

FRILLESBO SPJUTBO



كتاب الطهي

المحتويات

12	Bread Baking (خبز الخُبز)	3	نصائح للطهي
12	Turbo Grilling (شواء تربو)	3	نصائح لوظائف التسخين الخاصة بالجهاز
13	Slow Cooking (طهي بطيء)	4	الخبز
13	AirFry	4	نصائح حول الطهي
14	Frozen Foods (الأطعمة المجمدة)	5	الخبز على مستوى واحد من الفرن
15	Preserving (حفظ الأطعمة)	8	الأنصاف المخبوزة والمقلدة
16	Dehydrating (تجفيف المياه)	8	نصائح حول الشواء
16	الطهي بالميكروويف	9	طاولات الشواء
		11	خبز مقرمش

عرضة للتغيير بدون إشعار

نصائح للطهي

الرموز المستخدمة في الجداول:

نوع الطعام	
وظيفة التسخين	
درجة الحرارة	°C
الملحقات	
الوزن (كجم)	
طاقة الميكرويف (وات)	
موضع الرف	
وقت الطهي (دقيقة (دقائق))	

عمليات الطهي والخبز مناسبة فقط على مستوى واحد.

إعدادات درجة الحرارة ومدة الطهي الموضحة في الجداول هي إعدادات إرشادية فقط. وهي تعتمد على الوصفات وعلى نوعية المقادير المستخدمة وكمياتها.

قد يخبز جهازك أو يشوي بطريقة مختلفة عن جهازك السابق. توضح التلميحات أدناه الإعدادات الموصى بها لدرجة الحرارة ومدة الطهي ووضع الرف لأنواع معينة من الطعام. قم بعد مواضع الرف من أسفل أرضية الجهاز. إذا لم تتمكن من البحث عن إعدادات لوصفة خاصة، فابحث عما يشابهها.

نصائح لوظائف التسخين الخاصة بالجهاز

Keep Warm (الحفاظ على سخونة)

تساعد هذه الخاصية في الحفاظ على دافء الطعام. تضبط الحرارة نفسها تلقائيًا على 80 °م.

Plate Warming (تدفئة طبق)

تسمح هذه الوظيفة بتسخين الأطباق قبل تقديمها. تضبط الحرارة نفسها تلقائيًا على 70 °م. قم بتوزيع الأطباق والصحن بالتساوي على الرف السلكي. استخدم موضع الرف الأول. بعد وصول عملية التسخين لنصفها غير أماكنهم.

Dough Proving (ثبات العجين)

تسمح هذه الخاصية برفع عجينة الخميرة. ضع العجينة في طبق كبير وقم بتغطيتها بمنشفة مبللة أو فويل بلاستيك. ضبط الوطيفة: Dough Proving (ثبات العجين) ووقت الطهي.

الخبز

للخبز الأول، استخدم درجة حرارة أقل.

يمكنك تمديد وقت الطهي لمدة 10 إلى 15 دقيقة إذا قمت بخبز الكعك على أكثر من موضع رف 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.

قد تشوه الصواني الموجودة في الفرن خلال الطهي. وعندما تبرد الصواني مجددًا، تختفي التشوهات.

نصائح حول الطهي

الإصلاح	السبب المحتمل	نتائج الطهي
ضع الكعك على رف منخفض.	وضع الرف غير صحيح.	لم يستوي الجزء السفلي للكعك بشكل كافٍ.
في المرة القادمة اضبط الفرن على درجة حرارة أقل.	درجة حرارة الفرن مرتفعة للغاية.	الكعكة تهبط وتصبح رطبة أو غير متنسقة.
في المرة القادمة اضبط مدة طهي أطول وقلل درجة حرارة الفرن.	درجة حرارة الفرن مرتفعة للغاية ووقت الطهي قصير للغاية.	
في المرة القادمة اضبط الفرن على درجة حرارة أعلى.	درجة حرارة الفرن منخفضة للغاية.	الكعكة جافة للغاية.
في المرة القادمة اضبط مدة طهي أقصر.	وقت الطهي طويل للغاية.	
في المرة القادمة اضبط مدة طهي أطول وقلل درجة حرارة الفرن.	درجة حرارة الفرن مرتفعة للغاية ووقت الطهي قصير للغاية.	الكعك غير مطهو بشكل متساوٍ.
في المرة القادمة قم بتوزيع خليط الكعك بالتساوي على صينية الخبز.	خليط الكعك غير موزع بالتساوي.	
في المرة القادمة اضبط الفرن على درجة حرارة أعلى قليلًا.	درجة حرارة الفرن منخفضة للغاية.	الكعكة غير جاهزة في وقت الطهي المحدد في الوصفة.

الخبز على مستوى واحد من الفرن

الخبز في العلب


		°C		
1	70 - 40	170 - 150	True Fan Cooking (الطهي الأمثل باستخدام المروحة)	كعك دائري / بريوش
1	70 - 50	160 - 140	True Fan Cooking (الطهي الأمثل باستخدام المروحة)	كيك الماديرا / كعكات الفواكه ⁽¹⁾
1	35 - 25	180	True Fan Cooking (الطهي الأمثل باستخدام المروحة)	كعكة إسفنجية ⁽²⁾
1	43 - 33	170	Conventional Cooking (الطهي التقليدي)	كعكة إسفنجية ⁽²⁾
2	70 - 50	170 - 160	True Fan Cooking (الطهي الأمثل باستخدام المروحة)	قاعدة فطيرة - معجنات قصيرة
2	25	170 - 150	True Fan Cooking (الطهي الأمثل باستخدام المروحة)	قاعدة كعكة فواكه - خليط الكيك الإسفنجي (1)
1	75 - 55	170 - 150	True Fan Cooking (الطهي الأمثل باستخدام المروحة)	فطيرة التفاح، علبه واحدة بقطر 20 سم ⁽¹⁾
2	70 - 40	160	True Fan Cooking (الطهي الأمثل باستخدام المروحة)	تشيز كيك، استخدم صينية الخبز

(1) سخن الفرن الفارغ مسبقًا.

(2) سخن الجهاز مسبقًا حتى يتم الوصول إلى درجة الحرارة المضبوطة. لا تستخدم: Fast Heat Up (التسخين السريع).


الكيك / المعجنات/ أرغفة خبز على صواني الخبز





		°C		
2	30	220	Conventional Cooking (الطهي التقليدي)	الخبز المجدول / خبز التاج ⁽¹⁾
1	80 - 45	180 - 165	Conventional Cooking (الطهي التقليدي)	كريستولين ⁽¹⁾
1	60 - 40	190 - 170	Conventional Cooking (الطهي التقليدي)	خبز الشيلم ⁽¹⁾
2	30	200	Conventional Cooking (الطهي التقليدي)	معجنات هشنة بالكريمة
2	40	200	Conventional Cooking (الطهي التقليدي)	إكلير
2	12	185 - 175	True Fan Cooking (الطهي الأمثل باستخدام المروحة)	سويس رول ⁽¹⁾
2	45	180 - 160	Conventional Cooking (الطهي التقليدي)	فطيرة ذات قمة متكسرة (جافة)
2	30	185 - 175	Conventional Cooking (الطهي التقليدي)	كعكة بالزبدة واللوز / كيك بالسكر ⁽¹⁾
1	45	160 - 150	True Fan Cooking (الطهي الأمثل باستخدام المروحة)	عجينة فلان هشنة بالفواكه والخميرة، استخدم الشكل الزنبركي ⁽¹⁾
2	25	170 - 150	True Fan Cooking (الطهي الأمثل باستخدام المروحة)	خليط كيك الفلان الإسفنجية بالفواكه، استخدم مقلاة فلان ⁽¹⁾

		°C		
2	70 - 50	170 - 160	True Fan Cooking (الطهي الأمثل باستخدام المروحة)	فطائر الفاكهة المصنوعة من المعجنات القصيرة
1	75 - 45	180 - 160	Conventional Cooking (الطهي التقليدي)	كعكات مخمرة مع إضافات علوية رقيقة (مثل الكوارك، والكريمة، والكاسترد)

(1) سخن الفرن الفارغ مسبقًا.

البسكويت





		°C		
2	10	190 - 170	True Fan Cooking (الطهي الأمثل باستخدام المروحة)	بسكويت معجنات قصيرة (1)
2	20 - 10	170 - 150	True Fan Cooking (الطهي الأمثل باستخدام المروحة)	مخبوز هش / شرائط المعجنات (1)
1	180 - 60	100	True Fan Cooking (الطهي الأمثل باستخدام المروحة)	معجنات مصنوعة من بياض البيض / مارينج، استخدم ورق الخيزر (2)
1	180 - 60	100	Conventional Cooking (الطهي التقليدي)	مارينج
2	35 - 25	135 - 125	Conventional Cooking (الطهي التقليدي)	ماكارون (1)
1	17	200	Conventional Cooking (الطهي التقليدي)	المعجنات الهشة (1)
2	20	220 - 180	Conventional Cooking (الطهي التقليدي)	لفائف (1)

		°C		
2	32 - 22	150	True Fan Cooking (الطهي الأمثل باستخدام المروحة)	كعكات صغيرة ⁽²⁾
2	30 - 20	150	Conventional Cooking (الطهي التقليدي)	كعكات صغيرة ⁽²⁾

(1) سخن الفرن الفارغ مسبقًا.

(2) سخن الجهاز مسبقًا حتى يتم الوصول إلى درجة الحرارة المضبوطة. لا تستخدم: Fast Heat Up (التسخين السريع).

الأصناف المخبوزة والمقلدة

		°C		
2	35	200 - 160	Conventional Cooking (الطهي التقليدي)	معكرونة مخبوزة
1	45	190 - 150	Conventional Cooking (الطهي التقليدي)	لازانيا ⁽¹⁾
2	70 - 40	200	Conventional Cooking (الطهي التقليدي)	خضروات الغراناتان ⁽¹⁾
2	25	160	Turbo Grilling (شواء تربو)	مخبوزات السمك ⁽¹⁾
2	35 - 25	210 - 190	Conventional Cooking (الطهي التقليدي)	خضروات محشية، استخدم الطبق الزجاجي على الرف السلكي ⁽¹⁾

(1) سخن الفرن الفارغ مسبقًا.

نصائح حول الشواء

استخدم أواني فرن مقاومة للحرارة.

قم بشواء اللحم قليل الدهن وهو مغطى (يمكنك استخدام رقائق الألومنيوم).






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

قم بشواء اللحم والسمك بقطع كبيرة (1 كجم أو أكبر).



قم بصب عصير اللحم على مفاصل اللحم عدة مرات أثناء الشواء.

طاولات الشواء

لحم بقري






		°C			
2	50	150 - 130	Turbo Grilling (شواء تربو)	1.5 - 1	لحم بقري مشوي أو مخلي، قليل النضج
2	65	150 - 130	Turbo Grilling (شواء تربو)	1.5 - 1	لحم بقري مشوي أو مخلي، متوسط النضج
2	80	150 - 130	Turbo Grilling (شواء تربو)	1.5 - 1	لحم بقري مشوي أو مخلي، كامل النضج

طرائد






		°C			
1	90	190 - 170	Conventional Cooking (الطهي التقليدي)	1.5 - 1	لحم ظهر / رجل أرنب بري ⁽¹⁾
2	55	150 - 130	True Fan Cooking (الطهي الأمثل باستخدام المروحة)	1.5 - 1	لحم ظهر الغزال
2	110	170 - 150	Conventional Cooking (الطهي التقليدي)	1.5 - 1	فخذ غزال

(1) سخن الفرن الفارغ مسبقاً. استخدم طبق شواء بغطاء (يجب إزالته بعد نصف مدة الطهي).






أسماك

		°C			
2	20	180 - 160	Turbo Grilling (شواء تربو)	1.0 - 0.5 لكل سمكة	سمكة كاملة






لحم عجل

		°C			
1	160	150 - 130	Turbo Grilling (شواء تريبو)	1.5 - 0.8	لحم عجل مشوي
1	230	180 - 160	Conventional Cooking (الطهي التقليدي)	2.5 - 2	مفصل عجل

لحم ضان






		°C			
2	135	150 - 130	Turbo Grilling (شواء تريبو)	1.0 - 0.5	رجل حمل
1	140 - 100	180	Conventional Cooking (الطهي التقليدي)	1.8 - 1	لحم الضأن المشوي
2	35	150 - 130	Turbo Grilling (شواء تريبو)	0.9 - 0.7	لحم ظهر حَمَل






دواجن

		°C			
1	90 - 50	210 - 190	Turbo Grilling (شواء تريبو)	1.7 - 0.9	دجاجة كاملة ¹
2	55	200	Turbo Grilling (شواء تريبو)	0.8 - 0.5	دجاجة، نصف
1	120 - 90	180 - 160	Turbo Grilling (شواء تريبو)	2 - 1.5	بط





1) استخدم رف شبكي. ضع لوحة في وسط قاعدة التجويف.





لحم خنزير

		°C			
1	120	180 - 160	Turbo Grilling (شواء تريبو)	2 - 1.5	رقبة

		°C			
1	130	170 - 150	Turbo Grilling (شواء تريبو)	1.5 - 1	لحم مفاصل الخنزير
2	145	150 - 110	Conventional Cooking (الطهي التقليدي)	3 - 2	قطع ضلع خنزير
1	50	180 - 160	Turbo Grilling (شواء تريبو)	1.5 - 1	رغيف لحم
1	80	190 - 170	Turbo Grilling (شواء تريبو)	2 - 1.5	مفصل لحم الخنزير، مطهي مسبقًا

خبز مقرمش




		°C		
2	55	180	Pizza Function (وظيفة البيتزا)	فطائر ⁽¹⁾
1	45	190 - 170	Conventional Cooking (الطهي التقليدي)	فطائر كيش لورين ⁽¹⁾
1	50 - 30	190 - 170	True Fan Cooking (الطهي الأمثل باستخدام المروحة)	فطيرة سويسرية ⁽¹⁾
1	80 - 60	185 - 175	Conventional Cooking (الطهي التقليدي)	تشيز كيك
1	60 - 40	190 - 170	Conventional Cooking (الطهي التقليدي)	فطيرة تفاح، مغطاة ⁽¹⁾

		°C		
1	25 - 15	230 - 190	Pizza Function (وظيفة البيتزا)	بيتزا، قشرة رقيقة ⁽¹⁾
1	40 - 20	230 - 190	Pizza Function (وظيفة البيتزا)	بيتزا، قشرة سميكة ⁽¹⁾
2	10	220	Conventional Cooking (الطهي التقليدي)	الخبز غير المُخمّر ⁽¹⁾
2	20	200	Conventional Cooking (الطهي التقليدي)	فطيرة المعجنات الهشة ⁽¹⁾





⁽¹⁾ سخن الفرن الفارغ مُسبقًا.

Bread Baking (خبز الخبز)

سخن الفرن الفارغ مُسبقًا.

		°C	
1	45 - 25	210	خبز أبيض
2	50	230 - 200	خبز فرنسي
2	20 - 10	210 - 190	بريوش
2	50	230 - 200	سياباتا
1	60	200 - 180	خبز الشيلم
1	60	200 - 180	خبز من الدقيق الكامل
1	60	200 - 180	خبز من الحبوب الكاملة

Turbo Grilling (شواء تربو)

			°C	
صينية خبز	2	65	150 - 130	لحم بقري مشوي ⁽¹⁾ متوسط النضج

🍲	☐	⚠️	°C	🍖
طبق طاجن	1	90	150 - 130	لحم خاصرة الخنزير ⁽¹⁾
طبق طاجن	2	70	180 - 160	لحم خاصرة العجل ⁽¹⁾
صينية خبز	2	35	150 - 130	طهر ضأن
صينية خبز	2	30	180 - 160	سمكة كاملة، 0.5 - 1 كجم

(1) جفف كلا الجانبين قبل الطهي.

Slow Cooking (طهي بطيء)

تسمح لك هذه الخاصية بتحضير اللحم الطري والخالٍ من الدهون والسمك. لا يسري على: الدواجن، لحم الخنزير المشوي الدهني، اللحم البقري المطبوخ.

1. حمّر اللحم لمدة دقيقة إلى دقيقتين على كل جانب في إناء على حرارة عالية.
 2. في حالة التوصية بموضع الرف الثالث، ضع الطعام مباشرة على الرف السلكي. ضع /مقلدة الشوي على الرف الأول لتجميع الدهون المتساقطة.
 3. في حالة التوصية بموضع الرف الأول، ضع الطعام مباشرة على الصينية. قم دائمًا بالطهي بدون غطاء عندما تستخدم هذه الوظيفة.
3. الاستخدام: Food Sensor (مستشعر الطعام). استخدم موضع الرف الأول.

⚠️	°C	☐	🍖
150 - 120	150	1.5 - 1	لحم بقري مشوي
110 - 90	150	1.5 - 1	فيليه لحم بقري
150 - 120	150	1.5 - 1	لحم عجل مشوي
40 - 20	120	0.3 - 0.2	شرائح اللحم

AirFry

ضع صينية الخبز على موضع الرف الأول.

سخن الجهاز مسبقاً حتى يتم الوصول إلى درجة الحرارة المضبوطة.

ضع الطعام مباشرة على الرف السلكي AirFry. ضع ملعقة واحدة من الزيت لمنع الطعام من الالتصاق. ضع الرف السلكي AirFry على موضع الرف الثاني.

⚠️	°C	☐	🍖
30 - 15	200 - 180	0.35	كراوسون، مجمد

⚠	°C	☐	🍲
30 - 15	220 - 200	0.5 - 0.4	المعجنات الهشة، مجمدة
30 - 15	210 - 190	0.34	بيتزا، مجمدة
45 - 35	220 - 200	1 - 0.6	بطاطس مقلية، مجمدة
30 - 20	220 - 200	0.6	بطاطس مقلية سميكة ومجمدة
35 - 20	220 - 200	0.65	قطع بطاطا محشوة، مجمدة
30 - 15	220 - 200	0.45	كروكيت، مجمد
25 - 15	220 - 200	0.6 - 0.3	سكالوب، مجمد
25 - 15	220 - 200	0.7 - 0.6	برجر سمك مجمد
25 - 15	210 - 190	0.5 - 0.25	حلقات كاليماري، مجمد
25 - 15	200 - 180	0.5 - 0.25	قطع الدجاج، مجمدة
25 - 15	220 - 200	0.5	أصابع سمك، مجمدة

(الأطعمة المجمدة) Frozen Foods

أزل عبوات الطعام. ضع الطعام في طبق.
لا تغطِ الطعام حيث قد يزيد ذلك من مدة إذابة التجمد.
استخدم موضع الرف الثاني.

⚠	°C	🍲
25 - 15	220 - 200	بيتزا، مجمدة
25 - 15	210 - 190	بيتزا أمريكية، مجمدة
20 - 10	200 - 180	بيتزا، باردة
15 - 10	230 - 210	خفائف بيتزا، مجمدة
30 - 20	220 - 200	ودجز / كروكيت ⁽¹⁾
20 - 10	230 - 210	هاش براونز
50 - 40	190 - 170	لازانيا / كاني لوني طازج
60 - 50	180 - 160	لازانيا / كاني لوني، مُجمد

ⓘ	°C	🍗
30 - 20	210 - 190	أجنحة الدجاج

1) اقلب الطعام مرتين أو ثلاثة خلال الطهي.

Preserving (حفظ الأطعمة)

تُستخدم الوظيفة Bottom Heat (تسخين قاع الفرن).
لا تستخدم سوى أوعية الحفظ التي لها نفس الأبعاد المتاحة في السوق.
لا يجب استخدام البرطمانات ذات الأغشية الحلزونية أو تلك من نوع الحربة، أو العلب المعدنية.
استخدم موضع الرف الأول.
لا يجب وضع ما يزيد عن ستة برطمانات حفظ سعة لتر واحد على صينية الخبز.
املاً البرطمانات بالتساوي وغلقتها بمشبك.
لا يمكن أن تلمس الأوعية بعضها البعض.
ضع حوالي 1/2 لتر من الماء في صينية الخبز لإعطاء رطوبة كافية في الفرن.
اضبط درجة الحرارة على 130 ° م.
الفاكهة الطرية

ⓘ	🍌
وقت الطهي حتى الغليان الخفيف	فراولة / توت / توت العليق / كشمش ناضج
75 - 45	

الفاكهة ذات النوى

ⓘ	🍌
	خوخ / سفرجل / برقوق
75 - 45	

خضراوات

ⓘ	ⓘ	🍌
استمر في الطهي عند 100° م	وقت الطهي حتى الغليان الخفيف	
10 - 5	90 - 80	جزر
-	90 - 80	خيار
10 - 5	90 - 80	مشكل مخلل
20 - 15	90 - 80	كرنب ساقى / بازلاء / هليون

Dehydrating (تجفيف المياه)

استخدم موضع الرف الثالث، افتح الباب من وقتٍ لآخر لإطلاق الهواء الرطب.

⌚ (ساعة)	°C	🍲
8 - 6	70 - 60	فاصوليا
6 - 5	70 - 60	فلفل
6 - 5	70 - 60	خضار للحساء
8 - 6	60 - 50	مشروم
3 - 2	50 - 40	أعشاب
10 - 8	70 - 60	برقوق
10 - 8	70 - 60	مشمش
8 - 6	70 - 60	شرائح تفاح
9 - 6	70 - 60	كثيرى

الطهي بالميكروويف

الأوقات الموصى بها مخصصة كإرشادات عامة، قد تختلف النتائج حسب نوع الطعام وكميته ودرجة حرارته.

نصائح للميكروويف		
الإصلاح	السبب المحتمل	نتائج الطهي / إزالة التجمد
اضبط على طاقة أقل و/أو وقت طهي أقصر.	الطاقة مرتفعة للغاية، وقت الطهي كان طويلاً جداً.	الطعام جاف للغاية.
اضبط مدة طهي أطول، لا تقم برفع طاقة الميكروويف.	وقت الطهي كان قصيراً جداً.	لم يفك تجميد الطعام أو أنه بارد أو نصف ناضج بعد انتهاء مدة الطهي.
اضبط على طاقة أقل ووقت طهي أطول.	طاقة الميكروويف كانت مرتفعة للغاية.	الطعام ساخن بشكل زائد عند الحواف، لكنه نصف ناضج في المنتصف.

فك تجمد الطعام

وقت الانتظار (بالدقائق)	⚠	POWER	🔌	🍲
10 - 5	7 - 5	100	0.2	شرائح اللحم
5	- 8:30 9:30	200	0.5	لحم مفروم ⁽¹⁾
20 - 10	35 - 30	100	1	دجاج
15 - 10	9 - 5	100	0.15	صدور الدجاج
15 - 10	9 - 5	100	0.15	أرجل الدجاج
10 - 5	15 - 10	100	0.5	سمكة كاملة
10 - 5	15 - 12	100	0.5	سمك مخلي
10 - 5	6 - 4	100	0.25	الزبد
15 - 10	4 - 2	100	0.2	جبن مبشور
20 - 15	3 - 2	200	piece 1	كعكة مخمرة
20 - 15	4 - 2	100	piece 1	تشيز كيك
20 - 15	4 - 2	200	piece 1	كيكة جافة
10 - 5	18 - 15	200	1	خبز
10 - 5	5 - 3	200	0.2	شرائح خبز
5 - 2	4 - 2	200	4 قطع	لفائف خبز
15 - 10	10 - 5	100	0.25	الفاكهة

(1) استخدم موضع الرف الثاني. بعد انقضاء نصف الوقت، اقلب اللحم رأساً على عقب على أطول جانب.

إعادة التسخين

وقت الانتظار (بالدقائق)	⚠	POWER	🔌	🍲
-	0:30	1000	-	حليب، 200ملييلتر
-	0:30	1000	-	ماء، 200ملييلتر
-	3 - 1	600	-	صوص، 200ملييلتر
-	5 - 3	600	-	حساء، 300 ملييلتر

العناصر اللينة
استخدم موضع الرف الأول. أدر 90 درجة في اتجاه عقارب الساعة بعد نصف مدة الطهي.

وقت الانتظار (بالدقائق)	⌚	POWER	🔌	🍳
2	7	200	0.1	شوكولاتة / طبقة الشوكولاتة
2	4	200	0.1	الزبد

الطهي

وقت الانتظار (بالدقائق)	⌚	POWER	🔌	🍳
2	9 - 7	300	0.5	سمك مخلي ⁽¹⁾
-	10	600	0.5	بطاطا مخبوزة ⁽²⁾
-	14	800	0.2	أرز ⁽³⁾
-	5 - 4	700	-	فشار ⁽⁴⁾

(1) استخدم طبقة التسلق ذات الفتحات لتغطية الطبق الزجاجي. استخدم موضع الرف الأول. أدر 90 درجة في اتجاه عقارب الساعة بعد نصف مدة الطهي.

(2) استخدم طبقة التسلق ذات الفتحات لتغطية الطبق الزجاجي. استخدم موضع الرف الأول.

(3) أضف 400 ميليلتر من الماء. استخدم طبقة التسلق ذات الفتحات لتغطية الطبق الزجاجي. استخدم موضع الرف الأول.

(4) ضع كيس الفشار على الطبق الزجاجي أسفل التجويف.

وظيفة كومبي الميكروويف
استخدم موضع الرف الأول.

وقت الاستعداد هو 2 - 5 دقيقة (دقائق).

⌚	°C	POWER	🔌	🍳	
45 - 35	210	400	True Fan Cooking + MW (الطهي الأمثل بالمروحة + الميكروويف)	1.1	غراتان البطاطس
40 - 30	190	100	Conventional Cooking + MW (الطهي التقليدي + الميكروويف)	0.7	كيك
28 - 24	220	100	Turbo Grilling + MW (شواء تربو + ميكروويف)	0.4	لازانيا، مجمد
55 - 45	220	100	Turbo Grilling + MW (شواء تربو + ميكروويف)	1	دجاج ⁽¹⁾

(1) ضع لوحة في وسط قاعدة التجويف. ضع الدجاجة مباشرة على الرف السلكي مع جعل جانب الصدر لأسفل. بعد 25 دقيقة (دقائق)، اقلبه رأساً على عقب.



701138121-A-392025

