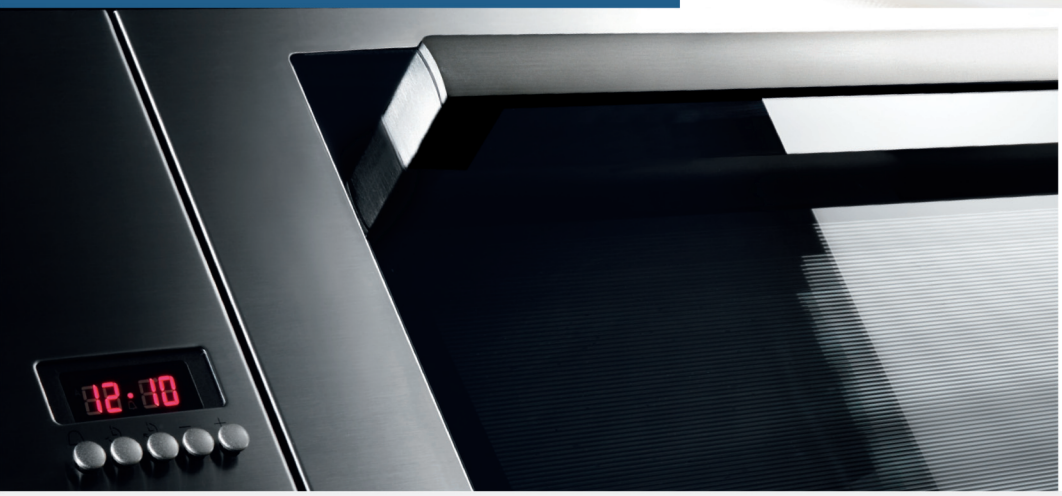
Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



Microwave
Φούρνος μικροκυμάτων
Microondas
Microondas
BFL634G.1, BFR634G.1

BOSCH

[en] Instruction manual 3
[el] Οδηγίες χρήσεως 22
[es] Instrucciones de uso 42
[pt] Instruções de serviço 62

Table of contents

Intended use 4

Important safety information 4
General information 4
Microwave 5

Causes of damage 6

Environmental protection 7
Environmentally-friendly disposal 7

Getting to know your appliance 7
Control panel 7
Controls 7
Display 8
Further information 8
Cooking compartment functions 8

Before using for the first time 9
Initial use 9

Operating the appliance 9
Switching the appliance on and off 9
Operation 9
Selecting an operating mode 10

Microwave 10
Cookware 10
Microwave power settings 11
Setting the microwave 11

Timer 12

Programmes 12
Setting a programme 12
Information on the programmes 13
Resting time 13
Programme table 13

Basic settings 14
Changing the basic settings 14
List of basic settings 14
Power cut 14
Changing the time 14

Cleaning 15
Cleaning agent 15

Trouble shooting 16

Customer service 17
E number and FD number 17
Technical specifications 17

Tested for you in our cooking studio 18
Defrosting 18
Defrosting, heating up or cooking frozen food 19
Heating 19
Cooking 20
Microwave tips 21

Test dishes 21
Cooking only using the microwave 21
Defrosting only using the microwave 21

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**

Intended use

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Important safety information

General information

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

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

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

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

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

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

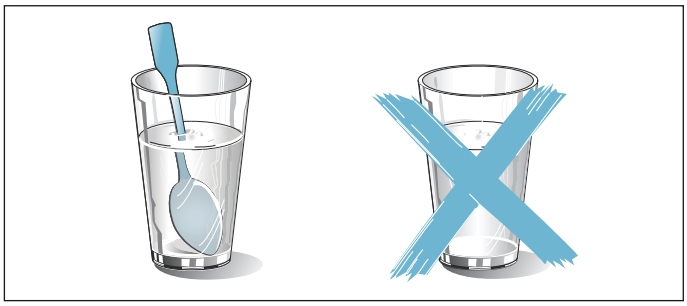
Microwave

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

⚠ Warning
Risk of explosion!
Liquids and other food may explode when in containers that have been tightly sealed. Never heat liquids or other food in containers that have been tightly sealed.

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

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



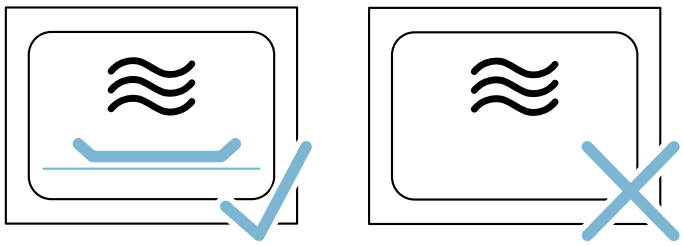
⚠ Warning
Risk of injury!
- Unsuitable ovenware may crack. Porcelain or ceramic ovenware can have small perforations in the handles or lids. These perforations conceal a cavity below. Any moisture that penetrates this cavity could cause the ovenware to crack. Only use microwave-safe ovenware.
- If using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

⚠ Warning
Risk of electric shock!
The appliance is a high-voltage appliance. Never remove the casing.

⚠ Warning
Risk of serious damage to health!
- The surface of the appliance may become damaged if it is not cleaned properly. Microwave energy may escape. Clean the appliance on a regular basis, and remove any food residue immediately. Always keep the cooking compartment, door seal, door and door stop clean. ⟶ *"Cleaning" on page 15*
- Microwave energy may escape if the cooking compartment door or the door seal is damaged. Never use the appliance if the cooking compartment door or the door seal is damaged. Contact the after-sales service.
- Microwave energy will escape from appliances that do not have any casing. Never remove the casing. For any maintenance or repair work, contact the after-sales service.

Causes of damage

Caution!
- Creation of sparks: Metal – e.g. a spoon in a glass – must be kept at least 2 cm from the cooking compartment walls and the inside of the door. Sparks can irreparably damage the glass on the inside of the door.
- Foil containers: Do not use foil containers in the appliance. They damage the appliance by producing sparks.
- Operating the microwave without food: Operating the appliance without food in the cooking compartment may lead to overloading. Never switch on the microwave unless there is food inside. The short crockery test is the exception to this rule.
  ⟶ *"Microwave" on page 10*



- Moisture in the cooking compartment: Over an extended period of time, moisture in the cooking compartment may lead to corrosion. Allow the cooking compartment to dry after use. Do not keep moist food in the closed cooking compartment for extended periods of time. Do not store food in the cooking compartment.
- Extremely dirty seal: If the seal is very dirty, the appliance door will no longer close properly during operation. The fronts of adjacent units could be damaged. Always keep the seal clean.
  ⟶ *"Cleaning" on page 15*
- Microwave popcorn: Never set the microwave output too high. Use a maximum microwave output of 600 watts. Always place the popcorn bag on a glass plate. The door panels may jump if overloaded.

Environmental protection

Environmentally-friendly disposal

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.

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

Getting to know your appliance

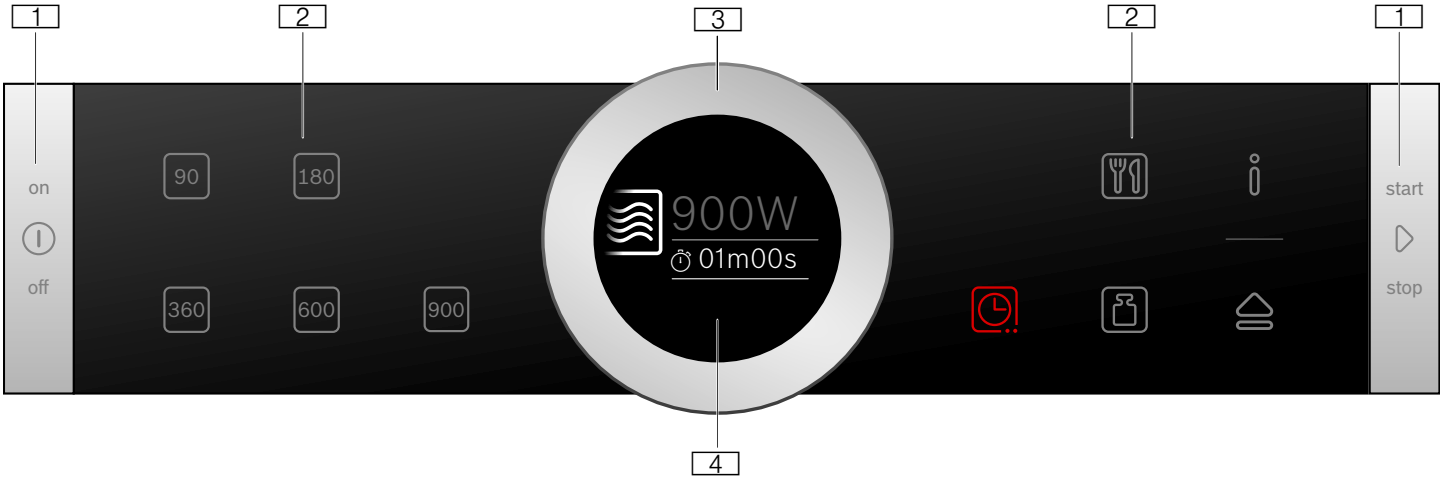
In this chapter, we will explain the displays and controls. You will also find out about the various functions of your appliance.

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

Control panel

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

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



1 **Buttons**
The buttons on the left- and right-hand side of the control panel have a pressure point. Press these buttons to activate them.
For appliances that do not have a stainless steel front, these two button touch fields do not have a pressure point.

2 **Touch fields**
There are sensors under the touch fields. Simply touch the respective symbol to select the function.

3 **Rotary selector**
The rotary selector is fitted so that you can turn it indefinitely to the left or right. Press it lightly and move it in the direction required using your finger.

4 **Display**
You can see the current adjustment values, options or notes in the display.

Controls

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

Buttons and touch fields

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

Symbol		Meaning
Buttons		
⏻	on/off	Switching the appliance on and off
▷	start/stop	Starting or stopping an operation
Touch fields		
90	Microwave output	Selects 90 watts
180	Microwave output	Selects 180 watts
360	Microwave output	Selects 360 watts
600	Microwave output	Selects 600 watts
900	Microwave output	Selects 900 watts
	Time-setting options	Select time-setting options
	Programmes	Selects a programme
	Weight	Selects the weight in the programme

ⓘ	Information	Display notes Hold down (approx. 3 secs) to call up the basic settings
⏏	Automatic door opening	Opens the appliance door

The touch field, which has a value on the display that can be changed or displayed in the foreground, lights up red.

Rotary selector

You use the rotary selector to change the adjustment values shown in the display.

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

Display

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

The value that you can currently set is in focus. It is displayed in white lettering and underlined. The value in the background is displayed in grey.

Focus	The value in focus can be changed directly without first being selected. After starting an operation, the cooking time is always in focus.
Emphasis	As you change the value in focus using the rotary selector, only this value is displayed larger.

Display ring

The display ring can be found around the outside of the display.

If you change a value, the display ring shows you where you are in the selection list. Depending on the settings area and length of the selection list, the display ring may be continuous or divided into segments.

As the cooking time counts down, one red segment disappears each second. After each full minute, all segments light up red again.

Further information

In most cases, the appliance provides notes and further information on the action just carried out.

Touch the ⓘ field. The note is shown in the display for a few seconds. Use the rotary selector to scroll to the end of longer notes.

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

Cooking compartment functions

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

Automatic door opening

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

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

Notes

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

Interior lighting

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

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

Cooling fan

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

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

Caution!

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

Notes

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

Before using for the first time

Before you can use your new appliance, you must make some settings.

Initial use

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

Note: You can change these settings at any time in the basic settings. ⟶ *"Basic settings" on page 14*

Selecting the language

1. Turn the rotary selector to set the required language.
2. Press the field to confirm.
   The next setting appears.

Setting the time

1. Set the time using the rotary selector.
2. Press the field to confirm.

A note appears in the display confirming that the initial use has been completed.

Operating the appliance

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

Switching the appliance on and off

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

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

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

Switching on the appliance

Press the on/off button ⏻ to switch on the appliance.

All touch fields light up red. The Bosch logo appears in the display, followed by the maximum microwave output.

The appliance is ready to use.

The field lights up red.

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

Switching off the appliance

Press the on/off button ⏻ to switch off the appliance.

Any functions that may be running are cancelled.

The time appears on the display.

Note: You can set whether or not the time should be displayed when the appliance is switched off in the basic settings.

Operation

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

Starting the operation

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

After the operation starts, your settings are shown in the display. The display ring is also displayed, which shows the cooking time counting down.

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

Pausing the operation

You can pause and restart the operation by pressing the start/stop button ▷.

Press the on/off button to delete all settings.

Notes

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

Selecting an operating mode

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

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

The following always applies:

1. Touch the appropriate field.
2. Turn the rotary selector to change the selection in focus.
3. If necessary, change other settings.
   To do this, touch the appropriate field and change the value using the rotary selector.
4. Press the start/stop button ▷ to start.

The appliance starts the operation.

Microwave

You can use the microwave to cook, heat up or defrost food quickly.

To ensure optimum use of the microwave, please observe the notes on cookware and familiarise yourself with the data in the application tables at the end of the instruction manual. ⟶ *"Tested for you in our cooking studio" on page 18*

Cookware

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

Suitable cookware

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

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

Unsuitable cookware

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

Caution!

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

Cookware test

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

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

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

The cookware should remain cold or warm to the touch.

The cookware is unsuitable if it becomes hot or sparks are generated.
In this case, stop the test.

⚠ Warning
Risk of burns!
The accessible parts become very hot when in operation. Never touch hot parts. Keep children at a safe distance.

Microwave power settings

The following microwave power settings are available.

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

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

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

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

Setting the microwave

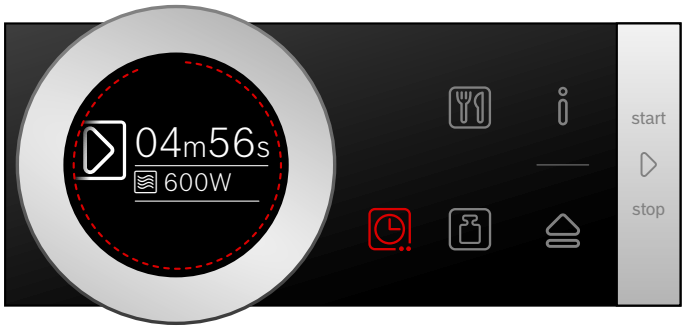
Example: Microwave output 600 W, cooking time 5 minutes.

1. Press the on/off button ⏻ to switch on the appliance.
   The appliance is ready to use. The maximum microwave output is displayed as the default value in the display. You can change this at any time.
2. Touch the field of the required microwave output.

The microwave output and a default cooking time are shown in the display. The ◷ field lights up red.

3. Turn the rotary selector to set the required cooking time.

4. Press the start/stop button ▷ to start.



The cooking time counts down on the display.

Notes

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

Cooking time elapsed

An audible signal sounds.
The operation has finished.

To stop the signal early:
Touch the ◷ field.

Press the on/off button ⏻ to switch off the appliance.

Note: After touching the ◷ button, the timer function appears; after a short time, it automatically disappears. Press the ◷ again for the option to increase the cooking time.

Changing the cooking time

This can be done at any time.

Change the cooking time using the rotary selector.
The operation continues.

Changing the microwave output

This can be done at any time.

Touch the field for the required microwave output.

The cooking time remains unchanged.
The operation continues.

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

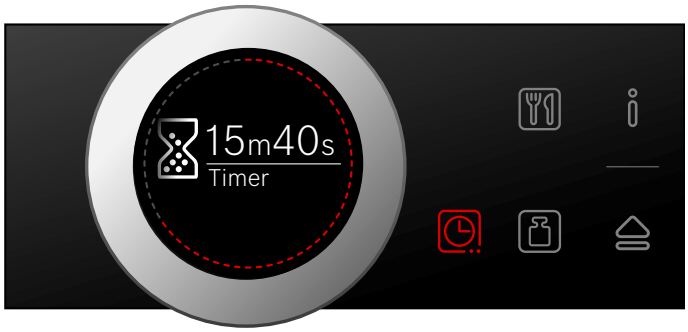
Timer

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

Setting the timer

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

1. Touch the field.
   The timer is displayed.
2. Set the timer duration using the rotary selector.



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

The timer duration counts down. The display switches back after a short time. A timer symbol is also shown on the display.

When the timer duration comes to an end, a note appears and an audible signal sounds. You can cancel the audible signal early by touching the field.

Note: If an operating mode with a set cooking time is already running, the cooking time is highlighted. Touch the field to display the timer. The timer duration is highlighted for a certain amount of time and can be altered.

Changing the timer

To change the timer, touch the field. The timer is displayed in white and in focus, and can be changed by using the rotary selector.

Cancelling the timer

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

Programmes

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

Setting a programme

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

1. Press the on/off button to switch on the appliance.
   The appliance is ready to use.
2. Press the field.
   The first programme appears in the display.
3. Turn the rotary selector to set the required programme.

4. Press the field.
   The default value for the weight appears in the display.
5. Turn the rotary selector to set the required weight.

6. Press the start/stop button to start.
   The cooking time counts down on the display.

Notes

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

Information on the programmes

Place the food in the cold cooking compartment.

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

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

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

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

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

Defrosting:

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

Vegetables:

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

Potatoes:

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

Rice:

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

Resting time

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

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

Programme table

Programme	Suitable food	Weight range in kg	Cookware
Defrosting			
Bread*	Bread, whole, round or long; sliced bread; sponge cake, yeast cake, fruit flan, cakes without icing, cream or gelatine	0.20-1.50 kg	Shallow cookware without lid Cooking compartment floor
Meat*	Joints, flat pieces of meat, minced meat, chicken, poulard, duck	0.20-2.00 kg	Shallow cookware without lid Cooking compartment floor
Fish*	Whole fish, fish fillet, fish cutlet	0.10-1.00 kg	Shallow cookware without lid Cooking compartment floor
Cooking			
Fresh vegetables**	Cauliflower, broccoli, carrots, kohlrabi, leeks, peppers, courgettes	0.15-1.00 kg	Cookware with lid Cooking compartment floor
Frozen vegetables**	Cauliflower, broccoli, carrots, kohlrabi, red cabbage, spinach	0.15-1.00 kg	Cookware with lid Cooking compartment floor
Potatoes**	Boiled potatoes, unpeeled boiled potatoes, chopped potatoes of the same size	0.20-1.00 kg	Cookware with lid Cooking compartment floor
Rice**	Rice, long-grain rice	0.05-0.30 kg	Deep cookware with lid Cooking compartment floor

*) Observe the signals given when it is time to turn the food

**) Observe the signals given when it is time to stir the food

Basic settings

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

Changing the basic settings

The appliance must be switched off.

1. Touch the ⓘ field for approx. 3 seconds.
   Instructions on how to proceed appear in the display.
2. Press the 🕒 field to confirm the instructions.
   The first setting, "Language", appears in the display.
3. Turn the rotary selector to change the setting as required.
4. Touch the 🕒 field.
   The next setting is shown in the display and can be changed using the rotary selector.
5. Touch the 🕒 field to go through all the settings and use the rotary selector to make changes as required.
6. When finished, press and hold the ⓘ field for approx. 3 seconds to confirm the settings.

A note is shown in the display to confirm that the settings have been saved.

Cancelling

If you do not want to save the changes, you can press the on/off button to cancel. A note is shown in the display to confirm that the settings have not been saved.

List of basic settings

Depending on the features of your appliance, not all basic settings are accessible.

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

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

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

Power cut

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

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

Changing the time

If you want to change the time, for example from summer to winter time, you have to change the basic setting.

The appliance must be switched off.

1. Touch the ⓘ field for approx. 3 seconds.
   Notes on the process appear on the display.
2. Press the 🕒 field to confirm the notes.
   The first setting "language" appears in the display.
3. Touch the 🕒 field.
   The setting for the clock appears.
4. Turn the rotary selector to change the clock time.
5. Press and hold the ⓘ field for approx. 3 seconds to confirm the setting.

A note is shown on the display to confirm that the settings have been saved.

Cleaning

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

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

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

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

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

Cleaning agent

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

Do not use:

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

Wash new sponge cloths thoroughly before use.

Area	Cleaning agent
Appliance front	Hot soapy water: Clean using a dish cloth and then dry with a soft cloth. Do not use a metal or glass scraper for cleaning.
Display	Wipe down using a microfibre cloth or a slightly damp cloth. Do not wipe with a wet cloth.
Stainless steel	Hot soapy water: Clean using a dish cloth and then dry with a soft cloth. Remove flecks of limescale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately. Corrosion can form under such flecks. Special stainless-steel cleaning agents are available from the after-sales service or from specialist retailers.
Cooking compartment made of stainless steel	Hot soapy water or vinegar solution: Clean using a dish cloth and then dry with a soft cloth. Do not use oven spray or any other aggressive oven cleaners or abrasive materials. Scouring pads, rough sponges and pan cleaners are also unsuitable. These items scratch the surface. Allow the interior surfaces to dry thoroughly.
Door panels	Glass cleaner: Clean with a dish cloth. Do not use a glass scraper.
Door seal Do not remove.	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and do not scour. Do not use a metal or glass scraper for cleaning.

Trouble shooting

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

Tip: If a dish does not turn out exactly as you wanted, refer to the following chapter, where you will find lots of tips and notes relating to the optimum settings.⟶ *"Tested for you in our cooking studio" on page 18*

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

Fault table

Fault	Possible cause	Remedy/information
The appliance does not work or the display is not working	The plug is not plugged into the mains	Connect the appliance to the electricity supply
	Power cut	Check whether other kitchen appliances are working
	The circuit breaker is faulty	Check in the fuse box to make sure that the fuse for the appliance is OK
	Faulty operation	Switch off the circuit-breaker for the appliance in the fuse box and switch it back on after approx. 60 seconds
The appliance cannot be started	The appliance door is not fully closed	Close the appliance door
Appliance does not heat up. The☑ symbol for demo mode is shown in the display.	The appliance is in demo mode	Deactivate demo mode in the basic settings. To do this, briefly disconnect the appliance from the mains (switch off the household fuse or the circuit breaker in the fuse box). Then deactivate demo mode in the basic settings within 3 minutes.
The rotary selector has fallen out of the support in the control panel.	The rotary selector has been accidentally disengaged.	The rotary selector can be removed. Simply place the rotary selector back in its support in the control panel and push it in so that it engages and can be turned as usual.
The rotary selector can no longer be turned easily.	There is dirt under the rotary selector.	The rotary selector can be removed. To disengage the rotary selector, simply remove it from the support. Alternatively, press on the outer edge of the rotary selector so that it tips and can be picked up easily. Carefully clean the rotary selector and its support on the appliance using a cloth and soapy water. Dry with a soft cloth. Do not use any sharp or abrasive materials. Do not soak or clean in the dishwasher. Do not remove the rotary selector too often so that the support remains stable.
The interior lighting is not working	The interior lighting is faulty	Call the after-sales service
Error message "Exxx"*		If an error message is displayed, switch the appliance off and on again; if the message disappears, it was a one-off problem. If the fault occurs again or the error message is still displayed, please contact the after-sales service and provide the fault code.

* Special features:
Error message "E0532": Open and close the appliance door.
Error message "E6501": Switch off the appliance. Wait for 10 minutes. Switch the appliance on again.

Customer service

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

E number and FD number

When calling us, please quote the full product number (E no.) and the production number (FD no.) so that we can provide you with the correct advice. The rating plate bearing these numbers can be found when you open the appliance door.
If your appliance operates with steam, you will find the rating plate on the right-hand side behind the panel.

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

E no.		**FD no.**	

After-sales service ☎	

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

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

To book an engineer visit and product advice

GB 0344 892 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 specifications

Power supply	220-240 V, 50/60 Hz
Max. total connected load	1220 W
Microwave output	900 W (IEC 60705)
Microwave frequency	2450 MHz
Fuse	10 A
Dimensions (H/W/D)	
- Appliance	382 x 594 x 318 mm
- Cooking compartment	220 x 350 x 270 mm
VDE approved	Yes
CE mark	Yes

Tested for you in our cooking studio

Here, you can find a selection of dishes and the ideal settings for them. We show you which microwave output is best for your dish. There are also tips about cookware and preparation methods.

Notes

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

⚠ Warning
Risk of scalding!
When pulling out the cookware, hot liquid may overflow. Carefully pull the cookware out of the cooking compartment.

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

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

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

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

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

Defrosting

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

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

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

Note: Place the ovenware on the cooking compartment floor.

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

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

Defrosting, heating up or cooking frozen food

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

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

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

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

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

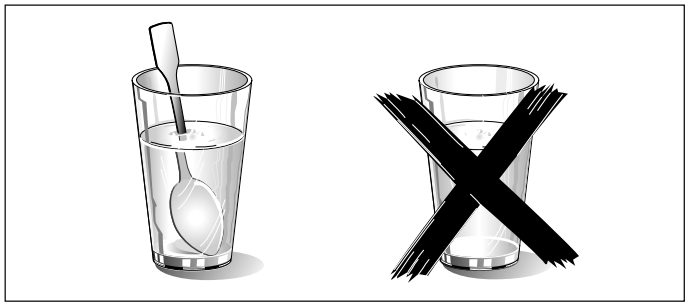
This will help the food retain its own distinct taste, which means it will require less seasoning.

Note: Place the ovenware on the cooking compartment floor.

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

Heating

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



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

Notes

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

Note: Place the ovenware on the cooking compartment floor.

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

Cooking

Notes

- Food which lies flat will cook more quickly than food which is piled high. You should therefore distribute the food so that it is as flat as possible in the cookware. Food should not be placed in layers on top of one another.
- Cook the food in cookware with a lid. If you do not have a suitable lid for your cookware, use a plate or special microwave foil.
- This will help the food retain its own distinct taste, which means it will require less seasoning.
- After cooking, allow the food to stand for a further 2 to 5 minutes to allow the temperature to even out.
- Always use an oven cloth or oven gloves when removing plates from the appliance.

Note: Place the ovenware on the cooking compartment floor.

Dish	Amount	Microwave output in watts, time in minutes	Note
Whole chicken, fresh, no giblets	1200 g	600 W, 25-30 mins	Turn half way through the time
Fish fillet, fresh	400 g	600 W, 7-12 mins	-
Fresh vegetables	250 g	600 W, 6-10 mins	Cut the vegetables into pieces of equal size; add 1 to 2 tbsp water per 100 g of vegetables; stir while heating
	500 g	600 W, 10-15 mins	
Potatoes	250 g	600 W, 8-10 mins	Cut the potatoes into pieces of equal size; add 1 tbsp water for every 100 g of potatoes; stir while heating
	500 g	600 W, 10-15 mins	
	750 g	600 W, 15-22 mins	
Rice	125 g	600 W, 4-6 mins + 180 W, 12-15 mins	Add double the amount of liquid
	250 g	600 W, 6-8 mins + 180 W, 15-18 mins	

Dish	Amount	Microwave output in watts, time in minutes	Note
Sweet foods, e.g. blancmange (instant)	500 ml	600 W, 6-8 mins	Stir the blancmange thoroughly 2 to 3 times using an egg whisk while heating
Fruit, compote	500 g	600 W, 9-12 mins	Stir while heating
Microwave popcorn	100 g	600 W, 3-4 mins	Always place the popcorn bag on the glass tray; observe the manufacturer's instructions

Microwave tips

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

Test dishes

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

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

Cooking only using the microwave

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

Defrosting only using the microwave

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

Πίνακας περιεχομένων

Αρμόζουσα χρήση 23

Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας 23
Γενικά 23
Μικροκύματα 24

Αιτίες των ζημιών 26

Προστασία περιβάλλοντος 26
Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος 26

Γνωρίστε τη συσκευή. 27
Πεδίο χειρισμού 27
Στοιχεία χειρισμού 27
Οθόνη ενδείξεων 28
Περισσότερες πληροφορίες 28
Λειτουργίες του χώρου μαγειρέματος 28

Πριν την πρώτη χρήση. 29
Πρώτη θέση σε λειτουργία 29

Χειρισμός συσκευής. 29
Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της συσκευής 29
Λειτουργία 29
Ρύθμιση του τρόπου λειτουργίας 30

Ο φούρνος μικροκυμάτων. 30
Μαγειρικό σκεύος 30
Βαθμίδες μικροκυμάτων 31
Ρύθμιση του φούρνου μικροκυμάτων. 31

Ρολόι συναγερμ. 32

Προγράμματα 32
Ρύθμιση του προγράμματος. 32
Υποδείξεις για τα προγράμματα 33
Χρόνος ηρεμίας 33
Πίνακας προγραμμάτων 33

Βασικές ρυθμίσεις 34
Αλλαγή των βασικών ρυθμίσεων. 34
Λίστα των βασικών ρυθμίσεων 34
Διακοπή ρεύματος. 34
Αλλαγή της ώρας 34

Καθαρισμός 35
Υλικά καθαρισμού 35

Αντιμετώπιση βλαβών 36

Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών . . . 37
Αριθμός E και αριθμός FD. 37
Τεχνικά στοιχεία 37

Δοκιμάστηκαν για εσάς, στο δικό μας εργαστήριο μαγειρικής. 38
Ξεπάγωμα 38
Ξεπάγωμα και ζέσταμα ή μαγείρεμα κατεψυγμένων φαγητών 39
Ζέσταμα 39
Μαγείρεμα 40
Συμβουλές σχετικά με τα μικροκύματα 41

Φαγητά δοκιμών 41
Μαγείρεμα με μικροκύματα "σόλο" 41
Ξεπάγωμα με μικροκύματα "σόλο". 41

Περαιτέρω πληροφορίες για τα προϊόντα, τα εξαρτήματα, τα ανταλλακτικά και το σέρβις θα βρείτε στο διαδίκτυο (Internet): **www.bosch-home.com** και στο online-shop: **www.bosch-eshop.com**

Αρμόζουσα χρήση

Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες. Μόνο τότε μπορείτε να χειριστείτε τη συσκευή σίγουρα και σωστά. Φυλάξτε τις οδηγίες χρήσης και συναρμολόγησης για μια αργότερη χρήση ή για τον επόμενο ιδιοκτήτη.

Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για την τοποθέτηση. Προσέξτε τις ειδικές οδηγίες συναρμολόγησης.

Μετά την αφαίρεση από τη συσκευασία, ελέγξτε τη συσκευή. Σε περίπτωση ζημιάς κατά τη μεταφορά μην την συνδέσετε.

Μόνο ένας αδειούχος εγκαταστάτης επιτρέπεται να συνδέσει τις συσκευές χωρίς φις. Σε περίπτωση ζημιών που οφείλονται σε λάθος σύνδεση, δεν έχετε κανένα δικαίωμα εγγύησης.

Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για την οικιακή χρήση και το οικιακό περιβάλλον. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για την παρασκευή φαγητών και ποτών. Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας επιτηρείτε τη συσκευή. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σε κλειστούς χώρους.

Αυτή η συσκευή προορίζεται για χρήση μέχρι ένα μέγιστο ύψος 4.000 μέτρων πάνω από την επιφάνεια της θάλασσας.

Αυτή η συσκευή επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί από παιδιά άνω των 8 ετών και από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητήριες ή πνευματικές ικανότητες ή με ανεπαρκή εμπειρία ή γνώση, όταν επιτηρούνται ή εάν έχουν λάβει σχετικές οδηγίες για την ασφαλή χρήση της συσκευής από ένα άτομο που είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά τους και έχουν κατανοήσει τους κινδύνους που μπορούν να προκύψουν.

Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από το χρήστη δεν επιτρέπεται να πραγματοποιηθούν από παιδιά, εκτός εάν είναι 8 ετών και άνω και επιτηρούνται.

Κρατάτε τα παιδιά που είναι κάτω των 8 ετών μακριά από τη συσκευή και το καλώδιο σύνδεσης.

Τοποθετείτε τα εξαρτήματα πάντοτε σωστά μέσα στο χώρο μαγειρέματος.

Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας

Γενικά

Προειδοποίηση
Κίνδυνος πυρκαγιάς!
Τα αποθηκευμένα στο χώρο μαγειρέματος εύφλεκτα αντικείμενα μπορούν να αναφλεγούν. Μην τοποθετείτε ποτέ εύφλεκτα αντικείμενα μέσα στο χώρο μαγειρέματος. Μην ανοίγετε ποτέ την πόρτα της συσκευής, όταν δημιουργείται καπνός μέσα στη συσκευή. Απενεργοποιήστε τη συσκευή και τραβήξτε το ρευματολήπτη (φις) από την πρίζα ή κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών.

Προειδοποίηση
Κίνδυνος εγκαύματος!
- Τα εξαρτήματα ή τα σκεύη ζεσταίνονται πάρα πολύ. Απομακρύνετε τα καυτά σκεύη ή εξαρτήματα από το χώρο μαγειρέματος πάντοτε με μια πιάστρα.
- Οι ατμοί του οινοπνεύματος μπορούν να αναφλεγούν μέσα στον καυτό χώρο μαγειρέματος. Μην παρασκευάζετε φαγητά με μεγάλες ποσότητες δυνατών οινοπνευματώδη ποτών. Χρησιμοποιείτε μόνο μικρές ποσότητες από δυνατά οινοπνευματώδη ποτά. Ανοίγετε προσεκτικά την πόρτα της συσκευής.

Προειδοποίηση
Κίνδυνος ζεματίσματος!
- Τα προσιτά μέρη/εξαρτήματα ζεσταίνονται πολύ κατά τη λειτουργία. Μην ακουμπάτε ποτέ τα καυτά μέρη/εξαρτήματα. Κρατάτε τα παιδιά μακριά.
- Κατά το άνοιγμα της πόρτας της συσκευής μπορεί να εξέλθει καυτός ατμός. Ανοίγετε προσεκτικά την πόρτα της συσκευής. Κρατάτε τα παιδιά μακριά.
- Με το νερό στον καυτό χώρο μαγειρέματος μπορεί να δημιουργηθεί καυτός υδρατμός. Μη χύνετε ποτέ νερό μέσα στον καυτό χώρο μαγειρέματος.

Προειδοποίηση
Κίνδυνος τραυματισμού!
- Το γρατσουνισμένο γυαλί της πόρτας της συσκευής μπορεί να ραγίσει. Μη χρησιμοποιείτε ξύστρες γυαλιού, δυνατά ή τραχιά υλικά καθαρισμού.

- Οι μεντεσέδες της πόρτας της συσκευής κινούνται κατά το άνοιγμα και το κλείσιμο της πόρτας και μπορεί να μαγκωθούν. Μην απλώνετε τα χέρια σας στην περιοχή των μεντεσέδων.

⚠ Προειδοποίηση
Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

- Οι ακατάλληλες επισκευές είναι επικίνδυνες. Μόνο ένας τεχνικός του τμήματος εξυπηρέτησης πελατών, εκπαιδευμένος από εμάς, επιτρέπεται να εκτελέσει τις επισκευές και να αντικαταστήσει τα χαλασμένα καλώδια σύνδεσης. Εάν η συσκευή έχει βλάβη, τραβήξτε το ρευματολήπτη (φις) από την πρίζα ή κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.
- Στα καυτά μέρη της συσκευής μπορεί να λιώσει η μόνωση των καλωδίων των ηλεκτρικών συσκευών. Τα καλώδια σύνδεσης των ηλεκτρικών συσκευών δεν επιτρέπεται να έρθουν ποτέ σε επαφή με τα καυτά μέρη της συσκευής.
- Μια εισχώρηση υγρασίας μπορεί να προκαλέσει μια ηλεκτροπληξία. Μη χρησιμοποιείτε συσκευές καθαρισμού υψηλής πίεσης ή συσκευές εκτόξευσης ατμού.
- Μια ελαττωματική συσκευή μπορεί να προκαλέσει μια ηλεκτροπληξία. Μην ενεργοποιείτε ποτέ μια χαλασμένη συσκευή. Τραβήξτε το ρευματολήπτη (φις) από την πρίζα ή κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

⚠ Προειδοποίηση
Κίνδυνος λόγω μαγνητισμού!

Στο πεδίο χειρισμού ή στα στοιχεία χειρισμού είναι τοποθετημένοι μόνιμοι μαγνήτες. Αυτοί μπορούν να επηρεάσουν αρνητικά τα ηλεκτρονικά στοιχεία εμφύτευσης, π.χ. βηματοδότες καρδιάς ή αντλίες ινσουλίνης. Ως φορέας ηλεκτρονικών στοιχείων εμφύτευσης τηρήστε μια ελάχιστη απόσταση 10 cm από το πεδίο χειρισμού.

Μικροκύματα

⚠ Προειδοποίηση
Κίνδυνος πυρκαγιάς!

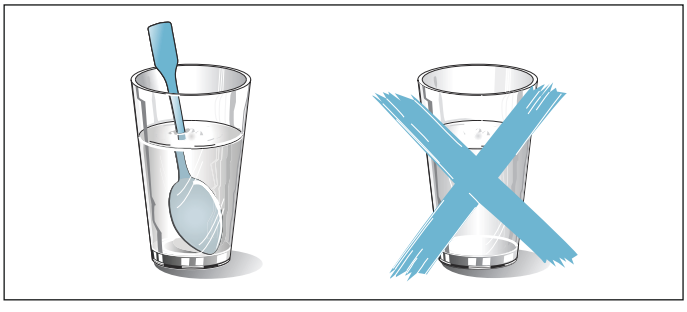
- Η μη ενδεδειγμένη χρήση της συσκευής είναι επικίνδυνη και μπορεί να προκαλέσει ζημιές.
  Δεν επιτρέπεται το στέγνωμα από φαγητά ή ρούχα, το ζέσταμα από παντόφλες, σακουλάκια με σπόρους και δημητριακά, σφουγγάρια, υγρά πανιά και παρόμοια.
  Για παράδειγμα μπορούν να αναφλεγούν οι ζεστές παντόφλες, τα ζεστά σακουλάκια με σπόρους και δημητριακά ακόμα και μετά από ώρες.Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για την παρασκευή φαγητών και ποτών.
- Τα τρόφιμα μπορούν να αναφλεγούν. Μη ζεσταίνετε ποτέ τρόφιμα μέσα σε συσκευασίες για τη διατήρηση της θερμοκρασίας.
  Μη ζεσταίνετε ποτέ χωρίς επιτήρηση τρόφιμα σε δοχεία από πλαστικό, χαρτί ή άλλα εύφλεκτα υλικά.
  Μη ρυθμίζετε ποτέ μια πολύ μεγάλη βαθμίδα ισχύος ή πολύ μεγάλο χρόνο μικροκυμάτων. Ακολουθήστε τα στοιχεία που αναφέρονται σε αυτές τις οδηγίες χρήσης.
  Μην ξηραίνετε ποτέ τα τρόφιμα στο φούρνο μικροκυμάτων.
  Μη ξεπαγώνετε ή μη ζεσταίνετε ποτέ τα τρόφιμα με μικρή περιεκτικότητα νερού, όπως π.χ. ψωμί, με πολύ μεγάλη βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων ή για πολύ χρόνο.
- Το λάδι φαγητού μπορεί να αναφλεγεί. Μη ζεσταίνετε ποτέ μόνο του το λάδι φαγητού στο φούρνο μικροκυμάτων.

⚠ Προειδοποίηση
Κίνδυνος έκρηξης!

Τα υγρά ή άλλα τρόφιμα σε ερμητικά κλειστά δοχεία μπορούν να εκραγούν. Μη ζεσταίνετε ποτέ υγρά ή άλλα τρόφιμα σε ερμητικά κλειστά δοχεία.

⚠ Προειδοποίηση
Κίνδυνος εγκαύματος!
- Τα τρόφιμα με σκληρό κέλυφος ή πέτσα μπορούν, κατά τη διάρκεια, αλλά επίσης ακόμα και μετά το ζέσταμα, να σκάσουν με δύναμη. Μη μαγειρεύετε ποτέ τα αυγά στο κέλυφος ή μη ζεστάνετε ποτέ τα σφιχτοβρασμένα αυγά. Μη μαγειρεύετε ποτέ οστρακοειδή. Στα αυγά μάτια ή στα αυγά ποσέ πρέπει πρώτα να τρυπήσετε τον κρόκο. Στα τρόφιμα με σκληρό κέλυφος ή πέτσα, όπως π.χ. μήλα, ντομάτες, πατάτες ή λουκάνικα, είναι δυνατόν να σκάσει το κέλυφος ή η πέτσα. Πριν το ζέσταμα τρυπήστε το κέλυφος ή την πέτσα.
- Η θερμότητα στις βρεφικές τροφές δεν κατανέμεται ομοιόμορφα. Μη ζεσταίνετε ποτέ βρεφικές τροφές μέσα σε κλειστά δοχεία. Απομακρύνετε πάντοτε το καπάκι ή το θήλαστρο. Μετά το ζέσταμα κουνάτε ή ανακατεύετε πάντοτε καλά. Ελέγχετε τη θερμοκρασία, προτού δώσετε την τροφή στο παιδί.
- Τα ζεστά φαγητά εκλύουν θερμότητα. Έτσι μπορούν τα μαγειρικά σκεύη να ζεσταθούν πολύ. Απομακρύνετε τα σκεύη ή τα εξαρτήματα από το χώρο μαγειρέματος πάντοτε με μια πιάστρα.
- Σε αεροστεγώς κλεισμένα τρόφιμα μπορεί να σκάσει η συσκευασία. Προσέχετε πάντοτε τα στοιχεία πάνω στη συσκευασία. Βγάζετε τα φαγητά πάντοτε με πιάστρες κουζίνας από το χώρο μαγειρέματος.

⚠ Προειδοποίηση
Κίνδυνος ζεματίσματος!
- Κατά το ζέσταμα υγρών μπορεί να προκύψει μια επιβράδυνση βρασμού. Αυτό σημαίνει, ότι θερμοκρασία βρασμού επιτυγχάνεται, χωρίς να ανεβαίνουν οι χαρακτηριστικές φυσαλίδες ατμού. Ήδη η παραμικρή δόνηση του δοχείου μπορεί να οδηγήσει σε ξαφνική υπερχείλιση και σε πιτσιλίσματα του καυτού υγρού. Κατά το ζέσταμα τοποθετείτε πάντοτε ένα κουτάλι μέσα στο δοχείο. Έτσι αποφεύγεται η επιβράδυνση του βρασμού.



⚠ Προειδοποίηση
Κίνδυνος τραυματισμού!
- Το ακατάλληλο σκεύος μπορεί να ραγίσει. Τα σκεύη από πορσελάνη και κεραμικό υλικό μπορεί να έχουν πολύ μικρές τρύπες στις λαβές και στα καπάκια. Πίσω από αυτές τις τρύπες υπάρχει ένας κενός χώρος. Η υγρασία που έχει εισχωρήσει στον κενό χώρο μπορεί να σπάσει τα σκεύη. Χρησιμοποιείτε μόνο σκεύη, κατάλληλα για μικροκύματα.
- Μαγειρικά σκεύη και δοχεία από μέταλλο μπορούν σε περίπτωση καθαρής λειτουργίας μικροκυμάτων να οδηγήσουν στη δημιουργία σπινθήρων. Η συσκευή καταστρέφεται. Σε περίπτωση καθαρής λειτουργίας μικροκυμάτων μη χρησιμοποιείτε ποτέ μεταλλικά δοχεία.

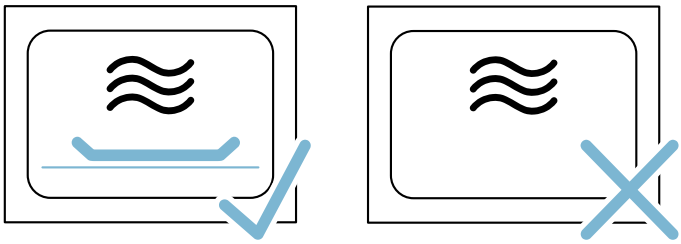
⚠ Προειδοποίηση
Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!
Η συσκευή λειτουργεί με υψηλή τάση. Μην αφαιρέσετε ποτέ το περίβλημα.

⚠ Προειδοποίηση
Κίνδυνος σοβαρής βλάβης της υγείας!
- Σε περίπτωση ανεπαρκούς καθαρισμού μπορεί να υποστεί ζημιά η επιφάνεια της συσκευής. Μπορεί να εξέλθει ενέργεια μικροκυμάτων. Καθαρίζετε τακτικά τη συσκευή και απομακρύνετε αμέσως τα υπολείμματα των τροφίμων. Κρατάτε το χώρο μαγειρέματος, τη στεγανοποίηση της πόρτας, την πόρτα και τον αναστολέα της πόρτας πάντοτε καθαρά. ⟶ *"Καθαρισμός" στη σελίδα 35*
- Από μια χαλασμένη πόρτα του χώρου μαγειρέματος ή από μια χαλασμένη στεγανοποίηση της πόρτας μπορεί να εξέλθει ενέργεια μικροκυμάτων. Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή, όταν η πόρτα του χώρου μαγειρέματος ή η στεγανοποίηση της πόρτας έχουν υποστεί ζημιά. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.
- Στις συσκευές χωρίς κάλυμμα περιβλήματος εξέρχεται ενέργεια μικροκυμάτων. Μην αφαιρείτε ποτέ το κάλυμμα περιβλήματος. Σε περίπτωση εργασιών συντήρησης ή επισκευής καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Αιτίες των ζημιών

Προσοχή!

- Δημιουργία ηλεκτρικών σπινθήρων: Ένα μεταλλικό σώμα, π.χ.το κουτάλι στο ποτήρι, πρέπει να απέχει το λιγότερο 2 cm από τα τοιχώματα του χώρου μαγειρέματος και την εσωτερική πλευρά της πόρτας. Οι σπινθήρες μπορεί να καταστρέψουν το εσωτερικό γυαλί της πόρτας.
- Αλουμινένια μπολ: Μη χρησιμοποιείτε αλουμινένια μπολ στη συσκευή. Στη συσκευή προκαλούνται ζημιές με τη δημιουργία ηλεκτρικών σπινθήρων.
- Λειτουργία μικροκυμάτων χωρίς φαγητά: Η λειτουργία της συσκευής χωρίς φαγητά στο χώρο μαγειρέματος οδηγεί σε υπερφόρτωση. Μην ξεκινήσετε ποτέ το φούρνο μικροκυμάτων χωρίς φαγητά.στο χώρο μαγειρέματος. Εξαίρεση αποτελεί μια σύντομη δοκιμή σκεύους. ⟶ *"Ο φούρνος μικροκυμάτων" στη σελίδα 30*



- Υγρασία στο χώρο μαγειρέματος: Η υγρασία για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα στο χώρο μαγειρέματος μπορεί να οδηγήσει σε διάβρωση. Μετά τη χρήση αφήστε το χώρο μαγειρέματος να στεγνώσει. Μην αποθηκεύετε υγρά τρόφιμα για μεγάλη χρονική διάρκεια στον κλειστό χώρο μαγειρέματος. Μην αποθηκεύετε κανένα φαγητό στο χώρο μαγειρέματος.
- Πολύ λερωμένη τσιμούχα στεγανοποίησης: Εάν η τσιμούχα στεγανοποίησης είναι πολύ λερωμένη, δεν κλείνει πλέον σωστά η πόρτα της συσκευής κατά τη λειτουργία. Οι γειτονικές προσόψεις των ντουλαπιών μπορούν να χαλάσουν. Διατηρείτε την στεγανοποίηση πάντοτε καθαρή. ⟶ *"Καθαρισμός" στη σελίδα 35*
- Πόπ-κορν μικροκυμάτων: Μη ρυθμίζετε ποτέ μια πολύ μεγάλη ισχύ μικροκυμάτων. Χρησιμοποιήστε το πολύ 600 W. Τοποθετείτε τη σακούλα του πόπ-κορν πάντοτε πάνω σ' ένα γυάλινο πιάτο. Το τζάμι της πόρτας μπορεί να ραγίσει λόγω υπερφόρτωσης.

Προστασία περιβάλλοντος

Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος

Αποσύρετε τη συσκευασία σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος.

Αυτή η συσκευή χαρακτηρίζεται σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/ΕΕ περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών (waste electrical and electronic equipment - WEEE).
Η οδηγία προκαθορίζει τα πλαίσια για μια απόσυρση και αξιοποίηση των παλιών συσκευών με ισχύ σ' όλη την ΕΕ.

Γνωρίστε τη συσκευή

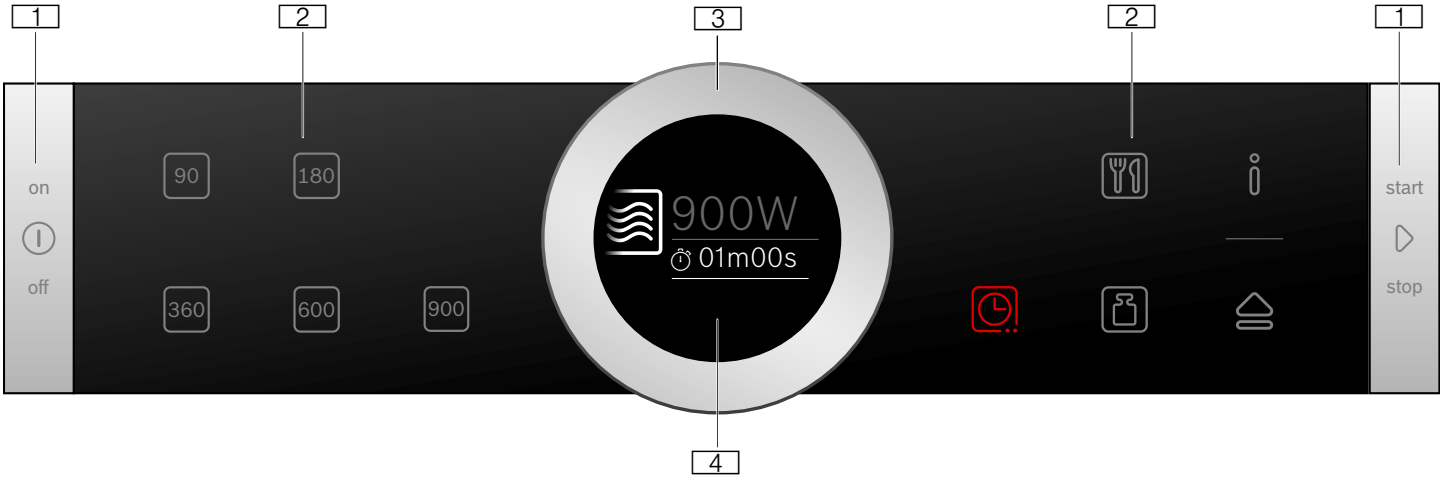
Σε αυτό το κεφάλαιο σας εξηγούμε τις ενδείξεις και τα στοιχεία χειρισμού. Επιπλέον μαθαίνετε τις διάφορες λειτουργίες της συσκευής σας.

Υπόδειξη: Ανάλογα με τον τύπο της συσκευής μπορεί να υπάρχουν αποκλίσεις στο χρώμα και στις λεπτομέρειες.

Πεδίο χειρισμού

Μέσω του πεδίου χειρισμού ρυθμίζετε με τη βοήθεια πλήκτρων, πεδίων αφής και ενός δακτυλίου χειρισμού τις διάφορες λειτουργίες της συσκευής σας.Η οθόνη ενδείξεων σας δείχνει τις τρέχουσες ρυθμίσεις.

Η επισκόπηση δείχνει το πεδίο χειρισμού στην ενεργοποιημένη συσκευή με έναν επιλεγμένο τρόπο λειτουργίας.



1 Πλήκτρα
Τα πλήκτρα αριστερά και δεξιά από το πεδίο χειρισμού έχουν ένα σημείο πίεσης. Πατήστε το πλήκτρο για την ενεργοποίηση.
Στις συσκευές, οι οποίες δεν έχουν καμία μπροστινή πλευρά ανοξείδωτου χάλυβα, είναι επίσης αυτά τα δύο πλήκτρα πεδία αφής χωρίς σημείο πίεσης.

2 Πεδία αφής
Κάτω από τα πεδία αφής βρίσκονται αισθητήρες. Πατήστε μόνο ελαφρά πάνω στο εκάστοτε σύμβολο, για να επιλέξετε τη λειτουργία.

3 Δακτύλιος χειρισμού
Ο δακτύλιος χειρισμού είναι τοποθετημένος έτσι, ώστε να μπορείτε να τον γυρίσετε απεριόριστα προς τα αριστερά ή προς τα δεξιά. Πατήστε ελαφρά πάνω και μετακινήστε τον με το δάκτυλο στην επιθυμητή κατεύθυνση.

4 Οθόνη ενδείξεων
Στην οθόνη ενδείξεων βλέπετε τις τρέχουσες τιμές ρύθμισης, τις δυνατότητες επιλογής ή κείμενα υποδείξεων.

Στοιχεία χειρισμού

Τα ξεχωριστά στοιχεία χειρισμού είναι προσαρμοσμένα στις διάφορες λειτουργίες της συσκευής σας. Έτσι μπορείτε να ρυθμίσετε εύκολα και απευθείας τη συσκευή σας.

Πλήκτρα και πεδία αφής

Τη σημασία των διαφόρων πλήκτρων και πεδίων αφής μπορείτε να δείτε σύντομα εδώ.

Σύμβολο		Σημασία
Πλήκτρα		
⏻	on/off	Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της συσκευής
▷	start/stop	Εκκίνηση ή σταμάτημα της λειτουργίας
Πεδία αφής		
90	Ισχύς μικροκυμάτων	Επιλογή 90 W
180	Ισχύς μικροκυμάτων	Επιλογή 180 W
360	Ισχύς μικροκυμάτων	Επιλογή 360 W
600	Ισχύς μικροκυμάτων	Επιλογή 600 W
900	Ισχύς μικροκυμάτων	Επιλογή 900 W
	Λειτουργίες χρόνου	Επιλογή λειτουργιών χρόνου
	Προγράμματα	Επιλογή προγράμματος
	Βάρος	Επιλογή βάρους στα προγράμματα
i	Πληροφορία	Εμφάνιση των υποδείξεων Με παρατεταμένο πάτημα (περίπου 3 δευτερόλεπτα) κλήση των βασικών ρυθμίσεων
	Αυτόματο άνοιγμα πόρτας	Άνοιγμα της πόρτας της συσκευής

Το πεδίο αφής, του οποίου η τιμή μπορεί να αλλάξει στην οθόνη ενδείξεων ή εμφανίζεται σε πρώτο πλάνο, ανάβει κόκκινο.

Δακτύλιος χειρισμού

Με το δακτύλιο χειρισμού αλλάζετε τους τρόπους λειτουργίας και τις τιμές ρύθμισης, που εμφανίζονται στην οθόνη ενδείξεων.

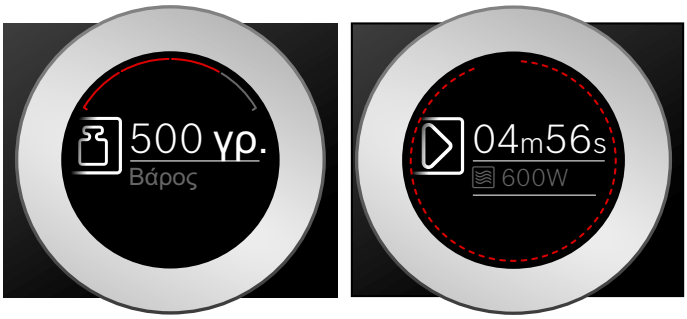
Στις περισσότερες λίστες επιλογής, π.χ. στα προγράμματα, μετά το τελευταίο σημείο αρχίζει ξανά το πρώτο.
Σε μερικές λίστες επιλογής, π.χ. "Διάρκεια", πρέπει να γυρίσετε ξανά πίσω το δακτύλιο χειρισμού, όταν επιτευχθεί η ελάχιστη ή η μέγιστη τιμή.

Οθόνη ενδείξεων

Η οθόνη ενδείξεων είναι δομημένη έτσι, ώστε να μπορείτε να διαβάσετε τα στοιχεία με μια ματιά, προσαρμοσμένη σε κάθε περίπτωση.

Η τιμή, που μπορείτε να ρυθμίσετε αυτή τη στιγμή, είναι εστιασμένη. Παριστάνεται σε άσπρη γραφή και με μια άσπρη γραμμή από κάτω. Η τιμή στο φόντο εμφανίζεται γκρι.

Εστίαση	Η τιμή στην εστίαση μπορεί να αλλάξει απευθείας, χωρίς να πρέπει προηγουμένως να επιλεγεί. Μετά την εκκίνηση μιας λειτουργίας στην εστίαση είναι πάντοτε η χρονική διάρκεια.
Μεγέθυνση	Ενώ αλλάζετε με το δακτύλιο χειρισμού την τιμή στην εστίαση, εμφανίζεται μεγεθυμένη μόνο αυτή η τιμή.



Δακτυλιοειδής γραμμή

Εξωτερικά στην οθόνη ενδείξεων βρίσκεται η δακτυλιοειδής γραμμή.

Όταν αλλάζετε μια τιμή, η δακτυλιοειδής γραμμή σας δείχνει, που βρίσκεστε στη λίστα επιλογής. Ανάλογα με την περιοχή ρυθμίσεων η δακτυλιοειδής γραμμή είναι συνεχής ή χωρισμένη σε τομείς, αντίστοιχα με το μήκος της λίστας επιλογής.

Σε μια τρέχουσα διάρκεια κάθε δευτερόλεπτο σβήνει ένας κόκκινος τομέας. Μετά από κάθε πλήρες λεπτό είναι ξανά όλοι οι τομείς κόκκινοι.

Περισσότερες πληροφορίες

Στις περισσότερες περιπτώσεις η συσκευή σας προσφέρει υποδείξεις και επιπλέον πληροφορίες για την τρέχουσα εκτελούμενη εργασία.

Πατήστε ελαφρά το πεδίο ⓘ.Η υπόδειξη εμφανίζεται για μερικά δευτερόλεπτα στην οθόνη ενδείξεων. Σε περίπτωση μεγάλων υποδείξεων, ξεφυλλίστε με το δακτύλιο χειρισμού μέχρι το τέλος.

Ορισμένες υποδείξεις εμφανίζονται αυτόματα, π.χ. για επιβεβαίωση ή ως απαίτηση ή προειδοποίηση.

Λειτουργίες του χώρου μαγειρέματος

Οι λειτουργίες του χώρου μαγειρέματος διευκολύνουν τη λειτουργία της συσκευής σας. Έτσι π.χ. φωτίζεται μια μεγάλη περιοχή του χώρου μαγειρέματος και ένας ανεμιστήρας ψύξης προστατεύει τη συσκευή από υπερθέρμανση.

Αυτόματο άνοιγμα πόρτας

Η πόρτα της συσκευής πετάγεται προς τα έξω, όταν πατήσετε το αυτόματο άνοιγμα της πόρτας. Μπορείτε να ανοίξετε εντελώς την πόρτα της συσκευής με το χέρι.

Σε περίπτωση διακοπής ρεύματος δε λειτουργεί το αυτόματο άνοιγμα της πόρτας. Μπορείτε να ανοίξετε την πόρτα με το χέρι.

Υποδείξεις

- Εάν κατά τη διάρκεια μιας τρέχουσας λειτουργίας ανοίξετε την πόρτα της συσκευής, σταματάει η λειτουργία.
- Όταν κλείσετε την πόρτα της συσκευής, δεν συνεχίζει αυτόματα η λειτουργία. Πρέπει να ξεκινήσετε τη λειτουργία με το χέρι.
- Σε περίπτωση που η συσκευή είναι για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα απενεργοποιημένη ανοίγει η πόρτα της συσκευής με καθυστέρηση.

Φωτισμός του χώρου μαγειρέματος

Όταν ανοίγετε την πόρτα της συσκευής, ενεργοποιείται ο φωτισμός του χώρου μαγειρέματος.Εάν παραμείνει η πόρτα περισσότερο από 5 λεπτά ανοιχτή, απενεργοποιείται ξανά ο φωτισμός του χώρου μαγειρέματος. Πατώντας το αυτόματο άνοιγμα της πόρτας ανάβει ξανά ο φωτισμός του χώρου μαγειρέματος.

Σε όλους τους τρόπους λειτουργίας ενεργοποιείται ο φωτισμός του χώρου μαγειρέματος, μόλις ξεκινήσει η λειτουργία. Όταν τελειώσει η λειτουργία, απενεργοποιείται.

Ανεμιστήρας ψύξης

Ο ανεμιστήρας ψύξης ενεργοποιείται σε περίπτωση που χρειάζεται. Ο ζεστός αέρας εξέρχεται από την πόρτα.

Μετά τη λειτουργία, ο ανεμιστήρας ψύξης μπορεί να λειτουργεί ακόμα για λίγο χρόνο.

Προσοχή!

Μην καλύπτετε τις σχισμές εξαερισμού. Διαφορετικά η συκευή υπερθερμαίνεται.

Υποδείξεις

- Στη λειτουργία μικροκυμάτων παραμένει η συσκευή κρύα. Παρόλ' αυτά ενεργοποιείται ο ανεμιστήρας ψύξης. Ο ανεμιστήρας ψύξης μπορεί να συνεχίσει να λειτουργεί ακόμα και όταν η λειτουργία μικροκυμάτων έχει ήδη σταματήσει.
- Στο τζάμι της πόρτας, στα εσωτερικά τοιχώματα και στον πάτο της συσκευής μπορεί να παρουσιαστεί υγρασία. Αυτό είναι κάτι το κανονικό, η λειτουργία των μικροκυμάτων δεν επηρεάζεται από αυτό. Σφουγγίστε την υγρασία μετά το μαγείρεμα.

Πριν την πρώτη χρήση

Προτού μπορέσετε να χρησιμοποιήσετε την καινούργια σας συσκευή, πρέπει να πραγματοποιήσετε μερικές ρυθμίσεις.

Πρώτη θέση σε λειτουργία

Μετά τη σύνδεση του ρεύματος ή μιας διακοπής του ρεύματος εμφανίζονται στην οθόνη ενδείξεων οι ρυθμίσεις για την πρώτη θέση σε λειτουργία. Μπορεί να διαρκέσει μερικά δευτερόλεπτα, μέχρι να εμφανιστεί η απαίτηση.

Υπόδειξη: Μπορείτε να αλλάξετε οποτεδήποτε αυτές τις ρυθμίσεις ξανά στις βασικές ρυθμίσεις. ⟶ *"Βασικές ρυθμίσεις" στη σελίδα 34*

Ρύθμιση της γλώσσας

1. Ρυθμίστε με το δακτύλιο χειρισμού την επιθυμητή γλώσσα.
2. Για την επιβεβαίωση πατήστε ελαφρά το πεδίο .
   Η επόμενη ρύθμιση εμφανίζεται.

Ρύθμιση της ώρας

1. Αλλάξτε με το δακτύλιο χειρισμού την ώρα.
2. Για την επιβεβαίωση πατήστε ελαφρά το πεδίο .

Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται μια υπόδειξη, ότι η πρώτη θέση σε λειτουργία έχει ολοκληρωθεί.

Χειρισμός συσκευής

Τα στοιχεία χειρισμού και τον τρόπο λειτουργίας τους τα έχετε ήδη γνωρίσει. Τώρα σας περιγράφουμε, πώς να ρυθμίζετε τη συσκευή σας. Μαθαίνετε, τι γίνεται κατά την ενεργοποίηση και απενεργοποίηση και πως να ρυθμίζετε τους τρόπους λειτουργίας.

Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της συσκευής

Προτού μπορέσετε να ρυθμίσετε κάτι στη συσκευή σας, πρέπει να την ενεργοποιήσετε.

Υπόδειξη: Το ρολόι συναγερμού μπορεί να ρυθμιστεί επίσης με απενεργοποιημένη τη συσκευή. Μερικές ενδείξεις και υποδείξεις παραμένουν φανερές στην οθόνη ενδείξεων ακόμα και με απενεργοποιημένη τη συσκευή.

Όταν δε χρειάζεστε τη συσκευή σας, απενεργοποιήστε την. Όταν για μεγαλύτερη διάρκεια δεν έχει γίνει καμία ρύθμιση, απενεργοποιείται η συσκευή αυτόματα.

Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία

Με το πλήκτρο on/off ⏻ ενεργοποιείτε τη συσκευή.

Όλα τα πεδία αφής ανάβουν κόκκινα. Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται το λογότυπο Bosch και μετά η υψηλότερη βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων.

Η συσκευή βρίσκεται σε ετοιμότητα λειτουργίας.

Το πεδίο ανάβει κόκκινο.

Το πως ρυθμίζετε τους τρόπους λειτουργίας, μπορείτε να το διαβάσετε στα ξεχωριστά κεφάλαια.

Θέση της συσκευής εκτός λειτουργίας

Με το πλήκτρο on/off ⏻ απενεργοποιείτε τη συσκευή.

Μια λειτουργία που ενδεχομένως τρέχει διακόπτεται.

Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται η ώρα.

Υπόδειξη: Εάν θέλετε να εμφανίζεται η ώρα ή όχι στην απενεργοποιημένη συσκευή, μπορείτε να το καθορίστε στις βασικές ρυθμίσεις.

Λειτουργία

Μερικά βήματα χειρισμού είναι τα ίδια κατά τη λειτουργία όλων των τρόπων λειτουργίας. Παρακάτω θα γνωρίσετε τα βασικά βήματα χειρισμού.

Εκκίνηση λειτουργίας

Κάθε λειτουργία πρέπει να την ξεκινήσετε με το πλήκτρο start/stop ▷.

Μετά την εκκίνηση εμφανίζονται στην οθόνη ενδείξεων οι ρυθμίσεις σας.Επιπλέον εμφανίζεται η δακτυλιοειδής γραμμή, η οποία εμφανίζει την πορεία της διάρκειας.

Υπόδειξη: Εάν σταματήσει η λειτουργία με το άνοιγμα της πόρτας της συσκευής, πρέπει να ξεκινήσετε τη λειτουργία μετά το κλείσιμο της πόρτας της συσκευής ξανά με το πλήκτρο start/stop ▷.

Σταμάτημα της λειτουργίας

Με το πλήκτρο start/stop ▷ μπορείτε να σταματήσετε τη λειτουργία και να την ξεκινήσετε ξανά.

Για να σβήσετε όλες τις ρυθμίσεις, πατήστε το πλήκτρο on/off.

Υποδείξεις

- Με το άνοιγμα της πόρτας της συσκευής σταματάει επίσης η λειτουργία.
- Μετά από μια διακοπή ή σταμάτημα της λειτουργίας μπορεί να συνεχίζει να λειτουργεί ο ανεμιστήρας ψύξης.

Ρύθμιση του τρόπου λειτουργίας

Μετά την ενεργοποίηση της συσκευής εμφανίζεται ο ρυθμισμένος προτεινόμενος τρόπος ψησίματος. Μπορείτε να ξεκινήσετε αυτή τη ρύθμιση αμέσως.

Εάν θέλετε να ρυθμίσετε έναν άλλο τρόπο λειτουργίας, ακριβείς περιγραφές γι' αυτό θα βρείτε στα αντίστοιχα κεφάλαια.

Βασικά ισχύει:

1. Πατήστε ελαφρά στο αντίστοιχο πεδίο.
2. Αλλάξτε με το δακτύλιο χειρισμού την επιλογή στην εστίαση.
3. Εάν χρειαστεί, πραγματοποιήστε περαιτέρω ρυθμίσεις. Γι' αυτό πατήστε ελαφρά πάνω στο αντίστοιχο πεδίο και με το δακτύλιο χειρισμού αλλάξτε την τιμή.
4. Ξεκινήστε με το πλήκτρο start/stop ▷.

Η συσκευή ξεκινά τη λειτουργία.

Ο φούρνος μικροκυμάτων

Με το φούρνο μικροκυμάτων μπορείτε να μαγειρέψετε, να ζεστάνετε ή να ξεπαγώσετε ιδιαίτερα γρήγορα τα φαγητά σας.

Για να εκμεταλλευτείτε ιδανικά το φούρνο μικροκυμάτων, προσέξτε τις υποδείξεις για τα μαγειρικά σκεύη και προσανατολιστείτε σύμφωνα με τα στοιχεία στους πίνακες εφαρμογών στο τέλος των οδηγιών χρήσης.
→ *"Δοκιμάστηκαν για εσάς, στο δικό μας εργαστήριο μαγειρικής" στη σελίδα 38*

Μαγειρικό σκεύος

Δεν είναι κάθε μαγειρικό σκεύος κατάλληλο για τα μικροκύματα. Για να ζεσταθούν τα φαγητά σας και η συσκευή να μην υποστεί ζημιά, χρησιμοποιείτε μόνο μαγειρικά σκεύη κατάλληλα για μικροκύματα.

Κατάλληλο μαγειρικό σκεύος

Κατάλληλα είναι πυρίμαχα μαγειρικά σκεύη από γυαλί, υαλοκεραμικό υλικό, πορσελάνη, κεραμικό ή ανθεκτικό στη θερμότητα πλαστικό υλικό. Τα μικροκύματα διαπερνούν αυτά τα υλικά.

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε επίσης και σκεύη σερβιρίσματος. Έτσι εξοικονομείτε χρόνο. Χρησιμοποιείτε τα μαγειρικά σκεύη με χρυσαφένιες ή ασημένιες διακοσμήσεις μόνο τότε, όταν ο κατασκευαστής εγγυάται, ότι το σκεύος είναι κατάλληλο για μικροκύματα.

Ακατάλληλο μαγειρικό σκεύος

Ακατάλληλα είναι μεταλλικά σκεύη. Το μέταλλο δεν αφήνει να περάσουν τα μικροκύματα. Τα φαγητά παραμένουν σε κλειστά μεταλλικά δοχεία κρύα.

Προσοχή!

Δημιουργία ηλεκτρικών σπινθήρων: Ένα μεταλλικό σώμα, π.χ.το κουτάλι στο ποτήρι, πρέπει να απέχει το λιγότερο 2 cm από τα τοιχώματα του χώρου μαγειρέματος και την εσωτερική πλευρά της πόρτας. Οι σπινθήρες μπορεί να καταστρέψουν το εσωτερικό γυαλί της πόρτας.

Δοκιμή μαγειρικού σκεύους

Μην ενεργοποιήσετε ποτέ το φούρνο μικροκυμάτων χωρίς φαγητά. Η μόνη εξαίρεση είναι η σύντομη δοκιμή μαγειρικού σκεύους.

Εάν δεν είστε σίγουροι(ες), ότι τα μαγειρικά σας σκεύη είναι κατάλληλα για μικροκύματα, κάνετε την ακόλουθη δοκιμή.

1. Τοποθετήστε το άδειο σκεύος για ½ έως 1λεπτό με τη μέγιστη ισχύ μέσα στο χώρο μαγειρέματος.
2. Ελέγχετε ενδιάμεσα τη θερμοκρασία του σκεύους.

Το σκεύος πρέπει να παραμείνει κρύο ή να έχει τη θερμοκρασία του χεριού.

Εάν το σκεύος έχει ζεσταθεί πολύ ή δημιουργούνται σπινθήρες, τότε δεν είναι κατάλληλο.
Διακόψτε τη δοκιμή.

⚠ Προειδοποίηση
Κίνδυνος εγκαύματος!
Τα προσιτά μέρη/εξαρτήματα ζεσταίνονται πολύ κατά τη λειτουργία. Μην ακουμπάτε ποτέ τα καυτά μέρη/εξαρτήματα. Κρατάτε τα παιδιά μακριά.

Βαθμίδες μικροκυμάτων

Οι ακόλουθες βαθμίδες ισχύος μικροκυμάτων βρίσκονται στη διάθεσή σας.

Οι βαθμίδες ισχύος μικροκυμάτων δεν αντιστοιχούν πάντοτε στο ακριβή αριθμό των Watt, που χρησιμοποιεί η συσκευή.

Βαθμίδα	Φαγητά	μέγιστη διάρκεια
90 W	για το ξεπάγωμα ευαίσθητων φαγητών	1 ώρα και 30 λεπτά
180 W	για το ξεπάγωμα και τη συνέχιση του μαγειρέματος	1 ώρα και 30 λεπτά
360 W	για το μαγείρεμα κρέατος και για το ζέσταμα ευαίσθητων φαγητών	1 ώρα και 30 λεπτά
600 W	για το ζέσταμα και το μαγείρεμα φαγητών	1 ώρα και 30 λεπτά
900 W	για το ζέσταμα υγρών	30 λεπτά

Προτεινόμενες τιμές:
Για κάθε βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων η συσκευή προτείνει μια διάρκεια. Αυτές τις τιμές μπορείτε να τις παραλάβετε ή να τις αλλάξετε στην εκάστοτε περιοχή.

Η μέγιστη ρύθμιση προβλέπεται για το ζέσταμα υγρών. Για την προστασία της συσκευής μειώνεται μετά από ορισμένο χρόνο η μέγιστη ισχύς των μικροκυμάτων.Η πλήρης ισχύς είναι ξανά διαθέσιμη μετά από ένα χρόνο ψύξης.

Ρύθμιση του φούρνου μικροκυμάτων

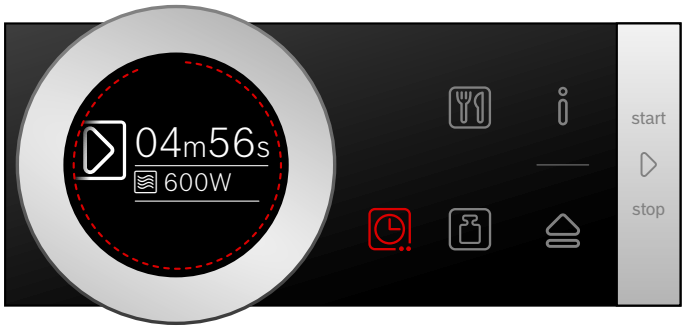
Παράδειγμα: Ισχύς μικροκυμάτων 600 W, διάρκεια 5 λεπτά.

1. Ενεργοποιήστε τη συσκευή με το πλήκτρο on/off ⏻.
   Η συσκευή βρίσκεται σε ετοιμότητα λειτουργίας. Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται ως προτεινόμενη τιμή η μέγιστη ισχύς μικροκυμάτων, αυτή μπορεί να αλλάξει οποτεδήποτε.
2. Πατήστε ελαφρά στο πεδίο την επιθυμητή ισχύ μικροκυμάτων.

Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται η βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων και μια προτεινόμενη διάρκεια. Το πεδίο ⏲ ανάβει κόκκινο.

3. Ρυθμίστε με το δακτύλιο χειρισμού την επιθυμητή διάρκεια.

4. Ξεκινήστε με το πλήκτρο start/stop ▷.



Στην οθόνη ενδείξεων τρέχει η χρονική διάρκεια.

Υποδείξεις

- Όταν ενεργοποιείτε τη συσκευή εμφανίζεται στην οθόνη ενδείξεων πάντοτε ως πρόταση η υψηλότερη βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων.
- Όταν ανοίξετε ενδιάμεσα την πόρτα της συσκευής, μπορεί ο ανεμιστήρας να συνεχίσει να λειτουργεί.

Λήξη της διάρκειας

Ένα σήμα ηχεί.
Η λειτουργία έχει τερματιστεί.

Πρόωρος τερματισμός του σήματος:
Πατήστε ελαφρά το πεδίο ⏲.

Απενεργοποιήστε τη συσκευή με το πλήκτρο on/off ⏻.

Υπόδειξη: Μετά το ελαφρύ πάτημα του πλήκτρου ⏲ εμφανίζεται η λειτουργία του ρολογιού συναγερμού και αποκρύπτεται αυτόματα μετά από λίγη ώρα.Πατήστε ελαφρά ακόμα μια φορά το πλήκτρο ⏲ με τη δυνατότητα παράτασης της διάρκειας.

Αλλαγή της διάρκειας

Αυτό είναι οποτεδήποτε δυνατό.

Αλλάξτε με το δακτύλιο χειρισμού τη χρονική διάρκεια.
Η λειτουργία συνεχίζεται.

Αλλαγή της ισχύος μικροκυμάτων

Αυτό είναι οποτεδήποτε δυνατό.

Πατήστε ελαφρά στο πεδίο για την επιθυμητή ισχύ μικροκυμάτων.

Η διάρκεια δεν αλλάζει.
Η λειτουργία συνεχίζεται.

Υπόδειξη: Εάν η ρυθμισμένη διάρκεια ξεπεράσει τη μέγιστη διάρκεια για τη βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων 900 W, τότε μειώνετε αυτόματα. Η λειτουργία δε συνεχίζεται. Με το πλήκτρο ▷ ξεκινήστε τη λειτουργία.

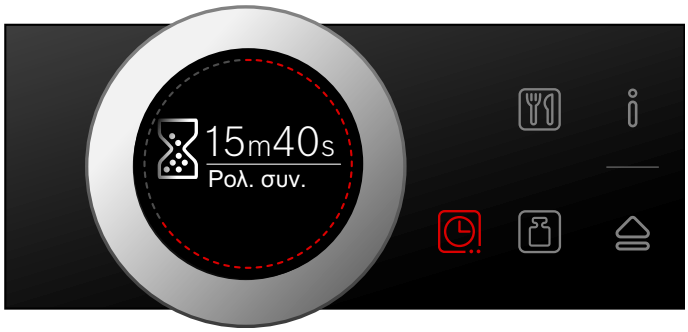
Ρολόι συναγερμ.

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το ρολόι συναγερμού, όπως ένα ρολόι συναγερμού κουζίνας. Το ρολόι συναγερμού τρέχει παράλληλα με άλλες ρυθμίσεις. Μπορείτε να ρυθμίσετε οποτεδήποτε το ρολόι συναγερμού, ακόμα και όταν η συσκευή είναι απενεργοποιημένη. Έχει ένα δικό του σήμα, έτσι ώστε να ακούτε, εάν έχει λήξει το ρολόι συναγερμού ή μια διάρκεια.

Ρύθμιση του ρολογιού συναγερμού

Μπορεί να ρυθμιστούν το πολύ 24 ώρες.
Όσο υψηλότερη είναι η τιμή, τόσο πιο μεγάλα είναι τα βήματα του χρόνου.

1. Πατήστε ελαφρά το πεδίο .
   Το ρολόι συναγερμού εμφανίζεται.
2. Με το δακτύλιο χειρισμού ρυθμίστε το χρόνο του ρολογιού συναγερμού.



3. Ξεκινήστε με το πεδίο .
   Υπόδειξη: Μετά από μερικά δευτερόλεπτα ξεκινά το ρολόι συναγερμού αυτόματα.

Ο χρόνος του ρολογιού συναγερμού τρέχει. Η ένδειξη αλλάζει μετά από λίγη ώρα ξανά πίσω. Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται πρόσθετα το σύμβολο του ρολογιού συναγερμού.

Όταν λήξει ο χρόνος του ρολογιού συναγερμού, εμφανίζεται σύντομα μια υπόδειξη και ηχεί ένα σήμα. Μπορείτε να σβήσετε το σήμα πρόωρα με το πεδίο .

Υπόδειξη: Σε περίπτωση που αυτή τη στιγμή τρέχει ένας τρόπος λειτουργίας με ρυθμισμένη διάρκεια, τότε η διάρκεια είναι εστιασμένη. Για την επιλογή του ρολογιού συναγερμού πατήστε ελαφρά το πεδίο . Ο χρόνος του ρολογιού συναγερμού εστιάζεται για λίγο χρόνο και μπορεί να ρυθμιστεί.

Αλλαγή του ρολογιού συναγερμού

Για να αλλάξετε το χρόνο του ρολογιού συναγερμού, πατήστε ελαφρά το πεδίο . Ο χρόνος του ρολογιού συναγερμού εμφανίζεται στην εστίαση άσπρος και μπορεί να αλλάξει με το δακτύλιο χειρισμού.

Διακοπή του ρολογιού συναγερμού

Εάν θέλετε να διακόψετε το ρολόι συναγερμού, ρυθμίστε το χρόνο του ρολογιού συναγερμού ξανά εντελώς πίσω. Μετά την αποδοχή της αλλαγής δεν ανάβει πλέον το σύμβολο.

Προγράμματα

Με τα προγράμματα μπορείτε να παρασκευάσετε πολύ εύκολα τα φαγητά. Επιλέξτε το πρόγραμμα και δώστε το βάρος του φαγητού. Την ιδανική ρύθμιση την αναλαμβάνει το πρόγραμμα.

Ρύθμιση του προγράμματος

Παράδειγμα: Πρόγραμμα "Ξεπάγωμα ψωμιού", βάρος 250 γρ.

1. Ενεργοποιήστε τη συσκευή με το πλήκτρο on/off .
   Η συσκευή βρίσκεται σε ετοιμότητα λειτουργίας.
2. Πατήστε ελαφρά το πεδίο .
   Το πρώτο πρόγραμμα εμφανίζεται στην οθόνη ενδείξεων.
3. Ρυθμίστε με το δακτύλιο χειρισμού το επιθυμητό πρόγραμμα.

4. Πατήστε ελαφρά το πεδίο .
   Στην ένδειξη εμφανίζεται μια προτεινόμενη τιμή για το βάρος.
5. Ρυθμίστε με το δακτύλιο χειρισμού το επιθυμητό πρόγραμμα.

6. Ξεκινήστε με το πλήκτρο start/stop .
   Στην οθόνη ενδείξεων τρέχει η χρονική διάρκεια.

Υποδείξεις

- Η χρονική διάρκεια υπολογίζεται από τα προγράμματα.
- Σε μερικά φαγητά, κατά τη διάρκεια της παρασκευής, εμφανίζονται στην οθόνη ενδείξεων υποδείξεις για το γύρισμα ή το ανακάτεμα. Ακολουθήστε τις υποδείξεις. Με το άνοιγμα της πόρτας της συσκευής σταματάει η λειτουργία. Μετά το κλείσιμο της πόρτας της συσκευής ξεκινήστε ξανά τη λειτουργία. Εάν δε γυρίσετε ή δεν ανακατέψετε το φαγητό, συνεχίζει να τρέχει το πρόγραμμα όμως κανονικά μέχρι το τέλος.

Υποδείξεις για τα προγράμματα

Τοποθετήστε τα τρόφιμα μέσα στον κρύο χώρο μαγειρέματος.

Βγάλτε τα τρόφιμα από τη συσκευασία και ζυγίστε τα. Εάν δεν μπορείτε να δώσετε το ακριβές βάρος, στρογγυλοποιήστε το προς τα επάνω ή προς τα κάτω.

Χρησιμοποιείτε για τα προγράμματα πάντοτε μαγειρικό σκεύος κατάλληλο για μικροκύματα, π.χ.από γυαλί ή κεραμικό. Προσέξτε γι' αυτό τις υποδείξεις για τα μαγειρικά σκεύη στον πίνακα προγραμμάτων.

Έναν πίνακα με κατάλληλα τρόφιμα, την εκάστοτε περιοχή βάρους και τα απαραίτητα εξαρτήματα θα βρείτε στο τέλος στις υποδείξεις.

Η ρύθμιση για τα βάρη που βρίσκονται έξω από την περιοχή βάρους δεν είναι δυνατή.

Σε πολλά φαγητά μετά από λίγο χρόνο ακούτε ένα σήμα. Γυρίστε τα τρόφιμα ή ανακατέψτε τα.

Ξεπάγωμα:

- Παγώστε και αποθηκεύστε τα τρόφιμα κατά το δυνατό σε λεπτές μερίδες στους -18°C.
- Τοποθετήστε τα κατεψυγμένα τρόφιμα πάνω σ' ένα ρηχό σκεύος, π.χ.ένα γυάλινο πιάτο ή ένα πιάτο πορσελάνης.
- Μετά το ξεπάγωμα αφήστε τα τρόφιμα ακόμα 15 έως 90λεπτά για την εξισορρόπηση της θερμοκρασίας.
- Ξεπαγώστε το ψωμί μόνο στην απαραίτητη ποσότητα. Διαφορετικά μπαγιατεύει γρήγορα.
- Κατά το ξεπάγωμα του κρέατος ή των πουλερικών δημιουργείται υγρό. Κατά το γύρισμα απομακρύνετε αυτό το υγρό και σε καμία περίπτωση μην το χρησιμοποιήσετε ή μην το αφήσετε να έρθει σε επαφή με άλλα τρόφιμα.
- Απομακρύνετε μετά το γύρισμα τον ήδη ξεπαγωμένο κιμά.
- Τοποθετήστε το ολόκληρο πουλερικό πρώτα με τη μεριά του στήθους, τα κομμάτια πουλερικών με τη μεριά της πέτσας πάνω στο μαγειρικό σκεύος.

Λαχανικά:

- Φρέσκα λαχανικά: Κόψτε τα λαχανικά σε ομοιόμορφα μεγάλα κομμάτια. Για κάθε 100 γρ. προσθέστε μία κουταλιά νερό.
- Κατεψυγμένα λαχανικά: Κατάλληλα είναι μόνο ζεματισμένα, μη προμαγειρεμένα λαχανικά. Τα καταψυγμένα λαχανικά με σάλτσα σαντιγί δεν είναι κατάλληλα. Προσθέστε 1 έως 3 κουταλιές νερό. Στο σπανάκι και στο κόκκινο λάχανο μην προσθέσετε νερό.

Πατάτες:

- Βραστές πατάτες χωρίς φλούδα: Κόψτε τις σε ομοιόμορφα μεγάλα κομμάτια. Για κάθε 100 γρ. προσθέστε δύο κουταλιές νερό και λίγο αλάτι.
- Βραστές πατάτες με φλούδα: Χρησιμοποιήστε πατάτες του ιδίου μεγέθους. Πλύντε τις και τρυπήστε τη φλούδα. Βάλτε τις πατάτες, όταν είναι ακόμα υγρές, μέσα σ' ένα μαγειρικό σκεύος χωρίς νερό.

Ρύζι:

- Μη χρησιμοποιήσετε καστανό ρύζι ή ρύζι σε σακουλάκι μαγειρέματος.
- Προσθέστε νερό δύο έως δυόμισι φορές της ποσότητας του ρυζιού.

Χρόνος ηρεμίας

Μερικά φαγητά χρειάζονται, μετά το τέλος του προγράμματος, ακόμα λίγο χρόνο ηρεμίας στο χώρο μαγειρέματος.

Φαγητό	Χρόνος ηρεμίας
Λαχανικά	περίπου 5 λεπτά.
Πατάτες:	περίπου 5 λεπτά Πρώτα χύστε το νερό που δημιουργήθηκε
Ρύζι:	5 έως 10 λεπτά

Πίνακας προγραμμάτων

Πρόγραμμα	Κατάλληλα τρόφιμα	Περιοχή βάρους σε κιλά	Μαγειρικό σκεύος
Ξεπάγωμα			
Ψωμί*	Ψωμί, ολόκληρο, στρογγυλό ή μακρουλό, ψωμί σε φέτες, κέικ, γλυκό με μαγιά, γλυκό με φρούτα, γλυκά χωρίς γλάσο, σαντιγί ή ζελατίνη	0,20-1,50 κιλά	Ρηχό, ανοιχτό μαγειρικό σκεύος Πάτος του χώρου μαγειρέματος
Κρέας*	Ψητό, λεπτά κομμάτια κρέατος, κιμάς, κοτόπουλο, κότα, πάπια	0,20-2,00 κιλά	Ρηχό, ανοιχτό μαγειρικό σκεύος Πάτος του χώρου μαγειρέματος
Ψάρι*	Ολόκληρο ψάρι, φιλέτο ψαριού, μπριζόλα ψαριού	0,10-1,00 κιλά	Ρηχό, ανοιχτό μαγειρικό σκεύος Πάτος του χώρου μαγειρέματος
Μαγείρεμα			
Φρέσκα λαχανικά**	Κουνουπίδι, μπρόκολο, καρότα, γογγυλοκράμβη, πράσο, πιπεριές, κολοκυθάκια	0,15-1,00 κιλά	Κλειστό μαγειρικό σκεύος Πάτος του χώρου μαγειρέματος
Κατεψυγμένα λαχανικά**	Κουνουπίδι, μπρόκολο, καρότα, γογγυλοκράμβη, κόκκινο λάχανο, σπανάκι	0,15-1,00 κιλά	Κλειστό μαγειρικό σκεύος Πάτος του χώρου μαγειρέματος
Πατάτες**	Πατάτες βραστές χωρίς φλούδα, πατάτες βραστές με φλούδα, κομμάτια πατάτας ίδιου μεγέθους	0,20-1,00 κιλα	Κλειστό μαγειρικό σκεύος Πάτος του χώρου μαγειρέματος
Ρύζι**	Ρύζι, ρύζι για πιλάφι	0,05-0,30 κιλα	Ψηλό, κλειστό μαγειρικό σκεύος Πάτος του χώρου μαγειρέματος

*) Προσέξτε το σήμα για το γύρισμα

**) Προσέξτε το σήμα για το ανακάτεμα

Βασικές ρυθμίσεις

Για να μπορείτε να χειριστείτε τη συσκευή σας ιδανικά και εύκολα, έχετε στη διάθεσή σας διάφορες ρυθμίσεις. Μπορείτε να αλλάξετε αυτές τις ρυθμίσεις, σε περίπτωση που χρειάζεται.

Αλλαγή των βασικών ρυθμίσεων

Η συσκευή πρέπει να είναι απενεργοποιημένη.

1. Πατήστε το πεδίο ℹ περίπου για 3 δευτερόλεπτα.
   Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζονται υποδείξεις για την πορεία.
2. Επιβεβαιώστε τις υποδείξεις με το πεδίο.
   Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται η πρώτη ρύθμιση "Γλώσσα".
3. Όταν χρειάζεται αλλάξτε με το δακτύλιο χειρισμού τη ρύθμιση.
4. Πατήστε ελαφρά το πεδίο .
   Η επόμενη ρύθμιση εμφανίζεται στην οθόνη ενδείξεων και μπορεί να αλλάξει με το δακτύλιο χειρισμού.
5. Με το πεδίο περάστε σε όλες τις ρυθμίσεις και σε περίπτωση που χρειάζεται αλλάξτε τις με το δακτύλιο χειρισμού.
6. Στο τέλος για την επιβεβαίωση πατήστε το πεδίο ℹ περίπου για 3 δευτερόλεπτα.

Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται μια υπόδειξη, ότι οι ρυθμίσεις αποθηκεύτηκαν.

Διακοπή

Εάν δε θέλετε να αποθηκεύσετε τις αλλαγές, μπορείτε να διακόψετε με το πλήκτρο on/off. Εμφανίζεται μια υπόδειξη στην οθόνη ενδείξεων, ότι οι ρυθμίσεις δεν αποθηκεύτηκαν.

Λίστα των βασικών ρυθμίσεων

Ανάλογα με τον εξοπλισμό της συσκευής σας, δεν είναι διαθέσιμες όλες οι βασικές ρυθμίσεις.

Ρύθμιση	Επιλογή
Γλώσσα	Ρύθμιση της γλώσσας
Ώρα	Ρύθμιση της τρέχουσας ώρας
Ηχητικό σήμα	Μικρή διάρκεια Μεσαία διάρκεια* Μεγάλη διάρκεια
Ήχος πλήκτρου	Ενεργοποιημένη Απενεργοποιημένη* Ο ήχος πλήκτρου παραμένει στο on/off)
Φωτεινότητα της οθόνης ενδείξεων	Ρύθμιση με 5 βαθμίδες Βαθμίδα 3*
Ένδειξη ώρας:	Ενεργοποιημένη* Απενεργοποιημένη
Συσκότιση νύχτας	Απενεργοποιημένη* Ενεργοποιημένη (μειωμένη φωτεινότητα οθόνης ενδείξεων μεταξύ 22:00 και 6:00)
Λειτουργία παρουσίασης	Απενεργοποιημένη* Ενεργοποιημένη (εμφανίζεται μόνο στα πρώτα 3 λεπτά μετά από μια επαναφορά (Reset) ή μετά την πρώτη θέση σε λειτουργία)
Ρυθμίσεις εργοστασίου	Επαναφορά Μη επαναφορά*

* Ρυθμίσεις εργοστασίου (ανάλογα με τον τύπο της συσκευής μπορεί να διαφέρουν οι ρυθμίσεις εργοστασίου)

Υπόδειξη: Οι αλλαγές των ρυθμίσεων για τη γλώσσα, τον ήχο πλήκτρου και τη φωτεινότητα της οθόνης ενδείξεων ισχύουν αμέσως. Όλες οι άλλες ρυθμίσεις μετά την αποθήκευση.

Διακοπή ρεύματος.

Οι πραγματοποιημένες από εσάς αλλαγές των ρυθμίσεων διατηρούνται επίσης μετά από μια διακοπή ρεύματος.

Μόνο τις ρυθμίσεις για την πρώτη θέση σε λειτουργία πρέπει να πραγματοποιήσετε εκ νέου μετά από μια διακοπή ρεύματος.

Αλλαγή της ώρας

Όταν θέλετε να προσαρμόσετε την ώρα, π.χ. από καλοκαιρινή σε χειμερινή ώρα, αλλάξτε τη βασική ρύθμιση.

Η συσκευή πρέπει να είναι απενεργοποιημένη.

1. Πατήστε το πεδίο ℹ περίπου για 3 δευτερόλεπτα.
   Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζονται υποδείξεις για την πορεία.
2. Επιβεβαιώστε τις υποδείξεις με το πεδίο.
   Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται η πρώτη ρύθμιση "Γλώσσα".
3. Πατήστε ελαφρά το πεδίο .
   Εμφανίζεται η ρύθμιση για την ώρα.
4. Αλλάξτε με το δακτύλιο χειρισμού την ώρα.
5. Για επιβεβαίωση πατήστε το πεδίο ℹ περίπου για 3 δευτερόλεπτα.

Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται μια υπόδειξη, ότι οι ρυθμίσεις αποθηκεύτηκαν.

Καθαρισμός

Με καλή φροντίδα και προσεκτικό καθαρισμό, διατηρεί η συσκευή σας για πολύ χρόνο την ωραία της εμφάνιση και τη λειτουργικότητά της. Εδώ σας εξηγούμε με ποιο τρόπο πρέπει να φροντίζετε και να καθαρίζετε σωστά τη συσκευή σας.

Προειδοποίηση
Κίνδυνος εγκαύματος!
Η συσκευή ζεσταίνεται πολύ. Μην ακουμπάτε ποτέ τις ζεστές εσωτερικές επιφάνειες του χώρου μαγειρέματος ή τα θερμαντικά στοιχεία. Αφήνετε τη συσκευή πάντοτε να κρυώσει. Κρατάτε τα παιδιά μακριά.

Προειδοποίηση
Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!
Μια εισχώρηση υγρασίας μπορεί να προκαλέσει μια ηλεκτροπληξία. Μη χρησιμοποιείτε συσκευές καθαρισμού υψηλής πίεσης ή συσκευές εκτόξευσης ατμού.

Προειδοποίηση
Κίνδυνος τραυματισμού!
Το γρατσουνισμένο γυαλί της πόρτας της συσκευής μπορεί να ραγίσει. Μη χρησιμοποιείτε ξύστρες γυαλιού, δυνατά ή τραχιά υλικά καθαρισμού.

Υπόδειξη: Μπορείτε να απομακρύνετε τις δυσάρεστες οσμές, π.χ. μετά από το μαγείρεμα ψαριού, πολύ απλά. Βάλτε μερικές σταγόνες χυμό λεμονιού σ' ένα φλιτζάνι νερού. Τοποθετείτε πάντοτε μέσα στο δοχείο ένα κουτάλι, για να αποφύγετε την επιβράδυνση του βρασμού. Ζεσταίνετε το νερό για 1 έως 2λεπτά με τη μέγιστη ισχύ μικροκυμάτων.

Υλικά καθαρισμού

Για να μην υποστούν ζημιές οι διάφορες επιφάνειες από λάθος υλικό καθαρισμού, προσέξτε τα στοιχεία που αναφέρονται στον πίνακα.

Μη χρησιμοποιείτε

- ισχυρά καθαριστικά ή υλικά τριψίματος.
- ξύστρες μετάλλου ή γυαλιού για τον καθαρισμό των τζαμιών της πόρτας.
- ξύστρες μετάλλου ή γυαλιού για τον καθαρισμό της στεγανοποίησης της πόρτας.
- σκληρά σύρματα τριψίματος και σφουγγάρια καθαρισμού.
- ισχυρά αλκοολούχα καθαριστικά.

Πριν τη χρήση πλύνετε καλά τα καινούργια σφουγγαρόπανα.

Περιοχή	Υλικά καθαρισμού
Μπροστινή πλευρά συσκευής	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού και στεγνώστε μ' ένα μαλακό πανί. Μη χρησιμοποιείτε ξύστρες μετάλλου ή γυαλιού για τον καθαρισμό.
Οθόνη ενδείξεων	Σκουπίστε μ' ένα πανί καθαρισμού από μικροΐνες ή με ένα ελαφρά υγρό πανί. Μην σκουπίσετε υγρά.
Ανοξείδωτος χάλυβας	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού και στεγνώστε μ' ένα μαλακό πανί. Απομακρύνετε αμέσως τους λεκέδες από άλατα ασβεστίου, λίπος, κορν φλάουρ και ασπράδι αυγού. Κάτω απ' αυτούς τους λεκέδες μπορεί να δημιουργηθεί διάβρωση. Στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ή στα ειδικά καταστήματα μπορείτε να προμηθευτείτε τα ειδικά καθαριστικά ανοξείδωτου χάλυβα.
Χώρος μαγειρέματος από ανοξείδωτο χάλυβα	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων ή ξιδόνερο: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού και στεγνώστε μ' ένα μαλακό πανί. Μη χρησιμοποιείτε σπρέι ηλεκτρικού φούρνου και άλλα δυνατά απορρυπαντικά φούρνου ή υλικά τριψίματος. Ακατάλληλα είναι επίσης τα σύρματα τριψίματος, τα τραχιά σφουγγάρια και τα καθαριστικά κατσαρολών. Αυτά τα υλικά δημιουργούν γρατσουνιές στην επιφάνεια. Αφήστε τις εσωτερικές επιφάνειες να στεγνώσουν καλά.
Τζάμια πόρτας	Υγρό καθαρισμού τζαμιών: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού. Μη χρησιμοποιείτε ξύστρες γυαλιού.
Στεγανοποίηση της πόρτας Μην την αφαιρέσετε!	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού, μην τρίβετε. Μη χρησιμοποιείτε ξύστρες μετάλλου ή γυαλιού για τον καθαρισμό.

Αντιμετώπιση βλαβών

Εάν παρουσιαστεί κάποια βλάβη, δε σημαίνει πως είναι κάτι το σοβαρό, συχνά η αιτία είναι ασήμαντη. Προτού καλέσετε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών, προσπαθήστε με τη βοήθεια του πίνακα να διορθώσετε οι ίδιοι τη βλάβη.

Συμβουλή: Εάν μια φορά ένα φαγητό δεν πετύχει καλά, ανατρέξτε στο ακόλουθο κεφάλαιο. Εκεί θα βρείτε πολλές συμβουλές και υποδείξεις για την ιδανική ρύθμιση.⟶ *"Δοκιμάστηκαν για εσάς, στο δικό μας εργαστήριο μαγειρικής" στη σελίδα 38*

⚠ Προειδοποίηση
Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!
Οι ακατάλληλες επισκευές είναι επικίνδυνες. Μόνο ένας τεχνικός του τμήματος εξυπηρέτησης πελατών, εκπαιδευμένος από εμάς, επιτρέπεται να εκτελέσει τις επισκευές και να αντικαταστήσει τα χαλασμένα καλώδια σύνδεσης. Εάν η συσκευή έχει βλάβη, τραβήξτε το ρευματολήπτη (φις) από την πρίζα ή κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Πίνακας βλαβών

Βλάβη	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση/Υποδείξεις
Η συσκευή δε λειτουργεί, καμία ένδειξη στην οθόνη	Ο ρευματολήπτης (φις) δεν είναι συνδεδεμένος	Συνδέστε τη συσκευή στο δίκτυο του ρεύματος
	Διακοπή ρεύματος.	Ελέγξτε, εάν λειτουργούν άλλες κουζινομηχανές
	Η ασφάλεια είναι χαλασμένη	Ελέγξτε στο κιβώτιο ασφαλειών, εάν η ασφάλεια για τη συσκευή είναι εντάξει
	Εσφαλμένος χειρισμός	Κατεβάστε την ασφάλεια για τη συσκευή στο κιβώτιο ασφαλειών και ανεβάστε την ξανά μετά από περίπου 60 δευτερόλεπτα
Η συσκευή δεν μπορεί να ξεκινήσει	Η πόρτα της συσκευής δεν είναι εντελώς κλειστή	Κλείστε την πόρτα της συσκευής
Η συσκευή δε θερμαίνει. Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται το σύμβολο για τη λειτουργία επίδειξης ☑.	Η συσκευή είναι στη λειτουργία επίδειξης	Απενεργοποιήστε τη λειτουργία επίδειξης στις βασικές ρυθμίσεις. Αποσυνδέστε γι' αυτό τη συσκευή για λίγο από το ηλεκτρικό δίκτυο (κατεβάστε/ξεβιδώστε την αντίστοιχη ασφάλεια της κατοικίας ή κλείστε το διακόπτη προστασίας στο κιβώτιο ασφαλειών). Απενεργοποιήστε στη συνέχεια τη λειτουργία επίδειξης μέσα σε 3 λεπτά στις βασικές ρυθμίσεις.
Ο δακτύλιος χειρισμού έπεσε έξω από την υποδοχή στο πεδίο χειρισμού.	Ο δακτύλιος χειρισμού απασφαλίστηκε από λάθος.	Ο δακτύλιος χειρισμού είναι αποσπώμενος. Τοποθετήστε το δακτύλιο χειρισμού απλά ξανά στην υποδοχή του στο πεδίο χειρισμού και πιέστε τον μέσα, έτσι ώστε να ασφαλίσει και να μπορεί να περιστρέφεται ξανά, όπως συνήθως.
Ο δακτύλιος χειρισμού δεν μπορεί να περιστρέφεται πλέον εύκολα.	Κάτω από το δακτύλιο χειρισμού υπάρχει ρύπανση.	Ο δακτύλιος χειρισμού είναι αποσπώμενος. Για την απασφάλιση τραβήξτε το δακτύλιο χειρισμού απλά έξω από την υποδοχή. Ή πιέστε πάνω στο εξωτερικό περιθώριο του δακτύλιου χειρισμού, έτσι ώστε να ανατραπεί και να μπορείτε να τον πιάσετε εύκολα. Καθαρίστε προσεκτικά το δακτύλιο χειρισμού και την υποδοχή του στη συσκευή με διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων και ένα πανί καθαρισμού. Στεγνώστε με ένα μαλακό πανί. Μη χρησιμοποιείτε κανένα ισχυρό καθαριστικό ή υλικά τριψίματος. Μη μουλιάζετε ή μην καθαρίζετε στο πλυντήριο των πιάτων. Μην αφαιρείτε συχνά το δακτύλιο χειρισμού, για να παραμείνει σταθερή η υποδοχή.
Ο φωτισμός του χώρου μαγειρέματος δε λειτουργεί	Ο φωτισμός του χώρου μαγειρέματος είναι ελαττωματικός	Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών
Μήνυμα σφάλματος "Exxx"*		Σε περίπτωση ενός μηνύματος σφάλματος απενεργοποιήστε και ενεργοποιήστε ξανά τη συσκευή, εάν οβήσει η ένδειξη, τότε το πρόβλημα ήταν για μία μόνο φορά. Εάν το σφάλμα εμφανίζεται επανειλημμένα ή η ένδειξη παραμένει, ελάτε παρακαλώ σε επαφή με την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών και δώστε τον κωδικό σφάλματος.

* Ιδιαιτερότητες:
Μήνυμα σφάλματος "E0532": Ανοίξτε και κλείστε ξανά την πόρτα της συσκευής.
Μήνυμα σφάλματος "E6501": Θέστε τη συσκευή εκτός λειτουργίας. Περιμένετε 10 λεπτά. Θέστε τη συσκευή ξανά σε λειτουργία.

Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών

Εάν η συσκευή σας πρέπει να επισκευαστεί, η υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης των πελατών της εταιρείας μας βρίσκεται στη διάθεσή σας. Εμείς βρίσκουμε πάντοτε μια κατάλληλη λύση, επίσης και για την αποφυγή των περιττών επισκέψεων του προσωπικού της υπηρεσίας τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Αριθμός E και αριθμός FD

Αναφέρετε στο τηλεφώνημα τον πλήρη αριθμό προϊόντος (Αριθ. E) και τον αριθμό κατασκευής (Αριθ. FD), για να μπορούμε να σας βοηθήσουμε σωστά. Την πινακίδα τύπου με τους αριθμούς μπορείτε να την βρείτε, ανοίγοντας την πόρτα της συσκευής.
Εάν η συσκευή σας είναι εξοπλισμένη με ατμό, την πινακίδα τύπου μπορείτε να την βρείτε δεξιά πίσω από το κάλυμμα.

Για να μη χρειαστεί να ψάχνετε πολύ, σε περίπτωση που χρειάζεται, μπορείτε να γράψετε εδώ τα στοιχεία της συσκευής σας και τον αριθμό τηλεφώνου της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών.

E-Nr.		**FD-Nr.**	

Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών ☎	

Προσέξτε, ότι η επίσκεψη του τεχνικού της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών στη περίπτωση ενός εσφαλμένου χειρισμού δεν είναι δωρεάν, ακόμα και κατά τη διάρκεια του χρόνου της εγγύησης.

Τα στοιχεία επικοινωνίας όλων των χωρών θα τα βρείτε στον πίνακα Υπηρεσίες τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών που παραδίδεται μαζί.

Εντολή επισκευής και συμβουλές σε περίπτωση βλάβης
GR 18 182
Αστική χρέωση

Εμπιστευθείτε την εμπειρία του κατασκευαστή. Έτσι εξασφαλίζετε, ότι η επισκευή γίνεται από εκπαιδευμένους τεχνικούς του σέρβις, που είναι εξοπλισμένοι με τα γνήσια ανταλλακτικά για τη συσκευή σας.

Αυτή η συσκευή ανταποκρίνεται στο πρότυπο EN 55011 ή CISPR 11. Είναι ένα προϊόν της ομάδας 2, τάξη B.

Ομάδα 2 σημαίνει, ότι δημιουργούνται μικροκύματα με σκοπό τη θέρμανση των τροφίμων. Τάξη B δηλώνει, ότι η συσκευή είναι κατάλληλη για οικιακή χρήση.

Τεχνικά στοιχεία

Παροχή ρεύματος	220-240 V, 50/60 Hz
Μέγιστη συνολική συνδεδεμένη ισχύς ρεύματος	1.220 W
Ισχύς μικροκυμάτων	900 W (IEC 60705)
Συχνότητα μικροκυμάτων	2.450 MHz
Ασφάλεια:	10 A
Διαστάσεις (Υ/Π/Β)	
- Συσκευή	382 x 594 x 318 mm
- Χώρος μαγειρέματος	220 x 350 x 270 mm
Έλεγχος VDE	Ναι
Σήμα CE	Ναι

Δοκιμάστηκαν για εσάς, στο δικό μας εργαστήριο μαγειρικής

Εδώ θα βρείτε μια επιλογή από φαγητά και τις αντίστοιχες ιδανικές ρυθμίσεις. Σας δείχνουμε, ποια βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων είναι καταλληλότερη για το φαγητό σας. Θα βρείτε συμβουλές για τα μαγειρικά σκεύη και για την προετοιμασία.

Υποδείξεις

- Οι τιμές των πινάκων ισχύουν πάντοτε για τον κρύο και άδειο χώρο μαγειρέματος. Πριν τη χρήση απομακρύνετε τα μαγειρικά σκεύη, τα οποία δε χρειάζεστε, από το χώρο μαγειρέματος.
- Οι τιμές του χρόνου στους πίνακες είναι ενδεικτικές τιμές. Αυτές εξαρτώνται από την ποιότητα και τη σύσταση των τροφίμων.
- Χρησιμοποιείτε πάντοτε πιάστρες, όταν θέλετε να βγάλετε καυτά μαγειρικά σκεύη από το χώρο μαγειρέματος.

Προειδοποίηση
Κίνδυνος ζεματίσματος!
Κατά την αφαίρεση του μαγειρικού σκεύους μπορεί να χυθεί καυτό υγρό. Τραβήξτε έξω προσεκτικά το μαγειρικό σκεύος από το χώρο μαγειρέματος.

Στους ακόλουθους πίνακες θα βρείτε πολλές δυνατότητες και τιμές ρύθμισης για το φούρνο μικροκυμάτων.

Οι τιμές του χρόνου στους πίνακες είναι ενδεικτικές τιμές, αυτές οι τιμές εξαρτώνται από το μαγειρικό σκεύος, την ποιότητα, τη θερμοκρασία και τη σύσταση των τροφίμων.

Στους πίνακες δίνονται πολλές φορές περιοχές χρονικής διάρκειας. Ρυθμίστε πρώτα το μικρότερο χρόνο και παρατείνετέ τον, εάν είναι απαραίτητο.

Μπορεί να συμβεί να έχετε διαφορετικές ποσότητες, απ' αυτές που αναφέρονται στους πίνακες. Για τη λειτουργία μικροκυμάτων υπάρχει ένας πρακτικός κανόνας: Διπλάσια ποσότητα - σχεδόν διπλάσια διάρκεια, μισή ποσότητα - μισή διάρκεια.

Μπορείτε να τοποθετήσετε το μαγειρικό σκεύος στη μέση πάνω στον πάτο του χώρου μαγειρέματος. Τα μικροκύματα μπορούν έτσι να φθάσουν στα φαγητά απ' όλες τις πλευρές.

Ξεπάγωμα

Τοποθετήστε τα κατεψυγμένα τρόφιμα σ' ένα ανοιχτό δοχείο πάνω στον πάτο του χώρου μαγειρέματος.

Γυρίστε ή ανακατέψτε τα φαγητά ενδιάμεσα 1 έως 2φορές. Τα μεγάλα κομμάτια πρέπει να τα γυρίσετε πολλές φορές. Κατά το γύρισμα απομακρύνετε το υγρό που δημιουργήθηκε από το ξεπάγωμα.

Αφήστε τα ξεπαγωμένα τρόφιμα να ηρεμήσουν ακόμα 10 - 60 λεπτά σε θερμοκρασία περιβάλλοντος, για την εξισορρόπηση της θερμοκρασίας. Στα πουλερικά μπορείτε μετά να βγάλετε τα εντόσθια.

Υπόδειξη: Τοποθετήστε το σκεύος στον πάτο του χώρου μαγειρέματος.

Φαγητό	Βάρος	Ισχύς μικροκυμάτων σε W, Διάρκεια σε λεπτά	Υπόδειξη
Κρέας ολόκληρο, βοδινό, χοιρινό μοσχαρίσιο (με και χωρίς κόκκαλα)	800 γρ.	180 W, 15 λεπτά + 90 W, 15-25 λεπτά	Γυρίστε πολλές φορές
	1.000 γρ.	180 W, 20 λεπτά + 90 W, 20-30 λεπτά	
	1.500 γρ.	180 W, 25 λεπτά + 90 W, 25-30 λεπτά	
Κρέας σε κομμάτια ή φέτες, βοδινό, χοιρινό, μοσχαρίσιο	200 γρ.	180 W, 5-8 λεπτά + 90 W, 5-10 λεπτά	Κατά το γύρισμα χωρίστε τα κομμάτια του κρέατος μεταξύ τους
	500 γρ.	180 W, 8-11 λεπτά + 90 W, 10-15 λεπτά	
	800 γρ.	180 W, 10 λεπτά + 90 W, 10-15 λεπτά	
Κιμάς, ανάμεικτος	200 γρ.	90 W, 10-15 λεπτά	Καταψύχετε κατά το δυνατό σε λεπτά κομμάτια Γυρίστε τον κιμά ενδιάμεσα πολλές φορές και απομακρύνετε το ήδη ξεπαγωμένο κρέας
	500 γρ.	180 W, 5 λεπτά + 90 W, 10-15 λεπτά	
	1.000 γρ.	180 W, 15 λεπτά + 90 W, 20-25 λεπτά	
Πουλερικά ή κομμάτια πουλερικών	600 γρ.	180 W, 8 λεπτά + 90 W, 10-15 λεπτά	Γυρίστε ενδιάμεσα. Αφαιρέστε το υγρό από το ξεπάγωμα
	1.200 γρ.	180 W, 15 λεπτά + 90 W, 20-25 λεπτά	
Φιλέτο ψαριού, μπριζόλα ψαριού ή φέτες ψαριού	400 γρ.	180 W, 5 λεπτά + 90 W, 10-15 λεπτά	Χωρίστε τα ξεπαγωμένα κομμάτια μεταξύ τους
Ψάρι, ολόκληρο	300 γρ.	180 W, 3 λεπτά + 90 W, 10-15 λεπτά	Γυρίστε ενδιάμεσα
	600 γρ.	180 W, 8 λεπτά + 90 W, 15-20 λεπτά	
Λαχανικά, π.χ.αρακάς	300 γρ.	180 W, 10-15 λεπτά	Ανακατέψτε ενδιάμεσα προσεκτικά
Φρούτα, π.χ.φραμπουάζ	300 γρ.	180 W, 6-9 λεπτά	Ανακατέψτε ενδιάμεσα προσεκτικά, και χωρίστε τα ξεπαγωμένα κομμάτια μεταξύ τους
	500 γρ.	180 W, 8 λεπτά + 90 W, 5-10 λεπτά	
Βούτυρο, λιώσιμο	125 γρ.	180 W, 1 λεπτό + 90 W, 1-2 λεπτά	Αφαιρέστε εντελώς τη συσκευασία
	250 γρ.	180 W, 1 λεπτό + 90 W, 2-4 λεπτά	
Ψωμί ολόκληρο	500 γρ.	180 W, 8 λεπτά + 90 W, 5-10 λεπτά	Γυρίστε ενδιάμεσα
	1.000 γρ.	180 W, 12 λεπτά + 90 W, 10-20 λεπτά	
Γλυκό, στεγνό, π.χ.κέικ	500 γρ.	90 W, 10-15 λεπτά	Χωρίστε τα κομμάτια του γλυκού μεταξύ τους Μόνο για γλυκά χωρίς γλάσο, σαντιγί ή κρέμα
	750 γρ.	180 W, 5 λεπτά + 90 W, 10-15 λεπτά	

Φαγητό	Βάρος	Ισχύς μικροκυμάτων σε W, Διάρκεια σε λεπτά	Υπόδειξη
Γλυκό, ζουμερό, π.χ.γλυκό φρούτων, τούρτα μυζήθρας	500 γρ.	180 W, 5 λεπτά + 90 W, 15-20 λεπτά	Μόνο για γλυκά χωρίς γλάσο, σαντιγί ή ζελατίνα
	750 γρ.	180 W, 7 λεπτά + 90 W, 15-20 λεπτά	

Ξεπάγωμα και ζέσταμα ή μαγείρεμα κατεψυγμένων φαγητών

Αφαιρέστε τα έτοιμα φαγητά από τη συσκευασία. Σε μαγειρικό σκεύος κατάλληλο για μικροκύματα ζεσταίνονται τα φαγητά γρηγορότερα και ομοιόμορφα. Τα διαφορετικά συστατικά του φαγητού δε ζεσταίνονται το ίδιο γρήγορα.

Τα λεπτά φαγητά μαγειρεύονται γρηγορότερα από τα χοντρά. Γι' αυτό κατανέμετε τα φαγητά μέσα στο σκεύος σε μικρό κατά το δυνατόν ύψος. Δεν πρέπει να τοποθετείτε τα τρόφιμα το ένα πάνω στο άλλο.

Καλύπτετε πάντοτε τα φαγητά. Εάν δεν έχετε ένα κατάλληλο καπάκι για το σκεύος σας, χρησιμοποιήστε ένα πιάτο ή ειδική μεμβράνη για μικροκύματα.

Ενδιάμεσα πρέπει να ανακατέψετε ή να γυρίσετε τα φαγητά 2 - 3 φορές.

Μετά το ζέσταμα αφήστε τα φαγητά να ηρεμήσουν για 2 έως 5λεπτά για την εξισορρόπηση της θερμοκρασίας.

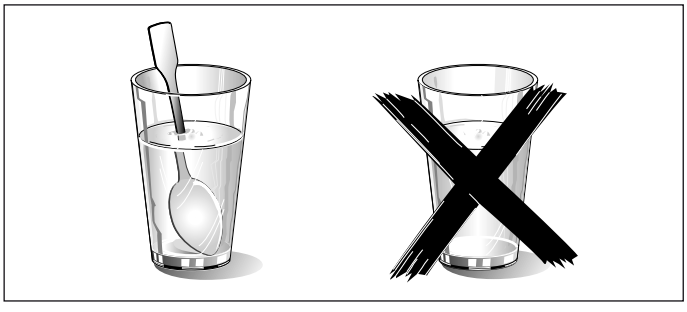
Η χαρακτηριστική γεύση των φαγητών διατηρείται σε μεγάλο βαθμό. Γι' αυτό μπορείτε να χρησιμοποιείτε οικονομικά το αλάτι και τα μπαχαρικά.

Υπόδειξη: Τοποθετήστε το σκεύος στον πάτο του χώρου μαγειρέματος.

Φαγητό	Βάρος	Ισχύς μικροκυμάτων σε W, Διάρκεια σε λεπτά	Υπόδειξη
Μενού, φαγητό μερίδας, έτοιμο φαγητό (2-3 συστατικών)	300-400 γρ.	600 W, 8-13 λεπτά	Καλυμμένο
Σούπα	400 γρ.	600 W, 8-12 λεπτά	Κλειστό μαγειρικό σκεύος
Γιαχνί	500 γρ.	600 W, 10-15 λεπτά	Κλειστό μαγειρικό σκεύος
Φέτες ή κομμάτια του κρέατος σε σάλτσα, π.χ.γκούλας	500 γρ.	600 W, 10-15 λεπτά	Κλειστό μαγειρικό σκεύος
Ψάρι, π.χ.κομμάτια φιλέτου	400 γρ.	600 W, 10-15 λεπτά	Καλυμμένο
Σουφλέ, π.χ. λαζάνια, καννελόνια	450 γρ.	600 W, 10-15 λεπτά	Χρησιμοποιείτε τη σχάρα ως επιφάνεια εναπόθεσης για το μαγειρικό σκεύος
Πρόσθετα, π.χ.ρύζι, μακαρονάκια	250 γρ.	600 W, 3-7 λεπτά	Κλειστό μαγειρικό σκεύος, προσθέστε υγρό
	500 γρ.	600 W, 8-12 λεπτά	
Λαχανικά, π.χ.αρακάς, μπρόκολο, καρότα	300 γρ.	600 W, 7-11 λεπτά	Κλειστό μαγειρικό σκεύος, προσθέστε 1κουταλιά νερό
	600 γρ.	600 W, 14-17 λεπτά	
Αλεσμένο σπανάκι	450 γρ.	600 W, 10-15 λεπτά	Μαγειρέψτε χωρίς προσθήκη νερού

Ζέσταμα

⚠ Προειδοποίηση
Κίνδυνος ζεματίσματος!
Κατά το ζέσταμα υγρών μπορεί να προκύψει μια επιβράδυνση βρασμού. Αυτό σημαίνει, ότι θερμοκρασία βρασμού επιτυγχάνεται, χωρίς να ανεβαίνουν οι χαρακτηριστικές φυσαλίδες ατμού. Ήδη η παραμικρή δόνηση του δοχείου μπορεί να οδηγήσει σε ξαφνική υπερχείλιση και σε πιτσιλίσματα του καυτού υγρού. Κατά το ζέσταμα τοποθετείτε πάντοτε ένα κουτάλι μέσα στο δοχείο. Έτσι αποφεύγεται η επιβράδυνση του βρασμού.



Προσοχή!
Δημιουργία ηλεκτρικών σπινθήρων: Ένα μεταλλικό σώμα, π.χ.το κουτάλι στο ποτήρι, πρέπει να απέχει το λιγότερο 2 cm από τα τοιχώματα του χώρου μαγειρέματος και την εσωτερική πλευρά της πόρτας. Οι σπινθήρες μπορεί να καταστρέψουν το εσωτερικό γυαλί της πόρτας.

Υποδείξεις
- Αφαιρέστε τα έτοιμα φαγητά από τη συσκευασία. Σε μαγειρικό σκεύος κατάλληλο για μικροκύματα ζεσταίνονται τα φαγητά γρηγορότερα και ομοιόμορφα. Τα διαφορετικά συστατικά του φαγητού δε ζεσταίνονται το ίδιο γρήγορα.
- Καλύπτετε πάντοτε τα φαγητά. Εάν δεν έχετε ένα κατάλληλο καπάκι για το σκεύος σας, χρησιμοποιήστε ένα πιάτο ή ειδική μεμβράνη για μικροκύματα.
- Ενδιάμεσα πρέπει να ανακατέψετε ή να γυρίσετε τα φαγητά περισσότερες φορές. Ελέγχετε τη θερμοκρασία.
- Μετά το ζέσταμα αφήστε τα φαγητά να ηρεμήσουν για 2 έως 5λεπτά για την εξισορρόπηση της θερμοκρασίας.
- Χρησιμοποιείτε πάντοτε κατάλληλα γάντια ή πιάστρες, όταν θέλετε να βγάλετε τα πιατικά/μαγειρικά σκεύη.

Υπόδειξη: Τοποθετήστε το σκεύος στον πάτο του χώρου μαγειρέματος.

Φαγητό	Ποσότητα	Ισχύς μικροκυμάτων σε W, Διάρκεια σε λεπτά	Υπόδειξη
Μενού, φαγητό μερίδας, έτοιμο φαγητό (2-3 συστατικών)		600 W, 5-8 λεπτά	-
Ποτά	125 ml	900 W, ½-1 λεπτό	Τοποθετείτε πάντοτε ένα κουτάλι μέσα στο ποτήρι, μην υπερθερμαίνετε τα οινοπνευματώδη ποτά, ελέγχετε ενδιάμεσα
	200 ml	900 W, 1-2 λεπτά	
	500 ml	900 W, 3-4 λεπτά	
Βρεφικές τροφές, π.χ.μπουκαλάκια για γάλα	50 ml	360 W, περίπου ½ λεπτό	Μετά το ζέσταμα κουνήστε ή ανακατέψτε καλά τις μικρές φιάλες χωρίς θήλαστρο ή καπάκι, ελέγξτε οπωσδήποτε τη θερμοκρασία
	100 ml	360 W, ½-1 λεπτό	
	200 ml	360 W, 1-2 λεπτά	
Σούπα 1 φλιτζάνι	από 175 γρ.	600 W, 1-2 λεπτά	-
Σούπα, 2 φλιτζάνια	από 175 γρ.	600 W, 2-3 λπτά	-
Κρέας σε σάλτσα	500 γρ.	600 W, 7-10 λεπτά	-
Γιαχνί	400 γρ.	600 W, 5-7 λεπτά	-
	800 γρ.	600 W, 7-8 λεπτά	-
Λαχανικά, 1 μερίδα	150 γρ.	600 W, 2-3 λπτά	-
Λαχανικά, 2 μερίδες	300 γρ.	600 W, 3-5 λεπτά	-

Μαγείρεμα

Υποδείξεις

- Τα λεπτά φαγητά μαγειρεύονται γρηγορότερα από τα χοντρά. Γι' αυτό κατανέμετε τα φαγητά μέσα στο σκεύος σε μικρό κατά το δυνατόν ύψος. Δεν πρέπει να τοποθετείτε τα τρόφιμα το ένα πάνω στο άλλο.
- Μαγειρεύετε τα φαγητά σε κλειστό μαγειρικό σκεύος. Εάν δεν έχετε ένα κατάλληλο καπάκι για το σκεύος σας, χρησιμοποιήστε ένα πιάτο ή ειδική μεμβράνη για μικροκύματα.
- Η χαρακτηριστική γεύση των φαγητών διατηρείται σε μεγάλο βαθμό. Γι' αυτό μπορείτε να χρησιμοποιείτε οικονομικά το αλάτι και τα μπαχαρικά.
- Μετά το μαγείρεμα αφήστε τα φαγητά να ηρεμήσουν για 2έως 5λεπτά για την εξισορρόπηση της θερμοκρασίας.
- Χρησιμοποιείτε πάντοτε κατάλληλα γάντια ή πιάστρες, όταν θέλετε να βγάλετε τα πιατικά/μαγειρικά σκεύη.

Υπόδειξη: Τοποθετήστε το σκεύος στον πάτο του χώρου μαγειρέματος.

Φαγητό	Ποσότητα	Ισχύς μικροκυμάτων σε W, Διάρκεια σε λεπτά	Υπόδειξη
Ολόκληρο κοτόπουλο, φρέσκο χωρίς εντόσθια	1.200 γρ.	600 W, 25-30 λεπτά	Γυρίστε το μετά την παρέλευση του μισού χρόνου
Φιλέτο ψαριού, φρέσκο	400 γρ.	600 W, 7-12 λεπτά	-
Λαχανικά, φρέσκα	250 γρ.	600 W, 6-10 λεπτά	Κόψτε τα λαχανικά σε ομοιόμορφα μεγάλα κομμάτια Σε κάθε 100 γρ. λαχανικά προσθέστε 1 - 2 κουταλιές νερό Ανακατεύετε ενδιάμεσα
	500 γρ.	600 W, 10-15 λεπτά	
Πατάτες	250 γρ.	600 W, 8-10 λεπτά	Κόψτε τις πατάτες σε κομμάτια ίδιου μεγέθους Σε κάθε 100 γρ. προσθέστε 1 κουταλιά νερό Ανακατεύετε ενδιάμεσα
	500 γρ.	600 W, 10-15 λεπτά	
	750 γρ.	600 W, 15-22 λεπτά	
Ρύζι	125 γρ.	600 W, 4-6 λεπτά + 180 W, 12-15 λεπτά	Προσθέστε τη διπλάσια ποσότητα υγρού
	250 γρ.	600 W, 6-8 λεπτά + 180 W, 15-18 λεπτά	
Γλυκά φαγητά, π.χ.πουτίγκα (κρύα παρασκευή)	500 ml	600 W, 6-8 λεπτά	Ανακατέψτε ενδιάμεσα την πουτίγκα καλά με το χτυπητήρι 2-3 φορές
Φρούτα, κομπόστα	500 γρ.	600 W, 9-12 λεπτά	Ανακατεύετε ενδιάμεσα
Πόπ-κορν για το φούρνο μικροκυμάτων	100 γρ.	600 W, 3-4 λεπτά	Τοποθετείτε τη σακούλα του πόπ-κορν πάντοτε πάνω στο γυάλινο μπολ; Προσέξτε τα στοιχεία του κατασκευαστή

Συμβουλές σχετικά με τα μικροκύματα

Δε μπορείτε να βρείτε κανένα στοιχείο ρύθμισης για την ποσότητα του φαγητού που προετοιμάσατε.	Αυξήστε ή μειώστε τους χρόνους μαγειρέματος σύμφωνα με τον ακόλουθο πρακτικό κανόνα: Διπλάσια ποσότητα = σχεδόν διπλάσιος χρόνος, μισή ποσότητα = μισός χρόνος
Το φαγητό στέγνωσε πολύ.	Ρυθμίστε την επόμενη φορά ένα μικρότερο χρόνο μαγειρέματος ή επιλέξτε μια χαμηλότερη βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων. Σκεπάστε το φαγητό και προσθέστε περισσότερο υγρό.
Μετά την παρέλευση του χρόνου το φαγητό δεν ξεπάγωσε, δε ζεστάθηκε ή δεν ψήθηκε.	Ρυθμίστε περισσότερο χρόνο. Οι μεγαλύτερες ποσότητες και τα χοντρά φαγητά χρειάζονται περισσότερο χρόνο.
Μετά την παρέλευση του χρόνου μαγειρέματος το φαγητό είναι εξωτερικά πολύ ζεστό, στη μέση όμως δεν είναι ακόμα έτοιμο.	Ανακατεύετε ενδιάμεσα και επιλέξτε την επόμενη φορά μια χαμηλότερη βαθμίδα ισχύος και μια μεγαλύτερη διάρκεια.
Μετά το ξεπάγωμα το πουλερικό ή το κρέας είναι εξωτερικά ήδη μαγειρεμένο, αλλά στη μέση δεν έχει ακόμα ξεπαγώσει.	Επιλέξτε την επόμενη φορά μια μικρότερη βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων. Γυρίζετε πολλές φορές τις μεγάλες ποσότητες πουλερικών ή κρέατος.

Φαγητά δοκιμών

Η ποιότητα και η λειτουργία των συσκευών μικροκυμάτων ελέγχονται από τα εργαστήρια δοκιμών με βάση αυτά τα φαγητά.

Σύμφωνα με το πρότυπο EN 60705, IEC 60705 ή DIN 44547 και EN 60350 (2009)

Μαγείρεμα με μικροκύματα "σόλο"

Φαγητό	Ισχύς μικροκυμάτων σε W, διάρκεια σε λεπτά	Υπόδειξη
Μείγμα αυγών-γάλακτος, 1.000 γρ.	600 W, 11-12 λεπτά + 180 W, 8-10 λεπτά	Φόρμα πυρέξ
Παντεσπάνι, 475 γρ.	600 W, 7-9 λεπτά	Φόρμα πυρέξ Ø 22 cm.
Ψητός κιμάς, 900 γρ.	600 W, 25-30 λεπτά	Μακρόστενη φόρμα πυρέξ, μήκος 28 cm

Ξεπάγωμα με μικροκύματα "σόλο"

Φαγητό	Ισχύς μικροκυμάτων σε W, διάρκεια σε λεπτά	Υπόδειξη
Κρέας, 500 γρ.	Πρόγραμμα "Κρέας" 500 γρ. ή 180 W, 8 λεπτά + 90 W 7-10 λεπτά	Φόρμα πυρέξ Ø 24 cm

Índice

Uso correcto del aparato 43

Indicaciones de seguridad importantes 43
En general 43
Microondas 44

Causas de los daños 46

Protección del medio ambiente 46
Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente 46

Presentación del aparato 47
Panel de mando 47
Elementos de mando 47
Pantalla de visualización 48
Más información 48
Funciones del interior del aparato 48

Antes del primer uso 49
Primera puesta en marcha 49

Manejo del aparato 49
Encendido y apagado del aparato 49
Funcionamiento 49
Ajuste del modo de funcionamiento 50

El microondas 50
Recipiente 50
Niveles de potencia del microondas 51
Programación del microondas 51

Reloj avisador 52

Programas 52
Ajuste de un programa 52
Indicaciones sobre los programas 53
Tiempo de reposo 53
Tabla de programas 53

Ajustes básicos 54
Modificación de los ajustes básicos 54
Lista de los ajustes básicos 54
Corte en el suministro eléctrico 54
Modificación de la hora 54

Limpieza 55
Productos de limpieza 55

¿Qué hacer en caso de avería? 56

Servicio de Asistencia Técnica 57
Número de producto (E) y número de fabricación (FD) 57
Datos técnicos 57

Sometidos a un riguroso control en nuestro estudio de cocina 58
Descongelar 58
Descongelar, calentar o cocer alimentos congelados 59
Calentar 59
Cocer 60
Consejos prácticos para usar el microondas 61

Comidas normalizadas 61
Cocer en el microondas solo, sin grill 61
Descongelar con microondas solo, sin grill 61

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

Uso correcto del aparato

Leer con atención las siguientes instrucciones. Solo así se puede manejar el aparato de forma correcta y segura. Conservar las instrucciones de uso y montaje para utilizarlas más adelante o para posibles futuros compradores.

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

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

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

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

Este aparato está previsto para ser utilizado a una altura máxima de 4.000 metros sobre el nivel del mar.

Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con limitaciones físicas, sensoriales o psíquicas, o que carezcan de experiencia y conocimientos, siempre y cuando sea bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o que le haya instruido en el uso correcto del aparato siendo consciente de los daños que se pudieran ocasionar.

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

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

Introducir los accesorios correctamente en el interior del aparato.

Indicaciones de seguridad importantes

En general

⚠ Advertencia
¡Peligro de incendio!
Los objetos inflamables que pueda haber en el compartimento de cocción se pueden incendiar. No introducir objetos inflamables en el compartimento de cocción. No abrir la puerta en caso de que salga humo del aparato. Desconectar y desenchufar el aparato de la red o desconectar el fusible de la caja de fusibles.

⚠ Advertencia
¡Peligro de quemaduras!
- Los accesorios y la vajilla se calientan mucho. Utilizar siempre agarradores para sacar los accesorios y la vajilla del compartimento de cocción.
- Los vapores de alcohol pueden inflamarse cuando el compartimento de cocción está caliente. No preparar comidas utilizando grandes cantidades de bebidas alcohólicas de alta graduación. Si se utilizan bebidas alcohólicas de alta graduación, hacerlo en pequeñas cantidades. Abrir la puerta del aparato con precaución.

⚠ Advertencia
¡Peligro de quemaduras!
- Las partes accesibles se calientan durante el funcionamiento.No tocar nunca las partes calientes. No dejar que los niños se acerquen.
- Al abrir la puerta del aparato puede salir vapor caliente. Abrir la puerta del aparato con precaución. No dejar que los niños se acerquen.
- Si se introduce agua al compartimento de cocción puede generarse vapor de agua caliente. No derramar agua en el compartimento de cocción caliente.

⚠ Advertencia
¡Peligro de lesiones!
- Si el cristal de la puerta del aparato está dañado, puede romperse.No utilizar rascadores para vidrio o productos de limpieza abrasivos o corrosivos.
- Las bisagras de la puerta del aparato se mueven al abrir y cerrar la puerta y podrían provocar daños. No tocar la zona de las bisagras.

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

⚠ Advertencia
¡Peligros derivados del magnetismo!
En el panel de mando o en los propios mandos hay instalados imanes permanentes. Estos pueden repercutir en el correcto funcionamiento de implantes electrónicos, como marcapasos o bombas de insulina. Los portadores de implantes electrónicos deben mantener una distancia mínima de 10 cm respecto al panel de mando.

Microondas

⚠ Advertencia
¡Peligro de incendio!
- Un uso del aparato diferente al especificado es peligroso y puede provocar daños.
  Está prohibido secar alimentos o ropa, calentar zapatillas o almohadillas rellenas de semillas o granos, esponjas, trapos de limpieza húmedos y similares.
  Por ejemplo, en caso de calentar zapatillas o almohadillas rellenas de semillas o granos, estas pueden incendiarse incluso al cabo de unas horas.Utilizar el aparato exclusivamente para preparar alimentos y bebidas.
- Los alimentos se pueden incendiar. No calentar alimentos en envases de conservación del calor.
  No calentar sin vigilancia alimentos en recipientes de plástico, papel u otros materiales inflamables.
  No programar el microondas a una potencia o duración demasiado elevadas. Atenerse a las indicaciones de estas instrucciones de uso.
  No secar alimentos con el microondas. Los alimentos con poco contenido de agua, como p. ej. el pan, no se deben descongelar o calentar a demasiada potencia de microondas o durante demasiado tiempo.
- El aceite de mesa puede inflamarse. No calentar aceite de mesa con el microondas.

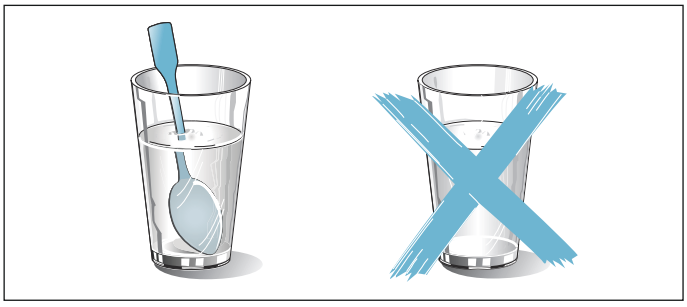
⚠ Advertencia
¡Peligro de explosión!
Los recipientes herméticamente cerrados con líquidos u otros alimentos pueden explotar. No calentar nunca líquidos u otros alimentos en recipientes herméticamente cerrados.

⚠ Advertencia
¡Peligro de quemaduras!
- Los alimentos con cáscara o piel dura pueden reventar durante el calentamiento o incluso una vez finalizado. No cocer los huevos con la cáscara o calentar huevos duros. No cocer crustáceos. A los huevos fritos y los huevos al plato primero se les debe pinchar la yema. En los alimentos con la piel dura, como p. ej. manzanas, tomates, patatas o salchichas, la piel puede reventar . Antes de calentarlos se debe pinchar la cáscara o la piel.

- El calor no se distribuye uniformemente en los alimentos para bebés. No calentar alimentos para bebés en recipientes tapados. Retirar siempre la tapa o la tetina. Remover o agitar bien tras el calentamiento. Comprobar la temperatura antes de dar el alimento al bebé.
- Las comidas calentadas emiten calor. Los recipientes que las contienen pueden estar muy calientes. Utilizar siempre un agarrador para sacar la vajilla o los accesorios.
- Los envoltorios sellados de algunos alimentos pueden estallar. Observar siempre las indicaciones del embalaje. Utilizar siempre un agarrador para sacar los platos del compartimento de cocción.

⚠ Advertencia
¡Peligro de quemaduras!

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



⚠ Advertencia
¡Peligro de lesiones!

- La vajilla no adecuada para el microondas puede reventar. Los recipientes de porcelana o cerámica pueden presentar finos orificios en asas y tapas. Estos orificios ocultan huecos. La posible humedad que haya penetrado en estos huecos puede hacer estallar el recipiente. Utilizar exclusivamente vajilla adecuada para el microondas.
- El uso de vajilla o recipientes de metal con la función microondas puede provocar la formación de chispas. A consecuencia de esto, el aparato se estropea. No utilizar nunca recipientes de metal con la función microondas.Utilizar únicamente vajilla apta para el microondas o bien utilizar el microondas en combinación con un tipo de calentamiento.

⚠ Advertencia
¡Peligro de descarga eléctrica!
El aparato funciona con alta tensión. No retirar la carcasa del aparato.

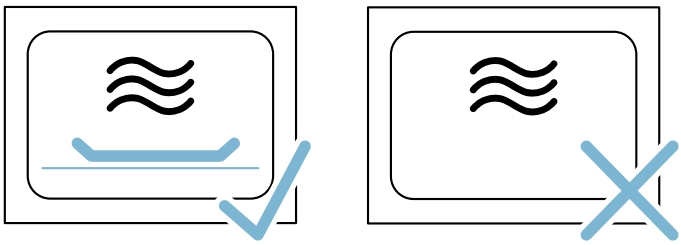
⚠ Advertencia
¡Peligro de daños importantes para la salud!

- La superficie del aparato podría sufrir daños si no se limpia correctamente. Puede producirse un escape de energía de microondas. Limpiar el aparato con regularidad y retirar inmediatamente los restos de alimentos. Mantener siempre limpios el interior del aparato, la junta de la puerta, la puerta y el tope de la puerta.
  → *"Limpieza" en la página 55*
- Si está dañada la puerta del compartimento de cocción o la junta de la puerta, la energía del microondas puede salir. No utilizar el aparato si la puerta o la junta de la puerta del compartimento de cocción está dañada. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- En un aparato sin carcasa la energía de microondas sale al exterior. Nunca se debe retirar la carcasa. Llamar al Servicio de Asistencia Técnica cuando sea necesario realizar trabajos de mantenimiento o reparación.

Causas de los daños

¡Atención!

- Formación de chispas: los metales, p. ej. la cuchara en un vaso, deben estar separados al menos 2 cm de las paredes del interior del aparato y de la parte interior de la puerta. La formación de chispas puede destruir el vidrio interior de la puerta del aparato.
- Bandejas de aluminio: no utilizar bandejas de aluminio en el aparato. El aparato se daña debido a las chispas que se forman.
- Funcionamiento del microondas sin alimentos: el funcionamiento del aparato sin alimentos provoca una sobrecarga del interior del aparato. No encender nunca el microondas sin alimentos en su interior. A excepción de cuando se realiza una prueba breve de un recipiente. ⟶ *"El microondas" en la página 50*



- Humedad en el interior del aparato: la humedad persistente en el interior del aparato puede dar lugar a corrosión. Secar el interior del aparato después de cada uso. No conservar alimentos húmedos durante un período prolongado en el interior del aparato cerrado. No conservar los alimentos en el interior del aparato.
- Junta muy sucia: si la junta presenta mucha suciedad, la puerta del aparato no cerrará correctamente. Los frontales de los muebles contiguos pueden deteriorarse. Mantener la junta siempre limpia. ⟶ *"Limpieza" en la página 55*
- Palomitas de microondas: no programar el microondas a una potencia demasiado alta. Utilizar una potencia máxima de 600 W. Colocar siempre la bolsa de palomitas sobre un plato de cristal. El cristal de la puerta puede estallar por sobrecarga.

Protección del medio ambiente

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente

Eliminar el embalaje de forma ecológica.

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

Presentación del aparato

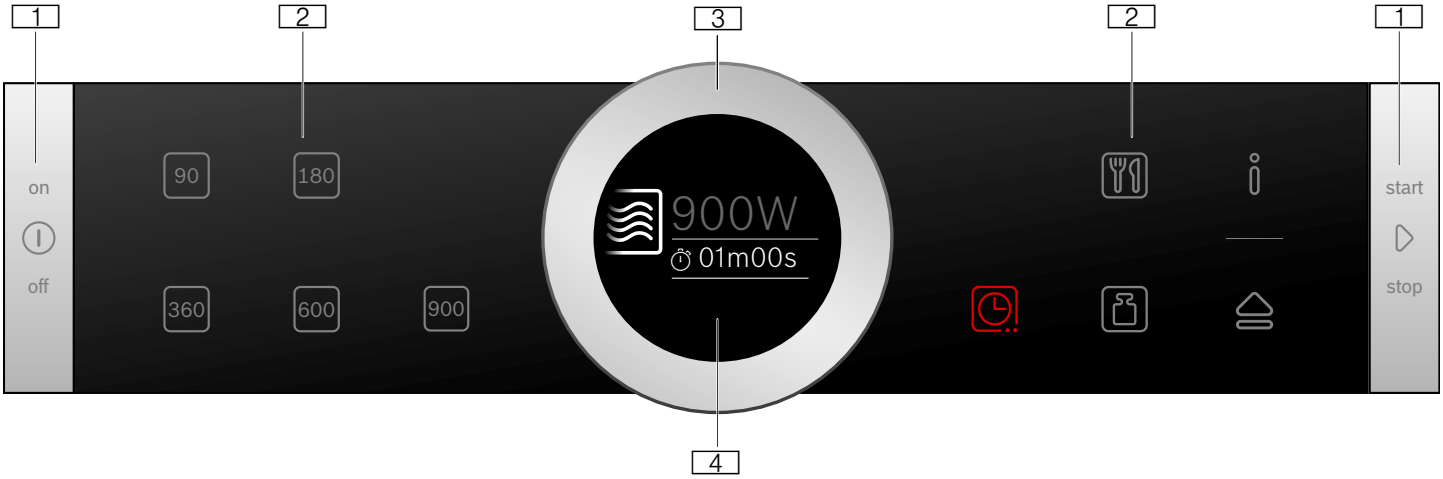
En este capítulo se describen el panel indicador y los mandos. También se explican las diferentes funciones del aparato.

Nota: Los colores y elementos individuales pueden variar según el modelo de aparato.

Panel de mando

Mediante el panel de mando se ajustan las diferentes funciones del aparato con ayuda de teclas, campos táctiles y un mando circular.La pantalla muestra los ajustes configurados en ese momento.

La imagen muestra el panel de mando con el aparato encendido con un modo de funcionamiento seleccionado.



1 **Teclas**
Las teclas situadas a izquierda y derecha del panel de mando cuentan con un punto de presión. Pulsar la tecla para accionarla.
En los aparatos que no tienen frontal de acero inoxidable, estas dos teclas son también campos táctiles sin punto de presión.

2 **Campos táctiles**
Bajo los campos táctiles hay sensores. Solo hay que pulsar el símbolo correspondiente para seleccionar la función.

3 **Mando circular**
El mando circular está instalado de tal forma que se puede girar ilimitadamente hacia la izquierda o la derecha. Pulsar suavemente sobre él y moverlo con el dedo en la dirección deseada.

4 **Pantalla de visualización**
En la pantalla se muestran los valores ajustados en ese momento, las posibilidades de selección o los textos con indicaciones.

Elementos de mando

Todos y cada uno de los elementos de mando están adaptados a las distintas funciones del aparato. De esta forma, el aparato podrá ajustarse fácil y directamente.

Teclas y campos táctiles

Aquí se explica brevemente el significado de las diferentes teclas y campos táctiles.

Símbolo		Significado
Teclas		
⏻	on/off	Encendido y apagado del aparato
▷	start/stop	Inicio o interrupción del funcionamiento
Campos táctiles		
90	Potencia del microondas	Seleccionar 90 W
180	Potencia del microondas	Seleccionar 180 W
360	Potencia del microondas	Seleccionar 360 W
600	Potencia del microondas	Seleccionar 600 W
900	Potencia del microondas	Seleccionar 900 W
	Funciones de tiempo	Selección de las funciones de tiempo
	Programas	Selección del programa
	Peso	Selección del peso en los programas
i	Información	Mostrar indicaciones Acceso a los ajustes básicos manteniendo pulsada la tecla (aprox. 3 s)
	Apertura automática de la puerta	Abrir la puerta del aparato

Se muestra en rojo el campo táctil cuyo valor puede modificarse en la pantalla o el que aparece en primer plano.

Mando circular

Con el mando circular se modifican los valores ajustados que aparecen en la pantalla.

En la mayoría de las listas de selección, p. ej. programas, una vez finalizado el último punto, comienza el primero de nuevo.
En algunas de listas de selección, p. ej. en la duración,

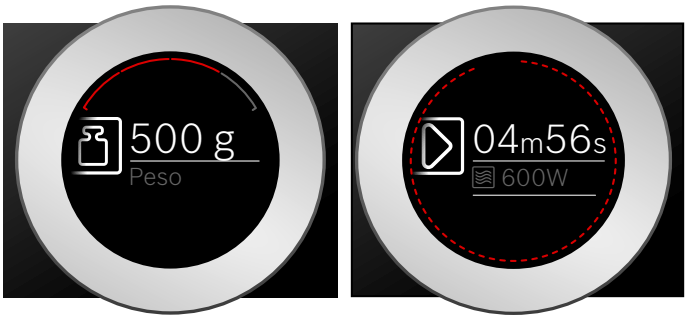
se debe volver a girar el mando circular hacia atrás cuando se haya alcanzado el valor mínimo o máximo.

Pantalla de visualización

La pantalla está estructurada de forma que los datos puedan leerse de un solo vistazo, según cada situación.

Aparecerá resaltado el valor que se pueda ajustar en cada momento. Se mostrará con letra blanca y subrayado con una línea blanca. El valor que permanece en segundo plano se mostrará en color gris.

Resaltado	El valor resaltado se puede modificar directamente sin tener que seleccionarse previamente. Después de iniciar el funcionamiento, la duración aparecerá siempre resaltada.
Aumento de tamaño	Si se modifica un valor resaltado con el mando circular, se mostrará aumentado de tamaño solo dicho valor.



Línea circular

La línea circular está situada en la parte exterior de la pantalla.

Cuando se modifica un valor, la línea circular muestra la posición dentro de la lista de selección. Según la zona de programación, la línea circular es continua o discontinua, dependiendo de la longitud de la lista de selección.

Si la duración está en curso, cada segundo transcurrido hace que un segmento de la línea roja se apague. Transcurrido cada minuto completo, todos los segmentos vuelven a ponerse en rojo.

Más información

En la mayoría de los casos, el aparato ofrece indicaciones e información adicional para la acción ya seleccionada.

Pulsar el campo ⓘ.La indicación se mostrará en pantalla durante unos segundos. Si las indicaciones son largas, se puede avanzar hasta el final con el mando circular.

Algunas indicaciones aparecen automáticamente, p. ej para confirmar, o cuando se trata de un requerimiento o una advertencia.

Funciones del interior del aparato

Las funciones del interior del aparato facilitan el funcionamiento del mismo. Así, p. ej., se iluminará la gran superficie del interior y un ventilador protegerá el aparato contra sobrecalentamiento.

Apertura automática de la puerta

La puerta del aparato salta cuando se pulsa la apertura automática de la puerta.La puerta del aparato se puede abrir por completo manualmente.

Si se produce un corte en el suministro eléctrico, la apertura automática de la puerta no funciona. La puerta del aparato se puede abrir manualmente.

Notas

- El funcionamiento se interrumpe cuando se abre la puerta del aparato mientras este está en uso.
- Cuando la puerta del aparato se cierra, el funcionamiento no se reanuda automáticamente. Se debe iniciar el funcionamiento a mano.
- Si el aparato permanece desconectado durante un largo período de tiempo, la puerta se abrirá con una demora de tiempo.

Iluminación interior

Al abrir la puerta del aparato, se enciende la iluminación interior.Si la puerta permanece abierta más de 5 min. aprox., se vuelve a apagar la iluminación interior. Pulsando la apertura de puerta automática, se vuelve a encender la iluminación interior.

En todos los modos de funcionamiento, la iluminación interior se enciende en cuanto se inicia el funcionamiento. Cuando el funcionamiento ha finalizado, la iluminación se apaga.

Ventilador

El ventilador se enciende según sea necesario. El aire caliente escapa por la puerta.

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

¡Atención!

No obstruir la abertura de ventilación. De lo contrario, el aparato se sobrecalienta.

Notas

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

Antes del primer uso

Antes de utilizar el aparato por primera vez, deben realizarse algunos ajustes.

Primera puesta en marcha

Tras la conexión eléctrica o tras un corte en el suministro eléctrico, se muestran en la pantalla los ajustes de la primera puesta en marcha. El requerimiento puede tardar en aparecer unos segundos.

Nota: Estos ajustes pueden volver a modificarse en cualquier momento en los Ajustes básicos. ⟶ *"Ajustes básicos" en la página 54*

Selección del idioma

1. Configurar el idioma deseado con el mando circular.
2. Pulsar el campo para confirmar.
   Se muestra el siguiente ajuste.

Ajuste de la hora

1. Ajustar la hora con el mando circular.
2. Pulsar el campo para confirmar.

En la pantalla aparece la indicación de que la primera puesta en marcha ha concluido.

Manejo del aparato

Ya hemos presentado anteriormente los mandos y su funcionamiento. A continuación se explica cómo ajustar el aparato. Se ofrece información sobre la forma de conectar/desconectar el aparato y de ajustar los modos de funcionamiento.

Encendido y apagado del aparato

El aparato debe encenderse antes de poder realizar cualquier ajuste.

Nota: El reloj avisador puede ajustarse también con el aparato apagado. Algunas indicaciones y advertencias permanecen visibles en pantalla incluso con el aparato apagado.

Apagar el aparato si no se está usando. Cuando el aparato lleva mucho tiempo sin que se realice ningún ajuste, se apaga automáticamente.

Encendido del aparato

El aparato se enciende pulsando la tecla «on/off» ⏻.

Todos los campos táctiles se iluminan de color rojo. En la pantalla se muestra el logotipo de Bosch y, a continuación, la potencia máxima del microondas.

El aparato ya está listo para funcionar.

El campo se ilumina en color rojo.

En los siguientes capítulos se indica cómo ajustar los modos de funcionamiento.

Desconexión del aparato

El aparato se apaga pulsando la tecla «on/off» ⏻.

Se interrumpirá la función que esté en curso en ese momento.

En la pantalla se muestra la hora.

Nota: En los ajustes básicos se puede establecer que la hora se muestre o no cuando el aparato esté apagado.

Funcionamiento

Algunos pasos son iguales en el uso de todos los modos de funcionamiento. A continuación, se presentan los pasos de funcionamiento básicos.

Inicio del funcionamiento

Todos los modos de funcionamiento deben iniciarse pulsando la tecla "start/stop" ▷.

Después de iniciar el funcionamiento se muestran los ajustes en la pantalla de visualización.Además, aparece la línea circular que muestra el progreso de la duración.

Nota: Al abrir la puerta del aparato se interrumpe el funcionamiento y este debe reiniciarse una vez cerrada la puerta pulsando la tecla start/stop ▷.

Interrupción del funcionamiento

Pulsando la tecla start/stop ▷ se detiene y se reanuda el funcionamiento.

Para borrar los ajustes, pulsar la tecla on/off.

Notas

- El funcionamiento también se interrumpe cuando se abre la puerta del aparato.
- Tras interrumpir o cancelar el funcionamiento, el ventilador puede seguir funcionando.

Ajuste del modo de funcionamiento

Tras encender el aparato se muestra el ajuste del modo de funcionamiento recomendado. Este ajuste se puede iniciar directamente.

Si se desea ajustar otro modo de funcionamiento, en los capítulos correspondientes se presentan descripciones precisas al respecto.

Por regla general:

1. Pulsar el campo correspondiente.
2. Modificar la selección resaltada con el mando circular.
3. Realizar otros ajustes si fuera necesario.
   Para ello, pulsar el campo correspondiente y modificar el valor con el mando circular.
4. Iniciar pulsando la tecla "start/stop" ▷.

El aparato inicia el funcionamiento.

El microondas

Con el microondas, los platos se pueden cocer al vapor, calentar o descongelar particularmente rápido.

Para usar el microondas de forma óptima, prestar atención a las instrucciones sobre los recipientes y orientarse por los datos que figuran en las tablas de uso situadas al final de las instrucciones de uso.
⟶ *"Sometidos a un riguroso control en nuestro estudio de cocina" en la página 58*

Recipiente

No todos los recipientes son adecuados para microondas. Para que los alimentos se calienten sin dañar el aparato, se deben usar solo recipientes adecuados para microondas.

Recipientes adecuados

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

También se pueden utilizar recipientes para servir. Así no hay que trasvasar los alimentos. Utilizar recipientes con decoración dorada o plateada solo si el fabricante garantiza que son aptos para microondas.

Recipientes no adecuados

Los recipientes de metal no son adecuados. El metal no deja pasar las microondas. Los alimentos en recipientes de metal cerrados no se calientan.

¡Atención!

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

Prueba de los recipientes

No encender nunca el microondas sin alimentos en su interior. La única excepción es una prueba breve de los recipientes.

Si no se está seguro de si un recipiente es adecuado para el microondas, realizar la prueba siguiente:

1. Introducir el recipiente vacío en el aparato de 30 segundos a 1 minuto a la potencia máxima.
2. Comprobar la temperatura del recipiente de vez en cuando.

El recipiente debería estar frío o templado.

Si se calienta mucho o se generan chispas, no es adecuado para el microondas.
Interrumpir la prueba.

⚠ Advertencia
¡Peligro de quemaduras!
Las partes accesibles se calientan durante el funcionamiento. No tocar nunca las partes calientes. No dejar que los niños se acerquen.

Niveles de potencia del microondas

Están a disposición del usuario los siguientes niveles de potencia del microondas.

La potencia del microondas se ajusta en distintos niveles, que no siempre se corresponden exactamente con los vatios utilizados por el aparato.

Nivel	Alimentos	Duración máxima
90 W	para descongelar alimentos delicados	1 h 30 min
180 W	para descongelar y continuar con la cocción	1 h 30 min
360 W	para cocer carne y calentar alimentos delicados	1 h 30 min
600 W	para calentar y cocer alimentos	1 h 30 min
900 W	para calentar líquidos	30 min

Valores recomendados:
El aparato recomienda una duración para cada potencia del microondas. Estos valores pueden aceptarse o modificarse en la zona correspondiente.

El ajuste máximo está previsto para calentar líquidos. La potencia máxima del microondas se reduce después de un tiempo para proteger el aparato.La potencia completa vuelve a estar disponible tras un tiempo de enfriado.

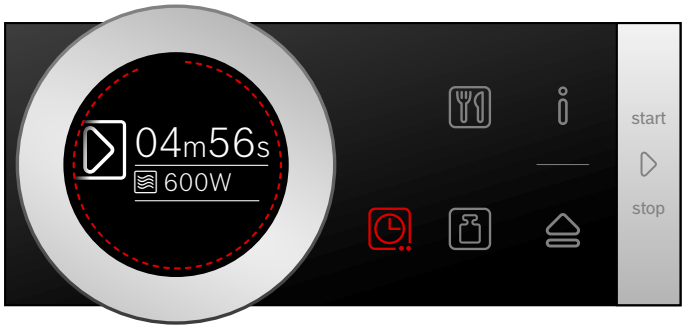
Programación del microondas

Ejemplo: potencia del microondas 600 W, duración 5 minutos.

1. Encender el aparato con la tecla "on/off" ⏻.
   El aparato ya está listo para funcionar. En la pantalla se muestra la potencia máxima del microondas como valor recomendado y puede modificarse en cualquier momento.
2. Pulsar el campo correspondiente para ajustar la potencia del microondas deseada.

   En la pantalla se muestra la potencia del microondas y una duración recomendada. El campo ⏲ se ilumina en color rojo.
3. Ajustar la duración deseada con el mando circular.

4. Iniciar pulsando la tecla "start/stop" ▷.



   En la pantalla se muestra el transcurso de la duración.

Notas

- Cuando se enciende el aparato, aparece en pantalla como recomendación siempre la potencia máxima del microondas.
- Si se abre entretanto la puerta del aparato, el ventilador puede seguir funcionando.

La duración ha finalizado

Suena una señal acústica.
El funcionamiento ha finalizado.

Finalizar la señal antes de tiempo:
Pulsar el campo ⏲.

Apagar el aparato con la tecla «on/off» ⏻.

Nota: Después de pulsar la tecla ⏲ aparece la función del reloj avisador y se apagará poco después automáticamente.Volver a pulsar la tecla ⏲ con la posibilidad de prolongar la duración.

Modificación de la duración

Se puede realizar en cualquier momento.

Modificar la duración con el mando circular.
El funcionamiento continúa.

Modificación de la potencia del microondas

Se puede realizar en cualquier momento.

Pulsar el campo para ajustar la potencia del microondas deseada.

La duración no se modifica.
El funcionamiento continúa.

Nota: Si la duración programada supera la duración máxima para la potencia de 900 W del microondas, esta se reducirá automáticamente. El funcionamiento no continúa. Iniciar el funcionamiento pulsando la tecla ▷.

Reloj avisador

El reloj avisador se puede usar como reloj de cocina. El reloj avisador funciona de forma paralela a otros ajustes. Puede programarse en cualquier momento, incluso cuando el aparato esté apagado. Cuenta con señal acústica propia, por lo que se escuchará la finalización del reloj avisador o de la duración.

Ajuste del reloj avisador

Se pueden ajustar como máximo 24 horas.
Cuanto mayor es el valor, más grandes serán las fracciones de tiempo.

1. Pulsar el campo .
   Se muestra el reloj avisador.
2. Ajustar el tiempo del reloj avisador con el mando circular.

3. Iniciar con el campo .
   Nota: Transcurridos unos segundos, el reloj avisador se inicia automáticamente.

El tiempo del reloj avisador transcurre. La indicación vuelve hacia atrás en poco tiempo. En la pantalla se muestra también un símbolo del reloj avisador.

Cuando el tiempo del reloj avisador finaliza, se muestra brevemente una indicación de texto en la pantalla y suena una señal. La señal se puede apagar antes de tiempo pulsando el campo .

Nota: Si ya hay un modo de funcionamiento en curso con una duración ajustada, la duración se muestra resaltada. Para seleccionar el reloj avisador, pulsar el campo . El tiempo del reloj avisador se muestra resaltado y puede modificarse.

Modificación del reloj avisador

Para modificar el tiempo del reloj avisador, pulsar sobre el campo . El tiempo del reloj avisador se muestra resaltado en blanco y puede modificarse con el mando circular.

Cancelación del reloj avisador

Si se desea cancelar el reloj avisador, volver a restablecer por completo el tiempo del mismo. Tras aplicar la modificación, el símbolo se apaga.

Programas

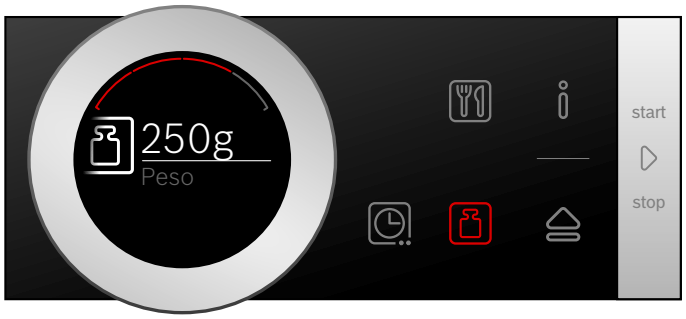
Los programas permiten preparar alimentos de manera sencilla. Seleccionar el programa e introducir el peso de los alimentos. El programa configura el ajuste óptimo automáticamente.

Ajuste de un programa

Ejemplo: programa "Descongelar pan", peso 250 g.

1. Encender el aparato con la tecla "on/off" .
   El aparato ya está listo para funcionar.
2. Pulsar el campo .
   El primer programa se muestra en la pantalla.
3. Configurar el programa deseado con el mando circular.

4. Pulsar el campo .
   En el indicador aparece un valor recomendado para el peso.
5. Configurar el peso deseado con el mando circular.



6. Iniciar pulsando la tecla "start/stop" .
   En la pantalla se muestra el transcurso de la duración.

Notas

- La duración del tiempo de cocción se calculará a partir de los programas.
- Al preparar algunos platos, en la pantalla se muestran indicaciones para dar la vuelta o remover los alimentos. Seguir dichas indicaciones. Al abrir la puerta del aparato, el funcionamiento se detiene. Tras cerrar la puerta del aparato, reanudar el funcionamiento. Aunque no se les dé la vuelta o se remuevan los alimentos, el programa continúa con normalidad hasta el final.

Indicaciones sobre los programas

Colocar los alimentos dentro del aparato cuando esté frío.

Sacar los alimentos de su envase y pesarlos. Si no se puede introducir el peso exacto, redondear hacia arriba o hacia abajo.

Para estos programas utilizar siempre recipientes adecuados para el microondas, p. ej., recipientes de vidrio o cerámica. Observar las indicaciones relativas a los recipientes en la tabla de programas.

Al final de estas indicaciones se presenta una tabla en la que figuran alimentos adecuados, el margen de peso correspondiente y el recipiente necesario.

No es posible programar pesos que no estén incluidos en el margen de peso.

En muchos platos suena una señal cuando transcurre cierto tiempo. Dar la vuelta o remover los alimentos.

Descongelar:

- Congelar los alimentos a -18 °C en posición horizontal y repartidos en porciones adecuadas.
- Colocar los alimentos congelados en un recipiente plano, p. ej., un plato de cristal o de porcelana.
- Una vez que los alimentos estén descongelados, dejarlos reposar de 15 a 90 minutos para homogeneizar su temperatura.
- Descongelar solo la cantidad necesaria de pan. De lo contrario, se pondrá duro rápidamente.
- Cuando se descongelan carne o aves, se produce líquido. Retirar este líquido al darle la vuelta a la carne. No volverlo a utilizar en ningún caso ni ponerlo en contacto con otros alimentos.
- Retirar la carne picada que ya se haya descongelado al darle la vuelta.
- Si el ave está entera, colocarla en el recipiente por el lado de la pechuga. Si se trata de trozos de ave, por el lado de la piel.

Verduras:

- Verduras frescas: cortar en trozos grandes del mismo tamaño. Añadir una cucharada de agua por cada 100 g.
- Verduras congeladas: únicamente son apropiadas las verduras escaldadas, no precocinadas. La verdura ultracongelada con salsa de nata no es adecuada. Añadir entre 1 y 3 cucharadas de agua.No añadir agua para espinacas y col lombarda.

Patatas:

- Patatas cocidas con sal: cortar en trozos grandes del mismo tamaño. Añadir dos cucharadas de agua y un poco de sal por cada 100 g.
- Patatas hervidas sin pelar: utilizar patatas de igual grosor. Lavarlas y pinchar la piel.Colocar las patatas aún húmedas en un recipiente sin agua.

Arroz:

- No utilizar arroz integral ni en bolsa de cocción.
- Añadir dos partes o dos partes y media de agua al arroz.

Tiempo de reposo

Algunos platos precisan un tiempo de reposo dentro del aparato al finalizar el programa.

Plato	Tiempo de reposo
Verduras	aprox. 5 minutos
Patatas	aprox. 5 minutos Escurrir previamente el agua acumulada
Arroz	de 5 a 10 minutos

Tabla de programas

Programa	Alimentos adecuados	Margen de peso en kg	Recipiente
Descongelar			
Pan*	Pan entero, hogaza o barra, pan en rebanadas, pastel de masa de bizcocho, pastel de levadura, pastel de frutas, pastel sin glaseado, nata o gelatina	0,20-1,50 kg	Recipiente plano sin tapa Base del interior del aparato
Carne*	Asados, piezas de carne planas, carne picada, pollo, capón, pato	0,20-2,00 kg	Recipiente plano sin tapa Base del interior del aparato
Pescado*	Pescado entero, filetes de pescado o ventresca	0,10-1,00 kg	Recipiente plano sin tapa Base del interior del aparato
Cocer			
Verduras frescas**	Coliflor, brócoli, zanahorias, colinabo, puerro, pimiento, calabacines	0,15-1,00 kg	Recipiente con tapa Base del interior del aparato
Verduras congeladas**	Coliflor, brócoli, zanahorias, colinabo, lombarda, espinacas	0,15-1,00 kg	Recipiente con tapa Base del interior del aparato

*) Prestar atención a la señal para dar la vuelta

**) Prestar atención a la señal para remover

Programa	Alimentos adecuados	Margen de peso en kg	Recipiente
Patatas**	Patatas cocidas con sal, patatas cocidas sin pelar, trozos de patata del mismo tamaño	0,20-1,00 kg	Recipiente con tapa Base del interior del aparato
Arroz**	Arroz, arroz de grano largo	0,05-0,30 kg	Recipiente alto con tapa Base del interior del aparato

*) Prestar atención a la señal para dar la vuelta
**) Prestar atención a la señal para remover

Ajustes básicos

Para utilizar el aparato fácilmente y de forma óptima, existen distintos ajustes a disposición del usuario. Dichos ajustes se pueden modificar según las necesidades.

Modificación de los ajustes básicos

El aparato debe estar apagado.

1. Pulsar el campo ⓘ durante aprox. 3 s.
   En la pantalla aparecen indicaciones para continuar el proceso.
2. Confirmar las indicaciones con el campo ⏲.
   En la pantalla se muestra el primer ajuste "Idioma".
3. En caso necesario, modificar el ajuste con el mando circular.
4. Pulsar el campo ⏲.
   El siguiente ajuste se muestra en pantalla y puede modificarse con el mando circular.
5. Pasar por todos los ajustes con el campo ⏲ y modificar con el mando circular en caso necesario.
6. Finalmente, mantener pulsado el campo ⓘ aprox. 3 segundos para confirmar.

En la pantalla se muestra la indicación de que los ajustes han sido guardados.

Cancelación

Si no se desea guardar las modificaciones, cancelar con la tecla "on/off". En la pantalla se muestra la indicación de que los ajustes no han sido guardados.

Lista de los ajustes básicos

Los ajustes básicos disponibles en cada aparato dependen de las prestaciones del mismo.

Ajuste	Selección
Idioma	Ajuste del idioma
Hora	Ajuste de la hora actual
Tono de aviso	Duración breve Duración media* Duración larga
Sonido de las teclas	Conectado Desconectado* (El sonido de tecla permanece al pulsar la tecla "on/off")
Brillo de la pantalla	Ajuste mediante 5 niveles Nivel 3*
Indicación del reloj	Conectado* Desconectado
Oscurecimiento nocturno	Desconectado* Conectado (pantalla oscurecida entre las 22:00 y las 6:00)
Modo Demo	Desconectado* Conectado (se muestra solo en los 3 primeros minutos después de un restablecimiento o en los primeros minutos de la puesta en marcha)
Ajustes de fábrica	Restablecer No restablecer*

* Ajuste de fábrica (los ajustes de fábrica pueden variar según el modelo de aparato)

Nota: Las modificaciones de los ajustes del idioma, el sonido de las teclas y el brillo de la pantalla tienen efecto inmediato. Todos los demás ajustes se aplican después de guardar.

Corte en el suministro eléctrico

Las modificaciones de los ajustes realizadas permanecen incluso después de un corte en el suministro eléctrico.

En caso de un corte en el suministro eléctrico, se deberán volver a realizar solo los ajustes de la primera puesta en marcha.

Modificación de la hora

Si se desea cambiar la hora, p. ej. de verano a invierno, modificar el ajuste básico.

El aparato debe estar apagado.

1. Mantener pulsado el campo ⓘ durante aprox. 3 s.
   En la pantalla aparecen indicaciones para continuar el proceso.
2. Confirmar las indicaciones con el campo ⏲.
   En la pantalla se muestra el primer ajuste "Idioma".
3. Pulsar el campo ⏲.
   Se muestra el siguiente ajuste de la hora.

4. Modificar la hora con el mando circular.
5. Mantener pulsado el campo ⓘ aprox. 3 segundos para confirmar.

En la pantalla se muestra la indicación de que los ajustes han sido guardados.

Limpieza

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

⚠ Advertencia
¡Peligro de quemaduras!
El aparato se calienta mucho. No tocar la superficie interior del compartimento de cocción cuando está caliente ni los elementos calefactores. Dejar siempre que el aparato se enfríe. No dejar que los niños se acerquen.

⚠ Advertencia
¡Peligro de descarga eléctrica!
La humedad interior puede provocar una descarga eléctrica. No utilizar ni limpiadores de alta presión ni por chorro de vapor.

⚠ Advertencia
¡Peligro de lesiones!
Si el cristal de la puerta del aparato está dañado, puede romperse.No utilizar rascadores para vidrio o productos de limpieza abrasivos o corrosivos.

Nota: Los olores desagradables, como los que se generan después de preparar un pescado por ejemplo, se pueden eliminar fácilmente. Añadir unas gotas de limón a una taza con agua. Introducir siempre una cuchara en el recipiente para evitar el retardo de la ebullición. Calentar el agua entre 1 y 2 minutos a la máxima potencia del microondas.

Productos de limpieza

Consultar las indicaciones de la tabla a fin de no dañar las distintas superficies con productos de limpieza inapropiados.

No utilizar lo siguiente:

- Productos de limpieza fuertes o abrasivos.
- Rascadores para metal o vidrio para limpiar los cristales de la puerta.
- Rascadores para metal o vidrio para limpiar la junta de la puerta.
- Estropajos o esponjas duras.
- Productos de limpieza con un alto contenido alcohólico.

Lavar a fondo las bayetas nuevas antes de usarlas.

Zona	Productos de limpieza
Frontal del aparato	Agua caliente con jabón: limpiar con un trapo y secar con un paño suave. No utilizar rascadores para metal o vidrio para la limpieza.
Pantalla de visualización	Limpiar con un paño de microfibras o un paño ligeramente humedecido. No limpiar con un paño mojado.
Acero inoxidable	Agua caliente con jabón: limpiar con un trapo y secar con un paño suave. Limpiar inmediatamente las manchas de cal, grasa, maicena y clara de huevo. Debajo de estas manchas puede formarse corrosión. Puede adquirir productos de limpieza de acero especiales en el Servicio de Asistencia Técnica o en comercios especializados.
Interior del aparato de acero inoxidable	Agua caliente con jabón o agua con vinagre: limpiar con un trapo y secar con un paño suave. No utilizar spray para hornos ni otros productos de limpieza agresivos o corrosivos. Tampoco es apropiado utilizar estropajos ni esponjas ásperas. Estos objetos rayan la superficie. Dejar que las superficies interiores se sequen por completo.
Cristales de la puerta	Limpiacristales: limpiar con un paño. No utilizar rascadores para vidrio.
Junta de la puerta No retirar.	Agua caliente con jabón: limpiar con un trapo, no frotar. No utilizar rascadores para metal o vidrio para la limpieza.

¿Qué hacer en caso de avería?

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

Consejo: Si no se ha conseguido el resultado de cocción esperado de un plato, consultar el capítulo siguiente. En él se indican muchos consejos e indicaciones para los ajustes óptimos.⟶ *"Sometidos a un riguroso control en nuestro estudio de cocina" en la página 58*

⚠ Advertencia
¡Peligro de descarga eléctrica!
Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones y la sustitución de cables de conexión defectuosos solo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido. Si el aparato está averiado, desenchufarlo de la red o desconectar el fusible de la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

Tabla de averías

Avería	Posible causa	Solución/consejos
El aparato no funciona; no aparece ninguna indicación en pantalla	El enchufe no está conectado a la red	Enchufar el aparato a la red eléctrica
	Corte en el suministro eléctrico	Comprobar si los demás electrodomésticos de cocina funcionan
	El fusible está dañado	Comprobar en la caja de fusibles si el fusible del aparato funciona correctamente
	Error de manejo	Desconectar el fusible correspondiente al aparato en la caja de fusibles y conectarlo de nuevo transcurridos unos 60 segundos
El aparato no inicia el funcionamiento	La puerta del aparato no está cerrada completamente	Cerrar la puerta del aparato
El aparato no calienta. En la pantalla se muestra el símbolo del modo Demo ☑.	El aparato está en modo Demo	Desactivar el modo Demo en los ajustes básicos. Para ello, desconectar el aparato brevemente de la red eléctrica (desconectar el fusible general o el interruptor de protección de la caja de fusibles). A continuación, desactivar el modo Demo en los ajustes básicos en el margen de 3 minutos.
El mando circular se ha salido del soporte del panel de mando.	El mando circular se ha desencajado a propósito.	El mando circular se puede extraer. Simplemente, volver a colocar el mando circular en el soporte del panel de mando y apretarlo hasta que encaje y vuelva a girar con normalidad.
El mando circular ya no gira fácilmente.	Hay suciedad depositada debajo del mando circular.	El mando circular se puede extraer. Para desencajarlo, simplemente tirar del mando circular hasta sacarlo del soporte. O presionar en el borde exterior del mando circular hasta que se incline y se pueda coger con facilidad. Limpiar con cuidado el mando circular y el soporte del aparato con una bayeta con agua y jabón. Secar con un paño suave. No usar ningún producto afilado o abrasivo. No poner en remojo ni lavar en el lavavajillas. No extraer el mando circular con demasiada frecuencia para que el soporte permanezca estable.
La iluminación interior no funciona	Iluminación interior defectuosa	Avisar al Servicio de Atención al Cliente
Mensaje de error "Exxx"*		Si aparece un mensaje de error, apagar el aparato y volverlo a encender; si la indicación desaparece, se trata de un problema puntual. Si el error vuelve a aparecer o la indicación permanece, ponerse en contacto con el Servicio de Atención al Cliente e indicar el código de error.

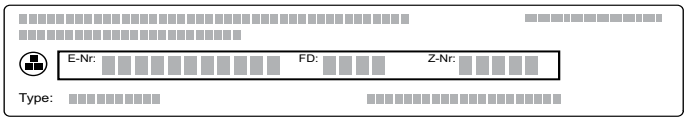
* Particularidades:
Mensaje de error "E0532": abrir la puerta del aparato y volverla a cerrar.
Mensaje de error “E6501”: apagar el aparato.Esperar 10 minutos. Volver a conectar el aparato.

Servicio de Asistencia Técnica

Nuestro Servicio de Asistencia Técnica se encuentra a su disposición siempre que necesite la reparación de su aparato. Siempre encontramos la solución adecuada, incluso para evitar que el personal del Servicio de Asistencia Técnica deba desplazarse innecesariamente.

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

Indicar el número de producto (E) completo y el de fabricación (FD) para obtener un asesoramiento cualificado. La etiqueta de características con los correspondientes números se encuentra al abrir la puerta del aparato.
Si su aparato dispone de sistema de vapor, la etiqueta de características se encuentra a la derecha bajo el cuadro de mandos.



A fin de evitarse molestias llegado el momento, le recomendamos anotar los datos de su aparato, así como el número de teléfono del Servicio de Asistencia Técnica en el siguiente apartado.

N.º E		**N.º FD**	

Servicio de Asistencia Técnica ☎	

En caso de manejo incorrecto, debe tenerse en cuenta que la asistencia del personal del Servicio de Asistencia Técnica no es gratuita, incluso durante el periodo de garantía.

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

Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías
E 902 245 255

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

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

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

Datos técnicos

Suministro de corriente eléctrica	220-240 V, 50/60 Hz
Consumo total máximo	1220 W
Potencia del microondas	900 W (IEC 60705)
Frecuencia del microondas	2450 MHz
Fusibles	10 A
Medidas (alto/ancho/fondo)	
- Aparato	382 x 594 x 318 mm
- Interior del aparato	220 x 350 x 270 mm
Homologación VDE	Sí
Distintivo CE	Sí

Sometidos a un riguroso control en nuestro estudio de cocina

En este apartado figuran una selección de platos y los ajustes óptimos correspondientes. Se detallan las potencias del microondas apropiadas para los respectivos platos. Asimismo figuran consejos sobre recipientes y el modo de preparación.

Notas

- Los valores de la tabla son válidos para la preparación de alimentos con el interior del aparato frío y vacío. Antes de proceder a su utilización, retirar del interior del aparato todos los recipientes que no sean necesarios.
- Las indicaciones de tiempo que figuran en las tablas son valores orientativos. Vienen determinadas por la calidad y la composición de los alimentos.
- Utilizar siempre un paño apropiado para retirar los recipientes calientes del interior del aparato.

⚠ Advertencia
¡Peligro de quemaduras!
Al extraer el recipiente puede derramarse líquido caliente. Extraer con cuidado el recipiente del interior del aparato.

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

Las indicaciones de tiempo de las tablas son valores orientativos, dependen del recipiente, de la calidad, la temperatura y el estado de los alimentos.

En las tablas se indican casi siempre los márgenes de tiempo. Ajustar primero la configuración de tiempo más corta e ir aumentando el tiempo según sea necesario.

Es posible que se cocinen cantidades distintas a las indicadas en la tabla. Para el funcionamiento del microondas existe una regla general: una cantidad doble supone casi el doble de tiempo; la mitad de cantidad, la mitad de tiempo.

El recipiente puede colocarse en el centro sobre la base del interior del aparato. Las microondas pueden llegar así a todas las partes de los alimentos.

Descongelar

Introducir los alimentos congelados en un recipiente descubierto sobre la base del interior del aparato.

Entretanto, dar la vuelta o remover los alimentos 1 o 2 veces. Si las piezas son grandes, darles la vuelta varias veces. Al dar la vuelta, extraer el líquido resultante de la descongelación.

Dejar reposar los alimentos descongelados entre 10 y 60 minutos más a temperatura ambiente para homogeneizar su temperatura. Si son aves, se pueden extraer las vísceras.

Nota: Colocar el recipiente en la base del compartimento de cocción.

Plato	Peso	Potencia del microondas en vatios; duración en minutos	Advertencia
Carne entera de buey, cerdo o ternera (con o sin huesos)	800 g	180 W, 15 min + 90 W, 15-25 min	Dar la vuelta varias veces
	1000 g	180 W, 20 min + 90 W, 20-30 min	
	1500 g	180 W, 25 min+ 90 W, 25-30 min	
Carne en piezas o filetes de buey, cerdo o ternera	200 g	180 W, 5-8 min + 90 W, 5-10 min	Al dar la vuelta, separar las piezas de carne entre sí
	500 g	180 W, 8-11 min + 90 W, 10-15 min	
	800 g	180 W, 10 min + 90 W, 10-15 min	
Carne picada, mezcla	200 g	90 W, 10-15 min	Congelar preferiblemente en plano; mientras se descongela, dar la vuelta varias veces y retirar la carne ya descongelada
	500 g	180 W, 5 min + 90 W, 10-15 min	
	1000 g	180 W, 15 min + 90 W, 20-25 min	
Ave o trozos de ave	600 g	180 W, 8 min + 90 W, 10-15 min	Dar la vuelta de vez en cuando; eliminar el líquido resultante de la descongelación
	1200 g	180 W, 15 min + 90 W, 20-25 min	
Filetes, ventresca o medallones de pescado	400 g	180 W, 5 min + 90 W, 10-15 min	Separar las partes descongeladas
Pescado entero	300 g	180 W, 3 min + 90 W, 10-15 min	Dar la vuelta de vez en cuando
	600 g	180 W, 8 min + 90 W, 15-20 min	
Verduras, p. ej. guisantes	300 g	180 W, 10-15 min	Remover con cuidado de vez en cuando
Fruta, p. ej. frambuesas	300 g	180 W, 6-9 min	Remover con cuidado de vez en cuando y separar las partes descongeladas
	500 g	180 W, 8 min + 90 W, 5-10 min	
Mantequilla, descongelar	125 g	180 W, 1 min + 90 W, 1-2 min	Retirar todo el envoltorio
	250 g	180 W, 1 min + 90 W, 2-4 min	
Pan entero	500 g	180 W, 8 min + 90 W, 5-10 min	Dar la vuelta de vez en cuando
	1000 g	180 W, 12 min + 90 W, 10-20 min	

Plato	Peso	Potencia del microondas en vatios; duración en minutos	Advertencia
Pasteles secos, p. ej. pasteles de masa de bizcocho	500 g	90 W, 10-15 min	Separar las porciones del pastel; solo para pasteles sin glaseado, nata o crema
	750 g	180 W, 5 min + 90 W, 10-15 min	
Pasteles jugosos, p. ej. pasteles de fruta o de requesón	500 g	180 W, 5 min + 90 W, 15-20 min	Solo para pasteles sin glaseado, nata o gelatina
	750 g	180 W, 7 min + 90 W, 15-20 min	

Descongelar, calentar o cocer alimentos congelados

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

Cuanto menor sea el grosor de los alimentos, con mayor rapidez se cocinarán. Distribuir los alimentos en la medida de lo posible en posición plana dentro del recipiente. No es aconsejable poner los alimentos en capas, unos encima de otros.

Tapar siempre los alimentos. Si no se dispone de una tapa adecuada para el recipiente, utilizar un plato o papel especial para microondas.

Entretanto, dar la vuelta o remover los alimentos 2 o 3 veces.

Una vez calentados, dejar reposar los platos de 2 a 5 minutos para homogeneizar su temperatura.

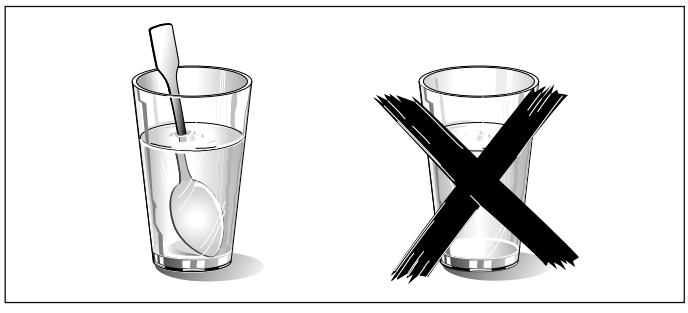
Los alimentos suelen conservar su sabor característico. Por esta razón, el empleo de sal u otros condimentos debe ser moderado.

Nota: Colocar el recipiente en la base del compartimento de cocción.

Plato	Peso	Potencia del microondas en vatios; duración en minutos	Advertencia
Menú, plato cocinado, plato precocinado (2-3 componentes)	300-400 g	600 W, 8-13 min	Con tapa
Sopa	400 g	600 W, 8-12 min	Recipiente con tapa
Cocidos	500 g	600 W, 10-15 min	Recipiente con tapa
Filetes o tacos de carne en salsa, p. ej., gulasch	500 g	600 W, 10-15 min	Recipiente con tapa
Pescado, p. ej., filetes	400 g	600 W, 10-15 min	Con tapa
Gratinados, por ejemplo, lasaña, canelones	450 g	600 W, 10-15 min	Utilizar la parrilla como soporte para el recipiente
Guarniciones, p. ej., arroz, pasta	250 g	600 W, 3-7 min	Recipiente con tapa, añadir líquido
	500 g	600 W, 8-12 min	
Verduras, p. ej., guisantes, brócoli, zanahorias	300 g	600 W, 7-11 min	Recipiente con tapa; añadir 1 cucharada de agua
	600 g	600 W, 14-17 min	
Espinacas a la crema	450 g	600 W, 10-15 min	Cocer sin añadir agua

Calentar

⚠ Advertencia
¡Peligro de quemaduras!
Al calentar líquidos puede producirse un retardo de la ebullición. Esto quiere decir que se puede alcanzar la temperatura de ebullición sin que aparezcan las burbujas de vapor habituales. Un ligero movimiento del recipiente es suficiente para hacer que el líquido caliente empiece a hervir de repente y a salpicar intensamente. Colocar siempre una cuchara en el recipiente al calentar. De esta manera se evita el retardo de la ebullición.



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

Notas

- Retirar el embalaje de los platos precocinados. Si se utilizan recipientes aptos para microondas, se calientan más rápida y uniformemente. Los distintos componentes de los alimentos pueden presentar también diferencias en el tiempo que necesitan para calentarse.
- Tapar siempre los alimentos. Si no se dispone de una tapa adecuada para el recipiente, utilizar un plato o papel especial para microondas.
- Dar la vuelta o remover los alimentos varias veces mientras se están calentando. Controlar la temperatura.
- Una vez calentados, dejar reposar los platos de 2 a 5 minutos para homogeneizar su temperatura.
- Utilizar siempre manoplas o agarradores para sacar los recipientes.

Nota: Colocar el recipiente en la base del compartimento de cocción.

Plato	Cantidad	Potencia del microondas en vatios; duración en minutos	Advertencia
Menú, plato cocinado, plato precocinado (2-3 componentes)		600 W, 5-8 min	-
Bebidas	125 ml	900 W, ½-1 min	Introducir siempre una cuchara en el recipiente, no sobrecalentar bebidas alcohólicas; controlar el proceso
	200 ml	900 W, 1-2 min	
	500 ml	900 W, 3-4 min	
Alimentos para bebé, p. ej. biberones	50 ml	360 W, aprox. ½ min	Biberones sin tetina ni tapadera: después de calentar remover bien; controlar siempre la temperatura
	100 ml	360 W, ½-1 min	
	200 ml	360 W, 1-2 min	
Sopa, 1 taza	175 g/ud.	600 W, 1-2 min	-
Sopa, 2 tazas	175 g/ud.	600 W, 2-3 min	-
Carne en salsa	500 g	600 W, 7-10 min	-
Cocido	400 g	600 W, 5-7 min	-
	800 g	600 W, 7-8 min	-
Verduras, 1 ración	150 g	600 W, 2-3 min	-
Verduras, 2 raciones	300 g	600 W, 3-5 min	-

Cocer

Notas

- Cuanto menor sea el grosor de los alimentos, con mayor rapidez se cocinarán. Distribuir los alimentos en la medida de lo posible en posición plana dentro del recipiente. No es aconsejable poner los alimentos en capas, unos encima de otros.
- Cocer los alimentos en recipientes tapados. Si no se dispone de una tapa adecuada para el recipiente, utilizar un plato o papel especial para microondas.
- Los alimentos suelen conservar su sabor característico. Por esta razón, el empleo de sal u otros condimentos debe ser moderado.
- Una vez cocidos, dejar reposar los alimentos de 2 a 5 minutos para homogeneizar su temperatura.
- Utilizar siempre manoplas o agarradores para sacar los recipientes.

Nota: Colocar el recipiente en la base del compartimento de cocción.

Plato	Cantidad	Potencia del microondas en vatios; duración en minutos	Advertencia
Pollo entero, fresco, sin vísceras	1200 g	600 W, 25-30 min	Dar la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo
Filete de pescado fresco	400 g	600 W, 7-12 min	-
Verduras frescas	250 g	600 W, 6-10 min	Cortar las verduras en trozos del mismo tamaño; añadir 1-2 cucharadas de agua por cada 100 g de verdura; Remover de vez en cuando
	500 g	600 W, 10-15 min	
Patatas	250 g	600 W, 8-10 min	Cortar las patatas en trozos del mismo tamaño; añadir 1 cucharada de agua por cada 100 g; Remover de vez en cuando
	500 g	600 W, 10-15 min	
	750 g	600 W, 15-22 min	

Plato	Cantidad	Potencia del microondas en vatios; duración en minutos	Advertencia
Arroz	125 g	600 W, 4-6 min + 180 W, 12-15 min	Añadir doble cantidad de líquido
	250 g	600 W, 6-8 min + 180 W, 15-18 min	
Dulces, p. ej., flan (instantáneo)	500 ml	600 W, 6-8 min	Remover bien el flan 2 o 3 veces durante el proceso con la varilla batidora
Fruta, compota	500 g	600 W, 9-12 min	Remover de vez en cuando
Palomitas para el microondas	100 g	600 W, 3-4 min	Disponer siempre la bolsa de palomitas sobre la bandeja de cristal; tener en cuenta las indicaciones del fabricante

Consejos prácticos para usar el microondas

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

Comidas normalizadas

Existen institutos que verifican la calidad y el funcionamiento de los aparatos microondas a partir de estos platos.

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

Cocer en el microondas solo, sin grill

Plato	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Advertencia
Mezcla de leche y huevos, 1000 g	600 W, 11-12 min + 180 W, 8-10 min	Molde de vidrio pyrex
Bizcocho, 475 g	600 W, 7-9 min	Molde de vidrio pyrex Ø 22 cm
Asado de carne picada, 900 g	600 W, 25-30 min	Molde de vidrio pyrex rectangular, 28 cm de largo

Descongelar con microondas solo, sin grill

Plato	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Advertencia
Carne, 500 g	Programa “Carne”, 500 g o bien 180 W, 8 min + 90 W 7-10 min	Molde de vidrio pyrex, Ø 24 cm

Índice

Utilização adequada. 63

Instruções de segurança importantes 63
Generalidades 63
Micro-ondas 64

Causas de danos 66

Protecção do meio ambiente 66
Eliminação ecológica 66

Conhecer o aparelho 67
Painel de comandos 67
Elementos de comando 67
Visor 68
Mais informações 68
Funções do interior do aparelho 68

Antes da primeira utilização 69
Primeira colocação em funcionamento 69

Utilizar o aparelho 69
Ligar e desligar o aparelho 69
Funcionamento 69
Regular o modo de funcionamento 70

O microondas 70
Recipiente 70
Níveis de micro-ondas 71
Regular o micro-ondas 71

Alarme 72

Programas 72
Regular um programa 72
Indicações sobre os programas 72
Tempo de repouso 73
Tabela de programas 73

Regulações base 74
Alterar as regulações base 74
Lista das regulações base 74
Falha de corrente 74
Alterar a hora 74

Limpeza 75
Produto de limpeza 75

Defeito: O que fazer? 76

Serviços Técnicos 77
Número E e número FD 77
Dados técnicos 77

Testado para si no nosso estúdio de cozinha. 78
Descongelar 78
Descongelar, aquecer ou cozinhar alimentos ultracongelados 79
Aquecer 79
Cozinhar 80
Conselhos para a utilização do micro-ondas 81

Refeições de teste 81
Cozinhar apenas com micro-ondas 81
Descongelar apenas com micro-ondas 81

Obtenha mais informações relativas a produtos, acessórios, peças sobresselentes e Assistência Técnica na Internet: **www.bosch-home.com** e na loja Online: **www.bosch-eshop.com**

Utilização adequada

Leia atentamente o presente manual. Só assim poderá utilizar o seu aparelho de forma segura e correcta. Guarde as instruções de utilização e montagem para consultas futuras ou para futuros utilizadores.

Este aparelho destina-se apenas à montagem embutida. Respeite as instruções de montagem especiais.

Examine o aparelho depois de o desembalar. Se forem detectados danos de transporte, não ligue o aparelho.

Apenas os técnicos licenciados estão autorizados a ligar aparelhos sem ficha. A garantia não cobre danos causados por uma ligação incorrecta.

Este aparelho destina-se exclusivamente a uso privado e doméstico. Use o aparelho apenas para a preparação de refeições e bebidas. Vigie o aparelho durante o funcionamento. Use o aparelho apenas em espaços fechados.

O aparelho foi concebido para ser utilizado até a uma altitude de 4000 metros acima do nível do mar, no máximo.

Este aparelho pode ser usado por crianças com mais de 8 anos e por pessoas com limitações físicas, sensoriais ou mentais ou com pouca experiência ou conhecimentos, se estiverem sob vigilância de uma pessoa responsável pela sua segurança ou tiverem sido instruídas acerca da utilização segura do aparelho e tiverem compreendido os perigos decorrentes da sua utilização.

As crianças não devem brincar com o aparelho. As tarefas de limpeza e manutenção por parte do utilizador não devem ser efectuadas por crianças, a não ser que tenham mais de 8 anos e estejam sob vigilância.

As crianças menores de 8 anos devem manter-se afastadas do aparelho e do cabo de ligação.

Insira sempre os acessórios com o lado correto no interior do aparelho.

Instruções de segurança importantes

Generalidades

Aviso
Perigo de incêndio!
Os objectos inflamáveis guardados no interior do aparelho podem incendiar-se. Nunca guarde objectos inflamáveis dentro do aparelho. Nunca abra a porta do aparelho se surgir fumo no interior. Desligue o aparelho e puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico.

Aviso
Perigo de queimaduras!
- Os acessórios ou recipientes ficam muito quentes. Use sempre uma pega de cozinha para retirar os acessórios ou recipientes quentes do interior do aparelho.
- Os vapores de álcool podem incendiar-se no interior quente do aparelho. Nunca prepare refeições com grandes quantidades de bebidas com elevado teor de álcool. Use apenas pequenas quantidades de bebidas com elevado teor de álcool. Abra a porta do aparelho com cuidado.

Aviso
Perigo de queimaduras!
- As peças que se encontram acessíveis ficam quentes durante o funcionamento do aparelho. Nunca toque nas peças quentes. Manter fora do alcance das crianças.
- Ao abrir a porta do aparelho, pode sair vapor quente. Abra a porta do aparelho com cuidado. Mantenha as crianças afastadas.
- A água no interior quente do aparelho pode transformar-se em vapor de água quente. Nunca deite água no interior quente do aparelho.

Aviso
Perigo de ferimentos!
- O vidro riscado da porta do aparelho pode rachar. Não use raspadores de vitrocerâmica, nem detergentes agressivos ou abrasivos.
- As dobradiças da porta do aparelho movimentam-se ao abrir e fechar a porta e pode entalar-se. Não colocar as mãos na zona das dobradiças.

⚠ Aviso
Perigo de choque eléctrico!
- As reparações indevidas são perigosas. As reparações e substituições de cabos danificados só podem ser efectuadas por técnicos especializados do Serviço de Assistência Técnica. Se o aparelho estiver avariado, puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.
- O isolamento dos cabos de electrodomésticos pode derreter em contacto com partes quentes do aparelho. Nunca coloque os cabos de electrodomésticos em contacto com partes quentes do aparelho.
- A humidade que se infiltra no aparelho pode dar origem a um choque eléctrico. Não utilize aparelhos de limpeza a alta pressão ou de limpeza a vapor.
- Um aparelho avariado pode causar choques eléctricos. Nunca ligue um aparelho avariado. Puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.

⚠ Aviso
Perigo devido a magnetismo!
No painel de comandos ou nos elementos de comando estão aplicados ímanes permanentes. Estes podem afetar implantes eletrónicos, por exemplo, pacemakers ou bombas de insulina. Se for portador de implantes eletrónicos, respeite uma distância mínima de 10 cm em relação ao painel de comandos.

Micro-ondas

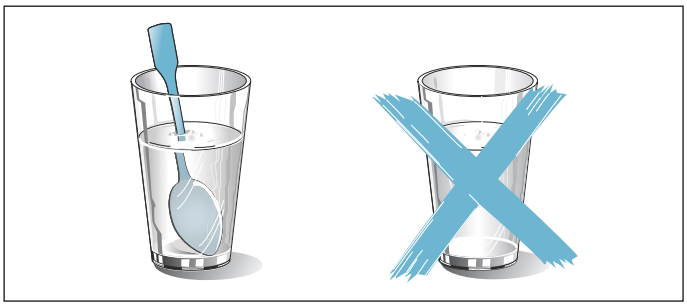
⚠ Aviso
Perigo de incêndio!
- A utilização do aparelho para fins diferentes daqueles a que se destina é perigosa e pode causar danos.
  Não é permitida a secagem de alimentos ou vestuário, o aquecimento de pantufas, almofadas de sementes ou de cereais, esponjas, panos de limpeza húmidos e outros artigos semelhantes.
  Por exemplo, pantufas, almofadas de sementes ou de cereais aquecidas no aparelho podem incendiar-se mesmo após algumas horas. Use o aparelho apenas para a preparação de refeições e bebidas.
- Os alimentos podem incendiar-se. Nunca aqueça alimentos dentro de embalagens próprias para manter os alimentos quentes. Nunca aqueça, sem vigilância, alimentos dentro de recipientes de plástico, papel ou outros materiais inflamáveis.
  Nunca regule a potência de microondas ou o respectivo tempo para valores demasiado elevados. Oriente-se pelos dados constantes neste manual de instruções.
  Nunca seque alimentos no microondas. Nunca descongele ou aqueça alimentos com baixo teor de água, p. ex., pão, com uma potência muito elevada do microondas ou durante muito tempo.
- O óleo alimentar pode incendiar-se. Nunca aqueça óleo alimentar sozinho no microondas.

⚠ Aviso
Perigo de explosão!
Os líquidos ou outros alimentos aquecidos dentro de recipientes fechados podem explodir. Nunca aqueça líquidos ou outros alimentos dentro de recipientes fechados.

⚠ Aviso
Perigo de queimaduras!
- Os alimentos com casca ou pele firme podem rebentar durante o aquecimento, e até mesmo depois. Nunca coza ovos com casca nem aqueça ovos cozidos. Nunca cozinhe crustáceos no aparelho. No caso de ovos estrelados ou escalfados pique previamente as gemas. A casca ou pele dos alimentos com casca ou pele firme, p. ex., maçãs, tomates, batatas ou salsichas, pode rebentar. Pique a casca ou a pele antes de os aquecer.
- O calor não se distribui uniformemente na comida para bebés. Nunca aqueça comida para bebés em recipientes fechados. Retire sempre a tampa ou a tetina. Após o aquecimento, mexa ou agite bem. Antes de dar o alimento à criança, verifique a temperatura.
- Os alimentos aquecidos emitem calor. Os recipientes podem ficar quentes. Use sempre uma pega de cozinha para retirar os recipientes ou acessórios do interior do aparelho.

- No caso de alimentos embalados hermeticamente, a embalagem pode rebentar. Respeite sempre as indicações na embalagem. Use sempre uma pega para retirar as refeições do interior do aparelho.

⚠ Aviso
Perigo de queimaduras!
- Ao aquecer líquidos, pode ocorrer uma ebulição retardada. Ou seja, o líquido pode alcançar o ponto de ebulição sem que surjam as típicas bolhas de vapor. Ao agitar o recipiente, mesmo ligeiramente, o líquido quente pode subitamente deitar por fora e salpicar. Ao aquecer, coloque sempre uma colher dentro do recipiente. Assim, evita a ebulição retardada.



⚠ Aviso
Perigo de ferimentos!
- Os recipientes impróprios podem rebentar. Os recipientes de porcelana e cerâmica podem ter pequenos orifícios nas pegas e tampas. Por detrás desses orifícios esconde-se uma cavidade. A humidade que penetra na cavidade pode fazer rebentar o recipiente. Use exclusivamente recipientes próprios para microondas.
- Louça e recipientes de metal podem provocar faíscas no modo de microondas. O aparelho será danificado. Nunca use recipientes de metal no modo de microondas.

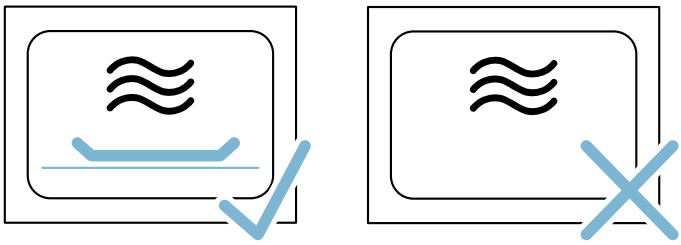
⚠ Aviso
Perigo de choque eléctrico!
O aparelho trabalha com alta tensão. Nunca retire a caixa do aparelho.

⚠ Aviso
Perigo de danos graves para a saúde!
- A falta de limpeza pode causar danos na superfície do aparelho. Existe o perigo de escapar energia de micro-ondas. Limpe o aparelho regularmente e remova de imediato eventuais restos de comida. Mantenha o interior do aparelho, o vedante, a porta e o batente da porta sempre limpos. ⟶ *"Limpeza" na página 75*
- Através da porta do aparelho ou do respectivo vedante pode escapar energia de microondas, se estiverem danificados. Nunca utilize o aparelho se a porta ou o vedante da porta estiverem danificados. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.
- Os aparelhos sem cobertura da caixa deixam escapar energia de microondas. Nunca retire a cobertura da caixa. Para trabalhos de manutenção ou reparação, contacte o Serviço de Assistência Técnica.

Causas de danos

Atenção!

- Faíscas: o metal - p. ex. a colher dentro do copo - tem de ficar afastado, pelo menos, 2 cm das paredes do interior do aparelho e do interior da porta. Eventuais faíscas podem danificar o vidro interior da porta.
- Recipientes de alumínio: Não coloque recipientes de alumínio no interior do aparelho. As faíscas daí resultantes danificam o aparelho.
- Funcionamento do micro-ondas sem alimentos: O funcionamento do aparelho sem alimentos no seu interior causa uma sobrecarga. Nunca inicie o micro-ondas sem alimentos no interior, à exceção de um curto teste de loiça. ⟶ *"O microondas" na página 70*



- Humidade no interior do aparelho: a presença prolongada de humidade no interior do aparelho pode originar corrosão. Após a utilização deixe secar o interior do aparelho. Não guarde alimentos húmidos durante muito tempo dentro do aparelho fechado. Não guarde alimentos no interior do aparelho.
- Vedante da porta muito sujo: se o vedante da porta estiver muito sujo, a porta do aparelho deixa de fechar bem durante o funcionamento. As frentes dos móveis contíguos podem ser danificadas. Mantenha o vedante sempre limpo. ⟶ *"Limpeza" na página 75*
- Pipocas no micro-ondas: nunca regule uma potência de micro-ondas demasiado elevada. Utilize no máximo 600W. Coloque o saco das pipocas sempre num prato de vidro. O vidro da porta pode saltar devido a sobrecarga.

Protecção do meio ambiente

Eliminação ecológica

Elimine a embalagem de forma ecológica.

Este aparelho está marcado em conformidade com a Directiva 2012/19/UE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (waste electrical and electronic equipment - WEEE).
A directiva estabelece o quadro para a criação de um sistema de recolha e valorização dos equipamentos usados válido em todos os Estados Membros da União Europeia.

Conhecer o aparelho

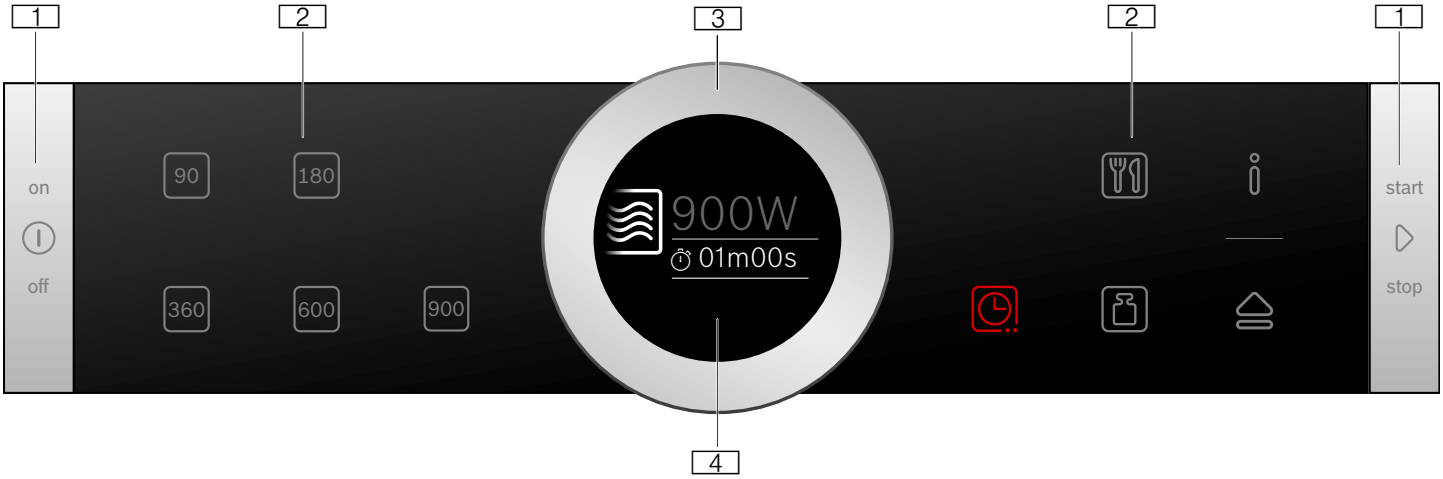
Neste capítulo explicamos as indicações e os elementos de comando. Além disso, ficará a conhecer as diferentes funções do seu aparelho.

Conselho: Dependendo do tipo de aparelho, poderá haver diferenças nas cores e nos pormenores.

Painel de comandos

Através do painel de comandos, regule as diferentes funções do seu aparelho, com o auxílio de teclas, campos de toque e um anel de comando. O visor indica-lhe as regulações atuais.

Com o aparelho ligado, a visão geral apresenta o painel de comandos com um modo de funcionamento selecionado.



1 Teclas
As teclas à esquerda e direita no painel de comandos possuem um ponto de pressão. Prima a tecla para o acionamento.
Nos aparelhos sem parte frontal em aço inoxidável, estas duas teclas também são campos táteis sem ponto de pressão.

2 Campos táteis
Por baixo dos campos táteis existem sensores. Toque simplesmente no respetivo símbolo, para selecionar a função.

3 Anel de comando
O anel de comando está montado de forma a poder rodá-lo continuamente para a esquerda ou direita. Toque ligeiramente nele e rode-o com o dedo no sentido desejado.

4 Visor
No visor são apresentados os valores de regulação atuais, as opções possíveis ou textos informativos.

Elementos de comando

Os elementos de comando individuais estão adaptados às diferentes funções do aparelho. Assim, pode regular o aparelho de forma simples e rápida.

Teclas e campos táteis

O significado das várias teclas e campos táteis é aqui explicado de forma resumida.

Símbolo		Significado
Teclas		
⏻	on/off	Ligar e desligar o aparelho
▷	"start/stop"	Iniciar ou parar o funcionamento
Campos de toque		
90	Potência do micro-ondas	Selecionar 90 W
180	Potência do micro-ondas	Selecionar 180 W
360	Potência do micro-ondas	Selecionar 360 W
600	Potência do micro-ondas	Selecionar 600 W
900	Potência do micro-ondas	Selecionar 900 W
	Funções de tempo	Selecionar funções de tempo
	Programas	Selecionar um programa
	Peso	Selecionar o peso nos programas
i	Informação	Visualizar indicações Aceder às regulações base premindo prolongadamente (aprox. 3 segundos)
	Abertura automática da porta	Abrir a porta do aparelho

O campo tátil cujo valor pode ser alterado no visor ou que é apresentado em primeiro plano acende-se a vermelho.

Anel de comando

Com o anel de comando, pode alterar os valores de regulação apresentados no visor.

Na maioria das listas de seleção, p. ex., Programas, após o último ponto, recomeça-se com o primeiro. Em algumas listas de seleção, p. ex., Tempo de duração, tem de rodar novamente o anel de comando para trás, quando são alcançados os valores mínimo ou máximo.

Visor

O visor está estruturado de modo a permitir-lhe a leitura imediata dos dados, de acordo com cada situação.

O valor que pode regular no momento encontra-se destacado. É apresentado com letras brancas e uma linha branca por baixo. O valor em segundo plano encontra-se a cinzento.

Foco	O valor em destaque pode ser alterado diretamente, sem que seja necessário selecioná-lo previamente. Após o início de um funcionamento, o tempo de duração encontra-se sempre em destaque.
Ampliação	Enquanto estiver a alterar o valor em destaque com o anel de comando, apenas este valor será apresentado de forma ampliada.

Linha circular

A linha circular encontra-se na parte exterior do visor.

Quando altera um valor, a linha circular indica-lhe onde se encontra na lista de seleção. Consoante a zona de regulação, a linha circular é contínua ou encontra-se subdividida em segmentos, em função do comprimento da lista de seleção.

Uma vez expirado um tempo de duração, um segmento vermelho apaga-se a cada segundo. Após cada minuto completo, todos os segmentos ficam novamente a vermelho.

Mais informações

Na maioria dos casos, o aparelho apresenta indicações e informações adicionais acerca da ação executada num determinado momento.

Toque no campo ℹ. A indicação é apresentada por alguns segundos no visor. Nas indicações mais compridas, utilize o anel de comando para se deslocar até ao fim.

Algumas indicações são apresentadas automaticamente, p. ex., para confirmação, solicitar uma ação ou como aviso.

Funções do interior do aparelho

As funções do interior do aparelho facilitam o funcionamento do seu aparelho. Assim, toda a superfície do interior do aparelho, p. ex., é iluminada e uma ventoinha de arrefecimento protege o aparelho contra um sobreaquecimento.

Abertura automática da porta

A porta do aparelho abre-se, quando aciona a abertura automática da porta. Pode abrir totalmente a porta do aparelho à mão.

Em caso de falha de corrente, a abertura automática da porta não funciona. Pode abrir a porta manualmente.

Conselhos

- Se abrir a porta do aparelho durante o funcionamento, este será interrompido.
- Quando fechar a porta do aparelho, o funcionamento continua automaticamente. Deve iniciar o funcionamento à mão.
- Se o aparelho estiver desligado durante muito tempo, a porta do aparelho abre-se com atraso.

Iluminação do interior do aparelho

Ao abrir a porta do aparelho, a iluminação do interior do aparelho liga-se. Se a porta permanecer aberta durante mais de aprox. 5 minutos, a iluminação do interior do aparelho volta a desligar-se. Através do acionamento da abertura automática da porta, a iluminação do interior do aparelho liga-se novamente.

Em todos os modos de funcionamento, a iluminação do interior do aparelho liga-se assim que o funcionamento é iniciado. Uma vez terminado o funcionamento, a iluminação desliga-se.

Ventoinha de arrefecimento

A ventoinha de arrefecimento liga em caso de necessidade. O ar quente sai por cima da porta.

Após o funcionamento, a ventoinha de arrefecimento pode continuar a funcionar por inércia durante um determinado período de tempo.

Atenção!

Não tape a fenda de ventilação. Caso contrário, o aparelho sobreaquece.

Conselhos

- Durante o funcionamento do micro-ondas, o aparelho permanece frio. Apesar disso, a ventoinha de arrefecimento liga-se. Esta pode continuar a funcionar, mesmo que o funcionamento do micro-ondas já tenha terminado.
- Pode surgir água de condensação no vidro da porta, nas paredes interiores e na base. Essa situação é normal e não afeta o funcionamento dos micro-ondas. Depois de cozinhar os alimentos, remova a água de condensação.

Antes da primeira utilização

Antes de poder utilizar o seu novo aparelho, é necessário efetuar algumas regulações.

Primeira colocação em funcionamento

Depois de ligar a eletricidade, ou depois de um corte de eletricidade, surgem no visor as regulações para a primeira colocação em funcionamento. Pode demorar alguns segundos, até surgir o pedido.

Conselho: Poderá alterar novamente as regulações em qualquer momento nas regulações base.
⟶ *"Regulações base" na página 74*

Regular o idioma

1. Com o anel de comando, regule o idioma pretendido.
2. Para confirmar, toque no campo ⏲.
   Surge a regulação seguinte.

Acertar a hora

1. Acerte a hora com o anel de comando.
2. Para confirmar, toque no campo ⏲.

No visor surge uma indicação de que a primeira colocação em funcionamento está concluída.

Utilizar o aparelho

Já está familiarizado com os elementos de comando e o seu modo de funcionamento. Agora explicamos como poderá regular o seu aparelho. Ficará a saber o que acontece ao ligar e desligar o aparelho e como se regulam os modos de funcionamento.

Ligar e desligar o aparelho

Antes de efetuar qualquer regulação no seu aparelho, é necessário ligá-lo.

Conselho: O temporizador também pode ser regulado com o aparelho desligado. Algumas indicações e informações permanecem visíveis no visor, mesmo com o aparelho desligado.

Se não estiver a precisar do aparelho, desligue-o. Se não for efetuada qualquer regulação durante um período de tempo prolongado, o aparelho desliga-se automaticamente.

Ligar o aparelho

Ligue o aparelho com a tecla "on/off" ⏻.

Todos os campos táteis acendem-se a vermelho. No visor surge o logótipo Bosch e, depois disso, a potência máxima do micro-ondas.

O aparelho está pronto a funcionar.

O campo ⏲ acende-se a vermelho.

Consulte em cada um dos capítulos como regular os modos de funcionamento.

Desligar o aparelho

O aparelho é desligado através da tecla on/off ⏻.

Se houver uma função em curso, esta é cancelada.

A hora aparece no visor.

Conselho: Nas regulações base pode definir se a hora deve ou não ser apresentada com o aparelho desligado.

Funcionamento

Alguns passos de operação são iguais em todos os modos de funcionamento. A seguir, ficará a conhecer os passos de operação básicos.

Iniciar o funcionamento

Deve iniciar cada funcionamento com a tecla "start/stop" ▷.

Depois de iniciar, as suas regulações são apresentadas no visor. Além disso, surge a linha circular que indica a conclusão do tempo de duração.

Conselho: Se o funcionamento for parado através da abertura da porta do aparelho, é necessário reiniciar o funcionamento com a tecla "start/stop" ▷, após o fecho da porta do aparelho.

Parar o funcionamento

A tecla "start/stop" ▷ permite-lhe parar e reiniciar o funcionamento.

Para apagar todas as regulações, prima a tecla "on/off".

Conselhos

- Abrindo a porta do aparelho, o funcionamento é também parado.
- A ventoinha de arrefecimento pode continuar a funcionar após uma interrupção ou cancelamento do funcionamento.

Regular o modo de funcionamento

Depois de ligar o aparelho, surge o modo de funcionamento recomendado regulado. Pode iniciar esta regulação de imediato.

Caso pretenda regular outro modo de funcionamento, poderá encontrar descrições detalhadas a esse respeito nos capítulos correspondentes.

Por norma, aplica-se o seguinte:

1. Toque no campo correspondente.
2. Altere a seleção em destaque com o anel de comando.
3. Se necessário, efetue outras regulações.
   Para isso, toque no campo correspondente e altere o valor com o anel de comando.
4. Inicie com a tecla "start/stop" ▷.

O aparelho começa a funcionar.

O microondas

O micro-ondas permite-lhe cozinhar, aquecer ou descongelar os seus alimentos de forma particularmente rápida.

Para utilizar corretamente o micro-ondas, observe as indicações relativas aos recipientes e oriente-se pelos dados constantes das tabelas de aplicação, no fim do manual de instruções. ⟶ *"Testado para si no nosso estúdio de cozinha" na página 78*

Recipiente

Nem todos os recipientes são adequados para micro-ondas. Para que os seus alimentos sejam aquecidos e o aparelho não fique danificado, utilize apenas recipientes adequados para micro-ondas.

Recipientes adequados

São adequados recipientes resistentes ao calor, em vidro, vitrocerâmica, porcelana, cerâmica ou plástico resistente a altas temperaturas. Os micro-ondas penetram nestes materiais.

Pode também utilizar recipientes para servir. Assim, não precisa de realizar qualquer transferência. Utilize recipientes com decoração em ouro ou prata apenas se o fabricante garantir que os mesmos são adequados para micro-ondas.

Recipientes inadequados

Recipientes metálicos são inadequados. Os micro-ondas não penetram no metal. Em recipientes metálicos fechados, os alimentos permanecem frios.

Atenção!

Faíscas: o metal - p. ex. a colher dentro do copo - tem de ficar afastado, pelo menos, 2 cm das paredes do interior do aparelho e do interior da porta. Eventuais faíscas podem danificar o vidro interior da porta.

Teste de loiça

Nunca ligue o micro-ondas sem alimentos. A única exceção é o breve teste de loiça.

Se não estiver seguro de que o seu recipiente é adequado para micro-ondas, faça este teste.

1. Coloque o recipiente vazio no interior do aparelho, durante ½ - 1 minuto, com potência máxima.
2. Verifique, entretanto, a temperatura do recipiente.

O recipiente deve permanecer frio ou morno.

Se ficar quente ou se surgirem faíscas, o recipiente é inadequado.
Interrompa o teste.

⚠ Aviso
Perigo de queimaduras!
As peças que se encontram acessíveis ficam quentes durante o funcionamento do aparelho. Nunca toque nas peças quentes. Manter fora do alcance das crianças.

Níveis de micro-ondas

As seguintes potências do micro-ondas estão à sua disposição.

As potências do micro-ondas são níveis e nem sempre correspondem à quantidade de Watt exata que o aparelho utiliza.

Nível	Alimentos	Tempo de duração máximo
90 W	para descongelar alimentos sensíveis	1 h 30 min.
180 W	para descongelar e continuar a levedar	1 h 30 min.
360 W	para cozinhar peixe e para aquecer alimentos sensíveis	1 h 30 min.
600 W	para aquecer e cozinhar alimentos	1 h 30 min.
900 W	para aquecer líquidos	30 min.

Valores recomendados:
O aparelho recomenda um tempo de duração para cada potência do micro-ondas. Pode assumir este tempo de duração ou alterá-lo no respetivo intervalo.

A definição máxima está prevista para o aquecimento de líquidos. Para proteger o aparelho, a potência máxima do micro-ondas é reduzida durante algum tempo. A potência total ficará novamente disponível após um período de arrefecimento.

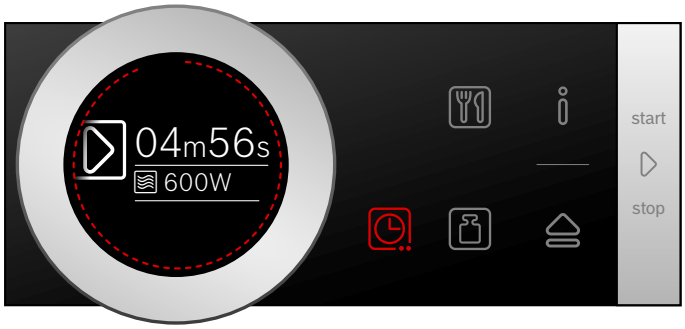
Regular o micro-ondas

Exemplo: potência do micro-ondas 600 W, tempo de duração 5 minutos.

1. Ligue o aparelho com a tecla "on/off" ⏻.
   O aparelho está pronto a funcionar. No visor é apresentada como valor sugerido a potência máxima do micro-ondas, que poderá ser alterada a qualquer altura.
2. Toque no campo da potência do micro-ondas pretendida.

   No visor são apresentadas a potência do micro-ondas e um tempo de duração recomendado. O campo ⏲ acende-se a vermelho.
3. Com o anel de comando, regule o tempo de duração pretendido.

4. Inicie com a tecla "start/stop" ▷.



   Inicia-se a contagem decrescente do tempo de duração no visor.

Conselhos

- Ao ligar o aparelho, surge sempre no visor a potência máxima do micro-ondas como sugestão.
- Se, entretanto, abrir a porta do aparelho, a ventoinha de arrefecimento pode continuar a funcionar.

Tempo de duração terminado

Ouve-se um sinal.
O funcionamento está terminado.

Terminar o sinal antecipadamente:
Toque no campo ⏲.

Desligue o aparelho com a tecla "on/off" ⏻.

Conselho: Depois de tocar na tecla ⏲, surge a função de temporizador, que desaparece automaticamente após um breve período de tempo. Toque várias vezes na tecla ⏲ com a possibilidade de prolongar o tempo de duração.

Alterar o tempo de duração

É possível a qualquer altura.

Altere o tempo de duração com o anel de comando.
O funcionamento é retomado.

Alterar a potência do micro-ondas

É possível a qualquer altura.

Toque no campo relativo à potência do micro-ondas pretendida.

O tempo de duração permanece inalterado.
O funcionamento é retomado.

Conselho: Se o tempo de duração regulado exceder o tempo de duração máximo para a potência do micro-ondas de 900 W, esta é automaticamente reduzida. O funcionamento não continua. Inicie o funcionamento com a tecla ▷.

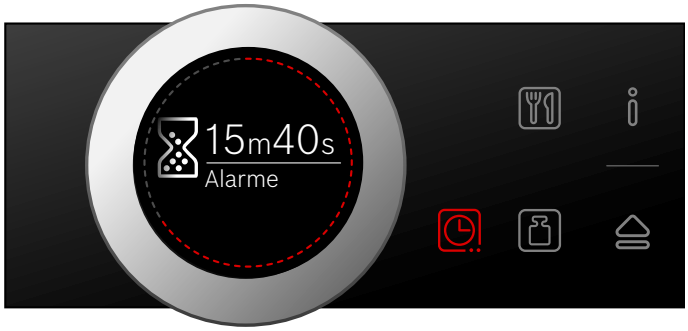
Alarme

O temporizador pode ser utilizado como timer de cozinha. O temporizador funciona em paralelo com outras regulações. Pode regulá-lo a qualquer altura, mesmo que o aparelho esteja desligado. Possui um sinal próprio, para que ouça se o temporizador ou um tempo de duração chegou ao fim.

Regular o temporizador

É possível regular, no máximo, 24 horas.
Quanto mais alto for o valor, maiores serão os intervalos de tempo.

1. Toque no campo .
   É apresentado o alarme.
2. Regule o tempo de temporizador com o anel de comando.



3. Inicie com o campo .
   Conselho: O temporizador também inicia o seu funcionamento automaticamente após alguns segundos.

O tempo de temporizador começa a decorrer. Após um breve período de tempo, a indicação regressa ao início. No visor é apresentado também um símbolo de despertador.

Quando o tempo do temporizador tiver chegado ao fim, soa um sinal e é apresentado um texto por breves momentos. O campo permite-lhe eliminar o sinal antecipadamente.

Conselho: Se, no momento, estiver em curso um modo de funcionamento com tempo de duração regulado, este tempo encontra-se em destaque. Para selecionar o temporizador, toque no campo . O tempo do temporizador está em destaque durante algum tempo e pode ser ajustado.

Alterar o alarme

Para alterar o tempo do alarme, toque no campo . O tempo do alarme é apresentado a branco em destaque e pode ser alterado com o anel de comando.

Cancelar o temporizador

Caso pretenda cancelar o temporizador, reponha novamente por completo o tempo do temporizador. Depois de assumida a alteração, o símbolo deixa de estar aceso.

Programas

Os programas permitem-lhe preparar refeições com toda a facilidade. Selecione um programa e introduza o peso dos alimentos. O programa assume a regulação ideal.

Regular um programa

Exemplo: programa "Descongelar pão", 250 g de peso.

1. Ligue o aparelho com a tecla "on/off" .
   O aparelho está pronto a funcionar.
2. Toque no campo .
   O primeiro programa surge no visor.
3. Regule o programa pretendido com o anel de comando.

4. Toque no campo .
   No visor aparece um valor sugerido para o peso.
5. Regule o peso pretendido com o anel de comando.

6. Inicie com a tecla "start/stop" .
   Inicia-se a contagem decrescente do tempo de duração no visor.

Conselhos

- O tempo de duração é calculado pelos programas.
- No caso de alguns alimentos, durante a preparação, surgem no visor indicações para virar ou mexer. Siga as indicações. Abrindo a porta do aparelho, o funcionamento para. Após o fecho da porta do aparelho, reinicie o funcionamento. Mesmo que não vire ou mexa os alimentos, o programa continua normalmente até ao fim.

Indicações sobre os programas

Coloque os alimentos no interior do aparelho frio.

Retire os alimentos da embalagem e pese-os. Se não for possível introduzir o peso exato, arredonde-o para cima ou para baixo.

Para os programas, utilize sempre recipientes adequados para micro-ondas, p. ex., em vidro ou cerâmica. Observe, a este respeito, as indicações relativas a recipientes na tabela de programas.

No seguimento das indicações, poderá encontrar uma tabela com os alimentos apropriados, o respetivo intervalo de peso e os recipientes necessários.

Não é possível regular pesos fora do intervalo de peso.

No caso de muitos pratos, ouve um sinal após algum tempo. Vire os alimentos ou mexa-os.

Descongelar:

- Congele os alimentos a -18°C, o mais planos possível e nas porções certas.
- Coloque os alimentos congelados num recipiente plano, p. ex., um prato de vidro ou de porcelana.
- Após o descongelamento, deixe os alimentos repousar durante mais 15 a 90 minutos, a fim de uniformizar a temperatura.
- Descongele pão apenas na quantidade necessária. O pão fica rapidamente ressequido.
- Ao descongelar carne ou aves, produz-se líquido. Remova-o ao virar os alimentos e não o reutilize nem o faça entrar em contacto com outros alimentos em nenhuma circunstância.
- Depois de virar, remova a carne picada já descongelada.
- Coloque a ave inteira sobre o recipiente, primeiro com a parte do peito; no caso de pedaços de aves, primeiro com a parte da pele.

Legumes:

- Legumes frescos: corte em pedaços de igual tamanho. Adicione uma colher de sopa de água por 100 g.
- Legumes congelados: são apenas adequados os legumes branqueados e não pré-cozidos. Legumes ultracongelados com molho de natas são inadequados. Adicione 1 a 3 colheres de sopa de água. Não adicione água no caso de espinafres e couve roxa.

Batatas:

- Batatas cozidas: corte em pedaços de igual tamanho. Adicione duas colheres de sopa de água e um pouco de sal por 100 g.
- Batatas cozidas, com pele: utilize batatas com a mesma espessura. Lave as batatas e pique a casca. Coloque as batatas ainda húmidas num recipiente sem água.

Arroz:

- Não utilize arroz integral nem de cozinhar em saco.
- Adicione duas vezes a duas vezes e meia a quantidade de água ao arroz.

Tempo de repouso

Alguns alimentos necessitam ainda de um período de repouso no interior do aparelho, após o fim do programa.

Prato	Tempo de repouso
Legumes	aprox. 5 minutos
Batatas	aprox. 5 minutos. Vazar previamente a água produzida
Arroz	5 a 10 minutos

Tabela de programas

Programa	Alimentos adequados	Intervalo de peso em kg	Recipiente
Descongelar			
Pão*	Pão, inteiro, redondo ou alongado, pão em fatias, bolos de massa batida, bolos de massa lêveda, bolos de fruta, bolos sem cobertura, natas ou gelatina	0,20-1,50 kg	Recipiente plano, aberto Base do aparelho
Carne*	Assados, pedaços de carne planos, carne picada, frango, pato	0,20-2,00 kg	Recipiente plano, aberto Base do aparelho
Peixe*	Peixe inteiro, filetes de peixe, postas de peixe	0,10-1,00 kg	Recipiente plano, aberto Base do aparelho
Cozer			
Legumes frescos**	Couve-flor, brócolos, cenouras, rábano, alho-francês, pimento, curgetes	0,15-1,00 kg	Recipiente fechado Base do aparelho
Legumes congelados**	Couve-flor, brócolos, cenouras, rábano, couve roxa, espinafres	0,15-1,00 kg	Recipiente fechado Base do aparelho
Batatas**	Batatas cozidas, batatas cozidas, com pele, batatas aos pedaços de tamanho igual	0,20-1,00 kg	Recipiente fechado Base do aparelho
Arroz**	Arroz, arroz agulha	0,05-0,30 kg	Recipiente alto, fechado Base do aparelho

*) Observar o sinal de virar

**) Observar o sinal de mexer

Regulações base

Para que possa utilizar o seu aparelho de forma perfeita e fácil, estão à sua disposição diferentes regulações. Pode alterar estas regulações consoante as necessidades.

Alterar as regulações base

O aparelho tem de estar desligado.

1. Prima o campo ⓘ durante aprox. 3 segundos.
   No visor, surgem indicações sobre a evolução.
2. Confirme as indicações com o campo ◷.
   No visor, surge a primeira regulação "Idioma".
3. Se necessário, altere a regulação com o anel de comando.
4. Toque no campo ◷.
   A regulação seguinte aparece no visor e pode ser alterada com o anel de comando.
5. Percorra todas as regulações com o campo ◷e, se necessário, altere-as com o anel de comando.
6. Para terminar, confirme premindo o campo ⓘ durante aprox. 3 segundos.

Surge no visor uma indicação de que as regulações não foram memorizadas.

Cancelar

Se não pretender memorizar as alterações, pode cancelá-las com a tecla "on/off". Surge no visor uma indicação de que as regulações não foram memorizadas.

Lista das regulações base

Consoante o equipamento do seu aparelho, podem não estar disponíveis todas as regulações base.

Regulação	Seleção
Idioma	Regular idiomas
Hora	Acertar a hora atual
Sinal sonoro	Duração curta Duração média* Duração longa
Som das teclas	Ligado Desligado* (som das teclas permanece com "on/off")
Luminosidade do visor	Regulação através de 5 níveis Nível 3*
Indicação das horas	Ligado* Desligado
Escurecimento noturno	Desligado* Ligado (visor escurecido entre as 22:00 e as 6:00)
Modo de demonstração	Desligado* Ligado (indicado apenas nos primeiros 3 minutos após uma reposição ou a primeira colocação em funcionamento)
Regulações de fábrica	Repor Não repor*

* Regulação de fábrica (as regulações de fábrica podem variar em função do tipo de aparelho)

Conselho: As alterações das regulações relativas ao idioma, ao som das teclas e à luminosidade do visor têm efeitos imediatos. Todas as outras regulações só ficam válidas depois de memorizadas.

Falha de corrente

As alterações efetuadas às regulações mantêm-se mesmo após uma falha de corrente.

Após uma falha de corrente, apenas terá de efetuar novamente as regulações relativas à primeira colocação em funcionamento.

Alterar a hora

Se desejar mudar a hora, p. ex. de hora de verão para hora de inverno, altere a regulação base.

O aparelho tem de estar desligado.

1. Prima o campo ⓘ durante aprox. 3 segundos.
   No visor são apresentadas indicações relativamente ao processo.
2. Confirme as indicações com o campo ◷.
   No visor surge a primeira regulação "Idioma".
3. Toque no campo ◷.
   Surge a regulação da hora.
4. Altere a hora com o anel de comando.
5. Para confirmar, prima o campo ⓘ durante aprox. 3 segundos.

No visor surge a indicação que as regulações foram guardadas.

Limpeza

Com uma manutenção e limpeza cuidadosas, garante a conservação e o correto funcionamento do seu aparelho. No presente capítulo explicar-lhe-emos como deverá proceder à correta manutenção e limpeza do seu aparelho.

⚠ Aviso
Perigo de queimaduras!
O aparelho fica muito quente. Nunca toque nas superfícies interiores quentes do aparelho, nem nas resistências. Deixe sempre arrefecer o aparelho. Mantenha as crianças afastadas.

⚠ Aviso
Perigo de choque eléctrico!
A humidade que se infiltra no aparelho pode dar origem a um choque eléctrico. Não utilize aparelhos de limpeza a alta pressão ou de limpeza a vapor.

⚠ Aviso
Perigo de ferimentos!
O vidro riscado da porta do aparelho pode rachar. Não use raspadores de vitrocerâmica, nem detergentes agressivos ou abrasivos.

Conselho: Os cheiros desagradáveis, por exemplo, depois da confecção de peixe, podem ser eliminados facilmente. Deite algumas gotas de sumo de limão numa chávena com água. Coloque sempre uma colher na chávena, a fim de evitar a ebulição retardada. Aqueça a água durante 1 a 2 minutos com a potência máxima do micro-ondas.

Produto de limpeza

Para que as diferentes superfícies do aparelho não sejam danificadas pelo produto de limpeza errado, tenha em atenção os dados constantes da tabela.

Não utilize

- produtos de limpeza abrasivos.
- raspadores de metal ou para vidros para limpar os vidros da porta.
- raspadores de metal ou para vidros para limpar o vedante da porta.
- esfregões de palha-de-aço ou esponjas abrasivas.
- produtos de limpeza com elevado teor de álcool.

Lave bem os panos de esponja novos, antes de os utilizar.

Zona	Produto de limpeza
Frente do aparelho	Solução de água quente e detergente: limpe com um pano multiusos e seque com um pano macio. Não utilize raspadores de metal ou para vidros.
Visor	Limpe com um pano de microfibras ou com um pano ligeiramente humedecido. Não limpe com água.
Aço inoxidável	Solução de água quente e detergente: limpe com um pano multiusos e seque com um pano macio. Remova imediatamente manchas de calcário, gordura, amido ou albumina. Sob estas manchas pode ocorrer corrosão. No Serviço de Assistência Técnica ou numa loja especializada, poderá adquirir produtos especiais para a limpeza de aço inoxidável.
Interior do aparelho em aço inoxidável	Solução de água quente e detergente ou água com vinagre: limpe com um pano multiusos e seque com um pano macio. Não utilize spray para fornos nem outros produtos limpa-fornos agressivos ou produtos abrasivos. Esfregões de palha-de-aço, esponjas com face abrasiva e produtos para a limpeza de panelas também não são adequados. Estes produtos riscam a superfície. Deixe as superfícies internas secar por completo.
Vidros da porta	Limpa-vidros: Limpe com um pano multiusos. Não utilize raspadores para vidros.
Vedante da porta Não retirar!	Solução de água quente e detergente: limpe com um pano multiusos, sem esfregar. Não utilize raspadores de metal ou para vidros.

Defeito: O que fazer?

Quando ocorre uma avaria, trata-se, muitas vezes, de uma situação simples de resolver. Antes de ligar para a assistência técnica, tente eliminar a avaria pelos seus próprios meios, com o auxílio da tabela.

Conselho: Se uma refeição não ficar confecionada como esperado, leia o capítulo seguinte. Aí poderá encontrar muitas sugestões e indicações sobre a regulação ideal.⟶ *"Testado para si no nosso estúdio de cozinha" na página 78*

⚠ Aviso
Perigo de choque eléctrico!
As reparações indevidas são perigosas. As reparações e substituições de cabos danificados só podem ser efectuadas por técnicos especializados do Serviço de Assistência Técnica. Se o aparelho estiver avariado, puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.

Tabela de anomalias

Anomalia	Causa possível	Solução / recomendações
O aparelho não funciona, sem indicação no visor	A ficha não está ligada à corrente	Ligar o aparelho à corrente elétrica
	Falha de corrente	Verifique se os outros eletrodomésticos funcionam
	Falha do fusível	Verifique na caixa de fusíveis se o fusível correspondente ao aparelho está em boas condições
	Utilização incorreta	Na caixa de fusíveis, desligue o fusível correspondente ao aparelho e volte a ligá-lo após aprox. 60 segundos
O aparelho não liga	A porta do aparelho não está totalmente fechada	Fechar a porta do aparelho
O aparelho não aquece. Surge no visor o símbolo correspondente ao modo de demonstração [⁄].	O aparelho está no modo de demonstração	Desative o modo de demonstração nas regulações base. Para o efeito, desligue o aparelho da corrente (desligue o disjuntor geral ou o interruptor de segurança na caixa de fusíveis). Em seguida, desative o modo de demonstração num espaço de 3 minutos, nas regulações base.
O anel de comando caiu do suporte no painel de comandos.	O anel de comando desengatou acidentalmente.	O anel de comando é amovível. Coloque o anel de comando novamente no suporte no painel de comandos e exerça pressão até que engate e seja possível rodá-lo outra vez como de costume.
O anel de comando deixou de rodar facilmente.	Há sujidade por baixo do anel de comando.	O anel de comando é amovível. Puxe o anel de comando para o desengatar do suporte. Alternativamente, pressione o bordo exterior do anel de comando. de modo a que levante e seja mais fácil de agarrar. Lave o anel de comando e o seu suporte no aparelho cuidadosamente com uma solução à base de detergente e um pano multiuso. Seque com um pano macio. Não utilize produtos fortes ou abrasivos. Não ponha de molho nem coloque na máquina de lavar louça. Não retire demasiadas vezes o anel de comando, para manter o suporte intacto.
A iluminação do interior do aparelho não funciona	Iluminação do interior do aparelho avariada	Contactar a assistência técnica
Mensagem de erro "Exxx"*		Caso surja uma mensagem de erro, desligue e volte a ligar o aparelho; se a indicação se apagar, tratava-se de um problema pontual. Caso o erro ocorra várias vezes ou a indicação se mantenha, contacte a assistência técnica e forneça o código de erro.

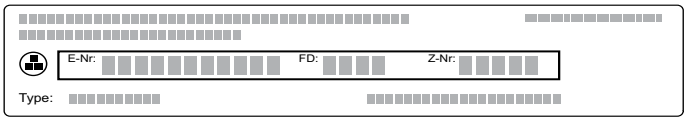
* Particularidades:
Mensagem de erro "E0532": abra a porta do aparelho e volte a fechá-la.
Mensagem de erro "E6501": desligue o aparelho. Aguarde 10 minutos. Volte a ligar o aparelho.

Serviços Técnicos

Se o seu aparelho precisar de ser reparado, o nosso Serviço de Assistência Técnica está à sua disposição. Nós encontramos sempre uma solução adequada, também para evitar deslocações inúteis de funcionários da assistência técnica.

Número E e número FD

Quando efetuar a chamada, indique o número completo de produto (N.° E) e o número de fabrico (N.° FD) do aparelho para podermos prestar um serviço de qualidade. Encontra a placa de características com estes números quando abre a porta do aparelho.
Se o seu aparelho estiver equipado com vapor, encontrará a placa de características do lado direito, atrás do painel.



Para que, em caso de necessidade, não perca tempo a procurar, poderá inserir aqui os dados do seu aparelho e o número de telefone da assistência técnica.

N.º E		**N.° FD**	

Assistência Técnica ☏	

Tenha em atenção que a deslocação do técnico da assistência não é gratuita em caso de utilização incorreta do aparelho, mesmo durante o período de garantia.

Os dados para contacto com todos os países encontram-se no índice dos Serviços Técnicos anexo.

Ordem de reparação e apoio em caso de anomalias
PT 21 4250 730
PT 0,10€/min. Mobile 0,25€/min

Confie na competência do fabricante. Assim, poderá ter a certeza de que a reparação é executada por técnicos especializados com a devida formação e com as peças de reparação originais para o seu aparelho.

Este aparelho está em conformidade com as normas EN 55011 e CISPR 11. Trata-se de um produto pertencente ao grupo 2, classe B.

O facto de pertencer ao grupo 2 significa que são utilizadas microondas para aquecer os alimentos. A classe B significa que o aparelho foi concebido para uso doméstico.

Dados técnicos

Corrente	220-240 V, 50/60 Hz
Potência de ligação total máx.	1220 W
Potência do micro-ondas	900 W (IEC 60705)
Frequência do micro-ondas	2450 MHz
Fusível	10 A
Dimensões (A/L/P)	
- Aparelho	382 x 594 x 318 mm
- Interior do aparelho	220 x 350 x 270 mm
Testado conforme as normas VDE	sim
Marca CE	sim

Testado para si no nosso estúdio de cozinha

Nesta secção encontrará uma seleção de pratos, bem como as regulações ideais para prepará-los. Explicamos-lhe qual a potência de micro-ondas mais adaptada ao prato que pretende preparar. Encontrará também conselhos sobre os recipientes e sobre o modo de preparação.

Conselhos

- Os valores constantes das tabelas aplicam-se sempre ao interior do aparelho frio e vazio. Antes da utilização, retire os recipientes de que não necessita do interior do aparelho.
- Os tempos indicados nas tabelas são meros valores de referência. Variam em função da qualidade e da composição dos alimentos.
- Utilize sempre pegas ao retirar recipientes quentes do interior do aparelho.

⚠ Aviso
Perigo de queimaduras!
Ao retirar o recipiente, pode entornar líquido quente. Retire o recipiente com cuidado do aparelho.

Nas seguintes tabelas, encontrará muitas possibilidades e valores de regulação para o micro-ondas.

As indicações de tempo são valores de referência, dependem do recipiente utilizado, bem como da qualidade, da temperatura e das características dos alimentos.

Nas tabelas são frequentemente indicadas escalas de tempos. Selecione, primeiro, o tempo mais curto e prolongue-o depois, se necessário.

Pode ser que tenha quantidades que não correspondem às indicadas nas tabelas. Para o micro-ondas existe uma regra empírica: dobro da quantidade - quase o dobro do tempo, metade da quantidade - metade do tempo.

Pode colocar o recipiente no centro da base do aparelho. Desta forma, as micro-ondas conseguem chegar aos alimentos por todos os lados.

Descongelar

Coloque os alimentos congelados num recipiente aberto sobre a base do aparelho.

Entretanto, vire ou mexa os alimentos 1 ou 2 vezes. Vire várias vezes as peças maiores. Ao virar, remova o líquido resultante da descongelação.

Depois de descongelados, deixe os alimentos repousarem à temperatura ambiente durante 10 a 60 minutos, para uniformizar a temperatura. No caso das aves, pode retirar então as miudezas.

Conselho: Coloque o recipiente na base do aparelho.

Prato	Peso	Potência de micro-ondas em watts, Duração em minutos	Indicação
Carne de vaca, vitela, porco inteira (com e sem osso)	800 g	180 W, 15 min. + 90 W, 15- 25 min.	virar várias vezes
	1000 g	180 W, 20 min. + 90 W, 20-30 min.	
	1500 g	180 W, 25 min.+ 90 W, 25-30 min.	
Carne de vaca, vitela, porco em pedaços ou fatias	200 g	180 W, 5-8 min. + 90 W, 5-10 min.	ao virar os pedaços de carne, separe-os
	500 g	180 W, 8-11 min. + 90 W, 10-15 min.	
	800 g	180 W, 10 min. + 90 W, 10-15 min.	
Carne mista picada	200 g	90 W, 10-15 min.	congelar o mais espalmada possível. virar de vez em quando e retirar a carne já descongelada
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	
	1000 g	180 W, 15 min. + 90 W, 20-25 min.	
Aves ou pedaços de aves	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10-15 min.	virar de vez em quando; remover o líquido resultante da descongelação
	1200 g	180 W, 15 min. + 90 W, 20-25 min.	
Filete de peixe, posta de peixe ou fatias	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	separar as partes descongeladas
Peixe inteiro	300 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10-15 min.	virar de vez em quando
	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 15-20 min.	
Legumes, p. ex. ervilhas	300 g	180 W, 10-15 min.	mexer cuidadosamente de vez em quando
Fruta, p. ex. framboesas	300 g	180 W, 6-9 min.	mexer cuidadosamente de vez em quando e separar as partes descongeladas
	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5-10 min.	
Manteiga, amolecer	125 g	180 W, 1 min. + 90 W, 1-2 min.	Remover a embalagem completa
	250 g	180 W, 1 min. + 90 W, 2-4 min.	
Pão inteiro	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5-10 min.	virar de vez em quando
	1000 g	180 W, 12 min. + 90 W, 10-20 min.	

Prato	Peso	Potência de micro-ondas em watts, Duração em minutos	Indicação
Bolos, secos, p. ex. bolo de massa batida	500 g	90 W, 10-15 min.	Separar os pedaços de bolo; apenas para bolos sem cobertura, natas ou creme
	750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	
Bolos, suculentos, p. ex. bolos de fruta, cheesecakes	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15-20 min.	apenas para bolos sem cobertura, natas ou gelatina
	750 g	180 W, 7 min. + 90 W, 15-20 min.	

Descongelar, aquecer ou cozinhar alimentos ultracongelados

Retire a refeição pronta da embalagem. O aquecimento num recipiente adequado para micro-ondas é mais rápido e mais uniforme. Os vários ingredientes podem ter tempos de aquecimento diferentes.

Os alimentos planos levam menos tempo a cozinhar do que os mais altos. Por esta razão, distribua os alimentos no recipiente tão planamente quanto possível. Não sobreponha alimentos.

Tape sempre os alimentos. Se não possuir uma tampa adequada para o recipiente, utilize um prato ou película especial para micro-ondas.

Deve mexer ou virar os alimentos 2 ou 3 vezes durante o tempo regulado.

Após o aquecimento, deixe os alimentos repousar durante 2 a 5minutos, para uniformizar a temperatura.

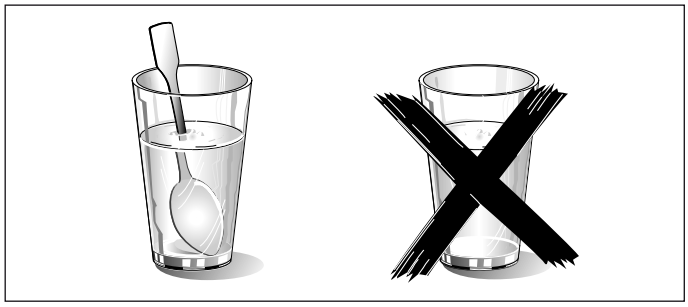
O sabor próprio dos alimentos permanece inalterado. Por isso, pode utilizar sal e temperos com moderação.

Conselho: Coloque o recipiente na base do aparelho.

Prato	Peso	Potência de micro-ondas em watts, Duração em minutos	Indicação
Menu, refeição confecionada, refeição pronta (2-3 componentes)	300-400 g	600 W, 8-13 min.	tapado
Sopa	400 g	600 W, 8-12 min.	Recipiente fechado
Guisados	500 g	600 W, 10-15 min.	Recipiente fechado
Fatias ou pedaços de carne com molho, p. ex. carne de vaca estufada	500 g	600 W, 10-15 min.	Recipiente fechado
Peixe, p. ex. filetes	400 g	600 W, 10-15 min.	tapado
Pratos no forno, p. ex., lasanha, cannelloni	450 g	600 W, 10-15 min.	Utilize a grelha como superfície de apoio para os recipientes.
Acompanhamentos, p. ex. arroz, massa	250 g	600 W, 3-7 min.	recipiente fechado, adicionar líquido
	500 g	600 W, 8-12 min.	
Legumes, p. ex. ervilhas, brócolos, cenouras	300 g	600 W, 7-11min.	recipiente fechado; adicionar 1colher de sopa de água
	600 g	600 W, 14-17 min.	
Espinafres com natas	450 g	600 W, 10-15 min.	cozinhar sem adição de água

Aquecer

⚠ Aviso
Perigo de queimaduras!
Ao aquecer líquidos, pode ocorrer uma ebulição retardada. Ou seja, o líquido pode alcançar o ponto de ebulição sem que surjam as típicas bolhas de vapor. Ao agitar o recipiente, mesmo ligeiramente, o líquido quente pode subitamente deitar por fora e salpicar. Ao aquecer, coloque sempre uma colher dentro do recipiente. Assim, evita a ebulição retardada.



Atenção!
Faíscas: o metal - p. ex. a colher dentro do copo - tem de ficar afastado, pelo menos, 2 cm das paredes do interior do aparelho e do interior da porta. Eventuais faíscas podem danificar o vidro interior da porta.

Conselhos

- Retire a refeição pronta da embalagem. O aquecimento num recipiente adequado para micro-ondas é mais rápido e mais uniforme. Os vários ingredientes podem ter tempos de aquecimento diferentes.
- Tape sempre os alimentos. Se não possuir uma tampa adequada para o recipiente, utilize um prato ou película especial para micro-ondas.
- Mexa ou vire várias vezes os alimentos durante o tempo regulado. Verifique a temperatura.
- Após o aquecimento, deixe os alimentos repousar durante 2 a 5minutos, para uniformizar a temperatura.
- Utilize sempre luvas de cozinha ou pegas para retirar a louça de dentro do aparelho.

Conselho: Coloque o recipiente na base do aparelho.

Prato	Quantidade	Potência de micro-ondas em watts, Duração em minutos	Indicação
Menu, refeição confecionada, refeição pronta (2-3 componentes)		600 W, 5-8 min.	-
Bebidas	125 ml	900 W, ½-1 min.	colocar sempre uma colher no copo, não aquecer demasiado as bebidas alcoólicas; controlar de tempos a tempos
	200 ml	900 W, 1-2 min.	
	500 ml	900 W, 3-4 min.	
Comida para bebés, p. ex. biberões de leite	50 ml	360 W, ca. ½ min.	Biberão sem tetina nem tampa, após o aquecimento, mexer ou agitar muito bem; verificar sempre a temperatura
	100 ml	360 W, ½-1 min.	
	200 ml	360 W, 1-2 min.	
Sopa, 1 tigela	de 175 g cada	600 W, 1-2 min.	-
Sopa, 2 tigelas	de 175 g cada	600 W, 2-3 min.	-
Carne com molho	500 g	600 W, 7-10 min.	-
Guisado	400 g	600 W, 5-7 min.	-
	800 g	600 W, 7-8 min.	-
Legumes, 1 dose	150 g	600 W, 2-3 min.	-
Legumes, 2 doses	300 g	600 W, 3-5 min.	-

Cozinhar

Conselhos

- Os alimentos planos levam menos tempo a cozinhar do que os mais altos. Por esta razão, distribua os alimentos no recipiente tão planamente quanto possível. Não sobreponha alimentos.
- Cozinhe os alimentos num recipiente fechado. Se não possuir uma tampa adequada para o recipiente, utilize um prato ou película especial para micro-ondas.
- O sabor próprio dos alimentos permanece inalterado. Por isso, pode utilizar sal e temperos com moderação.
- Depois de cozinhados, deixe os alimentos repousar durante 2 a 5minutos, para uniformizar a temperatura.
- Utilize sempre luvas de cozinha ou pegas para retirar a louça de dentro do aparelho.

Conselho: Coloque o recipiente na base do aparelho.

Prato	Quantidade	Potência de micro-ondas em watts, Duração em minutos	Indicação
Frango inteiro, fresco, sem miúdos	1200 g	600 W, 25-30 min.	virar após metade do tempo
Filete de peixe, fresco	400 g	600 W, 7-12 min.	-
Legumes, frescos	250 g	600 W, 6-10 min.	Cortar os legumes em pedaços do mesmo tamanho; por cada 100g de legumes, adicionar 1 a 2 c. sopa de água; mexer de tempos a tempos
	500 g	600 W, 10-15 min.	
Batatas	250 g	600 W, 8-10 min.	Cortar as batatas em pedaços do mesmo tamanho; por cada 100 g, adicionar 1 c. sopa de água; mexer de tempos a tempos
	500 g	600 W, 10-15 min.	
	750 g	600 W, 15-22 min.	

Prato	Quantidade	Potência de micro-ondas em watts, Duração em minutos	Indicação
Arroz	125 g	600 W, 4-6 min. + 180 W, 12-15 min.	adicionar o dobro da quantidade de água
	250 g	600 W, 6-8 min. + 180 W, 15-18 min.	
Doces, p. ex., pudim (instantâneo)	500 ml	600 W, 6-8 min.	Mexer bem o pudim de tempos a tempos, 2 a 3 vezes, com o batedor de claras
Fruta, compota	500 g	600 W, 9-12 min.	mexer de tempos a tempos
Pipocas de micro-ondas	100 g	600 W, 3-4 min.	Coloque o saco das pipocas sempre sobre o tabuleiro de vidro.; Respeite as instruções do fabricante.

Conselhos para a utilização do micro-ondas

Não encontra indicações de regulação para a quantidade do cozinhado que preparou.	Prolongue ou encurte o tempo de cozedura de acordo coma seguinte regra empírica: dobro da quantidade = quse o dobro do tempo, metade da quantidade = metade do tempo
O cozinhado ficou demasiado seco.	Da próxima vez, aplique um tempo de cozedura menor ou selecione uma potência de micro-ondas mais baixa. Tape o cozinhado e adicione mais líquido.
Após o fim do tempo, o prato ainda não está descongelado, quente ou cozinhado.	Regule um período de tempo maior. As quantidades maiores e os cozinhados com uma altura maior necessitam de mais tempo.
Após o fim do tempo de cozedura, o cozinhado está demasiado quente nos bordos mas no meio ainda não está pronto.	Mexa, de vez em quando, e selecione, da próxima vez, uma potência mais baixa e um maior tempo de duração.
Após o descongelamento, as aves ou carne estão cozidas por fora mas por dentro ainda não estão descongeladas.	Da próxima vez, seleccione uma potência de micro-ondas mais baixa. Vire grandes quantidades de aves ou carne várias vezes.

Refeições de teste

A qualidade e o funcionamento de aparelhos de micro-ondas são testados por institutos de ensaio, com a ajuda destas refeições.

Segundo a norma EN 60705, IEC 60705 ou DIN 44547 e EN 60350 (2009)

Cozinhar apenas com micro-ondas

Prato	Potência de micro-ondas em watts, tempo de duração em minutos	Indicação
Mistura de ovo e leite, 1000 g	600 W, 11-12 min. + 180 W, 8-10 min.	Forma de pirex
Pão-de-ló, 475 g	600 W, 7-9 min.	Forma de pirex com Ø22 cm.
Rolo de carne picada, 900 g	600 W, 25-30 min.	Forma de bolo inglês em pirex, 28 cm de comprimento

Descongelar apenas com micro-ondas

Prato	Potência de micro-ondas em watts, tempo de duração em minutos	Indicação
Carne, 500 g	Programa “Carne”, 500 g ou 180 W, 8min. + 90 W 7-10 min.	Forma de pirex, Ø 24 cm

Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
Germany
www.bosch-home.com

9000967434

960908