

## لتستمتع بالطهي كاستمتاعك بالطعام

نرجوك قراءة هذا الدليل، فعندئذ سيمكنك الاستفادة من كافة المزايا التقنية لفرن الميكروويف.

ستجد معلومات هامة حول السلامة. وتتعرف على كافة أجزاء الجهاز الجديد. وسنبين لك خطوة بخطوة كيفية القيام بعمليات الضبط. إنه أمر في غاية السهولة.

كما ستجد في الجداول قيم الضبط الخاصة بالكثير من الأطباق الشائعة. فقد تم اختبار كل هذا في ستوديو الطهي الخاص بنا.

في حالة حدوث خلل - فستجد هنا معلومات حول كيفية التغلب بنفسك على الاختلالات البسيطة.

كما سيساعدك دليل المحتويات المفصل على الوصول إلى الموضوع الذي تريده بأسرع ما يمكن.

والآن بالهناء والشفاء.

## فهرس المحتويات

٤	قبل توصيل الجهاز الجديد
٤	قبل التركيب
٥	التركيب والتوصيل
٦	تعليمات تجب مراعاتها
٦	إرشادات السلامة
٨	إرشادات السلامة حول استخدام فرن الميكروويف
١١	لوحة التحكم
١٢	المفتاح الانضغاطي
١٢	الملحقات الإضافية
١٣	قبل أول استخدام
١٣	ضبط الساعة
١٤	فرن الميكروويف
١٤	الأواني
١٥	قيم قدرة فرن الميكروويف
١٦	كيفية الضبط
١٧	إرشادات حول الجداول
١٧	إذابة التجمد
١٨	إذابة الأطعمة المجمدة أو تسخينها أو طهيها
١٩	تسخين الطعام
٢١	طهي الطعام
٢٢	نصائح حول فرن الميكروويف
٢٣	البرمجة الأوتوماتيكية
٢٣	كيفية الضبط
٢٤	برامج إذابة التجمد
٢٥	برامج الطهي
٢٦	وجبات الفحص طبقا للمواصفة EN 60705

## فهرس المحتويات

٢٧	الذاكرة
٢٧	التخزين في الذاكرة
٢٨	تشغيل برامج الذاكرة
٢٩	تغيير مدة الصفارة
٢٩	العناية والتنظيف
٢٩	المنظفات
٣٠	ما العمل عند حدوث خلل؟
٣٢	مركز خدمة العملاء
٣٣	المواصفات الفنية

# قبل توصيل الجهاز الجديد

نرجوك قراءة هذا الدليل بعناية. فعندئذ فقط سيمكنك استخدام الجهاز بشكل صحيح وآمن.

احرص على الاحتفاظ بدليل الاستخدام ودليل التركيب في مكان آمن. في حالة إعطائك الجهاز لشخص آخر احرص على أن تعطيه أيضا دليل الاستخدام ودليل التركيب.

إرشادات هامة للسلامة

## قبل التركيب

تخلص من مواد التغليف بطريقة لا تضر بالبيئة.

هذا الجهاز مميز بعلامة وفقا للمواصفة الأوروبية 2002/96/EC الخاصة بالأجهزة الكهربائية والإلكترونية المستهلكة (waste electrical and electronic equipment – WEEE). تحدد المواصفة الإطار العام لعملية استرداد الأجهزة القديمة وإعادة استغلالها السارية داخل الاتحاد الأوروبي.

افحص الجهاز بعد إخراجه من الصندوق. في حالة وجود أضرار ناتجة عن عملية النقل، فلا يجوز توصيل الجهاز.

في حالة وجود أضرار في كابل التوصيل، فيلزم تغييره بمعرفة فني متخصص تم تدريبه لدى الجهة الصانعة وذلك لتجنب أية أخطار.

يرجى مراعاة التعليمات الخاصة بالتركيب.

التخلص من مواد التغليف بطريقة لا تضر بالبيئة



الأضرار الناتجة عن النقل

التوصيل الكهربائي

التركيب والتوصيل

# التركيب والتوصيل

هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي فقط.

هذا الجهاز مخصص فقط للتركيب بإدماجه داخل وحدات المطبخ.

يرجى مراعاة التعليمات الخاصة بالتركيب.

يمكن تركيب الجهاز داخل خزانة علوية يبلغ عرضها ٦٠ سم (لا يقل عمقها عن ٣٠ سم وارتفاعها عن الأرضية ٨٥ سم).

الجهاز مزود بقابس، ولا يجوز توصيله إلا بمقبس مؤرض مركب طبقاً للتعليمات. ويلزم تأمينه بقاطع تيار ١٠ أمبير (قاطع تيار أوتوماتيكي من نوع L أو B). يجب أن يطابق جهد الشبكة الجهد المبين على لوحة الصنع.

لا يجوز تمديد مقبس أو تغيير كابل التوصيل إلا بمعرفة كهربائي متخصص. في حالة عدم التمكن من الوصول إلى القابس بعد التركيب، فيلزم تركيب قاطع تيار ثلاثي جهة التركيب على ألا تقل فواصل الأقطاب عن ٣ مم.

لا يجوز استخدام مشترك مقابس ومشارك مقابس بكابل وكوابل التطويل، حيث يتسبب ذلك في نشوء خطر حريق عند زيادة التحميل.

# تعليمات تجب مراعاتها

## إرشادات السلامة

يستوفي هذا الجهاز تعليمات السلامة الخاصة بالأجهزة الكهربائية. لا يجوز إجراء أعمال الإصلاح إلا من قبل فنيي مركز خدمة العملاء الذين تلقوا تدريبهم لدى الجهة الصانعة. في حالة إجراء أعمال إصلاح غير سليمة فنيا فقد تنتج مخاطر جسيمة.

الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي فقط. لا تستخدمه إلا في تحضير الطعام.

لا يجوز أن يقوم البالغون أو الأطفال بتشغيل الجهاز دون مراقبة

- في حالة عدم استطاعتهم ذلك لأسباب بدنية أو ذهنية
- أو في حالة عدم معرفتهم أو خبرتهم باستخدام الجهاز بشكل صحيح وآمن.

لا يجوز أن يستعمل الأطفال أفران الميكروويف إلا بعد تعليمهم ذلك وتدريبهم عليه، حيث يجب أن يتمكن الأطفال أولاً من استخدام الجهاز بطريقة صحيحة كما يجب أن يتم تنبيههم إلى الأخطار المشار إليها في دليل الاستخدام. من الضروري مراقبة الأطفال أثناء استخدامهم للجهاز حتى لا يعبثوا بالجهاز.

### ⚠️ الأطفال وأفران الميكروويف

لا تلمس أبداً أسطح أجهزة التسخين والطهي، حيث إنها تسخن أثناء التشغيل.



### الأسطح الساخنة

أبعد الأطفال. خطر الإصابة بحروق!

احرص على عدم انحصار كابل توصيل الأجهزة الكهربائية في باب الجهاز. فقد تلحق أضرار بعزل الكابل. خطر حدوث قفلة كهربائية، صدمة كهربائية!

لا تستخدم أبداً السطح العلوي للجهاز كموضع حفظ. خطر الحريق!

## حيز الطهي



لا تحتفظ أبدا بمواد قابلة للاشتعال في حيز الطهي. فمن الممكن أن تشتعل عند التشغيل. خطر الإصابة بحروق!

في حالة انبعاث دخان من حيز الطهي فلا تفتح باب الجهاز أبدا. قم بنزع القابس الكهربائي.

لا تقم أبدا بتشغيل الجهاز دون وضع طعام في حيز الطهي. فقد يتسبب ذلك في التحميل الزائد على الجهاز. إلا إنه يستثنى من ذلك إمكانية إجراء اختبار لفترة قصيرة على الأواني (انظر فصل فرن الميكروويف، الأواني).

لا تستخدم أبدا فرن الميكروويف دون الصحن الدوار.

لا تضع الأطعمة أبدا على الصحن الدوار مباشرة. استخدام أواني المطبخ دائما لهذا الغرض.

لا يجوز أن تصل السوائل المنسكبة نتيجة لجليانها إلى داخل الجهاز من خلال آلية تدوير الصحن الدوار. احرص على مراقبة العملية. اضبط الفرن على فترة قصيرة وقم بزيادتها بعد ذلك عند اللزوم.

احترس عند طهي الأطعمة التي تحتوي على مشروبات بها نسبة كبيرة من الكحول (خمور وما شابه مثلا).

حيث يتبخر الكحول في درجات الحرارة العالية. وفي الظروف غير المناسبة قد تشتعل أبخرة الكحول في حيز الطهي. خطر الإصابة بحروق!

لا تستخدم إلا كميات قليلة من المشروبات المحتوية على نسبة كبيرة من الكحول وافتح باب حيز الطهي بحرص.

لا تقم بتشغيل الجهاز أبدا إذا كان باب الجهاز به أضرار. فمن الممكن أن تتسرب طاقة أشعة الميكروويف للخارج. اتصل بمركز خدمة العملاء.



## باب الجهاز وجوان الإحكام

يجب أن يغلق باب الجهاز جيدا.

في حالة الاتساخ الشديد لجوان الإحكام يصبح إغلاق باب الجهاز بشكل صحيح غير ممكن. وقد تلحق أضرار بواجهات خزانات المطبخ المجاورة. حافظ دائما على نظافة جوان الإحكام.

لا تعرض فرن الميكروويف أبدا للحرارة المرتفعة والبلل الشديد.



## البيئة المحيطة

## التنظيف

لا تستخدم أبدا أجهزة التنظيف العاملة بالضغط العالي أو البخار.

خطر حدوث قفلة كهربائية، صدمة كهربائية!

قم بتنظيف الجهاز بصفة منتظمة. في حالة إهمال التنظيف يمكن أن تتعرض الأسطح الخارجية للتلف وبالتالي يتوغل الصدأ في الجهاز مع مرور الوقت. تسرب طاقة أشعة الميكروويف.

لا يجوز إجراء أعمال الإصلاح إلا من قبل فنيي مركز خدمة العملاء الذين تلقوا تدريبهم لدى الجهة الصانعة. في حالة إجراء أعمال إصلاح غير سليمة فنيا فقد تنتج مخاطر جسيمة.

لا تقم أبدا بأية أعمال إصلاح أو صيانة تتطلب خلع غطاء الحماية من طاقة أشعة الميكروويف. اتصل بمركز خدمة العملاء.

لا تفتح جسم الجهاز أبدا. فالجهاز يعمل بجهد مرتفع. لا تقم أبدا بتشغيل جهاز به عطل. قم بنزع القابس الكهربائي. واتصل بمركز خدمة العملاء.

لا تقم أبدا بتغيير لمبة حيز الطهي بنفسك. اتصل بمركز خدمة العملاء.

تنبيه! لا يجوز إجراء أعمال الإصلاح والصيانة التي تتطلب فك غطاء الحماية من طاقة أشعة الميكروويف إلا عن طريق فنيين متخصصين نظرا للأخطار المرتبطة بهذه الأعمال.



## أعمال الإصلاح



## إرشادات السلامة حول استخدام فرن الميكروويف

لا تستخدم فرن الميكروويف إلا في تحضير الطعام. فالاستخدامات الأخرى قد تكون خطيرة وتسبب أضرارا. فمن الممكن على سبيل المثال أن تشتعل لفائف الحبوب بعد ساعات من انتهاء تسخينها. خطر الحريق!



لا يجوز أن يستعمل الأطفال أفران الميكروويف إلا بعد تعليمهم وتدريبهم. حيث يجب أن يتمكن الأطفال أولاً من استخدام الجهاز بطريقة صحيحة، كما يجب أن يتم تنبيههم إلى الأخطار المشار إليها في دليل الاستخدام.

لا تتم أبداً بضبط فرن الميكروويف على قدرة عالية للغاية أو فترة تشغيل طويلة بشكل زائد. فمن الممكن أن تشتعل الأطعمة. ومن الممكن أن تلحق أضرار بالجهاز. خطر الحريق! استرشد بالبيانات الواردة في دليل الاستخدام.

لا تستخدم أبداً أواني غير مناسبة لفرن الميكروويف.

قد تحتوي الأواني المصنوعة من البورسلين والخزف على ثقوب في مقابضها وأغطيتها. تختفي خلف هذه الثقوب فراغات. لذا فمن الممكن أن تتسبب الرطوبة المتسربة إلى هذه الفراغات في تكسر الأواني. خطر الإصابة!

يراعى أن الحرارة تنبعث من الأطعمة الساخنة. لذا فمن الممكن أن تصبح الأواني ساخنة. خطر الإصابة بحروق! أخرج الأواني والملحقات الإضافية من الجهاز دائماً باستخدام فوط عازلة.

لا تتم أبداً بتسخين أطعمة مغلقة بعبوات حافظة للحرارة. خطر الحريق! لا تتم أبداً بتسخين أطعمة داخل أوعية من البلاستيك أو الورق أو أية مواد قابلة للاحتراق دون مراقبة.

قد تنفجر عبوات تغليف الأطعمة محكمة الغلق. خطر الإصابة بحروق! استرشد بالبيانات المدونة على العبوة. أخرج الوجبات دائماً باستخدام فوط عازلة.

**قدرة فرن الميكروويف وفترة تشغيله**



**الأواني**

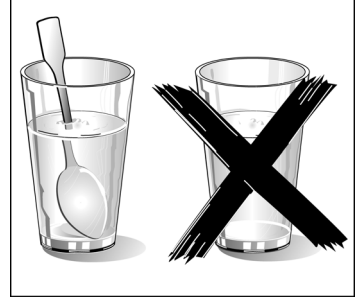


**عبوات التغليف**

## المشروبات



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 أو يتطاير رذاذه. خطر الإصابة بحروق! احرص دائما أثناء تسخين السوائل على وضع ملعقة داخل الإناء. وبذلك تتجنب ظاهرة تأخر الغليان. لا تقم أبدا بتسخين المشروبات الموضوعة في عبوات محكمة الغلق. خطر الانفجار! لا تقم أبدا بتسخين المشروبات الكحولية بدرجة كبيرة. خطر الانفجار!



## طعام الرضع



لا تقم أبدا بتسخين غذاء الرضع وهو موضوع في أوعية محكمة الغلق. اخلع الغطاء أو الحلمة. بعد التسخين قم بتقليب الطعام أو رجه. وبذلك فقط يتم توزيع السخونة بشكل متجانس. خطر الإصابة بحروق! قم بالتأكد من درجة حرارة الطعام قبل تقديمه للطفل.

لا تقم أبدا بسلق البيض بقشرته. ولا تقم أبدا بتسخين البيض المسلوق. فمن الممكن أن ينفجر البيض. ويسري ذلك أيضا على الصدفيات والقشريات. خطر الإصابة بحروق! في حالة قلي البيض (عيون) أو وضع البيض بدون قشر في كوب يجب عمل ثقب في صفار البيض.

## الأطعمة ذات القشرة الصلبة أو الناعمة



بالنسبة للأطعمة ذات القشرة الصلبة أو الناعمة مثل التفاح والطماطم والبطاطس والسجق يمكن أن تنفجر تلك القشرة. لذا قم بعمل ثقب في القشرة قبل عملية التسخين.

## تجفيف الأطعمة



لا تقم أبدا بتجفيف الأطعمة عن طريق فرن الميكروويف. خطر الحريق!

## الأطعمة المحتوية على نسبة قليلة من الماء



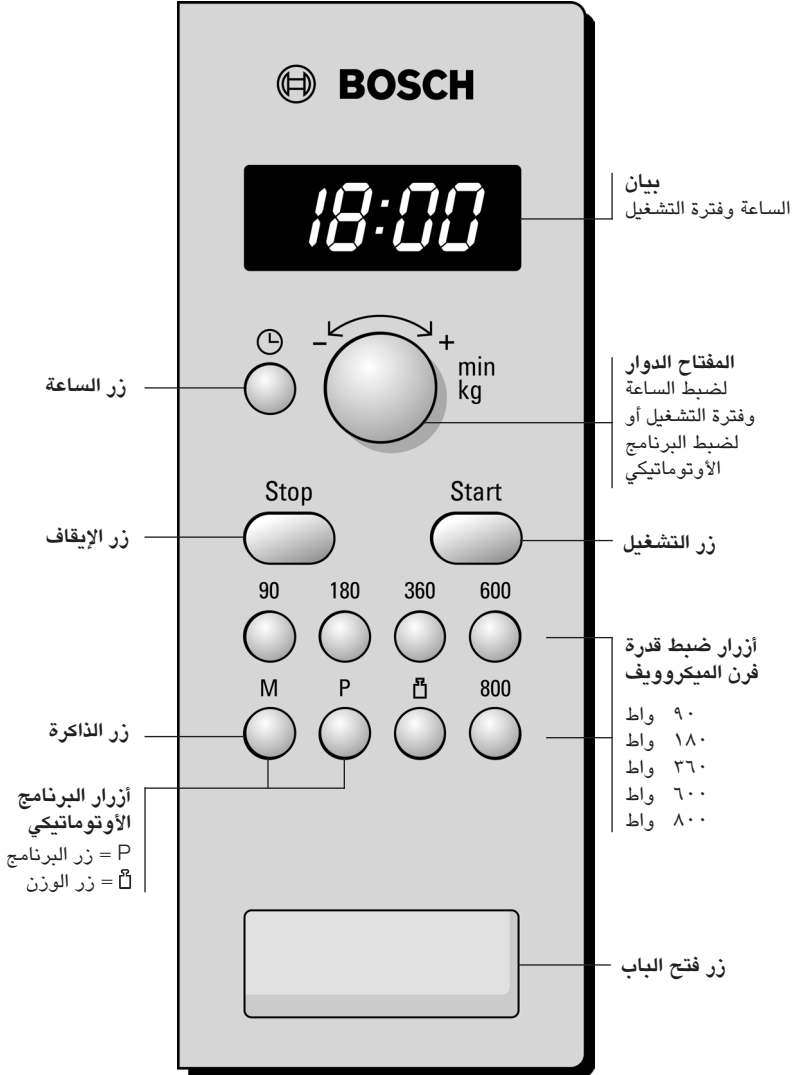
لا تقم أبدا بإذابة الأطعمة المتجمدة المحتوية على نسبة قليلة من الماء أو تسخينها كالبخبز على سبيل المثال على قدرة عالية جدا للفرن أو وضعها فيه لفترة طويلة. خطر الحريق!

## زيت الطعام



لا تقم أبدا بتسخين زيت الطعام وحده في فرن الميكروويف. خطر الحريق!

# لوحة التحكم



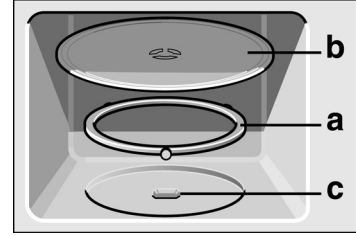
## المفتاح الانضغاطي

يمكن ضغط المفتاح الدوار للداخل في أي وضع من أوضاع الضبط.  
لضغطه للداخل وإخراجه من موضع ثباته اضغط على جسم المفتاح. يمكن إدارة المفتاح الدوار إلى اليمين أو اليسار.

## الملحقات الإضافية

### الصحن الدوار

- هكذا يمكنك تركيب الصحن الدوار:
1. ضع الحلقة الدوارة **a** في التجويف الموجود بحيز الطهي.
  2. ضع الصحن الدوار **b** في آلية التدوير **c** الموجودة في منتصف أرضية حيز الطهي واجعله يستقر بثبات.



لا تستخدم الجهاز إلا إذا كان الصحن الدوار مركبا. احرص على أن يكون الصحن الدوار مستقرا بثبات وبشكل صحيح. يمكن إدارة الصحن الدوار إلى اليسار أو اليمين.

يمكنك شراء الملحقات الإضافية الخاصة من مركز خدمة العملاء. يرجى تقديم رقم HEZ.

### الملحقات الإضافية الخاصة

HEZ 86 D 000

إناء الطهي بالبخار

# قبل أول استخدام

بعد توصيل الجهاز أو عند عودة التيار بعد انقطاعه تضيء ثلاثة أصفار في نطاق العرض.

## ضبط الساعة

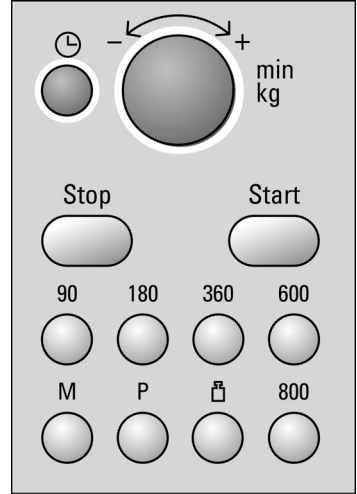
ستحتاج لاستخدام الأزرار التي تظهر في الصورة باللون الداكن لإجراء عملية الضبط

١. اضغط على زر الساعة (⌚).  
يظهر في وحدة العرض بيان الساعة 12:00 ويظهر الرمز (⌚).

٢. اضبط الساعة باستخدام المفتاح الدوار.

٣. اضغط على زر الساعة (⌚).  
فيختفي الرمز (⌚) من وحدة العرض.

عندئذ يكون قد تم ضبط الساعة.



## إخفاء الساعة

اضغط على زر الساعة (⌚) ثم اضغط على زر الإيقاف Stop.  
تصبح وحدة العرض معتمة.

اضغط على زر الساعة (⌚).  
يظهر في وحدة العرض بيان الساعة 12:00. قم بالضبط كما هو موضح في الخطوة ٢ و ٣.

قم بالضبط كما هو موضح في الخطوة ١ حتى ٣.

## إعادة ضبط الساعة

تغيير الساعة مثلا من التوقيت الصيفي للتوقيت الشتوي

# فرن الميكروويف

تتحول موجات الميكروويف إلى حرارة في داخل الأطعمة. لذا  
ففرن الميكروويف مناسب للإذابة السريعة للتجمد والتسخين  
والإذابة والطهي.

فلتجرب فرن الميكروويف الآن لمرة واحدة. قم بتسخين  
فنجان من الماء لتحضير الشاي مثلا.

استخدم فنجانا كبيرا لا توجد به حليات ذهبية أو فضية وضع  
ملعقة شاي بداخله. ضع الفنجان وبه الماء على الصحن الدوار.  
١. اضغط على الزر 800.

٢. اضبط فترة التشغيل على 1:30 دقيقة باستخدام المفتاح  
الدوار.

٣. اضغط على زر التشغيل Start.

بعد دقيقة و ٣٠ ثانية تصدر صفارة. عندئذ يكون الماء ساخنا.  
بينما تشرب الشاي نرجو إعادة قراءة إرشادات السلامة  
الواردة في بداية دليل الاستخدام. فهي هامة جدا.

## الأواني

### 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 منفذة  
لموجات الميكروويف.

يمكنك أيضا استخدام أطباق المائدة. وبذلك توفر عملية نقل  
الطعام من الأواني للأطباق.

لا تستخدم الأواني التي تحتوي على حليات ذهبية أو فضية إلا  
التي تضمن الجهة الصانعة ملاءمتها لأفران الميكروويف.

تعتبر الأواني المعدنية غير مناسبة.

فالمعدن غير منفذ لموجات الميكروويف. وبالتالي تظل الأطعمة  
الموجودة في الأواني المعدنية المغلقة باردة.

### الأواني غير المناسبة

تنبيه! يجب ألا تقل المسافة بين المعدن - مثل الملاعقة داخل الكوب - وجدران حيز الطهي والجانب الداخلي للباب عن ٢ سم على الأقل. فقد يتسبب الشرر في كسر الزجاج الداخلي للباب.

لا تقم أبدا بتشغيل فرن الميكروويف دون وضع طعام داخله. الاستثناء الوحيد لهذا هو اختبار الأواني التالي.

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

ضع الإناء الخالي في الفرن لمدة تتراوح بين ١/٢ دقيقة ودقيقة واحدة على القدرة القصوى للتسخين. افحص درجة الحرارة في هذه الأثناء. يجب أن يكون الإناء باردا أو في درجة حرارة الجسم. إذا أصبح ساخنا أو حدث شرر فهذا يعني أنه غير مناسب.

## اختبار الأواني:

## قيم قدرة فرن الميكروويف

مناسبة لغرض	قدرة فرن الميكروويف
تسخين السوائل	٨٠٠ واط
تسخين وطهي الطعام	٦٠٠ واط
طهي اللحم وتسخين الأطعمة الحساسة للحرارة	٣٦٠ واط
إذابة التجمد والطهي	١٨٠ واط
إذابة تجمد الأطعمة الحساسة للحرارة	٩٠ واط

يمكنك ضبط قدرة فرن الميكروويف ٨٠٠ واط لفترة تصل إلى ٣٠ دقيقة وقدرة ٦٠٠ واط لفترة تصل إلى ساعة أما بقية قيم القدرة فيمكن ضبط كل منها لفترة تصل إلى ساعة و ٣٩ دقيقة.

## ملاحظة

## كيفية الضبط

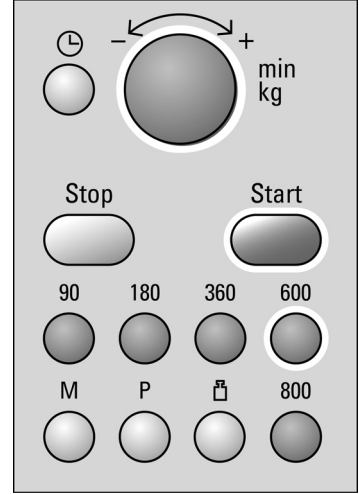
مثال:  
٦٠٠ واط

١. اضغط على زر قدرة فرن الميكروويف المرغوبة.  
يضىء بيان قدرة فرن الميكروويف المضبوطة والبيان  
1:00 دقيقة في وحدة العرض.

٢. اضبط فترة التشغيل باستخدام المفتاح الدوار.

٣. اضغط على زر التشغيل Start.

تبدأ المدة في التناقص ويظهر ذلك على وحدة العرض.



انتهاء فترة التشغيل

تغيير فترة التشغيل

الإيقاف المؤقت

المحو

ملاحظة

تصدر صفارة. افتح باب الفرن واضغط على زر الإيقاف  
Stop. يظهر بيان الساعة مرة أخرى.

قم بتغيير فترة التشغيل باستخدام المفتاح الدوار ثم اضغط  
مجدداً على زر التشغيل.

اضغط على زر الإيقاف Stop أو افتح باب الفرن. بعد الغلق  
اضغط على زر التشغيل Start مرة أخرى.

اضغط على زر الإيقاف Stop مرتين أو افتح الباب واضغط  
على زر الإيقاف Stop مرة واحدة.

يمكنك أيضاً ضبط فترة التشغيل أولاً ثم بعد ذلك ضبط قدرة  
فرن الميكروويف.



# جداول ونصائح مفيدة

## إرشادات حول الجداول

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

تعتبر البيانات المتعلقة بالوقت قيما استرشادية. فهي متعلقة بنوع الإناء وجودة الطعام ودرجة حرارته وطبيعته.

كثيرا 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 للتعامل مع هذا الأمر:

ضعف الكمية - حوالي ضعف الفترة،

نصف الكمية - نصف الفترة.

ضع الإناء دائما على الصحن الدوار.

## إذابة التجمد

ضع الأطعمة المجمدة في وعاء مفتوح وضعه على الصحن الدوار.

عند إذابة التجمد عن اللحوم أو الطيور ينشأ سائل. احرص على التخلص منه عند قلب الطعام ولا تستخدمه بأي حال من الأحوال أو تجعله يلامس أي نوع من أنواع الأطعمة.

احرص على قلب الطعام أو تقلبيه في هذه الأثناء مرة أو مرتين. يجب قلب قطع الطعام الكبيرة على الوجهين عدة مرات.

دع الأطعمة التي تمت إذابة التجمد عنها في درجة حرارة الغرفة لمدة تتراوح بين ١٠ - ٢٠ دقيقة إلى أن تتعادل درجة الحرارة بها. يمكنك في حالة الطيور إخراج الأجزاء الداخلية. كما يمكن تحضير اللحم لو ظل جزء صغير داخل قطعة اللحم متجمدا.

إرشادات	قدرة فرن الميكروويف بالواط المدة بالدقيقة	الكمية	
	١٨٠ واط، ١٥ دقيقة + ٩٠ واط، ١٠ - ٢٠ دقيقة ١٨٠ واط، ٢٠ دقيقة + ٩٠ واط، ١٥ - ٢٥ دقيقة ١٨٠ واط، ٣٠ دقيقة + ٩٠ واط، ٢٠ - ٣٠ دقيقة	٨٠٠ جم ١٠٠٠ جم ١٥٠٠ جم	قطع اللحم الكبيرة لحم كندوز، لحم خنزير، لحم بتلو (بعظم ودون عظم)
افصل قطع اللحم أثناء قلبها.	١٨٠ واط، ٢ دقيقة + ٩٠ واط، ٤ - ٦ دقائق ١٨٠ واط، ٥ دقائق + ٩٠ واط، ٥ - ١٠ دقائق ١٨٠ واط، ٨ دقيقة + ٩٠ واط، ١٠ - ١٥ دقيقة	٢٠٠ جم ٥٠٠ جم ٨٠٠ جم	لحم كندوز أو بتلو أو لحم خنزير قطع أو شرائح
احرص عند تجميد اللحم المفروم على أن يكون مفروداً. أثناء الإذابة احرص على قلبه وإخراج اللحم الذي تمت إذابة التجمد عنه بالفعل.	٩٠ واط، ١٠ دقائق ١٨٠ واط، ٥ دقائق + ٩٠ واط، ١٥ - ١٠ دقيقة ١٨٠ واط، ٨ دقائق + ٩٠ واط، ١٠ - ٢٠ دقيقة	٢٠٠ جم ٥٠٠ جم ٨٠٠ جم	اللحم المفروم، مخلوط
	١٨٠ واط، ٨ دقائق + ٩٠ واط، ١٠ - ١٥ دقيقة ١٨٠ واط، ١٥ دقيقة + ٩٠ واط، ٢٥ - ٣٠ دقيقة	٦٠٠ جم ١٢٠٠ جم	الطيور أو أجزاء الطيور
افصل القطع التي تمت إذابة التجمد عنها عن بعضها البعض.	١٨٠ واط، ٥ دقائق + ٩٠ واط، ١٠ - ١٥ دقيقة ١٨٠ واط، ١٠ - ١٥ دقيقة	٤٠٠ جم ٣٠٠ جم	السمك الفيليه، كوتليت السمك، الشرائح الخضراوات، مثل البسلة
احرص على التقليب بحرص أثناء الإذابة وافصل القطع التي تمت إذابة التجمد عنها عن بعضها البعض.	١٨٠ واط، ٧ - ١٠ دقائق ١٨٠ واط، ٨ دقائق + ٩٠ واط، ٥ - ١٠ دقائق	٣٠٠ جم ٥٠٠ جم	الفاكهة، مثل التوت
قم بإزالة التغليف بالكامل	١٨٠ واط، ١ دقيقة + ٩٠ واط، ٢ - ٣ دقائق ١٨٠ واط، ١ دقيقة + ٩٠ واط، ٣ - ٤ دقائق	١٢٥ جم ٢٥٠ جم	الزبد
	١٨٠ واط، ٦ دقائق + ٩٠ واط، ٥ - ١٠ دقائق ١٨٠ واط، ١٢ دقيقة + ٩٠ واط، ١٠ - ٢٠ دقيقة	٥٠٠ جم ١٠٠٠ جم	خبز، رغيف كامل
افصل قطع الكعك عن بعضها البعض. فقط الكعك الذي لا يحتوي على الجلاس أو القشدة أو الكريمة.	٩٠ واط، ١٠ - ١٥ دقيقة ١٨٠ واط، ٥ دقائق + ٩٠ واط، ١٠ - ١٥ دقيقة	٥٠٠ جم ٧٥٠ جم	الكعك، الجاف مثل الكعكة الإسفنجية
فقط الكعك الذي لا يحتوي على الجلاس أو القشدة أو الجيلاتين.	١٨٠ واط، ٥ دقائق + ٩٠ واط، ١٥ - ٢٠ دقيقة ١٨٠ واط، ٧ دقائق + ٩٠ واط، ١٥ - ٢٠ دقيقة	٥٠٠ جم ٧٥٠ جم	الكعك الطري، مثل كعكة الفواكه وكعكة الجبنة

## إذابة الأطعمة المجمدة أو تسخينها أو طهيها

أخرج الوجبات الجاهزة من عبوتها. 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 شكلا مسطحا بشكل أسرع.  
لذا احرص على توزيع الطعام بشكل مسطح في الإناء قدر  
الإمكان. لا ينبغي وضع الطعام في طبقات فوق بعضها البعض.  
قم بتغطية الطعام دائما. إذا لم تجدا غطاء مناسباً للإناء،  
فاستخدم طبقاً أو استخدم الرقائق الخاصة الملائمة لأفران  
الميكروويف.

ينبغي تقليب الطعام أو قلبه أثناء ذلك مرتين أو ثلاثة.  
بعد التسخين دع الوجبات لمدة تتراوح بين ٢ - ٥ دقائق حتى  
تتعادل درجة الحرارة بها.

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

إرشادات	قدرة فرن الميكروويف بالواط المدّة بالدقيقة	الكمية	
	٦٠٠ واط، ٨-١١ دقيقة	٤٠٠-٣٠٠ جم	وجبة كاملة، طبق، وجبة جاهزة (٣-٢ أنواع)
	٦٠٠ واط، ٨-١٠ دقيقة	٤٠٠ جم	الحساء
	٦٠٠ واط، ١٠-١٣ دقيقة	٥٠٠ جم	خضروات مشكلة
أثناء التقليل أفضل قطع اللحم عن بعضها البعض.	٦٠٠ واط، ١٢-١٧ دقيقة	٥٠٠ جم	لحم بالصوص
أضف عند اللزوم ماء أو عصير ليمون أو خل.	٦٠٠ واط، ١٠-١٥ دقيقة	٤٠٠ جم	الأسماك مثل قطع الفيليه
	٦٠٠ واط، ١٠-١٥ دقيقة	٤٥٠ جم	معجنات الباشاميل، مثل اللازانيا والكانيوني
أضف قدراً من السوائل.	٦٠٠ واط، ٢-٥ دقيقة	٢٥٠ جم	الأطباق المكملّة، مثل الأرز والمكرونه
	٦٠٠ واط، ٨-١٠ دقائق	٣٠٠ جم	الخضراوات مثل البسلة
أضف الماء في الإناء بحيث يغطي أرضيته.	٦٠٠ واط، ١٤-١٧ دقيقة	٦٠٠ جم	البروكولي والجزر
قم بالطهي دون إضافة الماء.	٦٠٠ واط، ١١-١٦ دقيقة	٤٥٠ جم	معجون السبانخ

## تسخين الطعام

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



احرص دائما أثناء تسخين السوائل على وضع ملعقة داخل الإناء لتجنب تأخر الغليان. في حالة تأخر الغليان يتم الوصول إلى درجة الغليان دون أن تتصاعد فقاعات البخار المعتادة. ومع أقل اهتزاز للإناء يمكن أن يفور السائل بقوة أو يتطاير رذاذه. مما قد يؤدي لحدوث إصابات أو حروق.

قم بتغطية الطعام دائما. إذا لم تجدا غطاء مناسباً للإناء، فاستخدم طبقاً أو استخدم الرفائق الخاصة الملائمة لأفران الميكروويف.

ينبغي تقليب الطعام أو قلبه أثناء ذلك عدة مرات. قم بمراقبة درجة الحرارة.

بعد التسخين دع الوجبات لمدة تتراوح بين ٢ - ٥ دقائق حتى تتعادل درجة الحرارة بها.

إرشادات	قدرة فرن الميكروويف بالواط المدة بالدقيقة	الكمية	
	٦٠٠ واط، ١٠ - ١٥ دقيقة	٣٥٠ - ٥٠٠ جم	وجبة كاملة، طبق، وجبة جاهزة (٢-٣ أنواع)
ضع ملعقة داخل الإناء. لا تقم أبدا بتسخين المشروبات الكحولية بشكل مفرط. قم بمراقبتها أثناء ذلك.	٨٠٠ واط، ١ - ٢ دقيقة ٨٠٠ واط، ٢ - ٣ دقائق ٨٠٠ واط، ٣ - ٤ دقائق	١٥٠ مللي لتر ٣٠٠ مللي لتر ٥٠٠ مللي لتر	المشروبات
بدون غطاء أو حلمة. بعد التسخين قم دائما بالرج جيدا. لا بد من قم التأكد من درجة الحرارة.	٣٦٠ واط، حوالي ١/٢ دقيقة ٣٦٠ واط، حوالي دقيقة ٣٦٠ واط، حوالي ١/٢ دقيقة	٥٠ مللي لتر ١٠٠ مللي لتر ٢٠٠ مللي لتر	طعام الرضع، مثل زجاجات اللبن
	٦٠٠ واط، ٢ - ٣ دقائق ٦٠٠ واط، ٤ - ٥ دقائق	٢٠٠ جم ٤٠٠ جم	الحساء ١ فنجان ٢ فنجان
افصل شرائح اللحم عن بعضها البعض.	٦٠٠ واط، ٨ - ١١ دقيقة	٥٠٠ جم	لحم بالصوص
	٦٠٠ واط، ٦ - ٨ دقائق ٦٠٠ واط، ٨ - ١١ دقيقة	٤٠٠ جم ٨٠٠ جم	خضروات مشكلة
أضف قدرا من السوائل.	٦٠٠ واط، ٢ - ٣ دقائق ٦٠٠ واط، ٣ - ٥ دقائق	١٥٠ جم ٣٠٠ جم	خضراوات، ١ طبق ٢ طبق

## طهي الطعام

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

احرص على طهي الطعام في أواني مغلقة. ينبغي قلب الطعام أو قلبه في هذه الأثناء.

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

بعد الطهي دع الوجبات لمدة تتراوح بين ٢ - ٥ دقائق حتى تتعادل درجة الحرارة بها.

إرشادات	قدرة فرن الميكروويف بالواط المدة بالدقيقة	الكمية	
يفضل الطهي دون تغطية.	٦٠٠ واط، ٢٠ - ٢٥ دقيقة.	٧٥٠ جم	لحم مفروم مقلي
قم بقلبها بعض مضي نصف الوقت.	٦٠٠ واط، ٢٥ - ٣٠ دقيقة	١٢٠٠ جم	دجاجة كاملة طازجة دون الأجزاء الداخلية
	٦٠٠ واط، ٥ - ١٠ دقائق	٤٠٠ جم	سمك فيليه، طازج
قم بتقطيع الخضروات إلى قطع متساوية. مع كل ١٠٠ جم من الخضروات أضف من ١ - ٢ ملعقة كبيرة من الماء.	٦٠٠ واط، ٥ - ١٠ دقائق ٦٠٠ واط، ١٠ - ١٥ دقيقة	٢٥٠ جم ٥٠٠ جم	خضروات، طازجة
قم بتقطيع البطاطس إلى قطع متساوية. أضف كمية من الماء يصل ارتفاعها إلى ١ سم في الإناء قم بتقليبها.	٦٠٠ واط، ٨ - ١٠ دقائق ٦٠٠ واط، ١١ - ١٤ دقيقة ٦٠٠ واط، ١٥ - ٢٢ دقيقة	٢٥٠ جم ٥٠٠ جم ٧٥٠ جم	الأطباق المكتملة، مثل البطاطس
أضف ضعف الكمية من الماء.	٦٠٠ واط، ٥ - ٧ + ١٨٠ واط، ١٢ - ١٥ دقيقة ٦٠٠ واط، ٦ - ٨ + ١٨٠ واط، ١٥ - ١٨ دقيقة	١٢٥ جم ٢٥٠ جم	الأرز
قم بتقليب البودينج جيدا أثناء ذلك من ٢ إلى ٣ مرات باستخدام مضرب الخفق.	٦٠٠ واط، ٦ - ٨ دقائق	٥٠٠ مللي لتر	أطباق الحلويات، مثل البودينج (جاهز)
	٦٠٠ واط، ٩ - ١٢ دقيقة	٥٠٠ جم	الفاكهة، كومبوت

## نصائح حول فرن الميكروويف

إذا لم تجد قيم ضبط خاصة بكمية الطعام المراد طهيته.	قم بزيادة أو تقليل فترات الطهي طبقاً للقاعدة التالية: ضعف الكمية = ضعف الفترة نصف الكمية = نصف الفترة
في حالة جفاف الأطعمة.	اضبط فترة طهي أقصر في المرة القادمة أو اختر درجة أقل لقدرة فرن الميكروويف. قم بتغطية الطعام وأضف المزيد من السوائل.
إذا لم يتم إذابة تجمد الطعام أو لم يتم تسخينه أو طهيته رغم انتهاء المدة.	اضبط فترة أطول. الكميات الأكبر من الأطعمة والأطعمة المرتفعة 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 لفترة أطول.
بعد إذابة التجمد تنضج الطيور أو اللحوم من الخارج بينما تظل متجمدة من الداخل.	اختر في المرة القادمة قدرة أقل لفرن الميكروويف. قم بقلب القطع المراد إذابة تجمدها عدة مرات في حالة الكميات الكبيرة. عند إذابة التجمد عن اللحوم أو الطيور ينشأ سائل. احرص على التخلص منه عند قلب الطعام ولا تستخدمه بأي حال من الأحوال أو تجعله يلامس أي نوع من أنواع الأطعمة.

### ملاحظة

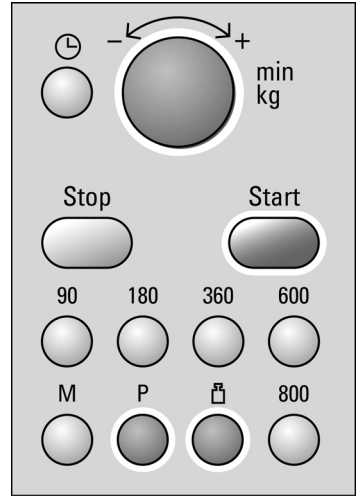
يمكن أن يظهر ماء متكثف على زجاج الباب والجدران الداخلية والأرضية. وهذا أمر طبيعي. ولن تتأثر وظيفة فرن الميكروويف بهذا. قم بمسح الماء المتكثف بعد الطهي.

# البرمجة الأوتوماتيكية

يمكنك باستخدام البرمجة الأوتوماتيكية إذابة تجمد الأطعمة بكل سهولة كما يمكنك تحضير الطعام بسرعة كبيرة بلا مشاكل.  
يشتمل فرن الميكروويف على ٧ برامج أوتوماتيكية.  
ستجد في الجداول الطعام المناسب لكل برنامج بالإضافة إلى نطاق الوزن المعني. يمكنك ضبط أي وزن في نطاق الوزن.

## كيفية الضبط

١. كّر الضبط على الزر "P" إلى أن يظهر رقم البرنامج المرغوب.
٢. اضغط على الزر  $\uparrow$ .  
يضىء الرمز "P" في وحدة العرض ويظهر الوزن المقترح.
٣. اضبط وزن الطعام باستخدام المفتاح الدوار.
٤. اضغط على زر التشغيل Start.



تبدأ مدة عمل البرنامج في التناقص ويظهر ذلك على وحدة العرض.

تصدر صفارة. ويتوقف الفرن.  
اضغط على زر الإيقاف Stop أو افتح باب الفرن.  
اضغط على زر الإيقاف Stop مرتين وقم بالضبط مجدداً.  
افتح باب الفرن. بعد الإغلاق قم بالتشغيل مرة أخرى. يستمر التشغيل.

بعد انتهاء المدة

التصحيح

الإيقاف المؤقت

## المحو

### إرشادات

اضغط على زر الإيقاف Stop مرتين.  
مع بعض البرامج تصدر صفارة بعد بعض الوقت. افتح باب الفرن وقم بتقليب الأطعمة أو قلب قطع اللحم أو الطيور. اضغط بعد الغلق على زر التشغيل Start مرة أخرى.  
يمكنك الاستعلام عن رقم البرنامج والوزن عن طريق الزر "P" أو الزر L. تظهر القيم المستعلم عنها لمدة ٣ ثوان في وحدة العرض.

## برامج إذابة التجمد

يمكنك عن طريق برامج إذابة التجمد الأربعة إذابة تجمد اللحم والطيور والخبز.

### تحضير الطعام

استخدم الأطعمة المجمدة والمخزنة عند -١٨°م بالكمية الصحيحة وموزعة توزيعاً متساوياً بشكل مسطح قدر الإمكان. لغرض إذابة التجمد أخرج الطعام من عبوته بشكل كامل وقم بوزنه. ستحتاج الوزن لتحديد البرنامج.

### الأواني

ضع الطعام في إناء ملائم لفرن الميكروويف ومسطح، طبق زجاج أو بورسلين مثلاً، ولا تضع غطاء عليه.

### فترة ترك الطعام

ينبغي ترك الطعام الذي تمت إذابته تجمده لفترة تتراوح بين ١٠-٣٠ دقيقة حتى تتعادل درجة الحرارة به.  
يجب ترك قطع اللحم الكبيرة وقتاً أطول من القطع الصغيرة.  
يجب فصل قطع اللحم المفلطة وأجزاء اللحم المفروم عن بعضها البعض.

بعد ذلك يمكنك استخدام هذه المواد الغذائية في تحضير الطعام حتى إذا كان هناك جزء صغير داخل قطع اللحم السميكة لا يزال متجمداً. بالنسبة للطيور يمكنك عندئذٍ إخراج الأجزاء الداخلية.

### الصفارة

مع بعض البرامج تصدر صفارة بعد بعض الوقت. افتح باب الجهاز وقم بتقليب الطعام أو قم بقلب قطع اللحم أو الطيور. اضغط بعد الغلق على زر التشغيل Start مرة أخرى.



## تنبيه!

عند إذابة التجمد عن اللحوم أو الطيور ينشأ سائل. احرص على التخلص منه عند قلب الطعام ولا تستخدمه بأي حال من الأحوال أو تجعله يلامس أي نوع من أنواع الأطعمة.

الطعام	رقم البرنامج	نطاق الوزن
لحم مفروم	P 01	١,٠-٠,٢ كجم
قطع لحم	P 02	١,٠-٠,٢ كجم
دجاج، أجزاء دجاج	P 03	١,٨-٠,٤ كجم
خبز	P 04	١,٠-٠,٢ كجم

## برامج الطهي

يمكنك طهي الأرز أو البطاطس أو الخضروات باستخدام برامج الطهي الثلاثة الأخرى.

### الأواني

احرص على طهي الطعام في إناء مغطى ملائم لأفران الميكروويف. ينبغي استخدام قالب كبير ومرتفع للأرز.

### تحضير الطعام

قم بوزن الطعام. ستحتاج للوزن لضبط البرنامج.

الأرز: لا تستخدم الرز المعبأ في أكياس الطهي. أضف كمية الماء المطلوبة طبقاً لبيانات الجهة المنتجة الموجودة على العبوة. وهي تكون في العادة ضعف أو ثلاثة أضعاف وزن الأرز.

البطاطس: لعمل البطاطس المسلوقة قم بتقطيع البطاطس الطازجة لأجزاء صغيرة متساوية. أضف لكل ١٠٠ جرام من البطاطس المسلوقة ملعقة كبيرة من الماء والقليل من الملح.

الخضروات الطازجة: قم بوزن الخضروات الطازجة بعد تنظيفها. قم بتقطيع الخضروات إلى أجزاء صغيرة متساوية. أضف لكل ١٠٠ جرام من الخضروات ملعقة كبيرة من الماء.

### الصفارة

أثناء تشغيل البرنامج تصدر صفارة بعد بعض الوقت. قم بتقليب الطعام.

## فترة ترك الطعام

عند انتهاء البرنامج قم بتقليب الطعام مرة أخرى. لكي تتعادل درجة الحرارة بالطعام ينبغي تركه فترة تتراوح بين ١٠-٥ دقائق.

ترتبط نتائج الطهي بطبيعة الطعام ودرجة جودته.

نطاق الوزن	رقم البرنامج	الطعام
٠,٢-٠,٥ كجم	P 05	الأرز
١,٠-٠,١٥ كجم	P 06	البطاطس
١,٠-٠,١٥ كجم	P 07	الخضراوات

## وجبات الفحص طبقاً للمواصفة EN 60705

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

### الطهي باستخدام فرن الميكروويف

إرشادات	قدرة فرن الميكروويف بالواط، المدة بالدقيقة	الوجبة
ضع قالب بايركس مقاس ١٧ X ٢٠ سم على الصحن الدوار	١٨٠ واط، ٢٥ - ٣٠ دقيقة + ٩٠ واط، ٢٠ - ٢٥ دقيقة	حليب بالبيض المخفوق ٥٦٥ جرام
ضع قالب بايركس بقطر ٢٢ سم على الصحن الدوار	٦٠٠ واط، ٨ - ١٠ دقائق	بسكويت
ضع قالب بايركس على الصحن الدوار	٦٠٠ واط، ٢٠ - ٢٥ دقيقة	لحم مفروم مقلي

### إذابة التجمد باستخدام فرن الميكروويف

إرشادات	قدرة فرن الميكروويف بالواط، المدة بالدقيقة	الوجبة
ضع قالب بايركس بقطر ٢٢ سم على الصحن الدوار	١٨٠ واط، ٥ - ٧ دقائق + ٩٠ واط، ١٠ - ١٥ دقيقة	اللحم

# الذاكرة

يمكنك عن طريق الذاكرة إنشاء برنامجك الخاص. تكون الذاكرة مفيدة بصفة خاصة عند تحضير وجبة معينة بصورة متكررة، حيث يمكنك تخزين وضع الضبط واستدعاؤه مرة أخرى في أي وقت.

## التخزين في الذاكرة

مثال:

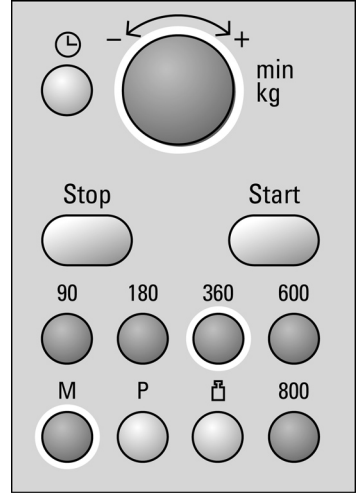
٣٦٠ واط، ٢٥ دقيقة

١. اضغط على الزر "M".  
يضئ الحرف "M" في وحدة العرض.

٢. اضغط على زر قدرة فرن الميكروويف المرغوبة.  
يضئ الحرف "M" في وحدة العرض وبيان القدرة المختارة والبيان 1:00 دقيقة.

٣. اضبط المدة باستخدام المفتاح الدوار.

٤. قم بالتأكد عن طريق الضغط على الزر "M".  
يظهر بيان الساعة مرة أخرى.



عندئذ يكون وضع الضبط قد تم تخزينه.

يمكنك أيضا تخزين وضع الضبط في الذاكرة وبدء العمل به على الفور. بعد انتهاء عملية التخزين اضغط على زر التشغيل Start وليس على الزر "M".

لا يمكنك تخزين عدة أوضاع ضبط متتالية للقدرة.

لا يمكنك تخزين البرامج الأوتوماتيكية.

برمجة الذاكرة من جديد:

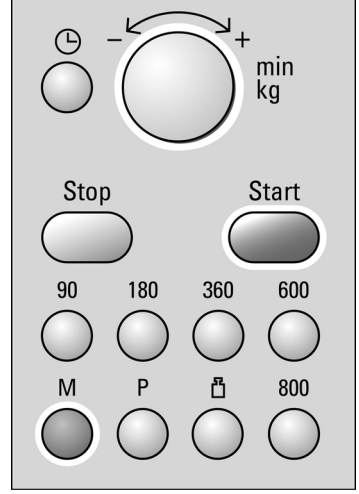
اضغط على الزر "M". تظهر أوضاع الضبط القديمة. قم بتخزين البرنامج الجديد كما هو مشروح في الخطوات من ١ حتى ٤.

إرشادات

## تشغيل برامج الذاكرة

يمكنك بدء تشغيل البرنامج المخزن بمنتهى البساطة. ضع الوجبة في الفرن. وأغلق باب الفرن.

١. اضغط على الزر "M".  
تظهر أوضاع الضبط المخزنة.
٢. اضغط على زر التشغيل Start.  
تبدأ مدة التشغيل في التناقص ويظهر ذلك على وحدة العرض.



تصدر صفارة. عندئذ يتوقف الفرن. افتح باب الفرن واضغط على زر الإيقاف Stop.

افتح باب الفرن. بعد الغلق اضغط على زر التشغيل Start مرة أخرى. فيستمر التشغيل.

اضغط على زر الإيقاف Stop مرتين أو افتح الباب واضغط على زر الإيقاف Stop مرة واحدة.

انتهاء فترة التشغيل

الإيقاف المؤقت

محو وضع الضبط

## تغيير مدة الصفارة

عندما يتوقف الجهاز ستسمع صفارة. يمكنك تغيير مدة الصفارة الصوتية.

للقيام بذلك اضغط على زر التشغيل Start لمدة ٦ ثوان.  
فيتم اعتماد مدة الصفارة الجديدة. ويظهر بيان الساعة مرة أخرى.

المدد المتاحة هي:  
مدة الصفارة القصيرة - ٣ رنات  
مدة الصفارة الطويلة - ٣٠ رنة.

## العناية والتنظيف

⚠ خطر حدوث قفلة كهربائية!  
لا تستخدم أبدا أجهزة التنظيف العاملة بالضغط العالي أو البخار.

⚠ خطر الإصابة بحروق!  
لا تقم بعملية التنظيف بعد الإيقاف مباشرة. بل لا بد من ترك الجهاز ليبرد.

لا تستخدم أبدا منظفات آكالة أو خادشة. فقد تلحق أضرار بأسطح الفرن. في حالة وصول إحدى هذه المواد للواجهة الأمامية فاحرص على مسحها على الفور بواسطة الماء.

### المنظفات

قبل التنظيف انزع القابس الكهربائي أو افصل المصهر الموجود في صندوق المصاهر (الفيوزات).  
قم بتنظيف الفرن من الخارج وحيز الطهي باستخدام فوطة مبللة ومنظف متعادل. قم بتجفيف الفرن بعد ذلك بفوطة نظيفة.

## الفرن ذات الواجهة

### الاستانلس ستيل

قم دائما بإزالة البقع الجيرية والدهنية وبقع النشا وبقع البروتينات على الفور.

قبل استخدام الفرن مرة أخرى احرص على تجفيف كافة الأجزاء والأسطح بشكل جيد.

تتوافر لدى مركز خدمة العملاء أو المتاجر المتخصصة منظفات خاصة للاستانليس ستيل.

### حيز الطهي

### حيز الطهي الاستانلس ستيل

لا تستخدم إسبراي الأفران أو منظفات الأفران الأكلة أو المواد الخادشة الأخرى. تعتبر الفرشات الخادشة والإسفنجات الخشنة وليف تنظيف الأواني غير مناسبة أيضا. حيث تتسبب هذه الأشياء في حدوث خدوش بالأسطح.

احرص على تجفيف الأسطح الداخلية بشكل جيد.

استخدم لهذا الغرض فوطة مبللة، لا يجوز أن يصل الماء إلى داخل الفرن عن طريق آلية تدوير الصحن الدوار.

محلول صابوني للغسل.

عند إعادة تركيب الصحن الدوار يجب أن يستقر بشكل ثابت.

منظفات الزجاج

محلول صابوني للغسل، قم بالتجفيف باستخدام فوطة ناعمة.

### تجفيف حيز الطهي

### الصحن الدوار والحلقة الدوارة

### زجاج الباب

### مواد الإحكام

## ما العمل عند حدوث خلل؟

في حالة ظهور خلل، يعود ذلك في أغلب الأحيان إلى أشياء بسيطة. قبل أن تتصل بمركز خدمة العملاء يرجى اتباع الإرشادات التالية:

الخلل	السبب المحتمل	إرشادات/ حلول
الجهاز لا يعمل	القابس غير موضوع في المقبس الكهربائي.	ضع القابس في المقبس الكهربائي
	انقطاع التيار الكهربائي	تأكد من عمل لمبة المطبخ.
	المصهر تالف	افحص صندوق المصاهر (الفيوزات) وتأكد من أن مصهر الفرن على ما يرام.

الخلل	السبب المحتمل	إرشادات / حلول
	خطأ في التشغيل	افصل مصهر الجهاز الموجود في صندوق المصاهر (الفيوزات) ثم قم بتوصيله مرة أخرى بعد حوالي ١٠ ثوان.
تظهر ثلاثة أصفار في وحدة العرض.	انقطاع التيار الكهربائي	قم بضبط الساعة مجدداً.
الفرن لا يعمل. تظهر فترة زمنية في وحدة العرض.	تم الضغط على المفتاح الدوار دون قصد.	اضغط على زر الإيقاف Start.
	لم يتم الضغط على زر التشغيل Start بعد القيام بالضبط.	اضغط على زر التشغيل Start أو قم بمحو وضع الضبط باستخدام زر الإيقاف Start.
الفرن لا يعمل.	الباب لم يغلق بشكل تام.	تأكد من عدم وجود بقايا طعام أو أجسام غريبة تعيق الباب.
	لم يتم الضغط على زر التشغيل Start.	اضغط على زر التشغيل Start.
يسخن الطعام بصورة أبطأ من ذي قبل	تم ضبط قدرة لفرن الميكروويف أقل من المطلوب.	اختر قدرة أعلى لفرن الميكروويف.
	تم وضع كمية طعام في الفرن أكبر من ذي قبل.	ضعف الكمية - ضعف الوقت.
	الأطعمة أبرد من ذي قبل.	قم بتقليب الطعام أثناء ذلك أو قلبه.
يصدر الصحن الدوار أصوات كشط أو احتكاك.	توجد اتساخات أو أجسام غريبة في نطاق آلية تدوير الصحن الدوار.	قم بتنظيف الحلقة الدوارة والتجفيف في حيز الطهي.
يتوقف فرن الميكروويف دون سبب واضح.	يوجد خلل بالفرن.	إذا تكرر ظهور هذا الخطأ اتصل بمركز خدمة العملاء.

لا يجوز تنفيذ أعمال الإصلاح إلا من قبل فنيي مركز خدمة العملاء المؤهلين. إذا تم إصلاح الجهاز بشكل غير سليم فنياً، فيمكن أن يتسبب ذلك في تعرضك لأخطار جسيمة.

## مركز خدمة العملاء

إذا احتاج الفرن إلى إصلاح، فمركز خدمة العملاء هو وجهتك المناسبة. ستجد عنوان أقرب مركز خدمة عملاء لك ورقمه الهاتفي في دليل الهاتف. كما ستخبرك مراكز خدمة العملاء الأخرى بكل سرور بأقرب موقع خدمة عملاء لك.

قم بإعطاء مركز خدمة العملاء رقم المنتج (E-Nr.) ورقم الصنع (FD-Nr.) الخاص بالفرن. تجد لوحة الصنع وبها الأرقام على اليمين عند فتح باب حيز الطهي. ولكي لا تضطر للبحث لوقت طويل عن هذه البيانات في حالة حدوث خلل، قم بتدوين بيانات الفرن هنا الآن.

رقم المنتج E ورقم الصنع FD

رقم E	رقم FD
مركز خدمة العملاء 🏠	



## المواصفات الفنية

جهد الدخل	٢٢٠ فلط جهد متردد، ٦٠ هرتز
استهلاك الطاقة	١٢٧٠ واط
أقصى قدرة خرج	٨٠٠ واط
تردد موجات الميكروويف	٢٤٥٠ ميغا هرتز
الأبعاد (الارتفاع×العرض×العمق)	
- الفرن	٣٢,٠×٤٥,٣×٢٨,٠ سم
- حيز الطهي	٣٠,٠×٢٩,٠×١٩,٤ سم
أبعاد خزانة المطبخ مقاس ٦٠ سم	٢,٠ × ٥٩,٤ × ٣٨,٢ سم
الوزن	١٣,٥ كجم
مختبر من قبل هيئة الفحص الفني TÜV	نعم
حائز على علامة المطابقة CE	نعم

هذا الجهاز يطابق المواصفتين EN 55011 أو CISPR 11. وهو منتج من المجموعة ٢، الفئة B.

تعني المجموعة ٢ أن إنبعاث موجات الميكروويف يتم لغرض تسخين الأطعمة.  
وتعني الفئة B أن الجهاز ملائم للاستخدام المنزلي.

## **Making cooking as much fun as eating**

Please read this instruction manual. This will ensure that you make full use of all the technical benefits the microwave oven has to offer.

It will provide you with important safety information. You will be familiarised with the individual components of your new microwave. And we will show you how to make settings step by step. It is quite simple.

The tables list the adjustment values and shelf levels for numerous well-known dishes. All these dishes are tested in our cooking studio.

In the unlikely event of a malfunction, look here for information on how to rectify minor faults yourself.

A detailed table of contents will help you to find your way around quickly.

Enjoy your meal.

# Table of contents

<b>Before connecting your new appliance</b> . . . . .	<b>37</b>
Before installation . . . . .	37
<b>Installation and connection</b> . . . . .	<b>38</b>
<b>Important information</b> . . . . .	<b>38</b>
Safety information . . . . .	38
Safety information for microwave operation . . . . .	41
<b>The control panel</b> . . . . .	<b>44</b>
Push-in rotary knob . . . . .	45
Accessories . . . . .	45
<b>Before using for the first time</b> . . . . .	<b>46</b>
Setting the time . . . . .	46
<b>The microwave</b> . . . . .	<b>47</b>
Ovenware . . . . .	47
Microwave settings . . . . .	48
Setting procedure . . . . .	49
Notes on the tables . . . . .	50
Defrosting . . . . .	50
Defrosting, heating up or cooking frozen foods . . . . .	51
Heating food . . . . .	53
Cooking food . . . . .	54
Microwave tips . . . . .	55
<b>Automatic programming</b> . . . . .	<b>56</b>
Setting procedure . . . . .	56
Defrosting programmes . . . . .	57
Cooking programmes . . . . .	58
Test dishes in accordance with EN 60705 . . . . .	59

## Table of contents

---

<b>Memory</b> .....	<b>60</b>
Storing memory settings .....	60
Starting the Memory function .....	61
<b>Changing the signal duration</b> .....	<b>62</b>
<b>Care and cleaning</b> .....	<b>62</b>
Cleaning agents .....	62
<b>Troubleshooting</b> .....	<b>63</b>
<b>After-sales service</b> .....	<b>65</b>
Technical data .....	66

---

# Before connecting your new appliance

## Important safety precautions

Please read this instruction manual carefully. Only then will you be able to operate your appliance safely and correctly.

Please keep the operating and installation instructions in a safe place ready to pass on in the event of change of ownership.

---

## Before installation

### Disposing in an environmentally-responsible manner



Unpack oven and remove all packing material.

This appliance is labelled in accordance with the European Directive 2002/96/EC 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.

### Transport damage

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

### Electrical connection

If the power cable is damaged, it must be replaced by a specialist trained by the manufacturer in order to prevent hazards.

### Installing and connecting your microwave oven

Please observe the special installation manual.

---

# Installation and connection

This appliance is only intended for domestic use.

This oven is intended for built-in use only. It is not intended for counter-top use or for use inside a cupboard.

Please observe the special installation instructions.

The appliance can be installed in a 60 cm wide wall-mounted cupboard (at least 30 cm deep and 85 cm off the floor).

The appliance is fitted with a plug and must only be connected to a properly installed earthed socket. The fuse protection must be rated at 10 amperes (automatic circuit breaker with trigger characteristic L or B). The mains voltage must correspond to the voltage specified on the rating plate.

The socket must only be installed and the connecting cable must only be replaced by a qualified electrician. If the plug is no longer accessible following installation, an all-pole disconnecting device must be present on the installation side with a contact gap of at least 3 mm.

Adapters, multiway strips and extension leads must not be used. Overloading can result in a risk of fire.

---

# Important information

---

## Safety information

This appliance complies with the safety regulations for electrical appliances. Repairs must only be carried out by after-sales service engineers who have been trained by the manufacturer. Repairs that are carried out incorrectly may constitute a serious hazard to the user.

The appliance is intended only for domestic use. Use it only for the preparation of food.

Adults and children must not operate the appliance without supervision

- if they are physically or mentally incapable of doing so
- or if they lack the knowledge and experience required to operate the appliance correctly and safely.

### Children and microwaves



Children must only be allowed to use microwave ovens if they have been properly instructed. They must be able to operate the appliance correctly and understand the risks outlined in this instruction manual.

Children must be supervised when using the appliance, to ensure that they do not play with it.

### Hot surfaces



Never touch the surfaces of heating and cooking appliances. They will become hot during operation. Keep children at a safe distance. There is a risk of burning.

Never trap cables of electrical appliances in the appliance door. The insulation could be damaged. Short circuit, risk of electrocution.

Never use the top of the appliance as a work top. There is a risk of fire.

### Cooking compartment



Never store combustible items in the cooking compartment. They could catch fire if the appliance is switched on.

There is a risk of burning.

Never open the appliance door if there is smoke in the cooking compartment. Pull out the appliance plug.

Never switch on the appliance unless there is food in the cooking compartment. It could be overloaded. An exception to this rule is for short-term testing of ovenware (see the Microwave, ovenware section).

Never use the microwave oven without the turntable.

Never place food directly on the turntable. Always use a dish.

Liquid that has boiled over must not be allowed to run through the turntable drive into the interior of the appliance. Observe the procedure. Use a short cooking time and reset if necessary.

Be careful with food that is prepared with drinks with a high alcohol content (e.g. cognac, rum).

Alcohol evaporates at high temperatures. In unfavourable circumstances, the alcohol vapours could catch fire in the cooking compartment. There is a risk of burning.

Use only small quantities of drinks with a high alcohol content and open the cooking compartment door carefully.

### **Appliance door and seal**



Never operate the appliance if the appliance door is damaged. Otherwise microwave energy may escape. Call the after-sales service.

The appliance door must close properly.

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.

### **Environment**



Never expose the microwave oven to excessive heat or moisture.

### **Cleaning method**



Do not use high-pressure cleaners or steam jet cleaners.

Short circuit, risk of electrocution.

Clean the appliance on a regular basis. The surface of the appliance could be destroyed and the appliance could corrode over time if it is not cleaned with sufficient care. Microwave energy could escape.

### **Repairs**



Repairs must be carried out only by after-sales service engineers who have been trained by the manufacturer. Repairs that are carried out incorrectly may constitute a serious hazard to the user.

Never carry out repair or maintenance work which requires you to remove the cover that protects against microwave energy. Call the after-sales service.



You must not open the casing. The appliance is a high-voltage appliance.

Never switch on a defective appliance. Pull out the appliance plug. Call the after-sales service.

Never replace the cooking compartment light yourself. Call the after-sales service.

CAUTION: Repair and maintenance work in which the cover that protects against microwave energy must be removed must only be carried out by specialist personnel, due to the risks involved.

---

## Safety information for microwave operation

### Preparing food



Use of the microwave is intended exclusively for the preparation of food. Using the microwave for other purposes may be dangerous and may result in damage, e.g. heated grain or cereal pillows could catch fire, even several hours later.  
Risk of fire.

Children must only be permitted to use microwave appliances if they have been properly instructed. Children must be able to use the appliance correctly and understand the dangers outlined in the instruction manual.

### Microwave power and time



Do not select a microwave power or time setting that is higher than necessary. The food could catch fire. The appliance could be damaged. Risk of fire  
Follow the information provided in the instruction manual.

### Ovenware



Only use ovenware that is suitable for use in a microwave.

Porcelain or ceramic ovenware can have small perforations in the handles or lid. These perforations conceal a cavity below. Any moisture that penetrates this cavity could cause the ovenware to crack. There is a risk of injury.

Heated food gives off heat. The ovenware can become hot. There is a risk of burning.  
Always use an oven cloth or oven gloves to remove ovenware and accessories from the appliance.

## Packaging



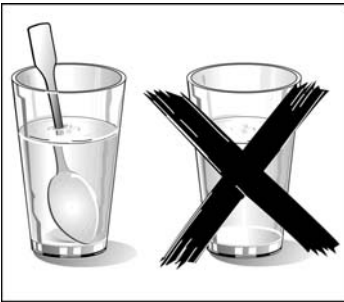
Never heat food in heat-retaining packages. Risk of fire.

Do not leave food heating unattended in containers made of plastic, paper or other combustible materials.

Airtight packaging may burst when food is heated. There is a risk of being burnt.

Follow the information provided on the packaging. Always use an oven cloth or oven gloves to remove meals.

## Drinks



There is a possibility of delayed boiling when a liquid is heated. This means that the boiling temperature is reached without the usual steam bubbles rising to the surface. Even if the container only vibrates a little, the hot liquid can suddenly boil over or spatter. There is a risk of being burnt.

When heating liquids, always place a spoon in the container. This will prevent delayed boiling.

Never heat drinks or other food in containers that have been tightly sealed. There is a risk of explosion.

Never overheat alcoholic drinks. There is a risk of explosion.

Be careful with food that is prepared with drinks with a high alcohol content (e.g. cognac, rum).

Alcohol evaporates at high temperatures. In unfavourable circumstances, the alcohol vapours could catch fire in the oven. There is a risk of burning. Only use small quantities of drinks with a high alcohol content and open the oven door carefully.

## 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. This is the only way to ensure even heat distribution. There is a risk of being burnt.

Check the temperature of the food before it is given to the child.

### **Foods with shells or skin**



Never cook eggs in their shells. Never reheat hard-boiled eggs as they can explode even after microwave operation has ended. The same applies to shellfish and crustaceans. There is a risk of burning. Always prick the yolk when frying or poaching eggs.

Always prick the skin of foodstuffs with hard peel or skins, such as apples, tomatoes, potatoes and sausages, before cooking to prevent the peel or skin from bursting.

### **Drying food**



Never use the microwave to dry food. Risk of fire.

### **Food with a low water content**



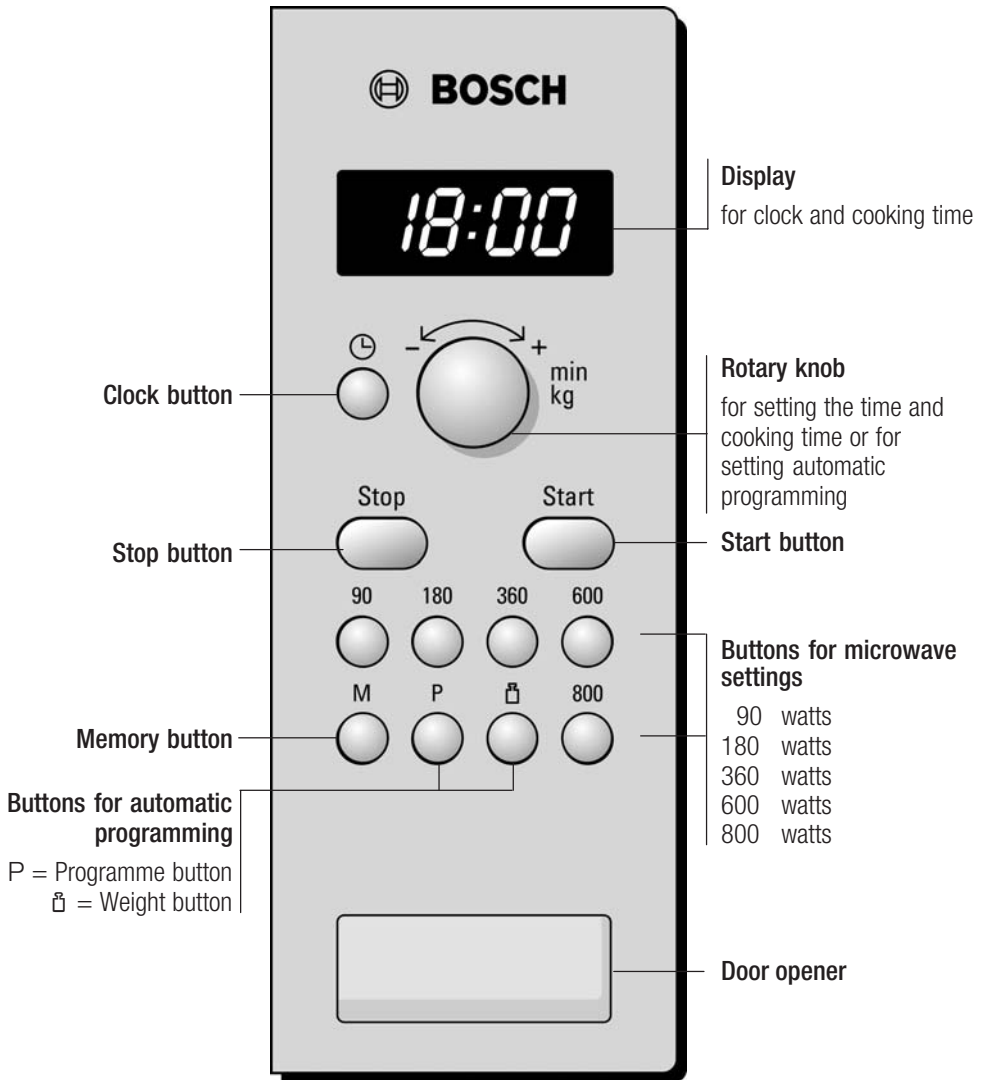
Do not defrost or heat food at too high a power or for too long if the food has a low water content, e.g. bread. Risk of fire.

### **Cooking oil**



Never use the microwave to heat cooking oil on its own. There is a risk of fire.

# The control panel



---

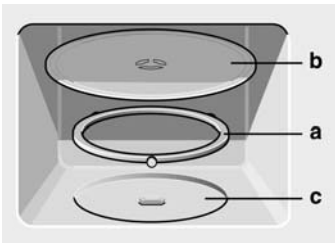
## Push-in rotary knob

The knob can be pushed in at any position. Simply press the rotary knob to release it or push it in. The knob can be turned to the right or left.

---

## Accessories

### The turntable



To insert the turntable:

1. Place the support ring **(a)** in the shaft **(c)** in the centre of the cooking compartment base.
- 2 Place the turntable **(b)** on the support ring **(a)**.

You should only use the appliance with the turntable in place. Ensure that the support ring is properly fitted. The turntable can turn anti-clockwise or clockwise.

### Optional accessories

You can buy optional accessories from your after-sales service. Please specify the HEZ number.

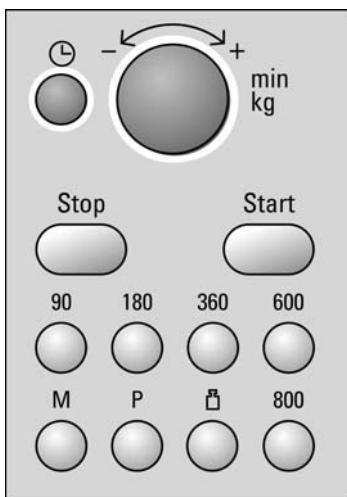
Steamer dish	HEZ 86 D 000
--------------	--------------

# Before using for the first time

When the appliance is connected or after a power cut, three zeros will appear in the display panel.

## Setting the time

The dark buttons in the picture are needed for making settings



1. Press clock.  
12:00 and appear in the display.
2. Set the time using the rotary knob.
3. Press clock.  
 goes out in the display.

The current time is set.

### Hiding the clock

Press clock and then press Stop.  
The display is blank.

### Resetting the clock

Press clock.  
12:00 appears in the display. Make the settings as described in steps 2 and 3.

### Changing the time e.g. from summer to winter time

Make the settings as described in steps 1-3.

---

# The microwave

Microwaves are converted to heat in foodstuffs. The microwave is ideal for rapid defrosting, heating up, melting and cooking.

Try out the microwave straight away. You could heat up a cup of water for your tea, for example.

Use a large cup without any decorative gold or silver trim and place a teaspoon in it. Place the cup containing the water on the turntable.

1. Press 800.
2. Set 1:30 minutes using the rotary knob.
3. Press Start.

A signal sounds after 1 minute and 30 seconds. The water is hot.

As you are drinking your tea, please take time to read again the safety information that can be found at the front of the instruction manual. It is very important.

---

## Ovenware

### Suitable ovenware

Suitable dishes are heat-resistant ovenware made of glass, glass ceramic, porcelain, ceramic or heat-resistant plastic. These materials do not reflect microwaves.

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

### Unsuitable ovenware

Metal ovenware is unsuitable. Metal reflects microwaves. Food in covered metal containers will remain cold.

Caution. Metal - e.g. a spoon in a glass - must be at least 2 cm away from the walls of the cooking compartment and inside of the door. Sparks could destroy the glass on the inside of the door.

### Utensil test:

Do not switch on the microwave unless there is food inside.

The following ovenware test is the only exception to this rule.

Perform the following test if you are unsure whether your ovenware is unsuitable for use in the microwave: Heat the empty ovenware at maximum power for between 30 and 60 seconds. Check the temperature of the ovenware during this period. The ovenware should still be cold or warm to the touch. The ovenware is unsuitable if it becomes hot or sparks are generated.

---

## Microwave settings

Microwave setting	suitable for
800 watts	Heating liquids
600 watts	Heating and cooking food
360 watts	Cooking meat and heating delicate foods
180 watts	Defrosting and continued cooking
90 watts	Defrosting delicate foods

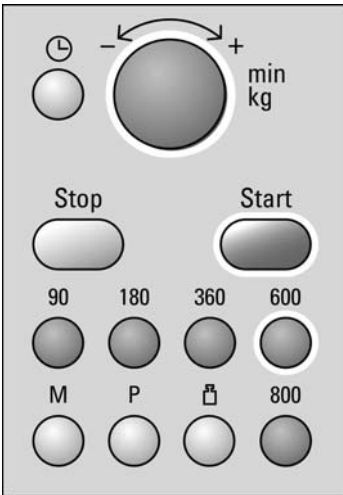
### Note

The 800 watt microwave setting can be set for up to 30 minutes, the 600 watt setting can be set for up to 1 hour, and the remaining microwave settings can be set for up to 1 hour and 39 minutes.



# Setting procedure

Example: 600 watts



1. Press the desired microwave setting.  
The set microwave setting lights up and 1:00 min appears in the display.
2. Set the cooking time using the rotary knob.
3. Press Start.

You will see the cooking time counting down.

**The cooking time has elapsed**

A signal sounds. Open the appliance door or press Stop. The clock reappears in the display.

**Changing the cooking time**

Use the rotary knob to change the cooking time and Start again.

**Pausing**

Press Stop once or open the appliance door. Press the Start button again after closing the door.

**Cancelling**

Press Stop twice or open the door and press Stop once.

**Note**

You can also set the cooking time first and then the microwave power.

**Cooling fan**

The cooling fan switches on and off as required.

After operation, the cooling fan continues running for a certain period.

The appliance remains cool during microwave operation. The cooling fan switches on anyway. The fan may run on even when microwave operation has ended.

---

# Tables and Tips

---

## Notes on the tables

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

The times specified in the tables are only guidelines. They may vary according to the ovenware used, 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.

A rule of thumb can be applied:

Double the amount - almost double the time

Half the amount - half the time.

Always place the ovenware on the turntable.

---

## Defrosting

Place the frozen food in an open container on the turntable.

Liquid will be produced when defrosting meat, poultry or fish. Drain off this liquid when turning and under no circumstances should it be used for other purposes or be allowed to come into contact with other foods.

Turn or stir the food once or twice during the defrosting time. Large pieces of food should be turned several times.

Leave defrosted items to stand at room temperature for a further 10 to 20 minutes so that the temperature can stabilize. With poultry, the giblets can be removed at this point. Meat can still be prepared even if it is frozen in the centre.

	<b>Amount</b>	<b>Microwave setting in watts Time in minutes</b>	<b>Notes</b>
Whole joints of meat e.g. beef, pork or veal (with or without bones)	800 g	180 W, 15 min. + 90 W, 10 - 20 min.	
	1,000 g	180 W, 20 min. + 90 W, 15 - 25 min.	
	1,500 g	180 W, 30 min. + 90 W, 20 - 30 min.	
Diced or sliced beef, pork and veal	200 g	180 W, 2 min. + 90 W, 4 - 6 min.	Separate the parts when turning.
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 5 - 10 min.	
	800 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
Mixed minced meat	200 g	90 W, 10 min.	Freeze flat if possible. Turn several times during defrosting and remove meat which has already been defrosted.
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
	800 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 20 min.	
Poultry or poultry portions	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
	1,200 g	180 W, 15 min. + 90 W, 20 - 25 min.	
Fish fillet, fish steak, slices	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Separate defrosted items.
Vegetables e.g. peas	300 g	180 W, 10 - 15 min.	
Fruit e.g. raspberries	300 g	180 W, 7 - 10 min.	Stir carefully during defrosting and separate the defrosted parts.
	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.	
Butter	125 g	180 W, 1 min. + 90 W, 2 - 3 min.	Remove all the packaging.
	250 g	180 W, 1 min. + 90 W, 3 - 4 min.	
Whole loaf	500 g	180 W, 6 min. + 90 W, 5 - 10 min.	
	1,000 g	180 W, 12 min. + 90 W, 10 - 20 min.	
Dry cakes e.g. creaming method cakes	500 g	90 W, 10 - 15 min.	Separate the pieces of cake when turning them. Only for cakes without icing, cream or crème pâtissière.
	750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
Juicy cakes e.g. fruit cake and quark cake	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15 - 20 min.	Only for cakes without icing or gelatine.
	750 g	180 W, 7 min. + 90 W, 15 - 20 min.	

## Defrosting, heating up or cooking frozen foods

Take ready-made meals out of their packaging. They will heat up more quickly and evenly if you place them in microwavable dishes. Different parts of the meal may heat up at different rates.

Food which is laid flat heats up quicker than if it is piled high. Therefore it is best to spread out the food so that it lies flat in the container. You should not place layers of food on top of each other.

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

You should stir or turn the food two to three times during heating.

Once you have heated up the meals, leave them to stand for another 2 to 5 minutes so that the temperature can stabilize.

The individual taste of the food is retained to a large degree. You can therefore go easy on salt and spices.

	<b>Amount</b>	<b>Microwave setting in watts</b> <b>Time in minutes</b>	<b>Notes</b>
Menu, plated meal, ready-made meals in 2 to 3 parts	300-400g	600 W, 8 - 11 min.	
Soups	400 g	600 W, 8 - 10 min.	
Stews	500 g	600 W, 10 - 13 min.	
Meat in sauce e.g. goulash	500 g	600 W, 12 - 17 min.	Separate the pieces of meat when stirring.
Fish, e.g. fillets	400 g	600 W, 10 - 15 min.	You may add water, lemon juice or wine.
Bakes e.g. lasagne and cannelloni	450 g	600 W, 10 - 15 min.	
Side dishes rice and pasta	250 g 500 g	600 W, 3 - 5 min. 600 W, 8 - 10 min.	Add a little liquid.
Vegetables e.g. peas, broccoli and carrots	300 g 600 g	600 W, 8 - 10 min. 600 W, 14 - 17 min.	Add water to cover the base of the dish.
Creamed spinach	450 g	600 W, 11 - 16 min.	Cook without adding any water.

## Heating food

Take ready-made meals out of their packaging. They will heat up more quickly and evenly if you place them in microwavable dishes. Different parts of the meal may heat up at different rates.



When heating liquids, always place a teaspoon in the container to stop the liquid from boiling over. When boiling is delayed, the liquid comes to the boil without the customary steam bubbles. Even if the container only vibrates a little, the liquid can boil over a lot or spatter. This can cause injuries and scalding.

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

You should stir or turn the food several times during heating. Monitor the temperature.

Once you have heated up the meals, leave them to stand for another 2 to 5 minutes so that the temperature can stabilize.

	Amount	Microwave settings in watts Time in minutes	Notes	
Menu, plated meal, ready-made meals in two to three parts	300 - 400 g	600 W, 10 - 15 min.		
Drinks	150 ml 300 ml 500 ml	800 W, 1 - 2 min. 800 W, 2 - 3 min. 800 W, 3 - 4 min.	Place a spoon in the container. Do not overheat alcoholic drinks. Check during heating.	
Baby food e.g. baby's bottles	50 ml 100 ml 200 ml	360 W, approx. ½ min. 360 W, approx. 1 min. 360 W, approx. 1½ - min.	Without the lid or teat. Always shake well after heating. You must check the temperature.	
Soup	1 bowl 2 bowls	200 g 400 g	600 W, 2 - 3 min. 600 W, 4 - 5 min.	
Meat in sauce	500 g	600 W, 8 - 11 min.	Separate slices of meat.	
Stew	400 g 800 g	600 W, 6 - 8 min. 600 W, 8 - 11 min.		

	<b>Amount</b>	<b>Microwave settings in watts</b> <b>Time in minutes</b>	<b>Notes</b>	
Vegetables	1 portion 2 portions	150 g 300 g	600 W, 2 - 3 min. 600 W, 3 - 5 min.	Add a little liquid.

## Cooking food

Always cook food in covered dishes. You should stir or turn the food during cooking.

The individual taste of the food is retained to a large degree. You can therefore go easy on salt and spices.

Food which is laid flat heats up quicker than if it is piled high. Therefore it is best to spread out the food so that it lies flat in the container. If possible, you should not place layers of food on top of each other.

Once you have cooked the meals, leave them to stand for another 2 to 5 minutes so that the temperature can stabilize.

	<b>Amount</b>	<b>Microwave settings in watts</b> <b>Time in minutes</b>	<b>Notes</b>
Fresh whole chicken without giblets	1.2 kg	600 W, 25 - 30 min.	Turn half way through the cooking time.
Fresh fish fillet	400 g	600 W, 5 - 10 min.	
Fresh vegetables	250 g 500 g	600 W, 5 - 10 min. 600 W, 10 - 15 min.	Cut vegetables into pieces of equal size. Add 1 to 2 table-spoons of water per 100 g of vegetables.
Side dishes e.g. potatoes	250 g 500 g 750 g	600 W, 8- 10 min. 600 W, 11 - 14 min. 600 W, 15 - 22 min.	Cut potatoes into pieces of equal size. Pour water into the container to a depth of about 1 cm, and stir.
Rice	125 g 250 g	600 W, 5 - 7 + 180 W 12 - 15 min. 600 W, 6 - 8 + 180 W 15 - 18 min.	Add double the amount of liquid.

	Amount	Microwave settings in watts Time in minutes	Notes
Sweets e.g. pudding (instant),	500 ml	600 W, 6 - 8 min.	Stir the pudding thoroughly using an egg whisk 2 to 3 times during the cooking.
fruit, compote	500 g	600 W, 9 - 12 min.	

## Microwave tips

**You cannot find any information about the settings for the quantity of food you have prepared.**

Increase or reduce the cooking times using the following rule of thumb:

Double amount = double cooking time

half amount = half the cooking 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.

**When the time has elapsed, the food is not defrosted, hot or cooked.**

Set a longer time. Large quantities and food which is piled high require longer times.

**When the time has elapsed, 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 power setting. If you are defrosting a large quantity, turn it several times.

Liquid will be produced when defrosting meat, poultry or fish. Drain off this liquid when turning and under no circumstances should it be used for other purposes or be allowed to come into contact with other foods.

**Note**

Condensation may appear on the door panel, interior walls and floor. This is normal and does not affect the operation of the microwave. Please wipe away the condensation after cooking.

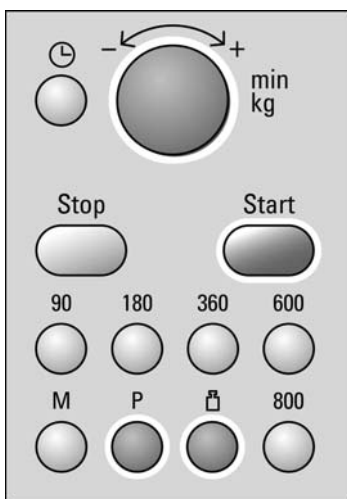
# Automatic programming

You can use the automatic programming to defrost food with the greatest of ease and prepare dishes quickly and easily.

Your microwave oven has 7 automatic programmes.

You will find the appropriate food and weight range for each programme in the tables. You can set any weight within the weight range.

## Setting procedure



1. Press "P" repeatedly until the desired programme number appears.

2. Press . "P" and a default weight light up in the display.

3. Use the rotary knob to set the weight of the dish.

4. Press Start.

You will see the cooking time for the programme counting down.

**When the cooking time has elapsed**

A signal sounds. The appliance switches off. Press Stop or open the appliance door.

**Adjustment**

Press Stop twice and reset.

**Pausing**

Open the appliance door. Start again after closing. The programme will then continue.

**Cancelling**

Press Stop twice.



## Notes

For some programmes, a signal sounds after a certain time. Open the appliance door and stir the food or turn the meat or poultry. Press Start again after closing the door.

You can query the programme number and weight using "P" or  $\text{P}$ . The relevant value is shown for 3 seconds in the display.

---

## Defrosting programmes

You can use the 4 defrost programmes to defrost meat, poultry and bread.

## Preparing food

Use food which has is thinly cut and properly portioned, and which has been frozen and stored at  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ .

Remove all packaging from the food to be defrosted, and weigh the food. You will need to know the weight in order the set the programme.

## Ovenware

Place the food in a shallow, microwaveable dish, e.g. a glass or china plate. Do not cover the dish.

## Standing time

The defrosted food should be left to stand for 10-30 minutes to allow the temperature to stabilise. Large pieces of meat need to stand for longer than small ones. Thinly cut pieces of meat and mince should be separated before being left to stand.

The food can then be prepared further, even though thick pieces of meat may still be frozen in the middle. With poultry, the giblets can be removed at this point.

## Signal

For some programmes, a signal sounds after a certain time. Open the appliance door and stir the food or turn the meat or poultry. Press Start again after closing the door.

## Warning!

Liquid will be produced when defrosting meat or poultry. Under no circumstances should this liquid be used or be allowed to come into contact with other foods.

Food	Programme number	Weight range
Minced Meat	P 01	0,2-1,0 kg
Meat in pieces	P 02	0,2-1,0 kg
Poultry, Poultry in portion	P 03	0,4-1,8 kg
Bread	P 04	0,2-1,0 kg

## Cooking programmes

You can use the 3 cooking programmes to cook rice, potatoes and vegetables.

### Ovenware

Always cook the food in a microwaveable dish with a lid. You should use a large, tall dish for cooking rice.

### Preparing food

Weigh the food. You will need this information in order to set the programme.

Rice: Do not use boil-in-the-bag rice.

Add the amount of water specified in the instructions on the packaging. This is usually two to three times the weight of the rice.

Potatoes: For boiled potatoes, cut the fresh potatoes into small, even pieces. Add a tablespoon of water and a little salt per 100 g potatoes.

Fresh vegetables: Weigh the fresh, washed vegetables. Slice the vegetables into small, even pieces. Add a tablespoon of water per 100 g vegetables.

### Signal

A signal will sound part way through the programme. Stir the food.

### Standing time

Stir the food once more when the programme comes to an end. Leave the food to stand for 5-10 minutes to allow the temperature to stabilise.

The cooking results depend on the quality and nature of the food.

Food	Programme number	Weight range
Rice	P 05	0.05-0.2 kg

Food	Programme number	Weight range
Potatoes	P 06	0.15-1.0 kg
Vegetables	P 07	0.15-1.0 kg

## Test dishes in accordance with EN 60705

The quality and function of microwave appliances is tested by testing institutes using the following dishes.

### Microwave cooking

Dish	Microwave setting (watts) and cooking time in minutes	Notes
Custard, 565 g	180 watts, 25 - 30 mins + 90 watts, 20 - 25 mins	Place the 20 x 17 cm Pyrex dish on the turntable
Sponge	600 watts, 8 - 10 mins	Place the 22 cm diameter Pyrex dish on the turntable
Meat loaf	600 watts, 20 - 25 mins	Place the Pyrex dish on the turntable

### Microwave defrosting

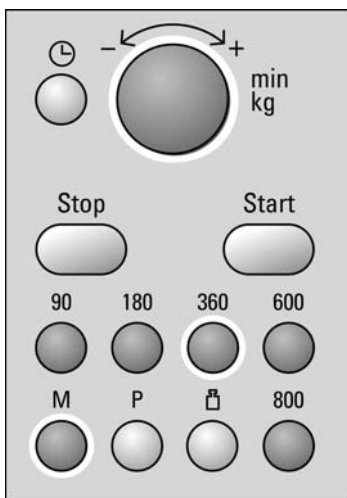
Dish	Microwave setting (watts) and cooking time in minutes	Notes
Meat	180 watts, 5 - 7 mins + 90 watts, 10 - 15 mins	Place the 22 cm diameter Pyrex dish on the turntable

# Memory

You can use the memory to create your own programme. The memory function is useful if you prepare one dish particularly frequently. You can store the setting and call it up at any time.

## Storing memory settings

Example:  
360 W, 25 minutes



1. Press "M".  
"M" appears in the display.
2. Press the desired microwave setting.  
"M", the selected setting and 1:00 min light up in the display.
3. Set the cooking time using the rotary knob.
4. Confirm with "M".  
The clock reappears in the display.

The setting is stored.

You can store the memory settings and start the appliance immediately. To do this, press Start instead of "M".

## Notes

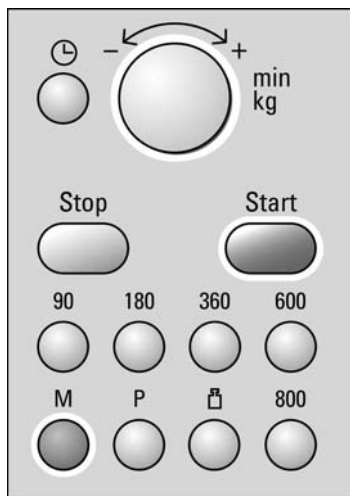
You cannot store several microwave power settings one after the other.

You cannot save automatic programmes.

Adding to the memory:

Press "M". The old settings are displayed. Save the new programme as described in steps 1-4.

## Starting the Memory function



It is very easy to start the saved programme. Place your meal into the appliance. Close the appliance door.

1. Press "M".  
The stored settings are displayed.
2. Press Start.  
The cooking time counts down in the display.

### The cooking time has elapsed

A signal sounds. The appliance switches off. Open the appliance door or press Stop.

### Pausing

Open the appliance door. Press the Start button again after closing the door. The programme will then continue.

### Cancelling the setting

Press Stop twice or open the appliance door and press Stop once.

---

# Changing the signal duration

You will hear a signal when the appliance is switched off. You can change the duration of the acoustic signal.

Press Start for approximately 6 seconds.

The new signal duration is adopted. The clock reappears in the display.

The following are possible:

Short signal duration – 3 tones

Long signal duration – 30 tones.

---

# Care and cleaning



There is a danger of short-circuiting.

Do not use high-pressure cleaners or steam jets.



There is a risk of burning.

Do not clean the appliance immediately after switching it off. Allow the appliance to cool down.

Do not use sharp or abrasive cleaning agents. The surface could be damaged. If an abrasive substance comes into contact with the front of the appliance, wash it off immediately with water.

---

# Cleaning agents

Before cleaning, unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box.

Clean the cooking compartment and the outside of the appliance with a damp cloth and mild cleaning agent. Dry with a clean cloth.

---

## Appliance exterior

### Appliances with stainless steel fronts

Always remove any flecks of limescale, grease, starch and egg white immediately.

Before using the appliance again, allow the surface and all parts to dry thoroughly.

Special stainless steel cleaning agents can be obtained from the after-sales service or from specialist retailers.

---

## Cooking compartment

### Cooking compartment made of stainless steel

Do not use oven spray or other aggressive oven cleaners or abrasive materials. Scouring pads, rough sponges and pan cleaners are also unsuitable. These agents scratch the surface.

Allow the interior surfaces to dry thoroughly.

---

### Recess in cooking compartment

Use a damp cloth, make sure that water does not enter the appliance through the turntable drive.

---

### Turntable and roller ring

Soapy water.  
When replacing the turntable, make sure it slots in correctly.

---

### Door panel

Glass cleaner.

---

### Seal

Use soapy water and dry with a soft cloth.

---

---

# Troubleshooting

Malfunctions often have simple explanations. Please read the following instructions before calling the after-sales service:

Problem	Possible cause	Notes/remedial action
The appliance does not work.	The plug is not plugged into the mains.	Plug it in.
	Power cut	Check whether the kitchen light switches on.
	Blown fuse	Look in the fuse box to make sure that the fuse for the appliance is OK.

Problem	Possible cause	Notes/remedial action
	Faulty control	Switch the appliance off using the fuse in the fuse box. Wait approximately 10 seconds and then switch it back on.
Three zeros flash in the display.	Power cut	Reset the time.
The appliance is not in operation. A cooking time appears in the display.	The rotary knob was accidentally pressed.	Press the Stop button.
	Start was not pressed after the setting had been made.	Press Start or clear the setting with Stop.
The microwave does not work.	The door is not properly closed.	Check whether leftover food or a foreign object is trapped in the door.
	Start was not pressed.	Press Start.
The food takes longer than usual to heat up.	The microwave setting is too low.	Select a higher microwave setting.
	You have placed a larger amount of food than normal in the appliance.	Double the amount = double the cooking time.
	The food was colder than usual.	Stir or turn the food during cooking.
The turntable is making a scratching or grinding noise.	There is dirt or a foreign object in the area around the turntable drive.	Clean the roller ring and recess in the cooking compartment.
Microwave operation is cancelled for no obvious reason.	The microwave has a fault.	If this fault occurs repeatedly, please call the after-sales service.

**Repairs may only be carried out by fully trained after-sales service technicians.** Incorrect repairs may result in serious injury to the user.



---

# After-sales service

Our after-sales service is there for you in the event that your appliance needs to be repaired. You will find the address and telephone number of your nearest after-sales service centre in the phone book. The after-sales service centres listed will also be happy to advise you of a service point in your local area.

## E number and FD number

When contacting the after-sales service, always specify the product number (E no.) and the production number (FD no. ) of your appliance. You will see the rating plate containing these numbers on the right-hand side when you open the oven door. Make a note of these numbers in the space below to save time in the event of your appliance malfunctioning.

E no.	FD no.
-------	--------

After-sales service 🏠
-----------------------

## Technical data

Input voltage	AC 220 V, 60 Hz
Power consumption	1,270 W
Maximum output power	800 W
Microwave frequency	2,450 MHz
Dimensions (H x W x D)	
- appliance	28.0 x 45.3 x 32.0 cm
- cooking compartment	19.4 x 29.0 x 30.0 cm
60 cm cabinet frame	38.2 x 59.4 x 2.0 cm
Weight	13.5 kg
TÜV approved	Yes
CE mark	Yes

This appliance complies with standard EN 55011 or CISPR 11.

It is a group 2, class B product.

Group 2 means that microwaves are generated for the purpose of heating food.

Class B indicates that the appliance is suitable for domestic use.



# Notes

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---