

تحذيرات الأمان

اقرأ بعناية كافة التعليمات قبل استعمال الجهاز. احتفظ بهذه التعليمات.

- في حالة تعرض كابل التغذية للتلف، يجب استبداله من الشركة المنتجة نفسها أو من أحد مراكز الخدمة الفنية المعتمدين من قبلها، وذلك تجنباً للتعرض للأخطار.
- لا تغمر الجهاز مطلقاً في الماء.
- أثناء استعمال الجهاز، قد تصل درجة حرارة الأسطح الخارجية التي يمكن الوصول إليها إلى درجة مرتفعة. استعمل دائماً المسكات والمقابض والأزرار. وإذا لزم الأمر استعمل قفازات الوقاية اللازمة.
- هذا الجهاز يعمل على درجة حرارة عالية مما قد يسبب الحروق للمستخدم.
- يمكن السماح للأطفال فوق سن الـ 8 سنوات وكذلك الأشخاص الذين لا يتمتعون بقدرات جسدية ونفسية وحسية كاملة أو لأشخاص محدودي الخبرة والمعرفة من استعمال الجهاز بشرط متابعتهم بدقة وتدريبهم أولاً على كيفية استعمال الجهاز بشكل آمن وتحذيرهم من مخاطر استعماله. انتبهوا جيداً للأطفال ولا تتركوهم يعبثون بالجهاز. لا يسمح للأطفال بالقيام بعمليات التنظيف والصيانة الخاصة بالجهاز بمفردهم إلا إذا تجاوزوا سن الـ 8 سنوات وعلى أن يكونوا تحت إشراف ذويهم. ضعو الجهاز وكابل التغذية بعيداً عن متناول أيدي الأطفال الذين هم تحت سن الـ 8 سنوات. لا تسخن الجهاز مسبقاً وهو فارغ.
- لا تشغل الجهاز بدون أطعمة داخل الوعاء، لأن ذلك قد يتلف الجهاز.
- صُمم هذا الجهاز لأغراض الاستعمال المنزلي فقط. لا يسمح باستعماله في الأغراض التالية: الأماكن المخصصة لطهي العاملين في المتاجر، المكاتب وغيرها من أماكن العمل مثل مراكز السياحة الريفية والفنادق، الموتيلات ومؤسسات الضيافة، الغرف المؤجرة في الموتيلات والفنادق.
- يُمنع منعاً باتاً تشغيل هذا الجهاز بواسطة عداد خارجي أو عن طريق نظام التشغيل عن بُعد.



خطر!

عدم مراعاة هذه التحذيرات قد يؤدي إلى الإصابة بالحروق الناتجة عن التعرض للصدات الكهربائية الأمر الذي قد يُعرض حياتك للخطر.

- تأكد قبل استخدام الجهاز من أن جهد التيار الكهربائي يتناسب مع الجهد الكهربائي المذكور على لوحة البيانات.
- وصل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي الذي يبلغ جهده 10 أمبير على الأقل شريطة أن يكون قد تم تأريضه. لا تتحمل جهة التصنيع أية مسؤولية عن عدم مراعاة قواعد السلامة هذه.



خطر الحروق!

قد يؤدي عدم مراعاة هذه التحذيرات إلى الإصابة بالحروق أو السع.

- يصبح هذا الجهاز ساخناً أثناء الاستعمال. ولذلك يجب عدم تركه أبداً في متناول أيدي الأطفال.
- استخدم المقابض المناسبة لرفع وتحريك هذا الجهاز. لا تستعمل أبداً مقابض الوعاء لإتمام هذه العملية.
- يُنصح بعدم ترك كابل التغذية مُعلق على حافة المسطح الذي يُوضع الجهاز عليه، لأنه يكون في متناول أيدي الأطفال كما أنه يُمثل عقبة للمستخدم.
- يرجى الانتباه إلى البخار الذي يخرج من الفتحات وهو في درجة الغليان.



يرجى الانتباه!

قد يؤدي إهمال وعدم مراعاة هذه التحذيرات إلى تعرضك للإصابة أو إلى تعرض الجهاز للتلف.

- لا تضع الجهاز بالقرب من مصادر الحرارة.
- يتم تثبيت الوعاء تلقائياً في الدبوس المركزي. لا تلمسه يدوياً في محاولة منك للبحث عن الوضع الصحيح وذلك تجنباً لكسره.
- لا تضع أي شيء في فتحات التهوية. لا تسدها.
- لا تملأ الوعاء بالسوائل فوق مستوى الحد الأقصى (E) MAX.
- لا تصب في الوعاء كمية من الزيت أكثر من كوب معيار الزيت (المستوى 5).



انتبه جيداً:

- يُشير هذا الرمز إلى نصائح ومعلومات هامة للمستخدم.
- قبل استعمال الجهاز لأول مرة قم بنزع كل المحتوى الورقي حول الجهاز من كرتونة الحماية، مثل كتيب التعليمات، الأكياس البلاستيكية، إلخ.
- قبل استعمال الجهاز لأول مرة، اغسل جيداً الوعاء والمجرفة والغطاء بالماء الساخن ومسحوق الغسيل السائل الذي يستخدم في غسيل الأطباق. بعد انتهاء العملية، قم بتجفيف كافة العناصر بعناية وبازالة بقايا المياه المحتملة التي قد تكون تجمعت في الوعاء.
- عند استخدام الجهاز لأول مرة سوف يصدر منه رائحة جديدة وهذا أمر طبيعي للغاية. وفي تلك الحالة يجب عليك تهوية المكان.

- يجب وضع الجهاز على بعد 20 سم على الأقل من مصدر التيار الكهربائي الذي سيتم توصيل الجهاز به.
 - قد ينتج عن بعض برامج الطهي خروج البخار من الغطاء، ولهذا السبب ننصح بعدم وضع الغطاء تحت خزانات الحائط أو خزانات المطبخ (الشكل 12).
- V مقبض رفع الجهاز
 W زر فتح الغطاء
 X قناة تجميع ماء التكثيف
- برامج الطهي

برامج الطهي

برامج أوتوماتيكية: بمجرد اختيار أحد البرامج التالية ستعرض الشاشة مدد الطبخ الافتراضية ومستويات الطاقة المثلى.

على أية حال يمكن تعديل هذه المعايير حسب وصفة الطهي أو الاحتياجات الشخصية لكل فرد.

طبق الأرز بقطع اللحم: هذا البرنامج مثالي لطهي أي نوع من الأرز مع قطع اللحم.

تبدأ ملعقة المزج (I) في هذه الوظيفة في الدوران بعد 3 ثوانٍ تقريباً للسماح بطهي الغذاء بشكل متجانس (يستحسن إذا توزع المكونات بشكل متوازن على الجزء السفلي من الوعاء).

في هذا البرنامج تم ضبط مستوى الطاقة على المستوى الافتراضي وهو $\square\square\square\square$ كما يتم ضبط مدة الطهي على 45 دقيقة. على أية حال يمكن تعديل درجة الطهي، باستعمال زر مستوى الطاقة + (P) بواسطة الضغط على زر عدد الوقت + (P) و - (R) وفقاً لوصفة الطهي المختارة.

عند فتح الغطاء (A) لا تتوقف عملية الطهي كما تستمر الشاشة (Q) في عرض مدة الطهي المتبقية.

 فطيرة: هذا البرنامج مثالي لطهي كافة أنواع الكعك والفطائر والبسكويت.

ننصح بمسح الوعاء (J) بطبقة من الزيت والدقيق قبل إدخال الفطيرة، استخدم ورق الفرن بينما يتم طهي الأطعمة التي يمكن تدويرها أثناء الطهي مثل البريوش والبسكويت.

في هذا البرنامج تم ضبط مستوى الطاقة على المستوى الافتراضي وهو $\square\square\square\square$ كما يتم ضبط مدة الطهي على 40 دقيقة.

على أية حال يمكن تعديل درجة الطهي، باستعمال زر مستوى الطاقة + (P) بواسطة الضغط على زر عداد الوقت + (P) و - (R) وفقاً لوصفة الطهي المختارة. بالمقارنة بالفرن التقليدي، يسمح برنامج الطهي بتوفير ملحوظ في الطاقة الكهربائية كما أنه لا يتطلب تسخين مسبق.

عند فتح الغطاء (A) تتوقف الشاشة (Q) عن عرض
عملية الطهي والمدة التي تم ضبطها ثم تعاود عرضهما
مجددًا بمجرد غلق الغطاء.

 **بيتر:** هذا البرنامج مثالي للحصول على بيتر بطريقة مثلى
أفضل بيتر تقليدية إيطالية.

ننصح دائماً بإضافة قليل من الزيت في الوعاء (J)
لتهيئ البيتزا المجهزة في المنزل، بينما بالنسبة للبيتزا
المجمدة يكفي استعمال ورق الفرن

في هذا البرنامج تم ضبط مستوى الطاقة على المستوى الافتراضي وهو $\square\square\square\square$ كما يتم ضبط مدة الطهي

بيانات فنية

الأبعاد (ط * ع * ف): 290x325x395 مم
الوزن: 5 كجم

لمزيد من المعلومات، يرجى الرجوع إلى لوحة الخصائص الفنية المثبتة على الجهاز.

CE الجهاز مطابق للوائح الأوروبية التالية EC:

- لائحة الجهد المنخفض رقم 95/2006/EC وملحقاتها.
- يتوافق هذا الجهاز مع اللائحة الأوروبية رقم 108/2004/EC الخاصة بالتوافق الكهرومغناطيسي واللائحة الأوروبية رقم 2004/1935 الصادرة بتاريخ 10/27/2004 المتعلقة بالمواد التي لها احتكاك مباشر بالمواد الغذائية.

- اللائحة الأوروبية الاحتياطية رقم 1275\2008.

التخلص من الجهاز

وفقاً لنصوص اللائحة الأوروبية رقم
 EC 2002/96 لا ينبغي مطلقاً التخلص من
 الجهاز عن طريق إلقائه في سلة النفايات المنزلية
 ولكن يلزم تسليمه إلى أحد مراكز تجميع وتدوير
 النفايات الرسمية.

وصف الجهاز

- | | |
|--|---|
| غطاء | A |
| شبكة خروج الهواء الساخن (تهوية) | B |
| زر فك الفتحة | C |
| فتحة يمكن إزالتها | D |
| المستوى الأقصى MAX | E |
| كابل التغذية الكهربائية | F |
| وعاء تجميع قطرات البخار | G |
| مفتاح التشغيل/الإيقاف العمومي | H |
| ملعقة المزج | I |
| وعاء مطلي بالسيراميك | J |
| مؤشر المقيض | K |
| مقيض الوعاء | L |
| كوب صغير لمعيار الزيت (من مستوى 1 حتى 5) | M |
| مستوى طاقة الشريط المضئي | N |
| زر مستوى الطاقة | O |
| زر عداد الوقت + (زيادة الوقت) | P |
| شاشة الجهاز | Q |
| زر عداد الوقت - (خفض الوقت) | R |
| مقبض مؤشر برنامج الطهي | S |
| الزر المضئي لتشغيل/الإيقاف البرامج | T |
| جسم الجهاز | U |

مستوى الطاقة + (P) بواسطة الضغط على زر عداد الوقت + (P) و - (R) وفقاً لوصفة الطهي المختارة. عند فتح الغطاء (A) تتوقف الشاشة (Q) عن عرض عملية الطهي والمدة التي تم ضبطها ثم تعاود عرضهما مجدداً بمجرد غلق الغطاء.

 طاسة قلي: يسمح هذا البرنامج بعملية طهي تماثلية للطهي في الوعاء ولكن مع الاستفادة من ملعقة المزج التي تقوم تلقائياً بخلط الطعام: مثالي لطهي الحساء، المربي المظهية، الصلصة ومشروبات الفواكه وغلي الأطعمة المسلوقة وطهي كورات اللحم والسمك. في هذا البرنامج تم ضبط مستوى الطاقة على المستوى الافتراضي وهو  كما يتم ضبط مدة الطهي على 45 دقيقة.

على أية حال يمكن تعديل درجة الطهي، باستعمال زر مستوى الطاقة + (P) بواسطة الضغط على زر عداد الوقت + (P) و - (R) وفقاً لوصفة الطهي المختارة. عند فتح الغطاء (A) لا تتوقف عملية الطهي كما تستمر الشاشة (Q) في عرض مدة الطهي المتبقية.

الاستخدام

 **انتبه جيداً:** قبل استخدام الجهاز لأول مرة، اغسل جيداً الوعاء (J)، ملعقة المزج (I)، الفتحة التي يمكن إزالتها (D) بالماء الدافئ ومسحوق الغسيل المحايد.

اتبع الآتي:

- افتح الغطاء (A) بالضغط على الزر (W) (الشكل رقم 1).
- فك الفتحة القابلة للفك (D) بالضغط على الزرين (C) (الشكل رقم 2).
- ارفع مقبض الوعاء (L) حتى سماع صوت "الضغط" (الشكل رقم 3).
- فك الوعاء (J) بسحبه لأعلى (الشكل رقم 4).
- أزل ملعقة المزج (I) من القاعدة (الشكل رقم 5).
- ارفع الوعاء (J) وملعقة المزج (I) والفتحة القابلة للفك (D) (الشكل رقم 6).
- بعد انتهاء العملية، قم بتجفيف كافة العناصر بعناية وبإزالة بقايا الماء المحتملة التي قد تكون تجمعت في الوعاء (J).
- أعد تركيب الوعاء (J) داخل جسم الجهاز (U) مع تثبيته في مكانه بشكل صحيح.
- اخفض مقبض الوعاء (L) بتدويره على المؤشر (K) (الشكل رقم 7).
- إذا كانت وصفة الطهي تنص على ذلك، أدخل ملعقة المزج (I) في قاعدتها الصحيحة (دبوس مثبت في الجزء الأسفل من الوعاء) (الشكل رقم 5).
- صب المكونات المراد طهيها داخل الوعاء (J)، مع الالتزام بالمقادير المشار إليها في جدول الطهي/ كتيب وصفات الطهي.
- أضف الزيت، إذا كان منصوب عليه في الطهي المطلوب.
- مع مراعاة المقادير الواردة في جدول الطهي/ كتيب وصفات الطهي ومع الاستعانة بملعقة القياس (M).
- أغلق الغطاء (A).
- أدخل قابس الجهاز في مصدر التيار الكهربائي.

على 30 دقيقة. على أية حال يمكن تعديل درجة الطهي، باستعمال زر مستوى الطاقة + (P) بواسطة الضغط على زر عداد الوقت + (P) و - (R) وفقاً لوصفة الطهي المختارة.

عند فتح الغطاء (A) تتوقف الشاشة (Q) عن عرض عملية الطهي والمدة التي تم ضبطها ثم تعاود عرضهما مجدداً بمجرد غلق الغطاء.

 بطاطس: لقد تم تصميم هذا البرنامج خصيصاً لطهي كافة أنواع البطاطس، سواء الطازجة منها أو المجمدة، سواء كانت على شكل الأصابع أو الكروكيت.

في هذه الوظيفة تبدأ ملعقة المزج (I) بالدوران بعد بضع دقائق، لتجنب قطع البطاطس التي مازالت مثজে إلى أجزاء صغيرة.

في هذا البرنامج تم ضبط مستوى الطاقة على المستوى الافتراضي وهو  كما يتم ضبط مدة الطهي على 32 دقيقة.

على أية حال يمكن تعديل درجة الطهي، باستعمال زر مستوى الطاقة + (P) بواسطة الضغط على زر عداد الوقت + (P) و - (R) وفقاً لوصفة الطهي المختارة.

عند فتح الغطاء (A) تتوقف الشاشة (Q) عن عرض عملية الطهي والمدة التي تم ضبطها ثم تعاود عرضهما مجدداً بمجرد غلق الغطاء.

 الفرن: هذا البرنامج مثالي لطهي البطاطس المقلية بطريقة ممتازة، ولكن يجب كسوتها بطبقة من الخبز المبشور قبل عملية الطهي (جمبري، شرائح من اللحم المقلي، كروكيتيس، إلخ).

بالإضافة إلى ذلك فهو مخصص لطهي أيضاً المشويات، السمك في الفرن، الخبز والخضروات المحمص، مع أو بدون ملعقة المزج.

يسمح برنامج الطهي بتوفير ملحوظ في الطاقة الكهربائية كما أنه لا يتطلب تسخين مسبق.

في هذا البرنامج تم ضبط مستوى الطاقة على المستوى الافتراضي وهو  كما يتم ضبط مدة الطهي على 60 دقيقة.

على أية حال يمكن تعديل درجة الطهي، باستعمال زر مستوى الطاقة + (P) بواسطة الضغط على زر عداد الوقت + (P) و - (R) وفقاً لوصفة الطهي المختارة.

عند فتح الغطاء (A) تتوقف الشاشة (Q) عن عرض عملية الطهي والمدة التي تم ضبطها ثم تعاود عرضهما مجدداً بمجرد غلق الغطاء.

 شفاط هواء: ننصح باستعمال هذا البرنامج لطهي اللحوم والسمك والخضروات على الشواية. كما أنه ممتاز لإنهاء طهي الأطعمة التي يجب أن يتم طهيها في الفرن أولاً ثم يتم بشرها.

في هذا البرنامج تم ضبط مستوى الطاقة على المستوى الافتراضي وهو  كما يتم ضبط مدة الطهي على 40 دقيقة.

على أية حال يمكن تعديل درجة الطهي، باستعمال زر

- أشعل الجهاز بالضغط على مفتاح التشغيل/الإيقاف العمومي (H).
- أدر مقبض مؤشر برنامج الطهي (S) وثبته في الوضعية المطلوبة (الشكل رقم 8) (انظر جدول الطهي/كتيب وصفات الطهي).
- اضبط درجة الطهي المطلوبة بالضغط على زر مستوى الطاقة + (P) (الشكل رقم 9) (انظر جدول الطهي/كتيب وصفات الطهي).
- اضبط مدة الطهي المطلوبة بالضغط على أزرار عداد الوقت + (P) و - (R) (الشكل رقم 10). ستعرض الشاشة (Q) مقدار الدقائق المضبوطة.
- اضغط على زر تشغيل/إيقاف البرنامج (T) التي ستضاء (الشكل رقم 11).
- تبدأ عندئذ عملية الطهي.
- سيشير الجهاز إلى نهاية مدة الطهي عن طريق سلسلتين من "الصفارة" المتقطعة لإطفاء التنبيه الصوتي يكفي الضغط بشكل مستمر على زر تشغيل/إيقاف البرنامج (T).
- أطفئ الجهاز بالضغط على مفتاح التشغيل/الإيقاف العمومي (H).
- افتح الغطاء (A) واسحب الوعاء (J) مع الطعام المطهي.
- اترك الغطاء (A) مفتوحاً وارك الماكينة حتى تبرد بشكل أسرع.

i انتبه جيداً: في بعض البرامج، لضمان الحصول على أفضل نتيجة، تبدأ ملعقة المزج (I) في الدوران بعد مرور بضع دقائق من بدء عملية الطهي.

i انتبه جيداً: أثناء عملية الطهي، يمكن فتح الغطاء (A) لإضافة بعض المكونات أو لفحص سير مستوى عملية الطهي. ستومض الشاشة، وستتوقف بشكل مؤقت عملية التهوية ثم تعاود التشغيل بمجرد غلق الغطاء. في الوظائف التي لم تنص على التهوية، لا تتوقف عملية الطهي.

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 عليه 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 تتركبوا أية علية وصل بالتيار مثبتة على الجدار عيار 13 أمبير في مكان آخر في البيت لأن من شأن ذلك التسبب بصنمة خطيرة. في حال استعمال مأخذ للتيار غير مشتمل على صاهر ينبغي حماية الدائرة الكهربائية بصاهر عيار 15 أمبير. في حال كان المأخذ من النوع المصنوب ينبغي إعادة تركيب غطاء الصاهر في حال إستبدال الصاهر وذلك باستعمال صاهر أستانا عيار 13 أمبير BS 1362 في حال فقدان غطاء الصاهر ينبغي عدم استعمال المأخذ إلى أن يتم الحصول على غطاء صاهر من أقرب موزع أدوات كهربائية. إن لون غطاء الصاهر البديل هو ذلك المبين على قاعدة المأخذ.
- B في حال لم يكن جهازكم مزود بمأخذ الرجاء إتباع التعليمات الواردة فيما يلي:

تحذير: ينبغي تأريض جهازكم:

هام جدا

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

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)



انتبه جيداً: يؤدي تفعيل زر تشغيل/إيقاف البرامج (T) وإزالة الوعاء إلى إطفاء الجهاز الذي سيعاود التشغيل مجدداً بمجرد إعادة تركيب الوعاء.



انتبه جيداً: استمر في الضغط لمدة 2 ثانية على زر تشغيل/إيقاف البرامج (T) لإعادة ضبط الجهاز.

التنظيف والصيانة



خطر! انزع القابس من مصدر التيار الكهربائي واترك الجهاز حتى يبرد قبل القيام بأي عملية تنظيف. لا تغمر الجهاز مطلقاً في الماء ولا تضعه تحت تدفق ماء الصنبور.

يؤدي تسرب الماء إلى داخل الجهاز إلى حدوث الصعق بالكهرباء.

- اغسل بعناية الوعاء (J) وملقعة المزج (I) وفتحة (D) بالماء الساخن ومسحوق غسيل محايد يمكن غسل الوعاء في غسالة الأطباق، ولكن الغسيل المتكرر يقلل من خصائص طلاء السيراميك.
- تنظيف شبكة خروج الهواء (B) دون فكها.
- افحص وأفرغ وعاء تجميع ماء التكثيف بشكل دوري (G) خاصة في وجود كمية مرتفعة من البخار.



انتبه جيداً: لتنظيف الوعاء (J)، لا تستعمل أي مواد كاشطة، ولكن استعمل فقط قطعة قماش ناعمة مع مسحوق غسيل محايد.

استكشاف الخلل	السبب/العلاج
لا يتم تسخين الجهاز	قد يكون بسبب تدخل جهاز الأمان الحراري. توجه إلى أحد مراكز الخدمة الفنية (سيتم استبدال الجهاز)
لم يتم تثبيت الوعاء بشكل جيد والجهاز لا يعمل	ضع الوعاء بشكل صحيح
الغطاء غير مُحكم الغلق والجهاز لا يعمل	أغلق الغطاء جيدًا
ملقعة المزج (E) لا تدور	يجب الانتظار ليضع دقائق بعد بدء عملية الطهي
تعرض الشاشة هذه الكتابة EI وتصدر 3 "صفارات" متقطعة	أطفئ الجهاز، اتركه حتى يبرد، تحقق من عدم تشغيله دون وجود أطعمة بداخله. في حالة استمرار نفس الخلل، توجه إلى أحد مراكز الخدمة الفنية المعتمدة.
تعرض الشاشة هذه الكتابة E3 وتصدر 5 "صفارات" متقطعة	أطفئ الجهاز، اتركه حتى يبرد، تحقق من عدم تشغيله دون وجود أطعمة بداخله. في حالة استمرار نفس الخلل، توجه إلى أحد مراكز الخدمة الفنية المعتمدة
تعرض الشاشة هذه الكتابة E5 وتصدر ٧ "صفارات" متقطعة	توجه إلى أحد مراكز الخدمة الفنية المعتمدة
تعرض الشاشة هذه الكتابة E6 وتصدر 7 "صفارات" متقطعة	توجه إلى أحد مراكز الخدمة الفنية المعتمدة

جدول الطهي

بطاطس

وصفة الطهي	النوع	الكمية	زيت	مدة الطهي (دقيقة)	ملقعة المزج	برنامج الطهي	مستوى الطاقة
بطاطس ذات مقاسات قياسية 10x10	طازجة	1700 جرام (*)	مستوى 5	43-40	نعم		==
		1500 جرام (*)	مستوى 4	40-37	نعم		==
		1250 جرام (*)	مستوى 3	37-35	نعم		==
		1000 جرام (*)	مستوى 2	31-28	نعم		==
		750 جرام (*)	مستوى 1	26-23	نعم		==
مجمدة		1500 جرام	بدون	34-32	نعم		==
		1250 جرام	بدون	32-30	نعم		==
		1000 جرام	بدون	30-28	نعم		==
		750 جرام	بدون	28-26	نعم		==
		500 جرام	بدون	26-24	نعم		==
بطاطس في الفرن	طازجة	1700 جرام	مستوى 3	43-40	نعم		==
بطاطس شرائح	مجمدة	1000 جرام	بدون	32-30	نعم		==
بطاطس توفيلدا	مجمدة	1200 جرام	بدون	40-35	نعم		==
بطاطس كروكيتيس في الفرن	مجمدة	750 جرام	بدون	25-20	نعم		==

(*) الوزن من البطاطس غير مقشرة

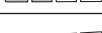
الأطباق الأولى

وصفة الطهي	النوع	الكمية	زيت	مدة الطهي (دقيقة)	ملقعة المزج	برنامج الطهي	مستوى الطاقة
أرز	طازجة	480 جرام	مستوى 5	15-18	نعم		
راجو	طازجة	1000 جرام	مستوى 5	60-65	نعم		
باييلا	مجمدة	600 جرام	بدون	13-15	نعم		
كانيلوني	طازجة	1500 جرام	بدون	40-45	لا		

اللحوم - الدواجن

وصفة الطهي	النوع	الكمية	زيت	مدة الطهي (دقيقة)	ملقعة الزمن	برنامج الطهي	مستوى الطاقة	نصائح
قطع الدجاج	مجمدة	750 جرام	بدون	15-18	نعم			-
أوراك الدجاج في الفرن	طازجة	1000 جرام	بدون	45-50	لا			قم بالتدوير 2-3 مرة
أوراك الدجاج المتبللة	طازجة	1000 جرام	بدون	70-80	لا			قم بالتدوير 2-3 مرة
قطع من لحم العجل	طازجة	600 جرام	مستوى 2	30-35	نعم			-
شرائح من لحم العجل	طازجة	3 قطع	بدون	20-25	لا			قم بالتدوير لمدة 15 دقيقة
مشوي	طازجة	1000 جرام	بدون	80-90	لا			قم بالتدوير 2-3 مرة
لحوم مشوية	طازجة	800 جرام	بدون	20-25	لا			قم بالتدوير 2-3 مرة
هامبورجر	طازجة	4 قطع	بدون	15-20	لا			قم بالتدوير لمدة 15 دقيقة
كورات اللحم	طازجة	450 جرام	بدون	25-28	نعم			-

سمك - محار

وصفة الطهي	النوع	الكمية	زيت	مدة الطهي (دقيقة)	ملقعة المزج	برنامج الطهي	مستوى الطاقة
قطع السمك	مجمد	18 قطعة	بدون	20-23	لا		
قطع من سمك السلمون	طازجة	400 جرام	بدون	20-25	لا		
شرائح سمك السلمون	طازجة	350 جرام	بدون	20-25	لا		
إسقلوب	طازجة	4 قطع	بدون	15-17	لا		
حبار	طازج	8 قطع	مستوى 1	15-20	لا		
جمبري	طازج	600 جرام	مستوى 1	13-18	نعم		
جمبري كبير الحجم	طازج	800 جرام	مستوى 1	15-20	نعم		

خضروات

وصفة الطهي	النوع	الكمية	زيت	مدة الطهي (دقيقة)	ملعقة المزج	برنامج الطهي	مستوى الطاقة
كوسا	طازجة	800 جرام	مستوى 5	30-25	نعم		
بازنجان	طازج	1000 جرام	مستوى 3	30-25	نعم		
عش الغراب	طازج	1000 جرام	مستوى 5	25-20	نعم		
خرشوف	مجمدة	800 جرام	ميزان 3	40-35	نعم		

وجبة خفيفة

وصفة الطهي	النوع	الكمية	زيت	وقت الطهي (دقائق)	وقت التجميد (ساعات)	مستوى الطاقة	نصائح
بيتزا	طازجة	300 جرام	المستوى 1	30	لا		قم بتزيت الصينية وأدراها لدرجة 180 درجة بعد مرور 20 دقيقة
	مجمدة	450 جرام	بدون	25-20	لا		أدر بمقدار 180 درجة بعد مرور 15 دقيقة
فطيرة مملحة	طازجة	600 جرام	بدون	23-20	لا		أدر بمقدار 180 درجة بعد مرور 15 دقيقة
	مجمدة	700 جرام	بدون	50-45	لا		استعمل رقائق الألومنيوم المستخدمة مع الفرن وأدر بمقدار 180 درجة بعد مرور 30 دقيقة
بيتزا صغيرة الحجم	مجمدة	14 قطعة	بدون	25-20	لا		استخدم رقائق الألومنيوم المستخدمة مع الفرن
كعك مملح	مجمدة	14 قطعة	بدون	25-20	لا		استخدم رقائق الألومنيوم المستخدمة مع الفرن
حلقات البصل	طازجة	12/15 قطعة	بدون	15-10	لا		احرص على توزيعها بشكل متساوٍ على الجزء الأسفل من الوعاء

الحلويات

وصفة الطهي	النوع	الكمية	زيت	وقت الطهي (دقائق)	وقت التجميد (ساعات)	مستوى الطاقة	نصائح
كعكة	طازجة	700 جرام	بدون	50-45	لا		-
بريوش	طازج	4 قطعة	بدون	30-25	لا		استعمل رقائق الألومنيوم المستخدمة مع الفرن وأدر بمقدار 180 درجة بعد مرور 12 - 13 دقيقة
بسكويت	طازج	8 قطعة	بدون	15-12	لا		استعمل رقائق الألومنيوم المستخدمة مع الفرن وأدر بمقدار 180 درجة بعد مرور 15 دقيقة
فطيرة	طازجة	400 جرام	بدون	25-20	لا		-