



**BOSCH**

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



# Microwave Oven

**BEL554MS0**

|      |   |    |
|------|---|----|
| [en] | User manual and installation instructions     | 2  |
| [id] | Panduan pengoperasian dan petunjuk pemasangan | 26 |

# Table of contents

## USER MANUAL

|      |   |    |
|------|---|----|
| 1    | <b>Safety</b> .....                                     | 2  |
| 2    | <b>Preventing material damage</b> .....                 | 5  |
| 3    | <b>Environmental protection and saving energy</b> ..... | 6  |
| 4    | <b>Familiarising yourself with your appliance</b> ..... | 7  |
| 5    | <b>Accessories</b> .....                                | 8  |
| 6    | <b>Before using for the first time</b> .....            | 8  |
| 7    | <b>Basic operation</b> .....                            | 9  |
| 8    | <b>Grill</b> .....                                      | 10 |
| 9    | <b>Memory</b> .....                                     | 11 |
| 10   | <b>Programmes</b> .....                                 | 11 |
| 11   | <b>Basic settings</b> .....                             | 13 |
| 12   | <b>Cleaning and servicing</b> .....                     | 14 |
| 13   | <b>Troubleshooting</b> .....                            | 15 |
| 14   | <b>Disposal</b> .....                                   | 16 |
| 15   | <b>Customer Service</b> .....                           | 17 |
| 16   | <b>How it works</b> .....                               | 17 |
| 17   | <b>INSTALLATION INSTRUCTIONS</b> .....                  | 23 |
| 17.1 | <b>Safe installation</b> .....                          | 23 |

## 1 Safety

Observe the following safety instructions.

### 1.1 General information

- Read this instruction manual carefully.
- Keep the instruction manual and the product information safe for future reference or for the next owner.
- Do not connect the appliance if it has been damaged in transit.

### 1.2 Intended use

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

The appliance can only be used safely if it is correctly installed according to the safety instructions. The installer is responsible for ensuring that the appliance works perfectly at its installation location.

Only use this appliance:

- To prepare meals and drinks.
- Under supervision. Never leave the appliance unattended when cooking for short periods.
- In private households and in enclosed spaces in a domestic environment.
- Up to an altitude of max. 4000 m above sea level.

This appliance complies with 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 means that the appliance is suitable for private households.

### 1.3 Restriction on user group

This appliance may be used by children aged 8 or over and by people who have reduced physical, sensory or mental abilities or inadequate experience and/or knowledge, provided that they are supervised or have been instructed on how to use the appliance safely and have understood the resulting dangers.

Children must not play with the appliance. Children must not perform cleaning or user maintenance unless they are at least 15 years old and are being supervised.

Keep children under the age of 8 years away from the appliance and power cable.

### 1.4 Safe use

#### **WARNING – Risk of fire!**

Combustible objects that are left in the cooking compartment may catch fire.

- ▶ Never store combustible objects in the cooking compartment.
- ▶ If smoke is emitted, the appliance must be switched off or the plug must be pulled out and the door must be held closed in order to stifle any flames.

Loose food remnants, fat and meat juices may catch fire.

- ▶ Before using the appliance, remove the worst of the food residues and remnants from the cooking compartment, heating elements and accessories.

Overheating can cause a fire.

- ▶ Never install the appliance behind a decorative door or the door of a kitchen unit.

### **⚠ WARNING – Risk of burns!**

The appliance and its parts that can be touched become hot during use.

- ▶ Caution should be exercised here in order to avoid touching heating elements.
- ▶ Young children under 8 years of age must be kept away from the appliance.

Accessories and cookware get very hot.

- ▶ Always use oven gloves to remove accessories or cookware from the cooking compartment.

When the cooking compartment is hot, any alcoholic vapours inside may catch fire.

- ▶ Only use small quantities of drinks with a high alcohol content in food.
- ▶ Open the appliance door carefully.

### **⚠ WARNING – Risk of scalding!**

The accessible parts of the appliance become hot during operation.

- ▶ Never touch these hot parts.
- ▶ Keep children at a safe distance.

Hot steam may escape when you open the appliance door. Steam may not be visible, depending on the temperature.

- ▶ Open the appliance door carefully.
- ▶ Keep children at a safe distance.

If there is water in the cooking compartment when it is hot, this 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 any harsh or abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass on the appliance door, as they may scratch the surface.

The hinges on the appliance door move when the door is opened and closed, which could trap your fingers.

- ▶ Keep your hands away from the hinges.

Cracks, splinters or breaks in the glass turntable are dangerous.

- ▶ Never allow hard objects to strike the turntable.
- ▶ Handle the turntable with care.

### **⚠ WARNING – Risk of electric shock!**

Incorrect repairs are dangerous.

- ▶ Repairs to the appliance should only be carried out by trained specialist staff.
- ▶ Only use genuine spare parts when repairing the appliance.
- ▶ If the power cord of this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's Customer Service or a similarly qualified person in order to prevent any risk.

If the insulation of the power cord is damaged, this is dangerous.

- ▶ Never let the power cord come into contact with hot appliance parts or heat sources.
- ▶ Never let the power cord come into contact with sharp points or edges.
- ▶ Never kink, crush or modify the power cord.

An ingress of moisture can cause an electric shock.

- ▶ Do not use steam- or high-pressure cleaners to clean the appliance.

If the appliance or the power cord is damaged, this is dangerous.

- ▶ Never operate a damaged appliance.
- ▶ Never operate an appliance with a cracked or fractured surface.
- ▶ Call customer services. → *Page 17*

### **⚠ WARNING – Risk of suffocation!**

Children may put packaging material over their heads or wrap themselves up in it and suffocate.

- ▶ Keep packaging material away from children.
- ▶ Do not let children play with packaging material.

Children may breathe in or swallow small parts, causing them to suffocate.

- ▶ Keep small parts away from children.
- ▶ Do not let children play with small parts.

## 1.5 Microwave

Follow these safety instructions when using the microwave.

### **⚠ WARNING – Risk of fire!**

Using the appliance for anything other than its intended purpose is dangerous and may cause damage. For example, heated slippers and pillows filled with grain or cereal may catch fire, even several hours later.

- ▶ Never dry food or clothing with the appliance.
- ▶ Never heat up slippers, pillows filled with grain or cereal, sponges, damp cleaning cloths or similar with the appliance.
- ▶ The appliance must only be used to prepare food and drink.

Food may catch fire.

- ▶ Never heat food contained in heat-retaining packaging.
- ▶ Do not leave food heating unattended in containers made of plastic, paper or other combustible materials.
- ▶ Never set the microwave power too high or the cooking time too long. Follow the instructions provided in this instruction manual.
- ▶ Never use the microwave to dry food.
- ▶ Never defrost or heat food with a low water content, such as 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 heating, or even afterwards.

- ▶ Never cook eggs in their shells or reheat hard-boiled eggs.
- ▶ Never cook shellfish or crustaceans.
- ▶ Always prick the yoke when baking or poaching eggs.
- ▶ The skin of foods that have a peel or skin, such as apples, tomatoes, potatoes and sausages, may burst. Always prick the peel or skin before heating.

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 heating.
- ▶ Check the temperature before giving the food or drink to a child.

Heated food gives off heat. The cookware may become hot.

- ▶ Always use oven gloves to remove cookware or accessories from the cooking compartment.

Airtight packaging may burst when food is heated.

- ▶ Always follow the instructions on the packaging.
- ▶ Always use oven gloves to remove dishes from the cooking compartment.

The accessible parts of the appliance become hot during operation.

- ▶ Never touch these hot parts.
- ▶ Keep children at a safe distance.

Using the appliance for anything other than its intended purpose is dangerous. This is because, for instance, overheated slippers, pillows filled with grain or cereal, sponges and damp cleaning cloths, etc., may cause burns to the skin.

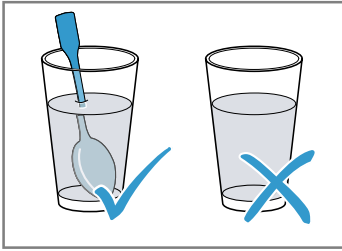
- ▶ Never dry food or clothing with the appliance.
- ▶ Never heat up slippers, pillows filled with grain or cereal, sponges, damp cleaning cloths or similar with the appliance.
- ▶ The appliance must only be used to prepare food and drink.

### **⚠ 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.

- ▶ Always place a spoon in the container when heating liquids. This will prevent

delayed boiling.



### ⚠️ **WARNING – Risk of injury!**

Unsuitable cookware may crack. Porcelain or ceramic cookware can have small perforations in the handles and lid. These perforations conceal a cavity below. If moisture penetrates this cavity, it could cause the cookware to crack.

- ▶ Only use microwave-safe cookware.
- Cookware and containers made from metal or cookware with metal edging may lead to sparks being formed during simple microwave operation. The appliance is damaged.
- ▶ Never use metal containers during microwave-only operation.
  - ▶ Only use microwave-safe cookware or use the microwave in combination with a type of heating.

### ⚠️ **WARNING – Risk of electric shock!**

The appliance uses a high voltage.

- ▶ Never remove the casing.

### ⚠️ **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 residue immediately.
- ▶ Always keep the cooking compartment, door and door stop clean.

Microwave energy may escape if the cooking compartment door is damaged.

- ▶ Never use the appliance if the cooking compartment door or the plastic door frame is damaged.
- ▶ Call the customer service.

Microwave energy will escape from appliances that do not have any casing.

- ▶ Never remove the casing.
- ▶ Contact our after-sales service if maintenance or repair work is needed.

## 2 Preventing material damage

### 2.1 General

#### **ATTENTION!**

When the cooking compartment is hot, any water inside it will create steam. The change in temperature may cause damage.

- ▶ Never pour water into the cooking compartment when it is still hot.

The prolonged presence of moisture in the cooking compartment leads to corrosion.

- ▶ Always wipe away the condensation after cooking.
- ▶ Do not keep moist food in the cooking compartment for a long time with the door closed.
- ▶ Do not store food in the cooking compartment.

Leaving the appliance to cool down with the door open will damage the front of neighbouring kitchen units over time.

- ▶ Always allow the cooking compartment to cool down with the door closed after cooking at high temperatures.
- ▶ Take care not to trap anything in the appliance door.
- ▶ Only leave the cooking compartment to dry with the door open if a lot of moisture was produced during operation.

Sitting or placing objects on the appliance door may damage it.

- ▶ Do not place or hang objects on the appliance door.

### 2.2 Microwave

Follow these instructions when using the microwave.

#### **ATTENTION!**

Metal touching the wall of the cooking compartment will cause sparks, which may damage the appliance or the inner door pane.

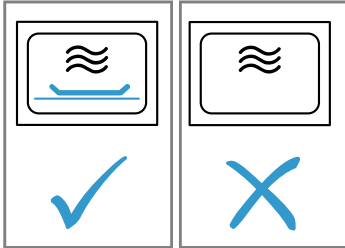
- ▶ Metal (e.g. a spoon in a glass) must be kept at least 2 cm from the cooking compartment walls and the inside of the door.

Placing aluminium containers in the appliance may cause sparks, which will damage the appliance.

- ▶ Do not use aluminium containers in the appliance.

Operating the appliance without food in the cooking compartment may lead to overloading.

- ▶ Do not switch on the microwave unless there is food inside. The only exception to this rule is when performing a short cookware test.



If you prepare several bags of microwave popcorn in immediate succession at a microwave power level that is too high, the cooking compartment may be damaged.

- ▶ Leave the appliance to cool down for several minutes between each use.
- ▶ Never set a microwave power level that is too high.

- ▶ Use a maximum microwave output of 600 watts.
  - ▶ Always place the popcorn bag on a glass plate.
- The microwave feed is damaged by the removal of the cover.
- ▶ Never remove the cover of the microwave feed in the cooking compartment.

Removing the transparent film from the inside of the door damages the appliance door.

- ▶ Never remove the transparent film on the inside of the door.

Liquid that penetrates the interior of the appliance may damage the turntable drive.

- ▶ Monitor the cooking process.
- ▶ Set a shorter cooking time first and, if necessary, increase the cooking time.

- ▶ Never use the appliance without the turntable.

Using unsuitable cookware may result in damage.

- ▶ When using the grill, the microwave combi mode or the hot air, only use tableware that can withstand the high temperatures.

---

## 3 Environmental protection and saving energy

### 3.1 Disposing of packaging

The packaging materials are environmentally compatible and can be recycled.

- ▶ Sort the individual components by type and dispose of them separately.

### 3.2 Saving energy

If you follow these instructions, your appliance will use less power.

Open the appliance door as little as possible during operation.

- This will maintain the temperature in the cooking compartment and eliminate the need for the appliance to reheat.

Hide the clock in standby mode.

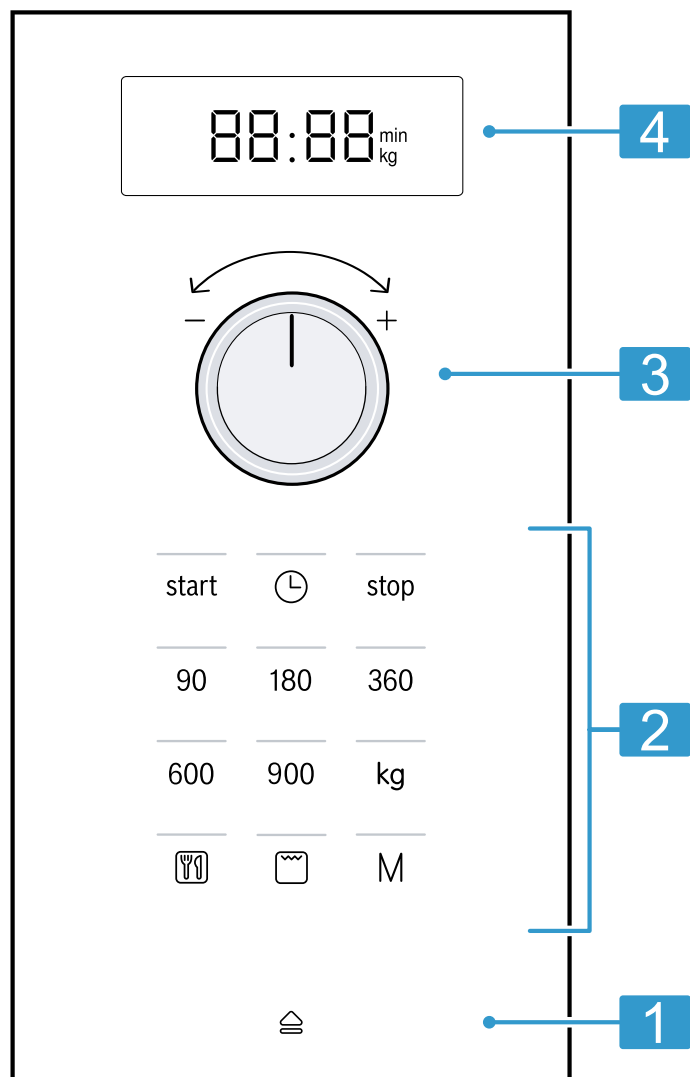
- The appliance saves energy in standby mode.

## 4 Familiarising yourself with your appliance

### 4.1 Control panel

You can use the control panel to configure all functions of your appliance and to obtain information about the operating status.

**Note:** On certain models, specific details such as colour and shape may differ from those pictured.



|          |                       |   |
|----------|-----------------------|---|
| <b>1</b> | Automatic door opener | Open the door automatically.                        |
| <b>2</b> | Touch fields          | Select functions.                                   |
| <b>3</b> | Rotary selector       | Set the time, cooking time or automatic programmes. |
| <b>4</b> | Display               | Display clock or cooking time.                      |

#### Touch fields

Touch fields are touch-sensitive surfaces. To select a function, touch the relevant field.

|        |                                       |
|--------|---------------------------------------|
| 90–900 | Select the microwave power in watts.  |
|        | Select the automatic programmes.      |
| kg     | Select the weight for the programmes. |
|        | Select the grill.                     |

|          |                              |
|----------|------------------------------|
|          | Set or display the time.     |
| start    | Start the operation.         |
| <b>M</b> | Select "Memory".             |
| stop     | Stop or pause the operation. |
|          | Open the appliance door.     |

### Rotary selector

Use the rotary selector to change the setting values that are shown on the display. The rotary selector can be pushed in. To engage or release the rotary selector, push the rotary selector.

### Automatic door opener


When you press the automatic door opener, the appliance door springs open. You can fully open the appliance door manually.

### Notes

- In the event of a power cut, the automatic door opener does not work. You can open the door manually.
- If you open the appliance door during operation, this pauses the operation.
- When you close the appliance door, the operation does not continue automatically. You must restart the operation.
- If the appliance is switched off for an extended period of time, the appliance door opens with a time delay.

## 4.2 Types of heating

Here you can find an overview of the types of heating. You can find recommendations on using the types of heating.

| Symbol   | Name                         | Use   |
|--|------------------------------|---|
| 90-900   | Microwave                    | Defrosting, cooking or heating food and liquids.  |
|  | Grill                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Grill flat items, such as steak, sausages or toast.</li> <li>■ Gratinated food.</li> </ul> |
|  | Microwave combined operation | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Bake bakes and gratins.</li> <li>■ Brown dishes.</li> </ul>                                |

### 4.3 Cooling fan

The cooling fan switches on and off as required. The cooking compartment remains cold during microwave operation. Despite this, the cooling fan will still switch on.

**Note:** The cooling fan may run on even if the oven has been switched off.

### 4.4 Condensation

Condensation can occur in the cooking compartment and on the appliance door when cooking. Condensation is normal and does not adversely affect appliance operation. Wipe away the condensation after cooking.

## 5 Accessories

Use original accessories. These have been made especially for your appliance.

| Accessories | Use   |
|-------------|---|
| Wire rack   | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Wire rack for grilling and browning</li> <li>■ Use the wire rack and place the cookware on it</li> </ul> |




## 6 Before using for the first time

Configure the settings for initial start-up. Clean the appliance and accessories.



### 6.1 Initial configuration

Configure the settings for initial start-up. Clean the appliance and accessories.

**Note:** After connecting the appliance to the power or following a power cut, a signal sounds and several zeros are shown on the display. It may take a few seconds until a signal sounds and you can set the time.

1. Press .
- ✓ 12:00 is shown on the display. The indicator light lights up via .
2. Set the clock using the rotary selector.
3. Press .

### 6.2 Heating up the cooking compartment

1. Press .
- ✓ The indicator lamp above  lights up and the display shows 10:00 min.
2. Press start.



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

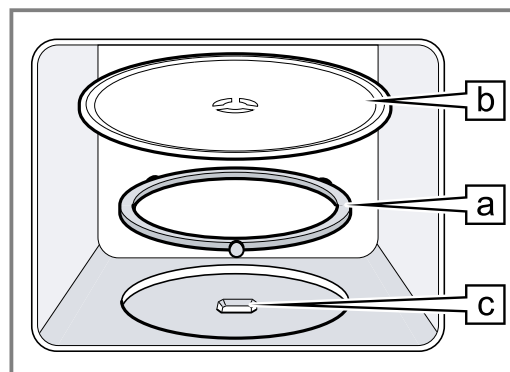
### 6.3 Cleaning the accessories

- ▶ Clean the accessory thoroughly with soapy water and a soft dish cloth.

### 6.4 Fitting the turntable

Never use the appliance without the turntable.

- Place the roller ring **a** into the recess in the cooking compartment.



- Engage the turntable **b** in the drive **c** in the centre of the cooking compartment floor.
- Check whether the turntable is correctly engaged.

**Note:** The turntable can turn anti-clockwise or clockwise.

## 7 Basic operation

### 7.1 Microwave power settings

This is where you can find an overview of the different microwave power settings and when to use them.

| Microwave power setting in watts | Use  |
|----------------------------------|--|
| 90                               | Defrost delicate foods.                          |
| 180                              | Defrost food and continue cooking.               |
| 360                              | Cooking meat and fish or heating delicate foods. |
| 600                              | Heat and cook food.                              |
| 900                              | Heat liquids.                                    |

**Note:**

You can set the microwave power settings for a particular cooking time:

- 900 W for 30 minutes
- 600 W for 60 minutes
- 90 W, 360 W, 180 W for 99 minutes

### 7.2 Microwave-safe cookware and accessories

To heat food evenly and avoid damaging your appliance, it is important to use the right cookware and accessories.

**Note:** Read the manufacturer's instructions before using any cookware in the microwave. If in doubt, carry out a cookware test.

#### Microwave-safe

| Cookware and accessories  | Reason  |
|---|---|
| Cookware made from heat-resistant, microwave-safe material: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Glass</li> <li>■ Glass ceramic</li> <li>■ Porcelain</li> <li>■ Temperature-resistant plastic</li> <li>■ Fully glazed ceramic without cracks</li> </ul> | These materials allow microwaves to pass through. Microwaves do not damage heat-resistant cookware. |
| Metal cutlery   | <b>Note:</b> You can use metal cutlery, e.g. place a spoon in a glass, to prevent delayed boiling.  |

**ATTENTION!**

Metal touching the wall of the cooking compartment will cause sparks, which may damage the appliance or the inner door pane.

- ▶ 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.

#### Not microwave-safe

| Cookware and accessories | Reason   |
|--------------------------|--|
| Metal cookware           | Metal does not allow microwaves to pass through. The food hardly heats up. |

| Cookware and accessories                | Reason   |
|---|--|
| Cookware with gold or silver decoration | <p>Microwaves can damage gold and silver decoration.</p> <p><b>Tip:</b> You can only use this kind of cookware if the manufacturer guarantees that it is microwave-safe.</p> |

### 7.3 Testing cookware for microwave suitability

Test cookware to see whether it is suitable for microwave use. Testing cookware is the only time the appliance should be operated in microwave mode without any food inside.

#### **⚠ WARNING – Risk of scalding!**

The accessible parts of the appliance become hot during operation.

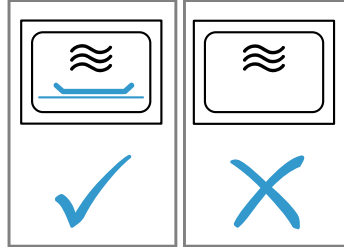
- ▶ Never touch these hot parts.
  - ▶ Keep children at a safe distance.
1. Place the empty cookware in the cooking compartment.
  2. Set the appliance to the maximum microwave power setting for 30 seconds to 1 minute.
  3. Start the operation.
  4. Check the cookware several times:
    - If the cookware is cold or warm to the touch, it is suitable for microwave use.
    - If the cookware becomes hot or sparks are created, stop the cookware test. The cookware is not microwave-safe.

### 7.4 Configuring the microwave settings

#### **ATTENTION!**

Operating the appliance without food in the cooking compartment may lead to overloading.

- ▶ Do not switch on the microwave unless there is food inside. The only exception to this rule is when performing a short cookware test.



**Tip:** To ensure optimum use of your appliance, you can refer to the information in the recommended settings. → "How it works", Page 17

1. Follow the safety instructions. → Page 4
2. Read the safety instructions and the section on how to prevent material damage. → Page 5
3. Read the information on microwave-safe cookware and accessories. → Page 9
4. Use the buttons to set the required microwave power setting.
5. Use the rotary selector to set the required duration.

**Note:** If you open the cooking compartment door during operation, the microwave interrupts the operation and pauses the set time that is counting down. When you close the cooking compartment door, the operation continues.

### 7.5 Changing the cooking time

You can change the cooking time at any time.

- ▶ Use the rotary selector to set the required duration.

### 7.6 Pausing operation

1. Press **stop** or open the appliance door.
  - ✓ The indicator light lights up via **start**.
2. To continue the operation, close the appliance door and press **start**.



### 7.7 Cancelling the operation

- ▶ Press **stop** twice or open the door and press **stop** once.

## 8 Grill

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

### 8.1 Setting the grill

1. Press .
  - ✓ The indicator lamp above  lights up and the display shows 10:00 min.
2. Use the rotary selector to set the required duration.

### 8.2 Changing the cooking time

You can change the cooking time at any time.

- ▶ Use the rotary selector to set the required duration.

### 8.3 Pausing operation

1. Press **stop** or open the appliance door.
  - ✓ The indicator light lights up via **start**.
2. To continue the operation, close the appliance door and press **start**.

## 8.4 Cancelling the operation


- ▶ Press **stop** twice or open the door and press **stop** once.

## 8.5 MicroCombi

To reduce the cooking time, you can use the grill in combination with microwave mode.

### Setting MicroCombi

1. Press the microwave power setting 90, 180 or 360.
- ✓ The indicator lamp above the pressed button lights up and the display shows 1:00 min.

2. Press .
3. Use the rotary selector to set the required duration.

**Note:** If you open the cooking compartment door during operation, the microwave interrupts the operation and pauses the set time that is counting down. When you close the cooking compartment door, the operation continues.

# 9 Memory

You can use the memory function to save the setting for a dish and call it up again at any time.

**Tip:** If you prepare one dish often, use the memory function.

## 9.1 Saving memory settings

### Note:

- You cannot save several microwave power settings in succession.
- You cannot save any automatic programmes.

1. Press **M**.
- ✓ The indicator light lights up via **M**.
2. Use the buttons to set the required microwave power setting.
- ✓ The indicator lamp above the button lights up and the display shows 1:00 min.
3. Use the rotary selector to set the required duration.
4. If required, select one of the options:
  - To save the memory and immediately start, press **start**.

- To save the memory and not start, press **M**.
- ✓ If the appliance does not start, the time appears on the display and the appliance saves the setting.

## 9.2 Starting the memory

It is very easy to start the saved programme. Place your dish in the appliance and close the appliance door.

1. Press **M**.
- ✓ The saved settings are displayed.
2. Press **start**.

## 9.3 Pausing operation

1. Press **stop** or open the appliance door.
- ✓ The indicator light lights up via **start**.
2. To continue the operation, close the appliance door and press **start**.



## 9.4 Cancelling the operation

- ▶ Press **stop** twice or open the door and press **stop** once.

# 10 Programmes

The programmes help you to use your appliance to prepare different dishes by selecting the optimum settings automatically.

## 10.1 Setting a programme

1. Select a programme.
2. Press  repeatedly until the display shows the required programme number.
- ✓ The indicator light lights up via .
3. Press **kg**.
- ✓ The indicator lamp above **kg** lights up and the display shows a suggested value for the weight.
4. Turn the rotary selector to specify the weight of the dish.

If it is not possible to enter the exact weight, round the weight up or down.

5. Press **start** to start the operation.
- ✓ The cooking time visibly counts down.
6. If an audible signal sounds during the programme, open the appliance door.
  - Break up, stir or turn the food.
  - Close the appliance door.
  - Press **start**.

## 10.2 Pausing operation

1. Press **stop** or open the appliance door.
- ✓ The indicator light lights up via **start**.
2. To continue the operation, close the appliance door and press **start**.

## 10.3 Cancelling the operation

- ▶ Press **stop** twice or open the door and press **stop** once.

## 10.4 Defrosting with the automatic programmes

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

| Programme | Food                    | Cookware | Weight range in kg |
|-----------|-------------------------|----------|--------------------|
| P01       | Minced meat             | Open     | 0.20–1.00          |
| P02       | Pieces of meat          | Open     | 0.20–1.00          |
| P03       | Chicken, chicken pieces | Open     | 0.40–1.80          |
| P04       | Bread                   | Open     | 0.20–1.00          |

### Defrosting food using the automatic programmes

- Take the food out of its packaging.  
Use food that is stored flat and in portion-sized quantities at -18 °C.
- Weigh the food.  
You require the weight in order to set the programme.
- Place the food in a microwaveable shallow dish, e.g. a glass plate or porcelain plate.  
Do not put the cover on.
- Set the programme. → *Page 11*
- Note:** Liquid is produced when you defrost meat and poultry.  
Drain off any liquid when turning and under no circumstances use it for other purposes or allow it to come into contact with other foods.
- Flat pieces of meat and items made from minced meat should be separated from each other before leaving to stand.
- 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. For poultry, remove the giblets after the resting time.
- Continue to prepare the food, even though thick pieces of meat may still be frozen in the middle.

## 10.5 Cooking with the automatic programmes

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

| Programme | Food       | Cookware | Weight range in kg | Information  |
|-----------|------------|----------|--------------------|--|
| P05       | Rice       | With lid | 0.05–0.20          | <ul style="list-style-type: none"> <li>For rice, use a large, deep dish.</li> <li>Do not use any boil-in-the-bag rice.</li> <li>For every 100 g rice, add twice to three times the amount of water.</li> </ul>         |
| P06       | Potatoes   | With lid | 0.15–1.00          | <ul style="list-style-type: none"> <li>For boiled potatoes, cut fresh potatoes into small, equally sized pieces.</li> <li>Add one tablespoon of water and a little salt for every 100 g boiled potatoes.</li> </ul>    |
| P07       | Vegetables | With lid | 0.15–1.00          | <ul style="list-style-type: none"> <li>Weigh fresh, washed vegetables scales.</li> <li>Cut the vegetables into small, uniform pieces.</li> <li>Add one tablespoon of water for every 100 g boiled potatoes.</li> </ul> |

### Cooking food with the automatic programmes

- Weigh the food.  
You require the weight in order to set the programme.
- Place the food on microwave-safe cookware and cover with a lid.
- Add the volume of water in accordance with the manufacturer's instructions on the packaging.
- Set the programme. → *Page 11*
- Once the programme has finished, stir the food again.
- The food should be left to stand for an additional 5 to 10 minutes until it reaches a uniform temperature.  
The cooking results are dependent on the food quality and consistency of the food.

## 10.6 Combi-cooking programme

With the combi cooking programme, you combine microwave and grill.

| Programme | Food                         | Cookware | Weight range in kg |
|-----------|------------------------------|----------|--------------------|
| P08       | Frozen bake, up to 3 cm deep | Open     | 0.40–0.90          |

## Cooking food using the combi cooking programme

1. Take the food out of its packaging.
2. Weigh the food.  
You require the weight in order to set the programme.

3. Place the food in microwave-safe, heat-resistant cookware that is not too big.
4. Set the programme. → *Page 11*
5. Once the programme has finished, leave the food to rest for another 5–10 minutes to allow the temperature to even out.

# 11 Basic settings

You can configure the appliance to meet your needs.

## 11.1 Overview of the basic settings

Here you can find an overview of the basic settings and factory settings. The basic settings depend on the features of your appliance.

| Setting     | Selection       | Meaning  |
|-------------|-----------------|--|
| Button tone | 0n <sup>1</sup> | Switch on the button tone.   |
| Button tone | 0FF             | Switch off the button tone.<br><b>Note:</b> The button tone remains active for start and stop.   |
| 2 Demo mode | d E 0           | Activate or deactivate demo mode.<br><b>Note:</b> The appliance is switched off. You can use the buttons and the display, the buttons do not work. Demo mode is mainly useful for dealers. |

<sup>1</sup> Factory setting (may vary according to model)

## 11.2 Changing basic settings

**Requirement:** The appliance is switched off.

1. Press and hold start and stop for a few seconds.
  - ✓ The display shows the first basic setting.
2. Press start.
  - ✓ The current value flashes on the display.
3. Set the desired value with the rotary selector.
4. Press start.
  - ✓ The appliance implements the setting.
5. Press stop.

**Tip:** The setting can be changed at any time.

## 11.3 Changing the signal duration

When your appliance is switched off, you hear an audible signal. You can change the duration of the signal.

- ▶ Press and hold start for approx. six seconds.
  - ✓ The signal duration switches between short and long.
  - ✓ The appliance applies the signal duration and displays the time.

## 11.4 Setting the time

**Note:** After connecting the appliance to the power or following a power cut, a signal sounds and several zeros are shown on the display. It may take a few seconds until a signal sounds and you can set the time.

1. Press ☰.
- ✓ 12:00 is shown on the display. The indicator light lights up via ☰.
2. Set the clock using the rotary selector.
3. Press ☰.

## 11.5 Hiding the clock

To reduce the standby consumption of your appliance, you can hide the clock.

1. Press ☰.
2. Press stop.  
To view the clock, press ☰ again.

## 12 Cleaning and servicing

To keep your appliance working efficiently for a long time, it is important to clean and maintain it carefully.

### 12.1 Cleaning products

Only use suitable cleaning products.

#### **⚠ WARNING – Risk of electric shock!**

An ingress of moisture can cause an electric shock.

- ▶ Do not use steam- or high-pressure cleaners to clean the appliance.

#### **ATTENTION!**

Unsuitable cleaning products may damage the surfaces of the appliance.

- ▶ Do not use harsh or abrasive detergents.
- ▶ Do not use cleaning products with a high alcohol content.
- ▶ Do not use hard scouring pads or cleaning sponges.
- ▶ Do not use any special cleaners for cleaning the appliance while it is hot.
- ▶ Only use glass cleaners, glass scrapers or stainless steel care products if recommended in the cleaning instructions for the relevant part.
- ▶ Wash sponge cloths thoroughly before use.

You can find out which cleaning products are suitable for each surface or part of the appliance in the individual cleaning instructions.

### 12.2 Cleaning the appliance

Clean the appliance as specified. This will ensure that the different parts and surfaces of the appliance are not damaged by incorrect cleaning or unsuitable cleaning products.

#### **⚠ WARNING – Risk of burns!**

The appliance and its parts that can be touched become hot during use.

- ▶ Caution should be exercised here in order to avoid touching heating elements.
- ▶ Young children under 8 years of age must be kept away from the appliance.

#### **⚠ WARNING – Risk of fire!**

Loose food remnants, fat and meat juices may catch fire.

- ▶ Before using the appliance, remove the worst of the food residues and remnants from the cooking compartment, heating elements and accessories.

#### **⚠ WARNING – Risk of injury!**

Scratched glass in the appliance door may develop into a crack.

- ▶ Do not use any harsh or abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass on the appliance door, as they may scratch the surface.

1. Read the information on cleaning products.  
→ Page 14
2. Observe the information on cleaning the appliance components or surfaces.
3. Unless otherwise specified:

- Clean the components of the appliance with hot soapy water and a dish cloth.
- Dry with a soft cloth.

### 12.3 Cleaning the cooking compartment

#### **ATTENTION!**

Incorrect cleaning may damage the cooking compartment.

- ▶ Do not use oven spray, abrasive materials or other aggressive oven cleaners.

1. Read the information on cleaning products.  
→ Page 14
2. Clean with hot soapy water or a vinegar solution.
3. Use oven cleaner to remove very heavy soiling.

Only use oven cleaner when the cooking compartment is cold.

**Tip:** To eliminate unpleasant odours, heat up a cup of water with a few drops of lemon juice for 1 to 2 minutes at maximum microwave power setting. Always place a spoon in the container to prevent delayed boiling.

4. Wipe out the cooking compartment with a soft cloth.
5. Leave the cooking compartment to dry with the door open.

#### **Cleaning the turntable**

1. Read the information on cleaning products.  
→ Page 14
2. Remove the turntable.
3. Clean the turntable with hot soapy water and a soft dish cloth.
4. Dry with a soft cloth.
5. Reinsert the turntable.  
Ensure that the turntable engages correctly.

### 12.4 Cleaning the front of the appliance

#### **ATTENTION!**

Incorrect cleaning may damage the front of the appliance.

- ▶ Do not use glass cleaner, metal scrapers or glass scrapers for cleaning.
- ▶ To prevent corrosion on stainless steel fronts, remove any limescale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) stains immediately.
- ▶ On stainless steel surfaces, use special stainless steel cleaning products suitable for hot surfaces.

1. Read the information on cleaning products.  
→ Page 14
2. Clean the front of the appliance using hot soapy water and a dish cloth.

**Note:** Slight differences in colour on the front of the appliance are caused by the use of different materials, such as glass, plastic and metal.

3. For stainless steel appliance fronts, apply a thin layer of the stainless steel cleaning product with a soft cloth.

You can obtain the stainless steel cleaning products from the after-sales service or the online shop.

4. Dry with a soft cloth.

## 12.5 Cleaning the control panel

### ATTENTION!

Incorrect cleaning may damage the control panel.  
 ▶ Never wipe the control panel with a wet cloth.

1. Read the information on cleaning products.  
 → *Page 14*
2. Clean the control panel using a microfibre cloth or a soft, damp cloth.
3. Dry with a soft cloth.

## 12.6 Cleaning the accessories

1. Read the information on cleaning products.  
 → *Page 14*
2. Soften baked-on food remnants with a damp dish cloth and hot soapy water.
3. Clean the accessory with hot soapy water and a soft dish cloth or a scrubbing brush.
4. Clean the wire rack with stainless steel cleaner or in the dishwasher.  
 Use steel wool or oven cleaner to remove very heavy soiling.
5. Dry with a soft cloth.

## 12.7 Cleaning the door panels

### ATTENTION!

Incorrect cleaning may damage the door panes.  
 ▶ Do not use a glass scraper.

1. Read the information on cleaning products.  
 → *Page 14*
2. Clean the door panels with a soft dish cloth and glass cleaner.  
**Note:** Shadows on the door panels, which look like streaks, are caused by reflections made by the interior lighting.
3. Dry with a soft cloth.

## 12.8 Cleaning aid

The cleaning aid is a quick alternative for occasionally cleaning the cooking compartment. The cleaning aid softens dirt by vaporising the soapy water. The dirt can then be removed more easily.

### Setting the cleaning aid

1. Add a few drops of washing-up liquid to a cup of water.
2. Place a spoon in the cup to prevent delayed boiling.
3. Place the cup in the centre of the cooking compartment.
4. Set the microwave power setting to 600 W.
5. Set the duration to three minutes.
6. Press start.  
 ✓ An audible signal sounds once the cooking time has elapsed.
7. Once the duration has elapsed, keep the door closed for a further three minutes.
8. Wipe out the cooking compartment with a soft cloth.
9. Leave the cooking compartment to dry with the door open.

# 13 Troubleshooting

You can rectify minor faults on your appliance yourself. Read the troubleshooting information before contacting after-sales service. This will avoid unnecessary costs.

### **WARNING – Risk of injury!**

- Improper repairs are dangerous.
- ▶ Repairs to the appliance should only be carried out by trained specialist staff.
  - ▶ If the appliance is defective, call Customer Service.

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

- Incorrect repairs are dangerous.
- ▶ Repairs to the appliance should only be carried out by trained specialist staff.
  - ▶ Only use genuine spare parts when repairing the appliance.
  - ▶ If the power cord of this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's Customer Service or a similarly qualified person in order to prevent any risk.

## 13.1 Malfunctions

| Fault                         | Cause and troubleshooting  |
|-------------------------------|--|
| The appliance is not working. | The mains plug of the power cord is not plugged in.<br>▶ Connect the appliance to the power supply.          |
|                               | The circuit breaker is faulty.<br>▶ Check the circuit breaker in the fuse box.                               |
|                               | There has been a power cut.<br>▶ Check whether the lighting in your kitchen or other appliances are working. |

| Fault  | Cause and troubleshooting  |
|--|--|
| The appliance is not working.  | <p>Malfunction</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Switch off the fuse in the fuse box.</li> <li>2. Switch the fuse back on after approx. 10 seconds.</li> </ol> <p>✓ If the fault was a one-off, the message disappears.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>3. If the message appears again, call the after-sales service. Please specify the exact error message when calling.<br/>→ "Customer Service", Page 17</li> </ol> <hr/> <p>Door is not fully closed.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Check whether food remains or foreign material are trapped in the door.</li> </ul> |
| Food takes longer than usual to heat up.                                   | <p>The microwave power setting is set too low.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Set a higher microwave power setting. → Page 10</li> </ul> <hr/> <p>You have placed a larger amount of food than normal in the appliance.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Set a longer cooking time.<br/>You need double the time when you have double the amount.</li> </ul> <hr/> <p>The food is colder than usual.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Turn or stir the food from time to time during cooking.</li> </ul>   |
| Turntable grates or grinds.  | <p>There is dirt or foreign objects in the area of the turntable drive.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Clean the roller ring and recess in the cooking compartment.</li> </ul>   |
| Microwave mode is cancelled.   | <p>Appliance has a fault.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ If this fault recurs, call the after-sales service.</li> </ul>  |
| The appliance is not in operation. A cooking time is shown in the display. | <p>The settings area has been activated accidentally.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Press stop,<br/>start was not pressed after the setting was implemented.</li> <li>▶ Press start or delete the setting by pressing stop.</li> </ul>  |
| Three zeros flash on the display.  | <p>There has been a power cut.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Reset the time.<br/>→ "Initial configuration", Page 8</li> </ul>   |
| An <b>M</b> is shown on the display.                                       | <p>Demo mode is activated.</p>   |
| The message <b>E 3</b> appears on the display.                             | <p>Fault in the automatic door opening system.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Switch off the appliance.</li> <li>2. Wait for 10 minutes.</li> <li>3. Switch the appliance on again.</li> </ol> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ If this fault recurs, call the after-sales service.</li> </ul>  |

## 14 Disposal

Find out here how to dispose of old appliances correctly.

### 14.1 Disposing of old appliance

Valuable raw materials can be reused by recycling.

- ▶ Dispose of the appliance in an environmentally friendly manner.

Information about current disposal methods are available from your specialist dealer or local authority.



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.



## 15 Customer Service

If you have any queries on use, are unable to rectify faults on the appliance yourself or if your appliance needs to be repaired, contact Customer Service. Detailed information on the warranty period and terms of warranty in your country is available from our after-sales service, your retailer or on our website. If you contact Customer Service, you will require the product number (E-Nr.) and the production number (FD) of your appliance. The contact details for Customer Service can be found in the enclosed Customer Service directory or on our website.

## 16 How it works

Here, you can find the ideal settings for various dishes as well as the best accessories and cookware. We have tailored these recommendations to your appliance.

### 16.1 What is the best way to proceed?

In this section, you will find out the best way to proceed step-by-step in order to be able to make optimum use of the recommended settings. You will get information on many meals, with details and tips on how to best use and set your appliance.

#### **WARNING – Risk of burns!**

Heated food gives off heat. The cookware may become hot.

- ▶ Always use oven gloves to remove cookware or accessories from the cooking compartment.

**Note:** The times given in the tables are guidelines and depend on the quality, temperature and consistency of the food.

1. Before using the appliance, remove all unnecessary cookware from the cooking compartment.
2. Select a type of food from the recommended settings.
3. Add the food to a suitable tableware.  
→ "Microwave-safe cookware and accessories", Page 9
4. Always place the cookware on the turntable.
5. Set the appliance according to the recommended settings.

Time ranges are often specified in the recommended settings. Set the shorter cooking time first. If necessary, increase the cooking time. If two microwave power settings and times are specified in the tables, set the first microwave power setting and cooking time first and, after the signal, set the second.

**Tip:** If you want to cook quantities that deviate from those specified in the tables, set approximately double the time for double the amount.

### 15.1 Product number (E-Nr.) and production number (FD)

You can find the product number (E-Nr.) and the production number (FD) on the appliance's rating plate. You will see the rating plate with these numbers if you open the appliance door. Make a note of your appliance's details and the Customer Service telephone number to find them again quickly.

### 16.2 Tips for defrosting and heating

Follow these tips for good results when defrosting and heating.

| Issue   | Tip  |
|---|--|
| The food should be defrosted, hot or cooked once the time has elapsed.  | Set a longer cooking time. Larger quantities and food which is piled high require longer times.  |
| Once the time has elapsed, the food should not be overheated at the edge and cooked in the middle.            | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Stir the food occasionally.</li> <li>▪ Set a lower microwave power setting and a longer cooking time.</li> </ul>                              |
| After defrosting, poultry or meat should not be defrosted on the outside only but still frozen in the middle. | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Set a lower microwave power setting.</li> <li>▪ If you are defrosting a large quantity, turn it several times.</li> </ul>                     |
| The food should not be too dry.   | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Set a lower microwave power setting.</li> <li>▪ Set a shorter cooking time.</li> <li>▪ Cover the food.</li> <li>▪ Add more liquid.</li> </ul> |

### 16.3 Defrosting

With your appliance you can defrost frozen food.

#### Defrosting food

1. 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.

2. Start the operation.

You can remove the foil halfway through the defrosting time.

- 3. Note:** Liquid is produced when you defrost meat and poultry.  
Drain off any liquid when turning and under no circumstances use it for other purposes or allow it to come into contact with other foods.
- 4.** Redistribute the food or turn it once or twice as it defrosts.

- Turn large pieces of food several times.
- 5.** To even out the temperature, leave the defrosted food to stand at room temperature for approx. 10–20 minutes.  
You can remove the giblets from poultry at this point. You can continue to cook the meat even if a small section of it is still frozen in the centre.

### Defrosting with the microwave

Observe the recommended settings for using the microwave to defrost frozen food.

| Food  | Weight in g | Microwave power setting in W | Cooking time in mins          |
|---|-------------|------------------------------|-------------------------------|
| Whole pieces of beef, veal or pork (on the bone or boned) | 800         | 1. 180<br>2. 90              | 1. 15<br>2. 10–20             |
| Whole pieces of beef, veal or pork (on the bone or boned) | 1000        | 1. 180<br>2. 90              | 1. 20<br>2. 15–25             |
| Whole pieces of beef, veal or pork (on the bone or boned) | 1500        | 1. 180<br>2. 90              | 1. 30<br>2. 20–30             |
| Meat in pieces or slices of beef, veal or pork            | 200         | 1. 180<br>2. 90              | 1. 2 <sup>1</sup><br>2. 4–6   |
| Meat in pieces or slices of beef, veal or pork            | 500         | 1. 180<br>2. 90              | 1. 5 <sup>1</sup><br>2. 5–10  |
| Meat in pieces or slices of beef, veal or pork            | 800         | 1. 180<br>2. 90              | 1. 8 <sup>1</sup><br>2. 10–15 |
| Minced meat, mixed <sup>2,3</sup>                         | 200         | 90                           | 10 <sup>4</sup>               |
| Minced meat, mixed <sup>2,3</sup>                         | 500         | 1. 180<br>2. 90              | 1. 5 <sup>4</sup><br>2. 10–15 |
| Minced meat, mixed <sup>2,3</sup>                         | 800         | 1. 180<br>2. 90              | 1. 8 <sup>4</sup><br>2. 10–20 |
| Poultry or poultry portions <sup>5</sup>                  | 600         | 1. 180<br>2. 90              | 1. 8<br>2. 10–20              |
| Poultry or poultry portions <sup>5</sup>                  | 1200        | 1. 180<br>2. 90              | 1. 15<br>2. 10–20             |
| Fish fillet, fish steak or fish slices <sup>5</sup>       | 400         | 1. 180<br>2. 90              | 1. 5<br>2. 10–15              |
| Vegetables, e.g. peas                                     | 300         | 180                          | 10–15                         |
| Fruit, e.g. raspberries <sup>5</sup>                      | 300         | 180                          | 7–10 <sup>6</sup>             |
| Fruit, e.g. raspberries <sup>5</sup>                      | 500         | 1. 180<br>2. 90              | 1. 8 <sup>6</sup><br>2. 5–10  |
| Butter, defrosting <sup>7</sup>                           | 125         | 1. 180<br>2. 90              | 1. 1<br>2. 2–3                |
| Butter, defrosting <sup>7</sup>                           | 250         | 1. 180<br>2. 90              | 1. 1<br>2. 3–4                |
| Loaf of bread   | 500         | 1. 180<br>2. 90              | 1. 6<br>2. 5–10               |
| Loaf of bread   | 1000        | 1. 180<br>2. 90              | 1. 12<br>2. 10–20             |
| Cakes, plain, e.g. sponge cake <sup>8,9</sup>             | 500         | 90                           | 10–15                         |

<sup>1</sup> Separate any defrosted parts when turning.

<sup>2</sup> Freeze the food flat.

<sup>3</sup> Remove any meat that has already defrosted.

<sup>4</sup> Turn the food several times.

<sup>5</sup> Separate any defrosted parts.

<sup>6</sup> Carefully stir the food occasionally.

<sup>7</sup> Remove all packaging.

<sup>8</sup> Only defrost cakes without icing, whipped cream, gelatine or custard.

<sup>9</sup> Separate the pieces of cake.

| Food   | Weight in g | Microwave power setting in W | Cooking time in mins |
|--|-------------|------------------------------|----------------------|
| Cakes, plain, e.g. sponge cake <sup>8,9</sup>          | 750         | 1. 180<br>2. 90              | 1. 5<br>2. 10–15     |
| Cakes, moist, e.g. fruit flan, cheesecake <sup>8</sup> | 500         | 1. 180<br>2. 90              | 1. 5<br>2. 15–20     |
| Cakes, moist, e.g. fruit flan, cheesecake <sup>8</sup> | 750         | 1. 180<br>2. 90              | 1. 7<br>2. 15–20     |

<sup>1</sup> Separate any defrosted parts when turning.

<sup>2</sup> Freeze the food flat.

<sup>3</sup> Remove any meat that has already defrosted.

<sup>4</sup> Turn the food several times.

<sup>5</sup> Separate any defrosted parts.

<sup>6</sup> Carefully stir the food occasionally.

<sup>7</sup> Remove all packaging.

<sup>8</sup> Only defrost cakes without icing, whipped cream, gelatine or custard.

<sup>9</sup> Separate the pieces of cake.

## 16.4 Heating

With your appliance you can heat food.

### Heating food

#### WARNING – Risk of burns!

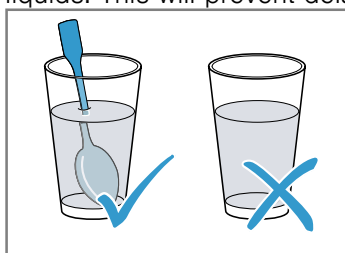
Heated food gives off heat. The cookware may become hot.

- ▶ Always use oven gloves to remove cookware or accessories from the cooking compartment.

#### WARNING – Risk of scalding!

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

- ▶ Always place a spoon in the container when heating liquids. This will prevent delayed boiling.



### ATTENTION!

Metal touching the wall of the cooking compartment will cause sparks, which may damage the appliance or the inner door pane.

- ▶ 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.

1. Take ready meals out of the packaging and place in microwave-safe cookware.
2. Distribute the food flat in the cookware.
3. Cover the food with a suitable lid, a plate or special microwave foil.
4. Start the operation.
5. Turn or stir the food several times during cooking. The speed at which different components of the meal heat up may vary.
6. Check the temperature.
7. To even out the temperature, leave the heated food to stand at room temperature for approx. 2–5 minutes.

### Heating frozen food in the microwave

Observe the recommended settings for using the microwave to heat frozen food.

| Food  | Weight in g | Microwave power setting in W | Cooking time in mins |
|---|-------------|------------------------------|----------------------|
| Set menu, plated meal, ready meal with 2–3 components | 300–400     | 600                          | 8–11                 |
| Soup  | 400         | 600                          | 8–10                 |
| Stew  | 500         | 600                          | 10–13                |
| Slices or pieces of meat in sauce, e.g. goulash       | 500         | 600                          | 12–17 <sup>1</sup>   |

<sup>1</sup> Separate the pieces of meat when stirring.

<sup>2</sup> Add a little liquid to the food.

<sup>3</sup> Pour water into the dish so that it covers the base.

<sup>4</sup> Cook the food without any additional water.

| Food  | Weight in g | Microwave power setting in W | Cooking time in mins |
|---|-------------|------------------------------|----------------------|
| Bakes, e.g. lasagne, cannelloni                       | 450         | 600                          | 10–15                |
| Side dishes, e.g. rice, pasta <sup>2</sup>            | 250         | 600                          | 2–5                  |
| Side dishes, e.g. rice, pasta <sup>2</sup>            | 500         | 600                          | 8–10                 |
| Vegetables, e.g. peas, broccoli, carrots <sup>3</sup> | 300         | 600                          | 8–10                 |
| Vegetables, e.g. peas, broccoli, carrots <sup>3</sup> | 600         | 600                          | 14–17                |
| Creamed spinach <sup>4</sup>                          | 450         | 600                          | 11–16                |

<sup>1</sup> Separate the pieces of meat when stirring.  
<sup>2</sup> Add a little liquid to the food.  
<sup>3</sup> Pour water into the dish so that it covers the base.  
<sup>4</sup> Cook the food without any additional water.

## Heating in the microwave

Observe the recommended settings for using the microwave to heat food.

| Food  | Amount    | Microwave power setting in W | Cooking time in mins       |
|---|-----------|------------------------------|----------------------------|
| Beverages <sup>1</sup>                                | 200 ml    | 800                          | 2–3 <sup>2,3</sup>         |
| Beverages <sup>1</sup>                                | 500 ml    | 800                          | 3–4 <sup>2,3</sup>         |
| Baby food, e.g. baby bottles <sup>4</sup>             | 50 ml     | 360                          | Approx. 0.5 <sup>5,6</sup> |
| Baby food, e.g. baby bottles <sup>4</sup>             | 100 ml    | 360                          | Approx. 1 <sup>5,6</sup>   |
| Baby food, e.g. baby bottles <sup>4</sup>             | 200 ml    | 360                          | 1.5 <sup>5,6</sup>         |
| Soup, 1 cup   | 200 g     | 600                          | 2–3                        |
| Soup, 2 cups  | 400 g     | 600                          | 4–5                        |
| Set menu, plated meal, ready meal with 2–3 components | 350–500 g | 600                          | 4–8                        |
| Meat in sauce <sup>7</sup>                            | 500 g     | 600                          | 8–11                       |
| Stew  | 400 g     | 600                          | 6–8                        |
| Stew  | 800 g     | 600                          | 8–11                       |
| Vegetables, 1 portion <sup>8</sup>                    | 150 g     | 600                          | 2–3                        |
| Vegetables, 2 portions <sup>8</sup>                   | 300 g     | 600                          | 3–5                        |

<sup>1</sup> Place a spoon in the glass.  
<sup>2</sup> Do not overheat alcoholic drinks.  
<sup>3</sup> Check the food occasionally.  
<sup>4</sup> Heat up baby food without the teat or lid.  
<sup>5</sup> Always shake the food well after heating.  
<sup>6</sup> Always check the temperature.  
<sup>7</sup> Separate the slices of meat.  
<sup>8</sup> Add a little liquid to the food.

## 16.5 Cooking

With your appliance you can cook food.

### Cooking food

#### WARNING – Risk of burns!

Heated food gives off heat. The cookware may become hot.

► Always use oven gloves to remove cookware or accessories from the cooking compartment.













1. Check whether the cookware fits in the cooking compartment and that the turntable can turn freely.
  - For roasting, use a deep dish.
  - For bakes or gratins, use large, flat cookware.
2. Distribute the food flat in the cookware.
3. When cooking with the microwave, cover the food with a suitable lid, a plate or special microwave foil.

- Do not cover the food when grilling.
  - Do not cover the food when combining the microwave and grill.
4. Always place the cookware on the turntable.
    - Always place the wire rack on the turntable when grilling. Do not preheat.
  5. Start the operation.
  6. To even out the temperature, leave the heated food to stand at room temperature for approx. 2–5 minutes.
    - Leave the meat to sit for 5–10 minutes before cutting it.
    - Leave bakes and gratins to stand for five minutes in the appliance while it is switched off.



**Tip:** Always use wooden skewers for fish skewers or vegetable skewers.

## Cooking with the microwave

Recommended settings for cooking with the microwave.

| Food  | Amount            | Accessories                         | Mi-crowave power setting in W  | Type of heating  | Cooking time in mins               | Information   |
|---|-------------------|-------------------------------------|--------------------------------|--|------------------------------------|---|
| Whole chicken, fresh, without giblets                           | 1200 g            | Cookware with lid                   | 600                            | -  | 25–30                              | Turn halfway through the cooking time.  |
| Chicken pieces, e.g. chicken quarters                           | 800 g             | Cookware without lid +<br>Wire rack | 360                            |                           | 30–40                              | Place with the skin side up. Do not turn the food.  |
| Chicken wings, marinated and frozen                             | 800 g             | Cookware without lid +<br>Wire rack | 360                            |                           | 15–25                              | Do not turn the food.   |
| Pork without rind, e.g. neck                                    | 750 g             | Cookware without lid                | 360                            |                           | 40–50                              | Turn the food once or twice.  |
| Bacon rashers   | Approx. 8 rashers | Wire rack                           | 180                            |                           | 10–15                              | -   |
| Meat loaf   | 750 g             | Cookware without lid                | <b>1.</b> 600<br><b>2.</b> 360 | <b>1.</b> -<br><b>2.</b>  | <b>1.</b> 20–25<br><b>2.</b> 25–35 | Cook the food uncovered. The maximum thickness of the food is 6 cm.   |
| Fish, e.g. fillet pieces  | 400 g             | Cookware without lid                | 600                            | -  | 10–15                              | Add a little water, lemon juice or wine to the food.  |
| Fish fillet, gratinated   | 400 g             | Cookware without lid                | 360                            |                         | 10–15                              | Defrost frozen fish before cooking.   |
| Fish skewers  | 4–5 pieces        | Wire rack                           | 180                            |                         | 10–15                              | Use wooden skewers.   |
| Bake, sweet, e.g. quark bake with fruit                         | 1000 g            | Cookware without lid                | 360                            |                         | 30–35                              | The maximum thickness of the food is 5 cm.  |
| Bake, savoury from raw ingredients, e.g. pasta bake             | 1000 g            | Cookware without lid                | 360                            |                         | 30–35                              | Sprinkle cheese over the food. The maximum thickness of the food is 5 cm.                                       |
| Bake, savoury, made from cooked ingredients, e.g. potato gratin | 1000 g            | Cookware without lid                | 360                            |                         | 30–40                              | The maximum thickness of the food is 4 cm.  |
| Soups, gratinated, e.g. onion soup                              | 2–4 cups          | Cookware without lid                | -                              |                         | 15–20                              | -   |
| Vegetables, fresh   | 250 g             | Cookware with lid                   | 600                            | -  | 5–10 <sup>1</sup>                  | Cut the ingredients into equal-sized pieces. Add 1 to 2 tbsp water for every 100 g. Stir the food occasionally. |
| Vegetables, fresh   | 500 g             | Cookware with lid                   | 600                            | -  | 10–15 <sup>1</sup>                 | -   |
| Vegetable skewers   | 4–5 pieces        | Wire rack                           | 180                            |                         | 15–20                              | Use wooden skewers.   |
| Potatoes  | 250 g             | Cookware with lid                   | 600                            | -  | 8–10 <sup>1</sup>                  | Cut the ingredients into equal-sized pieces. Add 1 to 2 tbsp water for every 100 g. Stir the food occasionally. |

<sup>1</sup> Carefully stir the food occasionally.

| Food                              | Amount     | Accessories       | Microwave power setting in W   | Type of heating   | Cooking time in mins             | Information   |
|-----------------------------------|------------|-------------------|--------------------------------|---|----------------------------------|---|
| Potatoes                          | 500 g      | Cookware with lid | 600                            | -   | 11–14 <sup>1</sup>               | Cut the ingredients into equal-sized pieces. Add 1 to 2 tbsp water for every 100 g. Stir the food occasionally. |
| Potatoes                          | 750 g      | Cookware with lid | 600                            | -   | 15–22 <sup>1</sup>               | Cut the ingredients into equal-sized pieces. Add 1 to 2 tbsp water for every 100 g. Stir the food occasionally. |
| Rice                              | 125 g      | Cookware with lid | <b>1.</b> 900<br><b>2.</b> 180 | <b>1.</b> -<br><b>2.</b> -  | <b>1.</b> 5–7<br><b>2.</b> 12–15 | Add double the amount of liquid.  |
| Rice                              | 250 g      | Cookware with lid | <b>1.</b> 900<br><b>2.</b> 180 | <b>1.</b> -<br><b>2.</b> -  | <b>1.</b> 6–8<br><b>2.</b> 15–18 | Add double the amount of liquid.  |
| Toasting bread                    | 2–4 slices | Wire rack         | -                              |  | 1st side: 2–4<br>2nd side: 2–4   | -   |
| Grilling bread                    | 2–6 slices | Wire rack         | -                              |  | 7–10                             | The cooking time varies depending on the topping.   |
| Fruit, compote                    | 500 g      | Cookware with lid | 600                            | -   | 9–12                             | -   |
| Sweet food, e.g. pudding, instant | 500 ml     | Cookware with lid | 600                            | -   | 6–8                              | Stir the pudding two to three times using the whisk.  |

<sup>1</sup> Carefully stir the food occasionally.

## 16.6 Test dishes

These overviews have been produced for test institutes to facilitate appliance testing in accordance with EN 60350-1:2013 or IEC 60350-1:2011 and EN 60705:2012, IEC 60705:2010.

### Cooking with the microwave

Recommended settings for cooking with the microwave.

| Food           | Microwave power setting in W  | Cooking time in mins               | Note:   |
|----------------|-------------------------------|------------------------------------|---|
| Custard, 750 g | <b>1.</b> 360<br><b>2.</b> 90 | <b>1.</b> 12–17<br><b>2.</b> 20–25 | Place the Pyrex dish 20 x 25 cm on the turntable.   |
| Biscuit        | 600                           | 8–10                               | Place a 22 cm diameter Pyrex dish on the turntable. |
| Meat loaf      | 600                           | 20–25                              | Place a Pyrex dish on the turntable.                |


### Defrosting with the microwave

Recommended settings for using the microwave to defrost food.

| Food | Microwave power setting in W  | Cooking time in mins             | Note:   |
|------|-------------------------------|----------------------------------|---|
| Meat | <b>1.</b> 180<br><b>2.</b> 90 | <b>1.</b> 5–7<br><b>2.</b> 10–15 | Place the Pyrex dish (22 cm diameter) on the turntable. |

## Cooking in combination with a microwave

Recommended settings for cooking with the microwave.

| Food          | Microwave power setting in W | Type of heating   | Cooking time in mins | Note:   |
|---------------|------------------------------|---|----------------------|---|
| Potato gratin | 360                          |  | 35–40                | Place a 22 cm diameter Pyrex dish on the turntable. |

# 17 Installation instructions

Observe this information when installing the appliance.



## 17.1 Safe installation

Follow these safety instructions when installing the appliance.

- The appliance can only be used safely if it is correctly installed according to the safety instructions. The installer is responsible for ensuring that the appliance works perfectly at its installation location.
- Check the appliance for damage after unpacking it. Do not connect the appliance if it has been damaged in transit.
- Before starting up the appliance, remove any packaging material and adhesive film from the cooking compartment and the door.
- Never remove the transparent film on the inside of the door.
- Proceed in accordance with the installation sheets for installing accessories.
- Fitted units must be temperature-resistant up to 90 °C, and adjacent unit fronts up to 65 °C.
- Do not install the appliance behind a decorative door or the door of a kitchen unit. There is a risk of overheating.
- Cut-out work on the units should be carried out before installing the appliance. Remove any shavings. Otherwise, the correct operation of electrical components may be adversely affected.
- Only a licensed professional may connect appliances without plugs. Damage caused by incorrect connection is not covered under the warranty.

## WARNING – Risk of injury!

Sharp-edged parts may be accessible during installation.

- ▶ Wear protective gloves.

## WARNING – Risk of fire!

It is dangerous to use an extended power cord and non-approved adapters.

- ▶ Do not use extension cables or multiple socket strips.
- ▶ If the power cord is too short, contact Customer Service.
- ▶ Only use adapters approved by the manufacturer.

## 17.2 Electrical connection

In order to safely connect the appliance electrically, follow these instructions.

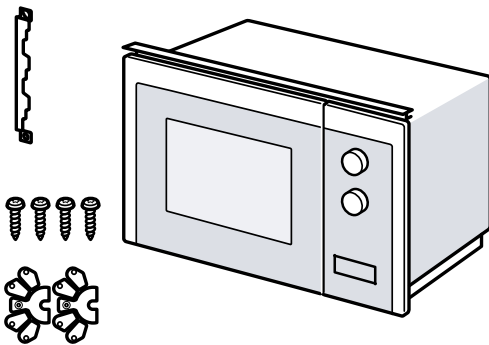
## WARNING – Risk of electric shock!

Incorrect installation is dangerous.

- ▶ Only a qualified electrician may route the socket or replace a power cable while taking into consideration the applicable regulations.
- ▶ Connect the appliance only to a correctly installed, earthed socket.
- ▶ If the plug is no longer accessible following installation, an all-pole isolating unit with a contact clearance of at least 3 mm must be available on the installation side. Contact protection must be ensured by the installation.

### 17.3 Scope of delivery

After unpacking all parts, check for any damage in transit and completeness of the delivery.



### 17.4 Fitted units

Here, you can find notes on safe installation.

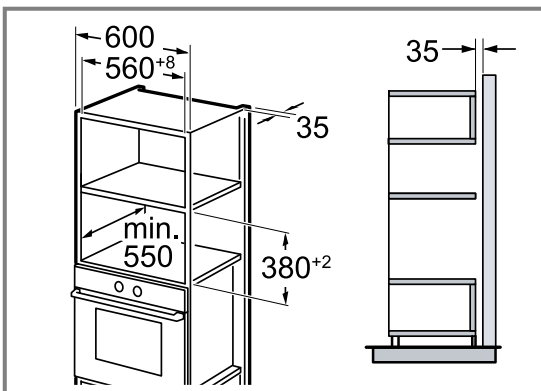
#### ATTENTION!

Any shavings may impair the function of electrical components.

- ▶ Carry out cut-out work on the units before installing the appliance.
- ▶ Remove the shavings.
- The minimum installation height is 850 mm.
- The installation cabinet must not have a back panel behind the appliance.
- The ventilation slots and intake openings must not be covered.
- Fitted units must be heat-resistant up to 90 °C, and adjacent unit fronts up to 65 °C.

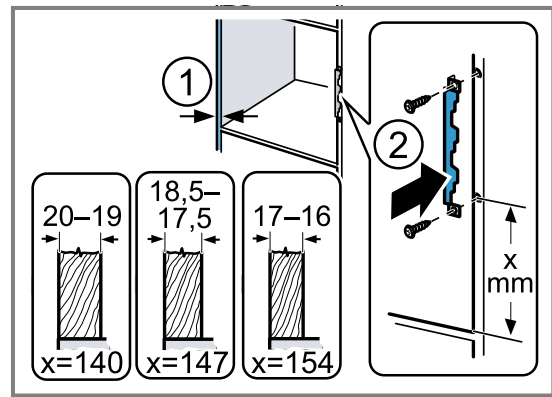
### 17.5 Installation dimensions in the tall unit

Observe the installation dimensions and the safety clearances in a tall unit.



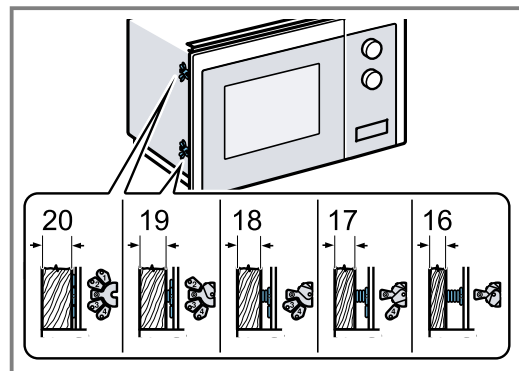
### 17.6 Preparing the tall unit

1. Determine the wall thickness of the unit. ①  
An x-value is assigned to the wall thickness.
2. **Note:** The x-value corresponds to the distance between the lower edge of the connection plate and the bottom of the fitted unit.  
Screw the connection plate tightly to the tall unit. ②  
When doing so, observe the x-value that was determined.

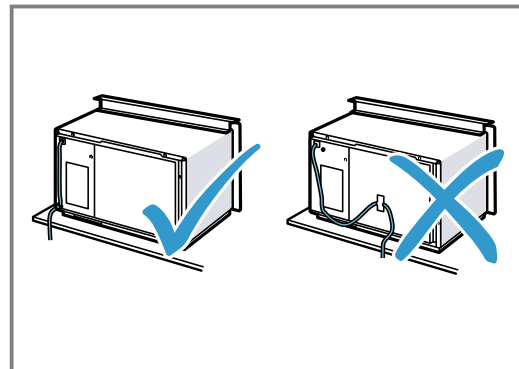


### 17.7 Installing the appliance

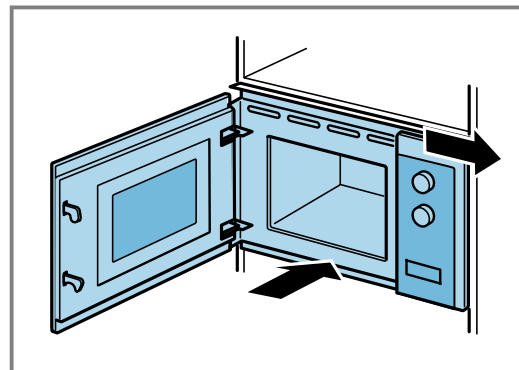
1. Secure the spacers to the appliance in accordance with the wall thickness.



2. **Note:**  
Do not trap or kink the power cable.

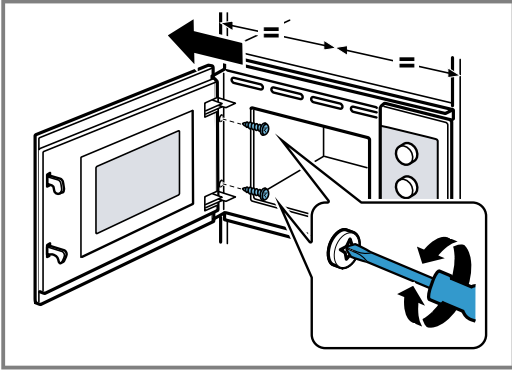


Insert the appliance into the unit and move it to the right.

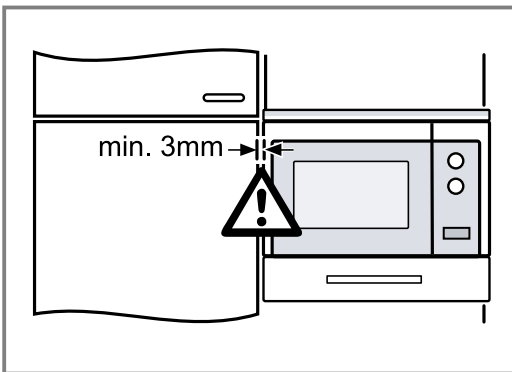




3. Screw the appliance in until the appliance is centrally aligned.



4. Check the clearance to the adjacent appliances.



The clearance to the adjacent appliances must be at least 3 mm.

5. Remove any packaging material and adhesive film from the cooking compartment and the door.

# Daftar isi

## PANDUAN PENGOPERASIAN

|      |   |    |
|------|---|----|
| 1    | Keselamatan.....                                  | 26 |
| 2    | Menghindari kerusakan perangkat .....             | 29 |
| 3    | Melindungi lingkungan hidup dan penghematan ..... | 30 |
| 4    | Pengenalan.....                                   | 31 |
| 5    | Aksesori.....                                     | 32 |
| 6    | Sebelum penggunaan pertama kali .....             | 32 |
| 7    | Pengoperasian dasar.....                          | 33 |
| 8    | Memanggang.....                                   | 34 |
| 9    | Memori.....                                       | 35 |
| 10   | Program.....                                      | 35 |
| 11   | Pengaturan dasar.....                             | 37 |
| 12   | Membersihkan dan Merawat .....                    | 38 |
| 13   | Memperbaiki kerusakan.....                        | 39 |
| 14   | Membuang peralatan Anda .....                     | 40 |
| 15   | Layanan pelanggan.....                            | 41 |
| 16   | Cara kerja .....                                  | 41 |
| 17   | PETUNJUK PEMASANGAN .....                         | 47 |
| 17.1 | Pemasangan yang aman .....                        | 47 |

## 1 Keselamatan

Perhatikan petunjuk keselamatan berikut.

### 1.1 Petunjuk umum

- Baca dengan saksama panduan ini.
- Simpan petunjuk seperti informasi produk untuk penggunaan berikutnya atau untuk pemilik berikutnya.
- Jangan menghubungkan alat yang mengalami kerusakan akibat pengangkutan.

### 1.2 Penggunaan yang sesuai

Hanya teknisi ahli resmi yang boleh menghubungkan peralatan tanpa steker. Jika terjadi kerusakan akibat koneksi yang salah, klaim garansi akan dibatalkan.

Pemasangan yang sesuai dengan petunjuk perakitan dapat menjamin keamanan saat penggunaan. Teknisi pemasangan bertanggung jawab atas fungsi peralatan yang tepat pada lokasi pemasangan.

Gunakan alat hanya:

- untuk mempersiapkan hidangan dan minuman.
- dalam pengawasan. Awasi proses memasak singkat terus-menerus.
- dalam peralatan rumah tangga pribadi dan di ruang tertutup di lingkungan rumah.
- hingga ketinggian maksimal 4000 m di atas permukaan laut.

Perangkat ini sesuai dengan standar EN 55011 atau CISPR 11. Perangkat ini merupakan produk 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.

### 1.3 Pembatasan grup pengguna

Alat ini dapat digunakan oleh anak-anak yang berusia mulai 8 tahun dan oleh orang dengan keterbatasan fisik, sensorik, atau mental, atau pengalaman dan/atau pengetahuan tidak mencukupi, jika mereka diawasi atau dilatih terkait penggunaan alat yang aman, sehingga memahami bahaya yang bisa terjadi.

Anak-anak tidak boleh bermain-main dengan alat ini.

Pembersihan dan perawatan pengguna tidak boleh dilakukan oleh anak-anak, kecuali jika mereka berusia 15 tahun atau lebih tua dan diawasi.

Jauhkan anak-anak yang berusia di bawah 8 tahun dari perangkat dan kabel suplai listrik.

### 1.4 Penggunaan yang aman

#### PERINGATAN – Risiko kebakaran!

Benda mudah terbakar yang tertinggal di dalam ruang oven dapat terbakar.

- ▶ Jangan pernah menyimpan benda yang mudah terbakar di dalam ruang oven.

- ▶ Jangan pernah membuka pintu alat jika ada asap di dalamnya.
- ▶ Matikan alat dan lepas kabel alat dari sumber daya listrik atau matikan pemutus arus listrik dalam kotak sekring.

Sisa-sisa makanan nonkemasan atau makanan segar, minyak, dan sari daging dapat terbakar.

- ▶ Sebelum menggunakan alat, bersihkan sisa-sisa makanan yang sangat kotor dari ruang oven, elemen pemanas, dan aksesoris. Panas berlebih dapat menyebabkan risiko kebakaran.
- ▶ Jangan pernah memasang alat di belakang dekor atau pintu.

### **⚠ PERINGATAN – Risiko luka bakar!**

Alat akan menjadi sangat panas.

- ▶ Jangan pernah menyentuh permukaan bagian dalam ruang oven atau elemen pemanas selama masih panas.
- ▶ Selalu biarkan alat menjadi dingin.
- ▶ Jaga anak-anak pada jarak aman.

Aksesoris dan alat masak menjadi sangat panas.

- ▶ Selalu gunakan sarung tangan oven untuk mengeluarkan aksesoris atau alat masak dari ruang oven.

Apabila ruang oven panas, uap alkohol yang berada di dalam ruang oven dapat terbakar.

- ▶ Jangan pernah mengolah makanan yang mengandung banyak cairan dengan kadar alkohol yang tinggi.
- ▶ Hanya gunakan cairan dengan kadar alkohol yang tinggi dalam jumlah yang sedikit.
- ▶ Buka pintu alat dengan hati-hati.

### **⚠ PERINGATAN – Risiko melepuh!**

Bagian-bagian alat yang dapat dijangkau akan menjadi panas selama alat dioperasikan.

- ▶ Jangan pernah menyentuh bagian yang panas tersebut.
- ▶ Jaga anak-anak pada jarak aman.

Uap panas dapat keluar saat pintu alat dibuka. Uap dapat terlihat atau tidak, tergantung suhunya.

- ▶ Buka pintu alat dengan hati-hati.
- ▶ Jaga anak-anak pada jarak aman.

Uap panas dapat terbentuk jika terdapat air di dalam ruang oven saat oven panas.

- ▶ Jangan pernah menuang air ke dalam ruang oven saat ruang oven masih panas.

### **⚠ PERINGATAN – Risiko cedera!**

Engsel pada pintu alat akan bergerak ketika pintu dibuka dan ditutup sehingga jari tangan dapat terjepit.

- ▶ Jauhkan tangan Anda dari engsel.

### **⚠ PERINGATAN – Risiko sengatan listrik!**

Reparasi yang tidak tepat akan membahayakan.

- ▶ Hanya staf ahli yang terlatih untuk hal itu yang dapat menjalankan reparasi pada peralatan.
- ▶ Hanya komponen pengganti asli yang boleh digunakan untuk perbaikan peralatan.
- ▶ Jika kabel daya perangkat ini rusak, kabel ini harus digantikan oleh pihak produsen atau layanan pelanggan atau seorang yang ahli, untuk menghindari terjadi adanya bahaya.

Isolasi kabel daya yang rusak akan membahayakan.

- ▶ Jangan pernah menempelkan kabel daya ke bagian mesin yang panas atau sumber panas.
- ▶ Jangan pernah menempelkan kabel daya ke ujung atau tepi yang tajam.
- ▶ Jangan pernah menekuk, menghimpit, atau mengubah kabel daya.

Kelembapan yang masuk dapat menyebabkan kejutan listrik.

- ▶ Jangan gunakan pembersih uap atau pembersih bertekanan tinggi untuk membersihkan peralatan.

Peralatan yang rusak atau kabel daya yang rusak akan membahayakan.

- ▶ Jangan pernah mengoperasikan alat yang rusak.
- ▶ Jangan mengoperasikan peralatan dengan permukaan yang retak atau rusak.
- ▶ Hubungi layanan pelanggan.

→ *Halaman 41*

## **1.5 Microwave**

Perhatikan petunjuk keselamatan ini saat menggunakan microwave.

### **⚠ PERINGATAN – Risiko kebakaran!**

Penggunaan alat yang tidak sebagaimana mestinya akan membahayakan dan dapat menyebabkan kerusakan. Misalnya sandal rumah, kantung gandum atau sereal yang diha-

ngatkan dapat terbakar bahkan setelah beberapa jam.

- ▶ Jangan pernah mengeringkan makanan atau pakaian dengan alat.
- ▶ Jangan pernah menggunakan alat untuk menghangatkan sandal rumah, kantung gandum atau sereal, spons, kain pembersih yang lembap dan sejenisnya.
- ▶ Hanya gunakan alat untuk memasak makanan dan minuman.

Bahan makanan dapat terbakar.

- ▶ Jangan pernah memanaskan bahan makanan dalam wadah styrofoam.
- ▶ Jangan pernah memanaskan bahan makanan dalam wadah yang terbuat dari plastik, kertas atau bahan yang mudah terbakar lainnya tanpa pengawasan.
- ▶ Jangan pernah mengatur daya atau waktu microwave terlalu tinggi. Ikuti informasi dalam petunjuk penggunaan ini.
- ▶ Jangan pernah mengeringkan bahan makanan di dalam microwave.
- ▶ Jangan pernah menghilangkan beku es atau memanaskan bahan makanan dengan kadar air rendah seperti roti dengan daya atau waktu microwave terlalu tinggi.

Minyak goreng dapat terbakar.

- ▶ Jangan pernah hanya memanaskan minyak goreng di dalam microwave.

### **⚠ PERINGATAN – Risiko ledakan!**

Cairan atau bahan makanan lainnya dalam wadah yang tertutup rapat dapat meledak.

- ▶ Jangan pernah memanaskan cairan atau bahan makanan lainnya dalam wadah yang tertutup rapat.

### **⚠ PERINGATAN – Risiko luka bakar!**

Bahan makanan dengan cangkang atau kulit yang keras dapat retak/meledak saat ataupun setelah proses pemanasan.

- ▶ Jangan pernah memasak telur tanpa dikupas atau memanaskan telur rebus.
- ▶ Jangan pernah memasak kerang dan udang-udangan.
- ▶ Tusuk bagian kuning telur terlebih dahulu untuk telur mata sapi atau telur rebus yang disajikan dalam gelas.
- ▶ Pada bahan makanan dengan cangkang atau kulit yang keras, seperti misalnya apel, tomat, kentang atau sosis, kulitnya dapat retak/pecah. Tusuk cangkang atau kulit sebelum dipanaskan.

Panas tidak dapat didistribusikan secara merata pada makanan bayi.

- ▶ Jangan pernah memanaskan makanan bayi dalam wadah yang tertutup.
- ▶ Selalu lepas tutup atau dotnya.
- ▶ Aduk atau kocok dengan baik setelah dipanaskan.
- ▶ Periksa suhu makanan terlebih dahulu sebelum memberikan makanan tersebut kepada anak.

Makanan yang dipanaskan mengeluarkan panas. Wadah makanan dapat menjadi panas.

- ▶ Selalu keluarkan wadah makanan atau aksesoris dari ruang oven menggunakan sarung tangan oven.

Kemasan dapat meledak pada bahan makanan yang tertutup rapat.

- ▶ Selalu perhatikan informasi yang terdapat pada kemasan.
- ▶ Selalu keluarkan makanan dari ruang oven menggunakan sarung tangan oven.

Bagian-bagian alat yang dapat diakses menjadi panas selama digunakan.

- ▶ Jangan pernah menyentuh bagian yang panas ini.
- ▶ Jaga anak-anak pada jarak aman.

Penggunaan alat yang tidak sebagaimana mestinya akan membahayakan. Misalnya sandal rumah, kantung gandum atau sereal yang terlalu panas, spons, kain lap yang lembap dan sejenisnya dapat menyebabkan luka bakar.

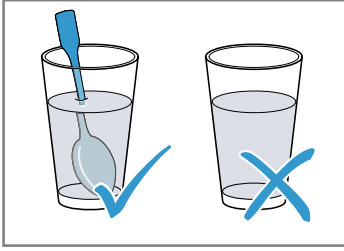
- ▶ Jangan pernah menggunakan alat untuk mengeringkan makanan atau pakaian.
- ▶ Jangan pernah menggunakan alat untuk menghangatkan sandal rumah, kantung gandum atau sereal, spons, kain lap yang lembap dan sejenisnya.
- ▶ Hanya gunakan alat untuk memasak makanan dan minuman.

### **⚠ PERINGATAN – Risiko melepuh!**

Pada saat memanaskan cairan dapat terjadi pemanasan lanjutan (superheat). Hal ini berarti, suhu didih telah tercapai, namun tidak diikuti munculnya gelembung uap seperti biasanya. Cairan panas dapat tiba-tiba meluap dan memercik saat panci sedikit bergetar.

- ▶ Saat memanaskan sesuatu, selalu masukkan sendok ke dalam wadah. Hal tersebut

akan mencegah superheating.



### ⚠️ PERINGATAN – Risiko cedera!

Pinggan yang tidak sesuai dapat pecah. Pinggan yang terbuat dari porselen dan keramik dapat memiliki lubang-lubang kecil pada gagang dan tutup. Di balik lubang-lubang ini terdapat sebuah rongga. Uap air yang masuk ke dalam rongga ini dapat menyebabkan pinggan pecah.

- ▶ Hanya gunakan pinggan yang sesuai untuk microwave.

Pinggan dan wadah yang terbuat dari logam atau pinggan dengan aksesori logam dapat menyebabkan percikan api saat menggunakan mode microwave murni. Alat akan rusak.

- ▶ Jangan pernah menggunakan wadah berbahan logam untuk mode microwave murni.
- ▶ Hanya gunakan pinggan yang sesuai untuk microwave atau microwave yang dikombinasikan dengan jenis pemanasan.

### ⚠️ PERINGATAN – Risiko sengatan listrik!

Alat beroperasi dengan tegangan tinggi.

- ▶ Jangan pernah melepas housing.

### ⚠️ PERINGATAN – Risiko serius terhadap kesehatan!

Permukaan alat dapat mengalami kerusakan apabila alat tidak dibersihkan dengan benar. Hal ini dapat menyebabkan kebocoran daya pada microwave.

- ▶ Bersihkan alat secara berkala dan segera bersihkan sisa-sisa bahan makanan.
- ▶ Selalu jaga kebersihan ruang oven, pintu dan engsel pintu.

Daya pada microwave dapat bocor melalui pintu ruang oven yang rusak.

- ▶ Jangan pernah menggunakan alat saat pintu ruang oven atau rangka plastik pada pintu rusak.
- ▶ Hubungi layanan pelanggan.

Daya microwave dapat bocor pada alat tanpa penutup housing.

- ▶ Jangan pernah melepaskan penutup housing.
- ▶ Hubungi layanan pelanggan untuk pengerjaan pemeliharaan atau perbaikan.

## 2 Menghindari kerusakan perangkat

### 2.1 Umum

Ikuti petunjuk ini ketika menggunakan alat.

#### PERHATIAN!

Apabila ruang oven panas, air apa pun di dalamnya akan membentuk uap. Perubahan suhu dapat menyebabkan kerusakan.

- ▶ Jangan pernah menuang air ke dalam ruang oven saat ruang oven masih panas.

Uap lembap yang berada di dalam ruang oven dalam waktu yang lama dapat menyebabkan korosi.

- ▶ Bersihkan embun setelah setiap proses memasak.
- ▶ Jangan terlalu lama menyimpan makanan basah dan lembek di dalam ruang oven dengan pintu tertutup.

- ▶ Jangan menyimpan makanan di dalam ruang oven.

Membiarkan alat menjadi dingin dengan pintu terbuka seiring waktu akan merusak bagian depan dari unit dapur di sekitar alat.

- ▶ Selalu biarkan ruang oven menjadi dingin dengan pintu ditutup setelah alat digunakan untuk memasak dengan suhu tinggi.
- ▶ Pastikan tidak ada yang terjepit pada pintu alat.

- ▶ Hanya biarkan ruang oven mengering dengan pintu terbuka jika banyak uap air yang dihasilkan selama pengoperasian alat.

Meletakkan benda pada pintu alat dapat merusak pintu.

- ▶ Jangan meletakkan atau menggantung benda pada pintu alat.
- ▶ Jangan meletakkan alat masak atau aksesori pada pintu alat.

### 2.2 Microwave

Perhatikan petunjuk ini saat menggunakan microwave.

#### PERHATIAN!

Jika logam menyentuh dinding ruang oven, akan timbul percikan api yang dapat merusak alat atau kaca pintu bagian dalam.

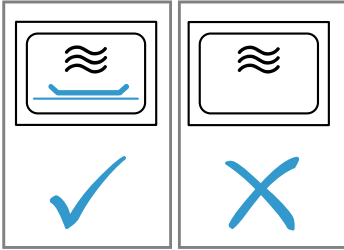
- ▶ Logam, misalnya sendok di dalam gelas harus berada minimal 2 cm dari dinding ruang oven dan sisi dalam pintu.

Baki aluminium di dalam alat dapat menyebabkan percikan api. Alat akan mengalami kerusakan akibat percikan api yang muncul.

- ▶ Jangan gunakan baki aluminum di dalam alat.

Pengoperasian alat tanpa adanya makanan di dalam ruang oven dapat menyebabkan beban berlebih.

- ▶ Jangan pernah menghidupkan microwave tanpa adanya makanan di dalam ruang oven. Kecuali untuk menguji piringan dalam waktu singkat.



Membuat popcorn dengan microwave yang dilakukan beberapa kali secara langsung dengan daya microwave yang terlalu tinggi dapat menyebabkan kerusakan pada ruang oven.

- ▶ Dinginkan alat selama beberapa menit setiap kali selesai membuat.
- ▶ Jangan pernah mengatur daya microwave terlalu tinggi.
- ▶ Gunakan maksimal 600 watt.

- ▶ Selalu letakkan kemasan popcorn di atas piring kaca.

Perengkapan microwave akan rusak jika penutup dilepas.

- ▶ Jangan pernah melepas penutup peralatan microwave di dalam oven.

Melepas foil transparan dari sisi dalam pintu akan merusak pintu alat.

- ▶ Jangan pernah melepaskan foil transparan pada sisi dalam pintu.

Cairan yang masuk ke dalam bagian dalam alat dapat merusak penggerak piring putar.

- ▶ Awasi proses memasak.
- ▶ Pertama, atur durasi yang lebih singkat, lalu tambah durasi bila perlu.
- ▶ Jangan pernah menggunakan alat tanpa piring putar.

Piringan yang tidak sesuai dapat menyebabkan kerusakan.

- ▶ Hanya gunakan piringan yang tahan terhadap suhu yang tinggi pada saat menggunakan pemanggang untuk mode kombinasi microwave, atau udara panas.

## 3 Melindungi lingkungan hidup dan penghematan

### 3.1 Membuang kemasan

Bahan kemasan bersifat ramah lingkungan dan dapat didaur ulang.

- ▶ Buang komponen-komponen secara terpisah menurut jenis bahannya.

### 3.2 Menghemat energi

Jika Anda memperhatikan petunjuk berikut, perangkat Anda akan menghabiskan sedikit listrik.

Hanya panaskan alat terlebih dulu jika resep atau pengaturan yang direkomendasikan memberikan instruksi demikian.

- Tidak melakukan pemanasan awal pada alat dapat mengurangi energi yang digunakan hingga 20%.

Gunakan loyang berwarna gelap, dilapisi warna hitam atau dilapisi enamel.

- Jenis loyang ini menyerap panas dengan sangat baik.

Jangan terlalu sering membuka pintu alat selama pengoperasian.

- Hal ini akan menjaga suhu di dalam ruang oven sehingga alat tidak perlu dipanaskan ulang.

Saat memanggang beberapa hidangan, lakukan secara berturut-turut atau secara bersamaan.

- Ruang oven dipanaskan setelah memanggang hidangan pertama. Hal ini akan mengurangi waktu memanggang untuk kue kedua.

Jika waktu memasak cukup lama, alat dapat dimatikan 10 menit sebelum waktu memasak berakhir.

- Panas sisa yang ada cukup untuk menyelesaikan hidangan yang dimasak.

Keluarkan semua aksesori yang tidak digunakan dari ruang oven.

- Tidak perlu memanaskan aksesori yang sedang tidak digunakan.

Biarkan es pada makanan yang beku melumer sebelum memasak.

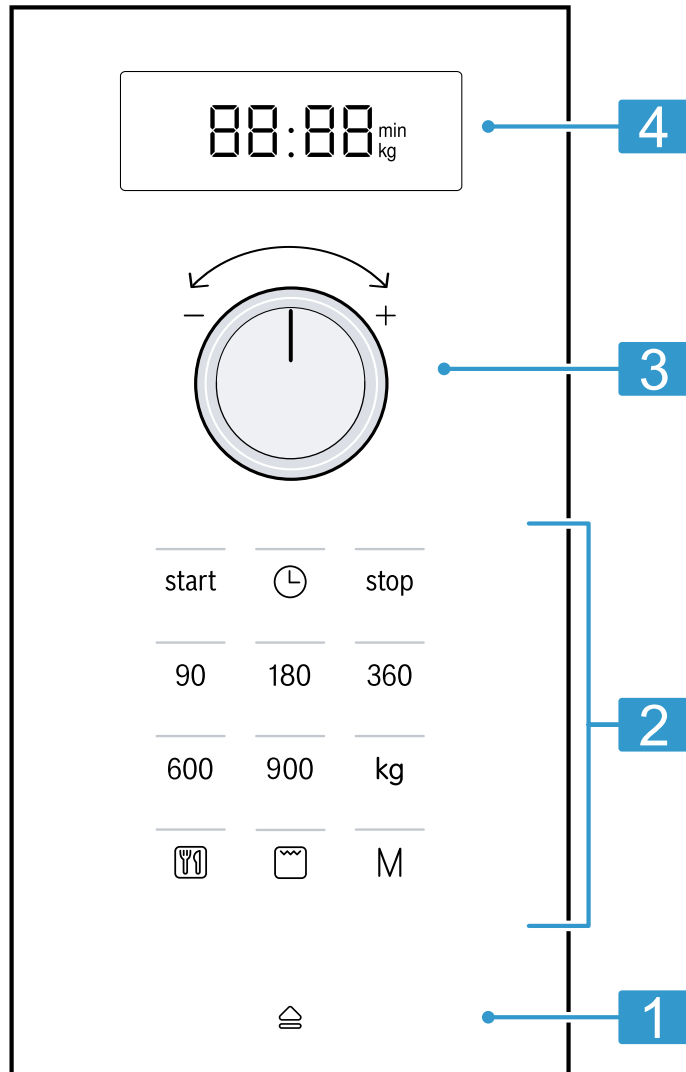
- Hal ini akan menghemat energi yang seharusnya diperlukan untuk melumerkan bekuan es pada makanan tersebut.

## 4 Pengenalan

### 4.1 Panel kontrol

Pada panel kontrol, atur semua fungsi peralatan Anda dan dapatkan informasi tentang kondisi pengoperasian.

**Catatan:** Sesuai tipe perangkat, detail dalam gambar dapat berbeda, misalnya warna dan dbentuk.



|          |                        |  |
|----------|------------------------|--|
| <b>1</b> | Pembuka pintu otomatis | Buka pintu secara otomatis.                    |
| <b>2</b> | Bidang sentuh          | Pilih fungsi.                                  |
| <b>3</b> | Selektor putar         | Atur waktu, durasi atau mode program otomatis. |
| <b>4</b> | Display                | Tampilkan waktu atau durasi.                   |

#### Bidang sentuh

Panel sentuh merupakan bidang yang sensitif terhadap sentuhan. Untuk memilih suatu fungsi, ketuk bidang yang sesuai.

|        |                                  |
|--------|----------------------------------|
| 90-900 | Pilih daya microwave dalam watt. |
|        | Pilih mode program otomatis.     |
| kg     | Pilih berat pada program.        |
|        | Pilih pemanggang.                |

|          |                                   |
|----------|-----------------------------------|
|          | Atur atau tampilkan waktu.        |
| start    | Mulai pengoperasian.              |
| <b>M</b> | Pilih memori.                     |
| stop     | Hentikan atau jeda pengoperasian. |
|          | Buka pintu alat.                  |

### Selektor putar

Nilai pengaturan yang ditampilkan pada display dapat diubah menggunakan selektor putar. Selektor putar dapat benamkan. Tekan selektor putar untuk memasukkan atau mengeluarkan selektor putar.

### Pembuka pintu otomatis


Jika pembuka pintu otomatis ditekan, pintu alat akan terbuka. Pintu alat dapat dibuka sepenuhnya dengan tangan.

### Catatan

- Jika listrik padam, pembuka pintu otomatis tidak berfungsi. Pintu dapat dibuka dengan tangan.
- Jika pintu alat dibuka selama pengoperasian, pengoperasian akan berhenti.
- Jika pintu alat ditutup, pengoperasian tidak akan berlanjut secara otomatis. Anda harus memulai pengoperasian.
- Jika alat dimatikan dalam waktu yang lama, pintu alat terbuka dengan penundaan waktu.

## 4.2 Jenis pemanasan

Ikhtisar mengenai jenis pemanasan dapat dilihat di sini. Rekomendasi mengenai penggunaan jenis pemanas dapat diperoleh.

| Simbol   | Nama                     | Penggunaan   |
|--|--------------------------|--|
| 90-900   | Microwave                | Hilangkan beku, masak atau panaskan makanan dan cairan.  |
|  | Memanggang               | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Panggang makanan yang berbentuk pipih, misalnya steak, sosis kecil atau roti tawar.</li> <li>▪ Gratin makanan.</li> </ul> |
|  | Mode kombinasi microwave | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Panggang casserole dan gratin.</li> <li>▪ Panggang hidangan hingga kecokelatan.</li> </ul>                                |

### 4.3 Kipas pendingin

Kipas pendingin akan hidup dan mati sesuai kebutuhan.

Ruang oven tetap dingin saat microwave digunakan. Meskipun demikian, kipas pendingin beroperasi.

**Catatan:** Kipas pendingin dapat tetap beroperasi meski alat telah dimatikan.

### 4.4 Air kondensat

Embun (air kondensat) dapat muncul di ruang oven dan di pintu alat selama proses memasak. Embun yang muncul merupakan hal yang wajar dan tidak mempengaruhi fungsi alat. Bersihkan embun setelah proses memasak.

## 5 Aksesori

Hanya gunakan aksesori asli. Aksesori tersebut telah dirancang khusus untuk alat ini.

| Aksesori | Penggunaan  |
|----------|---|
| Panggang | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Grill untuk memanggang dan au gratin</li> <li>▪ Grill untuk meletakkan piring</li> </ul> |




## 6 Sebelum penggunaan pertama kali

Lakukan pengaturan untuk pengoperasian awal terlebih dahulu. Bersihkan perangkat dan aksesorinya.



### 6.1 Menjalankan pengoperasian pertama kali

Lakukan pengaturan untuk pengoperasian awal terlebih dahulu. Bersihkan perangkat dan aksesorinya.

**Catatan:** Setelah listrik tersambung atau listrik padam, sinyal akan berbunyi dan beberapa angka nol terlihat pada display. Hal tersebut dapat berlangsung selama beberapa detik hingga sinyal lainnya berbunyi dan waktu dapat diatur.

1. Tekan .
- ✓ 12:00 terlihat pada display. Lampu indikator pada  menyala.
2. Atur waktu dengan menggunakan selektor putar.
3. Tekan .

### 6.2 Memanaskan ruang oven

1. Tekan .
- ✓ Lampu indikator di atas  menyala dan display menampilkan 10:00 menit.
2. Tekan **start**.
3. Setelah ruang oven dingin, bersihkan permukaan menggunakan larutan sabun dan kain lap.



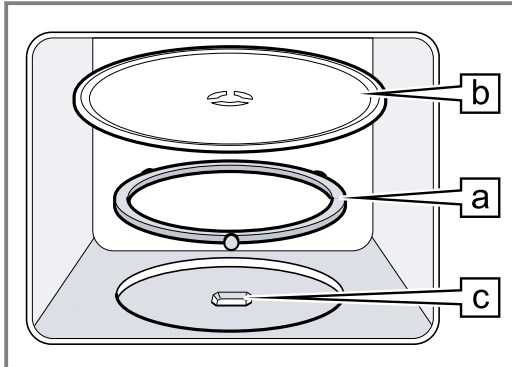
### 6.3 Membersihkan aksesoris

- Bersihkan aksesoris secara menyeluruh dengan larutan sabun dan kain lap lembut.

### 6.4 Memasukkan piring putar

Hanya gunakan alat dengan piring putar yang terpasang.

1. Letakkan cincin rol **a** ke dalam celah ruang oven.



2. Kunci piring putar **b** dalam penggerak **c** di bagian tengah dasar ruang oven.
3. Periksa apakah piring putar telah terkunci dengan benar.

**Catatan:** Piring putar dapat berputar ke kiri atau kanan.

## 7 Pengoperasian dasar

### 7.1 Daya microwave

Ikhtisar mengenai daya dan cara penggunaan microwave dapat dilihat di sini.

| Daya microwave dalam watt | Penggunaan  |
|---------------------------|---|
| 90                        | Hilangkan beku pada makanan yang lunak.                   |
| 180                       | Hilangkan beku pada makanan dan lanjutkan proses memasak. |
| 360                       | Masak daging dan ikan atau panaskan makanan yang lunak.   |
| 600                       | Panaskan dan masak makanan.                               |
| 900                       | Panaskan cairan.  |

**Catatan:**

Daya microwave dapat diatur ulang untuk durasi tertentu:

- 900 W untuk 30 menit
- 600 W untuk 60 menit
- 90 W, 180 W dan 360 W untuk 99 menit

### 7.2 Pinggan dan aksesoris yang sesuai untuk microwave

Gunakan pinggan dan aksesoris yang sesuai untuk memanaskan makanan secara merata dan tidak merusak alat.

**Catatan:** Perhatikan informasi dari produsen sebelum menggunakan pinggan untuk microwave. Jika ragu, lakukan uji pinggan.

#### Sesuai untuk microwave

| Pinggan dan aksesoris  | Alasan  |
|--|---|
| Pinggan tahan panas dan sesuai untuk microwave: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kaca</li> <li>■ Keramik kaca</li> <li>■ Porselen</li> <li>■ Plastik tahan terhadap suhu</li> <li>■ Keramik berglasir penuh tanpa celah</li> </ul> | Bahan-bahan ini akan menyerap gelombang mikro. Microwave tidak akan merusak pinggan yang tahan panas.               |
| Sendok garpu dari logam  | <b>Catatan:</b> Untuk mencegah superheating, gunakan sendok garpu dari logam, misalnya letakkan sendok dalam gelas. |

**PERHATIAN!**

Jika logam menyentuh dinding ruang oven, akan timbul percikan api yang dapat merusak alat atau kaca pintu bagian dalam.

- Logam, misalnya sendok di dalam gelas harus berada minimal 2 cm dari dinding ruang oven dan sisi dalam pintu.

#### Tidak sesuai untuk microwave

| Pinggan dan aksesoris | Alasan  |
|-----------------------|---|
| Pinggan dari logam    | Logam tidak akan menyerap gelombang mikro. Makanan hampir tidak memanaskan. |

| Pinggan dan aksesori                  | Alasan   |
|---------------------------------------|--|
| Pinggan dengan hiasan emas atau perak | Microwave dapat merusak hiasan emas dan perak.<br><b>Kiat:</b> Pinggan dapat digunakan jika produsen menjamin bahwa pinggan tersebut sesuai untuk microwave. |

### 7.3 Menguji pinggan untuk kesesuaian microwave

Periksa pinggan untuk kesesuaian microwave dengan uji pinggan. Alat dapat dioperasikan dalam mode microwave tanpa adanya makanan di dalamnya hanya saat sedang menguji pinggan.

#### **⚠ PERINGATAN – Risiko melepuh!**

Bagian-bagian alat yang dapat dijangkau akan menjadi panas selama alat dioperasikan.

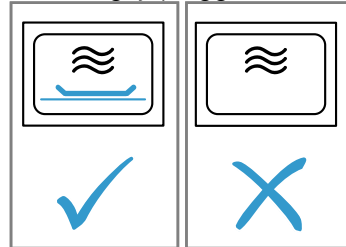
- ▶ Jangan pernah menyentuh bagian yang panas tersebut.
  - ▶ Jaga anak-anak pada jarak aman.
1. Letakkan pinggan ke dalam ruang oven.
  2. Atur alat ke daya microwave maksimal selama ½-1 menit.
  3. Mulai pengoperasian.
  4. Periksa pinggan beberapa kali:
    - Jika pinggan terasa dingin atau hangat di tangan, berarti pinggan sesuai untuk microwave.
    - Jika pinggan terasa panas atau muncul percikan api, hentikan pengujian pinggan. Pinggan tidak sesuai untuk microwave.

## 7.4 Mengatur microwave

### PERHATIAN!

Pengoperasian alat tanpa adanya makanan di dalam ruang oven dapat menyebabkan beban berlebih.

- ▶ Jangan pernah menghidupkan microwave tanpa adanya makanan di dalam ruang oven. Kecuali untuk menguji pinggan dalam waktu singkat.



**Kiat:** Informasi terkait rekomendasi pengaturan dapat digunakan sebagai acuan untuk menggunakan alat secara optimal.

→ "Cara kerja", Halaman 41

1. Perhatikan petunjuk keselamatan. → Halaman 27
2. Perhatikan petunjuk untuk menghindari kerusakan properti. → Halaman 29
3. Perhatikan petunjuk mengenai pinggan dan aksesori yang sesuai untuk microwave. → Halaman 33
4. Atur daya microwave yang diinginkan dengan tombol.
5. Atur durasi yang diinginkan dengan selektor putar.

**Catatan:** Jika pintu oven dibuka selama pengoperasian berlangsung, microwave akan menghentikan pengoperasian dan akan berhenti selama waktu yang ditentukan. Jika pintu alat ditutup, pengoperasian akan dilanjutkan.

### 7.5 Mengubah durasi

Durasi dapat diubah kapan saja.

- ▶ Atur durasi yang diinginkan dengan selektor putar.

### 7.6 Menghentikan pengoperasian

1. Tekan **stop** atau buka pintu alat.
  - ✓ Lampu indikator pada **start** menyala.
2. Untuk melanjutkan pengoperasian, tutup pintu alat dan tekan **start**.

### 7.7 Membatalkan pengoperasian

- ▶ Tekan **stop** dua kali atau buka pintu dan tekan **stop** satu kali.

## 8 Memanggang

Pemanggang dapat digunakan untuk membuat makanan tampak kecokelatan atau au gratin. Pemanggang dapat digunakan sendiri atau dikombinasikan dengan microwave.

### 8.1 Mengatur pemanggang

1. Tekan **☐**.
  - ✓ Lampu indikator di atas **☐** menyala dan display menampilkan 10:00 menit.
2. Atur durasi yang diinginkan dengan selektor putar.

### 8.2 Mengubah durasi

Durasi dapat diubah kapan saja.

- ▶ Atur durasi yang diinginkan dengan selektor putar.

### 8.3 Menghentikan pengoperasian

1. Tekan **stop** atau buka pintu alat.
  - ✓ Lampu indikator pada **start** menyala.
2. Untuk melanjutkan pengoperasian, tutup pintu alat dan tekan **start**.

## 8.4 Membatalkan pengoperasian

- ▶ Tekan **stop** dua kali atau buka pintu dan tekan **stop** satu kali.

## 8.5 Kombinasi mikro

Untuk mempersingkat waktu memasak, pemanggang dapat digunakan dengan microwave.

### Mengatur kombinasi mikro

1. Tekan daya microwave 90, 180 atau 360.
- ✓ Lampu indikator pada tombol yang ditekan akan menyala dan display menampilkan 1:00 menit.

2. Tekan .
3. Atur durasi yang diinginkan dengan selektor putar.

**Catatan:** Jika pintu oven dibuka selama pengoperasian berlangsung, microwave akan menghentikan pengoperasian dan akan berhenti selama waktu yang ditentukan. Jika pintu alat ditutup, pengoperasian akan dilanjutkan.

# 9 Memori

Pengaturan untuk hidangan dapat disimpan dengan fungsi memori dan dapat diakses kembali kapan saja.

**Kiat:** Jika Anda sering membuat hidangan, gunakan fungsi memori.

## 9.1 Menyimpan memori

### Catatan:

- Beberapa daya microwave tidak dapat disimpan satu per satu.
  - Program otomatis tidak dapat disimpan.
1. Tekan **M**.
- ✓ Lampu indikator pada **M** menyala.
2. Atur daya microwave yang diinginkan dengan tombol.
- ✓ Lampu indikator pada tombol akan menyala dan display menampilkan 1:00 menit.
3. Atur durasi yang diinginkan dengan selektor putar.
  4. Pilih salah satu opsi berikut bila perlu:
    - Tekan **start** untuk menyimpan dan segera memulai memori.

- Tekan **M** untuk menyimpan dan tidak memulai memori.

- ✓ Jika alat tidak memulai, waktu akan muncul pada display dan alat menyimpan pengaturan.

## 9.2 Memulai memori

Program yang telah tersimpan dapat dengan mudah dimulai. Letakkan makanan ke dalam alat lalu tutup pintu alat.

1. Tekan **M**.
- ✓ Pengaturan yang telah tersimpan akan muncul.
2. Tekan **start**.

## 9.3 Menghentikan pengoperasian

1. Tekan **stop** atau buka pintu alat.
- ✓ Lampu indikator pada **start** menyala.
2. Untuk melanjutkan pengoperasian, tutup pintu alat dan tekan **start**.



## 9.4 Membatalkan pengoperasian

- ▶ Tekan **stop** dua kali atau buka pintu dan tekan **stop** satu kali.

# 10 Program

Dengan program tersebut, alat membantu Anda dalam memasak berbagai makanan dan memilih pengaturan yang optimal secara otomatis.

## 10.1 Mengatur program

1. Pilih program.
  2. Tekan  berulang kali hingga display menampilkan nomor program yang diinginkan.
- ✓ Lampu indikator pada  menyala.
3. Tekan **kg**.
- ✓ Lampu indikator pada **kg** menyala dan display menampilkan berat yang direkomendasikan.
4. Atur berat makanan dengan selektor putar.  
Apabila berat yang tepat tidak dapat ditentukan, buatkan ke atas atau ke bawah.
  5. Tekan **start** untuk memulai pengoperasian.
- ✓ Durasi yang selesai akan terlihat.

6. Jika sinyal berbunyi selama program berlangsung, buka pintu alat.
  - Potong, aduk, atau balik makanan.
  - Tutup pintu alat.
  - Tekan **start**.

## 10.2 Menghentikan pengoperasian

1. Tekan **stop** atau buka pintu alat.
- ✓ Lampu indikator pada **start** menyala.
2. Untuk melanjutkan pengoperasian, tutup pintu alat dan tekan **start**.

## 10.3 Membatalkan pengoperasian

- ▶ Tekan **stop** dua kali atau buka pintu dan tekan **stop** satu kali.

## 10.4 Menghilangkan beku dengan mode program otomatis

Beku pada daging, daging unggas dan roti dapat dihilangkan dengan menggunakan 4 program penghilangan beku.

| Program | Makanan                           | Pinggan | Kisaran berat dalam kg |
|---------|-----------------------------------|---------|------------------------|
| P01     | Daging cincang                    | terbuka | 0,20-1,00              |
| P02     | Potongan daging                   | terbuka | 0,20-1,00              |
| P03     | Daging ayam, potongan daging ayam | terbuka | 0,40-1,80              |
| P04     | Roti                              | terbuka | 0,20-1,00              |

### Menghilangkan beku pada makanan dengan mode program otomatis

1. Keluarkan bahan makanan dari kemasan.

Gunakan bahan makanan yang disimpan secara mendatar dan dalam porsi terukur pada suhu -18 C.

2. Timbang bahan makanan.

Berat diperlukan untuk mengatur program.

3. Letakkan bahan makanan pada pinggan yang datar, sesuai untuk microwave, misalnya piring kaca atau porselen.

Jangan ditutup.

4. Atur program. → *Halaman 35*

5. **Catatan:** Saat menghilangkan beku pada daging merah dan daging unggas, akan keluar cairan.

Buang cairan saat membalik dan jangan gunakan kembali atau mencampurkannya dengan bahan makanan lainnya.

6. Pisahkan daging berbentuk pipih dan daging cincang sebelum diistirahatkan.

7. Diamkan bahan makanan yang telah di-thawing selama 10-30 menit untuk menyesuaikan suhu.

Potongan daging yang besar perlu diistirahatkan lebih lama dibandingkan potongan daging yang kecil. Keluarkan jeroan daging unggas setelah diistirahatkan.

8. Bahan makanan juga dapat diolah apabila potongan daging yang besar masih membeku di bagian tengahnya.

## 10.5 Memasak dengan menggunakan mode program otomatis

Nasi, kentang atau sayur-sayuran dapat dimasak dengan menggunakan 3 program memasak.

| Program | Makanan | Pinggan        | Kisaran berat dalam kg | Catatan   |
|---------|---------|----------------|------------------------|---|
| P05     | Nasi    | dengan penutup | 0,05-0,20              | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Gunakan loyang yang besar dan tinggi untuk nasi.</li> <li>■ Jangan gunakan kantung beras untuk memasak nasi.</li> <li>■ Tambahkan dua hingga tiga kali jumlah air untuk setiap 100 g beras.</li> </ul> |
| P06     | Kentang | dengan penutup | 0,15-1,00              | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Untuk memasak kentang rebus, potong kentang segar dalam ukuran kecil yang sama.</li> <li>■ Tambahkan satu liter air dan sedikit garam untuk setiap 100 g kentang rebus.</li> </ul>                     |
| P07     | Sayuran | dengan penutup | 0,15-1,00              | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Timbang sayuran segar yang telah dibersihkan.</li> <li>■ Potong sayuran dalam ukuran kecil yang sama.</li> <li>■ Tambahkan satu liter air untuk setiap 100 g sayuran.</li> </ul>                       |

### Memasak makanan dengan mode program otomatis

1. Timbang bahan makanan.

Berat diperlukan untuk mengatur program.

2. Letakkan bahan makanan pada pinggan yang sesuai untuk microwave dan gunakan tutup.

3. Tambahkan sejumlah air sesuai keterangan pada kemasan.

4. Atur program. → *Halaman 35*

5. Apabila program telah selesai, aduk bahan makanan sekali lagi.

6. Diamkan bahan makanan selama 5 hingga 10 menit untuk menyesuaikan suhu.

Hasil memasak bergantung pada kualitas bahan makanan dan kondisi bahan makanan.

## 10.6 Program memasak kombinasi

Dengan program memasak kombinasi, kombinasikan microwave dengan pemanggang.

| Program | Makanan                            | Pinggan | Kisaran berat dalam kg |
|---------|------------------------------------|---------|------------------------|
| P08     | Casserole beku, hingga tinggi 3 cm | terbuka | 0,40-0,90              |

## Memasak makanan dengan program memasak kombinasi

1. Keluarkan bahan makanan dari kemasan.
2. Timbang bahan makanan.  
Berat diperlukan untuk mengatur program.
3. Letakkan bahan makanan pada piringan yang sesuai untuk microwave, tahan panas, dan tidak terlalu besar.
4. Atur program. → *Halaman 35*
5. Jika program telah selesai, diamkan bahan makanan selama 5 hingga 10 menit untuk menyesuaikan suhu.

# 11 Pengaturan dasar

Anda dapat mengatur peralatan Anda sesuai kebutuhan.

## 11.1 Ikhtisar pengaturan dasar

Di sini Anda dapat menemukan ikhtisar tentang pengaturan dasar dan penyetelan pabrik. Pengaturan dasar tergantung dari perlengkapan perangkat Anda.

| Pengaturan   | Pilihan         | Arti   |
|--------------|-----------------|--|
| Bunyi tombol | On <sup>1</sup> | Aktifkan bunyi tombol.   |
| Bunyi tombol | OFF             | Nonaktifkan bunyi tombol.<br><b>Catatan:</b> Bunyi tombol tetap aktif pada start dan stop.   |
| Mode demo    | On/Off          | Aktifkan atau nonaktifkan mode demo.<br><b>Catatan:</b> Alat dimatikan. Anda dapat menggunakan tombol dan display, tombol tidak berfungsi. Mode demo ini terutama sangat berguna untuk dealer. |

<sup>1</sup> Penyetelan pabrik (dapat berbeda sesuai tipe peralatan)

## 11.2 Mengubah pengaturan dasar

**Persyaratan:** Alat dimatikan.

1. Tekan dan tahan start dan stop selama beberapa detik.
  - ✓ Display menampilkan pengaturan dasar pertama.
2. Tekan start.
  - ✓ Nilai saat ini berkedip pada display.
3. Atur nilai yang diinginkan dengan selektor putar.
4. Tekan start.
  - ✓ Alat akan menjalankan pengaturan.
5. Tekan stop.

**Kiat:** Pengaturan dapat diubah kapan saja.

## 11.3 Mengubah durasi sinyal

Apabila alat mati, akan terdengar suara sinyal. Durasi sinyal dapat diubah.

- ▶ Tekan start selama sekitar 6 detik.
  - ✓ Durasi sinyal bergantian antara pendek dan panjang.
  - ✓ Alat menerapkan durasi sinyal dan menampilkan waktu.

## 11.4 Mengatur waktu

**Catatan:** Setelah listrik tersambung atau listrik padam, sinyal akan berbunyi dan beberapa angka nol terlihat pada display. Hal tersebut dapat berlangsung selama beberapa detik hingga sinyal lainnya berbunyi dan waktu dapat diatur.

1. Tekan ☹.
- ✓ 12:00 terlihat pada display. Lampu indikator pada ☹ menyala.
2. Atur waktu dengan menggunakan selektor putar.
3. Tekan ☹.

## 11.5 Menyembunyikan waktu

Waktu dapat disembunyikan untuk mengurangi penggunaan mode siaga pada alat.

1. Tekan ☹.
2. Tekan stop.
  - Untuk menampilkan kembali waktu, tekan ulang ☹.

## 12 Membersihkan dan Merawat

Agar peralatan Anda tetap baik dan berfungsi normal, bersihkan dan rawat secara menyeluruh.

### 12.1 Bahan pembersih

Hanya gunakan bahan pembersih yang sesuai.

#### **⚠ PERINGATAN – Risiko sengatan listrik!**

Kelembapan yang masuk dapat menyebabkan kejutan listrik.

- ▶ Jangan gunakan pembersih uap atau pembersih bertekanan tinggi untuk membersihkan peralatan.

#### **PERHATIAN!**

Detergen yang tidak sesuai dapat merusak permukaan peralatan.

- ▶ Jangan gunakan bahan pembersih yang keras atau abrasif.
- ▶ Jangan gunakan bahan pembersih yang mengandung alkohol kuat.
- ▶ Jangan gunakan penggosok pembersih yang keras dan sepon cuci.
- ▶ Jangan gunakan pembersih khusus apa pun untuk membersihkan alat ketika panas.
- ▶ Hanya gunakan pembersih kaca, pengerik kaca, atau produk perawatan stainless steel jika disarankan dalam petunjuk pembersihan untuk bagian yang relevan.
- ▶ Cuci kain spons secara menyeluruh sebelum digunakan.

Jenis bahan pembersih yang sesuai untuk permukaan dan komponen yang berbeda dapat dilihat pada petunjuk pembersihan masing-masing.

### 12.2 Membersihkan alat

Bersihkan alat seperti yang ditentukan agar komponen dan permukaan yang berbeda tidak rusak akibat pembersihan yang tidak tepat atau bahan pembersih yang tidak sesuai.

#### **⚠ PERINGATAN – Risiko luka bakar!**

Alat akan menjadi sangat panas.

- ▶ Jangan pernah menyentuh permukaan bagian dalam ruang oven atau elemen pemanas selama masih panas.
- ▶ Selalu biarkan alat menjadi dingin.
- ▶ Jaga anak-anak pada jarak aman.

#### **⚠ PERINGATAN – Risiko kebakaran!**

Sisa-sisa makanan nonkemasan atau makanan segar, minyak, dan sari daging dapat terbakar.

- ▶ Sebelum menggunakan alat, bersihkan sisa-sisa makanan yang sangat kotor dari ruang oven, elemen pemanas, dan aksesoris.

#### **⚠ PERINGATAN – Risiko cedera!**

Kaca yang tergores pada pintu alat dapat berkembang menjadi retakan.

- ▶ Jangan menggunakan pengerik kaca, alat pembersih yang tajam atau abrasif, atau produk pembersih yang keras.

1. Perhatikan petunjuk mengenai bahan pembersih. → *Halaman 38*
2. Perhatikan petunjuk mengenai pembersihan komponen atau permukaan alat.
3. Jika tidak tersedia spesifikasi lainnya:
  - Bersihkan komponen alat dengan larutan sabun yang panas dan kain lap.
  - Lalu keringkan dengan kain yang lembut.

### 12.3 Membersihkan ruang oven

#### **PERHATIAN!**

Pembersihan yang tidak tepat dapat merusak ruang oven.

- ▶ Jangan gunakan penyemprot oven, pembersih abrasif atau pembersih oven abrasif lainnya.

1. Perhatikan petunjuk mengenai bahan pembersih. → *Halaman 38*
2. Bersihkan dengan larutan sabun panas atau air cuka.
3. Gunakan pembersih oven untuk noda yang membandel.

Hanya gunakan pembersih oven di dalam ruang oven yang dingin.

**Kiat:** Untuk menghilangkan bau tidak sedap, panaskan secangkir air dengan beberapa tetes air lemon selama 1 hingga 2 menit dengan daya microwave maksimal. Untuk mencegah superheating, selalu masukkan sendok ke dalam wadah.

4. Seka ruang oven dengan kain yang lembut.
5. Biarkan ruang oven mengering dengan pintu terbuka.

#### **Membersihkan piring putar**

1. Perhatikan petunjuk mengenai bahan pembersih. → *Halaman 38*
2. Lepaskan piring putar.
3. Bersihkan piring putar dengan larutan sabun yang panas dan kain lap.
4. Keringkan dengan kain lembut.
5. Masukkan kembali piring putar. Pastikan piring putar terpasang dengan benar.

### 12.4 Membersihkan bagian depan alat

#### **PERHATIAN!**

Pembersihan yang tidak tepat dapat merusak permukaan alat.

- ▶ Jangan gunakan pembersih kaca, pengikis logam atau pengikis kaca untuk membersihkan.
- ▶ Segera bersihkan noda kapur, lemak, noda yang membandel dan noda putih telur untuk mencegah korosi pada permukaan stainless steel.
- ▶ Gunakan produk perawatan stainless steel khusus untuk permukaan yang hangat pada permukaan stainless steel.

1. Perhatikan petunjuk mengenai bahan pembersih. → *Halaman 38*
2. Bersihkan bagian depan alat dengan larutan sabun yang panas dan kain lap.

**Catatan:** Sedikit perbedaan warna di bagian depan alat disebabkan oleh bahan yang berbeda, misalnya kaca, plastik atau logam.

3. Pada bagian depan alat yang berbahan stainless steel, aplikasikan tipis-tipis produk perawatan stainless steel dengan kain lembut.

Produk perawatan stainless steel dapat diperoleh di layanan pelanggan atau toko khusus.

4. Keringkan dengan kain lembut.

## 12.5 Membersihkan panel kontrol

### PERHATIAN!

Pembersihan yang tidak tepat dapat merusak panel kontrol.

- ▶ Jangan pernah menyeka panel kontrol hingga basah.

1. Perhatikan petunjuk mengenai bahan pembersih. → *Halaman 38*
2. Bersihkan panel kontrol dengan kain mikrofiber atau kain yang lembut dan lembap.
3. Keringkan dengan kain lembut.

## 12.6 Membersihkan aksesoris

1. Perhatikan petunjuk mengenai bahan pembersih. → *Halaman 38*
2. Rendam sisa makanan yang melekat dengan kain lap lembap dan larutan sabun panas.
3. Bersihkan aksesoris dengan larutan sabun panas dan kain lap atau sikat pembersih.
4. Bersihkan grill dengan pembersih stainless steel atau mesin pencuci piring.  
Gunakan sabut kawat atau pembersih oven untuk noda yang membandel.
5. Keringkan dengan kain lembut.

## 12.7 Membersihkan kaca pintu

### PERHATIAN!

Pembersihan yang tidak tepat dapat merusak kaca depan.

- ▶ Jangan gunakan pengikis kaca.

1. Perhatikan petunjuk mengenai bahan pembersih. → *Halaman 38*
2. Bersihkan kaca pintu dengan kain lap yang lembap dan pembersih kaca.

**Catatan:** Bayangan pada kaca pintu yang terlihat seperti goresan, merupakan pantulan lampu dari pencahayaan ruang oven.

3. Keringkan dengan kain lembut.

## 12.8 Bantuan pembersihan

Bantuan pembersihan terkadang merupakan alternatif cepat untuk membersihkan ruang oven. Bantuan pembersihan merendam noda melalui penguapan larutan sabun. Kemudian noda dapat dibersihkan dengan lebih mudah.

### Mengatur bantuan pembersihan

1. Masukkan beberapa tetes bahan pembersih ke dalam secangkir air.
2. Untuk mencegah superheating, masukkan sendok ke dalam cangkir.
3. Letakkan cangkir di bagian tengah ruang oven.
4. Atur daya microwave sebesar 600 W.
5. Atur durasi selama 3 menit.
6. Tekan start.
- ✓ Sinyal akan berbunyi setelah durasi berakhir.
7. Setelah durasi berakhir, biarkan pintu tertutup selama 3 menit.
8. Seka ruang oven dengan kain yang lembut.
9. Biarkan ruang oven mengering dengan pintu terbuka.

# 13 Memperbaiki kerusakan

Gangguan kecil pada peralatan dapat Anda atasi sendiri. Gunakan informasi tentang mengatasi gangguan sebelum Anda menghubungi layanan pelanggan. Dengan begitu, Anda dapat menghindari biaya yang tidak perlu.

### ⚠ PERINGATAN – Risiko cedera!

Reparasi yang tidak tepat akan membahayakan.

- ▶ Hanya staf ahli yang terlatih yang dapat menjalankan reparasi pada peralatan.
- ▶ Jika perangkat rusak, hubungi layanan pelanggan.

### ⚠ PERINGATAN – Risiko sengatan listrik!

Reparasi yang tidak tepat akan membahayakan.

- ▶ Hanya staf ahli yang terlatih untuk hal itu yang dapat menjalankan reparasi pada peralatan.
- ▶ Hanya komponen pengganti asli yang boleh digunakan untuk perbaikan peralatan.
- ▶ Jika kabel daya perangkat ini rusak, kabel ini harus digantikan oleh pihak produsen atau layanan pelanggan atau seorang yang ahli, untuk menghindari terjadinya adanya bahaya.

## 13.1 Gangguan fungsi

| Gangguan               | Penyebab dan pemecahan masalah  |
|------------------------|---|
| Mesin tidak berfungsi. | Steker kabel tidak terpasang.<br>▶ Hubungkan peralatan ke jaringan listrik. |
|                        | Sekering rusak.<br>▶ Periksa sekering di kotak sekering.                    |

| Gangguan  | Penyebab dan pemecahan masalah  |
|---|---|
| Mesin tidak berfungsi.                                | <p>Suplai daya gagal.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Periksa apakah penerangan ruang atau peralatan lain di dalam ruang berfungsi dengan benar.</li> </ul> <p>Gangguan fungsi</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Matikan sekering di kotak sekering.</li> <li>2. Hidupkan sekering kembali setelah sekitar 10 detik.</li> </ol> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Jika gangguan hanya terjadi sekali, pesan akan menghilang.</li> </ul> <ol style="list-style-type: none"> <li>3. Jika pesan muncul lagi, hubungi layanan purna jual. Harap jelaskan pesan kesalahan yang tepat saat menghubungi.<br/>→ "<i>Layanan pelanggan</i>", Halaman 41</li> </ol> <p>Pintu tidak tertutup sepenuhnya.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Periksa apakah terdapat sisa makanan atau benda asing yang menempel pada pintu.</li> </ul> |
| Makanan menjadi lebih lama panas daripada sebelumnya. | <p>Daya microwave diatur terlalu rendah.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Atur daya microwave lebih tinggi. → Halaman 34</li> </ul> <p>Terdapat muatan yang lebih besar dari biasanya di dalam alat.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Atur durasi yang lebih lama.<br/>Untuk jumlah yang banyak diperlukan waktu yang lebih lama.</li> </ul> <p>Makanan lebih dingin dari biasanya.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Sesekali balik atau aduk makanan.</li> </ul>   |
| Piring putar menggores atau menoreh.                  | <p>Kotoran atau benda asing berada di area penggerak piring putar.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Bersihkan cincin rol dan celah ruang oven.</li> </ul>   |
| Mode microwave berhenti.                              | <p>Alat mengalami malafungsi.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Apabila kerusakan ini kembali muncul, hubungi layanan pelanggan.</li> </ul>  |
| Alat tidak berfungsi. Durasi muncul pada display.     | <p>Area pengaturan dioperasikan secara tidak sengaja.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Tekan <i>stop</i>.</li> </ul> <p>Setelah menyetel, <i>start</i> tidak ditekan.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Tekan <i>start</i> atau batalkan pengaturan dengan menekan <i>stop</i>.</li> </ul>   |
| Pada display akan muncul tiga nol.                    | <p>Suplai daya gagal.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Atur ulang waktu.<br/>→ "<i>Menjalankan pengoperasian pertama kali</i>", Halaman 32</li> </ul>   |
| <b>M</b> muncul pada display.                         | Mode demo diaktifkan.   |
| Pesan <b>E 3</b> muncul pada display.                 | <p>Gangguan pada sistem pembuka pintu otomatis.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Matikan perangkat.</li> <li>2. Tunggu selama 10 menit.</li> <li>3. Hidupkan alat kembali.</li> </ol> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Apabila kerusakan ini kembali muncul, hubungi layanan pelanggan.</li> </ul>   |

## 14 Membuang peralatan Anda

Selain itu, Anda juga dapat mempelajari cara pembuangan peralatan lama Anda.

### 14.1 Membuang peralatan lama Anda

Bahan mentah yang berharga dapat digunakan kembali dengan mendaur ulang peralatan.

- ▶ Singkirkan alat dengan cara yang ramah lingkungan.

Anda dapat mendapatkan informasi terkait jalur pembuangan yang aktual dari agen penjualan atau dari pemerintah desa atau kota.



Perangkat ini diberi label sesuai dengan European Directive 2012/19/EU menyangkut peralatan listrik dan elektronik (peralatan listrik dan elektronik bekas – WEEE). Panduan tersebut menetapkan kerangka untuk pengembalian dan pendaurulangan peralatan bekas yang berlaku di seluruh UE.



## 15 Layanan pelanggan

Jika Anda memiliki pertanyaan penggunaan, tidak dapat mengatasi sendiri masalah pada peralatan, atau peralatan harus diperbaiki, hubungi layanan pelanggan kami.

Informasi detail mengenai waktu garansi dan syarat garansi di negara Anda dapat ditemukan melalui layanan pelanggan kami, dealer Anda, atau di situs web kami. Saat Anda menghubungi layanan pelanggan, Anda memerlukan nomor produk (E-Nr.) dan nomor seri produksi (FD) peralatan Anda.

Data kontak layanan pelanggan dapat Anda temukan di direktori layanan pelanggan atau di situs web kami.

### 15.1 Nomor seri (E-Nr.) dan nomor seri produksi (FD)

Nomor produk (E-Nr.) dan nomor seri produksi (FD) dapat ditemukan di label tipe perangkat.

Pelat label dengan nomor-nomor tersebut dapat ditemukan di balik pintu peralatan saat Anda membukanya.

Untuk kembali menemukan data peralatan dan nomor telepon layanan pelanggan dengan cepat, Anda dapat mencatat data-data tersebut.

## 16 Cara kerja

Pengaturan yang ideal untuk berbagai hidangan serta aksesoris dan peralatan masak terbaik dapat ditemukan di sini. Kami telah menyesuaikan rekomendasi ini untuk alat Anda.

### 16.1 Berikut merupakan cara terbaik untuk melanjutkan proses

Di sini Anda dapat mengetahui cara terbaik untuk melanjutkan langkah demi langkah agar dapat menggunakan rekomendasi pengaturan secara maksimal. Anda akan memperoleh informasi seputar berbagai macam hidangan beserta instruksi dan tips tentang cara menggunakan dan menyetel alat secara ideal.

#### **⚠ PERINGATAN – Risiko luka bakar!**

Makanan yang dipanaskan mengeluarkan panas. Wadah makanan dapat menjadi panas.

- ▶ Selalu keluarkan wadah makanan atau aksesoris dari ruang oven menggunakan sarung tangan oven.

**Catatan:** Keterangan waktu yang tertera pada tabel merupakan nilai acuan dan didasarkan pada kualitas serta kondisi bahan makanan.

1. Keluarkan piringan yang tidak diperlukan dari dalam ruang oven sebelum digunakan.
2. Pilih makanan dari rekomendasi pengaturan.
3. Letakkan makanan di piringan yang sesuai.  
→ "Piringan dan aksesoris yang sesuai untuk microwave", Halaman 33
4. Letakkan piringan di atas piring putar.
5. Atur alat sesuai rekomendasi pengaturan.

Kisaran waktu seringkali telah tertera pada rekomendasi pengaturan. Pertama, atur durasi yang lebih singkat. Jika perlu, perpanjang durasinya. Jika daya dan durasi microwave telah tertera di dalam tabel 2, atur daya dan durasi microwave pertama terlebih dahulu, kemudian yang kedua setelah selesai.

**Kiat:** Jika Anda ingin memasak dalam jumlah yang berbeda dari tabel, atur durasi dua kali lebih lama untuk jumlah dua kali lipat.

### 16.2 Tips menghilangkan beku dan memanaskan

Perhatikan tips berikut untuk mendapatkan hasil penghilangan beku dan pemanasan yang baik.

| Masalah  | Tips  |
|--|---|
| Jika durasi memasak telah berakhir, makanan harus panas, matang atau tidak lagi beku.  | Atur durasi yang lebih lama. Jumlah yang lebih besar dan makanan yang lebih tebal memerlukan waktu yang lebih lama.   |
| Setelah durasi memasak berakhir, makanan tidak boleh terlalu panas pada bagian pinggir dan bagian tengah matang.                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Sesekali aduk makanan.</li> <li>▪ Atur daya microwave lebih rendah dan durasi lebih lama.</li> </ul>   |
| Setelah penghilangan beku, daging merah atau daging unggas tidak hanya matang di bagian luar, namun di bagian tengah masih beku. | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Atur daya microwave lebih rendah.</li> <li>▪ Pada jumlah besar, balik beberapa kali makanan yang sudah tidak lagi beku.</li> </ul>                           |
| Makanan tidak boleh terlalu kering.  | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Atur daya microwave lebih rendah.</li> <li>▪ Atur durasi yang lebih singkat.</li> <li>▪ Tutupi makanan.</li> <li>▪ Tambahkan lebih banyak cairan.</li> </ul> |

### 16.3 Penghilangan beku

Beku pada makanan dapat dihilangkan menggunakan alat ini.

#### Menghilangkan beku pada makanan

1. Letakkan bahan makanan yang beku di wadah yang terbuka di atas piring putar.

Bagian yang lunak dapat ditutup dengan sedikit aluminium foil seperti misalnya kaki dan sayap ayam atau bagian tepi daging panggang yang berlemak. Aluminium foil tidak boleh menyentuh dinding oven.

2. Mulai pengoperasian.

Setelah beberapa saat, aluminium foil dapat dilepas.

- 3. Catatan:** Saat menghilangkan beku pada daging merah dan daging unggas, akan keluar cairan. Buang cairan saat membalik dan jangan gunakan kembali atau mencampurkannya dengan bahan makanan lainnya.
- 4.** Sesekali aduk atau balik makanan satu hingga dua kali.

Balik potongan yang berukuran besar beberapa kali.

- 5.** Diamkan makanan yang tidak lagi beku selama 10 hingga 20 menit pada suhu ruangan untuk menyesuaikan suhu.

Anda dapat mengeluarkan jeroan daging unggas. Daging juga tetap dapat dimasak dengan bagian dalam yang masih beku.

### Menghilangkan beku dengan microwave

Perhatikan rekomendasi pengaturan untuk menghilangkan beku pada makanan yang beku dengan microwave.

| Makanan   | Berat dalam g | Daya microwave dalam watt | Durasi dalam menit              |
|---|---------------|---------------------------|---------------------------------|
| Daging utuh dari daging sapi, daging sapi muda atau daging babi dengan dan tanpa tulang | 800           | 1. 180<br>2. 90           | 1. 15<br>2. 10 - 20             |
| Daging utuh dari daging sapi, daging sapi muda atau daging babi dengan dan tanpa tulang | 1000          | 1. 180<br>2. 90           | 1. 20<br>2. 15 - 25             |
| Daging utuh dari daging sapi, daging sapi muda atau daging babi dengan dan tanpa tulang | 1500          | 1. 180<br>2. 90           | 1. 30<br>2. 20 - 30             |
| Potongan daging atau irisan daging sapi, daging sapi muda atau daging babi              | 200           | 1. 180<br>2. 90           | 1. 2 <sup>1</sup><br>2. 4 - 6   |
| Potongan daging atau irisan daging sapi, daging sapi muda atau daging babi              | 500           | 1. 180<br>2. 90           | 1. 5 <sup>1</sup><br>2. 5 - 10  |
| Potongan daging atau irisan daging sapi, daging sapi muda atau daging babi              | 800           | 1. 180<br>2. 90           | 1. 8 <sup>1</sup><br>2. 10 - 15 |
| Daging cincang, dicampur <sup>2, 3</sup>  | 200           | 90                        | 10 <sup>4</sup>                 |
| Daging cincang, dicampur <sup>2, 3</sup>  | 500           | 1. 180<br>2. 90           | 1. 5 <sup>4</sup><br>2. 10 - 15 |
| Daging cincang, dicampur <sup>2, 3</sup>  | 800           | 1. 180<br>2. 90           | 1. 8 <sup>4</sup><br>2. 10 - 20 |
| Daging unggas atau potongan daging unggas <sup>5</sup>                                  | 600           | 1. 180<br>2. 90           | 1. 8<br>2. 10 - 20              |
| Daging unggas atau potongan daging unggas <sup>5</sup>                                  | 1200          | 1. 180<br>2. 90           | 1. 15<br>2. 10 - 20             |
| Filet ikan, steak ikan atau irisan ikan <sup>5</sup>                                    | 400           | 1. 180<br>2. 90           | 1. 5<br>2. 10 - 15              |
| Sayur-sayuran, misalnya kacang polong   | 300           | 180                       | 10 - 15                         |
| Buah-buahan, misalnya rasberi <sup>5</sup>  | 300           | 180                       | 7 - 10 <sup>6</sup>             |
| Buah-buahan, misalnya rasberi <sup>5</sup>  | 500           | 1. 180<br>2. 90           | 1. 8 <sup>6</sup><br>2. 5 - 10  |
| Mentega, mencairkan <sup>7</sup>  | 125           | 1. 180<br>2. 90           | 1. 1<br>2. 2 - 3                |
| Mentega, mencairkan <sup>7</sup>  | 250           | 1. 180<br>2. 90           | 1. 1<br>2. 3 - 4                |
| Roti utuh   | 500           | 1. 180<br>2. 90           | 1. 6<br>2. 5 - 10               |

<sup>1</sup> Pisahkan bagian yang tidak lagi beku satu sama lain pada saat membalik.

<sup>2</sup> Bekukan hidangan secara merata.

<sup>3</sup> Angkat daging yang telah lumer.

<sup>4</sup> Balik hidangan beberapa kali.

<sup>5</sup> Pisahkan bagian yang lumer.

<sup>6</sup> Sesekali aduk hidangan dengan hati-hati.

<sup>7</sup> Buka kemasan sepenuhnya.

<sup>8</sup> Hanya lumurkan kue tanpa icing, krim kocok, gelatin atau kустar.

<sup>9</sup> Pisahkan potongan kue satu sama lain.

| Makanan   | Berat dalam g | Daya microwave dalam watt | Durasi dalam menit  |
|---|---------------|---------------------------|---------------------|
| Roti utuh   | 1000          | 1. 180<br>2. 90           | 1. 12<br>2. 10 - 20 |
| Kue, mengeringkan, misalnya pound cake <sup>8,9</sup> | 500           | 90                        | 10 - 15             |
| Kue, mengeringkan, misalnya pound cake <sup>8,9</sup> | 750           | 1. 180<br>2. 90           | 1. 5<br>2. 10 - 15  |
| Kue, basah, misalnya pai buah, kue quark <sup>8</sup> | 500           | 1. 180<br>2. 90           | 1. 5<br>2. 15 - 20  |
| Kue, basah, misalnya pai buah, kue quark <sup>8</sup> | 750           | 1. 180<br>2. 90           | 1. 7<br>2. 15 - 20  |

<sup>1</sup> Pisahkan bagian yang tidak lagi beku satu sama lain pada saat membalik.

<sup>2</sup> Bekukan hidangan secara merata.

<sup>3</sup> Angkat daging yang telah lumer.

<sup>4</sup> Balik hidangan beberapa kali.

<sup>5</sup> Pisahkan bagian yang lumer.

<sup>6</sup> Sese kali aduk hidangan dengan hati-hati.

<sup>7</sup> Buka kemasan sepenuhnya.

<sup>8</sup> Hanya lumerkan kue tanpa icing, krim kocok, gelatin atau kустar.

<sup>9</sup> Pisahkan potongan kue satu sama lain.

## 16.4 Memanaskan

Makanan dapat dipanaskan menggunakan alat ini.

### Memanaskan makanan

#### **⚠ PERINGATAN – Risiko luka bakar!**

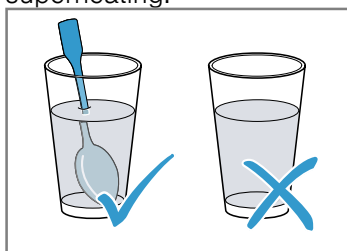
Makanan yang dipanaskan mengeluarkan panas. Wadah makanan dapat menjadi panas.

- ▶ Selalu keluarkan wadah makanan atau aksesoris dari ruang oven menggunakan sarung tangan oven.

#### **⚠ PERINGATAN – Risiko melepuh!**

Pada saat memanaskan cairan dapat terjadi pemanasan lanjutan (superheat). Hal ini berarti, suhu didih telah tercapai, namun tidak diikuti munculnya gelembung uap seperti biasanya. Cairan panas dapat tiba-tiba meledak dan memercik saat panci sedikit bergetar.

- ▶ Saat memanaskan sesuatu, selalu masukkan sendok ke dalam wadah. Hal tersebut akan mencegah superheating.



### PERHATIAN!

Jika logam menyentuh dinding ruang oven, akan timbul percikan api yang dapat merusak alat atau kaca pintu bagian dalam.

- ▶ Logam, misalnya sendok di dalam gelas harus berada minimal 2 cm dari dinding ruang oven dan sisi dalam pintu.

1. Keluarkan makanan instan dari kemasannya dan letakkan di atas piring yang sesuai untuk microwave.
2. Ratakan makanan di piring.
3. Tutupi makanan dengan penutup, piring, atau aluminium foil khusus microwave yang sesuai.
4. Mulai pengoperasian.
5. Sese kali aduk atau balik makanan.

Komponen makanan yang berbeda dapat memanaskan dengan kecepatan berbeda.

6. Kontrol suhu.
7. Diamkan makanan yang dipanaskan selama 2-5 menit pada suhu ruangan untuk menyesuaikan suhu.

### Memanaskan makanan beku dengan microwave

Perhatikan rekomendasi pengaturan untuk memanaskan makanan beku dengan microwave.

| Makanan   | Berat dalam g | Daya microwave dalam watt | Durasi dalam menit |
|---|---------------|---------------------------|--------------------|
| Menu, hidangan di piring, makanan instan dengan 2-3 komposisi | 300 - 400     | 600                       | 8 - 11             |

<sup>1</sup> Pisahkan bagian daging satu sama lain pada saat mengaduk.

<sup>2</sup> Tambahkan sedikit cairan pada hidangan.

<sup>3</sup> Masukkan air ke dalam piring.

<sup>4</sup> Olah hidangan tanpa tambahan air.

| Makanan  | Berat dalam g | Daya microwave dalam watt | Durasi dalam menit   |
|--|---------------|---------------------------|----------------------|
| Sup  | 400           | 600                       | 8 - 10               |
| Rebusan  | 500           | 600                       | 10 - 13              |
| Irisan daging atau potongan daging dengan saus, misalnya goulash | 500           | 600                       | 12 - 17 <sup>1</sup> |
| Casserole, misalnya lasagna, cannelloni                          | 450           | 600                       | 10 - 15              |
| Makanan pokok, misalnya nasi, mie <sup>2</sup>                   | 250           | 600                       | 2 - 5                |
| Makanan pokok, misalnya nasi, mie <sup>2</sup>                   | 500           | 600                       | 8 - 10               |
| Sayuran, misalnya kacang polong, brokoli, wortel <sup>3</sup>    | 300           | 600                       | 8 - 10               |
| Sayuran, misalnya kacang polong, brokoli, wortel <sup>3</sup>    | 600           | 600                       | 14 - 17              |
| Bayam krim <sup>4</sup>  | 450           | 600                       | 11 - 16              |

<sup>1</sup> Pisakan bagian daging satu sama lain pada saat mengaduk.

<sup>2</sup> Tambahkan sedikit cairan pada hidangan.

<sup>3</sup> Masukkan air ke dalam pinggan.

<sup>4</sup> Olah hidangan tanpa tambahan air.

## Memanaskan dengan microwave

Perhatikan rekomendasi pengaturan untuk memanaskan dengan microwave.

| Makanan   | Jumlah      | Daya microwave dalam watt | Durasi dalam menit         |
|---|-------------|---------------------------|----------------------------|
| Minuman <sup>1</sup>  | 200 ml      | 800                       | 2 - 3 <sup>2,3</sup>       |
| Minuman <sup>1</sup>  | 500 ml      | 800                       | 3 - 4 <sup>2,3</sup>       |
| Makanan bayi, misalnya botol susu <sup>4</sup>                | 50 ml       | 360                       | sekitar 0,5 <sup>5,6</sup> |
| Makanan bayi, misalnya botol susu <sup>4</sup>                | 100 ml      | 360                       | sekitar 1 <sup>5,6</sup>   |
| Makanan bayi, misalnya botol susu <sup>4</sup>                | 200 ml      | 360                       | 1,5 <sup>5,6</sup>         |
| Sup 1 cangkir   | 200 g       | 600                       | 2 - 3                      |
| Sup 2 cangkir   | 400 g       | 600                       | 4 - 5                      |
| Menu, hidangan di piring, makanan instan dengan 2-3 komposisi | 350 - 500 g | 600                       | 4 - 8                      |
| Daging dengan saos <sup>7</sup>                               | 500 g       | 600                       | 8 - 11                     |
| Rebusan   | 400 g       | 600                       | 6 - 8                      |
| Rebusan   | 800 g       | 600                       | 8 - 11                     |
| Sayur-sayuran, 1 porsi <sup>8</sup>                           | 150 g       | 600                       | 2 - 3                      |
| Sayur-sayuran, 2 porsi <sup>8</sup>                           | 300 g       | 600                       | 3 - 5                      |

<sup>1</sup> Masukkan sendok ke dalam gelas.

<sup>2</sup> Jangan memanaskan minuman beralkohol.

<sup>3</sup> Periksa hidangan sesekali.

<sup>4</sup> Hangatkan makanan bayi tanpa tutup dot atau penutup.

<sup>5</sup> Selalu kocok hidangan dengan benar setelah dipanaskan.

<sup>6</sup> Kontrol suhu dengan saksama.

<sup>7</sup> Pisahkan potongan daging satu sama lain.

<sup>8</sup> Tambahkan sedikit cairan pada hidangan.

## 16.5 Memasak

Anda dapat memasak makanan menggunakan alat ini.

### Memasak makanan

#### PERINGATAN – Risiko luka bakar!

Makanan yang dipanaskan mengeluarkan panas. Wadah makanan dapat menjadi panas.

- ▶ Selalu keluarkan wadah makanan atau aksesori dari ruang oven menggunakan sarung tangan oven.

1. Periksa apakah pinggan sesuai untuk ruang oven dan piring putar dapat berputar dengan baik.
  - Gunakan loyang yang tinggi untuk memanggang.
  - Gunakan pinggan yang besar dan datar untuk casserole atau gratin.
2. Ratakan makanan di pinggan.
3. Pada saat memasak dengan microwave, tutupi makanan dengan penutup, piring, aluminium foil khusus microwave yang sesuai.
  - Jangan tutup makanan saat memanggang.












- Jangan tutupi makanan saat mengombinasikan microwave dan pemanggang.
4. Letakkan piring di atas piring putar.
    - Letakan pemanggang di atas piring putar saat memanggang. Jangan melakukan pemanasan awal.
  5. Mulai pengoperasian.

6. Diamkan makanan yang dipanaskan selama 2-5 menit pada suhu ruangan untuk menyesuaikan suhu.
  - Diamkan daging selama 5-10 menit sebelum dipotong.
  - Diamkan casserole dan gratin selama 5 menit dalam alat yang dimatikan.




**Kiat:** Selalu gunakan tusuk sate dari kayu untuk tusuk sate ikan atau tusuk sate sayuran.

## Memasak dengan microwave

Rekomendasi pengaturan memasak dengan microwave.

| Makanan   | Jumlah           | Aksesori                                 | Daya microwave dalam watt      | Jenis pemanasan  | Durasi dalam menit                 | Petunjuk   |
|---|------------------|--|--------------------------------|--|------------------------------------|--|
| Daging ayam utuh, segar, tanpa jeroan   | 1200 g           | Alat masak dengan tutup                  | 600                            | -  | 25-30                              | Balik setelah setengah waktu berjalan.                             |
| Potongan daging ayam, misalnya seperempat daging ayam                           | 800 g            | Alat masak tanpa tutup<br>+<br>Rak kawat | 360                            |                             | 30-40                              | Letakkan bagian kulit menghadap ke atas. Jangan membalik hidangan. |
| Marinasi sayap ayam, beku   | 800 g            | Alat masak tanpa tutup<br>+<br>Rak kawat | 360                            |                             | 15-25                              | Jangan membalik hidangan.  |
| Daging babi tanpa kulit, misalnya bagian leher                                  | 750 g            | Alat masak tanpa tutup                   | 360                            |                           | 40-50                              | Balik makanan 1 hingga 2 kali.                                     |
| Potongan daging   | sekitar 8 potong | Rak kawat                                | 180                            |                           | 10-15                              | -  |
| Daging cincang gulung   | 750 g            | Alat masak tanpa tutup                   | <b>1.</b> 600<br><b>2.</b> 360 | <b>1.</b> -<br><b>2.</b>  | <b>1.</b> 20-25<br><b>2.</b> 25-35 | Masak makanan tanpa tutup. Tinggi maksimal makanan sebesar 6 cm.   |
| Ikan, misalnya potongan filet   | 400 g            | Alat masak tanpa tutup                   | 600                            | -  | 10-15                              | Tambahkan sedikit air, air lemon atau anggur ke dalam makanan.     |
| Filet ikan, au gratin   | 400 g            | Alat masak tanpa tutup                   | 360                            |                           | 10-15                              | Hilangkan beku pada ikan terlebih dulu.                            |
| Tusuk sate ikan   | 4-5 tusuk        | Rak kawat                                | 180                            |                           | 10-15                              | Gunakan tusuk sate dari kayu.                                      |
| Casserole, manis, misalnya casserole quark dengan buah-buahan                   | 1000 g           | Alat masak tanpa tutup                   | 360                            |                           | 30-35                              | Tinggi maksimal makanan sebesar 5 cm.                              |
| Casserole, pedas yang terbuat dari bahan-bahan mentah, misalnya casserole pasta | 1000 g           | Alat masak tanpa tutup                   | 360                            |                           | 30-35                              | Taburi makanan dengan keju. Tinggi maksimal makanan sebesar 5 cm.  |
| Casserole, pedas yang terbuat dari bahan-bahan matang, misalnya potato gratin   | 1000 g           | Alat masak tanpa tutup                   | 360                            |                           | 30-40                              | Tinggi maksimal makanan sebesar 4 cm.                              |
| Sup, au gratin, misalnya sup bawang   | 2-4 cangkir      | Alat masak tanpa tutup                   | -                              |                           | 15-20                              | -  |

<sup>1</sup> Sesekali aduk hidangan dengan hati-hati.

| Makanan                                | Jumlah     | Aksesori                | Daya microwave dalam watt      | Jenis pemanasan   | Durasi dalam menit                 | Petunjuk  |
|--|------------|-------------------------|--------------------------------|---|------------------------------------|---|
| Sayuran, segar                         | 250 g      | Alat masak dengan tutup | 600                            | -   | 5-10 <sup>1</sup>                  | Potong bahan-bahan menjadi beberapa bagian dengan ukuran yang sama. Tambahkan tiap 100 g dengan 1 hingga 2 liter air. Sese kali aduk makanan. |
| Sayuran, segar                         | 500 g      | Alat masak dengan tutup | 600                            | -   | 10-15 <sup>1</sup>                 | -   |
| Sate sayuran                           | 4-5 tusuk  | Rak kawat               | 180                            |    | 15-20                              | Gunakan tusuk sate dari kayu.   |
| Kentang                                | 250 g      | Alat masak dengan tutup | 600                            | -   | 8-10 <sup>1</sup>                  | Potong-potong bahan menjadi bagian dengan ukuran yang sama. Tambahkan tiap 100 g dengan 1 hingga 2 liter air. Sese kali aduk makanan.         |
| Kentang                                | 500 g      | Alat masak dengan tutup | 600                            | -   | 11-14 <sup>1</sup>                 | Potong-potong bahan menjadi bagian dengan ukuran yang sama. Tambahkan tiap 100 g dengan 1 hingga 2 liter air. Sese kali aduk makanan.         |
| Kentang                                | 750 g      | Alat masak dengan tutup | 600                            | -   | 15-22 <sup>1</sup>                 | Potong-potong bahan menjadi bagian dengan ukuran yang sama. Tambahkan tiap 100 g dengan 1 hingga 2 liter air. Sese kali aduk makanan.         |
| Nasi                                   | 125 g      | Alat masak dengan tutup | <b>1.</b> 900<br><b>2.</b> 180 | <b>1.</b> -<br><b>2.</b> -  | <b>1.</b> 5-7<br><b>2.</b> 12-15   | Tambahkan cairan dalam jumlah dua kali lipat.   |
| Nasi                                   | 250 g      | Alat masak dengan tutup | <b>1.</b> 900<br><b>2.</b> 180 | <b>1.</b> -<br><b>2.</b> -  | <b>1.</b> 6-8<br><b>2.</b> 15-18   | Tambahkan cairan dalam jumlah dua kali lipat.   |
| Memanggang awal roti tawar             | 2-4 potong | Rak kawat               | -                              |  | 1. Halaman: 2-4<br>2. Halaman: 2-4 | -   |
| Memanggang roti tawar                  | 2-6 potong | Rak kawat               | -                              |  | 7-10                               | Durasi bervariasi menyesuaikan dengan topping.  |
| Buah-buahan, setup buah                | 500 g      | Alat masak dengan tutup | 600                            | -   | 9-12                               | -   |
| Pencuci mulut, misalnya puding, instan | 500 ml     | Alat masak dengan tutup | 600                            | -   | 6-8                                | Sese kali aduk puding dengan menggunakan pengaduk sebanyak 2 sampai 3 kali.   |

<sup>1</sup> Sese kali aduk hidangan dengan hati-hati.

## 16.6 Laporan pemeriksaan

Ikhtisar ini dibuat untuk lembaga pengujian agar mempermudah pemeriksaan alat sesuai dengan EN 60350-1: 2013 atau IEC 60350-1: 2011 dan sesuai dengan standar EN 60705: 2012, IEC 60705: 2010.

### Memasak dengan microwave

Rekomendasi pengaturan memasak dengan microwave.

| Makanan                    | Daya microwave dalam watt | Durasi dalam menit       | Petunjuk  |
|----------------------------|---------------------------|--------------------------|---|
| Campuran susu telur, 750 g | 1. 360<br>2. 90           | 1. 12 - 17<br>2. 20 - 25 | Letakkan piringan pyrex ukuran 20 x 25 cm di atas piring putar. |
| Biskuit                    | 600                       | 8 - 10                   | Letakkan piringan pyrex Ø 22 cm di atas piring putar.           |
| Daging cincang gulung      | 600                       | 20 - 25                  | Letakkan piringan pyrex di atas piring putar.                   |


### Menghilangkan beku dengan microwave

Rekomendasi pengaturan untuk menghilangkan beku dengan microwave.

| Makanan | Daya microwave dalam watt | Durasi dalam menit     | Petunjuk   |
|---------|---------------------------|------------------------|--|
| Daging  | 1. 180<br>2. 90           | 1. 5 - 7<br>2. 10 - 15 | Letakkan piringan kaca pyrex Ø 22 cm di atas piring putar. |

### Memasak dikombinasikan dengan microwave

Rekomendasi pengaturan memasak dengan microwave.

| Makanan       | Daya microwave dalam watt | Jenis pemanasan   | Durasi dalam menit | Petunjuk   |
|---------------|---------------------------|---|--------------------|--|
| Potato gratin | 360                       |  | 35-40              | Letakkan kaca piringan pyrex Ø 22 cm di atas piring putar. |

## 17 Petunjuk pemasangan

Perhatikan informasi ini saat memasang alat.



### 17.1 Pemasangan yang aman

Perhatikan petunjuk keselamatan ini saat memasang alat.

- Pemasangan yang sesuai dengan petunjuk perakitan dapat menjamin keamanan saat penggunaan. Teknisi pemasangan bertanggung jawab atas fungsi peralatan yang tepat pada lokasi pemasangan.
- Periksa alat setelah dikeluarkan dari kemasan. Jangan memasang alat jika terdapat kerusakan akibat pengangkutan.
- Saat menggunakan alat untuk pertama kali, lepaskan material pembungkus dan foil yang menempel pada pintu serta ruang oven.
- Jangan pernah melepaskan foil transparan pada bagian dalam pintu.
- Perhatikan lembar perakitan untuk pemasangan komponen aksesori.
- Furnitur built-in harus tahan terhadap suhu hingga 90°C, sedangkan sisi depan furnitur yang berdekatan harus memiliki ketahanan hingga suhu 65°C.
- Jangan memasang alat di belakang dekor atau pintu. Terdapat bahaya akibat suhu yang terlalu tinggi.
- Potong furnitur sebelum memasukkan alat. Bersihkan serpihan. Fungsi komponen listrik dapat terganggu.

- Hanya teknisi ahli resmi yang boleh menghubungkan peralatan tanpa steker. Jika terjadi kerusakan akibat koneksi yang salah, klaim garansi akan dibatalkan.

**⚠ PERINGATAN – Risiko cedera!**

Anda dapat mengenai komponen alat yang tajam ketika pemasangan.

- ▶ Kenakan sarung tangan pengaman.

**⚠ PERINGATAN – Risiko kebakaran!**

Penggunaan kabel daya yang diperpanjang dan adaptor yang tidak diizinkan, akan membahayakan.

- ▶ Jangan gunakan kabel perpanjangan atau strip stopkontak ganda.
- ▶ Jika kabel daya terlalu pendek, hubungi layanan pelanggan.
- ▶ Hanya gunakan adaptor yang disediakan oleh produsen.

### 17.2 Sambungan listrik

Perhatikan petunjuk ini untuk dapat menyambungkan alat dengan daya listrik secara aman.

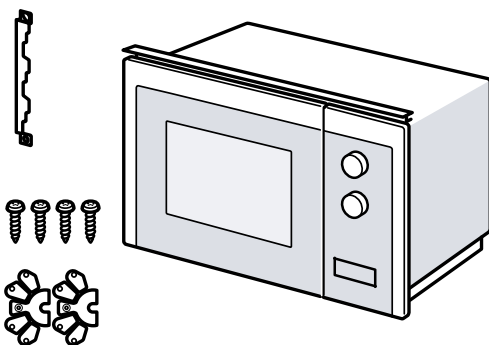
**⚠ PERINGATAN – Risiko sengatan listrik!**

Pemasangan yang tidak tepat akan membahayakan.

- ▶ Pemasangan stopkontak atau penggantian kabel konektor hanya boleh dilakukan oleh teknisi listrik dengan memperhatikan peraturan terkait.
- ▶ Hanya sambungkan alat ke stopkontak dengan sistem grounding yang terpasang dengan benar.
- ▶ Gunakan separator dengan jarak minimal 3 mm jika steker tidak dapat dijangkau lagi setelah pemasangan. Perhatikan keamanan terhadap sengatan listrik selama pemasangan.

### 17.3 Lingkup pengiriman

Periksa semua komponen apakah ada kerusakan saat pengangkutan dan kelengkapan pengiriman.



### 17.4 Furnitur built-in

Petunjuk mengenai pemasangan yang aman dapat ditemukan di sini.

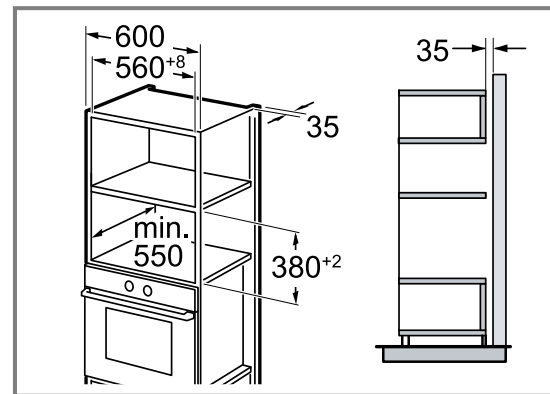
**PERHATIAN!**

Serpihan dapat mengganggu fungsi komponen listrik.

- ▶ Jika diperlukan, potong furnitur sebelum memasukkan alat.
- ▶ Bersihkan serpihan.
- Tinggi pemasangan minimal sebesar 850 mm.
- Pada kabinet built-in, di belakang alat tidak boleh terdapat dinding.
- Slot ventilasi dan bukaan pengisapan tidak boleh tertutup.
- Furnitur built-in harus tahan terhadap panas hingga 90°C, sedangkan sisi depan furnitur yang berdekatan harus memiliki ketahanan hingga suhu 65°C.

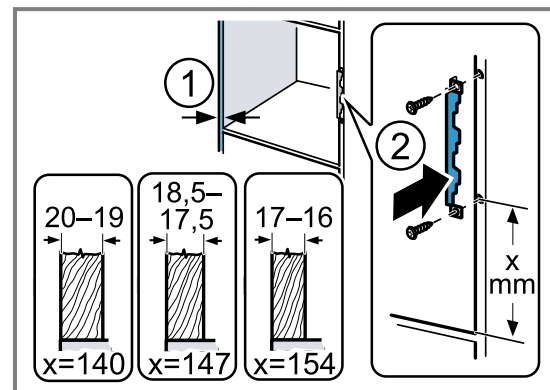
### 17.5 Dimensi pemasangan pada kabinet tinggi

Perhatikan dimensi pemasangan dan jarak aman pada kabinet tinggi.



### 17.6 Menyiapkan kabinet tinggi

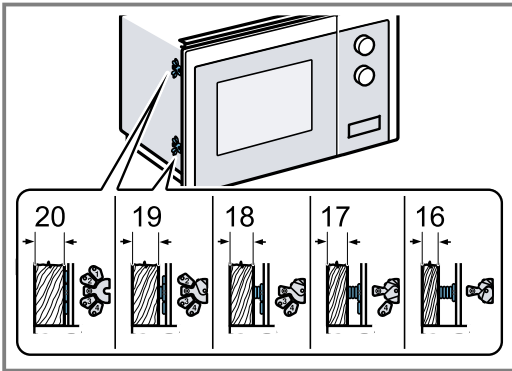
1. Tentukan ketebalan dinding furnitur. ①  
Ketebalan dinding ditetapkan dengan nilai x.
2. **Catatan:** Nilai x sesuai dengan jarak dari tepi bawah pelat sambungan ke dasar furnitur built-in. Kencangkan pelat sambungan ke kabinet tinggi. ②  
Oleh karena itu, perhatikan nilai x yang ditentukan.





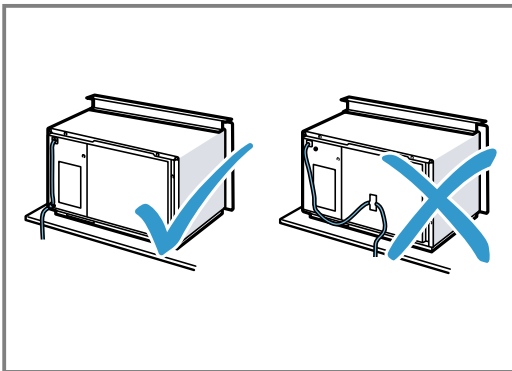
### 17.7 Memasang alat

1. Kencangkan spacer pada alat sesuai dengan ketebalan dinding.

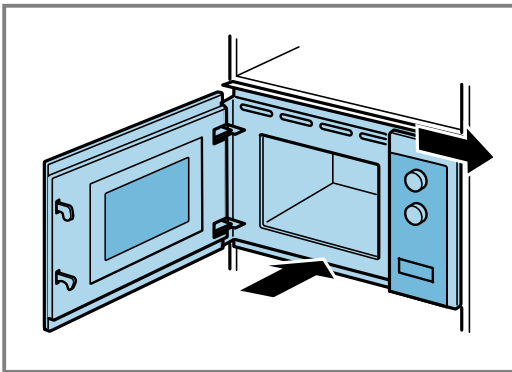


**2. Catatan:**

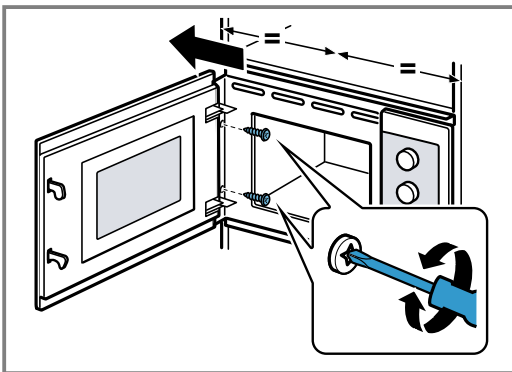
Jangan jepit atau tekuk kabel sambungan.



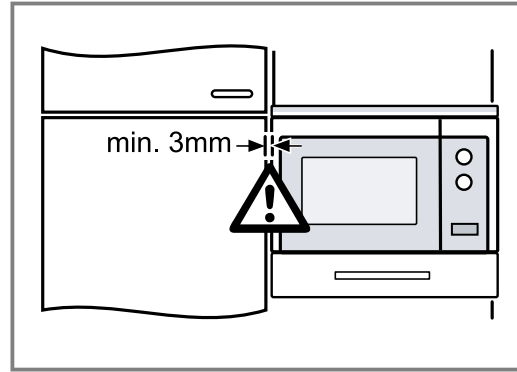
Masukkan alat ke dalam kabinet dan geser ke kanan.



3. Kencangkan alat hingga alat berada di posisi tengah.



4. Periksa jarak alat dengan alat yang berada di sampingnya.



Jarak dengan alat yang berada di sampingnya setidaknya harus sekitar 3 mm.

5. Lepaskan material pembungkus dan foil yang menempel pada pintu serta ruang oven.







## 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](http://www.bosch-home.com/welcome)

**BOSCH**  
HOME APPLIANCES  
**SERVICE**

## Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, 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](http://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](http://www.bosch-home.com)



**9001610828** (010316) 1.42.BHA1.01002.1018

en, id

Valid within Great Britain:  
Imported to Great Britain by  
BSH Home Appliances Ltd.  
Grand Union House  
Old Wolverton Road  
Wolverton, Milton Keynes  
MK12 5PT  
United Kingdom