Built-In Convection Microwave Oven (Speed Oven)

Use and Care Manual

BOSCH
Invented for life

800 SERIES
HMC80152UC HMC87152UC HMC80252UC
HMC80242UC



Table of Contents

⚠ Safety Definitions ... 3
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS ... 4
⚠ PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY ... 4
GROUNDING INSTRUCTIONS ... 5
TV / Radio Interference ... 5
Intended Use ... 5
Child Safety ... 5
Cleaning Safety ... 5
Cooking Safety ... 6
In Case of Fire ... 6
Liquids ... 6
Cooking Items ... 7
Cooking Utensils ... 7
Metal Tray Turntable ... 7
Thermometers ... 7
Pacemakers ... 8
State of California Proposition 65 Warnings ... 8
Fan Motor Operation ... 8
Causes of Damage ... 9
Protecting the environment ... 9
Tips for saving energy ... 9
Getting to know the appliance ... 10
Parts ... 10
Control Panel ... 11
Accessories ... 12
Before Using the Appliance for the First Time ... 13
Setting the clock ... 13
Heating up the appliance ... 13
Cleaning accessories ... 13
Applying the program label ... 13
Microwave ... 14
Microwave utensil guide ... 14
Microwave power levels ... 14
Setting the microwave ... 15
Suggestions for best results ... 15
Convection ... 16
Cookware tips for Convection ... 16
Setting Convection mode ... 16
Broil ... 17
Setting Broil mode ... 17
Automatic programs ... 17
Speed Chef ... 17
Auto Defrost ... 19
Frozen Foods ... 20
Pizza ... 20
Popcorn ... 21
Beverage ... 21
Sensor cooking ... 21
Sensor Reheat ... 21
Sensor Cook ... 22
More Modes ... 23
Setting Keep Warm ... 23
Setting Convection Broil ... 23
Setting Melt Butter ... 23
Setting Melt Chocolate ... 24
Setting Soften Ice Cream ... 24
Setting Soften Cream Cheese ... 24
Kitchen timer ... 24
Setting the kitchen timer ... 24
Panel Lock ... 25
Automatic Shutoff ... 25
Basic settings ... 25
Changing the basic settings ... 25
Cooking Charts ... 26
Broil ... 26
Convection Broil ... 26
Convection ... 26
Cooking eggs in your microwave ... 27
Cooking vegetables in your microwave ... 27
Cooking seafood in your microwave ... 27
Cleaning and Maintenance ... 28
Cleaning Guide ... 28
Before Calling for Service ... 29
Bosch® Support ... 30
Before Calling Service ... 30
Data Plate ... 30
Service ... 30
Parts and Accessories ... 30
STATEMENT OF LIMITED PRODUCT WARRANTY .. 31
What this Warranty Covers & Who it Applies to ... 31
How Long the Warranty Lasts ... 31
Repair/Replace as Your Exclusive Remedy ... 31
Out of Warranty Product ... 31
Warranty Exclusions ... 31

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

This Bosch Appliance is made by
BSH Home Appliances Corporation
1901 Main Street, Suite 600
Irvine, CA 92614

Questions?

1-800-944-2904

www.bosch-home.com/us

We look forward to hearing from you!

⚠ Safety Definitions

⚠ WARNING

This indicates that death or serious injuries may occur as a result of non-observance of this warning.

⚠ CAUTION

This indicates that minor or moderate injuries may occur as a result of non-observance of this warning.

NOTICE: This indicates that damage to the appliance or property may occur as a result of non-compliance with this advisory.

Note: This alerts you to important information and/or tips.

⚠ IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

⚠ PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

(1) Do not attempt to operate this oven with the door open, since open-door operation can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to defeat or tamper with the safety interlocks.

(2) Do not place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.

(3) Do not operate the oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door close properly and that there is no damage to the:

- door (bent)
- hinges and latches (broken or loosened)
- door seals and sealing surfaces.

(4) The oven should not be adjusted or repaired by anyone except authorized service personnel. Improper installation, service or maintenance can cause injury or property damage. Refer to this manual for guidance. Refer all servicing to a factory authorized servicer.

WARNING

To reduce the risk of burns, electric shock, fire, injury to persons, or exposure to excessive microwave energy, read all instructions before using the appliance.

WARNING

If the information in this manual is not followed exactly, fire or shock may result causing property damage or personal injury.

When using electrical appliances basic safety precautions should be followed, including the following:

Read and follow the specific “PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY” found in the Safety Instructions chapter.

This appliance must be grounded. Connect only to properly grounded outlet (see GROUNDING INSTRUCTIONS).

Install or locate this appliance only in accordance with the provided installation instructions.

Some products such as whole eggs and sealed containers – for example, closed glass jars – can explode and should not be heated in this oven.

Use this appliance only for its intended use as described in the manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in this appliance. This type of oven is specifically designed to heat, cook, or dry food. It is not designed for industrial or laboratory use.

HOT CONTENTS CAN CAUSE SEVERE BURNS. DO NOT ALLOW CHILDREN TO USE THE MICROWAVE. Use caution when removing hot items.

This appliance should be serviced only by authorized service personnel. Contact nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.

Do not cover or block any vents or openings on the appliance.

Do not store this appliance outdoors. Do not use this product near water – for example, near a kitchen sink, in a wet basement, near a swimming pool, or similar locations.

Suitable for plug-connected only:

(1) Do not immerse cord or plug in water.

(2) Keep cord away from heated surfaces.

(3) Do not let cord hang over edge of table or counter.

(4) Do not operate this appliance if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.

When cleaning surfaces of door and oven that come together on closing the door, use only mild, nonabrasive soaps, or detergents applied with a sponge or soft cloth. See door surface cleaning instructions in chapter “Cleaning and Maintenance”.

To reduce the risk of fire in the oven cavity:

- Do not overcook food. Carefully attend appliance when paper, plastic, or other combustible materials are placed inside the oven to facilitate cooking.
- Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bag in oven.
- If materials inside the oven ignite, keep oven door closed, turn oven off, and disconnect the power cord, or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.
- Do not use the cavity for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils, or food in the cavity when not in use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

⚠ IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS
READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

GROUNDING INSTRUCTIONS

For all cord-connected appliances:

This appliance must be grounded. Grounding reduces risk of electric shock by providing a safe pathway for electric current in the event of a short circuit.
If this oven is equipped with a cord having a grounding wire with a grounding plug, the plug must be plugged into an outlet that is properly installed and grounded. See INSTALLATION INSTRUCTIONS.

Consult a qualified electrician if grounding instructions are not completely understood, or if doubt exists as to whether the oven is properly grounded.

Do not use an extension cord. If the product power cord is too short, have a qualified electrician install a three–slot receptacle. This oven should be plugged into a separate 60 Hertz circuit with the electrical rating as shown in specifications table. When the oven is on a circuit with other equipment, an increase in cooking times may be required and fuses can be blown.

The models stated on the front cover are designed to be connected to 120V AC, 60 Hz and use a NEMA 5-20 plug to connect to a dedicated 120 V microwave circuit.

WARNING - Improper grounding can result in a risk of electric shock.

For a permanently connected appliance

This appliance must be connected to a grounded, metallic, permanent wiring system, or an equipment grounding conductor should be run with the circuit conductors and connected to the equipment grounding terminal or lead on the appliance.

WARNING

Improper use of the grounding can result in a risk of electric shock.

The models stated on the front cover are dual-rated, designed to be connected to either 208 or 240V AC, 60 Hz, 4-wire, single-phase power supply.

TV / Radio Interference

This appliance generates and uses ISM frequency energy. If not installed and used properly, in strict accordance with the manufacturer's instructions, it may cause interference to radio and television reception. It has been type tested and found to comply with limits for ISM equipment pursuant to part 18 of FCC rules, which are designed to provide reasonable protection against such interference in a residential installation. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. Turn the appliance on and off to determine if it causes interference. Try the following to correct the interference:

- Clean door and sealing surface of the oven.
- Reorient the receiving antenna of the radio or television.
- Relocate the microwave oven with respect to the receiver.
- Move the microwave oven away from the receiver.
- Plug the microwave into a different outlet so that the oven and the receiver are on different branch circuits.

The manufacturer is not responsible for any radio or TV interference caused by unauthorized modification to this microwave oven. It is the responsibility of the user to correct such interference.

Intended Use

This appliance is intended for normal family household use only. It is not approved for outdoor use. See the Statement of Limited Product Warranty. If you have any questions, contact the manufacturer.

Do not use the cavity for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils, or food in the cavity when not in use.

Do not operate oven when room humidity is excessive.

This oven is suitable for use above both conventional built-in gas and electric ovens 36" (914 mm) or less wide.

Child Safety

Do not allow children to use this appliance. Failure to do so can result in burns or serious injury to children. Children and pets should not be left alone or unattended in the area where the appliance is in use. They should never be allowed to play in its vicinity, whether or not the appliance is in use.

Do not allow anyone to climb, stand, lean, sit, or hang on any part of an appliance, especially a door, warming drawer, or storage drawer. This can damage the appliance, and the unit may tip over, potentially causing severe injury.

Cleaning Safety

When cleaning surfaces of door and oven that come together on closing the door, use only mild, nonabrasive soaps, or detergents applied with a sponge or soft cloth. See door surface cleaning instructions in chapter "Cleaning and Maintenance".

Clean turntable roller rest and oven bottom frequently to prevent excessive noise.

Allow the ceramic tray to cool before cleaning or placing in water.

WARNING

Be sure the entire appliance (including the light bulb) has cooled and grease has solidified before attempting to clean any part of the appliance.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

⚠ IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

Cooking Safety

CAUTION

To avoid personal injury or property damage, observe the following:

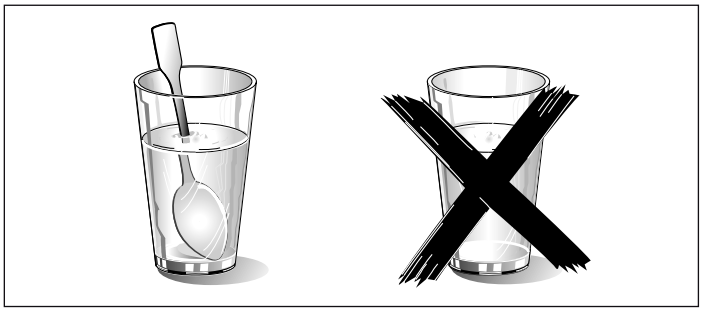
- Do not leave oven unattended while in use.
- Do not store flammable material next to or in the oven.
- When flaming foods under the microwave, always turn the fan on.
- Do not operate the oven while empty. This could damage the oven and result in a risk of fire.
- Do not store or use corrosive chemicals, vapors, flammables or nonfood products in or near this appliance. It is specifically designed for use when heating or cooking food. The use of corrosive chemicals in heating or cleaning will damage the appliance and could result in injury.
- Do not dry clothes, newspapers or other materials in the oven. Do not use newspapers or paper bags for cooking. Fire could result.
- Do not use recycled paper products unless labeled safe for microwave use. They may contain impurities which may cause sparks and result in fires when used.
- Always use potholders when removing items from the oven. The cooking container and the glass tray can be hot even if the oven is cool.
- Whenever possible, do not operate the ventilation system during a cooktop fire. However, do not reach through fire to turn it off.
- Do not mount over sink.
- Do not store anything directly on top of the appliance surface when the appliance is in operation.
- Oversized food or oversized metal utensils should not be inserted in a microwave oven as they may create a fire or risk of electric shock.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts involving a risk of electric shock.
- Do not store any materials, other than manufacturer's recommended accessories, in this oven when not in use.
- Do not cover racks or any other part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.
- Do not use paper products when appliance is operated in the toaster mode.

In Case of Fire

If materials inside an oven should ignite:

1. Keep door closed
2. Turn appliance off
3. Unplug the appliance or shut off at fuse or circuit breaker

Liquids



Liquids, such as water, coffee, or tea could be overheated. They can be heated beyond the boiling point without appearing to boil. For example, visible bubbling or boiling when the container is removed from the microwave oven is not always present. THIS COULD RESULT IN VERY HOT LIQUIDS SUDDENLY BOILING OVER WHEN THE CONTAINER IS DISTURBED OR A UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID.

When heating liquids, always place a glass rod/spoon in the container. This will prevent delayed boiling.

CAUTION

Metal e.g. a spoon in a glass must be kept at least 1 inch (25 mm) from the oven walls and the inside of the door. Sparks could irreparably damage the glass on the inside of the door.

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

 SAVE THESE INSTRUCTIONS.

⚠ IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

Cooking Items

Eggs: Do not cook or reheat whole eggs, with or without shell. Steam buildup in whole eggs may cause them to explode, and possibly damage the oven or cause injury. Reheating sliced hard-boiled eggs and cooking scrambled eggs is safe.

Popcorn: Use only popcorn in packages designed and labeled for microwave use, or pop it in a microwave oven corn popper. Follow popcorn manufacturers' directions and use a brand suitable for the wattage of your oven. Do not continue to heat after popping has stopped. Popcorn will scorch or burn. Do not leave oven unattended.

CAUTION

When using pre-packaged microwave popcorn, check package weight before using the popcorn function. Set the oven for the weight of the popcorn package. If these instructions are not followed, popcorn may not pop adequately or may ignite and cause fire.

Foods with nonporous skins: Potatoes, tomatoes, sweet potatoes, apples, whole squash and sausages are examples of foods with nonporous skins. These types of foods must be pierced before cooking to prevent them from exploding.

Baby food / Baby formula: Do not heat baby bottles or food in microwave oven. The glass jar or the surface of food may appear warm while the interior can burn the infant's mouth and esophagus.

Deep fat frying: Do not deep fat fry in oven. Oil can be heated beyond ideal temperatures very quickly in a microwave oven. Temperatures can climb high enough for the cooking oils to reach their respective flash points and burst into flames. The heated oil may bubble and spatter causing possible damage to the oven and perhaps result in burns. Additionally, microwave–safe utensils may not be able to withstand the temperature of the hot oil, and could result in the utensil shattering, if it contains a slight imperfection, scratch or chip.

Home Canning / Drying foods / Small quantities of foods: Do not use microwave oven for home canning or heating of any closed jar. Pressure will build up and the jar may explode. In addition, the oven cannot maintain the food at the proper canning temperature. Improperly canned food may spoil and be dangerous to consume. Small quantities of food or foods with low moisture content can dry out, burn or catch on fire.

Do not dry meats, herbs, fruits or vegetables in your oven.

Proper cooking depends on time set and weight of food. If you use a smaller portion than recommended and cook at the time for the recommended portion, fire could result.

Browning dishes: Microwave browning dishes or grills are designed for microwave cooking only. Preheating times vary depending on the size of the browning dish and food being cooked. Always follow instructions provided by the browning dish or grill manufacturer. Do not preheat browning dishes more than 6 minutes.

Oven roasting bags: If an oven bag is used for microwave cooking, prepare according to package directions. Do not use wire twist–ties to close bags, instead use nylon ties, cotton string or a strip cut from the open end of the bag. Make six ½" (12.7 mm) slits by closure. Place oven cooking bag in a dish slightly larger than the food being cooked.

Cooking Utensils

See also **Microwave Utensil Guide**.

Cooking utensils, the ceramic tray and racks get hot during microwaving. Always use potholders when removing items from the oven. Allow the ceramic tray and the metal racks (if used) to cool before handling.

Do not use metal utensils, or dishes with metallic trim in the oven.

When using aluminum foil in the oven, allow at least 1 inch (25 mm) of space between foil and interior oven walls or door.

The ceramic tray and the metal racks (if used) will get hot during cooking. The cooking container and the ceramic tray can be hot even if the oven is cool.

Never use paper, plastic, or other combustible materials that are not intended for cooking.

When cooking with paper, plastic, or other combustible materials, follow manufacturer's recommendations on product use. Do not use paper towels which contain nylon or synthetic fibers. Heated synthetics could melt and cause paper to ignite.

Do not heat sealed containers or plastic bags in oven. Food or liquid could expand quickly and cause container or bag to break. Pierce or open container or bag before cooking.

Metal Tray Turntable

Do not operate the oven without the metal tray turntable in place.

Verify that the metal tray turntable is properly positioned and turning when the oven is in use. Improper cooking or damage to the oven could result.

Only use the metal tray turntable designed for this oven. Do not substitute any other tray.

Always replace the metal tray in its proper position.

Thermometers

Do not use regular cooking thermometers in oven. Most cooking thermometers contain mercury and may cause electrical arc, malfunction, or damage to the oven.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

⚠ IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS
READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

Pacemakers

CAUTION

To avoid pacemaker malfunction, consult physician or pacemaker manufacturer about effects of microwave energy on pacemaker.

Proposition 65 Warning:

This product may contain a chemical known to the State of California, which can cause cancer or reproductive harm. Therefore, the packaging of your product may bear the following label as required by California:

STATE OF CALIFORNIA PROPOSITION 65 WARNING:

⚠ WARNING
Cancer and Reproductive Harm - **www.P65Warnings.ca.gov**

Fan Motor Operation

After using the oven the fan motor can continue to run to cool the electric components. This is perfectly normal, and you can take out the food from the oven while the fan operates.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

WARNING

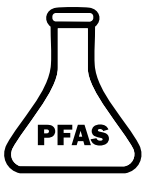
While cooking food items, small amounts of certain by-products, such as particulate matter / soot, can be released. To minimize exposure to these substances:

- Always ensure proper ventilation by using an appropriate ventilation fan or hood vented to the outside and/or an open window.
- Always operate the unit according to the instructions in this manual.

WARNING

Overheated materials can cause fire or burns and may produce potentially harmful smoke or fumes.

- To prevent overheating, turn ventilation hood ON when heating grease, fats or frying using medium to high heat settings.
- Avoid heating empty pots and pans.
- Do not allow pans to boil dry.
- Do not allow aluminum foil, plastic, paper, or cloth to come in contact with a hot surface element, burner, or grate.



Causes of Damage

NOTICES:

- Metal - e.g. a spoon in a glass - must be kept at least 1 inch (25 mm) from the oven walls and the inside of the door. Sparks could irreparably damage the glass on the inside of the door.
- Water in the hot oven interior: Never pour water into the hot oven interior. Steam is produced. Damage to the enamel can arise due to the temperature change.
- Do not leave moist groceries in a closed oven for an extended period of time. It can lead to corrosion inside the oven.
- Fruit juice can leave stains in the oven. Always remove fruit juice immediately when safe to touch, and wipe up first with a damp and then a dry cloth.
- Cooling with the appliance door open: only allow the oven cavity to cool when it is closed. Even if the appliance door is only open a little, front panels of adjacent units could be damaged over time.
- Highly soiled door seal: the appliance door will no longer close properly during operation if the door seal is highly soiled. Adjoining furniture fronts may be damaged. Always keep the door seal clean.
- Appliance door as a seat or storage surface: do not stand, sit or hang on the appliance door. Do not place any cookware or accessories on the appliance door.
- Inserting accessories: depending on the appliance type, accessories can scratch the door pane when closing the appliance door. Always slide accessories fully into the oven interior.
- Do not hold or carry the appliance by the door handle. The door handle cannot carry the weight of the device and could break off, or the hinges can be damaged.
- Operating the microwave without food in the oven cavity may lead to overloading. Never run the microwave unless there is food in the oven cavity. An exception to this rule is a short ovenware test, see section ⟶ *"Microwave utensil guide"*, or a Speed Chef mode that needs pre-heating.
- Always set the microwave power as recommended for the food. High power settings can overheat foods very quickly.
- The turntable may jump if overloaded.

Protecting the environment

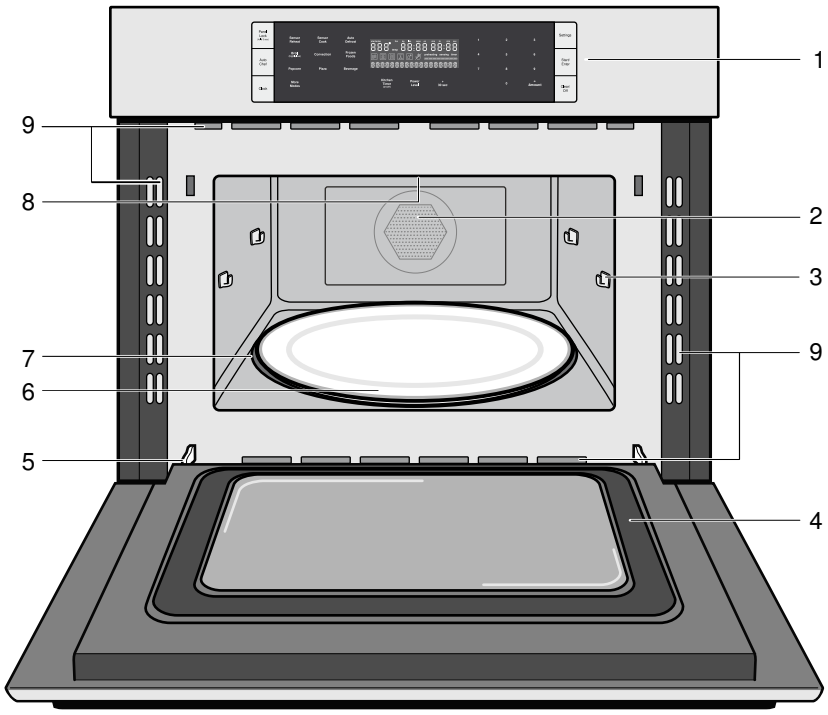
Unpack the appliance and dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.

Tips for saving energy

- Open the appliance door as little as possible while cooking, baking or roasting.
- Use dark, black-painted or enameled baking forms. These absorb the heat particularly well.
- It is best to bake several cakes in succession. The oven is still warm. This shortens the baking time for the second cake. You can also slide in two loaf tins next to each other.

Getting to know the appliance

Parts



1	Control panel and display
2	Convection fan and element
3	Rack holders (4)
4	Door gasket
5	Door hinges
6	Ceramic microwave tray
7	Metal tray turntable with bake element below
8	Broil element
9	Oven vents

Oven Vents

The oven vents are located around the sides of the oven cavity. Warm air may be released from the top and bottom vents before, during and after cooking. It is normal to see steam escaping from these vents, and condensation may collect in this area. This area may be warm when the oven is in use. Do not block any vents, since they are important for air circulation.

Cooling Fan

The cooling fan runs during all cooking modes. The fan can be heard when it is running, and warm air may be felt as it is released from the oven vents. The fan may also run after the oven is off.

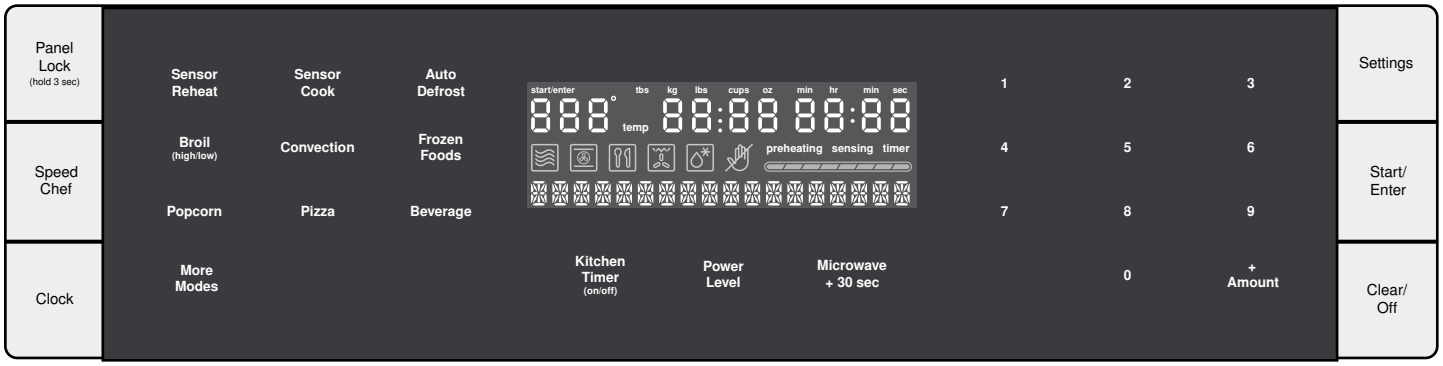
Convection Fan

The convection fan operates during all convection modes. When the oven is operating in a convection mode, the fan turns off automatically when the door is opened.

Oven light

The oven light turns off to save energy after one minute with the door open. To turn the light back on, close the door and open it again.

Control Panel



Touch keys

You can activate a function by briefly touching the corresponding touch key. Each time you touch a key a short beep will sound. A long beep will tell you that you have made an invalid input.

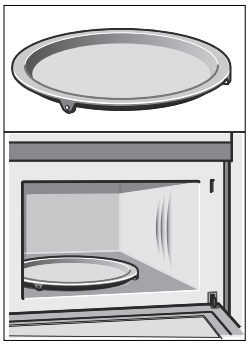
Touch key	Function
Panel Lock	Activate/deactivate child lock
Speed Chef	Select Speed Chef programs
Clock	Set time of day
Settings	Enter basic settings menu
Start/Enter	Confirm entered values/Start cooking mode
Clear/Off	Clear entered value/turn appliance off
Sensor Reheat	Select Sensor Reheat programs
Sensor Cook	Select Sensor Cook programs
Auto Defrost	Select Auto Defrost programs
Broil	Set Broil modes (Hi/Lo)
Convection	Set Convection mode
Frozen Foods	Start cooking programs for frozen convenience foods
Popcorn	Cook popcorn
Pizza	Select pizza programs
Beverage	Heat beverages
More Modes	Enter menu for additional modes: • Keep Warm • Convection Broil • Melt Butter • Melt Chocolate • Soften Ice Cream • Soften Cream Cheese
Kitchen Timer	Set the kitchen timer
Power Level	Set power level for microwave operation
Microwave +30 sec	Add 30 seconds to microwave cooking time
+Amount	Can be used to browse through menu options
0 - 9	Use the number keys to enter customized values

Display elements

The display gives you information on the current settings of your appliance. Blinking display elements indicate that an input is required.

Element	Meaning
	Child lock activated
	Convection
	Microwave
	Speed Chef
	Broiling high level
	Broiling low level
	Auto Defrost
start/enter	Touch Start/Enter key required
000° temp	Temperature is displayed
tbsp/kg/lbs/ cups/oz	Measuring units
hr/min	Kitchen timer value in hours/minutes
min/sec	Programmed cooking time in minutes/seconds
preheating	Appliance is preheating
sensing	Appliance is sensing
timer	Kitchen timer is running
	Shows progress of preheating
Line for free text	Displays program information, prompts required user input

Accessories



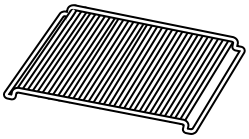
Metal tray turntable

Food which particularly requires a lot of heat from underneath, such as pizza and chicken nuggets, can be prepared directly on the metal tray turntable.

The turntable can turn clockwise or counterclockwise.
It is dishwasher safe and cut resistant. You can cut pizza into slices on the turntable itself.

Place the metal tray turntable on the drive in the center of the cooking compartment. Ensure that it is properly fitted.

- Never use the microwave without the metal tray turntable.
- The metal tray turntable can support max. 12 lbs.
- The metal tray turntable must turn when using all types of heating.



Wire rack

The wire rack can be used with the recess facing up ⁓ or down ⁓.

Use it facing down for Speed Chef, Convection, Keep Warm and to fit larger dishes into the oven cavity.

Use it facing up (as shown) for Broil and Convection Broil.



Ceramic tray
Use for microwave cooking.

- You can place food, like a popcorn bag or potatoes, directly on the ceramic tray.
- The ceramic tray can also be used for conventional cooking.

⚠ CAUTION

The ceramic tray will get hot during convection cooking.

Place the ceramic tray on top of the metal tray turntable.

The ceramic tray can remain in the oven for all cooking modes, unless “Bake on Metal Tray” is required.



Broil pan and grid (optional accessory)
Use for broiling and roasting.

Available from www.bosch-home.com/us/store

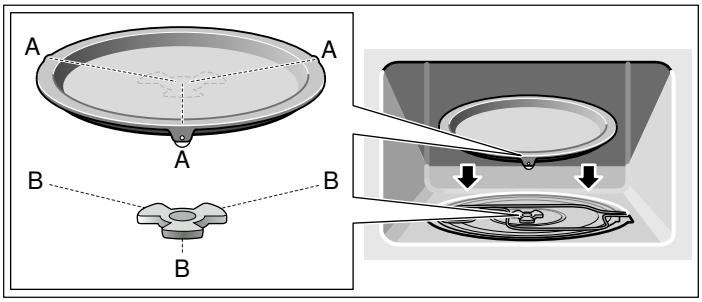
Pan - PAN, BROILER, MINI
Part number 00666709

Grid - GRILL, BROILER, PAN, MINI
Part number 00666710

How to install the turntable

Place the turntable with the rollers "**A**" as shown in the picture, on the carrier "**B**" in the middle of the oven cavity bottom.

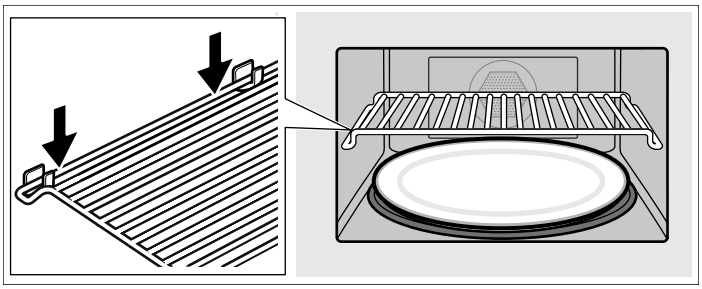
The turntable must sit straight on the carrier.



Note: Do not use the appliance if the turntable is not in place. Confirm that all parts are properly seated and that the turntable rotates freely when the microwave is operated.

Inserting the wire rack

1. Place rack securely in the four plastic supports.



Note: Rack must not touch metal walls or back of microwave.

2. Place food on the rack.

⚠ CAUTION

- Do not use the rack to pop popcorn.
- The rack must be on the four plastic supports when used.
- Do not cook with rack on the bottom of the oven cavity.
- For regular microwave cooking use the ceramic tray and remove the rack.
- The rack can get hot during cooking. Allow the rack to cool down before handling.
- When not in use, store the rack outside of the microwave in a cabinet.

Before Using the Appliance for the First Time

- Appliance must be properly installed by a qualified technician before use.
- Remove all packing materials from inside and outside the oven.
- While cool, wipe with a clean, damp cloth and dry.
- There may be a slight odor from your new appliance; this is normal and will disappear after a short time.
- Optimum cooking results depend on proper cookware being used.
- Read and understand all safety precautions and Use and Care Manual information.

Execute the following sections prior to operating:

Setting the clock

Once the appliance has been properly connected, 12:00 will be displayed as the time of day. To set the correct time, proceed as follows:

1. Touch **Clock**.
2. Enter the correct time using the number keys.
   Example: To set the clock to 12:41 type in 1 2 4 1.
3. Touch **Start**/**Enter** to confirm.

The clock will also be displayed when your appliance is turned off. Please refer to the chapter *“Basic Settings”* on how to hide the clock.

Heating up the appliance

To remove the new oven smell, heat up the appliance when it is empty and closed. One hour with Convection at 350° F (180 °C) is ideal. Ensure that no packaging remnants have been left in the oven cavity.

1. Touch **Convection**
2. Enter the numbers 3 5 0 with the number keys.
3. Touch **Start**/**Enter**.
   The oven light turns on and the appliance starts heating.

Cleaning accessories

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

Applying the program label

Apply the included program label in the desired language to the side of the oven cavity, as idicated on the leaflet that carries the program label.

Microwave

Microwave utensil guide

Suitable ovenware

- **Heat-resistant glass, glass ceramic and earthenware:**
  Utility dishes, loaf dishes, pie plates, cake plates, liquid measuring cups, casseroles and bowls without metallic trim (e.g. Pyrex®, Anchor Hocking™, Corning Ware®, Emile Henry, etc.).
- **China:**
  Bowls, cups, serving plates and platters without metallic trim.
- **Plastic films and wraps:**
  Plastic wrap (as a cover) - lay the plastic wrap loosely over the dish and press it to the sides. Vent plastic wrap by turning back one edge slightly to allow excess steam to escape. The dish should be deep enough so that the plastic wrap will not touch the food.
- **Microwave-safe plastics:**
  Microwave-safe plastic dishes, cups, semi-rigid freezer containers and plastic bags for short cooking times. Use these with care because the plastic may soften from the heat of the food.
- **Paper products:**
  Paper towels, wax paper, parchment paper, paper napkins and paper plates with no metallic trim or design. Look for the manufacturers label for any special instructions for use in the microwave oven.

Unsuitable ovenware

- **Metal utensils and cookware:**
  Metal shields the food from microwave energy and produces uneven cooking. Also, avoid metal skewers, thermometers or foil trays. Metal utensils can cause arcing, which can damage your microwave oven.
- **Metal decoration:**
  Bowls, cups, serving plates and platters with metallic trim.
- **Aluminum foil:**
  Avoid large sheets of aluminum foil because they hinder cooking and may cause harmful arcing. Use small pieces of foil to shield poultry legs and wings. Keep ALL aluminum foil at least 1 inch (25 mm) from the side walls of the oven cavity and door of the microwave.
- **Wood:**
  Wooden bowls and boards will dry out and may split or crack when you use them in the microwave oven. Baskets made of wood will react in the same way.
- **Tightly covered cookware:**
  Be sure to leave openings for steam to escape from covered cookware. Pierce plastic pouches of vegetables or other food items before cooking. Tightly closed pouches may explode.
- **Brown paper:**
  Avoid using brown paper bags. They absorb heat and can burn.
- **Flawed or chipped cooking utensils:**
  Any utensil that is cracked, flawed or chipped may break in the oven.
- **Metal twist ties:**
  Remove metal twist ties from plastic or paper bags. They become hot and could cause a fire.

Ovenware test

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

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

1. Heat the empty ovenware at maximum power for ½ to 1 minute.
2. Check the temperature occasionally during that time.

The ovenware should still be cold or warm to the touch.

The ovenware is unsuitable if it becomes hot or if sparks are generated.

Microwave power levels

You can select from 10 different microwave power levels. If you do not set a power level, the microwave will automatically operate at the highest power level 10.

The table below provides suggested power levels for various types of food that can be prepared in the microwave.

Power level	Microwave output	Use for
10	100%	Boiling water
High		Cooking ground meat
		Making candy
		Cooking fresh fruit & vegetables
		Cooking fish & poultry
		Preheating browning dish
		Reheating beverages
		Cooking bacon slices
9	90%	Reheating meat slices quickly
		Saute onions, celery & green peppers
8	80%	All reheating
		Cooking scrambled eggs
7	70%	Cooking breads & cereal products
		Cooking cheese dishes
		Cooking muffins, brownies & cupcakes
		Cooking whole poultry
6	60%	Cooking pasta

Power level	Microwave output	Use for
5	50%	Cooking meat Cooking custard Cooking spare ribs, rib roast & sirloin roast
4	40%	Cooking less tender cuts of meat Reheating frozen packaged foods
3	30%	Thawing meat, poultry & seafood Cooking small quantities of food Finish cooking casseroles, stew & some sauces Melting chocolate
2	20%	Softening butter & cream cheese
1	10%	Softening ice cream Raise yeast dough

Setting the microwave

The appliance must be turned off.

1. Enter the desired cook time with the number keys. The timer display will fill in from right to left.
   Example: To set a microwave time of 20 minutes and 30 seconds, enter the numbers 2 0 3 0.
   The microwave symbol lights up and **start/enter** is blinking on the display.



2. You can start microwave operation with the default power level 10 by touching **Start/Enter**,
   -or -
   you can set a different power level. Touch **Power Level**. 10 and **start/enter** are blinking in the upper left section of the display.



3. Enter the desired power level using the number keys.
   The entered power level and **start/enter** are blinking.
4. Touch **Start/Enter** to start microwave operation.
   The microwave timer will start to count down.

You can step up the microwave timer at any time during operation by touching **+30 sec**.

The appliance turns off and a beep sounds once the microwave time has run out. The appliance turns off and the clock is displayed.

Change power level

You can change the power level at any time during microwave operation.

1. Touch **Power Level**.
   The display shows POWER LEVEL 1 - 10.
2. Enter the desired power level with the number keys.
   The entered power level and **start/enter** are blinking.
3. Touch **Start/Enter**.
   Microwave operation continues with the new power level.

Opening appliance door during operation

Opening the appliance door during operation will interrupt the current mode. Close the appliance door and then touch **Start/Enter** to resume operation.

+ 30 sec

Use the **+30 sec** key to quick start your microwave at the highest power level. You can touch the key repeatedly to increase the microwave time in steps of 30 seconds.

Touching this key during microwave operation will add 30 seconds to the remaining microwave time.

Cancel operation

Touch **Clear/Off** to cancel the active oven mode. The appliance turns off and the clock is displayed.

The cooling fans may continue to run for awhile and then switch off automatically.

Suggestions for best results

To help you achieve the best possible results from your microwave oven, read the following suggestions below:

- **Storage temperature**
  Foods taken from the freezer or refrigerator take longer to cook.
- **Size**
  Small pieces of food cook faster than large ones. Pieces similar in size and shape will cook more evenly when cooked together. For more even results, reduce the power levels when cooking large pieces of food.
- **Natural moisture**
  Very moist foods cook more evenly because microwave energy heats water molecules very efficiently.
- **Stirring**
  Stir foods such as casseroles and vegetables from the outside to the center to distribute the heat more evenly. This will allow the food to cook faster. (Constant stirring is not necessary.)
- **Turning**
  Turn over foods such as pork chops, roasts or whole cauliflower halfway through the cook time. This will help to expose all sides equally to microwave energy.
- **Placing food**
  Place delicate areas of food items, such as asparagus tips, toward the center of the turntable tray.

- **Arranging food**
  Arrange unevenly shaped foods, such as chicken pieces or salmon, with the thicker or meatier parts toward the outside of the turntable tray.
- **Letting food stand**
  After removing the food from the microwave, cover the food with foil or a casserole lid and let it stand to finish cooking. This will help the food finish cooking in the center and avoids overcooking the outer edges. The length of stand time depends on the density and surface area of the food items.
- **Wrapping foods**
  Sandwiches and many other food types containing pre-baked bread should be wrapped in paper towels or wax paper prior to placing in the microwave to help prevent the food items from drying out while heating.

Convection

Convection cooking circulates hot air through the oven cavity with a fan. The constantly moving air surrounds the food to heat the outer portion quickly, creating even browning and sealed-in flavor by the constant motion of hot air over the food surfaces.

You can set a temperature range from 200 to 450° F (100 to 230°C).

Notes

- Use the Speed Chef mode for cooking with microwave and conventional heat combined. You can not combine these two modes manually.
- For best cooking results always use the wire rack with Convection mode.

⚠ CAUTION

The oven door and exterior and the wire rack will become hot during Convection. Always use oven mits.

Cookware tips for Convection

- **Metal Pans:**
  Recommended for all types of baked products, especially where browning is important.
  Dark or dull finish metal pans are best for breads and pies because they absorb heat and produce crisper crust.
  Shiny aluminum pans are better for cakes, cookies or muffins because they reflect heat and help produce a light tender crust.
- **Glass or glass-ceramic casseroles or baking dishes:**
  Best suited for egg and cheese recipes due to the cleanability of glass.

Note: Always use the convection rack when using the Convection mode.

Setting Convection mode

The appliance must be turned off.

1. Touch **Convection**.
   The convection symbol lights up. **start/enter** and the default temperature 325°F (160°C) are blinking on the display. The time of day will be permanently displayed during convection cooking.



2. Change the temperature using the number keys and touch **Start/Enter**.
   The appliance starts preheating.



The set temperature is reached once the preheat bar has filled up completely and five beeps sounds.

To change the temperature during operation, touch **Convection**. The temperature and **start/enter** begin to flash. Type in the new temperature using the number keys and confirm with **Start/Enter**.

Opening appliance door during operation

Opening the appliance door during operation will interrupt the current mode. When you close the appliance door, operation will be resumed.

Cancel operation

Touch **Clear/Off** to cancel the active oven mode. The appliance turns off and the clock is displayed.

The cooling fans may continue to run for awhile and then switch off automatically.

Broil

The Broil feature uses intense heat radiated from the upper element.

You can set two intensity levels:

- Broil high
- Broil low

Setting Broil mode

The appliance must turned off.

1. Touch **Broil**.
   The Broil mode is set to high. H I and **start/enter** are blinking, the Broil high symbol will be displayed. The time of day will be permanently displayed in Broil mode.



2. Touch **Broil** again or use the **+Amount** key, to change to Broil low mode.
   L O and the broil low symbol will light up on the display.
3. Touch **Start/Enter** to start operation.

You can alternate between Broil high and Broil low during operation by touching either **Broil** or **+Amount**.

Note: Always use a broil pan when cooking in Broil mode (see optional accessories).

Opening appliance door during operation

Opening the appliance door during operation will interrupt the current mode. When you close the appliance door, operation will be resumed.

Cancel operation

Touch **Clear/Off** to cancel the active oven mode. The appliance turns off and the clock is displayed.

The cooling fans may continue to run for awhile and then switch off automatically.

Automatic programs

The automatic programs let you prepare food in a fast and simple way using Microwave and conventional heat. Select the program and enter the values prompted on the display, the automatic program selects the optimum setting for you.

Speed Chef

With Speed Chef you can select from nine different foods. You only have to enter the weight and Speed Chef calculates the fastest cooktime for best results.

See program label on the left side of the oven cavity for available Speed Chef programs.

Note: Only use ovenware that is suited for both microwave and conventional cooking. (Earthenware is recommended).

Setting Speed Chef

The appliance must be turned off.

Example: Set Speed Chef for Beef Roast.

1. Touch **Speed Chef**.
   The Speed Chef symbol lights up and the display shows SELECT FOOD 1 - 9.
2. Select the desired food from the label at the oven cavity. For Beef Roast touch the number key 4.
   -or-
   Touch **Speed Chef** or **+Amount** repeatedly to scroll through all Speed Chef modes. When Beef Roast ist displayed 0.00 is blinking and the selected food item is shown on the display.



3. Enter the weight of the food you want to cook using the number keys. For example, to enter 3 lbs type 3 0 0. The weight and **start/enter** are blinking.
4. Touch **Start/Enter**.
   Speed Chef will set the appropriate cook time and start counting down.
   During cooking a beep will sound and “Turn food over” is shown in the display. Open door and turn food over. Return food to the microwave and touch **Start/Enter**.



Once the cook time has run out a beep will sound. The appliance turns off and the clock is displayed.

Opening appliance door during operation

Opening the appliance door during operation will interrupt the current mode. Close the appliance door and then touch **Start**/**Enter** to resume operation.

Cancel operation

Touch **Clear**/**Off** to cancel the active oven mode. The appliance turns off and the clock is displayed.

The cooling fans may continue to run for awhile and then switch off automatically.

Speed Chef Programs

Place the food in a dish that is suitably sized for the amount of food you want to cook. Use cookware that is suited for both microwave and conventional cooking.

Speed Chef Program	Weight range	Cooking tips	Food placement	Stand time (minutes)
1 - Chicken Breast	0.5 - 3.0 lbs	Use with boneless chicken breasts. Turn chicken over at beep. Small pieces cook faster.	Wire rack, facing down	5 to 10
2 - Chicken Thighs	0.5 - 3.0 lbs	Place thicker ends toward outside. Turn chicken over at beep. Small pieces cook faster.	Wire rack, facing down	3 to 8
3 - Whole Poultry	1.5 - 4.5 lbs	Start cooking with breast side down. Turn over at the beep.	Turntable	5 to 10
4 - Beef Roast	0.5 - 3.25 lbs	Suitable for beef roast 2" or less. Turn over at the beep.	Turntable	5 to 10
5 - Pork Tenderloin	1.0 - 3.0 lbs	Tuck under thin ends. Turn over at the beep.	Wire rack, facing down	5 to 10
6 - Pork Chops	0.5 - 3.0 lbs	Suitable for pork chops 1/2 to 1". Turn chops over at beep.	Wire rack, facing down	3 to 8
7 - Meatloaf	1.0 - 3.25 lbs	Suitable for meatloaf 3" or less. Food is not turned. Add ketchup last 10 - 15 minutes of cooking.	Turntable	5 to 10
8 - Fish Fillets	0.5 - 2.0 lbs	Brush fillets with vegetable or olive oil. Food is not turned. Tuck under thin ends.	Wire rack, facing down	2 to 3
9 - Brownies	16 servings	Food is not turned. For best results use a 9" metal pan.	Wire rack, facing down	Cool

Notes

- For meat pieces enter total weight of all the pieces.
- Use a meat thermometer to check meat temperatures after stand time.
- Place food on countertop and cover with foil during stand time.

Auto Defrost

With the Auto Defrost feature you can defrost three different types of food by entering the weight. The ideal defrost time will be calculated by the program.

Ovenware for defrosting

Place the food in a microwaveable shallow dish, such as a glass casserole dish or glass plate, but do not cover.

Stand time

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

After this time, you can continue to prepare the food, even though thick pieces of meat may still be frozen in the middle.

Setting Auto Defrost

The appliance must be turned off.

Example: Set Auto Defrost for Ground Meat.

1. Take the food out of the packaging and weigh it, then place it in a suitable dish on the ceramic tray.
2. Touch **Auto Defrost**.
   The Auto Defrost symbol lights up and the display shows SELECT FOOD 1 - 3.
3. Select the desired program from the label at the oven cavity. For Ground Meat touch the number key 1.
   -or-
   Touch **Auto Defrost** or **+Amount** repeatedly to scroll through all Auto Defrost modes.
   0.00 is blinking and the food item is shown on the display.



4. Enter the weight of the food you want to defrost using the number keys. For example, to enter 2 lbs type 2 0 0. The weight and **start/enter** are blinking.
5. Touch **Start/Enter**.
   Auto Defrost will set the appropriate defrosting time and start counting down.



Once the defrost time has elapsed a beep will sound. The appliance turns off and the clock is displayed.

Note: A beep sounds during defrosting for all foods to turn food over or separate pieces.

Opening appliance door during operation

Opening the appliance door during operation will interrupt the current mode. Close the appliance door and then touch **Start/Enter** to resume operation.

Cancel operation

Touch **Clear/Off** to cancel the active oven mode. The appliance turns off and the clock is displayed.

The cooling fans may continue to run for awhile and then switch off automatically.

Auto Defrost programs

No.	Name	Weight range
1	Ground Meat	0.5 - 2.0 lbs
2	Meat Pieces	0.5 - 3.0 lbs
3	Poultry Pieces	0.5 - 3.0 lbs

Tips for defrosting

⚠ WARNING

HEALTH RISK

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

- Always enter the weight in lbs when using the defrost by weight feature (0.1 to 6.0 lbs).
- Use the defrost mode for raw food items only.
- Defrosting gives best results when food to be thawed is a minimum of 0° F (taken directly from a freezer). If the food has been stored in a refrigerator-freezer that does not maintain a temperature of 5° F or below, always program a lower food weight or lower cook time to prevent cooking the food.
- If the frozen food is stored outside the freezer for up to 20 minutes, enter a reduced cook time or weight.
- The shape of the package will alter the defrosting time. Shallow rectangular food packets defrost more quickly than a deep frozen block of food.
- Separate pieces as they begin to defrost. Separated frozen pieces of food defrost better.
- Shield warm areas of food with small pieces of aluminum foil, if they start to heat up.
  Use small pieces of aluminum foil to shield food items like chicken wings, leg tips and fish tails.
  Do not allow aluminum foil to touch the oven cavity when defrosting.

Frozen Foods

Use the Frozen Foods feature to prepare frozen convenience foods, like chicken nuggets, french fries, fish sticks, using bottom heat and Convection.

Place the food you want to cook directly on the metal tray turntable.

You can set a temperature range from 200 to 450° F (100 to 230°C).

Setting Frozen Foods

The appliance must be turned off.

1. Touch **Frozen Foods**.
   The symbol for bottom heat and Convection lights up. The default temperature 425° and **start/enter** are blinking and the display shows BAKE ON METAL TRAY.
2. You can change the temperature by using the number keys. You can enter a temperature between 200 and 450° F (100 - 230°C).
3. Touch **Start/Enter**.
   The appliance starts preheating. The set temperature, the preheat bar and the oven mode FROZEN FOODS are displayed. The time of day will be permanently displayed.



The set temperature is reached once the preheat bar has filled up completely and a beep sounds. Place food in the preheated oven on the metal tray in a single layer.

To change the temperature during operation, touch **Frozen Food**. Type in the new temperature using the number keys and confirm with **Start/Enter**.

Opening appliance door during operation

Opening the appliance door during operation will interrupt the current mode. When you close the appliance door, operation will be resumed.

Cancel operation

Touch **Clear/Off** to cancel the active oven mode. The appliance turns off and the clock is displayed.

The cooling fans may continue to run for awhile and then switch off automatically.

Pizza

You can use the Pizza mode to bake three different types of pizza:

Mode no.	Pizza type	Bake on
1	Frozen pizza	Metal tray
2	Fresh pizza	Metal tray
3	Microwave pizza	Ceramic tray

Pizza tips

- Check pizza before minimum time, pizza may cook faster compared to a traditional oven.
- For fresh pizza use a pizza paddle for sliding the pizza on and from the metal turntable.
- If using a pizza paddle, sprinkle the paddle liberally with cornmeal for ease in transferring the dough to the metal turntable.
- Maximum size is 12 inches for fresh and frozen pizzas.
- Avoid using a pizza stone as it can damage the oven.
- The metal turntable can be used for cutting pizza into slices. Remove the turntable from the oven after the pizza is baked.

Setting Pizza mode for fresh or frozen pizza

The appliance must be turned off.

You can set a temperature range from 375 to 450° F (190 to 230°C) for fresh and frozen pizza modes.

You can bake fresh or frozen pizza directly on the metal tray turntable.

1. Touch **Pizza**.
   The display shows SELECT TYPE 1 - 3.
2. Touch **Pizza** or **+Amount** repeatedly to scroll through all pizza modes.
3. Touch **Start/Enter**. For frozen or fresh pizza the display reads BAKE ON METAL TRAY. The default temperature and light up on the display.
4. You can change the temperature by using the number keys. Touch **Start/Enter** to confirm.
   The appliance starts preheating.

The set temperature is reached once the preheat bar has filled up completely and a beep sounds.

Opening appliance door during operation

Opening the appliance door during operation will interrupt the current mode. When you close the appliance door, operation will be resumed.

Setting Pizza mode for microwave pizza

Place the microwave pizza on the ceramic tray and put it in the oven following package directions.

1. Touch **Pizza**.
   The display shows SELECT TYPE 1 - 3.
2. Touch the number key 3 or touch **Pizza** or **+Amount** repeatedly until MICROWAVE PIZZA is displayed.
3. Touch **Start/Enter**. For microwave pizza the display reads USE CERAMIC TRAY. **start/enter** is blinking.
4. Touch **Start/Enter** again. **sensing** and the microwave symbol light up on the display.
   The appliance starts sensing.

When sensing is complete, a beep will sound and the calculated cook time will start to count down.

After the cook time has run out a beep will sound. The appliance turns off and the clock is displayed.

Note: Do not open the door during the sensing process, or the program will be cancelled.

Once the calculated cook time is displayed, you can open the door to stir, turn or rearrange the food. Touch **Start/Enter** to resume operation.

Opening appliance door during operation

Opening the appliance door during operation will interrupt the current mode. Close the appliance door and then touch **Start/Enter** to resume operation.

Popcorn

⚠ CAUTION

Do not leave oven unattended while popping corn. Popcorn may ignite and cause fire.

The popcorn feature lets you pop 3 different bag sizes of commercially packaged microwave popcorn. Use the following table to determine the setting to use:

Bag size	Touch Popcorn key
1.2 oz.	once
2.5 oz.	twice
3.5 oz.	3 times

Setting Popcorn mode

The appliance must be turned off.

1. Touch **Popcorn**. The display shows the microwave symbol, 1.2 oz. and **start/enter** are blinking.
   The cook time is displayed.
2. Touch **Popcorn** or **+Amount** repeatedly until the desired weight is shown in the display.
3. Touch **Start/Enter**.
   The microwave timer starts counting down.

When the microwave time has elapsed, a beep will sound. The appliance turns off and the clock is displayed.

Beverage

The beverage feature heats 0.5 to 2 cups of a beverage. Use the table below to determine the setting to use.

Amount	Touch Beverage key
0.5 cups (about 4 oz.)	once
1 cup (about 8 oz.)	twice
1.5 cups (about 12 oz.)	3 times
2 cups (about 16 oz.)	4 times

Setting Beverage mode

Example: Heat one cup of a beverage.

1. Touch **Beverage**. The display shows the microwave symbol, 0.5 cups and **start/enter** are blinking.
   The cook time is displayed.
2. Touch **Beverage** again or touch **+Amount**. 1 cup is shown in the display.
3. Touch **Start/Enter**.
   The microwave timer starts counting down.

When the microwave time has elapsed, a beep will sound. The appliance turns off and the clock is displayed.

Sensor cooking

You can select two sensor cooking modes. Sensor cooking allows you to cook many of your favorite foods without selecting cooking times and power levels. The microwave oven automatically determines the required cooking time for each food item.

For best results for cooking by sensor, follow these recommendations:

- Food cooked with the sensor system should start from normal storage temperature.
- Turntable tray, ceramic tray and outside of container should be dry.
- Foods should always be covered loosely with microwavable plastic wrap, wax paper or lid.
- Do not open the door or touch **Clear/Off** key during sensing time. When sensing time is over, the oven beeps once and the remaining cooking time will appear in the display. **At this time you can open the door to stir, turn or rearrange the food**.

Sensor Reheat

The Sensor Reheat feature lets you reheat dinner plates or casseroles (8-12 oz.) for your cooking convenience.

Setting Sensor Reheat

1. Touch **Sensor Reheat**.
   The microwave symbol lights up and SENSOR REHEAT is displayed.
2. Touch **Start/Enter**.
   sensing is displayed. The microwave operates during sensing.
3. When sensing is complete, a beep will sound and the calculated cook time will start to count down.

Note: Do not open the door during the sensing process, or the program will be cancelled.

Once the calculated cook time is displayed, you can open the door to stir, turn or rearrange the food. Touch **Start/Enter** to resume operation.

When sensor reheat is finished, a beep will sound and the appliance turns off.

Notes

- Cover with vented plastic wrap or wax paper.
- Reheat food on a microwaveable dinner plate.

Reheat cooking suggestions

Food	Directions	Quantity
Dinner plate	Use only pre-cooked, refrigerated foods. Cover plate with vented plastic wrap or waxed paper, tucked under plate. If food is not hot enough after heating with the Reheat feature, continue heating using manual time and power level setting. Contents: • 3-4 oz. meat, poultry or fish (up to 6 oz. with bone) • 1/2 cup starch (potatoes, pasta, rice, etc.) • 1/2 cup of vegetables (about 3-4 oz.)	1 serving (1 plate)
Casserole, Pasta	Cover plate with lid or vented plastic wrap. If food is not hot enough after heating with the Reheat feature, continue heating using manual time and power level setting. Stir foods once before serving. Contents: • Casserole: refrigerated foods (such as beef stew or lasagna) • Pasta: Canned spaghetti and ravioli, refrigerated foods	1 to 4 servings

Sensor Cook

Sensor Cook allows you to cook many of your favorite foods without selecting cooking times and power levels. The microwave oven automatically determines the required cooking time for each food item.

Sensor Cook programs

Sensor Cook Program	Quantity	Cooking tips
1 - Baked Potato	1 - 4 potatoes (8 - 32 oz.)	Pierce skin with a fork. Do not cover. After cooking, allow to stand wrapped in foil for 5 minutes.
2 - Sweet Potato	1 - 4 potatoes (8 - 32 oz.)	Pierce skin with a fork. Do not cover. After cooking, allow to stand wrapped in foil for 5 minutes.
3 - Fresh Vegetables	4 - 16 oz. (0.25 - 1 lbs)	No water is needed if vegetables have just been washed. Add 2 tablespoons water per 8 ounces of fresh vegetables.
4 - Frozen Vegetables	6 - 16 oz. (0.75 - 1 lbs)	Add 1 tablespoon water per 4 ounces of frozen vegetables.
5 - Ground Meat	8 - 24 oz. (0.5 - 1.5 lbs)	After cooking, allow to stand, covered, for 3 - 4 minutes.
6 - Fish/ Seafood	8 - 20 oz. (0.5 - 1.25 lbs)	Roll thin edges underneath. Arrange in a ring around microwaveable dish.
7 - Brown Rice	0.5 - 2 cups (dry rice)	Use a high-sided casserole dish. Do not cover. Use 1 cup rice to 3 cups water.
8 - White Rice	0.5 - 2 cups (dry rice)	Use a high-sided casserole dish and lid. Use 1 cup rice to 2 cups water.
9 - Frozen Entrees	10 - 20 oz.	Follow package instructions for venting, cutting plastic film, etc.

Setting Sensor Cook

The appliance must be turned off.

Example: Set Sensor Cook for Ground Meat.

1. Touch **Sensor Cook**.
   The microwave symbol lights up and the display shows SELECT FOOD 1 - 9.
2. Select the desired program from the label at the oven cavity. For Ground Meat touch the number key 5.
   -or-
   Touch **Sensor Cook** or **+Amount** repeatedly to scroll through all Sensor Cook modes.
   start/enter is blinking and the food item is shown on the display.
3. Touch **Start/Enter**.
   The program will start sensing with the microwave operating.



When sensing is complete, a beep will sound and the calculated cook time will start to count down.

Note: Do not open the door during the sensing process, or the program will be cancelled.

Once the calculated cook time is displayed, you can open the door to stir, turn or rearrange the food. Touch **Start**/**Enter** to resume operation.

When sensor cook is finished a beep will sound and the appliance turns off.

Opening appliance door during operation

Opening the appliance door during operation will interrupt the current mode. Close the appliance door and then touch **Start**/**Enter** to resume operation.

Cancel operation

Touch **Clear**/**Off** to cancel the active oven mode. The appliance turns off and the clock is displayed.

The cooling fans may continue to run for awhile and then switch off automatically.

More Modes

The More Modes feature offers you six additional convenient programs.

Program No.	Name
1	Keep Warm
2	Convection Broil
3	Melt Butter
4	Melt Chocolate
5	Soften Ice Cream
6	Soften Cream Cheese

Setting Keep Warm

1. Touch **More Modes** once.
   The display shows SELECT PROGRAM 1 - 6.
2. Touch the number key **1** or touch **More Modes** once more.
   KEEP WARM, the convection symbol and the temperature 170° F (75°C) are displayed. **start**/**enter** is blinking.
3. Touch **Start**/**Enter**.

The Keep Warm temperature cannot be changed.

Notes

- Use the Keep Warm mode to keep cooked foods hot and ready to serve.
- Food cooked covered should remain covered during Keep Warm.
- Pastry items (pies, turnovers, etc.) should be uncovered.
- Complete meals kept warm on a dinner plate can be covered during Keep Warm.

Setting Convection Broil

This mode uses the Broil element combined with the convection fan.
Place food in a cold oven on the wire rack facing up for broil.

1. Touch **More Modes** once.
   The display shows SELECT PROGRAM 1 - 6.
2. Touch the number key **2** or touch **More Modes** twice.
   CONV BROIL and the convection broil symbol are displayed. The default setting HI and **start**/**enter** are blinking.
3. Touch **+Amount** to change from broil intensity HI to LO.
4. Touch **Start**/**Enter**.
   Convection Broil starts preheating.

Opening appliance door during operation

Opening the appliance door during operation will interrupt the current mode. When you close the appliance door, operation will be resumed.

Cancel operation

Touch **Clear**/**Off** to cancel the active oven mode. The appliance turns off and the clock is displayed.
The cooling fans may continue to run for awhile and then switch off automatically.

Setting Melt Butter

You can set three different quantities for melting butter:

- 2 tablespoons (tbsp)
- ¼ cup
- ½ cup

1. Touch **More Modes** once.
   The display shows SELECT PROGRAM 1 - 6.
2. Touch the number key **3** or touch **More Modes** three times.
   MELT BUTTER and the microwave symbol are displayed. The first quantity 2 tbsp and **start**/**enter** are blinking. The cook time is displayed.
3. Touch **+Amount** to change the quantity.
4. Touch **Start**/**Enter**.
   The heating time starts counting down.

Setting Melt Chocolate

You can set two different quantities for melting chocolate:

- 1 cup
- 2 cups

1. Touch **More Modes** once.
   The display shows SELECT PROGRAM 1 - 6.
2. Touch the number key **4** or touch **More Modes** four times.
   MELT CHOCOLATE and the microwave symbol are displayed. The first quantity **1 cup** and **start/enter** are blinking. The cook time is displayed.
3. Touch **+Amount** to change the quantity.
4. Touch **Start/Enter**.
   The heating time starts counting down.

Setting Soften Ice Cream

You can set four different quantities for softening ice cream:

- 8 oz.
- 16 oz.
- 32 oz.
- 48 oz.

1. Touch **More Modes** once.
   The display shows SELECT PROGRAM 1 - 6.
2. Touch the number key **5** or touch **More Modes** five times.
   SOFTEN ICE CREAM and the microwave symbol are displayed. The first quantity **8 oz** and **start/enter** are blinking. The cook time is displayed.
3. Touch **+Amount** to change the quantity.
4. Touch **Start/Enter**.
   The heating time starts counting down.

Setting Soften Cream Cheese

You can set four different quantities for softening cream cheese:

- 3 oz.
- 6 oz.
- 8 oz.

1. Touch **More Modes** once.
   The display shows SELECT PROGRAM 1 - 6.
2. Touch the number key **6** or touch **More Modes** six times.
   SFTEN CRM CHEESE and the microwave symbol are displayed. The first quantity **3 oz** and **start/enter** are blinking. The cook time is displayed.
3. Touch **+Amount** to change the quantity.
4. Touch **Start/Enter**.
   The heating time starts counting down.

Kitchen timer

The kitchen timer can be used when the appliance is turned off, or while a cooking mode is active.

You can set the kitchen timer value in hours and minutes. The last minute of the set time will count down in seconds.

Setting the kitchen timer

1. Touch **Kitchen Timer** once.
   0:00 is blinking.
2. Enter the desired time using the number keys.
   Example: To set the kitchen timer to 3 hours and 5 minutes, enter 3 0 5.
3. Touch **Start/Enter** or **Kitchen Timer**.
   The kitchen timer starts counting down. **timer** lights up in the display.

Note: The kitchen timer continues to run if a cooking mode is selected. Depending on the cooking mode, the kitchen timer may not be visible, but it continues to count down and will show again when the cooking mode finishes.

Time has elapsed

Once the set time has elapsed, TIMER END may appear in the display and an alarm tone beeps every 10 seconds. After 2 minutes the alarm tone stops.

To stop the beep manually, touch **Kitchen Timer**, or open the appliance door.

Canceling the kitchen timer

To clear the kitchen timer, touch **Kitchen Timer** once.

Panel Lock

You can use the panel lock to prevent children from accidentally turning the appliance on.

The panel lock feature is also very useful when cleaning the control panel. The lock will prevent accidental programming when wiping the control panel clean.

To activate the panel lock:

Touch and hold **Panel Lock** for 3 seconds. The panel lock symbol and PANEL LOCKED will appear in the display and a double beep sounds.

To deactivate the panel lock:

Touch and hold **Panel Lock** for 3 seconds. The panel lock symbol will disappear and PANEL is UNLOCKED is displayed.

Automatic Shutoff

Your appliance features an automatic shutoff function. Automatic shutoff is activated when the appliance has been heating for an extended period of time.
The time when automatic shutoff is activated depends on the selected operating mode.

Heating mode	Max. operating time
Convection	5 hours
All other modes	99 minutes + 99 seconds

Energy Save Mode

Your appliance features an Energy Saving Mode that automatically turns off/dims the display after two minutes of inactivity. The display brightness on the appliance can be restored by opening the door or pressing any button on the control panel.

Basic settings

The appliance has various basic settings. You can adjust these settings to the way you usually cook.

Number	Display	Settings
1	**TEMP MODE**	Temperature mode °F/°C F* (Fahrenheit) C (Celsius)
2	**BRIGHTNESS**	HI MED * LO
3	**VOLUME**	HI* LO
4	**BEEP (button)**	On* Off
5	**CLOCK**	On* Off
6	**LANGUAGE**	ENGLISH* FRENCH
* default setting		

Changing the basic settings

The appliance must be turned off.

Example: Change the display language to French.

1. Touch **Settings**. The display shows SELECT SETTINGS 1 - 6.
   Select the language setting menu with the number key **6** or touch the settings key repeatedly until the display shows 6 - LANGUAGE. En and **start/enter** is blinking.
2. Touch **+Amount** until Fr is displayed.
   start/enter is blinking.
3. Touch **Start/Enter**. The display language has been changed to French and the appliance goes to stand-by mode.

Note: The Basic Settings menu will not show if a cooking mode or the kitchen timer are running. Clear the Cooking Mode or Kitchen Timer to allow the Basic Settings to be changed.

Cooking Charts

The charts can be used as a guide. Follow package or recipe directions.

Broil

Place pan of food on the wire rack with the recess facing up.

Food	Oven temperature	Cooking time (minutes)	Internal temperature	Cooking tip / Procedure
Hamburgers, ¾" to 1", medium	High	Side 1: 9 - 11 Side 2: 10 - 12	160°F (71°C)	Use pan that allows fat to drain away from the food. High fat meat causes more spattering.
Lamb chops, 1", medium	High	Side 1: 9 - 11 Side 2: 10 - 12	160°F (71°C)	Use pan that allows fat to drain away from the food. Slit fat to prevent curling.
Sausage, fresh	High	Side 1: 9 - 11 Side 2: 8 - 10	160°F (71°C)	Use pan that allows fat to drain away from the food.
Steaks, ¾" to 1", medium rare	High	Side 1: 9 - 11 Side 2: 10 - 12	145°F (63°C)	Use pan that allows fat to drain away from the food. Slit fat to prevent curling.
Steaks, ¾" to 1", medium	High	Side 1: 9 - 11 Side 2: 10 - 12	160°F (71°C)	Use pan that allows fat to drain away from the food. Slit fat to prevent curling.
Toasting bread	Low	3 - 5	-	Check at minimum time.
Top browning casseroles	Low	3 - 5	-	Use only metal or glass ceramic dishes such as Corning Ware®

Convection Broil

Place pans of food on the wire rack with the recess facing up.

Food	Oven temperature	Cooking time (minutes)	Internal temperature	Cooking tip / Procedure
Chicken breasts, bone-in	Low	Side 1: 9 - 11 Side 2: 10 - 12	170°F (76°C)	Start breast side down.
Fish filets, ¾" to 1"	Low	11 - 15	145°F (63°C)	No turning of fish. Turn thin ends under. Brush with olive oil or butter to prevent sticking.

Convection

Preheat the oven before adding foods. Once the oven is preheated, place the food in the oven quickly to minimize loss of heat. Place pans of food on the wire rack with the recess facing down.

Food	Oven temperature	Cooking time (minutes)	Cooking tip / Procedure
Biscuits	350°F (175°C)	13 - 20	A dark or dull baking sheet will result in a browner, crisper crust.
Cake, 13"x9"	350°F (175°C)	23 - 28	For a tender, light golden brown crust, use light, shiny metal bakeware.
Cookies	350 - 375°F (175 - 190°C)	8 - 14	A dark or dull baking sheet will result in a browner, crisper crust.
Cornbread	425 - 450°F (220 - 230°C)	25 - 30	Use a square baking pan.
Cupcakes	350°F (175°C)	18 - 21	Ideal for ready-made mixes. Prepare according to package directions.
Dinner rolls	400°F (205°C)	12 - 18	Use with fresh or frozen dinner rolls.

Food	Oven temperature	Cooking time (minutes)	Cooking tip / Procedure
Fresh fruit pie	375°F (190°C)	50 - 60	A dark or dull baking pie pan will result in a browner, crisper crust.
Muffins	400°F (205°C)	10 - 18	Ideal for ready-made mixes. Prepare according to package directions.
Roasted vegetables	425 - 450°F (220 - 230°C)	15 - 20	Use dark or dull metal pan. Stir once.
Shortcakes	450°F (230°C)	10 - 18	Best for individual shortcakes. Use dark coated pan.

Cooking eggs in your microwave

- Never cook eggs in the shell and never warm hard-cooked eggs in the shell; they can explode.
- Always pierce yolk on whole eggs to keep them from bursting.
- Cook eggs just until set; they will become tough if overcooked.
- Cooking scrambled eggs is safe.

Cooking vegetables in your microwave

- Vegetables should be washed just before cooking. Rarely is extra water needed. If dense vegetables such as potatoes or carrots are being cooked, add about ¼ cup of water.
- Small vegetables (sliced carrots, peas, lima beans, etc.) will cook faster than larger vegetables.
- Whole vegetables, such as potatoes, acorn squash or corn on the cob, should be arranged in a circle on the turntable before cooking. They will cook more evenly if turned over halfway through cooking.
- Always place vegetables like asparagus and broccoli with the stem ends pointing towards the edge of the dish and the tips toward the center.
- When cooking cut vegetables, always cover the dish with a lid or vented microwavable plastic wrap.
- Whole, unpeeled vegetables such as potatoes, sweet potatoes, squash, eggplant, etc., should have their skin pricked in several locations before cooking to prevent them from bursting.
- For more even cooking, stir or rearrange whole vegetables halfway through the cook time.
- Most of the time, the denser the food, the longer the required standing time. For example, a baked potato should stand for 5 minutes before serving, while a dish of peas may be served immediately.

Cooking seafood in your microwave

Be sure to place fish on a microwave-safe roasting rack in a microwave-safe dish. Be sure to always cook fish until it flakes easily with a fork. Use a tight cover to steam fish; a lighter cover of wax paper or paper towel provides less steaming. And be sure not to overcook fish; check it for doneness at a minimum cooking time before cooking longer.

Seafood	Power level	Cook time	Directions
Fish steaks up to 1½ lbs	medium high (7)	7–11 min. /lb	Arrange fish on roasting rack with meaty portions towards the outside of rack. Cover with wax paper. Turn over and rearrange halfway through cook time. Cook until fish flakes easily with fork. Let stand 3–5 mins.
Fish fillets up to 1½ lbs.	medium high (7)	7–11 min. /lb	Arrange fillets in a baking dish, turning any thin pieces under. Cover with wax paper. If over ½ inch thick, turn over and rearrange halfway through cook time. Cook until fish flakes easily with fork. Let stand 2–3 mins.
Shrimp up to 1½ lbs.	medium high (7)	7–11 min. /lb	Arrange shrimp in a baking dish without overlapping or layering. Cover with wax paper. Cook until firm and opaque, stirring 2 or 3 times. Let stand 5 mins.

Cleaning and Maintenance

⚠ WARNING

Be sure the entire appliance has cooled and grease has solidified before attempting to clean any part of the appliance.

Cleaning Guide

- For best performance and for safety reasons, keep the oven clean inside and outside. Take special care to keep the inner door panel and oven front frame free of food and grease build–up.
- Never use abrasive scouring powder or pads on the microwave. Wipe the microwave oven inside and out with a soft cloth and warm (not hot) mild detergent solution. Then rinse and wipe completely dry.
- Wipe spatters immediately with a wet paper towel, especially after cooking greasy foods like chicken or bacon.
- Clean your microwave oven weekly or more often, if needed.
- Never operate the microwave oven without food in the oven cavity, unless pre-heating with Convection, Pizza, Frozen Foods and Keep Warm mode; this can damage the magnetron tube or ceramic tray. You may wish to leave a cup of water standing inside the oven when it is not in use to prevent damage if the oven is accidentally turned on.

Part	Recommendations
Oven cavity	Keep inside (cavity) of the oven clean. Food particles and spilled liquids can stick to the oven walls, causing the oven to work less efficiently. Wipe up spills immediately. Use a damp, clean cloth and mild soap. **DO NOT** use harsh detergents or abrasive cleaners. To help loosen baked–on food particles or liquids, heat 2 cups of water (add the juice of 1 lemon if you desire to keep the oven fresh smelling) in a 4 cup measuring glass at High power for 5 minutes or until boiling. Let stand in oven cavity for 1 or 2 minutes. For baked-on grease spatters, wash with hot, soapy water, rinse and dry.
Wire rack	Wash with soapy water. Rinse thoroughly and dry, or gently rub with cleansing powder or soap-filled pads as directed. The wire rack can also be washed in the dishwasher.
Metal turntable tray	Remove metal turntable tray from the oven when cleaning the oven cavity and tray. Wash the metal turntable tray in warm sudsy water or in the dishwasher.
Ceramic tray	Clean with warm, soapy water or in the dishwasher.
Door seal	Wipe with damp cloth.
Door glass	Wash with soap and water or glass cleaner. Apply Fantastik® or Formula 409® to a clean sponge or paper towel and wipe clean. Avoid using powder cleaning agents, steel wool pads and oven cleaners. If steam accumulates inside or outside the oven door, wipe with a soft cloth. Steam can accumulate when operating the oven in high humidity and in no way indicates microwave leakage.
Painted surfaces	Clean with hot soapy water or apply Fantastik® or Formula 409® to a clean sponge or paper towel and wipe clean. Avoid using powder cleaning agents, steel wool pads and oven cleaners.
Stainless steel surfaces/exterior surfaces	Always wipe or rub in the direction of the grain. Clean with a soapy sponge, then rinse and dry, or wipe with Fantastik® or Formula 409® spray on a paper towel. Protect and polish with Stainless Steel Magic® and a soft cloth. Remove water spots with a cloth dampened with white vinegar.
Plastic & Controls	When cool, clean with soapy water, rinse and dry.
Printed areas (words & numbers)	Do not use abrasive cleaners or petroleum based solvents.
Black Stainless Surfaces (some models)	For black stainless steel and anti-fingerprint surfaces, use a soft, dry towel. For stubborn dirt, use warm water diluted with a non-abrasive, mild cleansing soap. Never use stainless steel polish.

Before Calling for Service

Before calling Customer Service, consider the suggestions and instructions below:

Problem	Suggestion
Neither the microwave's display nor oven operates.	• Properly insert the plug into a grounded power outlet. • Reset the household circuit breaker or replace any blown fuses.
The oven display works, but the oven will not operate.	• Make sure the oven door is closed securely and completely. • Check to see if packing material or other materials are stuck to the door seal. • Check for damage to the oven door. • Press the **Clear/Off** key twice and attempt to re–enter cooking instructions.
The power goes off before the cook time has elapsed.	• Reset the clock and any cooking instructions. • Reset the household circuit breaker or replace any blown fuses. • Press the **Clear/Off** key twice and attempt to re–enter cooking instructions.
The microwave power level switches from power level 10 to power level 8.	If the oven is set to cook for more than 30 minutes at 100% power level, it will automatically reduce the power to a 80% power level after 30 minutes to avoid overcooking.
You see sparks or arcing.	Remove any metallic utensils, cookware or metal ties from the oven cavity. If using aluminum foil, use only narrow strips and allow at least one inch between the foil and the interior oven walls.
The turntable makes noises or sticks.	• Clean the underside of the metal tray turntable, and the oven cavity bottom. • Make sure the metal tray turntable is positioned correctly.
Using your microwave causes TV or radio interference.	This is similar to the interference caused by other small appliances, such as hair dryers. Move your microwave further away from other appliances, like your TV or radio.
The display shows error message E-xx	A malfunction has occurred. Note any error codes that may appear on the display. Disconnect the appliance from the power supply by switching off the fuse in the fuse box and call a qualified after-sales service technician.
The display shows error messageE-11	The touch keys do not operate properly. This may be due to condensation on key-pad. Clean the control panel with a dry cloth. Disconnect the appliance from the power supply by switching off the fuse in the fuse box and switch it back on after 10 seconds.

Bosch® Support

Before Calling Service

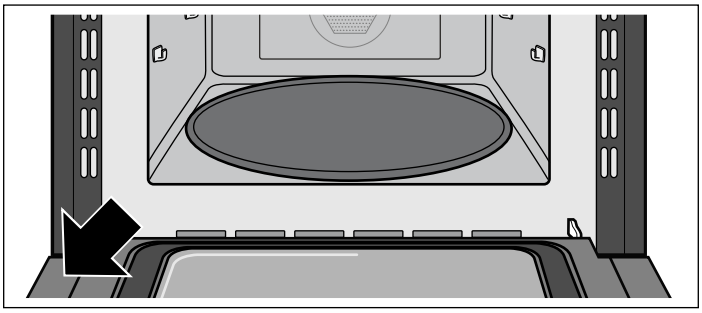
See the Use and Care Manual for troubleshooting information. Refer to the “Statement of Limited Product Warranty” in the Use and Care Manual.

To reach a service representative, see the contact information at the front of the manual or in the following section. Please be prepared with the information printed on your product data plate prior to calling.

Data Plate

The data plate shows the model and serial number. Refer to the data plate on the appliance when requesting service.

The data plate can be found on the inside of the appliance door.



To avoid having to search for each piece of information when calling, you can enter the four items needed in the spaces provided below.

Model No.
FD-No.
Date of Purchase
Customer Service ☏

Keep your invoice or escrow papers for warranty validation if service is needed.

Service

We realize that you have made a considerable investment in your kitchen. We are dedicated to supporting you and your appliance so that you have many years of creative cooking.

Please don’t hesitate to contact our Customer Support Department if you have any questions or in the unlikely event that your Bosch® appliance needs service. Our service team is ready to assist you.

USA

800-944-2904

www.bosch-home.com/us/owner-support/get-support

Canada

800-944-2904

www.bosch-home.ca/en/service/get-support

Parts and Accessories

Parts, filters, descalers, stainless steel cleaners and more can be purchased in the Bosch® eShop or by phone.

USA

www.bosch-home.com/us/shop

Canada

www.bosch-home.ca/en/service/cleaners-and-accessories

STATEMENT OF LIMITED PRODUCT WARRANTY

What this Warranty Covers & Who it Applies to

The limited warranty provided by BSH Home Appliances ("Bosch") in this Statement of Limited Product Warranty applies only to the Bosch appliance sold to you ("Product"), provided that the Product was purchased:

- For your normal, household (non-commercial) use, and has in fact at all times only been used for normal household purposes.
- New at retail from a BSH authorized dealer or directly from BSH (not a display, "as is", or previously returned model), and not for resale, or commercial use.
- Within the United States or Canada, and has at all times remained within the country of original purchase.

The warranties stated herein apply to the original purchaser of the product warranted herein and to each succeeding owner of the product purchased for ordinary home use during the term of the warranty.

Please make sure to register your Product; while not necessary to effectuate warranty coverage, it is the best way for Bosch to notify you in the unlikely event of a safety notice or product recall.

How Long the Warranty Lasts

Bosch warrants that the Product is free from defects in materials and workmanship for a period of three hundred and sixty-five (365) days from the date of the original delivery. The foregoing timeline begins to run upon the date of the original delivery, and shall not be stalled, tolled, extended, or suspended, for any reason whatsoever. This Product is also warranted to be free from cosmetic defects in material and workmanship (such as scratches of stainless steel, paint/porcelain blemishes, chips, dents, or other damage to the finish) of the Product, for a period of thirty (30) days from the date of delivery or closing date for new construction. This cosmetic warranty excludes slight color variations due to inherent differences in painted and porcelain parts, as well as differences caused by kitchen lighting, product location, or other similar factors. This cosmetic warranty specifically excludes any display, floor, "As Is", or "B" stock appliances.

Repair/Replace as Your Exclusive Remedy

During this warranty period, Bosch or one of its authorized service providers will repair your Product without charge to you (subject to certain limitations stated herein) if your Product proves to have been manufactured with a defect in materials or workmanship. If reasonable attempts to repair the Product have been made without success, then Bosch will replace your Product (upgraded models may be available to you, in Bosch's sole discretion, for an additional charge). Nothing in this warranty requires damaged or defective parts to be replaced with parts of a different type or design than the original part. All removed parts and components shall become the property of Bosch at its sole option. All replaced and/or repaired parts shall assume the identity of the original part for purposes of this warranty and this warranty shall not be extended with respect to such parts. Bosch's sole liability and responsibility hereunder is to repair manufacturer-defective Product only, using a Bosch authorized service provider during normal business hours. For safety and property damage concerns, Bosch highly recommends that you do not attempt to repair the Product yourself, or use a non-authorized service provider; Bosch will have no responsibility or liability for damage resulting from repairs or work performed by a non-authorized service provider. Authorized service providers are those persons or companies that have been specially trained on Bosch products, and who possess, in Bosch's opinion, a superior reputation for customer service and technical ability (note that they are independent entities and are not agents, partners, affiliates or representatives of Bosch). Nevertheless, taking your product to be serviced by a repair shop that is not affiliated with or an authorized dealer of Bosch will not void this warranty. Also, using third-party parts will not void this warranty. Notwithstanding the foregoing, Bosch will not incur any liability, or have responsibility, for the Product if it is located in a remote area (more than 100 miles from an authorized service provider) or is reasonably inaccessible, hazardous, threatening, or treacherous locale, surroundings, or environment; in any such event, if you request, Bosch would still pay for labor and parts and ship the parts to the nearest authorized service provider, but you would still be fully liable and responsible for any travel time or other special charges by the service company, assuming they agree to make the service call. Further, to the extent you have installed the Product in a difficult-to-access location or have otherwise installed temporary or permanent fixtures that create barriers to accessing or removing the Product, Bosch will not incur any liability for, or have responsibility, for work or costs associated with moving the Product or otherwise creating access to the Product in order to repair or replace it. All such costs shall be your sole responsibility.

Out of Warranty Product

Bosch is under no obligation, at law or otherwise, to provide you with any concessions, including repairs, prorates, or Product replacement, once this warranty has expired.

Warranty Exclusions

The warranty coverage described herein excludes all defects or damage that is not the direct fault of Bosch, including without limitation, one or more of the following:

- Use of the Product in anything other than its normal, customary and intended manner (including without limitation, any form of commercial use, use or storage of an indoor product outdoors, use of the Product in conjunction with air or water-going vessels).
- Any party's willful misconduct, negligence, misuse, abuse, accidents, neglect, improper operation, failure to maintain, improper or negligent installation, tampering, failure to follow operating instructions, mishandling, unauthorized service (including self performed "fixing" or exploration of the appliance's internal workings).
- Adjustment, alteration or modification of any kind.
- A failure to comply with any applicable state, local, city, or county electrical, plumbing and/or building codes, regulations, or laws, including failure to install the product in strict conformity with local fire and building codes and regulations.
- Ordinary wear and tear, spills of food, liquid, grease accumulations, or other substances that accumulate on, in, or around the Product.
- Any external, elemental and/or environmental forces and factors, including without limitation, rain, wind, sand, floods, fires, mud slides, freezing temperatures, excessive moisture or extended exposure to humidity, lightning, power surges, structural failures surrounding the appliance, and acts of God.
- Service calls to correct the installation of your Product, to instruct you how to use your Product, to replace house fuses or correct house wiring or plumbing.
- Removal and replacement of trim or decorative panels that interfere with servicing the Product.
- Damage or defects caused by labor or parts installed by any non-authorized service provider, unless approved by Bosch before service is performed.

In no event shall Bosch have any liability or responsibility whatsoever for damage to surrounding property, including cabinetry, floors, ceilings, and other structures or objects around the Product. Also excluded from this warranty are Products, on which the serial numbers have been altered, defaced, or removed; service visits to teach you how to use the Product, or visits where there is nothing wrong with the Product; correction of installation problems (you are solely responsible for any structure and setting for the Product, including all electrical, plumbing or other connecting facilities, for proper foundation/flooring, and for any alterations including without limitation cabinetry, walls, floors, shelving, etc.); and resetting of breakers or fuses.

TO THE EXTENT ALLOWED BY LAW, THIS WARRANTY SETS OUT YOUR EXCLUSIVE REMEDIES WITH RESPECT TO PRODUCT, WHETHER THE CLAIM ARISES IN CONTRACT OR TORT (INCLUDING STRICT LIABILITY, OR NEGLIGENCE) OR OTHERWISE. THIS WARRANTY IS IN LIEU OF ALL OTHER WARRANTIES, WHETHER EXPRESS OR IMPLIED. ANY WARRANTY IMPLIED BY LAW, WHETHER FOR MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, OR OTHERWISE, SHALL BE EFFECTIVE ONLY FOR THE PERIOD THAT THIS EXPRESS LIMITED WARRANTY IS EFFECTIVE. IN NO EVENT WILL THE MANUFACTURER BE LIABLE FOR CONSEQUENTIAL, SPECIAL, INCIDENTAL, INDIRECT, "BUSINESS LOSS", AND/OR PUNITIVE DAMAGES, LOSSES, OR EXPENSES, INCLUDING WITHOUT LIMITATION TIME AWAY FROM WORK, HOTELS AND/OR RESTAURANT MEALS, REMODELLING EXPENSES IN EXCESS OF DIRECT DAMAGES WHICH ARE DEFINITIVELY CAUSED EXCLUSIVELY BY BOSCH, OR OTHERWISE. SOME STATES DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, AND SOME STATES DO NOT ALLOW LIMITATIONS ON HOW LONG AN IMPLIED WARRANTY LASTS, SO THE ABOVE EXCLUSIONS OR LIMITATIONS MAY NOT APPLY TO YOU. THIS WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS, AND YOU MAY ALSO HAVE OTHER RIGHTS WHICH VARY FROM STATE TO STATE.

No attempt to alter, modify or amend this warranty shall be effective unless authorized in writing by an officer of BSH.

Obtaining Warranty Service

To obtain warranty service for your product, you should contact Bosch Customer Service at 1-800-944-2904 to schedule a repair.

Product information

For handy reference, copy the information below from the rating plate. Keep your invoice and/or delivery documents for warranty validation.

Model number (E-Nr.)
Production number (FD)
Date of delivery

Table des Matières

⚠ Définitions de sécurité 34
CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES 35
⚠ MESURES DE PRÉCAUTION POUR ÉVITER L'EXPOSITION EXCESSIVE À L'ÉNERGIE MICRO-ONDE 35
INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE 36
Interférences radio/télévision 36
Utilisation prévue 36
Sécurité des enfants 36
Consignes en matière de nettoyage 37
Sécurité de cuisson 37
En cas d'incendie 37
Liquides 37
Articles de cuisson 38
Utensiles de cuisson 39
Plateau en metalle 39
Thermomètres 39
Pacemakers 39
Avertissement issue de la proposition 65 de l'État de la Californie 39
Fonctionnement du moteur du ventilateur 39
Causes des dommages 40
Protection de l'environnement 40
Conseils d'économie d'énergie 40
Découvrir l'appareil 41
Pièces 41
Panneau de commande 42
Accessoires 43
Avant la première utilisation 44
Réglage de l'horloge 44
Chauffage de l'appareil 44
Accessoires de nettoyage 45
Appliquer l'étiquette de programme 45
Micro-ondes 45
Guide des ustensiles pour micro-ondes 45
Niveaux de puissance du micro-ondes 46
Réglage du micro-ondes 46
Suggestions pour les meilleurs résultats 47
Convection 47
Conseils de plats de cuisson pour le mode Convection 48
Réglage du mode de convection 48
Gril 49
Réglage du mode Gril 49
Programmes automatiques 49
Speed Chef (Chef rapide) 49
Décongélation automatique 51
Aliments congelés 52
Pizza 52
Popcorn 53
Boisson 53
Capteur cuisson 54
Capteur réchauffage 54
Capteur cuisson 55
Autres modes 56
Réglage de Keep Warm (Garder chaud) 56
Réglage du mode Convection Broil (Gril Convection) 56
Réglage du mode Melt Butter (Fondre beurre) 56
Réglage du mode Melt Chocolate (Fondre chocolat) 57
Réglage du mode Soften Ice Cream (Ramollir crème glacée) 57
Réglage du mode Soften Cream Cheese (Ramollir fromage à la crème) 57
Minuterie de cuisine 57
Réglage de la minuterie de cuisine 57
Verrouillage du panneau de commande 58
Extinction Automatique 58
Réglages de base 58
Modification des réglages de base 58
Tableaux de cuisson 59
Gril 59
Gril convection 59
Convection 59
Cuisson des œufs dans le micro-ondes 60
Cuisson de légumes dans votre micro-ondes 60
Cuisson de fruits de mer dans le micro-ondes 61
Nettoyage et entretien 61
Guide de nettoyage 61
Dépannage 63
Soutien Bosch® 64
Avant d'appeler le service de dépannage 64
Plaque signalétique 64
Service 64
Pièces et accessoires 64
ÉNONCÉ DE LA GARANTIE LIMITÉE 65
Couverture de la garantie : 65
Durée de la garantie 65
Réparation ou remplacement comme solution exclusive 65
Produit hors garantie 65
Exclusions à la garantie 65

Vous trouverez des informations supplementaires concernant les produits, accessoires, pièces de rechange et services sur Internet sous : **www.bosch-home.com** et la boutique en ligne : **www.bosch-home.ca/fr/service/nettoyants-et-accessoires**

Cet appareil électroménager Bosch est fabriqué par
BSH Home Appliances Corporation
1901 Main Street, Suite 600
Irvine, CA 92614

Vous avez des questions?

1 800 944-2904

www.bosch-home.com/us

Nous nous ferons un plaisir de vous servir!

⚠ Définitions de sécurité

⚠ AVERTISSEMENT

Ceci indique que le non-respect de cet avertissement peut entraîner des blessures graves, voire la mort.

⚠ ATTENTION

Ceci indique que le non-respect de cet avertissement peut entraîner des blessures légères ou de gravité moyenne.

AVIS : Ceci indique que la non-conformité à cet avis de sécurité peut entraîner des dégâts matériels ou endommager l'appareil.

Remarque : Ceci vous signale des informations et/ou indications importantes.

⚠ CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

⚠ MESURES DE PRÉCAUTION POUR ÉVITER L'EXPOSITION EXCESSIVE À L'ÉNERGIE MICRO-ONDE

MESURES DE PRÉCAUTION POUR ÉVITER L'EXPOSITION EXCESSIVE À L'ÉNERGIE MICRO-ONDE

(1) Lorsque vous faites fonctionner l'appareil, ne laissez pas la porte du four ouverte car l'exposition à l'énergie micro-onde peut être nocive. Il est important de ne pas endommager les verrous de sécurité et de ne pas essayer de les forcer.

(2) Aucun objet ne doit empêcher la porte du four de bien se refermer et ne laissez pas les résidus d'aliments ou de produit d'entretien s'accumuler sur les joints d'étanchéité.

(3) Ne faites pas fonctionner le four s'il est endommagé. Il est particulièrement important que la porte du four puisse être refermée correctement, et donc que les pièces suivantes ne soient pas endommagées:

- porte (bosselée)
- charnières et loquets (brisés ou desserrés)
- joints de porte et surfaces d'étanchéité.

(4) Confier toute réparation ou réglage uniquement à un personnel autorisé par l'usine. Toute installation, réparation ou maintenance inadéquate peut entraîner des blessures ou des dommages matériels. Se reporter à ce manuel pour obtenir des conseils sur la façon de procéder. Toute réparation doit être confiée à un centre de service agréé par l'usine.

AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque de brûlures, de chocs d'électrocution, de feu, de blessures ou d'exposition à une énergie micro-ondes excessive, lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.

AVERTISSEMENT

Si les informations contenues dans ce manuel ne sont pas suivies à la lettre, un incendie ou un choc électrique peuvent se produire et entraîner des dommages matériels ou des préjudices personnels.

Quand vous utilisez des appareils électriques, observez les consignes de sécurité de base, y compris ce qui suit :

Lisez et observez les précautions spécifiques «POUR ÉVITER L'EXPOSITION POSSIBLE À UNE ÉNERGIE MICRO-ONDES EXCESSIVE» que vous trouverez dans le chapitre Consignes de sécurité.

Cet appareil doit être mis à la terre. Raccordez l'appareil uniquement à une prise de courant correctement mise à la terre (voyez INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE).

Installez ou aménagez cet appareil uniquement en conformité avec les instructions d'installation fournies.

Certains produits comme des œufs entiers et des contenants scellés – par exemple, des pots en verre scellés – peuvent éclater et ne doivent pas être chauffés dans ce four.

Utilisez cet appareil uniquement dans le cadre de l'utilisation prévue tel que décrit dans ce manuel. N'utilisez pas de produits chimiques corrosifs ou des vapeurs dans cet appareil. Ce type de four est conçu spécifiquement pour chauffer, pour cuire ou pour sécher les aliments. Il n'est pas conçu pour un usage industriel ou en laboratoire.

LE CONTENU CHAUD PEUT CAUSER DE GRAVES BRÛLURES. NE PERMETTEZ PAS AUX ENFANTS D'UTILISER LE MICRO-ONDES. Soyez prudent lorsque vous retirez des éléments chauds.

L'entretien de cet appareil doit être confié uniquement à un personnel de service autorisé. Contactez le centre de service autorisé le plus proche pour un examen, une réparation ou un réglage.

Ne couvrez pas ou bloquez les évents ou ouvertures de l'appareil.

Ne rangez pas cet appareil à l'extérieur.N'utilisez pas ce produit à proximité de l'eau – par exemple, près d'un évier de cuisine, dans un sous-sol humide, près d'une piscine ou d'emplacements similaires.

Seulement approprié pour raccordement électrique avec fiche :

(1) Ne plongez pas le cordon ou la fiche dans l'eau.

(2) Tenez le cordon à l'écart de surfaces chauffantes.

(3) Ne laissez pas le cordon suspendre par dessus le bord d'une table ou d'un comptoir.

(4) N'utilisez pas cet appareil si le cordon ou la fiche est endommagé, s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé ou a été échappé.

Lors du nettoyage des surfaces de la porte et du four qui se joignent ensemble à la fermeture de la porte, utilisez seulement des savons ou des détergents légers, non abrasifs appliqués avec une éponge ou un chiffon doux. Voyez les directives de nettoyage des surfaces de porte dans le chapitre «Nettoyage et entretien».

Pour réduire le risque de feu dans la cavité du four :

- Ne cuisez pas trop les aliments. Surveillez attentivement l'appareil quand des matériaux en papier, plastique et autres combustibles sont insérés à l'intérieur du four pour faciliter la cuisson.
- Retirez les attaches métalliques des sacs de papier ou de plastique avant de placer le sac dans le four.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.

⚠ CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES
LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

- Si des matériaux à l'intérieur du four s'enflamment, gardez la porte du four fermée, éteignez le four et débranchez le cordon d'alimentation ou coupez l'alimentation au panneau de fusibles ou de disjoncteur.
- N'utilisez pas la cavité aux fins de rangement. Ne laissez pas des produits de papier, des ustensiles de cuisson ou des aliments dans la cavité lorsque celle-ci ne sert pas.

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

Pour tous les appareils avec un cordon d'alimentation :

Cet appareil doit être mis à la terre. En cas de court-circuit électrique, la mise à la terre réduira le risque de choc électrique en offrant au courant électrique un fil d'évacuation.
Si ce four est équipé d'un cordon ayant un fil de mise à la terre avec une prise de mise à la terre, la fiche doit être branchée dans une prise qui a été installée et mise à la terre de façon conforme. Voyez INSTRUCTIONS D'INSTALLATION.

Consultez un électricien qualifié si vous ne comprenez pas parfaitement les instructions de mise à la terre ou si vous avez des doutes quant à la qualité de mise à la terre.

N'utilisez pas de rallonge. Si le cordon d'alimentation du produit est trop court, demandez à un électricien qualifié d'installer une prise à trois fiches. Ce four devrait être branché dans un circuit de 60 hertz séparé avec une capacité électrique telle que montrée dans le tableau des spécifications. Lorsque le four est branché sur un circuit avec un autre équipement, une augmentation des temps de cuisson pourrait être requise et les fusibles pourraient griller.

Les modèles figurant sur la couverture avant sont conçus pour être raccordés à une source d'alimentation de 120 V CA, 60 Hz avec une fiche NEMA 5-20 pour se raccorder à un circuit pour micro-ondes de 120 V dédié.

ATTENTION - Si la mise à la terre n'est pas faite de manière conforme, il existe un risque de choc électrique.

Pour tous les appareils raccordés en permanence :

Cet appareil doit être raccordé à un système de câblage métallique permanent avec mise à la terre ou un conducteur de mise à terre devrait être utilisé avec les conducteurs de circuit et raccordé au terminal de mise à la terre ou à la conduite sur l'appareil.

AVERTISSEMENT

Si la mise à la terre n'est pas faite de manière conforme, il existe un risque de choc électrique.

Les modèles figurant sur la couverture avant sont à deux alimentations et sont conçus pour être raccordés à une source d'alimentation 208/240 V CA, 60 Hz, 4 fils, monophasée.

Interférences radio/télévision

Cet appareil génère et utilise de l'énergie à fréquence ISM. S'il n'est pas installé et utilisé correctement, en stricte conformité avec les directives du fabricant, il pourrait perturber la réception des ondes radio et télévision. Il a été testé et trouvé conforme avec les limites régissant les équipements ISM conformément à la partie 18 des règlements FCC, qui sont conçus pour fournir une protection raisonnable contre une telle interférence dans une installation résidentielle. Toutefois, il n'y a aucune garantie qu'une interférence ne se produira pas dans une installation particulière. Allumez et éteignez l'appareil pour déterminer s'il est à l'origine de l'interférence. Essayez les mesures suivantes pour corriger l'interférence :

- Nettoyez la porte et la surface d'étanchéité du four.
- Réorientez l'antenne réceptrice de la radio ou de la télévision.
- Relocalisez le four à micro-ondes par rapport au récepteur.
- Éloignez le four à micro-ondes du récepteur.
- Branchez le micro-ondes dans une prise différente de sorte que le four et le récepteur soient branchés sur des circuits différents.

Le fabricant n'est pas responsable de toute interférence radio ou télévision causée par une modification non autorisée de ce four à micro-ondes. C'est à l'utilisateur qu'il incombe de corriger une telle interférence.

Utilisation prévue

Cet appareil est destiné uniquement à une utilisation domestique normale. Il n'est pas homologué pour un usage en extérieur. Voyez la Ènoncé de la Garantie Limitée. Si vous avez des questions, communiquez avec le fabricant.

N'utilisez pas la cavité aux fins de rangement. Ne laissez pas des produits de papier, des ustensiles de cuisson ou des aliments dans la cavité lorsque celle-ci ne sert pas.

N'utilisez pas le four lorsque l'humidité de la pièce est excessive.

Ce four peut être utilisé au-dessus des fours encastrés conventionnels à gaz et électriques de 36 po (914 mm) de largeur ou moins.

Sécurité des enfants

Ne pas permettre aux enfants d'utiliser cet appareil sauf sous la surveillance attentive d'un adulte. Ne pas laisser les enfants et les animaux seuls ou sans surveillance lorsque l'appareil, que ce dernier soit en service ou non.

Ne permettre à personne de grimper, rester debout, s'appuyer, s'asseoir ou se pencher sur toute partie d'un appareil, notamment une porte, un tiroir-réchaud ou un

tiroir de rangement. Ceci peut endommager l'appareil qui risque de basculer et causer des blessures sérieuses.

Consignes en matière de nettoyage

Lors du nettoyage des surfaces de la porte et du four qui se joignent ensemble à la fermeture de la porte, utilisez seulement des savons ou des détergents légers, non abrasifs appliqués avec une éponge ou un chiffon doux. Voyez les directives de nettoyage des surfaces de porte dans le chapitre «Nettoyage et entretien».

Nettoyez le repose-rouleau de la plaque tournante et le plancher de four fréquemment pour empêcher un bruit excessif.

Laissez le plat céramique se refroidir avant de le nettoyer ou de le mettre dans l'eau.

AVERTISSEMENT

Assurez-vous que l'appareil tout entier (y compris l'ampoule) s'est refroidi et que la graisse s'est solidifiée avant de tenter de nettoyer une partie quelconque de l'appareil.

Sécurité de cuisson

ATTENTION

Pour éviter les blessures corporelles ou les dégâts matériels, veuillez suivre les consignes suivantes :

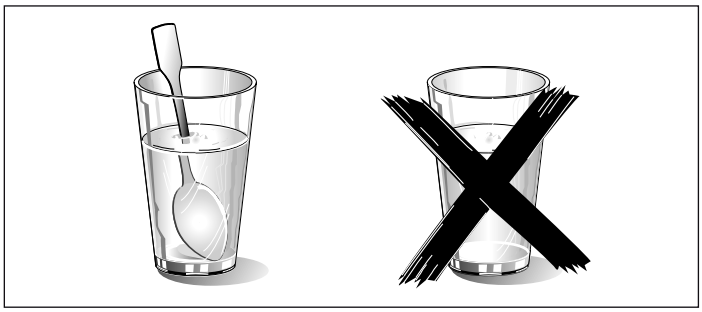
- Ne laissez pas le four sans surveillance pendant qu'il est en marche.
- N'entreposez pas de matières inflammables près ou dans le four.
- Lorsque vous flambez des aliments sous le micro-ondes, allumez toujours le ventilateur.
- Ne faites pas fonctionner le four à vide. Cela pourrait endommager le four et entraîner un risque d'incendie.
- N'entreposez pas et n'utilisez pas des produits chimiques corrosifs, des vapeurs, des matériaux inflammables ou des produits non alimentaires près ou dans cet appareil. Cet appareil est spécialement conçu pour chauffer ou cuire la nourriture. L'emploi de produits chimiques corrosifs dans la cuisson ou le nettoyage endommagera l'appareil et pourrait causer des blessures.
- Ne séchez pas les vêtements, les journaux ou autres matériaux dans le four. N'utilisez pas des journaux ou des sacs de papier pour la cuisson. Il pourrait en résulter un incendie.
- N'utilisez pas des produits fabriqués de papier recyclé à moins que leur sécurité au micro-ondes soit attestée. Ils pourraient contenir des impuretés pouvant causer des étincelles et provoquer un incendie.
- Utilisez des poignées pour retirer les éléments du four. Le récipient de cuisson et le plateau de verre peuvent être chauds même si le four est froid.
- Dans la mesure du possible, ne mettez pas en marche le système de ventilation pendant un feu de table de cuisson. Toutefois, ne passez pas la main à travers le feu pour l'éteindre.
- Ne montez pas l'appareil au-dessus d'un évier.
- Ne rangez aucun objet directement sur le dessus de l'appareil lorsque l'appareil est en cours de fonctionnement.
- La nourriture ou les ustensiles métalliques surdimensionnés ne devraient pas être placés dans le micro-ondes, car ils pourraient entraîner des risques de décharge électrique ou d'incendie.
- Ne nettoyez pas le four avec des éponges à récurer métalliques. Des morceaux peuvent brûler et se détacher des éponges et entrer en contact avec des composantes électriques, ce qui pourrait entraîner un risque de décharge électrique.
- N'entreposez pas de matériaux dans ce four, autres que les accessoires recommandés par le fabricant, lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Ne recouvrez pas les grilles ou toute autre partie du four de feuilles métalliques. Cela causerait une surchauffe du four.
- Ne pas utiliser des produits de papier lorsque l'appareil est utilisé en mode grill.

En cas d'incendie

Si des matériaux à l'intérieur d'un four venaient à prendre feu :

1. Conserver la porte fermée
2. Éteindre l'appareil
3. Débrancher l'appareil ou sortir le fusible ou mettre le disjoncteur à l'arrêt.

Liquides



Des liquides, comme de l'eau, du café ou du thé peuvent surchauffer. Ils peuvent être chauffés au-delà du point d'ébullition sans que cela ne paraisse. Par exemple, le bouillonnement ou l'ébullition lorsque le contenant est retiré du micro-ondes n'est pas toujours présent. CELA POURRAIT RÉSULTER DANS DES LIQUIDES TRÈS CHAUDS QUI BOUILLONNERONT SOUDAINEMENT

⚠ CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES
LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

DÈS LORS QUE LE CONTENANT EST DÉRANGÉ OU QU'UN USTENSILE EST INSÉRÉ DANS LE LIQUIDE.

Lorsque vous faites chauffer des liquides, placez toujours une baguette en verre ou une cuillère dans le contenant. Vous pourrez ainsi éviter un retard d'ébullition.

ATTENTION

Du métal, par exemple, une cuillère dans un verre, doit être conservé à au moins 1 pouce (25 mm) des parois du four et de l'intérieur de la porte. Des étincelles pourraient endommager irrévocablement le verre à l'intérieur de la porte.

- Retirez les plats préparés de leur emballage. Ils chaufferont plus rapidement et plus uniformément dans des plats allant au micro-ondes. Les différents composants du repas pourraient nécessiter des temps de cuisson différents.
- Couvrez toujours la nourriture. Si vous ne possédez pas un couvercle adéquat pour votre contenant, utilisez une assiette ou un papier spécial conçu pour le micro-ondes.
- Brassez ou retournez la nourriture plusieurs fois au cours de la cuisson. Vérifiez la température.
- Après la cuisson, laissez la nourriture reposer de 2 à 5 minutes supplémentaires pour obtenir une température uniforme.
- Utilisez toujours un linge ou des gants pour le four lorsque vous retirez des assiettes du four.

Articles de cuisson

Oeufs: Ne faites pas cuire ou réchauffer des œufs entiers, avec ou sans coquille. La vapeur s'accumule dans les œufs, ce qui peut les amener à éclater, et endommager potentiellement le four ou causer des blessures. Le réchauffement d'œufs durs en tranches ou la cuisson d'œufs brouillés ne pose aucun problème.

Popcorn: Utilisez uniquement du popcorn dans des emballages conçus et étiquetés pour usage dans le micro-ondes, ou faites-le éclater dans un éclateur de popcorn pour four à micro-ondes. Suivez les instructions du fabricant du popcorn et utilisez une marque qui convient à l'intensité électrique de votre four. Ne continuez pas de cuire après que le popcorn a cessé d'éclater. Le popcorn risquerait alors de brûler. Ne laissez pas le four sans surveillance.

ATTENTION

Lorsque vous utilisez du popcorn préemballé pour micro-ondes, vérifiez le poids de l'emballage avant d'utiliser la fonction de popcorn. Réglez le four selon le poids de l'emballage du popcorn. Si vous ne suivez pas ces instructions, il se peut que le popcorn ne s'éclate pas correctement et pourrait s'enflammer et causer un incendie.

Aliments avec peau non poreuse : Les pommes de terre, les tomates, les patates douces, les pommes, les courges entières et les saucissons sont des exemples d'aliments avec des peaux non poreuses. Ces types d'aliments doivent être percés avant la cuisson pour les empêcher d'éclater.

Aliments pour nourrissons / lait maternisé: Ne chauffez pas les biberons ou les aliments pour nourrissons dans le four à micro-ondes. Le pot de verre ou la surface de l'aliment pourrait sembler tiède alors que l'intérieur pourrait brûler la bouche et l'œsophage du nourrisson.

Grande friture de gras : N'effectuez pas de grande friture de gras dans le four. L'huile pourrait chauffée très rapidement au-delà de sa température idéale dans un four à micro-ondes. Les températures pourraient monter à tel point que l'huile de cuisson arrivera au point d'inflammabilité et s'enflammera. L'huile chauffée pourrait bouillonner et être projetée causant des dommages potentiels au four et même des blessures aux personnes. Par ailleurs, les ustensiles micro-ondables pourraient ne pas supporter la température de l'huile chaude et pourraient occasionner le bris de l'ustensile si celui-ci contient une imperfection, une rayure ou une écaille.

Conserves maison / Séchage des aliments / Petites quantités d'aliments : N'utilisez pas le four à micro-ondes pour les conserves maison ou pour le chauffage de tout pot fermé. La pression s'accumulera et le pot pourrait éclater. Par ailleurs, le four ne peut maintenir l'aliment à la bonne température de mise en conserve. Les aliments mis en conserve incorrectement pourraient rancir et être dangereux à consommer. De petites quantités d'aliments ou des aliments à faible contenu d'humidité peuvent s'assécher, brûler ou s'enflammer. Ne séchez pas les viandes, herbes, fruits ou légumes dans votre four.
La cuisson appropriée dépend du temps réglé et du poids de l'aliment. Si vous utilisez une portion plus petite que celle recommandée et faites cuire la portion au temps recommandé, un incendie pourrait en résulter.

Plats de brunissement :.Les plats de brunissement ou les grilles du micro-ondes sont conçus uniquement pour la cuisson au micro-ondes. Les temps de préchauffage varient selon la taille du plat de brunissement et de l'aliment à cuire. Suivez toujours les instructions fournies par le fabricant du plat de brunissement ou de la grille. Ne préchauffez pas les plats de brunissement pendant plus de 6 minutes.

Sacs de rôtisserie de four : Si un sac de four est utilisé pour la cuisson au micro-ondes, préparez selon les directions de l'emballage. N'utilisez pas des attaches pour fermer les sacs, utilisez à la place des attaches de nylon, du fil en coton ou d'une bande coupée de l'extrémité ouverte du sac. Pratiquez 6 fentes de ½ po (12,4 mm) après la fermeture du sac. Placez le sac de cuisson dans un plat légèrement plus grand que l'aliment à cuire.

 CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.

⚠ CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

Utensiles de cuisson

Voyez aussi **Guide des ustensiles micro-ondables**.

Les ustensiles de cuisson, les plateaux de céramique et les grilles deviennent chauds pendant la cuisson au micro-ondes. Utilisez des supports de casserole lorsque vous retirez les éléments du four. Laissez le plateau de céramique et les grilles métalliques se refroidir (le cas échéant) avant de les manipuler.

N'utilisez pas des ustensiles métalliques ou des plats contenant une garniture métallique dans le four.

Lorsque vous utilisez de la feuille en aluminium dans le four, prévoyez au moins un espace de 1 pouce (25 mm) entre la feuille et les parois intérieures du four ou la porte.

Le plateau de céramique et les grilles métalliques (le cas échéant) deviendront chauds pendant la cuisson.Le récipient de cuisson et le plateau de céramique peuvent être chauds même si le four est froid.

N'utilisez jamais des matériaux en papier, plastique ou autres matériaux combustibles non prévus pour la cuisson.

Lorsque vous faites cuire avec des matériaux de papier, de plastique ou autres matériaux combustibles, suivez les recommandations du fabricant. N'utilisez pas des serviettes de papier qui contiennent des fibres de nylon ou des fibres synthétiques. Le chauffage de fibres synthétiques pourrait fondre et amener le papier à s'enflammer.

Ne pas chauffez des contenants scellés ou des sacs de plastique dans le four. L'aliment ou le liquide pourrait se dilater rapidement et causer le bris du contenant ou du sac. Percez ou ouvrez le contenant ou le sac avant la cuisson.

Plateau en metalle

N'utilisez pas le four sans la plaque tournante métallique en place.

Vérifiez que la plaque tournante métallique est correctement positionnée et tourne quand le four est en utilisation. Il pourrait s'ensuivre une cuisson inadéquate ou des dommages au four.

Utilisez uniquement la plaque tournante métallique conçue pour ce four. Ne lui substituez aucun autre plat.

Toujours remettre en place le plateau en métal dans le position initiale.

Thermomètres

N'utilisez pas des thermomètres de cuisson ordinaires dans le four. La plupart des thermomètres de cuisson contiennent du mercure et pourraient causer un arc électrique, une anomalie ou des dommages au four.

Pacemakers

ATTENTION

Pour éviter la défaillance d'un stimulateur cardiaque, consultez le médecin ou le fabricant du stimulateur cardiaque à propos des effets de l'énergie micro-ondes sur le stimulateur cardiaque.

Avertissement issu de la proposition 65 :

Ce produit pourrait contenir un produit chimique reconnu par l'État de la Californie comme cancérigène ou ayant des effets nocifs sur la reproduction. Par conséquent, l'emballage de votre produit pourrait porter l'étiquette suivante, comme requis par la Californie :

AVERTISSEMENT ISSUE DE LA PROPOSITION 65 DE L'ÉTAT DE LA CALIFORNIE :

⚠ AVERTISSEMENT

Cancer et dommages à la reproduction -
www.P65Warnings.ca.gov

Fonctionnement du moteur du ventilateur

Après l'utilisation du four, le moteur du ventilateur continue de tourner afin de refroidir les composants électriques. Cela est parfaitement normal et il est possible de retirer la nourriture du four pendant que le ventilateur est en marche.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.



⚠ CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

AVERTISSEMENT

Lors de la cuisson des aliments, de petites quantités de certains sous-produits, tels que des particules / de la suie, peuvent être libérés. Pour minimiser l'exposition à ces substances:

- ▶ Assurez-vous d'avoir toujours une ventilation adéquate en utilisant un ventilateur approprié ou une hotte avec une évacuation vers l'extérieur et/ou une fenêtre ouverte.
- ▶ Faites toujours fonctionner l'appareil en suivant les consignes de ce manuel.

AVERTISSEMENT

Les matériaux surchauffés peuvent provoquer un incendie ou des brûlures et peuvent produire des émanations ou fumées potentiellement dangereuses.

- ▶ Pour éviter une surchauffe, allumez la hotte lorsque vous chauffez des graisses ou faites frire quelque chose en utilisant des paramètres de température moyen à haut.
- ▶ Évitez de chauffer des casseroles et des poêles vides.
- ▶ Ne laissez pas les casseroles bouillir à sec.
- ▶ Ne laissez pas du papier d'aluminium, du plastique, du papier ou du tissu entrer en contact avec un élément chaud, un brûleur ou une grille.

Causes des dommages

***AVIS*:**

- Du métal, par exemple, une cuillère dans un verre, doit être conservé à au moins 1 pouce (25 mm) des parois du four et de l'intérieur de la porte. Des étincelles pourraient endommager irrévocablement le verre à l'intérieur de la porte.
- Eau dans le four chaud : ne jamais verser d'eau dans le four chaud, car cela produit de la vapeur qui peut endommager l'enceinte émaillée sous l'effet du changement de température.
- Ne pas laisser pendant une période prolongée dans le four fermé des produits alimentaires humides, car cela peut favoriser l'apparition de corrosion dans le four.
- Le jus de fruit peut tacher l'enceinte du four. Toujours enlever le jus de fruit sans attendre, quand il est sûre de toucher, en utilisant d'abord un chiffon mouillé, puis un chiffon sec.
- Refroidissement avec la porte ouverte : laisser le four refroidir sans ouvrir la porte. Même si la porte n'est que légèrement entrouverte, cela peut à la longue endommager les façades des meubles voisins.
- Joint de porte très encrassé : lorsque le joint est très sale, la porte ne se ferme plus correctement. Les façades des meubles voisins risquent d'être endommagées. Faire en sorte que le joint de la porte soit toujours propre.
- Porte du four utilisée comme siège ou desserte : ne pas monter sur la porte du four, ni s'asseoir dessus ou s'y suspendre. Ne pas déposer sur la porte des accessoires ou ustensiles de cuisson quelconques.
- Montage des accessoires : selon le type de four, les accessoires peuvent rayer la porte lors de la fermeture de cette dernière. Toujours mettre les accessoires entièrement dans le four.
- Ne tenez pas et ne transportez pas l'appareil par la poignée de porte. La poignée de porte ne peut supporter le poids de l'appareil et pourrait se briser ou les charnières pourraient être endommagées.
- Le fonctionnement du micro-ondes sans aliment dans la cavité du four pourrait occasionner une surcharge. Ne faites jamais fonctionner le micro-ondes à moins que la cavité du four ne contienne des aliments. La seule exception à cette consigne est un test de matériel de cuisson, voyez la section ⟶ *"Guide des ustensiles pour micro-ondes"*, ou un mode Speed Chef nécessitant un préchauffage.
- Réglez toujours la puissance du micro-ondes tel que recommandé pour l'aliment. Des réglages à trop forte puissance peuvent très rapidement surchauffer les aliments.
- La plaque rotative pourrait sautiller si elle est surchargée.

Protection de l'environnement

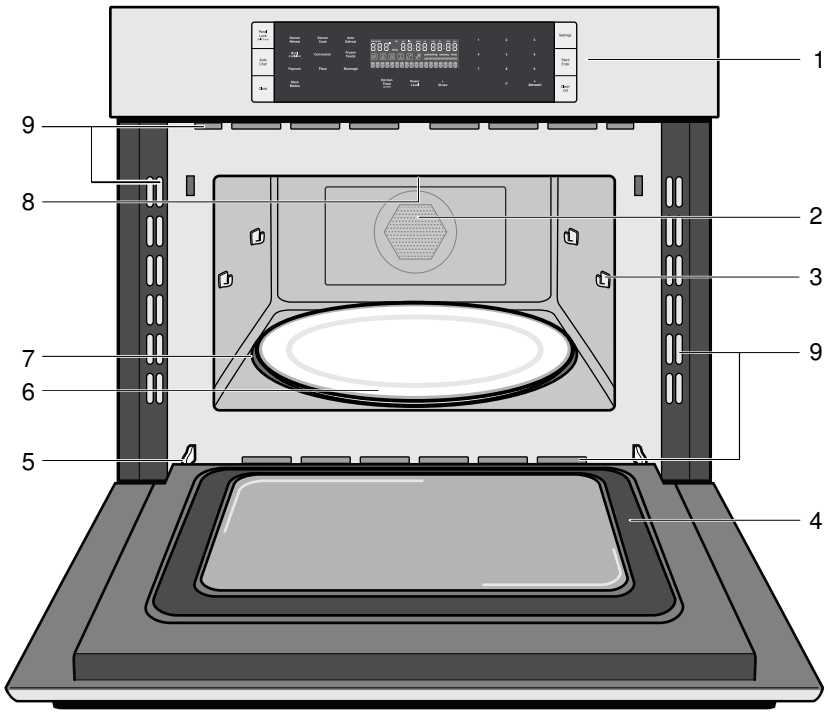
Déballez l'appareil et jetez l'emballage dans le respect de l'environnement.

Conseils d'économie d'énergie

- Pendant la cuisson, ouvrez le moins possible la porte du four.
- Pour les gâteaux, utilisez des moules foncés, laqués noir ou émaillés, car ils absorbent particulièrement bien la chaleur .
- Si vous avez plusieurs gâteaux, faites-les cuire de préférence l'un après l'autre. Le four est encore chaud permet de réduire la durée de cuisson du gâteau suivant. Vous pouvez aussi placer l'un à côté de l'autre deux moules à cake.

Découvrir l'appareil

Pièces



1	Panneau de commande et affichage
2	Ventilateur et élément du four à convexion
3	Supports de grille (4)
4	Joint d'étanchéité de porte
5	Charnières de porte
6	Plat céramique pour micro-ondes
7	Plaque tournante métallique avec élément de cuisson en dessous
8	Élément de gril
9	Évents de four

Évents de four

Les évents de four sont situés autour des côtés de la cavité du four. De l'air chaud peut être évacué des évents sur les côtés supérieure et inférieure cavité, avant, pendant et après la cuisson. Il est normal de voir de la vapeur s'échapper de ces évents, et de la condensation pourrait s'accumuler dans cette zone. Cette zone peut être chaude lorsque le four est en cours d'utilisation. Ne bloquez pas les évents car ils sont importants pour la circulation d'air.

Ventilateur de refroidissement

Le ventilateur de refroidissement est en marche dans tous les modes de cuisson. Vous pourrez entendre le ventilateur lorsqu'il est en marche, et vous pourriez ressentir de l'air chaud émanant des évents du four. Il se peut également que le ventilateur continue de tourner après que le four a été éteint.

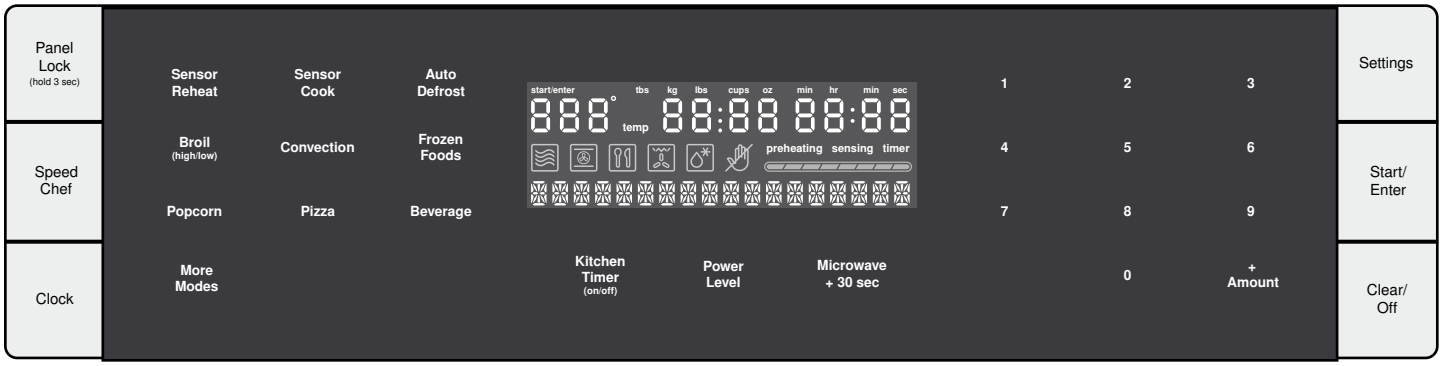
Ventilateur à convection

Le ventilateur à convection fonctionne pendant tous les modes de cuisson à convection. Lorsque le four est en mode de cuisson par convection, le ventilateur s'arrête automatiquement lorsque la porte est ouverte.

Éclairage de four

L'éclairage de four s'éteint pour économiser l'énergie après une minute avec la porte ouverte. Pour rallumer l'éclairage, fermez la porte et ouvrez-la de nouveau.

Panneau de commande



Touches

Vous pouvez activer une fonction en touchant brièvement la touche correspondante. Chaque fois que vous touchez une touche, un court signal sonore retentira. Un long signal sonore indiquera que vous avez effectué une saisie invalide.

Touche	Fonction
Panel Lock (Verrouillage du panneau)	Activez/désactivez le verrou pour enfants
Speed Chef (Chef rapide)	Sélectionnez les programmes Speed Chef
Clock (Horloge)	Réglez l'heure du jour
Settings (Réglages)	Entrez dans le menu des réglages de base
Start/Enter (Démarrer/ Entrer)	Confirmez les valeurs saisies/ démarrez le mode de cuisson
Clear/Off (Effacer/Arrêt)	Effacez la valeur saisie/éteignez l'appareil
Sensor Reheat (Capteur réchauffage)	Sélectionnez les programmes Capteur réchauffage
Sensor Cook (Capteur cuisson)	Sélectionnez les programmes Capteur cuisson
Auto Defrost (Décongélation automatique)	Sélectionnez les programmes Décongélation automatique
Broil (Gril)	Réglez les modes Gril (haut/bas)
Convection	Réglez le mode Convection
Frozen Foods (Aliments congelés)	Lancez les programmes de cuisson pour les aliments congelés
Popcorn	Cuire le popcorn
Pizza	Sélectionnez les programmes de pizzas
Beverage (Boisson)	Chauffer les boissons

Touche	Fonction
Mores Modes (Autres modes)	Entrez dans le menu pour les modes additionnels : • Keep Warm (Garder chaud) • Gril convection • Melt Butter (Fondre beurre) • Melt Chocolate (Fondre chocolat) • Soften Ice Cream (Ramollir crème glacée) • Soften Cream Chesse (Ramollir fromage à la crème)
Kitchen Timer (Minuterie de cuisine)	Réglez la minuterie de cuisine
Power Level (Niveau de puissance)	Réglez le niveau de puissance pour le fonctionnement du micro-ondes
Microwave +30 sec (Micro-ondes +30 sec.)	Ajoutez 30 secondes au temps de cuisson de micro-ondes
+Amount (+Montant)	Peut être utilisé pour parcourir les options du menu
0 - 9	Utilisez les touches numérotées pour entrer des valeurs personnalisées

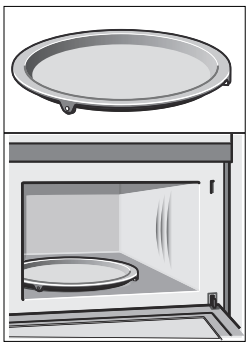
Éléments d'affichage

L'affichage vous donne des renseignements sur les réglages courants de votre appareil.Les éléments d'affichage clignotants indiquent qu'une saisie est requise.

Élément	Signification
	Verrou de sécurité pour enfants activé
	Convection
	Micro-ondes
	Speed Chef
	Gril niveau élevé
	Gril niveau bas
	Décongélation automatique

Élément	Signification
start/enter (démarrer/ entrer)	Touchez la touche Start/Enter (Démarrer/Entrer) requise
Temp 000°	La température est affichée
tbsp/kg/lb/cups/ oz (c. à soupe)/ kg/lb/tasses/oz)	Unités de mesure
h/min	Valeur de la minuterie de cuisine en heures/minutes
min/sec	Temps de cuisson programmé en minutes/secondes
preheating (pré-chauffage)	L'appareil est en cours de préchauffage
sensing (détection en cours)	L'appareil est en cours de détection.
timer (minuterie)	La minuterie de cuisine est en cours de fonctionnement
	Affiche la progression du préchauffage
Ligne pour texte libre	Affiche l'information sur le programme, les invites exigeant l'intervention de l'utilisateur

Accessoires



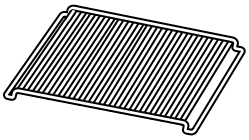
Plaque tournante métallique

Les aliments qui exigent beaucoup de chaleur provenant du bas, comme la pizza et les pépites de poulet, peuvent être préparés directement sur la plaque tournante métallique.

La plaque tournante peut tourner dans le sens horaire ou antihoraire. Elle peut aller dans le lave-vaisselle et est résistante aux coupures. Vous pouvez couper les pizzas en tranches directement sur la plaque elle-même.

Placez la plaque tournante sur l'unité d'entraînement au centre du compartiment de cuisson. Assurez-vous qu'elle a été correctement placée.

- N'utilisez jamais le micro-ondes sans la plaque tournante métallique et la plaque tournante.
- La plaque métallique tournante peut soutenir un poids maximum de 12 lb.
- La plaque tournante métallique doit tourner quel que soit le mode de cuisson.



Grille

La grille peut être utilisée avec le côté en retrait vers le haut ou le bas .

Utilisez la grille orientée vers le bas pour les modes Speed Chef, Convection, Garder chaud et pour mettre des plats plus grands dans la cavité du four.

Utilisez la grille orientée vers le haut (tel que montré) pour les modes Gril et Gril Convection.



Plat céramique
À utiliser pour la cuisson au micro-ondes.

- Vous pouvez placer des aliments, comme du popcorn ou des pommes de terre, directement sur le plat métallique.
- Le plat métallique peut également être utilisé pour la cuisson conventionnelle.

⚠ ATTENTION

Le plat céramique deviendra chaud pendant la cuisson à convection.

Placez le plat métallique sur le haut de la plaque tournante métallique.

Le plat céramique peut demeurer dans le four dans tous les modes de cuisson, à moins que la «cuisson sur le plat métallique» ne soit requise.



Lèchefrite et grille (accessoire optionnel)
À utiliser pour griller et rôtir.

Disponible de www.bosch-home.com/us/store

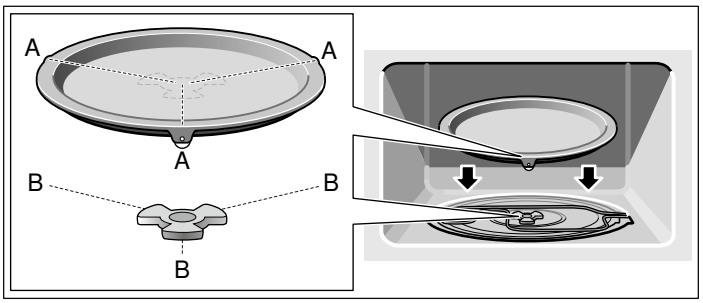
Lèchefrite - PAN, BROILER, MINI
numéro de commande : 00666709

Grille - GRILL, BROILER, PAN, MINI
numéro de commande : 00666710

Le plateau tournant

Posez le plateau tournant avec les marqueurs "**A**", comme illustré, sur l'entraîneur "**B**" situé au centre du fond du compartiment de cuisson.

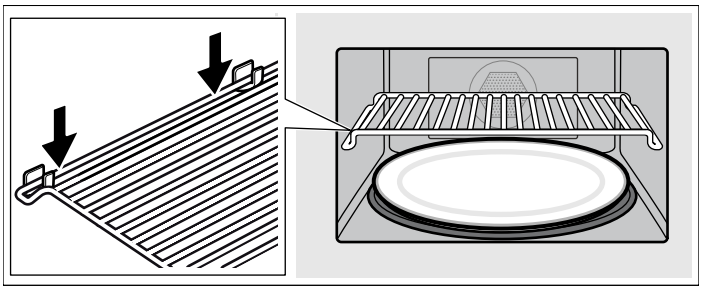
Le plateau tournant doit se trouver droit sur l'entraîneur.



Remarque : Utilisez l'appareil uniquement avec le plateau tournant en place. Veillez à ce qu'il soit correctement enclenché et peut tourner librement lorsque l'appareil est en marche.

Insertion d'une grille métallique

1. Placez la grille fermement dans les quatre supports de plastique.



Remarque : La grille ne doit pas toucher les parois métalliques ou la partie arrière du micro-ondes.

2. Placez l'aliment sur la grille.

⚠ ATTENTION

- N'utilisez pas la grille pour faire éclater le popcorn.
- La grille doit être sur les quatre supports de plastique quand elle est utilisée.
- Ne cuisez pas avec la grille sur le plancher du four à micro-ondes.
- Pour une cuisson au micro-ondes normale, utilisez le plateau céramique et retirez la grille.
- La grille peut devenir très chaude pendant la cuisson. Laissez la grille se refroidir avant de la manipuler.
- Lorsqu'il n'est pas utilisé, gardez la grille en dehors du micro-ondes dans une armoire.

Avant la première utilisation

- Avant l'utilisation, le four doit être correctement installé par un technicien qualifié.
- Retirer tout matériau d'emballage à l'intérieur et à l'extérieur du four.
- Essuyer le four tant qu'il est froid à l'aide d'un chiffon propre et humide et sécher.
- Il peut y avoir une légère odeur aux premières utilisations. Ceci est normal et disparaîtra.
- Pour obtenir des résultats de cuisson optimaux, utiliser une batterie de cuisine adéquate.
- Lire et comprendre toutes les précautions de sécurité et le Manuel d'utilisation et d'entretien avant toute utilisation.

Exécutez les sections suivantes avant d'utilisation :

Réglage de l'horloge

Une fois que l'appareil a été correctement connecté, 12:00 s'affichera comme heure du jour. Pour régler l'heure correcte, procédez comme suit :

1. Touchez **Clock** (Horloge).
2. Entrez le temps correct avec les touches numérotées. Exemple: Pour régler l'horloge à 12:41, tapez 1 2 4 1.
3. Touchez **Start/Enter** (Démarrer/Entrer) pour confirmer.

L'horloge sera également affichée lorsque votre appareil est éteint. Voyez le chapitre *"Réglages de base"* pour savoir comment masquer l'horloge.

Chauffage de l'appareil

Pour éliminer l'odeur de four neuf, chauffez l'appareil à vide et avec la porte fermée. Une heure en mode Convection à 350 °F (180 °C) est idéale. Assurez-vous qu'aucun résidu d'emballage n'est resté dans la cavité du four.

1. Touchez **Convection**
2. Entrez les chiffres 3 5 0 avec les touches numérotées.
3. Touchez **Start/Enter** (Démarrer/Entrer).
   L'éclairage du four s'allume et l'appareil se met à chauffer.

Accessoires de nettoyage

Avant d'utiliser les accessoires pour la première fois, lavez les accessoires à fond avec de l'eau savonneuse et un chiffon propre et doux.

Appliquer l'étiquette de programme

Choisir la langue soutaitée des étiquettes incluses. Fixer l'étiquette au côté de la cavité du four, comme décrit dans le feuillet des étiquettes.

Micro-ondes

Guide des ustensiles pour micro-ondes

Plats de cuisson convenables

- **Verre thermorésistant, verre-céramique et faïence :**
  Plats utilitaires, plats pour pain de viande, moules à tarte, moules à gâteau, tasses à mesurer les liquides, casseroles et bols sans garniture métallique (p. ex., Pyrex[MD], Anchor HockingMC, Corning Ware[MD], Emile Henry, etc.).
- **Porcelaine :**
  Bols, tasses, plats de service et plateaux sans garniture métallique.
- **Emballages et pellicules plastique :**
  Emballage plastique (comme couvercle) : Posez l'emballage plastique de façon lâche sur le plat et pressez-le sur les côtés. Aérez l'emballage plastique en retroussant légèrement un bord pour permettre à la vapeur excessive de s'échapper. Le plat devrait être suffisamment profond de manière à ce que l'emballage plastique ne touche pas l'aliment.
- **Plastiques propres à la cuisson au micro-ondes :**
  Utilisez des plats, des tasses, des contenants de congélation semi-rigides et des sacs de plastique propres à une utilisation au micro-ondes pour de courts temps de cuisson. Utilisez-les avec soin, car le plastique pourrait se ramollir à cause de la chaleur générée par l'aliment.
- **Produits de papier :**
  Essuie-tout, papier ciré, papier parchemin, serviettes de table et plats de papier sans garniture métallique ou dessin. Lisez l'étiquette du fabricant pour des instructions spéciales pour utilisation dans le four à micro-ondes.

Plats de cuisson inappropriés

- **Ustensiles et plats de cuisson métalliques :**
  Le métal protège l'aliment de l'énergie micro-ondes et produit une cuisson inégale. Par ailleurs, évitez les brochettes métalliques, les thermomètres ou les plateaux en aluminium. Les ustensiles métalliques peuvent provoquer la production d'arcs électriques pouvant endommager le four à micro-ondes.
- **Décoration métallique :**
  Bols, tasses, plats de service et plateaux avec garniture métallique.
- **Feuille d'aluminium :**
  Évitez les grandes feuilles d'aluminium car elles nuisent à la cuisson et pourrait provoquer la production dangereuse d'arcs électriques. Utilisez de petits morceaux de feuille d'aluminium pour protéger les ailes et les cuisses de poulet. Conservez TOUTE la feuille d'aluminium à au moins 1 pouce (25 mm) des parois de la cavité du four et de la porte du micro-ondes.
- **Bois :**
  Les bols et les plateaux de bois s'assècheront et pourraient se fissurer ou se fendre si vous les utilisez dans le four à micro-ondes. Les paniers fabriqués de bois réagiront de la même manière.
- **Plats de cuisson couverts de façon serrée :**
  Assurez-vous de laisser des ouvertures pour permettre à la vapeur de s'échapper du plat de cuisson couvert. Percez les pochettes de plastique de légumes ou d'autres aliments avant leur cuisson. Les pochettes trop serrées peuvent éclater.
- **Papier gris d'emballage :**
  Évitez d'utiliser des sacs de papier gris d'emballage. Ils absorbent la chaleur et peuvent brûler.
- **Ustensiles de cuisson endommagés ou écaillés :**
  Tout ustensile qui est fissuré, endommagé ou écaillé pourrait se briser dans le four.
- **Attaches métalliques :**
  Retirez les attaches métalliques des sacs de papier ou de plastique. Ils deviennent chauds et pourraient s'enflammer.

Test de la vaisselle

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

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

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

Le récipient doit être froid ou tiède.

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

Niveaux de puissance du micro-ondes

Vous pouvez sélectionner parmi 10 niveaux de puissance pour le micro-ondes. Si vous ne réglez pas un niveau de puissance, le micro-ondes fonctionnera automatiquement au niveau de puissance maximum de 10.

Le tableau suivant fournit les niveaux de puissance suggérés pour les différents types d'aliments pouvant être préparés au micro-ondes.

Niveau de puissance	Puissance du micro-ondes	À utiliser pour
10	100%	Bouillir de l'eau
Élevé		Cuire de la viande hachée
		Confectionner des friandises
		Cuire des fruits et légumes frais
		Cuire du poisson et de la volaille
		Préchauffer un plat brunisseur
		Réchauffer les boissons
		Cuire des tranches de bacon
9	90%	Réchauffer rapidement des tranches de viande
		Sauter des oignons, céleris et poivrons verts
8	80%	Réchauffage Tout
		Cuire des œufs brouillés
7	70%	Cuire des pains et des produits céréaliers
		Cuire des plats de fromage
		Cuire des muffins, des gâteaux au chocolat et des petits gâteaux
		Cuire du poulet entier
6	60%	Cuire des pâtes
5	50%	Cuire de la viande
		Cuire de la crème pâtissière
		Cuire des côtes levées, du rôti de bœuf et du rôti de surlonge
4	40%	Cuire des coupes de viande moins tendres
		Réchauffer des aliments préparés congelés
3	30%	Décongelez de la viande, de la volaille et des fruits de mer
		Cuire de petites quantités d'aliments
		Terminer la cuisson de casseroles, de plats mijotés et de certaines sauces
		Fondre du chocolat
2	20%	Ramollir du beurre et du fromage à la crème
1	10%	Ramollir de la crème glacée
		Lever la pâte à levure

Réglage du micro-ondes

L'appareil doit être éteint.

1. Entrez le temps de cuisson souhaité avec les touches numérotées. L'écran de la minuterie se remplira de droite à gauche.
   Exemple : Pour régler un temps de micro-ondes de 20 minutes et 30 secondes, entrez les numéros 2 0 3 0.
   Le symbole de micro-ondes s'alume, et **start/enter** (démarrer/entrer) clignote à l'écran.



2. Vous pouvez relancer le fonctionnement du micro-ondes avec le niveau de puissance par défaut de 10 en touchant **Start/Enter**,
   -ou -
   vous pouvez régler un autre niveau de puissance. Touchez **Power Level** (Niveau de puissance). 10 et **start/enter** clignotent dans la partie gauche supérieure de l'écran.



3. Entrez le niveau de puissance souhaité avec les touches numérotées.
   Le niveau de puissance souhaité et **start/enter** clignotent.
4. Touchez **Start/Enter** pour lancer le fonctionnement du micro-ondes.
   La minuterie du micro-ondes lancera le compte à rebours.

Vous pouvez modifier la minuterie du micro-ondes en tout temps en cours de fonctionnement en entrant un nouveau temps avec **+30 sec**.

L'appareil s'éteint et un signal sonore retentit une fois que le temps du micro-ondes s'est écoulé. L'appareil s'éteint et l'horloge est affichée.

Modification du niveau de puissance

Vous pouvez modifier le niveau de puissance en tout temps en cours de fonctionnement du micro-ondes.

1. Touchez **Power Level** (Niveau de puissance).
   L'écran affiche POWER LEVEL 1 - 10 (NIVEAU PUISSANCE).
2. Réglez le niveau de puissance souhaité avec les touches numérotées.
   Le niveau de puissance saisi et **start/enter** clignotent.

3. Touchez **Start/Enter** (Démarrer/Entrer).
   Le fonctionnement du micro-ondes se poursuit avec le nouveau niveau de puissance.

Ouverture de la porte de l'appareil en cours de fonctionnement

L'ouverture de la porte de l'appareil en cours de fonctionnement interrompra le mode courant. Vous devez fermer la porte de l'appareil, puis toucher **Start/ Enter** (Démarrer/Entrer) pour reprendre le fonctionnement.

+ 30 sec

Utilisez la touche **+30 sec** pour démarrer rapidement votre micro-ondes au niveau de puissance le plus élevé. Vous pouvez toucher à répétition la touche pour augmenter le temps de micro-ondes par incréments de 30 secondes.

L'appui de cette touche pendant le fonctionnement du micro-ondes ajoutera 30 secondes au temps de micro-ondes restant.

Annuler le fonctionnement

Touchez **Clear/Off** (Effacer/Arrêt) pour annuler le mode de four actif. L'appareil s'éteint et l'horloge est affichée.

Le ventilateur fonctionne encore quelque temps, puis s'arrête automatiquement.

Suggestions pour les meilleurs résultats

Pour vous aider à obtenir les meilleurs résultats possibles avec votre four à micro-ondes, lisez les suggestions suivantes ci-dessous :

- **Température de rangement**
  Les aliments sortis du congélateur ou du réfrigérateur prennent plus de temps à cuire.
- **Taille**
  Les petits morceaux cuisent plus rapidement que les gros. Les morceaux de taille et de forme similaires cuiront de façon plus uniforme lorsqu'ils sont cuits ensemble. Pour des résultats plus uniformes, réduisez le niveau de puissance lorsque vous faites cuire des gros morceaux.
- **Humidité naturelle**
  Les aliments très humides cuisent de façon plus uniforme du fait que l'énergie du micro-ondes chauffe les molécules d'eau de façon très efficace.
- **Brassage**
  Brassez les aliments comme les casseroles et les légumes de l'extérieur au centre pour distribuer la chaleur de façon plus uniforme. Cela vous permettra de cuire l'aliment plus rapidement. (Un brassage constant n'est pas nécessaire.)
- **Retournement des aliments**
  Retournez les aliments tels que les côtelettes de porc, les rôtis ou le chou-fleur entier à mi-cuisson. Cela aidera à exposer tous les côtés de façon uniforme à l'énergie mico-ondes.
- **Placement des aliments**
  Placez les parties délicates des aliments, comme les pointes d'asperge, vers le centre de la plaque tournante.
- **Disposition des aliments**
  Disposez les aliments de forme uniforme, comme les morceaux de poulet ou le saumon, avec les parties plus épaisses, plus charnues vers l'extérieur de la plaque tournante.
- **Laissez les aliments reposer**
  Après avoir retiré l'aliment du micro-ondes, couvrez l'aliment de feuilles d'aluminium ou d'un couvercle de casserole et laissez-le reposer pour terminer la cuisson. Cela aidera à terminer la cuisson de l'aliment au centre et évitera de trop cuire sur les bords extérieurs. La durée du temps de repos dépend de la densité et de la superficie des aliments.
- **Enveloppement**
  Les sandwichs et de nombreux autres types d'aliments contenant du pain précuit devraient être enveloppés dans des serviettes de papier ou dans du papier ciré avant de les placer dans le micro-ondes pour aider à éviter d'assécher les aliments.

Convection

La cuisson à convection circule l'air chaud dans la cavité du four au moyen d'un ventilateur. L'air en circulation constante entoure l'aliment pour chauffer la partie extérieure rapidement, pour un brunissement uniforme et pour saisir le goût par le mouvement constant de l'air chaud sur les surfaces de l'aliment.

Vous pouvez régler la plage de température de 200 à 450 °F (100 à 230 °C).

Remarques

- Utilisez le mode Speed Chef pour la cuisson combinée au micro-ondes et au four conventionnel. Vous pouvez combiner ces deux modes manuellement.
- Pour les meilleurs résultats, utilisez toujours la grille avec le mode Convection.

⚠ ATTENTION

La porte du four et l'extérieur et la grille deviendront chauds en mode Convection. Utilisez toujours des gants de four.

Conseils de plats de cuisson pour le mode Convection

- **Plateaux métalliques:**
  Recommandés pour tous les types de produits cuits au four, surtout lorsque le brunissement est important.
  Les plateaux métalliques foncés ou d'une finition terne sont les mieux indiqués pour les pains et les tartes car ils absorbent la chaleur et produisent une croûte plus croustillante.
  Les plateaux en aluminium luisants sont meilleurs pour les gâteaux, les biscuits ou les muffins car ils réfléchissent la chaleur et aident à produire une croûte légère et tendre.
- **Casseroles de verre ou de verre-céramique ou casseroles :**
  Conviennent mieux pour les recettes aux œufs et au fromage en raison de la facilité de nettoyage qu'offre le verre.

Remarque : Toujours utilisez la grille de convection avec le mode Convection.

Réglage du mode de convection

L'appareil doit être éteint.

1. Touchez **Convection**.
   Le symbole de convection s'alume. **start/enter** et la température par défaut de 325° F (160 °C) clignotent à l'écran. Le temps du jour sera affiché en permanence pendant la cuisson à convection.



2. Changez la température avec les touches numérotées et touchez **Start**/**Enter** (Démarrer/Entrer).
   Le préchauffage du four est lancé.



La température réglée est atteinte une fois que la barre de préchauffage s'est remplie complètement et qu'un signal sonore retentit cinq fois.

Pour modifier la température en cours de fonctionnement, tapez **Convection**. La température et **start/enter** clignotent. Tapez la nouvelle température avec les touches numérotées et confirmez avec **Start**/**Enter**.

Ouverture de la porte de l'appareil en cours de fonctionnement

L'ouverture de la porte de l'appareil en cours de fonctionnement interrompra le mode courant. Quand vous fermez la porte de l'appareil, le fonctionnement sera repris.

Annuler le fonctionnement

Touchez **Clear**/**Off** (Effacer/Arrêt) pour annuler le mode de four actif. L'appareil s'éteint et l'horloge est affichée.

Le ventilateur fonctionne encore quelque temps, puis s'arrête automatiquement.

Gril

La fonction Gril utilise une chaleur intense qui est rayonnée depuis l'élément du haut.

Vous pouvez régler deux niveaux d'intensité:

- Gril élévé
- Gril bas

Réglage du mode Gril

L'appareil doit être éteint.

1. Touchez **Broil** (Gril).
   Le mode Gril est réglé à élevé. Le symbole de Gril élevé s'alume, H I et **start/enter** clignotent. L'heure du jour sera affichée en permanence en mode Gril.



2. Touchez de nouveau **Broil** ou utilisez la touche **+Amount** (+Montant) pour passer au mode Gril bas.
   LO et l'icône de gril bas s'allumeront sur l'affichage.
3. Touchez **Start/Enter** (Démarrer/Entrer) pour lancer l'opération.

Vous pouvez alterner entre Gril élevé et Gril bas en cours de fonctionnement en touchant **Broil** ou **+Amount**.

Remarque : Utilisez toujours un lèchefrite pour la cuisson en mode Gril (consultez les accessoires optionnels).

Ouverture de la porte de l'appareil en cours de fonctionnement

L'ouverture de la porte de l'appareil en cours de fonctionnement interrompra le mode courant. Quand vous fermez la porte de l'appareil, le fonctionnement sera repris.

Annuler le fonctionnement

Touchez **Clear/Off** (Effacer/Arrêt) pour annuler le mode de four actif. L'appareil s'éteint et l'horloge est affichée.

Le ventilateur fonctionne encore quelque temps, puis s'arrête automatiquement.

Programmes automatiques

Les programmes automatiques vous permettent de préparer des aliments de façon rapide et simple au moyen des modes Micro-ondes et Convection. Sélectionnez le programme et entrez les valeurs demandées sur l'écran, le programme automatique sélectionne le réglage optimal pour vous.

Speed Chef (Chef rapide)

Avec Speed Chef, vous pouvez sélectionner parmi 9 aliments différents. Il vous suffit d'entrer le poids et Speed Chef calcule le temps de cuisson le plus rapide pour les meilleurs résultats.

Voyez l'étiquette du programme sur le côté gauche de la cavité du four pour les programmes Speed Chef disponibles.

Remarque : Utilisez toujours des plats de cuisson convenant à la fois à la cuisson au micro-ondes et à la cuisson conventionnelle. (La faïence est recommandée).

Réglage de Speed Chef (Chef rapide)

L'appareil doit être éteint.

Exemple : Régler Speed Chef pour un rôti de bœuf.

1. Touchez **Speed Chef** (Chef rapide).
   Le symbole Speef Chef s'allume et l'écran affiche SELECT FOOD 1 - 9 (SÉLECTIONNER ALIMENT).
2. Sélectionnez l'aliment souhaité à partir de l'étiquette dans la cavité du four. Pour le rôti de bœuf, touchez la touche numérotée 4.
   -ou-
   Touchez **Speed Chef** (Chef rapide) ou **+Amount** (+Montant) à plusieurs reprises pour faire défiler tous les modes Speed Chef. Lorsque rôti de boeuf est affiché 0.00 clignote et l'aliment sélectionné est affiché à l'écran.



3. Entrez le poids de l'aliment à cuire avec les touches numérotées. Par exemple, pour entrer 3 lbs (1,4 kg), touchez 3 0 0. Le poids et **start/enter** (démarrer/entrer) clignoteront.

4. Touchez **Start/Enter** (Démarrer/Entrer).
   Speed Chef réglera le temps de cuisson approprié et lancera la minuterie.
   Pendant la cuisson, un signal sonore retentira et le message « Turn Food Over » (Retourner l'aliment) est affiché à l'écran. Ouvrez la porte et retournez l'aliment. Remettez l'aliment dans le micro-ondes et touchez **Start/Enter** (Démarrer/Entrer).



Une fois que le temps de cuisson s'est écoulé, un signal sonore retentira. L'appareil s'éteint et l'horloge est affichée.

Ouverture de la porte de l'appareil en cours de fonctionnement

L'ouverture de la porte de l'appareil en cours de fonctionnement interrompra le mode courant. Vous devez fermer la porte de l'appareil, puis toucher **Start/Enter** (Démarrer/Entrer) pour reprendre le fonctionnement.

Annuler le fonctionnement

Touchez **Clear/Off** (Effacer/Arrêt) pour annuler le mode de four actif. L'appareil s'éteint et l'horloge est affichée.

Le ventilateur fonctionne encore quelque temps, puis s'arrête automatiquement.

Programmes Speed Chef

Placez les aliments dans un plat de taille appropriée pour la quantité de nourriture que vous voulez faire cuire.

Utilisez des plats de cuisson convenant à la fois pour la cuisson au micro-ondes et la cuisson conventionnelle.

Programme Speed Chef	Plage de poids	Conseils de cuisson	Placement des aliments	Temps de repos (minutes)
1 - Poitrine de poulet	0,5 - 3,0 lb (0,2 - 1,4 kg)	À utiliser avec des poitrines de poulet désossées. Retourner le poulet au signal sonore. Les petits morceaux cuisent plus rapidement.	Grille, face vers le bas	5 à 10
2 - Cuisses de poulet	0,5 - 3,0 lb (0,2 - 1,4 kg)	Placer les extrémités plus épaisses vers l'extérieur. Retourner le poulet au signal sonore. Les petits morceaux cuisent plus rapidement.	Grille, face vers le bas	3 à 8
3 - Volaille entière	1,5 - 4,5 lb (0,7 - 2 kg)	Commencer la cuisson avec la poitrine vers le bas. Retourner au signal sonore.	Plaque tournante	5 à 10
4 - Rosbif	0,5 - 3,25 lb (0,2 - 1,4 kg)	Convient à des rosbifs de 2 po (5 cm) ou moins. Retourner au signal sonore.	Plaque tournante	5 à 10
5 - Filets de porc	1,0 - 3,0 lb (0,5 - 1,4 kg)	Replier les extrémités minces vers l'intérieur. Retourner au signal sonore.	Grille, face vers le bas	5 à 10
6 - Côtelettes de porc	0,5 - 3,0 lb (0,2 - 1,4 kg)	Convient aux côtelettes de porc de 1/2 à 1 po (1,25 à 2,5 cm). Retourner les côtelettes au signal sonore.	Grille, face vers le bas	3 à 8
7 - Pain de viande	1,0 - 3,25 lb (0,5 - 1,4 kg)	Convient aux pains de viande de 3 po (7,5 cm) ou moins. Il n'est pas nécessaire de retourner. Ajouter le ketchup au cours des 10 à 15 dernières minutes de cuisson.	Plaque tournante	5 à 10
8 - Filets de poisson	0,5 - 2,0 lb (0,2 - 0,9 kg)	Brosser les filets avec de l'huile végétale ou de l'huile d'olive. Il n'est pas nécessaire de retourner. Replier les extrémités minces vers l'intérieur.	Grille, face vers le bas	2 à 3
9 - Brownies	16 portions	Il n'est pas nécessaire de retourner. Pour de meilleurs résultats, utiliser une poêle métallique de 9 po (23 cm).	Grille, face vers le bas	Laisser refroidir

Remarques

- Pour les morceaux de viande, entrer le poids total de toutes les pièces.
- Utiliser un thermomètre pour vérifier la température de la viande après le temps de repos.
- Placer la nourriture sur le comptoir et couvrir de papier d'aluminium pendant le temps de repos.

Décongélation automatique

Avec la fonction Auto Defrost (Décongélation automatique), vous pouvez décongeler trois différents types d'aliments en entrant leur poids. Le temps de décongélation idéal sera calculé par le programme.

Plat de cuisson pour la décongélation

Placez l'aliment dans un plat peu profond allant au micro-ondes comme une casserole en verre ou un plat en verre, mais ne couvrez pas.

Temps de repos

L'aliment décongelé devrait être laissé au repos pendant 10 à 30 minutes additionnelles jusqu'à ce qu'il atteigne une température uniforme. Il faut prévoir pour les gros morceaux de viande un temps de repos plus long que pour les morceaux plus petits. Les morceaux de viande plats et les aliments composés de viande hachée devraient être séparés les uns des autres avant de les laisser au repos.

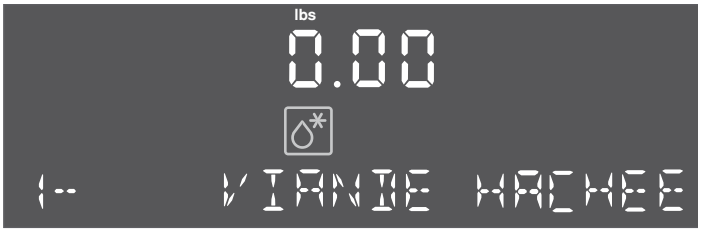
Après ce temps-là, vous pouvez continuer de préparer l'aliment, même si des morceaux de viande épais sont toujours congelés au centre.

Réglage de la décongélation automatique

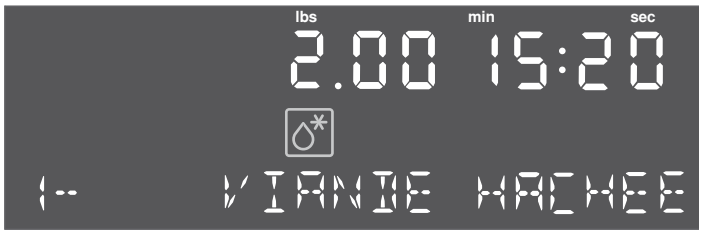
L'appareil doit être éteint.

Exemple : Réglez la décongélation automatique pour la viande hachée.

1. Sortez l'aliment de son emballage, pesez-le, puis mettez-le dans un plat adapté sur le plat céramique.
2. Touchez **Auto Defrost** (Décongélation automatique).
   Le symbole Auto Defrost s'allume et l'écran affiche SELECT FOOD 1 - 3 (SÉLECTIONNER ALIMENT).
3. Sélectionnez le programme souhaité à partir de l'étiquette dans la cavité du four. Pour la viande hachée, touchez la touche numérotée 1.
   -ou-
   Touchez **Auto Defrost** ou **+Amount** (+Quantité) à répétition pour faire défiler tous les modes de décongélation automatique.
   0.00 clignote et l'aliment est affiché à l'écran.



4. Entrez le poids de l'aliment à décongéler avec les touches numérotées. Par exemple, pour entrer 2 lb, tapez 2 0 0. Le poids et **start/enter** clignotent.
5. Touchez **Start/Enter** (Démarrer/Entrer).
   La décongélation automatique règlera le temps de décongélation approprié et lancera le compte à rebours.



Une fois le temps de décongélation écoulé, un signal sonore retentira. L'appareil s'éteint et l'horloge est affichée.

Remarque : Un signal sonore retentira pendant la décongélation pour tous les aliments indiquant le moment venu de retourner l'aliment ou de séparer les morceaux.

Ouverture de la porte de l'appareil en cours de fonctionnement

L'ouverture de la porte de l'appareil en cours de fonctionnement interrompra le mode courant. Vous devez fermer la porte de l'appareil, puis toucher **Start/Enter** (Démarrer/Entrer) pour reprendre le fonctionnement.

Annuler le fonctionnement

Touchez **Clear/Off** (Effacer/Arrêt) pour annuler le mode de four actif. L'appareil s'éteint et l'horloge est affichée.

Le ventilateur fonctionne encore quelque temps, puis s'arrête automatiquement.

Programme de décongélation automatique

No	Nom	Plage de poids
1	Viande hachée	0,5 - 2.0 lb
2	Morceaux de viande	0,5 - 3.0 lb
3	Morceaux de volaille	0,5 - 3.0 lb

Conseils pour la décongélation

⚠ AVERTISSEMENT

RISQUES À LA SANTÉ

Du liquide sera produit lors de la décongélation de viande ou de volaille. Drainez ce liquide quand vous retournez la viande ou la volaille et en aucune circonstance devriez-vous l'utiliser à d'autres fins ou lui permettre d'entrer en contact avec d'autres aliments.

- Entrez toujours le poids en lb lorsque vous utilisez la fonction de décongélation selon le poids (0,1 à 6,0 lb).
- Utilisez le mode de décongélation uniquement pour les aliments crus.
- La décongélation donne les meilleurs résultats lorsque l'aliment a décongelé et a un minimum de 0 °F (pris directement du congélateur).Si l'aliment a été rangé dans un réfrigérateur-congélateur qui ne maintient pas

une température de 5 °F ou moins, programmez toujours un poids d'aliment inférieur ou un temps de cuisson inférieur pour empêcher de cuire l'aliment.

- Si l'aliment congelé est rangé à l'extérieur du congélateur pendant jusqu'à 20 minutes, entrez un temps ou un poids de cuisson réduit.
- La forme de l'emballage modifiera le temps de décongélation. Les paquets d'aliments rectangulaires et minces se décongèlent plus rapidement qu'un bloc d'aliments congelés épais.
- Séparez les morceaux à mesure qu'ils se décongèlent. Les morceaux d'aliments congelés séparés se décongèlent mieux.
- Protégez les zones chaudes de l'aliment avec de petits morceaux de feuille en aluminium si elles commencent à se chauffer.

  Utilisez des petits morceaux de feuille en aluminium pour protéger les aliments comme les ailes de poulet, les extrémités des cuisses et les queues de poisson.

  Ne laissez pas l'aluminium toucher la cavité du four lors de la décongélation.

Aliments congelés

Utilisez la fonction Aliments congelés pour préparer les aliments congelés, comme les pépites de poulet, les pommes de terre frites, les bâtonnets de poisson en utilisant la chaleur par le bas et la convection.

Placez l'aliment à cuire directement sur la plaque tournante métallique.

Vous pouvez régler la plage de température de 200 à 450 °F (100 à 230 °C).

Réglage des aliments congelés

L'appareil doit être éteint.

1. Touchez **Frozen Foods** (Aliments congelés).

   Le symbole pour la chaleur par le bas et la convection s'allume. La température par défaut de 425° et **start/enter** clignotent et l'affichage affiche BAKE ON METAL TRAY (PLAT MÉTALLIQUE).
2. Vous pouvez modifier la température au moyen des touches numérotées. Vous pouvez entrer une température entre 200 et 450 °F (100 - 230 °C).
3. Touchez **Start/Enter** (Démarrer/Entrer).

   Le préchauffage du four est lancé. La température réglée, la barre de préchauffage, le mode de cuisson FROZEN FOODS (ALIMENTS CONGELÉS) sont affichés. L'heure du jour sera affichée en permanence.



La température réglée est atteinte une fois que la barre de préchauffage s'est remplie complètement et un signal sonore retentit. Placez les aliments dans le four à la plat metallique en une seule chouche.

Pour modifier la température en cours de fonctionnement, tapez **Frozen Foods**. Entrez la nouvelle température avec les touches numérotées et confirmez avec la touche **Start/Enter**.

Ouverture de la porte de l'appareil en cours de fonctionnement

L'ouverture de la porte de l'appareil en cours de fonctionnement interrompra le mode courant. Quand vous fermez la porte de l'appareil, le fonctionnement sera repris.

Annuler le fonctionnement

Touchez **Clear/Off** (Effacer/Arrêt) pour annuler le mode de four actif. L'appareil s'éteint et l'horloge est affichée.

Le ventilateur fonctionne encore quelque temps, puis s'arrête automatiquement.

Pizza

Vous pouvez utiliser le mode Pizza pour cuire trois différents types de pizza:

Mode no	Type de pizza	Au four
1	Pizza congélée	Plat métallique
2	Pizza fraîche	Plat métallique
3	Pizza micro-ondes	Plat céramique

Trucs pour la pizza

- Vérifiez la pizza avant le temps minimum, la pizza peut cuire plus rapidement par rapport à un four traditionnel.
- Pour la pizza fraîche, utiliser une spatule à pizza pour enlever ou placer la pizza sur le plateau tournant métallique.
- Pour utiliser une spatule à pizza, saupoudrer généreusement la spatule de farine de maïs pour pouvoir aisément transférer la pâte sur le plateau tournant en métal.
- La taille maximale pour les pizzas fraîches et congelées est de 12 pouces.
- Éviter d'utiliser une pierre à pizza, elle pourrait endommager le four.
- Le plateau tournant en métal peut être utilisé pour couper la pizza en pointes. Retirer le plateau tournant du four lorsque la pizza est cuite.

Réglage du mode Pizza pour pizza fraîche ou congelée

L'appareil doit être éteint.

Vous pouvez régler la plage de température de 375 á 450° F (190 á 230°C) pour pizza congélée et pizza fraîche.

Vous pouvez cuire de la pizza fraîche ou congelée directement sur la plaque tournante métallique.

1. Touchez **Pizza**.

   L'affichage indique SELECT TYPE 1 - 3 (Sélectionner type).
2. Touchez **Pizza** ou **+Amount** (+Montant) à répétition pour faire défiler le mode Pizza.

3. Touchez **Start/Enter** (Démarrer/Entrer). Pour la pizza fraîche ou congelée, l'écran affiche BAKE ON METAL TRAY (plat métal). La température par défaut et le témoin s'allument à l'écran.
4. Vous pouvez modifier la température au moyen des touches numérotées. Touchez **Start/Enter** (Démarrer/Entrer) pour confirmer.

   Le préchauffage du four est lancé.

La température réglée est atteinte une fois que la barre de préchauffage s'est remplie complètement et un signale sonore retentit.

Ouverture de la porte de l'appareil en cours de fonctionnement

L'ouverture de la porte de l'appareil en cours de fonctionnement interrompra le mode courant. Quand vous fermez la porte de l'appareil, le fonctionnement sera repris.

Réglage du mode Pizza pour la pizza au micro-ondes

Placez la pizza à cuire au micro-ondes sur le plat céramique et mettez-la dans le four selon les directives de l'emballage.

1. Touchez **Pizza**.

   L'affichage indique SELECT TYPE 1 - 3 (Sélectionner type).
2. Touchez la touche numérotée 3 ou touchez **Pizza** ou **+Amount** (+Montant) à répétition jusqu'à ce que MICROWAVE PIZZA (Pizza micro-ondes) soit affiché.
3. Touchez **Start/Enter** (Démarrer/Entrer). Pour la pizza au micro-ondes, l'écran affiche USE CERAMIC TRAY (Utiliser le plat céramique). **start/enter** clignote.
4. Touchez de nouveau **Start/Enter**. **sensing** (détection) et le symbole de micro-ondes s'allument à l'écran.

   L'appareil se met à détecter.

Une fois la détection terminée, un signal sonore retentira et le temps de cuisson calculé lancera le compte à rebours.

Une fois le temps de cuisson écoulé, un signal sonore retentira. L'appareil s'éteint et l'horloge est affichée.

Remarque : N'ouvrez pas la porte pendant le processus de détection, sinon le programme sera annulé.

Une fois que le temps de cuisson calculé est affiché, vous pouvez ouvrir la porte pour brasser, retourner ou redisposer l'aliment. Touchez **Start/Enter** (Démarrer/Entrer) pour reprendre l'opération.

Ouverture de la porte de l'appareil en cours de fonctionnement

L'ouverture de la porte de l'appareil en cours de fonctionnement interrompra le mode courant. Vous devez fermer la porte de l'appareil, puis toucher **Start/Enter** (Démarrer/Entrer) pour reprendre le fonctionnement.

Popcorn

⚠ ATTENTION

Ne laissez pas le four sans surveillance lorsque vous faites éclater le popcorn. Le popcorn pourrait s'enflammer et provoquer un incendie.

La fonction popcorn vous permet de faire éclater trois différents sacs de popcorn micro-ondables disponibles dans le commerce. Utilisez les tableaux ci-dessous pour déterminer le réglage à utiliser.

Taille du sac	Touchez la touche Popcorn
1,2 oz	une fois
2,5 oz	deux fois
3,5 oz	3 fois

Réglage du mode Popcorn

L'appareil doit être éteint.

1. Touchez **Popcorn**. Le symbole de micro-ondes s'affiche à l'écran, 1.2 et **start/enter** clignotent.

   Le temps de cuisson est affiché.
2. Touchez **Popcorn** ou **+Amount** (+Montant) à répétition jusqu'à ce que le poids souhaité s'affiche à l'écran.
3. Touchez **Start/Enter** (Démarrer/Entrer).

   La minuterie de micro-ondes lance le compte à rebours.

Lorsque le temps de micro-ondes s'est écoulé, un signale sonore retentira. L'appareil s'éteint et l'horloge est affichée.

Boisson

La fonction Boissons chauffe 0,5 à 2 tasses de boisson. Utilisez le tableau ci-dessous pour déterminer le réglage à utiliser.

Montant	Touchez la touche Beverages (Boissons)
0,5 tasse (environ 4 oz)	une fois
1 tasse (environ 8 oz)	deux fois
1,5 tasse (environ 12 oz)	3 fois
2 tasses (environ 16 oz)	4 fois

Réglage du mode Beverage (Boisson)

Exemple: Chauffez 2 tasses de boisson.

1. Touchez **Beverage** (Boisson). Le symbole de micro-ondes s'affiche à l'écran, 0.5 tasses et **start/enter** clignote.

   Le temps de cuisson est affiché.
2. Touchez **Beverage** otre fois, ou touchez **+Amount** (+Montant). 1 tasse s'affichent à l'écran.
3. Touchez **Start/Enter** (Démarrer/Entrer).

   La minuterie de micro-ondes lance le compte à rebours.

Lorsque le temps de micro-ondes s'est écoulé, un signal sonore retentira. L'appareil s'éteint et l'horloge est affichée.

Capteur cuisson

Vous pouvez sélectionner deux modes de Capteur cuisson. Le mode Capteur cuisson vous permet de cuire bon nombre de vos aliments préférés sans sélectionner les temps de cuisson ou les niveaux de puissance. Le four à micro-ondes détermine automatiquement le temps de cuisson requis pour chaque aliment.

Pour de meilleurs résultats pour le mode Capteur cuisson, suivez ces recommandations :

- Les aliments cuits avec le système à capteurs devraient être cuits à partir de leur température de rangement normale.
- La plaque tournante, le plat céramique et l'extérieur du contenant doivent être secs.
- Les aliments doivent toujours être couverts lâchement avec de la pellicule en plastique, du papier ciré ou un couvercle micro-ondable.
- N'ouvrez pas la porte ou ne touchez pas la touche **Clear**/**Off** (Effacer/Arrêt) pendant le temps de cuisson à détection. Lorsque le temps de détection s'est écoulé, le four retentit une fois et le temps de cuisson restant apparaîtra à l'écran. **Vous pouvez alors ouvrir la porte pour brasser, retourner ou redisposer l'aliment**.

Capteur réchauffage

La fonction Capteur réchauffage vous permet de réchauffer les plats de service ou les casseroles (8 – 12 oz) pour votre commodité.

Réglage du Capteur Réchaffage

1. Touchez **Sensor Reheat** (Capteur Réchauffage). Le symbole de micro-ondes ≋ et SENSOR REHEAT (CAPTEUR RÉCHAUFFAGE) s'affichent.
2. Touchez **Start**/**Enter** (Démarrer/Entrer). **sensing** (détection en cours) s'affiche. L'appareil est en marche prendant la détection.
3. Une fois la détection terminée, un signal sonore retentira et le compte à rebours du temps de cuisson calculé est lancé.

Remarque : N'ouvrez pas la porte pendant le processus de détection, sinon le programme sera annulé.

Une fois que le temps de cuisson calculé est affiché, vous pouvez ouvrir la porte pour brasser, retourner ou redisposer l'aliment. Touchez **Start**/**Enter** (Démarrer/Entrer) pour reprendre l'opération.

Lorsque le Capteur Réchauffage a terminé, un signal sonore retentira et l'appareil s'éteint.

Remarques

- Couvrez avec une pellicule de plastique ou du papier ciré aéré.
- Réchauffez l'aliment sur un plat de service micro-ondable.

Suggestions pour le réchauffage des aliments

Aliment	Directions	Quantité
Assiette plate	Utilisez uniquement des aliments réfrigérés précuits. Couvrez l'assiette avec une pellicule de plastique ou du papier ciré aéré, rangé sous l'assiette. Si l'aliment n'est pas aussi chaud que vous l'auriez souhaité après son réchauffage avec la fonction de réchauffage, continuez de chauffer en utilisant le réglage manuel de temps et de niveau de puissance. Contenu: • Viande, poulet ou poisson de 3-4 oz (jusqu'à 6 oz avec os) • une demi-tasse de féculent (pommes de terre, pâtes, riz, etc.) • 1/2 tasse de légumes (environ 3-4 oz)	1 portion (1 plat)
Casserole, pâtes	Plats à couvercle avec couvercle ou pellicule en plastique aérée. Si l'aliment n'est pas aussi chaud que vous l'auriez souhaité après son réchauffage avec la fonction de réchauffage, continuez de chauffer en utilisant le réglage manuel de temps et de niveau de puissance. Brassez les aliments une fois avant de servir. Contenu: • Aliments réfrigérés dans une casserole (comme un ragoût de bœuf ou une lasagne) • Spaghetti et ravioli en boîte, aliments réfrigérés	1 à 4 portions

Capteur cuisson

Le mode Capteur cuisson vous permet de cuire bon nombre de vos aliments préférés sans sélectionner les temps de cuisson et les niveaux de puissance. Le four à micro-ondes détermine automatiquement le temps de cuisson requis pour chaque aliment.

Programmes Capteur cuisson

Programme de capteur de cuisson	Quantité	Conseils de cuisson
1 - Pommes de terre au four	1 - 4 pommes de terre (8 - 32 oz)	Percér peau avec une fourche. Ne couvrez pas. Après la cuisson, laisser reposer dans l'aluminium pendant 5 minutes.
2 - Patates douces	1 - 4 pommes de terre (8 - 32 oz)	Percér peau avec une fourche. Ne couvrez pas. Après la cuisson, laisser reposer dans l'aluminium pendant 5 minutes.
3 - Légumes frais	4 - 16 oz (0,25 - 1 lb)	Ne pas ajouter d'eau si les légumes viennent d'être lavés. Ajouter 2 cuillères à soupe d'eau par 8 oz de légumes frais.
4 - Légumes congelés	6 - 16 oz (0,75 - 1 lb)	Ajouter 1 cuillère à soupe d'eau par 4 oz de légumes congelés.
5 - Viande hachée	8 - 24 oz (0,5 - 1,5 lb)	Après la cuisson, laisser reposer couvert pendant 3 à 4 minutes.
6 - Poissons/fruits de mer	8 - 20 oz (0,5 - 1,25 lb)	Rouler les extrémités minces vers l'intérieur. Placer en cercle autour du plat allant au micro-ondes.
7 - Riz brun	0,5 - 2 tasses (riz sec)	Utiliser une casserole à rebord élevé. Ne pas couvrir. Utiliser 1 tasse de riz pour 3 tasses d'eau.
8 - Riz blanc	0,5 - 2 tasses (riz sec)	Utiliser une casserole à rebord élevé et un couvercle. Utiliser 1 tasse de riz pour 2 tasses d'eau.
9 - Plats congelés	10 - 20 oz	Suivre les instructions de l'emballage pour la ventilation, couper la pellicule de plastique, etc.

Réglage du Capteur Cuisson

L'appareil doit être éteint.

Exemple: Réglez le Capteur Cuisson pour la viande hachée.

1. Touchez **Sensor Cook** (Capteur Cuisson).
   Le symbole du micro-ondes s'allume et l'écran affiche SELECT FOOD 1 - 9 (SÉLECT. ALIM).
2. Sélectionnez le programme souhaité à partir de l'étiquette dans la cavité du four. Pour la viande hachée, touchez la touche numérotée 5.
   -ou-
   Touchez **Sensor Cook** ou **+Amount** (+Montant) à répétition pour faire défiler les modes Capteur Cuisson.
   start/enter (démarrer/entrer) clignote et l'aliment est affiché à l'écran.
3. Touchez **Start/Enter**.
   Le programme lancera la détection, l'appareil est en fonctionnement.



Une fois la détection terminée, un signal sonore retentira et le compte à rebours du temps de cuisson calculé est lancé.

Remarque : N'ouvrez pas la porte pendant le processus de détection, sinon le programme sera annulé.

Une fois que le temps de cuisson calculé est affiché, vous pouvez ouvrir la porte pour brasser, retourner ou redisposer l'aliment. Touchez **Start/Enter** (Démarrer/Entrer) pour reprendre l'opération.

Lorsque le Capteur Cuisson a terminé, un signal sonore retentira et l'appareil s'éteint.

Ouverture de la porte de l'appareil en cours de fonctionnement

L'ouverture de la porte de l'appareil en cours de fonctionnement interrompra le mode courant. Vous devez fermer la porte de l'appareil, puis toucher **Start**/**Enter** (Démarrer/Entrer) pour reprendre le fonctionnement.

Annuler le fonctionnement

Touchez **Clear**/**Off** (Effacer/Arrêt) pour annuler le mode de four actif. L'appareil s'éteint et l'horloge est affichée.

Le ventilateur fonctionne encore quelque temps, puis s'arrête automatiquement.

Autres modes

La fonction More Modes (Autres modes) vous offre six programmes commodes additionnels.

Programme no	Nom
1	Garder chaud
2	Gril convection
3	Fondre beurre
4	Fondre chocolat
5	Ramollir crème glacée
6	Ramollir fromage à la crème

Réglage de Keep Warm (Garder chaud)

1. Touchez **More Modes** (Autres modes) une fois.
   L'affichage montre SELECT PROGRAM 1 – 6 (SÉLECT. PROGRAMME 1 – 6)
2. Touchez la touche numérotée **1** ou touchez **More Modes** (Autres modes) une fois de plus.
   KEEP WARM (GARDER CHAUD), le symbol de convection, et la température de 170°F (75°C) sont affichés. **start/enter** clignote.
3. Touchez **Start**/**Enter** (Démarrer/Entrer).

La température Keep Warm (Garder Chaud) ne peut être changée.

Remarques

- Utilisez le mode Keep Warm (Garder chaud) pour conserver les aliments cuits chauds et prêts à servir.
- Les aliments cuits à couvert doivent demeurer couverts pendant le mode Keep Warm (Garder chaud).
- Les pâtisseries (tartes, chaussons, etc.) ne doivent pas être couvertes.
- Les repas complets conservés à chaud sur un plat de service peuvent être couverts pendant le mode Keep Warm (Garder chaud).

Réglage du mode Convection Broil (Gril Convection)

Ce mode utilise l'élément de gril en combinaison avec le ventilateur de convection.
Placez l'aliment dans le four à froid sur une grille métallique en dessous du gril.

1. Touchez **More Modes** (Autres modes) une fois.
   L'affichage montre SELECT PROGRAM 1 – 6 (SÉLECT. PROGRAMME 1 – 6)
2. Touchez la touche numérotée **2** ou touchez **More Modes** deux fois.
   CONV BROIL (GRIL CONV) et le symbole de gril convection sont affichés. Le réglage par défaut HI et **start**/**enter** clignotent.
3. Touchez **+Amount** (+Montant) pour passer de l'intensité de gril HI à LO.
4. Touchez **Start**/**Enter** (Démarrer/Entrer).
   Le mode Gril Convection démarre le préchauffage.

Ouverture de la porte de l'appareil en cours de fonctionnement

L'ouverture de la porte de l'appareil en cours de fonctionnement interrompra le mode courant. Quand vous fermez la porte de l'appareil, le fonctionnement sera repris.

Annuler le fonctionnement

Touchez **Clear**/**Off** (Effacer/Arrêt) pour annuler le mode de four actif. L'appareil s'éteint et l'horloge est affichée.

Le ventilateur fonctionne encore quelque temps, puis s'arrête automatiquement.

Réglage du mode Melt Butter (Fondre beurre)

Vous pouvez régler trois différentes quantités pour fondre du beurre :

- 2 cuillères à soupe
- ¼ tasse
- ½ tasse

1. Touchez **More Modes** (Autres modes) une fois.
   L'affichage montre SELECT PROGRAM 1 – 6 (SÉLECT. PROGRAMME 1 – 6)
2. Touchez la touche numérotée **3** ou touchez **More Modes** (Autres modes) trois fois.
   MELT BUTTER (FONDRE BEURRE) et le symbole de micro-ondes sont affichés. La première quantité de 2 cuillères à soupe et **start**/**enter** clignotent. Le temps de cuisson est affiché.
3. Touchez **+Amount** (+Montant) pour changer la quantité.
4. Touchez **Start**/**Enter**.
   Le compte à rebours du temps de cuisson est lancé.

Réglage du mode Melt Chocolate (Fondre chocolat)

Vous pouvez régler deux différentes quantités pour fondre du chocolat:

- 1 tasse
- 2 tasses

1. Touchez **More Modes** (Autres modes) une fois.
   L'affichage montre SELECT PROGRAM 1 – 6 (SÉLECT. PROGRAMME 1 – 6)
2. Touchez la touche numérotée **4** ou touchez **More Modes** quatre fois.
   MELT CHOCOLATE (FONDRE CHOCOLAT) et le symbole de micro-ondes sont affichés. La première quantité **1 cup** (1 tasse) et **start/enter** clignotent. Le temps de cuisson est affiché.
3. Touchez **+Amount** (+Montant) pour changer la quantité.
4. Touchez **Start/Enter**.
   Le compte à rebours du temps de cuisson est lancé.

Réglage du mode Soften Ice Cream (Ramollir crème glacée)

Vous pouvez régler quatre différentes quantités pour ramollir la crème glacée:

- 8 oz
- 16 oz
- 32 oz
- 48 oz

1. Touchez **More Modes** (Autres modes) une fois.
   L'affichage montre SELECT PROGRAM 1 – 6 (SÉLECT. PROGRAMME 1 – 6)
2. Touchez la touche numérotée **5** ou touchez **More Modes** cinq fois.
   SOFTEN ICE CREAM (RAMOLLIR CRÈME GLACÉE) et le symbole de micro-ondes sont affichés. La première quantité de **8 oz** et **start/enter** clignotent. Le temps de cuisson est affiché.
3. Touchez **+Amount** (+Montant) pour changer la quantité.
4. Touchez **Start/Enter**.
   Le compte à rebours du temps de cuisson est lancé.

Réglage du mode Soften Cream Cheese (Ramollir fromage à la crème)

Vous pouvez régler quatre différentes quantités pour ramollir le fromage à la crème:

- 3 oz
- 6 oz
- 8 oz

1. Touchez **More Modes** (Autres modes) une fois.
   L'affichage montre SELECT PROGRAM 1 – 6 (SÉLECT. PROGRAMME 1 – 6)
2. Touchez la touche numérotée **6** ou touchez **More Modes** six fois.
   SFTEN CRM CHEESE (RAMOL FROM CRÈME) et le symbole de micro-ondes . La première quantité de **3 oz** et **start/enter** clignote. Le temps de cuisson est affiché.
3. Touchez **+Amount** (+Montant) pour changer la quantité.
4. Touchez **Start/Enter**.
   Le compte à rebours du temps de cuisson est lancé.

Minuterie de cuisine

La minuterie de cuisine peut être utilisée lorsque l'appareil est désactivé, ou lorsqu'un mode de cuisson est actif.

Vous pouvez régler la minuterie de cuisine en heures et en minutes. Le décompte de la dernière minute du temps réglé sera en secondes.

Réglage de la minuterie de cuisine

1. Touchez **Kitchen Timer** (Minuterie de cuisine) une fois.
   0:00 clignote.
2. Entrez le temps souhaité à l'aide des touches numérotées. **Exemple :** Pour régler la minuterie de cuisine à 3 h et 5 min, entrez 3 0 5.
3. Touchez **Start/Enter** ou **Kitchen Timer**.
   La minuterie de cuisine est lancée. **timer** (minuterie) s'affiche à l'écran.

Remarque : La minuterie de cuisine continue de s'écouler si un mode de cuisson est choisi. Selon le mode de cuisson choisi, la minuterie de cuisine pourrait ne pas être visible, mais elle demeure active et sera de nouveau affichée lorsque le mode de cuisson sera terminé.

Une fois que le temps s'est écoulé

Une fois le temps réglé écoulé, TIMER END (FIN MINUTERIE) s'affiche à l'écran et une tonalité d'alarme retentit toutes les 10 secondes. Après 2 minutes, la tonalité d'alarme s'arrête.

Pour arrêter le signal sonore manuellement, touchez **Kitchen Timer**, ou ouvrez la porte de l'appareil.

Annuler la minuterie de cuisine

Pour effacer la minuterie de cuisine, touchez **Kitchen Timer** à nouveau.

Verrouillage du panneau de commande

Vous pouvez utiliser le verrouillage du panneau pour empêcher les enfants d'activer accidentellement l'appareil.
La fonction de verrouillage du panneau est également très utile lorsque vous nettoyez le panneau de commande. Le verrouillage empêchera la programmation accidentelle lorsque vous essuyez le panneau de commande pour le nettoyer.

Pour activer le verrouillage du panneau :
Maintenez enfoncé **Panel Lock** (Verrouillage du panneau) pendant 3 secondes. Le symbole de verrouillage du panneau et PANEL LOCKED (PANNEAU VERROUILLÉ) s'afficheront à l'écran, deux signaux sonores retentiront.

Pour désactiver le verrouillage du panneau:
Maintenez enfoncé **Panel Lock** (Verrouillage du panneau) pendant 3 secondes. Le symbole de verrouillage du panneau disparaîtra et PANEL is UNLOCKED (Panneau déverrouillé) s'affiche.

Extinction Automatique

Votre appareil est doté d'une fonction d'extinction automatique. L'extinction automatique est activée lorsque l'appareil est en mode de cuisson pendant une période de temps prolongée.
Le temps auquel l'extinction automatique est activée dépend du mode de fonctionnement sélectionné.

Modes de cuisson	Temps de fonctionnement max.
Convection	5 heures
Tous les autres modes	99 minutes + 99 secondes

Mode économie d'énergie

Votre appareil dispose d'un mode d'économie d'énergie qui éteint/tamise automatiquement l'affichage après deux minutes d'inactivité. La luminosité de l'écran de l'appareil peut être restaurée en ouvrant la porte ou en appuyant sur n'importe quel bouton du panneau de commande.

Réglages de base

Votre appareil comprend divers réglages de base. Vous pouvez ajuster ces réglages en fonction de votre façon de cuisiner.

Numéro	Affichage	Réglages
1	**MODE TEMP**	Mode de température °F/°C F* (Fahrenheit) C (Celsius)
2	**BRIGHTNESS** (LUMINOSITÉ)	HI (HAUT) MED * (MOY) LO (BAS)
3	**VOLUME**	HI (HAUT)* LO (BAS)
4	**BEEP (bouton)** (BIP)	On (Marche)* Off (Arrêt)
5	**CLOCK** (HORLOGE)	On (Marche)* Off (Arrêt)
6	**LANGUAGE** (LANGUE)	ANGLAIS* FRANÇAIS
* réglage par défaut		

Modification des réglages de base

L'appareil doit être éteint.
Exemple: Modifiez la langue d'affichage à Français.

1. Touchez **Settings** (Réglages). L'affichage montre SELECT SETTINGS 1 - 6 (SÉLECT. RÉGLAGE 1 - 6) Sélectionnez le menu de réglage de langue avec la touche numérotée **6** ou touchez **Settings** à répétition jusqu'à ce que l'affichage montre 6 - LANGUAGE. En et **start/enter** clignote.
2. Touchez **+Amount** (+Montant) jusqu'à ce que l'affichage montre Fr.
   start/enter clignote.
3. Touchez **Start/Enter** (Démarrer/Entrer). La langue d'affichage a été changée à français et l'appareil bascule en mode d'attente.

Remarque : Le menu des réglages de base ne s'affichera pas si un mode de cuisson ou une minuterie de cuisine est en cours. Effacez le mode de cuisson ou la minuterie de cuisine pour accéder aux réglages de base.

Tableaux de cuisson

Les tableaux de cuisson peuvent servir de guide. Suivez les instructions de l'emballage ou de la recette.

Gril

Placer la poêle avec les aliments sur la grille avec la cavité vers le haut.

Aliment	Température du four	Durée de cuisson (minutes)	Température interne	Truc / procédure pour la cuisson
Hamburgers, ¾" à 1", à point	Élevé	Côté 1 : 9 - 11 Côté 2 : 10 - 12	160°F (71°C)	Utiliser une poêle qui permet l'écoulement des matières grasses. Les viandes grasses causeront plus d'éclaboussures.
Côtelettes d'agneau, 1", à point	Élevé	Côté 1 : 9 - 11 Côté 2 : 10 - 12	160°F (71°C)	Utiliser une poêle qui permet l'écoulement des matières grasses. Couper le gras pour éviter le repli de la viande.
Saucisse, fraîche	Élevé	Côté 1 : 9 - 11 Côté 2 : 8 - 10	160°F (71°C)	Utiliser une poêle qui permet l'écoulement des matières grasses.
Steaks, ¾" à 1", rosé	Élevé	Côté 1 : 9 - 11 Côté 2 : 10 - 12	145°F (63°C)	Utiliser une poêle qui permet l'écoulement des matières grasses. Couper le gras pour éviter le repli de la viande.
Steaks, ¾" à 1", à point	Élevé	Côté 1 : 9 - 11 Côté 2 : 10 - 12	160°F (71°C)	Utiliser une poêle qui permet l'écoulement des matières grasses. Couper le gras pour éviter le repli de la viande.
Pain grillé	Bas	3 - 5	-	Vérifier la cuisson au temps minimal.
Plats en casserole à brunir	Bas	3 - 5	-	Utiliser seulement des plats en métal ou en verre comme la gamme Corning Ware®

Gril convection

Placer les poêles avec les aliments sur la grille avec la cavité vers le haut.

Aliment	Température du four	Durée de cuisson (minutes)	Température interne	Truc / procédure pour la cuisson
Poitrines de poulet, avec os	Bas	Côté 1 : 9 - 11 Côté 2 : 10 - 12	170°F (76°C)	Commencer la cuisson avec la poitrine vers le bas.
Filets de poisson, ¾" à 1"	Bas	11 - 15	145°F (63°C)	Ne pas retourner le poisson. Tourner les extrémités minces vers l'intérieur. Brosser avec de l'huile d'olive ou du beurre pour empêcher les aliments de coller.

Convection

Préchauffer le four avant d'ajouter les aliments. Lorsque le four est préchauffé, placer les aliments rapidement dans le four pour minimiser la perte de chaleur. Placer les poêles avec les aliments sur la grille avec la cavité vers le bas.

Aliment	Température du four	Durée de cuisson (minutes)	Truc / procédure pour la cuisson
Biscuits	350°F (175°C)	13 - 20	Une tôle de cuisson sombre ou terne vous permettra d'obtenir une croûte plus brune et croustillante.
Gâteau, 13"x9"	350°F (175°C)	23 - 28	Pour une croûte tendre et d'un brun légèrement doré, utiliser une tôle métallique de couleur claire ou brillante.
Biscuits	350 - 375°F (175 - 190°C)	8 - 14	Une tôle de cuisson sombre ou terne vous permettra d'obtenir une croûte plus brune et croustillante.
Pain de maïs	425 - 450°F (220 - 230°C)	25 - 30	Utiliser un moule de cuisson carré.

Aliment	Température du four	Durée de cuisson (minutes)	Truc / procédure pour la cuisson
Petits gâteaux	350°F (175°C)	18 - 21	Parfait pour les mélanges déjà préparés. Préparer en suivant les instructions de l'emballage.
Petits pains	400°F (205°C)	12 - 18	À utiliser pour des petits pains frais ou congelés.
Tarte de fruits frais	375°F (190°C)	50 - 60	Une plaque de cuisson sombre ou terne vous permettra d'obtenir une croûte plus brune et croustillante.
Muffins	400°F (205°C)	10 - 18	Parfait pour les mélanges déjà préparés. Préparer en suivant les instructions de l'emballage.
Légumes rôtis	425 - 450°F (220 - 230°C)	15 - 20	Utiliser une tôle métallique sombre ou terne. Mélanger une fois.
Gâteaux sablés	450°F (230°C)	10 - 18	Parfait pour les gâteaux sablés individuels. Utiliser une tôle sombre.

Cuisson des œufs dans le micro-ondes

- Ne cuisez jamais les œufs dans leur coquille et ne réchauffez jamais des œufs durs dans leur coquille, au risque de les éclater.
- Percez toujours le jaune d'œuf des œufs entiers pour les empêcher d'éclater.
- Cuisez les œufs jusqu'à ce qu'ils soient pris; ils durciront s'ils sont trop cuits.
- La cuisson des œufs brouillés est permise.

Cuisson de légumes dans votre micro-ondes

- Les légumes doivent être lavés juste avant leur cuisson. De l'eau additionnelle n'est que très rarement requise. Si des légumes denses, comme des pommes de terre ou des carottes sont à cuire, ajoutez environ un quart de tasse d'eau.
- Les petits légumes (carottes tranchées, petits pois, haricots de Lima, etc.) cuiront plus rapidement que les légumes plus grands.
- Les légumes entiers comme les pommes de terre, la courge poivrée ou l'épi de maïs devraient être disposés dans un cercle sur la plaque tournante avant la cuisson. Ils cuiront de façon plus uniforme si vous les retournez à mi-cuisson.
- Placez toujours les légumes comme les asperges et le brocoli avec les tronçons pointés vers le bord du plat et les pointes vers le centre.
- Lorsque vous faites cuire des légumes coupés, couvrez toujours le plat avec un couvercle ou une pellicule de plastique micro-ondable aérée.
- La peau des légumes entiers non pelés, comme les pommes de terre, les patates douces, les courges, les aubergines, etc. doit être percée à plusieurs endroits avant la cuisson pour les empêcher d'éclater.
- Pour une cuisson plus uniforme, brassez ou redisposez les légumes entiers à mi-cuisson.
- Dans la plupart du temps, plus l'aliment est dense, plus il faudra le laisser au repos.Par exemple, une pomme de terre cuite au four devrait être laissée au repos pendant 5 minutes avant de la servir, tandis qu'un plat de petits pois peut être servi immédiatement.

Cuisson de fruits de mer dans le micro-ondes

Assurez-vous de disposer le poisson sur une grille à rôtir et dans un plat transparent aux micro-ondes. Assurez-vous de toujours cuire le poisson jusqu'à ce qu'il se détache facilement à la fourchette. Utilisez un couvercle bien serré pour cuire à la vapeur le poisson; un couvercle plus léger de papier ciré ou de serviette de papier réduit l'efficacité de la cuisson à la vapeur. Prenez soin de ne pas trop cuire le poisson; vérifiez au temps de cuisson minimum avant de poursuivre.

Fruits de mer	Niveau de puissance	Temps de cuisson	Directions
Steaks de poisson jusqu'à 1 ½ lb	Feu moyen (7)	7–11 min. /lb	Disposez le poisson sur une grille de rôtisserie avec les portions charnues vers l'extérieur de la grille. Couvrez avec du papier ciré. Retournez et redisposez à mi-cuisson. Faites cuire jusqu'à ce que le poisson se détache facilement à la fourchette. Laissez reposer 3 à 5 min.
Filets de poisson jusqu'à 1 ½ lb.	Feu moyen (7)	7–11 min. /lb	Disposez les filets dans un plat allant au four, en tournant les morceaux minces se trouvant en-dessous. Couvrez avec du papier ciré. Si l'épaisseur du filet est supérieure à ½ po, retournez et redisposez à mi-cuisson. Faites cuire le poisson jusqu'à ce qu'il se détache facilement à la fourchette. Laissez reposer 2 à 3 min.
Crevettes jusqu'à 1 ½ lb.	Feu moyen (7)	7–11 min. /lb	Disposez les crevettes dans un plat allant au four sans les chevaucher ou les entasser. Couvrez avec du papier ciré. Faites cuire jusqu'à ce qu'elles soient fermes et opaques, en brassant deux ou trois fois. Laissez reposer 5 min.

Nettoyage et entretien

⚠ AVERTISSEMENT

Assurez-vous que l'appareil tout entier s'est refroidi et que la graisse s'est solidifiée avant de tenter de nettoyer une partie quelconque de l'appareil.

Guide de nettoyage

- Pour une meilleure performance et par souci de sécurité, conservez le four propre à l'intérieur et à l'extérieur.Prenez particulièrement soin de maintenir le panneau de porte intérieur et le cadre avant du four exempt d'aliments et d'accumulations de graisse.
- N'utilisez jamais des poudres ou des tampons à récurer abrasifs sur le micro-ondes. Essuyez l'intérieur et l'extérieur du four à micro-ondes avec un chiffon doux et une solution tiède (pas chaud) de détergent léger.Rincez et essuyez complètement à sec.
- Essuyez les éclaboussures immédiatement avec une serviette de papier mouillée, surtout après la cuisson d'aliments graisseux comme le poulet ou le bacon.
- Nettoyez votre micro-ondes une fois par semaine ou plus, selon le besoin.
- N'utilisez jamais le four à micro-ondes sans aliment dans la cavité du four, à moins que vous ne préchauffiez avec un mode Convection, Pizza, Frozen Foods (aliments congelés) et Keep Warm (garder chaud); cela pourrait endommager le tube magnétron ou le plat céramique. Vous pourriez choisir de laisser une tasse d'eau à l'intérieur du four lorsqu'il ne sert pas pour empêcher l'endommagement du four en cas d'allumage accidentel.

Partie	Recommandations
Cavité du four	Conservez l'intérieur (la cavité) du four propre. Les particules alimentaires et les liquides déversés peuvent adhérer aux parois du four, dégradant ainsi le rendement du four. Essuyez immédiatement tous les déversements. Utilisez un chiffon humide et propre et un savon léger. **N'UTILISEZ PAS** des détergents puissants ou des nettoyants abrasifs. Pour aider à détacher les particules alimentaires ou les liquides collés, chauffez 2 tasses d'eau (ajoutez le jus d'un citron, si vous souhaitez donner une odeur fraîche à votre four) dans un bol à mesurer de 4 tasses à haute puissance pendant 5 minutes ou jusqu'à ébullition. Laissez reposer dans la cavité du four pendant 1 ou 2 minutes. Pour les éclats de graisse collés, lavez avec de l'eau chaude savonneuse, rincez à fond et séchez ou frottez doucement avec une poudre de nettoyage ou des tampons savonneux selon les instructions.
Grille	Lavez avec de l'eau savonneuse.Rincez à fond et séchez ou frottez doucement avec une poudre de nettoyage ou des tampons savonneux selon les instructions. La grille peut également être lavée dans le lave-vaisselle.
Plaque tournante métallique	Retirez la plaque tournante métallique du four lorsque vous nettoyez la cavité du four et le plateau. Lavez la plaque tournante métallique dans de l'eau savonneuse chaude ou dans le lave-vaisselle.
Plat céramique	Nettoyez avec de l'eau tiède savonneuse ou dans le lave-vaisselle.
Joint d'étanchéité de porte	Essuyez avec un chiffon humide.
Verre de porte	Lavez avec du savon et de l'eau ou avec un nettoyant pour verre. Utilisez du produit Fantastik® ou Formula 409® avec une éponge propre ou une serviette de papier et essuyez. Évitez d'utiliser des agents de nettoyage en poudre, des tampons en laine d'acier et des nettoyants pour four. Si la vapeur s'accumule à l'intérieur ou à l'extérieur de la porte du four, essuyez avec un chiffon doux. La vapeur peut s'accumuler en cours de fonctionnement du four à forte humidité et n'indique d'aucune manière une fuite du micro-ondes.
Surfaces peintes	Nettoyez avec de l'eau chaude savonneuse ou appliquez du produit Fantastik® ou Formula 409® sur une éponge propre ou une serviette de papier et essuyez. Évitez d'utiliser des agents de nettoyage en poudre, des tampons en laine d'acier et des nettoyants pour four.
Surfaces/surfaces extérieures en acier inoxydable	Essuyez ou frottez toujours dans la direction du grain. Nettoyez avec une éponge savonneuse, puis rincez et séchez ou essuyez avec du produit Fantastik® ou Formula 409® pulvérisé sur une serviette de papier. Protégez et polissez avec le produit Stainless Steel Magic® et un chiffon doux.Retirez les traces d'eau avec un chiffon humecté de vinaigre blanc.
Plastique et commandes	Lorsqu'ils sont froids, nettoyez avec de l'eau savonneuse, rincez et séchez.
Zones imprimées (Mots et numéros)	N'utilisez pas des nettoyants abrasifs ou des solvants à base de pétrole.
Surfaces en acier inoxydable noir (quelques modèles)	Pour les surfaces en acier inoxydable noir et anti-empreintes, utilisez un linge doux et sec. Pour la saleté tenace, utilisez de l'eau tiède diluée avec du savon doux, non abrasif. N'utilisez jamais de produit à polir pour acier inoxydable.

Dépannage

Avant de contacter le Service Après-Vente, veuillez songer à suivre les suggestions et les instructions ci-dessous :

Problème	Suggestion
Ni l'écran ni le four du micro-ondes fonctionne.	• Insérez correctement la fiche dans une prise de courant mise à la terre. • Réenclenchez le disjoncteur du circuit résidentiel ou remplacez tout fusible grillé.
L'écran fonctionne mais le four ne fonctionne pas.	• Assurez-vous que la porte du four est bien fermée. • Vérifiez si du matériel d'emballage ou autres matériaux sont collés dans le joint d'étanchéité de porte. • Examinez la porte du four pour voir si elle est endommagée. • Appuyez deux fois sur la touche **Clear/Off** (Effacer/Arrêt) et essayez de ressaisir les instructions de cuisson.
L'alimentation est coupée avant que le temps de cuisson ne soit écoulé.	• Réinitialisez l'horloge et toute instruction de cuisson. • Réenclenchez le disjoncteur du circuit résidentiel ou remplacez tout fusible grillé. • Appuyez deux fois sur la touche **Clear/Off** (Effacer/Arrêt) et essayez de ressaisir les instructions de cuisson.
Le niveau de puissance du four à micro-ondes passe du niveau de puissance 10 au niveau de puissance 8.	Si le four est réglé pour une cuisson de plus de 30 minutes à un niveau de puissance de 100 %, il réduira automatiquement la puissance à un niveau de puissance de 80 % après 30 minutes pour éviter de trop cuire.
Vous voyez des étincelles ou une formation d'arcs.	Retirez tout ustensile métallique, casserole métallique ou attache métallique de la cavité du four. Si vous utilisez de la feuille en aluminium, utilisez seulement des bandes étroites et prévoyez au minimum un espace de 1 po (2,5 cm) entre l'aluminium et les parois intérieures du four.
La plaque tournante produit du bruit ou colle.	• Nettoyez le dessous de la plaque métallique tournante et le fond de la cavité du four. • Assurez-vous que la plaque métallique tournante est positionnée correctement.
L'utilisation du micro-ondes perturbe la réception de la télévision ou de la radio.	Cela est similaire à la perturbation causée par d'autres petits appareils, comme des sécheuses.Éloignez davantage le four à micro-ondes des autres appareils comme votre téléviseur ou radio.
L'affichage indique le message d'erreur E-xx	Une défaillance s'est produite. Notez tout code d'erreur figurant sur l'écran. Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique en désactivant le fusible dans le boîtier à fusibles et contactez un technicien qualifié du service après-vente.
L'affichage indique le message d'erreur E-11	Les touches tactiles ne fonctionnent pas correctement. Ce pourrait être causé par de la condensation sur le clavier. Nettoyez le panneau de commande avec un linge sec. Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique en désactivant le fusible dans le boîtier à fusibles et réactivez l'appareil après 10 secondes.

Soutien Bosch®

Avant d'appeler le service de dépannage

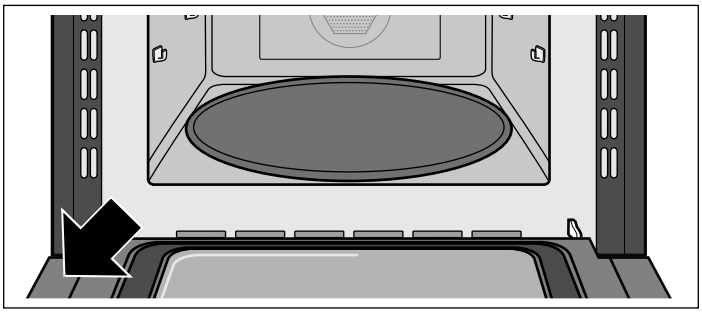
Pour des informations sur le dépannage, se reporter au Manuel d'utilisation et d'entretien. Consulter la “Énoncé de la Garantie Limitée” figurant dans le Manuel d'utilisation et d'entretien.

Pour contacter un technicien de dépannage, voir les coordonnées sur la couverture avant du manuel ou dans la section suivante. Lorsque vous téléphonez, soyez prêt à fournir les informations imprimées sur la plaque signalétique de votre produit.

Plaque signalétique

La plaque signalétique affiche le modèle et le numéro de série. Consultez la plaque signalétique de l’appareil lorsque vous sollicitez un service.

La plaque signalétique se trouve à l’intérieur de la port de l’appareil.



Pour ne pas avoir à chercher longtemps en cas de besoin, vous pouvez inscrire ici les références de l'appareil et le numéro de téléphone du service après-vente

N° de modèle
N° FD
Date d’achat
Service après-vente ☏

Conservez votre facture ou votre contrat aux fins de validation de garantie si jamais vous avez besoin de service.

Service

Lors de toute réparation réalisée dans le cadre de la garantie, nous nous assurons que votre appareil est réparé avec des pièces de rechange d’origine par un technicien dûment formé et agréé. Nous utilisons exclusivement des pièces de rechange d’origine lors des réparations.

Pour plus d’informations sur la durée et les conditions de la garantie dans votre pays, consultez nos modalités de garantie auprès de votre détaillant ou sur notre site Web. Si vous contactez le service à la clientèle, indiquez le numéro de modèle (E-Nr.) et le numéro de fabrication
(FD) de l’appareil.

USA:
1-800-944-2904
www.bosch-home.com/us/owner-support/get-support
www.bosch-home.com/us/shop

CA:
1-800-944-2904
www.bosch-home.ca/en/service/get-support
www.bosch-home.ca/en/service/cleaners-and-accessories

Résidents du Québec :
Vous trouverez des renseignements sur la disponibilité des pièces de rechange, des services de réparation et des renseignements nécessaires à l’entretien ou à la réparation de l’appareil à l’adresse suivante :

www.bosch-home.ca/fr/service/

BOSCH

ÉNONCÉ DE LA GARANTIE LIMITÉE

Couverture de la garantie limitée

La garantie limitée fournie par BSH Home Appliances (« Bosch ») dans cet énoncé de garantie limitée s'applique seulement à l'appareil Bosch qui vous a été vendu (« Produit »), pour autant que le produit ait été acheté :

- Pour une utilisation normale résidentielle (non-commerciale), et qu'il a été utilisé en tout temps pour un usage domestique normal.
- Neuf au détail auprès d'un revendeur agréé BSH ou directement auprès de BSH (pas un présentoir, « tel quel », ou un modèle précédemment retourné), et non destiné à la revente ou à un usage commercial.
- Aux États-Unis ou au Canada et qu'il est demeuré en tout temps dans son pays d'achat.

Les garanties aux présentes s'appliquent à l'acheteur original du produit sous garantie et à tout propriétaire successif du produit acheté pour une utilisation résidentielle habituelle et la durée de la garantie.

Assurez-vous d'enregistrer votre produit ; bien qu'il ne soit pas nécessaire pour appliquer la garantie, c'est le meilleur moyen pour Bosch de vous informer dans le cas peu probable d'un avis de sécurité ou d'un rappel de produit.

Durée de la garantie

Bosch garantit que le produit est exempt de défauts de matériaux et de fabrication pendant une période de trois cent soixante-cinq (365) jours à compter de la date de livraison initiale. La période susmentionnée commence à partir de la date de livraison et ne doit pas être retenue, retardée, prolongée, ou interrompue pour une raison quelconque. Ce produit est également garanti exempt de défauts cosmétiques de matériaux et de fabrication (tels que des rayures sur l'acier inoxydable, des taches de peinture/porcelaine, des éclats, des bosses ou d'autres dommages à la finition) du produit, pendant une période de trente (30) jours à compter de la date de livraison ou de la date de clôture pour les nouvelles constructions. La présente garantie cosmétique exclut les variations légères de couleur causées par les différences inhérentes entre les sections peintes et les sections en porcelaine, de même que les différences causées par l'éclairage de la cuisine, l'emplacement du produit et autres facteurs similaires. La présente garantie cosmétique exclut spécifiquement tous les appareils en montre, de plancher, « tel quel » et remis à neuf.

Réparation ou remplacement : votre recours exclusif

Pendant cette période de garantie, Bosch ou l'un de ses centres de réparations autorisés réparera gratuitement votre produit (sous réserve de certaines restrictions aux présentes) si celui-ci présente des défauts de matériels ou de fabrication. Si des tentatives raisonnables pour réparer le produit sont vaines, alors Bosch remplacera le produit (un modèle supérieur peut être offert, à la seule discrétion de Bosch, moyennant des frais supplémentaires). Rien dans cette garantie n'exige que les pièces endommagées ou défectueuses soient remplacées par des pièces d'un type ou d'une conception différent de la pièce d'origine. Toutes les pièces ou les composants enlevés demeurent la seule propriété de Bosch. Toute pièce remplacée ou réparée doit être identique à la pièce d'origine aux fins de la présente garantie et la garantie ne sera pas prolongée en regard de telles pièces. La seule responsabilité de Bosch est de faire réparer le produit défectueux uniquement par un centre de réparation autorisé pendant les heures de travail normales. Pour des raisons de sécurité et de dommages matériels, Bosch vous recommande fortement de ne pas essayer de réparer le produit vous-même ou de faire appel à un prestataire de services non agréé ; Bosch décline toute responsabilité en cas de dommages résultant de réparations ou de travaux effectués par un prestataire de services non agréé. Les centres de réparation autorisés sont les personnes ou les entreprises qui ont été spécialement formées sur les produits Bosch et qui possèdent, selon l'opinion de Bosch, une réputation supérieure pour le service après-vente et la capacité technique (il est à noter qu'elles sont des entités indépendantes et non des agents, partenaires, affiliés ou représentants de Bosch). Néanmoins, le fait de confier l'entretien de votre produit à un atelier de réparation non affilié ou à un revendeur agréé Bosch n'annulera pas cette garantie. De plus, l'utilisation de pièces tierces n'annulera pas cette garantie. Nonobstant ce qui précède, Bosch ne sera pas tenue responsable d'aucune façon si le produit est situé dans une région éloignée (supérieure à 100 miles d'un centre de réparation autorisé) ou n'est pas accessible de façon raisonnable, dans un environnement ou un local dangereux, menaçant ou périlleux; dans une telle éventualité, à la demande du consommateur, Bosch pourrait encore payer les frais de main-d'œuvre et de pièces et expédier les pièces au centre de réparation autorisé le plus près, mais le consommateur serait entièrement responsable pour tous les frais de déplacement et autres frais spéciaux encourus par le centre de réparation, en autant qu'il accepte la demande de réparation. En outre, dans la mesure où vous avez installé le produit dans un endroit difficile d'accès ou si vous avez installé des installations temporaires ou permanentes qui créent des obstacles à l'accès ou au retrait du produit, Bosch n'encourra aucune responsabilité ou n'aura aucune responsabilité pour les travaux ou les coûts associés au déplacement du Produit ou à la création d'un accès au Produit afin de le réparer ou de le remplacer. Tous ces frais seront à votre charge exclusive.

Produit hors garantie

Bosch n'a aucune obligation, aux termes de la loi ou autrement, d'offrir toute concession, incluant réparation, prorata ou remplacement de produit une fois la garantie expirée.

Exclusions de garantie

La couverture de garantie décrite dans les présentes exclut tous les défauts ou dommages pour lesquels Bosch serait directement imputable, y compris, sans s'y limiter, l'un ou plusieurs des cas suivants :

- Utilisation du produit autre qu'un usage normal, habituel et de la façon destinée (incluant, sans s'y limiter, toute forme d'utilisation commerciale, d'utilisation ou de rangement d'un produit pour l'intérieur à l'extérieur, d'utilisation du produit de concert avec un transporteur aérien ou marin).
- Mauvaise conduite de toute partie, négligence, mauvaise utilisation, abus, accidents, fonctionnement inadéquat, mauvais entretien, installation inadéquate ou négligente, altération, manquement d'observer les instructions de fonctionnement, mauvaise manipulation, service non autorisé (incluant réparation par le consommateur ou exploration du fonctionnement interne du produit).
- Réglage, modification ou altération de tout type.
- Non conformité aux normes fédérales, provinciales, municipales ou électriques en vigueur au pays, aux codes de plomberie ou du bâtiment, aux réglementations ou aux lois, incluant le non respect d'installer le produit en stricte conformité avec les codes et les réglementations du bâtiment et d'incendie locaux.
- Bris et usure normaux, déversements d'aliments ou de liquides, accumulations de graisse ou d'autres substances dans, sur ou autour du Produit.
- Toute force ou tout facteur externe, élémentaire et / ou environnemental, incluant sans limitation, la pluie, le vent, le sable, les inondations, les incendies, les coulées de boue, le gel, l'humidité excessive ou l'exposition prolongée à l'humidité, la foudre, les surtensions, les problèmes de structure autour de l'appareil et les désastres naturels.
- Demandes de service visant à corriger l'installation de votre Produit, à obtenir des conseils à propos de son utilisation, à remplacer les fusibles de votre maison ou à réparer l'installation électrique ou la plomberie de votre foyer.
- Retrait et remplacement de la garniture ou des panneaux de décoration qui entravent l'entretien du produit.
- Dommages ou défauts résultant de la main-d'œuvre ou de pièces installées par un centre de réparation non autorisé, à moins d'être approuvé par Bosch avant de procéder à sa réparation.En aucun cas, Bosch ne sera tenue responsable de dommages survenus à la propriété environnantes, incluant les armoires, les planchers, les plafonds et les autres objets ou structures situés autour du produit. Également exclus de la garantie sont les Produits dont les numéros de série ont été modifiés, effacés ou enlevés;les demandes de réparations pour enseigner le fonctionnement du Produit ou les visites où il n'y a aucun problème avec le produit; la correction de problèmes d'installation (le consommateur est seul responsable pour toute structure et tout réglage du Produit, incluant l'électricité, la plomberie et les autres raccordements nécessaires, pour une fondation / plancher approprié[e], et pour toute modification incluant, sans limitation, armoires, murs, planchers, tablettes, etc.) et le réenclenchement de disjoncteurs ou le remplacement de fusibles.

DANS LA MESURE AUTORISÉE PAR LOI, LA PRÉSENTE GARANTIE PRÉCISE LES RECOURS EXCLUSIFS DONT VOUS DISPOSEZ À L'ÉGARD DU PRODUIT, QUE LA DEMANDE SOIT FONDÉE SUR UN CONTRAT OU DÉLIT (Y COMPRIS RESPONSABILITÉ ABSOLUE OU NÉGLIGENCE) OU AUTRE. LA PRÉSENTE GARANTIE REMPLACE TOUTES LES AUTRES GARANTIES, EXPRESSES OU IMPLICITES. TOUTES GARANTIES IMPLICITES AUX TERMES DE LA LOI, QUE SE SOIT LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, OU AUTRES, SONT LIMITÉES DANS LE TEMPS À LA DURÉE DE CETTE GARANTIE LIMITÉE EXPRESSE. LE FABRICANT NE SERA EN AUCUN CAS RESPONSABLE DE DOMMAGES CONSÉCUTIFS, SPÉCIAUX, ACCESSOIRES, INDIRECTS OU DE « PERTES COMMERCIALES » ET / OU DE DOMMAGES PUNITIFS, DE PERTES OU DE DÉPENSES, Y COMPRIS SANS S'Y LIMITER, ABSENCE DU TRAVAIL, FRAIS D'HÔTEL ET / OU FRAIS DE RESTAURANT, FRAIS DE REMANIEMENT EN EXCÉDENT DES DOMMAGES DIRECTS QUI SONT DÉFINITIVEMENT CAUSÉS EXCLUSIVEMENT PAR BOSCH, OU AUTREMENT. CETAINS ÉTATS N'AUTORISENT PAS L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DE DOMMAGES ACCESSOIRES OU CONSÉCUTIFS, ET CERTAINS ÉTATS N'AUTORISENT PAS LA LIMITATION DE LA DURÉE DES GARANTIES IMPLICITES. PAR CONSÉQUENT, LES EXCLUSIONS OU LES LIMITES SUSMENTIONNÉES POURRAIENT NE PAS VOUS CONCERNER. LA PRÉSENTE GARANTIE VOUS DONNE DES DROITS PRÉCIS RECONNUS PAR LA LOI ET VOUS POUVEZ ÉGALEMENT AVOIR D'AUTRES DROITS QUI VARIENT D'UN ÉTAT À L'AUTRE.

Aucune tentative de modifier, changer ou amender la présente garantie ne peut être valide sans le consentement écrit autorisé par un dirigeant de BSH.

Obtention du service de garantie

Pour obtenir le service de garantie de votre produit, vous devez contacter le service client Bosch au 1-800-944-2904 pour planifier une réparation.

Information sur le produit

Pour référence pratique, copiez l'information ci-après de la plaque signalétique. Conservez votre facture et/ou vos documents de livraison pour la validation de la garantie.

Numéro de modèle (E-Nr.)
Numéro de fabrication (FD)
Date de livraison

Contenido

⚠ Definiciones de seguridad 68
INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES . 69
⚠ PRECAUCIONES PARA EVITAR UNA POSIBLE EXPOSICIÓN A UNA EXCESIVA CANTIDAD DE ENERGÍA DE MICROONDAS 69
INSTRUCCIONES PARA LA CONEXIÓN A TIERRA ... 70
Interferencia con la TV/radio 70
Uso previsto 70
Seguridad de los niños 71
Seguridad en la limpieza 71
Seguridad al cocinar 71
En caso de incendio 72
Liquidos 72
Artículos de cocina 72
Utensilios de cocina 73
Charola de metal 73
Termómetros 73
Marcapasos 73
Advertencia en virtud de la Proposición 65 del estado de California 73
Funcionamiento del motor del ventilador 74
Causas para los daños 75
Protección del medio ambiente 75
Consejos para ahorrar energía 75
Conozca el equipo 76
Componentes 76
Panel de control 77
Accesorios 78
Antes de usar el horno por primera vez 79
Programación del reloj 79
Calentamiento del aparato 80
Limpieza de accesorios 80
Aplicación de la etiqueta de programas 80
Microondas 80
Guía de utensilios para microondas 80
Niveles de potencia del microondas 81
Programación del microondas 81
Sugerencias para obtener los mejores resultados 82
Convección 83
Consejos sobre utensilios de cocina para Convection (Convección) 83
Programación del modo Convection (Convección) ... 83
Asar con calor directo 84
Programación del modo Broil 84
Programas automáticos 84
Speed Chef (Cocción rápida) 84
Auto Defrost (Descongelar automáticamente) 86
Frozen Foods (Alimentos congelados) 87
Pizza 87
Popcorn (Palomitas de maíz) 88
Beverage (Bebida) 89
Cocción por sensor 89
Sensor Reheat (Recalentar por sensor) 89
Sensor Cook (Cocción por sensor) 90
More Modes (Más modos) 91
Programación de Keep Warm (Mantener caliente) 91
Programación de Convection Broil (Asar con calor directo por convección) 92
Programación Melt Butter (Derretir mantequilla) 92
Programación de Melt Chocolate (Derretir chocolate) 92
Programación de Soften Ice Cream (Ablandar helado) 92
Programación de Soften Cream Cheese (Ablandar queso crema) 93
Temporizador de cocina 93
Programación del temporizador de la cocina 93
Bloqueo de panel 93
Cierre Automático 94
Valores básicos 94
Modificación de los valores básicos 94
Cuadros de cocción 95
Asar a la parrilla 95
Asar a la parrilla por convección 95
Convección 95
Cocción de huevos en su horno microondas 96
Cocción de verduras en su microondas 96
Cocción de frutos de mar en su horno microondas .. 97
Limpieza y mantenimiento 98
Guía de limpieza 98
Resolución de problemas 100
Soporte de Bosch® 101
Antes de llamar al servicio 101
Placa de datos 101
Servicio técnico 101
Piezas y accesorios 101
DECLARACIÓN DE GARANTÍA LIMITADA DEL PRODUCTO 102
Cobertura de esta garantía y a quiénes se aplica ... 102
Duración de la garantía 102
Reparación/reemplazo como único recurso 102
Producto fuera de garantía 102
Exclusiones de la garantía 102

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-home.com/us/shop**

Este electrodoméstico de Bosch es hecho por
BSH Home Appliances Corporation
1901 Main Street, Suite 600
Irvine, CA 92614

¿Preguntas?

1-800-944-2904

www.bosch-home.com/us

¡Esperamos oir de usted!

⚠ Definiciones de seguridad

⚠ ADVERTENCIA

Esto indica que pueden producirse heridas graves o incluso la muerte si no se cumple con esta advertencia.

⚠ ATENCION

Esto indica que pueden producirse heridas leves o moderadas si no se cumple con esta advertencia.

AVISO: Esto indica que pueden producirse daños en el aparato o en los bienes si no se cumple con este aviso.

Nota: Esto alerta sobre información o sugerencias importantes.

⚠ INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEER TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR EL APARATO

⚠ PRECAUCIONES PARA EVITAR UNA POSIBLE EXPOSICIÓN A UNA EXCESIVA CANTIDAD DE ENERGÍA DE MICROONDAS

PRECAUCIONES PARA EVITAR UNA POSIBLE EXPOSICIÓN A UNA EXCESIVA CANTIDAD DE ENERGÍA DE MICROONDAS

(1) No intente manejar este horno con la puerta abierta, ya que el funcionamiento con la puerta abierta puede tener como consecuencia una exposición nociva a la energía de microondas. Es importante no anular los enclavamientos de seguridad ni interferir en estos.

(2) No coloque ningún objeto entre la parte delantera del horno y la puerta ni permita que se acumulen suciedad ni restos de limpiador en las superficies sellantes.

(3) No maneje el horno si está dañado. Es de particular importancia que la puerta del horno cierre correctamente y que no haya daños en:

- la puerta (doblada);
- las bisagras y las trabas (rotas o flojas);
- los sellos y las superficies sellantes de la puerta.

(3) Ninguna persona debe ajustar ni reparar el horno a menos que se trate de personal de servicio técnico autorizado. La instalación, el servicio técnico o el mantenimiento incorrectos pueden causar lesiones o daños materiales. Consulte este manual para su orientación. Remita todas las reparaciones a un centro de servicio técnico autorizado por la fábrica.

ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de quemaduras, descarga eléctrica, incendio, heridas a personas o exposición a una excesiva cantidad de energía de microondas, Lea todas las instrucciones antes de usar el aparato.

ADVERTENCIA

Si no digue la información de este manual exactamente, se puede ocasionar un incendio o una descarga eléctrica que puede causar daños materiales o lesiones personales.

Al utilizar aparatos eléctricos, deben seguirse precauciones de seguridad básicas, entre las que se incluyen las siguientes:

Lea y siga las “PRECAUCIONES PARA EVITAR UNA POSIBLE EXPOSICIÓN A UNA EXCESIVA CANTIDAD DE ENERGÍA DE MICROONDAS” específicas que se encuentran en el capítulo Instrucciones de seguridad.

Este aparato debe estar conectado a tierra. Conéctelo solo a una toma de corriente eléctrica correctamente conectada a tierra (consulte las INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA).

Instale o ubique este aparato únicamente de acuerdo con las instrucciones de instalación provistas.

Algunos productos, como huevos enteros y recipientes sellados —por ejemplo, tarros de cristal cerrados— pueden explotar y no deben ser calentados en este horno.

Utilice este aparato solo para su uso previsto, según se describe en el manual. No utilice productos químicos corrosivos ni vapores en este aparato. Este tipo de horno está específicamente diseñado para calentar, cocinar o secar alimentos. No está diseñado para uso industrial ni en laboratorios.

LOS CONTENIDOS CALIENTES PUEDEN CAUSAR QUEMADURAS GRAVES. NO PERMITIR QUE LOS NIÑOS USEN EL MICROONDAS. Proceder con precaución al extraer elementos calientes.

Este aparato debe recibir servicio técnico únicamente de personal de servicio técnico autorizado. Comuníquese con el centro de servicio técnico autorizado más cercano para solicitar que lo examinen, reparen o ajusten.

No cubra ni bloquee ninguna ventilación o abertura del aparato.

No almacene este aparato a la intemperie.No use este producto cerca del agua, por ejemplo, cerca de un fregadero de cocina, en un sótano húmedo, cerca de una alberca ni en lugares similares.

Solo apto por conexión eléctcrica con enchufe:

(1) No sumerja el cable ni el enchufe en agua.

(2) Mantenga el cable alejado de las superficies calientes.

(3) No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa ni de la superficie de trabajo.

(4) No haga funcionar este aparato si tiene un cable o un enchufe dañados, si no funciona adecuadamente, ni si se ha dañado o se ha caído.

Al limpiar las superficies de la puerta y del horno que se unen al cerrar la puerta, aplique únicamente jabones o detergentes suaves, no abrasivos, con una esponja o un paño suave. Consulte las instrucciones de limpieza de la superficie de la puerta en el capítulo “Limpieza y mantenimiento”.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

⚠ INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEER TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR EL APARATO

Para reducir el riesgo de incendio en la cavidad del horno:

- No cocine los alimentos excesivamente. Preste especial atención al aparato cuando coloque adentro papel, plástico u otros materiales combustibles para facilitar la cocción.
- Retire los cierres de alambre de las bolsas de papel o plástico antes de colocarlas en el horno.
- Si los materiales que están dentro del horno se prenden fuego, mantenga cerrada la puerta del horno, apáguelo y desconecte el cable de alimentación o corte la alimentación eléctrica desde el panel de fusibles o disyuntor.
- No use la cavidad del horno para almacenar elementos. No deje productos de papel, utensilios de cocina ni alimentos dentro de la cavidad del horno cuando no esté en uso.

INSTRUCCIONES PARA LA CONEXIÓN A TIERRA

Para todos los aparatos conectados por cable:

Este aparato debe estar conectado a tierra. La conexión a tierra reduce el riesgo de descarga eléctrica proporcionando un cable de escape para la corriente eléctrica si se produce un cortocircuito eléctrico.
Si este horno viene equipado con un cable con un hilo de conexión a tierra y un enchufe para conexión a tierra, el enchufe debe colocarse en una toma de corriente adecuada que esté correctamente instalada y conectada a tierra. Consulte las INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN.

Consulte a un electricista o a un centro de servicio técnico calificado si no comprende la totalidad de las instrucciones de conexión a tierra o si tiene alguna duda respecto de si el horno está correctamente conectado a tierra.

No use un cable de extensión. Si el cable de alimentación del producto es demasiado corto, haga que un electricista calificado instale un receptáculo de tres ranuras. Este horno debe enchufarse en un circuito de 60 hercios por separado, con la capacidad eléctrica nominal que se muestra en la tabla de especificaciones. Cuando el horno está en un circuito con otro equipo, es posible que se requiera un aumento en los tiempos de cocción y que los fusibles se quemen.

Los modelos mencionados en la tapa frontal están diseñados para conectarse a una fuente de alimentación de 120 V CA y 60 Hz. Se utiliza un conector NEMA 5-20 para conectarlos a un circuito específico de microondas de 120 V.

ADVERTENCIA - Una conexión a tierra incorrecta puede resultar en un riesgo de descarga eléctrica.

Para un aparato conectado de forma permanente

Este aparato debe estar conectado a un sistema permanente de cableado con toma a tierra, metálico, o debe tenderse un conductor de puesta a tierra de equipo con los conductores de circuito y conectarse a la terminal de tierra del equipo o al cable del aparato.

ADVERTENCIA

Una conexión a tierra incorrecta puede resultar en un riesgo de descarga eléctrica.

Los modelos mencionados en la tapa frontal son aptos para dos valores de tensión y están diseñados para conectarse a una fuente de alimentación monofásica de 4 hilos y 60 Hz, de 208 V o bien de 240 V CA.

Interferencia con la TV/radio

Este aparato genera y usa energía con frecuencia ISM. Si no se instala y utiliza correctamente, en estricto cumplimiento con las instrucciones del fabricante, puede causar interferencia en la recepción de radio y televisión. Su tipo ha sido probado, y se ha determinado que cumple con los límites para los equipos ISM, en virtud de la parte 18 de las normas de la Comisión Federal de Comunicaciones (Federal Communications Commission, FCC), destinadas a proporcionar una protección razonable contra dicha interferencia en una instalación residencial. Sin embargo, no se garantiza que no se producirán interferencias en una instalación en particular. Encienda y apague el aparato para determinar si causa interferencia. Intente alguna de las siguientes soluciones para corregir la interferencia:

- Limpie la puerta y la superficie sellante del horno.
- Cambie la orientación de la antena de recepción de radio o televisión.
- Cambie la ubicación del horno microondas con respecto al receptor.
- Aleje el horno microondas del receptor.
- Enchufe el horno microondas en una toma de corriente diferente para que el horno y el receptor estén enchufados a circuitos derivados diferentes.

El fabricante no es responsable de ninguna interferencia de radio o TV causada por una modificación no autorizada a este horno microondas. Es responsabilidad del usuario corregir dicha interferencia.

Uso previsto

Este electrodoméstico ha sido diseñado para uso doméstico normal únicamente. No está aprobado para uso en exteriores. Consulte la Declaración de Garantía limitada del Producto. Si tiene alguna pregunta, comuníquese con el fabricante.

No use la cavidad del horno para almacenar elementos. No deje productos de papel, utensilios de cocina ni alimentos dentro de la cavidad del horno cuando no esté en uso.

⚠ INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEER TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR EL APARATO

No haga funcionar el horno cuando la humedad ambiente sea excesiva.

Este horno es apropiado para utilizarse encima de hornos convencionales eléctricos o de gas integrados con una anchura inferior o igual a 914 mm (36").

Seguridad de los niños

No permita que los niños utilicen este electrodoméstico, a menos que sean supervisados de cerca por un adulto. Los niños y las mascotas no deben que dar solos o sin vigilancia en el área donde se utilice el electrodoméstico. Nunca se les debe permitir jugar cerca del electrodoméstico, independientemente de que esté en funcionamiento o no.

No deje que nadie se suba, pare, incline, siente o cuelgue de cualquier parte de un electrodoméstico, especialmente una puerta, cajón calentador o cajón para almacenamiento. Esto puede dañar el electrodoméstico, y la unidad puede caerse y, posiblemente, causar lesiones graves.

Seguridad en la limpieza

Al limpiar las superficies de la puerta y del horno que se unen al cerrar la puerta, aplique únicamente jabones o detergentes suaves, no abrasivos, con una esponja o un paño suave. Consulte las instrucciones de limpieza de la superficie de la puerta en el capítulo “Limpieza y mantenimiento”.

Limpie con frecuencia el lugar donde se apoyan los rodillos del plato giratorio y el suelo del horno para evitar ruidos excesivos.

Si la bandeja de cerámica está caliente, déjela enfriar antes de limpiarla o colocarla en agua.

ADVERTENCIA

Asegúrese de que todo el aparato (incluido la lámpara de luz) se haya enfriado y de que la grasa se haya solidificado antes de intentar limpiar cualquier parte del aparato.

Seguridad al cocinar

ATENCION

Para evitar lesiones personales o daños materiales, debe tenerse en cuenta lo siguiente:

- Supervisar el horno en todo momento durante su uso.
- No colocar material inflamable al lado del horno o en su interior.
- Al flambear alimentos debajo del microondas, encender siempre el ventilador.
- No poner en marcha el horno si está vacío. Esto podría dañar el horno y conllevaría un riesgo de incendio.
- No almacenar ni utilizar productos químicos corrosivos, vapores, materiales inflamables o productos no alimentarios cerca o dentro del aparato. Está especialmente diseñado para utilizarse mientras se calienta o cocina la comida. El uso de productos químicos corrosivos para el calentamiento o la limpieza provocará daños en el aparato y podría causar lesiones personales.
- No secar ropa, papel u otros materiales en el horno. No utilizar papel periódico ni bolsas de papel para cocinar. Podría generarse un incendio.
- No utilizar productos de papel reciclado a menos que se hayan aprobado para su uso con microondas. Podrían contener impurezas que podrían generar chispas y provocar incendios.
- Utilizar siempre paños o guantes de cocina para retirar objetos del horno. El recipiente para cocinar al vapor y la charola de cristal pueden estar calientes aunque el horno se haya enfriado.
- Siempre que sea posible, evitar el uso del sistema de ventilación si se produce un incendio en la placa de cocción. No obstante, no se debe atravesar el fuego con la mano para intentar apagarlo.
- No montar encima del fregadero.
- No colocar nada directamente encima de la superficie del aparato cuando esté en funcionamiento.
- No deben introducirse alimentos ni utensilios metálicos que sean demasiado grandes, ya que podrían provocar un incendio o una descarga eléctrica.
- No limpiar con estropajos metálicos. Podrían desprenderse trozos del estropajo y entrar en contacto con piezas eléctricas, lo que supondría un riesgo de descarga eléctrica.
- Cuando no se utilice el horno, no almacenar en él ningún objeto aparte de los accesorios recomendados por el fabricante.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

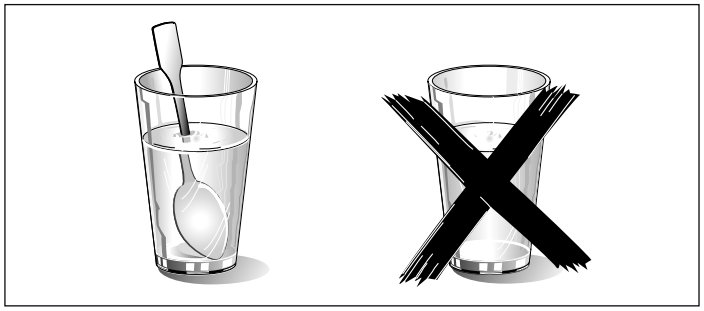
- No cubrir las rejillas ni ninguna otra parte del horno con papel de aluminio. Esto causará el sobrecalentamiento del horno.
- No utilice productos de papel cuando el aparato funciona en el modo tostadora.

En caso de incendio

Si los materiales dentro de un horno se prenden fuego:

1. Mantenga la puerta cerrada
2. Apague el electrodoméstico
3. Desenchufe el electrodoméstico o corte la alimentación eléctrica desde el panel de fusibles o el disyuntor.

Liquidos



Los líquidos, como el agua, el café o el té, podrían calentarse excesivamente. Pueden calentarse hasta pasar el punto de ebullición, sin que parezca que están hirviendo. Por ejemplo, no siempre se observan burbujas ni borbotones al retirar el recipiente del horno microondas. ESTO PUEDE HACER QUE LOS LÍQUIDOS MUY CALIENTES HIERVAN Y SE DESBORDEN REPENTINAMENTE AL MOVER EL RECIPIENTE O AL COLOCAR UN UTENSILIO DENTRO DEL LÍQUIDO.

Al calentar líquidos, colocar siempre la cuchara/varilla de vidrio en el recipiente. Esto evitará que la ebullición se retrase.

ATENCION

El metal, por ejemplo, una cuchara en un vaso, se debe mantener alejado por lo menos 1 pulgada (25 mm) de las paredes del horno y del interior de la puerta. Las chispas podrían dañan irreparablemente el cristal en el interior de la puerta.

- Sacar las comidas preparadas de su empaque. Estas se calentarán más rápidamente y de manera más uniforme en recipientes para microondas. Los diferentes ingredientes de la comida pueden no requerir la misma cantidad de tiempo para calentarse.
- Tapar siempre la comida. Si no se tiene una tapa adecuada para el recipiente, usar un plato o papel especial para microondas.
- Revolver o voltear varias veces la comida durante la cocción. Verificar la temperatura.
- Después de calentar, permitir que la comida repose de 2 a 5 minutos de manera que alcance una temperatura uniforme.
- Utilizar siempre un trapo de cocina o guantes para horno al sacar los platos del horno.

Artículos de cocina

Huevos: No cocine ni recaliente huevos enteros, con o sin cáscara. La acumulación de vapor en los huevos enteros puede hacer que exploten y, posiblemente, dañen el horno o provoquen una lesión. Recalentar huevos duros rebanados y cocinar huevos revueltos es seguro.

Palomitas de maíz: Use solo palomitas de maíz en envases diseñados y etiquetados para uso en horno microondas, o prepárelas en un recipiente para palomitas de maíz apto para horno microondas. Siga las indicaciones de los fabricantes de palomitas de maíz y use una marca apta para el vataje de su horno. No siga calentando después de que las palomitas de maíz hayan terminado de reventar. Las palomitas de maíz se chamuscarán o quemarán. No deje el horno sin supervisión.

ATENCION

Al usar palomitas de maíz preenvasadas para microondas, verifique el peso del envase antes de usar la función para palomitas de maíz. Programe el horno para el peso indicado en el envase de palomitas de maíz. Si no se siguen estas instrucciones, es posible que las palomitas de maíz no revienten correctamente, o que se prendan fuego y provoquen un incendio.

Alimentos con piel no porosa: entre los ejemplos de alimentos con piel no porosa se encuentran papas, tomates, camotes, calabazas enteras y salchichas. Estos tipos de alimentos deben pincharse antes de la cocción para evitar que exploten.

Alimento para bebés/Fórmula para bebés: no caliente biberones ni alimentos en el horno microondas. El recipiente de vidrio o la superficie de los alimentos pueden parecer tibios, mientras que el interior puede quemar la boca y el esófago del niño.

Alimentos fritos con abundante aceite: no fría en abundante aceite en el horno. En un horno microondas, el aceite puede calentarse muy rápidamente y superar las temperaturas ideales. Las temperaturas pueden aumentar lo suficiente como para que los aceites para cocinar alcancen sus puntos de inflamación respectivos y se prendan fuego. El aceite caliente puede producir burbujas y salpicar, lo que puede causar posibles daños al horno, y quizás, quemaduras. Además, es probable que los utensilios aptos para microondas no soporten la temperatura del aceite caliente, ya que se pueden romper, incluso si tienen una mínima imperfección, rayón o están descascarados.

⚠ INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEER TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR EL APARATO

Enlatado casero/deshidratación de alimentos/ pequeñas cantidades de alimentos: No utilice el horno microondas para enlatados caseros ni para calentar ningún tarro cerrado. Esto hace que la presión se acumule, y es posible que explote el tarro. Además, el horno no puede mantener los alimentos a la temperatura adecuada del enlatado. Los alimentos mal enlatados se pueden echar a perder, y consumirlos puede ser peligroso. Las pequeñas cantidades de alimentos o los alimentos con bajo contenido de humedad pueden secarse, quemarse o incendiarse.

No deshidrate carnes, hierbas, frutas ni verduras en su horno.

Una cocción correcta depende de la programación del tiempo y del peso de los alimentos. Se puede producir un incendio si usa una porción más pequeña que la recomendada y la cocina durante el tiempo de la porción recomendada.

Fuentes para dorar:.Las fuentes o parrillas para dorar en microondas están diseñadas para cocinar únicamente en microondas. Los tiempos de precalentamiento varían según el tamaño de la fuente para dorar y los alimentos que se van a cocinar. Siempre siga las instrucciones proporcionadas por el fabricante de la fuente o de la parrilla para dorar. No precaliente las fuentes para dorar más de 6 minutos.

Bolsas para asar en horno: Si se usa una bolsa para horno para la cocción en microondas, prepárela según las indicaciones del envase. No use cierres de alambre para cerrar las bolsas; en su lugar, use cierres de nailon, cordones de algodón o una tira cortada del extremo abierto de la bolsa. Haga seis cortes de ½ pulg. (12.7 mm) cerca del cierre. Coloque la bolsa para cocinar en horno en una fuente un poco más grande que los alimentos que se van a cocinar.

Utensilios de cocina

Consulte también la **Guía de utensilios para microondas**.

Los utensilios de cocina, la bandeja de cerámica y los racks se calientan durante el funcionamiento del microondas. Siempre use agarradores al retirar los elementos del horno. Deje que la bandeja de cerámica y los racks de metal (si se utilizan) se enfríen antes de manipularlos.

No use utensilios de metal ni recipientes con bordes de metal en el horno.

Al utilizar film de aluminio en el horno, deje, al menos, 1 pulg. (25 mm) de espacio entre el film y las paredes interiores o la puerta del horno.

La bandeja de cerámica y los racks de metal (si se utilizan) se calentarán durante la cocción.El recipiente para cocinar al vapor y la bandeja de cerámica pueden estar calientes aun cuando el horno esté frío.

Nunca use papel, plástico ni otros materiales combustibles que no hayan sido diseñados para cocinar.

Al cocinar con papel, plástico u otros materiales combustibles, siga las recomendaciones del fabricante sobre el uso del producto. No use toallas de papel que contengan nailon o fibras sintéticas. Las fibras sintéticas calientes pueden derretirse y hacer que el papel se prenda fuego.

No caliente recipientes sellados con calor ni bolsas de plástico en el horno. Los alimentos o el líquido podrían expandirse rápidamente y hacer que el recipiente o la bolsa se rompan. Perfore o abra el recipiente o la bolsa antes de cocinar.

Charola de metal

No maneje el horno sin que la bandeja de metal estén en su lugar.

Verifique que el plato giratorio con bandeja de metal esté bien posicionado y que gire cuando el horno está en uso. Pueden producirse una cocción inadecuada o daños al horno. .

Utilice solo el plato giratorio con bandeja de cristal diseñado para este horno. No reemplace ninguna otra bandeja.

Siempre vuelva a colocar la charola de metal en su posicion correcta.

Termómetros

No use termómetros de cocina comunes en el horno. La mayoría de los termómetros de cocina contienen mercurio y pueden causar arcos eléctricos, mal funcionamiento o daños al horno.

Marcapasos

ATENCION

Para evitar el mal funcionamiento de un marcapasos, consulte con el médico o el fabricante del marcapasos acerca de los efectos de la energía de microondas en el marcapasos.

Advertencia en virtud de la Proposición 65:

Este producto puede contener un químico que el Estado de California reconoce como potencialmente cancerígeno o causante de daños reproductivos. Por tanto, su producto debe llevar en su embalaje la siguiente etiqueta de conformidad con la legislación de California:

ADVERTENCIA EN VIRTUD DE LA PROPOSICIÓN 65 DEL ESTADO DE CALIFORNIA:

⚠ ADVERTENCIA

Cáncer y daño reproductivo - **www.P65Warnings.ca.gov**

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

⚠ INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEER TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR EL APARATO

Funcionamiento del motor del ventilador

Luego de usar el horno, el motor del ventilador puede girar para enfriar los componentes eléctricos. Esto es perfectamente normal, y se pueden retirar los alimentos del horno mientras el ventilador está funcionando.

ADVERTENCIA

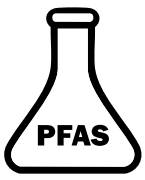
Al cocinar los alimentos, pueden liberarse pequeñas cantidades de ciertos subproductos, como partículas/ hollín. Para reducir la exposición a estas sustancias:

- Asegurar siempre una ventilación adecuada mediante el uso de un ventilador o campana extractora apropiados, con salida al exterior y/o una ventana abierta.
- Utilizar la unidad siempre de forma acorde con las instrucciones de este manual.

ADVERTENCIA

Los materiales calentados en exceso pueden causar incendios o quemaduras y pueden producir humo o vapores potencialmente nocivos.

- Para evitar el calentamiento en exceso, encender la campana extractora cuando se calienten grasas o se frían a fuego medio o alto.
- Evitar calentar ollas y sartenes vacías.
- No deje hervir líquidos en recipientes hasta su evaporación completa.
- Es preciso evitar que materiales como el papel de aluminio, el plástico, el papel o la tela entren en contacto con un elemento superficial de calentamiento, con una parrilla o con una rejilla.



CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

Causas para los daños

AVISOS:

- El metal —p. ej., una cuchara en una copa— debe mantenerse alejado, como mínimo, 1 pulg. (25 mm) de las paredes del horno y del interior de la puerta. Las chispas podrían provocar daños irreparables en el cristal del interior de la puerta.
- Agua en el interior del horno caliente: Nunca vierta agua en el interior del horno caliente. Se produce vapor. Se puede dañara el esmalte debido al cambio de temperatura.
- No deje alimentos húmedos en un horno cerrado por un período prolongado de tiempo. Puede conducir a la corrosión dentro del horno.
- El jugo de frutas puede dejar manchas en el horno. Siempre retire inmediatamente, cuando se puedo tocar, el jugo de frutas y limpie primero con un trapo húmedo y luego con uno seco.
- Enfriamiento con la puerta del equipo abierto: Solamente deje enfriar la cámara de cocción con la puerta cerrada. Incluso cuando la puerta del equipo está abierta solamente una pequeña rendija, con el tiempo los frentes de los muebles cercanos pueden resultar dañados.
- Sello de la puerta muy sucio: si el sello de la puerta está muy sucio, la puerta ya no se cerrará correctamente durante el funcionamiento del equipo. Los frentes de los muebles cercanos pueden dañarse. Mantenga siempre limpio el sello de la puerta.
- La puerta del equipo como asiento o superficie de almacenamiento: no pararse, sentarse o colgarse en la puerta del equipo. No coloque ningún recipiente o accesorios sobre la puerta.
- Inserción de accesorios: dependiendo del tipo de equipo, los accesorios pueden rayar el panel de la puerta al cerrarla. Siempre deslice completamente los accesorios en el interior del horno.
- No sujete ni traslade el aparato tomándolo de la manija de la puerta. Esta no puede soportar el peso del dispositivo y podría romperse, o las bisagras pueden dañarse.
- •El manejo del microondas sin alimentos en la cavidad del horno puede provocar sobrecarga. Nunca haga funcionar el microondas, a menos que haya alimentos en la cavidad del horno. Una excepción a esta regla es una breve prueba de utensilios para horno, consulte la sección → *"Guía de utensilios para microondas"*, o un modo Speed Chef que necesite precalentamiento.
- Siempre programe la potencia del microondas según lo recomendado para el alimento. Los valores altos de potencia pueden calentar excesivamente los alimentos demasiado rápido.
- El plato giratorio puede saltar si está sobrecargado.

Protección del medio ambiente

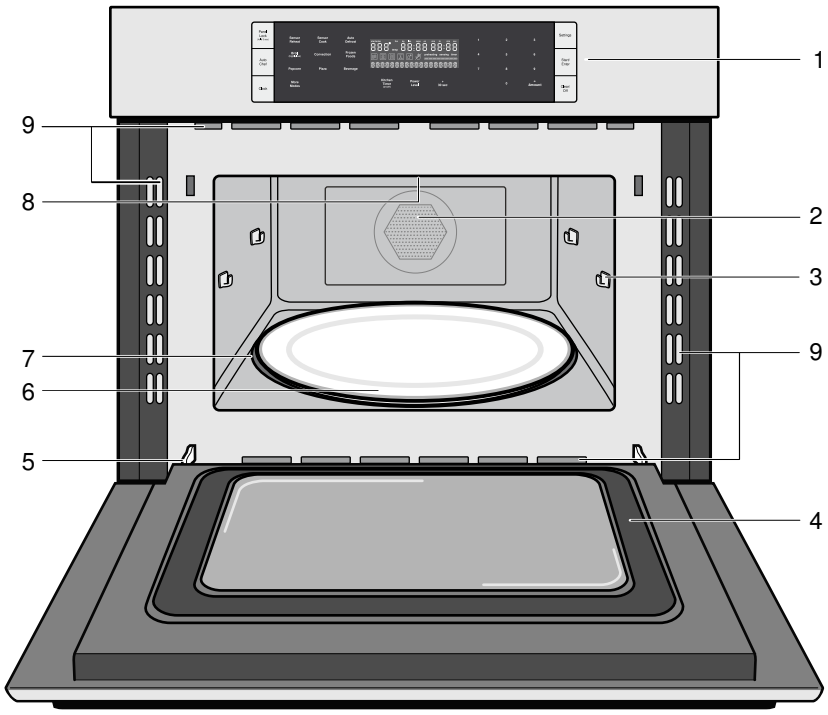
Saque el equipo de su empaque y elimine éste de forma ecológica.

Consejos para ahorrar energía

- Abra lo menos posible la puerta del equipo cuando esté cociendo, horneando o asando.
- Para hornear, utilice moldes oscuros, barnizados en negro, o esmaltados. Éstos absorben el calor especialmente bien.
- Para hornear varios pasteles, lo mejor es hacerlo uno después de otro. El horno está todavía caliente. De esta manera se reduce el tiempo de cocción para el segundo pastel. También puede introducir dos moldes uno al lado del otro.

Conozca el equipo

Componentes



1	Cuadro de mandos y display
2	Ventilador y elemento de convección
3	Soportes de racks (4)
4	Empaque de la puerta
5	Bisagras de la puerta
6	Bandeja de cerámica para microondas
7	Plato giratorio con bandeja de metal con elemento para hornear debajo
8	Elemento para asar con calor directo
9	Ventilaciones del horno

Ventilaciones del horno

Las ventilaciones del horno se ubican alrededor de los lados de la cavidad del horno. Es posible que salga aire tibio de las aberturas de ventilación superiores y inferiores de la cavidad, antes, durante y después de la cocción. Es normal que salga vapor de estas aberturas de ventilación y que se acumule condensación en esta área. Esta área puede estar tibia cuando el horno está en uso. No bloquee la ventilación, dado que es importante para que circule el aire.

Ventilador de refrigeración

El ventilador de refrigeración funciona durante todos los modos de cocción. Se puede escuchar cuando el ventilador está funcionando, y es posible que sienta que sale aire caliente de las aberturas de ventilación del horno. Es posible que el ventilador siga funcionando después de apagado el horno.

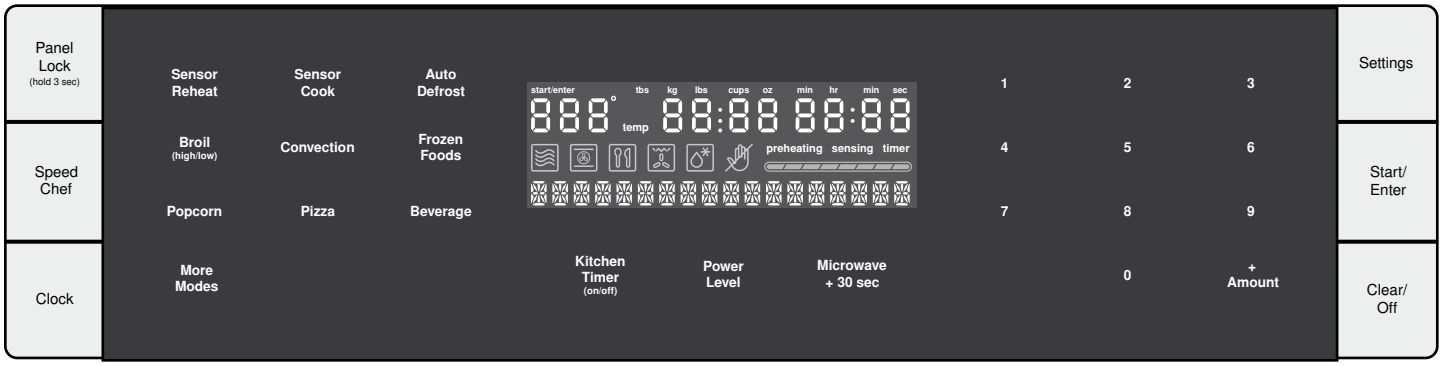
Ventilador de convección

El ventilador de convección funciona durante todos los modos por convección. Cuando el horno está funcionando en un modo por convección, el ventilador se apaga automáticamente cuando se abre la puerta.

Luz del horno

La luz del horno se apaga para ahorrar energía después de que haya transcurrido un minuto con la puerta abierta. Para volver a encender la luz, cierre la puerta y vuelva a abrirla.

Panel de control



Teclas digitales

Puede activar una función pulsando brevemente la tecla digital correspondiente. Cada vez que pulse una tecla, sonará un bip breve. Un bip prolongado le indicará que ha ingresado un valor inválido.

Tecla táctil	Función
Panel Lock (Bloqueo del panel)	Activar/desactivar seguro para niños
Speed Chef (Cocción rápida)	Seleccionar programas de cocción rápida
Clock (Reloj)	Ajustar la hora del día
Settings (Ajustes)	Acceder al menú de ajustes básicos
Start/Enter (Iniciar/ confirmar)	Confirmar los valores introducidos/ iniciar el modo de cocción
Clear/Off (Borrar/apagar)	Borrar el valor introducido/apagar el electrodoméstico
Sensor Reheat (Recalentamiento por sensor)	Seleccionar programas de recalentamiento por sensor
Sensor Cook (Cocción por sensor)	Seleccionar programas de cocción por sensor
Auto Defrost (Descongelación automática)	Seleccionar programas de descongelación automática
Broil (Asar a la parrillal)	Ajustar los modos de asar a la parrilla (alto/bajo)
Convection (Aire caliente)	Ajustar el modo Aire caliente
Frozen Foods (Alimentos congelados)	Iniciar programas de cocción para alimentos preparados congelados
Popcorn (Palomitas)	Cocinar palomitas
Pizza	Seleccionar programas de pizza
Beverage (Bebidas)	Calentar bebidas

Tecla táctil	Función
More Modes (Más modos)	Acceder al menú para modos adicionales: • Mantener caliente • Asador a la parrilla con aire caliente • Derretir mantequilla • Derretir chocolate • Ablandar helado • Ablandar queso de untar
Kitchen Timer (Temporizador de cocina)	Ajustar el temporizador de cocina
Power Level (Nivel de potencia)	Ajustar el nivel de potencia al que debe funcionar el microondas
Microwave +30 sec (Microondas +30 seg)	Añadir 30 segundos al tiempo de cocción del microondas
+Amount (+Cantidad)	Puede utilizarse para navegar por las opciones del menú
0 - 9	Utilizar las teclas numéricas para introducir valores personalizados

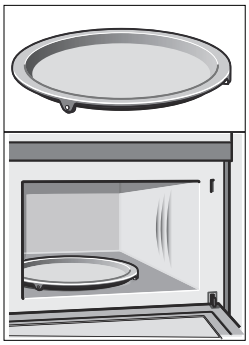
Elementos del display

El display le brinda información sobre los valores actuales de su aparato.Los elementos del display que titilan indican que se requiere el ingreso de un valor.

Elemento	Significado
	Bloqueo para niños activado
	Convección
	Microondas
	Speed Chef
	Asado con calor directo, nivel alto
	Asado con calor directo, nivel bajo
	Descongelación automática
start/enter (Comenzar/Intro)	Se requiere pulsar la tecla Start/Enter (Comenzar/Intro)
888° temp	Se muestra la temperatura

Elemento	Significado
tbsp/kg/lbs/ cups/oz ((cdas./ kg/lb/tazas/oz)	Escalas de medidas
hr/min (h/min)	Valor del temporizador de cocina en horas/minutos
min/sec (min/s)	Tiempo de cocción programado en minutos/segundos
preheating (pre-calenta-miento)	El aparato se está precalentando
sensing (sensor activo)	El aparato tiene el sensor activo
timer (temporiza-dor)	El temporizador de cocina está funcionando
▬▬	Muestra el progreso del precalenta-miento
Línea para texto libre	Muestra información del programa, solicita al usuario el ingreso de valores requeridos

Accesorios



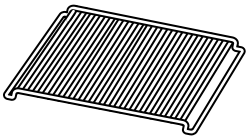
Plato giratorio con bandeja de metal

Los alimentos que particularmente requieran mucho calor proveniente de la parte inferior, como pizza y nuggets de pollo, pueden prepararse directamente en el plato giratorio con bandeja de metal.

El plato giratorio puede girar en el sentido de las agujas del reloj o en el sentido contrario al de las agujas del reloj.
Es apto para lavavajillas y resiste cortes.Puede cortar pizza en porciones en el mismo plato giratorio.

Coloque el plato giratorio con bandeja de metal en el accionamiento en el centro del compartimento de cocina. Asegúrese de que esté calzado en forma adecuada.

- Nunca utilice el microondas sin el plato giratorio con bandeja de metal.
- El plato giratorio con bandeja de metal puede soportar, como máximo, 12 lb.
- El plato giratorio con bandeja de metal debe girar al utilizar todos los tipos de calentamiento.



Rack de alambre

El rack de alambre puede utilizarse con el encastre mirando hacia arriba ⁀ o hacia abajo ‿.

Utilícelo mirando hacia abajo para Speed Chef, Convection (Convección), Keep Warm (Mantener caliente) y para calzar platos más grandes en la cavidad del horno.

Utilícelo mirando hacia arriba (como se muestra) para Broil (Asar con calor directo) y Convection Broil (Asar con calor directo por convección).



Bandeja de cerámica
Utilícela para cocinar en el microondas.

- Puede colocar alimentos, como palomitas de maíz o papas, directamente en la bandeja de cerámica.
- La bandeja de cerámica también puede utilizarse para la cocción convencional.

⚠ ATENCION

La bandeja de cerámica se calentará durante la cocción por convección.

Coloque la bandeja de cerámica en la parte superior del plato giratorio con bandeja de metal.

La bandeja de cerámica puede permanecer en el horno en todos los modos de cocción, salvo que se requiera “Bake on Metal Tray” (Hornear en bandeja de metal).



Asadera y parrilla (accesorios opcionales)
Utilícelas para asar con calor directo y asar.

Disponibles en www.bosch-home.com/us/shop

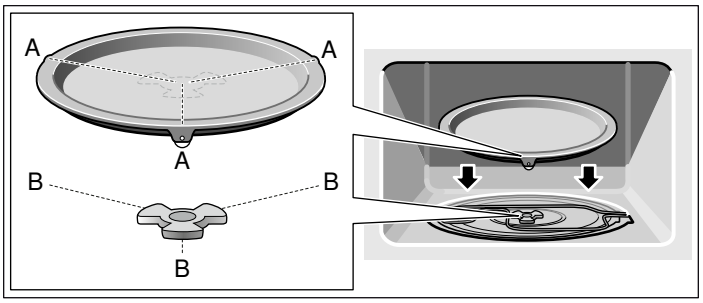
Asadera - PAN, BROILER, MINI
Parte numero 00666709

Parilla - GRILL, BROILER, PAN, MINI
Parte numero 00666710

Para colocar la bandeja giratoria

Coloque la bandeja giratoria con los rodillos “**A**”, sobre la pieza de arrastre “**B**” al centro del fondo de la cavidad del horno, tal como lo muestra la figura.

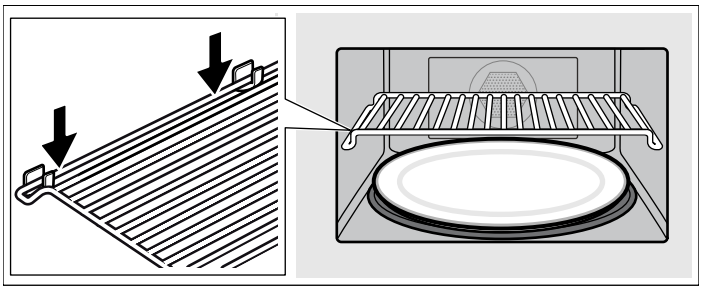
La bandeja giratoria debe estar asentado justo sobre la pieza de arrastre.



Nota: Utilizar el aparato solo cuando la bandeja giratoria esté colocada. Asegurarse de que queda correctamente enclavada y se gira libremente cuando el aparato está funcionando..

Inserción del rack de alambre

1. Coloque el rack firmemente en los cuatro soportes de plástico.



Nota: El rack no debe tocar las paredes de metal ni la parte trasera del microondas.

2. Coloque los alimentos en el rack.

⚠ ATENCION

- No utilice el rack para preparar palomitas de maíz.
- Cuando se usa el rack, este debe estar sobre los cuatro soportes de plástico.
- No cocine con el rack en el piso del horno microondas.
- Para una cocción común en microondas, utilice la bandeja de cerámica y retire el rack.
- Cuando no esté en uso, mantenga el rack fuera del microondas en un armario.

Antes de usar el horno por primera vez

- El horno debe ser correctamente instalado por un técnico calificado antes de comenzar a usarse.
- Retire todo el material de embalaje del interior y exterior del horno.
- Mientras está frío, límpielo con un paño húmedo limpio y séquelo.
- Es posible que sienta un ligero olor durante los primeros usos; esto es normal y dejará de ocurrir.
- Los resultados de cocción óptimos dependen de que se utilicen los utensilios de cocina correctos.
- Lea y comprenda todas las precauciones de seguridad y la información del Manual de uso y cuidado antes de usar el producto.

Ejecute las siguientes secciones antes de la operación:

Programación del reloj

Una vez que se haya conectado en forma adecuada el aparato, se mostrará 12:00 como la hora del día. Para programar la hora correcta, proceda de la siguiente manera:

1. Pulse **Clock** (Reloj).
2. Ingresa la hora correcta con las teclas numéricas. Ejemplo: Para programar el reloj a 12:41, ingrese 1, 2, 4, 1.
3. Pulse **Start**/**Enter** (Comenzar/Intro) para confirmar.

También se mostrará el reloj cuando esté apagado su aparato. Consulte el capítulo *“Programaciones básicas”* para obtener información sobre cómo esconder el reloj.

Calentamiento del aparato

Para eliminar el olor a horno nuevo, caliente el aparato cuando esté vacío y cerrado. Es ideal utilizar el modo Convection (Convección) a 350 °F (180 °C) durante una hora. Asegúrese de que no hayan quedado restos de embalaje en la cavidad del horno.

1. Pulse **Convection** (Convección).
2. Ingrese los números 3, 5, 0 con las teclas numéricas.
3. Pulse **Start**/**Enter** (Comenzar/Intro).
   Se enciende la luz del horno y el aparato comienza a calentar.

Limpieza de accesorios

Antes de utilizar accesorios por primera vez, límpielos minuciosamente con agua jabonosa caliente y un repasador suave.

Aplicación de la etiqueta de programas

Seleccionar el idioma deseado de las etiquetas de programas incluidas. Aplicarlo en el lado de la cavidad del horno de forma descrita en el folleto que lleva las etiquetas.

Microondas

Guía de utensilios para microondas

Utensilios para horno adecuados

- **Cristal resistente al calor, vitrocerámica y loza de barro cocido:**
  Platos de uso común, platos para pan, planchas para pasteles, moldes para bizcochos, tazas de medición de líquidos, cazuelas y tazones sin reborde metálico (p. ej. Pyrex ®, Anchor Hocking™, Corning Ware®, Emile Henry, etc.).
- **Porcelana:**
  Tazones, tazas, platos de servir y platillos sin borde metálico.
- **Película auto adherente y envolturas de plástico:**
  Envoltura de plástico (como una tapa): colocar la envoltura de plástico holgadamente sobre el plato y presionarla contra los lados. Ventilar la envoltura de plástico girando hacia atrás ligeramente una esquina para permitir que salga el exceso de vapor.El plato debería ser lo suficientemente hondo para que la envoltura no toque los alimentos.
- **Plásticos seguros para el microondas:**
  Plásticos seguros para el microondas, tazas, recipientes para el congelador semirrígidos y bolsas de plástico para tiempos de cocción breves. Usar con cuidado porque el plástico puede reblandecerse con el calor de la comida.
- **Productos de papel:**
  Toallas de papel, papel de cera, papel de pergamino, servilletas de papel y platos de papel sin reborde ni diseño metálicos.Revisar la etiqueta del fabricante para cualquier instrucción especial para usar en el microondas.

Utensilios no aptos horno

- **Utensilios de cocina de metal:**
  El metal evita que la energía de microondas llegue a los alimentos y produce una cocción desigual. Además, evite el uso de brochetas de metal, termómetros o bandejas de film de aluminio. Los utensilios de metal pueden provocar arcos eléctricos, que pueden dañar su horno microondas.
- **Decoración de metal:**
  Bols, tazas, platos y bandejas para servir con borde de metal.
- **Film de aluminio:**
  Evite el uso de láminas grandes de film de aluminio debido a que obstaculizan la cocción y pueden provocar arcos eléctricos perjudiciales. Use pequeños trozos de film para proteger las patas y alas de ave. Mantenga TODO el film de aluminio, como mínimo, a 1 pulg. (25 mm) de las paredes laterales de la cavidad del horno y de la puerta del microondas.
- **Madera:**
  Los bols y las tablas de madera se secarán y pueden partirse o agrietarse al utilizarse en el horno microondas. Las canastas hechas de madera reaccionarán del mismo modo.
- **Utensilios de cocina cubiertos en forma ajustada:**
  Asegúrese de dejar aberturas para que salga el vapor de los utensilios de cocina cubiertos. Perfore las bolsas de plástico de verduras u otros alimentos antes de cocinar. Las bolsas cerradas en forma ajustada pueden explotar.
- **Papel de estraza:**
  Evite utilizar bolsas de papel de estraza. Absorben el calor y pueden quemarse.
- **Utensilios de cocina con defectos o astillados:**
  Cualquier utensilio que esté rajado, astillado o que tenga defectos puede romperse en el horno.
- **Cierres de metal:**
  Retire los cierres de metal de las bolsas de plástico o papel. Se calientan y podrían provocar un incendio.

Prueba de la vajilla

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

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

1. Introducir el recipiente vacío en el aparato durante ½ a 1 minuto a la potencia máxima.
2. Comprobar la temperatura de vez en cuando.

El recipiente debería estar frío o templado.

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

Niveles de potencia del microondas

Puede seleccionar 10 distintos niveles de potencia de microondas. Si no programa un nivel de potencia, el microondas automáticamente funcionará al nivel de potencia más alto, que es el 10.

La siguiente tabla proporciona los niveles de potencia sugeridos para diversos tipos de alimentos que puede preparar en el microondas.

Nivel de potencia	Salida de microondas	Utilizar para
10 Alta	100 %	Hervir agua Cocinar carne molida Preparar dulces Cocinar frutas y verduras frescas Cocinar carne de pescado y ave Precalentar recipientes para dorar Recalentar bebidas Cocinar rebanadas de tocino
9	90 %	Recalentar rebanadas de carne rápidamente Saltar cebollas, apio y pimientos verdes
8	80 %	Recalentar en general Cocinar huevos revueltos
7	70 %	Cocinar panes y productos con cereales Cocinar platos con queso Cocinar muffins, brownies y mantecadas Cocinar un ave entera
6	60 %	Cocinar pasta
5	50 %	Cocinar carne de res Cocinar natilla Cocinar costillas, costillar asado y solomillo asado
4	40 %	Cocinar cortes de carne de res menos tiernos Recalentar alimentos envasados congelados
3	30 %	Descongelar carne de res, ave y frutos de mar Cocinar pequeñas cantidades de alimentos Terminar de cocinar guisos, estofados y algunas salsas Derretir chocolate
2	20 %	Ablandar mantequilla y queso crema
1	10 %	Ablandar helado Hacer leudar masa con levadura

Programación del microondas

El aparato debe estar apagado.

1. Ingrese el tiempo de cocción deseado con las teclas numéricas. El display del temporizador se llenará de derecha a izquierda.
   Ejemplo: para programar un tiempo de microondas de 20 minutos y 30 segundos, ingrese los números 2 0 3 0.
   Se enciende el símbolo de microondas y titila **start/enter** (comenzar/intro) en el display.



2. Puede comenzar la operación del microondas con el nivel 10 de potencia predeterminado pulsando **Start/Enter** (Comenzar/Intro)
   o bien
   puede programar un nivel de potencia distinto. Pulse **Power Level** (Nivel de potencia). Titilan 10 y **start/enter** en la sección superior izquierda del display.



3. Ingrese el nivel de potencia deseado utilizando las teclas numéricas.
   Titilan el nivel de potencia ingresado y **start/enter**.
4. Pulse **Start/Enter** para iniciar el funcionamiento del microondas.
   Comenzará la cuenta atrás del temporizador del microondas.

Puede cambiar el temporizador del microondas en cualquier momento durante el funcionamiento ingresando un nuevo tiempo con **+30 sec**.

Se apaga el aparato y suena un bip cuando transcurre el tiempo del microondas. Se apaga el aparato y se muestra el reloj.

Cambio del nivel de potencia

Puede cambiar el nivel de potencia en cualquier momento durante el funcionamiento del microondas.

1. Pulse **Power Level** (Nivel de potencia).
   El display muestra POWER LEVEL (NIVEL DE POTENCIA) 1 - 10.
2. Ingrese el nivel de potencia deseado con las teclas numéricas.
   Titilan el nivel de potencia ingresado y **start/enter**.
3. Pulse **Start/Enter** (Comenzar/Intro).
   El funcionamiento del microondas continúa con el nuevo nivel de potencia.

Abertura de la puerta del aparato durante el funcionamiento

La abertura de la puerta del aparato durante el funcionamiento interrumpirá el modo actual. Debe cerrar la puerta del aparato y, luego, pulsar **Start/Enter** (Comenzar/Intro) para reanudar el funcionamiento.

+30 sec (+30s)

Utilice la tecla **+30 sec** (+30 s) para poner en marcha rápidamente su microondas en el nivel de potencia más alto. Puede pulsar la tecla repetidas veces para aumentar el tiempo del microondas en incrementos de 30 segundos.

Si pulsa esta tecla durante el funcionamiento del microondas, se agregarán 30 segundos al tiempo restante del microondas.

Cancelación del funcionamiento

Pulse **Clear/Off** (Borrar/Apagar) para cancelar el modo activo del horno. Se apaga el aparato y se muestra el reloj.

El ventilador de enfriamiento funciona todavía por un tiempo, y luego se apaga automáticamente.

Sugerencias para obtener los mejores resultados

Para ayudarlo a obtener los mejores resultados posibles de su horno microondas, lea las siguientes sugerencias que figuran a continuación:

- **Temperatura de almacenamiento**
  Los alimentos que se sacan del congelador o del refrigerador demoran más en cocinarse.
- **Tamaño**
  Los trozos pequeños de alimentos se cocinan más rápido que los trozos grandes. Los trozos de tamaño y forma similares se cocinan en forma más pareja al cocinarse juntos. Para obtener resultados más parejos, reduzca los niveles de potencia al cocinar trozos grandes de alimentos.
- **Humedad natural**
  Los alimentos muy húmedos se cocinan en forma más pareja porque la energía de microondas calienta las moléculas de agua en forma muy eficaz.
- **Revolver**
  Revuelva los alimentos, como guisados y verduras, desde afuera al centro, para distribuir el calor en forma más pareja.Esto permite que el alimento se cocine más rápido. (No es necesario revolver constantemente.)
- **Dar vuelta los alimentos**
  Dé vuelta los alimentos, como chuletas de cerdo, carnes asadas o coliflor entero, a la mitad del tiempo de cocción. Esto ayudará a que todos los lados queden expuestos en forma pareja a la energía de microondas.
- **Colocación de los alimentos**
  Coloque las áreas delicadas de los alimentos, como puntas de espárragos, hacia el centro de la bandeja del plato giratorio.
- **Disposición de los alimentos**
  Disponga alimentos de formas desparejas, como trozos de pollo o salmón, con las partes más gruesas o carnosas hacia afuera de la bandeja del plato giratorio.
- **Dejar reposar los alimentos**
  Después de retirar los alimentos del microondas, cúbralos con film de aluminio o una tapa de cacerola y déjelos reposar para que terminen de cocinarse. Esto permitirá que los alimentos se terminen de cocinar en el centro y evitará el exceso de cocción en los bordes externos. El tiempo de reposo depende de la densidad y la superficie de los alimentos.
- **Envolver**
  Los sándwiches y muchos otros tipos de alimentos que contienen pan prehorneado deben envolverse en toallas de papel o papel encerado antes de colocarse en el horno microondas para ayudar a evitar que se sequen al calentarse.

Convección

La cocción por convección hace circular aire caliente a través de la cavidad del horno con un ventilador. El aire en constante movimiento rodea al alimento para calentar la parte externa con rapidez, e incluso dora al alimento y hace que el sabor quede en el interior mediante el movimiento constante de aire caliente sobre las superficies del alimento.

Puede programar un rango de temperaturas de 200° F a 450° F (de 100°C a 230°C).

Notas

- Utilice el modo Speed Chef para cocinar con microondas y calor convencional combinados. No puede combinar estos dos modos manualmente.
- Para obtener los mejores resultados de cocción, siempre utilice el rack de alambre con el modo Convection (Convección).

⚠ ATENCION

Durante el modo Convection (Convección), se calentarán la puerta y el exterior del horno, y el rack de alambre. Siempre utilice guantes para horno.

Consejos sobre utensilios de cocina para Convection (Convección)

- **Charolas de metal:**

  Recomendadas para todos los tipos de productos horneados, especialmente cuando es importante dorar.

  Las charolas de metal oscuras o con acabado opaco son las mejores para panes y pays debido a que absorben calor y producen una costra más crujiente.

  Las charolas de aluminio brillantes son mejores para pasteles, galletas o muffins debido a que reflejan el calor y ayudan a producir una costra liviana y tierna.
- **Cacerolas o fuentes para hornear de cristal o vitrocerámica:**

  Más aptas para recetas con huevo y queso debido a que es más fácil limpiar el cristal.

Nota: Todavía ulilize el rack de convección con el modo Convection.

Programación del modo Convection (Convección)

El aparato debe estar apagado.

1. Pulse la tecla **Convection** (Convección).

   En el display, se muestra el símbolo de convección et titilan **start/enter** (comenzar/intro) y la temperatura predeterminada 325 °F (160 °C). Durante la cocción por convección, se mostrará en forma permanente la hora del día.



2. Cambie la temperatura utilizando las teclas numéricas y pulse **Start/Enter** (Comenzar/Intro).

   El aparato comienza a precalentarse.



La temperatura programada se alcanza una vez que se haya llenado la barra de precalentamiento por completo y suenen cinco bips.

Para cambiar la temperatura durante el funcionamiento, pulse **Convection** (Convección). En el display, titilan la temperatura et **start/enter**. Ingrese la nueva temperatura utilizando las teclas numéricas y confírmela con **Start/Enter**.

Abertura de la puerta del aparato durante el funcionamiento

La abertura de la puerta del aparato durante el funcionamiento interrumpirá el modo actual. Al cerrar la puerta del aparato, se reanudará el funcionamiento.

Cancelación del funcionamiento

Pulse **Clear/Off** (Borrar/Apagar) para cancelar el modo activo del horno. Se apaga el aparato y se muestra el reloj.

El ventilador de enfriamiento funciona todavía por un tiempo, y luego se apaga automáticamente.

Asar con calor directo

La función Broil (Asar con calor directo) usa el calor intenso irradiado del elemento superior.

Puede programar dos niveles de intensidad:

- Broil high (Asar con calor directo, alto)
- Broil low (Asar con calor directo, bajo)

Programación del modo Broil

El aparato debe estar apagado.

1. Pulse **Broil** (Asar con calor directo).
   Se programa el modo Broil (Asar con calor directo) alto. Se mostrarán el símbolo de Broil high, titilan H I y **start/enter.** En el modo Broil (Asar con calor directo), se mostrará en forma permanente la hora del día.



2. Pulse **Broil** nuevamente o utilice la tecla **+Amount** (+Cantidad), para cambiar al modo Broil low (Asar con calor directo, bajo).
   Se encenderán en el display LO y el símbolo Broil low.
3. Pulse **Start/Enter** (Comenzar/Intro) para iniciar el funcionamiento.

Puede alternar entre Broil high y Broil low durante el funcionamiento pulsando **Broil** o **+Amount**.

Nota: Siempre use una asadera al cocinar en modo Broil (Asar) (consulte los accesorios opcionales).

Abertura de la puerta del aparato durante el funcionamiento

La abertura de la puerta del aparato durante el funcionamiento interrumpirá el modo actual. Al cerrar la puerta del aparato, se reanudará el funcionamiento.

Cancelación del funcionamiento

Pulse **Clear/Off** (Borrar/Apagar) para cancelar el modo activo del horno. Se apaga el aparato y se muestra el reloj.

El ventilador de enfriamiento funciona todavía por un tiempo, y luego se apaga automáticamente.

Programas automáticos

Los programas automáticos le permiten preparar alimentos de un modo rápido y simple utilizando los modos Microwave (Microondas) y Convection (Convección). Seleccione el programa e ingrese los valores que se solicitan en el display; el programa automático selecciona la programación óptima para usted.

Speed Chef (Cocción rápida)

La cocción rápida permite elegir entre 9 alimentos diferentes. Solo hay que introducir el peso y la cocción rápida calcula el tiempo de cocción más rápido para obtener los mejores resultados.

Consultar la etiqueta con los programas adherida en la parte izquierda de la cavidad del horno para ver los programas de cocción rápida disponibles.

Nota: Utilizar recipientes para horno que sean adecuados para microondas y cocción tradicional. (Se recomienda loza de barro cocido).

Ajustar la cocción rápida

El electrodoméstico debe estar apagado.

Ejemplo: ajustar la cocción rápida para asar carne.

1. Pulsar **Speed Chef**.
   El símbolo de cocción rápida se ilumina y el display muestra SELECCIONAR ALIMENTO 1 - 9.
2. Seleccionar el alimento deseado de los que hay en la etiqueta adherida a la cavidad de horno. Para asar carne pulsar la tecla numérica 4.
   o
   Pulsar **Speed Chef** o **+Amount** repetidas veces para navegar por todos los modos de cocción rápida. Cuando se muestre Beef Roast 0.00 parpadea y la referencia del alimento seleccionado se muestra en el display.



3. Introducir el peso de la comida que se quiera cocinar utilizando las teclas numéricas. Por ejemplo, para introducir 3 kg, pulsar 3 0 0. El peso y **start/enter** parpadean.

4. Pulsar **Start/Enter**.
   La cocción rápida ajustará el tiempo de cocción adecuado e iniciará la cuenta atrás.
   Durante la cocción sonará un bip y «Girar alimentos» aparecerá en el display.Abrir la puerta y darle la vuelta a los alimentos. Colocar de nuevo los alimentos en el microondas y pulsar **Start/Enter**.



Una vez que haya transcurrido tiempo el tiempo de cocción sonará un bip. El electrodoméstico se apaga y se muestra el reloj.

Abertura de la puerta del aparato durante el funcionamiento

La abertura de la puerta del aparato durante el funcionamiento interrumpirá el modo actual. Debe cerrar la puerta del aparato y, luego, pulsar **Start/Enter** (Comenzar/Intro) para reanudar el funcionamiento.

Cancelación del funcionamiento

Pulse **Clear/Off** (Borrar/Apagar) para cancelar el modo activo del horno. Se apaga el aparato y se muestra el reloj.

El ventilador de enfriamiento funciona todavía por un tiempo, y luego se apaga automáticamente.

Programas de cocción rápida

Colocar la comida en una charola cuyo tamaño sea adecuado para la cantidad de alimentos que se quieran cocinar. Utilizar recipientes aptos para microondas y cocción tradicional.

Programa de cocción rápida	Rango de peso	Consejos para cocinar	Colocación de los alimentos	Tiempo de reposo (minutos)
1 - Pechuga de pollo	0.5 - 3.0 lb	Usar pechugas de pollo deshuesadas. Dar la vuelta al pollo cuando escuche el bip. Las piezas pequeñas se cocinan más rápido.	En la parrilla, boca abajo	5 a 10
2 - Muslos de pollo	0.5 - 3.0 lb	Colocar las partes finales más gruesas hacia fuera. Dar la vuelta al pollo cuando escuche el bip. Las piezas pequeñas se cocinan más rápido.	En la parrilla, boca abajo	3 a 8
3 - Ave entera	1.5 - 4.5 lb	Comenzar a cocinar con la parte de la pechuga hacia abajo. Dar la vuelta cuando escuche el bip.	Plato giratorio	5 a 10
4 - Asado de carne de res	0.5 - 3.25 lb	Adecuado para asado de carne de res de 5 cm o menos. Dar la vuelta cuando escuche el bip.	Plato giratorio	5 a 10
5 - Lomo de cerdo	1.0 - 3.0 lb	Meter debajo los extremos finos.Dar la vuelta cuando suene el bip.	En la parrilla, boca abajo	5 a 10
6 - Chuletas de cerdo	0.5 - 3.0 lb	Adecuado para chuletas de cerdo de 1 o 2.5 cm. Dar la vuelta a las chuletas cuando escuche el bip.	En la parrilla, boca abajo	3 a 8
7 - Pastel de carne	1.0 - 3.25 lb	Adecuado para pastel de carne de 8 cm o menos. No se da la vuelta al alimento. Añadir ketchup en los últimos 10-15 minutos de la cocción.	Plato giratorio	5 a 10
8 - Filetes de pescado	0.5 - 2.0 lb	Aplicar con brocha aceite vegetal o de oliva a los filetes. No se da la vuelta al alimento. Meter debajo los extremos finos.	En la parrilla, boca abajo	2 a 3
9 - Brownies	16 unidades	No se da la vuelta al alimento.Para obtener mejores resultados, utilizar una cacerola de metal de 23 cm.	En la parrilla, boca abajo	Fresco

Notas

- En piezas de carne, indicar el peso total de todas las piezas.
- Utilizar una termómetro para comprobar la temperatura de la carne tras el tiempo de reposo.
- Colocar los alimentos en la cubierta y taparlos con película transparente durante el tiempo de reposo.

Auto Defrost (Descongelar automáticamente)

Con la función Auto Defrost (Descongelar automáticamente) puede descongelar tres tipos de alimentos distintos ingresando el peso. El tiempo de descongelación ideal será calculado por el programa.

Utensilios para horno para la descongelación

Coloque el alimento en una fuente no profunda apta para microondas, como una fuente para guisado de cristal o un plato de cristal, pero no lo cubra.

Tiempo de reposo

El alimento descongelado debe dejarse reposar durante otros 10 a 30 minutos hasta que alcance una temperatura uniforme.Los trozos grandes de carne requieren un tiempo de reposo más prolongado que los trozos más pequeños. Los trozos planos de carne y los alimentos hechos a partir de carne molida deben separarse entre sí antes de dejar que reposen.

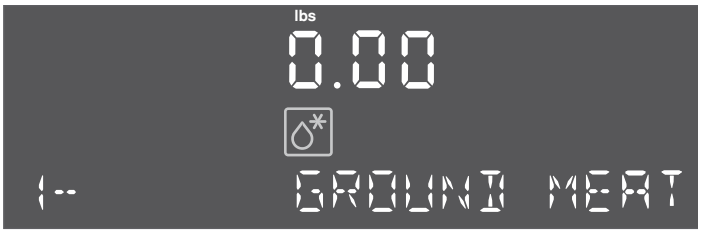
Después de este tiempo, puede continuar preparando el alimento, aunque es posible que aún haya trozos gruesos de carne congelados en el medio.

Programación de Auto Defrost (Descongelar automáticamente)

El aparato debe estar apagado.

Ejemplo: Programe Auto Defrost (Descongelar automáticamente) para Ground Meat (Carne molida).

1. Retire el alimento del embalaje y péselo; luego, colóquelo en un plato apto y en la bandeja de cerámica.
2. Pulse **Auto Defrost** (Descongelar automáticamente).
   Se enciende el símbolo Auto Defrost y el display muestra SELECT FOOD (Seleccionar alimento) 1 - 3.
3. Seleccione el programa deseado de la etiqueta en la cavidad del horno. Para Ground Meat (Carne molida), pulse la tecla numérica 1.
   o bien
   Pulse **Auto Defrost** o **+Amount** (+Cantidad) repetidas veces para navegar por todos los modos Auto Defrost.
   Titila 0.00 y se muestra el alimento en el display.



4. Ingrese el peso del alimento que desea decongelar usando las teclas numéricas. Por ejemplo, para ingresar 2 lb, pulse 2 0 0. Titlan el peso y **start/enter**.
5. Pulse **Start/Enter** (Comenzar/Intro).
   Auto Defrost programará el tiempo de descongelación adecuado y comenzará la cuenta atrás.



Una vez que haya transcurrido el tiempo de descongelacion, sonará un bip. Se apaga el aparato y se muestra el reloj.

Nota: Suena un bip durante la descongelación para todos los alimentos, para dar vuelta el alimento o separar las piezas.

Abertura de la puerta del aparato durante el funcionamiento

La abertura de la puerta del aparato durante el funcionamiento interrumpirá el modo actual. Debe cerrar la puerta del aparato y, luego, pulsar **Start/Enter** (Comenzar/Intro) para reanudar el funcionamiento.

Cancelación del funcionamiento

Pulse **Clear/Off** (Borrar/Apagar) para cancelar el modo activo del horno. Se apaga el aparato y se muestra el reloj.

El ventilador de enfriamiento funciona todavía por un tiempo, y luego se apaga automáticamente.

Programas de Auto Defrost (Descongelar automáticamente)

Cant.	Nombre	Rango de peso
1	Carne molida	de 0.5 a 2.0 lb
2	Trozos de carne	de 0.5 a 3.0 lb
3	Piezas de aves	de 0.5 a 3.0 lb

Consejos para descongelar

⚠ ADVERTENCIA

RIESGO PARA LA SALUD

Se producirá líquido al descongelar carne o aves. Drene este líquido al girar carne o aves y no lo utilice para otros fines ni permita que entre en contacto con otros alimentos bajo ninguna circunstancia.

- Siempre ingrese el peso en lb cuando utilice la función de descongelación por peso (de 0.1 a 6.0 lb).
- Únicamente utilice el modo de descongelación para alimentos crudos.
- La descongelación tiene mejores resultados cuando los alimentos que serán descongelados tienen una temperatura mínima de 0 °F (sacados directamente de un congelador).Si los alimentos se guardaron en un refrigerador–congelador que no mantiene una temperatura de 5 °F o menos, programe siempre un

peso de alimentos más bajo o un tiempo de cocción más bajo para evitar que los alimentos se cocinen.

- Si los alimentos congelados se dejan fuera del congelador durante 20 minutos, como máximo, ingrese un tiempo de cocción o peso menor.
- La forma del paquete alterará el tiempo de descongelación. Los paquetes de alimentos rectangulares poco profundos se descongelan más rápidamente que un bloque profundo de alimentos congelados.
- Separe los trozos a medida que comiencen a descongelarse.Los trozos de alimentos congelados que se separan se descongelan mejor.
- Cubra las áreas tibias de los alimentos con pequeños trozos de film de aluminio si comienzan a calentarse.

  Use pequeños trozos de film de aluminio para cubrir alimentos, tales como alas y puntas de las patas de pollo, y colas de pescado.

  No permita que el film de aluminio entre en contacto con la cavidad del horno al descongelar.

Frozen Foods (Alimentos congelados)

Utilice la función Frozen Foods (Alimentos congelados) para preparar alimentos congelados de preparación rápida, como nuggets de pollo, papas fritas, palitos de pescado, utilizando calor inferior y la función Convection (Convección).

Coloque el alimento que desea cocina directamente en el plato giratorio con bandeja de metal.

Puede programar un rango de temperaturas de 200° F a 450° F (de 100°C a 230°C).

Programación de Frozen Foods (Alimentos congelados)

El aparato debe estar apagado.

1. Pulse **Frozen Foods** (Alimentos congelados).

   Se enciende el símbolo de calor inferior y Convection (Convección) . Titilan la temperatura predeterminada 425 y **start/enter** y el display muestra BAKE ON METAL TRAY (Hornear en bandeja de metal) .
2. Puede cambiar la temperatura utilizando las teclas numéricas. Puede ingresar una temperatura entre 200 °F y 450 °F (entre 100 °C y 230 °C).
3. Pulse **Start/Enter** (Comenzar/Intro).

   El aparato comienza a precalentarse. Se muestran la temperatura programada, la barra de precalentamiento y el modo de horno FROZEN FOODS. Se mostrará en forma permanente la hora del día.



La temperatura programada se alcanza una vez que se haya llenado la barra de precalentamiento por completo. Suena un bip. Coloque los alimentos en el horno precalentado en la bandeja de metal en una sola capa.

Para cambiar la temperatura durante el funcionamiento, Pulse **Frozen Foods**. Ingrese la nueva temperatura utilizando las teclas numéricas y confírmela con **Start/Enter**.

Abertura de la puerta del aparato durante el funcionamiento

La abertura de la puerta del aparato durante el funcionamiento interrumpirá el modo actual. Al cerrar la puerta del aparato, se reanudará el funcionamiento.

Cancelación del funcionamiento

Pulse **Clear/Off** (Borrar/Apagar) para cancelar el modo activo del horno. Se apaga el aparato y se muestra el reloj.

El ventilador de enfriamiento funciona todavía por un tiempo, y luego se apaga automáticamente.

Pizza

Puede utilizar el modo Pizza para hornear tres tipos distintos de pizza:

N.° de modo	Tipo de pizza	Hornear en
1	Pizza congelada	Bandeja de metal
2	Pizza fresca	Bandeja de metal
3	Pizza para microondas	Bandeja de cerámica

Consejos para pizza

- Revise la pizza antes del tiempo mínimo, la pizza puede cocinarse más rápido en comparación con un horno tradicional.
- En el caso de pizzas frescas, colocarlas y retirarlas del plato giratorio utilizando una pala especial para pizza.
- Si se utiliza una pala para pizza, espolvorear harina gruesa de maíz sobre ella para facilitar la colocación de la masa en el plato giratorio.
- El tamaño máximo es de 12 pulgadas para pizzas frescas y congeladas.
- Evitar utilizar piedras para pizza, ya que pueden dañar el horno.
- El plato giratorio de metal se puede utilizar para cortar la pizza en porciones. Retirar el plato giratorio del horno una vez hecha la pizza.

Programación del modo Pizza para pizza fresca o congelada

El aparato debe estar apagado.

Puede programar un rango de temperaturas de 375 a 450° F (190 a 230°C) para pizza fresca y pizza congelada.

Puede hornear pizza fresca o congelada directamente en el plato giratorio con bandeja de metal.

1. Pulse **Pizza**.

   El display muestra SELECT TYPE (Seleccionar tipo) 1 - 3.
2. Pulse **Pizza** o **+Amount** (+Cantidad) repetidas veces para desplazarse a través de todos los modos Pizza.
3. Pulse **Start**/**Enter** (Comenzar/Intro).Para pizza congelada o fresca, el display muestra BAKE ON METAL TRAY (Hornear en bandeja de metal). Se encienden la temperatura predeterminada y en el display.
4. Puede cambiar la temperatura utilizando las teclas numéricas. Pulse **Start**/**Enter** (Comenzar/Intro) para confirmar.

   El aparato comienza a precalentarse.

La temperatura programada se alcanza una vez que se haya llenado la barra de precalentamiento por completo. Suena un bip.

Abertura de la puerta del aparato durante el funcionamiento

La abertura de la puerta del aparato durante el funcionamiento interrumpirá el modo actual. Al cerrar la puerta del aparato, se reanudará el funcionamiento.

Programación del modo Pizza para pizza para microondas

Coloque la pizza para microondas en la bandeja de cerámica e introdúzcala en el horno siguiendo las instrucciones del paquete.

1. Pulse **Pizza**.

   El display muestra SELECT TYPE (Seleccionar tipo) 1 - 3.
2. Pulse la tecla numérica 3 o pulse **Pizza** o **+Amount** (+Cantidad) repetidas veces hasta que se muestre MICROWAVE PIZZA (Pizza para microondas).
3. Pulse **Start**/**Enter** (Comenzar/Intro). Para pizza para microondas, el display muestra USE CERAMIC TRAY (Utilice la bandeja de cerámica). Titila **start/enter**.
4. Pulse **Start**/**Enter** nuevamente. Se encienden en el display **sensing** y el símbolo de microondas .

   El aparato inicia la función del sensor.

Cuando finaliza la función del sensor, suena un bip y comienza la cuenta atrás del tiempo de cocción calculado.

Después de que ha transcurrido el tiempo de cocción, suena un bip. Se apaga el aparato y se muestra el reloj.

Nota: No abra la puerta durante el proceso en que el sensor está activo, o se cancelará el programa.

.Una vez que se muestra el tiempo de cocción calculado, puede abrir la puerta para revolver, dar vuelta o reacomodar los alimentos. Pulse **Start**/**Enter** (Comenzar/Intro) para reanudar el funcionamiento.

Abertura de la puerta del aparato durante el funcionamiento

La abertura de la puerta del aparato durante el funcionamiento interrumpirá el modo actual. Debe cerrar la puerta del aparato y, luego, pulsar **Start**/**Enter** (Comenzar/Intro) para reanudar el funcionamiento.

Popcorn (Palomitas de maíz)

⚠ ATENCION

No deje el horno sin supervisión mientras prepara palomitas de maíz. Las palomitas de maíz pueden prenderse fuego y provocar un incendio.

La función Popcorn (Palomitas de maíz) le permite preparar 3 tamaños distintos de bolsas de palomitas de maíz envasadas comercialmente para microondas. Use la siguiente tabla para determinar el valor que utilizará.

Tamaño de la bolsa	Pulse la tecla Popcorn
1.2 oz	una vez
2.5 oz	dos veces
3.5 oz	3 veces

Programación del modo Popcorn (Palomitas de maíz)

El aparato debe estar apagado.

1. Pulse **Popcorn** (Palomitas de maíz). Se muestre en el display el símbolo de microondes , titilan 1.2 oz. y **start/enter**.

   Se muestra el tiempo de cocción.
2. Pulse **Popcorn** o **+Amount** (+Cantidad) repetidas veces hasta que se muestre el peso deseado en el display.
3. Pulse **Start**/**Enter** (Comenzar/Intro).

   El temporizador del microondas comienza la cuenta atrás.

Una vez que haya transcurrido el tiempo del microondas, sonará 1 bip. Se apaga el aparato y se muestra el reloj.

Beverage (Bebida)

La función Beverage (Bebida) calienta de 0.5 a 2 tazas de bebida. Use la siguiente tabla para determinar el valor que utilizará.

Cantidad	Pulse la tecla Beverage (Bebida)
0.5 tazas (alrededor de 4 oz)	una vez
1 taza (alrededor de 8 oz)	dos veces
1.5 tazas (alrededor de 12 oz)	3 veces
2 tazas (alrededor de 16 oz)	4 veces

Programación del modo Beverage (Bebida)

Ejemplo: Caliente dos tazas de bebida.

1. Pulse **Beverage** (Bebida). Se muestre en el display el símbolo de microondes, titilan 0.5 tazas y **start/enter**.
   Se muestra el tiempo de cocción.
2. Pulse las teclas **Beverage** otra vez, o pulse o **+Amount** (+Cantidad). Se muestra en el display 1 taza.
3. Pulse **Start/Enter** (Comenzar/Intro).
   El temporizador del microondas comienza la cuenta atrás.

Cuando haya transcurrido el tiempo del microondas, sonará un bip. Se apaga el aparato y se muestra el reloj.

Cocción por sensor

Puede seleccionar dos modos de cocción por sensor. La cocción por sensor le permite cocinar muchos de sus alimentos favoritos sin seleccionar tiempos de cocción ni niveles de potencia. El horno microondas determina automáticamente el tiempo de cocción requerido para cada alimento.

Para obtener los mejores resultados al cocinar por sensor, siga estas recomendaciones:

- Los alimentos cocidos con el sistema de sensor deben estar a una temperatura de almacenamiento normal.
- La bandeja del plato giratorio, la bandeja de cerámica y el exterior del recipiente deben estar secos.
- Siempre debe cubrir los alimentos de manera holgada con envoltura de plástico, papel encerado o tapas aptos para horno microondas.
- No abra la puerta ni pulse la tecla **Clear/Off** (Borrar/Apagar) durante el tiempo en que está activo el sensor. Cuando finaliza el tiempo en que está activado el sensor, el horno emitirá un bip una vez, y aparecerá en el display el tiempo de cocción restante. **En este momento, puede abrir la puerta para revolver, dar vuelta o reacomodar los alimentos**.

Sensor Reheat (Recalentar por sensor)

La función Sensor Reheat (Recalentar por sensor) le permite recalentar platos de cena o cacerolas (de 8 a 12 oz) para su comodidad al cocinar.

Programación de Sensor Reheat (Recalentar por sensor)

1. Pulse **Sensor Reheat** (Recalentar por sensor).
   Se muestar el símbolo de microondas y SENSOR REHEAT (Recalentar por sensor).
2. Pulse **Start/Enter** (Comenzar/Intro).
   Se muestra **sensing** (sensor activo). El aparato está funcionando mientras la detección
3. Cuando finaliza la función del sensor, suena un bip y comienza la cuenta atrás del tiempo de cocción calculado.

Nota: No abra la puerta durante el proceso en que el sensor está activo, o se cancelará el programa.

.Una vez que se muestra el tiempo de cocción calculado, puede abrir la puerta para revolver, dar vuelta o reacomodar los alimentos. Pulse **Start/Enter** (Comenzar/Intro) para reanudar el funcionamiento.

Cuando finaliza la función Sensor Reheat (Recalentar por sensor), suena un bip. Se apaga el aparato y se muestra el reloj.

Notas

- Cubra con una envoltura de plástico o papel encerado ventilados.
- Recaliente los alimentos en un plato de cena apto para microondas.

Sugerencias para recalentar

Alimento	Instrucciones	Cantidad
Plato de cena	Utilice únicamente alimentos precocidos, refrigerados. Cubra el plato con una envoltura de plástico ventilada o un papel encerado enganchados debajo del plato. Si el alimento no queda lo suficientemente caliente después de calentarlo con la función Reheat (Recalentar), continúe calentando con la programación manual de tiempo y nivel de potencia. Contenido: • de 3 a 4 oz de carne de res, ave o pescado (hasta 6 oz con hueso); • 1/2 taza de alimentos con almidón (papas, pasta, arroz, etc.); • 1/2 taza de verduras (alrededor de 3 a 4 oz).	1 porción (1 plato)
Guisado, pasta	Cubra el plato con una tapa o con una envoltura de plástico ventilada. Si el alimento no queda lo suficientemente caliente después de calentarlo con la función Reheat (Recalentar), continúe calentando con la programación manual de tiempo y nivel de potencia. Revuelva los alimentos una vez antes de servirlos. Contenido: • Guisado: alimentos refrigerados (como estofado o lasaña). • Pasta: espaguetis y ravioles enlatados, alimentos refrigerados.	de 1 a 4 porciones

Sensor Cook (Cocción por sensor)

La función Sensor Cook (Cocción por sensor) le permite cocinar muchos de sus alimentos favoritos sin seleccionar tiempos de cocción ni niveles de potencia. El horno microondas determina automáticamente el tiempo de cocción requerido para cada alimento.

Programas de Sensor Cook (Cocción por sensor)

Programa de cocción por sensor	Cantidad	Consejos para cocinar
1 - Papa asada	1 - 4 papas (8 - 32 oz)	Pinchar el piel con una bielda. No cubre las papas. Después de la cocción, dejarlas reposar envueltas en papel de aluminio durante 5 minutos.
2 - Papa dulce	1 - 4 papas (8 - 32 oz)	Pinchar el piel con una bielda. No cubre las papas. Después de la cocción, dejarlas reposar envueltas en papel de aluminio durante 5 minutos.
3 - Verduras frescas	4 - 16 oz (0.25 - 1 lb)	No se necesita agua si las verduras se acaban de lavar. Añadir 2 cucharadas de agua por cada 8 onzas de verduras frescas.
4 - Verduras congeladas	6 - 16 oz (0.75 - 1 lb)	Añadir 1 cucharada de agua por cada 4 onzas de verduras congeladas.
5 - Carne molida	8 - 24 oz (0.5 - 1.5 lb)	Después de la cocción, dejarla reposar envuelta durante 3 - 4 minutos.
6 - Pescado/ marisco	8 - 20 oz (0.5 - 1.25 lb)	Enrollar los extremos finos debajo. Colocar en círculo alrededor en un plato apto para microondas.
7 - Arroz integral	0.5 - 2 tazas (arroz en seco)	Utilizar una fuente con bordes altos. No cubrir. Utilizar 1 taza de arroz por 3 tazas de agua.

Programa de cocción por sensor	Cantidad	Consejos para cocinar
8 - Arroz blanco	0.5 - 2 tazas (arroz en seco)	Utilizar una fuente con bordes altos y tapa. Utilizar 1 taza de arroz por 2 tazas de agua.
9 - Entradas congelados	10 - 20 oz.	Seguir las instrucciones del paquete para la ventilación, el corte del papel de plástico, etc.

Programación de Sensor Cook (Cocción por sensor)

El aparato debe estar apagado.

Ejemplo: Programe Sensor Cook para Ground Meat (Carne molida).

1. Pulse **Sensor Cook** (Cocción por sensor).
   Se enciende el símbolo de microondas y el display muestra SELECT FOOD (Seleccionar alimento) 1 - 9.
2. Seleccione el programa deseado de la etiqueta en la cavidad del horno. Para Ground Meat (Carne molida), pulse la tecla numérica 5.
   o bien
   Pulse **Sensor Cook** o **+Amount** (+Cantidad) repetidas veces para desplazarse por los modos de Sensor Cook.
   Titila **start/enter** (comenzar/intro) y se muestra el alimento en el display.
3. Pulse **Start/Enter**.
   El programa iniciará la función del sensor, el aparato está en marcha.



Cuando finaliza la función del sensor, suena un bip y comienza la cuenta atrás del tiempo de cocción calculado.

Nota: No abra la puerta durante el proceso en que el sensor está activo, o se cancelará el programa.

.Una vez que se muestra el tiempo de cocción calculado, puede abrir la puerta para revolver, dar vuelta o reacomodar los alimentos. Pulse **Start/Enter** (Comenzar/Intro) para reanudar el funcionamiento.

Cuando finaliza la función Sensor Cook (Cocción por sensor), suena un bip. Se apaga el aparato y se muestra el reloj.

Abertura de la puerta del aparato durante el funcionamiento

La abertura de la puerta del aparato durante el funcionamiento interrumpirá el modo actual. Debe cerrar la puerta del aparato y, luego, pulsar **Start/Enter** (Comenzar/Intro) para reanudar el funcionamiento.

Cancelación del funcionamiento

Pulse **Clear/Off** (Borrar/Apagar) para cancelar el modo activo del horno. Se apaga el aparato y se muestra el reloj.

El ventilador de enfriamiento funciona todavía por un tiempo, y luego se apaga automáticamente.

More Modes (Más modos)

La función More Modes (Más modos) le ofrece seis programas prácticos adicionales.

N.° de programa	Nombre
1	Keep Warm (Mantener caliente)
2	Convection Broil (Asar con calor directo por convección)
3	Melt Butter (Derretir mantequilla)
4	Melt Chocolate (Derretir chocolate)
5	Soften Ice Cream (Ablandar helado)
6	Soften Cream Cheese (Ablandar queso crema)

Programación de Keep Warm (Mantener caliente)

1. Pulse una vez la tecla **More Modes** (Más modos).
   El display muestra SELECT PROGRAM (Seleccionar programa) 1 - 6.
2. Pulse la tecla numérica **1** o pulse **More Modes** (Más modos) una vez más.
   Se muestran KEEP WARM (Mantener caliente), el símbolo de convección, y la temperatura 170°F (95°C). Titila **start/enter**.
3. Pulse **Start/Enter** (Comenzar/Intro).

No puede cambiarse la temperatura de Keep Warm (Mantener caliente).

Notas

- Use el modo Keep Warm (Mantener caliente) para mantener los alimentos cocinados calientes hasta el momento de servirlos.

- Los alimentos cocinados cubiertos deben permanecer cubiertos durante la función Keep Warm (Mantener caliente).
- Los productos de panadería (pays, empanadas, etc.) no deben estar cubiertos.
- Las comidas completas que se deseen mantener calientes en un plato de cena se pueden cubrir durante la función Keep Warm (Mantener caliente).

Programación de Convection Broil (Asar con calor directo por convección)

Este modo utiliza el elemento Broil (Asar con calor directo) combinado con el ventilador de convección. Coloque los alimentos en un horno frío en el rack de alambre mirando hacia arriba para asar con calor directo.

1. Pulse una vez **More Modes** (Más modos).
   El display muestra SELECT PROGRAM (Seleccionar programa) 1 - 6.
2. Pulse la tecla numérica **2** o pulse **More Modes** dos veces.
   Se muestran CONV BROIL (Asar con calor directo por convección) y el símbolo de asar con calor directo por convección. Titilan el valor predeterminado *HI* (Alto) y **start/enter**.
3. Pulse **+Amount** (+Cantidad) para cambiar la intensidad de la función Broil (Asar con calor directo) de *HI* (Alto) a *LO* (Bajo).
4. Pulse **Start/Enter** (Comenzar/Intro).
   Convection Broil comienza el precalentamiento.

Abertura de la puerta del aparato durante el funcionamiento

La abertura de la puerta del aparato durante el funcionamiento interrumpirá el modo actual. Al cerrar la puerta del aparato, se reanudará el funcionamiento.

Cancelación del funcionamiento

Pulse **Clear/Off** (Borrar/Apagar) para cancelar el modo activo del horno. Se apaga el aparato y se muestra el reloj.

El ventilador de enfriamiento funciona todavía por un tiempo, y luego se apaga automáticamente.

Programación Melt Butter (Derretir mantequilla)

Puede programar tres distintas cantidades para derretir mantequilla:

- 2 cucharadas (tbsp)
- ¼ taza
- ½ taza

1. Pulse una vez la tecla **More Modes** (Más modos).
   El display muestra SELECT PROGRAM (Seleccionar programa) 1 - 6.
2. Pulse la tecla numérica **3** o pulse **More Modes** tres veces.
   Se muestran MELT BUTTER (Derretir mantequilla) et el símbolo de microondas. Titilan la primera cantidad, 2 tbsp y **start/enter**. Se muestra el tiempo de cocción.
3. Pulse **+Amount** (+Cantidad) para cambiar la cantidad.
4. Pulse **Start/Enter**.
   Comienza la cuenta atrás del tiempo de calentamiento.

Programación de Melt Chocolate (Derretir chocolate)

Puede programar dos cantidades distintas para derretir chocolate:

- 1 taza
- 2 tazas

1. Pulse una vez la tecla **More Modes** (Más modos).
   El display muestra SELECT PROGRAM (Seleccionar programa) 1 - 6.
2. Pulse la tecla numérica **4** o pulse **More Modes** cuatro veces.
   Se muestran MELT CHOCOLATE (Derretir chocolate) y el símbolo de microondas. Titilan la primera cantidad, **1 taza** y **start/enter**. Se muestra el tiempo de cocción.
3. Pulse **+Amount** (+Cantidad) para cambiar la cantidad.
4. Pulse **Start/Enter**.
   Comienza la cuenta atrás del tiempo de calentamiento.

Programación de Soften Ice Cream (Ablandar helado)

Puede programar cuatro cantidades distintas para ablandar helado:

- 8 oz
- 16 oz
- 32 oz
- 48 oz

1. Pulse una vez la tecla **More Modes** (Más modos).
   El display muestra SELECT PROGRAM (Seleccionar programa) 1 - 6.
2. Pulse la tecla numérica **5** o pulse **More Modes** cinco veces.
   Se muestran SOFTEN ICE CREAM (Ablandar helado) y el símbolo de microondas. Titilan la primera cantidad, **8 oz** y **start/enter**. Se muestra el tiempo de cocción.
3. Pulse **+Amount** (+Cantidad) para cambiar la cantidad.
4. Pulse **Start/Enter**.
   Comienza la cuenta atrás del tiempo de calentamiento.

Programación de Soften Cream Cheese (Ablandar queso crema)

Puede programar cuatro cantidades distintas para ablandar queso crema:

- 3 oz
- 6 oz
- 8 oz

1. Pulse una vez la tecla **More Modes** (Más modos).
   El display muestra SELECT PROGRAM (Seleccionar programa) 1 - 6.
2. Pulse la tecla numérica **6** o pulse **More Modes** seis veces.
   Se muestran SOFTEN CRM CHEESE (Ablandar queso crema) y el símbolo de microondas. Titila la primera cantidad, **3 oz** y **start/enter**. Se muestra el tiempo de cocción.
3. Pulse **+Amount** (+Cantidad) para cambiar la cantidad.
4. Pulse **Start/Enter**.
   Comienza la cuenta atrás del tiempo de calentamiento.

Temporizador de cocina

El temporizador de cocina se puede usar cuando el aparato se apaga o mientras un modo de cocción está activo.

Puede programar el valor del temporizador de la cocina en horas y minutos. El último minuto del tiempo programada hará la cuenta regresiva en segundos.

Programación del temporizador de la cocina

1. Pulse una vez **Kitchen Timer** (Temporizador de cocina).
   Titila 0:00.
2. Ingrese el tiempo deseado con las teclas numéricas **Ejemplo:** Para programar el temporizador de la cocina a 3 horas y 5 minutos, ingrese 3 0 5.
3. Pulse **Start/Enter** o **Kitchen Timer**.
   El temporizador de la cocina iniciará la cuenta regresiva. **timer** se ilumina en la pantalla.

Nota: El temporizador de la cocina continua corriendo si se selecciona un modo de cocción. Dependiendo del modo de cocción, el temporizador de la cocina puede no estar visible, pero continúa con la cuenta regresiva y se mostrará nuevamente cuando el modo de cocción termine.

Una vez transcurrido el tiempo

Una vez transcurrido el tiempo programado aparecerá TIMER END (fin de temporizador) en la pantalla y sonará un tono de alarma cada 10 segundos. El tono de alarma se detendrá después de 2 minutos.

Para detener el tono manualmente pulse **Kitchen Timer** o abra la puerta del aparato.

Cancelación del temporizador de la cocina

Para borrar el temporizador de la cocina, pulse **Kitchen Timer** una vez.

Bloqueo de panel

Puede utilizar el bloqueo de panel, a fin de impedir que los niños enciendan el electrodoméstico accidentalmente.

La función de bloqueo de panel es muy útil al limpiar el cuadro de mandos. El bloqueo evitará la programación accidental al limpiar el cuadro de mandos.

Para activar el bloqueo de panel:

Pulse y mantenga presionado **Panel Lock** (Bloqueo de panel) durante 3 segundos. Aparecerán el símbolo de bloqueo de panel y PANEL LOCKED (PANEL BLOQUEADO) en el display; suena un bip doble.

Para desactivar el bloqueo de panel:

Pulse y mantenga presionado **Panel Lock** (Bloqueo de panel) durante 3 segundos. Desaparecerá el símbolo de bloqueo de panel y se muestra PANEL is UNLOCKED (Panel desbloqueado).

Cierre Automático

Su aparato cuenta con una función de cierre automático. El cierre automático se activa cuando el aparato ha estado calentando durante un período extenso.
El tiempo de activación del cierre automático depende del modo operativo seleccionado.

Modo de calentamiento	Máx. tiempo operativo
Convection (Convección)	5 horas
Todos los otros modos	99 minutos + 99 segundos

Modo ahorro de energía

Su aparato dispone de un modo de ahorro energético que apaga/atenúa automáticamente el panel indicador tras dos minutos de inactividad. El brillo de la pantalla del aparato se puede restablecer abriendo la puerta o presionando cualquier botón del panel de control.

Valores básicos

El electrodoméstico tiene varios valores básicos. Puede ajustar estos valores según el modo en el que cocina habitualmente.

Número	Display	Valores
1	**TEMP MODE** (Modo de temperatura)	Modo de temperatura °F/°C F* (Fahrenheit) C (Celsius)
2	**BRIGHTNESS (Brillo)**	Hl (Alto) MED * (Medio) LO (Bajo)
3	**VOLUME (Volumen)**	Hl (Alto)* LO (Bajo)
4	**BEEP (BIP) (botón)**	Encendido* Apagado
5	**CLOCK (Reloj)**	Encendido* Apagado
6	**LANGUAGE (Idioma)**	INGLÉS* FRANCÉS
*Valor predeterminado		

Modificación de los valores básicos

El aparato debe estar apagado.

Ejemplo: Cambie el idioma del display a francés.

1. Pulse **Settings** (Valores). El display muestra SELECT SETTINGS (Seleccionar valores) 1 - 6.
   Seleccione el menú de programación de idioma con la tecla numérica **6** o pulse **Settings** repetidas veces hasta que el display muestre 6 - LANGUAGE. (Idioma). Titila En y **start/enter**.
2. Pulse **+Amount** (+Cantidad) hasta que el display muestre Fr.
   Titila **start/enter** (comenzar/intro).
3. Pulse **Start**/**Enter**. El idioma del display se ha cambiado a francés y el aparato queda en modo de espera.

Nota: El menú de configuraciones básicas no se mostrará si está en operación un modo de cocción o el temporizador de la cocina. Borre el modo de cocción o el temporizador de la cocina para que se puedan cambiar las configuraciones básicas.

Cuadros de cocción

Los cuadros pueden usarse como guía. Siga las instrucciones del envase o la receta.

Asar a la parrilla

Colocar la charola de alimentos sobre la parrilla con la concavidad hacia arriba.

Alimento	Temperatura del horno	Tiempo de cocción (minutos)	Temperatura interna	Consejo/procedimiento de cocción
Hamburguesas, ¾" a 1", término medio	High (Alta)	Lado 1: 9-11 Lado 2: 10-12	160 °F (71 °C)	Utilizar una charola que permita filtrar la grasa de los alimentos. Con las carnes muy grasosas se producen más salpicaduras.
Chuletas de cordero, 1", término medio	High (Alta)	Lado 1: 9-11 Lado 2: 10-12	160 °F (71 °C)	Utilizar una charola que permita filtrar la grasa de los alimentos. Hacer cortes en la parte de la grasa para evitar que encojan.
Salchicha, fresca	High (Alta)	Lado 1: 9-11 Lado 2: 8-10	160 °F (71 °C)	Utilizar una charola que permita filtrar la grasa de los alimentos.
Filetes, ¾" a 1", medio crudos	High (Alta)	Lado 1: 9-11 Lado 2: 10-12	145 °F (63 °C)	Utilizar una charola que permita filtrar la grasa de los alimentos. Hacer cortes en la parte de la grasa para evitar que encojan.
Filetes, ¾" a 1", término medio	High (Alta)	Lado 1: 9-11 Lado 2: 10-12	160 °F (71 °C)	Utilizar una charola que permita filtrar la grasa de los alimentos. Hacer cortes en la parte de la grasa para evitar que encojan.
Pan tostado	Low (Baja)	3 - 5	-	Comprobar al transcurrir el tiempo mínimo.
Alimentos gratinados en cazuela	Low (Baja)	3 - 5	-	Usar solamente cazuelas de metal o de cerámica, por ejemplo, Corning Ware®.

Asar a la parrilla por convección

Colocar la charola de alimentos sobre la parrilla con la concavidad hacia arriba.

Alimento	Temperatura del horno	Tiempo de cocción (minutos)	Temperatura interna	Consejo/procedimiento de cocción
Pechugas de pollo, con hueso	Low (Baja)	Lado 1: 9-11 Lado 2: 10-12	170 °F (76 °C)	Comenzar con la parte de la pechuga hacia abajo.
Filetes de pescado, ¾" a 1"	Low (Baja)	11 - 15	145 °F (63 °C)	No se les da la vuelta. Meter debajo los extremos finos. Untar con aceite de oliva o mantequilla para que no se peguen.

Convección

Precalentar el horno antes de poner los alimentos. Cuando el horno esté caliente, poner los alimentos rápidamente para minimizar la pérdida de calor. Colocar la charola de alimentos sobre la parrilla con la concavidad hacia abajo.

Alimento	Temperatura del horno	Tiempo de cocción (minutos)	Consejo/procedimiento de cocción
Bizcochos	350 °F (175 °C)	13 - 20	Utilizar una charola pastelera oscura u opaca para obtener un resultado más dorado y crujiente.
Pastel, 13" x 9"	350 °F (175 °C)	23 - 28	Para obtener un resultado ligeramente dorado y menos crujiente, utilizar una charola de metal brillante.
Galletas	350-375 °F (175-190 °C)	8 - 14	Utilizar una charola pastelera oscura u opaca para obtener un resultado más dorado y crujiente.

Alimento	Temperatura del horno	Tiempo de cocción (minutos)	Consejo/procedimiento de cocción
Pan de maíz	425-450 °F (220-230 °C)	25 - 30	Utilizar una charola de pastelería cuadrada.
Cupcakes	350 °F (175 °C)	18 - 21	Ideal para mezclas ya hechas. Preparar siguiendo las instrucciones del envase.
Panecillos	400 °F (205 °C)	12 - 18	Utilizar con panecillos frescos o congelados.
Pastel de frutas frescas	375 °F (190 °C)	50 - 60	Utilizar una charola pastelera oscura u opaca para obtener un resultado más dorado y crujiente.
Muffins	400 °F (205 °C)	10 - 18	Ideal para mezclas ya hechas. Preparar siguiendo las instrucciones del envase.
Verduras asadas	425-450 °F (220-230 °C)	15 - 20	Utilizar una charola de metal oscura u opaca. Revolver una vez.
Pastelitos	450 °F (230 °C)	10 - 18	Apropiado para pastelitos individuales. Utilizar una charola con recubrimiento oscuro.

Cocción de huevos en su horno microondas

- Nunca cocine huevos con cáscara y nunca caliente huevos duros con cáscara; pueden explotar.
- Siempre pinche la yema de los huevos enteros para evitar que exploten.
- Cocine los huevos solo hasta que cuajen; se endurecerán si se cocinan en exceso.
- Es seguro cocinar huevos revueltos.

Cocción de verduras en su microondas

- Las verduras deben lavarse justo antes de cocinarse. Por lo general, no es necesario agregar agua. Si quiere cocinar verduras densas como papas o zanahorias, agregue aproximadamente ¼ taza de agua.
- Las verduras pequeñas (zanahorias rebanadas, chícharos, pallares, etc.) se cocinan más rápido que las verduras más grandes.
- Las verduras enteras, como papas, zapallo o elote en mazorca, deben disponerse en un círculo sobre el plato giratorio antes de cocinarlas. Se cocinan en forma más pareja si se dan vuelta a la mitad de la cocción.
- Siempre coloque las verduras, como espárragos y brócoli, con los extremos de los tallos hacia el borde del plato y las puntas hacia el centro.
- Al cocinar verduras cortadas, siempre cubra el plato con una tapa o una envoltura de plástico ventilada apta para horno microondas.
- Debe pinchar en varios lugares la cáscara de las verduras enteras sin pelar, como papas, camotes, calabazas, berenjenas, etc., antes de cocinarlas para evitar que exploten.
- Para una cocción más pareja, revuelva o reacomode las verduras enteras a la mitad del tiempo de cocción.
- La mayoría de las veces, cuanto más denso es el alimento, mayor es el tiempo de reposo necesario.Por ejemplo, una papa horneada debe reposar 5 minutos antes de servirla, mientras que un plato de chícharos puede servirse de inmediato.

Cocción de frutos de mar en su horno microondas

Asegúrese de colocar pescado sobre una rejilla para asar apta para horno de microondas en un plato apto para horno de microondas. Asegúrese de siempre cocinar el pescado hasta que se pueda desmenuzar fácilmente con un tenedor. Utilice una cubierta más ajustada para cocinar pescado al vapor; una cubierta más ligera de papel encerado o una toalla de papel generan menos vapor. Asegúrese de no cocinar el pescado en exceso; verifique el nivel de cocción cuando transcurra el tiempo mínimo de cocción antes de seguir cocinándolo.

Frutos de mar	Nivel de potencia	Tiempo de cocción	Instrucciones
Bistecs de pescado de hasta 1½ lb	media alta (7)	de 7 a 11 min/lb	Disponga el pescado sobre un rack para asar con las partes más carnosas hacia afuera del rack. Cubra con papel encerado. Dé vuelta y reacomode el pescado a la mitad del tiempo de cocción. Cocínelo hasta que el pescado se pueda desmenuzar fácilmente con un tenedor. Deje reposar de 3 a 5 min.
Filetes de pescado de hasta 1½ lb	media alta (7)	de 7 a 11 min/lb	Disponga los filetes en una fuente para hornear y meta hacia adentro las partes finas. Cubra con papel encerado. Si tienen un grosor de más de ½ pulgada, delos vuelta y reacomódelos a la mitad del tiempo de cocción. Cocínelos hasta que el pescado se pueda desmenuzar fácilmente con un tenedor. Deje reposar de 2 a 3 min.
Camarones hasta 1½ lb	media alta (7)	de 7 a 11 min/lb	Disponga los camarones en una fuente para hornear sin superponerlos ni colocarlos en capas. Cubra con papel encerado. Cocínelos hasta que queden firmes y opacos, y revuelva 2 o 3 veces. Deje reposar 5 min.

Limpieza y mantenimiento

⚠ ADVERTENCIA

Asegúrese de que todo el aparato se haya enfriado y de que la grasa se haya solidificado antes de intentar limpiar cualquier parte del aparato.

Guía de limpieza

- Para un mejor rendimiento y por motivos de seguridad, mantenga limpios el interior y el exterior del horno.Tenga especial cuidado para mantener el panel interior de la puerta y el marco delantero del horno libres de acumulación de alimentos y grasa.
- Nunca use polvo pulidor ni esponjillas abrasivos en el horno microondas. Limpie el interior y el exterior del horno microondas con un paño suave y una solución de detergente suave y tibia (no caliente).Luego, enjuague y seque completamente.
- Limpie de inmediato las salpicaduras con una toalla de papel húmeda, especialmente después de cocinar alimentos con grasa, como pollo o tocino.
- Limpie su horno microondas semanalmente o con más frecuencia, si es necesario.
- Nunca maneje el horno microondas sin alimentos en la cavidad del horno, salvo que lo precaliente con un modo Convection (convección), Pizza, Frozen Foods (alimentos congelados) and Keep Warm (mantener caliente); esto puede dañar el tubo magnetrón o la bandeja de cerámica. Tal vez prefiera dejar una taza de agua dentro del horno cuando no esté en uso para evitar daños en caso de que se encienda accidentalmente.

Componente	Recomendaciones
Cavidad del horno	Mantenga limpio el interior (la cavidad) del horno. Las partículas de alimentos y los líquidos derramados pueden pegarse a las paredes del horno, y esto hará que el horno funcione de manera menos eficaz. Limpie los derrames de inmediato. Use un paño húmedo y limpio y jabón suave. **NO** use detergentes agresivos ni limpiadores abrasivos. Para ayudar a remover las partículas de alimentos horneados o líquidos, caliente 2 tazas de agua (agregue el jugo de 1 limón si desear mantener el horno con un aroma fresco) en un recipiente medidor de vidrio de 4 tazas en un nivel de potencia alta durante 5 minutos o hasta que hierva. Deje reposar en la cavidad del horno durante 1 o 2 minutos. Para salpicaduras de grasa horneadas, lave con agua jabonosa caliente, enjuague y seque.
Rack de alambre	Lávelo con agua jabonosa.Enjuáguelo bien y séquelo, o frótelo suavemente con esponjillas con polvo o jabón de limpieza, según las indicaciones. El rack de alambre también puede lavarse en el lavavajillas.
Bandeja para el plato giratorio de metal	Retire la bandeja para el plato giratorio de metal del horno al limpiar la cavidad del horno y la bandeja. Lave la bandeja del plato giratorio de metal en agua jabonosa tibia o en el lavavajillas.
Bandeja de cerámica	Límpielo con agua jabonosa tibia. Enjuáguelo bien y séquelo o en el lavavajillas.
Sello de la puerta	Límpielo con un paño húmedo.
Cristal de la puerta	Lávelo con jabón y agua o con un limpiador para cristales. Use Fantastik® o Formula 409® en una esponja o toalla de papel limpias y limpie. Evite usar agentes de limpieza en polvo, esponjas de lana de acero y limpiadores para hornos. Si se acumula vapor dentro o fuera de la puerta del horno, limpie con un paño suave. El vapor se puede acumular al operar el horno en condiciones de alta humedad; esto no significa de ninguna manera que haya fugas en el horno microondas.
Superficies pintadas	Limpie con agua jabonosa caliente o aplique Fantastik® o Formula 409® en una esponja o toalla de papel limpias y limpie. Evite usar agentes de limpieza en polvo, esponjas de lana de acero y limpiadores para hornos.
Superficies de acero inoxidable/Superficies exteriores	Siempre limpie o frote en la misma dirección de la veta. Limpie con una esponja jabonosa; luego, enjuague y seque o limpie con aerosol de Fantastik® o Formula 409® en una toalla de papel. Proteja y pula con Stainless Steel Magic® y un paño suave.Remueva las manchas de agua con un paño humedecido con vinagre blanco.
Superficies de plástico y controles	Cuando se hayan enfriado, limpie con agua jabonosa, enjuague y seque.

Componente	Recomendaciones
Secciones impresas (palabras y números)	No use limpiadores abrasivos ni solventes a base de petróleo.
Superficies de acero inoxidable negro (algunos modelos)	Para superficies antihuellas y de acero inoxidable negro, usar un paño suave y seco. Para suciedad resistente, usar agua tibia mezclada con un jabón suave de limpieza no abrasivo. No utilizar nunca limpiadores de acero inoxidable.

Resolución de problemas

Antes de llamar al Servicio a Clientes, tenga en cuenta las sugerencias y las instrucciones que aparecen a continuación:

Problema	Sugerencia
No funciona ni el display del microondas ni el horno.	• Conectar correctamente el enchufe en la toma de corriente con conexión a tierra. • Resetear el interruptor principal de energía eléctrica o cambiar posibles fusibles fundidos.
El display del horno funciona, pero el horno no trabaja.	• Comprobar que la puerta del horno está bien cerrada. • Comprobar si hay materiales del embalaje o de cualquier otro tipo pegados a la junta de la puerta. • Comprobar si la puerta del horno está dañada. • Pulsar la tecla **Clear/Off** (Borrar/Apagado) dos veces e intentar introducir de nuevo las instrucciones de cocción.
La corriente se desconecta antes de que haya transcurrido el tiempo de cocción.	• Resetear el reloj y todas las instrucciones de cocción. • Resetear el interruptor principal de energía eléctrica o cambiar posibles fusibles fundidos. • Pulsar la tecla **Clear/Off** (Borrar/Apagado) dos veces e intentar introducir de nuevo las instrucciones de cocción.
El nivel de potencia del microonda cambia del nivel 10 al nivel 8.	Si se configura el horno para que cocine durante más de 30 minutos al 100 % del nivel de potencia, este reducirá el dicho nivel a un 80 % tras haber transcurrido esos 30 minutos para evitar un exceso de cocción.
Se ven chispas o arcos eléctricos.	Retirar cualquier cubierto, recipientes de cocinar o sujeciones metálicas de la cavidad del horno. Si se usa papel aluminio, utilizar solo tiras finas y dejar un espacio de una pulgada (unos 2.5 cm) entre dicho film y las paredes interiores del horno.
El plato giratorio hace ruidos o se queda atascado.	• Limpiar la parte inferior del plato giratorio de cubeta metálica y la base de la cavidad del horno. • Comprobar que el plato giratorio de cubeta metálica está correctamente colocado.
Utilizar el microoondas puede causar interferencias con la televisión o la radio.	Esto es similar a las interferencias que causan otros pequeños electrodomésticos tales como secadores de pelo.Alejar el microondas de otros electrodomésticos como la televisión o la radio.
El display muestra el mensaje de error E-xx	Se ha producido un fallo en el funcionamiento. Apuntar cualquier código de error que aparezca en el display. Desconectar el electrodoméstico del suministro eléctrico bajando el fusible de la caja de fusibles y llamar a un técnico de servicio posventa calificado.
El display muestra el mensaje de error E-11	Las teclas táctiles no funcionan correctamente. Puede deberse a la acumulación de condensación sobre el teclado. Limpiar el cuadro de mandos con un paño seco. Desconectar el electrodoméstico del suministro eléctrico desconectando el fusible de la caja de fusibles y conectarlo de nuevo transcurridos 10 segundos.

Soporte de Bosch®

Antes de llamar al servicio

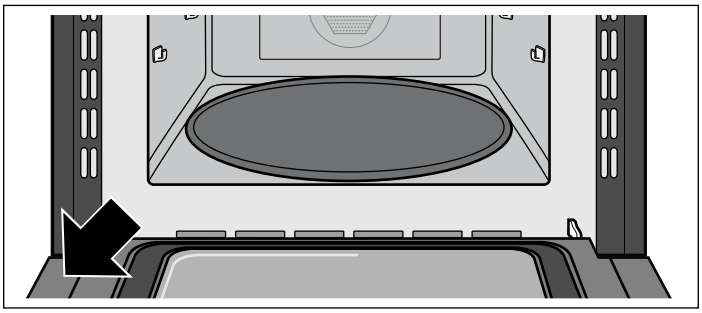
Para obtener información sobre resolución de problemas, consulte el Manual de uso y cuidado. Consulte la “Declaración de Garantía Limitada del Producto” en el Manual de uso y cuidado.

Para consultar a un representante de servicio técnico, remítase a la información de contacto que aparece en el frente del manual o en la siguiente sección. Cuando llame, tenga a la mano la información impresa en la placa de datos de su producto.

Placa de datos

La placa de datos muestra el modelo y el número de serie. Al solicitar servicio técnico, consulte la placa de datos del aparato.

La placa de datos puede encontrarse en el interior de la puerta del aparato.



Para evitar tener que buscar los datos de su aparato cuando los precise, es aconsejable anotarlos aquí conjuntamente con el número de teléfono del Servicio de atención al cliente:

Nº de modelo
Nº FD
Fecha de compra
Servicio de atención al cliente ☏

Conserve su factura o los papeles de depósito para la validación de la garantía si necesita solicitar servicio técnico.

Servicio técnico

Sabemos que usted ha realizado una inversión considerable en su cocina. Nos dedicamos a brindar asistencia a usted y a su aparato de manera que tenga muchos años de cocina creativa.

No dude en comunicarse con nuestro Departamento de Atención al Cliente si tiene alguna pregunta o en el caso poco probable de que su aparato Bosch® necesite servicio técnico. Nuestro equipo de servicio técnico está listo para asistirlo.

EUA

800-944-2904

www.bosch-home.com/us/owner-support/get-support

Canadá

800-944-2904

www.bosch-home.ca/en/service/get-support

Piezas y accesorios

Puede comprar piezas, filtros, productos para eliminar el sarro, limpiadores para acero inoxidable y más artículos en la tienda electrónica de Bosch® o por teléfono.

EUA

www.bosch-home.com/us/shop

Canadá

www.bosch-home.ca/en/service/cleaners-and-accessories

DECLARACIÓN DE GARANTÍA LIMITADA DEL PRODUCTO

Qué cubre esta garantía y a quiénes se aplica

La garantía limitada otorgada por BSH Home Appliances («Bosch») en esta Declaración de Garantía Limitada del Producto se aplica únicamente al aparato Bosch vendido a usted («Producto»), el primer comprador usuario, condicionada estrictamente a que el Producto haya sido comprado:

- Para uso doméstico normal (no comercial) y haya sido utilizado en todo momento únicamente para fines domésticos normales.
- Nuevo en una tienda minorista autorizada de BSH o directamente de BSH (que no sea un producto de exhibición ni un producto vendido «en las condiciones en que se encuentre» ni un modelo devuelto anteriormente) y que no esté destinado a reventa ni uso comercial.
- Dentro de los Estados Unidos o Canadá, y que haya permanecido en todo momento dentro del país de compra original.

La garantía descrita aquí es válida para el comprador original del producto cubierto por esta garantía y para todo usuario posterior del producto, adquirido para un uso doméstico, durante el término de la garantía.

Asegurarse de registrar su producto; si bien no es necesario para hacer efectiva la cobertura de la garantía, es la mejor manera de que Bosch pueda enviar una notificación en el caso poco probable de que se emita un aviso de seguridad o se retire del mercado un producto.

Plazo de vigencia de la garantía

Bosch garantiza que el producto no tiene defectos de materiales ni de mano de obra durante un período de trescientos sesenta y cinco (365) días a partir de la fecha de entrega original. Dicho período comienza a contar a partir de la fecha de entrega original y no se interrumpirá, dejará sin efecto, extenderá ni suspenderá por ningún motivo. También se garantiza que este Producto no presenta defectos estéticos en el material ni en la mano de obra (como rayas en el acero inoxidable, imperfecciones en la pintura/porcelana, desportilladuras, astillas, abolladuras ni ningún otro daño en el acabado) del Producto durante un período de treinta (30) días desde la fecha de entrega o fecha de cierre para una nueva construcción. Se excluyen de esta garantía por defectos estéticos las variaciones leves de color que se deban a diferencias inherentes a las piezas pintadas y de porcelana, así como diferencias provocadas por la iluminación de la cocina, la ubicación del producto u otros factores similares. Se excluye específicamente de esta garantía por defectos estéticos cualquier electrodoméstico en exposición, de piso, vendido "en el estado en que se encuentra" o de segunda selección.

Reparación/Reemplazo como único recurso

Durante el período de esta garantía, Bosch o uno de sus proveedores de servicio técnico autorizados reparará el producto sin cargo (sujeto a determinadas limitaciones especificadas en el presente) si se prueba que el producto ha sido fabricado con un defecto en los materiales o en la mano de obra. Si se ha intentado de manera razonable reparar el Producto sin éxito, Bosch reemplazará el Producto (es posible llegar a disponer de modelos mejorados, a entera discreción de Bosch, por un cargo adicional). Esta garantía no establece que las piezas dañadas o defectuosas se reemplacen por piezas de diferente tipo o diseño a las originales. Todas las partes y los componentes retirados serán propiedad de Bosch, a su entera discreción. Todas las partes reemplazadas y/o reparadas se considerarán como la parte original a los fines de esta garantía y esta garantía no se extenderá con respecto a dichas partes. En virtud del presente documento, la exclusiva responsabilidad y obligación de Bosch es únicamente reparar el Producto defectuoso de fábrica, a través de un proveedor de servicio técnico autorizado por Bosch, durante el horario normal de oficina. Por cuestiones de seguridad y daños materiales, Bosch recomienda categóricamente no intentar reparar el Producto por cuenta propia ni usar un proveedor de servicio técnico no autorizado; Bosch no tendrá ninguna responsabilidad ni obligación por daños ocasionados por reparaciones o trabajos realizados por un proveedor de servicio técnico no autorizado. Los proveedores de servicio técnico autorizados son aquellas personas o compañías que han sido especialmente capacitadas para manejar los productos de Bosch y que tienen, según el criterio de Bosch, una reputación superior de servicio de atención al cliente y capacidad técnica (tenga en cuenta que son entidades independientes y no son agentes, socias, afiliadas ni representantes de Bosch). Sin embargo, llevar su producto a un taller de reparación que no esté afiliado o a un distribuidor autorizado de Bosch no anulará esta garantía. Además, el uso de piezas de terceros no anulará esta garantía. Independientemente de lo antedicho, Bosch no tendrá responsabilidad ni obligación alguna por el Producto que se encuentre en un área remota (a más de 100 millas de un proveedor de servicio técnico autorizado) o en un lugar, área circundante o entorno que no sean accesibles por medios razonables o que sean peligrosos, hostiles o arriesgados; en ese caso, a su solicitud, Bosch de todas maneras pagará por la mano de obra y las partes, y enviará las partes al proveedor de servicio técnico autorizado más cercano, pero el cliente seguirá siendo totalmente responsable por el tiempo de viaje y demás cargos especiales de la compañía de servicio técnico, siempre que esta acepte realizar la visita de servicio técnico. Además, en la medida en que haya instalado el producto en una ubicación de difícil acceso o haya instalado accesorios temporales o permanentes que creen barreras para acceder o retirar el producto, Bosch no incurrirá en ninguna responsabilidad por el trabajo o los costos asociados con el traslado del producto o la creación de acceso al producto para repararlo o reemplazarlo. Todos estos costos serán responsabilidad exclusiva de usted.

Producto fuera de garantía

Bosch no tiene obligación alguna, en virtud de la ley ni por otro motivo, de otorgarle ninguna concesión, incluidos reparaciones, prorrateos o reemplazo del Producto, con posterioridad al vencimiento de la garantía.

Exclusiones de la garantía

La cobertura de garantía descrita en el presente documento excluye todos los defectos o daños que no fueron provocados directamente por Bosch, incluidos, entre otros, alguno de los siguientes:

- Uso del Producto de maneras distintas del uso normal, habitual y previsto (incluidos, entre otros, cualquier forma de uso comercial, uso o almacenamiento en exteriores de un producto diseñado para interiores, uso del Producto en aeronaves o embarcaciones).
- Conducta indebida, negligencia, uso indebido, abuso, accidentes, descuido, operación inadecuada, omisión de mantenimiento, instalación inadecuada o negligente, adulteración, omisión de seguir las instrucciones de operación, manipulación inadecuada, servicio técnico no autorizado (incluidos «arreglos» o exploración de los mecanismos internos del aparato realizados por uno mismo) por parte de cualquier persona.
- Ajuste, alteración o modificación de cualquier tipo.
- Incumplimiento de los códigos, reglamentaciones o leyes de electricidad, plomería y/o construcción estatales, locales, municipales o de condado, incluida la omisión de instalar el producto cumpliendo estrictamente con los códigos y reglamentaciones locales de construcción y protección contra incendios.
- Desgaste habitual, derrames de alimentos, líquidos, acumulaciones de grasa u otras sustancias que se acumulen sobre el Producto, dentro o alrededor de este.
- Cualquier fuerza y factor externo, elemental y/o ambiental, incluidos, entre otros, lluvia, viento, arena, inundaciones, incendios, aludes de lodo, temperaturas bajas extremas, humedad excesiva o exposición prolongada a la humedad, rayos, sobrecargas eléctricas, fallos estructurales alrededor del aparato y catástrofes naturales.
- Llamadas al servicio técnico para subsanar la Producto, reemplazar los fusibles domésticos o subsanar el cableado o las instalaciones de fontanería.
- Extracción y sustitución de recortes o paneles decorativos que interfieran con el mantenimiento del Producto.
- Daños o defectos provocados por la mano de obra o piezas instaladas por cualquier proveedor de servicio técnico no autorizado, a menos que este último haya sido aprobado por Bosch antes de realizar el servicio.

En ningún caso Bosch tendrá responsabilidad ni obligación alguna por los daños ocasionados a los bienes circundantes, incluidos los gabinetes, pisos, techos y demás estructuras u objetos que se encuentren alrededor del Producto. También se excluyen de esta garantía los Productos en los cuales los números de serie hayan sido alterados, modificados o eliminados; las visitas del servicio técnico para enseñarle a usar el Producto o las visitas en las que se determine que no hay ningún problema con el Producto; la corrección de los problemas de instalación (usted es el único responsable de cualquier estructura y soporte del Producto, incluidas todas las instalaciones de electricidad y plomería o demás instalaciones de conexión, de la correcta instalación en bases/pisos, y de cualquier alteración, incluidos, a modo de ejemplo, gabinetes, paredes, pisos, repisas, etc.); y el restablecimiento de breakers o fusibles.

EN LA MEDIDA PERMITIDA POR LA LEY, ESTA GARANTÍA ESTABLECE SUS RECURSOS EXCLUSIVOS CON RESPECTO AL PRODUCTO, INDEPENDIENTEMENTE DE QUE LA RECLAMACIÓN SEA CONTRACTUAL O EXTRACONTRACTUAL

(INCLUIDA LA RESPONSABILIDAD OBJETIVA O LA NEGLIGENCIA), O DE CUALQUIER OTRO TIPO. ESTA GARANTÍA REEMPLAZA TODAS LAS DEMÁS GARANTÍAS EXPRESAS O IMPLÍCITAS. LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS POR LEY, YA SEA DE COMERCIABILIDAD O DE APTITUD PARA UN FIN ESPECÍFICO, O DE CUALQUIER OTRO TIPO, TENDRÁN VIGENCIA ÚNICAMENTE POR EL PERÍODO DE VIGENCIA DE LA PRESENTE GARANTÍA LIMITADA EXPRESA. EN NINGÚN CASO SERÁ EL FABRICANTE RESPONSABLE POR LOS DAÑOS CONSECUENTES, ESPECIALES, Y/O DAÑOS PUNITIVOS, PÉRDIDAS O GASTOS, INCLUIDOS, ENTRE OTROS, TIEMPO FUERA DEL TRABAJO, HOTELES O COMIDAS EN RESTAURANTES, GASTOS DE REMODELACIÓN QUE SUPEREN LOS DAÑOS DIRECTOS, QUE DEFINITIVAMENTE HAYAN SIDO PROVOCADOS DE MANERA EXCLUSIVA POR BOSCH O DE OTRA MANERA. ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LA EXCLUSIÓN O LIMITACIÓN DE DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES, Y ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LIMITACIONES CON RESPECTO AL PLAZO DE VIGENCIA DE UNA GARANTÍA IMPLÍCITA; POR LO TANTO, ES POSIBLE QUE LAS EXCLUSIONES O LIMITACIONES PRECEDENTES NO SE APLIQUEN. ESTA GARANTÍA OTORGA DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS, Y TAMBIÉN PUEDEN CORRESPONDERLE OTROS DERECHOS QUE PUEDEN VARIAR SEGÚN EL ESTADO.

Ningún intento de alterar, modificar o enmendar la presente garantía será válido, a menos que fuera autorizado por escrito por un ejecutivo de BSH.

Obtener el servicio técnico de la garantía

Para obtener el servicio de garantía para su producto, debe comunicarse con el Servicio de asistencia técnica de Bosch al 1-800-944-2904 para programar una reparación.

Información del producto

Para una referencia rápida, copie la información que se encuentra a continuación de la placa de características. Conservar su factura y/o documentos de entrega para la validación de la garantía.

Número de modelo (E-Nr.)
Número de fabricación (FD)
Fecha de entrega



9001404966

060923



BOSCH

Invented for life

1901 Main Street, Suite 600 • Irvine, CA 92614 • 800-944-2904
www.bosch-home.com • © 2026 BSH Home Appliances