



HMT84G421 HMT84G451 HMT84G461  
Microwave  
Micro-ondes  
فرن الميكروويف



**BOSCH**

[en] Instruction manual  
[ar] دليل الاستعمال

[fr] Notice d'utilisation

<b>Important safety information</b> .....	<b>2</b>	<b>After-sales service</b> .....	<b>11</b>
Causes of damage .....	4	E number and FD number .....	11
<b>Installation and connection</b> .....	<b>5</b>	Technical data .....	11
<b>The control panel</b> .....	<b>5</b>	Environmentally-friendly disposal .....	11
Rotary selector .....	5	<b>Automatic programmes</b> .....	<b>11</b>
Types of heating .....	6	Setting a programme .....	11
Accessories .....	6	Defrosting using the automatic programmes .....	12
<b>Before using the appliance for the first time</b> .....	<b>6</b>	Cooking with the automatic programmes .....	12
Setting the clock .....	6	Combi-cooking programme .....	13
Heating up the cooking compartment .....	6	<b>Tested for you in our cooking studio</b> .....	<b>13</b>
<b>The microwave</b> .....	<b>7</b>	Information regarding the tables .....	13
Notes regarding ovenware .....	7	Defrost .....	13
Microwave power settings .....	7	Defrosting, heating up or cooking frozen food .....	14
Setting the microwave .....	7	Heating food .....	14
Cooling fan .....	7	Cooking food .....	15
<b>Grilling</b> .....	<b>8</b>	Microwave tips .....	15
Setting the grill .....	8	Tips for grilling .....	15
<b>Combined microwave and grill</b> .....	<b>8</b>	Combined grill and microwave .....	16
Setting the microwave and grill .....	8	<b>Test dishes in accordance with EN 60705</b> .....	<b>17</b>
<b>Memory</b> .....	<b>9</b>	Cooking and defrosting with the microwave .....	17
Saving memory settings .....	9		
Starting the memory .....	9		
<b>Changing the signal duration</b> .....	<b>9</b>		
<b>Care and cleaning</b> .....	<b>9</b>		
Cleaning agents .....	10		
<b>Malfunction table</b> .....	<b>10</b>		

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

## **Important safety information**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### **Risk of fire!**

- The appliance becomes very hot. If the appliance is installed in a fitted unit with a decorative door, heat will accumulate when the decorative door is closed. Only operate the appliance when the decorative door is open.
- Combustible items stored in the cooking compartment may catch fire. Never store combustible items in the cooking

compartment. Never open the appliance door if there is smoke inside. Switch off the appliance and unplug it from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box.

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

### **Risk of explosion!**

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

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

- The surface of the appliance may become damaged if it is not cleaned properly. Microwave energy may escape. Clean the appliance on a regular basis, and remove any food residue immediately. Always keep the cooking compartment, door seal,

door and door stop clean; see also section *Care and cleaning*.

- Microwave energy may escape if the cooking compartment door or the door seal is damaged. Never use the appliance if the cooking compartment door or the door seal is damaged. Contact the after-sales service.
- Microwave energy will escape from appliances that do not have any casing. Never remove the casing. For any maintenance or repair work, contact the after-sales service.

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

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

### **Risk of serious burns!**

- Accessories and ovenware become very hot. Always use oven gloves to remove accessories or ovenware from the cooking compartment.
- Alcoholic vapours may catch fire in the hot cooking compartment. Never prepare food containing large quantities of drinks with a high alcohol content. Only use small quantities of drinks with a high alcohol

content. Open the appliance door with care.

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

### **Risk of scalding!**

- When you open the appliance door, hot steam may escape. Open the appliance door with care. Keep children at a safe distance.
- Water in a hot cooking compartment may create hot steam. Never pour water into the hot cooking compartment.
- There is a possibility of delayed boiling when a liquid is heated. This means that the liquid reaches boiling temperature without the usual steam bubbles rising to the surface. Even if the container only vibrates a little, the hot liquid may suddenly boil over and spatter. When heating, always place a spoon in the container. This will prevent delayed boiling.

### **Risk of injury!**

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

glass scraper, sharp or abrasive cleaning aids or detergents.

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

### **Causes of damage**

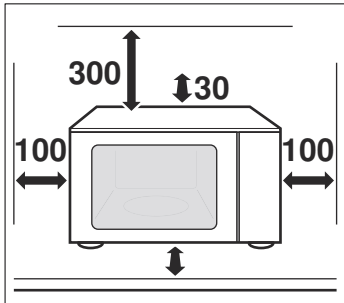
#### **Caution!**

- Heavily soiled seal: If the seal is very dirty, the appliance door will no longer close properly during operation. The fronts of adjacent units could be damaged. Always keep the seal clean.
- Operating the microwave without food: Operating the appliance without food in the cooking compartment may lead to overloading. Never switch on the appliance unless there is food in the cooking compartment. An exception to this rule is a short crockery test (see the section "Microwave, suitable crockery").
- Microwave popcorn: Never set the microwave power too high. Use a power setting no higher than 600 watts. Always place the popcorn bag on a glass plate. The disc may jump if overloaded.
- Liquid that has boiled over must not be allowed to run through the turntable drive into the interior of the appliance. Monitor the cooking process. Choose a shorter cooking time initially, and increase the cooking time as required.
- Never use the microwave oven without the turntable.
- Creation of sparks: Metal - e.g. a spoon in a glass - must be kept at least 2 cm from the oven walls and the inside of the door. Sparks could irreparably damage the glass on the inside of the door.
- Foil containers: Do not use foil containers in the appliance. They damage the appliance by producing sparks.
- Cooling with the appliance door open: Only leave the cooking compartment to cool with the door closed. Do not trap anything in the appliance door. Even if the door is only slightly ajar, the fronts of adjacent units may be damaged over time.
- Condensation in the cooking compartment: Condensation may appear on the door window, interior walls and floor. This is normal and does not adversely affect microwave operation. To prevent corrosion, wipe off the condensation every time you cook.

# Installation and connection

This appliance is intended for domestic use only.

Place the tabletop appliance on a firm, level surface (at least 85 cm above the floor). The ventilation slots at the rear, top and bottom of the appliance must not be obstructed. The minimum height of the free space above the surface of the appliance is 30 cm.



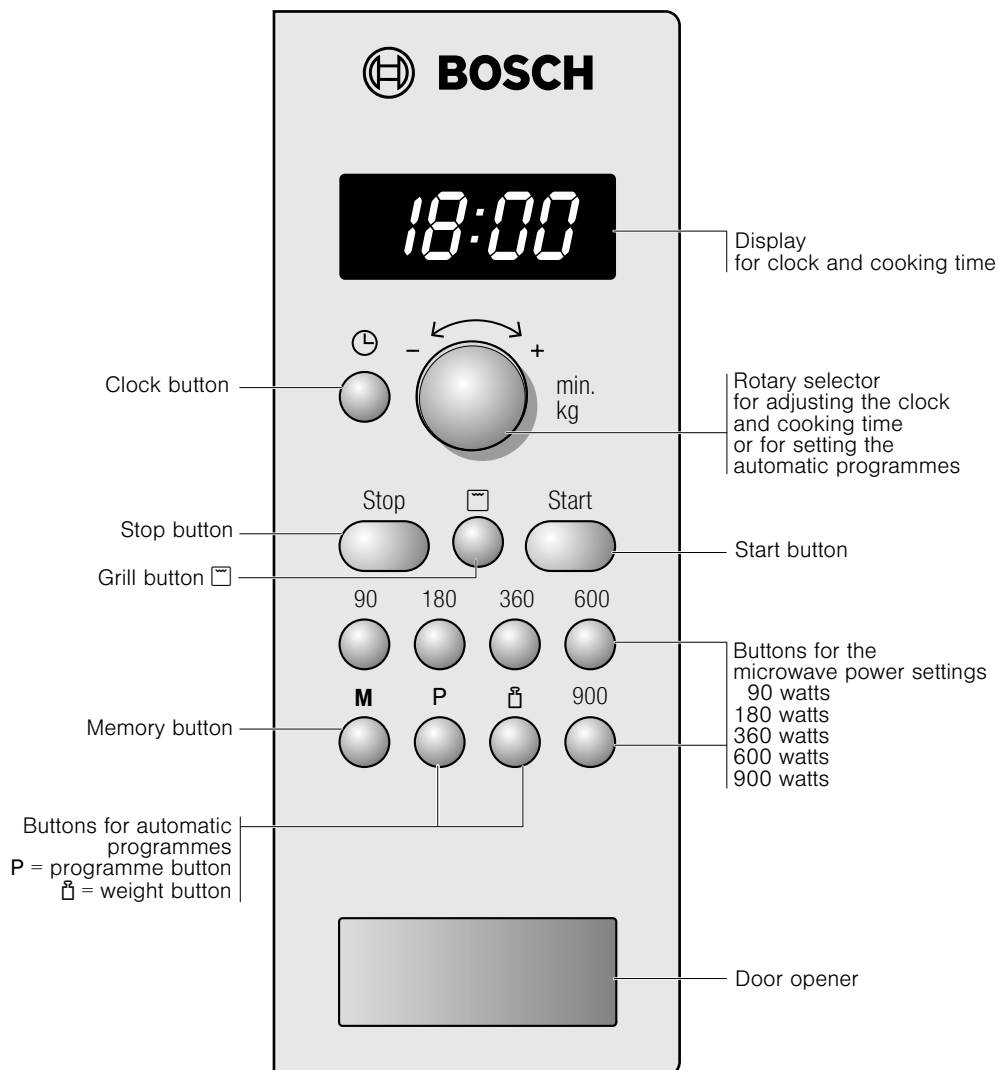
The appliance is fitted with a plug and must only be connected to a properly-installed earthed socket. The fuse protection must be rated at 10 amperes (L or B circuit breakers). The mains voltage must correspond to the voltage specified on the rating plate.

The socket must be installed and the power cable replaced by a qualified electrician only. The appliance plug must always be accessible.

Do not use multiple plugs, power strips or extension leads. Overloading results in a risk of fire.

# The control panel

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



## Rotary selector

The rotary selector is used to alter the default values and set

values.

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

## Types of heating

### Microwaves

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

### Microwave power settings

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

### Grill

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

### Combined grill and microwave

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

## Accessories

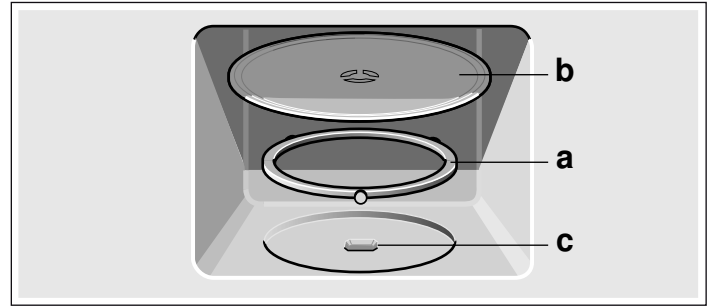
### Caution!

When removing dishes, make sure that the turntable does not move. Make sure that the turntable is properly locked. The turntable can turn left or right.

### The turntable

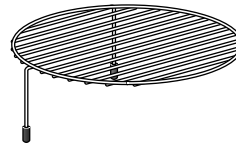
#### How to fit the turntable:

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



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

### Wire rack



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



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

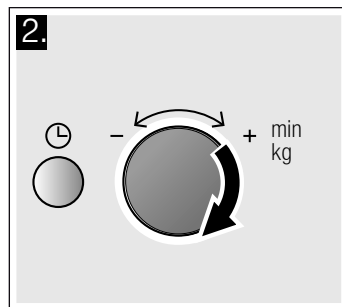
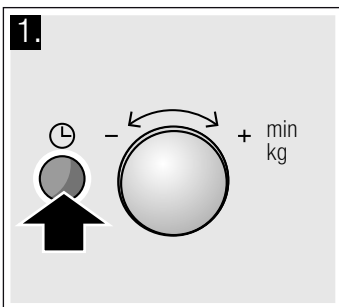
## Before using the appliance for the first time


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

### Setting the clock


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

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



3. Press the  button again.  
The current time is set.

### Hiding the clock

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

### Resetting the clock

Press the  button.


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

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

Set as described in point 1 to 3.

### Heating up the cooking compartment

Heat the empty cooking compartment with the turntable inserted and the door closed for 10 minutes to remove the new smell. Ensure that no packaging remnants have been left in the cooking compartment.

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

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

# The microwave

Microwaves are converted to heat in foodstuffs.

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

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

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

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

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

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

After 1 minute 30 seconds, a signal sounds. The water for the tea is hot.

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

## Notes regarding ovenware

### Suitable ovenware

Suitable dishes are heat-resistant ovenware made of glass, glass ceramic, porcelain, ceramic or heat-resistant plastic. These materials allow microwaves to pass through.

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

### Unsuitable ovenware

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

### Caution!

Creation of sparks: metal – e.g. a spoon in a glass – must be kept at least 2 cm from the oven walls and the inside of the door. Sparks could destroy the glass on the inside of the door.

### Ovenware test

Do not switch on the microwave unless there is food inside. The following ovenware test is the only exception to this rule.

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

1. Heat the empty ovenware at maximum power for ½ to 1 minute.
  2. Check the temperature occasionally during that time.
- The ovenware should still be cold or warm to the touch.

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

## Microwave power settings

Microwave power setting	Suitable for
90 W	Defrosting delicate foods
180 W	Defrosting and continued cooking
360 W	Cooking meat and heating delicate foods

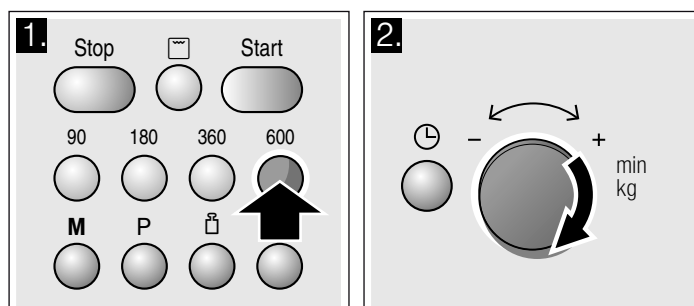
Microwave power setting	Suitable for
600 W	Heating and cooking food
900 W	Heating liquids

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

## Setting the microwave

Example: microwave power setting of 600 watts

1. Press the required microwave power setting.  
The selected microwave power setting lights up in the display, and "1:00 min" appears.
2. Set a cooking time using the rotary selector.



3. Press the Start button.

The cooking time counts down in the display.

### The cooking time has elapsed

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

### Changing the cooking time

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

### Pausing

Press the Stop button once, or open the appliance door. Press the START button after closing the door.

### Cancelling operation

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

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

## Cooling fan

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


### Notes

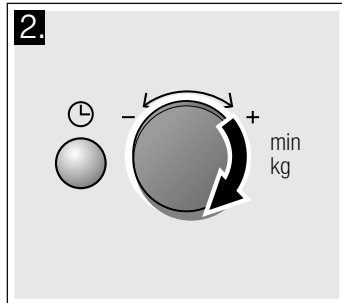
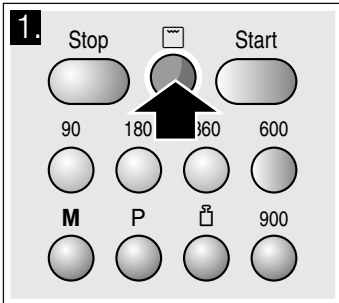
- The cooking compartment remains cold during microwave operation. The cooling fan will still switch on. The fan may run on even when microwave operation has ended.
- Condensation may appear on the door window, interior walls and floor. This is normal and does not adversely affect microwave operation.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

# Grilling

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

## Setting the grill

1. Press the  grill button.  
10:00 min and the symbol appear in the display.
2. Set the cooking time using the rotary selector.



3. Press the Start button.

The cooking time counts down in the display.

### The cooking time has elapsed

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

### Changing the cooking time

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

### Pausing

Press the Stop button once, or open the appliance door. Press the START button after closing the door.

### Correction

You may correct a set cooking time at any time.

### Cancelling the setting


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


# Combined microwave and grill

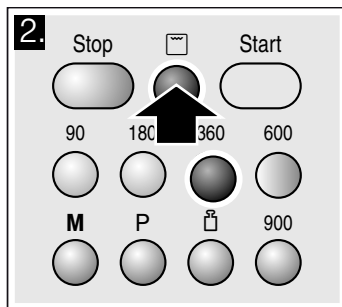
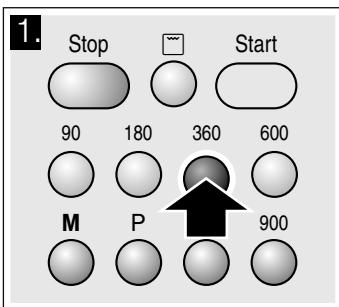
You can set the grill and the microwave at the same time. The food becomes crispy and brown. It is much quicker and saves energy.

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

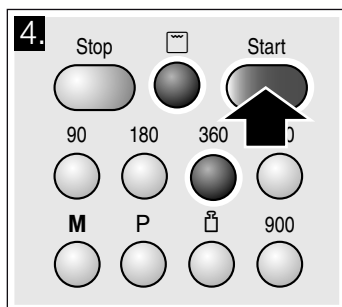
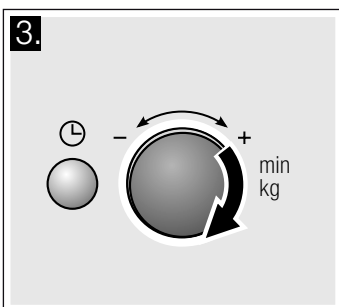
## Setting the microwave and grill

Example: 360 W,  grill, 5 minutes

1. Press the required microwave power setting.  
The selected microwave power setting lights up in the display, and "1:00 min" appears.
2. Press the  grill button.



3. Set the cooking time using the rotary selector.
4. Press the Start button.



The cooking time counts down in the display.

### The cooking time has elapsed

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

### Changing the cooking time

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

### Pausing

Press the Stop button once, or open the appliance door. Press the START button after closing the door.

### Cancelling operation

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

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



# Memory

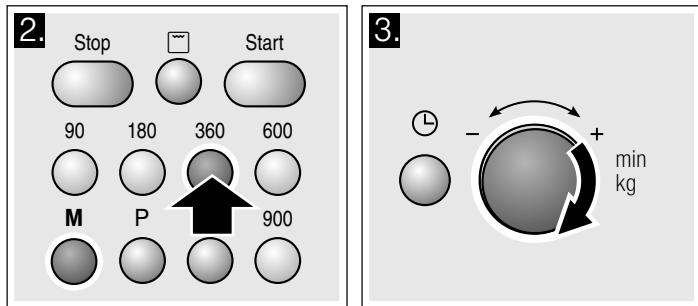
You can save the settings for a dish in the memory and call it up again at any time.

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

## Saving memory settings

**Example: 360 W, 25 minutes**

1. Press the **M** button.  
"M" appears in the display.
2. Press the required microwave power setting.  
"M", the selected power setting and "1:00 min" appear in the display.
3. Set the cooking time using the rotary selector.



4. Confirm by pressing the **M** button.  
The clock reappears. The setting is saved.

### Notes

- You can also store grill only or grill combined with microwave.

- You cannot save several microwave power settings one after the other.
- You cannot save automatic programmes.
- You can save the memory settings and start the appliance immediately. When finishing, instead of pressing **M**, press Start.
- **Saving a new setting in the memory:** press the **M** button. The old settings appear. Save the new programme as described in steps 1-4.

## Starting the memory

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

1. Press the **M** button.  
The saved settings are displayed.
2. Press the Start button.  
The cooking time counts down in the display.

### The cooking time has elapsed

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

### Pausing

Press the Stop button once, or open the appliance door. Press the START button after closing the door.

### Cancelling the setting

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

# Changing the signal duration

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

Press the Start button for approx. 6 seconds.

The new signal duration is adopted.  
The clock reappears.

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

# Care and cleaning

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

### **⚠ Risk of short circuit!**

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

### **⚠ Risk of burns!**

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

### **⚠ Risk of electric shock!**

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

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

### Do not use

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

## Cleaning agents

### Caution!

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

Area	Cleaning agents
Appliance front	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and dry with a soft cloth. Do not use glass cleaners or metal or glass scrapers for cleaning.
Appliance front with stainless steel	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and dry with a soft cloth. Remove flecks of limescale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately. Corrosion can form under such residues. Special stainless steel cleaning agents can be obtained from the after-sales service or from specialist shops. Do not use glass cleaners or metal or glass scrapers for cleaning.

Area	Cleaning agents
Cooking compartment made of stainless steel	Hot soapy water or a vinegar solution: Clean with a dish cloth and dry with a soft cloth. If the oven is very dirty: use oven cleaner, but only when cooking compartment is cold. It is best to use a stainless-steel sponge. Do not use oven spray or other aggressive oven cleaners or abrasive materials. Scouring pads, rough sponges and pan cleaners are also unsuitable. These items scratch the surface. Allow the interior surfaces to dry thoroughly.
Recess in cooking compartment	Damp cloth: Ensure that no water seeps through the turntable drive into the appliance interior.
Turntable and turntable ring	Hot soapy water: When putting the turntable back in place, make sure it slots in correctly.
Wire rack	Hot soapy water: Clean using stainless steel cleaning agent or in the dishwasher.
Door panels	Glass cleaner: Clean with a dish cloth. Do not use a glass scraper.
Seal	Hot soapy water: Clean with a dish cloth, do not scour. Do not use a metal or glass scraper for cleaning.

## Malfunction table

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

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

### Troubleshooting

Error message	Possible cause	Remedy/Note
The appliance does not work	The plug is not plugged into the mains.	Plug the plug in
	Power cut	Check whether the kitchen light works.
	Faulty circuit breaker	Look in the fuse box and check that the circuit breaker for the appliance is in working order.
	Incorrect operation	Switch off the circuit breaker in the fuse box. Reconnect it after approx. 10 seconds.
Three zeros flash in the display.	Power cut	Reset the time.
The appliance is not in operation. A cooking time appears in the display.	The rotary selector was accidentally pressed.	Press the Stop button.
	The Start button was not pressed after the setting was made.	Press the Start button or clear the setting by pressing the Stop button.
The microwave does not work.	The door was not fully closed.	Check whether food remains or foreign material is trapped in the door.
	The Start button was not pressed.	Press the Start button.

### Risk of electric shock!

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

You can take remedial action yourself for some error messages.

Error message	Possible cause	Remedy/Note
The food takes longer than usual to heat up	The microwave power setting was too low.	Select a higher microwave power setting.
	You have placed a larger amount of food than normal in the appliance.	Double the amount = double the cooking time.
	The food was colder than usual.	Stir or turn the food during cooking
The turntable is making a scratching or grinding noise.	There is dirt or a foreign object in the area around the turntable drive.	Clean the roller ring and recess in the cooking compartment.
Microwave operation has been cancelled for no apparent reason.	The microwave has a fault.	If this fault occurs repeatedly, please call the after-sales service.

## After-sales service

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

### E number and FD number

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

E no.	FD no.

### After-sales service

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

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

### To book an engineer visit and product advice

<b>GB</b>	0344 892 8979 Calls charged at local or mobile rate.
<b>IE</b>	01450 2655 0.03 € per minute at peak. Off peak 0.0088 € per minute.

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

## Automatic programmes

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

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

### Setting a programme

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

1. Press the **P** button repeatedly until the required programme number appears.

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

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

### Technical data


Input voltage	AC 220-230 V, 50 Hz
Power consumption	1450 W
Maximum output power	900 W
Grill power	1200 W
Microwave frequency	2450 MHz
Fuse	10 A
Dimensions (HxWxD)	
- appliance	305 x 513 x 408 mm
- cooking compartment	215 x 337 x 354 mm
VDE approved	yes
CE mark	yes

### Environmentally-friendly disposal

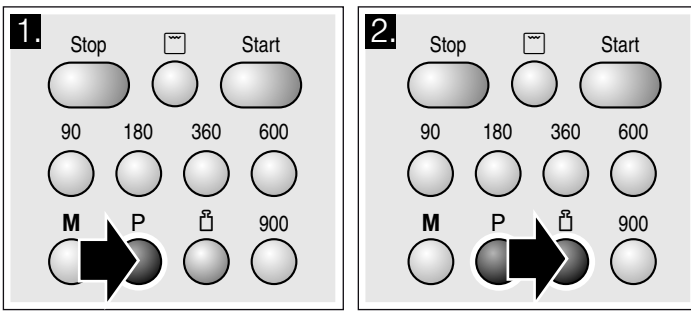
Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.



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

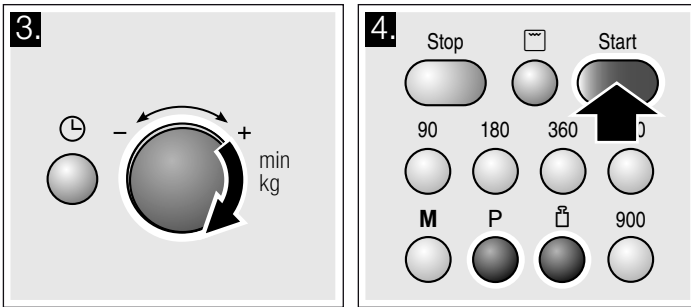
2. Press the  button.

"P" and a default weight appear in the display.



3. Turn the rotary selector to specify the weight of the dish.

4. Press the Start button.



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

### The cooking time has elapsed

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

### Correction

Press the Stop button twice and reset.


### Pausing

Press the Stop button once, or open the appliance door. Press the START button after closing the door.

### Cancelling operation

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

### Notes

- For some programmes, a signal sounds after a certain time. Open the appliance door and stir the food or turn the meat or poultry. After closing, press the Start button again.
- You can query the programme number and weight using P or . The queried value is shown for 3 seconds in the display.

## Defrosting using the automatic programmes

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

### Notes

#### ■ Preparing food

Use food that has been frozen at -18 °C and stored in portion-sized quantities that are as thin as possible. Take the food to be defrosted out of all packaging and weigh it. You need to know the weight to set the programme.

- Liquid will be produced when defrosting meat or poultry. Drain off this liquid when turning meat and poultry and under no circumstances use it for other purposes or allow it to come into contact with other foods.

#### ■ Ovenware

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

#### ■ Resting time

The defrosted food should be left to stand for an additional 10 to 30 minutes until it reaches an even temperature. Large pieces of meat require a longer standing time than smaller pieces. Flat pieces of meat and items made from minced meat should be separated from each other before leaving to stand.

After this time, you can continue to prepare the food, even though thick pieces of meat may still be frozen in the middle. The giblets can be removed from poultry at this point.

#### ■ Signal

For some programmes, a signal sounds after a certain time. Open the appliance door and separate the food out or turn the meat or poultry. Close the door and press the Start button.

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

## Cooking with the automatic programmes

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

### Notes

#### ■ Ovenware

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

#### ■ Preparing food

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

Rice:

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

Potatoes:

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

Fresh vegetables:

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

#### ■ Signal

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

#### ■ Resting time

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

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

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

## Combi-cooking programme

### Notes

#### ■ Ovenware

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

#### ■ Preparing food

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

#### ■ Resting time

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

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

## Tested for you in our cooking studio

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

### Information regarding the tables

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

The times specified in the tables are only guidelines. They may vary according to the ovenware used, the quality, temperature and consistency of the food.

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

It may be that you have different quantities from those specified in the tables. A rule of thumb can be applied:

Double the amount - almost twice the cooking time

Half the amount - half the cooking time.

Always place the ovenware on the turntable.

### Defrost

#### Notes

- Place the frozen food in an open container on the turntable.
- Delicate parts such as the legs and wings of chicken or fatty outer layers of roasts can be covered with small pieces of aluminium foil. The foil must not touch the oven walls. You can remove the foil half way through the defrosting time.
- Liquid will be produced when defrosting meat or poultry. Drain off this liquid when turning meat and poultry and under no circumstances use it for other purposes or allow it to come into contact with other foods.
- Turn or stir the food once or twice during the defrosting time. Large pieces of food should be turned several times.
- Leave defrosted items to stand at room temperature for a further 10 to 20 minutes so that the temperature is even throughout. The giblets can be removed from poultry at this point. The meat can still be further prepared, even if it has a small frozen core.

Defrost	Weight	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Notes
Whole pieces of meat (beef or veal - on the bone or boned)	800 g	180 W, 15 mins + 90 W, 10-20 mins	-
	1 kg	180 W, 20 mins + 90 W, 15-25 mins	
	1.5 kg	180 W, 30 mins + 90 W, 20-30 mins	
Meat in pieces or slices of beef or veal	200 g	180 W, 2 mins + 90 W, 4-6 mins	Separate any defrosted parts when turning
	500 g	180 W, 5 mins + 90 W, 5-10 mins	
	800 g	180 W, 8 mins + 90 W, 10-15 mins	
Minced meat, mixed	200 g	90 W, 10 mins	Freeze food flat if possible Turn several times, remove any defrosted meat
	500 g	180 W, 5 mins + 90 W, 10-15 mins	
	800 g	180 W, 8 mins + 90 W, 10-20 mins	
Poultry or poultry portions	600 g	180 W, 8 mins + 90 W, 10-15 mins	-
	1.2 kg	180 W, 15 mins + 90 W, 20-25 mins	
Fish fillet, fish steak or slices	400 g	180 W, 5 mins + 90 W, 10-15 mins	Separate any defrosted parts
Vegetables, e.g. peas	300 g	180 W, 10-15 mins	-
Fruit, e.g. raspberries	300 g	180 W, 7-10 mins	Stir carefully during defrosting and separate any defrosted parts
	500 g	180 W, 8 mins + 90 W, 5-10 mins	
Butter, defrosting	125 g	180 W, 1 min. + 90 W, 2-3 mins	Remove all packaging
	250 g	180 W, 1 min + 90 W, 3-4 mins	
Loaf of bread	500 g	180 W, 6 mins + 90 W, 5-10 mins	-
	1 kg	180 W, 12 mins + 90 W, 10-20 mins	
Cakes, dry, e.g. sponge cake	500 g	90 W, 10-15 mins	Only for cakes without icing, cream or crème pâtissière, separate the pieces of cake
	750 g	180 W, 5 mins + 90 W, 10-15 mins	
Cakes, moist, e.g. fruit flan, cheese-cake	500 g	180 W, 5 mins + 90 W, 15-20 mins	Only for cakes without icing, cream or gelatine
	750 g	180 W, 7 mins + 90 W, 15-20 mins	

## Defrosting, heating up or cooking frozen food

### Notes

- Take ready meals out of the packaging. They will heat up more quickly and evenly in microwaveable ovenware. The different components of the meal may not require the same amount of time to heat up .
- Food which lies flat will cook more quickly than food which is piled high. You should therefore distribute the food so that it is as flat as possible in the ovenware. Different foodstuffs should not be placed in layers on top of one another.

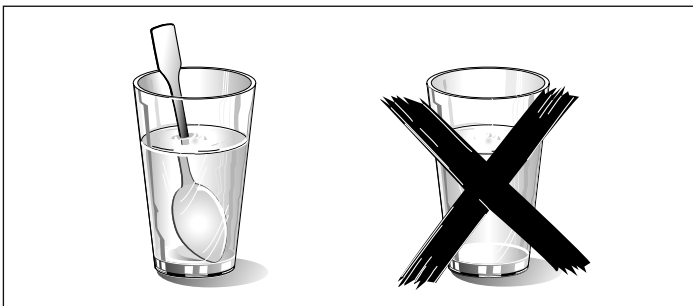
- Always cover the food. If you do not have a suitable cover for your ovenware, use a plate or special microwave foil.
- Stir or turn the food 2 or 3 times during cooking.
- After heating, allow the food to stand for a further 2 to 5 minutes so that it can achieve an even temperature.
- Always use an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

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

## Heating food

### ⚠ Risk of scalding!

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



### Caution!

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

### Notes

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

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

Heating food	Weight	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Notes
Stew	400 g	600 W, 6-8 mins	-
	800 g	600 W, 8-11 mins	-
Vegetables, 1 portion	150 g	600 W, 2-3 mins	add a little liquid
Vegetables, 2 portions	300 g	600 W, 3-5 mins	

## Cooking food

### Notes

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

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

Cooking food	Weight	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Notes
Meat loaf	750 g	600 W, 20-25 mins	Cook uncovered
Whole chicken, fresh, no giblets	1.2 kg	600 W, 25-30 mins	Turn halfway through the cooking time
Fresh vegetables	250 g	600 W, 5-10 mins	Cut vegetables into pieces of equal size. Add 1 to 2 tbsp water per 100 g of vegetables. Stir during cooking
	500 g	600 W, 10-15 mins	
Potatoes	250 g	600 W, 8-10 mins	Cut potatoes into pieces of equal size; Add 1 to 2 tbsp water for every 100 g. Stir during cooking
	500 g	600 W, 11-14 mins	
	750 g	600 W, 15-22 mins	
Rice	125 g	900 W, 5-7 mins + 180 W, 12-15 mins	Add double the quantity of liquid.
	250 g	900 W, 6-8 mins + 180 W, 15-18 mins	
Sweet foods, e.g. blancmange (instant)	500 ml	600 W, 6-8 mins	Stir the custard pudding thoroughly 2 to 3 times during cooking using an egg whisk.
Fruit, compote	500 g	600 W, 9-12 mins	-

## Microwave tips

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

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

Double the amount = almost double the cooking time

Half the amount = half the cooking time

The food has become too dry.

Next time, set a shorter cooking time or select a lower microwave power setting. Cover the food and add more liquid.

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

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

When the time has elapsed, the food is overheated at the edge but not done in the middle.

Stir it during the cooking time and next time, select a lower microwave power setting and a longer cooking time.

After defrosting, the poultry or meat is defrosted on the outside but not defrosted in the middle.

Next time, select a lower microwave power setting. If you are defrosting a large quantity, turn it several times.

### Condensation

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

### Tips for grilling

#### Notes

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

	Quantity	Accessories	Cooking time in minutes
Bread for toasting (pre-toasting)	2 to 4 slices	Wire rack	1st side: approx. 2 to 4 2nd side: approx. 2 to 4
Toast with topping	2 to 6 slices	Wire rack	Depending on topping: 7 to 10










	Quantity	Accessories	Cooking time in minutes
Soup with toppings, e.g. onion soup	2 to 4 cups	Turntable	approx. 15 to 20

## Combined grill and microwave

### Notes

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

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

	Weight	Accessories	Microwave power setting in watts	Cooking time in minutes	Notes
Chicken portions, small, e.g. chicken thighs or wings	approx. 800 g	Ovenware on the wire grill	360 W + 	30-40 mins	Place with the skin side up. Do not turn.
Frozen marinated chicken wings	approx. 800 g	Ovenware on the wire grill	360 W + 	15-25 mins	Do not turn.
Pasta bake (using pre-cooked ingredients)	approx. 1000 g	Turntable	360 W + 	25-35 mins	Sprinkle with cheese. Maximum of 5 cm in height
Potato gratin (using raw potatoes)	approx. 1000 g	Turntable	360 W + 	30-40 mins	Maximum of 4 cm in height
Fish, scalloped	approx. 400 g	Turntable	360 W + 	20-25 mins	Defrost frozen fish before cooking.
Quark bake	approx. 1000 g	Turntable	360 W + 	30-35 mins	Maximum of 5 cm in height
Vegetable kebab	4-5 pieces	Wire rack	180 W + 	15-20 mins	Use wooden skewers.
Fish kebabs	4-5 pieces	Wire rack	180 W + 	10-15 mins	Use wooden skewers.
Bacon rashers	approx. 8 rashers	Wire rack	180 W + 	10-15 mins	



# Test dishes in accordance with EN 60705

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

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

## Cooking and defrosting with the microwave


### Microwave cooking

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

### Microwave defrosting

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

### Combined microwave cooking

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

<b>Précautions de sécurité importantes</b> .....	<b>18</b>	<b>Service après-vente</b> .....	<b>28</b>
Causes de dommages .....	21	Numéro E et numéro FD .....	28
<b>Installation et branchement</b> .....	<b>21</b>	Caractéristiques techniques .....	28
<b>Le bandeau de commande</b> .....	<b>22</b>	Élimination écologique.....	28
Sélecteur rotatif .....	22	<b>Programmes automatiques</b> .....	<b>28</b>
Les modes de cuisson .....	22	Réglage du programme .....	28
Les accessoires .....	22	Décongélation avec les programmes automatiques .....	29
<b>Avant la première utilisation</b> .....	<b>23</b>	Cuisson avec les programmes automatiques.....	29
Régler l'heure .....	23	Programme de cuisson combiné .....	29
Chauffer le compartiment de cuisson.....	23	<b>Testés pour vous dans notre laboratoire</b> .....	<b>30</b>
<b>Les micro-ondes</b> .....	<b>23</b>	Remarques relatives aux tableaux .....	30
Conseils pour les récipients .....	23	Décongélation.....	30
Puissances micro-ondes .....	24	Décongeler, réchauffer ou cuire des préparations surgelés... 31	
Réglage des micro-ondes.....	24	Réchauffer des préparations .....	31
Ventilateur de refroidissement.....	24	Cuire des préparations .....	32
<b>Grillades</b> .....	<b>24</b>	Astuces concernant les micro-ondes.....	32
Régler le gril .....	24	Conseils pour les grillades .....	32
<b>Micro-ondes et gril combinés</b> .....	<b>25</b>	Gril combiné avec micro-ondes .....	33
Régler les micro-ondes et le gril.....	25	<b>Plats tests selon EN 60705</b> .....	<b>34</b>
<b>Memory</b> .....	<b>25</b>	Cuisson et décongélation avec les micro-ondes.....	34
Enregistrer Memory .....	25		
Démarrer Memory.....	26		
<b>Modifier la durée du signal</b> .....	<b>26</b>		
<b>Entretien et nettoyage</b> .....	<b>26</b>		
Nettoyants .....	26		
<b>Tableau des pannes</b> .....	<b>27</b>		

Vous trouverez des informations supplémentaires concernant les produits, accessoires, pièces de rechange et services sur Internet sous : [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) et la boutique en ligne : [www.bosch-eshop.com](http://www.bosch-eshop.com)

## **Précautions de sécurité importantes**

Lire attentivement ce manuel. Ce n'est qu'après en avoir pris connaissance que vous pourrez utiliser votre appareil correctement et en toute sécurité.

Conserver la notice d'utilisation pour un usage ultérieur ou pour le propriétaire suivant.

Contrôler l'état de l'appareil après l'avoir déballé. Ne pas le raccorder s'il présente des avaries de transport.

Seul un expert agréé peut raccorder l'appareil sans fiche. La garantie ne couvre pas les dommages résultant d'un mauvais raccordement.

Cet appareil est conçu uniquement pour un usage ménager privé et un environnement domestique. Utiliser l'appareil uniquement pour préparer des aliments et des boissons. Surveiller l'appareil lorsqu'il fonctionne. Utiliser l'appareil uniquement dans des pièces fermées.

Cet appareil est conçu pour une utilisation jusqu'à une altitude maximale de 4 000 m.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et par des personnes dotées de capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou disposant de connaissances ou d'expérience insuffisantes, sous la surveillance d'un tiers responsable de leur sécurité ou bien lorsqu'ils ont reçu des instructions liées à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils ont intégré les risques qui en résultent.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien effectué par l'utilisateur ne doivent pas être accomplis par des enfants, sauf s'ils sont âgés de 8 ans et plus et qu'un adulte les surveille.

Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil et du cordon d'alimentation.

### **Risque d'incendie !**

- L'appareil devient très chaud. Si l'appareil est installé dans un meuble encastré doté

d'une porte décorative, il se produit une accumulation de chaleur lorsque la porte décorative est fermée. Garder impérativement la porte décorative ouverte lorsque l'appareil est en marche.

- Tout objet inflammable entreposé dans le compartiment de cuisson peut s'enflammer. Ne jamais entreposer d'objets inflammables dans le compartiment de cuisson. Ne jamais ouvrir la porte de l'appareil lorsqu'il s'en dégage de la fumée. Éteindre l'appareil et débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles.
- L'appareil devient très chaud. Ne jamais utiliser le dessus de l'appareil comme surface de rangement.
- L'appareil devient très chaud. Suivre les consignes spécifiées au chapitre *Installation et raccordement* concernant la distance minimum à respecter vis-à-vis de l'appareil. L'appareil ne doit pas être installé dans un meuble encastré.
- Toute utilisation non conventionnelle de l'appareil est dangereuse et peut provoquer des dommages.  
Il est interdit de sécher des aliments ou vêtements, de chauffer des chaussons, coussins de graines ou de céréales, éponges, chiffons humides et similaire. Par exemple des chaussons, coussins de graines ou de céréales chauffés peuvent s'enflammer même après plusieurs heures. Utiliser l'appareil uniquement pour préparer des aliments et des boissons.
- Les aliments peuvent s'enflammer. Ne jamais réchauffer les aliments dans des emballages qui conservent la chaleur. Ne jamais réchauffer des aliments dans des récipients en plastique, en papier ou autres matériaux inflammables, sans les surveiller.  
Ne jamais régler une puissance ou une durée de micro-ondes trop élevée. Suivre les indications de cette notice d'utilisation. Ne jamais déshydrater des aliments aux micro-ondes.  
Ne jamais décongeler ni réchauffer au micro-ondes à une puissance trop élevée ou trop longtemps des aliments dont la teneur en eau est faible, comme du pain.
- L'huile alimentaire peut s'enflammer. Ne jamais chauffer de l'huile alimentaire seule aux micro-ondes.

## **Risque d'explosion !**

Les liquides ou autres aliments dans des récipients hermétiquement fermés peuvent exploser. Ne jamais chauffer de liquides ou d'autres aliments dans des récipients hermétiquement fermés.

## **Risque de préjudice sérieux pour la santé !**

- En cas de nettoyage insuffisant, la surface de l'appareil peut être endommagée. De l'énergie de micro-ondes risque de s'échapper. Nettoyer l'appareil régulièrement et enlever immédiatement tous les restes d'aliments. Veiller à ce que le compartiment de cuisson, le joint de porte, la porte et la butée de porte soient toujours propres ; voir également le chapitre *Entretien et Nettoyage*.
- L'énergie du micro-ondes peut s'échapper par une porte de compartiment de cuisson ou un joint de porte endommagé. Ne jamais utiliser l'appareil si la porte ou le joint de porte du compartiment de cuisson est endommagé. Appeler le service après-vente.
- L'énergie du micro-ondes s'échappe dans le cas d'appareils sans habillage. Ne jamais enlever l'habillage du corps de l'appareil. Appeler le service après-vente en cas d'intervention de maintenance ou de réparation.

## **Risque de choc électrique !**

- Tenter de réparer vous-même l'appareil est dangereux. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations et à remplacer des câbles d'alimentation défectueux. Si l'appareil est défectueux, débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.
- L'isolation des câbles des appareils électroménagers peut fondre au contact des pièces chaudes de l'appareil. Ne jamais mettre le câble de raccordement des appareils électroménagers en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.
- De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyeur à vapeur.
- Une infiltration d'humidité peut provoquer un choc électrique. Ne jamais exposer l'appareil à une forte chaleur ou humidité.

Utiliser l'appareil uniquement dans des pièces fermées.

- Un appareil défectueux peut provoquer un choc électrique. Ne jamais mettre en service un appareil défectueux. Débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.
- L'appareil fonctionne avec une tension élevée. Ne jamais retirer le boîtier.

### **Risque de brûlure !**

- Les récipients ou les accessoires deviennent très chaud. Toujours utiliser des maniques pour retirer le récipient ou les accessoires du compartiment de cuisson.
- Les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans un compartiment de cuisson chaud. Ne jamais préparer de plats contenant de grandes quantités de boissons fortement alcoolisées. Utiliser uniquement de petites quantités de boissons fortement alcoolisées. Ouvrir la porte de l'appareil avec précaution.
- Les aliments comportant une enveloppe ou une peau dure peuvent éclater, à la manière d'une explosion, au moment de les réchauffer, mais également après. Ne jamais faire cuire d'oeufs dans leur coquille ni réchauffer des oeufs durs. Ne jamais faire cuire d'animaux à coquilles ni de crustacés. Avant de faire des œufs sur le plat ou des œufs pochés, percer leur jaune. En cas d'utilisation d'aliments comportant une enveloppe ou une peau dure, comme des pommes, tomates, pommes de terre ou saucisses, l'enveloppe peut éclater. Percer l'enveloppe ou la peau avant de les réchauffer.
- La chaleur ne se répartit pas uniformément dans l'alimentation pour bébé. Ne jamais réchauffer des aliments pour bébé dans des récipients fermés. Toujours retirer le couvercle et la tétine. Après réchauffage, remuer ou secouer énergiquement. Vérifier la température des aliments avant de donner les aliments à l'enfant.
- Les aliments chauffés dégagent de la chaleur. Le plat peut devenir chaud. Toujours utiliser des maniques pour retirer le récipient ou les accessoires du compartiment de cuisson.
- Si les aliments sont hermétiquement emballés, leur emballage peut éclater.

Toujours respecter les consignes figurant sur l'emballage. Toujours utiliser des maniques pour retirer des plats du compartiment de cuisson.

- L'appareil devient très chaud. Ne jamais toucher les surfaces intérieures chaudes du compartiment de cuisson ni les résistances chauffantes. Toujours laisser l'appareil refroidir. Tenir les enfants éloignés.

Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.

### **Risque de brûlure !**

- De la vapeur chaude peut s'échapper lors de l'ouverture de la porte de l'appareil. Ouvrir la porte de l'appareil avec précaution. Tenir les enfants éloignés.
- La présence d'eau dans un compartiment de cuisson chaud peut générer de la vapeur d'eau chaude. Ne jamais verser d'eau dans le compartiment de cuisson chaud.
- Un retard d'ébullition peut se produire lorsque vous chauffez des liquides. Cela signifie que la température d'ébullition est atteinte sans que les bulles de vapeur typiques remontent. À la moindre secousse ou vibration, le liquide chaud peut alors subitement déborder et jaillir. Toujours placer une cuillère dans le récipient que vous faites chauffer. Cela permet d'éviter ce retard d'ébullition.

### **Risque de blessure !**

- Un verre de porte d'appareil rayé peut se fendre. Ne pas utiliser de racloir à verre, ni de produit de nettoyage agressif ou abrasif.
- Toute vaisselle inappropriée peut éclater. La vaisselle en porcelaine ou en céramique peut présenter des microporosités dans les poignées et les couvercles. Derrière ces microporosités se dissimulent des cavités. De l'humidité peut s'y introduire et faire éclater le récipient. Utiliser uniquement de la vaisselle conçue pour aller au micro-ondes.
- Les récipients et les ustensiles métalliques peuvent produire des étincelles en mode micro-ondes pur. L'appareil est

endommagé. En mode micro-ondes pur, n'utilisez jamais de récipients métalliques. Utilisez uniquement un récipient adapté au micro-ondes ou le micro-ondes en combinaison avec un mode de cuisson.

## Causes de dommages

### Attention !

- Joint fortement encrassé : Si le joint est fortement encrassé, la porte de l'appareil ne ferme plus correctement lors du fonctionnement. La façade des meubles voisins peut être endommagée. Veillez à ce que le joint soit toujours propre.
- Fonctionnement du micro-ondes sans aliments : Faire fonctionner l'appareil sans aliments dans le compartiment de cuisson entraîne une surchauffe. Ne jamais mettre l'appareil en marche sans aliments dans le compartiment de cuisson. Un test rapide de la vaisselle fait exception à cette règle (voir le chapitre Micro-ondes, récipients).
- Pop corn au micro-ondes : N'utilisez jamais une puissance micro-ondes trop élevée. Réglez au maximum sur 600 Watt. Veillez à toujours placer le cornet de pop corn sur une assiette en verre. La vitre peut éclater en cas de surcharge.
- Du liquide débordé ne doit pas parvenir dans l'intérieur de l'appareil en passant par l'entraînement du plateau tournant.

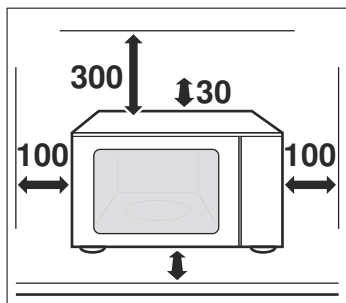
Surveiller le déroulement de la cuisson. Commencer par une durée de cuisson plus courte, puis allonger la durée de cuisson si nécessaire.

- Ne jamais utiliser l'appareil micro-ondes sans plateau tournant.
- Formation d'étincelles : Du métal - p.ex. une cuillère dans un verre - doit se trouver à une distance d'au moins 2 cm des parois du four et de l'intérieur de la porte. Des étincelles pourraient détériorer la vitre de la porte.
- Barquettes en aluminium : N'utilisez pas de barquettes en aluminium dans l'appareil. L'appareil subira des dommages par la formation d'étincelles.
- Refroidissement avec la porte de l'appareil ouverte : Laissez refroidir le compartiment de cuisson uniquement avec la porte fermée. Ne coincez rien dans la porte de l'appareil. Même si la porte n'est qu'en partie ouverte, les façades des meubles voisins peuvent être endommagées avec le temps.
- Eau de condensation dans le compartiment de cuisson : De l'eau de condensation peut se former à la vitre de la porte, aux parois intérieures et à la sole. Ceci est normal et ne compromet pas le fonctionnement des micro-ondes. Pour éviter de la corrosion, essuyez toujours l'eau de condensation après chaque cuisson.

## Installation et branchement

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

Placer l'appareil de table sur une surface ferme et plate (au moins 85 cm au-dessus du sol). Les fentes d'aération à l'arrière, au-dessus et en-dessous doivent rester libres. La hauteur minimum d'espace libre au-dessus de l'appareil est de 30 cm.



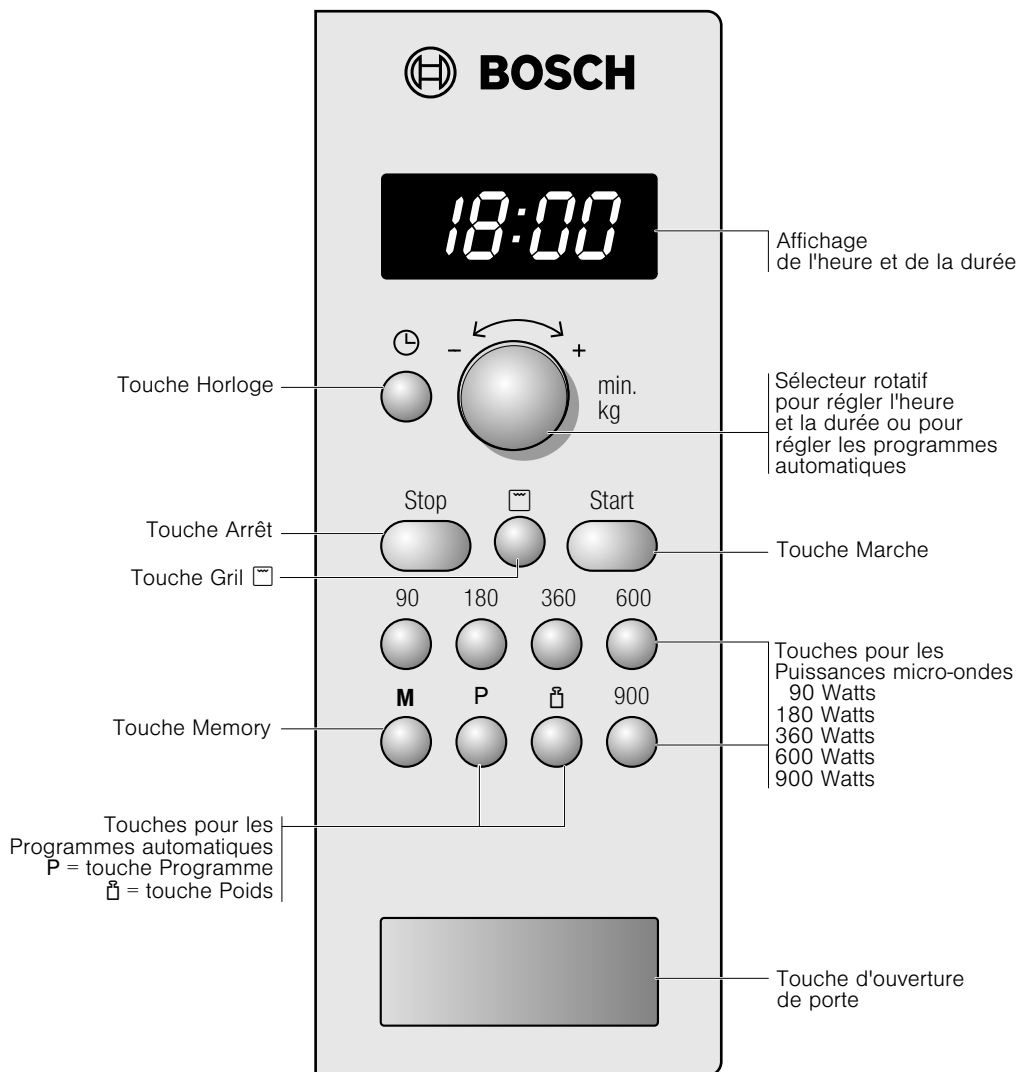
L'appareil est livré prêt à brancher et doit être raccordé impérativement à une prise de courant de sécurité installée de manière réglementaire. Le fusible le protégeant doit être de 10 ampères (interrupteur automatique L ou B). La tension du secteur doit correspondre à celle spécifiée sur la plaque signalétique.

Seul un électricien agréé est habilité à installer ou à déplacer la prise ou à changer le cordon de raccordement. La fiche de l'appareil doit être en permanente accessible.

Ne pas utiliser de prises multiples, de connecteur plat ni de rallonges. Une surcharge entraînerait un risque d'incendie.

# Le bandeau de commande

Ci-après l'aperçu du bandeau de commande. Des variations de détails sont possibles selon le modèle d'appareil.



## Sélecteur rotatif

Avec le sélecteur rotatif, vous pouvez modifier toutes les valeurs de référence et de réglage.

Le sélecteur rotatif est escamotable. Appuyez sur le sélecteur rotatif pour l'enclencher et le désenclencher.

## Les modes de cuisson

### Micro-ondes

En pénétrant dans les aliments, elles se transforment en chaleur. Les micro-ondes conviennent pour décongeler rapidement, réchauffer, faire fondre et cuire.

### Puissances micro-ondes

- 900 watts pour chauffer des liquides.
- 600 watts pour chauffer et cuire des mets.
- 360 watts pour faire cuire de la viande et pour réchauffer des mets délicats.
- 180 watts pour décongeler et poursuivre la cuisson.
- 90 watts pour décongeler des mets délicats.

### Gril

Permet de gratiner des soufflés.

## Gril et micro-ondes combinés

Dans ce cas, le gril fonctionne en même temps que les micro-ondes. Le mode combiné est idéal pour des soufflés et gratins. Les mets seront croustillants et dorés. C'est plus rapide et vous économisez de l'énergie.

## Les accessoires

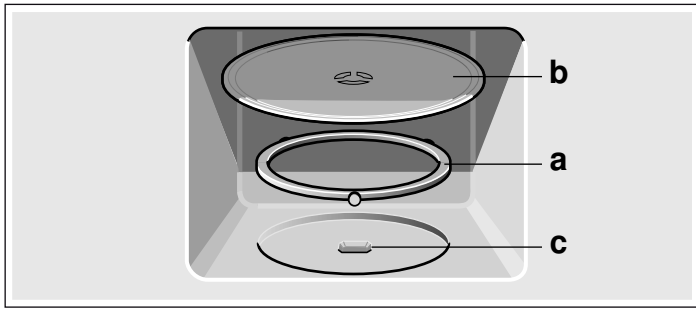
### Attention !

Lors du retrait de la vaisselle, veiller à ce que le plateau tournant ne se décale pas. Veiller à ce que le plateau tournant soit correctement enclenché. Le plateau tournant peut tourner à gauche ou à droite.

### Le plateau tournant

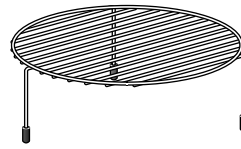
#### Mise en place du plateau tournant :

1. Placer l'anneau à roulettes **a** dans le creux situé dans le compartiment de cuisson.
2. Laisser le plateau tournant **b** s'enclencher dans l'entraînement **c** au centre du fond du compartiment de cuisson.



**Remarque :** Utilisez l'appareil uniquement avec le plateau tournant en place. Veillez à ce qu'il soit correctement enclenché. Le plateau tournant peut tourner à gauche ou à droite.

#### Grille



Grille pour griller, p.ex. des steaks, saucisses ou du toast ou comme surface support, p.ex. pour des plats à gratin.

**Remarque :** Placez la grille sur le plateau tournant

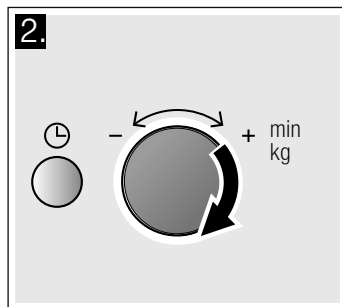
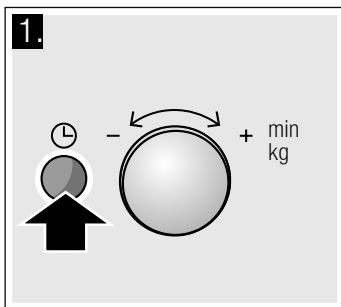
## Avant la première utilisation

Vous apprendrez ici ce que vous devez faire avant d'utiliser votre appareil micro-ondes pour la première fois pour préparer des mets. Avant de commencer, lisez le chapitre *Consignes de sécurité*.

### Régler l'heure

Après le raccordement de l'appareil ou après une panne de courant, trois zéros s'allument dans la zone d'affichage.

1. Appuyer sur la touche .  
12:00 h et apparaissent dans l'affichage
2. Régler l'heure avec le sélecteur rotatif.



3. Réappuyer sur la touche .

L'heure actuelle est réglée.

#### Masquer l'heure

Appuyer sur la touche et ensuite sur Stop. L'affichage est obscurci.

#### Réafficher l'heure

Appuyer sur la touche .  
Dans l'affichage apparaît 12:00. Régler ensuite comme décrit sous le point 2 et 3.

#### Modifier l'heure p.ex. passage de l'heure d'été à l'heure d'hiver

Régler comme décrit sous le point 1 à 3.

### Chauffer le compartiment de cuisson

Pour éliminer l'odeur du neuf, faire chauffer le four vide fermé avec le plateau tournant en place pendant 10 minutes. Assurez-vous que le compartiment de cuisson ne contient pas de restes d'emballage.

1. Appuyer sur la touche Gril .  
10:00 min apparaît dans l'affichage
2. Appuyer sur la touche Start.

Un signal retentit après l'écoulement de la durée. Appuyer sur Stop ou ouvrir la porte de l'appareil.

## Les micro-ondes

En pénétrant dans les aliments, les micro-ondes se transforment en chaleur.

Vous pouvez utiliser la fonction micro-ondes soit seule, soit combinée au mode gril.

Cette notice vous donne des informations concernant la vaisselle et comment régler le micro-ondes.

**Remarque :** Dans le chapitre *Testés pour vous dans notre laboratoire* vous trouverez des exemples pour décongeler, réchauffer, faire fondre et cuire avec les micro-ondes.

Faites un essai avec les micro-ondes. Faites chauffer par exemple une tasse d'eau pour votre thé.

Prenez une grande tasse sans décor doré ou argenté, puis placez une cuillère à café dans la tasse. Placez la tasse contenant l'eau sur le plateau tournant.

1. Appuyer sur la touche 900 W.
2. Régler 1:30 min au moyen du sélecteur rotatif.
3. Appuyer sur la touche Start.

Un signal sonore retentit au bout de 1 minute 30 secondes. L'eau pour le thé est chaude.

Pendant que vous buvez le thé, veuillez relire les consignes de sécurité figurant au début de la notice d'utilisation. Ces consignes sont très importantes.

### Conseils pour les récipients

#### Récipients appropriés

Sont appropriés des récipients en verre, vitrocéramique, porcelaine, céramique ou plastique résistant à la chaleur. Ces matières laissent passer les micro-ondes.

Vous pouvez également utiliser de la vaisselle de service. Vous n'aurez pas besoin de transvaser. Utilisez de la vaisselle avec des motifs dorés ou argentés uniquement si le fabricant garantit qu'elle est appropriée aux micro-ondes.

## Récipients inappropriés

Les récipients métalliques sont inappropriés. Le métal ne laisse pas passer les micro-ondes. Dans les récipients en métal, les préparations restent froides.

### Attention !

Formation d'étincelles : le métal - p. ex. une cuillère dans un verre - doit se trouver à une distance d'au moins 2 des parois du four et de l'intérieur de la porte. Des étincelles pourraient détériorer la vitre de la porte.

### Test de la vaisselle

Ne faites jamais fonctionner le micro-ondes sans aliments. La seule exception à cette règle est le test de vaisselle suivant.

Si vous n'êtes pas sûr que votre récipient est micro-ondable, effectuez le test suivant :

1. Placez le plat vide dans l'appareil pendant ½ à 1 minute à la puissance maximale.

2. Vérifiez régulièrement la température.

Le récipient doit être froid ou tiède.

S'il est chaud ou si des étincelles se produisent, votre récipient n'est pas approprié.

## Puissances micro-ondes

Puissance micro-ondes	convient pour
90 W	Décongeler des mets délicats
180 W	Décongeler et poursuivre la cuisson
360 W	Cuire de la viande et faire chauffer des mets délicats
600 W	Faire chauffer et cuire des mets
900 W	Faire chauffer des liquides

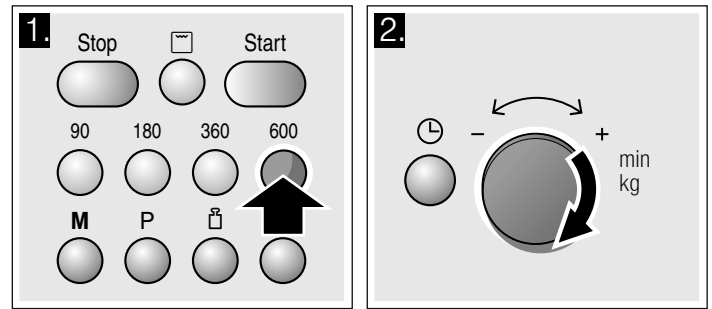
**Remarque :** Vous pouvez régler la puissance micro-ondes 900 W pour 30 minutes, 600 W pour 1 heure, les autres puissances pour respectivement 1 heure et 39 minutes.

## Réglage des micro-ondes

Exemple : puissance micro-ondes 600 Watts

1. Appuyer sur la puissance micro-ondes désirée.  
Dans l'affichage, la puissance micro-ondes réglée s'allume et 1:00 min apparaît.

2. Régler une durée au moyen du sélecteur rotatif.



3. Appuyer sur la touche Start.

La durée s'écoule visiblement dans l'affichage.

### La durée est écoulée

Un signal retentit. Ouvrir la porte de l'appareil ou appuyer sur Stop. L'heure se réaffiche.

### Modifier la durée

Vous pouvez à tout moment modifier la durée. Pour ce faire, utilisez le sélecteur rotatif.

### Arrêter

Appuyer une fois sur la touche Stop ou ouvrir la porte de l'appareil. Réappuyer sur la touche Start après avoir fermé la porte.

### Annuler le fonctionnement

Appuyer 2 fois sur la touche Stop ou ouvrir la porte et appuyer une fois sur la touche Stop.

**Remarque :** Vous pouvez également régler d'abord la durée et ensuite la puissance micro-ondes.

## Ventilateur de refroidissement

L'appareil est équipé d'un ventilateur de refroidissement. Le ventilateur peut continuer de fonctionner même si vous avez déjà éteint l'appareil.


### Remarques

- Le compartiment de cuisson reste froid lors du fonctionnement des micro-ondes. Toutefois le ventilateur de refroidissement se met en marche. Il peut continuer de fonctionner même si le mode micro-ondes est déjà terminé.
- De l'eau de condensation peut se former à la vitre de la porte, aux parois intérieures et à la sole. Ceci est normal et ne compromet pas le fonctionnement des micro-ondes. Essayez l'eau de condensation après la cuisson.

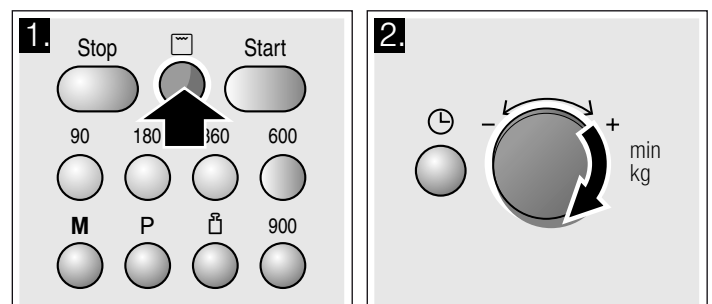
## Grillades

Un gril puissant assure une chaleur intense sur la surface et un brunissage uniforme des aliments.

### Régler le gril

1. Appuyer sur la touche Gril .  
10:00 min et le symbole apparaissent dans l'affichage.

2. Régler la durée au moyen du sélecteur rotatif.



3. Appuyer sur la touche Start.

La durée s'écoule visiblement dans l'affichage.



### La durée est écoulée

Un signal retentit. Ouvrir la porte de l'appareil ou appuyer sur Stop. L'heure se réaffiche.

### Modifier la durée

Vous pouvez à tout moment modifier la durée. Pour ce faire, utilisez le sélecteur rotatif.

### Arrêter

Appuyer une fois sur la touche Stop ou ouvrir la porte de l'appareil. Réappuyer sur la touche Start après avoir fermé la porte.

### Correction

Vous pouvez corriger à tout moment une durée réglée.

### Annuler le réglage

Appuyer deux fois sur la touche Stop ou ouvrir la porte de l'appareil et appuyer une fois sur la touche Stop.

## Micro-ondes et gril combinés

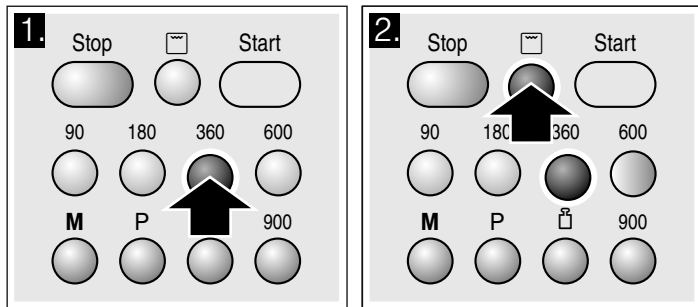
Vous pouvez régler le gril et les micro-ondes simultanément. Les mets seront croustillants et dorés. C'est plus rapide et vous économisez de l'énergie.

Vous pouvez enclencher toutes les puissances micro-ondes. Sauf : 900 et 600 Watts.

### Régler les micro-ondes et le gril

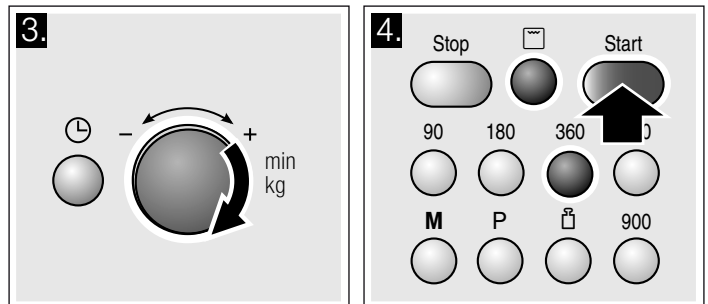
Exemple : 360 W, Gril ☐, 5 minutes

1. Appuyer sur la puissance micro-ondes désirée.  
Dans l'affichage, la puissance micro-ondes réglée s'allume et 1:00 min apparaît.
2. Appuyer sur la touche Gril ☐.



3. Régler la durée au moyen du sélecteur rotatif.

4. Appuyer sur la touche Start.



La durée s'écoule visiblement dans l'affichage.

### La durée est écoulée

Un signal retentit. Ouvrir la porte de l'appareil ou appuyer sur Stop. L'heure se réaffiche.

### Modifier la durée

Vous pouvez à tout moment modifier la durée. Pour ce faire, utilisez le sélecteur rotatif.

### Arrêter

Appuyer une fois sur la touche Stop ou ouvrir la porte de l'appareil. Réappuyer sur la touche Start après avoir fermé la porte.

### Annuler le fonctionnement

Appuyer 2 fois sur la touche Stop ou ouvrir la porte et appuyer une fois sur la touche Stop.

**Remarque :** Vous pouvez également régler d'abord la durée et ensuite la puissance micro-ondes.

## Memory

Avec la fonction Memory vous pouvez mémoriser le réglage pour un plat et l'appeler à tout moment.

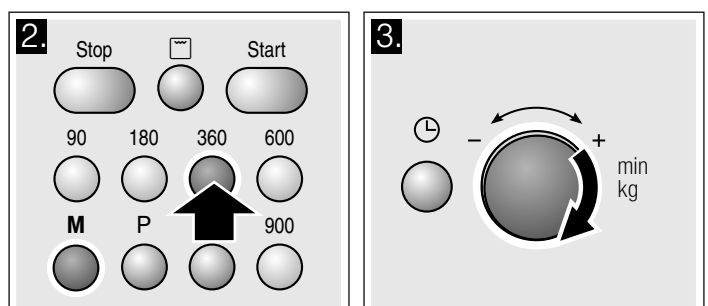
Memory est utile si vous préparez un plat assez souvent.

### Enregistrer Memory

Exemple : 360 W, 25 minutes

1. Appuyer sur la touche M.  
« M » s'allume dans l'affichage.
2. Appuyer sur la puissance micro-ondes désirée.  
« M », la puissance désirée et 1:00 min. s'allument dans l'affichage.

3. Régler la durée au moyen du sélecteur rotatif.



4. Confirmer à l'aide de la touche M.

L'heure se réaffiche. Le réglage est mémorisé.

## Remarques

- Vous pouvez également mémoriser le gril seul ou le gril combiné avec les micro-ondes.
- Vous ne pouvez pas mémoriser plusieurs puissances micro-ondes successives.
- Vous ne pouvez pas mémoriser les programmes automatiques.
- Vous pouvez aussi enregistrer Memory et le démarrer tout de suite. A la fin, n'appuyez pas sur **M**, mais sur Start.
- **Nouvel enregistrement de Memory** : Appuyer sur la touche **M**. Les anciens réglages apparaissent. Mémorisez le nouveau programme comme décrit sous les points 1 à 4.

## Démarrer Memory

Il est très simple de démarrer le programme mémorisé. Placez votre plat dans l'appareil. Fermez la porte de l'appareil.

1. Appuyer sur la touche **M**.

Les réglages mémorisés apparaissent.

2. Appuyer sur la touche Start.

La durée s'écoule visiblement dans l'affichage.

### La durée est écoulée

Un signal retentit. Ouvrir la porte de l'appareil ou appuyer sur Stop. L'heure se réaffiche.

### Arrêter

Appuyer une fois sur la touche Stop ou ouvrir la porte de l'appareil. Réappuyer sur la touche Start après avoir fermé la porte.

### Annuler le réglage

Appuyer deux fois sur la touche Stop ou ouvrir la porte de l'appareil et appuyer une fois sur la touche Stop.

## Modifier la durée du signal

Lorsque l'appareil se désactive, vous entendez un signal. Vous pouvez modifier la durée du signal sonore.

Pour cela, appuyez env. 6 secondes sur la touche Start.

La nouvelle durée du signal est validée. L'heure se réaffiche.

Réglages possibles :

Durée du signal courte - 3 sons

Durée du signal longue - 30 sons

## Entretien et nettoyage

Si vous entretenez et nettoyez soigneusement votre appareil micro-ondes, il gardera longtemps un aspect neuf et restera intact. Vous trouverez ici des conseils pour entretenir et nettoyer correctement votre appareil.

### Risque de court-circuit !

N'utilisez jamais de nettoyeur à pression ou à vapeur.

### Risque de brûlure !

Ne nettoyez jamais l'appareil juste après l'avoir éteint. Laissez refroidir l'appareil.

### Risque de choc électrique !

Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ni le nettoyer sous un jet d'eau.

Afin de ne pas endommager les différentes surfaces en utilisant des nettoyants inappropriés, veuillez respecter les indications dans le tableau.

### N'utilisez pas

- de produits agressifs ou récurants.  
La surface peut être endommagée. Si un tel produit arrive sur la façade, essuyez-le immédiatement avec de l'eau.
- de racloirs à verre ou métalliques pour nettoyer la porte vitrée.
- de racloirs à verre ou métalliques pour nettoyer le joint.
- de tampons en paille métallique ni d'éponges à dos récurant.  
Avant d'utiliser des lavettes éponges neuves, rincez-les soigneusement.
- de nettoyants fortement alcoolisés.

## Nettoyants

### Attention !

Avant le nettoyage, retirer la fiche secteur ou couper le fusible dans le boîtier à fusibles. Nettoyer l'extérieur de l'appareil et le compartiment de cuisson avec un chiffon humide et un nettoyeur doux. Sécher avec un chiffon propre.

Niveau	Nettoyants
Façade de l'appareil	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. N'utilisez pas de nettoyeur pour vitres, ni de racloirs à verre ou métalliques pour le nettoyage.
Façade de l'appareil avec de l'inox	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Éliminez immédiatement les dépôts calcaires, de graisse, de fécule et de blanc d'œuf. De la corrosion peut se former sous ces salissures. Des nettoyants spéciaux pour inox sont en vente au service après-vente ou dans le commerce spécialisé. N'utilisez pas de nettoyeur pour vitres, ni de racloirs à verre ou métalliques pour le nettoyage.

Niveau	Nettoyants
Compartiment de cuisson en inox	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle ou de l'eau vinaigrée : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. En cas d'encrassement important : utiliser un produit de nettoyage pour four uniquement dans le compartiment de cuisson froid. Utilisez de préférence une éponge pour inox. N'utilisez pas de spray pour four ni d'autres produits agressifs de nettoyage pour four ni de produits récurants. Des tampons en paille métallique, éponges à dos récurant et des produits abrasifs sont également inappropriés. Ils rayent la surface. Laisser bien sécher les surfaces intérieures.

Niveau	Nettoyants
Creux dans le compartiment de cuisson	Chiffon humide : De l'eau ne doit pas parvenir dans l'intérieur de l'appareil en passant par l'entraînement du plateau tournant.
Plateau tournant et anneau à roulettes	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Lorsque vous remettez le plateau tournant en place, veillez à ce qu'il s'enclenche correctement.
Grille	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec un nettoyant pour inox ou au lave-vaisselle.
Vitres du four	Nettoyant pour vitres : Nettoyer avec une lavette. Ne pas utiliser de racloir à verre.
Joint	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette, sans frotter. N'utilisez pas de racloirs à verre ou métalliques pour le nettoyage.

## Tableau des pannes

Une anomalie de fonctionnement n'est souvent due qu'à un problème simple. Avant d'appeler le service après-vente, veuillez essayer de remédier vous-même à la panne à l'aide du tableau.

Si un jour, le résultat de cuisson d'un plat n'est pas optimal, consultez le chapitre *Testés pour vous dans notre laboratoire*. Vous y trouverez de nombreux conseils et astuces pour la cuisson.

### Incidents et dépannage

Message d'erreur	Cause possible	Remède/remarque
L'appareil ne fonctionne pas	La fiche n'est pas connectée.	Connecter la fiche
	Coupure de courant	Vérifiez si la lumière marche dans la cuisine.
	Fusible défectueux	Vérifiez dans le boîtier à fusibles si le fusible utilisé pour l'appareil est en bon état.
	Manipulation incorrecte	Couper le fusible dans la boîte à fusibles. Réenclencher au bout d'env. 10 secondes.
Trois zéros sont allumés dans l'affichage.	Coupure de courant	Réglez l'heure à nouveau.
L'appareil n'est pas en marche. L'affichage indique une durée.	Le sélecteur rotatif a été actionné par mégarde.	Appuyez sur la touche Stop.
	La touche Start n'a pas été appuyée après le réglage.	Appuyez sur la touche Start ou annulez le réglage à l'aide de la touche Stop.
Le micro-ondes ne fonctionne pas.	La porte n'est pas complètement fermée.	Vérifiez si des résidus alimentaires ou un corps étranger coincent la porte.
	Vous n'avez pas appuyé sur la touche Start.	Appuyez sur la touche Start.
Les mets chauffent plus lentement qu'avant	Vous avez réglé une puissance micro-ondes trop faible.	Choisissez une puissance micro-ondes plus élevée.
	Vous avez placé dans l'appareil une quantité d'aliments plus importante que d'habitude.	Double quantité - double durée.
	Les mets étaient plus froids que d'habitude.	Pendant la cuisson, remuer ou retourner les mets de temps en temps.
Le plateau tournant émet un bruit de grésillement ou de frottement.	Encrassement ou un corps étranger au niveau de l'entraînement du plateau tournant.	Nettoyer l'anneau à roulettes et le creux dans le compartiment de cuisson.
Le mode micro-ondes s'arrête sans raison apparente.	Le mode micro-ondes est en panne.	Si cette panne se réitère, appelez le service après-vente.

### Risque de choc électrique !

Tenter de réparer vous-même l'appareil est dangereux. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations.

Vous pouvez remédier vous-même à certains messages d'erreur.

# Service après-vente

Si votre appareil a besoin d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition. Nous trouvons toujours une solution appropriée pour éviter des visites inutiles d'un technicien.

## Numéro E et numéro FD

Lors de votre appel, veuillez indiquer le numéro de produit (n° E) et le numéro de fabrication (n° FD), pour nous permettre de mieux vous aider. La plaque signalétique avec les numéros se trouve à droite, en ouvrant la porte de l'appareil. Pour éviter d'avoir à les rechercher en cas de besoin, vous pouvez inscrire ici les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service après-vente.

N° E	N° FD
<b>Service après-vente</b> ☎	

Veuillez noter que la visite d'un technicien du SAV n'est pas gratuite en cas de manipulation incorrecte, même pendant la période de garantie.

Vous trouverez les données de contact pour tous les pays dans l'annuaire ci-joint du service après-vente.

### Commande de réparation et conseils en cas de dérangements

**B** 070 222 141  
**FR** 01 40 10 11 00  
**CH** 0848 840 040

Faites confiance à la compétence du fabricant. Vous garantissez ainsi que la réparation sera effectuée par des techniciens de SAV formés qui disposent des pièces de rechange d'origine adaptées à votre appareil.

Cet appareil est conforme à la norme EN 55011 ou bien CISPR 11. C'est un produit du groupe 2, classe B.

« Groupe 2 » signifie que des micro-ondes sont générées pour chauffer des aliments. « Classe B » signifie que l'appareil est approprié à l'environnement domestique.

## Caractéristiques techniques

Tension d'entrée	AC 220-230 V, 50 Hz
Consommation d'énergie	1450 W
Puissance de sortie maximale	900 W
Puissance du gril	1200 W
Fréquence micro-ondes	2450 MHz
Fusible	10 A
Dimensions (HxLxP)	
- appareil	305 x 513 x 408 mm
- compartiment de cuisson	215 x 337 x 354 mm
Conforme aux normes VDE	oui
Marque CE	oui

## Élimination écologique



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.



Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

# Programmes automatiques

Les programmes automatiques vous permettent de préparer des plats très facilement. Il vous suffit de sélectionner le programme et d'entrer le poids de votre préparation. La commande des programmes automatiques se charge du réglage optimal.

**Remarque :** Vous pouvez choisir parmi 8 programmes.

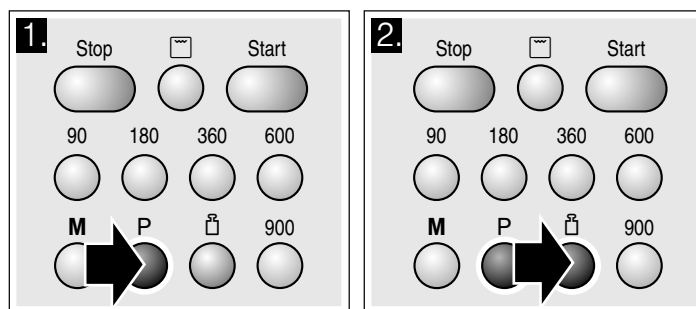
## Réglage du programme

Après avoir choisi un programme, réglez de façon suivante :

1. Appuyer répétitivement sur la touche **P**, jusqu'à ce que le numéro du programme désiré apparaisse.

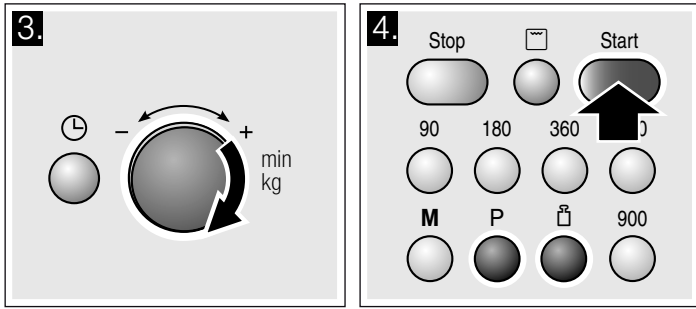
2. Appuyer sur la touche .

« P » s'allume dans l'affichage et un poids de référence apparaît.



3. Avec le sélecteur rotatif, régler le poids du mets.

4. Appuyer sur la touche Start.



La durée du programme s'écoule visiblement.

#### La durée est écoulée

Un signal retentit. Ouvrir la porte de l'appareil ou appuyer sur Stop. L'heure se réaffiche.

#### Correction

Appuyer deux fois sur la touche Stop et régler de nouveau.

#### Arrêter

Appuyer une fois sur la touche Stop ou ouvrir la porte de l'appareil. Réappuyer sur la touche Start après avoir fermé la porte.

#### Annuler le fonctionnement

Appuyer 2 fois sur la touche Stop ou ouvrir la porte et appuyer une fois sur la touche Stop.

#### Remarques

- Lors de certains programmes, un signal retentit après un certain temps. Ouvrez la porte de l'appareil et remuez les aliments ou bien retournez la viande ou la volaille. Réappuyez sur la touche Start après avoir fermé la porte.
- Vous pouvez interroger le numéro de programme et le poids en appuyant sur **P** ou bien . La valeur interrogée apparaît pendant 3 secondes dans l'affichage.

### Décongélation avec les programmes automatiques

Avec les 4 programmes de décongélation vous pouvez décongeler de la viande, de la volaille et du pain.

#### Remarques

##### ■ Préparation des aliments

Utilisez des aliments qui ont été congelés et stockés si possible à plat et par portion, à -18 °C.

Pour la décongélation, retirez l'aliment de son emballage et pesez-le. Vous avez besoin de connaître le poids pour le réglage du programme.

- Un liquide se forme lors de la décongélation de viande et de volaille. En retournant les aliments, enlever ce liquide. Il ne doit en aucun cas être utilisé par la suite ou entrer en contact avec d'autres aliments.

##### ■ Récipient

Placez l'aliment sur un récipient plat micro-ondable, p.ex. une assiette en verre ou en porcelaine, et ne mettez pas de couvercle.

##### ■ Temps de repos

L'aliment dégelé doit encore reposer 10 à 30 minutes afin que la température s'égalise. Les gros morceaux de viande nécessitent un temps de repos plus long que les petits morceaux. Séparez les morceaux plats et la viande hachée avant le temps de repos.

Ensuite vous pouvez continuer à transformer les aliments, même si les gros morceaux de viande sont éventuellement encore gelés au cœur. En cas de volaille, vous pouvez maintenant retirer les abats.

#### ■ Signal

Lors de certains programmes, un signal retentit après un certain temps. Ouvrez la porte de l'appareil et séparez les aliments ou bien retournez la viande ou la volaille. Appuyez sur la touche Start après avoir fermé la porte.

Numéro de programme.		Fourchette de poids en kg
<b>Décongeler</b>		
P 01	Viande hachée	0,20 - 1,00
P 02	Morceaux de viande	0,20 - 1,00
P 03	Poulet, morceaux de poulet	0,40 - 1,80
P 04	Pain	0,20 - 1,00

### Cuisson avec les programmes automatiques

Avec les 3 programmes de cuisson vous pouvez faire cuire du riz, des pommes de terre ou des légumes.

#### Remarques

##### ■ Récipient

Faites toujours cuire l'aliment dans un récipient micro-ondable avec un couvercle. Pour du riz, utilisez un grand moule à bord haut.

##### ■ Préparation des aliments

Pesez l'aliment. Vous avez besoin de connaître le poids pour le réglage du programme.

Riz :

N'utilisez pas de riz en sachet. Ajoutez la quantité d'eau nécessaire selon les indications du fabricant sur l'emballage. C'est généralement deux à trois volumes d'eau pour un volume de riz.

Pommes de terre :

Pour des pommes de terre à l'anglaise, coupez les pommes de terre fraîches en petits morceaux de grosseur égale. Ajoutez une c.à s. d'eau et un peu de sel pour 100 g de pommes de terre.

Légumes frais :

Pesez les légumes frais, nettoyés. Coupez les légumes en petits morceaux de grosseur égale. Ajoutez une c.à s. d'eau pour 100 g de légumes.

##### ■ Signal

Pendant le déroulement du programme, un signal retentit après un certain temps. Remuez l'aliment.

##### ■ Temps de repos

Remuez l'aliment encore une fois à la fin du programme. Laissez reposer l'aliment encore 5 à 10 minutes afin que la température s'égalise.

Les résultats de cuisson dépendent de la qualité et de la nature de l'aliment.

Numéro de programme.		Fourchette de poids en kg
<b>Cuire</b>		
P 05	Riz	0,05 - 0,2
P 06	Pommes de terre	0,15 - 1,0
P 07	Légumes	0,15 - 1,0

### Programme de cuisson combiné

#### Remarques

##### ■ Récipient

Faites cuire les aliments dans un récipient micro-ondable pas trop grand, résistant à la chaleur.

## ■ Préparation des aliments

Retirez les aliments de leur emballage et pesez-les. Si vous ne pouvez pas programmer le poids exact, arrondissez-le vers le haut ou vers le bas.

## ■ Temps de repos

À la fin du programme, laissez reposer l'aliment encore 5 à 10 minutes afin que la température s'égalise à l'intérieur.

Numéro de programme.	Fourchette de poids en kg	
	<b>Programme combiné</b>	
P 08	Soufflé surgelé, jusqu'à 3 cm de hauteur	0,4 - 0,9

# Testés pour vous dans notre laboratoire

Vous trouverez ici un choix de plats et les réglages optimaux correspondants. Nous vous montrons quelle puissance micro-ondes est la plus appropriée pour votre plat et vous donnons des conseils concernant les récipients et la préparation.

## Remarques relatives aux tableaux

Les tableaux suivants vous indiquent de nombreuses possibilités et valeurs de réglage pour les micro-ondes.

Les durées indiquées dans les tableaux sont indicatives. Elles dépendent des récipients, de la qualité, de la température et de la nature de l'aliment.

Les tableaux indiquent souvent des plages de durée. Réglez d'abord sur la plus courte durée, puis rallongez-la si nécessaire.

Il se peut que les quantités dont vous disposez diffèrent de celles indiquées dans les tableaux. En règle générale :  
Double quantité - quasiment double durée  
Si vous réduisez de moitié la quantité, réduisez d'autant la durée.

Placez le récipient toujours sur le plateau tournant.

## Décongélation

### Remarques

- Disposez les aliments surgelés dans un récipient non fermé que vous placez sur le plateau tournant.
- Vous pouvez recouvrir les morceaux délicats, p.ex. les cuisses et les ailes de poulet ou bien les bords gras des rôtis, avec de petits morceaux de feuille d'aluminium. La feuille ne doit pas entrer en contact avec les parois du four. À la moitié de la durée de décongélation, vous pouvez retirer la feuille d'aluminium.
- Un liquide se forme lors de la décongélation de viande et de volaille. En retournant les aliments, enlever ce liquide. Il ne doit en aucun cas être utilisé par la suite ou entrer en contact avec d'autres aliments.
- Pendant le processus de décongélation, remuer ou retourner les aliments 1 à 2 fois. Retournez les gros morceaux plusieurs fois.
- Laissez reposer les aliments décongelés pendant 10 à 20 minutes à température ambiante, afin que la température s'égalise. En cas de volaille, vous pouvez alors retirer les abats. Vous pouvez continuer à transformer la viande même si elle est encore légèrement congelée au cœur.

Décongélation	Poids	Puissance micro-ondes en Watt, durée en minutes	Conseils
Viande de bœuf ou de veau en seul morceau (avec ou sans os)	800 g	180 W, 15 min. + 90 W, 10-20 min.	-
	1 kg	180 W, 20 min. + 90 W, 15-25 min.	-
	1,5 kg	180 W, 30 min. + 90 W, 20-30 min.	-
Viande de bœuf ou de veau en morceaux ou en tranches	200 g	180 W, 2 min. + 90 W, 4-6 min.	En les retournant, séparer les pièces déjà décongelées
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 5-10 min.	
	800 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10-15 min.	
Viande hachée, mixte	200 g	90 W, 10 min.	La congeler à plat, si possible Retourner plusieurs fois, enlever la viande déjà décongelée
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	
	800 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10-20 min.	
Volaille ou morceaux de volaille	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10-15 min.	-
	1,2 kg	180 W, 15 min. + 90 W, 20-25 min.	-
Filet, darnes ou tranches de poisson	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	Séparer les pièces déjà décongelées
Légumes, p.ex. petits pois	300 g	180 W, 10-15 min.	-
Fruits, p.ex. framboises	300 g	180 W, 7-10 min.	Remuer délicatement régulièrement, séparer les pièces déjà décongelées.
	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5-10 min.	
Dégeler du beurre	125 g	180 W, 1 min. + 90 W, 2-3 min.	Retirer l'emballage complètement
	250 g	180 W, 1 min. + 90 W, 3-4 min.	
Pain entier	500 g	180 W, 6 min. + 90 W, 5-10 min.	-
	1 kg	180 W, 12 min. + 90 W, 10-20 min.	-
Gâteau sec, p.ex. cake	500 g	90 W, 10-15 min.	Uniquement pour des gâteaux sans glaçage, chantilly ou crème fraîche, séparer les morceaux de gâteau
	750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	
Gâteau fondant, p.ex. gâteau aux fruits, gâteau au fromage blanc	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15-20 min.	Uniquement pour des gâteaux sans glaçage, chantilly ou gélatine
	750 g	180 W, 7 min. + 90 W, 15-20 min.	

## Décongeler, réchauffer ou cuire des préparations surgelées

### Remarques

- Sortez les plats cuisinés de leur emballage. Dans un récipient micro-ondable ils réchauffent plus rapidement et plus uniformément. Les différents ingrédients du plat peuvent se réchauffer plus ou moins vite.
- Les aliments peu épais se réchauffent plus vite que des aliments épais. C'est pourquoi il est recommandé de bien répartir uniformément les aliments dans le récipient afin qu'ils forment le moins d'épaisseur possible. N'empilez pas les aliments.

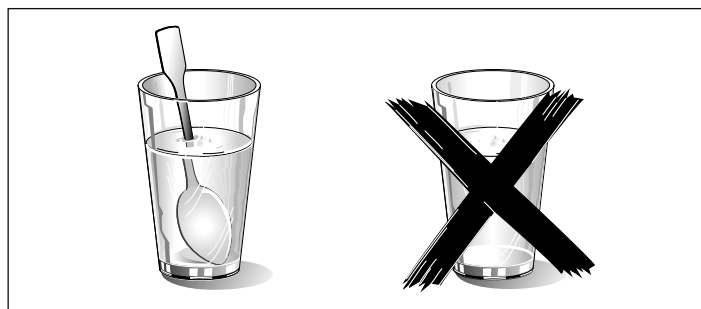
- Recouvrez toujours les préparations. Si vous ne disposez pas d'un couvercle adapté à votre récipient, prenez une assiette ou du film micro-ondable.
- Remuez ou retournez les aliments 2 à 3 fois pendant le processus de décongélation, de réchauffage ou de cuisson.
- Une fois réchauffés, laissez reposer les aliments 2 à 5 minutes pour que la température s'égalise à l'intérieur.
- Utilisez toujours des gants anti-chaaleur ou des maniques lorsque vous retirez le récipient.
- Les aliments gardent leur saveur. Vous pouvez donc faire usage de sel et d'épices avec modération.

Décongeler, faire chauffer ou cuire des aliments surgelés	Poids	Puissance micro-ondes en Watt, durée en minutes	Remarques
Menu, plat, plat cuisiné (2-3 composants)	300-400 g	600 W, 8-11 min.	-
Potage	400 g	600 W, 8-10 min.	-
Potées/Ragoûts	500 g	600 W, 10-13 min.	-
Tranches ou morceaux de viande en sauce, p.ex. goulasch	500 g	600 W, 12-17 min.	En remuant, séparer les morceaux de viande
Poisson, p.ex. morceaux de filet	400 g	600 W, 10-15 min.	Ajouter éventuellement de l'eau, du jus de citron ou du vin
Soufflés, p.ex. lasagne, cannelloni	450 g	600 W, 10-15 min.	-
Garnitures, p.ex. riz, pâtes	250 g	600 W, 2-5 min.	Ajouter un peu de liquide
	500 g	600 W, 8-10 min.	
Légumes, p.ex. petits pois, brocolis, carottes	300 g	600 W, 8-10 min.	Ajouter de l'eau dans le récipient de façon à ce que le fond soit recouvert
	600 g	600 W, 14-17 min.	
Épinards à la crème	450 g	600 W, 11-16 min.	Faire cuire sans ajouter de l'eau

## Réchauffer des préparations

### ⚠ Risque de brûlure !

Un retard d'ébullition peut se produire lorsque vous chauffez des liquides. Cela signifie que la température d'ébullition est atteinte sans que les bulles de vapeur typiques remontent. À la moindre secousse ou vibration, le liquide chaud peut alors subitement déborder et jaillir. Mettez toujours une cuillère dans le récipient lorsque vous réchauffez un liquide. Vous éviterez ainsi un retard d'ébullition.



### Attention !

Du métal - p.ex. une cuillère dans un verre - doit se trouver à une distance d'au moins 2 cm des parois du four et de l'intérieur de la porte. Des étincelles pourraient détériorer la vitre de la porte.

### Remarques

- Sortez les plats cuisinés de leur emballage. Dans un récipient micro-ondable ils réchauffent plus rapidement et plus uniformément. Les différents ingrédients du plat peuvent se réchauffer plus ou moins vite.
- Recouvrez toujours les mets. Si vous ne disposez pas d'un couvercle adapté à votre récipient, utilisez une assiette ou du film micro-ondable.
- Entre-temps, remuez ou retournez les mets plusieurs fois. Vérifiez la température.
- Une fois réchauffées, laissez reposer les préparations 2 à 5 minutes pour que la température s'égalise à l'intérieur.
- Utilisez toujours des gants anti-chaaleur ou des maniques lorsque vous retirez le récipient.

Faire chauffer des mets	Poids	Puissance micro-ondes en Watt, durée en minutes	Remarques
Menu, plat, plat cuisiné (2-3 composants)	350-500 g	600 W, 4-8 min.	-
Boissons	150 ml	900 W, 1-2 min.	Placer une cuillère dans le verre, ne pas chauffer trop les boissons alcoolisées, contrôler régulièrement
	300 ml	900 W, 3-3 min.	
	500 ml	900 W, 3-4 min.	
Aliments pour bébé, p.ex. biberon de lait	50 ml	360 W, env. ½ min.	Sans tétine ou couvercle. Toujours bien agiter après le chauffage. Contrôler impérativement la température !
	100 ml	360 W, env. 1 min.	
	200 ml	360 W, 1½ min.	
Potage 1 tasse	200 g	600 W, 2-3 min.	-
Potage, 2 tasses	400 g	600 W, 4-5 min.	-

Faire chauffer des mets	Poids	Puissance micro-ondes en Watt, durée en minutes	Remarques
Viande en sauce	500 g	600 W, 8-11 min.	Séparer les tranches de viande
Ragoût/potée	400 g	600 W, 6-8 min.	-
	800 g	600 W, 8-11 min.	-
Légumes, 1 portion	150 g	600 W, 2-3 min.	Ajouter un peu de liquide
Légumes, 2 portions	300 g	600 W, 3-5 min.	

## Cuire des préparations

### Remarques

- Les aliments peu épais se réchauffent plus vite que des aliments épais. C'est pourquoi il est recommandé de bien répartir uniformément les aliments dans le récipient afin qu'ils forment le moins d'épaisseur possible. N'empilez pas les aliments.

- Faites cuire les aliments dans un récipient fermé. Si vous ne disposez pas d'un couvercle adapté à votre récipient, utilisez une assiette ou du film micro-ondable.
- Les aliments gardent leur saveur. Vous pouvez donc faire usage de sel et d'épices avec modération.
- Une fois cuits, laissez reposer les aliments 2 à 5 minutes pour que la température s'égalise à l'intérieur.
- Utilisez toujours des gants anti-chaaleur ou des maniques lorsque vous retirez le récipient.

Cuire des mets	Poids	Puissance micro-ondes en Watt, durée en minutes	Remarques
Rôti de viande hachée	750 g	600 W, 20-25 min.	Cuire à découvert
Poulet entier, frais, sans abats	1,2 kg	600 W, 25-30 min.	Retourner à mi-cuisson
Légumes, frais	250 g	600 W, 5-10 min.	Couper les légumes en morceaux de même grosseur ; ajouter 1 à 2 c.à s. d'eau pour 100 g de légumes ; remuer entre-temps
	500 g	600 W, 10-15 min.	
Pommes de terre	250 g	600 W, 8-10 min.	Couper les pommes de terre en morceaux de même grosseur ; ajouter 1 à 2 c.à s. d'eau pour 100 g ; remuer entre-temps
	500 g	600 W, 11-14 min.	
	750 g	600 W, 15-22 min.	
Riz	125 g	900 W, 5-7 min. + 180 W, 12-15 min.	Ajouter deux fois son volume de liquide
	250 g	900 W, 6-8 min. + 180 W, 15-18 min.	
Entremets, p.ex. flan (instant.)	500 ml	600 W, 6-8 min.	Entre-temps, bien remuer le flan 2 à 3 fois avec un fouet
Fruits, compote	500 g	600 W, 9-12 min.	-

## Astuces concernant les micro-ondes

Vous ne trouvez pas d'indication de réglage pour la quantité d'aliments préparée.	Allongez ou réduisez les temps de cuisson selon la règle générale suivante : Si vous doublez la quantité, doublez la durée Si vous réduisez de moitié la quantité, réduisez d'autant le temps
Les aliments sont devenus trop secs.	La prochaine fois, réglez un temps de cuisson plus court ou choisissez une plus faible puissance micro-ondes. Couvrez les aliments et ajoutez plus de liquide.
Après écoulement du temps, les aliments ne sont pas encore décongelés, chauds ou cuits.	Réglez un temps plus long. Les aliments placés en grandes quantités et plus épais nécessitent plus de temps.
Après écoulement du temps de cuisson, les aliments sont trop chauds au bord mais pas encore cuits au milieu.	Remuez régulièrement et la prochaine fois, choisissez une plus faible puissance et une durée plus longue.
Après la décongélation, la volaille ou la viande a commencé à cuire à l'extérieur, mais n'est pas encore décongelée au milieu.	La prochaine fois, choisissez une plus faible puissance micro-ondes. Lorsqu'il s'agit de grandes quantités, retournez plusieurs fois les aliments à décongeler.

### Eau de condensation

De l'eau de condensation peut se former à la vitre de la porte, aux parois intérieures et à la sole. C'est normal. Cela ne compromet pas le fonctionnement du micro-ondes. Essayez l'eau de condensation après la cuisson.

## Conseils pour les grillades

### Remarques

- Toutes les valeurs mentionnées sont approximatives et peuvent varier selon la nature de l'aliment.
- Grillez toujours sur la grille avec la porte du four fermée et sans préchauffage.
- Placez toujours la grille sur le plateau tournant.











	Quantité	Accessoire	Durée en minutes
Pain à toast (à pré-toaster)	2 à 4 tranches	Grille	1ère face : env. 2 à 4 2ème face : env. 2 à 4
Gratiner des toasts	2 à 6 tranches	Grille	Selon la garniture : 7 à 10
Faire gratiner les soupes, par ex. la soupe à l'oignon	2 à 4 tasses	Plateau tournant	env. 15 à 20

## Gril combiné avec micro-ondes

### Remarques

- Le mode combiné est particulièrement adapté pour les soufflés et gratins.
- Placez le récipient toujours sur le plateau tournant sans recouvrir le plat.
- Utilisez un moule élevé pour la cuisson. Cela garantit un compartiment de cuisson plus propre.
- Pour des soufflés et gratins, utilisez un grand récipient. Dans des récipients étroits et hauts, les mets nécessitent plus de temps pour la cuisson et brunissent davantage à la surface.
- Vérifiez si la taille du récipient est adaptée au compartiment de cuisson. Celui-ci ne doit pas être trop grand afin que le plateau tournant puisse tourner librement.
- Veillez à toujours régler le temps de cuisson maximum. Vérifiez le plat après le temps spécifié le plus court.
- Laissez reposer la viande de 5 à 10 minutes avant la découpe. Ainsi, le jus de la viande se répartit uniformément et ne s'échappe pas lors de la découpe.
- Le soufflés et gratins doivent encore mijoter 5 minutes une fois le four éteint.

	Poids	Accessoire	Puissance micro-ondes, Watts	Durée en minutes	Remarques
Petits morceaux de poulet, par ex. cuisses de poulet ou ailes de poulet	env. 800 g	Plat sur la grille	360 W + 	30 - 40 min.	Le(s) placer coté peau vers le haut. Ne pas le retourner.
Ailes de poulet, marinées, congelées	env. 800 g	Plat sur la grille	360 W + 	15 - 25 min.	Ne pas le retourner.
Gratin de pâtes (à partir d'ingrédients pré-cuits)	env.1000 g	Plateau tournant	360 W + 	25 - 35 min.	Saupoudré de fromage. Au maximum 5 cm de hauteur.
Gratin de pommes de terre (à partir de pommes de terre crues)	env.1000 g	Plateau tournant	360 W + 	30 - 40 min.	Au maximum 4 cm de hauteur.
Poisson, gratiné	env.400 g	Plateau tournant	360 W + 	20 - 25 min.	Décongeler au préalable le poisson surgelé.
Soufflé de fromage	env.1000 g	Plateau tournant	360 W + 	30 - 35 min.	Au maximum 5 cm de hauteur.
Brochettes de légumes	4 - 5 pièces	Grille	180 W + 	15 - 20 min.	Utiliser des brochettes en bois.
Brochettes de poisson	4 - 5 pièces	Grille	180 W + 	10 - 15 min.	Utiliser des brochettes en bois.
Bardes	env. 8 tranches	Grille	180 W + 	10 - 15 min.	

# Plats tests selon EN 60705

Les laboratoires d'essai se servent de ces plats tests pour vérifier la qualité et le fonctionnement des appareils micro-ondes.

Selon la norme EN 60705, IEC 60705 ou DIN 44547 et EN 60350 (2009)

## Cuisson et décongélation avec les micro-ondes


### Cuisson avec les micro-ondes

Plat	Puissance micro-ondes watts, durée en minutes	Remarque
Lait aux œufs, 750 g	360 W, 12-17 min. + 90 W, 20-25 min.	Placer le moule en Pyrex 20 x 25 cm sur le plateau tournant.
Génoise	600 W, 8-10 min.	Placer le moule en Pyrex Ø 22 cm sur le plateau tournant.
Rôti de viande hachée	600 W, 20-25 min.	Placer le moule Pyrex sur le plateau tournant.

### Décongeler avec les micro-ondes

Plat	Puissance micro-ondes watts, durée en minutes	Remarque
Viande	180 W, 5-7 min. + 90 W, 10-15 min.	Placer le moule en Pyrex Ø 22 cm sur le plateau tournant.

### Cuisson avec le mode combiné micro-ondes

Plat	Puissance micro-ondes watt, durée en minutes	Remarque
Gratin de pommes de terre	Gril  + 360 W, 35-40 min.	Placer le moule en Pyrex Ø 22 cm sur le plateau tournant.

# أطباق المأكولات المختبرة وفقاً للمواصفة EN 60705

قامت هيئات الاختبار باختبار جودة أفران الميكروويف وكفاءتها التشغيلية مستخدمةً في ذلك أطباق المأكولات التالية.

وفقاً للمواصفة EN 60705 و IEC 60705 و DIN 44547 و EN 60350 (2009) و

## الطهي وإذابة التجمد باستخدام الميكروويف

الطهي باستخدام فرن الميكروويف

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

إذابة التجمد باستخدام فرن الميكروويف

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

الطهي المشترك بالميكروويف

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

الكماليات	الكمية	زمن الطهي بالدقائق
الشبكة السلكية	2 إلى 4 شرائح	الجانب الأول: تقريبا 2 إلى 4 الجانب الثاني: تقريبا 2 إلى 4
الشبكة السلكية	2 إلى 6 شرائح	حسب نوع الإضافات: 7 إلى 10
الصحن الدوار	2 إلى 4 أكواب	15 إلى 20 تقريبا

## الاستخدام المشترك للشواية وفرن الميكروويف

### ملاحظات

- التشغيل المشترك يناسب خصيصا طهي المعجنات والأكلات المغطاة بالجبن.
- ضع دائما الطبق على الصحن الدوار ولا تقم بتغطية الطعام.
- استخدم طبق مرتفع الأركان للشواء، لأن ذلك يحافظ على نظافة حيز الطهي.
- استخدم إناء فرن مسطح للمعجنات والأكلات المغطاة بالجبن. يستغرق الطعام وقتًا أطول عند طهيه في أواني ضيقة وعميقة ويكتسب السطح العلوي لونًا بنيًا أكثر.
- تأكد أن أواني الفرن مناسبة لحيز الطهي. يجب ألا تكون أكبر من اللازم، حيث يجب أن يظل الصحن الدوار قادرا على الدوران.
- قم دائما بضبط أقصى زمن للطهي. افحص الطعام بعد انقضاء الزمن القصير المحدد.
- اترك اللحوم تهدأ لمدة تتراوح بين 5 إلى 10 دقائق أخرى قبل تقطيعها. وهذا يجعل صوص اللحم يتوزع بالتساوي بحيث لا يتناثر لأعلى عند تقطيع اللحم.
- المعجنات والأكلات المغطاة بالجبن يجب أن تترك في الجهاز لمدة 5 دقائق أخرى بعد إيقاف الجهاز.

ملاحظات	زمن الطهي بالدقائق	ضبط قدرة فرن الميكروويف بالواط	الكماليات	الوزن	
ضع الجانب المشتمل على الجلد لأعلى. لا تقم بالقلب.	30-40 دقيقة	360 واط + 	إناء فرن على الشواية السلكية	حوالي 800 جم	قطع دجاج، صغيرة، مثل أوراك أو أجنحة الدجاج
لا تقم بالقلب.	15-25 دقيقة	360 واط + 	إناء فرن على الشواية السلكية	حوالي 800 جم	أجنحة الدجاج المجمدة المنقوعة في الخل
الرش بالجبن. أقصى ارتفاع 5 سم	25-35 دقيقة	360 واط + 	الصحن الدوار	حوالي 1000 جرام	معكرونة فرن (استخدام الأصناف المجهزة للطهي)
أقصى ارتفاع 4 سم	30-40 دقيقة	360 واط + 	الصحن الدوار	حوالي 1000 جرام	بطاطس بالجبن المبشور (استخدام بطاطس نيئة)
قم بإذابة التجمد عن السمك المجمد قبل طهيته.	20-25 دقيقة	360 واط + 	الصحن الدوار	حوالي 400 جم	سمك، اسكالوب
أقصى ارتفاع 5 سم	30-35 دقيقة	360 واط + 	الصحن الدوار	حوالي 1000 جرام	خبز بالجبن الأبيض
استخدم أعواد خشبية.	15-20 دقيقة	180 واط + 	الشبكة السلكية	5-4 قطع	شيش كباب بالخضروات
استخدم أعواد خشبية.	10-15 دقيقة	180 واط + 	الشبكة السلكية	5-4 قطع	شيش كباب السمك
	10-15 دقيقة	180 واط + 	الشبكة السلكية	حوالي 8 شرائح	شرائح اللحم الدسم المملح

تسخين الطعام	الوزن	ضبط قدرة فرن الميكروويف بالواط، ملاحظات زمن الطهي بالدقائق
يخنة	400 جم	600 واط، 6-8 دقائق -
	800 جم	600 واط، 8-11 دقيقة -
الخضروات، وجبة واحدة	150 جم	600 واط، 2-3 دقائق أضف قدرًا قليلاً من السائل
الخضروات، وجبتان	300 جم	600 واط، 3-5 دقائق

## طهي الطعام

### ملاحظات

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

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

طهي الطعام	الوزن	ضبط قدرة فرن الميكروويف بالواط، ملاحظات زمن الطهي بالدقائق
قالب لحم مفروم	750 جم	600 واط، 20-25 دقيقة طهي بدون غطاء
دجاجة كاملة، طازجة، بدون الكبد والكلاوي	1.2 كجم	600 واط، 25-30 دقيقة اقلبها بعد مرور نصف زمن الطهي
الخضروات الطازجة	250 جم	600 واط، 5-10 دقائق قم بتقطيع الخضروات إلى قطع متساوية الحجم. أضف ملعقة أو ملعقتين من الماء لكل 100 جم من الخضروات. وقم بتقليبها أثناء الطهي
البطاطس	250 جم	600 واط، 8-10 دقائق قم بتقطيع البطاطس إلى قطع متساوية الحجم، أضف ملعقة أو ملعقتين من الماء لكل 100 جم. وقم بتقليبها أثناء الطهي
الأرز	125 جم	900 واط، 5-7 دقائق + 180 واط، 12-15 دقيقة أضف ضعف الكمية من السوائل.
	250 جم	900 واط، 6-8 دقائق + 180 واط، 15-18 دقيقة
الأطعمة المحلاة، مثل البودينج (سريعة التجهيز)	500 مل	600 واط، 6-8 دقائق قم بتقليب بودينج الكاسترد جيداً باستخدام مخفقة البيض مرتين أو ثلاث مرات أثناء الطهي.
فواكه، كمبوت	500 جم	600 واط، 9-12 دقيقة -

## نصائح خاصة بفرن الميكروويف

لا يمكنك العثور على أية معلومات بخصوص أوضاع الضبط المتعلقة بكمية الطعام الذي قمت بإعداده. قم بزيادة أو تقليل أزمنا الطهي باستخدام القاعدة العملية التالية:

ضعف الكمية = ضعف زمن الطهي تقريباً

نصف الكمية = نصف زمن الطهي

جفاف الأطعمة بدرجة كبيرة. اضبط زمن طهي أقصر في المرة القادمة أو اختر وضع ضبط أقل لقدرة فرن الميكروويف. قم بتغطية الطعام وأضف المزيد من السوائل.

عند انقضاء زمن الطهي لا يتم إذابة تجمد الطعام أو لا يتم تسخينه أو طهيه. اضبط فترة أطول. الكميات الكبيرة والأطعمة متعددة الطبقات تحتاج إلى فترات طويلة نسبياً.

عند انقضاء زمن الطهي يتعرض الطعام للسخونة المفرطة من الحافة بينما لم ينضج من الداخل. قم بتقليب الطعام أثناء زمن الطهي واختر في المرة القادمة وضع ضبط أقل لقدرة فرن الميكروويف وزمن طهي أطول.

بعد إذابة التجمد يتم إذابة التجمد عن الطيور أو اللحم من الخارج، في حين تظل متجمدة من الداخل. اختر في المرة القادمة وضع ضبط أقل لقدرة فرن الميكروويف. عندما تقوم بإذابة التجمد عن كمية كبيرة من الطعام، قم بقلبها عدة مرات.

## نصائح للشواء

### ملاحظات

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

### تكثف الماء

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

## إذابة التجمد أو التسخين أو طهي الأطعمة المجمدة

### ملاحظات

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

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

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

### تنبيه!

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

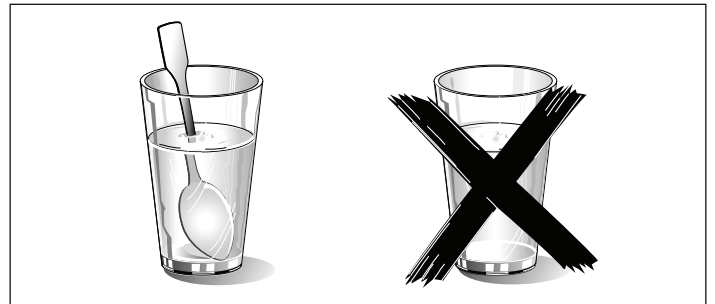
### ملاحظات

- أخرج الوجبات الجاهزة من عبواتها. يتم تسخين هذه الوجبات في وقت أسرع وبشكل أكثر تجانساً في أواني الفرن المناسبة لفرن الميكروويف. قد لا تحتاج الأصناف المختلفة بالوجبة لنفس القدر من الوقت اللازم للتسخين.
- قم دائماً بتغطية الطعام. إذا لم يتوفر لديك غطاء مناسب لوعائك، فاستخدم طبق أو رقائق التغطية المعدنية المخصصة لفرن الميكروويف.
- قم بتقليب أو قلب الطعام عدة مرات أثناء مدة التسخين. وراجع درجة الحرارة.
- بعد التسخين، اترك الطعام لمدة تتراوح بين دقيقتين و 5 دقائق إضافية بحيث تتجانس درجة حرارته.
- استخدم دائماً قطعة قماش للفرن أو قفازاً للفرن عند إخراج الأطباق من الفرن.

## تسخين الطعام

### ⚠ خطر الإصابة باكتوءات!

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



ملاحظات	ضبط قدرة فرن الميكروويف بالواط، زمن الطهي بالدقائق	الوزن	تسخين الطعام
-	600 واط، 4-8 دقائق	350-500 جم	وجبة متكاملة، طبق وجبة، وجبة جاهزة (صنفان أو ثلاثة)
ضع ملعقة في الكوب، ولا تقم بتسخين المشروبات الكحولية بشكل مفرط، وراقب المشروب أثناء التسخين	900 واط، 1-2 دقيقة	150 مل	المشروبات
-	900 واط، 3-3 دقائق	300 مل	
-	900 واط، 3-4 دقائق	500 مل	
اخلع الحلمات أو الأغطية. وقم دائماً برج الزجاج جيداً بعد التسخين. ولا بد من مراجعة درجة الحرارة	360 واط، حوالي 1/2 دقيقة	50 مل	طعام الرضع، مثل زجاجات الرضاعة
-	360 واط، حوالي دقيقة واحدة	100 مل	
-	360 واط، 1 1/2 دقيقة	200 مل	
-	600 واط، 2-3 دقائق	200 جم	حساء، كوب واحد
-	600 واط، 4-5 دقائق	400 جم	حساء، كوبان
افصل شرائح اللحم	600 واط، 8-11 دقيقة	500 جم	لحم بالصوص

## برنامج الطهي المشترك

### ملاحظات

#### أواني الفرن

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

#### إعداد الأطعمة

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

### ■ فترة التهدئة

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

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

## الأطباق التي تم تحضيرها في ستوديو الطهي الخاص بنا

### إذابة التجمد

#### ملاحظات

- ضع الطعام المتجمد في وعاء مفتوح على الصحن الدوار.
- الأجزاء الحساسة، مثل أرجل وأجنحة الدجاج أو الطبقات الدهنية الخارجية للحم الشواء يمكن تغطيتها بقطع صغيرة من رقائق الألومنيوم. لا يجوز أن تلامس رقائق الألومنيوم جدران الفرن. يمكنك إزالة رقائق الألومنيوم بعد انقضاء نصف وقت إذابة التجمد.
- ينتج سائل عند إذابة التجمد عن اللحوم أو الطيور. تخلص من هذا السائل عند قلب اللحوم والطيور ولا تستخدمه تحت أية ظروف لأية أغراض أخرى ولا تجعله يلامس أية أطعمة أخرى.
- قم بقلب أو تقليب الطعام مرة أو مرتين أثناء مدة إذابة التجمد. وينبغي قلب قطع الطعام الكبيرة عدة مرات.
- اترك الأطعمة المذاب عنها التجمد في درجة حرارة الغرفة لمدة من 10 إلى 20 دقيقة أخرى حتى تصل جميع الأجزاء إلى درجة حرارة متماثلة. ويمكن في هذا الوقت إزالة الأحشاء الداخلية للطيور. يمكن تحضير اللحم حتى وإن كان لا يزال مجمدًا قليلاً من الداخل.

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

### معلومات بخصوص الجداول

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

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

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

قد يكون لديك كميات مختلفة عن تلك المحددة في الجداول. يمكن استخدام القاعدة العملية التالية:

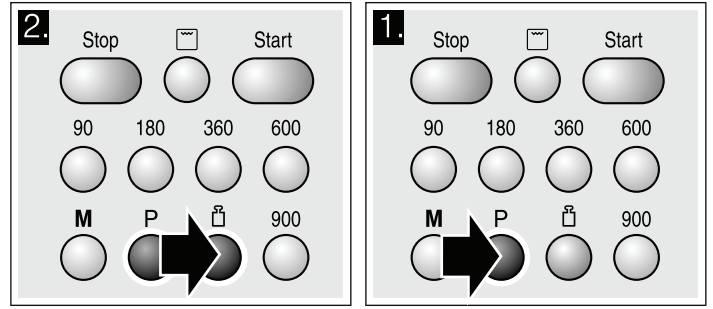
ضعف الكمية – ضعف زمن الطهي تقريباً  
نصف الكمية – نصف زمن الطهي.

ضع دائماً أواني الفرن على الصحن الدوار.

إذابة التجمد	الوزن	ضبط قدرة فرن الميكروويف بالواط، زمن الطهي بالدقائق	ملاحظات
قطع اللحم الكاملة (اللحم البقري أو لحم البتلو - بالعظم أو بدون عظم)	800 جم	180 واط، 15 دقيقة + 90 واط، 20-10 دقيقة	-
	1 كجم	180 واط، 20 دقيقة + 90 واط، 25-15 دقيقة	-
	1.5 كجم	180 واط، 30 دقيقة + 90 واط، 30-20 دقيقة	-
قطع أو شرائح اللحم البقري أو لحم البتلو	200 جم	180 واط، 2 دقيقة + 90 واط، 4-6 دقائق	افصل أية أجزاء يُذاب عنها التجمد أثناء القلب
	500 جم	180 واط، 5 دقائق + 90 واط، 5-10 دقائق	-
	800 جم	180 واط، 8 دقائق + 90 واط، 10-15 دقيقة	-
لحم مفروم مختلط	200 جم	90 واط، 10 دقائق	افرد الطعام قدر الإمكان عند تجميده
	500 جم	180 واط، 5 دقائق + 90 واط، 10-15 دقيقة	واقبله عدة مرات، وافصل أية قطع لحم يُذاب عنها التجمد
	800 جم	180 واط، 8 دقائق + 90 واط، 10-20 دقيقة	-
الطيور أو أجزاء الطيور	600 جم	180 واط، 8 دقائق + 90 واط، 10-15 دقيقة	-
	1.2 كجم	180 واط، 15 دقيقة + 90 واط، 20-25 دقيقة	-
سمك فيليه، شرائح سمك أو شرائح	400 جم	180 واط، 5 دقائق + 90 واط، 10-15 دقيقة	افصل أية أجزاء يُذاب عنها التجمد
	300 جم	180 واط، 10-15 دقيقة	-
خضروات مثل البازلاء فاكهة، مثل توت العليق	300 جم	180 واط، 7-10 دقائق	قم بتقليبها بعناية أثناء إذابة التجمد وافصل أية أجزاء يُذاب عنها التجمد
	500 جم	180 واط، 8 دقائق + 90 واط، 5-10 دقائق	-
الزبد، إذابة التجمد	125 جم	180 واط، 1 دقيقة + 90 واط، 2-3 دقائق	قم بإزالة جميع مواد التغليف
	250 جم	180 واط، 1 دقيقة + 90 واط، 3-4 دقائق	-
قالب خبز	500 جم	180 واط، 6 دقائق + 90 واط، 5-10 دقائق	-
	1 كجم	180 واط، 12 دقيقة + 90 واط، 10-20 دقيقة	-
كيك، جاف، كيك إسفنجي مثلاً	500 جم	90 واط، 10-15 دقيقة	فقط لأنواع الكيك غير المحتوية على جلاس أو كريمة أو كاسترد، افصل قطع الكيك
	750 جم	180 واط، 5 دقائق + 90 واط، 10-15 دقيقة	-
كيك، رطب، كيك فواكه وتشيز كيك مثلاً	500 جم	180 واط، 5 دقائق + 90 واط، 15-20 دقيقة	فقط لأنواع الكيك غير المحتوية على جلاس أو كريمة أو جيلاتين
	750 جم	180 واط، 7 دقائق + 90 واط، 15-20 دقيقة	-

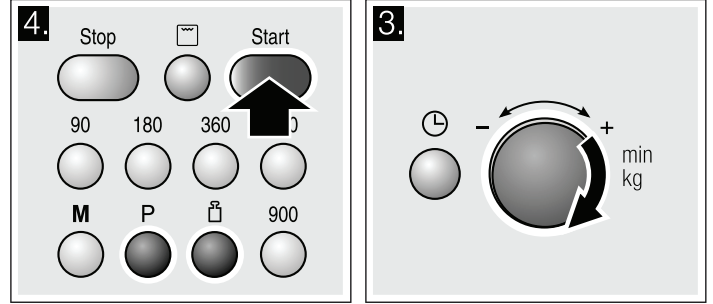
## 2. اضغط على الزر .

يظهر الرمز "P" والوزن القياسي في وحدة العرض.



## 3. أدر مفتاح الاختيار الدوار لتحديد وزن الطبق.

## 4. اضغط على الزر Start (تشغيل).



فيظهر لك العد التنازلي لزمان الطهي المحدد للبرنامج.

## انقضاء زمن الطهي

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

## التصحيح

اضغط على الزر Stop (إيقاف) مرتين وأعد الضبط.

## الإيقاف المؤقت


اضغط على الزر Stop (إيقاف) لمرة واحدة أو افتح باب الجهاز. بعد غلق الباب، اضغط على الزر START (تشغيل).

## إلغاء التشغيل

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

## ملاحظات

■ مع بعض البرامج تصدر إشارة صوتية بعد وقت محدد. افتح باب الجهاز وقم بتقليب الطعام أو قلب اللحم أو الطيور. بعد الغلق اضغط على الزر Start (تشغيل) مرة أخرى.

■ يمكنك الاستعلام عن رقم البرنامج والوزن باستخدام P أو . وتظهر القيمة المستعلم عنها لمدة 3 ثوان في وحدة العرض.

## إذابة التجمد باستخدام البرامج الأوتوماتيكية

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

## ملاحظات

### إعداد الأطعمة

استخدم الطعام الذي تم تجميده عند درجة حرارة -18°م وتخزينه بكميات متساوية ورفيعة قدر الإمكان.

أخرج الطعام المراد إذابة التجمد عنه من جميع مواد التغليف وقم بوزنه. ستحتاج لمعرفة وزنه من أجل ضبط البرنامج الملائم.

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

## ■ أواني الفرن

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

## ■ فترة التهدئة

يجب ترك الطعام المُذاب عنه التجمد لمدة من 10 إلى 30 دقيقة أخرى حتى يصل إلى درجة حرارة متجانسة. قطع اللحم الكبيرة تتطلب أن تُترك لفترة أطول من القطع الصغيرة. كما ينبغي فصل شرائح اللحم المسطحة وقطع اللحم المفروم عن بعضها البعض قبل تركها.

بعد انقضاء هذه الفترة يمكنك مواصلة إعداد الطعام، حتى إذا كانت قطع اللحم السمكية لا تزال متجمدة في الوسط. ويمكن في هذا الوقت إزالة الأحشاء الداخلية للطيور.

## ■ الإشارة الصوتية

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

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

## الطهي باستخدام البرامج الأوتوماتيكية

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

## ملاحظات

### ■ أواني الفرن

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

### ■ إعداد الأطعمة

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

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

البطاطس:

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

الخضروات الطازجة:

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

### ■ الإشارة الصوتية

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

### ■ فترة التهدئة

بمجرد انتهاء البرنامج، قم بتقليب الطعام مرة أخرى. وينبغي ترك الطعام لمدة من 5 إلى 10 دقائق أخرى حتى يصل إلى درجة حرارة متجانسة. نتيجة الطهي تعتمد على جودة الطعام وتجانسه.

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



رسالة الخطأ	السبب المحتمل	الحل/ملاحظة
يأخذ الطعام وقتاً أطول من المعتاد عند تسخينه	وضع ضبط قدرة فرن الميكروويف كان أقل من اللازم.	اختر وضع ضبط أعلى لقدرة فرن الميكروويف.
	تم وضع كمية طعام أكبر من المعتاد في الجهاز.	ضعف الكمية = ضعف زمن الطهي.
	الطعام كان أكثر برودة من المعتاد.	قم بتقليب الطعام أو قلبه أثناء الطهي
يصدر عن الصحن الدوار صوت صرير أو احتكاك.	هناك اتساخات أو أجسام غريبة في المنطقة الموجودة حول آلية الصحن الدوار.	قم بتنظيف طوق البكرة الدوارة والتجفيف الموجود في حيز الطهي.
تم إلغاء تشغيل فرن الميكروويف لسبب غير واضح.	هناك خلل بفرن الميكروويف.	إذا تكرر حدوث هذا الخلل، يُرجى الاتصال بمركز خدمة ما بعد البيع.

## خدمة ما بعد البيع

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

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

### المواصفات الفنية

الجهد الكهربائي للدخل	تيار متردد 220-230 فلت، 50 هرتز
استهلاك الكهرباء	1450 واط
أقصى قدرة للخروج	900 واط
قدرة الشواية	1200 واط
تردد موجات الميكروويف	2450 ميغا هرتز
المصهر	10 أمبير

### رقم المنتج E ورقم الصنع FD

عند الاتصال بنا يرجى تقديم رقم المنتج (E no.) ورقم الصنع (FD no.) حتى نستطيع أن نقدم لك المشورة الصحيحة. توجد لوحة الصنع التي تحمل هذه الأرقام عند فتح باب الجهاز على الجانب الأيمن. لتوفير الوقت اللازم لإجراء ذلك، يمكنك تدوين ملحوظة برقم جهازك ورقم هاتف مركز خدمة ما بعد البيع في الفراغات الموجودة أدناه.

رقم الصنع FD no.

رقم المنتج E no.

### خدمة ما بعد البيع

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

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

### لحجز زيارة من الفني وللإستفسار عن المنتج

بريطانيا 0344 892 8979

يتم احتساب تكلفة المكالمات بتعريفه الاتصالات المحلية أو الجواله.

أيرلندا 01450 2655

0.03 يورو للدقيقة في أوقات الذروة. وخارج ساعات الذروة 0.0088 يورو للدقيقة.

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

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

### التخلص من المخلفات بطريقة محافظة على البيئة

تخلص من عبوة التغليف بطريقة محافظة على البيئة.

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



## البرامج الأوتوماتيكية

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

ملاحظة: يمكنك الاختيار من بين 8 برامج.

### ضبط برنامج

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

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

## مواد التنظيف

### تنبيه!

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

النطاق	مواد التنظيف
واجهة الجهاز	محلول صابوني ساخن: قم بالتنظيف باستخدام فوطة الأواني وقم بالتجفيف باستخدام قطعة قماش ناعمة. لا تستخدم منظفات الزجاج أو كاشطات المعادن أو الزجاج في التنظيف.
واجهة الجهاز المصنوعة من الاستانلس ستيل	محلول صابوني ساخن: قم بالتنظيف باستخدام فوطة الأواني وقم بالتجفيف باستخدام قطعة قماش ناعمة. قم بإزالة البقع الجيرية أو الدهنية ويقع النشا والزلال (مثل بياض البيض) على الفور. فمن الممكن أن يتكون الصدأ أسفل هذه البقايا. يمكن الحصول على منظفات خاصة للاستانلس ستيل لدى مراكز خدمة ما بعد البيع أو المتاجر المتخصصة. لا تستخدم منظفات الزجاج أو كاشطات المعادن أو الزجاج في التنظيف.
التجفيف في حيز الطهي	قطعة قماش مبللة: تأكد من عدم توغل الماء عبر وحدة إدارة الصحن الدوار إلى داخل الجهاز.
الصحن الدوار وحلقة الصحن الدوار	محلول صابوني ساخن: عند إعادة تركيب الصحن الدوار تأكد من تركيبه بشكل صحيح.
الشبكة السلكية	محلول صابوني ساخن: قم بالتنظيف باستخدام مادة تنظيف الاستانلس ستيل أو في غسالة الأواني.
لوحات الباب	منظف الزجاج: قم بالتنظيف باستخدام فوطة أواني. لا تستخدم كاشطة زجاج.
إطار إحكام الغلق	محلول صابوني ساخن: قم بالتنظيف باستخدام فوطة أواني ولا تقم بالفرك. لا تستخدم كاشطات المعادن أو الزجاج في التنظيف.

## جدول الأعطال

غالبًا ما تعود الأعطال إلى أسباب بسيطة. يُرجى الرجوع إلى جدول الأعطال قبل الاتصال بخدمة ما بعد البيع.

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

### التغلب على الأعطال

رسالة الخطأ	السبب المحتمل	الحل/ملاحظة
الجهاز لا يعمل	القابس غير موضوع في المقبس الكهربائي.	ضع القابس في المقبس الكهربائي
	انقطاع التيار الكهربائي.	تأكد من عمل إضاءة المطبخ.
	تعطل قاطع الدائرة الكهربائية	افحص صندوق المصاهر وتأكد أن قاطع الدائرة الكهربائية الخاص بالجهاز يعمل بشكل سليم.
	خطأ في التشغيل	افصل قاطع الدائرة الكهربائية الموجود في صندوق المصاهر. أعد توصيله بعد حوالي 10 ثوانٍ.
تومض ثلاثة أصفار في وحدة العرض.	انقطاع التيار الكهربائي.	أعد ضبط الوقت.
الجهاز لا يعمل. بينما يظهر زمن الطهي في وحدة العرض.	تم الضغط على مفتاح الاختيار الدوار دون قصد.	اضغط على الزر Stop (إيقاف).
	لم يتم الضغط على الزر Start (تشغيل) بعد إجراء وضع الضبط.	اضغط على الزر Start (تشغيل) أو قم بمحو وضع الضبط من خلال الضغط على الزر Stop (إيقاف).
فرن الميكروويف لا يعمل.	الباب لم يُغلق بشكل كامل.	تأكد ما إذا كانت هناك بقايا طعام أو أجسام غريبة منحصرة بالباب.
	لم يتم الضغط على الزر Start (تشغيل).	اضغط على الزر Start (تشغيل).

## الذاكرة

- لا يمكنك تخزين عدة أوضاع ضبط لقدرة فرن الميكروويف الواحد تلو الآخر.
- كما لا يمكنك أيضا تخزين البرامج الأوتوماتيكية.
- يمكنك تخزين أوضاع الضبط في الذاكرة وتشغيل الجهاز على الفور. عند الانتهاء، بدلا من الضغط على الزر **M**، اضغط على الزر start (تشغيل).
- تخزين وضع الضبط الجديد في الذاكرة: اضغط على الزر **M**. فتظهر أوضاع الضبط القديمة. قم بتخزين البرنامج الجديد كما هو موضح في الخطوات 1-4.

### تشغيل الذاكرة

- من السهل جدا تشغيل البرنامج المخزن. ضع وجبتك في الجهاز. أغلق باب الجهاز.
1. اضغط على الزر **M**. يتم عرض أوضاع الضبط المخزنة.
  2. اضغط على الزر Start (تشغيل).

### انقضاء زمن الطهي

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

### الإيقاف المؤقت

اضغط على الزر Stop (إيقاف) لمرة واحدة أو افتح باب الجهاز. بعد غلق الباب، اضغط على الزر START (تشغيل).

### إلغاء وضع الضبط

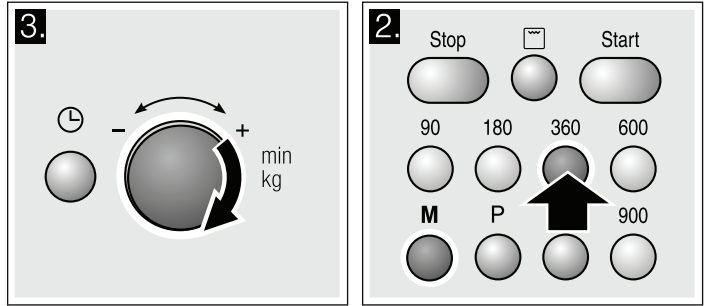
اضغط على الزر Stop (إيقاف) مرتين أو افتح باب الجهاز ثم اضغط على الزر Stop (إيقاف) لمرة واحدة.

يمكنك تخزين أوضاع ضبط وجبة ما في الذاكرة واستدعاؤها مرة أخرى في أي وقت. تفيدك الذاكرة إذا كنت تحضر وجبة بعينها بشكل متكرر.

### تخزين أوضاع الضبط في الذاكرة

مثال: 360 واط، 25 دقيقة

1. اضغط على الزر **M**. يظهر الحرف "M" في وحدة العرض.
2. اضغط على وضع الضبط المرغوب لقدرة فرن الميكروويف. فيضيء الحرف "M" ووضع الضبط المختار للقدرة والبيان "1:00 min" (دقيقة واحدة) في وحدة العرض.
3. اضغط زمن الطهي باستخدام مفتاح الاختيار الدوار.



4. أكد من خلال الضغط على الزر **M**.

فتظهر الساعة مرة أخرى. ويتم تخزين وضع الضبط.

### ملاحظات

- يمكنك أيضا تخزين وضع الشواية فقط أو الشواية مع فرن الميكروويف.

## تغيير مدة الإشارة الصوتية

سوف تسمع إشارة صوتية عند إطفاء الجهاز. ويمكنك تغيير مدة صدور الإشارة الصوتية.

اضغط على الزر Start (تشغيل) لمدة 6 ثوانٍ تقريبا.

فيتم اعتماد مدة الإشارة الجديدة. فتظهر الساعة مرة أخرى.

يمكن اختيار ما يلي:

مدة إشارة قصيرة - 3 رنات  
مدة إشارة طويلة - 30 رنة.

## العناية والتنظيف

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

### ⚠️ خطر حدوث قفلة كهربائية!

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

### ⚠️ خطر الإصابة بحروق!

لا تقم أبداً بتنظيف الجهاز فور إيقافه. اترك الجهاز يبرد.

### ⚠️ خطر الصعق الكهربائي!

لا تغمر الجهاز بالماء أو تنظفه تحت تيار مائي.

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

### لا تستخدم

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

## الشواء

تضمن الشواية القوية تسخيننا مكثفا للسطح وتحمير الطعام بشكل متساو.

### ضبط الشواية

فيبدأ العد التنازلي لزمان الطهي في وحدة العرض.

#### انقضاء زمن الطهي

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

#### تغيير زمن الطهي

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

#### الإيقاف المؤقت

اضغط على الزر Stop (إيقاف) لمرة واحدة أو افتح باب الجهاز. بعد غلق الباب، اضغط على الزر START (تشغيل).

#### التصحيح

يمكنك تصحيح زمن الطهي المضبوط في أي وقت.

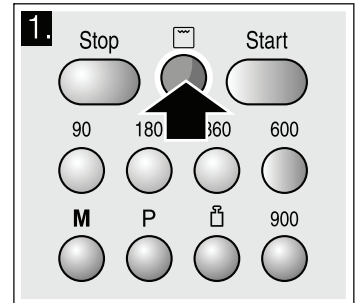
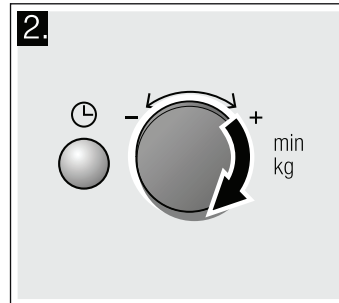
#### إلغاء وضع الضبط

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

1. اضغط على زر الشواية.

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

2. اضبط زمن الطهي باستخدام مفتاح الاختيار الدوار.



3. اضغط على الزر Start (تشغيل).

## الاستخدام المشترك لفرن الميكروويف والشواية

#### انقضاء زمن الطهي

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

#### تغيير زمن الطهي

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

#### الإيقاف المؤقت

اضغط على الزر Stop (إيقاف) لمرة واحدة أو افتح باب الجهاز. بعد غلق الباب، اضغط على الزر START (تشغيل).

#### إلغاء التشغيل

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

ملاحظة: يمكنك أيضاً ضبط زمن الطهي أولاً ثم ضبط قدرة فرن الميكروويف بعد ذلك.

يمكنك ضبط الشواية مع فرن الميكروويف في نفس الوقت. يصبح الطعام مقرمشاً وبني اللون. ويتم ذلك بشكل أسرع ومع توفير الطاقة.

يمكنك اختيار أية قدرة لفرن الميكروويف. الاستثناء: 900 و 600 واط.

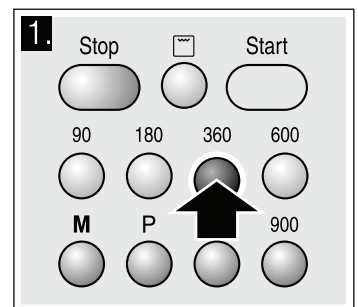
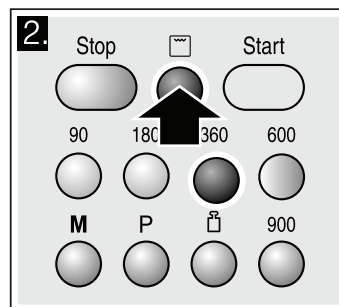
### ضبط فرن الميكروويف والشواية

مثال: 360 واط، الشواية، 5 دقائق

1. اضغط على وضع الضبط المرغوب لقدرة فرن الميكروويف.

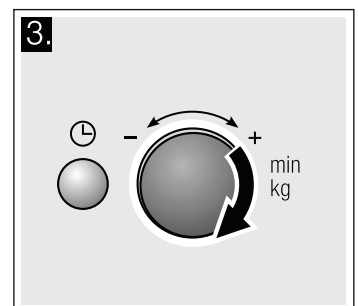
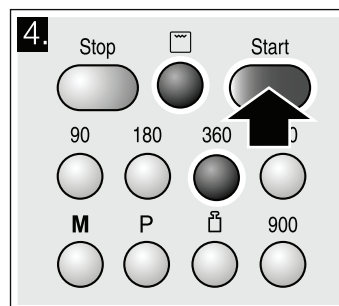
فيضيء وضع الضبط المختار لفرن الميكروويف في وحدة العرض، ويظهر البيان "1:00 min" (دقيقة واحدة).

2. اضغط على زر الشواية.



3. اضبط زمن الطهي باستخدام مفتاح الاختيار الدوار.

4. اضغط على الزر Start (تشغيل).



فيبدأ العد التنازلي لزمان الطهي في وحدة العرض.

## فرن الميكروويف

ضبط قدرة فرن الميكروويف	مناسب لـ
600 واط	تسخين وطهي الطعام
900 واط	تسخين السوائل

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

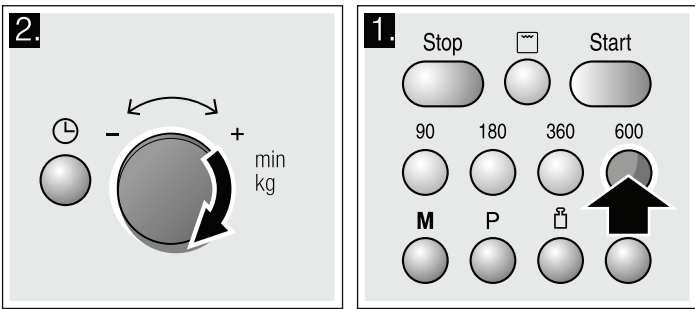
### ضبط فرن الميكروويف

مثال: وضع ضبط قدرة فرن الميكروويف 600 واط

1. اضغط على وضع الضبط المرغوب لقدرة فرن الميكروويف.

فيضيء وضع الضبط المختار لفرن الميكروويف في وحدة العرض، ويظهر البيان "1:00 min" (دقيقة واحدة).

2. اضغط زمنًا للطهي باستخدام مفتاح الاختيار الدوار.



3. اضغط على الزر Start (تشغيل).

فيبدأ العد التنازلي لزمن الطهي في وحدة العرض.

### انقضاء زمن الطهي

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

### تغيير زمن الطهي

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

### الإيقاف المؤقت

اضغط على الزر Stop (إيقاف) لمرة واحدة أو افتح باب الجهاز. بعد غلق الباب، اضغط على الزر START (تشغيل).

### إلغاء التشغيل

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

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

### مروحة التبريد

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

### ملاحظات

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

تتحول موجات الميكروويف إلى حرارة في داخل الأطعمة.

يمكنك ضبط الميكروويف وحده أو ضبطه مع الشواية.

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

**ملاحظة:** ستجد في موضوع الأطباق التي تم اختبارها في ستوديو الطهي الخاص بنا أمثلة لإزالة التجمد والتسخين والصره والطهي باستخدام فرن الميكروويف.

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

استخدم كوبًا كبيرًا لا يشتمل على أية حليات مُذهبة أو فضية وضع ملعقة صغيرة بداخله. ضع الكوب وبه الماء على الصحن الدوار.

1. اضغط على 900 واط.

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

3. اضغط على الزر Start (تشغيل).

بعد دقيقة واحدة و 30 ثانية تصدر إشارة صوتية. عندئذ يكون ماء الشاي ساخنًا.

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

### ملاحظات بخصوص أواني الفرن

#### أواني الفرن المناسبة

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

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

#### أواني الفرن غير المناسبة

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

#### تنبيه!

تولد الشرر: المعدن: يجب أن تُوضع الأشياء المعدنية، مثل الملاعقة داخل الكوب، على مسافة لا تقل عن 2 سم من جدران الفرن والجانب الداخلي للباب. فقد يتسبب الشرر في كسر الزجاج بالجانب الداخلي للباب.

#### اختبار أواني الفرن

لا تقم أبداً بتشغيل فرن الميكروويف ما لم يتم وضع الطعام بداخله. والاستثناء الوحيد لهذه القاعدة هو اختبار أواني الفرن التالي.

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

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

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

ينبغي أن يظل إناء الفرن بارداً أو في درجة حرارة يمكنك من لمسه بيدك.

وإذا أصبح إناء الفرن ساخنًا أو في حالة تولد شرر، فهذا يعني أنه غير مناسب.

### أوضاع ضبط قدرة فرن الميكروويف

ضبط قدرة فرن الميكروويف	مناسب لـ
90 واط	إذابة التجمد عن الأطعمة الحساسة للحرارة
180 واط	إذابة التجمد والطهي المستمر
360 واط	طهي اللحم وتسخين الأطعمة الحساسة للحرارة

## أنواع التسخين

### موجات الميكروويف

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

### أوضاع ضبط قدرة فرن الميكروويف

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

### الشواية

يمكنك استخدامها لشواء أو طهي المخبوزات «مع الجراتين».

### الاستخدام المشترك للشواية وفرن الميكروويف

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

## الكماليات

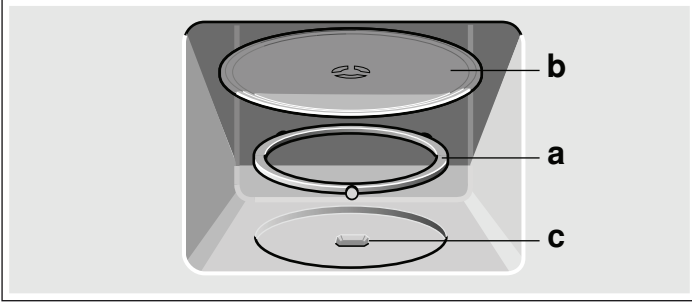
### تنبيه!

تأكد من عدم تحريك الصحن الدوار عند إخراج الأطباق. وتأكد أن الصحن الدوار مثبت بشكل صحيح. يمكن أن يدور الصحن الدوار يساراً أو يميناً.

## الصحن الدوار

### كيفية تركيب الصحن الدوار:

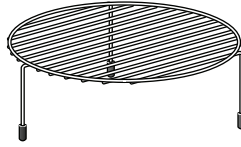
1. ضع حلقة الصحن الدوار **a** في التجويف الموجود في حيز الطهي.
2. اجعل فتحة الصحن الدوار **b** تستقر في موضع وحدة الإدارة **c** في وسط أرضية حيز الطهي.



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

### الشبكة السلكية

شبكة سلكية لشواء الأطعمة، مثل شرائح اللحم أو السجق (النقانق) أو لتحميم الخبز، كما يمكن استخدامها كسطح لوضع الصواني المسطحة مثلاً. ملاحظة: ضع الشبكة السلكية على الصحن الدوار.



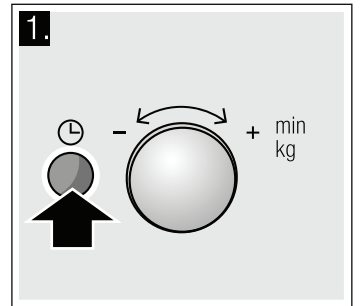
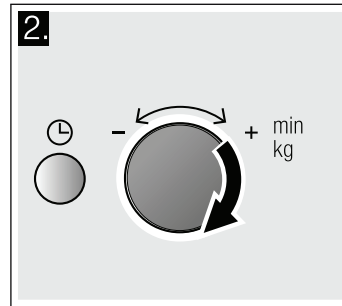
## قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى

ستجد هنا كل ما يجب القيام به قبل استخدام فرن الميكروويف في إعداد الطعام للمرة الأولى. اقرأ أولاً جزء *إرشادات الأمان*.

### ضبط الساعة

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

1. اضغط على الزر . يظهر البيان "12:00" والرمز في وحدة العرض.
2. اضبط الساعة باستخدام مفتاح الاختيار الدوار.



3. اضغط على الزر مرة أخرى.

يتم ضبط الوقت الحالي.

### إخفاء الوقت

اضغط على الزر ثم اضغط على Stop (إيقاف). فتصبح وحدة العرض فارغة.

### إرجاع ضبط الساعة

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

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

اضبطها كما هو موضح في الخطوات من 1 إلى 3.

### تسخين حيز الطهي

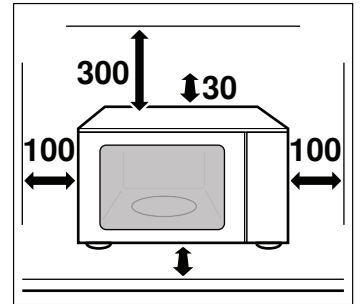
قم بتسخين حيز الطهي وهو فارغ ومركب فيه الصحن الدوار بينما الباب مغلق لمدة 10 دقائق للتخلص من رائحة الجهاز وهو جديد. تأكد من عدم ترك أية بقايا لمواد تغليف داخل حيز الطهي.

1. اضغط على زر الشواية . يظهر البيان 10:00 min في وحدة العرض.
2. اضغط على الزر Start (تشغيل). تصدر إشارة صوتية بمجرد انقضاء الوقت. اضغط على الزر Stop (إيقاف) أو افتح باب الجهاز.

## التركيب والتوصيل

هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي فقط.

ضع الجهاز على منضدة ذات سطح ثابت ومستو (أعلى من الأرضية بمسافة 85 سم على الأقل). فتحات التهوية الموجودة بظهر الجهاز وبأعلى وأسفله يجب ألا تتعرض للانسداد. ويراعى أن يكون ارتفاع حيز الفراغ أعلى سطح الجهاز 30 سم على الأقل.



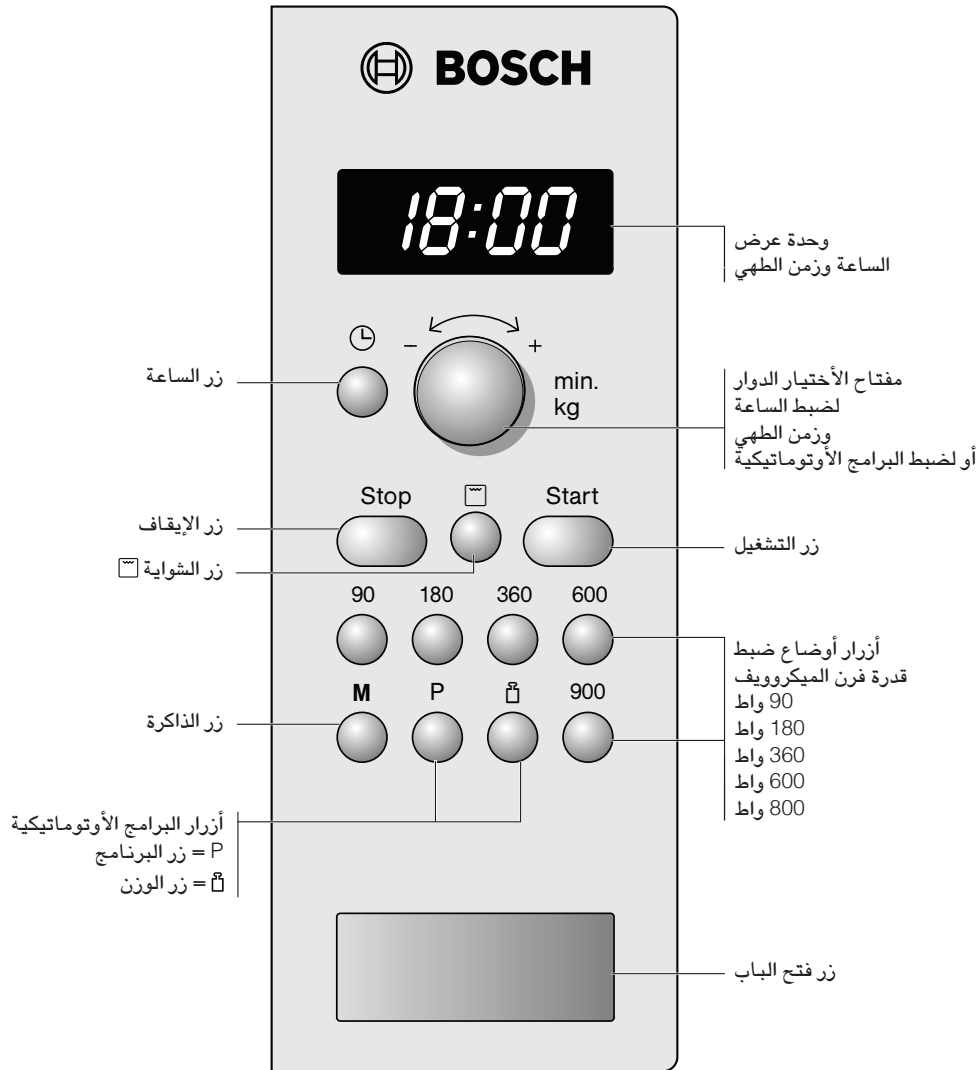
الجهاز مزود بقابس، ويلزم توصيله دائماً بمقبس مؤرض ومركب بشكل صحيح. ويجب أن يكون معدل حماية المصهر 10 أمبير (قاطع دائرة مميزة بالرمز L أو B). يجب أن يكون جهد الشبكة الكهربائية مطابقاً لقيمة الجهد الكهربائي المدونة على لوحة الصنع.

يجب دائماً تركيب القابس وتغيير كابل الكهرباء بمعرفة كهربائي متخصص فقط. يجب أن يكون القابس الكهربائي في متناول اليد دائماً.

لا تستخدم قوابس متعددة ولا موصلات للتيار ولا أسلاك إطالة. فزيادة التحميل تؤدي إلى نشوب حريق.

## لوحة التحكم

ترى هنا عرضاً عاماً للوحة التحكم. وقد تظهر اختلافات في بعض التفاصيل حسب موديل الجهاز.



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

## مفتاح الاختيار الدوار

يستخدم مفتاح الاختيار الدوار لتغيير القيم القياسية والقيم المضبوطة.

## خطر الإصابة!

من الكحول. اقتصر على استخدام كميات صغيرة من المشروبات التي تحتوي على نسبة عالية من الكحول. افتح باب الجهاز بحرص.

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

لا تتوزع سخونة بالتساوي في طعام الأطفال الرضع. لذا لا تقم أبدًا بتسخين طعام الأطفال الرضع في أوعية مغلقة. واحرص دائمًا على خلع الغطاء أو الحلمة. بعد تسخين الطعام، قم بتقليبه أو رجه جيدًا. تأكد من درجة حرارة الطعام قبل تقديمه للطفل. الطعام المسخن تنبعث منه حرارة. وقد تصبح أواني الفرن ساخنة. استخدم دائمًا قفازًا للفرن لإخراج الكماليات أو أواني الفرن من حيز الطهي.

العبوات محكمة الغلق قد تنفجر عندما تسخن الأطعمة. تراعى دائمًا البيانات الموجودة على العبوات. استخدم دائمًا قفازًا للفرن لإخراج الأطباق من حيز الطهي. يصبح الجهاز ساخنًا للغاية. لا تلمس أبدًا الأسطح الداخلية لحيز الطهي أو عناصر التسخين. احرص دائمًا على ترك الجهاز يبرد. وأبعد الأطفال لمسافة كافية.

## خطر الإصابة باكتوءات!

قد يتسرب البخار الساخن عندما تفتح باب الجهاز. افتح باب الجهاز بحرص. وأبعد الأطفال لمسافة كافية. الماء في حيز الطهي الساخن قد يؤدي إلى تكون البخار الساخن. لا تقم أبدًا بصب الماء في حيز الطهي الساخن. يمكن أن يحدث تأخر في الغليان أثناء تسخين السوائل. وهذا يعني أن السائل يصل إلى درجة الغليان دون أن تتصاعد فقاعات البخار المعتادة على السطح. ومع أقل اهتزاز للوعاء يمكن أن يفور السائل الساخن بقوة أو يتطاير رذاذ. أثناء التسخين، احرص دائمًا على وضع ملعقة داخل الوعاء. وبذلك تتجنب ظاهرة تأخر الغليان.

خدوش زجاج باب الجهاز قد تتطور إلى تشققات. لا تستخدم كاشطة زجاج أو وسائل مساعدة على التنظيف أو مواد تنظيف خشنة أو أكالة. أواني الفرن غير المناسبة قد تتشقق. أواني الفرن المصنوعة من البورسلين أو الخزف قد تحتوي على ثقوب صغيرة في مقابضها وأغطيتها. وهناك فراغات تختفي خلف هذه الثقوب. وأية رطوبة تتوغل إلى هذه الفراغات يمكن أن تتسبب في انكسار تلك الأواني. اقتصر على استخدام أواني فرن آمنة للاستخدام في فرن الميكروويف.

في حالة استخدام الجهاز بطريقة الميكروويف فقط، فإن وضع أواني الفرن والأوعية المصنوعة من المعدن داخل الجهاز قد يتسبب في تولد شرر عندما يتم تشغيل الجهاز. وهذا من شأنه إلحاق الضرر بالجهاز. لا تستخدم أبدًا أية أوعية معدنية عند استخدام الجهاز بطريقة الميكروويف فقط. واقتصر على استخدام أواني فرن آمنة للاستخدام في فرن الميكروويف، أو استخدم، بدلا من ذلك، فرن الميكروويف بالاشتراك مع نوع تسخين.

## أسباب الأضرار

تنبيه!

الاتساع الشديد لإطار إحكام الغلق: إذا كان إطار إحكام الغلق متسخًا بشدة، فإن باب الجهاز لن ينغلق بشكل صحيح أثناء التشغيل. كما أن الأجزاء الأمامية للوحدات المجاورة يمكن أن تتضرر. لذلك يجب المحافظة دائمًا على نظافة إطار إحكام الغلق.

تشغيل فرن الميكروويف بدون طعام: تشغيل الجهاز دون وجود أطعمة في حيز الطهي يمكن أن يؤدي إلى زيادة التحميل. لا تقم أبدًا بتشغيل الجهاز إلا في حالة وجود طعام في حيز الطهي. ويُسْتَنْى من هذه القاعدة عمل اختبار قصير لأواني الفرن (انظر جزء «فرن الميكروويف، أواني الفرن المناسبة»).

فشار الميكروويف: لا تضبط أبدًا قدرة عالية للغاية لفرن الميكروويف. ولا تضبط القدرة على قيمة أكبر من 600 واط. ضع دائمًا كيس الفشار على طبق زجاجي. فقد يفقر القرص في حالة زيادة التحميل عليه.

السائل الذي ينسكب في حالة فورانه يجب عدم تركه يتوغل عبر آلية إدارة الصحن الدوار إلى الحيز الداخلي للجهاز. راقب عملية الطهي. ابدأ بزمان طهي أقصر، ثم قم بإطالة زمن الطهي حسب الحاجة.

لا تستخدم فرن الميكروويف أبدًا بدون الصحن الدوار.

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

الأوعية المصنوعة من رقائق الألومنيوم: لا تستخدم الأوعية المصنوعة من رقائق الألومنيوم داخل الجهاز. فقد تلحق الضرر بالجهاز من خلال توليد الشرر.

تبريد الجهاز والباب مفتوح: احرص دائمًا على غلق باب الفرن عند ترك حيز الطهي يبرد. ولا تجعل أي شيء ينحصر في باب الجهاز. ويراعى أن الباب إذا كان مفتوحًا ولو بمقدار بسيط فقط، فإن واجهات الوحدات المجاورة يمكن أن تتضرر بمرور الوقت.

الماء المتكثف في حيز الطهي: ربما يظهر ماء متكثف على نافذة الباب والجدران الداخلية وأرضية الجهاز. وهذا أمر طبيعي ولا يؤثر سلبًا على تشغيل فرن الميكروويف. لمنع حدوث صدأ، امسح الماء المتكثف كل مرة تقوم فيها بالطهي.



- الطهي وإطار إحكام غلق الباب والباب ومصد الباب، انظر أيضا موضوع العناية والتنظيف.
- يمكن أن تتسرب طاقة الميكروويف في حالة تعرض باب حيز الطهي أو إطار إحكام غلق الباب للضرر. لا تستخدم الجهاز أبداً في حالة تعرض باب حيز الطهي أو إطار إحكام غلق الباب للضرر. اتصل بمركز خدمة ما بعد البيع.
- تتسرب طاقة الميكروويف من الأجهزة في حالة فك جسم الجهاز منها. لا تقم أبداً بفك جسم الجهاز لإجراء أية أعمال صيانة أو إصلاح، اتصل بمركز خدمة ما بعد البيع.

### خطر الصعق الكهربائي!

- أعمال الإصلاح غير السليمة تمثل خطورة. ولا يجوز إجراء أعمال الإصلاح أو تغيير كابلات الكهرباء التالفة إلا بمعرفة أحد الفنيين المدربين العاملين في مراكز خدمة ما بعد البيع التابعة لنا. في حالة ظهور خلل بالجهاز، افصل الجهاز عن الكهرباء أو افصل قاطع الدائرة الكهربائية الموجود في صندوق المصاهر. اتصل بمركز خدمة ما بعد البيع.
- قد تنصهر المادة العازلة لكابلات الأجهزة الكهربائية في حالة ملامسة الأجزاء الساخنة للجهاز. لا تجعل كابلات الجهاز الكهربائي تلامس الأجزاء الساخنة للجهاز أبداً.
- لا تستخدم أية أجهزة تنظيف بالضغط العالي أو البخار، حيث يمكن أن تتسبب في حدوث صعق كهربائي.
- الرطوبة التي تتوغل في الجهاز قد تتسبب في الصعق الكهربائي. لا تعرض الجهاز أبداً للحرارة أو الرطوبة الشديدة. استخدم هذا الجهاز داخل المنزل فقط.
- وجود عطل في الجهاز يمكن أن يتسبب في الصعق الكهربائي. لذا لا تقم أبداً بتشغيل الجهاز إذا كان به عطل. افصل الجهاز عن شبكة التيار الكهربائي أو افصل قاطع الدائرة الكهربائية في صندوق المصاهر. اتصل بمركز خدمة ما بعد البيع.

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

### خطر الإصابة بحروق بالغة!

- الكماليات وأواني الفرن تصبح ساخنة للغاية. استخدم دائماً قفازات الفرن لإخراج الكماليات أو أواني الفرن من حيز الطهي.
- أبخرة الكحول يمكن أن تشتعل في حيز الطهي الساخن. لذا لا تقم أبداً بتحضير أطعمة تحتوي على كميات كبيرة من السوائل المشتملة على نسبة عالية

- المواد القابلة للاشتعال التي يتم تخزينها في حيز الطهي يمكن أن تشتعل. لا تحتفظ أبداً بمواد قابلة للاشتعال في حيز الطهي. لا تفتح باب الجهاز أبداً في حالة وجود أدخنة بداخله. أوقف الجهاز وافصله عن شبكة التيار الكهربائي أو افصل قاطع الدائرة الكهربائية في صندوق المصاهر.
- يصبح الجهاز ساخناً للغاية. لا تستخدم السطح العلوي للجهاز أبداً كسطح للعمل أو كمكان لوضع الأشياء.
- يصبح الجهاز ساخناً للغاية. تراعى الإرشادات الواردة في جزء التركيب والتوصيل فيما يتعلق بأدنى قيم خلوص للجهاز. ولا يجوز تركيب الجهاز داخل وحدة مطبخ مركبة.

- إن استخدام الجهاز لأي غرض بخلاف الغرض الأساسي المخصص له يعد أمراً خطيراً وقد يسبب تلفيات. لا يُسمح بما يلي: تجفيف الطعام أو الملابس أو شباشب التدفئة أو أكياس الحبوب أو المقرمشات وقطع الإسفنج وأقمشة التنظيف الرطبة أو ما شابه. فمن الممكن على سبيل المثال أن تشتعل الشباشب المدفأة وأكياس الحبوب أو المقرمشات، حتى بعد مرور عدة ساعات من تدفئتها. يجب الاقتصاد على استخدام الجهاز في إعداد الأطعمة والمشروبات.
- الأطعمة يمكن أن تشتعل. لا تقم أبداً بتسخين أطعمة داخل عبوات حافظة للسخونة.
- لا تقم بتسخين أطعمة داخل أوعية مصنوعة من البلاستيك أو الورق أو أية مواد قابلة للاشتعال دون مراقبة.
- لا تضبط فرن الميكروويف على قدرة أعلى من اللازم أو فترة استخدام أطول من اللازم. استرشد بالبيانات الواردة في هذا الدليل.
- لا تستخدم فرن الميكروويف أبداً في تجفيف الأطعمة. لذا لا تقم أبداً بإذابة الأطعمة المتجمدة المحتوية على نسبة قليلة من الماء أو تسخينها، كالخبز مثلاً، بقدرة عالية للغاية لفرن الميكروويف أو لفترة أطول من اللازم.
- زيت الطعام يمكن أن يشتعل. لا تستخدم فرن الميكروويف أبداً في تسخين زيت الطعام وحده.

### خطر الانفجار!

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

### خطر حدوث أضرار صحية جسيمة!

- قد يتعرض سطح الجهاز للضرر إذا لم يتم تنظيفه بشكل سليم. ويمكن أن تتسرب طاقة الميكروويف. قم بتنظيف الجهاز على فترات منتظمة، وقم بإزالة بقايا الأطعمة على الفور. حافظ دائماً على نظافة حيز

12	خدمة ما بعد البيع.....	3	إرشادات الأمان المهمة.....
12	رقم المنتج E ورقم الصنع FD.....	5	أسباب الأضرار.....
12	المواصفات الفنية.....	6	التركيب والتوصيل.....
12	التخلص من المخلفات بطريقة محافظة على البيئة.....	6	لوحة التحكم.....
12	البرامج الأوتوماتيكية.....	6	مفتاح الاختيار الدوار.....
12	ضبط برنامج.....	7	أنواع التسخين.....
13	إذابة التجمد باستخدام البرامج الأوتوماتيكية.....	7	الكماليات.....
13	الطهي باستخدام البرامج الأوتوماتيكية.....	7	قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى.....
14	برنامج الطهي المشترك.....	7	ضبط الساعة.....
14	الأطباق التي تم تحضيرها في ستوديو الطهي الخاص بنا.....	7	تسخين حيز الطهي.....
14	معلومات بخصوص الجداول.....	8	فرن الميكروويف.....
14	إذابة التجمد.....	8	ملاحظات بخصوص أواني الفرن.....
15	إذابة التجمد أو التسخين أو طهي الأطعمة المجمدة.....	8	أوضاع ضبط قدرة فرن الميكروويف.....
15	تسخين الطعام.....	8	ضبط فرن الميكروويف.....
16	طهي الطعام.....	8	مروحة التبريد.....
16	نصائح خاصة بفرن الميكروويف.....	9	الشواء.....
16	نصائح للشواء.....	9	ضبط الشواية.....
17	الاستخدام المشترك للشواية وفرن الميكروويف.....	9	الاستخدام المشترك لفرن الميكروويف والشواية.....
18	أطباق المأكولات المختبرة وفقا للمواصفة EN 60705.....	9	ضبط فرن الميكروويف والشواية.....
18	الطهي وإذابة التجمد باستخدام الميكروويف.....	10	الذاكرة.....
		10	تخزين أوضاع الضبط في الذاكرة.....
		10	تشغيل الذاكرة.....
		10	تغيير مدة الإشارة الصوتية.....
		10	العناية والتنظيف.....
		11	مواد التنظيف.....
		11	جدول الأعطال.....

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

## ⚠️ إرشادات الأمان المهمة

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

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

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

### خطر نشوب حريق!

■ قد يصبح الجهاز ساخناً للغاية. إذا كان الجهاز مُركباً داخل وحدة ذات باب زخرفي، فسوف تتراكم السخونة عند غلق الباب الزخرفي. لا تقم بتشغيل الجهاز إلا والباب الزخرفي مفتوح.

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

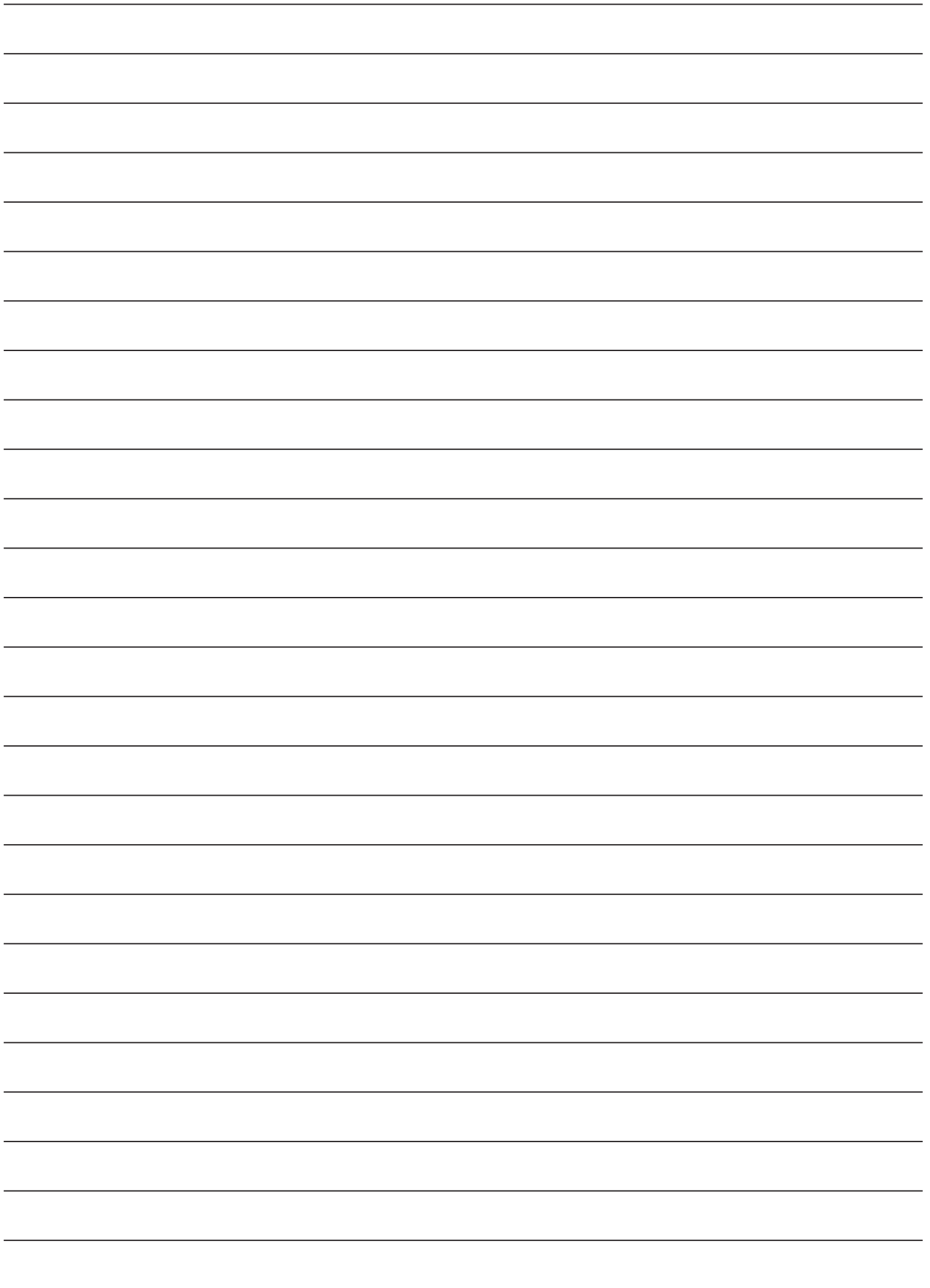
تحقق من عدم وجود أضرار بالجهاز بعد إخراجه من عبوة التغليف. ولا تقم بتوصيل الجهاز في حالة اكتشاف أضرار ناتجة عن عملية النقل.

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

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

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

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





**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

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



9000921818

981025