



Register your new Bosch now:  
[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)



**Microwave  
Gelombang mikro  
BEL634GS1B**





















**BOSCH**

[en] Instruction manual .....3

[ms] Manual arahan ..... 27



# Table of contents

	<b>Intended use</b> .....	4		<b>Trouble shooting</b> .....	19
	<b>Important safety information</b> .....	4		<b>Customer service</b> .....	20
	General information .....	4		E number and FD number .....	20
	Microwave .....	5		Technical specifications .....	20
	<b>Causes of damage</b> .....	7		<b>Tested for you in our cooking studio</b> .....	21
	<b>Environmental protection</b> .....	7		Defrosting .....	21
	Environmentally-friendly disposal .....	7		Defrosting, heating up or cooking frozen food .....	22
	<b>Getting to know your appliance</b> .....	8		Heating .....	22
	Control panel .....	8		Cooking .....	23
	Controls .....	8		Microwave tips .....	24
	Display .....	9		Grilling .....	24
	Further information .....	9		Combined grill and microwave .....	24
	Cooking compartment functions .....	9		<b>Test dishes</b> .....	26
	<b>Accessories</b> .....	10		Cooking only using the microwave .....	26
	<b>Before using for the first time</b> .....	10		Defrosting only using the microwave .....	26
	Initial use .....	10		Cooking with the microwave and grill .....	26
	Cleaning the cooking compartment and accessories	10			
	<b>Operating the appliance</b> .....	10			
	Switching the appliance on and off .....	10			
	Operation .....	11			
	Selecting an operating mode .....	11			
	<b>Microwave</b> .....	11			
	Cookware .....	11			
	Microwave power settings .....	12			
	Setting the microwave .....	12			
	<b>Grilling</b> .....	13			
	Setting the grill .....	13			
	Setting the microwave to combi-mode .....	13			
	<b>Timer</b> .....	14			
	<b>Programmes</b> .....	15			
	Setting a programme .....	15			
	Information on the programmes .....	15			
	Resting time .....	16			
	Programme table .....	16			
	<b>Basic settings</b> .....	17			
	Changing the basic settings .....	17			
	List of basic settings .....	17			
	Power cut .....	17			
	Changing the time .....	17			
	<b>Cleaning</b> .....	18			
	Cleaning agent .....	18			

---

Additional information on products, accessories, replacement parts and services can be found at **[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)** and in the online shop **[www.bosch-eshop.com](http://www.bosch-eshop.com)**

## Intended use

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

→ "Accessories" on page 10

## Important safety information

### General information

#### **Warning – Risk of fire!**

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

#### **Warning – Risk of burns!**

- The appliance becomes very hot. Never touch the interior surfaces of the cooking compartment or the heating elements. Always allow the appliance to cool down. Keep children at a safe distance.
- Accessories and ovenware become very hot. Always use oven gloves to remove accessories or ovenware from the cooking compartment.
- Alcoholic vapours may catch fire in the hot cooking compartment. Never prepare food containing large quantities of drinks with a high alcohol content. Only use small quantities of drinks with a high alcohol content. Open the appliance door with care.

#### **Warning – Risk of scalding!**

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

#### **Warning – Risk of injury!**

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

**⚠ Warning – Risk of electric shock!**

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

**⚠ Warning – Hazard due to magnetism!**

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

**Microwave****⚠ Warning – Risk of fire!**

- Using the appliance for anything other than its intended purpose is dangerous and may cause damage.  
The following is not permitted: drying out food or clothing, heating slippers, grain or cereal pillows, sponges, damp cleaning cloths or similar.  
For example, heated slippers and grain or cereal pillows may catch fire, even several hours after they have been heated. The appliance must only be used for the preparation of food and drinks.

- Food may catch fire. Never heat food in heat-retaining packages.  
Do not leave food heating unattended in containers made of plastic, paper or other combustible materials.  
Do not select a microwave power or time setting that is higher than necessary. Follow the information provided in this instruction manual.  
Never use the microwave to dry food.  
Never defrost or heat food with a low water content, e.g. bread, at too high a microwave power or for too long.
- Cooking oil may catch fire. Never use the microwave to heat cooking oil on its own.

**⚠ Warning – Risk of explosion!**

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

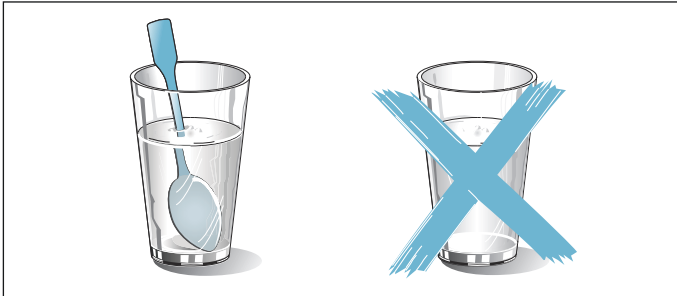
**⚠ Warning – Risk of burns!**

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



**⚠ Warning – Risk of scalding!**

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



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

**⚠ Warning – Risk of injury!**

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

**⚠ Warning – Risk of electric shock!**

The appliance is a high-voltage appliance. Never remove the casing.

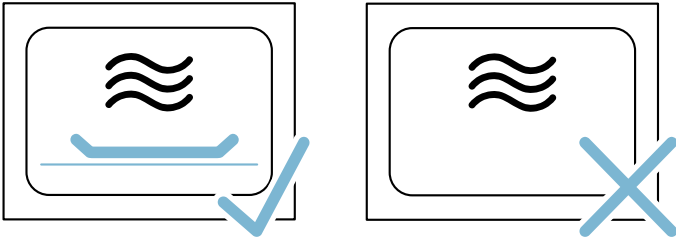
**⚠ Warning – Risk of serious damage to health!**

- The surface of the appliance may become damaged if it is not cleaned properly. Microwave energy may escape. Clean the appliance on a regular basis, and remove any food residue immediately. Always keep the cooking compartment, door seal, door and door stop clean. → "Cleaning" on page 18

## Causes of damage

### Caution!

- Creation of sparks: Metal – e.g. a spoon in a glass – must be kept at least 2 cm from the cooking compartment walls and the inside of the door. Sparks can irreparably damage the glass on the inside of the door.
- Foil containers: Do not use foil containers in the appliance. They damage the appliance by producing sparks.
- Operating the microwave without food: Operating the appliance without food in the cooking compartment may lead to overloading. Never switch on the microwave unless there is food inside. The short crockery test is the exception to this rule.  
→ "Microwave" on page 11



- Moisture in the cooking compartment: Over an extended period of time, moisture in the cooking compartment may lead to corrosion. Allow the cooking compartment to dry after use. Do not keep moist food in the closed cooking compartment for extended periods of time. Do not store food in the cooking compartment.
- Cooling with the appliance door open: Following operation at high temperatures, only allow the cooking compartment to cool down with the door closed. Do not trap anything in the appliance door. Even if the door is only left open a crack, the front of nearby furniture may become damaged over time. Only leave the cooking compartment to dry with the door open if a lot of moisture was produced whilst the oven was operating.
- Extremely dirty seal: If the seal is very dirty, the appliance door will no longer close properly during operation. The fronts of adjacent units could be damaged. Always keep the seal clean.  
→ "Cleaning" on page 18
- Microwave popcorn: Never set the microwave output too high. Use a maximum microwave output of 600 watts. Always place the popcorn bag on a glass plate. The door panels may jump if overloaded.

## Environmental protection

### Environmentally-friendly disposal

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.

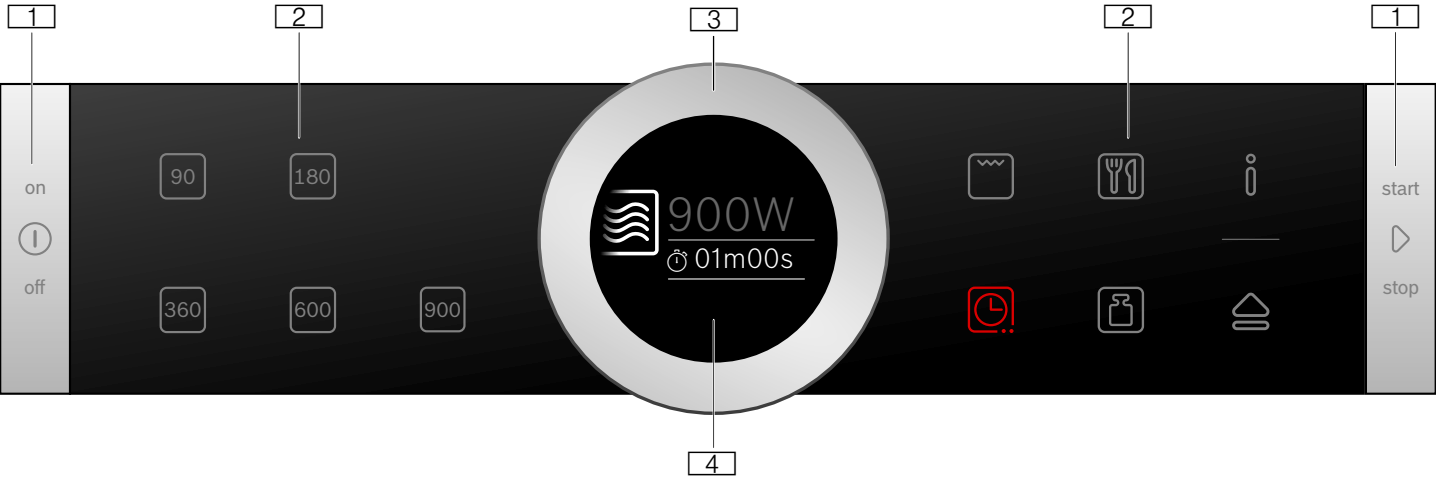


This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU.

# Getting to know your appliance

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

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



- 1 Buttons**  
The buttons on the left- and right-hand side of the control panel have a pressure point. Press these buttons to activate them.  
For appliances that do not have a stainless steel front, these two button touch fields do not have a pressure point.
- 2 Touch fields**  
There are sensors under the touch fields. Simply touch the respective symbol to select the function.
- 3 Rotary selector**  
The rotary selector is fitted so that you can turn it indefinitely to the left or right. Press it lightly and move it in the direction required using your finger.
- 4 Display**  
You can see the current adjustment values, options or notes in the display.

## Controls

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

### Buttons and touch fields

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

Symbol		Meaning
Buttons		
ⓘ	on/off	Switching the appliance on and off
▶	start/stop	Starting or stopping an operation

## Control panel

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

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

### Touch fields

90	Microwave output	Selects 90 watts
180	Microwave output	Selects 180 watts
360	Microwave output	Selects 360 watts
600	Microwave output	Selects 600 watts
900	Microwave output	Selects 900 watts
	Grilling/combi-mode	Selects the grill setting or grill setting with microwave output
	Time-setting options	Select time-setting options
	Programmes	Selects a programme
	Weight	Selects the weight in the programme
i	Information	Display notes Hold down (approx. 3 secs) to call up the basic settings
	Automatic door opening	Opens the appliance door

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

### Rotary selector

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

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



## Display

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

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

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



### Display ring

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

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

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

## Further information

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

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

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

## Cooking compartment functions

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

### Automatic door opening

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

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

### Notes

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

### Interior lighting

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

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

### Cooling fan

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

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

### Caution!

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

### Notes

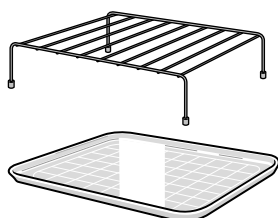
- The appliance remains cool during microwave operation. Despite this, the cooling fan will still switch on. The fan may run on even when the microwave operation has ended.
- Condensation may form on the door window, interior walls and floor. This is normal and does not adversely affect microwave operation.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

## Accessories

Your appliance is accompanied by a range of accessories. Here, you can find an overview of the accessories included and information on how to use them correctly.

### Accessories included

Your appliance is equipped with the following accessories:



#### Wire rack

Use as a surface for setting down cookware or for grilling and browning.

#### Glass tray

This can act as a splash guard if you are grilling food directly on the wire rack. To do this, place the wire rack in the glass tray.

The glass tray can also be used as cookware for microwave operation.

Only use original accessories provided by your appliance manufacturer. They are specially adapted for your appliance.

You can buy accessories from the after-sales service, from specialist retailers or online.

## Before using for the first time


Before you can use your new appliance, you must make some settings. You must also clean the cooking compartment and accessories.

### Initial use


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

**Note:** You can change these settings at any time in the basic settings. → "Basic settings" on page 17

### Selecting the language

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

### Setting the time

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

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

## Cleaning the cooking compartment and accessories

Before using the appliance to prepare food for the first time, you must clean the cooking compartment and accessories.

### Cleaning the cooking compartment

To remove the new-appliance smell, heat up the cooking compartment when empty and with the oven door closed.

Make sure that the cooking compartment does not contain any leftover packaging, such as polystyrene pellets. Before heating the appliance, wipe the smooth surfaces in the cooking compartment with a soft, wet cloth. Keep the kitchen ventilated while the appliance is heating up.

Make the settings indicated. You can find out how to set the grill and cooking time in the following chapter.

→ "Grilling" on page 13

#### Settings

Grill	Level 3
Cooking time	15 minutes

Switch off the appliance after the cooking time indicated.

After the cooking compartment has cooled down, clean the smooth surfaces with soapy water and a dish cloth.

### Cleaning the accessories

Clean the accessories thoroughly using soapy water and a dish cloth or soft brush.



## Operating the appliance

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


### Switching the appliance on and off

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

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

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

### Switching on the appliance

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


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

The appliance is ready to use.

The  field lights up red.

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

### Switching off the appliance

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

Any functions that may be running are cancelled.


The time appears on the display.

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


## Operation

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


### Starting the operation

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

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

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

### Pausing the operation

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

Press the on/off button to delete all settings.

### Notes


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

## Selecting an operating mode

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

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

The following always applies:

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



## Microwave

You can use the microwave to cook, heat up or defrost food quickly. You can use the microwave on its own or in combination with the grill.

To ensure optimum use of the microwave, please observe the notes on cookware and familiarise yourself with the data in the application tables at the end of the instruction manual.

## Cookware

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

### Suitable cookware

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

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

### Unsuitable cookware

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

### Caution!

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

### Cookware test

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

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

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

The cookware should remain cold or warm to the touch.

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

In this case, stop the test.



### Warning – Risk of burns!

The accessible parts become very hot when in operation. Never touch hot parts. Keep children at a safe distance.

Microwave power settings

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

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


Default value:  
The appliance provides a default cooking time for each microwave output setting. You can accept this value or change it in the appropriate area.  
The maximum setting is for heating liquids. After a certain period, the microwave's power output is reduced to below maximum to protect the appliance. After a cooling period, the microwave's full power will be available once more.

Setting the microwave


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

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



- The microwave output and a default cooking time are shown in the display. The  field lights up red.
3. Turn the rotary selector to set the required cooking time.



4. Press the start/stop button  to start.




The cooking time counts down on the display.

Notes



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

Cooking time elapsed

An audible signal sounds.  
The operation has finished.

To stop the signal early:  
Touch the  field.

Press the on/off button ① to switch off the appliance.


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

Changing the cooking time

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

Changing the microwave output

This can be done at any time.  
Touch the field for the required microwave output.  
The cooking time remains unchanged.  
The operation continues.

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

## Grilling



You can brown your food nicely using the grill. You can use the grill on its own or in combination with the microwave.

The following grill settings are available:



	Power	Food
Grill	Level 1 (low)	For soufflés and deep casseroles
	Level 2 (medium)	For shallow casseroles and fish
	Level 3 (strong)	For steaks, sausages and toast

### Setting the grill


Example: Grill level 2, cooking time 12 minutes

1. Press the on/off button  to switch on the appliance.  
The appliance is ready to use.
2. Press the  field.



3. Turn the rotary selector to the left to set the required level.  
The level and the default cooking time are shown in the display.
4. Press the  field.  
The  field lights up red.
5. Turn the rotary selector to set the required cooking time.




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

#### Notes



- The default value for the grill is level 3.  
Turn the rotary selector to the left to set level 2 or 1.  
Turn the rotary selector to the right to select a combi-mode; level 3 with 360 W, level 3 with 180 W and so on.
- If you open the appliance door during use, the fan may continue to run.

### Cooking time elapsed

An audible signal sounds.  
The operation has finished.

To stop the signal early:  
Touch the  field.

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

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


### Changing the cooking time

This can be done at any time.

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

### Changing the grill setting

This can be done at any time.

Touch the  field.  
Turn the rotary selector to set the required grill setting.  
The cooking time remains unchanged.  
The operation continues.

#### Notes

- When changing the operating mode from grill to combi mode, and vice versa, the appliance pauses. The operation stops. If you want to change the operating mode, continue the operation by pressing the start/stop button.
- The operating mode can only be started once the cooking time has appeared in the display.





### Setting the microwave to combi-mode

This involves simultaneous operation of the grill and the microwave. Using the microwave makes your dishes ready more quickly, but they are still nicely browned.

You can select all microwave power settings.  
Exception: 900 and 600 watt.

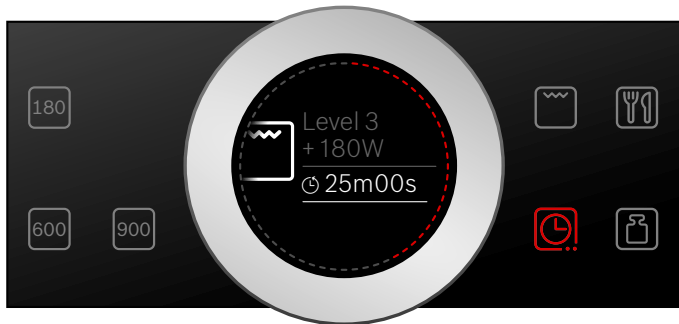
### Setting the microwave to combi-mode

Example: Grill level 3 and microwave output 180 W, cooking time 25 minutes.

1. Press the on/off button  to switch on the appliance.  
The appliance is ready to use.
2. Press the  field.  
The default value (level 3) is shown in the display.
3. Turn the rotary selector to the right and set the required combi-mode.  
The required combi-mode and the default cooking time are shown in the display.
4. Press the  field.  
The  field lights up red.



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



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

#### Notes

- The default value for the grill is level 3. Turn the rotary selector to the left to set level 2 or 1. Turn the rotary selector to the right to select a combi-mode; level 3 with 360 W, level 3 with 180 W and so on.
- If you open the appliance door during use, the fan may continue to run.

#### Cooking time elapsed

An audible signal sounds.  
The operation has finished.

To stop the signal early:  
Touch the field.

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

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

#### Changing the cooking time

This can be done at any time.

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

#### Changing the combi mode

This can be done at any time.

Touch the field.  
Turn the rotary selector to select the required combi mode.

The cooking time remains unchanged.  
The operation continues.

#### Notes

- When changing the operating mode from grill to combi mode, and vice versa, the appliance pauses. The operation stops. If you want to change the operating mode, continue the operation by pressing the start/stop button.
- The operating mode can only be started once the cooking time has appeared in the display.

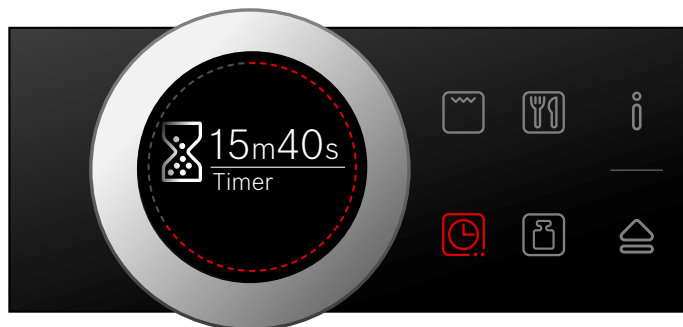
## Timer

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

### Setting the timer

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

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



- Press the field to start.

**Note:** The timer will also start automatically after a few seconds.

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

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

#### Notes

- If an operating mode with a set cooking time is already running, the cooking time is highlighted. Touch the field to display the timer. The timer duration is highlighted for a certain amount of time and can be altered.
- If the grill operating mode is already set, the duration is shown by touching the field. Touch the field again to display the timer. The timer duration is highlighted for a certain amount of time and can be altered.

### Changing the timer

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

### Cancelling the timer

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





## Programmes


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

### Setting a programme


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

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



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



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

#### Notes

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

### Information on the programmes

Place the food in the cold cooking compartment.

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

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

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

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

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

#### Defrosting:

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

#### Vegetables:

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

#### Potatoes:

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

#### Rice:

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

#### Poultry:

- Place the chicken portions on the wire rack, skin side up.

## Resting time

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

Dish	Resting time
Vegetables	Approx. 5 minutes

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

## Programme table

Programme	Suitable food	Weight range in kg	Cookware/accessories, shelf position
<b>Defrosting</b>			
Bread*	Bread, whole, round or long; sliced bread; sponge cake, yeast cake, fruit flan, cakes without icing, cream or gelatine	0.20-1.50 kg	Shallow cookware without lid Cooking compartment floor
Meat*	Joints, flat pieces of meat, minced meat, chicken, poultry, duck	0.20-2.00 kg	Shallow cookware without lid Cooking compartment floor
Fish*	Whole fish, fish fillet, fish cutlet	0.10-1.00 kg	Shallow cookware without lid Cooking compartment floor
<b>Cooking</b>			
Fresh vegetables**	Cauliflower, broccoli, carrots, kohlrabi, leeks, peppers, courgettes	0.15-1.00 kg	Cookware with lid Cooking compartment floor
Frozen vegetables**	Cauliflower, broccoli, carrots, kohlrabi, red cabbage, spinach	0.15-1.00 kg	Cookware with lid Cooking compartment floor
Potatoes**	Boiled potatoes, unpeeled boiled potatoes, chopped potatoes of the same size	0.20-1.00 kg	Cookware with lid Cooking compartment floor
Rice**	Rice, long-grain rice	0.05-0.30 kg	Deep cookware with lid Cooking compartment floor
Baked potatoes	Waxy potatoes, predominantly waxy potatoes or floury potatoes, approx. 6 cm thick	0.20-1.50 kg	Wire rack Cooking compartment floor
<b>Combi-mode</b>			
Frozen lasagne	Lasagne bolognese	0.30-1.00 kg	Cookware without lid Cooking compartment floor
Chicken portions	Chicken thigh, half chicken	0.50-1.80 kg	Glass tray and wire rack Cooking compartment floor

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






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

## Basic settings

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

### Changing the basic settings

The appliance must be switched off.

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

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

### Cancelling

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

### List of basic settings

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

Setting	Options
Language	Set the language
Clock	Set the current time
Audible signal	Short cooking time Medium cooking time* Long cooking time
Button tone	Switched on Switched off* (Button tone at on/off always on)
Display brightness	Scale with 5 levels Level 3*
Clock	Switched on* Switched off
Night-time dimming	Switched off** Switched on (Display dimmed between 22:00 and 6:00)
Demo mode	Switched off* Switched on (only displayed during the first 3 minutes after the appliance has been reset or is used for the first time)

Factory settings	Reset Do not reset*
------------------	------------------------

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

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

### Power cut





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

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

### Changing the time

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

The appliance must be switched off.

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

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

## Cleaning

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

### **Warning – Risk of burns!**

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

### **Warning – Risk of electric shock!**

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

### **Warning – Risk of injury!**

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

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

## Cleaning agent

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

Do not use:

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

Wash new sponge cloths thoroughly before use.

Area	Cleaning agent
Cooking compartment made of stainless steel	Hot soapy water or vinegar solution: Clean using a dish cloth and then dry with a soft cloth. Do not use oven spray or any other aggressive oven cleaners or abrasive materials. Scouring pads, rough sponges and pan cleaners are also unsuitable. These items scratch the surface. Allow the interior surfaces to dry thoroughly.
Door panels	Glass cleaner: Clean with a dish cloth. Do not use a glass scraper.
Door seal Do not remove.	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and do not scour. Do not use a metal or glass scraper for cleaning.
Accessories	Hot soapy water: Soak and clean with a dish cloth or brush.

Area	Cleaning agent
Appliance front	Hot soapy water: Clean using a dish cloth and then dry with a soft cloth. Do not use a metal or glass scraper for cleaning.
Display	Wipe down using a microfibre cloth or a slightly damp cloth. Do not wipe with a wet cloth.
Stainless steel	Hot soapy water: Clean using a dish cloth and then dry with a soft cloth. Remove flecks of limescale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately. Corrosion can form under such flecks. Special stainless-steel cleaning agents are available from the after-sales service or from specialist retailers.

## Trouble shooting

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


**Tip:** If a dish does not turn out exactly as you wanted, refer to the following chapter, where you will find lots of tips and notes relating to the optimum

settings. → "Tested for you in our cooking studio" on page 21

### **Warning – Risk of electric shock!**

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

### Fault table

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

\* Special features:

Error message "E0532": Open and close the appliance door.

Error message "E6501": Switch off the appliance. Wait for 10 minutes. Switch the appliance on again.

## E number and FD number

If your appliance operates with steam, you will find the rating plate on the right-hand side behind the panel.

E-Nr:  FD:  Z-Nr:

Type:

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

E no.	FD no.
-------	--------

After-sales service ☎

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

**To book an engineer visit and product advice**

Calls charged at local or mobile rate.

0.03 € per minute at peak. Off peak 0.0088 € per minute.

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

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

Power supply	220-240 V, 50/60 Hz
Max. total connected load	1990 W
Microwave output	900 W (IEC 60705)
Max. grill output power	1300 W
Microwave frequency	2450 MHz
Fuse	10 A
Dimensions (H/W/D)	
- Appliance	382 x 594 x 318 mm
- Cooking compartment	220 x 350 x 270 mm
VDE approved	Yes
CE mark	Yes



## Tested for you in our cooking studio

Here, you can find a selection of dishes and the ideal settings for them. We show you which microwave output or grill setting is best for your dish. You can find information on what accessories are suitable. There are also tips about cookware and preparation methods.

### Notes

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

### **Warning – Risk of scalding!**

When pulling out the glass tray, hot liquid may overflow. Carefully pull the glass tray out of the cooking compartment.

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

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

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

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

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

### Defrosting

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

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

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

**Note:** Place the ovenware on the cooking compartment floor.

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

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

## Defrosting, heating up or cooking frozen food

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

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

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

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

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

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

**Note:** Place the ovenware on the cooking compartment floor.

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

## Heating

### Warning – Risk of scalding!

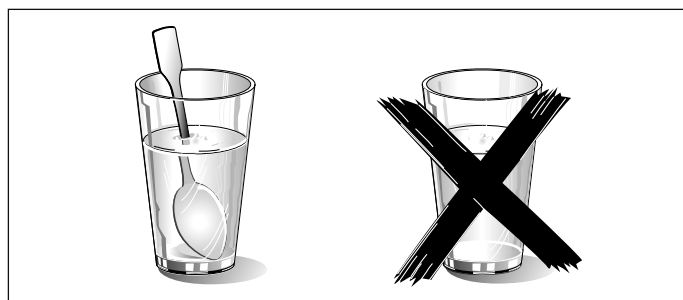
There is a possibility of delayed boiling when a liquid is heated. This means that the liquid reaches boiling temperature without the usual steam bubbles rising to the surface. Even if the container only vibrates a little, the hot liquid may suddenly boil over and spatter. When heating, always place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

### Caution!

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

### Notes

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



**Note:** Place the ovenware on the cooking compartment floor.

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

## Cooking

### Notes

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

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

**Note:** Place the ovenware on the cooking compartment floor.

Dish	Amount	Microwave output in watts, time in minutes	Note
Whole chicken, fresh, no giblets	1200 g	600 W, 25-30 mins	Turn half way through the time
Fish fillet, fresh	400 g	600 W, 7-12 mins	-
Fresh vegetables	250 g	600 W, 6-10 mins	Cut the vegetables into pieces of equal size; add 1 to 2 tbsp water per 100 g of vegetables; stir while heating
	500 g	600 W, 10-15 mins	
Potatoes	250 g	600 W, 8-10 mins	Cut the potatoes into pieces of equal size; add 1 tbsp water for every 100 g of potatoes; stir while heating
	500 g	600 W, 10-15 mins	
	750 g	600 W, 15-22 mins	
Rice	125 g	600 W, 4-6 mins + 180 W, 12-15 mins	Add double the amount of liquid
	250 g	600 W, 6-8 mins + 180 W, 15-18 mins	
Sweet foods, e.g. blancmange (instant)	500 ml	600 W, 6-8 mins	Stir the blancmange thoroughly 2 to 3 times using an egg whisk while heating
Fruit, compote	500 g	600 W, 9-12 mins	Stir while heating
Microwave popcorn	100 g	600 W, 3-4 mins	Always place the popcorn bag on the glass tray; observe the manufacturer's instructions

## Microwave tips

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

## Grilling

### Notes

- All the values given are guidelines and can vary depending on the properties of your food.
- Rinse meat in cold water and dab it dry with kitchen towel. Do not add salt to the meat until it has been grilled.
- Always close the door when grilling on the wire rack and do not preheat.
- Place the wire rack on the glass tray so that this catches the meat juices.
- Use tongs to turn the pieces of food you are grilling. If you pierce the meat with a fork, the juices will run out and it will become dry.
- Dark meat, such as beef, browns more quickly than lighter-coloured meat, such as veal or pork. When grilling light-coloured meat or fish fillets, these often only brown slightly on the surface, although they are cooked and juicy on the inside.

Dish	Amount	Weight	Grill setting	Time in minutes
Neck steaks approx. 2 cm thick	3 to 4 pieces	Approx. 120 g each	3 (high)	1st side: Approx. 15 mins 2nd side: Approx. 10-15 mins
Grilled sausages	4 to 6 pieces	Approx. 150 g each	3 (high)	1st side: Approx. 10-15 mins 2nd side: Approx. 10-15 mins
Fish steak*	2 to 3 pieces	Approx. 150 g each	3 (high)	1st side: Approx. 10 mins 2nd side: Approx. 10-15 mins
Fish, whole,* e.g. trout	2 to 3 pieces	Approx. 150 g each	3 (high)	1st side: Approx. 15 mins 2nd side: Approx. 15-20 mins
Bread (pre-toasting)	2 to 6 slices		3 (high)	1st side: Approx. 4 mins 2nd side: Approx. 4 mins
Toast with topping	2 to 6 slices		3 (high)	Depending on topping: 5-10 mins

\* Grease the wire rack first with oil.

## Combined grill and microwave

### Notes

- Use the wire rack and place the cookware on it.
- Use a deep dish when roasting. This will help keep the cooking compartment clean.
- Use large shallow cookware for bakes and gratins. Food takes longer to cook in narrow, deep containers and browns more on top.
- Check that your cookware fits in the cooking compartment. It should not be too big.
- Leave the meat to rest for another 5-10 minutes before carving it. This allows the meat juices to be distributed evenly so that they do not run out when the meat is carved.
- Bakes and gratins should be left to cook in the appliance for a further 5 minutes after the appliance has been switched off.
- Always set the maximum cooking time. Check the food after the shorter time specified.

Dish	Weight	Grill setting	Microwave output in watts, time in minutes	Note
Joint of pork, e.g. neck	Approx. 750 g	1 (low)	360 W, 35-40 mins	Turn after approx. 15 minutes
Meat loaf Max. 7 cm deep	Approx. 750 g	2 (medium)	360 W, approx. 25 mins	
Chicken, halved	Approx. 1200 g	3 (high)	360 W, 40 mins	Place with the skin side up; do not turn

Dish	Weight	Grill setting	Microwave output in watts, time in minutes	Note
Chicken portions, e.g. chicken quarters	Approx. 800 g	2 (medium)	360 W, 20-25 mins	Place with the skin side up; do not turn
Duck breast	Approx. 800 g	3 (high)	180 W, 25-30 mins	Place with the skin side up; do not turn
Pasta bake (made from pre-cooked ingredients)	Approx. 1000 g	1 (low)	360 W, 25-30 mins	Sprinkle with cheese
Potato gratin (made from raw potatoes) max. 3 cm deep	Approx. 1000 g	2 (medium)	360 W, approx. 35 mins	
Fish, scalloped	Approx. 500 g	3 (high)	360 W, 15 mins	Defrost frozen fish before cooking
Quark bake Max. 5 cm deep	Approx. 1000 g	1 (low)	360 W, 20-25 mins	



## Test dishes

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

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

### Cooking only using the microwave

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

### Defrosting only using the microwave

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

### Cooking with the microwave and grill

Dish	Microwave output in watts, grill setting, cooking time in minutes	Note
Potato gratin, 1100 g	360 W + grill setting 2, 30-35 mins	Round Pyrex dish, dia. 22 cm
Cake	-	Not recommended
Chicken, halved approx. 1100 g	360 W + grill setting 3, approx. 40-45 mins	Wire rack, glass tray



# Kandungan

	<b>Tujuan penggunaan</b> .....	<b>28</b>		<b>Penyelesaian masalah</b> .....	<b>42</b>
	<b>Maklumat keselamatan penting</b> .....	<b>28</b>		<b>Perkhidmatan pelanggan</b> .....	<b>44</b>
	Maklumat am .....	28		Nombor E dan Nombor FD .....	44
	Ketuhar .....	29		Spesifikasi teknikal .....	44
	<b>Sebab kerosakan</b> .....	<b>30</b>		<b>Diuji untuk anda dalam studio memasak</b> .....	<b>45</b>
	<b>Perlindungan alam sekitar</b> .....	<b>31</b>		Menyahbeku .....	45
	Pelupusan mesra alam .....	31		Menyahbeku, memanaskan atau memasak makanan beku .....	46
	<b>Mengenali perkakas anda</b> .....	<b>31</b>		Memanaskan .....	47
	Panel kawalan .....	31		Memasak .....	47
	Kawalan .....	31		Tip ketuhar .....	48
	Paparan .....	32		Memanggang .....	48
	Maklumat lanjut .....	32		Gabungan ketuhar dan pemanggang .....	49
	Fungsi kompartmen memasak .....	32		<b>Hidangan ujian</b> .....	<b>51</b>
	<b>Aksesori</b> .....	<b>33</b>		Memasak hanya menggunakan ketuhar .....	51
	<b>Sebelum menggunakan buat pertama kali</b> ...	<b>33</b>		Menyahbeku hanya gunakan ketuhar gelombang mikro .....	51
	Penggunaan awal .....	33		Memasak dengan ketuhar gelombang mikro dan pemanggang .....	51
	Membersihkan kompartmen memasak dan aksesori	33			
	<b>Mengendalikan perkakas</b> .....	<b>33</b>			
	Menghidupkan dan mematikan perkakas .....	34			
	Operasi .....	34			
	Memilih mod operasi .....	34			
	<b>Ketuhar</b> .....	<b>35</b>			
	Alat memasak .....	35			
	Tetapan kuasa ketuhar .....	35			
	Menetapkan ketuhar .....	35			
	<b>Memanggang</b> .....	<b>36</b>			
	Tetapkan pemanggang .....	36			
	Tetapkan ketuhar kepada mod kombinasi .....	37			
	<b>Pemasa</b> .....	<b>38</b>			
	<b>Program</b> .....	<b>38</b>			
	Menetapkan program .....	38			
	Maklumat program .....	39			
	Masa rehat .....	39			
	Jadual program .....	40			
	<b>Tetapan asas</b> .....	<b>41</b>			
	Mengubah tetapan asas .....	41			
	Senarai tetapan asas .....	41			
	Kuasa terputus .....	41			
	Mengubah masa .....	41			
	<b>Pembersihan</b> .....	<b>42</b>			
	Agen pencuci .....	42			

Maklumat tambahan mengenai produk, aksesori, alat ganti dan perkhidmatan boleh ditemui di **www.bosch-home.com** dan di kedai dalam talian **www.bosch-eshop.com**

## Tujuan penggunaan

Baca arahan ini dengan teliti. Hanya selepas itu anda boleh mengendalikan perkakas anda dengan selamat dan betul. Simpan manual arahan dan arahan pemasangan untuk kegunaan masa hadapan atau untuk pengguna seterusnya.

Perkakas ini bertujuan untuk dipasang sepenuhnya di dapur. Perhatikan arahan pemasangan khas.

Semak perkakas untuk sebarang kerosakan selepas mengeluarkan ia. Jangan sambung perkakas jika berlaku kerosakan ketika penghantaran.

Hanya profesional bertauliah yang boleh menyambung perkakas tanpa plag. Kerosakan yang disebabkan penyambungan tidak betul adalah tidak dilindungi di bawah waranti.

Perkakas ini dicadangkan untuk kegunaan di rumah sahaja. Perkakas mesti hanya digunakan untuk menyediakan makanan dan minuman. Perkakas mestilah diseliasa ketika operasi. Hanya gunakan perkakas ini di dalam rumah.

Perkakas ini bertujuan untuk penggunaan sehingga ketinggian 4000 meter di atas aras laut.

Perkakas ini boleh digunakan oleh kanak-kanak berumur lebih 8 tahun dan mereka yang kurang keupayaan fizikal, deria atau mental atau mereka yang kekurangan pengalaman atau pengetahuan jika mereka diseliasa atau diarah oleh orang yang bertanggungjawab ke atas keselamatan mereka tentang bagaimana untuk menggunakan perkakas dengan selamat dan mamahami bahaya yang berkaitan.

Kanak-kanak tidak patut bermain dengan, di atas, atau di sekeliling perkakas. Kanak-kanak tidak patut membersihkan perkakas atau menjalankan penyelenggaraan umum kecuali jika mereka berumur sekurang-kurangnya 8 tahun dan diseliasa.

Pastikan kanak-kanak berumur bawah 8 tahun berada pada jarak selamat daripada perkakas dan kabel kuasa.

Sentiasa luncur aksesori ke dalam kompartmen memasak dengan cara betul. → "Aksesori" di muka surat 33

## Maklumat keselamatan penting

### Maklumat am

#### **Amaran** – Risiko terbakar!

Item mudah terbakar yang disimpan di dalam kompartmen memasak boleh terbakar. Jangan simpan item mudah terbakar di dalam kompartmen memasak. Jangan buka pintu perkakas jika terdapat asap di dalam. Matikan perkakas dan cabut plag daripada sumber kuasa atau matikan pemutus litar di dalam kotak fuis.

#### **Amaran** – Risiko terbakar!

- Perkakas menjadi sangat panas. Jangan sentuh permukaan dalaman kompartmen memasak atau elemen pemanasan. Sentiasa membiarkan perkakas untuk sejuk. Pastikan kanak-kanak berada pada jarak yang selamat.
- Aksesori dan tembikar kalis panas menjadi sangat panas. Sentiasa gunakan sarung tangan ketuhar untuk mengeluarkan tembikar kalis panas atau aksesori daripada kompartmen memasak.
- Wap alkohol boleh terbakar di dalam kompartmen memasak yang panas. Jangan sediakan makanan yang mengandungi kuantiti minuman yang besar dengan kandungan alkohol yang tinggi. Hanya gunakan kuantiti minuman yang sedikit dengan kandungan alkohol yang tinggi. Buka pintu perkakas dengan berhati-hati.

#### **Amaran** – Risiko melecur!

- Bahagian boleh dicapai menjadi panas ketika operasi. Jangan sentuh bahagian panas. Pastikan kanak-kanak berada pada jarak yang selamat.
- Apabila anda membuka pintu perkakas, wap panas akan keluar. Buka pintu perkakas dengan berhati-hati. Pastikan kanak-kanak berada pada jarak yang selamat.
- Air dalam kompartmen memasak panas boleh mencipta wap panas. Jangan tuang air ke dalam kompartmen memasak panas.


#### **Amaran** – Risiko kecederaan!

- Kaca tercalar pada pintu perkakas boleh menjadi rekahan. Jangan gunakan pengikis kaca, alat pembersihan tajam atau melelas atau bahan pencuci.

- Engsel pada pintu perkakas bergerak apabila pintu dibuka dan ditutup, dan anda boleh terperangkap. Jauhkan tangan anda daripada engsel.

#### **Amaran** – Risiko kejutan elektrik!

- Pembaikan tidak betul adalah merbahaya. Pembaikan hanya boleh dijalankan dan kerosakan kabel kuasa diganti oleh salah seorang daripada juruteknik pasca-jualan terlatih kami. Jika perkakas rosak, cabut plag perkakas daripada sumber kuasa atau matikan pemutus litar dalam kotak fius. Hubungi perkhidmatan pasca-jualan.
- Penebat kabel pada perkakas elektrik boleh cair apabila menyentuh bahagian perkakas yang panas. Jangan sekali-kali membiar perkakas elektrik bersentuhan dengan bahagian perkakas yang panas.
- Jangan guna pembersih tekanan tinggi atau pembersih wap, yang akan mengakibatkan kejutan elektrik.
- Perkakas rosak boleh mengakibatkan renjatan elektrik. Jangan hidupkan perkakas rosak. Cabut plag daripada sumber kuasa atau matikan pemutus litar di dalam kotak fius. Hubungi perkhidmatan pasca-jualan.

 **Amaran** – Bahaya akibat kemagnetan! Magnet kekal digunakan dalam panel kawalan atau dalam elemen kawalan. Ia boleh mempengaruhi implan elektronik, seperti perentak jantung atau pam insulin. Pemakai implan elektronik harus berada sekurang-kurangnya 10 cm daripada panel kawalan.

### Ketuhar

#### **Amaran** – Bahaya kebakaran!

- Penggunaan tidak wajar alat adalah merbahaya dan boleh menyebabkan kerosakan. Pengeringan makanan atau pakaian, dan selipar memanaskan, bijirin atau bantal bijirin, span, kain basah dan yang serupa tidak dibenarkan. Sebagai contoh, selipar memanaskan, bijirin atau bantal bijirin boleh ternyala selepas beberapa jam. Gunakan peralatan untuk menyediakan makanan dan minuman.

- Makanan boleh terbakar. Jangan panaskan makanan di dalam pembungkusan penahan haba. Jangan tinggalkan makanan dipanaskan tanpa pengawasan di dalam bekas diperbuat daripada plastik, kertas atau bahan mudah terbakar yang lain. Jangan pilih tetapan kuasa ketuhar atau masa yang lebih tinggi daripada yang perlu. Ikut maklumat yang disediakan dalam manual arahan ini. Jangan gunakan ketuhar untuk mengeringkan makanan. Jangan nyahbeku atau panaskan makanan yang mengandungi kandungan air yang rendah, seperti roti, pada kuasa ketuhar terlalu tinggi atau untuk masa yang lama.
- Minyak masak boleh terbakar. Jangan gunakan ketuhar untuk memanaskan minyak masak dengan sendirinya.

#### **Amaran** – Risiko letupan!

Cecair dan makanan lain boleh meletup apabila berada di dalam bekas yang tertutup rapat. Jangan panaskan cecair atau makanan lain di dalam bekas yang tertutup rapat.

#### **Amaran** – Risiko terbakar!

- Makanan dengan kupasan atau kulit akan pecah atau meletup semasa, atau juga selepas, pemanasan. Jangan masak telur di dalam kulitnya atau memanaskan kembali telur rebus. Jangan masak kerang-kerangan atau krustasia. Sentiasa cucuk kuning telur apabila membakar atau merebus telur. Kulit makanan yang mempunyai kupasan atau kulit, seperti epal, tomato, ubi kentang dan sosej, boleh pecah. Sebelum memanaskan, cucuk kupasan atau kulit.
- Haba tidak diagihkan secara sama rata melalui makanan bayi. Jangan panaskan makanan bayi di dalam bekas tertutup. Selalu alihkan penutup atau puting. Kacau atau goncang dengan baik selepas makanan dipanaskan. Semak suhu makanan sebelum makanan diberikan kepada kanak-kanak.
- Makanan panas mengeluarkan haba. Tembikar kalis panas boleh menjadi panas. Selalu guna sarung tangan ketuhar untuk mengeluarkan tembikar kalis panas atau aksesori daripada ruang memasak.
- Pembungkusan kedap udara boleh pecah apabila makanan dipanaskan. Sentiasa perhatikan arahan pada pembungkusan. Sentiasa guna sarung tangan ketuhar untuk mengeluarkan hidangan daripada kompartmen memasak.

**⚠️ Amaran – Risiko melecur!**

Terdapat kemungkinan pendidihan dilambatkan apabila cecair dipanaskan. Ini bermaksud cecair mencapai suhu didih tanpa buih stim naik ke permukaan. Walaupun jika bekas hanya bergetar sedikit sahaja, cecair panas itu boleh mendidih secara tiba-tiba dan terpercik. Apabila memanaskan, sentiasa letakkan sudu di dalam bekas. Ini akan melambatkan pendidihan.

**⚠️ Amaran – Risiko kecederaan!**

Tembikar kalis panas tidak sesuai boleh retak. Tembikar kalis panas porselin atau seramik boleh mempunyai tebukuan pada pemegang atau penutup. Tebukuan ini menyembunyikan rongga bawah. Mana-mana kelembapan yang menembusi rongga ini boleh mengakibatkan tembikar kalis panas untuk retak. Hanya gunakan tembikar kalis panas ketuhar selamat.

**⚠️ Amaran – Risiko kejutan elektrik!**

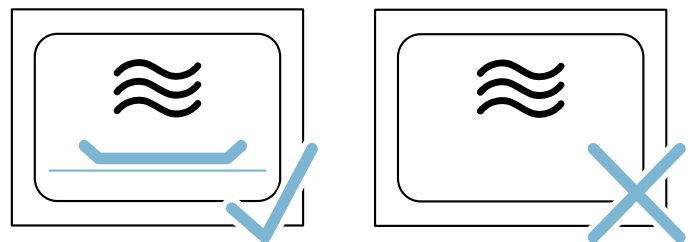
Perkakas ini merupakan perkakas voltan tinggi. Jangan keluarkan selongsong.

**⚠️ Amaran – Risiko menjejaskan kesihatan serius!**

- Permukaan peralatan boleh rosak jika tidak dibersihkan dengan elok. Tenaga ketuhar boleh terlepas. Selalu bersihkan peralatan dan buang sebarang sisa makanan serta merta. Sentiasa pastikan kompartmen memasak, pengedap pintu, pintu dan penahan pintu bersih. → "*Pembersihan*" di muka surat 42
- Tenaga ketuhar boleh keluar jika pintu kompartmen memasak atau pengedap pintu rosak. Jangan gunakan perkakas jika pintu kompartmen memasak atau pengedap pintu rosak. Hubungi perkhidmatan pasca-jualan.
- Kuasa ketuhar akan keluar daripada perkakas yang tidak mempunyai selongsong. Jangan keluarkan selongsong. Untuk kerja pembaikan atau penyelenggaraan, hubungi perkhidmatan pasca-jualan.

**➡️ Sebab kerosakan****Perhatian!**

- Ciptaan percikan api: Logam - seperti sudu di dalam gelas - haruslah diletakkan sekurang-kurangnya 2 cm dari dinding kompartmen memasak dan dalaman pintu. Percikan api boleh mengakibatkan kerosakkan tidak boleh baiki pada dalaman pintu.
- Bekas kerajang: Jangan guna bekas kerajang di dalam perkakas. Ia merosakkan peralatan dengan menghasilkan percikan api.
- Mengoperasi ketuhar tanpa makanan: Mengoperasi perkakas tanpa makanan di dalam kompartmen memasak boleh mengakibatkan lebih beban. Jangan hidupkan ketuhar kecuali jika terdapat makanan di dalam. Ujian pinggan mangkuk pendek merupakan pengecualian kepada peraturan ini. → "*Mengendalikan perkakas*" di muka surat 33



- Kelembapan di dalam kompartmen memasak: Untung jangka masa yang lama, kelembapan di dalam kompartmen memasak boleh mengakibatkan kakisan. Biarkan kompartmen memasak untuk mengering selepas menggunakan ia. Jangan simpan makanan lembab di dalam kompartmen memasak yang tertutup untuk tempoh masa yang lama. Jangan simpan makanan di dalam kompartmen memasak.
- Menyejukkan dengan pintu perkakas terbuka: Operasi berikut pada suhu tinggi, hanya membenarkan kompartmen memasak untuk menyejuk dengan pintu tertutup. Jangan perangkap apa-apa dalam pintu perkakas. Walaupun pintu dibiarkan terbuka sedikit, bahagian depan perabot yang terdekat boleh rosak dari masa ke semasa. Hanya tinggalkan kompartmen memasak untuk mengering dengan pintu terbuka jika ada banyak kelembapan terhasil ketika ketuhar beroperasi.
- Pengedap terlalu kotor: Jika pengedap terlalu kotor, pintu perkakas tidak akan tertutup dengan elok semasa operasi. Bahagian depan unit bersebelahan boleh rosak. Sentiasa pastikan pengedap bersih. → "*Pembersihan*" di muka surat 42
- Bertih jagung ketuhar: Jangan tetapkan output ketuhar terlalu tinggi. Gunakan output ketuhar maksimum sehingga 600 watt. Sentiasa letakkan beg bertih jagung pada pinggan kaca. Panel pintu akan terlompak jika terlebih beban.

## Perlindungan alam sekitar

### Pelupusan mesra alam

Pelupusan pembungkusan dengan cara mesra alam.



Perkakas ini dilabel selaras dengan Arahan Eropah 2012/19/EU berkenaan perkakas elektrik dan elektronik terpakai (bahan buangan peralatan elektrik dan elektronik – WEEE). Garis panduan ini menentukan rangka kerja untuk pemulangan dan pengitaran semula peralatan terpakai seperti yang digunapakai di seluruh Kesatuan Eropah.

## Mengenali perkakas anda

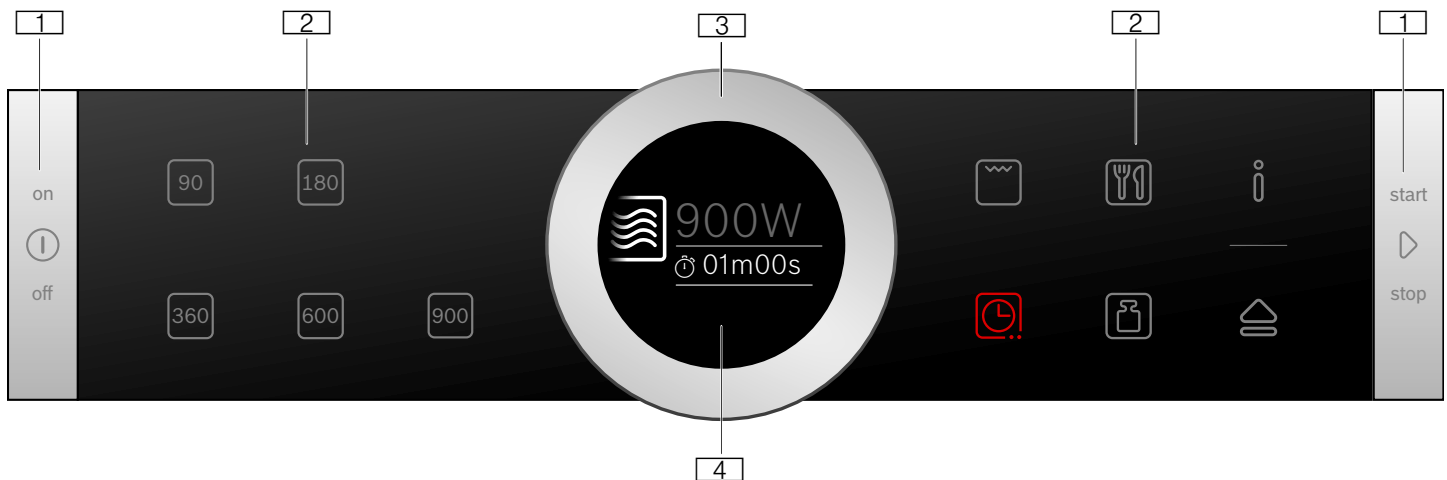
Dalam bab ini, kami akan menerangkan tentang paparan dan kawalan. Anda akan mengetahui mengenai pelbagai fungsi perkakas anda.

**Nasihat:** Bergantung pada model peralatan, butiran dan warna individu akan berlainan.

### Panel kawalan

Dalam panel kawalan, anda boleh menggunakan pelbagai butang, medan sentuhan dan pemilih berputar untuk menetapkan fungsi perkakas yang diperlukan. Tetapan semasa ditunjukkan pada paparan.

Gambaran keseluruhan menunjukkan panel kawalan apabila perkakas dihidupkan dengan mod operasi yang dipilih.



#### 1 Butang

Butang pada bahagian tepi kiri dan kanan panel kawalan mempunyai titik tekanan. Tekan butang ini untuk mengaktifkan ia.

Untuk perkakas yang tidak mempunyai bahagian depan yang diperbuat daripada keluli tahan karat, medan sentuhan kedua-dua butang ini tidak mempunyai titik sentuhan.

#### 2 Medan sentuhan

Pengesan berada di bawah medan sentuhan. Hanya sentuh simbol masing-masing untuk memilih fungsi.

#### 3 Pemilih berputar






Pemilih berputar dipasang supaya anda boleh memusingkan ia ke kiri atau kanan pada bila-bila masa. Tekan ia dengan mudah dan gerakkan ia ke arah yang dikehendaki menggunakan jari.

#### 4 Paparan

Anda boleh melihat nilai penyesuaian semasa, pilihan atau nota pada paparan.

### Butang dan medan sentuhan




Di sini anda boleh mencari penjelasan pendek pelbagai butang dan medan sentuhan.

Simbol	Maksud	
Butang		
	on (hidup)/off (mati)	Menghidupkan dan mematikan perkakas
	mula/berhenti	Memulakan atau menghentikan operasi
Medan sentuhan		
90	Output ketuhar	Pilih 90 watt
180	Output ketuhar	Pilih 180 watt
360	Output ketuhar	Pilih 360 watt
600	Output ketuhar	Pilih 600 watt
900	Output ketuhar	Pilih 900 watt
	Memanggang/mod kombinasi	Menetapkan tetapan pemanggang atau tetapan pemanggang dengan output ketuhar
	Pilihan tetapan masa	Pilih pilihan tetapan masa
	Program	Pilih program

### Kawalan

Kawalan individu disesuaikan untuk pelbagai fungsi perkakas anda. Anda boleh menetapkan perkakas anda dengan mudah dan secara terus.



	Berat	Pilih berat dalam program
	Maklumat	Nota paparan Tekan ke bawah (lebih kurang 3 saat) untuk memanggil tetapan asas
	Pembukaan pintu automatik	Buka pintu perkakas

Medan sentuhan, yang mempunyai nilai pada paparan yang boleh diubah atau dipaparkan pada latar depan, menyala warna merah.

### Pemilih berputar

Anda menggunakan pemilih berputar untuk mengubah nilai pelarasan yang ditunjukkan pada paparan.

Dalam kebanyakan senarai pemilihan, seperti program, pemilihan pertama mengikut yang terakhir.

Dalam sesetengah senarai, seperti tempoh, anda perlu memusing pemilih berputar ke belakang pada arah bertentangan apabila anda mencapai nilai minimum atau maksimum.

### Paparan

Paparan distrukturkan supaya maklumat boleh dibaca secepat mungkin ketika apa jua situasi.

Nilai yang anda boleh tetapkan adalah dalam fokus. Ia dipaparkan dalam tulisan putih dan digariskan. Nilai pada latar belakang dipaparkan dalam warna kelabu.

Fokus	Nilai dalam fokus boleh diubah secara terus tanpa dipilih terlebih dahulu. Selepas memulakan operasi, masa memasak sentiasa dalam fokus.
Penegasan	Ketika anda mengubah nilai dalam fokus menggunakan pemilih berputar, hanya nilai ini yang dipaparkan lebih besar.



### Gelang paparan

Gelang paparan boleh ditemui di sekitar luar paparan.

Jika anda mengubah nilai, gelang paparan menunjukkan anda di mana anda dalam senarai pemilihan. Bergantung pada kawasan tetapan dan panjang senarai pemilihan, gelang paparan boleh berterusan atau dibahagikan kepada beberapa segmen.

Ketika masa memasak mengira detik, satu segmen merah hilang setiap saat. Selepas setiap minit, semua segmen menyala merah semula.

### Maklumat lanjut

Dalam kebanyakan kes, perkakas membekalkan nota dan maklumat lanjut mengenai tindakan yang baru sahaja dilakukan.

Sentuh medan **i**. Nota ditunjuk dalam paparan untuk beberapa saat. Gunakan pemilih berputar untuk skrol ke bahagian akhir nota yang lebih panjang.

Sesetengah nota dipaparkan secara automatik, sebagai contoh untuk pengesanan, atau untuk memberikan arahan atau amaran.

### Fungsi kompartmen memasak

Fungsi kompartmen memasak membuatkan perkakas anda senang digunakan. Sebagai contoh, ini membolehkan kompartmen memasak untuk menyala dengan bagus dan kipas penyejukan untuk menghalang perkakas daripada terlalu panas.

### Pembukaan pintu automatik

Pintu perkakas terbuka jika anda mengaktifkan pembukaan pintu automatik. Anda boleh membuka pintu perkakas sepenuhnya secara manual.

Pembukaan pintu automatik tidak berfungsi ketika kuasa terputus. Anda boleh membuka pintu secara manual.

### Nota:

- Jika anda membuka pintu perkakas ketika operasi, operasi terhenti seketika.
- Apabila anda menutup pintu perkakas, operasi tidak bersambung secara automatik. Anda mesti set semula operasi secara manual.
- Jika perkakas dimatikan untuk jangka masa yang lama, pintu perkakas akan terbuka selepas tangguhan masa.

### Lampu dalaman

Apabila anda membuka pintu perkakas, lampu dalaman akan hidup. Jika pintu dibiarkan terbuka lebih dari lima minit, lampu ruang memasak akan mati semula. Apabila pembukaan pintu automatik diaktifkan, lampu ruang memasak hidup semula.

Untuk semua mod operasi, lampu ruang memasak hidup sebaik sahaja operasi bermula. Apabila operasi tamat, lampu mati.

### Kipas penyejukan

Kipas penyejukan hidup apabila diperlukan. Udara panas keluar di atas pintu.

Kipas penyejukan boleh terus berjalan untuk masa tertentu selepas operasi.

### Perhatian!

Jangan tutup slot pengudaraan. Jika tidak, perkakas akan menjadi terlalu panas.

### Nota:

- Perkakas kekal sejuk ketika operasi ketuhar. Meskipun begitu, kipas penyejukan masih akan hidup. Kipas boleh berjalan walaupun apabila operasi ketuhar telah tamat.



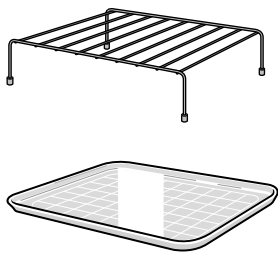
- Kondensasi boleh timbul pada tingkap pintu, dinding dalaman dan lantai. Ini adalah normal dan tidak menjejaskan operasi ketuhar. Lapkan kondensasi selepas memasak.

## Aksesori

Perkakas anda disertakan sekali dengan pelbagai aksesori. Di sini, anda boleh mencari gambaran keseluruhan aksesori yang disertakan dan maklumat mengenai cara menggunakan ia dengan betul.

### Aksesori termasuk

Perkakas anda disertakan sekali dengan aksesori berikut:



#### Rak dawai

Gunakan permukaan untuk meletakkan alat memasak atau untuk memanggang dan pemerangan.

#### Dulang kaca

Ini boleh bertindak sebagai pengawal percikan jika anda memanggang makanan secara terus di atas rak dawai. Untuk melakukan ini, letakkan rak dawai di dalam dulang kaca. Dulang kaca boleh juga digunakan sebagai alat memasak untuk operasi ketuhar.

Hanya gunakan aksesori asli yang dibekalkan oleh pengilang perkakas anda. Ia disesuaikan dengan khas untuk perkakas anda.

Anda boleh membeli aksesori daripada perkhidmatan pasca-jualan, daripada pengedar pakar atau dalam talian.

## Sebelum menggunakan buat pertama kali


Sebelum anda menggunakan perkakas baru, anda mesti melakukan beberapa tetapan. Anda juga mesti membersihkan kompartmen memasak dan aksesori.

### Penggunaan awal


Selepas menyambung perkakas kepada kuasa atau selepas pemotongan kuasa, tetapan untuk penggunaan awal ditunjukkan pada paparan. Ia mungkin mengambil masa selama beberapa saat untuk arahan keluar.

**Nasihat:** Anda boleh mengubah tetapan ini pada bila-bila masa dalam tetapan asas. → "Tetapan asas" di muka surat 41

### Memilih bahasa

1. Pusing pemilih berputar untuk menetapkan bahasa yang diperlukan.
2. Tekan medan  untuk mengesahkan. Tetapan seterusnya muncul.

### Tetapan masa

1. Tetapkan masa menggunakan pemilih berputar.
2. Tekan medan  untuk mengesahkan. Nota muncul pada paparan mengesahkan penggunaan awal sudah selesai.

## Membersihkan kompartmen memasak dan aksesori

Sebelum menggunakan perkakas untuk menyediakan makanan buat pertama kali, anda mesti membersihkan kompartmen memasak dan aksesori.

### Membersihkan kompartmen memasak

Untuk membuang bau perkakas baharu, panaskan kompartmen memasak setelah kosong dan dengan pintu ketuhar tertutup.

Pastikan kompartmen memasak tidak mengandungi apa-apa pembungkusan sisa, seperti pelet polisterin. Sebelum memanaskan perkakas, lap permukaan licin di dalam kompartmen memasak dengan kain lembut dan basah. Pastikan pengudaraan dapur baik ketika perkakas dipanaskan.

Buat tetapan yang ditunjukkan. Anda boleh mengetahui bagaimana untuk menetapkan masa pemanggang dan memasak dalam bab berikutnya. → "Memanggang" di muka surat 36

#### Tetapan

Panggang	Tahap 3
Masa memasak	15 minit

Matikan perkakas selepas masa memasak ditunjukkan.

Selepas kompartmen memasak sudah sejuk, bersihkan permukaan licin dengan air sabun dan kain jala.

### Membersihkan aksesori

Bersihkan aksesori dengan teliti menggunakan air sabun dan kain jala atau berus lembut.



## Mengendalikan perkakas

Anda sudah pun mempelajari mengenai kawalan dan bagaimana ia berjalan. Kini kami akan menerangkan bagaimana untuk menetapkan perkakas anda. Anda akan mempelajari tentang apa yang akan berlaku apabila anda menghidupkan dan mematikan perkakas, dan bagaimana untuk memilih mod operasi.


## Menghidupkan dan mematikan perkakas

Sebelum anda boleh menetapkan perkakas, anda mesti menghidupkan ia.

**Nasihat:** Pemasa juga boleh ditetapkan apabila perkakas dimatikan. Beberapa paparan dan nota kekal dilihat dalam paparan selepas perkakas dimatikan.

Matikan peranti anda apabila ia tidak digunakan. Jika tiada tetapan dipakai untuk masa yang lama, perkakas akan mati dengan sendiri secara automatik.

### Menghidupkan perkakas

Tekan butang on (hidup)/off (mati)  untuk menghidupkan perkakas.


Semua medan sentuhan menyala warna merah. Logo Bosch muncul dalam paparan, diikuti output ketuhar maksimum.

Perkakas sedia untuk digunakan.

Medan  menyala warna merah.

Anda boleh menngetahui bagaimana untuk menetapkan mod operasi dalam bab individu.

### Mematikan perkakas

Tekan butang on (hidup)/off (mati)  untuk mematikan perkakas.

Mana-mana fungsi yang berjalan dibatalkan.


Masa muncul pada paparan.

**Nasihat:** Anda boleh menetapkan sama ada masa patut dipaparkan apabila perkakas dimatikan dalam tetapan asas.


## Operasi

Sesetengah langkah operasi sama untuk semua mod operasi. Dalam yang berikut, anda boleh mempelajari mengenai langkah operasi asas.


### Memulakan operasi

Anda mesti tekan butang mula/berhenti  untuk memulakan setiap operasi.

Setelah operasi bermula, tetapan anda akan dipaparkan pada paparan. Geleung paparan juga dipaparkan, yang menunjukkan masa memasak mengira detik.

**Nasihat:** Jika operasi dihentikan seketika kerana pintu perkakas dibuka, operasi mestilah dimulakan semula menggunakan butang mula/berhenti  setelah pintu ditutup.

### Menghentikan seketika operasi

Anda boleh menghentikan seketika atau memulakan semula operasi dengan menekan butang mula/berhenti .

Tekan butang on (hidup)/off (mati) untuk memadam semua tetapan.

### Nota:

- Membuka pintu perkakas juga menghentikan operasi untuk seketika.


- Kipas boleh terus berjalan selepas operasi berhenti untuk seketika atau dibatalkan.

## Memilih mod operasi

Selepas perkakas dihidupkan, mod operasi lalai dipaparkan. Anda boleh memulakan tetapan ini dengan serta merta.

Jika anda mahu memilih mod operasi yang berbeza, anda boleh mencari perihalan terperinci mod ini dalam bab sesuai.

Perkara berikut sentiasa terpakai:

1. Sentuh medan yang sesuai.
2. Pusing pemilih berputar untuk mengubah pemilihan dalam fokus.
3. Jika perlu, ubah tetapan lain.  
Untuk melakukan ini, sentuh medan yang sesuai dan ubah nilai menggunakan pemilih berputar.
4. Tekan butang mula/berhenti  untuk mula.

Perkakas memulakan operasi.

## Ketuhar

Anda boleh menggunakan ketuhar untuk memasak, memanaskan atau menyahbeku makanan dengan cepat. Anda boleh menggunakan ketuhar dengan sendiri atau sekali dengan pemanggang.

Untuk memastikan penggunaan optimum ketuhar, sila perhatikan nota tentang alat memasak dan biasakan diri anda dengan data dalam jadual aplikasi pada hujung manual arahan.

### Alat memasak

Tidak semua alat memasak boleh diketuharkan. Untuk memastikan makanan anda dipanaskan dan perkakas tidak rosak, hanya gunakan alat memasak yang boleh diketuharkan.

#### Alat memasak yang sesuai

Alat memasak tahan panas diperbuat daripada kaca, seramik kaca, porselin, seramik atau plastik tahan panas adalah sesuai. Bahan ini membenarkan gelombang mikro untuk menembusnya.

Anda juga boleh menggunakan pinggan hidangan. Ini mengelakkan anda daripada perlu memindahkan makanan dari satu pinggan ke pinggan lain. Anda patut gunakan alat memasak dengan corak emas atau perak pada rapan sahaja jika pengeluaran menjamin ia sesuai untuk digunakan dalam ketuhar.

#### Alat memasak tidak sesuai

Alat memasak logam tidak sesuai. Logam tidak membenarkan gelombang mikro untuk menembusnya. Makanan di dalam bekas logam tertutup akan kekal sejuk.

#### Perhatian!

Ciptaan percikan api: Logam - seperti sudu di dalam gelas - haruslah diletakkan sekurang-kurangnya 2 cm dari dinding kompartmen memasak dan dalaman pintu. Percikan api boleh mengakibatkan kerosakkan tidak boleh baiki pada dalaman pintu.

#### Ujian alat memasak

Jangan hidupkan ketuhar kecuali jika terdapat makanan di dalam. Ujian alat memasak pendek merupakan pengecualian kepada peraturan ini.

Jalankan ujian berikut jika anda tidak pasti sama ada alat memasak anda sesuai untuk digunakan di dalam ketuhar.

1. Panaskan alat memasak kosong pada kuasa maksimum untuk  $\frac{1}{2}$  hingga 1 minit.
2. Semak suhu alat memasak pada masa ini. Alat memasak patut kekal sejuk atau panas pada sentuhan.

Alat memasak tidak sesuai jika ia menjadi panas atau percikan api terjana. Dalam hal ini, hentikan ujian.

### Tetapan kuasa ketuhar

Tetapan kuasa ketuhar tidak selalunya tepat dengan watt tepat yang perkakas ini gunakan.

Tetapan	Makanan	Masa memasak maksimum
90 W	Untuk nyahbeku makanan lembut	1 jam 30 min
180 W	Untuk menyahbeku dan memasak secara terus	1 jam 30 min
360 W	Untuk memasak daging dan memanaskan makanan lembut	1 jam 30 min
600 W	Untuk memanaskan dan memasak makanan	1 jam 30 min
900 W	Untuk memanaskan cecair	30 min


Nilai lalai:

Perkakas menyediakan masa memasak lalai untuk setiap tetapan output ketuhar. Anda boleh menerima nilai ini atau mengubah ia dalam kawasan sesuai.


Tetapan maksimum adalah untuk memanaskan cecair. Selepas suatu tempoh, output kuasa ketuhar akan dikurangkan kepada bawah maksimum untuk melindungi perkakas. Selepas tempoh penyejukan, kuasa penuh ketuhar akan menjadi tersedia semula.

### Menetapkan ketuhar

Contoh: Output ketuhar 600 W, masa memasak 5 minit.

1. Tekan butang on (hidup)/off (mati)  untuk menghidupkan perkakas. Perkakas sedia untuk digunakan. Output ketuhar maksimum dipaparkan sebagai nilai lalai dalam paparan. Anda boleh ubah pada bila-bila masa.
2. Sentuh medan output ketuhar yang diperlukan.



Output ketuhar dan masa memasak lalai ditunjukkan dalam paparan. Medan  menyala warna merah.

3. Pusing pemilih berputar untuk menetapkan masa memasak yang diperlukan.



4. Tekan butang start (mula)/stop (berhenti) ▷ untuk mula.



Kira detik masa memasak pada paparan.

#### Nota:

- Apabila anda menghidupkan perkakas, output ketuhar tertinggi selalu muncul pada paparan sebagai cadangan.
- Jika anda membuka pintu perkakas ketika penggunaan, kipas boleh terus berjalan.

#### Masa memasak tamat

Isyarat boleh didengar.  
Operasi tamat.

Untuk menghentikan isyarat terlebih dahulu:  
Sentuh medan [🕒].

Tekan butang on (hidup)/off (mati) ① untuk mematikan perkakas.

**Nasihat:** Selepas menyentuh butang [🕒], fungsi pemasa muncul; selepas beberapa ketika, ia hilang secara automatik. Tekan [🕒] lagi untuk pilihan meningkatkan masa memasak.

#### Mengubah masa memasak

Ini boleh dilakukan pada bila-bila masa.

Ubah masa memasak menggunakan pemilih berputar.  
Operasi bersambung.

#### Mengubah output ketuhar

Ini boleh dilakukan pada bila-bila masa.

Sentuh medan untuk output ketuhar yang diperlukan.

Masa memasak kekal tidak berubah.  
Operasi bersambung.

**Nasihat:** Jika masa memasak yang ditetapkan melebihi masa maksimum untuk output ketuhar 900 W, ia akan berkurangan secara automatik. Operasi berhenti. Tekan butang ▷ untuk memulakan operasi.



## Memanggang

Anda boleh memerangkan makanan anda dengan baik menggunakan pemanggang. Anda boleh menggunakan pemanggang dengan sendiri atau sekali dengan ketuhar. Tetapan pemanggang yang berikut tersedia:

	Kuasa	Makanan
Pang-gang	Tahap 1 (rendah)	Untuk souffel dan kaserol dalam
	Tahap 2 (sederhana)	Untuk kaserol cetek dan ikan
	Tahap 3 (kuat)	Untuk stik, sosej dan roti bakar

### Tetapkan pemanggang

Contoh: Pemanggang tahap 2, masa memasak 12 minit

1. Tekan butang on (hidup)/off (mati) ① untuk menghidupkan perkakas.  
Perkakas sedia untuk digunakan.
2. Tekan medan [🕒].



3. Nilai lalai (tahap 3) ditunjukkan dalam paparan.
3. Pusing pemilih berputar ke kiri untuk menetapkan tahap yang diperlukan.  
Tahap dan masa memasak lalai ditunjukkan dalam paparan.
4. Tekan medan [🕒].  
Medan [🕒] menyala warna merah.
5. Pusing pemilih berputar untuk menetapkan masa memasak yang diperlukan.




6. Tekan butang start (mula)/stop (berhenti) ▷ untuk mula.  
Kira detik masa memasak pada paparan.


**Nota:**



- Nilai lalai untuk pemanggang ialah tahap 3. Pusing pemilih berputar ke kiri untuk menetapkan tahap 2 atau 1. Pusing pemilih berputar ke kanan untuk memilih mod kombinasi; tahap 3 dengan 360 W, tahap 3 dengan 180 W dan seterusnya.
- Jika anda membuka pintu perkakas ketika penggunaan, kipas boleh terus berjalan.

**Masa memasak tamat**

Isyarat boleh didengar.  
Operasi tamat.

Untuk menghentikan isyarat terlebih dahulu:  
Sentuh medan .

Tekan butang on (hidup)/off (mati)  untuk mematikan perkakas.

**Nasihat:** Selepas menyentuh butang , fungsi pemasa muncul; selepas beberapa ketika, ia hilang secara automatik. Tekan  lagi untuk pilihan meningkatkan masa memasak.


**Mengubah masa memasak**

Ini boleh dilakukan pada bila-bila masa.

Ubah masa memasak menggunakan pemilih berputar.  
Operasi bersambung.

**Mengubah tetapan pemanggang**

Ini boleh dilakukan pada bila-bila masa.

Sentuh medan .

Pusing pemilih berputar untuk menetapkan tetapan pemanggang yang diperlukan.

Masa memasak kekal tidak berubah.  
Operasi bersambung.

**Nota:**

- Apabila mengubah mod operasi daripada memanggang kepada mod kombinasi, dan sebaliknya, perkakas berhenti sejenak. Operasi berhenti. Jika anda mahu mengubah mod operasi, sambung operasi dengan menekan butang mula/berhenti.
- Mod operasi hanya boleh dimulakan sebaik sahaja masa memasak muncul pada paparan.



**Tetapkan ketuhar kepada mod kombinasi**



Ini melibatkan operasi panggang dan ketuhar secara serentak. Menggunakan ketuhar membuatkan hidangan anda tersedia dengan cepat, tetapi ia masih diperangkan dengan baik.

Anda boleh memilih semua tetapan kuasa ketuhar.  
Pengecualian: 900 dan 600 watt.


**Tetapkan ketuhar kepada mod kombinasi**

Contoh: Pemanggang tahap 3 dan output ketuhar 180 W, masa memasak 25 minit.

1. Tekan butang on (hidup)/off (mati)  untuk menghidupkan perkakas. Perkakas sedia untuk digunakan.
2. Tekan medan . Nilai lalai (tahap 3) ditunjukkan dalam paparan.

3. Pusing pemilih berputar ke kanan dan tetapkan mod kombinasi diperlukan. Mod kombinasi diperlukan dan masa memasak lalai ditunjukkan dalam paparan.
4. Tekan medan . Medan  menyala warna merah.
5. Pusing pemilih berputar untuk menetapkan masa memasak yang diperlukan.




6. Tekan butang start (mula)/stop (berhenti)  untuk mula. Kira detik masa memasak pada paparan.


**Nota:**



- Nilai lalai untuk pemanggang ialah tahap 3. Pusing pemilih berputar ke kiri untuk menetapkan tahap 2 atau 1. Pusing pemilih berputar ke kanan untuk memilih mod kombinasi; tahap 3 dengan 360 W, tahap 3 dengan 180 W dan seterusnya.
- Jika anda membuka pintu perkakas ketika penggunaan, kipas boleh terus berjalan.

**Masa memasak tamat**

Isyarat boleh didengar.  
Operasi tamat.

Untuk menghentikan isyarat terlebih dahulu:  
Sentuh medan .

Tekan butang on (hidup)/off (mati)  untuk mematikan perkakas.

**Nasihat:** Selepas menyentuh butang , fungsi pemasa muncul; selepas beberapa ketika, ia hilang secara automatik. Tekan  lagi untuk pilihan meningkatkan masa memasak.

**Mengubah masa memasak**

Ini boleh dilakukan pada bila-bila masa.

Ubah masa memasak menggunakan pemilih berputar.  
Operasi bersambung.

**Mengubah mod kombinasi**

Ini boleh dilakukan pada bila-bila masa.

Sentuh medan .

Pusing pemilih berputar untuk memilih mod kombinasi diperlukan.

Masa memasak kekal tidak berubah.  
Operasi bersambung.



**Nota:**


- Apabila mengubah mod operasi daripada memanggang kepada mod kombinasi, dan sebaliknya, perkakas berhenti sejenak. Operasi berhenti. Jika anda mahu mengubah mod operasi, sambung operasi dengan menekan butang mula/berhenti.
- Mod operasi hanya boleh dimulakan sebaik sahaja masa memasak muncul pada paparan.

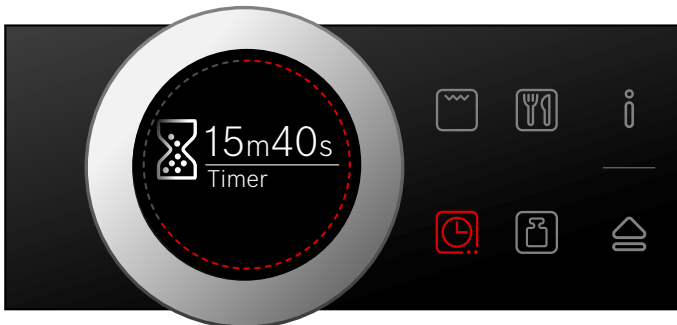
## Pemasa

Anda boleh menggunakan pemasa sebagai pemasa dapur. Pemasa berjalan bersama-sama tetapan lain. Anda boleh menetapkan ia pada bila-bila masa, walaupun peranti dimatikan. Ia mempunyai isyarat boleh didengar supaya anda boleh mengetahui sama ada pemasa atau masa memasak yang telah tamat.

**Tetapkan pemasa**

Tetapan maksimum ialah 24 jam.  
Semakin tinggi nilai, semakin lama selang masa.


1. Sentuh medan .  
Pemasa dipaparkan.
2. Tetapkan tempoh pemasa menggunakan pemilih berputar.






3. Tekan medan  untuk memulakan.

**Nasihat:** Pemasa juga akan bermula secara automatik selepas beberapa saat.


Tempoh pemasa mengira detik. Paparan ditukar semula dalam masa yang singkat. Simbol pemasa juga ditunjukkan pada paparan.

Apabila tempoh pemasa hampir tamat, nota muncul dan isyarat boleh didengar kedengaran. Anda boleh membatalkan isyarat yang boleh didengar terlebih dahulu dengan menyentuh medan .

**Nota:**

- Jika mod operasi dengan masa memasak yang ditetapkan sudah berjalan, masa memasak akan terserlah. Sentuh medan  untuk memaparkan pemasa. Tempoh pemasa terserlah untuk jangka masa tertentu dan boleh diubah.
- Jika mod operasi pemanggang sudah ditetapkan, tempoh akan ditunjukkan dengan menyentuh medan . Sentuh medan  semula untuk memaparkan pemasa. Tempoh pemasa terserlah untuk jangka masa tertentu dan boleh diubah.

**Mengubah pemasa**

Untuk mengubah pemasa, sentuh medan . Pemasa dipaparkan dalam warna putih dan dalam fokus, dan boleh diubah menggunakan pemilih berputar.

**Membatalkan pemasa**



Jika anda mahu membatalkan pemasa, set semula tempoh pada pemasa kepada sifar. Sebaik sahaja perubahan sudah dilaksanakan, simbol tidak lagi menyala.

## Program


Anda boleh menyediakan makanan dengan amat mudah menggunakan pelbagai program. Anda memilih program dan masukkan berat makanan. Program kemudiannya menetapkan tetapan yang paling sesuai.

**Menetapkan program**


Contoh: Program "nyahbeku roti", berat 250 g.

1. Tekan butang on (hidup)/off (mati)  untuk menghidupkan perkakas.  
Perkakas sedia untuk digunakan.
2. Tekan medan .  
Program pertama muncul pada paparan.
3. Pusing pemilih berputar untuk menetapkan program yang diperlukan.



4. Tekan medan .  
Nilai lalai untuk berat muncul pada paparan.
5. Pusing pemilih berputar untuk menetapkan berat yang diperlukan.



6. Tekan butang start (mula)/stop (berhenti)  untuk mula.  
Kira detik masa memasak pada paparan.



**Nota:**

- Masa memasak dikira oleh program.
- Untuk sesetengah hidangan, paparan menunjukkan arahan untuk membalikkan atau mengacau ketika penyediaan. Ikut maklumat yang disediakan. Membuka pintu perkakas menghentikan operasi untuk seketika. Selepas menutup pintu perkakas, mulakan semula operasi. Jika anda tidak balikkan atau kacau hidangan, program berjalan secara normal hingga ke penghujung.

**Maklumat program**

Letak makanan di dalam kompartmen memasak yang sejuk.

Ambil makanan keluar daripada pembungkusan dan timbang ia. Jika berat asal tidak mungkin boleh dimasukkan, anda patut melakukan pembundaran.

Untuk program, sentiasa gunakan alat memasak yang boleh ketuhar, seperti yang diperbuat daripada kaca atau seramik. Perhatikan tips aksesori dalam jadual program.

Jadual jenis makanan sesuai dengan julat berat sesuai dan aksesori yang diperlukan boleh ditemui dalam seksyen selepas nota.

Tidak mungkin untuk menimbang berat diluar julat berat.

Dengan hidangan yang banyak, isyarat berbunyi selepas tempoh masa tertentu. Balik atau kacau makanan.

**Menyahbeku:**

- Sejauh yang boleh, bekukan dan simpan makanan rata dan dalam kuantiti saiz bahagian pada -18 °C.
- Letakkan makanan beku di dalam alat memasak rata, seperti pinggan kaca atau porselin.
- Selepas menyahbeku di dalam perkakas, biarkan makanan untuk dinyahbeku selama 15 ke 90 minit sehingga ia mencapai suhu rata.
- Roti patut dinyahbeku hanya pada jumlah yang diperlukan, kerana ia akan menjadi keras dengan cepat.
- Cecair akan terhasil apabila menyahbeku daging atau ayam. Buang cecair ini apabila membalik daging atau ayam dan jangan dalam apa jua keadaan pun menggunakannya atau membiarkan ia bersentuhan dengan makanan lain.
- Selepas membalik, buang daging cincang yang sudah dinyahbeku.
- Seluruh daging ayam patut diletakkan di dalam alat memasak dengan dada ke bawah dan bahagian kulit daging ke bawah.

**Sayur-sayuran:**

- Sayur segar: Potong dalam kepingan saiz sama besar. Tambah satu sudu besar air untuk setiap 100 g sayur;
- Sayur beku: Program ini hanya sesuai untuk dicelur, bukan sayur pra-masak. Tidak sesuai untuk sayur beku di dalam sos krim. Tambah 1 ke 3 sudu besar air. Jangan tambah air kepada bayam atau kubis merah.

**Ubi kentang:**

- Kentang rebus: Potong dalam potongan sama saiz. Tambah dua sudu besar air setiap 100 g ubi kentang, dan garam untuk merasa.
- Kentang rebus tidak dikupas: Gunakan kentang dengan ketebalan sama. Basuh ubi kentang dan cucuk kulit. Letakkan kentang yang basah di dalam hidangan. Jangan tambah air.
- Kentang bakar: Gunakan kentang dengan ketebalan sama. Basuh, keringkan dan cucuk kulit.

**Beras:**

- Jangan gunakan beras perang atau yang direbus di dalam beg.
- Tambah dua ke dua setengah kali ganda jumlah air kepada beras.

**Daging ayam:**

- Letakkan bahagian ayam di atas rak dawai, kulit ke atas.

**Masa rehat**

Sesetengah hidangan perlu dibiarkan di dalam kompartmen memasak selepas program tamat.

Hidangan	Masa rehat
Sayur-sayuran	Lebih kurang 5 minit
Ubi kentang	Lebih kurang 5 minit. Pertama buang baki air
Beras	5 ke 10 minit

## Jadual program






Program	Makanan sesuai	Julat berat dalam kg	Alat memasak/aksesori kedudukan rak
<b>Menyahbeku</b>			
Roti*	Roti, keseluruhan, bulat atau panjang; kepingan roti; kek span, kek yis, puding karamel buah, kek tanpa aising, krim atau gelatin	0.20-1.50 kg	Alat memasak cetek tanpa penutup Lantai kompartmen memasak
Daging*	Sendi, kepingan rata daging, daging cincang, ayam, ayam betina, itik	0.20-2.00 kg	Alat memasak cetek tanpa penutup Lantai kompartmen memasak
Ikan*	Keseluruhan ikan, filet ikan, potongan daging ikan	0.10-1.00 kg	Alat memasak cetek tanpa penutup Lantai kompartmen memasak
<b>Memasak</b>			
Sayur segar**	Kubis bunga, brokoli, lobcak merah, kolrabi, lik, lada, zukini	0.15-1.00 kg	Alat memasak dengan penutup Lantai kompartmen memasak
Sayur beku**	Kubis bunga, brokoli, lobak merah, kolrabi, kubis merah, bayam	0.15-1.00 kg	Alat memasak dengan penutup Lantai kompartmen memasak
Ubi kentang**	Kentang rebus, kentang rebus tidak dikupas, kentang dicincang dengan saiz yang sama	0.20-1.00 kg	Alat memasak dengan penutup Lantai kompartmen memasak
Beras**	Beras, beras panjang	0.05-0.30 kg	Alat memasak dalam dengan penutup Lantai kompartmen memasak
Kentang bakar	Kentang berlilin, terutamanya kentang berlilin atau kentang bertepung, lebih kurang 6 cm tebal	0.20-1.50 kg	Rak dawai Lantai kompartmen memasak
<b>Mod kombinasi</b>			
Lasagne beku	Lasagne bolognese	0.30-1.00 kg	Alat memasak tanpa penutup Lantai kompartmen memasak
Bahagian ayam	Paha ayam, separuh ayam	0.50-1.80 kg	Dulang kaca dan rak dawai Lantai kompartmen memasak
*) Perhatikan isyarat yang diberi apabila tiba masa untuk balikkan makanan			
**) Perhatikan isyarat yang diberi apabila tiba masa untuk mengacau makanan			

## Tetapan asas

Terdapat pelbagai tetapan tersedia untuk anda untuk membantu anda menggunakan perkakas dengan efektif dan mudah. Anda boleh mengubah tetapan ini apabila perlu.

### Mengubah tetapan asas

Perkakas mestilah dimatikan.

1. Sentuh medan  untuk lebih kurang 3 saat.  
Arahan mengenai bagaimana untuk terus muncul pada paparan.
2. Tekan medan  untuk mengesahkan arahan.  
Tetapan pertama, "Bahasa", muncul pada paparan.
3. Pusing pemilih berputar untuk mengubah tetapan yang diperlukan.
4. Sentuh medan .  
Tetapan seterusnya ditunjukkan pada paparan dan boleh diubah menggunakan pemilih berputar.
5. Sentuh medan  untuk melalui kesemua tetapan dan gunakan pemilih berputar untuk membuat perubahan yang diperlukan.
6. Setelah tamat, tekan dan tahan medan  untuk lebih kurang 3 saat untuk mengesahkan tetapan.  
Nota ditunjukkan pada paparan untuk mengesahkan yang tetapan sudah disimpan.

### Membatalkan

Jika anda tidak mahu menyimpan perubahan, anda boleh menekan butang on (hidup)/off (mati) untuk membatalkan. Nota ditunjukkan pada paparan untuk mengesahkan yang tetapan belum disimpan.

### Senarai tetapan asas

Bergantung pada ciri-ciri perkakas anda, tidak semua tetapan asas boleh dicapai.

Tetapan	Pilihan
Bahasa	Tetapkan bahasa
Jam	Tetapkan masa semasa
Isyarat boleh didengar	Masa memasak singkat Masa memasak sederhana* Masa memasak lama
Nada butang	Dihidupkan Dimatikan** (Nada butang pada on (hidup)/off (mati) selalu hidup)
Kecerahan paparan	Skala dengan 5 tahap Tahap 3*
Jam	Dihidupkan* Dimatikan
Pemalapan waktu malam	Dimatikan** Dihidupkan (Paparan dimalapkan antara 22:00 dan 6:00)

Mod demo	Dimatikan** Dihidupkan (hanya dipaparkan ketika 3 minit pertama selepas perkakas diletakkan semula atau digunakan buat kali pertama)
Tetapan kilang	Tetapkan semula Jangan tetapkan semula*

\* Tetapan kilang (tetapan kilang mungkin berbeza bergantung pada model perkakas)

**Nasihat:** Perubahan kepada bahasa, tetapan nada butang dan kecerahan paparan berkuat kuasa serta merta. Semua perubahan yang lain berkuat kuasa setelah tetapan sudah disimpan.

### Kuasa terputus





Perubahan yang anda lakukan pada tetapan dikekalkan walaupun selepas kuasa terputus.

Hanya tetapan berkaitan penggunaan awal perkakas perlu dilaksanakan sekali lagi setelah kuasa terputus.

### Mengubah masa

Jika anda mahu mengubah masa, sebagai contoh dari masa musim panas ke musim sejuk, anda perlu mengubah tetapan asas.

Perkakas mestilah dimatikan.

1. Sentuh medan  untuk lebih kurang 3 saat.  
Nota mengenai proses muncul pada paparan.
2. Tekan medan  untuk mengesahkan nota.  
"Bahasa" tetapan pertama muncul pada paparan.
3. Sentuh medan .  
Tetapan untuk jam muncul.
4. Pusing pemilih berputar untuk mengubah masa.
5. Tekan dan tahan medan  untuk lebih kurang 3 saat untuk mengesahkan tetapan.  
Nota ditunjukkan pada paparan untuk mengesahkan yang tetapan sudah disimpan.

## Pembersihan

Dengan penjagaan dan pembersihan yang baik, perkakas anda akan mengekalkan penampilan dan kekal berfungsi sepenuhnya untuk masa yang panjang. Kami akan menjelaskan di sini bagaimana anda sepatutnya menjaga dan membersihkan perkakas anda dengan betul.

### **Amaran** – Risiko terbakar!

Perkakas menjadi sangat panas. Jangan sentuh permukaan dalaman kompartmen memasak atau elemen pemanasan. Sentiasa membiarkan perkakas untuk sejuk. Pastikan kanak-kanak berada pada jarak yang selamat.

### **Amaran** – Risiko kejutan elektrik!

Jangan guna pembersih tekanan tinggi atau pembersih wap, yang akan mengakibatkan kejutan elektrik.

### **Amaran** – Risiko kecederaan!

Kaca tercalar pada pintu perkakas boleh menjadi rekahan. Jangan gunakan pengikis kaca, alat pembersihan tajam atau melelas atau bahan pencuci.

**Nasihat:** Bau yang kurang menyenangkan, sebagai contoh selepas ikan disediakan, boleh dibuang dengan mudah. Tambah beberapa titis jus lemon ke dalam secawan air. Sentiasa letakkan sudu di dalam bekas untuk menghalang pendidihan tertangguh. Panaskan air untuk 1 ke 2 minit pada output ketuhar maksimum.

## Agen pencuci

Untuk memastikan permukaan berbeza tidak dirosakkan menggunakan agen pencuci yang salah, perhatikan maklumat dalam jadual.

Jangan gunakan:

- Agen pembersihan yang kasar atau lelas.
- Pengikis logam atau kaca untuk membersihkan panel pintu.
- Pengikis logam atau kaca untuk membersihkan pengedap pintu.
- Pad atau span penyental keras.
- Agen pencuci dengan kandungan alkohol tinggi.

Bersihkan kain span baharu dengan bersih sebelum menggunakannya.

Kawasan	Agen pencuci
Bahagian depan perkakas	Air sabun panas: Bersihkan menggunakan kain lap kemudian keringkan menggunakan kain lembut. Jangan gunakan logam atau pengikis kaca untuk membersihkan.
Paparan	Lap menggunakan kain mikrofiber atau kain yang sedikit lembab. Jangan lap menggunakan kain basah.

Kawasan	Agen pencuci
Keluli tahan karat	Air sabun panas: Bersihkan menggunakan kain lap kemudian keringkan menggunakan kain lembut. Buang kepingan kapur, gris, kanji dan albumin (seperti putih telur) dengan segera. Kakisan boleh terbentuk daripada kepingan tersebut. Agen pembersihan keluli tahan karat khas boleh didapati daripada khidmat pasca-jualan atau dari kedai pakar.
Kompartmen memasak dibuat daripada keluli tahan karat	Penyelesaian air sabun panas atau cuka: Bersihkan menggunakan kain lap kemudian keringkan menggunakan kain lembut. Jangan gunakan semburan ketuhar atau apa-apa pembersih ketuhar agresif lain atau bahan kasar. Pad penyental, span kasar dan pembersih kualiti adalah tidak sesuai juga. Item ini akan mencalarakan permukaan. Biarkan permukaannya dalaman untuk kering sepenuhnya.
Panel pintu	Pencuci kaca: Bersihkan dengan kain lap. Jangan guna pengikis kaca.
Pengedap pintu Jangan keluar-keluar.	Air sabun panas: Bersihkan menggunakan kain lap dan jangan sental. Jangan gunakan logam atau pengikis kaca untuk membersihkan.
Aksesori	Air sabun panas: Rendam dan bersihkan menggunakan kain lap atau berus.

## Penyelesaian masalah


Jika kerosakan timbul, kebiasaannya terdapat penjelasan yang ringkas. Sebelum menghubungi perkhidmatan pasca-jualan, sila rujuk jadual kerosakan dan cuba untuk perbetulkan kerosakan itu sendiri.

**nasihat:** Jika hidangan tidak menjadi seperti yang anda mahukan, rujuk pada bab seterusnya, di mana anda akan jumpa banyak tips dan nota berkaitan tetapan optimum. → "Diuji untuk anda dalam studio memasak" di muka surat 45

### **Amaran** – Risiko kejutan elektrik!

Pembaikan tidak betul adalah merbahaya. Pembaikan hanya boleh dijalankan dan kerosakan kabel kuasa diganti oleh salah seorang daripada juruteknik pasca-jualan terlatih kami. Jika perkakas rosak, cabut plag perkakas daripada sumber kuasa atau matikan pemutus litar dalam kotak fius. Hubungi perkhidmatan pasca-jualan.

## Jadual kerosakan

Kerosakan	Sebab yang mungkin	Rawatan/maklumat
Perkakas tidak berfungsi atau paparan tidak berfungsi	Plag tidak dimasukkan ke sumber kuasa.	Sambung perkakas kepada bekalan elektrik
	Kuasa terputus	Semak sama ada perkakas dapur yang lain berfungsi
	Pemutus litar rosak	Semak dalam kotak fuis untuk memastikan fuis untuk peralatan OK
	Operasi rosak	Matikan pemutus litar untuk perkakas di dalam kotak fuis semula selepas lebih kurang 60 saat
Perkakas tidak boleh dihidupkan	Pintu perkakas tidak ditutup dengan rapat	Tutup pintu peralatan
Perkakas tidak panas. Simbol  untuk mod demo ditunjuk dalam paparan.	Perkakas dalam mod demo	Nyahaktif mod demo dalam tetapan asas. Untuk ini, putuskan sambungan perkakas daripada sumber kuasa (matikan fuis rumah atau pemutus litar di dalam kotak fuis). Kemudian, nyahaktif mod demo di tetapan asas dalam masa 3 minit.
Pemilih berputar jatuh daripada sokongan dalam panel kawalan.	Pemilih berputar terlepas secara tidak sengaja.	Pemilih berputar boleh dikeluarkan. Hanya letakkan kembali pemilih berputar kepada sokongan dalam panel kawalan dan tekan ia ke dalam supaya ia terpasang dan boleh dihidupkan seperti biasa.
Pemilih berputar tidak lagi boleh dipusing dengan mudah.	Terdapat kotoran di bawah pemilih berputar.	Pemilih berputar boleh dikeluarkan. Untuk melepaskan pemilih berputar, hanya keluarkan ia daripada sokongan. Secara alternatif, tekan bahagian luar pemilih berputar supaya ia terjongket dan boleh diambil dengan mudah. Bersihkan pemilih berputar dan sokongan pada perkakas dengan berhati-hati menggunakan kain dan air sabun. Keringkan menggunakan kain lembut. Jangan gunakan mana-mana bahan tajam atau kasar. Jangan rendam atau cuci di dalam mesin pencuci pinggan mangkuk. Jangan keluarkan pemilih berputar terlalu kerap supaya sokongan kekal stabil.
Lampu dalaman tidak berfungsi	Lampu dalaman rosak	Hubungi perkhidmatan pasca-jualan
Mesej ralat "Exxx"*		Jika mesej ralat dipaparkan, matikan perkakas dan hidupkan ia semula, jika mesej hilang, ia merupakan masalah untuk sekali sahaja. Jika kerosakan berlaku lagi atau mesej ralat masih terpapar, sila hubungi perkhidmatan pasca-jualan dan berikan kod kerosakan.

\* Ciri khas:

Mesej ralat "E0532": Buka dan tutup pintu perkakas.

Mesej ralat "E6501": Matikan perkakas. Tunggu 10 minit. Hidupkan perkakas sekali lagi.



## Perkhidmatan pelanggan

Khidmat pasca-jualan kami tersedia untuk anda jika peralatan anda perlu dibaiki. Kami akan sentiasa mencari penyelesaian yang sesuai untuk mengelakkan daripada kakitangan perkhidmatan pasca-jualan untuk membuat lawatan yang tidak perlu.

### Nombor E dan Nombor FD

Sila berikan nombor produk (no. E) dan nombor pengeluaran (no. FD) yang lengkap semasa membuat panggilan supaya kami dapat memberikan bantuan yang sebaiknya kepada anda. Anda akan menjumpai label dengan nombor apabila anda membuka pintu perkakas. Jika perkakas anda dilengkapi dengan wap, anda akan menjumpai label di sebelah kanan belakang penutup.

The diagram shows a rectangular label with a header section containing a barcode and a small icon. Below the header, there are four main fields: 'E-Nr.' followed by a series of bars, 'FD' followed by a series of bars, 'Z-Nr.' followed by a series of bars, and 'Type:' followed by a series of bars.

Untuk memastikan anda mencari dengan lama, anda boleh masukkan data perkakas anda dan nombor telefon khidmat pelanggan di sini.

No. E	No. FD

**Khidmat pelanggan**

Sila beri perhatian bahawa lawatan daripada kakitangan perkhidmatan jika terjadinya kerosakan walaupun dalam tempoh jaminan adalah bukan percuma.

Sila dapatkan data hubungan semua negara dalam senarai perkhidmatan pelanggan yang disertakan.

Bergantung pada profesionalisme pengilang. Anda boleh memastikan pembaikan dilakukan oleh juruteknik perkhidmatan bertaualiah yang membawa alat ganti asli untuk perkakas anda.

Perkakas ini sepadan dengan piawai EN 55011 dan CISPR 11. Ia ialah produk Kumpulan 2, Kelas B.

Kumpulan 2 bermaksud ketuhar dihasilkan untuk tujuan memanaskan makanan. Kelas B menyatakan yang perkakas sesuai untuk isi rumah persendirian.

### Spesifikasi teknikal

Bekalan tenaga	220-240 V, 50/60 Hz
Jumlah muatan bersambung maksimum	1990 W
Output ketuhar	900 W (IEC 60705)
Kuasa output pemanggang maksimum	1300 W
Frekuensi ketuhar	2450 MHz
Fius	10 A
Dimensi (H/W/D)	
- Perkakas	382 x 594 x 318 mm
- Kompartmen memasak	220 x 350 x 270 mm
Diluluskan VDE	
Tanda CE	Ya



## Diuji untuk anda dalam studio memasak

Disini, anda akan menjumpai beberapa pilihan hidangan dan tetapan yang sesuai. Kami menunjukkan anda tetapan pemanggang atau output ketuhar yang terbaik untuk hidangan anda. Anda boleh menjumpai maklumat mengenai aksesori yang sesuai. Terdapat juga tips berkenaan alat memasak dan kaedah penyediaan.

### Nota:

- Nilai dalam jadual sentiasa terpakai untuk kompartmen memasak apabila ia sejuk dan kosong. Sebelum menggunakan perkakas, keluarkan semua aksesori yang tidak diperlukan daripada kompartmen memasak.
- Masa yang dinyatakan dalam jadual hanyalah sebagai panduan. Ia bergantung pada kualiti dan komposisi makanan.
- Gunakan aksesori yang dibekalkan.
- Selalu guna kain ketuhar atau sarung tangan ketuhar apabila mengeluarkan aksesori atau alat memasak panas daripada kompartmen memasak.



### **Amaran** – Risiko melecur!

Apabila menarik keluar dulang kaca, cecair panas boleh melimpah keluar. Tarik keluar dulang kaca dengan berhati-hati daripada kompartmen memasak.

Jadual berikut memberi anda beberapa pilihan dan tetapan untuk ketuhar gelombang mikro.

Masa yang diberikan dalam jadual ialah panduan; ia bergantung pada alat memasak yang digunakan, dan kualiti, suhu dan konsistensi makanan.

Julat masa kebiasaannya dinyatakan dalam jadual. Tetapkan masa terpendek dahulu kemudian panjangkan masa jika perlu.

Ada kemungkinan anda mempunyai kuantiti berlainan dari yang dinyatakan dalam jadual. Kebiasaannya untuk operasi ketuhar: Gandakan jumlah = gandakan masa, separuh daripada jumlah = separuh daripada masa.

Anda boleh letakkan alat memasak di tengah rak dawai atau atas lantai kompartmen memasak. Makanan akan menyerap ketuhar daripada semua bahagian.

### Menyahbeku

Letak makanan beku di dalam bekas di atas lantai kompartmen memasak.

Balik atau kacau makanan sekali atau dua kali ketika waktu nyahbeku. Kepingan makanan yang besar haruslah dibalik beberapa kali. Apabila membalik, keluarkan apa-apa cecair yang terhasil ketika nyahbeku.

Biarkan item dinyahbeku pada suhu bilik selama 10 hingga 60 minit agar suhu menjadi sekata. Anda boleh mengeluarkan hati, jantung dan pedal daripada daging ayam pada masa ini.

**Nasihat:** Letak alat memasak di atas lantai kompartmen memasak.

Hidangan	Berat	Output ketuhar dalam watt, masa dalam minit	Nota
Seluruh kepingan daging lembu, daging babi atau daging anak lembu (pada tulang atau tanpa tulang)	800 g	180 W, 15 min + 90 W, 15-25 min	Balikkan beberapa kali
	1000 g	180 W, 20 min + 90 W, 20-30 min	
	1500 g	180 W, 25 min + 90 W, 25-30 min	
Kepingan daging atau potongan daging lembu, daging anak lembu atau daging babi	200 g	180 W, 5-8 min + 90 W, 5-10 min	Asingkan kepingan daging ketika membalikkan
	500 g	180 W, 8-11 min + 90 W, 10-15 min	
	800 g	180 W, 10 min + 90 W, 10-15 min	
Daging cincang, dicampur	200 g	90 W, 10-15 min	Nyahbeku makanan pada permukaan rata jika boleh; balikkan beberapa kali ketika nyahbeku dan buang daging cincang yang sudah dinyahbeku
	500 g	180 W, 5 min + 90 W, 10-15 min	
	1000 g	180 W, 15 min + 90 W, 20-25 min	
Ayam atau bahagian ayam	600 g	180 W, 8 min + 90 W, 10-15 min	Balikkan ketika nyahbeku; keluarkan cecair yang keluar ketika nyahbeku
	1200 g	180 W, 15 min + 90 W, 20-25 min	
Filet ikan, stik ikan atau kepingan	400 g	180 W, 5 min + 90 W, 10-15 min	Asingkan bahagian yang sudah dinyahbeku

Hidangan	Berat	Output ketuhar dalam watt, masa dalam minit	Nota
Ikan seekor	300 g	180 W, 3 min + 90 W 10-15 min	Balikkan ketika menyahbeku
	600 g	180 W, 8 min + 90 W, 15-20 min	
Sayuran, seperti kacang pis	300 g	180 W, 10-15 min	Kacau dengan berhati-hati ketika menyahbeku
Buah, seperti rasberi	300 g	180 W, 6-9 min	Kacau dengan berhati-hati ketika menyahbeku dan asingkan bahagian yang sudah dinyahbeku
	500 g	180 W, 8 min + 90 W, 5-10 min	
Mentega, menyahbeku	125 g	180 W, 1 minit + 90 W, 1-2 minit	Buang semua bungkusan
	250 g	180 W, 1 minit + 90 W, 2-4 min	
Sebuku roti	500 g	180 W, 8 min + 90 W, 5-10 min	Balikkan ketika menyahbeku
	1000 g	180 W, 12 min + 90 W, 10-20 min	
Kek, kering, seperti kek span	500 g	90 W, 10-15 min	Asingkan kepingan kek hanya untuk kek tanpa aising, krim atau crème pâtissière
	750 g	180 W, 5 min + 90 W, 10-15 min	
Kek, lembap, seperti flan buah, kek keju	500 g	180 W, 5 min + 90 W, 15-20 min	Hanya untuk kek tanpa aising, krim atau gelatin
	750 g	180 W, 7 min + 90 W, 15-20 min	

### Menyahbeku, memanaskan atau memasak makanan beku

Ambil hidangan tersedia keluar dari bungkusan. Ia akan panas lebih cepat dan sekata dalam alat memasak yang kalis panas ketuhar. Komponen lain hidangan mungkin tidak memerlukan jumlah masa yang sama untuk dipanaskan.

Makanan yang dalam keadaan rata akan masak lebih cepat daripada makanan yang ditimbun tinggi. Anda patut meratakan makanan supaya ia menjadi sekata yang boleh di dalam alat memasak. Makanan tidak patut diletakkan bertindan di atas satu sama lain.

Sentiasa tutup makanan. Jika anda tidak mempunyai penutup yang sesuai untuk alat memasak anda, gunakan pinggan atau kerajang ketuhar khas.

Kacau atau balikkan makanan 2 atau 3 kali semasa memasak.

Selepas memanaskan, biarkan makanan selama 2 hingga 5 minit supaya suhu menjadi sekata.

Ini akan membantu makanan mengekalkan rasanya sendiri, yang bermaksud ia memerlukan sedikit perasa.

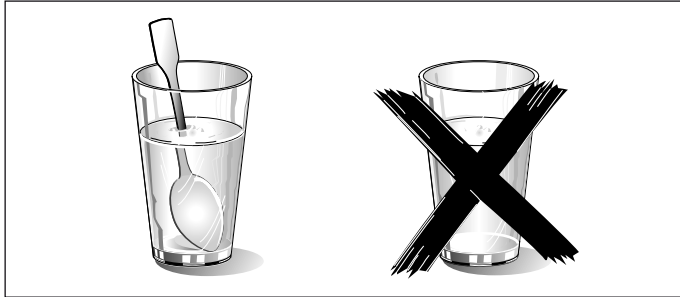
**Nasihat:** Letak alat memasak di atas lantai kompartmen memasak.

Hidangan	Berat	Output ketuhar dalam watt, masa dalam minit	Nota
Menu, hidangan berhidang hidangan tersedia (2-3 komponen)	300-400 g	600 W, 8-13 min	Tertutup
Sup	400 g	600 W, 8-12 min	Alat memasak dengan penutup
Stew	500 g	600 W, 10-15 min	Alat memasak dengan penutup
Potongan atau kepingan daging dalam sos, seperti goulash	500 g	600 W, 10-15 min	Alat memasak dengan penutup
Ikan, seperti stik ikan	400 g	600 W, 10-15 min	Tertutup
Bakar, seperti lasagna, canneloni	450 g	600 W, 10-15 min	Gunakan rak dawai dan letakkan alat memasak di atasnya
Hidangan sampingan, seperti nasi, pasta	250 g	600 W, 3-7 min	Alat memasak dengan penutup, tambah cecair
	500 g	600 W, 8-12 min	
Sayur seperti pis, brokoli, lobak	300 g	600 W, 7-11 min	Alat memasak dengan penutup, tambah 1 sudu besar air
	600 g	600 W, 14-17 min	
Pes bayam berkrim	450 g	600 W, 10-15 min	Masak tanpa tambahan air

## Memanaskan

### **⚠️ Amaran – Risiko melecur!**

Terdapat kemungkinan pendidihan dilambatkan apabila cecair dipanaskan. Ini bermaksud cecair mencapai suhu didih tanpa buih stim naik ke permukaan. Walaupun jika bekas hanya bergetar sedikit sahaja, cecair panas itu boleh mendidih secara tiba-tiba dan terpercik. Apabila memanaskan, sentiasa letakkan sudu di dalam bekas. Ini akan melambatkan pendidihan.



### **Perhatian!**

Ciptaan percikan api: Logam - seperti sudu di dalam gelas - haruslah diletakkan sekurang-kurangnya 2 cm dari dinding kompartmen memasak dan dalaman pintu. Percikan api boleh mengakibatkan kerosakkan tidak boleh baik pada bahagian dalam pintu.

### **Nota:**

- Ambil hidangan tersedia keluar dari bungkusan. Ia akan panas lebih cepat dan sekata dalam alat memasak yang boleh diketuharkan. Komponen hidangan lain mungkin tidak memerlukan jumlah masa yang sama untuk dipanaskan.
- Sentiasa tutup makanan. Jika anda tidak mempunyai pelindung yang sesuai untuk alat memasak anda, gunakan pinggan atau kerajang ketuhar khas.
- Kacau atau balikkan makanan beberapa kali semasa memanaskan. Semak suhu.
- Selepas memanaskan, biarkan makanan selama 2 ke 5 minit supaya suhu menjadi sekata.
- Sentiasa gunakan kain ketuhar atau sarung tangan ketuhar semasa mengeluarkan pinggan dari perkakas.

**Nasihat:** Letak alat memasak di atas lantai kompartmen memasak.

Hidangan	Amaun	Output ketuhar dalam watt, masa dalam minit	Nota
Menu, hidangan berhidang hidangan tersedia (2-3 komponen)		600 W, 5-8 min	-
Minuman	125 ml	900 W, ½-1 min.	Sentiasa letakkan sudu di dalam bekas, jangan terlebih panaskan minuman alkohol; semak sekali-sekala ketika memanaskan
	200 ml	900 W, 1-2 min	
	500 ml	900 W, 3-4 minit	
Makanan bayi, seperti botol bayi	50 ml	360 W, lebih kurang ½ minit	Botol tanpa puting atau penutup; goncang atau kacau dengan baik selepas memanaskan dan pastikan anda menyemak suhu
	100 ml	360 W, ½-1 min.	
	200 ml	360 W, 1-2 min	
Sup, 1 cawan	175 g setiap satu	600 W, 1-2 min	-
Sup, 2 cawan	175 g setiap satu	600 W, 2-3 min	-
Daging dalam sos	500 g	600 W, 7-10 min	-
Stew	400 g	600 W, 5-7 min	-
	800 g	600 W, 7-8 min	-
Sayur, 1 bahagian	150 g	600 W, 2-3 min	-
Sayur, 2 bahagian	300 g	600 W, 3-5 min	-

## Memasak

### **Nota:**

- Makanan yang dalam keadaan rata akan masak lebih cepat daripada makanan yang ditimbun tinggi. Anda patut meratakan makanan supaya ia menjadi sekata yang boleh di dalam alat memasak. Makanan tidak patut diletakkan bertindan di atas satu sama lain.
- Masak makanan dalam alat memasak dengan penutup. Jika anda tidak mempunyai penutup yang sesuai untuk alat memasak anda, gunakan pinggan atau kerajang ketuhar khas.

- Ini akan membantu mengekalkan rasa makanan, yang bermaksud ia memerlukan sedikit perasa.
- Selepas memasak, biarkan makanan selama 2 ke 5 minit supaya suhu menjadi sekata.
- Sentiasa gunakan kain ketuhar atau sarung tangan ketuhar semasa mengeluarkan pinggan dari perkakas.

**Nasihat:** Letak alat memasak di atas lantai kompartmen memasak.

Hidangan	Amaun	Output ketuhar dalam watt, masa dalam minit	Nota
Seekor ayam, segar tanpa hati, jantung dan pedal	1200 g	600 W, 25-30 min	Balikkan separuh mengikut masa
Filet ikan, segar	400 g	600 W, 7-12 min	-
Sayur segar	250 g	600 W, 6-10 min	Potong sayur dalam kepingan saiz sama besar; tambah 1 hingga 2 sudu besar air per 100 g sayur; kacau ketika memanaskan
	500 g	600 W, 10-15 min	
Ubi kentang	250 g	600 W, 8-10 min	Potong ubi kentang dalam potongan sama saiz; tambah 1 sudu besar air untuk setiap 100 g ubi kentang; kacau ketika memanaskan
	500 g	600 W, 10-15 min	
	750 g	600 W, 15-22 min	
Beras	125 g	600 W, 4-6 min + 180 W, 12-15 min	Tambah dua kali ganda jumlah cecair
	250 g	600 W, 6-8 min + 180 W, 15-18 min	
Makanan manis, seperti blanchmange (segera)	500 ml	600 W, 6-8 min	Kacau blanchmange betul-betul sebanyak 2 ke 3 kali menggunakan pemukul telur ketika memanaskan
Buah, manisan buah	500 g	600 W, 9-12 min	Kacau ketika memanaskan
Bertih jagung ketuhar	100 g	600 W, 3-4 min	Sentiasa letakkan beg bertih jagung pada dulang kaca; perhatikan arahan pengilang

## Tip ketuhar

Anda tidak dapat mencari maklumat tentang tetapan untuk kuantiti makanan yang anda telah sediakan.	Panjangkan atau pendekkan masa memasak mengikut kebiasaan berikut: Gandakan jumlah = gandakan masa, separuh daripada jumlah = separuh daripada masa
Makanan telah menjadi terlalu kering.	Pada masa lain, tetapkan masa memasak yang lebih pendek atau pilih tetapan kuasa ketuhar yang lebih rendah. Tutup makanan dan tambah lebih air.
Masa sudah berlalu tetapi makanan tidak dinyahbeku, panas atau masak.	Tetapkan untuk masa yang lebih lama. Kuantiti besar dan makanan yang ditimbun tinggi memerlukan masa yang lebih lama.
Masa sudah berlalu tetapi makanan terlebih masak di bahagian tepi tetapi tidak masak di bahagian tengah.	Kacau semasa waktu memasak dan pada masa lain, pilih tetapan kuasa ketuhar yang lebih rendah dan masa memasak yang lebih lama.
Selepas menyahbeku, ayam atau daging dinyahbeku dibahagian luar tetapi tidak dinyahbeku di dalam.	Pada masa lain, pilih tetapan output ketuhar yang lebih rendah. Balikkan jumlah daging ayam yang banyak atau daging beberapa kali.

## Memanggang

### Nota:

- Semua nilai yang diberikan adalah panduan dan boleh berubah-ubah bergantung kepada sifat makanan anda.
- Bilas daging dalam air sejuk dan tepak hingga kering dengan tuala dapur. Jangan tambah garam kepada daging sehingga ia telah dipanggang.
- Sentiasa tutup pintu apabila memanggang di atas rak dawai dan jangan pra-panas.
- Letakkan rak dawai di atas dulang kaca untuk mendapatkan jus daging.

- Gunakan penyepit untuk balikkan kepingan makanan yang anda panggang. Jika anda menusuk daging dengan garfu, jus akan keluar dan ia akan menjadi kering.
- Daging gelap, seperti daging lembu, menjadi perang dengan cepat daripada daging yang lebih cerah, seperti daging anak lembu atau daging babi. Apabila memanggang daging berwarna cerah atau filet ikan, ia selalu menjadi perang sedikit pada permukaan, walaupun ia telah dimasak dan berjus di dalam.

Hidangan	Amaun	Berat	Tetapan pemanggang	Masa dalam minit
Stik leher lebih kurang 2 cm tebal	3 ke 4 keping	Lebih kurang 120 g setiap satu	3 (tinggi)	Bahagian 1: Lebih kurang 15 min Bahagian 2: Lebih kurang 10-15 min
Sosej panggang	4 ke 6 keping	Lebih kurang 150 g setiap satu	3 (tinggi)	Bahagian 1: Lebih kurang 10-15 min Bahagian 2: Lebih kurang 10-15 min
Stik ikan*	2 ke 3 keping	Lebih kurang 150 g setiap satu	3 (tinggi)	Bahagian 1: Lebih kurang 10 min Bahagian 2: Lebih kurang 10-15 min
Ikan, seekor,* seperti ikan trout	2 ke 3 keping	Lebih kurang 150 g setiap satu	3 (tinggi)	Bahagian 1: Lebih kurang 15 min Bahagian 2: Lebih kurang 15-20 min
Roti (pra-bakar)	2 ke 6 keping		3 (tinggi)	Bahagian 1: Lebih kurang 4 min Bahagian 2: Lebih kurang 4 min
Roti bakar dengan topping	2 ke 6 keping		3 (tinggi)	Bergantung pada topping: 5-10 min

\* Gris rak dawai dengan minyak dahulu.

## Gabungan ketuhar dan pemanggang

### Nota:

- Gunakan rak dawai dan letakkan alat memasak di atasnya.
- Gunakan pinggan yang dalam ketika memanggang. Ini boleh membantu mengekalkan kebersihan kompartmen memasak.
- Gunakan alat memasak yang besar dan cetek untuk membakar dan gratin. Makanan mengambil masa lebih lama untuk masak di dalam bekas sempit dan dalam dan lebih perang di bahagian atas.

- Semak jika alat memasak anda muat di dalam kompartmen memasak. Ia sepatutnya tidak terlalu besar.
- Tinggalkan daging selama 5-10 minit sebelum memotong. Ini membolehkan jus daging diagihkan secara rata supaya ia tidak kehabisan ketika daging dipotong.
- Bakar dan gratin patut dibiarkan untuk masak di dalam perkakas selama 5 minit setelah perkakas dimatikan.
- Sentiasa tetapkan masa memasak maksimum. Semak makanan selepas masa lebih singkat dinyatakan.

Hidangan	Berat	Tetapan pemanggang	Output ketuhar dalam watt, masa dalam minit	Nota
Sendi daging babi, seperti leher	Lebih kurang 750 g	1 (rendah)	360 W, 35-40 min	Pusing selepas lebih kurang 15 minit
Lof daging Maksimum 7 cm dalam	Lebih kurang 750 g	2 (sedehana)	360 W, approx. 25 min	
Ayam, separuh	Lebih kurang 1200 g	3 (tinggi)	360 W, 40 min	Letakkan dengan kulit ke atas; jangan balikkan
Bahagian ayam, seperti suku ayam	Lebih kurang 800 g	2 (sedehana)	360 W, 20-25 min	Letakkan dengan kulit ke atas; jangan balikkan
Dada itik	Lebih kurang 800 g	3 (tinggi)	180 W, 25-30 min	Letakkan dengan kulit ke atas; jangan balikkan
Pasta bakar (dibuat daripada bahan pra-masak)	Lebih kurang 1000 g	1 (rendah)	360 W, 25-30 min	Taburkan dengan keju

Hidangan	Berat	Tetapan pemanggang	Output ketuhar dalam watt, masa dalam minit	Nota
Gratin kentang (dibuat daripada ubi kentang belum masak) maksimum 3 cm dalam	Lebih kurang 1000 g	2 (sederhana)	360 W, lebih kurang 35 min	
Ikan, cengkerang	Lebih kurang 500 g	3 (tinggi)	360 W, 15 min	Nyahbeku ikan beku sebelum memasak
Kuark bakar Maksimum 5 cm dalam	Lebih kurang 1000 g	1 (rendah)	360 W, 20-25 min	



## Hidangan ujian

Mengikut EN 60705, IEC 60705, atau DIN 44547, dan EN 60350 (2009)

Kualiti dan prestasi perkakas diuji oleh institut ujian menggunakan hidangan berikut.

### Memasak hanya menggunakan ketuhar

Hidangan	Output ketuhar dalam watt, masa memasak dalam minit	Nota
Kastard, 1000 g	600 W, 11-12 min + 180 W, 8-10 min	Pinggan pireks
Span, 475 g	600 W, 7-9 min	Pinggan pireks, dia. 22 cm
Lof daging, 900 g	600 W, 25-30 min	Pinggan kek pireks, 28 cm panjang

### Menyahbeku hanya gunakan ketuhar gelombang mikro

Hidangan	Output ketuhar dalam watt, masa menyahbeku dalam minit	Nota
Daging, 500 g	Program "daging", 500 g atau 180 W, 8 min + 90 W, 7-10 min	Pinggan pireks, dia. 24 cm

### Memasak dengan ketuhar gelombang mikro dan pemanggang

Hidangan	Output ketuhar dalam watt, tetapan pemanggang, masa memasak dalam minit	Nota
Gratin kentang, 1100 g	360 W + tetapan pemanggang 2, 30-35 min	Pinggan Pireks bulat, dia. 22 cm
Kek	-	Tidak digalakkan
Ayam, separuh lebih kurang 1100 g	360 W + tetapan pemanggang 3, lebih kurang 40-45 min	Rak dawai, dulang kaca



**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34  
81739 München, GERMANY

**[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)**



9001095870  
961108