



BOSCH
Invented for life

Instruction manual
دليل الاستعمال

HMT 35M 653 B

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 your microwave appliance has to offer.

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

The tables list numerous well-known dishes and typical settings. 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 what you're looking for quickly.

Enjoy your meal!

Instruction manual 2 – 37

Table of contents

Safety information	4
Before installation	4
Safety information	4
Information on the microwave	6
Causes of damage	8
Your new appliance	9
Control panel	9
Buttons and display	10
Cooking compartment	11
Accessories	11
Switching the appliance on and off	12
Before using the appliance for the first time ...	12
Setting the clock	12
Cleaning accessories	13
The microwave	13
Notes regarding ovenware	13
Microwave power settings	14
Setting the microwave	15
1,2,3 series of operations	16
Setting follow-on mode	16
Automatic programmes	17
Setting the programme	17
Notes for the automatic program	19
Programme table	21
Memory	22
Storing settings in the memory	22

Table of contents

Starting the memory function	22
Changing the basic settings	23
Basic settings	23
Care and cleaning	24
Cleaning agents	25
Troubleshooting	26
Replacing the oven light bulb	28
After-sales service	29
Technical data	29
Environmentally-friendly disposal	30
Dishes tested for you in our cooking studio ...	31
Defrosting, heating up and cooking with the microwave	31
Tips for microwave operation	36
Test dishes in accordance with EN 60705	37

Safety information

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

Please keep the instruction and installation manuals in a safe place. Please include these manuals if you pass on the appliance to a new owner.

Before installation

Damage during transport

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

Transporting the appliance

Do not carry or hold the appliance by the door handle. The door handle cannot support the weight of the appliance and could break off.

Electrical connection

Only a licensed expert may connect the appliance. Warranty claims for damage caused by incorrect connection will not be accepted.

Installation and connection

Please observe the special installation instructions.

Safety information

This appliance is intended for domestic use only. It must only be used for food and drinks preparation.

Adults and/or children must not operate the appliance without supervision

- if they are not physically or mentally capable of so doing or
- if they lack the knowledge and experience to operate it correctly and safely.

Never let children play with the appliance.

Hot cooking compartment

Risk of burning.

Never touch the hot surfaces of heating and cooking appliances. Open the cooking compartment door carefully. Hot steam may escape. Small children must be kept at a safe distance from the appliance at all times.

There is a risk of fire.

Never store combustible items in the cooking compartment.

Never open the cooking compartment door if smoke can be seen in the appliance. Switch off the appliance. Pull out the mains plug or switch off the circuit breaker in the fuse box.

There is a risk of a short-circuit.

Never trap cables of electrical appliances in the cooking compartment door when it is hot. The cable insulation could melt.

Risk of burning.

Never use to prepare food containing large quantities of drinks with a high alcohol content. Alcohol vapours may ignite in the cooking compartment. Use only small quantities of drinks with a high alcohol content and open the cooking compartment door carefully.

Hot accessories

Risk of burning.

Always use an oven cloth or oven gloves to remove hot accessories from the appliance.

Damaged cooking compartment door or door seal

There is a risk of serious damage to health

Never use the appliance if the cooking compartment door or the door seal is damaged. Microwave energy may escape. Do not use the appliance again until it has been repaired.

Heavily corroded surfaces

There is a risk of serious damage to health

The surface of the appliance could rust through over time if it is not cleaned properly. Microwave energy may escape. Clean the appliance on a regular basis.

Casing open

There is a risk of electric shock.

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

There is a risk of serious damage to health

Never remove the casing. It prevents microwave energy from escaping.

Hot or humid environment

There is a risk of a short-circuit.
Never expose the appliance to excessive heat or moisture.

Incorrect repairs

There is a risk of electric shock.
Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out, and damaged power cables replaced, by one of our experienced after-sales engineers.
You must not open the casing. The appliance is a high-voltage appliance. The casing prevents microwave energy from escaping.
If the appliance is faulty, switch off the circuit breaker in the fuse box or disconnect the appliance at the mains. Call the after-sales service.

Information on the microwave

Preparing food

There is a risk of fire.
Only use the microwave to prepare food which is fit for consumption. Using the microwave for other purposes may be dangerous and may result in damage,
e.g. heated slippers and grain or cereal pillows could catch fire, even several hours later.

Ovenware

There is a risk of injury.
Porcelain or ceramic ovenware can have small perforations in the handles or lids. These perforations conceal a cavity below. Moisture that has penetrated this cavity could cause the ovenware to crack.
Only use ovenware that is suitable for use in a microwave.
There is a risk of burns.
Hot food can heat up ovenware. Always use an oven cloth or oven gloves to remove ovenware and accessories from the cooking compartment.

Microwave power and time

There is a risk of fire.
Do not select a microwave power or time setting that is higher than necessary. The food could catch fire and cause damage to the appliance. Follow the information provided in this instruction manual.

Packaging

There is a risk of fire.

Never heat food in heat-retaining packages.

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

There is a risk of burns.

Airtight packaging may burst when food is heated.

Follow the information provided on the packaging.

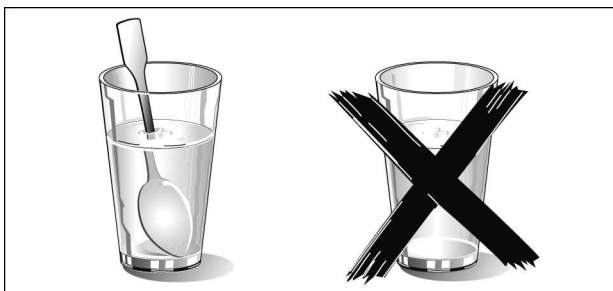
Always use an oven cloth or oven gloves to remove meals.

Drinks

There is a 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. If the container is only shaken a little, the hot liquid can suddenly boil over and spatter.

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



There is a risk of explosion.

Never heat drinks or other food in containers that have been tightly sealed.

Never overheat alcoholic drinks.

Baby food

There is a risk of burns.

Never heat baby food in closed containers. Always remove the lid or teat.

Stir or shake well after the food has been heated. This ensures even heat distribution.

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

Foods with a shell or skin

There is a risk of burns.

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.

Always prick the yoke when baking or poaching eggs.

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

Drying food

There is a risk of fire.

Never use the microwave to dry food.

Food with a low water content

There is a risk of fire.

Never defrost or heat food with a low water content, e.g. bread, at too high a power or for too long.

Cooking oil

There is a risk of fire.

Never use the microwave to heat cooking oil on its own.

Causes of damage

Water in the hot cooking compartment

Never pour water into a hot cooking compartment. This will generate water vapour. The temperature change can cause damage to the ceramic floor panel.

Cooling with the appliance door open

Only leave the cooking compartment to cool with the door closed. Do not trap anything in the appliance door. Even if the door is only open by a small gap, the fronts of adjacent units may be damaged over time.

Heavily soiled 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.

Operating the microwave without food

Only switch on the microwave if there is food in the cooking compartment. Without food, the appliance may overload. An exception to this rule is for a short ovenware test (See *Notes on ovenware*).

Appliance door used as an area for standing or placing objects

Do not stand or place anything on the open appliance door. Do not place ovenware or accessories on the appliance door.

Moist food

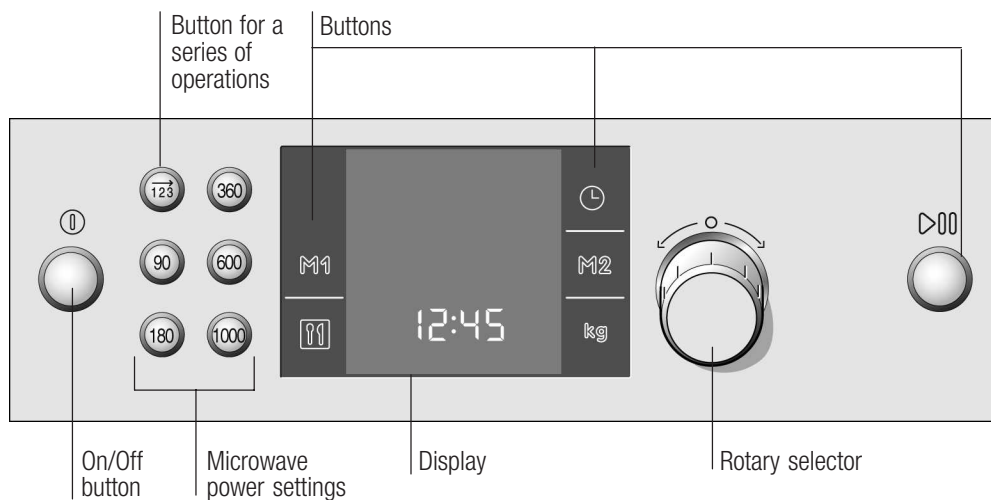
Do not keep moist food in the cooking compartment for extended periods with the door closed. This will damage the enamel.

Your new appliance

Use this section to familiarise yourself with your new appliance. The control panel and the individual controls are explained here. You will find information about the cooking compartment and the accessories.

Control panel

Here is an overview of the control panel. Depending on the appliance model, there may be differences in the particular details.



Rotary selector

The rotary selector is retractable. Press on the rotary selector to lock it in or out.









Buttons

Sensors are located under the individual buttons. They must not be pressed too firmly. Only touch the corresponding symbol.

Exception: the button for the series of operations and the buttons for the microwave power settings are normal push buttons.

Buttons and display


Using the buttons, you can set various additional functions. In the display, you can check the values that you have set.

Symbol	Button function
	Switches the appliance on and off
90	Selects 90 wattmicrowave power
180	Selects 180 wattmicrowave power
360	Selects 360 wattmicrowave power
600	Selects 600 wattmicrowave power
1000	Selects 1,000 wattmicrowave power
	Selects follow-on mode
	Time-setting options: cooking time  and clock 
M1 / M2	Selects memory
	Selects a programme
	Selects weight
	Press briefly = starts/pauses operation Press and hold = cancels operation

Notes

When you switch on the oven, the lamp in the cooking compartment comes on.

The time-setting options that are in the foreground of the display are indicated by the brackets [] around the appropriate symbol.

Exception: With the clock, the symbol  is lit up only if you are making changes.

Cooking compartment

Cooling fan

The appliance is equipped with a cooling fan. The fan may run on even if the oven has been switched off.

Notes

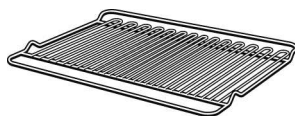
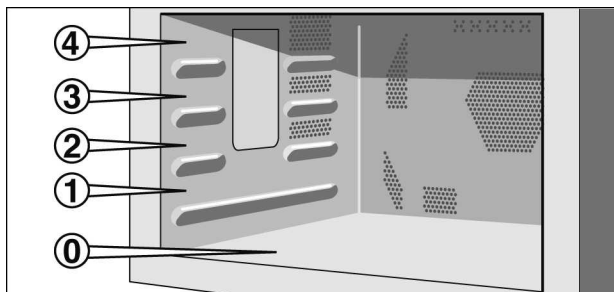
The cooking compartment remains cold during microwave operation. The cooling fan will still switch on. The fan may run on even when microwave operation has ended.

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

Accessories

The accessories can be inserted into the appliance at 4 different heights.

Ovenware can also be placed on the oven floor (level 0).



Wire rack

For ovenware, cake tins, grilling and frozen meals.

You can pull the wire rack two thirds of the way out without it tipping. This allows the meals to be removed easily.

Optional accessories


You can obtain further accessories from the after-sales service or from specialist retailers.



Glass roasting dish HEZ95001

For pot roasts and bakes that you prepare in the oven. It is particularly suitable for the automatic programmes.






Switching the appliance on and off

The  button allows you to switch the microwave oven on and off.

Switching on

Press the  button.

Select the operating mode you require.

- 90, 180, 360, 600 or 1,000 W button for the microwave power setting
-  button = follow-on mode
-  and  buttons = automatic programming
-  or  button = memory programme

You can find out how to make the settings in the individual sections.

Switching off


Press the  button.

The appliance switches off and the clock appears in the display.


Before using the appliance for the first time

Here you will find everything you need to do before using the microwave to prepare food for the first time. First read the *Safety information* section.

Setting the clock

When the microwave has been connected to the power supply, the  symbol and four zeros light up in the display.

Set the time.

1. Set the current time using the rotary selector.
2. Press the  button.
The time is set.

Hiding the clock

You can hide the time display. You can then only see it when the oven is in operation. Read about this in the *Changing basic settings* section.

Note

In order to reduce the energy consumption of your appliance in standby, you can hide the clock. Read about this in the *Changing basic settings* section.

Cleaning accessories

Before using the accessories for the first time, clean them thoroughly using a soft, absorbent cloth and hot soapy water.

The microwave

Microwaves are converted to heat in foodstuffs. You will find information about cookware and how to set the microwave.

Note

In the *Tested for your in our cooking studio* section, you will find examples for defrosting, heating and cooking with the microwave oven.

Notes regarding ovenware

Suitable ovenware

Suitable dishes are heat-resistant ovenware made of glass, glass ceramic, porcelain, ceramic or heat-resistant plastic. 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 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 does not allow microwaves to pass through.
Food in covered metal containers will remain cold.

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

Ovenware 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 suitable 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 power settings

Use the button to set the desired microwave power.

90 watts	for defrosting delicate foods
180 watts	for defrosting and continued cooking
360 watts	for cooking meat and heating delicate foods
600 watts	for heating and cooking food
1000 watts	for heating liquids

When you press a button, the selected power lights up.

Note

The microwave power can be set to 1,000 watts for a maximum of 30 minutes. A cooking time of 90 minutes is possible with all other power settings.

Setting the microwave

Example: Microwave power 360 W, cooking time 17 minutes.

1. Press the **ⓘ** button.
Your appliance is ready for use.
2. Press the button for the microwave power setting you require.
The power is lit up in the display and a suggested cooking time is displayed.
3. Set the cooking time using the rotary selector.
4. Press the **▷00** button.
Operation begins. The cooking time can be seen counting down.

The cooking time has elapsed

A signal sounds. Microwave operation is finished. You can cancel the signal before it sounds using the **⊖** button. Use the **ⓘ** button to switch off the appliance.

Opening the appliance door during cooking

Cooking is paused. Press the **▷00** button briefly once you have closed the appliance door. The programme will then continue.

Changing the cooking time

This is possible at any time. Change the cooking time using the rotary selector.

Changing the microwave power setting

Press the button for the new microwave power setting. Use the rotary selector to set the cooking time and restart the microwave.

Cancelling cooking

Press the **▷00** button and switch off the appliance with the **ⓘ** button.

Notes

When you switch on the appliance with the **ⓘ** button, the highest microwave power always appears in the display as a suggestion.

If you open the appliance door during cooking, the fan may continue to run.










1,2,3 series of operations

You can use the series of operations function to set up to three different microwave power settings and times and then start.


Ovenware

Always use heat-resistant cookware which is suitable for microwaves.


Setting follow-on mode

1. Press the  button.
Your appliance is ready for use.
2. Press the  button.
The  for the first follow-on mode appears in the display.
3. Set the first microwave power and cooking time.
4. Press the  button.
The  for the second follow-on mode appears.
5. Set the second microwave power and cooking time.
6. Press the  button.
The  for the third follow-on mode appears.
7. Set the third microwave power and cooking time.
8. Press the  button.
Operation begins. The total cooking time and  symbol for the first follow-on mode appear in the display.

The cooking time has elapsed

A signal sounds. Follow-on mode is finished. You can cancel the acoustic signal before it sounds using the  button.

Changing the setting

Changes can only be made before operation begins. Press the  button repeatedly until the number for the follow-on mode appears. Change the setting.

Opening the appliance door during cooking

Cooking is paused. Press the ▷00 button again once you have closed the appliance door. The programme will then continue.

Pausing operation

Press the ▷00 button briefly. The appliance is paused. Press ▷00 again and cooking resumes.

Cancelling cooking

Press the ▷00 button briefly to switch off the appliance with the ① button.

Automatic programmes

The automatic programmes enable you to prepare food very easily. You select the programme and enter the weight of your food. The automatic programme makes the optimum setting. You can select from 9 programmes.

Setting the programme

When you have selected a programme, set the oven as follows.

Example in the diagram: programme 2 with 1 kg weight.

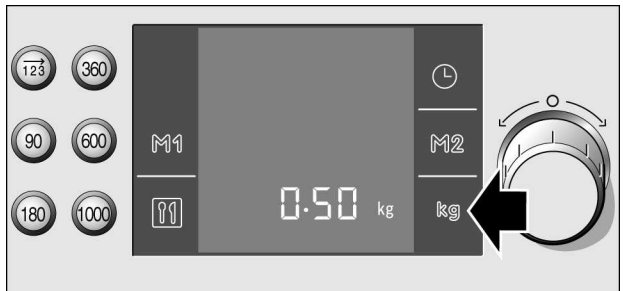
1. Press the ① button.
Your appliance is ready for use.
2. Press the 11 button.
The first programme number appears in the display.



3. Select the programme number with the rotary selector.



4. Press the kg button.
The weight suggestion 0.50 kg appears in the display.



5. Set the weight using the rotary selector.



6. Press the >00 button.
The programme starts. The cooking time [00] counts down in the display.

Programme has finished	A signal sounds. The programme has finished, the appliance stops heating. Use the ⏻ button to switch off the appliance or make new settings.
Cancelling the programme	Press the ⏻ button. The appliance is switched off.
Changing the programme	Once the oven has started, the programme number and weight cannot be changed.
Changing the cooking time	With automatic programming, you cannot change the cooking time.

Notes for the automatic program

Remove the food from its packaging and weigh it. If you are unable to enter the exact weight, enter the closest possible weight.

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

Place the food in the cold oven.

You will find a table showing suitable foods, respective weight ranges and the necessary accessories attached to these notes.

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

With lots of dishes, a signal will sound after a certain length of time. Turn the food or stir it.

Defrosting

If possible, freeze and store food flat and in portion-sized quantities at -18 °C.

Place the frozen food on a shallow dish, e.g. a glass or porcelain plate.

After defrosting, allow the food to defrost for a further 15 to 90 minutes until it reaches an even temperature.

Liquid will be produced when defrosting meat, poultry or fish. 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.

Bread should only be defrosted in the required amounts, as it quickly becomes stale.

After turning, remove any minced meat that has already defrosted.

whole poultry should be placed in the dish breast-side down and poultry portions skin-side down.

Boiled potatoes

Cut into equal sized pieces. Add a little salt and a tablespoon of water for every 100 g of potatoes.

Vegetables

Vegetables, fresh: cut into equal sized pieces. Add one tablespoon of water for every 100 g vegetables.

Vegetables, frozen: this programme is only suitable for blanched, not pre-cooked vegetables. The programme is not suitable for frozen vegetables in cream sauce. Add 1 to 3 tablespoons of water. Do not add water to spinach or red cabbage.

Rice

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

Add two to two and a half times the amount of water to the rice.

Fish

Fish fillet, fresh: add 1 to 3 tablespoons of water or lemon juice.

Standing time

Some dishes need to stand in the oven after the programme has ended.

Dish	Standing time
Vegetables	approx. 5 minutes
Boiled potatoes	approx. 5 minutes Pour off the remaining water.
Rice	5 to 10 minutes
Meat loaf	10 minutes

Programme table


Progr. no.	Suitable foodstuffs	Weight range in kg	Ovenware on the cooking compartment floor	
Defrosting				
1	Loaf of bread*	Wheat bread, mixed wheat bread, wholemeal bread	0.20 - 1.50	Shallow ovenware without a lid
2	Minced meat*	Minced meat made from beef, lamb, or pork	0.20 - 1.00	Shallow ovenware without a lid
3	Poultry portions*	Chicken thigh, half chicken	0.20 - 1.20	Shallow ovenware without a lid
4	Fish fillet*	Fillet of pike, cod, rosefish, pollock, pike-perch	0.20 - 1.00	Shallow ovenware without a lid
* Observe the turning signals.				
Cooking				
5	Vegetables, fresh*	Cauliflower, broccoli, carrots, kohlrabi, leeks, peppers, courgettes	0.20 - 1.00	Ovenware with lid
6	Vegetables, frozen*	Cauliflower, broccoli, carrots, kohlrabi, red cabbage, spinach	0.20 - 1.00	Ovenware with lid
7	Boiled potatoes*	Waxy potatoes, fairly waxy potatoes, floury potatoes	0.20 - 1.00	Ovenware with lid
8	Rice, long grain rice*		0.10 - 0.50	Deep ovenware with lid
9	Steam fresh fish fillet*	Fillet of pike, cod, rosefish, pollock, pike-perch	0.20 - 1.00	Ovenware with lid
* Observe the turning and stirring signals.				

Memory

The memory allows you to store the setting for your favourite dish and call it up at any time. You have two memories available “M1” and “M2”.

The memory is useful if you prepare one dish particularly frequently.

Storing settings in the memory

1. Press the  button.
Your appliance is ready for use.
2. Press the button for the microwave power setting you require.
The power and a suggested cooking time appear in the display.
3. Set the cooking time using the rotary selector.
4. Press and hold the M1 or M2 button for approximately 4 seconds until a signal sounds.




The setting is stored and can be started at any time.

Storing another setting

Make new settings and store them. The old settings are overwritten.

Starting the memory function

The stored settings for your dish can be started at any time.

1. Press the  button.
Your appliance is ready for use.
2. Press the M1 or M2 button.
The stored settings are displayed.
3. Press the  button.
The memory starts. The cooking time  counts down in the display.

Notes

Once the appliance has been started, you can no longer change the memory location.

The programmes which have been set also remain stored if there is a power cut.

A signal sounds. The memory has finished. Use the **ⓘ** button to switch off the appliance or make new settings. You can cancel the acoustic signal before it sounds using the **⊖** button.

The cooking time has elapsed

Pausing

Press the **▷|||** button briefly or open the appliance door. Cooking is paused. Press the **▷|||** button once you have closed the appliance door. The programme will then continue.

Changing the basic settings





Your appliance has various basic settings that you can change at any time.

Basic settings

The table lists all of the basic settings and the options for making changes.

	Basic setting	Options	Explanation
c 1	Clock display <i>1</i> = on	Clock display <i>2</i> = off	Display of the clock
c 2	Signal duration <i>2</i> = medium = 2 minutes	<i>1</i> = short = 10 seconds <i>3</i> = long = 5 minutes	Signal after the cooking time has elapsed
c 3	Button tone: <i>1</i> = on	Button tone: <i>2</i> = off	Confirmation tone when a button is pressed
c 4	Waiting time <i>2</i> = medium = 5 seconds	<i>1</i> = short = 2 seconds <i>3</i> = long = 10 seconds	Waiting time between individual steps, after making a setting

Prerequisite: Your appliance is switched off.

1. Press and hold the  button for several seconds. The first basic setting appears in the display.
2. Change the basic setting with the rotary selector.
3. Confirm with the  button. The next basic setting appears in the display. You can go through all of the basic settings with the  button and make changes with the rotary selector.
4. Finally, press and hold the  button for a few seconds.

All settings are applied.

You may change the settings at any time.

Care and cleaning

If carefully cleaned and taken care of, your microwave oven will remain fully functional and in a good condition for a long time to come. This section explains how to properly care for and clean your appliance.



Danger of short-circuiting.

Never use high-pressure cleaners or steam jets.



Risk of burning.

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

Notes

Slight differences in the colours on the front of the appliance are caused by the use of different materials, such as glass, plastic and metal.

Shadows on the door panel which look like streaks are light reflections from the oven light.

Unpleasant smells, e.g. after preparing fish, can be removed quite easily. Add a few drops of lemon juice to a cup of water. Place a spoon in the container to prevent delayed boiling. Heat the water for 1 to 2 minutes at the maximum microwave power setting.

Cleaning agents

Surfaces are different and damage caused by using the wrong cleaning agent can be avoided by observing the information in the table below.

Do not use:

- any caustic or abrasive cleaning agents
- metal or glass scrapers to clean the glass in the appliance door.
- metal or glass scrapers to clean the door seal.
- any coarse scouring pads or cleaning sponges

Rinse out new sponge cloths thoroughly before use.

For easier cleaning

you can switch on the oven light. Open the appliance door to do so.

Area

Cleaning agents

Appliance front

Hot soapy water:

Clean using a dish cloth and then dry with a soft cloth.

Do not use metal or glass scrapers for cleaning.

Stainless steel

Hot soapy water:

Clean using a dish cloth and then dry with a soft cloth. Remove any flecks of limescale, grease, starch and egg white immediately. Corrosion can form under such marks.

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

Cooking compartment

Hot soapy water or a vinegar solution:

Clean using a dish cloth and then dry with a soft cloth.

For heavy soiling:

Only use oven cleaner in a cold oven.

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.

Glass cover for the cooking compartment light

Hot soapy water:

Clean with a dish cloth.

Area	Cleaning agents
Door panels	Glass cleaner: Clean with a dish cloth. Do not use glass scrapers.
Door seal Do not remove.	Hot soapy water: Clean with a dish cloth; do not scrub. Do not use metal or glass scrapers for cleaning.
Accessories	Hot soapy water: Soak and then clean with a dish cloth or a brush.

Troubleshooting

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

If one of your dishes does not turn out as you had hoped, please refer to the *Tested for you in our cooking studio* section. You will find many cooking tips and tricks there.

Problem	Possible cause	Remedial action/notes
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.
	Incorrect operation.	Switch off the circuit breaker in the fuse box. After approx. 10 seconds, switch it on again.
The appliance is not in operation. A cooking time appears in the display.	The ▷ button was not pressed after the setting had been made.	Press the ▷ button or switch the appliance off.

Problem	Possible cause	Remedial action/notes
The microwave does not switch on.	The door is not properly closed.	Check whether food residue or a foreign object is trapped in the door.
	The ▷00 button was not pressed.	Press the ▷00 button.
It takes longer than before for the food to heat up.	The microwave power setting is too low.	Select a higher microwave power setting.
	You have placed a larger amount of food than normal in the appliance.	Double the amount = almost double the cooking time.
A signal sounds. The two dots in the display are flashing.	The appliance is in demonstration mode.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Press the $\overrightarrow{123}$ button. 2. Press and hold the 00 button for 3 seconds. The demonstration mode is deactivated.
The appliance switches off shortly after starting. Error message "H95" appears in the display.	The door is not properly closed.	Open the door again and close it properly, if this does not help, contact the after-sales service.
Error message "Er1" appears in the display.	The temperature sensor is faulty.	Call the after-sales service.
Error message "Er11" appears in the display. "Button is jammed"	The buttons are dirty or the mechanics have jammed.	Press all the buttons several times. Clean the buttons with a dry cloth. Open and close the appliance door. If this does not help, consult the after-sales service.
Error message "Er4" appears in the display.	There is extreme overheating (possibly a fire inside). Microwave power setting too high.	Do not open the door. Disconnect from the mains or switch off the fuse in the fuse box and allow to cool down.
Error message "Er18" appears in the display.	Technical fault.	Call the after-sales service.



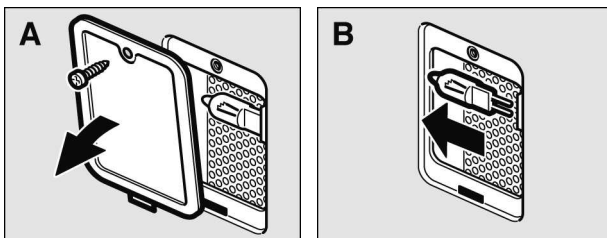
Risk of electric shock.
Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out by one of our trained after-sales engineers.

Replacing the oven light bulb

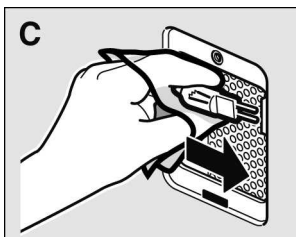
The oven light bulb is replaceable. Heat-resistant 25 V, 240 W halogen bulbs can be obtained from the after-sales service or a specialist retailer.

Always remove the new halogen bulb from the packaging using a dry cloth. This increases the service life of the bulb.

1. Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box.
2. Open the appliance door.
Undo the two screws from the right and left of the oven.
3. Place a tea towel in the cold oven to prevent damage.
Carefully lift out the appliance.
4. Undo the screw from the lamp cover on the left-hand side wall and remove the cover. (Fig. A)
Pull out the halogen bulb. (Fig. B).



5. Insert the new halogen bulb. (Fig. C)



6. Screw the lamp cover in place.
Reassemble the appliance in the reverse order.
7. Remove the tea towel. Switch the circuit breaker in the fuse box back on or plug in the mains plug.

Replacing the glass cover

If the glass cover in the oven is damaged, it must be replaced. You can obtain covers from the after-sales service. Please supply your appliance's E number and FD number.

After-sales service

E number and FD number

Our after-sales service is there for you if your appliance should need to be repaired. You will find the address and telephone number of your nearest after-sales service point in the phone book. The listed after-sales service centres will also be pleased to give you the details of an after-sales service point near you.

Please quote the E number (product number) and the FD number (production number) of your appliance when contacting the after-sales service.

The rating plate bearing these numbers can be seen when you open the appliance door.

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

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

After-sales service 🏠

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

Technical data

Power supply	220-240 V, 50 Hz
Maximum total connected load	1,180 W
Microwave power setting	1,000 W (IEC 60705)
Microwave frequency	2,450 MHz
Fuse	min. 10 A

Dimensions (HxWxD)	
- appliance	45.9 x 59.6 x 56.3 cm
- cooking compartment	24.2 x 44.5 x 34.7 cm
VDE approved	Yes
CE mark	Yes

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 indicates that the appliance is suitable for domestic use.

Environmentally-friendly disposal

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.



This appliance is labelled in accordance with European Directive 2002/96/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment - WEEE.

The directive gives a framework for the collection and recycling of old appliances, which is valid across the EU.

Dishes tested for you in our cooking studio

Here you will find a selection of dishes and the ideal settings for them. We show you which microwave power setting is best for your dish and there are tips about cookware and preparation.

Notes

The values in the table always apply to dishes placed in a cold and empty cooking compartment. Only preheat the appliance if this is specified in the tables. Before use, remove any accessories from the cooking compartment that you will not be using.

Only line the accessories with greaseproof paper after preheating.

The times specified in the tables are only guidelines. They depend on the quality and consistency of the food.

Use the accessories supplied. Additional accessories may be obtained from specialist retailers or from the after-sales service.

Always use an oven cloth or oven gloves when taking accessories or cookware out of the cooking compartment.

Defrosting, heating up and cooking with the microwave

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 amount – just under double cooking time,
half amount – half the cooking time.

Stir or turn the food several times during the heating time. Check the temperature.

Defrosting

Place the frozen food in an open container. Place the ovenware on the wire rack.

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

Liquid will be produced when defrosting meat, poultry or fish. 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.

Leave defrosted items to stand at room temperature for a further 10 to 30 minutes so that the temperature can stabilise. The giblets can be removed from poultry at this point.

	Amount	Microwave setting in watts Time in minutes	Notes
Whole joints of meat e.g. beef, pork or veal (with or without bones)	800 g	180 W, 15 min. + 90 W, 15 - 25 min.	Turn several times.
	1,000 g	180 W, 20 min. + 90 W, 20 - 30 min.	
	1,500 g	180 W, 25 min. + 90 W, 25 - 35 min.	
Diced or sliced beef, pork and veal	200 g	180 W, 5 - 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.	Separate the parts when turning.
	500 g	180 W, 8 - 11 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
	800 g	180 W, 12 - 15 min. + 90 W, 15 - 20 min.	
Mixed minced meat	200 g	180 W, 2 min. + 90 W, 5 - 10 min.	Freeze flat if possible. Turn several times during defrosting and remove meat which has already been defrosted.
	500 g	180 W, 6 min. + 90 W, 8 - 13 min.	
	800 g	180 W, 10 min. + 90 W, 15 - 20 min.	
Poultry or poultry portions	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Turn several times.
	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.
Whole fish	300 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Turn half way through.
	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 15 - 25 min.	

	Amount	Microwave setting in watts Time in minutes	Notes
Vegetables e.g. peas	300 g	180 W, 10 - 15 min.	
Fruit	300 g	180 W, 6 - 9 min.	Stir carefully during defrosting and separate the defrosted parts.
e.g. raspberries	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.	
Butter	125 g 250 g	180 W, 1 min. + 90 W, 1 - 2 min. 180 W, 1 min. + 90 W, 2 - 4 min.	Remove all the packaging.
Whole loaf	500 g 1,000 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min. 180 W, 12 min. + 90 W, 10 - 20 min.	Turn half way through.
Dry 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.
e.g. creaming method cakes	750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
Juicy cakes	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15 - 20 min.	Only for cakes without icing or gelatine.
e.g. fruit cake and quark cake	750 g	180 W, 7 min. + 90 W, 15 - 20 min.	

Defrosting, heating up or cooking frozen food

Always place the ovenware on the cooking compartment floor.

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

Take ready meals out of the packaging. They will heat up more quickly and evenly in microwavable ovenware.

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 container.

Stir or turn the food two or three times during the defrosting, heating or cooking time.

After heating, allow the food to rest for a further 2 - 5 minutes until it reaches an even temperature.

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

	Amount	Microwave setting in watts Time in minutes	Notes
Menu, plated meal, ready-made meals in 2 to 3 parts	300-400g	600 W, 8 - 13 min.	
Soups	400 g	600 W, 8 - 12 min.	
Stews	500 g	600 W, 10 - 15 min.	
Meat in sauce e.g. goulash	500 g	600 W, 10 - 15 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.	Use the wire rack to place the ovenware on.
Side dishes rice and pasta	250 g	600 W, 3 - 7 min.	Add a little liquid.
	500 g	600 W, 8 - 12 min.	
Vegetables e.g. peas, broccoli and carrots	300 g	600 W, 7 - 11 min.	Add water to cover the base of the dish.
	600 g	600 W, 14 - 17 min.	
Creamed spinach	450 g	600 W, 10 - 15 min.	Cook without adding any water.

Heating food

Always place the ovenware on the cooking compartment floor.

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

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



When heating liquids, always place a spoon in the container to prevent delayed boiling. When delayed boiling occurs, 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 can suddenly boil over or spatter. This can cause injuries and burns.

Stir or turn the food several times during the heating time. Check the temperature.

After heating, allow the food to rest for a further 2 to 5 minutes until it reaches an even temperature.

	Quantity	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Notes
Full meal, one-course meal, ready meal (2 - 3 items)		600 W, 5 - 8 mins	
Drinks	125 ml 200 ml 500 ml	1000 W, ½ - 1 min 1000 W, 1 - 2 mins 1000 W, 3 - 4 mins	Place a spoon in the container. Do not overheat alcoholic drinks. Check during heating.
Baby food, e.g. feeding bottles	50 ml 100 ml 200 ml	360 W, ca. ½ min 360 W, ½ - 1 min 360 W, 1 - 2 mins	No teats or lids. Always shake well after heating. You must check the temperature!
Soup,	1 cup 2 cups 4 cups	175 g each 175 g each 175 g each	600 W, 2 - 3 600 W, 3 - 4 600 W, 6 - 8
Meat in sauce	500 g	600 W, 7 - 10 mins	Separate the slices of meat.
Stew	400 g 800 g	600 W, 5 - 7 mins 600 W, 7 - 8 mins	
Vegetables, 1 portion 2 portions	150 g 300 g	600 W, 2 - 3 mins 600 W, 3 - 5 mins	

Cooking food

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 container.

Cook the food in covered overware. Food should be stirred or turned during cooking.

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

After cooking, allow the food to rest for a further 2 to 5 minutes until it reaches an even temperature.

	Amount	Microwave settings in watts Time in minutes	Notes
Fresh whole chicken without giblets	1.2 kg	600 W, 22 - 25 min.	Turn half way through the cooking time.
Fresh fish fillet	400 g	600 W, 7 - 12 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 tablespoons 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, 12 - 15 min. 600 W, 15 - 22 min.	Cut potatoes into pieces of equal size. Add 1 to 2 tablespoons of water per 100 g and stir.
Rice	125 g 250 g	600 W, 4 - 6 + 180 W 14 - 16 min. 600 W, 6 - 8 + 180 W 14 - 16 min.	Add double the amount of liquid.
Sweets e.g. pudding (instant), fruit, compote	500 ml 500 g	600 W, 5 - 7 min. 600 W, 9 - 12 min.	Stir the pudding thoroughly using an egg whisk 2 to 3 times during the cooking.

Tips for microwave operation

No settings are given for specified amounts of food.

Increase or decrease the cooking times according to the following rule of thumb:

Double the amount = almost double the time

Half the amount = half the time

The food becomes too dry.

Set a shorter cooking time next time or select a lower microwave setting. Cover the food and add more liquid.

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

Set a longer time. Larger amounts and deeper dishes take longer to cook.

At the end of the cooking time, the food is overcooked on the outside but undercooked in the middle.

Stir the food during the cooking time and next time select a lower setting and a longer duration.

After defrosting, the poultry or meat is cooked on the outside but still frozen in the middle.

Next time select a lower microwave setting. In addition, turn large amounts of meat or poultry frequently when defrosting.

Test dishes in accordance with EN 60705

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

Solo microwave cooking

Dish	Microwave power setting in W and cooking time in minutes	Notes
Egg and milk custard, 1000 g	600 W, 11 - 12 mins + 180 W, 10 - 15 mins	Place the Pyrex dish on the oven floor.
Sponge, 475 g	600 W, 8-10 mins	Pyrex dish, 22 cm diameter
Meat loaf, 900 g	600 W, 25 - 30 mins	Pyrex cake dish, 28 cm long

Solo microwave defrosting

Dish	Microwave power setting in W and cooking time in minutes	Notes
Meat, 500 g	Programme 2, 500 g or 180 W, 7 mins + 90 W 8 - 12 mins	Place the ovenware on the cooking compartment floor. Place the ovenware on the wire rack.

أطباق المأكولات وفقا للمواصفة EN 60705

تم اختبار جودة أفران الميكروويف وكفاءتها الوظيفية بواسطة هيئات اختبار باستخدام أطباق المأكولات التالية.

الطهي باستخدام فرن الميكروويف فقط بمفرده

ملاحظات	ضبط قدرة فرن الميكروويف بالواط وزمن الطهي بالدقائق	الطبق
ضع الطبق البايركس على أرضية الفرن.	٦٠٠ واط، ١١ - ١٢ دقيقة + ١٨٠ واط،	مزيج من البيض المخفوق مع الحليب، ١٠٠٠ جم
طبق البايركس، بقطر ٢٢ سم	٦٠٠ واط، ٨-١٠ دقائق	كيك إسفنجي، ٤٧٥ جم
قالب البايركس الخاص بالكيك، بطول ٢٨ سم	٦٠٠ واط، ٢٥ - ٣٠ دقيقة	قالب لحم مفروم، ٩٠٠ جم

إذابة التجمد باستخدام فرن الميكروويف فقط بمفرده

ملاحظات	ضبط قدرة فرن الميكروويف بالواط وزمن الطهي بالدقائق	الطبق
ضع أواني الفرن على أرضية حيز الطهي. ضع أواني الفرن على الشبكة السلكية.	البرنامج 2، ٥٠٠ جم أو ١٨٠ واط، ٧ دقائق + ٩٠ واط ٨ - ١٢ دقيقة	لحم، ٥٠٠ جم

ملاحظات	ضبط قدرة فرن الميكروويف بالواط الزمن بالدقائق	الكمية	
اقلبها بعد منتصف زمن الطهي.	٦٠٠ واط، ٢٢ - ٢٥ دقيقة	١,٢ كجم	دجاجة طازجة كاملة بدون الأحشاء الداخلية
	٦٠٠ واط، ٧ - ١٢ دقيقة	٤٠٠ جم	سمك فيليه طازج
قم بتقطيع الخضروات إلى قطع متساوية الحجم. أضف من ١ إلى ٢ ملعقة كبيرة من الماء لكل ١٠٠ جم من الخضروات.	٦٠٠ واط، ٥ - ١٠ دقائق ٦٠٠ واط، ١٠ - ١٥ دقيقة	٢٥٠ جم ٥٠٠ جم	خضروات طازجة
قم بتقطيع البطاطس إلى قطع متساوية الحجم. أضف من ١ إلى ٢ ملعقة كبيرة من الماء لكل ١٠٠ جم وقم بالتقليب. أضف ضعف الكمية من السوائل.	٦٠٠ واط، ٨ - ١٠ دقائق ٦٠٠ واط، ١٢ - ١٥ دقيقة ٦٠٠ واط، ١٥ - ٢٢ دقيقة	٢٥٠ جم ٥٠٠ جم ٧٥٠ جم	أطباق جانبية، مثل البطاطس
	٦٠٠ واط، ٤ - ٦ + ١٨٠ واط ١٦ - ١٤ دقيقة ٦٠٠ واط، ٦ - ٨ + ١٨٠ واط ١٦ - ١٤ دقيقة	١٢٥ جم ٢٥٠ جم	الأرز
قم بتقليب البودينج جيدا باستخدام مخفقة البيض مرتين أو ثلاثة أثناء الطهي.	٦٠٠ واط، ٥ - ٧ دقائق	٥٠٠ مليلتر	حلويات مثل البودينج (سريع التجهيز)، الفاكهة، الكمبوت
	٦٠٠ واط، ٩ - ١٢ دقيقة	٥٠٠ جم	

نصائح خاصة بتشغيل فرن الميكروويف

قم بزيادة أو تقليل أزمته الطهي طبقا للقاعدة العملية التالية: ضعف الكمية = تقريبا ضعف الزمن نصف الكمية = نصف الزمن	عدم ذكر أوضاع ضبط خاصة بكميات الطعام المحددة.
اضبط زمن طهي أقصر في المرة القادمة أو اختر وضع ضبط أقل لقدرة فرن الميكروويف. قم بتغطية الطعام وأضف المزيد من السوائل.	جفاف الأطعمة بدرجة كبيرة.
اضبط فترة أطول. حيث إن كميات الأطعمة الكبيرة نسبيا والأطباق العميقة نسبيا تحتاج إلى فترة طهي أطول.	لم يتم إذابة تجمد الطعام أو لم يتم تسخينه أو طهيه بعد انقضاء فترة التشغيل.
قم بتقليب الطعام أثناء زمن الطهي واختر في المرة القادمة وضع ضبط أقل وفترة أطول.	تعرض الطعام للسخونة المفرطة من الخارج بينما لم ينضج الطعام من الداخل بعد انقضاء زمن الطهي.
اختر في المرة القادمة وضع ضبط أقل لقدرة فرن الميكروويف. وبالإضافة إلى ذلك كرر قلب الكميات الكبيرة من اللحم أو الطيور عند إذابة التجمد عنها.	بعد إذابة التجمد تسخن الطيور أو اللحم من الخارج، في حين تظل متجمدة من الداخل.

قم بتقليب أو قلب الطعام عدة مرات أثناء مدة التسخين. وراجع درجة الحرارة.

بعد التسخين دع الطعام يبرد نسبياً لمدة تتراوح بين ٢ و ٥ دقائق إضافية حتى تتساوى درجة الحرارة به.

ملاحظات	ضبط قدرة فرن الميكروويف بالواط، زمن الطهي بالدقائق	الكمية
	٦٠٠ واط، ٥ - ٨ دقائق	وجبة كاملة، طبق وجبة، وجبة جاهزة (٢ - ٣ أصناف)
ضع ملعقة في الإناء. لا تقم أبداً بتسخين المشروبات المحتوية على كحول بشكل مفرط. وقم بالمراجعة أثناء التسخين.	١٠٠٠ واط، ١/٢ - ١ دقيقة ١٠٠٠ واط، ١ - ٢ دقيقة ١٠٠٠ واط، ٣ - ٤ دقائق	١٢٥ مليلتر ٢٠٠ مليلتر ٥٠٠ مليلتر
اخلع الحلمات أو الأغصية. وقم دائماً برج الزجاجية جيداً بعد التسخين. ولا بد من مراجعة درجة الحرارة!	٣٦٠ واط، حوالي ١/٢ دقيقة ٣٦٠ واط، ١/٢ - ١ دقيقة ٣٦٠ واط، ١ - ٢ دقيقة	٥٠ مليلتر ١٠٠ مليلتر ٢٠٠ مليلتر
	٦٠٠ واط، ٢ - ٣ دقائق ٦٠٠ واط، ٣ - ٤ دقائق ٦٠٠ واط، ٦ - ٨ دقائق	١٧٥ جم كل ١٧٥ جم كل ١٧٥ جم كل
افصل شرائح اللحم.	٦٠٠ واط، ٧ - ١٠ دقائق	٥٠٠ جم
	٦٠٠ واط، ٥ - ٧ دقائق ٦٠٠ واط، ٧ - ٨ دقائق	٤٠٠ جم ٨٠٠ جم
	٦٠٠ واط، ٢ - ٣ دقائق ٦٠٠ واط، ٣ - ٥ دقائق	١٥٠ جم ٣٠٠ جم

طهي الطعام

الأطعمة المفرودة على مستوى أفقي يتم تسخينها بشكل أسرع من الأطعمة الموضوعة في طبقات. ولذلك ينبغي أن تقوم بتوزيع الطعام بحيث يتم فرده في الإناء أفقياً قدر الإمكان.

قم بطهي الطعام في أواني فرن مزودة بغطاء. وينبغي تقليب أو قلب الطعام أثناء الطهي.

سوف يساعد ذلك في الحفاظ على المذاق المميز للطعام، ومن ثم سيكون احتياجه من التوابل أقل نسبياً.

بعد الطهي دع الطعام يبرد نسبياً لمدة تتراوح بين ٢ و ٥ دقائق إضافية حتى تتساوى درجة الحرارة به.

ملاحظات	ضبط قدرة فرن الميكروويف بالواط الزمن بالدقائق	الكمية	
	٦٠٠ واط، ٨ - ١٣ دقيقة	٣٠٠ جم	وجبة متكاملة، طبق وجبة، وجبات جاهزة من صنفين إلى ثلاثة أصناف
	٦٠٠ واط، ٨ - ١٢ دقيقة	٤٠٠ جم	حساء
	٦٠٠ واط، ١٠ - ١٥ دقيقة	٥٠٠ جم	يخنة
افصل قطع اللحم أثناء التقليب.	٦٠٠ واط، ١٠ - ١٥ دقيقة	٥٠٠ جم	لحم بالصوص، مثل جلاش اللحم
يمكنك إضافة ماء أو عصير ليمون أو نبيذ.	٦٠٠ واط، ١٠ - ١٥ دقيقة	٤٠٠ جم	أسماك، مثل شرائح الفيليه
استخدم الشبكة السلكية لوضع أواني الفرن عليها.	٦٠٠ واط، ١٠ - ١٥ دقيقة	٤٥٠ جم	معجنات، مثل اللازانيا والكانيلوني
أضف قدرا من السوائل.	٦٠٠ واط، ٣ - ٧ دقائق	٢٥٠ جم	أطباق جانبية
	٦٠٠ واط، ٨ - ١٢ دقيقة	٥٠٠ جم	الأرز والمكرونه
أضف الماء في الإناء بحيث يغطي قاعه.	٦٠٠ واط، ٧ - ١١ دقيقة	٣٠٠ جم	خضروات، مثل البازلاء
	٦٠٠ واط، ١٤ - ١٧ دقيقة	٦٠٠ جم	والبروكلي والجزر
قم بالطهي دون إضافة الماء.	٦٠٠ واط، ١٠ - ١٥ دقيقة	٤٥٠ جم	معجون السبانخ

تسخين الطعام

ضع دائما أواني الفرن على أرضية حيز الطهي.

قم دائما بتغطية الطعام. إذا لم يتوفر لديك غطاء مناسب
لوعائك، فاستخدم طبق أو رقائق التغطية المعدنية المخصصة
لفرن الميكروويف.

أخرج الوجبات الجاهزة من عبواتها. يتم تسخين هذه الوجبات
في وقت أسرع وبشكل أكثر تجانسا في أواني الفرن المناسبة
لفرن الميكروويف. قد لا تحتاج المكونات المختلفة بالوجبة
لنفس القدر من الوقت اللازم للتسخين.

احرص دائما عند تسخين السوائل على وضع ملعقة في الإناء
لتجنب تأخر الغليان. وفي حالة حدوث تأخر للغليان، فإن هذا
يعني أن السائل وصل إلى درجة الغليان دون أن تتصاعد
فقاعات البخار المعتادة إلى السطح العلوي. ومع أقل اهتزاز
للإناء يمكن أن يفور السائل الساخن بقوة أو يتطاير رذاذه، مما
قد يتسبب في حدوث إصابات أو حروق.



ملاحظات	ضبط قدرة فرن الميكروويف بالواط الزمن بالدقائق	الكمية	
	١٨٠ واط، ١٠ - ١٥ دقيقة	٣٠٠ جم	خضروات، مثل البازلاء
قم بتقليبها بعناية أثناء إذابة التجمد وافصل الأجزاء المُذاب عنها التجمد.	١٨٠ واط، ٦ - ٩ دقائق ١٨٠ واط، ٨ دقائق + ٩٠ واط، ٥ - ١٠ دقائق	٣٠٠ جم ٥٠٠ جم	فاكهة، مثل توت العُلّيق
قم بإزالة جميع مواد التغليف.	١٨٠ واط، ١ دقيقة + ٩٠ واط، ١ - ٢ دقيقة ١٨٠ واط، ١ دقيقة + ٩٠ واط، ٢ - ٤ دقائق	١٢٥ جم ٢٥٠ جم	زبد
اقلبه بعد منتصف الوقت.	١٨٠ واط، ٨ دقائق + ٩٠ واط، ٥ - ١٠ دقائق ١٨٠ واط، ١٢ دقيقة + ٩٠ واط، ١٠ - ٢٠ دقيقة	٥٠٠ جم ١٠٠٠ جم	قالب خبز كامل
افصل قطع الكيك عند قلبها. فقط لأنواع الكيك غير المحتوية على جلاس أو كريمة أو كاسترد.	٩٠ واط، ١٥ - ١٠ دقيقة ١٨٠ واط، ٥ دقائق + ٩٠ واط، ١٠ - ١٥ دقيقة	٥٠٠ جم ٧٥٠ جم	كيك جاف، مثل الكيك الإسفنجي
فقط لأنواع الكيك غير المحتوية على جلاس أو جيلاتين.	١٨٠ واط، ٥ دقائق + ٩٠ واط، ١٥ - ٢٠ دقيقة ١٨٠ واط، ٧ دقائق + ٩٠ واط، ١٥ - ٢٠ دقيقة	٥٠٠ جم ٧٥٠ جم	كيك طري، مثل كيك الفواكه وكيك الجبن الأبيض

إذابة التجمد أو التسخين أو طهي الأطعمة المجمدة

ضع دائما أواني الفرن على أرضية حيز الطهي.

قم دائما بتغطية الطعام. إذا لم يتوفر لديك غطاء مناسب لوعائك، فاستخدم طبق أو رقائق التغطية المعدنية المخصصة لفرن الميكروويف.

أخرج الوجبات الجاهزة من عبواتها. يتم تسخين هذه الوجبات في وقت أسرع وبشكل أكثر تجانساً في أواني الفرن المناسبة لفرن الميكروويف. قد لا تحتاج المكونات المختلفة بالوجبة لنفس القدر من الوقت اللازم للتسخين.

الأطعمة المفرودة على مستوى أفقي يتم تسخينها بشكل أسرع من الأطعمة الموضوعة في طبقات. ولذلك ينبغي أن تقوم بتوزيع الطعام بحيث يتم فرده في الإناء أفقياً قدر الإمكان.

قم بتقليب أو قلب الطعام مرة أو مرتين أثناء مدة إذابة التجمد أو التسخين أو الطهي.

بعد التسخين دع الطعام يبرد نسبياً لمدة تتراوح بين ٢ - ٥ دقائق إضافية حتى تتساوى درجة الحرارة به.

سوف يساعد ذلك في الحفاظ على المذاق المميز للطعام، ومن ثم سيكون احتياجه من التوابل أقل نسبياً.

قد يكون لديك كميات مختلفة عن تلك المحددة في الجداول.
يمكن تطبيق قاعدة عملية تتمثل في:
ضعف الكمية المحددة - أقل من ضعف زمن الطهي بقليل،
نصف الكمية المحددة - نصف زمن الطهي.

قم بتقليب أو قلب الطعام عدة مرات أثناء مدة التسخين. وراجع درجة الحرارة.

ضع الطعام المتجمد في وعاء مفتوح. ضع أواني الفرن على الشبكة السلوكية.

إذابة التجمد

قم بقلب أو تقليب الطعام مرة أو مرتين أثناء مدة إذابة التجمد. وينبغي قلب قطع الطعام الكبيرة عدة مرات.

ينتج سائل عند إذابة التجمد عن اللحوم والطيور والأسماك. تخلص من هذا السائل عند قلب اللحوم والطيور ولا تستخدمه تحت أية ظروف لأي أغراض أخرى أو تجعله يلامس أية أطعمة أخرى.

اترك الأجزاء المُذاب عنها التجمد في درجة حرارة الغرفة لمدة ١٠ حتى ٣٠ دقيقة لاحقة حتى تتعادل درجة الحرارة. ويمكن في هذا الوقت إزالة الأحشاء الداخلية للطيور.

ملاحظات	ضبط قدرة فرن الميكروويف بالواط الزمن بالدقائق	الكمية
اقلبها عدة مرات.	١٨٠ واط، ١٥ دقيقة + ٩٠ واط، ١٥ - ٢٥ دقيقة ١٨٠ واط، ٢٠ دقيقة + ٩٠ واط، ٢٠ - ٣٠ دقيقة ١٨٠ واط، ٢٥ دقيقة + ٩٠ واط، ٢٥ - ٣٥ دقيقة	٨٠٠ جم قطع لحوم كاملة ١٠٠٠ جم مثلاً لحم بقري أو لحم ١٥٠٠ جم ضأن أو لحم بتلو (بعظام أو بدون عظام)
افصل الأجزاء أثناء القلب.	١٨٠ واط، ٨ - ٥ دقائق + ٩٠ واط، ١٠ - ٥ دقائق ١٨٠ واط، ٨ - ١١ دقيقة + ٩٠ واط، ١٠ - ١٥ دقيقة ١٨٠ واط، ١٢ - ١٥ دقيقة + ٩٠ واط، ١٥ - ٢٠ دقيقة	٢٠٠ جم لحم بقري ولحم ضأن ٥٠٠ جم ولحم بتلو قطع أو شرائح ٨٠٠ جم
احرص قدر الإمكان على فرد اللحم عند التجميد. واحرص على قلبه عدة مرات أثناء إذابة التجمد وأخرج اللحم المُذاب عنه التجمد بالفعل.	١٨٠ واط، ٢ دقيقة + ٩٠ واط، ١٠ - ٥ دقائق ١٨٠ واط، ٦ دقائق + ٩٠ واط، ٨ - ١٣ دقيقة ١٨٠ واط، ١٠ دقائق + ٩٠ واط، ١٥ - ٢٠ دقيقة	٢٠٠ جم لحم مفروم مختلط ٥٠٠ جم ٨٠٠ جم
اقلبها عدة مرات.	١٨٠ واط، ٨ دقائق + ٩٠ واط، ١٥ - ١٠ دقيقة ١٨٠ واط، ١٥ دقيقة + ٩٠ واط، ٢٥ - ٢٠ دقيقة	٦٠٠ جم طيور أو أجزاء الطيور ١٢٠٠ جم
افصل الأجزاء المُذاب عنها التجمد.	١٨٠ واط، ٥ دقائق + ٩٠ واط، ١٥ - ١٠ دقيقة	٤٠٠ جم سمك فيليه، شرائح سمك، شرائح
اقلبها بعد منتصف الوقت.	١٨٠ واط، ٣ دقائق + ٩٠ واط، ١٥ - ١٠ دقيقة ١٨٠ واط، ٨ دقائق + ٩٠ واط، ١٥ - ٢٥ دقيقة	٣٠٠ جم أسماك كاملة ٦٠٠ جم

الأطباق التي تم تحضيرها في ستوديو الطهي الخاص بنا

ستجد هنا باقة من الأطباق وأوضاع الضبط المثالية لها. حيث نعرض لك أفضل وضع ضبط لقدرة فرن الميكروويف بالنسبة لطبقك كما نقدم نصائح حول أواني الطهي والتحضيرات.

ملاحظات

تسري القيم الواردة في الجدول دائما على الأطباق التي تُوضع في حيز الطهي وهو بارد وفارغ. ولا تقم بتسخين الجهاز بشكل مسبق إلا إذا كان ذلك منصوصا عليه في الجداول. قبل الاستخدام قم بإزالة أية كماليات موجودة في حيز الطهي لن تقوم باستخدامها.

قم بتغليف الكماليات فقط بورق مقاوم للدهون بعد عملية التسخين المسبق.

تعد الأوقات المحددة في الجداول بمثابة قيم استرشادية. وهي تعتمد على مستوى جودة وطبيعة قوام الطعام.

استخدم الكماليات الموردة مع الجهاز. ويمكن الحصول على الكماليات الإضافية من المتاجر المتخصصة أو من مركز خدمة ما بعد البيع.

احرص دائما على استخدام قطعة قماش مخصصة للفرن أو قفازات الفرن عند إخراج الكماليات أو أواني الطهي من حيز الطهي.

إذابة التجمد والتسخين والطهي باستخدام فرن الميكروويف

تقدم لك الجداول التالية العديد من الخيارات وأوضاع الضبط لفرن الميكروويف.

تعد الأوقات المحددة في الجداول بمثابة قيم استرشادية. وقد تتفاوت تبعا لأواني الفرن المستخدمة ومستوى جودة ودرجة حرارة وطبيعة قوام الطعام.

يتم غالبا تحديد النطاقات الزمنية في الجداول. اضبط أقصر مدة زمنية في البداية ثم قم بزيادتها عند اللزوم.

	الأبعاد (ارتفاع × عرض × عمق)
٥٦,٣ × ٥٩,٦ × ٤٥,٩ سم	– الجهاز
٣٤,٧ × ٤٤,٥ × ٢٤,٢ سم	– حيز الطهي
نعم	معتمد من الجمعية الألمانية للتقنيات الكهربائية VDE
نعم	علامة المطابقة الأوروبية CE

هذا الجهاز مطابق للمواصفة EN 55011 و CISPR 11. ويندرج ضمن منتجات المجموعة 2، الفئة B.

تعني المجموعة 2 أن أفران الميكروويف مصنعة لغرض تسخين الطعام. وتشير الفئة B إلى أن الجهاز ملائم للاستخدام المنزلي.

التخلص من المخلفات بطريقة محافظة على البيئة

تخلص من عبوة التغليف بطريقة محافظة على البيئة.

هذا الجهاز مميز طبقاً للمواصفة الأوروبية 2002/96/EU المتعلقة بالأجهزة القديمة الكهربائية والإلكترونية – WEEE. وتحدد هذه المواصفة الإطار العام الساري في جميع دول الاتحاد الأوروبي EU لتجميع الأجهزة القديمة وإعادة تدويرها.



إذا تعرض الغطاء الزجاجي بالفرن للضرر، يجب تغييره. ويمكنك الحصول على الأغطية من مركز خدمة ما بعد البيع. ويرجى ذكر رقم المنتج E ورقم الصنع FD الخاصين بجهازك.

خدمة ما بعد البيع

تقدم لك مراكز خدمة ما بعد البيع الخاصة بنا العون إذا ما احتاج جهازك لأية أعمال إصلاح. وسوف تجد عنوان ورقم هاتف أقرب مركز لخدمة ما بعد البيع بالنسبة لك في دليل الهاتف. كما يسر أيضا مراكز خدمة ما بعد البيع المسجلة أن تقدم لك التفاصيل الخاصة بمركز خدمة ما بعد البيع القريب منك.

يرجى ذكر الرقم E (رقم المنتج) والرقم FD (رقم الصنع) الخاصين بجهازك عند الاتصال بمركز خدمة ما بعد البيع. ويمكن رؤية لوحة الصنع التي تحمل هذه الأرقام عند فتح باب الجهاز.

يمكنك تدوين ملحوظة برقم جهازك ورقم هاتف مركز خدمة ما بعد البيع في الفراغات الموجودة أدناه لتوفير الوقت اللازم لإجراء ذلك.

رقم المنتج E ورقم الصنع FD

رقم المنتج E no.	رقم الصنع FD no.
------------------	------------------

مركز خدمة ما بعد البيع

يرجى مراعاة أن زيارة فني مركز خدمة ما بعد البيع ليست مجانية، حتى أثناء فترة سريان الضمان.

المواصفات الفنية

مصدر الكهرباء	٢٢٠-٢٤٠ واط، ٥٠ هرتز
الحمل الإجمالي الأقصى	١١٨٠ واط
قدرة فرن الميكروويف	١٠٠٠ واط (المواصفة IEC 60705)
تردد موجات الميكروويف	٢٤٥٠ ميغاهرتز
المصهر	الحد الأدنى ١٠ أمبير

تغيير لمبة إضاءة الفرن

يمكن تغيير لمبة إضاءة الفرن. ويمكن الحصول على لمبات الهالوجين المقاومة للحرارة ٢٥ قلط، ٢٤٠ واط من مركز خدمة ما بعد البيع أو أحد المتاجر المتخصصة.

أخرج لمبة الهالوجين الجديدة دائما من عبوتها باستخدام قطعة قماش جافة. حيث يزيد ذلك من العمر الافتراضي لللمبة.

١. افصل الجهاز من شبكة التيار الكهربائي أو افصل قاطع الدائرة الكهربائية في صندوق المصاهر.

٢. افتح باب الجهاز.

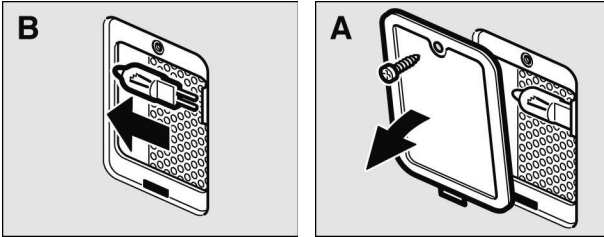
قم بفك البرغيتين الموجودين جهة اليمين واليسار بالفرن.

٣. ضع فوطة تجفيف الأواني في الفرن البارد لمنع حدوث أضرار.

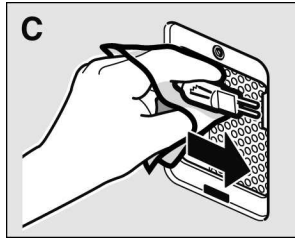
قم بفك الجهاز بحذر.

٤. قم بفك البرغي من غطاء الللمبة بالجدار الأيسر واخلع الغطاء. (شكل A)

اخلع لمبة الهالوجين. (شكل B).



٥. قم بتركيب لمبة الهالوجين الجديدة. (شكل C)



٦. اربط غطاء الللمبة في موضعه.

أعد تجميع الأجزاء بترتيب عكسي للخطوات.

٧. أخرج فوطة تجفيف الأواني. قم بإعادة تشغيل قاطع

الدائرة الكهربائية في صندوق المصاهر أو قم بتوصيل

قابس الجهاز بالمقبس الكهربائي.

المشكلة	الأسباب المحتملة	كيفية التصرف/الملاحظات
فرن الميكروويف لا يعمل.	الباب لم يُغلق بشكل سليم.	تأكد ما إذا كانت هناك بقايا طعام أو أجسام غريبة منحصرة بالبواب.
	لم يتم الضغط على الزر  .	اضغط على الزر  .
الطعام يسخن بصورة أبطأ من ذي قبل.	قدرة فرن الميكروويف المضبوطة لفرن الميكروويف أقل من اللازم.	اختر قدرة أعلى لفرن الميكروويف.
	تم وضع كمية طعام أكبر من المعتاد في الجهاز.	ضعف الكمية = ضعف زمن الطهي.
تصدر إشارة صوتية. وتومض النقطتان الموجودتان في وحدة العرض.	الجهاز في طريقة الاستعراض.	١. اضغط على الزر  . ٢. اضغط على الزر  واحتفظ به مضغوطة لمدة ٣ ثوان. يتم إيقاف طريقة الاستعراض.
يتوقف الجهاز بعد فترة قصيرة من تشغيله. يظهر بلاغ الخطأ "H95" في وحدة العرض.	الباب لم يُغلق بشكل سليم.	أعد فتح الباب ثم أغلقه بشكل صحيح، وإذا لم يُجد ذلك نفعا فاتصل بمركز خدمة ما بعد البيع.
يظهر بلاغ الخطأ "Er1" في وحدة العرض.	مستشعر درجة الحرارة معطل.	اتصل بمركز خدمة ما بعد البيع.
يظهر بلاغ الخطأ "Er11" في وحدة العرض. «الزر منحصر»	الأزرار متسخة أو آليات التشغيل منحصرة.	اضغط على جميع الأزرار عدة مرات. قم بتنظيف الأزرار باستخدام قطعة قماش جافة. افتح باب الجهاز ثم أغلقه. وإذا لم يُجد ذلك نفعا، فاستشر مركز خدمة ما بعد البيع.
يظهر بلاغ الخطأ "Er4" في وحدة العرض.	انبعاث سخونة مفرطة للغاية (ربما السبب نشوب حريق بالداخل). وضع القدرة المضبوط لفرن الميكروويف عال للغاية.	لا تفتح الباب. افصل الجهاز من شبكة التيار الكهربائي أو افصل المصهر في صندوق المصاهر ودع الجهاز يبرد.
يظهر بلاغ الخطأ "Er18" في وحدة العرض.	عطل فني.	اتصل بمركز خدمة ما بعد البيع.



خطر الصعق الكهربائي.
أعمال الإصلاح غير السليمة تمثل خطورة. ينبغي تنفيذ أعمال الإصلاح، فقط بمعرفة أحد الفنيين المتخصصين العاملين في مراكز خدمة ما بعد البيع التابعة لنا.

مواد التنظيف	النطاق
منظف زجاج: لغرض التنظيف استخدم فوطة الأواني. لا تستخدم كاشطات الزجاج.	زجاج الباب
محلول صابوني ساخن: لغرض التنظيف استخدم فوطة الأواني، لا تقم بحكه. لا تستخدم كاشطات المعادن أو الزجاج في التنظيف.	إطار إحكام غلق الباب لا تخلعه.
محلول صابوني ساخن: قم بنقعها ثم تنظيفها باستخدام فوطة الأواني أو فرشاة.	الكماليات

التغلب على الأعطال

غالباً ما تعود الاختلالات إلى أسباب بسيطة. يرجى قراءة الملاحظات التالية قبل الاتصال بخدمة ما بعد البيع.

إذا خرج أحد أطباقك على غير ما كنت تتمنى، يرجى الرجوع إلى موضوع الأطباق التي تم تحضيرها في ستوديو الطهي الخاص بنا. وسوف تجد هناك العديد من نصائح وأسرار الطهي.

المشكلة	الأسباب المحتملة	كيفية التصرف/الملاحظات
الجهاز لا يعمل.	القابس غير موضوع في المقبس الكهربائي.	ضع القابس في المقبس الكهربائي.
	انقطاع التيار الكهربائي	تأكد من عمل إضاءة المطبخ.
	احتراق المصهر.	افحص صندوق المصاهر وتأكد أن مصهر الجهاز على ما يرام.
	خطأ في التشغيل.	افصل قاطع الدائرة الكهربائية الموجود في صندوق المصاهر. قم بتوصيله مرة أخرى بعد حوالي ١٠ ثوان.
الجهاز لا يعمل. بينما يظهر زمن الطهي في وحدة العرض.	لم يتم الضغط على الزر > بعد إجراء وضع الضبط.	اضغط على الزر > أو أوقف الجهاز.

مواد التنظيف

تختلف الأسطح بطبيعتها، ويمكن تجنب الضرر الذي يحدث نتيجة استخدام مادة تنظيف غير مناسبة من خلال مراعاة المعلومات المذكورة في الجدول الوارد فيما يلي. لا تستخدم:

- أية مواد تنظيف كاوية أو خادشة
 - كاشطات المعادن أو الزجاج عند تنظيف زجاج باب الجهاز.
 - كاشطات المعادن أو الزجاج عند تنظيف إطار إحكام غلق الباب.
 - ليف خادش أو إسفنج التنظيف الخشن
- اشطف إسفنجات التنظيف الجديدة جيدا بالماء قبل استخدامها. يمكنك تشغيل ضوء الفرن. افتح باب الجهاز لهذا الغرض.

للتنظيف السهل

مواد التنظيف

النطاق

واجهة الجهاز

محلول صابوني ساخن:

لغرض التنظيف استخدم فوطة الأواني وللتجفيف استخدم قطعة قماش ناعمة.

لا تستخدم كاشطات المعادن أو الزجاج في التنظيف.

محلول صابوني ساخن:

لغرض التنظيف استخدم فوطة الأواني وللتجفيف استخدم قطعة قماش ناعمة. قم بإزالة البقع الجيرية أو الدهنية وبقع النشا وبياض البيض على الفور. فمن الممكن أن يتكون الصدأ أسفل هذه البقع.

يمكن الحصول على منظفات خاصة للاستانلس ستيل لدى مراكز خدمة ما بعد البيع أو المتاجر المتخصصة.

الاستانلس ستيل

محلول صابوني ساخن أو محلول الخل:

لغرض التنظيف استخدم فوطة الأواني وللتجفيف استخدم قطعة قماش ناعمة.

للاتساخات الشديدة:

لا تستخدم منظم الفرن إلا والفرن بارد

لا تستخدم اسبراي تنظيف الفرن أو أية منظفات فرن أكالة أو مواد خادشة. يعتبر الليف الخادش والإسفنج الخشن والمنظفات الخاصة بالقلويات غير مناسبة أيضا. حيث تتسبب هذه الأشياء في حدوث خدوش بالأسطح.

اترك الأسطح الداخلية تجف تماما.

حيز الطهي
الاستانلس ستيل

محلول صابوني ساخن:

لغرض التنظيف استخدم فوطة الأواني.

الغطاء الزجاجي للمبة حيز الطهي

١. اضغط على الزر ⊕ واحتفظ به مضغوطا لعدة ثوانٍ. يظهر وضع الضبط الأساسي الأول في وحدة العرض.
٢. قم بتغيير وضع الضبط الأساسي باستخدام مفتاح الاختيار الدوار.
٣. استخدم الزر ⊕ للتأكيد. يظهر وضع الضبط الأساسي التالي في وحدة العرض. يمكنك التنقل بين جميع أوضاع الضبط الأساسية باستخدام الزر ⊕ وإجراء التغييرات باستخدام مفتاح الاختيار الدوار.
٤. اضغط في النهاية على الزر ⊕ واحتفظ به مضغوطا لبضع ثوانٍ. فيتم تنفيذ جميع أوضاع الضبط. تستطيع تغيير أوضاع الضبط في أي وقت.

العناية والتنظيف

التنظيف الجيد لفرن الميكروويف والعناية به من العوامل التي تضمن سلامة جميع وظائفه وتحافظ عليه في حالة جيدة لمدة طويلة. هذا الموضوع يشرح لك كيفية العناية بالجهاز وتنظيفه بطريقة سليمة.

- خطر حدوث قفلة كهربائية. لا تستخدم أبدا أجهزة التنظيف بالضغط العالي أو نفاثات البخار.
- خطر الإصابة بحروق. لا تقم بتنظيف الجهاز فور إيقافه. اترك الجهاز يبرد.



ملاحظات

- الفروق الطفيفة في ألوان واجهة الجهاز ترجع لاستخدام خامات مختلفة مثل الزجاج والبلاستيك والمعدن.
- الظلال الموجودة على لوح الباب والتي تبدو كالخطوط ما هي إلا انعكاسات بسيطة من ضوء الفرن.
- أية روائح غير مستحبة كالتي تنتشر مثلا بعد تحضير الأسماك يمكن التخلص منها بسهولة. أضف بعض قطرات عصير الليمون إلى كوب من الماء. ضع ملعقة في الوعاء لمنع تأخر الغلي. قم بتسخين الماء لمدة دقيقة أو دقيقتين على أقصى قدرة لفرن الميكروويف.

ملاحظات

بمجرد تشغيل الجهاز، لا يصبح بإمكانك تغيير الذاكرة.

البرنامج التي تم ضبطها تظل مخزنة حتى إذا انقطع التيار الكهربائي.

تصدر إشارة صوتية. وبذلك ينتهي عمل الذاكرة.

استخدم الزر ① لإيقاف الجهاز أو لإجراء أوضاع ضبط جديدة. يمكنك إلغاء الإشارة الصوتية قبل صدورها باستخدام الزر ②.

انتهاء زمن الطهي

اضغط على الزر >>> لوهلة قصيرة أو افتح باب الجهاز. يتم إيقاف عملية الطهي بشكل مؤقت. اضغط على الزر >>> بمجرد غلق باب الجهاز. يتم عندئذ مواصلة تشغيل البرنامج.

الإيقاف المؤقت

تغيير أوضاع الضبط الأساسية

جهازك يشتمل على العديد من أوضاع الضبط الأساسية التي يمكنك تغييرها في أي وقت.

أوضاع الضبط الأساسية

يسرد الجدول جميع أوضاع الضبط الأساسية وخيارات إجراء التغييرات.

الشرح	الخيارات	وضع الضبط الأساسي
بيان لعرض الوقت	بيان الوقت ② = متوقف	① بيان الوقت ① = مشغل
إشارة انتهاء زمن الطهي	① = قصيرة = ١٠ ثوان ③ = طويلة = ٥ دقائق	② مدة الإشارة ② = متوسطة = دقيقتان
نغمة تأكيد عملية الضغط على الزر	نغمة الزر: ② = متوقفة	③ نغمة الزر: ① = مشغلة
فترة الانتظار بين الخطوات وبعضها، بعد إجراء وضع ضبط	① = قصيرة = ثانيتان ③ = طويلة = ١٠ ثوان	④ فترة الانتظار ② = متوسطة = ٥ ثوان

الشرط الأساسي: أن يكون الجهاز متوقفاً.

الذاكرة

تتيح لك الذاكرة تخزين وضع الضبط الخاص بالأطباق المفضلة لك واستدعائها في أي وقت. يشتمل الجهاز على ذاكرتين "M1" و "M2".

تفيدك الذاكرة إذا كنت تحضر طبقاً بعينه بشكل متكرر.

تخزين أوضاع الضبط في الذاكرة

١. اضغط على الزر ①.
فيصبح الجهاز جاهزاً للاستخدام.
٢. اضغط على زر وضع الضبط المطلوب لقدرة فرن الميكروويف.
فتظهر قدرة التسخين واقتراح بزمن الطهي في وحدة العرض.
٣. اضبط زمن الطهي باستخدام مفتاح الاختيار الدوار.
٤. اضغط على الزر M1 أو M2 واحتفظ به مضغوطة لمدة ٤ ثوان تقريباً إلى أن تصدر إشارة صوتية.
يتم تخزين وضع الضبط ويمكن تشغيله في أي وقت.
قم بإجراء أوضاع ضبط جديدة وتخزينها. تحل أوضاع الضبط الجديدة محل القديمة.

تخزين أوضاع ضبط أخرى

يمكن تشغيل أوضاع الضبط المخزنة لطبقك الخاص في أي وقت.

تشغيل وظيفة الذاكرة

١. اضغط على الزر ①.
فيصبح الجهاز جاهزاً للاستخدام.
٢. اضغط على الزر M1 أو M2.
يتم عرض أوضاع الضبط المخزنة.
٣. اضغط على الزر >|
فيبدأ تشغيل الذاكرة. يبدأ العد التنازلي لزمن الطهي ② في وحدة العرض.

جدول البرامج

رقم البرنامج	المواد الغذائية المناسبة	نطاق الوزن بالكيلوجرام	إناء الفرن بأرضية حيز الطهي
إذابة التجمد			
1	خبز القمح، خبز القمح المختلط، خبز دقيق القمح الكامل	٠,٢٠ - ١,٥٠	إناء فرن مسطح بدون غطاء
2	اللحم المفروم من اللحم البقري أو لحم الضأن أو لحم الخنزير	٠,٢٠ - ١,٠٠	إناء فرن مسطح بدون غطاء
3	ورك دجاجة، نصف دجاجة	٠,٢٠ - ١,٢٠	إناء فرن مسطح بدون غطاء
4	سمك فيليه من نوع سمك الكراكي، سمك القد، السمك الأحمر، سمك البولوك، سمك الفرخ	٠,٢٠ - ١,٠٠	إناء فرن مسطح بدون غطاء
* تُراعى إشارات التدوير.			
الطهي			
5	القرنبيط، البروكلي، الجزر، والكرنب السلقي، الكراث، الفلفل، القرع	٠,٢٠ - ١,٠٠	إناء فرن بغطاء
6	القرنبيط، البروكلي، الجزر، الكرنب السلقي، الكرنب الأحمر، السبانخ	٠,٢٠ - ١,٠٠	إناء فرن بغطاء
7	بطاطس للسلق وللشوي، بطاطس للتحمير والطهي، بطاطس للهرس والشوي	٠,٢٠ - ١,٠٠	إناء فرن بغطاء
8	الأرز، الأرز طويل الحبة*	٠,١٠ - ٠,٥٠	إناء فرن عميق بغطاء
9	سمك فيليه من نوع سمك الكراكي، سمك القد، السمك الأحمر، سمك البولوك، سمك الفرخ	٠,٢٠ - ١,٠٠	إناء فرن بغطاء
* تُراعى إشارات التدوير والتقليب.			

ينبغي إذابة التجمد عن الخبز بالكميات المطلوبة فقط، حيث إنه سريعاً ما يصاب بالعفن.

بعد التقليب أخرج من الفرن أي لحم مفروم أذيب عنه التجمد بالفعل.

ينبغي وضع الطيور الكاملة في الطبق وصدرها لأسفل، أما إذا كانت مقسمة لأجزاء فتوضع على الجانب المشتمل على الجلد.

قطعها إلى قطع متساوية. أضف قليلاً من الملح وملعقة ماء لكل ١٠٠ جرام من البطاطس.

البطاطس المسلوقة

الخضروات

الخضروات الطازجة: قطعها إلى قطع متساوية. أضف ملعقة واحدة من الماء لكل ١٠٠ جرام من الخضروات.

الخضروات المجمدة: هذا البرنامج يناسب فقط الخضروات منزوعة القشرة وغير المجهزة للطهي. ولا يناسب الخضروات المجمدة مع صوص الكريمة. أضف من ملعقة إلى ثلاث ملاعق ماء. لا تضيف الماء إلى السبانخ أو الكرنب الأحمر.

لا تستخدم الأرز المعبأ في أكياس الطهي.

الأرز

أضف كمية من الماء تعادل ضعف أو ضعف ونصف كمية الأرز.

الأسماك

السماك الفيليه الطازج: أضف من ملعقة إلى ثلاث ملاعق من الماء أو عصير الليمون.

بعض الأطباق يجب أن تُترك في الفرن لفترة بعد انتهاء البرنامج.

فترة ترك الطعام

الطبق	فترة ترك الطعام
الخضروات	حوالي ٥ دقائق
البطاطس المسلوقة	حوالي ٥ دقائق اسكب الماء المتبقي.
الأرز	من ٥ إلى ١٠ دقائق
قالب اللحم المفروم	١٠ دقائق

انتهاء البرنامج

تصدر إشارة صوتية. وهذا يعني انتهاء البرنامج، يتوقف الجهاز عن التسخين.
استخدم الزر ⑩ لإيقاف الجهاز أو لإجراء أوضاع ضبط جديدة.

إلغاء البرنامج

اضغط على الزر ⑩. يتوقف الجهاز.

تغيير البرنامج

بمجرد تشغيل الفرن يصبح من غير الممكن تغيير رقم البرنامج والوزن.

تغيير زمن الطهي

لا يمكن تغيير زمن الطهي مع البرامج الأوتوماتيكية.

ملاحظات حول البرنامج الأوتوماتيكي

أخرج الطعام من عبوة التغليف وقم بوزنه. إذا تعذر عليك معرفة وزن الطعام بدقة، فأدخل أقرب وزن ممكن له.

ضع الطعام في وعاء مسطح، إناء مناسب للميكروويف، كطبق زجاجي أو خزفي مثلاً. لا تقم بتغطية الطبق.

ضع الطعام في الفرن وهو بارد.

ستجد جدولاً يوضح الأطعمة المناسبة ونطاقات الوزن المعنوية والكماليات المناسبة للطهي.

لا يمكن ضبط أي وزن خارج نطاق الوزن المحدد.

في حالة كثرة الأطباق تصدر إشارة صوتية بعد مدة زمنية محددة. أدر الطعام أو حركه بملعقة.

إذا أمكن قم بتقسيم الطعام إلى كميات متساوية وتجميده وتخزينه على سطح مستو عند درجة حرارة -18°م.

إذابة التجمد

ضع الطعام المجمد في وعاء مسطح كطبق زجاجي أو خزفي مثلاً.

بعد إذابة التجمد اترك الطعام يتخلص من الثلج لمدة ١٥ إلى ٩٠ دقيقة أخرى حتى تصل جميع أجزائه إلى درجة حرارة متماثلة.

ينتج سائل عند إذابة التجمد عن اللحوم والطيور والأسماك. تخلص من هذا السائل عند قلب اللحوم والطيور ولا تستخدمه تحت أية ظروف لأي أغراض أخرى أو تجعله يلامس أية أطعمة أخرى.

٣. اختر رقم البرنامج باستخدام مفتاح الاختيار الدوار.



٤. اضغط على الزر kg .
يظهر اقتراح الوزن ٠,٥٠ كجم في وحدة العرض.



٥. اضبط الوزن باستخدام مفتاح الاختيار الدوار.



٦. اضغط على الزر $\triangleright 000$.
فيبدأ تشغيل البرنامج. يبدأ العد التنازلي لزمن الطهي [ب-]
في وحدة العرض.

فتح باب الجهاز أثناء عملية الطهي

يتم إيقاف عملية الطهي بشكل مؤقت. اضغط على الزر >00 لوهلة قصيرة بمجرد غلق باب الجهاز. يتم عندئذ مواصلة تشغيل البرنامج.

الإيقاف المؤقت لعملية الطهي

اضغط على الزر >00 لوهلة قصيرة. يتم إيقاف الجهاز بشكل مؤقت. اضغط على >00 مرة أخرى، فيتم مواصلة عملية الطهي.

إلغاء عملية الطهي

اضغط على الزر >00 لوهلة قصيرة لإيقاف الجهاز باستخدام الزر ①.

البرامج الأوتوماتيكية

تمتلك البرامج الأوتوماتيكية من تحضير الطعام بكل سهولة. فما عليك سوى اختيار البرنامج وإدخال وزن الطعام. يقوم البرنامج الأوتوماتيكي باختيار وضع الضبط المثالي. يمكنك الاختيار من بين ٩ برامج.

ضبط البرنامج

عندما تقوم باختيار أي برنامج اضبط الفرن كما يلي.
المثال الموضح في الصورة: البرنامج 2 مع وزن واحد كجم.

١. اضغط على الزر ①.
فيصبح الجهاز جاهزاً للاستخدام.

٢. اضغط على الزر ٧٧.
يظهر رقم البرنامج الأول في وحدة العرض.



ثلاث عمليات تشغيل متتابعة

يمكنك استخدام وظيفة عمليات التشغيل المتتابع لضبط ما يصل إلى ثلاثة أوضاع ضبط مختلفة لقدرة فرن الميكروويف وزمن كل منها قبل التشغيل.

استخدم دائماً أواني الطهي المقاومة للحرارة والمناسبة لأفران الميكروويف.

أواني الفرن

ضبط طريقة التشغيل المتتابع

١. اضغط على الزر ①. فيصبح الجهاز جاهزاً للاستخدام.
٢. اضغط على الزر $\vec{123}$. يظهر الرمز $\vec{1}$ للطريقة الأولى للتشغيل المتتابع في وحدة العرض.
٣. اضبط القدرة الأولى لفرن الميكروويف وزمن الطهي.
٤. اضغط على الزر $\vec{123}$. يظهر الرمز $\vec{2}$ للطريقة الثانية للتشغيل المتتابع.
٥. اضبط القدرة الثانية لفرن الميكروويف وزمن الطهي.
٦. اضغط على الزر $\vec{123}$. يظهر الرمز $\vec{3}$ للطريقة الثالثة للتشغيل المتتابع.
٧. اضبط القدرة الثالثة لفرن الميكروويف وزمن الطهي.
٨. اضغط على الزر $\vec{123}$. فيبدأ التشغيل. يظهر زمن الطهي الإجمالي والرمز $\vec{1}$ للطريقة الأولى للتشغيل المتتابع في وحدة العرض.

تصدر إشارة صوتية. وهذا يعني انتهاء طريقة التشغيل المتتابع. يمكنك إلغاء الإشارة الصوتية قبل صدورها باستخدام الزر ④.

يمكن إجراء التغييرات فقط قبل بدء التشغيل. كرر الضغط على الزر $\vec{123}$ حتى يظهر الرقم الخاص بطريقة التشغيل المتتابع. قم بتغيير وضع الضبط.

انقضاء زمن الطهي

تغيير وضع الضبط

ضبط فرن الميكروويف

مثال: قدرة فرن الميكروويف ٣٦٠ واط، زمن الطهي ١٧ دقيقة.

١. اضغط على الزر ①.
فيصبح الجهاز جاهزاً للاستخدام.
٢. اضغط على زر وضع الضبط المطلوب لقدرة فرن الميكروويف.
٣. اضبط زمن الطهي باستخدام مفتاح الاختيار الدوار.
٤. اضغط على الزر ②.
فيبدأ التشغيل. يمكنك رؤية العد التنازلي لزمن الطهي.

انقضاء زمن الطهي

تصدر إشارة صوتية. وهذا يعني انتهاء تشغيل فرن الميكروويف. يمكنك إلغاء الإشارة الصوتية قبل صدورها باستخدام الزر ③. استخدم الزر ④ لإيقاف الجهاز.

فتح باب الجهاز أثناء عملية الطهي

يتم إيقاف عملية الطهي بشكل مؤقت. اضغط على الزر ⑤ لوهلة قصيرة بمجرد غلق باب الجهاز. يتم عندئذ مواصلة تشغيل البرنامج.

تغيير زمن الطهي

يمكنك القيام بهذا في أي وقت. قم بتغيير زمن الطهي باستخدام مفتاح الاختيار الدوار.

تغيير وضع ضبط قدرة فرن الميكروويف

اضغط على الزر لاختيار وضع ضبط جديد لقدرة فرن الميكروويف. اضبط زمن الطهي باستخدام مفتاح الاختيار الدوار وقم بإعادة تشغيل فرن الميكروويف.

إلغاء عملية الطهي

اضغط على الزر ⑥، ثم قم بإيقاف الجهاز باستخدام الزر ①.

ملاحظات

عندما تقوم بتشغيل الجهاز باستخدام الزر ① تظهر دائماً أقصى قدرة لفرن الميكروويف كاقترح في وحدة العرض. إذا قمت بفتح باب الجهاز أثناء عملية الطهي ربما تستمر المروحة في الدوران.

تعتبر أواني الفرن المعدنية غير مناسبة. فالمعدن غير منفذ لموجات الميكروويف. وبالتالي تظل الأطعمة الموجودة في الأواني المعدنية المغطاة باردة.

تنبيه يجب أن يُوضع المعدن، مثل الملاعقة داخل الكوب، على مسافة لا تقل عن ٢ سم عن جدران الفرن والجانب الداخلي للباب. فقد يتسبب الشرر في كسر الزجاج بالجانب الداخلي للباب.

اختبار أواني الفرن

لا تقم أبداً بتشغيل فرن الميكروويف ما لم يتم وضع الطعام بداخله.

والاستثناء الوحيد لهذه القاعدة هو اختبار أواني الفرن التالي.

قم بعمل الاختبار التالي إذا كنت غير متأكد من ملاءمة إناء الفرن للاستخدام في فرن الميكروويف:

قم بتسخين إناء الفرن الفارغ في الفرن بأقصى قدرة تسخين لمدة تتراوح بين ٣٠ و ٦٠ ثانية. وراقب درجة حرارة إناء الفرن أثناء هذه المدة. ينبغي أن يظل إناء الفرن بارداً أو في درجة حرارة يمكنك من لمسه بيدك. وإذا أصبح إناء الفرن ساخناً أو في حالة تولد شرر، فهذا يعني أنه غير مناسب.

أوضاع ضبط قدرة فرن الميكروويف

استخدم الزر لضبط قدرة فرن الميكروويف المرغوبة.

لإذابة التجمد عن الأطعمة الحساسة للحرارة	٩٠ واط
لإذابة التجمد والطهي المستمر	١٨٠ واط
لطهي اللحوم وتسخين الأطعمة الحساسة للحرارة	٣٦٠ واط
لتسخين وطهي الطعام	٦٠٠ واط
لتسخين السوائل	١٠٠٠ واط

عند الضغط على أي زر تضيء لمبة بيان القدرة المختارة.

ملحوظة

يمكن ضبط قدرة فرن الميكروويف على ١٠٠٠ واط لمدة أقصاها ٣٠ دقيقة. ويناسب زمن الطهي البالغ ٩٠ دقيقة جميع أوضاع الضبط الأخرى للقدرة.

يمكنك إخفاء بيان الوقت. ومن ثم لا يمكنك رؤيته إلا عندما يكون الفرن مشغلاً. اقرأ ما يتعلق بذلك في موضوع تغيير أوضاع الضبط الأساسية.

ملحوظة

يمكنك إخفاء الوقت من أجل خفض استهلاك جهازك للطاقة في وضع الاستعداد. اقرأ ما يتعلق بذلك في موضوع تغيير أوضاع الضبط الأساسية.

تنظيف الكماليات

قبل استخدام الكماليات للمرة الأولى، قم بتنظيفها جيداً باستخدام قطعة قماش ناعمة ماصة وماء ساخن بصابون.

فرن الميكروويف

تتحول موجات الميكروويف إلى حرارة في داخل الأطعمة. وستجد هنا المعلومات المتعلقة بأواني الطهي وكيفية ضبط فرن الميكروويف.

ملحوظة

ستجد في موضوع الأطباق التي تم تحضيرها في ستوديو الطهي الخاص بنا أمثلة لإذابة التجمد والتسخين والطهي باستخدام فرن الميكروويف.

ملاحظات بخصوص

أواني الفرن

أواني الفرن المناسبة

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

يمكنك أيضاً استخدام أطباق المائدة. ويوفر عليك هذا نقل الطعام من طبق لآخر.

ينبغي ألا تستخدم أواني فرن تحتوي على حليات مُذهبية أو فضية إلا إذا ضمنت الجهة الصانعة ملاءمتها للاستخدام في أفران الميكروويف.

تشغيل وإيقاف الجهاز

يتيح لك الزر ① تشغيل وإيقاف فرن الميكروويف.

التشغيل

اضغط على الزر ①.

اختر طريقة التشغيل المطلوبة.

■ الزر ٩٠ أو ١٨٠ أو ٣٦٠ أو ٦٠٠ أو ١٠٠٠ واط لضبط قدرة فرن الميكروويف

■ الزر $\vec{123}$ = طريقة التشغيل المتتابع

■ الأزرار M1 و M2 = البرمجة الأوتوماتيكية

■ الزر M1 أو M2 = برنامج الذاكرة

يمكنك معرفة كيفية إجراء أوضاع الضبط بالاطلاع على الموضوعات الخاصة بذلك.

الإيقاف

اضغط على الزر ①.

فيتوقف الجهاز ويظهر الوقت في وحدة العرض.

قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى

ستجد هنا كل ما يجب القيام به قبل استخدام فرن

الميكروويف في إعداد الطعام للمرة الأولى.

اقرأ أولاً موضوع إرشادات الأمان.

ضبط الساعة

بعد توصيل فرن الميكروويف بمصدر الكهرباء، يضيء الرمز

[⊕] وأربعة أصفار أصفار في وحدة العرض.

اضبط الوقت.

١. اضبط الوقت الحالي باستخدام مفتاح الاختيار الدوار.

٢. اضغط على الزر ⊕.

فيتم ضبط الوقت.

حيز الطهي مروحة التبريد

الجهاز مزود بمروحة تبريد. وقد يستمر دوران المروحة حتى بعد إيقاف الفرن.

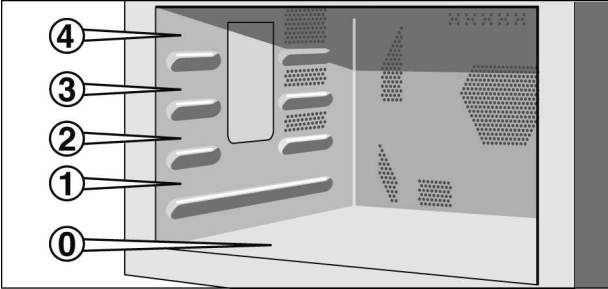
ملاحظات

يظل حيز الطهي بارداً أثناء تشغيل فرن الميكروويف. وتظل مروحة التبريد مشغلة. وقد يستمر دوران المروحة حتى بعد انتهاء تشغيل فرن الميكروويف.

وربما يظهر ماء متكثف على سطح الباب والجدران الداخلية وأرضية الجهاز. وهذا أمر طبيعي ولا يؤثر على تشغيل فرن الميكروويف. امسح الماء المتكثف بعد الانتهاء من عملية الطهي.

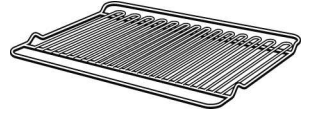
الكماليات

يمكن إدخال الكماليات في الجهاز على ٤ مستويات مختلفة. يمكن أيضاً وضع أواني الفرن على أرضية الفرن (المستوى 0).



الشبكة السلكية

لأواني الفرن وصواني الكيك والشوي والوجبات المجمدة. يمكنك سحب الشبكة السلكية للخارج بمقدار الثلثين بدون أن تنقلب. وبذلك يتاح لك إخراج الوجبات بسهولة.



يمكنك الحصول على المزيد من الكماليات من مركز خدمة ما بعد البيع أو من المتاجر المتخصصة.

الكماليات الاختيارية

وعاء الطهي الزجاجي HEZ95001

لأغراض الشواء والتحمير التي تتم في وعاء مغلق داخل الفرن. وهو مناسب تماماً للبرامج الأوتوماتيكية.



توجد مستشعرات أسفل الأزرار. ولا يجوز الضغط على الأزرار بقوة مفرطة. إذ يكفي فقط لمس الرمز المعني. ويستثنى من ذلك: زر عمليات التشغيل المتتابع وأزرار أوضاع ضبط قدرة فرن الميكروويف، فهي أزرار انضغاطية عادية.

الأزرار ووحدة العرض

باستخدام الأزرار يمكنك ضبط الوظائف الإضافية المتنوعة. ويمكنك من خلال وحدة العرض التحقق من القيم التي ضبطتها.

الرمز	وظيفة الزر
①	يقوم بإيقاف وتشغيل الجهاز
90	يضبط قدرة فرن الميكروويف على ٩٠ واط
180	يضبط قدرة فرن الميكروويف على ١٨٠ واط
360	يضبط قدرة فرن الميكروويف على ٣٦٠ واط
600	يضبط قدرة فرن الميكروويف على ٦٠٠ واط
1000	يضبط قدرة فرن الميكروويف على ١٠٠٠ واط
→ 123	يضبط طريقة التشغيل المتتابع
⌚	خيارات ضبط الوقت: زمن الطهي ⌚ والساعة ⊕
M1 / M2	يختار الذاكرة
⏮	يختار البرنامج
kg	يختار الوزن
▶⏮	الضغط لوهلة قصيرة = بدء عملية التشغيل/الإيقاف المؤقت الضغط والاحتفاظ به مضغوطة = إلغاء عملية التشغيل

ملاحظات

عندما تقوم بتشغيل الفرن، تضيء اللبنة الموجودة في حيز الطهي.

خيارات ضبط الوقت التي تظهر في واجهة وحدة العرض يشار إليها بالأقواس المربعة [] حول الرمز المعني. ويستثنى من ذلك: مع الساعة، يضيء الرمز ⊕ فقط إذا كنت بصدد إجراء تغييرات.

استخدام باب الجهاز كسطح
لوضع وإستناد الأشياء عليه
الأطعمة الرطبة

لا تضع أو تسند أي شيء على باب الجهاز وهو مفتوح. ولا
تضع أواني الفرن أو الكماليات على باب الجهاز.
لا تحتفظ بأطعمة رطبة في حيز الطهي لفترات طويلة والباب
مغلق. حيث إن ذلك سوف يلحق الضرر بطبقة المينا (الإنامل).

جهازك الجديد

اطلع على هذا الجزء للتعرف جيدا على جهازك الجديد. فهذا
الجزء يتناول شرح لوحة التحكم وعناصر التحكم كل على
حده. وسوف تجد فيه معلومات بشأن حيز الطهي والكماليات.

لوحة التحكم

إليك عرض عام للوحة التحكم.
وقد تظهر اختلافات في بعض التفاصيل حسب موديل الجهاز.



يمكن سحب مفتاح الاختيار الدوار للخارج. اضغط على مفتاح
الاختيار الدوار لتثبيته على الوضع الداخلي أو الخارجي.

مفتاح الاختيار الدوار

الأطعمة ذات القشرة الصلبة أو القشرة الخارجية

هناك خطرٌ من الإصابة بحروق.
لا تقم أبداً بسلق البيض داخل قشرته. ولا تقم أبداً بإعادة
تسخين البيض المسلوق، وذلك لأن البيض يمكن أن ينفجر
حتى بعد إيقاف فرن الميكروويف. ويسري ذلك أيضاً على
الصدفيات والقشريات.

في حالة قلي البيض (عيون) أو وضع البيض بدون قشر في
كوب، يجب دائماً عمل ثقب في صفار البيض.

بالنسبة للأطعمة ذات القشرة الصلبة أو القشرة الخارجية، مثل
التفاح والبطاطم والبطاطس والسجق (النقانق)، قم بعمل ثقب
في القشرة قبل عملية التسخين، وذلك لتجنب انفجار تلك
القشرة أو الطبقة الجلدية الخارجية.

تجفيف الأطعمة

هناك خطر من نشوب حريق.
لا تستخدم فرن الميكروويف أبداً في تجفيف الأطعمة.

هناك خطرٌ من نشوب حريق.
لا تقم أبداً بإذابة الأطعمة المتجمدة المحتوية على نسبة قليلة
من الماء أو تسخينها، كالخبز مثلاً، بقدرة تسخين عالية
ولفترة طويلة.

الأطعمة المحتوية على نسبة قليلة من الماء

هناك خطر من نشوب حريق.
لا تستخدم فرن الميكروويف أبداً في تسخين زيت الطعام بمفرده.

زيت الطعام

مسببات الأضرار

لا تضع أبداً الماء في حيز الطهي الساخن. حيث إن ذلك سيولد
بخار ماء. كما أن تغيير درجة الحرارة قد يلحق الضرر بلوحة
الأرضية المصنوعة من الخزف.

الماء في حيز الطهي الساخن

احرص دائماً على غلق باب الفرن عند ترك حيز الطهي يبرد.
ولا تجعل أي شيء ينحصر في باب الجهاز. ويراعى أن الباب
إذا كان مفتوحاً ولو بمقدار بسيط فقط، فإن الأجزاء الأمامية
للوحدة المجاورة يمكن أن تتضرر بمرور الوقت.

تبريد الجهاز والباب مفتوح

إذا كان إطار إحكام الغلق متسخاً بشدة، فإن باب الجهاز لن
ينغلق بشكل صحيح أثناء التشغيل. كما أن الأجزاء الأمامية
للوحدة المجاورة يمكن أن تتضرر. لذلك يجب المحافظة دائماً
على نظافة إطار إحكام الغلق.

الاتساخ الشديد لإطار إحكام الغلق

لا تقم بتشغيل فرن الميكروويف إلا في حالة وجود طعام في
حيز الطهي. حيث إن الجهاز قد يتعرض لفرط التحميل في حالة
عدم وجود طعام بداخله. ويُستثنى من هذه القاعدة عمل اختبار
قصير لأواني الفرن (انظر ملاحظات بخصوص أواني الفرن).

تشغيل فرن الميكروويف بدون طعام

العبوات

هناك خطر من نشوب حريق.
لا تقم أبداً بتسخين أطعمة داخل عبوات حافظة للسخونة.

لا تقم بتسخين أطعمة داخل أوعية مصنوعة من البلاستيك أو الورق أو أية مواد قابلة للاشتعال دون مراقبة.

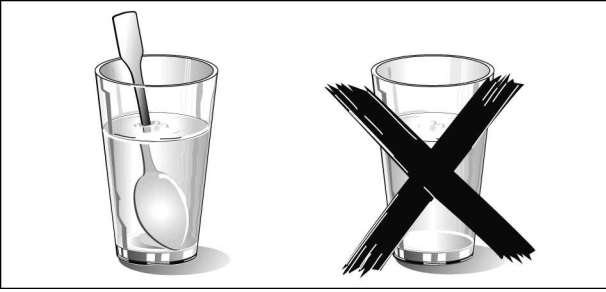
هناك خطر من الإصابة بحروق.

العبوات محكمة الغلق قد تنفجر عندما تسخن الأطعمة. استرشد بالبيانات الموجودة على العبوات. استخدم دائماً قطعة قماش للفرن أو قفازاً للفرن عند إخراج الوجبات من الجهاز.

هناك خطر من الإصابة باكتواءات

يمكن أن يحدث تأخر في الغليان أثناء تسخين السوائل. وهذا يعني أن السائل يصل إلى درجة الغليان دون أن تتصاعد فقاعات البخار المعتادة على السطح. ومع أقل اهتزاز للوعاء يمكن أن يفور السائل الساخن بشكل مفاجئ أو يتطاير رذاذه. احرص دائماً أثناء تسخين السوائل على وضع ملعقة داخل الوعاء. وبذلك تتجنب ظاهرة تأخر الغليان.

المشروبات



هناك خطر من الانفجار.

لا تقم أبداً بتسخين المشروبات أو الأطعمة الأخرى داخل أوعية محكمة الغلق.

لا تفرط أبداً في تسخين المشروبات المحتوية على كحول.

هناك خطر من الإصابة بحروق.

لا تقم أبداً بتسخين طعام الأطفال الرضع في أوعية مغلقة. واحرص دائماً على خلع الغطاء أو الحلمة.

بعد تسخين الطعام، قم بتقليبه أو رجه جيداً. وبذلك تضمن توزيع السخونة بشكل متجانس.

تأكد من درجة حرارة الطعام قبل تقديمه للطفل.

طعام الأطفال

هناك خطر من حدوث قفلة كهربائية.
لا تعرض الجهاز أبداً للحرارة أو الرطوبة الشديدة.

هناك خطر من الصعق الكهربائي.
أعمال الإصلاح غير السليمة تمثل خطورة. ولا يجوز إجراء أعمال الإصلاح أو تغيير كابلات الكهرباء التالفة إلا بمعرفة أحد الفنيين المتخصصين العاملين في مراكز خدمة ما بعد البيع التابعة لنا.
لا يجوز فتح جسم الجهاز. فالجهاز يعمل بجهد مرتفع. ومن المعروف أن جسم الجهاز يمنع تسرب طاقة الميكروويف.
في حالة ظهور خلل بالجهاز، افصل قاطع الدائرة الكهربائية الموجود في صندوق المصاهر أو افصل الجهاز عن الكهرباء. واتصل بمركز خدمة ما بعد البيع.

معلومات حول فرن الميكروويف

إعداد الأطعمة

هناك خطر من نشوب حريق.
لا تستخدم فرن الميكروويف إلا في إعداد الطعام الصالح للاستهلاك. فاستخدام فرن الميكروويف في أغراض أخرى خلافاً لذلك قد يمثل خطورة ويتسبب في وقوع أضرار، فمن الممكن على سبيل المثال أن تشتعل الشبشب المدفأة وأكياس الحبوب أو المقرمشات، حتى بعد مرور بضع ساعات.
هناك خطر من الإصابة.

أواني الفرن

أواني الفرن المصنوعة من البورسلين أو الخزف قد تحتوي على ثقوب صغيرة في مقابضها وأغطيتها. وهناك فراغات تختفي خلف هذه الثقوب. ومن الممكن أن تتسبب الرطوبة المتوغلّة إلى هذه الفراغات في انكسار تلك الأواني.
اقتصر على استخدام أواني الفرن المناسبة للاستخدام في فرن الميكروويف.

هناك خطر من الإصابة بحروق.
الأطعمة الساخنة يمكن أن تتسبب في سخونة أواني الفرن. استخدم دائماً قطعة قماش للفرن أو قفازاً للفرن عند إخراج أواني الفرن أو كماليات من حيز الطهي.

هناك خطر من نشوب حريق.
لا تضبط فرن الميكروويف على قدرة عالية أو فترة استخدام أطول من اللازم. فمن الممكن أن تشتعل الأطعمة وتلحق الضرر بالجهاز. استرشد بالبيانات الواردة في هذا الدليل.

قدرة وفترة استخدام فرن الميكروويف

خطر الإصابة بحروق.
لا تلمس أبداً الأسطح الساخنة لأجهزة التسخين والطهي.
وافتح باب حيز الطهي بحرص. فمن الممكن أن يخرج منه بخار ساخن. يجب دائماً إبعاد الأطفال الصغار عن الجهاز لمسافة آمنة.

هناك خطر من نشوب حريق.
لا تحتفظ أبداً بمواد قابلة للاشتعال في حيز الطهي.
لا تفتح باب حيز الطهي أبداً في حالة ظهور دخان داخل الجهاز. قم بإيقاف الجهاز. انزع القابس الكهربائي من المقبس أو افصل قاطع الدائرة الكهربائية الموجود في صندوق المصاهر.

هناك خطر من حدوث قفلة كهربائية.
لا يجوز أبداً أن تنحصر كابلات الأجهزة الكهربائية في حيز الطهي وهو ساخن. فقد تنصهر المادة العازلة للكابلات.

خطر الإصابة بحروق.
لا تستخدم الجهاز أبداً في تحضير أطعمة تحتوي على كميات كبيرة من السوائل المشتملة على نسبة عالية من الكحول. حيث إن أبخرة الكحول يمكن أن تشتعل في حيز الطهي. واقتصر على استخدام كميات صغيرة من السوائل المشتملة على نسبة عالية من الكحول، وافتح باب حيز الطهي بحرص.

خطر الإصابة بحروق.
استخدم دائماً قطعة قماش للفرن أو قفازاً للفرن عند إخراج كماليات ساخنة من الجهاز.

هناك خطر من الإصابة بأضرار صحية بالغة
لا تستخدم الجهاز أبداً في حالة تضرر باب حيز الطهي أو إطار إحكام غلق الباب. حيث يمكن أن تتسرب طاقة الميكروويف ولا تستخدم الجهاز مرة أخرى إلا بعد إصلاحه.

هناك خطر من الإصابة بأضرار صحية بالغة
في حالة عدم تنظيف الجهاز بشكل صحيح، قد يتوغل الصدأ في سطح الجهاز مع مرور الوقت. ويمكن أن تتسرب طاقة الميكروويف. قم بتنظيف الجهاز بانتظام.

هناك خطر من الصعق الكهربائي.
لا تقم أبداً بفك جسم الجهاز. فالجهاز يعمل بجهد مرتفع.

هناك خطر من الإصابة بأضرار صحية بالغة
لا تقم أبداً بفك جسم الجهاز. فهو يمنع تسرب طاقة الميكروويف.

الكماليات الساخنة

تضرر باب حيز الطهي أو إطار
إحكام غلق الباب

الأسطح المعرضة للصدأ الشديد

فتح جسم الجهاز

⚠ إرشادات الأمان

يرجى قراءة دليل الاستعمال هذا بعناية. عندئذ فقط سيمكنك استخدام جهازك بشكل صحيح وآمن.
ويرجى الاحتفاظ بأدلة الاستعمال والتركيب في مكان آمن.
وفي حالة قيامك بتسليم الجهاز لمالك آخر، فيرجى إعطاؤه هذه الأدلة أيضاً مع الجهاز.

قبل التركيب

الأضرار أثناء عملية النقل

تحقق من عدم وجود أضرار بالجهاز بعد إخراجه من عبوة التغليف. ولا تقم بتوصيل الجهاز في حالة اكتشاف أضرار ناتجة عن عملية النقل.

نقل الجهاز

لا تحمل الجهاز أو تمسكه من مقبض الباب. فمقبض الباب لا يستطيع أن يتحمل وزن الجهاز، وقد ينكسر نتيجة لذلك.

وصلة الكهرباء

لا يجوز توصيل الجهاز إلا بمعرفة فني متخصص ومعتمد. حيث لا تقبل مطالبات الضمان بشأن الضرر الناتج عن توصيل الجهاز بشكل غير صحيح.

التركيب والتوصيل

يرجى مراعاة ما ورد بدليل التركيب المنفصل.

إرشادات الأمان

هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي فقط. ويجب استخدامه في تحضير الأطعمة والمشروبات فقط.

لا يجوز أن يقوم البالغون و/أو الأطفال بتشغيل الجهاز دون مراقبة

- في حالة عدم استطاعتهم القيام بذلك لأسباب جسدية أو ذهنية أو
 - في حالة عدم معرفتهم أو خبرتهم بتشغيل الجهاز بشكل صحيح وآمن.
- لا يجوز أبداً السماح للأطفال بالعبث بالجهاز.

فهرس المحتويات

٢٢ تشغيل وظيفة الذاكرة
٢٣ تغيير أوضاع الضبط الأساسية
٢٣ أوضاع الضبط الأساسية
٢٤ العناية والتنظيف
٢٥ مواد التنظيف
٢٦ التغلب على الأعطال
٢٨ تغيير لمبة إضاءة الفرن
٢٩ خدمة ما بعد البيع
٢٩ المواصفات الفنية
٣٠ التخلص من المخلفات بطريقة محافظة على البيئة
	الأطباق التي تم تحضيرها في ستديو الطهي
٣١ الخاص بنا
	إذابة التجمد والتسخين والطهي باستخدام
٣١ فرن الميكروويف
٣٦ نصائح خاصة بتشغيل فرن الميكروويف
٣٧ أطباق المأكولات وفقا للمواصفة EN 60705

فهرس المحتويات

٤	إرشادات الأمان
٤	قبل التركيب
٤	إرشادات الأمان
٦	معلومات حول فرن الميكروويف
٨	مسببات الأضرار
٩	جهازك الجديد
٩	لوحة التحكم
١٠	الأزرار ووحدة العرض
١١	حيز الطهي
١١	الكماليات
١٢	تشغيل وإيقاف الجهاز
١٢	قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى
١٢	ضبط الساعة
١٣	تنظيف الكماليات
١٣	فرن الميكروويف
١٣	ملاحظات بخصوص أواني الفرن
١٤	أوضاع ضبط قدرة فرن الميكروويف
١٥	ضبط فرن الميكروويف
١٦	ثلاث عمليات تشغيل متتابعة
١٦	ضبط طريقة التشغيل المتتابع
١٧	البرامج الأوتوماتيكية
١٧	ضبط البرنامج
١٩	ملاحظات حول البرنامج الأوتوماتيكي
٢١	جدول البرامج
٢٢	الذاكرة
٢٢	تخزين أوضاع الضبط في الذاكرة

لتستمتع بالطهي كاستمتاعك بالطعام

يُرجى قراءة دليل الاستعمال الذي بين يديك. فذلك سيضمن لك الاستفادة الكاملة من جميع المزايا التقنية التي يتمتع بها فرن الميكروويف الخاص بك.

كما أنه سيزودك بإرشادات الأمان الهامة. وستتعرف من خلاله على كافة أجزاء جهازك الجديد. وسوف نوضح لك كيفية القيام بعمليات الضبط خطوة بخطوة. - فالأمر في غاية البساطة!

كما ستجد في الجداول الكثير من الأطباق الشائعة وقيم الضبط الخاصة بها. وقد تم تحضير كل هذه الأطباق في ستوديو الطهي الخاص بنا.

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

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

وبالهناء والشفاء!

Robert Bosch, Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
DEUTSCHLAND

9000 626 989
BO • en, ar • 901125