Built-In Microwave Oven

Use and Care Manual

HMB57152UC, HMB50152UC, HMB50162UC

BOSCH
Invented for life



Table of Contents

Safety Definitions **3**
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS **4**
⚠ PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY 4
GROUNDING INSTRUCTIONS 4
TV / Radio Interference 5
Intended Use 5
Child Safety 5
Cleaning Safety 5
Cooking Safety 5
In Case of Fire 6
Liquids 6
Cooking Items 6
Cooking Utensils 7
Glass Tray / Turntable Ring 7
Thermometers 7
Pacemakers 7
Fan Motor Operation 7
State of California Proposition 65 Warnings 7
Causes of damage **8**
Protecting the environment **8**
Tips for saving energy 8
Getting to know the appliance **9**
Parts 9
Control panel 10
Accessories 10
Before using the appliance for the first time **11**
Setting the clock 11
Cleaning accessories 11
Applying the program label 11
Microwave **11**
Microwave utensil guide 11
Microwave power levels 12
Setting the microwave 12
Suggestions for best results 13
Automatic programs **13**
Auto Defrost 13
Popcorn 14
Beverage 15
Keep Warm 15
Melt 15
Soften 15
Sensor cooking **16**
Sensor Reheat 16
Sensor Cook 16
Kitchen timer **17**
Setting the kitchen timer 17
Panel Lock **18**
Automatic Shutoff **18**
Basic settings **18**
Changing the basic settings 18
Cooking Charts **19**
Cooking meat in your microwave 19
Cooking poultry in your microwave 19
Cooking eggs in your microwave 19
Cooking vegetables in your microwave 20
Cooking seafood in your microwave 20
Cleaning and Maintenance **20**
Cleaning Guide 20
Troubleshooting **21**
Bosch® Support **22**
Before Calling Service 22
Data Plate 22
Service 22
Parts and Accessories 22
STATEMENT OF LIMITED PRODUCT WARRANTY ... **23**
What this Warranty Covers & Who it Applies to 23
How Long the Warranty Lasts 23
Repair/Replace as Your Exclusive Remedy 23
Out of Warranty Product 23
Warranty Exclusions 23

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

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

Questions?

1-800-944-2904

www.bosch-home.com/us

We look forward to hearing from you!

Safety Definitions

⚠ WARNING

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

⚠ CAUTION

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

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

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

⚠ IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

⚠ PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

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

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

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

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

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

WARNING

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

WARNING

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

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

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

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

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

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

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

As with any appliance, close supervision is necessary when used by children (see CHILD SAFETY).

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

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

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

Suitable for plug-connected only:

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

(2) Keep cord away from heated surfaces.

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

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

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

To reduce the risk of fire in the oven cavity:

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

GROUNDING INSTRUCTIONS

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

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

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

⚠ IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS
READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

The model stated on the front cover is rated at 120V AC, 60 Hz and uses a NEMA 5-15 plug to connect to a dedicated 120 V microwave circuit.

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

TV / Radio Interference

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

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

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

Intended Use

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

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

Do not operate oven when room humidity is excessive.

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

Child Safety

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

When children become old enough to use the appliance, it is the responsibility of the parents or legal guardians to ensure that they are instructed in safe practices by qualified persons.

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

Cleaning Safety

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

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

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

WARNING

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

Cooking Safety

CAUTION

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

- Do not leave oven unattended while in use.
- Do not store flammable material next to or in the oven.
- When flaming foods under the microwave, always turn the fan on.
- Do not operate the oven while empty. This could damage the oven and result in a risk of fire.
- Do not store or use corrosive chemicals, vapors, flammables or nonfood products in or near this appliance. It is specifically designed for use when heating or cooking food. The use of corrosive chemicals in heating or cleaning will damage the appliance and could result in injury.
- Do not dry clothes, newspapers or other materials in the oven. Do not use newspapers or paper bags for cooking. Fire could result.
- Do not use recycled paper products unless labeled safe for microwave use. They may contain impurities which may cause sparks and result in fires when used.
- Always use potholders when removing items from the oven. The cooking container and the glass tray can be hot even if the oven is cool.
- Whenever possible, do not operate the ventilation system during a cooktop fire. However, do not reach through fire to turn it off.
- Do not mount over sink.

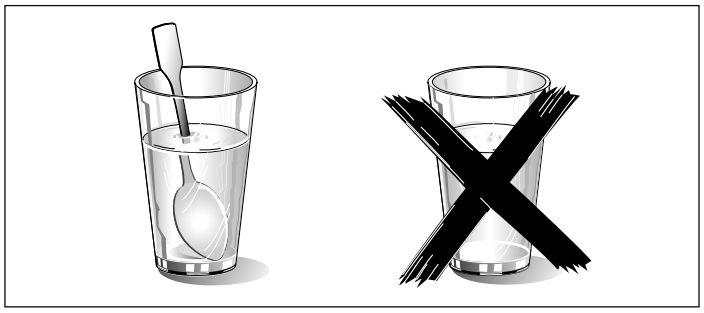
- Do not store anything directly on top of the appliance surface when the appliance is in operation.
- Oversized food or oversized metal utensils should not be inserted in a microwave oven as they may create a fire or risk of electric shock.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can burn off the pad and touch electrical parts involving a risk of electric shock.
- Do not store any materials, other than manufacturer's recommended accessories, in this oven when not in use.
- Do not cover racks or any other part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.

In Case of Fire

If materials inside an oven should ignite:

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

Liquids



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

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

CAUTION

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

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

Cooking Items

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

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

CAUTION

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

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

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

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

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

Do not dry meats, herbs, fruits or vegetables in your oven.
Proper cooking depends on time set and weight of food. If you use a smaller portion than recommended and cook at the time for the recommended portion, fire could result.

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

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

Cooking Utensils

See also **Microwave Utensil Guide**.

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

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

When using aluminum foil in the oven, allow at least 1" (25.4 mm) of space between foil and interior oven walls or door.

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

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

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

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

Glass Tray / Turntable Ring

Do not operate the oven without the turntable roller rest and the glass tray in place.

Do not operate the oven without the glass tray in place. Improper cooking or damage to the oven could result. Verify that the glass tray is properly positioned and turning when the oven is in use.

Note: The glass tray can turn in either direction.

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

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

Do not place food directly on the glass tray. Always place food in a microwave safe dish.

Always replace the turntable ring and the glass tray in their proper positions.

The turntable ring must always be used for cooking along with the glass tray.

Thermometers

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

Pacemakers

CAUTION

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

Fan Motor Operation

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

State of California Proposition 65 Warnings

WARNING

This product contains chemicals known to the State of California to cause cancer, birth defects or other reproductive harm.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

Causes of damage

NOTICES:

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

Protecting the environment

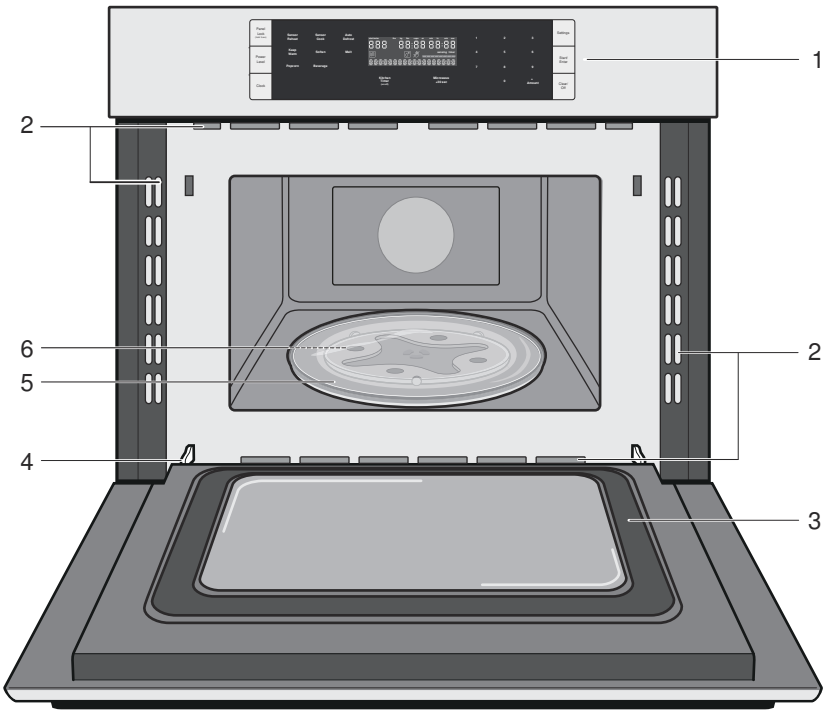
Unpack the appliance and dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.

Tips for saving energy

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

Getting to know the appliance

Parts



1	Control panel and display
2	Oven vents
3	Door gasket
4	Door hinges
5	Glass turntable
6	Roller rest

Oven Vents

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

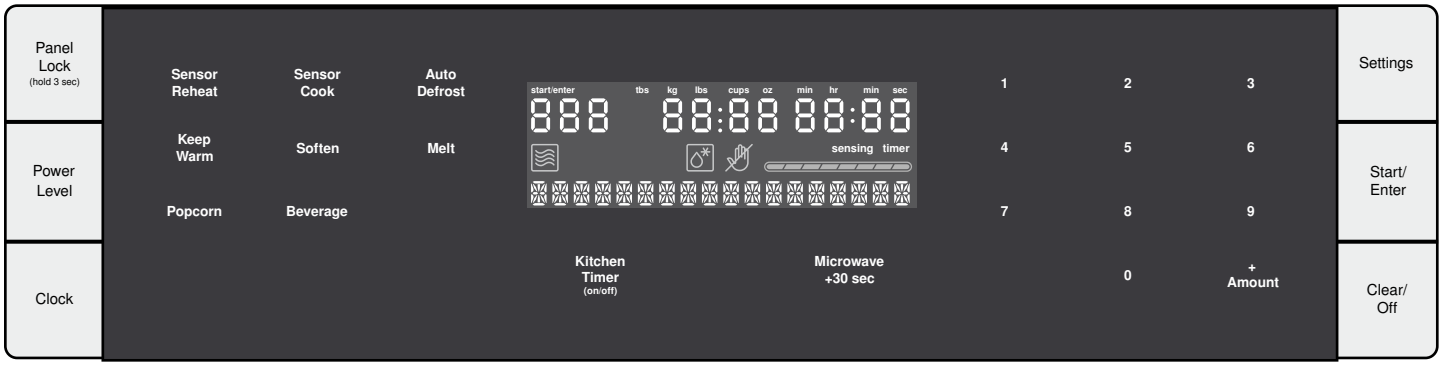
Cooling Fan

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

Oven light

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

Control panel



Touch keys

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

Touch key	Function
Panel Lock	Activate/deactivate child lock
Power Level	Set power level for microwave operation
Clock	Set time of day
Settings	Enter basic settings menu
Start/Enter	Confirm entered values/Start cooking mode
Clear/Off	Clear entered value/turn appliance off
Sensor Reheat	Select Sensor Reheat programs
Sensor Cook	Select Sensor Cook programs
Auto Defrost	Select Auto Defrost programs
Keep Warm	Keep Warm mode
Soften	Soften mode
Melt	Melt mode
Popcorn	Cook popcorn
Beverage	Heat beverages
Kitchen Timer	Set the kitchen timer
Microwave +30 sec	Add 30 seconds to microwave cooking time
+Amount	Can be used to browse through menu options
0 - 9	Use the number keys to enter customized values

Display elements

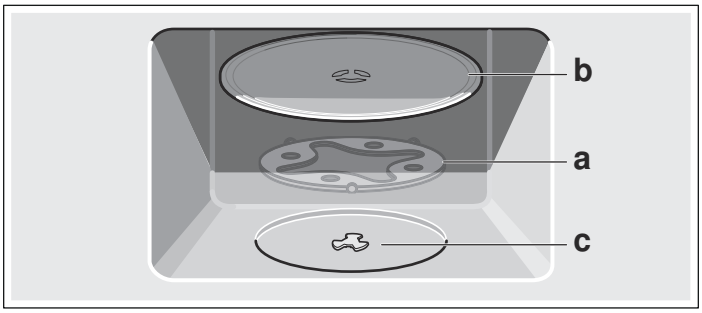
The display gives you information on the current settings of your appliance. Blinking display elements indicate that an input is required.

Element	Meaning
	Child lock activated
	Microwave
	Auto Defrost
start/enter	Touch Start/Enter key required
tbsp/ kg/lbs/ cups/oz	Measuring units
hr/min	Kitchen timer value in hours/minutes
min/sec	Programmed cooking time in minutes/seconds
sensing	Appliance is sensing
timer	Kitchen timer is running
	Microwave power level
Line for free text	Displays program information, prompts required user input

Accessories

How to install the turntable

1. Place the roller rest **(a)** in the recess in the oven cavity.
2. Let the turntable **(b)** slot in place in the drive **(c)** in the center of the floor of the oven cavity.



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

Before using the appliance for the first time

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

Execute the following sections prior to operating:

Setting the clock

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

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

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

Cleaning accessories

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

Applying the program label

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

Microwave

Microwave utensil guide

Suitable ovenware

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

Unsuitable ovenware

- **Metal utensils and cookware:**
  Metal shields the food from microwave energy and produces uneven cooking. Also, avoid metal skewers, thermometers or foil trays. Metal utensils can cause arcing, which can damage your microwave oven.
- **Metal decoration:**
  Bowls, cups, serving plates and platters with metallic trim.
- **Aluminum foil:**
  Avoid large sheets of aluminum foil because they hinder cooking and may cause harmful arcing. Use small pieces of foil to shield poultry legs and wings. Keep ALL aluminum foil at least 1 inch (2.5 cm) from the side walls of the oven cavity and door of the microwave.
- **Wood:**
  Wooden bowls and boards will dry out and may split or crack when you use them in the microwave oven. Baskets made of wood will react in the same way.
- **Tightly covered cookware:**
  Be sure to leave openings for steam to escape from covered cookware. Pierce plastic pouches of vegetables or other food items before cooking. Tightly closed pouches may explode.
- **Brown paper:**
  Avoid using brown paper bags. They absorb heat and can burn.

- **Flawed or chipped cooking utensils:**
  Any utensil that is cracked, flawed or chipped may break in the oven.
- **Metal twist ties:**
  Remove metal twist ties from plastic or paper bags. They become hot and could cause a fire.

Ovenware test

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

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

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

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

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

Microwave power levels

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

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

Power level	Microwave output	Use for
10 High	100%	Boiling water Cooking ground meat Making candy Cooking fresh fruit & vegetables Cooking fish & poultry Preheating browning dish Reheating beverages Cooking bacon slices
9	90%	Reheating meat slices quickly Saute onions, celery & green peppers
8	80%	All reheating Cooking scrambled eggs
7	70%	Cooking breads & cereal products Cooking cheese dishes & veal Cooking muffins, brownies & cupcakes Cooking whole poultry
6	60%	Cooking pasta
5	50%	Cooking meat Cooking custard Cooking spare ribs, rib roast & sirloin roast
4	40%	Cooking less tender cuts of meat Reheating frozen packaged foods
3	30%	Thawing meat, poultry & seafood Cooking small quantities of food Finish cooking casseroles, stew & some sauces Melting chocolate
2	20%	Softening butter & cream cheese
1	10%	Softening ice cream Raise yeast dough

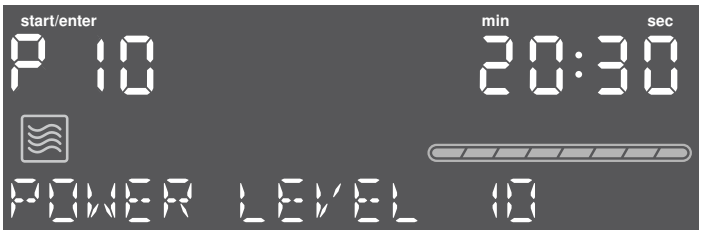
Setting the microwave

The appliance must be turned off.

1. Enter the desired cook time with the number keys. The timer display will fill in from right to left.
   Example: To set a microwave time of 20 minutes and 30 seconds, enter the numbers 2 0 3 0.
   The microwave symbol lights up and **start/enter** is blinking on the display. The power level bar shows power level 10.



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



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

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

The appliance turns off and a beep sounds once the microwave timer reaches zero. The appliance turns off and the clock is displayed.

Change power level

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

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

Opening appliance door during operation

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

Microwave +30 sec

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

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

Cancel operation

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

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

Suggestions for best results

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

- **Storage temperature**
  Foods taken from the freezer or refrigerator take longer to cook.
- **Size**
  Small pieces of food cook faster than large ones. Pieces similar in size and shape will cook more evenly when cooked together. For more even results, reduce the power levels when cooking large pieces of food.
- **Natural moisture**
  Very moist foods cook more evenly because microwave energy heats water molecules very efficiently.
- **Stirring**
  Stir foods such as casseroles and vegetable from the outside to the center to distribute the heat more evenly. This will allow the food to cook faster. (Constant stirring is not necessary.)
- **Turning**
  Turn over foods such as pork chops, roasts or whole cauliflower halfway through the cook time. This will help to expose all sides equally to microwave energy.
- **Placing food**
  Place delicate areas of food items, such as asparagus tips, toward the center of the turntable tray.
- **Arranging food**
  Arrange unevenly shaped foods, such as chicken pieces or salmon, with the thicker or meatier parts toward the outside of the turntable tray.
- **Letting food stand**
  After removing the food from the microwave, cover the food with foil or a casserole lid and let it stand to finish cooking. This will help the food finish cooking in the center and avoids overcooking the outer edges. The length of stand time depends on the density and surface area of the food items.
- **Wrapping foods**
  Sandwiches and many other food types containing pre-baked bread should be wrapped in paper towels or wax paper prior to placing in the microwave to help prevent the food items from drying out while heating.

Automatic programs

The automatic programs let you prepare food in a fast and simple way using microwave heating. Select the program and enter the values prompted on the display; the automatic program selects the optimum setting for you.

Auto Defrost

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

Ovenware for defrosting

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

Stand time

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

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

Setting Auto Defrost

The appliance must be turned off.

Example: Set Auto Defrost for Ground Meat.

1. Take the food out of the packaging and weigh it, then place it in a suitable dish on the ceramic tray.
2. Touch **Auto Defrost**.
   The Auto Defrost symbol lights up and the display shows SELECT FOOD 1 - 4.
3. Select the desired program from the label at the oven cavity. For Ground Meat touch the number key 1.
   -or-
   Touch **Auto Defrost** or **+Amount** repeatedly to scroll through all Auto Defrost modes.
   0.00 is blinking and the food item is shown on the display.



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



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

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

Opening appliance door during operation

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

Cancel operation

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

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

Auto Defrost programs

No.	Name	Weight range
1	Ground Meat	0.5 - 2.0 lbs
2	Meat Pieces	0.5 - 3.0 lbs
3	Poultry	0.5 - 3.0 lbs
4	Poultry B. (boned)	0.5 - 3.0 lbs

Tips for defrosting

⚠ WARNING

HEALTH RISK

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

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

Popcorn

⚠ CAUTION

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

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

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

Setting Popcorn mode

The appliance must be turned off.

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

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

Beverage

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

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

Setting Beverage mode

Example: Heat one cup of a beverage.

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

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

Keep Warm

Activate:

1. Touch **Keep Warm**.
   1 - KEEP WARM and the microwave symbol are displayed. **start/enter** is blinking.
2. Touch **Start/Enter**.

Deactivate:

Touch **Clear/Off**. The function is deactivated.

Notes

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

Melt

Use the Melt mode to melt butter or chocolate.

No.	Name	Amount
1	Melt butter	2 tbsp / 0.25 cups / 0.5 cups
2	Melt chocolate	1 cup / 2 cups

Setting Melt mode

Example: Setting Melt mode for melting butter.

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

Soften

Use the Soften mode to soften ice cream or cream cheese.

No.	Name	Amount
1	Soften ice cream	8oz / 16oz / 32oz / 48oz
2	Soften cream cheese	3oz / 6oz / 8oz

Setting Soften mode

Example: Setting Soften mode for softening ice cream.

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

Sensor cooking

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

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

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

Sensor Reheat

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

Setting Sensor Reheat

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

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

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

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

Notes

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

Reheat cooking suggestions

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

Sensor Cook

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

Sensor Cook programs

Sensor Cook Program	Quantity	Cooking tips
1 - Baked Potato	1 - 4 potatoes (8 - 32 oz.)	Pierce skin with a fork. Do not cover. After cooking, allow to stand wrapped in foil for 5 minutes.
2 - Sweet Potato	1 - 4 potatoes (8 - 32 oz.)	Pierce skin with a fork. Do not cover. After cooking, allow to stand wrapped in foil for 5 minutes.

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

Setting Sensor Cook

The appliance must be turned off.

Example: Set Sensor Cook for Ground Meat.

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



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

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

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

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

Opening appliance door during operation

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

Cancel operation

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

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

Kitchen timer

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

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

Setting the kitchen timer

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

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

Time has elapsed

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

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

Canceling the kitchen timer

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

Panel Lock

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

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

To activate the panel lock:

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

To deactivate the panel lock:

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

Automatic Shutoff

Your appliance features an automatic shutoff function. Automatic shutoff is activated when the appliance has been heating for an extended period of time.

Max. operating time	99 minutes + 99 seconds

Basic settings

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

Number	Display	Settings
1	**WEIGHT**	LB*
		KG
2	**BRIGHTNESS**	HI *
		MED
		LO
3	**VOLUME**	HI*
		LO
4	**BEEP (button)**	On*
		Off
5	**CLOCK**	On*
		Off
6	**LANGUAGE**	ENGLISH*
		FRENCH
7	**FACTORY DEFAULT**	NO*
		YES

* default setting

Changing the basic settings

The appliance must be turned off.

Example: Change the display language to French.

1. Touch **Settings**. The display shows SELECT SETTINGS 1 - 7.
   Select the language setting menu with the number key **6** or touch the settings key repeatedly until the display shows 6 - LANGUAGE. En and **start/enter** is blinking.
2. Touch **+Amount** until Fr is displayed.
   start/enter is blinking.
3. Touch **Start/Enter**. The display language has been changed to French and the appliance goes to stand-by mode.

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

Cooking Charts

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

Cooking meat in your microwave

Be sure to place prepared meats on a microwave-safe roasting rack in a microwave-safe dish. Start cooking the meat fat side down and if necessary, use narrow strips of aluminum foil to shield any bone tips or thin meat areas. After cooking, check the temperature in several places before letting the meat stand the recommended time. Please note that the temperatures in the following charts are temperatures at removal time; the temperature will rise during the standing period.

Meat	Power level	Cook time	Directions
Roast beef (boneless) (up to 4 lbs.)	High (10) for first 5 minutes, then medium (5)	12–17 min./lb. for 160° F (71°C) (Medium) 14–19 min./lb. for 170° F (76°C) (Well Done)	Place roast beef fat-side down on roasting rack. Cover with wax paper. Turn over half way through cooking. Let stand 10–15 minutes.*
Roast pork (boneless or bone-in) (up to 4 lbs.)	High (10) for first 5 minutes, then medium (5)	15–20 min./lb. for 170° F (76°C) (Well Done)	Place roast pork fat-side down on roasting rack. Cover with wax paper. Turn over half way through cooking. Let stand 10–15 minutes.*

*Expect a 10° F rise in the temperature during the standing period.

Stand time

Meat	Doneness	Remove from oven	After standing (10-15 min.)
Beef	Medium Well done	150°F (65°C) 160°F (71°C)	160°F (71°C) 170°F (77°C)
Pork	Medium Well done	150°F (65°C) 160°F (71°C)	160°F (71°C) 170°F (77°C)
Poultry	Dark meat Light meat	150°F (65°C) 160°F (71°C)	150°F (65°C) 160°F (71°C)

Cooking poultry in your microwave

Be sure to place poultry on a microwave-safe roasting rack in a microwave-safe dish. Cover poultry with wax paper to prevent splattering. Use narrow strips of aluminum foil to shield any bone tips or thin meat areas, or areas that start to overcook. After cooking, check the temperature in several places before letting the meat stand the recommended time.

Meat	Power level	Cook time	Directions
Whole chicken (up to 4 lbs.)	medium high (7) 180° F (82°C) dark meat 170° F (76°C) dark meat	7–10 min. /lb	Place chicken breast-side down on roasting rack. Cover with wax paper. Turn over halfway through cooking. Cook until juices run clear and meat near bone is no longer pink. Let stand for 5–10 min.
Chicken pieces (up to 4 lbs.)	medium high (7) 180° F (82°C) dark meat 170° F (76°C) dark meat	7–10 min. /lb	Place chicken bone-side down on dish, with thickest portions toward the inside of dish. Cover with wax paper. Turn over halfway through cooking. Cook until juices run clear and meat near bone is no longer pink. Let stand for 5–10 min.

Cooking eggs in your microwave

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

Cooking vegetables in your microwave

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

Cooking seafood in your microwave

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

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

Cleaning and Maintenance

⚠ WARNING

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

Cleaning Guide

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

Part	Recommendations
Oven cavity	Keep inside (cavity) of the oven clean. Food particles and spilled liquids can stick to the oven walls, causing the oven to work less efficiently. Wipe up spills immediately. Use a damp, clean cloth and mild soap. **DO NOT** use harsh detergents or abrasive cleaners. To help loosen baked-on food particles or liquids, heat 2 cups of water (add the juice of 1 lemon if you desire to keep the oven fresh-smelling) in a 4 cup microwave-safe dish at High power for 5 minutes or until boiling. Let stand in oven cavity for 1 or 2 minutes.
Glass turntable tray	Remove glass turntable tray from the oven when cleaning the oven cavity and tray. ***NOTICE:*** To prevent the glass turntable from breaking, handle with care and do not put it in water immediately after cooking. Wash the glass turntable tray in warm soapy water or in the dishwasher.
Turntable roller rest	Clean with warm, soapy water. Rinse thoroughly and dry.
Door glass	Wash with soap and water or glass cleaner. Use Fantastik® or Formula 409® on a clean sponge or paper towel and wipe clean. Avoid using abrasive cleaners, like powder cleaning agents, steel wool pads and oven cleaners. If steam accumulates inside or outside the oven door, wipe with a soft cloth. Steam can accumulate when operating the oven in high humidity and in no way indicates microwave leakage.
Painted surfaces	Clean with hot soapy water or apply Fantastik® or Formula 409® to a clean sponge or paper towel and wipe clean. Avoid using abrasive cleaners, like powder cleaning agents, steel wool pads and oven cleaners.
Stainless steel surfaces	Always wipe or rub in the direction of the grain. Clean with a soapy sponge, then rinse and dry, or wipe with Fantastik® sprayed on a paper towel. Protect and polish with Stainless Steel Magic® and a soft cloth. Remove water spots with a cloth dampened with white vinegar. **Do not use any cleanser that contains chlorine** as these may rust the stainless steel
Plastic & Controls	When cool, clean with soapy water, rinse and dry.
Printed areas (words & numbers)	Do not use abrasive cleaners or petroleum-based solvents.

Troubleshooting

If you encounter a problem, it often will merely be something minor. Before you call customer service, consider the suggestions and instructions below:

Problem	Suggestion
Neither the microwave's display nor oven operates.	• Properly insert the plug into a grounded power outlet. • Reset the household circuit breaker or replace any blown fuses.
The oven display works, but the oven will not operate.	• Make sure the oven door is closed securely and completely. • Check to see if packing material or other materials are stuck to the door seal. • Check for damage to the oven door. • Press the **Clear/Off** key twice and attempt to re-enter cooking instructions.
The power goes off before the cook time has elapsed.	• Reset the clock and any cooking instructions. • Reset the household circuit breaker or replace any blown fuses. • Press the **Clear/Off** key twice and attempt to re-enter cooking instructions.
The microwave power level switches from power level 10 to power level 8.	If the oven is set to cook for more than 30 minutes at 100% power level, it will automatically reduce the power to an 80% power level after 30 minutes to avoid overcooking.
You see sparks or arcing.	Remove any metallic utensils, cookware or metal ties from the oven cavity. If using aluminum foil, use only narrow strips and allow at least one inch between the foil and the interior oven walls.
The turntable makes noises or sticks.	• Clean the turntable, roller ring and oven cavity bottom. • Make sure the turntable and roller ring are positioned correctly.

Problem	Suggestion
Using your microwave causes TV or radio interference.	This is similar to the interference caused by other small appliances, such as hair dryers. Move your microwave further away from other appliances, like your TV or radio.
The display shows error message Exx	A malfunction has occurred. Note any error codes that may appear on the display. Disconnect the appliance from the power supply by switching off the fuse in the fuse box and call a qualified service technician.
The display shows error message E-11	The touch keys do not operate properly. This may be due to condensation on the keypad. Clean the control panel with a dry cloth. Disconnect the appliance from the power supply by switching off the fuse in the fuse box and switch it back on after 10 seconds.

Bosch® Support

Before Calling Service

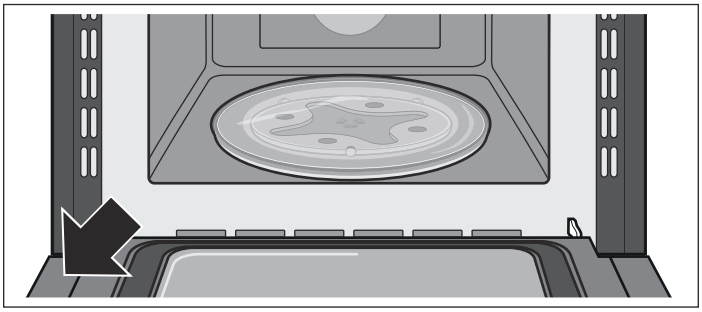
See the Use and Care Manual for troubleshooting information. Refer to the “Statement of Limited Product Warranty” in the Use and Care Manual.

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

Data Plate

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

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



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

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

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

Service

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

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

USA

800-944-2904

www.bosch-home.com/us/support

Canada

800-944-2904

www.bosch-home.ca/en/support

Parts and Accessories

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

USA

www.bosch-home.com/us/store

Canada

Marcone 800-482-6022

or

Reliable Parts 800-941-9217

STATEMENT OF LIMITED PRODUCT WARRANTY

What this Warranty Covers & Who it Applies to

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

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

The warranties stated herein apply only to the first purchaser of the Product and are not transferable.

BSH reserves the right to request proof of purchase at the time any warranty claim is submitted to confirm that the Product falls within the scope of this limited product warranty.

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

How Long the Warranty Lasts

BSH warrants that the Product is free from defects in materials and workmanship for a period of three hundred sixty-five (365) days from the date of purchase. The foregoing timeline begins to run upon the date of purchase, and shall not be stalled, tolled, extended, or suspended, for any reason whatsoever.

This Product is also warranted to be free from *cosmetic* defects in material and workmanship (such as scratches of stainless steel, paint/porcelain blemishes, chip, dents, or other damage to the finish of the Product), for a period of thirty (30) days from the date of purchase or closing date for new construction. This *cosmetic* warranty excludes slight color variations due to inherent differences in painted and porcelain parts, as well as differences caused by kitchen lighting, product location, or other similar factors. This *cosmetic* warranty specifically excludes any display, floor, “As Is”, or “B” stock appliances.

Repair/Replace as Your Exclusive Remedy

During this warranty period, BSH or one of its authorized service providers will repair your Product without charge to you (subject to certain limitations stated herein) if your Product proves to have been manufactured with a defect in materials or workmanship. If reasonable attempts to repair the Product have been made without success, then BSH will replace your Product (upgraded models may be available to you, in BSH’s sole discretion, for an additional charge). All removed parts and components shall become the property of BSH at its sole option. All replaced and/or repaired parts shall assume the identity of the original part for purposes of this warranty and this warranty shall not be extended with respect to such parts. BSH's sole liability and responsibility hereunder is to repair manufacturer-defective Product only, using a BSH-authorized service provider during normal business hours. For safety and property damage concerns, BSH highly recommends that you do not attempt to repair the Product yourself, or use an un-authorized servicer; BSH will have no responsibility or liability for repairs or work performed by a non-authorized servicer. If you choose to have someone other than an authorized service provider work on your Product, THIS WARRANTY WILL AUTOMATICALLY BECOME NULL AND VOID. Authorized service providers are those persons or companies that have been specially trained on BSH products, and who possess, in BSH's opinion, a superior reputation for customer service and technical ability (note that they are independent entities and are not agents, partners, affiliates or representatives of BSH). Notwithstanding the foregoing, BSH will not incur any liability, or have responsibility, for the Product if it is located in a remote area (more than 100 miles from an authorized service provider) or is reasonably inaccessible, hazardous, threatening, or treacherous locale, surroundings, or environment; in any such event, if you request, BSH would still pay for labor and parts and ship the parts to the nearest authorized service provider, but you would still be fully liable and responsible for any travel time or other special charges by the service company, assuming they agree to make the service call.

Out of Warranty Product

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

Warranty Exclusions

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

- Use of the Product in anything other than its normal, customary and intended manner (including without limitation, any form of commercial use, use or storage of an indoor product outdoors, use of the Product in conjunction with air or water-going vessels).
- Any party's willful misconduct, negligence, misuse, abuse, accidents, neglect, improper operation, failure to maintain, improper or negligent installation, tampering, failure to follow operating instructions, mishandling, unauthorized service (including self-performed "fixing" or exploration of the appliance's internal workings).
- Adjustment, alteration or modification of any kind.
- A failure to comply with any applicable state, local, city, or county electrical, plumbing and/or building codes, regulations, or laws, including failure to install the product in strict conformity with local fire and building codes and regulations.

- Ordinary wear and tear, spills of food, liquid, grease accumulations, or other substances that accumulate on, in, or around the Product.
- Any external, elemental and/or environmental forces and factors, including without limitation, rain, wind, sand, floods, fires, mud slides, freezing temperatures, excessive moisture or extended exposure to humidity, lightning, power surges, structural failures surrounding the appliance, and acts of God.

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

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

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

Table des Matières

Définitions de Sécurité 26
CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES 27
⚠MESURES DE PRÉCAUTION POUR ÉVITER L'EXPOSITION EXCESSIVE À L'ÉNERGIE MICRO-ONDE 27
INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE 28
Interférences radio/télévision 28
Utilisation prévue 28
Sécurité des enfants 28
Consignes en matière de nettoyage 28
Sécurité de cuisson 29
En cas d'incendie 29
Liquides 29
Articles de cuisson 30
Utensiles de cuisson 30
Plateau en verre/Anneau du plateau tournant 31
Thermomètres 31
Pacemakers 31
Fonctionnement du moteur du ventilateur 31
Avertissements de la Proposition 65 de l'État de la Californie 31
Causes des dommages 32
Protection de l'environnement 32
Conseils d'économie d'énergie 32
Découvrir l'appareil 33
Pièces 33
Panneau de commande 34
Accessoires 35
Avant la première utilisation 35
Réglage de l'horloge 35
Accessoires de nettoyage 35
Appliquer l'étiquette de programme 35
Micro-ondes 35
Guide des ustensiles pour micro-ondes 35
Niveaux de puissance du micro-ondes 36
Réglage du micro-ondes 37
Suggestions pour les meilleurs résultats 37
Programmes automatiques 38
Décongélation automatique 38
Popcorn 39
Boisson 40
Keep Warm (Garder chaud) 40
Melt (Fondre) 40
Soften (Ramollir) 40
Capteur cuisson 41
Capteur réchauffage 41
Capteur cuisson 42
Minuterie de cuisine 43
Réglage de la minuterie de cuisine 43
Verrouillage du panneau de commande 43
Extinction automatique 44
Réglages de base 44
Modification des réglages de base 44
Tableaux de cuisson 44
Cuisson de la viande dans le four à micro-ondes 44
Cuisson de la volaille dans le four à micro-ondes 45
Cuisson des œufs dans le micro-ondes 45
Cuisson de légumes dans votre micro-ondes 46
Cuisson de fruits de mer dans le micro-ondes 46
Nettoyage et entretien 47
Guide de nettoyage 47
Dépannage 48
Soutien Bosch® 49
Avant d'appeler le service de dépannage 49
Plaque signalétique 49
Service 49
Pièces et accessoires 49
ÉNONCÉ DE LA GARANTIE LIMITÉE 49
Couverture de la garantie : 49
Durée de la garantie 50
Réparation ou remplacement comme solution exclusive 50
Produit hors garantie 50
Exclusions à la garantie 50

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

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

Questions?

1-800-944-2904

www.bosch-home.com

Nous attendons de vos nouvelles !

Définitions de Sécurité

⚠ AVERTISSEMENT

Le non-respect de cet avertissement peut entraîner la mort ou des blessures graves.

⚠ ATTENTION

Le non-respect de cet avertissement peut entraîner des blessures mineures ou modérées.

AVIS : Vous indique que des dommages à l'appareil ou aux biens peuvent survenir si vous ne respectez pas cet avertissement.

Remarque : Vous signale des informations importantes ou des conseils.

⚠ CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

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

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

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

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

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

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

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

AVERTISSEMENT

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

AVERTISSEMENT

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

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

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

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

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

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

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

Comme pour tout autre appareil électrique, l'utilisation de cet appareil par les enfants doit se faire sous étroite surveillance. (Voir SÉCURITÉ DES ENFANTS).

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

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

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

Seulement approprié pour raccordement électrique avec fiche :

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

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

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

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

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

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

- Ne cuisez pas trop les aliments. Surveillez attentivement l'appareil quand des matériaux en papier, plastique et autres combustibles sont insérés à l'intérieur du four pour faciliter la cuisson.
- Retirez les attaches métalliques des sacs de papier ou de plastique avant de placer le sac dans le four.
- Si des matériaux à l'intérieur du four s'enflamment, gardez la porte du four fermée, éteignez le four et débranchez le cordon d'alimentation ou coupez l'alimentation au panneau de fusibles ou de disjoncteur.
- N'utilisez pas la cavité aux fins de rangement. Ne laissez pas des produits de papier, des ustensiles de cuisson ou des aliments dans la cavité lorsque celle-ci ne sert pas.

⚠ CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

Cet appareil doit être mis à la terre. En cas de court-circuit électrique, la mise à la terre réduira le risque de choc électrique en offrant au courant électrique un fil d'évacuation.

Si ce four est équipé d'un cordon ayant un fil de mise à la terre avec une prise de mise à la terre, la fiche doit être branchée dans une prise qui a été installée et mise à la terre de façon conforme. Voyez INSTRUCTIONS D'INSTALLATION.

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

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

Le modèle figurant sur la couverture avant est classé 120 V CA, 60 Hz et nécessite une fiche NEMA 5-15 pour se raccorder à un circuit pour micro-ondes de 120 V dédié.

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

Interférences radio/télévision

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

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

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

Utilisation prévue

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

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

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

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

Sécurité des enfants

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

Lorsque les enfants sont assez âgés pour utiliser l'appareil, il incombe aux parents ou tuteurs légaux de veiller à ce qu'ils soient formés aux pratiques sécuritaires par des personnes qualifiées.

Ne permettre à personne de grimper, rester debout, s'appuyer, s'asseoir ou se pencher sur toute partie d'un appareil, notamment une porte, un tiroir-réchaud ou un tiroir de rangement. Ceci peut endommager l'appareil qui risque de basculer et causer des blessures sérieuses.

Consignes en matière de nettoyage

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

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

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

AVERTISSEMENT

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

⚠ CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

Sécurité de cuisson

ATTENTION

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

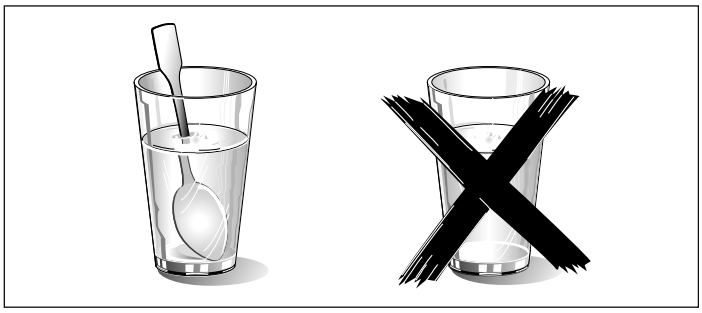
- Ne laissez pas le four sans surveillance pendant qu'il est en marche.
- N'entreposez pas de matières inflammables près ou dans le four.
- Lorsque vous flambez des aliments sous le micro-ondes, allumez toujours le ventilateur.
- Ne faites pas fonctionner le four à vide. Cela pourrait endommager le four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

En cas d'incendie

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

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

Liquides



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

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

ATTENTION

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

- Retirez les plats préparés de leur emballage. Ils chaufferont plus rapidement et plus uniformément dans des plats allant au micro-ondes. Les différents composants du repas pourraient nécessiter des temps de cuisson différents.
- Couvrez toujours la nourriture. Si vous ne possédez pas un couvercle adéquat pour votre contenant, utilisez une assiette ou un papier spécial conçu pour le micro-ondes.

- Brassez ou retournez la nourriture plusieurs fois au cours de la cuisson. Vérifiez la température.
- Après la cuisson, laissez la nourriture reposer de 2 à 5 minutes supplémentaires pour obtenir une température uniforme.
- Utilisez toujours un linge ou des gants pour le four lorsque vous retirez des assiettes du four.

Articles de cuisson

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

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

ATTENTION

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

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

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

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

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

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

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

Utensiles de cuisson

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

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

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

Lorsque vous utilisez de la feuille en aluminium dans le four, prévoyez au moins un espace de un pouce (25,4 mm) entre la feuille et les parois intérieures du four ou la porte.

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

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

Lorsque vous faites cuire avec des matériaux de papier, de plastique ou autres matériaux combustibles, suivez les recommandations du fabricant. N'utilisez pas des

serviettes de papier qui contiennent des fibres de nylon ou des fibres synthétiques. Le chauffage de fibres synthétiques pourrait fondre et amener le papier à s'enflammer.

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

Plateau en verre/Anneau du plateau tournant

N'utilisez pas le four sans repose-rouleau de plaque tournante et la plaque tournante de verre en place.

Ne pas faire fonctionner le four sans avoir mis en place le plateau en verre. Cela évitera tout dommage au four ou de mauvais résultats à la cuisson. Vérifier que le plateau en verre est bien en place et qu'il tourne lorsque le four est en fonctionnement.

Remarque : Le plateau en verre peut tourner dans les deux sens.

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

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

Ne placez pas les aliments directement sur le plat de verre. Placez toujours l'aliment dans un plat micro-ondable.

Toujours remettre en place l'anneau du plateau tournant et le plateau en verre dans leur position initiale.

L'anneau du plateau tournant doit toujours être utilisé pour la cuisson ainsi que le plateau en verre.

Thermomètres

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

Pacemakers

ATTENTION

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

Fonctionnement du moteur du ventilateur

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

Avertissements de la Proposition 65 de l'État de la Californie

AVERTISSEMENT

Ce produit contient des produits chimiques connus de l'État de la Californie pour causer le cancer, des anomalies congénitales ou d'autres problèmes de reproduction.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.

Causes des dommages

AVIS:

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

Protection de l'environnement

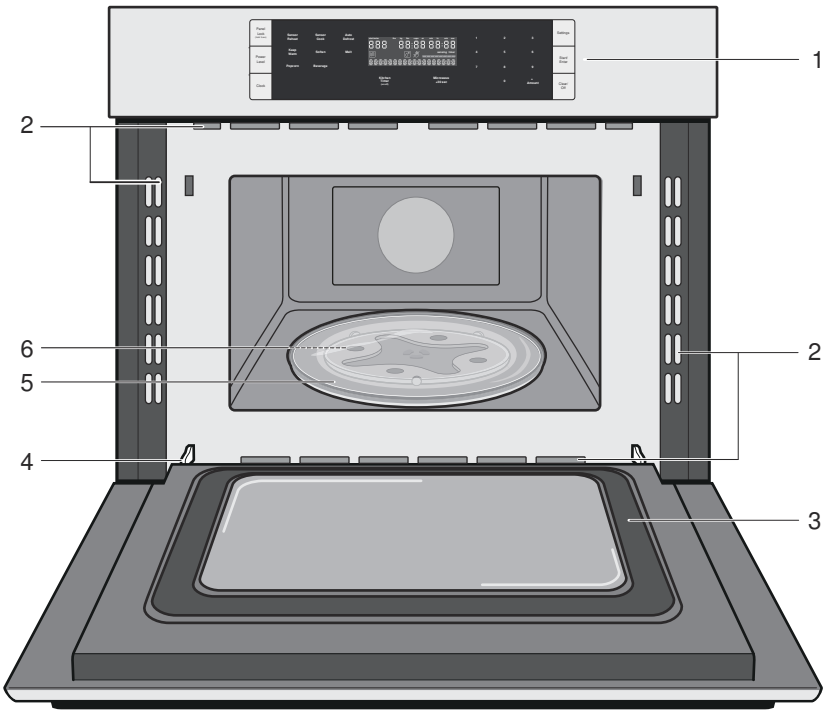
Déballez l'appareil et jetez l'emballage dans le respect de l'environnement.

Conseils d'économie d'énergie

- Pendant la cuisson, ouvrez le moins possible la porte du four.
- Si vous avez plusieurs gâteaux, faites-les cuire de préférence l'un après l'autre. Le four est encore chaud permet de réduire la durée de cuisson du gâteau suivant. Vous pouvez aussi placer l'un à côté de l'autre deux moules à cake.

Découvrir l'appareil

Pièces



1	Panneau de commande et affichage
2	Évents de four
3	Joint d'étanchéité de porte
4	Charnières de porte
5	Plaque tournante de verre
6	Support de rouleau

Évents de four

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

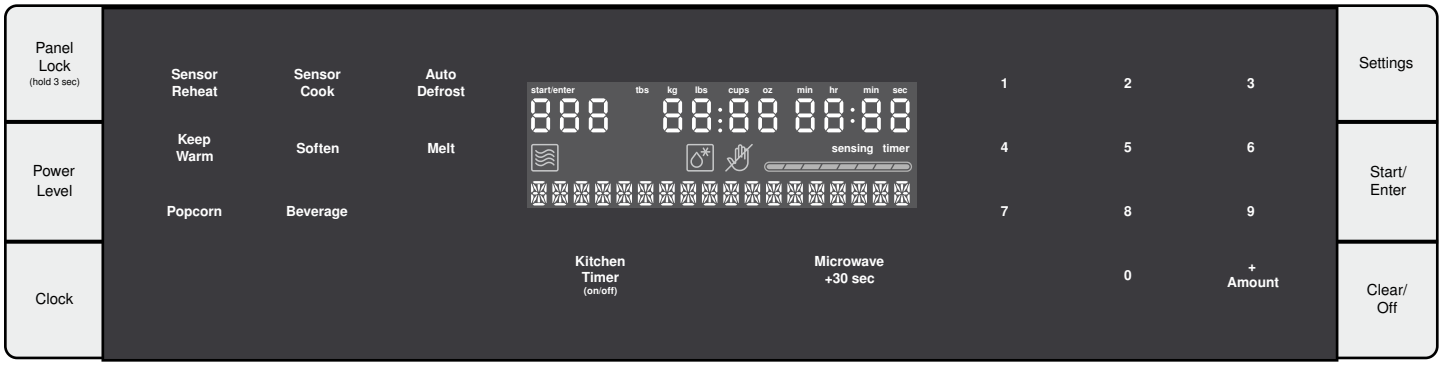
Ventilateur de refroidissement

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

Éclairage de four

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

Panneau de commande



Touches

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

Touche	Fonction
Panel Lock (Verrouillage du panneau)	Activez/désactivez le verrou pour enfants
Power Level (Niveau de puissance)	Réglez le niveau de puissance pour le fonctionnement du micro-ondes
Clock (Horloge)	Réglez l'heure du jour
Settings (Réglages)	Entrez dans le menu des réglages de base
Start/Enter (Démarrer/ Entrer)	Confirmez les valeurs saisies/ démarrez le mode de cuisson
Clear/Off (Effacer/Arrêt)	Effacez la valeur saisie/éteignez l'appareil
Sensor Reheat (Capteur réchauffage)	Sélectionnez les programmes Capteur réchauffage
Sensor Cook (Capteur cuisson)	Sélectionnez les programmes Capteur cuisson
Auto Defrost (Décongélation automatique)	Sélectionnez les programmes Décongélation automatique
Keep Warm (Garder chaud)	Mode Garder chaud
Soften (Ramollir)	Mode Ramollir
Melt (Fondre)	Mode Fondre
Popcorn	Cuire le popcorn
Beverage (Boisson)	Chauffer les boissons
Kitchen Timer (Minuterie de cuisine)	Réglez la minuterie de cuisine
Microwave +30 sec (Micro-ondes +30 sec.)	Ajoutez 30 secondes au temps de cuisson de micro-ondes
+Amount (+Montant)	Peut être utilisé pour parcourir les options du menu
0 - 9	Utilisez les touches numérotées pour entrer des valeurs personnalisées

Éléments d'affichage

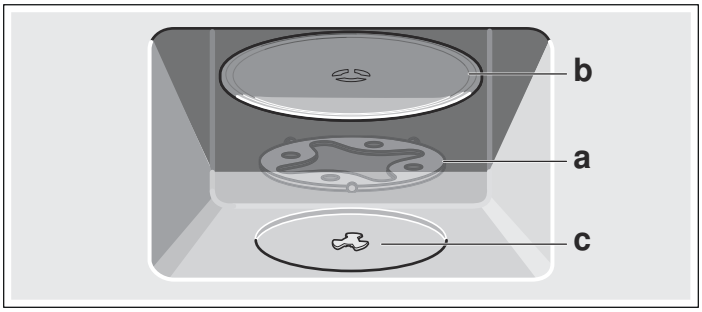
L'affichage vous donne des renseignements sur les réglages actuels de votre appareil.Les éléments d'affichage clignotants indiquent qu'une saisie est requise.

Élément	Signification
	Verrou de sécurité pour enfants activé
	Micro-ondes
	Décongélation automatique
start/enter (démarrer/ entrer)	Touchez la touche Démarrer/Entrer requise
tbsp (c. à soupe) /kg/lbs/ cups (tasses) / oz	Unités de mesure
h/min	Valeur de la minuterie de cuisine en heures/minutes
min/sec	Temps de cuisson programmé en minutes/secondes
sensing (détection en cours)	L'appareil est en cours de détection
timer (minuterie)	La minuterie de cuisine est en cours de fonctionnement
	Niveau de puissance du micro-ondes
Ligne pour texte libre	Affiche l'information sur le programme, les invites exigeant l'intervention de l'utilisateur

Accessoires

Comment installer la plaque tournante

1. Placez le support de rouleau **(a)** dans la niche de la cavité du four.
2. Laissez la plaque tournante **(b)** glisser en place dans l'entraînement **(c)** au centre du fond de la cavité du four.



Remarque : N'utilisez pas l'appareil si la plaque tournante n'est pas en place. Assurez-vous que la plaque est bien en place et qu'elle peut tourner sans entrave lorsque le micro-ondes est utilisé.

Avant la première utilisation

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

Exécutez les sections suivantes avant d'utilisation :

Réglage de l'horloge

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

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

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

Accessoires de nettoyage

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

Appliquer l'étiquette de programme

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

Micro-ondes

Guide des ustensiles pour micro-ondes

Plats de cuisson convenables

- **Verre thermorésistant, verre-céramique:**
  Plats utilitaires, plats pour pain de viande, plats pour tarte, plats pour cake, tasses de mesure de liquide, casseroles et bols sans garniture métallique (p. ex., Pyrex®, Anchor Hocking™, Corning Ware®, etc.).
- **Porcelaine:**
  Bols, tasses, plats de service et plateaux sans garniture métallique.
- **Films et pellicules en plastique:**
  Pellicule en plastique (comme couvercle) - Posez la pellicule en plastique de façon lâche sur le plat et pressez-la sur les côtés. Aérez la pellicule de plastique en retroussant légèrement un bord pour permettre à la vapeur excessive de s'échapper.Le plat devrait être suffisamment profond de manière à ce que la pellicule en plastique ne touche pas l'aliment.
- **Plastiques micro-ondables :**
  Utilisez des plats, des tasses, des contenants de congélation semi-rigides et des sacs en plastique micro-ondables pour des temps de cuisson courts.Utilisez-les avec soin car le plastique pourrait se ramollir à cause de la chaleur générée par l'aliment.

- **Produits de papier:**
  Serviettes de papier, papier ciré, papier parchemin, et plats de papier sans garniture métallique ou dessin.Lisez l'étiquette du fabricant pour des instructions spéciales pour utilisation dans le four à micro-ondes.

Plats de cuisson inappropriés

- **Ustensiles et plats de cuisson métalliques :**
  Le métal protège l'aliment de l'énergie micro-ondes et produit une cuisson inégale. Par ailleurs, évitez les brochettes métalliques, les thermomètres ou les plateaux en aluminium. Les ustensiles métalliques peuvent provoquer la production d'arcs électriques pouvant endommager le four à micro-ondes.
- **Décoration métallique :**
  Bols, tasses, plats de service et plateaux avec garniture métallique.
- **Feuille d'aluminium :**
  Évitez les grandes feuilles d'aluminium car elles nuisent à la cuisson et pourrait provoquer la production dangereuse d'arcs électriques. Utilisez de petits morceaux de feuille d'aluminium pour protéger les ailes et les cuisses de poulet. Conservez TOUTE la feuille d'aluminium à au moins 1 po (2,5 cm) des parois de la cavité du four et de la porte du micro-ondes.
- **Bois :**
  Les bols et les plateaux de bois s'assècheront et pourraient se fissurer ou se fendre si vous les utilisez dans le four à micro-ondes. Les paniers fabriqués de bois réagiront de la même manière.
- **Plats de cuisson couverts de façon serrée :**
  Assurez-vous de laisser des ouvertures pour permettre à la vapeur de s'échapper du plat de cuisson couvert. Percez les pochettes de plastique de légumes ou d'autres aliments avant leur cuisson. Les pochettes trop serrées peuvent éclater.
- **Papier gris d'emballage :**
  Évitez d'utiliser des sacs de papier gris d'emballage. Ils absorbent la chaleur et peuvent brûler.
- **Ustensiles de cuisson endommagés ou écaillés :**
  Tout ustensile qui est fissuré, endommagé ou écaillé pourrait se briser dans le four.
- **Attaches métalliques :**
  Retirez les attaches métalliques des sacs de papier ou de plastique. Ils deviennent chauds et pourraient s'enflammer.

Test de la vaisselle

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

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

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

Le récipient doit être froid ou tiède.

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

Niveaux de puissance du micro-ondes

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

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

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

Niveau de puissance	Puissance du micro-ondes	À utiliser pour
2	20%	Ramollir du beurre et du fromage à la crème
1	10%	Ramollir de la crème glacée Lever la pâte à levure

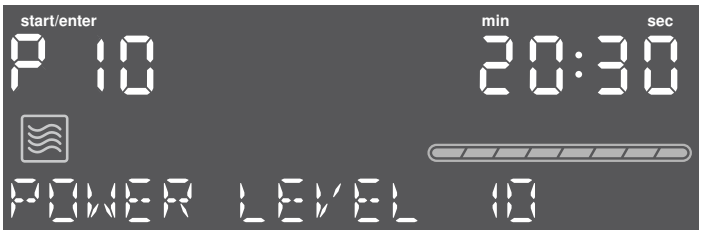
Réglage du micro-ondes

L'appareil doit être éteint.

1. Entrez le temps de cuisson souhaité avec les touches numérotées. L'écran de la minuterie se remplira de droite à gauche.
   Exemple : Pour régler un temps de micro-ondes de 20 minutes et 30 secondes, entrez les numéros 2 0 3 0.
   Le symbole micro-ondes s'allume et **start/enter** (démarrer/entrer) clignote sur l'affichage. La barre de niveau de puissance indique le niveau de puissance 10.



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



3. Réglez le niveau de puissance souhaité avec les touches numérotées, or en touchant **Power Level** (Niveau de puissance) à plusieurs reprises.
   Le niveau de puissance saisi et **start/enter** (démarrer/entrer) clignotent.
4. Touchez **Start/Enter** (Démarrer/Entrer) pour lancer le fonctionnement du micro-ondes.
   La minuterie du micro-ondes lancera le compte à rebours.

Vous pouvez augmenter la minuterie du micro-ondes à tout moment en touchant **Microwave +30 sec** (Micro-ondes +30 sec.).

L'appareil s'éteint et un signal sonore retentit une fois la minuterie terminée. L'appareil s'éteint et l'horloge est affichée.

Modification du niveau de puissance

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

1. Touchez **Power Level** (Niveau de puissance).
   L'écran affiche POWER LEVEL 1 - 10 (NIVEAU PUISSANCE).
2. Réglez le niveau de puissance souhaité avec les touches numérotées.
   Le niveau de puissance saisi et **start/enter** clignotent.
3. Touchez **Start/Enter** (Démarrer/Entrer).
   Le fonctionnement du micro-ondes se poursuit avec le nouveau niveau de puissance.

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

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

Microwave +30 sec

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

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

Annuler le fonctionnement

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

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

Suggestions pour les meilleurs résultats

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

- **Température de rangement**
  Les aliments sortis du congélateur ou du réfrigérateur prennent plus de temps à cuire.
- **Taille**
  Les petits morceaux cuisent plus rapidement que les gros. Les morceaux de taille et de forme similaires cuiront de façon plus uniforme lorsqu'ils sont cuits ensemble. Pour des résultats plus uniformes, réduisez le niveau de puissance lorsque vous faites cuire des gros morceaux.
- **Humidité naturelle**
  Les aliments très humides cuisent de façon plus uniforme du fait que l'énergie du micro-ondes chauffe les molécules d'eau de façon très efficace.

- **Brassage**
  Brassez les aliments comme les casseroles et les légumes de l'extérieur au centre pour distribuer la chaleur de façon plus uniforme. Cela vous permettra de cuire l'aliment plus rapidement. (Un brassage constant n'est pas nécessaire.)
- **Retournement des aliments**
  Retournez les aliments tels que les côtelettes de porc, les rôtis ou le chou-fleur entier à mi-cuisson. Cela aidera à exposer tous les côtés de façon uniforme à l'énergie mico-ondes.
- **Placement des aliments**
  Placez les parties délicates des aliments, comme les pointes d'asperge, vers le centre de la plaque tournante.
- **Disposition des aliments**
  Disposez les aliments de forme uniforme, comme les morceaux de poulet ou le saumon, avec les parties plus épaisses, plus charnues vers l'extérieur de la plaque tournante.
- **Laissez les aliments reposer**
  Après avoir retiré l'aliment du micro-ondes, couvrez l'aliment de feuilles d'aluminium ou d'un couvercle de casserole et laissez-le reposer pour terminer la cuisson. Cela aidera à terminer la cuisson de l'aliment au centre et évitera de trop cuire sur les bords extérieurs. La durée du temps de repos dépend de la densité et de la superficie des aliments.
- **Enveloppement**
  Les sandwichs et de nombreux autres types d'aliments contenant du pain précuit devraient être enveloppés dans des serviettes de papier ou dans du papier ciré avant de les placer dans le micro-ondes pour aider à éviter d'assécher les aliments.

Programmes automatiques

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

Décongélation automatique

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

Plat de cuisson pour la décongélation

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

Temps de repos

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

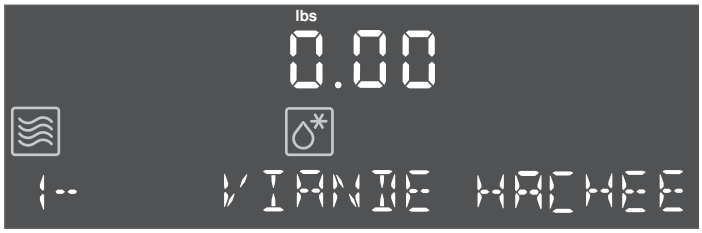
Après ce temps-là, vous pouvez continuer de préparer l'aliment, même si des morceaux de viande épais sont toujours congelés au centre.

Réglage de la décongélation automatique

L'appareil doit être éteint.

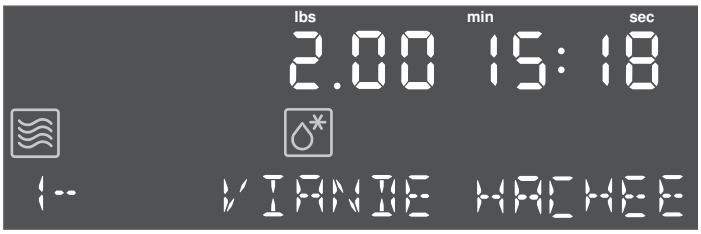
Exemple : Pour régler la décongélation automatique pour la viande hachée.

1. Sortez l'aliment de son emballage, pesez-le, puis mettez-le dans le four dans un plat approprié ou sur un plateau de céramique.
2. Touchez **Auto Defrost** (Décongélation automatique).
   Le symbole Auto Defrost (Décongélation automatique) s'allume et l'écran affiche SELECT FOOD 1 - 4 (SÉLECTIONNER ALIMENT).
3. Sélectionnez le programme souhaité à partir de l'étiquette dans la cavité du four. Pour la viande hachée, touchez la touche numérotée 1.
   -ou-
   Touchez la touche **Auto Defrost** (Décongélation automatique) ou **+Amount** (+Montant) à plusieurs reprises pour faire défiler tous les modes de décongélation automatique.
   0.00 clignote et l'aliment est affiché à l'écran.



4. Entrez le poids de l'aliment à décongeler avec les touches numérotées. Par exemple, pour entrer 2 lbs (0,9 kg), touchez 2 0 0. Le poids et **start/enter** (démarrer/entrer) clignoteront.

5. Touchez **Start/Enter** (Démarrer/Entrer).
   La décongélation automatique règlera le temps de décongélation approprié et lancera le compte à rebours.



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

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

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

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

Annuler le fonctionnement

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

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

Programme de décongélation automatique

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

Conseils pour la décongélation

⚠ AVERTISSEMENT

RISQUES À LA SANTÉ

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

- Entrez toujours le poids en lb lorsque vous utilisez la fonction de décongélation selon le poids (0,1 à 6,0 lb).
- Utilisez le mode de décongélation uniquement pour les aliments crus.
- La décongélation donne les meilleurs résultats lorsque l'aliment a décongelé et a un minimum de 0 °F (pris directement du congélateur).Si l'aliment a été rangé dans un réfrigérateur-congélateur qui ne maintient pas une température de 5 °F ou moins, programmez toujours un poids d'aliment inférieur ou un temps de cuisson inférieur pour empêcher de cuire l'aliment.
- Si l'aliment congelé est rangé à l'extérieur du congélateur pendant jusqu'à 20 minutes, entrez un temps ou un poids de cuisson réduit.
- La forme de l'emballage modifiera le temps de décongélation. Les paquets d'aliments rectangulaires et minces se décongèlent plus rapidement qu'un bloc d'aliments congelés épais.
- Séparez les morceaux à mesure qu'ils se décongèlent. Les morceaux d'aliments congelés séparés se décongèlent mieux.
- Protégez les zones chaudes de l'aliment avec de petits morceaux de feuille en aluminium si elles commencent à se chauffer.
  Utilisez des petits morceaux de feuille en aluminium pour protéger les aliments comme les ailes de poulet, les extrémités des cuisses et les queues de poisson.
  Ne laissez pas l'aluminium toucher la cavité du four lors de la décongélation.

Popcorn

⚠ ATTENTION

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

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

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

Réglage du mode Popcorn

L'appareil doit être éteint.

1. Touchez **Popcorn**. Le symbole de micro-ondes s'affiche à l'écran, 1.2 et **start/enter** clignotent.
   Le temps de cuisson est affiché.
2. Touchez **Popcorn** ou **+Amount** (+Montant) à répétition jusqu'à ce que le poids souhaité s'affiche à l'écran.
3. Touchez **Start/Enter** (Démarrer/Entrer).
   La minuterie de micro-ondes lance le compte à rebours.

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

Boisson

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

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

Réglage du mode Beverage (Boisson)

Exemple: Chauffez 2 tasses de boisson.

1. Touchez **Beverage** (Boisson). Le symbole de micro-ondes s'affiche à l'écran, 0.5 tasses et **start/enter** clignote.
   Le temps de cuisson est affiché.
2. Touchez **Beverage** otre fois, ou touchez **+Amount** (+Montant). 1 tasse s'affichent à l'écran.
3. Touchez **Start/Enter** (Démarrer/Entrer).
   La minuterie de micro-ondes lance le compte à rebours.

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

Keep Warm (Garder chaud)

Activer :

1. Touchez **Keep Warm** (Garder chaud).
   1 - KEEP WARM (GARDER CHAUD) et le symbole du micro-ondes sont affichés. **start/enter** (démarrer/entrer) clignote.
2. Touchez **Start/Enter** (Démarrer/Entrer).

Désactiver :

Touchez **Clear/Off** (Effacer/Arrêt). La fonction est désactivée.

Remarques

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

Melt (Fondre)

Utiliser la fonction Fondre pour faire fondre du beurre ou du chocolat.

No	Nom	Montant
1	Fondre beurre	2 c. à soupe / 0,25 tasse / 0,5 tasse
2	Fondre chocolat	1 tasse / 2 tasses

Réglage du mode Fondre

Exemple : Réglage du mode Fondre pour faire fondre du beurre.

1. Touchez **Melt** (Fondre).
   L'affichage montre SELECT FOOD 1 – 2 (SÉLECT. ALIMENT 1 – 2).
2. Touchez la touche numérotée **1** ou touchez **Melt** (Fondre) une fois de plus.
   MELT BUTTER (FONDRE BEURRE) et le symbole du micro-ondes sont affichés. La première quantité 2 tsbp (c. à soupe) et **start/enter** (démarrer/entrer) clignotent. Le temps de cuisson est affiché.
3. Touchez **+Amount** (+Montant) pour changer la quantité.
4. Touchez **Start/Enter** (Démarrer/Entrer).
   Le compte à rebours du temps de cuisson est lancé.

Soften (Ramollir)

Utilisez le mode Ramollir pour ramollir la crème glacée ou le fromage à la crème.

No	Nom	Montant
1	Ramollir crème glacée	8 oz / 16 oz / 32 oz / 48 oz
2	Ramollir fromage à la crème	3 oz / 6 oz / 8 oz

Réglage du mode Ramollir

Exemple : Réglage du mode Ramollir pour ramollir de la crème glacée.

1. Touchez **Soften** (Ramollir).
   L'affichage montre SELECT FOOD 1 – 2 (SÉLECT. ALIMENT 1 – 2).
2. Touchez la touche numérotée **1** ou touchez **Soften** (Ramollir) une fois de plus.
   SOFTEN ICE CREAM (RAMOLLIR CRÈME GLACÉE) et le symbole du micro-ondes sont affichés. La première quantité 8 oz et **start/enter** (démarrer/entrer) clignotent. Le temps de cuisson est affiché.
3. Touchez **+Amount** (+Montant) pour changer la quantité.
4. Touchez **Start/Enter** (Démarrer/Entrer).
   Le compte à rebours du temps de cuisson est lancé.

Capteur cuisson

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

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

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

Capteur réchauffage

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

Réglage du Capteur Réchaffage

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

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

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

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

Remarques

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

Suggestions pour le réchauffage des aliments

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

Capteur cuisson

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

Programmes Capteur cuisson

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

Réglage du Capteur Cuisson

L'appareil doit être éteint.

Exemple: Réglez le Capteur Cuisson pour la viande hachée.

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



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

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

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

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

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

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

Annuler le fonctionnement

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

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

Minuterie de cuisine

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

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

Réglage de la minuterie de cuisine

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

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

Une fois que le temps s'est écoulé

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

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

Annuler la minuterie de cuisine

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

Verrouillage du panneau de commande

Vous pouvez utiliser le verrouillage du panneau pour empêcher les enfants d'activer accidentellement l'appareil.

La fonction de verrouillage du panneau est également très utile lorsque vous nettoyez le panneau de commande. Le verrouillage empêchera la programmation accidentelle lorsque vous essuyez le panneau de commande pour le nettoyer.

Pour activer le verrouillage du panneau :

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

Pour désactiver le verrouillage du panneau:

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

Extinction automatique

Votre appareil est doté d'une fonction d'extinction automatique. L'extinction automatique est activée lorsque l'appareil est en mode de cuisson pendant une période de temps prolongée.

Temps de fonctionnement max.	99 minutes + 99 secondes

Réglages de base

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

Numéro	Affichage	Réglages
1	**WEIGHT** (POIDS)	LB* KG
2	**BRIGHTNESS** (LUMINOSITÉ)	HI * (HAUT) MED (MOY) LO (BAS)
3	**VOLUME**	HI (HAUT)* LO (BAS)
4	**BEEP (bouton)** (BIP)	On (Marche)* Off (Arrêt)
5	**CLOCK** (HORLOGE)	On (Marche)* Off (Arrêt)
6	**LANGUAGE** (LANGUE)	ANGLAIS* FRANÇAIS
7	**FACTORY DEFAULT** (RÉGLAGE D'USINE)	NO (Non)* YES (Oui)

* réglage par défaut

Modification des réglages de base

L'appareil doit être éteint.

Exemple: Modifiez la langue d'affichage à Français.

1. Touchez **Settings** (Réglages). L'affichage montre SELECT SETTINGS 1 - 7 (SÉLECT. RÉGLAGE 1 - 7) Sélectionnez le menu de réglage de langue avec la touche numérotée **6** ou touchez **Settings** à répétition jusqu'à ce que l'affichage montre 6 - LANGUAGE. En et **start/enter** clignote.
2. Touchez **+Amount** (+Montant) jusqu'à ce que l'affichage montre Fr.

   start/enter clignote.
3. Touchez **Start/Enter** (Démarrer/Entrer). La langue d'affichage a été changée à français et l'appareil bascule en mode d'attente.

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

Tableaux de cuisson

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

Cuisson de la viande dans le four à micro-ondes

Assurez-vous de disposer les viandes préparées sur une grille à rôtir transparente aux micro-ondes et dans un plat transparent aux micro-ondes. Démarrez la cuisson de la viande, graisse tournée vers le bas et, si nécessaire, utilisez de fines bandelettes de papier aluminium pour couvrir l'extrémité des os ou les parties minces. Une fois la cuisson terminée, vérifiez la température à plusieurs endroits avant de laisser reposer la viande pendant la durée de temps recommandée. Veuillez noter que les températures données dans les tableaux ci-dessous correspondent aux températures des aliments à leur retrait du four ; la température augmentera pendant la période de repos.

Viande	Niveau de puissance	Temps de cuisson	Instructions
Rôti de bœuf (désossé) (jusqu'à 4 lb)	Èlevé (10) pour les cinq premières minutes, puis moyen (5)	12 à 17 minutes/lb pour 160º F (71°C) (Moyen) 14 à 19 minutes/lb pour 170º F (76°C) (Bien cuit)	Mettez le rôti de bœuf sur la grille à rôtir, graisse tournée vers le bas. Couvrez avec du papier paraffiné. Tournez le rôti à mi-cuisson. Laissez reposer pendant 10 à 15 minutes.*
Rôti de porc (désossé ou avec l'os) (jusqu'à 4 lb)	Èlevé (10) pour les cinq premières minutes, puis moyen (5)	15 à 20 minutes/lb pour 170º F (76°C) (Bien cuit)	Mettez le rôti de bœuf sur la grille à rôtir, graisse tournée vers le bas. Couvrez avec du papier paraffiné. Tournez le rôti à mi-cuisson. Laissez reposer pendant 10 à 15 minutes.*

*S'attendre à une élévation de température de 10° F pendant la période de repos.

Période de repose

Viande	Degré de cuisson	Retirer du four	Après repos (10 à 15 minutes)
Bifteck	Moyen Bien cuit	150°F (65°C) 160°F (71°C)	160°F (71°C) 170°F (77°C)
Porc	Moyen Bien cuit	150°F (65°C) 160°F (71°C)	160°F (71°C) 170°F (77°C)
Volaille	Viande rouge Viande blanche	150°F (65°C) 160°F (71°C)	150°F (65°C) 160°F (71°C)

Cuisson de la volaille dans le four à micro-ondes

Assurez-vous de disposer la volaille sur une grille à rôtir et dans un plat transparent aux micro-ondes. Couvrez la volaille avec du papier paraffiné pour éviter les projections. Utilisez des bandelettes de papier aluminium pour couvrir l'extrémité des os ou les parties minces ou les endroits qui risquent de trop cuire. Une fois la cuisson terminée, vérifiez la température à plusieurs endroits avant de laisser reposer la viande pendant la durée de temps recommandée.

Viande	Niveau de puissance	Temps de cuisson	Instructions
Volaille entière (jusqu'à 4 lb)	feu moyen élevé (7) 180° F (82°C) viande rouge 170° F (76°C) viande rouge	7–10 min./lb	Mettez le poulet sur la grille à rôtir, la poitrine tournée vers le bas. Couvrez avec du papier paraffiné. Tournez le rôti à mi-cuisson. Faites cuire le poulet jusqu'à ce que les jus qui s'en écoulent soient clairs et jusqu'à ce que la viande autour de l'os ne soit plus rose. Laissez reposer pendant 5 à 10 minutes.
Morceaux de poulet (jusqu'à 4 lb)	feu moyen élevé (7) 180° F (82°C) viande rouge 170° F (76°C) viande rouge	7–10 min./lb	Mettez le poulet dans le plat, os tournée vers le bas. Couvrez avec du papier paraffiné. Tournez le rôti à mi-cuisson. Faites cuire le poulet jusqu'à ce que les jus qui s'en écoulent soient clairs et jusqu'à ce que la viande autour de l'os ne soit plus rose. Laissez reposer pendant 5 à 10 minutes.

Cuisson des œufs dans le micro-ondes

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

Cuisson de légumes dans votre micro-ondes

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

Cuisson de fruits de mer dans le micro-ondes

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

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

Nettoyage et entretien

⚠ AVERTISSEMENT

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

Guide de nettoyage

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

Pièce	Recommandations
Cavité du four	Conservez l'intérieur (la cavité) du four propre. Les particules alimentaires et les liquides déversés peuvent adhérer aux parois du four, dégradant ainsi le rendement du four. Essuyez immédiatement tous les déversements. Utilisez un chiffon humide et propre et un savon léger. **N'UTILISEZ PAS** des détergents puissants ou des nettoyants abrasifs. Pour aider à détacher les particules alimentaires ou les liquides collés, chauffez 2 tasses d'eau (ajoutez le jus d'un citron, si vous souhaitez donner une odeur fraîche à votre four) dans un bol à mesurer micro-ondable de 4 tasses à haute puissance pendant 5 minutes ou jusqu'à ébullition. Laissez reposer dans la cavité du four pendant 1 ou 2 minutes.
Plaque tournante de verre	Retirez la plaque tournante de verre du four lorsque vous nettoyez la cavité du four et le plateau. ***AVIS :*** **:** Pour empêcher la plaque tournante de verre de se briser, manipulez-la avec soin et ne la plongez pas dans l'eau immédiatement après la cuisson. Lavez la plaque tournante de verre dans de l'eau savonneuse chaude ou dans le lave-vaisselle.
Repose-rouleau de plaque tournante.	Nettoyez avec de l'eau tiède savonneuse. Rincez à fond et séchez.
Verre de porte	Lavez avec du savon et de l'eau ou avec un nettoyant pour verre. Utilisez du produit Fantastik® ou Formula 409® avec une éponge propre ou une serviette de papier et essuyez. Évitez d'utiliser des nettoyants abrasifs, comme les agents de nettoyage en poudre, les tampons en laine d'acier et les nettoyants pour four. Si la vapeur s'accumule à l'intérieur ou à l'extérieur de la porte du four, essuyez avec un chiffon doux. La vapeur peut s'accumuler en cours de fonctionnement du four à forte humidité et n'indique d'aucune manière une fuite du micro-ondes.
Surfaces peintes	Nettoyez avec de l'eau chaude savonneuse ou appliquez du produit Fantastik® ou Formula 409® sur une éponge propre ou une serviette de papier et essuyez. Évitez d'utiliser des nettoyants abrasifs, comme les agents de nettoyage en poudre, les tampons en laine d'acier et les nettoyants pour four.
Surfaces en acier inoxydable	Essuyez ou frottez toujours dans la direction du grain. Nettoyez avec une éponge savonneuse, puis rincez et séchez ou essuyez avec du produit Fantastik® pulvérisé sur une serviette de papier. Protégez et polissez avec le produit Stainless Steel Magic® et un chiffon doux. Retirez les traces d'eau avec un chiffon humecté de vinaigre blanc. **Ne pas utiliser des nettoyants qui contient du chlore**, ils peuvent rouiller l'acier inoxydable.
Plastique et commandes	Lorsqu'ils sont froids, nettoyez avec de l'eau savonneuse, rincez et séchez.
Zones imprimées (Mots et numéros)	N'utilisez pas des nettoyants abrasifs ou des solvants à base de pétrole.

Dépannage

Si vous éprouvez un problème, la cause sera habituellement mineure. Avant de contacter le service à la clientèle, veuillez songer à suivre les suggestions et les instructions ci-dessous :

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

Soutien Bosch®

Avant d'appeler le service de dépannage

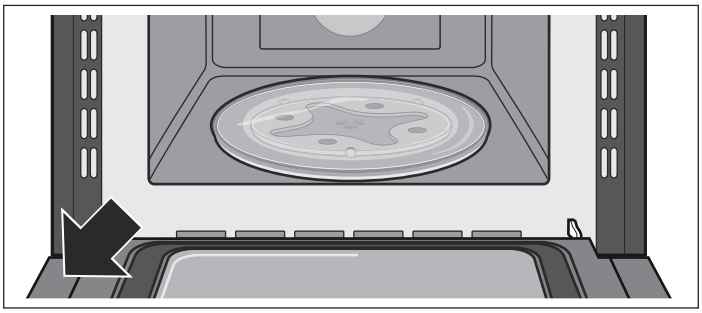
Pour des informations sur le dépannage, se reporter au Manuel d'utilisation et d'entretien. Consulter la “Énoncé de la Garantie Limitée” figurant dans le Manuel d'utilisation et d'entretien.

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

Plaque signalétique

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

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



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

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

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

Service

Nous réalisons que vous avez effectué un investissement considérable dans votre cuisine. Nous nous engageons à offrir tout le support dont vous et votre appareil avez besoin afin que vous puissiez profiter pleinement de votre appareil.

Ne pas hésiter à contacter notre département de service à la clientèle si vous avez des questions ou dans le cas peu probable que votre appareil Bosch® ait besoin d’entretien. Notre équipe de service est prête à vous aider.

USA

800-944-2904

www.bosch-home.com/us/support

Canada

800-944-2904

www.bosch-home.ca/en/support

Pièces et accessoires

Les pièces, les filtres, les décalamineuses, les nettoyants en acier inoxydable et plus encore peuvent être achetés dans le magasin en ligne Bosch ou par téléphone.

USA

www.bosch-home.com/us/store

Canada

Marcone 800-482-6022

ou

Reliable Parts 800-941-9217

ÉNONCÉ DE LA GARANTIE LIMITÉE

Couverture de la garantie :

La garantie limitée fournie par BSH Home Appliances Ltd. (« BSH ») dans le présent énoncé de garantie limitée s’applique seulement aux Bosch appareil (« Produit ») vendu au premier acheteur, en autant que le produit ait été acheté :

- pour une utilisation normale résidentielle (non commerciale), et qu’en fait en tout temps a été utilisé pour un usage domestique normal ;
- nouveau au détail (non en montre, tel quel ou un retour), qu’il n’est pas destiné à la revente ni à un usage commercial et ;
- aux États-Unis ou au Canada et qu’il est demeuré en tout temps dans le pays où l’appareil a été acheté.

Les garanties données ici s’appliquent seulement au premier acheteur du produit et ne sont pas transférables.

BSH se réserve le droit de demander une preuve d’achat au moment de la réclamation sous garantie afin de confirmer que le produit est à même la période de garantie limitée.

S’assurer de retourner la carte d’enregistrement, quoiqu’elle n’est pas nécessaire pour la garantie, c’est la façon dont BSH peut vous aviser dans le cas d’un avis de rappel ou de sécurité du produit.

Durée de la garantie

BSH garantit que le produit ne présente aucun défaut de matériaux ou de fabrication pour une période trois cent soixante cinq (365) jours à compter de la date d'achat. La durée commence à la date d'achat et ne sera pas allongée, prolongée, interrompue pour quelle que raison que ce soit.

Ce Produit est également garanti contre tout défaut de matériau et de fabrication *apparent* (tels les éraflures sur l'acier inoxydable, les défauts d'aspect de la peinture ou de la porcelaine, les ébréchures, les bosselures, ou autres dégâts au fini du Produit), pendant une période de trente (30) jours à compter de la date d'achat ou de la date de clôture pour une nouvelle construction. Cette garantie relative à *l'apparence* exclut les légères variations de couleur découlant des différences inhérentes aux pièces peintes et en porcelaine, ainsi que découlant des différences causées par l'éclairage de cuisine, l'emplacement du produit ou d'autres facteurs similaires. Cette garantie relative à *l'apparence* exclut plus particulièrement tout appareil électroménager en exposition, de plancher, « En l'état » ou de stock « B ».

Réparation ou remplacement comme solution exclusive

Pendant la période de garantie, BSH ou un de ses centres de service autorisés réparera le produit sans frais (sujet à certaines limitations indiquées dans le présent document), si le produit présente un défaut de fabrication ou de matériaux. Si des tentatives raisonnables pour réparer le produit sont vaines, alors BSH remplacera le produit (un modèle supérieur peut être disponible, à la seule discrétion de BSH, moyennant des frais additionnels). Toutes les pièces ou les composants enlevés demeurent la seule propriété de BSH. Toute pièce et tout composant réparés doit être identique à la pièce d'origine à des fins de cette garantie et la garantie ne sera pas prolongée en regard de telles pièces. La seule responsabilité de BSH est de faire réparer le produit défectueux par un centre de service autorisé pendant les heures d'affaires normales. Pour la sécurité et éviter des dommages à la propriété, BSH recommande fortement de ne pas réparer le produit soi-même, par une personne non qualifié ; BSH ne sera pas tenu responsable des réparations ou du travail effectué par une personne non autorisée. Si le consommateur désire faire réparer par une personne autre qu'une personne autorisée, CETTE GARANTIE EST AUTOMATIQUEMENT NULLE ET NON AVENUE. Les centres de service autorisés sont les personnes ou les compagnies qui ont été spécialement formées sur les produits BSH et qui possèdent, selon l'opinion de BSH, une réputation supérieure pour le service à la clientèle et la capacité technique (il est à noter qu'elles sont des entités indépendantes et non des agents, partenaires, affiliations ou représentants de BSH). Nonobstant ce qui suit, BSH ne sera pas tenu responsable d'aucune façon si le produit est situé dans une région éloignée (supérieure à 100 miles d'un centre de service autorisé) ou n'est pas accessible de façon raisonnable, dans un environnement hasardeux, dangereux ; dans une telle éventualité, à la demande du consommateur, BSH pourrait payer les frais de main-d'oeuvre et de pièces et expédier les pièces à un centre de service autorisé le plus près, mais le consommateur serait entièrement responsable pour toute durée de déplacement et autres frais spéciaux encourus par le centre de service, en autant qu'il accepte l'appel de service.

Produit hors garantie

BSH n'a aucun obligation, par loi ou autre, d'offrir toute concession, incluant réparation, prorata ou remplacement de produit une fois la garantie expirée.

Exclusions à la garantie

La couverture de garantie décrite aux présentes exclut tout défaut ou dommage qui n'est pas une faute directe de BSH, y compris sans limitation, un ou plusieurs des cas suivants :

- utilisation du produit autre qu'un usage normal, habituel et de la façon destinée (incluant sans limitation toute forme d'utilisation commerciale, d'utilisation ou de rangement d'un produit pour l'intérieur à l'extérieur, utilisation du produit de concert avec un transporteur aérien ou marin) ;
- mauvaise conduite, négligence, mauvaise utilisation, abus, accidents, fonctionnement inadéquat, mauvais entretien, installation inadéquate ou négligente, altération, manquement d'observer les instructions de fonctionnement, mauvaise manipulation, service non autorisé (incluant réparation par le consommateur ou exploration du fonctionnement interne du produit) ;
- ajustement, modification ou altération de toute sorte ;
- manquement à la conformité des normes applicables fédérales, provinciales, municipales ou électrique du pays, codes de plomberie et/ou de construction, réglementation ou lois, incluant le manquement d'installer le produit en stricte conformité avec les codes et réglementations de construction et d'incendie locaux ;
- usure ordinaire, déversements d'aliments, liquide, accumulation de graisse ou autres substances accumulées dans, sur ou autour du produit ;
- toute force ou tout facteur externe, élémentaire et/ou environnemental, incluant sans limitation, pluie, vent, sable, inondation, incendie, coulée de boue, gel, humidité excessive et exposition prolongée à l'humidité, foudre, surtension, problème de structure autour de l'appareil et actes de Dieu.

En aucun cas, BSH ne sera tenu responsable des dommages survenus à la propriété, incluant les armoires, planchers, plafonds et autres objets ou structures autour du produit. Également exclus de la garantie sont des produit sur lequel le numéro de série a été modifié, altéré, effacé, enlevé ; appel de service pour enseigner le fonctionnement du produit ou les visites où il n'y a aucun problème avec le produit ; correction de problèmes d'installation (le consommateur est seul responsable pour toute structure et tout réglage du produit, incluant l'électricité, la plomberie et autres connexions nécessaires, pour un plancher/fondation appropriée, et pour toute modification incluant, sans limitation, armoire, mur, plancher, tablette, etc.) et la remise de coupe-circuit ou remplacement de fusible.

SELON LA PORTÉE PERMISE PAR LA LOI, CETTE GARANTIE DONNE DES SOLUTIONS EXCLUSIVE

RELATIVEMENT AU PRODUIT, QUE LA RÉCLAMATION SURVIENNE PAR CONTRAT OU TORT (INCLUANT RESPONSABILITÉ STRICTE OU NÉGLIGENCE) OU AUTRE. CETTE GARANTIE EST EN LIEU DE TOUTE AUTRE GARANTIE, EXPRESSE OU IMPLICITE, TOUTE GARANTIE PAR LOI, À DES FINS DE COMMERCIALISATION OU À DES FINS PARTICULIÈRES, OU AUTRE, SERA EN VIGUEUR SEULEMENT POUR LA PÉRIODE EFFECTIVE DE LA GARANTIE LIMITÉE EXPRESSE. EN AUCUN CAS, LE FABRICANT NE PEUT ÊTRE TENU RESPONSABLE DES DOMMAGES ACCESSOIRES, SPÉCIAUX, INDIRECTS, PERTES D'AFFAIRES, ET/OU DOMMAGES PUNITIFS, PERTES, FRAIS INCLUANT SANS LIMITATION LE MANQUEMENT AU TRAVAIL, REPAS À L'HÔTEL ET/OU AU RESTAURANT, FRAIS DE REMODELAGE SURVENUS À CAUSE DE DOMMAGES DIRECTS DÉFINITIVEMENT CAUSÉS EXCLUSIVEMENT PAR BSH OU AUTRE. CERTAINS ÉTATS NE PERMETTENT PAS L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DES DOMMAGES ACCESSOIRES OU INDIRECTS ET NE PERMETTENT PAS LA LIMITATION SUR LA DURÉE D'UNE GARANTIE IMPLICITE, PAR CONSÉQUENT LES LIMITATIONS SUSMENTIONNÉES PEUVENT NE PAS S'APPLIQUER. CETTE GARANTIE DONNE DES DROITS SPÉCIFIQUES ET IL PEUT Y EN AVOIR D'AUTRES QUI VARIENT D'UN ÉTAT À L'AUTRE.

Aucune tentative de modifier, changer ou amender cette garantie ne peut être effective sansle consentement écrit autorisé par un officier de BSH.

Contenido

Definiciones de Seguridad 53
INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES .. 54
⚠PRECAUCIONES PARA EVITAR UNA POSIBLE EXPOSICIÓN A UNA EXCESIVA CANTIDAD DE ENERGÍA DE MICROONDAS 54
INSTRUCCIONES PARA LA CONEXIÓN A TIERRA ... 55
Interferencia con la TV/radio 55
Uso previsto 55
Seguridad de los niños 55
Seguridad en la limpieza 55
Seguridad al cocinar 56
En caso de incendio 56
Liquidos 56
Artículos de cocina 57
Utensilios de cocina 57
Charola de vidrio/anillo de la bandeja giratoria 58
Termómetros 58
Marcapasos 58
Funcionamiento del motor del ventilador 58
Advertencias en virtud de la Proposición 65 del estado de California 58
Causas para los daños 59
Protección del medio ambiente 59
Consejos para ahorrar energía 59
Conozca el equipo 60
Componentes 60
Panel de control 61
Accesorios 62
Antes de usar el horno por primera vez 62
Programación del reloj 62
Limpieza de accesorios 62
Aplicación de la etiqueta de programas 62
Microondas 63
Guía de utensilios para microondas 63
Niveles de potencia del microondas 64
Configurar el microondas 64
Sugerencias para obtener los mejores resultados 65
Programas automáticos 66
Auto Defrost (Descongelar automáticamente) 66
Popcorn (Palomitas de maíz) 67
Beverage (Bebida) 67
Keep Warm (Mantener caliente) 68
Melt (Derretir) 68
Soften (Ablandar) 68
Cocción por sensor 69
Sensor Reheat (Recalentar por sensor) 69
Sensor Cook (Cocción por sensor) 70
Temporizador de cocina 71
Programación del temporizador de la cocina 71
Bloqueo de panel 71
Cierre automático 72
Valores básicos 72
Modificación de los valores básicos 72
Cuadros de cocción 72
Cocinar carne de res en su horno de microondas 72
Cocción de carne de ave en su horno de microondas 73
Cocción de huevos en su horno microondas 73
Cocción de verduras en su microondas 74
Cocción de frutos de mar en su horno microondas .. 74
Limpieza y mantenimiento 75
Guía de limpieza 75
Resolución de problemas 76
Soporte de Bosch® 77
Antes de llamar al servicio 77
Placa de datos 77
Servicio técnico 77
Piezas y accesorios 77
DECLARACIÓN DE GARANTÍA LIMITADA DEL PRODUCTO 77
Cobertura de esta garantía y a quiénes se aplica 77
Duración de la garantía 78
Reparación/reemplazo como único recurso 78
Producto fuera de garantía 78
Exclusiones de la garantía 78

Encontrará más información sobre productos, accesorios, piezas de repuesto y servicios en internet: **www.bosch-home.com** y también en la tienda online: **www.bosch-home.com/us/store**

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

¿Preguntas?

1-800-944-2904

www.bosch-home.com/us

¡Esperamos oir de usted!

Definiciones de Seguridad

⚠ ADVERTENCIA

Esto indica que se pueden producir lesiones graves o la muerte si no se cumple con esta advertencia.

⚠ ATENCION

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

AVISO: Esto indica que puede producirse un daño al electrodoméstico o a la propiedad como resultado de la falta de cumplimiento de este aviso.

Nota: Esto lo alerta sobre información y/o consejos importantes.

⚠ INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEER TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR EL APARATO

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

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

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

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

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

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

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

ADVERTENCIA

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

ADVERTENCIA

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

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

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

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

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

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

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

Al igual que con cualquier electrodoméstico, se requiere una estricta supervisión cuando los niños utilicen este electrodoméstico. (Consulte SEGURIDAD DE LOS NIÑOS).

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

No cubra ni bloquee ninguna ventilación o abertura del aparato.

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

Solo apto por conexión eléctcrica con enchufe:

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

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

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

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

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

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

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

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

INSTRUCCIONES PARA LA CONEXIÓN A TIERRA

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

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

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

El modelo mencionado en la tapa frontal está diseñado para conectarse a una fuente de alimentación de 120 V CA y 60 Hz. Se utiliza un conector NEMA 5-15 para conectarlo a un circuito específico de microondas de 120 V.

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

Interferencia con la TV/radio

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

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

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

Uso previsto

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

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

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

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

Seguridad de los niños

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

Cuando los niños tienen la edad adecuada para utilizar el electrodoméstico, es responsabilidad de los padres o tutores legales asegurarse de que reciban las instrucciones sobre prácticas seguras por parte de personas calificadas.

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

Seguridad en la limpieza

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

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

⚠ INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES
LEER TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR EL APARATO

Deje que la bandeja de cristal se enfríe antes de limpiarla o colocarla en agua.

ADVERTENCIA

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

Seguridad al cocinar

ATENCION

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

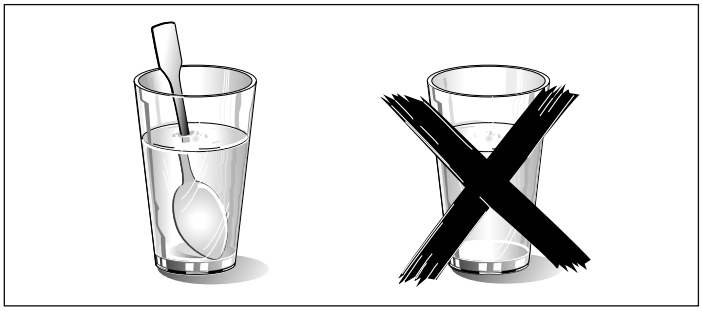
- Supervisar el horno en todo momento durante su uso.
- No colocar material inflamable al lado del horno o en su interior.
- Al flambear alimentos debajo del microondas, encender siempre el ventilador.
- No poner en marcha el horno si está vacío. Esto podría dañar el horno y conllevaría un riesgo de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

En caso de incendio

Si los materiales dentro de un horno se prenden fuego:

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

Liquidos



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

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

ATENCION

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

- Sacar las comidas preparadas de su empaque. Estas se calentarán más rápidamente y de manera más uniforme en recipientes para microondas. Los

diferentes ingredientes de la comida pueden no requerir la misma cantidad de tiempo para calentarse.

- Tapar siempre la comida. Si no se tiene una tapa adecuada para el recipiente, usar un plato o papel especial para microondas.
- Revolver o voltear varias veces la comida durante la cocción. Verificar la temperatura.
- Después de calentar, permitir que la comida repose de 2 a 5 minutos de manera que alcance una temperatura uniforme.
- Utilizar siempre un trapo de cocina o guantes para horno al sacar los platos del horno.

Artículos de cocina

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

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

ATENCION

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

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

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

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

Enlatado casero/deshidratación de alimentos/ pequeñas cantidades de alimentos: No utilice el horno microondas para enlatados caseros ni para calentar ningún tarro cerrado. Esto hace que la presión se acumule, y es posible que explote el tarro. Además, el horno no puede mantener los alimentos a la temperatura adecuada del enlatado. Los alimentos mal enlatados se pueden echar a perder, y consumirlos puede ser peligroso. Las pequeñas cantidades de alimentos o los alimentos con bajo contenido de humedad pueden secarse, quemarse o incendiarse.
No deshidrate carnes, hierbas, frutas ni verduras en su horno.
Una cocción correcta depende de la programación del tiempo y del peso de los alimentos. Se puede producir un incendio si usa una porción más pequeña que la recomendada y la cocina durante el tiempo de la porción recomendada.

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

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

Utensilios de cocina

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

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

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

Al utilizar film de aluminio en el horno, deje, al menos, 1 pulg. (25.4 mm) de espacio entre el film y las paredes interiores o la puerta del horno.

La bandeja de cristal y los racks de metal (si se utilizan) se calentarán durante la cocción.El recipiente para

cocinar al vapor y la bandeja de cristal pueden estar calientes aun cuando el horno esté frío.

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

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

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

Charola de vidrio/anillo de la bandeja giratoria

No maneje el horno sin que el apoyo rodante del plato giratorio y la bandeja de cristal estén en su lugar.

No opere el horno sin colocar la charola de vidrio en su lugar. De lo contrario, se pueden producir una cocción inadecuada o daños al horno. Verifique que la charola de vidrio esté bien colocada y que gire cuando el horno está en uso.

Nota: La charola de vidrio puede girar en cualquiera de las dos direcciones.

Utilice solo la bandeja de cristal diseñada para este horno. No la reemplace con ninguna otra bandeja.

Deje que la bandeja de cristal se enfríe antes de limpiarla o colocarla en agua.

No coloque los alimentos directamente en la bandeja de cristal. Siempre coloque los alimentos en una fuente apta para microondas.

Siempre vuelva a colocar el anillo de la bandeja giratoria y la charola de vidrio en sus posiciones correctas.

Siempre debe usarse el anillo de la bandeja giratoria para cocinar junto con la charola de vidrio.

Termómetros

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

Marcapasos

ATENCION

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

Funcionamiento del motor del ventilador

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

Advertencias en virtud de la Proposición 65 del estado de California

ADVERTENCIA

Este producto contiene una o más sustancias químicas que el estado de California sabe que provocan cáncer, defectos congénitos, u otro daño reproductivo.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

Causas para los daños

AVISOS:

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

Protección del medio ambiente

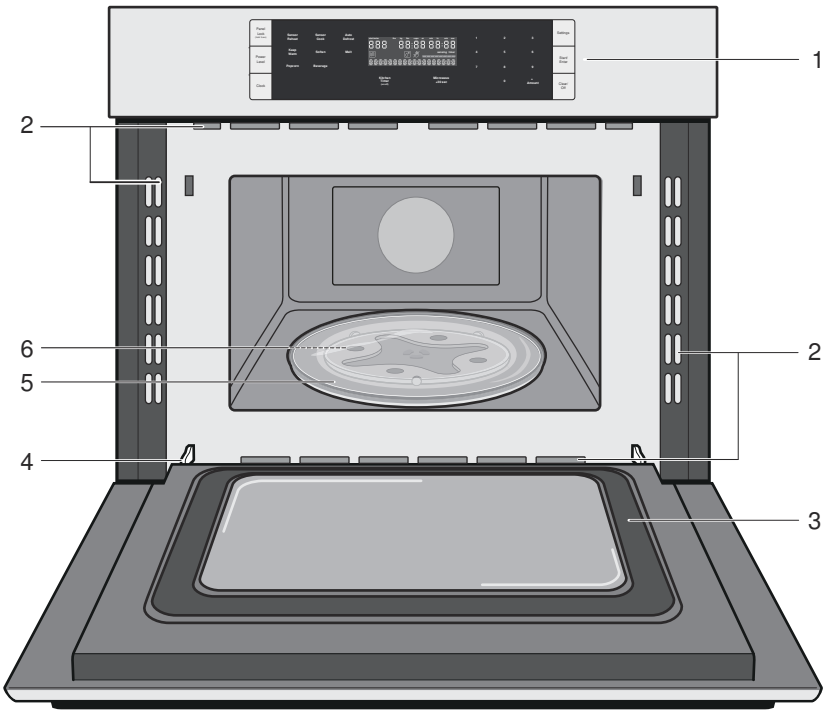
Saque el equipo de su empaque y elimine éste de forma ecológica.

Consejos para ahorrar energía

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

Conozca el equipo

Componentes



1	Panel de control y display
2	Conductos de ventilación el horno
3	Junta de la puerta
4	Bisagras de la puerta
5	Plato giratorio de vidrio
6	Soporte de rodillos

Ventilaciones del horno

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

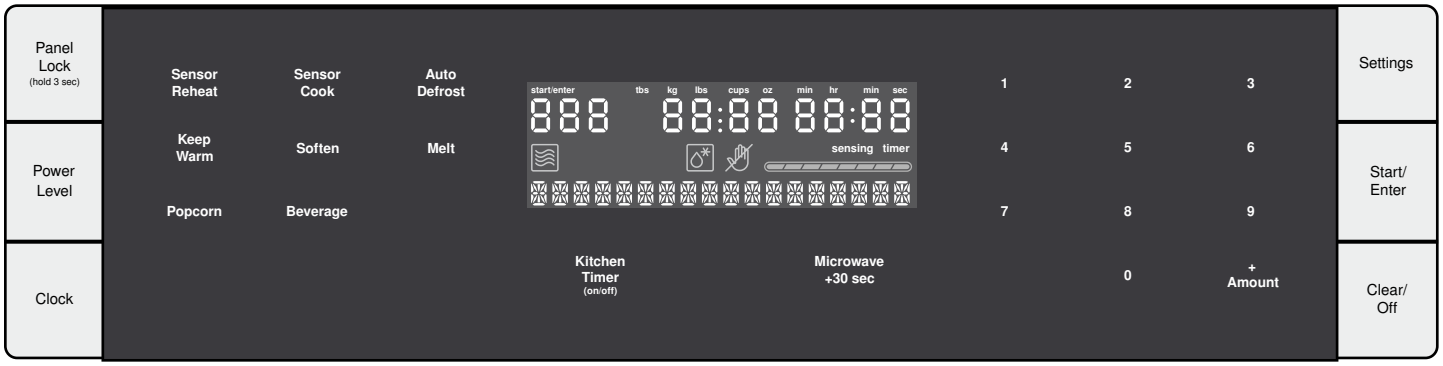
Ventilador de refrigeración

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

Luz del horno

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

Panel de control



Teclas digitales

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

Tecla táctil	Función
Panel Lock (Bloqueo del panel)	Activar/desactivar seguro para niños
Power Level (Nivel de potencia)	Ajustar el nivel de potencia al que debe funcionar el microondas
Clock (Reloj)	Ajustar la hora del día
Settings (Ajustes)	Acceder al menú de ajustes básicos
Start/Enter (Iniciar/ Confirmar)	Confirmar los valores introducidos/ iniciar el modo de cocción
Clear/Off (Borrar/ Apagado)	Borrar el valor introducido/apagar el electrodoméstico
Sensor Reheat (Recalentamiento por sensor)	Seleccionar programas de recalentamiento por sensor
Sensor Cook (Cocción por sensor)	Seleccionar programas de cocción por sensor
Auto Defrost (Des-congelación automática)	Seleccionar programas de descongelación automática
Keep Warm (Mantener caliente)	Modo Mantener caliente
Soften (Ablandar)	Modo Ablandar
Melt (Derretir)	Modo Derretir
Popcorn (Palomitas)	Cocinar palomitas
Beverage (Bebidas)	Calentar bebidas
Kitchen Timer (Temporizador de cocina)	Ajustar el temporizador de cocina

Tecla táctil	Función
Microwave +30 s (Microondas +30 s)	Añadir 30 segundos al tiempo de cocción del microondas
+Amount (+Cantidad)	Puede utilizarse para navegar por las opciones del menú
0 - 9	Utilizar las teclas numéricas para introducir valores personalizados

Elementos del display

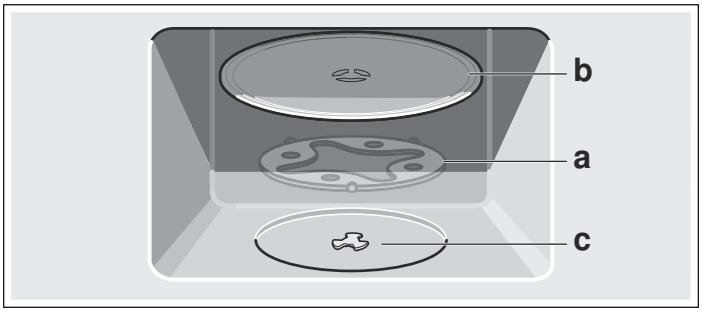
El display ofrece información sobre los ajustes actuales del electrodoméstico.Si los elementos del display parpadean quiere decir que es necesario introducir un valor.

Elemento	Significado
	Seguro para niños activado
	Microondas
	Descongelación automática
start/enter (iniciar/ confirmar)	Es necesario pulsar la tecla Iniciar/ Confirmar
tbsp (cucharada) /kg/ lbs/cups (tazas)/ oz	Unidades de medición
h/min	Valor del temporizador de cocina en horas/minutos
min/sec (min/seg)	Tiempo de cocción programado en minutos/segundos
sensing	El sensor del electrodoméstico está funcionando
timer (temporizador)	El temporizador de cocina está funcionando
	Nivel de potencia del microondas
Línea de texto libre	Muestra información del programa, solicita que el usuario introduzca valores necesarios

Accesorios

Cómo encajar el plato giratorio

1. Colocar el soporte de rodillos **(a)** en el hueco de la cavidad del horno.
2. Encajar la ranura **(b)** del plato giratorio en el rotor **(c)** situado en el centro de la base de la cavidad del horno.



Nota: No utilizar el electrodoméstico si el plato giratorio no está colocado. Comprobar que está adecuadamente encajado en su lugar y que puede girar con libertad cuando el microondas está funcionando.

Antes de usar el horno por primera vez

- El horno debe ser correctamente instalado por un técnico calificado antes de comenzar a usarse.
- Retire todo el material de embalaje del interior y exterior del horno.
- Mientras está frío, límpielo con un paño húmedo limpio y séquelo.
- Es posible que sienta un ligero olor durante los primeros usos; esto es normal y dejará de ocurrir.
- Los resultados de cocción óptimos dependen de que se utilicen los utensilios de cocina correctos.
- Lea y comprenda todas las precauciones de seguridad y la información del Manual de uso y cuidado antes de usar el producto.

Ejecute las siguientes secciones antes de la operación:

Programación del reloj

Una vez que se haya conectado en forma adecuada el aparato, se mostrará 12:00 como la hora del día. Para programar la hora correcta, proceda de la siguiente manera:

1. Pulse **Clock** (Reloj).
2. Ingresa la hora correcta con las teclas numéricas. Ejemplo: Para programar el reloj a 12:41, ingrese 1, 2, 4, 1.
3. Pulse **Start**/**Enter** (Comenzar/Intro) para confirmar.

También se mostrará el reloj cuando esté apagado su aparato. Consulte el capítulo *“Programaciones básicas”* para obtener información sobre cómo esconder el reloj.

Limpieza de accesorios

Antes de utilizar accesorios por primera vez, límpielos minuciosamente con agua jabonosa caliente y un repasador suave.

Aplicación de la etiqueta de programas

Seleccionar el idioma deseado de las etiquetas de programas incluidas. Aplicarlo en el lado de la cavidad del horno de forma descrita en el folleto que lleva las etiquetas.

Microondas

Guía de utensilios para microondas

Utensilios para horno adecuados

- **Cristal, vitrocerámica resistente al calor:**
  Fuentes multiuso, fuentes para pan de carne, platos para pay, platos para pastel, tazas medidoras de líquido, fuentes para guisados y bols sin borde de metal (p. ej., Pyrex®, Anchor Hocking™, Corning Ware®, etc.).
- **China:**
  Bols, tazas, platos y bandejas para servir sin borde de metal.
- **Películas y envolturas de plástico:**
  Envoltura de plástico (como una cubierta): apoye la envoltura de plástico en forma holgada sobre la fuente y presiónela en los costados. Ventile la envoltura de plástico doblando un borde levemente para permitir que salga el exceso de vapor.La fuente debe ser lo suficientemente profunda para que la envoltura de plástico no toque el alimento.
- **Plásticos aptos para microondas:**
  Utilice fuentes, tazas, recipientes semirrígidos para congelador y bolsas de plástico aptos para microondas para tiempos de cocción cortos.Utilícelos con cuidado debido a que el plástico puede ablandarse por el calor del alimento.
- **Productos de papel:**
  Toallas de papel, papel encerado, papel pergamino, servilletas de papel y platos de papel sin borde ni diseño de metal.Preste atención a la etiqueta del fabricante para obtener información sobre cualquier instrucción especial para el uso en el horno microondas.

Utensilios no aptos horno

- **Utensilios de cocina de metal:**
  El metal evita que la energía de microondas llegue a los alimentos y produce una cocción desigual. Además, evite el uso de brochetas de metal, termómetros o bandejas de film de aluminio. Los utensilios de metal pueden provocar arcos eléctricos, que pueden dañar su horno microondas.
- **Decoración de metal:**
  Bols, tazas, platos y bandejas para servir con borde de metal.
- **Film de aluminio:**
  Evite el uso de láminas grandes de film de aluminio debido a que obstaculizan la cocción y pueden provocar arcos eléctricos perjudiciales. Use pequeños trozos de film para proteger las patas y alas de ave. Mantenga TODO el film de aluminio, como mínimo, a 1 pulg. (2.5 cm) de las paredes laterales de la cavidad del horno y de la puerta del microondas.
- **Madera:**
  Los bols y las tablas de madera se secarán y pueden partirse o agrietarse al utilizarse en el horno microondas. Las canastas hechas de madera reaccionarán del mismo modo.
- **Utensilios de cocina cubiertos en forma ajustada:**
  Asegúrese de dejar aberturas para que salga el vapor de los utensilios de cocina cubiertos. Perfore las bolsas de plástico de verduras u otros alimentos antes de cocinar. Las bolsas cerradas en forma ajustada pueden explotar.
- **Papel de estraza:**
  Evite utilizar bolsas de papel de estraza. Absorben el calor y pueden quemarse.
- **Utensilios de cocina con defectos o astillados:**
  Cualquier utensilio que esté rajado, astillado o que tenga defectos puede romperse en el horno.
- **Cierres de metal:**
  Retire los cierres de metal de las bolsas de plástico o papel. Se calientan y podrían provocar un incendio.

Prueba de la vajilla

No encienda nunca el microondas sin alimentos en su interior. Con excepción de la prueba de la vajilla siguiente.

Si no está seguro de si su recipiente es adecuado para el microondas, efectúe la siguiente prueba:

1. Introducir el recipiente vacío en el aparato durante ½ a 1 minuto a la potencia máxima.
2. Comprobar la temperatura de vez en cuando.

El recipiente debería estar frío o templado.

Si se calienta o se generan chispas, no es adecuado para el microondas.

Niveles de potencia del microondas

Puede seleccionar 10 distintos niveles de potencia de microondas. Si no programa un nivel de potencia, el microondas automáticamente funcionará al nivel de potencia más alto, que es el 10.

La siguiente tabla proporciona los niveles de potencia sugeridos para diversos tipos de alimentos que puede preparar en el microondas.

Nivel de potencia	Salida de microondas	Utilizar para
10 Alta	100 %	Hervir agua
		Cocinar carne molida
		Preparar dulces
		Cocinar frutas y verduras frescas
		Cocinar carne de pescado y ave
		Precalentar recipientes para dorar
		Recalentar bebidas
		Cocinar rebanadas de tocino
9	90 %	Recalentar rebanadas de carne rápidamente
		Saltar cebollas, apio y pimientos verdes
8	80 %	Recalentar en general
		Cocinar huevos revueltos
7	70 %	Cocinar panes y productos con cereales
		Cocinar platos con queso y ternera
		Cocinar muffins, brownies y mantecadas
		Cocinar un ave entera
6	60 %	Cocinar pasta
5	50 %	Cocinar carne de res
		Cocinar natilla
		Cocinar costillas, costillar asado y solomillo asado
4	40 %	Cocinar cortes de carne de res menos tiernos
		Recalentar alimentos envasados congelados
3	30 %	Descongelar carne de res, ave y frutos de mar
		Cocinar pequeñas cantidades de alimentos
		Terminar de cocinar guisos, estofados y algunas salsas
		Derretir chocolate
2	20 %	Ablandar mantequilla y queso crema
1	10 %	Ablandar helado
		Hacer leudar masa con levadura

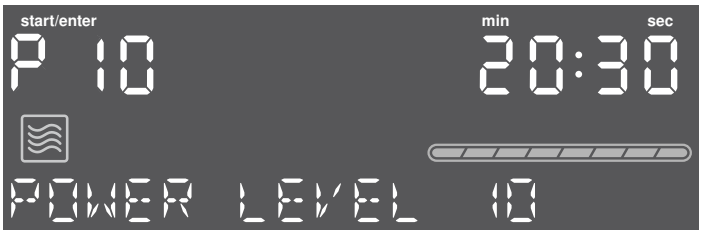
Configurar el microondas

El electrodoméstico debe estar apagado.

1. Introducir el tiempo de cocción deseado con el teclado numérico. El display del temporizador se llena de derecha a izquierda.
   Ejemplo: para ajustar un tiempo de funcionamiento del microondas de 20 minutos y 30 segundos, pulsar los números 2 0 3 0.
   El símbolo del microondas se ilumina y **start/enter** (Comenzar/Intro) parpadea en el display. La barra de nivel de potencia muestra que está ajustado a 10.



2. Para poner en marcha el microondas con el nivel de potencia 10 predeterminado pulsar **Start/Enter** (Comenzar/Intro),
   o
   seleccionar un nivel de potencia diferente. Pulsar **Power Level** (Nivel de potencia). 10 y **start/enter** (Comenzar/Intro) parpadean en la parte superior izquierda del display.



3. Introducir el nivel de potencia deseado con las teclas numéricas o pulsando **Power Level** (Nivel de potencia) repetidas veces.
   El nivel de potencia introducido y **start/enter** (Comenzar/Intro) parpadean.
4. Pulsar **Start/Enter** (Comenzar/Intro) para poner en marcha el microondas.
   El temporizador del microondas comenzará la cuenta atrás.

El temporizador del microondas se puede cambiar en cualquier momento mientras este está funcionando pulsando **Microwave +30 s**.

El electrodoméstico se apaga y suena un bip cuando ha transcurrido el tiempo de cocción programado para el microondas. El electrodoméstico se apaga y se muestra el reloj.

Cambio del nivel de potencia

Puede cambiar el nivel de potencia en cualquier momento durante el funcionamiento del microondas.

1. Pulse **Power Level** (Nivel de potencia).
   El display muestra POWER LEVEL (NIVEL DE POTENCIA) 1 - 10.
2. Ingrese el nivel de potencia deseado con las teclas numéricas.
   Titilan el nivel de potencia ingresado y **start/enter**.
3. Pulse **Start/Enter** (Comenzar/Intro).
   El funcionamiento del microondas continúa con el nuevo nivel de potencia.

Abertura de la puerta del aparato durante el funcionamiento

La abertura de la puerta del aparato durante el funcionamiento interrumpirá el modo actual. Debe cerrar la puerta del aparato y, luego, pulsar **Start/Enter** (Comenzar/Intro) para reanudar el funcionamiento.

Microwave +30 sec

Utilice la tecla **Microwave +30 sec** para poner en marcha rápidamente su microondas en el nivel de potencia más alto. Puede pulsar la tecla repetidas veces para aumentar el tiempo del microondas en incrementos de 30 segundos.

Si pulsa esta tecla durante el funcionamiento del microondas, se agregarán 30 segundos al tiempo restante del microondas.

Cancelación del funcionamiento

Pulse **Clear/Off** (Borrar/Apagar) para cancelar el modo activo del horno. Se apaga el aparato y se muestra el reloj.

El ventilador de enfriamiento funciona todavía por un tiempo, y luego se apaga automáticamente.

Sugerencias para obtener los mejores resultados

Para ayudarlo a obtener los mejores resultados posibles de su horno microondas, lea las siguientes sugerencias que figuran a continuación:

- **Temperatura de almacenamiento**
  Los alimentos que se sacan del congelador o del refrigerador demoran más en cocinarse.
- **Tamaño**
  Los trozos pequeños de alimentos se cocinan más rápido que los trozos grandes. Los trozos de tamaño y forma similares se cocinan en forma más pareja al cocinarse juntos. Para obtener resultados más parejos, reduzca los niveles de potencia al cocinar trozos grandes de alimentos.
- **Humedad natural**
  Los alimentos muy húmedos se cocinan en forma más pareja porque la energía de microondas calienta las moléculas de agua en forma muy eficaz.
- **Revolver**
  Revuelva los alimentos, como guisados y verduras, desde afuera al centro, para distribuir el calor en forma más pareja.Esto permite que el alimento se cocine más rápido. (No es necesario revolver constantemente.)
- **Dar vuelta los alimentos**
  Dé vuelta los alimentos, como chuletas de cerdo, carnes asadas o coliflor entero, a la mitad del tiempo de cocción. Esto ayudará a que todos los lados queden expuestos en forma pareja a la energía de microondas.
- **Colocación de los alimentos**
  Coloque las áreas delicadas de los alimentos, como puntas de espárragos, hacia el centro de la bandeja del plato giratorio.
- **Disposición de los alimentos**
  Disponga alimentos de formas desparejas, como trozos de pollo o salmón, con las partes más gruesas o carnosas hacia afuera de la bandeja del plato giratorio.
- **Dejar reposar los alimentos**
  Después de retirar los alimentos del microondas, cúbralos con film de aluminio o una tapa de cacerola y déjelos reposar para que terminen de cocinarse. Esto permitirá que los alimentos se terminen de cocinar en el centro y evitará el exceso de cocción en los bordes externos. El tiempo de reposo depende de la densidad y la superficie de los alimentos.
- **Envolver**
  Los sándwiches y muchos otros tipos de alimentos que contienen pan prehorneado deben envolverse en toallas de papel o papel encerado antes de colocarse en el horno microondas para ayudar a evitar que se sequen al calentarse.

Programas automáticos

Los programas automáticos le permiten preparar alimentos de un modo rápido y simple utilizando el modo microwave (microondas). Seleccione el programa e ingrese los valores que se solicitan en el display; el programa automático selecciona la programación óptima para usted.

Auto Defrost (Descongelar automáticamente)

Con la función Auto Defrost (Descongelar automáticamente) puede descongelar cuatro tipos de alimentos distintos ingresando el peso. El tiempo de descongelación ideal será calculado por el programa.

Utensilios para horno para la descongelación

Coloque el alimento en una fuente no profunda apta para microondas, como una fuente para guisado de cristal o un plato de cristal, pero no lo cubra.

Tiempo de reposo

El alimento descongelado debe dejarse reposar durante otros 10 a 30 minutos hasta que alcance una temperatura uniforme.Los trozos grandes de carne requieren un tiempo de reposo más prolongado que los trozos más pequeños. Los trozos planos de carne y los alimentos hechos a partir de carne molida deben separarse entre sí antes de dejar que reposen.

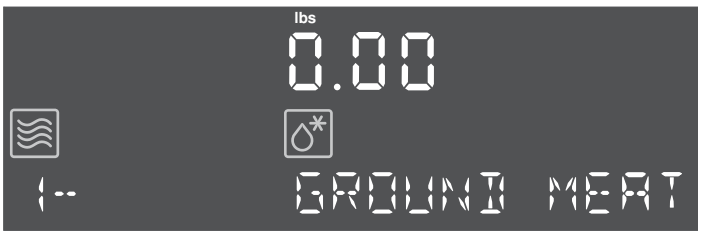
Después de este tiempo, puede continuar preparando el alimento, aunque es posible que aún haya trozos gruesos de carne congelados en el medio.

Ajustar Auto Defrost (Descongelación automática)

El electrodoméstico debe estar apagado.

Ejemplo: ajustar Descongelación automática para carne molida.

1. Extraer la comida del envase y pesarla; colocarla en un plato adecuado sobre la bandeja de cerámica.
2. Pulsar **Auto Defrost** (Descongelación automática).
   El símbolo de descongelación automática se ilumina y el display muestra SELECCIONAR COMIDA 1 - 4.
3. Seleccionar el programa deseado de entre los que aparecen en la etiqueta adherida a la cavidad de horno. Para carne molida pulsar la tecla numérica 1.
   o
   Pulsar **Auto Defrost** (Descongelación automática) o **+Amount** (+Cantidad) repetidas veces para navegar por todos los modos de descongelación automática.
   0.00 parpadea y la referencia del alimento se muestra en el display.



4. Introducir el peso de la comida que se quiera descongelar utilizando las teclas numéricas. Por ejemplo, para introducir 1 kg, pulsar 1 0 0. El peso y **start/enter** (iniciar/confirmar) parpadean.
5. Pulsar **Start/Enter** (Iniciar/Confirmar) .
   El programa de descongelación automática ajustará el tiempo de descongelación adecuado e iniciará la cuenta regresiva.



Una vez que haya transcurrido dicho tiempo sonará un bip. El electrodoméstico se apaga y se muestra el reloj.

Nota: Durante la descongelación de todos los alimentos suena un bip para que se le dé la vuelta a los mismos o para que se separen las piezas.

Abertura de la puerta del aparato durante el funcionamiento

La abertura de la puerta del aparato durante el funcionamiento interrumpirá el modo actual. Debe cerrar la puerta del aparato y, luego, pulsar **Start/Enter** (Comenzar/Intro) para reanudar el funcionamiento.

Cancelación del funcionamiento

Pulse **Clear/Off** (Borrar/Apagar) para cancelar el modo activo del horno. Se apaga el aparato y se muestra el reloj.

El ventilador de enfriamiento funciona todavía por un tiempo, y luego se apaga automáticamente.

Programas de Auto Defrost (Descongelar automáticamente)

Cant.	Nombre	Rango de peso
1	Carne molida	de 0.5 a 2.0 lb
2	Trozos de carne	de 0.5 a 3.0 lb
3	Piezas de aves	de 0.5 a 3.0 lb
4	Piezas de aves con huesos	de 0.5 a 3.0 lb

Consejos para descongelar

⚠ ADVERTENCIA

RIESGO PARA LA SALUD

Se producirá líquido al descongelar carne o aves. Drene este líquido al girar carne o aves y no lo utilice para otros fines ni permita que entre en contacto con otros alimentos bajo ninguna circunstancia.

- Siempre ingrese el peso en lb cuando utilice la función de descongelación por peso (de 0.1 a 6.0 lb).
- Únicamente utilice el modo de descongelación para alimentos crudos.
- La descongelación tiene mejores resultados cuando los alimentos que serán descongelados tienen una temperatura mínima de 0 °F (sacados directamente de un congelador).Si los alimentos se guardaron en un refrigerador–congelador que no mantiene una temperatura de 5 °F o menos, programe siempre un peso de alimentos más bajo o un tiempo de cocción más bajo para evitar que los alimentos se cocinen.
- Si los alimentos congelados se dejan fuera del congelador durante 20 minutos, como máximo, ingrese un tiempo de cocción o peso menor.
- La forma del paquete alterará el tiempo de descongelación. Los paquetes de alimentos rectangulares poco profundos se descongelan más rápidamente que un bloque profundo de alimentos congelados.
- Separe los trozos a medida que comiencen a descongelarse.Los trozos de alimentos congelados que se separan se descongelan mejor.
- Cubra las áreas tibias de los alimentos con pequeños trozos de film de aluminio si comienzan a calentarse.

  Use pequeños trozos de film de aluminio para cubrir alimentos, tales como alas y puntas de las patas de pollo, y colas de pescado.

  No permita que el film de aluminio entre en contacto con la cavidad del horno al descongelar.

Popcorn (Palomitas de maíz)

⚠ ATENCION

No deje el horno sin supervisión mientras prepara palomitas de maíz. Las palomitas de maíz pueden prenderse fuego y provocar un incendio.

La función Popcorn (Palomitas de maíz) le permite preparar 3 tamaños distintos de bolsas de palomitas de maíz envasadas comercialmente para microondas. Use la siguiente tabla para determinar el valor que utilizará.

Tamaño de la bolsa	Pulse la tecla Popcorn
1.2 oz	una vez
2.5 oz	dos veces
3.5 oz	3 veces

Programación del modo Popcorn (Palomitas de maíz)

El aparato debe estar apagado.

1. Pulse **Popcorn** (Palomitas de maíz). Se muestre en el display el símbolo de microondes, titilan 1.2 oz. y **start/enter**.

   Se muestra el tiempo de cocción.
2. Pulse **Popcorn** o **+Amount** (+Cantidad) repetidas veces hasta que se muestre el peso deseado en el display.
3. Pulse **Start**/**Enter** (Comenzar/Intro).

   El temporizador del microondas comienza la cuenta atrás.

Una vez que haya transcurrido el tiempo del microondas, sonará 1 bip. Se apaga el aparato y se muestra el reloj.

Beverage (Bebida)

La función Beverage (Bebida) calienta de 0.5 a 2 tazas de bebida. Use la siguiente tabla para determinar el valor que utilizará.

Cantidad	Pulse la tecla Beverage (Bebida)
0.5 tazas (alrededor de 4 oz)	una vez
1 taza (alrededor de 8 oz)	dos veces
1.5 tazas (alrededor de 12 oz)	3 veces
2 tazas (alrededor de 16 oz)	4 veces

Programación del modo Beverage (Bebida)

Ejemplo: Caliente dos tazas de bebida.

1. Pulse **Beverage** (Bebida). Se muestre en el display el símbolo de microondes, titilan 0.5 tazas y **start**/**enter**.

   Se muestra el tiempo de cocción.
2. Pulse las teclas **Beverage** otra vez, o pulse o **+Amount** (+Cantidad). Se muestra en el display 1 taza.
3. Pulse **Start**/**Enter** (Comenzar/Intro).

   El temporizador del microondas comienza la cuenta atrás.

Cuando haya transcurrido el tiempo del microondas, sonará un bip. Se apaga el aparato y se muestra el reloj.

Keep Warm (Mantener caliente)

Activar:

1. Pulsar **Keep Warm** (Mantener caliente).
   1 - MANTENER CALIENTE y el símbolo del microondas se iluminan. **start/enter** (Comenzar/Intro) parpadea.
2. Pulsar **Start/Enter** (Comenzar/Intro).

Desactivar:

Pulsar **Clear/Off** (Borrar/Apagar). La función se desactiva.

Notas

- Use el modo Keep Warm (Mantener caliente) para mantener los alimentos cocinados calientes hasta el momento de servirlos.
- Los alimentos cocinados cubiertos deben permanecer cubiertos durante la función Keep Warm (Mantener caliente).
- Los productos de panadería (pays, empanadas, etc.) no deben estar cubiertos.
- Las comidas completas que se deseen mantener calientes en un plato de cena se pueden cubrir durante la función Keep Warm (Mantener caliente).

Melt (Derretir)

Utilizar el modo **Melt** (Deterrir) para derretir mantequilla o chocolate.

N.º	Denominación	Cantidad
1	Derretir mantequilla	2 cucharadas soperas/ 0.25 tazas/0.5 tazas
2	Derretir chocolate	1 taza/2 tazas

Ajustar el modo Melt

Ejemplo: ajustar el modo **Melt** (Deterrir) para derretir mantequilla.

1. Pulsar **Melt** (Deterrir).
   El display indica SELECT FOOD (Seleccionar comida) 1 - 2.
2. Pulsar la tecla numérica **1** o pulsar **Melt** (Deterrir) una vez más.
   MELT BUTTER (Derretir mantequilla) y el símbolo del microondas se iluminan. La primera cantidad de 2 cucharadas soperas y **start/enter** (Comenzar/Intro) parpadean.Se muestra el tiempo de cocción.
3. Pulsar **+Amount** (+Cantidad) para cambiar la cantidad.
4. Pulsar **Start/Enter** (Comenzar/Intro).
   El tiempo de calentamiento empieza la cuenta atrás.

Soften (Ablandar)

Utilice el modo Soften para ablandar helado o queso de untar.

N.º	Denominación	Cantidad
1	Ablandar helado	227 gr/454 gr/907 gr/ 1360 gr
2	Ablandar queso de untar	85 gr/170 gr/227 gr

Ajustar el modo Soften

Ejemplo: ajustar el modo Soften para ablandar helado.

1. Pulsar **Soften** (Ablandar).
   El display indica SELECT FOOD (Seleccionar comida) 1 - 2.
2. Pulsar la tecla numérica **1** o pulsar **Soften** (Ablandar) una vez más.
   SOFTEN ICE CREAM (Ablandar helado) y el símbolo del microondas se iluminan. La primera cantidad de 227 gramos y **start/enter** (Comenzar/Intro) parpadean.Se muestra el tiempo de cocción.
3. Pulsar **+Amount** (+Cantidad) para cambiar la cantidad.
4. Pulsar **Start/Enter** (Comenzar/Intro).
   El tiempo de calentamiento empieza la cuenta atrás.

Cocción por sensor

Puede seleccionar dos modos de cocción por sensor. La cocción por sensor le permite cocinar muchos de sus alimentos favoritos sin seleccionar tiempos de cocción ni niveles de potencia. El horno microondas determina automáticamente el tiempo de cocción requerido para cada alimento.

Para obtener los mejores resultados al cocinar por sensor, siga estas recomendaciones:

- Los alimentos cocidos con el sistema de sensor deben estar a una temperatura de almacenamiento normal.
- La bandeja del plato giratorio y el exterior del recipiente deben estar secos.
- Siempre debe cubrir los alimentos de manera holgada con envoltura de plástico, papel encerado o tapas aptos para horno microondas.
- No abra la puerta ni pulse la tecla **Clear/Off** (Borrar/Apagar) durante el tiempo en que está activo el sensor. Cuando finaliza el tiempo en que está activado el sensor, el horno emitirá un bip una vez, y aparecerá en el display el tiempo de cocción restante. **En este momento, puede abrir la puerta para revolver, dar vuelta o reacomodar los alimentos**.

Sensor Reheat (Recalentar por sensor)

La función Sensor Reheat (Recalentar por sensor) le permite recalentar platos de cena o cacerolas (de 8 a 12 oz) para su comodidad al cocinar.

Programación de Sensor Reheat (Recalentar por sensor)

1. Pulse **Sensor Reheat** (Recalentar por sensor).
   Se muestar el símbolo de microondas ▒ y SENSOR REHEAT (Recalentar por sensor).
2. Pulse **Start/Enter** (Comenzar/Intro).
   Se muestra **sensing** (sensor activo). El aparato está funcionando mientras la detección
3. Cuando finaliza la función del sensor, suena un bip y comienza la cuenta atrás del tiempo de cocción calculado.

Nota: No abra la puerta durante el proceso en que el sensor está activo, o se cancelará el programa.

.Una vez que se muestra el tiempo de cocción calculado, puede abrir la puerta para revolver, dar vuelta o reacomodar los alimentos. Pulse **Start/Enter** (Comenzar/Intro) para reanudar el funcionamiento.

Cuando finaliza la función Sensor Reheat (Recalentar por sensor), suena un bip. Se apaga el aparato y se muestra el reloj.

Notas

- Cubra con una envoltura de plástico o papel encerado ventilados.
- Recaliente los alimentos en un plato de cena apto para microondas.

Sugerencias para recalentar

Alimento	Instrucciones	Cantidad
Plato de cena	Utilice únicamente alimentos precocidos, refrigerados. Cubra el plato con una envoltura de plástico ventilada o un papel encerado enganchados debajo del plato. Si el alimento no queda lo suficientemente caliente después de calentarlo con la función Reheat (Recalentar), continúe calentando con la programación manual de tiempo y nivel de potencia. Contenido: • de 3 a 4 oz de carne de res, ave o pescado (hasta 6 oz con hueso); • 1/2 taza de alimentos con almidón (papas, pasta, arroz, etc.); • 1/2 taza de verduras (alrededor de 3 a 4 oz).	1 porción (1 plato)
Guisado, pasta	Cubra el plato con una tapa o con una envoltura de plástico ventilada. Si el alimento no queda lo suficientemente caliente después de calentarlo con la función Reheat (Recalentar), continúe calentando con la programación manual de tiempo y nivel de potencia. Revuelva los alimentos una vez antes de servirlos. Contenido: • Guisado: alimentos refrigerados (como estofado o lasaña). • Pasta: espaguetis y ravioles enlatados, alimentos refrigerados.	de 1 a 4 porciones

Sensor Cook (Cocción por sensor)

La función Sensor Cook (Cocción por sensor) le permite cocinar muchos de sus alimentos favoritos sin seleccionar tiempos de cocción ni niveles de potencia. El horno microondas determina automáticamente el tiempo de cocción requerido para cada alimento.

Programas de Sensor Cook (Cocción por sensor)

Programa de cocción por sensor	Cantidad	Consejos para cocinar
1 - Papa asada	1 - 4 papas (8 - 32 oz)	Pinchar el piel con una bielda. No cubre las papas. Después de la cocción, dejarlas reposar envueltas en papel de aluminio durante 5 minutos.
2 - Papa dulce	1 - 4 papas (8 - 32 oz)	Pinchar el piel con una bielda. No cubre las papas. Después de la cocción, dejarlas reposar envueltas en papel de aluminio durante 5 minutos.
3 - Verduras frescas	4 - 16 oz (0.25 - 1 lb)	No se necesita agua si las verduras se acaban de lavar. Añadir 2 cucharadas de agua por cada 8 onzas de verduras frescas.
4 - Verduras congeladas	6 - 16 oz (0.75 - 1 lb)	Añadir 1 cucharada de agua por cada 4 onzas de verduras congeladas.
5 - Carne molida	8 - 24 oz (0.5 - 1.5 lb)	Después de la cocción, dejarla reposar envuelta durante 3 - 4 minutos.
6 - Pescado/ marisco	8 - 20 oz (0.5 - 1.25 lb)	Enrollar los extremos finos debajo. Colocar en círculo alrededor en un plato apto para microondas.
7 - Arroz integral	0.5 - 2 tazas (arroz en seco)	Utilizar una fuente con bordes altos. No cubrir. Utilizar 1 taza de arroz por 3 tazas de agua.
8 - Arroz blanco	0.5 - 2 tazas (arroz en seco)	Utilizar una fuente con bordes altos y tapa. Utilizar 1 taza de arroz por 2 tazas de agua.
9 - Entradas congelados	10 - 20 oz.	Seguir las instrucciones del paquete para la ventilación, el corte del papel de plástico, etc.

Programación de Sensor Cook (Cocción por sensor)

El aparato debe estar apagado.

Ejemplo: Programe Sensor Cook para Ground Meat (Carne molida).

1. Pulse **Sensor Cook** (Cocción por sensor).
   Se enciende el símbolo de microondas y el display muestra SELECT FOOD (Seleccionar alimento) 1 - 9.
2. Seleccione el programa deseado de la etiqueta en la cavidad del horno. Para Ground Meat (Carne molida), pulse la tecla numérica 5.
   o bien
   Pulse **Sensor Cook** o **+Amount** (+Cantidad) repetidas veces para desplazarse por los modos de Sensor Cook.
   Titila **start/enter** (comenzar/intro) y se muestra el alimento en el display.
3. Pulse **Start/Enter**.
   El programa iniciará la función del sensor, el aparato está en marcha.



Cuando finaliza la función del sensor, suena un bip y comienza la cuenta atrás del tiempo de cocción calculado.

Nota: No abra la puerta durante el proceso en que el sensor está activo, o se cancelará el programa.

.Una vez que se muestra el tiempo de cocción calculado, puede abrir la puerta para revolver, dar vuelta o reacomodar los alimentos. Pulse **Start/Enter** (Comenzar/ Intro) para reanudar el funcionamiento.

Cuando finaliza la función Sensor Cook (Cocción por sensor), suena un bip. Se apaga el aparato y se muestra el reloj.

Abertura de la puerta del aparato durante el funcionamiento

La abertura de la puerta del aparato durante el funcionamiento interrumpirá el modo actual. Debe cerrar la puerta del aparato y, luego, pulsar **Start**/**Enter** (Comenzar/Intro) para reanudar el funcionamiento.

Cancelación del funcionamiento

Pulse **Clear**/**Off** (Borrar/Apagar) para cancelar el modo activo del horno. Se apaga el aparato y se muestra el reloj.

El ventilador de enfriamiento funciona todavía por un tiempo, y luego se apaga automáticamente.

Temporizador de cocina

El temporizador de cocina se puede usar cuando el aparato se apaga o mientras un modo de cocción está activo.

Puede programar el valor del temporizador de la cocina en horas y minutos. El último minuto del tiempo programada hará la cuenta regresiva en segundos.

Programación del temporizador de la cocina

1. Pulse una vez **Kitchen Timer** (Temporizador de cocina).
   Titila 0:00.
2. Ingrese el tiempo deseado con las teclas numéricas **Ejemplo:** Para programar el temporizador de la cocina a 3 horas y 5 minutos, ingrese 3 0 5.
3. Pulse **Start**/**Enter** o **Kitchen Timer**.
   El temporizador de la cocina iniciará la cuenta regresiva. **timer** se ilumina en la pantalla.

Nota: El temporizador de la cocina continua corriendo si se selecciona un modo de cocción. Dependiendo del modo de cocción, el temporizador de la cocina puede no estar visible, pero continúa con la cuenta regresiva y se mostrará nuevamente cuando el modo de cocción termine.

Una vez transcurrido el tiempo

Una vez transcurrido el tiempo programado aparecerá TIMER END (fin de temporizador) en la pantalla y sonará un tono de alarma cada 10 segundos. El tono de alarma se detendrá después de 2 minutos.

Para detener el tono manualmente pulse **Kitchen Timer** o abra la puerta del aparato.

Cancelación del temporizador de la cocina

Para borrar el temporizador de la cocina, pulse **Kitchen Timer** una vez.

Bloqueo de panel

Puede utilizar el bloqueo de panel, a fin de impedir que los niños enciendan el electrodoméstico accidentalmente.

La función de bloqueo de panel es muy útil al limpiar el cuadro de mandos. El bloqueo evitará la programación accidental al limpiar el cuadro de mandos.

Para activar el bloqueo de panel:

Pulse y mantenga presionado **Panel Lock** (Bloqueo de panel) durante 3 segundos. Aparecerán el símbolo de bloqueo de panel y PANEL LOCKED (PANEL BLOQUEADO) en el display; suena un bip doble.

Para desactivar el bloqueo de panel:

Pulse y mantenga presionado **Panel Lock** (Bloqueo de panel) durante 3 segundos. Desaparecerá el símbolo de bloqueo de panel y se muestra PANEL is UNLOCKED (Panel desbloqueado).

Cierre automático

El electrodoméstico dispone de una función de desconexión automática. El apagado automático se activa cuando el electrodoméstico ha estado calentando durante un periodo de tiempo prolongado.

Tiempo máximo de funcionamiento	99 minutos + 99 segundos

Valores básicos

El electrodoméstico tiene varios valores básicos. Puede ajustar estos valores según el modo en el que cocina habitualmente.

Número	Display	Valores
1	**WEIGHT (Peso)**	LB*
		KG
2	**BRIGHTNESS (Brillo)**	HI* (Alto)
		MED (Medio)
		LO (Bajo)
3	**VOLUME (Volumen)**	HI (Alto)*
		LO (Bajo)
4	**BEEP (BIP) (botón)**	Encendido*
		Apagado
5	**CLOCK (Reloj)**	Encendido*
		Apagado
6	**LANGUAGE (Idioma)**	INGLÉS*
		FRANCÉS
7	**FACTORY DEFAULT (Ajuste de fábrica)**	NO (No)*
		YES (Sí)

*Valor predeterminado

Modificación de los valores básicos

El aparato debe estar apagado.

Ejemplo: Cambie el idioma del display a francés.

1. Pulse **Settings** (Valores). El display muestra SELECT SETTINGS (Seleccionar valores) 1 - 7.
   Seleccione el menú de programación de idioma con la tecla numérica **6** o pulse **Settings** repetidas veces hasta que el display muestre 6 - LANGUAGE. (Idioma).
   Titila En y **start/enter**.
2. Pulse **+Amount** (+Cantidad) hasta que el display muestre Fr.
   Titila **start/enter** (comenzar/intro).
3. Pulse **Start/Enter**. El idioma del display se ha cambiado a francés y el aparato queda en modo de espera.

Nota: El menú de configuraciones básicas no se mostrará si está en operación un modo de cocción o el temporizador de la cocina. Borre el modo de cocción o el temporizador de la cocina para que se puedan cambiar las configuraciones básicas.

Cuadros de cocción

Los cuadros pueden usarse como guía. Siga las instrucciones del envase o la receta.

Cocinar carne de res en su horno de microondas

Asegúrese de colocar las carnes de res preparadas sobre una rejilla para asar apta para horno de microondas en un plato apto para horno de microondas. Comience a cocinar la carne de res con el lado de la grasa hacia abaja y, si es necesario, use tiras angostas de papel de aluminio para cubrir las puntas de huesos o áreas delgadas de carne. Después de cocinar, mida la temperatura en varios lugares antes de dejar reposar la carne el tiempo recomendado. Recuerde que las temperaturas indicadas en los siguientes cuadros son las temperaturas al momento de retirar el alimento; la temperatura aumenta durante el período de reposo.

Carne	Nivel de potencia	Tiempo de cocción	Instrucciones
Carne de res asada (deshuesada) (hasta 4 lb)	Alta (10) durante los primeros 5 minutos, luego media (5)	12–17 min./lb. en 160° F (71°C) (término medio) 14–19 min./lb. en 170° F (76°C) (bien cocida)	Coloque la carne de res con el lado de grasa hacia abajo sobre la rejilla para asar. Cubra con papel encerado. Dela vuelta a la mitad de la cocción. Deje reposar entre 10 a 15 minutos.*
Carne de cerdo asada (deshuesada o con hueso) (hasta 4 lb)	Alta (10) durante los primeros 5 minutos, luego media (5)	15–20 min./lb. en 170° F (76°C) (bien cocida)	Coloque la carne de res con el lado de grasa hacia abajo sobre la rejilla para asar. Cubra con papel encerado. Dela vuelta a la mitad de la cocción. Deje reposar entre 10 a 15 minutos.*

*Puede esperar un aumento de temperatura de hasta 10° F durantedurante el período de reposo.

Tiempo de reposo

Carne	Nivel de cocción	Retire del horno	Después de reposar (10-15 min)
Carne de res	Término medio Bien cocida	150°F (65°C) 160°F (71°C)	160°F (71°C) 170°F (77°C)
Cerdo	Término medio Bien cocida	150°F (65°C) 160°F (71°C)	160°F (71°C) 170°F (77°C)
Carne de ave	Carne oscura Carne blanca	150°F (65°C) 160°F (71°C)	150°F (65°C) 160°F (71°C)

Cocción de carne de ave en su horno de microondas

Asegúrese de colocar la carne de ave sobre una rejilla para asar apta para horno de microondas en un plato apto para horno de microondas. Cubra el ave con papel encerado para evitar salpicaduras. Use tiras angostas de papel de aluminio para cubrir las puntas de huesos o las áreas delgadas de carne, o las áreas que comienzan a cocinarse excesivamente. Después de cocinar, mida la temperatura en varios lugares antes de dejar reposar la carne el tiempo recomendado.

Carne	Nivel de potencia	Tiempo de cocción	Instrucciones
Pollo entero (hasta 4 lb)	media alta (7) 180° F (82°C) carne oscura 170° F (76°C) carne oscura	7–10 min/lb	Coloque el pollo con el lado de la pechuga hacia abajo sobre la rejilla para asar. Cubra con papel encerado. Dela vuelta a la mitad de la cocción. Cocine hasta que el jugo sea transparente y la carne no esté rosada cerca del hueso. Deje reposar entre 5 y 10 minutos.
Trozos de pollo (hasta 4 lb)	media alta (7) 180° F (82°C) carne oscura 170° F (76°C) carne oscura	7–10 min/lb	Coloque el pollo con el lado del hueso hacia abajo sobre un plato; los trozos más gruesos deben apuntar hacia adentro del plato. Cubra con papel encerado. Delo vuelta a la mitad de la cocción. Cocine hasta que el jugo sea transparente y la carne no esté rosada cerca del hueso. Deje reposar entre 5 y 10 minutos.

Cocción de huevos en su horno microondas

- Nunca cocine huevos con cáscara y nunca caliente huevos duros con cáscara; pueden explotar.
- Siempre pinche la yema de los huevos enteros para evitar que exploten.
- Cocine los huevos solo hasta que cuajen; se endurecerán si se cocinan en exceso.
- Es seguro cocinar huevos revueltos.

Cocción de verduras en su microondas

- Las verduras deben lavarse justo antes de cocinarse. Por lo general, no es necesario agregar agua. Si quiere cocinar verduras densas como papas o zanahorias, agregue aproximadamente ¼ taza de agua.
- Las verduras pequeñas (zanahorias rebanadas, chícharos, pallares, etc.) se cocinan más rápido que las verduras más grandes.
- Las verduras enteras, como papas, zapallo o elote en mazorca, deben disponerse en un círculo sobre el plato giratorio antes de cocinarlas. Se cocinan en forma más pareja si se dan vuelta a la mitad de la cocción.
- Siempre coloque las verduras, como espárragos y brócoli, con los extremos de los tallos hacia el borde del plato y las puntas hacia el centro.
- Al cocinar verduras cortadas, siempre cubra el plato con una tapa o una envoltura de plástico ventilada apta para horno microondas.
- Debe pinchar en varios lugares la cáscara de las verduras enteras sin pelar, como papas, camotes, calabazas, berenjenas, etc., antes de cocinarlas para evitar que exploten.
- Para una cocción más pareja, revuelva o reacomode las verduras enteras a la mitad del tiempo de cocción.
- La mayoría de las veces, cuanto más denso es el alimento, mayor es el tiempo de reposo necesario.Por ejemplo, una papa horneada debe reposar 5 minutos antes de servirla, mientras que un plato de chícharos puede servirse de inmediato.

Cocción de frutos de mar en su horno microondas

Asegúrese de colocar pescado sobre una rejilla para asar apta para horno de microondas en un plato apto para horno de microondas. Asegúrese de siempre cocinar el pescado hasta que se pueda desmenuzar fácilmente con un tenedor. Utilice una cubierta más ajustada para cocinar pescado al vapor; una cubierta más ligera de papel encerado o una toalla de papel generan menos vapor. Asegúrese de no cocinar el pescado en exceso; verifique el nivel de cocción cuando transcurra el tiempo mínimo de cocción antes de seguir cocinándolo.

Frutos de mar	Nivel de potencia	Tiempo de cocción	Instrucciones
Bistecs de pescado de hasta 1½ lb	media alta (7)	de 7 a 11 min/lb	Disponga el pescado sobre un rack para asar con las partes más carnosas hacia afuera del rack. Cubra con papel encerado. Dé vuelta y reacomode el pescado a la mitad del tiempo de cocción. Cocínelo hasta que el pescado se pueda desmenuzar fácilmente con un tenedor. Deje reposar de 3 a 5 min.
Filetes de pescado de hasta 1½ lb	media alta (7)	de 7 a 11 min/lb	Disponga los filetes en una fuente para hornear y meta hacia adentro las partes finas. Cubra con papel encerado. Si tienen un grosor de más de ½ pulgada, delos vuelta y reacomódelos a la mitad del tiempo de cocción. Cocínelos hasta que el pescado se pueda desmenuzar fácilmente con un tenedor. Deje reposar de 2 a 3 min.
Camarones hasta 1½ lb	media alta (7)	de 7 a 11 min/lb	Disponga los camarones en una fuente para hornear sin superponerlos ni colocarlos en capas. Cubra con papel encerado. Cocínelos hasta que queden firmes y opacos, y revuelva 2 o 3 veces. Deje reposar 5 min.

Limpieza y mantenimiento

⚠ ADVERTENCIA

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

Guía de limpieza

- Para un mejor rendimiento y por motivos de seguridad, mantenga limpios el interior y el exterior del horno.Tenga especial cuidado para mantener el panel interior de la puerta y el marco delantero del horno libre de acumulación de alimentos y grasa.
- Nunca use polvo pulidor ni esponjillas abrasivos en el horno de microondas. Limpie el interior y el exterior del horno de microondas con un paño suave y una solución de detergente suave y tibia (no caliente).Luego, enjuague y seque completamente.
- Limpie de inmediato las salpicaduras con una toalla de papel húmeda, especialmente después de cocinar alimentos con grasa, como pollo o tocino.
- Limpie su horno de microondas semanalmente o con más frecuencia, si es necesario.
- Nunca maneje el horno sin alimentos en la cavidad del horno; esto puede dañar el tubo magnetrón o la bandeja de cristal. Tal vez prefiera dejar una taza de agua dentro del horno cuando no esté en uso para evitar daños en caso de que se encienda accidentalmente.

Componente	Recomendaciones
Cavidad del horno	Mantenga limpio el interior (la cavidad) del horno. Las partículas de alimentos y los líquidos derramados pueden pegarse a las paredes del horno, y esto hará que el horno funcione de manera menos eficaz. Limpie los derrames de inmediato. Use un paño húmedo y limpio y jabón suave. **NO** use detergentes agresivos ni limpiadores abrasivos. Para remover las partículas de alimentos horneados o líquidos más fácilmente, caliente 2 tazas de agua (agregue el jugo de 1 limón si desea mantener el horno con un aroma fresco) en una fuente apta para microondas de 4 tazas en un nivel de potencia alta durante 5 minutos o hasta que hierva. Deje reposar en la cavidad del horno durante 1 o 2 minutos.
Bandeja para el plato giratorio de cristal	Retire la bandeja para el plato giratorio de cristal del horno al limpiar la cavidad del horno y la bandeja. ***AVISO:*** Para evitar que el plato giratorio de cristal se rompa, manipúlelo con cuidado y no lo coloque en agua inmediatamente después de cocinar. Lave la bandeja del plato giratorio de cristal en agua jabonosa tibia o en el lavavajillas.
Apoyo rodante del plato giratorio	Límpielo con agua jabonosa tibia. Enjuague bien y seque.
Puerta de cristal	Lávelo con jabón y agua o un limpiador para cristales. Use Fantastik® o Formula 409® en una esponja o toalla de papel limpias y limpie. Evite usar limpiadores abrasivos, como agentes de limpieza en polvo, esponjillas de lana de acero y limpiadores para hornos. Si se acumula vapor dentro o fuera de la puerta del horno, limpie con un paño suave. El vapor se puede acumular al operar el horno en condiciones de alta humedad; esto no significa que haya fugas de microondas.
Superficies pintadas	Limpie con agua jabonosa caliente o aplique Fantastik® o Formula 409® en una esponja o toalla de papel limpias y limpie. Evite usar limpiadores abrasivos, como agentes de limpieza en polvo, esponjillas de lana de acero y limpiadores para hornos.
Superficies de acero inoxidable	Siempre limpie o frote en la misma dirección de la veta. Limpie con una esponja jabonosa; luego, enjuague y seque o limpie con aerosoles de Fantastik® en una toalla de papel. Proteja y pula con Stainless Steel Magic® y un paño suave. Remueva las manchas de agua con un paño humedecido con vinagre blanco. No utilice ningúnos productos de limpieza que contangan cloro, estos pueden oxidar el acero inoxidable.
Superficies de plástico y controles	Cuando se hayan enfriado, limpie con agua jabonosa, enjuague y seque.
Secciones impresas (palabras y números)	No use limpiadores abrasivos ni solventes a base de petróleo.

Resolución de problemas

Si encuentra un problema, suele ser solo algo menor. Antes de llamar al servicio a clientes, tenga en cuenta las sugerencias y las instrucciones que aparecen a continuación:

Problema	Sugerencia
No funcionan ni el display del microondas ni el horno.	• Conectar correctamente el enchufe en la toma de corriente con conexión a tierra. • Resetear el interruptor principal del circuito eléctrico o cambiar posibles fusibles fundidos.
El display del horno funciona, pero el horno no trabaja.	• Comprobar que la puerta del horno está totalmente bien cerrada. • Comprobar si hay materiales del embalaje o de cualquier otro tipo pegados a la junta de la puerta. • Comprobar si la puerta del horno está dañada. • Pulsar la tecla **Clear/Off** (Borrar/Apagado) dos veces e intentar introducir de nuevo las instrucciones de cocción.
La corriente se desconecta antes de que haya transcurrido el tiempo de cocción.	• Resetear el reloj y todas las instrucciones de cocción. • Resetear el interruptor principal del circuito eléctrico o cambiar posibles fusibles fundidos. • Pulsar la tecla **Clear/Off** (Borrar/Apagado) dos veces e intentar introducir de nuevo las instrucciones de cocción.
El nivel de potencia del microondas cambia del nivel 10 al nivel 8.	Si se configura el horno para que cocine durante más de 30 minutos al 100 % del nivel de potencia, este reducirá el dicho nivel a un 80 % tras haber transcurrido esos 30 minutos para evitar un exceso de cocción.
Se ven chispas o arcos eléctricos.	Retirar cualquier cubierto, recipientes de cocinar o sujeciones metálicas de la cavidad del horno. Si se usa papel aluminio, utilizar solo tiras finas y dejar un espacio de una pulgada (unos 2.5 cm) entre dicho film y las paredes interiores del horno.
El plato giratorio hace ruidos o se queda atascado.	• Limpiar el plato giratorio, el aro de rodillos y la base de la cavidad del horno. • Comprobar que el plato giratorio y el aro de rodillos están correctamente colocados.
Utilizar el microoondas puede causar interferencias con la televisión o la radio.	Esto es similar a las interferencias que causan otros pequeños electrodomésticos tales como secadores de pelo.Aleje el microondas de otros electrodomésticos como la televisión o la radio.
El display muestra el mensaje de error Exx	Se ha producido una falla en el funcionamiento. Apuntar cualquier código de error que aparezca en el display. Desconectar el electrodoméstico de la corriente eléctrica bajando el fusible de la caja de fusibles y llamar a un técnico de servicio posventa calificado.
El display muestra el mensaje de error E-11	Las teclas táctiles no funcionan correctamente. Puede deberse a la acumulación de condensación sobre el teclado. Limpiar el pánel de control con un trapo seco. Desconectar el electrodoméstico de la corriente eléctrica bajando el fusible de la caja de fusibles y conectarlo de nuevo transcurridos 10 segundos.

Soporte de Bosch®

Antes de llamar al servicio

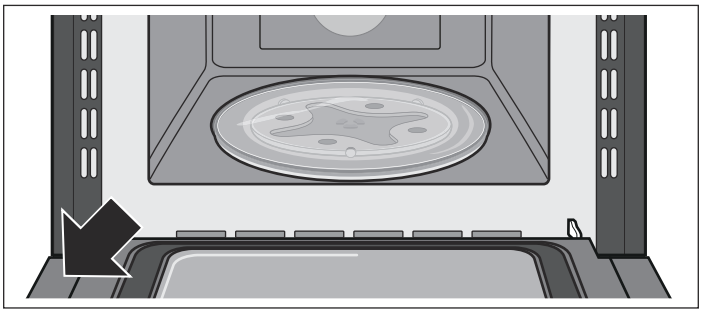
Para obtener información sobre resolución de problemas, consulte el Manual de uso y cuidado. Consulte la “Declaración de Garantía Limitada del Producto” en el Manual de uso y cuidado.

Para consultar a un representante de servicio técnico, remítase a la información de contacto que aparece en el frente del manual o en la siguiente sección. Cuando llame, tenga a la mano la información impresa en la placa de datos de su producto.

Placa de datos

La placa de datos muestra el modelo y el número de serie. Al solicitar servicio técnico, consulte la placa de datos del aparato.

La placa de datos puede encontrarse en el interior de la puerta del aparato.



Para evitar tener que buscar los datos de su aparato cuando los precise, es aconsejable anotarlos aquí conjuntamente con el número de teléfono del Servicio de atención al cliente:

Nº de modelo
Nº FD
Fecha de compra
Servicio de atención al cliente ☏

Conserve su factura o los papeles de depósito para la validación de la garantía si necesita solicitar servicio técnico.

Servicio técnico

Sabemos que usted ha realizado una inversión considerable en su cocina. Nos dedicamos a brindar asistencia a usted y a su aparato de manera que tenga muchos años de cocina creativa.

No dude en comunicarse con nuestro Departamento de Atención al Cliente si tiene alguna pregunta o en el caso poco probable de que su aparato Bosch® necesite servicio técnico. Nuestro equipo de servicio técnico está listo para asistirlo.

EUA

800-944-2904

www.bosch-home.com/us/support

Canadá

800-944-2904

www.bosch-home.ca/en/support

Piezas y accesorios

Puede comprar piezas, filtros, productos para eliminar el sarro, limpiadores para acero inoxidable y más artículos en la tienda electrónica de Bosch® o por teléfono.

EUA

www.bosch-home.com/us/store

Canadá

Marcone 800-482-6022

o

Reliable Parts 800-941-9217

DECLARACIÓN DE GARANTÍA LIMITADA DEL PRODUCTO

Cobertura de esta garantía y a quiénes se aplica

La garantía limitada otorgada por BSH Home Appliances Corporation (“BSH“) en esta Declaración de Garantía Limitada del Producto se aplica únicamente al electrodoméstico Bosch (“Producto“) vendido a usted, el primer comprador usuario, siempre que el Producto haya sido comprado:

- Para uso doméstico (no comercial) normal y haya sido utilizado en todo momento únicamente para fines domésticos normales.
- Nuevo en una tienda minorista (que no sea un producto de exhibición, ni un producto vendido "en las condiciones en que se encuentra" ni un modelo devuelto anteriormente) y no esté destinado para reventa ni uso comercial.
- Dentro de los Estados Unidos o Canadá, y permanezca en todo momento dentro del país de compra original.

Las garantías incluidas en el presente se aplican únicamente al primer comprador del Producto y no son transferibles.

BSH se reserva el derecho de exigir un comprobante de la compra al momento de presentar una reclamación de garantía para verificar que el Producto esté cubierto por esta garantía de producto limitada.

Asegúrese de devolver su tarjeta de registro; si bien no es necesario para hacer efectiva la cobertura de la garantía, es la mejor manera para que BSH le notifique en el caso poco probable de que se emita un aviso de seguridad o se retire del mercado un producto.

Duración de la garantía

BSH garantiza que el Producto estará libre de defectos en los materiales y en la mano de obra por un período de trescientos sesenta y cinqo (365) días a partir de la fecha de compra. El período precedente comienza a regir a partir de la fecha de compra y no se interrumpirá, dejará sin efecto, extenderá ni suspenderá por ningún motivo.

También se garantiza que este Producto no presenta defectos *estéticos* en el material ni en la mano de obra (como rayas en el acero inoxidable, imperfecciones en la pintura/porcelana, astillas, abolladuras ni ningún otro daño en el acabado del Producto) durante un período de treinta (30) días desde la fecha de compra o fecha de cierre para una nueva construcción. Se excluyen de esta garantía por defectos *estéticos* las variaciones leves de color que se deban a diferencias inherentes a las piezas pintadas y de porcelana, así como diferencias provocadas por la iluminación de la cocina, la ubicación del producto u otros factores similares. Se excluye específicamente de esta garantía por defectos *estéticos* cualquier electrodoméstico en exposición, de piso, vendido “en el estado en que se encuentra” o de segunda selección.

Reparación/reemplazo como único recurso

Durante el período de esta garantía, BSH o uno de sus proveedores de servicio técnico autorizados reparará su Producto sin cargo para usted (con sujeción a determinadas limitaciones especificadas en el presente) si se prueba que su Producto ha sido fabricado con un defecto en los materiales o en la mano de obra. Si se ha intentado de manera razonable reparar el Producto sin éxito, BSH reemplazará su Producto (es posible que usted tenga disponibles modelos mejorados, a entera discreción de BSH, por un cargo adicional). Todas las piezas y los componentes extraídos serán propiedad de BSH, a su entera discreción. Todas las piezas reemplazadas y/o reparadas se considerarán como la pieza original a los fines de esta garantía, y esta garantía no se extenderá con respecto a dichas piezas. En virtud del presente, la única y exclusiva responsabilidad y obligación de BSH es únicamente reparar el Producto defectuoso de fábrica, a través de un proveedor de servicio técnico autorizado por BSH durante el horario normal de oficina. Por cuestiones de seguridad y daños materiales, BSH recomienda categóricamente que no intente reparar el Producto usted mismo ni use un centro de servicio técnico no autorizado; BSH no tendrá responsabilidad ni obligación alguna por las reparaciones o trabajos realizados por un centro de servicio técnico no autorizado. Si usted prefiere que una persona que no es un proveedor de servicio técnico autorizado trabaje en su Producto, ESTA GARANTÍA SE ANULARÁ AUTOMÁTICAMENTE. Los proveedores de servicio técnico autorizados son aquellas personas o compañías que han sido especialmente capacitadas para manejar los productos de BSH y que tienen, según el criterio de BSH, una reputación superior de servicio al cliente y capacidad técnica (debe tener en cuenta que son entidades independientes y no son agentes, socios, afiliados ni representantes de BSH). Sin perjuicio de lo que antecede, BSH no tendrá responsabilidad ni obligación alguna por el Producto que se encuentre en un área remota (a más de 100 millas de un proveedor de servicio técnico autorizado) o en un lugar, área circundante o entorno que no sea accesible por medios razonables o que sea peligroso, hostil o arriesgado; en cualquier caso, a su solicitud, BSH de todas maneras pagará por la mano de obra y las piezas, y enviará las piezas al proveedor de servicio técnico autorizado más cercano, pero usted seguirá siendo totalmente responsable por el tiempo de viaje y demás cargos especiales de la compañía de servicio técnico, suponiendo que acepte hacer la visita de servicio técnico.

Producto fuera de garantía

BSH no tiene obligación alguna, en virtud de la ley o por otro motivo, de otorgarle ninguna concesión, incluidos reparaciones, prorrateos o reemplazo del Producto, con posterioridad al vencimiento de la garantía.

Exclusiones de la garantía

La cobertura de garantía descrita en el presente excluye todos los defectos o daños que no fueron provocados directamente por BSH, incluidos, entre otros, alguno de los siguientes:

- Uso del Producto de maneras distintas del uso normal, habitual y previsto (incluidos, entre otros, cualquier forma de uso comercial, uso o almacenamiento en exteriores de un producto diseñado para interiores, uso del Producto en aeronaves o embarcaciones).
- Conducta indebida, negligencia, uso indebido, abuso, accidentes, descuido, operación inadecuada, omisión de mantener, instalación inadecuada o negligente, adulteración, omisión de seguir las instrucciones de operación, manipulación inadecuada, servicio técnico no autorizado (incluidos "arreglos" o exploración de los mecanismos internos del electrodoméstico realizados por uno mismo) por parte de cualquier persona.
- Ajuste, alteración o modificación de cualquier tipo.
- Incumplimiento de los códigos, reglamentaciones o leyes de electricidad, plomería y/o construcción locales, municipales o de condado, incluida la omisión de instalar el producto cumpliendo estrictamente con los códigos y reglamentaciones locales de construcción y protección contra incendios.
- Desgaste habitual, derrames de alimentos, líquidos, acumulaciones de grasa u otras sustancias que se acumulen sobre, dentro o alrededor del Producto.

- Y cualquier fuerza y factor externo, elemental y/o ambiental, incluidos, entre otros, lluvia, viento, arena, inundaciones, incendios, aludes de lodo, temperaturas bajas extremas, humedad excesiva o exposición prolongada a la humedad, rayos, sobrecargas eléctricas, fallas estructurales alrededor del electrodoméstico y caso fortuito.

En ningún caso, BSH tendrá responsabilidad ni obligación alguna por los daños ocasionados a los bienes circundantes, incluidos los gabinetes, pisos, techos y demás estructuras u objetos que se encuentren alrededor del producto. También se excluyen de esta garantía productos en los cuales los números de serie hayan sido alterados, modificados o eliminados; visitas del servicio técnico para enseñarle a usar el Producto o visitas en las que se determine que no hay ningún problema con el Producto; corrección de los problemas de instalación (usted es el único responsable de cualquier estructura y soporte del Producto, incluidas las instalaciones de electricidad y plomería o demás instalaciones de conexión, de la correcta instalación en bases/pisos y de cualquier alteración, incluidos, entre otros, gabinetes, paredes, pisos, repisas, etc.); y el restablecimiento de disyuntores o fusibles.

EN LA MEDIDA PERMITIDA POR LA LEY, ESTA GARANTÍA ESTABLECE SUS RECURSOS EXCLUSIVOS CON RESPECTO AL PRODUCTO, INDEPENDIENTEMENTE DE QUE LA RECLAMACIÓN SEA CONTRACTUAL O EXTRACONTRACTUAL (INCLUIDA LA RESPONSABILIDAD OBJETIVA O LA NEGLIGENCIA), O DE CUALQUIER OTRO MODO. ESTA GARANTÍA REEMPLAZA TODAS LAS DEMÁS GARANTÍAS EXPRESAS O IMPLÍCITAS. LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS POR LEY, YA SEA DE COMERCIABILIDAD O APTITUD PARA UN FIN ESPECÍFICO, O DE CUALQUIER OTRO TIPO, TENDRÁN VIGENCIA ÚNICAMENTE POR EL PERÍODO DE VIGENCIA DE LA PRESENTE GARANTÍA LIMITADA EXPRESA. EN NINGÚN CASO, EL FABRICANTE SERÁ RESPONSABLE POR LOS DAÑOS CONSECUENTES, ESPECIALES, INCIDENTALES, INDIRECTOS, POR "PÉRDIDAS COMERCIALES" Y/O DAÑOS PUNITIVOS, PÉRDIDAS O GASTOS, INCLUIDOS, ENTRE OTROS, TIEMPO FUERA DEL TRABAJO, HOTELES Y/O COMIDAS EN RESTAURANTES, GASTOS DE REMODELACIÓN QUE SUPEREN LOS DAÑOS DIRECTOS, QUE DEFINITIVAMENTE HAYAN SIDO CAUSADOS DE MANERA EXCLUSIVA POR BSH O DE OTRO MODO. ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LA EXCLUSIÓN O LIMITACIÓN DE DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES, Y ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LIMITACIONES CON RESPECTO AL PLAZO DE VIGENCIA DE UNA GARANTÍA IMPLÍCITA; POR LO TANTO, ES POSIBLE QUE LAS LIMITACIONES PRECEDENTES NO SE APLIQUEN. ESTA GARANTÍA LE OTORGA DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS, Y TAMBIÉN PUEDEN CORRESPONDERLE OTROS DERECHOS QUE PUEDEN VARIAR SEGÚN EL ESTADO.

Ningún intento de alterar, modificar o enmendar la presente garantía entrará en vigencia, a menos que fuera autorizado por escrito por un ejecutivo de BSH.



9001152447

960224



BOSCH

Invented for life

1901 Main Street, Suite 600 • Irvine, CA 92614 • 800-944-2904
www.bosch-home.com • © 2016 BSH Home Appliances