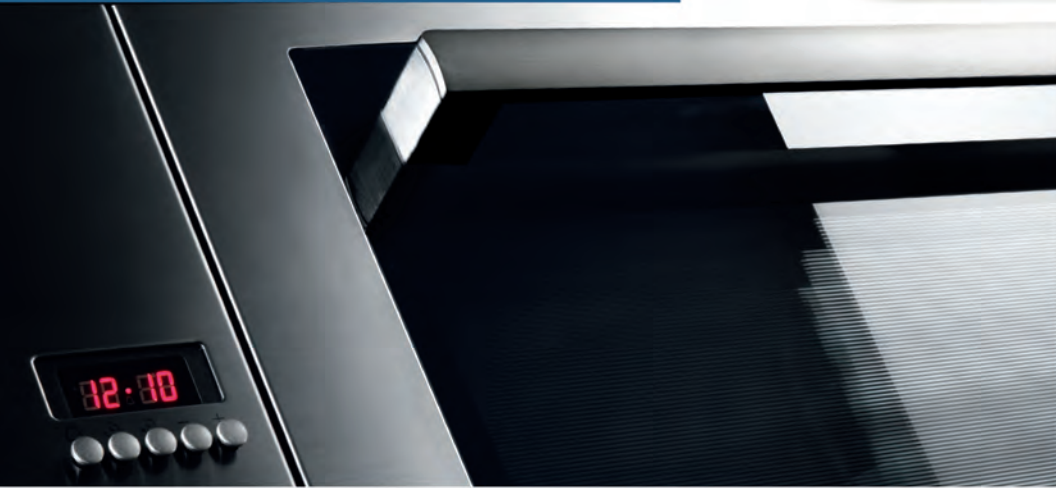




Register your new Bosch now:  
[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)



**Microwave**  
فرن الميكروويف  
**BEL634GS1, BER634GS1**




















**BOSCH**

[en] Instruction manual .....3

[ar] دليل الاستعمال ..... 3



# Table of contents

|   |    |   |    |
|---|----|---|----|
|  <b>Intended use</b> . . . . .                    | 4  |  <b>Trouble shooting</b> . . . . .                     | 19 |
|  <b>Important safety information</b> . . . . .    | 4  |  <b>Customer service</b> . . . . .                     | 20 |
| General information . . . . .   | 4  | E number and FD number . . . . .  | 20 |
| Microwave . . . . .   | 5  | Technical specifications . . . . .  | 20 |
|  <b>Causes of damage</b> . . . . .                | 6  |  <b>Tested for you in our cooking studio</b> . . . . . | 21 |
|  <b>Environmental protection</b> . . . . .        | 6  | Defrosting . . . . .  | 21 |
| Environmentally-friendly disposal . . . . .   | 6  | Defrosting, heating up or cooking frozen food . . . . .   | 22 |
|  <b>Getting to know your appliance</b> . . . . .  | 7  | Heating . . . . .   | 23 |
| Control panel . . . . .   | 7  | Cooking . . . . .   | 24 |
| Controls . . . . .  | 7  | Microwave tips . . . . .  | 24 |
| Display . . . . .   | 8  | Grilling . . . . .  | 25 |
| Further information . . . . .   | 8  | Combined grill and microwave . . . . .  | 25 |
| Cooking compartment functions . . . . .   | 8  |  <b>Test dishes</b> . . . . .                          | 26 |
|  <b>Accessories</b> . . . . .                     | 9  | Cooking only using the microwave . . . . .  | 26 |
|  <b>Before using for the first time</b> . . . . . | 9  | Defrosting only using the microwave . . . . .   | 26 |
| Initial use . . . . .   | 9  | Cooking with the microwave and grill . . . . .  | 26 |
| Cleaning the cooking compartment and accessories . . . . .  | 9  |   |    |
|  <b>Operating the appliance</b> . . . . .       | 10 |   |    |
| Switching the appliance on and off . . . . .  | 10 |   |    |
| Operation . . . . .   | 10 |   |    |
| Selecting an operating mode . . . . .   | 10 |   |    |
|  <b>Microwave</b> . . . . .                     | 11 |   |    |
| Cookware . . . . .  | 11 |   |    |
| Microwave output settings . . . . .   | 11 |   |    |
| Setting the microwave . . . . .   | 11 |   |    |
|  <b>Grilling</b> . . . . .                      | 12 |   |    |
| Setting the grill . . . . .   | 12 |   |    |
| Setting the microwave to combi-mode . . . . .   | 13 |   |    |
|  <b>Timer</b> . . . . .                         | 14 |   |    |
|  <b>Programmes</b> . . . . .                    | 14 |   |    |
| Setting a programme . . . . .   | 14 |   |    |
| Information on the programmes . . . . .   | 15 |   |    |
| Resting time . . . . .  | 15 |   |    |
| Programme table . . . . .   | 16 |   |    |
|  <b>Basic settings</b> . . . . .                | 17 |   |    |
| Changing the basic settings . . . . .   | 17 |   |    |
| List of basic settings . . . . .  | 17 |   |    |
| Power cut . . . . .   | 17 |   |    |
| Changing the time . . . . .   | 17 |   |    |
|  <b>Cleaning</b> . . . . .                      | 18 |   |    |
| Cleaning agent . . . . .  | 18 |   |    |

---

Additional information on products, accessories, replacement parts and services can be found at [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) and in the online shop [www.bosch-eshop.com](http://www.bosch-eshop.com)

## Intended use

Read these instructions carefully. Only then will you be able to operate your appliance safely and correctly. Retain the instruction manual and installation instructions for future use or for subsequent owners.

This appliance is only intended to be fully fitted in a kitchen. Observe the special installation instructions.

Check the appliance for damage after unpacking it. Do not connect the appliance if it has been damaged in transport.

Only a licensed professional may connect appliances without plugs. Damage caused by incorrect connection is not covered under warranty.

This appliance is intended for domestic use only. The appliance must only be used for the preparation of food and drink. The appliance must be supervised during operation. Only use this appliance indoors.

This appliance may be used by children over the age of 8 years old and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or by persons with a lack of experience or knowledge if they are supervised or are instructed by a person responsible for their safety how to use the appliance safely and have understood the associated hazards.

Children must not play with, on, or around the appliance. Children must not clean the appliance or carry out general maintenance unless they are at least 8 years old and are being supervised.

Keep children below the age of 8 years old at a safe distance from the appliance and power cable.

Always slide accessories into the cooking compartment the right way round.

→ "Accessories" on page 9

## Important safety information

### General information

#### Warning

##### Risk of fire!

Combustible items stored in the cooking compartment may catch fire. Never store combustible items in the cooking compartment. Never open the appliance door if there is smoke inside. Switch off the appliance and unplug it from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box.

#### Warning

##### Risk of burns!

- The appliance becomes very hot. Never touch the interior surfaces of the cooking compartment or the heating elements. Always allow the appliance to cool down. Keep children at a safe distance.
- Accessories and ovenware become very hot. Always use oven gloves to remove accessories or ovenware from the cooking compartment.
- Alcoholic vapours may catch fire in the hot cooking compartment. Never prepare food containing large quantities of drinks with a high alcohol content. Only use small quantities of drinks with a high alcohol content. Open the appliance door with care.

#### Warning

##### Risk of scalding!

- The accessible parts become hot during operation. Never touch the hot parts. Keep children at a safe distance.
- When you open the appliance door, hot steam may escape. Open the appliance door with care. Keep children at a safe distance.
- Water in a hot cooking compartment may create hot steam. Never pour water into the hot cooking compartment.

#### Warning

##### Risk of injury!

- Scratched glass in the appliance door may develop into a crack. Do not use a glass scraper, sharp or abrasive cleaning aids or detergents.
- The hinges on the appliance door move when opening and closing the door, and you may be trapped. Keep your hands away from the hinges.

**⚠ Warning****Risk of electric shock!**

- Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out and damaged power cables replaced by one of our trained after-sales technicians. If the appliance is defective, unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.
- The cable insulation on electrical appliances may melt when touching hot parts of the appliance. Never bring electrical appliance cables into contact with hot parts of the appliance.
- Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners, which can result in an electric shock.
- A defective appliance may cause electric shock. Never switch on a defective appliance. Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.

**⚠ Warning****Hazard due to magnetism!**

Permanent magnets are used in the control panel or in the control elements. They may affect electronic implants, e.g. heart pacemakers or insulin pumps. Wearers of electronic implants must stay at least 10 cm away from the control panel.

**Microwave****⚠ Warning****Risk of fire!**

- Using the appliance for anything other than its intended purpose is dangerous and may cause damage.  
The following is not permitted: drying out food or clothing, heating slippers, grain or cereal pillows, sponges, damp cleaning cloths or similar.  
For example, heated slippers and grain or cereal pillows may catch fire, even several hours after they have been heated. The appliance must only be used for the preparation of food and drinks.

- Food may catch fire. Never heat food in heat-retaining packages.  
Do not leave food heating unattended in containers made of plastic, paper or other combustible materials.  
Do not select a microwave power or time setting that is higher than necessary. Follow the information provided in this instruction manual.  
Never use the microwave to dry food.  
Never defrost or heat food with a low water content, e.g. bread, at too high a microwave power or for too long.
- Cooking oil may catch fire. Never use the microwave to heat cooking oil on its own.

**⚠ Warning****Risk of explosion!**

Liquids and other food may explode when in containers that have been tightly sealed. Never heat liquids or other food in containers that have been tightly sealed.

**⚠ Warning****Risk of burns!**

- Foods with peel or skin may burst or explode during, or even after, heating. Never cook eggs in their shells or reheat hard-boiled eggs. Never cook shellfish or crustaceans. Always prick the yolk when baking or poaching eggs. The skin of foods that have a peel or skin, such as apples, tomatoes, potatoes and sausages, may burst. Before heating, prick the peel or skin.
- Heat is not distributed evenly through baby food. Never heat baby food in closed containers. Always remove the lid or teat. Stir or shake well after the food has been heated. Check the temperature of the food before it is given to the child.
- Heated food gives off heat. The ovenware may become hot. Always use oven gloves to remove ovenware or accessories from the cooking compartment.
- Airtight packaging may burst when food is heated. Always observe the instructions on the packaging. Always use oven gloves to remove dishes from the cooking compartment.

**⚠ Warning**

**Risk of scalding!**

There is a possibility of delayed boiling when a liquid is heated. This means that the liquid reaches boiling temperature without the usual steam bubbles rising to the surface. Even if the container only vibrates a little, the hot liquid may suddenly boil over and spatter. When heating, always place a spoon in the container. This will prevent delayed boiling.

**⚠ Warning**

**Risk of injury!**

Unsuitable ovenware may crack. Porcelain or ceramic ovenware can have small perforations in the handles or lids. These perforations conceal a cavity below. Any moisture that penetrates this cavity could cause the ovenware to crack. Only use microwave-safe ovenware.

**⚠ Warning**

**Risk of electric shock!**

The appliance is a high-voltage appliance. Never remove the casing.

**⚠ Warning**

**Risk of serious damage to health!**

- The surface of the appliance may become damaged if it is not cleaned properly. Microwave energy may escape. Clean the appliance on a regular basis, and remove any food residue immediately. Always keep the cooking compartment, door seal, door and door stop clean. → *"Cleaning" on page 18*
- Microwave energy may escape if the cooking compartment door or the door seal is damaged. Never use the appliance if the cooking compartment door or the door seal is damaged. Contact the after-sales service.
- Microwave energy will escape from appliances that do not have any casing. Never remove the casing. For any maintenance or repair work, contact the after-sales service.

**🔧 Causes of damage**

**Caution!**

- Creation of sparks: Metal – e.g. a spoon in a glass – must be kept at least 2 cm from the cooking compartment walls and the inside of the door. Sparks can irreparably damage the glass on the inside of the door.
- Foil containers: Do not use foil containers in the appliance. They damage the appliance by producing sparks.
- Operating the microwave without food: Operating the appliance without food in the cooking compartment may lead to overloading. Never switch on the microwave unless there is food inside. The short crockery test is the exception to this rule. → *"Operating the appliance" on page 10*
- Moisture in the cooking compartment: Over an extended period of time, moisture in the cooking compartment may lead to corrosion. Allow the cooking compartment to dry after use. Do not keep moist food in the closed cooking compartment for extended periods of time. Do not store food in the cooking compartment.
- Cooling with the appliance door open: Following operation at high temperatures, only allow the cooking compartment to cool down with the door closed. Do not trap anything in the appliance door. Even if the door is only left open a crack, the front of nearby furniture may become damaged over time. Only leave the cooking compartment to dry with the door open if a lot of moisture was produced whilst the oven was operating.
- Extremely dirty seal: If the seal is very dirty, the appliance door will no longer close properly during operation. The fronts of adjacent units could be damaged. Always keep the seal clean. → *"Cleaning" on page 18*
- Microwave popcorn: Never set the microwave output too high. Use a maximum microwave output of 600 watts. Always place the popcorn bag on a glass plate. The door panels may jump if overloaded.

**🌿 Environmental protection**

**Environmentally-friendly disposal**

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.

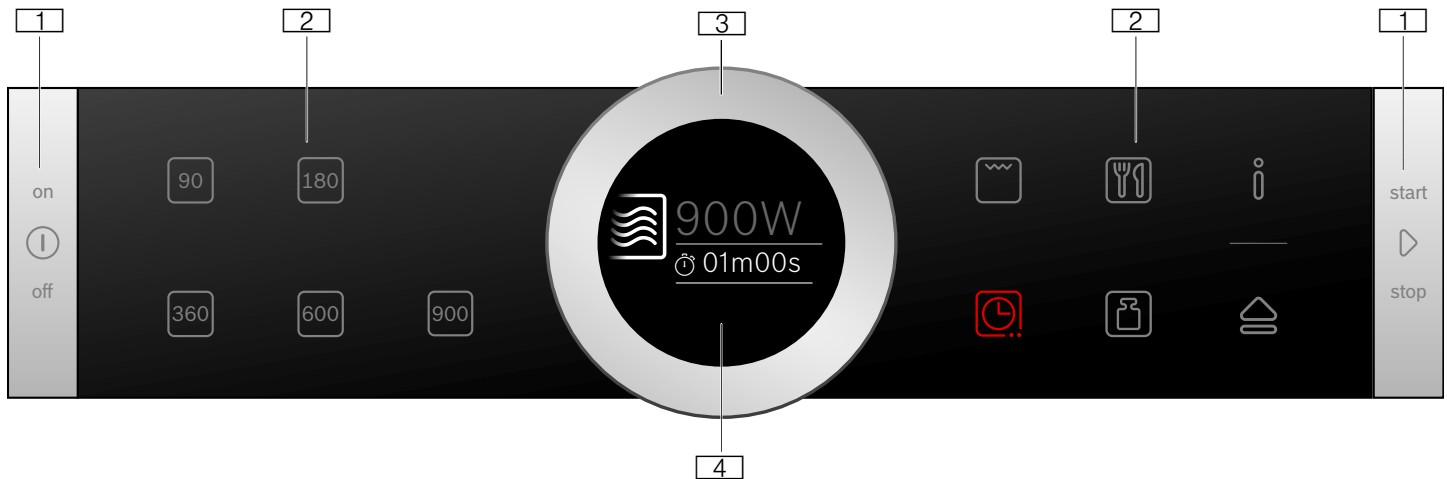


This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU.

## Getting to know your appliance

In this chapter, we will explain the displays and controls. You will also find out about the various functions of your appliance.

**Note:** Depending on the appliance model, individual details and colours may differ.



### 1 Buttons

The buttons on the left- and right-hand side of the control panel have a pressure point. Press these buttons to activate them.

For appliances that do not have a stainless steel front, these two button touch fields do not have a pressure point.

### 2 Touch fields

There are sensors under the touch fields. Simply touch the respective symbol to select the function.

### 3 Rotary selector

The rotary selector is fitted so that you can turn it indefinitely to the left or right. Press it lightly and move it in the direction required using your finger.

### 4 Display

You can see the current adjustment values, options or notes in the display.

## Controls

The individual controls are adapted for the various functions of your appliance. You can set your appliance simply and directly.

## Control panel

In the control panel, you can use the various buttons, touch fields and the rotary selector to set the required function of the appliance. The current settings are shown in the display.

The overview shows the control panel when the appliance is switched on with a selected operating mode.

### Buttons and touch fields

Here you can find a short explanation of the various buttons and touch fields.

| Symbol              |                        | Meaning   |
|---------------------|------------------------|---|
| <b>Buttons</b>      |                        |   |
| ⓘ                   | on/off                 | Switching the appliance on and off  |
| ▶                   | start/stop             | Starting or stopping an operation   |
| <b>Touch fields</b> |                        |   |
| 90                  | Microwave output       | Selects 90 watts  |
| 180                 | Microwave output       | Selects 180 watts   |
| 360                 | Microwave output       | Selects 360 watts   |
| 600                 | Microwave output       | Selects 600 watts   |
| 900                 | Microwave output       | Selects 900 watts   |
| ☰                   | Grilling/combi-mode    | Selects the grill setting or grill setting with microwave output          |
| 🕒                   | Time-setting options   | Select time-setting options   |
| 🍴                   | Programmes             | Selects a programme   |
| 📏                   | Weight                 | Selects the weight in the programme                                       |
| ⓘ                   | Information            | Display notes<br>Hold down (approx. 3 secs) to call up the basic settings |
| 🚪                   | Automatic door opening | Opens the appliance door  |

The touch field, which has a value on the display that can be changed or displayed in the foreground, lights up red.

## Rotary selector

You use the rotary selector to change the adjustment values shown in the display.

In most selection lists, e.g. programmes, the first selection follows the last.

In some selection lists, e.g. duration, you have to turn the rotary selector back the other way when you reach the minimum or maximum value.

## Display

The display is structured so that the information can be read at a glance in any situation.

The value that you can currently set is in focus. It is displayed in white lettering and underlined. The value in the background is displayed in grey.

|          |   |
|----------|---|
| Focus    | The value in focus can be changed directly without first being selected.<br>After starting an operation, the cooking time is always in focus. |
| Emphasis | As you change the value in focus using the rotary selector, only this value is displayed larger.  |



## Display ring

The display ring can be found around the outside of the display.

If you change a value, the display ring shows you where you are in the selection list. Depending on the settings area and length of the selection list, the display ring may be continuous or divided into segments.

As the cooking time counts down, one red segment disappears each second. After each full minute, all segments light up red again.

## Further information

In most cases, the appliance provides notes and further information on the action just carried out.

Touch the **i** field. The note is shown in the display for a few seconds. Use the rotary selector to scroll to the end of longer notes.

Some notes are displayed automatically, for example as confirmation, or to provide an instruction or warning.

## Cooking compartment functions

The functions in the cooking compartment make your appliance easier to use. This, for example, enables the cooking compartment to be well lit and a cooling fan to prevent the appliance from overheating.

### Automatic door opening

The appliance door springs open if you activate the automatic door opening. You can fully open the appliance door manually.

The automatic door opening does not work in the event of a power cut. You can open the door manually.

### Notes

- If you open the appliance door during operation, the operation is paused.
- When you close the appliance door, the operation does not continue automatically. You must restart the operation manually.
- If the appliance has been switched off for a long time, the appliance door will open after a time delay.

### Interior lighting

When you open the appliance door, the interior lighting switches on. If the door remains open for longer than around five minutes, the cooking compartment lighting switches off again. When the automatic door opening is activated, the cooking compartment lighting switches on again.

For all operating modes, the cooking compartment lighting switches on as soon as the operation is started. When the operation has finished, the lighting switches off.

### Cooling fan

The cooling fan switches on as required. The hot air escapes above the door.

The cooling fan may continue to run for a certain time after the operation.

### Caution!

Do not cover the ventilation slots. Otherwise, the appliance may overheat.

### Notes

- The appliance remains cool during microwave operation. Despite this, the cooling fan will still switch on. The fan may run on even when the microwave operation has ended.
- Condensation may form on the door window, interior walls and floor. This is normal and does not adversely affect microwave operation. Wipe away the condensation after cooking.

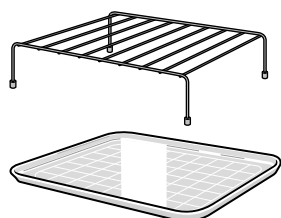


## Accessories

Your appliance is accompanied by a range of accessories. Here, you can find an overview of the accessories included and information on how to use them correctly.

### Accessories included

Your appliance is equipped with the following accessories:



#### Wire rack

Use as a surface for setting down cookware or for grilling and browning.

#### Glass tray

This can act as a splash guard if you are grilling food directly on the wire rack. To do this, place the wire rack in the glass tray.

The glass tray can also be used as cookware for microwave operation.

Only use original accessories provided by your appliance manufacturer. They are specially adapted for your appliance.

You can buy accessories from the after-sales service, from specialist retailers or online.

## Before using for the first time


Before you can use your new appliance, you must make some settings. You must also clean the cooking compartment and accessories.

### Initial use


After connecting the appliance to the power or following a power cut, the settings for initial use are shown on the display. It may take a few seconds for the instruction to appear.

**Note:** You can change these settings at any time in the basic settings. → "Basic settings" on page 17

### Selecting the language

1. Turn the rotary selector to set the required language.
2. Press the  field to confirm.  
The next setting appears.

### Setting the time

1. Set the time using the rotary selector.
2. Press the  field to confirm.  
A note appears in the display confirming that the initial use has been completed.

## Cleaning the cooking compartment and accessories

Before using the appliance to prepare food for the first time, you must clean the cooking compartment and accessories.

### Cleaning the cooking compartment

To remove the new-appliance smell, heat up the cooking compartment when empty and with the oven door closed.

Make sure that the cooking compartment does not contain any leftover packaging, such as polystyrene pellets. Before heating the appliance, wipe the smooth surfaces in the cooking compartment with a soft, wet cloth. Keep the kitchen ventilated while the appliance is heating up.

Make the settings indicated. You can find out how to set the grill and cooking time in the following chapter.  
→ "Grilling" on page 12

| Settings     |            |
|--------------|------------|
| Grill        | Level 3    |
| Cooking time | 15 minutes |

Switch off the appliance after the cooking time indicated.

After the cooking compartment has cooled down, clean the smooth surfaces with soapy water and a dish cloth.

### Cleaning the accessories

Clean the accessories thoroughly using soapy water and a dish cloth or soft brush.

## Operating the appliance

You have already learnt about the controls and how they work. Now we will explain how to set your appliance. You will learn about what happens when you switch the appliance on and off, and how to select the operating mode.


### Switching the appliance on and off

Before you are able to set the appliance, you must switch it on.

**Note:** The timer can also be set when the appliance is switched off. Some displays and notes remain visible in the display after the appliance has been switched off.

Switch off your device when it is not being used. If no settings are applied for a long time, the appliance switches itself off automatically.

#### Switching on the appliance

Press the on/off button  to switch on the appliance.


All touch fields light up red. The Bosch logo appears in the display, followed by the maximum microwave output.

The appliance is ready to use.

The  field lights up red.

You can find out how to set the operating modes in the individual chapters.

#### Switching off the appliance

Press the on/off button  to switch off the appliance.

Any functions that may be running are cancelled.


The time appears on the display.

**Note:** You can set whether or not the time should be displayed when the appliance is switched off in the basic settings.


## Operation

Some operating steps are the same for all operating modes. In the following, you can learn about the basic operating steps.


### Starting the operation

You must press the start/stop button  to start each operation.

After the operation starts, your settings are shown in the display. The display ring is also displayed, which shows the cooking time counting down.

**Note:** If the operation is paused due to the appliance door being opened, the operation must be restarted using the start/stop button  after the door has been closed.

### Pausing the operation

You can pause and restart the operation by pressing the start/stop button .

Press the on/off button to delete all settings.

#### Notes


- Opening the appliance door also pauses the operation.
- The fan may continue to run after an operation is paused or cancelled.

### Selecting an operating mode

After the appliance is switched on, the default operating mode is displayed. You can start this setting immediately.

If you want to select a different operating mode, you can find detailed descriptions of these modes in the appropriate chapters.

The following always applies:

1. Touch the appropriate field.
2. Turn the rotary selector to change the selection in focus.
3. If necessary, change other settings.  
To do this, touch the appropriate field and change the value using the rotary selector.
4. Press the start/stop button  to start.  
The appliance starts the operation.

## Microwave

You can use the microwave to cook, heat up or defrost food quickly. You can use the microwave on its own or in combination with the grill.

To ensure optimum use of the microwave, please observe the notes on cookware and familiarise yourself with the data in the application tables at the end of the instruction manual.

### Cookware

Not all cookware is microwavable. So that your food is heated and the appliance is not damaged, only use microwavable cookware.

#### Suitable cookware

Heat-resistant cookware made of glass, glass ceramic, porcelain, ceramic or heat-resistant plastic are suitable. These materials allow microwaves to pass through.

You can also use serving dishes. This saves you having to transfer food from one dish to another. You should only use cookware with decorative gold or silver trim if the manufacturer guarantees that they are suitable for use in microwaves.

#### Unsuitable cookware

Metal cookware is unsuitable. Metal does not allow microwaves to pass through. Food in covered metal containers will remain cold.

#### Caution!

Creation of sparks: Metal – e.g. a spoon in a glass – must be kept at least 2 cm from the cooking compartment walls and the inside of the door. Sparks can irreparably damage the glass on the inside of the door.

#### Cookware test

Never switch on the microwave unless there is food inside. The short cookware test is the only exception to this rule.

Perform the following test if you are unsure whether your cookware is suitable for use in the microwave.

1. Heat the empty cookware at maximum power for ½ to 1 minute.
2. Check the temperature of the cookware during this time.

The cookware should remain cold or warm to the touch.

The cookware is unsuitable if it becomes hot or sparks are generated.

In this case, stop the test.

## Microwave output settings

The following microwave output settings are available.


| Power | Food  | Maximum cooking time |
|-------|---|----------------------|
| 90 W  | For defrosting delicate foods                   | 1 hr 30 mins         |
| 180 W | For defrosting and continued cooking            | 1 hr 30 mins         |
| 360 W | For cooking meat and for heating delicate foods | 1 hr 30 mins         |
| 600 W | For heating and cooking food                    | 1 hr 30 mins         |
| 900 W | For heating liquids                             | 30 mins              |

Default value:


The appliance provides a default cooking time for each microwave output setting. You can accept this value or change it in the appropriate area.

## Setting the microwave

Example: Microwave output 600 W, cooking time 5 minutes.

1. Press the on/off button  to switch on the appliance.  
The appliance is ready to use. The maximum microwave output is displayed as the default value in the display. You can change this at any time.
2. Touch the field of the required microwave output.



The microwave output and a default cooking time are shown in the display. The  field lights up red.

3. Turn the rotary selector to set the required cooking time.



4. Press the start/stop button  to start.



The cooking time counts down on the display.

**Notes**

- When you switch on the appliance, the highest microwave output always appears in the display as a suggestion.
- If you open the appliance door during use, the fan may continue to run.

**Cooking time elapsed**

An audible signal sounds.  
The operation has finished.

To stop the signal early:  
Touch the field.

Press the on/off button to switch off the appliance.

**Note:** After touching the button, the timer function appears; after a short time, it automatically disappears. Press the again for the option to increase the cooking time.

**Changing the cooking time**

This can be done at any time.

Change the cooking time using the rotary selector.  
The operation continues.

**Changing the microwave output**

This can be done at any time.

Touch the field for the required microwave output.  
The cooking time remains unchanged.  
The operation continues.

**Note:** If the set cooking time exceeds the maximum time for the microwave output of 900 W, it is reduced automatically. The operation stops. Press the button to start the operation.

**Grilling**

You can brown your food nicely using the grill. You can use the grill on its own or in combination with the microwave.

The following grill settings are available:

|       | Power            | Food                             |
|-------|------------------|----------------------------------|
| Grill | Level 1 (low)    | For soufflés and deep casseroles |
|       | Level 2 (medium) | For shallow casseroles and fish  |
|       | Level 3 (strong) | For steaks, sausages and toast   |

**Setting the grill**

Example: Grill level 2, cooking time 12 minutes

1. Press the on/off button to switch on the appliance.  
The appliance is ready to use.
2. Press the field.



3. Turn the rotary selector to the left to set the required level.  
The level and the default cooking time are shown in the display.
4. Press the field.  
The field lights up red.
5. Turn the rotary selector to set the required cooking time.




6. Press the start/stop button to start.  
The cooking time counts down on the display.

**Notes**



- The default value for the grill is level 3. Turn the rotary selector to the left to set level 2 or 1. Turn the rotary selector to the right to select a combi-mode; level 3 with 360 W, level 3 with 180 W and so on.
- If you open the appliance door during use, the fan may continue to run.

### Cooking time elapsed

An audible signal sounds.  
The operation has finished.

To stop the signal early:  
Touch the  field.

Press the on/off button  to switch off the appliance.

**Note:** After touching the  button, the timer function appears; after a short time, it automatically disappears. Press the  again for the option to increase the cooking time.

### Changing the cooking time

This can be done at any time.

Change the cooking time using the rotary selector.  
The operation continues.

### Changing the grill setting

This can be done at any time.

Touch the  field.

Turn the rotary selector to set the required grill setting.

The cooking time remains unchanged.

The operation continues.

#### Notes

- When changing the operating mode from grill to combi mode, and vice versa, the appliance pauses. The operation stops. If you want to change the operating mode, continue the operation by pressing the start/stop button.
- The operating mode can only be started once the cooking time has appeared in the display.

### Setting the microwave to combi-mode





This involves simultaneous operation of the grill and the microwave. Using the microwave makes your dishes ready more quickly, but they are still nicely browned.

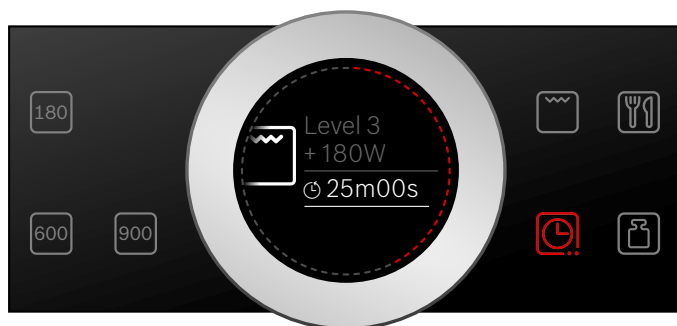
You can select all microwave power settings.


Exception: 900 and 600 watt.

### Setting the microwave to combi-mode

Example: Grill level 3 and microwave output 180 W, cooking time 25 minutes.

1. Press the on/off button  to switch on the appliance.  
The appliance is ready to use.
2. Press the  field.  
The default value (level 3) is shown in the display.
3. Turn the rotary selector to the right and set the required combi-mode.  
The required combi-mode and the default cooking time are shown in the display.
4. Press the  field.  
The  field lights up red.
5. Turn the rotary selector to set the required cooking time.




6. Press the start/stop button  to start.  
The cooking time counts down on the display.


#### Notes



- The default value for the grill is level 3. Turn the rotary selector to the left to set level 2 or 1. Turn the rotary selector to the right to select a combi-mode; level 3 with 360 W, level 3 with 180 W and so on.
- If you open the appliance door during use, the fan may continue to run.

### Cooking time elapsed

An audible signal sounds.  
The operation has finished.

To stop the signal early:  
Touch the  field.

Press the on/off button  to switch off the appliance.

**Note:** After touching the  button, the timer function appears; after a short time, it automatically disappears. Press the  again for the option to increase the cooking time.

### Changing the cooking time

This can be done at any time.

Change the cooking time using the rotary selector.  
The operation continues.

### Changing the combi mode

This can be done at any time.

Touch the  field.

Turn the rotary selector to select the required combi mode.

The cooking time remains unchanged.

The operation continues.

#### Notes


- When changing the operating mode from grill to combi mode, and vice versa, the appliance pauses. The operation stops. If you want to change the operating mode, continue the operation by pressing the start/stop button.
- The operating mode can only be started once the cooking time has appeared in the display.

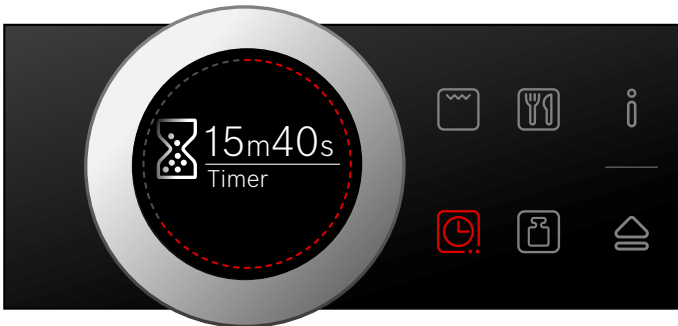
## Timer

You can use the timer as a kitchen timer. The timer runs alongside other settings. You can set it at any time, even if the device is switched off. It has its own audible signal so that you can tell whether it is the timer or a cooking time which has elapsed.

### Setting the timer

The maximum setting is 24 hours.  
The higher the value, the longer the time intervals.


1. Touch the  field.  
The timer is displayed.
2. Set the timer duration using the rotary selector.






3. Press the  field to start.

**Note:** The timer will also start automatically after a few seconds.


The timer duration counts down. The display switches back after a short time. A timer symbol is also shown on the display.

When the timer duration comes to an end, a note appears and an audible signal sounds. You can cancel the audible signal early by touching the  field.

### Notes

- If an operating mode with a set cooking time is already running, the cooking time is highlighted. Touch the  field to display the timer. The timer duration is highlighted for a certain amount of time and can be altered.
- If the grill operating mode is already set, the duration is shown by touching the  field. Touch the  field again to display the timer. The timer duration is highlighted for a certain amount of time and can be altered.

### Changing the timer

To change the timer, touch the  field. The timer is displayed in white and in focus, and can be changed by using the rotary selector.

### Cancelling the timer



If you want to cancel the timer, reset the duration on the timer to zero. Once the change has been applied, the symbol is no longer lit up.

## Programmes


You can prepare food really easily using the various programmes. You select a programme and enter the weight of your food. The program then applies the most suitable settings.

### Setting a programme


Example: "Defrost bread" programme, weight 250 g.

1. Press the on/off button  to switch on the appliance.  
The appliance is ready to use.
2. Press the  field.  
The first programme appears in the display.
3. Turn the rotary selector to set the required programme.



4. Press the  field.  
The default value for the weight appears in the display.
5. Turn the rotary selector to set the required weight.



6. Press the start/stop button  to start.  
The cooking time counts down on the display.

### Notes

- The cooking time is calculated by the programmes.
- For some dishes, the display provides instructions for turning or stirring during preparation. Follow the information provided. Opening the appliance door pauses the operation. After closing the appliance door, restart the operation. If you do not turn or stir the dish, the programme runs as normal until it reaches the end.

## Information on the programmes

Place the food in the cold cooking compartment.

Take the food out of its packaging and weigh it. If it is not possible to enter the exact weight, you should round it up or down.

For the programmes, always use microwavable cookware, for example made of glass or ceramic. Observe the accessories tips in the programme table.

A table of suitable types of food with appropriate weight ranges and the accessories required can be found in the section after the notes.

It is not possible to set a weight outside the weight range.

With many dishes, a signal sounds after a certain time. Turn or stir the food.

### Defrosting:

- As far as possible, freeze and store food flat and in portion-sized quantities at -18 °C.
- Place the frozen food in flat cookware, such as a glass or porcelain plate.
- After defrosting in the appliance, leave the food to continue defrosting for a further 15 to 90 minutes until it reaches an even temperature.
- Bread should only be defrosted in the required amounts, as it quickly becomes stale.
- Liquid will be produced when defrosting meat or poultry. Drain off this liquid when turning meat and poultry and under no circumstances use it for other purposes or allow it to come into contact with other foods.
- After turning, remove any minced meat that has already defrosted.
- Whole poultry should be placed in the cookware breast-side down and poultry portions skin-side down.

### Vegetables:

- Fresh vegetables: Cut into pieces of an equal size. Add one tablespoon of water for every 100 g vegetables.
- Frozen vegetables: This programme is only suitable for blanched, not pre-cooked vegetables. It is not suitable for frozen vegetables in a cream sauce. Add 1 to 3 tablespoons of water. Do not add water to spinach or red cabbage.

### Potatoes:

- Boiled potatoes: Cut into pieces of an equal size. Add two tablespoons of water per 100 g of potatoes, and salt to taste.
- Unpeeled boiled potatoes: Use potatoes of the same thickness. Wash the potatoes and prick the skin. Place the wet potatoes in a dish. Do not add water.
- Baked potatoes: Use potatoes of the same thickness. Wash, dry and prick the skin.

### Rice:

- Do not use brown or boil-in-the-bag rice.
- Add two to two-and-a-half times the amount of water to rice.

### Poultry:

- Place the chicken portions on the wire rack, skin side up.

## Resting time

Some dishes need to rest in the cooking compartment after the programme has ended.

| Dish       | Resting time  |
|------------|---|
| Vegetables | Approx. 5 minutes                                     |
| Potatoes   | Approx. 5 minutes. First pour off the remaining water |
| Rice       | 5 to 10 minutes                                       |

## Programme table

| Programme  | Suitable food  | Weight range in kg | Cookware/accessories, shelf position                      |
|--|--|--------------------|---|
| <b>Defrosting</b>  |  |                    |   |
| Bread*   | Bread, whole, round or long; sliced bread; sponge cake, yeast cake, fruit flan, cakes without icing, cream or gelatine | 0.20-1.50 kg       | Shallow cookware without lid<br>Cooking compartment floor |
| Meat*  | Joints, flat pieces of meat, minced meat, chicken, poultry, duck   | 0.20-2.00 kg       | Shallow cookware without lid<br>Cooking compartment floor |
| Fish*  | Whole fish, fish fillet, fish cutlet   | 0.10-1.00 kg       | Shallow cookware without lid<br>Cooking compartment floor |
| <b>Cooking</b>   |  |                    |   |
| Fresh vegetables**   | Cauliflower, broccoli, carrots, kohlrabi, leeks, peppers, courgettes   | 0.15-1.00 kg       | Cookware with lid<br>Cooking compartment floor            |
| Frozen vegetables**  | Cauliflower, broccoli, carrots, kohlrabi, red cabbage, spinach   | 0.15-1.00 kg       | Cookware with lid<br>Cooking compartment floor            |
| Potatoes**   | Boiled potatoes, unpeeled boiled potatoes, chopped potatoes of the same size   | 0.20-1.00 kg       | Cookware with lid<br>Cooking compartment floor            |
| Rice**   | Rice, long-grain rice  | 0.05-0.30 kg       | Deep cookware with lid<br>Cooking compartment floor       |
| Baked potatoes   | Waxy potatoes, predominantly waxy potatoes or floury potatoes, approx. 6 cm thick                                      | 0.20-1.50 kg       | Wire rack<br>Cooking compartment floor                    |
| <b>Combi-mode</b>  |  |                    |   |
| Frozen lasagne   | Lasagne bolognese  | 0.30-1.00 kg       | Cookware without lid<br>Cooking compartment floor         |
| Chicken portions   | Chicken thigh, half chicken  | 0.50-1.80 kg       | Glass tray and wire rack<br>Cooking compartment floor     |
| *) Observe the signals given when it is time to turn the food  |  |                    |   |
| **) Observe the signals given when it is time to stir the food |  |                    |   |








## Basic settings

There are various settings available to you in order to help use your appliance effectively and simply. You can change these settings as required.

### Changing the basic settings

The appliance must be switched off.

1. Touch the  field for approx. 3 seconds. Instructions on how to proceed appear in the display.
2. Press the  field to confirm the instructions. The first setting, "Language", appears in the display.
3. Turn the rotary selector to change the setting as required.
4. Touch the  field. The next setting is shown in the display and can be changed using the rotary selector.
5. Touch the  field to go through all the settings and use the rotary selector to make changes as required.
6. When finished, press and hold the  field for approx. 3 seconds to confirm the settings.

A note is shown in the display to confirm that the settings have been saved.

### Cancelling

If you do not want to save the changes, you can press the on/off button to cancel. A note is shown in the display to confirm that the settings have not been saved.

### List of basic settings

Depending on the features of your appliance, not all basic settings are accessible.

| Setting            | Options  |
|--------------------|--|
| Language           | Set the language   |
| Clock              | Set the current time   |
| Audible signal     | Short cooking time<br>Medium cooking time*<br>Long cooking time  |
| Button tone        | Switched on<br>Switched off*<br>(Button tone at on/off allways on)   |
| Display brightness | Scale with 5 levels<br>Level 3*  |
| Clock              | Switched on*<br>Switched off   |
| Night-time dimming | Switched off**<br>Switched on (Display dimmed between 22:00 and 6:00)  |
| Demo mode          | Switched off*<br>Switched on<br>(only displayed during the first 3 minutes after the appliance has been reset or is used for the first time) |
| Factory settings   | Reset<br>Do not reset*   |

\* Factory setting (factory settings may vary depending on the appliance model)

**Note:** Changes to the language, button tone and display brightness settings take effect immediately. All other changes take effect after the settings have been saved.

### Power cut





The changes you make to the settings are retained even after a power cut.

Only the settings pertaining to the initial use of the appliance need to be implemented once again following a power cut.

### Changing the time

If you want to change the time, for example from summer to winter time, you have to change the basic setting.

The appliance must be switched off.

1. Touch the  field for approx. 3 seconds. Notes on the process appear on the display.
2. Press the  field to confirm the notes. The first setting "language" appears in the display.
3. Touch the  field. The setting for the clock appears.
4. Turn the rotary selector to change the clock time.
5. Press and hold the  field for approx. 3 seconds to confirm the setting.

A note is shown on the display to confirm that the settings have been saved.

## Cleaning

With good care and cleaning, your appliance will retain its appearance and remain fully functioning for a long time to come. We will explain here how you should correctly care for and clean your appliance.

### Warning

#### Risk of burns!

The appliance becomes very hot. Never touch the interior surfaces of the cooking compartment or the heating elements. Always allow the appliance to cool down. Keep children at a safe distance.

### Warning

#### Risk of electric shock!

Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners, which can result in an electric shock.

### Warning

#### Risk of injury!

Scratched glass in the appliance door may develop into a crack. Do not use a glass scraper, sharp or abrasive cleaning aids or detergents.

**Note:** Unpleasant odours, for example after fish has been prepared, can be removed very easily. Add a few drops of lemon juice to a cup of water. Always place a spoon in the container to prevent delayed boiling. Heat the water for 1 to 2 minutes at maximum microwave output.

## Cleaning agent

To ensure that the different surfaces are not damaged by using the wrong cleaning agent, observe the information in the table.

Do not use:

- Harsh or abrasive cleaning agents.
- Metal or glass scrapers to clean the door panels.
- Metal or glass scrapers to clean the door seal.
- Hard scouring pads or sponges.
- Cleaning agents with a high alcohol content.

Wash new sponge cloths thoroughly before use.

| Area            | Cleaning agent  |
|-----------------|---|
| Appliance front | Hot soapy water: Clean using a dish cloth and then dry with a soft cloth. Do not use a metal or glass scraper for cleaning.   |
| Display         | Wipe down using a microfibre cloth or a slightly damp cloth. Do not wipe with a wet cloth.  |
| Stainless steel | Hot soapy water: Clean using a dish cloth and then dry with a soft cloth. Remove flecks of limescale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately. Corrosion can form under such flecks. Special stainless-steel cleaning agents are available from the after-sales service or from specialist retailers. |

| Area  | Cleaning agent  |
|---|---|
| Cooking compartment made of stainless steel | Hot soapy water or vinegar solution: Clean using a dish cloth and then dry with a soft cloth. Do not use oven spray or any other aggressive oven cleaners or abrasive materials. Scouring pads, rough sponges and pan cleaners are also unsuitable. These items scratch the surface. Allow the interior surfaces to dry thoroughly. |
| Door panels                                 | Glass cleaner: Clean with a dish cloth. Do not use a glass scraper.   |
| Door seal<br>Do not remove.                 | Hot soapy water: Clean with a dish cloth and do not scour. Do not use a metal or glass scraper for cleaning.  |
| Accessories                                 | Hot soapy water: Soak and clean with a dish cloth or brush.   |

## Trouble shooting


If a fault occurs, there is often a simple explanation. Before calling the after-sales service, please refer to the fault table and attempt to correct the fault yourself.

**Tip:** If a dish does not turn out exactly as you wanted, refer to the following chapter, where you will find lots of tips and notes relating to the optimum settings. → "Tested for you in our cooking studio" on page 21

 **Warning**  
**Risk of electric shock!**

Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out and damaged power cables replaced by one of our trained after-sales technicians. If the appliance is defective, unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.

### Fault table

| Fault   | Possible cause  | Remedy/information   |
|---|---|--|
| The appliance does not work or the display is not working   | The plug is not plugged into the mains                | Connect the appliance to the electricity supply  |
|   | Power cut   | Check whether other kitchen appliances are working   |
|   | The circuit breaker is faulty                         | Check in the fuse box to make sure that the fuse for the appliance is OK   |
|   | Faulty operation                                      | Switch off the circuit-breaker for the appliance in the fuse box and switch it back on after approx. 60 seconds  |
| The appliance cannot be started   | The appliance door is not fully closed                | Close the appliance door   |
| Appliance does not heat up. The  symbol for demo mode is shown in the display. | The appliance is in demo mode                         | Deactivate demo mode in the basic settings. To do this, briefly disconnect the appliance from the mains (switch off the household fuse or the circuit breaker in the fuse box). Then deactivate demo mode in the basic settings within 3 minutes.  |
| The rotary selector has fallen out of the support in the control panel.   | The rotary selector has been accidentally disengaged. | The rotary selector can be removed. Simply place the rotary selector back in its support in the control panel and push it in so that it engages and can be turned as usual.  |
| The rotary selector can no longer be turned easily.   | There is dirt under the rotary selector.              | The rotary selector can be removed. To disengage the rotary selector, simply remove it from the support. Alternatively, press on the outer edge of the rotary selector so that it tips and can be picked up easily. Carefully clean the rotary selector and its support on the appliance using a cloth and soapy water. Dry with a soft cloth. Do not use any sharp or abrasive materials. Do not soak or clean in the dishwasher. Do not remove the rotary selector too often so that the support remains stable. |
| The interior lighting is not working  | The interior lighting is faulty                       | Call the after-sales service   |
| Error message "E <sub>xx</sub> "*   |   | If an error message is displayed, switch the appliance off and on again; if the message disappears, it was a one-off problem. If the fault occurs again or the error message is still displayed, please contact the after-sales service and provide the fault code.  |

\* Special features:

Error message "E0532": Open and close the appliance door.

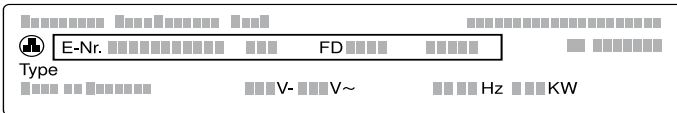
Error message "E6501": Switch off the appliance. Wait for 10 minutes. Switch the appliance on again.

## Customer service

Our after-sales service is there for you if your appliance needs to be repaired. We will always find an appropriate solution, also in order to avoid after-sales personnel having to make unnecessary visits.

### E number and FD number

When calling us, please give the full product number (E no.) and the production number (FD no.) so that we can provide you with the correct advice. The rating plate bearing these numbers can be found when you open the appliance door.



To save time, you can make a note of the number of your appliance and the telephone number of the after-sales service in the space below, should it be required.

|              |  |               |  |
|--------------|--|---------------|--|
| <b>E no.</b> |  | <b>FD no.</b> |  |
|--------------|--|---------------|--|

|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
| <b>After-sales service</b>  |  |  |  |
|--|--|--|--|

Please note that a visit from an after-sales service engineer is not free of charge, even during the warranty period.

After-sales contact details for all countries can be found in the attached after-sales service directory.

This appliance corresponds to the standards EN 55011 and CISPR 11. It is a Group 2, Class B product.

Group 2 means that microwaves are produced for the purpose of heating food. Class B states that the appliance is suitable for private households.

## Technical specifications

|                           |                     |
|---------------------------|---------------------|
| Power supply              | 220-240 V, 50/60 Hz |
| Max. total connected load | 1990 W              |
| Microwave output          | 900 W (IEC 60705)   |
| Max. grill output power   | 1300 W              |
| Microwave frequency       | 2450 MHz            |
| Fuse                      | 10 A                |
|                           |                     |
| Dimensions (H/W/D)        |                     |
| - Appliance               | 382 x 594 x 318 mm  |
| - Cooking compartment     | 220 x 350 x 270 mm  |
|                           |                     |
| VDE approved              | Yes                 |
| CE mark                   | Yes                 |

## Tested for you in our cooking studio

Here, you can find a selection of dishes and the ideal settings for them. We show you which microwave output or grill setting is best for your dish. You can find information on what accessories are suitable. There are also tips about cookware and preparation methods.

### Notes

- The values in the table always apply to the cooking compartment when it is cold and empty. Before using the appliance, remove all unnecessary accessories from the cooking compartment.
- The times specified in the tables are only guidelines. They will depend on the quality and composition of the food.
- Use the accessories provided.
- Always use an oven cloth or oven gloves when taking hot accessories or cookware out of the cooking compartment.

### Warning

#### Risk of scalding!

When pulling out the glass tray, hot liquid may overflow. Carefully pull the glass tray out of the cooking compartment.

The following tables provide you with numerous options and settings for the microwave.

The times given in the tables are guidelines; they depend on the cookware used, and the quality, temperature and consistency of the food.

Time ranges are often specified in the tables. Set the shortest time first and then extend the time if necessary.

It may be that you have different quantities from those specified in the tables. There is a rule of thumb for operating the microwave: Double the amount = double the time, half the amount = half the time.

You can place the cookware in the middle of the wire rack or on the cooking compartment floor. The food will then absorb the microwaves from all sides.

### Defrosting

Place the frozen food in an open container on the cooking compartment floor.

Turn or stir the food once or twice during the defrosting time. Large pieces of food should be turned several times. When turning, remove any liquid that has been produced during defrosting.

Leave defrosted items to stand at room temperature for a further 10 to 60 minutes so that the temperature can even out. You can remove the giblets from poultry at this point.

**Note:** Place the ovenware on the cooking compartment floor.

| Dish  | Weight | Microwave output in watts, time in minutes | Note   |
|---|--------|--|--|
| Whole pieces of beef, pork or veal (on the bone or boned) | 800 g  | 180 W, 15 mins + 90 W, 15-25 mins          | Turn several times   |
|   | 1000 g | 180 W, 20 mins + 90 W, 20-30 mins          |  |
|   | 1500 g | 180 W, 25 mins + 90 W, 25-30 mins          |  |
| Meat in pieces or slices of beef, veal or pork            | 200 g  | 180 W, 5-8 mins + 90 W, 5-10 mins          | Separate the slices/pieces of meat when turning  |
|   | 500 g  | 180 W, 8-11 mins + 90 W, 10-15 mins        |  |
|   | 800 g  | 180 W, 10 mins + 90 W, 10-15 mins          |  |
| Minced meat, mixed  | 200 g  | 90 W, 10-15 mins                           | Freeze food flat if possible; turn several times during defrosting and remove any minced meat that has already defrosted |
|   | 500 g  | 180 W, 5 mins + 90 W, 10-15 mins           |  |
|   | 1000 g | 180 W, 15 mins + 90 W, 20-25 mins          |  |
| Poultry or poultry portions                               | 600 g  | 180 W, 8 mins + 90 W, 10-15 mins           | Turn during defrosting; remove liquid that escapes during defrosting   |
|   | 1200 g | 180 W, 15 mins + 90 W, 20-25 mins          |  |
| Fish fillet, fish steak or slices                         | 400 g  | 180 W, 5 mins + 90 W, 10-15 mins           | Separate any defrosted parts   |
| Whole fish  | 300 g  | 180 W, 3 mins + 90 W, 10-15 mins           | Turn during defrosting   |
|   | 600 g  | 180 W, 8 mins + 90 W, 15-20 mins           |  |
| Vegetables, e.g. peas                                     | 300 g  | 180 W, 10-15 mins                          | Stir carefully during defrosting   |
| Fruit, e.g. raspberries                                   | 300 g  | 180 W, 6-9 mins                            | Stir carefully during defrosting and separate any defrosted parts  |
|   | 500 g  | 180 W, 8 mins + 90 W, 5-10 mins            |  |
| Butter, defrosting  | 125 g  | 180 W, 1 min. + 90 W, 1-2 mins             | Remove all packaging   |
|   | 250 g  | 180 W, 1 min. + 90 W, 2-4 mins             |  |
| Loaf of bread   | 500 g  | 180 W, 8 mins + 90 W, 5-10 mins            | Turn during defrosting   |
|   | 1000 g | 180 W, 12 mins + 90 W, 10-20 mins          |  |

| Dish                                      | Weight | Microwave output in watts, time in minutes | Note   |
|---|--------|--|--|
| Cakes, dry, e.g. sponge cake              | 500 g  | 90 W, 10-15 mins                           | Separate the pieces of cake; only for cakes without icing, cream or crème pâtissière |
|   | 750 g  | 180 W, 5 mins + 90 W, 10-15 mins           |  |
| Cakes, moist, e.g. fruit flan, cheesecake | 500 g  | 180 W, 5 mins + 90 W, 15-20 mins           | Only for cakes without icing, cream or gelatine                                      |
|   | 750 g  | 180 W, 7 mins + 90 W, 15-20 mins           |  |

### Defrosting, heating up or cooking frozen food

Take ready meals out of the packaging. They will heat up more quickly and evenly in microwaveable cookware. The different components of the meal may not require the same amount of time to heat up.

Food which lies flat will cook more quickly than food which is piled high. You should therefore distribute the food so that it is as flat as possible in the cookware. Food should not be placed in layers on top of one another.

Always cover the food. If you do not have a suitable lid for your cookware, use a plate or special microwave foil.

Stir or turn the food 2 or 3 times during cooking.

After heating, allow the food to stand for a further 2 to 5 minutes to allow the temperature to even out.

This will help the food retain its own distinct taste, which means it will require less seasoning.

**Note:** Place the ovenware on the cooking compartment floor.

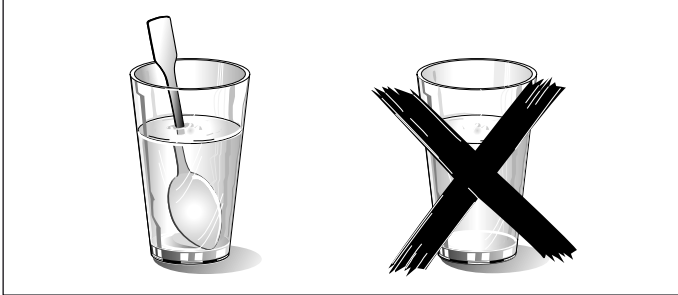
| Dish  | Weight    | Microwave output in watts, time in minutes | Note   |
|---|-----------|--|--|
| Menu, plated meal, ready meal (2-3 components)  | 300-400 g | 600 W, 8-13 mins                           | Covered  |
| Soup  | 400 g     | 600 W, 8-12 mins                           | Cookware with lid                              |
| Stew  | 500 g     | 600 W, 10-15 mins                          | Cookware with lid                              |
| Slices or pieces of meat in sauce, e.g. goulash | 500 g     | 600 W, 10-15 mins                          | Cookware with lid                              |
| Fish, e.g. fillet steaks                        | 400 g     | 600 W, 10-15 mins                          | Covered  |
| Bakes, e.g. lasagne, cannelloni                 | 450 g     | 600 W, 10-15 mins                          | Use the wire rack and place the cookware on it |
| Side dishes, e.g. rice, pasta                   | 250 g     | 600 W, 3-7 mins                            | Cookware with lid, add liquid                  |
|   | 500 g     | 600 W, 8-12 mins                           |  |
| Vegetables, e.g. peas, broccoli, carrots        | 300 g     | 600 W, 7-11 mins                           | Cookware with lid, add 1 tbsp of water         |
|   | 600 g     | 600 W, 14-17 mins                          |  |
| Creamed spinach                                 | 450 g     | 600 W, 10-15 mins                          | Cook without additional water                  |

## Heating

### Warning

#### Risk of scalding!

There is a possibility of delayed boiling when a liquid is heated. This means that the liquid reaches boiling temperature without the usual steam bubbles rising to the surface. Even if the container only vibrates a little, the hot liquid may suddenly boil over and spatter. When heating, always place a spoon in the container. This will prevent delayed boiling.



### Caution!

Creation of sparks: Metal – e.g. a spoon in a glass – must be kept at least 2 cm from the cooking compartment walls and the inside of the door. Sparks can irreparably damage the glass on the inside of the door.

### Notes

- Take ready meals out of the packaging. They will heat up more quickly and evenly in microwaveable cookware. The different components of the meal may not require the same amount of time to heat up.
- Always cover the food. If you do not have a suitable cover for your cookware, use a plate or special microwave foil.
- Stir or turn the food several times during the heating time. Check the temperature.
- After heating, allow the food to stand for a further 2 to 5 minutes to allow the temperature to even out.
- Always use an oven cloth or oven gloves when removing plates from the appliance.

**Note:** Place the ovenware on the cooking compartment floor.

| Dish   | Amount     | Microwave output in watts, time in minutes | Note  |
|--|------------|--|---|
| Menu, plated meal, ready meal (2-3 components) |            | 600 W, 5-8 mins                            | -   |
| Beverages                                      | 125 ml     | 900 W, ½-1 min.                            | Always place a spoon in the container, do not overheat alcoholic drinks; check occasionally while heating |
|  | 200 ml     | 900 W, 1-2 mins                            |   |
|  | 500 ml     | 900 W, 3-4 mins                            |   |
| Baby food, e.g. baby bottles                   | 50 ml      | 360 W, approx. ½ min                       | Bottles without teat or lid; shake or stir well after heating and ensure that you check the temperature   |
|  | 100 ml     | 360 W, ½-1 min.                            |   |
|  | 200 ml     | 360 W, 1-2 mins                            |   |
| Soup, 1 cup                                    | 175 g each | 600 W, 1-2 mins                            | -   |
| Soup, 2 cups                                   | 175 g each | 600 W, 2-3 mins                            | -   |
| Meat in sauce                                  | 500 g      | 600 W, 7-10 mins                           | -   |
| Stew   | 400 g      | 600 W, 5-7 mins                            | -   |
|  | 800 g      | 600 W, 7-8 mins                            | -   |
| Vegetables, 1 portion                          | 150 g      | 600 W, 2-3 mins                            | -   |
| Vegetables, 2 portions                         | 300 g      | 600 W, 3-5 mins                            | -   |

## Cooking

### Notes

- Food which lies flat will cook more quickly than food which is piled high. You should therefore distribute the food so that it is as flat as possible in the cookware. Food should not be placed in layers on top of one another.
- Cook the food in cookware with a lid. If you do not have a suitable lid for your cookware, use a plate or special microwave foil.

- This will help the food retain its own distinct taste, which means it will require less seasoning.
- After cooking, allow the food to stand for a further 2 to 5 minutes to allow the temperature to even out.
- Always use an oven cloth or oven gloves when removing plates from the appliance.

**Note:** Place the ovenware on the cooking compartment floor.

| Dish                                   | Amount | Microwave output in watts, time in minutes | Note  |
|--|--------|--|---|
| Whole chicken, fresh, no giblets       | 1200 g | 600 W, 25-30 mins                          | Turn half way through the time  |
| Fish fillet, fresh                     | 400 g  | 600 W, 7-12 mins                           | -   |
| Fresh vegetables                       | 250 g  | 600 W, 6-10 mins                           | Cut the vegetables into pieces of equal size; add 1 to 2 tbsp water per 100 g of vegetables; stir while heating |
|  | 500 g  | 600 W, 10-15 mins                          |   |
| Potatoes                               | 250 g  | 600 W, 8-10 mins                           | Cut the potatoes into pieces of equal size; add 1 tbsp water for every 100 g of potatoes; stir while heating    |
|  | 500 g  | 600 W, 10-15 mins                          |   |
|  | 750 g  | 600 W, 15-22 mins                          |   |
| Rice                                   | 125 g  | 600 W, 4-6 mins + 180 W, 12-15 mins        | Add double the amount of liquid   |
|  | 250 g  | 600 W, 6-8 mins + 180 W, 15-18 mins        |   |
| Sweet foods, e.g. blancmange (instant) | 500 ml | 600 W, 6-8 mins                            | Stir the blancmange thoroughly 2 to 3 times using an egg whisk while heating                                    |
| Fruit, compote                         | 500 g  | 600 W, 9-12 mins                           | Stir while heating  |
| Microwave popcorn                      | 100 g  | 600 W, 3-4 mins                            | Always place the popcorn bag on the glass tray; observe the manufacturer's instructions                         |

## Microwave tips

|  |   |
|--|---|
| You cannot find any information about the settings for the quantity of food you have prepared.     | Lengthen or shorten the cooking time according to the following rule of thumb: Double the amount = double the time, half the amount = half the time |
| The food has become too dry.   | Next time, set a shorter cooking time or select a lower microwave power setting. Cover the food and add more liquid.                                |
| The time has elapsed but the food is not defrosted, hot or cooked.                                 | Set a longer time. Large quantities and food which is piled high require longer times.  |
| Time has elapsed but the food is overheated at the edge but not done in the middle.                | Stir it during the cooking time and next time, select a lower microwave power setting and a longer cooking time.                                    |
| After defrosting, the poultry or meat is defrosted on the outside but not defrosted in the middle. | Next time, select a lower microwave output setting. Turn large amounts of poultry or meat several times.  |



## Grilling

### Notes

- All the values given are guidelines and can vary depending on the properties of your food.
- Rinse meat in cold water and dab it dry with kitchen towel. Do not add salt to the meat until it has been grilled.
- Always close the door when grilling on the wire rack and do not preheat.

- Place the wire rack on the glass tray so that this catches the meat juices.
- Use tongs to turn the pieces of food you are grilling. If you pierce the meat with a fork, the juices will run out and it will become dry.
- Dark meat, such as beef, browns more quickly than lighter-coloured meat, such as veal or pork. When grilling light-coloured meat or fish fillets, these often only brown slightly on the surface, although they are cooked and juicy on the inside.

| Dish                           | Amount        | Weight             | Grill setting | Time in minutes  |
|--------------------------------|---------------|--------------------|---------------|--|
| Neck steaks approx. 2 cm thick | 3 to 4 pieces | Approx. 120 g each | 3 (high)      | 1st side: Approx. 15 mins<br>2nd side: Approx. 10-15 mins    |
| Grilled sausages               | 4 to 6 pieces | Approx. 150 g each | 3 (high)      | 1st side: Approx. 10-15 mins<br>2nd side: Approx. 10-15 mins |
| Fish steak*                    | 2 to 3 pieces | Approx. 150 g each | 3 (high)      | 1st side: Approx. 10 mins<br>2nd side: Approx. 10-15 mins    |
| Fish, whole,* e.g. trout       | 2 to 3 pieces | Approx. 150 g each | 3 (high)      | 1st side: Approx. 15 mins<br>2nd side: Approx. 15-20 mins    |
| Bread (pre-toasting)           | 2 to 6 slices |                    | 3 (high)      | 1st side: Approx. 4 mins<br>2nd side: Approx. 4 mins         |
| Toast with topping             | 2 to 6 slices |                    | 3 (high)      | Depending on topping: 5-10 mins                              |

\* Grease the wire rack first with oil.

## Combined grill and microwave

### Notes

- Use the wire rack and place the cookware on it.
- Use a deep dish when roasting. This will help keep the cooking compartment clean.
- Use large shallow cookware for bakes and gratins. Food takes longer to cook in narrow, deep containers and browns more on top.
- Check that your cookware fits in the cooking compartment. It should not be too big.

- Leave the meat to rest for another 5-10 minutes before carving it. This allows the meat juices to be distributed evenly so that they do not run out when the meat is carved.
- Bakes and gratins should be left to cook in the appliance for a further 5 minutes after the appliance has been switched off.
- Always set the maximum cooking time. Check the food after the shorter time specified.

| Dish   | Weight         | Grill setting | Microwave output in watts, time in minutes | Note                                     |
|--|----------------|---------------|--|--|
| Joint of pork, e.g. neck                                 | Approx. 750 g  | 1 (low)       | 360 W, 35-40 mins                          | Turn after approx. 15 minutes            |
| Meat loaf<br>Max. 7 cm deep                              | Approx. 750 g  | 2 (medium)    | 360 W, approx. 25 mins                     |  |
| Chicken, halved  | Approx. 1200 g | 3 (high)      | 360 W, 40 mins                             | Place with the skin side up; do not turn |
| Chicken portions, e.g. chicken quarters                  | Approx. 800 g  | 2 (medium)    | 360 W, 20-25 mins                          | Place with the skin side up; do not turn |
| Duck breast  | Approx. 800 g  | 3 (high)      | 180 W, 25-30 mins                          | Place with the skin side up; do not turn |
| Pasta bake<br>(made from pre-cooked ingredients)         | Approx. 1000 g | 1 (low)       | 360 W, 25-30 mins                          | Sprinkle with cheese                     |
| Potato gratin<br>(made from raw potatoes) max. 3 cm deep | Approx. 1000 g | 2 (medium)    | 360 W, approx. 35 mins                     |  |
| Fish, scalloped  | Approx. 500 g  | 3 (high)      | 360 W, 15 mins                             | Defrost frozen fish before cooking       |
| Quark bake<br>Max. 5 cm deep                             | Approx. 1000 g | 1 (low)       | 360 W, 20-25 mins                          |  |

## Test dishes

The quality and performance of the appliances are tested by test institutes using the following dishes.

In accordance with EN 60705, IEC 60705 or DIN 44547, and EN 60350 (2009)

### Cooking only using the microwave

| Dish             | Microwave output in watts, cooking time in minutes | Note                        |
|------------------|--|-----------------------------|
| Custard, 1000 g  | 600 W, 11-12 mins + 180 W, 8-10 mins               | Pyrex dish                  |
| Sponge, 475 g    | 600 W, 7-9 mins                                    | Pyrex dish, dia. 22 cm      |
| Meat loaf, 900 g | 600 W, 25-30 mins                                  | Pyrex cake dish, 28 cm long |

### Defrosting only using the microwave

| Dish        | Microwave output in watts, defrosting time in minutes            | Note                   |
|-------------|--|------------------------|
| Meat, 500 g | "Meat" programme, 500 g<br>or<br>180 W, 8 mins + 90 W, 7-10 mins | Pyrex dish, dia. 24 cm |

### Cooking with the microwave and grill

| Dish                              | Microwave output in watts, grill setting, cooking time in minutes | Note                         |
|-----------------------------------|---|------------------------------|
| Potato gratin, 1100 g             | 360 W + grill setting 2, 30-35 mins                               | Round Pyrex dish, dia. 22 cm |
| Cake                              | -   | Not recommended              |
| Chicken, halved approx.<br>1100 g | 360 W + grill setting 3, approx. 40-45 mins                       | Wire rack, glass tray        |

## الأطباق المختبرة

تم اختبار جودة أجهزة الميكروويف وكفاءتها الوظيفية بواسطة هيئات فحص باستخدام هذه الوجبات.

وفقاً للمواصفة EN 60705، IEC 60705 أو DIN 44547 و EN 60350 (2009)

### الطهي باستخدام فرن الميكروويف وحده

| ملحوظة                                   | قدرة تسخين فرن الميكروويف بالواط، فترة التشغيل بالدقائق | الوجبة                           |
|--|---|----------------------------------|
| صينية بايركس                             | 600 واط، 11-12 دقيقة + 180 واط، 8-10 دقائق              | حليب بالبيض المخفوق<br>1000 جرام |
| صينية بايركس بقطر 22 سم.                 | 600 واط، 7-9 دقائق                                      | بسكويت، 475 جرام                 |
| صينية بايركس - صينية مستطيلة، بطول 28 سم | 600 واط، 25-30 دقيقة                                    | لحم مفروم بالبيض،<br>900 جرام    |

### إذابة التجمد باستخدام فرن الميكروويف وحده

| ملحوظة                   | قدرة تسخين فرن الميكروويف بالواط، فترة التشغيل بالدقائق                | الوجبة          |
|--------------------------|--|-----------------|
| صينية بايركس، بقطر 24 سم | برنامج «اللحم»، 500 جرام<br>أو<br>180 واط، 8 دقائق + 90 واط 7-10 دقائق | اللحم، 500 جرام |

### الطهي باستخدام فرن الميكروويف والشواية

| ملحوظة                           | درجة الشواء، قدرة تسخين فرن الميكروويف بالواط، فترة التشغيل بالدقائق | الوجبة                                 |
|----------------------------------|--|--|
| صينية بايركس مستديرة، بقطر 22 سم | 360 واط، + درجة الشواء 2، 30 - 35 دقيقة                              | جراتين البطاطس، 1100 جرام              |
| لا يُنصح به                      | -  | الكيك                                  |
| الشبكة السلكية، الطبق الزجاجي    | 360 واط + درجة الشواء 3، حوالي 40 - 45 دقيقة                         | دجاجة، مقسومة نصفين<br>حوالي 1100 جرام |

- لكي يتم تجميع عصارة اللحم، ضع الشبكة السلوكية على الطبق الزجاجي.
- اقلب قطع الشواء باستخدام ماشة شواء. عندما تقوم بالنغز في اللحم بواسطة شوكة، فإنها تفقد الصوص وتصبح جافة.
- اللحم داكن اللون، مثلا اللحم البقري يتم تحميره بشكل أسرع من اللحم فاتح اللون كاللحم البتلو أو اللحم الدسم. قطع الشواء من اللحم فاتح اللون أو السمك الفيليه يكتسب سطحها الخارجي فقط اللون البني الفاتح، ومع ذلك تصبح من الداخل مطهية وطرية.

## الشواء

### إرشادات

- جميع القيم المذكورة هي قيم استرشادية، ويمكن أن تختلف حسب طبيعة الطعام.
- اشطف اللحم بالماء البارد ثم قم بتجفيفه باستخدام ورق المطبخ. لا تضيف الملح إلى اللحم إلا بعد الانتهاء من شوائه.
- قم بالشواء دائماً على الشبكة السلوكية بينما باب الجهاز مغلق ولا تقم بإجراء تسخين مسبق.

| الوجبة                                 | الكمية        | الوزن                  | درجة الشواية | المدة بالدقائق  |
|--|---------------|------------------------|--------------|---|
| شرائح استيك من الرقبة بسُمك حوالي 2 سم | 3 حتى 4 قطع   | كل منها حوالي 120 جرام | 3 (قوية)     | الجانب الأول: حوالي 15 دقيقة<br>الجانب الثاني: حوالي 10-15 دقيقة    |
| سجق مشوي                               | 4 حتى 6 قطع   | كل منها حوالي 150 جرام | 3 (قوية)     | الجانب الأول: حوالي 10-15 دقيقة<br>الجانب الثاني: حوالي 10-15 دقيقة |
| شرائح السمك*                           | 2 حتى 3 قطع   | كل منها حوالي 150 جرام | 3 (قوية)     | الجانب الأول: حوالي 10 دقائق<br>الجانب الثاني: حوالي 10-15 دقيقة    |
| سمكة، كاملة* مثلا السلمون المرقط       | 2 حتى 3 قطع   | كل منها حوالي 150 جرام | 3 (قوية)     | الجانب الأول: حوالي 15 دقيقة<br>الجانب الثاني: حوالي 15-20 دقيقة    |
| خبز توست (تحميص أولي)                  | 2 حتى 6 شرائح |                        | 3 (قوية)     | الجانب الأول: حوالي 4 دقائق<br>الجانب الثاني: حوالي 4 دقائق         |
| توست، عليه إضافات                      | 2 حتى 6 شرائح |                        | 3 (قوية)     | تبعا للطبقة المضافة: 5-10 دقائق                                     |

\* ادهن الشبكة السلوكية قبل ذلك بالزيت.

## التشغيل المشترك للشواية مع الميكروويف

### إرشادات

- تأكد أن الإناء يمكن أن يدخل في حيز الطهي. حيث ينبغي ألا يكون كبيرا للغاية.
- دع اللحم لمدة من 5 حتى 10 دقائق أخرى قبل تقطيعه. وبذلك تتوزع عصارة اللحم بشكل متساو ولا تتسرب عند التقطيع.
- استكمل طهي المخبوزات المحشوة والجراتين في الجهاز وهو متوقف لمدة 5 دقائق أخرى.
- اضبط دائما زمن الطهي الأقصى. قم بمراجعة الطعام بعد مضي الفترة المقررة الأقصر نسبيا.

- استخدم الشبكة السلوكية كسطح لوضع الإناء عليه.
- استخدم لغرض التحمير صينية عالية. وبذلك يتم الحفاظ على نظافة حيز الطهي بدرجة أكبر.
- استخدام إناء كبيرا ومسطحا لإعداد المخبوزات المحشوة والجراتين. تحتاج الأطعمة التي يتم إعدادها في أوعية ضيقة مرتفعة لمزيد من الوقت ويكون لون السطح العلوي للطعام داكنا بدرجة أكبر.

| الوجبة   | الوزن           | درجة الشواية | قدرة تسخين فرن الميكروويف بالواط، ملحوظة فترة التشغيل بالدقائق           |
|--|-----------------|--------------|--|
| لحم دسم، مثلا قطعة من الرقبة                         | حوالي 750 جرام  | 1 (ضعيفة)    | 360 واط، 35-40 دقيقة   |
| لحم مفروم بالبيض ارتفاع 7 سم كحد أقصى                | حوالي 750 جرام  | 2 (متوسط)    | 360 واط، حوالي 25 دقيقة  |
| دجاجة، مقسومة نصفين                                  | حوالي 1200 جرام | 3 (قوية)     | 360 واط، 40 دقيقة<br>ضعها بينما جانب الجلد موجه لأعلى، ولا تقم بقلبها    |
| قطع دجاج، مثلا ربع دجاجة                             | حوالي 800 جرام  | 2 (متوسط)    | 360 واط، 20-25 دقيقة<br>ضعها بينما جانب الجلد موجه لأعلى، ولا تقم بقلبها |
| صدر بطء  | حوالي 800 جرام  | 3 (قوية)     | 180 واط، 25-30 دقيقة<br>ضعها بينما جانب الجلد موجه لأعلى، ولا تقم بقلبها |
| مكرونات فرن (من مكونات سابقة الطهي)                  | حوالي 1000 جرام | 1 (ضعيفة)    | 360 واط، 25-30 دقيقة<br>يرش عليها الجبن                                  |
| جراتين البطاطس (من مكونات نيئة) ارتفاع 3 سم كحد أقصى | حوالي 1000 جرام | 2 (متوسط)    | 360 واط، حوالي 35 دقيقة  |
| السمك، عليه إضافات                                   | حوالي 500 جم    | 3 (قوية)     | 360 واط، 15 دقيقة<br>إذابة التجمد بشكل مسبق عن السمك المجمد              |
| فطيرة محشوة بخثارة اللبن ارتفاع 5 سم كحد أقصى        | حوالي 1000 جرام | 1 (ضعيفة)    | 360 واط، 20-25 دقيقة   |

## الطهي

## إرشادات

- يتم الحفاظ على الطعم الخاص بالطعام إلى حد كبير. لذا كن حريصا عند استخدام الملح والتوابل.
  - بعد الطهي دع الوجبات لمدة من دقيقتين حتى 5 دقائق لكي تتعادل درجة الحرارة بها.
  - استخدم دائما قفازات أواني أو فوطاة أواني عندما تقوم بإخراج الإناء.
- ملاحظة:** ضع الإناء على أرضية حيز الطهي.

- يتم طهي الأطعمة التي تأخذ شكلا مسطحا بشكل أسرع. لذا احرص على توزيع الطعام في الإناء بشكل مسطح قدر الإمكان. لا ينبغي وضع الطعام في طبقات فوق بعضها البعض.
- احرص على طهي الطعام في أواني مغلقة. إذا لم تجد غطاء مناسباً للإناء، فاستخدم طبقاً أو استخدم الرقائق الخاصة الملائمة لأفران الميكروويف.

| الوجبة                                 | الكمية    | قدرة تسخين فرن الميكروويف بالواط، فترة التشغيل بالدقائق | ملحوظة  |
|--|-----------|---|---|
| دجاجة طازجة كاملة دون الأجزاء الداخلية | 1200 جرام | 600 واط، 25-30 دقيقة                                    | قم بقلبها بعض مضي نصف الوقت   |
| سمك فيليه طازج                         | 400 جرام  | 600 واط، 7-12 دقيقة                                     | -   |
| خضروات طازجة                           | 250 جرام  | 600 واط، 6-10 دقائق                                     | قم بتقطيع الخضروات إلى قطع بنفس الحجم،  |
|  | 500 جرام  | 600 واط، 10-15 دقيقة                                    | أضف من 1 - 2 ملعقة كبيرة من الماء لكل 100 جرام من الخضروات، وطم بتقليبها في تلك الأثناء |
| البطاطس                                | 250 جرام  | 600 واط، 8-10 دقائق                                     | قم بتقطيع البطاطس إلى قطع بنفس الحجم،   |
|  | 500 جرام  | 600 واط، 10-15 دقيقة                                    | أضف لكل 100 جرام ملعقة كبيرة من الماء، وطم بتقليبها في تلك الأثناء                      |
|  | 750 جرام  | 600 واط، 15-22 دقيقة                                    |   |
| الأرز                                  | 125 جرام  | 600 واط، 4-6 دقائق + 180 واط، 12-15 دقيقة               | أضف ضعف الكمية من السوائل   |
|  | 250 جرام  | 600 واط، 6-8 دقائق + 180 واط، 15-18 دقيقة               |   |
| أطباق الحلويات، مثلاً البودينج (جاهز)  | 500 مل    | 600 واط، 6-8 دقائق                                      | قم بتقليب البودينج جيداً أثناء ذلك باستخدام مخفقة الثلج مرتين أو ثلاثة                  |
| الفاكهة، الكمبوت                       | 500 جرام  | 600 واط، 9-12 دقيقة                                     | وطم بتقليبها في تلك الأثناء   |
| فشار للميكروويف                        | 100 جرام  | 600 واط، 3-4 دقائق                                      | ضع كيس الفشار دائماً على الطبق الزجاجي، يراعى في ذلك بيانات الجهة الصانعة               |

## نصائح حول فرن الميكروويف

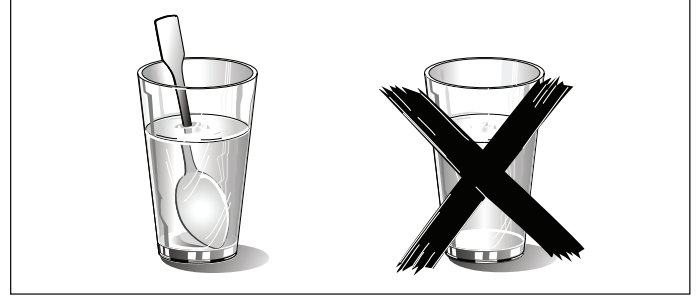
|  |  |
|--|--|
| لا تجد قيم ضبط خاصة بكمية الطعام المقدم.   | قم بزيادة أو تقليل فترة الطهي طبقاً للقاعدة التالية: ضعف الكمية = ضعف الفترة تقريبا، نصف الكمية = نصف الفترة                 |
| في حالة جفاف الأطعمة.  | قم بضبط فترة طهي أقصر في المرة القادمة أو اختر درجة أقل لقدرة تسخين فرن الميكروويف. قم بتغطية الطعام وأضف المزيد من السوائل. |
| إذا لم يتم إزالة تجمد الطعام أو لن يتم تسخينه أو طهيه رغم انتهاء فترة التشغيل.               | قم بضبط فترة أطول. الكميات الأكبر من الأطعمة والأطعمة ذات الارتفاع الأعلى تحتاج إلى فترة أطول.                               |
| تعرض حواف الطعام للسخونة المفرطة بينما لم ينضج الطعام في المنتصف وذلك بعد انتهاء فترة الطهي. | قم بالتقليب أثناء الطهي واختر في المرة القادمة قدرة تسخين أقل فترة أطول.   |
| بعد إزالة التجمد يسخن الدجاج أو اللحم من الخارج بينما مازال متجمداً من الداخل.               | اختر في المرة القادمة قدرة تسخين أقل لفرن الميكروويف. قم بتقليب الكميات الكبيرة من الطيور أو اللحم عدة مرات.                 |

## التسخين



### تحذير خطر الإصابة باكتواءات!

يمكن أن يحدث تأخر في الغليان أثناء تسخين السوائل. وهذا يعني أنه يتم الوصول إلى درجة الغليان دون أن تتصاعد فقاعات البخار المعتادة. ومع أقل اهتزاز للإناء يمكن أن يفور السائل الساخن بقوة بشكل مفاجئ ويتطاير رذاذه. قم دائما بوضع ملعقة في الإناء عند تسخين السائل. وبذلك تتجنب تأخر الغليان.



### تنبيه!

تكون شرر: يجب ألا تقل المسافة بين المعدن - مثل الملعقة داخل الكوب - وجدران حيز الطهي والجانب الداخلي للباب عن 2 سم على الأقل. فقد يتسبب الشرر في كسر الزجاج الداخلي للباب.

### إرشادات

- أخرج الوجبات الجاهزة من تغليفها. يمكن تسخين هذه الوجبات في الأواني المناسبة لفرن الميكروويف في وقت أسرع وبشكل أكثر تجانساً. يمكن أن تختلف سرعة تسخين المكونات المختلفة للوجبة.
  - قم بتغطية الطعام دائماً. إذا لم تجد غطاء مناسباً للإناء، فاستخدم طبقاً أو استخدم الرقائق الخاصة الملائمة لأفران الميكروويف.
  - ينبغي تليب الطعام أو قلبه أثناء ذلك عدة مرات. قم بمراقبة درجة الحرارة.
  - بعد التسخين دع الوجبات لمدة من دقيقتين حتى 5 دقائق أخرى لكي تتعادل درجة الحرارة بها.
  - استخدم دائماً قفازات أواني أو فوطة أواني عندما تقوم بإخراج الإناء.
- ملاحظة:** ضع الإناء على أرضية حيز الطهي.

| الوجبة  | الكمية           | قدرة تسخين فرن الميكروويف بالواط، فترة التشغيل بالدقائق | ملحوظة  |
|---|------------------|---|---|
| وجبة كاملة، طبق، وجبة جاهزة (مكونان أو ثلاثة) |                  | 600 واط، 5-8 دقائق                                      | -   |
| المشروبات                                     | 125 مل           | 900 واط، 1-1/2 دقيقة                                    | ضع دائماً ملعقة في الوعاء، ولا تقم بتسخين المشروبات الكحولية بشكل مفرط، قم بمراقبتها أثناء ذلك          |
|   | 200 مل           | 900 واط، 1-2 دقيقة                                      |   |
|   | 500 مل           | 900 واط، 3-4 دقائق                                      |   |
| طعام الرضع، زجاجة اللبن                       | 50 مل            | 360 واط، حوالي 1/2 دقيقة                                | قم برج أو تليب زجاجات الإرضاع بدون الغطاء أو الحلمة بشكل جيد بعد التسخين، ولا بد من مراقبة درجة الحرارة |
|   | 100 مل           | 360 واط، 1-1/2 دقيقة                                    |   |
|   | 200 مل           | 360 واط، 1-2 دقيقة                                      |   |
| حساء، 1 فنجان                                 | كل منها 175 جرام | 600 واط، 1-2 دقيقة                                      | -   |
| حساء، 2 فنجان                                 | كل منها 175 جرام | 600 واط، 2-3 دقائق                                      | -   |
| لحم بالمرق                                    | 500 جرام         | 600 واط، 7-10 دقائق                                     | -   |
| حساء الخضروات                                 | 400 جرام         | 600 واط، 5-7 دقائق                                      | -   |
|   | 800 جرام         | 600 واط، 7-8 دقائق                                      | -   |
| الخضروات، كمية واحدة                          | 150 جرام         | 600 واط، 2-3 دقائق                                      | -   |
|   | 300 جرام         | 600 واط، 3-5 دقائق                                      | -   |

| ملحوظة   | قدرة تسخين فرن الميكروويف بالواط، فترة التشغيل بالدقائق | الوزن    | الوجبة   |
|--|---|----------|--|
| افصل قطع الكيك عن بعضها البعض، فقط الكيك الذي لا يحتوي على الجلاس أو القشدة أو الكريمة | 90 واط، 10-15 دقيقة                                     | 500 جرام | الكيك، الجاف، مثل الكيك الإسفنجي                   |
|  | 180 واط، 5 دقائق + 90 واط، 10-15 دقيقة                  | 750 جرام |  |
| فقط الكيك الذي لا يحتوي على الجلاس أو القشدة أو الجيلاتين                              | 180 واط، 5 دقائق + 90 واط، 15-20 دقيقة                  | 500 جرام | الكيك الطري، مثل تورته الفواكه وكيك الجبنة البيضاء |
|  | 180 واط، 7 دقائق + 90 واط، 15-20 دقيقة                  | 750 جرام |  |

قم بتغطية الطعام دائما. إذا لم تجد غطاء مناسباً للإناء، فاستخدم طبقا أو استخدم الرقائق الخاصة الملائمة لأفران الميكروويف.

ينبغي قلب الطعام أو قلبه أثناء ذلك مرتين أو ثلاثة.

بعد التسخين دع الوجبات لمدة من دقيقتين حتى 5 دقائق أخرى لكي تتعادل درجة الحرارة بها.

يتم الحفاظ على الطعم الخاص بالطعام إلى حد كبير. لذا كن حريصا عند استخدام الملح والتوابل.

ملاحظة: ضع الإناء على أرضية حيز الطهي.

## إذابة تجمد الأطعمة المجمدة وتسخينها أو طهيها

أخرج الوجبات الجاهزة من تجميدها. يمكن تسخين هذه الوجبات في الأواني المناسبة لفرن الميكروويف في وقت أسرع وبشكل أكثر تجانساً. يمكن أن تختلف سرعة تسخين المكونات المختلفة للوجبة.

يتم طهي الأطعمة التي تأخذ شكلاً مسطحاً بشكل أسرع. لذا احرص على توزيع الطعام في الإناء بشكل مسطح قدر الإمكان. لا ينبغي وضع الطعام في طبقات فوق بعضها البعض.

| ملحوظة                                      | قدرة تسخين فرن الميكروويف بالواط، فترة التشغيل بالدقائق | الوزن            | الوجبة  |
|---|---|------------------|---|
| مغطاة                                       | 600 واط، 8-13 دقيقة                                     | -300<br>400 جرام | وجبة كاملة، طبق، وجبة جاهزة (مكونان أو ثلاثة) |
| إناء مغلق                                   | 600 واط، 8-12 دقيقة                                     | 400 جرام         | حساء  |
| إناء مغلق                                   | 600 واط، 10-15 دقيقة                                    | 500 جرام         | حساء الخضروات                                 |
| إناء مغلق                                   | 600 واط، 10-15 دقيقة                                    | 500 جرام         | شرائح أو قطع اللحم بالمرق، مثل حساء اللحم     |
| مغطاة                                       | 600 واط، 10-15 دقيقة                                    | 400 جرام         | الأسماك مثل قطع الفيليه                       |
| استخدم الشبكة السلكية كسطح لوضع الإناء عليه | 600 واط، 10-15 دقيقة                                    | 450 جرام         | المعجنات، مثل اللازانيا والكنالوني            |
| إناء مغلق، إضافة السائل                     | 600 واط، 3-7 دقائق                                      | 250 جرام         | الأطباق الجانبية، مثل الأرز والمكرونه         |
|   | 600 واط، 8-12 دقيقة                                     | 500 جرام         |   |
| إناء مغلق، إضافة ملعقة كبيرة من الماء       | 600 واط، 7-11 دقيقة                                     | 300 جرام         | الخضراوات مثل البسلة والبروكلي والجزر         |
|   | 600 واط، 14-17 دقيقة                                    | 600 جرام         |   |
| الطهي دون إضافة الماء                       | 600 واط، 10-15 دقيقة                                    | 450 جرام         | معجون السبانخ                                 |

## الأطباق التي تم اختبارها في ستوديو الطهي الخاص بنا

ستجد هنا باقة من الأطباق وأوضاع الضبط المثالية لها. وسوف نعرض لك أنسب قدرة تسخين لفرن الميكروويف أو أنسب درجة شواء للطبق الذي تعده. كما تجد بيانات حول الكماليات المناسبة. وهناك أيضًا نصائح حول أواني الطهي وطرق التحضير.

### إرشادات

- تسري قيم الجدول دائماً على حيز الطهي البارد والفارغ. أخرج قبل الاستخدام الكماليات التي لا تحتاجها من حيز الطهي.
- تعتبر البيانات المتعلقة بالوقت قيماً استرشادية. وهي تعتمد على جودة وخصائص الأطعمة.
- استخدم الكماليات الموردة مع الجهاز.
- استخدم دائماً فوطة أواني عند إخراج الكماليات أو الأواني الساخنة من حيز الطهي.



### تحذير

#### خطر الإصابة باكتواءات!

عند إخراج الطبق الزجاجي يمكن أن ينسكب منه سائل ساخن. أخرج الطبق الزجاجي بحرص من حيز الطهي.

ستجد في الجداول التالية العديد من الإمكانيات وقيم الضبط الخاصة بفرن الميكروويف.

تعتبر البيانات المتعلقة بالوقت الواردة في الجداول قيماً استرشادية، فهي متعلقة بنوع الإناء الموضوع فيه الطعام وجودة الطعام ودرجة حرارته وطبيعته.

كثيراً ما ترد في الجداول نطاقات زمنية. اضبط الفترة الأقصر في البداية، ثم قم بزيادتها إذا تطلب الأمر.

قد تكون الكميات التي تستخدمها مختلفة عن الكميات الواردة في الجداول. هناك قاعدة ثابتة عند تشغيل فرن الميكروويف: ضعف الكمية - حوالي ضعف الفترة، نصف الكمية - نصف الفترة.

يمكنك وضع الإناء في منتصف الشبكة السلكية أو على أرضية حيز الطهي. وبذلك يمكن لموجات الميكروويف الوصول إلى الأطعمة من جميع الجوانب.

### إذابة التجمد

ضع الأطعمة المتجمدة في وعاء مفتوح وضعه على أرضية حيز الطهي.

احرص على قلب الطعام أو تقلبيه في هذه الأثناء مرة أو مرتين. يجب قلب قطع الطعام الكبيرة على الوجهين عدة مرات. قم بإزالة السائل الناتج عن إذابة التجمد عند قلب الطعام.

دع الأطعمة التي تمت إذابة التجمد عنها في درجة حرارة الغرفة لمدة تتراوح بين 60 - 10 دقيقة إلى أن تتعادل درجة الحرارة بها. بالنسبة للطيور يمكنك عندئذ إخراج الأجزاء الداخلية.

**ملاحظة:** ضع الإناء على أرضية حيز الطهي.

| ملحوظة   | قدرة تسخين فرن الميكروويف بالواط، فترة التشغيل بالدقائق | الوزن     | الوجبة   |
|--|---|-----------|--|
| يلزم القلب عدة مرات  | 180 واط، 15 دقيقة + 90 واط، 15-25 دقيقة                 | 800 جرام  | اللحم بصفة عامة لحم البقر، لحم الخنزير، لحم العجول (بعظم ودون عظم) |
|  | 180 واط، 20 دقيقة + 90 واط، 20-30 دقيقة                 | 1000 جرام |  |
|  | 180 واط، 25 دقيقة + 90 واط، 25-30 دقيقة                 | 1500 جرام |  |
| افصل أجزاء اللحم عن بعضها أثناء قلبها  | 180 واط، 5-8 دقائق + 90 واط، 5-10 دقائق                 | 200 جرام  | لحم كندوز أو بتلو أو لحم خنزير قطع أو شرائح                        |
|  | 180 واط، 8-11 دقيقة + 90 واط، 10-15 دقيقة               | 500 جرام  |  |
|  | 180 واط، 10 دقائق + 90 واط، 10-15 دقيقة                 | 800 جرام  |  |
| احرص عند التجميد على أن يكون مفرداً قدر الإمكان، وقم في تلك الأثناء بقلبه عدة مرات وإخراج اللحم الذي تمت إذابة التجمد عنه بالفعل | 90 واط، 10-15 دقيقة                                     | 200 جرام  | اللحم المفروم، مخلوط   |
|  | 180 واط، 5 دقائق + 90 واط، 10-15 دقيقة                  | 500 جرام  |  |
|  | 180 واط، 15 دقيقة + 90 واط، 20-25 دقيقة                 | 1000 جرام |  |
| قم في تلك الأثناء بقلب الطعام، قم بإزالة السائل الناتج عن إذابة التجمد   | 180 واط، 8 دقائق + 90 واط، 10-15 دقيقة                  | 600 جرام  | الطيور أو أجزاء الطيور   |
|  | 180 واط، 15 دقيقة + 90 واط، 20-25 دقيقة                 | 1200 جرام |  |
| افصل الأجزاء التي تمت إذابة التجمد عنها عن بعضها البعض   | 180 واط، 5 دقائق + 90 واط، 10-15 دقيقة                  | 400 جرام  | سمك فيليه أو شرائح أو شطائر السمك                                  |
|  | 180 واط، 3 دقائق + 90 واط، 10-15 دقيقة                  | 300 جرام  |  |
| قم في تلك الأثناء بقلب الطعام  | 180 واط، 8 دقائق + 90 واط، 15-20 دقيقة                  | 600 جرام  | الأسماك، كاملة   |
|  | 180 واط، 15-10 دقيقة                                    | 300 جرام  |  |
| قم في تلك الأثناء بالتقليب بحرص  | 180 واط، 10-15 دقيقة                                    | 300 جرام  | الخضراوات، مثل البسلة  |
|  | 180 واط، 6-9 دقائق                                      | 300 جرام  |  |
| احرص على التقليب بحرص في تلك الأثناء وافصل الأجزاء التي تمت إذابة التجمد عنها عن بعضها البعض                                     | 180 واط، 8 دقائق + 90 واط، 5-10 دقائق                   | 500 جرام  | الفاكهة، مثل توت العليق  |
|  | 180 واط، 1 دقيقة + 90 واط، 1-2 دقيقة                    | 125 جرام  |  |
| قم بإزالة التغليف بالكامل  | 180 واط، 1 دقيقة + 90 واط، 2-4 دقيقة                    | 250 جرام  | الزبد، بدء الإذابة   |
|  | 180 واط، 8 دقائق + 90 واط، 5-10 دقائق                   | 500 جرام  |  |
| قم في تلك الأثناء بقلب الطعام  | 180 واط، 12 دقيقة + 90 واط، 10-20 دقيقة                 | 1000 جرام | الخبز، كامل  |
|  | 180 واط، 10-20 دقيقة                                    | 1000 جرام |  |



## المواصفات الفنية

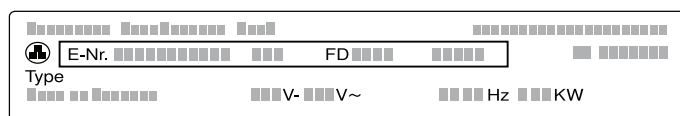
|  |                         |
|--|-------------------------|
| الإمداد بالتيار الكهربائي                      | 220-240 قلط، 60/50 هرتز |
| قيمة التوصيل الإجمالية القصوى                  | 1990 واط                |
| قدرة تسخين فرن الميكروويف (المواصفة IEC 60705) | 900 واط                 |
| أقصى قدرة خرج للشواء                           | 1300 واط                |
| تردد موجات الميكروويف                          | 2450 ميغا هرتز          |
| المصهر   | 10 أمبير                |
| الأبعاد (ارتفاع/عرض/عمق)                       |                         |
| - الفرن  | 318 x 594 x 382 مم      |
| - حيز الطهي                                    | 270 x 350 x 220 مم      |
| مختبر وفقا لرابطة VDE                          | نعم                     |
| الحصول على علامة المطابقة CE:                  | نعم                     |

## خدمة العملاء

إذا احتاج جهازك للإصلاح، فمركزنا لخدمة العملاء هو وجهتك المناسبة. نحن نبحث دائما عن الحل المناسب لنجذبك أية زيارات غير ضرورية من فني خدمة العملاء.

## رقم المنتج E ورقم الصنع FD

عند الاتصال بمركز الخدمة يرجى ذكر رقم المنتج (E) ورقم الصنع (FD) بالكامل، حتى نستطيع أن نقدم لك المشورة الصحيحة. تجد لوحة الصنع وبها الأرقام عند فتح باب الجهاز.



يمكنك هنا تدوين بيانات جهازك ورقم هاتف خدمة العملاء، كي لا تضطر للبحث لوقت طويل عند الاحتياج إلى هذه البيانات.

| رقم المنتج E | رقم FD |
|--------------|--------|
| خدمة العملاء |        |

يراعى أن زيارة فني خدمة العملاء ليست بالمجان في حالة الاستعمال الخاطئ حتى أثناء فترة الضمان. تجد هنا أو في الدليل المرفق لمراكز خدمة العملاء بيانات الاتصال بأقرب مركز لخدمة العملاء في جميع البلدان.

## طلب الإصلاح والمشورة في حالة الاختلالات

النمسا 0810 550 511  
ألمانيا 089 69 339 339  
سويسرا 0848 840 040

ثق في خبرة الجهة الصانعة. وتأكد أن الإصلاح سوف يتم بمعرفة فنيي خدمة مدربين ومزودين بقطع الغيار الأصلية لجهازك. هذا الجهاز يطابق مواصفات EN 55011 أو CISPR 11. وهو منتج من المجموعة 2، الفئة B.

تعني المجموعة 2 أنه يتم إنبعاث موجات الميكروويف لغرض تسخين الأطعمة. وتعني الفئة B أن الجهاز ملائم للاستخدام المنزلي.

## الاختلالات، ما العمل؟

يرجع حدوث خلل ما في أغلب الأحيان إلى مجرد أمور بسيطة. قبل أن تتصل بمركز خدمة العملاء، نرجو منك محاولة التغلب على الخلل بنفسك بالاستعانة بالجدول التالي.

**نصيحة:** إذا خرج أحد الأطباق على غير ما كنت تتمنى، فارجع إلى الفصل التالي. وستجد هناك الكثير من النصائح والإرشادات حول وضع الضبط المثالي ← «الأطباق التي تم اختبارها في ستوديو الطهي الخاص بنا» في صفحة 21

### جدول الاختلالات

| الخلل  | السبب المحتمل                        | كيفية التصرف / إرشادات  |
|--|--------------------------------------|---|
| الجهاز لا يعمل، لا يوجد بيان في وحدة العرض                           | القابس غير موضوع في المقبس الكهربائي | قم بتوصيل الجهاز بالشبكة الكهربائية   |
|  | انقطاع التيار الكهربائي              | تحقق مما إذا كانت هناك أجهزة مطبخ أخرى مشغلة  |
|  | المصهر تالف                          | تحقق من أن مصهر الجهاز في صندوق المصاهر على ما يرام.  |
|  | خطأ في التشغيل                       | افصل المصهر الخاص بالجهاز في صندوق المصاهر وقم بتوصيله مرة أخرى بعد حوالي 60 ثانية  |
| يتعذر تشغيل الجهاز   | باب الجهاز ليس مغلقاً بشكل تام       | أغلق باب الجهاز   |
| الجهاز لا يقوم بالتسخين. يظهر في وحدة العرض رمز طريقة الاستعراض [X]. | الجهاز في طريقة الاستعراض            | قم بإيقاف فعالية طريقة الاستعراض في الإعدادات الأساسية. لهذا الغرض افصل الجهاز عن الشبكة الكهربائية لفترة قصيرة (أوقف المصهر الموجود بالمنزل أو افصل قاطع الدائرة الكهربائية الموجود في صندوق المصاهر). وبعد ذلك قم بإيقاف فعالية طريقة الاستعراض في غضون 3 دقائق في الإعدادات الأساسية.  |
| بطارية الاستعمال سقطت من الحامل الخاص بها في نطاق الاستعمال.         | تم فك بطارية الاستعمال بطريق الخطأ.  | بطارية الاستعمال قابلة للفك. قم ببساطة بتركيب بطارية الاستعمال مرة أخرى في الحامل الخاص بها في نطاق الاستعمال واضغط عليها للداخل، بحيث تثبت في مكانها ودعها تدور مرة أخرى كالمعتاد.   |
| لم يعد من السهل إدارة بطارية الاستعمال.                              | يوجد اتساح تحت بطارية الاستعمال.     | بطارية الاستعمال قابلة للفك. لغرض الفك اسحب بطارية الاستعمال ببساطة من الحامل الخاص بها. أو اضغط على الحافة الخارجية لبطارية الاستعمال، بحيث تنقلب ويمكن مسكها بسهولة. قم بتنظيف بطارية الاستعمال والحامل الخاص بها في الجهاز بحرص باستخدام محلول صابوني وفوطة أواني. وقم بتجفيفها باستخدام فوطة ناعمة. لا تستخدم أية وسائل حادة أو خادشة. ولا تقم بنقعها أو تنظيفها في غسالة الأطباق. لا تقم بفك بطارية الاستعمال أكثر من اللازم، لكي يظل الحامل ثابتاً. |
| إضاءة حيز الطهي لا تعمل  | إضاءة حيز الطهي معطلة                | اتصل بمركز خدمة العملاء   |
| بلاغ الخطأ "Exxx"  |                                      | في حالة ظهور بلاغ خطأ أوقف الجهاز ثم أعد تشغيله، إذا انطلق البيان، فهذا يعني أن المشكلة عابرة. إذا ظهر الخطأ بشكل متكرر واستمر ظهور البيان، فيرجى الاتصال بخدمة العملاء وإبلاغهم بكود الخطأ.  |

\* خصائص:

بلاغ الخطأ "E0532": افتح باب الجهاز وأغلقه مرة أخرى.

بلاغ الخطأ "E6501": قم بإيقاف الجهاز. انتظر لمدة 10 دقائق. أعد تشغيل الجهاز.

## التنظيف

العناية الجيدة بجهازك وتنظيفه باهتمام تحافظ على جماله وكفاءته الوظيفية لفترة طويلة. ونوضح لك فيما يلي كيفية العناية بجهازك وتنظيفه بطريقة صحيحة.

### ⚠ تحذير

#### خطر الإصابة بحروق!

قد يصبح الجهاز ساخنًا للغاية. لا تلمس أبدا الأسطح الداخلية لحيز الطهي أو عناصر التسخين وهي ساخنة. احرص دائمًا على ترك الجهاز يبرد. وأبعد الأطفال لمسافة كافية.

### ⚠ تحذير

#### خطر الصعق الكهربائي!

الرطوبة التي تتوغل في الجهاز قد تتسبب في الصعق الكهربائي. لا تستخدم أية أجهزة تنظيف بالضغط العالي أو أجهزة تنظيف البخار.

### ⚠ تحذير

#### خطر الإصابة!

خدوش زجاج باب الجهاز قد تتطور إلى تشققات. لا تستخدم كاشطة زجاج أو مواد تنظيف خشنة أو مسببة للتآكل.

**ملاحظة:** يمكنك القضاء بكل سهولة على الروائح غير المستحبة، مثلًا بعد إعداد السمك. أضف بضع قطرات من عصير الليمون في فنانج من الماء. ضع دائمًا ملعقة في الإناء، لتجنب تأخر الغليان. قم بتسخين الماء من دقيقة لدقيقتين بأقصى قدرة تسخين لفرن الميكروويف.

## المنظفات

حتى لا تتضرر الأسطح المختلفة بفعل استخدام منظفات غير مناسبة، تراعى التعليمات الموضحة في الجدول. لا تستخدم

- أية منظفات خشنة أو خادشة.
- كاشطات المعادن أو الزجاج عند تنظيف ألواح الباب.
- كاشطات المعادن أو الزجاج عند تنظيف إطار إحكام الباب.
- أية ليفات وإسفنجات خشنة.
- أية منظفات قوية تحتوي على الكحول.

اغسل الفوط الإسفنجية الجديدة جيدًا قبل استخدامها.

| المنظفات  | النطاق                       |
|---|------------------------------|
| محلول صابوني ساخن: استخدم فوطة أواني للتنظيف ثم جفف باستخدام منديل ناعم. لا تستخدم كاشطات المعادن أو الزجاج في التنظيف.   | واجهة الجهاز                 |
| امسح باستخدام فوطة دقيقة النسيج وفوطة رطبة بشكل خفيف. لا تمسحها بفوطة مبللة.  | وحدة العرض                   |
| محلول صابوني ساخن: استخدم فوطة أواني للتنظيف ثم جفف باستخدام منديل ناعم. قم بإزالة البقع الجيرية والدهنية وبقع النشا وبياض البيض على الفور. فقد يتكوّن الصدأ تحت هذه البقع. تتوافر لدى مركز خدمة العملاء أو المتاجر المتخصصة منظفات خاصة للاستانليس ستيل.   | الاستانليس ستيل              |
| محلول صابوني ساخن أو محلول خل: استخدم فوطة أواني للتنظيف ثم جفف باستخدام منديل ناعم. لا تستخدم إسبراي الأفران أو منظفات الأفران الأكاله أو المواد الخادشة الأخرى. تعتبر الفرشات الخادشة والإسفنجات الخشنة وليف تنظيف الأواني غير مناسبة أيضًا. حيث تتسبب هذه الأشياء في حدوث خدوش بالأسطح. احرص على تجفيف الأسطح الداخلية بشكل جيد. | حيز الطهي من الاستانليس ستيل |
| منظفات الزجاج: قم بالتنظيف باستخدام فوطة أواني. لا تستخدم كاشطة زجاج.   | زجاج الباب                   |
| محلول صابوني ساخن: قم بالتنظيف باستخدام فوطة أواني، ولا تخدمه. لا تستخدم كاشطات المعادن أو الزجاج في التنظيف.   | إطار إحكام الباب لا تخلعه!   |
| محلول صابوني ساخن: انقعها ثم قم بتنظيفها بفوطة أواني ناعمة أو فرشاة.  | الكماليات                    |

| وضع الضبط  | الاختيار  |
|--|---|
| اللغة  | ضبط اللغات  |
| الوقت  | ضبط الوقت الحالي  |
| الإشارة الصوتية  | مدة قصيرة<br>مدة متوسطة*<br>مدة طويلة   |
| صوت الأزرار  | مشغل<br>متوقف*<br>(يظل الصوت مشغلا مع الزر on/off (تشغيل/إيقاف))                            |
| شدة إضاءة وحدة العرض   | الضبط في إطار 5 درجات<br>الدرجة 3*  |
| بيان الساعة  | مشغل*<br>متوقف  |
| الإعتماد الليلي  | متوقف*<br>مشغل (يتم إعتماد وحدة العرض في الفترة بين الساعة 22:00 والساعة 6:00)              |
| طريقة الاستعراض  | متوقف*<br>مشغلة<br>(يتم إظهارها فقط في أول 3 دقائق بعد إعادة الضبط أو بعد التشغيل لأول مرة) |
| أوضاع ضبط المصنع   | الإرجاع<br>لا تقم بالإرجاع*   |
| * وضع ضبط المصنع (يمكن أن تختلف أوضاع ضبط المصنع حسب نوع الجهاز) |   |

**ملاحظة:** التغييرات التي تتم على أوضاع الضبط الخاصة باللغة وصوت الأزرار وشدة إضاءة وحدة العرض تسري على الفور. أما جميع أوضاع الضبط الأخرى فلا تسري إلا بعد التخزين.

## انقطاع التيار الكهربائي

تظل التغييرات التي قمت بها على أوضاع الضبط محفوظة حتى بعد انقطاع التيار الكهربائي.

فقط أوضاع الضبط الخاصة بالتشغيل لأول مرة هي التي يجب عليك إعادتها بعد انقضاء فترة انقطاع التيار الكهربائي.

## تغيير الوقت

إذا أردت مواءمة الوقت على سبيل المثال التحويل من التوقيت الصيفي إلى التوقيت الشتوي، قم بتغيير الإعداد الأساسي.

يجب أن يكون الجهاز متوقفاً.

1. استمر في الضغط على النطاق ٣ لحوالي 3 ثوان.
2. تظهر في وحدة العرض إرشادات بخصوص انقضاء المدة.
3. قم بتأكيد الإرشادات باستخدام النطاق ٣.
4. يظهر في وحدة العرض وضع الضبط الأول «اللغة».
5. انقر على النطاق ٣.
6. يظهر وضع ضبط الوقت.
7. قم بتغيير الوقت باستخدام طارة الاستعمال.
8. لغرض التأكيد استمر في الضغط على النطاق ٣ لحوالي 3 ثوان.
9. يظهر في وحدة العرض إرشاد بأنه قد تم تخزين أوضاع الضبط.

## الإعدادات الأساسية

حتى يتسنى لك استخدام الجهاز بشكل مثالي وسهل، تتوفر لك أوضاع ضبط مختلفة. يمكنك تغيير أوضاع الضبط هذه حسب الحاجة.

## تغيير أوضاع الضبط الأساسية

يجب أن يكون الجهاز متوقفاً.

1. استمر في الضغط على النطاق ٣ لحوالي 3 ثوان.
2. تظهر في وحدة العرض إرشادات بخصوص انقضاء المدة.
3. قم بتأكيد الإرشادات باستخدام النطاق ٣.
4. يظهر في وحدة العرض وضع الضبط الأول «اللغة».
5. عند الحاجة قم بتغيير وضع الضبط باستخدام طارة الاستعمال.
6. انقر على النطاق ٣.
7. يظهر وضع الضبط التالي في وحدة العرض ويمكن تغييره باستخدام طارة الاستعمال.
8. باستخدام النطاق ٣ قم بتصفح جميع أوضاع الضبط وتغييرها عند الحاجة باستخدام طارة الاستعمال.
9. لإنهاء عملية التأكيد استمر في الضغط على النطاق ٣ لحوالي 3 ثوان.
10. يظهر في وحدة العرض إرشاد بأنه قد تم تخزين أوضاع الضبط.

## إلغاء

إذا لم ترغب في تخزين التغييرات، فيمكنك إلغاء العملية باستخدام الزر on/off (تشغيل/إيقاف). يظهر في وحدة العرض إرشاد بأنه لم يتم تخزين أوضاع الضبط.

## لائحة الإعدادات الأساسية

ليست كل الإعدادات الأساسية متاحة بالجهاز، وذلك حسب التجهيز.

## جدول البرامج

| البرنامج                             | الطعام المناسب  | نطاق الوزن بالكيلوجرام | الإناء/الكماليات، مستوى الإدخال       |
|--------------------------------------|---|------------------------|---------------------------------------|
| <b>إذابة التجمد</b>                  |   |                        |                                       |
| خبز*                                 | خبز، رغيف كامل، مستدير، مستطيل، خبز مقطع إلى شرائح، كعك إسفنجي، كعك مضفر، تورتة فواكه، تورتة بدون جلاس، قشدة أو جيلاتين | 1,50-0,20 كجم          | إناء مسطح، مفتوح أرضية حيز الطهي      |
| اللحوم*                              | لحم بقري، قطع لحم مفرودة، لحم مفروم، دجاج، دجاجة مسمنة، بطّة  | 2,00-0,20 كجم          | إناء مسطح، مفتوح أرضية حيز الطهي      |
| الأسماك*                             | سمكة كاملة، سمك فيليه، شرائح سمك  | 1,00-0,10 كجم          | إناء مسطح، مفتوح أرضية حيز الطهي      |
| <b>الطهي</b>                         |   |                        |                                       |
| الخضروات الطازجة**                   | قرنبيط، بروكلي، جزر، كرنب ساقى، كراث، فلفل، كوسة  | 1,00-0,15 كجم          | إناء مغلق أرضية حيز الطهي             |
| الخضروات المجمدة**                   | قرنبيط، بروكلي، جزر، كرنب ساقى، كرنب أحمر، سبانخ  | 1,00-0,15 كجم          | إناء مغلق أرضية حيز الطهي             |
| البطاطس**                            | بطاطس ملحّة، بطاطس مسلوقة، قطع بطاطس متساوية الحجم  | 1,00-0,20 كجم          | إناء مغلق أرضية حيز الطهي             |
| الأرز**                              | أرز، أرز طويل الحبة   | 0,30-0,05 كجم          | إناء مغلق، مرتفع أرضية حيز الطهي      |
| بطاطس فرن                            | بطاطس مسلوقة، بطاطس نصف مسلوقة، بطاطس مغطاة بطبقة من الدقيق، بسمك 6 سم تقريبا   | 1,50-0,20 كجم          | شبكة سلكية أرضية حيز الطهي            |
| <b>التشغيل المشترك</b>               |   |                        |                                       |
| لازانيا مجمدة                        | لازانيا بولونيز   | 1,00-0,30 كجم          | إناء مفتوح أرضية حيز الطهي            |
| قطع الدجاج                           | أوراك دجاج، أنصاف دجاج  | 1,80-0,50 كجم          | صحن زجاجي وشبكة سلكية أرضية حيز الطهي |
| * يراعى الإشارة الصوتية للتقليب      |   |                        |                                       |
| ** يراعى الإشارة الصوتية لقلب الطعام |   |                        |                                       |

## إرشادات حول البرامج

ضع الأطعمة في حيز الطهي البارد.

أخرج الطعام من عبوة التغليف وقم بوزنه. إذا تعذر عليك تحديد الوزن بدقة، فقم بتقريب الوزن لأقرب قيمة صحيحة تالية أو سابقة.

احرص دائماً على استخدام إناء مناسب للميكروويف خاص بالبرامج، كالأنية الزجاجية أو المصنوعة من الخزف. يرجى مراعاة إرشادات الملحقات الكمالية الواردة في جدول البرامج

سوف تجد في نهاية الإرشادات جدول بالأطعمة المناسبة، ونطاق الوزن المعني والملحقات اللازمة.

ولا يمكن ضبط الوزن خارج نطاق الوزن.

تصدر إشارة صوتية بعد مدة معينة عند تحضير بعض الأطعمة. قم بتقليب الطعام أو قلبه.

## إذابة التجمد

- قم بتجميد الطعام بشكل مسطح وبكميات متساوية قدر الإمكان وقم بتخزينه عند درجة حرارة عند -18°م.
- ضع الطعام المجمد على إناء مسطح، مثل طبق زجاجي أو طبق من البورسلين.
- بعد إذابة التجمد، اترك الطعام يهدأ مدة تتراوح بين 15 إلى 90 دقيقة لكي تتعادل درجة الحرارة.
- يتم إذابة تجمد الخبز حسب الكمية المطلوبة فقط. وإلا سرعان ما يصبح غير طازج.
- أثناء إزالة تجمد اللحوم أو الطيور يتكون سائل. احرص على التخلص منه عند قلب الطعام ولا تستخدمه بأي حال من الأحوال أو تجعله يلامس أي نوع من أنواع الأطعمة.
- قم بإخراج اللحم المفروم المذاب تجميده فور تقليبه.
- قم بوضع الطيور الكاملة في الإناء على جانب الصدر أولاً، وضع أجزاء الطيور على جانب الطبقة الجلدية.

## الخضراوات:

- الخضراوات الطازجة: قم بتقطيعها إلى أجزاء كبيرة متساوية. قم بإضافة ملعقة ماء لكل 100 جرام.
- الخضراوات المجمدة: يسري فقط على الخضراوات المسلوقة وليست سابقة الطهي. لا يسري على الخضراوات المجمدة مع صوص الكريمة. أضف من ملعقة إلى ثلاث ملاعق ماء. ولا تضيف ماء مع السبانخ أو الكرنب الأحمر.

## البطاطس:

- البطاطس المملحة: قم بتقطيعها إلى أجزاء كبيرة متساوية. أضف ملعقتين ماء وقليل من الملح لكل 100 جرام.
- البطاطس المسلوقة: استخدم بطاطس متساوية السُمك. اغسلها واثقب قشرتها. ضع البطاطس وهي رطبة في الإناء دون إضافة ماء.
- بطاطس الفرن: استخدم بطاطس متساوية السُمك. اغسلها وجففها واثقب قشرتها.

## الأرز:

- لا تستخدم الأرز الأسمر أو المعبأ في أكياس طهي.
- أضف مرتين أو مرتين ونصف ضعف كمية الماء إلى الأرز.

## الطيور:

- ضع أجزاء الدجاج على الشبكة السلكية بينما جانب الطبقة الجلدية موجهاً لأعلى.

## فترة راحة الطعام

تحتاج بعض الأطعمة إلى فترة راحة أخرى في حيز الطهي حسب نهاية البرنامج.

| الوجبة    | فترة راحة الطعام                             |
|-----------|--|
| الخضراوات | حوالي 5 دقيقة                                |
| البطاطس   | حوالي 5 دقائق. تخلص من الماء المتكون قبل ذلك |
| الأرز     | من 5 إلى 10 دقائق                            |

## المنبه

يمكنك استخدام الميقاتي كميقاتي للمطبخ. يعمل المنبه بالتزامن مع أوضاع الضبط الأخرى. يمكنك في أي وقت ضبط الوقت الذي يتوقف فيه الجهاز. للمنبه إشارة خاصة، بحيث تستطيع عند سماعها تمييز ما إذا كان وقت المنبه أو المدة قد انقضت.

### ضبط المنبه

يمكن ضبط 24 ساعة بحد أقصى.  
كلما زادت القيمة، ازدادت المراحل الزمنية.

1. انقر على النطاق [C].  
ويتم عرض المنبه.
2. اضبط وقت المنبه باستخدام طارة الاستعمال.



3. ابدأ التشغيل باستخدام النطاق [C].

**ملاحظة:** بعد عدة ثوان يبدأ المنبه أوتوماتيكياً أيضاً.  
يبدأ العد التنازلي لوقت المنبه. وبعد مدة قصيرة يتغير المبين للوضع السابق. ويظهر رمز المنبه بوحدة العرض بالإضافة إلى ذلك.

عندما ينتهي وقت المنبه تظهر عبارة نصية وتصدر إشارة صوتية لمدة قصيرة. ويمكنك إلغاء الإشارة الصوتية مبكراً باستخدام النطاق [C].

### إرشادات

- إذا تم في هذا الوقت تفعيل طريقة تشغيل ذات مدة مضبوطة، فإن المدة تظهر في المنتصف. ولاختيار المنبه، انقر على النطاق [C]. يظل وقت المنبه معروضاً في المنتصف لمدة معينة ويمكن تعديله.
- في حالة ضبط طريقة التشغيل «الشواية» في الوقت الحالي، يتم عرض المدة عند النقر على النطاق [C]. ولاختيار المنبه، عاود النقر على النطاق [C]. يظل وقت المنبه معروضاً في المنتصف لمدة معينة ويمكن تعديله.

### تغيير وقت المنبه

لتغيير وقت المنبه انقر على النطاق [C]. يظهر وقت المنبه في المنتصف ويمكن تغييره باستخدام طارة الاستعمال.

### إيقاف المنبه

إذا أردت إيقاف المنبه، قم بإرجاع وقت المنبه تماماً مرة أخرى. بعد اعتماد التغيير لا يضيء الرمز بعد ذلك.

## البرامج

يمكنك إعداد الأطعمة بكل سهولة مع استخدام البرامج. كل ما عليك هو اختيار البرنامج وإدخال وزن الطعام، وهنا يتولى البرنامج مسؤولية الضبط المثالي.

### ضبط البرنامج

مثال: البرنامج «إذابة تجمد الخبز»، 250 جم

1. قم بتشغيل الجهاز باستخدام الزر on/off (تشغيل/إيقاف).  
الجهاز جاهز للتشغيل.
2. انقر على النطاق [C].  
يظهر في وحدة العرض البرنامج الأول.
3. اضبط البرنامج المرغوب باستخدام طارة الاستعمال.



4. انقر على النطاق [C].

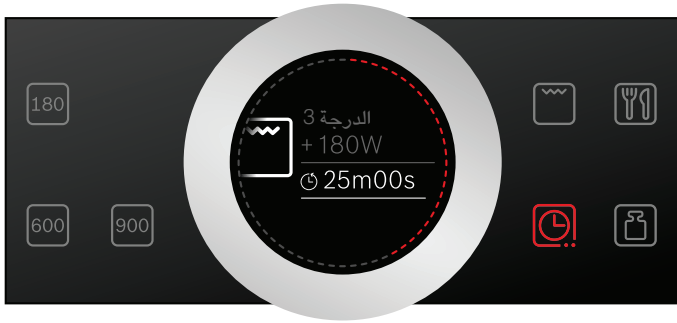
يظهر في المبين القيمة المقترحة للوزن.  
5. اضبط الوزن المرغوب باستخدام طارة الاستعمال.



6. ابدأ التشغيل باستخدام الزر start/stop (بدء/إنهاء).  
تبدأ المدة المعروضة بوحدة العرض في التناقص.

### إرشادات

- ويتم حساب المدة من خلال البرامج.
- عند تحضير بعض الأطباق تظهر إرشادات في وحدة العرض لقلب الطعام أو تقليبه. فاتبع هذه الإرشادات. عند فتح باب الجهاز يتوقف التشغيل. وبعد غلق باب الجهاز يبدأ التشغيل مرة أخرى. عند عدم قلب الطعام أو تقليبه، يواصل البرنامج التشغيل الطبيعي حتى النهاية.



6. ابدأ التشغيل باستخدام الزر start/stop (بدء/إنهاء). تبدأ المدة المعروضة بوحدة العرض في التناقص.

#### إرشادات

- القيمة المقترحة للشواية هي الدرجة 3. ويمكن اختيار الدرجة 2 و 1 بشكل مسبق، أدر طارة الاستعمال يسارا. ويمكن اختيار التشغيل المشترك مع الدرجة 3 بقدرة 360 واط، الدرجة 3 بقدرة 180 واط، وخلافه، فيما بعد، أدر طارة الاستعمال لليمين.
- وإذا قمت بفتح باب الجهاز أثناء ذلك، قد يستمر تشغيل مروحة التبريد.

#### انقضاء المدة الزمنية

تصدر إشارة صوتية. وينتهي التشغيل.  
إنهاء الإشارة الصوتية مبكرا:  
انقر على النطاق [C].

قم بإيقاف الجهاز باستخدام الزر on/off (تشغيل/إيقاف).

**ملاحظة:** بعد النقر على الزر [C] تظهر وظيفة المنبه، ثم تختفي أوتوماتيكيا بعد مدة قصيرة. معاودة النقر على الزر [C]، يتيح إمكانية إطالة المدة.

#### تغيير مدة التشغيل

يمكن القيام بذلك في أي وقت.  
قم بتغيير المدة باستخدام طارة الاستعمال.  
فيستمر التشغيل.

#### تغيير طريقة التشغيل المشترك

يمكن القيام بذلك في أي وقت.  
انقر على النطاق [C].  
باستخدام طارة الاستعمال اضبط طريقة التشغيل المشترك المرغوبة.  
تظل مدة التشغيل دون تغيير.  
فيستمر التشغيل.

#### إرشادات

- عند تغيير طريقة التشغيل من الشواية إلى التشغيل المشترك أو العكس، ينتقل الجهاز إلى وضعية الإيقاف المؤقت. ولا يستمر التشغيل. إذا كنت ترغب في تغيير طريقة التشغيل، فواصل التشغيل باستخدام الزر start/stop (بدء/إنهاء).
- لا يمكن بدء طريقة التشغيل إلا عند ظهور المدة في وحدة العرض.

- وإذا قمت بفتح باب الجهاز أثناء ذلك، قد يستمر تشغيل مروحة التبريد.

#### انقضاء المدة الزمنية

تصدر إشارة صوتية.  
وينتهي التشغيل.

إنهاء الإشارة الصوتية مبكرا:  
انقر على النطاق [C].

قم بإيقاف الجهاز باستخدام الزر on/off (تشغيل/إيقاف).

**ملاحظة:** بعد النقر على الزر [C] تظهر وظيفة المنبه، ثم تختفي أوتوماتيكيا بعد مدة قصيرة. معاودة النقر على الزر [C]، يتيح إمكانية إطالة المدة.

#### تغيير مدة التشغيل

يمكن القيام بذلك في أي وقت.  
قم بتغيير المدة باستخدام طارة الاستعمال.  
فيستمر التشغيل.

#### تغيير درجة الشواء

يمكن القيام بذلك في أي وقت.  
انقر على النطاق [C]. اختر درجة الشواء المرغوبة باستخدام طارة الاستعمال.  
تظل مدة التشغيل دون تغيير.  
فيستمر التشغيل.

#### إرشادات

- عند تغيير طريقة التشغيل من الشواية إلى التشغيل المشترك أو العكس، ينتقل الجهاز إلى وضعية الإيقاف المؤقت. ولا يستمر التشغيل. إذا كنت ترغب في تغيير طريقة التشغيل، فواصل التشغيل باستخدام الزر start/stop (بدء/إنهاء).
- لا يمكن بدء طريقة التشغيل إلا عند ظهور المدة في وحدة العرض.

### ضبط التشغيل المشترك لفرن الميكروويف

وبذلك يتم تشغيل الشواية مع الميكروويف في نفس الوقت وسوف يتم تجهيز وجباتك الشهية بشكل أسرع مع استخدام فرن الميكروويف فضلا عن إكساب الأطعمة اللون البني المميز  
ويمكنك اختيار جميع قدرات تسخين الميكروويف ويستثنى من ذلك: 900 و 600 واط.

#### ضبط التشغيل المشترك لفرن الميكروويف

مثال: درجة الشواية 3 وقدرة التسخين 180 واط، المدة 25 دقيقة.

1. قم بتشغيل الجهاز باستخدام الزر on/off (تشغيل/إيقاف).  
الجهاز جاهز للتشغيل.
2. انقر على النطاق [C].
3. يظهر في وحدة العرض القيمة المقترحة وهي الدرجة 3.  
أدر طارة الاستعمال يمينا واضبط طريقة التشغيل المشترك المرغوبة.  
ويظهر في وحدة العرض طريقة التشغيل المشترك والمدة المقترحة.
4. انقر على النطاق [C].  
يضيء النطاق [C] باللون الأحمر.
5. اضبط المدة المرغوبة باستخدام طارة الاستعمال.



## الشواء

يمكنك تحمير الأطعمة بشكل جيد باستخدام الشواية. ويمكنك استخدام الشواية وتشغيلها بمفردها أو مشتركة مع الميكروويف. تتاح أمامك درجات الشواء التالية:

| الدرجة            | الأطعمة                              |
|-------------------|--------------------------------------|
| الدرجة 1 (ضعيفة)  | للسوفليه والمخبوزات المحشوة المرتفعة |
| الدرجة 2 (متوسطة) | للمخبوزات المحشوة المسطحة والأسماك   |
| الدرجة 3 (قوية)   | للاستيك، النقانق والتوست             |

### ضبط الشواية

مثال: درجة الشواية 2، المدة 12 دقيقة

1. قم بتشغيل الجهاز باستخدام الزر ① on/off (تشغيل/إيقاف). الجهاز جاهز للتشغيل.
2. انقر على النطاق ②.



3. يظهر في وحدة العرض القيمة المقترحة للدرجة 3. أدر طارة الاستعمال لليسار واضبط الدرجة المرغوبة. ويظهر في وحدة العرض درجة الشواية والمدة المقترحة.
4. انقر على النطاق ③.
5. يضيء النطاق ④ باللون الأحمر. اضبط المدة المرغوبة باستخدام طارة الاستعمال.



6. ابدأ التشغيل باستخدام الزر start/stop ▷ (بدء/إنهاء). تبدأ المدة المعروضة بوحدة العرض في التناقص.

### إرشادات

- القيمة المقترحة للشواية هي الدرجة 3. ويمكن اختيار الدرجة 2 و 1 بشكل مسبق، أدر طارة الاستعمال يسارا. ويمكن اختيار التشغيل المشترك مع الدرجة 3 بقدرة 360 واط، الدرجة 3 بقدرة 180 واط، وخلافه، فيما بعد، أدر طارة الاستعمال لليمين.



تبدأ المدة المعروضة بوحدة العرض في التناقص.

### إرشادات

- عندما تقوم بتشغيل الجهاز، يظهر في وحدة العرض دائما قدرة التسخين القصوى كقيمة مقترحة.
- وإذا قمت بفتح باب الجهاز أثناء ذلك، قد يستمر تشغيل مروحة التبريد.

### انقضاء المدة الزمنية

تصدر إشارة صوتية. وينتهي التشغيل.

إنهاء الإشارة الصوتية مبكرا:  
انقر على النطاق ⑤.

قم بإيقاف الجهاز باستخدام الزر ① on/off (تشغيل/إيقاف).

**ملاحظة:** بعد النقر على الزر ⑤ تظهر وظيفة المنبه، ثم تختفي أوتوماتيكيا بعد مدة قصيرة. معاودة النقر على الزر ⑤، يتيح إمكانية إطالة المدة.

### تغيير مدة التشغيل

يمكن القيام بذلك في أي وقت.

قم بتغيير المدة باستخدام طارة الاستعمال. فيستمر التشغيل.

### تغيير قدرة تسخين فرن الميكروويف

يمكن القيام بذلك في أي وقت.

انقر على نطاق قدرة تسخين فرن الميكروويف المطلوبة.

تظل مدة التشغيل دون تغيير.

فيستمر التشغيل.

**ملاحظة:** إذا تجاوزت المدة المضبوطة المدة القصوى لقدرة تسخين الميكروويف 900 واط، فسوف تقل المدة أوتوماتيكيا. ولا يستمر التشغيل. ابدأ التشغيل باستخدام الزر ▷.

## قدرات تسخين الميكروويف

يتوفر بالميكروويف قدرات التسخين التالية.


| القدرة  | الأطعمة                                   | المدة القصوى |
|---------|---|--------------|
| 90 واط  | لإذابة تجمد الأطعمة الحساسة للحرارة       | ساعة ونصف    |
| 180 واط | لإذابة التجمد ومواصلة الطهي               | ساعة ونصف    |
| 360 واط | لطهي اللحم وتسخين الأطعمة الحساسة للحرارة | ساعة ونصف    |
| 600 واط | لتسخين وطهي الأطعمة                       | ساعة ونصف    |
| 900 واط | لتسخين السوائل                            | 30 دقائق     |

القيم المقترحة:


يقترح الجهاز مدة محددة لكل قدرة من قدرات تسخين فرن الميكروويف. يمكنك اعتماد درجة الحرارة هذه أو تغييرها في النطاق المعني.

## ضبط الميكروويف


مثال: قدرة التسخين 600 واط، المدة 5 دقائق.

1. قم بتشغيل الجهاز باستخدام الزر  (تشغيل/إيقاف). الجهاز جاهز للتشغيل. يتم عرض قدرة التسخين القصوى في وحدة العرض كقيمة مقترحة، ويمكن تغييرها في أي وقت.
2. انقر على نطاق قدرة التسخين المطلوبة.



- ويظهر في وحدة العرض قدرة تسخين الميكروويف والمدة المقترحة. يضيء النطاق  باللون الأحمر.
3. اضبط المدة المرغوبة باستخدام طارة الاستعمال.



4. ابدأ التشغيل باستخدام الزر  start/stop (بدء/إنهاء).

## فرن الميكروويف

يمكنك باستخدام فرن الميكروويف طهي الأطعمة وتسخينها وإذابة تجمدها بشكل سريع. ويمكنك استخدام فرن الميكروويف وتشغيله بمفرده أو مشتركاً مع الشواية.

ولا تستخدم فرن الميكروويف بشكل مثالي، يرجى مراعاة الإرشادات الخاصة بالأواني واسترشد بالبيانات المذكورة في جداول الاستخدام الواردة في نهاية دليل الاستخدام.

## الأواني

لا تتناسب بعض الأواني مع فرن الميكروويف. فإذا كنت ترغب في تسخين الأطعمة وحماية الجهاز من الضرر، اقتصِر على استخدام الأواني المناسبة للميكروويف فقط.

### الأواني المناسبة

الأواني المناسبة هي الأواني المقاومة للحرارة المصنوعة من الزجاج أو الخزف الزجاجي أو البورسلين أو الخزف أو البلاستيك المقاوم للحرارة. تتميز هذه المواد بأنها منقذة لموجات الميكروويف.

يمكنك أيضاً استخدام أواني المائدة. وبذلك توفر عملية نقل الطعام من أواني المطبخ لأواني المائدة. لا تستخدم الأواني التي تحتوي على حليات ذهبية أو فضية إلا التي تضمن الجهة الصانعة ملاءمتها لأفران الميكروويف.

### الأواني غير المناسبة

تعتبر الأواني المعدنية غير مناسبة. فالمعدن غير منقذ لموجات الميكروويف. وبالتالي تظل الأطعمة الموجودة في الأواني المعدنية المغلقة باردة.

### تنبيه!

تكون الشرر: يجب ألا تقل المسافة بين المعدن - مثل الملعقة داخل الكوب - وجدران حيز الطهي والجانب الداخلي للباب عن 2 سم على الأقل. فقد يتسبب الشرر في كسر الزجاج الداخلي للباب.

### اختبار الأواني

تجنب تشغيل الميكروويف دون وجود أطعمة بداخله. الاستثناء الوحيد لهذا هو اختبار الأواني لفترة قصيرة.

إذا كنت غير متأكد من ملاءمة الإناء لفرن الميكروويف فقم بعمل هذا الاختبار.

1. ضع الإناء الفارغ في حيز الطهي لمدة بين 1/2 - 1 دقيقة مع الضبط على أقصى درجة تسخين.
2. وافحص درجة حرارة الإناء خلال هذه المدة. يجب أن يظل الإناء بارداً أو في درجة حرارة يمكنك من مسكه يدوياً. إذا أصبح ساخناً أو حدث شرر فهذا يعني أنه غير مناسب. وقم بإيقاف الاختبار.

## استعمال الجهاز

لقد تعرفت بالفعل على عناصر الاستعمال وطريقة استخدامها. والآن نشرح لك كيف تقوم بضبط الجهاز. فسوف تتعرف على ما يحدث عند التشغيل والإيقاف وكيفية ضبط طرق التشغيل.

### تشغيل وإيقاف الجهاز

قبل أن تتمكن من ضبط شيء في جهازك، يجب عليك تشغيل الجهاز.

**ملاحظة:** من الممكن ضبط المنبه بينما الجهاز متوقف عن التشغيل. وتظل بعض المبيّنات والإشارات مرئية في وحدة العرض والجهاز متوقف.

في حالة عدم الاحتياج للجهاز قم بإيقافه. إذا لم يتم ضبط أي شيء لفترة طويلة، يتم إيقاف الجهاز أوتوماتيكياً.

### تشغيل الجهاز

باستخدام الزر ① on/off (تشغيل/إيقاف) قم بتشغيل الجهاز.

وتضيء جميع النطاقات للمسّية باللون الأحمر. يظهر في وحدة العرض شعار بوش ويليه قدرة تسخين الميكروويف القصوى.

الجهاز جاهز للتشغيل.

يضيء النطاق ② باللون الأحمر.

ولمعرفة كيفية ضبط طرق التشغيل، يمكنك الاطلاع على كل فصل معني.

### إيقاف الجهاز

باستخدام الزر ① on/off (تشغيل/إيقاف) قم بإيقاف الجهاز.

يتم قطع الوظيفة المشغلة حالياً.

فيظهر الوقت في وحدة العرض.

**ملاحظة:** وإذا كنت ترغب في عرض الوقت والجهاز متوقف، فيمكنك تحديد ذلك في الأوضاع الأساسية.

### التشغيل

تتشابه بعض خطوات الاستعمال عند تشغيل جميع طرق التشغيل. وفيما يلي سوف تتعرف على خطوات الاستعمال الأساسية.

### بدء التشغيل

يجب بدء كل عملية تشغيل باستخدام الزر ① start/stop (بدء/إنهاء).

بعد بدء التشغيل يتم عرض أوضاع الضبط المختارة في وحدة العرض. بالإضافة إلى ذلك يظهر السطر الدائري، الذي يبين انقضاء المدة.

**ملاحظة:** في حالة إيقاف تشغيل الجهاز من خلال فتح باب الجهاز، فإنه يجب إعادة التشغيل بعد غلق باب الجهاز باستخدام الزر ① start/stop (بدء/إنهاء).

### إيقاف التشغيل

باستخدام الزر ① start/stop (بدء/إنهاء) يمكنك إيقاف وإعادة تشغيل الجهاز مرة أخرى.

ولإلغاء جميع أوضاع الضبط، اضغط على الزر on/off (تشغيل/إيقاف).

### إرشادات

- يتوقف تشغيل الجهاز بفتح بابه.
- بعد قطع أو إلغاء التشغيل يمكن أن يستمر عمل مروحة التبريد.

### ضبط طريقة التشغيل

بعد تشغيل الجهاز تظهر طريقة التشغيل المقترحة المضبوطة. وعندئذ يمكنك بدء تشغيل وضع الضبط هذا.

إذا كنت ترغب في ضبط طريقة تشغيل أخرى، فستجد الشروحات الدقيقة في الفصول المعنية.

يسري بشكل أساسي:

1. انقر على النطاق المعني.
2. قم بتغيير الاختيار في المنتصف باستخدام طارة الاستعمال.
3. إذا لزم الأمر قم بإجراء أوضاع ضبط أخرى. للقيام بذلك انقر على النطاق وقم بتغيير القيمة باستخدام طارة الاستعمال.
4. ابدأ التشغيل باستخدام الزر ① start/stop (بدء/إنهاء). يبدأ الجهاز التشغيل.

## قبل الاستخدام لأول مرة

قبل استخدام جهازك كماليات متعددة. تحصل هنا على نظرة عامة عن الكماليات المرفقة واستخدامها الصحيح.

### التشغيل لأول مرة

بعد توصيل التيار الكهربائي أو بعد انقطاع التيار الكهربائي يظهر في وحدة العرض أوضاع الضبط الخاصة بالتشغيل لأول مرة. يمكن أن يستمر ذلك لعدة ثوان حتى يظهر لك الطلب.

**ملاحظة:** يمكنك تغيير أوضاع الضبط هذه في أي وقت في الإعدادات الأساسية. ← «الإعدادات الأساسية» في صفحة 17

#### ضبط اللغة

1. اختر اللغة المرغوبة باستخدام طارة الاستعمال.
2. ولتأكيد الاختيار انقر على النطاق [C]. يظهر وضع الضبط التالي.

#### ضبط الوقت

1. اضبط الوقت باستخدام طارة الاستعمال.
2. ولتأكيد الاختيار انقر على النطاق [C]. يظهر في وحدة العرض إرشاد أن التشغيل لأول مرة قد انتهى.

## تنظيف حيز الطهي والكماليات

قبل إعداد الطعام لأول مرة باستخدام الجهاز، قم بتنظيف حيز الطهي والكماليات.

### تنظيف حيز الطهي

للتخلص من الروائح غير المستحبة للأشياء الجديدة، قم بتسخين حيز الطهي وهو مغلق وفارغ.

تأكد من عدم وجود أية بقايا من مواد التغليف كخرز البولسترين مثلا في حيز الطهي. قبل التسخين قم بمسح الأسطح الزلقة في حيز الطهي باستخدام منديل ناعم ورطب. قم بتهوية المطبخ أثناء قيام الجهاز بالتسخين.

الترزم بأوضاع الضبط المحددة. وتعرف على كيفية ضبط الشواية والمدة كما في الفصل التالي. ← «الشواء» في صفحة 12

#### أوضاع الضبط

| الدرجة   | الشواية |
|----------|---------|
| 3        | المدة   |
| 15 دقيقة |         |

قم بإيقاف الجهاز بعد انتهاء المدة المحددة.

وعندما يبرد حيز الطهي، قم بتنظيف الأسطح الزلقة باستخدام محلول صابوني وفوطة تنظيف.

### تنظيف الكماليات

قم بتنظيف الكماليات جيدا باستخدام محلول صابوني وفوطة تنظيف أو فرشاة ناعمة.

## الكماليات

مرفق بجهازك كماليات متعددة. تحصل هنا على نظرة عامة عن الكماليات المرفقة واستخدامها الصحيح.

### الكماليات المرفقة

جهازك مزود بالكماليات التالية:

#### الشبكة السلكية

تستخدم كسطح لوضع الأواني أو للشواء ووضع الإضافات.



#### الصحن الزجاجي

يستخدم كواقية من الرذاذ، عند شواء الأطعمة على الشبكة السلكية مباشرة. لذلك ضع الشبكة السلكية في الصحن الزجاجي. يمكن استخدام الصحن الزجاجي كوعاء عند تشغيل الميكروويف.



اقتصر على استخدام الكماليات الأصلية من الجهة الصانعة لجهازك. فهي مصممة خصيصا لتناسب مع جهازك.

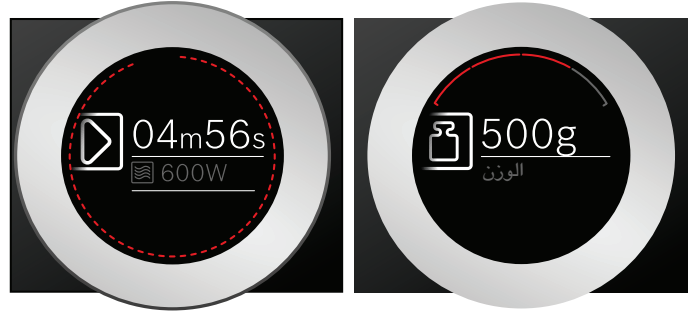
يمكنك لاحقاً شراء الكماليات من خدمة العملاء أو من المتاجر المتخصصة أو عبر الإنترنت.

## وحدة العرض

وحدة العرض مصممة بحيث يمكنك قراءة البيانات بنظرة واحدة، بما يتلاءم مع كل موقف.

ويتم التركيز على القيمة التي يمكنك ضبطها حالياً. وتُعرض القيمة بكتابة بيضاء وأسفلها خط أبيض. وتُعرض القيمة بلون رمادي في الخلفية.

|         |   |
|---------|---|
| المركز  | القيمة الموجودة في المركز يمكن تغييرها، دون الاضطرار لاختيارها بشكل مسبق. بعد بدء التشغيل تظهر المدة دائماً في المنتصف. |
| التكبير | طوال الفترة التي تقوم فيها بتغيير القيمة الموجودة في المركز باستخدام طارة الاستعمال، يتم تكبير القيمة فقط.              |



## السطر الدائري

يوجد في وحدة العرض من الخارج سطر دائري.

عندما تقوم بتغيير قيمة ما، يعرض لك السطر الدائري المكان الذي تتواجد به في لائحة الاختيار. وتبعاً لنطاق الضبط يكون السطر الدائري متصلاً أو مقسماً إلى قطاعات، حسب طول لائحة الاختيار.

وبعد انقضاء المدة ينطفئ قطاع أحمر كل ثانية. ويظهر القطاع كاملاً باللون الأحمر بعد كل دقيقة كاملة.

## معلومات أخرى

في أغلب الحالات يقدم لك الجهاز إرشادات ومعلومات أخرى حول العملية الجارية الآن.

انقر على النطاق ٠. يظهر الإرشاد لعدة ثوان في وحدة العرض. في حالة الإرشادات الطويلة قم بالتصفح حتى النهاية عن طريق طارة الاستعمال.

بعض الإرشادات تظهر أوتوماتيكياً، على سبيل المثال عند التأكيد أو الطلب أو التحذير.

## وظائف حيز الطهي

الوظائف في حيز الطهي تسهل تشغيل الجهاز. حيث يتم إضاءة جزء كبير من حيز الطهي مثلاً، كما تقوم مروحة التبريد بحماية الجهاز من فرط السخونة.

## الفتح الأوتوماتيكي للباب

يرتد باب الجهاز لوضع الفتح، عند تشغيل وظيفة الفتح الأوتوماتيكي للباب. ويمكنك فتح باب الجهاز بالكامل يدوياً.

وعند انقطاع التيار الكهربائي تتوقف وظيفة الفتح الأوتوماتيكي للباب. وعندئذ يمكنك فتح الباب يدوياً.

## إرشادات

- عند فتح باب الجهاز أثناء التشغيل، يتوقف الجهاز.
- وعند غلق باب الجهاز لا يتم مواصلة التشغيل أوتوماتيكياً مرة أخرى. بل عليك بدء التشغيل يدوياً.
- إذا تم إيقاف الجهاز مدة طويلة، يُفتح باب الجهاز تلقائياً في وقت متأخر.

## إضاءة حيز الطهي

عندما تقوم بفتح باب الجهاز يتم تشغيل إضاءة حيز الطهي. إذا ظل الباب مفتوحاً لمدة أطول من 5 دقائق تقريباً، تنطفئ إضاءة حيز الطهي مرة أخرى. ومع تشغيل وظيفة الفتح الأوتوماتيكي للباب تضيء إضاءة حيز الطهي مرة أخرى.

في جميع طرق التشغيل يتم تشغيل إضاءة حيز الطهي، بمجرد بدء التشغيل. عندما ينتهي التشغيل تنطفئ الإضاءة.

## مروحة التبريد

يتم تشغيل مروحة التبريد عند الحاجة. ويخرج الهواء الساخن من فوق الباب.

يمكن استمرار تشغيل مروحة التبريد مدة محددة بشكل إضافي بعد التشغيل.

## تنبيه!

لا تقم بتغطية فتحات التهوية. وإلا فسوف يتعرض الجهاز لسخونة زائدة.

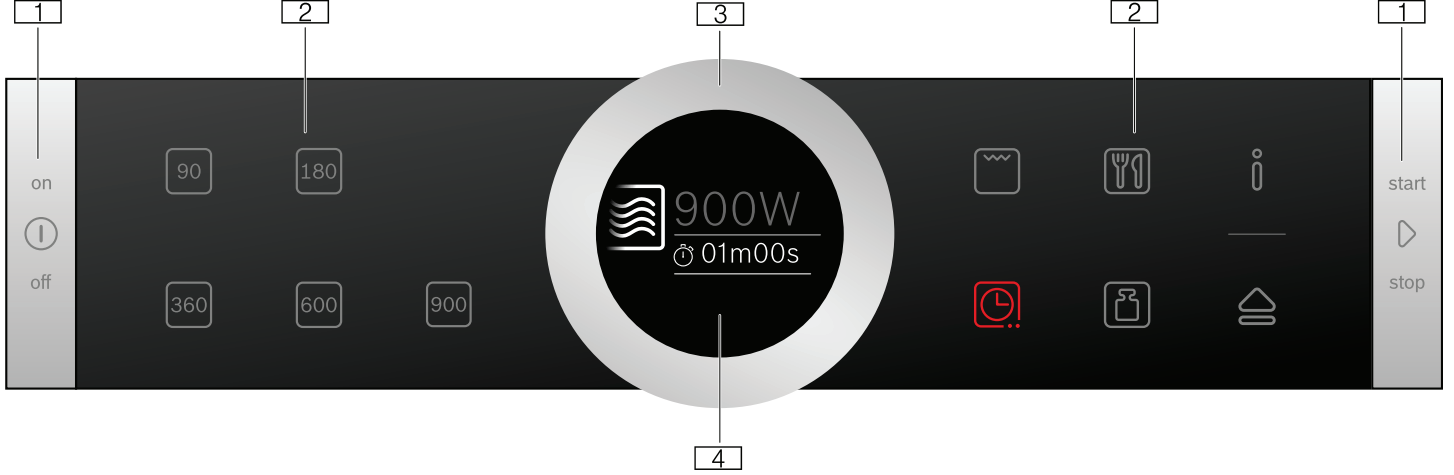
## إرشادات

- وعند تشغيل فرن الميكروويف يظل الجهاز بارداً. ورغم ذلك يتم تشغيل مروحة التبريد. يمكن استمرار تشغيل مروحة التبريد حتى بعد انتهاء تشغيل فرن الميكروويف.
- يمكن أن يظهر ماء متكثف على زجاج الباب والجدران الداخلية والأرضية. وهذا أمر طبيعي، ولن يؤثر سلباً على وظيفة موجات الميكروويف. وقم بمسح الماء المتكثف بعد الطهي.

## لوحة الاستعمال

يمكنك عن طريق نطاق الاستعمال ضبط الوظائف المختلفة لجهازك بالاستعانة بالأزرار والنطاقات اللمسية وكذلك طارة الاستعمال. تعرض لك وحدة العرض أوضاع الضبط الحالية.

يوضح العرض العام نطاق الاستعمال والجهاز مشغل مع طريقة التشغيل المختارة.



| الرمز | المعنى  |
|-------|---|
| 180   | قدرة تسخين فرن الميكروويف                     |
| 360   | قدرة تسخين فرن الميكروويف                     |
| 600   | قدرة تسخين فرن الميكروويف                     |
| 900   | قدرة تسخين فرن الميكروويف                     |
| ☐     | اختر درجة الشواء مع قدرة تسخين فرن الميكروويف |
| ⌚     | وظائف الوقت                                   |
| 🍴     | البرامج                                       |
| 📏     | الوزن   |
| ℹ️    | المعلومات                                     |
| 🚪     | الفتح الأوتوماتيكي للباب                      |

يضيء النطاق اللمسي، الذي يمكن تغيير قيمته في وحدة العرض أو المعروض في الخلفية، باللون الأحمر.

### طارة الاستعمال

يمكنك باستخدام طارة الاستعمال تغيير قيم الضبط التي تظهر في وحدة العرض.

في أغلب لائح الاختيار، كالبرامج مثلا، تبدأ النقطة الأولى مرة أخرى بعد انتهاء النقطة الأخيرة.

في بعض لائح الاختيار، كالمدة مثلا، يجب عليك إعادة تدوير طارة الاستعمال للوراء، عند الوصول إلى أدنى أو أعلى قيمة.

## التعرف على الجهاز

نشرح لك في هذا الفصل البيانات وعناصر الاستعمال. وتتعرف أيضا على الوظائف المختلفة لجهازك.

**ملاحظة:** من الوارد أن تكون هناك بعض الاختلافات في التفاصيل حسب موديل الجهاز.

- الأزرار**  
الأزرار الموجودة يسارًا ويمينًا بنطاق الاستعمال لها نقطة مقاومة. لاستعمالها يجب الضغط عليها. في حالة الأجهزة غير المزودة بواجهة فولاذية، فإن هذه الأزرار على كلا الجانبين عبارة عن نطاقات لمسية دون نقطة مقاومة.
- النطاقات اللمسية**  
توجد أسفل النطاقات اللمسية مستشعرات. لاختيار الوظيفة يكفي الضغط على الرمز المعني.
- طارة الاستعمال**  
طارة الاستعمال مركبة بحيث يمكنك تدويرها لليساار أو اليمين بشكل غير محدود. اضغط عليها برفق وحركها بأصبعك في الاتجاه المرغوب.
- وحدة العرض**  
ترى في وحدة العرض قيم الضبط الحالية وإمكانات الاختيار أو النصوص الإرشادية.

## عناصر الاستعمال

تتسق عناصر الاستعمال المختلفة مع الوظائف المختلفة بجهازك. وبالتالي يمكنك ضبط جهازك بسهولة وبشكل مباشر.

### الأزرار والنطاقات اللمسية

تتعرف هنا بشكل مختصر على مدلول الأزرار والنطاقات اللمسية المختلفة.

| الرمز                   | المعنى                    |
|-------------------------|---------------------------|
| ⓪                       | on/off (تشغيل/إيقاف)      |
| ▶                       | start/stop (تشغيل/إيقاف)  |
| <b>النطاقات اللمسية</b> |                           |
| 90                      | قدرة تسخين فرن الميكروويف |

## أسباب الأضرار

### تنبيه!

- تكون الشرر: يجب ألا تقل المسافة بين المعدن - مثل الملاعقة داخل الكوب - وجدران حيز الطهي والجانب الداخلي للباب عن 2 سم على الأقل. فقد يتسبب الشرر في كسر الزجاج الداخلي للباب.
- الصحن الألومنيوم: لا تستخدم الصحن الألومنيوم في الجهاز. حيث يتعرض الجهاز للضرر بسبب الشرر المتصاعد.
- تشغيل فرن الميكروويف بدون أطعمة: تشغيل الجهاز دون وضع أطعمة في حيز الطهي يؤدي إلى زيادة التحميل. تجنب تشغيل فرن الميكروويف دون وضع أطعمة في حيز الطهي. ويستثنى من ذلك اختبار الأواني لفترة قصيرة. «استعمال الجهاز» في صفحة 10
- الرطوبة في حيز الطهي: وجود الرطوبة لفترة طويلة في حيز الطهي يمكن أن يؤدي لتكون الصدأ. اترك حيز الطهي يجف بعد استخدامه. لا تحتفظ بأطعمة رطبة في حيز الطهي وهو مغلق لفترات طويلة. لا تقم بتخزين أية أطعمة في حيز الطهي.
- تبريد الجهاز والباب مفتوح: بعد تشغيل الجهاز على درجات حرارة مرتفعة اترك حيز الطهي يبرد وباب الفرن مغلق. لا تحشر أي شيء في باب الجهاز. ویراعی أن باب الجهاز إذا كان مفتوحًا ولو بمقدار بسيط فقط، فإن اللوحات الأمامية للوحدات المجاورة يمكن أن تتضرر بمرور الوقت.
- فقط في حالة وجود رطوبة كثيرة بعد تشغيل الجهاز قم بفتح الباب لتجفيف حيز الطهي.
- الاتساع الشديد لإطار إحكام الباب: في حالة الاتساع الشديد لإطار الإحكام لا يمكن غلق باب الجهاز بشكل صحيح. وقد تلحق أضرار بواجهات وحدات الأثاث المجاورة. حافظ على نظافة وسائل الإحكام دائما. «التنظيف» في صفحة 18
- عمل الفشار في فرن الميكروويف: لا تضبط قدرة تسخين الميكروويف على درجة عالية جدا. واستخدم الدرجة القصوى 600 واط. ضع أكياس الفشار على طبق زجاجي دائما. قد ينكسر زجاج الباب بسبب التحميل الزائد.

### تحذير

#### خطر الإصابة باكتواءات!

يمكن أن يحدث تأخر في الغليان أثناء تسخين السوائل. وهذا يعني أنه يتم الوصول إلى درجة الغليان دون أن تتصاعد فقاعات البخار المعتادة. ومع أقل اهتزاز للإناء يمكن أن يفور السائل الساخن بقوة بشكل مفاجئ ويتطاير رذاذه. قم دائما بوضع ملعقة في الإناء عند تسخين السائل. وبذلك تتجنب تأخر الغليان.

### تحذير

#### خطر الإصابة!

الأواني غير المناسبة قد تنكسر. قد تحتوي الأواني المصنوعة من البورسلين والخزف على ثقوب دقيقة في مقابضها وأغطيتها. تحتفي خلف هذه الثقوب فراغات. لذا فمن الممكن أن تؤدي الرطوبة المتسربة إلى هذه الفراغات إلى انفجار الأواني. استخدم الأواني المناسبة لفرن الميكروويف فقط.

### تحذير

#### خطر الصعق الكهربائي!

فالجهاز يعمل بجهد مرتفع. تجنب خلع جسم الجهاز.

### تحذير

#### خطر من حدوث أضرار صحية بالغة!

- يمكن أن تتعرض الأسطح الخارجية للتلف في حالة التنظيف بشكل غير صحيح. قد تتسرب طاقة موجات الميكروويف. احرص على تنظيف الجهاز بانتظام مع إزالة بقايا الطعام سريعا. حافظ دائما على نظافة حيز الطهي، إطار إحكام الباب، الباب ومفصلاته. «التنظيف» في صفحة 18
- قد تتسرب طاقة موجات الميكروويف في حالة تلف باب حيز الطهي أو إطار إحكام الباب. وتجنب استخدام الجهاز في حالة تلف باب حيز الطهي أو إطار إحكام الباب. اتصل بخدمة العملاء.
- تتسرب طاقة موجات الميكروويف عند استخدام أجهزة غير مزودة بغطاء جسم الجهاز. لا تقم بخلع غطاء جسم الجهاز أبدا. واستعن بخدمة العملاء عند إجراء أعمال الصيانة والإصلاح.

## حماية البيئة

### التكهن بطريقة محافظة على البيئة

تخلص من مواد التغليف بطريقة لا تضر بالبيئة.

هذا الموقد مميز طبقا للمواصفة الأوروبية 2012/19/EU فيما يتعلق بالأجهزة الكهربائية والإلكترونية القديمة (waste electrical and electronic equipment - WEEE). وتحدد هذه المواصفة الإطار العام الساري داخل دول الاتحاد الأوروبي EU لعملية استرداد الأجهزة القديمة وإعادة استغلالها.



- من الممكن أن تشتعل الأطعمة. تجنب تسخين أطعمة مغلقة في عبوات لحفظ السخونة.  
لا تقم أبداً بتسخين أطعمة داخل أوعية من البلاستيك أو الورق أو أية مواد قابلة للاحتراق دون مراقبة.  
لا تقم أبداً بضبط فرن الميكروويف على قدرة تسخين عالية جداً أو فترة تشغيل طويلة بشكل زائد. واسترشد دائماً بالتعليمات الواردة في دليل الاستعمال هذا. لا تقم أبداً بتجفيف الأطعمة عن طريق فرن الميكروويف.  
لا تقم أبداً بإذابة التجمد عن الأطعمة المحتوية على نسبة قليلة من الماء أو تسخينها كالكخبز على سبيل المثال عن طريق ضبط قدرة التسخين القصوى لفرن الميكروويف أو وضعها فيه لفترة طويلة.
- قد يشتعل زيت الطعام. لا تقم أبداً بتسخين زيت الطعام وحده في فرن الميكروويف.

### ⚠ تحذير خطر الانفجار!

قد تنفجر السوائل أو الأطعمة الأخرى الموضوعة في أوعية محكمة الغلق. لذلك لا تقم أبداً بتسخين السوائل أو الأطعمة الأخرى في أوعية محكمة الغلق.

### ⚠ تحذير

#### خطر الإصابة بحروق!

- قد تنفجر الأطعمة ذات القشرة الصلبة أو المحتوية على طبقة جلدية أثناء التسخين أو حتى بعد انتهائه. لا تقم أبداً بسلق البيض في الفرن ولا تقم بتسخين البيض المسلوق.  
لا تستخدم الفرن لطهي الصدفيات أو القشريات. احرص على ثقب صفار البيض في حالة قلي البيض أو وضعه في كوب بدون قشر. من الممكن أن تنفجر القشرة في حالة الأطعمة ذات القشرة أو الطبقة الجلدية السميقة مثل التفاح، الطماطم، البطاطس أو النقانق. قم بثقب القشرة أو الطبقة الجلدية قبل التسخين.
- لا تتوزع السخونة داخل طعام الأطفال بشكل متساو. لا تقم أبداً بتسخين غذاء الرضع وهو موضوع في أوعية محكمة الغلق. لذلك احرص دائماً على خلع الغطاء أو الحلمة. بعد التسخين قم بتقليب الطعام أو رجه. وتأكد من درجة حرارة الطعام قبل تقديمه للطفل.
- يراعى أن الحرارة تنبعث من الأطعمة الساخنة. لذا فمن الممكن أن تصب الأواني ساخنة. استخدم فوطة الفرن دائماً لإخراج الكماليات أو أواني الفرن من حيز الطهي.
- قد تنفجر عبوات تغليف الأطعمة محكمة الغلق. والتزم دائماً بالتعليمات المدونة على العبوة. استخدم فوطة الفرن دائماً لإخراج الأطباق من حيز الطهي.

### ⚠ تحذير

#### خطر الصعق الكهربائي!

- تنطوي أعمال الإصلاح غير السليمة فنياً على أخطار. لا يجوز تنفيذ أعمال الإصلاح وتغيير أسلاك الكهرباء المتضررة إلا بمعرفة فني خدمة عملاء مدرب من قبلنا. إذا كان هناك خلل بالجهاز، فانزع القابس الكهربائي أو افصل المصهر في صندوق المصاهر. اتصل بخدمة العملاء.
- قد تنصهر المادة العازلة لكابلات الأجهزة الكهربائية في حالة ملامسة الأجزاء الساخنة للجهاز. لا تجعل كابلات توصيل الأجهزة الكهربائية تلامس الأجزاء الساخنة للجهاز أبداً.
- الرطوبة التي تتوغل في الجهاز قد تتسبب في الصعق الكهربائي. لا تستخدم أية أجهزة تنظيف بالضغط العالي أو أجهزة تنظيف بالبخار.
- الجهاز الذي به خلل قد يتسبب في الصعق الكهربائي. لا تقم أبداً بتشغيل جهاز به عطل. وافصل القابس الكهربائي عن شبكة التيار أو افصل المصهر الموجود في صندوق المصاهر. اتصل بخدمة العملاء.

### ⚠ تحذير

#### خطر من خلال القوة المغناطيسية!

توجد قطع مغناطيسية دائمة في نطاق الاستعمال أو في عناصر الاستعمال. هذه القطع يمكن أن تؤثر على الأجهزة الإلكترونية المزروعة مثل منظم ضربات القلب أو مضخات الأنسولين. إذا كنت حاملاً لأية أجهزة طبية إلكترونية مزروعة التزم بحد أدنى 10 سم كمسافة فاصلة بينك وبين نطاق الاستعمال.

### فرن الميكروويف

### ⚠ تحذير

#### خطر الحريق!

- استخدام الجهاز بطريقة غير مطابقة للتعليمات يمثل خطراً وقد يؤدي لحدوث أضرار. ولا يجوز استخدام الجهاز لتجفيف الأطعمة أو الملابس، تدفئة النعال، الوسادات المحشوة بالألياف أو الحبوب، الإسفنجيات، الأقمشة الرطبة وغيرها. فقد تشتعل على سبيل المثال النعال المدفئة، الوسادات المحشوة بالألياف أو الحبوب بعد ساعات من انتهاء تدفئتها. اقتصر على استخدام الجهاز في إعداد الأطعمة والمشروبات.



## الاستعمال المطابق للتعليمات

اقرأ هذا الدليل بعناية. عندئذ فقط سيمكنك استخدام الجهاز بشكل صحيح وآمن. احتفظ بأدلة الاستعمال والتركيب لاستخدامها لاحقاً أو لتسليمهما للمالك الجديد.

هذا الجهاز مخصص فقط للتركيب بشكل مدمج داخل وحدات المطبخ. تراعى التعليمات الخاصة بالتركيب.

افحص الجهاز بعد إخراجها من مواد التغليف. ولا تقم بتوصيل الجهاز في حالة وجود أضرار ناتجة عن عملية النقل.

يتعين أن يقوم فني معتمد بتوصيل الأجهزة بدون قوابس. حيث لا يحق المطالبة بحقوق الضمان في حالة توصيل الجهاز بشكل غير صحيح.

هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي فقط. اقتصر على استخدام الجهاز في إعداد الأطعمة والمشروبات. ويتعين مراقبة الجهاز أثناء التشغيل. استخدم هذا الجهاز في الأماكن المغلقة فقط.

يُسمح باستخدام هذا الجهاز من قِبَل الأطفال ابتداءً من سن 8 سنوات أو الأشخاص الذين يعانون من نقص في القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية أو الأشخاص الذين لديهم قصور في الخبرة أو المعرفة شريطة أن يقوم شخص مسؤول عن سلامتهم بمراقبتهم أو توجيههم إلى كيفية الاستخدام الآمن للجهاز مع التأكد من إدراكهم للأخطار المرتبطة بذلك.

لا يجوز السماح للأطفال بالعبث بالجهاز. لا يجوز للأطفال تنظيف الجهاز أو إجراء أعمال الصيانة المتاحة للمستخدم ما لم يكونوا في سن 8 سنوات أو أكثر، على أن يتم مراقبتهم أثناء ذلك.

الأطفال دون سن 8 سنوات يجب إبعادهم عن الجهاز وكابل الكهرباء لمسافة آمنة.

قم بتوزيع الكماليات دائماً بشكل صحيح في حيز الطهي. ← «الكماليات» في صفحة 9

## إرشادات الأمان المهمة

### نقاط عامة

#### ⚠ تحذير خطر الحريق!

المواد القابلة للاشتعال التي يتم تخزينها في حيز الطهي يمكن أن تشتعل. لا تحتفظ أبداً بمواد قابلة للاشتعال في حيز الطهي. لا تفتح باب الجهاز أبداً في حالة وجود أدخنة بداخله. أوقف الجهاز وانزع القابس الكهربائي أو افصل المصهر في صندوق المصاهر.

#### ⚠ تحذير خطر الإصابة بحروق!

- قد يصبح الجهاز ساخناً للغاية. لا تلمس أبداً الأسطح الداخلية لحيز الطهي أو عناصر التسخين وهي ساخنة. احرص دائماً على ترك الجهاز يبرد. وأبعد الأطفال لمسافة كافية.
- الكماليات وأواني الفرن قد تصبح ساخنة للغاية. استخدم دائماً فوطة للفرن لإخراج الكماليات أو أواني الفرن من حيز الطهي.
- أبخرة الكحول يمكن أن تشتعل في حيز الطهي وهو ساخن. لا تقم أبداً بتحضير أطعمة تحتوي على كميات كبيرة من السوائل المشتملة على نسبة عالية من الكحول. اقتصر على استخدام كميات صغيرة من المشروبات المركزة. افتح باب الجهاز بحرص.

#### ⚠ تحذير خطر الإصابة باكتواءات!

- الأجزاء التي يمكن الوصول إليها تصبح ساخنة أثناء التشغيل. لا تلمس الأجزاء الساخنة أبداً. وأبعد الأطفال لمسافة كافية.
- قد يتسرب البخار الساخن عند فتح باب الجهاز. افتح باب الجهاز بحرص. وأبعد الأطفال لمسافة كافية.
- وجود بعض الماء في حيز الطهي وهو ساخن يمكن أن يولد بخار ماء ساخناً. لا تقم أبداً بصب الماء في حيز الطهي الساخن.

#### ⚠ تحذير خطر الإصابة!

- خدوش زجاج باب الجهاز قد تتطور إلى تشققات. لا تستخدم كاشطة زجاج أو مواد تنظيف خشنة أو مسببة للتآكل.
- تتحرك مفصلات باب الجهاز عند فتح الباب وغلقه وبالتالي يمكن أن ينحسر فيها جزء من جسمك. لا تقترب من نطاق المفصلات.

## فهرس المحتويات

|    |  |    |                                     |
|----|--|----|-------------------------------------|
| 19 | الاختلالات، ما العمل؟                              | 4  | الاستعمال المطابق للتعليمات         |
| 20 | خدمة العملاء                                       | 4  | إرشادات الأمان المهمة               |
| 20 | رقم المنتج E ورقم الصنع FD                         | 4  | نقاط عامة                           |
| 20 | المواصفات الفنية                                   | 5  | فرن الميكروويف                      |
| 21 | الأطباق التي تم اختبارها في ستوديو الطهي الخاص بنا | 6  | أسباب الأضرار                       |
| 21 | إذابة التجمد                                       | 6  | حماية البيئة                        |
| 22 | إذابة تجمد الأطعمة المجمدة وتسخينها أو طهيها       | 6  | التكهين بطريقة محافظة على البيئة    |
| 23 | التسخين  | 7  | التعرف على الجهاز                   |
| 24 | الطهي  | 7  | لوحة الاستعمال                      |
| 24 | نصائح حول فرن الميكروويف                           | 7  | عناصر الاستعمال                     |
| 25 | الشواء   | 8  | وحدة العرض                          |
| 25 | التشغيل المشترك للشواية والميكروويف                | 8  | معلومات أخرى                        |
| 26 | الأطباق المختبرة                                   | 8  | وظائف حيز الطهي                     |
| 26 | الطهي باستخدام فرن الميكروويف وحده                 | 9  | الكماليات                           |
| 26 | إذابة التجمد باستخدام فرن الميكروويف وحده          | 9  | قبل الاستخدام لأول مرة              |
| 26 | الطهي باستخدام فرن الميكروويف والشواية             | 9  | التشغيل لأول مرة                    |
|    |  | 9  | تنظيف حيز الطهي والكماليات          |
|    |  | 10 | استعمال الجهاز                      |
|    |  | 10 | تشغيل وإيقاف الجهاز                 |
|    |  | 10 | التشغيل                             |
|    |  | 10 | ضبط طريقة التشغيل                   |
|    |  | 11 | فرن الميكروويف                      |
|    |  | 11 | الأواني                             |
|    |  | 11 | قدرات تسخين فرن الميكروويف          |
|    |  | 11 | ضبط فرن الميكروويف                  |
|    |  | 12 | الشواء                              |
|    |  | 12 | ضبط الشواية                         |
|    |  | 13 | ضبط التشغيل المشترك لفرن الميكروويف |
|    |  | 14 | المنبه                              |
|    |  | 14 | البرامج                             |
|    |  | 14 | ضبط البرنامج                        |
|    |  | 15 | إرشادات حول البرامج                 |
|    |  | 15 | فترة راحة الطعام                    |
|    |  | 16 | جدول البرامج                        |
|    |  | 17 | الإعدادات الأساسية                  |
|    |  | 17 | تغيير أوضاع الضبط الأساسية          |
|    |  | 17 | لائحة الإعدادات الأساسية            |
|    |  | 17 | انقطاع التيار الكهربائي             |
|    |  | 17 | تغيير الوقت                         |
|    |  | 18 | التنظيف                             |
|    |  | 18 | المنظفات                            |

المزيد من المعلومات حول المنتجات والكماليات وقطع الغيار والخدمات تجدها على موقع الإنترنت: [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) وفي المتجر الإلكتروني على موقع الإنترنت: [www.bosch-eshop.com](http://www.bosch-eshop.com)

يسر فريق استعلامات Bosch أن يقدم لك المشورة ومعلومات المنتجات اللازمة والرد على استفساراتكم فيما يتعلق بتطبيقات واستخدامات الأجهزة على رقم هاتف: **089 69 339 339** (وذلك من الاثنين إلى الجمعة: الساعة 8.00-18.00) يسري على ألمانيا فقط.





**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

**[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)**



9001026335

941201