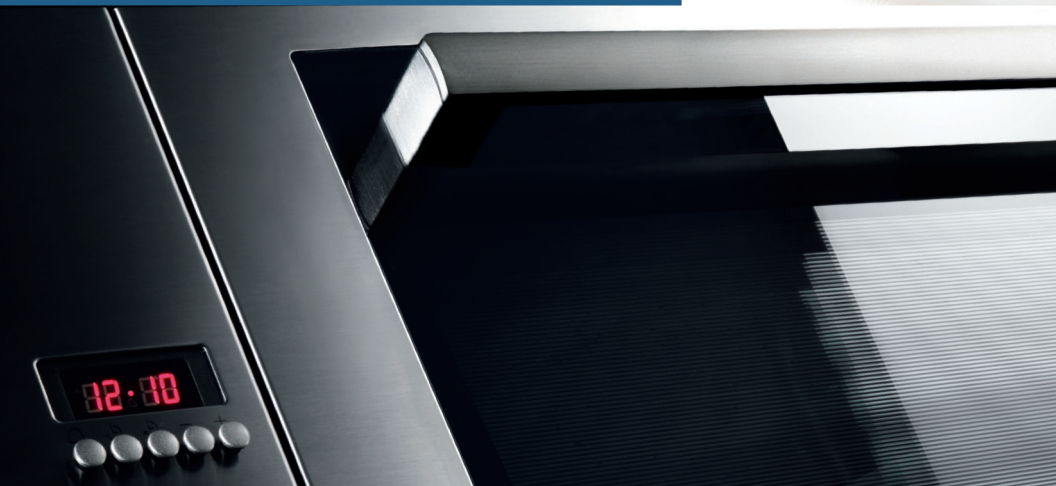




Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



Microwave

مایکروویو

CMA585MS0, CMA583MS0, CMA585MB0




















BOSCH

[en] Instruction manual

[fa] راهنمای استفاده

Table of contents

	Intended use	4		Automatic programmes	16
	Important safety information	4	Setting a programme16		
General information		4	Programme table18		
Microwave		5		Setting the time-setting options	19
	Causes of damage	7	Checking the time settings19		
General information		7	Setting the timer19		
Microwave		7	Setting a cooking time19		
Initial use		20		Childproof lock	20
	Environmental protection	7	Activating and deactivating20		
Saving energy		7		Basic settings	21
Environmentally-friendly disposal		7	Changing the basic settings21		
	Getting to know your appliance	8	List of basic settings21		
Control panel		8		Cleaning	22
Function selector		8	Suitable cleaning agents22		
Touch fields and display		9		Trouble shooting	23
Rotary selector		9		Customer service	24
Operating modes		10	E number and FD number24		
Types of heating		10	Acrylamide in foodstuffs	24	
Microwave		10		Tested for you in our cooking studio	25
Cooking compartment		10	Defrosting, heating up and cooking with the microwave25		
	Accessories	11	Microwave tips28		
Accessories included		11	Cakes and pastries29		
Special accessories		11	Baking tips30		
	Before using for the first time	11	Roasting and grilling30		
Fitting the turntable		11	Tips for roasting and grilling32		
Initial use		11	Bakes, gratins, toast with toppings33		
Cleaning the cooking compartment and accessories		12	Convenience products, frozen33		
	Operating the appliance	12	Test dishes	34	
Switching the appliance on and off		12			
Selecting an operating mode		12			
Setting the heating function and temperature		13			
Rapid heating		13			
Automatic safety switch-off function		13			
	Microwave	14			
Cookware		14			
Microwave power settings		14			
Setting the microwave		15			
Setting the microwave to combined operation		15			

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

Intended use

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

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

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

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

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

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

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

Children must not play with, on, or around the appliance. Children must not clean the appliance or carry out general maintenance unless they are at least 15 years old and are being supervised.

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

Always place the accessories into the cooking compartment correctly. → *"Before using for the first time" on page 11*

Important safety information

General information

Warning – Risk of fire!

- Combustible items stored in the cooking compartment may catch fire. Never store combustible items in the cooking compartment. Never open the appliance door if there is smoke inside. Switch off the appliance and unplug it from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box.
- A draught is created when the appliance door is opened. Greaseproof paper may come into contact with the heating element and catch fire. Do not place greaseproof paper loosely over accessories during preheating. Always weight down the greaseproof paper with a dish or a baking tin. Only cover the surface required with greaseproof paper. Greaseproof paper must not protrude over the accessories.
- The appliance becomes very hot. If the appliance is installed in a fitted unit with a decorative door, heat will accumulate when the decorative door is closed. Only operate the appliance when the decorative door is open.

Warning – Risk of electric shock!

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

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

Warning – Risk of burns!

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

Warning – Risk of scalding!

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

Warning – Risk of injury!

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

Microwave

Warning – Risk of burns!

- Using the appliance for anything other than its intended purpose is dangerous. You are not permitted to use it to dry food or clothing or to warm slippers, grain or cereal pillows, sponges, damp cleaning cloths or the like. This is because, for instance, overheated slippers, grain or cereal pillows, sponges and damp cleaning cloths, etc., may cause burns to the skin.
- Food may catch fire. Never heat food in heat-retaining packages. Do not leave food heating unattended in containers made of plastic, paper or other combustible materials. Do not select a microwave power or time setting that is higher than necessary. Follow the information provided in this instruction manual. Never use the microwave to dry food. Never defrost or heat food with a low water content, e.g. bread, at too high a microwave power or for too long.
- Cooking oil may catch fire. Never use the microwave to heat cooking oil on its own.

Warning – Risk of explosion!

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

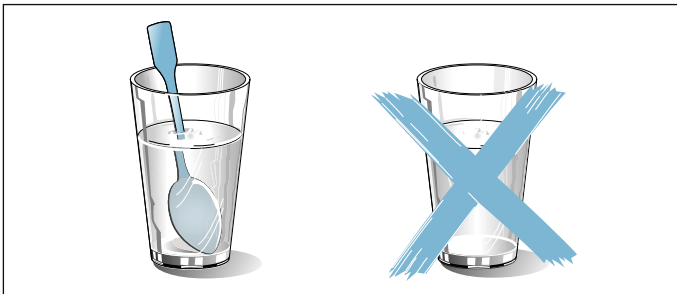
Warning – Risk of burns!

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

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

⚠ Warning – Risk of scalding!

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



⚠ Warning – Risk of injury!

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

⚠ Warning – Risk of electric shock!

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

⚠ Warning – Risk of serious damage to health!

- The surface of the appliance may become damaged if it is not cleaned properly. Microwave energy may escape. Clean the appliance on a regular basis, and remove any food residue immediately. Always keep the cooking compartment, door seal, door and door stop clean. → "Cleaning" on page 22
- Microwave energy may escape if the cooking compartment door or the door seal is damaged. Never use the appliance if the cooking compartment door, the door seal or the plastic door frame is damaged. Call the after-sales service.
- Microwave energy will escape from appliances that do not have any casing. Never remove the casing. For any maintenance or repair work, contact the after-sales service.

Causes of damage

General information

Caution!

- **Water in the hot cooking compartment:** Never pour water into the hot cooking compartment. This will cause steam. The temperature change can cause damage.
- **Moist food:** Do not store moist food in the closed cooking compartment for long periods. Do not use the appliance to store food. This can lead to corrosion.
- **Condensation in the cooking compartment:** Condensation may appear on the door window, interior walls and floor. This is normal and does not adversely affect microwave operation. To prevent corrosion, wipe off the condensation every time you cook.
- **Cooling with the appliance door open:** Only leave the cooking compartment to cool with the door closed. Do not trap anything in the appliance door. Even if the door is only slightly ajar, the fronts of adjacent units may be damaged over time.
- **Heavily soiled seal:** If the seal is very dirty, the appliance door will no longer close properly during operation. The fronts of adjacent units could be damaged. Always keep the seal clean.
- **Using the appliance door for standing on or placing objects on:** Do not stand or place anything on the open appliance door. Do not place ovenware or accessories on the appliance door.
- **Transporting the appliance:** Do not carry or hold the appliance by the door handle. The door handle cannot support the weight of the appliance and could break.

Microwave

Caution!

- **Creation of sparks:** – Metal - e.g. a spoon in a glass - must be kept at least 2 cm from the oven walls and the inside of the door. Sparks could irreparably damage the glass on the inside of the door.
- **Operating the microwave without food:** – Operating the appliance without food in the cooking compartment may lead to overloading. Never switch on the appliance unless there is food in the cooking compartment. An exception to this rule is a short crockery test (see the section "Microwave, suitable crockery").
- **Microwave popcorn:** – Never set the microwave power too high. The door panel may crack if overloaded. Use a power setting no higher than 600 watts. Always place the popcorn bag on a glass plate.
- **Foil containers:** – Do not use foil containers in the appliance. They damage the appliance by producing sparks.
- **Turntable drive:** – Liquid that has boiled over must not be allowed to run through the turntable drive and into the interior of the appliance. Monitor the cooking process. Choose a relatively short cooking time to begin with, and extend the cooking time as required.
- **Turntable:** – Never use the microwave oven without the turntable.

Environmental protection

Your new appliance is particularly energy-efficient. Here you can find tips on how to save even more energy when using the appliance, and how to dispose of your appliance properly.

Saving energy

- Only preheat the appliance if this is specified in the recipe or in the tables in the operating instructions.
- Use dark, black lacquered or enamelled baking tins for baking. These absorb the heat particularly well.
- Open the appliance door as infrequently as possible when the appliance is in use.
- It is best to bake several cakes one after the other. The cooking compartment is still warm. This reduces the baking time for the second cake. You can place two cake tins next to each other in the cooking compartment.
- For longer cooking times, you can switch the appliance off 10 minutes before the end of the cooking time and use the residual heat to finish cooking.

Environmentally-friendly disposal

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.



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

Getting to know your appliance

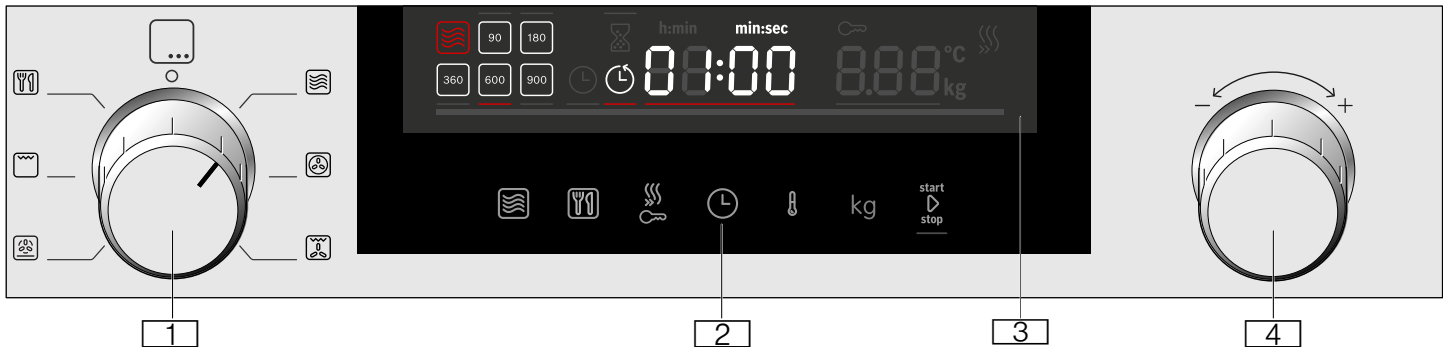
In this chapter, we will explain the indicators and controls. You will also find out about the various functions of your appliance.

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

Control panel

Use the function and rotary selector, as well as the touch fields, to set the various functions for your appliance via the control unit. The current settings are shown in the display.

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



1 Function selector

Use the function selector to set the type of heating or other functions. You can turn the function selector clockwise or anti-clockwise from the "Off" position.

2 Touch fields

There are sensors behind the touch fields. Simply touch a symbol to select the function.

3 Display

The display shows symbols for active functions and the time-setting options.

4 Rotary selector

Use the rotary selector to set the temperature for the heating type or select the setting for other functions.

You can turn the rotary selector clockwise and anti-clockwise.

Notes

- On some appliances, the function or rotary selector can be retracted. To pop the function or rotary selector in or out, push it in in the "Off" position.
- If the function selector is in the "Off" position (energy-saving mode) and a function is selected, it will take a few seconds before the function becomes available (e.g. the microwave).

Function selector

Use the function selector to set the types of heating and other functions.

To ensure that you always use the right type of heating to cook your food, we have explained the differences and applications below.






Setting	Use
○ "Off" position	The appliance is switched off.
☰ Microwave	Selects microwave operation.
☼ Hot air	The fan distributes the heat from the ring heating element in the back panel evenly around the cooking compartment.
☼ Hot air grill	The fan circulates the hot air from the grill element around the food.
☼ Pizza setting	The bottom heating element and the ring heating element in the back panel heat up.
☼ Grill	The whole area below the grill element becomes hot.
☼ Programmes	This gives you access to pre-programmed settings for many dishes.

Touch fields and display

You can use the touch fields to set various additional functions for your appliance. You can see the values for these in the display.

Touch fields

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

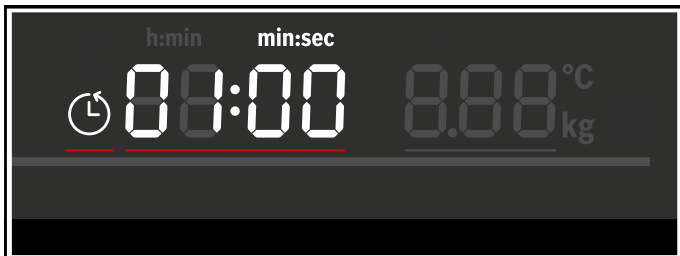
Symbol	Meaning
	Microwave Select the microwave power levels or switch on the microwave function for a type of heating.
	Programmes Call up the programme selection, use the rotary selector to select the programme number.
	Rapid preheating/childproof lock Press briefly: Activate/deactivate rapid preheating. Press and hold: Activate/deactivate the childproof lock.
	Time-setting options Select the "Time-setting options" symbol and use the rotary selector to set the time-setting options you require.
	Temperature Select the "Temperature" symbol and use the rotary selector to set the temperature you require.
kg	Weight Select the "Weight" symbol and use the rotary selector to set the weight you require.
start ▶ stop	Start/stop Starts or pauses the operation Note: Pressing and holding ends the current operation and the settings for the operating mode selected are reset to the default values.

Display

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






The value that you can currently set is highlighted. It is highlighted by a red bar displayed under the set value.

The value that is highlighted can be changed directly using the rotary selector.



Display elements

Here you can find a short explanation of the various display elements.

Symbol	Meaning
	Timer If the symbol is highlighted, the timer will appear on the display.
	Cooking time If the symbol is highlighted, the cooking time will appear on the display.
	Clock If the symbol is highlighted, the clock will appear on the display.
h:min	Hours/minutes Cooking time in hours and minutes
min:sec	Minutes/seconds Cooking time in minutes and seconds
	Childproof lock If this symbol lights up, the childproof lock is activated.
	Rapid heating If this symbol lights up, rapid heating is activated.

Temperature indicator

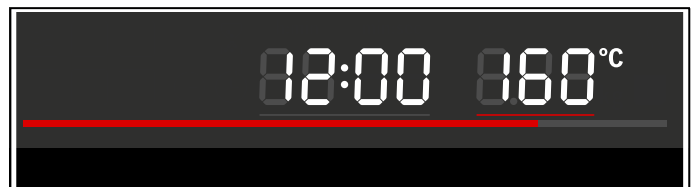
The red bar at the bottom of the display shows that the appliance is heating up.

If a heating function is in use, the bar turns red from left to right as the cooking compartment heats up.

If you are using the grill, a full red bar will be displayed immediately.

The bar does not light up when the microwave function is in use.

When you are preheating the appliance, the optimal time to place your food in the cooking compartment is as soon as all five sections of the line have turned red.



Note: Due to thermal inertia, the actual temperature inside the cooking compartment may be slightly different to the temperature that you set.

Night mode

To save energy, the display brightness is automatically reduced to a lower level between 10 p.m. and 5.59 a.m.

Rotary selector

Use the rotary selector to change the adjustment values that are shown in the display and highlighted.

In most selection lists, e.g. programmes, the first selection follows the last.

For values, e.g. weight, you have to turn the rotary selector back the other way when you reach the minimum or maximum value.

Operating modes

Your appliance has various operating modes, which make your appliance easier to use.





You can find more detailed descriptions of these in the corresponding sections.

Operating mode	Use
Heating functions → "Operating the appliance" on page 12	There are various finely tuned heating functions that will allow you to cook your food to perfection.
Microwave → "Microwave" on page 14	You can use the microwave to cook, heat up or defrost your food more quickly.
Microwave combined operation	In addition to a type of heating, you can switch the microwave on for this.
Basic settings → "Basic settings" on page 21	You can change your appliance's basic settings to suit your needs.

Types of heating

To make sure you always use the right type of heating to cook your food, we have explained the differences and applications below.

The symbols for each type of heating help you to remember them.

Type of heating	Temperature	Use
 Hot air	40 °C	Let yeast dough rise, defrost cream cakes.
	100-230 °C	For baking and roasting on one level.
 Grill	Grill settings: 1 = low 2 = medium 3 = high	For grilling flat items, such as steaks or sausages, for making toast, and for au gratin dishes.
 Hot air grill- ing	100-230 °C	For roasting poultry, whole fish and larger pieces of meat.
 Pizza setting	100-230 °C	For preparing pizza and dishes which require a lot of heat from underneath.

Default values

For each type of heating, the appliance specifies a default temperature or level. You can accept this value or change it in the appropriate area.

Microwave



A variety of microwave power settings that are suitable for different types of food and food preparation are available. The microwave settings do not always correspond exactly to the wattage used by the appliance.

The following microwave settings are available.

Microwave setting	Maximum cooking time
90	1 hour 30 mins
180	1 hour 30 mins
360	1 hour 30 mins
600	1 hour 30 mins
900 watts	30 minutes

You can use the microwave function on its own or in combination with all types of heating.

Exceptions:


-  Microwave setting 900 W
-  Hot air 40 °C

Find out how to combine the microwave function with all types of heating here:

Cooking compartment

Various functions in the cooking compartment make your appliance easier to use. For example, the cooking compartment is well lit and a cooling fan prevents the appliance from overheating.

Opening the appliance door

If you open the appliance door during an operation, the operation is paused. Close the door and touch the start  stop field to continue the operation.

Interior lighting

The interior lighting lights up while the appliance is operating. Once the oven has finished cooking the food, the lighting goes out.

The interior lighting switches on when the appliance door is opened. This makes it easier to clean your appliance, for example. After approximately 15 minutes, the interior lighting automatically switches itself off.

Cooling fan

Your appliance has a cooling fan. The cooling fan switches on during operation. The hot air escapes above the door.

The cooling fan continues to run for a certain time after operation.

Caution!

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

Notes

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

Accessories

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

Caution!

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

Accessories included



Turntable

Food that requires a lot of heat from below can be cooked directly on the turntable.

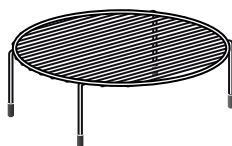
Note: The turntable can turn clockwise or anti-clockwise. It is scratch-resistant. You can slice pizza directly on the turntable.



Low wire rack

For the microwave and for baking and roasting in the oven.

Note: Place the wire rack onto the turntable.



Tall wire rack

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

Note: Place the wire rack onto the turntable.

Special accessories

You can obtain further accessories from the after-sales service or from specialist retailers.

Special accessories

Glass roasting dish

For pot roasts and bakes that you prepare in the oven.

Pizza tray

For pizzas and large round cakes.

Steamer for microwave appliances

For steaming food more quickly and more gently.

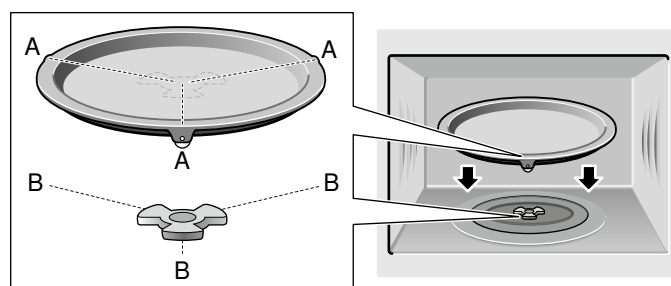
Before using for the first time

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

The appliance must be fully installed and connected to the mains.

Fitting the turntable

As shown in the figure, place the turntable with rollers "A" onto the turntable drive coupling "B" in the centre of the cooking compartment floor.




Notes


- Never use the appliance without the turntable
- The turntable must sit straight on the turntable drive coupling.
- The turntable must turn, whichever heating function is being used.
- The maximum load for the turntable is 5 kg.

Initial use

After connecting the electricity supply or after a power cut, the display prompts you to set the time. It may take a few seconds for the instruction to appear.




Setting the time

During initial use, the time display is highlighted. The **12:00** value flashes in the display and the  symbol lights up. Set the time.


1. Use the rotary selector to set the time.
 2. Touch .
- The time has now been set.

Changing the time on the clock

Note: To change the time on the clock, you will need to switch off the appliance.

1. Touch the  button twice.
The  symbol and the clock time will appear on the display.
2. Set the clock using the rotary selector.
3. Touch the  button.
The time has now been set.


Notes



- If you do not touch the  button after setting the time, the set value is automatically adopted after a few seconds.
- If the function selector has been moved to configure the settings, it must be returned to the "Off" position once you have finished. Only then can the appliance be used.
- In order to reduce the energy consumption of your appliance in standby, you can hide the clock.

Cleaning the cooking compartment and accessories


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

Cleaning the cooking compartment

To eliminate the new-appliance smell, heat up the cooking compartment when it is empty and with the oven door closed. One hour with Hot air  at 180 °C is ideal for this. Ensure that no packaging remnants have been left in the cooking compartment.

1. Use the function selector to set Hot air .
2. Use the rotary selector to set to 180 °C.
3. Touch start  stop.

The appliance begins to heat up.

Switch off the appliance after one hour. To do so, touch start  stop and then turn the function selector to the off position.

Cleaning the accessories

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

Operating the appliance

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

Switching the appliance on and off

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

Note: The childproof lock can only be set if the appliance is switched off. Some displays also remain visible in the display when the appliance has been switched off.

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

Switching on the appliance

Turn the function selector to switch on the appliance.

A standard value is highlighted in the display. The appliance is ready to use.

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

Switching off the appliance

Turn the function selector to the off position.

Any functions that may be running are cancelled.



The time appears in the display.

Note: You can set whether the clock should be displayed when the device is switched off in the basic settings.


Selecting an operating mode


After selecting an operating mode, default values are shown in the display. You can start this setting immediately.

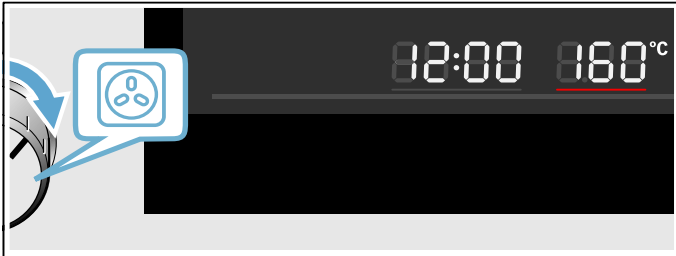
The following always applies:


1. Use the function selector to select the operating mode.
2. If necessary, apply other settings.
To do this, touch the appropriate field and use the rotary selector to change the value.
3. Touch start  stop.
The appliance starts the operation. The start  stop LED lights up.

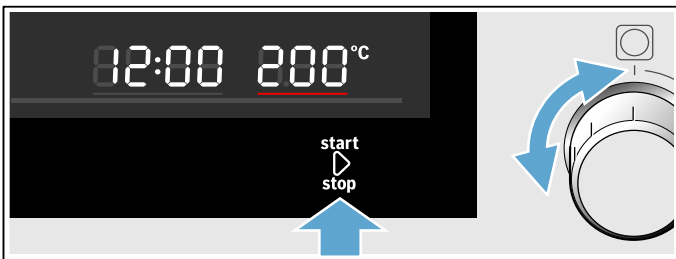
Setting the heating function and temperature


Example: Hot air  at 200 °C

- Use the function selector to set the Hot air  heating function.
A default temperature of 160 °C will appear on the display.



- Use the rotary selector to set the temperature to 200 °C.
- Touch the start  stop button.







The appliance will start heating. The start  stop LED will be lit. The length of the bar on the temperature indicator gradually increases.

You can change the temperature at any time when the appliance is heating using the rotary selector.





Notes

- Once the appliance has heated up, slight fluctuations in temperature are normal, depending on the heating function.
- When the appliance is heating, the temperature cannot be set to 40 °C.

Setting the cooking time

- Set the type of heating and temperature.
- Touch  until the  symbol is highlighted.
- Use the rotary selector to set the required cooking time.
- Touch start  stop.
The appliance begins to heat up. The start  stop LED lights up. The cooking time starts counting down.

Pausing the operation

- Touch the start  stop field or open the appliance door.
The operation is suspended and the start  stop LED flashes.
- Close the appliance door.
- Touch the start  stop field.
The operation is continued and the start  stop LED lights up.

Stopping the appliance from heating

Turn the function selector to the "Off" position.




The appliance will stop heating and all the settings will be cleared.

Note: The fan may continue to run after the appliance has been paused or stopped.





Rapid heating

With rapid heating, your appliance reaches the set temperature particularly quickly.


Only use rapid heating when a temperature of over 100 °C has been selected. Rapid heating is available for the following types of heating:

-  Hot air (Exception: Hot air 40 °C)
-  Hot air grill
-  Pizza setting



To ensure an even cooking result, do not place your food in the cooking compartment until rapid heating is complete.

- Set the type of heating and temperature.
- Touch .
The  symbol lights up on the display.
- Touch start  stop.
The appliance begins to heat up. The start  stop LED lights up.

Rapid heating has finished

An audible signal sounds. The  symbol disappears from the display. Your appliance continues to run with the set type of heating and temperature. Place your food in the cooking compartment.

Cancelling rapid heating

Touch . The  symbol disappears from the display. Your appliance continues to run with the set type of heating and temperature.



Note: Rapid heating is automatically deactivated within 15 minutes maximum.

Automatic safety switch-off function

The automatic safety switch-off function is activated if your appliance is operating for a long time with no cooking time having been set. The time at which your appliance switches itself off depends on the set operating mode and temperature.

- Hot air 40 °C: 24 hours
- Hot air 100-230 °C: 5 hours
- Hot air grill and pizza setting: 5 hours
- Grill: 90 minutes

Example: If your appliance is operating with Hot air at 160 °C, it will automatically switch off after approx. 5 hours.

 appears in the display. The appliance switches off. To acknowledge, press start  stop.

Microwave

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

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

Cookware

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

Suitable cookware

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

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

Unsuitable cookware

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

Caution!

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

Cookware test

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

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

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

The cookware should remain cold or warm to the touch.

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

In this case, stop the test.

Warning – Risk of burns!

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

Microwave power settings

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

The following microwave power settings are available.

Micro-wave set-ting	Maximum cooking time	Use
90	1 hour 30 mins	For defrosting food that deteriorates easily in terms of quality.
180	1 hour 30 mins	For defrosting and continued cooking.
360	1 hour 30 mins	For cooking meat and for heating food that deteriorates easily in terms of quality.
600	1 hour 30 mins	For heating and cooking food.
900 watts	30 minutes	For heating liquids.

Default values:

The appliance provides a default cooking time for each microwave setting. You can accept this value or change it in the appropriate area.

The maximum setting is for heating liquids. After a certain period, the microwave's power output is reduced to below maximum to protect the appliance. The microwave's full power is available again after a cooling period.



Time setting intervals

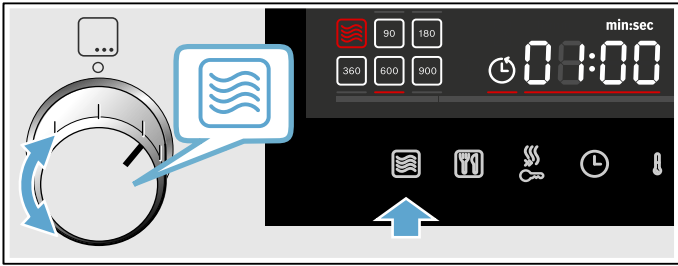
The interval for setting the cooking time changes with the length of the cooking time.

Cooking time	Interval
0 - 1 minute	5 seconds
1 - 3 minutes	10 seconds
3 - 15 minutes	30 seconds
15 minutes - 1 hour	1 minute
1 hour - 1 hour 30 minutes	5 minutes


Setting the microwave

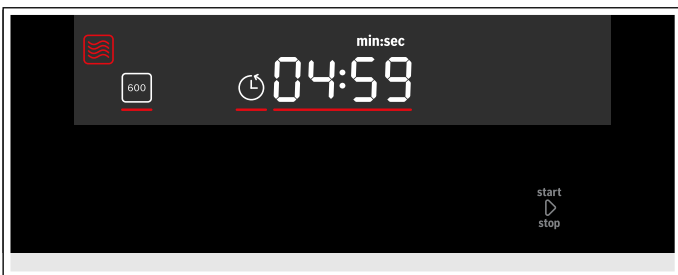
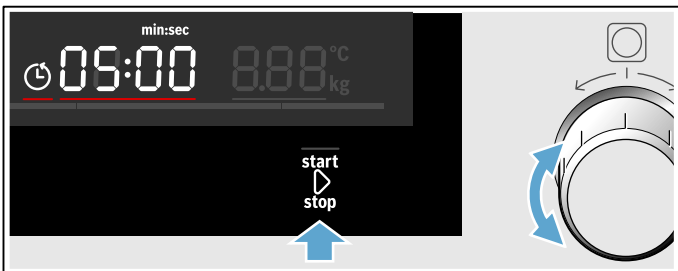
Example: Microwave setting 600 W, cooking time 5 minutes.


1. Use the function selector to select the microwave function .
The appliance is now ready to use. The maximum microwave power output  will be displayed as the default value on the display. You can change this at any time.
2. Touch the microwave setting field to select the power setting you require.



The microwave setting will be highlighted and a default cooking time will be shown on the display.

3. Use the rotary selector to set the required cooking time.
Note: You can also set the cooking time first and then the microwave setting.
4. Touch the start  stop button.



The time remaining will count down on the display. The start  stop LED will be lit.


The cooking time has elapsed

An audible signal sounds. Open the appliance door or touch any field.


Changing the cooking time

Use the rotary selector to change the cooking time. After a few seconds, the change is applied.





Changing the microwave power output

Touch  until the required level is selected in the display.

Notes

- Touching it several times switches the power levels from the highest to the lowest level.
- If the microwave function is only added after the start, the appliance pauses. Press start  stop to start operation

Pausing the operation

1. Touch the start  stop field or open the appliance door.
The operation is suspended and the start  stop LED flashes.
2. Close the appliance door.
3. Touch the start  stop field.
The operation is continued and the start  stop LED lights up.

Stopping the appliance from heating

Turn the function selector to the "Off" position.





The appliance will stop heating and all the settings will be cleared.

Note: The fan may continue to run after the appliance has been paused or stopped.



Setting the microwave to combined operation

You can combine the microwave function with all types of heating. The appliance heats up and the microwave is switched on at the same time. As a result, the food is ready in a much shorter time.


Combination options





-  Hot air
-  Hot air grill
-  Pizza setting
-  Grill

Exceptions:

-  Microwave setting 900 W
-  Hot air 40 °C

Setting combined operation


Example: Hot air  190 °C with microwave at 360 W, 17 minutes.

1. Use the function selector to set the Hot air  function.
A default value for the temperature is displayed.
2. Turn the rotary selector to set the desired temperature.
3. Touch the microwave power output field  until the required level is selected in the display.
A default cooking time appears.
4. Set the cooking time using the rotary selector.
5. Touch start  stop.
The operation starts and the start  stop LED lights up. The cooking time starts counting down.

The cooking time has elapsed

A signal sounds and the start ▷ stop symbol stops lighting up. Combination mode has finished. Touch any field to end the acoustic signal.

Changing the microwave power output

Touch  until the required level is selected in the display.

Notes

- Touching it several times switches the power levels from the highest to the lowest level.
- If the microwave function is only added after the start, the appliance pauses. Press start ▷ stop to start operation

Pausing the operation

1. Touch the start ▷ stop field or open the appliance door.
The operation is suspended and the start ▷ stop LED flashes.
2. Close the appliance door.
3. Touch the start ▷ stop field.
The operation is continued and the start ▷ stop LED lights up.

Stopping the appliance from heating

Turn the function selector to the "Off" position.

The appliance will stop heating and all the settings will be cleared.

Note: The fan may continue to run after the appliance has been paused or stopped.

Automatic programmes


You can prepare food really easily using the automatic programmes. You select the programme and enter the weight of your food. The automatic programme then applies the most suitable settings. You can select from 15 programmes.

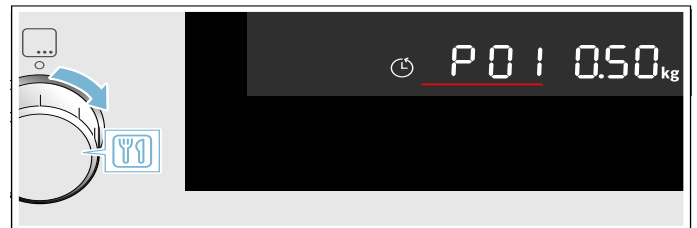
Notes

- Take the food out of its packaging and weigh it. If it is not possible to enter the exact weight, you should round it up or down.
- Place the food in the cold cooking compartment.
- For the programmes, always use microwaveable, heat-resistant cookware, for example made of glass or ceramic. Observe the accessories tips in the programme table.
- For an optimal cooking result, use food that is in good condition and chilled meat only. For frozen food, use food straight out of the freezer only.

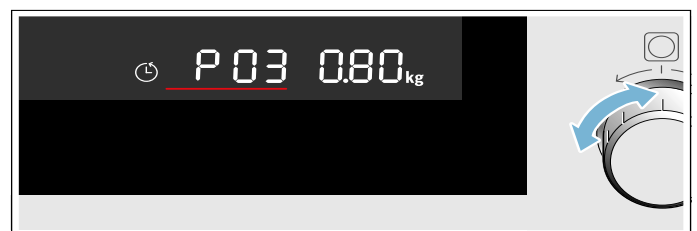
Setting a programme

Example in the picture: Programme 3 with a weight of 1 kg.

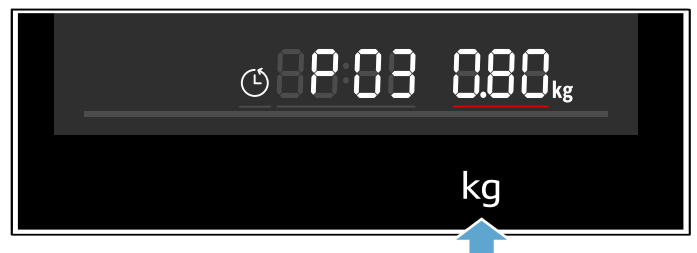
1. Set the function selector to  automatic programmes.
The first programme number and weight suggestion are shown in the display.



2. Use the rotary selector to select programme number 3.



3. Touch kg.
The weight setting is highlighted in the display.



- Use the rotary selector to set the weight to 1 kg.
The appliance automatically sets the right cooking time for that weight.



- Touch start ▷ stop.
The programme will start. The cooking time visibly counts down and the temperature bar and the start ▷ stop LED light up.



Notes

- Before starting you can use **Y** and kg to switch between programmes and weight.
- Once you have started the programme, the programme number and weight cannot be changed. You can check the set weight by touching kg.

The programme has ended

An audible signal sounds. The programme has finished; the appliance stops heating.
Turn the function selector to the off position.

Changing the programme

- Touch the start ▷ stop field for approx. four seconds.
The programme is reset.
- Select a new programme.

Pausing the operation

- Touch the start ▷ stop field or open the appliance door.
The operation is suspended and the start ▷ stop LED flashes.
- Close the appliance door.
- Touch the start ▷ stop field.
The operation is continued and the start ▷ stop LED lights up.

Stopping the appliance from heating


Turn the function selector to the "Off" position.
The appliance will stop heating and all the settings will be cleared.




Note: The fan may continue to run after the appliance has been paused or stopped.


Programme table


Programme no.	Food	Weight range in kg	Cookware/accessories, shelf position	Notes
Defrosting				
P 01	Minced meat	0.20 - 1.0	Shallow cookware without lid on the low-profile wire rack	After turning, remove any minced meat that has already defrosted.
P 02	Pieces of meat	0.20 - 1.0	Shallow cookware without lid on the low-profile wire rack	Drain off any liquid when turning and under no circumstances use it for other purposes or allow it to come into contact with other foods.
P 03	Chicken, chicken pieces	0.40 - 1.80	Shallow cookware without lid on the low-profile wire rack	Drain off any liquid when turning and under no circumstances use it for other purposes or allow it to come into contact with other foods.
P 04	Bread	0.20 - 1.0	Shallow cookware without lid on the low-profile wire rack	Bread should only be defrosted in the required amounts, as it quickly becomes stale. If possible, separate the slices.
Cooking programmes				
P 05	Rice	0.05 - 0.20	Cookware with lid on the low-profile wire rack	Do not use boil-in-the-bag rice. Rice foams a lot during cooking. Enter the uncooked weight (without liquid). Add liquid to the rice in a ratio of two to two and a half parts liquid to one part rice.
P 06	Potatoes	0.15 - 1.0	Cookware with lid on the low-profile wire rack	Cut into pieces of equal size. Add 1 tbsp water per 100 g.
P 07	Vegetables	0.15 - 1.0	Cookware with lid on the low-profile wire rack	Cut into pieces of equal size. Add 1 tbsp water per 100 g.
Combi cooking programmes				
P 08	Bake, frozen	0.40 - 1.20	Cookware without lid, on the low-profile wire rack	The bake should not be more than 3 cm thick.
P 09	Chicken, whole	0.50 - 2.0	Cookware without lid, on the low-profile wire rack	Breast side down.
P 10	Sirloin, medium	0.50 - 1.5	Cookware without lid, on the low-profile wire rack	
P 11	Pork neck joint	0.50 - 2.0	Cookware with lid, on the low-profile wire rack	
P 12	Lamb, medium	0.80 - 2.0	Cookware with lid, on the low-profile wire rack	Shoulder joint or boned leg of lamb
P 13	Meat loaf	0.50 - 1.5	Cookware without lid, on the low-profile wire rack	The meat loaf should not be more than 7 cm thick.
P 14	Fish, whole	0.30 - 1.0	Cookware without lid, on the low-profile wire rack	Score the skin of the fish beforehand. Place the fish in the cookware in its "swimming position".
P 15	Rice stew with fresh ingredients	0.05 - 0.20	Deep cookware with lid, on the low-profile wire rack	Only enter the weight of the rice. Ideal for rice stews with vegetables, fish or poultry. Only use fresh ingredients.

Setting the time-setting options

Your appliance has various time-setting options. You can use the  touch field to call up the menu and switch between the individual functions. The symbols for the available functions light up in the display and the function that you just selected is highlighted.

Time-setting option	Use
 Timer	The timer functions like an egg timer. It runs independently of the appliance when it is heating and of other time-setting options and does not affect the appliance.
 Cooking time	Once the set cooking time has elapsed, the appliance automatically stops heating.
 Time	When no other function is running in the foreground, the appliance shows you the time of day in the display.





You can only call up the cooking time using the  field after setting a type of heating. The timer can be set at any time.

An audible signal sounds once the cooking time or timer duration has elapsed. You can cancel the signal early by touching the  field.

Note: You can change how long the audible signal sounds for in the basic settings. → "Basic settings" on page 21




Checking the time settings

If several time-setting options are set, the corresponding symbols light up in the display. The cooking time starts counting down.


To check the timer , cooking time  or time , touch  repeatedly until the relevant symbol is highlighted. During operation, only the timer and cooking time are available. In standby, only the timer and time are available. The value for this appears in the display for a few seconds.

Setting the timer

You can use the timer as a kitchen timer. It runs independently of the appliance. The timer has its own audible signal. In this way, you can tell whether it is the timer or a cooking time which has elapsed.

1. Touch the  field.
The  symbol and the time symbols light up again.
2. Use the rotary selector to set the timer duration. After a few seconds, the time setting is adopted. The timer starts. The  symbol lights up in the display and the timer counts down. The other time symbols go out.


The timer duration has elapsed

An audible signal sounds.  is shown in the display. Touch any field to switch off the timer.

Changing the timer duration

Use the rotary selector to change the timer duration. The change is applied after a few seconds.


Cancelling the timer duration

Use the rotary selector to reset the timer duration to . The change is applied after a few seconds. The timer is now switched off.

Setting a cooking time

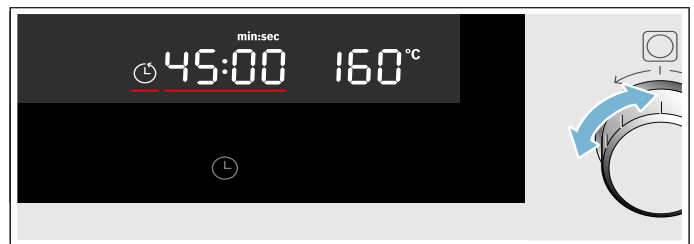
You can set the cooking time for your food on the appliance. Once the cooking time has elapsed, the appliance will automatically switch itself off. The cooking time cannot be accidentally exceeded.



Example in the picture: Hot air heating function, cooking time of 45 minutes.

1. Use the function selector to set the heating function. A default value for the temperature is shown on the display.
2. Use the rotary selector to adjust the temperature if necessary.
3. Touch the  button twice.
-- : -- will be shown on the display and the time symbols will be lit.





4. Use the rotary selector to set a cooking time of 45 minutes.



5. Touch the start  stop button.
The oven will start. The cooking time will count down on the display and the start  stop LED will be lit. The other time symbols will go out.

The cooking time has elapsed


An audible signal sounds. The appliance stops heating.  is shown in the display.

1. Touch the  field.
The audible signal stops.
2. Turn the function selector to the off position. The appliance is switched off.

Changing the cooking time

Use the rotary selector to change the cooking time. After a few seconds, the change is applied.

Cancelling the cooking time


If the timer function has been set, first touch the  button. You will now be able to adjust the cooking time.


Use the rotary selector to reset the cooking time to **00:00**. After a few seconds, the change will be applied.

Initial use

After connecting the electricity supply or after a power cut, the display prompts you to set the time. It may take a few seconds for the instruction to appear.




Setting the time

During initial use, the time display is highlighted. The **12:00** value flashes in the display and the  symbol lights up. Set the time.


1. Use the rotary selector to set the time.
2. Touch .
The time has now been set.

Changing the time on the clock

Note: To change the time on the clock, you will need to switch off the appliance.

1. Touch the  button twice.
The  symbol and the clock time will appear on the display.
2. Set the clock using the rotary selector.
3. Touch the  button.
The time has now been set.



Notes

- If you do not touch the  button after setting the time, the set value is automatically adopted after a few seconds.
- If the function selector has been moved to configure the settings, it must be returned to the "Off" position once you have finished. Only then can the appliance be used.
- In order to reduce the energy consumption of your appliance in standby, you can hide the clock.


Childproof lock

Your appliance is equipped with a childproof lock so that children cannot switch it on accidentally or change any settings.

Activating and deactivating

1. Turn the function selector to the off position.
2. Touch  for approx. 4 seconds.
The  symbol will appear on the display. The childproof lock is activated or deactivated.

Notes





- If a timer duration  has been set, this will continue to count down. While the childproof lock is active, the timer duration cannot be changed.
- Acoustic signals, e.g. once the timer duration has elapsed, can be ended by touching any field.

Basic settings

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

Changing the basic settings

The appliance must be switched off.

1. Touch the  button for a few seconds. The first basic setting will appear on the display.
2. Use the rotary selector to change the basic setting.
3. Touch the  button. The next basic setting will appear on the display. You can go through all of the basic settings using the  button and make changes using the rotary selector.
4. Touch the  button for a few seconds. This applies all the settings.

If the appliance is in standby mode, you can change the settings at any time.

Cancelling

If you do not want to save the changes, turn the function selector. The basic settings are ended without being saved.

List of basic settings

Depending on the features of your appliance, not all basic settings will be available.

	Basic setting	Options	Explanation
c01	Audible signal duration 1 = short = 10 seconds 2 = medium = 30 seconds	1 = short = 10 seconds 2 = medium = 30 seconds 3 = long = 2 minutes	Audible signal sounds after a set cooking time or duration elapses or when the timer reaches zero
c02	Audible signal button 1 = On	0 = Off	Audible signal when button is pressed
c03	Display brightness 1 = low 2 = medium	1 = low 2 = medium 3 = high	Allows you to set the display brightness
c04	Time display 1 = On	0 = Off	Allows you to display the clock time
c05	Interior lighting 1 = On	0 = Off	Allows you to switch the interior lighting on or off
c06	Factory setting 0 = Off	1 = On	Appliance reset to factory settings
c07	Demo mode 0 = Off	1 = On	Allows you to switch demo mode on and off Note: Demo mode is only visible in the first 5 minutes after connecting the appliance to the mains.
c08	Audible signal volume 1 = low 2 = medium	1 = low 2 = high	Setting the audible signal volume

Cleaning

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

Warning – Risk of burns!

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

Warning – Risk of electric shock!

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

Warning – Risk of injury!

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

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

Suitable cleaning agents

To ensure that the different surfaces are not damaged by using the wrong cleaning agent, observe the information in the table. Depending on the appliance model, not all of the areas listed may be on/in your appliance.

Caution!

Risk of surface damage

Do not use:

- Harsh or abrasive cleaning agents,
- Cleaning agents with a high alcohol content,
- Hard scouring pads or cleaning sponges,
- High-pressure cleaners or steam cleaners,
- Special cleaners for cleaning the appliance while it is hot.

Wash new sponge cloths thoroughly before use.

Tip: Highly recommended cleaning and care products can be purchased through the after-sales service. Observe the respective manufacturer's instructions.

Microfibre cloth

The microfibre cloth is especially suitable for cleaning easily damaged surfaces, such as glass, glass ceramic, stainless steel or aluminium. It removes liquid and greasy deposits in one go.

Order no. 466 148

Conditioning cloth for stainless steel surfaces

You can treat surfaces with a tested, recommended oil-impregnated conditioning cloth (available from us), which will make the surface more resistant to fingerprints and scratches.

Order no. 311 134

Conditioning oil for modern stainless steel surfaces

This is the same conditioning oil that is used in the cloths, and can be ordered from us in a bottle.

Order no. 311 567

Degreaser

For intensive removal of stubborn grease deposits from surfaces.

Order no. 311 781

Area	Cleaning products
Appliance front	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and dry with a soft cloth. Do not use glass cleaners or metal or glass scrapers for cleaning.
Display	Wipe down using a microfibre cloth or a slightly damp cloth. Do not wipe with a wet cloth.
Appliance front with stainless steel	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and dry with a soft cloth. Remove patches and splashes of limescale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately. Corrosion can form under these patches or splashes. Special stainless-steel cleaning products are available from our after-sales service or from specialist retailers. Do not use glass cleaners or metal or glass scrapers for cleaning.
Stainless steel cooking compartment	Hot soapy water or a vinegar solution: Clean with a dish cloth and dry with a soft cloth. If the oven is very dirty, use oven cleaner, but only when the cooking compartment is cold. It is best to use a stainless-steel sponge. Do not use oven spray or any other aggressive oven cleaners or abrasive materials. Scouring pads, rough sponges and pan cleaners are also unsuitable. These items scratch the surface. Allow the interior surfaces to dry thoroughly.
Recess in the cooking compartment	Damp cloth: Water must not be allowed to run into the appliance through the turntable drive.
Turntable and roller ring	Hot soapy water: When placing the turntable back into its recess, it must engage properly.
Wire rack	Hot soapy water: Clean using stainless-steel cleaner or clean in the dishwasher.

Area	Cleaning products
Door panels	Glass cleaner: Clean with a dish cloth. Do not use glass scrapers.
Seal	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and do not scour. Do not use metal or glass scrapers for cleaning.
Accessories	Hot soapy water: Soak and then clean with a dish cloth or a brush.

Notes

- Slight differences in colour on the front of the appliance are caused by the use of different materials, such as glass, plastic and metal.
- Shadows on the door panels, which look like streaks, are caused by reflections made by the interior lighting.

Troubleshooting

Error message	Possible cause	Remedy/Note
The appliance does not work	The plug is not plugged in.	Plug the plug in
	Power failure	Check whether the kitchen light works.
	The fuse is faulty	Check in the fuse box to make sure that the fuse for the appliance is OK.
	Faulty operation	Switch off the fuse in the fuse box. Switch it back on after approx. 10 seconds.
12:00 flashes in the display and the ☉ symbol lights up.	Power failure	Reset the clock.
The appliance is not operating. A cooking time is shown in the display.	start ▷ stop was not touched after the setting was made.	Touch start ▷ stop or delete the setting by using the function selector to select another function.
The microwave is not working.	The door has not been properly closed.	Check whether food residue or debris is trapped in the door.
	start ▷ stop was not touched.	Touch start ▷ stop.
It is taking longer than usual for food to heat up	The microwave power output has been set too low.	Select a higher microwave power output.
	A larger amount of food than usual has been placed in the appliance.	Double the amount – double the time.
	The food was colder than usual.	Stir or turn the food during cooking.
Microwave operation has been cancelled for no apparent reason.	The microwave has a fault.	If this fault recurs, call our customer service.
The appliance can be set, but does not heat up. The colon flashes.	The appliance is in demo mode.	Deactivate demo mode in the basic settings. Note: Demo mode is only visible in the first 5 minutes after connecting the appliance to the mains.
E 1 is indicated on the display panel.	The thermal safety switch-off function has been activated.	Call customer service.
E 2 is indicated on the display panel.	The automatic safety switch-off function has been activated.	Touch any button or turn the rotary selector.
E 3 is indicated on the display panel.	The oven is malfunctioning.	Call customer service.
E 4 is indicated on the display panel.	The thermal safety switch-off function has been activated.	Call customer service.
E 11 is indicated on the display panel.	Moisture in the control panel.	Allow the control panel to dry.
E 17 is indicated on the display panel.	Rapid heating has failed.	Call customer service.

? Trouble shooting

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

⚠ Warning – Risk of electric shock!

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

You can take remedial action yourself for some error messages.

Customer service

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

E number and FD number

When calling us, please give the product number (E no.) and the production number (FD no.) so that we can provide you with the correct advice. The rating plate bearing these numbers can be found on the right-hand side when you open the appliance door. To save time, you can make a note of the number of your appliance and the telephone number of the after-sales service in the space below, should it be required.

E no.		FD no.	
After-sales service 			

Please note that there will be a fee for a visit by a service technician in the event of a malfunction, even during the warranty period.

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

To book an engineer visit and product advice

- GB** 0344 892 8979
Calls charged at local or mobile rate.
- IE** 01450 2655
0.03 € per minute at peak. Off peak 0.0088 € per minute.

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

Acrylamide in foodstuffs

Which foods are affected?

Acrylamide is mainly produced in grain and potato products that are heated to high temperatures, such as crisps, chips, toast, bread rolls, bread, fine baked goods (biscuits, gingerbread, cookies).

	Tips for keeping acrylamide to a minimum when preparing food
General	Keep cooking times as short as possible. Cook food until it is golden brown, but not too dark. Large, thick pieces of food contain less acrylamide.
Baking	Use hot air at no higher than 180 °C; egg or egg yolk reduces the production of acrylamide.
Biscuits	Use hot air at no higher than 180 °C; egg or egg yolk reduces the production of acrylamide.
Oven chips	Spread out a single layer evenly on the accessory. Cook at least 400 g each time so that the chips do not dry out.

Tested for you in our cooking studio

In the tables below, you will find a selection of dishes and the ideal settings for them. They tell you which heating function and which temperature or microwave power setting is best suited to your dish. You will find information on suitable cooking accessories and the position at which they should be placed in the oven. We have listed some tips with regard to cookware and preparation methods.

Notes

- The values in the tables always apply to food placed in the cooking compartment when it is cold and empty. Only preheat the appliance if the table specifies that you should do so. Before using the appliance, remove any accessories that you will not be using from the cooking compartment.
- Do not line the accessories with greaseproof paper until after they have been preheated.
- The times specified in the tables are intended as a guide only. They will depend on the quality and composition of the food.
- Use the accessories provided. Additional accessories may be obtained as optional accessories from specialist retailers or from our after-sales service.
- Always use an oven cloth or oven gloves when taking hot accessories or cookware out of the cooking compartment.

Defrosting, heating up and cooking with the microwave

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

The times specified in the tables are only guidelines. They may vary according to the ovenware used, the quality, temperature and consistency of the food.

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

It may be that you have different quantities from those specified in the tables. A rule of thumb can be applied: Double amount - just under double the cooking time, half amount - half the cooking time.

Place the ovenware in the centre of the lower wire rack. The food will then absorb the microwaves from all sides.

Defrosting

Notes

- Place the frozen food in an open container on the wire rack.
- Delicate parts such as the legs and wings of chicken or fatty outer layers of roasts can be covered with small pieces of aluminium foil. The foil must not touch the cooking compartment walls. You can remove the foil half way through the defrosting time.
- Turn or stir the food once or twice during the defrosting time. Large pieces of food should be turned several times. When turning, remove any liquid that has resulted from defrosting.
- Leave defrosted items to stand at room temperature for a further 10 to 60 minutes so that the temperature can stabilise. The giblets can be removed from poultry at this point.

Defrost	Weight	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Notes
Whole pieces of meat (beef, veal or pork - on the bone or boned)	800 g	180 W, 15 mins + 90 W, 10-20 mins	Turn several times
	1 kg	180 W, 20 mins + 90 W, 15-25 mins	
	1.5 kg	180 W, 30 mins + 90 W, 20-30 mins	
Meat in pieces or slices of beef, veal or pork	200 g	180 W, 3 mins + 90 W, 10-15 mins	Separate any defrosted parts when turning
	500 g	180 W, 5 mins + 90 W, 15-20 mins	
	800 g	180 W, 8 mins + 90 W, 15-20 mins	
Minced meat, mixed	200 g	90 W, 10-15 mins	Freeze food flat if possible Turn several times, remove any defrosted meat
	500 g	180 W, 5 mins + 90 W, 10-15 mins	
	800 g	180 W, 8 mins + 90 W, 15-20 mins	
Poultry or poultry portions	600 g	180 W, 8 mins + 90 W, 10-15 mins	Turn during cooking.
	1.2 kg	180 W, 15 mins + 90 W, 25-30 mins	
Duck	2 kg	180 W, 20 mins + 90 W, 30-40 mins	Turn several times
Fish fillet, fish steak or slices	400 g	180 W, 5 mins + 90 W, 10-15 mins	Separate any defrosted parts
Whole fish	300 g	180 W, 3 mins + 90 W, 10-15 mins	-
	600 g	180 W, 8 mins + 90 W, 10-15 mins	
Vegetables, e.g. peas	300 g	180 W, 10-15 mins	Stir carefully during defrosting.
	600 g	180 W, 10 mins + 90 W, 10-15 mins	
Fruit, e.g. raspberries	300 g	180 W, 7-10 mins	Stir carefully during defrosting and separate any defrosted parts
	500 g	180 W, 8 mins + 90 W, 5-10 mins	

Defrost	Weight	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Notes
Butter, defrosting	125 g	180 W, 1 mins + 90 W, 2-4 mins	Remove all packaging
	250 g	360 W, 1 min + 90 W, 2-4 mins	
Loaf of bread	500 g	180 W, 6 mins + 90 W, 5-10 mins	Turn during cooking.
	1 kg	180 W, 12 mins + 90 W, 15-25 mins	
Cakes, dry, e.g. sponge cake	500 g	90 W, 15-20 mins	Only for cakes without icing, cream or crème pâtissière, separate the pieces of cake.
	750 g	180 W, 5 mins + 90 W, 10-15 mins	
Cakes, moist, e.g. fruit flan, cheesecake	500 g	180 W, 5 mins + 90 W, 10-15 mins	Only for cakes without icing, cream or gelatine
	750 g	180 W, 7 mins + 90 W, 10-15 mins	

Defrosting, heating up or cooking frozen food

Notes

- Take ready meals out of the packaging. They will heat up more quickly and evenly in microwavable ovenware. The different components of the meal may not require the same amount of time to heat up.
- Food which lies flat will cook more quickly than food which is piled high. You should therefore distribute the food so that it is as flat as possible in the ovenware. Different foodstuffs should not be placed in layers on top of one another.

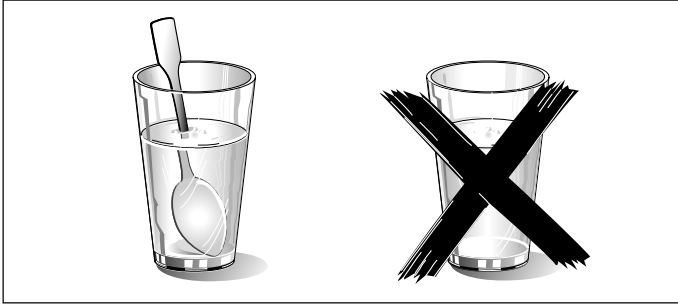
- Always cover the food. If you do not have a suitable cover for your ovenware, use a plate or special microwave foil.
- Stir or turn the food 2 or 3 times during cooking.
- After heating, allow the food to stand for a further 2 to 5 minutes so that it can achieve an even temperature.
- Always use an oven cloth or oven gloves when removing plates from the oven.
- This will help the food retain its own distinct taste, so it will require less seasoning.

Defrosting, heating up or cooking frozen food	Weight	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Notes
Menu, plated meal, ready meal	300-400 g	600 W, 10-15 mins	Take meal out of packaging; cover food to heat
Soup	400-500 g	600 W, 8-10 mins	Ovenware with lid
Stews	500 g	600 W, 10-15 mins	Ovenware with lid
	1 kg	600 W, 20-25 mins	
Slices or pieces of meat in sauce, e.g. goulash	500 g	600 W, 15-20 mins	Ovenware with lid
	1 kg	600 W, 25-30 mins	
Fish, e.g. fillet steaks	400 g	600 W, 10-15 mins	Covered
	800 g	600 W, 18-20 mins	
Side dishes, e.g. rice, pasta	250 g	600 W, 2-5 mins	Ovenware with lid; add liquid
	500 g	600 W, 8-10 mins	
Vegetables, e.g. peas, broccoli, carrots	300 g	600 W, 8-10 mins	Ovenware with lid; add 1 tbsp of water
	600 g	600 W, 15-20 mins	
Creamed spinach	450 g	600 W, 11-16 mins	Cook without additional water

Heating food

Warning – Risk of scalding!

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



Caution!

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

Notes

- Take ready meals out of the packaging. They will heat up more quickly and evenly in microwaveable 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 the heating time. 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.

Heating food	Weight	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Notes
Menu, plated meal, ready meal	350-500 g	600 W, 5-10 mins	Take meal out of packaging, cover food to heat
Drinks	150 ml	900 W, 1-2 mins	Caution! Place a spoon in the glass. Do not overheat alcoholic drinks. Check during heating
	300 ml	900 W, 2-3 mins	
	500 ml	900 W, 3-4 mins	
Baby food, e.g. baby bottle	50 ml	360 W, approx. 1 min	Place baby bottles on the cooking compartment floor without the teat or lid. Shake or stir well after heating. You must check the temperature
	100 ml	360 W, 1-2 mins	
	200 ml	360 W, 2-3 mins	
Soup			
1 cup	175 g	900 W, 2-3 mins	
2 cups	175 g each	900 W, 4-5 mins	
4 cups	175 g each	900 W, 5-6 mins	
Slices or pieces of meat in sauce, e.g. goulash	500 g	600 W, 10-15 mins	Covered
Stew	400 g	600 W, 5-10 mins	Ovenware with lid
	800 g	600 W, 10-15 mins	
Vegetables	150 g	600 W, 2-3 mins	Add a little liquid
	300 g	600 W, 3-5 mins	

Cooking food

Notes

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

- Cook the food in ovenware with a lid. If you do not have a suitable lid for your ovenware, use a plate or special microwave foil.
- This will help the food retain its own distinct taste, so it will require less seasoning.
- After cooking, 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 food	Weight	Microwave power in watts, Cooking time in minutes	Notes
Whole chicken, fresh, no giblets	1.5 kg	600 W, 30-35 mins	Turn halfway through the cooking time
Fish fillet, fresh	400 g	600 W, 5-10 mins	-
Fresh vegetables	250 g	600 W, 5-10 mins	Cut into equal-sized pieces; add 1 to 2 tbsp water per 100 g; stir during cooking
	500 g	600 W, 10-15 mins	
Potatoes	250 g	600 W, 8-10 mins	Cut into equal-sized pieces; add 1 to 2 tbsp water per 100 g; stir during cooking
	500 g	600 W, 11-14 mins	
	750 g	600 W, 15-22 mins	
Rice	125 g	600 W, 7-9 mins+ 180 W, 15-20 mins	Add double the quantity of liquid and use deep ovenware with a lid
	250 g	600 W, 10-12 mins + 180 W, 20-25 mins	
Sweet foods, e.g. blancmange (instant)	500 ml	600 W, 7-9 mins	Stir 2 to 3 times with an egg whisk while heating
Fruit, compote	500 g	600 W, 9-12 mins	-

Microwave popcorn

Notes

- Use heat-resistant, shallow glass cookware, e.g. the lid of an ovenproof dish, a glass plate or a glass dish (Pyrex)
- Always place cookware on the wire rack.
- Do not use porcelain or deep dishes.
- Use the settings indicated in the table. The time may need to be adjusted, depending on the product and quantity in question.

- To prevent the popcorn from burning, briefly take the popcorn bag out of the oven after 1 minute 30 seconds and shake it. Take care as the bag will be hot!

Warning – Risk of scalding!

- Open the popcorn bag carefully as hot steam may be released.
- Never set the microwave to full power.

	Weight	Accessories	Microwave power in watts, Cooking time in minutes
Popcorn for the microwave	1 bag, 100 g	Ovenware, wire rack	600 W, 3-5 mins

Microwave tips

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

Cakes and pastries

About the tables

Notes

- The times given apply to food placed in a cold oven.
- The temperature and baking time depend on the consistency and amount of the mixture. This is why temperature ranges are given in the tables. Begin with the lower temperature and, if necessary, use a higher setting the next time, since a lower temperature results in more even browning.

- Additional information can be found in the *Baking tips* section following the tables.
- Always place the cake tin in the centre of the lower wire rack.

Baking tins

Note: It is best to use dark-coloured metal baking tins.

Cakes in tins	Accessories	Heating function	Temperature °C	Microwave power setting in watts	Cooking time in minutes
Sponge cake, simple	Vienna ring tin/loaf tin		170-180	90	40-50
Sponge cake, delicate (e.g. sand cake)*	Vienna ring tin/loaf tin		150-170	-	70-90
Sponge flan base	Flan tin		160-180	-	30-40
Delicate fruit flan, sponge	Springform/ring-shaped tin		170-180	90	35-45
2-egg fatless sponge base	Flan tin		160-170	-	20-25
6-egg fatless sponge cake	Dark-coloured springform tin		170-180	-	35-45
Shortcrust pastry base with crust	Dark-coloured springform tin		170-190	-	30-40
Fruit tart or cheesecake with shortcrust pastry base*	Dark-coloured springform tin		170-190	180	35-45
Swiss flan**	Dark-coloured springform tin		190-200	-	45-55
Bundt cake	Bundt cake tin		170-180	-	40-50
Pizza, thin-crust, light topping**	Round pizza tray		220-230	-	15-25
Savoury cakes**	Dark-coloured springform tin		200-220	-	50-60
Nut cake	Dark-coloured springform tin		170-180	90	35-45
Yeast dough with dry topping	Round pizza tray		160-180	-	50-60
Yeast dough with moist topping	Round pizza tray		170-190	-	55-65
Plaited loaf with 500 g flour	Round pizza tray		170-190	-	35-45
Stollen with 500 g flour	Round pizza tray		160-180	-	60-70
Strudel, sweet	Round pizza tray		190-210	180	35-45

* Allow cake to cool in the oven for approx. 20 minutes.
 ** Place the tin directly on the turntable.

Small baked items	Accessories	Type of heating	Temperature in °C	Cooking time in minutes
Biscuits	Round pizza tray		150-170	25-35
Macarons	Round pizza tray		110-130	35-45
Meringue	Round pizza tray		100	80-100
Muffins	Muffin tray on wire rack		160-180	35-40
Choux pastry	Round pizza tray		200-220	35-45
Puff pastry	Round pizza tray		190-200	35-45
Leavened cake	Round pizza tray		200-220	25-35

Bread and bread rolls	Accessories	Heating function	Temperature in °C	Cooking time in minutes
Sourdough bread with 1.2 kg flour	Round pizza tray		210-230	50-60
Flatbread*	Round pizza tray		220-230	25-35
Bread rolls	Round pizza tray		210-230	25-35
Rolls made with sweet yeast dough	Round pizza tray		200-220	15-25

* Place the tin directly on the turntable.

Baking tips

You want to bake according to your own recipe.	Use similar items in the baking tables as a guide.
Use baking tins made of silicone, glass, plastic or ceramic materials.	The baking tin must be heat-resistant up to 250 °C. Cakes in these baking tins will be less brown. When using the microwave, the cooking time will be shorter than the time shown in the table.
How to establish whether sponge cake is baked through.	Approximately 10 minutes before the end of the baking time specified in the recipe, poke the cake with a cocktail stick at its highest point. If the cocktail stick comes out clean, the cake is ready.
The cake collapses.	Use less liquid next time or set the oven temperature 10 degrees lower and extend the baking time. Observe the specified mixing times in the recipe.
The cake has risen in the middle but is lower around the edge.	Only grease the base of the springform cake tin. After baking, loosen the cake carefully with a knife.
The cake is too dark.	Select a lower temperature and bake the cake for a little longer.
The cake is too dry.	When it is done, make small holes in the cake using a toothpick. Then drizzle fruit juice or an alcoholic beverage over it. Next time, select a temperature 10 degrees higher and reduce the baking time.
The bread or cake (e.g. cheesecake) looks good, but is soggy on the inside (sticky, streaked with water).	Use slightly less fluid next time and bake for slightly longer at a lower temperature. When baking cakes with a moist topping, bake the base first, cover with almonds or bread crumbs and then add the topping. Please follow the recipe and follow the baking times.
The cake cannot be turned out of the dish when it is turned upside down.	After baking, allow the cake to cool for a further 5 to 10 minutes, then it will be easier to turn out of the tin. If it still sticks, carefully loosen the cake around the edges using a knife. Turn the cake tin upside down again and cover it several times with a cold, wet cloth. Next time, grease the tin well and sprinkle some bread crumbs into it.
You have measured the temperature of the oven using your own meat thermometer and found there is a discrepancy.	The oven temperature is measured by the manufacturer after a specified period of time using a test rack in the centre of the cooking compartment. Ovenware and accessories affect the temperature measurement, so there will always be some discrepancy when you measure the temperature yourself.
Sparks are generated between the tin and the wire rack.	Check that the tin is clean on the outside. Change the position of the tin in the cooking compartment. If this does not help, continue baking but without the microwave. The baking time will then be longer.

Roasting and grilling

About the tables

The temperature and roasting time depend on the type and amount of food being cooked. This is why temperature ranges are given in the tables. Begin with the lower temperature and, if necessary, use a higher setting the next time,

For more information, see the section entitled *Tips for grilling and roasting* which follows the tables.

Ovenware

You may use any heat-resistant ovenware which is suitable for use in a microwave. Metal roasting dishes are not suitable for roasting with microwaves.

The ovenware can become very hot. Use oven gloves to take the ovenware out of the oven.

Place hot glass ovenware on a dry kitchen towel after they have been removed from the oven. The glass could crack if placed on a cold or wet surface.

Tips for roasting

Notes

- Use a deep roasting dish for roasting meat and poultry.
- Check that your ovenware fits in the cooking compartment. It should not be too big.

- **Meat:**
Cover approx. two thirds of the ovenware base with liquid. Add slightly more liquid for pot roasts. Turn pieces of meat halfway through the cooking time. When the roast is ready, turn off the oven and allow it to rest for an additional 10 minutes. This allows better distribution of the meat juices.
- **Poultry:**
Turn the pieces of meat after $\frac{2}{3}$ of the cooking time has elapsed.

Tips for grilling

Notes





- Always keep the oven door closed when grilling and do not preheat.
- As far as possible, the pieces of food you are grilling should be of equal thickness. Steaks should be at least 2 to 3 cm thick. This will allow them to brown evenly and remain succulent and juicy. Do not add salt to steaks until they have been grilled.
- Use tongs to turn the pieces of food you are grilling. If you pierce the meat with a fork, the juices will run out and it will become dry.
- Dark meat, e.g. beef, browns more quickly than lighter-coloured meat such as veal or pork. When grilling light-coloured meat or fish, these often only brown slightly on the surface, although they are cooked and juicy on the inside.
- The grill element switches off and on again automatically. This is normal. The grill setting determines how frequently this will happen.

Beef

Notes



- Turn pot-roasted beef after $\frac{1}{3}$ and $\frac{2}{3}$ of the cooking time. Finally, allow to stand for a further 10 minutes approximately.

- Turn fillets of beef and sirloin steaks halfway through the cooking time. Finally, allow to stand for a further 10 minutes approximately.
- Turn steaks after $\frac{2}{3}$ of the cooking time.

Beef	Accessories	Heating function	Temperature in °C, grill setting	Microwave power setting in watts	Cooking time in minutes
Pot-roasted beef, approx. 1 kg	Cookware with lid		180-200	-	120-143
Fillet of beef, medium, approx. 1 kg	Cookware without lid		180-200	90	30-40
Sirloin, medium, approx. 1 kg	Cookware without lid		210-230	180	30-40
Steak, medium, 3 cm thick	Tall wire rack		3	-	Each side: 10-15

Veal

Note: Turn joints and knuckle of veal halfway through the cooking time. Finally, allow to stand for approx. a further 10 minutes.






Veal	Accessories	Type of heating	Temperature °C	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Joint of veal, approx. 1 kg	Ovenware with lid		180-200	-	110-130
Knuckle of veal, approx. 1.5 kg	Ovenware with lid		200-220	-	120-130

Pork

Notes



- Turn lean joints of pork and rindless joints halfway through the cooking time. Finally, allow to stand for a further 10 minutes approximately.

- Place the joint in the cookware rind-side up. Score the rind. Do not turn the joint. Finally, allow to stand for a further 10 minutes approximately.
- Do not turn fillets of pork or smoked pork. Finally, allow to stand for a further 5 minutes approximately.
- Turn the pork neck after $\frac{2}{3}$ of the cooking time.

Pork	Accessories	Heating function	Temperature in °C, grill setting	Microwave power setting in watts	Cooking time in minutes
Joint without rind (e.g. neck), approx. 750 g*	Cookware with lid		220-230	180	40-50
Joint with rind (e.g. shoulder), approx. 1.5 kg*	Cookware without lid		190-210	-	130-150
Fillet of pork, approx. 500 g*	Cookware with lid		220-230	90	25-30
Joint of pork, lean, approx. 1 kg*	Cookware with lid		210-230	90	60-80
Smoked pork on the bone, approx. 1 kg*	Cookware without lid	-	-	360	45-45
Pork neck, 2 cm thick**			3	-	1st side: Approx. 15-20 2nd side: Approx. 10-15
* Low wire rack ** Tall wire rack					

Lamb

Note: Turn the leg of lamb halfway through the cooking time.

Lamb	Accessories	Type of heating	Temperature °C	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Saddle of lamb on the bone, approx. 1 kg	Ovenware without lid		210-230	-	40-50
Leg of lamb, boned, medium, approx. 1.5 kg	Ovenware with lid		190-210	-	90-95

Miscellaneous

Notes

- Finally, allow the meat loaf to stand for a further 10 minutes approximately.

- Turn the sausages after $\frac{2}{3}$ of the cooking time.

Miscellaneous	Accessories	Heating function	Temperature in °C, grill setting	Microwave power setting in watts	Cooking time in minutes
Meat loaf, approx. 1 kg*	Cookware without lid		180-200	600 W + 180 W	-
Sausages for grilling, x 4 - 6 Approx. 150 g each**	-		3	-	Each side: 10-15
* Low wire rack ** Tall wire rack					

Poultry

Notes

- Place whole chickens and chicken breasts breast-side down. Turn after $\frac{2}{3}$ of the cooking time.
- Place poulard breast-side down. Turn after 30 minutes and set the microwave power to 180 watts.

- Place half chickens and chicken portions skin-side up. Do not turn.
- Turn the duck and goose breast skin-side up. Do not turn.
- Turn goose thighs halfway through the cooking time. Prick the skin.
- Place turkey breast and thighs skin-side down. Turn after $\frac{2}{3}$ of the cooking time.

Poultry	Accessories	Type of heating	Temperature in °C, grill setting	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Chicken, whole, approx. 1.2 kg	Ovenware with lid		220-230	360	35-45
Poulard, whole, approx. 1.6 kg	Ovenware with lid		220-230	360 180	30 20-30
Chicken, halves, 500 g each	Ovenware without lid		180-200	360	30-35
Chicken portions, approx. 800 g	Ovenware without lid		210-230	360	20-30
Chicken breast with skin and bones, 2 pieces, approx. 350-450 g	Ovenware without lid		190-210	180	30-40
Duck breast with skin, 2 pieces, 300-400 g each	Ovenware without lid		3	90	20-30
Goose breast, 2 pieces, 500 g each	Ovenware without lid		210-230	90	25-30
Goose legs, 4 pieces, approx. 1.5 kg	Ovenware without lid		210-230	180	30-40
Turkey breast, approx. 1 kg	Ovenware with lid		200-220	-	90-100
Turkey drumsticks, approx. 1.3 kg	Ovenware with lid		200-220	180	50-60

Fish

- Grease the wire rack with oil beforehand.

Notes

- For grilling, place the whole fish, e.g. trout, onto the middle of the higher wire rack.

Fish	Accessories	Type of heating	Temperature °C	Cooking time in minutes
Fish steak, e.g. salmon, 3 cm thick, grilled	Higher wire rack		3	20-25
Whole fish, 2-3 pieces, 300 g each, grilled	Higher wire rack		3	20-30

Tips for roasting and grilling

The table does not contain information for the weight of the joint.	For small roasts, select a higher temperature and a shorter cooking time. For larger roasts, select a lower temperature and a longer cooking time.
How to tell when the roast is ready.	Use a meat thermometer (available from specialist shops) or carry out a "spoon test". Press down on the roast with a spoon. If it feels firm, it is ready. If the spoon can be pressed in, it needs to be cooked for a little longer.
The roast looks good but the juices are burnt.	Next time, use a smaller roasting dish or add more liquid.

The roast looks good but the juices are too clear and watery.	Next time, use a larger roasting dish and add less liquid.
The roast is not well-done enough.	Carve the roast. Prepare the gravy in the roasting dish and place the slices of roast meat in the gravy. Finish cooking the meat using the microwave only.

Bakes, gratins, toast with toppings

Notes

- The values in the table apply to food placed in a cold oven.
- For bakes, potato gratins and lasagne, use a microwaveable, heat-resistant ovenproof dish 4 to 5 cm deep.

- Place the bake on the lower wire rack.
- Leave bakes and gratins to cook in the oven for a further 5 minutes after switching off.
- Cheese on toast:
Pre-toast slices of bread.

Bakes, gratins, toasts	Accessories	Type of heating	Temperature in °C, grill setting	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Bake, sweet, approx. 1.5 kg	Ovenware without lid		140-160	360	25-35
Savoury bake, made with cooked ingredients, approx. 1 kg	Ovenware without lid		150-170	600	20-25
Lasagne, fresh	Ovenware without lid		200-220	360	25-35
Potato gratin made from raw ingredients, approx. 1.1 kg	Ovenware without lid		180-200	600	25-30
Toast with topping, 4 slices*			3	-	8-10
* higher wire rack					

Convenience products, frozen

Notes

- Observe the instructions on the packaging.
- The values in the table apply to food placed in a cold oven.

- Do not lay chips, croquettes or potato rösti on top of each other. Turn half way through the cooking time.
- Place the food directly on the turntable.

Convenience products	Accessories	Heating function	Temperature °C	Microwave power setting in watts	Cooking time in minutes
Thin-crust pizza*	Turntable		220-230	-	10-15
Deep-pan pizza	Turntable	 	- 220-230	600 -	3 13-18
Mini pizza*	Turntable		220-230	-	10-15
Pizza baguette*	Turntable	 	- 220-230	600 -	2 13-18
Chips	Turntable		220-230	-	8-13
Croquettes*	Turntable		210-220	-	13-18
Rösti, stuffed potato pockets	Turntable		200-220	-	25-30
Part-cooked bread rolls or baguette	Low wire rack		170-180	-	13-18
Fish fingers	Turntable		210-230	-	10-20
Chicken goujons, nuggets	Turntable		200-220	-	15-20
Strudel	Turntable		210-220	180	20-30
Lasagne, approx. 400 g**	Low wire rack		220-230	600	12-17

* Preheat the cooking compartment for 5 minutes, then place the food on the hot turntable.

** Place the food in suitable, heat-resistant cookware.

Test dishes

The quality and function of microwave combination appliances are tested by testing institutes using the following dishes.

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




Defrosting with the microwave

Dish	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Note
Meat	180 W, 5 mins + 90 W, 10-15 mins	Place the Pyrex dish with a 22 cm diameter on the lower wire rack. After approx. 13 minutes, remove the defrosted meat.

Microwave cooking



Dish	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Note
Custard	600 W, 10-13 mins + 180 W, 25-30 mins	Place the Pyrex dish with dimensions 24 x 19 cm on the lower wire rack.
Sponge flan	600 W, 9-10 mins	Place the Pyrex dish with a 22 cm diameter on the lower wire rack.
Meat loaf	600 W, 18-23 mins	Place the 28 cm Pyrex dish on the lower wire rack.

Combined microwave cooking



Dish	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Type of heating	Temperature °C	Note
Potato gratin	600 W, 25-30 mins		210-220	Place the Pyrex dish with a 22 cm diameter on the lower wire rack.
Cake	180 W, 15-20 mins		180-200	Place the Pyrex dish with a 22 cm diameter on the lower wire rack.
Chicken	360 W, 35-40 mins		200-220	Turn after 2/3 of the cooking time.

Baking

Note: The values in the table apply to food placed in a cold oven.

Dish	Ovenware	Type of heating	Temperature °C	Baking time in minutes
Hot water sponge cake	Springform cake tin, dia. 26 cm, lower wire rack		160-180	30-40
German apple pie	Springform cake tin, dia. 20 cm, lower wire rack		190-210	50-60

Grilling

Dish	Accessories	Type of heating	Grill setting	Cooking time in minutes
Browning toast	Higher wire rack		3	4-5
Beefburgers, x 9	Higher wire rack		3	30-35

انواع تست پخت

کیفیت و عملکرد دستگاه‌های ترکیبی با مایکروویو توسط انستیتوهای تحقیقاتی و با استفاده از غذاهای زیر، مورد آزمایش قرار گرفته است.

مطابق با استانداردهای EN 60705، IEC 60705 یا DIN 44547، و EN 60350 (2009)

یخ‌زدایی با مایکروویو

غذا	تنظیم مایکروویو به وات، زمان پخت به دقیقه	توجه
گوشت	180 وات، 5 دقیقه + 90 وات، 10-15 دقیقه	ظرف پیرکس 22 سانتی‌متری را روی توری سیمی کوتاه‌تر قرار دهید. بعد از حدود 13 دقیقه، گوشت یخ‌زدایی شده را بردارید.

پخت با مایکروویو

غذا	تنظیم مایکروویو به وات، زمان پخت به دقیقه	توجه
کاستارد	600 وات، 10-13 دقیقه + 180 وات، 30-25 دقیقه	ظرف پیرکس 19 x 24 سانتی‌متری را روی توری سیمی کوتاه‌تر قرار دهید.
کیک اسفنجی برای تارت	600 وات، 9-10 دقیقه	ظرف پیرکس 22 سانتی‌متری را روی توری سیمی کوتاه‌تر قرار دهید.
میتلوف	600 وات، 18-23 دقیقه	ظرف پیرکس 28 سانتی‌متری را روی توری سیمی کوتاه‌تر قرار دهید.

پخت ترکیبی با مایکروویو

غذا	تنظیم مایکروویو به وات، زمان پخت به دقیقه	حالت گرمادهی	دما، درجه سانتی‌گراد	توجه
گراتینه سیب زمینی	600 وات، 25-30 دقیقه	☞	210-220	ظرف پیرکس 22 سانتی‌متری را روی توری سیمی کوتاه‌تر قرار دهید.
کیک	180 وات، 15-20 دقیقه	☞	180-200	ظرف پیرکس 22 سانتی‌متری را روی توری سیمی کوتاه‌تر قرار دهید.
مرغ	360 وات، 35-40 دقیقه	☞	200-220	پس از گذشت 2/3 زمان پخت، برگردانید.

توجه: مقادیر مندرج در جدول برای غذای قرار داده شده در فر سرد معتبر هستند.

پخت نان و شیرینی

غذا	ظروف مخصوص استفاده در فر	حالت گرمادهی	دما، درجه سانتی‌گراد	زمان پخت به دقیقه
کیک اسفنجی پایه	قالب کیک فنری، قطر 26 سانتی‌متر، توری سیمی کوتاه	☞	160-180	30-40
پای سیب	قالب کیک فنری، قطر 20 سانتی‌متر، توری سیمی کوتاه	☞	190-210	50-60

گریل کردن

غذا	لوازم جانبی	حالت گرمادهی	تنظیمات گریل	زمان پخت به دقیقه
نان برشته	توری سیمی بلند	☞☞	3	4-5
همبرگر، 9 عدد	توری سیمی بلند	☞☞	3	30-35

ظاهر غذای بریان شده خوب است ولی آب آن سوخته است.	دفعه بعد، از ظرف کوچکتر استفاده نموده و مقدار بیشتری مایعات اضافه کنید.
ظاهر غذای بریان شده خوب است ولی آب آن رقیق و کم رنگ است.	دفعه بعد، از ظرف بزرگتر استفاده نموده و مقدار کمتری مایعات اضافه کنید.
غذای سرخ شده به قدر کافی خوب پخته نشده است.	گوشت را چاک بزنید. سپس را در داخل ظرف پخت آماده کنید و ورقه‌های گوشت را در داخل سس قرار دهید. پخت گوشت را با استفاده مطلق از مایکروویو به پایان برسانید.

سوفله، گراتینه، نان تست با مواد رویی

توجه

- سوفله را روی توری سیمی کوتاه قرار دهید.
- سوفله و گراتینه را پس از خاتمه مرحله پخت و خاموش شدن دستگاه، 5 دقیقه دیگر نیز در فر باقی بگذارید.
- پنیر روی نان تست: ورقه‌های نان را قبلاً برشته کنید.

- مقادیر مندرج در جدول برای غذای قرار داده شده در فر سرد معتبر هستند.
- برای سوفله، گراتینه سیب زمینی و لازانیا، از ظرف مقاوم در برابر حرارت قابل استفاده در مایکروویو با عمق 4 تا 5 سانتی‌متر استفاده کنید.

سوفله، گراتینه، تست	لوازم جانبی	حالت گرمادهی	دما به درجه سانتی‌گراد، تنظیمات گریل	توان مایکروویو به وات	زمان پخت به دقیقه
سوفله، شیرین، حدود 1.5 کیلوگرم	ظرف فر بدون درپوش	☞	160-140	360	35-25
گراتینه، غیر شیرین، با مواد اولیه پخته شده، حدود 1 کیلوگرم	ظرف فر بدون درپوش	☞	170-150	600	25-20
لازانیا، تازه	ظرف فر بدون درپوش	☞	220-200	360	35-25
گراتینه سیب زمینی با مواد اولیه خام، حدود 1.1 کیلوگرم	ظرف فر بدون درپوش	☞	200-180	600	30-25
نان تست با مواد رویی، 4 برش*		☞	3	-	10-8

* توری سیمی بلند

غذاهای آماده، منجمد

توجه

- ورقه‌های سیب زمینی، کروکت یا روستی را روی هم انباشته نکنید.
- در نیمه زمان پخت و پز، غذا را برگردانید.
- غذا را مستقیم روی سینی چرخشی قرار دهید.

- به اطلاعات مندرج بر روی بسته بندی توجه کنید.
- مقادیر مندرج در جدول برای غذای قرار داده شده در فر سرد معتبر هستند.

فرآورده‌های غذایی آماده	لوازم جانبی	عملکرد گرمادهی	دما، درجه سانتی‌گراد	تنظیمات توان مایکروویو به وات	زمان پخت به دقیقه
پیتزا با نان نازک*	سینی چرخشی	☞	230-220	-	15-10
پیتزا، نان ضخیم	سینی چرخشی	☞	-	600	3
مینی پیتزا*	سینی چرخشی	☞	230-220	-	18-13
پیتزا باگت*	سینی چرخشی	☞	-	600	2
		☞	230-220	-	18-13
سیب زمینی سرخ کرده	سینی چرخشی	☞	230-220	-	13-8
کروکت*	سینی چرخشی	☞	220-210	-	18-13
روستی، سیب زمینی شکم پر	سینی چرخشی	☞	220-200	-	30-25
نان رول یا باگت نیمه پخته	توری سیمی کوتاه	☞	180-170	-	18-13
فیش فینگر	سینی چرخشی	☞	230-210	-	20-10
ناگت مرغ	سینی چرخشی	☞	220-200	-	20-15
اشترودل	سینی چرخشی	☞	220-210	180	30-20
لازانیا، حدود 400 گرم**	توری سیمی کوتاه	☞	230-220	600	17-12

* محفظه پخت را قبلاً 5 دقیقه گرم کنید، سپس غذا را روی سینی چرخشی داغ قرار دهید.

** غذا را در یک ظرف مناسب مقاوم در برابر حرارت قرار دهید.

متفرقه

توجه

■ سوسیس‌ها را بعد از 2/3 زمان پخت برگردانید.

■ بعد از اتمام پخت اجازه دهید میتلوف حدود 10 دقیقه در فر باقی بماند.

متفرقه	لوازم جانبی	عملکرد گرمادهی	دما به درجه سانتی‌گراد، تنظیمات گریل	تنظیمات توان مایکروویو به وات	زمان پخت به دقیقه
میتلوف، حدود 1 کیلوگرم	طرف پخت بدون سرپوش	☒	200-180	600 وات + 180 وات	-
سوسیس برای گریل کردن 6-4 عدد هر کدام حدود 150 گرم**	-	☑	3	-	هر طرف: 10-15
* توری سیمی کوتاه ** توری سیمی بلند					

ماکیان

توجه

- مرغ نصفه و تکه های مرغ را طوری قرار دهید که پوست به طرف بالا باشد. آن را برگردانید.
- پوست سینه اردک و غاز را رو به بالا قرار دهید. آن را برگردانید.
- ران غاز را در نیمه زمان پخت برگردانید. روی پوست سوراخ ایجاد کنید.
- سینه و ران بوقلمون را طوری قرار دهید که پوست به سمت پایین باشد. پس از گذشت 2/3 زمان پخت، برگردانید.

- مرغ کامل و سینه مرغ را طوری قرار دهید که سمت سینه به طرف پایین باشد. پس از گذشت 2/3 زمان پخت، برگردانید.
- سینه مرغ اخته را به سمت پایین قرار دهید. آنرا بعد از 30 دقیقه برگردانید و توان مایکروویو را روی 180 وات تنظیم کنید.

ماکیان	لوازم جانبی	حالت گرمادهی	دما به درجه سانتی‌گراد، تنظیمات گریل	توان مایکروویو به وات	زمان پخت به دقیقه
مرغ، کامل، حدود 1.2 کیلوگرم	طرف فر با درپوش	☒	230-220	360	45-35
مرغ اخته، حدود 1.6 کیلوگرم	طرف فر با درپوش	☒	230-220	360 180	30 30-20
مرغ، نصفه، هر کدام 500 گرم	طرف فر بدون درپوش	☒	200-180	360	35-30
قطعات مرغ، حدود 800 گرم	طرف فر بدون درپوش	☒	230-210	360	30-20
سینه مرغ با پوست و استخوان، 2 قطعه، حدود 350-450 گرم	طرف فر بدون درپوش	☒	210-190	180	40-30
سینه اردک با پوست، 2 قطعه، هر کدام 300-400 گرم	طرف فر بدون درپوش	☑	3	90	30-20
سینه غاز، 2 قطعه، هر کدام 500 گرم	طرف فر بدون درپوش	☒	230-210	90	30-25
ران غاز، 4 قطعه، حدود 1.5 کیلوگرم	طرف فر بدون درپوش	☒	230-210	180	40-30
سینه بوقلمون، حدود 1 کیلوگرم	طرف فر با درپوش	☒	220-200	-	100-90
ران بوقلمون، حدود 1.3 کیلوگرم	طرف فر با درپوش	☒	220-200	180	60-50

ماهی

توجه

■ توری سیمی را از قبل با روغن چرب کنید.

■ برای گریل کردن، ماهی کامل، برای مثال قزل آلا را در وسط توری سیمی بلند قرار دهید.

ماهی	لوازم جانبی	حالت گرمادهی	دما، درجه سانتی‌گراد	زمان پخت به دقیقه
استیک ماهی، برای مثال سالمون، ضخامت 3 سانتی‌متر، گریل شده	توری سیمی بلند	☑	3	25-20
ماهی کامل، 23 عدد، هر کدام 300 گرم، گریل شده	توری سیمی بلند	☑	3	30-20

نکاتی در مورد بریان کردن و گریل غذاها

جدول حاوی اطلاعات وزن رست بیف نیست.	برای قطعات کوچک، دمای بالاتر و طول زمان پخت کوتاه تر را انتخاب نمایید. برای قطعات بزرگ، دمای پایین‌تر و زمان پخت طولانی‌تری را انتخاب نمایید.
چطور می‌توان متوجه شد که مرحله بریان شدن کامل شده است.	از یک دماسنج گوشت (قابل تهیه از فروشگاه‌های تخصصی آشپزی) استفاده نموده و یا «تست قاشق» را انجام دهید. با یک قاشق بر روی غذای بریان شده فشار وارد کنید. اگر سفت به‌منظر برسد، غذا آماده شده است. اگر قاشق در غذا فرو برود، باید کمی دیگر پخته شود.

گوشت گاو

توجه

- رست بیف را پس از گذشت 1/3 و 2/3 زمان پخت، برگردانید. بعد از پایان پخت، اجازه دهید حدود 10 دقیقه در فر باقی بماند.
- فیله گاو و استیک راسته را در نیمه زمان پخت برگردانید. بعد از اتمام پخت اجازه دهید حدود 10 دقیقه در فر باقی بماند.
- استیک‌ها را پس از گذشت 2/3 زمان پخت برگردانید.

گوشت گاو	لوازم جانبی	عملکرد گرمادهی	دما به درجه سانتی‌گراد، تنظیمات گریل	تنظیمات توان میکروویو به وات	زمان پخت به دقیقه
رست بیف، حدود 1 کیلوگرم	ظرف پخت با سرپوش	☞	200-180	-	143-120
فیله گاو، پخت متوسط، حدود 1 کیلوگرم	ظرف پخت بدون سرپوش	☞	200-180	90	40-30
راسته، نیمه پخته، حدود 1 کیلوگرم	ظرف پخت بدون سرپوش	☞	230-210	180	40-30
استیک، پخت میانه، ضخامت 3 سانتی‌متر	توری سیمی بلند	☞	3	-	هر طرف: 10-15

گوساله

توجه: رُتی و ماهیچه گوساله را در نیمه زمان پخت برگردانید. بعد از اتمام پخت اجازه دهید حدود 10 دقیقه در فر باقی بماند.

گوساله	لوازم جانبی	حالت گرمادهی	دما، درجه سانتی‌گراد	توان میکروویو به وات	زمان پخت به دقیقه
رُتی گوساله، حدود 1 کیلوگرم	ظرف فر با درپوش	☞	200-180	-	130-110
سر دست گوساله، 1.5 کیلوگرم	ظرف فر با درپوش	☞	220-200	-	130-120

بره

توجه: ماهیچه بره را در نیمه زمان پخت، غذا را برگردانید.

بره	لوازم جانبی	حالت گرمادهی	دما، درجه سانتی‌گراد	توان میکروویو به وات	زمان پخت به دقیقه
راسته بره با استخوان، حدود 1 کیلوگرم	ظرف فر بدون درپوش	☞	230-210	-	50-40
ران بره، با استخوان، پخت متوسط، حدود 1.5 کیلوگرم	ظرف فر با درپوش	☞	210-190	-	95-90

نکاتی در مورد پختن نان و شیرینی

از موارد مشابه داخل جداول به عنوان راهنما استفاده نمایید.	مایل هستید مطابق دستورهای پخت خود آشپزی کنید.
قالب باید در برابر حرارت تا 250 درجه سانتی‌گراد مقاوم باشد. کیک‌ها در این قالب‌ها کمتر برشته می‌شوند. هنگام استفاده از مایکروویو، زمان پخت کوتاه‌تر از زمان نشان داده شده در جدول است.	از قالب‌های سیلیکونی، شیشه‌ای، پلاستیکی یا سرامیکی استفاده کنید.
حدود 10 دقیقه پیش از زمان پایان پخت مشخص شده در دستور آشپزی، یک خلال دندان را به بلندترین نقطه کیک وارد کنید. اگر هنگام بیرون آوردن خلال دندان چیزی به آن نچسبیده باشد یعنی کیک پخته است.	چگونه بفهمید کیک اسفنجی پخته است.
دفعه بعد، از مایعات کمتری استفاده کنید یا حرارت فر را 10 درجه پایین‌تر تنظیم کنید و زمان پخت را افزایش دهید. زمان‌های هم‌زدن در دستور پخت را مورد توجه قرار دهید.	کیک خرد می‌شود.
فقط کف قالب کیک فیزی را چرب کنید. بعد از پخت، لبه‌های کیک را به آرامی با کارد جدا کنید.	وسط کیک پف کرده اما در حاشیه‌ها عمل نیامده است.
دمای پایین‌تری را انتخاب کنید و مدت زمان پخت را کمی افزایش دهید.	کیک زیادی تیره شده است.
بعد از پخته شدن کیک، با استفاده از خلال دندان چند سوراخ در آن ایجاد کنید. سپس مقداری آب میوه یا شربت روی آن بریزید. دفعه بعد دمای فر را 10 بیشتر تنظیم کنید و زمان پخت را کاهش دهید.	کیک خیلی خشک شده است.
دفعه بعد از مایعات کمتری استفاده کنید و کیک را به مدت کمی طولانی‌تر در دمای پایین‌تر بپزید. هنگام پختن کیک‌های با مواد رویی آبدار، ابتدا خمیر پایه را بپزید، روی آنرا با بادام یا پودر نان بپوشانید و سپس مواد رویی را اضافه کنید. دستور آشپزی را دنبال کنید و زمان پخت را رعایت نمایید.	ظاهر نان یا کیک (برای مثال چیز کیک) خوب به نظر می‌رسد ولی داخل آن نپخته است (نرم و خیس است).
بعد از تمام شدن پخت، 5 تا 10 صبر کنید تا کیک خنک شود، بعد از آن راحت‌تر می‌توان کیک را قالب بیرون آورد. اگر هنوز چسبیده است، اطراف آن را به آرامی با چاقو جدا کنید. قالب را دوباره برگردانید و چند بار روی آن پارچه سرد نمدار قرار دهید. دفعه بعد، قالب را خوب چرب کنید و کمی آرد در آن بپاشید.	زمانی که کیک را برمی‌گردانید از ظرف جدا نمی‌شود.
تولیدکننده دمای مرکز فر را بعد از مدت زمانی مشخص با استفاده از ابزار تست اندازه‌گیری کرده است. ظروف آشپزی و لوازم جانبی بر روی اندازه‌گیری دما تأثیر می‌گذارند، بنابراین همیشه وقتی خود شما دما را اندازه‌گیری می‌کنید یک ناهمخوانی وجود دارد.	حرارت فر را با دماسنج خود اندازه‌گیری کرده‌اید و متوجه ناهمخوانی شده‌اید.
بررسی کنید قسمت بیرونی قالب تمیز باشد. قالب را در محفظه پخت جابجا کنید. اگر این کار کمکی نکرد، پخت را بدون استفاده از مایکروویو ادامه دهید. در این صورت، زمان پخت طولانی‌تر خواهد شد.	بین قالب و توری سیمی جرقه تولید می‌شود.

بریان و گریل کردن

در باره جداول

میزان دما و طول مدت بریان کردن به نوع و مقدار غذای مورد نظر بستگی دارد. به همین دلیل است که دامنه‌های مختلف دما در جداول ذکر شده‌اند. ابتدا با دمای پایین شروع نموده و در صورت لزوم، در دفعات بعد از تنظیمات بالاتری استفاده نمایید،

برای اطلاعات بیشتر، به بخش نکاتی در باره بریان و گریل کردن که در ادامه جداول آمده است، مراجعه نمایید.

ظروف مخصوص استفاده در فر

شما می‌توانید از هر گونه ظرف مقاوم در برابر حرارت که برای مایکروویو مناسب است، استفاده کنید. ظروف فلزی برای بریان کردن غذا با عملکرد مایکروویو مناسب نیستند.

ظرف ممکن است بسیار داغ شود. برای خارج کردن ظروف از داخل دستگاه، از دستکش فر استفاده کنید.

ظروف شیشه‌ای داغ را بعد از خارج کردن از فر روی یک حوله آشپزخانه خشک قرار دهید. در صورت قرار دادن ظرف شیشه‌ای بر روی سطوح سرد و خیس، امکان ترک خوردن آن وجود دارد.

نکاتی در خصوص بریان کردن

توجه

- برای بریان کردن از یک ظرف مخصوص گود استفاده کنید.
- مطمئن شوید ظرف با اندازه محفظه پخت همخوانی داشته باشد.
- ظرف مورد استفاده نباید خیلی بزرگ باشد.

گوشت:

حدود دو سوم کف ظرف را با مایعات بپوشانید. برای پخت گوشت بعد از سرخ کردن آن، از کمی مایعات بیشتر استفاده کنید. در نیمه زمان پخت، قطعات گوشت را برگردانید. در هنگام حاضر شدن غذای بریان، دستگاه را خاموش نموده و 10 دقیقه دیگر هم صبر کنید. این عمل باعث می‌شود که آب گوشت بهتر توزیع شود.

ماکیان:

تکه‌های گوشت را بعد از سپری شدن 2/3 زمان پخت برگردانید.

نکاتی در خصوص گریل کردن غذاها

توجه

- همیشه در هنگام استفاده از گریل درب دستگاه را بسته نگه دارید و آنرا از قبل نیز گرم نکنید.
- قطعات موادی که می‌خواهید گریل کنید باید تا جای ممکن دارای ضخامت یکسان باشند. ضخامت استیک‌ها باید حداقل 2 تا 3 سانتیمتر باشد. این موضوع امکان برشته شدن یکنواخت و آبدار ماندن آنها را فراهم می‌آورد. تا قبل از گریل شدن استیک‌ها، به آنها نمک نزنید.
- جهت برگرداندن غذاهایی که در حال گریل شدن هستند، از انبر مخصوص استفاده کنید. چنانچه گوشت را با چنگال سوراخ کنید، آب آن خارج شده و گوشت خشک می‌گردد.
- گوشت‌های تیره مثل گوشت گاو، زودتر از گوشت‌های روشن مثل گوشت گوساله برشته می‌شوند. هنگام گریل کردن گوشت‌های با رنگ روشن یا فیله ماهی، معمولاً سطح روی آنها کمی قهوه‌ای می‌شود، در حالی که داخل آنها پخته و آبدار است.
- المنت گریل، به صورت خودکار خاموش و روشن می‌شود. این امر طبیعی است. تنظیمات گریل، تناوب این خاموش و روشن شدن را تعیین می‌کند.

کیک‌ها و شیرینی‌ها

در باره جداول

توجه

■ زمان‌های ارائه شده برای غذای قرار داده شده در فر سرد معتبر هستند.

■ دما و زمان پخت به مقدار و بافت خمیر بستگی دارد. به همین دلیل است که دامنه‌های مختلف دما در جداول ذکر شده‌اند. ابتدا با دمای پایین‌تر شروع کنید و در صورت لزوم، در دفعات بعد از تنظیمات بالاتری استفاده نمایید، زیرا با پخت در دماهای پایین‌تر مواد بهتر برشته می‌شوند.

- اطلاعات بیشتر را می‌توانید در قسمت نکاتی در مورد پخت شیرینی بیابید.
- قالب کیک را همیشه در قسمت وسط توری سیمی کوتاه‌تر قرار دهید.

قالب‌های پخت

توجه: استفاده از قالب‌های تیره رنگ فلزی توصیه می‌شود.

کیک‌های داخل قالب	لوازم جانبی	عملکرد گرمادهی	دما، درجه سانتی‌گراد	تنظیمات توان مایکروویو به وات	زمان پخت به دقیقه
کیک اسفنجی، ساده	قالب حلقه‌ای شیرینی وینی / قالب چهارگوش	☒	180-170	90	50-40
کیک اسفنجی، لطیف (برای مثال کیک شنی)*	قالب حلقه‌ای شیرینی وینی / قالب چهارگوش	☒	170-150	-	90-70
کیک اسفنجی برای تارت	قالب تارت	☒	180-160	-	40-30
تارت با میوه‌های لطیف، کیک اسفنجی	قالب کیک حلقه‌ای/فنری	☒	180-170	90	45-35
کیک اسفنجی بدون چربی 2 تخم مرغی	قالب تارت	☒	170-160	-	25-20
کیک اسفنجی بدون چربی 6 تخم مرغی	قالب فنری تیره	☒	180-170	-	45-35
خمیر تارت با خمیر بریزه	قالب فنری تیره	☒	190-170	-	40-30
تارت میوه‌ای یا چیز کیک با خمیر تارت*	قالب فنری تیره	☒	190-170	180	45-35
تارت سوئیسی**	قالب فنری تیره	☒	200-190	-	55-45
کیک حلقه‌ای طرح دار	قالب کیک طرح‌دار	☒	180-170	-	50-40
پیتزا، نان نازک، مواد رویی سبک**	سینی پیتزای گرد	☒	230-220	-	25-15
کیک‌های غیر شیرین**	قالب فنری تیره	☒	220-200	-	60-50
کیک گردویی	قالب فنری تیره	☒	180-170	90	45-35
خمیر دارای مخمر با مواد رویی خشک	سینی پیتزای گرد	☒	180-160	-	60-50
خمیر دارای مخمر با مواد رویی مرطوب	سینی پیتزای گرد	☒	190-170	-	65-55
نان گیسو با 500 گرم آرد	سینی پیتزای گرد	☒	190-170	-	45-35
نان استولن با 500 گرم آرد	سینی پیتزای گرد	☒	180-160	-	70-60
اشترودل، شیرین	سینی پیتزای گرد	☒	210-190	180	45-35

* کیک را حدود 20 دقیقه در فر باقی بگذارید تا خنک شود.

** قالب را مستقیماً روی سینی چرخشی قرار دهید.

نان و شیرینی‌های کوچک	لوازم جانبی	حالت گرمادهی	دما به درجه سانتی‌گراد	زمان پخت به دقیقه
شیرینی‌های خشک	سینی پیتزای گرد	☒	170-150	35-25
ماکارون	سینی پیتزای گرد	☒	130-110	45-35
مرنگ	سینی پیتزای گرد	☒	100	100-80
مافین	سینی مافین روی توری سیمی	☒	180-160	40-35
خمیر نان خامه‌ای	سینی پیتزای گرد	☒	220-200	45-35
خمیر هزارلا	سینی پیتزای گرد	☒	200-190	45-35
کیک با خمیر ورآمده	سینی پیتزای گرد	☒	220-200	35-25

نان و نان‌های رول	لوازم جانبی	عملکرد گرمادهی	دما بر حسب درجه سانتی‌گراد	زمان پخت به دقیقه
نان دارای خمیر ترش با 1.2 کیلوگرم آرد	سینی پیتزای گرد	☒	230-210	60-50
نان تخت*	سینی پیتزای گرد	☒	230-220	35-25
نان‌های رول	سینی پیتزای گرد	☒	230-210	35-25
نان شیرین با خمیر مایه‌دار	سینی پیتزای گرد	☒	220-200	25-15

* قالب را مستقیماً روی سینی چرخشی قرار دهید.

پختن غذا

توجه

- غذا را در ظرف فر دارای سرپوش بپزید. اگر سرپوش مناسبی برای ظرف خود ندارید، از یک بشقاب یا فویل مخصوص میکروویو استفاده کنید.
- این کار باعث می‌شود طعم خاص غذا حفظ شود و بدین ترتیب به چاشنی کمتری نیاز داشته باشد.
- بعد از پختن، 2 تا 5 دقیقه دیگر اجازه دهید غذا داخل میکروویو بماند تا به دمای ثابتی برسد.
- برای بیرون آوردن بشقاب‌ها از داخل فر، همیشه از دستمال پارچه‌ای و یا دستکش مخصوص فر استفاده کنید.

- غذایی که صاف است سریعتر از غذایی که بصورت توده بلند باشد پخته می‌شود. بنابراین باید غذا را پخش کنید که تا حد امکان روی ظرف فر صاف شود. مواد غذایی مختلف را نباید لایه به لایه روی هم قرار دهید.

پختن غذا	وزن	توان خروجی میکروویو به وات، زمان پخت به دقیقه	توجه
مرغ کامل، تازه، شکم خالی	1.5 کیلوگرم	600 وات، 30-35 دقیقه	در نیمه زمان پخت، غذا را برگردانید
فیله ماهی تازه	400 گرم	600 وات، 5-10 دقیقه	-
سبزیجات تازه	250 گرم	600 وات، 5-10 دقیقه	به قطعات هم اندازه خرد کنید؛ به ازاء هر 100 گرم 1 تا 2 قاشق غذاخوری آب اضافه کنید، هنگام پخت هم بزنید
	500 گرم	600 وات، 10-15 دقیقه	
سیبزمینی	250 گرم	600 وات، 8-10 دقیقه	به قطعات هم اندازه خرد کنید؛ به ازاء هر 100 گرم 1 تا 2 قاشق غذاخوری آب اضافه کنید، هنگام پخت هم بزنید
	500 گرم	600 وات، 11-14 دقیقه	
	750 گرم	600 وات، 15-22 دقیقه	
برنج	125 گرم	600 وات، 7-9 دقیقه + 180 وات، 15-20 دقیقه	از یک ظرف فر گود استفاده کنید و دو برابر مایعات اضافه کنید
	250 گرم	600 وات، 10-12 دقیقه + 180 وات، 20-25 دقیقه	
غذای شیرین، مانند فرنی (فوری)	500 میلی‌لیتر	600 وات، 7-9 دقیقه	هنگام گرم کردن با استفاده از یک هم زن تخم مرغ 2 تا 3 بار هم بزنید
کمپوت میوه	500 گرم	600 وات، 9-12 دقیقه	-

ذرت بوداده میکروویو

توجه

- برای جلوگیری از سوختن ذرت بوداده، کیسه را بعد از 1 دقیقه و 30 ثانیه برای مدتی کوتاه از دستگاه بیرون بیاورید و آنرا تکان دهید. مراقب باشید چون کیسه داغ است!
- **⚠ هشدار - خطر سوختگی با آب داغ!**
- کیسه ذرت بوداده را با احتیاط باز کنید زیرا ممکن است از آن بخار داغ خارج شود.
- هرگز توان دستگاه را روی حداکثر تنظیم نکنید.

- از یک ظرف کم عمق مقاوم در برابر حرارت استفاده کنید، برای مثال یک ظرف پیرکس یا درپوش آن
- ظرف پخت را همیشه روی توری سیمی قرار دهید.
- از ظروف چینی یا گود استفاده نکنید.
- از تنظیمات تعیین شده در جدول استفاده کنید. زمان باید بسته به محصول و مقدار آن تنظیم شود.

وزن	لوازم جانبی	توان خروجی میکروویو به وات، زمان پخت به دقیقه
ذرت بوداده میکروویو	ظرف فر، توری سیمی	600 وات، 3-5 دقیقه

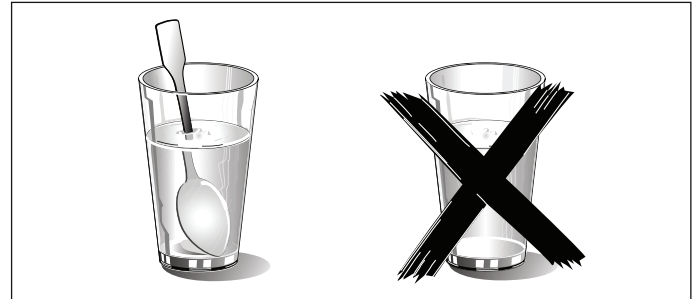
نکاتی در خصوص میکروویو

نمی‌توانید در مورد تنظیمات مربوط به مقدار غذایی که آماده کرده‌اید اطلاعاتی را پیدا کنید.	طول زمان پخت را با استفاده از قواعد منطقی زیر، کاهش و یا افزایش دهید: مقدار دو برابر غذا = زمان پخت تقریباً دو برابر نصف مقدار غذا = نصف زمان پخت
غذا بیش از حد خشک شده است.	دفعه بعد، زمان پخت کوتاه‌تر یا تنظیمات ضعیف‌تری را برای میکروویو انتخاب نمایید. روی غذا را بپوشانید و مقدار بیشتری مایعات اضافه کنید.
زمان گذشته اما غذا هنوز یخ‌زدایی، گرم یا پخته نشده است.	زمان طولانی‌تری را تنظیم کنید. مقادیر زیاد و غذایی که بصورت بلند روی هم انباشته شده به زمان بیشتری برای پخت نیاز دارند.
زمان گذشته است و کناره غذا بسیار داغ شده ولی وسط آن پخته نشده است.	در حین پخت غذا آن را هم بزنید و دفعه بعد، توان میکروویو پایین‌تر و زمان پخت بیشتری را انتخاب نمایید.
پس از یخ‌زدایی، یخ سطوح خارجی گوشت یا مرغ آب شده ولی یخ قسمت‌های میانی آن هنوز آب نشده است.	دفعه بعد، توان کمتر میکروویو را انتخاب نمایید. هنگام یخ‌زدایی مقدار زیاد مواد غذایی، آن را چندین بار برگردانید.

گرم کردن غذا

⚠ هشدار - خطر سوختگی با آب داغ!

در هنگام گرم کردن مایعات احتمال جوش آمدن با تأخیر مایع وجود دارد. به این معنی که مایع به نقطه جوش می‌رسد ولی بر روی سطح آن حباب‌های معمولی بخار ایجاد نمی‌شود. حتی اگر ظرف فقط کمی لرزش داشته باشد، امکان سرریز و بیرون پاشیدن ناگهانی مایع داغ وجود خواهد داشت. در هنگام گرم کردن مایعات، همیشه یک عدد قاشق در داخل ظرف قرار دهید. این کار مانع از جوش تأخیری می‌شود.



احتیاط!

فلز - به عنوان مثال قاشق داخل لیوان - باید حداقل 2 سانتیمتر از دیواره‌های محفظه پخت و همچنین درب دستگاه فاصله داشته باشد. جرقه‌ها ممکن است صدمات جبران‌ناپذیری به شیشه قسمت داخلی درب وارد کنند.

توجه

- غذاهای آماده را از بسته بندی خارج کنید. آنها در ظروف فر مناسب مایکروویو سریع‌تر و یکنواخت‌تر گرم می‌شوند. عناصر متفاوت غذا، برای گرم شدن به زمان یکسان نیاز ندارند.
- روی غذا را همیشه بپوشانید. اگر سرپوش مناسبی برای ظرف خود ندارید، از یک بشقاب یا فویل مخصوص مایکروویو استفاده کنید.
- در طول زمان گرم کردن، غذا را چند بار هم بزنید یا برگردانید. دما را بررسی کنید.
- بعد از گرم کردن، 2 تا 5 دقیقه دیگر اجازه دهید غذا داخل مایکروویو بماند تا به دمای ثابتی برسد.
- برای بیرون آوردن بشقاب‌ها از داخل فر، همیشه از دستمال پارچه‌ای و یا دستکش مخصوص فر استفاده کنید.

گرم کردن غذا	وزن	تنظیم مایکروویو به وات، زمان پخت به دقیقه	توجه
منو، غذای سرو شده در بشقاب، غذای آماده نوشیدنی‌ها	350-500 گرم	600 وات، 5-10 دقیقه	غذا را از بسته بندی خارج کنید؛ هنگام گرم کردن روی آنرا بپوشانید
	150 میلی‌لیتر	900 وات، 1-2 دقیقه	احتیاط! یک قاشق در داخل لیوان قرار دهید. مواد حاوی الکل را بیش از حد گرم نکنید. در حین مرحله گرم شدن مرتب بررسی کنید
	300 میلی‌لیتر	900 وات، 2-3 دقیقه	
	500 میلی‌لیتر	900 وات، 3-4 دقیقه	
غذای کودک، برای مثال شیشه شیر نوزاد	50 میلی‌لیتر	360 وات، حدود 1 دقیقه	شیشه شیر نوزاد را بدون درپوش یا سر شیشه روی کف محفظه پخت قرار دهید. همیشه پس از گرم کردن شیشه را خوب تکان دهید. شما باید دما را بررسی کنید
	100 میلی‌لیتر	360 وات، 1-2 دقیقه	
	200 میلی‌لیتر	360 وات، 2-3 دقیقه	
سوپ 1 فنجان	175 گرم	900 وات، 2-3 دقیقه	-
	هر کدام 175 گرم	900 وات، 4-5 دقیقه	
	هر کدام 175 گرم	900 وات، 5-6 دقیقه	
برش‌ها و یا تکه‌های گوشت داخل سس، مانند گولاش	500 گرم	600 وات، 10-15 دقیقه	سر پوشیده
	400 گرم	600 وات، 5-10 دقیقه	ظرف فر با درپوش
سبزیجات	800 گرم	600 وات، 10-15 دقیقه	کمی مایعات اضافه کنید
	150 گرم	600 وات، 2-3 دقیقه	
	300 گرم	600 وات، 3-5 دقیقه	

یخ زدایی	وزن	تنظیم مایکروویو به وات، زمان پخت به دقیقه	توجه
یخ‌زدایی از کره	125 گرم	180 وات، 1 دقیقه + 90 وات، 2-4 دقیقه	کلیه بسته‌بندی را باز کنید
	250 گرم	360 وات، 1 دقیقه + 90 وات، 2-4 دقیقه	
قرص نان	500 گرم	180 وات، 6 دقیقه + 90 وات، 5-10 دقیقه	هنگام پخت برگردانید.
	1 کیلوگرم	180 وات، 12 دقیقه + 90 وات، 15-25 دقیقه	
کیک، خشک، مانند کیک اسفنجی	500 گرم	90 وات، 15-20 دقیقه	فقط برای کیک‌های بدون شکر، خامه و یا خامه شیرینی، قطعات کیک را جدا کنید.
	750 گرم	180 وات، 5 دقیقه + 90 وات، 10-15 دقیقه	
کیک، مرطوب، مانند کیک میوه، کیک پنیر	500 گرم	180 وات، 5 دقیقه + 90 وات، 10-15 دقیقه	فقط برای کیک‌های بدون رویه شکر، خامه‌ای و یا ژله‌ای
	750 گرم	180 وات، 7 دقیقه + 90 وات، 10-15 دقیقه	

یخ زدایی، گرم کردن یا پختن غذای منجمد

توجه

- روی غذا را همیشه بپوشانید. اگر سرپوش مناسبی برای ظرف خود ندارید، از یک بشقاب یا فویل مخصوص مایکروویو استفاده کنید.
- در طول پخت، غذا را 2 یا 3 بار هم بزنید یا برگردانید.
- بعد از گرم کردن، 2 تا 5 دقیقه دیگر اجازه دهید غذا داخل مایکروویو بماند تا به دمای ثابتی برسد.
- برای بیرون آوردن بشقاب‌ها از داخل فر، همیشه از دستمال پارچه‌ای و یا دستکش مخصوص فر استفاده کنید.
- این کار باعث می‌شود طعم خاص غذا حفظ شود و بدین ترتیب به چاشنی کمتری نیاز داشته باشد.

- غذاهای آماده را از بسته بندی خارج کنید. آنها در ظروف فر مناسب مایکروویو سریع‌تر و یکنواخت‌تر گرم می‌شوند. عناصر متفاوت غذا، برای گرم شدن به زمان یکسان نیاز ندارند.
- غذایی که صاف است سریع‌تر از غذایی که بصورت توده بلند باشد پخته می‌شود. بنابراین باید غذا را پخش کنید که تا حد امکان روی ظرف فر صاف شود. مواد غذایی مختلف را نباید لایه به لایه روی هم قرار دهید.

یخ زدایی، گرم کردن یا پختن غذای منجمد	وزن	تنظیم مایکروویو به وات، زمان پخت به دقیقه	توجه
منو، غذای سرو شده در بشقاب، غذای آماده	300-400 گرم	600 وات، 10-15 دقیقه	غذا را از بسته بندی خارج کنید؛ هنگام گرم کردن روی آنرا بپوشانید
سوپ	400-500 گرم	600 وات، 8-10 دقیقه	ظرف فر با درپوش
خوراک‌ها	500 گرم	600 وات، 10-15 دقیقه	ظرف فر با درپوش
	1 کیلوگرم	600 وات، 20-25 دقیقه	
برش‌ها و یا تکه‌های گوشت داخل سس، مانند گولاش	500 گرم	600 وات، 15-20 دقیقه	ظرف فر با درپوش
	1 کیلوگرم	600 وات، 25-30 دقیقه	
ماهی، مانند استیک فیله	400 گرم	600 وات، 10-15 دقیقه	سر پوشیده
	800 گرم	600 وات، 18-20 دقیقه	
دورچین‌ها، مانند برنج، پاستا	250 گرم	600 وات، 2-5 دقیقه	ظرف فر با درپوش؛ مایعات اضافه کنید
	500 گرم	600 وات، 8-10 دقیقه	
سبزیجات، مانند نخود فرنگی، کلم بروکلی و هویج	300 گرم	600 وات، 8-10 دقیقه	ظرف فر با درپوش، 1 قاشق آب اضافه کنید
	600 گرم	600 وات، 15-20 دقیقه	
اسفناج با خامه	450 گرم	600 وات، 11-16 دقیقه	بدون آب اضافی بپزید

پخت آزمایشی برای شما در کارگاه آشپزی ما

یخ زدایی، گرم کردن و پخت غذا با مایکروویو

جدول زیر گزینه‌ها و تنظیمات بسیاری را برای مایکروویو در اختیار شما قرار می‌دهند.

زمان‌های مشخص شده در داخل جدول فقط به‌عنوان راهنما ذکر شده‌اند. این مقادیر بسته به نوع ظرف مورد استفاده، کیفیت، دما و ماهیت ماده غذایی متفاوت خواهند بود.

اغلب دامنه‌های زمانی در داخل جدول ذکر شده‌اند. ابتدا کوتاه‌ترین زمان را انتخاب نمایید و سپس در صورت لزوم آن را افزایش دهید.

ممکن است مقدار غذای شما با مقادیر درج شده در جدول متفاوت باشد. یک قاعده کلی می‌تواند به کار گرفته شود: مقدار دو برابر - زمان تقریباً دو برابر، مقدار نصف - زمان پخت نصف.

همیشه ظروف فر را در قسمت وسط توری سیمی کوتاه‌تر قرار دهید. در این حالت، غذا امواج مایکروویو را از همه سمت جذب می‌کند.

یخ‌زدایی

توجه

- غذای منجمد را داخل یک ظرف سر باز و بر روی توری سیمی قرار دهید.
- قسمت‌های حساس مانند ران‌ها و بال‌های مرغ و یا لایه‌های چربی روی گوشت را می‌توان با قطعات کوچک ورق آلومینیم پوشاند. ورق آلومینیم نباید با دیواره‌های محفظه پخت تماس داشته باشد. ورق آلومینیم را می‌توانید در اواسط مرحله یخ‌زدایی بردارید.
- در طول مرحله یخ‌زدایی، غذا را یک یا دو بار برگردانید یا هم بزنید. قطعات بزرگ غذا باید چندین بار برگردانده شوند. موقع برگرداندن غذا، مایعاتی را که هنگام یخ‌زدایی ایجاد شده‌اند، بردارید.
- مواد غذایی را پس از یخ‌زدایی حدود 10 تا 60 دقیقه دیگر در دمای عادی اتاق قرار دهید تا دمای آنها تثبیت شود. در خصوص پرندگان، می‌توانید در این مرحله شکم آنها را خالی کنید.

در جدول زیر شما انواع مختلف غذا و تنظیمات ایده آل آنها را خواهید یافت. این جدول برای شما تعیین می‌کنند که کدام حالت گرمادهی و دما یا توان مایکروویو برای غذای مورد نظر شما بهتر است. اطلاعاتی نیز در خصوص لوازم جانبی مناسب و موقعیت قرار دادن آنها در فر دریافت خواهید کرد. ما برخی از نکات را با توجه به ظروف آشپزی و روش‌های آماده‌سازی غذا فهرست‌بندی کرده‌ایم.

توجه

- مقادیر مندرج در جدول همیشه به غذای قرار داده شده در فر سرد و خالی مربوط می‌شود. فقط در مواردی که جدول برای شما مشخص نموده، به پیش گرمایش دستگاه اقدام نمایید. قبل از استفاده از دستگاه، تمام وسایل جانبی غیر ضروری را از محفظه پخت خارج نمایید.
- تا قبل از پیش گرمایش لوازم جانبی، آنها را در کاغذ مومی نپوشانید.
- زمان‌های تعیین شده در جدول، فقط به عنوان راهنما ارائه شده‌اند. این زمان‌ها به کیفیت و ترکیب غذا بستگی دارند.
- از لوازم جانبی ارائه شده استفاده نمایید. لوازم جانبی اضافی را می‌توانید در قالب لوازم جانبی اختیاری از فروشگاه‌های تخصصی و یا از مرکز خدمات پس از فروش تهیه نمایید.
- برای خارج کردن ظروف یا لوازم جانبی داغ از داخل محفظه پخت، همیشه از دستکش فر یا دستمال پارچه‌ای استفاده نمایید.


یخ‌زدایی	وزن	تنظیم مایکروویو به وات، زمان پخت به دقیقه	توجه
قطعات کامل گوشت (گوشت گاو یا گوساله - با استخوان یا بدون استخوان)	800 گرم	180 وات، 15 دقیقه + 90 وات، 10-20 دقیقه	چند بار برگردانید
	1 کیلوگرم	180 وات، 20 دقیقه + 90 وات، 15-25 دقیقه	
	1.5 کیلوگرم	180 وات، 30 دقیقه + 90 وات، 20-30 دقیقه	
گوشت گاو یا گوساله قطعه یا ورق شده	200 گرم	180 وات، 3 دقیقه + 90 وات، 10-15 دقیقه	موقع برگرداندن قطعاتی را که یخشان باز شده است، جدا کنید
	500 گرم	180 وات، 5 دقیقه + 90 وات، 15-20 دقیقه	
	800 گرم	180 وات، 8 دقیقه + 90 وات، 15-20 دقیقه	
گوشت چرخ کرده، مخلوط	200 گرم	90 وات، 10-15 دقیقه	مواد غذایی را تا حد ممکن به صورت تخت منجمد کنید چند بار غذا را برگردانید و گوشت‌های یخ‌زدایی شده را بردارید
	500 گرم	180 وات، 5 دقیقه + 90 وات، 10-15 دقیقه	
	800 گرم	180 وات، 8 دقیقه + 90 وات، 15-20 دقیقه	
ماکیان یا قطعات گوشت ماکیان	600 گرم	180 وات، 8 دقیقه + 90 وات، 10-15 دقیقه	هنگام پخت برگردانید.
	1.2 کیلوگرم	180 وات، 15 دقیقه + 90 وات، 25-30 دقیقه	
اردک	2 کیلوگرم	180 وات، 20 دقیقه + 90 وات، 30-40 دقیقه	چند بار برگردانید
	400 گرم	180 وات، 5 دقیقه + 90 وات، 10-15 دقیقه	
فیله ماهی، استیک ماهی یا قطعات برش داده شده ماهی	300 گرم	180 وات، 3 دقیقه + 90 وات، 10-15 دقیقه	-
	600 گرم	180 وات، 8 دقیقه + 90 وات، 10-15 دقیقه	
سبزیجات، مانند نخود فرنگی	300 گرم	180 وات، 10-15 دقیقه	در هنگام یخ‌زدایی، مواد را با احتیاط هم بزنید.
	600 گرم	180 وات، 10 دقیقه + 90 وات، 10-15 دقیقه	
میوه، مانند تمشک	300 گرم	180 وات، 710 دقیقه	در هنگام یخ‌زدایی، با احتیاط هم بزنید و قسمت‌های یخ‌زدایی شده را جدا کنید
	500 گرم	180 وات، 8 دقیقه + 90 وات، 5-10 دقیقه	

خدمات مشتریان

در صورتی که دستگاه شما نیاز به تعمیر داشته باشد، خدمات پس از فروش ما آماده است. ما همیشه یک راه حل مناسب را خواهیم یافت، چرا که با این کار پرسنل خدمات پس از فروش ما نیز ناچار به بازدیدهای غیر لازم نخواهند شد.

شماره محصول (E) و شماره تولید (FD)

لطفاً هنگام تماس با مرکز خدمات پس از فروش، شماره محصول (E) و شماره تولید (FD) دستگاه را ذکر کنید تا امکان ارائه راهنمایی صحیح برای ما فراهم آید. برچسب مشخصات فنی حاوی این شماره‌ها را می‌توانید هنگام باز کردن درب دستگاه در سمت راست مشاهده کنید. برای دسترسی سریع‌تر به آنها در هنگام لزوم، می‌توانید شماره‌ها را به همراه شماره تلفن مرکز خدمات پس از فروش در قسمت زیر یادداشت کنید.

شماره محصول	شماره تولید
 خدمات پس از فروش	

توجه داشته باشید که حتی در دوره گارانتی، مراجعه تکنیسین خدمات جهت رفع ایراد دستگاه دارای هزینه‌ای است که پرداخت آن برعهده شما است.

اطلاعات تماس مربوط به کلیه کشورها را می‌توانید در فهرست مراکز خدمات مشتریان پیوست مشاهده نمایید.

به صلاحیت شرکت سازنده اعتماد کنید. به این ترتیب می‌توانید مطمئن باشید که تعمیرات توسط متخصصان تعمیر تعلیم دیده‌ای انجام می‌شود که قطعات یدکی اصلی دستگاه شما را به همراه خود دارند.

آکريل آميد در مواد غذایی

کدام نوع مواد غذایی تحت تأثیر قرار می‌گیرند؟ آکريل آميد به صورت کلی در محصولات حاوی غلات و سیبزمینی که در دمای بالا تهیه می‌شوند به وجود می‌آید، برای مثال چپیس سیبزمینی، سیبزمینی سرخ کرده، نان تست، نان‌های رول، نان معمولی، شیرینی‌های کوچک (بیسکویت، نان زنجبیلی، شیرینی‌های خشک).

نکاتی در باره روش به حداقل رساندن آکريل آميد در هنگام پخت غذا	
زمان پخت را به حداقل کاهش دهید. غذا را تا هنگامی بپزید که به رنگ قهوه‌ای روشن درآید و خیلی تیره نشود. قطعات بزرگ، ضخیم غذا آکريل آميد کمتری در خود دارند.	عموماً
از هوای داغ با دمای بیشتر از 180 درجه سانتی‌گراد استفاده نکنید؛ تخم مرغ یا زرده تخم مرغ تولید آکريل آميد را کاهش می‌دهد.	پختن
از هوای داغ با دمای بیشتر از 180 درجه سانتی‌گراد استفاده نکنید؛ تخم مرغ یا زرده تخم مرغ تولید آکريل آميد را کاهش می‌دهد.	شیرینی‌های خشک
مواد را در یک لایه بر روی لوازم جانی پخت پهن کنید. در هر بار حداقل 400 گرم سیبزمینی را سرخ کنید تا از خشک شدن آنها جلوگیری شود.	چپیس داخل فر

عیب‌یابی ?

اگر ایرادی بروز کند، اغلب یک توضیح ساده برای آن وجود دارد. قبل از تماس با بخش خدمات پس از فروش، لطفاً به جدول ایرادها رجوع و سعی کنید ایراد را خود برطرف کنید.

⚠ هشدار - خطر برق گرفتگی!

تعمیرات غیرمجاز و نامناسب خطرناک است. تعمیرات فقط باید توسط یکی از تکنیسین‌های آموزش دیده شبکه خدمات پس از فروش ما صورت گیرد. در صورت معیوب بودن دستگاه، دوشاخه آنرا از پریز برق خارج کنید و یا کلید قطع جریان موجود در جعبه فیوز منزل را در حالت خاموش قرار دهید. با مرکز خدمات پس از فروش تماس بگیرید.

شما خودتان می‌توانید برخی اقدامات لازم را برای برخی پیغام‌های خطا انجام دهید.

قسمت	مواد تمیزکاری
شیشه‌های درب	شیشه‌شوی: با یک دستمال نرم تمیز کنید. از تیغه شیشه پاک‌کن استفاده نکنید.
نوار درزگیر	آب صابون داغ: با یک دستمال ظرفشویی تمیز کنید و آنرا نسایید. برای تمیز کردن از تیغه فلزی یا شیشه پاک‌کن استفاده نکنید.
لوازم جانبی	آب صابون داغ: در آب خیس کنید و با دستمال آشپزخانه یا برس تمیز کنید.

توجه

- وجود اختلافات جزئی رنگ در قسمت جلوی دستگاه به دلیل استفاده از مواد مختلف همانند شیشه، پلاستیک و فلز در ساخت دستگاه می‌باشد.
- سایه‌های راه راه روی شیشه درب فر، انعکاس نور لامپ داخل آن است.

عیب‌یابی

پیغام خطا	علت احتمالی	راه حل/اطلاعات
دستگاه کار نمی‌کند	دوشاخه بطور صحیح در داخل پریز قرار نگرفته است.	دوشاخه را به برق وصل کنید
	قطعی برق	بررسی کنید لامپ آشپزخانه روشن می‌شود یا خیر.
	فیوز ایراد دارد	جعبه فیوز را کنترل کنید و مطمئن شوید فیوز مربوط به دستگاه درست کار می‌کند.
	ایراد عملکرد	فیوز داخل جعبه فیوز را خاموش کنید. آن را بعد از حدود 10 ثانیه دوباره وصل کنید.
12:00 روی نمایشگر چشمک می‌زند و علامت (⊕) روشن می‌شود.	قطعی برق	ساعت را مجدداً تنظیم کنید.
دستگاه راه‌اندازی نمی‌شود. زمان پخت روی نمایشگر نشان داده می‌شود.	start ▷ stop بعد از انجام تنظیمات، لمس نشده است.	علامت start ▷ stop را لمس کنید یا تنظیمات را با انتخاب یک عملکرد دیگر از طریق انتخابگر عملکرد پاک کنید.
مایکروویو کار نمی‌کند	درب دستگاه بطور کامل بسته نشده است.	بررسی کنید که باقیمانده مواد غذایی یا یک شی خارجی لای درب دستگاه گیر نکرده باشد.
	start ▷ stop لمس نشده است.	start ▷ stop را لمس کنید.
گرم شدن غذا بیش از حد معمول طول کشیده است	توان مایکروویو روی خیلی کم تنظیم شده است.	توان مایکروویو بالاتری را انتخاب کنید.
	مقدار غذای قرار داده شده در دستگاه بیشتر از حد معمول است.	مقدار دو برابر غذا به زمان دو برابر نیاز دارد.
	غذا سردتر از حد معمول است.	در طول پخت، غذا را هم بزنید یا برگردانید.
عملکرد مایکروویو بدون هیچ دلیل روشنی لغو شده است.	مایکروویو ایراد دارد.	در صورت تکرار ایراد، با خدمات مشتریان ما تماس بگیرید.
انجام تنظیمات روی دستگاه امکان پذیر است اما گرم نمی‌شود. علامت دو نقطه چشمک می‌زند.	دستگاه در حالت آزمایشی قرار دارد.	حالت نمایشی را در تنظیمات پایه غیرفعال کنید. توجه: حالت نمایشی فقط در 5 دقیقه اول بعد از اتصال دستگاه به برق قابل مشاهده است.
E1 روی نمایشگر نشان داده می‌شود.	عملکرد ایمنی خاموش شدن خودکار، فعال شده است.	با خدمات مشتریان تماس بگیرید.
E2 روی نمایشگر نشان داده می‌شود.	عملکرد ایمنی خاموش شدن خودکار، فعال شده است.	یکی از دکمه‌ها را لمس کنید یا انتخابگر چرخشی را بچرخانید.
E3 روی نمایشگر نشان داده می‌شود.	فر ایراد دارد.	با خدمات مشتریان تماس بگیرید.
E4 روی نمایشگر نشان داده می‌شود.	عملکرد ایمنی خاموش شدن خودکار، فعال شده است.	با خدمات مشتریان تماس بگیرید.
E11 روی نمایشگر نشان داده می‌شود.	وجود رطوبت در صفحه کنترل.	اجازه دهید صفحه کنترل خشک شود.
E17 روی نمایشگر نشان داده می‌شود.	گرمایش سریع عمل نمی‌کند.	با خدمات مشتریان تماس بگیرید.

تمیز کردن

با مراقبت و تمیز کردن صحیح، دستگاه شما عملکرد کامل و ظاهر خود را برای مدت طولانی حفظ می‌کند. ما در این قسمت نحوه مراقبت و تمیزکاری صحیح دستگاه شما را توضیح خواهیم داد.

⚠ هشدار - خطر سوختگی!

دستگاه بسیار داغ می‌شود. هرگز سطوح داغ محافظه پخت یا المنت‌های حرارتی را لمس نکنید. همیشه اجازه دهید که دستگاه خنک شود. اجازه ندهید کودکان بیش از حد به دستگاه نزدیک شوند.

⚠ هشدار - خطر برق گرفتگی!

از دستگاه‌های شستشوی پر فشار یا بخارشوی استفاده نکنید، زیرا می‌تواند باعث ایجاد برق گرفتگی گردد.

⚠ هشدار - خطر بروز جراحت!

شیشه خراشیده روی درب دستگاه ممکن است تبدیل به ترک شود. از تیغه شیشه پاک کن، مواد شوینده تند یا ساینده یا پاک کننده‌ها استفاده نکنید.

توجه: بوی نامطبوع برای مثال بعد از آماده شدن غذا را به راحتی می‌توان برطرف کرد. چند قطره آب لیمو در یک فنجان آب بریزید. برای جلوگیری از حالت جوش تاخیری، همیشه یک قاشق در داخل ظرف قرار دهید. آب را برای 1 تا 2 دقیقه با توان خروجی حداکثر مایکروویو گرم کنید.

مواد تمیز کننده مناسب

برای جلوگیری از آسیب رسیدن به سطوح مختلف به دلیل استفاده از مواد تمیزکننده نامناسب، اطلاعات موجود در جدول را مطالعه کنید. بسته به مدل دستگاه، همه قسمت‌های فهرست شده ممکن است رو/داخل دستگاه شما وجود نداشته باشند.

احتیاط!

خطر آسیب به سطح

از مواد زیر استفاده نکنید:

- مواد تمیز کننده زبر یا ساینده،
- مواد تمیز کننده حاوی الکل زیاد،
- اسفنج‌ها و سیم‌های ظرفشویی زبر،
- دستگاه‌های شستشوی پر فشار یا بخارشوی،
- تمیز کننده‌های مخصوص تمیز کردن دستگاه در هنگام داغ بودن آن.

اسفنج‌های ظرفشویی نو را قبل از مصرف کاملاً بشویید.

نکته: محصولات مراقبت و تمیزکاری توصیه شده را می‌توانید از مرکز خدمات پس از فروش ما تهیه نمایید. دستورالعمل‌های شرکت سازنده را مطالعه کنید.

دستمال میکروفایبر

دستمال میکروفایبر به خصوص برای تمیز کردن آسان سطوح حساس نظیر شیشه، شیشه سرامیکی، استیل ضد زنگ یا آلومینیوم بسیار مناسب است. این پارچه رسوبات مایع و چربی را به یک حرکت پاک می‌کند.

شماره سفارش 148 466

دستمال مخصوص نگهداری سطوح استیل ضد زنگ

سطوح را با استفاده از دستمال تست و توصیه شده آغشته به روغن (قابل تهیه از فروشگاه‌های ما) پرداخت نمایید تا نسبت به اثر انگشت و خراش مقاوم تر شوند.

شماره سفارش 134 311

روغن مخصوص نگهداری از سطوح استیل ضد زنگ مدرن

همان روغنی است که در پارچه نگهداری استفاده شده است و می‌توان آنرا با انجام سفارش در یک بطری از ما دریافت کرد.

شماره سفارش 567 311

چربی زدا

برای برداشت کامل چربی‌های سخت از روی سطوح.

شماره سفارش 781 311

قسمت	مواد تمیزکاری
جلوی دستگاه	آب صابون داغ: با یک دستمال آشیزخانه تمیز کنید و با پارچه نرم خشک کنید. از محلول شیشه‌شوی یا تیغه شیشه پاک‌کن برای تمیزکاری استفاده نکنید.
صفحه نمایش	با استفاده از پارچه ریزبافت یا یک پارچه کمی نمدار تمیز کنید. با پارچه خیس تمیز نکنید.
جلوی دستگاه با استیل ضد زنگ	آب صابون داغ: با یک دستمال آشیزخانه تمیز کنید و با پارچه نرم خشک کنید. رگه‌های آهکی، چربی، نشاسته و سفیده تخم مرغ را بلافاصله تمیز کنید. در زیر این‌گونه آلودگی‌ها ممکن است پوسیدگی ایجاد شود. محصولات ویژه تمیز کردن سطوح استیل ضد زنگ را می‌توانید از مرکز خدمات پس از فروش و یا فروشگاه‌های تخصصی تهیه نمایید. از محلول شیشه‌شوی یا تیغه شیشه پاک‌کن برای تمیزکاری استفاده نکنید.
محفظه پخت ساخته شده از استیل ضد زنگ	محلول آب و صابون داغ یا آب و سرکه: با یک دستمال آشیزخانه تمیز کنید و با پارچه نرم خشک کنید. در صورت کثیف بودن بیش از حد فر، از ماده پاک‌کننده فر استفاده کنید، اما فقط زمانی که محفظه پخت سرد است. بهتر است از یک سیم ظرفشویی استیل ضد زنگ استفاده کنید. از اسپری‌های شوینده اجاق و یا دیگر تمیز کننده‌های قوی و یا مواد ساینده استفاده نکنید. سیم‌های ظرفشویی، اسفنج‌های زبر و پودرهای تمیز کننده ساینده نیز مناسب نیستند. این مواد باعث خط افتادگی سطوح دستگاه می‌گردند. صبر کنید تا قسمت‌های داخلی دستگاه کاملاً خشک شوند.
فرورفتگی داخل محفظه پخت	دستمال نمدار: نباید اجازه داده شود تا آب از طریق سوراخ موتور صفحه چرخشی به داخل دستگاه نفوذ پیدا کنند.
سینی چرخشی و حلقه گردان	آب و صابون داغ: هنگام قرار دادن سینی چرخشی در فرورفتگی، باید به خوبی در محل درگیر شود.
توری سیمی	آب صابون داغ: با استفاده از مواد شوینده استیل و یا داخل ماشین ظرفشویی تمیز کنید.

فهرست تنظیمات پایه

ممکن است همه تنظیمات پایه، بسته به ویژگی‌های دستگاه شما، در دسترس نباشد.

توضیح	گزینه‌ها	تنظیم پایه	کد
با پایان گرفتن زمان پخت یا مدت تنظیم شده یا سپری شدن مدت تایمر، هشدار صوتی به صدا در می‌آید	1 = کوتاه = 10 ثانیه 3 = طولانی = 2 دقیقه	مدت هشدار صوتی 2 = متوسط = 30 ثانیه	c01
هشدار صوتی هنگام فشار دادن دکمه	0 = خاموش	دکمه هشدار صوتی 1 = روشن	c02
امکان تنظیم روشنایی نمایشگر را فراهم می‌آورد	1 = کم 3 = زیاد	روشنایی صفحه نمایش 2 = متوسط	c03
امکان تنظیم نمایش ساعت را فراهم می‌آورد	0 = خاموش	نمایش زمان 1 = روشن	c04
امکان روشن یا خاموش کردن چراغ داخل دستگاه را فراهم می‌آورد	0 = خاموش	روشنایی داخل دستگاه 1 = روشن	c05
بازگرداندن دستگاه به تنظیمات کارخانه	1 = روشن	تنظیمات کارخانه 0 = خاموش	c06
امکان روشن یا خاموش کردن حالت نمایشی را فراهم می‌آورد توجه: حالت نمایشی فقط در 5 دقیقه اول بعد از اتصال دستگاه به برق قابل مشاهده است.	1 = روشن	حالت نمایشی 0 = خاموش	c07
تنظیم حجم صدای هشدار صوتی	1 = کم 2 = زیاد	حجم صدای هشدار صوتی 2 = متوسط	c08

تنظیمات پایه

به منظور کمک به استفاده مؤثر و راحت از دستگاه تنظیمات مختلفی فراهم شده است. در صورت نیاز می‌توانید این تنظیمات را تغییر دهید.

تغییر تنظیمات پایه

دستگاه باید خاموش باشد.

1. علامت ⊕ را چند ثانیه لمس کنید. اولین تنظیمات پایه روی نمایشگر ظاهر می‌شود.
2. با استفاده از انتخابگر چرخشی تنظیم پایه را تغییر دهید.
3. علامت ⊕ را لمس کنید.
- تنظیم پایه بعدی روی نمایشگر ظاهر می‌شود. با استفاده از دکمه ⊕ می‌توانید در کلیه تنظیمات پایه جابه‌جا شوید و تغییرات مورد نظر را توسط انتخابگر چرخشی انجام دهید.
4. علامت ⊕ را چند ثانیه لمس کنید. این کار تمام تنظیمات را اعمال می‌کند. در صورتی که دستگاه در حالت انتظار قرار داشته باشد، شما می‌توانید تنظیمات پایه را در هر زمانی مجدداً تغییر دهید.



لغو کردن

اگر نمی‌خواهید تغییرات ذخیره شوند، انتخابگر عملکرد را بچرخانید. تنظیمات پایه بدون آنکه ذخیره شوند به اتمام می‌رسند.


قفل کودک

دستگاه شما به یک قفل کودک مجهز شده است تا کودکان نتوانند آن را به طور اتفاقی خاموش کنند یا تنظیمات را تغییر دهند.

فعال و غیرفعال کردن

1. انتخابگر عملکرد را روی حالت خاموش قرار دهید.
 2. علامت  را حدود 4 ثانیه لمس کنید.
- علامت  روی نمایشگر ظاهر می‌شود. قفل کودک فعال یا غیرفعال شده است.


توجه


- اگر مدت زمان تایمر  تنظیم شده باشد، به شمارش معکوس خود ادامه خواهد داد. هنگام فعال بودن قفل کودک، امکان تغییر مدت تایمر وجود ندارد.
- هشدارهای صوتی، برای مثال بعد از اتمام مدت تایمر، می‌توانند با لمس کردن یکی از نواحی لمسی قطع شوند.

تغییر زمان پخت

با استفاده از انتخابگر چرخشی، زمان پخت را تغییر دهید. بعد از چند ثانیه، تغییر اعمال می‌شود.

لغو زمان پخت



اگر عملکرد تایمر تنظیم شده است، ابتدا دکمه  را لمس کنید. اینک قادر خواهید بود زمان پخت را تنظیم نمایید.


با استفاده از انتخابگر چرخشی، زمان پخت را روی  بازنشانی کنید. تنظیمات بعد از چند ثانیه اعمال می‌شود.

اولین استفاده

بعد از اتصال به برق یا بعد از قطعی برق، صفحه نمایش از شما می‌خواهد ساعت را تنظیم کنید. بعد از چند ثانیه دستورالعمل مربوط نیز ظاهر می‌شود.




تنظیم ساعت

در طول اولین استفاده، نمایش تاریخ به صورت پرنور است. مقدار  روی نمایشگر چشمک می‌زند و علامت  روشن می‌شود. ساعت را تنظیم کنید.


1. با استفاده از انتخابگر چرخشی، ساعت را تنظیم کنید.
 2. علامت  را لمس کنید.
- ساعت اکنون تنظیم شده است.

تغییر زمان روی ساعت

توجه: برای تغییر ساعت، باید دستگاه را خاموش کنید.

1. علامت  را دو بار لمس کنید.
 2. علامت  و ساعت روی نمایشگر ظاهر خواهد شد.
 3. ساعت را با استفاده از انتخابگر چرخشی تنظیم کنید.
- علامت  را لمس کنید.
- ساعت اکنون تنظیم شده است.

توجه

- اگر دکمه  را بعد از تنظیم ساعت لمس نکنید، مقدار تنظیم شده بعد از چند ثانیه به طور خودکار اعمال می‌شود.
- اگر انتخابگر عملکرد برای پیکربندی تنظیمات حرکت داده شده باشد، بعد از اتمام کار باید آنرا روی موقعیت "Off" (خاموش) قرار دهید. فقط بعد از این می‌توان از دستگاه استفاده نمود.
- به منظور کاهش مصرف انرژی دستگاه در حالت انتظار، شما می‌توانید ساعت را مخفی کنید.

تنظیم گزینه‌های تنظیم زمان

دستگاه شما دارای گزینه‌های مختلف تنظیم زمان است. برای دسترسی به منو و انتخاب عملکردهای مختلف می‌توانید از دکمه (L) استفاده کنید. نمادهای مربوط به عملکردهای قابل انتخاب، در نمایشگر روشن می‌شوند و عملکرد انتخاب شده به صورت پر نور نمایش داده می‌شود.

گزینه تنظیم ساعت	استفاده
تایمر	تایمر مانند یک تایمر معمولی عمل می‌کند. تایمر به صورت مستقل از دستگاه در حال کار و سایر گزینه‌های تنظیم زمان عمل می‌کند و روی عملکرد دستگاه تأثیری ندارد.
زمان پخت	با سپری شدن زمان پخت، دستگاه به طور خودکار گرمادهی را متوقف می‌کند.
زمان	وقتی هیچ عملکرد دیگری در پیش زمینه کار نمی‌کند، دستگاه ساعت را به شما نشان می‌دهد.

زمان پخت را تنها پس از تنظیم حالت گرمادهی می‌توانید با استفاده از دکمه (L) فراخوانی کنید. تایمر می‌تواند در هر زمان تنظیم شود.

با پایان گرفتن زمان پخت یا سپری شدن مدت تایمر یک هشدار صوتی یک بار به صدا در می‌آید. هشدار صوتی را می‌توانید با لمس کردن (L) قبلاً غیر فعال کنید.

توجه: طول مدت هشدار صوتی را می‌توانید در تنظیمات پایه تغییر دهید. ← «تنظیمات پایه» در صفحه 21

بررسی تنظیمات زمان

اگر چندین گزینه تنظیم زمان انتخاب شده باشد، علامت‌های مربوطه روی صفحه نمایش روشن می‌شوند. شمارش معکوس زمان پخت آغاز می‌شود.

برای بررسی تایمر (L)، زمان پخت (L) یا ساعت (L)، علامت (L) را پشت سر هم لمس کنید تا نماد مربوطه پرنور شود. در طول عملیات، فقط تایمر و زمان پخت در دسترس هستند. در حالت انتظار، فقط تایمر و ساعت در دسترس هستند. مقدار مربوطه برای چند ثانیه بر روی صفحه نمایش ظاهر می‌شود.

تنظیم تایمر

می‌توانید از تایمر به عنوان تایمر آشپزخانه استفاده کنید. تایمر مستقل از دستگاه کار می‌کند. تایمر هشدار صوتی مخصوص به خود را دارد. به این ترتیب، شما درمی‌یابید تایمر به پایان رسیده است یا زمان پخت.

1. علامت (L) را لمس کنید.

نماد (L) و نمادهای زمان دوباره روشن می‌شوند.

2. با استفاده از انتخابگر چرخشی مدت تایمر را تنظیم کنید.

تنظیم زمان بعد از چند ثانیه اعمال می‌شود. تایمر شروع به کار می‌کند. نماد (L) روی نمایشگر روشن می‌شود و شمارش معکوس تایمر آغاز می‌گردد. سایر علامت‌های زمان خاموش می‌شوند.

زمان تایمر سپری شده است

یک هشدار صوتی به صدا در می‌آید. **00:00** روی نمایشگر نشان داده می‌شود. برای خاموش کردن تایمر، یکی از قسمت‌ها را لمس کنید.

تغییر طول مدت تایمر

با استفاده از انتخابگر چرخشی مدت تایمر را تغییر دهید. بعد از چند ثانیه، تغییر اعمال می‌شود.

لغو مدت زمان تایمر

با استفاده از انتخابگر چرخشی، مدت زمان تایمر را روی **00:00** بازنشانی کنید. بعد از چند ثانیه، تغییر اعمال می‌شود. تایمر اینک خاموش شده است.

تنظیم زمان پخت

شما می‌توانید زمان پخت غذای خود را روی دستگاه تنظیم کنید. با سپری شدن زمان پخت، دستگاه به طور خودکار متوقف می‌شود. به این ترتیب، زمان پخت نمی‌تواند به طور اتفاقی فراتر رود.

مثال نمایش داده شده در شکل: حالت گرمادهی هوای داغ، زمان پخت 45 دقیقه.

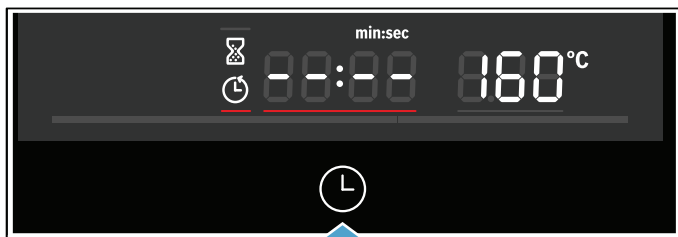
1. با استفاده از انتخابگر عملکرد نوع گرمادهی مورد نظر را تنظیم کنید.

یک دمای پیش فرض روی صفحه نمایش نشان داده می‌شود.

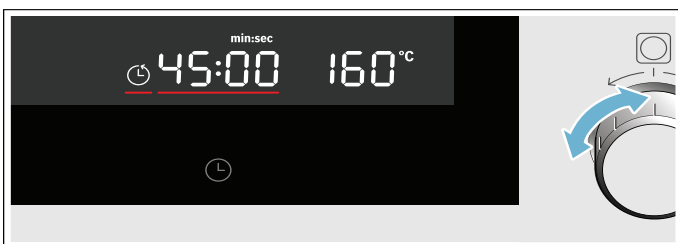
2. در صورت لزوم، برای تنظیم دما از انتخابگر چرخشی استفاده کنید.

3. علامت (L) را دو بار لمس کنید.

--- : روی نمایشگر نشان داده می‌شود و علامت‌های زمان روشن می‌شوند.



4. با استفاده از انتخابگر چرخشی، زمان پخت را روی 45 دقیقه تنظیم کنید.



5. دکمه start > stop را لمس کنید.

فر روشن می‌شود. شمارش معکوس زمان پخت روی نمایشگر به نمایش در می‌آید و چراغ LED start > stop روشن می‌شود. سایر نمادهای زمان خاموش می‌شوند.

بعد از سپری شدن زمان پخت

یک هشدار صوتی به صدا در می‌آید. گرمادهی دستگاه متوقف می‌شود. **00:00** روی نمایشگر نشان داده می‌شود.

1. علامت (L) را لمس کنید.

هشدار صوتی متوقف می‌شود.

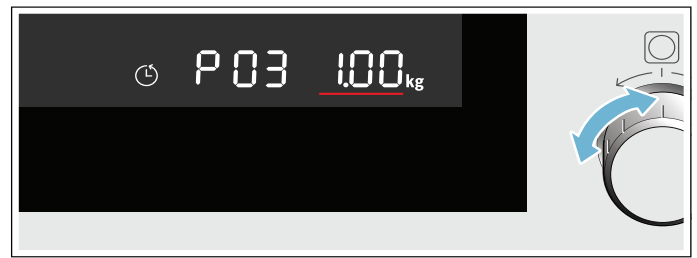
2. انتخابگر عملکرد را روی حالت خاموش قرار دهید.

دستگاه خاموش است.

جدول برنامه‌ها

شماره برنامه	غذا	دامنه وزن به کیلوگرم	ظرف پخت/لوزم جانبی، طبقه فر	توجه
بخزدایی				
P 01	گوشت چرخ کرده	1.0 - 0.20	ظرف پخت کم عمق بدون درپوش روی توری سیمی کوتاه	پس از برگرداندن، گوشت‌های چرخ کرده یخ زدایی شده را بردارید.
P 02	قطعات گوشت	1.0 - 0.20	ظرف پخت کم عمق بدون درپوش روی توری سیمی کوتاه	هر گونه مایعات را در هنگام برگرداندن غذا تخلیه کنید و آنرا تحت هیچ شرایطی برای مصارف دیگر به کار نبرید و اجازه ندهید با سایر مواد غذایی تماس پیدا کند.
P 03	مرغ، مرغ تکه شده	1.80 - 0.40	ظرف پخت کم عمق بدون درپوش روی توری سیمی کوتاه	هر گونه مایعات را در هنگام برگرداندن غذا تخلیه کنید و آنرا تحت هیچ شرایطی برای مصارف دیگر به کار نبرید و اجازه ندهید با سایر مواد غذایی تماس پیدا کند.
P 04	نان	1.0 - 0.20	ظرف پخت کم عمق بدون درپوش روی توری سیمی کوتاه	نان باید فقط در مقادیر مورد نیاز بخزدایی شود، زیرا به سرعت بیات می‌شود. در صورت امکان، برش‌ها را از یکدیگر جدا کنید.
برنامه‌های پخت				
P 05	برنج	0.20 - 0.05	ظرف پخت با سرپوش روی توری سیمی کوتاه	از برنج قابل پخت در کیسه استفاده نکنید. برنج در طول پخت کف زیادی می‌کند. وزن ماده خام (بدون مایعات) را وارد کنید. دو تا دو نیم برابر وزن برنج به آن مایعات اضافه کنید.
P 06	سیبزمینی	1.0 - 0.15	ظرف پخت با سرپوش روی توری سیمی کوتاه	به قطعات با اندازه یکسان خرد کنید. به ازاء هر 100 گرم، 1 قاشق غذاخوری آب اضافه کنید.
P 07	سبزیجات	1.0 - 0.15	ظرف پخت با سرپوش روی توری سیمی کوتاه	به قطعات با اندازه یکسان خرد کنید. به ازاء هر 100 گرم، 1 قاشق غذاخوری آب اضافه کنید.
برنامه‌های پخت ترکیبی				
P 08	گراتینه، منجمد	1.20 - 0.40	ظرف پخت بدون درپوش، روی توری سیمی کوتاه	ضخامت گراتینه نباید بیشتر از 3 سانتی‌متر باشد.
P 09	مرغ، کامل	2.0 - 0.50	ظرف پخت بدون درپوش، روی توری سیمی کوتاه	سینه به سمت پایین.
P 10	راسته، پخت میانه	1.5 - 0.50	ظرف پخت بدون درپوش، روی توری سیمی کوتاه	
P 11				
P 12	بره، متوسط	2.0 - 0.80	ظرف پخت با درپوش روی توری سیمی کوتاه	ران یا کتف بره بدون استخوان
P 13	میتلوف	1.5 - 0.50	ظرف پخت بدون درپوش، روی توری سیمی کوتاه	ضخامت میتلوف نباید بیشتر از 7 سانتی‌متر باشد.
P 14	ماهی، کامل	1.0 - 0.30	ظرف پخت بدون درپوش، روی توری سیمی کوتاه	قبلاً روی پوست ماهی را برش دهید. ماهی را در «حالت شنا» روی ظرف پخت قرار دهید.
P 15	خوراک برنج با مواد اولیه تازه	0.20 - 0.05	ظرف گود با درپوش روی توری سیمی کوتاه	فقط وزن برنج را وارد کنید. ایده‌آل برای خوراک برنج با سبزیجات، ماهی یا پرنده. فقط از مواد اولیه تازه استفاده کنید.

4. با استفاده از انتخابگر چرخشی، وزن را روی 1 کیلوگرم تنظیم کنید. دستگاه، زمان پخت مناسب این وزن را به طور خودکار تنظیم می کند.



5. start ▷ stop را لمس کنید. برنامه شروع به کار می کند. شمارش معکوس زمان پخت به وضوح نشان داده می شود و خط دما و چراغ LED start ▷ stop روشن می شوند.



توجه

- قبل از شروع، می توانید با استفاده از [P03] و kg برنامه ها و وزن را تغییر دهید.
- بعد از شروع برنامه، امکان تغییر دادن شماره برنامه و وزن وجود ندارد. وزن تنظیم شده را می توانید با لمس کردن kg بررسی نمایید.

بعد از اتمام برنامه

یک هشدار صوتی به صدا در می آید. برنامه خاتمه یافته است؛ گرمادهی دستگاه متوقف می شود. انتخابگر عملکرد را روی حالت خاموش قرار دهید.

روش تغییر برنامه

1. علامت start ▷ stop را حدود چهار ثانیه لمس کنید. برنامه بازنشانی می شود.
2. یک برنامه جدید انتخاب کنید.

توقف عملیات

1. علامت start ▷ stop را لمس کنید یا درب دستگاه را باز کنید. عملیات به حالت تعلیق در می آید و چراغ LED start ▷ stop چشمک می زند. درب دستگاه را ببندید.
2. علامت start ▷ stop را لمس کنید.
3. عملیات ادامه می یابد و چراغ LED start ▷ stop روشن می شود.

متوقف کردن گرمادهی دستگاه

انتخابگر عملکرد را روی موقعیت "Off" (خاموش) قرار دهید. دستگاه گرمادهی را متوقف می کند و تمام تنظیمات پاک می شوند.

توجه: بعد از وقفه یا توقف در عملکرد دستگاه، ممکن است فن به کار کردن ادامه دهد.

برنامه‌های خودکار

شما می‌توانید با استفاده از برنامه‌های خودکار، غذای خود را واقعاً به راحتی آماده کنید. شما برنامه را انتخاب نموده و وزن غذا را وارد می‌نمایید. سپس برنامه خودکار، مناسب‌ترین تنظیمات را اعمال می‌کند. شما می‌توانید یکی از 15 برنامه را انتخاب نمایید.

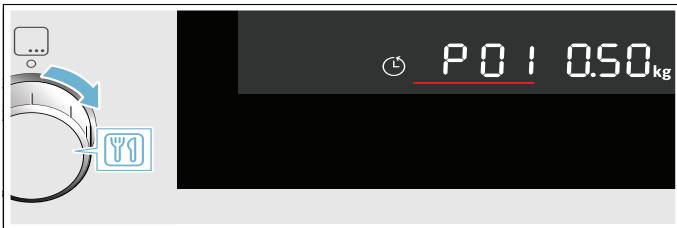
توجه

- غذا را از داخل بسته بندی خارج و وزن نمایید. در صورتی که امکان وارد کردن وزن دقیق وجود ندارد، مقدار را به مقدار کمتر یا بیشتر گرد کنید.
- غذا را در داخل محفظه پخت سرد قرار دهید.
- برای برنامه‌ها، همیشه از ظروف قابل استفاده در مایکروویو و مقاوم در برابر حرارت، برای مثال از جنس شیشه یا سرامیک استفاده کنید. نکات مربوط به لوازم جانبی را در جدول برنامه‌ها مورد توجه قرار دهید.
- برای کسب بهترین نتیجه پخت، از مواد غذایی تازه و سالم و گوشت در دمای یخچال استفاده کنید. برای مواد غذایی یخزده، فقط از موادی استفاده کنید که مستقیماً از فریزر بیرون آمده‌اند.

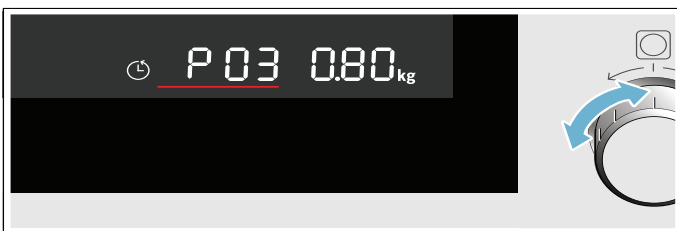
تنظیم یک برنامه

مثال نمایش داده شده در شکل: برنامه 3 با وزن 1 کیلوگرم.

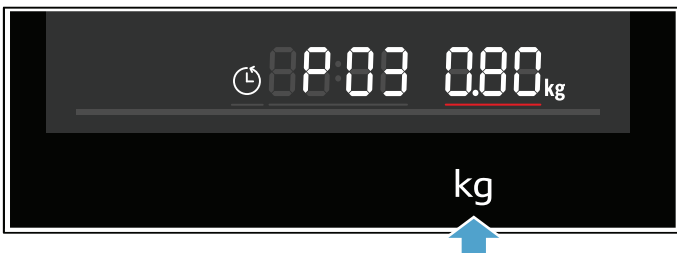
- انتخابگر عملکرد را روی برنامه‌های خودکار (P1) قرار دهید. شماره اولین برنامه و وزن پیشنهادی روی نمایشگر نشان داده می‌شود.



- با استفاده از انتخابگر چرخشی برنامه شماره 3 را انتخاب کنید.



- علامت kg را لمس کنید. تنظیم وزن روی نمایشگر پر نور می‌شود.



بعد از سپری شدن زمان پخت

یک هشدار صوتی به صدا در می‌آید و علامت start > stop خاموش می‌شود. حالت ترکیبی پایان یافته است. یک ناحیه را لمس کنید تا صدای هشدار قطع شود.

تغییر توان مایکروویو

علامت [] را لمس کنید تا توان مورد نظر روی نمایشگر انتخاب شود.

توجه

- اگر چندین بار آنرا فشار دهید سطح توان را از بالاترین به پایین‌ترین سطح تغییر می‌دهد.
- اگر عملکرد مایکروویو فقط بعد از شروع اضافه شود، دستگاه متوقف می‌شود. علامت start > stop را فشار دهید تا عملیات شروع شود.

توقف عملیات

- علامت start > stop را لمس کنید یا درب دستگاه را باز کنید. عملیات به حالت تعلیق در می‌آید و چراغ start > stop LED چشمک می‌زند.
- درب دستگاه را ببندید.
- علامت start > stop را لمس کنید. عملیات ادامه می‌یابد و چراغ start > stop LED روشن می‌شود.

متوقف کردن گرمادهی دستگاه

انتخابگر عملکرد را روی موقعیت "Off" (خاموش) قرار دهید. دستگاه گرمادهی را متوقف می‌کند و تمام تنظیمات پاک می‌شوند.

توجه: بعد از وقفه یا توقف در عملکرد دستگاه، ممکن است فن به کار کردن ادامه دهد.

تنظیم مایکروویو

- توجه**
- اگر چندین بار آنرا فشار دهید سطح توان را از بالاترین به پایین‌ترین سطح تغییر می‌دهد.
 - اگر عملکرد مایکروویو فقط بعد از شروع اضافه شود، دستگاه متوقف می‌شود. علامت start ▷ stop را فشار دهید تا عملیات شروع شود

توقف عملیات

1. علامت start ▷ stop را لمس کنید یا درب دستگاه را باز کنید. عملیات به حالت تعلیق درمی‌آید و چراغ start ▷ stop LED چشمک می‌زند.
 2. درب دستگاه را ببندید.
 3. علامت start ▷ stop را لمس کنید.
- عملیات ادامه می‌یابد و چراغ start ▷ stop LED روشن می‌شود.

متوقف کردن گرمادهی دستگاه

- انتخابگر عملکرد را روی موقعیت "Off" (خاموش) قرار دهید. دستگاه گرمادهی را متوقف می‌کند و تمام تنظیمات پاک می‌شوند.
- توجه:** بعد از وقفه یا توقف در عملکرد دستگاه، ممکن است فن به کار کردن ادامه دهد.

تنظیم مایکروویو در حالت ترکیبی

می‌توانید عملکرد مایکروویو را با تمام حالت‌های گرمادهی ترکیب کنید. دستگاه گرم می‌شود و به طور همزمان مایکروویو نیز به کار می‌افتد. در نتیجه، غذا در مدت بسیار کوتاهی آماده می‌شود.

گزینه‌های ترکیب

- هوای داغ
- گریل با هوای داغ
- تنظیم پیتزا
- گریل

استثناء:

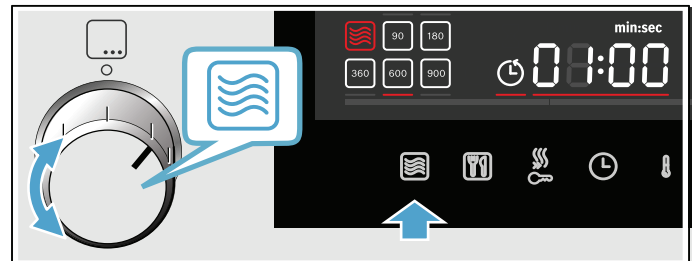
- ☒ تنظیم مایکروویو 900 وات
- ☒ هوای داغ 40 درجه سانتی‌گراد

تنظیمات عملکرد ترکیبی

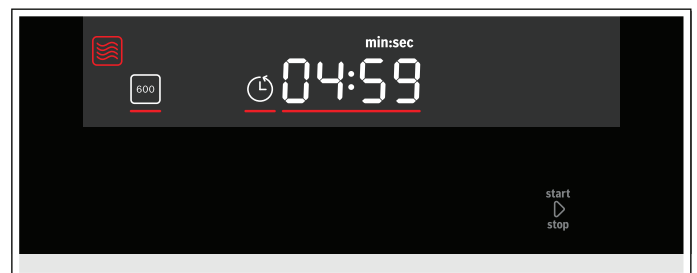
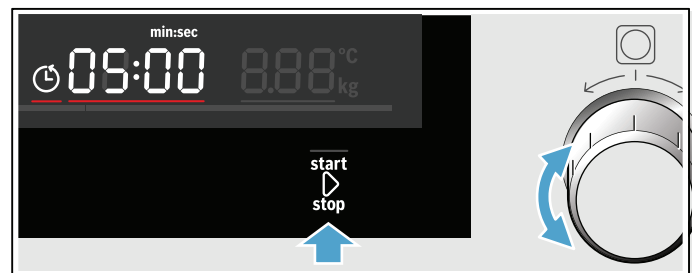
- مثال: هوای داغ 190 درجه سانتی‌گراد به همراه مایکروویو با توان 360 وات، 17 دقیقه.
1. با استفاده از انتخابگر عملکرد، حالت گرمادهی هوای داغ ☒ را تنظیم کنید.
 2. مقدار پیش فرض دما نمایش داده می‌شود.
 3. انتخابگر چرخشی را روی دمای مورد نظر بچرخانید.
 4. علامت تنظیم توان مایکروویو ☒ را لمس کنید تا توان مورد نظر روی نمایشگر نشان داده شود.
 5. یک زمان پخت پیش فرض به نمایش درمی‌آید.
 4. زمان پخت را با استفاده از انتخابگر چرخشی تنظیم کنید.
 5. start ▷ stop را لمس کنید.
- عملیات آغاز شده و چراغ start ▷ stop LED روشن می‌شود. شمارش معکوس زمان پخت آغاز می‌شود.

مثال: تنظیم توان مایکروویو 600 وات، زمان پخت 5 دقیقه.

1. با استفاده از انتخابگر عملکرد مایکروویو ☒ انتخاب کنید. دستگاه اینک آماده استفاده است. حداکثر توان خروجی مایکروویو will be displayed as the به عنوان مقدار پیش فرض در صفحه نمایش نشان داده می‌شود. شما می‌توانید این مقدار را هر زمانی تغییر دهید.
2. قسمت تنظیم مایکروویو را برای انتخاب توان مورد نظر لمس کنید.



- تنظیم مایکروویو با رنگ سفید پرنور و زمان پخت پیش فرض روی نمایشگر نشان داده می‌شوند.
3. انتخابگر چرخشی را برای تنظیم زمان پخت مورد نیاز بچرخانید. **توجه:** همچنین می‌توانید ابتدا زمان پخت را تنظیم کنید و سپس تنظیمات توان مایکروویو را انجام دهید.
 4. دکمه start ▷ stop را لمس کنید.



شمارش معکوس زمان باقیمانده روی نمایشگر نشان داده می‌شود. چراغ start ▷ stop LED روشن می‌شود.

بعد از سپری شدن زمان پخت

یک هشدار صوتی به صدا در می‌آید. درب دستگاه را باز کنید یا یکی از دکمه‌ها را لمس نمایید.

تغییر زمان پخت

با استفاده از انتخابگر چرخشی، زمان پخت را تغییر دهید. بعد از چند ثانیه، تغییر اعمال می‌شود.

تغییر توان مایکروویو

علامت ☒ را لمس کنید تا توان مورد نظر روی نمایشگر انتخاب شود.

مایکروویو

شما با استفاده از مایکروویو می‌توانید با سرعت بیشتری غذا را بپزید، گرم کنید یا یخزدایی نمایید. شما می‌توانید مایکروویو را به تنهایی یا در ترکیب با گریل مورد استفاده قرار دهید.

برای اینکه بهترین استفاده از مایکروویو تضمین شود، لطفاً نکات مندرج در بخش ظرف پخت را بخوانید و اطلاعات موجود در جداول کاربردی، که در انتهای دفترچه راهنما آمده، را بررسی کنید.

ظروف پخت

تمامی ظروف پخت برای استفاده در مایکروویو مناسب نیستند. برای اطمینان از گرم شدن غذا و آسیب ندیدن دستگاه، تنها از ظروف پخت مناسب مایکروویو استفاده کنید.

ظرف پخت مناسب

ظروف پخت مقاوم در برابر حرارت از جنس شیشه، شیشه سرامیکی، چینی یا پلاستیک مقاوم در برابر حرارت مناسب هستند. این مواد امواج مایکروویو را از خود عبور می‌دهند.

شما همچنین می‌توانید از ظروف سرو غذا استفاده کنید. این عمل شما را از انتقال غذا به ظرف دیگر بی‌نیاز می‌کند. فقط در صورتی از ظروف دارای تزیینات طلا و نقره استفاده کنید که شرکت سازنده مناسب بودن آنها را جهت استفاده در دستگاه مایکروویو ضمانت کرده باشد.

ظرف پخت نامناسب

ظروف فلزی مناسب نیستند. فلز به مایکروویو اجازه نمی‌دهد امواج خود را ساطع کند. غذاهای موجود در ظروف فلزی سرپوشیده گرم نمی‌شوند.

احتیاط!

ایجاد جرقه: ظروف فلزی - برای مثال قاشق داخل لیوان - باید حداقل 2 سانتی‌متر با دیوارهای محفظه پخت و بخش داخلی درب فاصله داشته باشد. ممکن است جرقه‌ها صدمات جبران‌ناپذیری به شیشه داخلی درب وارد کنند.

آزمایش ظرف پخت

اگر غذایی داخل مایکروویو نیست، هرگز آن را روشن نکنید. آزمون کوتاه ظرف پخت از این قانون مستثناء است.

در صورت عدم اطمینان از مناسب بودن جنس ظروف پخت برای استفاده در دستگاه مایکروویو، آزمایش زیر را انجام دهید.

1. ظرف پخت خالی را با حداکثر قدرت حدود 1/2 تا 1 دقیقه گرم کنید.
 2. دمای ظروف پخت را در طی این مدت کنترل کنید.
- ظرف پخت باید هنگام لمس کردن سرد یا گرم باقی بماند.

در صورت داغ شدن ظرف و یا ایجاد جرقه، آن ظرف برای استفاده در مایکروویو مناسب نیست. در این صورت، آزمایش را متوقف کنید.

⚠ هشدار - خطر سوختگی!

قطعات قابل دسترس در جریان عملکرد دستگاه بسیار داغ می‌شود. هرگز قطعات داغ را لمس نکنید. اجازه ندهید کودکان بیش از حد به دستگاه نزدیک شوند.

تنظیم توان مایکروویو

تنظیمات توان مایکروویو درجه‌های مختلف هستند و همیشه با میزان برق مصرفی دستگاه دقیقاً منطبق نیستند.

تنظیمات توان زیر برای مایکروویو در دسترس هستند.

تنظیمات مایکروویو	حداکثر زمان پخت	استفاده
90	1 ساعت و 30 دقیقه	برای یخزدایی از مواد غذایی که به آسانی کیفیت خود را از دست می‌دهند.
180	1 ساعت و 30 دقیقه	برای یخزدایی و ادامه پخت.
360	1 ساعت و 30 دقیقه	برای پخت گوشت و گرم کردن غذاهایی که به راحتی کیفیت خود را از دست می‌دهند.
600	1 ساعت و 30 دقیقه	برای گرم کردن و پختن غذا.
900 وات	30 دقیقه	برای گرم کردن مایعات.

مقادیر پیش فرض:

دستگاه برای هر کدام از تنظیمات مایکروویو یک زمان پخت پیش فرض ارائه می‌دهد. می‌توانید این مقادیر را تأیید کنید یا آن را در محدوده مناسب تغییر دهید.

تنظیم حداکثر، برای گرم کردن مایعات است. بعد از یک مدت زمان مشخص، توان مایکروویو برای محافظت از دستگاه به پایین تر از مقدار حداکثر کاهش می‌یابد. بعد از سرد شدن، مایکروویو دوباره به توان کامل خود خواهد رسید.

فواصل تنظیم زمان

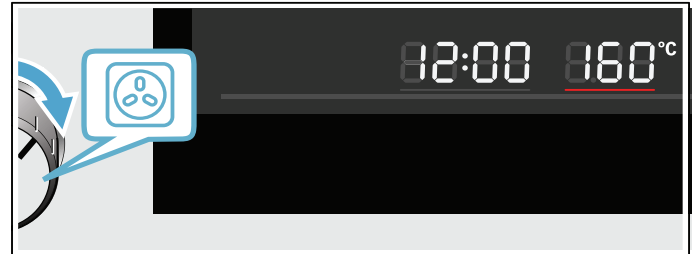
فاصله برای تنظیم زمان پخت با طول مدت پخت تغییر می‌کند.

زمان پخت	فاصله
0 - 1 دقیقه	5 ثانیه
1 - 3 دقیقه	10 ثانیه
3 - 15 دقیقه	30 ثانیه
15 دقیقه - 1 ساعت	1 دقیقه
1 ساعت - 1 ساعت و 30 دقیقه	5 دقیقه

تنظیم حالت گرمادهی و دما

مثال: هوای داغ ☀️ در 200 درجه سانتی‌گراد

1. با استفاده از انتخابگر عملکرد، گرمادهی هوای داغ ☀️ را تنظیم کنید.
دمای پیش فرض 160 درجه سانتی‌گراد روی صفحه نمایش ظاهر می‌شود.



2. با استفاده از انتخابگر چرخشی دما را روی 200 درجه سانتی‌گراد تنظیم کنید.
3. دکمه start ▷ stop را لمس کنید.



دستگاه گرمادهی را شروع می‌کند. چراغ start ▷ stop LED روشن می‌شود. طول نوار روی نشانگر دما به تدریج افزایش می‌یابد.
با استفاده از انتخابگر چرخشی می‌توانید دما را وقتی دستگاه در حال گرم شدن است، در هر زمان تغییر دهید.

توجه

- وقتی دستگاه گرم شد، برحسب عملکرد گرمادهی، نوسانات جزئی در دما طبیعی است.
- وقتی دستگاه گرم می‌شود، نمی‌توان دما را روی 40 درجه سانتی‌گراد تنظیم نمود.

تنظیم زمان پخت

1. حالت گرمادهی و دما را تنظیم کنید.
2. علامت ⌚ را لمس کنید تا زمانی که ⌚ پر نور شود.
3. انتخابگر چرخشی را برای تنظیم زمان پخت مورد نیاز بچرخانید.
4. start ▷ stop را لمس کنید.
گرمایش دستگاه آغاز می‌شود. چراغ start ▷ stop LED روشن می‌شود. شمارش معکوس زمان پخت آغاز می‌شود.

توقف عملیات

1. علامت start ▷ stop را لمس کنید یا درب دستگاه را باز کنید. عملیات به حالت تعلیق درمی‌آید و چراغ start ▷ stop LED چشمک می‌زند.
درب دستگاه را ببندید.
2. علامت start ▷ stop را لمس کنید.
3. عملیات ادامه می‌یابد و چراغ start ▷ stop LED روشن می‌شود.

متوقف کردن گرمادهی دستگاه

انتخابگر عملکرد را روی موقعیت "Off" (خاموش) قرار دهید.

دستگاه گرمادهی را متوقف می‌کند و تمام تنظیمات پاک می‌شوند.

توجه: بعد از وقفه یا توقف در عملکرد دستگاه، ممکن است فن به کار کردن ادامه دهد.

گرمایش سریع

با گرمایش سریع، دستگاه بسیار سریع‌تر به دمای تنظیم شده می‌رسد. فقط زمانی از گرمایش سریع استفاده کنید که دمایی بالاتر از 100 درجه سانتی‌گراد انتخاب شده باشد. گرمایش سریع برای حالت‌های گرمادهی زیر مناسب است:

- هوای داغ ☀️ (استثناء: هوای داغ 40 درجه سانتی‌گراد)
- گریل با هوای داغ ☀️
- تنظیم پیتزا 🍕

برای آنکه پخت مناسب و یکدست غذا تضمین شود، آنرا تا قبل از کامل شدن پیش گرمایش سریع در محفظه پخت قرار ندهید.

1. حالت گرمادهی و دما را تنظیم کنید.
2. علامت ⌚ را لمس کنید.
علامت ⌚ روی نمایشگر روشن می‌شود.
3. start ▷ stop را لمس کنید.
گرمایش دستگاه آغاز می‌شود. چراغ start ▷ stop LED روشن می‌شود.

گرمایش سریع پایان یافته است

یک هشدار صوتی به صدا در می‌آید. علامت ⌚ از روی صفحه نمایش ناپدید می‌شود. دستگاه با حالت گرمادهی و دمای تعیین شده به کار ادامه می‌دهد. غذا را در داخل محفظه پخت قرار دهید.

لغو گرمایش سریع

علامت ⌚ را لمس کنید. علامت ⌚ از روی صفحه نمایش ناپدید می‌شود. دستگاه با حالت گرمادهی و دمای تعیین شده به کار ادامه می‌دهد.

توجه: گرمایش سریع ظرف حداکثر 15 دقیقه به طور خودکار غیرفعال می‌شود.

عملکرد ایمنی خاموش شدن خودکار

اگر دستگاه شما برای مدت طولانی بدون اینکه زمان پخت تنظیم شده باشد کار کند، عملکرد ایمنی خاموش شدن خودکار فعال می‌شود. زمان خاموش شدن خودکار دستگاه، به حالت گرمادهی و دمای تنظیم شده بستگی دارد.

- هوای داغ 40 درجه سانتی‌گراد: 24 ساعت
- هوای داغ 100-230 درجه سانتی‌گراد: 5 ساعت
- گریل با هوای داغ و تنظیم پیتزا: 5 ساعت
- گریل: 90 دقیقه

مثال: اگر دستگاه در حال کار با تنظیم هوای داغ در 160 درجه سانتی‌گراد باشد، بعد از حدود 5 ساعت به طور خودکار خاموش می‌شود.

🔊 روی نمایشگر ظاهر می‌شود. دستگاه خاموش می‌شود. برای تأیید، start ▷ stop را فشار دهید.

راه اندازی دستگاه

پیشتر با کنترل‌ها و نحوه کار آنها آشنا شده‌اید. اینک نحوه تنظیم دستگاه را توضیح خواهیم داد. خواهید آموخت که پس از روشن و خاموش کردن دستگاه چه اتفاقی می‌افتد، و با نحوه انتخاب حالت کارکرد دستگاه آشنا خواهید شد.

روشن و خاموش کردن دستگاه

قبل از اینکه بتوانید دستگاه را تنظیم کنید، باید آن را روشن کنید.

توجه: قفل کودک فقط می‌تواند هنگام خاموش بودن دستگاه تنظیم شود. برخی نشانگرها بعد از خاموش شدن دستگاه همچنان روی نمایشگر قابل مشاهده هستند.

وقتی از دستگاه استفاده نمی‌کنید آن را خاموش کنید. اگر هیچ تنظیماتی برای مدت طولانی صورت نگرفته باشد، دستگاه به صورت خودکار خاموش می‌شود.

روشن کردن دستگاه

انتخابگر عملکرد را بچرخانید تا دستگاه روشن شود.

مقدار استاندارد روی نمایشگر پر نور نشان داده می‌شود. دستگاه آماده استفاده است.

نحوه انتخاب حالت‌های عملکرد را می‌توانید در بخش‌های مجزا ببابید.

روش خاموش کردن دستگاه

انتخابگر عملکرد را روی حالت خاموش قرار دهید.

تمام عملکردهای جاری لغو می‌شوند.

ساعت روی صفحه نمایش ظاهر می‌شود.

توجه: در تنظیمات پایه می‌توانید تعیین کنید که هنگام خاموش بودن دستگاه، ساعت نشان داده شود یا خیر.

انتخاب یکی از حالت‌های عملکرد

بعد از انتخاب حالت عملکرد، مقادیر پیش فرض روی نمایشگر نشان داده می‌شود. شما می‌توانید این حالت عملکرد را بلافاصله راه‌اندازی کنید.

موارد زیر همیشه صدق می‌کنند:

1. با استفاده از انتخابگر عملکرد حالت کارکرد مورد نظر را انتخاب کنید.

2. در صورت نیاز، تنظیمات دیگر را نیز انجام دهید. برای این منظور، دکمه مناسب را لمس کنید و از انتخابگر چرخشی برای تغییر مقدار استفاده نمایید.

3. start ▷ stop را لمس کنید. دستگاه عملیات را شروع می‌کند. چراغ LED start ▷ stop روشن می‌شود.

توجه

- اگر دکمه ⊕ را بعد از تنظیم ساعت لمس نکنید، مقدار تنظیم شده بعد از چند ثانیه به طور خودکار اعمال می‌شود.
- اگر انتخابگر عملکرد برای پیکربندی تنظیمات حرکت داده شده باشد، بعد از اتمام کار باید آنرا روی موقعیت "Off" (خاموش) قرار دهید. فقط بعد از این می‌توان از دستگاه استفاده نمود.
- به منظور کاهش مصرف انرژی دستگاه در حالت انتظار، شما می‌توانید ساعت را مخفی کنید.

تمیز کردن محفظه پخت و لوازم جانبی

قبل از استفاده دستگاه جهت آماده سازی غذا برای اولین بار، باید محفظه پخت و لوازم جانبی دستگاه را تمیز کنید.

تمیز کردن محفظه پخت

به منظور برطرف کردن بوی نویی دستگاه، محفظه پخت دستگاه را بصورت خالی و با درب بسته گرم کنید. یک ساعت با هوای داغ (⊕) در دمای 180 درجه سانتی‌گراد برای این کار بسیار مطلوب است. مطمئن شوید کلیه لوازم بسته بندی از داخل فر خارج شده است.

1. از انتخابگر عملکرد برای تنظیم هوای داغ (⊕) استفاده کنید.

2. با استفاده از انتخابگر چرخشی 180 درجه سانتی‌گراد را تنظیم کنید.

3. start ▷ stop را لمس کنید.

گرمایش دستگاه آغاز می‌شود.

دستگاه را بعد از یک ساعت خاموش کنید. برای این منظور start ▷ stop را لمس کنید و سپس انتخابگر عملکرد را بر روی حالت خاموش قرار دهید.

تمیز کردن وسایل جانبی

قبل از به کارگیری لوازم جانبی برای اولین بار، آنها را با آب گرم و صابون و یک پارچه نرم تمیز کنید.

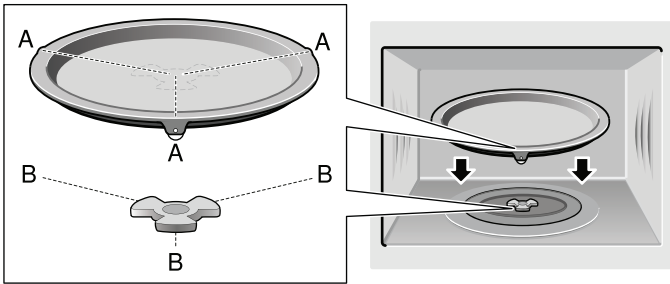
قبل از استفاده برای اولین بار

برای آنکه بتوانید از دستگاه جدید خود استفاده نمایید، باید برخی تنظیمات را روی آن انجام دهید. همچنین باید محفظه پخت و لوازم جانبی را تمیز کنید.

دستگاه باید به طور کامل نصب و به برق وصل شده باشد.

نصب سینی چرخشی

همان طور که در شکل نشان داده شده است، سینی چرخشی را به همراه غلتک‌های "A" روی اتصال "B" موتور سینی چرخشی در مرکز محفظه پخت قرار دهید.



توجه

- هرگز از دستگاه بدون سینی چرخشی استفاده نکنید.
- سینی چرخشی باید به صورت صاف روی اتصال موتور سینی چرخشی بنشیند.
- سینی چرخشی باید هر نوع گرمادهی انتخاب شده، بچرخد.
- حداکثر وزن قابل تحمل برای سینی چرخشی 5 کیلوگرم است.

اولین استفاده

بعد از اتصال به برق یا بعد از قطع برق، صفحه نمایش از شما می‌خواهد ساعت را تنظیم کنید. بعد از چند ثانیه دستورالعمل مربوط نیز ظاهر می‌شود.

تنظیم ساعت

در طول اولین استفاده، نمایش تاریخ به صورت پرنور است. مقدار 12:00 روی نمایشگر چشمک می‌زند و علامت ⊕ روشن می‌شود. ساعت را تنظیم کنید.

1. با استفاده از انتخابگر چرخشی، ساعت را تنظیم کنید.
 2. علامت ⊕ را لمس کنید.
- ساعت اکنون تنظیم شده است.

تغییر زمان روی ساعت

توجه: برای تغییر ساعت، باید دستگاه را خاموش کنید.

1. علامت ⊕ را دو بار لمس کنید.
 2. علامت ⊕ و ساعت روی نمایشگر ظاهر خواهد شد.
 3. علامت ⊕ را لمس کنید.
- ساعت اکنون تنظیم شده است.

لوازم جانبی

در زیر، مرور کلی لوازم جانبی همراه دستگاه و اطلاعات مربوط به استفاده صحیح از آنها را خواهید یافت.

احتیاط!

هنگام برداشتن ظروف غذا، مطمئن شوید سینی چرخشی حرکت نمی‌کند. مطمئن شوید سینی چرخشی به خوبی درگیر شده است. سینی چرخشی می‌تواند به چپ یا راست بچرخد.

لوازم جانبی ارائه شده

سینی چرخشی

غذاهایی که نیاز به حرارت زیاد از زیر دارند، می‌توانند مستقیماً روی سینی چرخشی پخته شوند.



توجه: سینی چرخشی می‌تواند در جهت حرکت عقربه ساعت یا خلاف آن بچرخد. سینی در برابر خراشیدگی مقاوم است. می‌توانید پیترزا را مستقیماً روی سینی چرخشی بپزید.

توری سیمی کوتاه

برای مایکروویو و پختن و بریان کردن در فر.



توجه: توری سیمی را روی سینی چرخشی قرار دهید.

توری سیمی بلند

توری سیمی برای گریل کردن به طور مثال استیک، سوسیس یا نان، یا قرار دادن ظروف، برای مثال ظرف فر کم عمق.



توجه: توری سیمی را روی سینی چرخشی قرار دهید.

لوازم جانبی ویژه

لوازم جانبی را می‌توانید از بخش خدمات پس از فروش یا فروشگاه‌های مجاز تهیه نمایید.

لوازم جانبی ویژه

ظرف شیشه‌ای

برای غذاهای بریانی یا گراتینه‌هایی که باید در فر آماده شوند.

سینی پیترزا

برای پیترزا و کیک‌های بزرگ گرد.

بخارپز برای دستگاه‌های مایکروویو

برای بخارپز کردن سریع‌تر و ملایم‌تر غذا.

حالت‌های عملکرد

دستگاه شما دارای حالت‌های عملکرد مختلفی است که استفاده از آن را آسان‌تر می‌کند. شرح دقیق آنها را می‌توانید در قسمت‌های مربوطه بیابید.

تنظیمات میکروویو	حداکثر زمان پخت
90	1 ساعت و 30 دقیقه
180	1 ساعت و 30 دقیقه
360	1 ساعت و 30 دقیقه
600	1 ساعت و 30 دقیقه
900 وات	30 دقیقه

می‌توانید از میکروویو به صورت مستقل و یا به صورت ترکیبی با سایر حالت‌های گرمادهی استفاده کنید.

استثنا:

تنظیم میکروویو 900 وات

هوای داغ 40 درجه سانتی‌گراد

در زیر چگونگی ترکیب عملکرد میکروویو با تمام حالت‌های گرمادهی را می‌یابید:

محفظه پخت

عملکردهای مختلف محفظه پخت استفاده از دستگاه را آسان‌تر می‌سازد. به این ترتیب مثلاً محفظه پخت می‌تواند از نور خوبی برخوردار باشد و یک فن خنک‌کننده نیز مانع از گرم شدن بیش از حد دستگاه می‌شود.

باز کردن درب دستگاه

در صورتی که درب دستگاه را در هنگام عملیات باز کنید، عملیات متوقف می‌شود. درب را ببندید و stop > start را برای ادامه عملیات لمس کنید.

روشنایی داخلی دستگاه

هنگامی که دستگاه در حال کار است چراغ داخلی روشن می‌شود. وقتی که پخت غذا در فر به پایان رسید، چراغ خاموش می‌شود.

وقتی درب دستگاه باز شود، چراغ داخلی روشن می‌شود. برای مثال، تمیز کردن محفظه پخت را آسان می‌کند. بعد از حدود 15 دقیقه، چراغ داخلی به طور خودکار خاموش می‌شود.

فن خنک‌کننده

دستگاه شما دارای فن خنک‌کننده است. فن خنک‌کننده در هنگام کارکرد دستگاه روشن می‌شود. هوای داغ از قسمت بالای درب خارج می‌شود. حتی پس از اتمام عملکرد دستگاه، فن خنک‌کننده برای مدتی به کار خود ادامه می‌دهد.

احتیاط!

روی شیارهای تهویه را نپوشانید. در غیر این صورت ممکن است حرارت دستگاه بیش از حد بالا رود.

توجه

- دستگاه در طول زمان عملکرد میکروویو خنک باقی می‌ماند. با این حال فن خنک‌کننده باز هم روشن می‌شود. فن خنک‌کننده ممکن است حتی پس از خاتمه عملکرد میکروویو نیز به کار خود ادامه دهد.
- آب حاصل از میعان ممکن است بر روی شیشه درب، دیواره‌ها یا کف دستگاه ظاهر شود. این حالت طبیعی است و بر روی عملکرد دستگاه تأثیر منفی نخواهد گذاشت. پس از اتمام مرحله پخت بخار را پاک کنید.

حالت عملکرد	استفاده
عملکردهای گرمادهی ← «راه اندازی دستگاه» در صفحه 12	عملکردهای گرمادهی مختلفی با تنظیم دقیق وجود دارد که به شما امکان می‌دهد غذای خود را به بهترین حالت پخت نمایید.
مایکروویو ← «مایکروویو» در صفحه 14	با استفاده از میکروویو می‌توانید با سرعت بیشتری غذا را بپزید، گرم کنید یا یخ‌زدایی نمایید.
عملیات ترکیبی مایکروویو	علاوه بر یک حالت گرمادهی، می‌توانید مایکروویو را نیز روشن کنید.
تنظیمات پایه ← «تنظیمات پایه» در صفحه 21	شما می‌توانید تنظیمات پایه دستگاه را مطابق نیاز خود تغییر دهید.

حالت‌های گرمادهی

برای اطمینان از اینکه همیشه نوع صحیح صفحه گرمایی را برای پخت غذا استفاده می‌کنید، ما تفاوت‌ها و عملکردهای زیر را توضیح داده‌ایم. علامت‌های مربوط به حالت‌های گرمادهی در به خاطر سپردن آنها به شما کمک می‌کند.

حالت گرمادهی	دما	استفاده
هوای داغ	40 درجه سانتی‌گراد	ور آمدن خمیر، یخ زدایی کیک‌های خامه‌ای.
	100-230 درجه سانتی‌گراد	برای پختن و بریان کردن در یک طبقه.
گریل	تنظیمات گریل: 1 = کم، 2 = متوسط، 3 = زیاد	برای گریل کردن مواد غذایی تخت، مانند استیک یا سوسیس، تست کردن نان و پخت گراتینه.
گریل با هوای داغ	100-230 درجه سانتی‌گراد	برای بریان کردن ماکیان، ماهی، درسته و قطعات بزرگتر گوشت.
تنظیم پیتزا	100-230 درجه سانتی‌گراد	برای پخت پیتزا و غذاهایی که نیاز به حرارت زیاد از زیر دارند.

مقادیر پیش تنظیم

برای هر کدام از حالت‌های گرمادهی، دستگاه یک دما یا توان از پیش تنظیم شده را نشان می‌دهد. می‌توانید این مقادیر را تأیید کنید یا آن را در محدوده مناسب تغییر دهید.

مایکروویو

تنظیمات قدرت گوناگونی برای مایکروویو متناسب با انواع مختلف غذا و آماده سازی غذا موجود است. تنظیمات مایکروویو همیشه با توان مورد استفاده دستگاه دقیقاً منطبق نیست.

تنظیمات زیر برای مایکروویو موجود است.

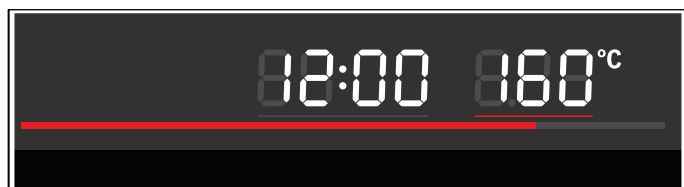
موارد روی صفحه نمایش

در اینجا توضیح مختصری در خصوص عناصر مختلف روی صفحه نمایش ارائه شده است.

علامت	مفهوم
☒	تایمر اگر علامت پرنور باشد، تایمر روی نمایشگر ظاهر خواهد شد.
⌚	زمان پخت اگر علامت پرنور باشد، زمان پخت روی نمایشگر ظاهر خواهد شد.
⌚	ساعت اگر علامت پرنور باشد، ساعت روی نمایشگر ظاهر خواهد شد.
h:min	ساعت/دقیقه زمان پخت به ساعت و دقیقه
min:sec	دقیقه/ثانیه زمان پخت به دقیقه و ثانیه
☒	قفل کودک اگر این علامت روشن شود، قفل کودک فعال شده است.
☒	گرمایش سریع اگر این علامت روشن شود، گرمایش سریع فعال شده است.

نشانهگر دما

نوار قرمز پایین نمایشگر نشان می‌دهد که دستگاه در حال گرم شدن است.
اگر عملکرد گرمادهی در حال استفاده باشد، با گرم شدن محفظه پخت، نوار از چپ به راست قرمز می‌شود.
در صورت استفاده از گریل، یک نوار قرمز کامل بلافاصله به نمایش درمی‌آید.
وقتی از عملکرد مایکروویو استفاده می‌شود، نوار روشن نمی‌شوند.
هنگام پیش گرمایش محفظه پخت، بهترین زمان برای قرار دادن غذا در محفظه پخت بلافاصله بعد از قرمز شدن هر پنج قسمت خط است.



توجه: دمای واقعی داخل محفظه پخت ممکن است به دلیل اینرسی حرارتی کمی با دمای تنظیم شده تفاوت داشته باشد.

حالت شب

برای صرفه جویی در مصرف برق، شدت نور نمایشگر به صورت خودکار بین ساعت 10 شب تا 5.59 صبح به کمترین سطح می‌رسد.

انتخابگر چرخشی

برای تغییر مقادیر تنظیم نشان داده شده روی صفحه نمایش و مقادیر پرنور شده از انتخابگر چرخشی استفاده کنید.
در بیشتر فهرست‌های انتخاب، مثل برنامه‌ها، اولین انتخاب بعد از آخرین مورد تکرار می‌شود.
برای مقادیر، مانند وزن، باید انتخابگر چرخشی را وقتی به کمترین یا بیشترین مقدار رسیدید برگردانید.

دکمه‌های لمسی و صفحه نمایش

با استفاده از دکمه‌های لمسی می‌توانید عملکردهای مختلف بیشتری را روی دستگاه خود تنظیم کنید. مقادیر مربوط به آنها را می‌توانید روی نمایشگر مشاهده کنید.

دکمه‌های لمسی

در اینجا توضیح مختصری در مورد دکمه‌ها و قسمت‌های لمسی مختلف ارائه شده است.

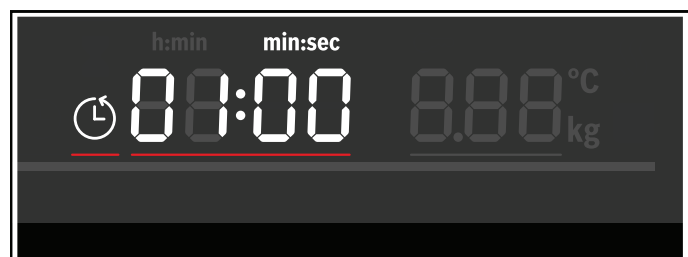
علامت	مفهوم
☒	مایکروویو انتخاب توان‌های مایکروویو یا فعال کردن مایکروویو برای یک حالت گرمادهی.
☒	برنامه‌ها فراخوانی انتخاب برنامه، استفاده از انتخابگر چرخشی برای انتخاب شماره برنامه.
☒	پیش گرمایش سریع/قفل کودک فشار کوتاه: فعال/غیر فعال کردن پیش گرمایش سریع. فشار طولانی: فعال/غیر فعال کردن قفل کودک.
⌚	گزینه‌های تنظیمات زمان انتخاب علامت «گزینه‌های تنظیم زمان» و تنظیم گزینه‌های زمان مورد نظر با استفاده از انتخابگر چرخشی.
☒	دما انتخاب علامت «دما» و تنظیم دمای مورد نظر با استفاده از انتخابگر چرخشی.
kg	وزن انتخاب علامت «وزن» و تنظیم وزن مورد نظر با استفاده از انتخابگر چرخشی.
start ▶ stop	شروع/توقف شروع یا وقفه در عملکرد توجه: فشار دادن و نگه داشتن عملیات جاری را پایان می‌بخشد و تنظیمات حالت کارکرد به مقادیر پیش فرض باز می‌گردند.

صفحه نمایش

صفحه نمایش طوری طراحی شده است که اطلاعات در هر موقعیتی به یک نگاه قابل خواندن باشد.

مقداری که می‌توانید در حال حاضر تنظیم کنید به صورت پرنور نشان داده می‌شود. در زیر مقدار تنظیم یک نوار قرمز رنگ نشان داده می‌شود.

مقدار پرنور شده را می‌توان با استفاده از انتخابگر چرخشی به صورت مستقیم تغییر داد.



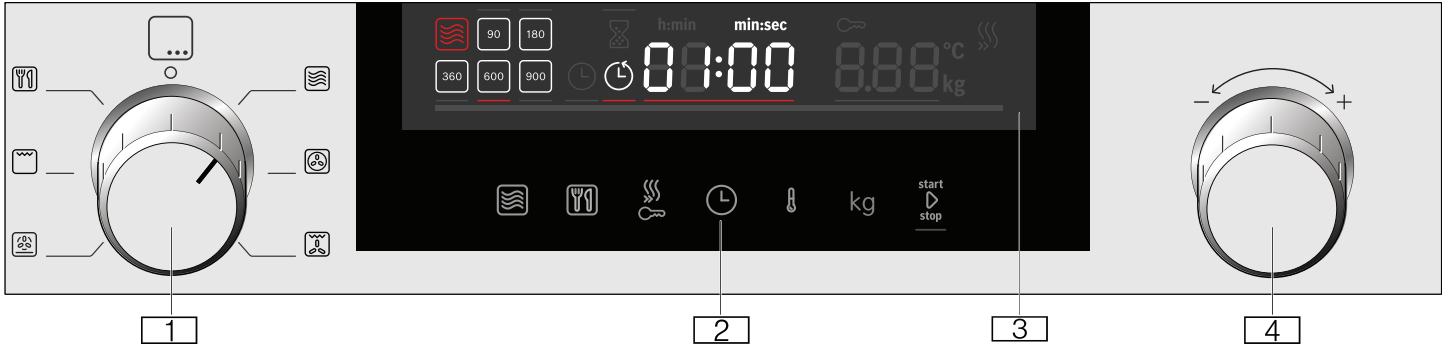
دستگاه خود را بشناسید

در این فصل، در خصوص نشانگرها و دکمه‌های کنترل توضیح خواهیم داد. همچنین با عملکردهای گوناگون دستگاه خود آشنا خواهید شد.

توجه: جزئیات و رنگ‌ها ممکن است بر حسب مدل دستگاه متفاوت باشد.

صفحه کنترل

با استفاده از انتخابگر عملکرد و انتخابگر چرخشی، و همچنین دکمه‌های لمسی، عملکردهای مختلف دستگاه را از طریق واحد کنترل تنظیم کنید. تنظیمات فعلی روی صفحه نمایش نشان داده می‌شود. نمای کلی زیر، صفحه کنترل را زمانی که دستگاه روشن و یکی از حالت‌های عملکرد انتخاب شده است، نشان می‌دهد.



انتخابگر عملکرد

با استفاده از انتخابگر عملکرد انواع گرمادهی و سایر عملکردها را تنظیم کنید.

برای اطمینان از اینکه همیشه از حالت گرمادهی صحیح برای پخت غذا استفاده می‌کنید، ما تفاوت‌ها و عملکردها را در زیر توضیح داده‌ایم.

تنظیمات	استفاده
وضعیت «خاموش»	دستگاه خاموش است.
مایکروویو	عملکرد مایکروویو را انتخاب می‌کند.
هوای داغ	فن حرارت المنت حلقوی داخل دیواره پشتی فر را به طور یکنواخت در اطراف محفظه پخت توزیع می‌کند.
گریل با هوای داغ	فن هوای داغ را از طریق المنت حرارتی پیرامون غذا به گردش درمی‌آورد.
تنظیم پیتزا	المنت گرمادهی پایین و المنت حلقوی داخل دیواره پشتی گرم می‌شوند.
گریل	کل سطح زیر المنت بالا داغ می‌شود.
برنامه‌ها	دسترسی به تنظیمات از پیش برنامه ریزی شده را برای تعداد زیادی از غذاها فراهم می‌کند.

1 انتخابگر عملکرد

از انتخابگر عملکرد برای تنظیم حالت گرمادهی یا سایر عملکردها استفاده کنید.

انتخابگر عملکرد را می‌توانید در جهت یا خلاف جهت حرکت عقربه ساعت تا موقعیت "Off" (خاموش) بچرخانید.

2 دکمه‌های لمسی

پشت دکمه‌های لمسی حسگرهایی قرار گرفته است. برای انتخاب یک عملکرد کافی است علامت آنرا لمس کنید.

3 صفحه نمایش

صفحه نمایش علامت‌های عملکردهای فعال و گزینه‌های تنظیم زمان را نمایش می‌دهد.

4 انتخابگر چرخشی

با استفاده از انتخابگر چرخشی، تنظیمات دما برای عملکرد گرمادهی یا تنظیمات مربوط به سایر عملکردها را انتخاب کنید. انتخابگر چرخشی را می‌توانید در جهت یا خلاف جهت حرکت عقربه ساعت بچرخانید.

توجه

- در برخی از دستگاه‌ها، انتخابگر عملکرد با چرخشی می‌تواند به داخل جمع شود. برای بیرون آوردن یا جمع کردن انتخابگر عملکرد با چرخشی، آن را در موقعیت "Off" (خاموش) به داخل فشار دهید.
- اگر انتخابگر عملکرد در موقعیت "Off" (خاموش) باشد (حالت صرفه جویی در مصرف انرژی) و یک عملکرد انتخاب شود، چند ثانیه طول می‌کشد تا عملکرد قابل دسترس باشد (مثلاً مایکروویو).

حفاظت از محیط زیست

علت‌های خرابی دستگاه

اطلاعات کلی

احتیاط!

- **آب در محفظه پخت فر داغ:** هرگز هنگامی که محفظه پخت داغ است داخل آن آب نریزید. این کار باعث ایجاد بخار می‌گردد. تغییر دما می‌تواند باعث وارد آمدن آسیب شود.
- **مواد غذایی مرطوب:** مواد غذایی آبدار را برای مدت طولانی داخل محفظه پخت درب بسته نگه ندارید.
- از دستگاه برای نگهداری غذا استفاده نکنید. این کار می‌تواند باعث ایجاد زنگ زدگی شود.
- **آب حاصل از میعان در محفظه پخت:** آب حاصل از میعان ممکن است بر روی شیشه درب، دیواره‌ها یا کف دستگاه ظاهر شود. این حالت طبیعی بوده و بر روی عملکرد مایکروویو تأثیر منفی نخواهد گذاشت. برای جلوگیری از زنگ زدگی، بعد از هر بار پخت، داخل محفظه را خشک کنید.
- **خنک کردن دستگاه با درب باز:** محفظه فر را فقط در حالتی که درب آن بسته است، خنک کنید. مراقب باشید چیزی لای درب دستگاه گیر نکرده باشد. حتی اگر درب دستگاه کمی باز بماند، به مرور زمان می‌تواند به کابینت‌های مجاور آسیب برساند.
- **نوار درزگیر بسیار کثیف:** در صورتی که نوار درزگیر درب خیلی کثیف باشد، درب دستگاه دیگر هنگام روشن بودن آن به‌طور کامل بسته نخواهد ماند. قسمت جلوی کابینت‌های مجاور ممکن است آسیب ببینند. همیشه نوار درزگیر را تمیز نگه دارید.
- **استفاده از درب دستگاه برای ایستادن یا قرار دادن اشیاء بر روی آن:** روی درب دستگاه در حالتی که باز است چیزی قرار ندهید یا نیاسنید. ظرف پخت یا تجهیزات جانبی را روی درب دستگاه قرار ندهید.
- **حمل و نقل دستگاه:** از دستگیره درب برای حمل یا نگه داشتن دستگاه استفاده نکنید. دستگیره درب، تحمل وزن دستگاه را نداشته و امکان شکستن آن وجود دارد.

مایکروویو

احتیاط!

- **ایجاد جرقه:** - فلز - به عنوان مثال قاشق داخل لیوان - باید حداقل 2 سانتیمتر از دیواره‌های محفظه پخت و همچنین درب دستگاه فاصله داشته باشد. جرقه‌ها ممکن است صدمات جبران‌ناپذیری به شیشه قسمت داخلی درب وارد کنند.
- **راه اندازی مایکروویو بدون غذا:** - راه‌اندازی مایکروویو بدون قرار دادن غذا در محفظه پخت ممکن است باعث اضافه بار شود. هرگز دستگاه را بدون وجود غذا در محفظه پخت، روشن ننمایید. آزمون کوتاه ظروف تنها استثناء اجرای این قانون است (به بخش «مایکروویو، ظروف مناسب» مراجعه کنید).
- **ذرت بوداده مایکروویو:** - هرگز توان دستگاه را روی خیلی زیاد تنظیم نکنید. اضافه بار ممکن است باعث شکستن شیشه درب شود. توان مورد استفاده نباید بیشتر از 600 وات باشد. کیسه ذرت بوداده را همیشه روی بشقاب شیشه‌ای قرار دهید.
- **ظروف فویل:** - از ظروف فویل داخل این دستگاه استفاده نکنید. این ظروف با تولید جرقه به دستگاه آسیب می‌رسانند.
- **موتور سینی چرخشی:** - نباید اجازه داده شود تا مایعاتی که سرریز شده‌اند از طریق سوراخ موتور سینی چرخشی به داخل دستگاه نفوذ پیدا کنند. بر فرآیند پخت نظارت داشته باشید. برای شروع، از یک زمان پخت نسبتاً کوتاه استفاده کنید و سپس در صورت نیاز زمان پخت را افزایش دهید.
- **سینی چرخشی:** - هرگز فر مایکروویو را بدون وجود سینی چرخشی آن مورد استفاده قرار ندهید.

دستگاه جدید شما بسیار کم مصرف است. در این قسمت توصیه‌هایی در خصوص صرفه جویی بیشتر در مصرف انرژی هنگام استفاده از دستگاه، و نیز چگونگی از رده خارج کردن صحیح دستگاه ارائه شده است.

صرفه جویی در مصرف انرژی

- فقط هنگامی مرحله پیش گرمایش دستگاه را اجرا کنید که در دستور آشپزی و یا جدول دستورالعمل پخت خواسته شده باشد.
- برای پخت نان و شیرینی از قالب‌های تیره با پوشش لعاب یا لاک مشکی استفاده کنید. این‌گونه ظروف گرما را به نحو بسیار بهتری جذب می‌کنند.
- درب دستگاه را هنگام روشن بودن آن تا جای ممکن هر چه کمتر باز کنید.
- بهتر است چند کیک را یکی پس از دیگری بپزید. محفظه پخت فر هنوز گرم است. این امر باعث می‌شود که زمان پخت کیک دوم کاهش یابد. همچنین می‌توانید دو قالب کیک را در محفظه پخت کنار هم قرار دهید.
- برای زمان‌های پخت طولانی‌تر، شما می‌توانید دستگاه را 10 دقیقه قبل از خاتمه زمان پخت خاموش نموده و از گرمای داخل دستگاه جهت اتمام مرحله پخت بهره برداری نمایید.

روش دور انداختن دستگاه بر طبق اصول زیست محیطی

مواد بسته‌بندی دستگاه را بر اساس اصول و موازین زیست محیطی دور بیاندازید.

این دستگاه بر اساس دستورالعمل 2012/19/EU اتحادیه اروپا (waste electrical and electronic equipment - WEEE) در خصوص دستگاه‌های الکتریکی و الکترونیکی مستعمل برچسب خورده است. این دستورالعمل چهارچوب روش پس فرستادن و بازیافت دستگاه‌های مستعمل را برای کلیه کشورهای عضو اتحادیه اروپا تعیین نموده است.



⚠ هشدار - خطر بروز جراحت!

- ظروف نامناسب ممکن است ترک بردارند. ظروف فر چینی یا سرامیکی ممکن است در قسمت دسته یا درپوش دارای منافذ کوچک باشند. در پشت این منافذ فرورفتگی‌های ریز و پنهانی وجود دارد. هر نوع رطوبتی که وارد این فرورفتگی شود، می‌تواند باعث ترک برداشتن ظرف شود. فقط از ظروف مناسب میکروویو استفاده کنید.
- در صورت استفاده از دستگاه در حالت میکروویو به تنهایی، ممکن است قرار دادن ظروف ساخته شده از فلز یا ظروف با تزئینات فلزی در داخل دستگاه هنگام عملکرد آن باعث ایجاد جرقه شود. این موضوع ممکن است باعث آسیب رسیدن به دستگاه شود. هرگز هنگام استفاده از دستگاه در حالت میکروویو به تنهایی، از ظروف فلزی استفاده نکنید. فقط از ظروف مخصوص میکروویو، یا از حالت گرمادهی ترکیبی با میکروویو استفاده کنید.

⚠ هشدار - خطر برق گرفتگی!

- این دستگاه حاوی برق ولتاژ بالا است. هرگز بدنه دستگاه را باز نکنید.

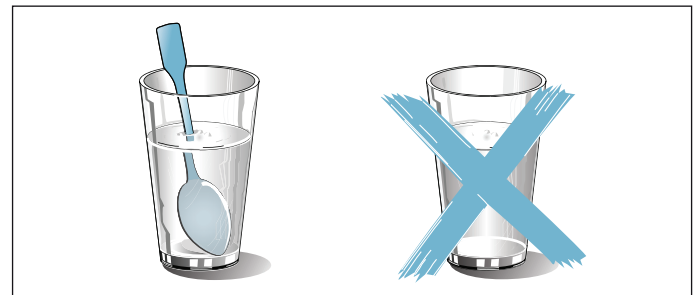
⚠ هشدار - خطر آسیب جدی به سلامت!

- در صورتی که سطح دستگاه به خوبی تمیز نشود ممکن است دچار آسیب دیدگی گردد. در این صورت، امکان انتشار انرژی میکروویو به بیرون وجود دارد. دستگاه را در فواصل زمانی منظم تمیز کنید، و باقیمانده غذاها را بلافاصله از داخل آن بردارید. محفظه پخت، نوار درزگیر، درب و زبانه درب را همیشه تمیز نگه دارید.
- ← «تمیز کردن» در صفحه 22
- در صورتی که درب محفظه پخت و یا نوار درزگیر درب آسیب دیده باشد، انرژی میکروویو به بیرون انتشار می‌یابد. هرگز هنگامی که درب و یا نوار دور درب محفظه پخت و پز آسیب دیده است، از دستگاه استفاده نکنید. با مرکز خدمات پس از فروش تماس بگیرید.
- در دستگاه‌هایی که بدنه ندارند، انرژی میکروویو به بیرون انتشار می‌یابد. هرگز بدنه دستگاه را باز نکنید. برای هرگونه نگهداری یا تعمیرات، با مرکز خدمات پس از فروش تماس بگیرید.

- بسته‌بندی‌های هواناپذیر ممکن است در هنگام گرم شدن غذا بترکند. همیشه دستورالعمل‌های روی بسته‌بندی را رعایت کنید. برای برداشتن ظروف از داخل محفظه پخت، همیشه از دستکش فر استفاده کنید.
- قطعات قابل دسترس در جریان عملکرد دستگاه بسیار داغ می‌شود. هرگز قطعات داغ را لمس نکنید. اجازه ندهید کودکان بیش از حد به دستگاه نزدیک شوند.
- استفاده از دستگاه برای مقاصد غیر از کاربری‌های مورد نظر خطرناک است.
- استفاده از دستگاه برای مقاصد نظیر خشک کردن غذا یا لباس، گرم کردن دمپایی، کیسه حبوبات یا غلات، اسفنج، دستمال‌های آشپزخانه و نظیر آن مجاز نیست.
- در واقع، برای مثال داغ شدن بیش از حد دمپایی، کیسه حبوبات و غلات، اسفنج و دستمال آشپزخانه و غیره می‌تواند باعث سوختگی پوست شما شود.

⚠ هشدار - خطر سوختگی با آب داغ!

- در هنگام گرم کردن مایعات احتمال جوش آمدن با تأخیر مایع وجود دارد. به این معنی که مایع به نقطه جوش می‌رسد ولی بر روی سطح آن حباب‌های معمولی بخار ایجاد نمی‌شود. حتی اگر ظرف فقط کمی لرزش داشته باشد، امکان سرریز و بیرون پاشیدن ناگهانی مایع وجود خواهد داشت. در هنگام گرم کردن، همیشه یک عدد قاشق در داخل ظرف قرار دهید. این کار مانع از جوش تأخیری می‌شود.



مایکروویو

⚠ هشدار - خطر سوختگی!

- استفاده از دستگاه برای مقاصد غیر از کاربری‌های مورد نظر خطرناک است.
- استفاده از دستگاه برای مقاصد نظیر خشک کردن غذا یا لباس، گرم کردن دمپایی، کیسه حبوبات یا غلات، اسفنج، دستمال‌های آشپزخانه و نظیر آن مجاز نیست.
- در واقع، برای مثال داغ شدن بیش از حد دمپایی، کیسه حبوبات و غلات، اسفنج و دستمال آشپزخانه و غیره می‌تواند باعث سوختگی پوست شما شود.
- غذا ممکن است آتش بگیرد. هرگز غذا را در داخل بسته بندی‌هایی که حرارت را در خود نگه می‌دارند، گرم نکنید.
- غذاها را هنگام گرم شدن در داخل ظروف پلاستیکی، کاغذی و یا دیگر مواد اشتعال بدون توجه و نظارت رها نکنید.
- توان بیش از حد نیاز مایکروویو و یا تنظیمات زمانی طولانی بیهوده را انتخاب ننمایید. از اطلاعات موجود در راهنمای دستورالعمل‌ها پیروی کنید.
- هرگز از دستگاه مایکروویو برای خشک کردن اغذیه استفاده نکنید.
- هرگز غذاهای کم آب، مثل نان، را با قدرت بسیار زیاد مایکروویو یا برای مدت طولانی یخ‌زدایی یا گرم نکنید.
- روغن پخت و پز ممکن است باعث آتش‌سوزی شود.
- هرگز از دستگاه مایکروویو برای گرم کردن روغن پخت به تنهایی استفاده نکنید.

⚠ هشدار - خطر انفجار!

- مایعات یا سایر غذاها در ظروفی که درب آنها محکم بسته شده است، می‌توانند منفجر شوند. هرگز مایعات یا دیگر غذاها را در ظروفی که درب آنها محکم بسته شده است، گرم نکنید.

⚠ هشدار - خطر سوختگی!

- غذاهای حاوی پوست یا پوسته ممکن است در جریان گرم کردن، یا حتی بعد از آن، بترکند یا منفجر شوند. هرگز تخم مرغ را با پوست نپزید یا تخم‌مرغ‌های سفت‌پز شده را دوباره گرم نکنید. هرگز حلزون صدف‌دار یا سخت پوستانی مثل خرچنگ را با این دستگاه نپزید. همیشه موقع پختن یا آب‌پز کردن تخم‌مرغ زرده آن را سوراخ کنید.
- پوست غذاهایی مثل سیب، گوجه فرنگی، سیب زمینی و سوسیس که پوست یا پوسته دارند ممکن است بترکد. قبل از گرم کردن، پوست یا پوسته آنها را سوراخ کنید.
- گرما بطور یکنواخت داخل غذای کودک پخش نمی‌شود. هرگز غذای کودک را در ظروف در بسته گرم نکنید.
- همیشه درپوش و یا سر شیشه را بردارید. غذا را بعد از گرم شدن، خوب هم بزنید یا تکان دهید. دمای غذا را قبل از اینکه به کودک داده شود کنترل کنید.
- غذای گرم شده حرارت توزیع می‌کند. ظروف ممکن است به‌شدت داغ شوند. برای خارج کردن ظروف یا لوازم جانبی از داخل محفظه پخت، همیشه از دستکش فر استفاده نمایید.

- نفوذ رطوبت می‌تواند باعث برق گرفتگی شود. هرگز دستگاه را در معرض گرمای بیش از حد یا رطوبت قرار ندهید. دستگاه را فقط در داخل ساختمان مورد استفاده قرار دهید.
- دستگاه معیوب می‌تواند باعث ایجاد برق گرفتگی شود. هرگز اقدام به روشن کردن دستگاه معیوب ننمایید.
- دوشاخه دستگاه را از پریز برق خارج کنید و یا کلید قطع جریان موجود در جعبه فیوز منزل را در حالت خاموش قرار دهید. با مرکز خدمات پس از فروش تماس بگیرید.
- این دستگاه حاوی برق ولتاژ بالا است. هرگز بدنه دستگاه را باز نکنید.

⚠ هشدار - خطر سوختگی!

- دستگاه بسیار داغ می‌شود. هرگز سطوح داغ محفظه پخت یا المنت‌های حرارتی را لمس نکنید. همیشه اجازه دهید که دستگاه خنک شود. اجازه ندهید کودکان بیش از حد به دستگاه نزدیک شوند.
- لوازم جانبی و ظروف پخت بسیار داغ می‌شوند. برای خارج کردن ظروف یا لوازم جانبی از داخل محفظه پخت، همیشه از دستکش فر استفاده نمایید.
- بخارهای الکل ممکن است داخل محفظه پخت داغ آتش بگیرند. هرگز اقدام به آماده سازی غذاهای حاوی مایعات دارای مقادیر بالای الکل در این دستگاه ننمایید. از مایعات حاوی مقادیر بالای الکل فقط به مقدار کم استفاده کنید.
- درب دستگاه را با احتیاط باز کنید.

⚠ هشدار - خطر سوختگی با آب داغ!

- هنگام باز کردن درب دستگاه ممکن است بخار داغ از آن خارج شود. درب دستگاه را با احتیاط باز کنید. اجازه ندهید کودکان بیش از حد به دستگاه نزدیک شوند.
- آب موجود در داخل محفظه پخت داغ ممکن است بخار داغ ایجاد کند. هرگز هنگامی که محفظه پخت داغ است داخل آن آب نریزید.

⚠ هشدار - خطر بروز جراحت!

- شیشه خراشیده روی درب دستگاه ممکن است تبدیل به ترک شود. از تیغه شیشه پاک کن، مواد شوینده تند یا ساینده یا پاک کننده‌ها استفاده نکنید.

کاربرد دستگاه

این راهنما را با دقت مطالعه کنید. تنها پس از مطالعه دقیق این راهنما، شما قادر به بهره برداری صحیح و ایمن از دستگاه خود خواهید بود. دفترچه‌های راهنمای استفاده و نصب را جهت استفاده‌های آتی یا برای مالکان بعدی حفظ کنید.

این دستگاه تنها برای استفاده در یک آشپزخانه طراحی شده است. دستورالعمل‌های نصب دستگاه را رعایت کنید.

پس از باز کردن بسته بندی، دستگاه را از نظر آسیب‌های احتمالی بررسی کنید. چنانچه دستگاه در هنگام حمل و نقل آسیب دیده است، از اتصال آن به برق خودداری کنید.

تنها یک متخصص مجاز می‌تواند دستگاه را بدون دوشاخه به برق وصل کند. خسارت ناشی از اتصال نادرست به برق تحت پوشش گارانتی قرار ندارد.

کاربری این دستگاه فقط برای مصارف خانگی است. دستگاه فقط باید برای آماده‌سازی غذا و نوشیدنی مورد استفاده قرار گیرد. دستگاه باید در هنگام عملکرد تحت نظارت باشد. دستگاه را فقط در داخل ساختمان مورد استفاده قرار دهید.

این دستگاه به منظور استفاده در ارتفاع حداکثر 4000 متری از سطح دریا در نظر گرفته شده است.

این دستگاه فقط در صورتی می‌تواند توسط کودکان بالاتر از 8 سال و افراد دارای محدودیت حرکتی، حسی یا ذهنی و نیز افراد فاقد تجربه یا اطلاعات کافی مورد استفاده قرار گیرد که تحت نظارت قرار داشته باشند یا آموزش‌های لازم را در زمینه استفاده ایمن از دستگاه دریافت نموده و خطرات ناشی از آن را درک کرده باشند.

کودکان نباید با این دستگاه یا اطراف آن بازی کنند. کودکان نباید این دستگاه را تمیز کنند یا نسبت به نگهداری کلی آن اقدام کنند مگر اینکه حداقل 15 ساله باشند و تحت نظارت این کار را انجام دهند.

کودکان کمتر از 8 سال را در فاصله ایمن از دستگاه و سیم برق نگه دارید.

لوازم جانبی را همیشه به شکل صحیح در محفظه پخت قرار دهید. ← «قبل از استفاده برای اولین بار» در صفحه 11

اطلاعات مهم ایمنی

اطلاعات کلی

⚠ هشدار - خطر آتش‌سوزی!

نگهداری اقلام قابل اشتعال در محفظه پخت می‌تواند باعث آتش‌سوزی شود. هرگز لوازم قابل اشتعال را داخل محفظه پخت فر قرار ندهید. هرگز در زمانی که داخل دستگاه دود وجود دارد، درب آنرا باز نکنید. دستگاه را خاموش کنید و دوشاخه دستگاه را از پریز برق خارج کنید یا کلید قطع جریان موجود در جعبه فیوز منزل را در حالت خاموش قرار دهید.

هنگام باز شدن درب دستگاه، یک جریان هوا شکل می‌گیرد. کاغذ مومی ممکن است با المنت در تماس قرار گرفته و مشتعل شود. هرگز در هنگام پیش گرمایش فر، کاغذ مومی را به صورت آزاد روی لوازم جانبی قرار ندهید. همیشه برای تثبیت کردن کاغذ مومی، یک بشقاب یا یک قالب پخت روی آن قرار دهید. فقط قسمت‌های لازم را با کاغذ مومی بپوشانید. کاغذ مومی نباید از روی لوازم جانبی بیرون بزند.

دستگاه بسیار داغ می‌شود. در صورتی که دستگاه در یک کابینت دارای درب تزئینی نصب شده است، هنگام بسته شدن درب تزئینی گرما انباشته می‌شود. فقط وقتی درب باز است دستگاه را راه اندازی کنید.

⚠ هشدار - خطر برق‌گرفتگی!

تعمیرات غیرمجاز و نامناسب خطرناک است. تعمیرات فقط باید توسط یکی از تکنیسین‌های آموزش دیده شبکه خدمات پس از فروش ما صورت گیرد. در صورت معیوب بودن دستگاه، دوشاخه آنرا از پریز برق خارج کنید و یا کلید قطع جریان موجود در جعبه فیوز منزل را در حالت خاموش قرار دهید. با مرکز خدمات پس از فروش تماس بگیرید.

عایق کابل دستگاه‌های الکتریکی می‌تواند هنگام تماس با قسمت‌های داغ دستگاه ذوب شود. هرگز کابل‌های دستگاه برقی را در تماس با قطعات داغ دستگاه قرار ندهید.

از دستگاه‌های شستشوی پر فشار یا بخارشوی استفاده نکنید، زیرا می‌تواند باعث ایجاد برق‌گرفتگی گردد.

16	برنامه‌های خودکار	16	تنظیم یک برنامه
18		18	جدول برنامه‌ها
19	تنظیم گزینه‌های تنظیم زمان	19	بررسی تنظیمات زمان
19		19	تنظیم تایمر
19		19	تنظیم زمان پخت
20		20	اولین استفاده
20	قفل کودک	20	فعال و غیرفعال کردن
21	تنظیمات پایه	21	تغییر تنظیمات پایه
21		21	فهرست تنظیمات پایه
22	تمیز کردن	22	مواد تمیز کننده مناسب
23	عیب‌یابی		
24	خدمات مشتریان	24	شماره محصول (E) و شماره تولید (FD)
24	آکريل آميد در مواد غذایی		
25	پخت آزمایشی برای شما در کارگاه آشپزی ما	25	یخ زدایی، گرم کردن و پخت غذا با مایکروویو
28		28	نکاتی در خصوص مایکروویو
29		29	کیک‌ها و شیرینی‌ها
30		30	نکاتی در مورد پختن نان و شیرینی
30		30	بریان و گریل کردن
32		32	نکاتی در مورد بریان کردن و گریل غذاها
33		33	سوفله، گراتینه، نان تست با مواد رویی
33		33	غذاهای آماده، منجمد
34	انواع تست پخت		

4	کاربرد دستگاه	4	اطلاعات مهم ایمنی
4		4	اطلاعات کلی
5		5	مایکروویو
7	علت‌های خرابی دستگاه	7	اطلاعات کلی
7		7	مایکروویو
7	حفاظت از محیط زیست	7	صرفه جویی در مصرف انرژی
7		7	روش دور انداختن دستگاه بر طبق اصول زیست محیطی
8	دستگاه خود را بشناسید	8	صفحه کنترل
8		8	انتخابگر عملکرد
9		9	دکمه‌های لمسی و صفحه نمایش
9		9	انتخابگر چرخشی
10		10	حالت‌های عملکرد
10		10	حالت‌های گرمادهی
10		10	مایکروویو
10		10	محفظه پخت
11	لوازم جانبی	11	لوازم جانبی ارائه شده
11		11	لوازم جانبی ویژه
11	قبل از استفاده برای اولین بار	11	نصب سینی چرخشی
11		11	اولین استفاده
12		12	تمیز کردن محفظه پخت و لوازم جانبی
12	راه اندازی دستگاه	12	روشن و خاموش کردن دستگاه
12		12	انتخاب یکی از حالت‌های عملکرد
13		13	تنظیم حالت گرمادهی و دما
13		13	گرمایش سریع
13		13	عملکرد ایمنی خاموش شدن خودکار
14	مایکروویو	14	ظروف پخت
14		14	تنظیم توان مایکروویو
15		15	تنظیم مایکروویو
15		15	تنظیم مایکروویو در حالت ترکیبی

اطلاعات تکمیلی در خصوص محصولات، لوازم جانبی، قطعات یدکی و خدمات در آدرس اینترنتی www.bosch-home.com و فروشگاه آنلاین www.bosch-eshop.com در دسترس است



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com



9001359658
980101