



HMT75M624 HMT75M654 HMT75M664
Mikrowelle
Microwave
Micro-ondes
Magnetron



BOSCH

[de] Gebrauchsanleitung 2
[en] Instruction manual 15

[fr] Notice d'utilisation 25
[nl] Gebruiksaanwijzing 36

Wichtige Sicherheitshinweise	2	Kundendienst	9
Ursachen für Schäden	4	E-Nummer und FD-Nummer	9
Aufstellen und Anschließen	4	Technische Daten	9
Das Bedienfeld	5	Umweltgerecht entsorgen	10
Drehwähler	5	Programm-Automatik	10
Das Zubehör	5	Programm einstellen	10
Vor dem ersten Benutzen	6	Auftauen mit der Programmatematik.....	10
Uhrzeit einstellen.....	6	Garen mit der Programmatematik.....	11
Die Mikrowelle	6	Für Sie in unserem Kochstudio getestet	11
Hinweise zum Geschirr	6	Hinweise zu den Tabellen	11
Mikrowellen-Leistungen.....	6	Auftauen.....	11
Mikrowelle einstellen	6	Auftauen, Erhitzen oder Garen tiefgefrorener Speisen.....	12
Kühlgebläse	7	Speisen erhitzen.....	12
Memory	7	Speisen garen	13
Memory speichern.....	7	Tipps zur Mikrowelle.....	13
Memory starten	7	Prüfgerichte nach EN 60705	14
Signaldauer ändern	7	Garen und Auftauen mit Mikrowelle.....	14
Pflege und Reinigung	8		
Reinigungsmittel.....	8		
Störungstabelle	8		

Weitere Informationen zu Produkten, Zubehör, Ersatzteilen und Services finden Sie im Internet: www.bosch-home.com und Online-Shop: www.bosch-eshop.com

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen berät Sie unser **Bosch-Infoteam** unter **Tel.: 089 69 339 339** (Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr) Nur für Deutschland gültig.

Wichtige Sicherheitshinweise

Diese Anleitung sorgfältig lesen. Nur dann können Sie Ihr Gerät sicher und richtig bedienen. Die Gebrauchs- und Montageanleitung für einen späteren Gebrauch oder für Nachbesitzer aufbewahren.

Dieses Gerät ist nur für den Einbau bestimmt. Spezielle Montageanleitung beachten.

Das Gerät nach dem Auspacken prüfen. Bei einem Transportschaden nicht anschließen.

Nur ein konzessionierter Fachmann darf Geräte ohne Stecker anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss besteht kein Anspruch auf Garantie.

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt und das häusliche Umfeld bestimmt. Das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen und Getränken benutzen. Das Gerät während des Betriebes beaufsichtigen. Das Gerät nur in geschlossenen Räumen verwenden.

Dieses Gerät ist für eine Nutzung bis zu einer Höhe von maximal 2000 Metern über dem Meeresspiegel bestimmt.

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung oder Wissen benutzt werden, wenn sie von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt oder von ihr bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und sie die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.

Kinder jünger als 8 Jahre vom Gerät und der Anschlussleitung fernhalten.

Zubehör immer richtig in den Garraum einsetzen. *Siehe Beschreibung Zubehör* in der Gebrauchsanleitung.

Brandgefahr!

- Im Garraum gelagerte, brennbare Gegenstände können sich entzünden. Nie brennbare Gegenstände im Garraum aufbewahren. Nie die Gerätetür öffnen, wenn Rauch im Gerät auftritt. Das Gerät ausschalten und Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- Die nicht bestimmungsgemäße Verwendung des Gerätes ist gefährlich und kann Schäden verursachen.
Nicht zulässig sind, das Trocknen von Speisen oder Kleidung, das Erwärmen von Pantoffeln, Körner- oder Getreidekissen, Schwämmen, feuchten Putzlappen und Ähnlichem.
Zum Beispiel können sich erwärmte Pantoffeln, Körner- oder Getreidekissen auch noch nach Stunden entzünden. Das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen und Getränken benutzen.
- Lebensmittel können sich entzünden. Nie Lebensmittel in Warmhalteverpackungen erwärmen.
Nie Lebensmittel in Behältern aus Kunststoff, Papier oder anderen brennbaren Materialien unbeaufsichtigt erwärmen. Nie eine viel zu hohe Mikrowellen-Leistung oder -Zeit einstellen. Nach den Angaben in dieser Gebrauchsanleitung richten.
Nie Lebensmittel mit Mikrowelle trocknen. Nie Lebensmittel mit geringem Wassergehalt, wie z. B. Brot, mit zu hoher Mikrowellen-Leistung oder -Zeit auftauen oder erwärmen.
- Speiseöl kann sich entzünden. Nie ausschließlich Speiseöl mit Mikrowelle erhitzen.

Explosionsgefahr!

Flüssigkeiten oder andere Nahrungsmittel in fest verschlossenen Gefäßen können explodieren. Nie Flüssigkeiten oder andere Nahrungsmittel in fest verschlossenen Gefäßen erhitzen.

Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!

- Bei mangelhafter Reinigung kann die Oberfläche des Gerätes beschädigt werden. Es kann Mikrowellen-Energie austreten. Gerät regelmäßig reinigen und Nahrungsmittelreste sofort entfernen. Garraum, Türdichtung, Tür und Türanschlag immer sauber halten; siehe auch Kapitel *Pflege und Reinigung*.
- Durch eine beschädigte Garraumtür oder Türdichtung kann Mikrowellen-Energie

austreten. Nie das Gerät benutzen, wenn die Garraumtür oder die Türdichtung beschädigt ist. Kundendienst rufen.

- Bei Geräten ohne Gehäuseabdeckung tritt Mikrowellen-Energie aus. Nie die Gehäuseabdeckung entfernen. Bei Wartungs- oder Reparaturarbeit Kundendienst rufen.

Stromschlaggefahr!

- Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen und beschädigte Anschlussleitungen austauschen. Ist das Gerät defekt, Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- An heißen Geräteteilen kann die Kabelisolierung von Elektrogeräten schmelzen. Nie Anschlusskabel von Elektrogeräten mit heißen Geräteteilen in Kontakt bringen.
- Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.
- Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Nie das Gerät großer Hitze und Nässe aussetzen. Das Gerät nur in geschlossenen Räumen verwenden.
- Ein defektes Gerät kann einen Stromschlag verursachen. Nie ein defektes Gerät einschalten. Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- Das Gerät arbeitet mit Hochspannung. Nie das Gehäuse entfernen.

Verbrennungsgefahr!

- Das Gerät wird sehr heiß. Nie die heißen Garraum-Innenflächen oder Heizelemente berühren. Das Gerät immer abkühlen lassen. Kinder fernhalten.
- Zubehör oder Geschirr wird sehr heiß. Heißes Zubehör oder Geschirr immer mit Topflappen aus dem Garraum nehmen.
- Alkoholdämpfe können sich im heißen Garraum entzünden. Nie Speisen mit großen Mengen an hochprozentigen alkoholischen Getränken zubereiten. Nur kleine Mengen hochprozentiger Getränke verwenden. Gerätetür vorsichtig öffnen.
- Lebensmittel mit fester Schale oder Haut können während, aber auch noch nach dem Erwärmen explosionsartig zerplatzen. Nie Eier in der Schale garen oder hartge-

kochte Eier erwärmen. Nie Schalen- und Krustentiere garen. Bei Spiegeleiern oder Eiern im Glas vorher den Dotter anstecken. Bei Lebensmitteln mit fester Schale oder Haut, wie z. B. Apfel, Tomaten, Kartoffeln oder Würstchen, kann die Schale platzen. Vor dem Erwärmen die Schale oder Haut anstecken.

- Die Hitze in der Babynahrung verteilt sich nicht gleichmäßig. Nie Babynahrung in geschlossenen Gefäßen erwärmen. Immer den Deckel oder den Sauger entfernen. Nach dem Erwärmen gut umrühren oder schütteln. Temperatur überprüfen, bevor Sie dem Kind die Nahrung geben.
- Erhitzte Speisen geben Wärme ab. Das Geschirr kann heiß werden. Geschirr oder Zubehör immer mit einem Topflappen aus dem Garraum nehmen.
- Bei luftdicht verschlossenen Lebensmitteln kann die Verpackung platzen. Immer die Angaben auf der Verpackung beachten. Gerichte immer mit einem Topflappen aus dem Garraum nehmen.

Verbrühungsgefahr!

- Beim Öffnen der Gerätetür kann heißer Dampf entweichen. Gerätetür vorsichtig öffnen. Kinder fernhalten.
- Durch Wasser im heißen Garraum kann heißer Wasserdampf entstehen. Nie Wasser in den heißen Garraum gießen.
- Beim Erhitzen von Flüssigkeiten kann es zu Siedeverzug kommen. Das heißt, die Siedetemperatur wird erreicht, ohne dass die typischen Dampfblasen aufsteigen. Schon bei geringer Erschütterung des Gefäßes kann die heiße Flüssigkeit plötzlich heftig überkochen und verspritzen. Beim Erhitzen immer einen Löffel mit in das Gefäß geben. So wird der Siedeverzug vermieden.

Verletzungsgefahr!

- Zerkratztes Glas der Gerätetür kann springen. Keinen Glasschaber, scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel benutzen.
- Ungeeignetes Geschirr kann bersten. Geschirr aus Porzellan und Keramik kann feine Löcher in Griffen und Deckel haben. Hinter diesen Löchern verbirgt sich ein Hohlraum. In den Hohlraum eingedrungene Feuchtigkeit kann das Geschirr zum Bersten bringen. Nur mikrowellengeeignetes Geschirr verwenden.

Ursachen für Schäden

Achtung!

- Stark verschmutzte Dichtung: Wenn die Dichtung stark verschmutzt ist, schließt die Gerätetür bei Betrieb nicht mehr richtig. Die angrenzenden Möbelfronten können beschädigt werden. Dichtung immer sauber halten.
- Mikrowellenbetrieb ohne Speisen: Der Betrieb des Gerätes ohne Speisen im Garraum führt zur Überlastung. Nie das Gerät ohne Speisen im Garraum einschalten. Ausgenommen ist ein kurzzeitiger Geschirrttest siehe Kapitel Mikrowelle, Geschirr.
- Mikrowellen-Popcorn: Nie eine zu hohe Mikrowellen-Leistung einstellen. Maximal 600 Watt verwenden. Die Popcornrüte immer auf einen Glasteller legen. Die Scheibe kann durch Überbelastung springen.
- Übergekochte Flüssigkeit darf nicht durch den Drehtellerantrieb in das Innere des Gerätes gelangen. Garvorgang beobachten. Zunächst eine kürzere Gardauer verwenden und wenn nötig Gardauer verlängern.
- Nie das Mikrowellengerät ohne Drehteller benutzen.
- Funkenbildung: Metall - z. B. der Löffel im Glas - muss mindestens 2 cm von den Backofenwänden und der Türinnen-seite entfernt sein. Funken könnten das innere Türglas zerstören.
- Aluminiumschalen: Keine Aluminiumschalen im Gerät verwenden. Das Gerät wird durch entstehende Funkenbildung beschädigt.
- Auskühlen mit offener Gerätetür: Den Garraum nur geschlossen auskühlen lassen. Nichts in die Gerätetür einklemmen. Auch wenn die Tür nur einen Spalt breit offen ist, können benachbarte Möbelfronten mit der Zeit beschädigt werden.
- Kondenswasser im Garraum: An Türfenster, Innenwänden und Boden kann Kondenswasser auftreten. Das ist normal, die Funktion der Mikrowellen wird dadurch nicht beeinträchtigt. Um Korrosion zu vermeiden, wischen Sie das Kondenswasser immer nach jedem Garen ab.

Aufstellen und Anschließen

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt bestimmt.

Dieses Gerät ist nur für den Einbau bestimmt.

Beachten Sie bitte die spezielle Montageanleitung.

Das Gerät kann in einen 60 cm breiten Oberschrank eingebaut werden (mindestens 30 cm tief und 85 cm über dem Fußboden).

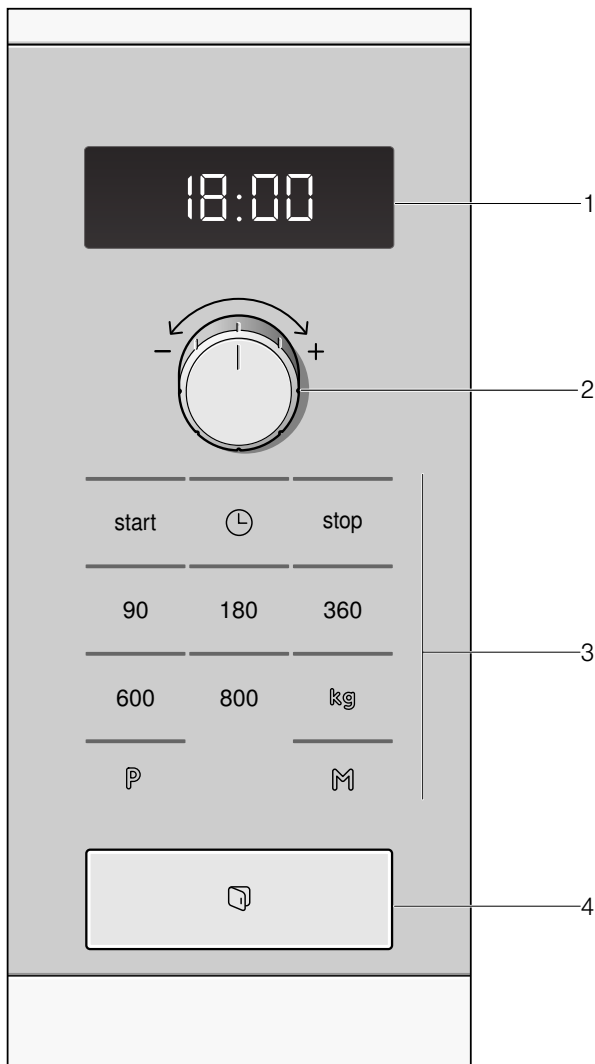
Das Gerät ist steckerfertig und darf nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose angeschlossen werden. Die Absicherung muss 10 Ampere (L- oder B-Automat) betragen. Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild angegebenen Spannung entsprechen.

Das Verlegen der Steckdose oder der Austausch der Anschlussleitung darf nur vom Elektrofachmann ausgeführt werden. Wenn der Stecker nach dem Einbau nicht mehr erreichbar ist, muss installationsseitig eine allpolige Trennvorrichtung mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm vorhanden sein.

Mehrfachstecker, Steckerleisten und Verlängerungen dürfen Sie nicht benutzen. Bei Überlastung besteht Brandgefahr.

Das Bedienfeld

Hier sehen Sie eine Übersicht über das Bedienfeld. Je nach Gerätetyp sind Abweichungen in den Einzelheiten möglich.



1	Anzeige für Uhrzeit und Dauer
2	Drehwähler zum Einstellen von Uhrzeit und Dauer oder zum Einstellen der Programmautomatik
3	Tasten
4	Türöffner

Tasten	Verwendung
start	Damit starten Sie den Betrieb
⌚	Damit stellen Sie die Uhrzeit ein
stop	Damit stoppen Sie den Betrieb
90	Mikrowellen-Leistung 90 Watt wählen
180	Mikrowellen-Leistung 180 Watt wählen
360	Mikrowellen-Leistung 360 Watt wählen
600	Mikrowellen-Leistung 600 Watt wählen
800	Mikrowellen-Leistung 800 Watt wählen
P	Programmautomatik anwählen
kg	Kilogramm bei den Programmen wählen
M	Memory anwählen

Drehwähler

Mit dem Drehwähler können Sie alle Vorschlags- und Einstellwerte verändern.

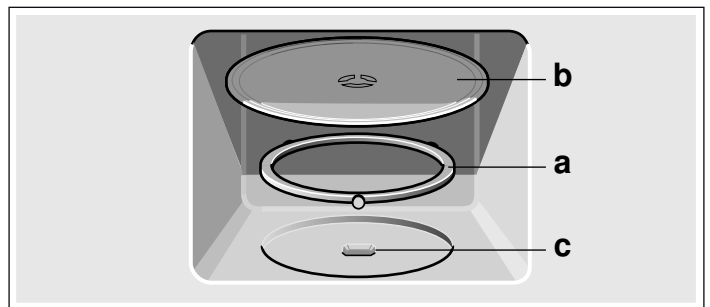
Der Drehwähler ist versenkbar. Zum Ein- und Ausrasten drücken Sie auf den Drehwähler.

Das Zubehör

Der Drehteller

So setzen Sie den Drehteller ein:

1. Den Rollenring **a** in die Vertiefung im Garraum legen.
2. Den Drehteller **b** in den Antrieb **c** in der Mitte des Garraum-Bodens einrasten lassen.



Hinweis: Benutzen Sie das Gerät nur mit eingesetztem Drehteller. Achten Sie darauf, dass er richtig eingerastet ist. Der Drehteller kann sich links oder rechts herum drehen.

Sonderzubehör

Sonderzubehör können Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel kaufen. Bitte geben Sie die HEZ-Nr. an. Ein umfangreiches Angebot finden Sie in unseren Prospekten oder im Internet. Die Verfügbarkeit sowie die Online-Bestellmöglichkeit von Sonderzubehör ist international verschieden. Bitte sehen Sie in den Verkaufsunterlagen nach.

Dampfgargeschirr




HEZ 86 D 000

Vor dem ersten Benutzen

Hier erfahren Sie was Sie tun müssen, bevor Sie mit Ihrem Mikrowellengerät zum ersten Mal Speisen zubereiten. Lesen Sie vorher das Kapitel *Sicherheitshinweise*.


Uhrzeit einstellen

Wenn das Gerät angeschlossen wurde oder nach einem Stromausfall leuchten im Anzeigefeld drei Nullen.


1. Taste  drücken.
In der Anzeige erscheint **12:00 h** und die Anzeigelampe über der Taste  leuchtet.
2. Mit dem Drehwähler die Uhrzeit einstellen.
3. Taste  erneut drücken.

Die aktuelle Uhrzeit ist eingestellt.

Ausblenden der Uhrzeit

Taste  drücken und danach stop drücken. Die Anzeige ist dunkel.

Wiedereinstellen der Uhrzeit

Taste  drücken. In der Anzeige erscheint 12:00. Dann einstellen wie in Punkt 2 und 3 beschrieben.

Ändern der Uhrzeit z. B. von Sommer- auf Winterzeit

Einstellen wie in Punkt 1 bis 3 beschrieben.

Die Mikrowelle

Mikrowellen werden in Lebensmitteln in Wärme umgewandelt. Sie erhalten Informationen zum Geschirr und können nachlesen wie Sie die Mikrowelle einstellen.

Hinweis: Im Kapitel *Für Sie in unserem Kochstudio getestet* finden Sie Beispiele zum Auftauen, Erhitzen und Garen mit Mikrowelle.

Probieren Sie die Mikrowelle doch gleich einmal aus. Erhitzen Sie zum Beispiel eine Tasse Wasser für Ihren Tee.

Nehmen Sie eine große Tasse ohne Gold- oder Silberdekor und geben Sie einen Teelöffel mit hinein. Stellen Sie die Tasse mit dem Wasser auf den Drehteller.

1. Taste 800 W drücken.
2. Mit dem Drehwähler 1:30 min einstellen.
3. Taste start drücken.

Nach 1 Minute 30 Sekunden ertönt ein Signal. Das Wasser ist heiß.

Während Sie den Tee trinken, lesen Sie bitte nochmals die Sicherheitshinweise am Anfang der Gebrauchsanleitung. Sie sind sehr wichtig.

Hinweise zum Geschirr

Geeignetes Geschirr

Geeignet ist hitzebeständiges Geschirr aus Glas, Glaskeramik, Porzellan, Keramik oder temperaturfestem Kunststoff. Diese Materialien lassen Mikrowellen durch.

Sie können auch Serviergeschirr verwenden. So sparen Sie sich das Umfüllen. Benutzen Sie Geschirr mit Gold- oder Silberdekor nur, wenn der Hersteller garantiert, dass es für Mikrowellen geeignet ist.

Ungeeignetes Geschirr

Ungeeignet ist Metallgeschirr. Metall lässt Mikrowellen nicht durch. Die Speisen bleiben in geschlossenen Metallgefäßen kalt.

Achtung!

Funkenbildung: Metall - z. B. der Löffel im Glas - muss mindestens 2 cm von den Backofenwänden und der Türinnenseite entfernt sein. Funken könnten das innere Türglas zerstören.

Geschirrtest

Nie die Mikrowelle ohne Speisen einschalten. Einzige Ausnahme ist der nachfolgende Geschirrtest.

Wenn Sie unsicher sind, ob Ihr Geschirr mikrowellengeeignet ist, machen Sie diesen Test:

1. Leeres Geschirr für ½ bis 1 Minute bei maximaler Leistung in das Gerät stellen.
2. Zwischendurch die Temperatur prüfen. Das Geschirr soll kalt oder handwarm sein. Wird es heiß oder entstehen Funken, ist es ungeeignet.

Mikrowellen-Leistungen

Mit den Tasten stellen Sie die gewünschte Mikrowellen-Leistung ein.

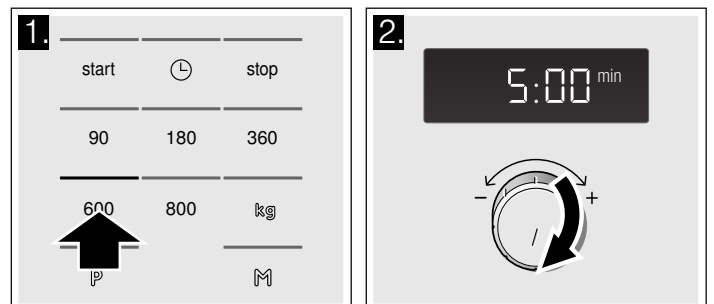
90 W	zum Auftauen empfindlicher Speisen
180 W	zum Auftauen und Weitergaren
360 W	zum Garen von Fleisch und zum Erwärmen empfindlicher Speisen
600 W	zum Erhitzen und Garen von Speisen
800 W	zum Erhitzen von Flüssigkeiten

Hinweis: Die Mikrowellen-Leistung 800 W können Sie für 30 Minuten einstellen, 600 W für 1 Stunde, die übrigen Leistungen für jeweils 1 Stunde und 39 Minuten.

Mikrowelle einstellen

Beispiel Mikrowellen-Leistung 600 Watt, 5 Minuten

1. Gewünschte Mikrowellen-Leistung drücken. Die Anzeigelampe über der Taste leuchtet.
2. Mit dem Drehwähler eine Dauer einstellen.



3. Taste start drücken.

Die Dauer läuft sichtbar in der Anzeige ab.

Die Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Gerätetür öffnen oder stop drücken. Die Uhrzeit erscheint wieder.

Dauer ändern

Das ist jederzeit möglich. Mit dem Drehwähler die Dauer verändern.

Anhalten

Taste stop einmal drücken oder die Gerätetür öffnen. Der Betrieb wird angehalten. Die Anzeige über start blinkt. Nach dem Schließen wieder Taste start drücken.

Betrieb abbrechen

Taste stop 2 mal drücken oder Tür öffnen und Taste stop einmal drücken.

Hinweis: Sie können auch zuerst die Dauer und dann die Mikrowellen-Leistung einstellen.

Memory

Mit Memory können Sie die Einstellung für ein Gericht speichern und jederzeit wieder abrufen.

Sinnvoll ist Memory, wenn Sie ein Gericht besonders häufig zubereiten.

Memory speichern

Beispiel: 360 W, 25 Minuten

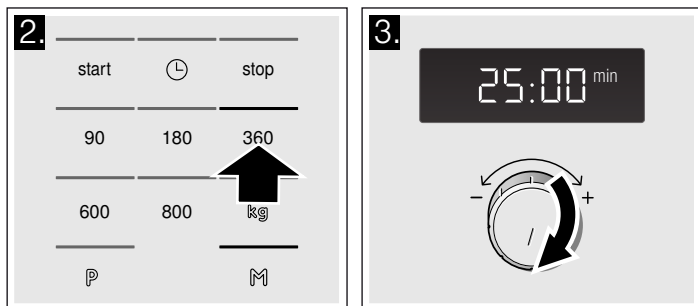
1. Taste  drücken.

Die Anzeigelampe über der Taste leuchtet.

2. Gewünschte Mikrowellen-Leistung drücken.

Die Anzeigelampe über der Taste leuchtet und in der Anzeige erscheint 1:00 min.


3. Mit dem Drehwähler die Dauer einstellen.



4. Mit Taste  bestätigen.

Die Uhrzeit erscheint wieder. Die Einstellung ist gespeichert.

Hinweise

- Memory können Sie auch speichern und sofort starten. Drücken Sie zum Schluss nicht , sondern start.

Kühlgebläse

Das Gerät ist mit einem Kühlgebläse ausgestattet. Das Gebläse kann weiterlaufen, auch wenn das Gerät bereits ausgeschaltet ist.

Hinweise

- Beim Mikrowellen-Betrieb bleibt der Garraum kalt. Trotzdem schaltet sich das Kühlgebläse ein. Es kann weiterlaufen auch wenn der Mikrowellen-Betrieb bereits beendet ist.
- An Türfenster, Innenwänden und Boden kann Kondenswasser auftreten. Das ist normal, die Funktion der Mikrowellen wird dadurch nicht beeinträchtigt. Wischen Sie das Kondenswasser nach dem Garen ab.

- Mehrere Mikrowellen-Leistungen nacheinander können Sie nicht speichern.
- Automatik-Programme können Sie nicht speichern.

Memory neu belegen

1. Taste  drücken.

Die alten Einstellungen erscheinen.

2. Speichern Sie das neue Programm wie in 1 bis 4 beschrieben.

Memory starten

Das gespeicherte Programm können Sie ganz einfach starten. Stellen Sie Ihr Gericht ins Gerät. Schließen Sie die Gerätetür.

1. Taste  drücken.

Die gespeicherten Einstellungen erscheinen.

2. Taste start drücken.

Die Dauer läuft sichtbar in der Anzeige ab.

Die Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Gerätetür öffnen oder stop drücken. Die Uhrzeit erscheint wieder.

Anhalten

Taste stop einmal drücken oder die Gerätetür öffnen. Der Betrieb wird angehalten. Die Anzeige über start blinkt. Nach dem Schließen wieder Taste start drücken.

Löschen

Taste stop 2 mal drücken oder Tür öffnen und Taste stop einmal drücken.

Signaldauer ändern

Wenn das Gerät ausschaltet, hören Sie ein Signal. Die Dauer des Signaltons können Sie ändern.

Dazu drücken Sie ca. 6 Sekunden lang die Taste start.

Die neue Signaldauer wird übernommen.

Die Uhrzeit erscheint wieder.

Möglich sind:

Signaldauer kurz - 3 Töne

Signaldauer lang - 30 Töne.

Pflege und Reinigung

Bei sorgfältiger Pflege und Reinigung bleibt Ihr Mikrowellengerät lange schön und intakt. Wie Sie Ihr Gerät richtig pflegen und reinigen, erklären wir Ihnen hier.

Kurzschlussgefahr!

Nie Hochdruck- oder Dampfreiniger für die Reinigung verwenden.

Verbrennungsgefahr!

Nie das Gerät direkt nach dem Ausschalten reinigen. Gerät auskühlen lassen.

Stromschlaggefahr!

Nie das Gerät in Wasser tauchen oder unter einem Wasserstrahl reinigen.

Damit die unterschiedlichen Oberflächen nicht durch falsche Reinigungsmittel beschädigt werden, beachten Sie die Angaben in der Tabelle.

Verwenden Sie

- keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel. Die Oberfläche kann beschädigt werden. Wenn so ein Mittel auf die Vorderfront gelangt, wischen Sie es sofort mit Wasser ab.
- keine Metall- oder Glasschaber zur Reinigung des Glases an der Gerätetür.
- keine Metall- oder Glasschaber zur Reinigung der Dichtung.
- keine harten Scheuerkissen und Putzschwämme. Waschen Sie neue Schwammtücher vor Gebrauch gründlich aus.
- keine stark alkoholhaltigen Reinigungsmittel.

Reinigungsmittel

Achtung!

Vor dem Reinigen Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Gerät außen und den Garraum mit einem feuchten Tuch und milden Reinigungsmittel säubern. Mit einem sauberen Tuch nachtrocknen.

Bereich	Reinigungsmittel
Gerätefront	Heiße Spüllauge: Mit einem Spüllappen reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Keinen Glasreiniger, Metall- oder Glasschaber zur Reinigung verwenden.
Gerätefront mit Edelstahl	Heiße Spüllauge: Mit einem Spüllappen reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken sofort entfernen. Unter solchen Flecken kann sich Korrosion bilden. Beim Kundendienst oder im Fachhandel sind spezielle Edelstahlreiniger erhältlich. Keinen Glasreiniger, Metall- oder Glasschaber zur Reinigung verwenden.
Garraum aus Edelstahl	Heiße Spüllauge oder Essigwasser: Mit einem Spüllappen reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Bei starker Verschmutzung: Backofenreiniger, nur im kalten Garraum benutzen. Am besten verwenden Sie einen Edelstahl-Schwamm. Benutzen Sie kein Backofenspray und keine anderen aggressiven Backofenreiniger oder Scheuermittel. Auch Scheuerkissen, raue Schwämme und Topfreiniger sind ungeeignet. Diese Mittel verkratzen die Oberfläche. Innenflächen gründlich trocknen lassen.
Vertiefung im Garraum	Feuchtes Tuch: Es darf kein Wasser durch den Drehtellerantrieb in das Geräte-Innere laufen.
Drehteller und Rollenring	Heiße Spüllauge: Wenn Sie den Drehteller wieder einsetzen, muss er richtig einrasten.
Türscheiben	Glasreiniger: Mit einem Spüllappen reinigen. Keinen Glasschaber benutzen.
Dichtung	Heiße Spüllauge: Mit einem Spüllappen reinigen, nicht scheuern. Keinen Metall- oder Glasschaber zur Reinigung verwenden.

Störungstabelle

Wenn eine Störung auftritt, liegt es oft nur an einer Kleinigkeit. Bevor Sie den Kundendienst rufen, versuchen Sie bitte, mit Hilfe der Tabelle, die Störung selbst zu beheben.

Wenn einmal ein Gericht nicht optimal gelingt, sehen Sie im Kapitel *Für Sie in unserem Kochstudio getestet* nach. Dort finden Sie viele Tipps und Hinweise zum Kochen.

Stromschlaggefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen.

Bei einigen Fehlermeldungen können Sie selbst Abhilfe schaffen.

Eine Störung, was tun?

Fehlermeldung	Mögliche Ursache	Abhilfe / Hinweis
Das Gerät funktioniert nicht	Stecker wurde nicht eingesteckt.	Stecker einstecken
	Stromausfall	Prüfen Sie, ob die Küchenlampe funktioniert.
	Sicherung defekt	Sehen Sie im Sicherungskasten nach, ob die Sicherung für das Gerät in Ordnung ist.
	Fehlbedienung	Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Nach ca. 10 Sekunden wieder einschalten.
In der Anzeige leuchten drei Nullen.	Stromausfall	Stellen Sie Uhrzeit neu ein.
Das Gerät ist nicht in Betrieb. In der Anzeige steht eine Dauer.	Der Drehwähler wurde versehentlich betätigt.	Drücken Sie die Taste "stop".
	Nach dem Einstellen wurde Taste "start" nicht gedrückt.	Drücken Sie die Taste "start" oder löschen Sie die Einstellung mit Taste "stop".
Die Mikrowelle funktioniert nicht.	Die Tür wurde nicht ganz geschlossen.	Prüfen Sie, ob Speisereste oder ein Fremdkörper in der Tür klemmen.
	Taste "start" wurde nicht gedrückt.	Drücken Sie die Taste "start".
Die Speisen werden langsamer heiß als bisher	Es wurde eine zu kleine Mikrowellen-Leistung eingestellt.	Wählen Sie eine höhere Mikrowellen-Leistung.
	Es wurde eine größere Menge als sonst in das Gerät gegeben.	Doppelte Menge - doppelte Zeit.
	Die Speisen waren kälter als sonst.	Speisen zwischendurch umrühren oder wenden.
Der Drehteller gibt ein kratzendes oder schleifendes Geräusch von sich.	Schmutz oder Fremdkörper im Bereich des Drehtellerantriebes.	Rollenring und Vertiefung im Garraum reinigen.
Der Mikrowellen-Betrieb wird ohne erkennbaren Grund abgebrochen.	Die Mikrowelle hat eine Störung.	Tritt dieser Fehler wiederholt auf, rufen Sie den Kundendienst.
In der Anzeige steht ein "M".	Das Gerät befindet sich im Demomodus.	Taste "start" und Taste "stop" ca. 7 Sekunden gedrückt halten. Der Demomodus ist deaktiviert.

Kundendienst

Wenn Ihr Gerät repariert werden muss, ist unser Kundendienst für Sie da. Wir finden immer eine passende Lösung, auch um unnötige Technikerbesuche zu vermeiden.

E-Nummer und FD-Nummer

Geben Sie beim Anruf bitte die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD-Nr.) an, damit wir Sie qualifiziert betreuen können. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie, wenn Sie die Garraumtür öffnen, rechts. Damit Sie bei Bedarf nicht lange suchen müssen, können Sie hier die Daten Ihres Gerätes und die Telefonnummer des Kundendienstes eintragen.

E-Nr.	FD-Nr.

Kundendienst ☎

Beachten Sie, dass der Besuch des Servicetechnikers im Falle einer Fehlbedienung auch während der Garantiezeit nicht kostenlos ist.

Die Kontaktdaten aller Länder für den nächstgelegenen Kundendienst finden Sie hier bzw. im beiliegenden Kundendienst-Verzeichnis.

Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen

A 0810 550 511
D 089 69 339 339
CH 0848 840 040

Vertrauen Sie auf die Kompetenz des Herstellers. Sie stellen somit sicher, dass die Reparatur von geschulten Servicetechnikern durchgeführt wird, die mit den Original-Ersatzteilen für Ihr Gerät ausgerüstet sind.

Dieses Gerät entspricht der Norm EN 55011 bzw. CISPR 11. Es ist ein Produkt der Gruppe 2, Klasse B.

Gruppe 2 bedeutet, dass Mikrowellen zum Zweck der Erwärmung von Lebensmitteln erzeugt werden. Klasse B besagt, dass das Gerät für die private Haushaltsumgebung geeignet ist.

Technische Daten

Eingangsspannung	220 - 230 V, 50 Hz
Leistungsverbrauch	1270 W
Maximale Ausgangsleistung	800 W
Mikrowellen Frequenz	2450 MHz
Absicherung	10 A

Abmessungen (HxBxT)

- Gerät	382 x 594 x 317 mm
- Garraum	221 x 308 x 298 mm

VDE-geprüft	ja
CE-Zeichen	ja



Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekennzeichnet.

Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

Programm-Automatik

Mit der Programmautomatik können Sie ganz einfach Lebensmittel auftauen und Speisen schnell und problemlos zubereiten. Sie wählen das Programm und geben das Gewicht Ihrer Speise ein. Die optimale Einstellung übernimmt die Programmautomatik. Sie können unter 7 Programmen auswählen.

Programm einstellen

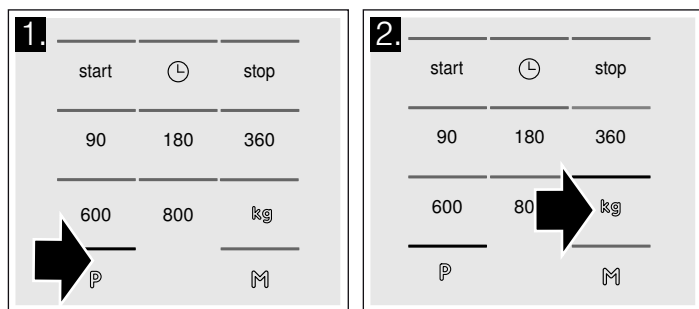
Wenn Sie ein Programm gewählt haben, stellen Sie wie folgt ein:

1. Taste **P** so oft drücken, bis die gewünschte Programm-Nummer erscheint.

Die Anzeigelampe über der Taste leuchtet.

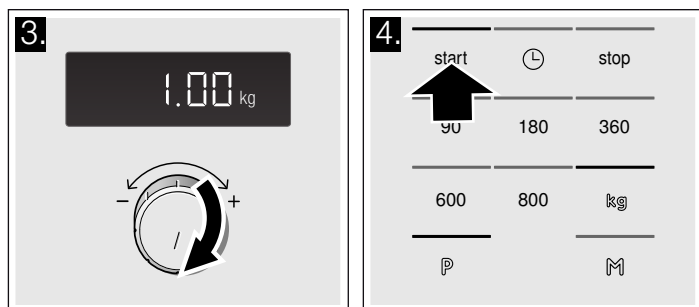
2. Taste **kg** drücken.

Die Anzeigelampe über der Taste leuchtet und ein Vorschlagsgewicht erscheint.



3. Mit dem Drehwähler das Gewicht der Speise einstellen.

4. Taste **start** drücken.



Die Dauer für das Programm läuft sichtbar ab.

Die Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Gerätetür öffnen oder **stop** drücken. Die Uhrzeit erscheint wieder.

Korrektur

Zweimal Taste **stop** drücken und neu einstellen.

Anhalten

Taste **stop** einmal drücken oder die Gerätetür öffnen. Der Betrieb wird angehalten. Die Anzeige über **start** blinkt. Nach dem Schließen wieder Taste **start** drücken.

Löschen

Taste **stop** 2 mal drücken oder Tür öffnen und Taste **stop** einmal drücken.

Hinweise

- Bei einigen Programmen ertönt nach einer bestimmten Zeit ein Signal. Öffnen Sie die Gerätetür und rühren Sie die Speisen um, bzw. wenden Sie das Fleisch oder Geflügel. Nach dem Schließen wieder Taste **start** drücken.
- Programm-Nummer und Gewicht können Sie mit **P** bzw. **kg** abfragen. Der abgefragte Wert erscheint für 3 Sekunden in der Anzeige.

Auftauen mit der Programmautomatik

Mit den 4 Auftauprogrammen können Sie Fleisch, Geflügel und Brot auftauen.

Hinweise

■ Lebensmittel vorbereiten

Verwenden Sie Lebensmittel, die möglichst flach und portionsgerecht bei -18 °C eingefroren und gelagert wurden. Nehmen Sie das Lebensmittel zum Auftauen grundsätzlich aus der Verpackung und wiegen Sie es ab. Das Gewicht benötigen Sie zum Einstellen des Programmes.

- Beim Auftauen von Fleisch und Geflügel entsteht Flüssigkeit. Diese beim Wenden entfernen und in keinem Fall weiterverwenden oder mit anderen Lebensmitteln in Berührung bringen.

■ Geschirr

Geben Sie das Lebensmittel auf ein mikrowellengeeignetes, flaches Geschirr, z. B. einen Glas- oder Porzellanteller und legen Sie keinen Deckel auf.

■ Ruhezeit

Das aufgetaute Lebensmittel sollte zum Temperatúrausgleich noch 10 bis 30 Minuten ruhen. Große Fleischstücke benötigen eine längere Ruhezeit als kleine. Flache Stücke und Hackfleisch sollten Sie vor der Ruhezeit voneinander trennen. Danach können Sie die Lebensmittel weiter verarbeiten, auch wenn dicke Fleischstücke evtl. noch einen gefrorenen Kern haben. Bei Geflügel können Sie jetzt die Innereien herausnehmen.

■ Signal

Bei einigen Programmen ertönt nach einer bestimmten Zeit ein Signal. Öffnen Sie die Gerätetür und zerteilen Sie die Speisen, bzw. wenden Sie das Fleisch oder Geflügel. Nach dem Schließen Taste **Start** drücken.

Programm-Nr.		Gewichtsbereich in kg
Auftauen		
P 01	Hackfleisch	0,20 - 1,00
P 02	Fleischstücke	0,20 - 1,00
P 03	Hähnchen, Hähnchenteile	0,40 - 1,80
P 04	Brot	0,20 - 1,00

Garen mit der Programmatik

Mit den 3 Garprogrammen können Sie Reis, Kartoffeln oder Gemüse garen.

Hinweise

■ Geschirr

Garen Sie das Lebensmittel grundsätzlich in einem mikrowellengeeigneten Geschirr mit Deckel. Für Reis sollten Sie eine große, hohe Form benutzen.

■ Lebensmittel vorbereiten

Wiegen Sie das Lebensmittel ab. Sie benötigen die Angabe zum Einstellen des Programmes.

Reis:

Verwenden Sie keinen Kochbeutel-Reis. Geben Sie die erforderliche Wassermenge laut Herstellerangabe auf der Verpackung zu. Normalerweise ist das die zwei- bis dreifache Menge des Reisgewichts.

Kartoffeln:

Für Salzkartoffeln schneiden Sie die frischen Kartoffeln in kleine, gleichmäßige Stücke. Geben Sie pro 100 g Salzkartoffeln einen EL Wasser und etwas Salz zu.

Frisches Gemüse:

Wiegen Sie das frische, geputzte Gemüse ab. Schneiden Sie

das Gemüse in kleine, gleichmäßige Stücke. Geben Sie pro 100 g Gemüse einen EL Wasser zu.

■ Signal

Während das Programm abläuft, ertönt nach einiger Zeit ein Signal. Rühren Sie das Lebensmittel um.

■ Ruhezeit

Wenn das Programm abgelaufen ist, rühren Sie das Lebensmittel noch einmal um. Zum Temperaturnausgleich sollte es noch 5 bis 10 Minuten ruhen.

Die Garergebnisse sind abhängig von Lebensmittelqualität und -beschaffenheit.

Programm-Nr.	Gewichtsbereich in kg	
Garen		
P 05	Reis	0,05 - 0,2
P 06	Kartoffeln	0,15 - 1,0
P 07	Gemüse	0,15 - 1,0

Für Sie in unserem Kochstudio getestet

Hier finden Sie eine Auswahl an Gerichten und die optimalen Einstellungen dazu. Wir zeigen Ihnen, welche Mikrowellen-Leistung für Ihr Gericht am besten geeignet ist. Sie bekommen Tipps zum Geschirr und zur Zubereitung.

Hinweise zu den Tabellen

In den folgenden Tabellen finden Sie viele Möglichkeiten und Einstellwerte zur Mikrowelle.

Die Zeitangaben in den Tabellen sind Richtwerte. Sie sind abhängig vom Geschirr, von der Qualität, Temperatur und Beschaffenheit der Lebensmittel.

In den Tabellen sind häufig Zeitbereiche angegeben. Stellen Sie zuerst die kürzere Zeit ein und verlängern Sie, wenn es erforderlich ist.

Es kann sein, dass Sie andere Mengen haben, als in den Tabellen angegeben. Dafür gibt es eine Faustregel:
Doppelte Menge - fast doppelte Dauer
halbe Menge - halbe Dauer.

Stellen Sie das Geschirr immer auf den Drehteller.

Auftauen

Hinweise

- Geben Sie die gefrorenen Lebensmittel in einem offenen Gefäß auf den Drehteller.
- Empfindliche Teile wie z. B. Beine und Flügel von Hähnchen oder fette Randpartien von Braten können Sie mit kleinen Stücken Alufolie abdecken. Die Folie darf die Backofenwände nicht berühren. Nach der Hälfte der Auftauzeit können Sie die Alufolie abnehmen.
- Beim Auftauen von Fleisch und Geflügel entsteht Flüssigkeit. Diese beim Wenden entfernen und in keinem Fall weiterverwenden oder mit anderen Lebensmitteln in Berührung bringen.
- Die Speisen zwischendurch 1 bis 2 mal wenden oder umrühren. Große Stücke sollten Sie mehrmals wenden.
- Lassen Sie das Aufgetaute noch 10 bis 20 Minuten bei Raumtemperatur ruhen, damit sich die Temperatur ausgleicht. Beim Geflügel können Sie dann die Innereien herausnehmen. Das Fleisch kann auch mit einem kleinen gefrorenen Kern weiterverarbeitet werden.

Auftauen	Gewicht	Mikrowellen-Leistung in Watt, Dauer in Minuten	Hinweise
Fleisch im Ganzen vom Rind, Kalb oder Schwein (mit und ohne Knochen)	800 g	180 W, 15 Min. + 90 W, 10-20 Min.	-
	1 kg	180 W, 20 Min. + 90 W, 15-25 Min.	
	1,5 kg	180 W, 30 Min.+ 90 W, 20-30 Min.	
Fleisch in Stücken oder Scheiben vom Rind, Kalb oder Schwein	200 g	180 W, 2 Min. + 90 W, 4-6 Min.	beim Wenden die aufgetauten Teile voneinander trennen
	500 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 5-10 Min.	
	800 g	180 W, 8 Min. + 90 W, 10-15 Min.	
Hackfleisch, gemischt	200 g	90 W, 10 Min.	möglichst flach einfrieren mehrmals wenden, bereits aufgetautes Fleisch entfernen
	500 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 10-15 Min.	
	800 g	180 W, 8 Min. + 90 W, 10-20 Min.	
Geflügel oder Geflügelteile	600 g	180 W, 8 Min. + 90 W, 10-15 Min.	-
	1,2 kg	180 W, 15 Min. + 90 W, 20-25 Min.	
Fischfilet, Fischkotelett oder Scheiben	400 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 10-15 Min.	aufgetaute Teile voneinander trennen
Gemüse, z. B. Erbsen	300 g	180 W, 10-15 Min.	-

Auftauen	Gewicht	Mikrowellen-Leistung in Watt, Dauer in Minuten	Hinweise
Obst, z. B. Himbeeren	300 g	180 W, 7-10 Min.	zwischendurch vorsichtig umrühren, aufgetaute Teile voneinander trennen
	500 g	180 W, 8 Min. + 90 W, 5-10 Min.	
Butter, antauen	125 g	180 W, 1 Min. + 90 W, 2-3 Min.	Verpackung vollständig entfernen
	250 g	180 W, 1Min. + 90 W, 3-4 Min.	
Brot im Ganzen	500 g	180 W, 6 Min. + 90 W, 5-10 Min.	-
	1 kg	180 W, 12 Min. + 90 W, 10-20 Min.	
Kuchen, trocken, z. B. Rührkuchen	500 g	90 W, 10-15 Min.	nur für Kuchen ohne Glasur, Sahne oder Creme, Kuchenstücke voneinander trennen
	750 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 10-15 Min.	
Kuchen, saftig, z. B. Obstkuchen, Quarkkuchen	500 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 15-20 Min.	nur für Kuchen ohne Glasur, Sahne oder Gelatine
	750 g	180 W, 7 Min. + 90 W, 15-20 Min.	

Auftauen, Erhitzen oder Garen tiefgefrorener Speisen

Hinweise

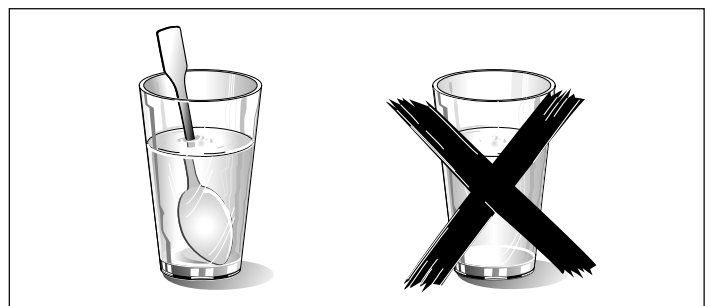
- Nehmen Sie Fertiggerichte aus der Verpackung. Im mikrowellengeeigneten Geschirr erwärmen sie sich schneller und gleichmäßiger. Verschiedene Speisekomponenten können sich unterschiedlich schnell erwärmen.
- Flache Speisen garen schneller als hohe. Verteilen Sie die Speisen daher möglichst flach im Geschirr. Lebensmittel sollten Sie nicht übereinander schichten.
- Decken Sie die Speisen immer zu. Wenn Sie keinen passenden Deckel für ihr Geschirr haben, nehmen Sie einen Teller oder Mikrowellen-Spezialfolie.
- Die Speisen sollten Sie zwischendurch 2 bis 3 mal umrühren bzw. wenden.
- Lassen Sie die Gerichte nach dem Erhitzen noch 2 bis 5 Minuten zum Temperaturengleich ruhen.
- Benutzen Sie immer Topfhandschuhe oder Topflappen, wenn Sie das Geschirr herausnehmen.
- Der Eigengeschmack der Speisen bleibt weitgehend erhalten. Deshalb können Sie mit Salz und Gewürzen sparsam umgehen.

Auftauen, Erhitzen oder Garen tiefgefrorener Speisen	Gewicht	Mikrowellen-Leistung in Watt, Dauer in Minuten	Hinweise
Menü, Tellergericht, Fertiggericht (2-3 Komponenten)	300-400 g	600 W, 8-11 Min.	-
Suppe	400 g	600 W, 8-10 Min.	-
Eintöpfe	500 g	600 W, 10-13 Min.	-
Fleischscheiben oder -stücke in Soße, z. B. Gulasch	500 g	600 W, 12-17 Min.	beim Umrühren die Fleischstücke voneinander trennen
Fisch, z. B. Filetstücke	400 g	600 W, 10-15 Min.	evtl. Wasser, Zitronensaft oder Wein zugeben
Aufläufe, z. B. Lasagne, Cannelloni	450 g	600 W, 10 - 15 Min.	-
Beilagen, z. B. Reis, Nudeln	250 g	600 W, 2-5 Min.	etwas Flüssigkeit zugeben
	500 g	600 W, 8-10 Min.	
Gemüse, z. B. Erbsen, Brokkoli, Möhren	300 g	600 W, 8-10 Min.	im Geschirr bodenbedeckt Wasser zugeben
	600 g	600 W, 14-17 Min.	
Rahmspinat	450 g	600 W, 11-16 Min.	ohne Zugabe von Wasser garen

Speisen erhitzen

⚠ Verbrühungsgefahr!

Beim Erhitzen von Flüssigkeiten kann es zu Siedeverzug kommen. Das heißt, die Siedetemperatur wird erreicht, ohne dass die typischen Dampfblasen aufsteigen. Schon bei geringer Erschütterung des Gefäßes kann die heiße Flüssigkeit plötzlich heftig überkochen und verspritzen. Geben Sie beim Erhitzen von Flüssigkeit immer einen Löffel mit in das Gefäß. So vermeiden Sie Siedeverzug.



Achtung!

Metall - z. B. der Löffel im Glas - muss mindestens 2 cm von den Backofenwänden und der Türinnenseite entfernt sein. Funken könnten das innere Türglas zerstören.

Hinweise

- Nehmen Sie Fertiggerichte aus der Verpackung. Im mikrowellengeeigneten Geschirr erwärmen sie sich schneller und

gleichmäßiger. Verschiedene Speisekomponenten können sich unterschiedlich schnell erwärmen.

- Decken Sie die Speisen immer zu. Wenn Sie keinen passenden Deckel für ihr Gefäß haben, nehmen Sie einen Teller oder Mikrowellen-Spezialfolie.

- Die Speisen sollten Sie zwischendurch mehrmals umrühren bzw. wenden. Kontrollieren Sie die Temperatur.
- Lassen Sie die Gerichte nach dem Erhitzen noch 2 bis 5 Minuten zum Temperatenausgleich ruhen.
- Benutzen Sie immer Topfhandschuhe bzw. Topflappen, wenn Sie das Geschirr herausnehmen.

Speisen erhitzen	Gewicht	Mikrowellen-Leistung in Watt, Dauer in Minuten	Hinweise
Menü, Tellergericht, Fertiggericht (2-3 Komponenten)	350-500 g	600 W, 4-8 Min.	-
Getränke	150 ml	800 W, 1-2 Min.	Löffel ins Glas geben, alkoholische Getränke nicht überhitzen; zwischendurch kontrollieren
	300 ml	800 W, 2-3 Min.	
	500 ml	800 W, 3-4 Min.	
Babykost, z. B. Milchfläschchen	50 ml	360 W, ca. ½ Min.	Ohne Sauger oder Deckel. Nach dem Erhitzen immer gut schütteln. Unbedingt die Temperatur kontrollieren!
	100 ml	360 W, ca. 1 Min.	
	200 ml	360 W, 1½ Min.	
Suppe 1 Tasse	200 g	600 W, 2-3 Min.	-
Suppe 2 Tassen	400 g	600 W, 4-5 Min.	-
Fleisch in Soße	500 g	600 W, 8-11 Min.	Fleischscheiben voneinander trennen
Eintopf	400 g	600 W, 6-8 Min.	-
	800 g	600 W, 8-11 Min.	-
Gemüse, 1 Portion	150 g	600 W, 2-3 Min.	etwas Flüssigkeit zugeben
Gemüse, 2 Portionen	300 g	600 W, 3-5 Min.	

Speisen garen

Hinweise

- Flache Speisen garen schneller als hohe. Verteilen Sie die Speisen daher möglichst flach im Geschirr. Lebensmittel sollten Sie nicht übereinander schichten.
- Garen Sie die Speisen im geschlossenen Geschirr. Wenn Sie keinen passenden Deckel für Ihr Geschirr haben, nehmen Sie einen Teller oder Mikrowellen-Spezialfolie.

- Der Eigengeschmack der Speisen bleibt weitgehend erhalten. Deshalb können Sie mit Salz und Gewürzen sparsam umgehen.
- Lassen Sie die Gerichte nach dem Garen noch 2 bis 5 Minuten zum Temperatenausgleich ruhen.
- Benutzen Sie immer Topfhandschuhe bzw. Topflappen, wenn Sie das Geschirr herausnehmen.

Speisen garen	Gewicht	Mikrowellen-Leistung in Watt, Dauer in Minuten	Hinweise
Hackbraten	750 g	600 W, 20-25 Min.	offen garen
Ganzes Hähnchen, frisch, ohne Innereien	1,2 kg	600 W, 25-30 Min.	nach der Hälfte der Zeit wenden
Gemüse, frisch	250 g	600 W, 5-10 Min.	Gemüse in gleich große Stücke schneiden; je 100 g Gemüse 1 bis 2 EL Wasser zugeben; zwischendurch umrühren
	500 g	600 W, 10-15 Min.	
Kartoffeln	250 g	600 W, 8-10 Min.	Kartoffeln in gleich große Stücke schneiden; je 100 g 1 bis 2 EL Wasser zugeben; zwischendurch umrühren
	500 g	600 W, 11-14 Min.	
	750 g	600 W, 15-22 Min.	
Reis	125 g	800 W, 5-7 Min. + 180 W, 12-15 Min.	doppelte Menge Flüssigkeit zugeben
	250 g	800 W, 6-8 Min. + 180 W, 15-18 Min.	
Süßspeisen, z. B. Pudding (Instant)	500 ml	600 W, 6-8 Min.	Pudding zwischendurch mit dem Schneebesen 2 bis 3 mal gut umrühren
Obst, Kompott	500 g	600 W, 9-12 Min.	-

Tipps zur Mikrowelle

Sie finden für die vorbereitete Speisemenge keine Einstellangabe.

Verlängern oder verkürzen Sie die Garzeiten nach folgender Faustregel:
 Doppelte Menge = fast doppelte Zeit
 halbe Menge = halbe Zeit

Die Speise ist zu trocken geworden.

Stellen Sie beim nächsten Mal eine kürzere Garzeit ein oder wählen Sie eine niedrigere Mikrowellen-Leistung. Decken Sie die Speise ab und geben Sie mehr Flüssigkeit dazu.

Die Speise ist nach Ablauf der Zeit noch nicht aufgetaut, heißoder gar.	Stellen Sie eine längere Zeit ein. Größere Mengen und höhere Speisen brauchen länger.
Nach Ablauf der Garzeit ist die Speise am Rand überhitzt, in der Mitte aber noch nicht fertig.	Rühren Sie zwischendurch um und wählen Sie beim nächsten Mal eine niedrigere Leistung und eine längere Dauer.
Nach dem Auftauen ist das Geflügel oder Fleisch außen angegart, in der Mitte aber noch nicht aufgetaut.	Wählen Sie beim nächsten Mal eine kleinere Mikrowellen-Leistung. Wenden Sie das Auftaugut bei großen Mengen auch mehrmals.

Kondenswasser

An Türfenster, Innenwänden und Boden kann sich Kondenswasser bilden. Das ist normal. Die Funktion der Mikrowelle wird

dadurch nicht beeinträchtigt. Wischen Sie das Kondenswasser nach dem Garen heraus.

Prüfgerichte nach EN 60705

Qualität und Funktion von Mikrowellengeräten werden von Prüfinstituten anhand dieser Gerichte geprüft.

Nach Norm EN 60705, IEC 60705 bzw. DIN 44547 und EN 60350 (2009)

Garen und Auftauen mit Mikrowelle

Garen mit Mikrowelle

Gericht	Mikrowellen-Leistung Watt, Dauer in Minuten	Hinweis
Eiermilch, 565 g	180 W, 25-30 Min. + 90 W, 20-25 Min.	Pyrexform 20 x 17 cm auf den Drehteller stellen.
Biskuit	600 W, 8-10 Min.	Pyrexform Ø 22 cm auf den Drehteller stellen.
Hackbraten	600 W, 20-25 Min.	Pyrexform auf den Drehteller stellen.

Auftauen mit Mikrowelle

Gericht	Mikrowellen-Leistung Watt, Dauer in Minuten	Hinweis
Fleisch	180 W, 5-7 Min. + 90 W, 10-15 Min.	Pyrexform Ø 22 cm auf den Drehteller stellen.

Important safety information	15	Care and cleaning	21
Causes of damage	17	Cleaning agents	21
Installation and connection	17	Malfunction table	21
The control panel	18	After-sales service	22
Rotary selector	18	E number and FD number	22
Accessories	18	Technical data	22
Before using the appliance for the first time	19	Environmentally-friendly disposal.....	22
Setting the clock	19	Automatic programmes	23
The microwave	19	Setting a programme	23
Notes regarding ovenware.....	19	Defrosting using the automatic programmes.....	23
Microwave power settings.....	19	Cooking with the automatic programmes.....	23
Setting the microwave.....	19	Test dishes in accordance with EN 60705	24
Cooling fan.....	20	Cooking and defrosting with microwave	24
Memory	20		
Saving memory settings	20		
Starting the memory	20		
Changing the signal duration	20		

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 and installation instructions for future use or for subsequent owners.

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

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

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

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

This appliance is intended for use up to a maximum height of 2000 metres above sea level.

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

appliance safely and have understood the associated hazards.

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

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

Always 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!

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

Installation and connection

This appliance is intended for domestic use only.

This appliance is only intended to be fully fitted in a kitchen.

Please observe the special installation instructions.

The appliance can be fitted in a 60 cm wide wall cabinet (min. 30 cm deep and 85 cm off the floor).

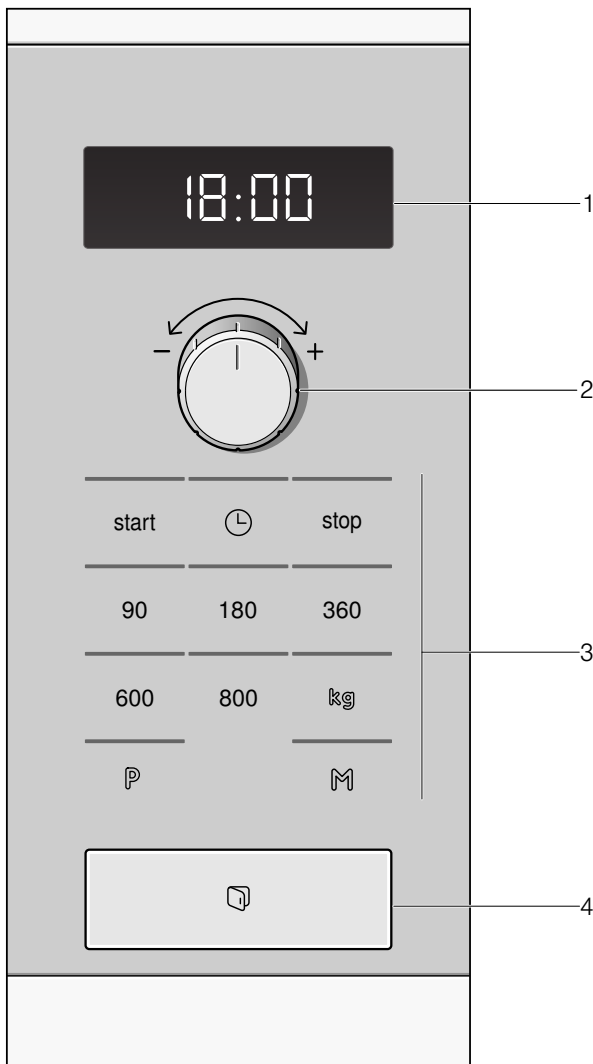
The appliance is fitted with a plug and must only be connected to a properly-installed earthed socket. The fuse protection must be rated at 10 amperes (L or B circuit breakers). The mains voltage must correspond to the voltage specified on the rating plate.

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

The control panel

Here, you will see an overview of the control panel. Depending on the appliance model, individual details may differ.



Rotary selector

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

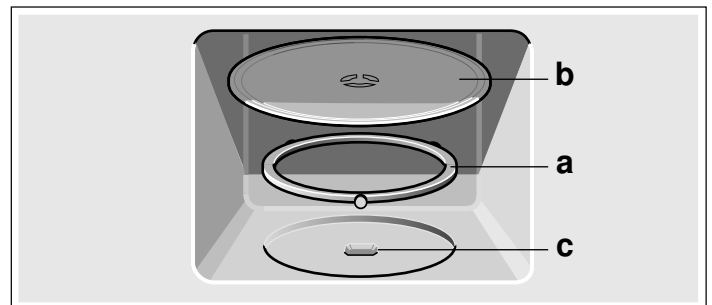
The rotary selector is retractable. Press on the rotary selector to lock it in or out.

Accessories

The turntable

How to fit the turntable:

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



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

Special accessories

You can purchase special accessories from the after-sales service or specialist retailers. Please specify the HEZ number. You will find a comprehensive range of products in our brochures and on the Internet. The availability of special accessories and whether it is possible to order them online may vary depending on your country. Please see the sales brochures for more details.

Steamer ovenware

HEZ 86 D 000

1	Display for clock and cooking time
2	Rotary selector for setting the time and cooking time or for setting automatic programmes
3	Buttons
4	Door opener




Buttons	Use
start	Starts operation
⌚	Sets the clock
stop	Stops operation
90	Selects 90 watt microwave power
180	Selects 180 watt microwave power
360	Selects 360 watt microwave power
600	Selects 600 watt microwave power
800	Selects 800 watt microwave power
P	Selects automatic programmes
kg	Select the kilogrammes for the programmes
M	Selects the memory

Before using the appliance for the first time

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


Setting the clock

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


1. Press the  button.
12:00 h appears in the display and the indicator lamp above the  button lights up.
2. Set the clock using the rotary selector.
3. Press the  button again.

The current time is set.

Hiding the clock

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

Resetting the clock

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

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

Set as described in point 1 to 3.

The microwave

Microwaves are converted to heat in foodstuffs. 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.

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

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

1. Press 800 W.
2. Set 1:30 minutes using the rotary knob.
3. Press the "start" button.

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

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

Notes regarding ovenware

Suitable ovenware

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

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

Unsuitable ovenware

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

Caution!

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

Ovenware test

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

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

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

Microwave power settings

Use the button to set the desired microwave power.

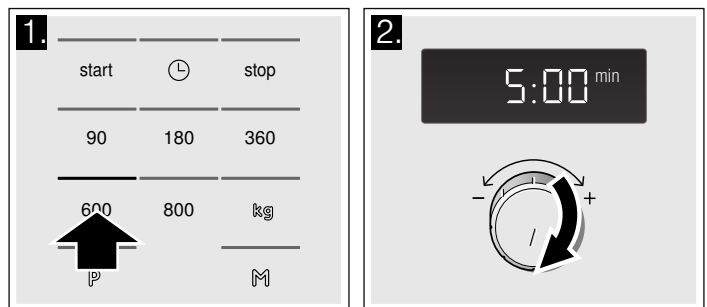
90 W	For defrosting delicate foods
180 W	For defrosting and continued cooking
360 W	For cooking meat and heating delicate foods
600 W	For heating and cooking food
800 W	For heating liquids

Note: You can set the 800 W microwave power setting for 30 minutes, 600 W for 1 hour, the other power settings for 1 hour and 39 minutes respectively.

Setting the microwave

Example: microwave power 600 watts, 5 minutes

1. Press the required microwave power setting. The indicator light above the button lights up.
2. Set a cooking time using the rotary selector.



3. Press the start button.

The cooking time counts down in the display.

The cooking time has elapsed

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

Changing the cooking time

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

Pausing

Press the Stop button once or open the appliance door. Operation is suspended. The display above Start flashes. After closing the door, press the Start button again.

Cancelling operation

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

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

Cooling fan

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

Notes

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

Memory

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

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

Saving memory settings

Example: 360 watts, 25 minutes

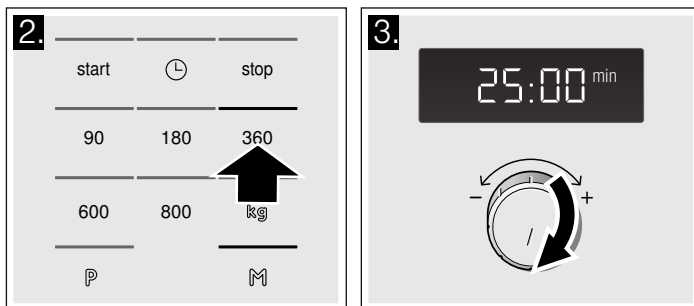
1. Press the **M** button.

The indicator light above the button lights up.

2. Press the required microwave power setting.

The indicator light above the button lights up and 1:00 min appears in the display.

3. Set the cooking time using the rotary selector.



4. Confirm by pressing the **M** button.

The clock reappears. The setting is saved.

Notes

- You can save the memory settings and start the appliance immediately. When finishing, instead of pressing **M**, press start.

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

Adding to the memory

1. Press the **M** button.

The old settings appear.

2. Save the new programme as described in steps 1 to 4.

Starting the memory

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

1. Press the **M** button.

The saved settings are displayed.

2. Press the start button.

The cooking time counts down in the display.

The cooking time has elapsed

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

Pausing

Press the Stop button once or open the appliance door. Operation is suspended. The display above Start flashes. After closing the door, press the Start button again.

Cancelling

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

Changing the signal duration

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

Press the "start" button for approx. 6 seconds.

The new signal duration is adopted.

The clock reappears.

The following are possible:

Short signal duration - 3 tones

Long signal duration - 30 tones.

Care and cleaning

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

Risk of short circuit!

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

Risk of burns!

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

Risk of electric shock!

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

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

Do not use

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

Cleaning agents

Caution!

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

Area	Cleaning agents
Appliance front	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and dry with a soft cloth. Do not use glass cleaners or metal or glass scrapers for cleaning.
Appliance front with stainless steel	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and dry with a soft cloth. Remove flecks of limescale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately. Corrosion can form under such residues. Special stainless steel cleaning agents can be obtained from the after-sales service or from specialist shops. Do not use glass cleaners or metal or glass scrapers for cleaning.
Cooking compartment made of stainless steel	Hot soapy water or a vinegar solution: Clean with a dish cloth and dry with a soft cloth. If the oven is very dirty: use oven cleaner, but only when cooking compartment is cold. It is best to use a stainless-steel sponge. Do not use oven spray or other aggressive oven cleaners or abrasive materials. Scouring pads, rough sponges and pan cleaners are also unsuitable. These items scratch the surface. Allow the interior surfaces to dry thoroughly.
Recess in cooking compartment	Damp cloth: Ensure that no water seeps through the turntable drive into the appliance interior.
Turntable and turntable ring	Hot soapy water: When putting the turntable back in place, make sure it slots in correctly.
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.

You can take remedial action yourself for some error messages.

Troubleshooting

Error message	Possible cause	Remedy/note
The appliance does not work	The plug is not plugged in.	Plug the plug in
	Power failure	Check whether the kitchen light works.
	Faulty circuit breaker	Look in the fuse box to make sure that the circuit breaker for the appliance is in working order.
	Faulty operation	Switch off the circuit breaker in the fuse box. Switch it back on after approx. 10 seconds.
Three zeros light up in the display.	Power failure	Reset the time.


Error message	Possible cause	Remedy/note
The appliance is not in operation. A cooking time appears in the display.	The rotary selector was actuated accidentally.	Press the Stop button.
	The Start button was not pressed after setting.	Press the Start button or cancel the setting with the Stop button.
The microwave does not work.	The door was not fully closed.	Check whether food residue or debris is trapped in the door.
	The Start button was not pressed.	Press the Start button.
It takes longer than before for the food to heat up	The microwave power level setting was too low.	Select a higher microwave power setting.
	A larger amount of food than usual has been placed in the appliance.	Double the amount – double the time.
	The food was colder than usual.	Stir or turn the food during cooking.
The turntable makes a scratching or grinding noise.	Dirt or debris in the area around the turntable drive.	Clean the roller ring and the recess in the cooking compartment.
Microwave operation has been cancelled for no apparent reason.	The microwave has a fault.	If this fault occurs repeatedly, please call the after-sales service.
"M" appears in the display.	The appliance is in demo mode.	Press and hold the Start button and the Stop button for approx. 7 seconds. Demo mode is deactivated.

After-sales service

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

E number and FD number

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

E no.	FD no.
After-sales service 	

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

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

To book an engineer visit and product advice

- 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.

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

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

Technical data

Input voltage	220 - 230 V, 50 Hz
Power consumption	1270 W
Maximum output power	800 W
Microwave frequency	2450 MHz
Fuse	10 A
Dimensions (HxWxD)	
- appliance	382 x 594 x 317 mm
- cooking compartment	221 x 308 x 298 mm
VDE approved	yes
CE mark	yes

Environmentally-friendly disposal

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.



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

Automatic programmes

You can use the automatic programmes to defrost food with the greatest of ease and prepare dishes quickly and easily. You select the programme and enter the weight of your food. The automatic programme makes the optimum setting. You can select from 7 programmes.

Setting a programme

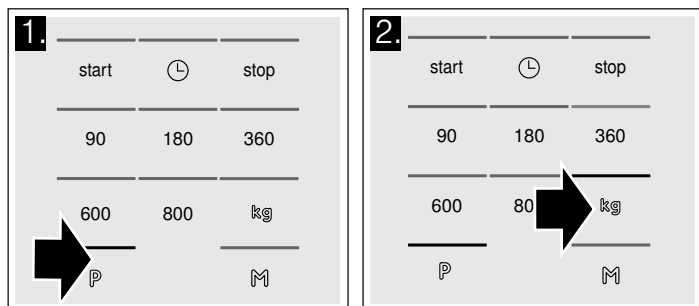
Once you have selected a programme, make settings as follows:

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

The indicator light above the button lights up.

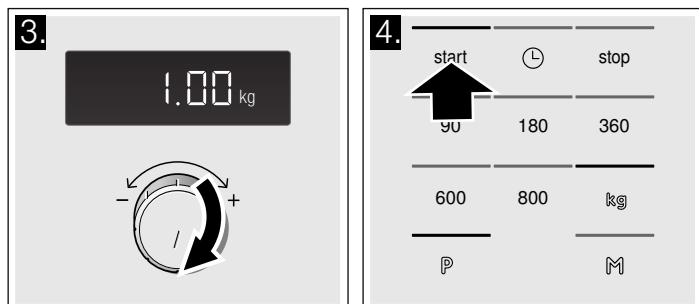
2. Press the **kg** button.

The indicator light above the button lights up and a suggested weight appears.



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

4. Press the start button.



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

The cooking time has elapsed

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

Correction

Press the "stop" button twice and reset.

Pausing

Press the Stop button once or open the appliance door. Operation is suspended. The display above Start flashes. After closing the door, press the Start button again.

Cancelling

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

Notes

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

Defrosting using the automatic programmes

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

Notes

■ Preparing food

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

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

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

■ Ovenware

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

■ Resting time

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

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

■ Signal

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

Programme no.		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 with the automatic programmes

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

Notes

■ Ovenware

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

■ Preparing food

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

Rice:

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

Potatoes:

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

Fresh vegetables:

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

■ Signal

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

■ Resting time

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

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

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

Test dishes in accordance with EN 60705

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

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

Cooking and defrosting with microwave

Microwave cooking

Dish	Microwave setting (watts) and cooking time in minutes	Notes
Custard, 565 g	180 watts, 25-30 mins + 90 watts, 20-25 mins	Place the 20 x 17 cm Pyrex dish on the turntable.
Sponge	600 watts, 8-10 mins	Place the Ø 22 cm Pyrex dish on the turntable.
Meatloaf	600 watts, 20-25 mins	Place the Pyrex dish on the turntable.

Microwave defrosting

Dish	Microwave setting (watts) and cooking time in minutes	Note
Meat	180 watts, 5-7 mins + 90 watts, 10-15 mins	Place the Ø 22 cm Pyrex dish on the turntable.

Précautions de sécurité importantes	25	Entretien et nettoyage	31
Causes de dommages	27	Nettoyants	31
Installation et branchement	28	Tableau des pannes	32
Le bandeau de commande	28	Service après-vente	32
Sélecteur rotatif	28	Numéro E et numéro FD	32
Les accessoires	28	Caractéristiques techniques	33
Avant la première utilisation	29	Élimination écologique.....	33
Régler l'heure	29	Programmes automatiques	33
Les micro-ondes	29	Réglage du programme	33
Conseils pour les récipients	29	Décongélation avec les programmes automatiques.....	34
Puissances micro-ondes	30	Cuisson avec les programmes automatiques.....	34
Réglage des micro-ondes.....	30	Plats tests selon EN 60705	35
Ventilateur de refroidissement.....	30	Cuisson et décongeler avec micro-ondes	35
Memory	30		
Enregistrer Memory	30		
Démarrer Memory.....	30		
Modifier la durée du signal	31		

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

Précautions de sécurité importantes

Lire attentivement ce manuel. Ce n'est qu'alors que vous pourrez utiliser votre appareil correctement et en toute sécurité. Conserver la notice d'utilisation et de montage pour un usage ultérieur ou pour le propriétaire suivant.

Cet appareil est conçu pour être encastré uniquement. Respecter la notice spéciale de montage.

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

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

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

Cet appareil est conçu pour une utilisation jusqu'à une altitude maximale de 2 000 m.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et par des personnes dotées de capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou

disposant de connaissances ou d'expérience insuffisantes, sous la surveillance d'un tiers responsable de leur sécurité ou bien lorsqu'ils ont reçu des instructions liées à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils ont intégré les risques qui en résultent.

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

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

Toujours insérer les accessoires correctement dans le compartiment de cuisson. *Voir la description des accessoires* dans la notice d'utilisation.

Risque d'incendie !

- Tout objet inflammable entreposé dans le compartiment de cuisson peut s'enflammer. Ne jamais entreposer d'objets inflammables dans le compartiment de cuisson. Ne jamais ouvrir la porte de l'appareil lorsqu'il s'en dégage de la fumée. Éteindre l'appareil et

débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles.

- Toute utilisation non conventionnelle de l'appareil est dangereuse et peut provoquer des dommages. Il est interdit de sécher des aliments ou vêtements, de chauffer des chaussons, coussins de graines ou de céréales, éponges, chiffons humides et similaire. Par exemple des chaussons, coussins de graines ou de céréales chauffés peuvent s'enflammer même après plusieurs heures. Utiliser l'appareil uniquement pour préparer des aliments et des boissons.
- Les aliments peuvent s'enflammer. Ne jamais réchauffer les aliments dans des emballages qui conservent la chaleur. Ne jamais réchauffer des aliments dans des récipients en plastique, en papier ou autres matériaux inflammables, sans les surveiller. Ne jamais régler une puissance ou une durée de micro-ondes trop élevée. Suivre les indications de cette notice d'utilisation. Ne jamais déshydrater des aliments aux micro-ondes. Ne jamais décongeler ni réchauffer au micro-ondes à une puissance trop élevée ou trop longtemps des aliments dont la teneur en eau est faible, comme du pain.
- L'huile alimentaire peut s'enflammer. Ne jamais chauffer de l'huile alimentaire seule aux micro-ondes.

Risque d'explosion !

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

Risque de préjudice sérieux pour la santé !

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

cuisson est endommagé. Appeler le service après-vente.

- L'énergie du micro-ondes s'échappe dans le cas d'appareils sans habillage. Ne jamais enlever l'habillage du corps de l'appareil. Appeler le service après-vente en cas d'intervention de maintenance ou de réparation.

Risque de choc électrique !

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

Risque de brûlure !

- L'appareil devient très chaud. Ne jamais toucher les surfaces intérieures chaudes du compartiment de cuisson ni les résistances chauffantes. Toujours laisser l'appareil refroidir. Tenir les enfants éloignés
- Les récipients ou les accessoires deviennent très chaud. Toujours utiliser des maniques pour retirer le récipient ou

les accessoires du compartiment de cuisson.

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

Risque de brûlure !

- De la vapeur chaude peut s'échapper lors de l'ouverture de la porte de l'appareil. Ouvrir la porte de l'appareil avec précaution. Tenir les enfants éloignés
- La présence d'eau dans un compartiment de cuisson chaud peut générer de la vapeur d'eau chaude. Ne jamais verser

d'eau dans le compartiment de cuisson chaud.

- Un retard d'ébullition peut se produire lorsque vous chauffez des liquides. Cela signifie que la température d'ébullition est atteinte sans que les bulles de vapeur typiques remontent. À la moindre secousse ou vibration, le liquide chaud peut alors subitement déborder et jaillir. Toujours placer une cuillère dans le récipient que vous faites chauffer. Cela permet d'éviter ce retard d'ébullition.

Risque de blessure !

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

Causes de dommages

Attention !

- Joint fortement encrassé : Si le joint est fortement encrassé, la porte de l'appareil ne ferme plus correctement lors du fonctionnement. La façade des meubles voisins peut être endommagée. Veillez à ce que le joint soit toujours propre.
- Fonctionnement du micro-ondes sans aliments : Faire fonctionner l'appareil sans aliments dans le compartiment de cuisson entraîne une surchauffe. Ne jamais mettre l'appareil en marche sans aliments dans le compartiment de cuisson. Un test rapide de la vaisselle fait exception à cette règle (voir le chapitre Micro-ondes, récipients).
- Pop corn au micro-ondes : N'utilisez jamais une puissance micro-ondes trop élevée. Réglez au maximum sur 600 Watt. Veillez à toujours placer le cornet de pop corn sur une assiette en verre. La vitre peut éclater en cas de surcharge.
- Du liquide débordé ne doit pas parvenir dans l'intérieur de l'appareil en passant par l'entraînement du plateau tournant. Surveiller le déroulement de la cuisson. Commencer par une durée de cuisson plus courte, puis allonger la durée de cuisson si nécessaire.
- Ne jamais utiliser l'appareil micro-ondes sans plateau tournant.
- Formation d'étincelles : Du métal - p.ex. une cuillère dans un verre - doit se trouver à une distance d'au moins 2 cm des parois du four et de l'intérieur de la porte. Des étincelles pourraient détériorer la vitre de la porte.
- Barquettes en aluminium : N'utilisez pas de barquettes en aluminium dans l'appareil. L'appareil subira des dommages par la formation d'étincelles.
- Refroidissement avec la porte de l'appareil ouverte : Laissez refroidir le compartiment de cuisson uniquement avec la porte fermée. Ne coincez rien dans la porte de l'appareil. Même si la porte n'est qu'en partie ouverte, les façades des meubles voisins peuvent être endommagées avec le temps.

- Eau de condensation dans le compartiment de cuisson : De l'eau de condensation peut se former à la vitre de la porte, aux parois intérieures et à la sole. Ceci est normal et ne

compromet pas le fonctionnement des micro-ondes. Pour éviter de la corrosion, essuyez toujours l'eau de condensation après chaque cuisson.

Installation et branchement

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

Cet appareil est destiné à l'encastrement uniquement.

Veuillez respecter la notice de montage spécifique.

L'appareil peut être encastré dans un élément haut d'une largeur de 60 cm (au moins 30 cm de profondeur et 85 cm au-dessus du sol).

L'appareil est livré prêt à brancher et doit être raccordé impérativement à une prise de courant de sécurité installée de manière réglementaire. Le fusible le protégeant doit être de 10 ampères (interrupteur automatique L ou B). La tension ne

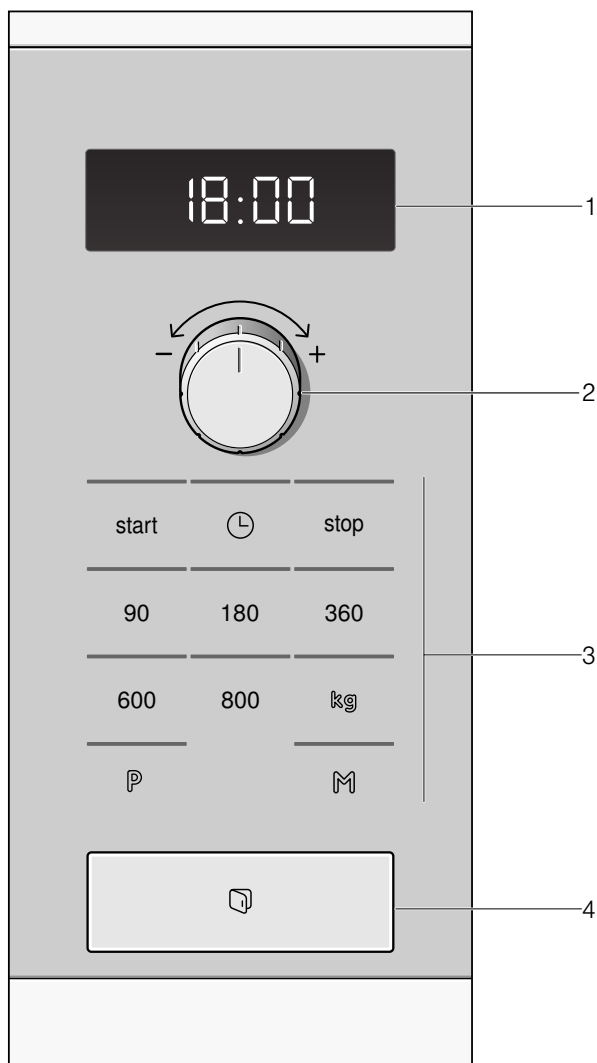
secteur doit correspondre à celle spécifiée sur la plaque signalétique.

Seul un électricien agréé est habilité à installer ou à déplacer la prise ou à changer le cordon de raccordement. Si, après l'encastrement de l'appareil, la prise n'est plus accessible, il faudra installer, côté secteur, un sectionneur omnipolaire avec un interstice d'ouverture de contact d'au moins 3 mm.

N'utilisez pas de multiprise, ni de barrettes de connexion ou de rallonges électriques. En cas de surcharge il y a risque d'incendie.

Le bandeau de commande

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



1	Affichage de l'heure et de la durée
2	Sélecteur rotatif pour régler l'heure et la durée ou pour le réglage des programmes automatiques
3	Touches
4	Touche d'ouverture de porte

Touches	Usage
start	Pour démarrer le fonctionnement
🕒	Pour régler l'heure
stop	Pour arrêter le fonctionnement
90	Sélection de la puissance micro-ondes 90 W
180	Sélection de la puissance micro-ondes 180 W
360	Sélection de la puissance micro-ondes 360 W
600	Sélection de la puissance micro-ondes 600 W
800	Sélection de la puissance micro-ondes 800 W
P	Sélection des programmes automatiques
kg	Sélection de kilogramme pour les programmes
M	Sélection de Memory

Sélecteur rotatif

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

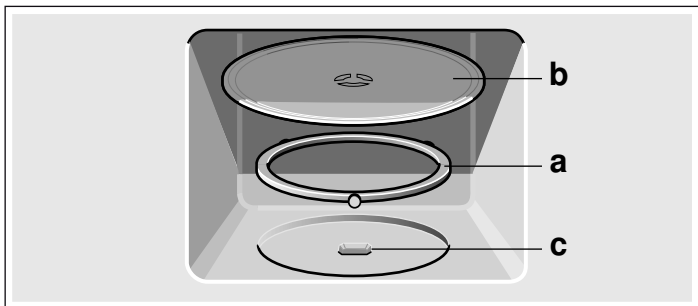
Le sélecteur rotatif est escamotable. Appuyez sur le sélecteur rotatif pour l'enclencher et le désenclencher.

Les accessoires

Le plateau tournant

Mise en place du plateau tournant :

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



Remarque : Utilisez l'appareil uniquement avec le plateau tournant en place. Veillez à ce qu'il soit correctement

enclenché. Le plateau tournant peut tourner à gauche ou à droite.

Accessoire spécial

Les accessoires optionnels sont en vente auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé. Veuillez indiquer le numéro de référence. Vous trouverez diverses offres pour votre cuisinière dans nos brochures ou sur Internet. La disponibilité des accessoires en option ainsi que la possibilité de les commander en ligne varie selon les pays. Veuillez consulter les documents de vente.

Récipient pour cuisson à la vapeur	Référence 86 D 000
------------------------------------	--------------------

Avant la première utilisation

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

Régler l'heure

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

- Appuyez sur la touche .
12:00 h s'affiche et le voyant lumineux au-dessus de la touche s'allume.
- Réglez l'heure à l'aide du sélecteur rotatif.
- Appuyez à nouveau sur la touche .

L'heure actuelle est réglée.

Masquer l'heure

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

Réafficher l'heure

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

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

Régler comme décrit sous le point 1 à 3.

Les micro-ondes

En pénétrant dans les aliments, les micro-ondes se transforment en chaleur. Cette notice vous informe sur la vaisselle à utiliser et le réglage approprié des micro-ondes.

Remarque : Dans le chapitre *Testés pour vous dans notre laboratoire*, vous trouverez de nombreux exemples de décongélation, de réchauffage et de cuisson utilisant les micro-ondes.

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

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

- Appuyer sur la touche 800 W.
- Régler 1:30 min au moyen du sélecteur rotatif.
- Appuyer sur la touche start.

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

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

Conseils pour les récipients

Récipients appropriés

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

Vous pouvez également utiliser de la vaisselle de service. Vous n'aurez pas besoin de transvaser. Utilisez de la vaisselle avec

des motifs dorés ou argentés uniquement si le fabricant garantit qu'elle est appropriée aux micro-ondes.

Récipients inappropriés

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

Attention !

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

Test de la vaisselle

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

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

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

Le récipient doit être froid ou tiède.

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

Puissances micro-ondes

Ces touches permettent de régler la puissance micro-ondes désirée.

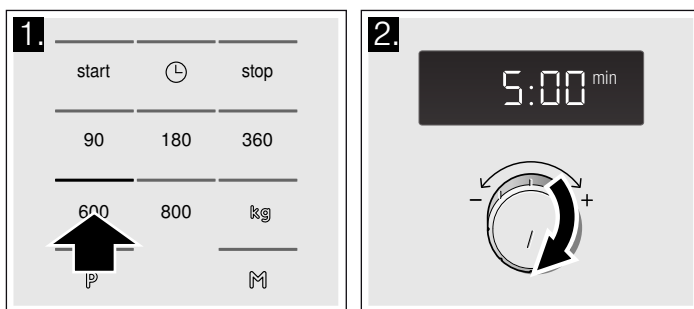
90 W	Pour décongeler des mets délicats.
180 W	Pour décongeler et poursuivre la cuisson.
360 W	Pour cuire de la viande et pour faire chauffer des mets délicats
600 W	Pour faire chauffer et cuire des mets.
800 W	Pour chauffer des liquides.

Remarque : Vous pouvez régler la puissance micro-ondes 800 W pour 30 minutes, 600 W pour 1 heure, les autres puissances pour respectivement 1 heure et 39 minutes.

Réglage des micro-ondes

Exemple Puissance micro-ondes 600 Watts, 5 minutes

- Appuyer sur la puissance micro-ondes désirée.
Le voyant lumineux au dessus de la touche s'allume.
- Régler une durée au moyen du sélecteur rotatif.



- Appuyer sur la touche Start.

La durée s'écoule visiblement dans l'affichage.

La durée est écoulée

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

Modifier la durée

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

Arrêter

Appuyez une fois sur la touche Stop (Arrêter) ou ouvrez la porte de l'appareil. Le fonctionnement s'arrête. L'affichage au-dessus de Start (Démarrer) clignote. Après la fermeture, appuyez à nouveau sur la touche Start (Démarrer).

Annuler le fonctionnement

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

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

Ventilateur de refroidissement

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

Remarques

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

Memory

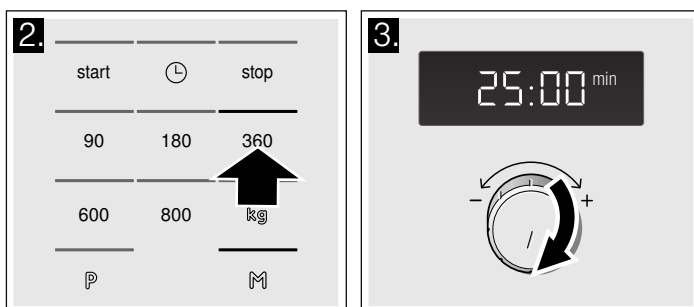
Avec la fonction Memory vous pouvez mémoriser le réglage pour un plat et l'appeler à tout moment.

Memory est utile si vous préparez un plat assez souvent.

Enregistrer Memory

Exemple : 360 W, 25 minutes

- Appuyer sur la touche M.
Le voyant lumineux au dessus de la touche s'allume.
- Appuyer sur la puissance micro-ondes désirée.
Le voyant lumineux au dessus de la touche s'allume et 1:00 min. apparaît dans l'affichage
- Régler la durée au moyen du sélecteur rotatif.



- Confirmer à l'aide de la touche M.
L'heure se réaffiche. Le réglage est mémorisé.

Remarques

- Vous pouvez aussi enregistrer Memory et le démarrer de suite. A la fin, n'appuyez pas sur M, mais sur start.
- Vous ne pouvez pas mémoriser plusieurs puissances micro-ondes successives.
- Vous ne pouvez pas mémoriser les programmes automatiques.

Réaffecter Memory

- Appuyer sur la touche M.
Les anciens réglages apparaissent.
- Mémorisez le nouveau programme comme décrit sous les points 1 à 4.

Démarrer Memory

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

- Appuyer sur la touche M.
Les réglages mémorisés apparaissent.
- Appuyer sur la touche Start.
La durée s'écoule visiblement dans l'affichage.

La durée est écoulée

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

Arrêter

Appuyez une fois sur la touche Stop (Arrêter) ou ouvrez la porte de l'appareil. Le fonctionnement s'arrête. L'affichage au-dessus de Start (Démarrer) clignote. Après la fermeture, appuyez à nouveau sur la touche Start (Démarrer).

Annuler

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

Modifier la durée du signal

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

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

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

Réglages possibles :

Durée du signal courte - 3 sons

Durée du signal longue - 30 sons.

Entretien et nettoyage

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

Risque de court-circuit !

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

Risque de brûlure !

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

Risque de choc électrique !

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

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

N'utilisez pas

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

Nettoyants

Attention !

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

Niveau	Nettoyants
Façade de l'appareil	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. N'utilisez pas de nettoyeur pour vitres, ni de racloirs à verre ou métalliques pour le nettoyage.

Niveau	Nettoyants
Façade de l'appareil avec de l'inox	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Éliminez immédiatement les dépôts calcaires, de graisse, de fécule et de blanc d'œuf. De la corrosion peut se former sous ces salissures. Des nettoyeurs spéciaux pour inox sont en vente au service après-vente ou dans le commerce spécialisé. N'utilisez pas de nettoyeur pour vitres, ni de racloirs à verre ou métalliques pour le nettoyage.
Compartiment de cuisson en inox	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle ou de l'eau vinaigrée : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. En cas d'encrassement important : utiliser un produit de nettoyage pour four uniquement dans le compartiment de cuisson froid. Utilisez de préférence une éponge pour inox. N'utilisez pas de spray pour four ni d'autres produits agressifs de nettoyage pour four ni de produits récurants. Des tampons en paille métallique, éponges à dos récurant et des produits abrasifs sont également inappropriés. Ils rayent la surface. Laisser bien sécher les surfaces intérieures.
Creux dans le compartiment de cuisson	Chiffon humide : De l'eau ne doit pas parvenir dans l'intérieur de l'appareil en passant par l'entraînement du plateau tournant.
Plateau tournant et anneau à roulettes	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Lorsque vous remettez le plateau tournant en place, veillez à ce qu'il s'enclenche correctement.
Vitres du four	Nettoyant pour vitres : Nettoyer avec une lavette. Ne pas utiliser de racloir à verre.
Joint	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette, sans frotter. N'utilisez pas de racloirs à verre ou métalliques pour le nettoyage.

Tableau des pannes

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

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

Risque de choc électrique !

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

En cas de messages d'erreur, vous pouvez y remédier vous-même.

Que faire en cas de dysfonctionnement ?

Message d'erreur	Cause possible	Remède/remarque
L'appareil ne fonctionne pas	La prise n'a pas été branchée.	Connectez la fiche
	Coupure de courant	Vérifiez si l'éclairage de la cuisine s'allume.
	Fusible défectueux	Vérifiez dans le boîtier à fusibles si le fusible utilisé pour l'appareil est en bon état.
	Manipulation incorrecte	Retirez le fusible du boîtier à fusibles. Patientez 10 secondes avant de l'enclencher à nouveau.
Trois zéros apparaissent dans l'affichage.	Coupure de courant	Réglez à nouveau l'heure.
L'appareil ne fonctionne pas. L'affichage indique une durée.	Le sélecteur rotatif a été actionné par mégarde.	Appuyez sur la touche Stop (Arrêter).
	La touche « Start » (Démarrer) n'a pas été actionnée après le réglage.	Appuyez sur la touche « Start » (Démarrer) ou supprimez le réglage à l'aide de la touche « Stop (Arrêter).
Le micro-ondes ne fonctionne pas.	La porte n'a pas été correctement fermée.	Vérifiez si des résidus de nourriture ou des corps étrangers n'empêchent pas sa fermeture.
	La touche « Start » (Démarrer) n'a pas été actionnée après le réglage.	Appuyez sur la touche « Start » (Démarrer).
Les aliments sont plus lents à réchauffer qu'avant.	La puissance du micro-ondes sélectionnée est trop faible.	Choisissez une puissance du micro-ondes plus élevée.
	Vous avez placé une quantité plus importante dans l'appareil.	Plus la quantité est importante, plus le temps de chauffe est important.
	Les aliments refroidissent plus vite qu'avant.	Remuez ou retournez les aliments de temps en temps.
Le plateau tournant émet un son grinçant ou de frottement.	De la poussière ou un corps étranger se trouve à proximité du plateau tournant.	Nettoyez l'anneau de roulement et la cavité du compartiment de cuisson.
Le micro-ondes a cessé de fonctionner sans raison apparente.	Le micro-ondes présente un dysfonctionnement.	Si cette erreur se reproduit, contactez le service après-vente.
Un « M » s'affiche.	L'appareil est en mode Démo.	Appuyez sur la touche « Start » (Démarrer) et sur la touche « Stop » (Arrêter) pendant environ 7 secondes. Le mode Démo sera désactivé.

Service après-vente

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

Numéro E et numéro FD

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

N° E

N° FD

Service après-vente 

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

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

Commande de réparation et conseils en cas de dérangements

B 070 222 141

FR 01 40 10 11 00

CH 0848 840 040

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

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

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

Caractéristiques techniques

Tension d'entrée	220 - 230 V, 50 Hz
Consommation d'énergie	1270 W
Puissance de sortie maximale	800 W
Fréquence micro-ondes	2450 MHz

Fusible	10 A
Dimensions (HxLxP)	
- appareil	382 x 594 x 317 mm
- compartiment de cuisson	221 x 308 x 298 mm
Conforme aux normes VDE	oui
Marque CE	oui

Elimination écologique



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.



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

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

Programmes automatiques

Avec les programmes automatiques vous pouvez facilement décongeler des aliments et préparer des plats rapidement et sans problème. Vous sélectionnez le programme et entrez le poids de votre mets. La commande des programmes automatiques se charge du réglage optimal. Vous avez le choix entre 7 programmes.

Réglage du programme

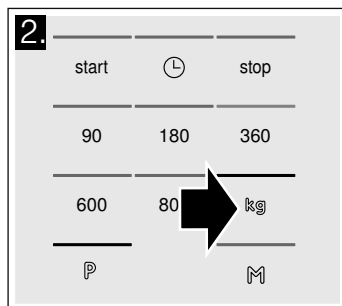
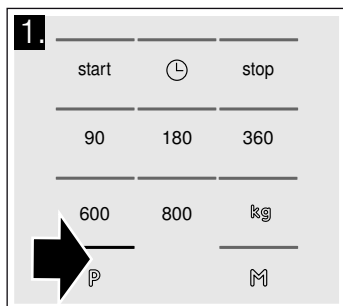
Après avoir choisi un programme, réglez de façon suivante :

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

Le voyant lumineux au dessus de la touche s'allume.

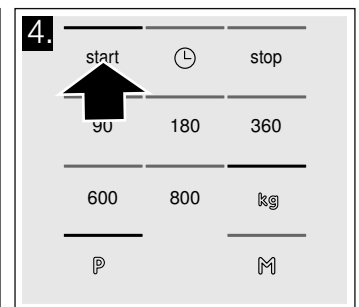
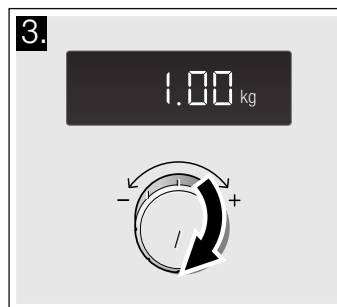
2. Appuyer sur la touche **kg**.

Le voyant lumineux au dessus de la touche s'allume et un poids de référence apparaît.



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

4. Appuyer sur la touche Start.



La durée du programme s'écoule visiblement.

La durée est écoulée

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

Correction

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

Arrêter

Appuyez une fois sur la touche Stop (Arrêter) ou ouvrez la porte de l'appareil. Le fonctionnement s'arrête. L'affichage au-dessus de Start (Démarrer) clignote. Après la fermeture, appuyez à nouveau sur la touche Start (Démarrer).

Annuler

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

Remarques

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

Décongélation avec les programmes automatiques

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

Remarques

■ Préparation des aliments

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

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

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

■ Récipient

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

■ Temps de repos

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

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

■ Signal

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

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

Cuisson avec les programmes automatiques

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

Remarques

■ Récipient

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

■ Préparation des aliments

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

Riz :

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

Pommes de terre :

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

Légumes frais :

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

■ Signal

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

■ Temps de repos

Remuez l'aliment encore une fois à la fin du programme.

Laissez reposer l'aliment encore 5 à 10 minutes afin que la température s'égalise.

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

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

Plats tests selon EN 60705

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

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

Cuisson et décongeler avec micro-ondes

Cuisson avec les micro-ondes

Plat	Puissance micro-ondes W, durée en minutes	Remarques
Lait aux œufs, 565 g	180 W, 25-30 min. + 90 W, 20-25 min.	Placer un moule en Pyrex 20 x 17 cm sur le plateau tournant.
Biscuit	600 W, 8-10 min.	Placer un moule en Pyrex Ø 22 cm sur le plateau tournant.
Rôti de viande hachée	600 W, 20-25 min.	Placer un moule en Pyrex sur le plateau tournant.

Décongeler avec les micro-ondes

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

Belangrijke veiligheidsvoorschriften	36	Onderhoud en reiniging	42
Oorzaken van schade	38	Schoonmaakmiddelen	42
Opstellen en aansluiten	38	Storingstabel	42
Het bedieningspaneel	39	Servicedienst	43
Draaiknop	39	E-nummer en FD-nummer	43
De toebehoren.....	39	Technische gegevens	43
Voor het eerste gebruik	40	Milieuvriendelijk afvoeren	43
Tijd instellen	40	Automatische programma's	44
De magnetron	40	Programma instellen	44
Aanwijzingen voor de vormen	40	Ontdooien met de automatische programma's	44
Magnetronvermogens	40	Garen met de automatische programma's	44
Magnetron instellen	40	Testgerechten volgens EN 60705	45
Koelventilator	41	Garen en ontdooien met de magnetron.....	45
Memory	41		
Memory opslaan	41		
Memory starten	41		
Signaalduur veranderen	41		

Meer informatie over producten, accessoires, onderdelen en diensten vindt u op het internet: www.bosch-home.com en in de online-shop: www.bosch-eshop.com

Belangrijke veiligheidsvoorschriften

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Alleen dan kunt u uw apparaat goed en veilig bedienen. Bewaar de gebruiksaanwijzing voor later gebruik of om door te geven aan een volgende eigenaar.

Dit apparaat is alleen bestemd voor inbouw. Neem het speciale installatievoorschrift in acht.

Controleer het apparaat na het uitpakken. Niet aansluiten in geval van transportschade.

Alleen een daartoe bevoegd vakman mag apparaten zonder stekker aansluiten. Bij schade door een verkeerde aansluiting maakt u geen aanspraak op garantie.

Dit apparaat is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik en de huiselijke omgeving. Gebruik het uitsluitend voor het bereiden van gerechten en drank. Zorg ervoor dat het apparaat onder toezicht gebruikt wordt. Het toestel alleen gebruiken in gesloten ruimtes.

Dit apparaat is bestemd voor gebruik tot op hoogten van maximaal 2.000 meter boven zeeniveau.

Dit toestel kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, sensorische of geestelijke vermogens of personen die gebrek aan kennis of ervaring hebben, wanneer zij

onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of geleerd hebben het op een veilige manier te gebruiken en zich bewust zijn van de risico's die het gebruik van het toestel met zich meebrengt.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud van het toestel mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.

Zorg ervoor dat kinderen die jonger zijn dan 8 jaar uit de buurt blijven van het toestel of de aansluitkabel.

Toebehoren altijd op de juiste manier in de binnenruimte plaatsen. *Zie beschrijving toebehoren* in de gebruiksaanwijzing.

Risico van brand!

- Brandbare voorwerpen die in de binnenruimte worden bewaard kunnen vlam vatten. Bewaar geen brandbare voorwerpen in de binnenruimte. Open nooit de deur wanneer er sprake is van rookontwikkeling in het apparaat. Het toestel uitschakelen en de stekker uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen.
- Het is gevaarlijk wanneer het toestel niet volgens de voorschriften wordt gebruikt en er kan schade ontstaan.

Het is niet toegestaan om gerechten of kleding te drogen of pantoffels, warmte- of graankussens, sponzen, vochtige schoonmaakdoekjes en dergelijke te verwarmen.

Verwarmde pantoffels, warmte- of graankussens kunnen bijvoorbeeld ook na uren nog vlam vatten. Gebruik het apparaat uitsluitend voor het bereiden van gerechten en drank.

- Levensmiddelen kunnen vlam vatten. Nooit levensmiddelen opwarmen in verpakkingen die bestemd zijn om ze warm te houden. Levensmiddelen nooit zonder toezicht verwarmen in voorwerpen van kunststof, papier of ander brandbaar materiaal. Bij de magnetron nooit een te groot vermogen of te lange tijdsduur instellen. Houd u aan de opgaven in deze gebruiksaanwijzing. Nooit levensmiddelen drogen met de magnetron. Nooit levensmiddelen met weinig water, zoals bijv. brood, met een te hoog magnetronvermogen of te lange -tijd ontdooien of verwarmen.
- Spijsolie kan vlam vatten. Warm nooit uitsluitend spijsolie op met de magnetron.

Kans op explosie!

Vloeistof of andere voedingsmiddelen in dicht afgesloten vormen kunnen exploderen. Nooit vloeistof of andere voedingsmiddelen verhitten in dicht afgesloten vormen.

Ernstig gezondheidsrisico!

- Bij een gebrekkige reiniging kan het oppervlak van het toestel beschadigd raken. Dan kan er microgolvenenergie vrijkomen. Het toestel regelmatig reinigen en voedingsresten direct verwijderen. Binnenruimte, deurdichting, deur en deuraanslag altijd schoon houden; zie ook het hoofdstuk *Onderhoud en reiniging*.
- Wanneer de deur van de binnenruimte of de deurdichting beschadigd is, kan er microgolvenenergie vrijkomen. Het toestel nooit gebruiken wanneer de deur van de binnenruimte of deurdichting beschadigd is. Contact opnemen met de klantenservice.
- Bij toestellen waarvan de afdekking van de behuizing niet is afgedekt komt microgolvenenergie vrij. De afdekking van de behuizing nooit verwijderen. Neem voor

onderhouds- of reparatiewerkzaamheden contact op met de klantendienst.

Kans op een elektrische schok!

- Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties en de vervanging van beschadigde aansluitleidingen mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice. Is het apparaat defect, haal dan de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit. Contact opnemen met de klantenservice.
- De kabelisolatie van hete toestelonderdelen kan smelten. Zorg ervoor dat er nooit aansluitkabels van elektrische toestellen in contact komen met hete onderdelen van het apparaat.
- Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken. Geen hogedrukreiniger of stoomreiniger gebruiken.
- Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken. Stel het apparaat nooit bloot aan grote hitte en vochtigheid. Het toestel alleen gebruiken in gesloten ruimtes.
- Een defect toestel kan een schok veroorzaken. Een defect toestel nooit inschakelen. De netstekker uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.
- Het apparaat werkt met hoogspanning. Nooit de behuizing verwijderen.

Risico van verbranding!

- Het toestel wordt zeer heet. Nooit de hete vlakken in de binnenruimte of verwarmingselementen aanraken. Het apparaat altijd laten afkoelen. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- Toebehoren of vormen worden zeer heet. Neem hete toebehoren en vormen altijd met behulp van een pannenlap uit de binnenruimte.
- Alcoholdampen kunnen in de binnenruimte vlam vatten. Nooit gerechten klaarmaken die een hoog percentage alcohol bevatten. Alleen kleine hoeveelheden drank met een hoog alcoholpercentage gebruiken. De deur van het toestel voorzichtig openen.
- Levensmiddelen met een vaste schil of pel kunnen tijdens, maar ook nog na het opwarmen, exploderen. Nooit eieren koken in de schil of hardgekookte eieren opwarmen. Nooit schaal- en kreeftachtige

dieren koken. Bij spiegeleieren of eieren in een glas dient u eerst de dooier door te prikken. Bij levensmiddelen met een vaste schil of pel, bijv. appels, tomaten, aardappelen en worstjes, kan de schil knappen. Prik voor het opwarmen gaatjes in de schil of pel.

- De warmte wordt niet gelijkmatig verdeeld in de babyvoeding. Warm nooit babyvoeding op in gesloten vormen. Verwijder altijd het deksel of de speen. Na het verwarmen goed roeren of schudden. Controleer de temperatuur voordat u het kind de voeding geeft.
- Verhitte gerechten geven warmte af. De vormen kunnen heel heet worden. Neem vormen en toebehoren altijd met behulp van een pannenlap uit de binnenruimte.
- De verpakking van luchtdicht verpakte levensmiddelen kan barsten. Houd u altijd aan de opgaven op de verpakking. Neem gerechten altijd met een pannenlap uit de binnenruimte.

Risico van verbranding!

- Bij het openen van de apparaatdeur kan hete stoom vrijkomen. De deur van het toestel voorzichtig openen. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- Door water in de hete binnruimte kan hete waterdamp ontstaan. Nooit water in de hete binnenruimte gieten.
- Bij het verwarmen van vloeistof kan er kookvertraging ontstaan. Dit houdt in dat de kooktemperatuur wordt bereikt zonder dat er bellen ontstaan. Al bij een kleine trilling van de vorm kan de hete vloeistof dan plotseling hevig overkoken en opspatten. Zorg ervoor dat er tijdens het verwarmen altijd een lepel in de vorm staat. Zo wordt kookvertraging voorkomen.

Risico van letsel!

- Wanneer er krassen op het glas van de

apparaatdeur zitten, kan dit springen. Geen schraper, scherpe of schurende schoonmaakmiddelen gebruiken.

- Ongeschikte vormen kunnen barsten. Vormen van porselein en keramiek kunnen kleine gaatjes hebben in de handgrepen en deksels. Achter deze gaatjes bevindt zich een lege ruimte. Als er vocht in deze ruimte komt, kan dit barsten veroorzaken in de vormen. Alleen vormen gebruiken die geschikt zijn voor de magnetron.

Oorzaken van schade

Attentie!

- Sterk vervuilde dichting: Als de dichting sterk vervuild is, sluit de deur tijdens het gebruik niet meer goed. De aangrenzende voorzijden van meubels kunnen worden beschadigd. De dichting altijd schoon houden.
- Gebruik van de magnetron zonder etenswaar: Wordt het toestel gebruikt zonder etenswaar erin, dan leidt dit tot overbelasting. Het toestel nooit inschakelen als er geen gerecht in de binnenruimte staat. Een uitzondering hierop is de korte serviestest, zie het hoofdstuk Magnetron, servies.
- Magnetron-popcorn: Nooit een te hoog magnetronvermogen instellen. Maximaal 600 watt gebruiken. De popcornzak altijd op een glazen bord leggen. Door overbelasting kan de ruit springen.
- Overgekookte vloeisof mag niet door de aandrijving van de draaischijf binnen in het toestel komen. Houd het bereidingsproces in de gaten. Stel eerst een korte bereidingsduur in en verleng deze wanneer nodig.
- De magnetron nooit gebruiken zonder draaischijf.
- Het ontstaan van vonken: Metaal - bijv. de lepel in het glas - moet minstens 2 cm van de ovenwanden en de binnenkant van de deur verwijderd zijn. Door vonken kan het glas aan de binnenkant van de deur worden vernietigd.
- Aluminiumschalen: Geen aluminiumschalen in het apparaat gebruiken. Het apparaat wordt door het ontstaan van vonken beschadigd.
- Afkoelen met de deur open: De binnenruimte alleen laten afkoelen wanneer deze afgesloten is. Zorg ervoor dat er niets tussen de deur klemt. Ook wanneer de deur slechts op een kier openstaat, kunnen aangrenzende voorzijden van meubels op den duur worden beschadigd.
- Condenswater in de binnenruimte: Bij het deurvenster, de binnenwanden en op de bodem kan condenswater ontstaan. Dit is normaal, de werking van de magnetron wordt hierdoor niet gehinderd. Neem om corrosie tegen te gaan het condenswater na de bereiding altijd weg.

Opstellen en aansluiten

Dit toestel is alleen voor huishoudelijk gebruik bestemd.

Dit toestel is uitsluitend bestemd voor inbouw.

Houd u aan het speciale installatievoorschrift.

Het toestel kan in een 60 cm brede bovenkast worden ingebouwd (minstens 30 cm diep en 85 cm boven de vloer).

Het toestel is aansluitklaar en mag alleen worden aangesloten op een volgens de voorschriften geïnstalleerd geaard stopcontact. De beveiliging dient 10 ampère (L- of B-automaat)

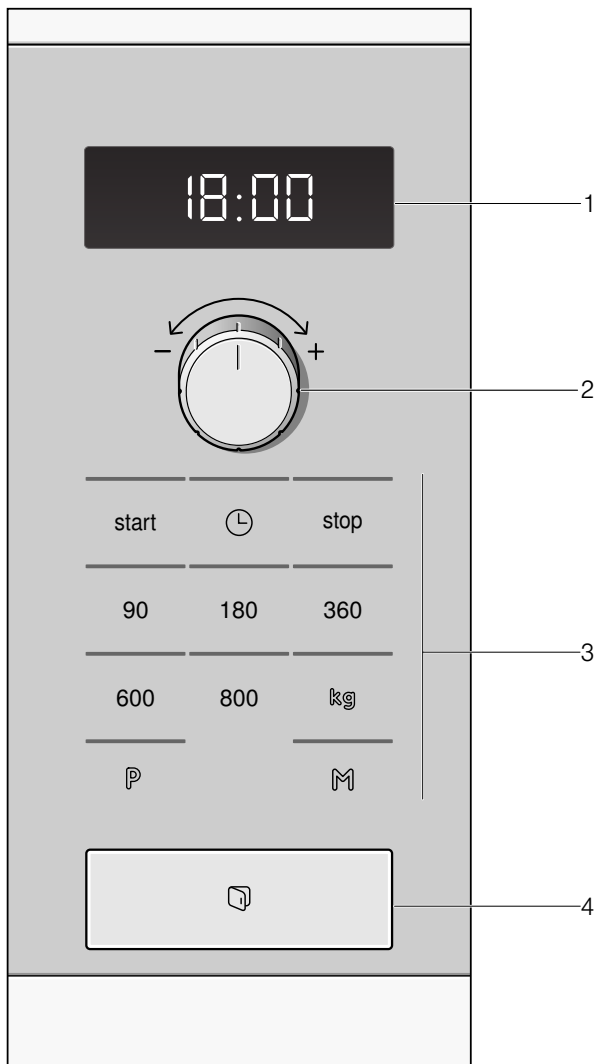
te bedragen. De netspanning dient overeen te komen met de spanning die op het typeplaatje is aangegeven.

Het stopcontact mag alleen worden aangelegd en de aansluitleiding alleen worden vervangen door een elektrotechnicus. Wanneer de stekker na het inbouwen niet meer toegankelijk is, moet een schakelaar met een contactafstand van minstens 3 mm worden geïnstalleerd.

U mag geen multistekkers, stopcontactdozen en verlengkabels gebruiken. Bij overbelasting bestaat het risico van brand.

Het bedieningspaneel

Hier ziet u een overzicht van het bedieningspaneel. Afhankelijk van het apparaattype zijn detailafwijkingen mogelijk.



1	Display voor tijd en tijdsduur
2	Draaiknop voor het instellen van de tijd en de tijdsduur of voor het instellen van de automatische programma's
3	Toetsen
4	Deuropener

Toetsen	Gebruik
Start	Hiermee start u de functie
⌚	Hiermee stelt u de tijd in
Stop	Hiermee stopt u de functie
90	Magnetronvermogen 90 watt kiezen
180	Magnetronvermogen 180 watt kiezen
360	Magnetronvermogen 360 watt kiezen
600	Magnetronvermogen 600 watt kiezen
800	Magnetronvermogen 800 watt kiezen
P	Automatische programma's kiezen
kg	Kilogram bij de programma's kiezen
M	Memory kiezen

Draaiknop

Met de draaiknop kunt u alle voorgestelde waarden en instelwaarden veranderen.

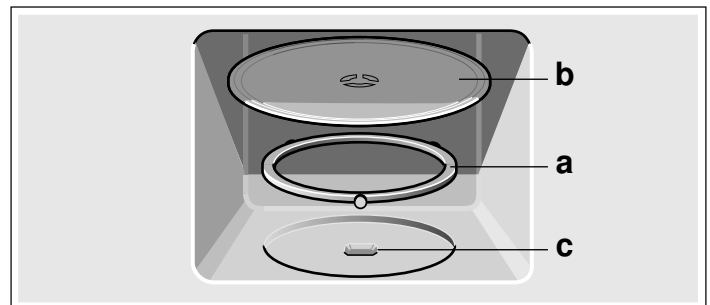
De draaiknop kan worden ingedrukt. Om in en uit te schakelen op de draaiknop drukken.

De toebehoren

De draaischijf

Zo brengt u de draaischijf in:

1. De rolring **a** in het verlaagde deel van de binnenruimte leggen.
2. De draaischijf **b** in de aandrijving **c** in het midden van de bodem van de binnenruimte laten inklikken.



Aanwijzing: Gebruik het toestel alleen met draaischijf. Zorg ervoor dat hij goed ingeklikt is. De draaischijf kan naar links of rechts draaien.

Extra toebehoren

Extra toebehoren kunt u kopen bij de klantenservice of in speciaalzaken. Geef hiervoor alstublieft het HEZ-nummer op. Een omvangrijk aanbod vindt u in onze prospectussen of op het internet. De beschikbaarheid van extra toebehoren en de mogelijkheid om deze online te bestellen is per land verschillend. U kunt dit nakijken in de verkoopdocumenten.

Stoomschaal




HEZ 86 D 000

Voor het eerste gebruik

Hier komt u te weten wat u moet doen voordat u voor het eerst gerechten klaarmaakt met de magnetron. Lees eerst het hoofdstuk *Veiligheidsvoorschriften*.


Tijd instellen

Als het toestel net aangesloten is of na een stroomonderbreking zijn op het display drie nullen verlicht.


1. Toets  indrukken.
Op het display verschijnt **12:00 h** en het indicatielampje boven toets  brandt.
2. Met de draaiknop de tijd instellen.
3. Nogmaals op toets  drukken.

De actuele tijd is ingesteld.

Tijd niet weergeven

De toets  indrukken en daarna op stop drukken. De indicatie is niet zichtbaar.

De tijd opnieuw instellen

De toets  indrukken. Op het display verschijnt 12:00. Hierna instellen volgens de beschrijving bij punt 2 en 3.

De tijd wijzigen van bijv. zomer- in wintertijd

Instellen volgens de beschrijving bij punt 1 tot 3.

De magnetron

De microgolven worden in de levensmiddelen omgezet in warmte. U krijgt informatie over de vormen en u kunt nalezen hoe de magnetron moet worden ingesteld.

Aanwijzing: In het hoofdstuk *Voor u in onze kookstudio getest* vindt u voorbeelden voor het ontdooien, verwarmen en garen met de magnetron.

Probeer de magnetron meteen eens uit. Verwarm bijvoorbeeld een kopje water voor uw thee.

Neem een grote kop zonder goud- of zilverdecor en zet er een theelepeltje in. Plaats de kop met het water op de draaischijf.

1. De toets 800 W indrukken.
2. Met de draaiknop 1:30 min instellen.
3. De starttoets indrukken.

Na 1 minuut 30 seconden klinkt er een signaal. Het water is warm.

Lees terwijl u thee drinkt nog een keer de veiligheidsinstructies aan het begin van de gebruiksaanwijzing door. Deze zijn heel belangrijk.

Aanwijzingen voor de vormen

Geschikte vormen

Geschikt zijn hittebestendige vormen van glas, glaskeramik, porselein, keramiek of temperatuurvast kunststof. Deze materialen laten microgolven door.

U kunt ook servies voor het opdienen gebruiken. Zo hoeft u de gerechten niet over te plaatsen. Als uw serviesgoed een versiering van goud of zilver heeft, mag u het uitsluitend gebruiken indien de fabrikant garandeert dat het geschikt is voor de magnetron.

Ongeschikte vormen

Vormen van metaal zijn niet geschikt. Metaal laat geen microgolven door. In gesloten metalen voorwerpen blijven de gerechten koud.

Attentie!

Het ontstaan van vonken: metaal - bijv. een lepel in het glas - dient zich op minstens 2 cm van de ovenwanden en de binnenzijde van de deur te bevinden. Door vonken kan het glas aan de binnenkant van de deur worden vernietigd.

Vormtest

De magnetron nooit inschakelen als er geen levensmiddelen in zitten. De enige uitzondering hierop is de volgende vormtest.

Wanneer u niet zeker weet of een vorm geschikt is voor de magnetron, doet u deze test:

1. Plaats de lege vorm ½ tot 1 minuut bij maximaal vermogen in het apparaat.
2. Controleer tussentijds de temperatuur.
De vorm moet goed koud of handwarm zijn.
Als hij heet wordt of als er vonken ontstaan, is hij niet geschikt.

Magnetronvermogens

Met de toetsen stelt u het gewenste magnetronvermogen in.

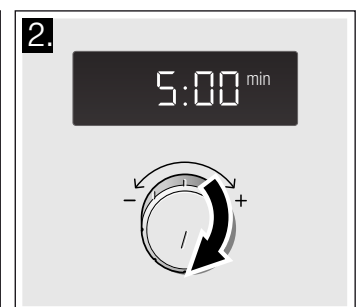
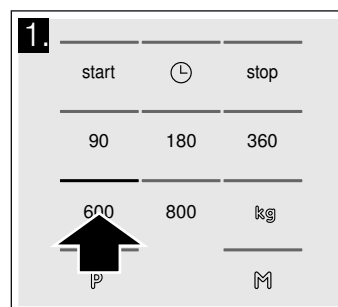
90 W	voor het ontdooien van gevoelige gerechten
180 W	voor het ontdooien en doorgaren
360 W	voor het garen van vlees en het opwarmen van gevoelige gerechten
600 W	voor het verwarmen en garen van gerechten
800 W	voor het verwarmen van vloeistoffen

Aanwijzing: U kunt het magnetronvermogen 800 W voor 30 minuten instellen, 600 W voor 1 uur, de overige vermogens voor 1 uur en 39 minuten.

Magnetron instellen

Voorbeeld: magnetronvermogen 600 watt, 5 minuten

1. Gewenst magnetronvermogen indrukken.
Het indicatielampje boven de toets brandt.
2. Met de draaiknop een tijdsduur instellen.



3. De starttoets indrukken.

Op het display kunt u het verloop van de tijdsduur aflezen.

De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. De apparaatdeur openen of op stop drukken. De tijd wordt opnieuw weergegeven.

Tijdsduur veranderen

Dit is op elk moment mogelijk. Met de draaiknop de tijdsduur veranderen.

Stoppen

De stop-toets één keer indrukken of de apparaatdeur openen. De werking wordt onderbroken. De indicatie boven Start knippert. Na het sluiten weer de starttoets indrukken.

Werking afbreken

De stop-toets 2 keer indrukken of de deur openen en de stop-toets eenmaal indrukken.

Aanwijzing: U kunt ook eerst de tijdsduur en daarna het magnetronvermogen instellen.

Koelventilator

Het apparaat beschikt over een koelventilator. De ventilator kan doorlopen, ook wanneer het apparaat al uitgeschakeld is.

Aanwijzingen

- Bij gebruik van de magnetron wordt de binnenruimte niet warm. Toch wordt de koelventilator ingeschakeld. Hij kan ook doorlopen wanneer de magnetronfunctie beëindigd is.
- Bij het deurvenster, de binnenwanden en op de bodem kan condenswater optreden. Dit is normaal, de werking van de magnetron wordt hierdoor niet gehinderd. Veeg het condenswater na de bereiding weg.


Memory

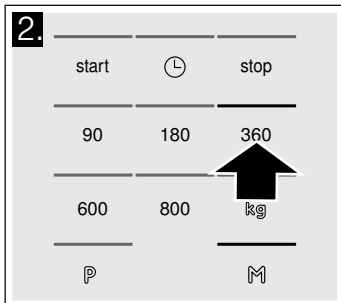
Met Memory kunt u de instelling voor een gerecht opslaan en op elk moment weer opvragen.

Memory is nuttig wanneer u een gerecht bijzonder vaak klaarmaakt.

Memory opslaan

Voorbeeld: 360 W, 25 minuten


1. De toets  indrukken.
Het indicatielampje boven de toets brandt.
2. Gewenst magnetronvermogen indrukken.
Het indicatielampje boven de toets brandt en op het display verschijnt 1:00 min.
3. Met de draaiknop de tijdsduur instellen.



4. Met de toets  bevestigen.


De tijd wordt opnieuw weergegeven. De instelling is opgeslagen.

Aanwijzingen

- U kunt Memory ook opslaan en direct starten. Druk tot slot niet op  maar op start.


- U kunt niet meerdere magnetronvermogens na elkaar opslaan.
- Automatische programma's kunt u niet opslaan.

Memory opnieuw toewijzen

1. De toets  indrukken.
De oude instellingen verschijnen.
2. Sla het nieuwe programma op volgens de beschrijving bij punt 1 tot 4.

Memory starten

U kunt het opgeslagen programma heel eenvoudig starten. Zet uw gerecht in het toestel. Sluit de apparaatdeur.

1. De toets  indrukken.
De opgeslagen instellingen verschijnen.
2. De starttoets indrukken.
Op het display kunt u het verloop van de tijdsduur aflezen.

De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. De apparaatdeur openen of op stop drukken. De tijd wordt opnieuw weergegeven.

Stoppen

De stop-toets één keer indrukken of de apparaatdeur openen. De werking wordt onderbroken. De indicatie boven Start knippert. Na het sluiten weer de starttoets indrukken.

Wissen

De stop-toets 2 keer indrukken of de deur openen en de stop-toets eenmaal indrukken.

Signaalduur veranderen

Wanneer het apparaat uitschakelt, hoort u een signaal. U kunt de duur van het geluidssignaal veranderen.

Druk hiervoor ca. 6 seconden lang op de starttoets.

Het nieuwe geluidssignaal wordt overgenomen.

De tijd wordt opnieuw weergegeven.

Mogelijk zijn:

Signaalduur kort - 3 tonen

Signaalduur lang - 30 tonen

Onderhoud en reiniging

Wanneer u de magnetron goed verzorgt en schoonmaakt, blijft hij lang mooi en intact. Hieronder leggen wij u uit hoe u het apparaat op de juiste manier verzorgt en schoonmaakt.

Risico van kortsluiting!

Gebruik nooit een hogedrukreiniger of een stoomstraalapparaat.

Risico van verbranding!

Het apparaat nooit direct na het uitschakelen schoonmaken. Het apparaat laten afkoelen.

Kans op een elektrische schok!

Het toestel nooit in het water dompelen of reinigen onder een waterstraal.

Om te voorkomen dat de verschillende oppervlakken door verkeerde schoonmaakmiddelen beschadigd raken, dient u zich te houden aan de opgaven in de tabel.

Gebruik

- geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen. Het oppervlak kan beschadigd worden. Komt zo'n middel op de voorkant terecht, neem het dan direct af met water.
- geen metalen of glazen schraper om het glas van de deur schoon te maken.
- geen metalen of glazen schraper voor het schoonmaken van de deurdichting.
- geen harde schuur- en schoonmaaksponsjes. Was nieuwe vaatdoekjes voor het gebruik goed uit.
- geen sterk alcoholhoudende reinigingsmiddelen.

Schoonmaakmiddelen

Attentie!

Voor het schoonmaken de netstekker uit het stopcontact trekken of de zekering in de meterkast uitschakelen. Het toestel en de binnenruimte met een vochtig doekje en een mild reinigingsmiddel schoonmaken. Met een schone doek nadrogen.

Bereik	schoonmaakmiddelen
Voorkant van het toestel	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Geen glasreiniger, metalen of glazen schraper gebruiken voor het schoonmaken.
Voorkant van het toestel met roestvrij staal	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Kalk-, vet-, zetmeel- en eiwitvlekken altijd onmiddellijk verwijderen. Onder zulke vlekken kan gemakkelijk corrosie ontstaan. Bij de klantenservice of in speciaalzaken zijn speciale schoonmaakmiddelen voor roestvrij staal verkrijgbaar. Geen glasreiniger, metalen of glazen schraper gebruiken voor het schoonmaken.
Binnenruimte van roestvrij staal	Warm zeepsop of water met azijn: met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Bij sterke verontreiniging: ovenreiniger, uitsluitend gebruiken in een onverwarmde oven. U kunt het beste een roestvrijstaal spons gebruiken. Gebruik geen ovenspray en geen andere agressieve reinigingsproducten voor de oven of schuurmiddelen. Ook schuur- en pannensponsjes zijn niet geschikt. Deze middelen maken krassen op het oppervlak. De binnenvlakken grondig laten drogen.
Verlaagde deel in de binnenruimte	Vochtige doek: Er mag geen water door de aandrijving van de draaischijf binnen in het toestel komen.
Draaischijf en rolring	Warm zeepsop: Brengt u de draaischijf weer in, dan moet hij goed inklikken.
Ruiten van de deur	Glasreiniger: met een schoonmaakdoekje reinigen. Geen glazen schraper gebruiken.
Dichting	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen, niet schuren. Geen metalen of glazen schraper gebruiken voor het schoonmaken.

Storingstabel

Storingen worden vaak veroorzaakt door een kleinigheid. Probeer voordat u de servicedienst belt om de storing zelf op te lossen met behulp van de tabel.

Wanneer een gerecht een keer niet lukt, raadpleeg dan het hoofdstuk *Voor u getest in onze kookstudio*. Hier vindt u vele tips en aanwijzingen voor het koken.

Wat te doen bij storingen?

Foutmelding	Mogelijke oorzaak	Oplossing / aanwijzing
Het apparaat werkt niet	Stekker niet in het stopcontact gestoken.	Steek de stekker in het stopcontact
	Stroomuitval	Controleer of de keukenlamp werkt.
	Zekering defect	Controleer in de meterkast of de zekering voor het toestel in orde is.
	Verkeerde bediening	Zekering in de meterkast uitschakelen. Na ca. 10 seconden weer inschakelen.
Op het display zijn drie nullen verlicht.	Stroomuitval	Stel de tijd opnieuw in.

Kans op een elektrische schok!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice.

Bij enkele foutmeldingen kunt u zelf voor een oplossing zorgen.

Foutmelding	Mogelijke oorzaak	Oplossing / aanwijzing
Het apparaat is niet in gebruik. Op het display staat een tijdsduur.	De draaiknop is per ongeluk aangeraakt.	Druk op de stop-toets.
	Na het instellen is niet op de starttoets gedrukt.	Druk op de starttoets of wis de instelling met de stop-toets.
De magnetron werkt niet.	De deur is niet helemaal gesloten.	Ga na of er etensresten of een vreemd voorwerp tussen de deur geklemd zitten.
	De starttoets is niet ingedrukt.	Druk op de starttoets.
De gerechten worden langzamer warm dan gebruikelijk	Er is een te laag magnetronvermogen ingesteld.	Kies een hoger magnetronvermogen.
	Er is een grotere hoeveelheid dan anders in het toestel gedaan.	Dubbele hoeveelheid - dubbele tijdsduur.
	De gerechten zijn kouder dan gewoonlijk.	Gerechten tussentijds omroeren of keren.
De draaischijf laat een krassend of schurend geluid horen.	Verontreiniging of vreemd voorwerp bij de aandrijving van de draaischijf.	Ring en verlaging in de binnenruimte schoonmaken.
De werking van de magnetron wordt zonder duidelijke reden afgebroken.	De magnetron vertoont een storing.	Treedt deze fout vaker op, neem dan contact op met de servicedienst.
Op het display staat een "M".	Het apparaat bevindt zich in de demomodus.	De start- en de stop-toets ca. 7 seconden lang ingedrukt houden. De demomodus is gedeactiveerd.

Service dienst

Wanneer uw apparaat gerepareerd moet worden, staat onze servicedienst voor u klaar. Wij vinden altijd een passende oplossing, ook om onnodig bezoek van een technicus te voorkomen.

E-nummer en FD-nummer

Geef aan de klantenservice altijd het productnummer (E-nr.) en het fabricagenummer (FD-nr.) van uw apparaat op, zodat wij u goed van dienst kunnen zijn. Het typeplaatje met de nummers vindt u aan de rechterkant wanneer u de deur van het apparaat opent. Om niet te lang te hoeven zoeken wanneer u de klantenservice nodig heeft, kunt u hier direct de gegevens van uw apparaat en het telefoonnummer van de servicedienst invullen.

E-nr.	FD-nr.

Service dienst

Let erop dat het bezoek van een technicus van de servicedienst in het geval van een verkeerde bediening ook tijdens de garantietijd kosten met zich meebrengt.

De contactgegevens in alle landen vindt u in de bijgesloten lijst met Servicedienstadressen.

Verzoek om reparatie en advies bij storingen

NL 088 424 4010

B 070 222 141

Vertrouw op de competentie van de fabrikant. Dan bent u ervan verzekerd dat de reparatie wordt uitgevoerd door ervaren technici die gebruikmaken van de originele reserveonderdelen voor uw apparaat.

Dit apparaat beantwoordt aan de norm EN 55011 resp. CISPR 11. Het is een product van groep 2, klasse B.

Groep 2 betekent dat er microgolven worden geproduceerd om levensmiddelen te verwarmen. Klasse B houdt in dat het apparaat geschikt is voor huishoudelijk gebruik.

Technische gegevens

Ingangsspanning	AC 220 - 230 V, 50 Hz
Vermogensverbruik	1270 W
Maximaal uitgangsvermogen	800 W
Microgolven frequentie	2450 MHz
Zekering	10 A
Afmetingen (hxbxd)	
- apparaat	382 x 594 x 317 mm
- binnenruimte	221 x 308 x 298 mm
VDE-getest	ja
CE-markering	ja

Milieuvriendelijk afvoeren

Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.



Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugname en verwerking van oude apparaten.

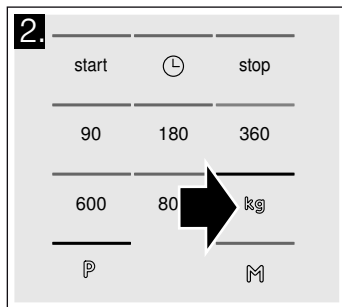
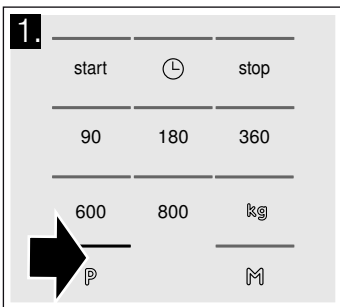
Automatische programma's

Met de automatische programma's kunt u heel eenvoudig levensmiddelen ontdooien en gerechten snel en probleemloos klaarmaken. U kiest het programma en voert het gewicht van uw gerecht in. Automatisch wordt de optimale instelling gekozen. U kunt kiezen uit 7 programma's.

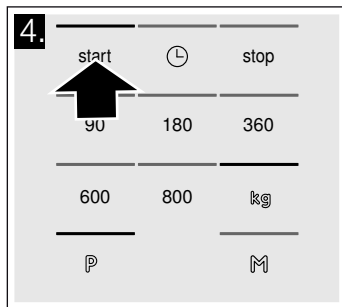
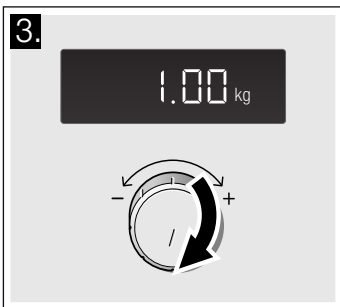
Programma instellen

Wanneer u een programma heeft gekozen, stelt u als volgt in:

1. de toets **P** zo vaak indrukken tot het gewenste programmanummer verschijnt.
Het indicatielampje boven de toets brandt.
2. De toets **kg** indrukken.
Het indicatielampje boven de toets brandt en er verschijnt een voorgesteld gewicht.



3. Met de draaiknop het gewicht van het gerecht instellen.
4. De starttoets indrukken.



U kunt het verloop van de tijdsduur voor het programma aflezen.

De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. De apparaatdeur openen of op stop drukken. De tijd wordt opnieuw weergegeven.

Corrigeren

Twee keer de stop-toets indrukken en opnieuw instellen.

Stoppen

De stop-toets één keer indrukken of de apparaatdeur openen. De werking wordt onderbroken. De indicatie boven Start knippert. Na het sluiten weer de starttoets indrukken.

Wissen

De stop-toets 2 keer indrukken of de deur openen en de stop-toets eenmaal indrukken.

Aanwijzingen

- Bij enkele programma's klinkt na een bepaalde tijd een signaal. Open de apparaatdeur en roer de gerechten om, of keer het vlees of gevogelte. Na het sluiten van de deur weer op de starttoets drukken.
- Het programmanummer en gewicht kunt u opvragen met **P** of **kg**. De opgevraagde waarde wordt 3 seconden weergegeven op het display.

Ontdooien met de automatische programma's

Met de 4 ontdooiprogramma's kunt u vlees, gevogelte en brood ontdooien.

Aanwijzingen

■ Levensmiddelen voorbereiden

Gebruik levensmiddelen die zo plat mogelijk zijn en per portie bij -18 °C zijn ingevroren en opgeslagen.

Neem het te ontdooien product altijd uit de verpakking en weeg het. U heeft het gewicht nodig om het programma in te stellen.

- Bij het ontdooien van vlees en gevogelte ontstaat vloeistof. Verwijder dit tijdens het koken. Gebruik het in geen geval verder en laat het niet met andere levensmiddelen in aanraking komen.

■ Vormen

Leg de levensmiddelen op een platte vorm die geschikt is voor de magnetron, bijv. een schaal of bord van glas of porselein en doe er geen deksel op.

■ Rusttijd

Laat het ontdooide product nog 10 tot 30 minuten rusten, voor een gelijkmatige temperatuurverdeling. Grote stukken vlees hebben een langere rusttijd nodig dan kleine. Platte stukken en gehakt dient u voor de rusttijd uit elkaar te halen.

Hierna kunt u de levensmiddelen verder verwerken, ook wanneer dikke vleesstukken van binnen eventueel nog bevroren zijn. Bij gevogelte kunt u nu de ingewanden verwijderen.

■ Signaal

Bij enkele programma's klinkt na een bepaalde tijd een signaal. Open de apparaatdeur en haal het gerecht uit elkaar of keer het vlees of gevogelte. Na het sluiten van de deur op de starttoets drukken.

Programma-nr.		Gewichtsbereik in kg
Ontdooien		
P 01	Gehakt	0,20 - 1,00
P 02	Vleesstukken	0,20 - 1,00
P 03	Kip, stukken kip	0,40 - 1,80
P 04	Brood	0,20 - 1,00

Garen met de automatische programma's

Met de 3 bereidingsprogramma's kunt u rijst, aardappels of groente garen.

Aanwijzingen

■ Vormen

Maak de levensmiddelen altijd klaar in een voor de magnetron geschikte vorm met deksel. Voor rijst dient u een grote, hoge vorm te gebruiken.

■ Levensmiddelen voorbereiden

Weeg het product. U heeft de opgave voor het instellen van het programma nodig.

Rijst:

gebruik geen rijst in kookbuideltjes. Voeg de waterhoeveelheid toe die nodig is volgens de aanwijzingen van de fabrikant op de verpakking. Normaal gesproken is dit van de drie keer zo veel als het gewicht van de rijst.

Aardappels:

Voor gekookte aardappels snijdt u de verse aardappels in kleine, gelijkmatige stukken. Voeg per 100 g aardappels een el water en wat zout toe.

Verse groente:

Weeg de verse, schoongemaakte groente. Snijd de groente in kleine, gelijkmatige stukken. Voeg per 100 g groente een el water toe.

■ **Signaal**

Terwijl het programma afloopt, klinkt er na enige tijd een signaal. Roer het product om.

■ **Rusttijd**

Wanneer het programma afgelopen is, roert u het product nog een keer om. Om tot een gelijkmatige

temperatuurverdeling te komen dient het nog 5 tot 10 minuten te rusten.

De bereidingsresultaten zijn afhankelijk van de kwaliteit en de aard van de levensmiddelen.

Programma-nr.	Garen	Gewichtsbereik in kg
P 05	Rijst	0,05 - 0,2
P 06	Aardappels	0,15 - 1,0
P 07	Groente	0,15 - 1,0

Testgerechten volgens EN 60705

De kwaliteit en de werking van magnetrons worden aan de hand van deze gerechten getest door keuringsdiensten.

Volgens de norm EN 60705, IEC 60705 resp. DIN 44547 en EN 60350 (2009)

Garen en ontdooien met de magnetron

Garen met de magnetron

Gerecht	Magnetronvermogen W, tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Kandeel, 565 g	180 W, 25-30 min. + 90 W, 20-25 min.	Pyrex-vorm 20 x 17 cm op de fraaischijf plaatsen.
Biscuittaart	600 W, 8-10 min.	Pyrex-vorm Ø 22 cm op de fraaischijf plaatsen.
Gebraden gehakt (in broodvorm)	600 W, 20-25 min.	Pyrex-vorm op de fraaischijf plaatsen.

Ontdooien met de magnetron

Gerecht	Magnetronvermogen W, tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Vlees	180 W, 5-7 min. + 90 W, 10-15 min.	Pyrex-vorm Ø 22 cm op de fraaischijf plaatsen.







Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9000913573

(04)
951217