

توقيت خارجية أو نظام تحكم عن بعد منفصل.



خطر!

- عدم مراعاة هذه التحذيرات قد يؤدي إلى الإصابة بحروق ناتجة عن التعرض للصلصات 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 الإمساك به من قبل الأطفال، أو أن يمثل عقبة أمام المستخدم.
- انتبه للبخار الساخن الذي قد يخرج من الشقوق.



انتبه!

- 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 0).



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، فلهذا السبب يعد من المستحسن عدم وضع الجهاز تحت خزائن حائط أو أثاث المطبخ (الشكل ١٢).

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 كل من أسطحه الخارجية، الموجودة في المتناول، والغطاء مرتفعة جداً.
- قم دائماً باستخدام كلاً من المقابض والأزرار. استخدام 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 يعثبون 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 كل 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

برامج الطهي

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

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

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*٢٩٠
ممر
الوزن: ٥ كغم
للمزيد من المعلومات، قم بمراجعة لوحة الخصائص الواقعة على الجهاز.



الجهاز مطابق لتوجيهات CE التالية:

- توجيه الجهد المنخفض EMC ٢٠٠٦/٩٠/CE وتعديلاته التالي.
- التوجيه الأوروبي ٢٠٠٤/١٠٨/CE المتعلق بالتوافق الكهرومغناطيسي واللائحة الأوروبية ٢٠٠٤/١٩٣٥ الصادر بتاريخ ٢٠٠٤/١٠/٢٧ المتعلقة بالمواد المعدة للاتصال مع الغذاء.
- اللائحة الأوروبية Stand-by ٢٠٠٨/١٢٧٠.

التخلص من الجهاز

بناءً على التوجيه الأوروبي ٢٠١٢/٩٩/CE، يرجى عدم التخلص من الجهاز مع النفايات المنزلية، بل يجب تسليمه لمركز إعادة تدوير مرخص.

وصف الجهاز

- | | |
|---|---|
| A | الغطاء |
| B | شبك 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 مضي تشغيل/إيقاف البرامج |
| U | هيكل الجهاز |
| V | مقبض رفع الجهاز |
| W | زر فتح الغطاء |
| X | قناة جمع المكثفات |
| Y | الشبك |
| 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 بالقدح، 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 الزرين (C) (الشكل ٢).
- ارفع مقبض الحوض (L) حتى سماع صوت "تك" (الشكل ٣).
- استخرج الحوض (J) عن طريق سحبه نحو الأعلى (الشكل ٤).
- استخرج 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).
- قم 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 نصت الوصفة على ذلك،** قم بإدخال غادوف الخلط (I) في قاعدته (حيث يكون المحور متمركز في قاع الحوض (I)) (الشكل ٤).
- أما خلال الطهي باستخدام برنامج غريل، استعمل دائماً الشبك (Y) مضاف إلى قاع الحوض (Z) (الشكل ٥).
- ضع المكونات التي ينبغي طهيها داخل الحوض (J) أو (Z)، وفقاً للكميات المشار إليها في جدول الطهي/كتاب الوصفات.
- قم بإضافة الزيت، إن كان ذلك ضمن طريقة الطهي المرغوبة، وفقاً للكميات المشار إليها في جدول الطهي/كتاب الوصفات، وذلك بمساعدة كوب القياس (M).

سواء كانت هذه طازجة، مجمدة، 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 لتجنب كسر جئات البطاطا التي لا تزال مجمدة. 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 أحد 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 مقليات مقرمشة ممتازة، التي تختار قبل الطهي (الروبيان، الشرائح، الكروكيتس، الخ). كما انه ينصح أيضاً لطهي اللحم المحمر، 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 تغرن. 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 أواني معتدلة.

- اغلق الغطاء (A).
- ادخل قابس 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 ٨) (اقرأ جداول الطهي/كتاب الوصفات).
- قم بتعديل درجة الطهي عن طريق الضغط على زر مستوى القوة (O) (الشكل ٩) (اقرأ جداول الطهي/كتاب الوصفات).
- قم بتعديل مدة الطهي المرادة عن طريق الضغط على أزرار آلة التوقيت + (P) و - (R) (الشكل ١٠). الشاشة (Q) سوف تظهر عدد الدقائق المعبئة.
- اضغط زر تشغيل/إيقاف البرامج (T) والذي سيضيء (الشكل ١١).
- تبدأ عملية الطهي.
- الجهاز سوف يؤثر 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 القابس عن مأخذ التيار وارك الماكينة حتى تبرد. لا تقم أبداً بغمر 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 أواني معتدلة. يمكن تنظيف الحوض في جهاز غسل الأواني، لكن الغسيل المتكرر قد يؤثر على طلائه 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.

الخلل	السبب/الحل
الجهاز لا يسخن	ربما تم تفعيل جهاز أمان الحرارة. قم بالتواصل مع مركز دعم فني مرخص (يجب استبدال الجهاز)
تم تركيب الخزان بشكل خاطئ والجهاز لا يعمل	قم بتركيب الخزان بالجهاز بالشكل الصحيح
لم يتم إغلاق الغطاء بشكل جيد والجهاز لا يعمل	قم بإغلاق الغطاء بشكل جيد
غادوف الخلط (E) لا يدور	يجب الانتظار لبضعة دقائق بعد بدء عملية الطهي
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 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 E5 وتتبعث منه ٧ سلسلات أصوات تنبيه "بيب" منفصلة	قم بالاتصال بمركز دعم فني مرخص
الشاشة تظهر E6 وتتبعث منه ٧ سلسلات أصوات تنبيه "بيب" منفصلة	قم بالاتصال بمركز دعم فني مرخص

جدول الطهي

الوصفة	النوع	الكمية	الزيت	مدة الطهي (دقائق)	غادوف الخلط	برنامج الطهي	مستوى القوة
اطاطب ل1 معبارية ١٠x١٠	طازجة	١٧٠٠ غرام (*)	مستوى 0	40-43	نعم		
		١٥٠٠ غرام (*)	مستوى ٤	37-40	نعم		
		١٢٥٠ غرام (*)	مستوى ٣	35-37	نعم		
		١٠٠٠ غرام (*)	مستوى ٢	28-31	نعم		
		٧٥٠ غرام (*)	مستوى ١	23-26	نعم		
	مجمدة	١٥٠٠ غرام	دون	32-34	نعم		
		١٢٥٠ غرام	دون	30-32	نعم		
		١٠٠٠ غرام	دون	28-30	نعم		
		٧٥٠ غرام	دون	26-28	نعم		
		٥٠٠ غرام	دون	24-26	نعم		
بطاطا مشوية	طازجة	١٧٠٠ غرام	مستوى ٣	40-43	نعم		
شرائح البطاطا	مجمدة	١٠٠٠ غرام	دون	30-32	نعم		
بطاطا جديدة الموسم	مجمدة	١٢٠٠ غرام	دون	35-40	نعم		
سيتيوكورك فويوشم	مجمدة	٧٥٠ غرام	دون	20-25	نعم		

أطباق أولى

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

لحوم - دواجن

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

سمك - محار

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

خضار

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

الوجبات الخفيفة

حئات صن	يوتسم ةوقلا	يهطلا جمرانرب	فوداغ طالخلا	يهطلا ةدم (قئاقد)	تيزلا	ةيمركلا	عونلا	ةفصولا
تيزت ب مرق مرقو جاصلا 180° اهري ودتب ةقيقد 20 دعب			ال	30	يوتسم 1	مارغ 300	ةجراط	ازت يبالا
180° اهري ودتب مرق قئاقد 10 دعب			ال	20-25	نود	مارغ 450	ةدمرجم	
قرو مدختسا مرقو نرفلا 180° اهري ودتب ةقيقد 15 دعب			ال	20-23	نود	مارغ 600	ةجراط	ةحل ام ةكعك
قرو مدختسا مرقو نرفلا 180° اهري ودتب ةقيقد 30 دعب			ال	45-50	نود	مارغ 700	ةدمرجم	
قرو مدختسا نرفلا			ال	20-25	نود	ةعطق 14	ةدمرجم	تايازت يبا
قرو مدختسا نرفلا			ال	20-25	نود	ةعطق 14	دمرجم	تياوك سبال ةجل ممرلا
اهري زوتب مرق ياوستم لكشب ضوحلا عاق يلغ			ال	10-15	نود	12/15 ةعطق	ةدمرجم	لصبال تاقلح

الحلوى

حئات صن	يوتسم ةوقلا	يهطلا جمرانرب	فوداغ طالخلا	يهطلا ةدم (قئاقد)	تيزلا	ةيمركلا	عونلا	ةفصولا
-			ال	45-50	نود	مارغ 700	ةجراط	تراتال ةكعك
قرو مدختسا مرقو نرفلا 180° اهري ودتب ةقيقد 12-13 دعب			ال	25-30	نود	عطق 4	ةدمرجم	شوي رب
قرو مدختسا مرق، نرفلا 180° اهري ودتب ةقيقد 15 دعب			ال	12-15	نود	عطق 8	جراط	تياوك سبال
-			ال	20-25	نود	مارغ 400	جراط	لي دورتس

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 تركيبوا 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 باستعمال صاهر أسنا عيار 13 أمبير الى BS 1362. في حال فقدان غطاء الصاهر ينبغي عدم استعمال المأخذ الى 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 جداً

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

السلك الأخضر والأصفر: تأريض
السلك الأزرق: محايد (بارد)
السلك البني: مشحون بالكهرباء (حامي)

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

