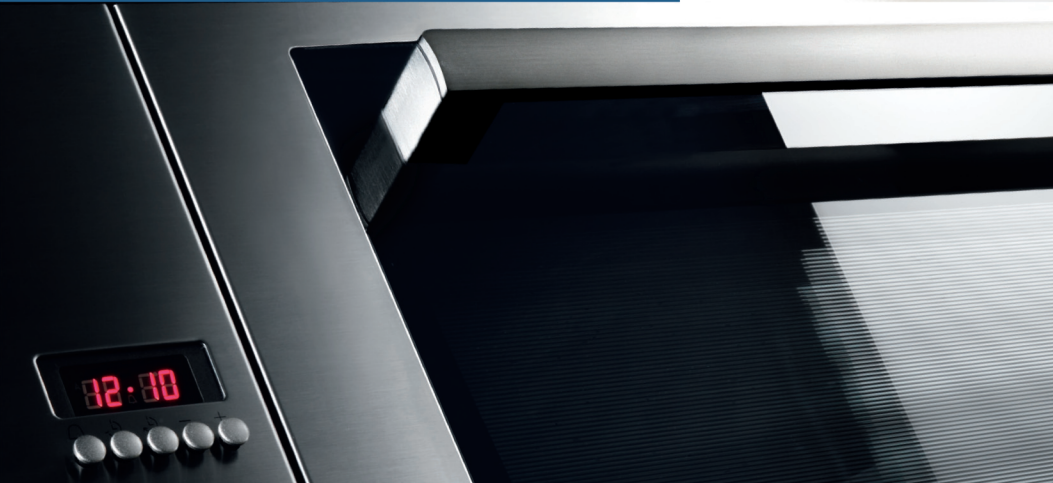




Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



**Mikrowelle
Microondas
Micro-ondes
Magnetron
CFA634GS1**



















BOSCH

[de] Gebrauchsanleitung3
[es] Instrucciones de uso23

[nl] Gebruiksaanwijzing43
[fr] Notice d'utilisation63

Inhaltsverzeichnis

	Bestimmungsgemäßer Gebrauch	4		Störungen, was tun?	17
	Wichtige Sicherheitshinweise	4		Kundendienst	18
	Generell	4		E-Nummer und FD-Nummer	18
	Mikrowelle	5		Technische Daten	18
	Ursachen für Schäden	7		Für Sie in unserem Kochstudio getestet	19
	Umweltschutz	7		Auftauen	19
	Umweltgerecht entsorgen	7		Auftauen und Erhitzen oder Garen tiefgefrorener Speisen	20
	Gerät kennen lernen	8		Erhitzen	20
	Bedienfeld	8		Garen	21
	Bedienelemente	8		Tipps zur Mikrowelle	22
	Display	8		Prüfgerichte	22
	Weitere Informationen	9		Garen mit Mikrowelle Solo	22
	Garraumfunktionen	9		Auftauen mit Mikrowelle Solo	22
	Zubehör	9			
	Vor dem ersten Gebrauch	10			
	Erste Inbetriebnahme	10			
	Zubehör reinigen	10			
	Gerät bedienen	10			
	Gerät ein- und ausschalten	10			
	Betrieb	10			
	Betriebsart einstellen	11			
	Mikrowelle	11			
	Geschirr	11			
	Mikrowellen-Stufen	12			
	Mikrowelle einstellen	12			
	Wecker	13			
	Programme	13			
	Programm einstellen	13			
	Hinweise zu den Programmen	14			
	Ruhezeit	14			
	Programmtabelle	14			
	Grundeinstellungen	15			
	Grundeinstellungen ändern	15			
	Liste der Grundeinstellungen	15			
	Stromausfall	15			
	Uhrzeit ändern	15			
	Reinigen	16			
	Reinigungsmittel	16			

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

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



Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Zubehör immer richtig herum in den Garraum schieben.



Wichtige Sicherheitshinweise

Generell

Warnung Brandgefahr!

Im Garraum gelagerte, brennbare Gegenstände können sich entzünden. Nie brennbare Gegenstände im Garraum aufbewahren. Nie die Gerätetür öffnen, wenn Rauch im Gerät auftritt. Das Gerät ausschalten und Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.

Warnung Verbrennungsgefahr!

- Zubehör oder Geschirr wird sehr heiß. Heißes Zubehör oder Geschirr immer mit Topflappen aus dem Garraum nehmen.
- Alkoholdämpfe können sich im heißen Garraum entzünden. Nie Speisen mit großen Mengen an hochprozentigen alkoholischen Getränken zubereiten. Nur kleine Mengen hochprozentiger Getränke verwenden. Gerätetür vorsichtig öffnen.

Warnung Verbrühungsgefahr!

- Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß. Nie die heißen Teile berühren. Kinder fernhalten.
- Beim Öffnen der Gerätetür kann heißer Dampf entweichen. Gerätetür vorsichtig öffnen. Kinder fernhalten.
- Durch Wasser im heißen Garraum kann heißer Wasserdampf entstehen. Nie Wasser in den heißen Garraum gießen.

Warnung Verletzungsgefahr!

- Zerkratztes Glas der Gerätetür kann springen. Keinen Glasschaber, scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel benutzen.
- Die Scharniere der Gerätetür bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür und Sie können sich klemmen. Nicht in den Bereich der Scharniere greifen.

⚠️ Warnung**Stromschlaggefahr!**

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

⚠️ Warnung**Gefahr durch Magnetismus!**

Im Bedienfeld oder den Bedienelementen sind Permanentmagnete eingesetzt. Diese können elektronische Implantate, z. B. Herzschrittmacher oder Insulinpumpen, beeinflussen. Als Träger von elektronischen Implantaten 10 cm Mindestabstand zum Bedienfeld einhalten.

Mikrowelle**⚠️ Warnung
Brandgefahr!**

- Die nicht bestimmungsgemäße Verwendung des Gerätes ist gefährlich und kann Schäden verursachen.
Nicht zulässig sind, das Trocknen von Speisen oder Kleidung, das Erwärmen von Pantoffeln, Körner- oder Getreidekissen, Schwämmen, feuchten Putzlappen und Ähnlichem.
Zum Beispiel können sich erwärmte Pantoffeln, Körner- oder Getreidekissen auch noch nach Stunden entzünden. Das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen und Getränken benutzen.

- Lebensmittel können sich entzünden. Nie Lebensmittel in Warmhalteverpackungen erwärmen.
Nie Lebensmittel in Behältern aus Kunststoff, Papier oder anderen brennbaren Materialien unbeaufsichtigt erwärmen.
Nie eine viel zu hohe Mikrowellen-Leistung oder -Zeit einstellen. Nach den Angaben in dieser Gebrauchsanleitung richten.
Nie Lebensmittel mit Mikrowelle trocknen.
Nie Lebensmittel mit geringem Wassergehalt, wie z. B. Brot, mit zu hoher Mikrowellen-Leistung oder -Zeit auftauen oder erwärmen.
- Speiseöl kann sich entzünden. Nie ausschließlich Speiseöl mit Mikrowelle erhitzen.

⚠️ Warnung**Explosionsgefahr!**

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

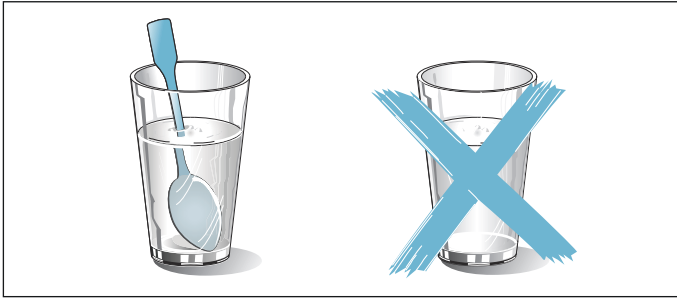
⚠️ Warnung**Verbrennungsgefahr!**

- Lebensmittel mit fester Schale oder Haut können während, aber auch noch nach dem Erwärmen explosionsartig zerplatzen. Nie Eier in der Schale garen oder hartgekochte Eier erwärmen. Nie Schalen- und Krustentiere garen. Bei Spiegeleiern oder Eiern im Glas vorher den Dotter anstechen. Bei Lebensmitteln mit fester Schale oder Haut, wie z. B. Apfel, Tomaten, Kartoffeln oder Würstchen, kann die Schale platzen. Vor dem Erwärmen die Schale oder Haut anstechen.
- Die Hitze in der Babynahrung verteilt sich nicht gleichmäßig. Nie Babynahrung in geschlossenen Gefäßen erwärmen. Immer den Deckel oder den Sauger entfernen. Nach dem Erwärmen gut umrühren oder schütteln. Temperatur überprüfen, bevor Sie dem Kind die Nahrung geben.
- Erhitzte Speisen geben Wärme ab. Das Geschirr kann heiß werden. Geschirr oder Zubehör immer mit einem Topflappen aus dem Garraum nehmen.
- Bei luftdicht verschlossenen Lebensmitteln kann die Verpackung platzen. Immer die Angaben auf der Verpackung beachten. Gerichte immer mit einem Topflappen aus dem Garraum nehmen.

⚠️ Warnung

Verbrühungsgefahr!

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



⚠️ Warnung

Verletzungsgefahr!

- Ungeeignetes Geschirr kann bersten. Geschirr aus Porzellan und Keramik kann feine Löcher in Griffen und Deckel haben. Hinter diesen Löchern verbirgt sich ein Hohlraum. In den Hohlraum eingedrungene Feuchtigkeit kann das Geschirr zum Bersten bringen. Nur mikrowellengeeignetes Geschirr verwenden.
- Geschirr und Behälter aus Metall können beim reinen Mikrowellenbetrieb zu Funkenbildung führen. Das Gerät wird beschädigt. Beim reinen Mikrowellenbetrieb nie Metallbehälter verwenden. Nur mikrowellengeeignetes Geschirr oder Mikrowelle in Kombination mit einer Heizart verwenden.

⚠️ Warnung

Stromschlaggefahr!

Das Gerät arbeitet mit Hochspannung. Nie das Gehäuse entfernen.

⚠️ Warnung

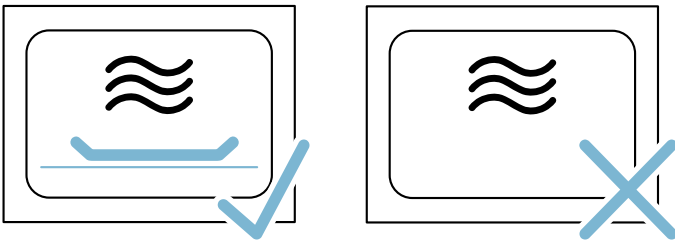
Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!

- Bei mangelhafter Reinigung kann die Oberfläche des Gerätes beschädigt werden. Es kann Mikrowellen-Energie austreten. Gerät regelmäßig reinigen und Nahrungsmittelreste sofort entfernen. Garraum, Türdichtung, Tür und Türanschlag immer sauber halten. → *"Reinigen" auf Seite 16*
- Durch eine beschädigte Garraumtür oder Türdichtung kann Mikrowellen-Energie austreten. Nie das Gerät benutzen, wenn die Garraumtür oder die Türdichtung beschädigt ist. Kundendienst rufen.
- Bei Geräten ohne Gehäuseabdeckung tritt Mikrowellen-Energie aus. Nie die Gehäuseabdeckung entfernen. Bei Wartungs- oder Reparaturarbeit Kundendienst rufen.

Ursachen für Schäden

Achtung!

- Gerät transportieren: Gerät nicht am Türgriff tragen oder halten. Der Türgriff hält das Gewicht des Gerätes nicht aus und kann abbrechen.
- Funkenbildung: Metall, z. B. der Löffel im Glas, muss mindestens 2 cm von den Garraumwänden und der Türinnenseite entfernt sein. Funken können das innere Türglas zerstören.
- Aluminiumschalen: Keine Aluminiumschalen im Gerät verwenden. Das Gerät wird durch entstehende Funkenbildung beschädigt.
- Mikrowellenbetrieb ohne Speisen: Der Betrieb des Gerätes ohne Speisen im Garraum führt zur Überlastung. Nie die Mikrowelle ohne Speisen im Garraum starten. Ausgenommen ist ein kurzzeitiger Geschirrtest. → *"Mikrowelle" auf Seite 11*



- Feuchtigkeit im Garraum: Feuchtigkeit über längere Zeit im Garraum kann zu Korrosion führen. Nach dem Benutzen den Garraum trocknen lassen. Keine feuchten Lebensmittel längere Zeit im geschlossenen Garraum aufbewahren. Lagern Sie keine Speisen im Garraum.
- Stark verschmutzte Dichtung: Wenn die Dichtung stark verschmutzt ist, schließt die Gerätetür bei Betrieb nicht mehr richtig. Die angrenzenden Möbelfronten können beschädigt werden. Dichtung immer sauber halten. → *"Reinigen" auf Seite 16*
- Auskühlen mit offener Gerätetür: Den Garraum nur geschlossen auskühlen lassen. Nichts in die Gerätetür einklemmen. Auch wenn die Tür nur einen Spalt breit offen ist, können benachbarte Möbelfronten mit der Zeit beschädigt werden.
- Gerätetür als Sitz- oder Ablegefläche: Nicht auf die offene Gerätetür stellen oder setzen. Kein Geschirr oder Zubehör auf der Gerätetür abstellen.
- Mikrowellen-Popcorn: Nie eine zu hohe Mikrowellenleistung einstellen. Maximal 600 Watt verwenden. Die Popcorntüte immer auf einen Glasteller legen. Die Scheibe kann durch Überbelastung springen.

Umweltschutz

Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

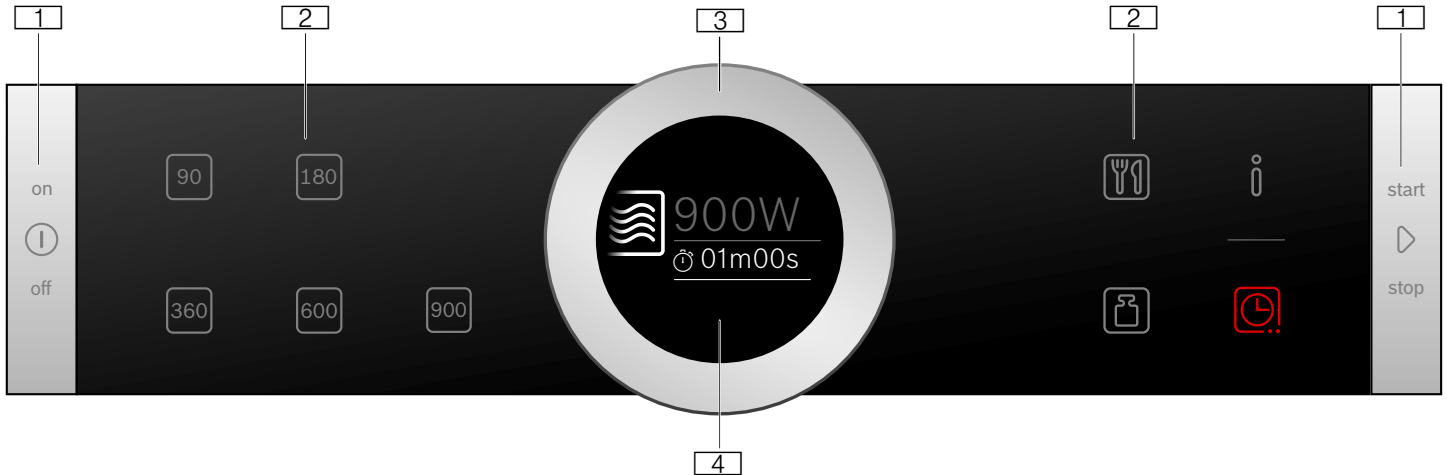


Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekennzeichnet. Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

Gerät kennen lernen

In diesem Kapitel erklären wir Ihnen die Anzeigen und Bedienelemente. Außerdem lernen Sie die verschiedenen Funktionen Ihres Gerätes kennen.

Hinweis: Je nach Gerätetyp sind Abweichungen in den Farben und Einzelheiten möglich.



- 1 Tasten**
Die Tasten links und rechts am Bedienfeld haben einen Druckpunkt. Drücken Sie die Taste zum Betätigen.
- 2 Touch-Felder**
Unter den Touch-Feldern liegen Sensoren. Tippen Sie nur auf das jeweilige Symbol, um die Funktion auszuwählen.
- 3 Bedienring**
Der Bedienring ist so angebracht, dass Sie ihn unbegrenzt nach links oder rechts drehen können. Drücken Sie leicht darauf und bewegen Sie ihn mit dem Finger in die gewünschte Richtung.
- 4 Display**
Im Display sehen Sie die aktuellen Einstellwerte, Auswahlmöglichkeiten oder Hinweistexte.

Bedienfeld

Über das Bedienfeld stellen Sie mit Hilfe von Tasten, Touch-Feldern und einem Bedienring die verschiedenen Funktionen Ihres Gerätes ein. Das Display zeigt Ihnen die aktuellen Einstellungen an.

Die Übersicht zeigt das Bedienfeld bei eingeschaltetem Gerät mit einer ausgewählten Betriebsart.

600	Mikrowellen-Leistung	600 Watt auswählen
900	Mikrowellen-Leistung	900 Watt auswählen
	Zeitfunktionen	Zeitfunktionen auswählen
	Programme	Programm auswählen
	Gewicht	Gewicht bei den Programmen auswählen
	Information	Hinweise anzeigen lassen Durch langes Drücken (ca. 3 Sek.) Grundeinstellungen aufrufen

Das Touch-Feld, dessen Wert im Display geändert werden kann oder im Vordergrund angezeigt ist, leuchtet rot.

Bedienelemente

Die einzelnen Bedienelemente sind auf die verschiedenen Funktionen Ihres Gerätes abgestimmt. So können Sie Ihr Gerät einfach und direkt einstellen.

Tasten und Touch-Felder

Die Bedeutung der verschiedenen Tasten und Touch-Felder sehen Sie hier kurz erklärt.

Symbol	Bedeutung	
Tasten		
	on/off	Gerät ein- und ausschalten
	start/stop	Betrieb starten oder anhalten
Touch-Felder		
90	Mikrowellen-Leistung	90 Watt auswählen
180	Mikrowellen-Leistung	180 Watt auswählen
360	Mikrowellen-Leistung	360 Watt auswählen

Bedienring

Mit dem Bedienring ändern Sie die Einstellwerte, die im Display angezeigt werden.

Bei den meisten Auswahllisten, z.B. Programmen, beginnt nach dem letzten Punkt wieder der erste. Bei einigen Auswahllisten, z. B. Dauer, müssen Sie den Bedienring wieder zurückdrehen, wenn der minimale oder maximale Wert erreicht ist.

Display

Das Display ist so strukturiert, dass Sie die Angaben auf einen Blick ablesen können, passend zu jeder Situation.

Der Wert, den Sie gerade einstellen können, ist fokussiert. Er ist in weißer Schrift und mit einer weißen Linie darunter dargestellt. Der Wert im Hintergrund ist grau dargestellt.

Fokus	Der Wert im Fokus ist direkt änderbar, ohne dass er vorher ausgewählt werden muss. Nach dem Start eines Betriebs ist immer die Dauer im Fokus.
Vergrößerung	Solange Sie mit dem Bedienring den Wert im Fokus verändern, wird vergrößert nur dieser Wert angezeigt.



Ringlinie

Außen im Display befindet sich die Ringlinie.

Wenn Sie einen Wert ändern, zeigt Ihnen die Ringlinie, wo Sie sich in der Auswahlliste befinden. Je nach Einstellbereich ist die Ringlinie durchgängig oder in Segmente unterteilt, abhängig von der Länge der Auswahlliste.

Bei einer ablaufenden Dauer erlischt jede Sekunde ein rotes Segment. Nach jeder vollen Minute sind wieder alle Segmente rot.

Weitere Informationen

In den meisten Fällen bietet Ihnen das Gerät Hinweise und weitere Informationen zur gerade ausgeführten Aktion.

Tippen Sie auf das Feld **i**. Der Hinweis wird für einige Sekunden im Display angezeigt. Bei längeren Hinweisen blättern Sie mit dem Bedienring zum Ende.

Manche Hinweise erscheinen automatisch z. B. zur Bestätigung oder als Aufforderung oder Warnung.

Garraumfunktionen

Funktionen im Garraum erleichtern den Betrieb Ihres Gerätes. So wird z. B. der Garraum großflächig ausgeleuchtet und ein Kühlgebläse schützt das Gerät vor Überhitzung.

Garraumbeleuchtung

Wenn Sie die Gerätetür öffnen, schaltet sich die Garraumbeleuchtung ein. Bleibt die Tür länger als ca. 5 Minuten geöffnet, schaltet sich die Garraumbeleuchtung wieder aus. Durch erneutes Schließen und Öffnen der Gerätetür schaltet die Garraumbeleuchtung wieder ein.

Bei allen Betriebsarten schaltet sich die Garraumbeleuchtung ein, sobald der Betrieb gestartet wird. Wenn der Betrieb beendet ist, schaltet sie sich aus.

Hinweis: Wird der Betrieb durch das Öffnen der Gerätetür angehalten, muss der Betrieb nach dem Schließen

der Gerätetür wieder mit Taste start/stop **▷** gestartet werden.

Kühlgebläse

Das Kühlgebläse schaltet sich bei Bedarf ein. Die warme Luft entweicht über der Tür.

Nach dem Betrieb kann das Kühlgebläse eine bestimmte Zeit lang nachlaufen.

Achtung!

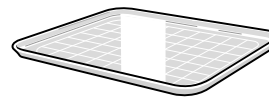
Die Lüftungsschlitze nicht abdecken. Das Gerät überhitzt sonst.

Hinweise

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

Zubehör

Ihrem Gerät liegt folgendes Zubehör bei.



Glasplatte

Zum Auftauen und Garen von Speisen.

Verwenden Sie nur Originalzubehör vom Hersteller Ihres Gerätes. Es ist speziell auf Ihr Gerät abgestimmt.

Zubehör können Sie beim Kundendienst, im Fachhandel oder im Internet nachkaufen.

Hinweis: Mikrowellene geeignetes Geschirr können Sie auf den Garraumboden (Höhe 0) stellen.

Vor dem ersten Gebrauch


Bevor Sie Ihr neues Gerät benutzen können, müssen Sie einige Einstellungen vornehmen.

Erste Inbetriebnahme


Nach dem Stromanschluss oder einem Stromausfall erscheinen im Display die Einstellungen für die erste Inbetriebnahme. Es kann einige Sekunden dauern, bis die Aufforderung erscheint.

Hinweis: Sie können diese Einstellungen jederzeit wieder in den Grundeinstellungen ändern.
→ "Grundeinstellungen" auf Seite 15

Sprache einstellen

1. Mit dem Bedienring die gewünschte Sprache einstellen.
2. Zum Bestätigen auf Feld  tippen.
Die nächste Einstellung erscheint.

Uhrzeit einstellen

1. Mit dem Bedienring die Uhrzeit einstellen.
2. Zum Bestätigen auf Feld  tippen.
Im Display erscheint ein Hinweis, dass die erste Inbetriebnahme abgeschlossen ist.

Zubehör reinigen

Bevor Sie das Zubehör das erste Mal benutzen, reinigen Sie es gründlich mit heißer Spüllauge und einem weichen Spültuch.

Gerät bedienen

Die Bedienelemente und ihre Funktionsweise haben Sie bereits kennen gelernt. Nun erklären wir Ihnen, wie Sie Ihr Gerät einstellen. Sie erfahren, was beim Ein- und Ausschalten passiert und wie Sie die Betriebsarten einstellen.

Gerät ein- und ausschalten

Bevor Sie an Ihrem Gerät etwas einstellen können, müssen Sie es einschalten.

Hinweis: Der Wecker kann auch bei ausgeschaltetem Gerät eingestellt werden. Einige Anzeigen und Hinweise bleiben auch bei ausgeschaltetem Gerät im Display sichtbar.

Wenn Sie Ihr Gerät nicht benötigen, schalten Sie es aus. Wenn längere Zeit nichts eingestellt ist, schaltet sich das Gerät automatisch aus.

Gerät einschalten

Mit Taste on/off  schalten Sie das Gerät ein.

Es leuchten alle Touch-Felder rot auf. Im Display erscheint das Bosch Logo und danach die höchste Mikrowellen-Leistung.

Das Gerät ist betriebsbereit.

Das Feld  leuchtet rot.

Wie Sie die Betriebsarten einstellen, können Sie den einzelnen Kapiteln entnehmen.

Gerät ausschalten

Mit Taste on/off  schalten Sie das Gerät aus.

Eine evtl. laufende Funktion wird abgebrochen.


Im Display erscheint die Uhrzeit.

Hinweis: Ob die Uhrzeit bei ausgeschaltetem Gerät angezeigt werden soll oder nicht, können Sie in den Grundeinstellungen festlegen.


Betrieb

Einige Bedienschritte sind beim Betrieb aller Betriebsarten gleich. Im Folgenden lernen Sie die grundlegenden Bedienschritte kennen.

Betrieb starten

Jeden Betrieb müssen Sie mit Taste start/stop  starten.

Nach dem Start werden im Display Ihre Einstellungen angezeigt. Außerdem erscheint die Ringlinie, die den Ablauf der Dauer anzeigt.

Hinweis: Wird der Betrieb durch das Öffnen der Gerätetür angehalten, muss der Betrieb nach dem Schließen der Gerätetür wieder mit Taste start/stop  gestartet werden.

Betrieb anhalten

Mit der Taste start/stop  können Sie den Betrieb anhalten und wieder starten.

Um alle Einstellungen zu löschen, drücken Sie die Taste on/off.

Hinweise


- Durch das Öffnen der Gerätetür wird der Betrieb auch angehalten.
- Nach einer Unterbrechung oder Abbruch des Betriebs kann das Kühlgebläse weiterlaufen.

Betriebsart einstellen

Nach dem Einschalten des Gerätes erscheint die eingestellte Vorschlags-Betriebsart. Sie können diese Einstellung sofort starten.

Wenn Sie eine andere Betriebsart einstellen möchten, finden Sie die genauen Beschreibungen dazu in den entsprechenden Kapiteln.

Grundsätzlich gilt:

1. Auf das entsprechende Feld tippen.
2. Mit dem Bedienring die Auswahl im Fokus ändern.
3. Wenn nötig, weitere Einstellungen vornehmen.
Dazu auf das entsprechende Feld tippen und mit dem Bedienring den Wert ändern.
4. Mit Taste start/stop  starten.
Das Gerät startet den Betrieb.

Mikrowelle

Mit der Mikrowelle können Sie Ihre Speisen besonders schnell garen, erhitzen oder auftauen.

Um die Mikrowelle optimal zu nutzen, beachten Sie die Hinweise zum Geschirr und orientieren Sie sich an den Angaben in den Anwendungstabellen am Ende der Gebrauchsanleitung. → *"Für Sie in unserem Kochstudio getestet" auf Seite 19*

Geschirr

Nicht jedes Geschirr ist für Mikrowellen geeignet. Damit Ihre Speisen erwärmt werden und das Gerät nicht beschädigt wird, verwenden Sie nur für Mikrowellen geeignetes Geschirr.

Geeignetes Geschirr

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

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

Ungeeignetes Geschirr

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

Achtung!

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

Geschirrtest

Niemals die Mikrowelle ohne Speisen einschalten. Einzige Ausnahme ist der kurze Geschirrtest.

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

1. Leeres Geschirr für ½ - 1 Minute bei maximaler Leistung in den Garraum stellen.
2. Zwischendurch die Temperatur des Geschirrs prüfen.

Das Geschirr muss kalt oder handwarm bleiben.

Wird es heiß oder entstehen Funken, ist es ungeeignet. Brechen Sie den Test ab.

Warnung

Verbrennungsgefahr!

Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß. Nie die heißen Teile berühren. Kinder fernhalten.

Mikrowellen-Stufen

Folgende Mikrowellen-Stufen stehen Ihnen zur Verfügung.

Die Mikrowellen-Leistungen sind Stufen und entsprechen nicht immer der genauen Wattzahl, die das Gerät verwendet.

Stufen	Speisen	maximale Dauer
90 W	zum Auftauen empfindlicher Speisen	1 Std. 30 Min.
180 W	zum Auftauen und Weitergaren	1 Std. 30 Min.
360 W	zum Garen von Fleisch und zum Erwärmen empfindlicher Speisen	1 Std. 30 Min.
600 W	zum Erhitzen und Garen von Speisen	1 Std. 30 Min.
900 W	zum Erhitzen von Flüssigkeiten	30 Min.


Vorschlagswerte:

Zu jeder Mikrowellen-Leistung schlägt das Gerät eine Dauer vor. Diese können Sie übernehmen oder im jeweiligen Bereich ändern.


Die maximale Einstellung ist zum Erwärmen von Flüssigkeiten vorgesehen. Zum Schutz des Gerätes wird nach einiger Zeit die maximale Leistung der Mikrowelle reduziert. Die volle Leistung steht nach einer Abkühlzeit wieder zur Verfügung.

Mikrowelle einstellen

Beispiel: Mikrowellen-Leistung 600 W, Dauer 5 Minuten.

1. Mit Taste on/off  Gerät einschalten. Das Gerät ist betriebsbereit. Im Display wird als Vorschlagswert die maximale Mikrowellen-Leistung angezeigt, sie kann jederzeit geändert werden.
2. Auf das Feld der gewünschten Mikrowellen-Leistung tippen.

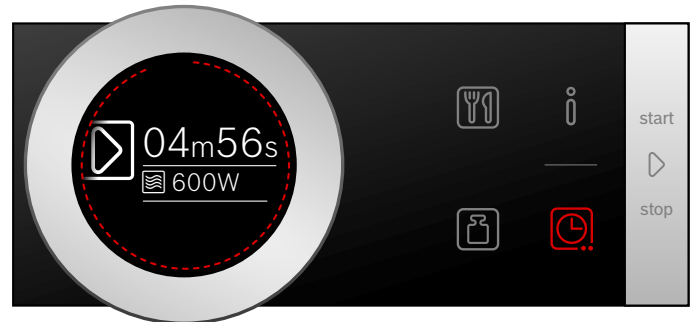


Im Display wird die Mikrowellen-Leistung und eine Vorschlagsdauer angezeigt. Das Feld  leuchtet rot.

3. Mit dem Bedienring die gewünschte Dauer einstellen.



4. Mit Taste start/stop  starten.




Im Display läuft die Dauer ab.

Hinweise



- Wenn Sie das Gerät einschalten, erscheint im Display immer als Vorschlag die höchste Mikrowellen-Leistung.
- Wenn Sie die Gerätetür zwischendurch öffnen, kann das Kühlgebläse weiterlaufen.

Dauer abgelaufen

Ein Signal ertönt.
Der Betrieb ist beendet.

Signal vorzeitig beenden:
Auf Feld  tippen.

Mit Taste on/off  das Gerät ausschalten.

Hinweis: Nach dem Tippen auf die Taste  erscheint die Weckerfunktion, sie wird nach kurzer Zeit automatisch ausgeblendet. Tippen Sie nochmals auf die Taste  mit der Möglichkeit die Dauer zu verlängern.

Dauer ändern

Das ist jederzeit möglich.


Mit dem Bedienring die Dauer ändern.
Der Betrieb läuft weiter.

Mikrowellen-Leistung ändern

Das ist jederzeit möglich.

Auf das Feld für die gewünschte Mikrowellen-Leistung tippen.

Die Dauer bleibt unverändert.
Der Betrieb läuft weiter.


Hinweis: Sollte die eingestellte Dauer die maximale Dauer für die Mikrowellen-Leistung 900W überschreiten, wird sie automatisch reduziert. Der Betrieb läuft nicht weiter. Mit Taste  den Betrieb starten.

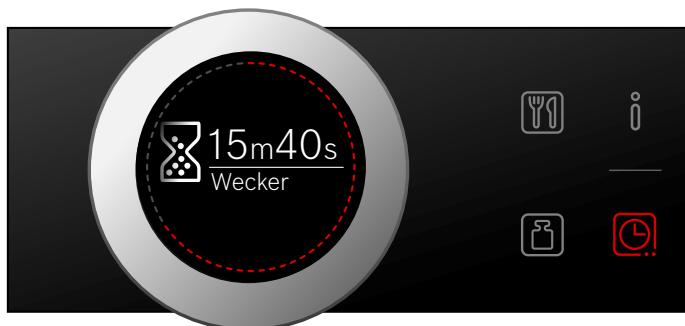
Wecker

Den Wecker können Sie wie einen Küchenwecker benutzen. Der Wecker läuft parallel zu anderen Einstellungen. Sie können ihn jederzeit einstellen, auch wenn das Gerät ausgeschaltet ist. Er hat ein eigenes Signal, sodass Sie hören, ob der Wecker oder eine Dauer abgelaufen ist.

Wecker einstellen

Maximal sind 24 Stunden einstellbar. Je höher der Wert, desto größer die Zeitschritte.


1. Auf Feld  tippen. Der Wecker wird angezeigt.
2. Mit dem Bedienring die Weckerzeit einstellen.




3. Mit Feld  starten.


Hinweis: Nach einigen Sekunden startet der Wecker auch automatisch.

Die Weckerzeit läuft ab. Die Anzeige wechselt nach kurzer Zeit zurück. Im Display wird zusätzlich ein Wecker-symbol angezeigt.

Wenn die Weckerzeit beendet ist, erscheint kurz ein Hinweistext und es ertönt ein Signal. Mit Feld  können Sie das Signal vorzeitig löschen.

Hinweis: Läuft gerade eine Betriebsart mit eingestellter Dauer, befindet sich die Dauer im Fokus. Zum Anwählen des Weckers auf Feld  tippen. Die Weckerzeit ist für einige Zeit im Fokus und kann verstellt werden.

Wecker ändern

Um die Weckerzeit zu ändern, tippen Sie auf das Feld . Die Weckerzeit steht weiß im Fokus und kann mit dem Bedienring geändert werden.

Wecker abbrechen



Wenn Sie den Wecker abbrechen möchten, stellen Sie die Weckerzeit wieder ganz zurück. Nach Übernahme der Änderung leuchtet das Symbol nicht mehr.

Programme


Mit den Programmen können Sie ganz einfach Speisen zubereiten. Sie wählen ein Programm und geben das Gewicht Ihrer Speise ein. Die optimale Einstellung übernimmt das Programm.

Programm einstellen


Beispiel: Programm "Brot auftauen", 250 g Gewicht.

1. Mit Taste on/off  Gerät einschalten. Das Gerät ist betriebsbereit.
2. Auf Feld  tippen. Im Display erscheint das erste Programm.
3. Mit dem Bedienring das gewünschte Programm einstellen.



4. Auf Feld  tippen. In der Anzeige erscheint ein Vorschlagswert für das Gewicht.
5. Mit dem Bedienring das gewünschte Gewicht einstellen.



6. Mit Taste start/stop  starten. Im Display läuft die Dauer ab.

Hinweise

- Die Dauer wird von den Programmen berechnet.
- Bei manchen Gerichten erscheinen während der Zubereitung Hinweise im Display zum Wenden oder Umrühren. Folgen Sie den Hinweisen. Beim Öffnen der Gerätetür hält der Betrieb an. Nach dem Schließen der Gerätetür den Betrieb erneut starten. Wenn Sie das Gericht nicht wenden oder umrühren läuft das Programm trotzdem normal weiter bis zum Ende.

Hinweise zu den Programmen

Stellen Sie die Lebensmittel in den kalten Garraum.

Nehmen Sie das Lebensmittel aus der Verpackung und wiegen Sie es ab. Wenn Sie das genaue Gewicht nicht eingeben können, runden Sie es auf bzw. ab.

Verwenden Sie für die Programme immer mikrowellengeeignetes Geschirr, z. B. aus Glas oder Keramik. Beachten Sie dazu die Hinweise zum Geschirr in der Programmtabelle.

Eine Tabelle mit geeigneten Lebensmitteln, dem jeweiligen Gewichtsbereich und dem erforderlichen Geschirr finden Sie im Anschluss an die Hinweise.

Das Einstellen von Gewichten außerhalb des Gewichtsbereiches ist nicht möglich.

Auftauen:

- Lebensmittel möglichst flach und portionsgerecht bei -18°C einfrieren und lagern.
- Das gefrorene Lebensmittel auf ein flaches Geschirr, z. B. einen Glas- oder Porzellanteller legen.
- Nach dem Auftauen das Lebensmittel noch 15 bis 90 Minuten zum Temperatenausgleich nachtauen lassen.
- Brot nur in der benötigten Menge auftauen. Es wird schnell altbacken.
- Beim Auftauen von Fleisch oder Geflügel entsteht Flüssigkeit. Diese beim Wenden entfernen und in keinem Fall weiterverwenden oder mit anderen Lebensmitteln in Berührung bringen.
- Bereits aufgetautes Hackfleisch nach dem Wenden entfernen.
- Ganzes Geflügel zuerst mit der Brustseite, Geflügelteile mit der Hautseite auf das Geschirr legen.

Gemüse:

- Frisches Gemüse: In gleich große Stücke schneiden. Pro 100 g einen Esslöffel Wasser zugeben.
- Gefrorenes Gemüse: Geeignet ist nur blanchiertes, nicht vorgegartes Gemüse. Tiefkühlgemüse mit Sahnesoße ist ungeeignet. 1 bis 3 Esslöffel Wasser zugeben. Für Spinat und Rotkohl kein Wasser zugeben.

Kartoffeln:

- Salzkartoffeln: In gleich große Stücke schneiden. Pro 100 g zwei Esslöffel Wasser und etwas Salz zugeben.
- Pellkartoffeln: Gleich dicke Kartoffeln verwenden. Waschen und Schale einstechen. Kartoffeln noch feucht in ein Geschirr ohne Wasser geben.

Reis:

- Keinen Natur- oder Kochbeutel-Reis verwenden.
- Die zwei- bis zweieinhalbfache Menge Wasser zum Reis geben.
- Bei sehr kleinen Portionen etwas mehr Wasser verwenden.

Ruhezeit

Einige Gerichte benötigen nach Programmende noch eine Ruhezeit im Garraum.

Gericht	Ruhezeit
Gemüse	ca. 5 Minuten
Kartoffeln	ca. 5 Minuten. Vorher das entstandene Wasser abgießen
Reis	5 bis 10 Minuten

Programmtabelle

Programm	Geeignete Lebensmittel	Gewichtsbereich in kg	Geschirr
Auftauen			
Brot*	Brot, ganz, rund oder länglich, Brot in Scheiben, Rührkuchen, Hefekuchen, Obstkuchen, Kuchen ohne Glasur, Sahne oder Gelatine	0,20-1,50 kg	Flaches, offenes Geschirr Garraumboden
Fleisch*	Braten, flache Fleischstücke, Hackfleisch, Hähnchen, Poularde, Ente	0,20-2,00 kg	Flaches, offenes Geschirr Garraumboden
Fisch*	ganzer Fisch, Fischfilet, Fischkotelett	0,10-1,00 kg	Flaches, offenes Geschirr Garraumboden
Garen			
Frisches Gemüse**	Blumenkohl, Brokkoli, Karotten, Kohlrabi, Lauch, Paprika, Zucchini	0,15-1,00 kg	geschlossenes Geschirr Garraumboden
Gefrorenes Gemüse**	Blumenkohl, Brokkoli, Karotten, Kohlrabi, Rotkohl, Spinat	0,15-1,00 kg	geschlossenes Geschirr Garraumboden
Kartoffeln**	Salzkartoffeln, Pellkartoffeln, Kartoffelstücke gleich groß	0,20-1,00 kg	geschlossenes Geschirr Garraumboden
Reis**	Reis, Langkornreis	0,05-0,30 kg	Hohes, geschlossenes Geschirr Garraumboden

*) Wendesignal beachten




**) Umrührsignal beachten

Grundeinstellungen

Damit Sie Ihr Gerät optimal und einfach bedienen können, stehen Ihnen verschiedene Einstellungen zur Verfügung. Sie können diese Einstellungen nach Bedarf ändern.

Grundeinstellungen ändern

Das Gerät muss ausgeschaltet sein.

1. Feld **i** ca. 3 Sekunden lang drücken.
Im Display erscheinen Hinweise zum Ablauf.
2. Die Hinweise mit Feld  bestätigen.
Im Display erscheint die erste Einstellung "Sprache".
3. Bei Bedarf die Einstellung mit dem Bedienring ändern.
4. Auf Feld  tippen.
Die nächste Einstellung erscheint im Display und kann mit dem Bedienring geändert werden.
5. Mit Feld  alle Einstellungen durchgehen und bei Bedarf mit dem Bedienring ändern.
6. Zum Schluss zur Bestätigung Feld **i** ca. 3 Sekunden lang drücken.

Im Display erscheint ein Hinweis, dass die Einstellungen gespeichert wurden.

Abbrechen

Wenn Sie die Änderungen nicht speichern wollen, können Sie mit der Taste on/off abbrechen. Es erscheint ein Hinweis im Display, dass die Einstellungen nicht gespeichert wurden.

Liste der Grundeinstellungen

Je nach Ausstattung Ihres Gerätes, sind nicht alle Grundeinstellungen verfügbar.

Einstellung	Auswahl
Sprache	Sprachen einstellen
Uhrzeit	Aktuelle Uhrzeit einstellen
Signalton	Kurze Dauer Mittlere Dauer* Lange Dauer
Tastenton	Eingeschaltet Ausgeschaltet* (Tastenton bei on/off bleibt)
Display Helligkeit	Einstellung über 5 Stufen Stufe 3*
Uhranzeige	Eingeschaltet* Ausgeschaltet
Nachtabdunkelung	Ausgeschaltet* Eingeschaltet (Display abgedunkelt zwischen 22:00 und 6:00 Uhr)
Demo-Modus	Ausgeschaltet* Eingeschaltet (wird nur in den ersten 3 Minuten nach einem Reset oder der ersten Inbetriebnahme angezeigt)

Werkseinstellungen

Zurücksetzen

Nicht zurücksetzen*

* Werkseinstellung (je nach Gerätetyp können die Werkseinstellungen abweichen)

Hinweis: Änderungen der Einstellungen zur Sprache, zum Tastenton und zur Displayhelligkeit sind sofort wirksam. Alle anderen Einstellungen erst nach dem Speichern.

Stromausfall



Die von Ihnen gesetzten Änderungen an den Einstellungen bleiben auch nach einem Stromausfall erhalten.

Nur die Einstellungen zur ersten Inbetriebnahme müssen Sie nach einem Stromausfall neu vornehmen.

Uhrzeit ändern

Wenn Sie die Uhrzeit anpassen möchten, z. B. von Sommer- auf Winterzeit, ändern Sie die Grundeinstellung.

Das Gerät muss ausgeschaltet sein.

1. Feld **i** ca. 3 Sekunden lang drücken.
Im Display erscheinen Hinweise zum Ablauf.
2. Die Hinweise mit Feld  bestätigen.
Im Display erscheint die erste Einstellung "Sprache".
3. Auf Feld  tippen.
Die Einstellung für die Uhrzeit erscheint.
4. Mit dem Bedienring die Uhrzeit ändern.
5. Zur Bestätigung Feld **i** ca. 3 Sekunden lang drücken.

Im Display erscheint ein Hinweis, dass die Einstellungen gespeichert wurden.

Reinigen

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

Warnung

Verbrennungsgefahr!

Das Gerät wird sehr heiß. Nie die heißen Garraum-Innenflächen oder Heizelemente berühren. Das Gerät immer abkühlen lassen. Kinder fernhalten.

Warnung

Stromschlaggefahr!

Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.

Warnung

Verletzungsgefahr!

Zerkratztes Glas der Gerätetür kann springen. Keinen Glasschaber, scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel benutzen.

Hinweis: Unangenehme Gerüche, z. B. nach der Zubereitung von Fisch können Sie ganz einfach beseitigen. Geben Sie ein paar Tropfen Zitronensaft in eine Tasse Wasser. Immer einen Löffel in das Gefäß geben, um Siedeverzug zu vermeiden. Erhitzen Sie das Wasser für 1 bis 2 Minuten mit maximaler Mikrowellen-Leistung.

Reinigungsmittel

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

Verwenden Sie

- keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.
- keine Metall- oder Glasschaber zur Reinigung der Türscheiben.
- keine Metall- oder Glasschaber zur Reinigung der Türdichtung.
- keine harten Scheuerkissen und Putzschwämme.
- keine stark alkoholhaltigen Reinigungsmittel.

Waschen Sie neue Schwammtücher vor Gebrauch gründlich aus.

Bereich	Reinigungsmittel
Gerätefront	Heiße Spüllauge: Mit einem Spüllappen reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Keinen Metall- oder Glasschaber zur Reinigung verwenden.
Display	Mit einem Microfasertuch oder einem leicht angefeuchteten Tuch abwischen. Nicht nass abwischen.
Edelstahl	Heiße Spüllauge: Mit einem Spüllappen reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken sofort entfernen. Unter solchen Flecken kann sich Korrosion bilden. Beim Kundendienst oder im Fachhandel sind spezielle Edelstahlreiniger erhältlich.


Bereich	Reinigungsmittel
Garraum aus Edelstahl	Heiße Spüllauge oder Essigwasser: Mit einem Spüllappen reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Benutzen Sie kein Backofenspray und keine anderen aggressiven Backofenreiniger oder Scheuermittel. Auch Scheuerkissen, raue Schwämme und Topfreiniger sind ungeeignet. Diese Mittel verkratzen die Oberfläche. Innenflächen gründlich trocknen lassen.
Türscheiben	Glasreiniger: Mit einem Spüllappen reinigen. Keinen Glasschaber benutzen.
Türdichtung Nicht entfernen!	Heiße Spüllauge: Mit einem Spüllappen reinigen, nicht scheuern. Keinen Metall- oder Glasschaber zur Reinigung verwenden.

Störungen, was tun?

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

Tipp: Wenn einmal ein Gericht nicht optimal gelingt, sehen Sie im folgenden Kapitel nach. Dort finden Sie viele Tipps und Hinweise zur optimalen Einstellung. → "Für Sie in unserem Kochstudio getestet" auf Seite 19

Störungstabelle

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe / Hinweise
Gerät funktioniert nicht, keine Anzeige im Display	Stecker ist nicht eingesteckt	Gerät am Stromnetz anschließen
	Stromausfall	Prüfen, ob andere Küchengeräte funktionieren
	Sicherung defekt	Im Sicherungskasten prüfen, ob die Sicherung für das Gerät in Ordnung ist
	Fehlbedienung	Sicherung für das Gerät im Sicherungskasten ausschalten und nach ca. 60 Sekunden wieder einschalten
Gerät lässt sich nicht starten	Gerätetür ist nicht ganz geschlossen	Gerätetür schließen
Lebensmittel erwärmt sich nicht. Im Display wird das Symbol für Demo-Modus  angezeigt.	Geräte ist im Demo-Modus	Demo-Modus in den Grundeinstellungen deaktivieren. Dazu das Gerät kurz vom Netz trennen (Haussicherung oder den Schutzschalter im Sicherungskasten ausschalten). Anschließend den Demo-Modus innerhalb von 3 Minuten in den Grundeinstellungen deaktivieren.
Bedienring ist aus der Lagerung im Bedienfeld herausgefallen.	Bedienring wurde aus Versehen entrastet.	Der Bedienring ist abnehmbar. Legen Sie den Bedienring einfach wieder in dessen Lagerung im Bedienfeld und drücken ihn hinein, sodass er einrastet und sich wieder wie gewohnt drehen lässt.
Bedienring lässt sich nicht mehr leicht drehen.	Schmutz ist unter dem Bedienring.	Der Bedienring ist abnehmbar. Zum Entrasten ziehen Sie den Bedienring einfach aus der Lagerung. Oder drücken Sie auf den äußeren Rand des Bedienrings, sodass er kippt und sich leicht greifen lässt. Reinigen Sie den Bedienring und dessen Lagerung am Gerät vorsichtig mit Spüllauge und einem Spültuch. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen. Keine scharfen oder scheuernden Mittel verwenden. Nicht einweichen oder im Geschirrspüler reinigen. Den Bedienring nicht zu oft abnehmen, damit die Lagerung stabil bleibt.
Garraumbelichtung funktioniert nicht	Garraumbelichtung defekt	Kundendienst rufen
Fehlermeldung "Exxx"*		Bei einer Fehlermeldung das Gerät aus- und wieder einschalten; erlischt die Anzeige, war es ein einmaliges Problem. Tritt der Fehler wiederholt auf oder bleibt die Anzeige bestehen, bitte den Kundendienst kontaktieren und Fehlercode übermitteln.

* Besonderheiten:

Fehlermeldung "E0532": Gerätetür öffnen und wieder schließen.

Warnung

Stromschlaggefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen und beschädigte Anschlussleitungen austauschen. Ist das Gerät defekt, Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

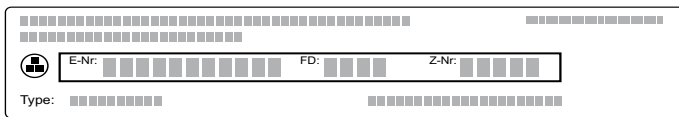
Kundendienst

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

E-Nummer und FD-Nummer

Geben Sie beim Anruf bitte die vollständige Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD-Nr.) an, damit wir Sie qualifiziert betreuen können. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie, wenn Sie die Gerätetür öffnen.

Wenn Ihr Gerät mit Dampf ausgestattet ist, finden Sie das Typenschild rechts hinter der Blende.



Damit Sie bei Bedarf nicht lange suchen müssen, können Sie hier die Daten Ihres Gerätes und die Telefonnummer des Kundendienstes eintragen.

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

Kundendienst 	
---------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

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

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

Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen

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

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

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

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

Technische Daten

Stromversorgung	220-240 V, 50 Hz
Max. Gesamt-Anschlusswert	1300 W
Mikrowellen-Leistung	900 W (IEC 60705)
Mikrowellen-Frequenz	2450 MHz
Absicherung	10 A
Abmessung (H/B/T)	
- Gerät	455 x 595 x 565mm
- Garraum	236 x 445x 348mm
VDE-geprüft	ja
CE-Zeichen	ja

Für Sie in unserem Kochstudio getestet

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

Hinweise

- Die Tabellenwerte gelten immer für den kalten und leeren Garraum. Entfernen Sie vor der Benutzung nicht benötigtes Geschirr aus dem Garraum.
- Die Zeitangaben in den Tabellen sind Richtwerte. Sie sind von Qualität und Beschaffenheit der Lebensmittel abhängig.
- Benutzen Sie immer Topflappen, wenn Sie heißes Geschirr aus dem Garraum nehmen.

Warnung

Verbrühungsgefahr!

Beim Herausziehen des Geschirrs kann heiße Flüssigkeit überschwappen. Das Geschirr vorsichtig aus dem Garraum herausziehen.

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

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

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

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

Sie können das Geschirr in die Mitte auf den Garraumboden stellen. Die Mikrowellen können so die Speisen von allen Seiten erreichen.

Auftauen

Geben Sie die gefrorenen Lebensmittel in einem offenen Gefäß auf den Garraumboden.

Die Speisen zwischendurch 1-2 Mal wenden oder umrühren. Große Stücke sollten Sie mehrmals wenden. Entfernen Sie beim Wenden die entstandene Auftauflüssigkeit.

Lassen Sie das Aufgetaute noch 15 - 90 Minuten bei Raumtemperatur ruhen, damit sich die Temperatur ausgleicht. Bei Geflügel können Sie dann die Innereien herausnehmen.

Hinweis: Stellen Sie das Geschirr auf den Garraumboden.

Gericht	Gewicht	Mikrowellen-Leistung in Watt, Dauer in Minuten	Hinweis
Fleisch im Ganzen vom Rind, Schwein, Kalb (mit und ohne Knochen)	800 g	180 W, 15 Min. + 90 W, 15- 25 Min.	mehrmals wenden
	1000 g	180 W, 20 Min. + 90 W, 20-30 Min.	
	1500 g	180 W, 25 Min.+ 90 W, 25-30 Min.	
Fleisch in Stücken oder Scheiben vom Rind, Schwein, Kalb	200 g	180 W, 5-8 Min. + 90 W, 5-10 Min.	beim Wenden die Fleischteile voneinander trennen
	500 g	180 W, 8-11 Min. + 90 W, 10-15 Min.	
	800 g	180 W, 10 Min. + 90 W, 10-15 Min.	
Hackfleisch, gemischt	200 g	90 W, 10-15 Min.	möglichst flach einfrieren; zwischendurch mehrmals wenden und bereits aufgetautes Fleisch entfernen
	500 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 10-15 Min.	
	1000 g	180 W, 15 Min. + 90 W, 20-25 Min.	
Geflügel oder Geflügelteile	600 g	180 W, 8 Min. + 90 W, 10-15 Min.	zwischendurch wenden; Auftauflüssigkeit entfernen
	1200 g	180 W, 15 Min. + 90 W, 20-25 Min.	
Fischfilet, Fischkotelett oder -scheiben	400 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 10-15 Min.	aufgetaute Teile voneinander trennen
Fisch im Ganzen	300 g	180 W, 3 Min. + 90 W, 10-15 Min.	zwischendurch wenden
	600 g	180 W, 8 Min. + 90 W, 15-20 Min.	
Gemüse, z. B. Erbsen	300 g	180 W, 10-15 Min.	zwischendurch vorsichtig umrühren
Obst, z. B. Himbeeren	300 g	180 W, 6-9 Min.	zwischendurch vorsichtig umrühren und aufgetaute Teile voneinander trennen
	500 g	180 W, 8 Min. + 90 W, 5-10 Min.	
Butter, antauen	125 g	180 W, 1 Min. + 90 W, 1-2 Min.	Verpackung vollständig entfernen
	250 g	180 W, 1 Min. + 90 W, 2-4 Min.	
Brot im Ganzen	500 g	180 W, 8 Min. + 90 W, 5-10 Min.	zwischendurch wenden
	1000 g	180 W, 12 Min. + 90 W, 10-20 Min.	

Gericht	Gewicht	Mikrowellen-Leistung in Watt, Dauer in Minuten	Hinweis
Kuchen, trocken, z. B. Rührkuchen	500 g	90 W, 10-15 Min.	Kuchenstücke voneinander trennen; nur für Kuchen ohne Glasur, Sahne oder Creme
	750 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 10-15 Min.	
Kuchen, saftig, z. B. Obstkuchen, Quarkkuchen	500 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 15-20 Min.	nur für Kuchen ohne Glasur, Sahne oder Gelatine
	750 g	180 W, 7 Min. + 90 W, 15-20 Min.	

Auftauen und Erhitzen oder Garen tiefgefrorener Speisen

Nehmen Sie Fertigerichte aus der Verpackung. Im mikrowellengeeigneten Geschirr erwärmen sie sich schneller und gleichmäßiger. Verschiedene Speisekomponenten können sich unterschiedlich schnell erwärmen.

Flache Speisen garen schneller als hohe. Verteilen Sie die Speisen daher möglichst flach im Geschirr. Lebensmittel sollten Sie nicht übereinander schichten.

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

Die Speisen sollten Sie zwischendurch 2 - 3 mal umrühren bzw. wenden.

Lassen Sie die Gerichte nach dem Erhitzen noch 2 bis 5 Minuten zum Temperatúrausgleich ruhen.

Der Eigengeschmack der Speisen bleibt weitgehend erhalten. Deshalb können Sie mit Salz und Gewürzen sparsam umgehen.

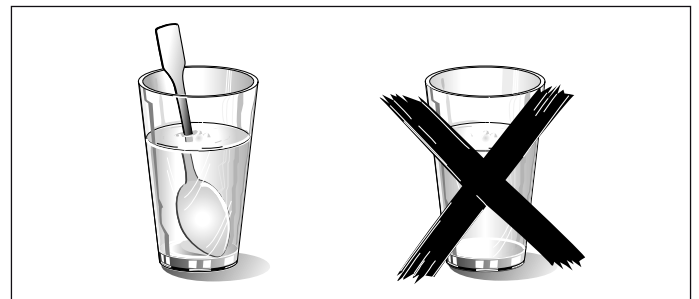
Hinweis: Stellen Sie das Geschirr auf den Garraumboden.

Gericht	Gewicht	Mikrowellen-Leistung in Watt, Dauer in Minuten	Hinweis
Menü, Tellergericht, Fertigericht (2-3 Komponenten)	300-400 g	600 W, 8-13 Min.	abgedeckt
Suppe	400 g	600 W, 8-12 Min.	geschlossenes Geschirr
Eintöpfe	500 g	600 W, 10-15 Min.	geschlossenes Geschirr
Fleischscheiben oder -stücke in Soße, z. B. Gulasch	500 g	600 W, 10-15 Min.	geschlossenes Geschirr
Fisch, z. B. Filetstücke	400 g	600 W, 10-15 Min.	abgedeckt
Aufläufe, z. B. Lasagne, Cannelloni	450 g	600 W, 10-15 Min.	offenes Geschirr
Beilagen, z. B. Reis, Nudeln	250 g	600 W, 3-7 Min.	geschlossenes Geschirr, Flüssigkeit zugeben
	500 g	600 W, 8-12 Min.	
Gemüse, z. B. Erbsen, Brokkoli, Möhren	300 g	600 W, 7-11 Min.	geschlossenes Geschirr, 1 EL Wasser zugeben
	600 g	600 W, 14-17 Min.	
Rahmspinat	450 g	600 W, 10-15 Min.	ohne Zugabe von Wasser garen

Erhitzen

Warnung **Verbrühungsgefahr!**

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



Achtung!

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

Hinweise

- Nehmen Sie Fertiggerichte aus der Verpackung. Im mikrowelleneigneten Geschirr erwärmen sie sich schneller und gleichmäßiger. Verschiedene Speisekomponenten können sich unterschiedlich schnell erwärmen.
- Decken Sie die Speisen immer zu. Wenn Sie keinen passenden Deckel für ihr Geschirr haben, nehmen Sie einen Teller oder Mikrowellen-Spezialfolie.

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

Hinweis: Stellen Sie das Geschirr auf den Garraumboden.

Gericht	Menge	Mikrowellen-Leistung in Watt, Dauer in Minuten	Hinweis
Menü, Tellergericht, Fertiggericht (2-3 Komponenten)		600 W, 5-8 Min.	-
Getränke	125 ml	900 W, ½-1 Min.	immer einen Löffel ins Gefäß geben, alkoholische Getränke nicht überhitzen; zwischendurch kontrollieren
	200 ml	900 W, 1-2 Min.	
	500 ml	900 W, 3-4 Min.	
Babykost, z. B. Milchfläschchen	50 ml	360 W, ca. ½ Min.	Fläschchen ohne Sauger oder Deckel, nach dem Erhitzen gut schütteln oder umrühren; unbedingt Temperatur kontrollieren
	100 ml	360 W, ½-1 Min.	
	200 ml	360 W, 1-2 Min.	
Suppe, 1 Tasse	à 175 g	600 W, 1-2 Min.	-
Suppe, 2 Tassen	à 175 g	600 W, 2-3 Min.	-
Fleisch in Soße	500 g	600 W, 7-10 Min.	-
Eintopf	400 g	600 W, 5-7 Min.	-
	800 g	600 W, 7-8 Min.	-
Gemüse, 1 Portion	150 g	600 W, 2-3 Min.	-
Gemüse, 2 Portionen	300 g	600 W, 3-5 Min.	-

Garen**Hinweise**

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

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

Hinweis: Stellen Sie das Geschirr auf den Garraumboden.

Gericht	Menge	Mikrowellen-Leistung in Watt, Dauer in Minuten	Hinweis
Ganzes Hähnchen, frisch, ohne Innereien	1200 g	600 W, 25-30 Min.	nach der Hälfte der Zeit wenden
Fischfilet, frisch	400 g	600 W, 7-12 Min.	-
Gemüse, frisch	250 g	600 W, 6-10 Min.	Gemüse in gleich große Stücke schneiden; je 100 g Gemüse 1-2 EL Wasser zugeben; zwischendurch umrühren
	500 g	600 W, 10-15 Min.	
Kartoffeln	250 g	600 W, 8-10 Min.	Kartoffeln in gleich große Stücke schneiden; je 100 g 1 EL Wasser zugeben; zwischendurch umrühren
	500 g	600 W, 10-15 Min.	
	750 g	600 W, 15-22 Min.	
Reis	125 g	600 W, 4-6 Min. + 180 W, 12-15 Min.	doppelte Menge Flüssigkeit zugeben
	250 g	600 W, 6-8 Min. + 180 W, 15-18 Min.	

Gericht	Menge	Mikrowellen-Leistung in Watt, Dauer in Minuten	Hinweis
Süßspeisen, z. B. Pudding (Instant)	500 ml	600 W, 6-8 Min.	Pudding zwischendurch mit dem Schneebesen 2-3 mal gut umrühren
Obst, Kompott	500 g	600 W, 9-12 Min.	zwischendurch umrühren
Popcorn für die Mikrowelle	100 g	600 W, 3-4 Min.	Popcorntüte immer auf die Glasschale legen; Herstellerangaben beachten

Tipps zur Mikrowelle

Sie finden für die vorbereitete Speisemenge keine Einstellangabe..	Verlängern oder verkürzen Sie die Garzeit nach folgender Faustregel: doppelte Menge = fast doppelte Zeit, halbe Menge = halbe Zeit
Die Speise ist zu trocken geworden.	Stellen Sie beim nächsten Mal eine kürzere Garzeit ein oder wählen Sie eine niedrigere Mikrowellen-Leistung. Decken Sie die Speise ab und geben Sie mehr Flüssigkeit dazu.
Die Speise ist nach Ablauf der Zeit noch nicht aufgetaut, heiß oder gar.	Stellen Sie eine längere Zeit ein. Größere Mengen und höhere Speisen brauchen länger.
Nach Ablauf der Garzeit ist die Speise am Rand überhitzt, in der Mitte aber noch nicht fertig.	Rühren Sie zwischendurch um und wählen Sie beim nächsten Mal eine niedrigere Leistung und eine längere Dauer.
Nach dem Auftauen ist das Geflügel oder Fleisch außen angegart, in der Mitte aber noch nicht aufgetaut.	Wählen Sie beim nächsten Mal eine kleinere Mikrowellen-Leistung. Wenden Sie große Mengen an Geflügel oder Fleisch mehrmals.

Prüfgerichte

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

Nach Norm EN 60705, IEC 60705 bzw. DIN 44547.













Garen mit Mikrowelle Solo





Gericht	Mikrowellen-Leistung in Watt, Dauer in Minuten	Hinweis
Eiermilch, 1000 g	600 W, 11-12 Min. + 180 W, 8-10 Min.	Pyrexform
Biskuit, 475 g	600 W, 7-9 Min.	Pyrexform, Ø 22 cm.
Hackbraten, 900 g	600 W, 25-30 Min.	Pyrexform-Kastenform, 28 cm lang

Auftauen mit Mikrowelle Solo

Gericht	Mikrowellen-Leistung in Watt, Dauer in Minuten	Hinweis
Fleisch, 500 g	Programm "Fleisch auftauen", 500 g oder 180 W, 8Min. + 90 W 7-10 Min.	Pyrexform, Ø 24 cm

Índice

	Uso correcto del aparato	24
	Indicaciones de seguridad importantes	24
	En general	24
	Microondas	25
	Causas de los daños	27
	Protección del medio ambiente	27
	Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente	27
	Presentación del aparato	28
	Panel de mando	28
	Elementos de mando	28
	Pantalla de visualización	29
	Más información	29
	Funciones del interior del aparato	29
	Accesorios	29
	Antes del primer uso	30
	Primera puesta en marcha	30
	Limpiar los accesorios	30
	Manejo del aparato	30
	Encendido y apagado del aparato	30
	Funcionamiento	30
	Ajuste del modo de funcionamiento	31
	El microondas	31
	Recipiente	31
	Niveles de potencia del microondas	32
	Programación del microondas	32
	Reloj avisador	33
	Programas	33
	Ajuste de un programa	33
	Indicaciones sobre los programas	34
	Tiempo de reposo	34
	Tabla de programas	34
	Ajustes básicos	35
	Modificación de los ajustes básicos	35
	Lista de los ajustes básicos	35
	Corte en el suministro eléctrico	35
	Modificación de la hora	35
	Limpieza	36
	Productos de limpieza	36

	¿Qué hacer en caso de avería?	37
	Servicio de Asistencia Técnica	38
	Número de producto (E) y número de fabricación (FD)	38
	Datos técnicos	38
	Sometidos a un riguroso control en nuestro estudio de cocina	39
	Descongelar	39
	Descongelar, calentar o cocer alimentos congelados	40
	Calentar	40
	Cocer	41
	Consejos prácticos para usar el microondas	42
	Comidas normalizadas	42
	Cocer en el microondas solo, sin grill	42
	Descongelar en microondas independiente	42

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 2.000 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!**

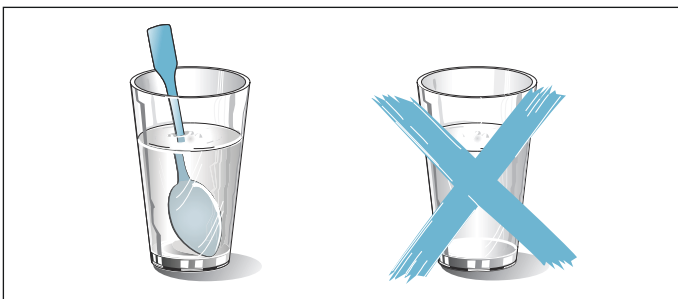
- Los alimentos con cáscara o piel dura pueden reventar durante el calentamiento o incluso una vez finalizado. No cocer los huevos con la cáscara o calentar huevos duros. No cocer crustáceos. A los huevos fritos y los huevos al plato primero se les debe pinchar la yema. En los alimentos con la piel dura, 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

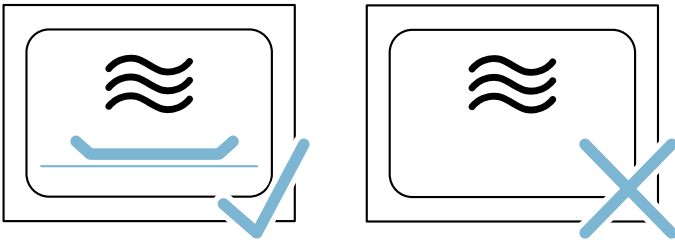
¡Peligro de daños importantes para la salud!

- 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 36
- 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!

- Transportar el aparato: no transportar ni sujetar el aparato por el tirador de la puerta. El asa de la puerta no aguanta el peso del aparato y puede romperse.
- 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.
- Modo microondas sin alimentos: el funcionamiento del aparato sin alimentos provoca una sobrecarga del mismo. Nunca poner en marcha el microondas sin alimentos dentro. Solo se permite para probar brevemente un recipiente. → "El microondas" en la página 31



- 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 36
- Enfriar el compartimento de cocción: dejar enfriar el compartimento de cocción únicamente con la puerta cerrada. No fijar nada en la puerta del aparato. Aun cuando la puerta solo se encuentre ligeramente abierta, los frontales de los muebles contiguos pueden dañarse con el tiempo.
- Puerta del aparato como superficie de apoyo: no apoyarse sobre la puerta abierta del aparato. No colocar recipientes ni accesorios sobre la puerta del aparato.
- Palomitas para microondas: no programar el microondas a una potencia demasiado alta. Utilizar una potencia máxima de 600 W. Disponer siempre la bolsa de palomitas sobre un plato de cristal. El cristal puede estallar por sobrecarga.

Protección del medio ambiente

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



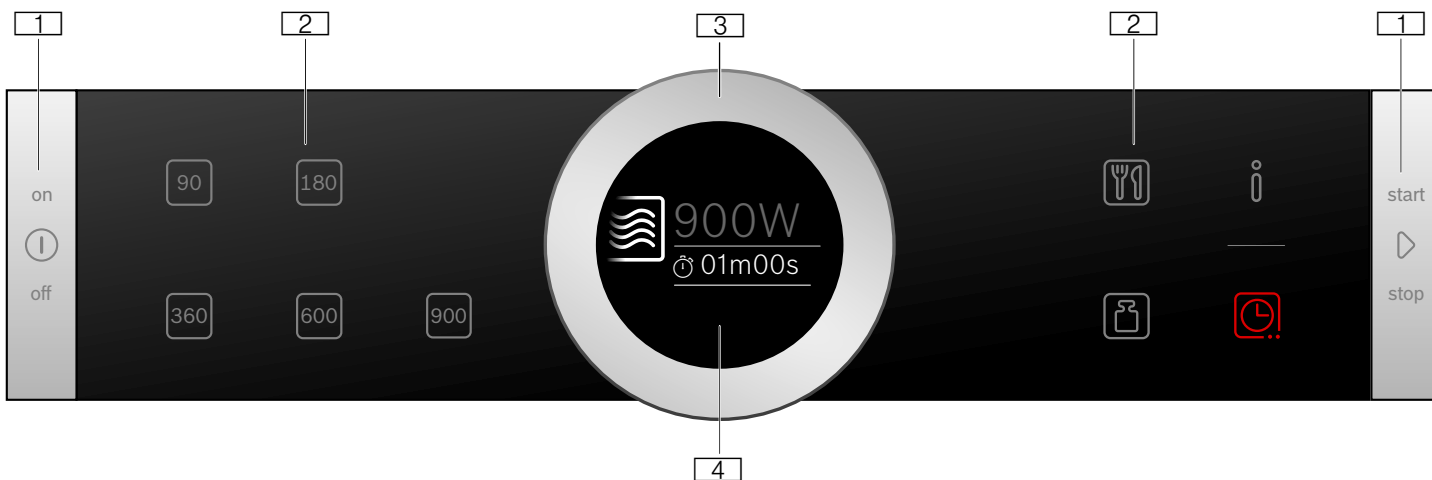
Eliminar el embalaje de forma ecológica.

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.



1 Teclas

Las teclas situadas a izquierda y derecha del panel de mando cuentan con un punto de presión. Pulsar la tecla para accionarla.

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

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.

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
	Información	Mostrar indicaciones Acceso a los ajustes básicos manteniendo pulsada la tecla (aprox. 3 s)

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.

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. Al volver a cerrar y abrir la puerta del aparato, 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.

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» **▶**.

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!

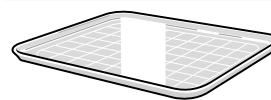
No obstruir la abertura de ventilación. De lo contrario, el aparato se sobrecalienta.

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.

Accesorios

Este aparato incorpora los siguientes accesorios:



Bandeja de cristal

Para descongelar y cocer alimentos.

Utilizar solo accesorios originales del fabricante de su aparato. Están pensados especialmente para este aparato.

Los accesorios pueden adquirirse en el Servicio de Asistencia Técnica, en comercios especializados o en Internet.

Nota: Los recipientes aptos para microondas pueden colocarse encima de la base del interior del aparato (altura 0).



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 35

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.

Limpiar los accesorios

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



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 39

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 el display 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.

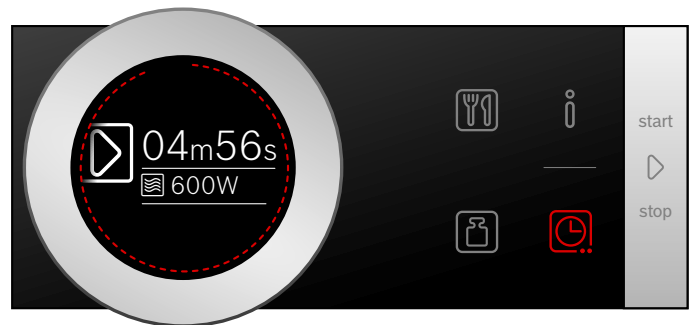


En el display se muestra la potencia del microondas y una duración recomendada. El campo se ilumina en color rojo.

3. Ajustar la duración deseada con el mando circular.



4. Iniciar con la tecla «start/stop» .



En el display se muestra el transcurso de la duración.

Notas

- Cuando se enciende el aparato, aparece en el display 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 .

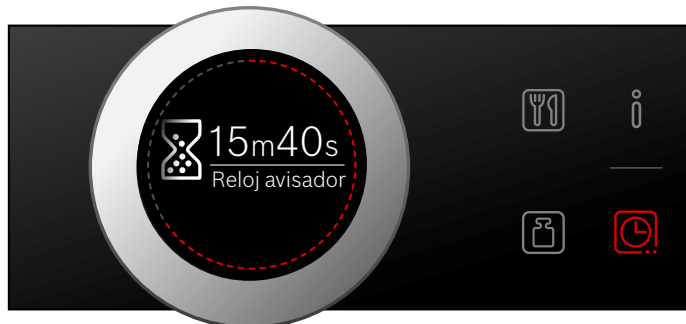
Reloj avisador

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 el display se muestra adicionalmente un símbolo de reloj avisador.

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

Nota: Si ya está en curso un modo de funcionamiento 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.

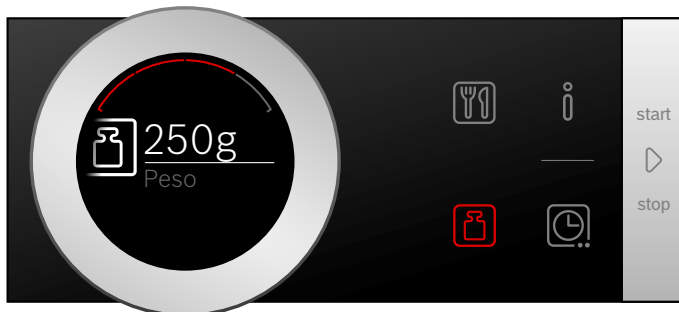
Ajuste de un programa


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 el display.
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 con la tecla «start/stop» . En el display 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 dichos consejos. 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.

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 rápidamente duro.
- 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.
- Utilizar un poco más de agua para las porciones muy pequeñas.

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, pimienta, 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
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.

Zona	Productos de limpieza
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 39*

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
Los alimentos no se calientan. En el display se muestra el símbolo del modo Demo [Z].	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 desenchajado 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 desenchajarlo, 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.

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.

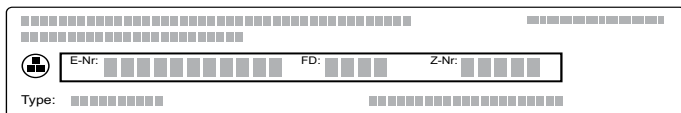
Servicio de Asistencia Técnica

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 Hz
Consumo total máximo	1300 W
Potencia del microondas	900 W (IEC 60705)
Frecuencia del microondas	2450 MHz
Fusibles	10 A
Medidas (alto/ancho/fondo)	
- Aparato	455 x 595 x 565 mm
- Interior del aparato	236 x 445x 348 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 compartimento de cocción.

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 15 y 90 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.

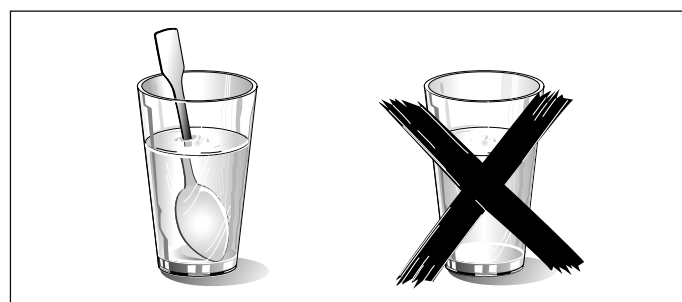
Plato	-Peso	Potencia del microondas en vatios, Duración en minutos	Nota
Menú, plato único, plato precocinado (2-3 componentes)	300-400 g	600 W, 8-13 min	con tapa
Sopa	400 g	600 W, 8-12 min	recipiente con tapa
Cocidos	500 g	600 W, 10-15 min	recipiente con tapa
Filetes o tacos de carne en salsa, p. ej., 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, p. ej., lasaña, canelones	450 g	600 W, 10-15 min	recipiente sin tapa
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 la norma EN 60705, IEC 60705 o DIN 44547.

















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 en microondas independiente

Plato	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Nota
Carne, 500 g	Programa «Descongelar carne», 500 g o bien 180 W, 8 min. + 90 W 7-10 min.	Molde de vidrio pyrex, Ø 24 cm

Inhoudsopgave

	Gebruik volgens de voorschriften	44		Wat te doen bij storingen?	57
	Belangrijke veiligheidsvoorschriften	44		Servicedienst	58
	Algemeen	44		E-nummer en FD-nummer	58
	Magnetron	45		Technische gegevens	58
	Oorzaken van schade	47		Voor u in onze kookstudio uitgetest.	59
	Milieubescherming	47		Ontdooien	59
	Milieuvriendelijk afvoeren	47		Ontdooien en verwarmen of bereiden van diepvriesgerechten	60
	Het apparaat leren kennen	48		Verwarmen	60
	Bedieningspaneel	48		Garen	61
	Bedieningselementen	48		Tips voor de magnetron	62
	Display	48		Testgerechten	62
	Meer informatie	49		Bereiden met magnetron solo	62
	Functies voor de binnenruimte	49		Ontdooien met magnetron solo	62
	Accessoires	49			
	Voor het eerste gebruik	50			
	Eerste gebruik	50			
	Toebehoren reinigen	50			
	Apparaat bedienen	50			
	Apparaat in- en uitschakelen	50			
	Gebruik	50			
	Functie instellen	51			
	De magnetron	51			
	Vormen	51			
	Magnetronstanden	52			
	Magnetron instellen	52			
	Kookwekker	53			
	Programma's	53			
	Programma instellen	53			
	Aanwijzingen voor de programma's	54			
	Rusttijd	54			
	Programmatabel	54			
	Basisinstellingen	55			
	Basisinstellingen wijzigen	55			
	Lijst met basisinstellingen	55			
	Stroomuitval	55			
	Tijd wijzigen	55			
	Reinigen	56			
	Schoonmaakmiddelen	56			

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



Gebruik volgens de voorschriften

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

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

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

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

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

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

Dit toestel kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, sensorische of geestelijke vermogens of personen die gebrek aan kennis of ervaring hebben, wanneer zij onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of geleerd hebben het op een veilige manier te gebruiken en zich bewust zijn van de risico's die het gebruik van het toestel met zich meebrengt.

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

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

Toebehoren altijd op de juiste manier in de binnenruimte leggen.



Belangrijke veiligheidsvoorschriften

Algemeen

Waarschuwing **Risico van brand!**

Brandbare voorwerpen die in de binnenruimte worden bewaard kunnen vlam vatten. Bewaar geen brandbare voorwerpen in de binnenruimte. Open nooit de deur wanneer er sprake is van rookontwikkeling in het apparaat. Het toestel uitschakelen en de stekker uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen.

Waarschuwing **Risico van verbranding!**

- Toebehoren of vormen worden zeer heet. Neem hete toebehoren en vormen altijd met behulp van een pannelap uit de binnenruimte.
- Alcoholdampen kunnen in de binnenruimte vlam vatten. Nooit gerechten klaarmaken die een hoog percentage alcohol bevatten. Alleen kleine hoeveelheden drank met een hoog alcoholpercentage gebruiken. De deur van het toestel voorzichtig openen.

Waarschuwing **Kans op verbranding!**

- Tijdens het gebruik worden de toegankelijke onderdelen heet. De hete onderdelen nooit aanraken. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- Bij het openen van de apparaatdeur kan hete stoom vrijkomen. De deur van het toestel voorzichtig openen. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- Door water in de hete binnenruimte kan hete waterdamp ontstaan. Nooit water in de hete binnenruimte gieten.

Waarschuwing **Risico van letsel!**

- Wanneer er krassen op het glas van de apparaatdeur zitten, kan dit springen. Geen schraper, scherpe of schurende schoonmaakmiddelen gebruiken.
- Bij het openen en sluiten van de apparaatdeur bewegen de scharnieren zich en kunnen ze klem komen te zitten. Kom niet met uw handen bij de scharnieren.

⚠ Waarschuwing**Kans op een elektrische schok!**

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

⚠ Waarschuwing**Gevaar door magnetisme!**

In het bedieningspaneel of de bedieningselementen bevinden zich permanente magneten. Deze kunnen elektronische implantaten, zoals pacemakers, of insulinepompen beïnvloeden. Draggers van elektronische implantaten dienen een afstand van minstens 10 cm tot het bedieningspaneel aan te houden.

Magnetron**⚠ Waarschuwing****Risico van brand!**

- Het is gevaarlijk wanneer het toestel niet volgens de voorschriften wordt gebruikt en er kan schade ontstaan. Het is niet toegestaan om gerechten of kleding te drogen of pantoffels, warmte- of graankussens, sponzen, vochtige schoonmaakdoekjes en dergelijke te verwarmen. Verwarmde pantoffels, warmte- of graankussens kunnen bijvoorbeeld ook na uren nog vlam vatten. Gebruik het apparaat uitsluitend voor het bereiden van gerechten en drank.

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

⚠ Waarschuwing**Kans op explosie!**

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

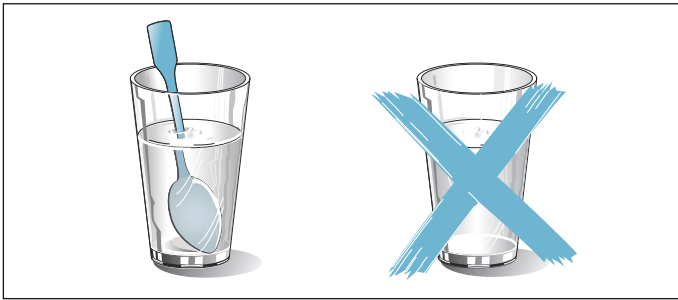
⚠ Waarschuwing**Risico van verbranding!**

- Levensmiddelen met een vaste schil of pel kunnen tijdens, maar ook nog na het opwarmen, exploderen. Nooit eieren koken in de schil of hardgekookte eieren opwarmen. Nooit schaal- en kreeftachtige dieren koken. Bij spiegeleieren of eieren in een glas dient u eerst de dooier door te prikken. Bij levensmiddelen met een vaste schil of pel, bijv. appels, tomaten, aardappelen en worstjes, kan de schil knappen. Prik voor het opwarmen gaatjes in de schil of pel.
- De warmte wordt niet gelijkmatig verdeeld in de babyvoeding. Warm nooit babyvoeding op in gesloten vormen. Verwijder altijd het deksel of de speen. Na het verwarmen goed roeren of schudden. Controleer de temperatuur voordat u het kind de voeding geeft.
- Verhitte gerechten geven warmte af. De vormen kunnen heel heet worden. Neem vormen en toebehoren altijd met behulp van een pannenlap uit de binnenruimte.
- De verpakking van luchtdicht verpakte levensmiddelen kan barsten. Houd u altijd aan de opgaven op de verpakking. Neem gerechten altijd met een pannenlap uit de binnenruimte.

⚠ Waarschuwing

Risico van verbranding!

- Bij het verwarmen van vloeistof kan er kookvertraging ontstaan. Dit houdt in dat de kooktemperatuur wordt bereikt zonder dat er bellen ontstaan. Al bij een kleine trilling van de vorm kan de hete vloeistof dan plotseling hevig overkoken en opspatten. Zorg ervoor dat er tijdens het verwarmen altijd een lepel in de vorm staat. Zo wordt kookvertraging voorkomen.



⚠ Waarschuwing

Risico van letsel!

- Ongeschikte vormen kunnen barsten. Vormen van porselein en keramiek kunnen kleine gaatjes hebben in de handgrepen en deksels. Achter deze gaatjes bevindt zich een lege ruimte. Als er vocht in deze ruimte komt, kan dit barsten veroorzaken in de vormen. Alleen vormen gebruiken die geschikt zijn voor de magnetron.
- Bij uitsluitend gebruik van de magnetronfunctie kunnen vormen van metaal leiden tot het ontstaan van vonken. Het apparaat raakt dan beschadigd. Bij uitsluitend gebruik van de magnetronfunctie zijn metalen vormen niet toegestaan. Alleen vormen die geschikt zijn voor de magnetron of de magnetron in combinatie met een verwarmingsmethode gebruiken.

⚠ Waarschuwing

Kans op een elektrische schok!

Het apparaat werkt met hoogspanning. Nooit de behuizing verwijderen.

⚠ Waarschuwing

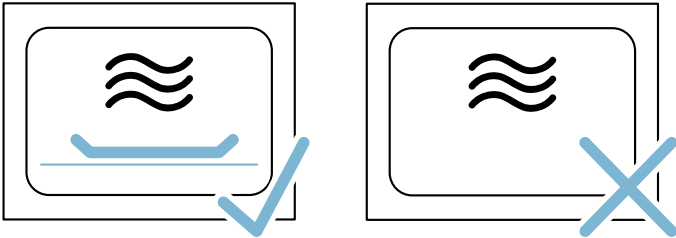
Ernstig gezondheidsrisico!

- Wanneer het apparaat verkeerd wordt gereinigd kan het oppervlak worden beschadigd. Er kan energie van de microgolven naar buiten komen. Het apparaat regelmatig schoonmaken en resten van voedingsmiddelen direct verwijderen. Zorg ervoor dat de binnenruimte, deurdichting, deur en deuraanslag altijd schoon zijn.
→ "Reinigen" op pagina 56
- Wanneer de deur van de binnenruimte of de deurdichting beschadigd is, kan er microgolvenenergie vrijkomen. Het toestel nooit gebruiken wanneer de deur van de binnenruimte of deurdichting beschadigd is. Contact opnemen met de klantenservice.
- Bij toestellen waarvan de afdekking van de behuizing niet is afgedekt komt microgolvenenergie vrij. De afdekking van de behuizing nooit verwijderen. Neem voor onderhouds- of reparatiewerkzaamheden contact op met de klantendienst.

Oorzaken van schade

Attentie!

- Apparaat transporteren: het apparaat niet aan de deurgreep vasthouden of dragen. De deurgreep houdt op den duur het gewicht van het apparaat niet en kan afbreken.
- Ontstaan van vonken: metalen voorwerpen, zoals een lepel in een glas, moeten minstens 2 cm van de wanden van de binnenruimte en de binnenkant van de deur verwijderd zijn. Vonken kunnen de binnenste deurruit aantasten.
- Aluminium schalen: geen aluminium schalen in het apparaat plaatsen. Wanneer er vonken ontstaan, raakt het apparaat beschadigd.
- Gebruik van de magnetron zonder etenswaar: wanneer het apparaat wordt gebruikt zonder dat er etenswaar in staat, leidt dit tot overbelasting. Nooit de magnetron starten als er geen etenswaar in de binnenruimte staat. Alleen een korte serviestest vormt hierop een uitzondering. → "De magnetron" op pagina 51



- Blijft er gedurende langere tijd vocht in de binnenruimte, dan kan dit leiden tot corrosie. De binnenruimte na gebruik laten drogen. Bewaar gedurende langere tijd geen levensmiddelen in de gesloten binnenruimte. Bewaar geen gerechten in de binnenruimte.
- Sterk vervuilde dichting: wanneer de dichting sterk vervuild is, sluit de apparaatdeur niet goed meer. De aangrenzende voorzijden van meubels kunnen dan beschadigd raken. Zorg ervoor dat de dichting altijd schoon is. → "Reinigen" op pagina 56
- Afkoelen met open apparaatdeur: de binnenruimte alleen laten afkoelen wanneer deze afgesloten is. Zorg ervoor dat er niets tussen de apparaatdeur beklemd raakt. Ook wanneer de deur slechts op een kier staat, kunnen naburige voorzijden van meubels in de loop van de tijd beschadigd raken.
- Apparaatdeur als vlak om op iets op te leggen of te plaatsen: niets op de geopende apparaatdeur leggen of plaatsen. Geen vormen of accessoires op de apparaatdeur plaatsen.
- Popcorn uit de magnetron: stel nooit een te hoog magnetronvermogen in. Maximaal 600 watt gebruiken. Leg de popcornzak altijd op een glazen bord. Door overbelasting kan de ruit springen.

Milieubescherming

Milieuvriendelijk afvoeren

Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.

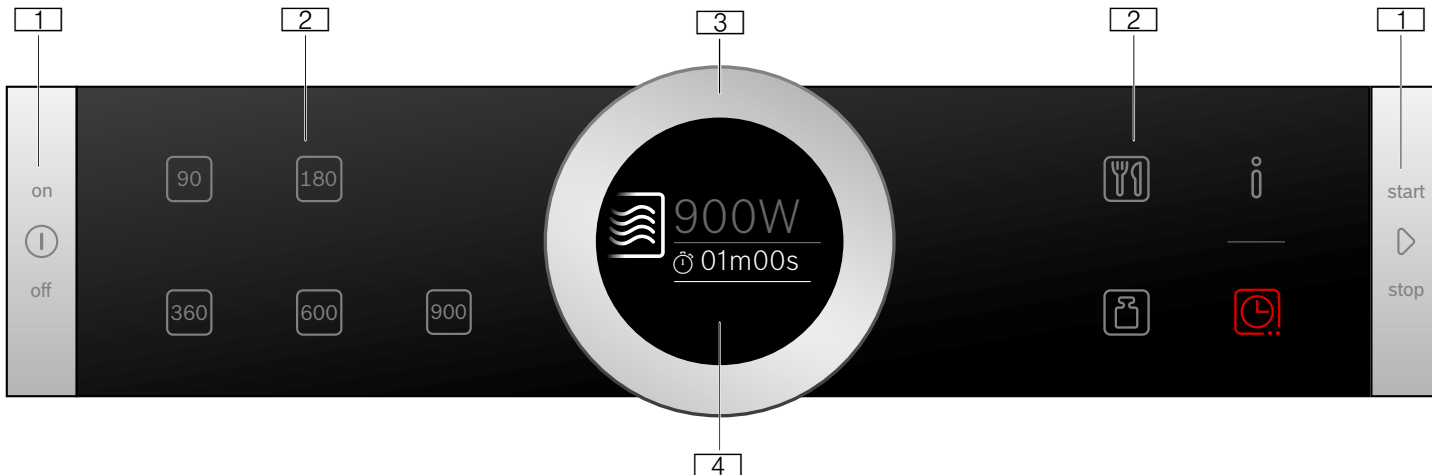


Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE). De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugname en verwerking van oude apparaten.

Het apparaat leren kennen

In dit hoofdstuk geven we u uitleg over de indicaties en bedieningselementen. Daarnaast leert u verschillende functies van uw apparaat kennen.

Aanwijzing: Afhankelijk van het apparaattype zijn kleuren en detailafwijkingen mogelijk.



1 Toetsen

De toetsen links en rechts van het bedieningspaneel hebben een drukpunt. Druk op de toets om dit in werking te stellen.

2 Touch-velden

Onder de touch-velden liggen sensoren. Tip alleen op het betreffende symbool om de functie te kiezen.

3 Bedieningsring

De bedieningsring is zo aangebracht dat u hem onbegrensd naar links of rechts kunt draaien. Druk er licht op en beweeg hem met een vinger in de gewenste richting.

4 Display

Op het display ziet u de actuele instelwaarden, keuzemogelijkheden of aanwijzingsteksten.

Bedieningselementen

De afzonderlijke bedieningselementen zijn afgestemd op de verschillende functies van uw apparaat. Zo kunt u het apparaat eenvoudig en direct instellen.

Toetsen en touch-velden

De betekenis van de verschillende toetsen en touch-velden wordt hier kort uitgelegd.

Symbool	Betekenis	
Toetsen		
ⓘ	on/off	Apparaat in- en uitschakelen
▶	start/stop	Werking starten of stoppen
Touch-velden		
90	Magnetronvermogen	90 watt kiezen
180	Magnetronvermogen	180 watt kiezen
360	Magnetronvermogen	360 watt kiezen

Bedieningspaneel

Via het bedieningspaneel stelt u met behulp van toetsen, touch-velden en een bedieningsring de verschillende functies van uw apparaat in. Het display geeft de actuele instellingen weer.

Als het apparaat ingeschakeld is, toont het overzicht het bedieningspaneel met een gekozen functie.

600	Magnetronvermogen	600 watt kiezen
900	Magnetronvermogen	900 watt kiezen
🕒	Tijdfuncties	Tijdfuncties kiezen
🍴	Programma's	Programma kiezen
📦	Gewicht	Gewicht bij de programma's kiezen
ⓘ	Informatie	Aanwijzingen laten weergeven Door lang te drukken (ca. 3 sec.) de basisinstellingen oproepen

Het touch-veld, waarvan de waarde op het display kan worden veranderd of op de voorgrond weergegeven, is rood verlicht.

Bedieningsring

Met de bedieningsring wijzigt u de instelwaarden die op het display zijn weergegeven,

Bij de meeste keuzelijsten, bijv. programma's, begint na het laatste punt het eerste weer.

Bij enkele keuzelijsten, bijv. tijdsduur, moet u de bedieningsring weer terugdraaien wanneer de minimale of maximale waarde bereikt is.

Display

Het display is zo gestructureerd dat u de opgaven passend bij elke situatie met één blik kunt aflezen.

De waarde die u kunt instellen staat in de focus. Hij wordt in het wit weergegeven, met daaronder een witte lijn. De waarde op de achtergrond staat in het grijs weergegeven.

Focus	De waarde in de focus kan direct worden veranderd, zonder hem eerst te selecteren. Nadat de werking is gestart, staat altijd de tijdsduur in de focus.
Vergroting	Zolang u de waarde in de focus met de bedieningsring verandert, wordt alleen deze waarde vergroot weergegeven.



Ringlijn

Aan de buitenkant van het display bevindt zich de ringlijn.

Wanneer u een waarde wijzigt, toont de ringlijn u waar u zich in de keuzelijst bevindt. Naargelang het instelbereik is de ringlijn ononderbroken of verdeeld in segmenten, afhankelijk van de lengte van de keuzelijst.

Bij een aflopende tijdsduur verdwijnt er elke seconde een rood segment. Na elke volledige minuut zijn alle segmenten weer rood.

Meer informatie

In de meeste gevallen biedt het apparaat u aanwijzingen en meer informatie over de zojuist uitgevoerde actie.

Tip op het veld **i**. De aanwijzing wordt enkele seconden op het display weergegeven. Bij langere aanwijzingen bladert u met de bedieningsring tot het einde.

Vele aanwijzingen verschijnen automatisch, bijv. ter bevestiging of als oproep of waarschuwing.

Functies voor de binnenruimte

Functies voor de binnenruimte vergemakkelijken het gebruik van uw apparaat. Zo wordt bijv. de binnenruimte volledig verlicht en een koelventilator beschermt het apparaat tegen oververhitting.

Verlichting van de binnenruimte

Wanneer u de apparaatdeur opent, gaat de binnenruimteverlichting aan. Blijft de deur langer dan ca. 5 minuten open, dan gaat de verlichting weer uit. Door de deur opnieuw te sluiten en te openen gaat de verlichting weer aan.

Bij alle functies gaat de binnenruimteverlichting aan zodra de werking wordt gestart. Wanneer de werking beëindigd is, gaat de verlichting uit.

Aanwijzing: Wordt de werking door het openen van de apparaatdeur stopgezet, dan moet deze na het sluiten

van de apparaatdeur weer met de toets start/stop **▷** worden voortgezet.

Koelventilator

De koelventilator wordt zo nodig in- en uitgeschakeld. De warme lucht ontsnapt via de deur.

Na gebruik kan de koelventilator een bepaalde tijd nalopen.

Attentie!

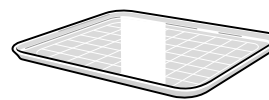
De ventilatiesleuven niet afdekken. Anders raakt het apparaat oververhit.

Aanwijzingen

- Bij gebruik van de magnetronfunctie blijft het apparaat koud. De koelventilator wordt echter toch ingeschakeld. Hij kan verder lopen, ook wanneer de magnetronfunctie al beëindigd is.
- Bij het deurvenster, de binnenwanden en op de bodem kan condenswater ontstaan. Dit is normaal, de werking van de magnetron wordt hierdoor niet gehinderd. Verwijder het condenswater na de bereiding.

Accessoires

Bij de levering van uw apparaat zijn de volgende accessoires inbegrepen.



Glazen braadslede

Voor het ontdooien en garen van gerechten.

Gebruik alleen originele accessoires van de fabrikant van uw apparaat. Deze zijn speciaal op uw apparaat afgestemd.

Accessoires kunt u nabestellen bij de servicedienst, in de vakhandel of via het internet.

Aanwijzing: Magnetronbestendige vormen kunt u op de bodem van de binnenruimte plaatsen (hoogte 0).

Voor het eerste gebruik

Voordat u uw nieuwe apparaat kunt gebruiken moet u enkele instellingen uitvoeren:

Eerste gebruik


Na de stroomaansluiting of een stroomonderbreking verschijnen op het display de instellingen voor het eerste gebruik. Het kan enkele seconden duren tot de melding verschijnt.

Aanwijzing: U kunt deze instellingen op elk moment weer in de basisinstellingen wijzigen.
→ "Basisinstellingen" op pagina 55

Taal instellen

1. Met de bedieningsring de gewenste taal instellen.
2. Om te bevestigen op het veld  tippen.
De volgende instelling verschijnt.

Tijd instellen

1. Met de bedieningsring de tijd instellen.
2. Om te bevestigen op het veld  tippen.
Op het display verschijnt een melding dat het eerste gebruik is afgesloten.

Toebehoren reinigen

Reinig de toebehoren voor het eerste gebruik grondig met warm zeepsop en een zacht schoonmaakdoekje.

Apparaat bedienen

U heeft de bedieningselementen en hun werking al leren kennen. Nu leggen we uit hoe u het apparaat instelt. U komt te weten wat er bij het in- en uitschakelen gebeurt en hoe u de functies instelt.

Apparaat in- en uitschakelen

Uw apparaat moet eerst ingeschakeld worden voordat u iets kunt instellen.

Aanwijzing: De wekker kan ook worden ingesteld als het apparaat uitgeschakeld is. Sommige indicaties en aanwijzingen blijven ook te zien op het display wanneer het apparaat uitgeschakeld is.


Schakel het apparaat uit wanneer u het niet nodig heeft. Wanneer er langere tijd niets is ingesteld, schakelt het apparaat automatisch uit.

Apparaat inschakelen

Met de toets on/off  schakelt u het apparaat in.

Alle touch-velden lichten rood op. Op het display verschijnt het Bosch-logo en vervolgens het hoogste magnetronvermogen.

Het apparaat is klaar voor gebruik.

Het veld  is rood verlicht.

U kunt in de afzonderlijke hoofdstukken nalezen hoe u de functies instelt.

Apparaat uitschakelen

Met de toets on/off  schakelt u het apparaat uit.

Een eventueel lopende functie wordt afgebroken.

Op het display verschijnt de tijd.

Aanwijzing: U kunt in de basisinstellingen vastleggen of de tijd wel of niet wordt weergegeven als het apparaat uitgeschakeld is.


Gebruik

Enkele bedieningsstappen zijn bij het gebruik van alle functies gelijk. Hierna leert u de fundamentele bedieningsstappen kennen.

In werking stellen

U moet altijd starten met de toets start/stop .

Na de start worden uw instellingen weergegeven op het display. Ook de ringlijn verschijnt, die de afloop van de tijdsduur weergeeft.

Aanwijzing: Wordt de werking door het openen van de apparaatduer stopgezet, dan moet deze na het sluiten van de apparaatdeur weer met de toets start/stop  worden voortgezet.

Werking stopzetten

Met de toets start/stop  kunt u de werking stopzetten en weer starten.

Om alle instellingen te wissen, drukt u op de toets on/off.

Aanwijzingen


- Ook door het openen van de apparaatdeur wordt de werking stopgezet.
- Nadat de werking onderbroken of afgebroken is, kan de koelventilator verder lopen.

Functie instellen.

Nadat het apparaat is ingeschakeld verschijnt de voorgestelde functie die is ingesteld. U kunt deze instelling direct starten.

Wanneer u een andere functie wilt instellen, vindt u de precieze beschrijvingen hiervan in de betreffende hoofdstukken.

In principe geldt:

1. Tip op het betreffende veld.
2. Met de bedieningsring veranderen wat in de focus staat.
3. Zo nodig andere instellingen uitvoeren. Hiervoor op het betreffende veld tippen en met de bedieningsring de waarde veranderen.
4. Starten met de toets start/stop .

De werking start.



De magnetron

Met de magnetron kunt u de gerechten bijzonder snel bereiden, verwarmen of ontdooien.

Om de magnetron optimaal te kunnen gebruiken, dient u de aanwijzingen voor de vormen in acht te nemen. Zie ook de opgaven in de toepassingstabellen aan het einde van de gebruiksaanwijzing. → "Voor u in onze kookstudio uitgetest." op pagina 59

Vormen

Niet alle vormen zijn geschikt voor de magnetron. Gebruik alleen vormen die geschikt zijn voor de magnetron. Dan worden de gerechten verwarmd en raakt het apparaat niet beschadigd.

Geschikte vormen

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

U kunt ook servies gebruiken. Zo hoeft u de gerechten niet over te brengen. Gebruik alleen servies met goud- of zilverdecor wanneer de fabrikant garandeert dat het geschikt is voor de magnetron.

Ongeschikte vormen

Metalen servies is niet geschikt. Metaal laat geen microgolven door. In gesloten metalen vormen blijven de gerechten koud.

Attentie!

Ontstaan van vonken: metalen voorwerpen, zoals een lepel in een glas, moeten minstens 2 cm van de wanden van de binnenruimte en de binnenkant van de deur verwijderd zijn. Vonken kunnen de binnenste deurruit aantasten.

Vormtest

Schakel de magnetron nooit in als er geen gerecht in staat. De enige uitzondering hierop is de korte vormtest.

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

1. Plaats de lege vorm ½ - 1 minuut bij maximaal vermogen in het apparaat.
2. Controleer tussentijds de temperatuur van de vorm. De vorm moet koud of handwarm blijven.

Wordt hij heet of ontstaan er vonken, dan is hij niet geschikt. Breek de test af.



Waarschuwing

Risico van verbranding!

Tijdens het gebruik worden de toegankelijke onderdelen heet. De hete onderdelen nooit aanraken. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

Magnetronstanden

De volgende magnetron-vermogens zijn beschikbaar.

De magnetronvermogens zijn standen en komen niet altijd overeen met het precieze aantal watts dat door het apparaat wordt gebruikt.

Stand	Gerechten	maximale tijdsduur
90 W	voor het ontdooien van kwetsbare gerechten	1 uur 30 min.
180 W	voor het ontdooien en verder bereiden	1 uur 30 min.
360 W	voor het bereiden van vlees en het opwarmen van kwetsbare gerechten	1 uur 30 min.
600 W	voor het opwarmen en bereiden van gerechten	1 uur 30 min.
900 W	voor het verwarmen van vloeistof	30 min.


Voorgestelde waarden:

Bij elk magnetronvermogen stelt het apparaat een tijdsduur voor. U kunt deze overnemen of in het betreffende bereik veranderen.


De maximale instelling is bestemd voor het verwarmen van vloeistoffen. Ter bescherming van het apparaat wordt het maximale vermogen van de magnetron na enige tijd gereduceerd. Nadat het apparaat enige tijd is afgekoeld is het volle vermogen weer beschikbaar.

Magnetron instellen

Voorbeeld: magnetronvermogen 600 W, tijdsduur 5 min.


- Met de toets on/off  het apparaat inschakelen. Het apparaat is klaar voor gebruik. Op het display wordt als voorgestelde waarde het maximale magnetronvermogen weergegeven. Dit kan op elk moment worden gewijzigd.
- Op het veld met het gewenste magnetronvermogen tippen.

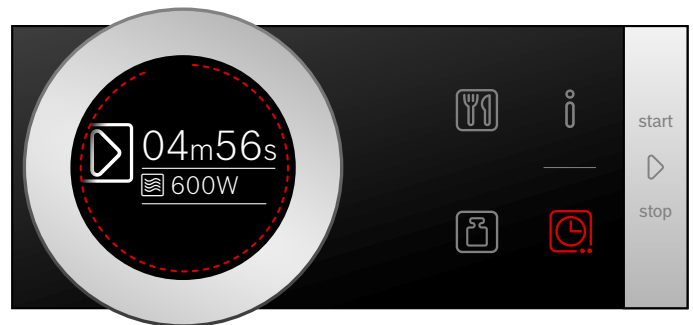


Op het display worden het magnetronvermogen en een voorgestelde tijdsduur weergegeven. Het veld  is rood verlicht.

- Met de bedieningsring de gewenste tijdsduur instellen.



- Starten met de toets start/stop .



De tijdsduur loopt af op het display.

Aanwijzingen



- Wanneer u het apparaat inschakelt, verschijnt als voorstel altijd het hoogste magnetronvermogen op het display.
- Wanneer u de apparaatdeur tussentijds opent, kan de koelventilator doorlopen.

Tijdsduur afgelopen

Er klinkt een signaal.
De werking is beëindigd.

Signaal voortijdig beëindigen:
Tip op het veld .

Met de toets on/off  het apparaat uitschakelen.

Aanwijzing: Nadat u op de toets  heeft getipt, verschijnt de wekkerfunctie. Na korte tijd verdwijnt de weergave automatisch. Tip nogmaals op de toets  met de mogelijkheid om de tijdsduur te verlengen.

Tijdsduur veranderen

Dit is op elk moment mogelijk.


Met de bedieningsring de tijdsduur wijzigen.
De werking wordt voortgezet.

Magnetronvermogen veranderen

Dit is op elk moment mogelijk.

Op het veld voor het gewenste magnetronvermogen tippen.

De tijdsduur blijft onveranderd.
De werking wordt voortgezet.


Aanwijzing: Wanneer de ingestelde tijdsduur de maximale tijdsduur voor het magnetronvermogen 900W overschrijdt, wordt hij automatisch ingekort. De werking wordt niet voortgezet. Met de toets  de werking starten.

Kookwekker

U kunt de wekker gebruiken als een kookwekker. De wekker loopt parallel met de andere instellingen. U kunt hem op elk moment instellen, ook wanneer het apparaat uitgeschakeld is. Hij heeft een eigen signaal. Zo hoort u of de wekker of een tijdsduur afgelopen is.

Kookwekker instellen

U kunt maximaal 24 uur instellen. Hoe hoger de waarde, des te groter de tijdstappen.


1. Tip op het veld .
De kookwekker wordt weergegeven.
2. Met de bedieningsring de wekkertijd instellen.




3. Met het veld  starten.


Aanwijzing: Na enkele seconden start de wekker ook automatisch.

De wekkertijd loopt af. Na korte tijd is het vorige display weer te zien. Op het display wordt ook een wekkersymbool weergegeven.

Wanneer de wekkertijd beëindigd is, verschijnt er kort een aanwijzing en klinkt er een signaal. Met het veld  kunt u het signaal voortijdig wissen.

Aanwijzing: Loopt er op dat moment een functie met ingestelde tijdsduur, dan staat de tijdsduur in de focus. Om de wekker te kiezen op het veld  tippen. De wekkertijd staat enige tijd in de focus en kan worden veranderd.

Kookwekker veranderen

Om de wekkertijd te veranderen tikt u op het veld . De wekkertijd staat wit in de focus en kan met de bedieningsring worden veranderd.

Wekker afbreken



Wilt u de wekker afbreken, zet de wekkertijd dan weer helemaal terug. Als de verandering is overgenomen is het symbool niet meer verlicht.

Programma's


Met de programma's kunt u heel eenvoudig gerechten klaarmaken. U kiest een programma en voert het gewicht van uw gerecht in. Het programma neemt de optimale instelling over.

Programma instellen

Voorbeeld: programma "Brood ontdooien", 250 g gewicht.

1. Met de toets on/off  het apparaat inschakelen. Het apparaat is klaar voor gebruik.
2. Tip op het veld .
Het eerste programma verschijnt op het display.
3. Met de bedieningsring het gewenste programma instellen.



4. Tip op het veld .
Op het display verschijnt een voorgestelde waarde voor het gewicht.
5. Met de bedieningsring het gewenste gewicht instellen.



6. Starten met de toets start/stop .
De tijdsduur loopt af op het display.

Aanwijzingen

- De tijdsduur wordt door de programma's berekend.
- Bij vele gerechten verschijnen tijdens de bereiding aanwijzingen op het display om te keren of te roeren. Volg deze aanwijzingen op. Bij het openen van de apparaatdeur wordt de werking stopgezet. Na het sluiten van de apparaatdeur de werking opnieuw starten. Wanneer u het gerecht niet keert of omroert, loopt het programma toch normaal verder tot het einde.

Aanwijzingen voor de programma's

Plaats de levensmiddelen in de onverwarmde binnenruimte.

Neem het product uit de verpakking en weeg het. Kunt u het exacte gewicht niet invoeren, rond het dan naar boven of beneden af.

Gebruik voor de programma's altijd vormen die geschikt zijn voor de magnetron, bijv. van glas of keramiek. Neem hiervoor de aanwijzingen voor de vormen in de programmatabel in acht.

Na de aanwijzingen vindt u een tabel met geschikte levensmiddelen, het betreffende gewichtsbereik en de benodigde vormen.

Het is niet mogelijk gewichten in te stellen buiten het gewichtsbereik.

Ontdooien:

- Levensmiddelen zo vlak mogelijk en verdeeld in porties bij -18°C invriezen en bewaren.
- De diepvriesproducten op een ondiepe vorm, bijv. een bord van glas of porselein leggen.
- Na het ontdooien de levensmiddelen met het oog op een gelijkmatige temperatuurverdeling nog 15 tot 90 minuten laten rusten.
- Brood dient u alleen in de benodigde hoeveelheid te ontdooien. Het wordt snel oudbakken.
- Bij het ontdooien van vlees of gevogelte ontstaat vloeistof. Verwijder deze tijdens het keren. De vloeistof in geen geval verder gebruiken en niet met andere levensmiddelen in aanraking laten komen.
- Gehakt dat al ontdooit is na het keren verwijderen.
- Gevogelte in zijn geheel eerst met de borstzijde en stukken gevogelte eerst met de kant van het vel in de vorm leggen.

Groente:

- Verse groente: in stukken van gelijke grootte snijden. Per 100 g een eetlepel water toevoegen.
- Diepvriesgroente: alleen geblancheerde groenten zijn geschikt, geen voorgedroogde groente. Diepvriesgroente met roomsaus is niet geschikt. 1 tot 3 eetlepels water toevoegen. Bij spinazie en rode kool geen water toevoegen.

Aardappels:

- Aardappels om te koken: snijd deze in stukken van gelijke grootte. Per 100 g twee eetlepels water en wat zout toevoegen.
- Aardappels in de schil: gebruik aardappels van gelijke dikte. Was en meerdere gaatjes in de schil prikken. Aardappels nog vochtig in een vorm zonder water doen.

Rijst:

- Geen zilvervriesrijst of rijst in kookbultjes gebruiken.
- Twee tot tweeënhalf keer zoveel water bij de rijst doen.
- Bij zeer kleine porties wat meer water gebruiken.

Rusttijd

Sommige gerechten moeten na het einde van het programma nog even rusten in de binnenruimte.

Gerecht	Rusttijd
Groente	ca. 5 minuten
Aardappels	ca. 5 minuten. Eerst het water afgieten
Rijst	5 tot 10 minuten

Programmatabel

Programma	Geschikte levensmiddelen	Gewichtsbereik in kg	Vormen
Ontdooien			
Brood*	Brood, heel, rond of langwerpig, brood in sneetjes, cake, gistgebak, vruchtengebak, taart zonder glazuur, slagroom of gelatine	0,20-1,50 kg	Vlakke, open vorm Bodem van de binnenruimte
Vlees*	Braadstukken, platte stukken vlees, gehakt, kip, braadkip, eend	0,20-2,00 kg	Vlakke, open vorm Bodem van de binnenruimte
Vis*	Hele vis, visfilet, viskotelet	0,30-1,00 kg	Vlakke, open vorm Bodem van de binnenruimte
Bereiden			
Verse groente**	Bloemkool, broccoli, wortelen, koolrabi, prei, paprika, courgettes	0,15-1,00 kg	gesloten vorm Bodem van de binnenruimte
Diepvriesgroente**	Bloemkool, broccoli, wortelen, koolrabi, rode kool, spinazie	0,15-1,00 kg	gesloten vorm Bodem van de binnenruimte
Aardappels**	Gekookte aardappels, aardappels in de schil, aardappels in stukken van gelijke grootte	0,20-1,00 kg	gesloten vorm Bodem van de binnenruimte
Rijst**	Rijst, rijst met lange korrel	0,05-0,30 kg	Hoge, gesloten vorm Bodem van de binnenruimte

*) Letten op het keersignaal




**) Letten op het roersignaal

Basisinstellingen

Er zijn verschillende instellingen beschikbaar om uw apparaat optimaal en eenvoudig te kunnen bedienen. U kunt nu deze instellingen naar wens wijzigen:

Basisinstellingen wijzigen

Het apparaat moet uitgeschakeld zijn.

1. Het veld **i** ca. 3 seconden lang indrukken.
Op het display verschijnen aanwijzingen over de afloop.
2. De aanwijzingen met het veld  bevestigen.
Op het display verschijnt de eerste instelling "Sprache".
3. De instelling naar wens met de bedieningsring wijzigen.
4. Tip op het veld .
De volgende instelling verschijnt op het display en kan met de bedieningsring worden gewijzigd.
5. Met het veld  alle instellingen doorlopen en naar wens wijzigen met de bedieningsring.
6. Tot slot ter bevestiging het veld **i** ca. 3 seconden lang indrukken.

Op het display verschijnt een melding dat de instellingen zijn opgeslagen.

Afbreken

Wilt u de wijzigingen niet opslaan, dan kunt u de bewerking met de toets on/off afbreken. Er verschijnt een melding op het display dat de eerste instellingen niet opgeslagen zijn.

Lijst met basisinstellingen

Afhankelijk van de uitvoering van uw apparaat zijn niet alle basisinstellingen beschikbaar.

Instelling	Keuze
Taal	Talen instellen
Tijd	Actuele tijd instellen
Geluidssignaal	Korte duur Gemiddelde duur* Lange duur
Toetssignaal	Ingeschakeld Uitgeschakeld* (Toetssignaal bij on/off blijft)
Display-helderheid	Instelling via 5 standen Stand 3*
Tijdsindicatie	Ingeschakeld Uitgeschakeld
Nachtverduistering	Uitgeschakeld* Ingeschakeld (display verduisterd tussen 22:00 en 6:00 uur)

Demonstratiemodus	Uitgeschakeld* Ingeschakeld (wordt alleen in de eerste 3 minuten na een reset of bij de eerste ingebruikneming weergegeven)
Fabrieksinstellingen	Terugzetten Niet terugzetten*

* Fabrieksinstelling (afhankelijk van het apparaattype kunnen de fabrieksinstellingen afwijken)

Aanwijzing: Wijzigingen aan de instellingen van de taal, het toetssignaal en de display-helderheid hebben direct effect. Alle andere gaan pas in nadat de instellingen zijn opgeslagen.

Stroomuitval



De door u gewijzigde instellingen blijven ook na een stroomuitval behouden.

Alleen de instellingen voor het eerste gebruik moet u bij een stroomonderbreking opnieuw uitvoeren.

Tijd wijzigen

Wilt u de tijd aanpassen, bijv. veranderen van zomer- in wintertijd, wijzig dan de basisinstelling.

Het apparaat moet uitgeschakeld zijn.

1. Het veld **i** ca. 3 seconden lang indrukken.
Op het display verschijnen aanwijzingen over de afloop.
2. De aanwijzingen met het veld  bevestigen.
Op het display verschijnt de eerste instelling "Sprache".
3. Tip op het veld .
De instelling voor de tijd verschijnt.
4. Met de bedieningsring de tijd wijzigen.
5. Ter bevestiging het veld **i** ca. 3 seconden lang indrukken.

Op het display verschijnt een melding dat de instellingen zijn opgeslagen.

Reinigen

Wanneer uw apparaat goed wordt onderhouden en schoongemaakt blijft het er lang mooi uitzien en goed functioneren. Hier leggen we uit hoe u het apparaat goed onderhoudt en schoonmaakt.

Waarschuwing

Risico van verbranding!

Het toestel wordt zeer heet. Nooit de hete vlakken in de binnenruimte of verwarmingselementen aanraken. Het apparaat altijd laten afkoelen. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

Waarschuwing

Kans op een elektrische schok!

Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken. Geen hogedrukreiniger of stoomreiniger gebruiken.

Waarschuwing

Risico van letsel!

Wanneer er krassen op het glas van de apparaatdeur zitten, kan dit springen. Geen schraper, scherpe of schurende schoonmaakmiddelen gebruiken.

Aanwijzing: Onaangename geurtjes, bijv. na de bereiding van vis, kunt u heel eenvoudig verwijderen. Doe een paar druppeltjes citroensap in een kopje water. Zet er altijd een lepel in, om kookvertraging te voorkomen. Verwarm het water 1 tot 2 minuten met maximaal magnetron-vermogen.

Schoonmaakmiddelen

Let op de opgaven in de tabellen om te voorkomen dat de verschillende oppervlakken door verkeerde schoonmaakmiddelen worden beschadigd.

Gebruik

- geen scherpe of schurende schoonmaakmiddelen.
- Geen metalen of glazen schraper om de ruiten van de deur schoon te maken.
- Geen metalen of glazen schraper gebruiken om de deurdichting schoon te maken.
- geen harde schuur- en schoonmaaksponsjes.
- Geen sterk alcoholhoudende schoonmaakmiddelen

Was nieuwe sponsdoekjes voor gebruik grondig uit.

Bereik	Schoonmaakmiddelen
Voorzijde van het toestel	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Geen metalen of glazen schraper gebruiken voor het schoonmaken.
Display	Afnemen met een microvezeldoek of een licht bevochtigd doekje. Niet nat afnemen!
Roestvrij staal	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Kalk, vet, zetmeel en eiwitvlekken onmiddellijk verwijderen. Onder zulke vlekken kan corrosie ontstaan. Bij de servicedienst of in speciaalzaak zijn speciale schoonmaakmiddelen voor roestvrij staal verkrijgbaar.


Bereik	Schoonmaakmiddelen
Binnenruimte van roestvrij staal	Warm zeepsop of azijnwater: met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Gebruik geen ovenspray, schuurmiddelen of andere agressieve reinigingsproducten voor de oven. Ook schuursponsjes en ruwe sponsjes en schoonmaakmiddelen voor pannen zijn niet geschikt. Deze middelen maken krassen op het oppervlak. De binnenvlakken grondig laten drogen.
Ruiten van de deur	Schoonmaakmiddelen voor glas: met een schoonmaakdoekje reinigen. Geen glazen schraper gebruiken.
Deurdichting Niet verwijderen!	Heet zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen, niet schuren. Geen metalen of glazen schraper gebruiken voor het schoonmaken.

Wat te doen bij storingen?

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

Tip: Lukt een gerecht niet helemaal, raadpleeg dan het volgende hoofdstuk Hier vindt u vele tips en aanwijzingen voor de optimale instelling. → "Voor u in onze kookstudio uitgetest." op pagina 59

Storingentabel

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing / aanwijzing
Apparaat werkt niet, geen indicatie op het display	Stekker is niet in het stopcontact gestoken	Apparaat aansluiten op het elektriciteitsnet
	Stroomuitval	Controleer of andere keukenapparaten functioneren
	Zekering defect	Controleer in de meterkast of de zekering voor het apparaat in orde is
	Verkeerde bediening	De zekering voor het apparaat in de meterkast uitschakelen en na ca. 60 seconden weer inschakelen
Apparaat kan niet worden gestart	Apparaatdeur is niet helemaal gesloten	Apparaatdeur sluiten.
Het product wordt niet warm. Op het display wordt het symbool voor de demonstratiemodus  weergegeven.	Het apparaat bevindt zich in de demonstratiemodus	De demonstratiemodus in de basisinstellingen deactiveren. Hiervoor het apparaat even ontkoppelen van het net (zekering of veiligheidsschakelaar in de meterkast uitschakelen). Vervolgens de demonstratiemodus binnen 3 minuten deactiveren in de basisinstellingen.
De bedieningsring is uit het lager op het bedieningspaneel gevallen.	De bedieningsring is per ongeluk ontgrendeld.	De bedieningsring is afneembaar. Leg de bedieningsring eenvoudig weer in het lager op het bedieningspaneel en druk hem erin, zodat hij vergrendelt en weer normaal kan worden gedraaid.
De bedieningsring kan niet gemakkelijk meer worden gedraaid.	Er zit vuil onder de bedieningsring.	De bedieningsring is afneembaar. Om hem te ontgrendelen trekt u hem eenvoudig uit het lager. Of u drukt op de buitenste rand van de ring, zodat hij kantelt en gemakkelijk kan worden opgepakt. De bedieningsring en het lager op het apparaat voorzichtig reinigen met zeepsop en een schoonmaakdoekje. Met een zachte doek nadrogen. Gebruik hiervoor geen scherpe of schurende middelen. Niet laten weken of in de vaatwasmachine doen. Neem de bedieningsring niet te vaak af, zodat het lager stabiel blijft.
Verlichting van de binnenruimte werkt niet	Verlichting van de binnenruimte defect	Contact opnemen met de servicedienst
Foutmelding "Exxx"*		Bij een foutmelding het apparaat uit- en weer inschakelen; verdwijnt de melding, dan was het een eenmalig probleem. Treedt de fout vaker op of houdt de melding aan, neem dan contact op met de servicedienst en geef de foutcode door.

* Bijzonderheden:

Foutmelding "E0532": apparaatdeur openen en weer sluiten.

Waarschuwing

Kans op een elektrische schok!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties en de vervanging van beschadigde aansluitleidingen mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice. Is het apparaat defect, haal dan de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit. Contact opnemen met de klantenservice.

Servicedienst

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

E-nummer en FD-nummer

Geef aan de servicedienst altijd het volledige productnummer (E-nr.) en het fabricagenummer (FD-nr.) van uw apparaat op, zodat wij u goed van dienst kunnen zijn. Het typeplaatje met de nummers vindt u wanneer u de apparaatdeur opendoet.

Is uw apparaat voorzien van de stoomfunctie, dan vindt u het typeplaatje rechts achter het paneel.



Om niet te lang te hoeven zoeken wanneer u de servicedienst nodig heeft, kunt u hier de gegevens van uw apparaat en het telefoonnummer van de servicedienst invullen.

E-nr.		FD-nr.	
--------------	--	---------------	--

Servicedienst 	
----------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

Houd er rekening mee dat een bezoek van medewerkers van de servicedienst in het geval van een verkeerde bediening ook tijdens de garantieperiode kosten met zich meebrengt.

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

Verzoek om reparatie en advies bij storingen

NL 088 424 4010

B 070 222 141

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

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

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

Technische gegevens

Stroomvoorziening	220-240 V, 50 Hz
Max. totale aansluitwaarde	1300 W
Magnetronvermogen	900 W (IEC 60705)
Microgolven-frequentie	2450 MHz
Zekering	10 A
Afmetingen (h/b/d)	
- apparaat	455 x 595 x 565mm
- binnenruimte	236 x 445x 348mm
VDE-getest	
	Ja
CE-markering	
	Ja

Voor u in onze kookstudio uitgetest.

U vindt hier een keur aan gerechten en de daarbij behorende optimale instellingen. Wij laten u zien welk magnetronvermogen het meest geschikt is voor uw gerecht. U krijgt tips over vormen en de bereiding.

Aanwijzingen

- De tabel geldt altijd voor producten die in de onverwarmde en lege binnenruimte worden geplaatst. Verwijder voor het gebruik alle toebehoren die u niet nodig heeft uit de binnenruimte.
- De opgegeven tijden in de tabellen zijn richtwaarden. Ze zijn afhankelijk van de kwaliteit en de aard van de levensmiddelen.
- Gebruik altijd pannenlappen wanneer u hete vormen uit de binnenruimte neemt.

Waarschuwing

Risico van verbranding!

Wanneer u de vorm naar buiten trekt, kan hete vloeistof over de rand stromen. De vorm voorzichtig uit de binnenruimte halen.

In de volgende tabellen vindt u vele mogelijkheden en instelwaarden voor de magnetron.

De tijdsopgaven in de tabellen zijn richtwaarden. Ze zijn afhankelijk van de vorm, de kwaliteit, de temperatuur en de aard van de levensmiddelen.

In de tabellen zijn vaak tijdsbereiken aangegeven. Stel eerst de kortste tijd in en verleng deze zo nodig.

Het kan zijn dat u andere hoeveelheden heeft dan in de tabellen staan aangegeven. Voor de magnetronfunctie geldt een vuistregel: dubbele hoeveelheid - bijna dubbele tijdsduur, halve hoeveelheid - halve tijdsduur.

U kunt de vorm midden op de bodem van de binnenruimte plaatsen. Zo kunnen de microgolven de gerechten van alle kanten bereiken.

Ontdooien

Plaats de diepvriesproducten in een open vorm op de bodem van de binnenruimte.

De gerechten tussentijds 1-2 keer omroeren of keren. Grote stukken moet u herhaaldelijk keren. Verwijder bij het keren van de producten de ontdooivloeistof die is ontstaan.

Laat het ontdooide product nog 15 - 90 minuten rusten bij kamertemperatuur, zodat de temperatuur gelijkmatig wordt verdeeld. Bij gevogelte kunt u dan de ingewanden eruit nemen.

Aanwijzing: Plaats de vorm altijd op de bodem van de oven.

Gerecht	Gewicht	Magnetronvermogen in watt, tijdsduur in minuten	Aanwijzing
Vlees in zijn geheel: rund-, varken- en kalfsvlees (met en zonder been)	800 g	180 W, 15 min. + 90 W, 15- 25 min.	regelmatig keren
	1000 g	180 W, 20 min. + 90 W, 20-30 min.	
	1500 g	180 W, 25 min.+ 90 W, 25-30 min.	
Vlees in stukken of plakken, rund-, varkens- of kalfsvlees	200 g	180 W, 5-8 min. + 90 W, 5-10 min.	de stukken vlees tijdens het keren van elkaar losmaken
	500 g	180 W, 8-11 min. + 90 W, 10-15 min.	
	800 g	180 W, 10 min. + 90 W, 10-15 min.	
Gehakt, gemengd	200 g	90 W, 10-15 min.	zo plat mogelijk invriezen; tussendoor regelmatig keren en reeds ontdooid vlees verwijderen
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	
	1000 g	180 W, 15 min. + 90 W, 20-25 min.	
Gevogelte of stukken gevogelte	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10-15 min.	tussentijds keren; Ontdooivloeistof verwijderen
	1200 g	180 W, 15 min. + 90 W, 20-25 min.	
Visfilet, viskotelet of visplakken	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	ontdooide delen van elkaar losmaken
Hele vis	300 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10-15 min.	tussendoor keren
	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 15-20 min.	
Groente, bijv. erwten	300 g	180 W, 10-15 min.	tussendoor voorzichtig roeren
Fruit, bijv. frambozen	300 g	180 W, 6-9 min.	tussendoor voorzichtig roeren en ontdooide stukken van elkaar losmaken
	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5-10 min.	
Boter, ontdooien	125 g	180 W, 1 min. + 90 W, 1-2 min.	Verpakking volledig verwijderen
	250 g	180 W, 1 min. + 90 W, 2-4 min.	
Heel brood	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5-10 min.	tussendoor keren
	1000 g	180 W, 12 min. + 90 W, 10-20 min.	
Gebak, droog, bijv. cake	500 g	90 W, 10-15 min.	Stukken gebak van elkaar losmaken; alleen voor gebak zonder glazuur, room of crème
	750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	

Gerecht	Gewicht	Magnetronvermogen in watt, tijdsduur in minuten	Aanwijzing
Gebak, vochtig, bijv. vruchtentaart, kwarktaart	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15-20 min.	alleen voor gebak zonder glazuur, room of gelatine
	750 g	180 W, 7 min. + 90 W, 15-20 min.	

Ontdooien en verwarmen of bereiden van diepvriesgerechten

Neem kant-en-klare gerechten voor het ontdooien uit de verpakking. In magnetronbestendige vormen worden ze sneller en gelijkmatiger warm. De snelheid waarmee de verschillende componenten van de gerechten warm worden kan verschillen.

Platte gerechten zijn sneller klaar dan hoge. Verdeel de gerechten daarom zo plat mogelijk in de vorm. Levensmiddelen mogen niet in laagjes op elkaar liggen.

U moet de gerechten altijd bedekken. Heeft u geen passende deksel voor de vormen, neem dan een bord of speciaal folie voor de magnetron.

De gerechten moet u tussentijds 2 - 3 keer omroeren of keren.

Laat de gerechten na het verwarmen nog 2 tot 5 minuten rusten, zodat de temperatuur zich gelijkmatig kan verdelen.

De eigen smaak van de gerechten blijft in dit geval zoveel mogelijk behouden. Daarom kunt u spaarzaam omgaan met zout en kruiden.

Aanwijzing: Plaats de vorm altijd op de bodem van de oven.

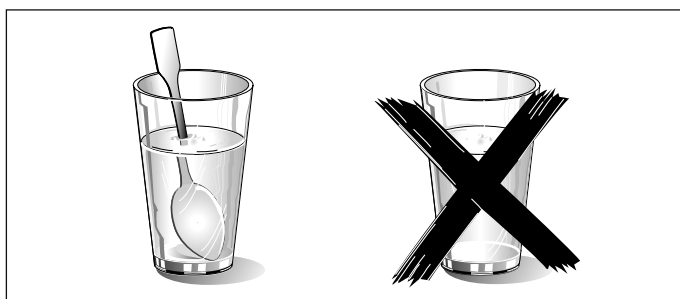
Gerecht	Gewicht	Magnetronvermogen in watt, tijdsduur in minuten	Aanwijzing
Menu, bordgerecht, kant-en-klaar gerecht (2-3 componenten)	300-400 g	600 W, 8-13 min.	afgedekt
soep	400 g	600 W, 8-12 min.	gesloten vorm
Eenpansgerechten	500 g	600 W, 10-15 min.	gesloten vorm
Plakken of stukken vlees in saus, bijv. goulash	500 g	600 W, 10-15 min.	gesloten vorm
Vis, bijv. filetstukken	400 g	600 W, 10-15 min.	afgedekt
Ovenschotels, bijv. lasagne, cannelloni	450 g	600 W, 10-15 min.	open vorm
Bijgerechten, bijv. rijst, pasta	250 g	600 W, 3-7 min.	gesloten vorm, vloeistof toevoegen
	500 g	600 W, 8-12 min.	
Groenten, bijv. erwten, broccoli, wortelen	300 g	600 W, 7-11 min.	gesloten vorm, 1 el water toevoegen
	600 g	600 W, 14-17 min.	
Spinazie a la crème	450 g	600 W, 10-15 min.	bereiden zonder toevoeging van water

Verwarmen

⚠ Waarschuwing

Risico van verbranding!

Bij het verwarmen van vloeistof kan er kookvertraging ontstaan. Dit houdt in dat de kooktemperatuur wordt bereikt zonder dat er bellen ontstaan. Al bij een kleine trilling van de vorm kan de hete vloeistof dan plotseling hevig overkoken en opspatten. Zorg ervoor dat er tijdens het verwarmen altijd een lepel in de vorm staat. Zo wordt kookvertraging voorkomen.



Attentie!

Ontstaan van vonken: metalen voorwerpen, zoals een lepel in een glas, moeten minstens 2 cm van de wanden van de binnenruimte en de binnenkant van de deur verwijderd zijn. Vonken kunnen de binnenste deurruit aantasten.

Aanwijzingen

- Neem kant-en-klare gerechten voor het ontdooien uit de verpakking. In magnetronbestendige vormen worden ze sneller en gelijkmatiger warm. De snelheid waarmee de verschillende componenten van de gerechten warm worden kan verschillen.
- U moet de gerechten altijd bedekken. Heeft u geen passend deksel voor de vorm, neem dan een bord of speciale folie voor de magnetron.
- U moet de gerechten tussentijds meerdere keren omroeren of keren. Controleer de temperatuur.
- Laat de gerechten na het verwarmen nog 2 tot 5 minuten rusten, zodat de temperatuur zich gelijkmatig kan verdelen.
- Gebruik altijd pannenhandschoenen of -lappen wanneer u vormen vastpakt.

Aanwijzing: Plaats de vorm altijd op de bodem van de oven.

Gerecht	Hoeveelheid	Magnetronvermogen in watt, tijdsduur in minuten	Aanwijzing
Menu, bordgerecht, kant-en-klaar gerecht (2-3 componenten)		600 W, 5-8 min.	-
Drank	125 ml	900 W, ½-1 min.	altijd een lepel in de vorm doen, alcoholische dranken niet oververhitten; tussentijds controleren
	200 ml	900 W, 1-2 min.	
	500 ml	900 W, 3-4 min.	
Babyvoeding, bijv. melkflesjes	50 ml	360 W, ca. ½ min.	Flesjes zonder speen of deksel na het verwarmen goed schudden of roeren; beslist de temperatuur controleren
	100 ml	360 W, ½-1 min.	
	200 ml	360 W, 1-2 min.	
Soep, 1 kop	à 175 g	600 W, 1-2 min.	-
Soep, 2 koppen	à 175 g	600 W, 2-3 min.	-
Vlees in saus	500 g	600 W, 7-10 min.	-
Eenpansgerecht	400 g	600 W, 5-7 min.	-
	800 g	600 W, 7-8 min.	-
Groenten, 1 portie	150 g	600 W, 2-3 min.	-
Groenten, 2 porties	300 g	600 W, 3-5 min.	-

Garen

Aanwijzingen

- Platte gerechten zijn sneller klaar dan hoge. Verdeel de gerechten daarom zo plat mogelijk in de vorm. Levensmiddelen mogen niet in laagjes op elkaar liggen.
- Bereid de gerechten in gesloten vormen. Heeft u geen passende deksel voor de vormen, neem dan een bord of speciaal folie voor de magnetron.

- De eigen smaak van de gerechten blijft in dit geval zoveel mogelijk behouden. Daarom kunt u spaarzaam omgaan met zout en kruiden.
- Laat de gerechten na de bereiding nog 2 tot 5 minuten rusten, zodat de temperatuur zich gelijkmatig kan verdelen.
- Gebruik altijd pannenhandschoenen of -lappen wanneer u vormen vastpakt.

Aanwijzing: Plaats de vorm altijd op de bodem van de oven.

Gerecht	Hoeveelheid	Magnetronvermogen in watt, tijdsduur in minuten	Aanwijzing
Hele kip, vers, zonder ingewanden	1200 g	600 W, 25-30 min.	halverwege de bereidingstijd keren
Visfilet, vers	400 g	600 W, 7-12 min.	-
Groente, vers	250 g	600 W, 11-16 min.	Groente in stukken van gelijke grootte snijden; per 100 g groente 1-2 el water toevoegen; tussentijds omroeren
	500 g	600 W, 10-15 min.	
Aardappels	250 g	600 W, 8-10 min.	Aardappels in stukken van gelijke grootte snijden; per 100 g 1 el water toevoegen; tussentijds omroeren
	500 g	600 W, 10-15 min.	
	750 g	600 W, 15-22 min.	
Rijst	125 g	600 W, 4-6 min. + 180 W, 12-15 min.	dubbele hoeveelheid vloeistof toevoegen
	250 g	600 W, 6-8 min. + 180 W, 15-18 min.	
zoete gerechten, bijv. pudding (instant)	500 ml	600 W, 6-8 min.	Pudding tussentijds met de garde 2-3 keer goed omroeren
Fruit, compote	500 g	600 W, 9-12 min.	tussentijds omroeren
Popcorn voor de magnetron	100 g	600 W, 3-4 min.	Popcornzak altijd op de glazen schaal leggen; De opgaven van de fabrikant in acht nemen.

Tips voor de magnetron

U vindt voor de voorbereide hoeveelheid gerechten geen opgegeven instellingen.	Maak de bereidingstijd langer of korter volgens deze vuistregel: dubbele hoeveelheid = bijna dubbele tijd, halve hoeveelheid = halve tijd
Het gerecht is droog geworden.	Stel de volgende keer een kortere bereidingstijd in of kies een lager magnetronvermogen. Dek het gerecht af en voeg meer vloeistof toe.
Het gerecht is na afloop van de ingestelde tijd nog niet ontdooid, warm of gaar.	Stel een langere tijd in. Bij grotere hoeveelheden en hogere gerechten is meer tijd nodig.
Na afloop van de bereidingstijd is het gerecht aan de rand oververhit, maar in het midden nog niet gaar.	Roer tussendoor om en kies de volgende keer een lager vermogen en een langere bereidingstijd.
Na het ontdooien is het gevogelte of vlees van buiten gebakken maar in het midden nog niet ontdooid.	Kies de volgende keer een kleiner magnetronvermogen. Grotere hoeveelheden gevogelte of vlees herhaaldelijk keren.

Testgerechten

De kwaliteit en de werking van magnetrons worden door testinstituten aan de hand van deze gerechten gecontroleerd.

Volgens de norm EN 60705, IEC 60705 resp. DIN 44547.





Bereiden met magnetron solo

Gerecht	Magnetronvermogen in watt, tijdsduur in minuten	Aanwijzing
kandeel, 1000 g	600 W, 11-12 min. + 180 W, 8-10 min.	Pyrexvorm
Biscuit, 475 g	600 W, 7-9 min.	Pyrexvorm Ø 22 cm.
Gebraden gehakt, 900 g	600 W, 25-30 min.	Pyrexvorm, langwerpig, 28 cm

Ontdooien met magnetron solo

Gerecht	Magnetronvermogen in watt, tijdsduur in minuten	Aanwijzing
Vlees, 500 g	Programma "Vlees ontdooien", 500 g of 180 W, 8 min. + 90 W 7-10 min.	Pyrexvorm, Ø 24 cm

Table des matières

	Utilisation conforme	64		Anomalies, que faire ?	77
	Précautions de sécurité importantes	64		Service après-vente	78
	Généralités	64		Numéro de produit et numéro de fabrication	78
	Micro-ondes	65		Données techniques	78
	Causes de dommages	67		Testés pour vous dans notre laboratoire	79
	Protection de l'environnement	67		Décongélation	79
	Élimination écologique	67		Décongeler, faire chauffer ou cuire des aliments surgelés	80
	Présentation de l'appareil	68		Réchauffer	80
	Bandeau de commande	68		Cuire	81
	Éléments de commande	68		Astuces concernant les micro-ondes	82
	Écran	68		Plats tests	82
	Autres informations	69		Cuisson avec les micro-ondes seules	82
	Fonctions du compartiment de cuisson	69		Décongélation avec les micro-ondes seules	82
	Accessoires	69			
	Avant la première utilisation	70			
	Première mise en service	70			
	Nettoyer les accessoires	70			
	Utilisation de l'appareil	70			
	Allumer et éteindre l'appareil	70			
	Fonctionnement	70			
	Réglage du mode de fonctionnement	71			
	Les micro-ondes	71			
	Récipient	71			
	Niveaux de puissance de micro-ondes	72			
	Réglage des micro-ondes	72			
	Minuterie	73			
	Programmes	73			
	Réglage d'un programme	73			
	Remarques concernant les programmes	74			
	Temps de repos	74			
	Tableau des programmes	74			
	Réglages de base	75			
	Modifier les réglages de base	75			
	Liste des réglages de base	75			
	Coupure de courant	75			
	Modifier l'heure	75			
	Nettoyage	76			
	Nettoyants	76			

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



Utilisation conforme

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

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

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

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

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

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

Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et par des personnes dotées de capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou disposant de connaissances ou d'expérience insuffisantes, sous la surveillance d'un tiers responsable de leur sécurité ou bien lorsqu'ils ont reçu des instructions liées à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils ont intégré les risques qui en résultent.

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

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

Assurez-vous de toujours insérer les accessoires dans le bon sens dans le compartiment de cuisson.

⚠ Précautions de sécurité importantes

Généralités

⚠ Mise en garde Risque d'incendie !

Tout objet inflammable entreposé dans le compartiment de cuisson peut s'enflammer. Ne jamais entreposer d'objets inflammables dans le compartiment de cuisson. Ne jamais ouvrir la porte de l'appareil lorsqu'il s'en dégage de la fumée. Éteindre l'appareil et débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles.

⚠ Mise en garde Risque de brûlure !

- Les récipients ou les accessoires deviennent très chaud. Toujours utiliser des maniques pour retirer le récipient ou les accessoires du compartiment de cuisson.
- Les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans un compartiment de cuisson chaud. Ne jamais préparer de plats contenant de grandes quantités de boissons fortement alcoolisées. Utiliser uniquement de petites quantités de boissons fortement alcoolisées. Ouvrir la porte de l'appareil avec précaution.

⚠ Mise en garde Risque de brûlures !

- Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement. Ne jamais toucher les éléments chauds. Eloigner les enfants.
- De la vapeur chaude peut s'échapper lors de l'ouverture de la porte de l'appareil. Ouvrir la porte de l'appareil avec précaution. Tenir les enfants éloignés.
- La présence d'eau dans un compartiment de cuisson chaud peut générer de la vapeur d'eau chaude. Ne jamais verser d'eau dans le compartiment de cuisson chaud.

⚠ Mise en garde Risque de blessure !

- Un verre de porte d'appareil rayé peut se fendre. Ne pas utiliser de racloir à verre, ni de produit de nettoyage agressif ou abrasif.
- Les charnières de la porte de l'appareil bougent à l'ouverture et à la fermeture de la porte et peuvent pincer. Ne jamais mettre les doigts dans la zone des charnières.

⚠ Mise en garde**Risque de choc électrique !**

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

⚠ Mise en garde**Danger par magnétisme !**

Le bandeau de commande ou les éléments de commande contiennent des aimants permanents. Ceux-ci peuvent influencer sur des implants électroniques, par ex. stimulateurs cardiaques ou pompes à insuline. En tant que porteur d'un implant électronique, respecter une distance minimum de 10 cm du bandeau de commande.

Micro-ondes**⚠ Mise en garde****Risque d'incendie !**

- Toute utilisation non conventionnelle de l'appareil est dangereuse et peut provoquer des dommages.
Il est interdit de sécher des aliments ou vêtements, de chauffer des chaussons, coussins de graines ou de céréales, éponges, chiffons humides et similaire. Par exemple des chaussons, coussins de graines ou de céréales chauffés peuvent s'enflammer même après plusieurs heures. Utiliser l'appareil uniquement pour préparer des aliments et des boissons.

- Les aliments peuvent s'enflammer. Ne jamais réchauffer les aliments dans des emballages qui conservent la chaleur. Ne jamais réchauffer des aliments dans des récipients en plastique, en papier ou autres matériaux inflammables, sans les surveiller. Ne jamais régler une puissance ou une durée de micro-ondes trop élevée. Suivre les indications de cette notice d'utilisation. Ne jamais déshydrater des aliments aux micro-ondes.
Ne jamais décongeler ni réchauffer au micro-ondes à une puissance trop élevée ou trop longtemps des aliments dont la teneur en eau est faible, comme du pain.
- L'huile alimentaire peut s'enflammer. Ne jamais chauffer de l'huile alimentaire seule aux micro-ondes.

⚠ Mise en garde**Risque d'explosion !**

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

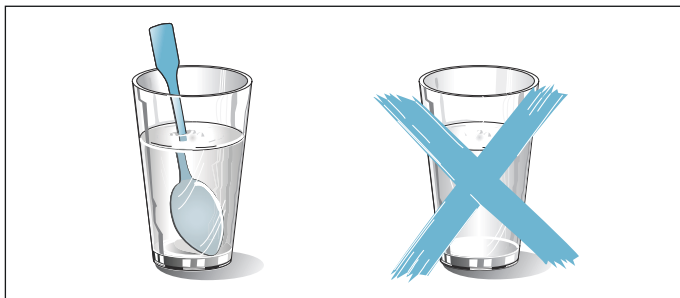
⚠ Mise en garde**Risque de brûlure !**

- Les aliments comportant une enveloppe ou une peau dure peuvent éclater, à la manière d'une explosion, au moment de les réchauffer, mais également après. Ne jamais faire cuire d'oeufs dans leur coquille ni réchauffer des oeufs durs. Ne jamais faire cuire d'animaux à coquilles ni de crustacés. Avant de faire des œufs sur le plat ou des œufs pochés, percer leur jaune. En cas d'utilisation d'aliments comportant une enveloppe ou une peau dure, comme des pommes, tomates, pommes de terre ou saucisses, l'enveloppe peut éclater. Percer l'enveloppe ou la peau avant de les réchauffer.
- La chaleur ne se répartit pas uniformément dans l'alimentation pour bébé. Ne jamais réchauffer des aliments pour bébé dans des récipients fermés. Toujours retirer le couvercle et la tétine. Après réchauffage, remuer ou secouer énergiquement. Vérifier la température des aliments avant de donner les aliments à l'enfant.

- Les aliments chauffés dégagent de la chaleur. Le plat peut devenir chaud. Toujours utiliser des maniques pour retirer le récipient ou les accessoires du compartiment de cuisson.
- Si les aliments sont hermétiquement emballés, leur emballage peut éclater. Toujours respecter les consignes figurant sur l'emballage. Toujours utiliser des maniques pour retirer des plats du compartiment de cuisson.

⚠ Mise en garde
Risque de brûlure !

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



⚠ Mise en garde
Risque de blessure !

- Toute vaisselle inappropriée peut éclater. La vaisselle en porcelaine ou en céramique peut présenter des microporosités dans les poignées et les couvercles. Derrière ces microporosités se dissimulent des cavités. De l'humidité peut s'y introduire et faire éclater le récipient. Utiliser uniquement de la vaisselle conçue pour aller au micro-ondes.
- Les récipients et les ustensiles métalliques peuvent produire des étincelles en mode micro-ondes pur. L'appareil est endommagé. En mode micro-ondes pur, n'utilisez jamais de récipients métalliques. Utilisez uniquement un récipient adapté au micro-ondes ou le micro-ondes en combinaison avec un mode de cuisson.

⚠ Mise en garde
Risque de choc électrique !

L'appareil fonctionne avec une tension élevée. Ne jamais retirer le boîtier.

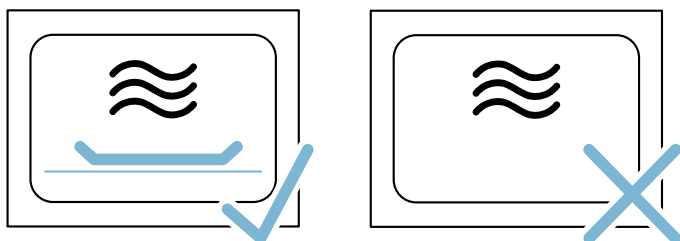
⚠ Mise en garde
Risque de préjudice sérieux pour la santé !

- En cas de nettoyage insuffisant, la surface de l'appareil peut être endommagée. De l'énergie de micro-ondes risque de s'échapper. Nettoyez l'appareil régulièrement et enlevez immédiatement tous les résidus d'aliments. Veillez à ce que le compartiment de cuisson, le joint de porte, la porte et la butée de porte restent toujours propres. → "Nettoyage" à la page 76
- L'énergie du micro-ondes peut s'échapper par une porte de compartiment de cuisson ou un joint de porte endommagé. Ne jamais utiliser l'appareil si la porte ou le joint de porte du compartiment de cuisson est endommagé. Appeler le service après-vente.
- L'énergie du micro-ondes s'échappe dans le cas d'appareils sans habillage. Ne jamais enlever l'habillage du corps de l'appareil. Appeler le service après-vente en cas d'intervention de maintenance ou de réparation.

Causes de dommages

Attention !

- Transport de l'appareil : ne pas transporter ou porter l'appareil par la poignée de la porte. Celle-ci n'est pas conçue pour supporter le poids de l'appareil et peut se casser.
- Formation d'étincelles : le métal p. ex. une cuillère dans un verre, doit se trouver à une distance d'au moins 2 cm des parois du compartiment de cuisson et de l'intérieur de la porte. Des étincelles pourraient détériorer la vitre de la porte.
- Barquettes en aluminium : n'utilisez aucune barquette en aluminium dans l'appareil. La formation d'étincelles endommage l'appareil.
- Utilisation du micro-ondes sans aliments : faire fonctionner l'appareil sans aliments dans le compartiment de cuisson entraîne une surchauffe. Ne jamais démarrer le micro-ondes sans aliments dans le compartiment de cuisson, sauf pour tester brièvement un récipient. → "Les micro-ondes" à la page 71



- Humidité dans le compartiment de cuisson : si de l'humidité subsiste longtemps dans le compartiment de cuisson, cela peut entraîner une corrosion. Laissez sécher le compartiment de cuisson après utilisation. Ne conservez pas d'aliments humides dans le compartiment de cuisson pendant une longue durée. Ne stockez pas d'aliments dans le compartiment de cuisson.
- Joint de porte fortement encrassé : si le joint est fortement encrassé, la porte de l'appareil ne ferme plus correctement lors du fonctionnement. La façade des meubles voisins peut être endommagée. Veillez à ce que le joint soit toujours propre. → "Nettoyage" à la page 76
- Refroidissement la porte de l'appareil ouverte : laissez refroidir le compartiment de cuisson uniquement la porte fermée. Ne rien coincer dans la porte de l'appareil. Même si la porte n'est qu'entrouverte, les façades des meubles voisins peuvent être endommagées avec le temps.
- Porte de l'appareil utilisée comme surface d'assise ou support : il est interdit de grimper, de s'asseoir sur la porte de l'appareil. Ne pas déposer de récipients ou des accessoires sur la porte de l'appareil.
- Pop-corn pour micro-ondes : ne jamais sélectionner une puissance trop élevée. Régler au maximum sur 600 W. Toujours placer le sachet de pop-corn sur une assiette en verre. La vitre peut éclater en cas de surcharge.

Protection de l'environnement

Élimination écologique



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

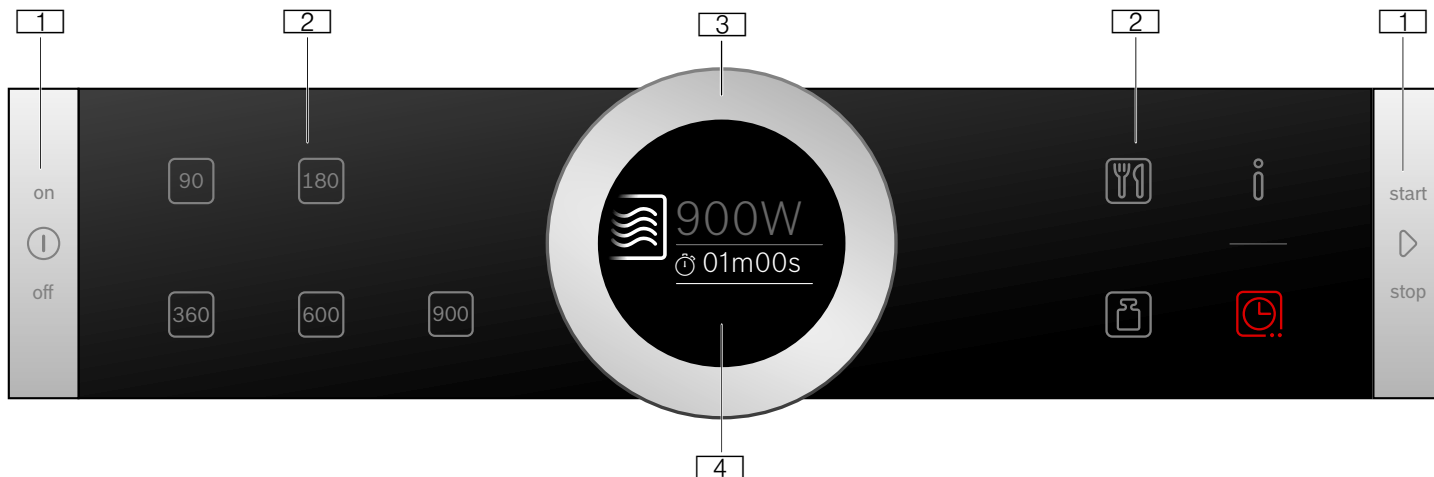


Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE). La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

Présentation de l'appareil

Dans ce chapitre, nous vous expliquons les affichages et les éléments de commande. De plus, vous allez découvrir les différentes fonctions de votre appareil.

Remarque : Des variations de détails ou de couleurs sont possibles selon le modèle d'appareil.



1 Touches

Les touches à gauche et à droite sur le bandeau de commande possèdent un point de pression. Appuyez sur la touche pour l'actionner.

2 Champs tactiles

Sous les champs tactiles il y a des sondes. Effleurez seulement le symbole respectif pour sélectionner la fonction.

3 Bague de commande

La bague de commande est installée de telle manière que vous puissiez la tourner à gauche ou à droite sans limitation. Appuyez légèrement sur la bague et déplacez-la avec le doigt dans le sens désiré.

4 Écran

Dans l'écran sont affichés les valeurs de réglage actuelles, les sélections possibles ou des textes d'information.

Éléments de commande

Les différents éléments de commande sont adaptés aux différentes fonctions de votre appareil. Cela vous permet de régler votre appareil facilement et directement.

Touches et champs tactiles

Vous trouverez ci-après l'explication succincte de la signification des différentes touches et des champs tactiles.

Symbole	Signification
Touches	
ⓘ	on/off Allumer et éteindre l'appareil
▶	start/stop Démarrer ou arrêter le fonctionnement

Bandeau de commande

Au bandeau de commande, vous réglez les différentes fonctions de votre appareil à l'aide de touches, de champs tactiles et d'une bague de commande. L'écran affiche les réglages actuels.

L'aperçu montre le bandeau de commande, l'appareil allumé, avec un mode de fonctionnement sélectionné.

Champs tactiles

90	Puissance micro-ondes	Sélectionner 90 watts
180	Puissance micro-ondes	Sélectionner 180 watts
360	Puissance micro-ondes	Sélectionner 360 watts
600	Puissance micro-ondes	Sélectionner 600 watts
900	Puissance micro-ondes	Sélectionner 900 watts
🕒	Fonctions de temps	Sélectionner des fonctions de temps
🍴	Programmes	Sélectionner un programme
🍷	Poids	Sélectionner un poids pour les programmes
ℹ️	Information	Appeler l'affichage d'informations Appeler les réglages de base en appuyant longtemps (env. 3 sec.)

Le champ tactile dont la valeur peut être modifiée dans l'écran ou est affichée à l'avant-plan, est allumé en rouge.

Bague de commande

Avec la bague de commande, vous modifiez les valeurs de réglage qui sont affichées dans l'écran.

Lors de la plupart des listes de sélection, par ex. les programmes, le premier point réapparaît après le dernier.

Lors de certaines listes de sélection, par ex. la durée, vous devez ramener la bague de commande en arrière lorsque la valeur minimale ou maximale est atteinte.

Écran

L'écran est structuré de telle manière que vous puissiez lire les indications d'un coup d'oeil, de manière appropriée à chaque situation.

La valeur que vous pouvez actuellement régler, est focalisée. Elle apparaît en caractères blancs avec en dessous une ligne blanche. La valeur à l'arrière-plan est représentée en gris.

Focus	La valeur dans le focus peut être modifiée directement, sans devoir la sélectionner au préalable. Après le démarrage d'un mode, la durée est toujours dans le focus.
Agrandissement	Aussi longtemps que vous modifiez la valeur dans le focus à l'aide de la bague de commande, seule cette valeur est affichée agrandie.



Ligne annulaire

A l'extérieur dans l'écran se trouve la ligne annulaire. Lorsque vous modifiez une valeur, la ligne annulaire vous indique à quel endroit vous vous trouvez dans la liste de sélection. Selon la plage de réglage, la ligne annulaire est continue ou divisée en segments, selon la longueur de la liste de sélection.

Lors de l'écoulement d'une durée, un segment rouge s'éteint toutes les secondes. Après chaque minute pleine, les segments sont de nouveau rouges.

Autres informations

Dans la plupart des cas, l'appareil vous donne des indications et d'autres informations concernant l'action actuellement exécutée.

Effleurez sur le champ î . L'indication est affichée pendant quelques secondes dans l'écran. En cas d'indications plus longues, feuillotez jusqu'à la fin avec la bague de commande.

Certaines indications apparaissent automatiquement, par ex. pour confirmation ou comme invitation ou avertissement.

Fonctions du compartiment de cuisson

Les fonctions dans le compartiment de cuisson facilitent l'utilisation de votre appareil. Ainsi par ex., une large surface du compartiment de cuisson est éclairée et un ventilateur protège l'appareil d'une surchauffe.

Éclairage du compartiment de cuisson

Lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil, l'éclairage du compartiment de cuisson s'allume. Si la porte reste ouverte plus d'env. 5 minutes, l'éclairage du compartiment de cuisson s'éteint. L'éclairage du compartiment de cuisson se rallume lorsque la porte de l'appareil est refermée et rouverte.

Lors de tous les modes de cuisson, l'éclairage du compartiment de cuisson s'allume avec le démarrage du fonctionnement. Il s'éteint lorsque le fonctionnement est terminé.

Remarque : Si le fonctionnement est arrêté par l'ouverture de la porte de l'appareil, il doit être redémarré avec la touche start/stop \triangleright après la fermeture de la porte de l'appareil.

Ventilateur de refroidissement

Le ventilateur de refroidissement se met en marche en cas de besoin. L'air chaud s'échappe au-dessus de la porte.

Après le fonctionnement de l'appareil, le ventilateur peut continuer de fonctionner un certain temps.

Attention !

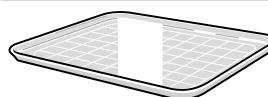
Ne pas couvrir les fentes d'aération. Sinon l'appareil surchauffe.

Remarques

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

Accessoires

Votre appareil est livré avec les accessoires suivants.



Lêchefrite en verre

Pour décongeler et cuire des aliments.

Utilisez uniquement les accessoires d'origine du fabricant de votre appareil. Ils ont été spécialement élaborés pour votre appareil.

Vous pouvez acheter des accessoires auprès du service après-vente, dans le commerce spécialisé ou sur Internet.

Remarque : Vous pouvez placer la vaisselle appropriée aux micro-ondes sur le fond du compartiment de cuisson (hauteur 0).

Avant la première utilisation


Avant que vous puissiez utiliser votre nouvel appareil, vous devez procéder à quelques réglages.

Première mise en service


Après le branchement de l'appareil ou une panne de courant, les réglages pour la première mise en service apparaissent dans l'écran. Cela peut durer quelques secondes avant que l'invitation apparaisse.

Remarque : Vous pouvez remodifier ces réglages à tout moment dans les réglages de base. → "Réglages de base" à la page 75

Régler la langue

1. Régler la langue désirée avec la bague de commande.
2. Pour confirmer, effleurer le champ . Le réglage suivant apparaît.

Régler l'heure

1. Régler l'heure au moyen de la bague de commande.
2. Pour confirmer, effleurer le champ . Dans l'écran apparaît l'indication que la première mise en service est terminée.

Nettoyer les accessoires

Avant d'utiliser les accessoires pour la première fois, nettoyez-les soigneusement à l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle et une lavette douce.

Utilisation de l'appareil

Nous vous avons déjà présenté les éléments de commande et leur fonctionnement. Maintenant, nous vous expliquons comment régler votre appareil. Vous apprendrez ce qui se passe lors de la mise sous tension et de la mise hors tension et comment régler les modes de fonctionnement.

Allumer et éteindre l'appareil

Avant que vous puissiez procéder à un réglage sur votre appareil, vous devez l'allumer.

Remarque : Le minuteur peut aussi être réglé lorsque l'appareil est éteint. Certains affichages et informations restent aussi visibles dans l'écran lorsque l'appareil est éteint.


Si vous n'avez pas besoin de votre appareil, mettez-le hors tension. Si rien n'est réglé pendant une longue durée, l'appareil s'éteint automatiquement.

Allumer l'appareil

Avec la touche on/off  vous allumez l'appareil.

Tous les champs tactiles s'allument en rouge. Dans l'écran apparaît le logo Bosch et ensuite la puissance micro-ondes maximale.

L'appareil est opérationnel.

Le champ  est allumé en rouge.

Le réglage des modes de fonctionnement est expliqué dans les différents chapitres.

Éteindre l'appareil

Avec la touche on/off  vous éteignez l'appareil.

Une fonction éventuellement en cours est annulée.


L'heure est affichée.

Remarque : Dans les réglages de base vous pouvez déterminer si l'heure doit être affichée ou pas lorsque l'appareil est éteint.


Fonctionnement

Certaines opérations sont identiques lors du fonctionnement de tous les modes. Vous apprendrez ci-après les opérations fondamentales.


Démarrer le fonctionnement

Vous devez démarrer chaque mode avec la touche start/stop .

Après le démarrage, vos réglages sont affichés dans l'écran. En outre, la ligne annulaire indiquant l'écoulement de la durée apparaît.

Remarque : Si le fonctionnement est arrêté par l'ouverture de la porte de l'appareil, il doit être redémarré avec la touche start/stop  après la fermeture de la porte de l'appareil.

Arrêter le fonctionnement

Vous pouvez arrêter et redémarrer le fonctionnement avec la touche start/stop .

Pour effacer tous les réglages, appuyez sur la touche on/off.

Remarques


- Le fonctionnement est également arrêté en ouvrant la porte de l'appareil.
- Après une interruption ou l'arrêt du fonctionnement, le ventilateur peut continuer à fonctionner.

Réglage du mode de fonctionnement

Après la mise en service de l'appareil, le mode de fonctionnement de référence réglé apparaît. Vous pouvez immédiatement démarrer ce réglage.

Si vous voulez régler un autre mode de fonctionnement, vous trouverez les descriptions précises pour cela dans les chapitres correspondants.

Il est généralement valable :

1. Effleurer le champ correspondant.
2. A l'aide de la bague de commande, modifier la sélection dans le focus.
3. Procéder à d'autres réglages, si nécessaire. Pour cela, effleurer le champ correspondant et modifier la valeur au moyen de la bague de commande.
4. Démarrer en appuyant sur la touche start/stop . Le fonctionnement démarre.

Les micro-ondes

Avec les micro-ondes vous pouvez faire cuire, chauffer ou décongeler vos mets très rapidement.

Pour utiliser les micro-ondes de manière optimale, tenez compte des consignes concernant les récipients et basez-vous sur les indications dans les tableaux d'utilisation à la fin de la notice d'utilisation. → "Testés pour vous dans notre laboratoire" à la page 79

Récipient

Les récipients ne sont pas tous appropriés aux micro-ondes. Afin que vos mets soient chauffés et que l'appareil ne soit pas endommagé, utilisez uniquement des récipients appropriés aux micro-ondes.

Récipients appropriés

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

Vous pouvez également utiliser de la vaisselle de service. Vous n'aurez pas besoin de transvaser. Utilisez de la vaisselle avec des motifs dorés ou argentés uniquement si le fabricant garantit qu'elle est appropriée aux micro-ondes.

Récipients inappropriés

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

Attention !

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

Test de la vaisselle

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

Si vous n'êtes pas sûr que votre récipient est microondable, effectuez ce test.

1. Placez le récipient vide pendant ½ - 1 minute dans le compartiment de cuisson à la puissance maximale.
2. Entre-temps, vérifiez la température du récipient. Le récipient doit rester froid ou tiède.

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

Mise en garde

Risque de brûlure !

Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement. Ne jamais toucher les éléments chauds. Eloigner les enfants.

Niveaux de puissance de micro-ondes

Vous disposez des puissances micro-ondes suivantes.

Les puissances micro-ondes sont des niveaux et ne correspondent pas toujours exactement au nombre de watts utilisés par l'appareil.

Niveau	Mets	Durée maximale
90 W	pour décongeler des mets délicats	1 h 30 min.
180 W	pour décongeler et poursuivre la cuisson	1 h 30 min.
360 W	pour cuire de la viande et pour faire chauffer des mets délicats	1 h 30 min.
600 W	pour faire chauffer et cuire des mets	1 h 30 min.
900 W	pour chauffer des liquides	30 min.


Valeurs de référence :

L'appareil propose une durée pour chaque puissance micro-ondes. Vous pouvez la valider ou modifier dans la plage respective.


Le réglage maximal est prévu pour réchauffer les liquides. Pour protéger l'appareil, la puissance maximale du micro-ondes est réduite après quelques temps. La pleine puissance est de nouveau disponible après un temps de refroidissement.

Réglage des micro-ondes

Exemple : Puissance micro-ondes 600 W, durée 5 minutes.

- Allumer l'appareil en appuyant sur la touche on/off . L'appareil est opérationnel. La puissance micro-ondes maximale est affichée à l'écran comme valeur de référence, elle peut être modifiée à tout moment.
- Effleurer le champ de la puissance micro-ondes désirée.

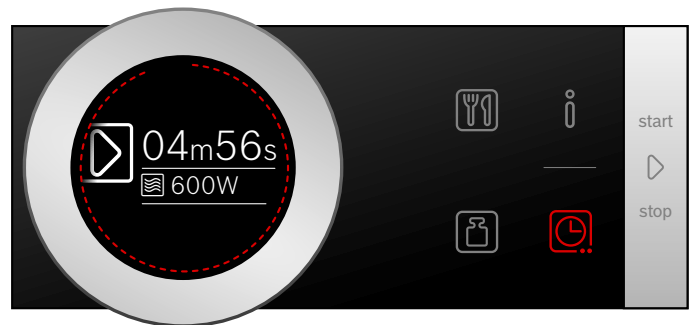


La puissance micro-ondes et une durée de référence sont affichées à l'écran. Le champ  est allumé en rouge.

- Régler la durée désirée avec la bague de commande.



- Démarrer à l'aide de la touche start/stop .



La durée s'écoule à l'écran.

Remarques


- Lorsque vous allumez l'appareil, la puissance micro-ondes maximale apparaît toujours comme puissance de référence à l'écran.
- Le ventilateur de refroidissement peut continuer à fonctionner si vous ouvrez entre-temps la porte de l'appareil.


La durée est écoulée



Un signal retentit.

Le fonctionnement est terminé.

Arrêter le signal prématurément :

Effleurer le champ .

Éteindre l'appareil en appuyant sur la touche on/off .

Remarque : Après l'effleurement de la touche , la fonction minuteur apparaît ; elle sera automatiquement masquée après un laps de temps. Réappuyez sur la touche  avec la possibilité d'allonger la durée.

Modifier la durée

Cela est possible à tout moment.

Modifier la durée avec la bague de commande.

Le fonctionnement continue.


Modifier la puissance micro-ondes

Cela est possible à tout moment.

Effleurer le champ pour la puissance micro-ondes désirée.

La durée reste inchangée.

Le fonctionnement continue.


Remarque : Si la durée réglée dépasse la durée maximale pour la puissance micro-ondes 900W, elle sera automatiquement réduite. Le fonctionnement ne continue pas. Démarrer le fonctionnement au moyen de la touche .

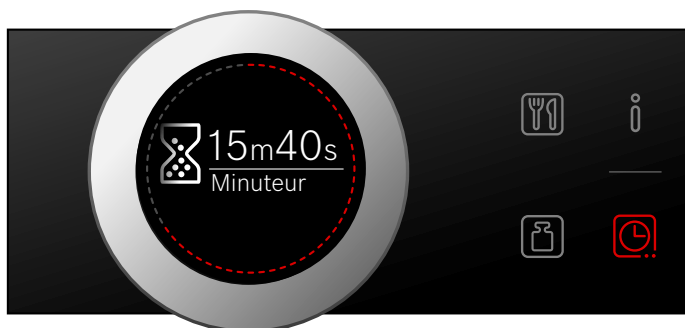
Minuterie


Vous pouvez utiliser le minuteur comme un minuteur de cuisine. Le minuteur fonctionne en parallèle aux autres réglages. Vous pouvez le régler à tout moment, même lorsque l'appareil est éteint. Il émet un signal sonore spécifique, de la sorte, vous pouvez distinguer si c'est le minuteur ou une durée qui est écoulé.

Réglage du minuteur


Il est possible de régler au maximum 24 heures. Plus la valeur est grande, plus les incréments de temps sont grands.


1. Effleurer le champ .
Le minuteur s'affiche.
2. Régler le temps du minuteur avec la bague de commande.




3. Démarrer en effleurant le champ .
Remarque : Le minuteur se met aussi automatiquement en marche après quelques secondes.

Le temps du minuteur s'écoule. L'affichage recommute après peu de temps. Un symbole de réveil s'affiche en plus à l'écran.

Lorsque le temps du minuteur est écoulé, un texte d'indication apparaît brièvement et un signal retentit. Vous pouvez annuler le signal prématurément en effleurant le champ .

Remarque : Si un mode de fonctionnement avec une durée réglée est en cours, la durée se trouve dans le focus. Pour sélectionner le minuteur, effleurer le champ . Le temps du minuteur se trouve dans le focus pendant une certaine durée et peut être modifié.

Modifier le temps du minuteur

Pour modifier le temps du minuteur, effleurez le champ . Le temps du minuteur est affiché en blanc dans le focus et peut être modifié avec la bague de commande.

Annuler le minuteur



Si vous voulez annuler le minuteur, remettez le temps du minuteur à zéro. Après la validation de la modification, le symbole n'est plus allumé.

Programmes


Avec les programmes, vous pouvez facilement préparer des mets. Vous sélectionnez un programme et entrez le poids de votre mets. Le programme se charge du réglage optimal.

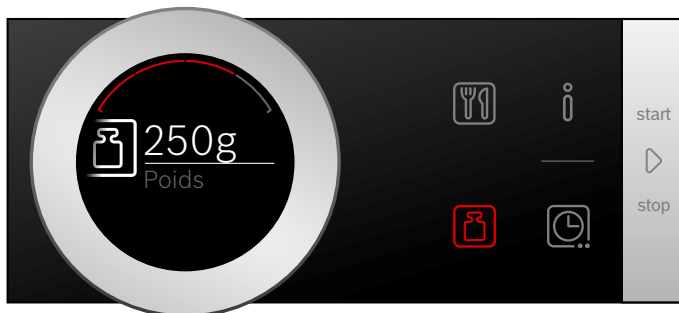
Réglage d'un programme


Exemple : Programme "Décongeler du pain", poids 250 g.

1. Allumer l'appareil en appuyant sur la touche on/off .
L'appareil est opérationnel.
2. Effleurer le champ .
Le premier programme apparaît à l'écran.
3. Régler le programme désiré avec la bague de commande.



4. Effleurer le champ .
Une valeur de référence pour le poids apparaît à l'écran.
5. Régler le poids désiré avec la bague de commande.



6. Démarrer à l'aide de la touche start/stop .
La durée s'écoule à l'écran.

Remarques

- La durée est calculée par les programmes.
- Pour certains plats, des indications pour retourner ou remuer le mets apparaissent à l'écran pendant la préparation. Suivez ces indications. Lors de l'ouverture de la porte de l'appareil, le fonctionnement s'arrête. Après la fermeture de la porte de l'appareil, redémarrer le fonctionnement. Si vous ne retournez ou ne remuez pas le mets, le programme continue toutefois normalement jusqu'à la fin.

Remarques concernant les programmes

Placez les aliments dans le compartiment de cuisson froid.

Retirez l'aliment de son emballage et pesez-le. Si vous ne pouvez pas programmer le poids exact, arrondissez-le vers le haut ou vers le bas.

Pour les programmes, utilisez toujours des récipients appropriés aux micro-ondes, par ex. en verre ou en céramique. Respectez les indications concernant les récipients dans le tableau des programmes.

À la suite de ces indications, vous trouverez un tableau avec des aliments appropriés, la fourchette de poids respectives et les récipients nécessaires.

Il n'est pas possible de régler des poids en dehors de la fourchette de poids.

Décongeler :

- Congelez et stockez les aliments à plat et portionnés à -18°C.
- Placez l'aliment surgelé dans un récipient plat, par ex. une assiette en verre ou en porcelaine.
- Après la décongélation, laissez encore l'aliment décongeler à cœur pendant 15 à 90 minutes afin que la température s'égalise.
- Décongelez uniquement la quantité de pain nécessaire. Il rassit très vite.
- Un liquide se forme lors de la décongélation de viande ou de volaille. En retournant les aliments, retirez ce liquide. Il ne doit en aucun cas être utilisé par la suite ni entrer en contact avec d'autres aliments.
- Pour la viande hachée, retirez les parties déjà décongelées après avoir retourné la viande.
- Placez la volaille entière d'abord avec le côté blanc en contact avec le récipient, les morceaux de volaille avec le côté peau vers le bas.

Légumes :

- Légumes frais : coupez-les en morceaux de même grosseur. Ajoutez une cuillerée à soupe d'eau pour 100 g de légumes.
- Légumes surgelés : seuls des légumes blanchis, non précuits, sont appropriés. Les légumes surgelés avec de la sauce à la crème sont inappropriés. Ajoutez 1 à 3 cuillerées à soupe d'eau. En cas d'épinards ou de chou rouge, n'ajoutez pas d'eau.

Pommes de terre :

- Pommes de terre à l'anglaise : coupez-les en morceaux de même grosseur. Ajoutez deux cuillerées à soupe d'eau et un peu de sel pour 100 g.
- Pommes de terre en robe des champs : utilisez des pommes de terre de même grosseur. Lavez-les et piquez la peau. Mettez les pommes de terre encore humides dans un récipient, sans ajouter d'eau.

Riz :

- N'utilisez pas de riz complet ni en sachet.
- Ajoutez au riz deux fois à deux fois et demie son volume d'eau.
- Pour de très petites portions, utilisez un peu plus d'eau.

Temps de repos

Certains plats nécessitent encore un temps de repos dans le compartiment de cuisson après la fin du programme.

Plat	Temps de repos
Légumes	env. 5 minutes
Pommes de terre	env. 5 minutes. Enlever d'abord l'eau produite
Riz	5 à 10 minutes

Tableau des programmes

Programme	Aliments appropriés	Fourchette de poids en kg	Récipient
Décongeler			
Pain*	Pain, entier, rond ou oblong, pain en tranches, cake, gâteau à la levure de boulanger, gâteau aux fruits, gâteau sans glaçage, chantilly ou gélatine	0,20-1,50 kg	Récipient plat, ouvert Fond du compartiment de cuisson
Viande*	Rôtis, morceaux de viande peu épais, viande hachée, poulet, poularde, canard	0,20-2,00 kg	Récipient plat, ouvert Fond du compartiment de cuisson
Poisson*	Poisson entier, filet de poisson, darne de poisson	0,10-1,00 kg	Récipient plat, ouvert Fond du compartiment de cuisson
Cuire			
Légumes frais**	Chou-fleur, brocoli, carottes, chou-rave, poireau, poivron, courgette	0,15-1,00 kg	Récipient fermé Fond du compartiment de cuisson
Légumes congelés**	Chou-fleur, brocoli, carottes, chou-rave, chou rouge, épinards	0,15-1,00 kg	Récipient fermé Fond du compartiment de cuisson

*) Observer le signal pour retourner l'aliment

**) Observer le signal pour remuer l'aliment

Programme	Aliments appropriés	Fourchette de poids en kg	Récipient
Pommes de terre**	Pommes de terre à l'anglaise, pommes de terre en robe des champs, morceaux de pommes de terre de même grosseur	0,20-1,00 kg	Récipient fermé Fond du compartiment de cuisson
Riz**	Riz, riz long grain	0,05-0,30 kg	Récipient haut, fermé Fond du compartiment de cuisson

*) Observer le signal pour retourner l'aliment






***) Observer le signal pour remuer l'aliment

Réglages de base

Afin que vous puissiez utiliser votre appareil facilement et de manière optimale, différents réglages sont à votre disposition. Vous pouvez modifier ces réglages en fonction de vos besoins.

Modifier les réglages de base

L'appareil doit être éteint.

- Appuyer sur le champ  pendant env. 3 secondes. Des indications concernant le déroulement apparaissent dans l'écran.
- Confirmer les indications en effleurant le champ . Le premier réglage "Langue" apparaît dans l'écran.
- Modifier le réglage en cas de besoin avec la bague de commande.
- Effleurer le champ . Le réglage suivant apparaît dans l'écran et peut être modifié avec la bague de commande.
- Parcourir tous les réglages au moyen du champ  et les modifier avec la bague de commande, en cas de besoin.
- A la fin, appuyer sur le champ  pendant env. 3 secondes pour valider.

Dans l'écran apparaît une indication que les réglages ont été mémorisés.

Annuler

Si vous ne souhaitez pas mémoriser les modifications, vous pouvez annuler avec la touche on/off. Dans l'écran apparaît une indication que les réglages n'ont pas été mémorisés.

Liste des réglages de base

Selon l'équipement de votre appareil, les réglages de base ne sont pas tous disponibles.

Réglage	Sélection
Langue	Réglage des langues
Heure	Régler l'heure actuelle
Signal sonore	Durée courte Durée moyenne* Durée longue

Tonalité des touches	Activée Désactivée* (Tonalité de la touche on/off reste)
Luminosité de l'écran	Réglage sur 5 niveaux Niveau 3*
Affichage de l'heure	Activé* Désactivé
Assombrissement de nuit	Désactivé* Activé (écran assombri entre 22:00 et 6:00 heures)
Mode démonstration	Désactivé* Activé (est uniquement affiché dans les 3 premières minutes après une réinitialisation ou lors de la première mise en service)
Réglages usine	Réinitialiser Ne pas réinitialiser*

* Réglage usine (les réglages usine peuvent être différents selon le modèle d'appareil)

Remarque : Les modifications des réglages concernant la langue, la tonalité des touches et la luminosité de l'écran sont immédiatement effectives. Tous les autres réglages seulement après la mémorisation.

Coupage de courant


Les modifications des réglages que vous avez définies sont conservées même après une panne de courant.



Après une panne de courant, vous devez uniquement procéder de nouveau aux réglages de la première mise en service.


Modifier l'heure

Si vous désirez adapter l'heure, par ex. de l'heure d'été à l'heure d'hiver, modifiez le réglage de base.

L'appareil doit être éteint.

- Appuyer pendant env. 3 secondes sur la touche . Des indications concernant le déroulement apparaissent dans l'écran.

2. Confirmer les indications en effleurant le champ . Le premier réglage "Sprache" (langue) apparaît dans l'écran.
3. Effleurer le champ . Le réglage pour l'heure apparaît.

4. Modifier l'heure avec la bague de commande.
5. Pour valider, appuyer pendant env. 3 secondes sur le champ .

Dans l'écran apparaît une indication que les réglages ont été mémorisés.

Nettoyage

Si vous entretenez et nettoyez soigneusement votre appareil il gardera longtemps l'aspect du neuf et restera opérationnel. Vous trouverez ici des conseils pour entretenir et nettoyer correctement votre appareil.

Mise en garde

Risque de brûlure !

L'appareil devient très chaud. Ne jamais toucher les surfaces intérieures chaudes du compartiment de cuisson ni les résistances chauffantes. Toujours laisser l'appareil refroidir. Tenir les enfants éloignés.

Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.

Mise en garde

Risque de choc électrique !

De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyeur à vapeur.

Mise en garde

Risque de blessure !

Un verre de porte d'appareil rayé peut se fendre. Ne pas utiliser de racloir à verre, ni de produit de nettoyage agressif ou abrasif.

Remarque : Vous pouvez très facilement débarrasser votre appareil des odeurs désagréables, p. ex. après avoir préparé du poisson. Pour ce faire, placez à l'intérieur un bol d'eau additionnée de quelques gouttes de jus de citron. Mettez toujours une tige d'ébullition/cuillère dans le récipient pour empêcher l'ébullition tardive. Chauffez l'eau pendant 1 à 2 minutes à la puissance micro-ondes maximale.

Nettoyants

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

N'utilisez pas

- de produits agressifs ou à récurer,
- de racloirs à verre ou métalliques pour nettoyer le joint,
- de racloirs à verre ou métalliques pour nettoyer le joint de la porte,
- de tampons en paille métallique ni d'éponges à dos récurant,
- de nettoyants fortement alcoolisés.

Avant d'utiliser des lavettes éponges neuves, rincez-les soigneusement.

Domaine	Nettoyants
Façade de l'appareil	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de racloirs à verre ou métalliques pour le nettoyage.
Écran	Essuyer avec un chiffon doux ou un chiffon microfibrés légèrement humide. Ne pas essuyer avec un chiffon mouillé.
Inox	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Éliminer immédiatement les dépôts calcaires, de graisse, de fécule et de blanc d'oeuf. De la corrosion peut se former sous ces salissures. Des nettoyants spéciaux pour inox sont en vente auprès du service après-vente ou dans les commerces spécialisés.
Compartiment de cuisson en inox	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle ou eau vinaigrée chaude : nettoyer avec une lavette, puis sécher avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de vaporisateur pour four ni d'autres produits agressifs de nettoyage pour four ni de produits récurants. Les tampons en paille métallique, les éponges à dos récurant et les produits abrasifs sont également inappropriés. Ils rayent la surface. Laisser bien sécher les surfaces intérieures.
Vitres de la porte	Produit nettoyant à vitres : nettoyer avec une lavette. Ne pas utiliser de racloir à verre.
Joint de porte Ne pas enlever !	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : nettoyer avec une lavette, ne pas frotter. Ne pas utiliser de racloirs à verre ou métalliques pour le nettoyage.

Anomalies, que faire ?

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

Conseil : Si un jour, le résultat de cuisson d'un plat n'est pas optimal, consultez le chapitre suivant. Vous y trouverez de nombreux conseils et indications pour le réglage optimal. → "Testés pour vous dans notre laboratoire" à la page 79

Tableau de dérangements

Dérangement	Cause possible	Remède / remarques
L'appareil ne fonctionne pas, pas d'affichage dans l'écran	La fiche n'est pas connectée	Connecter l'appareil au secteur
	Coupure de courant	Vérifier si d'autres appareils de cuisine fonctionnent
	Fusible défectueux	Vérifier dans le boîtier à fusibles, si le fusible pour l'appareil est en bon état
	Manipulation incorrecte	Couper le fusible pour l'appareil dans le boîtier à fusibles et le réarmer après env. 60 secondes
L'appareil ne peut pas être mis en marche	La porte de l'appareil n'est pas complètement fermée	Fermer la porte de l'appareil
L'aliment n'est pas chauffé. Le symbole pour le mode démonstration  est affiché à l'écran.	L'appareil se trouve en mode démonstration	Désactiver le mode démonstration dans les réglages de base. Pour ce faire, séparer brièvement l'appareil du secteur (couper le disjoncteur général ou le disjoncteur dans le boîtier à fusibles). Désactiver ensuite le mode démonstration dans les 3 minutes dans les réglages de base.
La bague de commande est tombée du logement dans le bandeau de commande.	La bague de commande a été désencliquetée par mégarde.	La bague de commande est amovible. Remplacez la bague de commande simplement dans son logement dans le bandeau de commande et poussez-la, de sorte qu'elle s'encliquette et puisse être tournée comme d'habitude.
La bague de commande ne peut plus être tournée.	Des salissures se trouvent sous la bague de commande.	La bague de commande est amovible. Pour désencliqueter la bague de commande, retirez-la simplement de son logement. Ou appuyez sur le bord extérieur de la bague de commande, de sorte qu'elle pivote et puisse être facilement saisie. Nettoyez délicatement la bague de commande et son logement sur l'appareil avec de l'eau additionnée de produit à vaisselle et une lavette. Séchez-la ensuite avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de produits agressifs ou récurant. Ne pas la mettre à tremper ni la nettoyer au lave-vaisselle. Ne pas enlever la bague de commande trop souvent, afin que son logement reste solide.
Éclairage du compartiment de cuisson ne fonctionne pas	Éclairage du compartiment de cuisson est défectueux	Appeler le service après-vente
Message d'erreur "Exxx"*		En cas de message d'erreur, éteindre l'appareil et le rallumer ; si le message s'éteint il s'agissait d'un problème occasionnel. Si l'erreur apparaît de nouveau ou si le message reste affiché, veuillez appeler le service après-vente et leur communiquer le code d'erreur.

* Particularités :

Message d'erreur "E0532" : ouvrir la porte de l'appareil et la refermer.

Mise en garde

Risque de choc électrique !

Tenter de réparer vous-même l'appareil est dangereux. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations et à remplacer des câbles d'alimentation défectueux. Si l'appareil est défectueux, débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.

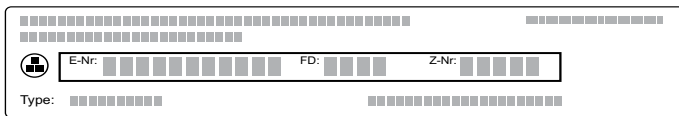
Service après-vente

Si votre appareil a besoin d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition. Nous nous efforçons de toujours trouver une solution adaptée, également afin d'éviter toute visite inutile du technicien du SAV.


Numéro de produit et numéro de fabrication

Lors de votre appel, veuillez indiquer le numéro de produit (E-Nr.) complet et le numéro de fabrication (FD-Nr.), afin de nous permettre de mieux vous aider. Vous trouverez la plaque signalétique portant ces numéros en ouvrant la porte de l'appareil.

Si votre appareil est équipé d'un vaporisateur, la plaque signalétique se trouve à droite sous le bandeau de commande.



Pour éviter de devoir les rechercher en cas de besoin, vous pouvez inscrire ici les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service après-vente.

E-Nr.		FD-Nr.	
Service après-vente 			

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

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

Commande de réparation et conseils en cas de dérangements

B 070 222 141
FR 01 40 10 11 00
CH 0848 840 040

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

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

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

Données techniques

Alimentation électrique	220-240 V, 50 Hz
Puissance connectée totale max.	1300 W
Puissance micro-ondes	900 W (CEI 60705)
Fréquence micro-ondes	2450 MHz
Sécurité	10 A
Dimensions (h/l/p)	
- Appareil	455 x 595 x 565 mm
- Compartiment de cuisson	236 x 445 x 348 mm
Conforme aux normes VDE	
	Oui
Marque CE de conformité	
	Oui

Testés pour vous dans notre laboratoire

Vous trouverez ici une sélection de plats et les réglages optimaux correspondants. Nous vous indiquons la puissance micro-ondes la plus appropriée à votre plat. Nous vous prodiguons également des conseils sur les récipients et la préparation.

Remarques

- Les valeurs des tableaux sont toujours valables pour un compartiment de cuisson froid et vide. Avant d'utiliser le compartiment de cuisson, retirez les récipients dont vous n'avez pas besoin.
- Les durées indiquées dans les tableaux sont indicatives. Elles dépendent de la qualité et de la nature des aliments.
- Utilisez toujours des maniques pour retirer les récipients chauds du compartiment de cuisson.

Mise en garde

Risque de brûlure !

Du liquide brûlant peut déborder lors du retrait du récipient. Retirez le récipient du compartiment de cuisson avec prudence.

Les tableaux suivants vous indiquent de nombreuses possibilités et valeurs de réglage pour les micro-ondes.

Les durées indiquées dans les tableaux sont fournies à titre indicatif, elles dépendent du récipient utilisé, de la qualité, de la température et de la nature des aliments.

Les tableaux indiquent fréquemment des plages de durée. Réglez d'abord sur la plus courte durée, puis rallongez-la si nécessaire.

Il se peut que les quantités dont vous disposez diffèrent de celles indiquées dans les tableaux. En mode micro-ondes, la règle générale suivante s'applique : quantité multipliée par deux, durée quasiment multipliée par deux, quantité divisée par deux, durée divisée par deux.

Vous pouvez placer le récipient au centre de la grille ou sur le fond du compartiment de cuisson. Les micro-ondes peuvent ainsi atteindre les aliments de tous les côtés.

Décongélation

Disposez les aliments surgelés dans un récipient non fermé que vous placez sur le fond du compartiment de cuisson.

Pendant la décongélation, remuer ou retourner les aliments 1 à 2 fois. Les gros morceaux doivent être retournés plusieurs fois. Lorsque vous retournez les aliments, retirez le liquide produit lors de la décongélation.

Laissez reposer les aliments décongelés pendant 15 à 90 minutes à température ambiante, afin que la température s'égalise. Si vous décongelez de la volaille, vous pouvez alors retirer les abats.

Remarque : Placez le récipient sur le fond du compartiment de cuisson.

Plat	Poids	Puissance micro-ondes en Watt, Durée en minutes	Remarque
Viande de bœuf, de porc, de veau en un seul morceau (avec ou sans os)	800 g	180 W, 15 min. + 90 W, 15- 25 min.	Retourner plusieurs fois
	1000 g	180 W, 20 min. + 90 W, 20-30 min.	
	1500 g	180 W, 25 min.+ 90 W, 25-30 min.	
Viande de bœuf, de porc, de veau en morceaux ou en tranches	200 g	180 W, 5-8 min. + 90 W, 5-10 min.	En les retournant, séparer les morceaux de viande.
	500 g	180 W, 8-11 min. + 90 W, 10-15 min.	
	800 g	180 W, 10 min. + 90 W, 10-15 min.	
Viande hachée, mixte	200 g	90 W, 10-15 min.	La congeler à plat, si possible Retourner plusieurs fois en cours de cuisson et enlever la viande déjà décongelée
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	
	1000 g	180 W, 15 min. + 90 W, 20-25 min.	
Volaille ou morceaux de volaille	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10-15 min.	Retourner en cours de cuisson ; enlever le liquide de décongélation.
	1200 g	180 W, 15 min. + 90 W, 20-25 min.	
Filet, darnes ou tranches de poisson	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	Séparer les pièces déjà décongelées
Poisson entier	300 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10-15 min.	Retourner en cours de cuisson
	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 15-20 min.	
Légumes, p. ex. petits pois	300 g	180 W, 10-15 min.	Remuer délicatement en cours de cuisson
Fruits, p. ex. framboises	300 g	180 W, 6-9 min.	Remuer délicatement en cours de cuisson et séparer les pièces déjà décongelées.
	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5-10 min.	
Dégeler du beurre	125 g	180 W, 1 min. + 90 W, 1-2 min.	Retirer complètement l'emballage
	250 g	180 W, 1 min. + 90 W, 2-4 min.	
Pain entier	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5-10 min.	Retourner en cours de cuisson
	1000 g	180 W, 12 min. + 90 W, 10-12 min.	

Plat	Poids	Puissance micro-ondes en Watt, Durée en minutes	Remarque
Gâteau sec, p. ex. cake	500 g	90 W, 10-15 min.	Séparer les morceaux de gâteau. uniquement pour des gâteaux sans glaçage, chantilly ou crème fraîche
	750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	
Gâteau fondant, p. ex. gâteau aux fruits, gâteau au fromage blanc	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15-20 min.	Uniquement pour des gâteaux sans glaçage, chantilly ou gélatine
	750 g	180 W, 7 min. + 90 W, 15-20 min.	

Décongeler, faire chauffer ou cuire des aliments surgelés

Sortez les plats cuisinés de leur emballage. Ils se réchauffent plus rapidement et plus uniformément dans un récipient micro-ondable. Les différents ingrédients du plat peuvent se réchauffer plus ou moins vite.

Les aliments peu épais cuisent plus vite que les aliments épais. C'est pourquoi il est recommandé de bien répartir uniformément les aliments dans le récipient afin qu'ils forment le moins d'épaisseur possible. N'empilez pas les aliments.

Recouvrez toujours les aliments. Si vous ne disposez pas d'un couvercle adapté à votre récipient, utilisez une assiette ou du film micro-ondable.

Remuez ou retournez les aliments 2 à 3 fois pendant le processus de décongélation.

Une fois réchauffées, laissez reposer les préparations 2 à 5 minutes pour que la température s'égalise à l'intérieur.

Les aliments gardent leur saveur. Vous pouvez donc faire usage de sel et d'épices avec modération.

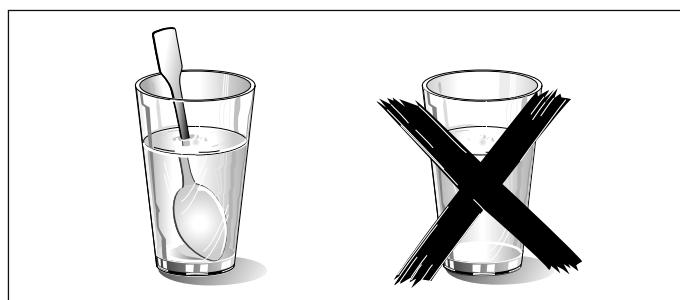
Remarque : Placez le récipient sur le fond du compartiment de cuisson.

Plat	Poids	Puissance micro-ondes en Watts, Durée en minutes	Remarque
Menu, plat, plat cuisiné (2-3 composants)	300-400 g	600 W, 8-13 min.	Couvert
Potage	400 g	600 W, 8-12 min.	Récipient fermé
Potées/Ragoûts	500 g	600 W, 10-15 min.	Récipient fermé
Tranches ou morceaux de viande en sauce, p. ex. goulasch	500 g	600 W, 10-15 min.	Récipient fermé
Poisson, p. ex. morceaux de filet	400 g	600 W, 10-15 min.	Couvert
Soufflés, p. ex. lasagne, cannelloni	450 g	600 W, 10-15 min.	Récipient ouvert
Garnitures, p. ex. riz, pâtes	250 g	600 W, 3-7 min.	récipient fermé, ajouter du liquide
	500 g	600 W, 8-12 min.	
Légumes, p. ex. petits pois, brocolis, carottes	300 g	600 W, 7-11 min.	récipient fermé, ajouter 1 c. à s. d'eau
	600 g	600 W, 14-17 min.	
Épinards à la crème	450 g	600 W, 10-15 min.	faire cuire sans ajouter d'eau

Réchauffer

Mise en garde Risque de brûlure !

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



Attention !

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

Remarques

- Sortez les plats cuisinés de leur emballage. Ils se réchauffent plus rapidement et plus uniformément dans un récipient micro-ondable. Les différents ingrédients du plat peuvent se réchauffer plus ou moins vite.
- Recouvrez toujours les aliments. Si vous ne disposez pas d'un couvercle adapté à votre récipient, utilisez une assiette ou du film micro-ondable.

- Remuez ou retournez les aliments plusieurs fois pendant le processus de réchauffage. Vérifiez la température.
- Une fois réchauffées, laissez reposer les préparations 2 à 5 minutes pour que la température s'égalise à l'intérieur.
- Utilisez toujours des gants antichaleur ou des maniques lorsque vous retirez le récipient.

Remarque : Placez le récipient sur le fond du compartiment de cuisson.

Plat	Quantité	Puissance micro-ondes en Watt, Durée en minutes	Remarque
Menu, plat, plat cuisiné (2-3 composants)		600 W, 5-8 min.	-
Boissons	125 ml	900 W, ½-1 min.	Toujours placer une cuillère dans le verre, ne pas trop chauffer les boissons alcoolisées, vérifier régulièrement
	200 ml	900 W, 1-2 min.	
	500 ml	900 W, 3-4 min.	
Aliments pour bébé, p. ex. biberon de lait	50 ml	360 W, env. ½ min.	Biberon sans tétine ni couvercle, bien agiter ou remuer après le réchauffage ; contrôler impérativement la température
	100 ml	360 W, ½-1 min.	
	200 ml	360 W, 1-2 min.	
Potage, 1 tasse	de 175 g	600 W, 1-2 min.	-
Potage, 2 tasses	de 175 g	600 W, 2-3 min.	-
Viande en sauce	500 g	600 W, 7-10 min.	-
Ragoût/potée	400 g	600 W, 5-7 min.	-
	800 g	600 W, 7-8 min.	-
Légumes, 1 portion	150 g	600 W, 2-3 min.	-
Légumes, 2 portions	300 g	600 W, 3-5 min.	-

Cuire**Remarques**

- Les aliments peu épais cuisent plus vite que les aliments épais. C'est pourquoi il est recommandé de bien répartir uniformément les aliments dans le récipient afin qu'ils forment le moins d'épaisseur possible. N'empilez pas les aliments.
- Faites cuire les aliments dans un récipient fermé. Si vous ne disposez pas d'un couvercle adapté à votre récipient, utilisez une assiette ou du film micro-ondable.

- Les aliments gardent leur saveur. Vous pouvez donc faire usage de sel et d'épices avec modération.
- Une fois cuits, laissez reposer les aliments 2 à 5 minutes pour que la température s'égalise à l'intérieur.
- Utilisez toujours des gants antichaleur ou des maniques lorsque vous retirez le récipient.

Remarque : Placez le récipient sur le fond du compartiment de cuisson.

Plat	Quantité	Puissance micro-ondes en Watt, Durée en minutes	Remarque
Poulet entier, frais, sans abats	1200 g	600 W, 25-30 min.	Retourner à mi-cuisson
Filet de poisson, frais	400 g	600 W, 7-12 min.	-
Légumes, frais	250 g	600 W, 6-10 min.	Couper les légumes en morceaux de même grosseur ; ajouter 1 - 2 c. à s. d'eau pour 100 g de légumes ; remuer en cours de cuisson
	500 g	600 W, 10-15 min.	
Pommes de terre	250 g	600 W, 8-10 min.	Couper les pommes de terre en morceaux de même grosseur ; ajouter 1 c. à s. d'eau pour 100 g ; remuer en cours de cuisson
	500 g	600 W, 10-15 min.	
	750 g	600 W, 15-22 min.	

Plat	Quantité	Puissance micro-ondes en Watt, Durée en minutes	Remarque
Riz	125 g	600 W, 4-6 min. + 180 W, 12-15 min.	Ajouter deux fois le volume de liquide
	250 g	600 W, 6-8 min. + 180 W, 15-18 min.	
Entremets, p. ex. flan (instant.)	500 ml	600 W, 6-8 min.	Bien remuer le flan 2-3 fois avec un fouet pendant la cuisson
Fruits, compote	500 g	600 W, 9-12 min.	Remuer en cours de cuisson
Pop-corn pour micro-ondes	100 g	600 W, 3-4 min.	Toujours placer le cornet de pop corn sur la tablette en verre; respecter les indications du fabricant

Astuces concernant les micro-ondes

Vous ne trouvez pas d'indication de réglage pour la quantité d'aliments à préparer.	Allongez ou réduisez les temps de cuisson selon la règle générale suivante : si vous doublez la quantité, doublez la durée, si vous réduisez de moitié la quantité, réduisez d'autant le temps.
Les aliments sont devenus trop secs.	La prochaine fois, réglez un temps de cuisson plus court ou choisissez une plus faible puissance micro-ondes. Couvrez les aliments et ajoutez plus de liquide.
Après écoulement du temps, les aliments ne sont pas encore décongelés, chauds ou cuits.	Réglez un temps plus long. Les aliments placés en grandes quantités et plus épais nécessitent plus de temps.
Après écoulement du temps de cuisson, les aliments sont trop chauds au bord mais pas encore cuits au milieu.	Remuez régulièrement et la prochaine fois, choisissez une plus faible puissance et une durée plus longue.
Après la décongélation, la volaille ou la viande a commencé à cuire à l'extérieur, mais n'est pas encore décongelée au milieu.	La fois suivante, choisissez une plus faible puissance micro-ondes. Retournez plusieurs fois les grandes quantités de volaille ou de viande.



Plats tests

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

Selon la norme EN 60705, CEI 60705 ou DIN 44547.

Cuisson avec les micro-ondes seules

Plat	Puissance micro-ondes en Watt, durée en minutes	Remarque
Lait aux œufs, 1000 g	600 W, 11-12 min. + 180 W, 8-10 min.	Moule Pyrex
Génoise, 475 g	600 W, 7-9 min.	Moule en pyrex Ø 22 cm.
Rôti de viande hachée, 900 g	600 W, 25-30 min.	Moule à cake Pyrex, 28 cm de long

Décongélation avec les micro-ondes seules

Plat	Puissance micro-ondes en watts, durée en minutes	Remarque
Viande, 500 g	Programme « Décongeler de la viande », 500 g ou 180 W, 8 min. + 90 W 7-10 min.	Moule en pyrex, Ø 24 cm



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001160645

(2)
960803