

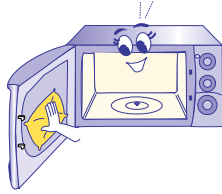
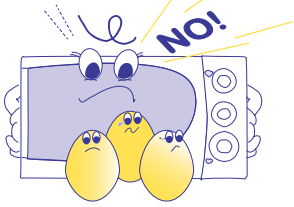
كيفية الحصول على أفضل النتائج من فرنكم

ماذا أريد أن أعمل	ما هي الوظيفة التي علي أن أختارها	طريقة الإستعمال	صفحة	راجع الجدول
• المحافظة على الطعام ساخنا	بالموجات الصغرى فقط	85 وات	14	
• إزالة التجمد	بالموجات الصغرى فقط	125 وات	11 14	15
• تليين الشوكولا/الجميدة	بالموجات الصغرى فقط	300 وات	11 14	13
• تزويب الزبدة وتليين الجبنة	بالموجات الصغرى فقط	أو	14 16	17
• طهي الحلويات	بالموجات الصغرى فقط	425 وات	16 20	20
• طهي قطع اللحم وصدر الدجاج	بالموجات الصغرى فقط	600 وات	11 18	19
• إذابة التجلد، التسخين والطهي على مستويين إثنين في آن واحد	بالموجات الصغرى فقط مع مشبك فاصل منخفض (ليس في جميع الموديلات)		12	13
• طهي الفاكهة والخضار والأرز والحساء والسمك	بالموجات الصغرى فقط	850 وات	11 18 16	19 17
• تسخين كافة المأكولات التي سبق طهيها أو تجميدها	بالموجات الصغرى فقط			
• الطهي السريع لجميع أنواع الشواء والدجاج والمشوي والبطاطا	بالموجات الصغيرة + المشواة		21 22	22
• تبريش المأكولات (مثل اللازانيي والخضار البريئة والمعكرونة)	بالموجات الصغيرة + المشواة			
• شوي الهامبورغر وشرائح اللحم والفورستل والمقانيق والخبز المحمر، الخ. بشكل تقليدي	بالمشواة فقط		23 24	24

ملاحظات هامة

إقرأوا بانتباه الإرشادات التالية واحتفظوا بها لمراجعتها لاحقاً

- 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.
- 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 الإستغلال (خطر الإحتراق).
- 5 لا تحاولوا تشغيل الفرن فيما الباب مفتوحاً 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 دائماً على نظافة الباب من الداخل (E) 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 خصيصاً 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 مواد توضيب أخرى قابلة للإشتعال أو عندما يتم تسخين كميات صغيرة من الطعام.
- 10 لا تضعوا الصحن الدوار في الماء عندما يكون شديد السخونة.
- 11 عندما تستعملون وظيفة "الموجات الصغرى فقط" ووظيفة "الموجات الصغرى المختلطة" ينبغي عدم تسخين الفرن بشكل مسبق (بدون الطعام) ولا إشعاله عندما يكون فارغاً لأن من شأن ذلك إحداث شرارات.
- 12 قبل إستعمال الفرن تأكدوا من أن الأدوات والحاويات المستعملة هي من النوع المصنوع خصيصاً 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 بالإحترق. 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 الإنتباه 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 البيبرون أو داخل وعاء) خضوا المحتوي وراقبوا درجة الحرارة قبل الاستهلاك تجنباً لإحترق الرضيع. يستحسن خض أو خلط الطعام ضماناً للحصول على درجة حرارة متجانسة. في حال إستعمال أجهزة تعقيم للبيبرون المتوافرة بالسواق، تأكدوا دائماً قبل إشعال الفرن من وجود كمية الماء في الحاوية التي ينصح بها المصنع.
- ملاحظة هامة: عندما يتم تشغيل الفرن للمرة الأولى قد تتصاعد منه في العشر دقائق الأولى رائحة "الجديد" وقليلاً من الدخان. مرد ذلك وجود المواد الواقية التي تم طليها على المقاومة الكهربائية.

المعطيات التقنية

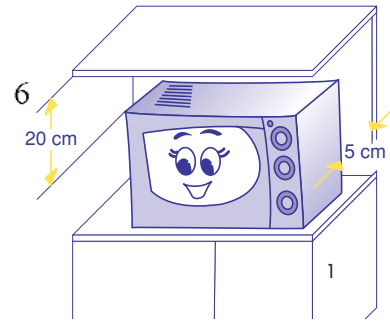
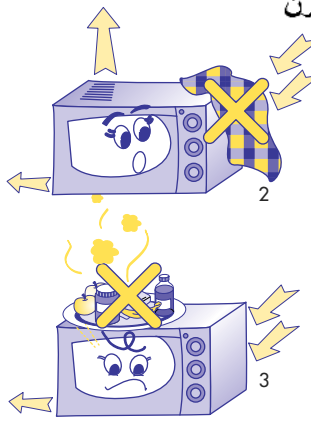
المقاسات الخارجية	لمزيد من المعطيات راجعوا لوحة الخصائص
(طول X ارتفاع X عرض): 400X305X515	الموجودة خلف الفرن.
المقاسات الداخلية	
(طول X ارتفاع X عرض): 322X193X322	
صافي حجم الفرن:	32 لتر
الوزن:	21,6 كلج
قطر الصحن الدوار:	31 سم
لمبة الفرن:	25 واط
	يراعي هذا الفرن توجيهات الجماعة الأوروبية رقم CEE 89/336 و 92/31 الخاصة بالتلاؤم الكهرومغناطيسي.

الوصل بالتيار الكهربائي

أوصلوا الفرن فقط بمأخذ للتيار الكهربائي لا يقل قبل الإستعمال تأكدوا من أن توتر الشبكة عن 16 أمبير. كما عليكم التأكد من أن فاصل التيار العام خصائص الفرن ومن أن مأخذ التيار موصول الموجود في منزلكم لا تقل حمولته عن 16 بتأريض مناسب. لا يتحمل المصنع أية أمبير، تجنباً لإنقطاع التيار أثناء إشغال الفرن. مسؤولية عن أضرار ناتجة عن عدم إحترام هذا الشرط.

التركيب

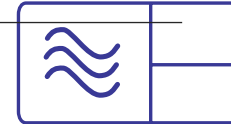
- 1 بعد إستخراج الفرن من التوضيب إنزعوا الحماية المشتملة على الصحن الدوار (G) ومسند هذا الأخير (H) وتأكدوا من أن محور الصحن الدوار (D) داخل في مقره الصحيح في وسط الصحن الدوار نفسه.
- 2 نظفوا داخل الفرن بواسطة خرقة رطبة وطرية.
- 3 تأكدوا من عدم وجود أضرار ناتجة عن النقل وبنوع خاص من أن الباب يمكن فتحه وإغلاقه تماما.
- 4 ضعوا الفرن على مسطح ثابت وعلى إرتفاع لا يقل عن 85 سم، بعيدا عن متناول الأطفال لأن حرارة الباب الزجاجي تصل الى درجات مرتفعة جدا أثناء تشغيل الفرن.
- 5 بعد تثبيت الفرن على المسطح الثابت تأكدوا من وجود مسافة 5 سنتيمترات تقريبا بين جوانب الفرن والجدار ومسافة 20 سم فارغة فوق الفرن (راجع الرسم رقم 1).
- 6 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 دائما (راجع الرسم رقم 2 والرسم رقم 3).
- 7 ضعوا مسند الصحن الدوار (H) وسط موضعه المستدير وضعوا الصحن الدوار (G) فوقه. ينبغي أن يتطابق المحور (D) مع موضعه في وسط الصحن الدوار.
- 8 عندما يتم تشغيل الفرن للمرة الأولى قد تتصاعد منه في العشر دقائق الأولى رائحة "الجديد" وقليل من الدخان. إن ذلك أمر طبيعي وهو ناتج عن وجود المواد الواقية التي تم طليها على المقاومة الكهربائية.
- 9 ثبتوا الفرن في مكان يسهل فيه الوصول الى مأخذ التيار وعلبة الشبكة الكهربائية المثبتة على الجدار حتى بعد عملية التركيب.



الطاقة المنتجة

أقصى الطاقة المنتجة في هذا الفرن هي 850 وات وهي القيمة الواردة على لوحة الخصائص المثبتة خلف الفرن مقابل عبارة MICRO OUTPUT .

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



فيما يلي مستويات الطاقة الوسطية المتوافرة. إن هذه المعلومات مفيدة جدا أثناء مراجعتكم كتب الوصفات المعدة للأفران التي تعمل بالموجات الصغرى والمتوافرة بالسوق.

مواصفات وطريقة إستعمال مفاتيح التحكم

مفتاح إختيار البرامج:

وظيفة الموجات الصغرى فقط
أديروا المقبض على

وظيفة المشواة فقط
أديروا المقبض على

وظيفة الموجات الصغرى + المشواة
المختلطة
أديروا المقبض على

إشارة المشواة الضوئية:

وظيفة المشواة فقط أو وظيفة
الموجات الصغرى + المشواة
المختلطة تبقى مشتعلة دائما

مقبض جهاز التوقيت:

يطلق هذا المقبض كافة عمليات الطهي

وظيفة الموجات الصغرى فقط أو
وظيفة الموجات الصغرى + المشواة
المختلطة أو وظيفة المشواة فقط

أديروا جهاز التوقيت بنفس إتجاه دوران عقارب الساعة من 1 الى 35 دقيقة. بانقضاء هذه المدة ينطفئ الفرن وتتطلق إشارة صوتية.

مقبض طاقة الموجات الصغرى:

وظيفة الموجات الصغرى فقط
أو وظيفة الموجات الصغرى +
المشواة المختلطة

أديروا المقبض وفق الطاقة المطلوبة

فيما يلي مستويات طاقة الموجات الصغرى المتوفرة:

- 85 وات
- 125 وات (إزالة الجليد)
- 300 وات
- 425 وات
- 600 وات
- 850 وات

الأكسيسوارات الموردة مع الفرن

الصحن الدوار	المشبك
ينبغي إستعمال الصحن الدوار دائما، في كافة الوظائف	وظيفة المشواة فقط لكافة أنواع المشاوي
موجود فقط في بعض الموديلات وظيفة الموجات الصغرى فقط لكافة أنواع الطهي على مستويين إثنين في آن واحد (مثلا: كميات كبيرة من الطعام أو أنواع مختلفة منه) راجع التعليمات في الصفحة 12	
المشبك المنخفض	

الأواني التي يستحسن استعمالها

في وظائف الموجات الصغرى فقط والمختلطة مع الموجات الصغرى يمكن استعمال كافة الأواني (التي ليس بإمكانها الدوران داخل الفرن) يكفي المصنوعة من الزجاج (من الأفضل استعمال الأواني المصنوعة من البيركس) والبورسلين والسيراميك والفخار، شريطة أن لا تشتمل على زخرفات أو أجزاء معدنية (لولبات مذهب، مسكات، قوائم). كما يمكن استعمال الأوعية المصنوعة من البلاستيك المقاوم للحرارة فقط للطهي بالموجات الصغرى دون سواها. في حال الريب بأمر استعمال وعاء معين بإمكانكم إجراء هذا الاختبار البسيط:

أدخلوا الوعاء فارغاً في الفرن لمدة 30 ثانية وأختاروا أقصى مستويات الطاقة (وظيفة الموجات الصغرى فقط). في حال بقي الوعاء بارداً أو سخن قليلاً، يعني أنه بالإمكان استعمال هذا الوعاء. أما إذا أصبح شديد السخونة (أو في حال ظهور شرارات)، يعني أن الوعاء غير صالح. بالإمكان استعمال الفوط الورقية والأوعية الكرتونية والأواني البلاستيكية التي يتم رميها بعد الإستعمال في عمليات التسخين القصيرة الأجل. أما فيما يتعلق بالشكل والمقاسات لا بد أن تكون الأواني قابلة للدوران داخل الفرن بحرية.

لا بد من التنكير بأنه يمكن طهي الطعام مباشرة في الطبق وتجنب استعمال وغسل القدر أو المبرجل لأن الموجات الصغرى تسخن الطعام دون الوعاء. غير أنه عليكم بأن تأخذوا بعين الاعتبار أن الطعام الشديد السخونة هو الذي ينقل الحرارة إلى الطبق مما يستوجب معه استعمال مقابض. في حال استعمال الفرن فقط كمشواة بالإمكان استعمال كافة أنواع أوعية الفرن (راجع الجدول أدناه).

زجاج بيركس	زجاج فخار خزفي	أوراق الألومنيوم	بلاستيك	ورق وكرتون*	أوعية معدنية
نعم	نعم	لا	نعم	نعم	لا
لا	نعم	لا	لا	لا	لا
لا	نعم	نعم	لا	لا	نعم

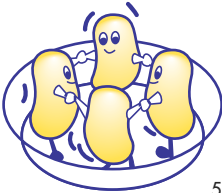
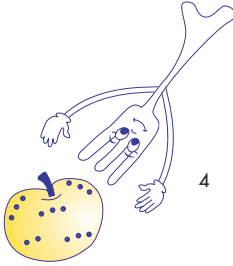
* قد تحترق في حال دام التسخين كثيراً

نصائح حول إستعمال الموجات الصغرى

الموجات الصغرى هي إشعاعات كهرومغناطيسية ولما كانت كمية الدسم قليلة تعتبر الأطباق موجودة في الطبيعة أيضا كموجات مشعة (مثل نور المطبوخة بواسطة الموجات الصغرى صحية الشمس) تدخل في الفرن داخل الطعام من كافة جدا وغذائية وحماية. إلى ذلك يتم الطهي على درجة حرارة نقل عن الإتجاهات وتسخن جزيئات الماء والدسم والسكر. تتولد الحرارة بسرعة فائقة فقط في الطعام فيما درجة الحرارة المستعملة في وسائط الطهي يتم تسخين الوعاء بشكل غير مباشر عن طريق التقليدية، مما يجعل الطعام يفقد الماء الموجود إنتقال الحرارة من الطعام الساخن. وهذا يحول فيه بقدر أقل. وهذا من شأنه الحفاظ على دون التصاق الطعام بالوعاء مما يسمح العناصر المغذية وعلى الطعم بشكل أفضل. بإستعمال (وفي بعض الحالات عدم إستعمال) الدسم بكميات قليلة جدا خلال عملية الطهي.

القواعد الأساسية للطهي بالموجات الصغرى

- 1 من أجل ضبط الوقت بشكل صحيح عليكم أن تأخذوا بعين الإعتبار أنه، بالإشارة الى الجداول الموجودة في الصفحات التالية، كلما إزدادت كمية الطعام كلما إزداد الوقت اللازم لطهيها والعكس بالعكس. من الأهمية بمكان إحترام مدد "الراحة". المقصود بـ "مدة الراحة" هي المدة التي ينبغي ترك الطعام يرتاح خلالها بعد الطهي من أجل السماح للحرارة أن تنتشر أكثر داخل الطعام نفسه. مثلا تزداد درجة حرارة اللحمه 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.
- 4 ينبغي ثقب الطعام المشتمل على جلدة أو قشرة (مثل الطماطم والتفاح والبطاطا والفورستل والسمك) في أكثر من مكان، بواسطة الشوكة بحيث يمكن للبخار من الخروج مما يحول دون إنفجار 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 إزداد 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 الطعام بغشاء شفاف أو بورق مشمع أو بغطاء زجاجي أو بكل بساطة بصحن مغلوب. كما أن الطعام ذات المحتوي المائي (مثل الخضار) طهيها يكون أفضل إذا كانت مغطات. كما أن من شأن تغطية الطعام الإبقاء على الفرن نظيفا من الداخل. إستعملوا غشاء شفاف مناسب للفرن الذي يعمل بالموجات الصغرى.

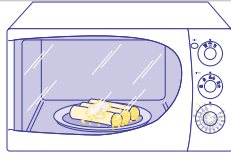


وظيفة الموجات الصغرى فقط

تصلح هذه الوظيفة:

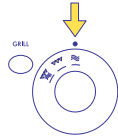
- للمحافظة على الطعام ساخنا صفحة 14
- لإزالة التجمد صفحة 14
- للتسخين صفحة 16
- طهي قطع اللحم واللحم الأبيض والفاكهة
- والخضار والأرز والحساء والسمك صفحة 18
- طهي الحلويات والفاكهة صفحة 20

تشغيل الفرن بوظيفة الموجات الصغرى فقط



ضعوا الطعام في وعاء مناسب للطهي بالموجات الصغرى في وسط الصحن الدوار
ملاحظة: لا حاجة لتسخين الفرن مسبقا

1



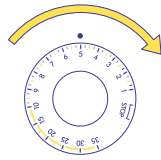
تأكدوا من وجود مفتاح اختيار الوظائف أو البرامج في وضعية

2



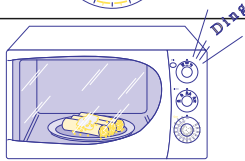
إختاروا الطاقة المطلوبة بإدارة مقبض طاقة الموجات الصغرى

3



حددوا مدة الطهي بإدارة جهاز التوقيت بنفس إتجاه دوران عقارب الساعة

4



بعد إنقضاء الوقت المبرمج تنطلق إشارة صوتية معلنة إنتهاء عملية الطهي

5

بالإمكان وقف التشغيل في أي وقت من الأوقات وذلك بإرجاع مقبض جهاز التوقيت الى وضعية STOP. كما بالإمكان تغيير مدة الطهي (خلال عملية الطهي نفسها) وذلك بإدارة هذا المقبض نحو الأمام أو باتجاه الخلف.
خلال الطهي بالإمكان مراقبة مسار هذه العملية عن طريق فتح باب الفرن والكشف عن الطعام. إن من شأن ذلك وقف التشغيل الذي يستأنف بمجرد غلق الباب من جديد.

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

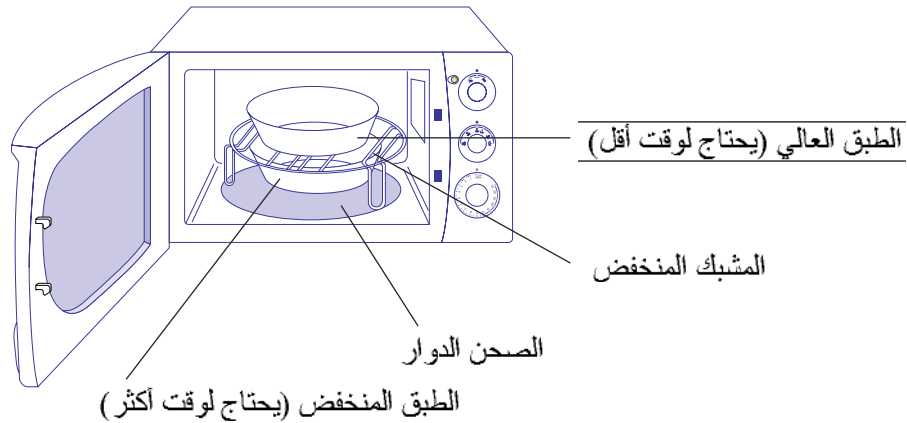
بإستعمال المشبك المنخفض في وظيفة الموجات الصغرى فقط يمكن إزالة الجليد وتسخين وطهي المأكولات في آن واحد، حتى وإن كانت المأكولات مختلفة، وذلك بوضعها على مستويين إثنين. إذ إن من شأن نظام اصدار الموجات الصغرى المزوج السماح بتحسين توزيع الطاقة.

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

- 1 المدة التي تحتاجونها لطهي طبقتين إثنين في آن واحد تختلف عن المدة اللازمة لطهي طبق واحد. راجعوا بالتالي الجدول الوارد في الصفحة 13.

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

- 2 الإلتباه 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 إخراجاه.

جدول مرجعي لطهي على مستويين إثنين

مدة إزالة الجمد

النوع	وضعية الوعاء	الكمية بالجرام	مقبض الطاقة	عدد الدقائق	ملاحظات
لحمة مفرومة	فوق	500	*	24	أقلبوا اللحم على بعضها البعض بعد 15 دقيقة.
لحمة مفرومة	تحت	500	*	24	في النهاية إتركوا اللحم تراتح 15 دقيقة
دجاج مقطع	فوق	500	*	28	أفصلوا قطع الدجاج أثناء إزالة التجمد. في
لحمة مقطعة	تحت	500	*	28	النهاية إتركوا اللحم تراتح 15 دقيقة
قنبيط	فوق	450	*	26	في النهاية إتركوا القنبيط يراتح 10-5 دقائق
سمك غير مقطع	تحت	500	*	26	في النهاية إتركوا السمك يراتح 10-5 دقائق

مدة التسخين

النوع	وضعية الوعاء	الكمية بالجرام	مقبض الطاقة	عدد الدقائق	ملاحظات
وجبة لحم	فوق	150	☞	8	غطوا الطعام بغشاء شفاف
وجبة خضار	تحت	250	☞	8	غطوا الطعام بغشاء شفاف
طبق لازاني	فوق	500	☞	11	غطوا الطعام بغشاء شفاف
طبق لازاني	تحت	500	☞	11	غطوا الطعام بغشاء شفاف
وجبة لحم	فوق	150	☞	8	غطوا الطعام بغشاء شفاف
طبق لازاني	تحت	500	☞	10	غطوا الطعام بغشاء شفاف

مدة الطهي

النوع	وضعية الوعاء	الكمية بالجرام	مقبض الطاقة	عدد الدقائق	ملاحظات
بطاطا	فوق	500	☞	24	قطعوها بشكل متساوي وغطوها بغشاء شفاف
بطاطا	تحت	500	☞	24	قطعوها بشكل متساوي وغطوها بغشاء شفاف
جزر	فوق	500	☞	20	قطعوها بشكل متساوي وغطوها بغشاء شفاف
جزر	تحت	500	☞	20	قطعوها بشكل متساوي وغطوها بغشاء شفاف
سمك مقطع	فوق	400	☞	15	غطوه بغشاء شفاف. أخرجوه من الفرن بعد 15
كوسى	تحت	475	☞	18	دقيقة. لا تقطعوها بل غطوها بغشاء شفاف
سمك غير مقطع	فوق	200	☞	13	غطوه بغشاء شفاف. بعد 13 دقيقة أزيلوا
كوسى	تحت	475	☞	17	المشبك. لا تقطعوها بل غطوها بغشاء شفاف
سمك غير مقطع	فوق	200	☞	13	غطوه بغشاء شفاف
سمك غير مقطع	تحت	200	☞	13	غطوه بغشاء شفاف
بطاطا	فوق	500	☞	24	قطعوها بشكل متساوي وغطوها بغشاء شفاف
غولاش	تحت	1500	☞	48	. بعد 24 دقيقة أزيلوا المشبك. إخلطوه 2-3 مرات
الأرز	فوق	300	☞	24	غطوه بغشاء شفاف وإخلطوه مرتين إثنين. لا
ملفوف أبيض	تحت	500	☞	24	تقطعوه بل غطوه بغشاء شفاف
بزيلا	فوق	500	☞	22	غطوه بغشاء شفاف
قنبيط بروكسيل	تحت	500	☞	22	غطوه بغشاء شفاف

إستعمال وظيفة الموجات الصغرى فقط للمحافظة على الطعام ساخنًا

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.

بإدارة مقبض أو مفتاح إختيار الطاقة الى وضعية  وبتغطية الطعام بواسطة صحن أو غشاء شفاف، تحافظون على الطعام ساخنًا الى حين إستعماله.

بإمكانكم إبقاء الطعام ساخنًا مباشرة في الطبق (المغطى دائماً)، في حال رغبتكم بذلك.

إستعمال وظيفة الموجات الصغرى فقط لإزالة التجمد

- يمكن وضع الطعام المجمد المعبأ داخل أكياس أو الملفوف بغشاء من البلاستيك أو موضبة مباشرة في الفرن شريطة أن يخلو من القطع المعدنية (مثل الشوكات ومسامير الغلق)
- بعض المأكولات، مثل الخضار والسّمك، لا تحتاج لإزالة تجمدها تمامًا قبل البدء بطهيها.
- المأكولات المشتملة على المرق يزول تجمدها بسرعة وبشكل أفضل في حال خلطها من حين لآخر أو قلبها أو فصلها.
- خلال عملية إزالة التجمد تفقد اللحمة والسّمك 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 إعتناء مدة لإزالة التجمد دون المدة المكتوبة على التوضيب بقليل. تختلف مدة إزالة التجمد بحسب درجة التجمد نفسه.

دلة إزالة التجمد

النوع	الكمية بالجرام	مقبض الطاقة	عدد الدقائق	ملاحظات	مدة الراحة
اللحوم					
• المشاوي (خنزير، بقر، عجل، الخ).	1000	* ✓	28-25		20
• بيفتيك، كوتليت، شقف	200	"	8-6		5
• قطع لحم، غولاش	500	"	16-14		10
• لحم مفرومة	500	"	13-11	(*)	15
• لحم مفرومة	250	"	7-5		10
• هامبورغر	200	"	7-9		10
• مقائق	300	"	11-9		10
الدواجن					
• بط، ديك حبش	1.500	"	40-35	في نهاية مدة الراحة،	20
• دجاج غير مقطع	1.500	"	40-35	اغسلوا الطعام بالماء	20
• دجاج مقطع	500	"	16-14	الساخن من أجل إزالة ما	10
• صدر الدجاج	300	"	15-13	يكون قد بقي من جليد	10
الخضار					
• مكعبان الباذنجان	500	"	19-16		20
• فليفلة حلوة مقطعة	500	"	18-15		20
• باز يلا حب	500	"	15-12		10
• قلب الارضي شوكي	300	"	11-9		10
• هليون مقطع	500	"	16-14		5
• لوبياء مقطعة	500	"	18-15	لتسهيل إزالة التجمد	5
• قنبيط الشتاء غير مقطع	500	"	17-15	إخلطوا الخضار	5
• قنبيط بروكسيل	500	"	17-15	من حين لآخر	5
• جزر مقطع	500	"	16-14	لتسهيل إزالة التجمد	5
• قنبيط	450	"	15-13	إخلطوا الخضار	5
• خضار مختلطة	300	"	10-8	من حين لآخر	5
• سبانغ مقطعة	300	"	11-9		5
السمك					
• هبر	300	"	11-9		7
• قطع	400	"	12-10		7
• سمك غير مقطع	500	"	15-13		7
• جمبري	400	"	12-10		7
البان واجبان					
• زبدة	250	"	7-5	إزعوا ورق الألومنيوم أو	10
				الأجزاء لمعقبة ينبغي عدم	
• جينة	250	"	8-6	إزالة تجليد لجن تململ	15
• قشدة	200 مل	"	10-8	أخرجوا مدة الراحة ينبغي	5
				إزالة القشدة من وعائها	
				ووضعها في صحن	
الخبز					
• قطعنا متوسطا الحجم	150	"	2-1	ضعوا الخبز مباشرة	3
• 4 قطع متوسطة الحجم	300	"	6-4	فوق الصحن الدوار	3
• خبز مقطع إلى شرائح	250	"	6-4		3
• خبز كامل مقطع إلى شرائح	250	"	6-4		3
الفاكهة					
• فراولة، مشمش، كرز، خوخ	500	"	14-12		10
• توت	300	"	10-8		10
• توت بري	250	"	8-6		6

تأكدوا من أن مفتاح أو مقبض إختيار الوظيفة أو البرنامج موجود في وضعية

(*) تصلح هذه الإرشادات لتنفيذ إختبارات إزالة تجمد اللحم المفرومة وفق اصول IEC705،

المقطع 18.3.

أقلبوا رأسا على عقب اللحم المفرومة التي ينبغي وضعها مباشرة فوق الصحن الدوار.

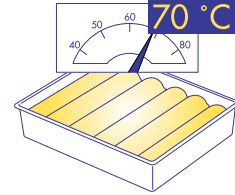
المزيد من الإرشادات الخاصة باختبارات أخرى وفق اصول IEC705 موجودة في جدول

الصفحة 2.

إستعمال وظيفة الموجات الصغرى فقط من أجل التسخين

يظهر فرنكم الذي يعمل بالموجات الصغرى كل منفعة وفعاليته من خلال وظيفة تسخين الأطعمة. قياسا بالأساليب التقليدية، من شأن إستعمال الفرن الذي يعمل بالموجات الصغرى توفير الكثير من الوقت والكهرباء بالتالي.

- 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 السابق طهيه أو المجمد يستحسن إتباع الاصول التالية:
 - إنزعوا الطعام من الوعاء المعدني.
 - غطوه بغشاء شفاف (من النوع المناسب للأفران التي تعمل بالموجات الصغرى) 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 ينتشوه شكلها في حال طالت عملية الطهي.



مدة التسخين

النوع	الكمية بالجرام	مقبض الوظيفة	مقبض الطاقة	عدد الدقائق	ملاحظات
تليين المأكولات شوكولا - متلجات قشدية زيدة	100 50-70	MW "	 	5-4 0,10-0,5	ضعوها في صحن. أخلطوا المتلجات القشدية مرة واحدة
مأكولات بدرجة حرارة البراد (8/5 درجات مئوية) الى 30/20 درجة مئوية					
البيرون	125 240	" "		20"-15" 35"-30"	اليوغرت سخنوا البيرون نون حلمته وأخلطوه مباشرة بعد التسخين من أجل الحصول على درجة حرارة متجسدة. تكلنوا من درجة حرارة محتوى البيرون قبل الإستهلاك. في حال كلفت درجة حرارة الحليب هي درجة حرارة البيئة المحيطة خفضوا بقليل المدة المثلر إليها. في حال إستعمل حليب بودره إخلطوه جيدا لأن ما قد يبقى من بودره الحليب قد يشتعل. إستعملوا حليب سلق تعينه.
مأكولات سابقة الطهي بدرجة حرارة البراد (8/5 درجات مئوية) الى 70 درجة مئوية تقريبا					
لازاني أو معكرونة محشية	400	"		6-4	أي نوع من المأكولات السابقة الطهي
لحمة بالأرز و/أو الخضار	400	"	"	6-4	الموجودة في السوق، التي ينبغي
سمك و/أو خضار	300	"	"	5-3	تسخينها حتى 70 درجة مئوية.
طبق لحم و/أو خضار	400	"	"	7-5	إزغوا الطعام من التوضيب المعدني
طبق معكرونة أو لازاني	400	"	"	7-5	وضعه مباشرة في الصحن الذي
طبق سمك و/أو أرز	300	"	"	6-4	سوف تاكلون منه. من أجل الحصول على أفضل النتائج غطوا الطعام دائما بغسل و شفاف أو بصحن مقلوب
مأكولات مجمدة ينبغي تسخينها أو طهيها (الحرارة الأولية 18-20 درجة مئوية) الى 70 درجة مئوية تقريبا					
لازاني أو معكرونة محشية	400	"		8-6	أي نوع من المأكولات السابقة الطهي
لحمة بالأرز و/أو الخضار	400	"	"	7-5	الموجودة في السوق، التي ينبغي
سمك و/أو خضار سابق الطهي	300	"	"	3-5	تسخينها حتى 70 درجة مئوية.
لحم و/أو خضار خضراء	300	"	"	10-8	إزغوا الطعام من التوضيب المعدني
لحم و/أو خضار	400	"	"	8-6	وضعه مباشرة في الصحن الذي
معكرونة أو لازاني	400	"	"	9-7	سوف مباشرة في الصحن الذي سوف
سمك و/أو أرز	300	"	"	6-4	تاكلون منه. من أجل الحصول على أفضل النتائج غطوا الطعام دائما بغسل و شفاف أو بصحن مقلوب.
مشروبات بدرجة حرارة البراد (8/5 درجة مئوية) الى 70 درجة مئوية تقريبا					
فنجان ماء	180سم	"		2"-2,5"	ينبغي خلط كافة المشروبات بعد تسخينها
فنجان حليب	150سم	"	"	2"-1,5"	من أجل جعل درجة الحرارة متجسدة.
فنجان قهوة	100سم	"	"	2"-1,5"	لما الحساء فيمتحسن تغطيته بصحن
صحن حساء	300سم	"	"	5-4	مقلوب
مشروبات بدرجة حرارة البيئة المحيطة (30/20 درجة مئوية) الى 70 درجة مئوية تقريبا					
فنجان ماء	180سم	"		2"-1,5"	ينبغي خلط كافة المشروبات بعد تسخينها
فنجان حليب	150سم	"	"	1,5"-1"	من أجل جعل درجة الحرارة متجسدة.
فنجان قهوة	100سم	"	"	1,5"-1"	لما الحساء فيمتحسن تغطيته بصحن
صحن حساء	300سم	"	"	4-3	مقلوب

إستعمال الموجات الصغرى فقط للطهي

الشورباء والأرز

- تتطلب الشورباء أو الحساء بشكل عام كمية قليلة من السائل لأن التبخر في الفرن الذي يعمل بالموجات الصغرى محدود جدا. ينبغي إضافة الملح فقط في نهاية عملية الطهي أو أثناء مدة الراحة لأنه مجفف.
- الوقت اللازم لطهي الأرز بواسطة الفرن الذي يعمل بالموجات الصغرى يساوي الوقت اللازم لطهيه بالطرق التقليدية. ما يميز طهي الأرز بواسطة الفرن الذي يعمل بالموجات الصغرى هو أنه لا يحتاج خلطه باستمرار (يكفي خلطه 2-3 مرات).
- ينبغي وضع المقومات كلها في أن واحد داخل وعاء مناسب للفرن الذي يعمل بالموجات الصغرى. كما ينبغي تغطية الوعاء بغشاء شفاف (كل 300 جرام من الأرز يحتاج الى نحو 750 جرام من الحساء في الفرن الذي يعمل بالموجات الصغرى بطاقته القصوى لمدة 15/12 دقيقة تقريبا).
- الى ذلك لا يلصق الأرز أسفل الوعاء. ولما كان يحتاج طهيه الى وعاء يمكن نقله الى المائدة بالتالي لا حاجة لصرفه في طبق أو صحن.

اللحوم

عندما يتم طهي اللحوم بوظيفة الموجات الصغرى فقط يستحسن تغطيتها بغشاء شفاف مناسب للفرن الذي يعمل بالموجات الصغرى. إن من شأن ذلك تسهيل إنتشار الحرارة بشكل متساوي وتجنب جفاف اللحوم كثيرا، مما يجعلها ناشفة. تصلح هذه الوظيفة للحمة المقطعة والغولاش وصدر الدجاج، الخ. لطهي الشواء والمشوي ينبغي إستعمال الوظيفة المختلطة.

السمك

يمكن طهي السمك بشكل سريع والحصول على نتائج ممتازة. بالإمكان إستعمال قليلا من الزبدة أو الزيت (أو حتي عدم إستعمالهما البتة). غطوا السمك بغشاء شفاف. في حال وجود جلدة ينبغي نقبها. أما الهبر فينبغي وضعه بشكل متجانس. من المستحسن طبخ السمك المكسو بالخبز المجروش والبيض.

الخضار

تحتفظ الخضار المطبوخة علي الفرن الذي يعمل بالموجات الصغرى على لونها وقوتها الغذائية أكثر مما هي الحالة عليه في الطبخ التقليدي. قبل بدء عملية الطهي أغسلوا الخضار ونظفوها جيدا. ينبغي تقطيع الخضار الكبيرة الحجم الى قطع متساوية.

لكل 500 جرام من الخضار أضيفوا نحو 5 ملاحق من الماء (الخضار ذات الألياف تحتاج لمزيد من الماء).

ينبغي تغطية الخضار دائما بغشاء شفاف.

أخلطوا الخضار مرة واحدة على الأقل وزيدوا الملح في النهاية فقط.

مدة الطهي

مدة الراحة	ملاحظات	عدد الدقائق	مقبض الطاقة	الكمية بالجرام	النوع
					السّمك
2	غطوه بغشاء شفاف	7-5	🌀	300	• السمك
2	غطوه بغشاء شفاف	9-7	"	300	• السمك المقطع شرائح
2	غطوه بغشاء شفاف	10-8	"	500	• السمك غير المقطع
2	غطوه بغشاء شفاف	7-5	"	250	• السمك غير المقطع
2	غطوه بغشاء شفاف	9-7	"	004	• سمك مقطع
2	غطوه بغشاء شفاف	9-7	"	500	• جامبري
					الخضار
4	قطعه بطول 2 سم	10-9	"	500	• هليون
4	يستحسن استعمال القلب	12-11	"	300	• أرضي شوكي
4	قطعوها	12-11	"	500	• لوبياء
4	أفصلوا أوراقه الواحدة عن الأخرى	8-7	"	500	• قنبيط الشتاء
4	أبقوه دون تقطيع	8-7	"	500	• قنبيط بروكسيل
4	قطعه الى شرائح	8-7	"	500	• الملفوف الأبيض
4	قطعه الى شرائح	8-7	"	500	• الملفوف الأحمر
4	قطعه الى قطع متساوية	10-9	"	500	• الجزر
4	قطعه	8-7	"	500	• كرفس
4	قطعه الى مكعبات	7-6	"	500	• بادنجان
4	قطعه الى شرائح	7-6	"	500	• كراث
4	أبقوه كما هو دون تقطيعه. لا يحتاج للماء	7-6	"	500	• فطر شامبينيون
4	غير مقطع ومتساوي الحجم	6-5	"	250	• بصل
4	غطوها بعد غسلها وتصفيتها من الماء	7-6	"	300	• سبانخ
4		11-10	"	500	• بازيلا
4	قطعه الى أربع قطع	13-12	"	500	• الثمر
4	قطعوها	10-9	"	500	• الفليفلة الحلوة
4	قطعه الى قطع متساوية	9-8	"	500	• البطاطا
4	أبقوها دون تقطيع	8-7	"	500	• كوسى
					اللحوم
10	لا تغطوه وحركوه 2-3 مرات	40-35	"	1.500	• غولاش
3	حركوه في وسط عملية الطهي	15-13	🌀	500	• بيزيلا مع الدجاج
5	(*)	21-19	"	900	• الكبيبات

ملاحظة: مدة الطهي المذكورة في الجدول هي تقريبية. وهي في جميع الأحوال متعلقة بالوزن وحرارة الطعام الابتدائية، وبالنسبة للخضار، بنماكسها وبنيتها.

(*) تصلح هذه الإرشادات لتنفيذ اختبار طهي اللحم المفرومة وفق اصول IEC705، المقطع 17.3. غطوا الوعاء بغشاء شفاف صالح للفرن الذي يعمل بالموجات الصغرى وأنتقبوها عددا من المرات. المزيد من الإرشادات الخاصة باختبارات أخرى وفق اصول IEC705 موجودة في جدول الصفحة 2.

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 المثلجات القشدية (مثل الشوكولا). كما ينبغي الإبقاء عليها مغطاة بعد طهيها لأنها تميل إلى النشفان بشكل أسرع قياساً بالحلويات المطبوخة بشكل تقليدي. ينبغي ثقب الفاكهة في حال طهيها بقشرتها مع وجوب إيقانها مغطاة. من الأهمية بمكان إحترام مدة الراحة (3-5 دقائق).

مدة طهي الحلويات والخضار

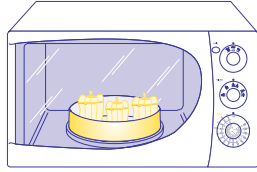
مقبض لنوع	لكمية بالجرام	الطاقة	عدد الدقائق	مدة الراحة	ملاحظات
قالب حلوى بالجوز.	700	🌀	15-17	5	يمكن مرافقته بأي نوع من القشدة
قالب حلوى من فيانا	850	"	19-21	5	يمكن حشوها بالمربي
قالب حلوى بالأناناس	800	"	17-19	5	يمكن وضع شرائح الأناناس أسفل القالب أو تقطيعها وخلطها مع العجينة
قالب حلوى بالتفاح	1.000	"	19-21	5	التفاح يصلح لتزيين وجه القالب
قالب حلوى بالقهوة	750	"	15-17	5	حشوها بالقشدة يجعلها لذيذة
سابيون		🌀	2-4	3	حركوها كل 30 ثانية
إجاص مطبوخ	300	🌀	4-6	3	يقطع الإجاص إلى أربع أجزاء
تفاح مطبوخ	300	"	5-7	3	يقطع التفاح إلى أربع أجزاء
بيض كسترد (إختبار A)	750	"	15-17	5	تصلح هذه الإرشادات لتنفيذ إختبار الطهي وفق اصول IEC705، المقطع 3.
سبونج كايك (إختبار B)	475	"	5-7	5	17. الإختبار A والإختبار B على التوالي. المزيد من الإرشادات الخصة باختبارات أخرى وفق اصول IEC705 موجودة في جدول الصفحة الثانية

وظيفة الموجات الصغرى + المشواة المختلطة

تصلح هذه الوظيفة:

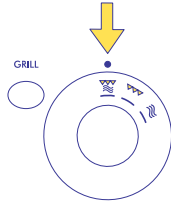
- لطهي جميع أنواع الشواء والدجاج والمشواي والبطاطا بسرعة صفحة 22
- برش المأكولات (مثل اللازانيي والخضار والمعكرونة) صفحة 22

تشغيل الفرن بوظيفة الموجات الصغرى + المشواة



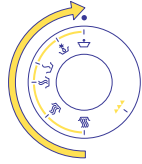
ضعوا الطعام في وعاء مناسب
للطهي بالموجات الصغرى في
وسط الصحن الدوار

1



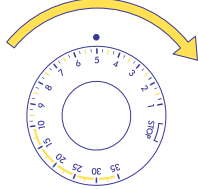
أدبروا مفتاح اختيار الوظائف
أو البرمجة الى وضعية

2



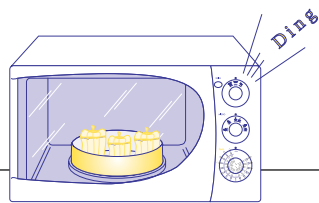
إختاروا الطاقة المطلوبة بإدارة
مقبض طاقة الموجات
الصغرى

3



حددوا مدة الطهي بإدارة جهاز
التوقيت بنفس إتجاه دوران
عقارب الساعة. عندها تشتعل
إشارة المشواة الضوئية.

4



بعد إنقضاء الوقت المبرمج
تنتطق إشارة صوتية معلنة
إنتهاء عملية الطهي وتطفئ
إشارة المشواة الضوئية.

5

إستعمال وظيفة الموجات الصغرى + المشواة المختلطة للطهي

- تصلح هذه الوظيفة لإعداد كافة الأطباق التي ينبغي "برشها" أو التي نريد إعطائها لونا معيناً. غير أنه لا بد أن نأخذ بعين الاعتبار ما يلي:
- لا تضيفوا أية توابل بشكل عام (اضيفوا فقط نصف فنجان من الماء للمحافظة على طراوة اللحم).
 - أقلبوا الشواء وقطع اللحم الكبيرة في متوسط عملية الطهي.
 - في حال أصبح سطح الطعام مبرش بما فيه الكفاية قبل انقضاء المدة المبرمجة إديروا مقبض الطهي بها لمرافقة عملية الطهي افتحوا باب الفرن. إن من شأن فتح الباب توقيف اشتغال الموجات الصغرى، فيما تبقى المشواة شغالة. لإستئناف الطهي يكفي إعادة غلق الباب.
 - في حال الطهي بالوظيفة المختلطة مع المشواة ينبغي عدم تسخين الفرن مسبقاً. كما ينبغي عدم تشغيله دون المأكولات.

مدة الطهي

النوع	الكمية بالجرام	مقبض لطافة	مقبض البرنامج	عدد الدقائق	ملاحظات	مدة الراحة
لازاني	1.100			11+9	المدة اللازمة هي تلك التي تحتاجها المعجنات النية. أما إذا كنت سلقية الطهي يكفي إجراء الطبخ بالوظيفة المختلطة إلى أن تحصلوا على اللون الذي ترغبون.	5
نيوكي رومنا	600	"	"	14	تجنبوا تحريكها كثيراً	5
مكرونة مبرشة	1.500	"	"	11	ينبغي ملئ المعجلت على حدا بشكل مسبق	5
قنبيط بالبيشميل	1.000	"	"	18	تم الحصول على نفس الوقت لطهي 500 جرام من القنبيط النية. أما إذا سبق سلقه فلتطبخوه بالوظيفة المختلطة إلى أن تحصلوا على اللون الذي ترغبون	5
طماطم مبرش	800		"	20	من المستحسن أن يكونوا مشلولي الحجم	5
فيليلة محشية	1.400		"	20	يستحسن إستعمل الفيليلة المنخفضة والعريضة	5
بلانجان بالجبنة	1.300		"	14	يمكن تحضير البلانجان المقلي أولاً ومن ثم المبرش	5
بطاطا مشوية	750		"	30	حركوها 2-3 مرات	5
بطاطا مبرشة	1.100		"	23	(*)	5
شواء (خنزير، بقر)	1.000		"	55	أتركوا بعض اللحم كي لا تجف اللحمه حركوه بعد حوالي 35-40 دقيقة	10
كبيبات	800		"	20	أخلطوا 500 جرام من لحم البقر المفرومة مع البيض والجبن والخبز المجروش ، الخ. حركوها في وسط عملية الطهي	10
دجاج غير مقطع	1.200		"	40	(**)	10
مشلولي	600		"	20	إديروها في وسط عملية الطهي	10
خروف	1.000	"	"	40	إديروها في وسط عملية الطهي	10
ديك حبش مقطع	1.000	"	"	45	إديروها في وسط عملية الطهي	10
بط	1.500	"	"	50	إديروها في وسط عملية الطهي	10

(*) تصلح هذه الإرشادات لتنفيذ إختبار الطهي وفق اصول IEC705، المقطع 17.3، الإختبار D. المزيد من الإرشادات الخاصة باختبارات أخرى وفق اصول IEC705 موجودة في جدول الصفحة 2.

(**) أديروه في وسط عملية الطهي وأتقبوه بشوكة. غطوا الوعاء بغشاء شفاف صالح للفرن الذي يعمل بالموجات الصغرى وأتقبوها عددا من المرات. تصلح هذه الإرشادات لتنفيذ إختبار الطهي وفق اصول IEC705، المقطع 17.3، الإختبار F. المزيد من الإرشادات الخاصة باختبارات أخرى وفق اصول IEC705 موجودة في جدول الصفحة 2.

وظيفة المشواة فقط

تصلح هذه الوظيفة

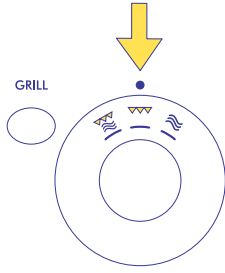
- لأي نوع من الشوي التقليدي، مثل الهامبورغر وشرائح
- لحم الخنزير والفورستل والخبز المحمر، الخ. صفحة 24

تشغيل الفرن بوظيفة المشواة فقط

سخنوا المشواة مسبقا على

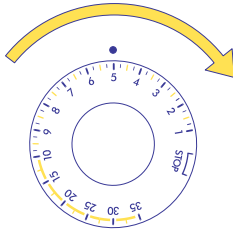
النحو التالي:

أديرُوا مقبض إختيار الوظائف
أو لبرامج الى وضعية ▼▼▼



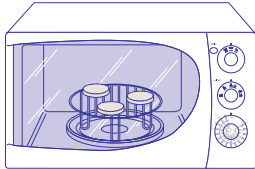
1

حددوا مدة التسخين المسبق
بإدارة جهاز التوقيت بنفس
إتجاه دوران عقارب الساعة.
عندها تشتعل إشارة المشواة
الضوئية. ينبغي الإبقاء على
الباب مقفلا.



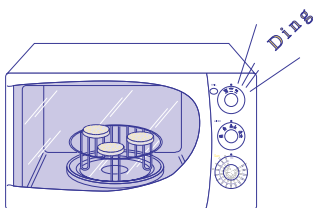
2

بعد حوالي 5-8 دقائق ضعوا
الطعام فوق المشبك وضعوا
المشبك فوق الصحن الدوار الذي
يجمع اللحم خلال الشوي. حددوا
مدة الطهي المطلوبة بإدارة مقبض
جهاز التوقيت بنفس إتجاه دوران
عقارب الساعة.



3

عند إنقضاء الوقت المبرمج
تنتقل إشارة صوتية معلنه إنتهاء
عملية الطهي.
ملاحظة: في نهاية عملية الطهي
تنطفئ الإشارة الضوئية.



4

إستعمال وظيفة المشواة فقط

بهذه الوظيفة بالإمكان الحصول على ألد المشاوي على إختلاف أنواعها تذكروا أن تسخنوا مسبقا المشواة مدة 5-8 دقائق قبل البدء بالطهي. ينبغي قلب كافة أنواع المأكولات عند منتصف عملية الطهي لأن مقاومة المشواة الكهربائية تشع فقط من جهة الفرن فقط. عندما تفتحون الباب لمراقبة الطهي تبقى المقاومة الكهربائية مشغلة: إنتبهوا بالتالي واستعملوا قفازات خاصة بالفرن. ينبغي إعادة قفل الباب بعد مراقبة عملية الطهي.

مدة الطهي

النوع	الكمية بالجرام	مقبض البرنامج	عدد الدقائق	ملاحظات
شرائح من لحم الخنزير والبقر	3	▼▼▼	25-22	أديروا الشرائح بعد 15 دقيقة
مقانيق النوع	3	"	18-15	ينبغي ثقبها دائما. وإذا كانت من الدسم يستحسن قطعها الى نصفين أديروها بعد 9 دقائق
هامبورغر	3	"	17-14	أديروها بعد 8 دقائق
فلبفيلة خضراء	1	"	16-13	قطعوها الى أربع قطع أديروها بعد 8 دقائق
بادنجان	4 شرائح	"	16-13	الشريحة سماكة سنتم واحد أديروها بعد 8 دقائق
كوسى	6 شرائح	"	15-12	الشريحة سماكة سنتم واحد أديروها بعد 8 دقائق
خبز محمر	4 شرائح	"	4	اقطعوا الجوانب جيدا أديروها بعد دقاقتين إثنين

الصيانة والتنظيف

قبل البدء بأية عملية تنظيف أو صيانة أفصلوا دائما التيار الكهربائي وانتظروا الماكينة أن تبرد.

التنظيف

عملية التنظيف سهلة للغاية نظرا للطلاء الزجاجي الذي يمتاز به فرنكم الذي لا يجتذب الزيت أو فضلات الطعام التي قد تترسى . حافظوا دائما أيضا على نظافة غطاء خروج الموجات الصغرى (C) من الدسم والزيت. لا تستعملوا مواد غسل قاشطة أو أدوات مسنونة عندما تنظفون سطح الفرن الخارجي، كما عليكم أن تتنبهوا إلى عدم تسرب الماء أو الصابون السائل داخل فتحات خروج الهواء والبخار الموجودة فوق الماكينة. 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 تجنباً لحدوث الخدوش. لضمان الغلق المحكم حافظوا دائما على نظافة الباب من الداخل وتجنبوا أن تبقى الأوساخ وفضلات الطعام معلقة بين الباب وواجهة الفرن.

نظفوا بانتظام فوهات دخول الهواء الموجودة خلف الفرن بحيث لا تسدها مع مرور الوقت الغبار والأوساخ المتركمة.

من حين لآخر ينبغي نزع الصحن الدوار (G) ومسنده (H) من أجل تنظيفهما ولتنظيف قاع الفرن أيضا. اغسلوا الصحن الدوار ومسنده بالماء المحلول به الصابون المعادل (بإمكان غسلهما في ماكينة غسل الأواني). لا تغطسوا الصحن الدوار في الماء البارد بعد تسخينه طويلا. إن من شأن تفاوت الحرارة أن يؤدي إلى كسره. غير أنه عندما تنظفون قاع الفرن انتبهوا إلى عدم تسرب الماء تحت محور الصحن الدوار (D).

في حال ظهور خلل ما

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

السبب والعلاج	المسألة
- الباب ليس مغلقا - مأخذ التيار ليس موصولا بالشبكة الكهربائية - المأخذ لأبورد الطاقة (اكتشفوا على صاهر المنزل) - المقايض لم يتم ضبطها بشكل جيد - عندما يتم طبخ المأكولات المحتوية على الماء من الطبيعي جدا ان يتصاعد البخار التي يتولد داخل الفرن وأن يتكثف داخل الفرن أو فوق مسطح الطهي. - لا تشعلوا الفرن دون مأكولات للطهي بالموجات الصغرى فقط وبالوظيفة المختلطة - لا تستعملوا أوعية معدنية للطهي بالموجات الصغرى ولا كلباس ولا توضيبات مشتملة على معامير معدنية - إختاروا طريقة الطهي الصحيحة أو زيدوا مدة الطهي - الطعام لم يتم إزالة تجمده بالكامل قبل البدء بالطهي - استعملوا طريقة الطهي الصحيحة أو خفضوا مدة الطهي - أخطأوا الطعام خلال الطهي. انتبهوا إلى أنه يتم طبخ الطعام بشكل أفضل في حال كان مقطعا قطعاً متساوية - الصحن الدوار بقي ثابتا	- الماكينة لا تستغل - وجود مكثفات على مسطح الطهي وداخل الفرن - شرارات داخل الفرن - الطعام لا يتسخن بما فيه الكفاية - الطعام يحترق - الطعام لا يتم طبخه بشكل متساوي

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