



HBC84H500V
Microwave
Microondas
فرن الميكروويف



BOSCH

[en] Instruction manual2

[es] Instrucciones de uso 25

[ar] دليل الاستعمال..... 2

Important safety information	2	Childproof lock	12
Causes of damage	4	Switching on the childproof lock	12
Installation and connection	5	Switching off the childproof lock	12
Your new appliance	5	Childproof lock with automatic programmes	12
Control panel	5	Changing the basic settings.....	12
Buttons.....	5	Basic settings	12
Function selector.....	5	Care and cleaning.....	12
Temperature selector.....	5	Cleaning agents.....	13
Cooling fan.....	6	Malfunction table	13
Accessories	6	Malfunction table.....	13
Before using the appliance for the first time.....	6	After-sales service.....	14
Setting the clock	6	E number and FD number	14
Heating up the oven.....	6	Technical data.....	14
Cleaning the accessories.....	6	Acrylamide in foodstuffs	15
Setting the oven	7	Energy and environment tips	15
Setting the type of heating and temperature.....	7	Saving energy.....	15
Rapid heating	7	Environmentally-friendly disposal.....	15
Automatic safety switch-off	7	Tested for you in our cooking studio.....	15
The microwave	7	Defrosting, heating up and cooking with the microwave.....	15
Notes regarding ovenware.....	7	Microwave tips	18
Microwave power settings.....	8	Cakes and pastries	18
Setting the microwave.....	8	Baking tips	19
Combined oven and microwave operation.....	8	Roasting and grilling	20
Setting MicroCombi operation.....	8	Tips for roasting and grilling.....	22
Automatic programmes.....	9	Bakes, gratins, toast with toppings	22
Setting a programme	9	Convenience products, frozen	23
Defrosting programmes.....	9	Test dishes	23
Cooking programmes	10		
Combi cooking programmes.....	10		
Setting the time-setting options	10		
Setting the timer	10		
Setting the cooking time.....	11		
Setting the clock	11		

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

Important safety information

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

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

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

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

Always insert the accessories into the cooking compartment correctly. See "*Description of accessories*" in the instruction manual.

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

Risk of explosion!

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

Risk of serious damage to health!

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

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

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

Risk of electric shock!

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

Risk of 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.

- 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.

Risk of scalding!

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

Risk of injury!

- Scratched glass in the appliance door may develop into a crack. Do not use a glass scraper, sharp or abrasive cleaning aids or detergents.
- Unsuitable ovenware may crack. Porcelain or ceramic ovenware can have small

perforations in the handles or lids. These perforations conceal a cavity below. Any moisture that penetrates this cavity could cause the ovenware to crack. Only use microwave-safe ovenware.

Causes of damage

Caution!

- Creation of sparks: Metal - e.g. a spoon in a glass - must be kept at least 2 cm from the oven walls and the inside of the door. Sparks could irreparably damage the glass on the inside of the door.
- Water in the hot cooking compartment: Never pour water into the hot cooking compartment. This will cause steam. The temperature change can cause damage.
- Moist food: Do not store moist food in the closed cooking compartment for long periods.
Do not use the appliance to store food. This can lead to corrosion.
- 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.
- Heavily soiled seal: If the seal is very dirty, the appliance door will no longer close properly during operation. The fronts of adjacent units could be damaged. Always keep the seal clean.
- Operating the microwave without food: Operating the appliance without food in the cooking compartment may lead to overloading. Never switch on the appliance unless there is food in the cooking compartment. An exception to this rule is a short crockery test (see the section "Microwave, suitable crockery").
- Using the appliance door for standing on or placing objects on: Do not stand or place anything on the open appliance door. Do not place ovenware or accessories on the appliance door.
- Transporting the appliance: Do not carry or hold the appliance by the door handle. The door handle cannot support the weight of the appliance and could break.
- 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.

Installation and connection

Please observe the special installation instructions.

The appliance is fitted with a plug and must only be connected to a properly-installed earthed socket. The fuse protection must be rated at 16 amperes (L or B circuit breakers). The mains voltage must correspond to the voltage specified on the rating plate.

The socket must be installed and the power cable replaced by a qualified electrician only. If the plug is no longer accessible following installation, an all-pin disconnecting device must be present on the installation side, with a contact gap of at least 3 mm.

Multiple plugs, plug bars and extension leads must not be used. Overloading can result in a risk of fire.

Your new appliance

Use this section to familiarise yourself with your new appliance. The control panel and the individual operating controls are

explained. You will find information on the cooking compartment and the accessories.

Control panel



Buttons

You can use the buttons to set various functions. On the display, you can read the values that you have set.

Symbol	Button function
90	Selects 90 watt microwave power
180	Selects 180 watt microwave power
360	Selects 360 watt microwave power
600	Selects 600 watt microwave power
900	Selects 900 watt microwave power
»	Selects rapid heating
kg	Selects the weight
⌚	Opens and closes the time-setting options menu
🔒	Selects childproof lock
➖Minus	Decreases the adjustment values
➕Plus	Increases the adjustment values
▷	Press briefly: starts/stops operation Press and hold: cancels operation

Function selector

Use the function selector to set the type of heating.

Setting	Use
0 Off position	The oven is switched off.
 Microwave	Selects microwave operation.
 Hot air	For baking sponge cakes in baking tins, flans and cheesecakes as well as cakes, pizza and small baked items on the baking tray.

Setting	Use
 Hot air grilling	Poultry goes brown and crispy. Baked casseroles and grilled dishes work out best using this setting.
 Pizza setting	For frozen convenience products and dishes which require a lot of heat from underneath.
 Grill	Select between the levels high, medium or low. This is ideal if you wish to grill several steaks, sausages, pieces of fish or slices of bread.
 Programmes	4 defrosting programmes 11 cooking programmes The type of heating and cooking time are set by weight.

Notes

- When you make settings, the indicator lamp above the function selector lights up.
- When you press the  button, the oven light switches on in the cooking compartment.

Temperature selector

The temperature selector is used to set the temperature or grill setting.

Setting	Use
● Off position	The oven does not heat up.
50, 100-230 Temperature range	Temperature in °C

Setting		Use
1, 2, 3	Grill settings	1 = low 2 = medium 3 = high

Caution!

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

Notes

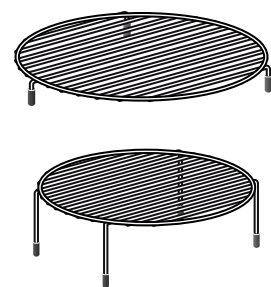
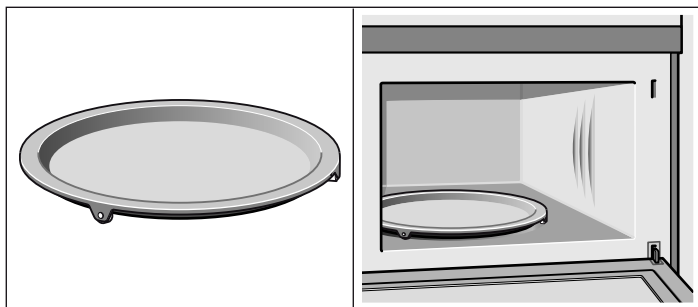
- The appliance remains cool during microwave operation. The cooling fan will still switch on. The fan may run on even when microwave operation has ended.
- Condensation may appear on the door window, interior walls and floor. This is normal and does not adversely affect microwave operation. Wipe away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

Cooling fan

Your appliance has a cooling fan. The cooling fan switches on during operation. The hot air escapes above the door.

The cooling fan continues to run for a certain time after operation.

Accessories



Turntable

As a surface for the wire rack.

Food which particularly requires a lot of heat from underneath can be prepared directly on the turntable.

The turntable can turn clockwise or anti-clockwise, and is cut resistant. You can cut pizza into slices on the turntable itself.

- Never use the microwave without the turntable.
- The turntable can withstand max. 5 kg.
- The turntable must turn when using all types of heating.

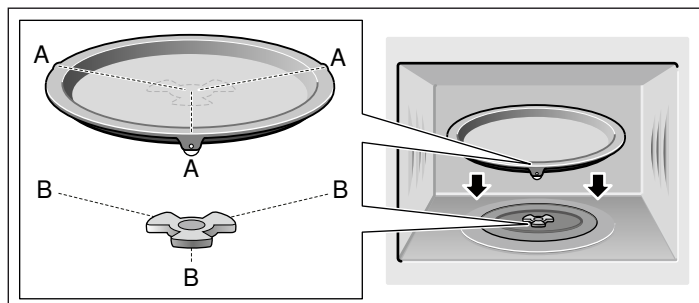
Lower wire rack

For the microwave and for baking and roasting in the oven.

Higher wire rack

For grilling, e.g. steaks, sausages and for toasting bread.

As a support for shallow dishes.



Fitting the turntable

As shown in the figure, place the turntable with rollers "A", onto the turntable drive coupling "B" in the centre of the cooking compartment floor.

The turntable must sit straight on the driver.

Before using the appliance for the first time

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

Setting the clock

Once the appliance is connected, three zeros and the ► ⌚ symbols light up in the display. Set the clock.

1. Press the + or - button.
Default value +: 12:00
Default value -: 23:59
2. Use the + or - button to set the clock.
3. Press the ⌚ button.
The time is set.

Note: In order to reduce the energy consumption of your appliance in standby, you can hide the clock. Read about this in the *Changing basic settings* section.

Heating up the oven

To remove the new cooker smell, heat up the oven when it is empty and closed. One hour with 🔥 Hot air at 180 °C is ideal. Ensure that no packaging remnants have been left in the cooking compartment.

1. Use the function selector to set 🔥 Hot air.
2. Set the temperature to 180 °C using the temperature selector.
3. Press the ►⏸ button.
The oven begins to heat up.
After an hour, switch off the oven. To switch off, turn the function selector to the off position.

Cleaning the accessories

Before you use the accessories for the first time, clean them thoroughly with hot soapy water and a soft dish cloth.

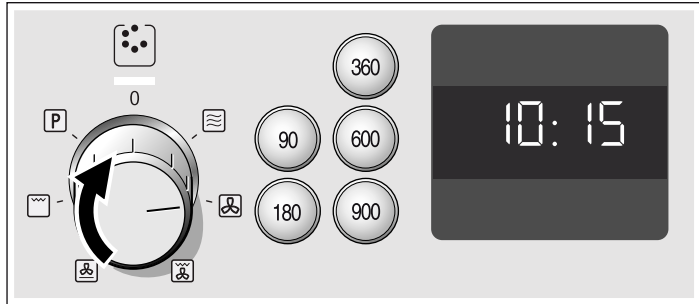
Setting the oven

There are various ways in which you can set your oven. Here we will explain how you can select the desired type of heating and temperature or grill setting. You can also select the oven cooking time for your dish. Please refer to the section on *Setting the time-setting options*.

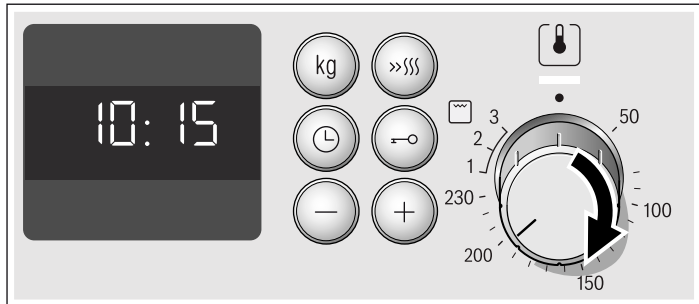
Setting the type of heating and temperature

Example in diagram:  Hot air at 200 °C.

1. Use the function selector to set the type of heating.



2. Use the temperature selector to set the temperature or grill setting.



3. Press the  button.

The oven begins to heat up.

Opening the oven door during operation

Operation is suspended. After closing the door, press the  button. Operation will then continue.

Pausing operation

Press the  button to pause operation. Press the  button to continue operation.

Switching off the oven

Turn the function selector to the off position.

Changing the settings

The type of heating and temperature or grill setting can be changed at any time using their respective selectors.

Rapid heating

With rapid heating, your oven reaches the set temperature particularly quickly.

Use the rapid heating function when temperatures above 100 °C are set. Rapid heating is available for the following types of heating:

-  Hot air
-  Pizza setting
-  Hot air grilling

To ensure an even cooking result, only put your food in the cooking compartment when the rapid heating phase is complete.

1. Setting the type of heating and temperature.

2. Press the  button.

The  symbol lights up in the display.

3. Press the  button.

The oven begins to heat up.

The rapid heating process is complete

A signal sounds. The  symbol in the display goes out. Put your dish in the oven.

Cancelling rapid heating

Press the  button. The  symbol in the display goes out.

Automatic safety switch-off

The automatic safety switch-off is activated if your appliance is operating for a long time with no cooking time having been set. The time at which your appliance switches itself off depends on the set operating mode and temperature.

Example: If your oven is operating with Hot air at 160 °C, it will automatically switch off after approx. 5 hours.

 appears in the display panel. The appliance switches off. To acknowledge, press the  button.

The microwave

Microwaves are converted to heat in foodstuffs. The microwave can be used solo, i.e. on its own, or in combination with a different type of heating. You will find information about ovenware and how to set the microwave.

Note:

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

Notes regarding ovenware

Suitable ovenware

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

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

Unsuitable ovenware

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

Caution!

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

Ovenware test

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

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

1. Heat the empty ovenware at maximum power for ½ to 1 minute.
2. Check the temperature occasionally during that time.
The ovenware should still be cold or warm to the touch.
The ovenware is unsuitable if it becomes hot or sparks are generated.

Microwave power settings

Use the button to set the desired microwave power.

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

Notes

- When you press a button, the selected power lights up.
- The microwave power can be set to 900 watts for a maximum of 30 minutes. With all other power settings a maximum cooking time of 1 hour 30 minutes is possible.

Setting the microwave

Example: Microwave power 600W, cooking time 17 minutes.

1. Set the function selector to .
2. Press the button for the microwave power setting you require.
The 600 W power level lights up and a suggested cooking time is displayed.

3. Use the **+** or **–** button to set the cooking time.

4. Press the .

Operation begins. The cooking time starts counting down.

The cooking time has elapsed

A signal sounds. Microwave operation has finished. Turn the function selector to the zero position. You can stop the audible signal by pressing the .

Opening the oven door during cooking

Operation is suspended. After closing the door, press the  button briefly. The programme will then continue.

Changing the cooking time

This can be done at any time. Use the **+** or **–** button to change the cooking time.

Changing the microwave power setting

Press the button for the new microwave power setting. Use the **+** or **–** button to set the cooking time and restart the microwave.

Pausing operation

Press the  button to pause operation. Press the  button to continue operation.

Cancelling operation

Press and hold the  button for approximately 4 seconds and turn the function selector to the off position.

Notes

- When you set the function selector to , the highest microwave power setting always lights up as the suggested setting.
- If you open the appliance door during cooking, the fan may continue to run.

Combined oven and microwave operation

Use the microwave at the same time as an oven operating mode. The food becomes crispy and brown just as in the oven, but more quickly.

You can combine all microwave power settings up to 600 W with the oven operating modes.

Observe the instructions on ovenware in the *Microwave* section.

Setting MicroCombi operation

Example: Microwave 360 W, 17 minutes and  Hot air 190 °C.

1. Set the type of heating using the function selector, and the temperature using the temperature selector.
2. Press the button for the microwave power setting you require.
A suggested cooking time appears.
3. Use the **+** or **–** button to set the cooking time.
4. Press the .

Operation begins. The cooking time starts counting down in the display.

The cooking time has elapsed

A signal sounds. Combination mode has finished. You can stop the audible signal by pressing the .

Opening the oven door during cooking

Operation is suspended. After closing the door, press the  button briefly. The programme will then continue.

Pausing operation

Press the  button briefly. The oven is paused. Press the  button again to continue operation.

Changing the cooking time

This can be done at any time. Use the **+** or **–** button to change the cooking time.

Changing the microwave power setting

Press the button for the new microwave power setting. Use the **+** or **–** button to set the cooking time and restart the microwave.

Cancelling operation

Press and hold the  button for approximately 4 seconds and turn the function selector back to the off position.

Automatic programmes

The automatic programmes enable you to prepare food very easily. You select the programme and enter the weight of your food. The automatic programme makes the optimum setting. You can choose from 15 programmes.

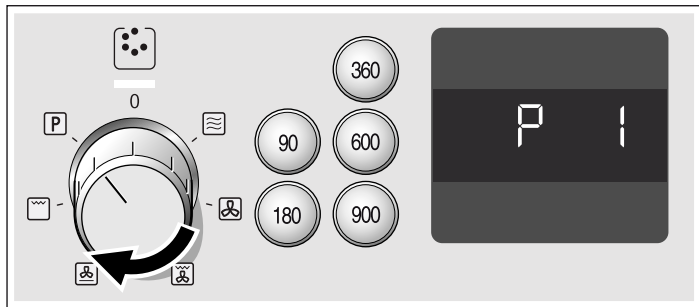
Always place the food in the cold cooking compartment.

Setting a programme

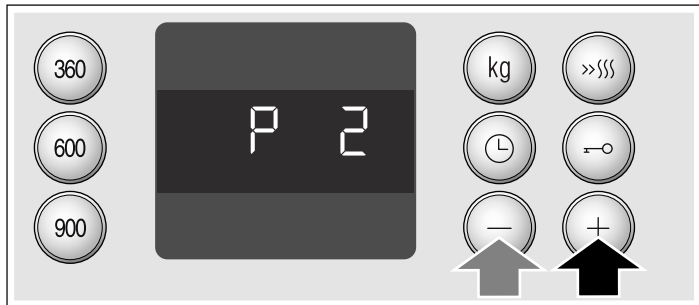
When you have selected a programme, set the oven. The temperature selector must be in the off position.

Example in diagram: Programme 2 with a weight of 1 kilogramme.

1. Set the function selector to automatic programmes . The first programme number appears in the display.



2. Use the + or - button to select the programme number.



3. Press the button. The weight suggestion 0.50 kg appears in the display.



4. Use the + or - button to set the weight.



5. Press the button. The programme starts. You can see the cooking time counting down and the ► and I→I symbols appear.

The programme has finished

An audible signal sounds. The programme has finished and the oven stops heating. Press the button and turn the function selector to the off position.

Changing the programme

Once you have started the programme, the programme number and weight cannot be changed.

Switching off the signal early

Press the button.

Opening the oven door during cooking

Operation is suspended. After closing the door, press the button briefly. The programme will then continue.

Pausing operation

Press the button briefly. The oven is paused. Press the button again to continue operation.

Cancelling the programme

Press and hold the button for approximately 4 seconds and turn the function selector to the zero position. The oven switches off.

Changing the cooking time and end time

If using automatic programmes, you cannot change the cooking time or end time.

Defrosting 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.

- When defrosting chicken and chicken portions (P03), an audible signal will sound on two occasions to indicate that the food should be turned.

■ 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.

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

Cooking programmes

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

Notes

■ Preparing food

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

■ Ovenware

Generally, the food must be cooked in microwaveable ovenware with a lid. For rice, you should use a large, deep dish. Place the ovenware on the lower wire rack.

Rice (P05)

Note: Do not use boil-in-the-bag rice. Rice foams a lot during cooking. Enter the uncooked weight (without liquid). Add two to two and a half times the amount of liquid to the rice.

Potatoes (P06)

Note: Boiled potatoes:

Cut into pieces of equal size. Add a little salt and 1 tablespoon of water for every 100 g of potatoes.

Vegetables (P07)

Notes

■ Fresh vegetables:

Cut into pieces of equal size. Add 1 tablespoon of water for every 100 g of vegetables.

■ Resting time

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

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

Programme no.		Weight range in kg
Cooking		
05	Rice	0.05 - 0.20
06	Potato	0.15 - 1.00
07	Vegetables	0.15 - 1.00

Combi cooking programmes

Notes

■ 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.

■ Ovenware

Cook the food in ovenware which is not too big, and is heat-resistant and microwaveable. Place the ovenware on the lower wire rack.

Lamb, medium (P12)

Ideal for a shoulder joint or boned leg of lamb.

Meat loaf (P13)

The programme is suitable for meat loaves not more than 7 cm in height.

Fish, whole (P14)

Scale the fish beforehand. Place the fish in the ovenware in its swimming position.

Rice stew (P15)

Only enter the weight of the rice. Ideal for rice stews with vegetables, fish or poultry. Only use fresh ingredients. Use a high-sided dish with a lid.

Resting time

Once the programme has finished, the food should be allowed to rest for another approx. 5-10 minutes so it reaches an even temperature.

Programme no.		Weight range in kg
Combi-cooking		
08	Bake, frozen* (up to 3 cm in height)	0.40 - 1.20
09	Chicken, whole*	0.50 - 2.00
10	Sirloin, medium*	0.50 - 1.50
11	Pork neck joint	0.50 - 2.00
12	Lamb, medium	0.80 - 2.00
13	Meat loaf*	0.50 - 1.50
14	Fish, whole	0.30 - 1.00
15	Rice stew using fresh ingredients	0.05 - 0.20

* Use ovenware without a lid

Setting the time-setting options

Your oven has various time-setting options. You can use the ⏰ button to call up the menu and switch between the individual functions. As long as the symbols are lit, you can make settings. The ► arrow shows you the time-setting option that is active. A time-setting option that has already been set can be changed directly with the + or - button when the ► arrow is next to the relevant time symbol.

Setting the timer

You can use the timer as a kitchen timer. It runs independently of the oven. The timer has its own audible signal. In this way,

you can tell whether it is the timer or a cooking time which has elapsed.

1. Press the ⏰ button once.

The time symbols light up in the display and the ► arrow is next to ⏰.

2. Use the + or - button to set the timer duration.

Default value for + button = 10 minutes

Default value for - button = 5 minutes

After a few seconds, the time setting is adopted. The timer starts. The ►⏰ symbol lights up in the display and the timer duration counts down. The other time symbols go out.

The timer duration has elapsed

A signal sounds. 0:00 is shown in the display. Use the ⏰ button to switch off the timer.

Changing the timer duration

Use the + or – button to change the timer duration. After a few seconds, the change is adopted.

Cancelling the timer duration

Use the – button to reset the timer duration to 0:00. The change will be adopted after a few seconds. The timer is switched off.

Checking the time settings

If several time-setting options are set, the corresponding symbols are illuminated on the display. The timer counts down in the foreground. The ⏰ symbol is preceded by the ► arrow and the timer can be seen counting down.

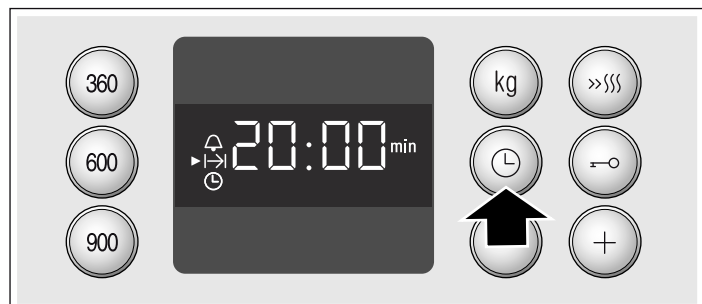
To check the ⏰ timer, I→I cooking time or ⏰ clock, press the ⏰ button repeatedly until the arrow points to the appropriate symbol. The value is shown for a few seconds on the display.

Setting the cooking time

The cooking time for your meal can be set on the oven. When the cooking time has elapsed, the oven switches itself off automatically. This means that you do not have to interrupt other work to switch off the oven. The cooking time cannot be accidentally exceeded.

Example in the diagram: Cooking time 45 minutes.

1. Use the function selector to set the type of heating.
2. The temperature selector is used to set the temperature or grill setting.
3. Press the ⏰ button twice.
20:00 is shown in the display. The time symbols light up and the arrow ► is next to I→I.



4. Use the + or – button to set the cooking time.



5. Press the ►⏰ button.

The oven starts. The cooking time counts down in the display and the ►I→I symbol lights up. The other time symbols go out.

The cooking time has elapsed

An audible signal sounds. The oven stops heating. 0:00 is shown in the display. Press the ⏰ button. The audible signal stops. Turn the function selector to the off position. The oven is switched off.

Changing the cooking time

Use the + or – button to change the cooking time. After a few seconds, the change is adopted. If the timer has been set, press the ⏰ button beforehand.

Cancelling the cooking time

Use the – button to reset the cooking time to 0:00. After a few seconds, the change is adopted. The cooking time is cancelled. If the timer has been set, press the ⏰ button beforehand.

Checking the time settings

If several time-setting options are set, the corresponding symbols are illuminated on the display. The ► arrow is next to the symbol for time function which is currently visible on the display.

To check the ⏰ timer, I→I cooking time or ⏰ clock, press the ⏰ button repeatedly until the ► arrow points to the appropriate symbol. The display shows the value for a few seconds.

Setting the clock

When the appliance has been connected to the power supply, or after a power cut, the ►⏰ symbols and three zeros light up in the display. Set the clock.

1. Press the + or – button.
Default value +: 12:00
Default value – 23:59
2. Use the + or – button to set the clock.
3. Press the ⏰ button. The time is set.

Changing the clock

Prerequisite: your appliance must be switched off.

1. Press the ⏰ button twice.
The time symbols light up in the display, the ► arrow is next to the ⏰ symbol.
2. Use the + or – button to change the clock.
After a few seconds, the time that has been set is adopted.

Hiding the clock

You can hide the clock. For more information, please refer to the section *Changing the basic settings*.

Childproof lock

The oven has a childproof lock to prevent children switching it on accidentally.

The oven will not react to any settings. The timer and clock can also be set when the childproof lock has been switched on.

Switching on the childproof lock

Requirement: No cooking time should be set and the function selector is in the off position.

Press and hold the  button for approx. four seconds.

The  symbol appears in the display. The childproof lock is activated.

Switching off the childproof lock

Press and hold the  button for approx. four seconds.

The  symbol on the display goes out. The childproof lock is deactivated.

Childproof lock with automatic programmes

When automatic programmes have been set, the childproof lock is not operational.

Changing the basic settings

Your appliance has various basic settings which you can change at any time.

Basic settings

In the table, you will find all the basic settings and options for changing them.

Basic setting	Options	Explanation
  Clock display  = on	Clock display  = off	Displays the clock
  Signal duration  = medium = 2 minutes	 = short = 10 seconds  = long = 5 minutes	Audible signal after the cooking time has elapsed
  Signal volume  = medium	 = low  = high	Volume of the signal
  Waiting time  = medium = 5 seconds	 = short = 2 seconds  = long = 10 seconds	Waiting time between two separate steps, after setting

Requirement: Your appliance is switched off.

1. Press and hold the  button for several seconds.
The first basic setting appears in the display.
2. Use the  or  button to change the basic setting.

3. Confirm by pressing the  button.
The next basic setting appears in the display. You can go through all of the basic settings using the  button and make changes using the  or  button.
 4. When finished, press and hold the  button for several seconds.
All settings are applied.
- You can change the settings at any time.

Care and cleaning

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

Risk of electric shock!

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

Risk of burns!

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

Risk of serious damage to health!

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.

Notes

- Slight differences in colour on the front of the appliance are caused by the use of different materials, such as glass, plastic and metal.
- Shadows on the door panel which look like streaks, are caused by reflections made by the oven light.
- Unpleasant odours, e.g. after fish has been prepared, can be removed very easily. Add a few drops of lemon juice to a cup of water. Place a spoon into the container as well, to prevent delayed boiling. Heat the water for 1 to 2 minutes at maximum microwave power.

Cleaning agents

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

- sharp or abrasive cleaning agents,
- metal or glass scrapers to clean the glass in the appliance door.
- metal or glass scrapers to clean the door seal,
- hard scouring pads and sponges,
- cleaning agents with high concentrations of alcohol.

Wash new sponge cloths thoroughly before use.

Allow all surfaces to dry thoroughly before using the appliance again.

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

Area	Cleaning agents
Cooking compartment	Hot soapy water or a vinegar solution: Clean with a dish cloth and dry with a soft cloth. If the oven is very dirty: Do not use oven spray or other aggressive oven cleaners or abrasive materials. Scouring pads, rough sponges and pan cleaners are also unsuitable. These items scratch the surface. Allow the interior surfaces to dry thoroughly.
Recess in cooking compartment	Damp cloth: Ensure that no water seeps through the turntable drive into the appliance interior.
Wire racks	Hot soapy water: Clean using stainless steel cleaning agent or in the dishwasher.
Door panels	Glass cleaner: Clean with a dish cloth. Do not use a glass scraper.
Seal	Hot soapy water: Clean with a dish cloth, do not scour. Do not use a metal or glass scraper for cleaning.

Malfunction table

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

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

Risk of electric shock!

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

Malfunction table

Problem	Possible cause	Remedy/information
The appliance does not work.	Faulty circuit breaker.	Look in the fuse box and check that the circuit breaker for the appliance is in working order.
	Plug not plugged in.	Plug in the plug.
	Power cut	Check whether the kitchen light works.
The appliance does not work.  appears in the display panel.	Childproof lock is active.	Deactivate the childproof lock (see section: Childproof lock).
 and  are in the display panel.	Power cut	Reset the clock.
The microwave does not switch on.	Door not fully closed.	Check whether food residue or debris is trapped in the door.

Problem	Possible cause	Remedy/information
It takes longer than before for the food to heat up in the microwave	The selected microwave power level is too low.	Select a higher power level.
	A larger amount than usual has been placed in the appliance.	Double the amount = almost double the cooking time.
	The food was colder than usual.	Stir or turn the food during cooking.
Turntable grates or grinds.	Dirt or debris in the area around the turntable drive.	Clean the rollers under the turntable and the recess in the oven floor thoroughly.
A particular operating mode or power level cannot be set.	The temperature, power level or combined setting is not possible for this operating mode.	Choose permitted settings.
E 1 appears in the display panel.	The thermal safety switch-off function has been activated.	Call the after-sales service.
E 2 appears in the display panel.	The automatic safety switch-off function has been activated.	Touch any button or turn the rotary selector.
E 3 appears in the display panel.	The oven is malfunctioning.	Call the after-sales service.
E 4 appears in the display panel.	The thermal safety switch-off function has been activated.	Call the after-sales service.
E 11 appears in the display panel.	Moisture in the control panel.	Allow the control panel to dry.
E 17 appears in the display panel.	Rapid heating has failed.	Call the after-sales service.
The appliance can be set, but does not heat up. The colon is flashing.	The demo mode has been activated.	Disconnect the appliance from the mains power supply, then reconnect it. Press and hold the  button until the  symbol appears in the display and the colon stops flashing. Confirm within 4 seconds using the  button.

After-sales service

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

E number and FD number

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

E no.	FD no.

After-sales service

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

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

To book an engineer visit and product advice

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

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

Technical data

Power supply	220-230 V, 60 Hz
Microwave power setting	900 W
Microwave frequency	2,450 MHz
Fuse	16 A
VDE approved	Yes
CE mark	Yes

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.

Acrylamide in foodstuffs

Which foods are affected?

Acrylamide is mainly produced in grain and potato products that are heated to high temperatures, such as potato crisps,

chips, toast, bread rolls, bread, fine baked goods (biscuits, gingerbread, cookies).

Tips for keeping acrylamide to a minimum when preparing food	
General	Keep cooking times to a minimum. Cook meals until they are golden brown, but not too dark. Large, thick pieces of food contain less acrylamide.
Baking biscuits	Max. 200 °C in Top/bottom heating or max. 180 °C in 3D hot air or hot air mode. Max. 190° C in Top/bottom heating or max. 170 °C in 3D hot air or hot air mode. Egg white and egg yolk reduce the formation of acrylamide.
Oven chips	Distribute thinly and evenly over the baking tray. Cook at least 400 g at once on a baking tray so that the chips do not dry out.

Energy and environment tips

Here you can find tips on how to save energy when baking and roasting and how to dispose of your appliance properly.

Saving energy

- Only preheat the oven if this is specified in the recipe or in the operating instruction tables.
- Use dark, black lacquered or enamelled baking tins. They absorb the heat particularly well.
- Open the oven door as infrequently as possible while you are cooking, baking or roasting.
- It is best to bake several cakes one after the other. The oven is still warm. This reduces the baking time for the second cake. You can also place two loaf tins next to each other.

- For longer cooking times, you can switch the oven off 10 minutes before the end of the cooking time and use the residual heat to finish cooking.

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.

Tested for you in our cooking studio

Here you will find a selection of recipes and the ideal settings for them. We will show you which type of heating and which temperature or microwave power setting is best for your meal. You can find information about suitable accessories and the height at which they should be inserted. There are also tips about ovenware and preparation methods.

Notes

- The values in the table always apply to food placed into the cooking compartment when it is cold and empty. Only preheat the appliance if the table specifies that you should do so. Before using the appliance, remove all accessories from the cooking compartment that you will not be using.
- Do not line the accessories with greaseproof paper until after they have been preheated.
- The times specified in the tables are only guidelines. They will depend on the quality and composition of the food.
- Use the accessories supplied. Additional accessories may be obtained from specialist retailers or from the after-sales service.
- Always use an oven cloth or oven gloves when taking accessories or ovenware out of the cooking compartment.

Defrosting, heating up and cooking with the microwave

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

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

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

It may be that you have different quantities from those specified in the tables. A rule of thumb can be applied: Double amount - just under double the cooking time, half amount - half the cooking time.

Place the ovenware in the centre of the lower wire rack. The food will then absorb the microwaves from all sides.

Defrosting

Notes

- Place the frozen food in an open container on the wire rack.
- 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 cooking compartment walls. You can remove the foil half way through the defrosting time.
- Turn or stir the food once or twice during the defrosting time. Large pieces of food should be turned several times. When turning, remove any liquid that has resulted from defrosting.
- Leave defrosted items to stand at room temperature for a further 10 to 60 minutes so that the temperature can stabilise. The giblets can be removed from poultry at this point.

Defrost	Weight	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Notes
Whole pieces of meat (beef, veal or pork - on the bone or boned)	800 g	180 W, 15 mins + 90 W, 10-20 mins	Turn several times
	1 kg	180 W, 20 mins + 90 W, 15-25 mins	
	1.5 kg	180 W, 30 mins + 90 W, 20-30 mins	
Meat in pieces or slices of beef, veal or pork	200 g	180 W, 3 mins + 90 W, 10-15 mins	Separate any defrosted parts when turning
	500 g	180 W, 5 mins + 90 W, 15-20 mins	
	800 g	180 W, 8 mins + 90 W, 15-20 mins	
Minced meat, mixed	200 g	90 W, 10-15 mins	Freeze food flat if possible Turn several times, remove any defrosted meat
	500 g	180 W, 5 mins + 90 W, 10-15 mins	
	800 g	180 W, 8 mins + 90 W, 15-20 mins	
Poultry or poultry portions	600 g	180 W, 8 mins + 90 W, 10-15 mins	Turn during cooking.
	1.2 kg	180 W, 15 mins + 90 W, 25-30 mins	
Duck	2 kg	180 W, 20 mins + 90 W, 30-40 mins	Turn several times
Fish fillet, fish steak or slices	400 g	180 W, 5 mins + 90 W, 10-15 mins	Separate any defrosted parts
Whole fish	300 g	180 W, 3 mins + 90 W, 10-15 mins	-
	600 g	180 W, 8 mins + 90 W, 10-15 mins	
Vegetables, e.g. peas	300 g	180 W, 10-15 mins	Stir carefully during defrosting.
	600 g	180 W, 10 mins + 90 W, 10-15 mins	
Fruit, e.g. raspberries	300 g	180 W, 7-10 mins	Stir carefully during defrosting and separate any defrosted parts
	500 g	180 W, 8 mins + 90 W, 5-10 mins	
Butter, defrosting	125 g	180 W, 1 mins + 90 W, 2-4 mins	Remove all packaging
	250 g	360 W, 1 min + 90 W, 2-4 mins	
Loaf of bread	500 g	180 W, 6 mins + 90 W, 5-10 mins	Turn during cooking.
	1 kg	180 W, 12 mins + 90 W, 15-25 mins	
Cakes, dry, e.g. sponge cake	500 g	90 W, 15-20 mins	Only for cakes without icing, cream or crème pâtissière, separate the pieces of cake.
	750 g	180 W, 5 mins + 90 W, 10-15 mins	
Cakes, moist, e.g. fruit flan, cheese-cake	500 g	180 W, 5 mins + 90 W, 10-15 mins	Only for cakes without icing, cream or gelatine
	750 g	180 W, 7 mins + 90 W, 10-15 mins	

Defrosting, heating up or cooking frozen food

Notes

- Take ready meals out of the packaging. They will heat up more quickly and evenly in microwaveable ovenware. The different components of the meal may not require the same amount of time to heat up.
- Food which lies flat will cook more quickly than food which is piled high. You should therefore distribute the food so that it is as flat as possible in the ovenware. Different foodstuffs should not be placed in layers on top of one another.
- Always cover the food. If you do not have a suitable cover for your ovenware, use a plate or special microwave foil.
- Stir or turn the food 2 or 3 times during cooking.
- After heating, allow the food to stand for a further 2 to 5 minutes so that it can achieve an even temperature.
- Always use an oven cloth or oven gloves when removing plates from the oven.
- This will help the food retain its own distinct taste, so it will require less seasoning.

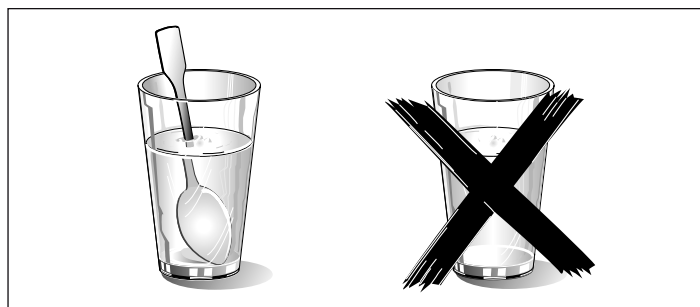
Defrosting, heating up or cooking frozen food	Weight	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Notes
Menu, plated meal, ready meal	300-400 g	600 W, 10-15 mins	Take meal out of packaging; cover food to heat
Soup	400-500 g	600 W, 8-10 mins	Ovenware with lid
Stews	500 g	600 W, 10-15 mins	Ovenware with lid
	1 kg	600 W, 20-25 mins	
Slices or pieces of meat in sauce, e.g. goulash	500 g	600 W, 15-20 mins	Ovenware with lid
	1 kg	600 W, 25-30 mins	
Fish, e.g. fillet steaks	400 g	600 W, 10-15 mins	Covered
	800 g	600 W, 18-20 mins	
Side dishes, e.g. rice, pasta	250 g	600 W, 2-5 mins	Ovenware with lid; add liquid
	500 g	600 W, 8-10 mins	
Vegetables, e.g. peas, broccoli, carrots	300 g	600 W, 8-10 mins	Ovenware with lid; add 1 tbsp of water
	600 g	600 W, 15-20 mins	

Defrosting, heating up or cooking frozen food	Weight	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Notes
Creamed spinach	450 g	600 W, 11-16 mins	Cook without additional water

Heating food

⚠ Risk of scalding!

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



Caution!

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

Notes

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

Heating food	Weight	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Notes
Menu, plated meal, ready meal	350-500 g	600 W, 5-10 mins	Take meal out of packaging, cover food to heat
Drinks	150 ml	900 W, 1-2 mins	Caution! Place a spoon in the glass. Do not over-heat alcoholic drinks. Check during heating
	300 ml	900 W, 2-3 mins	
	500 ml	900 W, 3-4 mins	
Baby food, e.g. baby bottle	50 ml	360 W, approx. 1 min	Place baby bottles on the cooking compartment floor without the teat or lid. Shake or stir well after heating. You must check the temperature
	100 ml	360 W, 1-2 mins	
	200 ml	360 W, 2-3 mins	
Soup			-
1 cup	175 g	900 W, 2-3 mins	
2 cups	175 g each	900 W, 4-5 mins	
4 cups	175 g each	900 W, 5-6 mins	
Slices or pieces of meat in sauce, e.g. goulash	500 g	600 W, 10-15 mins	Covered
Stew	400 g	600 W, 5-10 mins	Ovenware with lid
	800 g	600 W, 10-15 mins	
Vegetables	150 g	600 W, 2-3 mins	Add a little liquid
	300 g	600 W, 3-5 mins	

Cooking food

Notes

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

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

Cooking food	Weight	Microwave power in watts, Cooking time in minutes	Notes
Whole chicken, fresh, no giblets	1.5 kg	600 W, 30-35 mins	Turn halfway through the cooking time
Fish fillet, fresh	400 g	600 W, 5-10 mins	-
Fresh vegetables	250 g	600 W, 5-10 mins	Cut into equal-sized pieces; add 1 to 2 tbsp water per 100 g; stir during cooking
	500 g	600 W, 10-15 mins	

Cooking food	Weight	Microwave power in watts, Cooking time in minutes	Notes
Potatoes	250 g	600 W, 8-10 mins	Cut into equal-sized pieces; add 1 to 2 tbsp water per 100 g; stir during cooking
	500 g	600 W, 11-14 mins	
	750 g	600 W, 15-22 mins	
Rice	125 g	600 W, 7-9 mins+ 180 W, 15-20 mins	Add double the quantity of liquid and use deep ovenware with a lid
	250 g	600 W, 10-12 mins + 180 W, 20-25 mins	
Sweet foods, e.g. blancmange (instant)	500 ml	600 W, 7-9 mins	Stir 2 to 3 times with an egg whisk while heating
Fruit, compote	500 g	600 W, 9-12 mins	-

Popcorn for the microwave

Notes

- Use heat-resistant, flat glass ovenware, e.g. the lid of an ovenproof dish, a glass plate or a glass tray (Pyrex)
- Always place the ovenware on the wire rack.
- Do not use porcelain or overly curved plates.
- Make the settings as described in the table. You can adjust the timings according to product and amount.

- So that the popcorn doesn't burn, briefly take the popcorn bag out of the oven after 1 minute and 30 seconds and shake it. Take care as the bag will be hot!

Risk of scalding!

- Open the popcorn bag carefully as hot steam may be released.
- Never set the microwave to full power.

	Weight	Accessories	Microwave power in watts, Cooking time in minutes
Popcorn for the microwave	1 bag, 100 g	Ovenware, wire rack	600 W, 3-5 mins

Microwave tips

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

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

Double the amount = almost double the cooking time

Half the amount = half the cooking time

The food has become too dry.

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

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

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

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

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

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

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

Cakes and pastries

About the tables

Notes

- The times given apply to food placed in a cold oven.
- The temperature and baking time depend on the consistency and amount of the mixture. This is why temperature ranges are given in the tables. Begin with the lower temperature and,

if necessary, use a higher setting the next time, since a lower temperature results in more even browning.

- Additional information can be found in the *Baking tips* section following the tables.
- Always place the cake tin in the centre of the lower wire rack.

Baking tins

Note: It is best to use dark-coloured metal baking tins.

Baking in tins	Accessories	Type of heating	Temperature °C	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Sponge cake, simple	Ring tin/cake tin		170-180	90	40-50
Sponge cake, delicate (e.g. sandcake)*	Ring tin/cake tin		150-170	-	70-90
Sponge flan base	Flan-base cake tin		160-180	-	30-40
Delicate fruit flan, sponge	Springform/ring tin		170-180	90	35-45
Sponge base, 2 eggs	Flan-base cake tin		160-170	-	20-25
Sponge flan, 6 eggs	Dark springform cake tin		170-180	-	35-45
Shortcrust pastry base with crust	Dark springform cake tin		170-190	-	30-40

* Allow cake to cool in the oven for approx. 20 minutes.

** Place the tin directly on the turntable.

Baking in tins	Accessories	Type of heating	Temperature °C	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Fruit tart/cheesecake with pastry base*	Dark springform cake tin		170-190	180	35-45
Swiss flan**	Dark springform cake tin		190-200	-	45-55
Ring cake	Ring cake tin		170-180		40-50
Pizza, thin base, light topping**	Round pizza tray		220-230	-	15-25
Savoury cakes**	Dark springform cake tin		200-220	-	50-60
Nut cake	Dark springform cake tin		170-180	90	35-45
Yeast dough with dry topping	Round pizza tray		160-180	-	50-60
Yeast dough with moist topping	Round pizza tray		170-190	-	55-65
Plaited loaf with 500 g flour	Round pizza tray		170-190	-	35-45
Stollen with 500 g flour	Round pizza tray		160-180	-	60-70
Strudel, sweet	Round pizza tray		190-210	180	35-45

* Allow cake to cool in the oven for approx. 20 minutes.

** Place the tin directly on the turntable.

Small baked items	Accessories	Type of heating	Temperature in °C	Cooking time in minutes
Biscuits	Round pizza tray		150-170	25-35
Macaroons	Round pizza tray		110-130	35-45
Meringue	Round pizza tray		100	80-100
Muffins	Muffin tray on wire rack		160-180	35-40
Choux pastry	Round pizza tray		200-220	35-45
Puff pastry	Round pizza tray		190-200	35-45
Leavened cake	Round pizza tray		200-220	25-35

Bread and bread rolls	Accessories	Type of heating	Temperature in °C	Cooking time in minutes
Sourdough bread with 1.2 kg flour	Round pizza tray		210-230	50-60
Flatbread*	Round pizza tray		220-230	25-35
Bread rolls	Round pizza tray		210-230	25-35
Rolls made with sweet yeast dough	Round pizza tray		200-220	15-25

* Place the tin directly on the turntable.

Baking tips

You want to bake according to your own recipe.	Use similar items in the baking tables as a guide.
Use baking tins made of silicone, glass, plastic or ceramic materials.	The baking tin must be heat-resistant up to 250 °C. Cakes in these baking tins will be less brown. When using the microwave, the cooking time will be shorter than the time shown in the table.
How to establish whether sponge cake is baked through.	Approximately 10 minutes before the end of the baking time specified in the recipe, poke the cake with a cocktail stick at its highest point. If the cocktail stick comes out clean, the cake is ready.
The cake collapses.	Use less liquid next time or set the oven temperature 10 degrees lower and extend the baking time. Observe the specified mixing times in the recipe.
The cake has risen in the middle but is lower around the edge.	Only grease the base of the springform cake tin. After baking, loosen the cake carefully with a knife.
The cake is too dark.	Select a lower temperature and bake the cake for a little longer.
The cake is too dry.	When it is done, make small holes in the cake using a toothpick. Then drizzle fruit juice or an alcoholic beverage over it. Next time, select a temperature 10 degrees higher and reduce the baking time.
The bread or cake (e.g. cheesecake) looks good, but is soggy on the inside (sticky, streaked with water).	Use slightly less fluid next time and bake for slightly longer at a lower temperature. When baking cakes with a moist topping, bake the base first, cover with almonds or bread crumbs and then add the topping. Please follow the recipe and follow the baking times.

The cake cannot be turned out of the dish when it is turned upside down.	After baking, allow the cake to cool for a further 5 to 10 minutes, then it will be easier to turn out of the tin. If it still sticks, carefully loosen the cake around the edges using a knife. Turn the cake tin upside down again and cover it several times with a cold, wet cloth. Next time, grease the tin well and sprinkle some bread crumbs into it.
You have measured the temperature of the oven using your own meat thermometer and found there is a discrepancy.	The oven temperature is measured by the manufacturer after a specified period of time using a test rack in the centre of the cooking compartment. Ovenware and accessories affect the temperature measurement, so there will always be some discrepancy when you measure the temperature yourself.
Sparks are generated between the tin and the wire rack.	Check that the tin is clean on the outside. Change the position of the tin in the cooking compartment. If this does not help, continue baking but without the microwave. The baking time will then be longer.

Roasting and grilling

About the tables

The temperature and roasting time depend on the type and amount of food being cooked. This is why temperature ranges are given in the tables. Begin with the lower temperature and, if necessary, use a higher setting the next time,

For more information, see the section entitled *Tips for grilling and roasting* which follows the tables.

Ovenware

You may use any heat-resistant ovenware which is suitable for use in a microwave. Metal roasting dishes are not suitable for roasting with microwaves.

The ovenware can become very hot. Use oven gloves to take the ovenware out of the oven.

Place hot glass ovenware on a dry kitchen towel after they have been removed from the oven. The glass could crack if placed on a cold or wet surface.

Tips for roasting

Notes

- Use a deep roasting dish for roasting meat and poultry.
- Check that your ovenware fits in the cooking compartment. It should not be too big.
- Meat:
Cover approx. two thirds of the ovenware base with liquid. Add slightly more liquid for pot roasts. Turn pieces of meat halfway through the cooking time. When the roast is ready, turn off the oven and allow it to rest for an additional 10 minutes. This allows better distribution of the meat juices.

- Poultry:
Turn the pieces of meat after $\frac{2}{3}$ of the cooking time has elapsed.

Tips for grilling

Notes

- Always keep the oven door closed when grilling and do not preheat.
- As far as possible, the pieces of food you are grilling should be of equal thickness. Steaks should be at least 2 to 3 cm thick. This will allow them to brown evenly and remain succulent and juicy. Do not add salt to steaks until they have been grilled.
- Use tongs to turn the pieces of food you are grilling. If you pierce the meat with a fork, the juices will run out and it will become dry.
- Dark meat, e.g. beef, browns more quickly than lighter-coloured meat such as veal or pork. When grilling light-coloured meat or fish, these often only brown slightly on the surface, although they are cooked and juicy on the inside.
- The grill element switches off and on again automatically. This is normal. The grill setting determines how frequently this will happen.

Beef

Notes

- Turn pot-roasted beef after $\frac{1}{3}$ and $\frac{2}{3}$ of the cooking time. Finally, allow to stand for approx. a further 10 minutes.
- Turn tenderloins and sirloins halfway through the cooking time. Finally, allow to stand for approx. a further 10 minutes.
- Turn steaks after $\frac{2}{3}$ of the cooking time.

Beef	Accessories	Type of heating	Temperature in °C, grill setting	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Pot-roasted beef, approx. 1 kg	Ovenware with lid		180-200	-	120-143
Fillet of beef, medium, approx. 1 kg	Ovenware without lid		180-200	90	30-40
Sirloin, medium, approx. 1 kg	Ovenware without lid		210-230	180	30-40
Steak, medium, 3 cm thick	Higher wire rack		3	-	each side: 10-15

Veal

Note: Turn joints and knuckle of veal halfway through the cooking time. Finally, allow to stand for approx. a further 10 minutes.

Veal	Accessories	Type of heating	Temperature °C	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Joint of veal, approx. 1 kg	Ovenware with lid		180-200	-	110-130
Knuckle of veal, approx. 1.5 kg	Ovenware with lid		200-220	-	120-130

Pork

Notes

- Turn lean joints of pork and rindless joints halfway through the cooking time. Finally, allow to stand for approx. a further 10 minutes.
- Turn the neck of pork after $\frac{2}{3}$ of the cooking time.

- Place the joint in the ovenware rind-side up. Score the rind. Do not turn the joint. Finally, allow to stand for approx. a further 10 minutes.
- Do not turn pork fillets or pork chops. Finally, allow to stand for approx. a further 5 minutes.

Pork	Accessories	Type of heating	Temperature in °C, grill setting	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Joint without rind (e.g. neck), approx. 750 g*	Ovenware with lid		220-230	180	40-50
Joint with rind (e.g. shoulder) approx. 1.5 kg*	Ovenware without lid		190-210	-	130-150
Fillet of pork, approx. 500 g*	Ovenware with lid		220-230	90	25-30
Joint of pork, lean, approx. 1 kg*	Ovenware with lid		210-230	90	60-80
Smoked pork on the bone, approx. 1 kg*	Ovenware without lid	-	-	360	45-45
Neck of pork, 2 cm thick**			3	-	1st side: approx. 15-20 2nd side: approx. 10-15

* lower wire rack

**higher wire rack

Lamb

Note: Turn the leg of lamb halfway through the cooking time.

Lamb	Accessories	Type of heating	Temperature °C	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Saddle of lamb on the bone, approx. 1 kg	Ovenware without lid		210-230	-	40-50
Leg of lamb, boned, medium, approx. 1.5 kg	Ovenware with lid		190-210	-	90-95

Miscellaneous

Notes

- Finally, allow the meat loaf to stand for approx. a further 10 minutes.

- Turn the sausages after $\frac{2}{3}$ of the cooking time.

Miscellaneous	Accessories	Type of heating	Temperature in °C, grill setting	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Meat loaf, approx. 1 kg*	Ovenware without lid		180-200	600 W + 180 W	-
4 to 6 sausages for grilling - approx. 150 g each**	-		3	-	each side: 10-15

* lower wire rack

**higher wire rack

Poultry

Notes

- Place whole chickens and chicken breasts breast-side down. Turn after $\frac{2}{3}$ of the cooking time.
- Place poulard breast-side down. Turn after 30 minutes and set the microwave power to 180 watts.

- Place half chickens and chicken portions skin-side up. Do not turn.
- Turn the duck and goose breast skin-side up. Do not turn.
- Turn goose thighs halfway through the cooking time. Prick the skin.
- Place turkey breast and thighs skin-side down. Turn after $\frac{2}{3}$ of the cooking time.

Poultry	Accessories	Type of heating	Temperature in °C, grill setting	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Chicken, whole, approx. 1.2 kg	Ovenware with lid		220-230	360	35-45
Poulard, whole, approx. 1.6 kg	Ovenware with lid		220-230	360 180	30 20-30
Chicken, halves, 500 g each	Ovenware without lid		180-200	360	30-35
Chicken portions, approx. 800 g	Ovenware without lid		210-230	360	20-30

Poultry	Accessories	Type of heating	Temperature in °C, grill setting	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Chicken breast with skin and bones, 2 pieces, approx. 350-450 g	Ovenware without lid		190-210	180	30-40
Duck breast with skin, 2 pieces, 300-400 g each	Ovenware without lid		3	90	20-30
Goose breast, 2 pieces, 500 g each	Ovenware without lid		210-230	90	25-30
Goose legs, 4 pieces, approx. 1.5 kg	Ovenware without lid		210-230	180	30-40
Turkey breast, approx. 1 kg	Ovenware with lid		200-220	-	90-100
Turkey drumsticks, approx. 1.3 kg	Ovenware with lid		200-220	180	50-60

Fish ■ Grease the wire rack with oil beforehand.

Notes

- For grilling, place the whole fish, e.g. trout, onto the middle of the higher wire rack.

Fish	Accessories	Type of heating	Temperature °C	Cooking time in minutes
Fish steak, e.g. salmon, 3 cm thick, grilled	Higher wire rack		3	20-25
Whole fish, 2-3 pieces, 300 g each, grilled	Higher wire rack		3	20-30

Tips for roasting and grilling

The table does not contain information for the weight of the joint.	For small roasts, select a higher temperature and a shorter cooking time. For larger roasts, select a lower temperature and a longer cooking time.
How to tell when the roast is ready.	Use a meat thermometer (available from specialist shops) or carry out a "spoon test". Press down on the roast with a spoon. If it feels firm, it is ready. If the spoon can be pressed in, it needs to be cooked for a little longer.
The roast looks good but the juices are burnt.	Next time, use a smaller roasting dish or add more liquid.
The roast looks good but the juices are too clear and watery.	Next time, use a larger roasting dish and add less liquid.
The roast is not well-done enough.	Carve the roast. Prepare the gravy in the roasting dish and place the slices of roast meat in the gravy. Finish cooking the meat using the microwave only.

Bakes, gratins, toast with toppings

Notes

- The values in the table apply to food placed in a cold oven.
- For bakes, potato gratins and lasagne, use a microwaveable, heat-resistant ovenproof dish 4 to 5 cm deep.
- Place the bake on the lower wire rack.
- Leave bakes and gratins to cook in the oven for a further 5 minutes after switching off.
- Cheese on toast: Pre-toast slices of bread.

Bakes, gratins, toasts	Accessories	Type of heating	Temperature in °C, grill setting	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Bake, sweet, approx. 1.5 kg	Ovenware without lid		140-160	360	25-35
Savoury bake, made with cooked ingredients, approx. 1 kg	Ovenware without lid		150-170	600	20-25
Lasagne, fresh	Ovenware without lid		200-220	360	25-35
Potato gratin made from raw ingredients, approx. 1.1 kg	Ovenware without lid		180-200	600	25-30
Toast with topping, 4 slices*			3	-	8-10

* higher wire rack

Convenience products, frozen

Notes

- Observe the instructions on the packaging.

- The values in the table apply to food placed in a cold oven.
- Do not lay chips, croquettes or potato rösti on top of each other. Turn half way through the cooking time.
- Place the food directly on the turntable.

Convenience products	Accessories	Type of heating	Temperature °C	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Pizza with thin base*	Turntable		220-230	-	10-15
Pizza with deep-pan base	Turntable	 	- 220-230	600 -	3 13-18
Mini pizza*	Turntable		220-230	-	10-15
Pizza baguette*	Turntable	 	- 220-230	600 -	2 13-18
Chips	Turntable		220-230	-	8-13
Croquettes*	Turntable		210-220	-	13-18
Rösti, stuffed potato pockets	Turntable		200-220	-	25-30
Part-cooked rolls or baguette	Lower wire rack		170-180	-	13-18
Fish fingers	Turntable		210-230	-	10-20
Chicken goujons, nuggets	Turntable		200-220	-	15-20
Strudel	Turntable		210-220	180	20-30
Lasagne, approx. 400 g**	Lower wire rack		220-230	600	12-17

* Preheat the cooking compartment for 5 minutes, then place the food on the hot turntable.

** Place the food in suitable, heat-resistant ovenware.

Test dishes

The quality and function of microwave combination appliances are tested by testing institutes using the following dishes.

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

Defrosting with the microwave

Dish	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Note
Meat	180 W, 5 mins + 90 W, 10-15 mins	Place the Pyrex dish with a 22 cm diameter on the lower wire rack. After approx. 13 minutes, remove the defrosted meat.

Microwave cooking

Dish	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Note
Custard	600 W, 10-13 mins + 180 W, 25-30 mins	Place the Pyrex dish with dimensions 24 x 19 cm on the lower wire rack.
Sponge flan	600 W, 9-10 mins	Place the Pyrex dish with a 22 cm diameter on the lower wire rack.
Meat loaf	600 W, 18-23 mins	Place the 28 cm Pyrex dish on the lower wire rack.

Combined microwave cooking

Dish	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Type of heating	Temperature °C	Note
Potato gratin	600 W, 25-30 mins		210-220	Place the Pyrex dish with a 22 cm diameter on the lower wire rack.
Cake	180 W, 15-20 mins		180-200	Place the Pyrex dish with a 22 cm diameter on the lower wire rack.
Chicken	360 W, 35-40 mins		200-220	Turn after 2/3 of the cooking time.

Baking

Note: The values in the table apply to food placed in a cold oven.

Dish	Ovenware	Type of heating	Temperature °C	Baking time in minutes
Hot water sponge cake	Springform cake tin, dia. 26 cm, lower wire rack		160-180	30-40
German apple pie	Springform cake tin, dia. 20 cm, lower wire rack		190-210	50-60

Grilling

Dish	Accessories	Type of heating	Grill setting	Cooking time in minutes
Browning toast	Higher wire rack		3	4-5
Beefburgers, x 9	Higher wire rack		3	30-35

Indicaciones de seguridad importantes.....	25	Seguro para niños.....	35
Causas de daños.....	27	Conectar el seguro para niños.....	35
Instalación y conexión.....	28	Desconectar el seguro para niños.....	35
Su nuevo aparato.....	28	El seguro para niños en la programación automática.....	35
Panel de mando.....	28	Modificar los ajustes básicos.....	35
Teclas.....	28	Ajustes básicos.....	35
Mando de funciones.....	28	Cuidados y limpieza.....	36
Mando de temperatura.....	29	Productos de limpieza.....	36
Ventilador.....	29	Tabla de averías.....	37
Los accesorios.....	29	Tabla de averías.....	37
Antes del primer uso.....	30	Servicio de Asistencia Técnica.....	38
Programar la hora.....	30	Número de producto (E) y número de fabricación (FD).....	38
Calentar el horno.....	30	Datos técnicos.....	38
Limpiar los accesorios.....	30	Presencia de acrilamida en alimentos.....	38
Programar el horno.....	30	Consejos sobre energía y medio ambiente.....	38
Programar el tipo de calentamiento y la temperatura.....	30	Ahorrar energía.....	38
Calentamiento rápido.....	30	Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente.....	39
Desconexión automática de seguridad.....	31	Platos probados en nuestro estudio de cocina.....	39
El microondas.....	31	Descongelación, calentamiento y cocción con	
Consejos y advertencias de los recipientes.....	31	el microondas.....	39
Potencias del microondas.....	31	Consejos prácticos para usar el microondas.....	42
Programar el microondas.....	31	Pasteles y repostería.....	42
Microondas combinado con horno.....	32	Sugerencias y consejos prácticos para el horneado.....	43
Programar el funcionamiento MicroCombi.....	32	Asar y asar al grill.....	44
Programa automático.....	32	Consejos prácticos para asar convencionalmente	
Seleccionar el programa.....	32	y asar al grill.....	46
Programas de descongelación.....	33	Gratinados y tostadas.....	46
Programas de cocción.....	33	Productos preparados, ultracongelados.....	47
Programas de cocción combinados.....	33	Comidas normalizadas.....	48
Programar las funciones de tiempo.....	34		
Ajustar reloj avisador.....	34		
Ajustar la duración.....	34		
Programar la hora.....	35		

Encontrará más información sobre productos, accesorios, piezas de repuesto y servicios en internet:
www.bosch-home.com y también en la tienda online:
www.bosch-eshop.com

⚠ Indicaciones de seguridad importantes

Leer con atención las siguientes instrucciones. Solo así se puede manejar el aparato de forma correcta y segura.

Conservar las instrucciones de uso para utilizarlas más adelante o para posibles futuros compradores.

Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para su montaje empotrado. Prestar atención a las instrucciones de montaje especiales.

Comprobar el aparato al sacarlo de su embalaje. El aparato no debe conectarse en caso de haber sufrido daños durante el transporte.

Los aparatos sin enchufe deben ser conectados exclusivamente por técnicos especialistas autorizados. Los daños provocados por una conexión incorrecta no están cubiertos por la garantía.

Este aparato ha sido diseñado para uso doméstico. Utilizar el aparato exclusivamente para preparar alimentos y bebidas. Vigilarlo mientras está funcionando y emplearlo exclusivamente en espacios cerrados.

Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con limitaciones físicas, sensoriales o psíquicas, o que carezcan de experiencia y

conocimientos, siempre y cuando sea bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o que le haya instruido en el uso correcto del aparato siendo consciente de los daños que se pudieran ocasionar.

No dejar que los niños jueguen con el aparato. La limpieza y el mantenimiento rutinario no deben encomendarse a los niños a menos que sean mayores de 8 años y lo hagan bajo supervisión.

Mantener los niños menores de 8 años alejados del aparato y del cable de conexión.

Colocar siempre los accesorios correctamente en el compartimento de cocción. Véase *la descripción de los accesorios* en las instrucciones de uso.

¡Peligro de incendio!

- Los objetos inflamables que pueda haber en el compartimento de cocción se pueden incendiar. No introducir objetos inflamables en el compartimento de cocción. No abrir la puerta en caso de que salga humo del aparato. Desconectar y desenchufar el aparato de la red o desconectar el fusible de la caja de fusibles.
- Un uso del aparato diferente al especificado es peligroso y puede provocar daños.
Está prohibido secar alimentos o ropa, calentar zapatillas o almohadillas rellenas de semillas o granos, esponjas, trapos de limpieza húmedos y similares.
Por ejemplo, en caso de calentar zapatillas o almohadillas rellenas de semillas o granos, estas pueden incendiarse incluso al cabo de unas horas. Utilizar el aparato exclusivamente para preparar alimentos y bebidas.
- Los alimentos se pueden incendiar. No calentar alimentos en envases de conservación del calor.
No calentar sin vigilancia alimentos en recipientes de plástico, papel u otros materiales inflamables.
No programar el microondas a una potencia o duración demasiado elevadas. Atenerse a las indicaciones de estas instrucciones de uso.
No secar alimentos con el microondas. Los alimentos con poco contenido de agua, como p. ej. el pan, no se deben descongelar o calentar a demasiada

potencia de microondas o durante demasiado tiempo.

- El aceite de mesa puede inflamarse. No calentar aceite de mesa con el microondas.

¡Peligro de explosión!

Los recipientes herméticamente cerrados con líquidos u otros alimentos pueden explotar. No calentar nunca líquidos u otros alimentos en recipientes herméticamente cerrados.

¡Peligro de daños importantes para la salud!

- La superficie del aparato podría sufrir daños si se limpia incorrectamente. Puede producirse un escape de energía de microondas. Limpiar el aparato con regularidad y retirar inmediatamente los restos de alimentos. Mantener siempre limpios el compartimento de cocción, la junta de la puerta, la puerta y el tope de la puerta; véase el capítulo *Cuidados y limpieza*.
- Si está dañada la puerta del compartimento de cocción o la junta de la puerta, la energía del microondas puede salir. No utilizar el aparato si la puerta o la junta de la puerta del compartimento de cocción está dañada. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- En un aparato sin carcasa la energía de microondas sale al exterior. Nunca se debe retirar la carcasa. Llamar al Servicio de Asistencia Técnica cuando sea necesario realizar trabajos de mantenimiento o reparación.

¡Peligro de descarga eléctrica!

- Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones y la sustitución de cables de conexión defectuosos solo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido. Si el aparato está averiado, desenchufarlo de la red o desconectar el fusible de la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- El aislamiento del cable de un aparato eléctrico puede derretirse al entrar en contacto con componentes calientes. No dejar que el cable de conexión de un aparato eléctrico entre en contacto con los componentes calientes.
- La humedad interior puede provocar una descarga eléctrica. No utilizar ni

limpiadores de alta presión ni por chorro de vapor.

- La humedad interior puede provocar una descarga eléctrica. No exponer el aparato a fuentes intensas de calor y humedad. Utilizar el aparato exclusivamente en espacios cerrados.
- Un aparato defectuoso puede ocasionar una descarga eléctrica. No conectar nunca un aparato defectuoso. Desenchufar el aparato de la red o desconectar el fusible de la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- El aparato funciona con alta tensión. No retirar la carcasa del aparato.

¡Peligro de quemaduras!

- El aparato se calienta mucho. No tocar la superficie interior del compartimento de cocción cuando está caliente ni los elementos calefactores. Dejar siempre que el aparato se enfríe. No dejar que los niños se acerquen.
- Los accesorios y la vajilla se calientan mucho. Utilizar siempre agarradores para sacar los accesorios y la vajilla del compartimento de cocción.
- Los vapores de alcohol pueden inflamarse cuando el compartimento de cocción está caliente. No preparar comidas utilizando grandes cantidades de bebidas alcohólicas de alta graduación. Si se utilizan bebidas alcohólicas de alta graduación, hacerlo en pequeñas cantidades. Abrir la puerta del aparato con precaución.
- Los alimentos con cáscara o piel dura pueden reventar durante el calentamiento o incluso una vez finalizado. No cocer los huevos con la cáscara o calentar huevos duros. No cocer crustáceos. A los huevos fritos y los huevos al plato primero se les debe pinchar la yema. En los alimentos con la piel dura, como p. ej. manzanas, tomates, patatas o salchichas, la piel puede reventar. Antes de calentarlos se debe pinchar la cáscara o la piel.
- El calor no se distribuye uniformemente en los alimentos para bebés. No calentar alimentos para bebés en recipientes tapados. Retirar siempre la tapa o la tetina. Remover o agitar bien tras el

calentamiento. Comprobar la temperatura antes de dar el alimento al bebé.

- Las comidas calentadas emiten calor. Los recipientes que las contienen pueden estar muy calientes. Utilizar siempre un agarrador para sacar la vajilla o los accesorios.
- Los envoltorios sellados de algunos alimentos pueden estallar. Observar siempre las indicaciones del embalaje. Utilizar siempre un agarrador para sacar los platos del compartimento de cocción.

¡Peligro de quemaduras!

- Al abrir la puerta del aparato puede salir vapor caliente. Abrir la puerta del aparato con precaución. No dejar que los niños se acerquen.
- Si se introduce agua al compartimento de cocción puede generarse vapor de agua caliente. No derramar agua en el compartimento de cocción caliente.
- Al calentar líquidos puede producirse un retardo de la ebullición. Esto quiere decir que se puede alcanzar la temperatura de ebullición sin que aparezcan las burbujas de vapor habituales. Un ligero movimiento del recipiente es suficiente para hacer que el líquido caliente empiece a hervir de repente y a salpicar intensamente. Colocar siempre una cuchara en el recipiente al calentar. De esta manera se evita el retardo de la ebullición.

¡Peligro de lesiones!

- Si el cristal de la puerta del aparato está dañado, puede romperse. No utilizar rascadores para vidrio o productos de limpieza abrasivos o corrosivos.
- La vajilla no adecuada para el microondas puede reventar. Los recipientes de porcelana o cerámica pueden presentar finos orificios en asas y tapas. Estos orificios ocultan huecos. La posible humedad que haya penetrado en estos huecos puede hacer estallar el recipiente. Utilizar exclusivamente vajilla adecuada para el microondas.

Causas de daños

¡Atención!

- Formación de chispas: Los metales, p. ej. la cuchara en un vaso, deben estar separados al menos 2 cm de las paredes del horno y de la parte interior de la puerta del horno. La formación de chispas podría destruir el vidrio interior de la puerta del aparato.
- Agua en el compartimento de cocción caliente: No derramar agua en el compartimento de cocción caliente. Se formará vapor de agua. La oscilación térmica puede provocar daños.

- Alimentos húmedos: No conservar alimentos húmedos durante un período prolongado en el compartimento de cocción cerrado.
No conservar los alimentos dentro del aparato. Esto puede provocar que se oxide.
- Enfriar con la puerta abierta: Dejar que el compartimento de cocción se enfríe únicamente con la puerta cerrada. No fijar nada en la puerta del aparato. Aun cuando la puerta sólo se encuentre ligeramente abierta, los frontales de los muebles contiguos pueden dañarse con el tiempo.
- Junta muy sucia: Si la junta presenta mucha suciedad, la puerta del aparato no cerrará correctamente. El frontal de los muebles contiguos puede deteriorarse. Mantener la junta siempre limpia.
- Funcionamiento del microondas sin alimentos: El funcionamiento del aparato sin alimentos provoca una sobrecarga del mismo. No conectar el aparato sin que haya alimentos en el compartimento de cocción. En todo caso se

- permite una prueba breve de la vajilla (véase el capítulo Microondas, recipientes).
- Puerta del aparato como superficie de apoyo: No apoyarse ni sentarse en la puerta abierta del aparato. No colocar recipientes ni accesorios sobre la puerta del aparato.
 - Transportar el aparato: No transportar ni sujetar el aparato por el asa de la puerta. El asa de la puerta no aguanta el peso del aparato y puede romperse.
 - Palomitas para microondas: No programar el microondas a una potencia demasiado alta. Utilizar una potencia máxima de 600 W. Disponer siempre la bolsa de palomitas sobre un plato de cristal. El cristal puede estallar por sobrecarga.
 - El líquido derramado durante la cocción no debe penetrar a través del accionamiento del plato giratorio en el interior del aparato. Supervisar el proceso de cocción. Primero ajustar una duración de cocción más breve y prolongarla si es necesario.
 - No utilizar el microondas sin el plato giratorio.

Instalación y conexión

Tener en cuenta las instrucciones especiales de montaje.
El aparato está listo para ser enchufado y debe conectarse únicamente a una toma de corriente con puesta a tierra que haya sido instalada de forma reglamentaria. La protección por fusible debe ser de 16 amperios (modelo automático L o B). La tensión de la red debe coincidir con el valor de tensión que se indica en la etiqueta de características.

La colocación de la caja de enchufe o la sustitución de la línea de conexión solo puede llevarla a cabo un técnico electricista. Si el enchufe no queda accesible tras el montaje, la instalación deberá contar con un dispositivo de separación onipolar con una distancia entre contactos de al menos 3 mm.
No utilizar tomas de corriente múltiples, regletas de enchufes ni alargadores. En caso de sobrecarga existe peligro de incendio.

Su nuevo aparato

Aquí conocerá a su nuevo aparato. En este capítulo se explican las funciones del panel de mando y de sus elementos

individuales. Asimismo, se proporciona información sobre el compartimento de cocción y los accesorios.

Panel de mando



Teclas

Las teclas sirven para configurar distintas funciones. En el indicador se muestran los valores configurados.

Símbolo	Función de la tecla
90	Seleccionar la potencia del microondas de 90 W
180	Seleccionar la potencia del microondas de 180 W
360	Seleccionar la potencia del microondas de 360 W
600	Seleccionar la potencia del microondas de 600 W
900	Seleccionar la potencia del microondas de 900 W
>>>>	Seleccionar el calentamiento rápido
kg	Seleccionar el peso
⌚	Abrir y cerrar el menú de las funciones de tiempo
🔒	Seleccionar el seguro para niños

Símbolo	Función de la tecla
- Menos	Reducir los valores de ajuste
+ Más	Aumentar los valores de ajuste
▶⏸	Pulsación breve: iniciar/interrumpir el funcionamiento Pulsación larga: cancelar el funcionamiento

Mando de funciones

El mando de funciones sirve para programar el tipo de calentamiento.

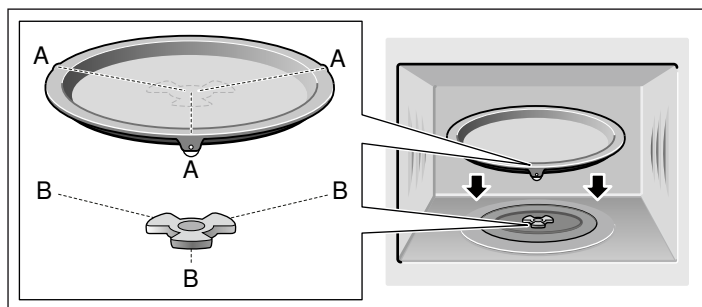
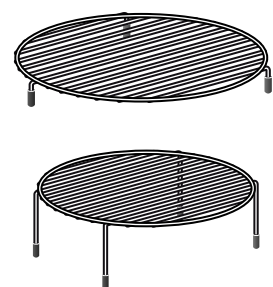
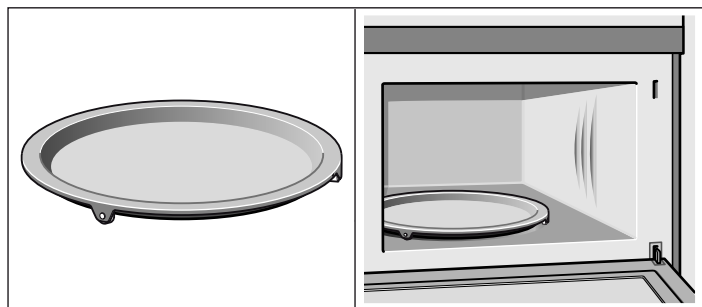
Posición	Uso
0	Posición cero El horno está apagado.
🔥	Microondas Seleccionar el modo de microondas.

Posición	Uso
 Aire caliente	Para hornear pasteles de masa de bizcocho en molde, tartas de bizcocho y de requesón así como pasteles, pizzas y repostería pequeña en la bandeja.
 Grill con circulación de aire	El ave queda crujiente y dorada. De este modo, los gratinados obtienen un mejor resultado.
 Función pizza	Para productos preparados ultracongelados y para platos que precisan mucho calor por la parte inferior.
 Grill	Seleccionar entre los niveles fuerte, medio o bajo. Se pueden asar al grill varios bistecs, salchichas, pescados o hacer tostadas.
 Programas	4 programas de descongelación 11 programas de cocción El tipo de calentamiento y la duración dependen del peso.

Notas

- Cuando se ajusta una función se ilumina la lámpara indicadora situada sobre el mando de funciones.
- Tras pulsar la tecla  se enciende la lámpara de iluminación situada en el compartimento de cocción del horno.

Los accesorios



Mando de temperatura

Con el mando de temperatura se puede ajustar la temperatura y el nivel de grill.

Posición	Uso
●	Posición cero El horno no calienta.
50, 100-230	Margen de temperatura Temperatura en °C
1, 2, 3	Niveles de grill 1 = mínimo 2 = medio 3 = máximo

Ventilador

Su aparato incorpora un ventilador. El ventilador se activa. El aire caliente escapa por la puerta.

El ventilador continúa funcionando durante un tiempo determinado después de apagar el aparato.

¡Atención!

No cubrir las aberturas de ventilación. De lo contrario se recalentará el aparato.

Notas

- El aparato se mantiene frío durante el funcionamiento del microondas. El ventilador se activa igualmente. Puede seguir funcionando incluso si el microondas ya no está en funcionamiento.
- Puede aparecer agua condensada en la ventana de la puerta, en las paredes interiores y en la base. Se trata de algo normal y el funcionamiento del microondas no se ve perjudicado. Limpie el agua condensada tras la cocción.

Plato giratorio

Como superficie de apoyo para la parrilla. Los ingredientes que necesiten una gran cantidad de calor inferior, pueden ponerse directamente sobre el plato giratorio.

El plato giratorio girará hacia la izquierda o hacia la derecha. Está fijo. La pizza puede cortarse en porciones directamente sobre el plato giratorio.

- No utilizar nunca el aparato sin el plato giratorio.
- No cargar el plato giratorio con más de 5 kg.
- El plato giratorio debe girar sea cual sea el tipo de calentamiento usado.

Parrilla inferior

Para el microondas y para hornear y freír en el horno.

Parrilla superior

Para asar al grill, p. ej., bistecs, salchichas y tostadas.

Como superficie de apoyo para los moldes para gratinar.

Colocación del plato giratorio

Colocar el plato giratorio sobre el arrastrador «B» en el centro del interior del aparato con los rodillos «A» como se muestra en la figura.

El plato giratorio debe quedar recto sobre el arrastrador.

Antes del primer uso

A continuación se indican los pasos que deben seguirse antes de utilizar el horno por primera vez. Leer antes el capítulo *Consejos y advertencias de seguridad*.

Programar la hora

Tras la conexión, en el indicador se iluminan tres ceros y los símbolos ► ☹. Ajustar la hora.

1. Pulsar la tecla + o -.

Valor recomendado +: 12:00

Valor recomendado -: 23:59

2. Ajustar la hora con las teclas + o -.

3. Pulsar la tecla ☹.

La hora se ha ajustado.

Nota: Para reducir el consumo cuando el aparato está en el modo "stand by" se puede ocultar la indicación de la hora. Para obtener más información, consultar el capítulo *Modificar los ajustes básicos*.

Calentar el horno

Para eliminar el olor a nuevo, calentar el horno vacío y cerrado. Lo ideal es calentarlo durante una hora con aire caliente ☼ a 180 °C. Comprobar que no haya restos del embalaje en el compartimento de cocción.

1. Programar el aire caliente ☼ con el mando de funciones.

2. Programar 180 °C con el mando de temperatura.

3. Pulsar la tecla ►☹.

El horno empieza a calentarse.

Desconectar el horno transcurrida una hora. Para ello, situar el mando de funciones en la posición cero.

Limpiar los accesorios

Antes de utilizar los accesorios por primera vez, limpiarlos a fondo con agua caliente con un poco de jabón y un paño de limpieza suave.

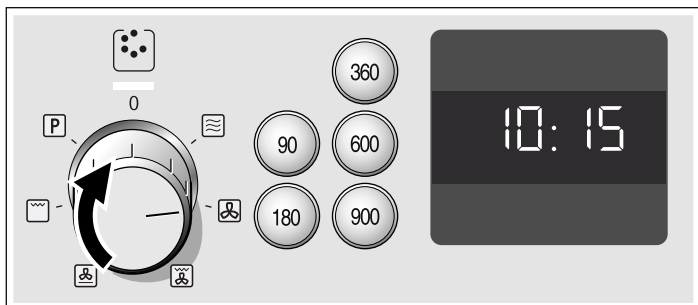
Programar el horno

Existen varias maneras de programar el horno. A continuación se describe cómo programar el tipo de calentamiento y la temperatura o el nivel de grill deseados. El horno permite programar la duración del ciclo cocción de cada plato. Para obtener más información, consultar el capítulo *Programar las funciones de tiempo*.

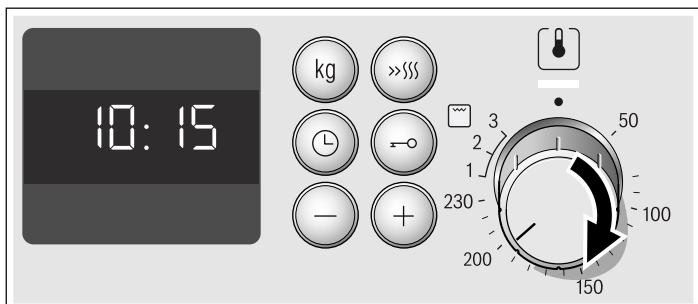
Programar el tipo de calentamiento y la temperatura

Ejemplo de la imagen: aire caliente ☼ a 200 °C.

1. Ajustar el tipo de calentamiento con el mando de funciones.



2. Ajustar la temperatura o el nivel de grill con el mando de temperatura.



3. Pulsar la tecla ►☹.

El horno empieza a calentarse.

Abrir la puerta del horno durante el funcionamiento

El funcionamiento se interrumpe. Tras cerrar la puerta, pulsar la tecla ►☹. El programa continúa.

Interrumpir el funcionamiento

Pulsar la tecla ►☹, el funcionamiento se interrumpe. Pulsar la tecla ►☹; se reanuda el funcionamiento.

Apagar el horno

Situar el mando de funciones en la posición cero.

Modificar los ajustes

El tipo de calentamiento y la temperatura o el nivel de grill pueden modificarse en cualquier momento con el correspondiente mando.

Calentamiento rápido

La función de calentamiento rápido permite que el horno alcance la temperatura programada con gran rapidez.

El calentamiento rápido debe utilizarse para temperaturas programadas por encima de los 100 °C y se encuentra disponible para los siguientes tipos de calentamiento:

- ☼ Aire caliente
- ☼ Programa para pizza
- ☼ Grill con circulación de aire

Para conseguir un resultado de cocción uniforme, el plato no debe introducirse en el compartimento de cocción hasta que haya finalizado el calentamiento rápido.

1. Programar el tipo de calentamiento y la temperatura.

2. Pulsar la tecla >>>.

En el indicador se ilumina el símbolo >>>.

3. Pulsar la tecla ►☹.

El horno empieza a calentarse.

Fin del calentamiento rápido

Suena una señal. El símbolo >>> del indicador se apaga. Introducir el plato en el horno.

Cancelar el calentamiento rápido

Pulsar la tecla »». El símbolo »» del indicador se apaga.

Desconexión automática de seguridad

La desconexión de seguridad automática se activa cuando el aparato lleva mucho tiempo funcionando sin una duración programada. El momento en el que se apaga el aparato

depende del modo de funcionamiento y de la temperatura programados.

Ejemplo: si el horno está funcionando con aire caliente a 160 °C, se desconectará automáticamente tras aprox. 5 horas.

En el panel indicador se muestra E2. El aparato se apaga. Pulsar la tecla > para confirmar.

El microondas

Las microondas se transforman en calor dentro de los alimentos. Se puede utilizar únicamente el microondas o combinado con otro tipo de calentamiento. Le presentamos toda la información necesaria sobre recipientes y sobre cómo programar el microondas.

Nota:

En el capítulo Platos probados en nuestro estudio de cocina encontrará ejemplos sobre cómo descongelar, calentar y cocinar con microondas.

Consejos y advertencias de los recipientes

Recipientes apropiados

Son adecuados los recipientes resistentes al calor de vidrio, vitrocerámica, porcelana, cerámica o plástico resistente al cambio de temperatura. Estos materiales dejan pasar las microondas.

También puede utilizar recipientes para servir. Así no tiene que trasvasar los alimentos. Utilizar recipientes con decoración dorada o plateada sólo si el fabricante garantiza que son aptos para microondas.

Recipientes no adecuados

Los recipientes de metal no son aptos. El metal no deja pasar las microondas. La comida en recipientes de metal cerrados no se calienta

¡Atención!

Formación de chispas: Los metales, p. ej. la cuchara en un vaso, deben estar separados al menos 2 cm de las paredes del horno y de la parte interior de la puerta del horno. La formación de chispas podría destruir el vidrio interior de la puerta del aparato.

Prueba de la vajilla

No encienda nunca el microondas sin alimentos en su interior, con excepción de la prueba de la vajilla siguiente.

Si no está seguro de si su recipiente es adecuado para el microondas, efectúe el siguiente test:

- 1. Introducir el recipiente vacío en el aparato durante 1/2 - 1 minuto a la potencia máxima.
- 2. Comprobar la temperatura de tanto en tanto.

El recipiente debería estar frío o templado.

Si se calienta o se generan chispas, no es adecuado para el microondas.

Potencias del microondas

Con las teclas ajustar la potencia del microondas deseada.

90 W	para descongelar alimentos delicados
180 W	para descongelar y continuar la cocción
360 W	para cocer carne y para calentar alimentos delicados
600 W	para calentar y cocer alimentos
900 W	para calentar líquidos

Notas

- Al pulsar una tecla se ilumina la potencia seleccionada.
- La potencia del microondas 900 W únicamente se puede programar para un máximo de 30 minutos. Para el resto de potencias se puede programar una duración de hasta 1 hora y 30 minutos.

Programar el microondas

Ejemplo: potencia del microondas 600W, duración 17 minutos.

1. Situar el mando de funciones en
2. Pulsar la tecla para ajustar el nivel de potencia del microondas deseado.
Se ilumina la potencia de 600 W y se muestra una duración recomendada.
3. Programar la duración con las teclas + o -.
4. Pulsar la tecla >.

Se inicia el funcionamiento. Se muestra el transcurso del ciclo de cocción programado.

El tiempo ha transcurrido

Suena una señal. El funcionamiento del microondas ha finalizado. Situar el mando de funciones en la posición cero. El tono de aviso se puede apagar antes de tiempo con la tecla

Abrir la puerta del horno durante el funcionamiento

El funcionamiento se interrumpe. Tras cerrar la puerta, pulsar brevemente la tecla >. El programa continúa.

Modificar la duración

Se puede realizar en cualquier momento. Modificar la duración con las teclas + o -.

Modificar la potencia del microondas

Pulsar la tecla para ajusta el nuevo nivel de potencia del microondas. Programar la duración con las teclas + o - y volver a iniciar.

Interrumpir el funcionamiento

Pulsar la tecla >, el funcionamiento se interrumpe. Pulsar la tecla >; se reanuda el funcionamiento.

Cancelar el funcionamiento

Mantener pulsada la tecla > durante 4 segundos y situar el mando de funciones en la posición cero.

Notas

- Cuando el mando de funciones se sitúa en , se recomienda siempre la potencia máxima del microondas.
- El ventilador puede seguir funcionando aunque se abra la puerta del aparato.

Microondas combinado con horno

Use el microondas junto con un modo de funcionamiento del horno. Los platos quedarán igual de crujientes y dorados que en el horno, solo que en menos tiempo.

Todos los niveles de potencia del microondas hasta 600 W se pueden combinar con los modos de funcionamiento del horno.

Tenga en cuenta las advertencias sobre los recipientes que aparecen en el capítulo *Microondas*.

Programar el funcionamiento MicroCombi

Ejemplo: microondas a 360 W, 17 minutos y aire caliente  a 190°C.

1. Programar el tipo de calentamiento con el mando de funciones y la temperatura con el mando de temperatura.
2. Pulsar la tecla para ajustar el nivel de potencia del microondas deseado.
Se muestra una duración recomendada.
3. Programar la duración con las teclas **+** o **-**.
4. Pulsar la tecla .

Se inicia el funcionamiento. Se muestra el transcurso del ciclo de cocción programado.

El tiempo ha transcurrido

Suena una señal. El funcionamiento combinado ha finalizado. El tono de aviso se puede apagar antes de tiempo con la tecla .

Abrir la puerta del horno durante el funcionamiento

El funcionamiento se interrumpe. Tras cerrar la puerta, pulsar brevemente la tecla . El programa continúa.

Interrumpir el funcionamiento

Pulsar brevemente la tecla . El horno pasa al estado de pausa. Volver a pulsar la tecla  para que se reanude el funcionamiento.

Modificar la duración

Se puede realizar en cualquier momento. Modificar la duración con las teclas **+** o **-**.

Modificar la potencia del microondas

Pulsar la tecla para ajusta el nuevo nivel de potencia del microondas. Programar la duración con las teclas **+** o **-** y volver a iniciar.

Cancelar el funcionamiento

Mantener pulsada la tecla  durante aprox. 4 segundos y devolver el mando de funciones a la posición cero.

Programa automático

Con el programa automático pueden prepararse platos de forma sencilla. Seleccionar el programa e introducir el peso de los alimentos. El programa automático configura el programa óptimo. Pueden seleccionarse hasta 15 programas.

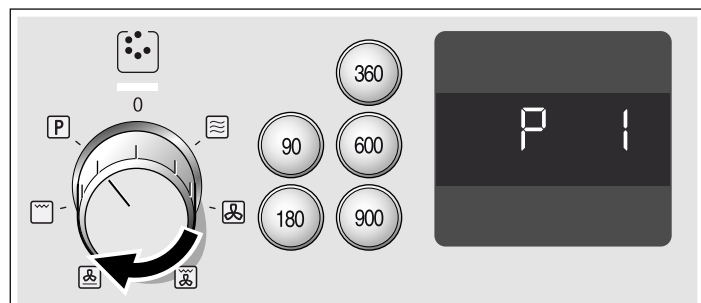
Colocar siempre los alimentos dentro del compartimento de cocción cuando esté frío.

Seleccionar el programa

Una vez seleccionado un programa, encender el horno. El mando de temperatura debe encontrarse en la posición cero.

Ejemplo de la imagen: programa 2 con 1 kilo de peso.

1. Situar el mando de funciones en el programa automático . En el indicador se muestra el primer programa.



2. Seleccionar el número de programa con la tecla **+** o **-**.



3. Pulsar la tecla . En el indicador se muestra el peso recomendado de 0,50 kilogramos.



4. Programar el peso con la tecla **+** o **-**.



5. Pulsar la tecla **▶**. Se inicia el programa. Se muestra el transcurso del ciclo de cocción y los símbolos **▶** y **▶|**.

El programa ha finalizado

Suena una señal. El programa ha finalizado, el horno deja de calentar.

Pulsar la tecla **▶** y poner el mando de funciones en la posición cero.

Modificar el programa

El número de programa y el peso no pueden modificarse tras el inicio del programa.

Apagar la señal

Pulsar la tecla **⊖**.

Abrir la puerta del horno durante el funcionamiento

El funcionamiento se interrumpe. Tras cerrar la puerta, pulsar brevemente la tecla **▶**. El programa continúa.

Interrumpir el funcionamiento

Pulsar brevemente la tecla **▶**. El horno pasa al estado de pausa. Volver a pulsar la tecla **▶** para que se reanude el funcionamiento.

Cancelar el programa

Mantener pulsada la tecla **▶** durante 4 segundos y situar el mando de funciones en la posición cero. El horno se apaga.

Modificar la duración del ciclo de cocción y el tiempo de finalización

La duración y la hora de finalización del programa automático no se pueden modificar.

Programas de descongelación

Los 4 programas de descongelación permiten descongelar carne, aves y pan.

Notas

■ Preparar los alimentos

Utilizar alimentos congelados a -18 °C y conservados a ser posible en posición horizontal y repartidos en porciones. Para descongelar los alimentos, extraerlos del envase y pesarlos. El peso se necesita para seleccionar el programa.

- Cuando se descongela carne y ave se produce líquido. Retirar este líquido al darle la vuelta a la carne. No volverlo a utilizar en ningún caso ni ponerlo en contacto con otros alimentos.

■ Recipiente

Introducir los alimentos en un recipiente plano adecuado para el microondas, p. ej. un plato de cristal o de porcelana, sin tapa.

- Cuando se descongela pollo y piezas de pollo (P03), suena dos veces la señal para darles la vuelta.

■ Tiempo de reposo

Los alimentos descongelados deberían dejarse reposar durante 10 -30 minutos para homogeneizar su temperatura. Las piezas grandes de carne requieren un tiempo de reposo

más largo que las piezas pequeñas. Las piezas planas y la carne picada deberían separarse antes de dejarlas reposar. A continuación se puede seguir con la preparación de los alimentos, aun cuando las piezas gruesas de carne todavía tengan partes congeladas. En este momento pueden extraerse las vísceras de las aves.

N.º programa		Rango de peso en kg
Descongelar		
P 01	Carne picada	0,20 - 1,00
P 02	Trozos de carne	0,20 - 1,00
P 03	Pollo, piezas de pollo	0,40 - 1,80
P 04	Pan	0,20 - 1,00

Programas de cocción

Los tres programas de cocción permiten cocer arroz, patatas, verduras o sopa.

Notas

■ Preparar los alimentos

Pesar los alimentos. El peso se necesita para seleccionar el programa.

■ Recipiente

Cocer los alimentos en un recipiente adecuado para el microondas con tapa. Para el arroz se recomienda emplear un molde grande y alto. Colocar el recipiente sobre la parrilla inferior.

Arroz (P05)

Nota: no utilizar arroz en bolsa de cocción. El arroz genera abundante espuma durante la cocción. Introducir el peso bruto (sin líquido). Añadir dos partes o dos partes y media de líquido al arroz.

Patatas (P06)

Nota: patatas cocidas con sal:

Cortarlas en trozos iguales. Añadir 1 cucharada de agua y un poco de sal por cada 100 g de patatas.

Verduras (P07)

Notas

■ Verduras frescas:

Cortarlas en trozos iguales. Añadir 1 cucharada de agua por cada 100 g de verduras.

■ Tiempo de reposo

Cuando el programa haya finalizado, volver a remover los alimentos. Los alimentos deberían dejarse reposar durante 5-10 minutos para homogeneizar su temperatura.

Los resultados de la cocción dependen de la calidad y la naturaleza de los alimentos.

N.º programa		Margen de peso en kg
Cocer		
05	Arroz	0,05 - 0,20
06	Patatas	0,15 - 1,00
07	Verduras	0,15 - 1,00

Programas de cocción combinados

Notas

- Sacar el alimento de su envase y pesarlo. Si no se puede introducir el peso exacto, redondear hacia arriba o hacia abajo.

■ Recipiente

Cocer los alimentos en un recipiente resistente al calor y adecuado para el microondas que no sea demasiado grande. Colocar el recipiente sobre la parrilla inferior.

Cordero, medio hecho (P12)

Se recomienda la carne de cordero procedente de la espaldilla o la pierna sin hueso.

Asado de carne picada (P13)

El programa es adecuado para asados de carne picada con un grosor máximo de 7 cm.

Pescado, entero (P14)

Quitar antes la piel del pescado. Colocar el pescado en el recipiente en la "posición de nado".

Cocido de arroz (P15)

Introducir solo el peso del arroz. Se recomiendan los cocidos de arroz con verduras, pescado o carne de ave. Utilizar solamente ingredientes frescos. Usar un recipiente alto y con tapa.

Tiempo de reposo

Una vez finalizado el programa, los alimentos deberían dejarse reposar durante aprox. 5-10 minutos para compensar su temperatura.

N.º programa		Margen de peso en kg
Cocer en programa combinado		
08	Gratinado, congelado* (hasta 3 cm de grosor)	0,40 - 1,20
09	Pollo, entero*	0,50 - 2,00
10	Roastbeef medio hecho*	0,50 - 1,50
11	Carrillada de cerdo	0,50 - 2,00
12	Cordero, medio hecho	0,80 - 2,00
13	Asado de carne picada*	0,50 - 1,50
14	Pescado, entero*	0,30 - 1,00
15	Cocido de arroz con ingredientes frescos	0,05 - 0,20

* Utilizar un recipiente sin tapa

Programar las funciones de tiempo

Este horno cuenta con varias funciones de tiempo. Con la tecla  se abre el menú y se cambia de una función a otra. Mientras se puedan efectuar ajustes se iluminan todos los símbolos de tiempo. La flecha  muestra qué función de tiempo se encuentra seleccionada. Con las teclas  o  es posible modificar una función de tiempo ya ajustada, siempre que antes del símbolo de tiempo aparezca la flecha .

Ajustar reloj avisador

El reloj avisador puede emplearse como un reloj temporizador de cocina. Funciona independientemente del horno. El reloj avisador dispone de señal propia. De este modo se puede distinguir si ha finalizado el tiempo del reloj avisador o la duración.

1. Pulsar una vez la tecla .

En el indicador se iluminan los símbolos de tiempo, la flecha  se sitúa delante de .

2. Programar el tiempo del reloj avisador con las teclas o .

Valor recomendado, tecla  = 10 minutos

Valor recomendado de la tecla  = 5 minutos

El tiempo programado se aplica transcurridos unos segundos. El reloj avisador se pone en marcha. En el indicador se ilumina el símbolo  y se muestra el transcurso del tiempo del reloj avisador. Los demás símbolos de tiempo se apagan.

Tiempo del reloj avisador transcurrido

Suena una señal. Aparece 0:00 en el indicador. Desconectar el reloj avisador con la tecla .

Modificar el tiempo del reloj avisador

Modificar el tiempo del reloj avisador con las teclas  o . El cambio se aplica tras unos segundos.

Borrar el tiempo del reloj avisador

Restablecer el tiempo del reloj avisador a 0:00 con la tecla . El cambio se aplica transcurridos unos segundos. El reloj avisador se apaga.

Consultar los ajustes de tiempo

En caso de haber programadas varias funciones de tiempo, en el indicador se iluminan los símbolos correspondientes. El tiempo del reloj avisador transcurre en primer plano. Delante del símbolo  se encuentra la flecha  y el tiempo del reloj avisador transcurre de forma visible.

Para consultar el reloj avisador , la duración del ciclo de cocción  o la hora  pulsar repetidamente la tecla  hasta

que la flecha se sitúe delante del símbolo correspondiente. El valor correspondiente se muestra durante unos segundos en el indicador.

Ajustar la duración

El horno permite programar la duración del ciclo cocción de cada plato. Una vez transcurrida la duración, el horno se apaga automáticamente. De este modo se evita tener que interrumpir otras tareas para apagar el horno y que se sobrepase el tiempo de cocción por descuido.

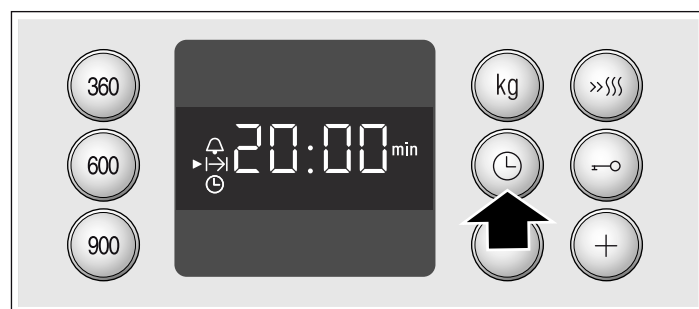
Ejemplo de la imagen: duración 45 minutos.

1. Ajustar el tipo de calentamiento con el mando de funciones.

2. Ajustar la temperatura o el nivel de grill con el mando de temperatura.

3. Pulsar dos veces la tecla .

En el indicador se muestra 20:00. Los símbolos de tiempo se iluminan y la flecha  aparece delante de .



4. Programar la duración con las teclas o .



5. Pulsar la tecla .

El horno se pone en marcha. En el indicador se muestra el transcurso de la duración y se ilumina el símbolo . Los demás símbolos de tiempo se apagan.

La duración ha finalizado

Suena una señal. El horno deja de calentar. Aparece 0:00 en el indicador. Pulsar la tecla . La señal se apaga. Situar el mando de funciones en la posición cero. El horno está apagado.

Modificar la duración

Cambiar la duración con las teclas **+** o **-**. El cambio se aplica tras unos segundos. Si el reloj avisador está programado, pulsar antes la tecla .

Cancelar la duración del ciclo de cocción

Restablecer la duración del ciclo de cocción a 0:00 con la tecla **-**. El cambio se aplica tras unos segundos. La duración se ha cancelado. Si el reloj avisador está programado, pulsar antes la tecla .

Consultar los ajustes de tiempo

En caso de haber programadas varias funciones de tiempo, en el indicador se iluminan los símbolos correspondientes. La flecha **▶** se sitúa delante del símbolo de la función de tiempo en primer plano.

Para consultar el reloj avisador , la duración del ciclo de cocción o la hora , pulsar repetidamente la tecla , hasta que la flecha **▶** se sitúe delante del símbolo correspondiente. El valor correspondiente se muestra durante unos segundos en el indicador.

Programar la hora

Tras la conexión o tras un corte en el suministro eléctrico, en el indicador se iluminan los símbolos y tres ceros. Ajustar la hora.

- 1. Pulsar la tecla **+** o **-**.
Valor recomendado **+**: 12:00
Valor recomendado **-**: 23:59
- 2. Ajustar la hora con las teclas **+** o **-**.
- 3. Pulsar la tecla . La hora se ha ajustado.

Modificar la hora

Condición: el aparato debe estar apagado.

- 1. Pulsar dos veces la tecla .
En el indicador se iluminan los símbolos de tiempo, la flecha **▶** se sitúa delante del símbolo .
- 2. Modificar la hora con la tecla **+** o **-**.
La hora programada se aplica transcurridos unos segundos.

Ocultar la hora

Es posible ocultar la hora. Para obtener más información, consultar el capítulo *Modificar los ajustes básicos*.

Seguro para niños

El horno cuenta con un seguro para niños para evitar que éstos lo enciendan accidentalmente.

El horno no reacciona a ningún ajuste. El reloj avisador y la hora también pueden programarse con el seguro para niños conectado.

Conectar el seguro para niños

Condición: no puede haber programada ninguna duración y el mando de funciones debe estar situado en la posición cero.
Pulsar la tecla durante aprox. cuatro segundos.

En el indicador aparece el símbolo . El seguro para niños se ha conectado.

Desconectar el seguro para niños

Pulsar la tecla durante aprox. cuatro segundos.
El símbolo se apaga del indicador. El seguro para niños se ha desconectado.

El seguro para niños en la programación automática

Cuando la programación automática está activa, el seguro para niños no funciona.

Modificar los ajustes básicos

Este aparato presenta distintos ajustes básicos que el usuario puede modificar en todo momento.

Ajustes básicos

En la tabla se especifican todos los ajustes básicos y sus opciones de modificación.

Ajustes básicos	Opciones	Descripción
Indicación reloj = encendido	Indicación reloj = apagado	Indicación de la hora
Tono de aviso de duración = medio = 2 minutos	= breve = 10 segundos = largo = 5 minutos	Señal una vez transcurrida una duración
Volumen del tono de aviso = medio	= bajo = alto	Volumen de la señal
Tiempo de espera = medio = 5 segundos	= breve = 2 segundos = largo = 10 segundos	Tiempo de espera entre los diferentes pasos, tras un ajuste

Condición: el aparato debe estar apagado.

1. Pulsar la tecla  durante unos segundos.

En el indicador se muestra el primer ajuste básico.

2. Modificar el ajuste básico con la tecla **+** o **-**.

3. Confirmar con la tecla .

En el indicador se muestra el siguiente ajuste básico. La tecla  permite recorrer todos los ajustes básicos y modificarlos con la tecla **+** o **-**.

4. Para finalizar, mantener pulsada la tecla  unos segundos. Todos los ajustes se han aplicado.

Los ajustes pueden volverse a modificar en cualquier momento.

Cuidados y limpieza

El microondas mantendrá durante mucho tiempo su aspecto reluciente siempre y cuando se lleven a cabo la limpieza y los cuidados pertinentes. A continuación se describen los cuidados y la limpieza óptimos para el aparato.

¡Peligro de descarga eléctrica!

La humedad interior puede provocar una descarga eléctrica. No utilizar ni limpiadores de alta presión ni por chorro de vapor.

¡Peligro de quemaduras!

No limpiar el aparato directamente tras desconectarlo. Dejar que el aparato se enfríe.

¡Peligro de daños importantes para la salud!

Si está dañada la puerta del compartimento de cocción o la junta de la puerta, la energía del microondas puede salir. No utilizar el aparato si la puerta o la junta de la puerta del compartimento de cocción está dañada. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

Notas

- Es posible que aparezcan diferentes tonalidades en el frontal del aparato debido a los diferentes materiales como el vidrio, plástico o metal.
- Las sombras apreciables en el cristal de la puerta, que parecen suciedad, son reflejos de luz de la lámpara de iluminación del horno.
- Los olores desagradables, como los que se generan después de preparar un pescado por ejemplo, se pueden eliminar fácilmente. Añadir unas gotas de limón a una taza con agua. Introducir una cuchara en el recipiente para evitar el retardo de ebullición. Calentar el agua entre 1 y 2 minutos a la máxima potencia del microondas.

Productos de limpieza

Tener en cuenta las indicaciones de la tabla para no dañar las distintas superficies del horno empleando un limpiador inadecuado. No utilizar:

- productos de limpieza abrasivos o corrosivos,
- rascadores para metal o vidrio para limpiar el cristal de la puerta del aparato,
- rascadores para metal o vidrio para limpiar la junta de la puerta,
- estropajos o esponjas duras,
- productos fuertes que contengan alcohol.

Lavar a fondo las bayetas nuevas antes de usarlas.

Dejar secar bien todas las superficies antes de volver a poner el aparato en funcionamiento.

Zona	Productos de limpieza
Frontal del aparato	Agua caliente con jabón: Limpiar con un paño humedecido en agua con jabón y secar con un paño suave. No utilizar limpiacristales o rascadores para metal o vidrio para la limpieza.
Frontal del aparato con acero inoxidable	Agua caliente con jabón: Limpiar con un paño humedecido en agua con jabón y secar con un paño suave. Limpiar inmediatamente las manchas de cal, grasa, almidón y clara de huevo. Debajo de estas manchas puede formarse corrosión. Puede adquirir productos de limpieza de acero especiales en el servicio de asistencia técnica o en comercios especializados. No utilizar limpiacristales o rascadores para metal o vidrio para la limpieza.
Compartimento de cocción	Agua caliente con jabón o agua con vinagre: Limpiar con un paño humedecido en agua con jabón y secar con un paño suave. Si la suciedad es intensa: no utilizar spray para hornos ni otros productos de limpieza agresivos o corrosivos. Tampoco es apropiado utilizar estropajos ni esponjas ásperas, ya que rayan la superficie. Dejar que las superficies interiores se sequen por completo.
Hendidura del compartimento de cocción	Paño húmedo: No debe penetrar agua en el interior del aparato a través del dispositivo de accionamiento del plato giratorio.
Parrilla	Agua caliente con jabón: Limpiarla con productos de limpieza específicos para acero o en el lavavajillas.
Cristales de la puerta	Limpiacristales: Limpiar con un paño de limpieza. No utilizar rascadores para vidrio.
Junta	Agua caliente con jabón: Limpiar con un paño de limpieza sin frotar. No utilizar rascadores para metal o vidrio para la limpieza.

Tabla de averías

Con frecuencia, cuando se produce una avería, se trata solo de una pequeña anomalía fácil de subsanar. Antes de avisar al Servicio de Asistencia Técnica, intentar solucionar la avería con ayuda de la siguiente tabla.

Si no se obtienen los resultados esperados de un plato, consultar el capítulo *Platos probados en nuestro estudio de*

cocina. En este capítulo se describen consejos y sugerencias para cocinar.

⚠ ¡Peligro de descarga eléctrica!

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones sólo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido.

Tabla de averías

Avería	Posible causa	Solución/consejos
El aparato no funciona.	El fusible está defectuoso.	Comprobar en la caja de fusibles que el fusible del aparato funciona correctamente.
	No se ha conectado el enchufe a la toma de corriente.	Conectar el enchufe.
	Corte en el suministro eléctrico.	Comprobar si funciona la luz de la cocina.
El aparato no funciona. En el panel indicador se muestra  .	El seguro para niños está activado.	Desactivar el seguro para niños (véase el capítulo Seguro para niños).
En el panel indicador se muestra  y  .	Corte en el suministro eléctrico.	Volver a programar la hora.
El microondas no se conecta.	La puerta no cierra por completo.	Comprobar si la puerta está atascada por restos de alimentos o algún cuerpo extraño.
Los ingredientes del microondas tardan más en calentarse que antes.	Se ha programado un nivel de potencia demasiado bajo para el microondas.	Seleccionar un nivel de potencia superior.
	Se ha introducido una cantidad mayor a la habitual en el aparato.	Para el doble de cantidad, programar casi el doble de tiempo.
	Los alimentos están más fríos de lo habitual.	Remover o dar la vuelta a los alimentos de vez en cuando.
El plato giratorio roza o arrastra.	Existe suciedad o cuerpos extraños en la zona de accionamiento del plato giratorio.	Limpiar bien las ruedas situadas debajo del plato giratorio y el hueco de la base del horno.
No se puede programar un determinado modo de funcionamiento o nivel de potencia.	No es posible programar la temperatura, el nivel de potencia o la combinación para este modo de funcionamiento.	Seleccionar los ajustes posibles.
En el panel indicador se muestra  .	Se ha activado la desconexión de seguridad térmica.	Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
En el panel indicador se muestra  .	Se ha activado la desconexión de seguridad automática.	Pulsar una tecla cualquiera o mover el mando giratorio.
En el panel indicador se muestra  .	La función de horno está averiada.	Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
En el panel indicador se muestra  .	Se ha activado la desconexión de seguridad térmica.	Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
En el panel indicador se muestra  .	Humedad en el panel de mando.	Dejar secar el panel de mando.
En el panel indicador se muestra  .	Fallo en el calentamiento rápido.	Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
El aparato se puede programar pero no calienta. Los dos puntos parpadean.	Se ha activado el modo Demo.	Interrumpir el suministro eléctrico del aparato y volverlo a conectar. Mantener la tecla  pulsada hasta que el símbolo  aparezca en la pantalla y los dos puntos dejen de parpadear. Confirmar con la tecla  en el espacio de 4 segundos.

Servicio de Asistencia Técnica

Nuestro Servicio de Asistencia Técnica se encuentra a su disposición siempre que necesite la reparación de su aparato. Encontraremos la solución correcta; también a fin de evitar la visita innecesaria de un técnico de servicio.

Número de producto (E) y número de fabricación (FD)

Indicar el número de producto (E-Nr.) y el de fabricación (FD-Nr.) para obtener un asesoramiento cualificado. La etiqueta de características con los correspondientes números se encuentra en el lateral de la puerta del horno. A fin de evitarse molestias en caso necesario, le recomendamos anotar los datos de su aparato así como el número de teléfono del Servicio de Asistencia Técnica en el siguiente apartado.

N.º de producto.	N.º de fabricación.
Servicio de Asistencia Técnica ☎	

En caso de manejo incorrecto, la asistencia de un técnico de servicio no es gratuita, incluso aunque todavía esté dentro del período de garantía.

Las señas de las delegaciones internacionales figuran en la lista adjunta de centros y delegaciones del Servicio de Asistencia Técnica Oficial.

Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías

E 902 245 255

Confíe en la profesionalidad de su distribuidor. De este modo se garantiza que la reparación sea realizada por personal técnico especializado y debidamente instruido que, además, dispone de los repuestos originales del fabricante para su aparato doméstico.

Datos técnicos

Suministro de corriente eléctrica	220-230 V, 60 Hz
Potencia del microondas	900 W
Frecuencia de microondas	2450 MHz
Fusible	16 A
Homologación VDE	Sí
Distintivo CE	Sí

Este aparato cumple la normativa EN 55011 o CISPR 11. Es un producto del grupo 2, clase B.

El grupo 2 indica que los microondas se fabrican con el fin de calentar alimentos. La clase B indica que el aparato es apropiado para su uso privado en el ámbito doméstico.

Presencia de acrilamida en alimentos

¿Qué alimentos están afectados?

La acrilamida se produce especialmente cuando se sobrecalientan productos de cereales o de patata preparados

como, p. ej., patatas chips, patatas fritas, tostadas, panecillos, pan y productos de panadería (galletas, pan de especias, galletas especiadas).

Consejos para reducir la formación de acrilamida al cocinar alimentos	
General	Mantener el tiempo de cocción lo más reducido posible. Hornear los alimentos hasta dorarlos, sin que queden demasiado oscuros. Los alimentos de gran tamaño y grosor contienen una cantidad de acrilamida más reducida.
Galletas al horno	Con Calor superior/inferior a máx. 200 °C, con Aire caliente 3D o Aire caliente a máx. 180 °C. Con Calor superior/inferior a máx. 190 °C, con Aire caliente 3D o Aire caliente a máx. 170 °C. El huevo o la yema de huevo reducen la formación de acrilamida.
Patatas fritas al horno	Untar una capa sobre la bandeja de forma uniforme. Hornear un mínimo de 400 g por bandeja para evitar que las patatas se sequen.

Consejos sobre energía y medio ambiente

Aquí encontrará algunos consejos sobre cómo ahorrar energía horneando y sobre cómo cuidar su aparato de la manera adecuada.

Ahorrar energía

- Precalentar el horno sólo cuando así se indique en la receta o en las tablas de las instrucciones de uso.
- Utilizar moldes para hornear oscuros, lacados o esmaltados en negro. Absorberán especialmente bien el calor.
- Abrir la puerta del horno lo menos posible durante su funcionamiento.

- Si se hornean varios pasteles, hacerlo preferiblemente uno detrás de otro. El horno estará todavía caliente. De esta manera, se reducirá el tiempo de cocción del segundo pastel. También se pueden poner 2 moldes rectangulares a la vez, uno al lado del otro.
- En los tiempos de cocción largos, se puede apagar el horno 10 minutos antes del término del tiempo y aprovechar el calor residual para terminar.

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



Eliminar el embalaje de forma ecológica.



Este aparato está marcado con el símbolo de cumplimiento con la Directiva Europea 2012/19/UE relativa a los aparatos eléctricos y electrónicos usados (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos RAEE).
La directiva proporciona el marco general válido en todo el ámbito de la Unión Europea para la retirada y la reutilización de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos.

Platos probados en nuestro estudio de cocina

A continuación presentamos una selección de platos y los ajustes óptimos para ellos. Se detalla el tipo de calentamiento, la temperatura o la potencia del microondas más apropiada para cada uno. También se indica información relativa a accesorios y la altura ideal de inserción. Asimismo figuran consejos sobre recipientes y el modo de preparación.

Notas

- Los valores de la tabla son válidos para la preparación de alimentos con el compartimento de cocción vacío y frío. Precalentar solamente cuando así se especifique en las tablas. Antes de proceder a su utilización, retirar todos los accesorios del compartimento de cocción que no sean necesarios.
- Cubrir los accesorios con papel de hornear una vez precalentado el aparato.
- Las indicaciones de tiempo que figuran en las tablas deben entenderse como valores orientativos. Vienen determinados por la calidad y la composición de los alimentos.
- Utilizar el accesorio suministrado. Los accesorios adicionales están disponibles como accesorios especiales en los comercios especializados o en el servicio de asistencia técnica.
- Utilizar siempre un paño apropiado para retirar los accesorios o los recipientes calientes del compartimento de cocción.

Descongelación, calentamiento y cocción con el microondas

Las siguientes tablas muestran numerosas posibilidades y valores de ajuste para el microondas.

Las indicaciones de tiempo que figuran en las tablas deben entenderse como valores orientativos. Dependen del recipiente, de la calidad, de la temperatura y del estado de los alimentos.
En las tablas se indican casi siempre los márgenes de tiempo. Ajustar primero la configuración de tiempo más corta e ir aumentando el tiempo según sea necesario.
Es posible que se cocinen cantidades distintas a las indicadas en la tabla. Para ello existe una regla práctica: doble cantidad - casi el doble de tiempo, media cantidad - mitad de tiempo.
Colocar el recipiente en el centro de la parrilla inferior. Las microondas pueden llegar así a todas las partes de los alimentos.

Descongelar

Notas

- Introducir los alimentos congelados en un recipiente descubierto sobre la parrilla.
- Las partes delicadas, como p. ej. los muslos y las alas de pollo o los bordes grasos del asado, se pueden cubrir con pequeños trozos de papel de aluminio. El papel no debe entrar en contacto con las paredes del compartimento de cocción. Al transcurrir la mitad del tiempo de descongelado ya se puede retirar el papel de aluminio.
- Entretanto, dar la vuelta o remover los alimentos 1 ó 2 veces. Si las piezas son grandes, darles la vuelta varias veces. Al dar la vuelta, extraer el líquido resultante de la descongelación.
- Dejar reposar los alimentos descongelados entre 10 y 60 minutos más a temperatura ambiente para homogeneizar su temperatura. Si son aves, se pueden extraer las vísceras.

Descongelar	Peso	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Indicaciones
Carne entera de buey, ternera o cerdo (con o sin huesos)	800 g	180 W, 15 min + 90 W, 10-20 min	dar la vuelta varias veces
	1 kg	180 W, 20 min + 90 W, 15-25 min	
	1,5 kg	180 W, 30 min + 90 W, 20-30 min	
Carne en tacos o filetes de buey, ternera o cerdo	200 g	180 W, 3 min + 90 W, 10-15 min	al dar la vuelta, separar las partes descongeladas
	500 g	180 W, 5 min + 90 W, 15-20 min	
	800 g	180 W, 8 min + 90 W, 15-20 min	
Carne picada, mezcla	200 g	90 W, 10-15 min	Congelar en plano dar la vuelta varias veces, extraer la carne descongelada
	500 g	180 W, 5 min + 90 W, 10-15 min	
	800 g	180 W, 8 min + 90 W, 15-20 min	
Ave o trozos de ave	600 g	180 W, 8 min + 90 W, 10-15 min	dar la vuelta de vez en cuando
	1,2 kg	180 W, 15 min + 90 W, 25-30 min	
Pato	2 kg	180 W, 20 min + 90 W, 30-40 min	dar la vuelta varias veces
Filetes, trozos o ventresca de pescado	400 g	180 W, 5 min + 90 W, 10-15 min	separar las partes descongeladas
Pescado entero	300 g	180 W, 3 min + 90 W, 10-15 min	-
	600 g	180 W, 8 min + 90 W, 10-15 min	

Descongelar	Peso	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Indicaciones
Verdura, p. ej., guisantes	300 g	180 W, 10-15 min	remover con cuidado de vez en cuando
	600 g	180 W, 10 min + 90 W, 10-15 min	
Fruta, p. ej., frambuesas	300 g	180 W, 7-10 min	remover con cuidado de vez en cuando, separar las partes descongeladas
	500 g	180 W, 8 min + 90 W, 5-10 min	
Mantequilla, descongelar	125 g	180 W, 1 min + 90 W, 2-4 min	retirar todo el envoltorio
	250 g	360 W, 1 min + 90 W, 2-4 min.	
Pan entero	500 g	180 W, 6 min + 90 W, 5-10 min	dar la vuelta de vez en cuando
	1 kg	180 W, 12 min + 90 W, 15-25 min	
Pasteles secos, p. ej., pasteles de masa de bizcocho	500 g	90 W, 15-20 min	solo para pasteles sin glaseado, nata o crema, separar las porciones del pastel
	750 g	180 W, 5 min + 90 W, 10-15 min	
Pasteles jugosos, p. ej., pasteles de fruta o de requesón	500 g	180 W, 5 min + 90 W, 10-15 min	solo para pasteles sin glaseado, nata o gelatina
	750 g	180 W, 7 min + 90 W, 10-15 min	

Descongelación, calentamiento o cocción de alimentos congelados

Notas

- Retirar el embalaje de los platos precocinados. Si se utilizan recipientes aptos para microondas, se calientan más rápida y uniformemente. Los distintos componentes de los alimentos pueden presentar también diferencias en el tiempo que necesitan para calentarse.
- Cuanto menor sea la altura de los alimentos, con mayor rapidez se cocinarán. Distribuir los alimentos en la medida de lo posible en posición plana dentro del recipiente. No es aconsejable poner los alimentos en capas, unos encima de otros.

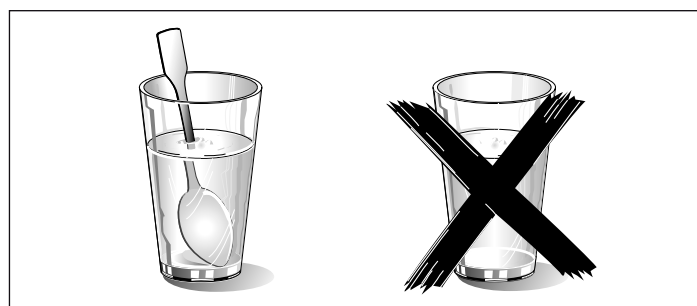
- Tapar siempre los alimentos. Si no se dispone de una tapa adecuada para el recipiente, utilizar un plato o papel especial para microondas.
- Entretanto, dar la vuelta o remover los alimentos 2 ó 3 veces.
- Una vez calentados, dejar reposar los platos de 2 a 5 minutos para homogeneizar su temperatura.
- Utilizar siempre manoplas o agarradores para retirar el recipiente.
- Los alimentos suelen conservar su sabor característico. Por esta razón, el empleo de sal u otros condimentos debe ser moderado.

Descongelación, calentamiento o cocción de alimentos congelados	Peso	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Consejos y advertencias
Menú, plato cocinado, plato listo	300-400 g	600 W, 10-15 min	Extraer el plato del envoltorio; para calentar con tapa
Sopa	400-500 g	600 W, 8-10 min	Recipiente cerrado
Cocidos	500 g	600 W, 10-15 min	Recipiente cerrado
	1 kg	600 W, 20-25 min	
Filetes o tacos de carne en salsa, p. ej., gulasch	500 g	600 W, 15-20 min	Recipiente cerrado
	1 kg	600 W, 25-30 min	
Pescado, p. ej., filetes	400 g	600 W, 10-15 min	cubierto
	800 g	600 W, 18-20 min	
Guarniciones, p. ej., arroz, pasta	250 g	600 W, 2-5 min	Recipiente con tapa; añadir líquido
	500 g	600 W, 8-10 min	
Verduras, p. ej., guisantes, brécol, zanahorias	300 g	600 W, 8-10 min	Recipiente con tapa; añadir 1 cucharada de agua
	600 g	600 W, 15-20 min	
Espinacas a la crema	450 g	600 W, 11-16 min	cocer sin añadir agua

Calentamiento de alimentos

⚠ ¡Peligro de quemaduras!

Al calentar líquidos puede producirse un retardo de ebullición. Esto quiere decir que se puede alcanzar la temperatura de ebullición sin que aparezcan las burbujas de vapor habituales. Un ligero movimiento del recipiente es suficiente para hacer que el líquido caliente empiece a hervir de repente y a salpicar intensamente. Al calentar líquidos introducir siempre una cuchara en el recipiente. De este modo se evitan los retardos de ebullición.



¡Atención!

Los metales, p. ej. la cuchara en un vaso, deben estar separados al menos 2 cm de las paredes del horno y de la

parte interior de la puerta del horno. La formación de chispas podría destruir el vidrio interior de la puerta del aparato.

Notas

- Retirar el embalaje de los platos precocinados. Si se utilizan recipientes aptos para microondas, se calientan más rápida y uniformemente. Los distintos componentes de los alimentos pueden presentar también diferencias en el tiempo que necesitan para calentarse.

- Tapar siempre los alimentos. Si no se dispone de una tapa adecuada para el recipiente, utilizar un plato o papel especial para microondas.
- Dar la vuelta o remover los alimentos varias veces mientras se están calentando. Controlar la temperatura.
- Una vez calentados, dejar reposar los platos de 2 a 5 minutos para homogeneizar su temperatura.
- Utilizar siempre manoplas o agarradores para retirar los recipientes.

Calentamiento de alimentos	Peso	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Consejos y advertencias
Menú, plato cocinado, plato listo	350-500 g	600 W, 5-10 min	Extraer el plato del envoltorio, para calentar con tapa
Bebidas	150 ml	900 W, 1-2 min	¡Atención! Introducir la cuchara en el vaso, no sobrecalentar bebidas alcohólicas, controlar el proceso
	300 ml	900 W, 2-3 min	
	500 ml	900 W, 3-4 min	
Alimentos para bebé, p. ej., biberones	50 ml	360 W, aprox. 1 min	Poner los biberones sin tetina ni tapadera en el interior del compartimento de cocción, después de calentar remover bien, controlar siempre la temperatura
	100 ml	360 W, 1-2 min	
	200 ml	360 W, 2-3 min	
Sopa 1 taza	175 g	900 W, 2-3 min	-
2 tazas	de 175 g	900 W, 4-5 min	
4 tazas	de 175 g	900 W, 5-6 min	
Filetes o tacos de carne en salsa, p. ej., gulasch	500 g	600 W, 10-15 min	cubierto
Cocido	400 g	600 W, 5-10 min	Recipiente cerrado
	800 g	600 W, 10-15 min	
Verduras	150 g	600 W, 2-3 min	añadir algo de líquido.
	300 g	600 W, 3-5 min	

Cocción de alimentos

Notas

- Cuanto menor sea la altura de los alimentos, con mayor rapidez se cocinarán. Distribuir los alimentos en la medida de lo posible en posición plana dentro del recipiente. No es aconsejable poner los alimentos en capas, unos encima de otros.
- Cocinar los alimentos en recipientes tapados. Si no se dispone de una tapa adecuada para el recipiente, utilizar un plato o papel especial para microondas.

- Los alimentos suelen conservar su sabor característico. Por esta razón, el empleo de sal u otros condimentos debe ser moderado.
- Una vez cocidos, dejar reposar los platos de 2 a 5 minutos para homogeneizar su temperatura.
- Utilizar siempre manoplas o agarradores para retirar los recipientes.

Cocción de alimentos	Peso	Potencia del microondas en vatios, Duración en minutos	Consejos y advertencias
Pollo entero, fresco, sin vísceras	1,5 kg	600 W, 30-35 min	Dar la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo.
Filete de pescado, fresco	400 g	600 W, 5-10 min	-
Verduras, frescas	250 g	600 W, 5-10 min	Cortar en trozos iguales. Añadir 1 o 2 cucharadas de agua por cada 100 g y remover.
	500 g	600 W, 10-15 min	
Patatas	250 g	600 W, 8-10 min	Cortar en trozos iguales. Añadir 1 o 2 cucharadas de agua por cada 100 g y remover.
	500 g	600 W, 11-14 min	
	750 g	600 W, 15-22 min	
Arroz	125 g	600 W, 7-9 min + 180 W, 15-20 min	Añadir doble cantidad de líquido; utilizar un recipiente alto con tapa
	250 g	600 W, 10-12 min + 180 W, 20-25 min	
Dulces, p. ej., pudin (instantáneo)	500 ml	600 W, 7-9 min	Remover 2 o 3 veces durante el proceso con varilla batidora
Fruta, compota	500 g	600 W, 9-12 min	-

Palomitas para el microondas

Notas

- Emplear recipientes planos de cristal resistentes al calor, p. ej., la tapa de un molde para gratinar, un plato de cristal o una bandeja de cristal (Pyrex)
- Poner el recipiente siempre sobre la parrilla.
- No utilizar porcelana o platos muy hondos.
- Programar tal como se describe en la tabla. En función del producto y de la cantidad puede resultar necesario adaptar el tiempo.
- Para evitar que se quemen las palomitas, retirar la bolsa cuando haya transcurrido 1 minuto y 30 segundos y agitarla. ¡Precaución! ¡Alimento caliente!

⚠ ¡Peligro de quemaduras!

- Abrir la bolsa de palomitas con cuidado, puede salir vapor caliente.
- No programar el microondas a su máxima potencia.

	Peso	Accesorios	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos
Palomitas para el microondas	1 bolsa de 100 g	Recipiente, parrilla	600 W, 3-5 min

Consejos prácticos para usar el microondas

No encuentra ninguna indicación para la cantidad de alimento preparada.	Prolongar o reducir el tiempo de cocción según la siguiente regla: Doble cantidad = casi el doble de tiempo La mitad de cantidad = la mitad de tiempo
El alimento ha quedado muy seco.	Ajustar la siguiente vez un tiempo de cocción más breve o seleccionar una potencia de microondas inferior. Destapar el alimento y añadir más líquido.
Una vez transcurrido el tiempo, el alimento aún no está descongelado, no se ha calentado o no está cocido.	Ajustar un tiempo más largo. Las cantidades más grandes o alimentos más gruesos precisan más tiempo.
Una vez transcurrido el tiempo de cocción, el plato se ha calentado excesivamente por el exterior, pero aún no está listo en el centro.	Remover de vez en cuando y seleccionar la próxima vez una potencia más baja y una duración más larga.
Una vez descongelado, el ave o la carne ha empezado a cocerse por el exterior pero aún no se ha descongelado del todo en el centro.	Seleccionar la próxima vez una potencia de microondas más baja. Si se trata de grandes cantidades, dar la vuelta al alimento varias veces.

Pasteles y repostería

En referencia a las tablas

Notas

- Los siguientes datos han sido calculados exclusivamente para la introducción de los alimentos con el horno frío.
- La temperatura y la duración del ciclo de cocción dependen de la composición y de la cantidad de masa. Por esta razón, en las tablas de cocción siempre se reseñan márgenes de tiempo. Comenzar por el valor más bajo. En caso necesario,

seleccionar un valor más alto la próxima vez. Con una temperatura más baja se consigue un dorado más uniforme.

- Se ofrece información adicional en Sugerencias para hornear como anexo de las tablas.
- Colocar siempre el molde para pasteles en el centro de la parrilla inferior.

Moldes para hornear

Nota: Los moldes metálicos para hornear de color oscuro son los más adecuados.

Pasteles en moldes	Accesorios	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Pasteles de masa batida, fáciles	Molde corona/molde rectangular	☒	170-180	90	40-50
Pastel de masa de bizcocho, fino (p. ej. coca)*	Molde corona/molde rectangular	☒	150-170	-	70-90
Bases de tarta, masa de bizcocho	Molde para base de tarta de fruta	☒	160-180	-	30-40
Pastel de fruta, masa bizcocho	Molde redondo/desarmable	☒	170-180	90	35-45
Base de bizcocho, 2 huevos	Molde para base de tarta de fruta	☒	160-170	-	20-25
Bizcocho de 4 cuartos, 6 huevos	Molde desarmable oscuro	☒	170-180	-	35-45
Base de pastaflora con borde	Molde desarmable oscuro	☒	170-190	-	30-40
Tarta de frutas o queso con base de pastaflora*	Molde desarmable oscuro	☒	170-190	180	35-45
Quiche suiza**	Molde desarmable oscuro	☒	190-200	-	45-55
Bizcocho en molde concéntrico	Molde concéntrico	☒	170-180	-	40-50
Pizza, base fina, capa ligera**	Bandeja redonda para pizza	☒	220-230	-	15-25

* Dejar enfriar los pasteles en el horno durante aprox. 20 minutos.

** Colocar el molde directamente sobre el plato giratorio.

Pasteles en moldes	Accesorios	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Pastel salado**	Molde desarmable oscuro		200-220	-	50-60
Pastel de frutos secos	Molde desarmable oscuro		170-180	90	35-45
Masa de levadura con capa seca	Bandeja redonda para pizza		160-180	-	50-60
Masa de levadura con capa jugosa	Bandeja redonda para pizza		170-190	-	55-65
Trenza de levadura con 500 g de harina	Bandeja redonda para pizza		170-190	-	35-45
Bollo con 500 g de harina	Bandeja redonda para pizza		160-180	-	60-70
Pastel de hojaldre dulce	Bandeja redonda para pizza		190-210	180	35-45

* Dejar enfriar los pasteles en el horno durante aprox. 20 minutos.

** Colocar el molde directamente sobre el plato giratorio.

Repostería pequeña	Accesorios	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Duración en minutos
Pastas y galletas	Bandeja redonda para pizza		150-170	25-35
Almendrados	Bandeja redonda para pizza		110-130	35-45
Merengue	Bandeja redonda para pizza		100	80-100
Tartaletas	Molde de tartaletas en la parrilla		160-180	35-40
Ensaimadas	Bandeja redonda para pizza		200-220	35-45
Pastel de hojaldre	Bandeja redonda para pizza		190-200	35-45
Repostería de masa de levadura	Bandeja redonda para pizza		200-220	25-35

Pan y panecillos	Accesorios	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Duración en minutos
Pan de masa fermentada con 1,2 kg de harina	Bandeja redonda para pizza		210-230	50-60
Torta de pan*	Bandeja redonda para pizza		220-230	25-35
Panecillos	Bandeja redonda para pizza		210-230	25-35
Panecillos de masa de levadura, dulce	Bandeja redonda para pizza		200-220	15-25

* Colocar el molde directamente sobre el plato giratorio.

Sugerencias y consejos prácticos para el horneado

Desear horneear con una receta propia.	Guiarse por las recetas de repostería similares que se facilitan en las tablas de horneado.
Desear utilizar un molde de silicona, vidrio, plástico o cerámica para horneear.	El molde debe resistir un calor de hasta 250 °C. En estos moldes los pasteles no adquieren un color tan tostado. Si conecta el microondas, se acorta la duración con respecto a los datos de la tabla.
De este modo se comprueba si el pastel de masa batida ya está en su punto.	Diez minutos antes de finalizar el tiempo de cocción indicado, pinchar con un palillo la parte más alta del pastel. El pastel estará en su punto cuando en el palillo no quede masa adherida.
El pastel se desmorona.	Utilizar la próxima vez menos líquido o disminuir la temperatura del horno 10 grados y prolongar el tiempo de cocción. Tener en cuenta los tiempos de mezclado que se indican en la receta.
La tarta ha subido bien en el centro, pero en los bordes tiene menos altura.	Sólo engrasar la base del molde desarmable. Después del horneado, extraer con cuidado el pastel con la ayuda de un cuchillo.
El pastel sale demasiado tostado.	Escoger una temperatura más baja y horneear el pastel un poco más.
El pastel está demasiado seco.	Pinchar varias veces con un palillo el pastel ya terminado. A continuación, verter sobre éste unas gotas de zumo de fruta o de alguna bebida alcohólica. Aumentar la próxima vez la temperatura 10 grados y reducir el tiempo de horneado.

El pan o el pastel (p. ej., pastel de queso) tiene buen aspecto, pero por dentro es inconsistente (líquido, con tiras de agua).	Emplear la próxima vez menos líquido y dejar el producto un poco más tiempo en el horno, a una temperatura más baja. En caso de pasteles con guarnición húmeda, hornear primero la base de la tarta o pastel. Esparcir a continuación sobre la base del pastel almendras picadas o pan rallado, antes de poner la guarnición. Tener en cuenta las recetas y los tiempos de cocción.
La tarta no se desprende al volcar al molde.	Una vez concluido el ciclo de horneado, dejar enfriar el pastel o la tarta entre 5 y 10 minutos. De esta manera la tarta se desprende con más facilidad del molde. En caso de que el pastel o la tarta continuara sin poder desprenderse, desprender cuidadosamente el borde de la tarta con la ayuda de un cuchillo. Volcar nuevamente el molde y cubrirlo varias veces con un paño húmedo. La próxima vez engrasar el molde y espolvorearlo adicionalmente con pan rallado.
Se ha medido con su propio termómetro la temperatura del horno y constatado divergencias con el valor indicado.	La temperatura del horno se mide de fábrica con un asado de prueba según el tiempo fijado en el centro del compartimento de cocción. Todo recipiente o accesorio introducido en el horno influye sobre los valores medidos, de modo que en las mediciones que se hagan personalmente, siempre se tendrá que contar con ciertas divergencias respecto a dichos valores de referencia.
Entre el molde y la parrilla se generan chispas.	Comprobar si el exterior del molde está limpio. Modificar la posición del molde en el compartimento de cocción. Si no se soluciona, seguir horneando sin microondas. De esta manera el tiempo de cocción se prolonga.

Asar y asar al grill

En referencia a las tablas

La temperatura y la duración del ciclo de cocción dependen de la composición y de la cantidad de los alimentos. Por esta razón, en las tablas de cocción siempre se reseñan márgenes de tiempo. Comenzar por el valor más bajo. En caso necesario, seleccionar un valor más alto la próxima vez.

En el apartado "*Consejos prácticos para asar convencionalmente y asar al grill*" encontrará más información como anexo de las tablas.

Recipientes

Se puede utilizar cualquier recipiente resistente al calor y apto para el microondas. Los moldes de asar de metal son aptos únicamente para asar sin microondas.

El recipiente puede alcanzar temperaturas muy elevadas. Utilizar paños de cocina para extraerlo.

Apoyar la vajilla de cristal caliente sobre un paño de cocina seco. El cristal puede estallar si la base de apoyo está húmeda o fría.

Consejos y advertencias para asar

Notas

- Utilizar un molde de asado hondo para asar carne y aves.
- Comprobar si la vajilla entra bien en el compartimento de cocción. No debe ser demasiado grande.
- Carne:
Cubrir el fondo del recipiente ligeramente con líquido. Para carnes magras añadir un poco más de líquido. Dar la vuelta a la carne cuando haya transcurrido la mitad del tiempo. Cuando el asado esté listo, deberá reposar unos 10 minutos

en el horno cerrado y desconectado. Así se puede repartir mejor el jugo de la carne.

- Aves:
Dar la vuelta a los trozos de carne tras $\frac{2}{3}$ del tiempo.

Consejos y advertencias para asar al grill

Notas

- Asar al grill siempre con la puerta del horno cerrada y no precalentar.
- En la medida de lo posible, tomar piezas del mismo grosor. Los filetes deberán tener un grosor mínimo de entre 2 y 3 cm. Así se doran de forma homogénea y se conservan jugosas. Salar los filetes después de asarlos al grill.
- Dar la vuelta a las piezas de asado con unas pinzas de barbacoa. Si se pincha la carne con un tenedor, ésta pierde jugo y se seca.
- La carne oscura, p. ej., de vaca o buey, se dora con más rapidez que la carne blanca de ternera o de cerdo. Los trozos de carne blanca asados al grill o el pescado presentan con frecuencia un color ligeramente dorado en la superficie, pero en el interior están hechos y jugosos.
- La resistencia del grill se va conectando y desconectando automáticamente. Esto es normal. La frecuencia dependerá del escalón del grill programado.

Carne de vacuno

Notas

- Dar la vuelta al estofado de vacuno una vez transcurridos $\frac{1}{3}$ y $\frac{2}{3}$ del tiempo. Para finalizar, dejar reposar aprox. 10 minutos.
- Dar la vuelta al filete de vacuno o al rostbeef una vez transcurrida la mitad del tiempo. Para finalizar, dejar reposar aprox. 10 minutos.
- Dar la vuelta a los filetes una vez transcurridos $\frac{2}{3}$ del tiempo.

Carne de vacuno	Accesorios	Tipo de calentamiento	Temperatura °C, nivel de grill	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Estofado de vacuno, aprox. 1 kg	Recipiente cerrado		180-200	-	120-143
Filete de vacuno, medio hecho, aprox. 1 kg	Recipiente sin tapa		180-200	90	30-40
Rostbeef, medio hecho, aprox. 1 kg	Recipiente sin tapa		210-230	180	30-40
Bistec, medio hecho, 3 cm de grosor	Parrilla superior		3	-	Cada lado: 10-15

Carne de ternera

Nota: Dar la vuelta al asado o la pierna de ternera una vez transcurrida la mitad del tiempo. Para finalizar, dejar reposar aprox. 10 minutos.

Carne de ternera	Accesorios	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Asado de ternera, aprox. 1 kg	Recipiente cerrado		180-200	-	110-130
Pierna de ternera, aprox. 1,5 kg	Recipiente cerrado		200-220	-	120-130

Carne de cerdo

- Notas**

 - Dar la vuelta al asado de magro de cerdo y al asado con corteza una vez transcurrida la mitad del tiempo. Para finalizar, dejar reposar aprox. 10 minutos.
 - Colocar el asado con la corteza hacia arriba en el recipiente. Cortar la corteza. No dar la vuelta al asado. Para finalizar, dejar reposar aprox. 10 minutos.
- No dar la vuelta a los filetes de cerdo ni a las chuletas de Sajonia. Para finalizar, dejar reposar aprox. 5 minutos.
 - Dar la vuelta al filete de pescuezo una vez transcurridos $\frac{2}{3}$ del tiempo.

Carne de cerdo	Accesorios	Tipo de calentamiento	Temperatura °C, nivel de grill	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Asado sin corteza (p. ej. cabezada), aprox. 750 g*	Recipiente cerrado		220-230	180	40-50
Asado con corteza (p. ej. espaldilla) aprox. 1,5 kg*	Recipiente sin tapa		190-210	-	130-150
Lomo de cerdo, aprox. 500 g*	Recipiente cerrado		220-230	90	25-30
Asado de cerdo magro, aprox. 1 kg*	Recipiente cerrado		210-230	90	60-80
Lacón con hueso, aprox. 1 kg*	Recipiente sin tapa	-	-	360	45-45
Filete de pescuezo 2 cm de grosor**			3	-	1ª cara: aprox. 15-20 2ª cara: aprox. 10-15

* Parrilla inferior
** Parrilla superior

Cordero

Nota: Dar la vuelta a la pierna de cordero una vez transcurrida la mitad del tiempo.

Carne de cordero	Accesorios	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Lomo de cordero con hueso, aprox. 1 kg	Recipiente sin tapa		210-230	-	40-50
Pierna de cordero sin hueso, medio hecho, aprox. 1,5 kg	Recipiente cerrado		190-210	-	90-95

Otros

- Notas**

 - Para finalizar, dejar reposar el asado de carne picada durante aprox. 10 minutos.
- Dar la vuelta a las salchichas una vez transcurridos $\frac{2}{3}$ del tiempo.

Otros	Accesorios	Tipo de calentamiento	Temperatura °C, nivel de grill	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Asado de carne picada, aprox. 1 kg*	Recipiente sin tapa		180-200	600 W + 180 W	-
Salchichas para asar, 4 - 6 uds. - Aprox. 150 g cada una**	-		3	-	Cada lado: 10-15

* Parrilla inferior
** Parrilla superior

Ave

Notas

- Colocar el pollo entero o las pechugas de pollo con la parte de la pechuga hacia abajo. Dar la vuelta transcurridos $\frac{2}{3}$ del tiempo.
- Colocar la pularda con la pechuga hacia abajo. Después de 30 minutos, dar la vuelta y ajustar la potencia del microondas a 180 vatios.

- Colocar el medio pollo o las piezas de pollo con el lado de la piel hacia arriba. No dar la vuelta.
- Colocar la pechuga de pato y de ganso con el lado de la piel hacia arriba. No dar la vuelta.
- Dar la vuelta a los muslos de ganso una vez transcurrida la mitad del tiempo. Pinchar la piel.
- Colocar la pechuga o las alas de pavo con el lado de la piel hacia abajo. Dar la vuelta transcurridos $\frac{2}{3}$ del tiempo.

Ave	Accesorios	Tipo de calentamiento	Temperatura °C, nivel de grill	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Pollo, entero, aprox. 1,2 kg	Recipiente cerrado		220-230	360	35-45
Pularda, entera, aprox. 1,6 kg	Recipiente cerrado		220-230	360 180	30 20-30
Pollo, por la mitad, 500 g por pieza	Recipiente sin tapa		180-200	360	30-35
Piezas de pollo, aprox. 800 g	Recipiente sin tapa		210-230	360	20-30
Pechuga de pollo con piel y huesos, 2 piezas, aprox. 350-450 g	Recipiente sin tapa		190-210	180	30-40
Pechuga de pato con piel, 2 piezas de 300-400 g cada una	Recipiente sin tapa		3	90	20-30
Pechuga ganso, 2 piezas de 500 g cada una	Recipiente sin tapa		210-230	90	25-30
Muslos de ganso, 4 piezas, aprox. 1,5 kg	Recipiente sin tapa		210-230	180	30-40
Pechuga de pavo, aprox. 1 kg	Recipiente cerrado		200-220	-	90-100
Contramuslos de pavo, aprox. 1,3 kg	Recipiente cerrado		200-220	180	50-60

Pescado

- Engrasar antes la parrilla con aceite.

Notas

- Colocar el pescado entero para asar al grill, p. ej. la trucha, en el centro de la parrilla superior.

Pescado	Accesorios	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Duración en minutos
Ventresca de pescado, p. ej., salmón, 3 cm de grosor, a la parrilla	Parrilla superior		3	20-25
Pescado entero, 2-3 unidades de 300 g, asado al grill	Parrilla superior		3	20-30

Consejos prácticos para asar convencionalmente y asar al grill

En esta tabla no figuran los datos relacionados con el peso del asado.	Seleccionar una temperatura más elevada y un tiempo de cocción más corto para los trozos de asado más pequeños. Para trozos de asado de mayor tamaño, seleccionar una temperatura inferior y un tiempo de cocción más largo.
¿Cómo se puede comprobar si el asado está en su punto?	Utilizar un termómetro para carnes (disponible en comercios especializados) o hacer la "prueba de la cuchara". Presionar con la cuchara sobre el asado. Si está firme, significa que está listo. Si está blando, necesita aún algo de tiempo.
El asado tiene buen aspecto, pero la salsa se ha quemado.	Utilizar en la próxima ocasión una cacerola más pequeña o añadir más líquido.
El asado tiene buen aspecto, pero la salsa es demasiado clara y líquida.	Utilizar en la próxima ocasión una cacerola más grande y añadir menos líquido.
La carne no está en su punto.	Cortar la pieza en lonchas. Preparar la salsa en el recipiente. Colocar las lonchas de carne en la salsa. Terminar de preparar la carne sólo con el microondas.

Gratinados y tostadas

Notas

- Los valores de la tabla son válidos para la preparación de los alimentos con el horno frío.
- Para los gratinados, los gratinados de patatas y la lasaña, usar un molde para gratinar, de 4 o 5 cm de alto, resistente al calor y apto para microondas
- Colocar el gratinado sobre la parrilla inferior.

- Dejar reposar el gratinado o el gratén durante 5 minutos en el horno apagado.
- Tostadas gratinadas: Precalentar las tostadas.

Gratinados y tostadas	Accesorios	Tipo de calentamiento	Temperatura °C, nivel de grill	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Gratinado, dulce, aprox. 1,5 kg	Recipiente sin tapa		140-160	360	25-35
Gratinado, salado con ingredientes cocidos, aprox. 1 kg	Recipiente sin tapa		150-170	600	20-25
Lasaña, fresca	Recipiente sin tapa		200-220	360	25-35
Gratinado de patata, ingredientes crudos, aprox. 1,1 kg	Recipiente sin tapa		180-200	600	25-30
Gratinar tostadas, 4 unidades*			3	-	8-10

* Parrilla superior

Productos preparados, ultracongelados

Notas

- Tener en cuenta las indicaciones del fabricante que figuran en el embalaje.

- Los valores de la tabla son válidos para la preparación de los alimentos con el horno frío.
- No poner las patatas fritas, las croquetas y las tortitas de patata unas encima de otras, dar la vuelta después de la mitad del tiempo.
- Colocar los alimentos directamente sobre el plato giratorio.

Productos preparados	Accesorios	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Pizza con base fina*	Plato giratorio		220-230	-	10-15
Pizza con base gruesa	Plato giratorio	 	- 220-230	600 -	3 13-18
Minipizza*	Plato giratorio		220-230	-	10-15
Pizzabaguette*	Plato giratorio	 	- 220-230	600 -	2 13-18
Patatas fritas	Plato giratorio		220-230	-	8-13
Croquetas*	Plato giratorio		210-220	-	13-18
Tortitas patata, patatas rellenas	Plato giratorio		200-220	-	25-30
Panecillo/baguette prehecho	Parrilla inferior		170-180	-	13-18
Varitas de pescado	Plato giratorio		210-230	-	10-20
Palitos de pollo, nuggets	Plato giratorio		200-220	-	15-20
Pastel de hojaldre	Plato giratorio		210-220	180	20-30
Lasaña, aprox. 400 g**	Parrilla inferior		220-230	600	12-17

* Precalentar el compartimento de cocción durante 5 minutos: a continuación, colocar los alimentos sobre el plato giratorio caliente.

** Colocar los alimentos en un recipiente adecuado resistente al calor.

Comidas normalizadas

Existen institutos que verifican la calidad y el funcionamiento de los microondas combinados con ayuda de estos platos.

Según las normas EN 60705, IEC 60705 o DIN 44547 y EN 60350 (2009)

Descongelar en el microondas

Plato	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Nota
Carne	180 W, 5 min + 90 W, 10-15 min	Colocar un molde de vidrio pyrex de Ø 22 cm sobre la parrilla inferior. Después de aprox. 13 minutos, retirar la carne descongelada.

Cocer en el microondas

Plato	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Nota
Mezcla de leche y huevos	600 W, 10-13 min + 180 W, 25-30 min	Colocar un molde de vidrio pyrex de 24 x 19 cm sobre la parrilla inferior.
Bizcocho	600 W, 9-10 min	Colocar un molde de vidrio pyrex de Ø 22 cm sobre la parrilla inferior.
Asado de carne picada	600 W, 18-23 min	Colocar un molde de vidrio pyrex de 28 cm sobre la parrilla inferior.

Cocer en el microondas en combinación con el grill

Plato	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Nota
Gratinado de patatas	600 W, 25-30 min		210-220	Colocar un molde de vidrio pyrex de Ø 22 cm sobre la parrilla inferior.
Pasteles	180 W, 15-20 min		180-200	Colocar un molde de vidrio pyrex de Ø 22 cm sobre la parrilla inferior.
Pollo	360 W, 35-40 min		200-220	Dar la vuelta transcurridos 2/3 del tiempo.

Hornear

Nota: Los valores de la tabla son válidos para la preparación de los alimentos con el horno frío.

Plato	Recipiente	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Tiempo de cocción en minutos
Base para tarta	Molde desarmable Ø 26 cm, parrilla inferior		160-180	30-40
Pastel de manzana recubierto	Molde desarmable Ø 20 cm, parrilla inferior		190-210	50-60

Asar al grill

Plato	Accesorios	Tipo de calentamiento	Nivel de grill	Duración en minutos
Preparar tostadas	Parrilla superior		3	4-5
Hamburguesa de ternera, 9 unidades	Parrilla superior		3	30-35

ملحوظة: القيم الواردة في الجدول تسري على الطعام الذي يوضع في الفرن وهو بارد.

الطبق	أواني الفرن	نوع التسخين	درجة الحرارة °م	زمن الخبز بالدقائق
الكيك الإسفنجي بالماء الساخن	صينية كيك قابلة لفصل الجوانب، قطر 26 سم، الشبكة السلكية السفلية		180-160	40-30
فطيرة تفاح ألمانية	صينية كيك قابلة لفصل الجوانب، قطر 20 سم، الشبكة السلكية السفلية		210-190	60-50
الشواء				
الطبق	الكماليات	نوع التسخين	وضع ضبط الشواية	زمن الطهي بالدقائق
تحمير التوست	الشبكة السلكية العلوية		3	5-4
بيف برجر، 9 قطع	الشبكة السلكية العلوية		3	35-30

الأطعمة الجاهزة، المجمدة

ملاحظات

- تراعى البيانات الموجودة على العبوات.

- القيم الواردة في الجدول تسري على الطعام الذي يوضع في الفرن وهو بارد.
- لا تضع الرقائق أو الكروكيت أو البطاطس الروستي فوق بعضها. اقلبها بعد منتصف زمن الطهي.
- ضع الطعام على الصحن الدوار مباشرةً.

الأطعمة الجاهزة	الكماليات	نوع التسخين	درجة الحرارة °م	قدرة فرن الميكروويف بالواط	زمن الطهي بالدقائق
بيتزا بقاعدة رقيقة*	الصحن الدوار	☞	230-220	-	15-10
بيتزا بقاعدة سميكة إسفنجية	الصحن الدوار	☞☞☞ ☞	- 230-220	600 -	3 18-13
بيتزا صغيرة*	الصحن الدوار	☞	230-220	-	15-10
بيتزا فرنساوي*	الصحن الدوار	☞☞☞ ☞	- 230-220	600 -	2 18-13
شرائح بطاطس	الصحن الدوار	☞	230-220	-	13-8
كروكيت*	الصحن الدوار	☞	220-210	-	18-13
بطاطس روستي، عبوات بطاطس محشية	الصحن الدوار	☞	220-200	-	30-25
ملفوف أو خبز فرنساوي نصف مطهي	الشبكة السلكية السفلية	☞	180-170	-	18-13
أصابع السمك	الصحن الدوار	☞	230-210	-	20-10
دبابيس الدجاج، دجاج ناجتس	الصحن الدوار	☞	220-200	-	20-15
فطائر محشوة	الصحن الدوار	☞	220-210	180	30-20
لازانيا، حوالي 400 جم**	الشبكة السلكية السفلية	☞	230-220	600	17-12

* قم بتسخين حيز الطهي تسخيناً أولياً لمدة 5 دقائق، ثم ضع الطعام على الصحن الدوار وهو ساخن.

** ضع الطعام في أواني فرن مناسبة ومقاومة للسخونة.

الأطباق المختبرة

تم اختبار جودة أجهزة الميكروويف المشتركة وكفاءتها الوظيفية بواسطة هيئات اختبار باستخدام أطباق المأكولات التالية.

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

إذابة التجمد باستخدام الميكروويف

الطبق	ضبط قدرة فرن الميكروويف بالواط، زمن الطهي بالدقائق	ملحوظة
لحوم	180 واط، 5 دقائق + 90 واط، 15-10 دقيقة	ضع طبق البايركس بقطر 22 سم على الشبكة السلكية السفلية. بعد حوالي 13 دقيقة، قم بإزالة اللحم المذاب عنه التجمد.

الطهي باستخدام فرن الميكروويف

الطبق	ضبط قدرة فرن الميكروويف بالواط، زمن الطهي بالدقائق	ملحوظة
الكاسترد	600 واط، 13-10 دقيقة + 180 واط، 30-25 دقيقة	ضع طبق البايركس بأبعاد 19 x 24 سم على الشبكة السلكية السفلية.
قاعدة تورتنه فواكه إسفنجية	600 واط، 10-9 دقائق	ضع طبق البايركس بقطر 22 سم على الشبكة السلكية السفلية.
قالب لحم مفروم	600 واط، 23-18 دقيقة	ضع طبق البايركس 28 سم على الشبكة السلكية السفلية.

الطهي المشترك بالميكروويف

الطبق	ضبط قدرة فرن الميكروويف بالواط، زمن الطهي بالدقائق	نوع التسخين	درجة الحرارة °م	ملحوظة
بطاطس جراتين	600 واط، 30-25 دقيقة	☞	220-210	ضع طبق البايركس بقطر 22 سم على الشبكة السلكية السفلية.
الكيك	180 واط، 20-15 دقيقة	☞	200-180	ضع طبق البايركس بقطر 22 سم على الشبكة السلكية السفلية.
الدجاج	360 واط، 40-35 دقيقة	☞☞	220-200	اقلبها بعد انقضاء 3٪ زمن الطهي.

الطيور	الكماليات	نوع التسخين	درجة الحرارة بوحدة °م، وضع ضبط الشواء	قدرة فرن الميكروويف بالواط	زمن الطهي بالدقائق
صدر دجاجة بالجلد والعظم، قطعتان، حوالي 450-350 جم	أواني فرن بدون غطاء	☞	210-190	180	40-30
صدر بطة بالجلد، قطعتان، كل منهما 400-300 جم	أواني فرن بدون غطاء	☞	3	90	30-20
صدر أوزة، قطعتان، كل منهما 500 جم	أواني فرن بدون غطاء	☞	230-210	90	30-25
أرجل أوزة، 4 قطع، حوالي 1.5 كجم	أواني فرن بدون غطاء	☞	230-210	180	40-30
صدر ديك رومي، حوالي 1 كجم	إناء فرن بغطاء	☞	220-200	-	100-90
دبابيس ديك رومي، حوالي 1.3 كجم	إناء فرن بغطاء	☞	220-200	180	60-50

الأسماك
 ■ ادهن الشبكة السلكية أولاً بقليل من الزيت.

ملاحظات

■ للشواء، ضع السمكة كاملةً، سلمون مرقط مثلاً، على منتصف الشبكة السلكية العلوية.

الأسماك	الكماليات	نوع التسخين	درجة الحرارة °م	زمن الطهي بالدقائق
شرائح سمك، سلمون مثلاً، بسمك 3 سم، للشواء	الشبكة السلكية العلوية	☞	3	25-20
سمكة كاملة، 23 قطع، كل منها 300 جم، للشواء	الشبكة السلكية العلوية	☞	3	30-20

نصائح للتحمير والشواء

لا يشتمل الجدول على معلومات عن وزن قطع اللحم.	بالنسبة لقطع اللحم الصغيرة، اختر درجة حرارة أعلى وزمن طهي أقصر. بالنسبة لقطع اللحم الكبيرة، اختر درجة حرارة أقل وزمن طهي أطول.
كيف تعرف أن لحم الروست أصبح جاهزاً.	استخدم ترمومتر اللحوم (يوجد بالمتاجر الخاصة) أو قم بإجراء «اختبار الملعقة». اضغط باستخدام ملعقة على لحم الروست. إذا كان اللحم صلباً، يكون جاهزاً. إذا انضغطت الملعقة في اللحم، فأنها تكون بحاجة إلى مزيد من الطهي لفترة أطول قليلاً.
لحم الروست يبدو مظهره جيداً ولكن الصوص محروقاً.	في المرة القادمة استخدم إناء تحمير أصغر أو أضف مزيداً من السائل.
لحم الروست يبدو مظهره جيداً ولكن الصوص شفاف جداً ومائي.	في المرة القادمة استخدم إناء تحمير أكبر وأضف كمية أقل من السائل.
قطعة اللحم غير مطهية بشكل كافٍ.	قم بتقطيع قطعة اللحم إلى شرائح. قم بإعداد الصوص في وعاء التحمير، ثم ضع شرائح لحم الروست في الصوص. قم بإنهاء طهي اللحم باستخدام طاقة الميكروويف فقط.

المخبوزات والجراتين والتوست مع الإضافات

ملاحظات

- القيم الواردة في الجدول تسري على الطعام الذي يوضع في الفرن وهو بارد.
- بالنسبة للمخبوزات وجراتين البطاطس واللازانيا، استخدم وعاءً مناسباً للفرن ولطاقة الميكروويف ومقاوم للسخونة وسُمكه من 4 إلى 5 سم.

المخبوزات، الجراتين، التوست	الكماليات	نوع التسخين	درجة الحرارة بوحدة °م، وضع ضبط الشواء	قدرة فرن الميكروويف بالواط	زمن الطهي بالدقائق
مخبوزات، حلوة، حوالي 1.5 كجم	أواني فرن بدون غطاء	☞	160-140	360	35-25
المخبوزات المنكهة المصنوعة من مكونات جاهزة، حوالي 1 كجم	أواني فرن بدون غطاء	☞	170-150	600	25-20
لازانيا، طازجة	أواني فرن بدون غطاء	☞	220-200	360	35-25
جراتين بطاطس مصنوع من مكونات نيئة، حوالي 1.1 كجم	أواني فرن بدون غطاء	☞	200-180	600	30-25
توست عليه إضافات، 4 شرائح*		☞	3	-	10-8

* الشبكة السلكية العلوية

لحم دسم

ملاحظات

- اقلب قطع اللحم والمفاصل الخالية من الدهون والجلد بعد مرور نصف زمن الطهي. وفي النهاية، اتركها تهدأ لمدة 10 دقائق أخرى.
- اقلب الرقبة بعد انقضاء $\frac{2}{3}$ زمن الطهي.

لحم دسم	الكماليات	نوع التسخين	درجة الحرارة بوحدة °م، وضع ضبط الشواء	قدرة فرن الميكروويف بالواط	زمن الطهي بالدقائق
مفصل اللحم بدون قشرة خارجية (مثل الرقبة)، حوالي 750 جم*	إناء فرن بغطاء	☞	230-220	180	50-40
مفصل اللحم بقشرة خارجية (مثل الأكتاف)، حوالي 1.5 كجم*	أواني فرن بدون غطاء	☞	210-190	-	150-130
شريحة لحم، حوالي 500 جم*	إناء فرن بغطاء	☞	230-220	90	30-25
مفصل لحم، بدون دهون، حوالي 1 كجم*	إناء فرن بغطاء	☞	230-210	90	80-60
لحم مدخن بالعظم، حوالي 1 كجم*	أواني فرن بدون غطاء	-	-	360	45-45
رقبة، سُمك 2 سم**		☞	3	-	الجانِب الأول: حوالي 20-15 الجانِب الثاني: حوالي 15-10

* الشبكة السلكية السفلية
** الشبكة السلكية العلوية

لحم الضأن

ملحوظة: اقلب ساق الضأن بعد مرور نصف زمن الطهي.

لحم الضأن	الكماليات	نوع التسخين	درجة الحرارة °م	قدرة فرن الميكروويف بالواط	زمن الطهي بالدقائق
لحم ضأن من الظهر بالعظم، حوالي 1 كجم	أواني فرن بدون غطاء	☞	230-210	-	50-40
ساق ضأن، بالعظم، متوسطة، حوالي 1.5 كجم	إناء فرن بغطاء	☞	210-190	-	95-90

متنوعات

ملاحظات

- اقلب السجق (النقانق) بعد انقضاء $\frac{2}{3}$ زمن الطهي.

- وفي النهاية، اترك اللحم يهدأ لمدة 10 دقائق أخرى تقريباً.

متنوعات	الكماليات	نوع التسخين	درجة الحرارة بوحدة °م، وضع ضبط الشواء	قدرة فرن الميكروويف بالواط	زمن الطهي بالدقائق
قالب لحم مفروم، حوالي 1 كجم*	أواني فرن بدون غطاء	☞	200-180	600 واط + 180 واط	-
من 4 إلى 6 قطع سجق (نقانق) كل منها حوالي 150 جم**	-	☞	3	-	كل جانب: 15-10

* الشبكة السلكية السفلية
** الشبكة السلكية العلوية

الطيور

ملاحظات

- ضع الدجاجات كاملة وصدور الدجاج بحيث تكون الصدور لأسفل. اقلبها بعد انقضاء $\frac{2}{3}$ زمن الطهي.
- ضع الدجاج الصغير بحيث يكون الصدر لأسفل. اقلبها بعد 30 دقيقة ثم اضبط قدرة فرن الميكروويف على 180 واط.

الطيور	الكماليات	نوع التسخين	درجة الحرارة بوحدة °م، وضع ضبط الشواء	قدرة فرن الميكروويف بالواط	زمن الطهي بالدقائق
دجاجة، كاملة، حوالي 1.2 كجم	إناء فرن بغطاء	☞	230-220	360	45-35
دجاجة صغيرة، كاملة، حوالي 1.6 كجم	إناء فرن بغطاء	☞	230-220	360	30
دجاجة، مقطعة نصفين، كل منها 500 جم	أواني فرن بدون غطاء	☞	200-180	180	30-20
قطع دجاج، حوالي 800 جم	أواني فرن بدون غطاء	☞	230-210	360	30-20

يتعذر إخراج الكيك من الصينية عند قلبها.	بعد الخبز، اترك الكيك يبرد لمدة من 5 إلى 10 دقائق أخرى، وبعد ذلك يصبح من السهل إخراجها من الصينية. وإذا ظل الكيك ملتصقاً، فافصله بحرص من الحواف باستخدام سكين. ثم اقلب صينية الكيك مرة أخرى، وقم بتغطيتها عدة مرات بقطعة قماش باردة ورطبة. في المرة القادمة ادهن الصينية جيداً ثم قم برش قليلاً من البقسماط الناعم فيها.
قمت بقياس درجة حرارة الفرن باستخدام ترمومتر اللحم الخاص بك ووجدت تبايناً.	تقوم الجهة الصانعة بقياس درجة حرارة الفرن بعد مدة محددة باستخدام منصة اختبار في وسط حيز الطهي. وتؤثر أواني الفرن والكماليات على قياس درجة الحرارة، ولذلك فدائماً ما يكون هناك فارق بسيط عندما تقوم بقياس درجة الحرارة بنفسك.
يتولد شرر بين الصينية والشبكة السلكية.	تأكد من نظافة الصينية من الخارج. قم بتغيير وضع الصينية في حيز الطهي. وإذا لم يُجد ذلك نفعاً، فاستمر في الطهي ولكن بدون استخدام الميكروويف. وعندئذٍ يكون وقت الخبز أطول.

التحمير والشواء

نصائح للشواء

حول الجداول	ملاحظات
درجة الحرارة وفترة التحمير تعتمدان على نوع الطعام المراد طهيه وكميته. وهذا هو سبب تحديد نطاقات درجة الحرارة في الجداول. ابدأ بدرجة الحرارة المنخفضة، وعند اللزوم، استخدم وضع ضبط أعلى في المرة القادمة، للمزيد من المعلومات، انظر الجزء بعنوان نصائح للشواء والتحمير الذي يأتي بعد هذه الجداول.	■ احتفظ دائماً بباب الفرن مغلقاً أثناء الشواء ولا تقم بتسخين الجهاز بشكل مسبق.
أواني الفرن	■ احرص قدر الإمكان أن تكون قطع الطعام التي تقوم بشوائها متساوية في السمك يجب أن يكون سمك شرائح الاستيك 2 إلى 3 سم على الأقل. فهذا سوف يتيح مستوى موحد من التحمير وتبقى نضرة وغضة. لا تضيف الملح إلى الاستيك إلا بعد الانتهاء من شوائه.
يمكنك استخدام أية أواني فرن مقاومة للسخونة وتناسب مع الاستخدام في فرن الميكروويف. أطباق التحمير المعدنية لا تتناسب مع التحمير في الميكروويف.	■ اقلب أجزاء الطعام الذي تقوم بشوائه باستخدام ملقاط. إذا قمت بوخز قطع اللحم باستخدام شوكة، فسوف تخرج منها العصارة وتصبح جافة.
قد تصبح أواني الفرن ساخنة. استخدم قفاز الفرن لإخراج أواني الفرن.	■ اللحم داكن اللون، مثل اللحم البقري يكتسب اللون البني بشكل أسرع من اللحم فاتح اللون، مثل اللحم البتلو. وعند شواء اللحم فاتح اللون أو السمك، فإن سطحها غالباً ما يكتسب لوناً بنيّاً خفيفاً، على الرغم من أنها تكون قد نضجت وأصبحت غضة من الداخل.
ضع أواني الفرن الزجاجية الساخنة على فوطة مطبخ جافة بعد إخراجها من الفرن. فالزجاج يمكن أن ينكسر إذا ما وضع على سطح بارد أو مبلل.	■ تتوقف وحدة الشواء ثم يعاد تشغيلها أوتوماتيكياً. هذا أمر طبيعي. ويتحدد في وضع ضبط الشواية عدد المرات التي يتم فيها ذلك.

نصائح للتحمير	ملاحظات
■ استخدم طبقاً عميقاً لتحمير اللحوم والطيور.	■ اللحم البقري
■ تأكد أن أواني الفرن مناسبة لحيز الطهي. ولا يجوز أن تكون أكبر من اللازم.	ملاحظات
■ اللحوم:	■ اقلب قطع اللحم البقري بعد انقضاء 1/3 و 2/3 زمن الطهي. وفي النهاية، اتركها تهدأ لمدة 10 دقائق أخرى.
قم بتغطية ثلثي قاع أواني الفرن تقريباً بالسائل. أضف المزيد من المادة السائلة لكباب الحلة. اقلب قطع اللحم في منتصف زمن الطهي. عندما يتم طهي لحم الروست أطفئ الفرن واترك اللحم يهدأ لمدة 10 دقائق إضافية. لأن هذا يسمح بتوزيع صوص اللحم بشكل أفضل.	■ اقلب لحم المتن (التندرلوين) ولحم الخاصرة (السيرلوين) بعد مرور نصف زمن الطهي. وفي النهاية، اتركها تهدأ لمدة 10 دقائق أخرى.
■ الطيور:	■ اقلب شرائح الاستيك بعد انقضاء 2/3 زمن الطهي.
■ اقلب قطع اللحوم بعد انقضاء 2/3 زمن الطهي.	

اللحم البقري	الكماليات	نوع التسخين	درجة الحرارة بوحدة °م، وضع ضبط الشواء	قدرة فرن الميكروويف بالواط	زمن الطهي بالدقائق
لحم بقري كباب حلة، حوالي 1 كجم	إناء فرن بغطاء	☞	200-180	-	143-120
لحم بقري فيليه، متوسط، حوالي 1 كجم	أواني فرن بدون غطاء	☞	200-180	90	40-30
لحم خاصرة (سيرلوين)، متوسط، حوالي 1 كجم	أواني فرن بدون غطاء	☞	230-210	180	40-30
استيك، متوسط، بسمك 3 سم	الشبكة السلكية العلوية	☞	3	-	كل جانب: 15-10

لحم البتلو

ملحوظة: اقلب قطع لحم ومفاصل العجل بعد مرور نصف زمن الطهي. وفي النهاية، اتركها تهدأ لمدة 10 دقائق أخرى.

لحم البتلو	الكماليات	نوع التسخين	درجة الحرارة °م	قدرة فرن الميكروويف بالواط	زمن الطهي بالدقائق
مفصل لحم البتلو، حوالي 1 كجم	إناء فرن بغطاء	☞	200-180	-	130-110
كوارع بتلو، حوالي 1.5 كجم	إناء فرن بغطاء	☞	220-200	-	130-120

إعدادات المخبوزات في الصواني	الكماليات	نوع التسخين	درجة الحرارة °م	قدرة فرن الميكروويف بالواط	زمن الطهي بالدقائق
تارت الفواكه/ فطيرة الجبن مع قاعدة فطيرة*	صينية كيك غامقة قابلة لفصل الجوانب	3	190-170	180	45-35
تورته فواكه سويسرية**	صينية كيك غامقة قابلة لفصل الجوانب	0	200-190	-	55-45
كيك حلقي	صنية كيك حلقي	3	180-170	-	50-40
بيتزا، بقاعدة رقيقة، وطبقة علوية خفيفة**	صينية بيتزا مستديرة	0	230-220	-	25-15
كيك متبل**	صينية كيك غامقة قابلة لفصل الجوانب	0	220-200	-	60-50
كيك بالمكسرات	صينية كيك غامقة قابلة لفصل الجوانب	3	180-170	90	45-35
عجينة مخمرة بطبقة علوية جافة	صينية بيتزا مستديرة	3	180-160	-	60-50
عجينة مخمرة بطبقة علوية رطبة	صينية بيتزا مستديرة	3	190-170	-	65-55
خبز مضفر مصنوع من 500 جم دقيق	صينية بيتزا مستديرة	3	190-170	-	45-35
كيك ستولن مصنوع من 500 جم دقيق	صينية بيتزا مستديرة	3	180-160	-	70-60
فطيرة محشوة، حلوة	صينية بيتزا مستديرة	3	210-190	180	45-35

* اترك الكيك يبرد في الفرن لمدة 20 دقيقة تقريباً.

** ضع الصينية على الصحن الدوار مباشرةً.

مخبوزات صغيرة	الكماليات	نوع التسخين	درجة الحرارة °م	زمن الطهي بالدقائق
البسكويت	صينية بيتزا مستديرة	3	170-150	35-25
حلوى الماكرون	صينية بيتزا مستديرة	3	130-110	45-35
كعك المارنج	صينية بيتزا مستديرة	3	100	100-80
المافن	لوح مافن على الشبكة السلكية	3	180-160	40-35
فطيرة عجينة الشو	صينية بيتزا مستديرة	3	220-200	45-35
باف باستري	صينية بيتزا مستديرة	3	200-190	45-35
كيك مخمر	صينية بيتزا مستديرة	3	220-200	35-25

الخبز وأرغفة الخبز الملفوفة	الكماليات	نوع التسخين	درجة الحرارة °م	زمن الطهي بالدقائق
خبز العجين المخمر المصنوع من 1.2 كجم دقيق	صينية بيتزا مستديرة	☞	230-210	60-50
خبز مفرد*	صينية بيتزا مستديرة	☞	230-220	35-25
أرغفة خبز ملفوفة	صينية بيتزا مستديرة	☞	230-210	35-25
لحافات مصنوعة من عجين حلو مخمر	صينية بيتزا مستديرة	☞	220-200	25-15

* ضع الصينية على الصحن الدوار مباشرةً.

نصائح إعداد المخبوزات

تريد إعداد المخبوزات وفقاً لوصفتك الخاصة.	استرشد بالبنود المشابهة في جداول إعداد المخبوزات.
استخدم صواني الخبز المصنوعة من السليكون أو الزجاج أو البلاستيك أو الخزف.	أوعية الخبز لا بد أن تكون مقاومة للحرارة حتى 250°م. حيث إن أنواع الكيك التي يتم خبزها في مثل هذه الصواني يتم تحميرها بدرجة أقل. وعند استخدام فرن الميكروويف، يكون زمن الطهي أقل من الوقت المعروض في الجدول.
كيف تحدد أن الكيك الإسفنجي قد نضج.	قبل حوالي 10 دقائق من نهاية وقت الخبز المحدد في الوصفة قم بغرز عصا كوكتيل في الكيك من أعلى نقطة. إذا خرجت نظيفة، تكون الكيك قد نضجت.
الكيك يهبط.	قلل السائل في المرة القادمة أو اضبط الفرن على درجة حرارة أقل بمقدار 10 درجات، مع إطالة وقت الخبز. راجع أوقات الخلط المحددة في الوصفة.
الكيك مرتفع من المنتصف ولكنه منخفض عند الحواف.	بالنسبة لصينية الكيك القابلة لفصل الجوانب، ادهن القاعدة فقط. بعد الخبز، افصل الكيك بحذر باستخدام سكين.
لون الكيك غامق جداً.	اختر درجة حرارة أقل واخبز الكيك لفترة أطول قليلاً.
الكيك جاف جداً.	عندما يحدث ذلك قم بعمل ثقب صغير في الكيك بواسطة خلة خشبية. ثم قم برش عصير فواكه أو أي مشروب على الكيك. في المرة القادمة اختر درجة حرارة أعلى بعشر درجات وقلل وقت الخبز.
الخبز أو الكيك (التشيز كيك مثلاً) يبدو جيداً من الخارج، ولكن من الداخل لا يزال رطباً (لزج، مشبع بالماء).	قلل من السائل المستخدم في المرة القادمة، وأطّل زمن الخبز بعض الشيء على درجة حرارة منخفضة نسبياً. عند خبز كيك ذي طبقة علوية رطبة، فاخبز القاعدة أولاً، ثم قم بتغطيتها باللوز أو البقسماط الناعم ثم ضع الطبقة العلوية. يرجى اتباع الوصفة وأزمته الخبز.

طهي الطعام	الوزن	قدرة فرن الميكروويف بالواط، زمن الطهي بالدقائق	ملاحظات
البطاطس	250 جم	600 واط، 8-10 دقائق	قطعها إلى قطع متساوية، أضف ملعقة أو ملعقتين من الماء لكل 100 جم، وقم بتقليبها أثناء الطهي
	500 جم	600 واط، 11-14 دقيقة	
	750 جم	600 واط، 15-22 دقيقة	
الأرز	125 جم	600 واط، 7-9 دقائق + 180 واط، 15-20 دقيقة	أضف ضعف الكمية من السوائل واستخدم وعاء فرن عميقًا بغطاء.
	250 جم	600 واط، 10-12 دقيقة + 180 واط، 20-25 دقيقة	
الأطعمة المحلاة، مثل البودينج (سرعة التجهيز)	500 مليلتر	600 واط، 7-9 دقائق	قم بتقليب اثنين أو ثلاثة باستخدام مخفقة للبيض أثناء التسخين
فواكه، كمبوت	500 جم	600 واط، 9-12 دقيقة	-

فشار للميكروويف

ملاحظات

- استخدم أواني فرن زجاجية مسطحة ومقاومة للسخونة، على سبيل المثال غطاء طبق مناسب للفرن أو طبق زجاجي أو صينية زجاجية (بايركس)
- ضع دائمًا أواني الفرن على الشبكة السلكية.
- لا تستخدم أطباق بورسلين أو أطباق محدبة بدرجة كبيرة.
- قم بإجراء أوضاع الضبط كما هو موضح في الجدول. يمكنك ضبط الفترات الزمنية حسب المنتج والكمية.

الوزن	الكماليات	قدرة فرن الميكروويف بالواط، زمن الطهي بالدقائق
فشار للميكروويف	1 كيس، 100 جم	أواني الفرن، الشبكة السلكية
		600 واط، 3-5 دقائق

نصائح خاصة بفرن الميكروويف

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

الكيك والحلويات

حول الجداول

ملاحظات

- البندود الموضحة تسري على الطعام الذي يوضع في الفرن وهو بارد.
 - يعتمد تحديد درجة الحرارة ووقت الخبز على تجانس الخليط وكميته. وهذا هو سبب تحديد نطاقات درجة الحرارة في الجداول. ابدأ بدرجة الحرارة المنخفضة،
- يمكنك العثور على المعلومات الإضافية في موضوع نصائح إعداد المخبوزات بعد الجداول.
- ضع صينية الكيك دائمًا في منتصف الشبكة السلكية السفلية.
- صواني إعداد المخبوزات
- ملحوظة: من الأفضل استخدام صواني إعداد المخبوزات المعدنية ذات اللون القاتم.

إعدادات المخبوزات في الصواني	الكماليات	نوع التسخين	درجة الحرارة °م	قدرة فرن الميكروويف بالواط	زمن الطهي بالدقائق
كيك إسفنجي، عادي	صينية حلقيه/صينية كيك	3	170-180	90	40-50
كيك إسفنجي، رقيق (الكيك المرمل مثلاً)*	صينية حلقيه/صينية كيك	3	150-170	-	70-90
قاعدة تورته فواكه إسفنجية	صينية مموجة من الجوانب لعمل قاعدة كيك	3	160-180	-	30-40
كيك فواكه رقيق، إسفنجي	صينية كيك قابلة لفصل الجوانب/صينية مستديرة	3	170-180	90	35-45
قاعدة كيك إسفنجي، بيضتان	صينية مموجة من الجوانب لعمل قاعدة كيك	3	160-170	-	20-25
قاعدة كيك إسفنجي، 6 بيضات	صينية كيك غامقة قابلة لفصل الجوانب	3	170-180	-	35-45
قاعدة فطيرة هشة بقشرة	صينية كيك غامقة قابلة لفصل الجوانب	3	170-190	-	30-40

* اترك الكيك يبرد في الفرن لمدة 20 دقيقة تقريبًا.

** ضع الصينية على الصحن الدوار مباشرةً.

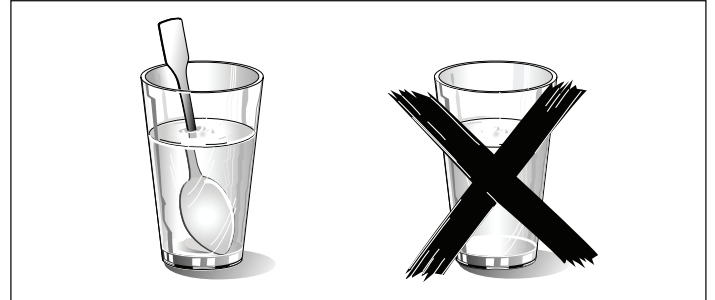
إذابة التجمد أو التسخين أو طهي الأطعمة الوزن المجمدة	ضبط قدرة فرن الميكروويف بالواط، ملاحظات زمن الطهي بالدقائق	معجون السبانخ
450 جم	600 واط، 11-16 دقيقة	قم بالطهي بدون ماء إضافي

تسخين الطعام



خطر الإصابة باكتوءات!

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



تنبيه!

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

ملاحظات

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

تسخين الطعام	الوزن	ضبط قدرة فرن الميكروويف بالواط، ملاحظات زمن الطهي بالدقائق	ملاحظات
وجبة متكاملة، طبق رئيسي، وجبة جاهزة	350-500 جم	600 واط، 5-10 دقائق	أخرج الوجبة من مواد التغليف، قم بتغطية الطعام ليسخن
المشروبات	150 مليلتر	900 واط، 1-2 دقيقة	تنبيه!
	300 مليلتر	900 واط، 2-3 دقائق	ضع ملعقة في الكوب. لا تقم أبداً بتسخين المشروبات المحتوية على كحول بشكل مفرط. وراقب الحالة أثناء التسخين
	500 مليلتر	900 واط، 3-4 دقائق	
طعام الرضع، مثل زجاجات الرضاعة	50 مليلتر	360 واط، حوالي دقيقة واحدة	ضع زجاجات طعام الأطفال على أرضية حيز الطهي بدون الحلمة أو الغطاء. وقم دائماً برج الطعام أو تقلبيه بعد التسخين. ولا بد من مراجعة درجة الحرارة
	100 مليلتر	360 واط، 1-2 دقيقة	
	200 مليلتر	360 واط، 2-3 دقائق	
حساء كوب واحد	175 جم	900 واط، 2-3 دقائق	-
كوبان	كل منها 175 جم	900 واط، 4-5 دقائق	
4 أكواب	كل منها 175 جم	900 واط، 5-6 دقائق	
شرائح أو قطع اللحم بالصوص، مثل جلاش اللحم	500 جم	600 واط، 10-15 دقيقة	مغطاة
يخنة	400 جم	600 واط، 5-10 دقائق	إناء فرن بغطاء
	800 جم	600 واط، 10-15 دقيقة	
الخضروات	150 جم	600 واط، 2-3 دقيقة	أضف قدرًا قليلاً من السائل
	300 جم	600 واط، 3-5 دقائق	

طهي الطعام

ملاحظات

- الأطعمة المفرودة على مستوى أفقي يتم طهيها بشكل أسرع من الأطعمة الموضوعة في طبقات. ولذلك ينبغي أن تقوم بتوزيع الطعام بحيث يتم فرده في إناء الفرن قدر الإمكان. لا يجوز وضع الأطعمة المختلفة في طبقات فوق بعضها.
- قم بطهي الطعام في أواني فرن مزودة بغطاء. إذا لم يتوفر لديك غطاء مناسب لإناء الفرن الذي تستخدمه، فاستخدم طبقاً أو رقائق التغطية المعدنية المخصصة لفرن الميكروويف.

طهي الطعام	الوزن	قدرة فرن الميكروويف بالواط، زمن الطهي بالدقائق	ملاحظات
دجاجة كاملة، طازجة، بدون الكبد والكلاوي	1.5 كجم	600 واط، 30-35 دقيقة	اقلبها بعد مرور نصف زمن الطهي
سمك فيليه، طازج	400 جم	600 واط، 5-10 دقائق	-
خضروات طازجة	250 جم	600 واط، 5-10 دقائق	قطعها إلى قطع متساوية، أضف ملعقة أو ملعقتين من الماء لكل 100 جم، وقم بتقليبها أثناء الطهي
	500 جم	600 واط، 10-15 دقيقة	

إذابة التجمد	الوزن	ضبط قدرة فرن الميكروويف بالواط، زمن الطهي بالدقائق	ملاحظات
قطع اللحم الكاملة (اللحم البقري أو لحم البتلو – بالعظم أو بدون عظم)	800 جم	180 واط، 15 دقيقة + 90 واط، 10-20 دقيقة	اقلبها عدة مرات
	1 كجم	180 واط، 20 دقيقة + 90 واط، 15-25 دقيقة	
	1.5 كجم	180 واط، 30 دقيقة + 90 واط، 20-30 دقيقة	
قطع أو شرائح اللحم البقري أو لحم البتلو	200 جم	180 واط، 3 دقائق + 90 واط، 10-15 دقيقة	افصل أية أجزاء يُذاب عنها التجمد أثناء القلب
	500 جم	180 واط، 5 دقائق + 90 واط، 15-20 دقيقة	
	800 جم	180 واط، 8 دقائق + 90 واط، 15-20 دقيقة	
لحم مفروم مختلط	200 جم	90 واط، 10-15 دقيقة	افرد الطعام قدر الإمكان عند تجميده، وقلبه عدة مرات، وافصل أية قطع لحم يُذاب عنها التجمد
	500 جم	180 واط، 5 دقائق + 90 واط، 10-15 دقيقة	
	800 جم	180 واط، 8 دقائق + 90 واط، 15-20 دقيقة	
طيور أو أجزاء الطيور	600 جم	180 واط، 8 دقائق + 90 واط، 10-15 دقيقة	اقلب أثناء الطهي.
	1.2 كجم	180 واط، 15 دقيقة + 90 واط، 25-30 دقيقة	
بط	2 كجم	180 واط، 20 دقيقة + 90 واط، 30-40 دقيقة	اقلبها عدة مرات
سمك فيليه، شرائح سمك، شرائح أسماك كاملة	400 جم	180 واط، 5 دقائق + 90 واط، 10-15 دقيقة	افصل أية أجزاء يُذاب عنها التجمد
	300 جم	180 واط، 3 دقائق + 90 واط، 10-15 دقيقة	-
	600 جم	180 واط، 8 دقائق + 90 واط، 10-15 دقيقة	
خضروات، مثل البازلاء	300 جم	180 واط، 10-15 دقيقة	قم بالتقليب بحرص أثناء إذابة التجمد.
	600 جم	180 واط، 10 دقائق + 90 واط، 10-15 دقيقة	
فاكهة، مثل توت العليق	300 جم	180 واط، 7-10 دقائق	قم بتقليبها بعناية أثناء إذابة التجمد وافصل أية أجزاء يُذاب عنها التجمد
	500 جم	180 واط، 8 دقائق + 90 واط، 5-10 دقائق	
الزبد، إذابة التجمد	125 جم	180 واط، 1 دقيقة + 90 واط، 2-4 دقائق	قم بإزالة جميع مواد التغليف
	250 جم	360 واط، 1 دقيقة + 90 واط، 2-4 دقائق	
قالب خبز	500 جم	180 واط، 6 دقائق + 90 واط، 5-10 دقائق	اقلب أثناء الطهي.
	1 كجم	180 واط، 12 دقيقة + 90 واط، 15-25 دقيقة	
كيك، جاف، كيك إسفنجي مثلاً	500 جم	90 واط، 15-20 دقيقة	فقط لأنواع الكيك غير المحتوية على جلاس أو كريمة أو كاسترد، افصل قطع الكيك.
	750 جم	180 واط، 5 دقائق + 90 واط، 10-15 دقيقة	
كيك، رطب، كيك فواكه وتشيز كيك مثلاً	500 جم	180 واط، 5 دقائق + 90 واط، 10-15 دقيقة	فقط لأنواع الكيك غير المحتوية على جلاس أو كريمة أو چيلاتين
	750 جم	180 واط، 7 دقائق + 90 واط، 10-15 دقيقة	

- إذابة التجمد أو التسخين أو طهي الأطعمة المجمدة

ملاحظات

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

ملاحظات

- قم دائماً بتغطية الطعام. إذا لم يتوفر لديك غطاء مناسب لإناء الفرن الذي تستخدمه، فاستخدم طبقاً أو رقائق التغطية المعدنية المخصصة لفرن الميكروويف.
 - قم بتقليب الطعام أو قلبه مرتين أو ثلاث مرات أثناء الطهي.
 - بعد التسخين، اترك الطعام لمدة تتراوح بين دقيقتين و 5 دقائق إضافية بحيث تتجانس درجة حرارته.
 - استخدم دائماً قطعة قماش للفرن أو قفازاً للفرن عند إخراج الأطباق من الفرن.
 - سوف يساعد ذلك في الحفاظ على المذاق المميز للطعام، ومن ثم سيكون احتياجه من التوابل أقل نسبياً.
- | إذابة التجمد أو التسخين أو طهي الأطعمة المجمدة | الوزن | ضبط قدرة فرن الميكروويف بالواط، زمن الطهي بالدقائق | ملاحظات |
|--|------------|--|---|
| وجبة متكاملة، طبق رئيسي، وجبة جاهزة | 300-400 جم | 600 واط، 10-15 دقيقة | أخرج الوجبة من مواد التغليف، قم بتغطية الطعام ليسخن |
| حساء | 400-500 جم | 600 واط، 8-10 دقائق | إناء فرن بغطاء |
| يخنة | 500 جم | 600 واط، 10-15 دقيقة | إناء فرن بغطاء |
| | 1 كجم | 600 واط، 20-25 دقيقة | |
| شرائح أو قطع اللحم بالصوص، مثل جلاش اللحم | 500 جم | 600 واط، 15-20 دقيقة | إناء فرن بغطاء |
| | 1 كجم | 600 واط، 25-30 دقيقة | |
| أسماك، مثل شرائح الفيليه | 400 جم | 600 واط، 10-15 دقيقة | مغطاة |
| | 800 جم | 600 واط، 18-20 دقيقة | |
| أطباق جانبية، مثل الأرز، المعكرونة | 250 جم | 600 واط، 2-5 دقيقة | إناء فرن بغطاء، أضف بعضاً من السائل |
| | 500 جم | 600 واط، 8-10 دقائق | |
| خضروات، مثل البازلاء، البروكلي، الجزر | 300 جم | 600 واط، 8-10 دقائق | إناء فرن بغطاء، أضف ملعقة واحدة من الماء |
| | 600 جم | 600 واط، 15-20 دقيقة | |
- 16

الأكريلاميد في المواد الغذائية

ما هي الأطعمة المقصودة؟ ينتج الأكريلاميد بشكل رئيسي في منتجات الحبوب والبطاطس التي يتم تسخينها في درجات حرارة عالية، مثل رقائق البطاطس، والخبز المحمص ولفائف الخبز، والخبز أو المخبوزات الفاخرة (البسكويت، وخبز الزنجبيل، والكوكيز).

نصائح لتقليل الأكريلاميد إلى الحد الأدنى عند تحضير الطعام	
نقاط عامة	قلل أوقات الطهي إلى الحد الأدنى. قم بطهي الوجبات حتى يصبح لونها بني ذهبي وليس قاتماً للغاية. قطع اللحم الكبيرة من الطعام تحتوي على أكريلاميد أقل.
إعداد البسكويت	بحد أقصى 200°م في طريقة التسخين العلوي/السفلي أو بحد أقصى 180°م في طريقة الهواء الساخن ثلاثي الأبعاد أو في طريقة الهواء الساخن. بحد أقصى 190°م في طريقة التسخين العلوي/السفلي أو بحد أقصى 170°م في طريقة الهواء الساخن ثلاثي الأبعاد أو في طريقة الهواء الساخن. بياض البيض وصفار البيض يقلل من إنتاج مادة الأكريلاميد.
رقائق الفرن	قم بتوزيع طبقة رقيقة بالتساوي على لوح الخبز. قم بطهي ما لا يقل عن 400 جم في المرة الواحدة في كل لوح خبز حتى لا تجف الرقائق.

النصائح الخاصة بالطاقة والبيئة

تجد هنا نصائح حول كيفية توفير الطاقة أثناء إعداد المخبوزات والتحميص وحول كيفية التخلص من الجهاز بطريقة سليمة.

التوفير في الطاقة

- لا تقم بتسخين الفرن مسبقاً إلا إذا كان ذلك من متطلبات وصفة الطعام أو منصوصاً عليه في جدول التعليمات.
- استخدم صواني إعداد المخبوزات القاتمة أو المطلية بطبقة سوداء أو طبقة المينا (الإناميل). لأنها على وجه الخصوص تمتص الحرارة بصورة جيدة.
- لا تفتح باب الفرن أثناء الطهي أو إعداد المخبوزات أو التحميص إلا في أقل الحدود.
- من الأفضل خبز العديد من الفطائر الواحدة بعد الأخرى. حيث يظل الفرن دافئاً. وهذا يقلل وقت الخبز بالنسبة للفطيرة الثانية. كما يمكنك وضع قالبين أحدهما بجوار الآخر.

- بالنسبة لأوقات الطهي الطويلة يمكنك إطفاء الفرن لمدة 10 دقائق قبل نهاية وقت الطهي، واستخدم الحرارة المتبقية لإنهاء الطهي.

التخلص من المخلفات بطريقة محافظة على البيئة

تخلص من عبوة التغليف بطريقة محافظة على البيئة.

هذا الجهاز مميز طبقاً للمواصفة الأوروبية 2012/19/EU المتعلقة بالأجهزة الكهربائية والإلكترونية القديمة المستعملة (waste electrical and electronic equipment - WEEE).



هذه المواصفة تحدد القواعد العامة لاسترداد وإعادة استغلال الأجهزة القديمة داخل الاتحاد الأوروبي.

الأطباق التي تم تحضيرها في ستوديو الطهي الخاص بنا

تعد الأوقات المحددة في الجداول بمثابة قيم استرشادية. وقد تتفاوت تبعاً لأواني الفرن المستخدمة ومستوى جودة ودرجة حرارة وطبيعة قوام الطعام. يتم غالباً تحديد النطاقات الزمنية في الجداول. اضبط أقصر مدة زمنية في البداية ثم قم بزيادتها عند اللزوم.

قد يكون لديك كميات مختلفة عن تلك المحددة في الجداول. يمكن تطبيق قاعدة عملية تتمثل في: ضعف الكمية المحددة – أقل من ضعف زمن الطهي بقليل، نصف الكمية المحددة – نصف زمن الطهي. ضع أواني الفرن في منتصف الشبكة السفلية. وعندئذٍ يمتص الطعام طاقة الميكروويف من جميع الجوانب.

إذابة التجمد

ملاحظات

- ضع الطعام المتجمد في وعاء مفتوح على الشبكة السفلية.
- الأجزاء الحساسة، مثل أرجل وأجنحة الدجاج أو الطبقات الدهنية الخارجية للحم الشواء يمكن تغطيتها بقطع صغيرة من رقائق الألومنيوم. لا يجوز أن تلامس رقائق الألومنيوم جدران حيز الطهي. يمكنك إزالة رقائق الألومنيوم بعد انقضاء منتصف وقت إذابة التجمد.
- قم بقلب أو تقليب الطعام مرة أو مرتين أثناء مدة إذابة التجمد. وينبغي قلب قطع الطعام الكبيرة عدة مرات. عند القلب، قم بإزالة أية سائل ناتجة عن إذابة التجمد.
- اترك الأجزاء المذاب عنها التجمد في درجة حرارة الغرفة لمدة 10 حتى 60 دقيقة لاحقة حتى تستقر درجة الحرارة. ويمكن في هذا الوقت إزالة الأحشاء الداخلية للطيور.

ستجد هنا باقة من الوصفات وأوضاع الضبط المثالية لها. سوف نعرض لك أنواع التسخين ودرجة الحرارة أو قدرة فرن الميكروويف الأنسب للوجبة التي تعدها. يمكن أن تجد معلومات حول الكماليات المناسبة والارتفاع الذي ينبغي أن تتركب عليه. هناك أيضاً نصائح حول أواني الفرن وطرق التحضير.

ملاحظات

- القيم الواردة في الجدول تسري دائماً على الأطعمة التي توضع في حيز الطهي وهو بارد وفارغ. لا تقم بتسخين الجهاز مسبقاً إلا إذا كان ذلك محدداً في الجدول. قبل استخدام الجهاز، قم بإزالة أية كماليات موجودة في حيز الطهي لن تقوم باستخدامها.
- لا تقم بتغليف الكماليات بورق مقاوم للدهون إلا بعد عملية التسخين المسبق.
- تعد الأوقات المحددة في الجداول بمثابة قيم استرشادية. وهي تعتمد على مستوى جودة وطبيعة قوام الطعام.
- استخدم الكماليات الموردة مع الجهاز. ويمكن الحصول على الكماليات الإضافية من المتاجر المتخصصة أو من مركز خدمة ما بعد البيع.
- احرص دائماً على استخدام قطعة قماش مخصصة للفرن أو قفازات الفرن عند إخراج الكماليات أو أواني الفرن من حيز الطهي.

إذابة التجمد والتسخين والطهي باستخدام فرن الميكروويف

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

المشكلة	الأسباب المحتملة	الحل/المعلومات
الطعام يسخن بصورة أبطأ من ذي قبل في فرن الميكروويف	مستوى قدرة فرن الميكروويف المختارة أقل من اللازم.	اختر مستوى قدرة أعلى.
	تم وضع كمية طعام أكبر من المعتاد في الجهاز.	ضعف الكمية = ضعف زمن الطهي.
	الطعام أكثر برودة من المعتاد.	قم بتقليب الطعام أو قلبه أثناء الطهي.
الصحن الدوار يحتك ويصدر منه صوت.	هناك اتساخات أو أجسام غريبة في المنطقة الموجودة حول آلية الصحن الدوار.	قم بتنظيف البكرات أسفل الصحن الدوار والتجفيف الموجود في أرضية الفرن بعناية.
لا يمكن ضبط طريقة تشغيل معينة أو مستوى معين للقدرة.	لا تتاح درجة الحرارة أو مستوى القدرة أو وضع الضبط المشترك لطريقة التشغيل هذه.	اختر أوضاع الضبط المسموح بها.
يظهر الرمز E 1 في شاشة البيان.	تم تفعيل خاصية الأمان للإيقاف في حالة السخونة.	اتصل بمركز خدمة ما بعد البيع.
ويظهر الرمز E 2 في شاشة البيان.	تم تفعيل خاصية الأمان للإيقاف الأوتوماتيكي.	المس أي زر أو أدر المفتاح الدوار.
يظهر الرمز E 3 في شاشة البيان.	خلل وظيفي بالفرن.	اتصل بمركز خدمة ما بعد البيع.
يظهر الرمز E 4 في شاشة البيان.	تم تفعيل خاصية الأمان للإيقاف في حالة السخونة.	اتصل بمركز خدمة ما بعد البيع.
يظهر الرمز E 11 في شاشة البيان.	وجود رطوبة في لوحة التحكم.	اترك لوحة التحكم تجف.
يظهر الرمز E 17 في شاشة البيان.	إخفاق التسخين السريع.	اتصل بمركز خدمة ما بعد البيع.
يمكن ضبط الجهاز، ولكنه لا يقوم بالتسخين. وتومض النقطتان المتراكبتان.	تم تفعيل طريقة الاستعراض.	افصل الجهاز عن مصدر الإمداد بالكهرباء، ثم أعد توصيله. اضغط على الزر O- وثبته إلى أن يظهر الرمز O- في وحدة العرض وتتوقف النقطتان المتراكبتان عن الوميض. أكد في غضون 4 ثوانٍ باستخدام الزر O-.

خدمة ما بعد البيع

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

رقم المنتج E ورقم الصنع FD

عند الاتصال بنا يرجى تقديم رقم المنتج (E) ورقم الصنع (FD) حتى نستطيع أن نقدم لك المشورة الصحيحة. وتوجد لوحة الصنع التي تحتوي على هذه الأرقام على جانب باب الفرن. يمكنك تدوين ملحوظة برقم جهازك ورقم هاتف مركز خدمة ما بعد البيع في الفراغات الموجودة أدناه لتوفير الوقت اللازم لإجراء ذلك.

رقم المنتج E no.	رقم الصنع FD
خدمة ما بعد البيع ☎	

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

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

لحجز زيارة من المهندس الفني وللاستفسار عن المنتج

بريطانيا 0344 892 8979

يتم احتساب المكالمات بالسعر المحلي أو بسعر الاتصالات الجواله.

أيرلندا 01450 2655

0.03 يورو للدقيقة في أوقات الذروة. غير وقت الذروة 0.0088 يورو للدقيقة.

يمكنك الاعتماد على احترافية الجهة الصانعة. فلنكن مطمئناً أن الذي سينفذ الإصلاح فنيين مدربين يستخدمون قطع غيار أصلية في أجهزتك.

المواصفات الفنية

مصدر الكهرباء	220-230 فولت، 60 هرتز
قدرة فرن الميكروويف	900 واط
تردد موجات الميكروويف	2450 ميجا هرتز
المصهر	16 أمبير
معتمد من اتحاد مهندسي الكهرباء الألمانية VDE	نعم
علامة المطابقة الأوروبية CE	نعم

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

تعني المجموعة 2 أن أفران الميكروويف مصنعة لغرض تسخين الطعام. وتوضح الفئة B أن الجهاز ملائم للاستخدام المنزلي.

مواد التنظيف

- لضمان عدم تضرر الأسطح المختلفة نتيجةً لاستخدام مادة تنظيف غير مناسبة، تراعى المعلومات الواردة في الجدول. لا تستخدم
- مواد التنظيف الخشنة أو المسببة للتآكل،
 - كاشطات المعادن أو الزجاج عند تنظيف زجاج باب الجهاز.
 - كاشطات المعادن أو الزجاج عند تنظيف إطار إحكام غلق الباب،
 - ليف أو إسفنجة التنظيف الخشن،
 - مواد التنظيف المحتوية على نسبة عالية من الكحول.
- اغسل إسفنجات التنظيف الجديدة جيداً قبل استخدامها.
- اترك الأسطح تجف تماماً قبل إعادة استخدام الجهاز.

النطاق	مواد التنظيف
واجهة الجهاز	محلول صابوني ساخن: قم بالتنظيف باستخدام فوطة الأواني وقم بالتجفيف باستخدام قطعة قماش ناعمة. لا تستخدم منظفات الزجاج أو كاشطات المعادن أو الزجاج في التنظيف.
واجهة الجهاز المصنوعة من الاستانلس ستيل	محلول صابوني ساخن: قم بالتنظيف باستخدام فوطة الأواني وقم بالتجفيف باستخدام قطعة قماش ناعمة. قم بإزالة البقع الجيرية أو الدهنية وبقع النشا والزلال (مثل بياض البيض) على الفور. فمن الممكن أن يتكون الصدأ أسفل هذه البقايا. يمكن الحصول على منظفات خاصة للاستانلس ستيل لدى مراكز خدمة ما بعد البيع أو المتاجر المتخصصة. لا تستخدم منظفات الزجاج أو كاشطات المعادن أو الزجاج في التنظيف.

النطاق	مواد التنظيف
حيز الطهي	محلول صابوني ساخن أو محلول الخل: قم بالتنظيف باستخدام فوطة الأواني وقم بالتجفيف باستخدام قطعة قماش ناعمة. إذا كان الفرن متسخاً بشدة: لا تستخدم اسبراي تنظيف الفرن أو أية منظفات فرن أكالة أو مواد خادشة. تعتبر الأقمشة الخادشة والإسفنجات الخشنة والمنظفات الخاصة بالقلايات غير مناسبة أيضاً. حيث تتسبب هذه الأشياء في حدوث خدوش بالأسطح. اترك الأسطح الداخلية تجف تماماً.
التجفيف في حيز الطهي	قطعة قماش رطبة: تأكد من عدم توغل الماء عبر وحدة إدارة الصحن الدوار في داخل الجهاز.
الشبكات السلكية	محلول صابوني ساخن: قم بالتنظيف باستخدام مادة تنظيف الاستانلس ستيل أو في غسالة الأطباق.
لوحات الباب	منظف زجاج: استخدم فوطة أواني للتنظيف. لا تستخدم كاشطة زجاج.
إطار إحكام الغلق	محلول صابوني ساخن: استخدم فوطة أواني للتنظيف، لا يجوز الحك بشدة. لا تستخدم كاشطات المعادن أو الزجاج في التنظيف.

جدول الأعطال

غالباً ما تعود الاختلالات إلى أسباب بسيطة. يُرجى الرجوع إلى جدول الاختلالات قبل الاتصال بخدمة ما بعد البيع.

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

جدول الأعطال

المشكلة	الأسباب المحتملة	الحل/المعلومات
الجهاز لا يعمل.	تعطل قاطع الدائرة الكهربائية.	افحص صندوق المصاهر وتأكد أن قاطع الدائرة الكهربائية الخاص بالجهاز يعمل بشكل سليم.
	القابس غير موضوع في المقبس.	ضع القابس في المقبس الكهربائي.
	انقطاع التيار الكهربائي	تأكد من عمل إضاءة المطبخ.
الجهاز لا يعمل. ويظهر الرمز  في شاشة البيان.	وظيفة أمان الأطفال فعالة.	قم بإيقاف فعالية وظيفة أمان الأطفال (انظر جزء: وظيفة أمان الأطفال).
يظهر الرمز  و  في شاشة البيان.	انقطاع التيار الكهربائي	أعد ضبط الساعة.
فرن الميكروويف لا يعمل.	الباب غير مغلق بشكل كامل.	تأكد ما إذا كانت هناك بقايا طعام أو أجسام غريبة منحصرة بالباب.

⚠️ خطر الصعق الكهربائي!

أعمال الإصلاح غير السليمة تمثل خطورة. لذا ينبغي تنفيذ أعمال الإصلاح فقط بمعرفة أحد الفنيين المدربين العاملين في مراكز خدمة ما بعد البيع التابعة لنا.

قفل أمان الأطفال

يشتمل الفرن على قفل أمان للأطفال لمنع الأطفال من تشغيله بدون قصد. لا يستجيب الفرن لأية عمليات ضبط، إلا أنه يمكن أيضًا ضبط كل من الميقاتي والساعة بعد تشغيل وظيفة أمان الأطفال.

تشغيل وظيفة أمان الأطفال

الشرط: لا يجوز أن يكون هناك زمن طهي مضبوط، ويجب أن يكون مفتاح اختيار الوظيفة في وضع الإيقاف.

اضغط على الزر **O** واحتفظ به مضغوطا لمدة أربع ثوانٍ تقريبًا.

يظهر الرمز **O** في وحدة العرض. ويتم تفعيل قفل أمان الأطفال.

إيقاف وظيفة أمان الأطفال

اضغط على الزر **O** واحتفظ به مضغوطا لمدة أربع ثوانٍ تقريبًا.

يظهر الرمز **O** في وحدة العرض. ويتم إيقاف فعالية قفل أمان الأطفال.

وظيفة أمان الأطفال مع البرامج الأوتوماتيكية

لا يمكن تشغيل وظيفة أمان الأطفال في حالة ضبط برامج أوتوماتيكية.

تغيير أوضاع الضبط الأساسية

جهازك يشتمل على العديد من أوضاع الضبط الأساسية التي يمكنك تغييرها في أي وقت.

أوضاع الضبط الأساسية

تجد في الجدول جميع أوضاع الضبط الأساسية وخيارات إجراء التغييرات.

الشرح	الخيارات	وضع الضبط الأساسي
يقوم بعرض الساعة	بيان الوقت 1 = متوقف	1 بيان الوقت 1 = مشغل
إشارة صوتية بعد انتهاء زمن الطهي	1 = قصيرة = 10 ثوان 3 = طويلة = 5 دقائق	2 مدة الإشارة 2 = متوسطة = دقيقتان
شدة صوت الإشارة	1 = منخفضة 3 = مرتفعة	3 شدة صوت الإشارة 2 = متوسطة
فترة الانتظار بين الخطوات المنفصلة، بعد إجراء وضع ضبط	1 = قصيرة = ثانيتان 3 = طويلة = 10 ثوان	4 فترة الانتظار 2 = متوسطة = 5 ثوان

3. أكد من خلال الضغط على الزر ④.

يظهر وضع الضبط الأساسي التالي في وحدة العرض. يمكنك تصفح جميع أوضاع الضبط الأساسية باستخدام الزر ④ وإجراء التغييرات باستخدام الزر + أو -.

4. عند الانتهاء، اضغط على الزر ④ واحتفظ به مضغوطا لمدة ثوان.

فيتم تنفيذ جميع أوضاع الضبط.

يمكنك تغيير أوضاع الضبط في أي وقت.

الشرط: أن يكون الجهاز متوقفا.

1. اضغط على الزر ④ واحتفظ به مضغوطا لعدة ثوان.

يظهر وضع الضبط الأساسي الأول في وحدة العرض.

2. استخدم الزر + أو - لتغيير وضع الضبط الأساسي.

العناية والتنظيف

إحكام غلق الباب للضرر. لا تستخدم الجهاز أبدًا في حالة تعرض باب حيز الطهي أو إطار إحكام الباب للضرر. اتصل بمركز خدمة ما بعد البيع.

ملاحظات

■ الفروق الطفيفة في ألوان واجهة الجهاز ترجع لاستخدام خامات مختلفة مثل الزجاج والبلاستيك والمعدن.

■ الظلال الموجودة على لوح الباب والتي تبدو كالخطوط ترجع إلى انعكاسات ناتجة عن إضاءة الفرن.

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

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

⚠ خطر الصعق الكهربائي!

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

⚠ خطر الإصابة بحروق!

لا تقم أبدًا بتنظيف الجهاز فور إيقافه. واترك الجهاز يبرد.

⚠ خطر حدوث مشكلات صحية جسيمة!

يمكن أن تتسرب طاقة الميكروويف في حالة تعرض باب حيز الطهي أو إطار

بعد بضع ثوانٍ، يتم اعتماد الوقت الذي تم ضبطه. ويبدأ تشغيل الميقاتي. يضيء الرمز  في وحدة العرض ويبدأ العد التنازلي للفترة الزمنية للميقاتي. تختفي الرموز الأخرى للوقت.

انقضاء زمن الميقاتي

تصدر إشارة صوتية. وعندئذٍ يظهر الرمز 0:00 في وحدة العرض. استخدم الزر  لإيقاف الميقاتي.

تغيير زمن الميقاتي

استخدم الزر  أو  لتغيير زمن الميقاتي. بعد بضع ثوانٍ، يتم اعتماد التغيير.

إلغاء زمن الميقاتي

استخدم الزر  لتصفير زمن الميقاتي وضبطه على 0:00. يتم اعتماد التغيير بعد بضع ثوانٍ. ويتوقف الميقاتي.

التحقق من أوضاع ضبط الوقت

في حالة تحديد خيارات متعددة لضبط الوقت، فعندئذٍ تضيء الرموز المعنية في وحدة العرض. فيبدأ العد التنازلي للميقاتي في الواجهة. ويظهر الرمز  أمام السهم ، كما يمكن أن يظهر العد التنازلي للميقاتي.

لمراجعة الميقاتي ، أو زمن الطهي  أو الساعة ، كرر الضغط على الزر  إلى أن يشير السهم إلى الرمز المعني. وتظهر القيمة في وحدة العرض لبضع ثوانٍ.

ضبط زمن الطهي

يمكن ضبط زمن طهي الوجبة التي ترغب في طهيها في الفرن. عندما ينتهي زمن الطهي يتوقف الفرن أوتوماتيكياً. وهذا يعني أنك لن تضطر إلى قطع عمل آخر لإيقاف الفرن. ولا يمكن تجاوز زمن الطهي دون قصد. المثال الموضح في الصورة: زمن الطهي 45 دقيقة.

1. استخدم مفتاح اختيار الوظيفة لضبط نوع التسخين.

2. يُستخدم مفتاح اختيار درجة الحرارة لتحديد وضع ضبط درجة الحرارة أو الشواية.

3. اضغط على الزر  مرتين.

يظهر الرمز 20:00 في وحدة العرض. وتضيء رموز الوقت ويظهر السهم  بجوار الرمز .



4. استخدم الزر  أو  لضبط زمن الطهي.



5. اضغط على الزر .

ويبدأ تشغيل الفرن. يبدأ العد التنازلي لزمن الطهي في وحدة العرض ويضيء الرمز . تختفي الرموز الأخرى للوقت.

انقضاء زمن الطهي

وتصدر إشارة صوتية. يتوقف الفرن عن التسخين. وعندئذٍ يظهر الرمز 0:00 في وحدة العرض. اضغط  الزر. تتوقف الإشارة الصوتية: أدر مفتاح اختيار الوظيفة إلى وضع الإيقاف. يتم إطفاء الفرن.

تغيير زمن الطهي

استخدم الزر  أو  لتغيير زمن الطهي. بعد بضع ثوانٍ، يتم اعتماد التغيير. إذا تم ضبط الميقاتي، فاضغط على الزر  مقدماً.

إلغاء زمن الطهي

استخدم الزر  لتصفير زمن الطهي وضبطه على 0:00. بعد بضع ثوانٍ، يتم اعتماد التغيير. ويتم إلغاء زمن الطهي. إذا تم ضبط الميقاتي، فاضغط على الزر  مقدماً.

التحقق من أوضاع ضبط الوقت

في حالة تحديد خيارات متعددة لضبط الوقت، فعندئذٍ تضيء الرموز المعنية في وحدة العرض. يظهر الرمز  بجوار رمز وظيفة الوقت التي تظهر حالياً في وحدة العرض.

لمراجعة الميقاتي ، أو زمن الطهي  أو الساعة ، اضغط الزر  كرر الضغط على الزر إلى أن يشير السهم  إلى الرمز المعني. وتظهر القيمة في وحدة العرض لبضع ثوانٍ.

ضبط الساعة

بعد توصيل الجهاز بمصدر الكهرباء، أو بعد انقطاع التيار الكهربائي، تضيء الرموز  و  وثلاثة أصفار في وحدة العرض. عندئذٍ اضبط الساعة.

1. اضغط على الزر  أو .

القيمة القياسية  12:00

القيمة القياسية  23:59

2. استخدم الزر  أو  لضبط الساعة.

3. اضغط الزر . فيتم ضبط الوقت.

تغيير الساعة

الشرط الأساسي: يجب أن يكون جهازك متوقفاً.

1. اضغط على الزر  مرتين.

تضيء رموز الوقت في وحدة العرض ويظهر السهم  بجوار الرمز .

2. استخدم الزر  أو  لتغيير الساعة.

بعد بضع ثوانٍ، يتم اعتماد الوقت الذي ضبطته.

إخفاء الوقت

يمكنك إخفاء الساعة. للمزيد من المعلومات، يرجى الرجوع إلى موضوع تغيير أوضاع الضبط الأساسية.

نطاق الوزن بالكيلوجرام	رقم البرنامج	الطهي
0.20 - 0.05	05	الأرز
1.00 - 0.15	06	البطاطس
1.00 - 0.15	07	الخضروات

برامج الطهي المشتركة

ملاحظات

- أخرج الطعام من عبوة التغليف وقم بوزنه. إذا تعذر إدخال الوزن الدقيق، فاحسبه بالتقريب.
- **أواني الفرن**
قم بطهي الطعام في أواني فرن ليست كبيرة أكثر من اللازم، على أن تكون مقاومة للسخونة ومناسبة لفرن الميكروويف. ضع أواني الفرن على الشبكة السفلية.

لحم الضأن، متوسط (P12)
مثالي لمفصل الكتف أو فخذة ضأن بالعظم.

قالب لحم مفروم (P13)
هذا البرنامج مناسب لقوالب اللحم المفروم التي لا يزيد ارتفاعها على 7 سم.

أسماك، كاملة (P14)
قم بتقشير الأسماك أولاً. ضع الأسماك في أواني الفرن في وضع العموم.

حساء بالأرز (P15)
أدخل وزن الأرز فقط. مثالي لأنواع حساء الأرز مع الخضروات أو الأسماك أو الطيور. اقتصر على استخدام المكونات الطازجة. واستخدم وعاء مرتفع الجوانب بغطاء.

فترة ما بعد الإيقاف
بمجرد انتهاء البرنامج يجب ترك الطعام يهدأ لمدة 5- 10 دقائق أخرى حتى يصل إلى درجة حرارة متجانسة.

نطاق الوزن بالكيلوجرام	رقم البرنامج	الطهي المشترك
1.20 - 0.40	08	مخبوزات، مجمدة* (بارتفاع يصل إلى 3 سم)
2.00 - 0.50	09	دجاجة، كاملة*
1.50 - 0.50	10	لحم خاصرة (سيرلوين)، متوسط*
2.00 - 0.50	11	مفصل رقبة
2.00 - 0.80	12	لحم ضأن، متوسط
1.50 - 0.50	13	قالب لحم مفروم*
1.00 - 0.30	14	سمكة، كاملة
0.20 - 0.05	15	حساء أرز مع استخدام مكونات طازجة

* استخدم أواني فرن بدون غطاء

■ فترة ما بعد الإيقاف

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 عن قطع اللحم المفروم عن بعضها 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 الأحشاء الداخلية للطيور.

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

برامج الطهي

باستخدام برامج الطهي الثلاثة، يمكنك طهي الأرز والبطاطس والخضروات.

ملاحظات

■ إعداد الأطعمة

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

■ أواني الفرن

يجب بشكل عام طهي الطعام في أواني طهي مناسبة للميكروويف ومزودة بغطاء. وبالنسبة للأرز، ينبغي استخدام طبق كبير وعميق. ضع أواني الفرن على الشبكة السفلية.

الأرز (P05)

ملحوظة: لا تستخدم الأرز المعبأ في أكياس الطهي. تنتج رغاوي كثيرة أثناء طهي الأرز. أدخل وزن الأرز غير المطهي (باستثناء السائل). أضف كمية من السائل تعادل مرة أو مرة ونصف كمية الأرز.

البطاطس (P06)

ملحوظة: المسلوقة:

قم بتقطيعها إلى قطع متساوية الحجم. أضف قليلاً من الملح وملعقة ماء لكل 100 جرام من البطاطس.

الخضروات (P07)

ملاحظات

■ الخضروات الطازجة:

قم بتقطيعها إلى قطع متساوية الحجم. أضف ملعقة ماء لكل 100 جرام من الخضروات.

■ فترة ما بعد الإيقاف

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

ضبط خيارات ضبط الوقت

كما أن الميقاتي له إشارة صوتية خاصة به. وبذلك يمكنك التمييز بين انتهاء زمن الميقاتي أو انتهاء زمن الطهي.

1. اضغط على الزر  مرة واحدة.
تضيء رموز الوقت في وحدة العرض ويظهر السهم  بجوار الرمز .
2. استخدم الزر  أو  لضبط زمن الميقاتي.
القيمة الأساسية للزر  = 10 دقائق
القيمة الأساسية للزر  = 5 دقائق

يشتمل الفرن على خيارات متنوعة لضبط الوقت. يمكن استخدام الزر  لاستدعاء القائمة والتحويل بين الوظائف المختلفة. يمكنك إجراء أوضاع الضبط طالما أن الرموز مضيئة. يوضح لك السهم  الخيار الفعال لضبط الوقت. ويمكن بشكل مباشر تغيير خيار ضبط الوقت الذي تم ضبطه بالفعل باستخدام الزر  أو  عندما يكون السهم  بجوار رمز الوقت المعني.

ضبط الميقاتي

يمكنك استخدام الميقاتي كميقاتي للمطبخ. وهو يعمل بشكل مستقل عن الفرن.

البرامج الأوتوماتيكية

4. استخدم الزر + أو - لضبط الوزن.



5. اضغط على الزر >>>>. فيبدأ تشغيل البرنامج. ويظهر لك العد التنازلي لزمن الطهي والرمزان ► و I-.

انتهاء البرنامج

وتصدر إشارة صوتية. وهذا يعني انتهاء البرنامج، وتوقف الفرن عن التسخين. اضغط على الزر >>>> وأدر مفتاح اختيار الوظيفة إلى وضع الإيقاف.

تغيير البرنامج

بمجرد تشغيل البرنامج، يصبح من غير الممكن تغيير رقم البرنامج والوزن.

إيقاف الإشارة الصوتية مبكرًا

اضغط على الزر.

فتح باب الفرن أثناء الطهي

يتم إيقاف التشغيل بشكل مؤقت. بعد غلق الباب، اضغط على الزر >>>> لوهلة قصيرة. يتم عندئذ مواصلة تشغيل البرنامج.

الإيقاف المؤقت للتشغيل

اضغط على الزر >>>> لوهلة قصيرة. فيتم إطفاء الفرن بشكل مؤقت. اضغط على الزر >>>> مرة أخرى لمواصلة التشغيل.

إلغاء البرنامج

اضغط على الزر >>>> وثبته لمدة 4 ثوانٍ تقريبًا ثم أدر مفتاح اختيار الوظيفة إلى وضع الصفر. يتوقف الفرن.

تغيير زمن الطهي ووقت الانتهاء

لا يمكن تغيير زمن الطهي أو وقت الانتهاء في حالة استخدام البرامج الأوتوماتيكية.

برامج إذابة التجمد

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

ملاحظات

■ إعداد الأطعمة

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

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

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

■ أواني الفرن

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

■ عند إذابة التجمد عن الدجاج وأجزاء الدجاج (P03)، تصدر إشارة صوتية على مرتين للإشارة إلى ضرورة تقليب الطعام.

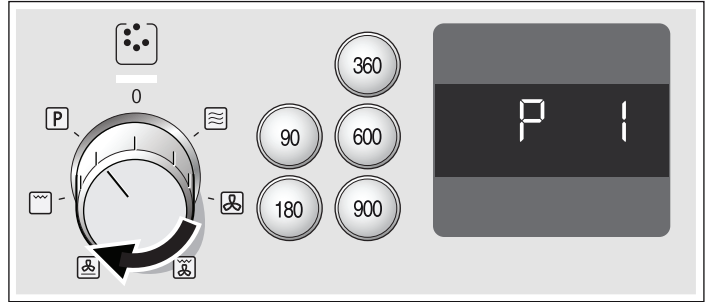
تمتلك البرامج الأوتوماتيكية من تحضير الطعام بكل سهولة. فما عليك سوى اختيار البرنامج وإدخال وزن الطعام. يقوم البرنامج الأوتوماتيكي باختيار وضع الضبط المثالي. يمكنك الاختيار من بين 15 برامج. ضع الطعام دائمًا في حيز الطهي وهو بارد.

ضبط البرنامج

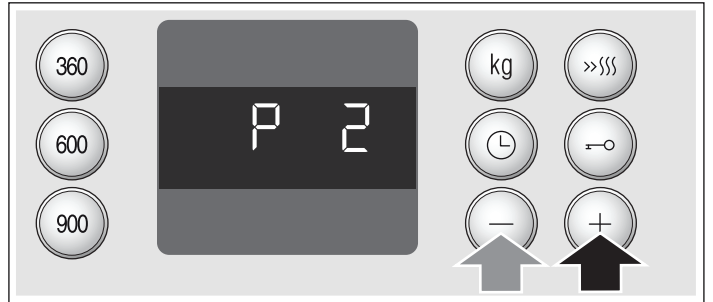
اضبط الفرن عندما تقوم باختيار أي برنامج. ويجب أن يكون مفتاح اختيار درجة الحرارة على وضع الإيقاف.

المثال الموضح في الصورة: البرنامج 2 مع وزن واحد كيلوجرام.

1. اضغط مفتاح اختيار الوظيفة على البرامج الأوتوماتيكية [P]. يظهر رقم البرنامج الأول في وحدة العرض.



2. استخدم الزر + أو - لاختيار رقم البرنامج.



3. اضغط على الزر kg. يظهر اقتراح الوزن 0.50 كجم في وحدة العرض.



اختبار أواني الفرن

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

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

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

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

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

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

أوضاع ضبط قدرة فرن الميكروويف

استخدم الزر لضبط قدرة فرن الميكروويف المرغوبة.

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

ملاحظات

- عند الضغط على أي زر تضيء لمبة بيان القدرة المختارة.
- يمكن ضبط قدرة فرن الميكروويف على 900 واط لمدة أقصاها 30 دقيقة. مع جميع أوضاع الضبط الأخرى للقدرة يمكن ضبط زمن الطهي على ساعة و 30 دقيقة بحد أقصى.

ضبط فرن الميكروويف

مثال: قدرة فرن الميكروويف 600 واط، زمن الطهي 17 دقيقة.

1. اضغط مفتاح اختيار الوظيفة على .
2. اضغط على زر وضع الضبط المطلوب لقدرة فرن الميكروويف. يضيء مستوى القدرة 600 واط ويظهر زمن الطهي المقترح.

التشغيل المشترك للفرن والميكروويف

استخدم فرن الميكروويف في نفس الوقت كطريقة لتشغيل الفرن. يصبح الطعام مقرمشاً وبني اللون، كما هو الحال في الفرن، ولكن بشكل أسرع.

يمكنك الجمع بين جميع أوضاع ضبط قدرة الميكروويف حتى 600 واط مع طرق تشغيل الفرن.

تراعى التعليمات الخاصة بأواني الفرن والمذكورة في جزء فرن/الميكروويف.

ضبط طريقة التشغيل MicroCombi

مثال: الميكروويف 360 واط، 17 دقيقة و  الهواء الساخن 190°م.

1. اضغط نوع التسخين باستخدام مفتاح اختيار الوظيفة، واضبط درجة الحرارة باستخدام مفتاح اختيار درجة الحرارة.
 2. اضغط على زر وضع الضبط المطلوب لقدرة فرن الميكروويف. فيظهر اقتراح بزمن الطهي.
 3. استخدم الزر + أو - لضبط زمن الطهي.
 4. اضغط على الزر .
- يبدأ التشغيل. ويبدأ العد التنازلي لزمن الطهي في وحدة العرض.

انقضاء زمن الطهي

تصدر إشارة صوتية. وتكون طريقة التشغيل المشترك قد انتهت. يمكنك إيقاف الإشارة الصوتية عن طريق الضغط على الزر .

3. استخدم الزر + أو - لضبط زمن الطهي.

4. اضغط على الزر .

يبدأ التشغيل. ويبدأ العد التنازلي لزمن الطهي.

انقضاء زمن الطهي

تصدر إشارة صوتية. وبذلك تنتهي عملية تشغيل فرن الميكروويف. أدر مفتاح اختيار الوظيفة إلى وضع الصفر. يمكنك إيقاف الإشارة الصوتية عن طريق الضغط على الزر .

فتح باب الفرن أثناء الطهي

يتم إيقاف التشغيل بشكل مؤقت. بعد غلق الباب، اضغط على الزر  لوهلة قصيرة. يتم عندئذ مواصلة تشغيل البرنامج.

تغيير زمن الطهي

يمكن القيام بذلك في أي وقت. استخدم الزر + أو - لتغيير زمن الطهي.

تغيير وضع ضبط قدرة فرن الميكروويف

اضغط على الزر لاختيار وضع ضبط جديد لقدرة فرن الميكروويف. استخدم الزر + أو - لضبط زمن الطهي ولإعادة تشغيل فرن الميكروويف.

الإيقاف المؤقت للتشغيل

اضغط على الزر  لإيقاف التشغيل مؤقتاً. اضغط على الزر  لمواصلة التشغيل.

إلغاء التشغيل

اضغط على الزر  وثبته لمدة 4 ثوانٍ تقريباً ثم أدر مفتاح اختيار الوظيفة إلى وضع الإيقاف.

ملاحظات

- عند قيامك بضبط مفتاح اختيار الوظيفة على الوضع ، يضيء دائماً أعلى وضع ضبط لقدرة فرن الميكروويف كوضع ضبط مقترح.
- إذا قمت بفتح باب الجهاز أثناء عملية الطهي ربما تستمر المروحة في الدوران.

فتح باب الفرن أثناء الطهي

يتم إيقاف التشغيل بشكل مؤقت. بعد غلق الباب، اضغط على الزر  لوهلة قصيرة. يتم عندئذ مواصلة تشغيل البرنامج.

الإيقاف المؤقت للتشغيل

اضغط على الزر  لوهلة قصيرة. فيتم إطفاء الفرن بشكل مؤقت. اضغط على الزر  مرة أخرى لمواصلة التشغيل.

تغيير زمن الطهي

يمكن القيام بذلك في أي وقت. استخدم الزر + أو - لتغيير زمن الطهي.

تغيير وضع ضبط قدرة فرن الميكروويف

اضغط على الزر لاختيار وضع ضبط جديد لقدرة فرن الميكروويف. استخدم الزر + أو - لضبط زمن الطهي ولإعادة تشغيل فرن الميكروويف.

إلغاء التشغيل

اضغط على الزر  وثبته لمدة 4 ثوانٍ تقريباً ثم قم بإرجاع مفتاح اختيار الوظيفة إلى وضع الإيقاف.

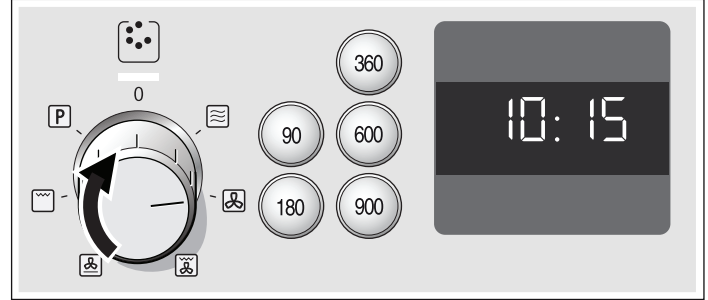
ضبط الفرن

هناك طرق مختلفة لضبط الفرن. وسوف نشرح لك هنا كيفية اختيار نوع التسخين المرغوب ودرجة الحرارة المرغوبة ووضع الضبط المرغوب للشواية. ويمكنك أيضًا اختيار زمن الطهي في الفرن للطبق الذي تقوم بطهيه. يرجى الرجوع إلى موضوع ضبط خيارات ضبط الوقت.

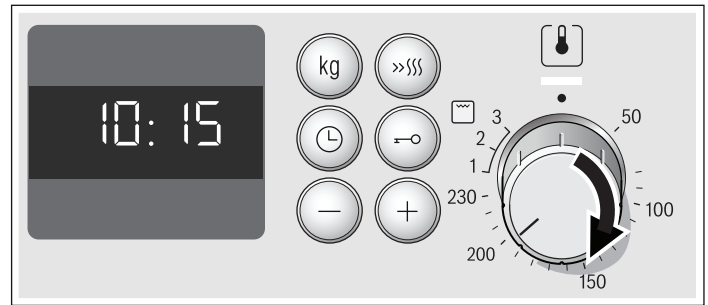
ضبط نوع التسخين ودرجة الحرارة

المثال الموضح في الصورة: [🔥] الهواء الساخن على 200°م.

1. استخدم مفتاح اختيار الوظيفة لضبط نوع التسخين.



2. استخدم مفتاح اختيار درجة الحرارة لضبط درجة الحرارة أو تحديد وضع ضبط الشواء.



3. اضغط على الزر [P].

يبدأ تسخين الفرن.

فتح باب الفرن أثناء التشغيل

يتم إيقاف التشغيل بشكل مؤقت. بعد غلق الباب، اضغط على الزر [P]. ويتم مواصلة التشغيل.

الإيقاف المؤقت للتشغيل

اضغط على الزر [P] لإيقاف التشغيل مؤقتًا. اضغط على الزر [P] لمواصلة التشغيل.

إيقاف الفرن

أدر مفتاح اختيار الوظيفة إلى وضع الإيقاف.

تغيير أوضاع الضبط

يمكن تغيير نوع التسخين ودرجة الحرارة أو وضع ضبط الشواية في أي وقت باستخدام المفاتيح والأزرار المعنية.

التسخين السريع

من خلال خاصية التسخين السريع يصل الفرن إلى درجة الحرارة المضبوطة بسرعة كبيرة.

استخدم وظيفة التسخين السريع عند ضبط درجات حرارة تزيد على 100°م. يتاح التسخين السريع لأنواع التسخين التالية:

- [🔥] هواء ساخن
- [🔥] وضع إعداد البيتزا
- [🔥] شواء بالهواء الساخن

لضمان الحصول على طهي متجانس، لا تضع الطعام في حيز الطهي إلا بعد اكتمال مرحلة التسخين السريع.

1. ضبط نوع التسخين ودرجة الحرارة.

2. اضغط على الزر [P].

يضيء الرمز [P] في وحدة العرض.

3. اضغط على الزر [P].

يبدأ تسخين الفرن.

اكتمال عملية التسخين السريع

تصدر إشارة صوتية. ينطفئ الرمز [P] في وحدة العرض. ضع الطعام في الفرن.

إلغاء التسخين السريع

اضغط على الزر [P]. ينطفئ الرمز [P] في وحدة العرض.

خاصية الأمان للإيقاف الأوتوماتيكي

يتم تفعيل خاصية الأمان للإيقاف الأوتوماتيكي في حالة تشغيل جهازك لفترة طويلة بدون ضبط وقت للطهي. الوقت الذي يتوقف فيه جهازك من تلقاء نفسه يرتبط بطريقة التشغيل المضبوطة ودرجة الحرارة.

مثال: في حالة تشغيل الفرن على وضع الهواء الساخن على 160°م، فإنه يتوقف أوتوماتيكيًا بعد حوالي 5 ساعات.

ويظهر الرمز E في شاشة البيان. ويتوقف الجهاز. اضغط على الزر [P] للاعتماد.

فرن الميكروويف

تتحول موجات الميكروويف إلى حرارة في داخل الأطعمة. يمكن استخدام فرن الميكروويف وحده أو بالاشتراك مع نوع تسخين مختلف. وستجد هنا المعلومات المتعلقة بأواني طهي الفرن وكيفية ضبط فرن الميكروويف.

ملحوظة:

ستجد في موضوع الأطباق التي تم تحضيرها في ستوديو الطهي الخاص بنا أمثلة لإزالة التجمد والتسخين والطهي باستخدام فرن الميكروويف.

ملاحظات بخصوص أواني الفرن

أواني الفرن المناسبة

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

عملية الضبط

الاستخدام

1، 2، 3	أوضاع ضبط الشواية	1 = منخفض
		2 = متوسط
		3 = مرتفع

مروحة التبريد

جهازك مزود بمروحة تبريد. وتعمل مروحة التبريد أثناء التشغيل. ويتم تصريف الهواء الساخن من فوق الباب.

بعد التشغيل، تظل مروحة التبريد مشغلة لفترة معينة.

الكماليات

تنبيه!

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

ملاحظات

- يظل الجهاز بارداً 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 سلباً على تشغيل فرن الميكروويف. امسح الماء المتكثف بعد الانتهاء من عملية الطهي.

الصحن الدوار

كسطح للشبكة السلكية.

الأطعمة التي تحتاج إلى كمية كبيرة من السخونة من أسفل يمكن إعدادها على الصحن الدوار مباشرة.

الصحن الدوار يمكن أن يدور في عكس اتجاه حركة عقارب الساعة. كما أنه مقاوم للخدش. ويمكنك تقطيع البيتزا إلى شرائح على الصحن الدوار نفسه.

- لا تستخدم الفرن أبداً بدون الصحن الدوار.
- يمكن للصحن الدوار استيعاب 5 كجم بحد أقصى.
- يجب أن يدور الصحن الدوار أثناء استخدام جميع أنواع التسخين.

الشبكة السلكية السفلية

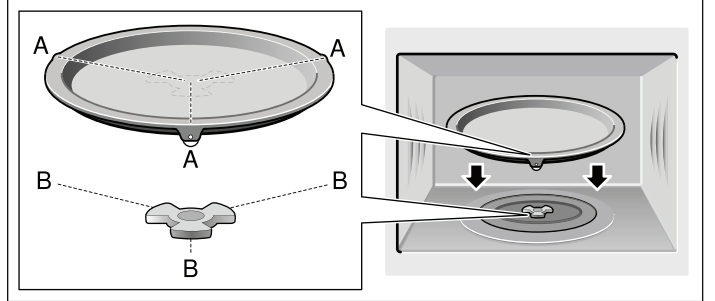
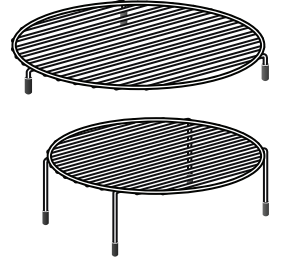
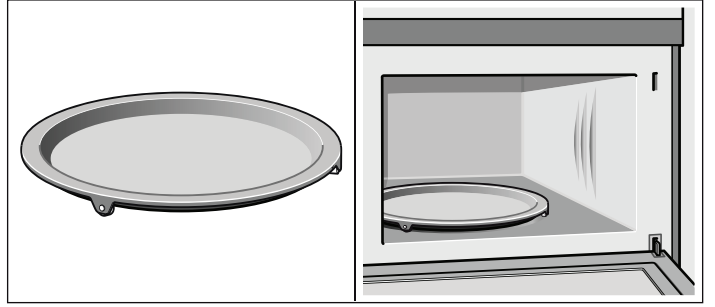
لفرن الميكروويف ولعمل المخبوزات والتحمير في الفرن.

الشبكة السلكية العلوية

للشواء، على سبيل المثال شرائح اللحوم والسجق (النقانق) ولتسخين الخبز. كدعامة للأطباق المسطحة.

تركيب الصحن الدوار

كما هو موضح في الصورة، ضع الصحن الدوار ذي البكرات "A"، على قارئة وحدة إدارة الصحن الدوار "B" في وسط أرضية حيز الطهي. يجب أن يستقر الصحن الدوار على آلية الإدارة مباشرة.



قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى

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

ضبط الساعة

بمجرد توصيل الجهاز، يضيء ثلاثة أصفار والرموز ① في وحدة العرض. عندئذ اضبط الساعة.

1. اضغط على الزر + أو - القيمة القياسية: 12:00 القيمة القياسية: 23:59

2. استخدم الزر + أو - لضبط الساعة.

3. اضغط على الزر ①. فيتم ضبط الوقت.

ملحوظة: يمكنك إخفاء الوقت من أجل خفض استهلاك جهازك للطاقة في وضع الاستعداد. اقرأ ما يتعلق بذلك في موضوع تغيير أوضاع الضبط الأساسية.

تسخين الفرن

للتخلص من رائحة الفرن الجديد، قم بتسخين الفرن وهو فارغ ومغلق. ساعة واحدة في الوضع ② الهواء الساخن على 180°م تعتبر مثالية لذلك. تأكد من عدم ترك أية بقايا لمواد تغليف داخل حيز الطهي.

1. استخدم مفتاح اختيار الوظيفة لضبط الوضع ② الهواء الساخن.
2. اضبط درجة الحرارة على 180°م باستخدام مفتاح اختيار درجة الحرارة.
3. اضغط على الزر ③. يبدأ تسخين الفرن.

بعد ساعة، قم بإيقاف الفرن. للقيام بالإيقاف، أدر مفتاح اختيار الوظيفة إلى وضع الإيقاف.

تنظيف الكماليات

قبل استخدام الكماليات للمرة الأولى، قم بتنظيفها جيداً باستخدام ماء ساخن صابون وفوطة أواني ناعمة.

التركيب والتوصيل

يجب دائمًا تركيب القابس وتغيير كابل الكهرباء بمعرفة كهربائي متخصص. إذا لم يعد بالإمكان الوصول إلى القابس بعد التركيب، فيجب أن يكون هناك تجهيز فاصلة لجميع الأقطاب في موقع التركيب بفجوة تلامس مقدارها 3 مم على الأقل. لا يجوز استخدام قوابس متعددة أو أسرطة قابسية أو أسلاك إطالة. فزيادة التحميل يمكن أن تؤدي إلى نشوب حريق.

يُرجى مراعاة ما ورد بدليل التركيب المنفصل. الجهاز مزود بقابس، ويلزم توصيله دائمًا بمقبس مؤرض ومركب بشكل صحيح. ويجب أن يكون معدل حماية المصهر 16 أمبير (قاطع دائرة مميزة بالرمز L أو B). يجب أن يكون جهد الشبكة الكهربائية مطابقًا لقيمة الجهد الكهربائي المدونة على لوحة الصنع.

جهازك الجديد

اطلع على هذا الجزء جيدًا للتعرف على جهازك الجديد. فهذا الجزء يتناول شرح لوحة التحكم وعناصر التشغيل كل على حدة. وسوف تجد فيه معلومات بشأن حيز الطهي والكماليات.

لوحة التحكم



الأزرار

يمكنك استخدام الأزرار لضبط الوظائف المتنوعة. ويمكنك قراءة القيم التي ضبطتها في وحدة العرض.

الرمز	وظيفة الزر
90	يضبط قدرة فرن الميكروويف على 90 واط
180	يضبط قدرة فرن الميكروويف على 180 واط
360	يضبط قدرة فرن الميكروويف على 360 واط
600	يضبط قدرة فرن الميكروويف على 600 واط
900	يضبط قدرة فرن الميكروويف على 900 واط
»»»»	يختار التسخين السريع
kg	يختار الوزن
⌚	يفتح ويغلق قائمة خيارات ضبط الوقت
⚠	يختار وظيفة أمان الأطفال
—	يقوم بتقليل قيم الضبط
+	يقوم بزيادة قيم الضبط
⏸	اضغط عليه لوهلة قصيرة: يبدأ/ يوقف التشغيل
	اضغط عليه وثبته: يلغي التشغيل

مفتاح اختيار الوظيفة

استخدم مفتاح اختيار الوظيفة لضبط نوع التسخين.

عملية الضبط	الاستخدام
0 وضع الإيقاف	يتم إطفاء الفرن.
فرن الميكروويف	يختار تشغيل فرن الميكروويف.
الهواء الساخن	لعمل الكيك الإسفنجي في صواني خبز، أو قاعدة تورتة أو تشيز كيك أو الأنواع المختلفة من الكيك، أو البيتزا والمخبوزات الصغيرة على لوح الخبز.

عملية الضبط	الاستخدام
الشواء بالهواء الساخن	تكتسي الطيور باللون البني ويصبح سطحها مقرمشًا. الصواني المسطحة للمخبوزات وأطباق الشواء تعطي أفضل نتيجة مع وضع الضبط هذا.
إعداد البيتزا	للمنتجات والأطباق المجمدة سهلة التحضير التي تحتاج إلى حرارة عالية من أسفل.
الشواية	اختر بين المستوى المرتفع والمتوسط والمنخفض. وتعتبر مثالية عند الرغبة في شواء العديد من شرائح اللحوم والسجق (النقانق) وقطع السمك وشرائح الخبز.
البرامج	4 برامج لإذابة التجمد 11 برنامج للطهي يتم ضبط نوع التسخين وزمن الطهي حسب الوزن.

ملاحظات

- عندما تقوم بإجراء أوضاع الضبط، تضئي لمبة البيان الموجودة فوق مفتاح اختيار الوظيفة.
- عندما تضغط على الزر ⏸ يتم تشغيل إضاءة الفرن في حيز الطهي.

مفتاح اختيار درجة الحرارة

يُستخدم مفتاح اختيار درجة الحرارة لتحديد وضع ضبط درجة الحرارة أو الشواية.

عملية الضبط	الاستخدام
● وضع الإيقاف	الفرن لا يقوم بالتسخين.
50, 100-230 نطاق درجة الحرارة	درجة الحرارة °م

■ أبخرة الكحول يمكن أن تشتعل في حيز الطهي. لذا لا تقم أبدًا بتحضير أطعمة تحتوي على كميات كبيرة من السوائل المشتعلة على نسبة عالية من الكحول. اقتصر على استخدام كميات صغيرة من المشروبات التي تحتوي على نسبة عالية من الكحول. افتح باب الجهاز بحرص.

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

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

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

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.

■ 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.

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 ثقوب صغيرة في مقابضها وأغطيتها. وهناك فراغات تختفي خلف هذه الثقوب. وأية رطوبة تتوغل إلى هذه الفراغات يمكن أن تتسبب في انكسار تلك الأواني. اقتصر على استخدام أواني فرن آمنة للاستخدام في فرن الميكروويف.

مسببات الأضرار

تنبيه!

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

■ الماء في حيز الطهي الساخن: لا تقم أبدًا بصب الماء في حيز الطهي الساخن. حيث إن ذلك سيؤدي إلى توليد البخار. كما أن تغير درجة الحرارة قد يتسبب في وقوع ضرر.

■ الأطعمة الرطبة: لا تحتفظ بأطعمة رطبة في حيز الطهي وهو مغلق لفترات طويلة. لا تستخدم الجهاز لحفظ الطعام. فقد يؤدي ذلك إلى ظهور الصدأ.

■ 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 الأجزاء الأمامية للوحدات المجاورة يمكن أن تتضرر بمرور الوقت.

■ الاتساخ الشديد لإطار إحكام الغلق: إذا كان إطار إحكام الغلق متسخًا بشدة، فإن باب الجهاز لن يغلق 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 بتشغيل الجهاز إلا في حالة وجود طعام في حيز الطهي. ويُسْتثنى من هذه القاعدة عمل اختبار قصير لأواني الفرن (انظر جزء «فرن الميكروويف، أواني الفرن المناسبة»).

■ استخدام باب الجهاز كسطح لوضع واستناد الأشياء عليه: لا تضع أو تسند أي شيء على باب الجهاز وهو مفتوح. ولا تضع أواني الفرن أو الكماليات على باب الجهاز.

■ نقل الجهاز: لا تحمل الجهاز أو تمسكه من مقبض الباب. فمقبض الباب لا يستطيع أن يتحمل وزن الجهاز، وقد ينكسر نتيجة لذلك.

■ 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 لا يجوز أن 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.

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

أحرص دائماً على إدخال الكماليات في حيز الطهي بشكل صحيح. انظر «شرح الكماليات» في دليل الاستعمال.

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.

■ إن استخدام الجهاز لأي غرض بخلاف الغرض الأساسي المخصص له يعد أمراً خطيراً وقد يسبب تلفيات.

لا يُسمح بما يلي: تجفيف الطعام أو الملابس أو شباشب التدفئة أو أكياس الحبوب أو المقرمشات وقطع الإسفنج وأقمشة التنظيف الرطبة أو ما شابه. فمن الممكن على سبيل المثال أن تشتعل الشباشب المدفأة وأكياس الحبوب أو المقرمشات، حتى بعد مرور عدة ساعات من تدفئتها. يجب الاقتصاد على استخدام الجهاز في إعداد الأطعمة والمشروبات.

■ الأطعمة يمكن أن تشتعل. لا تقم أبداً بتسخين أطعمة داخل عبوات حافظة للسخونة. لا تقم بتسخين أطعمة داخل أوعية مصنوعة من البلاستيك أو الورق أو أية مواد قابلة للاشتعال دون مراقبة.

لا تضبط فرن الميكروويف على قدرة أعلى من اللازم أو فترة استخدام أطول من اللازم. استرشد بالبيانات الواردة في هذا الدليل.

لا تستخدم فرن الميكروويف أبداً في تجفيف الأطعمة. لذا لا تقم أبداً بإذابة الأطعمة المتجمدة المحتوية على نسبة قليلة من الماء أو تسخينها، كالخبز مثلاً، بقدرة عالية للغاية لفرن الميكروويف أو لفترة أطول من اللازم.

■ زيت الطعام يمكن أن يشتعل. لا تستخدم فرن الميكروويف أبداً في تسخين زيت الطعام وحده.

خطر الانفجار!

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

خطر حدوث مشكلات صحية جسيمة!

■ قد يتعرض سطح الجهاز للضرر إذا لم يتم تنظيفه بشكل سليم. ويمكن أن تتسرب طاقة الميكروويف. قم بتنظيف الجهاز على فترات منتظمة، وقم بإزالة

بقايا الأطعمة على الفور. حافظ دائماً على نظافة حيز الطهي وإطار إحكام غلق الباب والباب ومصد الباب، انظر أيضاً جزء العناية والتنظيف.

■ يمكن أن تتسرب طاقة الميكروويف في حالة تعرض باب حيز الطهي أو إطار إحكام غلق الباب للضرر. لا تستخدم الجهاز أبداً في حالة تعرض باب حيز الطهي أو إطار إحكام الباب للضرر. اتصل بمركز خدمة ما بعد البيع.

■ تتسرب طاقة الميكروويف من الأجهزة في حالة فك جسم الجهاز منها. لا تقم أبداً بفك جسم الجهاز. لإجراء أية أعمال صيانة أو إصلاح، اتصل بمركز خدمة ما بعد البيع.

خطر الصعق الكهربائي!

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

■ قد تنصهر المادة العازلة لكابلات الأجهزة الكهربائية في حالة ملامسة الأجزاء الساخنة للجهاز. لا تجعل كابلات الجهاز الكهربائي تلامس الأجزاء الساخنة للجهاز أبداً.

■ لا تستخدم أية أجهزة تنظيف بالضغط العالي أو نفاثات البخار، حيث يمكن أن تتسبب في حدوث صعق كهربائي. الرطوبة التي تتوغل في الجهاز قد تتسبب في الصعق الكهربائي. لا تعرض الجهاز أبداً للحرارة أو الرطوبة الشديدة. استخدم هذا الجهاز داخل المنزل فقط.

■ وجود خلل في الجهاز يمكن أن يتسبب في الصعق الكهربائي. لذا لا تقم أبداً بتشغيل الجهاز إذا كان به ضرر. افصل الجهاز من شبكة التيار الكهربائي أو افصل قاطع الدائرة الكهربائية في صندوق المصاهر. اتصل بمركز خدمة ما بعد البيع.

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

خطر الإصابة بحروق!

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

■ الكماليات وأواني الفرن قد تصبح ساخنة للغاية. استخدم دائماً قفازاً للفرن لإخراج الكماليات أو أواني الفرن من حيز الطهي.

12	وظيفة أمان الأطفال
12	تشغيل وظيفة أمان الأطفال
12	إيقاف وظيفة أمان الأطفال
12	وظيفة أمان الأطفال مع البرامج الأوتوماتيكية
12	تغيير أوضاع الضبط الأساسية
12	أوضاع الضبط الأساسية
12	العناية والتنظيف
13	مواد التنظيف
13	جدول الأعطال
13	جدول الأعطال
14	خدمة ما بعد البيع
14	رقم المنتج E ورقم الصنع FD
14	المواصفات الفنية
15	الأكريلاميد في المواد الغذائية
15	النصائح الخاصة بالطاقة والبيئة
15	التوفير في الطاقة
15	التخلص من المخلفات بطريقة محافظة على البيئة
15	الأطباق التي تم تحضيرها في ستوديو الطهي الخاص بنا
15	إذابة التجمد والتسخين والطهي باستخدام فرن الميكروويف
18	نصائح خاصة بفرن الميكروويف
18	الكيك والحلويات
21	نصائح إعداد المخبوزات
20	التحمير والشواء
22	نصائح للتحمير والشواء
22	المخبوزات والجراتين والتوست مع الإضافات
23	الأطعمة الجاهزة المجمدة
23	الأطباق المختبرة

2	إرشادات الأمان المهمة
4	مسببات الأضرار
5	التركيب والتوصيل
5	جهازك الجديد
5	لوحة التحكم
5	الأزرار
5	مفتاح اختيار الوظيفة
5	مفتاح اختيار درجة الحرارة
6	مروحة التبريد
6	الكماليات
6	قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى
6	ضبط الساعة
6	تسخين الفرن
6	تنظيف الكماليات
7	ضبط الفرن
7	ضبط نوع التسخين ودرجة الحرارة
7	التسخين السريع
7	خاصية الأمان للإيقاف الأوتوماتيكي
7	فرن الميكروويف
7	ملاحظات بخصوص أواني الفرن
8	أوضاع ضبط قدرة فرن الميكروويف
8	ضبط فرن الميكروويف
8	التشغيل المشترك للفرن والميكروويف
8	ضبط طريقة التشغيل MicroCombi
9	البرامج الأوتوماتيكية
9	ضبط البرنامج
9	برامج إذابة التجمد
10	برامج الطهي
10	برامج الطهي المشتركة
10	ضبط خيارات ضبط الوقت
10	ضبط الميقاتي
11	ضبط زمن الطهي
11	ضبط الساعة

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

⚠️ إرشادات الأمان المهمة

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

هذا الجهاز مخصص فقط للتركيب بالكامل في مطبخ. يُراعى ما ورد بدليل التركيب المنفصل.

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

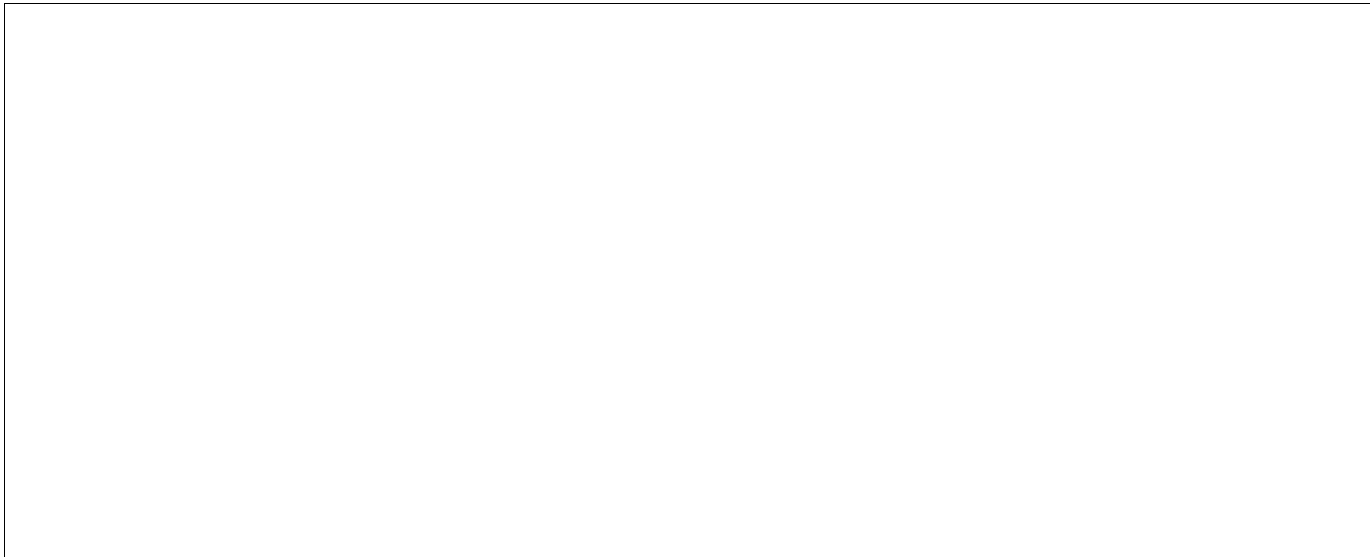
لا يجوز توصيل الأجهزة بدون قوابس إلا بمعرفة فني معتمد. فالضمان لا يشمل الضرر الناتج عن توصيل الجهاز بشكل غير صحيح.

هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي فقط. يجب أن يكون استخدام الجهاز مقصوراً على تحضير الأطعمة

والمشروبات. ويتعين مراقبة الجهاز أثناء التشغيل. استخدم هذا الجهاز داخل المنزل فقط.

يُسمح باستخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال فوق سن 8 سنوات أو الأشخاص الذين يعانون من نقص في القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية أو الأشخاص الذين لديهم قصور في الخبرة أو المعرفة شريطة أن يقوم شخص مسؤول عن سلامتهم بمراقبتهم أو توجيههم إلى كيفية استخدام الجهاز مع التأكد من إدراكهم للأخطار المرتبطة بذلك.

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



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9000727808

940925