعم	25-28	دون	450 غرام	طازجة	كرات
استخدم الشبك وقمر بتدويرها بعد 10 دقائق	▬▬▬▬		لا	12-15	دون	600 غرام	طازجة	شرائح لحم الضأن
استخدم الشبك وقمر بتدويرها بعد 13-15 دقيقة	▬▬▬▬		لا	20-25	دون	500 غرام	طازجة	أجنحة الدجاج

سمك - محار

حوائصن	يوتسمم ةوقلا	يهطلا جرانرب	فوداغ طلخلا	يهطلا ةدم (قئاقد)	تيزلا	ةيمركلا	عونلا	ةفصولا
-			لا	20-23	دون	18 قطعة	مجمدة	شرائح السمك
-			لا	20-25	دون	400 غرام	طازجة	شرائح سمك السلمون
-			لا	20-25	دون	350 غرام	طازجة	فيليه سمك السلمون
-			لا	15-17	دون	4 قطع	طازجة	إسقلوب
-			لا	15-20	مستوى 1	8 قطع	طازجة	الحبار
-			نعم	13-18	مستوى 1	600 غرام	طازج	جمبري
-			نعم	15-20	مستوى 1	800 غرام	طازجة	القرديس
استخدم الشبك وقرم بتدويره بعد 13-15 دقيقة			لا	20-25	دون	2 قطع	طازج	سمك الدنيس
استخدم الشبك وقرم بتدويرها بعد 10 دقائق			لا	12-15	دون	300 غرام	طازجة	أسياخ السمك

خضار

ةوقلا يوتسمم	جرانرب يهطلا	فوداغ طلخلا	ةدم يهطلا (قئاقد)	تيزلا	ةيمركلا	عونلا	ةفصولا
		نعم	25-30	مستوى 5	800 غرام	طازجة	الكوسة
		نعم	25-30	مستوى 3	1000 غرام	طازج	الباذنجان
		نعم	20-25	مستوى 5	1000 غرام	طازج	الفطر
		نعم	35-40	مستوى 3	800 غرام	مجمد	الخرشوف

الوجبات الخفيفة

حئاصن	يوتسم ةوقلا	جهانرب يهطلا	فوداغ طالخلا	يهطلا ةدم (قئاقد)	تيزلا	ةيمركلا	عونلا	ةفصولا
تبيزتب مرق مرقو جاصلا 180° اهريودتب ةقيقد 20 دعب			ال	30	يوتسم 1	300 مارغ	ةجراط	ازتبيلا
180° اهريودتب مرق قئاقد 10 دعب			ال	20-25	نود	450 مارغ	ةدمرحم	
قرو مدختسا مرقو نرفالا 180° اهريودتب ةقيقد 15 دعب			ال	20-23	نود	600 مارغ	ةجراط	ةحلالة ةكعك
قرو مدختسا مرقو نرفالا 180° اهريودتب ةقيقد 30 دعب			ال	45-50	نود	700 مارغ	ةدمرحم	
قرو مدختسا نرفالا			ال	20-25	نود	ةعطق 14	ةدمرحم	تاي ازتبي
قرو مدختسا نرفالا			ال	20-25	نود	ةعطق 14	دمرحم	تايوكسبلا ةحللمرلا
اهعيزوتب مرق ياوستم لكشب ضوحلا عاق يلع			ال	10-15	نود	12/15 ةعطق	ةدمرحم	لصلبلا تاقلح

الحلوى

حئاصن	ةوقلا يوتسم	يهطلا جهانرب	فوداغ طالخلا	يهطلا ةدم (قئاقد)	تيزلا	ةيمركلا	عونلا	ةفصولا
-			ال	45-50	نود	700 مارغ	ةجراط	تراتلا ةكعك
قرو مدختسا مرقو نرفالا 180° اهريودتب ةقيقد 12-13 دعب			ال	25-30	نود	عطق 4	ةدمرحم	شويرب
قرو مدختسا مرق، نرفالا 180° اهريودتب ةقيقد 15 دعب			ال	12-15	نود	عطق 8	جراط	تايوكسبلا
-			ال	20-25	نود	400 مارغ	جراط	ليدورتس


الوصل بالتيار الكهربائي

- A في حال كان جهازكم مزود بمأخذ كهربائي سوف يشتمل أيضاً على صاهر عيار 13 أمبير. فإذا كان المأخذ لا يتناسب مع علبة الوصل المثبتة على الجدار عليكم بقطع المأخذ من سلك التغذية وتركيب مأخذ مناسب وفق ما هو موضح أدناه. تحذير: إقطعوا المأخذ بعناية بعد إزالة الصاهر: لا تركبوا أية علبة وصل بالتيار مثبتة على الجدار عيار 13 أمبير في مكان آخر في البيت لأن من شأن ذلك التسبب بصدمة خطيرة. في حال استعمال مأخذ للتيار غير مشتمل على صاهر ينبغي حماية الدائرة الكهربائية بصاهر عيار 15 أمبير. في حال كان المأخذ من النوع المصبوب ينبغي إعادة تركيب غطاء الصاهر في حال إستبدال الصاهر وذلك بإستعمال صاهر أسنا عيار 13 أمبير الى BS 1362. في حال فقدان غطاء الصاهر ينبغي عدم إستعمال المأخذ الي أن يتم الحصول على غطاء صاهر من أقرب موزع أدوات كهربائية. إن لون غطاء الصاهر البديل هو ذلك المبيّن على قاعدة المأخذ.
- B في حال لم يكن جهازكم مزود بمأخذ الرجاء إتباع التعليمات الواردة فيما يلي:

تحذير: ينبغي تأريض جهازكم:

في حال لم تكن ألوان الأسلاك التي يتكون منها سلك التغذية الرئيسي التابع لجهازكم متطابقة مع ألوان أطراف التوصيل التابعة لمأخذكم عليكم مراعاة التالي:

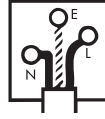
هام جدا

ينبغي وصل السلك الأخضر والأصفر بطرف التوصيل التابع للمأخذ المشار إليه بحرف E أو بشعار التأريض  أو الأخضر أو الأخضر والأصفر.

ينبغي وصل السلك الأزرق بطرف التوصيل المشار إليه بحرف N أو الأسود.

كما ينبغي وصل السلك البني بطرف التوصيل المشار إليه بحرف L أو الأحمر.

الأسلاك المتكون منها سلك التغذية الرئيسي هي ملونة على النحو التالي:



السلك الأخضر والأصفر: تأريض

السلك الأزرق: محايد (بارد)

السلك البني: مشحون بالكهرباء (حامي)