



- 250 مل من القشدة

#### الطريقة:

تبلي شرائح الديك الرومي بالملح والفلفل، والبابريكا، إلخ. اقل البصل المقطوع. صف الفطر تماماً. ثم اخلطي المكونات سوياً باللحم، والبصل والفطر، وضعيها في طبق الفرن. اخلطي عجينة الزلاية والجبن سوياً، ثم ضعها في خليط الديك الرومي. ثم ضعها على الكريمة.

- الوقت في الجهاز: 75 دقيقة
- موضع الرف: 2

#### بطاطس مقلية

التعليمات المتعلقة بالوقت والحرارة مدونة على العبوة. قم باتباع إرشادات جهة التصنيع.

#### هاش براونز

التعليمات المتعلقة بالوقت والحرارة مدونة على العبوة. قم باتباع إرشادات جهة التصنيع.

#### قطع الحشو/اللحم المفروم

التعليمات المتعلقة بالوقت والحرارة مدونة على العبوة. قم باتباع إرشادات جهة التصنيع.

المستمر. صبي الحليب تدريجيًا مع التحريك المستمر. تبلي الصوص بالملح، والفلفل، وجوز الطيب، واطويه دون غطاء لمدة 10 دقائق تقريبًا.

ضعي شرائح البطاطس على قاع طبق الخبز المدهون، وانثري فوقها قليلاً من الجبن المبشور. أضيفي طبقة من الباذنجان على ذلك. ضع بعض مزيج اللحم المفروم فوق ذلك. ضع بعض صوص الباشاميل فوق ذلك.

ثم ضع طبقة من البطاطس فوقها الباذنجان فوقه مزيج اللحم المفروم. ينبغي أن تكون الطبقة الأخيرة عبارة عن صوص الباشاميل. وزع باقي الجبن والبقسماط فوق ذلك. أذبي الزبد، وصبيها فوق سطح الموساكا.

- الوقت في الجهاز: 60 دقائق
- موضع الرف: 2

#### طاسة الفطيرة الفرانكوفية

#### المكونات:

- 1000 جم تقريباً من شرائح الديك الرومي
- 1 إناء صغير من الفطر (رؤوس صغيرة)
- 500 جم من البصل المفروم
- 1 كجم من عجينة فطائر الزلاية
- 400 جم من الجبن المبشور

## الحلويات

### كريمة المشمش

#### المكونات لـ 2 أشخاص:

- 250 جم من المشمش
- 50 مل من عصير البرتقال، 20 مل من عصير العنب، 30 مل من الماء
- 3 - 2 ملاعق طعام من السكر
- 150 جم من المسكربون أو الكوارك (جبن كريم)
- 250 مل من القشدة
- ملعقتا طعام من ماء الورد

#### الطريقة:

اخلط المشمش مع: عصير البرتقال وعصير التفاح والسكر في وعاء وحدد برنامج كريمة المشمش. اتركه يبرد.

اخفقي عصير المشمش لخلطه تماماً أو الهريس باستخدام خلاط يدوي. قلبي المسكربون أو الكوارك في الهريس بمقدار ملعقة في كل مرة.

اخفقي الكريمة حتى تصبح ثابتة، ثم امزجها بكريمة المشمش. أضيفي: ماء الورد حتى تعطي لكريمة المشمش رائحة جميلة.

ضعي الكريمة في مكان بارد.

- الوقت في الجهاز: 6 دقيقة
- موضع الرف: Bottom glass plate

### لازانيا/كانيلوني، مجمدة

التعليمات المتعلقة بالوقت والحرارة مدونة على العبوة. قم باتباع إرشادات جهة التصنيع.

### مسقعة (لعدد 10 أشخاص)

#### المكونات:

- 1 بصلة مفرومة
- زيت زيتون
- 1.5 كجم من اللحم المفروم
- 1 عبوة طماطم مفرومة (400 جم)
- 50 جم من الجبن المبشور
- 4 ملاعق صغيرة من البقسماط
- ملح وفلفل
- قرفة
- 1 كجم من البطاطس
- 1.5 كجم من الباذنجان
- زبدة للقلي

#### مكونات صوص الباشاميل:

- 75 جم من الزبدة
- 50 جم من الطحين
- 600 مل من الحليب
- ملح، وفلفل، وجوز الطيب

#### ضعيها معًا مع:

- 150 جم من الجبن المبشور
- 4 ملاعق سفرة من البقسماط
- 50 جم من الزبدة

#### الطريقة:

ضعي البصل المفروم في قليل من زيت الزيتون، ثم أضيفي اللحم المفروم واطهييه مع التحريك.

أضف الطماطم المفرومة، وجبن مبشور، وفتات الخبز، وحرك جيدًا حتى الغليان. ثم تبلي بالملح، والفلفل، والقرفة، وأخرجي المكونات من الطبق الساخن.

قشري البطاطس وقطعيها إلى شرائح بسُمك 1 سم، واغسلي الباذنجان، وقطعيه إلى شرائح بسُمك 1 سم.

جففي كل الشرائح بورق المطبخ. ثم اقليها حتى اللون البني في مقلاة بكتير من الزبدة.

في غضون ذلك قم بتحضير صوص الباشاميل: أذب الزبدة في مقلاة، وأضف الطحين، واطهه حتى يتحول إلى اللون الذهبي مع التحريك

- 100 جم من الكرفس
- 2 ملعقة سفرة من زيت الزيتون
- 400 جم لحم مفروم (لحم بقري)
- 100 مل من حساء اللحم
- 1 عبوة طماطم صغيرة، مفرومة (حوالي 400 جم)
- توابل أوريجانو، وزعتر، وملح، وفلفل

#### مكونات صوص الباشاميل:

- 75 جم من الزبدة
- 50 جم من الطحين
- 600 مل من الحليب
- ملح، وفلفل، وجوز الطيب
- 3 ملاعق سفرة من الزبدة
- 250 جم لازانيا خضراء
- 50 جم من الجبن الجاف، مبشور
- 50 جم من الجبن الطري، مبشور

#### الطريقة:

قشر البصل والجزار ونظف الكرفس وقطع كل الخضروات قطعًا صغيرة.

سخن الزيت في طاجن وقم بتحمير الخضروات المقطعة وقلبيها باستمرار.

أضيفي اللحم المفروم تدريجيًا، واقلبه مع التحريك المستمر حتى يتفتت ويذوب في حساء اللحم. أضف هريس الطماطم. تبل صوص اللحم بالأعشاب، والملح، والفلفل، واطهه مع الغطاء على حرارة منخفضة لمدة 30 دقيقة تقريبًا.

أذب الزبدة في مقلاة، وأضف الطحين، واطهه حتى يتحول إلى اللون الذهبي مع التحريك المستمر. صب الحليب تدريجيًا مع التحريك المستمر. تبل الصوص بالملح، والفلفل، وجوز الطيب، واطهه دون غطاء لمدة 10 دقائق تقريبًا.

ادهن طبقًا مستطيلًا كبيرًا مقاومًا لحرارة الفرن بمقدار 1 ملعقة كبيرة من الزبدة. ضعي بدلاً من ذلك طبقة من أوراق المعكرونة، وصوص اللحم، وصوص الباشاميل، ومزيج الجبن في الطبق. ينبغي أن تكون الطبقة الأخيرة عبارة عن طبقة من صوص الباشاميل منثور عليه الجبن. ضع باقي الزبدة في قطع صغيرة على سطح الطبق.

- الوقت في الجهاز: 55 دقائق
- موضع الرف: 2

صبي صوص الخضراوات على سبايتزلي.  
اقطعي الثوم المعمر في طبق باستخدام  
مقص. رشى الجبن المبشور، وامطري رذاذ  
الكريمة.

- الوقت في الجهاز: 16 دقيقة
- موضع الرف: 2

### جارتن المعكرونة

#### المكونات:

- 1 لتر من الماء
- ملح
- 250 جم من التالياتيلي
- 250 جم لحم ديك رومي
- 20 جم من الزبدة
- 1 حزمة بقدونس
- 1 بصلة
- 100 جم من الزبدة
- بيضة
- 250 مل من الحليب
- ملح، وفلفل، وجوز الطيب
- 50 جم من الجبن الجاف المبشور

#### الطريقة:

قم بغلي ماء مع قليل من الملح ثم ضع فيه  
التالياتيلي، قم بغليه لمدة حوالي 12 دقيقة،  
ثم قم بالتنقية.

قطع اللحم إلى مكعبات.

سخن الزبدة في مقلاة.

أفرم البقدونس، وقشر البصل، وأفرمه جيدًا.  
ضع الاثنين في مقلاة.

ادهن طبق خبيز بقليل من الزبدة. امزج  
التالياتيلي، واللحم، والبقدونس المنقوع،  
والبصل، وضع كل ذلك في الطبق.

امزج البيض والحليب مع الملح، والفلفل، وجوز  
الطيب، ثم صبي على مزيج المعكرونة. ثم وزع  
الجبن الجاف على الطبق.

- الوقت في الجهاز: 45 دقائق
- موضع الرف: 2

### لازانيا

#### مكونات صوص اللحم:

- 1 بصلة
- 1 جزرة

- 4 ملاعق سفرة من الزبدة

#### الطريقة:

قشري البطاطس، وقطعيها إلى شرائح رقيقة،  
ثم جففيها، وأضيفي التوابل.

امسح طبق خبيز (مقاومًا لحرارة الفرن) بفص  
ثوم، ثم ادهني الطبق بقليل من الزبدة.

وزعي نصف شرائح البطاطس المتبلية في  
الطبق، وانثري بعض الجبن المبشور عليها.

ضعي باقي شرائح البطاطس فوق ذلك،  
ووزعي الجبن المبشور فوقها.

أفرمي فص الثوم الثاني، وإخفقيه مع الحليب  
والقشدة. صبي المزيج فوق البطاطس، ووزعي  
باقي الزبدة في قطع صغيرة على الطبق.

- الوقت في الجهاز: 45 دقائق
- موضع الرف: 1

### سبايتزلي الخضار

#### المكونات لـ 2 أشخاص:

- 250 جم سبايتزلي طازج
- 2 عصا متوسطة من الكرفس، 100 جم  
تقريبًا
- 1 جزرة كبيرة، ترن 150 جم تقريبًا
- 1 ملعقة طعام من الزبدة
- 50 مل مرق
- 100 جم من جبن الكريمة السادة أو جبن  
الكريمة (مثل كاتنادو)
- ملح
- فلفل أسود مطحون طازج
- 2/1 حزمة من الثوم المعمر
- 30 جم من الجبن المبشور، مثل سبرينز أو  
بارميسان
- 100 مل كريمة منفردة

#### الطريقة:

ضعي الطماطم في طبق تحمير مطلي بالزبدة  
(طبق مقاوم للميكرويف).

أعدي الكرفس والجزر واقطعيهما إلى مكعبات.  
إقليهما في الزبدة لفترة قصيرة في مقلاة.

أضيفي المرق، غطي الخضراوات واطهيها لمدة  
5 دقائق. أخرجي المقلاة بعيدًا عن الحرارة.

قلبي جبن الكريمة. ثم أضيفي الخضراوات مع  
الملح والفلفل.

- 1 بصلة، مفرومة فرما ناعمًا
- 1 ملعقة طعام من السمّن
- 1 فص ثوم
- 1 حزمة من أوراق السبانخ المجمدة (300 جم)
- 150 جم من الجبن المبشور
- 1 علبة طماطم (400 جم)
- 10 أنابيب كانيلوني (غير مطهي)
- خليط حساء جاهز
- ملح
- فلفل أبيض
- توابل أوريجانو
- البابريكا
- وجوزة الطيب

#### الطريقة:

اقلي البصل في السمّن في إناء. أضيفي السبانخ المجمدة، ثم قلبي المكونات أثناء ذوبان السبانخ. استمري في الطهي لمدة 5 دقائق تقريبًا، أضيفي التوابل مع 50 جم من الجبن المبشور، والفلفل الأبيض، وخليط الحساء الجاهز، وفص ثوم مسحوق، وجوزة الطيب. اجعلي المكونات تغلي وتطهي لمدة 3-4 دقائق. عبني الكانيلوني بالخليط.

ولعمل أساس الطماطم، صبي محتويات الإناء في طبق تحمير طويل (مقاوم للميكروويف)، اهرسي الطماطم باستخدام شوكة، ثم تبلي المكونات بالملح، والفلفل الأبيض والأوريجانو والبابريكا. أخرج نصف أساس الطماطم في وعاء مُنفصل.

صُب نصف أساس الطماطم في طبق الطهي وضع الكانيلوني المحشو عليه وقم بتغطيته بالكمية المتبقية من الصلصة.

- الوقت في الجهاز: 26 دقيقة
- موضع الرف: 1

#### بطاطس مشوية

#### المكونات:

- 1000 جم من البطاطس
- 1 ملعقة شاي من الملح، والفلفل، وجوز الطيب
- 2 فصًا ثوم
- 200 جم من الجبن المبشور
- 200 مللي لتر من الحليب
- 200 مل من القشدة

اخفقي الجبن مع الحليب والبيض. تبلي المكونات حتى تعطي المذاق المطلوب، صبيها على الخبز. رشني رقائق الزبدة على القمة. رشني الثوم المعمر على الطبق قبل تقديمه.

- الوقت في الجهاز: 30 دقيقة
- موضع الرف: 1

#### كسرولة كراث

#### المكونات لـ 2 - 3 أشخاص:

- 500 جم من الكراث
- 250 جم من الكوارك (نصف دهني)
- 50 مل من القشدة الطرية
- بيضة
- 50 جم من الجبن المبشور، مثل بارميسان
- 1 فص ثوم
- ملح
- فلفل أسود مطحون طازج
- 2 - 3 شرائح من خاصرة الديك الرومي
- 1 ملعقة طعام ممثلة من البقسماط
- رقائق الزبدة

#### الطريقة:

قطعي الكراث إلى حلقات كثيفة مقاس كل حلقة 1 سم، واطهيه في ماء مالح يغلي لمدة 5 دقائق. صبي الماء وتخلصي منه وجففي الكراث جيدًا. قطعي: لحم الديك الرومي لشرائح.

قلبي الكوارك، والقشدة الطرية، والبيض و2/3 من الجبن سويًا. اسحقي الثوم في الخليط، وقلبيه جيدًا. في النهاية أضيفي الكراث ولحم الخنزير، ثم أضيفي الملح والفلفل. ضعي المكونات في طبق تحمير مطلي بالزبدة (مقاوم للميكروويف) فورًا.

اخلطي الكمية المتبقية من الجبن والبقسماط سويًا ثم رشها على الطبق. رشني بغزارة رقائق الزبدة.

- الوقت في الجهاز: 40 دقيقة
- موضع الرف: 1

#### كانيلوني محشو

كبادئ لـ 4 أشخاص

كطبق رئيسي لشخصين

#### المكونات:

- 4 حبات كبيرة من الطماطم، تزن كل منها 300 جم
- 1 حبة كوسة صغيرة، تزن 80 جم تقريبًا
- 60 جم من الفطر
- 1 كرات أندلسي
- 2 ملعقة سفرة من زيت الزيتون
- 100 جم من الأرز المطهي
- 50 مل من حساء الخضروات
- 75 جم من موتساريللا
- ملعقة طعام من البقدونس المفروم
- ملح
- فلفل أسود مطحون طازج

#### الطريقة:

اقطعي قشر كل حبة من حبات الطماطم باستخدام ملعقة شاي اغرفي لب الطماطم للخارج، واتركي حافة تبلغ 1 سم تقريبًا. اقطعي لب الطماطم إلى أجزاء دقيقة. أعدي الكورجيت، وقطعيها إلى مكعبات، اقطعي الفطر إلى شرائح. أزيل قشرة الكرات الأندلسي وقطعيه إلى أجزاء دقيقة.

سخني الزيت في مقلاة. اقلي الكرات الأندلسي. أضيفي الكورجيت والفطر وأقلي المكونات لفترة قصيرة. أضيفي الأرز، والطماطم المقطوعة والحساء، واطهي المكونات لمدة 5 دقائق. اقطعي الموتساريللا إلى مكعبات صغيرة. أضيفي الموتساريللا والبقدونس إلى الأرز، وتبلي المكونات بالملح والفلفل. احشي الطماطم بالأرز، وضعي أعطية الطماطم. ضعي الطماطم في طبق تحمير مطلي بالزبدة (طبق مقاوم للميكرويف).

- الوقت في الجهاز: 15 دقيقة
- موضع الرف: Bottom glass plate
- أديري الطبق بعد مرور نصف وقت الطهي.

#### غراتان كورجيت بالبطاطس

المكونات لـ 2 أشخاص:

- 250 جم من البطاطس
- 200 جم من الكوسة
- ملح
- فلفل أبيض مطحون طازج
- 130 جم من الجبن المبشور المختلط (مثل خليط البيتزا)
- 1 علية صغيرة من الأنشوجة 60 جم
- فص ثوم مهروس
- 1 كرات أندلسي، مفروم فرمًا ناعمًا

- 150 مل من كريمة كاملة
- أعشاب طبيعية (مثل الريحان، مردقوش، أوريجانو، زعتر) أو خليط توابل
- القليل من زيت الزيتون

#### الطريقة:

قشري البطاطس، وقطعيها إلى شرائح رقيقة. اغسلي الكورجيت، ثم جففيها بعناية بغطاة المطبخ. قم بتقطيعه إلى شرائح رقيقة. اطلبي إناء التحمير (المقاوم للميكرويف) بالقليل من زيت الزيتون.

اخلطي البطاطس وشرائح الكورجيت سوياً، ثم تبليها بالملح والفلفل. اخلطي المكونات في 100 جم من الجبن، والثوم والكرات الأندلسي وطبقة في إناء التحمير بالأنشوجة.

اخلطي الكريمة بالجبن المتبقي. أضيفي الأعشاب المفرومة فرمًا ناعمًا أو خليط التوابل. اخلطي المكونات بعناية، وضعيها على الطبق استخدام الملعقة.

- الوقت في الجهاز: 33 دقيقة
- موضع الرف: 1

#### غراتا الجبن

المكونات لـ 3 أشخاص:

- 8 شرائح من الخبز الأبيض
- 50 مل من عصير العنب، 40 مل من الماء، 10 مل من راب التفاح.
- 1 بصلة، مقطوعة إلى حلقات رقيقة
- 100 جم من الجبن المبشور (جبن غرويير وألبيني)
- 400 مللي من الحليب
- 3 بيضات
- ملح
- فلفل أسود مطحون طازج
- حوزة الطيب، طازجة ومبشورة
- 40 جم من رقائق الزبدة
- 1 حزمة الثوم المعمر

#### الطريقة:

قطعي الخبز قطريا في كلا الاتجاهين لعمل 32 مثلثًا. ضعي طبقات متناوبة من الخبز وحلقات البصل في طبقة تحمير مستوي (مقاوم للميكرويف)، رشني: خليط عصير العنب والماء وشراب التفاح.

ضعي باقي السكر، والملح، والبيض، والزبدة على حافة الطحين. اعجني كل المكونات حتى تحصلين على قوام عجين الخميرة المطلوب. اتركي العجين في مكان دافئ حتى يرتفع إلى ضعف حجمه.

ثم اوزني العجين إلى ثلاث قطع متساوية الحجم، وشكلي كلًا منها إلى حبل. ضفري الأحيال الثلاثة معًا.

ثم غطيها واتركيها ترتفع مرة أخرى لمدة نصف ساعة. غطي سطح الضفيرة بمزيج صفار البيض والحليب، ثم ضعها في الفرن.

- الوقت في الفرن: 50 دقيقة
- موضع الرف: 2

### خبز/ فطائر

التعليمات المتعلقة بالوقت والحرارة مدونة على العبوة. قم باتباع إرشادات جهة التصنيع.

### خبز/ فطائر، مجمد

التعليمات المتعلقة بالوقت والحرارة مدونة على العبوة. قم باتباع إرشادات جهة التصنيع.

اتركي الرغيف مرة أخرى حتى يرتفع إلى نصف حجمه. رشه قليلاً من الطحين قبل الخبز.

- الوقت في الجهاز: 55 دقيقة
- موضع الرف: 2

### صفيرة الخميرة الغنية

#### مكونات العجين:

- 750 جم من الطحين
- 30 جم من الخميرة
- 400 مل من الحليب
- 10 جم من السكر
- 15 جم من الملح
- بيضة
- 100 جم من الزبدة الطرية

#### مكونات الطبقة النهائية:

- 1 صفار بيضة
- قليل من الحليب

#### الطريقة:

انخلي الطحين إلى وعاء المزج، واحفري ثقبًا في الوسط. قطعي الخميرة، وضعها في الثقب، وحركيها مع الحليب وبعض السكر وبعض الطحين من حول الحافة، وانثري الطحين على العجين، ثم اتركيه ليرتفع في مكان دافئ حتى تظهر شقوق على الطحين المنتور على العجين المسبق.

### الطواجن/ الجراتين

#### عيش غراب محشي

#### المكونات لـ 3 أشخاص:

- 6-8 عيش غراب كبير
- ملح
- فلفل
- عصير ليمون
- 1 حبة طماطم بيبي صغيرة، مفرومة حوالي 150 جم
- 1/2 حزمة من البقدونس، المفروم
- العديد من أوراق الريحان، المفروم
- 1 شريحة من الخبز الأبيض، مقطوعة إلى أجزاء
- 75 جم من غورغونزولا، مكعبات
- 3 ملاعق طعام من الكريمة

#### الطريقة:

نظفي الفطر. ابرمي القطع وقطعيها إلى مكعبات صغيرة. تبليها بالملح والفلفل، ورشي عليها رذاذ عصير الليمون.

اخلطي أصابع الفطر المتبلة بطماطم بيبي، وبقدونس وريحان، وخبز، وغورغونزولا وكريمة، ثم تبليها بالملح والفلفل. قطعي أعطية الفطر، وضعها في طبق تحمير مطلي بالزبدة (مقاوم للميكروويف).

- الوقت في الجهاز: 33 دقيقة
- موضع الرف: 1

#### طماطم محشوة

#### المكونات لـ 2 أشخاص:

- صينية خبز تم دهنها أو كسوها بورق الخبز  
**الطريقة:**

ضعي الطحين والملح في وعاء كبير. أديبي الخميرة في الحليب الفاتر، وأضيفيها إلى الطحين. اعجني كل المكونات حتى تحصلين على قوام العجين المطلوب. حسب جودة الطحين، قد تلزم إضافة قليل من الحليب للحصول على قوام العجين المطلوب.

اتركي العجين حتى يرتفع إلى ضعف حجمه.

قسمي العجين إلى قطعتين، وشكليه إلى رغيفين طويلين، وضعيهما في صينية الخبز التي تم دهنها أو تغطيتها بورق الخبز.

اتركي الرغيفين مرة أخرى حتى يرتفعا إلى نصف حجمهما.

قبل الخبز، رشي عليهما الطحين وقطعيهما باستخدام سكين حاد إلى 3 - 4 قطع أفقية. يعمق لا يقل عن 1 سم.

- الوقت في الجهاز: 55 دقيقة
- موضع الرف: 2

### خبز المزارع

#### المكونات:

- 500 جم من طحين القمح
- 250 جم من طحين الشوفان
- 15 جم من الملح
- 1 كيس صغير من الخميرة الجافة
- 250 مل من الماء
- 250 مل من الحليب

#### أخرى:

- صينية خبز تم دهنها أو كسوها بورق الخبز  
**الطريقة:**

ضعي طحين القمح، وطحين الشوفان، والملح، والخميرة الجافة في وعاء كبير.

امزجي الماء، والحليب، والملح، وأضيفي ذلك إلى الطحين. اعجني كل المكونات حتى تحصلين على قوام العجين المطلوب. اتركي العجين حتى يرتفع إلى ضعف حجمه.

شكلي العجين إلى رغيف طويل، وضعيه في صينية الخبز التي تم دهنها أو تغطيتها بورق الخبز.

ضعي المعجنات في صينية خبز مدهونة جيدًا. اتقبي العجين جيدًا وبشكل كامل باستخدام شوكة.

وزعي الجبن بالتساوي على العجين. امزجي القشدة، والحليب، والبيض، ثم أضيفي الملح، والفلفل، وجوز الطيب. امزجي جيدًا مرة أخرى، وصبي المزيج فوق الجبن.

- الوقت في الجهاز: 45 دقيقة
- موضع الرف: 3

### فطيرة الجبن

#### المكونات:

- 400 جم من جبن الفيتا
- 2 بيضات
- 3 ملاعق سفرة من أوراق البقدونس المستوية المفرومة
- فلفل أسود
- 80 مل من زيت الزيتون
- 375 جم من معجنات الفيلو

#### الطريقة:

امزجي جبن الفيتا، والبيض، والبقدونس، والفلفل معًا. غطي معجنات الفيلو بقطعة قماش رطبة بحيث لا تجف. ضعي 4 ورقات فوق بعضها البعض مع دهان كل منها بالزيت الخفيف.

قطعيها إلى 4 شرائط كل منها بطول 7 سم تقريبًا.

ضعي ملعقتين مكسدتين من مزيج الفيتا في أحد أركان كل شريط، واطوي ذلك بشكل قطري إلى مثلث.

اقلبي ذلك على صينية الخبز وادهنيه بالزيت.

- الوقت في الجهاز: 25 دقيقة
- موضع الرف: 2

### خبز أبيض

#### المكونات:

- 1000 جم من الطحين
- 40 جم من الخميرة الطازجة أو 20 جم من الخميرة الجافة
- 650 مل من الحليب
- 15 جم من الملح

#### أخرى:



### الطريقة:

فتني الخميرة في وعاء، وأذيبها بالماء. امزجي الماء مع الطحين، وأضيفيه مع الزيت إلى الوعاء.

اعجني المكونات حتى تحصلي على القوام المطلوب الذي لا يلتصق بالوعاء. ثم اتركي العجين في مكان دافئ حتى يرتفع إلى ضعف حجمه.

افرد العجين، وضعه في صينية الخبز المدهونة، واتقبي القاعدة بشوكة.

ضعي مكونات الإضافات على القاعدة بالترتيب الموضح.

- الوقت في الجهاز: 25 دقائق
- موضع الرف: 2

### البيتزا الأمريكية، مجمدة

التعليمات المتعلقة بالوقت والحرارة مدونة على العبوة. قم باتباع إرشادات جهة التصنيع.

### البيتزا، الباردة

التعليمات المتعلقة بالوقت والحرارة مدونة على العبوة. قم باتباع إرشادات جهة التصنيع.

### البيتزا، مجمدة

التعليمات المتعلقة بالوقت والحرارة مدونة على العبوة. قم باتباع إرشادات جهة التصنيع.

### وجبات البيتزا الخفيفة، مجمدة

التعليمات المتعلقة بالوقت والحرارة مدونة على العبوة. قم باتباع إرشادات جهة التصنيع.

### كيك البصل

#### مكونات العجين:

- 300 جم من الطحين
  - 20 جم من الخميرة
  - 125 مل من الحليب
  - بيضة
  - 50 جم من الزبدة
  - 3 جم من الملح
- #### مكونات الإضافات:
- 750 جم من البصل

### • 3 بيضات

- 250 جم من القشدة الطرية
- 125 مل من الحليب
- 1 ملعقة صغيرة من الملح
- 1/2 ملعقة صغيرة من الفلفل المطحون

### الطريقة:

انخلي الطحين إلى وعاء المزج، واحفري ثقبًا في الوسط.

قطعي الخميرة، وضعيها في الثقب، وامزجي ذلك مع الحليب وقليل من الطحين من الحافة. انثري الطحين على المزيج، واركبيه في مكان دافئ حتى تظهر شقوق على الطحين المنثور على العجين المسبق.

ضعي البيض والزبدة على حافة الطحين. اعجني كل المكونات حتى تحصلي على قوام عجين الخميرة المطلوب.

اتركي العجين في مكان دافئ حتى يرتفع إلى ضعف حجمه.

في هذا الوقت، قشري البصل، وقطعيه إلى أربع قطع، ثم قطعيه إلى شرائح رقيقة.

طهي: مع البصل دون تحمير. اتركه يبرد.

افرد العجين، وضعه في صينية خبز مدهونة، واثقب القاعدة بشوكة، واضغط على الحواف لأعلى. اترك العجين حتى يرتفع مرة أخرى.

حرك البيض، والقشدة الطرية، والحليب، والملح، والفلفل معًا. افرد: البصل المبرد على قاعدة العجين. ضع المزيج فوق كل ذلك، ووزعه.

- الوقت في الجهاز: 45 دقائق
- موضع الرف: 3

### كيك الجبن

#### المكونات:

- 1,5 ورقة من معجنات الرقائق السويسرية الأصلية أو معجنات الباف (ملفوف بشكل مربع)
  - 500 جم من الجبن المبشور
  - 200 مللي لتر من القشدة
  - 100 مل من الحليب
  - 4 بيضات
  - ملح، وفلفل، وجوز الطيب
- ### الطريقة:

- 3 بيضات
- 300 جم من الطحين
- 1/2 كيس مسحوق الخبيز (حوالي 8 جم)
- 125 جم من الكشمش
- 125 جم زبيب
- 60 جم من اللوز المفروم
- 60 جم من قشرة الليمون الملبس أو قشر البرتقال الملبس

#### مكونات الحشو:

- فواكه حسب الموسم (400 جم من التفاح، الخوخ، الكرز الحامض، إلخ.)
- 90 جم من اللوز المطحون
- 2 بيضات
- 100 جم من السكر
- 90 جم من الزبدة الطرية

#### أخرى:

- إناء كيش بقطر 28 سم، مطلي بالسمن

#### الطريقة:

انخلي الطحين في سلطانية خلط، اخلطي الملح واقطعي الزبدة إلى قطع صغيرة في الطحين. ثم أضيفي البيض، السكر، والماء البارد، واعجني المكونات لتصبح عجينا.

بردي العجين لمدة ساعتين في الثلاجة. لفي العجين المبرد، وضعيه في إناء كيش مطلي بالسمن، ثم خزيه بشوكة. نظفي الفاكهة، أزيللي منها اللب، أو البذور أو الحبوب، وقطعها في شكل شرائح صغيرة أو قطع وضعيها على العجين. ضعي اللوز المطحون، والبيض والسكر والزبدة الطرية في سلطانية واخفقيها سويا. ثم ضعي المكونات على قمة الفاكهة وبعد ذلك سويها.

- الوقت في الجهاز: 50 دقيقة
- موضع الرف: 2

#### تارت الفواكه

#### مكونات الفطيرة:

- إناء خبيز "سبرينغ فورم" أسود، بقطر 24 سم
- سمن للتزيت
- بقسماط لطلاء إناء الخبيز

#### الطريقة:

ضعي الزبدة، السكر، سكر الفانيليا، الملح في سلطانية خلط ثم اخفقي المكونات سويا. ثم أضيفي البيض بيضة في كل مرة، ثم أخفق الخليط سويا مرة أخرى. أضيفي الطحين مع مسحوق الخبيز إلى الخليط المخفوق، ثم اثني المكونات.

قلبي الفاكهة في الخليط أيضا.

ضعي الخليط في إناء جاهز، واسحبي الخليط إلى أعلى قليلا عند الحافة منه عند المركز. زيني الحافة ومركز الكعك باللوز المتبيض كامل المكونات. ضعي الكعك في الجهاز.

- الوقت في الجهاز: 100 دقيقة
- موضع الرف: 2

## البيتزا/الفطائر/الخبز

- 1/2 علبة طماطم صغيرة، مفرومة (200 جم)

- 200 جم من الجبن، مبشور
- 100 جم لحم ديك رومي
- 150 جم من الفطر (مغلب)
- 150 جم من جبن الفيتا
- نوابل أوريجانو

#### أخرى:

- صينية الخبيز، مدهونة

#### البيتزا

#### مكونات العجين:

- 14 جم من الخميرة
- 200 مل من الماء
- 300 جم من الطحين
- 3 جم من الملح
- 1 ملعقة سفرة من الزيت

#### مكونات الإضافات:

- 1 ملعقة طعام من القرفة
- 1 كيس مسحوق الخبز (حوالي 15 جم)
- 50 جم من الفستق المقطوع
- 125 جم من اللوز المطحون
- 300 مل من الحليب

### مكونات الإضافات:

- 200 جم من مربة المشمش
- 5 ملاعق طعام من سكر الثلج
- 1 ملعقة من القرفة
- ملعقتا طعام من الماء الساخن
- رقائق اللوز

### أخرى:

- إناء خبيز "سبرينغ فورم" 28 سم

### الطريقة:

اخفقي سويا البيض، والسكر، والمرزبانبة لمدة 5 دقائق، ثم أضيفي ببطء زيت الزيتون إلى خليط البيض.

انخلي الطحين، القرفة، ومسحوق الخبيز سويا، ثم اخلطي الفستق المقروم واللوز المطحون في الطحين. بعد ذلك انهي بعناية العجين على خليط البيض سويا مع الحليب. ضعي المكونات في إناء "سبرينغ فورم" بعد رش قاعه بالقسماط.

- الوقت في الجهاز: 70 دقيقة
- موضع الرف: 2

### بعد الخبيز:

سخني مربة المشمش، ثم افرديها على الكعك باستخدام فرشاة. ثم اتركها لتبرد. اخلطي سويا سكر الثلج، والقرفة والماء الساخن، ثم افردي المكونات على الكعك. بعد ذلك، رشي رقائق اللوز فوراً على سطح الكعك بالجليز.

### ستروديل التفاح، مجمد

التعليمات المتعلقة بالوقت والحرارة مدونة على العبوة. قم باتباع إرشادات جهة التصنيع.

### كعكة الجبن

#### مكونات الأساس:

- 150 جم من الطحين
- 70 جم من السكر
- 1 كيس سكر فانيليا (حوالي 8 جم)

- بيضة
- 70 جم من الزبدة الطرية

### مكونات كريمه الجبن:

- 3 بياض بيض
- 50 جم زبيب
- 750 جم من جبن الكوارك منخفض الدسم
- 3 صفار بيض
- 200 جم من السكر
- عصير ليمونة واحدة
- 200 جم من القشدة الطرية
- 1 عبوة من مسحوق الخردل، نكهة الفانيليا (40 جم أو مقدار مكافئ من المسحوق لعمل فطيرة بـ 500 مل من الحليب)

### أخرى:

- إناء دائري "سبرينغ فورم" أسود للخبيز بقطر 26 سم، مطلي بالشحم من الداخل

### الطريقة:

انخلي الطحين في السلطانية. أضيفي بقية المكونات، ثم اخلطيها بخلاط محمول يدويا. بعد ذلك ضعي الخليط في التلاجة لمدة ساعتين. غطي قاع إناء "سبرينغ فورم" المطلي بالسمن بـ 2/3 من الخليط، ثم اثقي مرات عديدة بشوكة.

شكل حافة بارتفاع 3 سم ببقية الخليط.

اضربي بياض البيض بخلاط محمول يدويا حتى تتشكل قمم. اغسل الزبيب، ثم دعه يجف جيداً.

ضع الكوارك منخفض الدهون، و صفار البيض، والسكر، وعصير الليمون، والقشدة الطرية ومسحوق الخردل في سلطانية خلط، ثم اخلط المكونات سويا جيدا.

وللانتهاء، انهي بعناية بياض البيض المخفوق والزبيب في خليط الكوارك.

- الوقت في الجهاز: 85 دقائق
- موضع الرف: 2

### كيك الفواكه

#### المكونات:

- 200 جم من الزبدة
- 200 جم من السكر
- 1 كيس سكر فانيليا (حوالي 8 جم)
- 1 رشة ملح

- 100 جم مرزبانية
- 5 بيضات
- 500 جم من الطحين
- 1 كيس مسحوق الخبز (حوالي 15 جم)
- 1 كيس من توابل خبز الزنجبيل (20 جم تقريباً)
- 50 جم من مسحوق الكاكاو
- 100 مل عصير عنب أحمر و50 مل ماء
- 1.2 كجم من التفاح

### الطريقة:

ضعي الزبدة، السكر، سكر الفانيليا، الملح في سلطانية خلط ثم اخفقي المكونات. أضيفي المرزبانية مقطوعة في شكل قطع صغيرة، ثم أخفقيها حتى تصبح ناعمة. أضيفي البيض، بيضة تلو الأخرى، ثم أخفقيها حتى تصبح رقيقة. أضيفي الطحين، مسحوق الخبز، توابل خبز الزنجبيل ومسحوق الكاكاو إلى الخليط. يُقلب في: خليط عصير العنب والماء. أضيفي العجين في صينية خبز عميقة مطبنة من الداخل بورق الخبز، مع تسوية سطحه. فشري التفاح وأخرجي لبه، قطعيه في شكل شرائح سميكة 0.5 سم. هريس البرقوق: أعدّي الشرائح على أعلى العجين، ثم أملئي الفجوات مكان اللب بهريس البرقوق. ثم ضعيه في الجهاز.

- الوقت في الجهاز: 40 دقائق
- موضع الرف: 3
- بعد الخبز اتركي الكعك يبرد، وأزيلي ورق الخبز.

### الجليز:

- 250 مل من عصير التفاح
- 1 كيس من جليز الكعك الصافي
- بعد الخبز اتركي الكعك يبرد، وأزيلي ورق الخبز.
- اخلطي الجليز باستخدام عصير التفاح وكيس من جليز الكعك وفرشاة على الكعك.

### كيك باللوز

#### مكونات المزيح:

- 5 بيضات
- 200 جم من السكر
- 100 جم مرزبانية
- 200 مل من زيت الزيتون
- 450 جم من الطحين

ضعي السكر والزبدة والقرفة في سلطانية خلط، ثم اخلطي المكونات سوياً.

أضيفي الطحين والمكسرات، ثم اعجني المكونات سوياً بحيث تصنعين خليطاً من الفتات.

افردي الزبدة على العجين المرتفع، ثم افردي خليط الفتات عليها بالتساوي.

- الوقت في الجهاز: 35 دقيقة
- موضع الرف: 3

### كيك سويدي

#### المكونات:

- 5 بيضات
- 340 جم من السكر
- 100 جم من الزبد المذاب
- 360 جم من الطحين
- 1 كيس مسحوق الخبز (حوالي 15 جم)
- 1 كيس سكر فانيليا (حوالي 8 جم)
- 1 رشة ملح
- 200 مل من الماء البارد

#### أخرى:

- إناء تخمير دائري "سبرينغ فورم" 28 سم، قاعه مبطن بورق التخمير

#### الطريقة:

ضعي السكر، والبيض، سكر الفانيليا، الملح في سلطانية خلط ثم اخفقي المكونات سوياً. ثم أضيفي الزبدة المذابة إلى الخليط ثم امزجي المكونات.

أضيفي الطحين مع مسحوق الخبز إلى الخليط المخفوق، ثم قلبي المكونات.

وفي النهاية أضيفي الماء البارد، اخلطي كل المكونات جيداً. ضعي العجين في صينية الخبير، سويها ثم ضعيها في الجهاز.

- الوقت في الجهاز: 55 دقيقة
- موضع الرف: 2

### كيكة تفاح جراندا

#### المكونات:

- 250 جم من الزبدة
- 250 جم من السكر
- 1 كيس سكر فانيليا (حوالي 8 جم)
- 1 رشة ملح

- إناء تخمير دائري "سبرينغ فورم" 28 سم، قاعه مبطن بورق التخمير

#### الطريقة:

افصلي البيض. اخفقي صفار البيض بالماء الساخن، 50 جم سكر، سكر فانيلا، وملح. اضربي بياض البيض بالمضرب مع 100 جم من السكر حتى تتشكل قمم.

انخلي الطحين وطحين الذرة، ومسحوق الخبز سويا.

اخلطي بياض البيض بعناية مع صفار البيض سويا. ثم طبقي بعناية العجين. ضعي العجين في صينية الخبز، سويا ثم ضعها في الجهاز.

- الوقت في الجهاز: 45 دقيقة
- موضع الرف: 2

#### كيك سافارين

#### مكونات العجين:

- 350 جم من الطحين
- 1 كيس صغير من الخميرة الجافة (8 جم من الخميرة الجافة أو 42 جم من الخميرة الطازجة)
- 75 جم من السكر
- 100 جم من الزبدة
- 5 صفار بيض
- 1/2 ملعقة صغيرة من الملح
- 1 كيس سكر فانيلا (حوالي 8 جم)
- 125 مل من الحليب

#### بعد الخبز:

- 375 مل من الماء
- 200 جم من السكر
- 40 مل ماء ورد، 20 مل عصير برتقال، 40 مل ماء وملعقة واحدة كبيرة من عصير الليمون الحامض

#### الطريقة:

ضع الطحين، الخميرة الجافة، سكر، الزبدة، صفار البيض، الملح، سكر الفانيلا، والحليب في سلطانية خلط ثم اعجن المكونات لتحصل على عجين ناعم بخميرة. غط العجين في السلطانية، واتركه ليرتفع لمدة 1 ساعة. ثم ضعي العجين في صفيحة كعك دائرية مطلية بالسمن، وغطها واتركها ليرتفع سطحها مرة أخرى لمدة 45 دقيقة.

- الوقت في الجهاز: 35 دقائق

- موضع الرف: 1

#### بعد الخبز:

اجعلي الماء والسكر يغليان ثم دعيهما يبردان. أضف: خليط ماء الورد، عصير البرتقال، والماء وعصير الليمون الحامض إلى ماء السكر واخلط كل هذا معًا.

عندما يبرد الكعك، انقبيه مرات عديدة بسيخ خشبي ثم دعي الخليط يمتص في الكعك على نحو متساوٍ.

#### كيك ستريوسل

#### مكونات العجين:

- 375 جم من الطحين
- 20 جم من الخميرة
- 150 مللى لتر من الماء الفاتر
- 60 جم من السكر
- 1 رشعة ملح
- 2 صفار بيض
- 75 جم من الزبدة الطرية

#### مكونات الفات:

- 200 جم من السكر
- 200 جم من الزبدة
- 1 ملعقة من الفرفة
- 350 جم من الطحين
- 50 جم من المكسرات المفرومة
- 30 جم من الزبد المذاب

#### الطريقة:

انخلي الطحين إلى وعاء المزج، واحفري ثقبًا في الوسط. قطعي الخميرة، وضعها في الثقب، وحركها مع الحليب وبعض الطحين من حول الحافة، واتشري الطحين على العجين، ثم اتركه ليرتفع في مكان دافئ حتى تظهر شقوق على الطحين المنتور على العجين المسبق.

ضعي السكر، و صفار البيض، والزبدة والملح على حافة الطحين. اعجني كل المكونات حتى تحصلين على قوام عجين الخميرة المطلوب.

اتركي العجين في مكان دافئ حتى يرتفع إلى ضعف حجمه. ثم لفي العجين، وضعه على صينية خبز مطلية بالسمن، ثم اتركه ليرتفع وجهه مرة أخرى.

## المافين

### المكونات:

- 150 جم من الزبدة
- 150 جم من السكر
- 1 كيس سكر فانيليا (حوالي 8 جم)
- 1 رشة ملح
- قشرة ليمونة غير شمعية واحدة
- 2 بيضات
- 50 مل من الحليب
- 25 جم من طحين الذرة
- 225 جم من الطحين
- 10 جم مسحوق خبيز
- 1 برطمان كريبز حامض (375 جم)
- 225 جم من رقائق الشوكولاتة

### أخرى:

- أطباق ورقية، بقطر يبلغ 7 سم تقريبًا

### الطريقة:

ضعي القشدة مع الزبدة، والسكر، وسكر الفانيليا، والملح، وقشرة الليمونة غير الشمعية. أضيفي البيض والقشدة معًا مرة أخرى.

امزجي طحين الذرة، والطحين، ومسحوق الخبيز، وأضيفي ذلك إلى المزيج مع الحليب.

أضيفي الكريبز الحامض إلى المزيج مع رقائق الشوكولاتة.

ضعي المزيج في الأطباق الورقية، وضعي الأطباق على صينية الخبيز في الجهاز.

استخدمي صينية موفن إن وجدت.

- الوقت في الجهاز: 40 دقيقة

- موضع الرف: 3

### بسكويت

### المكونات:

- 4 بيضات
- ملعقتا طعام من الماء الساخن
- 50 جم من السكر
- 1 كيس سكر فانيليا (حوالي 8 جم)
- 1 رشة ملح
- 100 جم من السكر
- 100 جم من الطحين
- 100 جم من طحين الذرة
- ملعقتا طعام مستوية من مسحوق الخبيز

### أخرى:

ضع الطحين، الخميرة الجافة، سكر الثلج، الزبدة، البيض، الملح، والحليب في سلطانية خلط ثم اعجن المكونات لتحصلي على عجين ناعم بخميرة. غط العجين في السلطانية، واتركه ليرتفع لمدة 1 ساعة.

اعجني الزبيب المنقوع في العجين يدويا.

ضع اللوز فرديا في كل فجوة في إناء كيك مدهون بالسمن والطحين.

ثم شكل العجين في شكل نقانق، ثم ضعه في إناء كيك دائري. غط المكونات واتركها ليرتفع سطحها مرة أخرى لمدة 45 دقيقة.

- الوقت في الجهاز: 60 دقائق

- موضع الرف: 2

## براونيز

### المكونات:

- 250 جم من الشوكولاتة السادة
- 250 جم من الزبدة
- 375 جم من السكر
- 2 كيس سكر فانيليا (حوالي 16 جم)
- 1 رشة ملح
- 5 ملاعق من الماء
- 5 بيضات
- 375 جم من عين الجمل
- 250 جم من الطحين
- 1 ملعقة شاي من مسحوق الخبيز

### الطريقة:

اكسري الشوكولاتة إلى قطع كبيرة، ثم أذيبها في باين ماري.

اخفقي سوبا الزبدة، والسكر، وسكر الفانيليا، والملح، والماء، والبيض والشوكولاتة الذائبة.

قطعي عين الجمل قطعا متقاربة، اخلطيها مع الطحين ومسحوق الخبيز، واتنيها على خليط الشوكولاتة.

بطني صينية خبيز عميقة بورق الخبيز، ضعني الخليط على الأعلى ثم سوي السطح.

- الوقت في الجهاز: 50 دقيقة

- موضع الرف: 3

### بعد الخبيز:

اتركي المكونات حتى تبرد، أزيللي ورق الخبيز ثم قطعها إلى مربعات.

### مكونات الطبقة النهائية:

- 1 صفار بيضة
- قليل من الحليب
- 50 جم من اللوز المفشّر

### الطريقة:

انخلي الطحين إلى وعاء المزج، واحفري ثقبًا في الوسط، قطعي الخميرة، وضعيها في الثقب، وحركيها مع الحليب والسكر والطحين من حول الحافة، وانثري الطحين على العجين، ثم اتركيه ليرتفع في مكان دافئ حتى تظهر شقوق على الطحين المنتور على العجين المسبق.

ضعي بقية السكر على حافة الطحين. اعجني كل المكونات حتى تحصلين على قوام عجين الخميرة المطلوب. اتركي العجين في مكان دافئ حتى يرتفع إلى ضعف حجمه.

بالنسبة للحشو، اخلطي المكونات سوياً. قسمي العجين إلى ثلاثة أجزاء متساوية، ثم لفها إلى مستطيلات طويلة. افردّي ثلث الحشو في كل مثلث ثم لفي قطع العجين.

اصنعي صغيرة من ثلاث قطع من العجين. غطي سطح الصغيرة بمزيج صفار البيض والحليب، ثم رشها برفائق اللوز.

- الوقت في الجهاز: 55 دقائق
- موضع الرف: 2

### كيك دائري

### مكونات الأساس:

- 500 جم من الطحين
- 1 كيس صغير من الخميرة الجافة (8 جم من الخميرة الجافة أو 42 جم من الخميرة الطازجة)
- 80 جم من سكر الثلج
- 150 جم من الزبدة
- 3 بيضات
- ملعقتا طعام مستوية الملح
- 150 مللي لتر من الحليب
- 70 جم زبيب (انقعه في: 20 مل من 20 مل ماء ورد وملعقة كبيرة من عصير الليمون الحامض لمدة ساعة مسبقاً)

### مكونات الطبقة النهائية:

- 50 جم من اللوز المفشّر كامل المكونات

### الطريقة:

- 1 ملعقة شاي من مسحوق الخبز
- 200 جم من الجزر المبشور بدقة
- 75 جم من الكشمش
- 25 جم من جوزة الهند المبشورة

### مكونات الإضافات:

- 50 جم من الزبدة
- 150 جم من الجبن المبشور
- 40 جم من بلورات السكر
- بندق مطحون

### أخرى:

- إناء دائري "سبرينغ فورم" للخبيز بقطر 22 سم، مطلي بالشحم من الداخل

### الطريقة:

اخفقي سوياً زيت زهرة الشمس، السكر البني، البيض والشربات. طبقي هذا على باقي المكونات للخليط.

ضعي المزيج في إناء الخبيز المدهون.

- الوقت في الجهاز: 55 دقيقة
- موضع الرف: 2

### بعد الخبيز:

اخلطي الزبدة، والجبن الكريمة، وبلورات السكر (إذا تطلب الأمر، أضيفي القليل من الحليب حتى تجعلي المكونات قابلة للفرد).

افردّي المكونات على الكعك بمجرد أن تبرد، ورشي البندق المطحون على الوجه.

### صغيرة الخميرة

### مكونات العجين:

- 650 جم من الطحين
- 20 جم من الخميرة
- 200 مللي لتر من الحليب
- 40 جم من السكر
- 5 جم من الملح
- 5 صفار بيض
- 200 جم من الزبدة الطرية

### مكونات الحشو:

- 250 جم من عين الجمل المقطوعة
- 20 جم من البقسماط
- 1 ملعقة شاي من الزنجبيل المطحون
- 50 مل من الحليب
- 60 جم من العسل
- 30 جم من الزبد المذاب
- 10 مل ماء ورد و10 مل ماء

- موضع الرف: 2

### فيليه السمك، المجمد

التعليمات المتعلقة بالوقت والحرارة مدونة على العبوة. قم باتباع إرشادات جهة التصنيع.

اخلطي سويا الجبن المبشور، والكريمة، والبقسماط، والطرخون والبقدونس المفروم. افردي الخليط فوراً على فيليه السمك، ثم ضعي قطع صغيرة من الزبدة على الخليط.

- الوقت في الجهاز: 35 دقيقة

## كيك

### تورته حلوة

#### المكونات:

- 2 ورقة من معجنات الرفائق السويسرية الأصلية أو معجنات الباف (ملفوف بشكل مربع)
- 50 جم من البندق المطحون
- 1.2 كجم من التفاح
- 3 بيضات
- 300 مللي لتر من القشدة
- 70 جم من السكر

#### الطريقة:

ضعي العجين في صينية خبز مطلية بالسمن جيداً، ثم قومي بوزخ القاع بشوكة في جميع جوانبه. وزعي البندق بالتساوي على العجين. قشري التفاح، وأزيلي اللب واقطعيه إلى 12 شريحة. وزعي الشرائح على العجين بالتساوي. اخلطي البيض، الكريمة، السكر، سكر الفانيليا سوياً، ثم ضعها على التفاح.

- الوقت في الجهاز: 55 دقيقة
- موضع الرف: 3

### كيك إسفنجي بالليمون

#### مكونات المزيح:

- 250 جم من الزبدة
- 200 جم من السكر
- 1 كيس سكر فانيليا (حوالي 8 جم)
- 1 رشّة ملح
- 4 بيضات

- 150 جم من الطحين
- 150 جم من طحين الذرة
- ملعقتا طعام مستوية من مسحوق الخبز
- قشر مبشور لخبثين من الليمون

#### مكونات الجليز:

- 125 مل من عصير الليمون
- 100 جم من سكر الثلج

### أخرى:

- إناء خبيز مربع، طوله 30 سم
- سمن للتزييت
- بقسماط لطلاء إناء الخبيز

#### الطريقة:

ضعي الزبدة، السكر، قشر الليمون، سكر الفانيليا، الملح في سلطانية خلط ثم اخفقي المكونات سوياً. ثم أضيفي البيض بيضة في كل مرة، ثم أخفقي المكونات سوياً.

أضيفي الطحين وطحين الذرة مع مسحوق الخبيز إلى الخليط المخفوق، ثم اثني المكونات.

ضعي العجين في صينية الخبيز المطلية بالسمن والبقسماط، سوياً ثم ضعها في الجهاز.

بعد الخبيز، اخلطي عصير الليمون وسكر الثلج سوياً. أخرجي الكعك في قطعة من ورق الألومنيوم.

اثني ورق الألومنيوم مقابل جوانب الكعك بحيث لا يستطيع الجليز الخروج. اثقبي الكعك بعود خشبي وفرشاة على الجليز. ثم اتركي الكعك لفترة قصيرة ليتمص الجليز.

- الوقت في الجهاز: 75 دقيقة
- موضع الرف: 2

### كيك بالجزر

#### مكونات المزيح:

- 150 مل من زيت زهرة الشمس
- 100 جم سكر بني
- 2 بيضات
- 75 جم شربات
- 175 جم من الطحين
- 1 ملعقة من القرقة
- 1/2 ملعقة شاي من الزنجبيل المطحون



- 4 فيليه سمك بلايس أو فيليه سمك موسى
  - عصير نصف حبة ليمون
  - ملح، فلفل أسود مطحون طازج
  - 100 جم ورق السبانخ، المجمد، الذائب
  - 1 فص ثوم
  - 2 ملعقة كبيرة من من شراب التفاح بالخل
  - 50 مل من القشدة
  - 1 صفار بيضة
- الطريقة:**

امطري فيليه السمك برذاذ عصير الليمون، ثم تبلي بالملح والفلفل. اعصري السبانخ، ثم تبليها بالثوم. غطي فيليه سمك موسى بالسبانخ، لفيها بشكل أسطواني. ضعي المكونات في طبق تخمير مطلي بالزبدة، وتأكدي أن الأطراف الرقيقة للفيليه منثنية إلى أسفل. رش على اللفائف: شراب تفاح بالخل.

اخفقي الكريمة وصفار البيض سوياً، ضعي القليل من الملح. اضغطي بالملعقة على لفائف السمك.

- الوقت في الجهاز: 17 دقيقة
- موضع الرف: 2

### فيليه السمك

#### المكونات:

- 600 - 700 جم من سمك الكراكي، السلمون أو فيليه السلمون المرقط البحري
- 150 جم من الجين المبشور
- 250 مل من القشدة
- 50 جم من البقسماط
- ملعقة طعام من الطرخون
- بقدونس، مفروم
- ملح، فلفل
- ليمون
- زبدة

#### الطريقة:

رشبي عصير الليمون على فيليه السمك، ثم اتركيه لفترة قصيرة، بعد ذلك تخلصي من العصير الزائد بورقة مطبخ. تبلي فيليه السمك على كلا الجانبين بالملح والفلفل. ثم ضعي فيليه السمك في طبق مدهون بالزبدة ومقاوم للفرن.

حتى يعطي المذاق المطلوب، ثم صبي هذا الصوص على فيليه السمك. ضعي القليل من الملح.

- الوقت في الجهاز: 12 دقيقة
  - موضع الرف: 1
- أديري الطبق بعد مرور نصف وقت الطهي.

### السمك المبخر

#### المكونات:

- 400 جم من البطاطس
- حزمتا بصل أخضر
- 2 فصا ثوم
- 1 علبه طماطم مفرومة صغيرة (400 جم)
- 4 شرائح سلمون
- عصير ليمون
- ملح وفلفل
- 75 مل من حساء الخضروات
- 1 غصن روزماري طازج
- 125 مل من عصير التفاح، 75 مل من الماء وملعقة كبيرة من عصير الليم
- 1/2 حزمة زعتر طازج

#### الطريقة:

اغسلي البطاطس، وقشريها، وقطعيها إلى أرباع، ثم اغليها في ماء مملح لمدة 25 دقيقة، ثم صفي منها الماء وقطعيها إلى شرائح.

اغسلي البصل الأخضر، وقطعيه إلى شرائح رقيقة. قشري فصوص الثوم، وقطعيها. امزجي البصل والثوم مع الطماطم المفرومة.

انثري عصير ليمونة واحدة على شرائح السلمون، واتركيها تتخلل. ثم جففيها، وتبليها بالملح والفلفل.

امزجي الخضراوات والطماطم، وضعيها في طبق مدهون مقاوم لحرارة الفرن، وتبليها، ثم ضعي السلمون على السطح.

صبي: حساء خضروات و خليط من عصير التفاح والماء وعصير الليم على .روزماري وزعتر على الخليط.

- الوقت في الجهاز: 35 دقيقة
- موضع الرف: 2

### لفائف سمك موسى بالليمون

#### المكونات:

المطلوب. بعد مرور حوالي 30 دقيقة، يتم التقليل. تعرض الشاشة تذكيرًا.

- موضع الرف: 1

### أوزة كاملة

#### الإعدادات:

الوزن التلقائي. يتراوح نطاق الإعدادات للوزن بين 2300 و4700 جم.

#### الطريقة:

ضعي الإوزة في طبق مقاوم لحرارة الفرن، وأضيفي إليها التوابل لتحصلين على المذاق المطلوب. بعد مرور حوالي 30 دقيقة، يتم التقليل. تعرض الشاشة تذكيرًا.

- موضع الرف: 1

### ديك رومي كامل

#### الإعدادات:

الوزن التلقائي. يتراوح نطاق الإعدادات للوزن بين 1700 و4700 جم.

#### الطريقة:

ضعي الديك الرومي في طبق مقاوم لحرارة الفرن، وأضيفي عليه التوابل لتحصلين على المذاق المطلوب. بعد مرور حوالي 30 دقيقة، يتم التقليل. تعرض الشاشة تذكيرًا.

- موضع الرف: 1

- فلفل
- 3 برتقالات، مقشرة، منزوع منها البذر ومقطعة إلى مكعبات
- 1/2 ملعقة صغيرة من الملح
- برتقالتان للعصير
- 75 مل فيرجوس، 50 مل ماء، 20 مل عصير تفاح و5 مل خل حمض التفاح

#### الطريقة:

نظفي البطة، وأضيفي الملح والفلفل، وامسحيها بفتش البرتقال.

املئي البطة بمكعبات البرتقال المتبل بالملح، وخطيها.

ضعي البطة في قالب الشواء مع جعل الصدر لأسفل.

اعصر العصير من البرتقال، واخبطه مع: مزيج فيرجوس، ماء، عصير تفاح و5 مل من حمض التفاح واسكبه فوق البطة.

ضع البطة في الجهاز. قلبي بعد 30 دقيقة. تصدر إشارة.

- الوقت في الجهاز: 90 دقائق
- موضع الرف: 1

### ديك كامل

#### الإعدادات:

الوزن التلقائي. يتراوح نطاق الإعدادات للوزن بين 1500 و3300 جم.

#### الطريقة:

ضعي البطة في طبق مقاوم لحرارة الفرن، وأضيفي إليها التوابل لتحصلين على المذاق

## السّمك

### فيليه السمك بصوص الكريمة

المكونات لـ 4 أشخاص:

- 400 جم من فيليه السمك (السلمون المرقط النهري أو السمك المرقط بقوز قزح)
- 20 جم من زيت الطهي
- 250 جم من البصل مقطوع إلى حلقات
- 200 غ كريم لبنة (قشطة كريم)
- مسحوق البابريكا، حلو
- ليمون

- ملح

#### الطريقة:

أنضحي البصل بالزيت في إناء حتى يصبح شفافاً. ثم ضعي المكونات في طبق تحمير مطلي بالزبدة.

نظفي فيليه السمك أمطريه برذاذ الليمون، والملح، ثم ضعيه في الطبق أعلى حلقات البصل. اخطلي القشدة الطرية مع البابريكا

## أرجل الدجاج

### المكونات:

- دجاجة كاملة وزن 1 كجم، مقسومة إلى نصفين
- ملح
- فلفل
- ضعي التوابل حتى تحصلين على المذاق المطلوب
- زيت للتطرية
- الوقت في الجهاز: 35 دقيقة
- موضع الرف: 2
- ضع نصفي الدجاجة في طبق مقاوم للميكرويف على أن يكون جلد الدجاج لأعلى.

### الدجاج المحشو

#### المكونات:

- 1 دجاجة، 1.2 كجم (مع الكبد)
- 1 ملعقة سفرة من الزيت
- 1 ملعقة شاي من الملح
- 1/4 ملعقة شاي من الفلفل الحلو
- 50 جم من البقسماط
- 3 - 4 ملاعق سفرة من الحليب
- 1 بصلة، مفرومة
- 1 حزمة بقدونس، مفروم
- 20 جم من الزبدة
- بيضة
- ملح وفلفل

#### الطريقة:

نظفي الدجاج وجففيه. امزجي الزيت، والملح، والفلفل الحلو، وضعيه على الدجاج.

#### الحشو:

امزجي البقسماط والحليب معًا. ضعي البصل المفروم، والبقدونس، والزبدة في مقلاة، واتركي هذا المزيج. قطعي القلب، والكبد، والقوانص إلى قطع صغيرة، وأضيفي بيضة. ثم امزجي كل شيء معًا، وأضيفي الملح والفلفل.

ضعي صدر الدجاجة لأسفل في وعاء الشواء، ثم ضعيه في الجهاز. قلبي بعد 30 دقيقة. تصدر إشارة.

- الوقت في الجهاز: 90 دقيقة
- موضع الرف: 1

### البط المحمر بالبرتقال

#### المكونات:

- 1 بط (1.6 - 2.0 كجم)
- ملح

- 4 أرجل دجاج، 250 جم لكل منها
- 250 جم من القشدة الطرية
- 125 مللي لتر من القشدة
- 1 ملعقة شاي من الملح
- 1 ملعقة شاي من الفلفل الحلو
- 1 ملعقة شاي من الكاري
- 1/2 ملعقة شاي من الفلفل
- 250 جم من شرائح الفطر المعلب
- 20 جم من نشا الذرة

#### الطريقة:

نظفي أرجل الدجاج وضعيها في الشواية. امزجي باقي المكونات معًا، وصبيها فوق أرجل الدجاج.

- الوقت في الجهاز: 55 دقيقة
- موضع الرف: 2

### أجنحة الدجاج

#### المكونات:

- 1 كجم من أجنحة الدجاج
- ماء مالح:

- 2 ملاعقتان سفرة من الزيت
- 2 ملعقة طعام من صوص الصويا
- 1 ملعقة طعام من الخردل
- فص ثوم مهروس
- إكليل الجبل
- زعتر
- فلفل أسود مطحون طازج

#### الطريقة:

اخلطي الزيت، صوص الصويا، الخردل، الثوم، والأعشاب سوياً. غطي أجنحة الدجاج بالماء المالح وانقعها في المالح المالح لمدة 2-3 ساعات.

- الوقت في الجهاز: 25 دقيقة
- موضع الرف: 2

ضعي أجنحة الدجاجة في طبق مقاوم للميكرويف على أن يكون جلد الدجاج لأعلى.

### الدجاجة، نصفان

#### المكونات:

الوزن التلقائي، يتراوح نطاق الإعدادات للوزن بين 1000 و2000 جم.

### الطريقة:

تبلي اللحم حسب مذاقك الخاص، وضعيه في طبق مقاوم لحرارة الفرن. أضيفي الماء أو سائلًا آخر، وبنبغي تغطية القاع حتى عمق 10 - 30 ملم. وضعي الغطاء.

- موضع الرف: 1

### ساق الحمل

#### المكونات:

- 2.7 كجم من ساق الحمل
- 30 مل من زيت الزيتون
- ملح
- فلفل
- 3 فص ثوم
- 1 حزمة روزماري طازج (1 ملعقة شاي من الروزماري المجفف)
- ماء

#### الطريقة:

اغسلي ساق الحمل، ثم جففيها، وامسحيها بزيت الزيتون، وافتحي شقوق في اللحم. ثم أضيفي الملح والفلفل. قشري فصوص الثوم، وقطعيه إلى شرائح، وادفعيها مع أعصان الروزماري إلى شقوق اللحم.

ضعي ساق الحمل في الشواية وأضيفي الماء. بنبغي تغطية القاع حتى عمق 10 - 15 ملم. اقلي اللحم بعد حوالي 30 دقيقة.

- الوقت في الجهاز: 165 دقيقة
- موضع الرف: 1

- الوقت في الجهاز: 35 دقيقة
- موضع الرف: 2

### أرنب في صوص المسطردة

#### المكونات:

- أرنبتان، وزن كل منها 0.8 كجم
- ملح وفلفل
- ملعقتا سفرة من زيت الزيتون
- بصلتان مفرومتان تقريبًا
- 50 ج لحم بقري مجفف في الهواء
- ملعقتا سفرة من الطحين
- 375 مل من حساء الدجاج
- 80 مل فيرجوس و40 مل ماء
- 1 ملعقة شاي من الزعتر الطازج
- 125 مللي لتر من القشدة
- معلقتا طعام من خردل ديجون

#### الطريقة:

قطعي الأرنب إلى 8 قطع بحجم متشابهة، ثم تبليها بالملح والفلفل، وحمريها على جميع الجوانب في إنهاء التحمير على الحلقة.

قومي بإزالة أجزاء الأرنب وحمريها معًا: البصل و لحم بقري، رشي الطحين، وقلبي. قلبي في: حساء الدجاج، خليط من فيرجوس وماء وزعتر واغليهم.

أضيفي الكريمة وخردل ديجون، ثم ضعي اللحم مرة أخرى، غطي المكونات بغطاء ثم ضعها في الجهاز.

- الوقت في الجهاز: 90 دقيقة
- موضع الرف: 2

### لحم الضأن المشوي

#### الإعدادات:

## الدواجن

### دجاجة كاملة

#### الإعدادات:

الوزن التلقائي، يتراوح نطاق الإعدادات للوزن بين 900 و2100 جم.

#### الطريقة:

ضعي الدجاج في طبق مقاوم لحرارة الفرن، وأضيفي عليه التوابل لتحصلي على المذاق المطلوب. بعد مرور حوالي 30 دقيقة، يتم التقليب، تعرض الشاشة تذكيرًا.

- موضع الرف: 1

قم بتخفيف البرقوق في: خليط الماء، عصير تفاح، عصير عنب حلو وعصير ليمون حامض لساعتين. اشطفي اللحم لفترة قصيرة بالماء، ثم جففيه. اقطعي شقوق في الجانب السفلي من اللحم، وضعي حبة برقوق في كل شق، وأدفعها إلى أبعاد مسافة ممكنة داخل اللحم. تبلي اللحم، وضعيه في صينية الشوي، واجعلي الجانب الذي يخلو من البرقوق مواجهاً لأعلى. قشري البصل والتفاح، اقطعيهما إلى أنمان، وضعيهما حول الشواء. ضع بقايا عصير البرقوق حتى ربع لتر مع الماء واسكبه فوق اللحم. المتومات المناسبة هي الكورجيت، وغراتان البطاطس، والبروكولي، أو ما شابه ذلك.

- الوقت في الجهاز: 60 دقائق
- موضع الرف: 2

اخلطي جميع المكونات جيداً، شكله في رغيف لحم، ثم ضعيه في طبق مقاومة للحريق وأمن عند استخدامه في طبق مقاوم للميكروويف.

- الوقت في الجهاز: 35 دقيقة
- موضع الرف: 2

### شواء سويدي للعيد

#### المكونات:

- 200 جم من البرقوق المجفف
  - 50 مل ماء، 50 مل عصير تفاح، 50 مل عصير عنب حلو وملعقة كبيرة من عصير الليمون الحامض
  - 1.5 كجم لحم ظهر العجل (بدون عظام)
  - 1 بصلة متوسطة
  - تفاحة
  - ملح، وفلفل، وفلفل حلو
- الطريقة:

## اللحم البقري/لحم الطرائد/لحم الضأن

تبلي اللحم حسب مذاقك الخاص، وضعيه في طبق مقاوم لحرارة الفرن. أضيفي الماء أو سائلاً آخر، وبنبغي تغطية القاع حتى عمق 10 - 20 ملم. وضعي الغطاء.

- موضع الرف: 1

### أرنب

#### المكونات:

- قطعتان من لحم ظهر الأرنب
- 6 حبات من توت العرعر (المسحوق)
- ملح وفلفل
- 30 جم من الزبد المذاب
- 125 مل القشدة الحامضة
- حساء خضراوات (جزر، كرات، كرفس، بقدونس)

#### الطريقة:

افركي لحم ظهر الأرنب بتوت العرعر المسحوق، والملح والفلفل ثم ادهني المكونات بزبدة مذابة. ضعي لحم ظهر الأرنب في قالب الشوي، صبي الكريمة الحامض عليها، ثم أضيفي حساء الخضراوات.

### اللحم المطهي

لا تستخدم هذا البرنامج لأطباق اللحم البقري أو لحم الفخذ.

#### الإعدادات:

الوزن التلقائي. يتراوح نطاق الإعدادات للوزن بين 1000 و2000 جم.

#### الطريقة:

تبلي اللحم حسب مذاقك الخاص، وضعيه في طبق مقاوم لحرارة الفرن. أضيفي الماء أو سائلاً آخر، وبنبغي تغطية القاع حتى عمق 10 - 20 ملم. وضعي الغطاء.

- موضع الرف: 1

### لحوم الطرائد المشوية

#### الإعدادات:

الوزن التلقائي. يتراوح نطاق الإعدادات للوزن بين 1000 و2000 جم.

#### الطريقة:

- الوقت في الجهاز: 120 دقائق
- موضع الرف: 2

### مفصل عجل

#### المكونات:

- 1 مفصل خلفي من عجل 1.5-2 كجم
- 4 شرائح لحم بقري مجفف في الهواء
- 2 ملعقة سفرة من زيت الزيتون
- 1 ملعقة صغيرة من الملح
- 1 ملعقة طعام من بابريكا حلوة فاخرة
- 1/2 ملعقة شاي من الريحان
- 1 عبوة من مكعبات الفطر (280 جم)
- حساء خضراوات (جزر، كرات، كرفس، بقدونس)
- ماء

#### الطريقة:

- اقطع لحم مفصل العجل طوليا إلى 8 شقوق. قطع أربع شرائح من: لحم البقر المجفف في الهواء ويوضع في الفتحات اخلطي الزيت والملح والبابريكا والريحان سويا ثم افردى المكونات على لحم مفصل العجل. ضعي مفصل العجل في قالب الشوي، ثم افردى الفطر عليه. أضيفي شوربة الخضار والماء إلى لحم مفصل العجل. ينبغي تغطية القاع حتى عمق 10 - 15 ملم. اقلي اللحم بعد حوالي 30 دقيقة.
- الوقت في الجهاز: 160 دقائق
- موضع الرف: 1

### أرغفة اللحم بالأعشاب

#### المكونات لـ 4 وجبات:

- شرائح الخبز المقطوعة إلى قطع صغيرة، والمبللة بالقليل من الماء الساخن
- بصلة واحدة، مقطوعة إلى قطع صغيرة ثم مبلاة بالقليل من الزبدة
- فص ثوم مهروس
- خليط من 300 ج لحم بقري مقطع ولفائف خبز مجفف وبيضتين
- 1 ملعقة صغيرة من الملح
- فلفل
- البابريكا
- ملعقة طعام من البقدونس المفروم
- ملعقة من إكليل الجبل المفروم بدقة
- ملعقة من أوراق الزعتر

#### الطريقة:

- 4 جزرات متوسطة الحجم، مقطوعة في شكل مكعبات صغيرة
- 4 عصي من الكرفس، مقطوعة في شكل مكعبات صغيرة
- 1 كجم من الطماطم الناضجة والمقشورة والمقسومة إلى نصفين مع إزالة اللب وتقطيعها في شكل مكعبات
- 1 حزمة من البقدونس المغسول والمفروم تقريبا
- 4 ملاعق سفرة من الزبدة
- مقدار ملعقتي طعام من الطحين للطلاء
- 6 ملعقة سفرة من زيت الزيتون
- 175 مل عصير عنب أحمر، 75 مل ماء وملعقة كبيرة من عصير الليمون
- 250 مل من حساء اللحم
- 3 بصلات متوسطة الحجم ومقشورات ومفرومات فرما دقيقا
- 3 فصوص ثوم، مقشر ومقطوع إلى شرائح رفيعة
- 2/1 مقدار ملعقة شاي من كل من الزعتر والأوريغانو
- 2 ورقات غار
- 2 قرنفل
- ملح، فلفل أسود مطحون طازج

#### الطريقة:

- 4 ملاعق طعام من الزبدة الذائبة في صينية شوي واجعلي الخضراوات تنز فيها. أخرجي الخضراوات خارج صينية الشوي.
- اغسلي شرائح لحم عرفوب العجل، جففيها وتبليها ثم غطيها بالطحين. تخلصي من الطحين الزائد بهز كل شريحة. سخني زيت الزيتون، وحمري الشرائح على حرارة متوسطة حتى يصبح لونها بنيا ذهبيا. أخرجي اللحم، ثم صبي زيت الزيتون الزائد خارج صينية الشوي.
- أذب عصير اللحم في إناء الشواء مع: خليط عصير العنب الأحمر، ماء وعصير ليمون، يوضع في إناء ويترك حتى ينضج لبعض الوقت.
- أضيفي 250 مل من حساء اللحم، وأضيفي البقدونس، والزعتر والأوريغانو ومكعبات الطماطم. ثم أضيفي الملح والفلفل. ثم اجعلي المكونات تغلي مرة أخرى.
- ضعي الخضراوات في قالب الشوي، ثم ضعي اللحم على الأعلى، وصبي الصوص على الأعلى. غطي قالب الشوي بغطاء، ثم ضعيه في الجهاز.

جرام أرز و 200 مل ماء). تبلي الطعام حتى يعطي المذاق المطلوب. أضيفي رقائق الزبدة، والبصل المدخن أو الأعشاب. غطي الطبق بغطاء أو بفيلم ملتصق للميكرويف.

قلبي الأرز مرات عدة أثناء الطهي.

- الوقت في الجهاز: حسب الوزن
- موضع الرف: Bottom glass plate

قلبي الخضراوات مرات عدة أثناء الطهي.

- الوقت في الجهاز: حسب الوزن
- موضع الرف: Bottom glass plate

نصيحة: إذا كانت الخضراوات مقرمشة جداً دعيتها تصل إلى نقطة التصلب بوزن أقل. إذا كانت الخضراوات طرية جداً دعيتها تصل إلى نقطة التصلب بوزن أكبر.

### إذابة الشوكولاتة

اقطعي الشوكولاتة إلى قطع، وضعيها في الطبق.

قلبي الشوكولاتة عدة مرات أثناء ذوبانها.

- الوقت في الجهاز: حسب الوزن
- موضع الرف: Bottom glass plate

### إذابة الزبدة

قطعي الزبدة إلى قطع، وضعيها في الطبق. غطي الطبق (بغطاء أو بفيلم مثقوب ملتصق للميكرويف).

قلبي الزبدة عدة مرات أثناء ذوبانها.

- الوقت في الجهاز: حسب الوزن
- موضع الرف: Bottom glass plate

**طهي البصل ببطء**

قطعي البصل إلى شرائح، وضعيه في طبق مقاوم للميكرويف مع إضافة ملعقة سفرة من الزبدة أو الزيت. غطي الطبق (بغطاء أو بفيلم مثقوب ملتصق للميكرويف).

قلبي الخضراوات مرات عدة أثناء الطهي.

- الوقت في الجهاز: حسب الوزن
- موضع الرف: Bottom glass plate

### البطاطس في قشرتها

ضعي البطاطس في طبق مقاوم للميكرويف، ثم أضيفي 100 مل تقريباً من الماء. غطي الطبق (بغطاء أو بفيلم مثقوب ملتصق للميكرويف).

قلبي البطاطس مرات عدة أثناء الطهي.

- الوقت في الجهاز: حسب الوزن
- موضع الرف: Bottom glass plate

### أرز بالخضراوات

ضع الأرز المسلوق في طبق آمن للاستخدام في الميكرويف وأضف الماء بمعدل 1: 2 (100

## لحم العجل

### لحم عجل مشوي

#### الإعدادات:

الوزن التلقائي. يتراوح نطاق الإعدادات للوزن بين 1000 و2000 جم.

#### الطريقة:

تبلي اللحم حسب مذاقك الخاص، وضعيه في طبق مقاوم لحرارة الفرن. أضيفي الماء أو

سائلاً آخر، وبنبغي تغطية القاع حتى عمق 10 - 20 ملم. وضعي الغطاء.

• موضع الرف: 1

### أوسوبوكو

#### المكونات:

- 4 ملاعق طعام من الزبدة للتحمير
- 4 شرائح من عرقوب العجل، بسماكة 3-4 سم (مقطوعة من على العظام)

## فك تجمد الطعام

### فك السمك المتجمد

ضعي السمك المتجمد في طبق مقلوب، وضعي الطبق داخل إناء لتدعي الماء الذاهب يجري بعيداً بدون اتساخ الميكرويف من الداخل.

افحصي الطعام فحصاً منتظماً أثناء إذابة التجمد، وقلبيه مرات عديدة. وأثناء ذوبان التجمد من السمك، افصلي قطع الأسماك بعناية إذا كانت متجمدة في كتلة.

- الوقت في الجهاز: حسب الوزن
- موضع الرف: Bottom glass plate
- بعد فك التجميد، اترك الطعام ليبقى في حرارة الوسط البيئي لفترة تعادل تقريباً وقت فك التجميد.

### فك تجميد الدواجن

ضعي الطعام المراد فك تجميده في طبق مقلوب وضعي الطبق في إناء لتدعي الماء الذائب يجري بعيداً بدون اتساخ الجهاز.

افحصي الطعام فحصاً منتظماً أثناء إذابة التجمد، وقلبيه مرات عديدة. غطي المناطق الدهنية المعرضة مثل أطراف الأرجل والأجنحة برقائق الألمنيوم.

- الوقت في الجهاز: حسب الوزن
- موضع الرف: Bottom glass plate
- بعد فك التجميد، اترك الطعام ليبقى في حرارة الوسط البيئي لفترة تعادل تقريباً وقت فك التجميد.

## الطهي / التذويب

### الخضراوات الطازجة

ضعي الخضراوات المقطوعة في طبق مقاوم للميكرويف، ثم أضيفي 50 مل تقريباً من الماء. غطي الطبق (بغطاء أو بفيلم مثقوب ملتصق للميكرويف).

قلبي الخضراوات مرات عدة أثناء الطهي.

- الوقت في الجهاز: حسب الوزن
- موضع الرف: Bottom glass plate

### فك تجميد اللحوم

ضعي اللحوم المجمدة في طبق مقلوب وضعي الطبق في إناء لتدعي الماء الذائب يجري بعيداً بدون اتساخ الجهاز.

افحصي الطعام فحصاً منتظماً أثناء إذابة التجمد، وقلبيه مرات عديدة. وأثناء فك الطعام المتجمد، قسمي المفروم أو القطع الصغير من اللحم المتجمد إلى كتل.

- الوقت في الجهاز: حسب الوزن
- موضع الرف: Bottom glass plate
- بعد فك التجميد، اترك الطعام ليبقى في حرارة الوسط البيئي لفترة تعادل تقريباً وقت فك التجميد.

### فك تجميد الخبز

ضع الوعاء على اللوحة.

اقلبي الخبز مرات عدة أثناء فك التجميد.

- الوقت في الجهاز: حسب الوزن
- موضع الرف: Bottom glass plate
- بعد فك التجميد، اترك الطعام ليبقى في حرارة الوسط البيئي لفترة تعادل تقريباً وقت فك التجميد.

نصيحة: إذا كانت الخضراوات مقرمشة جداً دعها تصل إلى نقطة التصلب بوزن أقل. إذا كانت الخضراوات طرية جداً دعها تصل إلى نقطة التصلب بوزن أكبر.

### الخضراوات المجمدة

ضعي الخضراوات المجمدة في طبق مقاوم للميكرويف، ثم أضيفي 50 مل تقريباً من الماء. غطي الطبق (بغطاء أو بفيلم مثقوب ملتصق للميكرويف).



موضع الرف	الوقت (بالدقائق)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الطعام
2	60 - 40	200 - 180	خبز أبيض
2	45 - 35	220 - 200	خبز فرنسي
2	60 - 40	180 - 160	بريوش (فطيرة محلاة)
2	45 - 35	220 - 200	خبز إيطالي
2	70 - 50	200 - 180	خبز الجاودار
2	70 - 50	200 - 180	خبز مصنوع من دقيق القمح
2	90 - 60	190 - 170	خبز قمحي بالكامل

## البرامج التلقائية

⚠ تحذير راجع فصول الأمان.

### البرامج التلقائية

تعطي البرامج التلقائية إعدادات مثالية لكل نوع من أنواع اللحوم أو الوصفات الأخرى.

- برامج اللحوم مع الوظيفة: الوزن التلقائي (القائمة: الطهي بالمساعدة) — تقوم هذه الوظيفة باحتساب وقت الشواء تلقائيًا. لاستخدام هذه الوظيفة، تحتاج إلى إدخال وزن الطعام.
- وصفة تلقائية (القائمة: الطهي بالمساعدة) — تستخدم هذه الوظيفة قيمًا محددة مسبقًا للطبق.

الأطباق مع الوظيفة: الوزن التلقائي
لحم عجل مشوي
ديك كامل
أوزة كاملة
ديك رومي كامل

### الفئات

في قائمة الطهي بالمساعدة تُقسم الأطباق إلى فئات عدة:

- فك تجمد الطعام
- الطهي / التذويب
- لحم العجل
- اللحم البقري/لحم الطرائد/لحم الضأن
- الدواجن
- السمك
- كيك
- البيتزا/القطائر/الخبز
- الطواجن/الجراتين
- الحلويات

الأطباق مع الوظيفة: الوزن التلقائي
دجاجة كاملة
لحم بقري مشوي
لحوم الطرائد المشوية
لحم الضأن المشوي

الفاكهة ذات النوى

الطعام	درجة الحرارة (درجة مئوية)	وقت الطهي حتى الغليان الخفيف (بالدقائق)	استمرارية الطهي عند 100 درجة مئوية بالدقائق.
الكمثرى، السفرجل، البرقوق	170 - 160	45 - 35	15 - 10

الخضراوات

الطعام	درجة الحرارة (درجة مئوية)	وقت الطهي حتى الغليان الخفيف (بالدقائق)	استمرارية الطهي عند 100 درجة مئوية بالدقائق.
الجزر <sup>(1)</sup>	170 - 160	60 - 50	10 - 5
الخيار	170 - 160	60 - 50	-
المخللات المشكّلة	170 - 160	60 - 50	10 - 5
الكربن الساقى، البازلاء، الهليون	170 - 160	60 - 50	20 - 15

(1) دعه فى الفرن بعد إيقاف تشغيله.

التجفيف

الطعام	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الوقت (ساعة)	موضع الرف
الفول	70 - 60	8 - 6	3
الفلفل	70 - 60	6 - 5	3
خضراوات للحساء	70 - 60	6 - 5	3
عيش الغراب	60 - 50	8 - 6	3
الأعشاب	50 - 40	3 - 2	3
البرقوق	70 - 60	10 - 8	3
المشمش	70 - 60	10 - 8	3
شرائح التفاح	70 - 60	8 - 6	3
الكمثرى	70 - 60	9 - 6	3

خبز الخبز

لا يوصى بالتسخين مسبقاً.

الطعام	الكمية	وقت فك التجمد (بالدقائق)	وقت فك التجمد الإضافي (بالدقائق)	تعليقات
الدجاج	1 كجم	140 - 100	30 - 20	ضع الدجاجة على صحن مقلوب في طبق كبير. اقلبها بعد نصف المدة.
لحوم	1 كجم	140 - 100	30 - 20	اقلبها بعد نصف المدة.
لحوم	500 جم	120 - 90	30 - 20	اقلبها بعد نصف المدة.
سمك الترويت	150 جم	35 - 25	15 - 10	-
الفراولة	300 جم	40 - 30	20 - 10	-
الزبدة	250 جم	40 - 30	15 - 10	-
القشدة	200 × 2 جم	100 - 80	15 - 10	اخفق القشدة وهي لا تزال متجمدة بشكل خفيف في مكانها.
الجاتوه	1.4 كجم	60	60	-

### الحفظ

املاً الأوعية بالتساوي وأغلقها بمشبك. تجنب احتكاك الأوعية ببعضها البعض. ضع 1/2 لتر تقريباً من المياه في صينية الطهي لتوفير الرطوبة الكافية في الفرن. عندما يبدأ السائل الموجود في الأوعية في الغليان (بعد حوالي 35 - 60 دقيقة مع الأوعية بحجم واحد لتر، أوقف الفرن أو قم بزيادة الحرارة إلى 100 درجة مئوية (انظر الجدول).

استخدم أوعية حفظ متماثلة الحجم المتاحة في السوق. لا تستخدم البرطمانات ذات الأغشية الدوارة المزودة بحربة والعلب المعدنية. استخدم الرف الأول في قاع الفرن لهذه الوظيفة. لا تضع أكثر من ستة أوعية سعة لتر واحد على صينية الطهي.

### الفاكهة الطرية

الطعام	درجة الحرارة (درجة مئوية)	وقت الطهي حتى الغليان الخفيف (بالدقائق)	استمرارية الطهي عند 100 درجة مئوية بالدقائق.
الفراولة، التوت، توت العليق، عنب التعلب الناضج	170 - 160	45 - 35	-

موضع الرف	الوقت (بالدقائق)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الطعام
3	30 - 20	230 - 210	شرائح البطاطس
2	45 - 35	190 - 170	لازانيا/كانيلوني، طازجة
2	60 - 40	180 - 160	لازانيا/كانيلوني، مجمدة
3	30 - 20	210 - 190	أجنحة الدجاج

(1) قلب الطعام مرتين أو ثلاثة أثناء الشواء.

جدول الوجبات الجاهزة المجمدة

موضع الرف	الوقت (بالدقائق)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الوظيفة	الطعام
2	حسب تعليمات جهة التصنيع	حسب تعليمات جهة التصنيع	طهي تقليدي	البيتزا المجمدة <sup>(1)</sup>
2	حسب تعليمات جهة التصنيع	220 - 200	طهي تقليدي أو شواية تريبو	شرائح البطاطس <sup>(2)</sup> (300 - 600 جم)
2	حسب تعليمات جهة التصنيع	حسب تعليمات جهة التصنيع	طهي تقليدي	خبز فرنسي <sup>(3)</sup>
2	حسب تعليمات جهة التصنيع	حسب تعليمات جهة التصنيع	طهي تقليدي	كعك الفواكه

(1) تسخين الفرن مسبقاً.

(2) قلب الطعام مرتين أو ثلاثة أثناء الطهي.

(3) تسخين الفرن مسبقاً.

- مع مراعاة عدم تغطية الطعام بطبق أو سلطانية حيث قد يؤدي ذلك إلى إطالة وقت فك التجمد.

### فك تجمد الطعام

- قم بإزالة مواد تغليف الطعام ثم ضع الطعام في طبق.
- استخدم موضع الرف الأول من أسفل.

موضع الرف	الوقت (بالدقائق)		الطعام
	الوجه الثاني	الوجه الأول	
3	10 - 8	9 - 13	البرجر
3	8 - 6	7 - 10	فيليه لحم العجل / شرائح لحم العجل
3	3 - 1	3 - 1	خبز محمص
2	-	8 - 6	خبز محمص مع إضافات

#### الأطعمة المجمدة

- قم بإزالة مواد تغليف الطعام. ثم ضع الطعام في طبق.
- مع مراعاة عدم تغطيته بطبق أو سلطانية. حيث قد يؤدي هذا إلى إطالة وقت فك التجمد.

موضع الرف	الوقت (بالدقائق)		درجة الحرارة (درجة مئوية)	الطعام
	الوجه الثاني	الوجه الأول		
1	20 - 30	20 - 30	230	فيليه بقرى وسط
1	30 - 40	30 - 40	210 - 230	لحم فخذ العجل
1	20 - 35	25 - 35	210 - 230	ظهر ضأن
1	15 - 30	15 - 30	210 - 230	سمكة كاملة , 0.5 - 1 كجم

#### الشواء السريع

احرص على ضبط الفرن على درجة الحرارة القصوى عند الشواء.

موضع الرف	الوقت (بالدقائق)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الطعام
3	25 - 15	220 - 200	البيتزا، مجمدة
3	25 - 20	210 - 190	البيتزا الأمريكية، مجمدة
3	25 - 13	230 - 210	البيتزا، الباردة
3	30 - 15	200 - 180	وجبات البيتزا الخفيفة، مجمدة
3	30 - 20	230 - 210	المقليات الفرنسية، رفيعة <sup>(1)</sup>
3	35 - 25	230 - 210	المقليات الفرنسية، سميكة <sup>(1)</sup>
3	35 - 20	230 - 210	قطع الحشو/اللحم المفروم <sup>(1)</sup>

سمك (مطهي بالبخار)

موضع الرف	الوقت (بالدقائق)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الطاقة (واط)	الكمية (كجم)	الوظيفة	الطعام
1	45 - 30	220 - 210	200	1.5 - 1	طهي تقليدي	سمكة كاملة

الأطباق

موضع الرف	الوقت (بالدقائق)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الطاقة (واط)	الكمية (كجم)	الوظيفة	الطعام
1	35 - 20	180 - 160	200	-	الطهي الأمثل بالمروحة	أطباق محلاة
1	45 - 20	180 - 160	- 400 600	-	الطهي الأمثل بالمروحة	أطباق مملحة مع مكونات مطبوخة (المكرونه والخضار)
2	45 - 30	180 - 160	- 400 600	-	الطهي الأمثل بالمروحة	أطباق مملحة مع مكونات غير مطبوخة (البطاطس والخضار)

الشيوي

قم بشواء القطع المستوية فقط من اللحوم أو الأسماك.

سخّن الجهاز وهو فارغ مسبقاً قبل الطهو.

ضع مقلاة على الرف الأول لتجميع الدهون المتساقطة.

الشيوي

موضع الرف	الوقت (بالدقائق)		درجة الحرارة (درجة مئوية)	الطعام
	الوجه الأول	الوجه الثاني		
1	- 30 40	- 30 40	- 210 230	لحم بقري مشوي، متوسط

جداول الشواء

لحم بقري

موضع الرف	الوقت (بالدقائق)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الطاقة (واط)	الكمية (كجم)	الوظيفة	الطعام
1	80 - 60	230	200	1.5 - 1	طهي تقليدي	لحم بقري مطبوخ

لحم عجل

موضع الرف	الوقت (بالدقائق)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الطاقة (واط)	الكمية (كجم)	الوظيفة	الطعام
1	70 - 50	180 - 160	200	1	شواية تربيو	لحم عجل مشوي
1	100 - 75	180 - 160	200	2 - 1.5	شواية تربيو	مفصل عجل

لحم ضأن

موضع الرف	الوقت (بالدقائق)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الطاقة (واط)	الكمية (كجم)	الوظيفة	الطعام
1	70 - 50	170 - 150	200	1.5 - 1	شواية تربيو	ساق ضأن، لحم ضأن مشوي

الدواجن

موضع الرف	الوقت (بالدقائق)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الطاقة (واط)	الكمية (كجم)	الوظيفة	الطعام
1	35 - 20	220 - 200	200	0.25 - 0.2 لكل واحد	شواية تربيو	أجزاء الدواجن
1	40 - 25	210 - 190	200	0.5 - 0.4 لكل واحد	شواية تربيو	نصف دجاجة
1	45 - 30	210 - 190	200	1.5 - 1	شواية تربيو	دجاجة صغيرة
1	65 - 45	200 - 180	200	2 - 1.5	شواية تربيو	البط

الطعام	الكمية (كجم)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الوقت (بالدقائق)	موضع الرف
لحم عجل مشوي	1.5 - 1	150	150 - 120	1
شرائح اللحم	0.3 - 0.2	120	40 - 20	1

### مقرمشات مع إعداد البيتزا

الطعام	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الوقت (بالدقائق) (ق)	موضع الرف
فلامكوتشين، سخن الفرن الفارغ مُسبقًا	230	- 12 20	3
حلقات، سخن الفرن الفارغ مُسبقًا	- 180 200	- 15 25	3

الطعام	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الوقت (بالدقائق) (ق)	موضع الرف
بيتزا (قشرة رقيقة)، سخن الفرن الفارغ مُسبقًا	- 200 230	- 15 20	3
بيتزا، سميكة، استخدم مقلاة عميقة.	- 180 200	- 20 30	3
فطائر	- 180 200	- 40 55	3
فطيرة سبانخ	- 160 180	- 45 60	3
كعكة فواكه سويسرية	- 170 190	- 45 55	3
كعكة الجين	- 140 160	- 60 90	3
فطيرة تفاح، مغطاة	- 150 170	- 50 60	3
فطيرة خضراوات	- 160 180	- 50 60	3
خبز فطير، سخن الفرن الفارغ مُسبقًا	230	- 10 20	3
فطائر القشدة، سخن الفرن الفارغ مُسبقًا	- 160 180	- 45 55	3

### الشواء

استخدم أواني فرن مقاومة للحرارة.

قم بطهي أورانك كبيرة مباشرة في الصينية أو على الرف السلكي الموجود أعلى الصينية.

ضع بعض المياه في صينية الشواء لمنع مرقعة اللحم أو الدهون من الاحتراق.

يمكن شوي اللحم دون إزالة طبقة الجلد في علبه الشواء دون غطاء.

اقلب اللحم إذا لزم الأمر بعد 1/2 - 2/3 من وقت الطهي).

لجعل اللحم عصارية أكثر:

- قم بشواء اللحوم قليلاً الدهن في علبه الشواء مزودة بغطاء أو استخدم كيس الشواء.
- قم بشواء اللحم والسّمك بقطع كبيرة 1 كجم أو أكبر.
- قم بتطرية قطع كبيرة من اللحم والدواجن بعصائر الطهي عدة مرات أثناء فترة الطهي.



موضع الرف	الوقت (بالدقائق)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الطعام
3 / 1	45 - 30	160 - 150	فطيرة ذات قمة جافة

(1) تسخين الفرن مسبقاً.

البسكويت / المعجنات الصغيرة / كعكات محلاة / الفطائر

موضع الرف	الوقت (بالدقائق)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الطعام
3 / 1	40 - 20	160 - 150	بسكويت المعجنات القصيرة
3 / 1	45 - 25	140	Short bread / شرائح قصيرة من الخبز / المعجنات
3 / 1	40 - 25	170 - 160	البسكويت المصنوع من خليط خفق
3 / 1	170 - 130	100 - 80	الفطائر المصنوعة من بياض البيض، المرغ
3 / 1	80 - 40	120 - 100	المعرونة
3 / 1	60 - 30	170 - 160	البسكويت المصنوع بعجين الخميرة

قم دائماً بالطهي بدون غطاء عندما تستخدم هذه الوظيفة.



1. قم بشواء اللحم في مقلاة على الموقد في درجة حرارة عالية جداً لمدة دقيقة أو اثنتين على كل جانب.
2. ضع اللحم مع مقلاة الشوي الساخنة في الفرن على الرف السلكي.
3. اختر الوظيفة: طهي بطيء.

### طهي بطيء

استخدم هذه الوظيفة لإعداد قطع اللحوم والأسماك قليلة الدهن اللينة.

⚠ تحذير راجع فصل "تلميحات ونصائح".

في أول 10 دقائق يمكنك ضبط حرارة الفرن بين 80 و 150 درجة مئوية، والحرارة الافتراضية هي 90 درجة مئوية. وبعد ضبط درجة الحرارة، يستمر الفرن في الطهي على درجة حرارة 80 مئوية. لا تستخدم هذه الوظيفة مع الدواجن.

موضع الرف	الوقت (بالدقائق)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الكمية (كجم)	الطعام
1	150 - 120	150	1.5 - 1	لحم بقري مشوي
1	110 - 90	150	1.5 - 1	فيليه لحم بقري

موضع الرف	الوقت (بالدقائق)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الوظيفة	الطعام
1	30 - 20	180 - 170	الطهي الأمثل بالمروحة	المعجنات الهشة, سخن الفرن الفارغ مُسبقاً
2	25 - 10	210 - 190	طهي تقليدي	كعكات محلاة, سخن الفرن الفارغ مُسبقاً
3	35 - 20	160	الطهي الأمثل بالمروحة	كعك صغير, سخن الفرن الفارغ مُسبقاً
2	35 - 20	170	طهي تقليدي	كعك صغير, سخن الفرن الفارغ مُسبقاً

### المخبوزات والخبز المبشور

موضع الرف	الوقت (بالدقائق)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الوظيفة	الطعام
1	60 - 45	200 - 180	طهي تقليدي	طهي المعكرونة
1	40 - 25	200 - 180	طهي تقليدي	لازانيا
1	20 - 10	230 - 210	شواية تربو	غراناتان الخضراوات (1)
1	30 - 15	170 - 160	الطهي الأمثل بالمروحة	خبز فرنسي تعلوه جينة مذابة
1	60 - 40	200 - 180	طهي تقليدي	حليب الأرز
1	60 - 30	200 - 180	طهي تقليدي	طهي الأسماك
1	60 - 30	170 - 160	الطهي الأمثل بالمروحة	خضار محشو

(1) تسخين الفرن مسبقاً.

### الخبز متعدد المستويات

استخدم الوظيفة: الطهي الأمثل بالمروحة.

كعك/معجنات/خبز على صينية الخبز

موضع الرف	الوقت (بالدقائق)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الطعام
3 / 1	45 - 25	180 - 160	فطيرة قشدة/إكليرز (1)

موضع الرف	الوقت (بالدقائق)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الوظيفة	الطعام
1	55 - 35	160 - 150	الطهي الأمثل بالمروحة	كعكة فواكه (مصنوعة من خليط من عجين الخميرة / العجينة الإسفنجية)، سخن الفرن الفارغ مُسبقًا
1	55 - 35	170	طهي تقليدي	كعكة فواكه (مصنوعة من خليط من عجين الخميرة / العجينة الإسفنجية)، سخن الفرن الفارغ مُسبقًا
1	80 - 40	170 - 160	الطهي الأمثل بالمروحة	كعكة الفواكه مع معجنات قصيرة
2	80 - 40	180 - 160	طهي تقليدي	كعكة خميرة مع إضافات علوية رقيقة (مثل الكوارك والكريمة والكسترد)، سخن الفرن الفارغ مُسبقًا

بسكويت

موضع الرف	الوقت (بالدقائق)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الوظيفة	الطعام
1	20 - 10	160 - 150	الطهي الأمثل بالمروحة	بسكويت المعجنات القصيرة
1	35 - 20	140	الطهي الأمثل بالمروحة	مخبوز هش / شرائط المعجنات
2	30 - 20	160	طهي تقليدي	مخبوز هش / شرائط المعجنات، سخن الفرن الفارغ مُسبقًا
1	20 - 15	160 - 150	الطهي الأمثل بالمروحة	البسكويت المصنوع من خليط خفق
1	150 - 120	100 - 80	الطهي الأمثل بالمروحة	القطائر المصنوعة من بياض البيض / المارينج
1	50 - 30	120 - 100	الطهي الأمثل بالمروحة	حلوى الماكارون
1	40 - 20	160 - 150	الطهي الأمثل بالمروحة	البسكويت المصنوع من عجين الخميرة

موضع الرف	الوقت (بالدقائق)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الوظيفة	الطعام
1	25 - 20	170 - 150	الطهي الأمثل بالمروحة	قاعدة كعكة فواكه - وصفات مصنوعة بالخفق
1	90 - 70	160	الطهي الأمثل بالمروحة	فطيرة تفاح، علبتان بقطر 20 سم
1	90 - 70	180	طهي تقليدي	فطيرة تفاح، علبتان بقطر 20 سم
1	90 - 60	170 - 160	طهي تقليدي	كعكة الجبن أستخدم مقلاة عميقة.

كعك/معجنات/خبز على صينية الخبز

موضع الرف	الوقت (بالدقائق)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الوظيفة	الطعام
2	40 - 30	190 - 170	طهي تقليدي	الخبز المجدول / خبز التاج
2	70 - 50	180 - 160	طهي تقليدي	فطائر الكريسماس، سخن الفرن الفارغ مُسبقاً
2			طهي تقليدي	خبز الجاودار، سخن الفرن الفارغ مُسبقاً:
	20	230		الأول
	60 - 30	180 - 160		بعد ذلك
2	35 - 20	210 - 190	طهي تقليدي	معجنات هشّة بالكريمة / أصابع فطائر، سخن الفرن الفارغ مُسبقاً
2	20 - 10	200 - 180	طهي تقليدي	كعك إسفننجي مغطى بالمربي، سخن الفرن الفارغ مُسبقاً
1	40 - 20	160 - 150	الطهي الأمثل بالمروحة	فطيرة ذات قمة متكسرة (جافة)
2	30 - 20	210 - 190	طهي تقليدي	كعكة بالزبدة واللوز / كيك بالسكر، سخن الفرن الفارغ مُسبقاً

الحل	لسبب المحتمل	نتائج الطهي
في المرة التالية للطهي، اضبط درجة حرارة منخفضة قليلاً للفرن.	درجة حرارة الفرن مرتفعة للغاية.	الكعكة تهبط وتصبح رطبة أو متكتلة أو غير منسقة.
حدد وقت طهي أطول. لا يمكنك تقليل أوقات الطهي عن طريق إعداد درجات حرارة أعلى.	وقت الطهي قصير للغاية.	
استخدم سائلاً أقل. انتبه لعدد مرات الخلط، لا سيما في حالة استخدام جهاز خلط.	توجد كمية سائل كبيرة للغاية في الخليط.	الكعكة جافة للغاية.
في المرة التالية للطهي، اضبط درجة حرارة مرتفعة للفرن.	درجة حرارة الفرن منخفضة للغاية.	
في المرة التالية للطهي، اضبط وقت طهي أقصر.	وقت الطهي طويل للغاية.	لون الكعكة غير متساوٍ.
اضبط الفرن على درجة حرارة أقل وفترة طهي أطول.	درجة حرارة الفرن مرتفعة للغاية ووقت الطهي قصير للغاية.	
وزع الخليط بشكل متساوٍ في صينية الطهي.	الخليط غير موزع بشكل متساوٍ.	الكعكة غير جاهزة في وقت الطهي المضبوط.
في المرة التالية للطهي، اضبط درجة حرارة مرتفعة قليلاً للفرن.	درجة حرارة الفرن منخفضة للغاية.	

### الخبز على مستوى واحد بالفرن

الطهي في العلب

موضع الرف	الوقت (بالدقائق)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الوظيفة	الطعام
1	70 - 50	160 - 150	الطهي الأمثل بالمروحة	كعك دائري / بربوش (فطيرة محللة)
1	90 - 70	160 - 140	الطهي الأمثل بالمروحة	كيك الفواكه
1	50 - 35	150 - 140	الطهي الأمثل بالمروحة	كعكة إسفنجية
2	50 - 35	160	طهي تقليدي	كعكة إسفنجية
1	25 - 10	180 - 170	الطهي الأمثل بالمروحة	قاعدة كعكة فواكه - معجنات قصيرة، سخن الفرن الفارغ مسبقاً

## المحتويات

21	الدواجن	3	جداول الطهي
23	السمك	16	البرامج التلقائية
25	كيك	17	فك تجمد الطعام
31	البيتزا/القطائر/الخبز	17	الطهي / التذويب
34	الطواجن/الجراتين	18	لحم العجل
39	الحلويات	20	اللحم البقري/لحم الطرائد/لحم الضأن

عرضة للتغيير بدون إشعار

## جداول الطهي

مبلاة أو فويل بلاستيك. ضبط الوظيفة: تخمر العجين ووقت الطهي.

نصيحة لوظائف التسخين الخاصة للفرن

### فك تجمد الطعام

قم بإزالة مواد تغليف الطعام ثم ضع الطعام في طبق. لا تغطي الطعام حيث قد يزيد ذلك من مدة إذابة التجمد. استخدم موضع الرف الأول.

### الاحتفاظ بالسخونة

تساعد هذه الخاصية في الحفاظ على دفء الطعام. تضبط الحرارة نفسها تلقائيًا على 80 درجة مئوية.

### تدفئة الطبق

تسمح هذه الوظيفة بتسخين الأطباق قبل تقديمها. تضبط الحرارة نفسها تلقائيًا على 70 درجة مئوية.

### الخبز

- استخدم درجة الحرارة أدناه للمرة الأولى.
- يمكن إطالة وقت الطهي لمدة 10 إلى 15 دقيقة، في حالة خبز الكعك على أكثر من مستوى واحد.
- لا ينضج الكعك والمعجنات على ارتفاعات مختلفة دومًا بالدرجة نفسها في البداية. لا داعي لتغيير ضبط درجة الحرارة إذا اختلف لون التسوية. تتساوى اختلافات اللون مع استمرار التسوية.
- يمكن أن تلتوي الصواني في الفرن أثناء الخبز، وعندما تبرد الصواني مرة أخرى، تختفي التشوهات.

قم بتوزيع الأطباق والصحون بالتساوي على الرف السلبي. استخدم موضع الرف الأول، بعد وصول عملية التسخين لنصفها غير أماكنهم.

### تخمير العجين

تسمح هذه الخاصية برفع عجينة الخميرة. ضع العجينة في طبق كبير وقم بتغطيتها بمنشفة

## نصائح حول الطهي

الحل	لسبب المحتمل	نتائج الطهي
ضع الكعك على رف منخفض.	وضع الرف غير صحيح.	لم يستو الجزء السفلي للكعك بشكل كافٍ.



# KULINARISK

كتاب الطهي