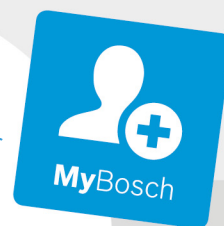




Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
**[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**



Microwave

BEL554MS0

[en] Instruction manual
[id] Petunjuk penggunaan

Microwave
Microwave

3
24

Table of contents

	Intended use	4
	Important safety information	4
	General information	4
	Microwave	5
	Installation and connection	6
	Causes of damage	7
	Environmental protection	7
	Environmentally-friendly disposal	7
	Getting to know your appliance	7
	Control panel	7
	Controls	8
	Changing the signal duration	8
	Accessories	9
	Special accessories	9
	Before using for the first time	9
	Cleaning the cooking compartment and putting the turntable in place	9
	Setting the clock	9
	Cleaning the cooking compartment and accessories	10
	Microwave	10
	Cookware	10
	Microwave power settings	11
	Setting the microwave	11
	Grilling	11
	Setting the grill	11
	Setting the microwave and grill	12
	Memory	12
	Saving memory settings	12
	Starting the memory	12
	Programmes	13
	Setting a programme	13
	Defrosting using the automatic programmes	13
	Cooking with the automatic programmes	13
	Combi-cooking programme	14
	Basic settings	14
	Cleaning	15
	Cleaning agent	15

	Trouble shooting	16
	Customer service	17
	E number and FD number	17
	Technical specifications	17
	Tested for you in our cooking studio	18
	Suitable ovenware	18
	Unsuitable cookware	18
	Defrosting	18
	Heating frozen food	19
	Heating food	20
	Cooking food	21
	Microwave tips	22
	Test dishes	23

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

Intended use

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

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

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

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

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

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

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

Children must not play with, on, or around the appliance. Children must not clean the appliance or carry out general maintenance unless they are at least 15 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 place the accessories into the cooking compartment correctly. → *"Before using for the first time" on page 9*

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.
- The appliance becomes very hot. If the appliance is installed in a fitted unit with a decorative door, heat will accumulate when the decorative door is closed. Only operate the appliance when the decorative door is open.

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.
- Penetrating moisture may cause electric shock. Never subject the appliance to intense heat or humidity. Only use this appliance indoors.
- A defective appliance may cause electric shock. Never switch on a defective appliance. Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.
- The appliance is a high-voltage appliance. Never remove the casing.

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!

- 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 cooking compartment when the cooking compartment is hot.

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.

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!

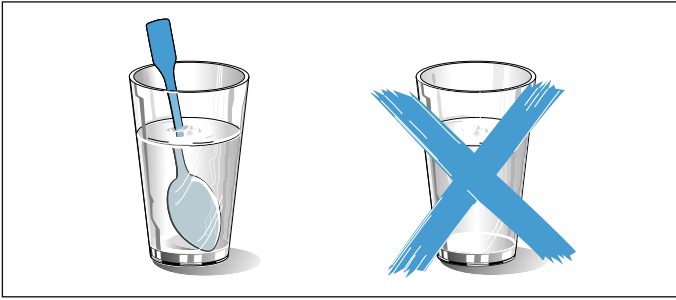
Liquids and other food may explode when in containers that have been tightly sealed. Never heat liquids or other food in containers that have been tightly sealed.

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.
- The accessible parts become very hot when in operation. Never touch hot parts. Keep children at a safe distance.
- Using the appliance for anything other than its intended purpose is dangerous.
You are not permitted to use it to dry food or clothing or to warm slippers, grain or cereal pillows, sponges, damp cleaning cloths or the like.
This is because, for instance, overheated slippers, grain or cereal pillows, sponges and damp cleaning cloths, etc., may cause burns to the skin.

Warning – Risk of scalding!

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



⚠ Warning – Risk of injury!

- Scratched glass in the appliance door may develop into a crack. Do not use a glass scraper, sharp or abrasive cleaning aids or detergents.
- Unsuitable ovenware may crack. Porcelain or ceramic ovenware can have small perforations in the handles or lids. These perforations conceal a cavity below. Any moisture that penetrates this cavity could cause the ovenware to crack. Only use microwave-safe ovenware.
- If using the appliance in microwave mode only, placing cookware and containers made of metal or featuring metal detailing inside the appliance may cause sparks when the appliance is operating. This may damage the appliance. Never use metal containers when using the appliance in microwave mode only.
- Using unsuitable cookware may result in damage. For microwave combination mode, always use cookware made from suitable materials that can also withstand the temperatures used for hot air and grilling modes.
- The glass turntable may splinter. Never allow hard objects to strike the turntable.
- Cracks or chinks in the glass turntable are dangerous. Handle the turntable with care.

⚠ Warning – Risk of electric shock!

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

⚠ Warning – Risk of serious damage to health!

- The surface of the appliance may become damaged if it is not cleaned properly. Microwave energy may escape. Clean the appliance on a regular basis, and remove any food residue immediately. Always keep the cooking compartment, door seal, door and door stop clean. → "Cleaning" on page 15

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



Installation and connection

This appliance is designed for domestic use only.

This appliance is designed to be fully integrated into kitchen units.

Please follow the dedicated installation instructions.

The appliance is ready to be plugged in and may only be connected to a Schuko socket that has been correctly installed. The circuit breaker must have a rating of 10 A (L- or B-type circuit breaker). The mains voltage must correspond to the voltage specified on the rating plate.

Only a qualified electrician may install the socket or replace the power cable. If the plug is no longer accessible once the appliance has been installed, an all-pole isolating switch with a contact gap of at least 3 mm must be provided for the wiring.

Do not use multi-socket adaptors, power strips or extension leads. Overloading causes a risk of fire.

Causes of damage

Caution!

- **Heavily soiled seal:** If the seal is very dirty, the appliance door will no longer close properly during operation. The fronts of adjacent units could be damaged. Always keep the seal clean.
- **Operating the microwave without food:** Operating the appliance without food in the cooking compartment may lead to overloading. Never switch on the appliance unless there is food in the cooking compartment. The only exception to this rule is when performing a short cookware test. → "Cookware test" on page 10
- **Microwave popcorn:** Never set the microwave power too high. Use a power setting no higher than 600 watts. Always place the popcorn bag on a glass plate. The disc may jump if overloaded.
- Liquid that has boiled over must not be allowed to run through the turntable drive into the interior of the appliance. Monitor the cooking process. Choose a shorter cooking time initially, and increase the cooking time as required.
- Never use the microwave oven without the turntable.
- **Creation of sparks:** Metal - e.g. a spoon in a glass - must be kept at least 2 cm from the oven walls and the inside of the door. Sparks could irreparably damage the glass on the inside of the door.
- **Foil containers:** Do not use foil containers in the appliance. They damage the appliance by producing sparks.
- **Cooling with the appliance door open:** Only leave the cooking compartment to cool with the door closed. Do not trap anything in the appliance door. Even if the door is only slightly ajar, the fronts of adjacent units may be damaged over time.
- **Condensation in the cooking compartment:** Condensation may appear on the door window, interior walls and floor. This is normal and does not adversely affect microwave operation. To prevent corrosion, wipe off the condensation every time you cook.

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

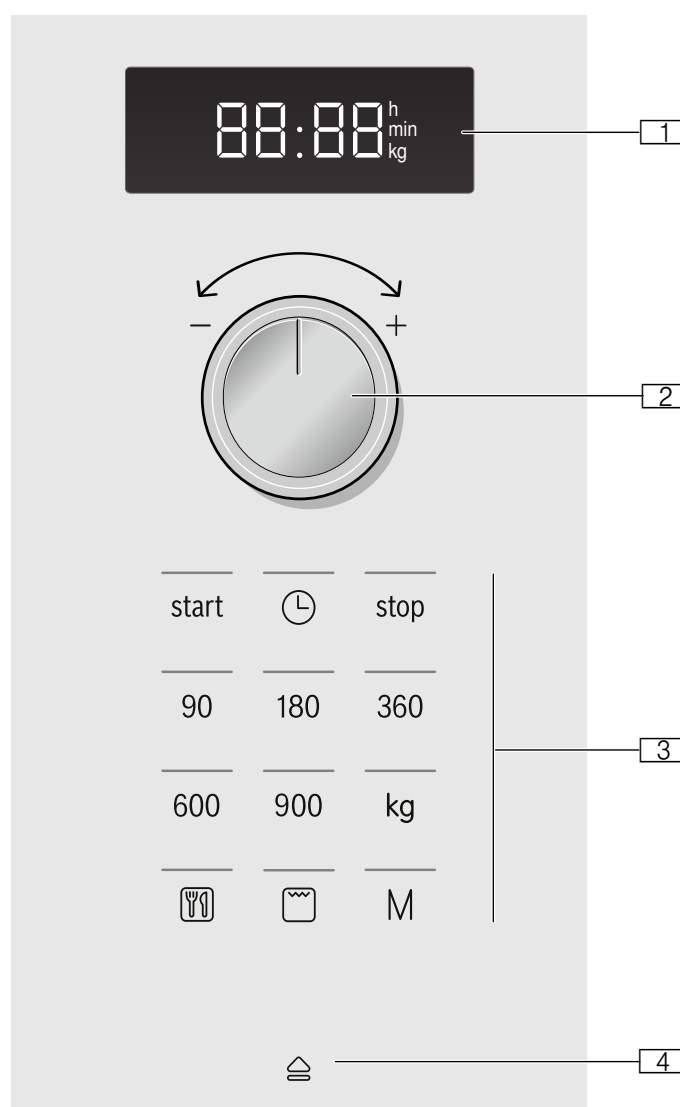
In this section, we will explain the display and controls. You will also find out about the various functions of your appliance.

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

Control panel

You can set your appliance's various functions on the control panel. The current settings are shown on the display.

The overview shows the control panel when the appliance is switched on with a clock time that has been set.



- 1 Display**
For clock and cooking times
- 2 Rotary selector**
For setting the clock and cooking times or for setting automatic programmes
- 3 Buttons**

4 Automatic door opening button

Controls

You will find a brief explanation of the various buttons below. These buttons allow you to set your appliance simply and directly.

Buttons and their meaning

You will find a brief explanation of the various buttons below.

Buttons	Meaning
Symbol	
start	Start the appliance
	Setting the time
stop	Stop or pause the appliance
90	Select a microwave power output of 90 watts
180	Select a microwave power output of 180 watts
360	Select a microwave power output of 360 watts
600	Select a microwave power output of 600 watts
900	Select a microwave power output of 900 watts
kg	Select a weight for the programmes
	Select automatic programmes
	Select the grill
M	Select the memory
	Open appliance door

Rotary selector

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

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

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.

Cooling fan

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

Notes

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

Changing the signal duration

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

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

The new signal duration is adopted.
The clock reappears.

The following are possible:

Short signal duration - 3 tones

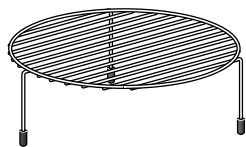
Long signal duration - 30 tones.

Accessories

Below, you will find an overview of the accessories included and information on how to use them correctly.

Caution!

When removing dishes, make sure that the turntable does not move. Make sure that the turntable is properly locked. The turntable can turn left or right.



Wire rack

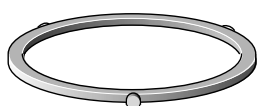
Wire rack for grilling, e.g. steak, sausages or bread, or for setting down cookware, e.g. shallow ovenproof dishes.

Note: Place the wire rack onto the turntable.



Turntable

Note: Never use the appliance without the turntable. Make sure that it is properly engaged. The turntable can turn clockwise or anti-clockwise.



Roller ring

Special accessories

Special accessories can be purchased from our after-sales service, from specialist retailers, or online. You will find a comprehensive range of products in our brochures and online.

Their availability and whether it is possible to order them online varies from country to country. Please see our sales brochures for more details.

Note: Not all special accessories are suitable for every appliance. When purchasing, please always quote the exact identification number (E-no.) of your appliance.
→ "Customer service" on page 17

Steaming utensils

For cooking rice, potatoes and vegetables

Before using for the first time

This section tells you what you need to do before using your microwave to prepare food for the first time. Read the section entitled "Safety information" beforehand.

→ "Important safety information" on page 4

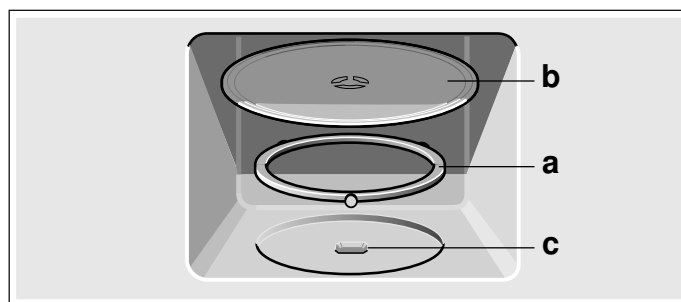
Before you can use your new appliance, you will need to put the turntable in place correctly. You must also clean the cooking compartment and accessories.

Cleaning the cooking compartment and putting the turntable in place

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

How to put the turntable in place

1. Place the roller ring **a** into the recess in the cooking compartment.
2. Make sure that the turntable **b** engages in the drive **c** in the centre of the cooking compartment floor.



Note: Never use the appliance without the turntable. Make sure that it is properly engaged. The turntable can turn clockwise or anti-clockwise.

Setting the clock

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

1. Press the ⌚ button.
12:00^h appears in the display and the indicator lamp above the ⌚ button lights up.
2. Set the clock using the rotary selector.
3. Press the ⌚ button again.
The current time is set.

Hiding the clock

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

Resetting the clock

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

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

Set as described in point 1 to 3.

Cleaning the cooking compartment and accessories

To eliminate the new-appliance smell, heat up the cooking compartment with nothing in it except the turntable and with the oven door closed.

Make sure that there is no leftover packaging, such as polystyrene pellets, in the cooking compartment. Before heating the appliance, wipe the smooth surfaces in the cooking compartment with a soft, damp cloth. Keep the kitchen ventilated while the appliance is heating.

Settings	
Grill 	10 minutes

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.

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

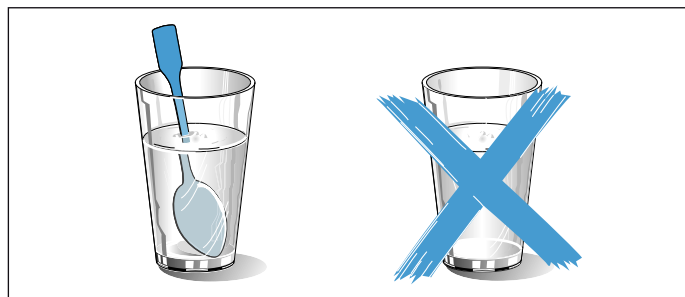
Use a large cup without any decorative gold or silver trim and place a teaspoon in it. Place the cup containing the water on the turntable, slightly off-centre.

1. Press 900 W.
2. Use the rotary selector to set to 1:30 minutes.
3. Press the "Start" button.

A signal sounds after 1 minute and 30 seconds. The water is hot.

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.



Heating up the cooking compartment

1. Press the grill  button.
10:00 min will appear on the display and the indicator light above the  button will light up.
2. Press the "start" button.
An audible signal will sound once the time has elapsed. Press the "stop" button or open the appliance door.

Tip: Once 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.

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

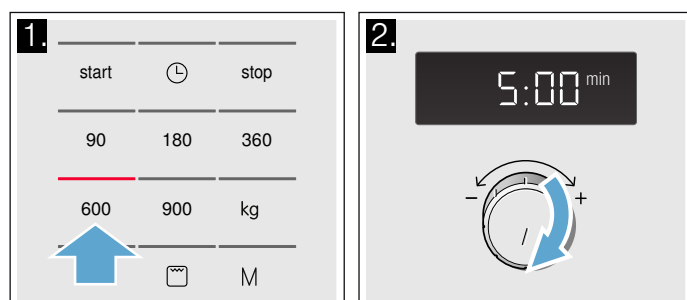
Microwave power setting	Suitable for
90 W	Defrosting delicate foods
180 W	Defrosting and continued cooking
360 W	Cooking meat and heating delicate foods
600 W	Heating and cooking food
900 W	Heating liquids

Note: You can set the 900 W microwave power setting for 30 minutes, 600 W for 1 hour, the other power settings for 1 hour and 39 minutes respectively.

Setting the microwave

Example: Microwave power settings 600 watts, 5 minutes

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



- Press the "Start" button.
The cooking time counts down in the display.

The cooking time has elapsed

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

Changing the cooking time

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

Pausing the appliance

Press the Stop button once or open the appliance door. This pauses the appliance. The indicator above the Stop button will light up. After closing the door, press the Start button again.

Cancelling operation

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

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

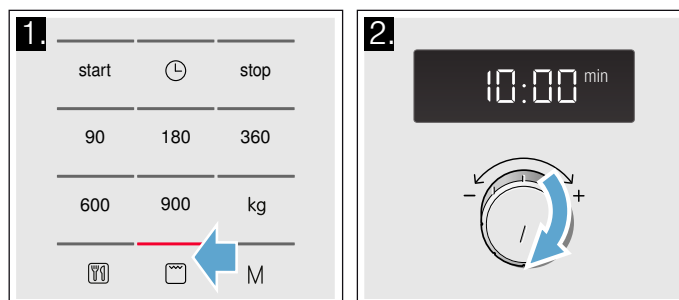
Grilling

The grill is perfect for gratinating and browning the top of dishes.

You can use the grill on its own or in combination with the microwave.

Setting the grill

- Press the grill button .
10:00 min appears in the display and the indicator lamp above the button lights up.
- Set a cooking time using the rotary selector.



- Press the "Start" button.
The cooking time counts down in the display.

The cooking time has elapsed

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

Changing the cooking time

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

Pausing the appliance

Press the Stop button once or open the appliance door. This pauses the appliance. The indicator above the Stop button will light up. After closing the door, press the Start button again.

Correction

You may correct a set cooking time at any time.

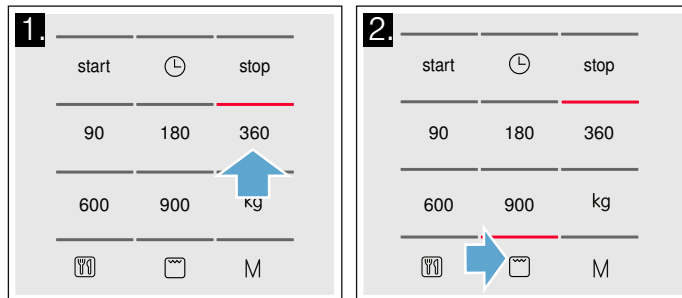
Cancelling

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

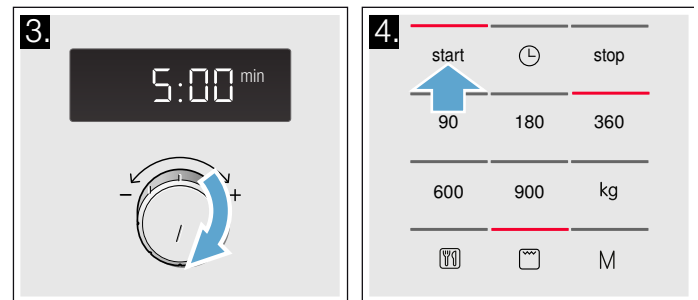
Setting the microwave and grill

Example: 360 W, grill ☐, 5 minutes

1. Press the required microwave power setting.
1:00 min appears in the display and the indicator lamp above the button lights up.
2. Press the grill button ☐.



3. Set a cooking time using the rotary selector.
4. Press the "Start" button.



The cooking time counts down in the display.

M Memory

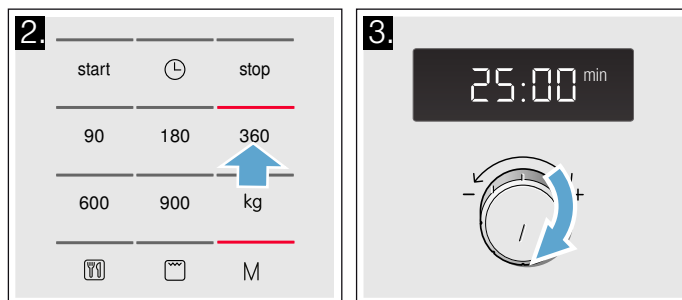
The memory function allows you to save the setting for a dish and call it up at any time.

The memory function is useful if you prepare one dish particularly frequently.

Saving memory settings

Example: 360 W, 25 minutes

1. Press the **M** button.
The indicator lamp above the button lights up.
2. Press the required microwave power setting.
1:00 min appears in the display and the indicator lamp above the button lights up.
3. Set the cooking time using the rotary selector.



4. Confirm by pressing the **M** button.
The clock reappears. The setting has been saved.

Notes

- You can also store grill only or grill combined with microwave.
- You cannot save several microwave power settings one after the other.
- You cannot save automatic programmes.
- You can save the memory settings and start the appliance immediately. When finishing, instead of pressing **M**, press Start.

- **Saving a new setting in the memory:** press the **M** button. The old settings appear. Save the new programme as described in steps 1-4.

Starting the memory

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

1. Press the **M** button.
The saved settings are displayed.
2. Press the "Start" button.
The cooking time counts down in the display.

The cooking time has elapsed

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

Pausing the appliance

Touch the Stop button once or open the appliance door. This pauses the appliance. The indicator above the Stop button will light up. After closing the door, touch the Start button again.

Cancelling

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

Programmes

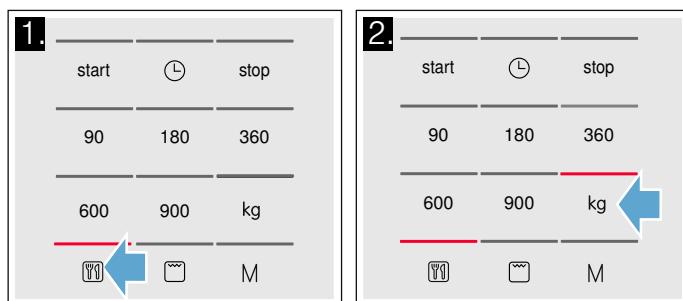
You can prepare food really easily using the various programmes. You select a programme and enter the weight of your food. The program then applies the most suitable settings.

Note: You can choose from 8 programmes.

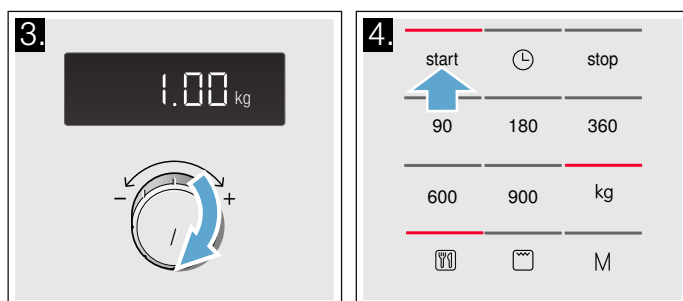
Setting a programme

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

1. Press the  button repeatedly until the required programme number appears.
The indicator lamp above the button lights up.
2. Press the **kg** button.
A suggested weight appears in the display and the indicator lamp above the button lights up.



3. Turn the rotary selector to specify the weight of the dish.
4. Press the "Start" button.



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

The cooking time has elapsed

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

Correction

Press the "stop" button twice and reset.

Pausing the appliance

Press the Stop button once or open the appliance door. This pauses the appliance. The indicator above the Stop button will light up. After closing the door, press the Start button again.

Cancelling

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

Notes

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

Defrosting using the automatic programmes

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

Notes

■ Preparing food

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

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

- Liquid will be produced when defrosting meat or poultry. Drain off this liquid when turning meat and poultry and under no circumstances use it for other purposes or allow it to come into contact with other foods.
- **Ovenware**
Place the food in a microwaveable shallow dish, e.g. a china or glass plate, but do not cover.
- **Resting time**
The defrosted food should be left to stand for an additional 10 to 30 minutes until it reaches an even temperature. Large pieces of meat require a longer standing time than smaller pieces. Flat pieces of meat and items made from minced meat should be separated from each other before leaving to stand. After this time, you can continue to prepare the food, even though thick pieces of meat may still be frozen in the middle. The giblets can be removed from poultry at this point.
- **Signal**
For some programmes, a signal sounds after a certain time. Open the appliance door and separate the food out or turn the meat or poultry. Close the door and press the Start button.

Programme no.		Cook-ware	Weight range in kg
Defrosting			
P 01	Minced meat	Open	0.20 - 1.00
P 02	Pieces of meat	Open	0.20 - 1.00
P 03	Chicken, chicken pieces	Open	0.40 - 1.80
P 04	Bread	Open	0.20 - 1.00

Cooking with the automatic programmes

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

Notes

■ **Ovenware**

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

■ **Preparing food**

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

Rice:

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

Potatoes:

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

Fresh vegetables:

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

■ **Signal**

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

■ **Resting time**

Once the programme has finished, stir the food again. You should leave it to stand for another 5 to 10 minutes until it reaches an even temperature. The cooking result will depend on the quality and consistency of the food.

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

Combi-cooking programme

Notes

■ **Ovenware**

Cook the food in ovenware which is not too big, and is heat resistant and microwaveable.

■ **Preparing food**

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.

■ **Resting time**

Once the programme has finished, allow the food to rest for another 5 to 10 minutes so it reaches an even temperature.

Programme no.	Cookware	Weight range in kg
Combi programme		
P 08	Frozen bake, up to 3 cm deep	Open 0.4 - 0.9



Basic settings

Your appliance has basic settings that you can change to suit your needs.

Setting	Options
1 Button tone	On* Switched on OFF Switched off Button tone (will remain active for the start and stop buttons)
2 Demo mode	DEMO The appliance is switched off. You can use the buttons and the display, but the buttons will not activate any function on the appliance (i.e. the microwave has no power). Demo mode is mainly used by dealers.

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

You can change the button tone on your appliance if you wish.

Changing the button tone

The appliance must be switched off when you do this.

1. Press and hold the **start** and **stop** buttons at the same time for a couple of seconds.
! will appear in the display.
2. Touch the **start** button.
On will start flashing in the display.
3. Turn the rotary selector to OFF.
4. Touch the **start** button.
The setting has been applied.
5. Touch the **stop** button.

The button tone has been switched off.

You can change this setting at any time.

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 clean the appliance immediately after switching it off. Allow the appliance to cool down.

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.

Warning – Risk of serious harm 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 remnants immediately. → *"Cleaning agent"* on page 15

Warning – Risk of electric shock!

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

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 product
Appliance front	Hot soapy water: Clean using a dish cloth and then dry with a soft cloth. Do not use metal or glass scrapers for cleaning.
Appliance front with stainless steel	Hot soapy water: Clean using a dish cloth and then dry with a soft cloth. Remove splashes and patches of limescale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately. Corrosion can form under these patches or splashes. Special stainless-steel cleaning products are available from the after-sales service or from specialist retailers. Do not use glass cleaners or metal or glass scrapers for cleaning.
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 completely.
Recess in the cooking compartment	Damp cloth: Water must not be allowed to run into the appliance through the turntable drive. Dry the turntable drive with a cloth.
Turntable and roller ring	Hot soapy water: When placing the turntable back into its recess, it must engage properly.
Wire rack	Hot soapy water: Soak and clean with a dish cloth or brush. Do not scour. Do not use metal or glass scrapers for cleaning.
Door panels	Glass cleaner: Clean with a dish cloth. Do not use glass scrapers.

Trouble shooting

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

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

settings. → "Tested for you in our cooking studio" on page 18

Warning – Risk of electric shock!

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

Fault table

Fault	Possible cause	Remedy/information
The appliance is not working	The plug is not plugged into the mains	Connect the appliance to the electricity supply
	Power failure	Check whether other kitchen appliances are working
	The circuit breaker/fuse is faulty	Check in the fuse box to make sure that the circuit breaker/fuse for the appliance is in working order
	Faulty operation	Switch off the circuit breaker/fuse for the appliance in the fuse box and switch it back on after approximately 10 seconds
Three zeros are lit on the display.	Power failure	Reset the time.
The appliance is not operating. A cooking time is shown on the display.	The rotary selector has been accidentally turned.	Press the "stop" button.
	The "start" button has not been pressed after the setting was applied.	Press the "start" button or cancel the setting by pressing the "stop" button.
The microwave is not working.	The door has not been properly closed.	Check whether food remnants or debris is/are trapped in the door.
	The "start" button has not been pressed.	Press the "start" button.
It is taking longer than usual for food to heat up	The microwave power output has been set too low.	Select a higher microwave power setting.
	A larger amount of food than usual has been placed in the appliance.	Double the amount – double the time.
	The food was colder than usual.	Stir or turn the food during heating.
The turntable is making a scraping or grinding noise.	Dirt or debris in the area around the turntable drive.	Clean the roller ring and the recess in the cooking compartment.
The microwave has stopped for no apparent reason.	The microwave has a fault.	If this fault recurs, please call the after-sales service.
An M is shown on the display.	The appliance is in demo mode	Deactivate demo mode. → "Basic settings" on page 14
Error message "E - 3"	Fault in automatic door opening system.	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.

Customer service

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

E number and FD number

When calling us, please quote the full product number (E no.) and the production number (FD no.) so that we can provide you with the correct advice. The rating plate bearing these numbers can be found on the right-hand side when you open the cooking compartment door.

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

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

To book an engineer visit and product advice

GB 0344 892 8979
Calls charged at local or mobile rate.

IE 01450 2655
0.03 € per minute at peak. Off peak 0.0088 € per minute.

Rely on the professionalism of the manufacturer. You can therefore be sure that the repair is carried out by trained service technicians who carry original spare parts for your appliances.

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

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

Technical specifications

Input voltage	220-230 V AC, 50 Hz
Power consumption	1450 W
Max. output power	900 W (IEC 60705)
Max. grill output power	1200 W
Microwave frequency	2450 MHz
Circuit breaker/fuse rating	10 A
Dimensions (H/W/D)	
- Appliance	382 x 594 x 388 mm
- Cooking compartment	208 x 328 x 369 mm
VDE approved	Yes
CE mark	Yes

Tested for you in our cooking studio

In the table below, you will find a selection of dishes and the ideal settings for them. It tells you which microwave power setting is best suited to your dish. You can use the microwave on its own or in combination with the grill. We have listed some tips with regard to cookware and preparation methods.

Notes

- The times specified in the tables are intended as a guide only. They will depend on the quality and composition of the food.
- Time ranges are often specified in the tables. Set the shortest time to begin with, and then extend the time if necessary.
- Always use an oven cloth or oven gloves when taking hot cookware out of the cooking compartment.

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 = almost double the time, half the amount = half the time.

Always place the cookware on the turntable.

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

Suitable ovenware

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

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

Unsuitable cookware

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

Caution!

Sparks: Metal, e.g. a spoon in a glass, must be kept at least 2 cm from the oven walls and the inside of the door. Sparks could irreparably damage the glass on the inside of the door.

Defrosting

Place the frozen food in an open container on the turntable.

Delicate parts such as the legs and wings of chicken or fatty outer layers of roasts can be covered with small pieces of aluminium foil. The foil must not touch the sides of the cooking compartment. You can remove the foil half way through the defrosting time.

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.

Turn or stir the food once or twice during the defrosting time. Large pieces of food should be turned several times.

Leave defrosted items to stand at room temperature for a further 10 to 20 minutes so that the temperature can even out. The giblets can be removed from poultry at this point. The meat can also be processed further when a small part of the core is frozen.

Tips for defrosting

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 and 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 power setting. If you are defrosting a large quantity, turn it several times.

Defrosting	Weight	Microwave power setting in watts	Cooking time in minutes	Notes
Whole pieces of beef, veal or pork (on the bone or boned)	800 g	180 90	15 10-20	-
	1 kg	180 90	20 15-25	
	1.5 kg	180 90	30 20-30	

Defrosting	Weight	Microwave power setting in watts	Cooking time in minutes	Notes
Meat in pieces or slices of beef, veal or pork	200 g	180 90	2 4-6	Separate any defrosted parts when turning
	500 g	180 90	5 5-10	
	800 g	180 90	8 10-15	
Minced meat, mixed	200 g	90	10	Freeze food flat if possible Turn several times, remove any defrosted meat
	500 g	180 90	5 10-15	
	800 g	180 90	8 10-20	
Poultry or poultry portions	600 g	180 90	8 10-20	Separate any defrosted parts
	1.2 kg	180 90	15 10-20	
Fish fillet, fish steak or slices	400 g	180 90	5 10-15	Separate any defrosted parts
Vegetables, e.g. peas	300 g	180	10-15	-
Fruit, e.g. raspberries	300 g	180	7-10	Stir carefully during defrosting and separate any defrosted parts
	500 g	180 90	8 5-10	
Butter, defrosting	125 g	180 90	1 2-3	Remove all packaging
	250 g	180 90	1 3-4	
Loaf of bread	500 g	180 90	6 5-10	-
	1 kg	180 90	12 10-20	
Cakes, dry, e.g. sponge cake	500 g	90	10-15	Only for cakes without icing, cream or crème pâtissière, separate the pieces of cake.
	750 g	180 90	5 10-15	
Cakes, moist, e.g. fruit flan, cheesecake	500 g	180 90	5 15-20	Only for cakes without icing, cream or gelatine
	750 g	180 90	7 15-20	

Heating frozen food

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.
- 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 cover 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.
- Always use an oven cloth or oven gloves when removing cookware from the appliance.

Heating frozen food	Weight	Microwave power settings in watts	Cooking time in minutes	Notes
Menu, plated meal, ready meal (2-3 components)	300-400 g	600	8-11	-
Soup	400 g	600	8-10	-
Stew	500 g	600	10-13	-
Slices or pieces of meat in sauce, e.g. goulash	500 g	600	12-17	Separate the pieces of meat when stirring
Bakes, e.g. lasagne, cannelloni	450 g	600	10-15	-
Side dishes, e.g. rice, pasta	250 g	600	2-5	Add a little liquid
	500 g	600	8-10	
Vegetables, e.g. peas, broccoli, carrots	300 g	600	8-10	Pour water into the dish so that it covers the base
	600 g	600	14-17	
Creamed spinach	450 g	600	11-16	Cook without additional water

Heating food

Caution!

Metal, e.g. a spoon in a glass, must be kept at least 2 cm from the oven walls and the inside of the door. Sparks could irreparably damage the glass on the inside of the door.

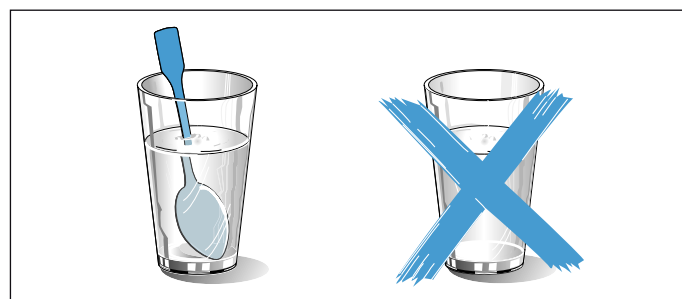
Notes

- 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 dedicated lid for your cookware, use a plate or special microwave film.
- 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 cookware from the appliance.

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.



Heating food	Weight	Microwave power setting in watts	Cooking time in minutes	Notes
Beverages	200 ml	900	2-3	Place a spoon in the glass; do not overheat alcoholic drinks; check occasionally while heating
	500 ml	900	3-4	
Baby food, e.g. baby bottles	50 ml	360	approx. ½	Without teats or lids. Always shake well after heating. You must check the temperature
	100 ml	360	approx. 1	
	200 ml	360	1½	
Soup, 1 cup	200 g	600	2-3	-
Soup, 2 cups	400 g	600	4-5	-
Menu, plated meal, ready meal (2-3 components)	350-500 g	600	4-8	-
Meat in sauce	500 g	600	8-11	Separate the slices of meat

Heating food	Weight	Microwave power setting in watts	Cooking time in minutes	Notes
Stew	400 g	600	6-8	-
	800 g	600	8-11	-
Vegetables	150 g	600	2-3	Add a little liquid
	300 g	600	3-5	

Cooking food

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 on its own in the microwave – always use with a lid on the cookware. Place the cookware directly on the turntable. 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 flavour. This means that you can use salt and seasonings sparingly.

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 cookware from the appliance.

Grilling:

Always grill on the wire rack with the cooking compartment door closed and do not preheat.

Always place the wire rack on the turntable.

Combined microwave and grill:

Combi mode is especially suitable for bakes and gratins.

Always place the cookware on the turntable and do not cover the food.

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 must not be too big, the turntable must still be able to turn.

Always set the maximum cooking time. Check the food after the shorter time specified.

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.

All the values given in the table are guidelines and can vary depending on the properties of your food.

Cooking food	Accessories	Microwave power setting in watts	Cooking time in minutes	Notes
Chicken, whole, 1.2 kg	Cookware with lid	600	25-30	Turn half way through the time
Chicken portions, e.g. chicken quarters, 800 g	Cookware without lid, wire rack	360 W + 	30-40	Place with the skin side up, do not turn
Chicken wings, marinated frozen, 800 g	Cookware without lid, wire rack	360 W + 	15-25	Do not turn
Pork without rind approx. 750 g, e.g. neck	Cookware without lid	360 W + 	40-50	Turn once or twice
Bacon rashers, approx. 8 rashers	Wire rack	180 W + 	10-15	-
Meat loaf, 750 g	Cookware without lid	600 360 W + 	20-25 25-35	Cook without a lid Maximum 6 cm deep
Fish, e.g. fillet steaks, 400 g	Cookware without lid	600	10-15	Add water, lemon juice or wine as desired
Fish fillet, au gratin, approx. 400 g	Cookware without lid	360 W + 	10-15	Defrost frozen fish before cooking
Fish kebabs, 4-5 pieces	Wire rack	180 W + 	10-15	Use wooden skewers
Sweet bakes, e.g. quark and fruit soufflé, 1 kg	Cookware without lid	360 W + 	30-35	Maximum 5 cm deep

Cooking food	Accessories	Microwave power setting in watts	Cooking time in minutes	Notes
Savoury bakes made from raw ingredients, e.g. pasta bake, 1 kg	Cookware without lid	360 W + 	30-35	Sprinkle with cheese, maximum 5 cm deep
Savoury bakes made from cooked ingredients, e.g. potato gratin, 1 kg	Cookware without lid	360 W + 	30-40	Maximum 4 cm deep
Soup au gratin, e.g. onion soup, 2-4 cups	Cookware without lid		approx. 15-20	-
Vegetables, fresh, 250 g	Cookware with lid	600	5-10	Cut the vegetables into pieces of equal size; Add 1 to 2 tbsp water per 100 g of vegetables; Stir during cooking
Vegetables, fresh, 500 g	Cookware with lid	600	10-15	-
Vegetable kebabs, 4-5 pieces	Wire rack	180 W + 	15-20	Use wooden skewers
Potatoes, 250 g	Cookware with lid	600	8-10	Cut the potatoes into pieces of equal size; Add 1 to 2 tbsp water for every 100 g; Stir during cooking
Potatoes, 500 g	Cookware with lid	600	11-14	
Potatoes, 750 g	Cookware with lid	600	15-22	
Rice, 125 g	Cookware with lid	900 180	5-7 12-15	Add double the amount of liquid
Rice, 250 g	Cookware with lid	900 180	6-8 15-18	
Bread (pre-toasting), 2-4 slices	Wire rack		1st side: Approx. 2-4 2nd side: Approx. 2-4	-
Toast with topping, 2-6 slices	Wire rack		7-10	Depending on topping
Fruit, compote, 500 g	Cookware with lid	600	9-12	-
Sweet foods, e.g. blancmange (instant) 500 ml	Cookware with lid	600	6-8	Stir the blancmange thoroughly 2 to 3 times during cooking using an egg whisk

Microwave tips

You cannot find any information about the settings for the quantity of food you have prepared.	Increase or reduce the cooking times using the following rule of thumb: Double the amount = almost double the cooking time Half the amount = half the cooking 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.
When the time has elapsed, the food is not defrosted, hot or cooked.	Set a longer time. Large quantities and food which is piled high require longer times.
When the time has elapsed, 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 power setting. If you are defrosting a large quantity, turn it several times.

Condensation

Condensation may appear on the door window, interior walls and floor. This is normal. This does not affect how the microwave operates. Wipe away the condensation after cooking.

Test dishes

In accordance with EN 60705:2012, IEC 60705:2010 and EN 60350-1:2013 or IEC 60350-1:2011

These tables have been produced for test institutes to facilitate the inspection of the appliance.

Microwave cooking

Dish	Microwave power output in watts, cooking time in minutes	Note
Custard, 750 g	360 W, 12-17 mins + 90 W, 20-25 mins	Place a 20 x 25 cm Pyrex dish onto the turntable.
Sponge	600 W, 8-10 mins	Place a 22 cm Pyrex dish onto the turntable.
Meat loaf	600 W, 20-25 mins	Place a Pyrex dish onto the turntable.

Microwave defrosting

Dish	Microwave power output in watts, cooking time in minutes	Note
Meat	180 W, 5-7 mins + 90 W, 10-15 mins	Place a 22 cm Pyrex dish onto the turntable.

Combined microwave cooking

Dish	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Note
Potato gratin	 grill + 360 W, 35-40 mins	Place a pyrex dish with a diameter of 22 cm on the turntable.

Daftar isi

	Penggunaan mesin	25		Ada storing, apa yang dilakukan?	38
	Informasi keselamatan yang penting	25		Customer Service	39
	Informasi umum	25		Nomor E dan nomor FD	39
	Microwave	26		Spesifikasi teknis	39
	Memasang dan menyambungkan	28		Diuji di studio memasak kami untuk Anda ...	40
	Penyebab kerusakan	28		Peralatan makan yang tepat	40
	Melindungi lingkungan hidup	29		Alat masak yang tidak sesuai	40
	Pembuangan yang ramah lingkungan	29		Mencairkan beku es	40
	Mengenal produk anda	29		Memanaskan makanan beku	41
	Panel kontrol	29		Memanaskan makanan	42
	Kontrol	30		Memasak makanan	43
	Mengubah durasi sinyal	30		Tips penggunaan microwave	44
	Aksesori	31		Hidangan uji coba	45
	Aksesori khusus	31			
	Sebelum menggunakan untuk pertama kali ..	31			
	Membersihkan ruang microwave dan memasang piring putar	31		Informasi lebih lanjut tentang produk, aksesori, suku cadang pengganti dan layanan dapat dilihat di	
	Menyetel waktu	31		www.bosch-home.com dan di toko online	
	Membersihkan ruang microwave dan aksesori	32		www.bosch-eshop.com	
	Microwave	32			
	Alat masak	32			
	Daya microwave	33			
	Mengatur microwave	33			
	Memanggang	34			
	Mengatur pemanggang	34			
	Mengatur microwave dan panggang	34			
	Memori	35			
	Menyimpan pengaturan memori	35			
	Memulai program memori	35			
	Program	35			
	Mengatur program	35			
	Penghilangan beku dengan mode program otomatis ..	36			
	Memasak dengan menggunakan mode program otomatis	36			
	Program memasak kombinasi	37			
	Pengaturan dasar	37			
	Membersihkan	37			
	Larutan pembersih	37			

Penggunaan mesin

Baca petunjuk ini dengan teliti. Dengan begitu Anda akan dapat mengoperasikan peralatan dengan aman dan benar. Simpan buku petunjuk ini dan petunjuk instalasi untuk digunakan di masa mendatang atau untuk pengguna berikutnya.

Peralatan ini hanya dimaksudkan untuk benar-benar terpasang di dapur. Patuhi petunjuk instalasi khusus.

Periksa peralatan akan kerusakan setelah membongkar kemasan. Jangan menyambungkan peralatan jika terjadi kerusakan saat pengiriman.

Hanya ahli berlisensi yang dapat menyambungkan peralatan tanpa colokan. Kerusakan yang diakibatkan oleh sambungan yang tidak benar tidak tercakup dalam garansi.

Peralatan ini ditujukan untuk penggunaan di rumah tangga saja. Peralatan hanya boleh digunakan untuk menyiapkan makan dan minuman. Peralatan harus diawasi selama pengoperasian. Hanya gunakan peralatan ini di dalam ruangan.

Peralatan ini ditujukan untuk penggunaan dengan tinggi maksimum hingga 4000 meter di atas permukaan laut.

Peralatan ini dapat digunakan oleh anak-anak di atas 8 tahun dan orang-orang dengan cacat fisik, indera, atau mental, atau oleh orang-orang yang kurang pengalaman atau pengetahuan jika mereka diawasi atau diberikan petunjuk tentang cara menggunakan peralatan dengan aman dan memahami bahayanya oleh orang yang bertanggung jawab atas keselamatan mereka .

Anak-anak tidak boleh bermain dengan, di atas, atau di sekitar peralatan. Anak-anak tidak boleh membersihkan peralatan atau melakukan pemeliharaan umum kecuali mereka berusia di atas 15 tahun dan diawasi.

Jauhkan anak-anak berusia di bawah 8 tahun dari peralatan dan kabel daya.

Selalu letakkan aksesoris di ruang microwave dengan benar. → pada halaman 31

Informasi keselamatan yang penting

Informasi umum

Peringatan – Bahaya kebakaran!

- Benda yang mudah terbakar yang disimpan di kompartemen memasak dapat terbakar. Jangan simpan benda yang mudah terbakar di kompartemen memasak. Jangan buka pintu peralatan jika ada asap di dalamnya. Matikan peralatan dan cabut dari sumber daya atau matikan pemutus arus listrik di kotak sekering.
- Microwave menjadi sangat panas. Jika microwave dipasang di unit kabinet yang dilengkapi dengan pintu dekoratif, panas akan terkumpul ketika pintu tersebut ditutup. Gunakan microwave hanya saat pintu dekoratif terbuka.

Peringatan – Bahaya sengatan listrik!

- Perbaikan yang tidak benar berbahaya. Perbaikan hanya boleh dilakukan dan kabel power yang rusak hanya boleh diganti oleh salah satu teknisi purna jual terlatih kami. Jika peralatan tidak berfungsi, cabut kabel peralatan dari sumber daya atau matikan pemutus sirkuit pada kotak sekering. Hubungi layanan purna jual.
- Isolasi kabel pada alat listrik dapat meleleh jika menyentuh bagian panas alat tersebut. Jangan biarkan kabel alat listrik tersentuh bagian panas alat tersebut.
- Jangan gunakan pembersih bertekanan tinggi atau pembersih uap, yang dapat menyebabkan terjadinya kejutan listrik.
- Cairan yang masuk dapat mengakibatkan sengatan listrik. Jangan pernah meletakkan microwave di tempat yang sangat panas atau lembap. Hanya gunakan microwave di dalam ruangan.
- Peralatan yang cacat dapat mengakibatkan sengatan listrik. Jangan pernah menyalakan peralatan yang cacat. Cabut kabel peralatan dari sumber daya atau matikan pemutus sirkuit pada kotak sekering. Hubungi layanan purna jual.
- Alat ini bertegangan tinggi. Jangan lepas casingnya.

Peringatan – Bahaya luka bakar!

- Peralatan menjadi sangat panas. Jangan sentuh permukaan bagian dalam kompartemen memasak atau elemen pemanas. Selalu biarkan peralatan untuk menjadi dingin. Jaga anak-anak pada jarak aman.
- Aksesori dan pinggan tahan panas menjadi sangat panas. Selalu gunakan sarung tangan oven untuk memindahkan pinggan tahan panas atau aksesori dari kompartemen memasak.
- Uap alkohol dapat menimbulkan api di kompartemen memasak yang panas. Jangan buat makanan yang mengandung banyak minuman dengan kadar alkohol tinggi. Gunakan sedikit saja minuman dengan kadar alkohol tinggi. Buka pintu microwave dengan hati-hati.

Peringatan – Risiko luka bakar!

- Saat membuka pintu alat ini, uap panas mungkin akan keluar. Buka pintu alat ini dengan hati-hati. Jauhkan anak-anak dengan jarak aman.
- Air dalam kompartemen memasak yang panas dapat mengeluarkan uap panas. Jangan tuang air ke dalam kompartemen memasak yang panas.

Peringatan – Bahaya cedera!

Kaca yang tergores pada pintu peralatan dapat berkembang menjadi retak. Jangan gunakan pengkeruk kaca, alat bantu pembersih yang tajam atau kasar, ataupun detergen.

Microwave

Peringatan – Risiko terjadi kebakaran!

- Menggunakan alat ini untuk tujuan lain selain yang dimaksudkan berbahaya dan dapat merusak alat.
Berikut ini tidak diperbolehkan:
mengeringkan makanan atau pakaian, memanaskan sandal, padi-padian atau cereal pillow, spon, kain pembersih basah, atau yang serupa.
Misalnya, sandal dan padi-padian atau cereal pillow yang dipanaskan dapat menyebabkan kebakaran, meskipun beberapa jam setelah dipanaskan. Alat ini hanya boleh digunakan untuk membuat makanan dan minuman.

- Makanan dapat menyebabkan kebakaran. Jangan panaskan makanan dalam kemasan tahan panas.
Jangan biarkan makanan dipanaskan tanpa pengawasan dalam wadah yang terbuat dari plastik, kertas atau bahan yang mudah terbakar lainnya.
Jangan pilih tombol microwave atau pengaturan waktu yang lebih tinggi dari yang diperlukan. Ikuti informasi yang diberikan di buku petunjuk ini.
Jangan gunakan microwave untuk mengeringkan makanan.
Jangan lumerkan atau panaskan makanan dengan kadar air yang sedikit, misalnya roti, dengan tombol microwave yang terlalu tinggi atau terlalu lama.
- Minyak sayur dapat menyebabkan kebakaran. Jangan gunakan microwave untuk memanaskan minyak sayur saja.

Peringatan – Risiko terjadi ledakan!

Cairan dan makanan lain dapat meledak jika berada dalam wadah yang tertutup rapat. Jangan panaskan cairan atau makanan lain dalam wadah yang tertutup rapat.

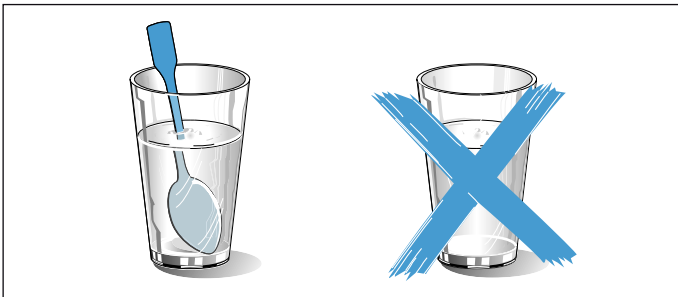
Peringatan – Risiko terbakar!

- Makanan dengan kupasan atau kulit dapat terbakar atau meledak selama, atau bahkan setelah, dipanaskan. Jangan memasak telur dengan cangkangnya atau memanaskan kembali telur rebus. Jangan memasak kerang atau udang-udangan. Selalu tusuk kuning telur saat memanggang atau merebus telur. Kulit makanan yang memiliki kupasan atau kulit, seperti apel, tomat, kentang, dan sosis, dapat meledak. Sebelum memanaskan, tusuk kupasan atau kulit.
- Panas tidak merata pada makanan bayi. Jangan panaskan makanan bayi dalam wadah tertutup. Selalu lepas tutup atau dotnya. Aduk atau kocok dengan baik setelah makanan dipanaskan. Periksa suhu makanan sebelum diberikan kepada anak.
- Makanan yang dipanaskan mengeluarkan panas. Pinggan tahan panas dapat menjadi panas. Selalu gunakan sarung tangan oven untuk mengeluarkan pinggan tahan panas atau aksesoris dari kompartemen memasak.
- Kemasan kedap udara dapat meledak saat makanan dipanaskan. Selalu amati petunjuk pada kemasan. Selalu gunakan sarung oven untuk mengeluarkan pinggan dari kompartemen memasak.

- Bagian yang terjangkau menjadi panas selama pengoperasian. Jangan pernah menyentuh bagian yang panas. Jaga anak-anak pada jarak aman.
- Menggunakan alat ini untuk tujuan lain selain yang dimaksudkan dapat menimbulkan bahaya.
Tidak diizinkan untuk menggunakan alat untuk mengeringkan makanan atau pakaian atau untuk menghangatkan sandal, bantal dari biji-bijian, spons, lap pembersih uap atau sejenisnya.
Hal tersebut dapat menyebabkan luka bakar pada kulit yang disebabkan oleh sandal, bantal dari biji-bijian, spons dan lap, dsb. yang terlalu panas.

⚠ Peringatan – Bahaya kulit melepuh!

- Pada saat memanaskan cairan, bisa muncul keterlambatan pada pendidihan air. Hal itu berarti, suhu didih telah tercapai, namun tidak diikuti munculnya uap gelembung seperti biasanya. Cairan panas dapat tiba-tiba meluap dan memercik meski wadah hanya bergetar ringan. Saat memanaskan sesuatu, selalu masukkan sendok ke dalam wadah. Hal tersebut akan menghindari adanya keterlambatan ketika cairan mendidih.



⚠ Peringatan – Bahaya cedera!

- Kaca yang tergores pada pintu peralatan dapat berkembang menjadi retak. Jangan gunakan pengeruk kaca, alat bantu pembersih yang tajam atau kasar, ataupun detergen.
- Pinggan tahan panas yang tidak sesuai dapat retak. Pinggan tahan panas dari porselen atau keramik mungkin memiliki lubang kecil di gagang atau tutupnya. Lubang kecil ini menutupi rongga di bawahnya. Kelembaban yang menembus rongga ini dapat menyebabkan pinggan tahan panas retak. Gunakan pinggan tahan panas yang aman untuk microwave saja.

- Jika menggunakan microwave hanya dengan mode microwave, jangan meletakkan peralatan masak dan wadah yang terbuat dari logam atau memiliki bahan logam ke dalam microwave yang sedang beroperasi, karena dapat menimbulkan percikan api. Hal tersebut dapat merusak microwave. Jangan menggunakan wadah yang terbuat dari logam ketika menggunakan microwave hanya dengan mode microwave. Hanya gunakan peralatan masak yang aman untuk microwave, atau sebagai alternatif, gunakan microwave yang dikombinasikan dengan fungsi pemanasan.
- Penggunaan peralatan masak yang tidak cocok dapat menyebabkan kerusakan. Untuk microwave dengan mode kombinasi, selalu gunakan peralatan masak yang terbuat dari material yang cocok, yang juga tahan terhadap temperatur yang digunakan saat mode hot air dan mode memanggang.
- Piring putar kaca dapat pecah. Jangan biarkan objek yang keras membentur piring putar.
- Retakan atau renggang pada piring putar kaca akan membahayakan. Perlakukan piring putar dengan hati-hati.

⚠ Peringatan – Risiko kejut listrik!

Alat ini bertegangan tinggi. Jangan lepas casingnya.

⚠ Peringatan – Risiko bahaya kesehatan serius!

- Permukaan alat ini dapat rusak jika tidak dibersihkan dengan benar. Energi microwave dapat hilang. Bersihkan alat secara teratur, dan segera bersihkan sisa makanan. Selalu jaga kebersihan ruang microwave, seal pintu, pintu, dan penahan pintu. → pada halaman 37
- Energi gelombang mikro dapat keluar jika pintu kompartemen memasak atau perapat pintu rusak. Jangan gunakan alat ini jika pintu kompartemen memasak atau perapat pintu rusak. Hubungi layanan purna jual.
- Energi gelombang mikro akan keluar dari alat ini yang tidak memiliki casing. Jangan lepas casingnya. Untuk pemeliharaan atau perbaikan, hubungi layanan purna jual.



Memasang dan menyambungkan

Alat ini hanya dirancang untuk penggunaan rumah tangga.

Alat ini dirancang untuk diintegrasikan sepenuhnya ke dalam unit dapur.

Harap perhatikan petunjuk pemasangan yang diberikan.

Alat siap untuk dipasang dan hanya boleh disambungkan ke stopkontak Schuko yang telah dipasang dengan benar. Pemutus sirkuit harus memiliki arus rating 10 A (pemutus sirkuit tipe L atau B). Tegangan utama ini harus sesuai dengan tegangan yang tertera pada pelat rating.

Pemasangan stopkontak atau penggantian kabel daya hanya boleh dilakukan oleh teknisi listrik. Apabila plug tidak dapat dijangkau setelah alat dipasang, diperlukan sebuah disconnecter 4 kutub dengan jarak kontak minimal 3 mm untuk pengkabelan.

Jangan gunakan adaptor multi-stopkontak, power strip atau kabel ekstensi. Muatan berlebih dapat mengakibatkan kebakaran.



Penyebab kerusakan

Perhatian!

- **Perapat sangat kotor:** Jika perapat sangat kotor, pintu alat ini tidak lagi tertutup rapat selama digunakan. Bagian depan unit yang berdekatan dapat rusak. Selalu jaga kebersihan perapat.
- **Menggunakan microwave tanpa makanan:** Menggunakan alat ini tanpa makanan di ruang microwave dapat menyebabkan kelebihan beban. Jangan pernah menghidupkan alat tanpa makanan di dalamnya, kecuali jika melakukan uji coba alat masak dalam waktu singkat. → pada halaman 33
- **Membuat popcorn di microwave:** Jangan atur daya microwave terlalu tinggi. Gunakan pengaturan daya yang kurang dari 600 watt. Selalu tempatkan kantong popcorn di atas piring beling. Piringan dapat melompat jika kelebihan beban.
- Cairan yang telah mendidih tidak boleh mengenai bagian dalam perangkat melalui penggerak piring putar. Awasi proses memasak. Pertama, gunakan durasi masak yang singkat, lalu bila perlu, tambah durasi.
- Jangan pernah menggunakan perangkat microwave tanpa piring putar.
- **Terciptanya percikan api:** Logam, misalnya sendok dalam gelas harus dijauhkan minimal 2 cm dari dinding oven dan bagian dalam pintu. Percikan api dapat merusak gelas di bagian dalam pintu tanpa dapat diperbaiki kembali.
- **Wadah kertas timah:** Jangan gunakan wadah kertas timah pada alat ini. Wadah kertas timah akan merusak alat ini dengan keluarnya percikan api.
- **Mendinginkan dengan membuka pintu alat:** Biarkan kompartemen memasak menjadi dingin hanya dengan pintu tertutup. Jangan ganjal apa pun di pintu alat ini. Meskipun jika pintu hanya terbuka sedikit, bagian depan unit yang berdekatan dapat rusak dari waktu ke waktu.
- **Uap air di dalam ruang pemanasan:** Uap air dapat muncul pada jendela pintu, dinding bagian dalam dan dasar ruang pemanasan. Hal ini normal, fungsi microwave tidak terganggu oleh hal tersebut. Agar terhindar dari korosi, selalu bersihkan uap air setelah setiap memasak.

Melindungi lingkungan hidup

Pembuangan yang ramah lingkungan

Pembuangan kemasan dengan cara yang ramah lingkungan.



Alat ini berlabel sesuai dengan Undang-Undang Eropa Tahun 2012/19/EU tentang peralatan listrik dan elektronik bekas (limbah peralatan listrik dan elektronik - WEEE). Pedoman tersebut menentukan kerangka kerja untuk mengembalikan dan mendaur ulang peralatan bekas sebagaimana yang berlaku di seluruh UE.

Mengenal produk anda

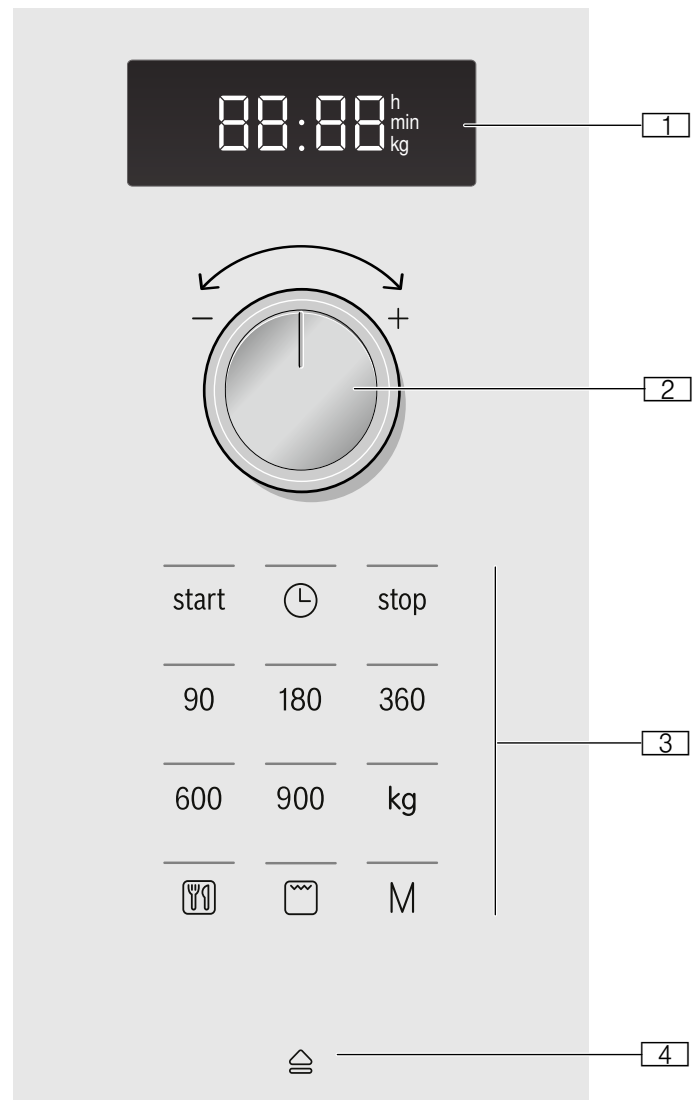
Dalam bagian ini akan dijelaskan mengenai display dan kontrol. Anda juga akan menemukan berbagai fungsi alat.

Petunjuk: Masing-masing detail dan warna dapat berbeda, tergantung model peralatan Anda.

Panel kontrol

Berbagai fungsi microwave dapat disetel pada panel kontrol. Pengaturan yang ada ditampilkan pada display.

Penjelasan umum menunjukkan panel kontrol ketika alat dihidupkan dengan waktu yang telah disetel.



- 1 Display**
Untuk jam dan waktu memasak
- 2 Selektor putar**
Untuk mengatur jam dan waktu memasak atau untuk mengatur program otomatis
- 3 Tombol**
- 4 Tombol pembuka pintu otomatis**

Kontrol

Berikut adalah penjelasan singkat mengenai berbagai tombol. Tombol-tombol tersebut membantu menyetel alat dengan mudah.

Tombol-tombol dan artinya

Berikut adalah penjelasan singkat mengenai berbagai tombol.

Tombol	Arti
Simbol	
mulai	Jalankan alat.
	Mengatur waktu
berhenti	Hentikan atau pause pengoperasian alat
90	Pilih output daya microwave 90 watt
180	Pilih output daya microwave 180 watt
360	Pilih output daya microwave 360 watt
600	Pilih output daya microwave 600 watt
900	Pilih output daya microwave 900 watt
M	Pilih berat untuk program
	Pilih program otomatis
	Pilih pemanggang
M	Pilih memori
	Buka pintu alat

Pemilih putaran

Dengan menggunakan pemilih putaran, Anda dapat mengubah nilai penyetelan dan nilai yang dianjurkan.

Pemilih putaran dapat dibatalkan. Anda dapat menekan pemilih putaran untuk mengunci dan membuka.

Pembuka pintu otomatis

Pegas pintu alat akan membuka jika pembuka pintu otomatis diaktifkan. Pintu alat dapat dibuka sepenuhnya secara manual.

Pembuka pintu otomatis tidak akan bekerja jika daya listrik terputus. Pintu dapat dibuka secara manual.

Petunjuk-Petunjuk

- Jika pintu dibuka saat dioperasikan, pengoperasian alat akan dihentikan.
- Jika pintu ditutup, pengoperasian tidak akan dilanjutkan secara otomatis. Pengoperasian harus dimulai ulang secara manual.
- Jika alat telah dimatikan dalam waktu yang lama, pintu alat akan membuka setelah penundaan waktu.

Kipas pendingin

Perangkat ini dilengkapi dengan kipas pendingin. Kipas tetap dapat berfungsi apabila perangkat telah dimatikan.

Petunjuk-Petunjuk

- Ruang pemanasan tetap dingin pada saat microwave digunakan. Meskipun demikian, kipas pendingin mati. Kipas pendingin dapat tetap berfungsi meski pengoperasian microwave telah selesai.
- Uap air dapat muncul pada jendela pintu, dinding dalam dan dasar ruang pemanasan. Hal ini wajar, sehingga fungsi microwave tidak terganggu. Lap uap air setelah memasak.

Mengubah durasi sinyal

Apabila perangkat mati, Anda akan mendengar suara sinyal. Anda dapat mengubah durasi suara sinyal.

Untuk itu, tekan tombol start sekitar selama 6 detik.

Durasi sinyal baru ditetapkan.

Waktu akan muncul kembali.

Terdapat pilihan:

Durasi sinyal pendek - 3 nada

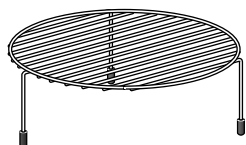
Durasi sinyal panjang - 30 nada.

Aksesori

Anda dapat membaca penjelasan umum mengenai aksesori yang disertakan dan informasi tentang bagaimana cara menggunakannya dengan benar di bawah ini.

Perhatian!

Pastikan piringan kaca tidak berpindah ketika hidangan dikeluarkan. Pastikan piringan kaca terpasang dengan benar. Piringan kaca dapat berputar ke kiri atau kanan.



Rak kawat

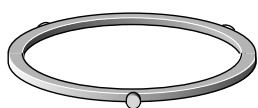
Rak kawat untuk memanggang, misalnya steak, sosis atau roti, atau untuk mengatur alat masak, misalnya piringan datar khusus oven.

Petunjuk: Tempatkan rak kawat pada piring putar.



Piring putar

Petunjuk: Jangan pernah menggunakan alat tanpa piring putar. Pastikan piring terpasang dengan benar. Piring putar dapat berputar searah atau berlawanan jarum jam.



Cincin roll

Aksesori khusus

Aksesori khusus dapat diperoleh dari layanan purnajual kami, dari penjual khusus atau secara online. Anda akan menemukan berbagai produk yang menyeluruh untuk peralatan Anda di brosur kami dan secara online.

Ketersediaan barang dan kemungkinan untuk melakukan pemesanan secara online berbeda-beda di setiap negara. Silakan lihat brosur penjualan untuk detail lebih lanjut.

Petunjuk: Tidak semua aksesori khusus cocok untuk setiap alat. Ketika membeli, selalu catat sama persis nomor identifikasi (E-no.) peralatan Anda. → pada halaman 39

Alat kukus	Untuk memasak nasi, kentang dan sayuran
------------	---



Sebelum menggunakan untuk pertama kali

Pada bagian ini terdapat petunjuk apa yang harus dilakukan sebelum menggunakan alat untuk mempersiapkan makanan untuk pertama kalinya. Baca bagian yang berjudul "Informasi keselamatan" terlebih dahulu. → pada halaman 25

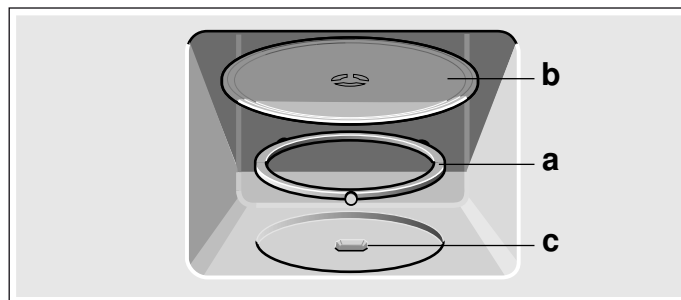
Sebelum menggunakan alat baru ini, piring putar harus dipasang dengan benar. Anda juga harus membersihkan kompartemen memasak dan aksesori.

Membersihkan ruang microwave dan memasang piring putar

Sebelum menggunakan alat untuk memasak makanan untuk pertama kalinya, ruang microwave dan aksesori harus dibersihkan.

Cara meletakkan piring putar dengan benar

1. Letakkan cincin roll **a** ke dalam ceruk di ruang microwave.
2. Pastikan piring putar **b** terpasang pada penggerak **c** yang terdapat di bagian tengah dasar ruang microwave.



Petunjuk: Jangan pernah menggunakan alat tanpa piring putar. Pastikan piring putar terpasang dengan benar. Piring putar dapat berputar searah atau berlawanan jarum jam.

Menyetel waktu

Apabila perangkat Anda tidak terhubung atau setelah mati listrik, tiga nol akan menyala di panel display.

1. Tekan tombol $\odot$.

Pada display muncul **12:00^h** dan lampu indikator pada tombol $\odot$ akan menyala.

2. Menyetel waktu dengan menggunakan pemilih putaran.

3. Tekan kembali tombol $\odot$. Waktu aktual ter-setel.

Menghilangkan waktu

Tekan tombol $\odot$ lalu tekan stop. Display gelap.

Menyetel ulang waktu

Tekan tombol .

Pada layar akan muncul 12:00. Lalu setel seperti dijelaskan dalam poin 2 dan 3.

Mengubah waktu misalnya musim panas di musim dingin

Menyetel seperti dijelaskan pada poin 1 dan 3.

Membersihkan ruang microwave dan aksesoris

Untuk menghilangkan bau alat baru, panaskan ruang microwave dalam keadaan kosong kecuali piring putar dan dengan pintu yang ditutup.

Pastikan tidak terdapat sisa kemasan, seperti potongan kecil polystyrene di ruang microwave. Sebelum memanaskan alat, seka permukaan ruang microwave

dengan kain lembut yang basah. Pastikan dapur memiliki ventilasi udara yang baik saat alat digunakan.

Pengaturan

Pemanggangan 

10 menit

Memanaskan ruang microwave

1. Tekan tombol pemanggangan .
10:00 min akan muncul pada display dan lampu indikator di atas tombol  akan menyala.
2. Tekan tombol "start".
Sinyal suara akan berbunyi setelah waktu berakhir. Tekan tombol "stop" atau buka pintu alat.

Tip: Setelah ruang microwave dingin, bersihkan permukaan dengan air sabun dan lap piring.

Membersihkan aksesoris

Bersihkan aksesoris secara menyeluruh menggunakan air sabun dan kain lap piring atau sikat yang lembut.

Microwave

Microwave dapat digunakan untuk memasak, memanaskan atau menghilangkan beku pada makanan secara cepat. Microwave dapat digunakan secara terpisah atau digabungkan dengan pemanggang.

Untuk menjamin penggunaan microwave yang optimal, harap perhatikan catatan mengenai alat masak dan lihat data pada tabel penggunaan di bagian akhir buku panduan.

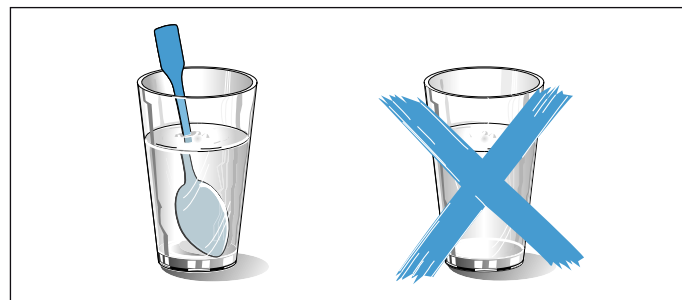
Segera coba microwave. Anda dapat memanaskan secangkir air, misalnya untuk teh.

Gunakan cangkir besar yang tidak memiliki dekorasi potongan emas atau perak dan masukkan sendok teh ke dalamnya. Letakkan cangkir yang berisi air pada piring putar.

1. Tekan 900 W.
2. Gunakan selektor putar untuk mengatur waktu ke 1:30 .
3. Tekan tombol "Start".
Sinyal akan terdengar setelah 1 menit 30 detik. Air panas.

Peringatan – Bahaya kulit melepuh!

Pada saat memanaskan cairan, bisa muncul keterlambatan pada pendidihan air. Hal itu berarti, suhu didih telah tercapai, namun tidak diikuti munculnya uap gelembung seperti biasanya. Cairan panas dapat tiba-tiba meluap dan memercik meski wadah hanya bergetar ringan. Saat memanaskan sesuatu, selalu masukkan sendok ke dalam wadah. Hal tersebut akan menghindari adanya keterlambatan ketika cairan mendidih.



Alat masak

Tidak semua alat masak dapat digunakan untuk microwave. Hanya gunakan alat masak untuk microwave agar makanan dapat dipanaskan dan microwave tidak mengalami kerusakan.

Alat masak yang sesuai

Alat masak yang sesuai adalah yang tahan panas terbuat dari kaca, keramik kaca, porselen, keramik, atau plastik tahan panas. Bahan-bahan ini memungkinkan dilalui gelombang mikro.

Anda juga dapat menggunakan piring saji. Hal ini menghemat waktu Anda untuk memindahkan makanan dari satu piring ke piring lainnya. Anda hanya boleh menggunakan piring tahan panas dengan potongan hiasan emas atau perak jika produsen menjamin bahwa piring tahan panas tersebut dapat digunakan di microwave.

Alat masak yang tidak sesuai

Alat masak dari logam tidak dapat digunakan. Logam tidak memungkinkan untuk dilalui gelombang mikro. Makanan dalam wadah logam tertutup akan tetap dingin.

Perhatian!

Percikan api: Logam, misalnya sendok dalam gelas harus dijauhkan minimal 2 cm dari dinding microwave dan bagian dalam pintu. Percikan api dapat merusak kaca di bagian dalam pintu tanpa dapat diperbaiki kembali.

Pengujian alat masak

Jangan pernah menghidupkan microwave kecuali ada makanannya di dalamnya. Pengujian singkat pada alat masak merupakan satu-satunya pengecualian dalam hal ini.

Lakukan pengujian berikut ini jika Anda tidak yakin apakah alat masak sesuai untuk digunakan di microwave:

1. Panaskan alat masak yang tidak diisi makanan dengan daya maksimum selama ½ sampai 1 menit.
2. Periksa suhu alat masak selama dipanaskan. Alat masak akan tetap dingin atau hangat saat dipegang.

Alat masak akan menjadi panas atau mengeluarkan percikan api jika alat masak tidak sesuai untuk microwave.

Jika terjadi, hentikan pengujian.

⚠ Peringatan – Bahaya luka bakar!

Bagian yang terjangkau menjadi panas selama pengoperasian. Jangan pernah menyentuh bagian yang panas. Jaga anak-anak pada jarak aman.

Daya microwave

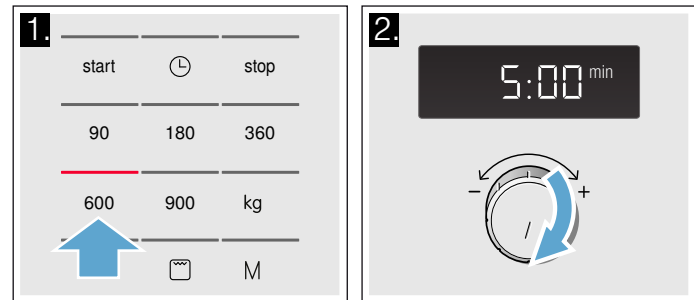
Daya microwave	sesuai untuk
90 W	Menghilangkan beku pada makanan yang lunak
180 W	Menghilangkan beku dan memasak kembali
360 W	Memasak daging dan untuk memanaskan makanan yang lunak
600 W	Memanaskan dan memasak makanan
900 W	Memanaskan cairan

Petunjuk: Anda dapat menyetel daya microwave 900 w untuk 30 menit, 600 w untuk 1 jam, daya lainnya untuk setiap 1 jam dan 39 menit

Mengatur microwave

Contoh: Pengaturan daya microwave 600 watt, 5 menit

1. Tekan pengaturan daya microwave yang diperlukan. Lampu indikator di atas tombol menyala.
2. Atur waktu memasak menggunakan selektor putar.



3. Tekan tombol "Start". Waktu memasak akan menghitung mundur pada display.

Durasi waktu telah selesai

Sinyal berbunyi. Buka pintu perangkat atau tekan stop. Waktu akan kembali muncul.

Mengubah durasi

Hal ini dapat dilakukan setiap saat. Mengubah durasi dengan menggunakan pemilih putaran.

Menjeda alat

Tekan tombol Stop satu kali atau buka pintu alat. Hal ini akan menjeda alat. Indikator di atas tombol Stop akan menyala. Setelah menutup pintu, tekan tombol Start lagi.

Batalkan pengoperasian

Tekan tombol stop 2 kali atau buka pintu lalu tekan tombol stop sekali.

Petunjuk: Pertama-tama, Anda dapat menyetel durasi, kemudian daya microwave.



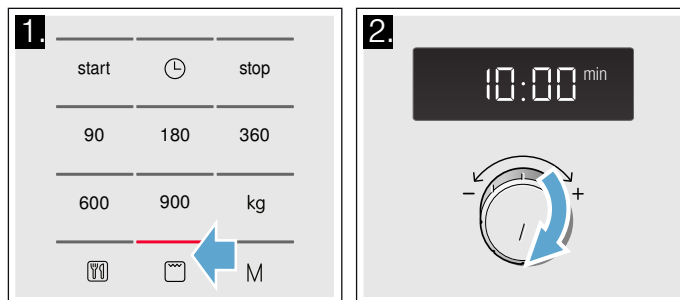
Memanggang

Panggang ini sesuai untuk gratinating dan membuat bagian atas makanan kecoklatan.

Microwave dapat digunakan secara terpisah atau digabungkan dengan pemanggang.

Mengatur pemanggang

1. Tekan tombol pemanggang . 1:00 min muncul pada display dan lampu indikator di atas tombol menyala.
2. Atur waktu memasak menggunakan selektor putar.



3. Tekan tombol "Start". Waktu memasak akan menghitung mundur pada display.

Durasi waktu telah selesai

Sinyal berbunyi. Buka pintu perangkat atau tekan stop. Waktu akan kembali muncul.

Mengubah durasi

Hal ini dapat dilakukan setiap saat. Mengubah durasi dengan menggunakan pemilih putaran.

Menjeda alat

Tekan tombol Stop satu kali atau buka pintu alat. Hal ini akan menjeda alat. Indikator di atas tombol Stop akan menyala. Setelah menutup pintu, tekan tombol Start lagi.

Perbaikan

Anda dapat memperbaiki durasi yang telah disetel.

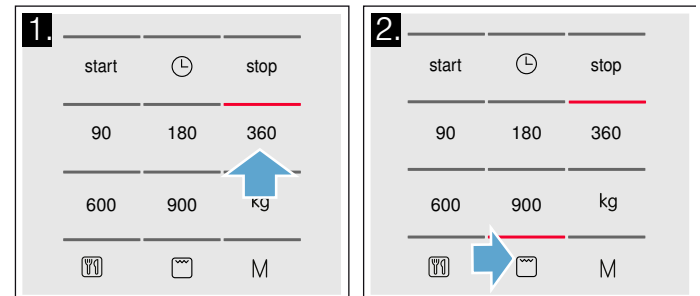
Menghapus

Tekan tombol stop 2 kali atau buka pintu lalu tekan tombol stop sekali.

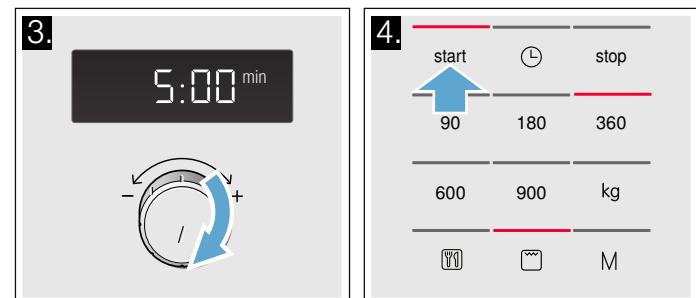
Mengatur microwave dan panggang

Contoh: 360 W, pemanggang , 5 menit

1. Tekan pengaturan daya microwave yang diperlukan. 1:00 min muncul pada display dan lampu indikator di atas tombol menyala.
2. Tekan tombol pemanggang .



3. Atur waktu memasak menggunakan selektor putar.
4. Tekan tombol "Start".



Waktu memasak akan menghitung mundur pada display.

M Memori

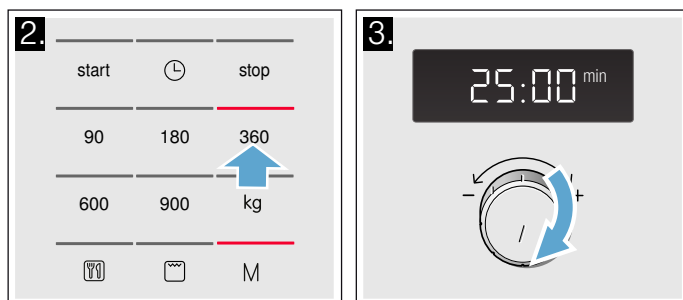
Fungsi memori memudahkan Anda menyimpan pengaturan untuk suatu hidangan dan mengaksesnya setiap saat.

Fungsi memori akan berguna jika Anda sering memasak suatu masakan.

Menyimpan pengaturan memori

Contoh: 360 W, 25 menit

1. Tekan tombol **M**.
Lampu indikator di atas tombol menyala.
2. Tekan pengaturan daya microwave yang diperlukan.
1:00 min muncul pada display dan lampu indikator di atas tombol menyala.
3. Atur waktu memasak menggunakan selektor putar.



4. Konfirmasi dengan menekan tombol **M**.
Jam muncul kembali. Pengaturan telah disimpan.

Petunjuk-Petunjuk

- Anda juga dapat menyimpan panggang atau kombinasi panggang dengan microwave.
- Anda tidak dapat menyimpan beberapa pengaturan daya microwave secara bergantian.
- Program otomatis tidak dapat disimpan.
- Pengaturan memori dapat disimpan dan alat dapat segera dioperasikan. Saat selesai, jangan tekan **M**, melainkan tekan Start.
- **Menyimpan pengaturan baru di dalam memori:** tekan tombol **M**. Pengaturan lama akan muncul. Simpan program baru seperti yang dijelaskan pada langkah 1-4.

Memulai program memori

Sangatlah mudah menjalankan program yang disimpan. Letakkan makanan ke dalam alat. Tutup pintu alat.

1. Tekan tombol **M**.
Pengaturan yang disimpan akan ditampilkan.
2. Tekan tombol "Start".
Waktu memasak akan menghitung mundur pada display.

Durasi waktu telah selesai

Sinyal berbunyi. Buka pintu perangkat atau tekan stop. Waktu akan kembali muncul.

Menjeda alat

Sentuh tombol Stop satu kali atau buka pintu alat. Hal ini akan menjeda alat. Indikator di atas tombol Stop akan menyala. Setelah menutup pintu, sentuh tombol Start lagi.

Menghapus

Tekan tombol stop 2 kali atau buka pintu lalu tekan tombol stop sekali.

P Program

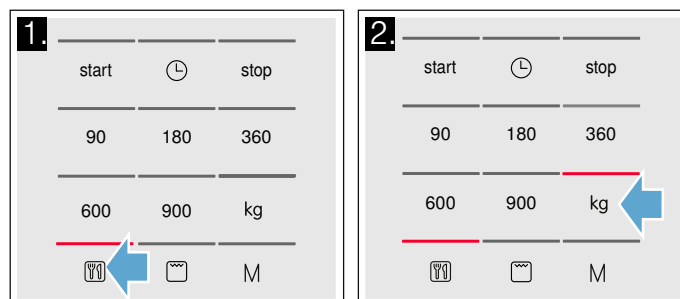
Makanan dapat dimasak dengan sangat mudah menggunakan berbagai program. Pilih program dan masukkan berat makanan Anda. Kemudian, program akan menggunakan pengaturan yang paling sesuai.

Petunjuk: Anda dapat memilih di antara 8 program.

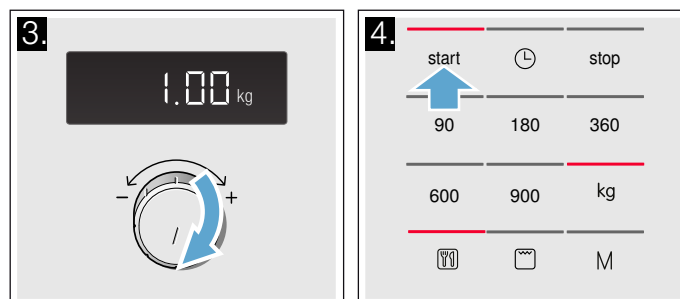
Mengatur program

Setelah memilih program, buat pengaturan seperti berikut:

1. Tekan tombol **Y** beberapa kali hingga nomor program yang diperlukan muncul.
Lampu indikator di atas tombol menyala.
2. Tekan tombol **kg**.
Berat yang disarankan muncul pada display dan lampu indikator di atas tombol menyala.



3. Putar selektor putar untuk menentukan berat pinggan.
4. Tekan tombol "Start".



Waktu memasak dapat dilihat dalam program hitungan mundur.

Durasi waktu telah selesai

Sinyal berbunyi. Buka pintu perangkat atau tekan stop. Waktu akan kembali muncul.

Perbaikan

Tekan tombol stop dua kali lalu setel kembali.

Menjeda alat

Tekan tombol Stop satu kali atau buka pintu alat. Hal ini akan menjeda alat. Indikator di atas tombol Stop akan menyala. Setelah menutup pintu, tekan tombol Start lagi.

Menghapus

Tekan tombol stop 2 kali atau buka pintu lalu tekan tombol stop sekali.

Petunjuk-Petunjuk

- Untuk beberapa program, sinyal akan terdengar setelah waktu tertentu. Buka pintu alat dan aduk makanan atau balik daging atau daging unggas. Setelah menutup pintu, tekan tombol "Start" kembali.
- Nomor dan berat program dapat diakses dengan  atau kg. Anda perlu menunggu selama 3 detik untuk kemudian ditampilkan pada display.

Penghilangan beku dengan mode program otomatis

Anda dapat menghilangkan kebekuan daging, daging unggas dan roti dengan menggunakan 4 program mode otomatis.

Petunjuk-Petunjuk

- **Menyiapkan bahan makanan**
Gunakan bahan makanan yang dibekukan pada suhu 18 °C secara rata dan dalam porsi terukur. Keluarkan bahan makanan dari kemasannya untuk dihilangkan bekunya, lalu timbang bahan makanan tersebut. Berat diperlukan untuk penyetelan program.
- Pada saat menghilangkan beku daging dan daging unggas akan muncul cairan. Buang cairan saat membalik dan jangan gunakan kembali atau mencampurkannya dengan bahan makanan lain.
- **Peralatan makan**
Letakkan bahan makanan pada peralatan makan yang datar, sesuai dengan microwave, misalnya piring kaca atau porselen dan jangan beri penutup
- **Waktu jeda**
Bahan makanan yang telah dihilangkan bekunya, sebaiknya didiamkan selama 10-30 menit untuk menyesuaikan suhu. Irisan daging yang besar memerlukan waktu jeda yang lama dibandingkan irisan daging yang kecil. Anda sebaiknya memisahkan satu sama lain potongan daging dan daging cincang sebelum waktu jeda. Kemudian, Anda dapat mengolah bahan makanan juga apabila potongan daging yang besar masih membeku di bagian tengahnya. Sekarang, Anda dapat mengeluarkan jeroan daging unggas.
- **Sinyal**
Sinyal akan berbunyi pada beberapa program setelah waktu yang ditentukan. Buka pintu perangkat dan aduk makanan atau balik daging atau daging unggas. Tekan tombol start setelah menutup.

No. program		Alat masak	Kisaran bobot dalam kg
Mencairkan beku es			
P 01	Daging giling	Buka	0,20 - 1,00
P 02	Potongan daging	Buka	0,20 - 1,00
P 03	Ayam, potongan ayam	Buka	0,40 - 1,80
P 04	Roti	Buka	0,20 - 1,00

Memasak dengan menggunakan mode program otomatis

Anda dapat memasak nasi, kentang atau sayur-sayuran dengan menggunakan 3 program memasak.

Petunjuk-Petunjuk

- **Peralatan makan**
Masaklah bahan makanan menggunakan peralatan makan yang sesuai dengan microwave dengan penutup. Anda sebaiknya menggunakan alat dengan bentuk yang tinggi, besar untuk nasi.
- **Menyiapkan bahan makanan**
Timbang bahan makanan. Anda memerlukan keterangan untuk penyetelan program.
Nasi:
Jangan menggunakan kantung masak nasi
Tambahkan sejumlah air yang diperlukan menurut keterangan produsen pada kemasan. Biasanya diperlukan dua hingga tiga kali berat nasi.
Kentang:
Untuk kentang rebus, potong kentang segar dalam ukuran kecil yang sama. Tambahkan untuk setiap 100 g kentang rebus, satu liter air dan sedikit garam.
Sayuran segar:
Timbang sayuran segar yang telah dibersihkan. Potong sayuran dalam ukuran kecil yang sama. Masukkan untuk setiap sayuran 100 g, satu liter air.
- **Sinyal**
Sementara program berjalan, sinya akan berbunyi setelah beberapa waktu. Aduk bahan makanan.
- **Waktu jeda**
Apabila program telah selesai, aduk bahan makanan sekali lagi. Untuk menyesuaikan suhu, diamkan selama 5 sampai 10 menit.
Hasil memasak bergantung pada kualitas bahan makanan dan kondisi bahan makanan.

No. program		Alat masak	Kisaran bobot dalam kg
Memasak			
P 05	Nasi	Dengan tutup	0,05 - 0,2
P 06	Kentang	Dengan tutup	0,15 - 1,0
P 07	Sayuran	Dengan tutup	0,15 - 1,0

Program memasak kombinasi

Petunjuk-Petunjuk

■ Peralatan makan

Masaklah bahan makanan di peralatan makan yang tahan panas dan yang tidak terlalu besar, yang sesuai dengan microwave.

■ Menyiapkan bahan makanan

Keluarkan bahan makanan dari kemasan lalu timbang. Apabila Anda tidak dapat memasukkan berat secara benar, gulung atau bulatkan bahan makanan.

■ Waktu jeda

Diamkan bahan makanan setelah program selesai selama 5 sampai 10 menit untuk menyesuaikan suhu.

No. program	Alat masak	Kisaran bobot dalam kg
Program kombi		
P 08	Panggang beku, hingga tinggi 3 cm	Buka 0,4 - 0,9

Pengaturan dasar

Alat memiliki pengaturan dasar yang dapat diubah menyesuaikan keperluan.

Pengaturan	Pilihan
1 Nada tombol	On* Dinyalakan OFF Dimatikan Nada tombol (akan tetap aktif pada tombol start dan stop)
2 Mode demo	demo Alat dimatikan. Tombol dan display dapat digunakan namun tombol tidak akan mengaktifkan fungsi apa pun pada alat (misalnya, microwave tidak memiliki daya). Mode demo ini terutama digunakan oleh dealer.
* Pengaturan pabrik (pengaturan pabrik dapat berbeda tergantung pada model peralatan)	

Nada tombol pada alat dapat diubah sesuai keinginan.

Mengubah nada tombol

Saat melakukannya, peralatan harus dimatikan.

1. Tekan dan tahan **start** dan **stop** secara bersamaan selama beberapa detik.
! akan muncul pada display.
2. Sentuh tombol **start**.
On akan mulai berkedip pada display.
3. Putar selektor putar ke OFF.
4. Sentuh tombol **start**.
Pengaturan telah diterapkan.
5. Sentuh tombol **stop**.
Nada tombol telah dimatikan.

Pengaturan ini dapat diubah kapan saja.

Membersihkan

Dengan perawatan dan pembersihan yang baik, peralatan Anda akan mempertahankan penampilannya dan berfungsi dengan baik untuk waktu yang lama. Di sini kami akan menjelaskan cara merawat dan membersihkan peralatan Anda.

⚠ Peringatan – Bahaya luka bakar!

Alat menjadi sangat panas. Jangan membersihkan alat segera setelah alat dimatikan. Biarkan alat menjadi dingin.

⚠ Peringatan – Bahaya sengatan listrik!

Jangan gunakan pembersih bertekanan tinggi atau pembersih uap, yang dapat menyebabkan terjadinya kejut listrik.

⚠ Peringatan – Bahaya cedera!

Kaca yang tergores pada pintu peralatan dapat berkembang menjadi retak. Jangan gunakan pengeruk kaca, alat bantu pembersih yang tajam atau kasar, ataupun detergen.

⚠ Peringatan – Risiko bahaya serius bagi kesehatan!

Permukaan alat ini dapat rusak jika tidak dibersihkan dengan benar. Energi microwave dapat hilang. Bersihkan alat secara teratur, dan segera bersihkan sisa makanan. → pada halaman 37

⚠ Peringatan – Risiko sengatan listrik!

Jangan pernah meletakkan perangkat di dalam air atau membersihkannya dengan jet air.

Petunjuk: Bau tak sedap, misalnya setelah memasak ikan, dapat dihilangkan dengan sangat mudah. Tambahkan beberapa tetes air lemon ke secangkir air. Selalu letakkan sebuah sendok di dalam wadah agar proses didih tidak tertunda. Panaskan air selama 1 hingga 2 menit dengan output maksimum microwave.

Larutan pembersih

Untuk memastikan permukaan yang berbeda tidak rusak karena penggunaan larutan pembersih yang salah, perhatikan informasi pada tabel.

Jangan gunakan:

- Bahan pembersih yang keras atau kasar.
- Pengerik yang terbuat dari logam atau kaca untuk membersihkan panel pintu.
- Pengerik yang terbuat dari logam atau kaca untuk membersihkan seal pintu.
- Sabut gosok atau spons kasar.
- Bahan pembersih dengan kadar alkohol tinggi.

Cuci kain spons yang baru secara menyeluruh sebelum digunakan.

id Ada storing, apa yang dilakukan?

Area	Produk pembersih
Bagian depan alat	Air sabun hangat: Bersihkan dengan menggunakan lap piring, lalu keringkan dengan kain yang lembut. Jangan gunakan pengerik yang terbuat dari logam atau kaca untuk membersihkan.
Bagian depan alat dengan stainless steel	Air sabun hangat: Bersihkan dengan menggunakan lap piring, lalu keringkan dengan kain yang lembut. Segera bersihkan cipratan dan bentukan noda kerak, lemak, pati, dan albumin (misal putih telur). Korosi dapat terbentuk di bawah bentukan atau cipratan air ini. Produk pembersih khusus stainless-steel dapat diperoleh pada layanan purnajual atau pada toko-toko khusus. Jangan gunakan pembersih yang terbuat dari kaca atau pengerik yang terbuat dari logam atau kaca untuk membersihkan.
Ruang microwave yang terbuat dari stainless steel	Air sabun panas atau larutan cuka: Bersihkan dengan lap piring dan keringkan dengan kain yang lembut. Jangan menggunakan semprotan oven atau pembersih oven yang kasar atau material kasar lainnya. Sabut gosok, spons kasar, dan pembersih panci juga tidak sesuai. Permukaan akan tergores karena benda tersebut. Biarkan permukaan bagian dalam kering sepenuhnya.

Area	Produk pembersih
Ceruk di ruang microwave	Kain lembap: Jangan membiarkan air mengalir ke dalam alat melalui penggerak piring putar. Keringkan penggerak piring putar dengan kain.
Piring putar dan cincin roll	Air sabun panas: Saat meletakkan kembali piring putar ke dalam ceruk, pastikan terpasang dengan benar.
Rak kawat	Air sabun panas: Rendam dan bersihkan dengan lap piring atau sikat. Jangan digosok. Jangan menggunakan pengerik logam atau kaca untuk membersihkan.
Panel pintu	Pembersih kaca: Bersihkan dengan lap piring. Jangan menggunakan pengerik kaca.

? Ada storing, apa yang dilakukan?

Sering terdapat penjelasan singkat apabila terjadi kesalahan. Silakan lihat tabel kesalahan dan coba perbaiki kesalahan tersebut sendiri, sebelum menghubungi layanan purnajual.

Tip: Jika hidangan tidak berubah tepat seperti apa yang diinginkan, lihat bab berikut mengenai tips dan catatan terkait pengaturan optimal. → pada halaman 40

Tabel gangguan

Gangguan	Kemungkinan penyebab	Perbaikan/informasi
Alat tidak bekerja	Plug tidak terpasang ke soket	Sambungkan alat ke suplai listrik
	Kegagalan daya	Periksa apakah peralatan dapur yang lain berfungsi
	Pemutus arus listrik/sekring mengalami gangguan	Periksa kotak sekring untuk memastikan pemutus sirkuit/sekring untuk alat bekerja dengan benar
	Gangguan pengoperasian	Matikan pemutus sirkuit/sekring untuk alat di dalam kotak sekring dan kembali hidupkan setelah sekitar 10 detik
Tiga angka nol akan menyala pada display.	Kegagalan daya	Atur ulang waktu.
Alat tidak bekerja. Waktu memasak ditampilkan pada display.	Selektor putar diputar secara tidak sengaja.	Tekan tombol "stop".
	Tombol "start" belum ditekan setelah pengaturan diterapkan.	Tekan tombol "start" atau batalkan pengaturan dengan menekan tombol "stop".
Microwave tidak bekerja.	Pintu tidak ditutup dengan benar.	Periksa apakah sisa-sisa makanan tertinggal di pintu.
	Tombol "start" belum ditekan.	Tekan tombol "start".

⚠ Peringatan – Bahaya sengatan listrik!

Perbaikan yang tidak benar berbahaya. Perbaikan hanya boleh dilakukan dan kabel power yang rusak hanya boleh diganti oleh salah satu teknisi purna jual terlatih kami. Jika peralatan tidak berfungsi, cabut kabel peralatan dari sumber daya atau matikan pemutus sirkuit pada kotak sekring. Hubungi layanan purna jual.

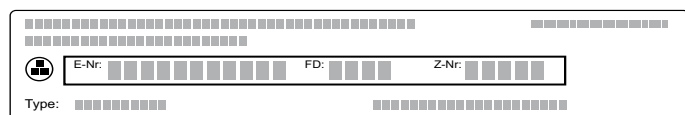
Hal ini akan memerlukan waktu yang lebih lama dari biasanya untuk memanaskan makanan	Output daya microwave disetel terlalu rendah.	Pilih pengaturan daya microwave yang lebih tinggi.
	Jumlah makanan yang lebih banyak dari biasanya telah ditempatkan pada alat.	Jumlah yang lebih banyak - memerlukan waktu yang lebih banyak pula
	Makanan lebih dingin dari biasanya.	Aduk atau balik makanan selama dipanaskan.
Piring putar ini akan menimbulkan suara gesekan atau putaran.	Kotoran di sekitar penggerak piring putar.	Bersihkan cincin roll dan ceruk di ruang microwave.
Microwave berhenti tanpa alasan yang jelas.	Microwave mengalami gangguan.	Jika hal ini terulang kembali, harap hubungi layanan purnajual.
Sebuah M muncul pada display.	Alat dalam mode demo	Nonaktifkan mode demo. → pada halaman 37
Pesan kesalahan "E - 3"	Kesalahan pada sistem pembuka pintu otomatis.	Jika pesan kesalahan ditampilkan, matikan lalu hidupkan kembali alat; jika pesan menghilang, masalah tersebut hanya sekilas. Jika kesalahan terjadi lagi atau pesan kesalahan masih ditampilkan, silakan hubungi layanan purna jual dan berikan kode kesalahan.

Customer Service

Terdapat layanan purnajual kami untuk Anda jika peralatan Anda perlu diperbaiki. Kami akan selalu menemukan solusi yang tepat, juga untuk menghindari personil purnajual melakukan kunjungan yang tidak perlu.

Nomor E dan nomor FD

Saat menghubungi kami, harap sebutkan nomor produk lengkap (no. E) dan nomor produksi (no. FD) agar kami dapat memberikan saran yang tepat kepada Anda. Pelat nilai dengan angka-angka ini dapat ditemukan di bagian sisi depan saat Anda membuka pintu ruang microwave.



Untuk menghemat waktu, catatlah nomor alat dan nomor telepon layanan purnajual di bawah ini jika suatu saat memerlukannya.

Nomor produk	Nomor produksi
Layanan purnajual 	

Harap perhatikan dalam kasus penyalahgunaan alat, kunjungan dari teknisi layanan purnajual akan dikenakan biaya meski alat masih dalam masa garansi.

Detail kontak layanan purnajual untuk semua negara dapat ditemukan di direktori layanan purnajual yang dilampirkan.

Tergantung pada profesionalisme produsen. Oleh karena itu Anda bisa yakin bahwa perbaikan dilakukan oleh teknisi layanan terlatih yang membawa suku cadang asli untuk peralatan Anda.

Perangkat ini sesuai dengan standar EN 55011 atau CISPR 11. Perangkat merupakan produk dari grup 2, kelas B.

Grup 2 berarti bahwa microwave diproduksi dengan tujuan untuk memanaskan makanan. Kelas B menyatakan bahwa perangkat sesuai untuk lingkungan rumah tangga.

Spesifikasi teknis

Tegangan input	220-230 V AC, 50 Hz
Konsumsi daya	1450 W
Daya output maksimal	900 W (IEC 60705)
Daya output maksimal pemanggangan	1200 W
Frekuensi microwave	2450 MHz
Pemutus sirkuit/rating sekering	10 A
Dimensi (T/L/D)	
- Alat	382 x 594 x 388 mm
- Ruang microwave	208 x 328 x 369 mm
Disetujui oleh VDE	Ya
Tanda CE	Ya

Diuji di studio memasak kami untuk Anda

Pada tabel di bawah terdapat pilihan hidangan dan pengaturan yang ideal untuk hidangan tersebut. Tabel mencantumkan pengaturan daya microwave yang paling sesuai untuk hidangan Anda. Microwave dapat digunakan secara terpisah atau digabungkan dengan pemanggang. Terdapat beberapa tips terkait dengan alat masak dan cara memasak.

Petunjuk-Petunjuk

- Waktu yang tercantum pada tabel ditujukan sebagai panduan. Waktu akan bergantung pada kualitas dan komposisi makanan.
- Kisaran waktu tercantum pada tabel. Setel waktu yang tersingkat untuk memulai, kemudian perpanjang waktu bila perlu.
- Selalu gunakan kain oven atau sarung tangan oven saat mengambil aksesoris atau alat masak panas dari ruang oven.

Mungkin Anda memiliki jumlah yang berbeda dari yang ditetapkan di tabel. Terdapat aturan berdasarkan pengalaman: Jumlah yang lebih banyak = lebih banyak waktu, jumlah yang sedikit = sedikit waktu.

Selalu letakkan alat masak pada piring putar.

Tabel berikut ini memberikan Anda berbagai pilihan dan pengaturan untuk microwave.

Peralatan makan yang tepat

Peralatan yang tepat adalah peralatan makan yang tahan panas yaitu yang terbuat dari kaca, keramik, porselen, keramik atau plastik tahan panas. Bahan-bahan ini akan menyerap gelombang mikro.

Anda dapat pula menggunakan peralatan hidang. Maka, Anda akan menghemat waktu untuk menuangkan. Hanya gunakan peralatan makan dengan hiasan emas dan perak, hanya jika produsen menjamin bahwa peralatan tersebut cocok untuk microwave.

Alat masak yang tidak sesuai

Alat masak dari logam tidak dapat digunakan. Logam tidak memungkinkan untuk dilalui gelombang mikro. Makanan dalam wadah logam tertutup akan tetap dingin.

Perhatian!

Percikan api: logam, misalnya sendok dalam gelas harus dijauhkan minimal 2 cm dari dinding microwave dan bagian dalam pintu. Percikan api dapat merusak kaca di bagian dalam pintu tanpa dapat diperbaiki kembali.

Mencairkan beku es

Letakkan makanan beku di wadah terbuka pada piring putar.

Bagian yang lembut, seperti kaki dan sayap ayam atau lapisan luar hidangan panggang yang berlemak dapat dilapisi dengan potongan kecil aluminium foil. Aluminium foil tersebut tidak boleh tersentuh dinding ruang microwave. Aluminium foil dapat dilepas di pertengahan waktu melumerkan beku es.

Cairan akan keluar saat melumerkan beku pada daging atau daging unggas. Alirkan cairan ini saat membalik daging dan daging unggas, dan manfaatkan cairan tersebut untuk hal lain atau biarkan cairan tersebut terkena makanan lain.

Balik atau aduk makanan satu atau dua kali selama waktu melumerkan beku es. Makanan yang berukuran besar harus dibalik beberapa kali.

Biarkan makanan yang dilumerkan pada suhu ruangan selama 10 hingga 20 menit, sehingga suhu dapat merata. Kemudian, jeroan dapat dihilangkan dari daging unggas. Daging dapat diolah apabila hanya tinggal sedikit bagian yang beku.

Kiat mencairkan beku es

Waktu telah lewat, namun es pada makanan tidak lumer, panas atau matang.	Atur waktu yang lebih lama. Jumlah makanan yang banyak dan makanan yang ditumpuk tinggi memerlukan waktu yang lebih lama.
Waktu telah lewat, namun makanan terlalu panas di bagian tepi dan tidak matang di bagian tengah.	Aduk selama waktu memasak dan lain kali, pilih pengaturan daya microwave yang lebih rendah dan waktu memasak yang lebih lama.
Setelah beku es dilumerkan, es pada daging unggas atau daging lumer di bagian luar tetapi tidak lumer di bagian tengah.	Lain kali, pilih pengaturan daya microwave yang lebih rendah. Jika Anda melumerkan makanan dalam jumlah banyak, balik beberapa kali.

Mencairkan beku es	Berat	Pengaturan daya microwave dalam watt	Waktu memasak dalam menit	Catatan
Seluruh potongan daging sapi, daging sapi muda atau daging babi (pada tulang atau yang bertulang)	800 g	180 90	15 10-20	-
	1 kg	180 90	20 15-25	
	1.5 kg	180 90	30 20-30	

Mencairkan beku es	Berat	Pengaturan daya microwave dalam watt	Waktu memasak dalam menit	Catatan
Potongan daging atau irisan daging sapi, babi, daging sapi muda	200 g	180 90	2 4-6	Pisahkan bagian yang lumer saat membalik
	500 g	180 90	5 5-10	
	800 g	180 90	8 10-15	
Daging giling, dicampur	200 g	90	10	Bekukan makanan dalam kondisi datar jika memungkinkan. Balik beberapa kali, angkat daging yang sudah tidak beku
	500 g	180 90	5 10-15	
	800 g	180 90	8 10-20	
Daging unggas atau potongan daging unggas	600 g	180 90	8 10-20	Pisahkan bagian yang lumer
	1.2 kg	180 90	15 10-20	
Fillet ikan, steak atau irisan ikan	400 g	180 90	5 10-15	Pisahkan bagian yang lumer
Sayuran, misalnya kacang-kacangan	300 g	180	10-15	-
Buah, misalnya raspberi	300 g	180	7-10	Aduk perlahan selama melumerkan dan pisahkan bagian yang lumer.
	500 g	180 90	8 5-10	
Mentega, mencairkan	125 g	180 90	1 2-3	Buang semua kemasan
	250 g	180 90	1 3-4	
Roti	500 g	180 90	6 5-10	-
	1 kg	180 90	12 10-20	
Kue, kering, misalnya sponge cake	500 g	90	10-15	Hanya untuk kue tanpa icing, krim atau crème pâtissière, pisahkan potongan kue.
	750 g	180 90	5 10-15	
Kue, basah, misalnya puding buah, cheesecake	500 g	180 90	5 15-20	Hanya untuk kue tanpa icing, krim atau gelatin.
	750 g	180 90	7 15-20	

Memanaskan makanan beku

Petunjuk-Petunjuk

- Keluarkan makanan siap saji dari kemasan. Makanan siap saji akan lebih cepat panas dan merata pada pinggan tahan panas yang sesuai untuk microwave. Komponen-komponen makanan yang berbeda mungkin tidak memerlukan waktu yang sama untuk memanaskan.
- Makanan yang rata akan matang lebih cepat daripada makanan yang ditumpuk tinggi. Untuk itu, Anda harus meratakan makanan serata mungkin pada wadah. Bahan makanan tidak boleh ditempatkan berlapis di atas satu sama lain.
- Selalu tutup makanan. Jika Anda tidak memiliki penutup yang sesuai untuk wadah Anda, gunakan piring atau aluminium foil khusus untuk microwave.
- Aduk atau balik makanan 2 atau 3 kali saat memasak.
- Setelah dipanaskan, biarkan makanan selama 2 hingga 5 menit agar mencapai suhu yang merata.
- Selalu gunakan kain untuk oven atau sarung tangan oven saat mengeluarkan alat masak dari microwave.

Memanaskan makanan beku	Berat	Pengaturan daya microwave dalam watt	Waktu memasak dalam menit	Catatan
Menu, makanan berlapis, makanan siap saji (2-3 komponen)	300-400 g	600	8-11	-
Sup	400 g	600	8-10	-
Rebusan	500 g	600	10-13	-
Irisan atau potongan daging dalam saus, misalnya gulai	500 g	600	12-17	Pisahkan potongan daging saat mengaduk
Hidangan panggang, misalnya, lasagna, cannelloni	450 g	600	10-15	-
Hidangan pendamping, misalnya nasi, pasta	250 g	600	2-5	Tambahkan sedikit air
	500 g	600	8-10	
Sayuran, misalnya kacang-kacangan, brokoli, wortel	300 g	600	8-10	Tuangkan air ke dalam hidangan agar air menutupi bagian bawahnya.
	600 g	600	14-17	
Bayam kental	450 g	600	11-16	Masak tanpa tambahan air

Memanaskan makanan

Perhatian!

Logam, misalnya sendok dalam gelas harus dijauhkan minimal 2 cm dari dinding oven dan bagian dalam pintu. Percikan api dapat merusak kaca di bagian dalam pintu tanpa dapat diperbaiki kembali.

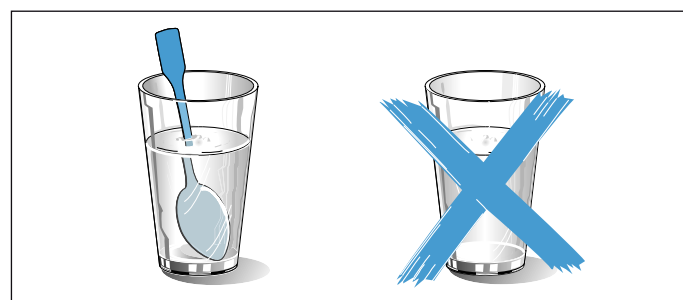
Petunjuk-Petunjuk

- Keluarkan makanan siap saji dari kemasan. Makanan siap saji akan lebih cepat panas dan merata pada pinggan tahan panas yang sesuai untuk microwave. Komponen-komponen makanan yang berbeda mungkin tidak memerlukan waktu yang sama untuk memanaskan.
- Selalu tutup makanan. Jika alat masak tidak memiliki tutup yang sesuai, gunakan piring atau plastik foil untuk microwave.
- Aduk atau balik makanan beberapa kali selama memanaskan. Periksa suhunya.
- Setelah dipanaskan, biarkan makanan selama 2 hingga 5 menit agar mencapai suhu yang merata.
- Selalu gunakan kain untuk oven atau sarung tangan oven saat mengeluarkan alat masak dari microwave.

⚠ Peringatan – Bahaya kulit melepuh!

Pada saat memanaskan cairan, bisa muncul keterlambatan pada pendidihan air. Hal itu berarti, suhu didih telah tercapai, namun tidak diikuti munculnya uap gelembung seperti biasanya. Cairan panas dapat tiba-tiba meluap dan memercik meski wadah hanya bergetar ringan. Saat memanaskan sesuatu, selalu

masukkan sendok ke dalam wadah. Hal tersebut akan menghindari adanya keterlambatan ketika cairan mendidih.



Memanaskan makanan	Berat	Pengaturan daya microwave dalam watt	Waktu memasak dalam menit	Catatan
Minuman	200 ml	900	2-3	Letakkan sendok di gelas; jangan panaskan minuman beralkohol dengan suhu terlalu tinggi; periksa sesekali saat memanaskan
	500 ml	900	3-4	
Makanan bayi, misalnya botol bayi	50 ml	360	sekitar ½	Tanpa nipple atau tutup. Selalu kocok dengan benar setelah dipanaskan. Suhu harus diperiksa
	100 ml	360	sekitar 1	
	200 ml	360	1½	
Sup, 1 mangkuk	200 g	600	2-3	-

Memanaskan makanan	Berat	Pengaturan daya microwave dalam watt	Waktu memasak dalam menit	Catatan
Sup, 2 mangkuk	400 g	600	4-5	-
Menu, makanan berlapis, makanan siap saji (2-3 komponen)	350-500 g	600	4-8	-
Daging bersaus	500 g	600	8-11	Pisahkan potongan daging
Rebusan	400 g	600	6-8	-
	800 g	600	8-11	-
Sayuran	150 g	600	2-3	Tambahkan sedikit air
	300 g	600	3-5	

Memasak makanan

Makanan yang rata akan matang lebih cepat daripada makanan yang ditumpuk tinggi. Untuk itu, Anda harus meratakan makanan serata mungkin pada wadah. Bahan makanan tidak boleh ditempatkan berlapis di atas satu sama lain.

Masak makanan di dalam microwave - selalu gunakan tutup pada alat masak. Selalu letakkan alat masak pada piring putar. Jika Anda tidak memiliki tutup yang sesuai untuk wadah Anda, gunakan piring atau aluminium foil khusus untuk microwave.

Hal ini akan membantu makanan menjaga aromanya. Hal ini berarti penggunaan bumbu dan garam dapat dihemat.

Setelah memasak, biarkan makanan selama 2 hingga 5 menit agar suhu merata.

Selalu gunakan kain untuk oven atau sarung tangan oven saat mengeluarkan alat masak dari microwave.

Memanggang:

Selalu bakar di rak kawat dengan ruang microwave yang ditutup, dan jangan memanaskannya sebelumnya.

Tempatkan rak kawat pada piring putar.

Kombinasi microwave dan panggang:

Mode kombi sangat sesuai untuk memanggang dan gratin.

Selalu letakkan alat masak pada piring putar dan jangan menutup makanan.

Gunakan pinggan tinggi saat memanggang. Hal ini akan membantu ruang microwave tetap bersih.

Gunakan alat masak besar dan datar untuk hidangan panggang dan gratin. Makanan akan lebih lama matang di mangkuk kecil dan berwarna lebih coklat di atasnya.

Periksa apakah alat masak Anda pas di ruang microwave. Alat masak tidak boleh terlalu besar, piring putar masih harus dapat berputar.

Selalu atur waktu maksimal memasak. Periksa makanan setelah menetapkan waktu yang lebih pendek.

Istirahatkan daging selama 5-10 menit sebelum mengirisnya. Ini memungkinkan cairan pada daging menyebar secara merata agar tidak mengalir saat daging diiris.

Hidangan panggang dan gratin harus dibiarkan dimasak di microwave selama 5 menit setelah microwave dimatikan.

Semua nilai yang diberikan adalah pedoman dan dapat berbeda, tergantung pada karakter makanan.

Memasak makanan	Aksesori	Pengaturan daya microwave dalam watt	Waktu memasak dalam menit	Catatan
Daging ayam, utuh, 1,2 kg	Alat masak dengan tutup	600	25-30	Balik di pertengahan memasak
Potongan ayam, misalnya seperempat ayam, 800 g	Alat masak tanpa tutup, rak kawat	360 W + 	30-40	Letakkan dengan posisi kulit di atas, jangan dibalik
Sayap ayam, diasinkan beku, 800 g	Alat masak tanpa tutup, rak kawat	360 W + 	15-25	Jangan dibalik
Daging babi tanpa kulit sekitar 750 g, misalnya leher	Alat masak tanpa tutup	360 W + 	40-50	Balik satu atau dua kali
Potongan daging babi asap, sekitar 8 potongan	Rak kawat	180 W + 	10-15	-
Meat loaf, 750 g	Alat masak tanpa tutup	600	20-25	Masak tanpa tutup Maksimum tinggi 6 cm
		360 W + 	25-35	

Memasak makanan	Aksesori	Pengaturan daya microwave dalam watt	Waktu memasak dalam menit	Catatan
Ikan, misalnya steak fillet, 400 g	Alat masak tanpa tutup	600	10-15	Tambahkan air, air perasan lemon atau anggur seperti yang diinginkan
Fillet ikan, au gratin, sekitar 400 g	Alat masak tanpa tutup	360 W + 	10-15	Lumerkan beku es pada ikan sebelum dimasak.
Kebab ikan, 4-5 buah	Rak kawat	180 W + 	10-15	Gunakan tusuk sate dari kayu
Kue manis, misalnya quark dan fruit soufflé, 1 kg	Alat masak tanpa tutup	360 W + 	30-35	Maksimum tinggi 5 cm
Kue gurih panggang yang dibuat dari bahan-bahan mentah, misalnya pasta panggang, 1 kg	Alat masak tanpa tutup	360 W + 	30-35	Taburan dengan keju, maksimum tinggi 5 cm
Kue gurih panggang yang dibuat dari bahan-bahan matang, misalnya gratin kentang, 1 kg	Alat masak tanpa tutup	360 W + 	30-40	Maksimum tinggi 4 cm
Soup au gratin, misalnya sup bawang, 2-4 mangkuk	Alat masak tanpa tutup		sekitar 15-20	-
Sayuran, segar, 250 g	Alat masak dengan tutup	600	5-10	Potong sayuran menjadi beberapa bagian dengan ukuran yang sama; Tambahkan air 1 hingga 2 sendok makan per 100 g sayuran. Aduk selama memasak
Sayuran, segar, 500 g	Alat masak dengan tutup	600	10-15	-
Kebab sayuran, 4-5 buah	Rak kawat	180 W + 	15-20	Gunakan tusuk sate dari kayu
Kentang, 250 g	Alat masak dengan tutup	600	8-10	Potong kentang menjadi beberapa bagian dengan ukuran yang sama;
Kentang, 500 g	Alat masak dengan tutup	600	11-14	Tambahkan air 1 hingga 2 sendok makan untuk setiap 100 g;
Kentang, 750 g	Alat masak dengan tutup	600	15-22	Aduk selama memasak
Beras, 125 g	Alat masak dengan tutup	900 180	5-7 12-15	Tambahkan jumlah air dua kali lipat
Beras, 250 g	Alat masak dengan tutup	900 180	6-8 15-18	
Roti (pembakaran awal), 2-4 potong	Rak kawat		Sisi pertama: sekitar 2-4 Sisi kedua: sekitar 2-4	-
Roti panggang dengan taburan, 2-6 potong	Rak kawat		7-10	Tergantung topping
Buah, compote, 500 g	Alat masak dengan tutup	600	9-12	-
Makanan manis, misalnya blancmange (instan) 500 ml	Alat masak dengan tutup	600	6-8	Aduk blancmange secara merata 2 - 3 kali selama memasak dengan menggunakan kocokan telur.

Tips penggunaan microwave

Anda tidak memiliki petunjuk penyetelan untuk jumlah makanan yang disiapkan.	Kurangi atau tambah waktu memasak berdasarkan petunjuk praktis berikut: Jumlah yang banyak = waktu yang agak lama Jumlah sedikit = waktu sedikit
Makanan terlalu kering.	Lain kali, setel waktu memasak yang lebih pendek atau pilih daya microwave yang lebih rendah. Tutup makanan dan beri lebih banyak cairan.
Makanan masih beku, panas atau matang setelah waktu memasak.	Setel waktu yang lebih lama. Jumlah yang lebih besar dan makanan yang lebih tebal memerlukan waktu yang lebih lama.

Setelah waktu memasak selesai, makanan terlalu panas pada bagian pinggir, namun bagian tengah belum matang.	Aduk sesekali dan lain kali pilih daya yang lebih rendah dan durasi yang lebih lama.
Setelah penghilangan beku, daging hanya matang di bagian luar, namun di bagian tengah masih membeku.	Untuk selanjutnya, pilih daya microwave yang lebih kecil. Balik beberapa kali makanan pada jumlah yang besar.

uap air

Uap air dapat muncul pada jendela pintu, dinding dalam dan dasar ruang pemanasan. Hal ini wajar

terjadi. Oleh karena itu, fungsi microwave tidak akan terganggu. Lap uap air setelah memasak.

Hidangan uji coba

Tabel ini telah diproduksi untuk lembaga pengujian untuk membantu pemeriksaan peralatan.

Sesuai dengan EN 60705:2012, IEC 60705:2010 dan EN 60350-1:2013 atau IEC 60350-1:2011

Memasak dengan microwave

Hidangan	Output daya microwave dalam watt, waktu memasak dalam menit	Catatan
Custard, 750 g	360 W, 12-17 menit + 90 W, 20-25 menit	Letakkan pinggan pyrex ukuran 20 x 25 cm pada piring putar.
Sponge	600 W, 8-10 menit	Letakkan pinggan pyrex ukuran 22 cm pada piring putar.
Meat loaf	600 W, 20-25 menit	Letakkan pinggan pyrex pada piring putar.

Menghilangkan beku dengan microwave

Hidangan	Output daya microwave dalam watt, waktu memasak dalam menit	Catatan
Daging	180 W, 5-7 menit + 90 W, 10-15 menit	Letakkan pinggan pyrex ukuran 22 cm pada piring putar.

Memasak dikombinasikan dengan microwave

Hidangan	Daya microwave dalam watt, durasi dalam menit	Petunjuk
Potato gratin	Memanggang  + 360 w, 35-40 menit	Letakkan pyrexform Ø 22 cm ke atas piring putar.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the width of the page. The lines are evenly spaced and cover the majority of the page area.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the page.



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, need help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

www.bosch-home.com/service

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001285889

980828(04)