

# SIEMENS

## Microwave Oven

## فرن الميكروويف

BE634.G.1M

en User manual and installation instructions

2

ar دليل المستخدم وتعليمات التركيب

29



Register your product on My Siemens and discover exclusive services and offers.  
[siemens-home.bsh-group.com/welcome](https://siemens-home.bsh-group.com/welcome)

The future moving in.

# Table of contents

## INFORMATION FOR USE

1	<b>Safety</b> .....	2
2	<b>Preventing material damage</b> .....	6
3	<b>Environmental protection and saving energy</b> .....	7
4	<b>Familiarising yourself with your appliance</b> .....	7
5	<b>Accessories</b> .....	9
6	<b>Before using for the first time</b> .....	9
7	<b>Basic operation</b> .....	9
8	<b>Microwave</b> .....	10
9	<b>Grill</b> .....	12
10	<b>Microwave combi mode</b> .....	12
11	<b>Programmes</b> .....	13
12	<b>Timer</b> .....	14
13	<b>Basic settings</b> .....	15
14	<b>Cleaning and servicing</b> .....	15
15	<b>Troubleshooting</b> .....	17
16	<b>Disposal</b> .....	18
17	<b>Customer Service</b> .....	18
18	<b>How it works</b> .....	19
19	<b>INSTALLATION INSTRUCTIONS</b> .....	25
19.2	<b>Safe installation</b> .....	26

## 1 Safety

Observe the following safety instructions.

### 1.1 General information

- Read this instruction manual carefully.
- Keep the instruction manual and the product information safe for future reference or for the next owner.
- Do not connect the appliance if it has been damaged in transit.

### 1.2 Intended use

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

The appliance can only be used safely if it is correctly installed according to the safety instructions. The installer is responsible for ensuring that the appliance works perfectly at its installation location.

Only use this appliance:

- To prepare meals and drinks.
- Under supervision. Never leave the appliance unattended when cooking for short periods.
- For household use and similar applications, such as: In kitchens for employees in shops, offices and other commercial sectors; in agriculture; by customers in hotels and other residential facilities; in bed and breakfasts.
- Up to an altitude of max. 4000 m above sea level.

This appliance complies with 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 means that the appliance is suitable for private households.

### 1.3 Restriction on user group

This appliance may be used by children aged 8 or over and by people who have reduced physical, sensory or mental abilities or inadequate experience and/or knowledge, provided that they are supervised or have been instructed on how to use the appliance safely and have understood the resulting dangers.

Do not let children play with the appliance. Children must not perform cleaning or user maintenance unless they are at least 15 years old and are being supervised. Keep children under the age of 8 years away from the appliance and power cable.

## 1.4 Safe use

Always place accessories in the cooking compartment the right way round.

→ "Accessories", Page 9

### **⚠ WARNING – Risk of fire!**

Combustible objects that are left in the cooking compartment may catch fire.

- ▶ Never store combustible objects in the cooking compartment.
- ▶ If smoke is emitted, the appliance must be switched off or the plug must be pulled out and the door must be held closed in order to stifle any flames.

Loose food remnants, fat and meat juices may catch fire.

- ▶ Before using the appliance, remove the worst of the food residues and remnants from the cooking compartment, heating elements and accessories.

### **⚠ WARNING – Risk of burns!**

The appliance and its parts that can be touched become hot during use.

- ▶ Caution should be exercised here in order to avoid touching heating elements.
- ▶ Young children under 8 years of age must be kept away from the appliance.

Accessories and cookware get very hot.

- ▶ Always use oven gloves to remove accessories or cookware from the cooking compartment.

When the cooking compartment is hot, any alcoholic vapours inside may catch fire. The appliance door may spring open. Hot steam and jets of flame may escape.

- ▶ Only use small quantities of drinks with a high alcohol content in food.
- ▶ Do not heat spirits ( $\geq 15\%$  vol.) when undiluted (e.g. for marinating or pouring over food).
- ▶ Open the appliance door carefully.

### **⚠ WARNING – Risk of scalding!**

The accessible parts of the appliance become hot during operation.

- ▶ Never touch these hot parts.
  - ▶ Keep children at a safe distance.
- Hot steam may escape when you open the appliance door. Steam may not be visible, depending on the temperature.
- ▶ Open the appliance door carefully.
  - ▶ Keep children at a safe distance.

If there is water in the cooking compartment when it is hot, this may create hot steam.

- ▶ Never pour water into the cooking compartment when the cooking compartment is hot.

### **⚠ WARNING – Risk of injury!**

Scratched glass in the appliance door may develop into a crack.

- ▶ Do not use any harsh or abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass on the appliance door, as they may scratch the surface.

The hinges on the appliance door move when the door is opened and closed, which could trap your fingers.

- ▶ Keep your hands away from the hinges. Components inside the appliance door may have sharp edges.

- ▶ Wear protective gloves.

Alcoholic vapours may catch fire in the hot cooking compartment, and the appliance door may spring open and may fall off. The door panels may shatter and fragment.

→ "Preventing material damage", Page 6

- ▶ Only use small quantities of drinks with a high alcohol content in food.
- ▶ Do not heat spirits ( $\geq 15\%$  vol.) when undiluted (e.g. for marinating or pouring over food).
- ▶ Open the appliance door carefully.

### **⚠ WARNING – Risk of electric shock!**

Incorrect repairs are dangerous.

- ▶ Repairs to the appliance should only be carried out by trained specialist staff.
- ▶ Only use genuine spare parts when repairing the appliance.
- ▶ If the power cord of this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's Customer Service or a similarly qualified person in order to prevent any risk.

If the insulation of the power cord is damaged, this is dangerous.

- ▶ Never let the power cord come into contact with hot appliance parts or heat sources.
- ▶ Never let the power cord come into contact with sharp points or edges.
- ▶ Never kink, crush or modify the power cord.

An ingress of moisture can cause an electric shock.

- ▶ Do not use steam- or high-pressure cleaners to clean the appliance.

If the appliance or the power cord is damaged, this is dangerous.

- ▶ Never operate a damaged appliance.
- ▶ Never operate an appliance with a cracked or fractured surface.
- ▶ Never pull on the power cord to unplug the appliance. Always unplug the appliance at the mains.
- ▶ If the appliance or the power cord is damaged, immediately unplug the power cord or switch off the fuse in the fuse box.
- ▶ Call customer services. → *Page 18*

**⚠ WARNING – Danger: Magnetism!**

Permanent magnets are used in the control panel or in the controls. These 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.

**⚠ WARNING – Risk of suffocation!**

Children may put packaging material over their heads or wrap themselves up in it and suffocate.

- ▶ Keep packaging material away from children.
- ▶ Do not let children play with packaging material.

Children may breathe in or swallow small parts, causing them to suffocate.

- ▶ Keep small parts away from children.
- ▶ Do not let children play with small parts.

## 1.5 Microwave

CAREFULLY READ THE IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS AND KEEP THEM SAFE FOR FUTURE USE

**⚠ WARNING – Risk of fire!**

Using the appliance for anything other than its intended purpose is dangerous and may cause damage. For example, heated slippers and pillows filled with grain or cereal may catch fire, even several hours later.

- ▶ Never dry food or clothing with the appliance.
- ▶ Never heat up slippers, pillows filled with grain or cereal, sponges, damp cleaning cloths or similar with the appliance.
- ▶ The appliance must only be used to prepare food and drink.

Food and its packaging and containers may catch fire.

- ▶ Never heat food in heat-retaining packaging.
- ▶ Do not leave food unattended while it is heating in containers made of plastic, paper or other combustible materials.
- ▶ Never set the microwave power too high or the cooking time too long. Follow the instructions provided in this user manual.
- ▶ Never use the microwave to dry food.
- ▶ Never defrost or heat food with a low water content, such as 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 easily 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 heating, or even afterwards.

- ▶ Never cook eggs in their shell or heat hard-boiled eggs in their shell.
- ▶ Never cook shellfish or crustaceans.
- ▶ Always prick the yolk of eggs before microwaving.
- ▶ 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 heating.
- ▶ Check the temperature before giving the food or drink to a child.

Heated food gives off heat. The cookware may become hot.

- ▶ Always use oven gloves to remove cookware or accessories from the cooking compartment.

Airtight packaging may burst when food is heated.

- ▶ Always follow the instructions on the packaging.
- ▶ Always use oven gloves to remove the dishes from the cooking compartment.

The accessible parts of the appliance become hot during operation.

- ▶ Never touch these hot parts.
- ▶ Keep children at a safe distance.

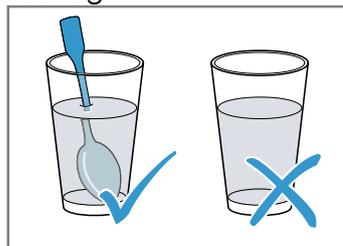
Using the appliance for anything other than its intended purpose is dangerous. This is because, for instance, overheated slippers, pillows filled with grain or cereal, sponges and damp cleaning cloths, etc., may cause burns to the skin.

- ▶ Never dry food or clothing with the appliance.
- ▶ Never heat up slippers, pillows filled with grain or cereal, sponges, damp cleaning cloths or similar with the appliance.
- ▶ The appliance must only be used to prepare food and drink.

### **⚠ WARNING – Risk of scalding!**

There is a possibility of delayed boiling when a liquid is heated. This means that the liquid reaches the boiling temperature without the usual steam bubbles rising to the surface. Exercise caution even when only gently shaking the container. The hot liquid may suddenly boil over and splatter.

- ▶ Always place a spoon in the container when heating liquids. This prevents delayed boiling.



### **⚠ WARNING – Risk of injury!**

Unsuitable cookware may crack. Porcelain or ceramic cookware can have small perforations in the handles and lid. These perforations conceal a cavity below. If moisture penetrates this cavity, it could cause the cookware to crack.

- ▶ Only use microwave-safe cookware. Cookware and containers made from metal or cookware with metal edging may lead to sparks being formed during simple microwave operation. The appliance is damaged.
- ▶ Never use metal containers during microwave-only operation.
- ▶ Only use microwave-safe cookware or use the microwave in combination with a type of heating.

### **⚠ WARNING – Risk of electric shock!**

The appliance uses a high voltage.

- ▶ Never remove the casing.

### **⚠ WARNING – Risk of serious harm to health!**

Inadequate cleaning may destroy the surface of the appliance, reduce its service life, and lead to dangerous situations, such as escaping microwave energy.

- ▶ Clean the appliance on a regular basis, and remove any food residue immediately.
- ▶ Always keep the cooking compartment, door and door stop clean.

→ "Cleaning and servicing", Page 15

Never operate the appliance if the cooking compartment door is damaged. Microwave energy may escape.

- ▶ Never use the appliance if the cooking compartment door or the plastic door frame is damaged.
- ▶ Any repair work must only be carried out by the after-sales service.

Microwave energy will escape from appliances that do not have any casing.

- ▶ Never remove the casing.
- ▶ Contact our after-sales service if maintenance or repair work is needed.

## 2 Preventing material damage

### 2.1 General

#### ATTENTION!

Alcoholic vapours may catch fire in the hot cooking compartment and cause permanent damage to the appliance. The appliance door may spring open due to an explosion and it may fall off. The door panels may shatter and fragment. Due to the resulting negative pressure, the cooking compartment may become considerably deformed inwards.

- ▶ Do not heat spirits ( $\geq 15\%$  vol.) when undiluted (e.g. for marinating or pouring over food).

When the cooking compartment is hot, any water inside it will create steam. The change in temperature may cause damage.

- ▶ Never pour water into the cooking compartment when it is still hot.

The prolonged presence of moisture in the cooking compartment leads to corrosion.

- ▶ Always wipe away the condensation after cooking.
- ▶ Do not keep moist food in the cooking compartment for a long time with the door closed.
- ▶ Do not store food in the cooking compartment.

Leaving the appliance to cool down with the door open will damage the front of neighbouring kitchen units over time.

- ▶ Always allow the cooking compartment to cool down with the door closed after cooking at high temperatures.
- ▶ Take care not to trap anything in the appliance door.
- ▶ Only leave the cooking compartment to dry with the door open if a lot of moisture was produced during operation.

Sitting or placing objects on the appliance door may damage it.

- ▶ Do not place, hang or support objects on the appliance door.

With certain models, accessories may scratch the door pane when closing the appliance door.

- ▶ Always push accessories fully into the cooking compartment.

### 2.2 Microwave

Follow these instructions when using the microwave.

#### ATTENTION!

Metal touching the wall of the cooking compartment will cause sparks, which may damage the appliance or the inner door pane.

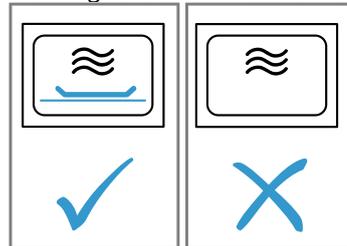
- ▶ Metal (e.g. a spoon in a glass) must be kept at least 2 cm from the cooking compartment walls and the inside of the door.

Placing aluminium containers in the appliance may cause sparks, which will damage the appliance.

- ▶ Do not use aluminium containers in the appliance.

Operating the appliance without food in the cooking compartment may lead to overloading.

- ▶ Do not switch on the microwave unless there is food inside. The only exception to this rule is when performing a short cookware test.



If you prepare several bags of microwave popcorn in immediate succession at a microwave power level that is too high, the cooking compartment may be damaged.

- ▶ Leave the appliance to cool down for several minutes between each use.
  - ▶ Never set a microwave power level that is too high.
  - ▶ Use a maximum microwave output of 600 watts.
  - ▶ Always place the popcorn bag on a glass plate.
- Using unsuitable cookware may result in damage.
- ▶ When using the grill or the microwave combined operation, only use cookware that can withstand high temperatures.

## 3 Environmental protection and saving energy

### 3.1 Disposing of packaging

The packaging materials are environmentally compatible and can be recycled.

- ▶ Sort the individual components by type and dispose of them separately.

### 3.2 Saving energy

If you follow these instructions, your appliance will use less power.

Open the appliance door as little as possible during operation.

- This will maintain the temperature in the cooking compartment and eliminate the need for the appliance to reheat.

Hide the clock in standby mode.

- The appliance saves energy in standby mode.

#### Note:

The appliance requires:

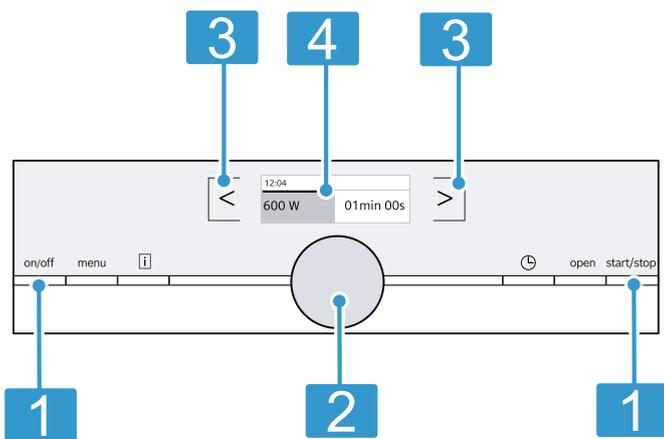
- a maximum of 1 W when the appliance is in operation with the display switched on
- a maximum of 0.5 W when the appliance is in operation with the display switched off

## 4 Familiarising yourself with your appliance

### 4.1 Control panel

You can use the control panel to configure all functions of your appliance and to obtain information about the operating status.

On certain models, specific details such as colour and shape may differ from those pictured.



- Buttons**  
The buttons have a pressure point. Press the buttons to activate them.
- Rotary selector**  
You can turn the rotary selector clockwise and anti-clockwise.
- Touch fields**  
Use the touch fields to set different functions directly.
- Display**  
The display shows the current setting values, options and notifications.

### Buttons

You can use the buttons to directly select various functions.

Symbol	Touch button	Use
on/off	On/off	Switch the appliance on or off
menu	Menu	Open the operating modes menu
i	Information	Display information
⌚	Time-setting options	Set the timer
Open	Automatic door-opening	Open the appliance door
start/stop	Start/stop	Start or pause operation

**Note:** When **i** lights up, touch **i** to display information for a few seconds.

## Touch fields

Touch fields are touch-sensitive surfaces. To select a function, touch the relevant field.

Symbol	Touch field	Use
<	Left	Navigate to the left on the display
>	Right	Navigate to the right on the display

## Rotary selector

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

For most selection lists, e.g. programmes, the first point begins again following the last point. For some selection lists, e.g. cooking time, rotate the rotary selector back again once the minimum or maximum value has been reached.

## Display

The display shows the current settings, options or relevant information.

## Status bar

The status bar is located at the top of the display. The status bar displays the time, timer duration and programme duration.

## Progress line

The progress line displays how much of the cooking time, for example, has already elapsed. The straight line below the adjustment values is filled from left to right as the operation progresses.

## Operating modes

The menu is divided into different operating modes.

Symbol	Use
Microwave	Select microwave outputs
Grill	Select the grill setting or grill setting with microwave output
Programmes	Automatic programmes Easily prepare selected meals
Settings	Settings Individually adjust the appliance settings

## 4.2 Cooking compartment

The functions in the cooking compartment make your appliance easier to use.

### Interior lighting

When you open the appliance door, the interior lighting switches on. If the appliance door remains open for longer than approx. 5 minutes, the interior lighting switches off again.

With most types of heating and functions, the interior lighting remains on while the appliance is in operation. The interior lighting switches off again when the operation stops.

### Cooling fan

The cooling fan switches on and off as required. The hot air escapes through the ventilation slots above the appliance door.

#### ATTENTION!

Covering the ventilation slots will cause the appliance to overheat.

- ▶ Do not cover the ventilation slots.

To cool the cooking compartment more quickly after operation, the cooling fan continues to run for a certain period afterwards. If the appliance is running in microwave operation, the appliance remains cool, but the cooling fan still switches on. The cooling fan may continue to run even when microwave operation has ended.

### Condensation

Condensation can occur in the cooking compartment and on the appliance door when cooking. Condensation is normal and does not adversely affect appliance operation. Wipe away the condensation after cooking.

### Automatic door opener

If you press the automatic door-opener, the appliance door springs open. You can fully open the appliance door manually.

#### Notes

- In the event of a power failure, the automatic door-opening does not work. You can open the door manually.
- If you open the appliance door during operation, this pauses the operation.
- When you close the appliance door, the operation does not continue automatically. Start the operation.
- If the appliance is switched off for an extended period of time, the appliance door opens with a time delay.

## 5 Accessories

Use original accessories. These have been made especially for your appliance.

Accessories	Use
Wire rack	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Wire rack for grilling and browning</li> <li>▪ Use the wire rack and place the cookware on it</li> </ul>
Glass tray	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Splash guard when grilling directly on the wire rack</li> <li>▪ Place the wire rack in the glass tray</li> <li>▪ Microwave-safe</li> </ul>

## 6 Before using for the first time

Configure the settings for initial start-up. Clean the appliance and accessories.

### 6.1 Initial use

When the appliance is connected to the power supply for the first time or following a lengthy power failure, the settings for the initial start-up of your appliance appear.

#### Notes

- You can adjust the settings at any time in the basic settings.  
→ "Basic settings", Page 15
- Open and close the appliance door for the internal inspection before the initial start-up or after any power failure.

#### Setting the language

1. Use the rotary selector to select the language.
  2. Press >.
- ✓ The display shows the next setting.

#### Setting the time

1. Set the time using the rotary selector.
2. Press >.

#### Note:

In the → "Basic settings", Page 15, specify whether or not the display shows the time and date when the appliance is switched off.

#### Setting the date

1. Use the rotary selector to set the current day.
2. Press >.

3. Use the rotary selector to set the current month.
  4. Press >.
  5. Turn the rotary selector to set the current year.
  6. Press >.
- ✓ A message appears on the display confirming that the initial start-up is complete.

### 6.2 Cleaning the appliance before using it for the first time

Clean the cooking compartment and accessories before using the appliance to prepare food for the first time.

1. Ensure that there is no leftover packaging, accessories or other objects in the cooking compartment.
2. Clean the smooth surfaces in the cooking compartment with a soft, damp cloth.
3. Close the appliance door.
4. Ventilate the room while the appliance is heating.
5. Set the grill to level 3.
6. Set the cooking time to 15 minutes.
7. Allow the appliance to cool down.
8. Once the cooking compartment has cooled down, clean the smooth surfaces with soapy water and a dish cloth.

### 6.3 Cleaning the accessories

- ▶ Clean the accessory thoroughly with soapy water and a soft dish cloth.

## 7 Basic operation

### 7.1 Switching on the appliance

- ▶ Press on/off to switch the appliance on.
- ✓ on/off lights up blue.
- ✓ The display shows the Siemens logo, followed by the maximum microwave output.
- ✓ The appliance is ready to use.

### 7.2 Switching off the appliance

- ▶ Press on/off to switch the appliance off.
- ✓ The appliance cancels the current functions.
- ✓ The time and date are shown on the display.

**Note:** Switch off your appliance when it is not being used. If no settings are applied for an extended period, the appliance switches itself off automatically.

### 7.3 Starting the operation

- ▶ Use start/stop to start the operation.
- ✓ The display shows the settings.
- ✓ The progress line shows the end of the cooking time.

**Note:** If you open the appliance door during operation, the appliance interrupts the operation and maintains the set time left. When you want to restart the operation, close the appliance door and press start/stop.

### 7.4 Interrupting the operation

1. Press start/stop.
  - ✓ The appliance interrupts the operation.
2. Press on/off to delete all settings.

**Note:** When you open the appliance door, the appliance interrupts the operation. After an operation is interrupted or cancelled, the cooling fan may continue to run.

### 7.5 Setting the operating mode

When you switch on the appliance, the display shows the set default operating mode. You can start the suggested operating mode immediately or set a different operating mode.

1. Press menu.
  - ✓ The appliance opens the operating modes menu.
2. Use the rotary selector to select the required operating mode.
 

Different selection options are available depending on the operating mode.
3. Use > to navigate to the required operating mode.
4. Use the rotary selector to change the selection.
  - Change other settings depending on the selection.
5. Press start/stop.
  - ✓ The display shows the time that has elapsed.
  - ✓ The display shows the settings and the progress line.

**Note:** To exit the current setting and access the operating modes level, press menu.

## 8 Microwave

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

### 8.1 Microwave-safe cookware and accessories

To heat food evenly and avoid damaging your appliance, it is important to use the right cookware and accessories.

**Note:** Read the manufacturer's instructions before using any cookware in the microwave. If in doubt, carry out a cookware test.

#### Microwave-safe

Cookware and accessories	Reason
Cookware made from heat-resistant, microwave-safe material: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Glass</li> <li>■ Glass ceramic</li> <li>■ Porcelain</li> <li>■ Temperature-resistant plastic</li> <li>■ Fully glazed ceramic without cracks</li> </ul>	These materials allow microwaves to pass through. Microwaves do not damage heat-resistant cookware.
Metal cutlery	<b>Note:</b> You can use metal cutlery, e.g. place a spoon in a glass, to prevent delayed boiling.

#### ATTENTION!

Metal touching the wall of the cooking compartment will cause sparks, which may damage the appliance or the inner door pane.

- ▶ 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.

#### Not microwave-safe

Cookware and accessories	Reason
Metal cookware	Metal does not allow microwaves to pass through. The food hardly heats up.
Cookware with gold or silver decoration	Microwaves can damage gold and silver decoration. <p><b>Tip:</b> You can only use this kind of cookware if the manufacturer guarantees that it is microwave-safe.</p>

### 8.2 Testing cookware for microwave suitability

Test cookware to see whether it is suitable for microwave use. Testing cookware is the only time the appliance should be operated in microwave mode without any food inside.

#### WARNING – Risk of scalding!

The accessible parts of the appliance become hot during operation.

- ▶ Never touch these hot parts.
- ▶ Keep children at a safe distance.

1. Place the empty cookware in the cooking compartment.
2. Set the appliance to the maximum microwave power setting for 30 seconds to 1 minute.
3. Start the operation.
4. Check the cookware several times:

- If the cookware is cold or warm to the touch, it is suitable for microwave use.
- If the cookware becomes hot or sparks are created, stop the cookware test. The cookware is not microwave-safe.

### 8.3 Microwave power settings

Here you can find an overview of the different microwave power settings and when to use them.

Microwave output in watts	Maximum cooking time	Use
90 W	1:30 hours	Defrosting delicate foods.
180 W	1:30 hours	Defrosting food and continued cooking.
360 W	1:30 hours	Cooking meat and fish or heating delicate foods.
600 W	1:30 hours	Heating and cooking food.
900 W	30 minutes	Heating liquids. The maximum power setting is not designed for heating food.

#### Default settings

The appliance suggests a cooking time for each microwave power setting. You can accept this value or change it in the relevant area.

### 8.4 Configuring the microwave settings

When you switch the appliance on, the display always shows the highest microwave output as a suggestion.

1. Note the safety instructions. → *Page 4*
2. Observe the instructions on how to prevent material damage. → *Page 6*
3. Observe the information on microwave-safe cookware and accessories. → *Page 10*
4. Press on/off.
  - ✓ The appliance is ready to use. The display shows the maximum microwave output as a default value. The microwave output can be changed at any time.
5. Use the rotary selector to select the required microwave output.
  - ✓ The display shows the microwave output and a default cooking time.
6. Press >.
7. Use the rotary selector to select the required cooking time.
8. Press start/stop.
  - ✓ The appliance starts the operation.
  - ✓ The cooking time counts down on the display.
  - ✓ Once the cooking time has elapsed, a signal tone sounds.

9. Press ⊖ to end the signal tone early.
10. Use on/off to switch the appliance off.

#### Notes

- If you press ⊖, the display shows the timer function for a short time. To hide the timer function immediately, press ⊖ again.
- If you open the appliance door in the meantime, the cooling fan may continue to run.

### 8.5 Changing the cooking time

You can change the cooking time at any time.

- ▶ Use the rotary selector to change the cooking time.
- ✓ The operation continues.

### 8.6 Changing the microwave output setting

You can change the microwave output setting during operation.

1. Use < to change the microwave output.
2. Use the rotary selector to select the required microwave output.
  - ✓ The cooking time remains unchanged.
  - ✓ The operation continues.

**Note:** If the set cooking time exceeds the maximum cooking time for the 900 W microwave output setting, the appliance automatically reduces the cooking time. The operation stops. Press start/stop to start the operation.

## 9 Grill

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

### 9.1 Grill settings

The following grill settings are available.

Grill setting	Food
1 (low)	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Deep-dish bakes</li> <li>▪ Soufflés</li> </ul>
2 (medium)	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Shallow bakes</li> <li>▪ Fish</li> </ul>
3 (high)	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Sausages</li> <li>▪ Toast</li> </ul>

### 9.2 Setting the grill

1. Press on/off.
  - ✓ The appliance is ready to use.
2. Press menu.
  - ✓ The display shows the operating modes.
3. Use the rotary selector to select the "Grill" operating mode.
4. Press >.
  - ✓ The display shows the default value "Grill" 3.
5. Turn the rotary selector to set the required grill setting.
  - ✓ The display shows the grill setting and a default cooking time.
6. Press >.
7. Use the rotary selector to set the required cooking time.

8. Press start/stop.
  - ✓ The appliance starts the operation.
  - ✓ The cooking time counts down on the display.
  - ✓ Once the cooking time has elapsed, a signal tone sounds.
9. Press ⊖ to end the signal tone early.
10. Use on/off to switch the appliance off.

#### Notes

- If you press ⊖, the display shows the timer function for a short time. To hide the timer function immediately, press ⊖ again.
- If you open the appliance door in the meantime, the cooling fan may continue to run.

### 9.3 Changing the cooking time

You can change the cooking time at any time.

- ▶ Use the rotary selector to change the cooking time.
- ✓ The operation continues.

### 9.4 Changing the grill setting

You can change the grill setting during operation.

1. Use < to switch to the grill.
2. Turn the rotary selector to set the required grill setting.
  - ✓ The cooking time remains unchanged.
  - ✓ The operation continues.

**Note:** When you change the operating mode from grill to combi mode, or vice-versa, the appliance goes into pause mode. The operation stops. To change the operating mode, press start/stop to continue the operation.

## 10 Microwave combi mode

To reduce the cooking time, you can use the grill in combination with the microwave. The following microwave output settings are available to choose from:

- 90 W
- 180 W
- 360 W

### 10.1 Setting the microwave combi mode

1. Press on/off.
  - ✓ The appliance is ready to use.
2. Press menu.
  - ✓ The display shows the operating modes.
3. Use the rotary selector to select the "Grill" operating mode.
4. Press >.
  - ✓ The display shows the default value "Grill" 3.
5. Turn the rotary selector clockwise and set the required combi mode.
  - ✓ The display shows the required combi mode and a default value.
6. Press >.
7. Use the rotary selector to set the required cooking time.

8. Press start/stop.
  - ✓ The appliance starts the operation.
  - ✓ The cooking time counts down on the display.
  - ✓ Once the cooking time has elapsed, a signal tone sounds.
9. Press ⊖ to end the signal tone early.
10. Use on/off to switch the appliance off.

**Note:** If you press ⊖, the display shows the timer function for a short time. To hide the timer function immediately, press ⊖ again.

### 10.2 Changing the cooking time

You can change the cooking time at any time.

- ▶ Use the rotary selector to change the cooking time.
- ✓ The operation continues.

### 10.3 Changing the microwave combi mode

You can change the grill setting during operation.

1. Use < to switch to the combi mode.
2. Use the rotary selector to set the required combi mode.
  - ✓ The cooking time remains unchanged.

- ✓ The operation continues.

**Note:** When you change the operating mode from grill to combi mode, or vice-versa, the appliance goes into pause mode. The operation stops. To change the operating mode, press **start/stop** to continue the operation.

## 11 Programmes

The programmes help you to use your appliance to prepare different dishes by selecting the optimum settings automatically.

### 11.1 Tips on configuring the settings for dishes

Follow these tips to achieve optimal cooking results.

- Only use food that is in perfect condition.
- Use frozen food straight from the freezer.
- Take the food out of its packaging and weigh it. If you cannot set the exact weight on the appliance, round the weight up or down.
- Only use microwave-safe, heat-resistant cookware, e.g. made of glass or ceramic.
- Place the food in the cold cooking compartment.

#### Defrost

- Freeze and store food flat and in portion-sized quantities at -18 °C.
- Place the frozen food on flat cookware, such as a glass or porcelain plate.
- Food may not be completely defrosted by the end of the programme. The food can nonetheless be further processed.
- Liquid is produced when defrosting meat or poultry. When turning, drain off any liquid. Do not use this 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 on 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 per 100 g.
- Frozen vegetables: Only suitable for blanched, not pre-cooked vegetables. It is not suitable for frozen vegetables in cream sauce. Add 1 to 3 tablespoons of water. Do not add any water for spinach or red cabbage.

#### Potatoes

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

#### Rice

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

#### Poultry

- Only use chicken portions at refrigerator temperature.
- Place the chicken portions on the wire rack, skin side up.

#### Resting time

Some dishes require a resting time in the cooking compartment after the programme has ended.

Dish	Resting time
Vegetables	Approx. 5 minutes
Potatoes	Approx. 5 minutes Drain the water first
Rice	Approx. 5-10 minutes

### 11.2 Setting a programme

1. Press **on/off**.
  - ✓ The appliance is ready to use.
2. Press **menu**.
  - ✓ The display shows the operating modes.
3. Use the rotary selector to select "Programmes".
4. Press **>**
  - ✓ The display shows the first programme.
5. Use the rotary selector to set the required programme.
  - ✓ The display shows a default value for the weight.
6. Press **>**
7. Use the rotary selector to set the required weight.
8. Press **>**
  - ✓ The display shows the preparation instructions.
9. Press **start/stop**.
  - ✓ The appliance starts the operation.
  - ✓ The cooking time counts down on the display.
10. If the display provides instructions for turning or stirring during the programme:
  - Open the appliance door.
  - Break up, stir or turn the food.
  - Close the appliance door.
  - Press **start/stop**.

**Note:** If you do not turn or stir the food, the programme continues as usual to the end.

The programmes calculate the cooking time.

## 11.3 Programme table

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

### Defrost

Dish	Suitable food	Weight range in kg	Cookware/accessories
Defrost bread <sup>1</sup>	Bread, whole, round or long; sliced bread; sponge cake, yeast cake, fruit flan, cakes without icing, cream or gelatine	0.10-0.55	Shallow cookware without lid Cooking compartment floor
Defrost meat <sup>1</sup>	Joints, flat pieces of meat, minced meat, chicken	0.10-0.55	Shallow cookware without lid Cooking compartment floor
Defrost fish <sup>1</sup>	Whole fish, fish fillet, fish steak	0.10-0.55	Shallow cookware without lid Cooking compartment floor

<sup>1</sup> Observe the signals given when it is time to turn the food.

### Cooking

Dish	Suitable food	Weight range in kg	Cookware/accessories
Fresh vegetables <sup>1</sup>	Cauliflower, broccoli, carrots, kohlrabi, leeks, peppers, courgettes	0.10-0.55	Cookware with lid Cooking compartment floor
Frozen vegetables <sup>1</sup>	Cauliflower, broccoli, carrots, kohlrabi, red cabbage, spinach	0.10-0.55	Cookware with lid Cooking compartment floor
Boiled potatoes	Potatoes with or without skin, potatoes cut into pieces of an equal size	0.10-0.55	Cookware with lid Cooking compartment floor
Rice <sup>1</sup>	Long-grain rice	0.10-0.55	Deep cookware with lid Cooking compartment floor
Baked potatoes <sup>1</sup>	Potatoes with skin, approx. 6 cm thick	0.10-0.55	Wire rack Cooking compartment floor

<sup>1</sup> Observe the signals given when it is time to stir the food.

### Combi mode

Dish	Suitable food	Weight range in kg	Cookware/accessories
Lasagne, frozen	Lasagne or a similar frozen bake	0.10-0.55	Cookware without lid
Chicken pieces, fresh	Chicken thigh, half chicken	0.10-0.55	Glass tray and wire rack

## 12 Timer

You can set the time on the timer. Once this time has elapsed, a signal tone sounds. You can set a maximum time on the timer of 24 hours.

The function works independently of the operation and other time-setting options. The timer signal is different from other signals.

### 12.1 Set the timer

- Press .
- ✓ The display shows the timer.
- Use the rotary selector to set the timer duration.
- Press .
  - The timer also starts automatically after a few seconds.
- ✓ The timer counts down.

- ✓ After a short time, the display switches back.
  - ✓ The display shows a timer symbol and the remaining time in the status bar.
  - ✓ Once the timer duration has elapsed, a signal tone sounds.
- Press  to end the signal tone early.

### 12.2 Changing the timer

- Press .
  - ✓ The display shows the timer.
  - Use the rotary selector to change the timer duration.
- Note:** The timer remains visible on the display if the appliance is switched off.

If an operating mode is running, you can use  to select the timer. The timer duration is highlighted for a short time. You can change the timer duration.

## 13 Basic settings

You can configure the basic settings for your appliance to meet your needs.

### 13.1 Changing basic settings

1. Press on/off.
2. Press menu.
- ✓ The operating modes menu opens.
3. Use the rotary selector to select "Settings".
4. Press >.
5. Use the rotary selector to change the values.
6. Always use > to switch to the next settings and, if required, to make any changes.
7. Press menu.
- ✓ "Discard" or "Save" appears on the display.
8. Select "Save" to save the setting.

**Note:** Your changes to the basic settings will be retained even after a power failure.

### 13.2 Overview of the basic settings

This is where you can find an overview of the basic settings and factory settings. The basic settings depend on the features of your appliance.

#### Notes

- Changes to the language, button tone and display brightness settings take effect immediately. All other settings do not take effect until you save them.
- Your changes to the basic settings will be retained even after a power failure. Only the settings pertaining to the initial start-up of the appliance need to be implemented once again following a power failure. → "Initial use", Page 9

Basic settings	Selection
Language	Set "Language"
Time	Set "Time "

<sup>1</sup> Factory setting (may vary according to model)

### 12.3 Cancelling the timer

- ▶ Reset the timer duration.
- ✓ Once this is implemented, the symbol no longer lights up.

Basic settings	Selection
Date	Set "Date"
Audible signal	Short cooking time Medium cooking time <sup>1</sup> Long cooking time
Button tone	Switched off <sup>1</sup> Switched on
Display brightness	The display brightness can be adjusted in 5 settings Setting 3 <sup>1</sup>
Clock display	Digital + date Digital Off <sup>1</sup>
Night-time dimming	Switched off <sup>1</sup> Switched on (display dimmed between 10 p.m. and 6 a.m.)
Demo mode	Switched off <sup>1</sup> Switched on (this is only displayed in the first 3 minutes following a reset or the initial start-up)
Factory settings	Reset Do not reset <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Factory setting (may vary according to model)

**Note:** Changes to the language, button tone and display brightness settings take effect immediately. All other settings do not take effect until you save them.

### 13.3 Changing the time

1. Press on/off.
2. Press menu.
- ✓ The operating modes menu opens.
3. Use the rotary selector to select "Settings".
4. Use > to navigate to "Time".
5. Use the rotary selector to change the time.
6. Press menu.
7. Select "Save" to save the setting.

## 14 Cleaning and servicing

To keep your appliance working efficiently for a long time, it is important to clean and maintain it carefully.

### 14.1 Cleaning products

Only use suitable cleaning agents.

#### **WARNING – Risk of electric shock!**

An ingress of moisture can cause an electric shock.

- ▶ Do not use steam- or high-pressure cleaners to clean the appliance.

#### **ATTENTION!**

Unsuitable cleaning agents damage the surfaces of the appliance.

- ▶ Do not use harsh or abrasive cleaning products.
- ▶ Do not use cleaning products with a high alcohol content.
- ▶ Do not use hard scouring pads or cleaning sponges.
- ▶ Do not use any special cleaners for cleaning the appliance while it is hot.

- ▶ Only use glass cleaners, glass scrapers or stainless steel care products if recommended in the cleaning instructions for the relevant part.

New sponge cloths contain residues from production.

- ▶ Wash new sponge cloths thoroughly before use.

You can find out which cleaning products are suitable for each surface or part of the appliance in the individual cleaning instructions.

## 14.2 Cleaning the appliance

Clean the appliance as specified. This will ensure that the different parts and surfaces of the appliance are not damaged by incorrect cleaning or unsuitable cleaning products.

### **⚠ WARNING – Risk of burns!**

The appliance and its parts that can be touched become hot during use.

- ▶ Caution should be exercised here in order to avoid touching heating elements.
- ▶ Young children under 8 years of age must be kept away from the appliance.

### **⚠ WARNING – Risk of fire!**

Loose food remnants, fat and meat juices may catch fire.

- ▶ Before using the appliance, remove the worst of the food residues and remnants from the cooking compartment, heating elements and accessories.

### **⚠ WARNING – Risk of injury!**

Scratched glass in the appliance door may develop into a crack.

- ▶ Do not use any harsh or abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass on the appliance door, as they may scratch the surface.

1. Read the information on cleaning products.  
→ Page 15
2. Observe the information on cleaning the appliance components or surfaces.
3. Unless otherwise specified:
  - Clean the components of the appliance with hot soapy water and a dish cloth.
  - Dry with a soft cloth.

## 14.3 Cleaning the cooking compartment

### **ATTENTION!**

Incorrect cleaning may damage the cooking compartment.

- ▶ Do not use oven spray, abrasive materials or other aggressive oven cleaners.

1. Read the information on cleaning products.  
→ Page 15
2. Clean with hot soapy water or a vinegar solution.
3. Use oven cleaner to remove very heavy soiling. Only use oven cleaner when the cooking compartment is cold.

**Tip:** To eliminate unpleasant odours, heat up a cup of water with a few drops of lemon juice for 1 to 2 minutes at maximum microwave power setting. Always place a spoon in the container to prevent delayed boiling.

4. Wipe out the cooking compartment with a soft cloth.

5. Leave the cooking compartment to dry with the door open.

## 14.4 Cleaning the front of the appliance

### **ATTENTION!**

Incorrect cleaning may damage the front of the appliance.

- ▶ Do not use glass cleaner, metal scrapers or glass scrapers for cleaning.
- ▶ To prevent corrosion on stainless steel fronts, remove any limescale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) stains immediately.
- ▶ On stainless steel surfaces, use special stainless steel cleaning products suitable for hot surfaces.

1. Read the information on cleaning products.  
→ Page 15
2. Clean the front of the appliance using hot soapy water and a dish cloth.  
**Note:** Slight differences in colour on the front of the appliance are caused by the use of different materials, such as glass, plastic and metal.
3. For stainless steel appliance fronts, apply a thin layer of the stainless steel cleaning product with a soft cloth.  
You can obtain the stainless steel cleaning products from the after-sales service or the online shop.
4. Dry with a soft cloth.

## 14.5 Cleaning the control panel

### **ATTENTION!**

Incorrect cleaning may damage the control panel.

- ▶ Never wipe the control panel with a wet cloth.

1. Read the information on cleaning products.  
→ Page 15
2. Clean the control panel using a microfibre cloth or a soft, damp cloth.
3. Dry with a soft cloth.

## 14.6 Cleaning the accessories

1. Read the information on cleaning products.  
→ Page 15
2. Soften baked-on food remnants with a damp dish cloth and hot soapy water.
3. Clean the accessory with hot soapy water and a soft dish cloth or a scrubbing brush.
4. Clean the wire rack with stainless steel cleaner or in the dishwasher.  
Use steel wool or oven cleaner to remove very heavy soiling.
5. Dry with a soft cloth.

## 14.7 Cleaning the door panels

### **ATTENTION!**

Incorrect cleaning may damage the door panes.

- ▶ Do not use a glass scraper.

1. Read the information on cleaning products.  
→ Page 15
2. Clean the door panels with a soft dish cloth and glass cleaner.

**Note:** Shadows on the door panels, which look like streaks, are caused by reflections made by the interior lighting.

3. Dry with a soft cloth.

## 14.8 Cleaning the door seal

### ATTENTION!

Incorrect cleaning may damage the door seal.

- ▶ Do not use metal scrapers or glass scrapers for cleaning.
  - ▶ Do not use abrasive cleaning agents.
1. Read the information on cleaning products.  
→ *Page 15*
  2. Clean the door seal with hot soapy water and a soft dish cloth.
  3. Dry with a soft cloth.

## 14.9 humidClean

The cleaning aid is a quick alternative for occasionally cleaning the cooking compartment. The cleaning aid softens dirt by vaporising the soapy water. The dirt can then be removed more easily.

### Setting the cleaning aid

1. Add a few drops of washing-up liquid to a cup of water.
2. Place a spoon in the cup to prevent delayed boiling.
3. Place the cup in the centre of the cooking compartment.
4. Set the microwave output to 600 W.
5. Set the cooking time to 5 minutes.
6. Start the microwave.
7. Once the cooking time has elapsed, leave the doors closed for an additional three minutes.
8. Wipe out the cooking compartment with a soft cloth.
9. Leave the cooking compartment to dry with the door open.

# 15 Troubleshooting

You can rectify minor faults on your appliance yourself. Read the troubleshooting information before contacting after-sales service. This will avoid unnecessary costs.

### **WARNING – Risk of injury!**

Improper repairs are dangerous.

- ▶ Repairs to the appliance should only be carried out by trained specialist staff.
- ▶ If the appliance is defective, call Customer Service.

### **WARNING – Risk of electric shock!**

Incorrect repairs are dangerous.

- ▶ Repairs to the appliance should only be carried out by trained specialist staff.
- ▶ Only use genuine spare parts when repairing the appliance.
- ▶ If the power cord of this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's Customer Service or a similarly qualified person in order to prevent any risk.

## 15.1 Malfunctions

Fault	Cause and troubleshooting
The appliance is not working.	The mains plug of the power cord is not plugged in. ▶ Connect the appliance to the power supply.
	The circuit breaker in the fuse box has tripped. ▶ Check the circuit breaker in the fuse box.
	There has been a power cut. ▶ Check whether the lighting in your kitchen or other appliances are working.
	Malfunction 1. Switch off the fuse in the fuse box. 2. Switch the fuse back on after approx. 10 seconds. ✓ If the fault was a one-off, the message disappears. 3. If the message appears again, call the after-sales service. Please specify the exact error message when calling. → <i>"Customer Service", Page 18</i>
Appliance does not start.	Appliance door not fully closed. ▶ Close appliance door.
Appliance does not heat up and the display shows the word "Demo"	Demo mode is activated. 1. Disconnect the appliance from power supply by briefly switching off the circuit breaker in the fuse box. 2. Deactivate demo mode in the basic settings in the next 3 minutes.

Fault	Cause and troubleshooting
The interior lighting is not working.	Interior lighting is defective ▶ Call the after-sales service. → "Customer Service", Page 18

## 15.2 Information on display panel

Fault	Cause and troubleshooting
The display shows the error message "Exxx"	An error has occurred. 1. If the display shows an error message, switch the appliance off and on again. ✓ If the display no longer shows the error message, it was a one-off problem. 2. If the display continues to show or repeatedly shows the error message, contact customer service and provide them with the error code. 3. If the display shows error message E0532, open and close the appliance door. 4. If the display shows error message E6501, switch the appliance off and then switch it back on again after 10 minutes.

# 16 Disposal

## 16.1 Disposing of old appliance

Valuable raw materials can be reused by recycling.

1. Unplug the appliance from the mains.
2. Cut through the power cord.
3. Dispose of the appliance in an environmentally friendly manner.  
 Information about current disposal methods are available from your specialist dealer or local authority.



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.

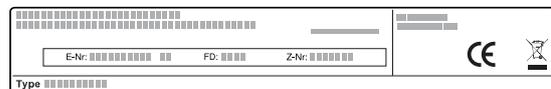
# 17 Customer Service

Detailed information on the warranty period and terms of warranty in your country is available from our after-sales service, your retailer or on our website. If you contact Customer Service, you will require the product number (E-Nr.) and the production number (FD) of your appliance. The contact details for Customer Service can be found in the enclosed Customer Service directory or on our website.

This product contains light sources from energy efficiency class E. These light sources are available as a spare part and should only be replaced by trained specialist staff.

## 17.1 Product number (E-Nr.) and production number (FD)

You can find the product number (E-Nr.) and the production number (FD) on the appliance's rating plate. You will see the rating plate with these numbers if you open the appliance door.



Make a note of your appliance's details and the Customer Service telephone number to find them again quickly.

## 18 How it works

Here, you can find the ideal settings for various dishes as well as the best accessories and cookware. We have tailored these recommendations to your appliance.

### 18.1 What is the best way to proceed?

In this section, you will find out the best way to proceed step-by-step in order to be able to make optimum use of the recommended settings. You will get information on many meals, with details and tips on how to best use and set your appliance.

#### Tip

##### Cooking tips

- The recommended settings always apply to the cooking compartment when it is cold and empty.
  - The times specified in the overviews are intended as a guide only. They will depend on the quality and composition of the food.
1. Before using the appliance, remove all unnecessary cookware from the cooking compartment.
  2. Select the desired food from the recommended settings.
  3. Place the food in suitable cookware.

4. Place the cookware in the middle on the cooking compartment floor.  
The food will then absorb the microwaves from all sides.
5. Use the recommended settings when configuring the appliance settings.  
Set the shorter cooking time first. If necessary, increase the cooking time.
6. Use an oven cloth or oven gloves when taking hot cookware out of the cooking compartment.

### 18.2 Defrosting, heating and cooking with the microwave

Recommended settings for defrosting, heating and cooking with the microwave.

The cooking time depends on the cookware, as well as on the temperature, composition and quantity of the food. This is why ranges are given in the tables. Begin with the lower value and, if necessary, use a higher setting the next time. It may be that you have different quantities from those specified in the tables. There is a rule of thumb for this: Double the amount = almost double the time, half the amount = half the time.

### Defrosting with the microwave

#### Note:

##### Cooking tips

- Freeze the food flat.
- Use microwave-safe cookware without a lid.
- Place the cookware on the bottom of the cooking compartment.
- Turn or stir the food 2–3 times during this time. When turning, remove any liquid that escapes during defrosting.
- Liquid is produced when defrosting meat or poultry. When turning, drain off any liquid. Do not use this for other purposes or allow it to come into contact with other foods.
- After turning, remove any minced meat that has already defrosted.
- Separate any defrosted parts when turning.
- After defrosting, leave the food to rest for 10–60 minutes.

Food	Weight	Microwave output	Cooking time
Whole pieces of meat, on the bone or boned	800 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 15 mins <sup>1</sup> 2. 15-25 mins
Whole pieces of meat, on the bone or boned	1000 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 20 mins <sup>1</sup> 2. 20-30 mins <sup>1</sup>
Whole pieces of meat, on the bone or boned	1500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 25 mins <sup>1</sup> 2. 25-30 mins <sup>1</sup>
Meat in pieces or slices	200 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5-8 mins <sup>2</sup> 2. 5-10 mins
Meat in pieces or slices	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 8-11 mins <sup>2</sup> 2. 10-15 mins
Meat in pieces or slices	800 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 10 mins <sup>2</sup> 2. 10-15 mins
Minced meat, mixed	200 g	90 W	10-15 mins <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Turn the food several times.

<sup>2</sup> Separate any defrosted parts when turning.

<sup>3</sup> Carefully stir the food occasionally.

<sup>4</sup> Remove all packaging.

<sup>5</sup> Only defrost cakes without icing, whipped cream, gelatine or custard.

<sup>6</sup> Separate the pieces of cake.

Food	Weight	Microwave output	Cooking time
Minced meat, mixed	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 mins <sup>1</sup> 2. 10-15 mins
Minced meat, mixed	1000 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 15 mins <sup>1</sup> 2. 10-15 mins
Poultry or poultry portions	600 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 8 mins <sup>1</sup> 2. 10-15 mins
Poultry or poultry portions	1200 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 15 mins <sup>1</sup> 2. 20-25 mins
Fish fillet, fish steak or fish slices	400 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 mins 2. 10-15 mins
Whole fish	300 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 3 mins <sup>1</sup> 2. 10-15 mins
Whole fish	600 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 8 mins <sup>1</sup> 2. 15-20 mins
Vegetables, e.g. peas	300 g	180 W	10-15 mins <sup>3</sup>
Fruit, e.g. raspberries	300 g	180 W	6-9 mins <sup>3</sup>
Fruit, e.g. raspberries	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 8 mins 2. 5-10 mins <sup>3</sup>
Butter, defrosting <sup>4</sup>	125 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 1 mins <sup>4</sup> 2. 1-2 mins
Butter, defrosting <sup>4</sup>	250 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 1 mins 2. 2-4 mins
Loaf of bread	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 8 mins <sup>1</sup> 2. 5-10 mins
Loaf of bread	1000 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 12 mins <sup>1</sup> 2. 10-20 mins
Cakes, plain, e.g. sponge cake <sup>5,6</sup>	500 g	90 W	10-15 mins
Cakes, plain, e.g. sponge cake <sup>5,6</sup>	750 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 mins 2. 10-15 mins
Cakes, moist, e.g. fruit flan, cheesecake <sup>5</sup>	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 mins 2. 15-20 mins
Cakes, moist, e.g. fruit flan, cheesecake <sup>5</sup>	750 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 7 mins 2. 15-20 mins

<sup>1</sup> Turn the food several times.

<sup>2</sup> Separate any defrosted parts when turning.

<sup>3</sup> Carefully stir the food occasionally.

<sup>4</sup> Remove all packaging.

<sup>5</sup> Only defrost cakes without icing, whipped cream, gelatine or custard.

<sup>6</sup> Separate the pieces of cake.

### Tips on defrosting, heating and cooking with the microwave next time

Follow these tips for good results when defrosting, heating and cooking with the microwave.

Issue	Tip
Your food is too dry.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Reduce the cooking time or select a lower microwave power setting.</li> <li>■ Cover the food and add more liquid.</li> </ul>

Issue	Tip
The time has elapsed but the food is not defrosted, hot or cooked.	Increase the cooking time. Large quantities and food which is piled high require longer times.
The time has elapsed but your food is not yet done on the inside, but is already overdone on the outside.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Stir while cooking.</li> <li>■ Reduce the microwave power setting and increase the cooking time.</li> </ul>
After defrosting, the poultry or meat is defrosted on the outside but not defrosted in the middle.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Reduce the microwave power setting.</li> <li>■ Turn large pieces of frozen food several times.</li> </ul>

## 18.3 Heating

With your appliance you can heat food.

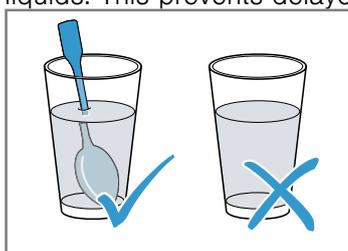
### Heating food in the microwave

Observe the recommended settings for using the microwave to heat food.

#### **⚠ WARNING – Risk of scalding!**

There is a possibility of delayed boiling when a liquid is heated. This means that the liquid reaches the boiling temperature without the usual steam bubbles rising to the surface. Exercise caution even when only gently shaking the container. The hot liquid may suddenly boil over and splatter.

- ▶ Always place a spoon in the container when heating liquids. This prevents delayed boiling.



#### **ATTENTION!**

Metal touching the wall of the cooking compartment will cause sparks, which may damage the appliance or the inner door pane.

- ▶ 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.

#### **Note:**

Cooking tips

- Use microwave-safe cookware with a lid. You can also use a plate or microwave film to cover the dish. Take ready meals out of the packaging.
- Place the cookware on the bottom of the cooking compartment.
- Turn or stir the food two or three times during the defrosting time.
- After defrosting, leave the food to rest for 2–5 minutes.
- The food transfers heat to the cookware. The cookware can become very hot. Use oven gloves.

Food	Weight	Microwave output	Cooking time
Menu, plated meal, ready meal (2-3 components)		600 W	5-8 mins
Beverages <sup>1</sup>	125 ml	900 W	0.5-1 min <sup>2, 3</sup>
Beverages <sup>1</sup>	200 ml	900 W	1-2 mins <sup>2, 3</sup>
Beverages <sup>1</sup>	500 ml	900 W	3-4 mins <sup>2, 3</sup>
Baby food, e.g. baby bottles <sup>4</sup>	50 ml	360 W	Approx. 0.5 min <sup>5, 6</sup>
Baby food, e.g. baby bottles <sup>4</sup>	100 ml	360 W	0.5-1 min <sup>4, 6</sup>
Baby food, e.g. baby bottles <sup>4</sup>	200 ml	360 W	1-2 mins <sup>4, 6</sup>
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 <sup>7</sup>	500 g	600 W	7-10 mins
Stew	400 g	600 W	5-7 mins
Stew	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

<sup>1</sup> Place a spoon in the glass.

<sup>2</sup> Do not overheat alcoholic drinks.

<sup>3</sup> Check the food occasionally.

<sup>4</sup> Heat up baby food without the teat or lid.

<sup>5</sup> Always shake the food well after heating.

<sup>6</sup> Always check the temperature.

<sup>7</sup> Separate the slices of meat.

### Heating frozen food in the microwave

Observe the recommended settings for using the microwave to heat food.

#### **Note:**

Cooking tips

- Use microwave-safe cookware with a lid. You can also use a plate or microwave film to cover the dish. Take ready meals out of the packaging.

- Distribute the food flat in the cookware. Food which lies flat cooks more quickly than food which is piled high.
- Place the cookware on the bottom of the cooking compartment.
- The food transfers heat to the cookware. The cookware can become very hot. Use oven gloves.
- Turn or stir the food two or three times during the defrosting time.
- After defrosting, leave the food to rest for 2–5°minutes.
- The food transfers heat to the cookware. The cookware can become very hot. Use oven gloves.
- The food will retain most of its natural flavor. Use salt and seasonings sparingly.

Food	Weight	Microwave output	Cooking time
Menu, plated meal, ready meal (2-3 components)	300-400 g	600 W	8-13 mins
Soup	400 g	600 W	8-12 mins
Stew	500 g	600 W	10-15 mins
Slices or pieces of meat in sauce, e.g. goulash	500 g	600 W	10-15 mins
Fish, e.g. fillet steaks	400 g	600 W	10-15 mins
Bakes, e.g. lasagne, cannelloni	450 g	600 W	10-15 mins
Side dishes, e.g. rice, pasta <sup>1</sup>	250 g	600 W	3-7 mins
Side dishes, e.g. rice, pasta <sup>1</sup>	500 g	600 W	8-12 mins
Vegetables, e.g. peas, broccoli, carrots <sup>1</sup>	300 g	600 W	7-11 mins
Vegetables, e.g. peas, broccoli, carrots <sup>1</sup>	600 g	600 W	14-17 mins
Creamed spinach <sup>2</sup>	450 g	600 W	10-15 mins

<sup>1</sup> Add a little liquid to the food.

<sup>2</sup> Cook the food without any additional water.

## 18.4 Cooking

With your appliance you can cook food.

### Cooking with the microwave

#### Note:

Cooking tips

- Place the cookware on the bottom of the cooking compartment.
- Distribute the food flat in the cookware. Food which lies flat cooks more quickly than food which is piled high.
- Use microwave-safe cookware with a lid. You can also use a plate or microwave film to cover the dish. Take ready meals out of the packaging.
- The food will retain most of its natural flavor. Use salt and seasonings sparingly.
- After defrosting, leave the food to rest for 2–5°minutes.
- The food transfers heat to the cookware. The cookware can become very hot. Use oven gloves.
- Even if the packaging specifies a higher output setting than 600 watts to cook the food, still use a maximum of 600 watts. If necessary, extend the specified cooking time until you achieve the desired result.

Food	Weight	Microwave output	Cooking time
Whole chicken, fresh, without giblets <sup>1</sup>	1200 g	600 W	25-30 mins
Fish fillet, fresh	400 g	600 W	7-12 mins
Fresh vegetables <sup>2, 3, 4</sup>	250 g	600 W	6-10 mins

<sup>1</sup> Turn the dish halfway through the cooking time.

<sup>2</sup> Cut into pieces of equal size.

<sup>3</sup> Add a little water to the food.

<sup>4</sup> Carefully stir the food occasionally.

<sup>5</sup> Add double the amount of liquid.

<sup>6</sup> Always place the popcorn bag on a glass plate. Follow the manufacturer's instructions.

Food	Weight	Microwave output	Cooking time
Fresh vegetables <sup>2, 3, 4</sup>	500 g	600 W	10-15 mins
Potatoes <sup>2, 3, 4</sup>	250 g	600 W	8-10 mins
Potatoes <sup>2, 3, 4</sup>	500 g	600 W	10-15 mins
Potatoes <sup>2, 3, 4</sup>	750 g	600 W	15-22 mins
Rice <sup>5</sup>	125 g	1. 600 W 2. 180 W	1. 4-6 mins 2. 12-15 mins
Rice <sup>5</sup>	250 g	1. 600 W 2. 180 W	1. 6-8 mins 2. 15-18 mins
Sweet foods, e.g. blanc-mange (instant) <sup>4</sup>	500 ml	600 W	6-8 mins
Fruit, compote <sup>4</sup>	500 ml	600 W	9-12 mins
Microwave popcorn <sup>6</sup>	1 bag, 100 g	600 W	2.5-3.5 mins

<sup>1</sup> Turn the dish halfway through the cooking time.

<sup>2</sup> Cut into pieces of equal size.

<sup>3</sup> Add a little water to the food.

<sup>4</sup> Carefully stir the food occasionally.

<sup>5</sup> Add double the amount of liquid.

<sup>6</sup> Always place the popcorn bag on a glass plate. Follow the manufacturer's instructions.

## 18.5 Grilling

Grill food if you want it to be crispy.

### Grilling

Grill food if you want it to be crispy.

#### ATTENTION!

Acidic food may damage the grid

- ▶ Do not place acidic food, such as fruit or food with an acidic marinade directly on the pan support.

#### Information for those allergic to nickel

In rare cases, small amounts of nickel may pass into the food.

#### Note:

Cooking tips

- Do not grill food with the appliance door open.
- Do not preheat.
- Use food to be grilled that is of a similar weight and thickness.  
This allows the food to be grilled to brown evenly and remain succulent and juicy.

- Place the food to be grilled directly on the wire rack.
- Use grill tongs to turn the grilled items.  
If you pierce the meat with a fork, the juices will run out and it will become dry.
- Do not add salt until after the food has been grilled.  
Salt draws water from the meat.
- Dark meat, such as beef, browns more quickly than lighter-coloured meat, such as veal or pork. When grilling light-coloured meat or fish, these often only brown slightly on the surface, although they are cooked and juicy on the inside.
- The grill element switches on and off continuously. This is normal. The grill setting that you use determines how frequently this occurs.
- Smoke may be produced when grilling.

Food	Amount	Weight	Grill setting	Cooking time
Neck steaks, approx. 2 cm thick	3-4 pieces	Approx. 120 g each	3 (high)	1st side: Approx. 15 mins 2nd side: Approx. 10-15 mins
Grilled sausages	4-6 pieces	Approx. 150 g each	3 (high)	1st side: Approx. 10-15 mins 2nd side: Approx. 10-15 mins
Fish steak <sup>1</sup>	2-3 pieces	Approx. 150 g each	3 (high)	1st side: Approx. 10 mins 2nd side: Approx. 10-15 mins

<sup>1</sup> Grease the wire rack with oil beforehand.

Food	Amount	Weight	Grill setting	Cooking time
Fish, whole, e.g. trout <sup>1</sup>	2-3 pieces	Approx. 150 g each	3 (high)	1st side: Approx. 15 mins 2nd side: Approx. 15-20 mins
Toast (pretoast)	2-6 slices		3 (high)	1st side: Approx. 4 mins 2nd side: Approx. 4 mins
Toast with topping	2-6 slices		3 (high)	Depending on topping: 5-10 mins

<sup>1</sup> Grease the wire rack with oil beforehand.

## 18.6 Combining the grill and microwave

To reduce the cooking time, you can use the grill in combination with the microwave.

### Combining the grill and microwave

#### ATTENTION!

Acidic food may damage the grid

- ▶ Do not place acidic food, such as fruit or food with an acidic marinade directly on the pan support.

#### Information for those allergic to nickel

In rare cases, small amounts of nickel may pass into the food.

#### Note:

Cooking tips

- Place the cookware onto the wire rack.
- Defrost frozen food beforehand.
- For roasting, use a deep dish. If you cover the cookware when you cook your food, this will keep the cooking compartment cleaner.

- Arrange chicken, chicken portions and duck breast skin side up.
- For bakes and gratins, use large, flat cookware. Food takes longer to cook in narrow, deep cookware and browns more on top.
- Leave bakes and gratins to stand for 5 minutes in the appliance after it has been switched off.
- Check whether the cookware fits in the cooking compartment. The cookware should not be too big.
- Leave the meat to sit for 5-10 minutes before carving. This allows the meat juices to be distributed evenly so that they do not run out when the meat is carved.
- Always set the maximum cooking time. Check the food after the shorter time specified.

Food	Weight	Grill setting	Microwave output setting	Cooking time
Joint of pork, e.g. neck steak <sup>1</sup>	Approx. 750 g	1 (low)	360 W	35-40 mins
Meat loaf, max. 7 cm deep	Approx. 750 g	2 (medium)	360 W	Approx. 25 mins
Chicken, halved <sup>2</sup>	Approx. 1200 g	3 (high)	360 W	40 mins
Chicken pieces, e.g. chicken quarters <sup>2</sup>	Approx. 800 g	2 (medium)	360 W	20-25 mins
Duck breast <sup>2</sup>	Approx. 800 g	3 (high)	180 W	25-30 mins
Pasta bake (made from pre-cooked ingredients) <sup>3</sup>	Approx. 1000 g	1 (low)	360 W	25-30 mins
Potato gratin (made from raw potatoes), max. 3 cm deep	Approx. 1000 g	2 (medium)	360 W	35 mins
Fish, gratinated	Approx. 500 g	3 (high)	360 W	15 mins
Baked quark, max. 5 cm deep	Approx. 1000 g	1 (low)	360 W	20-25 mins

<sup>1</sup> Turn the food occasionally.

<sup>2</sup> Do not turn the food.

<sup>3</sup> Sprinkle cheese over the food.

## 18.7 Test dishes

These overviews have been produced for test institutes to facilitate appliance testing in accordance with EN 60350-1:2013 or IEC 60350-1:2011 and EN 60705:2012, IEC 60705:2010.

### Cooking with the microwave

Food	Microwave power setting in W	Cooking time in mins	Note:
Custard, 1000 g	1. 600 W 2. 180 W	1. 11-12 mins 2. 8-10 mins	Pyrex dish
Sponge, 475 g	600 W	7-9 mins	Pyrex dish, 22 cm diameter
Meat loaf, 900 g	600 W	25-30 mins	Pyrex dish, 28 cm diameter, long

### Defrosting with the microwave

Recommended settings for using the microwave to defrost food.

Food	Microwave power setting in W	Cooking time in mins	Note:
Meat, 500 g	1. 180 W 2. 90 W or the "Defrost meat" programme	1. 8 mins 2. 7-10 mins	Pyrex dish, 24 cm diameter

### Cooking with the microwave and grill

Food	Microwave power setting in W	Cooking time in mins	Note:
Potato gratin, 1100 g	360 W + grill setting 2	20-35 mins	Round Pyrex dish, dia. 22 cm
Cakes	-		Not recommended
Chicken, halved, approx. 1100 g	360 W + grill setting 3	40-45 mins	Wire rack, glass tray

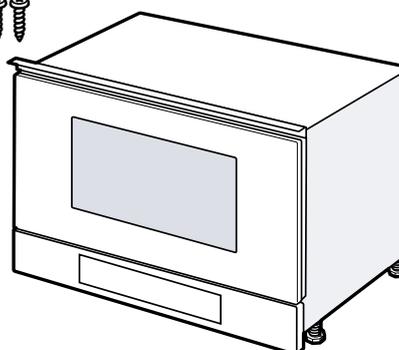
## 19 Installation instructions

Observe this information when installing the appliance.



### 19.1 Scope of delivery

After unpacking all parts, check for any damage in transit and completeness of the delivery.



## **⚠️ 19.2 Safe installation**

Follow these safety instructions when installing the appliance.

- The appliance can only be used safely if it is correctly installed according to the safety instructions. The installer is responsible for ensuring that the appliance works perfectly at its installation location.
- Check the appliance for damage after unpacking it. Do not connect the appliance if it has been damaged in transit.
- Before starting up the appliance, remove any packaging material and adhesive film from the cooking compartment and the door.
- Proceed in accordance with the installation sheets for installing accessories.
- Fitted units must be temperature-resistant up to 90 °C, and adjacent unit fronts up to 65 °C.
- Do not install the appliance behind a decorative door or the door of a kitchen unit. There is a risk of overheating.
- Cut-out work on the units should be carried out before installing the appliance. Remove any shavings. Otherwise, the correct operation of electrical components may be adversely affected.
- Only a licensed professional may connect appliances without plugs. Damage caused by incorrect connection is not covered under the warranty.

### **⚠️ WARNING – Risk of injury!**

Parts that are accessible during installation may have sharp edges and may lead to cutting injuries.

- ▶ Wear protective gloves

### **⚠️ WARNING – Risk of fire!**

It is dangerous to use an extended power cord and non-approved adapters.

- ▶ Do not use extension cables or multiple socket strips.
- ▶ If the power cord is too short, contact customer service.

## **19.3 Fitted units**

This appliance is only intended to be fully fitted in a kitchen. It is not intended to be used as a tabletop appliance or within a cupboard.

The fitted cabinet must not have a back panel behind the appliance. The minimum installation height is 850 mm.

Ventilation slots and intake openings must not be covered.

## **19.4 Electrical connection**

In order to safely connect the appliance to the electrical system, follow these instructions.

### **⚠️ WARNING – Danger: Magnetism!**

The appliance contains permanent magnets. These may affect electronic implants, e.g. heart pacemakers or insulin pumps.

- ▶ Persons with electronic implants must stay at least 10 cm away from the appliance.

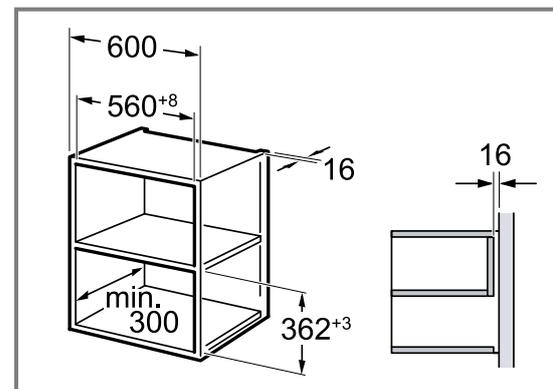
### **⚠️ WARNING – Risk of fire!**

The use of multi-plugs, multiple connectors or extension cables may cause a fire.

- ▶ Never use multi-plugs, multiple connectors or extension cables.
- The appliance is fitted with a plug and must only be connected to a protective contact socket which has been correctly installed.
- The fuse protection must correspond to the power rating specified on the appliance's rating plate and to local regulations.
- A socket must only be installed by a qualified electrician, and in accordance with the appropriate regulations.
- If the plug is no longer accessible following installation, an all-pole isolating switch with a contact distance of at least 3 mm must be present.

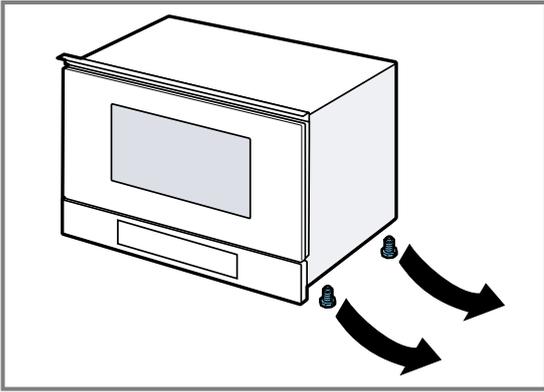
## **19.5 Installation in an upper cabinet**

Observe the installation dimensions and the safety clearances in a tall unit.



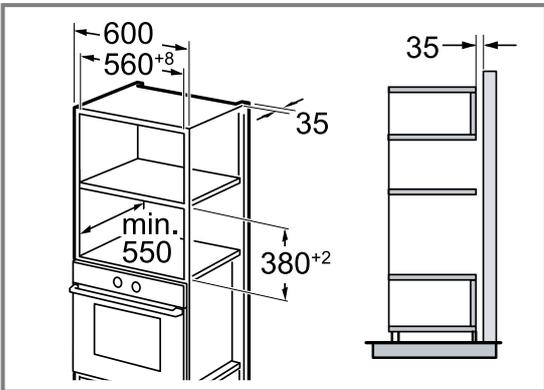
Do not fit the appliance too high up; it must be possible for accessories to be removed easily.

Remove the feet.

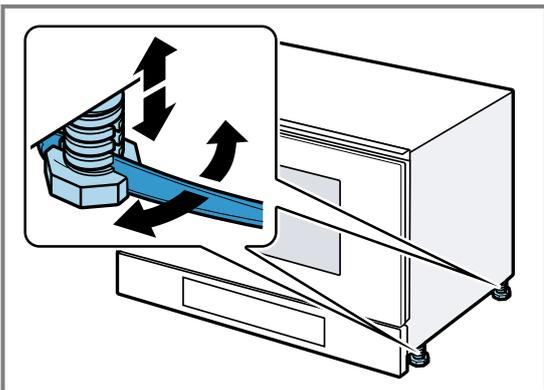


### 19.6 Installation in a tall unit

Observe the installation dimensions and the safety clearances in a tall unit.

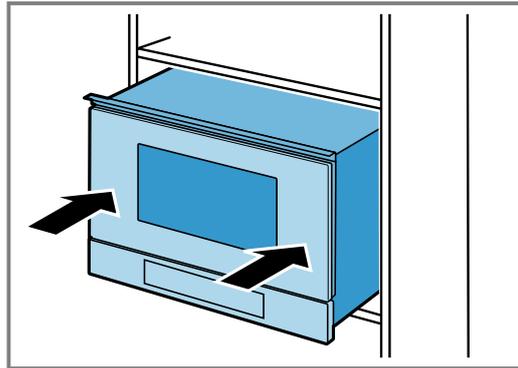


Do not fit the appliance too high up; it must be possible for accessories to be removed easily. Fit the feet.



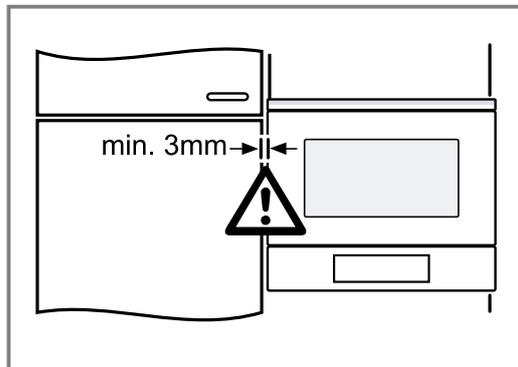
### 19.7 Installing the appliance

1. Push the appliance in fully.



Do not kink or trap the connection cable, or route it over sharp edges.

2. Check the clearance to the adjacent appliances.

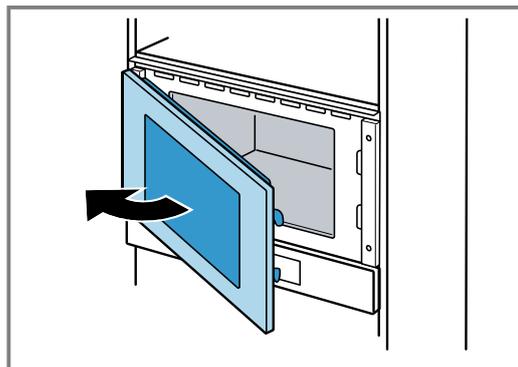


3. **ATTENTION!**

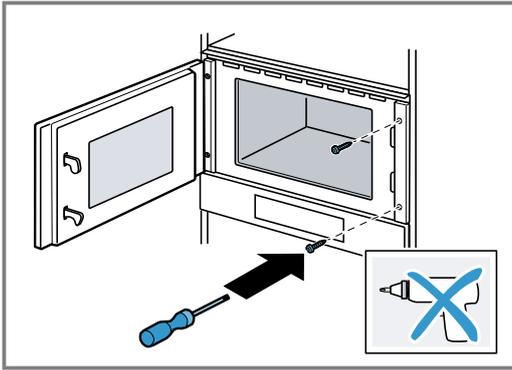
When opening the appliance door, the appliance may tilt forwards.

- ▶ Hold the appliance in position when opening the appliance door.

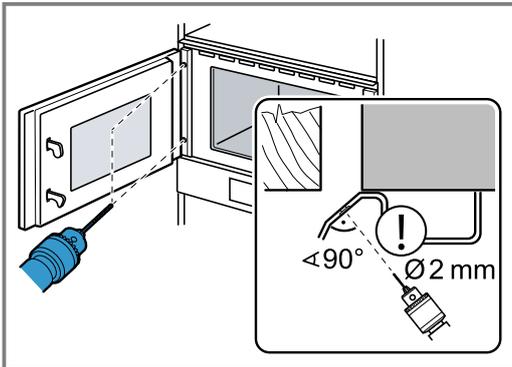
Open the appliance door slowly.



4. Screw the appliance to the unit on the opposite side to the hinges.

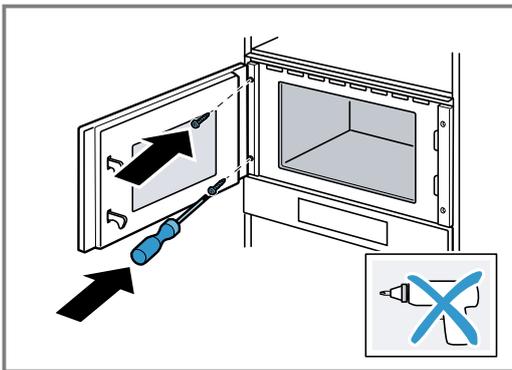


5. Pre-drill the screw holes in the unit on the side with the hinges.



Cover the door hinges.  
Use a wood drill with a 2 mm diameter.

6. Remove any shavings from the cooking compartment.
7. Screw the appliance to the unit on the side with the hinges.



8. Remove any packaging material and adhesive film from the cooking compartment and the door.

## 19.8 Removing the appliance

1. Disconnect the appliance from the power supply.
2. Undo the fastening screws.
3. Lift the appliance slightly and pull it out completely.

## فهرس المحتويات

### دليل المستخدم

**1.2 الاستعمال المطابق للتعليمات**  
لا يجوز توصيل الجهاز دون قابس إلا بمعرفة فني مؤهل، حيث لا يحق المطالبة بحقوق الضمان في حالة توصيل الجهاز بشكل غير صحيح.  
فتركيب الجهاز بشكل سليم وفقاً لدليل التركيب هو فقط الذي يضمن لك الأمان أثناء الاستخدام. فني التركيب هو المسؤول عن الأداء الوظيفي السليم للجهاز في موقع التركيب.  
لا تستخدم الجهاز إلا:

- لتحضير مأكولات ومشروبات.
- تحت الإشراف. يجب متابعة عمليات الطهي قصيرة المدة دون انقطاع.
- في المنزل وفي الاستخدامات المشابهة، مثلاً في المطابخ المخصصة للعاملين في المتاجر والمكاتب وغيرها من المناطق التجارية وفي المزارع، وبواسطة العملاء في الفنادق والمرافق السكنية الأخرى والنزل التي تقدم الإفطار.
- م فوق سطح البحر 4000 حتى ارتفاع يبلغ .

هذا الجهاز يطابق مواصفات EN 55011 أو CISPR 11. إنه منتج من المجموعة 2، الفئة B. تعني المجموعة 2 انبعاث موجات الميكروويف لغرض تسخين الأطعمة. وتعني الفئة B أن الجهاز ملائم للاستخدام المنزلي.

### 1.3 تقييد دائرة المستخدمين

يمكن للأطفال بدءاً من عُمر 8 سنوات فما فوق، وكذلك للأشخاص الذين يعانون نقصاً في القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية، أو يعانون نقصاً في الإدراك أو المعرفة أو كليهما، استخدام هذا الجهاز، إذا تم ذلك تحت إشرافٍ وبعد اطلاعهم على كيفية التشغيل الآمن للجهاز، وإدراك المخاطر الناتجة.  
لا يجوز للأطفال العبث بالجهاز.  
لا يجوز للأطفال تنظيف الجهاز أو إجراء أعمال الصيانة المنوطة بالمستخدم ما لم يكونوا في سن 15 سنة أو أكثر، على أن تتم مراقبتهم أثناء ذلك.

يجب إبعاد الأطفال دون سن 8 سنوات عن الجهاز وكابل التوصيل.

1	الأمان.....	29
2	تجنب الأضرار المادية.....	32
3	حماية البيئة والتوفير.....	33
4	التعرّف.....	34
5	الملحقات.....	35
6	قبل أول استخدام.....	35
7	الاستعمال الأساسي.....	36
8	الميكروويف.....	37
9	الشواية.....	38
10	التشغيل المشترك للميكروويف.....	39
11	البرامج.....	39
12	ميكاتي.....	41
13	أوضاع الضبط الأساسية.....	41
14	التنظيف والعناية.....	42
15	التغلب على الاختلالات.....	44
16	التخلص.....	45
17	خدمة العملاء.....	45
18	هكذا يتم الأمر.....	45
19	دليل التركيب.....	52
19.2	التركيب الآمن.....	53

## 1 الأمان

احرص على مراعاة إرشادات الأمان التالية.

### 1.1 إرشادات عامة

- اقرأ هذا الدليل بعناية.
- احتفظ بالدليل وبمعلومات المنتج لغرض الاستخدام اللاحق أو لتسليمها إلى المالك التالي.
- لا توصل الجهاز بالكهرباء في حالة وجود أضرار ناتجة عن عملية النقل.

## 1.4 الاستخدام الآمن

احرص دائما على إدخال الكماليات في حيز الطهي بشكل صحيح.

← "الملحقات", صفحة 35

### ⚠ 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.

← في حالة صدور دخان، يجب إيقاف الجهاز أو سحب القابس والإبقاء على باب الجهاز مغلقاً، لإخماد أي لهب قد ينشأ.

بقايا الأطعمة السائلة والدهون وعصارات اللحوم يمكن أن تشتعل.

← احرص قبل التشغيل على إزالة الاتساخات الجافة من حيز الطهي ومن عناصر التسخين ومن الكماليات.

### ⚠ تحذير - خطر الإصابة بحروق!

أثناء الاستخدام يسخن الجهاز وأجزائه التي يمكن الوصول إليها.

← يرجى توخي الحذر لتجنب لمس عناصر التسخين.

← يجب إبعاد الأطفال الأقل من 8 سنوات عن الجهاز.

الكماليات والأواني تصبح ساخنة للغاية.

← استخدم دائماً قفظة للفرن لإخراج الكماليات أو أواني الفرن من حيز الطهي.

أبخرة الكحول يمكن أن تشتعل في حيز الطهي الساخن. يمكن أن يفتح باب الجهاز فجأة. وقد تتسرب الأبخرة الساخنة وألسنة اللهب.

← اقتصر على استخدام كميات قليلة من المشروبات المركزة في الأطعمة.

← لا تقم بتسخين المشروبات المقطرة (سعة ≤ 15%) في حالة غير مخففة (مثلاً لصب أو سكب الأطعمة).

← افتح باب الجهاز بحرص.

### ⚠ تحذير - خطر الإصابة باكتواءات!

الأجزاء التي يمكن الوصول إليها تسخن أثناء التشغيل.

← لا تلمس أبداً الأجزاء الساخنة.

← أبق الأطفال بعيداً.

قد يتسرب البخار الساخن عند فتح باب الجهاز. قد لا يمكن رؤية البخار حسب درجة الحرارة.

← افتح باب الجهاز بحرص.

← أبق الأطفال بعيداً.

وجود بعض الماء في حيز الطهي وهو ساخن يمكن أن يولد بخار ماء ساخن.

← لا تقم أبداً بصب الماء في حيز الطهي الساخن.

### ⚠ تحذير - خطر الإصابة!

خدوش زجاج باب الجهاز قد تتطور إلى تشققات.

← لا تستخدم أي منظفات حادة خادشة أو كاشطات معدنية حادة لتنظيف زجاج باب

الجهاز، لأنها يمكن أن تخدش السطح.

تتحرك مفصلات باب الجهاز عند فتح الباب وغلقه وبالتالي يمكن أن ينحسر فيها جزء من جسمك.

← لا تدخل يدك في نطاق المفصلات.

الأجزاء التركيبية داخل باب الجهاز قد تكون حادة الحواف.

← احرص على ارتداء قفازات واقية.

أبخرة الكحول يمكن أن تشتعل في حيز الطهي الساخن وقد يفتح باب الجهاز فجأة أو يسقط.

قد يتعرض زجاج الباب للكسر أو التشقق.

← "تجنب الأضرار المادية", صفحة 32

← اقتصر على استخدام كميات قليلة من

المشروبات المركزة في الأطعمة.

← لا تقم بتسخين المشروبات المقطرة (سعة ≤ 15%) في حالة غير مخففة (مثلاً لصب أو سكب الأطعمة).

← افتح باب الجهاز بحرص.

### ⚠ تحذير - خطر الصعق الكهربائي!

تنطوي أعمال الإصلاح غير السليمة فنياً على أخطار.

← وحدهم أفراد الطاقم الفني المدربون من أجل ذلك يُسمح لهم بإجراء إصلاحات على

الجهاز.

← لا يُسمح إلا باستخدام قطع الغيار الأصلية لإصلاح الجهاز.

← إذا كان كابل الكهرباء لهذا الجهاز متضرراً، يجب تغييره من قبل الجهة الصانعة أو مركز

خدمة العملاء التابع لها أو من قبل فني

مؤهل بشكل مماثل، وذلك لتجنب المخاطر. أي عزل متضرر لكابل الكهرباء سوف يشكل

خطراً.

← لا تقم مطلقاً بوضع وصلة الشبكة في وضع تلامس مع أجزاء ساخنة من الجهاز أو مصادر

حرارية.

← لا تقم مطلقاً بوضع وصلة الشبكة في وضع تلامس مع أسنان مدببة أو حواف حادة.

← لا تشي أو تسحق أو تغيّر وصلة الشبكة الكهربائية.

الرطوبة التي تتوغل في الجهاز قد تسبب صدمة كهربائية.

← لا تستخدم أجهزة تنظيف بالضغط العالي أو أجهزة تنظيف بالبخار، كي تنظف الجهاز.

أي جهاز متضرر أو كابل كهرباء تالف سوف يشكل خطراً.

← لا تشغل أبداً جهازاً متضرراً.

- ◀ لا تقم أبداً بضبط الميكروويف على قدرة أعلى من اللازم أو فترة تشغيل أطول من اللازم. واسترشد دائماً بالتعليمات الواردة في دليل الاستعمال هذا.
- ◀ لا تقم أبداً بتجفيف الأطعمة عن طريق فرن الميكروويف.
- ◀ لا تقم أبداً بإذابة التجمد عن الأطعمة المحتوية على نسبة قليلة من الماء أو تسخينها كالبز على سبيل المثال عن طريق ضبط الميكروويف على قدرة أعلى من اللازم أو وضعها فيه لفترة أطول من اللازم. قد يشتعل زيت الطعام.
- ◀ لا تقم أبداً بتسخين زيت الطعام وحده باستخدام الميكروويف.

### ⚠ تحذير - خطر الانفجار!

- السوائل أو الأطعمة الأخرى الموضوعة في أوعية محكمة الغلق يمكن أن تنفجر بسهولة.
- ◀ لذلك لا تقم أبداً بتسخين السوائل أو الأطعمة الأخرى في أوعية محكمة الغلق.

### ⚠ تحذير - خطر الإصابة بحروق!

- قد تنفجر الأطعمة ذات القشرة الصلبة أو المحتوية على طبقة جلدية أثناء التسخين أو حتى بعد انتهائه.
- ◀ لا تقم أبداً بطهي البيض بقشرته أو تقم بتسخين البيض المسلوق بقشرته.
- ◀ لا تقم أبداً بطهي المحار والقشريات في الميكروويف.
- ◀ قم بثقب صفار البيض في حالة البيض العيون أو البيض في وعاء زجاجي بشكل مسبق.
- ◀ يمكن أن تتشقق القشرة عند تسخين الأطعمة المحتوية على قشرة صلبة أو جلد مثل التفاح أو الطماطم أو البطاطس أو النقانق. قم بثقب القشرة أو الطبقة الجلدية قبل التسخين.
- لا تتوزع سخونة داخل طعام الأطفال بشكل متساو.
- ◀ لا تقم أبداً بتسخين طعام الأطفال في أوعية مغلقة.
- ◀ أزل الغطاء أو الحلمة دائماً.
- ◀ قم بقلب الطعام وتقليبه جيداً بعد التسخين.
- ◀ وتأكد من درجة حرارة الطعام قبل تقديمه للطفل.
- يراعى أن الحرارة تنبعث من الأطعمة الساخنة. يمكن أن يسخن الإناء.
- ◀ استخدم فوطة الفرن دائماً لإخراج الكماليات أو الأواني من حيز الطهي.
- ◀ قد تنفجر عبوات تغليف الأطعمة محكمة الغلق. تراعى دائماً البيانات المدونة على العبوة.
- ◀ استخدم فوطة الفرن دائماً لإخراج الأطعمة من حيز الطهي.

- ◀ لا تشغل جهازاً ذا سطح مشقوق أو مكسور.
- ◀ لا تشد كابل الكهرباء المتصل بالشبكة كي تفصل الجهاز عن شبكة الكهرباء أبداً. انزع القابس الكهربائي من كابل الكهرباء دائماً.
- ◀ إذا كان الجهاز متضرراً أو كابل التوصيل بالشبكة تالفاً، فاسحب على الفور القابس الكهربائي لكابل التيار أو افصل المصهر الموجود في صندوق المصاهر.
- ◀ اتصل بخدمة العملاء. -صفحة 45

### ⚠ تحذير - خطر مغناطيسية!

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

### ⚠ تحذير - خطر الاختناق!

- يمكن أن يلف الأطفال مواد التغليف فوق رؤوسهم أو ينحسروا بداخلها ويختنقوا.
- ◀ أبعاد مواد التغليف عن تناول الأطفال.
- ◀ لا تدع الأطفال يلعبون بمواد التغليف للجهاز. يمكن أن يستنشق الأطفال الأجزاء الصغيرة أو يتلعوها ومن ثم يختنقون.
- ◀ أبعاد الأجزاء الصغيرة عن تناول الأطفال.
- ◀ لا تدع الأطفال يلعبون بالأجزاء الصغيرة.

### 1.5 الميكروويف

احرص على قراءة إرشادات الأمان المهمة بعناية واحتفظ بها للاستخدام اللاحق

### ⚠ تحذير - خطر نشوب حريق!

- استخدام الجهاز بطريقة غير مطابقة للتعليمات يمثل خطراً وقد يؤدي لحدوث أضرار. فقد تشتعل على سبيل المثال الأحذية الساخنة وأكياس الذرة والحبوب حتى بعد مرور ساعات.
- ◀ لا تستخدم الجهاز أبداً لتجفيف الأطعمة أو الملابس.
- ◀ لا تستخدم الجهاز لتدفئة الأحذية، أكياس الذرة والحبوب، الإسفنجيات، فوط التنظيف الأقمشة الرطبة وما شابهها.
- ◀ اقتصر على استخدام الجهاز في إعداد الأطعمة والمشروبات.
- من الممكن أن تشتعل الأطعمة وعبواتها والأوعية.
- ◀ تجنب تسخين أطعمة مغلقة في عبوات لحفظ السخونة.
- ◀ لا تقم أبداً بتسخين أطعمة داخل أوعية من البلاستيك أو الورق أو أية مواد قابلة للاشتعال دون مراقبة.

- يمكن أن يؤدي الإناء أو الوعاء المصنوع من المعدن أو الإناء المشتمل على حليات معدنية إلى تكون شرر في طريقة تشغيل الميكروويف. ومن ثم يتعرض الجهاز للضرر.
- لا تستخدم الأواني المعدنية أبداً في طريقة تشغيل الميكروويف.
- اقتصر على استخدام أواني مناسبة للميكروويف أو استخدم الميكروويف بالاشتراك مع نوع تسخين.

### ⚠ تحذير - خطر الصعق الكهربائي!

- فالجهاز يعمل بجهد مرتفع.
- تجنب خلع جسم الجهاز.

### ⚠ تحذير - خطر حدوث أضرار صحية جسيمة!

- قد يتسبب التنظيف غير الصحيح في تلف سطح الجهاز وتقليل العمر الافتراضي للاستخدام والتعرض لمواقف خطيرة مثل تسريب طاقة الميكروويف.
- قم بتنظيف الجهاز بشكل منتظم وأزل بقايا الأطعمة على الفور.
- ويجب المحافظة دائماً على نظافة حيز الطهي والباب ومصدّه.

← "التنظيف والعناية"، صفحة 42

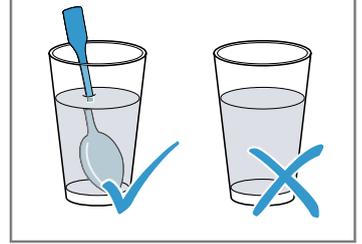
- وتجنب تشغيل الجهاز في حالة تلف باب حيز الطهي. يمكن أن تتسرب طاقة الميكروويف للخارج.
- لا تستخدم الجهاز أبداً إذا كان باب حيز الطهي أو الإطار البلاستيكي للباب تالفاً.
- لا يجب الإصلاح إلا من قبل خدمة العملاء فقط.
- تتسرب طاقة الميكروويف عند استخدام أجهزة غير مزودة بغطاء جسم الجهاز.
- لا تقم بإزالة غطاء الجسم أبداً.
- واتصل بخدمة العملاء عند إجراء أعمال الصيانة والإصلاح.

الأجزاء التي يمكن الوصول إليها تسخن أثناء التشغيل.

- لا تلمس أبداً الأجزاء الساخنة.
- وأبعد الأطفال عن الجهاز.
- استخدام الجهاز بطريقة غير مطابقة للتعليمات يمثل خطراً. يمكن أن تؤدي الأحذية الساخنة وأكياس الذرة والحبوب والإسفنجات و فوط التنظيف الرطبة وما شابهها إلى الإصابة بحروق.
- لا تستخدم الجهاز أبداً لتجفيف الأطعمة أو الملابس.
- لا تستخدم الجهاز لتدفئة الأحذية، أكياس الذرة والحبوب، الإسفنجات، فوط التنظيف الأقمشة الرطبة وما شابهها.
- اقتصر على استخدام الجهاز في إعداد الأطعمة والمشروبات.

### ⚠ تحذير - خطر الإصابة باكتوات!

- يمكن أن يحدث تأخر في الغليان أثناء تسخين السوائل. وهذا يعني أنه سيتم الوصول إلى درجة الغليان دون صعود فقاعات البخار المعروفة. يجب توخ الحذر في حال اهتزاز الوعاء قليلاً. يمكن أن يتعرض السائل الساخن للغليان المفاجئ والتناثر.
- احرص على وضع ملعقة في الوعاء دائماً عند التسخين. وبذلك تتجنب تأخر الغليان.



### ⚠ تحذير - خطر الإصابة!

- الأواني غير المناسبة قد تنكسر. يمكن أن تتواجد ثقب دقيقة في المقابض والغطاء بالأواني المصنوعة من البورسلين والخزف. يوجد تجويف خلف هذه الثقوب. قد تؤدي الرطوبة المتوعدة داخل التجويف إلى انفجار الإناء.
- استخدم الأواني المناسبة للميكروويف فقط.

## 2 تجنب الأضرار المادية

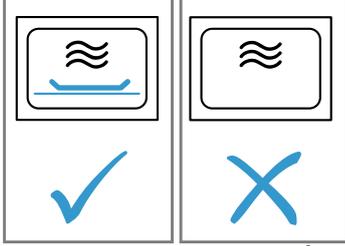
### 2.1 نقاط عامة

#### تنبيه!

- أبخرة الكحول يمكن أن تشتعل في حيز الطهي الساخن وتلحق ضرراً دائماً في الجهاز. قد ينفث باب الجهاز فجأة أو يسقط من جراء الانفجار. قد يتعرض زجاج الباب للكسر أو التشقق. قد يتشوه حيز الطهي للداخل بشدة من جرار الضغط المنخفض الناشئ.
- لا تقم بتسخين المشروبات المقطرة (سعة ≤ 15%) في حالة غير مخففة (مثلاً لصب أو سكب الأطعمة).

- عند وجود ماء في حيز الطهي الساخن، يتكون بخار الماء. يمكن أن يؤدي تغير درجة الحرارة إلى حدوث أضرار.
- لا تقم أبداً بصب الماء في حيز الطهي الساخن.
- وجود الرطوبة لفترة طويلة في حيز الطهي يمكن أن يؤدي لتكون الصدأ.
- امسح الماء المتكثف بعد كل عملية طهي.
- لا تحتفظ بأطعمة رطبة في حيز الطهي وهو مغلق لفترات طويلة.
- لا تقم بتخزين أطعمة في حيز الطهي.

- تؤدي الصحون الألومنيوم إلى توليد الشرر في الجهاز. حيث يتعرض الجهاز للضرر بسبب الشرر المتصاعد.
- ◀ لا تستخدم الصحون الألومنيوم في الجهاز.
- تشغيل الجهاز دون وضع أطعمة في حيز الطهي يؤدي إلى زيادة التحميل.
- ◀ لا تقم بتشغيل الميكروويف أبداً بدون وضع أطعمة. ويُستثنى من ذلك اختبار الأواني لفترة قصيرة.



- يمكن أن يتعرض حيز الطهي للضرر من خلال تكرار تحضير الفشار في الميكروويف مرة تلو الأخرى مباشرة باستخدام قدرة ميكروويف عالية للغاية.
- ◀ اترك الجهاز عدة دقائق بين مرات التحضير حتى يبرد.
- ◀ لا تضبط أبداً قدرة ميكروويف أعلى من اللازم.
- ◀ استخدم القدرة القصوى 600 واط.
- ◀ ضع أكياس الفشار على طبق زجاجي دائماً.
- قد يؤدي الإناء غير المناسب إلى وقوع ضرر.
- ◀ اقتصر على استخدام إناء يتحمل درجات الحرارة العالية عند استخدام شواية أو طريقة التشغيل المشترك للميكروويف.

- يؤدي التبريد مع فتح باب الجهاز إلى تضرر واجهات وحدات المطبخ المجاورة مع مرور الوقت.
- ◀ بعد تشغيل الجهاز على درجات حرارة مرتفعة اترك حيز الطهي يبرد وباب الفرن مغلق.
- ◀ لا تمسح أي شيء في باب الجهاز.
- ◀ فقط في حالة وجود رطوبة كثيرة بعد تشغيل الجهاز قم بفتح الباب لتجفيف حيز الطهي.
- قد يتعرض باب الجهاز للضرر من جراء استخدامه كموضع للجلوس أو التخزين.
- ◀ لا تضع أو تسند أو تُعلق شيئاً على باب الجهاز أو تقف عليه.
- حسب طراز الجهاز، قد تتسبب الكماليات في خدش زجاج الباب عند غلق باب الجهاز.
- ◀ فاحرص دائماً على إدخال الكماليات في حيز الطهي حتى النهاية.

## 2.2 الميكروويف

احرص على مراعاة هذه الإرشادات عندما تستخدم الميكروويف.

### تنبيه!

- تلامس المعدن مع جدار حيز الطهي قد يُولد شرر يُلحق الضرر بالجهاز ويؤدي إلى كسر زجاج الباب الداخلي.
- ◀ يجب ألا تقل المسافة بين المعدن - مثل الملحقة داخل الكوب - وجدران حيز الطهي والجانب الداخلي للباب عن 2 سم على الأقل.

## 3 حماية البيئة والتوفير

### 3.2 توفير الطاقة

- عندما تتبع هذه الإرشادات، يستهلك جهازك كمية أقل من الطاقة.
- لا تفتح باب الجهاز أثناء التشغيل إلا نادراً.
- وبذلك يحتفظ الجهاز بدرجة الحرارة في حيز الطهي ولا يحتاج إلى إعادة التسخين.
- إخفاء الساعة في وضع الاستعداد.
- حيث يوفر الجهاز الطاقة في وضع الاستعداد.

### ملاحظة:

يتطلب الجهاز:

- واط كحد أقصى في وضع التشغيل مع تشغيل وحدة العرض 1 قدرة
- واط كحد أقصى في وضع التشغيل مع إيقاف وحدة العرض 0,5 قدرة

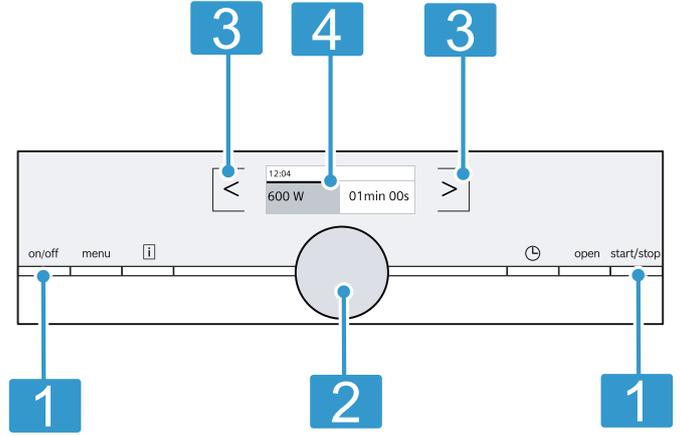
### 3.1 التخلص من مواد التغليف

- كافة مواد التغليف خامات غير ضارة بالبيئة ويمكن إعادة استغلالها.
- ◀ تخأص من المكونات المفردة بشكل منفصل حسب نوعها.

## 4 التعرّف

### 4.1 نطاق الاستعمال

اضبط كل وظائف جهازك واحصل على معلومات حول حالة التشغيل عبر لوحة الاستعمال. يمكن أن تختلف التفاصيل الواردة في الصورة حسب نوع الجهاز، من قبيل اللون والشكل.



### الأزرار

يمكنك باستخدام الأزرار اختيار الوظائف المختلفة بصورة مباشرة.

الرمز	الزر اللمسي	الاستخدام
on/off	on/off	تشغيل أو إيقاف الجهاز
menu	القائمة	فتح قائمة طرق التشغيل
i	المعلومات	عرض الإرشادات
⌚	وظائف الوقت	ضبط الميقاتي
Open	الفتح الأوتوماتيكي للباب	فتح باب الجهاز
start/stop	start/stop	بدء التشغيل أو إيقافه

**ملاحظة:** عندما يضيء **i**، انقر على **i** لعرض المعلومات لعدة ثوانٍ.

### النطاقات اللمسية

النطاقات اللمسية هي نطاقات حساسة للمس. المس النطاق المناسب لاختيار الوظيفة ذات الصلة.

الرمز	نطاق لمسي	الاستخدام
<	يساراً	التنقل في الشاشة إلى اليسار
>	يميناً	التنقل في الشاشة إلى اليمين

### سطر الحالة

يوجد سطر الحالة بأعلى الشاشة. يظهر في سطر الحالة الوقت ومدة الميقاتي ومدة البرنامج.

### سطر التقدم

يعرض سطر الحالة مقدار المدة المنقضية مثلاً. ويمتلئ السطر المستقيم تحت قيم الضبط من اليسار إلى اليمين تبعاً لمدى تقدم التشغيل الجاري.

### طرق التشغيل

تنقسم القائمة إلى طرق تشغيل مختلفة.

### مفتاح الاختيار الدوار

يمكنك باستخدام مفتاح الاختيار الدوار تغيير قيم الضبط التي تظهر في الشاشة. في أغلب لائح الاختيار، كالبرامج مثلاً، يبدأ البند الأول مرة أخرى بعد البند الأخير. في بعض لوائح الاختيار، كالمدة مثلاً، أدر مفتاح الاختيار الدوار مرة أخرى للوراء، عند الوصول إلى أدنى أو أعلى قيمة.

### الشاشة

ترى في وحدة العرض قيم الضبط الحالية أو إمكانيات الاختيار أو النصوص الإرشادية.

**تنبيه!**

تغطية فتحات التهوية تُعرض الجهاز للسخونة المفرطة.  
 ◀ لا تقم بتغطية فتحات التهوية.

حتى يتم تبريد حيز الطهي بشكل أسرع بعد التشغيل، يستمر تشغيل مروحة التبريد لفترة معينة. عندما يعمل الجهاز في طريقة تشغيل الميكروويف، يظل الجهاز باردًا، ومع ذلك تعمل مروحة التبريد. قد تستمر مروحة التبريد في التشغيل، حتى عند انتهاء طريقة تشغيل الميكروويف بالفعل.

**الماء المتكثف**

يظهر ماء متكثف في حيز الطهي وعلى باب الجهاز عند الطهي. والماء المتكثف أمر طبيعي ولن يؤثر سلبيًا على أداء الجهاز. امسح الماء المتكثف بعد الطهي.

**مفتاح الباب الأوتوماتيكي**

يُفتح باب الجهاز عندما تضغط على مفتاح الباب الأوتوماتيكي. ويمكنك فتح باب الجهاز بالكامل يدويًا.

**ملاحظات**

- وعند انقطاع التيار الكهربائي تتوقف وظيفة الفتح الأوتوماتيكي للباب. وعندئذ يمكنك فتح الباب يدويًا.
- إذا فتحت باب الجهاز أثناء التشغيل، فسيتم إيقاف التشغيل.
- وعند إغلاق باب الجهاز لا يتم مواصلة التشغيل أوتوماتيكيًا مرة أخرى. ابدأ التشغيل.
- إذا تم إيقاف الجهاز مدة طويلة، فسوف يُفتح باب الجهاز تلقائيًا في وقت متأخر.

الرمز	الاستخدام
الميكروويف	اختيار قدرات الميكروويف
الشواية	اختيار درجة الشواء أو درجة الشواء مع قدرة الميكروويف
البرامج	البرامج الأوتوماتيكية تحضير الأطعمة المختارة بكل سهولة
أوضاع الضبط	أوضاع الضبط مواثمة أوضاع ضبط الجهاز حسب الرغبة الشخصية

**4.2 حيز الطهي**

الوظائف في حيز الطهي من شأنها تسهيل تشغيل جهازك.

**إضاءة حيز الطهي**

عندما تفتح باب الجهاز يتم تشغيل إضاءة حيز الطهي. في حالة فتح الباب لمدة أطول من 5 دقائق تقريبًا، تنطفئ إضاءة حيز الطهي مرة أخرى. في معظم أنواع التسخين والوظائف تكون إضاءة حيز الطهي مشغلة أثناء التشغيل. وعند انتهاء التشغيل، تنطفئ إضاءة حيز الطهي.

**مروحة التبريد**

يتم تشغيل وإيقاف مروحة التبريد عند الحاجة. يتسرب الهواء الساخن عبر فتحات التهوية وباب الجهاز.

**5 الملحقات**

استخدم الملحقات الأصلية. فهي مصممة لتناسب مع جهازك.

الملحقات	الاستخدام
الشبكة السلكية	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ شبكة سلكية للشواء</li> <li>▪ وتحمير السطح العلوي</li> <li>▪ شبكة سلكية كسطح لوضع الإناء</li> </ul>
الطبق الزجاجي	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ وافي للرداذ عند الشواء على الشبكة السلكية مباشرة</li> <li>▪ ضع الشبكة السلكية في طبق الزجاجي</li> <li>▪ مناسب للميكروويف</li> </ul>

**6 قبل أول استخدام**

نقِّد أوضاع الضبط من أجل التشغيل الأول لجهازك. نظِّف الجهاز والملحقات.

**6.1 التشغيل لأول مرة**

بعد التوصيل بالتيار الكهربائي أو بعد انقطاع الكهرباء لفترة طويلة تظهر أوضاع الضبط لأول تشغيل لجهازك.

**ملاحظات**

- يمكنك مواثمة أوضاع الضبط في أي وقت في أوضاع الضبط الأساسية.
- ← "أوضاع الضبط الأساسية"، صفحة 41
- افتح باب الجهاز وأغلقه قبل التشغيل لأول مرة وبعد كل انقطاع للكهرباء لإجراء فحص داخلي.

**ضبط اللغة**

1. اضبط اللغة باستخدام مفتاح الاختيار الدوار.
  2. اضغط على >.
- ✓ تعرض الشاشة وضع الضبط التالي.

**ضبط الساعة**

1. اضبط الساعة باستخدام مفتاح الاختيار الدوار.
2. اضغط على >.

**ملاحظة: حدد في**

← "أوضاع الضبط الأساسية"، صفحة 41 ما إذا كانت الشاشة تعرض الوقت والتاريخ أثناء إيقاف الجهاز أم لا.

2. قم بتنظيف الأسطح الزلقة في حيز الطهي باستخدام منديل ناعم ورطب.
3. أغلق باب الجهاز.
4. بمجرد أن يسخن الجهاز، قم بتهوية الغرفة.
5. اضبط الشواية على الدرجة 3.
6. اضبط المدة على 15 دقيقة.
7. اترك الجهاز يبرد.
8. وعندما يبرد حيز الطهي، قم بتنظيف الأسطح الزلقة باستخدام محلول صابوني وفوطة تنظيف.

### 6.3 تنظيف الكماليات

- ◀ قم بتنظيف الكماليات جيدًا باستخدام محلول صابوني وفوطة تنظيف ناعمة.

### ضبط التاريخ

1. اضبط اليوم الحالي باستخدام مفتاح الاختيار الدوار.
  2. اضغط على >.
  3. اضبط الشهر الحالي باستخدام مفتاح الاختيار الدوار.
  4. اضغط على >.
  5. اضبط السنة الحالية باستخدام مفتاح الاختيار الدوار.
  6. اضغط على >.
- ✓ يظهر في الشاشة إرشاد يفيد بأن التشغيل لأول مرة قد انتهى.

### 6.2 تنظيف الجهاز قبل أول استخدام

- قم بتنظيف حيز الطهي والملحقات، قبل استخدامها في إعداد الطعام لأول مرة بواسطة الجهاز.
1. تأكد من عدم وجود بقايا من مواد التغليف أو كماليات أو أغراض أخرى في حيز الطهي.

## 7 الاستعمال الأساسي

### 7.1 تشغيل الجهاز

- ◀ قم بتشغيل الجهاز باستخدام on/off.
- ✓ تضيء on/off باللون الأزرق.
- ✓ تعرض الشاشة شعار Siemens، ثم قدرة الميكروويف القصوى.
- ✓ يصعب الجهاز جاهزًا للتشغيل.

### 7.2 إيقاف الجهاز

- ◀ أوقف الجهاز باستخدام on/off.
  - ✓ يقطع الجهاز الوظائف المشغلة.
  - ✓ ويظهر الوقت والتاريخ في الشاشة.
- ملاحظة:** في حالة عدم الاحتياج للجهاز، قم بإيقافه. إذا لم يتم ضبط أي شيء لفترة طويلة، يتوقف الجهاز أوتوماتيكياً.

### 7.3 بدء التشغيل

- ◀ ابدأ التشغيل باستخدام start/stop.
  - ✓ تعرض الشاشة أوضاع الضبط.
  - ✓ يعرض سطر الحالة العد التنازلي للمدة.
- ملاحظة:** عندما تفتح باب الجهاز أثناء التشغيل، يقطع الجهاز عملية التشغيل ويتوقف العد التنازلي للوقت المضبوط. وعند الرغبة في إعادة التشغيل، أغلق باب الجهاز ثم اضغط على start/stop.
1. اضغط على menu.
  - ✓ يفتح الجهاز قائمة طرق التشغيل.
  2. اختر طريقة التشغيل المرغوبة باستخدام مفتاح الاختيار الدوار.
  - تختلف إمكانيات الاختيار المتاحة حسب كل طريقة تشغيل.
  3. انتقل إلى طريقة التشغيل المرغوبة باستخدام >.
  4. قم بتغيير الاختيار باستخدام مفتاح الاختيار الدوار. – وتبعاً للاختيار يمكنك تغيير أوضاع ضبط أخرى.
  5. اضغط على start/stop.
  - ✓ تعرض الشاشة العد التنازلي للوقت.
  - ✓ تعرض الشاشة أوضاع الضبط و سطر التقدم.
- ملاحظة:** للخروج من وضع الضبط الحالي والوصول إلى مستوى طرق التشغيل، اضغط على menu.

## 8 الميكروويف

### غير مناسب للميكروويف

الأواني والكماليات	السبب
الأواني المعدنية	المعدن غير منفذ لموجات الميكروويف. وبالكاد تسخن الأطعمة.
أواني تحتوي على حلية ذهبية أو فضية	موجات الميكروويف يمكن أن تلحق الضرر بالحلية الذهبية والحلية الفضية.
	<b>نصيحة:</b> ويمكنك استخدام هذا النوع من الأواني إذا كانت الجهة الصانعة تضمن أنه مناسب للميكروويف.

يمكنك باستخدام الميكروويف طهي الأطعمة وتسخينها وتخزينها وإذابة تجمدها بسرعة.

### 8.1 الأواني والأطباق المناسبة للميكروويف

أحرص على استخدام الأواني والأطباق المناسبة لتسخين الأطعمة في وقت واحد وعدم تعريض الجهاز للتلف.

**ملاحظة:** يجب مراعاة بيانات الجهة الصانعة قبل استخدام إناء في الميكروويف. قم بإجراء اختبار للإناء إذا راودك الشك.

### مناسب للميكروويف

الأواني والكماليات	السبب
إناء مصنوع من مواد مقاومة للسخونة ومناسبة للميكروويف:	فهذه المواد تسمح بنفاذ موجات الميكروويف. ولن تلحق موجات الميكروويف ضرراً بالإناء المقاوم للسخونة.
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ الزجاج</li> <li>■ الخزف الزجاجي</li> <li>■ البورسلين</li> <li>■ البلاستيك المقاوم للحرارة</li> <li>■ الخزف المزجج بالكامل والخالي من الشقوق</li> </ul>	
الأدوات المعدنية	<b>ملاحظة:</b> يمكنك استخدام أداة معدنية، مثلاً ملعقة في كوب زجاجي، لتجنب تأخر الغليان.

### 8.2 اختبار الإناء من حيث ملاءمته للميكروويف

تحقق من ملاءمة الإناء للميكروويف من خلال اختبار الإناء. حيث لا يُسمح بتشغيل الجهاز دون إضافة طعام في طريقة تشغيل الميكروويف إلا في حالة اختبار الإناء.

#### ⚠ تحذير - خطر الإصابة باكتوات!

الأجزاء التي يمكن الوصول إليها تسخن أثناء التشغيل. لا تلمس أبدا الأجزاء الساخنة. ابق الأطفال بعيداً.

1. ضع إناء فارغاً في حيز الطهي.
2. اضبط الجهاز على أقصى قدرة للميكروويف لمدة من نصف إلى دقيقة.
3. ابدأ التشغيل.
4. افحص الإناء عدة مرات:
  - إذا كان الإناء بارداً أو في درجة حرارة آمنة للمسك باليد، فإنه مناسب للميكروويف.
  - إذا كان الإناء ساخناً أو ينشأ شرر، فاقطع اختبار الإناء. ويكون الإناء غير مناسب للميكروويف.

#### تنبيه!

تلامس المعدن مع جدار حيز الطهي قد يُولد شرر يلحق الضرر بالجهاز ويؤدي إلى كسر زجاج الباب الداخلي. يجب ألا تقل المسافة بين المعدن - مثل الملعقة داخل الكوب - وجدران حيز الطهي والجانب الداخلي للباب عن 2 سم على الأقل.

### 8.3 قدرات الميكروويف

يمكنك الاطلاع هنا على نظرة عامة حول قدرات الميكروويف واستخداماتها.

الاستخدام	المدة القصوى	قدرة الميكروويف بالواط
إذابة التجمد عن الأطعمة الحساسة.	1:30 ساعة	W 90
إذابة تجمد الأطعمة ومواصلة الطهي.	1:30 ساعة	W 180
طهي اللحوم والأسماك أو تسخين الأطعمة الحساسة.	1:30 ساعة	W 360
تسخين وطهي الطعام.	1:30 ساعة	W 600
تسخين السوائل.	30 دقيقة	W 900
القدرة القصوى غير مخصصة لتسخين الأطعمة.		

### 8.4 ضبط الميكروويف

عند تشغيل الجهاز، تظهر قدرة الميكروويف القصوى في الشاشة دائماً كقيمة مقترحة.

1. تُراعى إرشادات الأمان. ←صفحة 31
2. يجب مراعاة الإرشادات الخاصة بتجنب الأضرار المادية. ←صفحة 33
3. يجب مراعاة الإرشادات المتعلقة بالأواني والكماليات المناسبة للميكروويف. ←صفحة 37

### القيم المقترحة

يقترح الجهاز مدة لكل قدرة من قدرات الميكروويف. ويمكنك اعتماد القيمة المقترحة أو تغييرها في النطاق المعني.

- وإذا فتحت باب الجهاز أثناء ذلك، فقد يستمر تشغيل مروحة التبريد.

### 8.5 تغيير المدة

- يمكنك تغيير المدة في أي وقت.
- ◀ قم بتغيير المدة باستخدام مفتاح الاختيار الدوار.
- ✓ فيستمر التشغيل.

### 8.6 تغيير قدرة الميكروويف

- يمكنك تغيير قدرة الميكروويف أثناء التشغيل.
- 1. انتقل إلى قدرة الميكروويف باستخدام <.
- 2. اضبط قدرة الميكروويف المرغوبة باستخدام مفتاح الاختيار الدوار.
- ✓ تظل مدة التشغيل دون تغيير.
- ✓ فيستمر التشغيل.

**ملاحظة:** عندما تتجاوز المدة المضبوطة المدة القصوى لقدرة الميكروويف 900 واط، يقوم الجهاز بتقليل المدة تلقائيًا. ولا يستمر التشغيل. ابدأ التشغيل باستخدام start/stop.

4. اضغط على on/off.
- ✓ يصعب الجهاز جاهزًا للتشغيل. يظهر في الشاشة قدرة الميكروويف القصوى كقيمة مقترحة. يمكن تغيير قدرة الميكروويف في أي وقت.
5. اختر قدرة الميكروويف المرغوبة باستخدام مفتاح الاختيار الدوار.
- ✓ ويظهر في الشاشة قدرة الميكروويف والمدة المقترحة.
6. اضغط على >.
7. اختر المدة المرغوبة باستخدام مفتاح الاختيار الدوار.
8. اضغط على start/stop.
- ✓ يبدأ الجهاز في التشغيل.
- ✓ تبدأ المدة المعروضة في الشاشة بالتناقص.
- ✓ عندما تنتهي المدة، تصدر إشارة صوتية.
9. اضغط على ⊕ لإنهاء الإشارة الصوتية بشكل مبكر.
10. أو وقف تشغيل الجهاز باستخدام on/off.

### ملاحظات

- عندما تضغط على ⊕، تعرض الشاشة وظيفة الميقاتي لمدة قصيرة. لإخفاء وظيفة الميقاتي على الفور، اضغط على ⊕ مرة أخرى.

## 9 الشواية

باستخدام الشواية يمكنك تحمير الأطعمة أو تحمير السطح العلوي. ويمكنك استخدام الشواية وتشغيلها بمفردها أو مشتركة مع الميكروويف.

### 9.1 درجات الشواء

تتاح أمامك درجات الشواء التالية:

درجة الشواء	الأطعمة
1 (ضعيفة)	<ul style="list-style-type: none"> <li>مخبوزات محشوة مرتفعة السوفليه</li> </ul>
2 (متوسطة)	<ul style="list-style-type: none"> <li>مخبوزات محشوة مسطحة السمك</li> </ul>
3 (قوية)	<ul style="list-style-type: none"> <li>(السجق) النقانق</li> <li>التوست</li> </ul>

### 9.2 ضبط الشواية

1. اضغط على on/off.
- ✓ يصعب الجهاز جاهزًا للتشغيل.
2. اضغط على menu.
- ✓ تعرض الشاشة طرق التشغيل.
3. اختر طريقة التشغيل "الشواية" باستخدام مفتاح الاختيار الدوار.
4. اضغط على >.
- ✓ تعرض الشاشة القيمة المقترحة "الشواية" 3.
5. اضبط درجة الشواء المرغوبة باستخدام مفتاح الاختيار الدوار.
- ✓ تعرض الشاشة درجة الشواء والمدة المقترحة.
6. اضغط على >.
7. اضبط المدة المرغوبة باستخدام مفتاح الاختيار الدوار.

8. اضغط على start/stop.
- ✓ يبدأ الجهاز في التشغيل.
- ✓ تبدأ المدة المعروضة في الشاشة بالتناقص.
- ✓ عندما تنتهي المدة، تصدر إشارة صوتية.
9. اضغط على ⊕ لإنهاء الإشارة الصوتية بشكل مبكر.
10. أو وقف تشغيل الجهاز باستخدام on/off.

### ملاحظات

- عندما تضغط على ⊕، تعرض الشاشة وظيفة الميقاتي لمدة قصيرة. لإخفاء وظيفة الميقاتي على الفور، اضغط على ⊕ مرة أخرى.
- وإذا فتحت باب الجهاز أثناء ذلك، فقد يستمر تشغيل مروحة التبريد.

### 9.3 تغيير المدة

- يمكنك تغيير المدة في أي وقت.
- ◀ قم بتغيير المدة باستخدام مفتاح الاختيار الدوار.
- ✓ فيستمر التشغيل.

### 9.4 تغيير درجة الشواء

- يمكنك تغيير درجة الشواء أثناء التشغيل.
- 1. انتقل إلى الشواية باستخدام <.
- 2. اضبط درجة الشواء المرغوبة باستخدام مفتاح الاختيار الدوار.
- ✓ تظل مدة التشغيل دون تغيير.
- ✓ فيستمر التشغيل.

**ملاحظة:** عند تغيير طريقة التشغيل من الشواية إلى التشغيل المشترك أو العكس، ينتقل الجهاز إلى وضع الإيقاف المؤقت. ولا يستمر التشغيل. لتغيير طريقة التشغيل، تابع التشغيل باستخدام start/stop.

## 10 التشغيل المشترك للميكروويف

- ✓ عندما تنتهي المدة، تصدر إشارة صوتية.
  - 9. اضغط على  لإنهاء الإشارة الصوتية بشكل مبكر.
  - 10. أوقف تشغيل الجهاز باستخدام on/off.
- ملاحظة:** عندما تضغط على , تعرض الشاشة وظيفة الميقاتي لمدة قصيرة. لإخفاء وظيفة الميقاتي على الفور، اضغط على  مرة أخرى.

يمكنك استخدام الشواية بالاشتراك مع الميكروويف لتقليل مدة الطهي. تتوفر قدرات الميكروويف التالية:

- واط 90
- واط 180
- واط 360

### 10.1 ضبط التشغيل المشترك لفرن الميكروويف

1. اضغط على on/off.
- ✓ يصعب الجهاز جاهزًا للتشغيل.
2. اضغط على menu.
- ✓ تعرض الشاشة طرق التشغيل.
3. اختر طريقة التشغيل "الشواية" باستخدام مفتاح الاختيار الدوار.
4. اضغط على .
- ✓ تعرض الشاشة القيمة المقترحة "الشواية" 3.
5. أدر مفتاح الاختيار الدوار لليمين واضبط التشغيل المشترك المرغوب.
- ✓ تعرض الشاشة التشغيل المشترك والمدة المقترحة.
6. اضغط على .
7. اضبط المدة المرغوبة باستخدام مفتاح الاختيار الدوار.
8. اضغط على start/stop.
- ✓ يبدأ الجهاز في التشغيل.
- ✓ تبدأ المدة المعروضة في الشاشة بالتناقص.

### 10.2 تغيير المدة

- يمكنك تغيير المدة في أي وقت.
- ← قم بتغيير المدة باستخدام مفتاح الاختيار الدوار.
- ✓ فيستمر التشغيل.

### 10.3 تغيير التشغيل المشترك للميكروويف

- يمكنك تغيير درجة الشواء أثناء التشغيل.
  - 1. انتقل إلى التشغيل المشترك باستخدام <.
  - 2. اضبط التشغيل المشترك المرغوب باستخدام مفتاح الاختيار الدوار.
  - ✓ تظل مدة التشغيل دون تغيير.
  - ✓ فيستمر التشغيل.
- ملاحظة:** عند تغيير طريقة التشغيل من الشواية إلى التشغيل المشترك أو العكس، ينتقل الجهاز إلى وضع الإيقاف المؤقت. ولا يستمر التشغيل. لتغيير طريقة التشغيل، تابع التشغيل باستخدام start/stop.

## 11 البرامج

يدعمك جهازك من خلال البرامج أثناء إعداد الأطعمة المختلفة ويختار أوتوماتيكياً أوضاع الضبط المثالية.

### 11.1 إرشادات حول أوضاع الضبط المناسبة للأطعمة

احرص على مراعاة هذه الإرشادات للحصول على نتيجة طهي مثالية.

- استخدم الأطعمة السليمة فقط.
- استخدم فقط الطعام المجمد الذي تم إخراجه من المجمد مباشرةً.
- أخرج الطعام من عبوة التغليف وقم بوزنه. إذا تعذر عليك تحديد الوزن في الجهاز بدقة، فقم بتقريب الوزن لأقرب قيمة صحيحة تالية أو سابقة.
- استخدم فقط إناءً مقاومًا للحرارة ومناسبًا للميكروويف، كالإنيّة الزجاجية أو المصنوعة من الخزف.
- ضع الأطعمة في حيز الطهي البارد.

#### إذابة التجمد

- قم بتجميد الطعام بشكل مسطح وبكميات متساوية وقم بتخزينه عند درجة  $18^{\circ}\text{C}$  حرارة -.
- ضع الطعام المجمد على إناء مسطح، مثل طبق زجاجي أو طبق من البورسلين.
- قد لا يتم إذابة تجمد الطعام بالكامل بعد انتهاء البرنامج. ومع ذلك يمكن مواصلة إعداد الطعام جيدًا.
- أثناء إزالة تجمد اللحوم أو الطيور يتكون سائل. قم بإزالة السائل عند القلب.
- لا تواصل استخدامه أو تجعله يلامس أطعمة أخرى.
- قم بإخراج اللحم المفروم المُذاب تجميده فور تقليبه.
- ضع الطيور الكاملة في الإناء على جانب الصدر أولاً، وضع أجزاء الطيور على جانب الطبقة الجليدية.

#### الخضروات

- الخضروات الطازجة: قم بالتقطيع إلى أجزاء متساوية الحجم. أضف ملعقة  $100\text{مجم}$  ماء لكل.
- الخضروات المجمدة: يسري فقط على الخضروات المسلوقة وليست سابقة الطهي. لا يسري على الخضروات المجمدة مع صوص الكريمة. أضف من  $3$  ملاعق ماء. ولا تضيف ماءً مع السبانخ أو الكرنب الأحمر  $3$  ملعقة إلى.

#### البطاطس

- البطاطس المملحة: قم بتقطيعها إلى أجزاء كبيرة متساوية. أضف ملعقتين  $100\text{مجم}$  ماء وقليل من الملح لكل.
- بطاطس مسلوقة بقشرتها: استخدم حبات بطاطس متساوية السمك. اغسلها واتقّب قشرتها. ضع البطاطس وهي رطبة في الإناء دون إضافة ماء.
- بطاطس فرن: استخدم بطاطس متساوية السمك. اغسلها وجففها واتقّب قشرتها.

#### الأرز

- لا تستخدم أرز بني أو أرز في أكياس الطهي.
- أضف مرتين إلى مرتين ونصف ضعف كمية الماء إلى الأرز.

#### الطيور

- استخدم أجزاء دجاج في درجة حرارة التلاجة فقط.
- ضع أجزاء الدجاج على الشبكة السلكية بينما جانب الطبقة الجليدية موجهًا لأعلى.

#### فترة الراحة

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

الطبق	فترة الراحة
الخضروات	حوالي 5 دقائق

الطبق	فترة الراحة
البطاطس	حوالي 5 دقائق تخلص من الماء المتكون قبل ذلك
الأرز	حوالي 10 دقائق

6. اضغط على >.
  7. اضبط الوزن المرغوب باستخدام مفتاح الاختيار الدوار.
  8. اضغط على >.
  - ✓ تعرض الشاشة إرشادات التحضير.
  9. اضغط على start/stop.
  - ✓ يبدأ الجهاز في التشغيل.
  - ✓ تبدأ المدة المعروضة في الشاشة بالتناقص.
  10. عندما تظهر إرشادات في الشاشة بخصوص القلب أو التقليل أثناء البرنامج:
    - افتح باب الجهاز.
    - قم بتقطيع الطعام أو تقلبه أو قلبه.
    - أغلق باب الجهاز.
    - اضغط على start/stop.
- ملاحظة:** عند عدم قلب الطعام أو تقلبه، يواصل البرنامج التشغيل الطبيعي حتى النهاية. وتحسب البرامج المدة.

## 11.2 ضبط البرنامج

1. اضغط على on/off.
- ✓ يصعب الجهاز جاهزًا للتشغيل.
2. اضغط على menu.
- ✓ تعرض الشاشة طرق التشغيل.
3. اختر «البرامج» باستخدام مفتاح الاختيار الدوار.
4. اضغط على >.
- ✓ تعرض الشاشة البرنامج الأول.
5. اضبط البرنامج المرغوب باستخدام مفتاح الاختيار الدوار.
- ✓ تعرض الشاشة القيمة المقترحة للوزن.

## 11.3 جدول البرامج

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

### إذابة التجمد

الطبق	الطعام المناسب	نطاق الوزن بالكيلوجرام	الإناء/الكماليات
إذابة تجمد الخبز <sup>1</sup>	خبز، رغيف كامل، مستدير، مستطيل، خبز مقطوع إلى شرائح، كعك إسفنجي، كعك مضفر، تورتة فواكه، تورتة بدون جلاس، قشدة أو جيلاتين	0.10-0.55	إناء مسطح، مفتوح أرضية حيز الطهي
إذابة التجمد عن اللحوم <sup>1</sup>	لحم بقري، قطع لحم مفرودة، لحم مفروم، دجاج	0.10-0.55	إناء مسطح، مفتوح أرضية حيز الطهي
إذابة تجمد السمك <sup>1</sup>	سمكة كاملة، سمك فيليه، شرائح سمك	0.10-0.55	إناء مسطح، مفتوح أرضية حيز الطهي

<sup>1</sup> يجب مراعاة الإشارة الصوتية للتقليل.

### الطهي

الطبق	الطعام المناسب	نطاق الوزن بالكيلوجرام	الإناء/الكماليات
خضروات، طازجة <sup>1</sup>	قرنبيط، بروكلي، جزر، كرنب ساقى، كراث، فلفل، كوسة	0.10-0.55	إناء مغلق أرضية حيز الطهي
الخضروات المجمدة <sup>1</sup>	قرنبيط، بروكلي، جزر، كرنب ساقى، كرنب أحمر، سبانخ	0.10-0.55	إناء مغلق أرضية حيز الطهي
البطاطس المسلوقة المملحة	بطاطس بقشرة أو بدونها، قطع بطاطس متساوية الحجم	0.10-0.55	إناء مغلق أرضية حيز الطهي
الأرز <sup>1</sup>	أرز طويل الحبة	0.10-0.55	إناء مغلق، مرتفع أرضية حيز الطهي
بطاطس الفرن <sup>1</sup>	بطاطس بفتشرتها، بسُمك 6 سم تقريبًا	0.10-0.55	الشبكة السلكية أرضية حيز الطهي

<sup>1</sup> يجب مراعاة الإشارة الصوتية لقلب الطعام.

## التشغيل المشترك

الطبقة	الطعام المناسب	نطاق الوزن بالكيلوجرام	الإناء/الكماليات
لازانيا مجمدة	لازانيا أو ما شابهها من طواجن مجمدة	0.10-0.55	إناء مفتوح
قطع دجاج، طازجة	أوراك دجاج، أنصاف دجاج	0.10-0.55	طبق زجاجي وشبكة سلكية

## 12 ميقاتي

يمكنك تحديد مدة الميقاتي، وبعد انقضاءها تصدر إشارة صوتية. يمكنك ضبط مدة ميقاتي تبلغ 24 ساعة كحد أقصى. حيث تعمل الوظيفة دون الارتباط بتشغيل وظائف الوقت الأخرى. تختلف إشارة الميقاتي عن الإشارات الصوتية الأخرى.

## 12.1 ضبط الميقاتي

1. اضغط على ⊕.
- ✓ تعرض الشاشة الميقاتي.
2. اضبط مدة الميقاتي باستخدام مفتاح الاختيار الدوار.
3. اضغط على ⊕.
- بعد عدة ثوان يبدأ الميقاتي أو توماتيكياً أيضاً.
- ✓ يبدأ العد التنازلي لمدة الميقاتي.
- ✓ وبعد مدة قصيرة يتغير المبين للوضع السابق.
- ✓ تعرض الشاشة رمز الميقاتي والوقت المنقضي في سطر الحالة.

## 12.2 تغيير الميقاتي

1. اضغط على ⊕.
  - ✓ تعرض الشاشة الميقاتي.
  2. قم بتغيير مدة الميقاتي باستخدام مفتاح الاختيار الدوار.
- ملاحظة:** يظل الميقاتي ظاهراً في الشاشة، عندما يكون الجهاز متوقفاً.
- عند تفعيل طريقة تشغيل، يمكنك اختيار الميقاتي باستخدام ⊕. تظهر مدة الميقاتي في المنتصف لبعض الوقت. ويمكنك تغيير مدة الميقاتي.

## 12.3 إلغاء الميقاتي

- ✗ أعد ضبط مدة الميقاتي.
- ✓ يتوقف الرمز عن الإضاءة بعد الاعتماد.

## 13 أوضاع الضبط الأساسية

يمكنك ضبط أوضاع الضبط الأساسية لجهازك حسب احتياجاتك.

## 13.1 تغيير وضع الضبط الأساسي

1. اضغط على on/off.
2. اضغط على menu.
- ✓ فتفتح قائمة طرق التشغيل.
3. اختر "أوضاع الضبط:" باستخدام مفتاح الاختيار الدوار.
4. اضغط على >.
5. قم بتغيير القيم باستخدام مفتاح الاختيار الدوار.
6. يمكنك باستخدام > الانتقال دائماً إلى أوضاع الضبط التالية وتغييرها عند الحاجة.
7. اضغط على menu.
- ✓ يظهر في الشاشة "رفض" أو "حفظ".
8. لحفظ وضع الضبط، اختر "حفظ".

**ملاحظة:** بعد انقطاع الكهرباء تبقى التغييرات التي تمت في أوضاع الضبط الأساسية كما هي.

## 13.2 نظرة عامة على أوضاع الضبط الأساسية

تجد هنا نظرة عامة حول أوضاع الضبط الأساسية وإعدادات ضبط المصنع. تتوقف أوضاع الضبط الأساسية على تجهيزات جهازك.

## ملاحظات

- ✗ التغييرات التي تتم على أوضاع الضبط الخاصة باللغة وصوت الأزرار وشدة إضاءة المبين تسري على الفور. جميع أوضاع الضبط الأخرى لا تسري إلا عند تخزين أوضاع الضبط.

- ✗ بعد انقطاع الكهرباء تبقى التغييرات التي تمت في أوضاع الضبط الأساسية كما هي. ما عليك سوى إعادة إجراء أوضاع الضبط الخاصة بالتشغيل لأول مرة بعد عودة التيار الكهربائي.
- ← "التشغيل لأول مرة"، صفحة 35

أوضاع الضبط الأساسية	الاختيار
اللغة	ضبط "اللغة"
الوقت	ضبط "الوقت"
التاريخ	ضبط "التاريخ"
إشارة صوتية	مدة قصيرة مدة متوسطة <sup>1</sup> مدة طويلة
نغمة الزر	متوقف <sup>1</sup> مشغل
درجة سطوع شاشة العرض	يمكن ضبط درجة سطوع الشاشة على 5 درجات الدرجة <sup>1</sup> 3
بيان الساعة	رقمي + تاريخ رقمي متوقف <sup>1</sup>
إعتماد ليلي	متوقف <sup>1</sup> مشغل (يتم إعتماد الشاشة في الفترة بين الساعة 22:00 والساعة 06:00)
<sup>1</sup> وضع ضبط المصنع (يمكن أن يختلف حسب نوع الجهاز)	

### 13.3 تغيير الساعة

1. اضغط على on/off.
2. اضغط على menu.
- ✓ فتفتح قائمة طرق التشغيل.
3. اختر "أوضاع الضبط:" باستخدام مفتاح الاختيار الدوار.
4. باستخدام > انتقل إلى "الوقت".
5. قم بتغيير الوقت باستخدام مفتاح الاختيار الدوار.
6. اضغط على menu.
7. لحفظ وضع الضبط، اختر "حفظ".

أوضاع الضبط الأساسية	الاختيار
طريقة الاستعراض	متوقف <sup>1</sup> مشغلة (يتم إظهارها فقط في أول 3 دقائق بعد إعادة الضبط أو بعد التشغيل لأول مرة)
أوضاع ضبط المصنع	إرجاع الضبط عدم إرجاع الضبط <sup>1</sup>
<sup>1</sup> وضع ضبط المصنع (يمكن أن يختلف حسب نوع الجهاز)	

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

## 14 التنظيف والعناية

نظف جهازك واعتني به بدقة، كي يظل قادرًا على أداء وظيفته لمدة طويلة.

### 14.1 مواد التنظيف

اقتصر على استخدام المنظفات المناسبة.

#### ⚠ تحذير - خطر الصعق الكهربائي!

الرطوبة المتوَجِّلة في الجهاز قد تسبب صدمة كهربائية. لا تستخدم أجهزة تنظيف بالضغط العالي أو أجهزة تنظيف بالبخار، كي تنظف الجهاز.

#### تنبيه!

- المنظفات غير المناسبة تضر بأسطح الجهاز.
- لا تستخدم منظفات خادشة أو مواد تنظيف حادة.
- لا تستخدم أية منظفات تحتوي على نسبة عالية من الكحول.
- لا تستخدم أية ليفات أو إسفنجات تنظيف خشنة.
- لا تستخدم أية منظفات خاصة بالتنظيف الحراري.
- لا تستخدم منظفات الزجاج أو كاشطات الزجاج أو مواد العناية بالاستانلس ستيل، إلا إذا كانت تلك الوسائل موصى بها في تعليمات تنظيف الجزء المعني.
- تحتوي الفوط الإسفنجية الجديدة على بقايا من عملية الإنتاج.
- اغسل الفوط الإسفنجية الجديدة جيدًا قبل الاستخدام.

يمكنك الاطلاع على تعليمات التنظيف المعنية لمعرفة مواد التنظيف المناسبة للأسطح والأجزاء ذات الصلة.

### 14.2 تنظيف الجهاز

قم بتنظيف الجهاز على النحو المقرر، لكي لا تحدث أية أضرار بالأجزاء والأسطح المختلفة من جراء التنظيف الخاطئ أو مواد التنظيف غير المناسبة.

#### ⚠ تحذير - خطر الإصابة بحروق!

أثناء الاستخدام يسخن الجهاز وأجزائه التي يمكن الوصول إليها.

- يرجى توخي الحذر لتجنب لمس عناصر التسخين.
- يجب إبعاد الأطفال الأقل من 8 سنوات عن الجهاز.

#### ⚠ تحذير - خطر نشوب حريق!

بقايا الأطعمة السائبة والدهون وعصارات اللحوم يمكن أن تشتعل.

- احرص قبل التشغيل على إزالة الاتساخات الجافة من حيز الطهي ومن عناصر التسخين ومن الكماليات.

#### ⚠ تحذير - خطر الإصابة!

خدوش زجاج باب الجهاز قد تتطور إلى تشققات. لا تستخدم أي منظفات حادة خادشة أو كاشطات معدنية حادة لتنظيف زجاج باب الجهاز، لأنها يمكن أن تخدش السطح.

1. احرص على مراعاة الإرشادات الخاصة بمواد التنظيف. - صفحة 42
2. يجب مراعاة الإرشادات الخاصة بتنظيف مكونات الجهاز أو الأسطح.
3. إذا لم يرد خلاف ذلك: - قم بتنظيف مكونات الجهاز بمحلول صابوني ساخن و فوطة تنظيف. - وقم بالتجفيف بعد ذلك باستخدام فوطة ناعمة.

### 14.3 تنظيف حيز الطهي

#### تنبيه!

التنظيف بطريقة غير سليمة قد يلحق الضرر بحيز الجهاز. لا تستخدم إسبراي الأفران أو مواد خادشة أو منظفات الأفران الأكلة الأخرى.

1. احرص على مراعاة الإرشادات الخاصة بمواد التنظيف. - صفحة 42
  2. قم بالتنظيف بمحلول صابوني ساخن أو بالخل.
  3. في حالة الاتساخ الشديد استخدم منظف الفرن. لا تستخدم منظفات الفرن إلا في حيز الطهي البارد.
- نصيحة:** للتخلص من الروائح غير المستحبة، قم بتسخين فنجان ماء يحتوي على قطرتين من عصير الليمون بأقصى قدرة ميكروويف لمدة من دقيقة إلى دقيقتين. ضع دائمًا ملعقة في الإناء لتجنب تأخر الغليان.
4. امسح حيز الطهي بفوطة ناعمة.
  5. اترك حيز الطهي يجف بينما الباب مفتوح.

## 14.4 تنظيف واجهة الجهاز

### تنبيه!

التنظيف بطريقة غير سليمة قد يلحق الضرر بواجهة الجهاز.

- ◀ تجنب استخدام منظف زجاج أو كاشطة معدنية أو كاشطة زجاج للتنظيف.
- ◀ لمنع تكوين صدأ على الواجهات الاستانلس ستيل، احرص على إزالة البقع الجيرية والدهنية وبقع النشا وبياض البيض على الفور.
- ◀ في حالة الأسطح الاستانلس ستيل، استخدم مواد عناية مخصصة للاستانلس ستيل للأسطح الساخنة.

1. احرص على مراعاة الإرشادات الخاصة بمواد التنظيف.  
←صفحة 42

2. قم بتنظيف واجهة الجهاز بواسطة محلول صابوني ساخن وفوطة تنظيف.

**ملاحظة:** تنشأ فروق لونية طفيفة بواجهة الجهاز بسبب استخدام خامات مختلفة مثل الزجاج أو البلاستيك أو المعدن.

3. مع واجهات الجهاز الاستانلس ستيل، ضع مادة العناية بالاستانلس ستيل بواسطة فوطة ناعمة.

يمكنك الحصول على مواد العناية بالاستانلس ستيل لدى خدمة العملاء أو عبر المتجر المتخصص.

4. وقم بالتجفيف بعد ذلك باستخدام فوطة ناعمة.

## 14.5 تنظيف نطاق الاستعمال

### تنبيه!

التنظيف بطريقة غير سليمة قد يلحق الضرر بنطاق الاستعمال.

◀ لا تمسح نطاق الاستعمال أبدًا بفوطة مبللة.

1. احرص على مراعاة الإرشادات الخاصة بمواد التنظيف.  
←صفحة 42

2. امسح نطاق الاستعمال بفوطة دقيقة الألياف أو بفوطة ناعمة ورطبة.

3. وقم بالتجفيف بعد ذلك باستخدام فوطة ناعمة.

## 14.6 تنظيف الكماليات

1. احرص على مراعاة الإرشادات الخاصة بمواد التنظيف.  
←صفحة 42

2. امسح بقايا الطعام المحترقة باستخدام فوطة تنظيف رطبة ومحلول صابوني ساخن.

3. قم بتنظيف الكماليات بمحلول صابوني ساخن وفوطة تنظيف أو فرشاة تنظيف.

4. قم بتنظيف الشبكة السلكية بمنظف الاستانلس ستيل أو في غسالة الأطباق.

في حالة الاتساخ الشديد استخدم ليفة معدنية أو منظف الفرن.

5. وقم بالتجفيف بعد ذلك باستخدام فوطة ناعمة.

## 14.7 تنظيف زجاج الباب

### تنبيه!

التنظيف بطريقة غير سليمة قد يلحق الضرر بزجاج الباب.  
◀ لا تستخدم كاشطة زجاج.

1. احرص على مراعاة الإرشادات الخاصة بمواد التنظيف.  
←صفحة 42

2. قم بتنظيف زجاج الباب باستخدام فوطة تنظيف رطبة ومنظف الزجاج.

**ملاحظة:** الظلال الموجودة على زجاج الباب والتي تبدو كالخطوط ترجع إلى انعكاسات ضوئية ناتجة عن إضاءة حيز الطهي.

3. وقم بالتجفيف بعد ذلك باستخدام فوطة ناعمة.

## 14.8 تنظيف مانع تسرب الباب

### تنبيه!

التنظيف بطريقة غير سليمة قد يلحق الضرر بمانع تسرب الباب.

◀ تجنب استخدام كاشطة معدنية أو كاشطة زجاج للتنظيف.

◀ تجنب استخدام أداة تنظيف خادشة.

1. احرص على مراعاة الإرشادات الخاصة بمواد التنظيف.  
←صفحة 42

2. قم بتنظيف مانع تسرب الباب باستخدام محلول صابوني ساخن وفوطة تنظيف ناعمة.

3. وقم بالتجفيف بعد ذلك باستخدام فوطة ناعمة.

## 14.9 وظيفة التنظيف humidClean

تمثل وظيفة تعزيز التنظيف بديلاً سريعاً لتنظيف حيز الطهي من حين لآخر. تقوم وظيفة تعزيز التنظيف بترطيب الاتساخات من خلال تبخير محلول صابوني. وبذلك يمكن إزالة الاتساخات بسهولة.

### ضبط وظيفة تعزيز التنظيف

1. ضع قطرتين من مادة التنظيف في فنجان ماء.
2. ضع دائماً ملعقة في الفنجان لتجنب تأخر الغليان.
3. ضع الفنجان في منتصف حيز الطهي.
4. اضبط قدرة الميكروويف 600 واط.
5. اضبط المدة على 5 دقائق.
6. ابدأ تشغيل الميكروويف.
7. بعد انتهاء المدة، اترك الباب مغلقاً لمدة 3 دقائق أخرى.
8. امسح حيز الطهي بفوطة ناعمة.
9. اترك حيز الطهي يجف بينما الباب مفتوح.

## 15 التغلب على الاختلالات

يمكنك أن تقوم بنفسك بإصلاح الأعطال البسيطة بجهازك. اقرأ معلومات التغلب على الأعطال قبل الاتصال بخدمة ما بعد البيع. حيث يجنبك ذلك أية تكاليف غير ضرورية.

### ⚠ تحذير - خطر الإصابة!

تنطوي أعمال الإصلاح غير السليمة فنيًا على أخطار.  
 ◀ وحدهم أفراد الطاقم الفني المدرب من يُسمح لهم بإجراء إصلاحات على الجهاز.  
 ◀ إذا تعطل الجهاز، فاتصل بخدمة العملاء.

⚠ تحذير - خطر الصعق الكهربائي!  
 تنطوي أعمال الإصلاح غير السليمة فنيًا على أخطار.  
 ◀ وحدهم أفراد الطاقم الفني المدرب من أجل ذلك يُسمح لهم بإجراء إصلاحات على الجهاز.  
 ◀ لا يُسمح إلا باستخدام قطع الغيار الأصلية لإصلاح الجهاز.  
 ◀ إذا كان كابل الكهرباء لهذا الجهاز متضررًا، يجب تغييره من قبل الجهة الصانعة أو مركز خدمة العملاء التابع لها أو من قبل فني مؤهل بشكل مماثل، وذلك لتجنب المخاطر.

### 15.1 الاختلالات الوظيفية

العطل	السبب والتغلب على الأعطال
الجهاز لا يعمل.	لم يتم إدخال قابس كابل الكهرباء. ◀ وصل الجهاز بشبكة الكهرباء.
	انطلاق مصهر في صندوق المصاهر. ◀ افحص المصهر الكهربائي في صندوق المصاهر.
	الإمداد بالتيار الكهربائي منقطع. ◀ افحص ما إذا كانت إضاءة الغرفة أو الأجهزة الأخرى في الغرفة تعمل. خلل وظيفي 1. افصل المصهر الموجود في صندوق المصاهر. 2. أعد تشغيل المصهر بعد حوالي 10 ثوان. ✓ إذا حدث الخلل لمرّة واحدة، فسوف يختفي البلاغ. 3. إذا ظهر البلاغ مجددًا، فاتصل بمركز خدمة العملاء. وضّح بلاغ الخطأ الدقيق أثناء الاتصال. ← "خدمة العملاء"، صفحة 45
يتعذر تشغيل الجهاز.	باب الجهاز ليس مغلقًا بشكل تام. ◀ أغلق باب الجهاز.
الجهاز لا يقوم بالتسخين، ويظهر في الشاشة كلمة «استعراض»	تم تفعيل طريقة الاستعراض. 1. افصل الجهاز عن شبكة التيار الكهربائي، من خلال إطفاء المصهر في صندوق المصاهر لوهلة قصيرة. 2. وبعد ذلك أوقف فعالية نمط الاستعراض في غضون 3 دقائق في أوضاع الضبط الأساسية.
إضاءة حيز الطهي لا تعمل.	إضاءة حيز الطهي معطلة ◀ اتصل بخدمة العملاء. ← "خدمة العملاء"، صفحة 45

### 15.2 الإرشادات في شاشة البيان

العطل	السبب والتغلب على الأعطال
تعرض الشاشة بلاغ الخطأ "Exxx"	حدث خطأ. 1. عندما تعرض الشاشة بلاغ خطأ، أوقف تشغيل الجهاز وأعد تشغيله. ✓ عندما تتوقف الشاشة عن عرض بلاغ الخطأ، فقد حدثت المشكلة لمرّة واحدة. 2. إذا استمر ظهور بلاغ الخطأ في الشاشة أو تكرر ظهوره، فاتصل بخدمة العملاء وحدد كود الخطأ. 3. عندما تعرض الشاشة بلاغ الخطأ E0532، افتح باب الجهاز وأغلقه. 4. عندما تعرض الشاشة بلاغ الخطأ E6501، أوقف تشغيل الجهاز وأعد تشغيله بعد 10 دقائق.

## 16 التلخص

### 16.1 التلخص من الجهاز القديم

يمكن إعادة تدوير المواد الخام الثمينة من خلال التخلص من الجهاز بطريقة تحافظ على البيئة.

1. انزع القابس الكهربائي من كابل الكهرباء.
2. اقطع كابل الكهرباء.
3. تخلى من الجهاز بطريقة لا تضر بالبيئة.

يمكنك الحصول على المعلومات الخاصة بأحدث سبل التخلص من المخلفات لدى تاجر المتخصص أو لدى إدارة البلدية أو المدينة التي تتبع لها.

هذا الجهاز مطابق للمواصفة الأوربية 2012/19/المجموعة الاقتصادية الأوربية الخاصة بالأجهزة الكهربائية والإلكترونية القديمة (waste electrical and electronic equipment - WEEE). وهذه المواصفة تحدد الإطار العام لقواعد تسري في جميع دول الاتحاد الأوربي بخصوص استعادة الأجهزة القديمة وإعادة استغلالها.

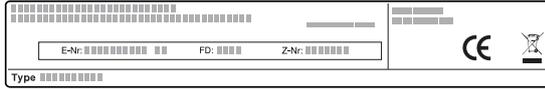


## 17 خدمة العملاء

يشتمل هذا المنتج على مصادر إضاءة من فئة كفاءة الطاقة E. وتتوفر مصادر الإضاءة ضمن قطع الغيار ولا تُستبدل إلا بمعرفة فني متخصص مدرب على ذلك.

### 17.1 رقم المنتج (E-Nr.) ورقم الصنع (FD)

تجد رقم المنتج (E-Nr.) ورقم الصنع (FD) على لوح الصنع للجهاز. تجد لوحة الصنع وبها الأرقام عند فتح باب الجهاز.



كي تجد بيانات جهازك ورقم هاتف خدمة العملاء مجددًا بسرعة، يمكنك تدوين البيانات.

يمكن الحصول على قطع غيار أصلية ذات صلة بالوظيفة وفقًا لتوجيهات التصميم الإلكتروني ذات الصلة من خدمة العملاء لمدة 10 سنوات على الأقل من تاريخ استلام العميل للسلعة أو تاريخ تفعيل الضمان للسلع التي تحتاج إلى تركيب أو تشغيل<sup>1</sup>

سوف تحصل على معلومات مفصلة حول فترة الضمان وشروطه في بلدك لدى خدمة العملاء الخاصة بنا أو لدى التاجر الذي تتعامل معه أو على موقعنا الإلكتروني. عندما تتواصل مع خدمة العملاء، سوف تكون بحاجة إلى رقم المنتج (E-Nr.) ورقم الصنع (FD-Nr.) الخاصين بجهازك. تجد بيانات الاتصال بخدمة العملاء في فهرس خدمة العملاء المرفق أو على موقعنا الإلكتروني.

## 18 هكذا يتم الأمر

تجد هنا أوضاع الضبط المناسبة وكذلك أفضل الكماليات والأواني لتحضير الوجبات المختلفة. وقد قمنا بمواءمة التوصيات بما يتناسب مع جهازك بشكل مثالي.

### 18.1 تصرف على النحو الأمثل كالتالي

سوف تتعرف هنا كيفية التصرف على النحو الأمثل خطوة بخطوة لتحقيق أقصى استفادة من توصيات الضبط. كما ستحصل على بيانات بخصوص الكثير من الوجبات مع تقديم معلومات ونصائح حول كيفية استخدام الجهاز وضبطه بالشكل الأمثل.

#### نصيحة

#### إرشادات التحضير

- تسري توصيات الضبط دائمًا على حيز الطهي البارد والفراغ
- بيانات الوقت الواردة في العروض العامة قيم استرشادية. وهي تعتمد على جودة وخصائص الأطعمة.

1. قبل الاستخدام أخرج الأواني غير الضرورية من حيز الطهي.
2. اختر طعامًا مرغوبًا من توصيات الضبط.
3. ضع الطعام في إناء مناسب.

### 18.2 إذابة التجمد والتسخين والطهي باستخدام الميكروويف

توصيات الضبط الخاصة بإذابة التجمد والتسخين والطهي باستخدام الميكروويف. تعتمد المدة على الإناء ودرجة الحرارة وكمية الأطعمة وخصائصها. وهذا هو سبب تحديد نطاقات في الجداول. ابدأ بقيمة منخفضة، ثم اضبط قيمة أعلى في المرة القادمة إذا لزم الأمر. قد تكون الكميات التي تستخدمها مختلفة عن الكميات الواردة في الجداول. لذلك توجد قاعدة أساسية: ضعف الكمية - ضعف المدة تقريبًا، نصف الكمية - نصف المدة.

## إزالة التجمد باستخدام الميكروويف

ملاحظة:

إرشادات التحضير

- جمد الأطعمة في شكل مسطح.
- استخدم أواني مفتوحة ومناسبة للميكروويف.
- ضع الإناء على أرضية حيز الطهي.
- قم بتقليب الطعام أو قلبه من حين لآخر بمعدل مرتين إلى ثلاث مرات. قم بإزالة السائل الناتج عن إذابة التجمد عند القلب.
- أثناء إزالة تجمد اللحوم أو الطيور يتكون سائل. قم بإزالة السائل عند القلب. لا تواصل استخدامه أو تجعله يلامس أطعمة أخرى.
- قم بإخراج اللحم المفروم المذاب تجميده فور تقلبه.
- افصل الأجزاء المذاب تجمدها بعضها عن بعض عند القلب.
- دقيقة بعد إذابة التجمد 60 إلى 10 اترك الطعام يهدأ لمدة .

الأطعمة	الوزن	قدرة الميكروويف	المدة
قطع لحم كاملة، بعظم و دون عظم	800 جم	180 واط 90 واط	1. 15 دقيقة <sup>1</sup> 2. 15-25 دقيقة
قطع لحم كاملة، بعظم و دون عظم	1000 جم	180 واط 90 واط	1. 20 دقيقة <sup>1</sup> 2. 20-30 دقيقة <sup>1</sup>
قطع لحم كاملة، بعظم و دون عظم	1500 جم	180 واط 90 واط	1. 25 دقيقة <sup>1</sup> 2. 25-30 دقيقة <sup>1</sup>
قطع لحم أو شرائح	200 جم	180 واط 90 واط	1. 5-8 دقائق <sup>2</sup> 2. 5-10 دقائق
قطع لحم أو شرائح	500 جم	180 واط 90 واط	1. 8-11 دقيقة <sup>2</sup> 2. 10-15 دقيقة
قطع لحم أو شرائح	800 جم	180 واط 90 واط	1. 10 دقائق <sup>2</sup> 2. 10-15 دقيقة
لحم مفروم، مختلط	200 جم	90 واط	10-15 دقيقة <sup>1</sup>
لحم مفروم، مختلط	500 جم	180 واط 90 واط	1. 5 دقائق <sup>1</sup> 2. 10-15 دقيقة
لحم مفروم، مختلط	1000 جم	180 واط 90 واط	1. 15 دقيقة <sup>1</sup> 2. 10-15 دقيقة
طيور أو أجزاء الطيور	600 جم	180 واط 90 واط	1. 8 دقائق <sup>1</sup> 2. 10-15 دقيقة
طيور أو أجزاء الطيور	1200 جم	180 واط 90 واط	1. 15 دقيقة <sup>1</sup> 2. 20-25 دقيقة
سمك فيليه، قطع سمك أو شرائح سمك	400 جم	180 واط 90 واط	1. 5 دقائق 2. 10-15 دقيقة
سمكة كاملة	300 جم	180 واط 90 واط	1. 3 دقائق <sup>1</sup> 2. 10-15 دقيقة
سمكة كاملة	600 جم	180 واط 90 واط	1. 8 دقائق <sup>1</sup> 2. 15-20 دقيقة
خضراوات، مثل البازلاء	300 جم	180 واط	10-15 دقيقة <sup>3</sup>
فاكهة، مثل توت العليق	300 جم	180 واط	6-9 دقائق <sup>3</sup>
فاكهة، مثل توت العليق	500 جم	180 واط 90 واط	1. 8 دقائق 2. 5-10 دقائق <sup>3</sup>
الزبد، بدء الإذابة <sup>4</sup>	125 جم	180 واط 90 واط	1. 1 دقيقة <sup>4</sup> 2. 1-2 دقيقة
الزبد، بدء الإذابة <sup>4</sup>	250 جم	180 واط 90 واط	1. 1 دقيقة 2. 2-4 دقائق
خبز كامل	500 جم	180 واط 90 واط	1. 8 دقائق <sup>1</sup> 2. 5-10 دقائق
خبز كامل	1000 جم	180 واط 90 واط	1. 12 دقيقة <sup>1</sup> 2. 10-20 دقيقة

<sup>1</sup> اقلب الطعام عدة مرات.

<sup>2</sup> افصل الأجزاء المذاب تجمدها بعضها عن بعض عند القلب.

<sup>3</sup> قلب الطعام في تلك الأثناء بحذر.

<sup>4</sup> أزل التغليف بالكامل.

<sup>5</sup> لا تذيب إلا الكعك الذي لا يحتوي على جليد أو قشدة أو جيلاتين أو كريمة.

<sup>6</sup> افصل قطع الكعك بعضها عن بعض.

الأطعمة	الوزن	قدرة الميكروويف	المدة
كيك، جاف، مثل الكيك الإسفنجي <sup>6,5</sup>	500 جم	90 واط	10-15 دقيقة
كيك، جاف، مثل الكيك الإسفنجي <sup>6,5</sup>	750 جم	180 واط 90 واط	5.1 دقائق 10-15.2 دقيقة
كيك، طري، مثل تورته الفواكه وتشيز كيك <sup>5</sup>	500 جم	180 واط 90 واط	5.1 دقائق 15-20.2 دقيقة
كيك، طري، مثل تورته الفواكه وتشيز كيك <sup>5</sup>	750 جم	180 واط 90 واط	7.1 دقائق 15-20.2 دقيقة

- 1 اقلب الطعام عدة مرات.
- 2 افصل الأجزاء المذاب تجمدها بعضها عن بعض عند القلب.
- 3 قلب الطعام في تلك الأثناء بحذر.
- 4 أزل التغليف بالكامل.
- 5 لا تذيب إلا الكعك الذي لا يحتوي على جليد أو قشدة أو جيلاتين أو كريمة.
- 6 افصل قطع الكعك بعضها عن بعض.

الهدف	النصيحة
إذا لم يتم إذابة تجمد الطعام أو لم يتم تسخينه أو طهيه رغم انتهاء المدة.	إطالة المدة. الكميات الكبيرة من الأطعمة والأطعمة ذات الارتفاع الأعلى تحتاج إلى فترة أطول.
لم يُذاب تجمد الطعام من الداخل بعد انتهاء المدة ولكن يبدو ساخناً من الخارج.	قم بتقليبها في تلك الأثناء. قم بتقليل قدرة الميكروويف وإطالة المدة.
لم يُذاب التجمد عن اللحم والطيور من الداخل ولكنه يبدو ساخناً من الخارج.	قم بتقليل قدرة الميكروويف. اقلب القطع الكبيرة المراد إذابة تجمدها عدة مرات.

### نصائح لإذابة الطهي والتسخين والطهي باستخدام الميكروويف في المرة القادمة

التزم بهذه النصائح للحصول على نتائج جيدة عند إذابة التجمد والتسخين والطهي باستخدام الميكروويف.

الهدف	النصيحة
الطعام جاف أكثر من اللازم.	قم بتقليل المدة أو اختر قدرة ميكروويف أقل.
	قم بتغطية الطعام وأضف المزيد من السائل.

## 18.3 التسخين

يمكنك تسخين الأطعمة باستخدام جهازك.

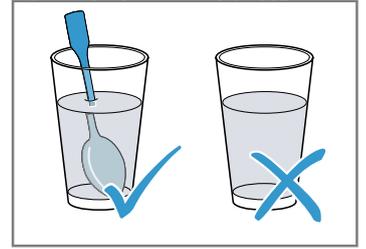
### التسخين باستخدام الميكروويف

احرص على مراعاة توصيات الضبط الخاصة بالتسخين باستخدام الميكروويف.

#### ⚠ تحذير - خطر الإصابة باكتوءات!

يمكن أن يحدث تأخر في الغليان أثناء تسخين السوائل. وهذا يعني أنه سيتم الوصول إلى درجة الغليان دون صعود فقاعات البخار المعروفة. يجب توخ الحذر في حال اهتزاز الوعاء قليلاً. يمكن أن يتعرض السائل الساخن للغليان المفاجئ والتناثر.

احرص على وضع ملعقة في الوعاء دائماً عند التسخين. وبذلك تتجنب تأخر الغليان.



#### تنبيه!

تلامس المعدن مع جدار حيز الطهي قد يُولد شرر يلحق الضرر بالجهاز ويؤدي إلى كسر زجاج الباب الداخلي. ◀ يجب ألا تقل المسافة بين المعدن - مثل الملعقة داخل الكوب - وجدران حيز الطهي والجانب الداخلي للباب عن 2 سم على الأقل.

#### ملاحظة:

##### إرشادات التحضير

- استخدم أواني مغلقة ومناسبة للميكروويف. ويمكنك استخدام طبق أو رقائق خاصة بالميكروويف للتغطية. أخرج الوجبات الجاهزة من عبوة التغليف.
- ضع الإناء على أرضية حيز الطهي.
- قم بتقليب الطعام أو قلبه من حين لآخر بمعدل مرتين إلى ثلاث مرات.
- دقائق بعد التسخين 5 إلى 2 اترك الطعام يهدأ لمدة .
- تنتقل سخونة من الطعام إلى الإناء. لذا فمن الممكن أن تصبح الأواني ساخنة للغاية. استخدم فوطة الأواني.

الأطعمة	الوزن	قدرة الميكروويف	المدة
وجبة كاملة، طبق، وجبة جاهزة (مكونان أو ثلاثة)		600 واط	5-8 دقائق
المشروبات <sup>1</sup>	125 مل	900 واط	0,5-1 دقيقة <sup>2,3</sup>
المشروبات <sup>1</sup>	200 مل	900 واط	1-2 دقيقة <sup>2,3</sup>
المشروبات <sup>1</sup>	500 مل	900 واط	3-4 دقائق <sup>2,3</sup>
طعام الرُّضع، مثل زجاجة الحليب <sup>4</sup>	50 مل	360 واط	حوالي 0,5 دقيقة <sup>5,6</sup>
طعام الرُّضع، مثل زجاجة الحليب <sup>4</sup>	100 مل	360 واط	0,5-1 دقيقة <sup>4,6</sup>
طعام الرُّضع، مثل زجاجة الحليب <sup>4</sup>	200 مل	360 واط	1-2 دقيقة <sup>4,6</sup>
حساء، 1 فنجان	كل واحدة 175 جم	600 واط	1-2 دقيقة
حساء، 4 فناجيل	كل واحدة 175 جم	600 واط	2-3 دقائق
لحم بالصوص <sup>7</sup>	500 جم	600 واط	7-10 دقائق
حساء الخضروات	400 جم	600 واط	5-7 دقائق
حساء الخضروات	800 جم	600 واط	7-8 دقائق
خضروات، 1 وجبة	150 جم	600 واط	2-3 دقائق
خضروات، وجبتان	300 جم	600 واط	3-5 دقائق

- <sup>1</sup> أدخل ملعقة في الكأس.
- <sup>2</sup> لا تفرط في تسخين المشروبات الكحولية.
- <sup>3</sup> راقب الطعام أثناء ذلك.
- <sup>4</sup> سخّن طعام الرضيع دون ماصة أو غطاء.
- <sup>5</sup> رُج الطعام دائماً جيداً بعد التسخين.
- <sup>6</sup> راقب درجة الحرارة بالضرورة.
- <sup>7</sup> افصل شرائح اللحم بعضها عن بعض.

### تسخين الأطعمة المجمدة باستخدام الميكروويف

احرص على مراعاة توصيات الضبط الخاصة بالتسخين باستخدام الميكروويف.

#### ملاحظة:

##### إرشادات التحضير

- استخدم أواني مغلقة ومناسبة للميكروويف. ويمكنك استخدام طبق أو رقائق خاصة بالميكروويف للتغطية. أخرج الوجبات الجاهزة من عبوة التغليف.
- قم بتوزيع الأطعمة في الإناء بشكل مفرد. يتم طهي الأطعمة التي تأخذ شكلاً مسطحاً بشكل أسرع.

- ضع الإناء على أرضية حيز الطهي.
- تنتقل سخونة من الطعام إلى الإناء. لذا فمن الممكن أن تصبح الأواني ساخنة للغاية. استخدم فوطة الأواني.
- قم بتقليب الطعام أو قلبه من حين لآخر بمعدل مرتين إلى ثلاث مرات.
- دقائق بعد التسخين 5 إلى 2 اترك الطعام يهدأ لمدة .
- تنتقل السخونة من الطعام إلى الإناء. لذا فمن الممكن أن تصبح الأواني ساخنة للغاية. استخدم فوطة الأواني.
- يتم الحفاظ على المذاق الخاص بالطعام إلى حد كبير. لذا كن حريصاً عند استخدام الملح والتوابل.

الأطعمة	الوزن	قدرة الميكروويف	المدة
وجبة كاملة، طبق، وجبة جاهزة (مكونان أو ثلاثة)	300-400 جم	600 واط	8-13 دقيقة
حساء	400 جم	600 واط	8-12 دقيقة
أطباق اليخني	500 جم	600 واط	10-15 دقيقة
شرائع أو قطع اللحم بالمرق، مثل حساء الخضار مع اللحم	500 جم	600 واط	10-15 دقيقة
الأسماك، مثل قطع الفيليه	400 جم	600 واط	10-15 دقيقة
الطواجن، مثل اللازانيا والكانطوني	450 جم	600 واط	10-15 دقيقة
الأطباق الجانبية، مثل الأرز والمكرونه <sup>1</sup>	250 جم	600 واط	3-7 دقائق
الأطباق الجانبية، مثل الأرز والمكرونه <sup>1</sup>	500 جم	600 واط	8-12 دقيقة
الخضراوات، مثل البازلاء والبروكلي والجزر <sup>1</sup>	300 جم	600 واط	7-11 دقيقة
الخضراوات، مثل البازلاء والبروكلي والجزر <sup>1</sup>	600 جم	600 واط	14-17 دقيقة
معجون السبانخ <sup>2</sup>	450 جم	600 واط	10-15 دقيقة

<sup>1</sup> أضف قدرًا من السوائل على الطعام.  
<sup>2</sup> اطه الطعام دون إضافة الماء.

## 18.4 الطهي

يمكنك طهي الأطعمة باستخدام جهازك.

### الطهي باستخدام الميكروويف

#### ملاحظة:

إرشادات التحضير

- ضع الإناء على أرضية حيز الطهي.
- قم بتوزيع الأطعمة في الإناء بشكل مفرد. يتم طهي الأطعمة التي تأخذ شكلاً مسطحاً بشكل أسرع.
- استخدم أواني مغلقة ومناسبة للميكروويف. ويمكنك استخدام طبق أو رقائق خاصة بالميكروويف للتغطية. أخرج الوجبات الجاهزة من عبوة التغليف.
- يتم الحفاظ على المذاق الخاص بالطعام إلى حد كبير. لذا كن حريصاً عند استخدام الملح والتوابل.
- دقائق بعد التسخين 5 إلى 2 اترك الطعام يهدأ لمدة .
- تنتقل السخونة من الطعام إلى الإناء. لذا فمن الممكن أن تصبح الأواني ساخنة للغاية. استخدم فوطة الأواني.
- واط رغم ذلك. وعند اللزوم، قم بإطالة المدة المحددة حتى الوصول 600 واط لتهي الأطعمة، فاستخدم القدرة 600 إذا ورد على عبوات التغليف قدرة أعلى من إلى النتيجة المرغوبة.

الأطعمة	الوزن	قدرة الميكروويف	المدة
دجاجة كاملة، طازجة، دون الأجزاء الداخلية <sup>1</sup>	1200 جم	600 واط	25-30 دقيقة
سمك فيليه طازج	400 جم	600 واط	7-12 دقيقة
خضروات، طازجة <sup>2,3,4</sup>	250 جم	600 واط	6-10 دقائق
خضروات، طازجة <sup>2,3,4</sup>	500 جم	600 واط	10-15 دقيقة

<sup>1</sup> اقلب الطبق بعد مرور نصف الوقت الكلي.

<sup>2</sup> قم بتقطيعها إلى أجزاء كبيرة متساوية.

<sup>3</sup> أضف قليلاً من الماء على الطعام.

<sup>4</sup> قلب الطعام في تلك الأثناء بحدز.

<sup>5</sup> أضف ضعف الكمية من السوائل.

<sup>6</sup> ضع أكياس الفشار على طبق زجاجي دائماً. يُراعى في ذلك بيانات الجهة الصانعة.

الأطعمة	الوزن	قدرة الميكروويف	المدة
البطاطس <sup>2,3,4</sup>	250 جم	600 واط	8-10 دقائق
البطاطس <sup>2,3,4</sup>	500 جم	600 واط	10-15 دقيقة
البطاطس <sup>2,3,4</sup>	750 جم	600 واط	15-22 دقيقة
الأرز <sup>5</sup>	125 جم	600 واط	1. 4-6 دقائق 2. 12-15 دقيقة
الأرز <sup>5</sup>	250 جم	600 واط	1. 6-8 دقائق 2. 15-18 دقيقة
أطباق الحلويات، مثلاً البودينج (سريع) <sup>4</sup>	500 مل	600 واط	6-8 دقائق
فاكهة، كمبوت <sup>4</sup>	500 مل	600 واط	9-12 دقيقة
فشار للميكروويف <sup>6</sup>	1 كيس كل منها 100 جم	600 واط	2,5-3,5 دقيقة

<sup>1</sup> اقلب الطبق بعد مرور نصف الوقت الكلي.  
<sup>2</sup> قم بتقطيعها إلى أجزاء كبيرة متساوية.  
<sup>3</sup> أضف قليلاً من الماء على الطعام.  
<sup>4</sup> قلب الطعام في تلك الأثناء بحذر.  
<sup>5</sup> أضف ضعف الكمية من السوائل.  
<sup>6</sup> ضع أكياس الفشار على طبق زجاجي دائماً. يُراعى في ذلك بيانات الجهة الصانعة.

## 18.5 الشواء

قم بشواء الأطعمة التي تود أن تصبح مقرمشة.

### الشواء

قم بشواء الأطعمة التي تود أن تصبح مقرمشة.

#### تنبيه!

المواد الغذائية المحتوية على أحماض يمكن أن تلحق ضرراً بالشبكة السلكية  
 لا تضع المواد الغذائية المحتوية على أحماض مثل الفواكه أو الأطعمة المراد شواؤها المتبلة بتتبيلة محتوية على أحماض على الشبكة السلكية مباشرة.

#### إرشاد للمصابين بحساسية ضد النيكل

يمكن أن تنتقل بقايا قليلة من النيكل إلى المواد الغذائية في حالات نادرة.

#### ملاحظة:

إرشادات التحضير

- استخدم قطع الشواء المتساوية في الوزن والسُمك وبذلك يتم تحمير قطع الشواء بشكل متجانس وتبقى نضرة وغضة.
- ضع قطع الشواء على الشبكة السلكية مباشرةً
- اقلب قطع الشواء باستخدام ماشة شواء عندما تقوم بالنغز في اللحم بواسطة شوكة، فإنها تفقد الموص وتصبح جافة.
- لا تضيف الملح إلى المشويات إلا بعد الانتهاء من شوائها حيث يقوم الملح بامتصاص الماء من اللحم.
- اللحم داكن اللون، مثلاً اللحم البقري يتم تحميره بشكل أسرع من اللحم فاتح اللون كاللحم البتلو أو اللحم الدسم. قطع الشواء من اللحم فاتح اللون أو السمك يكتسب سطحها الخارجي فقط اللون البني الفاتح، ومع ذلك تصبح من الداخل مطهية وطرية
- يعمل عنصر تسخين الشواية ويتوقف بشكل مستمر. وهذا أمر طبيعي. ويتحدد التكرار من خلال درجة الشواية المضبوطة
- عند الشواء يمكن أن ينبعث دخان

- قم بالشواء دائماً بينما باب الجهاز مغلق
- لا تقم بالإحماء

الأطعمة	الكمية	الوزن	درجة الشواء	المدة
شرائح رقيقة، بسُمك 2 سم تقريباً	3-4 قطع	كل منها حوالي 120 جم	3 (قوية)	الجانب الأول حوالي 15 دقيقة الجانب الثاني: من 10-15 دقيقة تقريباً
سجق مشوي	4-6 قطع	كل منها حوالي 150 جم	3 (قوية)	الجانب الأول من 10-15 دقيقة تقريباً الجانب الثاني: من 10-15 دقيقة تقريباً
شرائح السمك <sup>1</sup>	2-3 قطع	كل منها حوالي 150 جم	3 (قوية)	الجانب الأول حوالي 10 دقائق الجانب الثاني: من 10-15 دقيقة تقريباً

<sup>1</sup> ادهن الشبكة السلكية قبل ذلك بالزيت.

الأطعمة	الكمية	الوزن	درجة الشواء	المدة
سمكة، كاملة، مثلاً السلمون المرقط <sup>1</sup>	2-3 قطع	كل منها حوالي 150 جم	3 (قوية)	الجانب الأول حوالي 15 دقيقة الجانب الثاني: من 15-20 دقيقة تقريباً
خبز توست (تحميص مسبق)	2-6 شرائح		3 (قوية)	الجانب الأول حوالي 4 دقائق الجانب الثاني: حوالي 4 دقائق
توست، عليه إضافات	2-6 شرائح		3 (قوية)	تبعاً للطبقة المضافة: 10-5 دقائق

<sup>1</sup> ادهن الشبكة السلوكية قبل ذلك بالزيت.

## 18.6 الشواء بالتشغيل المشترك مع الميكروويف

يمكنك استخدام الشواية بالاشتراك مع الميكروويف لتقليل مدة الطهي.

### الشواء بالتشغيل المشترك مع الميكروويف

- ضع الدجاجة، أجزاء الدجاجة و صدر البطة بينما جانبا الجلد موجهاً لأعلى.
  - استخدم إناءً كبيراً ومسطحاً لإعداد المخبوزات المحشوة أو الجراتين تحتاج الأطعمة التي يتم إعدادها في إناء رفيع مرتفع لمزيد من الوقت ويكون لون السطح العلوي للطعام داكناً بدرجة أكبر.
  - دقائق 5 اترك المخبوزات المحشوة أو الجراتين في الجهاز المغلق لمدة حتى يهدأ.
  - تحقق ما إذا كان الإناء مناسباً في حيز الطهي. يجب ألا يكون الإناء أكبر من اللازم.
  - دقائق قبل تقطيعه 10 إلى 5 اترك اللحم يهدأ لمدة من وبذلك تتوزع عصارة اللحم بشكل متساو ولا تتسرب عند التقطيع.
  - اضبط أقصى زمن طهي دائماً.
- افحص الطعام بعد مضي المدة المقررة الأقصر نسبياً.

### تنبيه!

المواد الغذائية المحتوية على أحماض يمكن أن تلحق ضرراً بالشبكة السلوكية  
 لا تضع المواد الغذائية المحتوية على أحماض مثل الفواكه أو الأطعمة المراد شواؤها المتبلّة بتبيلة محتوية على أحماض على الشبكة السلوكية مباشرة.

### إرشاد للمصابين بحساسية ضد النيكل

يمكن أن تنتقل بقايا قليلة من النيكل إلى المواد الغذائية في حالات نادرة.

### ملاحظة:

إرشادات التحضير

- ضع الإناء على الشبكة السلوكية.
- قم بإذابة الأطعمة المجمدة مسبقاً.
- استخدم صينية عالية لغرض التحمير. عند الإعداد في إناء مغلق، يظل حيز التنظيف أكثر نظافة.

الأطعمة	الوزن	درجة الشواء	قدرة الميكروويف	المدة
لحم دسم، مثل شرائح رقبة <sup>1</sup>	حوالي 750 جم	1 (ضعيفة)	360 واط	35-40 دقيقة
لحم مفروم، ارتفاع 7 سم كحد أقصى	حوالي 750 جم	2 (متوسطة)	360 واط	حوالي 25 دقيقة
دجاجة، مقسمة نصفين <sup>2</sup>	حوالي 1200 جم	3 (قوية)	360 واط	40 دقيقة
قطع الدجاج، مثل ربع دجاجة <sup>2</sup>	حوالي 800 جم	2 (متوسطة)	360 واط	20-25 دقيقة
صدر بطة <sup>2</sup>	حوالي 800 جم	3 (قوية)	180 واط	25-30 دقيقة
مكرونات فرن (من مكونات سابقة الطهي) <sup>3</sup>	حوالي 1000 جم	1 (ضعيفة)	360 واط	25-30 دقيقة
جراتين البطاطس (من مكونات نيئة)، ارتفاع 3 سم كحد أقصى	حوالي 1000 جم	2 (متوسطة)	360 واط	35 دقيقة
السمك، عليه إضافات	حوالي 500 جم	3 (قوية)	360 واط	15 دقيقة
فطيرة محشوة بخثارة اللبن، ارتفاع 5 سم كحد أقصى	حوالي 1000 جم	1 (ضعيفة)	360 واط	20-25 دقيقة

<sup>1</sup> اقلب الطعام في هذه الأثناء.

<sup>2</sup> لا تقلب الطعام.

<sup>3</sup> قم برش الجبن على الطعام.

## 18.7 الأطباق المختبرة

تم إعداد هذه العروض العامة لمعاهد الاختبار، لتسهيل عملية اختبار الجهاز طبقاً للمواصفة EN 60350-1:2013 و IEC 60705:2012، وحسب المواصفة EN 60705:2012، IEC 60705:2010.

### الطهي باستخدام الميكروويف

ملاحظة	المدة بالدقائق	قدرة الميكروويف بالواط	الطعام
صينية بايركس	1. 11-12 دقيقة 2. 8-10 دقائق	1. 600 واط 2. 180 واط	حليب بالبيض، 1000 جم
صينية بايركس بقطر 22 سم	7-9 دقائق	600 واط	بسكويت، 475 جم
صينية بايركس طويلة بقطر 28 سم	25-30 دقيقة	600 واط	لحم مفروم بالبيض، 900 جم

### إزالة التجمد باستخدام الميكروويف

توصيات الضبط الخاصة بإذابة التجمد باستخدام الميكروويف.

ملاحظة	المدة بالدقائق	قدرة الميكروويف بالواط	الطعام
صينية بايركس بقطر 24 سم	1. 8 دقائق 2. 7-10 دقائق	1. 180 واط 2. 90 واط أو البرنامج "إذابة التجمد عن اللحوم"	اللحم، 500 جم

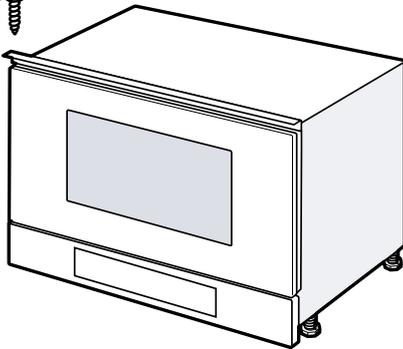
### الطهي باستخدام الميكروويف والشواية

ملاحظة	المدة بالدقائق	قدرة الميكروويف بالواط	الطعام
صينية بايركس مستديرة، بقطر 22 سم لا يُنصح به	20-35 دقيقة	360 واط + درجة الشواء 2	جراتان البطاطس، 1100 جم
الشبكة السلكية، الطبق الزجاجي	40-45 دقيقة	360 واط + درجة الشواء 3	الكيك دجاجة، مقسومة نصفين، حوالي 1100 جم

## 19 دليل التركيب

### 19.1 مجموعة التجهيزات الموردة

بعد إخراج كافة القطع من أغلفتها تأكد من خلوها من أضرار النقل وعدم نقصان أيٍّ منها.



يرجى مراعاة هذه المعلومات عند تركيب الجهاز.



## 19.2 التركيب الآمن

احرص على مراعاة إرشادات الأمان هذه عند تركيب الجهاز.

- فتركيب الجهاز بشكل سليم وفقاً لدليل التركيب هو فقط الذي يضمن لك الأمان أثناء الاستخدام. فني التركيب هو المسؤول عن الأداء الوظيفي السليم للجهاز في موقع التركيب.
- افحص الجهاز بعد إخراجها من مواد التغليف. ولا تقم بتوصيل الجهاز في حالة وجود أضرار ناتجة عن عملية النقل.
- قم بإبعاد مواد التغليف والرقاقات اللاصقة من حيز الطهي ومن الباب قبل التشغيل.
- تراعى نشرات التركيب الخاصة بأجزاء الكماليات.
- أما 90° وحدات التركيب يجب أن تتحمل سخونة حتى 90° واهجات وحدات المطبخ المجاورة فيجب أن تتحمل السخونة 65°م حتى.
- لا تقم بتركيب الجهاز خلف باب ديكوري أو باب وحدة المطبخ. حيث يكون هناك خطر من جراء السخونة المفرطة.
- قم بإجراء أعمال القطع في وحدة المطبخ قبل تركيب الجهاز. وقم بإزالة النشارة. فقد تؤثر سلباً على الأداء الوظيفي للأجزاء الكهربائية.
- لا يجوز توصيل الجهاز دون قابس إلا بمعرفة فني مؤهل. حيث لا يحق المطالبة بحقوق الضمان في حالة توصيل الجهاز بشكل غير صحيح.

## تحذير - خطر الإصابة!

الأجزاء التي يمكن الوصول إليها أثناء التركيب قد تكون حادة الحواف وتتسبب في الإصابة بجروح قطعية.

احرص على ارتداء قفازات واقية

## تحذير - خطر نشوب حريق!

هناك خطورة عند استخدام كابل كهرباء مطول ومهائئ غير معتمد.

- لا تستخدم كابل إطالة أو مقبباً متعددًا.
- إذا كان كابل توصيل الكهرباء قصيرًا للغاية، فاتصل بخدمة العملاء.

## 19.3 وحدات التركيب

هذا الجهاز مخصص فقط للتركيب بشكل مدمج. هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام كجهاز طاولة أو الاستخدام داخل خزانة.

يجب ألا تشمل خزانة التركيب على جدار خلف الجهاز. يبلغ أدنى ارتفاع للتركيب 850 مم. يحظر تغطية فتحات التهوية ومنافذ السحب.

## 19.4 التوصيل الكهربائي

لكي يتسنى التوصيل الكهربائي للجهاز بشكل آمن، احرص على مراعاة هذه الإرشادات.

### تحذير - خطر: مغناطيسية!

يحتوي الجهاز على قطع مغناطيس دائم. هذه القطع يمكن أن تؤثر على الأجهزة الإلكترونية المزروعة مثل منظم ضربات القلب أو مضخات الأنسولين.

■ يجب على الأشخاص حاملي الأجهزة الإلكترونية الطبية المزروعة الحفاظ على مسافة 10 سم على الأقل عن الجهاز.

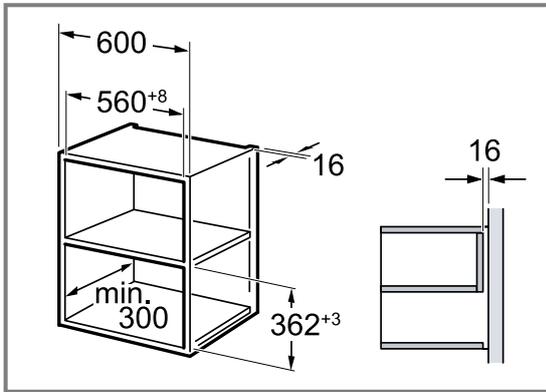
### تحذير - خطر نشوب حريق!

استخدام مهائبات متعددة القوابس أو مشتركات كهربائية أو أسلاك تطويل قد يؤدي إلى نشوب حريق. لا تستخدم مهائبات متعددة القوابس أو مشتركات كهربائية أو أسلاك تطويل.

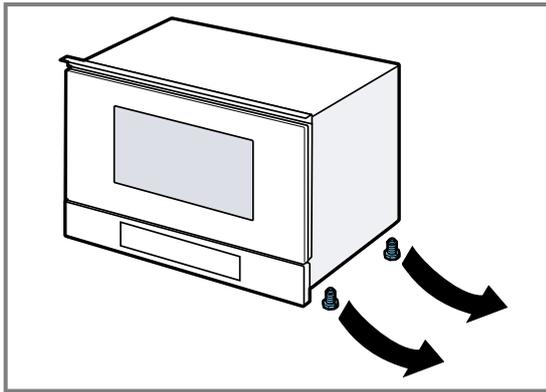
- الجهاز مزود بقابس ولا يجوز توصيله إلا بمقبس مؤرض ومركب بشكل صحيح.
- ويجب أن تتم عملية التأمين بالمصهر وفقاً لبيان القدرة المدون على لوحة الصنع وطبقاً للوائح المحلية.
- يجب ألا يتم تمديد مقبس كهربائي إلا من قبل فني كهرباء وفي ظل مراعاة التعليمات ذات الصلة.
- إذا لم يعد الوصول إلى القابس ممكناً بعد التركيب، فيجب أن يتوافر في موقع التركيب تجهيزة فصل لجميع الأقطاب بفجوة تلامس لا تقل عن 3 مم.

## 19.5 التركيب في خزانة علوية

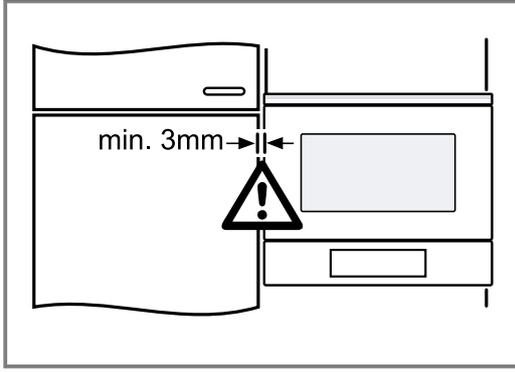
التزم بأبعاد التركيب ومسافات الأمان في الخزانة المرتفعة.



قم بتركيب الجهاز على ارتفاع يسمح بإخراج الكماليات بسهولة. اخلع أرجل الدعم.

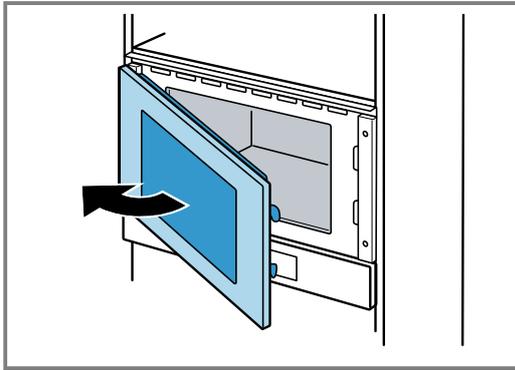


2. افحص المسافة من الأجهزة المجاورة.

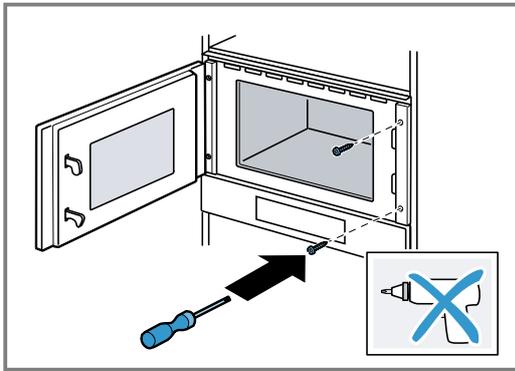


3. تنبيه!

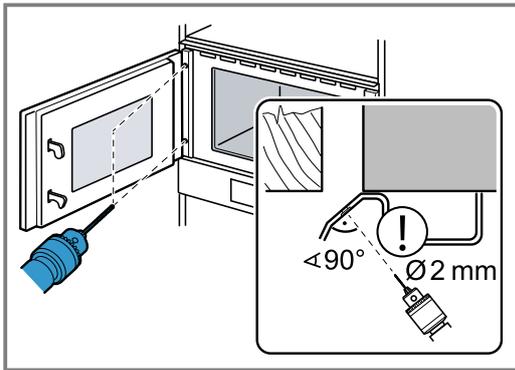
قد يميل الجهاز للأمام عند فتح باب الجهاز.  
 ◀ قم بتثبيت الجهاز في موضعه عند فتح باب الجهاز.  
 افتح باب الجهاز ببطء.



4. أحكم ربط براغي الجهاز في وحدة التركيب بالجهة المقابلة للمفصلة.



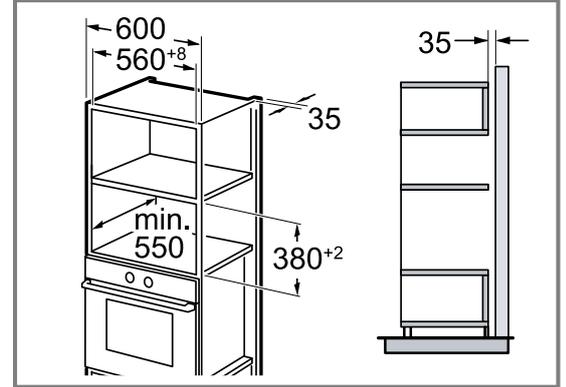
5. قم بعمل ثقوب للوصلات الملولبة في وحدة التركيب على جانب المفصلة مسبقًا.



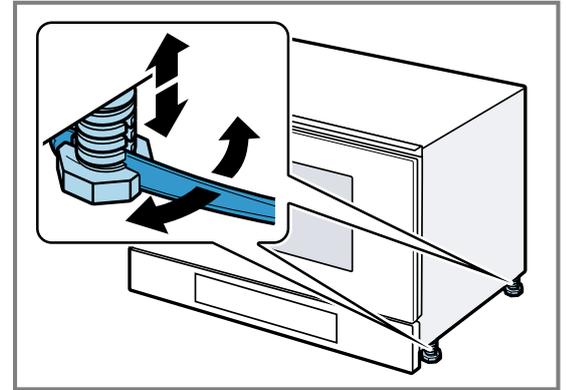
6. قم بتغطية مفصلات الباب.  
 استخدم مثقاب خشب بقطر 2 مم.  
 تخلص من النشارة الموجودة في حيز الطهي.

## 19.6 التركيب في خزانة مرتفعة

التزم بأبعاد التركيب ومسافات الأمان في الخزانة المرتفعة.

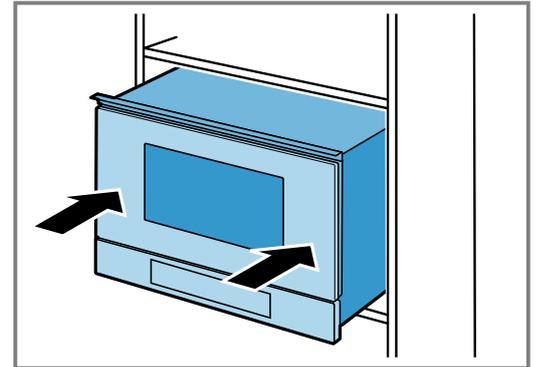


قم بتركيب الجهاز على ارتفاع يسمح بإخراج الكماليات بسهولة.  
 أضبط أرجل الدعم.



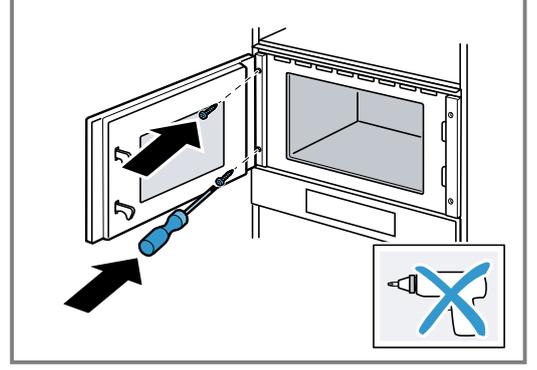
## 19.7 تركيب الجهاز

1. أدخل الجهاز بالكامل.



واحرص أثناء ذلك على عدم ثني كابل التوصيل أو تعريضه للانحصار أو تمريره على حواف حادة.

7. أحكم ربط الجهاز في وحدة التركيب على جانب المفصلة.



8. أبعد مواد التغليف والرقاقات اللاصقة من حيز الطهي ومن الباب.

### 19.8 فك الجهاز

1. افصل الجهاز عن التيار الكهربائي.
2. قم بحل براغي التثبيت.
3. ارفع الجهاز قليلا واسحبه للخارج تمامًا.

**BSH Hausgeräte GmbH**  
Carl-Wery-StraÙe 34  
81739 München, GERMANY  
siemens-home.bsh-group.com

Valid within Great Britain:  
Imported to Great Britain by  
BSH Home Appliances Ltd.  
Grand Union House  
Old Wolverton Road  
Wolverton, Milton Keynes  
MK12 5PT  
United Kingdom

Manufactured by BSH Hausgeräte GmbH under the trademark licence of Siemens AG  
Siemens AG بموجب ترخيص العلامة التجارية BSH Hausgeräte GmbH تم التصنيع بواسطة شركة



**9001654797** (020909)  
en, ar