

SIEMENS

Microwave

فرن الميكروويف

BE555LMS0

[en] Instruction manual

[ar] دليل الاستعمال








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	 Trouble shooting	16
 Important safety information	4	 Customer service	17
General information	4	E number and FD number	17
Microwave	5	Technical specifications	17
 Installation and connection	6	 Tested for you in our cooking studio	18
 Causes of damage	7	Suitable ovenware	18
 Environmental protection	7	Unsuitable cookware	18
Environmentally-friendly disposal	7	Defrosting	18
 Getting to know your appliance	7	Heating frozen food	19
Control panel	7	Heating food	20
Controls	8	Cooking food	21
Changing the signal duration	8	Microwave tips	22
 Accessories	9	 Test dishes	23
Special accessories	9		
 Before using for the first time	9		
Cleaning the cooking compartment and putting the turntable in place	9		
Initial use	9		
Cleaning the cooking compartment and accessories	10		
 Microwave	10		
Cookware	10		
Microwave power settings	11		
Setting the microwave	11		
 Grilling	11		
Setting the grill	11		
Setting the microwave and grill	12		
M Memory	12		
Saving memory settings	12		
Starting the memory	12		
 Programmes	13		
Setting a programme	13		
Defrosting using the automatic programmes	13		
Cooking with the automatic programmes	14		
Combi-cooking programme	14		
 Basic settings	14		
 Cleaning	15		
Cleaning agent	15		

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 15 years old and are being supervised.

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

Always place the accessories into the cooking compartment correctly. → *"Before using for the first time" on page 9*

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.
- The appliance becomes very hot. If the appliance is installed in a fitted unit with a decorative door, heat will accumulate when the decorative door is closed. Only operate the appliance when the decorative door is open.

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.
- Penetrating moisture may cause electric shock. Never subject the appliance to intense heat or humidity. Only use this appliance indoors.
- A defective appliance may cause electric shock. Never switch on a defective appliance. Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.
- The appliance is a high-voltage appliance. Never remove the casing.

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!

- 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.

Microwave

⚠ Warning – Risk of fire!

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

⚠ Warning – Risk of explosion!

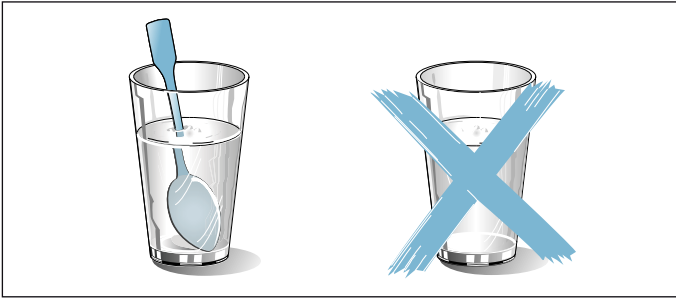
Liquids and other food may explode when in containers that have been tightly sealed. Never heat liquids or other food in containers that have been tightly sealed.

⚠ Warning – Risk of burns!

- Foods with peel or skin may burst or explode during, or even after, heating. Never cook eggs in their shells or reheat hard-boiled eggs. Never cook shellfish or crustaceans. Always prick the yolk when baking or poaching eggs. The skin of foods that have a peel or skin, such as apples, tomatoes, potatoes and sausages, may burst. Before heating, prick the peel or skin.
- Heat is not distributed evenly through baby food. Never heat baby food in closed containers. Always remove the lid or teat. Stir or shake well after the food has been heated. Check the temperature of the food before it is given to the child.
- Heated food gives off heat. The ovenware may become hot. Always use oven gloves to remove ovenware or accessories from the cooking compartment.
- Airtight packaging may burst when food is heated. Always observe the instructions on the packaging. Always use oven gloves to remove dishes from the cooking compartment.
- The accessible parts become very hot when in operation. Never touch hot parts. Keep children at a safe distance.
- Using the appliance for anything other than its intended purpose is dangerous.
You are not permitted to use it to dry food or clothing or to warm slippers, grain or cereal pillows, sponges, damp cleaning cloths or the like.
This is because, for instance, overheated slippers, grain or cereal pillows, sponges and damp cleaning cloths, etc., may cause burns to the skin.

⚠ Warning – Risk of scalding!

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



⚠ Warning – Risk of injury!

- Scratched glass in the appliance door may develop into a crack. Do not use a glass scraper, sharp or abrasive cleaning aids or detergents.
- Unsuitable ovenware may crack. Porcelain or ceramic ovenware can have small perforations in the handles or lids. These perforations conceal a cavity below. Any moisture that penetrates this cavity could cause the ovenware to crack. Only use microwave-safe ovenware.
- If using the appliance in microwave mode only, placing cookware and containers made of metal or featuring metal detailing inside the appliance may cause sparks when the appliance is operating. This may damage the appliance. Never use metal containers when using the appliance in microwave mode only.
- Using unsuitable cookware may result in damage. For microwave combination mode, always use cookware made from suitable materials that can also withstand the temperatures used for hot air and grilling modes.
- The glass turntable may splinter. Never allow hard objects to strike the turntable.
- Cracks or chinks in the glass turntable are dangerous. Handle the turntable with care.

⚠ 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 15

- 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.

🔧 Installation and connection

This appliance is designed for domestic use only.

This appliance is designed to be fully integrated into kitchen units.

Please follow the dedicated installation instructions.

The appliance is ready to be plugged in and may only be connected to a Schuko socket that has been correctly installed. The circuit breaker must have a rating of 10 A (L- or B-type circuit breaker). The mains voltage must correspond to the voltage specified on the rating plate.

Only a qualified electrician may install the socket or replace the power cable. If the plug is no longer accessible once the appliance has been installed, an all-pole isolating switch with a contact gap of at least 3 mm must be provided for the wiring.

Do not use multi-socket adaptors, power strips or extension leads. Overloading causes a risk of fire.

Causes of damage

Caution!

- **Heavily soiled seal:** If the seal is very dirty, the appliance door will no longer close properly during operation. The fronts of adjacent units could be damaged. Always keep the seal clean.
- **Operating the microwave without food:** Operating the appliance without food in the cooking compartment may lead to overloading. Never switch on the appliance unless there is food in the cooking compartment. The only exception to this rule is when performing a short cookware test. → "Cookware test" on page 11
- **Microwave popcorn:** Never set the microwave power too high. Use a power setting no higher than 600 watts. Always place the popcorn bag on a glass plate. The disc may jump if overloaded.
- Liquid that has boiled over must not be allowed to run through the turntable drive into the interior of the appliance. Monitor the cooking process. Choose a shorter cooking time initially, and increase the cooking time as required.
- Never use the microwave oven without the turntable.
- **Creation of sparks:** Metal - e.g. a spoon in a glass - must be kept at least 2 cm from the oven walls and the inside of the door. Sparks could irreparably damage the glass on the inside of the door.
- **Foil containers:** Do not use foil containers in the appliance. They damage the appliance by producing sparks.
- **Cooling with the appliance door open:** Only leave the cooking compartment to cool with the door closed. Do not trap anything in the appliance door. Even if the door is only slightly ajar, the fronts of adjacent units may be damaged over time.
- **Condensation in the cooking compartment:** Condensation may appear on the door window, interior walls and floor. This is normal and does not adversely affect microwave operation. To prevent corrosion, wipe off the condensation every time you cook.

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

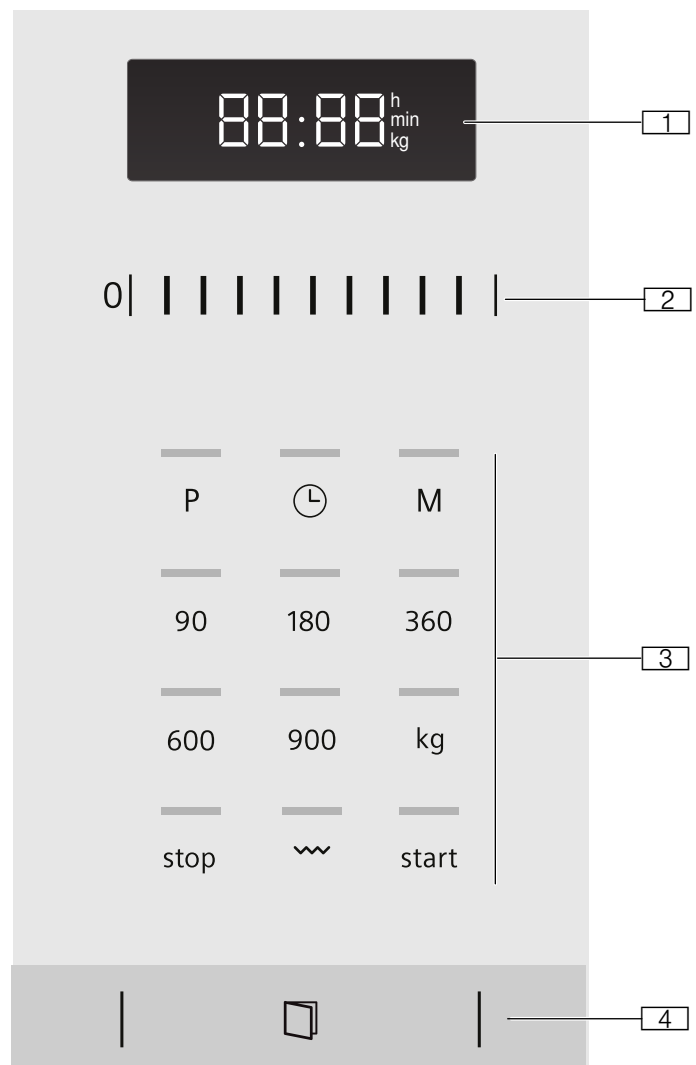
In this section, we will explain the display and controls. You will also find out about the various functions of your appliance.

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

Control panel

You can set your appliance's various functions on the control panel. The current settings are shown on the display.

The overview shows the control panel when the appliance is switched on with a clock time that has been set.



- 1 **Display**
For clock and cooking times
- 2 **Control panel**
For setting the clock and cooking times or for setting automatic programmes.
- 3 **Touch fields**
- 4 **Automatic door opening button**

Controls

Here you can find a short explanation of the various touch fields. You can set your appliance simply and directly.

Touch fields and their functions

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

Touch fields	Function
Symbol	
P	Selects automatic programmes
🕒	Setting the time
M	Select the memory
90	Select a microwave power output of 90 watts
180	Select a microwave power output of 180 watts
360	Select a microwave power output of 360 watts
600	Select a microwave power output of 600 watts
900	Select a microwave power output of 900 watts
kg	Select a weight for the programmes
stop	Stop or pause the appliance
🔥	Selects the grill
start	Start the appliance
🚪	Open appliance door

Control panel

The control panel functions like a scroller. Swipe left or right with your finger to change the setting. The faster you swipe, the faster the scroller will move. Tap on the scroller to stop it and select an exact setting.

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.

Cooling fan

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

Notes

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

Changing the signal duration

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

Touch "Start" for approx. 6 seconds.

The new signal duration is adopted.
The clock reappears.

The following are possible:

Short signal duration - 3 tones

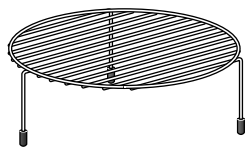
Long signal duration - 30 tones.

Accessories

Below, you will find an overview of the accessories included and information on how to use them correctly.

Caution!

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



Wire rack

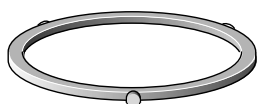
Wire rack for grilling, e.g. steak, sausages or bread, or for setting down cookware, e.g. shallow ovenproof dishes.

Note: Place the wire rack onto the turntable.



Turntable

Note: Never use the appliance without the turntable. Make sure that it is properly engaged. The turntable can turn clockwise or anti-clockwise.



Roller ring

Special accessories

Special accessories can be purchased from our after-sales service, from specialist retailers, or online. You will find a comprehensive range of products in our brochures and online.

Their availability and whether it is possible to order them online varies from country to country. Please see our sales brochures for more details.

Note: Not all special accessories are suitable for every appliance. When purchasing, please always quote the exact identification number (E-no.) of your appliance.
→ "Customer service" on page 17

Steaming utensils

For cooking rice, potatoes and vegetables

Before using for the first time

This section tells you what you need to do before using your microwave to prepare food for the first time. Read the section entitled "Safety information" beforehand.
→ "Important safety information" on page 4

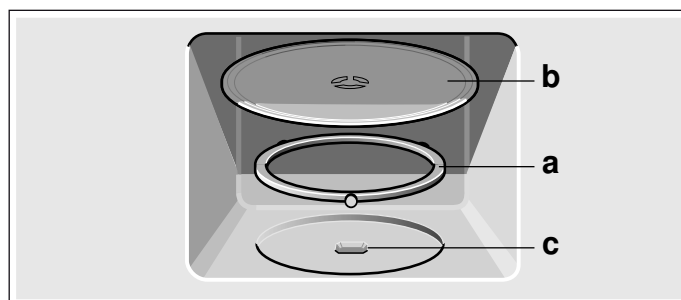
Before you can use your new appliance, you will need to put the turntable in place correctly. You must also clean the cooking compartment and accessories.

Cleaning the cooking compartment and putting the turntable in place

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

How to put the turntable in place

1. Place the roller ring **a** into the recess in the cooking compartment.
2. Make sure that the turntable **b** engages in the drive **c** in the centre of the cooking compartment floor.



Note: Never use the appliance without the turntable. Make sure that it is properly engaged. The turntable can turn clockwise or anti-clockwise.


Initial use

After connecting the appliance to the mains, or following a power failure, a signal sounds and four zeros appear in the display.

Setting the time

The prompt to set the time may last a number of seconds.


A signal sounds, **12:00** appears in the display, the colon flashes and the indicator lamp above the time field lights up.

1. Set the time using the control panel.
2. Touch .

The current time is set.


Hiding the clock

In order to reduce the energy consumption of your appliance in standby, you can hide the clock.

1. Touch .
2. Touch "Stop".



The display is blank.

Resetting the clock

Touch .

The set time is shown in the display.

Changing the clock from summer time to winter time


1. Touch  and set the time using the control panel.
2. Touch  again.

The time has now been set.



Cleaning the cooking compartment and accessories

To eliminate the new-appliance smell, heat up the cooking compartment with nothing in it except the turntable and with the oven door closed.

Make sure that there is no leftover packaging, such as polystyrene pellets, in the cooking compartment. Before heating the appliance, wipe the smooth surfaces in the cooking compartment with a soft, damp cloth. Keep the kitchen ventilated while the appliance is heating.

Settings	
Grill 	10 minutes

Heating up the cooking compartment

1. Touch .
10:00 min appears in the display and the indicator lamp above  lights up.

2. Touch "Start".

An audible signal will sound once the time has elapsed. Press "Stop" or open the appliance door.

Tip: Once 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.

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.

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

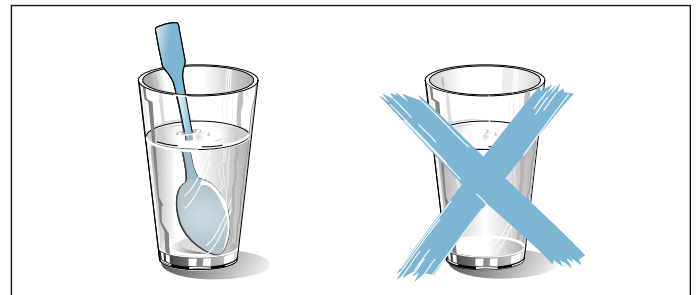
Use a large cup without any decorative gold or silver trim and place a teaspoon in it. Place the cup containing the water on the turntable, slightly off-centre.

1. Touch "900 W".
2. Set **0 1:30** min using the control panel.
3. Touch "Start".

A signal sounds after 1 minute and 30 seconds. The water is hot.

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.



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

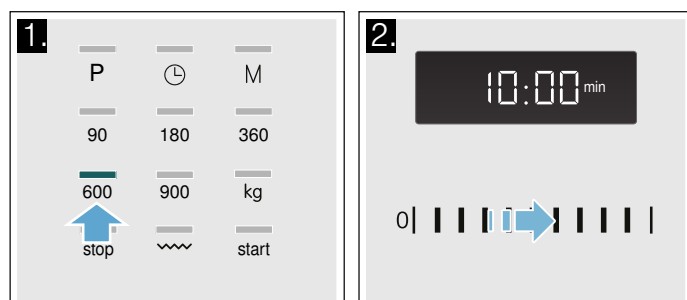
Microwave power setting	Suitable for
90 W	Defrosting delicate foods
180 W	Defrosting and continued cooking
360 W	Cooking meat and heating delicate foods
600 W	Heating and cooking food
900 W	Heating liquids

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

Setting the microwave

Example: Microwave power setting 600 watts, 10 minutes

1. Touch the microwave power setting you require. The indicator lamp above the microwave power lights up.
2. Set the cooking time using the control panel.



3. Touch "Start". The cooking time counts down in the display.

The cooking time has elapsed

An audible signal will sound. Open the appliance door or press "Stop". The clock reappears.

Changing the cooking time

This can be done at any time. Change the cooking time using the control panel.

Pausing the appliance

Touch the Stop button once or open the appliance door. This pauses the appliance. The indicator above the Stop button will light up. After closing the door, touch the Start button again.

Cancelling the operation

Open the appliance door and press "Stop" once; or press "Stop" twice.

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

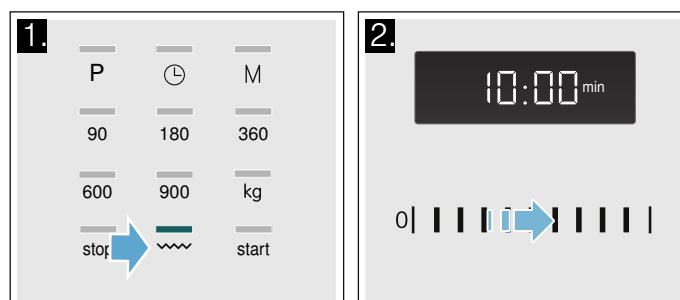
Grilling

The grill is perfect for gratinating and browning the top of dishes.

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

Setting the grill

1. Touch . 10:00 min appears in the display and the indicator lamp above the button lights up.
2. Set the cooking time using the control panel.



3. Touch "Start". The cooking time counts down in the display.

The cooking time has elapsed

An audible signal will sound. Open the appliance door or press "Stop". The clock reappears.

Pausing the appliance

Touch the Stop button once or open the appliance door. This pauses the appliance. The indicator above the Stop button will light up. After closing the door, touch the Start button again.

Correction

You may correct a set cooking time at any time.

Cancelling the operation

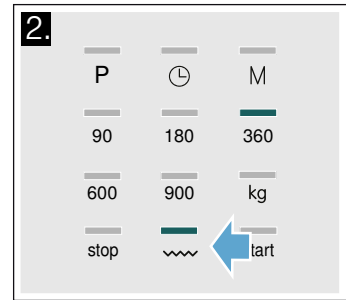
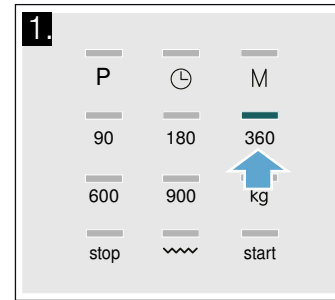
Open the appliance door and press "Stop" once; or press "Stop" twice.

Setting the microwave and grill

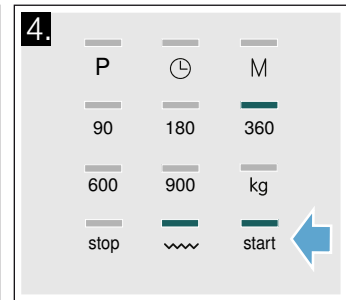
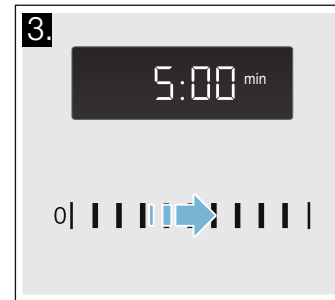
Example: 360 W, grill ☼, 5 minutes

1. Touch the microwave power setting you require. 1:00 min appears in the display and the indicator lamp above the button lights up.

2. Touch ☼.



3. Set the cooking time using the control panel.
4. Touch "Start".



The cooking time counts down in the display.

M Memory

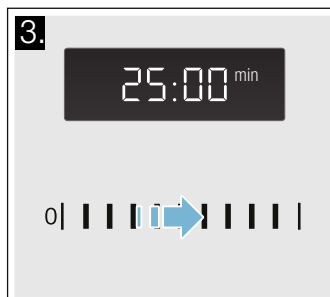
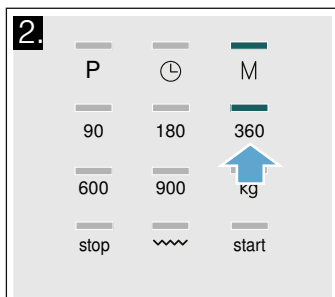
The memory function allows you to save the setting for a dish and call it up at any time.

The memory function is useful if you prepare one dish particularly frequently.

Saving memory settings

Example: 360 W, 25 minutes

1. Touch **M**. The indicator lamp above the field lights up.
2. Touch the microwave power setting you require. 1:00 min appears in the display and the indicator lamp above the field lights up.
3. Set the cooking time using the control panel.



4. Press **M** to confirm. The clock reappears. The setting has been saved.

Notes

- You cannot save several microwave power settings one after the other.

- You cannot save automatic programmes.
- You can save the memory settings and start the appliance immediately. To finish, do not touch **M**, touch "Start" instead.
- **To create a new memory setting:** Touch "Start". The old settings appear. Save the new programme as described in steps 1-4.

Starting the memory

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

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

The cooking time has elapsed

An audible signal will sound. Open the appliance door or press "Stop". The clock reappears.

Pausing the appliance

Touch the Stop button once or open the appliance door. This pauses the appliance. The indicator above the Stop button will light up. After closing the door, touch the Start button again.

Cancelling the operation

Open the appliance door and press "Stop" once; or press "Stop" twice.

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.

Note: You can choose from 8 programmes.

Setting a programme

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

1. Touch **P** repeatedly until the required programme number appears.
The indicator lamp above the field lights up.
2. Touch **kg**.
A suggested weight appears in the display and the indicator lamp above the field lights up.



3. Use the control panel to specify the weight of the dish.
4. Touch "Start".



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

The cooking time has elapsed

An audible signal will sound. Open the appliance door or press "Stop". The clock reappears.

Correction

Touch "Stop" twice and reset.

Pausing the appliance

Touch the Stop button once or open the appliance door. This pauses the appliance. The indicator above the Stop button will light up. After closing the door, touch the Start button again.

Cancelling the operation

Open the appliance door and press "Stop" once; or press "Stop" twice.

Notes

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

Defrosting using the automatic programmes

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

Notes

■ Preparing food

Use food that has been frozen at -18 °C and stored in portion-sized quantities that are as thin as possible.

Take the food to be defrosted out of all packaging and weigh it. You need to know the weight to set the programme.

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

Programme no.		Cook-ware	Weight range in kg
Defrosting			
P 01	Minced meat	Open	0.20 - 1.00
P 02	Pieces of meat	Open	0.20 - 1.00
P 03	Chicken, chicken pieces	Open	0.40 - 1.80
P 04	Bread	Open	0.20 - 1.00

Cooking with the automatic programmes

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

Notes

■ Ovenware

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

■ Preparing food

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

Rice:

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

Potatoes:

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

Fresh vegetables:

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

■ Signal

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

■ Resting time

Once the programme has finished, stir the food again. You should leave it to stand for another 5 to 10 minutes until it reaches an even temperature. The cooking result will depend on the quality and consistency of the food.

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

Combi-cooking programme

Notes

■ Ovenware

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

■ Preparing food

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






■ Resting time

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

Programme no.		Cookware	Weight range in kg
Combi programme			
P 08	Frozen bake, up to 3 cm deep	Open	0.4 - 0.9

Basic settings




Your appliance has basic settings that you can change to suit your needs.

Setting	Options
 Button tone	 * Switched on  Switched off Button tone (will remain active for the start and stop buttons)
 Demo mode	 The appliance is switched off. You can use the buttons and the display, but the buttons will not activate any function on the appliance (i.e. the microwave has no power). Demo mode is mainly used by dealers.
* Factory setting (factory settings may vary depending on the appliance model)	

You can change the button tone on your appliance if you wish.

Changing the button tone

The appliance must be switched off when you do this.

1. Press and hold the **start** and **stop** buttons at the same time for a couple of seconds.
 will appear in the display.
2. Touch the **start** button.
 will start flashing in the display.
3. Switch to  on the settings area.
4. Touch the **start** button.
The setting has been applied.
5. Touch the **stop** button.

The button tone has been switched off.

You can change this setting at any time.

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 clean the appliance immediately after switching it off. Allow the appliance to cool down.

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.

Warning – Risk of serious harm 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 remnants immediately. → "Cleaning agent" on page 15

Warning – Risk of electric shock!

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

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 product
Appliance front	Hot soapy water: Clean using a dish cloth and then dry with a soft cloth. Do not use metal or glass scrapers for cleaning.
Appliance front with stainless steel	Hot soapy water: Clean using a dish cloth and then dry with a soft cloth. Remove splashes and patches of limescale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately. Corrosion can form under these patches or splashes. Special stainless-steel cleaning products are available from the after-sales service or from specialist retailers. Do not use glass cleaners or metal or glass scrapers for cleaning.
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 completely.
Recess in the cooking compartment	Damp cloth: Water must not be allowed to run into the appliance through the turntable drive. Dry the turntable drive with a cloth.
Turntable and roller ring	Hot soapy water: When placing the turntable back into its recess, it must engage properly.
Wire rack	Hot soapy water: Soak and clean with a dish cloth or brush. Do not scour. Do not use metal or glass scrapers for cleaning.
Door panels	Glass cleaner: Clean with a dish cloth. Do not use glass scrapers.

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 18

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 is not working	The plug is not plugged into the mains	Connect the appliance to the electricity supply
	Power failure	Check whether other kitchen appliances are working
	The circuit breaker/fuse is faulty	Check in the fuse box to make sure that the circuit breaker/fuse for the appliance is in working order
	Faulty operation	Switch off the circuit breaker/fuse for the appliance in the fuse box and switch it back on after approximately 10 seconds
Three zeros are lit on the display.	Power failure	Reset the time.
The appliance is not operating. A cooking time is shown on the display.	The control panel has been actuated inadvertently.	Touch "Stop".
	"Start" was not pressed after setting.	Touch "Start" or delete the setting by pressing "Stop".
It is taking longer than usual for food to heat up	The microwave power output has been set too low.	Select a higher microwave power setting.
	A larger amount of food than usual has been placed in the appliance.	Double the amount – double the time.
	The food was colder than usual.	Stir or turn the food during heating.
The turntable is making a scraping or grinding noise.	Dirt or debris in the area around the turntable drive.	Clean the roller ring and the recess in the cooking compartment.
The microwave has stopped for no apparent reason.	The microwave has a fault.	If this fault recurs, please call the after-sales service.
An M is shown on the display.	The appliance is in demo mode	Deactivate demo mode. → "Basic settings" on page 14
Error message "E - 3"	Fault in automatic door opening system.	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.

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 on the right-hand side when you open the cooking compartment door.



The diagram shows a rectangular rating plate with a grid of small squares. It contains the following fields: E-Nr. (12 squares), FD (6 squares), Z-Nr. (6 squares), and Type (12 squares). There is also a small icon of a telephone handset in the top left corner.

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

Input voltage	220-230 V AC, 50 Hz
Power consumption	1450 W
Max. output power	900 W (IEC 60705)
Max. grill output power	1200 W
Microwave frequency	2450 MHz
Circuit breaker/fuse rating	10 A
Dimensions (H/W/D)	
- Appliance	382 x 594 x 388 mm
- Cooking compartment	208 x 328 x 369 mm
VDE approved	Yes
CE mark	Yes

Tested for you in our cooking studio

In the table below, you will find a selection of dishes and the ideal settings for them. It tells you which microwave power setting is best suited to your dish. You can use the microwave on its own or in combination with the grill. We have listed some tips with regard to cookware and preparation methods.

Notes

- The times specified in the tables are intended as a guide only. They will depend on the quality and composition of the food.
- Time ranges are often specified in the tables. Set the shortest time to begin with, and then extend the time if necessary.
- Always use an oven cloth or oven gloves when taking hot cookware out of the cooking compartment.

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 = almost double the time, half the amount = half the time.

Always place the cookware on the turntable.

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

Suitable ovenware

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

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

Unsuitable cookware

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

Caution!

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

Defrosting

Place the frozen food in an open container on the turntable.

Delicate parts such as the legs and wings of chicken or fatty outer layers of roasts can be covered with small pieces of aluminium foil. The foil must not touch the sides of the cooking compartment. You can remove the foil half way through the defrosting time.

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

Turn or stir the food once or twice during the defrosting time. Large pieces of food should be turned several times.

Leave defrosted items to stand at room temperature for a further 10 to 20 minutes so that the temperature can even out. The giblets can be removed from poultry at this point. The meat can also be processed further when a small part of the core is frozen.

Tips for defrosting

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 and not done in the middle.	Stir it during the cooking time and next time, select a lower microwave power setting and a longer cooking time.
After defrosting, the poultry or meat is defrosted on the outside but not defrosted in the middle.	Next time, select a lower microwave power setting. If you are defrosting a large quantity, turn it several times.

Defrosting	Weight	Microwave power setting in watts	Cooking time in minutes	Notes
Whole pieces of beef, veal or pork (on the bone or boned)	800 g	180	15	-
		90	10-20	
	1 kg	180	20	
		90	15-25	
	1.5 kg	180	30	
		90	20-30	

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

Heating frozen food

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.
- 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 cover 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.
- Always use an oven cloth or oven gloves when removing cookware from the appliance.

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

Heating food

Caution!

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

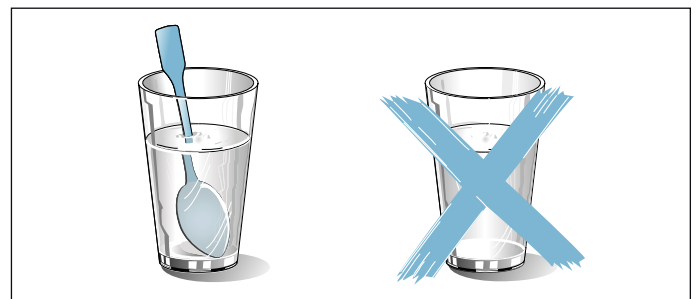
Notes

- Take ready meals out of the packaging. They will heat up more quickly and evenly in microwaveable 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 dedicated lid for your cookware, use a plate or special microwave film.
- 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 cookware from the appliance.

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.



Heating food	Weight	Microwave power setting in watts	Cooking time in minutes	Notes
Beverages	200 ml	900	2-3	Place a spoon in the glass; do not overheat alcoholic drinks; check occasionally while heating
	500 ml	900	3-4	
Baby food, e.g. baby bottles	50 ml	360	approx. ½	Without teats or lids. Always shake well after heating. You must check the temperature
	100 ml	360	approx. 1	
	200 ml	360	1½	
Soup, 1 cup	200 g	600	2-3	-
Soup, 2 cups	400 g	600	4-5	-
Menu, plated meal, ready meal (2-3 components)	350-500 g	600	4-8	-
Meat in sauce	500 g	600	8-11	Separate the slices of meat

Heating food	Weight	Microwave power setting in watts	Cooking time in minutes	Notes
Stew	400 g	600	6-8	-
	800 g	600	8-11	-
Vegetables	150 g	600	2-3	Add a little liquid
	300 g	600	3-5	

Cooking food

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 on its own in the microwave – always use with a lid on the cookware. Place the cookware directly on the turntable. 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 flavour. This means that you can use salt and seasonings sparingly.

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 cookware from the appliance.

Grilling:

Always grill on the wire rack with the cooking compartment door closed and do not preheat.

Always place the wire rack on the turntable.

Combined microwave and grill:

Combi mode is especially suitable for bakes and gratins.

Always place the cookware on the turntable and do not cover the food.

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 must not be too big, the turntable must still be able to turn.







Always set the maximum cooking time. Check the food after the shorter time specified.

Leave the meat to rest for another 5-10 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.

All the values given in the table are guidelines and can vary depending on the properties of your food.

Cooking food	Accessories	Microwave power setting in watts	Cooking time in minutes	Notes
Chicken, whole, 1.2 kg	Cookware with lid	600	25-30	Turn half way through the time
Chicken portions, e.g. chicken quarters, 800 g	Cookware without lid, wire rack	360 W + 	30-40	Place with the skin side up, do not turn
Chicken wings, marinated frozen, 800 g	Cookware without lid, wire rack	360 W + 	15-25	Do not turn
Pork without rind approx. 750 g, e.g. neck	Cookware without lid	360 W + 	40-50	Turn once or twice
Bacon rashers, approx. 8 rashers	Wire rack	180 W + 	10-15	-
Meat loaf, 750 g	Cookware without lid	600	20-25	Cook without a lid Maximum 6 cm deep
		360 W + 	25-35	
Fish, e.g. fillet steaks, 400 g	Cookware without lid	600	10-15	Add water, lemon juice or wine as desired
Fish fillet, au gratin, approx. 400 g	Cookware without lid	360 W + 	10-15	Defrost frozen fish before cooking
Fish kebabs, 4-5 pieces	Wire rack	180 W + 	10-15	Use wooden skewers
Sweet bakes, e.g. quark and fruit soufflé, 1 kg	Cookware without lid	360 W + 	30-35	Maximum 5 cm deep

Cooking food	Accessories	Microwave power setting in watts	Cooking time in minutes	Notes
Savoury bakes made from raw ingredients, e.g. pasta bake, 1 kg	Cookware without lid	360 W + 	30-35	Sprinkle with cheese, maximum 5 cm deep
Savoury bakes made from cooked ingredients, e.g. potato gratin, 1 kg	Cookware without lid	360 W + 	30-40	Maximum 4 cm deep
Soup au gratin, e.g. onion soup, 2-4 cups	Cookware without lid		approx. 15-20	-
Vegetables, fresh, 250 g	Cookware with lid	600	5-10	Cut the vegetables into pieces of equal size; Add 1 to 2 tbsp water per 100 g of vegetables; Stir during cooking
Vegetables, fresh, 500 g	Cookware with lid	600	10-15	-
Vegetable kebabs, 4-5 pieces	Wire rack	180 W + 	15-20	Use wooden skewers
Potatoes, 250 g	Cookware with lid	600	8-10	Cut the potatoes into pieces of equal size; Add 1 to 2 tbsp water for every 100 g; Stir during cooking
Potatoes, 500 g	Cookware with lid	600	11-14	
Potatoes, 750 g	Cookware with lid	600	15-22	
Rice, 125 g	Cookware with lid	900 180	5-7 12-15	Add double the amount of liquid
Rice, 250 g	Cookware with lid	900 180	6-8 15-18	
Bread (pre-toasting), 2-4 slices	Wire rack		1st side: Approx. 2-4 2nd side: Approx. 2-4	-
Toast with topping, 2-6 slices	Wire rack		7-10	Depending on topping
Fruit, compote, 500 g	Cookware with lid	600	9-12	-
Sweet foods, e.g. blancmange (instant) 500 ml	Cookware with lid	600	6-8	Stir the blancmange thoroughly 2 to 3 times during cooking using an egg whisk

Microwave tips

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

Condensation

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

Test dishes

In accordance with EN 60705:2012, IEC 60705:2010 and EN 60350-1:2013 or IEC 60350-1:2011

These tables have been produced for test institutes to facilitate the inspection of the appliance.


Microwave cooking

Dish	Microwave power output in watts, cooking time in minutes	Note
Custard, 750 g	360 W, 12-17 mins + 90 W, 20-25 mins	Place a 20 x 25 cm Pyrex dish onto the turntable.
Sponge	600 W, 8-10 mins	Place a 22 cm Pyrex dish onto the turntable.
Meat loaf	600 W, 20-25 mins	Place a Pyrex dish onto the turntable.

Microwave defrosting

Dish	Microwave power output in watts, cooking time in minutes	Note
Meat	180 W, 5-7 mins + 90 W, 10-15 mins	Place a 22 cm Pyrex dish onto the turntable.

Combined microwave cooking

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

تم إعداد هذه الجداول لمعاهد الاختبار لتسهيل عملية فحص الجهاز.

الطهي باستخدام فرن الميكروويف

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

إذابة التجمد باستخدام فرن الميكروويف

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

الطهي المشترك بالميكروويف

ملاحظة	ضبط قدرة فرن الميكروويف بالواط، زمن الطهي بالدقائق	الطبق
ضع طبق بايركس بقطر 22 سم على الصحن الدوار.	360 واط، 35-40 دقيقة <input type="checkbox"/> الشواية +	بطاطس جراتين

ملاحظات	زمن الطهي بالدقائق	قدرة فرن الميكروويف بالواط	الملحقات	طهي الطعام
بعمق 4 سم كحد أقصى	40-30	360 واط + ☐	إناء طهي بدون غطاء	المخبوزات المنكهة المصنوعة من مكون مطهية، مثل جراتين البطاطس، 1 كجم
-	حوالي 20-15	☐	إناء طهي بدون غطاء	شوربة بإضافات، مثل شوربة البصل 4-2 طاسات
قم بتقطيع الخضروات إلى قطع متساوية الحجم، أضف أضف ملعقة كبيرة أو ملعقتين كبيرتين من الماء لكل 100 جم من الخضروات، قم بالتقليب أثناء التسخين	10-5	600	أواني طهي بغطاء	خضروات، طازجة، 250 جم
-	15-10	600	أواني طهي بغطاء	خضروات، طازجة، 500 جم
استخدم أعواد خشبية	20-15	180 واط + ☐	الشبكة السلكية	شيش كباب الخضروات، 4-5 قطع
قم بتقطيع البطاطس إلى قطع متساوية الحجم، قم بإضافة ملعقة كبيرة إلى ملعقتين لكل 100 جم، قم بالتقليب أثناء الطهي	10-8	600	أواني طهي بغطاء	البطاطس، 250 جم
	14-11	600	أواني طهي بغطاء	البطاطس، 500 جم
	22-15	600	أواني طهي بغطاء	البطاطس، 750 جم
أضف ضعف الكمية من السائل	7-5 15-12	900 180	أواني طهي بغطاء	الأرز، 125 جم
	8-6 18-15	900 180	أواني طهي بغطاء	الأرز، 250 جم
-	الجانب الأول: حوالي 4-2 الجانب الثاني: حوالي 4-2	☐	الشبكة السلكية	الخبز (تحميص أولي)، 4-2 شرائح
حسب نوع الإضافات	10-7	☐	الشبكة السلكية	توست عليه إضافات، 2-6 جوانب
-	12-9	600	أواني طهي بغطاء	كمبوت الفاكهة، 500 جم
قم بتقليب البودينج جيدًا باستخدام مخفقة البيض مرتين أو ثلاثة أثناء الطهي.	8-6	600	أواني طهي بغطاء	الأطعمة المحلاة، مثل البودينج (سريعة التجهيز) 500 مل

نصائح خاصة بفرن الميكروويف

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

تكتف الماء

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

تسخين الطعام	الوزن	قدرة فرن الميكروويف بالواط	زمن الطهي بالدقائق	ملاحظات
لحم بالصوص	500 جم	600	8-11	افصل شرائح اللحم
يخنة	400 جم	600	6-8	-
	800 جم	600	8-11	-
الخضروات	150 جم	600	2-3	أضف قدرًا قليلاً من السائل
	300 جم	600	3-5	

طهي الطعام

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 بمفرده في فرن الميكروويف - وضع دائما غطاء على إناء الطهي. ضع إناء الطهي على الصحن الدوار مباشرة. إذا لم يتوفر لديك غطاء مناسب لإناء الطهي، فاستخدم طبق أو رقائق التغطية المعدنية المخصصة لفرن الميكروويف.

وهذا يساعد على الاحتفاظ بنكهة الطعام. ويعني التقليل من استخدام الملح والتوابل.

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.

الشواء:

قم دائماً بشواء اللحم على الشبكة السلكية، مع مراعاة غلق باب حيز الطهي ولا تقم بتسخين الجهاز بشكل مسبق.

ضع الشبكة السلكية دائماً على الصحن الدوار.

الطهي المشترك باستخدام الميكروويف والشواية:

طريقة الطهي المشترك مناسبة خصيصاً لإعداد المخبوزات والجراتين.

ضع إناء الطهي على الصحن الدوار ولا تقم بتغطية الطعام.

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 لوناً بنياً أكثر.

تأكد أن أواني الطهي مناسبة للدخول في حيز الطهي. يجب ألا تكون أكبر من اللازم، حيث يجب أن يظل الصحن الدوار قادراً على الدوران.

قم دائماً بضبط أقصى زمن للطهي. افحص الطعام بعد انقضاء الزمن القصير المحدد.

اترك اللحم 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.

جميع القيم المذكورة في الجدول ما هي إلا قيما استرشادية ويمكن أن تختلف حسب خواص طعامك.

طهي الطعام	الملحقات	قدرة فرن الميكروويف بالواط	زمن الطهي بالدقائق	ملاحظات
دجاجة، كاملة، 1,2 كجم	أواني طهي بغطاء	600	25-30	اقلبها بعد منتصف زمن الطهي
قطع دجاج، مثل أرباع الدجاج، 800 جم	إناء طهي بدون غطاء، الشبكة السلكية	360 واط + ☐	30-40	ضع الجانب المشتمل على الجلد لأعلى، ولا تقلبه
أجنحة الدجاج، مجمدة ومنقوعة في الخل، 800 جم	إناء طهي بدون غطاء، الشبكة السلكية	360 واط + ☐	15-25	لا تقم بالقلب
لحم دسم بدون قشرة خارجية حوالي 750 جم، مثل الرقبة	إناء طهي بدون غطاء	360 واط + ☐	40-50	اقلب الطعام مرة أو مرتين
شرائح الباكون، حوالي 8 شرائح	الشبكة السلكية	180 واط + ☐	10-15	-
قالب لحم مفروم، 750 جم	إناء طهي بدون غطاء	600 واط + ☐	20-25	طهي بدون غطاء بعمق 6 سم كحد أقصى
أسماك، مثل شرائح فيليه 400 جم	إناء طهي بدون غطاء	600	10-15	أضف بعض الماء أو عصير الليمون حسب الرغبة
سمك فيليه، مغطى بإضافات، حوالي 400 جم	إناء طهي بدون غطاء	360 واط + ☐	10-15	أذب التجمد عن السمك المجمد قبل طهيها
كباب السمك، 4-5 قطع	الشبكة السلكية	180 واط + ☐	10-15	استخدم أعواد خشبية
حلويات مخبوزة، مثل الكوارك وسوفليه الفواكه، 1 كجم	إناء طهي بدون غطاء	360 واط + ☐	30-35	بعمق 5 سم كحد أقصى
المخبوزات المنكهة من مكونات نيئة، مثل مكرونة فرن 1 كجم	إناء طهي بدون غطاء	360 واط + ☐	30-35	طبقة من الجبن، بعمق 5 سم كحد أقصى

ملاحظات	زمن الطهي بالدقائق	أوضاع ضبط قدرة فرن الميكروويف بالواط	الوزن	تسخين الطعام المجمد
-	11-8	600	جم 400-300	وجبة متكاملة، طبق وجبة، وجبة جاهزة (صنفان أو ثلاثة)
-	10-8	600	جم 400	حساء
-	13-10	600	جم 500	يخنة
افصل قطع اللحم أثناء التقليب	17-12	600	جم 500	شرائح أو قطع اللحم بالصوص، مثل جلاش اللحم
-	15-10	600	جم 450	معجنات، مثل اللازانيا والكانيلوني
أضف قدرًا قليلًا من السائل	5-2	600	جم 250	أطباق جانبية، مثل الأرز، المعكرونة
	10-8	600	جم 500	
قم بصب بعض الماء في الطبق بحيث تغطي قعر الطبق	10-8	600	جم 300	الخضروات مثل البازلاء، البروكلي، الجزر
	17-14	600	جم 600	
قم بالطهي بدون ماء إضافي	16-11	600	جم 450	معجون السبانخ

تسخين الطعام

تنبيه!

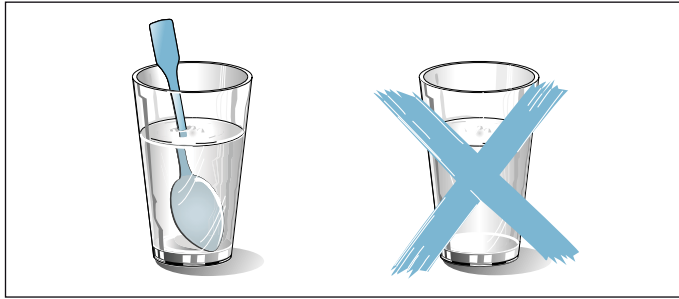
يجب أن تُوضع الأشياء المعدنية، مثل الملاعقة داخل الكوب، على مسافة لا تقل عن 2 سم من جدران الفرن والجانب الداخلي للباب. فقد يتسبب الشرر في إتلاف الزجاج بالجانب الداخلي للباب بشكل يصعب إصلاحه.

ملاحظات

- أخرج الوجبات الجاهزة من عبواتها. يتم تسخين هذه الوجبات في وقت أسرع وبشكل أكثر تجانسًا في أواني الطهي المناسبة لفرن الميكروويف. قد لا تحتاج الأصناف المختلفة بالوجبة لنفس القدر من الوقت اللازم للتسخين.
- قم دائمًا بتغطية الطعام. إذا لم يتوفر لديك غطاء مناسب لإناء 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 دائمًا قطعة قماش للفرن أو قفازًا للفرن عند إخراج الأطباق من الجهاز.

⚠ 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 دائمًا على وضع ملعقة داخل الوعاء. وبذلك تتجنب ظاهرة تأخر الغليان.



ملاحظات	زمن الطهي بالدقائق	قدرة فرن الميكروويف بالواط	الوزن	تسخين الطعام
ضع ملعقة في الكوب، ولا تقم بتسخين المشروبات الكحولية بشكل مفرط، وراقب المشروب أثناء التسخين من وقت لآخر	3-2	900	200 مل	المشروبات
	4-3	900	500 مل	
بدون حلقات أو أغطية. وقم دائمًا برج الزجاج جيدًا بعد التسخين. ويتعين مراجعة درجة الحرارة	حوالي ½	360	50 مل	طعام الأطفال الرضع، مثل زجاجات الرضاعة
	حوالي 1	360	100 مل	
	1½	360	200 مل	
-	3-2	600	جم 200	حساء، كوب واحد
-	5-4	600	جم 400	حساء، كوبان
-	8-4	600	جم 500-350	وجبة متكاملة، طبق وجبة، وجبة جاهزة (صنفان أو ثلاثة)

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

تسخين الطعام المجمد

ملاحظات

- قم بتقليب الطعام أو قلبه مرتين أو ثلاث مرات أثناء الطهي.
- بعد التسخين، اترك الطعام لمدة تتراوح بين دقيقتين و 5 دقائق إضافية بحيث تتجانس درجة حرارته.
- استخدم دائماً قطعة قماش للفرن أو قفازاً للفرن عند إخراج الأطباق من الجهاز.

- 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.
- قم دائماً بتغطية الطعام. إذا لم يتوفر لديك غطاء مناسب لوعاء الطهي، فاستخدم طبق أو رقائق التغطية المخصصة لفرن الميكروويف.

الأطباق التي تم اختبارها في ستوديو الطهي الخاص بنا

تجد في الجدول التالي باقة من الأطباق وأوضاع الضبط المثالية لها. سوف تجد أفضل وضع ضبط لقدرة فرن الميكروويف بالنسبة للطبق الذي تقوم بإعداده. يمكنك استخدام فرن الميكروويف وحده أو بالاشتراك مع الشواية. وقمنا بإدراج بعض النصائح الخاصة بأواني الطهي وطرق التحضير.

ملاحظات:

- الأوقات المحددة في الجدول مخصصة للاسترشاد بها فقط. حيث إنها تعتمد على جودة الطعام والعناصر المكونة له.
- ملاحظاتيتم غالباً تحديد النطاقات الزمنية في الجداول. اضبط أقصر مدة زمنية في البداية، ثم قم بزيادتها عند اللزوم.
- احرص دائماً على استخدام قطعة قماش مخصصة للفرن أو قفازات الفرن عند إخراج الكماليات الساخنة أو أواني الطهي من حيز الطهي.

قد يكون لديك كميات مختلفة عن تلك المحددة في الجداول. هناك قاعدة أساسية لتشغيل الميكروويف: ضعف الكمية = ضعف الزمن تقريباً، ونصف الكمية = نصف الزمن.

ضع دائماً إناء الطهي على الصحن الدوار.

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

أواني الفرن المناسبة

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

يمكنك أيضاً استخدام أطباق المائدة. ويوفر عليك هذا نقل الطعام من طبق لآخر. ينبغي ألا تستخدم أواني فرن تحتوي على حليات مذهبية 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!

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

إذابة التجمد

ضع الطعام المتجمد في وعاء مفتوح على الصحن الدوار.

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

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

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

اترك الأجزاء المُذاب عنها التجمد في درجة حرارة الغرفة لمدة من 10 حتى 20 دقيقة لاحقة حتى تصل جميع الأجزاء إلى درجة حرارة متماثلة. ويمكن في هذا الوقت إزالة الأحشاء الداخلية للطيور. يمكن تحضير اللحم حتى وإن كان لا يزال مجمداً قليلاً من الداخل.

نصائح إذابة التجمد

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 طويلة نسبياً.
عند انقضاء زمن الطهي يتعرض الطعام للسخونة المفرطة من الحافة بينما لم ينضج من الداخل.	قم بتقليب الطعام أثناء زمن الطهي واختر في المرة القادمة وضع ضبط أقل لقدرة فرن الميكروويف وزمن طهي أطول.
بعد إذابة التجمد يتم إذابة التجمد عن الطيور أو اللحم من الخارج، في حين تظل متجمدة من الداخل.	اختر في المرة القادمة وضع ضبط أقل لقدرة فرن الميكروويف. عندما تقوم بإذابة التجمد عن كمية كبيرة من الطعام، قم بقلبها عدة مرات.

إذابة التجمد	الوزن	قدرة فرن الميكروويف بالواط	زمن الطهي بالدقائق	ملاحظات
قطع اللحم البقري الكاملة، لحم البتلو (بالعظم أو بدون عظم)	800 جم	180 90	15 20-10	-
	1 كجم	180 90	20 25-15	
	1.5 كجم	180 90	30 30-20	
قطع أو شرائح اللحم البقري أو لحم البتلو	200 جم	180 90	2 6-4	افصل أية أجزاء يُذاب عنها التجمد أثناء القلب
	500 جم	180 90	5 10-5	
	800 جم	180 90	8 15-10	

التغلب على الأعطال ?

والملاحظات المتعلقة بأوضاع الضبط المثالية. ← «الأطباق التي تم تحضيرها في ستوديو الطهي الخاص بنا» في صفحة 18

⚠ 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.

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

جدول الأعطال

العطل	السبب المحتمل	الحل/المعلومات
الجهاز لا يعمل	القابس غير موضوع في المقبس الكهربائي.	قم بتوصيل الجهاز بمصدر الكهرباء
	انقطاع التيار الكهربائي	افحص ما إذا كانت هناك أجهزة مطبخ أخرى تعمل
	تعطل قاطع الدائرة الكهربائية/المصهر	افحص صندوق المصاهر وتأكد أن قاطع الدائرة الكهربائية/المصهر الخاص بالجهاز يعمل بشكل سليم.
	خلل بالتشغيل	افصل قاطع الدائرة الكهربائية/المصهر الخاص بالجهاز والموجود في صندوق المصاهر، ثم قم بتوصيله مرة أخرى بعد حوالي 10 ثواني
تومض ثلاثة أصفار في وحدة العرض. الجهاز لا يعمل. يظهر زمن الطهي في وحدة العرض.	انقطاع التيار الكهربائي. تم تشغيل لوحة التحكم سهواً.	أعد ضبط الوقت. المس الزر "Stop" (إيقاف).
	لم يتم الضغط على الزر "Start" (تشغيل) بعد الضبط.	المس الزر "Start" (تشغيل) أو قم بمحو وضع الضبط عن طريق الضغط على الزر "Stop" (إيقاف).
البرنامج يستغرق وقتاً أطول من المعتاد في تسخين الطعام	تم ضبط قدرة خرج فرن الميكروويف على درجة منخفضة للغاية.	اختر وضع ضبط أعلى لقدرة فرن الميكروويف.
	تم وضع كمية طعام أكبر من المعتاد في الجهاز.	ضعف الكمية - ضعف الزمن.
	الطعام كان أكثر برودة من المعتاد.	قم بتقليب الطعام أثناء التسخين.
يصدر عن الصحن الدوار صوت صرير أو احتكاك.	هناك اتساخات أو أجسام غريبة في المنطقة الموجودة حول آلية الصحن الدوار.	قم بتنظيف طوق البكرة الدوارة والتجفيف الموجود في حيز الطهي.
لقد توقف فرن الميكروويف لأسباب غير واضحة.	هناك خلل بفرن الميكروويف.	إذا تكرر حدوث هذا الخلل، يُرجى الاتصال بمركز خدمة ما بعد البيع.
يظهر M في وحدة العرض.	الجهاز في طريقة الاستعراض	قم بإيقاف فعالية وضع الاستعراض. ← «أوضاع الضبط الأساسية» في صفحة 14
رسالة الخطأ "E - 3"	خلل في نظام الفتح الأتوماتيكي للباب.	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.

التنظيف

النطاق	مادة التنظيف
واجهة الجهاز	محلول صابوني ساخن: قم بالتنظيف باستخدام فوطة أواني ثم قم بالتنظيف باستخدام قطعة قماش ناعمة. لا تستخدم كاشطات المعادن أو الزجاج في التنظيف.
واجهة الجهاز المصنوعة من الاستانلس ستيل	محلول صابوني ساخن: قم بالتنظيف باستخدام فوطة أواني ثم قم بالتنظيف باستخدام قطعة قماش ناعمة. قم بإزالة البقع والجيرية أو الدهنية وبقع النشا والزلال (مثل بياض البيض) على الفور. يمكن أن تظهر بوادر التآكل أسفل هذه البقع أو التلطيخات. يمكن الحصول على منظفات خاصة للاستانلس ستيل لدى مراكز خدمة ما بعد البيع أو المتاجر المتخصصة. لا تستخدم منظفات الزجاج أو كاشطات المعادن أو الزجاج في التنظيف.
حيز الطهي المصنوع من الاستانلس ستيل	محلول صابوني ساخن أو محلول الخل: قم بالتنظيف باستخدام فوطة أواني ثم قم بالتنظيف باستخدام قطعة قماش ناعمة. لا تستخدم اسبراي الفرن أو من منظفات الفرن الأكلة الأخرى أو المواد الخادشة. تعتبر الأقمشة الخادشة والإسفنج الخشن والمنظفات الخاصة بالقلويات غير مناسبة أيضاً. حيث تسبب هذه الأشياء في حدوث خدوش بالأسطح. اترك الأسطح الداخلية تجف تماماً.
التجفيف في حيز الطهي	قطعة قماش رطبة: يجب ألا يتخلل الماء إلى الجهاز عبر آلية إدارة الصحن الدوار. جفف آلية إدارة الصحن الدوار باستخدام قطعة قماش.
الصحن الدوار والحلقة الدوارة	محلول صابوني ساخن: عند إعادة الصحن الدوار إلى تجفيفه، يجب أن يثبت فيه بشكل صحيح.
الشبكة السلوكية	محلول صابوني ساخن: قم بنقعها وتنظيفها باستخدام فوطة أواني أو فرشاة. لا تقم بالفرك. ولا تستخدم كاشطات المعادن أو الزجاج في التنظيف.
لوحات الباب	منظف الزجاج: قم بالتنظيف باستخدام فوطة أواني. لا تستخدم كاشطات الزجاج.

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 تقم بتنظيف الجهاز فور إيقافه. اترك الجهاز يبرد أولاً.

⚠️ 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 أكلة.

⚠️ تحذير - خطر حدوث أضرار صحية جسيمة!

قد يتعرض سطح الجهاز للضرر إذا لم يتم تنظيفه بشكل سليم. ويمكن أن تتسرب طاقة الميكروويف. قم بتنظيف الجهاز على فترات منتظمة، و قم بإزالة بقايا الأطعمة على الفور. ← «مادة التنظيف» في صفحة 15

⚠️ تحذير - خطر الصعق الكهربائي!

لا تغمر الجهاز بالماء أو تنظفه تحت تيار مائي.

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

مادة التنظيف

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

لا تستخدم:

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

اغسل إسفنج التنظيف الجديدة جيداً قبل استخدامها.

أوضاع الضبط الأساسية

يحتوي جهازك على أوضاع ضبط أساسية يمكنك تغييرها لتناسب احتياجاتك.

الخيارات	وضع الضبط
مشغل	1 نغمة الزر *On
متوقفة	2 طريقة الاستعراض dE0
نغمة الأزرار (تظل فعالة مع زر start (تشغيل) و stop (إيقاف))	
الجهاز متوقف. يمكنك استخدام الأزرار ووحدة العرض، ولكن الأزرار لن تفعل أي وظيفة بالجهاز (أي أن الجهاز ليس به تيار كهربائي). يُستخدم وضع الاستعراض بشكل رئيسي من قبل الموزعين.	
* وضع ضبط المصنع (قد تختلف أوضاع ضبط المصنع حسب موديل الجهاز)	

يمكنك تغيير نغمة الزر بجهازك إذا أردت.

تغيير نغمة الزر

يجب إيقاف الجهاز عند إجراء ذلك.

1. اضغط على الزر start (تشغيل) و stop (إيقاف) في نفس الوقت لعدة ثواني.
2. يظهر الرمز 1 في وحدة العرض.
3. المس زر start (تشغيل).
4. يبدأ On في الوميض في وحدة العرض.
5. انتقل إلى 0FF في نطاق أوضاع الضبط.
6. المس زر start (تشغيل).
7. تم تنفيذ وضع الضبط.
8. المس زر stop (إيقاف).
9. تم إيقاف نغمة الأزرار.

يمكنك تغيير وضع الضبط هذا في أي وقت.

الطهي باستخدام البرامج الأوتوماتيكية

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

ملاحظات

- **أواني الفرن**
يجب طهي الطعام في أواني فرن مناسبة للميكروويف ومزودة بغطاء. وبالنسبة للأرز، ينبغي استخدام طبق كبير وعميق.
- **إعداد الأطعمة**
قم بوزن الطعام. ستحتاج لمعرفة وزنه من أجل ضبط البرنامج الملائم. الأرز:
لا تستخدم الأرز المعبأ في أكياس الطهي. أضف كمية الماء المطلوبة، كما هو موضح في الإرشادات المدونة على العبوة. وعادة ما تكون ضعف وزن الأرز أو ثلاثة أمثاله.
- **البطاطس:**
بالنسبة للبطاطس المسلوقة، احرص على تقطيع البطاطس الطازجة إلى قطع صغيرة ومتساوية. أضف ملعقة ماء لكل 100 جم من البطاطس المسلوقة، وقليلًا من الملح.
- **الخضروات الطازجة:**
قم بوزن الخضروات الطازجة بعد إزالة الأجزاء الزائدة منها. ثم قم بتقطيع الخضروات إلى قطع صغيرة ومتساوية. أضف ملعقة من الماء لكل 100 جم من الخضروات.
- **الإشارة الصوتية**
أثناء تشغيل البرنامج، تصدر إشارة صوتية بعد فترة معينة. قم بتقليب الطعام.
- **فترة التهدئة**
بمجرد انتهاء البرنامج، قم بتقليب الطعام مرة أخرى. وينبغي ترك الطعام لمدة من 5 إلى 10 دقائق أخرى حتى يصل إلى درجة حرارة متجانسة.
- **نتيجة الطهي** تعتمد على جودة الطعام وتجانسه.

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

برنامج الطهي المشترك

ملاحظات

- **أواني الفرن**
لا تقم بطهي الطعام في أواني فرن أكبر من اللازم، كما يجب أن تكون الأواني مقاومة للسخونة ومناسبة لفرن الميكروويف.
- **إعداد الأطعمة**
أخرج الطعام من عبوة التغليف وقم بوزنه. إذا تعذر إدخال الوزن الدقيق، فاحسبه بالتقريب.
- **فترة التهدئة**
بمجرد انتهاء البرنامج اترك الطعام يهدأ لمدة من 5 إلى 10 دقائق أخرى حتى يصل إلى درجة حرارة متجانسة.

رقم البرنامج	أواني الطهي	نطاق الوزن بالكيلوجرام
برامج الطهي المشترك		
P 08	المخبوزات المجمدة، حتى عمق 3 سم	0.4 - 0.9

ملاحظات

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

إذابة التجمد باستخدام البرامج الأوتوماتيكية

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

ملاحظات

إعداد الأطعمة

- استخدم الطعام الذي تم تجميده عند درجة حرارة -18°م وتخزينه بكميات متساوية ورفيعة قدر الإمكان.
- أخرج الطعام المراد إذابة التجمد عنه من جميع مواد التغليف وقم بوزنه. ستحتاج لمعرفة وزنه من أجل ضبط البرنامج الملائم.
- ينتج سائل عند إذابة التجمد عن اللحوم أو الطيور. تخلص من هذا السائل عند قلب اللحم والطيور ولا تستخدمه تحت أية ظروف لأية أغراض أخرى ولا تجعله يلامس أية أطعمة أخرى.
- أواني الفرن**
ضع الطعام في وعاء مسطح مناسب للميكروويف، كطبق زجاجي أو خزفي مثلاً، ولكن دون تغطيته.
- فترة التهدئة**
يجب ترك الطعام المُذاب عنه التجمد لمدة من 10 إلى 30 دقيقة أخرى حتى يصل إلى درجة حرارة متجانسة. قطع اللحم الكبيرة تتطلب أن تُترك لفترة أطول من القطع الصغيرة. كما ينبغي فصل شرائح اللحم المسطحة وقطع اللحم المفروم عن بعضها البعض قبل تركها.
- بعد انقضاء هذه الفترة يمكنك مواصلة إعداد الطعام، حتى إذا كانت قطع اللحم السميكة لا تزال متجمدة في الوسط. ويمكن في هذا الوقت إزالة الأحياء الداخلية للطيور.
- الإشارة الصوتية**
مع بعض البرامج تصدر إشارة صوتية بعد وقت محدد. افتح باب الجهاز وافصل أجزاء الطعام عن بعضها أو اقلب قطع اللحم أو الطيور. أغلق الباب ثم اضغط على الزر Start (تشغيل).

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

P البرامج

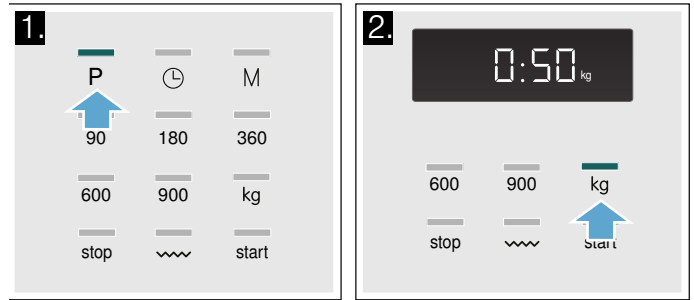
يمكنك تحضير الطعام بكل سهولة باستخدام البرامج المتنوعة. فما عليك سوى اختيار البرنامج وإدخال وزن الطعام. بعد ذلك يقوم البرنامج بتطبيق أوضاع الضبط الأكثر ملاءمة.

ملاحظة: يمكنك الاختيار من بين 8 برامج.

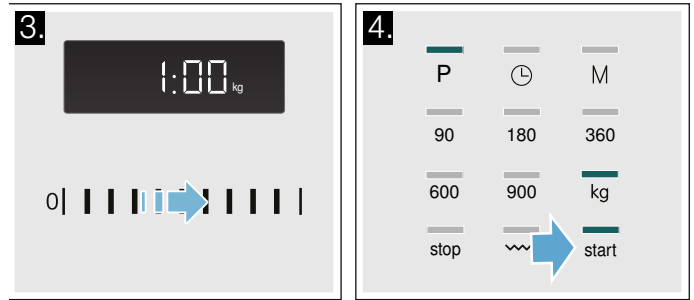
ضبط برنامج

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

- المس P بشكل متكرر حتى يظهر رقم البرنامج المطلوب. تضئي لمبة البيان فوق النطاق.
- المس kg. يظهر الوزن المقترح في وحدة العرض وتضئي لمبة البيان أعلى النطاق.



- استخدم لوحة التحكم لتحديد وزن الطبق.
- المس "Start" (تشغيل).



فيظهر لك العد التنازلي لزمّن الطهي المحدد للبرنامج.

انقضاء زمن الطهي

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

التصحيح

المس "Stop" مرتين وقم بإعادة الضبط.

الإيقاف المؤقت للجهاز

المس الزر Stop (إيقاف) مرة أو افتح باب الجهاز. فيتوقف الجهاز بشكل مؤقت. يضئي المبيّن الموجود فوق الزر Stop «إيقاف». بعد غلق الباب المس على الزر Start (تشغيل).

إلغاء التشغيل

افتح باب الجهاز واضغط على الزر "Stop" مرة، أو اضغط على الزر "Stop" مرتين.

التصحيح

يمكنك تصحيح زمن الطهي المضبوط في أي وقت.

إلغاء التشغيل

افتح باب الجهاز واضغط على الزر "Stop" مرة، أو اضغط على الزر "Stop" مرتين.

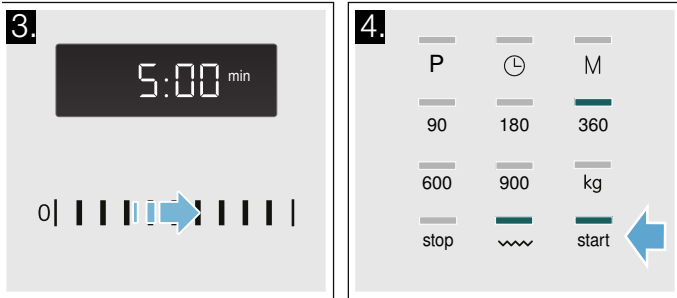
ضبط فرن الميكروويف والشواية

مثال: 360 واط، الشواية 5، 5 دقيقة

1. المس وضع ضبط قدرة فرن الميكروويف الذي تريده.
- يظهر 1:00 دقيقة في وحدة العرض، وتضيء لمبة البيان أعلى الزر.



3. اضبط زمن الطهي باستخدام لوحة التحكم.
4. المس "Start" (تشغيل).



فيبدأ العد التنازلي لزمن الطهي في وحدة العرض.

الذاكرة M

تتيح وظيفة الذاكرة حفظ وضع الضبط الخاص بطبق ما واستدعاءه في أي وقت.

تفيدك وظيفة الذاكرة إذا كنت تقوم بتحضير طبق معين بشكل متكرر.

تخزين أوضاع الضبط في الذاكرة

مثال: 360 واط، 25 دقيقة

1. المس M.
- تضيء لمبة البيان فوق النطاق.
2. المس وضع ضبط قدرة فرن الميكروويف الذي تريده.
- يظهر 1:00 دقيقة في وحدة العرض، وتضيء لمبة البيان فوق النطاق.
3. اضبط زمن الطهي باستخدام لوحة التحكم.



4. اضغط على الزر M للتأكيد.
- فتظهر الساعة مرة أخرى. يتم تخزين وضع الضبط.

ملاحظات

- لا يمكنك تخزين عدة أوضاع ضبط لقدرة فرن الميكروويف الواحد تلو الآخر.

2. المس 5.

تشغيل الذاكرة

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

1. المس M.
- يتم عرض أوضاع الضبط المخزنة.
2. المس "Start" (تشغيل).
- فيبدأ العد التنازلي لزمن الطهي في وحدة العرض.

انقضاء زمن الطهي

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

الإيقاف المؤقت للجهاز

المس الزر Stop (إيقاف) مرة أو افتح باب الجهاز. فيتوقف الجهاز بشكل مؤقت. يضيء المبين الموجود فوق الزر Stop «إيقاف». بعد غلق الباب المس على الزر Start (تشغيل).

إلغاء التشغيل

افتح باب الجهاز واضغط على الزر "Stop" مرة، أو اضغط على الزر "Stop" مرتين.

3. المس "Start" (تشغيل).
فيبدأ العد التنازلي لزمان الطهي في وحدة العرض.

انقضاء زمن الطهي

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

تغيير زمن الطهي

يمكن إجراء ذلك في أي وقت. قم بتغيير زمن الطهي باستخدام لوحة التحكم.

الإيقاف المؤقت للجهاز

المس الزر Stop (إيقاف) مرة أو افتح باب الجهاز. فيتوقف الجهاز بشكل مؤقت. يضيء المبين الموجود فوق الزر Stop «إيقاف». بعد غلق الباب المس على الزر Start (تشغيل).

إلغاء التشغيل

افتح باب الجهاز واضغط على الزر "Stop" مرة، أو اضغط على الزر "Stop" مرتين.

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

تنبيه!

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

اختبار أواني الطهي

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

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

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

2. افحص درجة حرارة إناء الطهي أثناء هذه المدة. يجب أن يكون ملمس إناء الطهي بارداً أو دافئاً.

وإذا أصبح إناء الطهي ساخناً أو في حالة تولد شرر، فهذا يعني أنه غير مناسب.

في هذه الحالة أوقف الاختبار.

⚠ تحذير - خطر الإصابة بحروق!

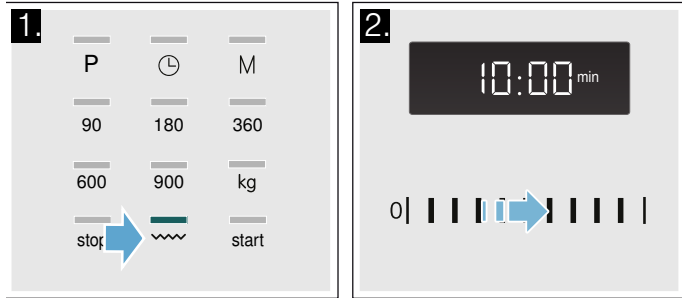
الأجزاء التي يمكن الوصول إليها تصبح ساخنة للغاية أثناء التشغيل. لا تلمس أبداً الأجزاء الساخنة. وأبعد الأطفال لمسافة كافية.

الشواء

الشواية مثالية لعمل لإعداد الجرائين وتحمير سطح الأطباق. يمكنك استخدام الشواية وحدها أو بالاشتراك مع فرن الميكروويف.

ضبط الشواية

- المس . يظهر 10:00 دقيقة في وحدة العرض، وتضيء لمبة البيان أعلى الزر.
- اضبط زمن الطهي باستخدام لوحة التحكم.



3. المس "Start" (تشغيل).
فيبدأ العد التنازلي لزمان الطهي في وحدة العرض.

انقضاء زمن الطهي

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

الإيقاف المؤقت للجهاز

المس الزر Stop (إيقاف) مرة أو افتح باب الجهاز. فيتوقف الجهاز بشكل مؤقت. يضيء المبين الموجود فوق الزر Stop «إيقاف». بعد غلق الباب المس على الزر Start (تشغيل).

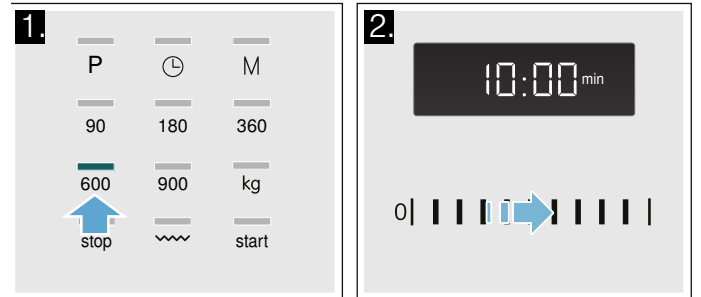
أوضاع ضبط قدرة فرن الميكروويف

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

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

ضبط فرن الميكروويف

- مثال: وضع ضبط قدرة الميكروويف 600 واط، 10 دقائق
- المس وضع ضبط قدرة فرن الميكروويف الذي تريده. تضيء لمبة البيان الموجودة فوق قدرة الميكروويف.
 - اضبط زمن الطهي باستخدام لوحة التحكم.



إرجاع ضبط الساعة

المس ④.

يظهر الوقت المضبوط في وحدة العرض.

التغيير من التوقيت الصيفي إلى التوقيت الشتوي

1. المس ④ واضبط الوقت باستخدام لوحة التحكم.

2. المس ④ مرة أخرى.

لقد تم الآن ضبط الوقت.

تنظيف حيز الطهي والكماليات

للتخلص من رائحة الجهاز الجديد، قم بتسخين حيز الطهي دون أن تضع فيه شيئاً سوى الصحن الدوار مع غلق باب الفرن.

تأكد أنه لا توجد أي مواد تغليف متروكة في حيز الطهي، مثل حبيبات البوليبسترين. قبل تسخين الجهاز امسح الأسطح الملساء الموجودة في حيز الطهي باستخدام قطعة قماش ناعمة ومبللة. احرص على تهوية المطبخ أثناء تسخين الجهاز.

أوضاع الضبط

10 دقائق

الشواية ٣٣

تسخين حيز الطهي

1. المس ٣٣.

يظهر 10:00 دقيقة في وحدة العرض وتضيء لمبة البيان أعلى الزر ٣٣.

2. المس "Start" (تشغيل).

تصدر إشارة صوتية عند انقضاء الزمن المضبوط.

اضغط على الزر "Stop" (تشغيل) أو افتح باب الجهاز.

نصيحة: 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.

فرن الميكروويف

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

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

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

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

1. المس "900 W".

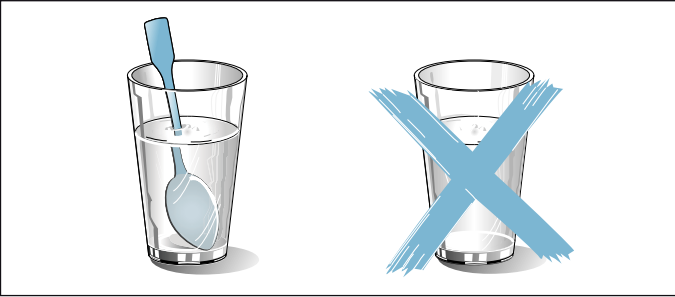
2. اضبط 1:30 دقيقة باستخدام لوحة التحكم.

3. المس "Start" (تشغيل).

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

⚠ تحذير - خطر الإصابة باكتوات! ⚠

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.



أواني الطهي

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

أواني الطهي المناسبة

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

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

أواني الطهي غير المناسبة

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

قبل الاستخدام للمرة الأولى

هذا القسم يخبرك بما يجب عليك فعله قبل استخدام فرن الميكروويف لتحضير الطعام للمرة الأولى. وقيل ذلك اقرأ موضوع «إرشادات الأمان». ← «إرشادات الأمان المهمة» في صفحة 4

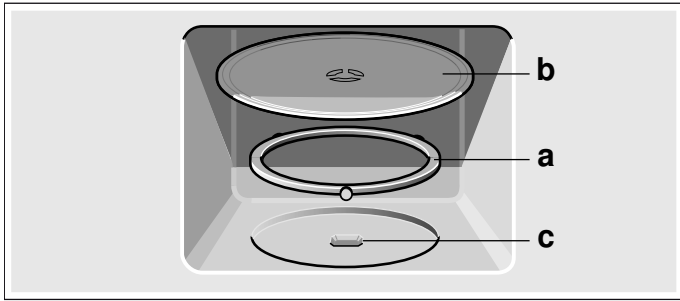
حتى تستطيع استخدام جهازك الجديد، يجب أن تضع قبل ذلك الصحن الدوار في مكانه بشكل صحيح. يجب عليك تنظيف حيز الطهي والكماليات.

تنظيف حيز الطهي ووضع الصحن الدوار في مكانه

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

كيفية وضع الصحن الدوار في مكانه

1. قم بوضع الحلقة الدوارة **a** في التجويف الموجود في حيز الطهي.
2. تأكد أن الصحن الدوار **b** يستقر في موضع وحدة الإدارة **c** في وسط أرضية حيز الطهي.



ملاحظة: لا تستخدم الجهاز أبداً بدون الصحن الدوار. تأكد أن الصحن الدوار مثبت بشكل صحيح. يمكن إدارة الصحن الدوار في اتجاه حركة عقارب الساعة وفي عكس اتجاهها.

الاستخدام الأولي

بعد توصيل الجهاز بالشبكة الكهربائية، أو عقب عودة التيار الكهربائي المنقطع، تصدر إشارة صوتية ويظهر أربعة أصفار في وحدة العرض.

ضبط الوقت

يمكن أن يستمر بلاغ المطالبة بضبط الوقت لعدة ثواني.

تصدر إشارة صوتية، ويظهر في وحدة العرض **12:00**، وتومض النقطنان وتضيء لمبة البيان فوق نطاق الوقت.

1. اضبط الوقت باستخدام لوحة التحكم.
 2. المس **⊕**.
- يتم ضبط الوقت الحالي.

إخفاء الوقت

يمكنك إخفاء الوقت من أجل خفض استهلاك جهازك للطاقة في وضع الاستعداد.

1. المس **⊕**.
 2. المس الزر "Stop" (إيقاف).
- فتصبح وحدة العرض فارغة.

الكماليات

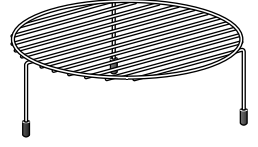
تجد فيما يلي عرضاً عاماً للكماليات المرفقة ومعلومات حول كيفية استخدامها بشكل صحيح.

تنبيه!

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

الشبكة السلكية

شبكة سلكية للشواء، الاستيك مثلاً أو السجق أو الخبز، أو لوضع أواني الفرن عليها مثل أطباق الفرن المسطحة.



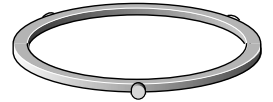
ملاحظة: ضع الشبكة السلكية على الصحن الدوار.

الصحن الدوار

ملاحظة: لا تستخدم الجهاز أبداً بدون الصحن الدوار. تأكد أنه مثبت بشكل صحيح. الصحن الدوار يمكن أن يدور في وعكس اتجاه حركة عقارب الساعة.



الحلقة الدوارة



الكماليات الخاصة

يمكن شراء الكماليات الخاصة من مركز خدمة ما بعد البيع أو من الموزعين المتخصصين أو عبر الإنترنت. وستجد في كتيبائنا وعلى موقع الإنترنت باقة شاملة من المنتجات.

يختلف توافر هذه المنتجات وما إذا كان من الممكن شرائها عبر الإنترنت من بلد إلى آخر. لمزيد من التفاصيل يرجى الاطلاع على كتيبات المبيعات.

ملاحظة: ليست كل الكماليات الخاصة مناسبة لكل جهاز. ويرجى دائماً ذكر رقم التعريف الدقيق (E no.) لجهازك عند الشراء. ← «خدمة العملاء» في صفحة 17

لطهي الأزر والبطاطس والخضروات

أواني البخار

عناصر التحكم

تجد هنا شرحًا موجزًا للنطاقات اللسبية المختلفة. وبذلك يمكنك ضبط جهاز بطريقة سهلة ومباشرة.

النطاقات اللسبية ووظائفها

تجد هنا شرحًا موجزًا للنطاقات اللسبية المختلفة.

النطاقات اللسبية	الوظيفة
الرمز	
P	يُضبط البرامج الأوتوماتيكية
⌚	ضبط الوقت
M	اختر الذاكرة
90	اختر قدرة خرج فرن الميكروويف 90 واط
180	اختر قدرة خرج فرن الميكروويف 180 واط
360	اختر قدرة خرج فرن الميكروويف 360 واط
600	اختر قدرة خرج فرن الميكروويف 600 واط
900	اختر قدرة خرج فرن الميكروويف 900 واط
kg	اختر وزن للبرامج
stop	إيقاف الجهاز تمامًا أو بشكل مؤقت
☰	يختار الشواية
start	تشغيل الجهاز
☐	افتح باب الجهاز

لوحة التحكم

تعمل لوحة التحكم كمتصفح. حرك أصبعك على اللوحة يمينًا ويسارًا لتغيير وضع الضبط. كلما حركت أصبعك بصورة أسرع، تحرك المتصفح أسرع. انقر على المتصفح لإيقافه واختر وضع ضبط محدد.

خاصية الفتح الأوتوماتيكي للباب

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

ملاحظات

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

مروحة التبريد

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

ملاحظات

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

تغيير مدة الإشارة الصوتية

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

المس الزر "Start" (تشغيل) لمدة 6 ثواني تقريبًا.

فيتم اعتماد مدة الإشارة الجديدة. فتظهر الساعة مرة أخرى.

يمكن اختيار ما يلي:

مدة إشارة قصيرة - 3 رنات

مدة إشارة طويلة - 30 رنة.

التعرف على جهازك

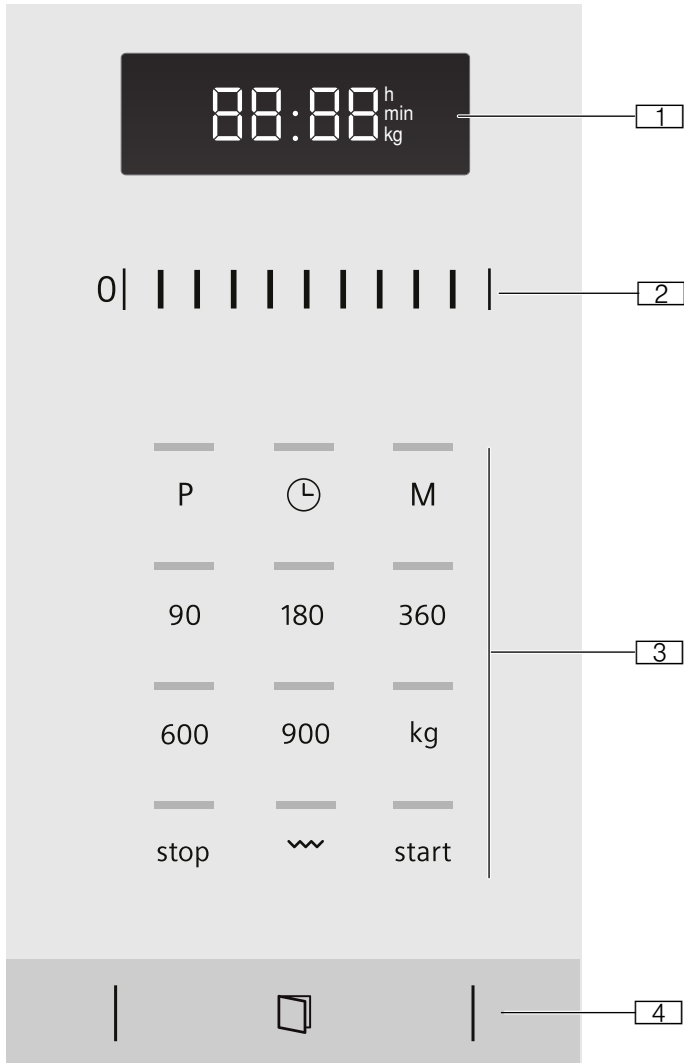
سوف نوضح لك في هذا القسم وحدة العرض وعناصر التحكم سوف تتعرف أيضا على الوظائف المختلفة لجهازك.

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

لوحة التحكم

يمكنك ضبط وظائف جهازك المختلفة من لوحة التحكم. تُعرض أوضاع الضبط الحالية في وحدة العرض.

يعرض المنظر العام لوحة التحكم بينما الجهاز مشغل وقد تم ضبط الوقت في الساعة.



1 وحدة العرض

لضبط وقت الساعة وأزمنة الطهي

2 لوحة التحكم

لضبط الساعة وأزمنة الطهي أو لضبط البرامج الأوتوماتيكية.

3 النطاقات للمسية

4 زر الفتح الأوتوماتيكي للباب

أسباب الأضرار

تنبيه!

- **الانساخ الشديد لإطار إحكام الغلق:** إذا كان إطار إحكام الغلق متساقًا بشدة، فإن باب الجهاز لن ينغلق بشكل صحيح أثناء التشغيل. كما أن الأجزاء الأمامية للوحدات المجاورة يمكن أن تتضرر. لذلك يجب المحافظة دائمًا على نظافة إطار إحكام الغلق.
- **تشغيل فرن الميكروويف بدون طعام:** تشغيل الجهاز دون وجود أطعمة في حيز الطهي يمكن أن يؤدي إلى زيادة التحميل. لا تقم أبدًا بتشغيل الجهاز مالم يكن هناك طعام موجود في حيز الطهي. الاستثناء الوحيد لهذه القاعدة هو عند إجراء اختبار بسيط لأواني الطهي. ← «اختبار أواني الطهي» في صفحة 11
- **فشار الميكروويف:** لا تضبط أبدًا قدرة عالية للغاية لفرن الميكروويف. ولا تضبط القدرة على قيمة أكبر من 600 واط. ضع دائمًا كيس الفشار على طبق زجاجي. فقد يقفز القرص في حالة زيادة التحميل عليه.
- السائل الذي ينسكب في حالة فورانه يجب عدم تركه يتوغل عبر آلية إدارة الصحن الدوار إلى الحيز الداخلي للجهاز. راقب عملية الطهي. ابدأ بزمان طهي أقصر، ثم قم بإطالة زمن الطهي حسب الحاجة.
- لا تستخدم فرن الميكروويف أبدًا بدون الصحن الدوار.
- **تولد الشرر:** يجب أن توضع الأشياء المعدنية، مثل الملاعقة داخل الكوب، على مسافة لا تقل عن 2 سم من جدران الفرن والجانب الداخلي للباب. فقد يتسبب الشرر في إتلاف الزجاج بالجانب الداخلي للباب بشكل يصعب إصلاحه.
- **الأوعية المصنوعة من رقائق الألومنيوم:** لا تستخدم الأوعية المصنوعة من رقائق الألومنيوم داخل الجهاز. فقد تلحق الضرر بالجهاز من خلال توليد الشرر.
- **تبريد الجهاز والباب مفتوح:** احرص دائمًا على غلق باب الفرن عند ترك حيز الطهي يبرد. ولا تجعل أي شيء ينحصر في باب الجهاز. ويراعى أن الباب إذا كان مفتوحًا ولو بمقدار بسيط فقط، فإن واجهات الوحدات المجاورة يمكن أن تتضرر بمرور الوقت.
- **الماء المتكثف في حيز الطهي:** ربما يظهر ماء متكثف على نافذة الباب والجدران الداخلية وأرضية الجهاز. وهذا أمر طبيعي ولا يؤثر سلبيًا على تشغيل فرن الميكروويف. لمنع حدوث صدأ، امسح الماء المتكثف كل مرة تقوم فيها بالطهي.

حماية البيئة

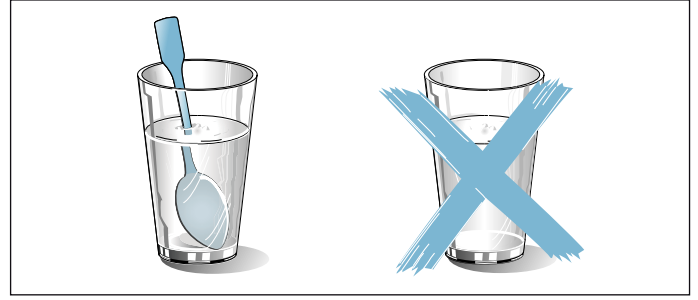
التخلص من المخلفات بطريقة محافظة على البيئة

تخلص من عبوة التغليف بطريقة محافظة على البيئة.

هذا الجهاز مميز طبقًا 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.



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



⚠ 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.
- 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 الفرن والأوعية المصنوعة من المعدن أو التي تضم أجزاء معدنية داخل الجهاز قد يتسبب في تولد شرر عندما يتم تشغيل الجهاز. وهذا من شأنه إلحاق الضرر بالجهاز. لا تستخدم أبدا أية أوعية معدنية عند استخدام الجهاز بطريقة الميكروويف فقط.
- استخدام أواني الطهي غير المناسبة يمكن أن يؤدي إلى وقوع ضرر. في وضع الطهي المشترك للميكروويف استخدم دائمًا الأواني المصنوعة من خامات مناسبة التي تستطيع مقاومة درجات الحرارة المستخدمة في وضعي الهواء الساخن والشواء.
- قد يتعرض القرص الزجاجي الدوار للكسر. لا تترك الأغراض الصلبة تصطدم بالقرص الدوار أبدا.
- وجود تشققات أو كسور في القرص الزجاجي الدوار يُمثل خطورة كبيرة. تعامل مع القرص الدوار بعناية بالغة.

⚠ تحذير - خطر الصعق الكهربائي!

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

⚠ تحذير - خطر حدوث أضرار صحية جسيمة!

- قد يتعرض سطح الجهاز للضرر إذا لم يتم تنظيفه بشكل سليم. ويمكن أن تتسرب طاقة الميكروويف. قم بتنظيف الجهاز على فترات منتظمة، وقم بإزالة أية بقايا أطعمة على الفور. حافظ دائمًا على نظافة حيز الطهي وإطار إحكام غلق الباب والباب ومصد الباب. ← «التنظيف» في صفحة 15

التركيب والتوصيل



هذا الجهاز مصمم للاستخدام المنزلي فقط.

هذا الجهاز مصمم ليتم تركيبه بشكل كامل في وحدات المطبخ.

يُرجى مراعاة التعليمات الخاصة بالتركيب.

الجهاز جاهز للتوصيل، ولا يجوز توصيله إلا بمقبس Schuko مركب بشكل صحيح ومزود بوصلة حماية. يجب أن يكون قاطع الدائرة بقدرة تبلغ 10 أمبير (قاطع دائرة من النوع L أو B). ويجب أن يتطابق جهد الشبكة الكهربائية مع الجهد الكهربائي المحدد في لوحة الصنع.

يجب أن يقوم كهربائي مؤهل بتركيب المقبس أو تغيير كابل الكهرباء. إذا لم يعد من الممكن الوصول إلى القابس بمجرد تركيب الجهاز، فيجب توفير مفتاح عزل لجميع الأقطاب مزود بفجوة تلامس لا تقل عن 3 مم للأسلاك. لا تستخدم مهابئات متعددة القوابس ولا موصلات للتيار ولا وصلات إطالة. زيادة الحمل تؤدي إلى نشوب حريق.

⚠️ تحذير - خطر الانفجار!

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

⚠️ تحذير - خطر الإصابة بحروق!

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

لا تتوزع سخونة بالتساوي في طعام الأطفال الرضع. لذا لا تقم أبدًا بتسخين طعام الأطفال الرضع في أوعية مغلقة. واحرص دائمًا على خلع الغطاء أو الحلمة. بعد تسخين الطعام، قم بتقليبه أو رجه جيدًا. تأكد من درجة حرارة الطعام قبل تقديمه للطفل.

الطعام المسخن تنبعث منه حرارة. وقد تصبح أواني الفرن ساخنة. استخدم دائمًا قفازًا للفرن لإخراج الكماليات أو أواني الفرن من حيز الطهي.

العبوات محكمة الغلق قد تنفجر عندما تسخن الأطعمة. تراعى دائمًا البيانات الموجودة على العبوات. استخدم دائمًا قفازًا للفرن لإخراج الأطباق من حيز الطهي. الأجزاء التي يمكن الوصول إليها تصبح ساخنة للغاية أثناء التشغيل. لا تلمس أبدًا الأجزاء الساخنة. وأبعد الأطفال لمسافة كافية.

إن استخدام الجهاز لأي غرض بخلاف الغرض الأساسي المخصص له يعد أمرًا خطيرًا.

غير مسموح باستخدام الجهاز في تجفيف الطعام أو الملابس أو تدفئة الشباشب أو أكياس الحبوب أو المقرمشات وقطع الإسفنج وأقمشة التنظيف الرطبة أو ما شابه ذلك. والسبب في ذلك هو أن الشباشب أو أكياس الحبوب أو المقرمشات أو قطع الإسفنج أو قطع القماش الرطبة وخلافه إذا تم تسخينها بشدة قد تسبب حروقًا للبشرة.

⚠️ تحذير - خطر الإصابة باكتواءات!

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

أبخرة الكحول يمكن أن تشتعل في حيز الطهي الساخن. لذا لا تقم أبدًا 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!

قد يتسرب البخار الساخن عندما تفتح باب الجهاز. افتح باب الجهاز بحرص. وأبعد الأطفال لمسافة كافية. الماء في حيز الطهي الساخن قد يؤدي إلى تكون البخار الساخن. لا تقم أبدًا بصب الماء في حيز الطهي الساخن.

⚠️ 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.

الميكروويف**⚠️ تحذير - خطر نشوب حريق!**

إن استخدام الجهاز لأي غرض بخلاف الغرض الأساسي المخصص له يعد أمرًا خطيرًا وقد يسبب تلفيات. لا يسمح بالقيام بما يلي: تجفيف الطعام أو الملابس أو تدفئة الشباشب أو أكياس الحبوب أو المقرمشات وقطع الإسفنج وأقمشة التنظيف الرطبة أو ما شابه. فمن الممكن على سبيل المثال أن تشتعل الشباشب المدفأة وأكياس الحبوب أو المقرمشات، حتى بعد مرور عدة ساعات من تدفئتها. يجب الاقتصاد على استخدام الجهاز في إعداد الأطعمة والمشروبات. الأطعمة يمكن أن تشتعل. لا تقم أبدًا بتسخين أطعمة داخل عبوات حافظة للسخونة. لا تقم بتسخين أطعمة داخل أوعية مصنوعة من البلاستيك أو الورق أو أية مواد أخرى قابلة للاشتعال دون مراقبة. لا تضبط فرن الميكروويف على قدرة أعلى من اللازم أو فترة استخدام أطول من اللازم. استرشد بالبيانات الواردة في هذا الدليل.

لا تستخدم فرن الميكروويف أبدًا في تجفيف الأطعمة. ولا تقم أبدًا بإذابة تجمد الأطعمة المحتوية على نسبة قليلة من الماء أو تسخينها، كالحبز مثلًا، 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.

الاستعمال المطابق للتعليمات

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

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

تحقق من عدم وجود أضرار بالجهاز بعد إخرجه 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 15 سنة على الأقل، على أن يتم مراقبتهم أثناء ذلك.

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

احرص دائماً على إدخال الكماليات في حيز الطهي بشكل صحيح. ← «قبل الاستخدام للمرة الأولى» في صفحة 9

إرشادات الأمان المهمة

معلومات عامة

⚠ تحذير – خطر نشوب حريق!

- المواد القابلة للاشتعال التي يتم تخزينها في حيز الطهي يمكن أن تشتعل. لا تحتفظ أبداً بمواد قابلة للاشتعال في حيز الطهي. لا تفتح باب الجهاز أبداً في حالة وجود أدخنة بداخله. أوقف الجهاز وافصله عن شبكة التيار الكهربائي أو افصل قاطع الدائرة الكهربائية في صندوق المصاهر.
- يصبح الجهاز ساخناً للغاية. في حالة تركيب الجهاز في وحدة تثبيت مزودة بباب ديكوري، فسوف تتراكم السخونة عند غلق باب الوحدة. لا تقم بتشغيل الجهاز إلا عندما يكون الباب الديكوري مفتوحاً.

⚠ 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 تتصهر المادة العازلة لكابلات الأجهزة الكهربائية في حالة ملامسة الأجزاء الساخنة للجهاز. لا تجعل كابلات الجهاز الكهربائي تلامس الأجزاء الساخنة للجهاز أبداً.
- لا تستخدم أية أجهزة تنظيف بالضغط العالي أو بالبخار، حيث يمكن أن تتسبب في حدوث صعق كهربائي.
- الرطوبة التي تتوغل في الجهاز قد تتسبب في الصعق الكهربائي. لا تعرض الجهاز أبداً للحرارة أو الرطوبة الشديدة. استخدم هذا الجهاز داخل المنزل فقط.
- وجود عطل في الجهاز يمكن أن يتسبب في الصعق الكهربائي. لذا لا تقم أبداً بتشغيل الجهاز إذا كان به عطل.
- افصل الجهاز عن شبكة التيار الكهربائي أو افصل قاطع الدائرة الكهربائية في صندوق المصاهر. اتصل بمركز خدمة ما بعد البيع.
- الجهاز يعمل بجهد مرتفع. لا تقم أبداً بفك جسم الجهاز.

⚠ 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.

فهرس المحتويات

16	التغلب على الأعطال	4	الاستعمال المطابق للتعليمات
17	خدمة العملاء	4	إرشادات الأمان المهمة
17	رقم المنتج E ورقم الصنع FD	4	معلومات عامة
17	المواصفات الفنية	5	الميكروويف
18	الأطباق التي تم اختبارها في ستوديو الطهي الخاص بنا	6	التركيب والتوصيل
18	أواني الفرن المناسبة	7	أسباب الأضرار
18	أواني الطهي غير المناسبة	7	حماية البيئة
18	إذابة التجمد	7	التخلص من المخلفات بطريقة محافظة على البيئة
19	تسخين الطعام المجمد	7	التعرف على جهازك
20	تسخين الطعام	7	لوحة التحكم
21	طهي الطعام	8	عناصر التحكم
22	نصائح خاصة بفرن الميكروويف	8	تغيير مدة الإشارة الصوتية
23	الأطباق المختبرة	9	الكماليات
		9	الكماليات الخاصة
		9	قبل الاستخدام للمرة الأولى
		9	تنظيف حيز الطهي ووضع الصحن الدوار في مكانه
		9	الاستخدام الأولي
		10	تنظيف حيز الطهي والكماليات
		10	فرن الميكروويف
		10	أواني الطهي
		11	أوضاع ضبط قدرة فرن الميكروويف
		11	ضبط فرن الميكروويف
		11	الشواء
		11	ضبط الشواية
		12	ضبط فرن الميكروويف والشواية
		12	الذاكرة
		12	تخزين أوضاع الضبط في الذاكرة
		12	تشغيل الذاكرة
		13	البرامج
		13	ضبط برنامج
		13	إذابة التجمد باستخدام البرامج الأوتوماتيكية
		14	الطهي باستخدام البرامج الأوتوماتيكية
		14	برنامج الطهي المشترك
		14	أوضاع الضبط الأساسية
		15	التنظيف
		15	مادة التنظيف

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

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Str. 34
81739 München

GERMANY

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

siemens-home.bsh-group.com



9001277441 (990919)