

كيفية الحصول على أفضل النتائج من فرنكم

ماذا تريد أن تعمل	فئة وظيفة/قوة اختيار	23 ليتر	17 ليتر	صفحة	راجع الجدول
• المحافظة على الطعام ساخنًا	القوة 1	135 وات	120 وات	16 17	
• إزالة التجمد	وظيفة إزالة التجمد	آلي	آلي	14	15
• ترويب الزبدة وتليين الجبنة	القوة 2	270 وات	240 وات	16 17	18
• طهي الحلويات	القوة 3	450 وات	400 وات	21	21
• طهي اللحوم	القوة 4	675 وات	600 وات	19	19
• طهي الخضار				16	
• طهي السمك				20	20
• طهي الأرز والحساء				19	19
• تسخين كافة المأكولات الجاهزة والمجمدة	القوة 5	900 وات	800 وات	21 17	18
• طهي الفاكهة				21	21
• طهي البوشل				23	23
• تسخين ليبنر الجاهزة والمجمدة، تسخين المأكولات الجاهزة والمجمدة				23	23
• طهي البطاطا	وظائف "الأطباق السريعة" المحفوظة بالذاكرة			23	23
• تسخين لمشروبات ولسوائل				23	23
• تسخين المأكولات الجاهزة والمبردة				23	23
• إزالة التجمد، التسخين والطبخ إزالة التجمد، التسخين والطبخ	بلموجات الصغرى فقط مع مشبك فلصل (ليس في كل الموديلات)			12	13

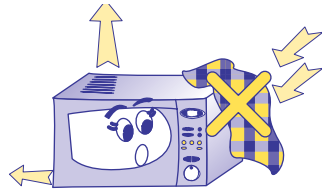
ملاحظات هامة

- 1 ملاحظة: في حال تعرض الباب أو وصلة المساقة للضرر ينبغي عدم استعمال الفرن الى أن يقوم فني ماهر (مدرب من قبل المصنع أو قسم العناية الفنية التابع للبائع) بالتصليحات اللازمة.
- 2 ملاحظة: كل من لا يملك مهارة خاصة في أعمال التصليح والصيانة التي تشتمل على إزالة الحماية ضد الموجات الصغرى قد يتعرض للخطر.
- 3 ملاحظة: لا تسخنوا سوائل أو مواد غذائية أخرى موضبة داخل حاويات مختومة لأنها قد تتعرض للانفجار.
لا تطبخوا ولا تسخنوا البيض بقشره في الفرن الذي يعمل بالموجات الصغرى لأنه قد ينفجر، حتى بعد الإنتهاء من عملية الطهي.
- 4 ملاحظة: إسمحوا للأطفال باستعمال الفرن دون مراقبتهم فقط بعد تلقينهم الإرشادات المناسبة التي من شأنها جعل الطفل يستعمل الفرن بأمان وتوعيته على المخاطر المترتبة على الإستعمال غير المناسب.
لا تتركوا الأطفال يقتربون من الفرن عندما يكون هذا الأخير في حالة الإشتغال (خطر الإحتراق).
- 5 لا تحاولوا تشغيل الفرن فيما الباب مفتوحا وذلك عن طريق الإخلال بجهاز الأمان.
- 6 لا تشغلوا الفرن في الحالات التي تبقى فيها أشياء على إختلاف أنواعها معلقة بين واجهة الفرن والباب. حافظوا دائما على نظافة الباب من الداخل (C) باستعمال خرقة طرية وصابون غير قاشط. لا تتركوا الأوساخ وبقايا الطعام تتراكم بين واجهة الفرن والباب.
- 7 لا تشغلوا الفرن في الحالات التي يكون فيها سلك التغذية أو مأخذ التيار متضررين، لأن من شأن ذلك إحداث صعواق كهربائية.
- 8 في حال لاحظتم تصاعد الدخان من الفرن إطفئوا الماكينة أو أفصلوا التيار الكهربائي دون فتح الباب وذلك بغرض إخماد ما قد يوجد من لهب.
- 9 إستعملوا أواني معدة خصيصا للأفران التي تعمل بالموجات الصغرى. من أجل تجنب التسخين المفرط، مع ما يترتب عن ذلك من خطر تولد الحريق، يستحسن مراقبة الفرن عندما تقومون بطبخ الطعام الموضب داخل حاويات من البلاستيك التي يتم رميها بعد الإستعمال أو داخل توضع كرتوني أو داخل مواد توضع أخرى قابلة للإشتعال أو عندما يتم تسخين كميات صغيرة من الطعام.
- 10 لا تضعوا الصحن الدوار في الماء عندما يكون شديد السخونة لأنه قد ينكسر نتيجة فارق درجة الحرارة.
- 11 عندما تستعملون وظيفة "الموجات الصغرى فقط ينبغي عدم تسخين الفرن بشكل مسبق (بدون الطعام) ولا إشعاله عندما يكون فارغا لأن من شأن ذلك إحداث شرارات.
- 12 قبل إستعمال الفرن تأكدوا من أن الأدوات والحاويات المستعملة هي من النوع المصنوع خصيصا لأفران الموجات الصغرى (راجعوا فصل "الأواني التي يستحسن إستعمالها").
- 13 خلال الاستعمال الفرن يسخن. بالتالي تجنبوا لمس أطراف الفرن الداخلية التي تكون عرضة للتسخين.

- 14 أثناء تسخين السوائل (الماء، القهوة، الحليب، الخ.) من المحتمل، نتيجة الغليان المتأخر، أن يبدأ السائل بالغليان وأن يفور بعنف مما قد يتسبب بالاحتراق. تجنباً لذلك من المستحسن القيام، قبل البدء بعملية التسخين، بإدخال ملعقة من البلاستيك أو قضيب من الزجاج في الوعاء الذي يحتوي على السائل نفسه. في جميع الأحوال تداولوا الحاوية بمزيد من الإلتباه والحذر.
- 15 لا تسخنوا المشروبات الكحولية ذات درجة كحولية مرتفعة ولا كميات كبيرة من الزيت، لأنهما قد تشتعلان.
- 16 بعد تسخين طعام الأطفال الرضع (الموجود داخل الببيريون أو داخل وعاء) خضوا المحتوي وراقبوا درجة الحرارة قبل الاستهلاك تجنباً لإحتراق الرضيع. يستحسن خض أو خلط الطعام ضماناً للحصول على درجة حرارة متجانسة.
- في حال استعمال أجهزة تعقيم للببيريون المتوافرة بالأسواق، تأكدوا دائماً قبل إشعال الفرن من وجود كمية الماء في الحاوية التي ينصح بها المصنع.

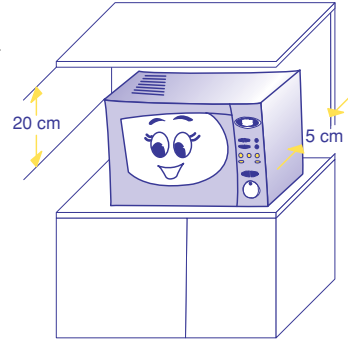
التركيب

- 1 بعد إستخراج الفرن من التوضيب تأكدوا من أن محور الصحن الدوار (B) داخل في مقمره الصحيح، وسط الصحن الدوار نفسه. ثبّتوا المسند (E) وسط الفرن وضعوا الصحن الدوار (D) عليه.



- 2 تأكدوا من عدم وجود أضرار ناتجة عن النقل وبنوع خاص من أن الباب يمكن فتحه وإغلاقه تماماً.

- 3 بعد تثبيت الفرن على مسطح ثابت تأكدوا من وجود مسافة 5 سنتيمترات تقريبا بين جوانب الفرن والجدار ومسافة 20 سم فارغة فوق الفرن (راجع الرسم رقم 1).



- 4 لا تسدوا ثقوب دخول الهواء. وبنوع خاص لا تضعوا شيئا فوق الفرن وتأكدوا من أن فوهات خروج الهواء والبخار (الموجودة فوق أو تحت و/أو خلف الفرن) طليقة دائماً (راجع الرسم رقم 2 والرسم رقم 3).



الطاقة المنتجة

أقصى الطاقة المنتجة في هذا الفرن مكتوبة على لوحة الخصائص المثبتة خلف الفرن مقابل عبارة MICRO OUTPUT. عند الاطلاع على الجداول عليكم أن تأخذوا بعين الاعتبار قوة فرنكم التي قد تكون مفيدة عندما تستعينون بالوصفات المتوافرة بالسوق والتي يمكن إعدادها بفرن يعمل بالموجات الصغرى.

في بعض الموديلات تكون الطاقة المنتجة القصوى بالوات مكتوبة أيضا على الشعار الموجود على هامشه المثبت على باب الفرن.



وردت مستويات الطاقة الوسطية المتوافرة في الجدول الأول. إن هذه المعلومات مفيدة جدا أثناء مراجعتكم كتب الوصفات المعدة للأفران التي تعمل بالموجات الصغرى والمتوافرة بالسوق.

المعطيات التقنية

کلا المودیین

الوصل بالتيار الكهربائي

الأواني التي يستحسن استعمالها

أما فيما يتعلق بالشكل والمقاسات لا بد أن تكون الأولى قابلة للدوران داخل الفرن بحرية.

* قد نُدرِّقُ في حلِّ نامِ التَّسْخِينِ كَثِيرًا

مواصفات وطريقة استعمال مفاتيح التحكم

موديل سعة 23 لتر

1. الشاشة

تشتمل هذه الشاشة على ساعة 24 ساعة. كما تشير الى مدة الطهي المبرمجة ولوظائف التي تم اختيارها (المؤثر العالي) ومستوى الموجات الصغرى المبرمج (المؤثر الأسفل).

2. مفتاح إزالة لتجمد (Defrost)

يسمح هذا المفتاح بإزالة تجمد المأكولات.

3. مفتاح لطهي بالموجات الصغرى (Micro)

أضغظوا على هذا المفتاح من أجل طهي أو تسخين لمأكولات.

4. مفتاح مستوى القوة

(Power Level)

أضغظوا على هذا المفتاح من أجل اختيار القوة أو الطاقة التي تريدون.

13-12-11-6-5

مفاتيح الأطباق لسريعة

(Quick Menu)

أضغظوا على واحد من هذه المفاتيح لإعداد البوشبار والبطاطا والمشروبات الساخنة والأطباق الجاهزة والبيتزا الجاهزة والمجمدة أو الأطباق الجاهزة والمجمدة.

7. مفتاح المسح

(Stop/Clear)

أضغظوا على هذا المفتاح لوقف الطهي أو لمسح مدة الطهي المبرمجة.

8. جهاز لتوقيت (Timer)

استعملوا هذا المفتاح لضبط الساعة أو مدة الطهي.

9. مفتاح ضبط لساعة (Clock)

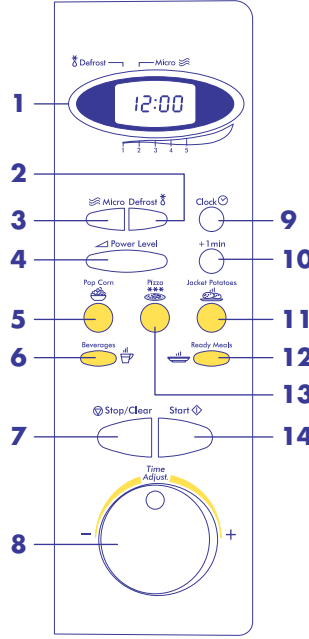
أضغظوا على هذا المفتاح من أجل ضبط الساعة الراهنة ومن أجل إبراز الساعة أثناء اشتغال الفرن.

10. مفتاح + دقيقة واحدة

أضغظوا على هذا المفتاح لبرمجة الفرن لمدة دقيقة واحدة بأقصى قوته أو طاقته. كل ضغطة إضافية على هذا المفتاح تزيد المدة نحو 30 ثانية بحد أقصاه 6 دقائق.

14. مفتاح لتشغيل (Start)

أضغظوا على هذا المفتاح من أجل تشغيل الفرن بعد اختيار الوظيفة والمدة.



موديل سعة 17 ليتر

1. الشاشة

تشتمل هذه الشاشة على ساعة 24 ساعة. كما تشير الى مدة الطهي المبرمجة والوظائف التي تم اختيارها (المؤشر العالي) ومستوى الموجات الصغرى المبرمج (المؤشر الأسفل).

2. مفتاح إزالة التجمد

(Defrost)

يسمح هذا المفتاح بإزالة تجمد المأكولات.

3. مفتاح الطهي بالموجات

لصغرى (Micro)

أضغظوا على هذا المفتاح من أجل طهي أو تسخين المأكولات.

4. مفتاح مستوى القوة

(Power Level)

أضغظوا على هذا المفتاح من أجل اختيار القوة أو الطاقة التي تريدون.

13-12-11-6-5

مفتاح الأطباق السريعة

(Quick Menu)

أضغظوا على واحد من هذه المفاتيح لإعداد البوشام والبطاطا والمشروبات الساخنة والأطباق الجاهزة والبيتزا الجاهزة والمجمدة أو الأطباق الجاهزة والمجمدة.

7. مفتاح المسح

(Stop/Clear)

أضغظوا على هذا المفتاح لوقف الطهي أو لمسح مدة الطهي المبرمجة.

8. جهاز التوقيت

استعملوا هذين المفتاحين لضبط الساعة أو مدة الطهي.

9. مفتاح ضبط الساعة

(Clock)

أضغظوا على هذا المفتاح من أجل ضبط الساعة الراهنة ومن أجل إبراز الساعة أثناء إستغلال الفرن.

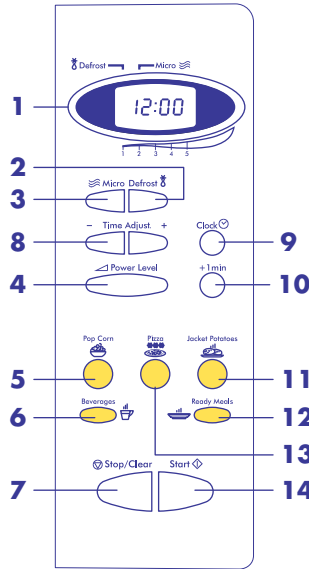
10. مفتاح + دقيقة واحدة

أضغظوا على هذا المفتاح لبرمجة الفرن لمدة دقيقة واحدة بأقصى قوته أو طاقة. كل ضغطة إضافية على هذا المفتاح تزيد المدة نحو 30 ثانية بحد أقصاه 6 دقائق.

14. مفتاح لتشغيل

(Start)

أضغظوا على هذا المفتاح من أجل تشغيل الفرن بعد اختيار الوظيفة والمدة.

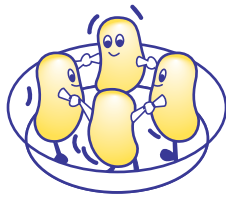
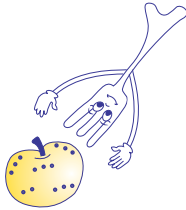


نصائح حول استعمال الموجات الصغرى

الموجات الصغرى هي إشعاعات كهرومغناطيسية ولما كانت كمية الدسم قليلة تعتبر الأطباق الموجودة في الطبيعة أيضا كموجات مشعة (مثل نور الشمس) تنخل في الفرن داخل الطعام من كافة الاتجاهات وتسخن جزيئات الماء والدسم والسكر. تتولد الحرارة بسرعة فائقة فقط في الطعام فيما يتم تسخين الوعاء بشكل غير مباشر عن طريق انتقال الحرارة من الطعام الساخن. وهذا يحول دون إلتصاق الطعام بالوعاء مما يسمح باستعمال (وفي بعض الحالات عدم استعمال) الدسم بكميات قليلة جدا خلال عملية الطهي.

القواعد الأساسية للطهي بالموجات الصغرى

- 1 للطهي صلة مباشرة بحجم المأكولات المنوي طبخها وتجانسها: اللحمة المقطعة مثلا تتضج قبل المشوي (الروست بيف)، لأنها مكونة من قطع من اللحم أصغر وأكثر تجانسا من المشوي. من أجل ضبط الوقت بشكل صحيح عليكم أن تأخذوا بعين الاعتبار أنه، بالإشارة إلى الجداول الموجودة في الصفحات التالية، كلما ازدادت كمية الطعام كلما ازداد الوقت اللازم لطهيها والعكس بالعكس. من الأهمية بمكان إحترام مدد "الراحة" المقصود بـ "مدة راحة" هي المدة التي ينبغي ترك الطعام يرتاح خلالها بعد الطهي من أجل السماح للحرارة أن تنتشر أكثر داخل الطعام نفسه. مثلا تزداد درجة حرارة اللحمة نحو 5-8 درجات مئوية خلال مدة الإرتياح. يمكن الحصول على مدد الراحة خارج الفرن أيضا.
- 2 إحدى العمليات الأساسية التي ينبغي تنفيذها هو خلط الطعام أكثر من مرة خلال الطهي: من شأن ذلك المساعدة على إبقاء الحرارة أكثر تجانسا وعلى تخفيض مدة الطهي.
- 3 كما يستحسن قلب الطعام خلال عملية الطهي. هذا صحيح خاصة بالنسبة للحوم سواء كانت مقطعة قطعاً صغيرة (صدر الدجاج، لحوم مقطعة) أو كبيرة (روست بيف، دجاج غير مقطع).
- 4 ينبغي ثقب الطعام المشتمل على جلدة أو قشرة (مثل البطاطم والنفاح ولبطاطا والفورسل ولسمك) في أكثر من مكان، بواسطة شوكة بحيث يمكن للبخار من الخروج مما يحول لون فجار الجلدة أو القشرة (الرسم رقم 4).
- 5 في حال طهي وجبات عديدة من نفس الطعام (مثلا البطاطا المسلوقة) من المستحسن وضعها بشكل دائري في الوعاء من أجل طهيها بشكل متجانس أو متساوي (الرسم رقم 5).
- 6 كلما كانت درجة حرارة الطعام الذي يتم إدخاله الفرن الذي يعمل بالموجات الصغرى منخفضة، كلما ازداد الوقت المطلوب لطهيها. الطعام الموجود في درجة حرارة البيئة المحيطة يحتاج لوقت أقل لطهيها قياسا بالطعام الموجود بدرجة حرارة البراد أو التلاجة.
- 7 قوموا بعملية الطهي عن طريق وضع وعاء الطعام دائما في وسط الصحن الدوار.
- 8 من الطبيعي جدا أن تتكون بعض التكتيفات داخل الفرن وفي منطقة الباب وعلى مستوى مخرج الهواء. للحد من هذه الظاهرة يكفي تغطية طعام بغشاء شفاف أو بورق مشمع أو بغطاء زجاجي أو بكل بساطة بصحن مغلوب. كما أن الطعام ذات المحتوى المائي (مثل الخضار) يكون طهيها أفضل إذا كانت مغطى. كما أن من شأن تغطية الطعام الإبقاء على الفرن نظيفا من الداخل. إستعملوا غشاء شفاف مناسب للفرن الذي يعمل بالموجات الصغرى.



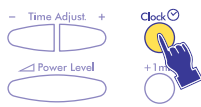
نصائح حول إستعمال الموجات الصغرى

ضبط الساعة

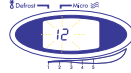
- عندما يتم وصل الماكينة الى شبكة الكهرباء للمرة الأولى أو بعد إنقطاع التيار تظهر على الشاشة أحرف 12:00 بشكل منقطع.
- لضبط التوقيت أو الساعة ينبغي القيام بالعمليات التالية:

موديل ساعة 17 ليتر

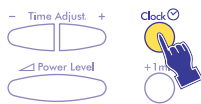
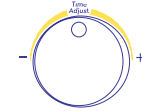
موديل ساعة 23 ليتر



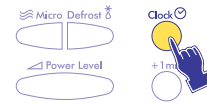
1. أضغطوا على لمفتاح 9 (Clock) (على الشاشة تظهر الساعة 12)



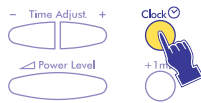
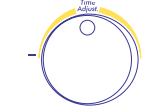
2. أضبطوا الساعة بإدارة المقبض 8 أو بالضغط على المفتاحين 8 (Time Adjust) (على الشاشة تظهر الساعة بشكل منقطع)



3. أضغطوا على لمفتاح 9 (Clock) (على الشاشة تغيب الساعة وتظهر الدقائق بشكل منقطع)



4. أضبطوا الدقائق بإدارة المقبض 8 أو بالضغط على المفتاحين 8 (Time Adjust) (على الشاشة تظهر الدقائق بشكل منقطع)



5. أضغطوا من جديد على المفتاح 9 (Clock) (على الشاشة تظهر الساعة التي تم ضبطها)



- لتغيير الساعة من الشاشة بعد ضبطها أضغطوا على المفتاح (Clock) ونفذوا بالتالي ضبط الساعة وفق ما جاء أعلاه.

- بالإمكان إظهار الساعة حتى أثناء عمل الفرن بالضغط على المفتاح 9 (Clock) فتظهر على الشاشة الساعة لمدة 3 ثواني تقريبا.

فقط في الموديلات المشتملة على مشبك فاصل

إستعمال وظيفة الموجات الصغرى فقط من أجل الطهي على مستويين إثنين في آن واحد

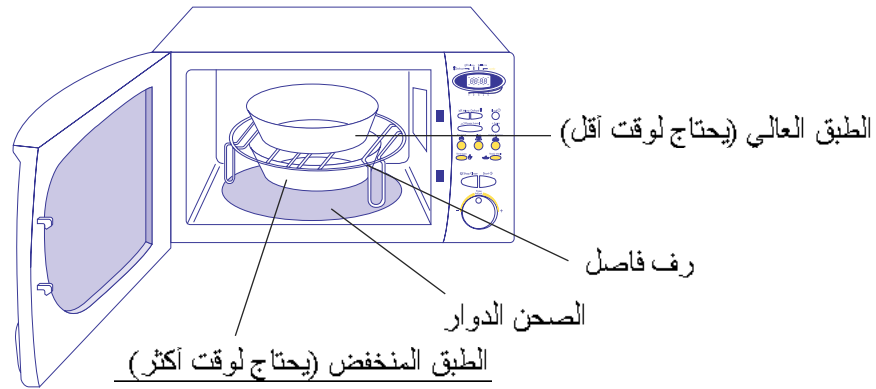
بإستعمال المشبك الفاصل في وظيفة الموجات الصغرى فقط يمكن إزالة الجليد وتسخين وطهي المأكولات في آن واحد، حتى وإن كانت المأكولات مختلفة، وذلك بوضعها على مستويين إثنين. إذ إن من شأن نظام اصدار الموجات الصغرى المزوج السماح بتحسين توزيع الطاقة.

عندما تريدون طهي طبقين إثنين في آن واحد يكفي أن تأخذوا بعين الإعتبار القواعد العامة البسيطة التالية:

1 المدة التي تحتاجونها لطهي طبقين إثنين في آن واحد تختلف عن المدة اللازمة لطهي طبق واحد. راجعوا بالتالي الجدول المرجعي للطهي على مستويين اثنين أدناه

مدة لطهي في آن واحد	
بطاطا (فوق) غولاش (تحت)	24 دقيقة
	48 دقيقة
مدة طهي وصفة واحدة	
بطاطا	14-10 دقيقة
غولاش	40-35 دقيقة

2 الإنتباه دائما الى وضع الطعام الذي يحتاج لمدة أقل كي يكتمل طهيته فوق المشبك الفاصل، مما يسمح بإستخراج الوعاء الأعلى. إنزعوا المشبك وإستكملوا طهي الطعام الأسفل.



3 إحترموا الإرشادات والنصائح الواردة في الجداول. وتأكدوا دائما بنوع خاص أن الطعام الذي تريدون تسخينه أصبح شديد السخونة قبل إسخراجه.

جدول مرجعي لطهي على مستويين إثنين

مدة إزالة الجمد

نوع	وضعية الوعاء	لكمية بالجرام	مقبض لطافة	عدد الدقائق	ملاحظات
لحمة مفرومة	فوق	500	***	15	أقلبوا اللحمة على بعضها البعض بعد 15 دقيقة.
لحمة مفرومة	تحت	500	***	15	في النهاية إتركوا اللحمة تترتاح 15 دقيقة
دجاج مقطع	فوق	500	***	19	افصلوا قطع الدجاج أثناء إزالة التجمد. في
لحمة مقطعة	تحت	500	***	19	النهاية إتركوا اللحمة تترتاح 15 دقيقة
فنيب	فوق	450	***	17	في النهاية إتركوا الفنيب تترتاح 5-10 دقائق
سمك غير مقطع	تحت	500	***	17	في النهاية إتركوا السمك تترتاح 5-10 دقائق

مدة لتسخين

نوع	وضعية الوعاء	لكمية بالجرام	مقبض لطافة	عدد الدقائق	ملاحظات
وجبة لحم	فوق	150	5	8	غطوا الطعام بغشاء شفاف
وجبة خضار	تحت	250	5	8	غطوا الطعام بغشاء شفاف
طبق لازاني	فوق	500	5	11	غطوا الطعام بغشاء شفاف
طبق لازاني	تحت	500	5	11	غطوا الطعام بغشاء شفاف
وجبة لحم	فوق	150	5	8	غطوا الطعام بغشاء شفاف
طبق لازاني	تحت	500	5	10	غطوا الطعام بغشاء شفاف

مدة لطهي

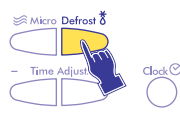
نوع	وضعية الوعاء	لكمية بالجرام	مقبض لطافة	عدد الدقائق	ملاحظات
بطاطا	فوق	500	5	20	قطعوها بشكل متساوي وغطوها بغشاء شفاف
بطاطا	تحت	500	5	20	قطعوها بشكل متساوي وغطوها بغشاء شفاف
جزر	فوق	500	5	16	قطعوها بشكل متساوي وغطوها بغشاء شفاف
جزر	تحت	500	5	16	قطعوها بشكل متساوي وغطوها بغشاء شفاف
سمك مقطع	فوق	400	5	13	غطوه بغشاء شفاف. أخرجوه من الفرن بعد 15
كوسى	تحت	475	5	15	دقيقة. لا تقطعوها بل غطوها بغشاء شفاف
سمك غير مقطع	فوق	200	5	11	غطوه بغشاء شفاف. بعد 13 دقيقة أزيلوا
كوسى	تحت	475	5	14	المشبك. لا تقطعوها بل غطوها بغشاء شفاف
سمك غير مقطع	فوق	200	5	11	غطوه بغشاء شفاف
سمك غير مقطع	تحت	200	5	11	غطوه بغشاء شفاف
بطاطا	فوق	500	5	20	قطعوها بشكل متساوي وغطوها بغشاء
عولاش	تحت	1500	5	40	شفاف. بعد 24 دقيقة أزيلوا المشبك. إخلطوه 2-3 مرات
الأرز	فوق	300	5	22	غطوه بغشاء شفاف وإخلطوه مرتين إثنين. لا
ملفوف أبيض	تحت	500	5	22	تقطعوه بل غطوه بغشاء شفاف
بزيلا	فوق	500	5	20	غطوه بغشاء شفاف
فنيب بروكسيل	تحت	500	5	20	غطوه بغشاء شفاف
كبيبات	فوق	500	5	30	أقلبوها إذا لزم الأمر في منتصف عملية
بطاطا	تحت	500	5	30	الطبخ غطوها بغشاء شفاف
مقاتق	فوق	300	5	22	حروكها مرة أو مرتين إثنين
مقاتق	تحت	300	5	22	حروكها مرة أو مرتين إثنين
قطع من اللحمة	فوق	700	5	36	حروكها مرتين أو ثلاث مرات
لحم خنزير	تحت	700	5	36	أقلبوها في منتصف عملية الطبخ

كيفية برمجة إزالة التجمد بشكل أوتوماتيكي

يكفي لاستعمال هذه الوظيفة ضبط وقت إزالة التجمد، أما القوة أو الطاقة فهي مبرمجة من الأساس.

موديل سعة 17 لتر

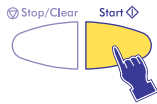
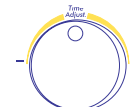
موديل سعة 23 لتر



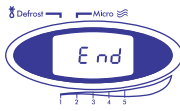
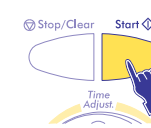
1. اضغطوا على المفتاح 2 (Defrost) (على الشاشة تظهر الساعة 0:00 بشكل منقطع كما تشتعل إشارة وظيفة إزالة التجمد الموجودة لي الأعلى على اليسار)



2. اضبطوا الساعة بإدارة المقبض 8 أو بالضغط على المفتاحين 8 (Time Adjust) (على الشاشة تظهر الساعة بشكل منقطع)



3. اضغطوا على المفتاح 14 (Start) لبدء عملية إزالة التجمد (الشاشة تظهر الوقت الذي تم تحديده)



4. في نهاية هذه المدة التي تم تحديدها تنطلق ثلاث إشارات صوتية طويلة وتظهر على الشاشة العبارة "End".



- إذا فتحتم باب الفرن لمراقبة مجرى سير عملية إزالة التجمد تتوقف الموجات والصغرى وعلى الشاشة يظهر بشكل منقطع الوقت الباقي. لاستئناف عملية إزالة التجمد أغلقوا باب الفرن واضغطوا على مفتاح "Start". عندها يستعيد الفرن العد من حيث توقف.
- لتصفير أو إلغاء الوقت المحدد أو المبرمج قاموا بالعمليات التالية:
 - إذا كان باب الفرن مفتوحا اضغطوا مرة واحدة على مفتاح "Stop/Clear" (7)
 - إذا كان الفرن في حالة الاشتغال اضغطوا مرتين إثنين على مفتاح "Stop/Clear" (7)
 - إذا كان الفرن مطلقا والباب مغلقا اضغطوا مرة واحدة على مفتاح "Stop/Clear" (7)

نصائح بشأن عملية إزالة التجمد

- يمكن وضع الطعام المجمد المعبأ داخل أكياس أو الملفوف بغشاء من البلاستيك أو الموضب مباشرة في الفرن شريطة أن يخلو من القطع المعدنية (مثل الشوكات ومسامير الغلق)
- بعض المأكولات، مثل الخضار والسمك، لا تحتاج لإزالة تجمدها تماما قبل البدء بطهيها.
- المأكولات المشتملة على المرق يزول تجمدها بسرعة وبشكل أفضل في حال تم خلطها من حين لآخر أو قلبها أو فصلها.
- خلال عملية إزالة التجمد تفقد اللحم والسمك والفاكهة بعض السوائل. يستحسن بالتالي إزالة تجمدها في حوض.
- من المستحسن تقطيع كل قطعة لحم في كيسها قبل البدء بإزالة تجمدها. من شأن ذلك توفير وقت كبير أثناء التحضير.
- إحترموا بحذر المدة المكتوبة على توضيب الطعام المجمد لأنها قد لا تكون صحيحة أو دقيقة. من المستحسن إعتداد مدة لإزالة التجمد دون المدة المكتوبة على التوضيب بقليل. تختلف مدة إزالة التجمد بحسب درجة التجمد نفسه.

مدة إزالة لتجمد

تختلف المدد الواردة بالجدول أدناه باختلاف القوة أو الطاقة التي ينتجها فرنكم.

(راجع الصفحة 6)

مدة الراحة	ملاحظات	800/750	900/850	كمية بلجرام	لنوع
		وات عدد الدقائق	وات عدد الدقائق		
20	(*)	23-28	17-22	1000	للحوم
5		7-10	2-6	200	• المشوي (خنزير، بقر، عجل، الخ).
10		14-17	9-13	500	• بيغريك، كونولايت، شقف
15		12-14	9-11	500	• قطع لحمة، غولاش
10		8-11	3-7	250	• لحمة مفرومة
10		8-11	3-7	200	• لحمة مفرومة
10		10-13	5-9	300	• هامبورغر
20	في نهاية مدة الراحة، أغسوا الطعام بالماء الساخن من أجل إزالة ما يكون قد بقي من جلد	29-32	25-28	1.500	• مقانيق
20		29-32	25-28	1.500	للتوابل
10		14-18	9-13	500	• بط، ديك حنين
10		13-17	7-11	300	• نجاج غير مقطع
20	لتسهيل إزالة التجمد إخلطوا الخضار من حين لآخر لتسهيل إزالة التجمد إخلطوا الخضار من حين لآخر	17-21	12-16	500	• نجاج مقطع
20		16-20	11-15	500	• صدر الدجاج
10		13-17	8-12	500	للخضار
10		10-14	5-9	300	• مكعبان البانجان
5		14-18	9-13	500	• فليط حلو مقطعة
5		16-20	11-15	500	• بازيتا حب
5		15-19	10-14	500	• قلب الأرضي شوكي
5		15-19	10-14	500	• هليون مقطع
5		14-18	9-13	500	• لوبياء مقطعة
5		15-19	10-14	500	• قنبيط الشتاء غير مقطع
5		14-18	9-13	500	• قنبيط بروكسل
5		13-17	8-12	450	• جزر مقطع
5		9-13	4-8	300	• قنبيط
5		10-14	5-9	300	• خضار مختلطة
7	إزعجوا ورق الأوفوفوم في الأجزاء المحتوية ببني عم إزالة تجمد لحين نملأ. إزعجوا مدة الراحة ببني إزالة التجمد من وقتها ووضعيها في صحن	10-14	5-9	300	• سبانخ مقطعة
7		11-15	6-10	400	للمأكولات
7		13-17	8-12	500	• دبر
7		11-15	6-10	400	• قطع
10	إزعجوا ورق الأوفوفوم في الأجزاء المحتوية ببني عم إزالة تجمد لحين نملأ. إزعجوا مدة الراحة ببني إزالة التجمد من وقتها ووضعيها في صحن	7-10	2-6	250	• سمك غير مقطع
15		8-12	3-7	250	• جمبري
5		10-14	5-9	200 مل	للبان وأجبان
3	ضعوا الخبز مبشرة فوق الصحن النوار	2-3	1-2	150	• زبدة
3		5-7	2-4	300	للخبز
3		5-7	2-4	250	• قطعاً متوسطاً الحجم
3		5-7	2-4	250	• 4 قطع متوسطة الحجم
10	أخلطوها 3-2 مرات	11-13	8-10	500	• خبز مقطع إلى شرائح
10		7-9	5-7	300	• خبز كامل مقطع إلى شرائح
6		6-8	3-5	250	للقهوة
					• فراولة، مشمش، كرز، خوخ
					• ثوت
					• ثوت بري

(*) نصلح هذه الإرشادات لتنفيذ اختبارات إزالة تجمد اللحمة المفرومة وفق اصول IEC705 ، المقطع 18.3.

أظفوا رأساً على عقب اللحمة المفرومة التي ببني وضعها مباشرة فوق الصحن النوار. المزيد من الإرشادات الخاصة باختبارات أخرى وفق اصول IEC705 موجودة في جدول الصفحة التالية.

برمجة الفرن من أجل لمحافظة على الطعام ساخنًا ومن أجل لتسخين ولطهي

موديل سعة 17 لتر

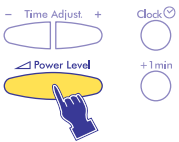
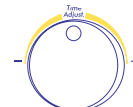
موديل سعة 23 لتر



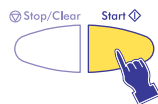
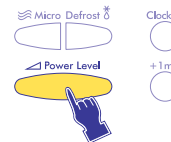
1. اضغطوا على لمفتاح 3 (Micro) (على الشاشة تظهر الساعة 0:00 بشكل منقطع كما يشتغل المؤشر الثاني لوظيفة الموجات الصغرى الموجود في الأعلى الى اليمين وأول مؤشر لمستوى الموجات الصغرى الموجود في الأسفل الى اليمين)



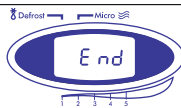
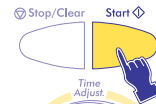
2. اضبطوا الساعة بإدارة المقبض 8 أو بالضغط على المفتاحين 8 (Time Adjust) (على الشاشة تظهر الساعة بشكل منقطع)



3. اضغطوا على المفتاح 4 (Power Level) الى أن تختاروا القوة أو الطاقة التي تريدون (5= الحد الأقصى. =1 الحد الأدنى). عدم ضغطكم على المفتاح يجعل الفرن يعمل بأقصى قوته (5). (على الشاشة تظهر الى الأسفل مؤشر القوة التي إختارتم)



4. اضغطوا على لمفتاح 14 (Start) لتفعيل الوظيفة (تظهر الشاشة المدة والقوة للثنين إختارنوهما)



5. في نهاية هذه المدة التي تم تحديدها تتطلق ثلاث إشارات صوتية طويلة وتظهر على الشاشة العبارة "End".



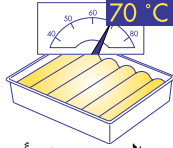
- بالإمكان إظهار الساعة حتى أثناء عمل الفرن بالضغط على المفتاح 9 (Clock) فتظهر على الشاشة الساعة لمدة 3 ثواني تقريباً.
- إذا فتحت باب الفرن لمراقبة مجرى سير عملية إزالة التجمد تتوقف الموجات الصغرى ويظهر على الشاشة بشكل مقطع الوقت الباقي. لإستئناف عملية إزالة التجمد أغلقوا الباب واضغطوا على مفتاح "Start" (14).
- في حال إضطريتم لسبب ما لوقف الطهي دون فتح باب الفرن يكفيكم الضغط على مفتاح "Stop/Clear" (7).
- لإنهاء الطهي قاموا بالعمليات التالية:
 - إذا كان باب الفرن مفتوحاً اضغطوا مرة واحدة على مفتاح "Stop/Clear" (7)
 - إذا كان الفرن في حالة الإشتغال اضغطوا مرتين إثنين على مفتاح "Stop/Clear" (7)
 - إذا كان الفرن مطلقاً والباب مغلقاً اضغطوا مرة واحدة على مفتاح "Stop/Clear" (7)
- بالإمكان تعديل مدة الطهي وقوة أو طاقة الفرن حتى بعد الضغط على مفتاح "Start" (14).

المحافظة على الطعام ساخنا

- يستحسن اللجوء الى هذه الوظيفة للمحافظة على سخونة كافة أنواع الطعام بشكل عام.
- تسمح لكم هذه الوظيفة بالمحافظة على الطعام الذي إنتهيتم للتو من طهيهِ أو المسخن على سخونته، دون أن يجف أو يلتصق بالوعاء.
- باختيار مستوى الطاقة أو القوة 1 وبتغطية الطعام بواسطة صحن أو غشاء شفاف، تحافظون على الطعام ساخنا الى حين إستعماله.
- بإمكانكم إبقاء الطعام ساخنا مباشرة في الطبق (المغطى دائما)، في حال رغبتكم بذلك.

التسخين

- يظهر فرنكم الذي يعمل بالموجات الضعري كل منفعة وفعاليته من خلال وظيفة تسخين المأكولات. من شأن إستعمال الفرن الذي يعمل بالموجات الضعري توفير الكثير من الوقت والكهرباء قياسا بالأساليب التقليدية.
- من المستحسن تسخين المأكولات (خاصة إذا كانت مجمدة) حتى تصل الى 70 درجة مئوية على الأقل (ينبغي أن تكون محرقة). لن يكون من الممكن تناول الطعام فورا لأنه سوف يكون شديد السخونة. غير أن تعقيمه سوف يكون مضمونا.



- من أجل تسخين الطعام الجاهز أو المجمد يستحسن إتباع الاصول التالية:
 - إنزعوا الطعام من الوعاء المعدني.
 - غطوه بغشاء شفاف (من النوع المناسب للأفران التي تعمل بالموجات الضعري) أو بالورق المزيّن، بحيث يمكن المحافظة على كامل النكهة الطبيعية وعلى نظافة الفرن. بالإمكان أيضا تغطية الطعام بصحن مقلوب.
 - إذا أمكن أخلطوا أو أقلبوا الطعام رأس على عقب بتكرار من أجل تسريع عملية التسخين وجعلها متجانسة.
 - إتبعوا بحذر الوقت المذكور على التوضيب. تذكروا أنه في بعض الحالات ينبغي زيادة المدة المذكورة.
- ينبغي إزالة تجمد الطعام المجمد قبل تسخينه. كلما كانت منخفضة درجة حرارة الطعام الأصلية، كلما طالت المدة اللازمة لتسخينه.
- بالإمكان تسخين المأكولات والمشروبات لمدة قصيرة داخل أوعية من الورق أو الكرتون. إلا أن هذه الأوعية قد ينشوه شكلها في حال طالت عملية الطهي.

مدة تسخين

تختلف المدة الواردة بالجدول أدناه باختلاف القوة أو الطاقة التي ينتجها فرنكم. القوة أو الطاقة التي ينتجها فرنكم مكتوبة على باب الفرن، داخل الشعار (راجع الصفحة 6)

ملاحظة: بالامكان استعمال بعض الوظائف السابقة البرمجة "Quick menu" لتنفيذ بعض عمليات التسخين (راجع الجدول الموجود في الصفحة 4 أو الإرشادات الواردة في الصفحة 23)

النوع	الكمية بالجرام	مستوى القوة	900/850 وات عدد الدقائق	800/750 وات عدد الدقائق	ملاحظات
تبيين المأكولات شوكولا - متلجات قشدية زبدة	100 50-70	3 5	5-4 10"-5"	5-6 7"-12"	ضعوها في صحن. أظطوا المتلجات القشدية مرة واحدة
مأكولات بدرجة حرارة البراد (8/5 درجات مئوية) إلى 30/20 درجة مئوية					
الببيرون	125 240	"	20"-15" 35"-30"	12"-17" 35"-40"	الببيرون سخنوا الببيرون نون حلمته وأظطوه مباشرة بعد التسخين من أجل الحصول على درجة حرارة متجانسة. تكلوا من درجة حرارة محتوى الببيرون قبل الاستهلاك. في حال كفت درجة حرارة الحليب في درجة حرارة البيئة المحيطة خفضوا قليل لمدة لمشي إليها. في حال استعمل حليب بورد أظطوه مجدداً لأن ما قد يبقى من بورد الحليب قد يشتعل. استعملوا حليب سبق تعييره.
مأكولات سابقة الطهي بدرجة حرارة البراد (8/5 درجات مئوية) إلى 70 درجة مئوية تقريباً					
لازاني أو معكرونة محشية	400	"	6-4	8-6	أي نوع من المأكولات السابقة لطهي الموجودة في السوق، التي ينبغي تسخينها حتى 70 درجة مئوية.
لحمة بالأرز و/أو الخضار	400	"	6-4	8-6	إزغوا الطعام من التوضيب المعدني وضعوه مباشرة في الصحن الذي سوف تاكلون منه. من أجل الحصول على أفضل النتائج غطوا الطعام دائماً بغشاء شفاف أو بصحن مغلوب
سمك و/أو خضار	300	"	5-3	7-5	
طبق لحم و/أو خضار	400	"	7-5	9-7	
طبق معكرونة أو لازاني	400	"	7-5	9-7	
طبق سمك و/أو أرز	300	"	6-4	8-6	
مأكولات مجمدة ينبغي تسخينها أو طهيها (الحرارة الأولية 18-20 درجة مئوية) إلى 70 درجة مئوية تقريباً					
لازاني أو معكرونة محشية	400	"	8-6	10-8	أي نوع من المأكولات السابقة لطهي الموجودة في السوق، التي ينبغي تسخينها حتى 70 درجة مئوية.
لحمة بالأرز و/أو الخضار	400	"	7-5	9-7	إزغوا الطعام من التوضيب المعدني وضعوه مباشرة في الصحن الذي سوف تاكلون منه. من أجل الحصول على أفضل النتائج غطوا الطعام دائماً بغشاء شفاف أو بصحن مغلوب
سمك و/أو خضار سابق الطهي	300	"	3-5	7-5	
لحم و/أو خضار خضراء	300	"	10-8	12-10	
لحم و/أو خضار	400	"	8-6	10-8	
معكرونة أو لازاني	400	"	9-7	11-9	
سمك و/أو أرز	300	"	6-4	8-6	
مشروبات بدرجة حرارة البراد (8/5 درجة مئوية) إلى 70 درجة مئوية تقريباً					
فنان ماء	180سم	"	2"-2,5"	3"-2,5"	ينبغي خلط كافة المشروبات بعد تسخينها من أجل جعل درجة الحرارة متجانسة.
فنان حليب	150سم	"	2"-1,5"	2"-1,5"	أما الحساء فيستحسن تغطيته بصحن مغلوب
فنان قهوة	100سم	"	2"-1,5"	2"-1,5"	
صحن حساء	300سم	"	5-4	5-4	
مشروبات بدرجة حرارة البيئة المحيطة (30/20 درجة مئوية) إلى 70 درجة مئوية تقريباً					
فنان ماء	180سم	"	2"-1,5"	2"-1,5"	ينبغي خلط كافة المشروبات بعد تسخينها من أجل جعل درجة الحرارة متجانسة.
فنان حليب	150سم	"	1,5"-1"	1,5"-1"	أما الحساء فيستحسن تغطيته بصحن مغلوب
فنان قهوة	100سم	"	1,5"-1"	1,5"-1"	
صحن حساء	300سم	"	4-3	4-3	

لطي

السّمك

الدجاج

الحموم

بالإمكان طهي المشوي (روست بيف) واليخنه. اقلوا قطع اللحم الكبيرة لأنه يصعب خلطها. حذر من أن تتخدعوا من مظهر اللحم الخارجي (خلال عملية الطهي وفي نهايتها) التي لا يمكن أن تحمر كما في الأفران التقليدية. بالمقابل تحافظ اللحم في الفرن الذي يعمل بالموجات الصغيرة على كافة خصائصها الغذائية وعلى طعها الطبيعي.

مدة طهي اللحم والدجاج والسّمك
للإبقاء على اللحم طرية من المستحسن إضافة نصف كأس ماء في بداية عملية الطهي. تختلف المدة الواردة بالجدول أدناه باختلاف القوة أو الطاقة التي ينتجها فرنكم. القوة أو الطاقة التي ينتجها فرنكم مكتوبة على باب الفرن، داخل الشعار (راجع الصفحة 6)

النوع	لكمية بالجرام	مستوى القوة	900/850 وات عدد الدقائق	800/750 وات عدد الدقائق	ملاحظات	مدة الراحة
لحم لبقر						
• كيبك	900	4	20-18		(*) أخلطوا 500 ج من اللحم المفرومة بالبيض والجبون والخير المجروش	
• كيبك	800	4	20-15			
• سسلة الطهر	600	"	22-17			
• مشوي، فسيه الغم	1000	"	30-25		اطبوه في منتصف عملية الطهي	
عجل						
• لحمه مقطعة	700	"	22-17		حركوها مرتين أو ثلاث مرات	
• مشوي (ملفوف)	1000	"	30-25		اطبوه في منتصف عملية الطهي	
• شرائح الفخذ	200	"	15-10		لا تحركوها	
لحم الخنزير						
• الفخذ	500	"	20-15		اطبوه في منتصف عملية الطهي	
• مشوي	1000	"	30-25		اطبوه في منتصف عملية الطهي	
• سسلة الطهر	700	"	22-17		اطبوه في منتصف عملية الطهي	
خروف						
• فخذ	1000	"			اطبوه في منتصف عملية الطهي	
• هامبورغر طازج	100	"				
• غولاش	1500	"			حركوه مرتين أو ثلاث مرات	
• مخلف	300	"				
دجاج						
• كليل، غير مطبخ	1500	"			اطبوه في منتصف عملية الطهي	
• نصف فروج	500	"			لا حاجة لتحريكه	
• دجاج مطبخ	500	"			لا حاجة لتحريكه	
• صدر الدجاج	300	"			لا حاجة لتحريكه	
ديك حيشي						
• مطبخ	1500	"			اطبوه في منتصف عملية الطهي	
• صدر	500	"			لا حاجة لتحريكه	
بط						
• كليله	1500	"				
سمك						
• الهبر	300	"			غطوه	
• السمك المقطع شرائح	300	"			غطوه	
• السمك غير المقطع	500	"			غطوه	
• السمك غير المقطع	250	"			غطوه	
• جامبري	500	"			غطوه	
• شرائح	400	"			غطوه	

(*) نصلح هذه الإرشادات لتتخذ إختيار طهي اللحم المفرومة وفق اصول IEC705، المقطع 17.3. غطوا الوعاء بغشاء شفاف صالح للفرن الذي يعمل بالموجات الصغرى واثقوها عدا من المرات. المزيد من الإرشادات الخاصة باختبارات أخرى وفق اصول IEC705 موجودة في جدول الصفحة الثانية.

الخضار

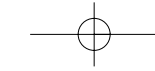
تحفظ الخضار المطهية بفرن يعمل بالموجات الصغرى بلونها وقدراتها الغذائية أكثر من الحالات التقليدية. أضيفوا 5 ملاعق ماء لكل 500 جرام من الخضار. ينبغي تغطية الخضار دائما بغشاء شفاف. الخضار القاسية (مثل الجزر) ينبغي تقطيعها قطعاً منتظمة. حركوها مرة واحدة على الأقل أثناء الطهي وضعوا قليلاً من الملح في النهاية فقط.

مدة طهي الخضار

تختلف المدد الواردة بالجدول أدناه باختلاف القوة أو الطاقة التي ينتجها فرنكم. القوة أو الطاقة التي ينتجها فرنكم مكتوبة على باب الفرن، داخل الشعار  (راجع الصفحة 6)

النوع	الكمية بالجرام	مستوى القوة	900/850 وات عدد الدقائق	800/750 وات عدد الدقائق	ملاحظات	مدة الراحة
• هليون	500	5	10-9	12-11	قطعه بطول 2 سم	4
• أرضي شوكي	300	"	12-11	13-12	يستحسن إستعمال القلب	4
• لوبيا	500	"	12-11	14-13	قطعوها	4
• قنبط الشتاء	500	"	8-7	10-9	اقصوا أوراقه الولدة عن الأخرى	4
• قنبط بروكسيل	500	"	8-7	10-9	ابقوه دون تقطيع	4
• ملفوف الأبيض	500	"	8-7	10-9	قطعه الى شرائح	4
• ملفوف الأحمر	500	"	8-7	10-9	قطعه الى شرائح	4
• الجزر	500	"	10-9	12-11	قطعه الى قطع متساوية	4
• القرنبيط	400	"	12-11	14-13	قطعه	4
• كرفس	500	"	8-7	10-9	قطعه	4
• باذنجان	500	"	7-6	9-8	قطعه الى مكعبات	4
• كرات	500	"	7-6	9-8	قطعه الى شرائح	4
• فطر شامبينون	500	"	7-6	9-8	ابقوه دون تقطيعه. لا يحتاج للماء	4
• بصل	250	"	6-5	9-8	غير مقطع ومتساوي الحجم	4
• سبانخ	300	"	7-6	9-8	غسلوها بعد غسلها وتصفيها من الماء	4
• بازىلا	500	"	11-10	13-12		4
• الشمسر	500	"	13-12	15-14	قطعه الى أربع قطع	4
• الفليفلة الحلوة	500	"	10-9	12-11	قطعوها	4
• البطاطا	500	"	9-8	11-10	قطعوها الى قطع متساوية	4
• كوسى	500	"	8-7	10-9	ابقوها دون تقطيع	4

ملاحظة: مدد الطهي المذكورة أعلاه تقريبية وهي تتغير بتغير الوزن والحرارة قبل الطهي ودرجة تماسك الخضار وبنيتها.



الحساء والأرز

- الحساء والشوربات بشكل عام تحتاج لكمية أقل من الماء لأن التبخر بالفرن الذي يعمل بالموجات الصغرى محدود جداً. ينبغي إضافة الملح فقط في نهاية عملية الطهي أو خلال مدة الراحة، لأن الملح يجفف.
 - الوقت الذي يحتاجه الفرن الذي يعمل بالموجات الصغرى هو نفسه تقريباً الذي تحتاجه وسائل الطهي التقليدية (كذلك الأمر بالنسبة للمعجنات). ميزة طهي الأرز بالفرن الذي يعمل بالموجات الصغرى تكمن في أنه لا يحتاج للتحويل بشكل متواصل (يكفي تحريكه مرتين أو ثلاث مرات).
- ينبغي وضع كافة المقومات في إن واحد في وعاء مناسب للفرن الذي يعمل بالموجات الصغرى وتغطيته بغشاء شفاف (كل 300 جرام من الأرز تحتاج لنحو 750 جرام من الحساء في الفرن المبرمج بأقصى طاقته لحوالي 12-15 دقيقة تقريباً).
- كما أن الأرز لا يلصق بقاع الوعاء. ولما كان بالإمكان طهيه بأي وعاء بالإمكان بالتالي استعمال نفس الوعاء الذي تستعملونه على المائدة.

التحمير

المأكولات التي يصعب عادة تحميرها خلال طهيها بالفرن الذي يعمل على الموجات الصغرى هي الكوسنوليت والإسكالب وصدور الدجاج. لذلك من أجل تحمير الوجه من المستحسن طلائه بالزبدة المخلوطة بالفليفلة. كما توجد في السوق متبلات مصنوعة خصيصاً لتلويين المأكولات المطبوخة بالفرن الذي يعمل بالموجات الصغرى. بجميع الأحوال ينبغي جعل اللحم أو الأسماك المنوي تحميرها تمتص قليلاً من المواد الدسمة والملونة.

الحلويات والفاكهة

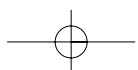
الحلويات تختمر (على طاقة منخفضة) أكثر بكثير بالفرن الذي يعمل بالموجات الصغرى قياساً بالطهي التقليدي. وحيث أنها لا تتولد قشرة لها من المستحسن تغطيتها بالقشدة أو المتلجات القشدية (مثل الشوكولا). كما ينبغي الإبقاء عليها مغطاة بعد طهيها لأنها تميل إلى النشفان بشكل أسرع قياساً بالحلويات المطبوخة بشكل تقليدي. ينبغي تقب الفاكهة في حال طهيها بقشرتها مع وجوب إبقائها مغطاة. من الأهمية بمكان إحترام مدة الراحة (3-5 دقائق).

مدة طهي الحلويات والخضار

تختلف المدة الواردة بالجدول أدناه باختلاف القوة أو الطاقة التي ينتجها فرنكم. القوة أو الطاقة التي ينتجها فرنكم مكتوبة على باب الفرن، داخل الشعار  (راجع الصفحة 6)

النوع	كمية بلجرام	مستوى لقوة	900/850 وات عدد لدقائق	800/750 وات عدد لدقائق	ملاحظات	مدة لراحة
• قالب حلوى بالجوز	700	3	17-13	23-18	يمكن مراقبته بأي نوع من القشدة	5
• قالب حلوى من فيانا	850	"	21-17	27-22	يمكن حشوها بالمربي	5
• قالب حلوى بالأناناس	800	"	19-15	25-20	يمكن وضع شرائح الأناناس أسفل القالب أو تغطيتها وخطها مع الحبيطة	5
• قالب حلوى بالقماح	1000	"	21-17	27-22	القماح يصلح لتزيين وجه القالب	5
• قالب حلوى بالقهوة	750	"	17-13	23-18	حشوها بالقشدة يجعلها لينة	5
• ساليون		"	3-1,30	6-4	حركوها كل 30 ثانية	3
• إجلس مطبوخ	300	4	5-3	8-6	بضع الإجلس إلى أربع أجزاء	3
• قماح مطبوخ	300	5	6-4	10-7	بضع القماح إلى أربع أجزاء	3
• بيض كشر (اختبار A)	750	"	16-14	20-18	صلح هذه الإرشادات لتنفيذ اختبار الطهي وفي	5
• سونج كلاك (اختبار B)	475	"	7-6	9-8	أول IEC705، المقطع 17.3 الاختبار A والاختبار B على التوالي.	5

لمزيد من الإرشادات الخاصة باختبارات أخرى وفي أصول IEC705 موجودة في جدول الصفحة التالية.



برمجة أكثر من وظيفة واحدة كي يتم تنفيذها الواحدة بعد الأخرى

• بالإمكان برمجة الوظائف المتتالية التالية:

- إزالة التجمد + الطهي
 - الطهي 1 + الطهي 2
 - إزالة التجمد + الطهي 1 + الطهي 2
- مثلا: برمجة إزالة التجمد + الطهي

موديل سعة 17 ليتر

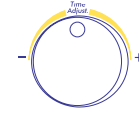
موديل سعة 23 ليتر



1. أضغطوا على المفتاح 2 (Defrost) (على الشاشة تظهر الساعة 0:00 بشكل منقطع. كما يشتعل مؤشر وظيفة إزالة التجمد الموجود في الأعلى لى اليسار)



2. أضبطوا الساعة بإدارة المقبض 8 أو بالضغط على المفتاحين 8 (Time Adjust) (على الشاشة تظهر الساعة بشكل منقطع)



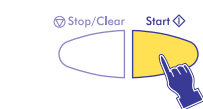
3. أضغطوا على المفتاح 3 (Micro) (على الشاشة تظهر الأرقام 0:00 بشكل منقطع ويشتعل مؤشر وظيفة لفون الذي يعمل على الموجات لصغرى الموجود في الأعلى لى اليسار ومؤشر القوة لقصى لى اليمين).



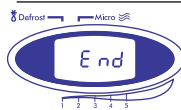
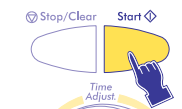
4. أضبطوا الساعة بإدارة المقبض 8 أو بالضغط على المفتاحين 8 (Time Adjust) (على الشاشة تظهر الساعة بشكل منقطع)



5. أضغطوا على المفتاح 4 (Power Level) إلى أن تختاروا الطاقة التي تريدون (5 = الحد الأقصى. 1 = الحد الأدنى). عدم ضغطكم على المفتاح يجعل لفون يعمل بأقصى قوته (5). (على الشاشة تظهر إلى الأسفل مؤشر القوة التي،



6. أضغطوا على المفتاح 14 (Start) لتفعيل الوظيفة (تظهر الشاشة مدد الوظائف التي إختاروها بالتتالي)



7. في نهاية هذه المدة التي تم تحديدها تنطلق ثلاث إشارات صوتية طويلة وتظهر على الشاشة العبارة "End".



استعمال مفاتيح "Quick Menu"

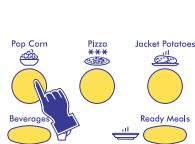
تتضمن مفاتيح "Quick Menu" على 5 برامج مختلفة ذات مدد للطهي تابعة لها ومستوى الطاقة سابقة البرمجة. وهي تسمح بالحصول على نتائج جيدة في مجال اعداد الاطباق المشار اليها أدناه

المفتاح	ما الذي يمكن فعله؟	نصائح
(6) لمشروبات "Beverages" - اضغط مرة واحدة - اضغط مرتين إنثنين - اضغط ثلاث مرات - اضغط أربع مرات	- تسخين فجلان قهوة (60 سم مكعب) انطلاقا من درجة حرارة البيئة المحيطة - تسخين فجلانين اثنين من القهوة او فجلان سعة 120 سم مكعب انطلاقا من درجة حرارة البيئة المحيطة - تسخين فجلان كبير (200 سم مكعب) انطلاقا من درجة حرارة الثبراد - تسخين صحن حساء (300 سم مكعب) انطلاقا من درجة حرارة الثبراد	بعد تسخين السائل حركوه جيدا من أجل الحصول على درجة حرارة متجانسة
(11) "Jacket potatoes" - اضغط مرة واحدة - اضغط مرتين إنثنين - اضغط ثلاث مرات	- طهي 200 جرام من البطاطا - طهي 400 جرام من البطاطا - طهي 600 جرام من البطاطا	اغسلوا جيدا البطاطا مع فترها واتقوها بشوكة وضعوها على الصحن الدوار. ينبغي تناولها سلطنة ومدهونة بالزبدة والجبنه
(12) أطباق جاهزة "Ready Meals" أطباق جاهزة من الثبراد - اضغط مرة واحدة - اضغط مرتين إنثنين	- تسخين 100 جرام من اللحوم أو الثوابل انطلاقا من درجة حرارة الثبراد - تسخين 250 جرام من اللحوم أو اللحوم + الخضار انطلاقا من درجة حرارة الثبراد	يصلح لتسخين الاطباق المحفوظة بالبراد والمطبوخة قبل يوم واحد. غطوا الطبق بغطاء شفاف أو بصحن مغطوب.
(13) بيتزا "Pizza" *** بيتزا مجمدة، أطباق جاهزة مجمدة - اضغط مرة واحدة - اضغط مرتين إنثنين - اضغط ثلاث مرات	- تسخين بيتزا مجمدة وزنها 300 جرام - تسخين وجبة (300 ج) من المكولات الجاهزة والمجمدة أو 300 ج من المكولات الجاهزة والمجمدة (مثل اللحوم) - تسخين وجبتين (500 ج) من المكولات الجاهزة والمجمدة أو 500 ج من المكولات الجاهزة والمجمدة (مثل اللحوم)	ضعوا البيتزا مباشرة على الصحن الدوار. إذا كانت تصلح للتسخين بفن الموجات الصغرى ضعوها مباشرة على الصحن الدوار. اصرفوا المحتوى في طبق وغطوه بغطاء شفاف أو بصحن مغطوب
(5) البوشار "Pop Corn" - اضغط مرة واحدة	- طهي 100 جرام من البوشار	إفروا بفتحه الارشادات المكتوبة على التوضيب وضعوها على الصحن الدوار

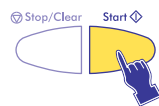
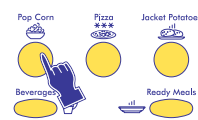
• من أجل الطهي بالوظائف المبرمجة مسبقا

موديل سعة 17 ليتر

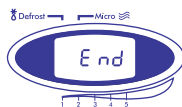
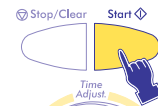
موديل سعة 23 ليتر



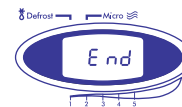
1. اضغطوا على المفتاح (Quick Menu) الذي تترغبون (انظر الى الرسم) (على الشاشة تظهر المدة التي برمجتموها بشكل متقطع. كما يشتعل المؤشر الثاني الموجود في الأعلى الى اليسار والمؤشر الأسفل الخاص بمستوى الموجات الصغرى الموجود المبرمج)



2. اضغطوا على المفتاح 14 (Start) لتشغيل الفرن الذي يعمل بالموجات الصغرى



3. في نهاية هذه المدة التي تم تحديدها تنطلق ثلاث إشارات صوتية طويلة وتظهر على الشاشة العبارة "End".

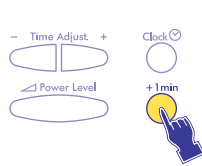


برنامج التسخين السريع "Quick Reheat": من 1 إلى 6 دقائق بأقصى قوة الفرن

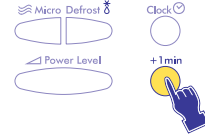
تصلح هذه الوظيفة في حال أردتم تسخين كميات صغيرة من المأكولات والمشروبات أو في حال رغبتم القيام في آخر لحظة بإضافة دقيقة أخرى على عملية طهي سبق أن تمت.

موديل سعة 17 ليتر

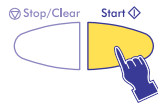
موديل سعة 23 ليتر



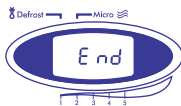
1. أضغطوا على المفتاح 10 (+1min) (على الشاشة تظهر الأرقام 1:00 بشكل متقطع. كما يشتعل المؤشر الثاني الموجود في الأعلى إلى اليسار الخاص بوظيفة الفرن والمؤشر الأول من الأسفل الخاص بقوة الفرن)



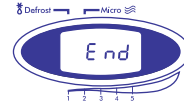
أضغطوا أكثر من مرة على المفتاح. الوقت يزداد 30 ثانية في كل مرة بعد أقصاه 6 دقائق.



2. أضغطوا على المفتاح 14 (Start) لتتغيل الفرن الذي يعمل بالموجات الصغرى



3. في نهاية هذه المدة التي تم تحديدها تتطلق ثلاث إشارات صوتية طويلة وتظهر على الشاشة العبارة "End".



سلامة الأطفال

من أجل تجنب استعمال الفرن بشكل عرضي تم تزويد الرقابة الإلكترونية للفرن بنظامي سلامة إثنين:

1 تعطيل المفتاح Start

عندما يكون الفرن في حالة الاشتغال من دون أن يتم البدء بأية عملية برمجة (على الشاشة تظهر الساعة) أضغطوا على المفتاح 14 Start مدة 5 ثواني. تتطلق إشارة صوتية قصيرة معلنة أنه لم يعد بالإمكان إطلاق عملية الطهي. من أجل إزالة الحماية التي تم تفعيلها في السابق أضغطوا على المفتاح 14 Start إلى أن تسمعوا الإشارة الصوتية.

2 تعطيل تصحيح مدة لطهي

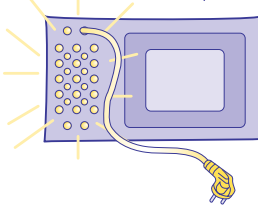
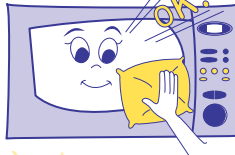
عندما يتم تفعيله يحول نظام الأمان هذا دون تعديل أو تصحيح مدة الطهي المبرمجة خلال عملية الطهي نفسها تجنباً لتمديد الوقت بشكل عرضي الذي من شأنه أن يؤدي إلى إحراق الطعام. عندما يكون الفرن في حالة الاشتغال من دون أن يتم البدء بأية عملية برمجة (على الشاشة تظهر الساعة) أضغطوا على المفتاح 7 Stop/Clear مدة 5 ثواني. تتطلق إشارة صوتية قصيرة معلنة أنه لم يعد بالإمكان تصحيح مدة الطهي. من أجل إزالة الحماية التي تم تفعيلها في السابق أضغطوا على المفتاح 7 Stop/Clear إلى أن تسمعوا الإشارة الصوتية.

الصيانة والتنظيف

قبل البدء بأية عملية تنظيف أو صيانة أفصلوا دائما التيار الكهربائي.

التنظيف

من أجل المحافظة على الماكينة بحالة جيدة من المستحسن القيام بانتظام بتنظيف الباب وداخل وخارج الفرن بخارقة طرية ورطبة وصابون معادل أو سائل. ابقوا غطاء مخرج الموجات الصغري (F) دائما نظيفا وخاليا من الدسم. لا تستعملوا مواد غسيل قاشطة أو لوت مسنونة عندما تنظفون سطح الفرن الخارجي. كما عليكم أن تنتبهوا الى عدم تسرب الماء أو الصابون لسائل داخل فتحت خروج الهواء وبخار لموجودة فوق الماكينة. لا تستعملوا مواد تنظيف مشتملة على الأمونياك.



من المستحسن كذلك عدم استعمال الكحول أبدا أو المواد القاشطة أو الصابون المصنوع من الأمونياك من أجل تنظيف المسطحات الداخلية للفرن وخاصة الباب من الخارج تجنبنا لحدوث الخدوش.

لضمان الغلق المحكم حافظوا دائما على نظافة الباب من الداخل وتجنبوا ان تبقى الأوساخ وفضلات الطعام معلقة بين الباب وواجهة الفرن.

نظفوا بانتظام فوهات دخول الهواء الموجودة خلف الفرن بحيث لا تسدّها مع مرور الوقت للغبار والأوساخ المتراكمة. من حين لآخر ينبغي نزع الصحن الدوار (D) ومسنده (E) من أجل تنظيفهما ولتنظيف قاع الفرن أيضا. أغسلوا الصحن الدوار ومسنده بالماء المحلول به الصابون المعادل (بالامكان غسلهما في ماكينة غسل الأطباق).

لا تغطسوا لصحن للور في الماء البارد بعد تسخينه طويلا. إن من شأن تقاوت الحرارة أن يؤدي الى كسره. غير انه عندما تنظفون قاع الفرن انتبهوا الى عدم تسرب الماء تحت محور الصحن الدوار (B).

في حال ظهور خلل ما

في حال ظهور عطب وقبل مراجعتكم مركز العناية الفنية يستحسن القيام بالكثوفات البسيطة التالية:

المسألة	السبب والعلاج
الماكينة لا تشتغل	- الباب ليس مغلقا - مأخذ التيار ليس موصولا بالشبكة الكهربائية - المأخذ لا يورد الطاقة (اكتشفوا على صاهر المنزل) - الوقت لم يتم ضبطه بشكل جيد
وجود مكثفات على سطح الطهي ودخل للفرن	- عندما يتم طبخ المأكولات لمحتوية على الماء من الطبيعي جدا ان يتصاعد البخار التي يتولد داخل الفرن وأن يتكثف داخل الفرن او فوق مسطح الطهي.
شرارات داخل للفرن	- لا تستعملوا اوعية معدنية للطهي الذي يعمل بالموجات الصغيرة ولا أكياس أو توضيبات فيها مسامير معدنية
لطعام لا يسخن بما فيه الكفاية	- اختاروا طريقة الطهي الصحيحة أو زيدوا مدة الطهي - الطعام لم تتم إزالة جمده بالكامل قبل البدء بالطهي - خفضوا مستوى الطاقة أو خفضوا مدة الطهي
لطعام يحترق	- أخطوا الطعام خلال الطهي. خذوا بعين الاعتبار أن الطعام يمكن طهيه بشكل أفضل في حال كان مقطعا قطعاً متساوية
لطعام لا يتم طبخه بشكل متساوي	- الصحن الدوار بقي ثابتا

في حال احتراق لمبة الفرن بإمكانكم متابعة استعماله دون مشكل. من أجل استبدال اللمبة إتصلوا بمركز العناية المصرح له.