

SIEMENS

Microwave

فرن الميكروويف

BE634LGS1

en Instruction manual 3 دليل الاستعمال 3



Register your product on My Siemens and discover exclusive services and offers.

siemens-home.bsh-group.com/welcome

The future moving in.

Siemens Home Appliances

Table of contents

 Intended use	4	 Cleaning	19
 Important safety information	4	Cleaning agent	19
General information	4	 Trouble shooting	20
Microwave	5	 Customer service	21
 Causes of damage	7	E number and FD number	21
 Environmental protection	7	Technical specifications	21
Environmentally-friendly disposal	7	 Tested for you in our cooking studio	22
 Getting to know your appliance	8	Defrosting	22
Control panel	8	Defrosting, heating up or cooking frozen food	23
Controls	8	Heating	23
Display	8	Cooking	24
Operating modes menu	9	Microwave tips	25
Further information	9	Grilling	25
Cooking compartment functions	9	Combined grill and microwave	25
 Accessories	10	 Test dishes	26
 Before using for the first time	10	Cooking only using the microwave	26
Initial use	10	Defrosting only using the microwave	26
Cleaning the cooking compartment and accessories	10	Cooking with the microwave and grill	26
 Operating the appliance	11		
Switching the appliance on and off	11		
Operation	11		
Selecting an operating mode	12		
 Microwave	12		
Cookware	12		
Microwave power settings	13		
Setting the microwave	13		
 Grilling	14		
Setting the grill	14		
Setting the microwave to combi-mode	14		
 Timer	15		
Setting the timer	15		
 Programmes	16		
Setting a programme	16		
Information on the programmes	16		
Resting time	17		
Programme table	17		
 Basic settings	18		
Changing settings	18		
List of settings	18		
Power cut	18		
Changing the time	18		

Additional information on products, accessories, replacement parts and services can be found at www.siemens-home.bsh-group.com and in the online shop www.siemens-home.bsh-group.com/eshops

Intended use

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

→ "Accessories" on page 10

Important safety information

General information

Warning – Risk of fire!

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

Warning – Risk of burns!

- The appliance becomes very hot. Never touch the interior surfaces of the cooking compartment or the heating elements. Always allow the appliance to cool down. Keep children at a safe distance.
- Accessories and ovenware become very hot. Always use oven gloves to remove accessories or ovenware from the cooking compartment.
- Alcoholic vapours may catch fire in the hot cooking compartment. Never prepare food containing large quantities of drinks with a high alcohol content. Only use small quantities of drinks with a high alcohol content. Open the appliance door with care.

Warning – Risk of scalding!

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

Warning – Risk of injury!

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

⚠ Warning – Risk of electric shock!

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

⚠ Warning – Hazard due to magnetism!

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

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

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

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

⚠ Warning – Risk of explosion!

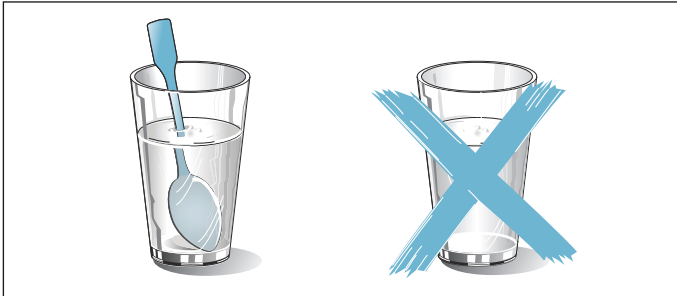
Liquids and other food may explode when in containers that have been tightly sealed. Never heat liquids or other food in containers that have been tightly sealed.

⚠ Warning – Risk of burns!

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

⚠ Warning – Risk of scalding!

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



- 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.

⚠ Warning – Risk of injury!

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

⚠ Warning – Risk of electric shock!

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

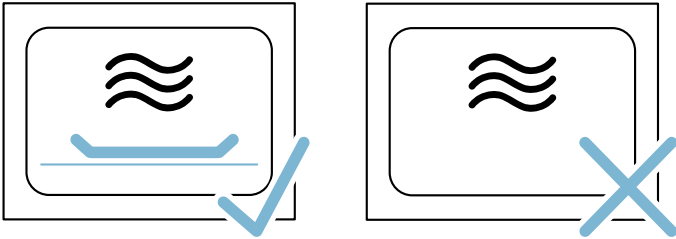
⚠ Warning – Risk of serious damage to health!

- The surface of the appliance may become damaged if it is not cleaned properly. Microwave energy may escape. Clean the appliance on a regular basis, and remove any food residue immediately. Always keep the cooking compartment, door seal, door and door stop clean. → "Cleaning" on page 19

Causes of damage

Caution!

- Creation of sparks: Metal – e.g. a spoon in a glass – must be kept at least 2 cm from the cooking compartment walls and the inside of the door. Sparks can irreparably damage the glass on the inside of the door.
- Foil containers: Do not use foil containers in the appliance. They damage the appliance by producing sparks.
- Operating the microwave without food: Operating the appliance without food in the cooking compartment may lead to overloading. Never switch on the microwave unless there is food inside. The short crockery test is the exception to this rule.
→ "Microwave" on page 12



- Moisture in the cooking compartment: Over an extended period of time, moisture in the cooking compartment may lead to corrosion. Allow the cooking compartment to dry after use. Do not keep moist food in the closed cooking compartment for extended periods of time. Do not store food in the cooking compartment.
- Cooling with the appliance door open: Following operation at high temperatures, only allow the cooking compartment to cool down with the door closed. Do not trap anything in the appliance door. Even if the door is only left open a crack, the front of nearby furniture may become damaged over time. Only leave the cooking compartment to dry with the door open if a lot of moisture was produced whilst the oven was operating.
- Extremely dirty seal: If the seal is very dirty, the appliance door will no longer close properly during operation. The fronts of adjacent units could be damaged. Always keep the seal clean.
→ "Cleaning" on page 19
- Microwave popcorn: Never set the microwave output too high. Use a maximum microwave output of 600 watts. Always place the popcorn bag on a glass plate. The door panels may jump if overloaded.

Environmental protection

Environmentally-friendly disposal

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.



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

Getting to know your appliance

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

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

Control panel

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

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



- 1 Buttons**
The buttons to the left and right of the rotary selector have a pressure point. Press these buttons to activate them.
- 2 Rotary selector**
You can turn the rotary selector clockwise and anti-clockwise.
- 3 Display**
You can see the current adjustment values, options or notes in the display.
- 4 Touch fields**
There are sensors under the touch fields to the left < and right > of the display. Touch the respective arrow to select the function.

start/stop	Starts or pauses the operation
Touch fields	
<	Field to the left of the display Navigates left
>	Field to the right of the display Navigates right

Controls

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

Buttons and touch fields

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

Buttons	Meaning
on/off	Switches the appliance on and off
menu	Menu Opens the operating modes menu
i	Information Displays notes
⌚	Time-setting option Setting the timer
open	Automatic door opening Opens the appliance door opening

Rotary selector

Use the rotary selector to change the operating modes and adjustment values shown in the display.

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

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

Display

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

The value that you can currently set is in focus. It is displayed in white lettering with a dark background.

Status bar

The status bar is at the top of the display. The time, timer duration and programme length are shown here.

Progress line

The progress line shows you how much time has elapsed, for example. The straight line below the setting values progresses from left to right, the longer the operation continues to run.

Operating modes menu

The menu is divided into different operation modes. In this way, you can quickly access the required function.

Depending on the appliance type, there are a various number of operating modes.

Operating mode	Use
Microwave	Selects the microwave output
Grill	Selects the grill setting or grill setting with microwave output
Programmes	Automatic programmes Prepares selected meals very easily
Settings → "Basic settings" on page 18	You can adapt your appliance's basic settings to suit your needs.

Further information

In most cases, the appliance provides you with notes and further information on the action that is being carried out. To view these, press the **i** button. The note is displayed for a few seconds. Use the rotary selector to scroll to the end of longer notes.

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

The note can be cleared by pressing the **i** button again.

Cooking compartment functions

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

Automatic door opening

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

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

Notes

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

Interior lighting

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

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

When the operation has finished, the lighting switches off.

Cooling fan

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

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

Caution!

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

Notes

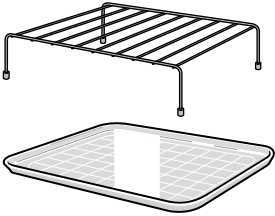
- The appliance remains cool during microwave operation. Despite this, the cooling fan will still switch on. The fan may run on even when the microwave operation has ended.
- Condensation may form on the door window, interior walls and floor. This is normal and does not adversely affect microwave operation.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

Accessories

Your appliance is accompanied by a range of accessories. Here, you can find an overview of the accessories included and information on how to use them correctly.

Accessories included

Your appliance is equipped with the following accessories:



Wire rack

Use as a surface for setting down cookware or for grilling and browning.

Glass tray

This can act as a splash guard if you are grilling food directly on the wire rack. To do this, place the wire rack in the glass tray.

The glass tray can also be used as cookware for microwave operation.

Only use original accessories provided by your appliance manufacturer. They are specially adapted for your appliance.

You can buy accessories from the after-sales service, from specialist retailers or online.

Before using for the first time

Before you can use your new appliance, you must make some settings. You must also clean the cooking compartment and accessories.

Initial use

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

Note: You can change these settings again at any time in the basic settings.

Setting the language

1. Use the rotary selector to select the required language.
2. Touch the > arrow.
The next setting appears.

Setting the time

1. Turn the rotary selector to set the current time.
2. Touch the > arrow.

Setting the date

1. Use the rotary selector to set the current day.
2. Touch the arrow > to confirm.
3. Use the rotary selector to set the current month.
4. Touch the arrow > to confirm.
5. Use the rotary selector to set the current year.
6. Touch the arrow > to confirm.
A note appears in the display confirming that the initial use has been completed.

Cleaning the cooking compartment and accessories

Before using the appliance to prepare food for the first time, you must clean the cooking compartment and accessories.

Cleaning the cooking compartment

To remove the new-appliance smell, heat up the cooking compartment when empty and with the oven door closed.

Make sure that the cooking compartment does not contain any leftover packaging, such as polystyrene pellets. Before heating the appliance, wipe the smooth surfaces in the cooking compartment with a soft, wet cloth. Keep the kitchen ventilated while the appliance is heating up.

Make the settings indicated. You can find out how to set the grill and cooking time in the following chapter.

→ "Grilling" on page 14

Settings	
Grill	Level 3
Cooking time	15 minutes

Switch off the appliance after the cooking time indicated.

After the cooking compartment has cooled down, clean the smooth surfaces with soapy water and a dish cloth.

Cleaning the accessories

Clean the accessories thoroughly using soapy water and a dish cloth or soft brush.



Operating the appliance

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

Switching the appliance on and off

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

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

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

Switching on the appliance

Press the On/Off button to switch on the appliance. The On/Off symbol above the button is illuminated in blue.

The Siemens logo appears in the display, followed by the maximum microwave output.

The appliance is ready to use.

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

Switching off the appliance

Use the on/off button to switch off the appliance. The lighting above the button goes out.

Any functions that may be running are cancelled.

The time and date appear in the display.

Note: You can set whether the time and date should be displayed when the device is switched off in the basic settings.

Operation

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

Starting the operation

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

After the operation starts, your settings are shown in the display. The progress line shows you how much time has elapsed, for example.

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

Pauses the operation

Use the start/stop button to pause and restart the operation.

Press the on/off button to delete all settings.

Notes

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

Selecting an operating mode

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

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

The following always applies:

1. Press the Menu button.
The operating modes menu opens.
2. Use the rotary selector to select the required operating mode.
Depending on the operating mode, different options are available.
3. Use the arrow > to navigate to the required operating mode.
4. Use the rotary selector to change the selection.
Depending on the selection, change further settings.
5. Press the Start/Stop button to start.
The elapsed time appears in the display. The settings and progress line can be seen.

Note: If you want to leave the current setting, you can navigate back to the operating modes level using the Menu button.

Microwave

You can use the microwave to cook, heat up or defrost food quickly. You can use the microwave on its own or in combination with the grill.

To ensure optimum use of the microwave, please observe the notes on cookware and familiarise yourself with the data in the application tables at the end of the instruction manual.

Cookware

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

Suitable cookware

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

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

Unsuitable cookware

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

Caution!

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

Cookware test

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

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

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

The cookware should remain cold or warm to the touch.

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

In this case, stop the test.

Warning – Risk of burns!

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

Microwave power settings

The following microwave power settings are available.

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

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

Default value:

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

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

Setting the microwave

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

1. Press the on/off button.
The appliance is ready to use. The maximum microwave output and a cooking time are displayed as default values in the display – they can be changed at any time.
2. Use the rotary selector to select the required microwave output.



The microwave output and a default cooking time are shown in the display.

3. Touch the > arrow.
The cooking time can be set.
4. Use the rotary selector to set the required cooking time.



5. Press the start/stop button to start.



The appliance starts the operation. The cooking time counts down on the display.

Notes

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

Cooking time elapsed

An audible signal sounds.
Operation has finished.

Stopping the audible signal early:
Touch the ⏸ button.

Note: After touching the ⏸ button, the timer function appears; after a short time, it automatically disappears. If you touch the ⏸ button again, the timer function will disappear instantly.

Press the On/Off button to switch off the appliance.

Changing the cooking time

This can be done at any time.

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

Changing the microwave output

This can be done at any time.

Use the < arrow to change the microwave output.
Use the rotary selector to set the required microwave output.

The cooking time remains unchanged.
The operation continues.

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

Grilling

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

The following grill settings are available:

	Power	Food
Grill	Level 1 (low)	For soufflés and deep casseroles
	Level 2 (medium)	For shallow casseroles and fish
	Level 3 (strong)	For steaks, sausages and toast

Setting the grill

Example: Grill 2, cooking time 12 minutes

1. Press the on/off button.
The appliance is ready to use.
2. Press the menu button.
The operating modes are shown.
3. Use the rotary selector to select the grill operating mode.
4. Touch the > arrow.



Grill 3 is displayed as the default value in the display – it can be changed at any time.

5. Use the rotary selector to set the required grill level.
The grill level and default cooking time are shown in the display.
6. Touch the > arrow.
The cooking time can be set.
7. Use the rotary selector to set the required cooking time.



8. Press the start/stop button to start.
The appliance starts the operation. The cooking time counts down on the display.

Notes

- The default value for the grill is Grill 3.
Turn the rotary selector to the left to set Grill 2 and 1.
Turn the rotary selector to the right to select a combi mode; Grill 3 with 360 W, Grill 3 with 180 W and so on.
- If you open the appliance door when the appliance is in use, the fan may continue to run.

Cooking time elapsed

An audible signal sounds.
Operation has finished.

Stopping the audible signal early:
Touch the ⏸ button.

Note: After touching the ⏸ button, the timer function appears; after a short time, it automatically disappears. If you touch the ⏸ button again, the timer function will disappear instantly.

Press the On/Off button to switch off the appliance.

Changing the cooking time

This can be done at any time.

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

Changing the grill setting

This can be done at any time.

Use the < arrow to change to the grill.
Use the rotary selector to set the required grill setting.

The cooking time remains unchanged.
The operation continues.

Note: When changing the operating mode from grill to combi mode, and vice versa, the appliance pauses. The operation stops. If you want to change the operating mode, continue the operation by pressing the start/stop button.

Setting the microwave to combi-mode

This involves simultaneous operation of the grill and the microwave. Using the microwave makes your dishes ready more quickly, but they are still nicely browned.

You can select all microwave power settings.
Exception: 900 and 600 watt.

Setting the microwave to combi-mode

Example: Grill 3 and microwave output 180 W, cooking time 25 minutes.

1. Press the on/off button.
The appliance is ready to use.
2. Press the menu button.
The operating modes are shown.
3. Use the rotary selector to select the grill operating mode.
4. Touch the > arrow.
Grill 3 is displayed as the default value in the display.

5. Turn the rotary selector to the right and set the required combi mode.
The combi mode and the default cooking time are shown in the display.
6. Touch the > arrow.
The cooking time can be set.
7. Use the rotary selector to set the required cooking time.



8. Press the start/stop button to start.
The appliance starts the operation. The cooking time counts down on the display.

Notes

- The default value for the grill is Grill 3.
Turn the rotary selector to the left to set Grill 2 and 1.
Turn the rotary selector to the right to select a combi mode; Grill 3 with 360 W, Grill 3 with 180 W and so on.
- If you open the appliance door when the appliance is in use, the fan may continue to run.

Cooking time elapsed

An audible signal sounds.
Operation has finished.

Stopping the audible signal early:
Touch the ⏸ button.

Note: After touching the ⏸ button, the timer function appears; after a short time, it automatically disappears. If you touch the ⏸ button again, the timer function will disappear instantly.

Press the On/Off button to switch off the appliance.

Changing the cooking time

This can be done at any time.

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

Changing the combi mode

This can be done at any time.

Use the < arrow to change the combi mode.
Use the rotary selector to set the required combi mode.
The cooking time remains unchanged.
The operation continues.

Note: When changing the operating mode from grill to combi mode, and vice versa, the appliance pauses. The operation stops. If you want to change the operating mode, continue the operation by pressing the start/stop button.

Timer

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

Setting the timer

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

1. Press the ⏸ button.
The timer is displayed.
2. Use the rotary selector to set the timer duration.



3. Press the ⏸ button to start.
Note: The timer will also start automatically after a few seconds.

The timer duration counts down. The display switches back after a short time. A timer symbol and the elapsed time are shown in the status bar.

An audible signal sounds once the timer duration has come to an end. Use the ⏸ button to cancel the audible signal early.

Notes

- The timer remains visible in the display if the appliance is switched off.
- If an operating mode is running, touch the ⏸ button to display the timer. The timer duration is displayed for a few seconds and can be altered.

Changing the timer

Touch the ⏸ button to change the timer duration. The timer duration is displayed – use the rotary selector to change it.

Cancelling the timer

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

Programmes

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

Setting a programme

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

1. Press the on/off button.
The appliance is ready to use.
2. Press the menu button.
The operating modes are shown.
3. Use the rotary selector to select "Programmes".
4. Touch the > arrow.
The first programme appears in the display.
5. Use the rotary selector to set the required programme.



The required programme is selected. The default value for the weight appears in the display.

6. Touch the > arrow.
The weight can be set.
7. Use the rotary selector to set the required weight.



8. Touch the > arrow.
The preparation instruction is displayed.
9. Press the start/stop button to start.
The appliance starts the operation. The time counts down on the display.

Notes

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

Information on the programmes

Place the food in the cold cooking compartment.

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

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

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

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

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

Defrosting:

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

Vegetables:

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

Potatoes:

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

Rice:

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

Poultry:

- Place the chicken portions on the wire rack, skin side up.

Resting time

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

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

Programme table

Programme	Suitable food	Weight range in kg	Cookware/accessories, shelf position
Defrosting			
Bread*	Bread, whole, round or long; sliced bread; sponge cake, yeast cake, fruit flan, cakes without icing, cream or gelatine	0.20-1.50 kg	Shallow cookware without lid Cooking compartment floor
Meat*	Joints, flat pieces of meat, minced meat, chicken, poultry, duck	0.20-2.00 kg	Shallow cookware without lid Cooking compartment floor
Fish*	Whole fish, fish fillet, fish cutlet	0.10-1.00 kg	Shallow cookware without lid Cooking compartment floor
Cooking			
Fresh vegetables**	Cauliflower, broccoli, carrots, kohlrabi, leeks, peppers, courgettes	0.15-1.00 kg	Cookware with lid Cooking compartment floor
Frozen vegetables**	Cauliflower, broccoli, carrots, kohlrabi, red cabbage, spinach	0.15-1.00 kg	Cookware with lid Cooking compartment floor
Potatoes**	Boiled potatoes, unpeeled boiled potatoes, chopped potatoes of the same size	0.20-1.00 kg	Cookware with lid Cooking compartment floor
Rice**	Rice, long-grain rice	0.05-0.30 kg	Deep cookware with lid Cooking compartment floor
Baked potatoes	Waxy potatoes, predominantly waxy potatoes or floury potatoes, approx. 6 cm thick	0.20-1.50 kg	Wire rack Cooking compartment floor
Combi-mode			
Frozen lasagne	Lasagne bolognese	0.30-1.00 kg	Cookware without lid Cooking compartment floor
Chicken portions	Chicken thigh, half chicken	0.50-1.80 kg	Glass tray and wire rack Cooking compartment floor
*) Observe the signals given when it is time to turn the food			
**) Observe the signals given when it is time to stir the food			

Basic settings

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

Changing settings

1. Press the on/off button.
2. Press the menu button.
The operating modes menu opens.
3. Use the rotary selector to select "Settings".
4. Touch the > arrow.
5. Use the rotary selector to change the values.
6. Use the arrow > to switch to the next settings, and change them if necessary.
7. Press the menu button to save.
"Save" or "Discard" appears on the display.
8. Use the touch fields to select which option you require.

List of settings

This list tells you all the basic settings and how to change them. Depending on the model of the appliance you own, the display will show only those settings that apply to your appliance.

You can change the following settings:

Setting	Options
Language	Set the language
Clock	Set the current time
Date	Sets the current date
Audible signal	Short cooking time Medium cooking time* Long cooking time
Button tone	Switched on Switched off* (Button tone at on/off always on)
Display brightness	Scale with 5 levels Level 3*
Clock display	Digital + date* Digital Off
Night-time dimming	Switched off** Switched on (Display dimmed between 22:00 and 6:00)
Demo mode	Switched off* Switched on (only displayed during the first 3 minutes after the appliance has been reset or is used for the first time)
Factory settings	Reset Do not reset*

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

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

Power cut

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

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

Changing the time

You can change the time in the basic settings.

For example: Changing from summer to winter time.

1. Press the On/Off button.
2. Press the Menu button.
3. Use the rotary selector to select "Settings".
4. Touch the arrow > to move to "Time of day".
5. Use the rotary selector to change the time.
6. Press the Menu button.
Save or Discard appears in the display.

Cleaning

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

Warning – Risk of burns!

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

Warning – Risk of electric shock!

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

Warning – Risk of injury!

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

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

Cleaning agent

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

Do not use:

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

Wash new sponge cloths thoroughly before use.

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

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

Trouble shooting

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

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

settings. → "Tested for you in our cooking studio" on page 22

Warning – Risk of electric shock!

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

Fault table

Fault	Possible cause	Remedy/information
The appliance does not work or the display is not working	The plug is not plugged into the mains	Connect the appliance to the electricity supply
	Power cut	Check whether other kitchen appliances are working
	The circuit breaker is faulty	Check in the fuse box to make sure that the fuse for the appliance is OK
	Faulty operation	Switch off the circuit-breaker for the appliance in the fuse box and switch it back on after approx. 60 seconds
The appliance cannot be started	The appliance door is not fully closed	Close the appliance door
Appliance does not heat up. The word "demo" is shown in the display.	The appliance is in demo mode	Deactivate demo mode in the basic settings. To do this, briefly disconnect the appliance from the mains (switch off the household fuse or the circuit breaker in the fuse box). Then deactivate demo mode in the basic settings within 3 minutes.
The interior lighting is not working	The interior lighting is faulty	Call the after-sales service
Error message "Exxx"*		If an error message is displayed, switch the appliance off and on again; if the message disappears, it was a one-off problem. If the fault occurs again or the error message is still displayed, please contact the after-sales service and provide the fault code.

* Special features:

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

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

Customer service

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

E number and FD number

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

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



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

E no. **FD no.**

After-sales service

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

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

To book an engineer visit and product advice

GB 0344 892 8999

Calls charged at local or mobile rate.

IE 01450 2655

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

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

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

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

Technical specifications

Power supply	220-240 V, 50/60 Hz
Max. total connected load	1990 W
Microwave output	900 W (IEC 60705)
Max. grill output power	1300 W
Microwave frequency	2450 MHz
Fuse	10 A
Dimensions (H/W/D)	
- Appliance	382 x 594 x 318 mm
- Cooking compartment	220 x 350 x 270 mm
VDE approved	Yes
CE mark	Yes

Tested for you in our cooking studio

Here, you can find a selection of dishes and the ideal settings for them. We show you which microwave output or grill setting is best for your dish. You can find information on what accessories are suitable. There are also tips about cookware and preparation methods.

Notes

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

Warning – Risk of scalding!

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

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

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

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

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

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

Defrosting

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

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

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

Note: Place the ovenware on the cooking compartment floor.

Dish	Weight	Microwave output in watts, time in minutes	Note
Whole pieces of beef, pork or veal (on the bone or boned)	800 g	180 W, 15 mins + 90 W, 15-25 mins	Turn several times
	1000 g	180 W, 20 mins + 90 W, 20-30 mins	
	1500 g	180 W, 25 mins + 90 W, 25-30 mins	
Meat in pieces or slices of beef, veal or pork	200 g	180 W, 5-8 mins + 90 W, 5-10 mins	Separate the slices/pieces of meat when turning
	500 g	180 W, 8-11 mins + 90 W, 10-15 mins	
	800 g	180 W, 10 mins + 90 W, 10-15 mins	
Minced meat, mixed	200 g	90 W, 10-15 mins	Freeze food flat if possible; turn several times during defrosting and remove any minced meat that has already defrosted
	500 g	180 W, 5 mins + 90 W, 10-15 mins	
	1000 g	180 W, 15 mins + 90 W, 20-25 mins	
Poultry or poultry portions	600 g	180 W, 8 mins + 90 W, 10-15 mins	Turn during defrosting; remove liquid that escapes during defrosting
	1200 g	180 W, 15 mins + 90 W, 20-25 mins	
Fish fillet, fish steak or slices	400 g	180 W, 5 mins + 90 W, 10-15 mins	Separate any defrosted parts
Whole fish	300 g	180 W, 3 mins + 90 W, 10-15 mins	Turn during defrosting
	600 g	180 W, 8 mins + 90 W, 15-20 mins	
Vegetables, e.g. peas	300 g	180 W, 10-15 mins	Stir carefully during defrosting
Fruit, e.g. raspberries	300 g	180 W, 6-9 mins	Stir carefully during defrosting and separate any defrosted parts
	500 g	180 W, 8 mins + 90 W, 5-10 mins	
Butter, defrosting	125 g	180 W, 1 min. + 90 W, 1-2 mins	Remove all packaging
	250 g	180 W, 1 min. + 90 W, 2-4 mins	
Loaf of bread	500 g	180 W, 8 mins + 90 W, 5-10 mins	Turn during defrosting
	1000 g	180 W, 12 mins + 90 W, 10-20 mins	

Dish	Weight	Microwave output in watts, time in minutes	Note
Cakes, dry, e.g. sponge cake	500 g	90 W, 10-15 mins	Separate the pieces of cake; only for cakes without icing, cream or crème pâtissière
	750 g	180 W, 5 mins + 90 W, 10-15 mins	
Cakes, moist, e.g. fruit flan, cheesecake	500 g	180 W, 5 mins + 90 W, 15-20 mins	Only for cakes without icing, cream or gelatine
	750 g	180 W, 7 mins + 90 W, 15-20 mins	

Defrosting, heating up or cooking frozen food

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

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

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

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

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

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

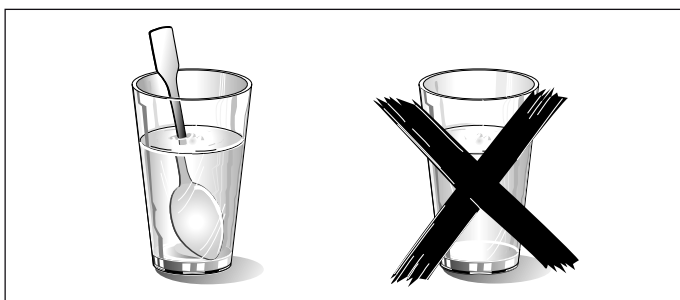
Note: Place the ovenware on the cooking compartment floor.

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

Heating

⚠ Warning – Risk of scalding!

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



Caution!

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

Notes

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

Note: Place the ovenware on the cooking compartment floor.

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

Cooking

Notes

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

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

Note: Place the ovenware on the cooking compartment floor.

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

Microwave tips

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

Grilling

Notes

- All the values given are guidelines and can vary depending on the properties of your food.
- Rinse meat in cold water and dab it dry with kitchen towel. Do not add salt to the meat until it has been grilled.
- Always close the door when grilling on the wire rack and do not preheat.

- Place the wire rack on the glass tray so that this catches the meat juices.
- Use tongs to turn the pieces of food you are grilling. If you pierce the meat with a fork, the juices will run out and it will become dry.
- Dark meat, such as beef, browns more quickly than lighter-coloured meat, such as veal or pork. When grilling light-coloured meat or fish fillets, these often only brown slightly on the surface, although they are cooked and juicy on the inside.

Dish	Amount	Weight	Grill setting	Time in minutes
Neck steaks approx. 2 cm thick	3 to 4 pieces	Approx. 120 g each	3 (high)	1st side: Approx. 15 mins 2nd side: Approx. 10-15 mins
Grilled sausages	4 to 6 pieces	Approx. 150 g each	3 (high)	1st side: Approx. 10-15 mins 2nd side: Approx. 10-15 mins
Fish steak*	2 to 3 pieces	Approx. 150 g each	3 (high)	1st side: Approx. 10 mins 2nd side: Approx. 10-15 mins
Fish, whole,* e.g. trout	2 to 3 pieces	Approx. 150 g each	3 (high)	1st side: Approx. 15 mins 2nd side: Approx. 15-20 mins
Bread (pre-toasting)	2 to 6 slices		3 (high)	1st side: Approx. 4 mins 2nd side: Approx. 4 mins
Toast with topping	2 to 6 slices		3 (high)	Depending on topping: 5-10 mins

* Grease the wire rack first with oil.

Combined grill and microwave

Notes

- Use the wire rack and place the cookware on it.
- Use a deep dish when roasting. This will help keep the cooking compartment clean.
- Use large shallow cookware for bakes and gratins. Food takes longer to cook in narrow, deep containers and browns more on top.
- Check that your cookware fits in the cooking compartment. It should not be too big.

- Leave the meat to rest for another 5-10 minutes before carving it. This allows the meat juices to be distributed evenly so that they do not run out when the meat is carved.
- Bakes and gratins should be left to cook in the appliance for a further 5 minutes after the appliance has been switched off.
- Always set the maximum cooking time. Check the food after the shorter time specified.

Dish	Weight	Grill setting	Microwave output in watts, time in minutes	Note
Joint of pork, e.g. neck	Approx. 750 g	1 (low)	360 W, 35-40 mins	Turn after approx. 15 minutes
Meat loaf Max. 7 cm deep	Approx. 750 g	2 (medium)	360 W, approx. 25 mins	
Chicken, halved	Approx. 1200 g	3 (high)	360 W, 40 mins	Place with the skin side up; do not turn

Dish	Weight	Grill setting	Microwave output in watts, time in minutes	Note
Chicken portions, e.g. chicken quarters	Approx. 800 g	2 (medium)	360 W, 20-25 mins	Place with the skin side up; do not turn
Duck breast	Approx. 800 g	3 (high)	180 W, 25-30 mins	Place with the skin side up; do not turn
Pasta bake (made from pre-cooked ingredients)	Approx. 1000 g	1 (low)	360 W, 25-30 mins	Sprinkle with cheese
Potato gratin (made from raw potatoes) max. 3 cm deep	Approx. 1000 g	2 (medium)	360 W, approx. 35 mins	
Fish, scalloped	Approx. 500 g	3 (high)	360 W, 15 mins	Defrost frozen fish before cooking
Quark bake Max. 5 cm deep	Approx. 1000 g	1 (low)	360 W, 20-25 mins	

Test dishes

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

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

Cooking only using the microwave

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

Defrosting only using the microwave

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

Cooking with the microwave and grill

Dish	Microwave output in watts, grill setting, cooking time in minutes	Note
Potato gratin, 1100 g	360 W + grill setting 2, 30-35 mins	Round Pyrex dish, dia. 22 cm
Cake	-	Not recommended
Chicken, halved approx. 1100 g	360 W + grill setting 3, approx. 40-45 mins	Wire rack, glass tray

الطبق	الوزن	وضع ضبط الشواية	قدرة خرج فرن الميكروويف بالواط، ملاحظة الوقت بالدقائق	ملاحظة
دجاجة، مقسومة نصفين	حوالي 1200 جم	3 (مرتفع)	360 واط، 40 دقيقة	ضع الجانب المشتمل على الجلد لأعلى، ولا تقلبه
قطع دجاج، مثل أرباع الدجاج	حوالي 800 جم	2 (متوسط)	360 واط، 20-25 دقيقة	ضع الجانب المشتمل على الجلد لأعلى، ولا تقلبه
صدر بطء	حوالي 800 جم	3 (مرتفع)	180 واط، 25-30 دقيقة	ضع الجانب المشتمل على الجلد لأعلى، ولا تقلبه
مكرونه فرن (مصنوعة من مكونات مطهية مسبقاً)	حوالي 1000 جم	1 (منخفض)	360 واط، 25-30 دقيقة	الرش بالجبن
جراتين البطاطس (مصنوع من بطاطس نيئة) عمق 3 سم بحد أقصى	حوالي 1000 جم	2 (متوسط)	360 واط، حوالي 35 دقيقة	
سمك، اسكالوب	حوالي 500 جم	3 (مرتفع)	360 واط، 15 دقيقة	أذب التجمد عن السمك المجمد قبل طهيه
مخبوزات بالجبن الألمانية عمق 5 سم بحد أقصى	حوالي 1000 جم	1 (منخفض)	360 واط، 20-25 دقيقة	

الأطباق المختبرة

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

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

الطهي باستخدام فرن الميكروويف فقط

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

إذابة التجمد باستخدام فرن الميكروويف فقط

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

الطهي باستخدام فرن الميكروويف والشواية

الطبق	قدرة خرج فرن الميكروويف بالواط، وضع ضبط الشواية، زمن الطهي بالدقائق	ملاحظة
جراتين البطاطس، 1100 جم	360 واط + وضع ضبط الشواية 2، 30-35 دقيقة	طبق بايركس مستدير، بقطر 22 سم
الكيك	-	لا يوصى به
دجاجة، مقطعة نصفين حوالي 1100 جم	360 واط + وضع ضبط الشواية 3، حوالي 40-45 دقيقة	الشبكة السلوكية، الصينية الزجاجية

نصائح خاصة بفرن الميكروويف

لا يمكنك العثور على أية معلومات بخصوص أوضاع الضبط المتعلقة بكمية الطعام الذي قمت بإعداده.	قم بإطالة أو تقصير زمن الطهي وفقا للقاعدة الأساسية التالية: ضعف الكمية = ضعف الوقت، نصف الكمية = نصف الوقت
جفاف الأطعمة بدرجة كبيرة.	اضبط زمن طهي أقصر في المرة القادمة أو اختر وضع ضبط أقل لقدرة فرن الميكروويف. قم بتغطية الطعام وأضف المزيد من السوائل.
انقضى الوقت دون أن يذاب التجمد عن الطعام أو دون أن يتم تسخينه أو طهيته.	اضبط فترة أطول. الكميات الكبيرة والأطعمة متعددة الطبقات تحتاج إلى فترات أطول 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 خرج فرن الميكروويف. اقلب الكميات الكبيرة من الطيور أو اللحوم عدة مرات.

الشواء

- ضع الشبكة السلكية في الصينية الزجاجية حتى يتجمع فيها صوص اللحم.
- اقلب قطع الطعام التي تقوم بشوائها باستخدام ملقاط. إذا قمت بوخز قطع اللحم باستخدام شوكة، فسوف تخرج منها العصارة وتصبح جافة.
- اللحم داكن اللون، مثل اللحم البقري يكتسب اللون البني بشكل أسرع من اللحم فاتح اللون، مثل اللحم البتلو. وعند شواء اللحم فاتح اللون أو السمك الفيليه، فإن سطحها غالباً ما يكتسب لونا بنيًا خفيفًا، على الرغم من أنها تكون قد نضجت وأصبحت غضة من الداخل.

ملاحظات

- جميع القيم المذكورة ما هي إلا قيما استرشادية ويمكن أن تختلف حسب خواص طعامك.
- اشطف اللحم في مياه باردة ثم جففها برفق باستخدام فوطة مطبخ. لا تضيف الملح إلى اللحم إلا بعد الانتهاء من شوائها.
- قم دائماً بغلق الباب عند الشواء على الشبكة السلكية ولا تقم بالتسخين الأولي.

الطبق	الكمية	الوزن	وضع ضبط الشواية	الزمن بالدقائق
شرائح لحم الرقبة سُمك 2 سم تقريبا	3 إلى 4 قطع	كل منها حوالي 120 جم	3 (مرتفع)	الجانب الأول: حوالي 15 دقيقة الجانب الثاني: حوالي 10-15 دقيقة
السجق (النقانق) المشوي	4 إلى 6 قطع	كل منها حوالي 150 جم	3 (مرتفع)	الجانب الأول: حوالي 10-15 دقيقة الجانب الثاني: حوالي 10-15 دقيقة
شرائح السمك*	2 إلى 3 قطع	كل منها حوالي 150 جم	3 (مرتفع)	الجانب الأول: حوالي 10 دقائق الجانب الثاني: حوالي 10-15 دقيقة
سمكة، كاملة،* مثل السلمون المرقط	2 إلى 3 قطع	كل منها حوالي 150 جم	3 (مرتفع)	الجانب الأول: حوالي 15 دقيقة الجانب الثاني: حوالي 15-20 دقيقة
خبز (تحميص أولي)	2 إلى 6 شرائح		3 (مرتفع)	الجانب الأول: حوالي 4 دقائق الجانب الثاني: حوالي 4 دقائق
توست مع إضافات	2 إلى 6 شرائح		3 (مرتفع)	حسب نوع الإضافات: 5-10 دقائق

* ادهن الشبكة السلكية أولاً بالزيت.

الاستخدام المشترك للشواية وفرن الميكروويف

ملاحظات

- تأكد أن أواني الطهي مناسبة للدخول في حيز الطهي. ولا يجوز أن تكون أكبر من اللازم.
- اترك اللحوم تهدأ لمدة 5 - 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 لغرض طهيها في الجهاز لمدة 5 دقائق أخرى بعد إيقاف الجهاز.
- قم دائماً بضبط أقصى زمن للطهي. افحص الطعام بعد انقضاء الزمن القصير المحدد.

- استخدم الشبكة السلكية لوضع أواني الطهي عليها.
- استخدم طبق عميق عند التحميص. وسوف يساعد ذلك في الحفاظ على نظافة حيز الطهي.
- استخدم إناء طهي مسطحاً وواسعاً للمعجنات والأكلات المغطاة بالجبن. يستغرق الطعام وقتاً أطول عند طهيه في أواني ضيقة وعميقة ويكتسب السطح العلوي لونا بنيًا أكثر.

الطبق	الوزن	وضع ضبط الشواية	قدرة خرج فرن الميكروويف بالواط، ملاحظة الوقت بالدقائق
مفصل اللحم، مثل الرقبة	حوالي 750 جم	1 (منخفض)	360 واط، 35-40 دقيقة
قالب لحم مفروم عمق 7 سم بحد أقصى	حوالي 750 جم	2 (متوسط)	360 واط، حوالي 25 دقيقة

ملاحظة: ضع أواني الفرن على أرضية حيز الطهي.

الطبق	الكمية	قدرة خرج فرن الميكروويف بالواط، ملاحظة الوقت بالدقائق
وجبة متكاملة، طبق وجبة، وجبة جاهزة (صنفان أو ثلاثة)	600 واط، 5-8 دقائق	-
المشروبات	125 مل	900 واط، 1-1/2 دقيقة.
	200 مل	900 واط، 1-2 دقيقة
	500 مل	900 واط، 3-4 دقائق
طعام الأطفال الرضع، مثل زجاجات الرضاعة	50 مل	360 واط، حوالي 1/2 دقيقة
	100 مل	360 واط، 1-1/2 دقيقة
	200 مل	360 واط، 1-2 دقيقة
حساء، كوب واحد	كل منها 175 جم	600 واط، 1-2 دقيقة
حساء، كوبان	كل منها 175 جم	600 واط، 2-3 دقائق
لحم بالصوص	500 جم	600 واط، 7-10 دقائق
يخنة	400 جم	600 واط، 5-7 دقائق
	800 جم	600 واط، 7-8 دقائق
الخضروات، وجبة واحدة	150 جم	600 واط، 2-3 دقائق
الخضروات، وجبتان	300 جم	600 واط، 3-5 دقائق

الطهي

ملاحظات

- 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 الجهاز.

ملاحظة: ضع أواني الفرن على أرضية حيز الطهي.

- الأطعمة المفرودة على مستوى أفقي يتم طهيها بشكل أسرع من الأطعمة الموضوعة في طبقات. ولذلك ينبغي أن تقوم بتوزيع الطعام بحيث يتم فرده في إناء الطهي قدر الإمكان. لا يجوز وضع الطعام في طبقات فوق بعضها.
- قم بطهي الطعام في إناء طهي مزود بغطاء، إذا لم يتوفر لديك غطاء مناسب لإناء الطهي، فاستخدم طبق أو رقائق التغطية المخصصة لفرن الميكروويف.

الطبق	الكمية	قدرة خرج فرن الميكروويف بالواط، ملاحظة الوقت بالدقائق
دجاجة كاملة، طازجة، بدون الأضواء الداخلية	1200 جم	600 واط، 25-30 دقيقة
سمك فيليه، طازج	400 جم	600 واط، 7-12 دقيقة
الخضروات الطازجة	250 جم	600 واط، 6-10 دقائق
	500 جم	600 واط، 10-15 دقيقة
البطاطس	250 جم	600 واط، 8-10 دقيقة
	500 جم	600 واط، 10-15 دقيقة
	750 جم	600 واط، 15-22 دقيقة
الأرز	125 جم	600 واط، 4-6 دقائق + 180 واط، 12-15 دقيقة
	250 جم	600 واط، 6-8 دقائق + 180 واط، 15-18 دقيقة
الأطعمة المحلاة، مثل البودينج (سريرة التجهيز)	500 مل	600 واط، 6-8 دقائق
فواكه، كمبوت	500 جم	600 واط، 9-12 دقيقة
فشار الميكروويف	100 جم	600 واط، 3-4 دقائق

الطبق	الوزن	قدرة خرج فرن الميكروويف بالواط، الوقت بالدقائق	ملاحظة
كيك، جاف، كيك إسفنجي مثلاً	500 جم	90 واط، 10-15 دقيقة	افصل قطع الكيك، فقط لأنواع الكيك غير المحتوية على جلاس أو كريمة أو كاسترد
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 جبلاطين
	750 جم	180 واط، 7 دقائق + 90 واط، 15-20 دقيقة	

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

ملاحظة: ضع أواني الفرن على أرضية حيز الطهي.

إذابة التجمد أو التسخين أو طهي الأطعمة المجمدة

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

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

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

التسخين

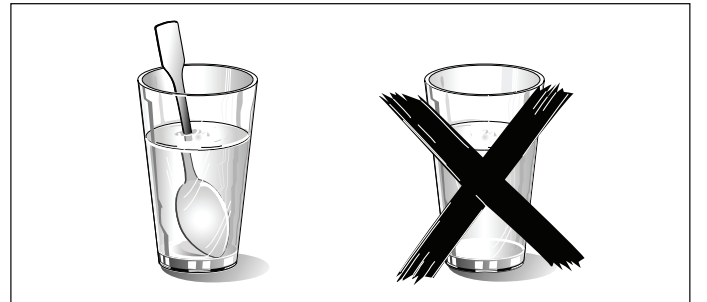
تنبيه! تكون الشرر: يجب أن يُوضع المعدن، على سبيل المثال الملعقة داخل الكوب، على مسافة لا تقل عن 2 سم من جدران حيز الطهي والجانب الداخلي للباب. فقد يتسبب الشرر في إتلاف الزجاج بالجانب الداخلي للباب بشكل يصعب إصلاحه.

ملاحظات

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

⚠ تحذير - خطر الإصابة باكتواءات!

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



الأطباق التي تم اختبارها في ستوديو الطهي الخاص بنا

تجد هنا باقة من الأطباق وأوضاع الضبط المثالية لها. سوف نوضح لك وضع ضبط قدرة خرج فرن الميكروويف أو وضع ضبط الشواية الأنسب للطبق الذي تعده. وتجد معلومات عن الكماليات المناسبة. هناك أيضا نصائح حول أواني الطهي وطرق التحضير.

ملاحظات

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

⚠ تحذير - خطر الإصابة باكتواءات!

عند إخراج الصينية الزجاجية قد ينسكب السائل الساخن. اسحب الصينية الزجاجية بحذر خارج حيز الطهي.

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

الأوقات المحددة في الجداول تعد بمثابة قيم استرشادية فقط، وهي تعتمد على أواني الطهي المستخدمة وجودة الطعام ودرجة حرارته وقوامه. يتم غالبًا تحديد النطاقات الزمنية في الجداول. اضبط أقصر مدة زمنية في البداية ثم قم بزيادتها عند اللزوم. قد يكون لديك كميات مختلفة عن تلك المحددة في الجداول. هناك قاعدة أساسية لتشغيل الميكروويف: ضعف الكمية = ضعف الزمن، ونصف الكمية = نصف الزمن. يمكنك وضع أواني الطهي في منتصف الشبكة السلكية أو على أرضية حيز الطهي. وعندئذٍ يمتص الطعام طاقة الميكروويف من جميع الجوانب.

إذابة التجمد

ضع الطعام المتجمد في وعاء مفتوح على أرضية حيز الطهي. قم بقلب أو تقليب الطعام مرة أو مرتين أثناء مدة إذابة التجمد. وينبغي قلب قطع الطعام الكبيرة عدة مرات. عند التقليب، قم بإزالة أية سائل ناتجة عن إذابة التجمد. اترك الأجزاء المُذاب عنها التجمد في درجة حرارة الغرفة لمدة من 10 حتى 60 دقيقة لاحقة حتى تصل جميع الأجزاء إلى درجة حرارة متماثلة. ويمكن في هذا الوقت إزالة الأحشاء الداخلية للطيور. **ملاحظة:** ضع أواني الفرن على أرضية حيز الطهي.

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

التغلب على الأعطال ?

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

نصيحة: إذا لم يخرج أحد الأطباق بنفس النتيجة التي كنت ترغب فيها بالضبط، فارجع إلى الفصل التالي، حيث تجد به الكثير من النصائح والملاحظات المتعلقة بأوضاع الضبط المثالية. «الأطباق التي تم اختبارها في ستوديو الطهي الخاص بنا» في صفحة 22

جدول الأعطال

العلل	السبب المحتمل	الحل/المعلومات
الجهاز لا يعمل أو وحدة العرض لا تعمل	القابس غير موضوع في المقبس الكهربائي. انقطاع التيار الكهربائي	قم بتوصيل الجهاز بمصدر الكهرباء افحص ما إذا كانت هناك أجهزة مطبخ أخرى تعمل
	تعطل قاطع الدائرة الكهربائية	افحص صندوق المصاهر وتأكد أن مصهر الجهاز على ما يرام
	خلل بالتشغيل	افصل قاطع الدائرة الكهربائية الخاص بالجهاز والموجود في صندوق المصاهر، ثم قم بتوصيله مرة أخرى بعد حوالي 60 ثانية
لا يمكن تشغيل الجهاز	باب الجهاز لم يغلق بشكل تام	أغلق باب الجهاز
الجهاز لا يقوم بالتسخين. تظهر كلمة "demo" (استعراض) في وحدة العرض.	الجهاز في طريقة الاستعراض	قم بإيقاف فعالية طريقة الاستعراض في أوضاع الضبط الأساسية. للقيام بذلك افصل الجهاز عن الشبكة الكهربائية لفترة قصيرة (أوقف المصهر الموجود بالمنزل أو افصل قاطع الدائرة الكهربائية الموجود في صندوق المصاهر). بعد ذلك قم بإيقاف فعالية طريقة الاستعراض في أوضاع الضبط الأساسية خلال 3 دقائق.
الإضاءة الداخلية لا تعمل	الإضاءة الداخلية معطلة	اتصل بمركز خدمة ما بعد البيع
رسالة خطأ "Exxx"		إذا ظهرت لك رسالة خطأ، قم بإيقاف الجهاز وتشغيله مرة أخرى، فإذا اختفت الرسالة فهي مشكلة طارئة تحدث مرة واحدة فقط. إذا حدث الخلل مرة أخرى أو إذا ظلت رسالة الخطأ معروضة، فيرجى الاتصال بمركز خدمة ما بعد البيع وإعطائهم كود الخطأ.

* مزايا خاصة:

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

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

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

التنظيف

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

⚠ تحذير - خطر الإصابة بحروق!

يصبح الجهاز ساخناً للغاية. لا تلمس أبداً الأسطح الداخلية لحيز الطهي أو عناصر التسخين. احرص دائماً على ترك الجهاز يبرد. وأبعد الأطفال لمسافة كافية.

⚠ تحذير - خطر الصعق الكهربائي!

لا تستخدم أية أجهزة تنظيف بالضغط العالي أو البخار، حيث يمكن أن تتسبب في حدوث صعق كهربائي.

⚠ تحذير - خطر الإصابة!

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

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

مادة التنظيف

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

لا تستخدم:

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

اغسل إسفنجات التنظيف الجديدة جيداً قبل استخدامها.

النطاق	مادة التنظيف
واجهة الجهاز	محلول صابوني ساخن: قم بالتنظيف باستخدام فوطة أواني ثم قم بالتجفيف باستخدام قطعة قماش ناعمة. لا تستخدم كاشطات المعادن أو الزجاج في التنظيف.
وحدة العرض	امسح باستخدام قطعة قماش دقيقة النسيج أو رطبة قليلاً. لا تقم بالمسح باستخدام قطعة قماش مبللة.
الاستانلس ستيل	محلول صابوني ساخن: قم بالتنظيف باستخدام فوطة أواني ثم قم بالتجفيف باستخدام قطعة قماش ناعمة. قم بإزالة البقع الجيرية أو الدهنية وبقع النشا والزلال (مثل بياض البيض) على الفور. فمن الممكن أن يتكون الصدأ أسفل هذه البقع. يمكن الحصول على منظفات خاصة للاستانلس ستيل لدى مراكز خدمة ما بعد البيع أو المتاجر المتخصصة.

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

أوضاع الضبط الأساسية

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

تغيير أوضاع الضبط

1. اضغط على الزر on/off (تشغيل/إيقاف).
2. اضغط على زر menu (القائمة).
3. سيتم فتح قائمة طرق التشغيل.
4. استخدم مفتاح الاختيار الدوار لاختيار «أوضاع الضبط».
5. المس السهم >.
6. استخدم مفتاح الاختيار الدوار لتغيير القيم.
7. استخدم السهم > للانتقال إلى أوضاع الضبط التالية وتغييرها إذا لزم الأمر.
8. اضغط على زر menu (القائمة) للحفاظ.
9. يظهر في وحدة العرض «حفظ» أو «محو».
10. استخدم النطاقات المسمية لاختيار الوظيفة الاختيارية التي تحتاجها.

لائحة أوضاع الضبط

تعرفك هذه اللائحة بجميع أوضاع الضبط الأساسية وبطريقة تغييرها. وحسب موديل الجهاز الذي تمتلكه تقوم وحدة العرض بعرض أوضاع الضبط فقط التي تسري على جهازك. يمكنك تغيير أوضاع الضبط التالية:

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

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

انقطاع التيار الكهربائي

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

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

تغيير الوقت

يمكنك تغيير الوقت في أوضاع الضبط الأساسية.

على سبيل المثال: التحويل من التوقيت الصيفي إلى التوقيت الشتوي.

1. اضغط على الزر on/off (تشغيل/إيقاف).
2. اضغط على زر menu (القائمة).
3. استخدم مفتاح الاختيار الدوار لاختيار «أوضاع الضبط».
4. المس السهم > للانتقال إلى «وقت اليوم».
5. استخدم مفتاح الاختيار الدوار لتغيير الوقت.
6. اضغط على زر menu (القائمة).
7. يظهر في وحدة العرض حفظ أو محو.

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

الطيور:

■ ضع قطع الدجاج على الشبكة السلوكية بحيث يكون الجانب المشتمل على الجلد لأعلى.

فترة ما بعد الإيقاف

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

جدول البرامج

البرنامج	الطعام المناسب	نطاق الوزن بالكيلوجرام أواني الطهي/الكماليات، وضع الرف
إذابة التجمد		
الخبر*	خبز، كامل، مستدير أو طويل، شرائح خبز، كيك إسفنجي، كيك مختمر، كيك فواكه، كيك غير محتوي على جلاس أو كريما أو جيلاتين	1.50-0.20 كجم
لحوم*	قطع اللحم الكبيرة، قطع اللحم العريضة، اللحم المفروم، الدجاج، الدجاج الصغير، البط	2.00-0.20 كجم
أسماك*	سمكة كاملة، سمك فيليه، شرائح سمك	1.00-0.10 كجم
الطهي		
الخضروات الطازجة**	القرنبيط، البروكلي، الجزر، والكرنب السلقي، الكراث، الفلفل، القرع	1.00-0.15 كجم
الخضروات المجمدة**	القرنبيط، البروكلي، الجزر، الكرنب السلقي، الكرنب الأحمر، السبانخ	1.00-0.15 كجم
البطاطس**	البطاطس المسلوقة، والبطاطس المسلوقة غير المقشرة والبطاطس المقطعة بأحجام متساوية	1.00-0.20 كجم
الأرز**	الأرز، الأرز طويل الحبة	0.30-0.05 كجم
البطاطس المشوية	بطاطس وكسي أو بطاطس وكسي عامة أو بطاطس فلوري، بسُمك 6 سم تقريبا	1.50-0.20 كجم
طريقة التشغيل المشترك		
لازانيا مجمدة	لازانيا بولونيز	1.00-0.30 كجم
قطع الدجاج	ورك دجاجة، نصف دجاجة	1.80-0.50 كجم
* تُراعى الإشارات التي تصدر عند حلول وقت قلب الطعام		
** تُراعى الإشارات التي تصدر عند حلول وقت قلب الطعام		

البرامج

معلومات بشأن البرامج

ضع الطعام في حيز الطهي وهو بارد.

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

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

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

لا يمكن ضبط أي وزن خارج نطاق الوزن المحدد.

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

إذابة التجمد:

■ إذا أمكن، قم بتجميد الطعام وتخزينه بكميات متساوية وعلى سطح مستو عند درجة حرارة -18°م.

■ ضع الطعام المجمد في وعاء طهي مسطح، مثل صحن زجاجي أو بورسلين.

■ بعد إذابة التجمد عن الطعام في الجهاز، اترك الطعام يتخلص من الثلج لمدة من 15 إلى 90 دقيقة أخرى حتى تصل جميع أجزائه إلى درجة حرارة متماثلة.

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

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

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

■ ينبغي وضع الطيور الكاملة في أواني الطهي وصدورها لأسفل، أما إذا كانت مقسمة لأجزاء فتوضع على الجانب المشتمل على الجلد.

الخضروات:

■ الخضروات الطازجة: قم بتقطيعها إلى قطع متساوية الحجم. أضف ملعقة واحدة من الماء لكل 100 جرام من الخضروات.

■ الخضروات المجمدة: هذا البرنامج يناسب فقط الخضروات منزوعة القشرة وغير المجهزة للطهي. ولا يناسب الخضروات المجمدة مع

صوص الكريمة. أضف من ملعقة إلى 3 ملاعق ماء. لا تضيف الماء إلى السبانخ أو الكرنب الأحمر.

البطاطس:

■ البطاطس المسلوقة: قم بتقطيع البطاطس إلى قطع متساوية الحجم. أضف ملعقتين كبيرتين من الماء لكل 100 جم من البطاطس وأضف الملح لإكسابها مذاقاً جيداً.

■ البطاطس المسلوقة غير المقشرة: استخدم ثمرات متساوية السمك من البطاطس. اغسل البطاطس واثقب القشرة. ضع البطاطس المبللة في طبق. لا تقم بإضافة ماء.

■ البطاطس المشوية: استخدم ثمرات متساوية السمك من البطاطس. قم بغسل البطاطس وتجفيفها واثقب القشرة.

الأرز:

■ لا تستخدم الأرز البني أو المعبأ في أكياس الطهي.

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

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

ضبط برنامج

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

1. اضغط على الزر on/off (تشغيل/إيقاف).
الجهاز جاهز للاستخدام.
2. اضغط على زر menu (القائمة).
فيتم عرض طرق التشغيل.
3. استخدم مفتاح الاختيار الدوار لاختيار «البرامج».
4. المس السهم >.
يظهر البرنامج الأول في وحدة العرض.
5. استخدم مفتاح الاختيار الدوار لضبط البرنامج المطلوب.



تم اختيار البرنامج المطلوب. تظهر القيمة القياسية للوزن في وحدة العرض.

6. المس السهم >.
يمكن ضبط الوزن.
7. استخدم مفتاح الاختيار الدوار لضبط الوزن المطلوب.



8. المس السهم >.
يتم عرض تعليمات التحضير.
9. اضغط على الزر start/stop (بدء/إنهاء) لغرض البدء.
يبدأ الجهاز عملية التشغيل. يبدأ العد التنازلي للزمن في وحدة العرض.

ملاحظات


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

الميقاتي


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

ضبط الميقاتي

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


1. اضغط على الزر .
2. يتم عرض الميقاتي.
3. استخدم مفتاح الاختيار الدوار لضبط مدة الميقاتي.




3. اضغط على الزر  لغرض البدء.

ملاحظة: يبدأ الميقاتي أوتوماتيكياً أيضاً بعد عدة ثوانٍ.


تبدأ مدة الميقاتي في العد التنازلي. وتعود وحدة العرض لما كانت عليه بعد وقت قصير. يتم عرض رمز الميقاتي والوقت المنقضي في شريط الحالة.

تصدر إشارة صوتية بمجرد انتهاء مدة الميقاتي. استخدم الزر  لإلغاء الإشارة الصوتية بصورة مبكرة.

ملاحظات

- يظل الميقاتي ظاهراً في وحدة العرض إذا تم إيقاف الجهاز.
- إذا كانت إحدى طرق التشغيل مشغلة، المس الزر  لعرض الميقاتي. يتم عرض مدة الميقاتي لعدة ثوانٍ ويمكن تغييرها.

تغيير الميقاتي

المس الزر  لتغيير المدة الزمنية للميقاتي. يتم عرض المدة الزمنية للميقاتي - استخدم مفتاح الاختيار الدوار لتغييرها.

إلغاء الميقاتي

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

5. أدر مفتاح الاختيار الدوار إلى اليمين واضبط طريقة التشغيل المشترك المطلوبة.
6. يتم عرض طريقة التشغيل المشترك وزمن الطهي القياسي في وحدة العرض.
7. المس السهم >.
8. يمكن ضبط زمن الطهي.
9. استخدم مفتاح الاختيار الدوار لضبط زمن الطهي المطلوب.



8. اضغط على الزر start/stop (بدء/إنهاء) لغرض البدء.
9. يبدأ الجهاز عملية التشغيل. ويبدأ العد التنازلي لزمن الطهي في وحدة العرض.


ملاحظات



- القيمة القياسية للشواية هي الشواية 3.
- أدر مفتاح الاختيار الدوار إلى اليسار لضبط الشواية 2 و 1.
- أدر مفتاح الاختيار الدوار إلى اليمين لاختيار طريقة تشغيل مشترك، الشواية 3 مع قدرة 360 واط، الشواية 3 مع قدرة 180 واط وهكذا.
- إذا قمت بفتح باب الجهاز أثناء استخدام الجهاز، يمكن أن تستمر المروحة في العمل.

انقضاء زمن الطهي

تصدر إشارة صوتية.

انتهى التشغيل.

يقف الإشارة الصوتية بشكل مبكر: المس الزر .

ملاحظة: بعد لمس الزر  تظهر وظيفة الميقاتي، وبعد فترة زمنية قصيرة تختفي أوتوماتيكياً. إذا لمست الزر  مرة أخرى، فإن وظيفة الميقاتي تختفي على الفور.

اضغط على الزر on/off (تشغيل/إيقاف) لغرض إيقاف الجهاز.

تغيير زمن الطهي

يمكن إجراء ذلك في أي وقت.

استخدم مفتاح الاختيار الدوار لتغيير زمن الطهي. فيستمر التشغيل.

تغيير طريقة التشغيل المشترك

يمكن إجراء ذلك في أي وقت.

استخدم السهم < لتغيير طريقة التشغيل المشترك.

استخدم مفتاح الاختيار الدوار لضبط طريقة التشغيل المشترك المطلوبة.

يظل زمن الطهي كما هو دون تغيير. فيستمر التشغيل.

ملاحظة: عند تغيير طريقة التشغيل من الشواية إلى طريقة التشغيل المشترك والعكس، يتم إيقاف الجهاز مؤقتاً. ويتوقف التشغيل. إذا أردت تغيير طريقة التشغيل، واصل التشغيل عن طريق الضغط على الزر start/stop (بدء/إنهاء).

الشواء

يمكنك تحمير طعامك جيداً باستخدام الشواية. يمكنك استخدام الشواية وحدها أو بالاشتراك مع فرن الميكروويف. تتاح أوضاع الضبط التالية للشواية:

الطعام	القدرة
للسوفليه والكسولات العميقة	المستوى 1 (منخفض)
للكسولات المسطحة والأسماك	المستوى 2 (متوسط)
لشرائح الاستيك والسجق (النقانق) والتوست	المستوى 3 (قوي)

ضبط الشواية

مثال: الشواية 2، زمن الطهي 12 دقيقة

1. اضغط على الزر on/off (تشغيل/إيقاف).
الجهاز جاهز للاستخدام.
2. اضغط على زر menu (القائمة).
فيتم عرض طرق التشغيل.
3. استخدم مفتاح الاختيار الدوار لاختيار طريقة تشغيل الشواية.
4. المس السهم >.
المس السهم <.



5. يتم عرض الشواية 3 كقيمة قياسية في وحدة العرض - ويمكن تغييرها في أي وقت.
6. استخدم مفتاح الاختيار الدوار لضبط مستوى الشواية المطلوب.
7. يتم عرض مستوى الشواية وزمن الطهي القياسي في وحدة العرض.
8. المس السهم >.
9. يمكن ضبط زمن الطهي.
10. استخدم مفتاح الاختيار الدوار لضبط زمن الطهي المطلوب.



11. اضغط على الزر start/stop (بدء/إنهاء) لغرض البدء.
12. يبدأ الجهاز عملية التشغيل. ويبدأ العد التنازلي لزمن الطهي في وحدة العرض.

ملاحظات

- القيمة القياسية للشواية هي الشواية 3.
- أدر مفتاح الاختيار الدوار إلى اليسار لضبط الشواية 2 و 1.
- أدر مفتاح الاختيار الدوار إلى اليمين لاختيار طريقة تشغيل مشترك، الشواية 3 مع قدرة 360 واط، الشواية 3 مع قدرة 180 واط وهكذا.
- إذا قمت بفتح باب الجهاز أثناء استخدام الجهاز، يمكن أن تستمر المروحة في العمل.

انقضاء زمن الطهي

تصدر إشارة صوتية.
انتهى التشغيل.
إيقاف الإشارة الصوتية بشكل مبكر:
المس الزر ⊕.

ملاحظة: بعد لمس الزر ⊕ تظهر وظيفة الميقاتي، وبعد فترة زمنية قصيرة تختفي أوتوماتيكياً. إذا لمست الزر ⊕ مرة أخرى، فإن وظيفة الميقاتي تختفي على الفور.

اضغط على الزر on/off (تشغيل/إيقاف) لغرض إيقاف الجهاز.

تغيير زمن الطهي

يمكن إجراء ذلك في أي وقت.
استخدم مفتاح الاختيار الدوار لتغيير زمن الطهي.
فيستمر التشغيل.

تغيير وضع ضبط الشواية

يمكن إجراء ذلك في أي وقت.
استخدم السهم < للتحويل إلى الشواية.
استخدم مفتاح الاختيار الدوار لضبط وضع ضبط الشواية المطلوب.
يظل زمن الطهي كما هو دون تغيير.
فيستمر التشغيل.

ملاحظة: عند تغيير طريقة التشغيل من الشواية إلى طريقة التشغيل المشترك والعكس، يتم إيقاف الجهاز مؤقتاً. ويتوقف التشغيل. إذا أردت تغيير طريقة التشغيل، واصل التشغيل عن طريق الضغط على الزر start/stop (بدء/إنهاء).

ضبط فرن الميكروويف على طريقة التشغيل المشترك

تتضمن هذه الطريقة تشغيل الشواية والميكروويف في نفس الوقت. استخدام فرن الميكروويف يتيح لك تجهيز الأطعمة بشكل أسرع، مع إكسابها لونا بنياً جذاباً.

يمكنك اختيار جميع أوضاع ضبط قدرة فرن الميكروويف.
الاستثناء: 900 و 600 واط.

ضبط فرن الميكروويف على طريقة التشغيل المشترك

مثال: الشواية 3 و قدرة خرج الميكروويف 180 واط، زمن الطهي 25 دقيقة.

1. اضغط على الزر on/off (تشغيل/إيقاف).
الجهاز جاهز للاستخدام.
2. اضغط على زر menu (القائمة).
فيتم عرض طرق التشغيل.
3. استخدم مفتاح الاختيار الدوار لاختيار طريقة تشغيل الشواية.
4. المس السهم >.
يتم عرض الشواية 3 كقيمة قياسية في وحدة العرض.



5. اضغط على الزر start/stop (بدء/إنهاء) لغرض البدء.



يبدأ الجهاز عملية التشغيل. ويبدأ العد التنازلي لزمان الطهي في وحدة العرض.

ملاحظات

- عندما تقوم بتشغيل الجهاز، تظهر دائما أعلى قدرة خرج لفرن الميكروويف كاقترح في وحدة العرض.
- إذا قمت بفتح باب الجهاز أثناء استخدام الجهاز، يمكن أن تستمر المروحة في العمل.

انقضاء زمن الطهي

تصدر إشارة صوتية. انتهى التشغيل.

إيقاف الإشارة الصوتية بشكل مبكر: المس الزر (⏸).

ملاحظة: بعد لمس الزر (⏸) تظهر وظيفة الميقاتي، وبعد فترة زمنية قصيرة تختفي أوتوماتيكيا. إذا لمست الزر (⏸) مرة أخرى، فإن وظيفة الميقاتي تختفي على الفور.

اضغط على الزر on/off (تشغيل/إيقاف) لغرض إيقاف الجهاز.

تغيير زمن الطهي

يمكن إجراء ذلك في أي وقت.

استخدم مفتاح الاختيار الدوار لتغيير زمن الطهي. فيستمر التشغيل.

تغيير قدرة خرج الميكروويف

يمكن إجراء ذلك في أي وقت.

استخدم السهم < لتغيير قدرة خرج الميكروويف. استخدم مفتاح الاختيار الدوار لضبط قدرة خرج الميكروويف المطلوبة.

يظل زمن الطهي كما هو دون تغيير. فيستمر التشغيل.

ملاحظة: إذا تجاوز زمن الطهي المضبوط الزمن الأقصى لقدرة خرج الميكروويف البالغة 900 واط، فسيتم خفضه أوتوماتيكيا. ويتوقف التشغيل. اضغط على الزر start/stop (بدء/إنهاء) لبدء عملية التشغيل.

أوضاع ضبط قدرة فرن الميكروويف

تُتاح أوضاع الضبط التالية لقدرة فرن الميكروويف.

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

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

القيمة القياسية:

يوفر الجهاز زمن طهي قياسي لكل وضع من أوضاع ضبط قدرة خرج الميكروويف. يمكنك قبول هذه القيمة أو تغييرها في النطاق المناسب.

وضع الضبط الأقصى مخصص لتسخين السوائل. بعد فترة معينة يتم تقليل قدرة خرج الميكروويف إلى ما دون الحد الأقصى لحماية الجهاز. وبعد مدة تبريد يُتاح وضع القدرة الأقصى للميكروويف مرة أخرى.

ضبط فرن الميكروويف

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

1. اضغط على الزر on/off (تشغيل/إيقاف).

الجهاز جاهز للاستخدام. يتم عرض قدرة خرج الميكروويف القصوى وزمن الطهي كقيم قياسية في وحدة العرض - ويمكن تغييرها في أي وقت.

2. استخدم مفتاح الاختيار الدوار لاختيار قدرة خرج الميكروويف المطلوبة.



يتم عرض قدرة خرج الميكروويف وزمن الطهي القياسي في وحدة العرض.

3. المس السهم >.

يمكن ضبط زمن الطهي.

4. استخدم مفتاح الاختيار الدوار لضبط زمن الطهي المطلوب.

فرن الميكروويف

يمكنك استخدام فرن الميكروويف في الطهي أو التسخين أو إذابة التجمد عن الطعام بسرعة. يمكنك استخدام فرن الميكروويف وحده أو بالاشتراك مع الشواية.

لضمان الاستخدام المثالي لفرن الميكروويف، يرجى مراعاة الملاحظات المدونة على أواني الطهي والتعرف على البيانات الموجودة في جداول الاستخدام في نهاية دليل الاستعمال.

أواني الطهي

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

أواني الطهي المناسبة

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

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

أواني الطهي غير المناسبة

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

تنبيه!

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

اختبار أواني الطهي

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

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

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

⚠ تحذير - خطر الإصابة بحروق!

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

الإيقاف المؤقت للتشغيل

استخدم الزر start/stop (بدء/إنهاء) لإيقاف التشغيل مؤقتاً وإعادة بدءه مرة أخرى.

اضغط على الزر on/off (تشغيل/إيقاف) لمحو جميع أوضاع الضبط.

ملاحظات

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

اختيار طريقة تشغيل

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

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

يسري ما يلي بصفة دائمة:

1. اضغط على زر menu (القائمة).
- فيتم فتح قائمة طرق التشغيل.
2. استخدم مفتاح الاختيار الدوار لاختيار طريقة التشغيل المطلوبة.
- تختلف الوظائف الاختيارية المتاحة حسب طريقة التشغيل.
3. استخدم السهم > للانتقال إلى طريقة التشغيل المطلوبة.
4. استخدم مفتاح الاختيار الدوار لتغيير الاختيار.
- وتبعاً للاختيار يمكنك تغيير أوضاع ضبط أخرى.
5. للبدء اضغط على الزر start/stop (بدء/إنهاء).
- يظهر الوقت المنقضي في وحدة العرض. ويمكن رؤية أوضاع الضبط وشريط التقدم.

ملاحظة: إذا أردت مغادرة وضع الضبط الحالي، يمكنك العودة إلى مستوى طرق التشغيل باستخدام زر menu (القائمة).

تشغيل الجهاز

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

تشغيل وإيقاف الجهاز

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

ملاحظة: يمكن أيضا ضبط الميقاتي عندما يكون الجهاز متوقفاً. وتظل بعض البيانات والملاحظات ظاهرة في وحدة العرض بعد إيقاف الجهاز.

أوقف الجهاز في حالة عدم استخدامه. إذا لم يتم إجراء أوضاع الضبط لفترة زمنية طويلة، يتوقف الجهاز أوتوماتيكياً من تلقاء نفسه.

تشغيل الجهاز

اضغط على الزر on/off (تشغيل/إيقاف) لغرض تشغيل الجهاز. يضيء رمز on/off (تشغيل/إيقاف) فوق الزر باللون الأزرق.

يظهر شعار Siemens في وحدة العرض متبوعاً بأقصى قدرة خرج للميكروويف.

الجهاز جاهز للاستخدام.

يمكنك معرفة كيفية ضبط طرق التشغيل في الفصول المختلفة.

إطفاء الجهاز

استخدم الزر on/off (تشغيل/إيقاف) لإطفاء الجهاز. تنطفئ الإضاءة فوق الزر.

يتم إلغاء أية وظائف قد تكون مشغلة.

يظهر الوقت والتاريخ في وحدة العرض.

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

التشغيل

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

بدء التشغيل

يجب عليك الضغط على الزر start/stop (بدء/إنهاء) لبدء أية عملية.

بعد بدء التشغيل يتم عرض أوضاع الضبط في وحدة العرض. يظهر لك خط التقدم مقدار الوقت المنقضي، على سبيل المثال.

ملاحظة: إذا توقف التشغيل لفترة مؤقتة نتيجة لفتح باب الجهاز، فيجب إعادة بدء عملية التشغيل باستخدام الزر بدء/إنهاء بعد غلق الباب.

أوضاع الضبط

الشواية	المستوى 3
زمن الطهي	15 دقيقة

إيقاف الجهاز بعد زمن الطهي المشار إليه.

بعد أن يبرد حيز الطهي قم بتنظيف الأسطح الملساء باستخدام محلول صابوني وفوطة أطباق.

تنظيف الكماليات

قم بتنظيف الكماليات جيداً باستخدام محلول صابوني وفوطة أطباق أو فرشاة ناعمة.

قبل الاستخدام للمرة الأولى

قبل أن يتسنى لك استخدام جهازك الجديد، يجب عليك إجراء بعض أوضاع الضبط. كما يجب عليك أيضاً تنظيف حيز الطهي والكماليات.

الاستخدام الأولي

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

ملاحظة: يمكنك تغيير أوضاع الضبط هذه مرة أخرى في أي وقت إلى أوضاع الضبط الأساسية.

ضبط اللغة

1. استخدم مفتاح الاختيار الدوار لاختيار اللغة المطلوبة.
2. المس السهم > فيظهر وضع الضبط التالي.

ضبط الوقت

1. أدر مفتاح الاختيار الدوار لضبط الوقت الحالي.
2. المس السهم >.

ضبط التاريخ

1. استخدم مفتاح الاختيار الدوار لضبط اليوم الحالي.
 2. المس السهم > للتأكيد.
 3. استخدم مفتاح الاختيار الدوار لضبط الشهر الحالي.
 4. المس السهم > للتأكيد.
 5. استخدم مفتاح الاختيار الدوار لضبط السنة الحالية.
 6. المس السهم > للتأكيد.
- تظهر ملاحظة في وحدة العرض تؤكد أنه قد تم الانتهاء من الاستخدام الأولي.

تنظيف حيز الطهي والكماليات

قبل استخدام الجهاز في تحضير الطعام للمرة الأولى، يجب عليك تنظيف حيز الطهي والكماليات.

تنظيف حيز الطهي

لإزالة رائحة الجهاز الجديد، قم بتسخين حيز الطهي وهو فارغ وباب الفرن مغلق.

تأكد من عدم ترك أية مواد تغليف داخل حيز الطهي، على سبيل المثال حبيبات البوليسترين. قبل تسخين الجهاز امسح الأسطح الملساء الموجودة في حيز الطهي باستخدام قطعة قماش ناعمة ومبللة. احرص على تهوية المطبخ أثناء تسخين الجهاز.

قم بإجراء أوضاع الضبط المشار إليها. يمكنك معرفة كيفية ضبط الشواية وزمن الطهي في الفصل التالي. ← «الشواء» في صفحة 14

الكماليات

مرفق بالجهاز مجموعة من الكماليات. تجد هنا عرضاً عاماً للكماليات المرفقة ومعلومات حول كيفية استخدامها بشكل صحيح.

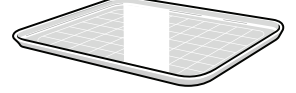
الكماليات المرفقة

جهازك مزود بالكماليات التالية:

الشبكة السلكية
تُستخدم كسطح لوضع أواني الطهي عليه أو للشواء أو بهدف إكساب الأطعمة لوناً بنياً.



الصينية الزجاجية
يمكن استخدامها كواقية من الرذاذ في حالة شواء الطعام على الشبكة السلكية مباشرة. للقيام بذلك ضع الشبكة السلكية في الصينية الزجاجية. يمكن أيضاً استخدام الصينية الزجاجية كوعاء طهي عند تشغيل فرن الميكروويف.



اقتصر على استخدام الكماليات الأصلية الموردة من قبل الجهة الصانعة للجهاز. فهي متوائمة خصيصاً مع جهازك.

يمكنك شراء الكماليات من مركز خدمة ما بعد البيع أو من الموزعين المتخصصين أو عبر الإنترنت.

قائمة طرق التشغيل

القائمة مقسمة إلى طرق تشغيل مختلفة. وبهذه الطريقة يمكنك الوصول بسرعة إلى الوظيفة المطلوبة. تبعا لطراز الجهاز، هناك عدد متنوع من طرق التشغيل.

طريقة التشغيل	الاستخدام
فرن الميكروويف	يختار قدرة خرج فرن الميكروويف
الشواية	يختار وضع ضبط الشواية أو وضع ضبط الشواية مع قدرة خرج فرن الميكروويف
البرامج	البرامج الأوتوماتيكية تقوم بتحضير الوجبات المختارة بسهولة كبيرة
أوضاع الضبط «أوضاع الضبط الأساسية» في صفحة 18	يمكنك مواءمة أوضاع الضبط الأساسية لجهازك لتناسب احتياجاتك.

مروحة التبريد

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

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

تنبيه!

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

ملاحظات

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

المزيد من المعلومات

في أغلب الحالات يوفر لك الجهاز ملاحظات ومعلومات إضافية خاصة بالإجراء الجاري تنفيذه. ولعرض هذه المعلومات، اضغط على الزر [i]. يتم عرض الملاحظة لعدة ثوان. استخدم مفتاح الاختيار الدوار للتصفح حتى نهاية الملاحظات الطويلة.

بعض الملاحظات تظهر أوتوماتيكياً، كتأكيد على سبيل المثال أو لإعطاء معلومة أو تحذير.

يمكن مسح الملاحظة من خلال الضغط على الزر [i] مرة أخرى.

وظائف حيز الطهي

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

خاصية الفتح الأوتوماتيكي للباب

تنفتح نوابض باب الجهاز في حالة تفعيل خاصية الفتح الأوتوماتيكي للباب. يمكنك فتح باب الجهاز تماما بشكل يدوي.

لا تعمل خاصية الفتح الأوتوماتيكي للباب في حالة انقطاع التيار الكهربائي. يمكنك فتح الباب يدوياً.

ملاحظات

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

الإضاءة الداخلية

عند فتح باب الجهاز يتم تشغيل الإضاءة الداخلية. إذا ظل الباب مفتوحاً لفترة أطول من خمس دقائق تقريبا، فسوف تنطفئ إضاءة حيز الطهي مرة أخرى. عندما يتم تفعيل خاصية الفتح الأوتوماتيكي للباب، يتم تشغيل إضاءة حيز الطهي مرة أخرى.

في جميع طرق التشغيل يتم تشغيل إضاءة حيز الطهي بمجرد بدء التشغيل. عندما ينتهي التشغيل تنطفئ الإضاءة.

التعرف على جهازك

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

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

لوحة التحكم

في لوحة التحكم، يمكنك استخدام الأزرار المختلفة والنطاقات للمسّية ومفتاح الاختيار الدوار لضبط الوظيفة المطلوبة بالجهاز. تُعرض أوضاع الضبط الحالية في وحدة العرض.

يوضح العرض العام شكل لوحة التحكم عندما يكون الجهاز مشغلاً وإحدى طرق التشغيل مختارة.



الأزرار	المعنى
start/stop (بدء/إنهاء)	يقوم ببدء التشغيل أو إيقافه مؤقتاً
النطاقات للمسّية	
<	النطاق على يسار وحدة العرض يقوم بالتنقل جهة اليسار
>	النطاق على يمين وحدة العرض يقوم بالتنقل جهة اليمين

مفتاح الاختيار الدوار

استخدم مفتاح الاختيار الدوار لتغيير طرق التشغيل وقيم الضبط المبيّنة في وحدة العرض.

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

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

وحدة العرض

وحدة العرض مصممة بحيث يمكن قراءة المعلومات بها من أول وهلة. وتوجد القيمة التي يمكنك ضبطها حالياً في المركز. وتظهر بحروف بيضاء على خلفية داكنة.

شريط الحالة

يوجد شريط الحالة في أعلى وحدة العرض. يُعرض هنا الوقت ومدة الميقاتي ومدة البرنامج.

خط التقدم

يظهر لك خط التقدم مقدار الوقت المنقضي، على سبيل المثال. ويتقدم الخط المستقيم أسفل قيم الضبط من اليسار إلى اليمين، طالما استمرت عملية التشغيل.

- 1 الأزرار الموجودة على يسار ويمين مفتاح الاختيار الدور لها نقطة مقاومة. اضغط على هذه الأزرار لتفعيلها.
- 2 مفتاح الاختيار الدوار يمكنك إدارة مفتاح الاختيار الدوار في اتجاه حركة عقارب الساعة وعكس اتجاه حركة عقارب الساعة.
- 3 وحدة العرض يمكنك رؤية قيم الضبط الحالية أو الوظائف الاختيارية أو الملاحظات في وحدة العرض.
- 4 النطاقات للمسّية توجد مستشعرات أسفل النطاقات للمسّية على يسار < ويمين > وحدة العرض. المس السهم المعني لاختيار الوظيفة.

عناصر التحكم

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

الأزرار والنطاقات للمسّية

تجد هنا شرحاً موجزاً للأزرار والنطاقات للمسّية المختلفة.

الأزرار	المعنى
on/off (تشغيل/إيقاف)	يقوم بإيقاف وتشغيل الجهاز
menu (القائمة)	يقوم بفتح قائمة طرق التشغيل
i	المعلومات يعرض ملاحظات
⌚	خيار ضبط الوقت ضبط الميقاتي
open (فتح)	الفتح الأوتوماتيكي يفتح باب الجهاز لباب الجهاز

حماية البيئة

التخلص من المخلفات بطريقة محافظة على البيئة

تخلص من عبوة التغليف بطريقة محافظة على البيئة.

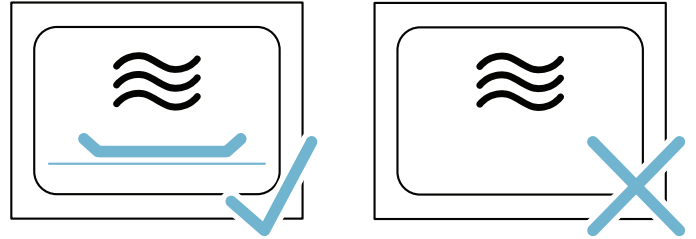
هذا الجهاز مميز طبقاً للمواصفة الأوروبية 2012/19/EU فيما يتعلق بالأجهزة الكهربائية والإلكترونية القديمة (waste electrical and electronic equipment - WEEE). وتحدد هذه المواصفة الإطار العام لاسترجاع الأجهزة المستعملة وإعادة تدويرها كما هو معمول به في جميع دول الاتحاد الأوروبي.



أسباب الأضرار

تنبيه!

- تكون الشرر: يجب أن يُوضع المعدن، على سبيل المثال الملعقة داخل الكوب، على مسافة لا تقل عن 2 سم من جدران حيز الطهي والجانب الداخلي للباب. فقد يتسبب الشرر في إتلاف الزجاج بالجانب الداخلي للباب بشكل يصعب إصلاحه.
- الأوعية المصنوعة من رقائق الألومنيوم: لا تستخدم الأوعية المصنوعة من رقائق الألومنيوم داخل الجهاز. فقد تلحق الضرر بالجهاز من خلال توليد الشرر.
- تشغيل فرن الميكروويف دون وجود أطعمة: تشغيل الجهاز دون وجود أطعمة في حيز الطهي يمكن أن يؤدي إلى زيادة التحميل. لا تقم أبدا بتشغيل فرن الميكروويف ما لم يتم وضع الطعام بداخله. اختبار أواني الفرن القصير هو الاستثناء الوحيد لهذه القاعدة. ← «فرن الميكروويف» في صفحة 12

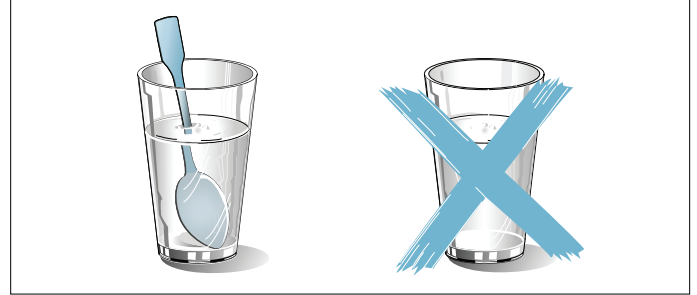


- الرطوبة في حيز الطهي: وجود الرطوبة لفترة طويلة من الوقت في حيز الطهي يمكن أن يؤدي لتكون الصدأ. اترك حيز الطهي يجف بعد الاستخدام. لا تحتفظ بأطعمة رطبة في حيز الطهي لفترات طويلة والباب مغلق. لا تقم بتخزين الطعام في حيز الطهي.
- التبريد عن طريق فتح باب الجهاز: بعد التشغيل بدرجات حرارة عالية اترك حيز الطهي يبرد بينما الباب مغلق. ولا تجعل أي شيء ينحصر في باب الجهاز. حتى إذا تم ترك الباب مفتوحاً بمقدار بسيط، فإن واجهة قطعة الأثاث المجاورة يمكن أن تتعرض مع الوقت للضرر. لا تقم بتجفيف حيز الطهي عن طريق فتح الباب إلا إذا تكون بالداخل قدر كبير من الرطوبة أثناء تشغيل الفرن.
- اتساع إطار الإحكام بشدة: إذا كان إطار إحكام الغلق متساعاً بشدة، فإن باب الجهاز لن ينغلق بشكل صحيح أثناء التشغيل. كما أن واجهات الوحدات المجاورة يمكن أن تتضرر. لذلك يجب المحافظة دائماً على نظافة إطار إحكام الغلق. ← «التنظيف» في صفحة 19
- فشار الميكروويف: لا تقم أبداً بضبط قدرة خرج الميكروويف على درجة أعلى من اللازم. استخدم قدرة خرج للميكروويف أقصاها 600 واط. ضع دائماً كيس الفشار على طبق زجاجي. قد تتحرك لوحات الباب في حالة التحميل الزائد عليها.

- 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.

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



⚠ تحذير - خطر الإصابة!

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

⚠ تحذير - خطر الصعق الكهربائي!

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

⚠ تحذير - خطر حدوث مشكلات صحية جسيمة!

- قد يتعرض سطح الجهاز للضرر إذا لم يتم تنظيفه بشكل سليم. ويمكن أن تتسرب طاقة الميكروويف. قم بتنظيف الجهاز على فترات منتظمة، وقم بإزالة بقايا الأطعمة على الفور. حافظ دائماً على نظافة حيز الطهي وإطار إحكام غلق الباب والباب ومصد الباب. ← «التنظيف» في صفحة 19

- الأظعمة يمكن أن تشتعل. لا تقم أبدًا بتسخين أظعمة داخل عبوات حاظفة للسخونة.
- لا تقم بتسخين أظعمة داخل أوعية مصنوعة من البلاستيك أو الورق أو أية مواد أخرى قابلة للاشتعال دون مراقبة.
- لا تضبط فرن الميكروويف على قدرة أعلى من اللازم أو فترة استخدام أطول من اللازم. استرشد بالبيانات الواردة في دليل الاستعمال هذا.
- لا تستخدم فرن الميكروويف أبدًا في تجفيف الأظعمة.
- ولا تقم أبدًا بإذابة تجمد الأظعمة المحتوية على نسبة قليلة من الماء أو تسخينها، كالخبز مثلاً، بقدرة عالية للغاية لفرن الميكروويف أو لفترة أطول من اللازم.
- زيت الطهي يمكن أن يشتعل. لا تستخدم فرن الميكروويف أبدًا في تسخين زيت الطهي وحده.

⚠ تحذير - خطر الانفجار!

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

⚠ تحذير - خطر الإصابة بحروق!

- الأظعمة ذات القشرة أو المحتوية على طبقة جلدية خارجية قد تتشقق أو تنفجر أثناء أو حتى بعد التسخين. لذا لا تقم أبدًا بسلق البيض داخل قشرته، ولا تقم أبدًا بإعادة تسخين البيض المسلوق. ولا تقم أبدًا بسلق الصدفيات والقشريات. في حالة طهي أو قلي البيض (عيون)، يجب دائمًا عمل ثقب في صفار البيض. قد تنفجر الأظعمة ذات القشرة أو الطبقة الجلدية الخارجية، مثل التفاح والطماطم والبطاطس والسجق (النقانق). قم بعمل ثقب في القشرة أو الطبقة الجلدية الخارجية قبل عملية التسخين.
- لا تتوزع السخونة بالتساوي في طعام الأطفال الرضع. لذا لا تقم أبدًا بتسخين طعام الأطفال الرضع في أوعية مغلقة. واحرص دائمًا على خلع الغطاء أو الحلمة. بعد تسخين الطعام، قم بتقليبه أو رجه جيدًا. تأكد من درجة حرارة الطعام قبل تقديمه للطفل.
- الطعام المسخن تنبعث منه حرارة. وقد تصبح أواني الفرن ساخنة. استخدم دائمًا قفازًا للفرن لإخراج الكماليات أو أواني الفرن من حيز الطهي.
- العبوات محكمة الغلق قد تنفجر عندما تسخن الأظعمة. تراعي دائمًا البيانات الموجودة على العبوات. استخدم دائمًا قفازًا للفرن لإخراج الأطباق من حيز الطهي.

⚠ تحذير - خطر الصعق الكهربائي!

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

⚠ تحذير - خطر بسبب التأثير المغناطيسي!

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

فرن الميكروويف

⚠ تحذير - خطر الحريق!

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

الاستعمال المطابق للتعليمات

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

هذا الجهاز مخصص فقط للتركيب بالكامل في مطبخ. تراعى التعليمات الخاصة بالتركيب. تحقق من عدم وجود أضرار بالجهاز بعد إخراجها 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 قِبَل الأطفال فوق سن 8 سنوات أو الأشخاص الذين يعانون من نقص في 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.

قم دائماً بإدخال الكماليات في حيز الطهي حتى نهاية المجرى المخصص لها. ← «الكماليات» في صفحة 10

إرشادات الأمان المهمة

معلومات عامة

⚠ تحذير - خطر الحريق!

المواد القابلة للاشتعال التي يتم تخزينها في حيز الطهي يمكن أن تشتعل. لا تحتفظ أبداً بمواد قابلة للاشتعال في حيز الطهي. لا تفتح باب الجهاز أبداً في حالة وجود أدخنة بداخله. أوقف الجهاز وافصله عن شبكة التيار الكهربائي أو افصل قاطع الدائرة الكهربائية في صندوق المصاهر.

⚠ تحذير - خطر الإصابة بحروق!

- يصبح الجهاز ساخناً للغاية. لا تلمس أبداً الأسطح الداخلية لحيز الطهي أو عناصر التسخين. احرص دائماً على ترك الجهاز يبرد. وأبعد الأطفال لمسافة كافية.
- الكماليات وأواني الفرن تصبح ساخنة للغاية. استخدم دائماً قفازات الفرن لإخراج الكماليات أو أواني الفرن من حيز الطهي.
- أبخرة الكحول يمكن أن تشتعل في حيز الطهي الساخن. لذا لا تقم أبداً بتحضير أطعمة تحتوي على كميات كبيرة من السوائل المشتملة على نسبة عالية من الكحول. اقتصر على استخدام كميات صغيرة من المشروبات التي تحتوي على نسبة عالية من الكحول. افتح باب الجهاز بحرص.

⚠ تحذير - خطر الإصابة باكتواءات!

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

⚠ تحذير - خطر الإصابة!

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

فهرس المحتويات

19	التنظيف	4
19	مادة التنظيف	
20	التغلب على الأعطال	4
21	خدمة العملاء	4
21	رقم المنتج E ورقم الصنع FD	5
21	المواصفات الفنية	7
22	الأطباق التي تم اختبارها في ستوديو الطهي الخاص بنا	7
22	إذابة التجمد	8
23	إذابة التجمد أو التسخين أو طهي الأطعمة المجمدة	8
23	التسخين	8
24	الطهي	8
25	نصائح خاصة بفرن الميكروويف	8
25	الشواء	9
25	الشواية المدمجة وفرن الميكروويف	9
26	الأطباق المختبرة	9
26	الطهي باستخدام فرن الميكروويف فقط	10
26	إذابة التجمد باستخدام فرن الميكروويف فقط	10
26	الطهي باستخدام فرن الميكروويف والشواية	10

المزيد من المعلومات حول المنتجات والكماليات وقطع الغيار والخدمات تجدها على موقع الإنترنت www.siemens-home.bsh-group.com وفي المتجر الإلكتروني على موقع الإنترنت www.siemens-home.bsh-group.com/eshops

4	الاستعمال المطابق للتعليمات	4
4	إرشادات الأمان المهمة	4
4	معلومات عامة	4
5	فرن الميكروويف	5
7	أسباب الأضرار	7
7	حماية البيئة	7
7	التخلص من المخلفات بطريقة محافظة على البيئة	7
8	التعرف على جهازك	8
8	لوحة التحكم	8
8	عناصر التحكم	8
8	وحدة العرض	8
9	قائمة طرق التشغيل	9
9	المزيد من المعلومات	9
9	وظائف حيز الطهي	9
10	الكماليات	10
10	قبل الاستخدام للمرة الأولى	10
10	الاستخدام الأولي	10
10	تنظيف حيز الطهي والكماليات	10
11	تشغيل الجهاز	11
11	تشغيل وإيقاف الجهاز	11
11	التشغيل	11
12	اختيار طريقة التشغيل	12
12	فرن الميكروويف	12
12	أواني الطهي	12
13	أوضاع ضبط قدرة فرن الميكروويف	13
13	ضبط فرن الميكروويف	13
14	الشواء	14
14	ضبط الشواية	14
14	ضبط فرن الميكروويف على طريقة التشغيل المشترك	14
15	الميقاتي	15
15	ضبط الميقاتي	15
16	البرامج	16
16	ضبط برنامج	16
16	معلومات بشأن البرامج	16
17	فترة ما بعد الإيقاف	17
17	جدول البرامج	17
18	أوضاع الضبط الأساسية	18
18	تغيير أوضاع الضبط	18
18	لائحة أوضاع الضبط	18
18	انقطاع التيار الكهربائي	18
18	تغيير الوقت	18



A series of horizontal lines for writing, starting from the top line and extending to the bottom of the page.

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Str. 34
81739 München

GERMANY

تم التصنيع بواسطة «الاسم القانوني لمجموعة بي إس إتش BSH Hausgeräte GmbH»، ويحمل ترخيص العلامة التجارية سيمنز Siemens AG
Manufactured by BSH Hausgeräte GmbH under Trademark License of Siemens AG

siemens-home.bsh-group.com



9001064417 (990801)