



Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



Microwave

فرن الميكروويف

BFL634GS1 BFL634GB1 BFL634GW1



















BOSCH

[en] Instruction manual

[ar] دليل الاستعمال

Table of contents

	Intended use	4
	Important safety information	4
	General information	4
	Microwave	5
	Causes of damage	7
	Environmental protection	7
	Environmentally-friendly disposal	7
	Getting to know your appliance	8
	Control panel	8
	Controls	8
	Display	8
	Further information	9
	Cooking compartment functions	9
	Before using for the first time	10
	Initial use	10
	Operating the appliance	10
	Switching the appliance on and off	10
	Operation	10
	Selecting an operating mode	11
	Microwave	11
	Cookware	11
	Microwave power settings	12
	Setting the microwave	12
	Timer	13
	Programmes	13
	Setting a programme	13
	Information on the programmes	13
	Resting time	14
	Programme table	14
	Basic settings	15
	Changing the basic settings	15
	List of basic settings	15
	Power cut	15
	Changing the time	15
	Cleaning	16
	Cleaning agent	16
	Trouble shooting	17
	Customer service	18
	E number and FD number	18
	Technical specifications	18

	Tested for you in our cooking studio	19
	Defrosting	19
	Defrosting, heating up or cooking frozen food	20
	Heating	20
	Cooking	21
	Microwave tips	22
	Test dishes	22
	Cooking only using the microwave	22
	Defrosting only using the microwave	22

Additional information on products, accessories, replacement parts and services can be found at **www.bosch-home.com** and in the online shop **www.bosch-eshop.com**

Intended use

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

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

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

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

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

This appliance is intended for use up to a maximum height of 4000 metres above sea level.

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

Children must not play with, on, or around the appliance. Children must not clean the appliance or carry out general maintenance unless they are at least 15 years old and are being supervised.

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

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

Important safety information

General information

Warning – Risk of fire!

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

Warning – Risk of serious 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.

Warning – Risk of scalding!

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

Warning – Risk of injury!

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

⚠ Warning – Risk of electric shock!

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

⚠ Warning – Hazard due to magnetism!

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

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

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

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

⚠ Warning – Risk of explosion!

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

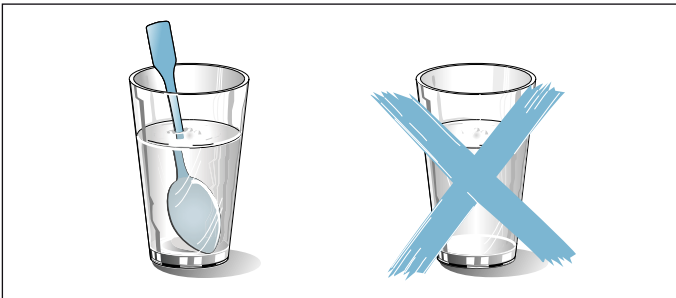
⚠ Warning – Risk of burns!

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

- Using the appliance for anything other than its intended purpose is dangerous. You are not permitted to use it to dry food or clothing or to warm slippers, grain or cereal pillows, sponges, damp cleaning cloths or the like. This is because, for instance, overheated slippers, grain or cereal pillows, sponges and damp cleaning cloths, etc., may cause burns to the skin.

⚠ Warning – Risk of scalding!

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



⚠ Warning – Risk of injury!

- Unsuitable ovenware may crack. Porcelain or ceramic ovenware can have small perforations in the handles or lids. These perforations conceal a cavity below. Any moisture that penetrates this cavity could cause the ovenware to crack. Only use microwave-safe ovenware.
- If using the appliance in microwave mode only, placing cookware and containers made of metal inside the appliance may cause sparks when the appliance is operating. This will damage the appliance. Never use metal containers when using the appliance in microwave mode only.

⚠ Warning – Risk of electric shock!

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

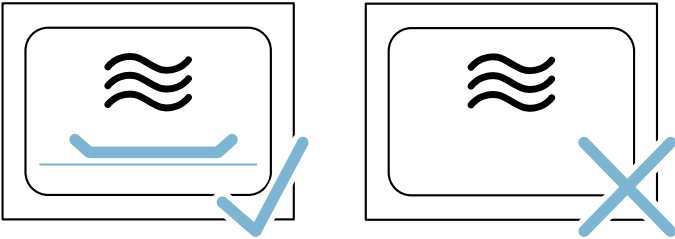
⚠ Warning – Risk of serious damage to health!

- The surface of the appliance may become damaged if it is not cleaned properly. Microwave energy may escape. Clean the appliance on a regular basis, and remove any food residue immediately. Always keep the cooking compartment, door seal, door and door stop clean. → "Cleaning" on page 16
- Microwave energy may escape if the cooking compartment door or the door seal is damaged. Never use the appliance if the cooking compartment door or the door seal is damaged. Contact the after-sales service.
- Microwave energy will escape from appliances that do not have any casing. Never remove the casing. For any maintenance or repair work, contact the after-sales service.

Causes of damage

Caution!

- Creation of sparks: Metal – e.g. a spoon in a glass – must be kept at least 2 cm from the cooking compartment walls and the inside of the door. Sparks can irreparably damage the glass on the inside of the door.
- Foil containers: Do not use foil containers in the appliance. They damage the appliance by producing sparks.
- Operating the microwave without food: Operating the appliance without food in the cooking compartment may lead to overloading. Never switch on the microwave unless there is food inside. The short crockery test is the exception to this rule.
→ "Microwave" on page 11



- Moisture in the cooking compartment: Over an extended period of time, moisture in the cooking compartment may lead to corrosion. Allow the cooking compartment to dry after use. Do not keep moist food in the closed cooking compartment for extended periods of time. Do not store food in the cooking compartment.
- Extremely dirty seal: If the seal is very dirty, the appliance door will no longer close properly during operation. The fronts of adjacent units could be damaged. Always keep the seal clean.
→ "Cleaning" on page 16
- Microwave popcorn: Never set the microwave output too high. Use a maximum microwave output of 600 watts. Always place the popcorn bag on a glass plate. The door panels may jump if overloaded.

Environmental protection

Environmentally-friendly disposal

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.

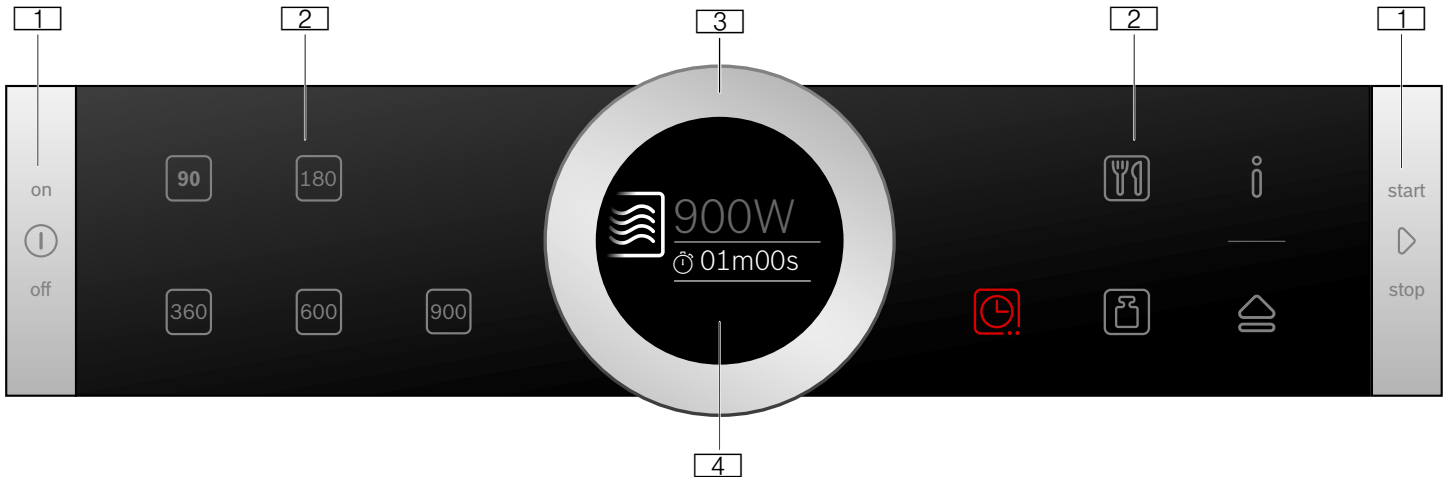


This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU.

Getting to know your appliance

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

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



1 Buttons

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

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

2 Touch fields

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

3 Rotary selector

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

4 Display

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

Control panel

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

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

180	Microwave output	Selects 180 watts
360	Microwave output	Selects 360 watts
600	Microwave output	Selects 600 watts
900	Microwave output	Selects 900 watts
	Time-setting options	Select time-setting options
	Programmes	Selects a programme
	Weight	Selects the weight in the programme
	Information	Display notes Hold down (approx. 3 secs) to call up the basic settings
	Automatic door opening	Opens the appliance door

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

Rotary selector

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

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

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

Display

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

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

Controls

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

Buttons and touch fields

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

Symbol	Meaning	
Buttons		
	on/off	Switching the appliance on and off
	start/stop	Starting or stopping an operation
Touch fields		
90	Microwave output	Selects 90 watts

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



Display ring

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

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

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

Further information

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

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

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

Cooking compartment functions

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

Automatic door opening

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

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

Notes

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

Interior lighting

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

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

Cooling fan

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

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

Caution!

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

Notes

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



Before using for the first time


Before you can use your new appliance, you must make some settings.

Initial use


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

Note: You can change these settings at any time in the basic settings. → "Basic settings" on page 15

Selecting the language

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

Setting the time

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



Operating the appliance

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


Switching the appliance on and off

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

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


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

Switching on the appliance

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


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

The appliance is ready to use.

The  field lights up red.

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

Switching off the appliance

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

Any functions that may be running are cancelled.

The time appears on the display.

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


Operation

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


Starting the operation

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

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

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

Pausing the operation

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

Press the on/off button to delete all settings.

Notes


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

Selecting an operating mode

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

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

The following always applies:

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

Microwave

You can use the microwave to cook, heat up or defrost food quickly.

To ensure optimum use of the microwave, please observe the notes on cookware and familiarise yourself with the data in the application tables at the end of the instruction manual. → *"Tested for you in our cooking studio" on page 19*

Cookware

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

Suitable cookware

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

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

Unsuitable cookware

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

Caution!

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

Cookware test

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

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

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

The cookware should remain cold or warm to the touch.

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

In this case, stop the test.

Warning – Risk of burns!

The accessible parts become very hot when in operation. Never touch hot parts. Keep children at a safe distance.

Microwave power settings

The following microwave power settings are available. The microwave power settings do not always correspond to the exact wattage that the appliance uses.

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


Default value:

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


The maximum setting is for heating liquids. After a certain period, the microwave's power output is reduced to below maximum to protect the appliance. After a cooling period, the microwave's full power will be available once more.

Setting the microwave

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

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

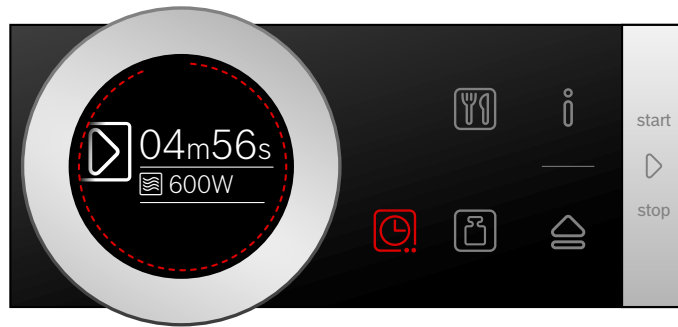


The microwave output and a default cooking time are shown in the display. The  field lights up red.

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



4. Press the start/stop button  to start.




The cooking time counts down on the display.

Notes



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

Cooking time elapsed

An audible signal sounds. The operation has finished.

To stop the signal early: Touch the  field.

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

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

Changing the cooking time


This can be done at any time.

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

Changing the microwave output

This can be done at any time.

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


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

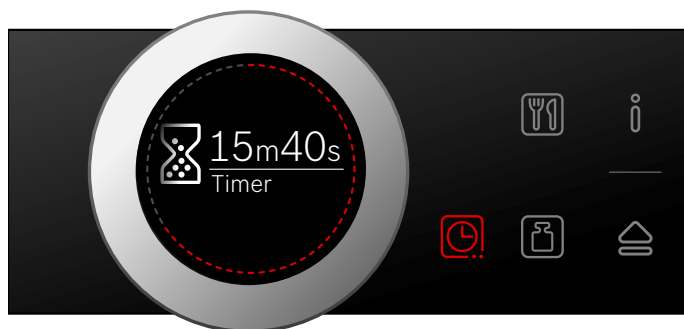
Timer

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

Setting the timer

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


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




3. Press the  field to start.


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

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

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

Note: If an operating mode with a set cooking time is already running, the cooking time is highlighted. Touch the  field to display the timer. The timer duration is highlighted for a certain amount of time and can be altered.

Changing the timer

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

Cancelling the timer



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

Programmes


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

Setting a programme


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

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



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



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

Notes

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

Information on the programmes

Place the food in the cold cooking compartment.

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

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

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

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

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

Defrosting:

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

Vegetables:

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

Potatoes:

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

Rice:

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

Resting time

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

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

Programme table

Programme	Suitable food	Weight range in kg	Cookware
Defrosting			
Bread*	Bread, whole, round or long; sliced bread; sponge cake, yeast cake, fruit flan, cakes without icing, cream or gelatine	0.20-1.50 kg	Shallow cookware without lid Cooking compartment floor
Meat*	Joints, flat pieces of meat, minced meat, chicken, poultry, duck	0.20-2.00 kg	Shallow cookware without lid Cooking compartment floor
Fish*	Whole fish, fish fillet, fish cutlet	0.10-1.00 kg	Shallow cookware without lid Cooking compartment floor
Cooking			
Fresh vegetables**	Cauliflower, broccoli, carrots, kohlrabi, leeks, peppers, courgettes	0.15-1.00 kg	Cookware with lid Cooking compartment floor
Frozen vegetables**	Cauliflower, broccoli, carrots, kohlrabi, red cabbage, spinach	0.15-1.00 kg	Cookware with lid Cooking compartment floor
Potatoes**	Boiled potatoes, unpeeled boiled potatoes, chopped potatoes of the same size	0.20-1.00 kg	Cookware with lid Cooking compartment floor
Rice**	Rice, long-grain rice	0.05-0.30 kg	Deep cookware with lid Cooking compartment floor

*) Observe the signals given when it is time to turn the food






***) Observe the signals given when it is time to stir the food

Basic settings

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

Changing the basic settings

The appliance must be switched off.

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

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

Cancelling

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

List of basic settings

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

Setting	Options
Language	Set the language
Clock	Set the current time
Audible signal	Short cooking time Medium cooking time* Long cooking time
Button tone	Switched on Switched off* (Button tone at on/off always on)
Display brightness	Scale with 5 levels Level 3*
Clock	Switched on* Switched off
Night-time dimming	Switched off** Switched on (Display dimmed between 22:00 and 6:00)
Demo mode	Switched off* Switched on (only displayed during the first 3 minutes after the appliance has been reset or is used for the first time)

Factory settings	Reset Do not reset*
------------------	------------------------

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

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

Power cut





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

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

Changing the time

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

The appliance must be switched off.

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

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

Cleaning

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

Warning – Risk of burns!

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

Warning – Risk of electric shock!

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

Warning – Risk of injury!

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

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

Cleaning agent

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

Do not use:

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

Wash new sponge cloths thoroughly before use.

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

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

Trouble shooting

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


Tip: If a dish does not turn out exactly as you wanted, refer to the following chapter, where you will find lots of tips and notes relating to the optimum

settings. → "Tested for you in our cooking studio" on page 19

Warning – Risk of electric shock!

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

Fault table

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

* Special features:

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

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

Customer service

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

E number and FD number

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

If your appliance operates with steam, you will find the rating plate on the right-hand side behind the panel.



To save time, you can make a note of the numbers for your appliance and the telephone number of the after-sales service in the space below in case you need them.

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

After-sales service 	
--	--

Please note that a visit from an after-sales service engineer is not free of charge in the event that the appliance has been misused, 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 0344 892 8979

Calls charged at local or mobile rate.

IE 01450 2655

0.03 € per minute at peak. Off peak 0.0088 € per minute.

Rely on the professionalism of the manufacturer. You can therefore be sure that the repair is carried out by trained service technicians who carry original spare parts for your appliances.

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

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

Technical specifications

Power supply	220-240 V, 50/60 Hz
Max. total connected load	1220 W
Microwave output	900 W (IEC 60705)
Microwave frequency	2450 MHz
Fuse	10 A
Dimensions (H/W/D)	
- Appliance	382 x 594 x 318 mm
- Cooking compartment	220 x 350 x 270 mm
VDE approved	Yes
CE mark	Yes

Tested for you in our cooking studio

Here, you can find a selection of dishes and the ideal settings for them. We show you which microwave output is best for your dish. There are also tips about cookware and preparation methods.

Notes

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

Warning – Risk of scalding!

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

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

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

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

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

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

Defrosting

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

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

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

Note: Place the ovenware on the cooking compartment floor.

Dish	Weight	Microwave output in watts, time in minutes	Note
Whole pieces of beef, pork or veal (on the bone or boned)	800 g	180 W, 15 mins + 90 W, 15-25 mins	Turn several times
	1000 g	180 W, 20 mins + 90 W, 20-30 mins	
	1500 g	180 W, 25 mins + 90 W, 25-30 mins	
Meat in pieces or slices of beef, veal or pork	200 g	180 W, 5-8 mins + 90 W, 5-10 mins	Separate the slices/pieces of meat when turning
	500 g	180 W, 8-11 mins + 90 W, 10-15 mins	
	800 g	180 W, 10 mins + 90 W, 10-15 mins	
Minced meat, mixed	200 g	90 W, 10-15 mins	Freeze food flat if possible; turn several times during defrosting and remove any minced meat that has already defrosted
	500 g	180 W, 5 mins + 90 W, 10-15 mins	
	1000 g	180 W, 15 mins + 90 W, 20-25 mins	
Poultry or poultry portions	600 g	180 W, 8 mins + 90 W, 10-15 mins	Turn during defrosting; remove liquid that escapes during defrosting
	1200 g	180 W, 15 mins + 90 W, 20-25 mins	
Fish fillet, fish steak or slices	400 g	180 W, 5 mins + 90 W, 10-15 mins	Separate any defrosted parts
Whole fish	300 g	180 W, 3 mins + 90 W, 10-15 mins	Turn during defrosting
	600 g	180 W, 8 mins + 90 W, 15-20 mins	
Vegetables, e.g. peas	300 g	180 W, 10-15 mins	Stir carefully during defrosting
Fruit, e.g. raspberries	300 g	180 W, 6-9 mins	Stir carefully during defrosting and separate any defrosted parts
	500 g	180 W, 8 mins + 90 W, 5-10 mins	
Butter, defrosting	125 g	180 W, 1 min. + 90 W, 1-2 mins	Remove all packaging
	250 g	180 W, 1 min. + 90 W, 2-4 mins	
Loaf of bread	500 g	180 W, 8 mins + 90 W, 5-10 mins	Turn during defrosting
	1000 g	180 W, 12 mins + 90 W, 10-20 mins	
Cakes, dry, e.g. sponge cake	500 g	90 W, 10-15 mins	Separate the pieces of cake; only for cakes without icing, cream or crème pâtissière
	750 g	180 W, 5 mins + 90 W, 10-15 mins	

Dish	Weight	Microwave output in watts, time in minutes	Note
Cakes, moist, e.g. fruit flan, cheesecake	500 g	180 W, 5 mins + 90 W, 15-20 mins	Only for cakes without icing, cream or gelatine
	750 g	180 W, 7 mins + 90 W, 15-20 mins	

Defrosting, heating up or cooking frozen food

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

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

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

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

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

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

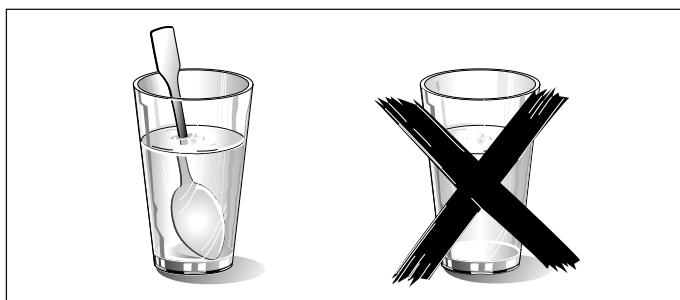
Note: Place the ovenware on the cooking compartment floor.

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

Heating

Warning – Risk of scalding!

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



Caution!

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

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

Notes

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

Note: Place the ovenware on the cooking compartment floor.

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

Cooking

Notes

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

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

Note: Place the ovenware on the cooking compartment floor.

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

Microwave tips

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

Test dishes

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

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

Cooking only using the microwave

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

Defrosting only using the microwave

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

نصائح خاصة بفرن الميكروويف

لا يمكنك العثور على أية معلومات بخصوص أوضاع الضبط المتعلقة بكمية الطعام الذي قمت بإعداده.	قم بإطالة أو تقصير زمن الطهي وفقا للقاعدة الأساسية التالية: ضعف الكمية = ضعف الوقت، نصف الكمية = نصف الوقت
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.
انقضى الوقت دون أن يذاب التجمد عن الطعام أو دون أن 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 المنتصف.	قم بتقليب الطعام أثناء زمن الطهي واختر في المرة القادمة وضع ضبط أقل لقدرة فرن الميكروويف وزمن طهي أطول.
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. اقلب الكميات الكبيرة من الطيور أو اللحم عدة مرات.

الأطباق المختبرة

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

تم اختبار جودة وأداء الأجهزة بواسطة هيئات اختبار باستخدام أطباق
المأكولات التالية.

الطهي باستخدام فرن الميكروويف فقط

الطبق	قدرة فرن الميكروويف بالواط، زمن الطهي بالدقائق	ملاحظة
كاسترد، 1000 جم	600 واط، 11-12 دقيقة + 180 واط، 8-10 دقيقة	طبق بايركس
كيك إسفنجي، 475 جم	600 واط، 7-9 دقيقة	طبق بايركس، بقطر 22 سم
قالب لحم مفروم، 900 جم	600 واط، 25-30 دقيقة	قالب الباييركس الخاص بالكيك، بطول 28 سم

إذابة التجمد باستخدام فرن الميكروويف فقط

الطبق	قدرة فرن الميكروويف بالواط، زمن إذابة التجمد بالدقائق	ملاحظة
لحم، 500 جم	برنامج «اللحوم»، 500 جم أو 180 واط، 8 دقائق + 90 واط، 7-10 دقائق	طبق بايركس، بقطر 24 سم

الطبق	الكمية	قدرة فرن الميكروويف بالواط، الوقت بالدقائق	ملاحظة
وجبة متكاملة، طبق وجبة، وجبة جاهزة (صنفان أو ثلاثة)		600 واط، 5-8 دقيقة	-
المشروبات	125 مل	900 واط، 1-1/2 دقيقة.	احرص دائمًا على وضع ملعقة في الوعاء، لا تقم بتسخين المشروبات الكحولية أكثر من اللازم، وراقب المشروب من حين لآخر أثناء تسخينه
	200 مل	900 واط، 1-2 دقيقة	
	500 مل	900 واط، 3-4 دقيقة	
طعام الأطفال الرضع، مثل زجاجات الرضاعة	50 مل	360 واط، حوالي نصف دقيقة	الزجاجات التي لا تحتوي على حلقة أو غطاء، قم برجها أو تقلبها جيدا بعد التسخين وتأكد من مراجعة درجة الحرارة
	100 مل	360 واط، 1-1/2 دقيقة.	
	200 مل	360 واط، 1-2 دقيقة	
حساء، كوب واحد	كل منها 175 جم	600 واط، 1-2 دقيقة	-
حساء، كوبان	كل منها 175 جم	600 واط، 2-3 دقيقة	-
لحم بالصوص	500 جم	600 واط، 7-10 دقيقة	-
يخنة	400 جم	600 واط، 5-7 دقيقة	-
	800 جم	600 واط، 7-8 دقيقة	-
الخضروات، وجبة واحدة	150 جم	600 واط، 2-3 دقيقة	-
الخضروات، وجبتان	300 جم	600 واط، 3-5 دقيقة	-

الطهي

ملاحظات

- سوف يساعد ذلك في الحفاظ على المذاق المميز للطعام، ومن ثم سيكون احتياجه من التوابل أقل نسبيًا.
 - بعد الطهي، اترك الطعام لمدة تتراوح بين دقيقتين و 5 دقائق إضافية بحيث تتجانس درجة حرارته.
 - استخدم دائمًا قطعة قماش للفرن أو قفازًا للفرن عند إخراج الأطباق من الجهاز.
- ملاحظة:** ضع أواني الفرن على أرضية حيز الطهي.

- 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 الطهي قدر الإمكان. لا يجوز وضع الطعام في طبقات فوق بعضها.
- قم بطهي الطعام في إناء طهي مزود بغطاء. إذا لم يتوفر لديك غطاء مناسب لإناء الطهي، فاستخدم طبق أو رقائق التغطية المعدنية المخصصة لفرن الميكروويف.

الطبق	الكمية	قدرة فرن الميكروويف بالواط، الوقت بالدقائق	ملاحظة
دجاجة كاملة، طازجة، بدون الكبد والكلاوي	1200 جم	600 واط، 25-30 دقيقة	اقلبها بعد منتصف زمن الطهي
سمك فيليه، طازج	400 جم	600 واط، 7-12 دقيقة	-
الخضروات الطازجة	250 جم	600 واط، 6-10 دقيقة	اقطع الخضروات إلى قطع متساوية الحجم، أضف ملعقة كبيرة أو ملعقتين كبيرتين من الماء لكل 100 جم من الخضروات، قم بالتقليب أثناء التسخين
	500 جم	600 واط، 10-15 دقيقة	
البطاطس	250 جم	600 واط، 8-10 دقيقة	اقطع البطاطس إلى قطع متساوية الحجم، أضف ملعقة كبيرة من الماء لكل 100 جم من البطاطس، قم بالتقليب أثناء التسخين
	500 جم	600 واط، 10-15 دقيقة	
	750 جم	600 واط، 15-22 دقيقة	
الأرز	125 جم	600 واط، 4-6 دقائق + 180 واط، 12-15 دقيقة	أضف ضعف الكمية من السائل
	250 جم	600 واط، 6-8 دقائق + 180 واط، 15-18 دقيقة	
الأطعمة المحلاة، مثل البودينج (سريعة التجهيز)	500 مل	600 واط، 6-8 دقيقة	قم بتقليب البودينج جيدًا مرتين أو 3 مرات أثناء التسخين باستخدام مخفقة البيض
فواكه، كمبوت	500 جم	600 واط، 9-12 دقيقة	قم بالتقليب أثناء التسخين
فشار الميكروويف	100 جم	600 واط، 3-4 دقيقة	ضع دائمًا كيس الفيشار على صينية زجاجية، اتبع تعليمات الجهة الصانعة

الطبق	الوزن	قدرة فرن الميكروويف بالواط، الوقت بالدقائق	ملاحظة
كيك، رطب، كيك فواكه وتشيز كيك مثلاً	500 جم	180 واط، 5 دقائق + 90 واط، 15-20 دقيقة	فقط لأنواع الكيك غير المحتوية على جلاس أو كريمة أو جيلاتين
	750 جم	180 واط، 7 دقائق + 90 واط، 15-20 دقيقة	

قم دائماً بتغطية الطعام. إذا لم يتوفر لديك غطاء مناسب لإناء الطهي، فاستخدم طبق 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. سوف يساعد ذلك في الحفاظ على المذاق المميز للطعام، ومن ثم سيكون احتياجه من التوابل أقل نسبياً. **ملاحظة:** ضع أواني الفرن على أرضية حيز الطهي.

إذابة التجمد أو التسخين أو طهي الأطعمة المجمدة

أخرج الوجبات الجاهزة من عبواتها. يتم تسخين هذه الوجبات في وقت أسرع وبشكل أكثر تجانساً في أواني الطهي 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 الموضوعية في طبقات. ولذلك ينبغي أن تقوم بتوزيع الطعام بحيث يتم فردة في إناء الطهي قدر الإمكان. لا يجوز وضع الطعام في طبقات فوق بعضها.

الطبق	الوزن	قدرة فرن الميكروويف بالواط، زمن الطهي بالدقائق	ملاحظة
وجبة متكاملة، طبق وجبة، وجبة جاهزة (صنفان أو ثلاثة)	300-400 جم	600 واط، 8-13 دقيقة	مغطاة
حساء	400 جم	600 واط، 8-12 دقيقة	أواني طهي بغطاء
يخنة	500 جم	600 واط، 10-15 دقيقة	أواني طهي بغطاء
شرائح أو قطع اللحم بالصوص، مثل جلاش اللحم	500 جم	600 واط، 10-15 دقيقة	أواني طهي بغطاء
أسماك، مثل شرائح الفيليه	400 جم	600 واط، 10-15 دقيقة	مغطاة
معجنات، مثل اللازانيا والكانيلوني	450 جم	600 واط، 10-15 دقيقة	إناء طهي بدون غطاء
أطباق جانبية، مثل الأرز، المعكرونة	250 جم	600 واط، 3-7 دقيقة	أواني طهي بغطاء، أضف سائل
	500 جم	600 واط، 8-12 دقيقة	
الخضروات مثل البازلاء، البروكلي، الجزر	300 جم	600 واط، 7-11 دقيقة	أواني طهي بغطاء، أضف ملعقة كبيرة من الماء
	600 جم	600 واط، 14-17 دقيقة	
معجون السبانخ	450 جم	600 واط، 10-15 دقيقة	قم بالطهي بدون ماء إضافي

ملاحظات

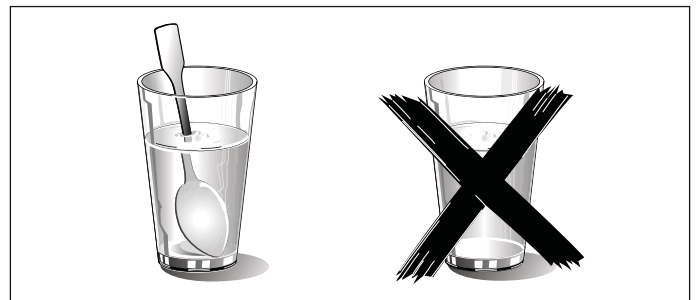
- أخرج الوجبات الجاهزة من عبواتها. يتم تسخين هذه الوجبات في وقت أسرع وبشكل أكثر تجانساً في أواني الطهي المناسبة لفرن الميكروويف. قد لا تحتاج الأصناف المختلفة بالوجبة لنفس القدر من الوقت اللازم للتسخين.
- قم دائماً بتغطية الطعام. إذا لم يتوفر لديك غطاء مناسب لوعاء الطهي، فاستخدم طبق أو رقائق التغطية المخصصة 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 الجهاز.

ملاحظة: ضع أواني الفرن على أرضية حيز الطهي.

التسخين

⚠ تحذير - 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 اهتزاز للوعاء يمكن أن يفور السائل الساخن بقوة أو يتطاير رذاذ. أثناء التسخين، احرص دائماً على وضع ملعقة داخل الوعاء. وبذلك تتجنب ظاهرة تأخر الغليان.



تنبيه!

تكون الشرر: يجب أن يُوضع المعدن، على سبيل المثال الملعقة داخل الكوب، على مسافة لا تقل عن 2 سم من جدران حيز الطهي والجانب الداخلي للباب. فقد يتسبب الشرر في إتلاف الزجاج بالجانب الداخلي للباب بشكل يصعب إصلاحه.

الأطباق التي تم اختبارها في ستوديو الطهي الخاص بنا

تجد هنا باقة من الأطباق وأوضاع الضبط المثالية لها. سوف نوضح لك وضع ضبط قدرة فرن الميكروويف الأنسب للطبق الذي تعده. هناك أيضا نصائح حول أواني الطهي وطرق التحضير.

ملاحظات

- القيم الواردة في الجدول تسري دائمًا على حيز الطهي وهو بارد وفارغ. قبل استخدام الجهاز، أخرج جميع الأواني غير الضرورية من حيز الطهي.
- تعد الأوقات المحددة في الجداول بمثابة قيم استرشادية فقط. وهي تعتمد على مستوى جودة وطبيعة قوام الطعام.
- احرص دائمًا على استخدام قطعة قماش مخصصة للفرن أو قفازات الفرن عند إخراج الكماليات الساخنة أو أواني الطهي من حيز الطهي.

⚠ تحذير - خطر الإصابة باكتواءات!

عند إخراج أواني الطهي، قد ينسكب السائل الساخن. اسحب أواني الطهي بحذر خارج حيز الطهي.

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

الأوقات المحددة في الجداول تعد بمثابة قيم استرشادية فقط، وهي تعتمد على أواني الطهي المستخدمة وجودة الطعام ودرجة حرارته وقوامه. 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. هناك قاعدة أساسية لتشغيل الميكروويف: ضعف الكمية = ضعف الزمن، ونصف الكمية = نصف الزمن.

يمكنك وضع أواني الطهي في منتصف أرضية حيز الطهي. وعندئذٍ يمتص الطعام طاقة الميكروويف من جميع الجوانب.

إذابة التجمد

ضع الطعام المتجمد في وعاء مفتوح على أرضية حيز الطهي. قم بقلب أو تقليب الطعام مرة أو مرتين أثناء مدة إذابة التجمد. وينبغي قلب قطع الطعام الكبيرة عدة مرات. عند التقليب، قم بإزالة أية سوائل ناتجة عن إذابة التجمد.

اترك الأجزاء المُذاب عنها التجمد في درجة حرارة الغرفة لمدة من 10 حتى 60 دقيقة لاحقة حتى تصل جميع الأجزاء إلى درجة حرارة متماثلة. ويمكن في هذا الوقت إزالة الأحشاء الداخلية للطيور.

ملاحظة: ضع أواني الفرن على أرضية حيز الطهي.

الطبق	الوزن	قدرة فرن الميكروويف بالواط، الوقت بالدقائق	ملاحظة
قطع اللحم البقري الكاملة، لحم البتلو (بالعظم أو بدون عظم)	800 جم	180 واط، 15 دقائق + 90 واط، 25-15 دقيقة	اقلبها عدة مرات
	1000 جم	180 واط، 20 دقائق + 90 واط، 30-20 دقيقة	
	1500 جم	180 واط، 25 دقائق + 90 واط، 30-25 دقيقة	
قطع أو شرائح اللحم البقري أو لحم البتلو	200 جم	180 واط، 5-8 دقيقة + 90 واط، 10-5 دقيقة	افصل شرائح/قطع اللحم أثناء التقليب
	500 جم	180 واط، 8-11 دقيقة + 90 واط، 15-10 دقيقة	
	800 جم	180 واط، 10 دقيقة + 90 واط، 15-10 دقيقة	
لحم مفروم مختلط	200 جم	90 واط، 10-15 دقيقة	قم بتجميد الطعام بشكل مسطح إن أمكن، اقلب الطعام عدة مرات أثناء إذابة التجمد عنه، وقم بإخراج أية لحم مفروم أذيب عنه التجمد بالفعل
	500 جم	180 واط، 5 دقائق + 90 واط، 15-10 دقيقة	
	1000 جم	180 واط، 15 دقائق + 90 واط، 25-20 دقيقة	
الطيور أو أجزاء الطيور	600 جم	180 واط، 8 دقائق + 90 واط، 15-10 دقيقة	اقلب الطعام أثناء إذابة التجمد عنه، وتخلص من السائل الذي ينتج عن إذابة التجمد
	1200 جم	180 واط، 15 دقائق + 90 واط، 25-20 دقيقة	
سمك فيليه، شرائح سمك أو شرائح أسماك كاملة	400 جم	180 واط، 5 دقائق + 90 واط، 15-10 دقيقة	افصل أية أجزاء يذاب عنها التجمد
	300 جم	180 واط، 3 دقائق + 90 واط، 15-10 دقيقة	اقلب الطعام أثناء إذابة التجمد عنه
خضروات مثل البازلاء	600 جم	180 واط، 8 دقائق + 90 واط، 20-15 دقيقة	
	300 جم	180 واط، 15-10 دقيقة	قم بالتقليب بحرص أثناء إذابة التجمد
فاكهة، مثل توت العليق	300 جم	180 واط، 6-9 دقيقة	قم بتقليبها بعناية أثناء إذابة التجمد وافصل أية أجزاء يُذاب عنها التجمد
	500 جم	180 واط، 8 دقائق + 90 واط، 10-5 دقيقة	
الزبد، إذابة التجمد	125 جم	180 واط، 1 دقيقة + 90 واط، 2-1 دقائق	قم بإزالة جميع مواد التغليف
	250 جم	180 واط، 1 دقيقة + 90 واط، 4-2 دقائق	
قالب خبز	500 جم	180 واط، 8 دقائق + 90 واط، 10-5 دقيقة	اقلب الطعام أثناء إذابة التجمد عنه
	1000 جم	180 واط، 12 دقائق + 90 واط، 20-10 دقيقة	
كيك، جاف، كيك إسفنجي مثلاً	500 جم	90 واط، 10-15 دقيقة	افصل قطع الكيك، فقط لأنواع الكيك غير المحتوية على جلاس أو كريمة أو كاسترد
	750 جم	180 واط، 5 دقائق + 90 واط، 15-10 دقيقة	

المواصفات الفنية

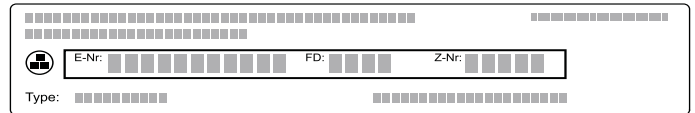
مصدر الكهرباء	220-240 فلت، 50/60 هرتز
الحد الأقصى للحمل الإجمالي الموصل	1220 واط
قدرة فرن الميكروويف	900 واط (المواصفة IEC 60705)
تردد موجات الميكروويف	2450 ميغا هرتز
المصهر	10 أمبير
الأبعاد (الارتفاع/العرض/العمق)	
- الجهاز	318 x 594 x 382 مم
- حيز الطهي	270 x 350 x 220 مم
معتمد من اتحاد مهندسي الكهرباء الألمان VDE	نعم
علامة المطابقة الأوروبية CE	نعم

خدمة العملاء

تقدم لك مراكز خدمة ما بعد البيع الخاصة بنا العون إذا ما احتاج جهازك لأية أعمال إصلاح. وسوف نحرض دائما على إيجاد حلا مناسباً، وذلك لتجنب زهاب فنيي خدمة ما بعد البيع إليك دون داع.

رقم المنتج E ورقم الصنع FD

عند الاتصال بنا يرجى ذكر رقم المنتج (E) ورقم الصنع (FD) حتى نستطيع أن نقدم لك المشورة الصحيحة. وتجد لوحة الصنع التي تحمل هذه الأرقام عند فتح باب الجهاز. إذا كان جهازك يعمل بالبخار، فستجد لوحة الصنع على الجانب الأيمن خلف اللوح.



لتوفير الوقت في حالة حدوث عطل يمكنك تدوين أرقام جهازك ورقم هاتف مركز خدمة ما بعد البيع في الفراغات الموجودة أدناه في حالة الحاجة إليها.

رقم المنتج E no.	رقم الصنع FD no.
خدمة العملاء	

يُرجى مراعاة أن زيارة فني خدمة ما بعد البيع ليست مجانية في حالة سوء استخدام الجهاز، حتى أثناء فترة سريان الضمان. تجد بيانات الاتصال الخاصة بجميع الدول في لائحة خدمة العملاء المرفقة.

لحجز زيارة من الفني وللاستفسار عن المنتج

بريطانيا 0344 892 8979
يتم احتساب تكلفة المكالمات بتعريفه الاتصالات المحلية أو الجواله.

أيرلندا 01450 2655
0.03 يورو للدقيقة في أوقات الذروة. وخارج ساعات الذروة 0.0088 يورو للدقيقة.

يمكنك الاعتماد على احترافية الجهة الصانعة. فلتكن مطمئناً أن الذي سينفذ الإصلاح فنيين مدربين يستخدمون قطع غيار أصلية لأجهزتك. هذا الجهاز مطابق للمواصفات 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.

التغلب على الأعطال ?

إذا حدث خطأ ما يكون له في الغالب شرح بسيط. قبل الاتصال بمركز خدمة ما بعد البيع يرجى الرجوع إلى جدول الأعطال ومحاولة تصحيح الخطأ بنفسك.

نصيحة: إذا لم يخرج أحد الأطباق بنفس النتيجة التي كنت ترغب فيها بالضبط، فارجع إلى الفصل التالي، حيث تجد به الكثير من النصائح والملاحظات المتعلقة بأوضاع الضبط المثالية. «الأطباق التي تم تحضيرها في ستوديو الطهي الخاص بنا» في صفحة 19

جدول الأعطال

العلل	السبب المحتمل	الحل/المعلومات
الجهاز لا يعمل أو وحدة العرض لا تعمل	القابس غير موضوع في المقبس الكهربائي انقطاع التيار الكهربائي.	قم بتوصيل الجهاز بمصدر الكهرباء افحص ما إذا كانت هناك أجهزة مطبخ أخرى تعمل
	تعطل قاطع الدائرة الكهربائية	افحص صندوق المصاهر وتأكد أن مصهر الجهاز على ما يرام
	خلل بالتشغيل	افصل قاطع الدائرة الكهربائية الخاص بالجهاز والموجود في صندوق المصاهر، ثم قم بتوصيله مرة أخرى بعد حوالي 60 ثانية
لا يمكن تشغيل الجهاز	باب الجهاز لم يغلق بشكل تام	أغلق باب الجهاز
الجهاز لا يقوم بالتسخين. يظهر الرمز [Z] الخاص بطريقة الاستعراض في شاشة العرض.	الجهاز في طريقة الاستعراض	قم بإيقاف فعالية طريقة الاستعراض في أوضاع الضبط الأساسية. للقيام بذلك افصل الجهاز عن الشبكة الكهربائية لفترة قصيرة (أوقف المصهر الموجود بالمنزل أو افصل قاطع الدائرة الكهربائية الموجود في صندوق المصاهر). بعد ذلك قم بإيقاف فعالية طريقة الاستعراض في أوضاع الضبط الأساسية خلال 3 دقائق.
تعرض مفتاح الاختيار الدوار للسقوط من دعامة في لوحة التحكم.	تم فصل مفتاح الاختيار الدوار دون قصد.	يمكن خلع مفتاح الاختيار الدوار. ما عليك سوى إعادة تركيب مفتاح الاختيار الدوار في دعامة بلوحة التحكم والضغط عليه بحيث يتعشق ويُتاح تدويره كالمعتاد.
لم يعد من السهل تدوير مفتاح الاختيار الدوار.	توجد اتساخات أسفل مفتاح الاختيار الدوار.	يمكن خلع مفتاح الاختيار الدوار. لفصل مفتاح الاختيار الدوار، اخذه من الدعامة. وكحل بديل، اضغط على الحافة الخارجية لمتاح الاختيار الدوار بحيث يبرز للخارج ويسهل خلعه. نظف مفتاح الاختيار الدوار بعناية ودعامته بالجهاز مستخدماً قطعة قماش وماء ممزوج بالصابون. ثم قم بالتجفيف باستخدام قطعة قماش ناعمة. لا تستخدم أية مواد حادة أو خادشة. لا تقم بالنقع أو التنظيف في غسالة الأطباق. لا تخلع مفتاح الاختيار الدوار بشكل متكرر لكي تحافظ الدعامة على ثباتها.
الإضاءة الداخلية لا تعمل	الإضاءة الداخلية معطلة	اتصل بمركز خدمة ما بعد البيع
رسالة خطأ "Exxx"		إذا ظهرت لك رسالة خطأ، قم بإيقاف الجهاز وتشغيله مرة أخرى، فإذا اختفت الرسالة فهي مشكلة طارئة تحدث مرة واحدة فقط. إذا حدث الخلل مرة أخرى أو إذا ظلت رسالة الخطأ معروضة، فيرجى الاتصال بمركز خدمة ما بعد البيع وإعطائهم كود الخطأ.

* مزايا خاصة:

رسالة الخطأ "E0532": افتح باب الجهاز ثم أغلقه.

رسالة الخطأ "E6501": أوقف الجهاز. انتظر لمدة 10 دقائق. قم بتشغيل الجهاز مرة أخرى.

التنظيف

من خلال العناية الجيدة والتنظيف الجيد يظل جهازك محتفظاً بمظهره ويؤدي وظيفته بالكفاءة الكاملة لفترة طويلة. وسوف نشرح لك هنا الأسلوب الصحيح للعناية بالجهاز وتنظيفه.

⚠ تحذير - خطر الإصابة بحروق!
يصبح الجهاز ساخناً للغاية. لا تلمس أبداً الأسطح الداخلية لحيز الطهي أو عناصر التسخين. احرص دائماً على ترك الجهاز يبرد. وأبعد الأطفال لمسافة كافية.

⚠ تحذير - خطر الصعق الكهربائي!
لا تستخدم أية أجهزة تنظيف بالضغط العالي أو البخار، حيث يمكن أن تتسبب في حدوث صعق كهربائي.

⚠ تحذير - 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.

ملاحظة: أية روائح غير مستحبة كالتي تظهر مثلاً بعد تحضير الأسماك يمكن التخلص منها بكل سهولة. أضف بعض قطرات عصير الليمون إلى كوب من الماء. ضع دائماً ملعقة في الوعاء لمنع تأخر الغلي. قم بتسخين الماء لمدة دقيقة أو دقيقتين على أقصى قدرة لفرن الميكروويف.

مادة التنظيف

لضمان عدم تضرر الأسطح المختلفة نتيجة لاستخدام مادة تنظيف غير مناسبة، تراعى المعلومات الواردة في الجدول. لا تستخدم:

- مواد التنظيف الخشنة أو المسببة للتآكل.
- كاشطات المعادن أو الزجاج عند تنظيف لوحات الباب.
- كاشطات المعادن أو الزجاج عند تنظيف إطار إحكام غلق الباب.
- ليف أو إسفنجة التنظيف الخشن.
- مواد التنظيف المحتوية على نسبة عالية من الكحول.

اغسل إسفنجات التنظيف الجديدة جيداً قبل استخدامها.

النطاق	مادة التنظيف
حيز الطهي المصنوع من الاستانلس ستيل	محلول صابوني ساخن أو محلول الخل: قم بالتنظيف باستخدام فوطة أواني ثم قم بالتجفيف باستخدام قطعة قماش ناعمة. لا تستخدم اسبراي تنظيف الفرن أو أية منظفات فرن أكالة أخرى أو مواد خادشة. تعتبر الأقمشة الخادشة والإسفنجات الخشنة والمنظفات الخاصة بالقلويات غير مناسبة أيضاً. حيث تتسبب هذه الأشياء في حدوث خدوش بالأسطح. اترك الأسطح الداخلية تجف تماماً.
لوحات الباب	منظف الزجاج: قم بالتنظيف باستخدام فوطة أواني. لا تستخدم كاشطة زجاج.
إطار إحكام غلق الباب لا تلعله.	محلول صابوني ساخن: قم بالتنظيف باستخدام فوطة أواني ولا تقم بالفرك. لا تستخدم كاشطات المعادن أو الزجاج في التنظيف.

النطاق	مادة التنظيف
واجهة الجهاز	محلول صابوني ساخن: قم بالتنظيف باستخدام فوطة أواني ثم قم بالتجفيف باستخدام قطعة قماش ناعمة. لا تستخدم كاشطات المعادن أو الزجاج في التنظيف.
البيان	امسح باستخدام قطعة قماش دقيقة النسيج أو رطبة قليلاً. لا تقم بالمسح باستخدام قطعة قماش مبللة.
الاستانلس ستيل	محلول صابوني ساخن: قم بالتنظيف باستخدام فوطة أواني ثم قم 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 البقع. يمكن الحصول على منظفات خاصة للاستانلس ستيل لدى مراكز خدمة ما بعد البيع أو المتاجر المتخصصة.

الخيارات	وضع الضبط
إعادة الضبط لا تقم بإعادة الضبط*	أوضاع ضبط المصنع
* وضع ضبط المصنع (قد تختلف أوضاع ضبط المصنع حسب موديل الجهاز)	

ملاحظة: التغييرات التي تتم على اللغة ونغمة الأزرار ودرجة سطوع وحدة العرض يتم تفعيلها على الفور. جميع التغييرات الأخرى يتم تفعيلها بعد حفظ أوضاع الضبط.

انقطاع التيار الكهربائي.

التغييرات التي تقوم بإجرائها على أوضاع الضبط يتم الاحتفاظ بها حتى بعد انقطاع التيار الكهربائي.

فقط أوضاع الضبط المتعلقة بالاستخدام الأولي للجهاز يجب تنفيذها مرة أخرى بعد انقطاع التيار الكهربائي.

تغيير الوقت

إذا أردت تغيير الوقت، على سبيل المثال من التوقيت الصيفي إلى التوقيت الشتوي، يجب عليك تغيير وضع الضبط الأساسي.

يجب أن يكون الجهاز متوقفًا.

1. المس النطاق ٣ لمدة 3 ثوان تقريبًا.
2. تظهر الملاحظات المتعلقة بالإجراءات على وحدة العرض.
3. اضغط على النطاق ٣ لتأكيد الملاحظات.
4. يظهر وضع الضبط الأول «اللغة» في وحدة العرض.
5. المس النطاق ٣.
6. فيظهر وضع الضبط الخاص بالساعة.
7. أدر مفتاح الاختيار الدوار لتغيير وقت الساعة.
8. اضغط على النطاق ٣ واحتفظ به مضغوطًا لحوالي 3 ثوان لتأكيد وضع الضبط.
9. تظهر ملاحظة في وحدة العرض للتأكيد على حفظ أوضاع الضبط.

أوضاع الضبط الأساسية

هناك أوضاع ضبط مختلفة متاحة لك لتساعدك في استخدام الجهاز بفعالية وبساطة. يمكنك تغيير أوضاع الضبط هذه حسب الضرورة.

تغيير أوضاع الضبط الأساسية

يجب أن يكون الجهاز متوقفًا.

1. المس النطاق ٣ لمدة 3 ثوان تقريبًا.
2. فتظهر تعليمات كيفية التصريف على وحدة العرض.
3. اضغط على النطاق ٣ لتأكيد التعليمات.
4. يظهر وضع الضبط الأول «اللغة» في وحدة العرض.
5. أدر مفتاح الاختيار الدوار لتغيير وضع الضبط حسب الرغبة.
6. المس النطاق ٣.
7. يظهر وضع الضبط التالي في وحدة العرض ويمكن تغييره باستخدام مفتاح الاختيار الدوار.
8. المس النطاق ٣ لتصفح جميع أوضاع الضبط واستخدام مفتاح الاختيار الدوار للتغيير حسب الرغبة.
9. عند الانتهاء، اضغط على النطاق ٣ واحتفظ به مضغوطًا لحوالي 3 ثوان لتأكيد أوضاع الضبط.
10. تظهر ملاحظة في وحدة العرض للتأكيد على حفظ أوضاع الضبط.

الإلغاء

إذا لم ترغب في حفظ التغييرات يمكنك الضغط على الزر تشغيل/إيقاف للإلغاء. تظهر ملاحظة في وحدة العرض للتأكيد على عدم حفظ أوضاع الضبط.

لائحة أوضاع الضبط الأساسية

وفقًا للميزات التي يتمتع بها جهازك، هناك بعض أوضاع الضبط الأساسية التي لا يمكن الوصول إليها.

الخيارات	وضع الضبط
ضبط اللغة	اللغة
ضبط الوقت الحالي	الساعة
زمن الطهي القصير زمن الطهي المتوسط* زمن الطهي الطويل	إشارة صوتية
مشغلة متوقفة* (نغمة الزر تشغيل/إيقاف دائمًا مشغلة)	نغمة الزر
تدرج به 5 مستويات المستوى 3*	درجة سطوع وحدة العرض
مشغلة* متوقفة	الساعة
متوقف** مشغل (يتم إعتام وحدة العرض في الفترة ما بين 22:00 و 6:00)	إعتام ليلي
متوقفة* مشغلة (تُعرض فقط خلال أول 3 دقائق بعد إعادة ضبط الجهاز أو عند استخدامه للمرة الأولى)	طريقة الاستعراض
* وضع ضبط المصنع (قد تختلف أوضاع ضبط المصنع حسب موديل الجهاز)	

استخدم مع البرامج دائماً أواني الطهي المناسبة للميكرويف، على سبيل المثال المصنوعة من الزجاج أو الخزف. تراعى إرشادات أواني الطهي الموجودة في جدول البرامج.

تجد جدولاً يشتمل على الأنواع المناسبة من الأطعمة ومعها معدلات الأوزان المناسبة وأواني الطهي اللازمة في الجزء المشروح بعد الملاحظات.

لا يمكن ضبط أي وزن خارج نطاق الوزن المحدد.

مع الكثير من الأطعمة، تصدر إشارة صوتية بعد فترة معينة. قم بقلب أو تقلب الطعام.

إذابة التجمد:

- إذا أمكن، قم بتجميد الطعام وتخزينه بكميات متساوية وعلى سطح مستو عند درجة حرارة -18°م.
- ضع الطعام المجمد في وعاء طهي مسطح، مثل صحن زجاجي أو بورسلين.
- بعد إذابة التجمد عن الطعام في الجهاز، اترك الطعام يتخلص من الثلج لمدة من 15 إلى 90 دقيقة أخرى حتى تصل جميع أجزائه إلى درجة حرارة متماثلة.
- ينبغي إذابة التجمد عن الخبز بالكميات المطلوبة فقط، حيث إنه سريعاً ما يصاب بالعفن.
- ينتج سائل عند إذابة التجمد عن اللحوم أو الطيور. تخلص من هذا السائل عند قلب اللحوم والطيور ولا تستخدمه تحت أية ظروف لأيّة أغراض أخرى ولا تجعله يلامس أية أطعمة أخرى.
- بعد التقليب أخرج من الفرن أي لحم مفروم أذيب عنه التجمد بالفعل.
- ينبغي وضع الطيور الكاملة في أواني الطهي وصدورها لأسفل، أما إذا كانت مقسمة لأجزاء فتوضع على الجانب المشتمل على الجلد.

الخضروات:

- الخضروات الطازجة: قم بتقطيعها إلى قطع متساوية الحجم. أضف ملعقة واحدة من الماء لكل 100 جرام من الخضروات.
- الخضروات المجمدة: هذا البرنامج يناسب فقط الخضروات منزوعة القشرة وغير المجهزة للطهي. ولا يناسب الخضروات المجمدة مع صوص الكريمة. أضف من ملعقة إلى 3 ملاعق ماء. لا تضيف الماء إلى السبانخ أو الكرنب الأحمر.

البطاطس:

- البطاطس المسلوقة: قم بتقطيع البطاطس إلى قطع متساوية الحجم. أضف ملعقتين كبيرتين من الماء لكل 100 جم من البطاطس وأضف الملح لإكسابها مذاقاً جيداً.
- البطاطس المسلوقة غير المقشرة: استخدم ثمرات متساوية السمك من البطاطس. اغسل البطاطس واثقب القشرة. ضع البطاطس المبللة في طبق. لا تقم بإضافة ماء.

الأرز:

- لا تستخدم الأرز البني أو المعبأ في أكياس الطهي.
- أضف كمية من الماء تعادل ضعف أو ضعف ونصف ضعف كمية الأرز.

فترة التهدئة

بعض الأطعمة تحتاج إلى أن تُترك في حيز الطهي لفترة بعد انتهاء البرنامج.

الطبق	فترة التهدئة
الخضروات	حوالي 5 دقائق
البطاطس	حوالي 5 دقائق. تخلص من الماء المتبقي أولاً
الأرز	من 5 إلى 10 دقائق

جدول البرامج

البرنامج	الطعام المناسب	نطاق الوزن بالكيلوجرام	أواني الطهي
إذابة التجمد			
الخبر*	خبز، كامل، مستدير أو طويل، شرائح خبز، كيك إسفنجي، كيك مختمر، كيك فواكه، كيك غير محتوي على جلاس أو كريمة أو جيلاتين	0.20-1.50 كجم	أواني الطهي المسطحة بدون غطاء أرضية حيز الطهي
لحوم*	قطع اللحم الكبيرة، قطع اللحم العريضة، اللحم المفروم، الدجاج، الدجاج الصغير، البط	0.20-2.00 كجم	أواني الطهي المسطحة بدون غطاء أرضية حيز الطهي
أسماك*	سمكة كاملة، سمك فيليه، شرائح سمك	0.10-1.00 كجم	أواني الطهي المسطحة بدون غطاء أرضية حيز الطهي
الطهي			
الخضروات الطازجة**	القرنبيط، البروكلي، الجزر، والكرنب السلقي، الكراث، الفلفل، القرع	0.15-1.00 كجم	أواني الطهي بغطاء أرضية حيز الطهي
الخضروات المجمدة**	القرنبيط، البروكلي، الجزر، الكرنب السلقي، الكرنب الأحمر، السبانخ	0.15-1.00 كجم	أواني الطهي بغطاء أرضية حيز الطهي
البطاطس**	البطاطس المسلوقة، والبطاطس المسلوقة غير المقشرة والبطاطس المقطعة بأحجام متساوية	0.20-1.00 كجم	أواني الطهي بغطاء أرضية حيز الطهي
الأرز**	الأرز، الأرز طويل الحبة	0.05-0.30 كجم	أواني الطهي العميقة المزودة بغطاء أرضية حيز الطهي

(* تُراعى الإشارات التي تصدر عند حلول وقت قلب الطعام

(** تُراعى الإشارات التي تصدر عند حلول وقت تقليب الطعام

البرامج

يمكنك تحضير الطعام بكل سهولة باستخدام البرامج المتنوعة. فما عليك سوى اختيار البرنامج وإدخال وزن الطعام. بعد ذلك يقوم البرنامج بتطبيق أوضاع الضبط الأكثر ملاءمة.

ضبط برنامج

مثال: برنامج «إذابة تجمد الخبز»، الوزن 250 جم.

1. اضغط على الزر on/off (تشغيل/إيقاف) ① لتشغيل الجهاز. الجهاز جاهز للاستخدام.
2. اضغط على النطاق ②.
3. يظهر البرنامج الأول في وحدة العرض. أدر مفتاح الاختيار الدوار لضبط البرنامج المطلوب.



4. اضغط على النطاق ③.
5. تظهر القيمة القياسية للوزن في وحدة العرض. أدر مفتاح الاختيار الدوار لضبط الوزن المطلوب.



6. اضغط على الزر start/stop ▷ (بدء/إنهاء) للبدء. ويبدأ العد التنازلي لزمان الطهي في وحدة العرض.

ملاحظات

- يتم احتساب زمن الطهي عن طريق البرامج.
- بالنسبة لبعض الأطباق، تقدم وحدة العرض تعليمات حول القلب والتقليب أثناء تحضير الطعام. اتبع المعلومات المقدمة. فتح باب الجهاز يؤدي إلى الإيقاف المؤقت للتشغيل. بعد غلق باب الجهاز يعاد بدء التشغيل. إذا لم تقم بقلب أو تقليب محتوى الطبق، يعمل البرنامج كالمعتاد حتى يصل إلى نهايته.

معلومات بشأن البرامج

ضع الطعام في حيز الطهي وهو بارد. أخرج الطعام من عبوة التغليف وقم بوزنه. إذا تعذر إدخال الوزن الدقيق، فاحسبه بالتقريب.

الميقاتي

يمكنك استخدام الميقاتي كميقاتي للمطبخ. يعمل الميقاتي بالتوازي مع أوضاع الضبط الأخرى. يمكنك ضبطه في أي وقت، حتى إذا تم إيقاف الجهاز. فالميقاتي له الإشارة الصوتية الخاصة به، بحيث يمكنك تمييز انقضاء وقت الطهي من انقضاء وقت الميقاتي.

ضبط الميقاتي

أقصى وضع ضبط هو 24 ساعة. كلما زادت القيمة، زادت الفترات الزمنية.

1. المس النطاق ①.
2. يتم عرض الميقاتي. اضغط مدة الميقاتي باستخدام مفتاح الاختيار الدوار.



3. اضغط على النطاق ② للبدء. **ملاحظة:** يبدأ الميقاتي أوتوماتيكياً أيضاً بعد عدة ثوان. تبدأ مدة الميقاتي في العد التنازلي. وتعود وحدة العرض لما كانت عليه بعد وقت قصير. يظهر رمز الميقاتي أيضاً في وحدة العرض. عندما تنتهي مدة الميقاتي، تظهر ملاحظة وتصدر إشارة صوتية. يمكنك إلغاء الإشارة الصوتية مبكراً بلمس النطاق ③.
- ملاحظة:** في حالة وجود طريقة تشغيل بزمان طهي مضبوط قيد التشغيل، يتم تمييز زمن الطهي. المس النطاق ④ لعرض الميقاتي. يتم تمييز زمن الميقاتي لمدة معينة ويمكن تغييره.

تغيير الميقاتي

لتغيير الميقاتي، المس النطاق ④. يظهر الميقاتي بلون أبيض وفي المنتصف ويمكن تغييره باستخدام مفتاح الاختيار الدوار.

إلغاء الميقاتي

إذا أردت إلغاء الميقاتي، فقم بإعادة ضبط مدة الميقاتي على الصفر. بمجرد تنفيذ التغيير، تنطفئ إضاءة الرمز.

4. اضغط على الزر start/stop (بدء/إنهاء) للبدء.



ويبدأ العد التنازلي لزمن الطهي في وحدة العرض.

ملاحظات

- عندما تقوم بتشغيل الجهاز، تظهر دائما أعلى قدرة لفرن الميكروويف كاقترح في وحدة العرض.
- إذا قمت بفتح باب الجهاز أثناء الاستخدام ربما تستمر المروحة في الدوران.

انقضاء زمن الطهي

- تصدر إشارة صوتية.
- انتهى التشغيل.
- لايقاف الإشارة مبكرا:
- المس النطاق [C].

اضغط على الزر on/off (تشغيل/إيقاف) [D] لإيقاف الجهاز.

ملاحظة: بعد لمس الزر [C] تظهر وظيفة الميقاتي، وبعد فترة زمنية قصيرة تختفي أوتوماتيكيا. اضغط على [C] مجددا لزيادة زمن الطهي.

تغيير زمن الطهي

- يمكن إجراء ذلك في أي وقت.
- قم بتغيير زمن الطهي باستخدام مفتاح الاختيار الدوار.
- فيستمر التشغيل.

تغيير قدرة الميكروويف

- يمكن إجراء ذلك في أي وقت.
- المس نطاق قدرة الميكروويف المرغوب.
- يظل زمن الطهي كما هو دون تغيير.
- فيستمر التشغيل.

ملاحظة: إذا تجاوز زمن الطهي المضبوط الزمن الأقصى لقدرة الميكروويف البالغة 900 واط، فسيتم خفضه أوتوماتيكيا. ويتوقف التشغيل. اضغط على الزر [D] لبدء التشغيل.

أوضاع ضبط قدرة فرن الميكروويف

تُتاح أوضاع الضبط التالية لقدرة فرن الميكروويف. أوضاع ضبط قدرة فرن الميكروويف لا تتطابق أحيانا مع القدرة الكهربائية الدقيقة بالواط التي يستخدمها الجهاز.

وضع الضبط	الطعام	زمن الطهي الأقصى
90 واط	لإذابة التجمد عن الأطعمة الحساسة للحرارة	ساعة و 30 دقيقة
180 واط	لإذابة التجمد والطهي المستمر	ساعة و 30 دقيقة
360 واط	لطهي اللحوم وتسخين الأطعمة الحساسة للحرارة	ساعة و 30 دقيقة
600 واط	لتسخين وطهي الطعام	ساعة و 30 دقيقة
900 واط	لتسخين السوائل	30 دقيقة

القيمة القياسية:

يوفر الجهاز زمن طهي قياسي لكل وضع من أوضاع ضبط قدرة الميكروويف. يمكنك قبول هذه القيمة أو تغييرها في النطاق المناسب. وضع الضبط الأقصى مخصص لتسخين السوائل. بعد فترة معينة يتم تقليل قدرة الميكروويف إلى ما دون الحد الأقصى لحماية الجهاز. وبعد مدة تبريد يُتاح وضع القدرة الأقصى للميكروويف مرة أخرى.

ضبط فرن الميكروويف

مثال: قدرة الميكروويف 600 واط، زمن الطهي 5 دقائق.

1. اضغط على الزر on/off (تشغيل/إيقاف) [D] لتشغيل الجهاز. الجهاز جاهز للاستخدام. يتم عرض قدرة الخرج القصوى للميكروويف كقيمة قياسية في وحدة العرض. ويمكنك تغيير ذلك في أي وقت.
2. المس نطاق قدرة الميكروويف المرغوب.



3. يتم عرض قدرة الميكروويف وزمن الطهي القياسي في وحدة العرض. يضيء النطاق [C] باللون الأحمر. أدر مفتاح الاختيار الدوار لضبط زمن الطهي المطلوب.



فرن الميكروويف

ملاحظات

- فتح باب الجهاز يؤدي أيضا إلى الإيقاف المؤقت للتشغيل.
- يمكن أن يستمر عمل المروحة بعد الإيقاف المؤقت للتشغيل أو إغائه.

اختيار طريقة التشغيل

بعد تشغيل الجهاز، يتم عرض طريقة التشغيل القياسية. يمكنك بدء وضع الضبط هذا على الفور.

إذا أردت اختيار طريقة تشغيل مختلفة، فهناك شروحات تفصيلية لهذه الطرق في الفصول المعنية.

يسري ما يلي بصفة دائمة:

1. المس النطاق المناسب.
 2. أدر مفتاح الاختيار الدوار لتغيير الاختيار المعروض في المركز.
 3. قم بتغيير أوضاع الضبط الأخرى عند الضرورة.
 4. للقيام بذلك، المس النطاق المعني وقم بتغيير القيمة باستخدام مفتاح الاختيار الدوار.
- اضغط على الزر start/stop (بدء/إنهاء) للبدء.
يبدأ الجهاز عملية التشغيل.

يمكنك استخدام الميكروويف في الطهي أو التسخين أو إذابة التجمد عن الطعام بسرعة.

لضمان الاستخدام المثالي لفرن الميكروويف، يرجى مراعاة الملاحظات المدونة على أواني الطهي والتعرف على البيانات الموجودة في جداول الاستخدام في نهاية دليل الاستعمال. «الأطباق التي تم تحضيرها في ستوديو الطهي الخاص بنا» في صفحة 19

أواني الطهي

ليست جميع أواني الطهي مناسبة للاستخدام بفرن الميكروويف. حتى يتم تسخين طعامك ولكي لا يتعرض الجهاز للضرر اقتصر على استخدام أواني الطهي المناسبة للميكروويف.

أواني الطهي المناسبة

الأواني المناسبة هي أواني الطهي 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 أيضا استخدام أطباق المائدة. ويوفر عليك هذا نقل الطعام من طبق لآخر. ينبغي ألا تستخدم أواني طهي تحتوي على حليات مذهب أو فضية إلا إذا ضمنت الجهة الصانعة ملاءمتها للاستخدام في أفران الميكروويف.

أواني الطهي غير المناسبة

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

تنبيه!

تكون الشرر: يجب أن يُوضع المعدن، على سبيل المثال الملعقة داخل الكوب، على مسافة لا تقل عن 2 سم من جدران حيز الطهي والجانب الداخلي للباب. فقد يتسبب الشرر في إتلاف الزجاج بالجانب الداخلي للباب بشكل يصعب إصلاحه.

اختبار أواني الطهي

لا تقم أبداً بتشغيل فرن الميكروويف ما لم يتم وضع الطعام بداخله. اختبار أواني الطهي القصير هو الاستثناء الوحيد لهذه القاعدة.

قم بعمل الاختبار التالي إذا كنت غير متأكد من ملاءمة إناء الطهي للاستخدام في الميكروويف.

1. قم بتسخين إناء الطهي الفارغ في الفرن بأقصى قدرة لمدة تتراوح بين نصف دقيقة ودقيقة كاملة.
 2. افحص درجة حرارة إناء الطهي أثناء هذه المدة. يجب أن يكون ملمس إناء الطهي بارداً أو دافئاً.
- وإذا أصبح إناء الطهي ساخناً أو في حالة تولد شرر، فهذا يعني أنه غير مناسب.
في هذه الحالة أوقف الاختبار.

⚠ تحذير - خطر الإصابة بحروق!

الأجزاء التي يمكن الوصول إليها تصبح ساخنة للغاية أثناء التشغيل. لا تلمس أبداً الأجزاء الساخنة. وأبعد الأطفال لمسافة كافية.

قبل الاستخدام للمرة الأولى

قبل أن يتسنى لك استخدام جهازك الجديد، يجب عليك إجراء بعض أوضاع الضبط.

الاستخدام الأولي

بعد توصيل الجهاز بالتيار الكهربائي أو بعد انقطاع التيار الكهربائي، يتم عرض أوضاع الضبط الخاصة بالاستخدام الأولي في وحدة العرض. ويستغرق ظهور التعليمات عدة ثوانٍ.

ملاحظة: يمكنك تغيير أوضاع الضبط هذه في أي وقت في أوضاع الضبط الأساسية. ← «أوضاع الضبط الأساسية» في صفحة 15

اختيار اللغة

1. أدر مفتاح الاختيار الدوار لضبط اللغة المرغوبة.
2. اضغط على النطاق [2] للتأكيد. فيظهر وضع الضبط التالي.

ضبط الوقت

1. اضبط الوقت الأول باستخدام مفتاح الاختيار الدوار.
2. اضغط على النطاق [2] للتأكيد. تظهر ملاحظة في وحدة العرض تؤكد أنه قد تم الانتهاء من الاستخدام الأولي.

تشغيل الجهاز

لقد تعرفت بالفعل على عناصر التحكم وطريقة عملها. والآن سوف نوضح لك طريقة ضبط جهازك. سوف تتعرف الآن على ما يحدث عند تشغيل وإيقاف الجهاز، وعلى كيفية اختيار طريقة التشغيل.

تشغيل وإيقاف الجهاز

قبل أن يتسنى لك ضبط الجهاز، يجب عليك القيام بتشغيله.

ملاحظة: يمكن أيضا ضبط الميقاتي عندما يكون الجهاز متوقفاً. وتظل بعض البيانات والملاحظات ظاهرة في وحدة العرض بعد إيقاف الجهاز. أوقف الجهاز في حالة عدم استخدامه. إذا لم يتم إجراء أوضاع الضبط لفترة زمنية طويلة، يتوقف الجهاز أوتوماتيكياً من تلقاء نفسه.

تشغيل الجهاز

اضغط على الزر on/off (تشغيل/إيقاف) [1] لتشغيل الجهاز. تضيء جميع النطاقات الليلية باللون الأحمر. يظهر شعار Bosch في شاشة البيان متبوعاً بأقصى قدرة للميكروويف. الجهاز جاهز للاستخدام. يضيء النطاق [2] باللون الأحمر. يمكنك معرفة كيفية ضبط طرق التشغيل في الفصول المختلفة.

إطفاء الجهاز

اضغط على الزر on/off (تشغيل/إيقاف) [1] لإيقاف الجهاز. يتم إلغاء أية وظائف قد تكون مشغلة. يظهر الوقت في وحدة العرض.

ملاحظة: يمكنك في أوضاع الضبط الأساسية ضبط ما إذا كان ينبغي عرض الوقت عندما يكون الجهاز متوقفاً أو لا.

التشغيل

بعض خطوات التشغيل هي نفسها الموجودة بكل طرق التشغيل. ويمكنك فيما يلي التعرف على خطوات التشغيل الأساسية.

بدء التشغيل

يجب عليك الضغط على الزر start/stop [2] (بدء/إنهاء) لبدء أية عملية. بعد بدء التشغيل يتم عرض أوضاع الضبط في وحدة العرض. تظهر حلقة وحدة العرض، حيث يظهر بها العد التنازلي لزمن الطهي.

ملاحظة: إذا توقف التشغيل لفترة مؤقتة نتيجة لفتح باب الجهاز، فيجب إعادة بدء عملية التشغيل باستخدام الزر start/stop [2] (بدء/إنهاء) بعد غلق الباب.

الإيقاف المؤقت للتشغيل

يمكنك إيقاف وإعادة التشغيل بالضغط على الزر start/stop [2] (بدء/إنهاء).

اضغط على الزر تشغيل/إيقاف لمحو جميع أوضاع الضبط.

الإضاءة الداخلية

عند فتح باب الجهاز يتم تشغيل الإضاءة الداخلية. إذا ظل الباب مفتوحاً لفترة أطول من خمس دقائق تقريباً، فسوف تنطفئ إضاءة حيز الطهي مرة أخرى. عندما يتم تفعيل خاصية الفتح الأوتوماتيكي للباب، يتم تشغيل إضاءة حيز الطهي مرة أخرى. في جميع طرق التشغيل يتم تشغيل إضاءة حيز الطهي بمجرد بدء التشغيل. عندما ينتهي التشغيل تنطفئ الإضاءة.

مروحة التبريد

يتم تشغيل مروحة التبريد حسب الحاجة. ويتم تصريف الهواء الساخن من فوق الباب.

بعد انتهاء التشغيل يمكن أن تظل مروحة التبريد مشغلة لفترة معينة.

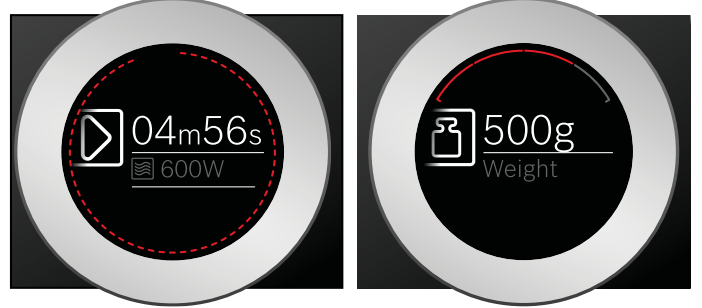
تنبيه!

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

ملاحظات

- يظل الجهاز بارداً أثناء تشغيل فرن الميكروويف. وبالرغم من ذلك تظل مروحة التبريد مشغلة. وقد يستمر دوران المروحة حتى بعد انتهاء تشغيل فرن الميكروويف.
- ربما يتكون ماء متكتف على نافذة الباب والجدران الداخلية وأرضية الجهاز. وهذا أمر طبيعي ولا يؤثر سلباً على تشغيل فرن الميكروويف. امسح الماء المتكتف بعد الانتهاء من عملية الطهي.

المركز	يمكن تغيير القيمة المعروضة في المركز مباشرة دون تحديدها أولاً. بعد بدء عملية تشغيل، يظهر زمن الطهي في المركز دائماً.
تأكيد	عندما تقوم بتغيير القيمة المعروضة في المركز باستخدام مفتاح الاختيار الدوار، سيتم عرض هذه القيمة فقط بحجم أكبر.



حلقة وحدة العرض

يمكنك إيجاد حلقة وحدة العرض حول الوجه الخارجي لوحدة العرض. إذا قمت بتغيير قيمة ما، فسوف يظهر بحلقة وحدة العرض وضع ضبطك في قائمة الاختيار. وقد تكون حلقة وحدة العرض متصلة أو مقسمة للقطاعات وفقاً لنطاق أوضاع الضبط وطول قائمة الاختيار. عندما يبدأ العد التنازلي لزمن الطهي، يختفي قطاع أحمر واحد كل ثانية. وبعد مرور دقيقة كاملة، تضيء جميع القطاعات باللون الأحمر مرة أخرى.

المزيد من المعلومات

في أغلب الحالات يوفر الجهاز ملاحظات ومعلومات إضافية خاصة بالإجراء الذي تم تنفيذه. المس النطاق 0. تظهر الملاحظة في وحدة العرض لعدة ثوان. استخدم مفتاح الاختيار الدوار للتصفح حتى نهاية الملاحظات الطويلة. بعض الملاحظات تظهر أوتوماتيكياً، كتأكيد على سبيل المثال أو لإعطاء معلومة أو تحذير.

وظائف حيز الطهي

الوظائف المتاحة في حيز الطهي تجعل استخدام الجهاز أكثر سهولة. فهي توفر على سبيل المثال إضاءة جيدة لحيز الطهي ومروحة تبريد لمنع السخونة المفرطة للجهاز.

خاصية الفتح الأوتوماتيكي للباب

تنتفح نوابض باب الجهاز في حالة تفعيل خاصية الفتح الأوتوماتيكي للباب. يمكنك فتح باب الجهاز تماماً بشكل يدوي. لا تعمل خاصية الفتح الأوتوماتيكي للباب في حالة انقطاع التيار الكهربائي. يمكنك فتح الباب يدوياً.

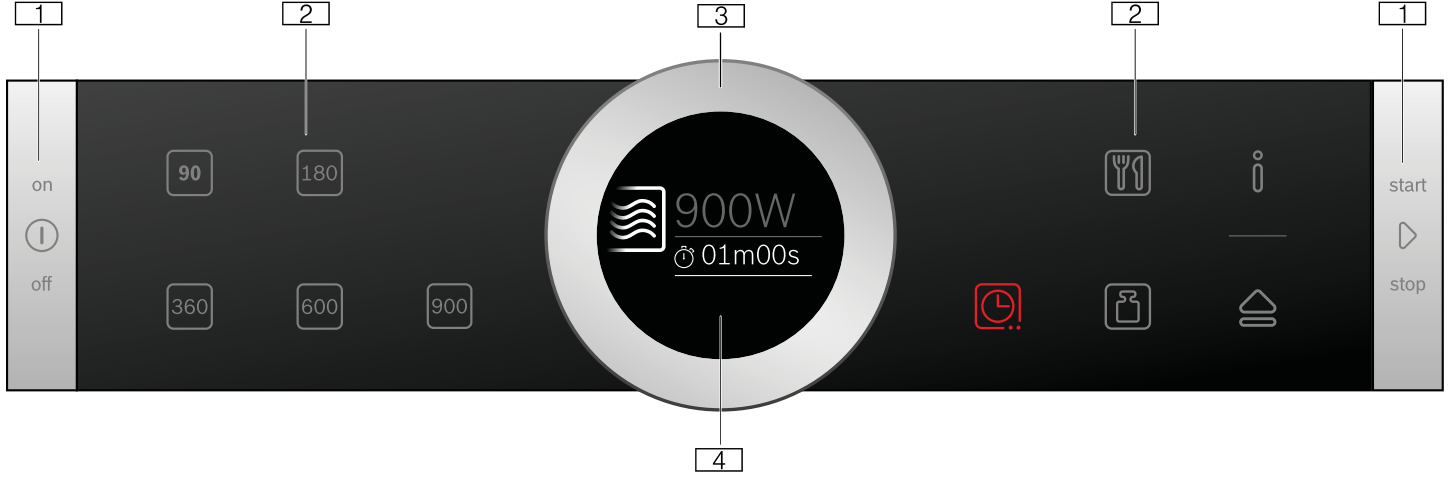
ملاحظات

- إذا قمت بفتح باب الجهاز أثناء التشغيل، فسوف يتم إيقاف عملية الطهي بصورة مؤقتة.
- عندما تقوم بفتح باب الجهاز لا يتم مواصلة التشغيل أوتوماتيكياً. يجب عليك إعادة التشغيل يدوياً.
- إذا تم إيقاف الجهاز لفترة طويلة، سوف يتم فتح باب الجهاز بعد فترة زمنية.

التعرف على جهازك

سوف نوضح في هذا الفصل المبيّنات وعناصر التحكم. وسوف نتعرف كذلك على الوظائف المختلفة لجهازك.

ملاحظة: قد تظهر اختلافات معينة في بعض التفاصيل والألوان حسب موديل الجهاز.



الرمز	المعنى
360	قدرة فرن الميكروويف يختار 360 واط
600	قدرة فرن الميكروويف يختار 600 واط
900	قدرة فرن الميكروويف يختار 900 واط
⌚	خيارات ضبط الوقت يختار خيارات ضبط الوقت
🍴	البرامج يختار برنامج
📏	الوزن يختار الوزن في البرنامج
ℹ️	المعلومات ملاحظات وحدة العرض احتفظ به مضغوطا (حوالي 3 ثوان) لاستدعاء أوضاع الضبط الأساسية
🏠	خاصية الفتح الأوتوماتيكي للباب يفتح باب الجهاز

يضيء النطاق اللمسي، المشتمل على قيمة يمكن تغييرها أو عرضها على وحدة العرض في الجهة الأمامية، باللون الأحمر.

مفتاح الاختيار الدوار

استخدم مفتاح الاختيار الدوار لتغيير قيم الضبط المعروضة في وحدة العرض.

في معظم لائح الاختيار، على سبيل المثال لائحة البرامج، يلي الاختيار الأول الاختيار الأخير.

في بعض لوائح الاختيار، مثلا المدة، يجب أن تقوم بإرجاع مفتاح الاختيار الدوار إلى الجهة الأخرى عندما تصل إلى أدنى أو أقصى قيمة.

البيان

وحدة العرض مصممة بحيث يمكن قراءة المعلومات بها من أول وهلة وفي أي وضع.

وتوجد القيمة التي يمكنك ضبطها حاليا في المركز. ويتم عرضها بحروف بيضاء وبخط أسفلهما. وتظهر القيمة المعروضة في الخلفية باللون الرمادي.

1 الأزرار

الأزرار الموجودة على يسار ويمين لوحة التحكم لها نقطة ضغط. اضغط على هذه الأزرار لتفعيلها. في الأجهزة غير المزودة بواجهة استانلس ستيل لا تحتوي النطاقات اللمسية لهذه الأزرار على أي نقطة نضغط.

2 النطاقات اللمسية

توجد مستشعرات أسفل النطاقات اللمسية. وما عليك سوى لمس الرمز المعنى لاختيار الوظيفة.

3 مفتاح الاختيار الدوار

يكون مفتاح الاختيار الدوار مثبتا بحيث يمكنك إدارته إلى اليسار أو اليمين بشكل غير محدد. اضغط عليه قليلا وحركه في الاتجاه المرغوب بإصبعك.

4 وحدة العرض

يمكنك رؤية قيم الضبط الحالية أو الوظائف الاختيارية أو الملاحظات في وحدة العرض.

عناصر التحكم

عناصر التحكم المختلفة متوائمة مع الوظائف المختلفة للجهاز. وبذلك يمكنك ضبط جهازك بطريقة سهلة ومباشرة.

الأزرار والنطاقات اللمسية

تجد هنا شرحًا موجزًا للأزرار والنطاقات اللمسية المختلفة.

الرمز	المعنى
Ⓞ	on/off تشغيل وإيقاف الجهاز
▶	start/stop بدء أو إنهاء التشغيل
النطاقات اللمسية	
90	قدرة فرن الميكروويف يختار 90 واط
180	قدرة فرن الميكروويف يختار 180 واط

حماية البيئة

التخلص من المخلفات بطريقة محافظة على البيئة

تخلص من عبوة التغليف بطريقة محافظة على البيئة.

هذا الجهاز مميز طبقاً للمواصفة الأوروبية 2012/19/EU فيما يتعلق بالأجهزة الكهربائية والإلكترونية القديمة (waste electrical and electronic equipment - WEEE). وتحدد هذه المواصفة الإطار العام لاسترجاع الأجهزة المستعملة وإعادة تدويرها كما هو معمول به في جميع دول الاتحاد الأوروبي.

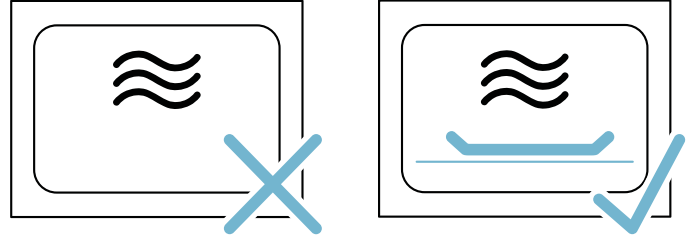


أسباب الأضرار

تنبيه!

- تكون الشرر: يجب أن يُوضع المعدن، على سبيل المثال الملعقة داخل الكوب، على مسافة لا تقل عن 2 سم من جدران حيز الطهي والجانب الداخلي للباب. فقد يتسبب الشرر في إتلاف الزجاج بالجانب الداخلي للباب بشكل يصعب إصلاحه.
- الأوعية المصنوعة من رقائق الألومنيوم: لا تستخدم الأوعية المصنوعة من رقائق الألومنيوم داخل الجهاز. فقد تلحق الضرر بالجهاز من خلال توليد الشرر.
- تشغيل فرن الميكروويف دون وجود أطعمة: تشغيل الجهاز دون وجود أطعمة في حيز الطهي يمكن أن يؤدي إلى زيادة التحميل. لا تقم أبداً بتشغيل فرن الميكروويف ما لم يتم وضع الطعام بداخله. اختبار أواني الفرن القصير هو الاستثناء الوحيد لهذه القاعدة.

← «الميكروويف» في صفحة 11



- الرطوبة في حيز الطهي: وجود الرطوبة لفترة طويلة من الوقت في حيز الطهي يمكن أن يؤدي لتكون الصدأ. اترك حيز الطهي يجف بعد الاستخدام. لا تحتفظ بأطعمة رطبة في حيز الطهي لفترات طويلة والباب مغلق. لا تقم بتخزين الطعام في حيز الطهي.
- اتساع إطار الإحكام بشدة: إذا كان إطار إحكام الغلق متساعاً بشدة، فإن باب الجهاز لن ينغلق بشكل صحيح أثناء التشغيل. كما أن الأجزاء الأمامية للوحدات المجاورة يمكن أن تتضرر. لذلك يجب المحافظة دائماً على نظافة إطار إحكام الغلق. ← «التنظيف» في صفحة 16
- فشار الميكروويف: لا تقم أبداً بضبط قدرة الميكروويف على درجة أعلى من اللازم. استخدم قدرة الميكروويف أقصاها 600 واط. ضع دائماً كيس الفشار على طبق زجاجي. قد تتحرك لوحات الباب في حالة التحميل الزائد عليها.

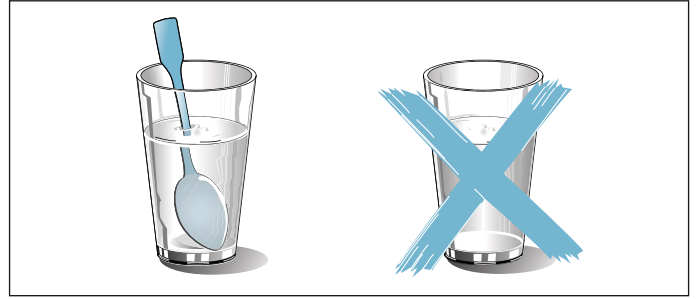
⚠ تحذير - خطر حدوث أضرار صحية جسيمة!

- قد يتعرض سطح الجهاز للضرر إذا لم يتم تنظيفه بشكل سليم. ويمكن أن تتسرب طاقة الميكروويف. قم بتنظيف الجهاز على فترات منتظمة، وقم بإزالة أية بقايا أطعمة على الفور. حافظ دائمًا على نظافة حيز الطهي وإطار إحكام غلق الباب والباب ومصد الباب. ← «التنظيف» في صفحة 16
- يمكن أن تتسرب طاقة الميكروويف في حالة تعرض باب حيز الطهي أو إطار إحكام غلق الباب للضرر. لا تستخدم الجهاز أبدًا في حالة تعرض باب حيز الطهي أو إطار إحكام غلق الباب للضرر. اتصل بمركز خدمة ما بعد البيع.
- تتسرب طاقة الميكروويف من الأجهزة في حالة فك جسم الجهاز منها. لا تقم أبدًا بفك جسم الجهاز. لإجراء أية أعمال صيانة أو إصلاح، اتصل بمركز خدمة ما بعد البيع.

- إن استخدام الجهاز لأي غرض بخلاف الغرض الأساسي المخصص له يعد أمرًا خطيرًا.
- غير مسموح باستخدام الجهاز في تجفيف الطعام أو الملابس أو تدفئة الشبشب أو أكياس الحبوب أو المقرمشات وقطع الإسفنج وأقمشة التنظيف الرطبة أو ما شابه ذلك. والسبب في ذلك هو أن الشبشب أو أكياس الحبوب أو المقرمشات أو قطع الإسفنج أو قطع القماش الرطبة وخلافه إذا تم تسخينها بشدة قد تسبب حروقًا للبشرة.

⚠ تحذير - 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 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.

**⚠ تحذير - خطر الإصابة!**

- أواني الفرن غير المناسبة قد تتشقق. أواني الفرن المصنوعة من البورسلين أو الخزف قد تحتوي على ثقب صغيرة في مقابضها وأغطيتها. وهناك فراغات تختفي خلف هذه الثقوب. وأية رطوبة تتوغل إلى هذه الفراغات يمكن أن تتسبب في انكسار تلك الأواني. اقتصروا على استخدام أواني فرن آمنة للاستخدام في فرن الميكروويف.
- في حالة استخدام الجهاز بطريقة الميكروويف فقط، فإن وضع أواني الفرن والأوعية المصنوعة من المعدن داخل الجهاز قد يتسبب في تولد شرر عندما يتم تشغيل الجهاز. وهذا من شأنه إلحاق الضرر بالجهاز. لا تستخدم أبدًا أية أوعية معدنية عند استخدام الجهاز بطريقة الميكروويف فقط.

⚠ تحذير - خطر الصعق الكهربائي!

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

- الأظعمة يمكن أن تشتعل. لا تقم أبدًا بتسخين أظعمة داخل عبوات حاظفة للسخونة.
- لا تقم بتسخين أظعمة داخل أوعية مصنوعة من البلاستيك أو الورق أو أية مواد أخرى 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 أبدًا في تجفيف الأظعمة.
- ولا تقم أبدًا بإذابة تجمد الأظعمة المحتوية على نسبة قليلة من الماء أو تسخينها، كالخبز مثلاً، بقدرة عالية للغاية لفرن الميكروويف أو لفترة أطول من اللازم.
- زيت الطهي يمكن أن يشتعل. لا تستخدم فرن الميكروويف أبدًا في تسخين زيت الطهي وحده.

⚠ تحذير - خطر الانفجار!

- السوائل والأظعمة الأخرى قد تنفجر في حالة وضعها داخل أوعية محكمة الغلق. لذا لا تقم أبدًا بتسخين السوائل أو الأظعمة الأخرى داخل أوعية محكمة الغلق.

⚠ تحذير - خطر الإصابة بحروق!

- الأظعمة ذات القشرة أو المحتوية على طبقة جلدية خارجية قد تتشقق أو تنفجر أثناء أو حتى بعد التسخين. لذا لا تقم أبدًا بسلق البيض داخل قشرته، ولا تقم أبدًا بإعادة تسخين البيض المسلوق. ولا تقم أبدًا بسلق الصدفيات والقشريات.
- في حالة طهي أو قلي البيض (عيون)، يجب دائمًا عمل ثقب في صفار البيض. قد تنفجر الأظعمة 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 الرضع. لذا لا تقم أبدًا بتسخين طعام الأطفال الرضع في أوعية مغلقة. واحرص دائمًا على خلع الغطاء أو الحلمة. بعد تسخين الطعام، قم بتقليبه أو رجه جيدًا. تأكد من درجة حرارة الطعام قبل تقديمه للطفل.
- الطعام المسخن تنبعث منه حرارة. وقد تصبح أواني الفرن ساخنة. استخدم دائمًا قفازًا للفرن لإخراج الكماليات أو أواني الفرن من حيز الطهي.
- العبوات محكمة الغلق قد تنفجر عندما تسخن الأظعمة. تراعى دائمًا البيانات الموجودة على العبوات. استخدم دائمًا قفازًا للفرن لإخراج الأطباق من حيز الطهي.
- الأجزاء التي يمكن الوصول إليها تصبح ساخنة للغاية أثناء التشغيل. لا تلمس أبدًا الأجزاء الساخنة. وأبعد الأطفال لمسافة كافية.

⚠ تحذير - خطر الصعق الكهربائي!

- أعمال الإصلاح غير السليمة تمثل خطورة. ولا يجوز إجراء أعمال الإصلاح أو تغيير كابلات الكهرباء التالفة 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 أبدًا.
- لا تستخدم أية أجهزة تنظيف بالضغط العالي أو بالبخار، حيث يمكن أن تتسبب في حدوث صعق كهربائي.
- وجود عطل في الجهاز يمكن أن يتسبب في الصعق الكهربائي. لذا لا تقم أبدًا بتشغيل الجهاز إذا كان به عطل.
- افصل الجهاز عن شبكة التيار الكهربائي أو افصل قاطع الدائرة الكهربائية في صندوق المصاهر. اتصل بمركز خدمة ما بعد البيع.

⚠ تحذير - خطر بسبب التأثير المغناطيسي!

- يتم استخدام أجزاء المغناطيس الدائم في لوحة التحكم أو في عناصر التحكم. وهذه الأجزاء يمكن أن تؤثر على الأجهزة الطبية الإلكترونية المزروعة، مثل أجهزة تنظيم ضربات القلب أو مضخات الأنسولين. الأشخاص الذين لديهم أجهزة طبية إلكترونية مزروعة يجب أن يقفوا على مسافة 10 سم على الأقل من لوحة التحكم.

الميكروويف

⚠ تحذير - خطر نشوب حريق!

- إن استخدام الجهاز لأي غرض بخلاف الغرض الأساسي المخصص له يعد أمرًا خطيرًا وقد يسبب تلفيات. لا يسمح بالقيام بما يلي: تجفيف الطعام أو الملابس أو تدفئة الشبشب أو أكياس الحبوب أو المقرمشات وقطع الإسفنج وأقمشة التنظيف الرطبة أو ما شابه.
- فمن الممكن على سبيل المثال أن تشتعل الشبشب المدفأة وأكياس الحبوب أو المقرمشات، حتى بعد مرور عدة ساعات من تدفئتها. يجب الاقتصار على استخدام الجهاز في إعداد الأظعمة والمشروبات.

الاستعمال المطابق للتعليمات

اقرأ هذه التعليمات بعناية. فعندئذ فقط سيمكنك تشغيل جهازك بشكل صحيح وآمن. احتفظ بدليل الاستعمال ودليل التركيب لاستخدامهما لاحقاً أو لتسليمهما للمالك الجديد.

هذا الجهاز مخصص فقط للتركيب بالكامل في مطبخ. تراعى التعليمات الخاصة بالتركيب.

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.

هذا الجهاز مناسب للاستخدام حتى ارتفاع 4000 متر فوق مستوى سطح البحر.

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 بأمان مع التأكد من إدراكهم للأخطار المرتبطة بذلك.

لا يجوز السماح للأطفال بالعبث بالجهاز أو اللعب عليه أو بالقرب منه. لا يجوز للأطفال تنظيف الجهاز أو إجراء أعمال الصيانة العامة عليه ما لم يكونوا في سن 15 سنة على الأقل، على أن يتم مراقبتهم أثناء ذلك.

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

قم دائماً بإدخال الكماليات في حيز الطهي حتى نهاية المجرى المخصص لها.

إرشادات الأمان المهمة

معلومات عامة

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

⚠ تحذير - خطر الإصابة بحروق بالغة!

- الكماليات وأواني الفرن تصبح ساخنة للغاية. استخدم دائماً قفازات الفرن لإخراج الكماليات أو أواني الفرن من حيز الطهي.
- أبخرة الكحول يمكن أن تشتعل في حيز الطهي الساخن. 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.

⚠ تحذير - خطر الإصابة باكتوءات!

- الأجزاء التي يمكن الوصول إليها تصبح ساخنة أثناء التشغيل. لا تلمس أبداً الأجزاء الساخنة. وأبعد الأطفال لمسافة كافية.
- قد يتسرب البخار الساخن عندما تفتح باب الجهاز. افتح باب الجهاز بحرص. وأبعد الأطفال لمسافة كافية.
- الماء في حيز الطهي الساخن قد يؤدي إلى تكون البخار الساخن. لا تقم أبداً بصب الماء في حيز الطهي الساخن.

⚠ تحذير - خطر الإصابة!

- خدوش زجاج باب الجهاز قد تتطور إلى تشققات. لا تستخدم كاشطة زجاج أو وسائل مساعدة على التنظيف أو مواد تنظيف خشنة أو أكالة.
- تتحرك مفصلات باب الجهاز عند فتح وغلق الباب ويمكن أن تتعرض للانحصار. أبعاد يديك عن المفصلات.

فهرس المحتويات

19	الأطباق التي تم اختبارها في ستوديو الطهي الخاص بنا
19	إذابة التجمد
20	إذابة التجمد أو التسخين أو طهي الأطعمة المجمدة
20	التسخين
21	الطهي
22	نصائح خاصة بفرن الميكروويف
22	الأطباق المختبرة
22	الطهي باستخدام فرن الميكروويف فقط
22	إذابة التجمد باستخدام فرن الميكروويف فقط

المزيد من المعلومات حول المنتجات والكماليات وقطع الغيار والخدمات تجدها على موقع الإنترنت www.bosch-home.com وفي المتجر الإلكتروني على موقع www.bosch-eshop.com

4	الاستعمال المطابق للتعليمات
4	إرشادات الأمان المهمة
4	معلومات عامة
5	الميكروويف
7	أسباب الأضرار
7	حماية البيئة
7	التخلص من المخلفات بطريقة محافظة على البيئة
8	التعرف على جهازك
8	لوحة التحكم
8	عناصر التحكم
8	البيان
9	المزيد من المعلومات
9	وظائف حيز الطهي
10	قبل الاستخدام للمرة الأولى
10	الاستخدام الأولي
10	تشغيل الجهاز
10	تشغيل وإيقاف الجهاز
10	التشغيل
11	اختيار طريقة التشغيل
11	فرن الميكروويف
11	أواني الطهي
12	أوضاع ضبط قدرة فرن الميكروويف
12	ضبط فرن الميكروويف
13	الميفاتي
13	البرامج
13	ضبط برنامج
13	معلومات بشأن البرامج
14	فترة التهدئة
14	جدول البرامج
15	أوضاع الضبط الأساسية
15	تغيير أوضاع الضبط الأساسية
15	لائحة أوضاع الضبط الأساسية
15	انقطاع التيار الكهربائي
15	تغيير الوقت
16	التنظيف
16	مادة التنظيف
17	التغلب على الأعطال
18	خدمة العملاء
18	رقم المنتج E ورقم الصنع FD
18	المواصفات الفنية



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com



9001064419
970921