



HMT84G654B  
Microwave  
HMT84G654B  
فرن الميكروويف



**BOSCH**

[en] Instruction manual .....2

[ar] دليل الاستعمال .....2

## en Table of contents

<b>Important safety information .....</b>	<b>2</b>	<b>After-sales service .....</b>	<b>10</b>
Causes of damage .....	4	E number and FD number .....	10
<b>Installation and connection .....</b>	<b>4</b>	Technical data .....	10
<b>The control panel .....</b>	<b>4</b>	Environmentally-friendly disposal .....	10
Rotary selector .....	5	<b>Automatic programmes .....</b>	<b>11</b>
Types of heating .....	5	Setting a programme .....	11
Accessories .....	5	Defrosting using the automatic programmes .....	11
<b>Before using the appliance for the first time .....</b>	<b>6</b>	Cooking with the automatic programmes .....	11
Setting the clock .....	6	Combi-cooking programme .....	12
Heating up the cooking compartment .....	6	<b>Tested for you in our cooking studio .....</b>	<b>12</b>
<b>The microwave .....</b>	<b>6</b>	Information regarding the tables .....	12
Notes regarding ovenware .....	6	Defrost .....	12
Microwave power settings .....	6	Defrosting, heating up or cooking frozen food .....	13
Setting the microwave .....	6	Heating food .....	13
Cooling fan .....	7	Cooking food .....	14
<b>Grilling .....</b>	<b>7</b>	Microwave tips .....	14
Setting the grill .....	7	Tips for grilling .....	15
<b>Combined microwave and grill .....</b>	<b>7</b>	Combined grill and microwave .....	15
Setting the microwave and grill .....	7	<b>Test dishes in accordance with EN 60705 .....</b>	<b>15</b>
<b>Memory .....</b>	<b>8</b>	Cooking and defrosting with the microwave .....	16
Saving memory settings .....	8		
Starting the memory .....	8		
<b>Changing the signal duration .....</b>	<b>8</b>		
<b>Care and cleaning .....</b>	<b>9</b>		
Cleaning agents .....	9		
<b>Malfunction table .....</b>	<b>9</b>		

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

## Important safety information

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

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

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

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

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

This appliance may be used by children over the age of 8 years old and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or by persons with a lack of

experience or knowledge if they are supervised or are instructed by a person responsible for their safety how to use the appliance safely and have understood the associated hazards.

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

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

Always insert the accessories into the cooking compartment correctly. See "*Description of accessories*" in the instruction manual.

### **Risk of fire!**

- Combustible items stored in the cooking compartment may catch fire. Never store combustible items in the cooking compartment. Never open the appliance door if there is smoke inside. Switch off

the appliance and unplug it from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box.

- Using the appliance for anything other than its intended purpose is dangerous and may cause damage.  
The following is not permitted: drying out food or clothing, heating slippers, grain or cereal pillows, sponges, damp cleaning cloths or similar.  
For example, heated slippers and grain or cereal pillows may catch fire, even several hours after they have been heated. The appliance must only be used for the preparation of food and drinks.
- Food may catch fire. Never heat food in heat-retaining packages.  
Do not leave food heating unattended in containers made of plastic, paper or other combustible materials.  
Do not select a microwave power or time setting that is higher than necessary. Follow the information provided in this instruction manual.  
Never use the microwave to dry food. Never defrost or heat food with a low water content, e.g. bread, at too high a microwave power or for too long.
- Cooking oil may catch fire. Never use the microwave to heat cooking oil on its own.

### **Risk of explosion!**

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

### **Risk of serious damage to health!**

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

### **Risk of electric shock!**

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

### **Risk of burns!**

- Accessories and ovenware become very hot. Always use oven gloves to remove accessories or ovenware from the cooking compartment.
- Alcoholic vapours may catch fire in the hot cooking compartment. Never prepare food containing large quantities of drinks with a high alcohol content. Only use small quantities of drinks with a high alcohol content. Open the appliance door with care.
- Foods with peel or skin may burst or explode during, or even after, heating. Never cook eggs in their shells or reheat hard-boiled eggs. Never cook shellfish or crustaceans. Always prick the yolk when baking or poaching eggs. The skin of foods that have a peel or skin, such as apples, tomatoes, potatoes and sausages, may burst. Before heating, prick the peel or skin.
- Heat is not distributed evenly through baby food. Never heat baby food in closed containers. Always remove the lid or teat. Stir or shake well after the food has been heated. Check the temperature of the food before it is given to the child.
- Heated food gives off heat. The ovenware may become hot. Always use oven gloves

to remove ovenware or accessories from the cooking compartment.

- Airtight packaging may burst when food is heated. Always observe the instructions on the packaging. Always use oven gloves to remove dishes from the cooking compartment.

### **Risk of scalding!**

- When you open the appliance door, hot steam may escape. Open the appliance door with care. Keep children at a safe distance.
- There is a possibility of delayed boiling when a liquid is heated. This means that the liquid reaches boiling temperature without the usual steam bubbles rising to the surface. Even if the container only vibrates a little, the hot liquid may suddenly boil over and spatter. When heating, always place a spoon in the container. This will prevent delayed boiling.

### **Risk of injury!**

- Scratched glass in the appliance door may develop into a crack. Do not use a

glass scraper, sharp or abrasive cleaning aids or detergents.

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

### **Causes of damage**

#### **Caution!**

- 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: Operating the appliance without food in the cooking compartment may lead to overloading. Never switch on the appliance unless there is food in the cooking compartment. An exception to this rule is a short crockery test (see the section "Microwave, suitable crockery").
- Microwave popcorn: Never set the microwave power too high. Use a power setting no higher than 600 watts. Always place the popcorn bag on a glass plate. The disc may jump if overloaded.
- Liquid that has boiled over must not be allowed to run through the turntable drive into the interior of the appliance. Monitor the cooking process. Choose a shorter cooking time initially, and increase the cooking time as required.
- Never use the microwave oven without the turntable.

---

## **Installation and connection**

This appliance is intended for domestic use only.

This appliance is only intended to be fully fitted in a kitchen.

Please observe the special installation instructions.

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 (L or B circuit breakers). The mains voltage must correspond to the voltage specified on the rating plate.

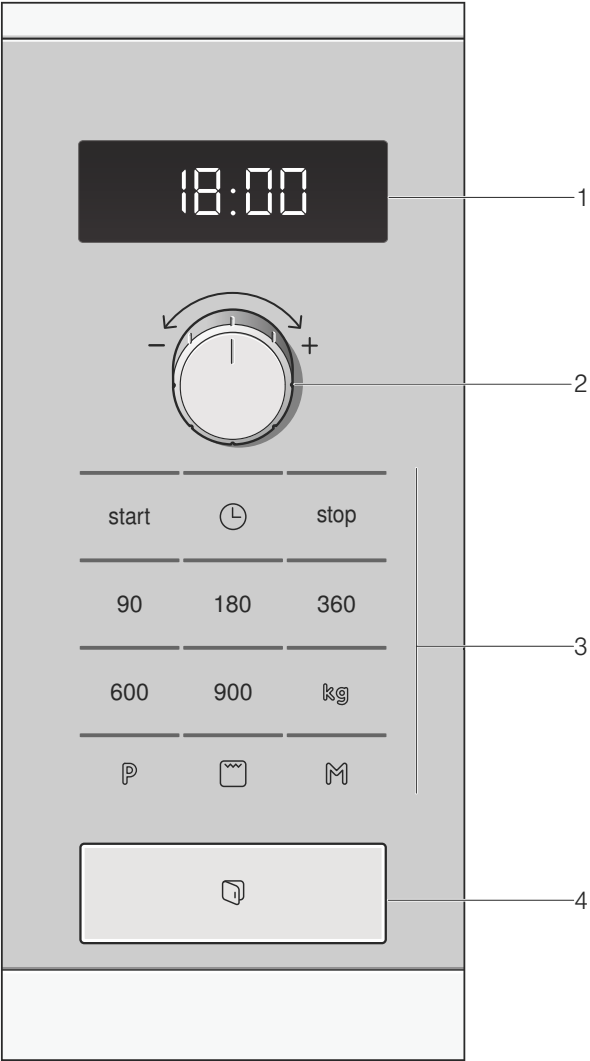
The socket must be installed and the power cable replaced by a qualified electrician only. If the plug is no longer accessible following installation, an all-pin disconnecting device must be present on the installation side, with a contact gap of at least 3 mm.

Multiple plugs, plug bars and extension leads must not be used. Overloading can result in a risk of fire.



# The control panel

Here, you will see an overview of the control panel. Depending on the appliance model, individual details may differ.



1	<b>Display</b> for clock and cooking time
2	<b>Rotary selector</b> for setting the time and cooking time or for setting automatic programmes
3	<b>Buttons</b>
4	<b>Door opener</b>

Buttons	Use
start	Starts operation
	Sets the clock
stop	Stops operation
90	Selects 90 watt microwave power
180	Selects 180 watt microwave power
360	Selects 360 watt microwave power
600	Selects 600 watt microwave power
900	Selects 900 watt microwave power

Buttons	Use
P	Selects automatic programmes
kg	Selects the kilograms for the programmes
	Selects the grill
M	Selects the memory

## Rotary selector

The rotary selector is used to alter the default values and set values.  
The rotary selector is retractable. Press on the rotary selector to lock it in or out.

## Types of heating

### Microwaves

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

### Microwave power settings

- 900 watt - for heating liquids.
- 600 watts - for heating and cooking food.
- 360 watts - for cooking meat and heating delicate foods.
- 180 watts - for defrosting and continued cooking.
- 90 watts - for defrosting delicate foods .

### Grill

You can use this to grill or cook bakes "au gratin".

### Combined grill and microwave

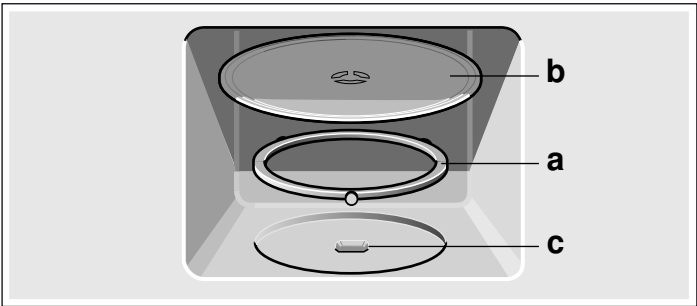
This involves simultaneous operation of the grill and the microwave. The combined operation is particularly suitable for cooking bakes and gratins. The food becomes crispy and brown. It is much quicker and saves energy.

## Accessories

### The turntable

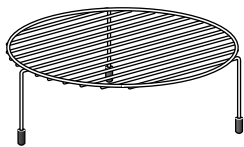
#### How to fit the turntable:

1. Place the turntable ring **a** in the recess in the cooking compartment.
2. Let the turntable **b** slot in place in the drive **c** in the centre of the cooking compartment floor.



**Note:** Do not use the appliance if the turntable is not in place. Ensure that it is properly slotted into place. The turntable can turn clockwise or anti-clockwise.

### Wire rack



Wire rack for grilling, e.g. steaks, sausages or for toasting bread, or as a surface, e.g. for shallow dishes.

**Note:** Place the wire rack on the turntable.

### Special accessories

You can purchase special accessories from the after-sales service or specialist retailers. Please specify the HEZ number. You will find a comprehensive range of products in our brochures and on the Internet. The availability of special accessories and whether it is possible to order them online may vary depending on your country. Please see the sales brochures for more details.

---

Steamer ovenware

HEZ 86 D 000




---

## 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 section on *Safety information*.


### Setting the clock

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


1. Press the  button.  
"12:00" and  appear in the display.
2. Set the clock using the rotary selector.
3. Press the  button again.

The current time is set.

### Hiding the clock

Press the  button and then press Stop.  
The display is blank.

### Resetting the clock


Press the  button.  
"12:00" appears in the display. Make settings as detailed in points 2 and 3.

### Change the clock, e.g. from summer to winter time

Set as described in point 1 to 3.

### Heating up the cooking compartment

Heat the empty cooking compartment with the turntable inserted and the door closed for 10 minutes to remove the new smell.

1. Press the  grill button.  
10:00 min appears in the display
2. Press the start button.

A signal sounds once the time has elapsed. Press the Stop button or open the appliance door.

## The microwave

Microwaves are converted to heat in foodstuffs.

You can set the microwave on its own or in combination with the grill.

You will find information about ovenware and how to set the microwave.

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

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 900 W.
2. Set 1:30 minutes using the rotary knob.
3. Press the "start" button.

After 1 minute 30 seconds, a signal sounds. 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. This is very important.

### 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!

Creation of sparks: 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:

1. Heat the empty ovenware at maximum power for ½ to 1 minute.
2. Check the temperature occasionally during that time.

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

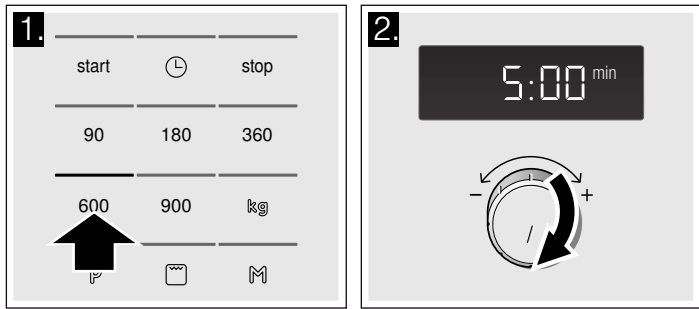
Microwave power setting	Suitable for
90 W	Defrosting delicate foods
180 W	Defrosting and continued cooking
360 W	Cooking meat and heating delicate foods
600 W	Heating and cooking food
900 W	Heating liquids

**Note:** You can set the 900 W microwave power setting for 30 minutes, 600 W for 1 hour, the other power settings for 1 hour and 39 minutes respectively.

### Setting the microwave

Example: microwave power 600 watts, 5 minutes

1. Press the required microwave power setting.  
The indicator light above the button lights up.
2. Set a cooking time using the rotary selector.



3. Press the start button.

The cooking time counts down in the display.

### The cooking time has elapsed

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

### Changing the cooking time

This can be done at any time. Change the cooking time using the rotary selector.

### Pausing

Press the Stop button once, or open the appliance door. After closing, press the Start button again.

### Cancelling operation

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

**Note:** You can also adjust the cooking time first and then the microwave power setting.

## Cooling fan

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


### Notes

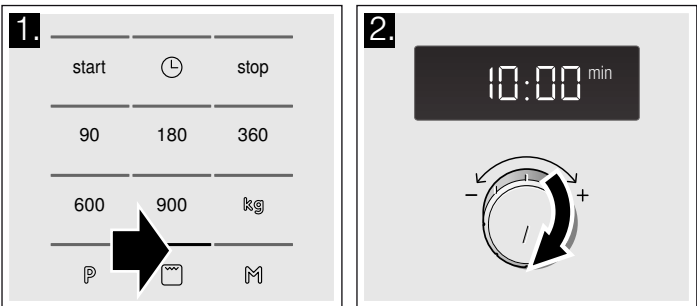
- The cooking compartment remains cold during microwave operation. The cooling fan will still switch on. The fan may run on even when microwave operation has ended.
- Condensation may appear on the door window, interior walls and floor. This is normal and does not adversely affect microwave operation.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

## Grilling

A powerful grill ensures an intensive surface heat and even browning of the food.

### Setting the grill

1. Press the  grill button.  
The indicator light above the button lights up and 10:00 min appears in the display.
2. Set a cooking time using the rotary selector.



3. Press the start button.

The cooking time counts down in the display.

### The cooking time has elapsed

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

### Changing the cooking time

This can be done at any time. Change the cooking time using the rotary selector.

### Pausing

Press the Stop button once, or open the appliance door. After closing, press the Start button again.

### Correction

You may correct a set cooking time at any time.

### Cancelling

Press the "stop" button twice, or open the door and press the "stop" button once.

# Combined microwave and grill

You can set the grill and the microwave at the same time. The food becomes crispy and brown. It is much quicker and saves energy.

You can select any microwave power setting. Exception: 900 and 600 watt.

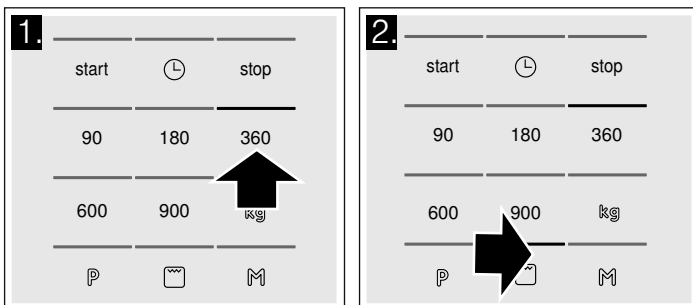
## Setting the microwave and grill

Example: 360 watts, ☐ grill, 5 minutes

1. Press the required microwave power setting.

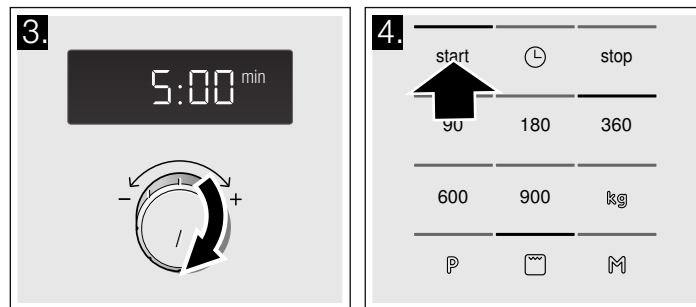
The indicator light above the button lights up and 1:00 min appears in the display.

2. Press the ☐ grill button.



3. Set a cooking time using the rotary selector.

4. Press the start button.



The cooking time counts down in the display.

### The cooking time has elapsed

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

### Changing the cooking time

This can be done at any time. Change the cooking time using the rotary selector.

### Pausing

Press the Stop button once, or open the appliance door. After closing, press the Start button again.

### Cancelling operation

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

**Note:** You can also adjust the cooking time first and then the microwave power setting.

# Memory

You can save the settings for a dish in the memory and call it up again at any time.

The memory is useful for if you frequently prepare a specific dish.

## Saving memory settings

Example: 360 watts, 25 minutes

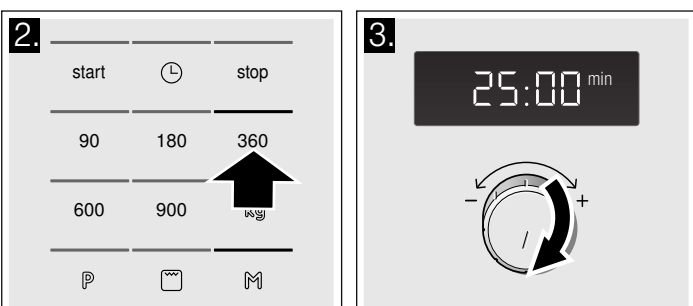
1. Press the M button.

The indicator light above the button lights up.

2. Press the required microwave power setting.

The indicator light above the button lights up and 1:00 min appears in the display.

3. Set the cooking time using the rotary selector.



4. Confirm by pressing the M button.

The clock reappears. The setting is saved.

### Notes

- You can also store grill only or grill combined with microwave.
- You can save the memory settings and start the appliance immediately. When finishing, instead of pressing M, press start.
- You cannot save several microwave power settings one after the other.
- You cannot save automatic programmes.

### Adding to the memory

1. Press the M button.

The old settings appear.

2. Save the new programme as described in steps 1 to 4.

## Starting the memory

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

1. Press the M button.

The saved settings are displayed.

2. Press the start button.

The cooking time counts down in the display.

### The cooking time has elapsed

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



## Pausing

Press the Stop button once, or open the appliance door. After closing, press the Start button again.

## Cancelling

Press the "stop" button twice, or open the door and press the "stop" button 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 the "start" button for approx. 6 seconds.

The new signal duration is adopted.  
The clock reappears.

The following are possible:  
Short signal duration - 3 tones  
Long signal duration - 30 tones.

# Care and cleaning

With careful care and cleaning your microwave oven will retain its looks and remain good order. We will explain here how you should care for and clean your appliance correctly.

## Risk of short circuit!

Never use high-pressure cleaners or steam cleaners to clean the oven.

## Risk of burns!

Never clean the appliance immediately after switching off. Let the appliance cool down.

## Risk of electric shock!

Do not immerse the appliance in water or clean under a jet of water.

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

- sharp or abrasive cleaning agents.  
The surface could be damaged. If such a substance comes into contact with the front of the appliance, wash it off immediately with water.
- metal or glass scrapers to clean the glass in the appliance door.
- metal or glass scrapers for cleaning the seal.
- hard scouring pads or cleaning sponges.  
Wash new sponge cloths thoroughly before use.
- cleaning agents with high concentrations of alcohol.

## Cleaning agents

### Caution!

Before cleaning, unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Clean the outside of the appliance and the cooking compartment with a damp cloth and mild detergent. Dry with a clean cloth.

Area	Cleaning agents
Appliance front	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and dry with a soft cloth. Do not use glass cleaners or metal or glass scrapers for cleaning.

Area	Cleaning agents
Appliance front with stainless steel	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and dry with a soft cloth. Remove flecks of limescale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately. Corrosion can form under such residues. Special stainless steel cleaning agents can be obtained from the after-sales service or from specialist shops. Do not use glass cleaners or metal or glass scrapers for cleaning.
Cooking compartment made of stainless steel	Hot soapy water or a vinegar solution: Clean with a dish cloth and dry with a soft cloth. If the oven is very dirty: use oven cleaner, but only when cooking compartment is cold. It is best to use a stainless-steel sponge. Do not use oven spray or other aggressive oven cleaners or abrasive materials. Scouring pads, rough sponges and pan cleaners are also unsuitable. These items scratch the surface. Allow the interior surfaces to dry thoroughly.
Recess in cooking compartment	Damp cloth: Ensure that no water seeps through the turntable drive into the appliance interior.
Turntable and turntable ring	Hot soapy water: When putting the turntable back in place, make sure it slots in correctly.
Wire rack	Hot soapy water: Clean using stainless steel cleaning agent or in the dishwasher.
Door panels	Glass cleaner: Clean with a dish cloth. Do not use a glass scraper.
Seal	Hot soapy water: Clean with a dish cloth, do not scour. Do not use a metal or glass scraper for cleaning.

# Malfunction table

Malfunctions often have simple explanations. Please refer to the malfunction table before calling the after-sales service.

If a meal does not turn out exactly as you wanted, refer to the *Tested for you in our cooking studio* section, where you will find plenty of cooking tips and tricks.

## Risk of electric shock!

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

You can take remedial action yourself for some error messages.

## Troubleshooting


Error message	Possible cause	Remedy/Note
The appliance does not work	The plug is not plugged into the mains.	Plug the plug in
	Power cut	Check whether the kitchen light works.
	Faulty circuit breaker	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. Reconnect it after approx. 10 seconds.
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 selector was accidentally pressed.	Press the "stop" button.
	The "start" button was not pressed after the setting was made.	Press the "start" button or clear the setting by pressing the "stop" button.
The microwave does not work.	The door was not fully closed.	Check whether food remains or foreign material is trapped in the door.
	The "start" button was not pressed.	Press the "start" button.
The food takes longer than usual to heat up	The microwave power setting was too low.	Select a higher microwave power 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 has been cancelled for no apparent reason.	The microwave has a fault.	If this fault occurs repeatedly, please call the after-sales service.

# After-sales service

Our after-sales service is there for you if your appliance needs to be repaired. We will always find the right solution in order to avoid unnecessary visits from a service technician.

## E number and FD number

When calling us, please give the product number (E no.) and the production number (FD no.) so that we can provide you with the correct advice. The rating plate bearing these numbers can be found on the right-hand side when you open the appliance door. To save time, you can make a note of the number of your appliance and the telephone number of the after-sales service in the space below, should it be required.

<b>E no.</b>	<b>FD no.</b>
<hr/>	
<b>After-sales service</b> 	

Please note that there will be a fee for a visit by a service technician in the event of a malfunction, even during the warranty period.

Please find the contact data of all countries in the enclosed customer service list.

## To book an engineer visit and product advice

- GB** 0844 8928979  
Calls from a BT landline will be charged at up to 3 pence per minute. A call set-up fee of up to 6 pence may apply.
- IE** 01450 2655  
0.03 € per minute at peak. Off peak 0.0088 € per minute.

Trust the expertise of the manufacturer, and rest assured that the repair will be carried out by trained service technicians using original spare parts for your domestic appliance.

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

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

## Technical data

Input voltage	AC 230 - 240 V, 50 Hz
Power consumption	1450 W
Maximum output power	900 W
Grill power	1200 W
Microwave frequency	2450 MHz

Fuse	10 A
Dimensions (HxWxD)	
- appliance	382 mm x 594 mm x 388 mm
- cooking compartment	208 mm x 328 mm x 369 mm
VDE approved	yes
CE mark	yes

## Automatic programmes

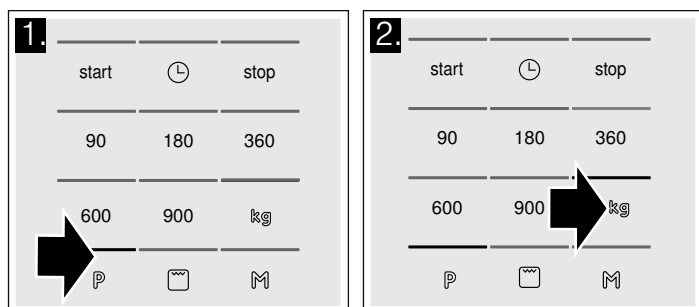
The automatic programmes enable you to prepare food very easily. You select the programme and enter the weight of your food. The automatic programme makes the optimum setting.

**Note:** You can choose from 8 programmes.

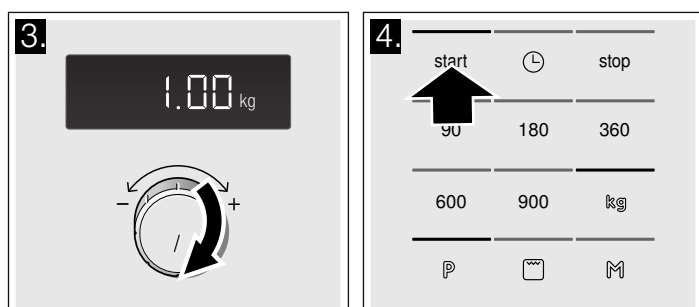
### Setting a programme

Once you have selected a programme, make settings as follows:

1. Press the **P** button repeatedly until the required programme number appears.  
The indicator light above the button lights up.
2. Press the **kg** button.  
The indicator light above the button lights up and a suggested weight appears.



3. Turn the rotary selector to specify the weight of the food.
4. Press the start button.



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

### The cooking time has elapsed

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

### Correction

Press the "stop" button twice and reset.

### Pausing

Press the Stop button once, or open the appliance door. After closing, press the Start button again.

## Environmentally-friendly disposal

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.



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

### Cancelling

Press the "stop" button twice, or open the door and press the "stop" button once.

### 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. After closing the door, press the start button again.
- You can query the programme number and weight using **P** or **kg**. The queried value is shown for 3 seconds in the display.

## Defrosting using the automatic programmes

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

### Notes

- **Preparing food**  
Use food that has been frozen at -18 °C and stored in portion-sized quantities that are as thin as possible.  
Take the food to be defrosted out of all packaging and weigh it. You need to know the weight to set the programme.
- Liquid will be produced when defrosting meat or poultry. Drain off this liquid when turning meat and poultry and under no circumstances use it for other purposes or allow it to come into contact with other foods.
- **Ovenware**  
Place the food in a microwaveable shallow dish, e.g. a china or glass plate, but do not cover.
- **Resting time**  
The defrosted food should be left to stand for an additional 10 to 30 minutes until it reaches an even temperature. Large pieces of meat require a longer standing time than smaller pieces. Flat pieces of meat and items made from minced meat should be separated from each other before leaving to stand.  
After this time, you can continue to prepare the food, even though thick pieces of meat may still be frozen in the middle. The giblets can be removed from poultry at this point.
- **Signal**  
For some programmes, a signal sounds after a certain time. Open the appliance door and separate the food out or turn the meat or poultry. Close the door and press the Start button.

Programme no.	Weight range in kg	
	<b>Defrost</b>	
P 01	Minced meat	0.20 - 1.00
P 02	Pieces of meat	0.20 - 1.00
P 03	Chicken, chicken pieces	0.40 - 1.80
P 04	Bread	0.20 - 1.00

## Cooking with the automatic programmes

With the 3 cooking programmes, you can cook rice, potatoes or vegetables.

### Notes

#### ■ Ovenware

The food must be cooked in microwaveable cookware with a lid. For rice, you should use a large, deep dish.

#### ■ Preparing food

Weigh out the food. You need to know the weight to set the programme.

Rice:

Do not use boil-in-the-bag rice. Add the required amount of water, as specified on the packaging. This is usually two or three times the quantity of rice.

Potatoes:

For boiled potatoes, cut the fresh potatoes into small, even-sized pieces. Add one tablespoon of water for each 100 g boiled potatoes, and a little salt.

Fresh vegetables:

Weigh out the fresh, trimmed vegetables. Cut the vegetables into small, even-sized pieces. Add a tbsp water for each 100 g vegetables.

#### ■ Signal

While the programme is running, a signal sounds after some time. Stir the food.

#### ■ Resting time

Once the programme has finished, stir the food again. You should leave it to stand for another 5 to 10 minutes until it reaches an even temperature.

The cooking result will depend on the quality and consistency of the food.

Programme no.		Weight range in kg
Cooking		
P 05	Rice	0.05 - 0.2
P 06	Potatoes	0.15 - 1.0
P 07	Vegetables	0.15 - 1.0

## Combi-cooking programme

### Notes

#### ■ Ovenware

Cook the food in ovenware which is not too big, and is heat resistant and microwaveable.

#### ■ Preparing food

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

#### ■ Resting time

Once the programme has finished, allow the food to rest for another 5 to 10 minutes so it reaches an even temperature.

Programme no.		Weight range in kg
Combi-cooking programme		
P 08	Bake, frozen, up to 3 cm in height	0.4 - 0.9

## Tested for you in our cooking studio

Here you will find a selection of recipes and the ideal settings for them. We show you which microwave power setting is best suited to your dish. There are also tips about ovenware and preparation methods.

### Information regarding 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 twice the cooking time  
Half the amount - half the cooking time.

Always place the ovenware on the turntable.

## Defrost

### Notes

- Place the frozen food in an open container on the turntable.
- Delicate parts such as the legs and wings of chicken or fatty outer layers of roasts can be covered with small pieces of aluminium foil. The foil must not touch the oven walls. You can remove the foil half way through the defrosting time.
- Liquid will be produced when defrosting meat or poultry. Drain off this liquid when turning meat and poultry and under no circumstances use it for other purposes or allow it to come into contact with other foods.
- 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 is even throughout. The giblets can be removed from poultry at this point. The meat can still be further prepared, even if it has a small frozen core.

Defrost	Weight	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Notes
Whole pieces of meat (beef, veal or pork - on the bone or boned)	800 g	180 W, 15 mins + 90 W, 10-20 mins	-
	1 kg	180 W, 20 mins + 90 W, 15-25 mins	
	1.5 kg	180 W, 30 mins + 90 W, 20-30 mins	
Meat in pieces or slices of beef, veal or pork	200 g	180 W, 2 mins + 90 W, 4-6 mins	Separate any defrosted parts when turning
	500 g	180 W, 5 mins + 90 W, 5-10 mins	
	800 g	180 W, 8 mins + 90 W, 10-15 mins	



Defrost	Weight	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Notes
Minced meat, mixed	200 g	90 W, 10 mins	Freeze food flat if possible Turn several times, remove any defrosted meat
	500 g	180 W, 5 mins + 90 W, 10-15 mins	
	800 g	180 W, 8 mins + 90 W, 10-20 mins	
Poultry or poultry portions	600 g	180 W, 8 mins + 90 W, 10-15 mins	-
	1.2 kg	180 W, 15 mins + 90 W, 20-25 mins	
Fish fillet, fish steak or slices	400 g	180 W, 5 mins + 90 W, 10-15 mins	Separate any defrosted parts
Vegetables, e.g. peas	300 g	180 W, 10-15 mins	-
Fruit, e.g. raspberries	300 g	180 W, 7-10 mins	Stir carefully during defrosting and separate any defrosted parts
	500 g	180 W, 8 mins + 90 W, 5-10 mins	
Butter, defrosting	125 g	180 W, 1 min. + 90 W, 2-3 mins	Remove all packaging
	250 g	180 W, 1 min + 90 W, 3-4 mins	
Loaf of bread	500 g	180 W, 6 mins + 90 W, 5-10 mins	-
	1 kg	180 W, 12 mins + 90 W, 10-20 mins	
Cakes, dry, e.g. sponge cake	500 g	90 W, 10-15 mins	Only for cakes without icing, cream or crème pâtissière, separate the pieces of cake
	750 g	180 W, 5 mins + 90 W, 10-15 mins	
Cakes, moist, e.g. fruit flan, cheese-cake	500 g	180 W, 5 mins + 90 W, 15-20 mins	Only for cakes without icing, cream or gelatine
	750 g	180 W, 7 mins + 90 W, 15-20 mins	

## Defrosting, heating up or cooking frozen food

### Notes

- Take ready 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.
- 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 ovenware. Different foodstuffs should not be placed in layers on top of one another.

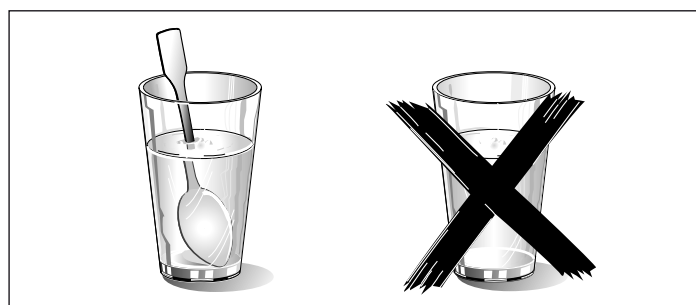
- Always cover the food. If you do not have a suitable cover for your ovenware, use a plate or special microwave foil.
- Stir or turn the food 2 or 3 times during cooking.
- After heating, allow the food to stand for a further 2 to 5 minutes so that it can achieve an even temperature.
- Always use an oven cloth or oven gloves when removing plates from the oven.
- This will help the food retain its own distinct taste, so it will require less seasoning.

Defrosting, heating up or cooking frozen food	Weight	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Notes
Menu, plated meal, ready meal (2-3 components)	300-400 g	600 W, 8-11 mins	-
Soup	400 g	600 W, 8-10 mins	-
Stews	500 g	600 W, 10-13 mins	-
Slices or pieces of meat in sauce, e.g. goulash	500 g	600 W, 12-17 mins	Separate the pieces of meat when stirring
Fish, e.g. fillet steaks	400 g	600 W, 10-15 mins	Add water, lemon juice or wine as desired
Bakes, e.g. lasagne, cannelloni	450 g	600 W, 10-15 mins	-
Side dishes, e.g. rice, pasta	250 g	600 W, 2-5 mins	Add a little liquid
	500 g	600 W, 8-10 mins	
Vegetables, e.g. peas, broccoli, carrots	300 g	600 W, 8-10 mins	Pour water into the dish so that it covers the base
	600 g	600 W, 14-17 mins	
Creamed spinach	450 g	600 W, 11-16 mins	Cook without additional water

## Heating food

### ⚠ Risk of scalding!

There is a possibility of delayed boiling when a liquid is heated. This means that the liquid reaches boiling temperature without the usual steam bubbles rising to the surface. Even if the container only moves 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.



### 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 irreparably damage the glass on the inside of the door.

### Notes

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

- Always cover the food. If you do not have a suitable cover for your container, use a plate or special microwave foil.
- Stir or turn the food several times during the heating time. Check the temperature.
- After heating, allow the food to stand for a further 2 to 5 minutes so that it can achieve an even temperature.
- Always use an oven cloth or oven gloves when removing plates from the oven.

Heating food	Weight	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Notes
Menu, plated meal, ready meal (2-3 components)	350-500 g	600 W, 4-8 mins	-
Drinks	150 ml	900 W, 1-2 mins	Place a spoon in the glass; do not overheat alcoholic drinks; check during heating
	300 ml	900 W, 3-3 mins	
	500 ml	900 W, 3-4 mins	
Baby food, e.g. baby bottle	50 ml	360 W, approx. ½ min	No teats or lids. Always shake well after heating. You must check the temperature
	100 ml	360 W, approx. 1 min	
	200 ml	360 W, 1½ min	
Soup 1 cup	200 g	600 W, 2-3 mins	-
Soup, 2 cups	400 g	600 W, 4-5 mins	-
Meat in sauce	500 g	600 W, 8-11 mins	Separate the slices of meat
Stew	400 g	600 W, 6-8 mins	-
	800 g	600 W, 8-11 mins	-
Vegetables, 1 portion	150 g	600 W, 2-3 mins	add a little liquid
Vegetables, 2 portions	300 g	600 W, 3-5 mins	

## Cooking food

### Notes

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

- Cook the food in ovenware with a lid. If you do not have a suitable lid for your ovenware, use a plate or special microwave foil.
- This will help the food retain its own distinct taste, so it will require less seasoning.
- After cooking, allow the food to stand for a further 2 to 5 minutes so that it can achieve an even temperature.
- Always use an oven cloth or oven gloves when removing plates from the oven.

Cooking food	Weight	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Notes
Meat loaf	750 g	600 W, 20-25 mins	Cook uncovered
Whole chicken, fresh, no giblets	1.2 kg	600 W, 25-30 mins	Turn halfway through the cooking time
Fresh vegetables	250 g	600 W, 5-10 mins	Cut vegetables into pieces of equal size. Add 1 to 2 tbsp water per 100 g of vegetables. Stir during cooking
	500 g	600 W, 10-15 mins	
Potatoes	250 g	600 W, 8-10 mins	Cut potatoes into pieces of equal size; Add 1 to 2 tbsp water for every 100 g. Stir during cooking
	500 g	600 W, 11-14 mins	
	750 g	600 W, 15-22 mins	
Rice	125 g	600 W, 5-7 mins + 180 W, 12-15 mins	Add double the quantity of liquid.
	250 g	600 W, 6-8 mins + 180 W, 15-18 mins	
Sweet foods, e.g. blancmange (instant)	500 ml	600 W, 6-8 mins	Stir the custard pudding thoroughly 2 to 3 times during cooking using an egg whisk.
Fruit, compote	500 g	600 W, 9-12 mins	-

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 the amount = almost double the cooking time Half the 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.

Condensation

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

Tips for grilling

Notes

- All the values given are guidelines and can vary depending on the properties of your food.
- Always grill on the wire rack with the cooking compartment door closed and do not preheat.
- Always place the wire rack on the turntable.










	Quantity	Accessories	Cooking time in minutes
Bread for toasting (pre-toasting)	2 to 4 slices	Wire rack	1st side: approx. 2 to 4 2nd side: approx. 2 to 4
Toast with topping	2 to 6 slices	Wire rack	Depending on topping: 7 to 10
Soup with toppings, e.g. onion soup	2 to 4 cups	Turntable	approx. 15 to 20



Combined grill and microwave

Notes

- The combined operation is particularly suitable for cooking bakes and gratins.
- Always place the dish on the turntable and do not cover the food.
- Use a high-sided dish for roasting. This keeps the cooking compartment cleaner.
- Use large flat ovenware for bakes and gratins. Food takes longer to cook in narrow, deep containers and browns more on top.

- Check that your ovenware fits in the cooking compartment. It must not be too large, as the turntable must still be able to turn.
- Always set the maximum cooking time. Check the food after the shorter time specified.
- Leave the meat to rest for another 5 to 10 minutes before cutting it. This allows the meat juices to be distributed evenly so that they do not run out when the meat is cut.
- Bakes and gratins should be left to cook in the appliance for a further 5 minutes after the appliance has been switched off.

	Weight	Accessories	Microwave power setting in watts	Cooking time in minutes	Notes
Joint of pork, e.g. neck of pork	approx.750 g	Turntable	360 W + 	40-50 mins	Turn 1 to 2 times.
Meat loaf max. 7 cm deep	approx.750 g	Turntable	360 W + 	25-35 mins	Maximum of 6 cm in height.
Chicken portions, small, e.g. chicken thighs or wings	approx. 800 g	Ovenware on the wire grill	360 W + 	30-40 mins	Place with the skin side up. Do not turn.
Frozen marinated chicken wings	approx. 800 g	Ovenware on the wire grill	360 W + 	15-25 mins	Do not turn.
Pasta bake (using pre-cooked ingredients)	approx.1000 g	Turntable	360 W + 	25-35 mins	Sprinkle with cheese. Maximum of 5 cm in height
Potato gratin (using raw potatoes)	approx.1000 g	Turntable	360 W + 	30-40 mins	Maximum of 4 cm in height
Fish, scalloped	approx.400 g	Turntable	360 W + 	20-25 mins	Defrost frozen fish before cooking.
Quark bake	approx.1000 g	Turntable	360 W + 	30-35 mins	Maximum of 5 cm in height
Vegetable kebab	4-5 pieces	Wire rack	180 W + 	15-20 mins	Use wooden skewers.

	Weight	Accessories	Microwave power setting in watts	Cooking time in minutes	Notes
Fish kebabs	4-5 pieces	Wire rack	180 W + 	10-15 mins	Use wooden skewers.
Bacon rashers	approx. 8 rashers	Wire rack	180 W + 	10-15 mins	

## Test dishes in accordance with EN 60705

The quality and correct operation of microwave appliances are tested by testing institutes using these dishes.

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

### Cooking and defrosting with the microwave


#### Microwave cooking

Dish	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Note
Egg wash, 750 g	360 W, 12-17 mins+ 90 W, 20-25 mins	Pyrex dish, 20 x 25 cm on the turntable.
Sponge	600 W, 8-10 mins	Place a pyrex dish with a diameter of 22 cm on the turntable.
Meat loaf	600 W, 20-25 mins	Place the pyrex dish on the turntable.

#### Microwave defrosting

Dish	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Note
Meat	180 W, 5-7 mins+ 90 W, 10-15 mins	Place a pyrex dish with a diameter of 22 cm on the turntable.

#### Combined microwave cooking

Dish	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Note
Potato gratin	 grill + 360 W, 35-40 mins	Place a pyrex dish with a diameter of 22 cm on the turntable.



الوزن	الكماليات	قدرة فرن الميكروويف بالواط	زمن الطهي بالدقائق	ملاحظات
شيش كباب السمك	5-4 قطع	الشبكة السلكية	180 واط + 	10-15 دقيقة
شرائح لحم الخنزير المملح	حوالي 8 شرائح	الشبكة السلكية	180 واط + 	10-15 دقيقة

## أطباق المأكولات وفقا للمواصفة EN 60705

قامت هيئات اختبار باختبار جودة أفران الميكروويف وكفاءتها التشغيلية مستخدمةً في ذلك أطباق المأكولات التالية.  
وفقا للمواصفة EN 60705 و IEC 60705 و DIN 44547 و (2009) EN 60350

### الطهي وإذابة التجمد باستخدام الميكروويف

الطهي باستخدام فرن الميكروويف

الطبق	ضبط قدرة فرن الميكروويف بالواط، زمن الطهي بالدقائق	ملحوظة
مخفوق البيض، 750 جم	360 واط، 12-17 دقيقة + 90 واط، 20-25 دقيقة	طبق بايركس، مقاس 20 x 25 سم على الصحن الدوار.
كيك إسفنجي	600 واط، 8-10 دقائق	ضع طبق البايركس بقطر 22 سم على الصحن الدوار.
قالب لحم مفروم	600 واط، 20-25 دقيقة	ضع الطبق البايركس على الصحن الدوار.

إذابة التجمد باستخدام فرن الميكروويف

الطبق	ضبط قدرة فرن الميكروويف بالواط، زمن الطهي بالدقائق	ملحوظة
لحوم	180 واط، 5-7 دقائق + 90 واط، 10-15 دقيقة	ضع طبق البايركس بقطر 22 سم على الصحن الدوار.

الطهي المشترك بالميكروويف

الطبق	ضبط قدرة فرن الميكروويف بالواط، زمن الطهي بالدقائق	ملحوظة
بطاطس جراتين	 الشواية + 360 واط، 35-40 دقيقة	ضع طبق البايركس بقطر 22 سم على الصحن الدوار.

نصائح خاصة بفرن الميكروويف

لا يمكنك العثور على أية معلومات بخصوص أوضاع الضبط المتعلقة بكمية الطعام الذي قمت بإعداده.	قم بزيادة أو تقليل أزمنة الطهي باستخدام القاعدة العملية التالية: ضعف الكمية = ضعف زمن الطهي تقريباً نصف الكمية = نصف زمن الطهي
جفاف الأطعمة بدرجة كبيرة.	اضبط زمن طهي أقصر في المرة القادمة أو اختر وضع ضبط أقل لقدرة فرن الميكروويف. قم بتغطية الطعام وأضف المزيد من السوائل.
عند انقضاء زمن الطهي لا يتم إذابة تجمد الطعام أو لا يتم تسخينه أو طهيه.	اضبط فترة أطول. الكميات الكبيرة والأطعمة متعددة الطبقات تحتاج إلى فترات طويلة نسبياً.
عند انقضاء زمن الطهي يتعرض الطعام للسخونة المفرطة من الحافة بينما لم ينضج من الداخل.	قم بتقليب الطعام أثناء زمن الطهي واختر في المرة القادمة وضع ضبط أقل وزمن طهي أطول لفرن الميكروويف.
بعد إذابة التجمد يتم إذابة التجمد عن الطيور أو اللحم من الخارج، في حين تظل متجمدة من الداخل.	اختر في المرة القادمة وضع ضبط أقل لقدرة فرن الميكروويف. عندما تقوم بإذابة التجمد عن كمية كبيرة من الطعام، قم بقلبه عدة مرات.

تكثف الماء

ربما يظهر ماء متكثف على نافذة الباب والجدران الداخلية وأرضية الجهاز. هذا أمر طبيعي. وهو لا يؤثر على عمل الفرن. امسح الماء المتكثف بعد الانتهاء من عملية الطهي.

نصائح للشواء

ملاحظات

- جميع القيم المذكورة ما هي إلا قيما استرشادية ويمكن أن تختلف حسب خواص طعامك.
- قم دائماً بشواء اللحم على الشبكة السلكية، مع مراعاة غلق باب حيز الطهي ولا تقم بتسخين الجهاز بشكل مسبق.
- ضع الشبكة السلكية دائماً على الصحن الدوار.

الكمية	الكماليات	زمن الطهي بالدقائق
خبز للتحميص (تحميص أولي)	من 2 إلى 4 شرائح	الجانِب الأول: من 2 إلى 4 تقريباً الجانِب الثاني: من 2 إلى 4 تقريباً
توست مع إضافات	من 2 إلى 6 شرائح	حسب نوع الإضافات: من 7 إلى 10
الحساء مع الإضافات، مثل حساء البصل	من 2 إلى 4 أكواب	من 15 إلى 20 تقريباً

- تأكد أن أواني الفرن مناسبة لحيز الطهي. لا يجب أن تكون أكبر من اللازم، حتى يصبح يظل الصحن الدوار قابلاً للدوران.
- قم دائماً بضبط أقصى زمن للطهي. افحص الطعام بعد انقضاء الزمن القصير المحدد.
- دع اللحوم تهدأ لمدة تتراوح بين 5 و 10 دقائق أخرى قبل تقطيعها. وهذا يجعل صوص اللحم يتوزع بالتساوي بحيث لا يتناثر لأعلى عند تقطيع اللحم.
- المعجنات والأكلات المغطاة بالجبن يجب أن تترك في الجهاز لمدة 5 دقائق أخرى بعد إيقاف الجهاز.

الشواية المدمجة وفرن الميكروويف

ملاحظات

- التشغيل المشترك يناسب خصيصاً طهي المعجنات والأكلات المغطاة بالجبن.
- ضع دائماً الطبق في الصحن الدوار ولا تقم بتغطية الطعام.
- استخدم طبق مرتفع الأركان للشواء. لأن ذلك يحافظ على نظافة حيز الطهي.
- استخدم إناء فرن مسطح للمعجنات والأكلات المغطاة بالجبن. يستغرق الطعام وقتاً أطول عند طهيه في أواني ضيقة وعميقة ويكتسب السطح لوناً بنيّاً أكثر من اللازم.

الوزن	الكماليات	قدرة فرن الميكروويف بالواط	زمن الطهي بالدقائق	ملاحظات
مفصل اللحم، مثل الرقبة	حوالي 750 جم	الصحْن الدوار 360 واط + 	40-50 دقيقة	أدره مرة أو مرتين.
قالب لحم مفروم عمق 7 سم بحد أقصى	حوالي 750 جم	الصحْن الدوار 360 واط + 	25-35 دقيقة	أقصى ارتفاع 6 سم.
قطع الدجاج، الصغيرة، مثل أورك أو أجنحة الدجاج	حوالي 800 جم	إناء فرن على الشواية السلكية 360 واط + 	30-40 دقيقة	ضع الجانب المشتمل على الجلد لأعلى. لا تقم بالقلب.
أجنحة الدجاج المجمدة المنقوعة في الخل	حوالي 800 جم	إناء فرن على الشواية السلكية 360 واط + 	15-25 دقيقة	لا تقم بالقلب.
مكرونة فرن (استخدام الأصناف المجهزة للطهي)	حوالي 1000 جم	الصحْن الدوار 360 واط + 	25-35 دقيقة	الرش بالجبن. أقصى ارتفاع 5 سم
بطاطس بالجبن المبشور (استخدام بطاطس نيئة)	حوالي 1000 جم	الصحْن الدوار 360 واط + 	30-40 دقيقة	أقصى ارتفاع 4 سم
سمك، اسكالبوب	حوالي 400 جم	الصحْن الدوار 360 واط + 	20-25 دقيقة	أذب التجمد عن السمك المجمد قبل طهيه.
خبز بالجبن الأبيض	حوالي 1000 جم	الصحْن الدوار 360 واط + 	30-35 دقيقة	أقصى ارتفاع 5 سم
شيش كباب بالخضروات	4-5 قطع	الشبكة السلكية 180 واط + 	15-20 دقيقة	استخدم أعواد خشبية.

## تنبيه!

يجب أن تُوضع الأشياء المعدنية، مثل الملاعقة داخل الكوب، على مسافة لا تقل عن 2 سم عن جدران الفرن والجانب الداخلي للباب. فقد يتسبب الشرر في إتلاف الزجاج بالجانب الداخلي للباب بشكل يصعب إصلاحه.

## ملاحظات

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

- قم دائماً بتغطية الطعام. إذا لم يتوفر لديك غطاء مناسب لوعائك، فاستخدم طبق أو رقائق التغطية المعدنية المخصصة لفرن الميكروويف.
- قم بتقليب أو قلب الطعام عدة مرات أثناء مدة التسخين. وراجع درجة الحرارة.
- بعد التسخين، اترك الطعام لمدة تتراوح بين دقيقتين و 5 دقائق إضافية بحيث تتجانس درجة حرارته.
- استخدم دائماً قطعة قماش للفرن أو قفازاً للفرن عند إخراج الأطباق من الفرن.

تسخين الطعام	الوزن	ضبط قدرة فرن الميكروويف بالواط، زمن الطهي بالدقائق	ملاحظات
وجبة متكاملة، طبق وجبة، وجبة جاهزة (صنفان أو ثلاثة)	350-500 جم	600 واط، 4-8 دقيقة	–
المشروبات	150 مليلتر	900 واط، 1-2 دقيقة	ضع ملعقة في الكوب، لا تفرط في تسخين المشروبات المحتوية على كحول. وراقب الحالة أثناء التسخين
	300 مليلتر	900 واط، 3-3 دقيقة	
	500 مليلتر	900 واط، 3-4 دقيقة	
طعام الرضع، مثل زجاجات الرضاعة	50 مليلتر	360 واط، حوالي نصف دقيقة	اخلع الحلمات أو الأغذية. وقم دائماً برج الزجاجه جيداً بعد التسخين. ولا بد من مراجعة درجة الحرارة
	100 مليلتر	360 واط، حوالي دقيقة واحدة	
	200 مليلتر	360 واط، دقيقة ونصف تقريباً	
حساء، كوب واحد	200 جم	600 واط، 2-3 دقائق	–
حساء، كوبان	400 جم	600 واط، 4-5 دقائق	–
لحم بالصوص	500 جم	600 واط، 8-11 دقيقة	افصل شرائح اللحم
يخنة	400 جم	600 واط، 6-8 دقائق	–
	800 جم	600 واط، 8-11 دقيقة	–
الخضروات، مقدار واحد	150 جم	600 واط، 2-3 دقائق	أضف قدرًا قليلاً من السائل
الخضروات، مقداران	300 جم	600 واط، 3-5 دقائق	

## طهي الطعام

### ملاحظات

■ الأطعمة المفرودة على مستوى أفقي يتم طهيها بشكل أسرع من الأطعمة الموضوعة في طبقات. ولذلك ينبغي أن تقوم بتوزيع الطعام بحيث يتم فرده في إناء الفرن قدر الإمكان. لا يجوز وضع الأطعمة المختلفة في طبقات فوق بعضها.

- قم بطهي الطعام في أواني فرن مزودة بغطاء. إذا لم يتوفر لديك غطاء مناسب لإناء الفرن الذي تستخدمه، فاستخدم طبقاً أو رقائق التغطية المعدنية المخصصة لفرن الميكروويف.
- سوف يساعد ذلك في الحفاظ على المذاق المميز للطعام، ومن ثم سيكون احتياجه من التوابل أقل نسبياً.
- بعد الطهي، اترك الطعام لمدة تتراوح بين دقيقتين و 5 دقائق إضافية بحيث تتجانس درجة حرارته.
- استخدم دائماً قطعة قماش للفرن أو قفازاً للفرن عند إخراج الأطباق من الفرن.

طهي الطعام	الوزن	ضبط قدرة فرن الميكروويف بالواط، زمن الطهي بالدقائق	ملاحظات
قالب لحم مفروم	750 جم	600 واط، 20-25 دقيقة	طهي بدون غطاء
دجاجة كاملة، طازجة، بدون الكبد والكلاوي	1.2 كجم	600 واط، 25-30 دقيقة	اقلبها بعد مرور نصف زمن الطهي
خضروات طازجة	250 جم	600 واط، 5-10 دقائق	قم بتقطيع الخضروات إلى قطع متساوية الحجم.
	500 جم	600 واط، 10-15 دقيقة	أضف ملعقة أو ملعقتين من الماء لكل 100 جم من الخضروات. وقم بتقليبها أثناء الطهي
البطاطس	250 جم	600 واط، 8-10 دقائق	قم بتقطيع البطاطس إلى قطع متساوية الحجم،
	500 جم	600 واط، 11-14 دقيقة	أضف ملعقة أو ملعقتين من الماء لكل 100 جم.
	750 جم	600 واط، 15-22 دقيقة	وقم بتقليبها أثناء الطهي
الأرز	125 جم	600 واط، 5-7 دقائق + 180 واط، 12-15 دقيقة	أضف ضعف الكمية من السوائل.
	250 جم	600 واط، 6-8 دقائق + 180 واط، 15-18 دقيقة	
الأطعمة المحلاة، مثل البودينج (سريعة التجهيز)	500 مليلتر	600 واط، 6-8 دقائق	قم بتقليب بودينج الكاسترد جيداً باستخدام مخفقة البيض مرتين أو ثلاث أثناء الطهي.
فواكه، كمبوت	500 جم	600 واط، 9-12 دقيقة	–

إذابة التجمد	الوزن	ضبط قدرة فرن الميكروويف بالواط، زمن الطهي بالدقائق	ملاحظات
لحم مفروم مختلط	200 جم	90 واط، 10 دقائق	افرد الطعام قدر الإمكان عند تجميده، واقلبه عدة مرات، وافصل أية قطع لحم يُذاب عنها التجمد
	500 جم	180 واط، 5 دقائق + 90 واط، 15-10 دقيقة	
	800 جم	180 واط، 8 دقائق + 90 واط، 20-10 دقيقة	
طيور أو أجزاء الطيور	600 جم	180 واط، 8 دقائق + 90 واط، 15-10 دقيقة	–
	1.2 كجم	180 واط، 15 دقيقة + 90 واط، 25-20 دقيقة	
سمك فيليه، شرائح سمك، شرائح خضروات، مثل البازلاء	400 جم	180 واط، 5 دقائق + 90 واط، 15-10 دقيقة	افصل أية أجزاء يُذاب عنها التجمد
	300 جم	180 واط، 15-10 دقيقة	
فاكهة، مثل ثوت العُليق	300 جم	180 واط، 7-10 دقائق	قم بتقليبها بعناية أثناء إذابة التجمد وافصل أية أجزاء يُذاب عنها التجمد
	500 جم	180 واط، 8 دقائق + 90 واط، 10-5 دقائق	
الزبد، إذابة التجمد	125 جم	180 واط، دقيقة واحدة + 90 واط، 3-2 دقائق	قم بإزالة جميع مواد التغليف
	250 جم	180 واط، دقيقة واحدة + 90 واط، 4-3 دقائق	
قالب خبز	500 جم	180 واط، 6 دقائق + 90 واط، 10-5 دقائق	–
	1 كجم	180 واط، 12 دقيقة + 90 واط، 20-10 دقيقة	
كيك، جاف، كيك إسفنجي مثلاً	500 جم	90 واط، 15-10 دقيقة	فقط لأنواع الكيك غير المحتوية على جلاس أو كريمة أو كاسترد، افصل قطع الكيك
	750 جم	180 واط، 5 دقائق + 90 واط، 15-10 دقيقة	
كيك، رطب، كيك فواكه وتشيز كيك مثلاً	500 جم	180 واط، 5 دقائق + 90 واط، 20-15 دقيقة	فقط لأنواع الكيك غير المحتوية على جلاس أو كريمة أو جيلاتين
	750 جم	180 واط، 7 دقائق + 90 واط، 20-15 دقيقة	

## إذابة التجمد أو التسخين أو طهي الأطعمة المجمدة

### ملاحظات

- أخرج الوجبات الجاهزة من عبواتها. يتم تسخين هذه الوجبات في وقت أسرع وبشكل أكثر تجانساً في أواني الفرن المناسبة لفرن الميكروويف. قد لا تحتاج الأصناف المختلفة بالوجبة لنفس القدر من الوقت اللازم للتسخين.
- الأطعمة المفرودة على مستوى أفقي يتم طهيها بشكل أسرع من الأطعمة الموضوعة في طبقات. ولذلك ينبغي أن تقوم بتوزيع الطعام بحيث يتم فرده في إناء الفرن قدر الإمكان. لا يجوز وضع الأطعمة المختلفة في طبقات فوق بعضها.

- قم دائماً بتغطية الطعام. إذا لم يتوفر لديك غطاء مناسب لإناء الفرن الذي تستخدمه، فاستخدم طبقاً أو رقائق التغطية المعدنية المخصصة لفرن الميكروويف.
- قم بتقليب الطعام أو قلبه مرتين أو ثلاث مرات أثناء الطهي.
- بعد التسخين، اترك الطعام لمدة تتراوح بين دقيقتين و 5 دقائق إضافية بحيث تتجانس درجة حرارته.
- استخدم دائماً قطعة قماش للفرن أو قفازاً للفرن عند إخراج الأطباق من الفرن.
- سوف يساعد ذلك في الحفاظ على المذاق المميز للطعام، ومن ثم سيكون احتياجه من التوابل أقل نسبياً.

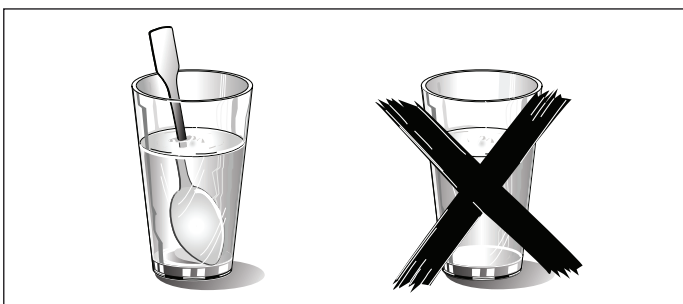
إذابة التجمد أو التسخين أو طهي الأطعمة المجمدة	الوزن	ضبط قدرة فرن الميكروويف بالواط، زمن الطهي بالدقائق	ملاحظات
وجبة متكاملة، طبق وجبة، وجبة جاهزة (صنفان أو ثلاثة)	300-400 جم	600 واط، 8-11 دقيقة	–
حساء	400 جم	600 واط، 8-10 دقائق	–
يخنة	500 جم	600 واط، 10-13 دقيقة	–
شرائح أو قطع اللحم بالصوص، مثل جلاش اللحم	500 جم	600 واط، 12-17 دقيقة	افصل قطع اللحم أثناء التقليب
أسماك، مثل شرائح الفيليه	400 جم	600 واط، 10-15 دقيقة	أضف بعض الماء أو عصير الليمون حسب الرغبة
معجنات، مثل اللازانيا والكانيلوني	450 جم	600 واط، 10-15 دقيقة	–
أطباق جانبية، مثل الأرز، المعكرونة	250 جم	600 واط، 2-5 دقائق	أضف قدرًا قليلاً من السائل
خضروات، مثل البازلاء، البروكلي، الجزر	500 جم	600 واط، 8-10 دقائق	صُب بعض الماء في الطبق بحيث تغطي قعر الطبق
	300 جم	600 واط، 8-10 دقائق	
	600 جم	600 واط، 14-17 دقيقة	
معجون السبانخ	450 جم	600 واط، 11-16 دقيقة	قم بالطهي بدون ماء إضافي

## تسخين الطعام



خطر 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 حركة للوعاء يمكن أن يفور السائل الساخن بقوة أو يتطاير رذاذ. احرص دائماً أثناء تسخين السوائل على وضع ملعقة داخل الوعاء. وبذلك تتجنب ظاهرة تأخر الغليان.





## الطهي باستخدام البرامج الأوتوماتيكية

باستخدام برامج الطهي الثلاثة، يمكنك طهي الأرز والبطاطس والخضروات.

### ملاحظات

#### ■ أواني الفرن

يجب طهي الطعام في أواني فرن مناسبة للميكروويف ومزودة بغطاء. وبالنسبة للأرز، ينبغي استخدام طبق كبير وعميق.

#### ■ إعداد الأطعمة

قم بوزن الطعام. ستحتاج لمعرفة وزنه من أجل ضبط البرنامج الملائم. الأرز:

لا تستخدم الأرز المعبأ في أكياس الطهي. أضف كمية الماء المطلوبة، كما هو موضح في الإرشادات الواردة على العبوة. وعادة ما تكون ضعف وزن الأرز أو ثلاثة أمثاله.

البطاطس:

بالنسبة للبطاطس المسلوقة، احرص على تقطيع البطاطس الطازجة إلى قطع صغيرة ومتساوية. أضف ملعقة ماء لكل 100 جرام من البطاطس المسلوقة، وقليلًا من الملح.

الخضروات الطازجة:

قم بوزن الخضروات الطازجة بعد إزالة الأجزاء الزائدة منها. ثم قم بتقطيع الخضروات إلى قطع صغيرة ومتساوية. أضف ملعقة من الماء لكل 100 جرام من الخضروات.

#### ■ الإشارة الصوتية

أثناء تشغيل البرنامج، تصدر إشارة صوتية بعد فترة معينة. قم بتقليب الطعام.

### ■ فترة ما بعد الإيقاف

بمجرد انتهاء البرنامج، قم بتقليب الطعام مرة أخرى. ويجب ترك الطعام لمدة من 5 إلى 10 دقائق أخرى حتى يصل إلى درجة حرارة متجانسة.

نتيجة الطهي تعتمد على جودة الطعام وتجانسه.

نطاق الوزن بالكيلوجرام	رقم البرنامج	الطهي
0.2 - 0.05	P 05	الأرز
1.0 - 0.15	P 06	بطاطس
1.0 - 0.15	P 07	الخضروات

## برنامج الطهي المشترك

### ملاحظات

#### ■ أواني الفرن

قم بطهي الطعام في أواني فرن ليست كبيرة أكثر من اللازم، على أن تكون مقاومة للسخونة ومناسبة لفرن الميكروويف.

#### ■ إعداد الأطعمة

أخرج الطعام من عبوة التغليف وقم بوزنه. إذا تعذر إدخال الوزن الدقيق، فاحسبه بالتقريب.

#### ■ فترة ما بعد الإيقاف

بمجرد انتهاء البرنامج اترك الطعام يهدأ لمدة من 5 إلى 10 دقائق أخرى حتى يصل إلى درجة حرارة متجانسة.

نطاق الوزن بالكيلوجرام	رقم البرنامج	برنامج الطهي المشترك
0.9 - 0.4	P 08	مخبوزات، مجمدة، بارتفاعها يصل إلى 3 سم

## الأطباق التي تم تحضيرها في ستوديو الطهي الخاص بنا

### إذابة التجمد

#### ملاحظات

■ ضع الطعام المتجمد في وعاء مفتوح على الصحن الدوار.

■ الأجزاء الحساسة، مثل أرجل وأجنحة الدجاج أو الطبقات الدهنية الخارجية للحم الشواء يمكن تغطيتها بقطع صغيرة من رقائق الألومنيوم. لا يجوز أن تلامس رقائق الألومنيوم جدران الفرن. يمكنك إزالة رقائق الألومنيوم بعد انقضاء منتصف وقت إذابة التجمد.

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

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

■ اترك الأطعمة المذّاب عنها التجمد في درجة حرارة الغرفة لمدة من 10 إلى 20 دقيقة أخرى حتى تصل جميع الأجزاء إلى درجة حرارة متماثلة. ويمكن في هذا الوقت إزالة الأحشاء الداخلية للطيور. يمكن تحضير اللحم حتى وإن كان لا يزال مجمدًا قليلًا من المنتصف.

ستجد هنا بقاوة من الوصفات وأوضاع الضبط المثالية لها. وسوف نوضح لك أفضل وضع ضبط لقدرة فرن الميكروويف بالنسبة للطبق الذي تقوم بإعداده. هناك أيضًا نصائح حول أواني الفرن وطرق التحضير.

## معلومات بخصوص الجداول

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

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

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

قد يكون لديك كميات مختلفة عن تلك المحددة في الجداول. يمكن تطبيق قاعدة عملية تتمثل في:

ضعف الكمية – تقريبًا ضعف الزمن

نصف الكمية – نصف زمن الطهي.

ضع دائمًا أواني الفرن على الصحن الدوار.

إذابة التجمد	الوزن	ضبط قدرة فرن الميكروويف بالواط، زمن الطهي بالدقائق	ملاحظات
قطع اللحم الكاملة (اللحم البقري أو لحم البتلو – بالعظم أو بدون عظم)	800 جم	180 واط، 15 دقيقة + 90 واط، 10-20 دقيقة	–
	1 كجم	180 واط، 20 دقيقة + 90 واط، 15-25 دقيقة	
	1.5 كجم	180 واط، 30 دقيقة + 90 واط، 20-30 دقيقة	
قطع أو شرائح اللحم البقري أو لحم البتلو	200 جم	180 واط، دقيقتان + 90 واط، 4-6 دقائق	افصل أية أجزاء يُذاب عنها التجمد أثناء القلب
	500 جم	180 واط، 5 دقائق + 90 واط، 5-10 دقائق	
	800 جم	180 واط، 8 دقائق + 90 واط، 10-15 دقيقة	

## التخلص من المخلفات بطريقة محافظة على البيئة

تخلص من عبوة التغليف بطريقة محافظة على البيئة.

هذا الجهاز مميّز طبقاً للمواصفة الأوروبية 2012/19/EU المتعلقة بالأجهزة الكهربائية والإلكترونية القديمة المستعملة (waste electrical and electronic equipment - WEEE). هذه المواصفة تحدد القواعد العامة لاسترداد وإعادة استغلال الأجهزة القديمة داخل الاتحاد الأوروبي.



المصهر	10 أمبير
الأبعاد (ارتفاع × عرض × عمق)	
– الجهاز	382 مم × 594 مم × 388 مم
– حيز الطهي	208 مم × 328 مم × 369 مم
معتمد من اتحاد مهندسي الكهرباء VDE الألمان	نعم
علامة المطابقة الأوروبية CE	نعم

## 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.

ملحوظة: يمكنك الاختيار من بين 8 برامج.

### ضبط البرنامج

بمجرد أن تقوم باختيار برنامج، قم بإجراء أوضاع الضبط كما يلي:

1. كرر الضغط على الزر P حتى يظهر رقم البرنامج المرغوب.

تضيء لمبة البيان أعلى الزر.

2. اضغط على الزر kg.

تضيء لمبة البيان أعلى الزر ويظهر الوزن المقترح.

1.	start	⌚	stop
	90	180	360
	600	900	kg
	P	⏏	M

2.	start	⌚	stop
	90	180	360
	600	900	kg
	P	⏏	M

3. أدر مفتاح الاختيار الدوار لتحديد وزن الطعام.

4. اضغط على الزر Start (تشغيل).

3.	1.00 kg
	⏏

4.	start	⌚	stop
	90	180	360
	600	900	kg
	P	⏏	M

فيظهر لك العد التنازلي لزمّن الطهي المحدد للبرنامج.

### انقضاء زمن الطهي

تصدر إشارة صوتية. افتح باب الجهاز أو اضغط على الزر Stop (إيقاف). فتظهر الساعة مرة أخرى.

### التصحيح

اضغط على الزر "stop" (إيقاف) مرتين وأعد الضبط.

### الإيقاف المؤقت

اضغط على الزر Stop (إيقاف) لمرة واحدة، أو افتح باب الجهاز. بعد الغلق اضغط على الزر Start (تشغيل).

### إلغاء العملية

اضغط على الزر "stop" (إيقاف) مرتين أو افتح الباب ثم اضغط على الزر "stop" (إيقاف) لمرة واحدة.

### ملاحظات

- مع بعض البرامج تصدر إشارة صوتية بعد الوقت المحدد. افتح باب الجهاز وقم بتقليب الطعام أو قلب اللحم أو الطيور. بعد غلق الباب، اضغط على الزر start (تشغيل) مرة أخرى.
- يمكنك الاستعلام عن رقم البرنامج والوزن باستخدام الزر P أو kg. تظهر القيمة المستعلم عنها لمدة 3 ثوان في وحدة العرض.

## إذابة التجمد باستخدام البرامج الأوتوماتيكية

يمكنك استخدام برامج إذابة التجمد الأربعة لإذابة التجمد عن اللحوم والطيور والخبز.

### ملاحظات

#### إعداد الأطعمة

- استخدم الطعام الذي تم تجميده عند درجة حرارة -18°م وتخزينه بكميات متساوية ورفيعة قدر الإمكان.
- أخرج الطعام المراد إذابة التجمد عنه من مواد التغليف وقم بوزنه. ستحتاج لمعرفة وزنه من أجل ضبط البرنامج الملائم.
- ينتج سائل عند إذابة التجمد عن اللحوم أو الطيور. تخلص من هذا السائل عند قلب اللحوم والطيور ولا تستخدمه تحت أية ظروف لأي أغراض أخرى أو تجعله يلامس أية أطعمة أخرى.

#### أواني الفرن

- ضع الطعام في وعاء مسطح مناسب للميكروويف، كطبق زجاجي أو خزفي مثلاً، ولكن دون تغطيته.

#### فترة ما بعد الإيقاف

- يجب ترك الطعام المُذاب عنه التجمد لمدة من 10 إلى 30 دقيقة أخرى حتي يصل إلى درجة حرارة متجانسة. قطع اللحم الكبيرة تتطلب أن تترك لفترة أطول من القطع الصغيرة. كما ينبغي فصل شرائح اللحم عن قطع اللحم المفروم عن بعضها قبل تركها.
- بعد انقضاء هذه الفترة يمكنك مواصلة إعداد الطعام، حتى إذا كانت قطع اللحم السمكية لا تزال متجمدة في الوسط. ويمكن في هذا الوقت إزالة الأحشاء الداخلية للطيور.

#### الإشارة الصوتية

- مع بعض البرامج تصدر إشارة صوتية بعد الوقت المحدد. افتح باب الجهاز وافصل أجزاء الطعام عن بعضها أو اقلب قطع اللحم أو الطيور. أغلق الباب ثم اضغط على الزر Start (تشغيل).

رقم البرنامج	نطاق الوزن بالكيلوجرام
إذابة التجمد	
P 01	لحم مفروم 1.00 - 0.20
P 02	قطع لحم 1.00 - 0.20
P 03	دجاج، قطع دجاج 1.80 - 0.40
P 04	خبز 1.00 - 0.20

## جدول الأعطال

غالباً ما تعود الاختلالات إلى أسباب بسيطة. يُرجى الرجوع إلى جدول الاختلالات قبل الاتصال بخدمة ما بعد البيع.

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

### التغلب على الأعطال

رسالة الخطأ	الأسباب المحتملة	الحل/ملحوظة
الجهاز لا يعمل	القابس غير موضوع في المقبس الكهربائي.	ضع القابس في المقبس الكهربائي
	انقطاع التيار الكهربائي	تأكد من عمل إضاءة المطبخ.
	تعطل قاطع الدائرة الكهربائية	افحص صندوق المصاهر وتأكد أن مصهر الجهاز على ما يرام.
	خطأ في التشغيل	افصل قاطع الدائرة الكهربائية الموجود في صندوق المصاهر. أعد توصيله بعد حوالي 10 ثوانٍ.
تومض ثلاثة أصفار في وحدة العرض.	انقطاع التيار الكهربائي	أعد ضبط الوقت.
الجهاز لا يعمل. بينما يظهر زمن الطهي في وحدة العرض.	تم الضغط على مفتاح الاختيار الدوار دون قصد.	اضغط على الزر "stop" (إيقاف).
	لم يتم الضغط على الزر "start" (تشغيل) بعد إجراء وضع الضبط.	اضغط على الزر "start" (تشغيل) أو قم بمحو وضع الضبط من خلال الضغط على الزر "stop" (إيقاف).
فرن الميكروويف لا يعمل.	الباب لم يُغلق بشكل كامل.	تأكد ما إذا كانت هناك بقايا طعام أو أجسام غريبة منحصرة بالبواب.
	لم يتم الضغط على الزر "start" (تشغيل).	اضغط على الزر "start" (تشغيل).
يأخذ الطعام وقتاً أطول من المعتاد عند تسخينه	قدرة فرن الميكروويف المضبوطة كانت أقل من اللازم.	اختر قدرة أعلى لفرن الميكروويف.
	تم وضع كمية طعام أكبر من المعتاد في الجهاز.	ضعف الكمية = ضعف زمن الطهي.
	الطعام أكثر برودة من المعتاد.	قم بتقليب الطعام أو قلبه أثناء الطهي
يصدر عن الصحن الدوار صوت صرير أو احتكاك.	هناك اتساخات أو أجسام غريبة في المنطقة الموجودة حول آلية الصحن الدوار.	قم بتنظيف طوق البكرة الدوارة والتجفيف الموجود في حيز الطهي.
تم إلغاء تشغيل فرن الميكروويف لسبب غير واضح.	هناك خلل بفرن الميكروويف.	إذا تكرر حدوث هذا الخلل، يُرجى الاتصال بمركز خدمة ما بعد البيع.

## خدمة ما بعد البيع

تقدم لك مراكز خدمة ما بعد البيع الخاصة بنا العون إذا ما احتاج جهازك لأية أعمال إصلاح. نحن نبحت دائماً عن الحل الصحيح لتجنبك أية زيارات غير ضرورية من فني الخدمة.

### رقم المنتج E ورقم الصنع FD

عند الاتصال بنا يرجى تقديم رقم المنتج (E) ورقم الصنع (FD) حتى نستطيع أن نقدم لك المشورة الصحيحة. توجد لوحة الصنع التي تحمل هذه الأرقام عند فتح باب الجهاز على الجانب الأيمن. لتوفير الوقت اللازم لإجراء ذلك، يمكنك تدوين ملحوظة برقم جهازك ورقم هاتف مركز خدمة ما بعد البيع في الفراغات الموجودة أدناه.

رقم المنتج E	رقم الصنع FD

### خدمة ما بعد البيع ☎

يرجى مراعاة أنه توجد رسوم مقابل زيارة فني الخدمة حتى إذا حدث الخلل خلال فترة سريان الضمان.

تجد بيانات الاتصال الخاصة بجميع الدول في لائحة خدمة العملاء المرفقة.

### ⚠ خطر الصعق الكهربائي!

أعمال الإصلاح غير السليمة تمثل خطورة. لذا ينبغي تنفيذ أعمال الإصلاح فقط بمعرفة أحد الفنيين المدربين العاملين في مراكز خدمة ما بعد البيع التابعة لنا. في حالة ظهور رسائل خطأ معينة، يمكنك القيام ببعض الإجراءات للتغلب على المشكلة.

### لحجز زيارة من المهندس الفني وللاستفسار عن المنتج

بريطانيا 0844 8928979

سيتم احتساب المكالمات من الهاتف الثابت لشبكة بريتش تيليكونم بتعريفية تصل إلى 3 بنس للدقيقة الواحدة. قد يتم احتساب رسوم على فتح المكالمات تصل إلى 6 بنس.

أيرلندا 01450 2655

€ 0.03 للدقيقة وقت الذروة. غير وقت الذروة € 0.0088 للدقيقة.

ثق في خبرة الجهة الصانعة، وكن مطمئناً أن الذي سينفذ الإصلاح فنيين مدربين يستخدمون قطع الغيار الأصلية لجهازك المنزلي.

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. وتوضح الفئة B أن الجهاز ملائم للاستخدام المنزلي.

### المواصفات الفنية

الجهد الكهربائي للدخل	تيار متناوب 230 - 240 فولت، 50 هرتز
استهلاك الكهرباء	1450 واط
أقصى قدرة للخروج	900 واط
قدرة الشواية	1200 واط
تردد موجات الميكروويف	2450 ميجاهرتز

اضغط على الزر Stop (إيقاف) لمرة واحدة، أو افتح باب الجهاز. بعد الغلق اضغط على الزر Start (تشغيل).

اضغط على الزر "stop" (إيقاف) مرتين أو افتح الباب ثم اضغط على الزر "stop" (إيقاف) لمرة واحدة.

## تغيير مدة الإشارة الصوتية

ستسمع إشارة صوتية عند إيقاف الجهاز. يمكنك تغيير مدة الإشارة الصوتية.

اضغط على الزر "start" (تشغيل) لمدة 6 ثوانٍ.

فيتم اعتماد مدة الإشارة الجديدة. فتظهر الساعة مرة أخرى.

الإمكانات التالية متاحة:  
مدة إشارة قصيرة – 3 نغمات  
مدة إشارة طويلة – 30 نغمة.

## العناية والتنظيف

العناية الجيدة بفرن الميكروويف وتنظيفه بحرص تحافظ على مظهره وكفاءته التامة. وسوف نشرح لك هنا الأسلوب الصحيح للعناية بالجهاز وتنظيفه.

### ⚠ خطر حدوث قفلة كهربائية!

لا تستخدم أبدًا أجهزة التنظيف بالضغط العالي أو البخار لتنظيف الفرن.

### ⚠ خطر الإصابة بحروق!

لا تقم أبدًا بتنظيف الجهاز فور إيقافه. واترك الجهاز يبرد.

### ⚠ خطر الصعق الكهربائي!

لا تغمر الجهاز بالماء أو تنظفه تحت تيار مائي.

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

- مواد التنظيف الخشنة أو المسببة للتآكل.
- فقد يؤدي ذلك لإتلاف السطح. وفي حالة ملامسة أية مادة بهذه المواصفات لواجهة الجهاز فاعمل على غسلها فوراً بالماء.
- كاشطات المعادن أو الزجاج عند تنظيف زجاج باب الجهاز.
- كاشطات المعادن أو الزجاج في تنظيف إطار الإحكام.
- ليف أو إسفنجة التنظيف الخشن.
- اغسل إسفنجات التنظيف الجديدة جيداً قبل استخدامها.
- مواد التنظيف المحتوية على نسبة عالية من الكحول.

## مواد التنظيف

### تنبيه!

قبل إجراء أعمال التنظيف، افصل الجهاز من شبكة التيار الكهربائي أو افصل قاطع الدائرة الكهربائية في صندوق المصاهر. قم بتنظيف الجهاز من الخارج وحيز الطهي باستخدام قطعة قماش رطبة ومادة تنظيف خفيفة. وجففه بقطعة قماش نظيفة.

النطاق	مواد التنظيف
واجهة الجهاز	محلول صابوني ساخن: قم بالتنظيف باستخدام فوطة الأواني وقم بالتجفيف باستخدام قطعة قماش ناعمة. لا تستخدم منظفات الزجاج أو كاشطات المعادن أو الزجاج في التنظيف.

النطاق	مواد التنظيف
واجهة الجهاز المصنوعة من الاستانلس ستيل	محلول صابوني ساخن: قم بالتنظيف باستخدام فوطة الأواني وقم بالتجفيف باستخدام قطعة قماش ناعمة. قم بإزالة البقع الجيرية أو الدهنية وبقع النشا والزلال (مثل بياض البيض) على الفور. فمن الممكن أن يتكون الصدأ أسفل هذه البقايا. يمكن الحصول على منظفات خاصة للاستانلس ستيل لدى مراكز خدمة ما بعد البيع أو المتاجر المتخصصة. لا تستخدم منظفات الزجاج أو كاشطات المعادن أو الزجاج في التنظيف.
حيز الطهي المصنوع من الاستانلس ستيل	محلول صابوني ساخن أو محلول الخل: قم بالتنظيف باستخدام فوطة الأواني وقم بالتجفيف باستخدام قطعة قماش ناعمة. إذا كان الفرن متسخاً بشدة: استخدم منظف الفرن، ولكن لا تستخدمه إلا وحيز الطهي بارد. ويفضل استخدام إسفنجة تنظيف الاستانلس ستيل. لا تستخدم اسبراي تنظيف الفرن أو أية منظفات فرن أكالة أو مواد خادشة. تعتبر الأقمشة الخادشة والإسفنجات الخشنة والمنظفات الخاصة بالقلاليات غير مناسبة أيضاً. حيث تتسبب هذه الأشياء في حدوث خدوش بالأسطح. اترك الأسطح الداخلية تجف تماماً.
التجفيف في حيز الطهي	قطعة قماش رطبة: تأكد من عدم توغل الماء عبر وحدة إدارة الصحن الدوار في داخل الجهاز.
الصحن الدوار وحلقة الصحن الدوار	محلول صابوني ساخن: عند إعادة تركيب الصحن الدوار تأكد من تركيبه بشكل صحيح.
الشبكة السلكية	محلول صابوني ساخن: قم بالتنظيف باستخدام مادة تنظيف الاستانلس ستيل أو في غسالة الأطباق.
زجاج الباب	منظف زجاج: استخدم فوطة أواني للتنظيف. لا تستخدم كاشطة زجاج.
إطار إحكام الغلق	محلول صابوني ساخن: استخدم فوطة أواني للتنظيف، لا يجوز الحك بشدة. لا تستخدم كاشطات المعادن أو الزجاج في التنظيف.

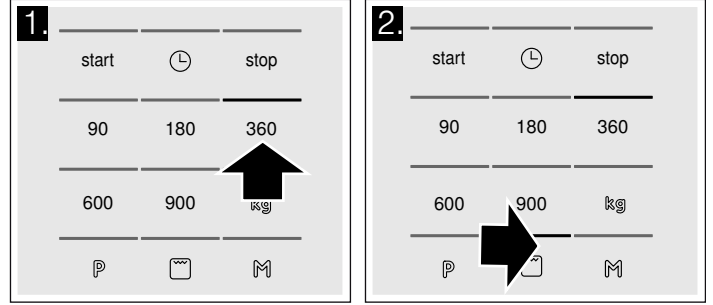
## الشواية المدمجة وفرن الميكروويف

يمكنك ضبط الشواية مع فرن الميكروويف في نفس الوقت. يصبح الطعام مقرمشًا وبني اللون. ويتم ذلك بشكل أسرع ومع توفير الطاقة. يمكنك اختيار أية قدرة لفرن الميكروويف. ويستثنى من ذلك: 900 و 600 واط.

### ضبط الميكروويف والشواية

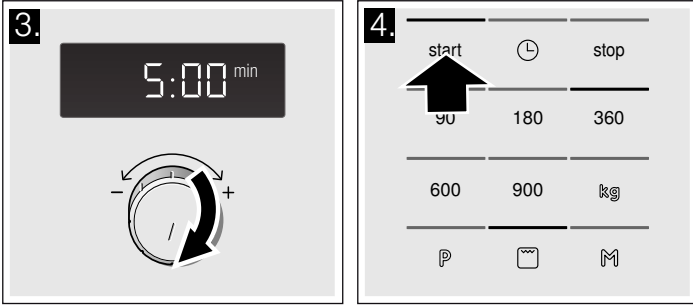
مثال: 360 واط، الشواية، 5 دقائق

1. اضغط على وضع الضبط المرغوب لفرن الميكروويف. تضيء لمبة البيان أعلى الزر ويظهر البيان 1:00 دقيقة في وحدة العرض.
2. اضغط على زر الشواية.



3. اضغط زمنًا للطهي باستخدام مفتاح الاختيار الدوار.

4. اضغط على الزر Start (تشغيل).



فيبدأ العد التنازلي لزمن الطهي في وحدة العرض.

#### انقضاء زمن الطهي

تصدر إشارة صوتية. افتح باب الجهاز أو اضغط على الزر Stop (إيقاف). فتظهر الساعة مرة أخرى.

#### تغيير زمن الطهي

يمكن القيام بذلك في أي وقت. قم بتغيير زمن الطهي باستخدام مفتاح الاختيار الدوار.

#### الإيقاف المؤقت

اضغط على الزر Stop (إيقاف) لمرة واحدة، أو افتح باب الجهاز. بعد الغلق اضغط على الزر Start (تشغيل).

#### إلغاء التشغيل

اضغط على الزر Stop (إيقاف) مرتين أو افتح الباب ثم اضغط على الزر Stop (إيقاف) لمرة واحدة.

**ملحوظة:** يمكنك أيضًا ضبط زمن الطهي أولاً ثم ضبط قدرة فرن الميكروويف بعد ذلك.

## الذاكرة

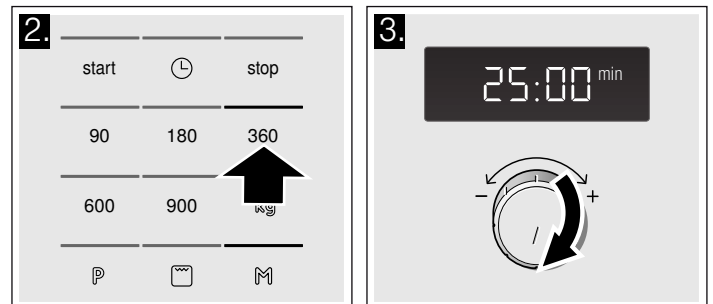
يمكنك تخزين أوضاع ضبط طبق ما في الذاكرة واستدعاؤها مرة أخرى في أي وقت.

تفيدك الذاكرة إذا كنت تحضر طبقا بعينه بشكل متكرر.

### تخزين أوضاع الضبط في الذاكرة

مثال: 360 واط، 25 دقيقة

1. اضغط على الزر M.
2. اضغط على لمبة البيان أعلى الزر. تضيء لمبة البيان أعلى الزر ويظهر البيان 1:00 دقيقة في وحدة العرض.
3. اضغط زمن الطهي باستخدام مفتاح الاختيار الدوار.



4. قم بالتأكد من خلال الضغط على الزر M.

فتظهر الساعة مرة أخرى. ويتم تخزين وضع الضبط.

#### ملاحظات

- يمكنك أيضًا تخزين وضع الشواية فقط أو الشواية مع فرن الميكروويف.
- يمكنك تخزين أوضاع الضبط في الذاكرة وتشغيل الجهاز على الفور. عند الانتهاء، بدلا من الضغط على الزر M، اضغط على الزر start (تشغيل).
- لا يتاح لك تخزين عدة أوضاع ضبط لقدرة فرن الميكروويف الواحد تلو الآخر.
- كما لا يتاح لك أيضا تخزين البرامج الأوتوماتيكية.

#### الإضافة إلى الذاكرة

1. اضغط على الزر M.
2. قم بتخزين البرنامج الجديد كما هو موضح في الخطوات 1 إلى 4.

### تشغيل الذاكرة

من السهل جدا تشغيل البرنامج المخزن. ضع وجبتك في الجهاز. أغلق باب الجهاز.

1. اضغط على الزر M.
  2. اضغط على الزر Start (تشغيل).
- فيبدأ العد التنازلي لزمن الطهي في وحدة العرض.

#### انقضاء زمن الطهي

تصدر إشارة صوتية. افتح باب الجهاز أو اضغط على الزر Stop (إيقاف). فتظهر الساعة مرة أخرى.

## أوضاع ضبط قدرة فرن الميكروويف

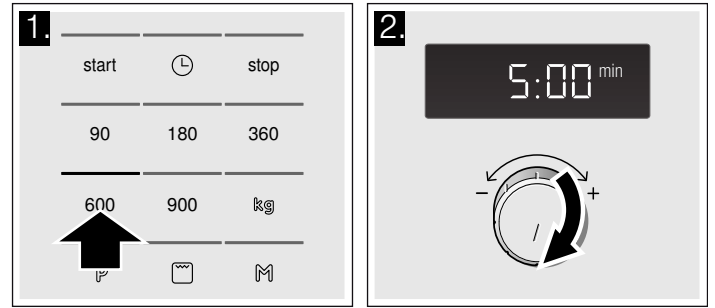
قدرة فرن الميكروويف مناسب لـ	
90 واط	إذابة التجمد عن الأطعمة الحساسة للحرارة
180 واط	إذابة التجمد والطهي المستمر
360 واط	طهي اللحوم وتسخين الأطعمة الحساسة للحرارة
600 واط	تسخين وطهي الطعام
900 واط	تسخين السوائل

**ملحوظة:** يمكنك ضبط قدرة فرن الميكروويف 900 واط لمدة 30 دقيقة و 600 واط لمدة ساعة واحدة، وأوضاع الضبط الأخرى لقدرة فرن الميكروويف لمدة ساعة واحدة و 39 دقيقة على التوالي.

## ضبط فرن الميكروويف

مثال: قدرة فرن الميكروويف 600 واط، 5 دقائق

1. اضغط على وضع الضبط المرغوب لفرن الميكروويف. تضئي لمبة البيان أعلى الزر.
2. اضبط زمنًا للطهي باستخدام مفتاح الاختيار الدوار.



## مروحة التبريد

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

### ملاحظات

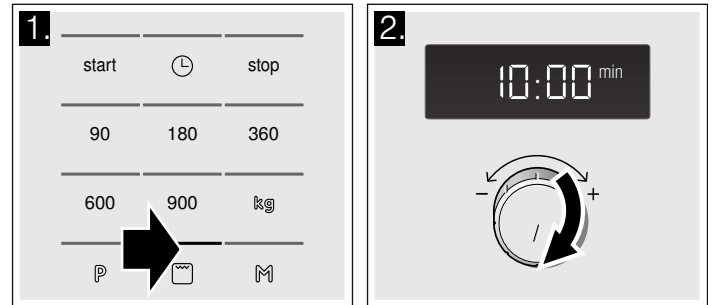
- يظل حيز الطهي باردًا أثناء تشغيل فرن الميكروويف. وتظل مروحة التبريد مشغلة. وقد يستمر دوران المروحة حتى بعد انتهاء تشغيل فرن الميكروويف.
- ربما يظهر ماء متكثف على نافذة الباب والجدران الداخلية وأرضية الجهاز. وهذا أمر طبيعي ولا يؤثر سلبًا على تشغيل فرن الميكروويف. امسح الماء المتكثف بعد الانتهاء من عملية الطهي.

## الشواء

تضمن الشواية القوية تسخينًا مكثفًا للسطح وتحمير الطعام بشكل متساو.

## ضبط الشواية

1. اضغط على زر الشواية (☐).
- تضئي لمبة البيان أعلى الزر و يظهر البيان 10:00 دقيقة في وحدة العرض.
2. اضبط زمنًا للطهي باستخدام مفتاح الاختيار الدوار.



3. اضغط على الزر Start (تشغيل).

فيبدأ العد التنازلي لزمن الطهي في وحدة العرض.

### انقضاء زمن الطهي

تصدر إشارة صوتية. افتح باب الجهاز أو اضغط على الزر Stop (إيقاف). فتظهر الساعة مرة أخرى.

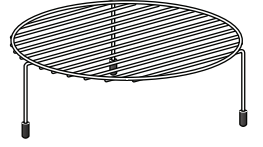
### تغيير زمن الطهي

يمكن القيام بذلك في أي وقت. قم بتغيير زمن الطهي باستخدام مفتاح الاختيار الدوار.



يمكنك شراء الكماليات الخاصة من مركز خدمة ما بعد البيع أو من الموزعين المتخصصين. برجاء ذكر رقم HEZ. وستجد في كتيبائنا وعلى موقع الإنترنت باقة شاملة من المنتجات. توافر الكماليات الخاصة وإمكانية طلبها عبر الإنترنت قد يختلف من بلد لآخر. لمزيد من التفاصيل يرجى الاطلاع على كتيبات المبيعات.

شواية سلكية لشواء الأطعمة، مثل شرائح اللحم أو السجق (الفنانق) أو لتسخين الخبز، كما يمكن استخدامها كسطح لوضع الصواني المسطحة مثلاً. ملحوظة: ضع الشبكة السلكية على الصحن الدوار.



HEZ 86 D 000

أواني فرن الطهي بالبخار

## 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

عند توصيل الجهاز بالكهرباء للمرة الأولى أو بعد انقطاع التيار الكهربائي، تظهر ثلاثة أصفار في شاشة البيان.

1. اضغط على الزر ④.

يظهر البيان "12:00" والرمز ④ في وحدة العرض.

2. اضبط الساعة باستخدام مفتاح الاختيار الدوار.

3. اضغط على الزر ④ مرة أخرى.

ويتم ضبط الوقت الحالي.

### إخفاء الوقت

اضغط على الزر ④ ثم اضغط على Stop (إيقاف).

فتصبح وحدة العرض فارغة.

### إرجاع ضبط الساعة

اضغط على الزر ④.

يظهر البيان "12:00" في وحدة العرض. قم بإجراء أوضاع الضبط كما هو موضح في الخطوتين 2 و 3.

تغيير الساعة، على سبيل المثال من التوقيت الصيفي إلى التوقيت الشتوي

اضبطها كما هو موضح في الخطوات من 1 إلى 3.

### تسخين حيز الطهي

قم بتسخين حيز الطهي وهو فارغ ومركب فيه الصحن الدوار بينما الباب مغلق لمدة 10 دقائق للتخلص من رائحة الجهاز وهو جديد.

1. اضغط على زر الشواية ③.

يظهر البيان 10:00 min (10:00 دقائق) في وحدة العرض.

2. اضغط على الزر Start (تشغيل).

تصدر إشارة صوتية بمجرد انقضاء الوقت. اضغط على الزر Stop (إيقاف) أو افتح باب الجهاز.

## فرن الميكروويف

تتحول موجات الميكروويف إلى حرارة في داخل الأطعمة.

يمكنك ضبط الميكروويف وحده أو ضبطه مع الشواية.

وستجد هنا المعلومات المتعلقة بأواني طهي الفرن وكيفية ضبط فرن الميكروويف.

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

فلتجرب فرن الميكروويف الآن. ويمكنك تسخين كوب ماء لإعداد فنجان شاي مثلاً.

استخدم كوباً كبيراً لا يشتمل على أية حليات مذهب أو فضية وضع ملعقة صغيرة بداخله. ضع الكوب وبه الماء على الصحن الدوار.

1. اضغط على الزر 900 واط.

2. اضبط الوقت 1:30 دقيقة باستخدام المفتاح الدوار.

3. اضغط على الزر "start" (تشغيل).

بعد دقيقة واحدة و 30 ثانية تصدر إشارة صوتية. عندئذ يكون قد تم تسخين الماء.

أثناء احتسائك لفنجان الشاي، يُرجى قضاء جزء من وقتك في قراءة إرشادات الأمان الموجودة في بداية دليل الاستعمال مرة أخرى. فهي هامة جداً.

### ملاحظات بخصوص أواني الفرن

أواني الفرن المناسبة

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

يمكنك أيضاً استخدام أطباق المائدة. ويوفر عليك هذا نقل الطعام من طبق لآخر. ينبغي ألا تستخدم أواني فرن تحتوي على حليات مذهب أو فضية إلا إذا ضمنت الجهة الصانعة ملاءمتها للاستخدام في أفران الميكروويف.

### أواني الفرن غير المناسبة

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

### تنبيه!

تولد الشرر: يجب أن تُوضع الأشياء المعدنية، مثل الملاعقة داخل الكوب، على مسافة لا تقل عن 2 سم من 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:

1. قم بتسخين إناء الفرن الفارغ في الفرن بأقصى قدرة لمدة تتراوح بين نصف دقيقة ودقيقة كاملة.

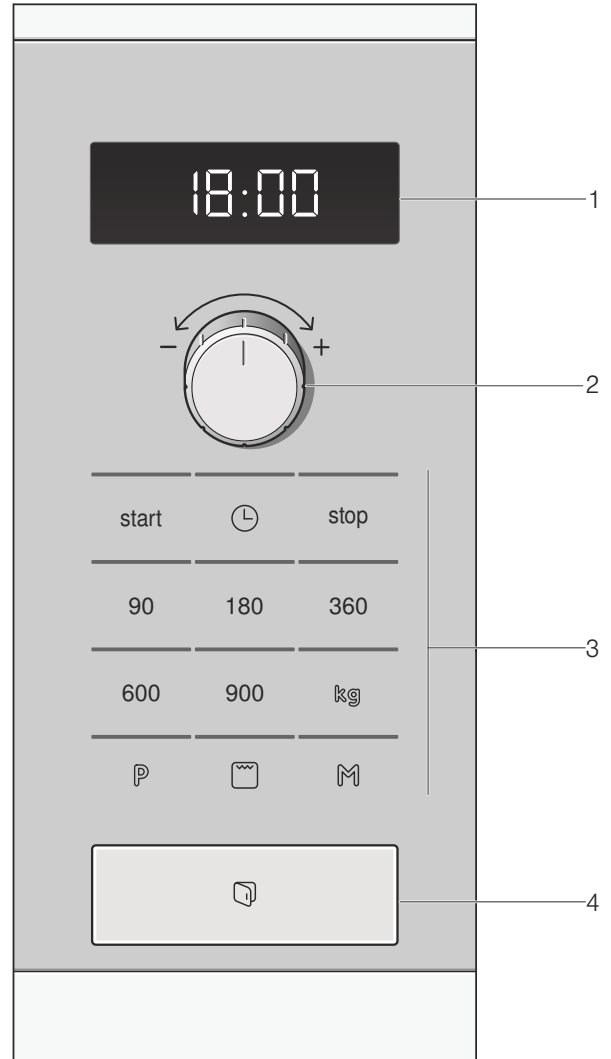
2. راجع درجة الحرارة من وقت لآخر خلال هذه الفترة.

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.

## لوحة التحكم

تري هنا عرضًا عامًا للوحة التحكم. قد تظهر اختلافات معينة في بعض التفاصيل حسب موديل الجهاز.



1	وحدة عرض الساعة وزمن الطهي
2	مفتاح الاختيار الدوار لضبط الوقت وزمن الطهي أو ضبط برامج أوتوماتيكية
3	الأزرار
4	وسيلة فتح الباب

الأزرار	الاستخدام
start	يبدأ التشغيل
⌚	يضبط الساعة
stop	يوقف التشغيل
90	يضبط قدرة فرن الميكروويف على 90 واط
180	يضبط قدرة فرن الميكروويف على 180 واط
360	يضبط قدرة فرن الميكروويف على 360 واط
600	يضبط قدرة فرن الميكروويف على 600 واط
900	يضبط قدرة فرن الميكروويف على 900 واط

الأزرار	الاستخدام
P	يضبط البرامج الأوتوماتيكية
kg	يختار الكيلوجرامات للبرامج
☐	يختار الشواية
M	يختار الذاكرة

### مفتاح الاختيار الدوار

يُستخدم مفتاح الاختيار الدوار لتغيير القيم القياسية والقيم المضبوطة.

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

### أنواع التسخين

#### موجات الميكروويف

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

#### أوضاع ضبط قدرة فرن الميكروويف

- 900 واط – لتسخين السوائل.
- 600 واط – لتسخين وطهي الطعام.
- 360 واط – لطهي اللحوم وتسخين الأطعمة الحساسة للحرارة.
- 180 واط – لإذابة التجمد والطهي المستمر.
- 90 واط – لإذابة التجمد عن الأطعمة الحساسة للحرارة.

#### الشواية ☐

يمكنك استخدامها لشواء أو طهي المخبوزات «مع الجراتين».

#### الشواية المدمجة وفرن الميكروويف

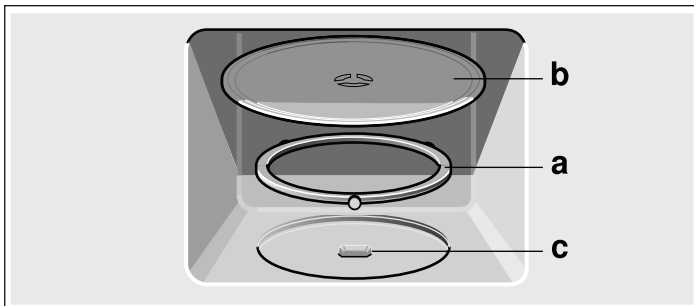
تتضمن هذه الطريقة تشغيل الشواية والميكروويف في نفس الوقت. التشغيل المشترك يناسب خصيصاً طهي المعجنات والأكلات المغطاة بالجبن. يصبح الطعام مقرمشاً وبني اللون. ويتم ذلك بشكل أسرع ومع توفير الطاقة.

### الكماليات

#### الصحن الدوار

##### كيفية إدخال الصحن الدوار:

1. ضع طوق الصحن الدوار **a** في التجويف الموجود في حيز الطهي.
2. اجعل فتحة الصحن الدوار **b** تستقر في موضع وحدة الإدارة **c** في وسط أرضية حيز الطهي.



**ملحوظة:** لا تستخدم الجهاز إذا لم يكن الصحن الدوار في موضعه. وتحقق من ارتكاز فتحة في موضعها بشكل سليم. الصحن الدوار يمكن أن يدور في عكس اتجاه حركة عقارب الساعة.

- أواني الفرن غير المناسبة قد تتشقق. أواني الفرن المصنوعة من البورسلين أو الخزف قد تحتوي على ثقوب صغيرة في مقابضها وأغطيتها. وهناك فراغات تختفي خلف هذه الثقوب. وأية رطوبة تتوغل إلى هذه الفراغات يمكن أن تتسبب في انكسار تلك الأواني. اقتصر على استخدام أواني فرن آمنة للاستخدام في فرن الميكروويف.

## مسببات الأضرار

### تنبيه!

- الاتساخ الشديد لإطار إحكام الغلق: إذا كان إطار إحكام الغلق متسخًا بشدة، فإن باب الجهاز لن ينغلق بشكل صحيح أثناء التشغيل. كما أن الأجزاء الأمامية للوحدات المجاورة يمكن أن تتضرر. لذلك يجب المحافظة دائمًا على نظافة إطار إحكام الغلق.
- تشغيل فرن الميكروويف بدون طعام: تشغيل الجهاز دون وجود أطعمة في حيز الطهي يمكن أن يؤدي إلى زيادة التحميل. لا تقم بتشغيل الجهاز إلا في حالة وجود طعام في حيز الطهي. ويُسْتثنى من هذه القاعدة عمل اختبار قصير لأواني الفرن (انظر جزء «فرن الميكروويف، أواني الفرن المناسبة»).
- فشار الميكروويف: لا تضبط أبدًا قدرة عالية للغاية لفرن الميكروويف. ولا تضبط القدرة على قيمة أكبر من 600 واط. ضع دائمًا كيس الفشار على طبق زجاجي. فقد يقفز القرص في حالة زيادة التحميل عليه.
- السائل الذي ينسكب في حالة فورانه لا يجوز أن يتوغل عبر آلية إدارة الصحن الدوار إلى الحيز الداخلي للجهاز. راقب عملية الطهي. ابدأ بزمن طهي أقصر، ثم قم بإطالة زمن الطهي حسب الحاجة.
- لا تستخدم فرن الميكروويف أبدًا بدون الصحن الدوار.

- الطعام المسخن تنبعث منه حرارة. وقد تصبح أواني الفرن ساخنة. استخدم دائمًا قفازًا للفرن لإخراج أواني الفرن أو الكماليات من حيز الطهي.
- العبوات محكمة الغلق قد تنفجر عندما تسخن الأطعمة. تراعى دائمًا البيانات الموجودة على العبوات. استخدم دائمًا قفازًا للفرن لإخراج الأطباق من حيز الطهي.

## خطر الإصابة باكتواءات!

- قد يتسرب البخار الساخن عندما تفتح باب الجهاز. افتح باب الجهاز بحرص. وأبعد الأطفال لمسافة كافية.
- 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 بقوة أو يتطاير رذاذ. أثناء التسخين، احرص دائمًا على وضع ملعقة داخل الوعاء. وبذلك تتجنب ظاهرة تأخر الغليان.

## خطر الإصابة!

- خدوش زجاج باب الجهاز قد تتطور إلى تشققات. لا تستخدم كاشطة زجاج أو وسائل مساعدة على التنظيف أو مواد تنظيف خشنة أو أكالة.

## التركيب والتوصيل

هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي فقط.

هذا الجهاز مخصص فقط للتركيب بالكامل في مطبخ.

يُرجى مراعاة ما ورد بدليل التركيب المنفصل.

الجهاز مزود بقابس، ويلزم توصيله دائمًا بمقبس مؤرض ومركب بشكل صحيح. ويجب أن يكون معدل حماية المصهر 10 أمبير (قاطع دائرة مميزة بالرمز L أو B). يجب أن يكون جهد الشبكة الكهربائية مطابقًا لقيمة الجهد الكهربائي المدونة على لوحة الصنع.

يجب دائمًا تركيب القابس وتغيير كابل الكهرباء بمعرفة كهربائي متخصص. إذا لم يعد بالإمكان الوصول إلى القابس بعد التركيب، فيجب أن يكون هناك تجهيزة فاصلة لجميع الأقطاب في موقع التركيب بفجوة تلامس مقدارها 3 مم على الأقل.

لا يجوز استخدام قوايس متعددة أو أشربة قابسية أو أسلاك إطالة. فزيادة التحميل يمكن أن تؤدي إلى نشوب حريق.

في حالة وجود أدخنة بداخله. أوقف الجهاز وافصله عن شبكة التيار الكهربائي أو افصل قاطع الدائرة الكهربائية في صندوق المصاهر.

- إن استخدام الجهاز لأي غرض بخلاف الغرض الأساسي المخصص له يعد أمراً خطيراً وقد يسبب تلفيات. لا يُسمح بما يلي: تجفيف الطعام أو الملابس أو شباشب التدفئة أو أكياس الحبوب أو المقرمشات وقطع الإسفنج وأقمشة التنظيف الرطبة أو ما شابه. فمن الممكن على سبيل المثال أن تشتعل الشباشب المدفأة وأكياس الحبوب أو المقرمشات، حتى بعد مرور عدة ساعات من تدفئتها. يجب الاقتصاد على استخدام الجهاز في إعداد الأطعمة والمشروبات.
- الأطعمة يمكن أن تشتعل. 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.

لا تضبط فرن الميكروويف على قدرة أعلى من اللازم أو فترة استخدام أطول من اللازم. استرشد بالبيانات الواردة في هذا الدليل.

لا تستخدم فرن الميكروويف أبداً في تجفيف الأطعمة. لذا لا تقم أبداً بإذابة الأطعمة المجمدة المحتوية على نسبة قليلة من الماء أو تسخينها، كالخبز مثلاً، بقدرة عالية للغاية لفرن الميكروويف أو لفترة أطول من اللازم.

- زيت الطعام يمكن أن يشتعل. لا تستخدم فرن الميكروويف أبداً في تسخين زيت الطعام وحده.

## خطر الانفجار!

السوائل والأطعمة الأخرى قد تنفجر في حالة وضعها داخل أوعية محكمة الغلق. لذا لا تقم أبداً بتسخين السوائل أو الأطعمة الأخرى داخل أوعية محكمة الغلق.

## خطر حدوث مشكلات صحية جسيمة!

- قد يتعرض سطح الجهاز للضرر إذا لم يتم تنظيفه بشكل سليم. ويمكن أن تتسرب طاقة الميكروويف. قم بتنظيف الجهاز على فترات منتظمة، وقم بإزالة بقايا الأطعمة على الفور. حافظ دائماً على نظافة حيز الطهي وإطار إحكام غلق الباب والباب ومصد الباب، انظر أيضاً جزء العناية والتنظيف.

- يمكن أن تتسرب طاقة الميكروويف في حالة تعرض باب حيز الطهي أو إطار إحكام غلق الباب للضرر. لا تستخدم الجهاز أبداً في حالة تعرض باب حيز الطهي أو إطار إحكام الباب للضرر. اتصل بمركز خدمة ما بعد البيع.

- تتسرب طاقة الميكروويف من الأجهزة في حالة فك جسم الجهاز منها. لا تقم أبداً بفك جسم الجهاز لإجراء أية أعمال صيانة أو إصلاح، اتصل بمركز خدمة ما بعد البيع.

## خطر الصعق الكهربائي!

- أعمال الإصلاح غير السليمة تمثل خطورة. ولا يجوز إجراء أعمال الإصلاح أو تغيير كابلات الكهرباء التابعة إلا بمعرفة أحد الفنيين المدربين العاملين في مراكز خدمة ما بعد البيع التابعة لنا. في حالة ظهور خلل بالجهاز، افصل الجهاز عن الكهرباء أو افصل قاطع الدائرة الكهربائية الموجود في صندوق المصاهر. اتصل بمركز خدمة ما بعد البيع.

- قد تنصهر المادة العازلة لكابلات الأجهزة الكهربائية في حالة ملامسة الأجزاء الساخنة للجهاز. لا تجعل كابلات الجهاز الكهربائي تلامس الأجزاء الساخنة للجهاز أبداً.

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

- وجود خلل في الجهاز يمكن أن يتسبب في الصعق الكهربائي. لذا لا تقم أبداً بتشغيل الجهاز إذا كان به ضرر. افصل الجهاز من شبكة التيار الكهربائي أو افصل قاطع الدائرة الكهربائية في صندوق المصاهر. اتصل بمركز خدمة ما بعد البيع.

- الجهاز يعمل بجهد مرتفع. لا تقم أبداً بفك جسم الجهاز.

## خطر الإصابة بحروق!

- الكماليات وأواني الفرن قد تصبح ساخنة للغاية. استخدم دائماً قفازاً للفرن لإخراج الكماليات أو أواني الفرن من حيز الطهي.

- أبخرة الكحول يمكن أن تشتعل في حيز الطهي. لذا لا تقم أبداً بتحضير أطعمة تحتوي على كميات كبيرة من السوائل المشتملة على نسبة عالية من الكحول. اقتصر على استخدام كميات صغيرة من المشروبات التي تحتوي على نسبة عالية من الكحول. افتح باب الجهاز بحرص.

- الأطعمة ذات القشرة أو التي تحتوي على طبقات جلدية خارجية قد تتشقق أو تنفجر أثناء - أو حتى بعد - التسخين. لذا لا تقم أبداً بسلق البيض داخل قشرته، ولا تقم أبداً بإعادة تسخين البيض المسلوق. لذا لا تقم أبداً بسلق الصدفيات والقشريات. في حالة طهي أو قلي البيض (عيون)، يجب دائماً عمل ثقب في صفار البيض. قد تنفجر الأطعمة ذات القشرة أو الطبقة الجلدية الخارجية، مثل التفاح والطماطم والبطاطس والسجق (النقانق). قم بعمل ثقب في القشرة أو الطبقة الجلدية الخارجية قبل عملية التسخين.

- لا تتوزع السخونة بالتساوي في طعام الأطفال. لذا 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. تأكد من درجة حرارة الطعام قبل تقديمه للطفل.

10	خدمة ما بعد البيع.....
10	رقم المنتج E ورقم الصنع FD.....
10	المواصفات الفنية.....
10	التخلص من المخلفات بطريقة محافظة على البيئة.....
11	البرامج الأوتوماتيكية.....
11	ضبط البرنامج.....
11	إذابة التجمد باستخدام البرامج الأوتوماتيكية.....
11	الطهي باستخدام البرامج الأوتوماتيكية.....
12	برنامج الطهي المشترك.....
12	الأطباق التي تم تحضيرها في ستوديو الطهي الخاص بنا.....
12	معلومات بخصوص الجداول.....
12	إذابة التجمد.....
13	إذابة التجمد أو التسخين أو طهي الأطعمة المجمدة.....
13	تسخين الطعام.....
14	طهي الطعام.....
14	نصائح خاصة بفرن الميكروويف.....
15	نصائح للشواء.....
15	الشواية المدمجة وفرن الميكروويف.....
15	أطباق المأكولات وفقاً للمواصفة EN 60705.....
16	الطهي وإذابة التجمد باستخدام الميكروويف.....

2	إرشادات الأمان المهمة.....
4	مسببات الأضرار.....
4	التركيب والتوصيل.....
4	لوحة التحكم.....
5	مفتاح الاختيار الدوار.....
5	أنواع التسخين.....
5	الكماليات.....
6	قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى.....
6	ضبط الساعة.....
6	تسخين حيز الطهي.....
6	فرن الميكروويف.....
6	ملاحظات بخصوص أواني الفرن.....
6	أوضاع ضبط قدرة فرن الميكروويف.....
6	ضبط فرن الميكروويف.....
7	مروحة التبريد.....
7	الشواء.....
7	ضبط الشواية.....
7	الشواية المدمجة وفرن الميكروويف.....
7	ضبط فرن الميكروويف والشواية.....
8	الذاكرة.....
8	تخزين أوضاع ضبط الذاكرة.....
8	تشغيل الذاكرة.....
8	تغيير مدة الإشارة الصوتية.....
9	العناية والتنظيف.....
9	مواد التنظيف.....
9	جدول الأعطال.....

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

## ⚠️ إرشادات الأمان المهمة

اقرأ دليل الاستعمال هذا بعناية. فعندئذ فقط سيمكنك استخدام جهازك بشكل صحيح وآمن. احتفظ بهذا الدليل لاستخدامه لاحقاً أو لتسليمه للمالك الجديد.

هذا الجهاز مخصص فقط للتركيب بالكامل في مطبخ. يُراعى ما ورد بدليل التركيب المنفصل.

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

لا يجوز توصيل الأجهزة بدون قوابس إلا بمعرفة فني معتمد. فالضمان لا يشمل الضرر الناتج عن توصيل الجهاز بشكل غير صحيح.

هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي فقط. يجب أن يكون استخدام الجهاز مقصوراً على تحضير الأطعمة والمشروبات. ويتعين مراقبة الجهاز أثناء التشغيل.

استخدم هذا الجهاز داخل المنزل فقط.

يُسمح باستخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال فوق سن 8 سنوات أو الأشخاص الذين يعانون من نقص في القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية أو الأشخاص

الذين لديهم قصور في الخبرة أو المعرفة شريطة أن يقوم شخص مسؤول عن سلامتهم بمراقبتهم أو توجيههم إلى كيفية استخدام الجهاز مع التأكد من إدراكهم للأخطار المرتبطة بذلك.

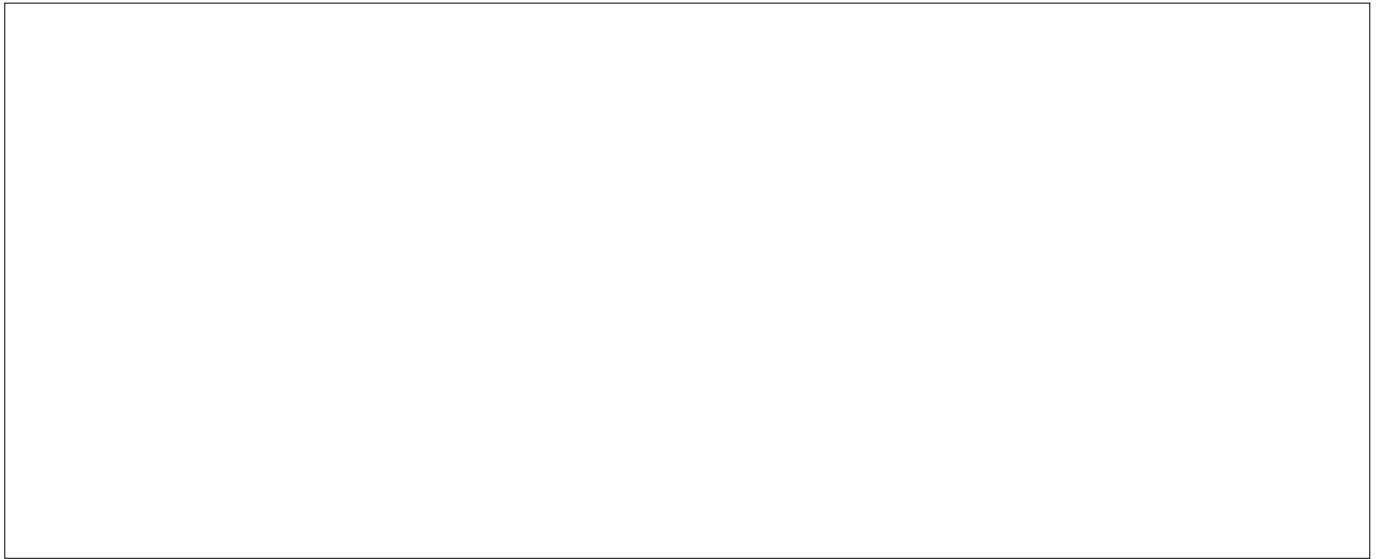
لا يجوز السماح للأطفال بالعبث بالجهاز. لا يجوز للأطفال تنظيف الجهاز أو إجراء أعمال الصيانة العامة عليه ما لم يكونوا في سن 8 سنوات على الأقل، على أن يتم مراقبتهم أثناء ذلك.

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

احرص دائماً على إدخال الكماليات في حيز الطهي بشكل صحيح. انظر «شرح الكماليات» في دليل الاستعمال.

### خطر نشوب حريق!

■ المواد القابلة للاشتعال التي يتم تخزينها في حيز الطهي يمكن أن تشتعل. لا تحتفظ أبداً بمواد قابلة للاشتعال في حيز الطهي. لا تفتح باب الجهاز أبداً



**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

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



9000923522

(02)  
940129