

## تعليمات الأمان

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

- لا تشغل الجهاز بدون وجود أطعمة بداخله، لأن ذلك قد يتلف الجهاز.
- لقد تم تصميم هذا الجهاز لأغراض الاستعمال المنزلي فقط. هذا الجهاز ليس مخصصاً للاستعمال في الأماكن المخصصة للطهي من أجل العاملين في المتاجر، المكاتب وغيرها من أماكن العمل مثل مراكز السياحة الريفية والفنادق، الموتيلات ومؤسسات الضيافة، الغرف المؤجرة في الموتيلات و الفنادق.
- يُمنع منعاً باتاً تشغيل هذا الجهاز بواسطة عداد وقت خارجي أو عن طريق نظام التشغيل عن بُعد.



عدم مراعاة هذه التنبيهات أو التحذيرات قد يؤدي إلى الإصابة بالحروق نتيجة التعرض للصدمة الكهربائية الأمر الذي قد يُعرض حياتك للخطر. تأكد قبل استخدام الجهاز من أن قيم جهد التيار الكهربائي تتطابق مع قيم الجهد الكهربائي المشار إليها على لوحة بيانات الجهاز. احرص على توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي الذي يبلغ جهده 10 أمبير على الأقل شريطة أن يكون قد تم تأريضه بشكل فعال. لا تحمل جهة التصنيع أية مسؤولية في حالة عدم الالتزام بمعايير وقواعد مكافحة الحوادث السارية المفعول.



قد يؤدي عدم مراعاة هذه التحذيرات إلى الإصابة بالحروق أو السع. يصبح هذا الجهاز ساخناً أثناء الاستعمال. ولذلك لا يجب تركه أبداً في متناول أيدي الأطفال. استعمال المقابض المناسبة في رفع وحريك هذا الجهاز. لا تستعمل أبداً مقابض الوعاء لإتمام هكذا عملية. لا تترك كابل التغذية الكهربائية مُعلّقاً على حافة سطح العمل الذي عليه يُوضع الجهاز، لأنه يكون في متناول أيدي الأطفال كما أنه يُمثل عقبة للمستخدم. يرجى الانتباه إلى البخار الذي يخرج من الفتحات وهو في درجة الغليان.



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. ولذلك، 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 المستوى الأقصى (MAX).
- لا تصب في الوعاء كمية من الزيت أكثر من المستوى الأقصى لكوب معيار الزيت (المستوى 5).

- في حالة تعرض كابل التغذية الكهربائية للتلف، يجب استبداله من جهة التصنيع نفسها أو من أحد مراكز الخدمة الفنية المعتمدة من قبلها، لتجنب التعرض لأيّة أخطار محتملة.
- لا تغمر الجهاز مطلقاً في الماء.
- أثناء استعمال الجهاز، قد تصل درجة حرارة الغطاء و الأسطح الخارجية إلى درجة عالية. استعمل دائماً المسكات و المقابض و الأزرار. استعمل قفازات الحماية عند الضرورة.
- هذا الجهاز يعمل على درجة حرارة عالية مما قد يسبب الحروق للمستخدم.
- لا يُسمح للأطفال الذي هم دون سن 8 سنوات باستعمال هذا الجهاز. يمكن السماح للأطفال الذين بلغت أعمارهم سن 8 سنوات فما فوق باستعمال هذا الجهاز، بشرط متابعتهم والإشراف عليهم جيداً من قبل ذويهم. يمكن السماح للأشخاص الذين يعانون من ضعف القدرات العقلية أو الحسية أو البدنية أو من تعوزهم الخبرة والمعرفة باستعمال هذا الجهاز، بشرط الإشراف عليهم و إطلاعهم أولاً على تعليمات الأمان وتحذيرهم كذلك من مخاطر سوء استعماله من قِبل شخص مسؤول عن سلامتهم الشخصية. يجب وضع كل من الجهاز وكابل التغذية الكهربائية الخاص به بعيداً عن متناول أيدي الأطفال الذين هم تحت سن 8 سنوات. ينبغي على الأطفال عدم القيام بكافة عمليات التنظيف و الصيانة التي تقع عادةً على عاتق المستخدم إلا إذا كانوا فوق سن 8 سنوات و أن يتم عملهم تحت إشراف ذويهم.
- لا تقم بتسخين الجهاز مطلقاً و هو فارغ.



## انتبه جيداً:

- Q زر فتح الغطاء
- R وعاء تجميع ماء التكتيف
- S زر تحرير الفتحة
- T شبكة خروج الهواء الساخن

يُشير هذا الرمز إلى نصائح ومعلومات هامة للمستخدم.

- قبل استعمال الجهاز لأول مرة قم بنزع كل المحتوي الورقي حول الجهاز من كرتونة الحماية، كتيب التعليمات، الأكياس البلاستيكية، وما شابه.
- قبل استعمال الجهاز لأول مرة، اغسل جيداً الوعاء و المرجفة و الغطاء بالماء الساخن ومسحوق الغسيل السائل الذي يستخدم في غسيل الأطباق. بعد انتهاء العملية، قم بتجفيف كافة العناصر بعناية و بإزالة بقايا الماء المحتملة التي قد تكون تجمعت في الوعاء.
- عند استخدام الجهاز لأول مرة سوف يصدر منه رائحة جديدة وهذا أمر طبيعي للغاية. و في تلك الحالة يجب عليك تهوية المكان.
- يجب وضع الجهاز على مسافة لا تقل عن 20 سم على الأقل من مصدر التيار الكهربائي الذي سيتم توصيل الجهاز به.

## استعمال الجهاز لأول مرة



**انتبه جيداً:** قبل استعمال الجهاز لأول مرة، اغسل جيداً الوعاء (F)، وملقعة المزج (E) و الفتحة التي يمكن فصلها (C) بالماء الساخن ومسحوق الغسيل المحايد الذي يستخدم في غسيل الأطباق.

اتبع ما يلي:

- افتح الغطاء (A) بواسطة الضغط على الزر (Q) (الشكل رقم 1).
- حرر الفتحة التي يمكن فصلها (C) بالضغط على كلا الزرين (S) (شكل رقم 2).
- ارفع مقبض الوعاء (H) حتى سماع صوت "طقطقة" (الشكل رقم 3).
- استخرج الوعاء (F) بواسطة سحبه لأعلى (الشكل رقم 4).
- اسحب ملقعة المزج (E) من قاعدتها (شكل رقم 5).
- اغسل الوعاء (F) و ملقعة المزج (E) و الفتحة القابلة للفصل (C) (شكل رقم 6).
- بعد انتهاء العملية، قم بتجفيف كافة العناصر بعناية و بإزالة بقايا الماء المحتملة التي قد تكون تجمعت في الوعاء (F).

## بيانات فنية

FH1373	FH1173	الأبعاد (ط * ع * ف):
400x325x290 مم	400x325x270 مم	
5.3 كجم	5.1 كجم	الوزن:

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



الجهاز متطابق مع التوجيهات الأوروبية التالية:

- التوجيه الأوروبي رقم 2004/1935 الصادر بتاريخ 2004/10/27 والمتعلق بالمواد ذات الاحتكاك المباشر بالمواد الغذائية .
- التوجيه الأوروبي الخاص بحالة الاستعداد رقم 2008/1275

## الطهي باستعمال ملقعة المزج



**انتبه جيداً:** هذا النوع من الطهي مناسب بصفة خاصة لطهي البطاطس.

- ضع الوعاء (F) من جديد في جسم الجهاز (M) و ثبته بشكل صحيح.
- اخفض مقبض الوعاء (H) بتدويره على المؤشر (G) (شكل رقم 7).
- ضع إداً ملقعة المزج (E) في قاعدتها (دبوس موضوع في نهاية الوعاء).
- قم بصب المكونات المراد طهيها في الوعاء (F)، مع مراعاة المقادير المشار إليها في جدول الطهي/كُتيب الطهي
- أضف الزيت، إذا كان منصوب عليه في عملية الطهي المرادة، مع الإشارة إلى المقادير الواردة في جدول الطهي/كُتيب الطهي مُستعيناً بكوب المعيار (I).
- أغلق الغطاء (A).
- أدخل قابس الجهاز في مصدر التيار الكهربائي.
- اضبط مقبض المنظم الحراري (B) في الوضعية المطلوبة (راجع جدول الطهي / الوصفات).
- اضغط على زر تشغيل التسخين السفلي (O) إذا كان نوع الطهي الذي تم اختياره يتطلب ذلك (انظر جدول الطهي / كتيب الوصفات).
- اضغط على زر الإشعال/الإطفاء (P).
- لضبط مدة الطهي المطلوبة اضغط على كلا الرمزتين المثبتتين على عداد الوقت (N)، '+' من أجل زيادة و '-' خفض. ستعرض الشاشة القيم الأصلية 0:30 (الشكل رقم 8).
- اضغط على الرمز لبدء عملية الطهي.
- تبدأ عندئذ عملية الطهي. يتم عرض آخر 10 دقائق بالدقائق والثواني.
- لإيقاف عملية الطهي في هذه اللحظة اضغط من جديد على الرمز بواسطة الضغط من جديد على الرمز ، سيعاود الجهاز عملية الطهي مجدداً .
- بواسطة الاستمرار في الضغط على الرمز لمدة بضع ثوانٍ،

## التخلص من الجهاز

- لا ينبغي مطلقاً التخلص من الجهاز عن طريق إلقائه مع النفايات المنزلية ولكن ينبغي تسليمه إلى أحد المراكز الرسمية لتجميع وتدوير النفايات.



## وصف الجهاز

A	غطاء
B	مقبض الترموستات
C	فتحة يمكن إزالتها
D	المستوى الأقصى MAX
E	ملقعة المزج
F	وعاء مطلي بالسيراميك
G	مؤشر المقبض
H	مقبض الوعاء
I	كوب صغير لمعيار الزيت (من مستوى 1 حتى 5)
L	مقبض رفع الجهاز
M	جسم الجهاز
N	عداد الدقائق
O	زر تشغيل التسخين السفلي
P	زر تشغيل/إيقاف الجهاز

**ⓘ** **انتبه جيدًا:** أثناء عملية الطهي، يمكن فتح الغطاء (A) لإضافة بعض المكونات أو لفحص مستوى عملية الطهي. إذا توقفت التهوية وتوقف دوران ملقعة المزج بشكل مؤقت، فسوف تعود لعملها بمجرد غلق الغطاء. تتوقف بشكل مؤقت عملية التهوية ودوران الدبوس، ثم يتم استئناف التهوية ودوران الدبوس من جديد بمجرد غلق الغطاء.

**ⓘ** **انتبه جيدًا:** مع تفعيل زر التشغيل، و إزالة الوعاء، يؤدي هذا إلى إطفاء الجهاز الذي سيعاود التشغيل مرة أخرى بمجرد إعادة تركيب الوعاء. بعد الانتهاء من عملية الطهي، اضغط من جديد على زر تشغيل التسخين السفلي (O) بغرض إيقاف الوظيفة، إذا كان قد تم تفعيلها من قبل.

• قمر بإيقاف الجهاز بالضغط على مفتاح التشغيل/الإيقاف. (P).

## التنظيف والصيانة

**⚡** **خطر!** أفضل 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 الصعق بالكهرباء.

• اغسل الوعاء (F) وملقعة الخلط (E) والفتحة (C) بعناية بمياه دافئة و مسحوق غسيل أطباق محايد. يمكن غسل الوعاء في غسالة الأطباق، ولكن الغسيل المتكرر يقلل من خصائص طلاء السيراميك.

• نظف شبكة خروج الهواء الساخن (T) دون إزالتها من مكانها، باستعمال بلطف أسفنجة جليخ مبللة بمنظف محايد. جفف هذه الأجزاء بعناية واحرص على عدم ترك بقايا مسحوق التنظيف.

**ⓘ** **انتبه جيدًا:** لغسل الوعاء (F)، لا تستعمل أي مساحيق غسيل كاشطة أو حادة، و لكن فقط قطعة قماش ناعمة مع مسحوق غسيل أطباق محايد.

ستتوقف عملية الطهي وستعرض الشاشة مدة الطهي الأصلية 0:30. سيشير التنبيه الصوتي إلى إنتهاء مدة الطهي أو عملية الطهي.

**ⓘ** **انتبه جيدًا:** عداد الدقائق يُطفئ الجهاز.

**ⓘ** **انتبه جيدًا:** أثناء عملية الطهي، يمكن فتح الغطاء (A) لإضافة بعض المكونات أو لفحص مستوى عملية الطهي. إذا توقفت التهوية وتوقف دوران ملقعة المزج بشكل مؤقت، فسوف تعود لعملها بمجرد غلق الغطاء.

**ⓘ** **انتبه جيدًا:** مع تفعيل زر التشغيل، و إزالة الوعاء، يؤدي هذا إلى إطفاء الجهاز الذي سيعاود التشغيل مرة أخرى بمجرد إعادة تركيب الوعاء. بعد الانتهاء من عملية الطهي، اضغط من جديد على زر تشغيل التسخين السفلي (O) بغرض إيقاف الوظيفة، إذا كان قد تم تفعيلها من قبل.

• قمر بإيقاف الجهاز بالضغط على مفتاح التشغيل/الإيقاف. (P).

## الطهي بدون ملقعة المزج

**ⓘ** **انتبه جيدًا:** هذا النوع من الطهي هو مناسب خاصة لطهي الكعك، والفتائر والبيتا.

• ضع الوعاء (F) من جديد في جسم الجهاز (M) و ثبته بشكل صحيح.

• اخفض مقبض الوعاء (H) بتدويره على المؤشر (G) (شكل رقم 7).

• قمر بصب المكونات المراد طهيها في الوعاء (L)، مع مراعاة المقادير المشار إليها في جدول الطهي/الوصفات.

• أضف الزيت، إذا كان منصوص عليه في عملية الطهي المطلوبة، مع الإشارة إلى المقادير الواردة في جدول الطهي/كتيب الطهي مُستعيناً بـكوب المعيار (I).

• أغلق الغطاء (A).

• أدخل قابس الجهاز في مصدر التيار الكهربائي.

• اضبط مقبض المنظم الحراري (B) في الوضعية المطلوبة (راجع جدول الطهي / الوصفات).

• اضغط على زر تشغيل التسخين السفلي (O) إذا كان نوع الطهي الذي تم اختياره يتطلب ذلك (انظر جدول الطهي / كتيب الوصفات).

• اضغط على زر الإشعال/الإطفاء (P).

• لضبط مدة الطهي المطلوبة اضغط على كلا الرمزین المثبتین على عداد الوقت (N)، '+' من أجل زيادة و '-' خفض. ستعرض الشاشة القيم الأصلية 0:30 (الشكل رقم 8).

• اضغط على الرمز ► ■ لبدء عملية الطهي.

• بدأت عملية الطهي بتمر عرض آخر 10 دقائق بالدقائق والثواني.

• لإيقاف عملية الطهي في هذه اللحظة اضغط من جديد على الرمز ► ■. بواسطة الضغط من جديد على الرمز ► ■ ، سيعاود الجهاز عملية الطهي مجدداً.

• بواسطة الاستمرار في الضغط على الرمز ► ■ لمدة بضع ثوانٍ، ستتوقف عملية الطهي وستعرض الشاشة مدة الطهي الأصلية 0:30.

• سيشير التنبيه الصوتي إلى إنتهاء مدة الطهي أو عملية الطهي.

**ⓘ** **انتبه جيدًا:** عداد الدقائق يُطفئ الجهاز.

**ⓘ** **انتبه جيدًا:** في حالة الطهي بدون استعمال ملقعة المزج، فإن الدبوس المثبت في الجزء السفلي من الوعاء يدور على حد سواء.

الأعطال	السبب المحتمل/الحل المقترح
لا يتم تسخين الجهاز	قد يكون بسبب تدخل جهاز الأمان الحراري. ينبغي التوجه الى أحد مراكز الصيانة المعتمدة (لاستبدال الجهاز)
لم يتم تثبيت الوعاء بشكل جيد والجهاز لا يعمل	ضع الوعاء بشكل صحيح
الغطاء غير محكم الغلق والجهاز لا يعمل	أغلق الغطاء بإحكام
يبقى الطعام غير مطبوخ في الجزء الأسفل.	تحقق من أنك ضغطت على زر تشغيل المقاومة المنخفضة (O)
ملعقة المزج (E) لا تدور	يجب الانتظار لبضع دقائق بعد بدء عملية الطهي
تعرض الشاشة هذا الرمز 'E1'	أطغى الجهاز ثم أعد تشغيله. إذا استمرت نفس المشكلة، اتصل بخدمة الدعم الفني
تعرض الشاشة هذا الرمز 'E2'	توجه إلى مركز الخدمة الفنية المعتمدة
تعرض الشاشة هذا الرمز 'E3'	توجه إلى مركز الخدمة الفنية المعتمدة

جدول الطهي

بطاطس

وصفة الطهي	النوع	الكمية	زيت	مدة الطهي (دقيقة)		الفرج ملعقة	السطح التسخين	التيوستات مفصل	نصائح
				FH1373	FH1173				
بطاطس ذات حجم قياسي 10x10	طازجة	1,7 كجم (*)	مستوى 5	-	43-40	نعم	مشتعل	4	-
		1,5 كجم (*)	مستوى 4	40-37	40-37	نعم	مشتعل	4	-
		1,25 كجم (*)	مستوى 3	35-32	38-35	نعم	مشتعل	4	-
		1 كجم (*)	مستوى 2	30-27	28-25	نعم	مشتعل	4	-
		750 جرام (*)	مستوى 1	25-23	23-21	نعم	مشتعل	4	-
	مجعدة	1,5 كجم	بدون	-	45 - 42	نعم	مشتعل	4	-
		1,25 كجم	بدون	36-33	38-35	نعم	مشتعل	4	-
		1 كجم	بدون	30-27	32-29	نعم	مشتعل	4	-
		750 جرام	بدون	26-24	26-24	نعم	مشتعل	4	-
		500 جرام	بدون	20-18	20-18	نعم	مشتعل	4	-
بطاطس في الفرن	طازجة	1 كجم	مستوى 3	35	35	نعم	مشتعل	4	-
شرائح البطاطس	مجعدة	1 كجم	بدون	32	30	نعم	مشتعل	4	-
بطاطس مقطوفة حديثًا	مجعدة	1 كجم	بدون	40	38	لا يوجد	مشتعل	4	-
بطاطس كروكيت	مجعدة	750 جرام	بدون	26	24	لا يوجد	منطفئ	4	قم بتقليبها 3-2 مرة

(\*) للتقشير

اللحوم - الدواجن

نصائح	مقبض الترموستات	التسخين السفلي	ملعقة المرح	مدة الطهي (دقيقة)		زيت	الكمية	النوع	وصفة الطهي
				FH1373	FH1173				
-	4	مشتعِل	نعم	18	18	بدون	750 جرام	المجمدة	شرائح الدجاج
قمر بتقليبها 2-3 مرة	4	منطفئ	لا يوجد	35	35	بدون	650 جرام	طازجة	أوراك الدجاج
-	4	مشتعِل	لا يوجد	15	15	بدون	300 جرام	طازجة	صدور الدجاج
-	4	مشتعِل	نعم	25	25	مستوى 2	600 جرام	طازج	قطع من لحم العجل
قمر بتقليبها بعد 15 دقيقة	4	منطفئ	لا	28	25	بدون	3 قطع	طازجة	شرائح من لحم العجل
قمر بتقليبها 2-3 مرة	4	منطفئ	لا	38	35	بدون	1200 جرام	طازجة	أضلاع لحم العجل
قمر بتقليبها 2-3 مرة	4	منطفئ	لا	25	22	بدون	800 جرام	طازج	أسياح
قمر بتقليبها بعد 15 دقيقة	4	منطفئ	لا	28	25	بدون	4 قطع	طازج	هامبورجر
-	4	مشتعِل	نعم	25	25	بدون	450 جرام	طازجة	كورات اللحم

سمك - محار

مقبض الترموستات	التسخين السفلي	ملعقة المرح	مدة الطهي (دقيقة)		زيت	الكمية	النوع	وصفة الطهي
			FH1373	FH1173				
4	مشتعِل	لا	23	20	بدون	18 قطعة	مجمدة	شرائح السمك
3	مشتعِل	لا	20	20	بدون	400 جرام	طازجة	شرائح سمك السلمون
3	مشتعِل	لا	18	15	بدون	350 جرام	طازجة	شرائح سمك السلمون
3	منطفئ	لا	20	17	بدون	4 قطع	طازجة	محار
3	مشتعِل	لا	20	20	مستوى 1	8 قطع	طازجة	حبار
3	مشتعِل	نعم	20	20	مستوى 1	600 جرام	طازجة	جمبري
3	مشتعِل	نعم	20	20	مستوى 1	800 جرام	طازج	جمبري كبير الحجم

خضروات

مقبض الترموستات	التسخين السفلي	ملعقة المرح	مدة الطهي (دقيقة)		زيت	الكمية	النوع	وصفة الطهي
			FH1373	FH1173				
4	مشتعِل	نعم	25-20	25-20	مستوى 5	600 جرام	طازجة	كوسا
4	مشتعِل	نعم	25-20	25-20	مستوى 3	600 جرام	طازجة	بادنجان
4	مشتعِل	نعم	20-15	20-15	مستوى 2	600 جرام	طازج	عش الغراب
4	مشتعِل	نعم	30-25	30-25	مستوى 5	800 جرام	طازج	نبات الهلين

وجبات خفيفة - مجمدة

نصائح	مقبض التهوئات	التسخين السفلي	ملصقة المرح	مدة الطهي (دقيقة)		زيت	الكمية	النوع	وصفة الطهي
				FH1373	FH1173				
قمر بتزيت الصينية وأدورها لدرجة 180 درجة بعد 20 دقيقة	2	مشعل	لا	35	32	مستوى 1	300 جرام	طازجة	بيتزا
أدر بمقدار 180 درجة بعد 15 دقيقة	2	مشعل	لا	25	20	بدون	450 جرام	مجمدة	
استخدم الورق المخصص للفرن و أدورها بمقدار 180 درجة بعد 15 دقيقة	3	مشعل	لا	27	23	بدون	600 جرام	طازجة	فطيرة ملحة
استعمل رقائق الألمونيوم المستخدمة مع الفرن وأدورها بمقدار 180 درجة بعد مرور 30 دقيقة	2	مشعل	لا	50	45	بدون	700 جرام	مجمدة (*)	
استخدم ورق الفرن	3	مشعل	لا	20	20	بدون	14 جزء	المجمدة	بيتزا صغيرة الحجم
استخدم ورق الفرن	3	مشعل	لا	25	25	بدون	14 جزء	مجمد	كعك مملح
أمزج مرة واحدة	4	مشعل	نعم	15	15	بدون	600 جرام	مجمدة	بايلا
أمزج مرة واحدة	4	مشعل	نعم	13	13	بدون	550 جرام	مجمد	النوكي بطريقة سورينتو
وزعها بالتساوي على قاع الوعاء	4	مشعل	لا	15	15	بدون	12/15 قطعة	مجمد	حلقات البصل

الحلوى

نصائح	مقبض التهوئات	التسخين السفلي	ملصقة المرح	مدة الطهي (دقيقة)		زيت	الكمية	النوع	وصفة الطهي
				FH1373	FH1173				
ضع الزبدة والدقيق في المقلاة و أطفئ المقاومة المنخفضة بعد 40 دقيقة	2	مشعل	لا	50	50	بدون	700 جرام	طازجة	كعكة
استعمل رقائق الألمونيوم المستخدمة مع الفرن وأدوره بمقدار 180 درجة بعد مرور 12 - 13 دقيقة	2	مشعل	لا	35	35	بدون	4 جزء	المجمدة	بريوش
استعمل رقائق الألمونيوم المستخدمة مع الفرن وأدوره بمقدار 180 درجة بعد مرور 15 دقيقة	3	مشعل	لا	18	18	بدون	8 جزء	طازجة	بسكويت
-	4	مشعل	لا	18	18	بدون	300 جرام	طازجة	الفاكهة