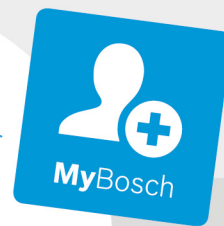




BOSCH



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

Microwave

مایکروویو

BEL554MS0 BEL554MW0 BEL554MB0

[en] Instruction manual
[fa] راهنمای استفاده

Microwave
مایکروویو

Table of contents

 Intended use	4	 Trouble shooting	16
 Important safety information	4	 Customer service	17
General information	4	E number and FD number	17
Microwave	5	Technical specifications	17
 Installation and connection	6	 Tested for you in our cooking studio	18
 Causes of damage	7	Suitable ovenware	18
 Environmental protection	7	Unsuitable cookware	18
Environmentally-friendly disposal	7	Defrosting	18
 Getting to know your appliance	7	Heating frozen food	19
Control panel	7	Heating food	20
Controls	8	Cooking food	21
Changing the signal duration	8	Microwave tips	22
 Accessories	9	 Test dishes	23
Special accessories	9		
 Before using for the first time	9		
Cleaning the cooking compartment and putting the turntable in place	9		
Setting the clock	9		
Cleaning the cooking compartment and accessories	10		
 Microwave	10		
Cookware	10		
Microwave power settings	11		
Setting the microwave	11		
 Grilling	11		
Setting the grill	11		
Setting the microwave and grill	12		
M Memory	12		
Saving memory settings	12		
Starting the memory	12		
 Programmes	13		
Setting a programme	13		
Defrosting using the automatic programmes	13		
Cooking with the automatic programmes	14		
Combi-cooking programme	14		
 Basic settings	14		
 Cleaning	15		
Cleaning agent	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 9*

Important safety information

General information

Warning – Risk of fire!

- Combustible items stored in the cooking compartment may catch fire. Never store combustible items in the cooking compartment. Never open the appliance door if there is smoke inside. Switch off the appliance and unplug it from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box.
- The appliance becomes very hot. If the appliance is installed in a fitted unit with a decorative door, heat will accumulate when the decorative door is closed. Only operate the appliance when the decorative door is open.

Warning – Risk of electric shock!

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

Warning – Risk of burns!

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

- Accessories and ovenware become very hot. Always use oven gloves to remove accessories or ovenware from the cooking compartment.
- Alcoholic vapours may catch fire in the hot cooking compartment. Never prepare food containing large quantities of drinks with a high alcohol content. Only use small quantities of drinks with a high alcohol content. Open the appliance door with care.

⚠ Warning – Risk of scalding!

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

- Using the appliance for anything other than its intended purpose is dangerous and may cause damage.
The following is not permitted: drying out food or clothing, heating slippers, grain or cereal pillows, sponges, damp cleaning cloths or similar.
For example, heated slippers and grain or cereal pillows may catch fire, even several hours after they have been heated. The appliance must only be used for the preparation of food and drinks.
- Food may catch fire. Never heat food in heat-retaining packages.
Do not leave food heating unattended in containers made of plastic, paper or other combustible materials.
Do not select a microwave power or time setting that is higher than necessary. Follow the information provided in this instruction manual.
Never use the microwave to dry food.
Never defrost or heat food with a low water content, e.g. bread, at too high a microwave power or for too long.
- Cooking oil may catch fire. Never use the microwave to heat cooking oil on its own.

⚠ Warning – Risk of explosion!

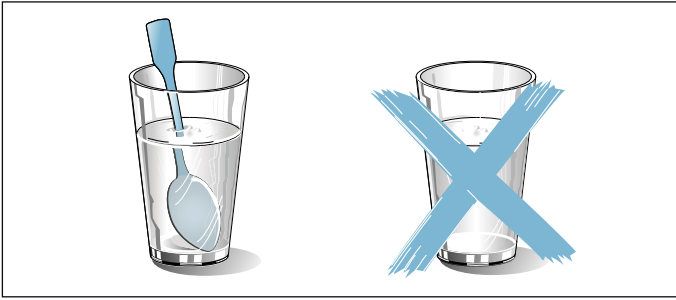
Liquids and other food may explode when in containers that have been tightly sealed. Never heat liquids or other food in containers that have been tightly sealed.

⚠ Warning – Risk of burns!

- Foods with peel or skin may burst or explode during, or even after, heating. Never cook eggs in their shells or reheat hard-boiled eggs. Never cook shellfish or crustaceans. Always prick the yolk when baking or poaching eggs. The skin of foods that have a peel or skin, such as apples, tomatoes, potatoes and sausages, may burst. Before heating, prick the peel or skin.
- Heat is not distributed evenly through baby food. Never heat baby food in closed containers. Always remove the lid or teat. Stir or shake well after the food has been heated. Check the temperature of the food before it is given to the child.
- Heated food gives off heat. The ovenware may become hot. Always use oven gloves to remove ovenware or accessories from the cooking compartment.
- Airtight packaging may burst when food is heated. Always observe the instructions on the packaging. Always use oven gloves to remove dishes from the cooking compartment.
- The accessible parts become very hot when in operation. Never touch hot parts. Keep children at a safe distance.
- Using the appliance for anything other than its intended purpose is dangerous.
You are not permitted to use it to dry food or clothing or to warm slippers, grain or cereal pillows, sponges, damp cleaning cloths or the like.
This is because, for instance, overheated slippers, grain or cereal pillows, sponges and damp cleaning cloths, etc., may cause burns to the skin.

⚠ Warning – Risk of scalding!

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



⚠ Warning – Risk of injury!

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

⚠ Warning – Risk of electric shock!

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

⚠ Warning – Risk of serious damage to health!

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

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

🔧 Installation and connection

This appliance is designed for domestic use only.

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

Please follow the dedicated installation instructions.

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

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

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

Causes of damage

Caution!

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

Environmental protection

Environmentally-friendly disposal

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.



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

Getting to know your appliance

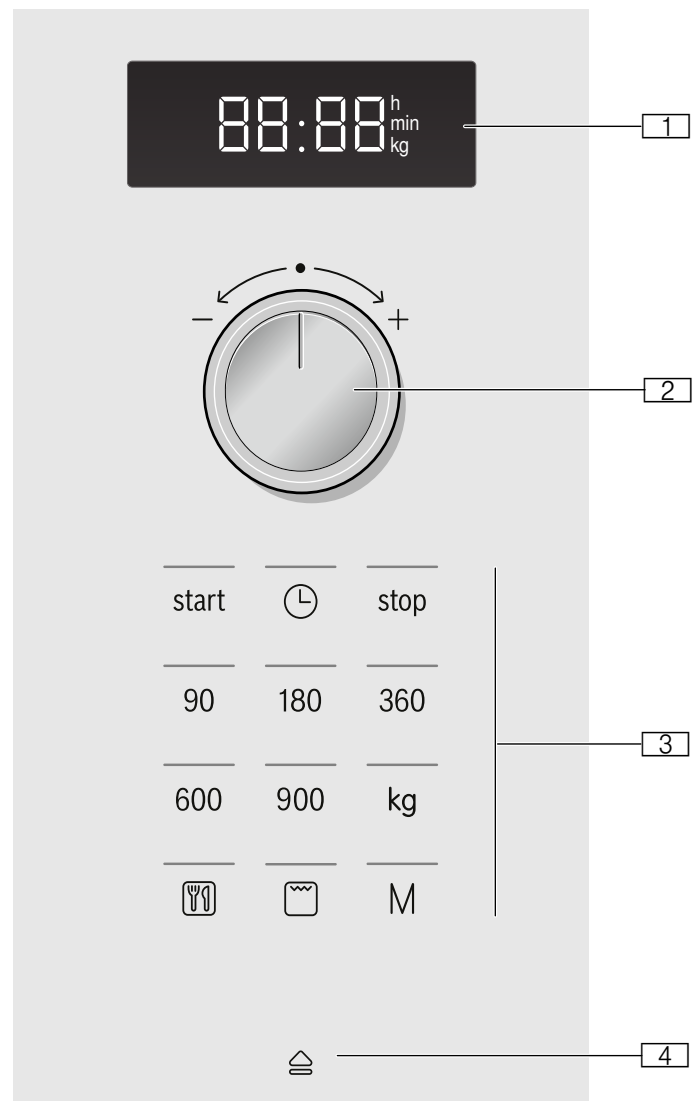
In this section, we will explain the display and controls. You will also find out about the various functions of your appliance.

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

Control panel

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

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



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





4 Automatic door opening button

Controls

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

Buttons and their meaning

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

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

Rotary selector

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

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

Automatic door opening

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

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

Notes

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

Cooling fan

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

Notes

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

Changing the signal duration

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

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

The new signal duration is adopted.
The clock reappears.

The following are possible:

Short signal duration - 3 tones

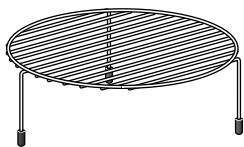
Long signal duration - 30 tones.

Accessories

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

Caution!

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



Wire rack

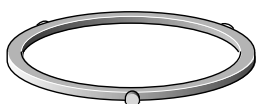
Wire rack for grilling, e.g. steak, sausages or bread, or for setting down cookware, e.g. shallow ovenproof dishes.

Note: Place the wire rack onto the turntable.



Turntable

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



Roller ring

Special accessories

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

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

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

Steaming utensils

For cooking rice, potatoes and vegetables

Before using for the first time

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

→ "Important safety information" on page 4

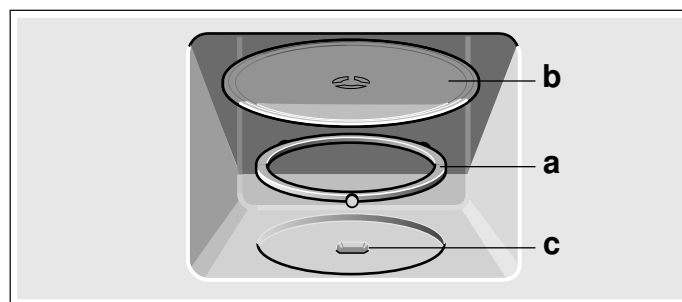
Before you can use your new appliance, you will need to put the turntable in place correctly. You must also clean the cooking compartment and accessories.

Cleaning the cooking compartment and putting the turntable in place

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

How to put the turntable in place

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



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

Setting the clock

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

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

Hiding the clock

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

Resetting the clock

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


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

Set as described in point 1 to 3.

Cleaning the cooking compartment and accessories

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

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

Settings	
Grill 	10 minutes

Microwave

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

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

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

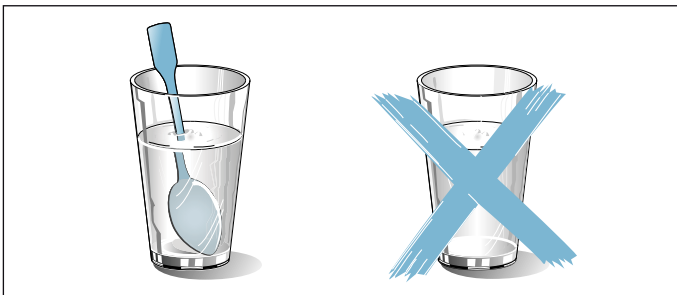
Use a large cup without any decorative gold or silver trim and place a teaspoon in it. Place the cup containing the water on the turntable, slightly off-centre.

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



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

Warning – Risk of scalding!

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



Heating up the cooking compartment

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

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

Cleaning the accessories

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

Cookware

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

Suitable cookware

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

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

Unsuitable cookware

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

Caution!

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

Cookware test

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

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

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

The cookware should remain cold or warm to the touch.

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

In this case, stop the test.

Warning – Risk of burns!

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

Microwave power settings

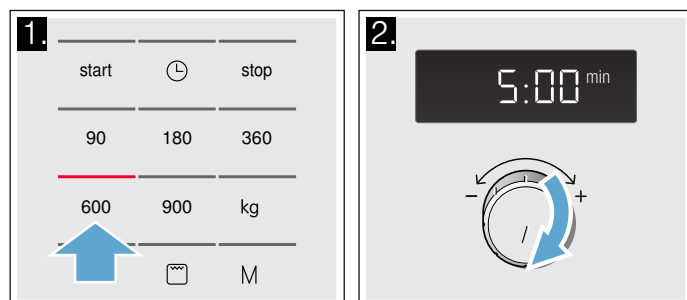
Microwave power setting	Suitable for
90 W	Defrosting delicate foods
180 W	Defrosting and continued cooking
360 W	Cooking meat and heating delicate foods
600 W	Heating and cooking food
900 W	Heating liquids

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

Setting the microwave

Example: Microwave power settings 600 watts, 5 minutes

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



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

The cooking time has elapsed

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

Changing the cooking time

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

Pausing the appliance

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

Cancelling operation

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


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

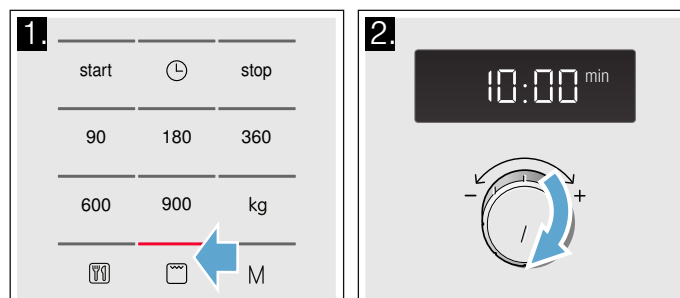
Grilling

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

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

Setting the grill

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



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

The cooking time has elapsed

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

Changing the cooking time

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

Pausing the appliance

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

Correction

You may correct a set cooking time at any time.

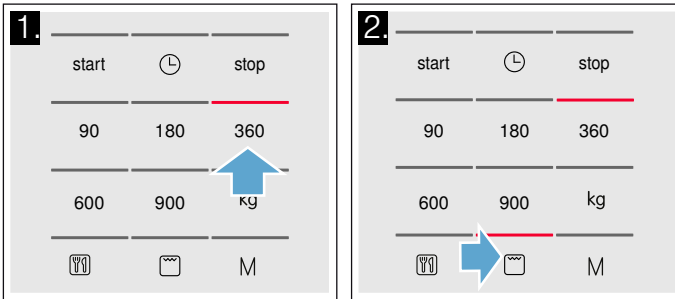
Cancelling

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

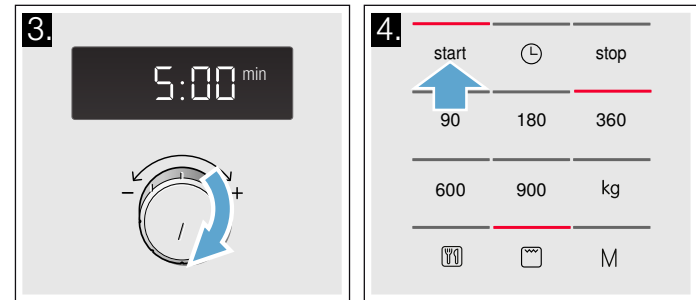
Setting the microwave and grill

Example: 360 W, grill ☐, 5 minutes

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



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



The cooking time counts down in the display.

M Memory

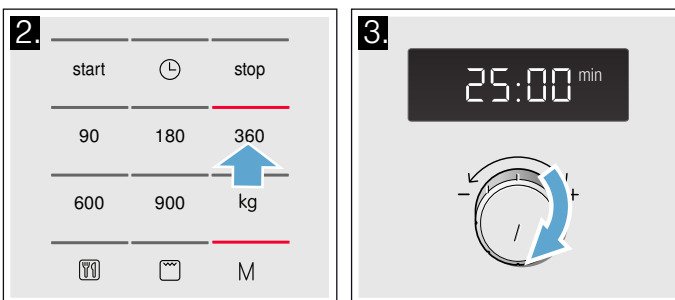
The memory function allows you to save the setting for a dish and call it up at any time.

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

Saving memory settings

Example: 360 W, 25 minutes

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



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

Notes

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

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

Starting the memory

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

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

The cooking time has elapsed

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

Pausing the appliance

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

Cancelling

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


Programmes

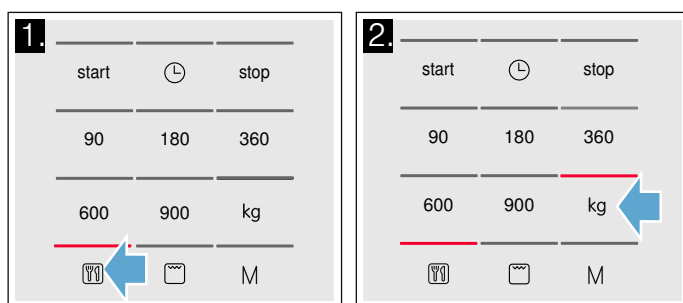
You can prepare food really easily using the various programmes. You select a programme and enter the weight of your food. The program then applies the most suitable settings.

Note: You can choose from 8 programmes.

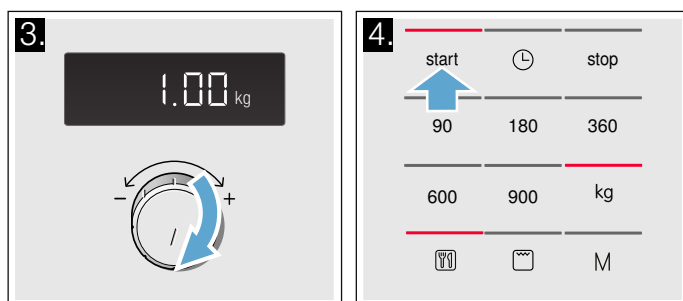
Setting a programme

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

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



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



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

The cooking time has elapsed

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

Correction

Press the "stop" button twice and reset.


Pausing the appliance

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

Cancelling

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

Notes

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

Defrosting using the automatic programmes

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

Notes

■ Preparing food

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

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

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

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

Cooking with the automatic programmes

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

Notes

■ Ovenware

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

■ Preparing food

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

Rice:

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

Potatoes:

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

Fresh vegetables:

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

■ Signal

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

■ Resting time

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

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

Combi-cooking programme

Notes

■ Ovenware

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

■ Preparing food

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

■ Resting time

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

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

Basic settings

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

Setting	Options
1 Button tone	<p>On* Switched on</p> <p>OFF Switched off Button tone (will remain active for the start and stop buttons)</p>
2 Demo mode	dE0 The appliance is switched off. You can use the buttons and the display, but the buttons will not activate any function on the appliance (i.e. the microwave has no power). Demo mode is mainly used by dealers.

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

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

Changing the button tone

The appliance must be switched off when you do this.

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

The button tone has been switched off.

You can change this setting at any time.

Cleaning

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

Warning – Risk of burns!

The appliance becomes very hot. Never clean the appliance immediately after switching it off. Allow the appliance to cool down.

Warning – Risk of electric shock!

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

Warning – Risk of injury!

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

Warning – Risk of serious harm to health!

The surface of the appliance may become damaged if it is not cleaned properly. Microwave energy may escape. Clean the appliance on a regular basis, and remove any food remnants immediately. → "Cleaning agent" on page 15

Warning – Risk of electric shock!

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

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

Cleaning agent

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

Do not use:

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

Wash new sponge cloths thoroughly before use.

Area	Cleaning product
Appliance front	Hot soapy water: Clean using a dish cloth and then dry with a soft cloth. Do not use metal or glass scrapers for cleaning.
Appliance front with stainless steel	Hot soapy water: Clean using a dish cloth and then dry with a soft cloth. Remove splashes and patches of limescale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately. Corrosion can form under these patches or splashes. Special stainless-steel cleaning products are available from the after-sales service or from specialist retailers. Do not use glass cleaners or metal or glass scrapers for cleaning.
Cooking compartment made of stainless steel	Hot soapy water or vinegar solution: Clean using a dish cloth and then dry with a soft cloth. Do not use oven spray or any other aggressive oven cleaners or abrasive materials. Scouring pads, rough sponges and pan cleaners are also unsuitable. These items scratch the surface. Allow the interior surfaces to dry completely.
Recess in the cooking compartment	Damp cloth: Water must not be allowed to run into the appliance through the turntable drive. Dry the turntable drive with a cloth.
Turntable and roller ring	Hot soapy water: When placing the turntable back into its recess, it must engage properly.
Wire rack	Hot soapy water: Soak and clean with a dish cloth or brush. Do not scour. Do not use metal or glass scrapers for cleaning.
Door panels	Glass cleaner: Clean with a dish cloth. Do not use glass scrapers.

Trouble shooting

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

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

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

Warning – Risk of electric shock!

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

Fault table

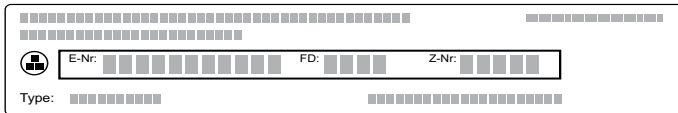
Fault	Possible cause	Remedy/information
The appliance is not working	The plug is not plugged into the mains	Connect the appliance to the electricity supply
	Power failure	Check whether other kitchen appliances are working
	The circuit breaker/fuse is faulty	Check in the fuse box to make sure that the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

Customer service

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

E number and FD number

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



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

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

After-sales service 

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

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

To book an engineer visit and product advice

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

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

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

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

Technical specifications

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

Tested for you in our cooking studio

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

Notes

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

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

Always place the cookware on the turntable.

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

Suitable ovenware

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

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

Unsuitable cookware

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

Caution!

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

Defrosting

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

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

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

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

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

Tips for defrosting

The time has elapsed but the food is not defrosted, hot or cooked.	Set a longer time. Large quantities and food which is piled high require longer times.
Time has elapsed but the food is overheated at the edge and not done in the middle.	Stir it during the cooking time and next time, select a lower microwave power setting and a longer cooking time.
After defrosting, the poultry or meat is defrosted on the outside but not defrosted in the middle.	Next time, select a lower microwave power setting. If you are defrosting a large quantity, turn it several times.

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

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

Heating frozen food

Notes

- Take ready meals out of the packaging. They will heat up more quickly and evenly in microwaveable cookware. The different components of the meal may not require the same amount of time to heat up.
- Food which lies flat will cook more quickly than food which is piled high. You should therefore distribute the food so that it is as flat as possible in the cookware. Food should not be placed in layers on top of one another.
- Always cover the food. If you do not have a suitable cover for your cookware, use a plate or special microwave foil.
- Stir or turn the food 2 or 3 times during cooking.
- After heating, allow the food to stand for a further 2 to 5 minutes to allow the temperature to even out.
- Always use an oven cloth or oven gloves when removing cookware from the appliance.

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

Heating food

Caution!

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

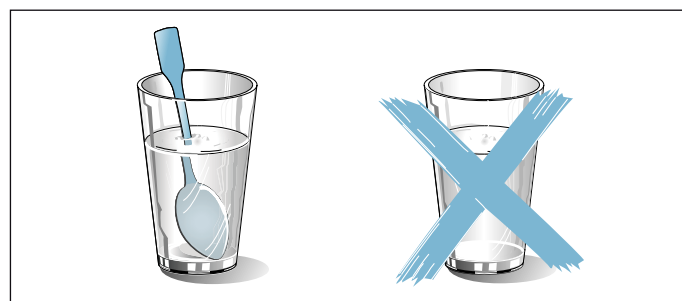
Notes

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

Warning – Risk of scalding!

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

heating, always place a spoon in the container. This will prevent delayed boiling.



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

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

Cooking food

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

Cook the food on its own in the microwave – always use with a lid on the cookware. Place the cookware directly on the turntable. If you do not have a suitable lid for your cookware, use a plate or special microwave foil.

This will help the food retain its flavour. This means that you can use salt and seasonings sparingly.

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

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

Grilling:

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

Always place the wire rack on the turntable.

Combined microwave and grill:

Combi mode is especially suitable for bakes and gratins.

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

Use a deep dish when roasting. This will help keep the cooking compartment clean.

Use large shallow cookware for bakes and gratins. Food takes longer to cook in narrow, deep containers and browns more on top.









Check that your cookware fits in the cooking compartment. It must not be too big, the turntable must still be able to turn.







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

Leave the meat to rest for another 5-10 minutes before carving it. This allows the meat juices to be distributed evenly so that they do not run out when the meat is carved.

Bakes and gratins should be left to cook in the appliance for a further 5 minutes after the appliance has been switched off.

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

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

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

Microwave tips

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

Condensation

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

Test dishes

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

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


Microwave cooking

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

Microwave defrosting

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

Combined microwave cooking

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

جدول‌های زیر توسط مؤسسات کنترل کیفیت برای سهولت بخشیدن به امر بررسی و آزمایش دستگاه تهیه شده‌اند.

پخت با میکروویو

غذا	توان خروجی میکروویو به وات، زمان پخت به دقیقه	توجه
کاستارد، 750 گرم	360 وات، 12-17 دقیقه + 90 وات، 20-25 دقیقه	یک عدد ظرف پیرکس 25x20 سانتی‌متری را بر روی سینی چرخشی قرار دهید.
کیک اسفنجی	600 وات، 8-10 دقیقه	یک عدد ظرف پیرکس 22 سانتی‌متری را بر روی سینی چرخشی قرار دهید.
میتلوف	600 وات، 20-25 دقیقه	یک عدد ظرف پیرکس را بر روی سینی چرخشی قرار دهید.

پخزدایی با میکروویو

غذا	توان خروجی میکروویو به وات، زمان پخت به دقیقه	توجه
گوشت	180 وات، 5-7 دقیقه + 90 وات، 10-15 دقیقه	یک عدد ظرف پیرکس 22 سانتی‌متری را بر روی سینی چرخشی قرار دهید.

پخت ترکیبی با میکروویو

غذا	تنظیم میکروویو به وات، زمان پخت به دقیقه	توجه
گراتینه سبب زمینی	360 وات + 35-40 دقیقه	یک ظرف پیرکس 22 سانتی‌متری را بر روی سینی چرخشی قرار دهید.

پختن غذا	لوازم جاتی	تنظیمات توان مایکروویو به وات	زمان پخت به دقیقه	توجه
گراتینه غیر شیرین با مواد اولیه پخته نشده، برای مثال گراتینه پاستا، 1 کیلوگرم	ظرف پخت بدون سرپوش	360 وات + ☐	30-35	با پوشش پنیر، حداکثر عمق 5 سانتی‌متر
گراتینه غیر شیرین با مواد اولیه خام، برای مثال گراتینه سیب زمینی، 1 کیلوگرم	ظرف پخت بدون سرپوش	360 وات + ☐	30-40	حداکثر عمق 4 سانتی‌متر
گراتینه به شکل سوپ، مانند سوپ پیاز، 2 تا 4 فنجان	ظرف پخت بدون سرپوش	☐	حدود 15-20	-
سبزیجات تازه، 250 گرم	ظرف پخت با سرپوش	600	5-10	سبزیجات را به قطعات هم اندازه خرد کنید به ازاء هر 100 گرم سبزیجات، 1 تا 2 قاشق آب اضافه کنید هنگام پخت مواد را هم بزنید
سبزیجات تازه، 500 گرم	ظرف پخت با سرپوش	600	10-15	-
سبزیجات کبابی، 4-5 قطعه	توری سیمی	180 وات + ☐	15-20	از سیخ‌های چوبی استفاده نمایید
سیب‌زمینی، 250 گرم	ظرف پخت با سرپوش	600	8-10	سیب‌زمینی‌ها را به قطعات هم اندازه خرد کنید؛ به ازاء هر 100 گرم سیب زمینی، 1 تا 2 قاشق آب اضافه کنید؛ هنگام پختن مواد را هم بزنید
سیب‌زمینی، 500 گرم	ظرف پخت با سرپوش	600	11-14	
سیب‌زمینی، 750 گرم	ظرف پخت با سرپوش	600	15-22	
برنج، 125 گرم	ظرف پخت با سرپوش	900	5-7	به اندازه دو برابر مایع اضافه کنید
رنج، 250 گرم	ظرف پخت با سرپوش	180	6-8	
نان (مرحله پیش تست)، 2-4 قطعه	توری سیمی	☐	طرف اول: حدود 2-4 طرف دوم: حدود 2-4	-
نان تست با مواد رویی، 2-6 قطعه	توری سیمی	☐	7-10	بسته به مواد رویی
کمپوت میوه، 500 گرم	ظرف پخت با سرپوش	600	9-12	-
غذای شیرین، برای مثال فرنی (فوری) 500 میلی‌لیتر	ظرف پخت با سرپوش	600	6-8	در طول زمان پخت، فرنی را با استفاده از یک همزن 2 تا 3 بار کاملاً هم بزنید.

نکاتی در خصوص مایکروویو

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 مایکروویو انتخاب نمایید. روی غذا را ببوشانید 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 ماکروویو 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 مایکروویو را انتخاب نمایید. هنگام یخ‌زدایی مقدار زیاد مواد غذایی، آن را چندین بار برگردانید.

بخار آب

آب حاصل از میعان ممکن است بر روی شیشه درب، دیواره‌ها یا کف دستگاه ظاهر شود. این امر طبیعی است. این کار بر عملکرد مایکروویو تأثیر ندارد. پس از اتمام مرحله پخت بخار را پاک کنید.

گرم کردن غذا	وزن	تنظیمات توان مایکروویو به وات	زمان پخت به دقیقه	توجه
خوراک	400 گرم	600	8-6	-
	800 گرم	600	11-8	-
سبزیجات	150 گرم	600	3-2	کمی مایعات اضافه کنید
	300 گرم	600	5-3	

پختن غذا

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 صاف شود. غذا را نباید لایه به لایه روی هم قرار دهید.

پخت غذا به تنهایی در مایکروویو - همیشه از درپوش بر روی ظروف آشپزی استفاده کنید. ظرف آشپزی را مستقیم بر روی سینی چرخشی قرار دهید. اگر سرپوش مناسبی برای ظرف خود ندارید، از یک بشقاب یا فویل مخصوص مایکروویو استفاده کنید.

این موضوع به حفظ طعم غذا کمک می‌کند. و به معنای آن است که می‌توانید از نمک و ادویه کمتری استفاده کنید.

بعد از پختن، 2 تا 5 دقیقه دیگر اجازه دهید غذا داخل مایکروویو بماند تا به دمای ثابتی برسد.

برای خارج کردن ظروف آشپزی از داخل دستگاه مایکروویو، از دستمال پارچه‌ای یا دستکش مخصوص فر استفاده کنید.

گریل کردن:

موقع گریل کردن روی سینی مشبک همیشه درب را ببندید و آن را از قبل گرم نکنید.

همیشه سینی مشبک را بر روی سینی چرخشی قرار دهید.

مایکروویو و گریل ترکیب شده:

حالت ترکیبی به خصوص برای پخت گراتینه مناسب است.

همیشه ظرف مخصوص آشپزی را بر روی سینی چرخشی قرار داده و روی غذا را سرپوش نگذارید.

برای بریان کردن از یک ظرف مخصوص گود استفاده کنید. این کار محفظه پخت را تمیز نگه می‌دارد.

برای پختن سوفله و گراتینه از ظرف کم عمق استفاده کنید. چنانچه غذاها در ظروف باریک و گود قرار داشته باشند، فرآیند پخت طولانی‌تر شده و فقط قسمت‌های بالایی آن قهوه‌ای می‌شود.

مطمئن شوید ظرف با اندازه محفظه پخت همخوانی دارد. ظرف نباید خیلی بزرگ باشد، زیرا سینی چرخشی باید توانایی چرخش را داخل دستگاه داشته باشد.

همیشه حداقل زمان پخت را انتخاب کنید. بعد از مدت کوتاه مشخص شده غذا را چک کنید.

قبل از برش دادن گوشت، 5 تا 10 دقیقه دیگر آن را بگذارید تا جا بیافتد. این عمل باعث می‌شود که آب گوشت بهتر توزیع شود و موقع برش دادن گوشت از آن خارج نشود.

سوفله و گراتینه باید پس از خاتمه مرحله پخت و خاموش کردن دستگاه، 5 دقیقه دیگر نیز در دستگاه باقی بمانند.

تمامی مقادیر به عنوان راهنما ارائه شده‌اند و ممکن است بسته ویژگی‌های غذای شما تغییر کنند.

پختن غذا	لوازم جانبی	تنظیمات توان مایکروویو به وات	زمان پخت به دقیقه	توجه
مرغ، کامل، 1.2 کیلوگرم	ظرف پخت با سرپوش	600	30-25	در نیمه زمان پخت، غذا را برگردانید
مرغ تکه‌ای، مانند قطعات چهار قسمتی، 800 گرم	ظروف پخت بدون سرپوش، توری سیمی	360 وات + ☐	40-30	قسمت پوست دار را به سمت بالا قرار دهید، برنگردانید
بال مرغ در آبلیمو خوابانده فریز شده، 800 گرم	ظروف پخت بدون سرپوش، توری سیمی	360 وات + ☐	25-15	آن را برنگردانید
ورقه‌های نازک ژامبون، حدود 8 ورقه نازک	توری سیمی	180 وات + ☐	15-10	-
میتلوف، 750 گرم	ظرف پخت بدون سرپوش	600 360 وات + ☐	25-20 35-25	پخت بدون سرپوش حداکثر ضخامت 6 سانتی‌متر
ماهی، برای مثال استیک فیله، 400 گرم	ظرف پخت بدون سرپوش	600	15-10	در صورت تمایل می‌توانید آب یا آب لیمو اضافه کنید
فیله ماهی، گراتینه، حدود 400 گرم	ظرف پخت بدون سرپوش	360 وات + ☐	15-10	قبل از پخت ماهی منجمد، آن را یخ‌زدایی کنید
کباب ماهی، 4 تا 5 قطعه	توری سیمی	180 وات + ☐	15-10	از سیخ‌های چوبی استفاده نمایید
انواع شیرینی، مانند کوارک و کیک میوه‌ای پفی، 1 کیلوگرم	ظرف پخت بدون سرپوش	360 وات + ☐	35-30	حداکثر عمق 5 سانتی‌متر

گرم کردن غذای یخ زده	وزن	تنظیمات توان مایکروویو به وات	زمان پخت به دقیقه	توجه
منو، غذای سرو شده در بشقاب، غذای آماده (3-2 ماده غذایی)	300-400 گرم	600	8-11	-
سوپ	400 گرم	600	8-10	-
خوراک	500 گرم	600	10-13	-
برش‌ها و یا تکه‌های گوشت داخل سس، مانند گولاش	500 گرم	600	12-17	در هنگام جابجا نمودن قطعات گوشت را جدا سازید
سوفله‌ها، مانند لازانیا، کاندلونی	450 گرم	600	10-15	-
دورچین‌ها، مانند برنج، پاستا	250 گرم	600	2-5	کمی مایعات اضافه کنید
سبزیجات، مانند نخود فرنگی، کلم بروکلی و هویج	300 گرم	600	8-10	آب را داخل ظرف بریزید طوری که کل کف آن را بپوشاند
	600 گرم	600	14-17	
اسفنج با خامه	450 گرم	600	11-16	بدون آب اضافی بپزید

گرم کردن غذا

احتیاط!

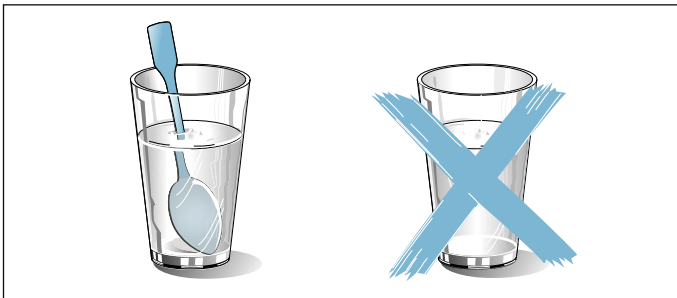
فلز، به عنوان مثال قاشق داخل لیوان، باید حداقل 2 سانتی‌متر از دیواره‌های محفظه پخت و همچنین درب دستگاه فاصله داشته باشد. جرقه‌ها ممکن است صدمات جبران‌ناپذیری به شیشه قسمت داخلی درب وارد کنند.

توجه

- غذاهای آماده را از بسته بندی خارج کنید. آنها در ظروف فر مناسب مایکروویو سریع‌تر و یکنواخت‌تر گرم می‌شوند. عناصر متفاوت غذا به زمان یکسانی برای گرم شدن 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 خارج کردن ظروف آشپزی از داخل دستگاه مایکروویو، از دستمال پارچه‌ای یا دستکش مخصوص فر استفاده کنید.

⚠ 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.



گرم کردن غذا	وزن	تنظیمات توان مایکروویو به وات	زمان پخت به دقیقه	توجه
نوشیدنی‌ها	200 میلی‌لیتر	900	2-3	یک قاشق داخل لیوان بگذارید؛ هنگام گرم کردن نوشیدنی، گهگاه آنرا کنترل کنید
	500 میلی‌لیتر	900	3-4	
غذای کودک، مانند شیشه شیر نوزاد	50 میلی‌لیتر	360	حدود 1/2	بدون درپوش یا سر شیشه. همیشه پس از گرم کردن شیشه را خوب تکان بدهید. شما باید دما را بررسی کنید
	100 میلی‌لیتر	360	حدود 1	
	200 میلی‌لیتر	360	1 1/2	
سوپ، 1 فنجان	200 گرم	600	2-3	-
سوپ، 2 فنجان	400 گرم	600	4-5	-
منو، غذای سرو شده در بشقاب، غذای آماده (3-2 ماده غذایی)	350-500 گرم	600	4-8	-
گوشت داخل سس	500 گرم	600	8-11	تکه‌های گوشت را از هم جدا کنید

یخزدایی	وزن	تنظیمات توان مایکروویو به وات	زمان پخت به دقیقه	توجه
گوشت گاو یا گوساله قطعه یا ورق شده	200 گرم	180 90	2 6-4	موقع برگرداندن قطعاتی را که یخشان باز شده است، جدا کنید
	500 گرم	180 90	5 10-5	
	800 گرم	180 90	8 15-10	
گوشت چرخ کرده، مخلوط	200 گرم	90	10	مواد غذایی را تا حد ممکن به صورت تخت منجمد کنید
	500 گرم	180 90	5 15-10	چند بار غذا را برگردانید و گوشت‌های یخزدایی شده را بردارید
	800 گرم	180 90	8 20-10	
ماکیان یا قطعات گوشت ماکیان	600 گرم	180 90	8 20-10	قسمت‌های یخزدایی شده را جدا کنید
	1.2 کیلوگرم	180 90	15 20-10	
فیله ماهی، استیک ماهی یا قطعات برش داده شده ماهی	400 گرم	180 90	5 15-10	قسمت‌های یخزدایی شده را جدا کنید
	300 گرم	180	15-10	-
سبزیجات، مانند نخود فرنگی میوه، مانند تمشک	300 گرم	180	15-10	-
	300 گرم	180	10-7	در هنگام یخزدایی، با احتیاط هم بزنید و قسمت‌های یخزدایی شده را جدا کنید
یخزدایی از کره	125 گرم	180 90	1 3-2	کلیه بسته‌بندی را باز کنید
	250 گرم	180 90	1 4-3	
قرص نان	500 گرم	180 90	6 10-5	-
	1 کیلوگرم	180 90	12 20-10	
کیک، خشک، مانند کیک اسفنجی	500 گرم	90	15-10	فقط برای کیک‌های بدون شکر، خامه و یا خامه شیرینی، قطعات کیک را جدا کنید.
	750 گرم	180 90	5 15-10	
کیک، مرطوب، مانند کیک میوه، کیک پنیر	500 گرم	180 90	5 20-15	فقط برای کیک‌های بدون رویه شکر، خامه‌ای و یا ژله‌ای
	750 گرم	180 90	7 20-15	

گرم کردن غذای یخ زده

توجه

- غذاهای آماده را از بسته بندی خارج کنید. آنها در ظروف فر مناسب مایکروویو سریع‌تر و یکنواخت‌تر گرم می‌شوند. عناصر متفاوت غذا به زمان یکسانی برای گرم شدن 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 صاف شود. غذا را نباید لایه به لایه روی هم قرار دهید.
- 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 خارج کردن ظروف آشپزی از داخل دستگاه مایکروویو، از دستمال پارچه‌ای یا دستکش مخصوص فر استفاده کنید.

پخت آزمایشی برای شما در کارگاه آشپزی ما

در این قسمت شما انواع متنوع غذا و تنظیمات ایده آل آنها را خواهید یافت. این جدول برای شما تعیین می‌کند که کدام تنظیمات گریل یا خروجی میکروویو برای غذای مورد نظر شما بهتر است. شما می‌توانید میکروویو را به تنهایی یا در ترکیب با گریل مورد استفاده قرار دهید. ما برخی از نکات را با توجه به ظروف آشپزی و روش‌های آماده‌سازی غذا فهرست‌بندی کرده‌ایم.

توجه

- زمان‌های مشخص شده در جدول فقط به عنوان راهنما داده شده‌اند. این زمان‌ها به کیفیت و ترکیب غذا بستگی دارند.
- اغلب دامنه‌های زمانی در داخل جداول ذکر شده‌اند. ابتدا کوتاه‌ترین زمان را برای شروع انتخاب کنید و سپس در صورت لزوم آن را افزایش دهید.
- برای خارج کردن ظروف داغ از داخل محفظه پخت، همیشه از دستکش فر یا دستمال پارچه‌ای استفاده نمایید.

ممکن است مقدار غذای شما با مقادیر درج شده در جداول متفاوت باشد. در عملکرد میکروویو یک قانون کلی صادق است: مقدار دو برابر = تقریباً زمان دو برابر، کاهش مقدار به نصف = کاهش زمان به نصف. همیشه ظرف مخصوص آشپزی را بر روی سینی چرخشی قرار دهید. جداول زیر گزینه‌ها و تنظیمات بسیاری را برای میکروویو در اختیار شما قرار می‌دهند.

ظروف مناسب جهت استفاده در میکروویو

ظروف مناسب برای استفاده در میکروویو عبارتند از ظرف‌های مقاوم به گرمای ساخته شده از جنس شیشه، شیشه سرامیکی، چینی و یا پلاستیکی. این مواد امواج میکروویو 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. تنها در صورتی از ظروف دارای تزئینات طلا و نقره استفاده کنید که شرکت سازنده مناسب بودن آنها را جهت استفاده در دستگاه میکروویو ضمانت کرده باشد.

ظرف پخت نامناسب

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

احتیاط!

جرقه زدن: 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.

یخ‌زدایی

غذای منجمد را در داخل یک ظرف در باز و بر روی سینی چرخشی 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 کناره‌های محفظه پخت تماس داشته باشد. ورق آلومینیم را می‌توانید در اواسط مرحله یخ‌زدایی بردارید.

در هنگام یخ‌زدایی از گوشت یا مرغ، آب بوجود می‌آید. این آب را در هنگام برگرداندن گوشت و مرغ تخلیه نموده و تحت هیچ شرایطی آن را برای مصارف دیگر مورد استفاده قرار ندهد و اجازه ندهید با مواد غذایی دیگر تماس پیدا کند.

در طول مرحله یخ‌زدایی، غذا را یک یا دو بار برگردانید یا هم بزنید. قطعات بزرگ غذا باید چندین بار برگردانده شوند.

مواد غذایی را پس از یخ‌زدایی حدود 10 تا 20 دقیقه دیگر در دمای عادی اتاق نگهداری کنید تا دمای آنها یکنواخت شود. در خصوص پرندگان، می‌توانید در این مرحله شکم آنها را خالی کنید. وقتی قسمت کوچکی از قسمت درونی گوشت یخ زد، بقیه آن نیز می‌تواند عمل آورده شود.

نکاتی در خصوص یخ‌زدایی

زمان طولانی‌تری را تنظیم کنید. مقادیر زیاد و غذایی که بصورت بلند روی هم انباشته شده به زمان بیشتری برای پخت نیاز دارند.	زمان سپری شده اما یخ غذا آب نشده، غذا گرم یا پخته نشده است.
در حین پخت غذا آن را هم بزنید و دفعه بعد، توان ماکروویو پایین‌تر و زمان پخت بیشتری را انتخاب نمایید.	زمان سپری شده اما کناره غذا بسیار داغ شده و وسط آن پخته نشده است.
دفعه بعد، توان کمتر میکروویو را انتخاب نمایید. هنگام یخ‌زدایی مقدار زیاد مواد غذایی، آن را چندین بار برگردانید.	پس از یخ‌زدایی، یخ سطوح خارجی گوشت یا مرغ آب شده ولی یخ قسمت‌های میانی آن هنوز آب نشده است.

یخ‌زدایی	وزن	تنظیمات توان میکروویو به وات دقیقه	زمان پخت به توجه
قطعات کامل گوشت گاو یا گوساله (با استخوان یا بدون استخوان)	800 گرم	180 90	15 20-10
	1 کیلوگرم	180 90	20 25-15
	1.5 کیلوگرم	180 90	30 30-20

مشخصات فنی

ولتاژ ورودی	220-230 ولت AC، 50 هرتز
مصرف برق	1450 وات
حداکثر توان خروجی	900 وات (IEC 60705)
حداکثر توان خروجی گریل	1200 وات
فرکانس میکروویو	2450 مگاهرتز
حد نصاب قطع جریان برق/فیوز	10 آمپر
ابعاد (ارتفاع/عرض/عمق)	
- دستگاه	388 x 594 x 382 میلی‌متر
- محفظه پخت	369 x 328 x 208 میلی‌متر
تأییدیه VDE	بله
نشان CE	بله

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 غیرلازم نخواهند شد.

شماره محصول (E) و شماره تولید (FD)

لطفاً هنگام تماس با مرکز خدمات پس از فروش، شماره محصول (E no.) و شماره تولید (FD no.) دستگاه را ذکر کنید تا امکان ارائه راهنمایی صحیح برای ما فراهم آید. برجسب مشخصات فنی حاوی این شماره‌ها را می‌توانید هنگام باز کردن درب محفظه پخت در سمت راست مشاهده کنید.

E-Nr:	FD:	Z-Nr:
Type:		

برای دسترسی سریع‌تر به آنها در هنگام بروز ایراد، می‌توانید شماره‌ها را به همراه شماره تلفن بخش خدمات پس از فروش در قسمت زیر یادداشت کنید.

	شماره تولید	شماره محصول
--	--------------------	--------------------

خدمات پس از فروش 

لطفاً توجه داشته باشید که در صورت استفاده غیر صحیح از دستگاه، مراجعه تکنیسین خدمات پس از فروش، حتی در دوره گارانتی، رایگان نیست.

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.

این دستگاه مطابق استانداردهای EN 55011 و CISPR 11 تولید شده است. این محصول از گروه 2، کلاس B می‌باشد.

معنای گروه 2 آن است که امواج میکروویو برای گرم کردن مواد غذایی تولید می‌شوند. معنای کلاس B آن است که این دستگاه برای استفاده در محیط شخصی خانگی مناسب است.

عیب‌یابی

در رابطه با تنظیمات مطلوب ارائه شده است. ← «پخت آزمایشی برای شما در کارگاه آشنیزی ما» در صفحه 18

⚠ 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.

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.

نکته: اگر غذایی دقیقاً آن طور که شما می‌خواهید پخته نشد، لطفاً به فصل بعدی مراجعه کنید، زیرا در فصل بعدی نکات و توصیه‌های بسیار زیادی

جدول ایرادها

ایراد	علت احتمالی	راه حل/اطلاعات
دستگاه کار نمی‌کند	دوشاخه در داخل پریز قرار نگرفته است	دستگاه را به منبع برق متصل کنید
	قطعی برق	بررسی کنید که دیگر دستگاه‌های آشپزخانه کار می‌کنند یا خیر
	کلید قطع جریان برق/فیوز معیوب است	عملکرد صحیح کلید قطع جریان/فیوز را در داخل جعبه فیوز بررسی کنید.
	ایراد عملکرد	کلید قطع جریان/فیوز دستگاه را در جعبه فیوز خاموش کنید و بعد از حدود 10 ثانیه دوباره آن را روشن کنید ساعت را مجدداً تنظیم کنید.
سه عدد صفر روی نمایشگر روشن می‌شود.	قطعی برق	
دستگاه راه‌اندازی نمی‌شود. زمان پخت روی نمایشگر نشان داده می‌شود.	انتخابگر چرخشی به صورت تصادفی فشار داده شده است.	دکمه "Stop" (توقف) را فشار دهید.
	پس از انجام تنظیمات، دکمه "Start" (شروع) فشار داده نشده است.	دکمه "Start" (شروع) فشار دهید یا تنظیمات را با فشار دادن کلید "Stop" (توقف) پاک کنید.
مایکروویو کار نمی‌کند	درب دستگاه بطور کامل بسته نشده است.	بررسی کنید که باقیمانده مواد غذایی یا یک شیء خارجی لای درب دستگاه گیر نکرده باشد.
	دکمه "start" (شروع) فشار داده نشده است.	دکمه "Start" (شروع) را فشار دهید.
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 گرم کردن، غذا را هم بزنید یا برگردانید.
از سینی چرخشی صدایی مانند خراشیدن و یا ساییده شدن به گوش می‌رسد.	در اطراف موتور سینی چرخشی کثیفی یا ضایعات وجود دارد.	حلقه گردان و فرورفتگی کف محفظه پخت را تمیز کنید.
مایکروویو بدون هیچ دلیل آشکاری قطع شده است.	مایکروویو ایراد دارد.	در صورت تکرار ایراد، با بخش خدمات پس از فروش تماس بگیرید.
یک M روی نمایشگر نشان داده می‌شود.	دستگاه در حالت نمایشی قرار دارد	حالت نمایشی را غیرفعال کنید. ← «تنظیمات پایه» در صفحه 14
پیغام خطا "E - 3"	ایراد در سیستم باز شدن خودکار درب.	در صورت به نمایش در آمدن پیغام خطا، دستگاه را خاموش و دوباره روشن کنید؛ اگر پیغام ناپدید شد، ایراد موقتی بوده است. اگر خطا دوباره رخ داد یا پیغام خطا همچنان نمایش داده شد، لطفاً با مرکز خدمات پس از فروش تماس بگیرید و کد خطا را ذکر کنید.

قسمت	تمیز کردن محصول
جلوی دستگاه	آب صابون داغ: با یک دستمال آشپزخانه تمیز کنید و با پارچه نرم خشک کنید. برای تمیز کردن از تیغه فلزی یا شیشه پاککن استفاده نکنید.
جلوی دستگاه با استیل ضد زنگ	آب صابون داغ: با یک دستمال آشپزخانه تمیز کنید و با پارچه نرم خشک کنید. لکه‌ها و رگه‌های آهک، 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 پاککن برای تمیزکاری استفاده نکنید.
محفظه پخت ساخته شده از استیل ضد زنگ	آب و صابون داغ یا آب و سرکه: با یک دستمال آشپزخانه تمیز کنید و با پارچه نرم خشک کنید. از اسپری تمیز کننده فر 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 سیستم دستگاه نفوذ پیدا کند. موتور سینی چرخشی را با یک دستمال خشک کنید.
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: در آب خیس کنید و با دستمال آشپزخانه یا برس تمیز کنید. نسابید. برای تمیز کردن از تیغه فلز یا شیشه پاککن استفاده نکنید.
شیشه‌های درب	شیشه‌شو: با یک دستمال آشپزخانه تمیز کنید. از تیغه پاککن استفاده نکنید.

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. بلافاصله پس از خاموش کردن دستگاه اقدام به تمیز کردن آن نکنید. صبر کنید تا دستگاه سرد شود.

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.

هشدار – خطر آسیب جدی به سلامت!

در صورتی که سطح دستگاه به خوبی تمیز نشود ممکن است دچار آسیب‌دیدگی گردد. در این صورت، امکان انتشار انرژی مایکروویو به بیرون وجود دارد. دستگاه را در فواصل زمانی منظم تمیز کنید، و باقیمانده غذاها را بلافاصله از داخل آن بردارید. ← «ماده تمیز کننده» در صفحه 15

هشدار – خطر برق گرفتگی!

از فرو بردن دستگاه در داخل آب و یا تمیز کردن آن با پاشیدن آب خودداری نمایید.

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.

ماده تمیز کننده

برای جلوگیری از آسیب رسیدن به سطوح مختلف به دلیل استفاده از مواد تمیزکننده نامناسب، اطلاعات موجود در جدول را مطالعه کنید.

از مواد زیر استفاده نکنید:

- مواد تمیز کننده زبر یا ساینده.
- تیغه‌های فلزی یا شیشه پاک کن جهت تمیز کردن شیشه درب دستگاه.
- تیغه‌های فلزی یا شیشه پاک کن جهت تمیز کردن نوار درزگیر درب.
- اسفنج‌ها یا سیم‌های ظرفشویی زبر.
- مواد تمیز کننده حاوی الکل زیاد.

اسفنج‌های ظرفشویی نو را قبل از مصرف کاملاً بشویید.

پختن با برنامه‌های خودکار

جهت پختن برنج، سیب زمینی و سبزیجات، می‌توانید از 3 برنامه پخت استفاده نمایید.

توجه

■ ظروف مخصوص استفاده در فر

غذا باید در ظرف آشپزی دارای درپوش و قابل استفاده در مایکروویو پخته شود. برای پختن برنج باید از یک ظرف بزرگ و گود استفاده کنید.

■ آماده سازی غذا

غذا را وزن کنید. برای تنظیم برنامه باید وزن را بدانید. برنج:

از برنج قابل پخت در کیسه استفاده نکنید. مقدار مورد نیاز آب را براساس مقادیر درج شده بر روی بسته بندی، اضافه کنید. این مقدار معمولاً دو تا سه برابر مقدار برنج است. سیب زمینی:

برای سیب زمینی آب پز، سیب زمینی تازه را به قطعات کوچک و مساوی خرد کنید. به ازای هر 100 گرم سیب زمینی آب پز، یک قاشق غذاخوری آب و کمی نمک اضافه کنید.

سبزیجات تازه:

سبزیجات تازه و تمیز شده را وزن کنید. سبزیجات را به قطعات کوچک و مساوی خرد کنید. به ازای هر 100 گرم سبزیجات یک قاشق آب اضافه کنید.

■ هشدار صوتی

در حال اجرای برنامه، یک صدای هشدار بعد از مدتی شنیده خواهد شد. غذا را هم بزنید.

■ زمان استراحت

بعد از اتمام برنامه، غذا را دوباره هم بزنید. 5 تا 10 دقیقه دیگر غذا باید در دستگاه بماند تا به دمای یکنواختی برسد. نتیجه پخت به کیفیت و غلظت مواد غذایی بستگی دارد.

شماره برنامه	ظروف پخت	دامنه وزن به کیلوگرم
	آشپزی	
P 05	برنج	0.2 - 0.05 با درب
P 06	سیب زمینی	1.0 - 0.15 با درب
P 07	سبزیجات	1.0 - 0.15 با درب

برنامه پخت ترکیبی

توجه

■ ظروف مخصوص استفاده در فر

غذا را در ظرف فری بپزید که بسیار بزرگ نیست و در برابر گرما مقاوم و برای استفاده در مایکروویو مناسب است.

■ آماده سازی غذا

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.

■ زمان استراحت

بعد از اتمام برنامه، غذا را 5 تا 10 دقیقه دیگر در دستگاه باقی بگذارید تا به دمای یکنواختی برسد.

شماره برنامه	ظروف پخت	دامنه وزن به کیلوگرم
	برنامه ترکیبی	
P 08	پخت غذای یخ زده، تا 3 سانتی متر ضخامت	0.9 - 0.4 باز

تنظیمات پایه

دستگاه شما دارای تنظیمات پایه است که می‌توانید آن را مطابق نیاز خود تغییر دهید.

تنظیمات	گزینه‌ها
1 صدای دکمه	*On روشن
	OFF خاموش کردن صدای دکمه (دکمه‌های شروع و توقف فعال باقی می‌مانند)
2 حالت نمایشی	dEd
	دستگاه خاموش است. می‌توانید از دکمه‌ها و صفحه نمایش استفاده کنید، ولی هیچیک از عملکردهای دستگاه فعال نیستند (مثلاً دستگاه توان ندارد). حالت نمایشی به صورت کلی توسط فروشنده استفاده می‌شود.
* تنظیمات کارخانه (تنظیمات کارخانه ممکن است بسته به مدل دستگاه متفاوت باشند)	

در صورت تمایل می‌توانید صدای دکمه را تغییر دهید.

تغییر صدای دکمه

هنگام انجام این کار، دستگاه باید خاموش باشد.

1. دکمه‌های شروع و توقف هم زمان برای مدتی فشار داده و نگه دارید. روی نمایشگر ظاهر خواهد شد.
2. دکمه شروع را لمس کنید.
3. روی صفحه نمایش شروع به چشمک زدن می‌کند. انتخابگر چرخشی را تا OFF بچرخانید.
4. دکمه شروع را لمس کنید.
5. تنظیم اعمال شده است. دکمه توقف را لمس کنید. صدای دکمه قطع شده است.

شما می‌توانید این تنظیم را در هر زمانی تغییر دهید.

توجه

- برای برخی برنامه‌ها، پس از مدتی معین یک هشدار صوتی به گوش خواهد رسید. درب دستگاه را باز کنید و غذا را هم بزنید و یا گوشت یا مرغ را برگردانید. پس از بستن درب دستگاه مجدداً دکمه "Start" (شروع) را فشار دهید.
- با استفاده از **kg** یا **kg** می‌توانید از شماره برنامه و وزن مورد استفاده آگاهی یابید. مقادیر مربوطه به مدت 3 ثانیه بر روی صفحه نمایش ظاهر خواهد شد.

یخ زدایی با استفاده از برنامه‌های خودکار

با استفاده از 4 برنامه یخ‌زدایی می‌توانید گوشت، مرغ و نان را از حالت انجماد خارج کنید.

توجه

آماده سازی غذا

- از غذای منجمد شده در دمای -18 درجه که به صورت پرسی و تا جای ممکن نازک نخیره شده است، استفاده کنید.
- غذای مورد نظر را برای یخ‌زدایی از بسته بندی خارج کنید و آن را وزن نمایید. برای تنظیم برنامه باید وزن را بدانید.
- در هنگام یخ‌زدایی از گوشت یا مرغ، آب وجود می‌آید. این آب را در هنگام برگرداندن گوشت و مرغ تخلیه نموده و تحت هیچ شرایطی آن را برای مصارف دیگر مورد استفاده قرار ندهید و اجازه ندهید با مواد غذایی دیگر تماس پیدا کند.

ظروف مخصوص استفاده در فر

غذا را در یک ظرف گود و مخصوص دستگاه مایکروویو، مثل یک بشقاب شیشه‌ای یا چینی قرار دهید، اما روی آن را نپوشانید.

زمان استراحت

غذای یخ زدایی شده باید بین 10 تا 30 دقیقه بماند تا به دمای یکنواختی برسد. قطعات بزرگ گوشت نسبت به قطعات کوچکتر به زمان بیشتری نیاز دارند. قطعات تخت گوشت و اغذیه درست شده از گوشت چرخ کرده باید قبل از زمان استراحت در دستگاه از یک دیگر جدا شوند.

بعد از این مدت، می‌توانید به آماده سازی غذا ادامه دهید، حتی اگر هنوز مغز قطعات بزرگ گوشت زده باشد. در خصوص پرندگان، می‌توانید در این مرحله شکم آنها را خالی کنید.

هشدار صوتی

■ برای برخی برنامه‌ها، پس از مدتی معین یک هشدار صوتی به گوش خواهد رسید. درب دستگاه را باز کنید و غذا را هم جدا کنید و یا گوشت یا مرغ را برگردانید. درب دستگاه را ببندید و دکمه Start (شروع) را فشار دهید.

شماره برنامه	ظروف پخت	دامنه وزن به کیلوگرم
P 01	یخ‌زدایی	گوشت چرخ کرده باز
P 02	گوشت	قطعات گوشت باز
P 03	مرغ، مرغ تکه شده	باز
P 04	نان	باز

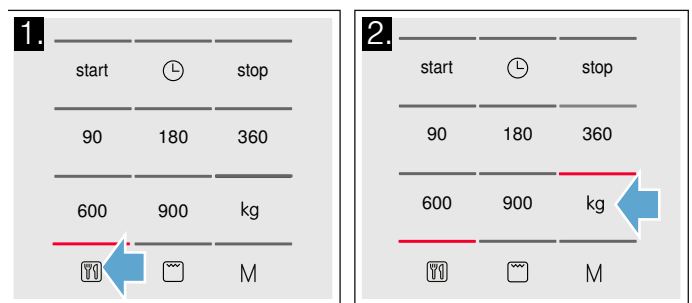
شما می‌توانید با استفاده از برنامه‌های مختلف، غذای خود را واقعاً به راحتی آماده کنید. خودتان برنامه را انتخاب نموده و وزن غذا را وارد می‌نمایید. برنامه سپس مناسبترین تنظیمات را اعمال می‌کند.

توجه: امکان انتخاب 8 برنامه برای شما فراهم است.

تنظیم یک برنامه

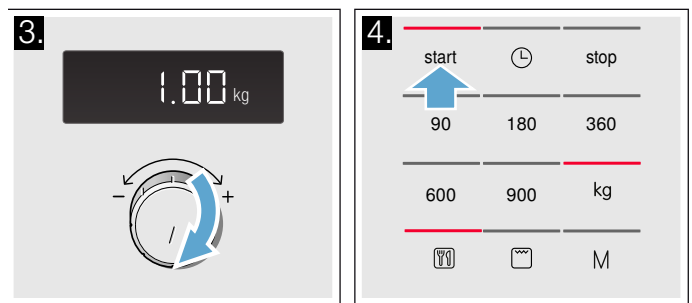
وقتی یک برنامه را انتخاب کردید، تنظیمات را به شرح زیر اعمال کنید:

1. دکمه **kg** را چند بار فشار دهید تا شماره برنامه مورد نظر ظاهر شود. چراغ نشانگر بالای دکمه روشن می‌شود.
2. دکمه **kg** را فشار دهید. یک مقدار پیشنهادی روی نمایشگر ظاهر می‌گردد و چراغ نشانگر بالای دکمه روشن می‌شود.



3. انتخابگر چرخشی را برای تعیین وزن غذا بچرخانید.

4. دکمه "Start" (شروع) را فشار دهید.



شما می‌توانید شمارش معکوس زمان پخت برنامه را ببینید.

بعد از سپری شدن زمان پخت

یک هشدار صوتی به صدا در می‌آید. دکمه Stop (توقف) را فشار دهید و یا درب دستگاه را باز کنید. ساعت دوباره ظاهر می‌شود.

تصحیح

دکمه "Stop" (توقف) را دو بار فشار داده و دستگاه را دوباره راه‌اندازی کنید.

وقفه در عملکرد دستگاه

دکمه Stop (توقف) را یک بار فشار داده و یا درب دستگاه را باز کنید. این کار عملکرد دستگاه را به صورت موقت قطع می‌کند. چراغ نشانگر بالای دکمه روشن می‌شود. پس از بستن درب دستگاه مجدداً دکمه Start (شروع) را فشار دهید.

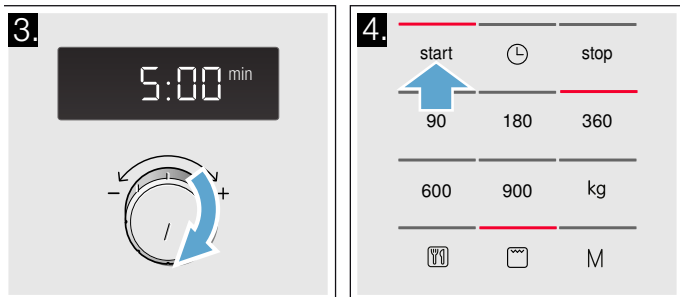
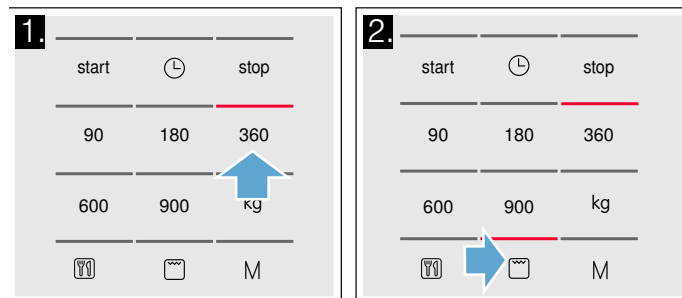
لغو کردن

دکمه "Stop" (توقف) را دو بار فشار داده و یا درب دستگاه را باز کنید و سپس یک بار دکمه "Stop" (توقف) را فشار دهید.

روش تنظیم مایکروویو و گریل

مثال: 360 وات، گریل □، 5 دقیقه

1. دکمه تنظیمات دلخواه مایکروویو را فشار دهید. 1:00 دقیقه روی صفحه نمایش ظاهر می‌شود و چراغ هشدار دهنده بالای دکمه روشن می‌شود.
2. دکمه گریل □ را فشار دهید.



زمان پخت به صورت شمارش معکوس بر روی صفحه نمایش ظاهر می‌شود.

- **ذخیره کردن تنظیمات جدید در حافظه:** دکمه **M** را فشار دهید. تنظیمات قبلی ظاهر می‌شود. برنامه جدید را بر اساس توضیحات مراحل 1 تا 4 انجام دهید.

راه اندازی عملکرد حافظه

راه اندازی برنامه ذخیره شده بسیار آسان است. غذای خود را در داخل دستگاه قرار دهید. درب دستگاه را ببندید.

1. دکمه **M** را فشار دهید. تنظیمات ذخیره شده نمایش داده می‌شوند.
2. دکمه "Start" (شروع) را فشار دهید. زمان پخت به صورت شمارش معکوس بر روی صفحه نمایش ظاهر می‌شود.

بعد از سپری شدن زمان پخت

یک هشدار صوتی به صدا در می‌آید. دکمه **Stop** (توقف) را فشار دهید و یا درب دستگاه را باز کنید. ساعت دوباره ظاهر می‌شود.

وقفه در عملکرد دستگاه

دکمه **Stop** (توقف) را یک بار فشار داده و یا درب دستگاه را باز کنید. این کار عملکرد دستگاه را به صورت موقت قطع می‌کند. چراغ نشانگر بالای دکمه روشن می‌شود. پس از بستن درب دستگاه مجدداً دکمه **Start** (شروع) را لمس کنید.

لغو کردن

دکمه "Stop" (توقف) را دو بار فشار داده و یا درب دستگاه را باز کنید و سپس یک بار دکمه "Stop" (توقف) را فشار دهید.

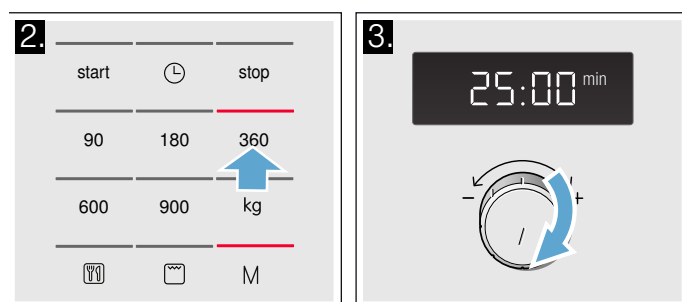
M حافظه دستگاه

عملکرد حافظه امکان ذخیره تنظیمات برای غذا و فراخوانی آن در هر زمان را فراهم می‌کند. در صورتی که یک غذای به خصوص را بیشتر اوقات آماده می‌کنید، عملکرد حافظه سودمند است.

ذخیره کردن تنظیمات حافظه

مثال: 360 وات، 25 دقیقه

1. دکمه **M** را فشار دهید. چراغ نشانگر بالای دکمه روشن می‌شود.
2. دکمه تنظیمات دلخواه مایکروویو را فشار دهید. 1:00 دقیقه روی صفحه نمایش ظاهر می‌شود و چراغ هشدار دهنده بالای دکمه روشن می‌شود.
3. زمان پخت را با استفاده از انتخابگر چرخشی تنظیم کنید.



4. با فشار دادن دکمه **M** آن را تأیید کنید. ساعت دوباره ظاهر می‌شود. تنظیم ذخیره شده است.

توجه


- همچنین می‌توانید گریل تنها و یا ترکیب گریل با مایکروویو را ذخیره سازی نمایید.
- نمی‌توانید چندین توان مایکروویو را یکی پس از دیگری ذخیره کنید.
- شما امکان ذخیره سازی برنامه‌های خودکار را ندارید.
- شما می‌توانید تنظیمات حافظه را ذخیره نموده و بلافاصله دستگاه را به کار بیاندازید. بعد از پایان کار، به جای فشار دادن **M**، دکمه **Start** (شروع) را فشار دهید.

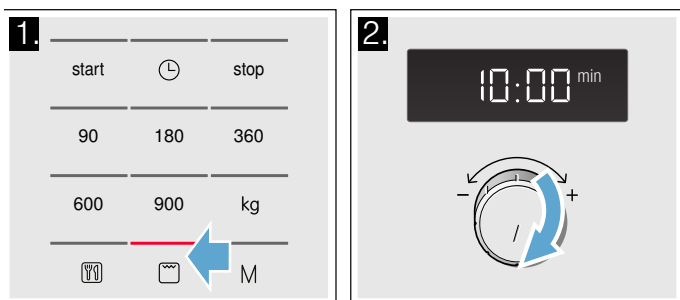
گریل کردن

دستگاه گریل برای تهیه گراتینه و برشته کردن روی غذا بسیار مناسب است.

شما می‌توانید گریل را به تنهایی یا در ترکیب با مایکروویو مورد استفاده قرار دهید.

روش تنظیم گریل

1. دکمه گریل  را فشار دهید. 10:00 دقیقه روی صفحه نمایش ظاهر می‌شود و چراغ هشدار دهنده بالای دکمه روشن می‌شود.
2. با استفاده از انتخابگر چرخشی یک زمان پخت را تنظیم کنید.



3. دکمه "Start" (شروع) را فشار دهید. زمان پخت به صورت شمارش معکوس بر روی صفحه نمایش ظاهر می‌شود.

بعد از سپری شدن زمان پخت

یک هشدار صوتی به صدا در می‌آید. دکمه Stop (توقف) را فشار دهید و یا درب دستگاه را باز کنید. ساعت دوباره ظاهر می‌شود.

تغییر زمان پخت

انجام این کار در هر زمان امکان‌پذیر است. با استفاده از انتخابگر چرخشی زمان پخت را تغییر دهید.

وقفه در عملکرد دستگاه

دکمه Stop (توقف) را یک بار فشار داده و یا درب دستگاه را باز کنید. این کار عملکرد دستگاه را به صورت موقت قطع می‌کند. چراغ نشانگر بالای دکمه روشن می‌شود. پس از بستن درب دستگاه مجدداً دکمه Start (شروع) را فشار دهید.

تصحیح

شما می‌توانید زمان پخت را در هر زمانی اصلاح کنید.

لغو کردن

دکمه "Stop" (توقف) را دو بار فشار داده و یا درب دستگاه را باز کنید و سپس یک بار دکمه "Stop" (توقف) را فشار دهید.

⚠ 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

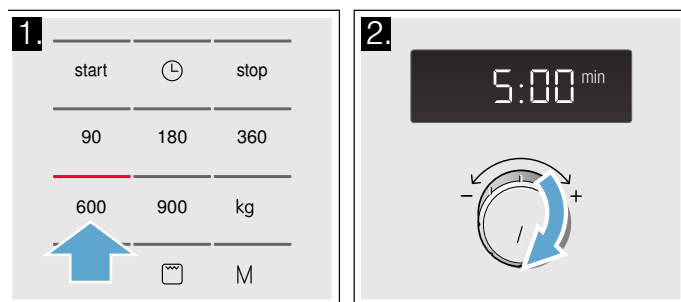
تنظیم توان مایکروویو مناسب برای	
90 وات	یخزدایی از غذاهای حساس
180 وات	یخزدایی و پخت مداوم
360 وات	پختن گوشت و گرم کردن غذاهای حساس
600 وات	گرم کردن و پختن غذا
900 وات	گرم کردن مایعات

توجه: می‌توانید قدرت 900 وات مایکروویو را برای 30 دقیقه، 600 وات را برای 1 ساعت و تنظیمات دیگر را به ترتیب برای 1 ساعت و 39 دقیقه تنظیم کنید.

تنظیم مایکروویو

مثال: توان مایکروویو 600 وات، 5 دقیقه

1. دکمه تنظیمات دلخواه مایکروویو را فشار دهید. چراغ نشانگر بالای دکمه روشن می‌شود.
2. با استفاده از انتخابگر چرخشی یک زمان پخت را تنظیم کنید.



3. دکمه "Start" (شروع) را فشار دهید. زمان پخت به صورت شمارش معکوس بر روی صفحه نمایش ظاهر می‌شود.

بعد از سپری شدن زمان پخت

یک هشدار صوتی به صدا در می‌آید. دکمه Stop (توقف) را فشار دهید و یا درب دستگاه را باز کنید. ساعت دوباره ظاهر می‌شود.

تغییر زمان پخت

انجام این کار در هر زمان امکان‌پذیر است. با استفاده از انتخابگر چرخشی زمان پخت را تغییر دهید.

وقفه در عملکرد دستگاه

دکمه Stop (توقف) را یک بار فشار داده و یا درب دستگاه را باز کنید. این کار عملکرد دستگاه را به صورت موقت قطع می‌کند. چراغ نشانگر بالای دکمه روشن می‌شود. پس از بستن درب دستگاه مجدداً دکمه Start (شروع) را فشار دهید.

لغو کردن عملیات

دکمه Stop (توقف) را دو بار فشار داده و یا درب دستگاه را باز کنید و سپس یکبار دکمه Stop (توقف) را فشار دهید.

توجه: همچنین می‌توانید ابتدا زمان پخت را تعیین کنید و سپس تنظیمات توان مایکروویو را انجام دهید.

تمیز کردن محفظه پخت و لوازم جانبی

به منظور برطرف کردن بوی نویی دستگاه، محفظه پخت دستگاه را بصورت خالی به جز سینی چرخشی و با درب بسته گرم کنید.


مطمئن شوید کلیه بقایای لوازم بسته‌بندی، مانند دانه‌های پلی‌استایرن از داخل محفظه پخت خارج شده است. قبل از گرم کردن دستگاه، سطوح صاف داخل محفظه پخت را با پارچه‌ای نرم و نمدار پاک کنید. وقتی دستگاه در حال گرمایش است، هوای آشپزخانه را تهویه کنید.

تنظیمات

10 دقیقه

گریل

گرم کردن محفظه پخت

1. دکمه  گریل را فشار دهید. 10:00 دقیقه روی نمایشگر ظاهر می‌گردد و چراغ نشانگر بالای دکمه روشن می‌شود.
2. دکمه "Start" (شروع) را فشار دهید. با پایان گرفتن زمان پخت، یک هشدار صوتی به صدا در می‌آید. دکمه "Stop" (توقف) را فشار داده و یا درب دستگاه را باز کنید.

نکته: بعد از خنک شدن محفظه پخت، سطوح صاف را با آب و صابون و دستمال ظرفشویی تمیز کنید.

تمیز کردن وسایل جانبی

لوازم جانبی دستگاه را با آب و صابون و دستمال ظرفشویی یا برس نرم تمیز کنید.

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 یادداشت‌های بخش لوازم پخت و پز را بخوانید و اطلاعات موجود در جداول کاربردی، که در انتهای دفترچه راهنما آمده، را بررسی کنید.

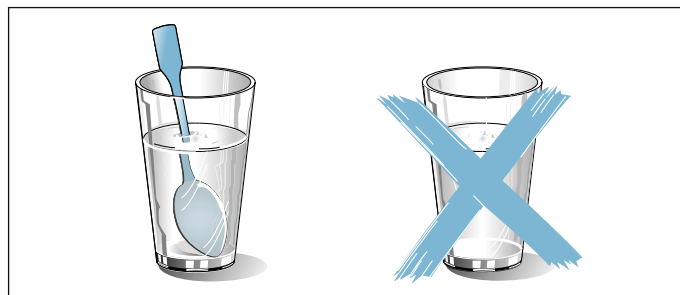
ابتدا تنظیم مایکروویو به تنهایی را امتحان کنید. برای مثال می‌توانید یک فنجان آب را برای جای گرم کنید.

از یک فنجان بزرگ بدون تزئینات طلایی یا نقره‌ای استفاده کنید و یک قاشق چایخوری در داخل آن قرار دهید. فنجان حاوی آب را بر روی سینی چرخشی کمی دورتر از مرکز قرار دهید.

1. دکمه 900 وات را فشار دهید.
 2. با استفاده از انتخابگر چرخشی ساعت 1:30 را تنظیم کنید.
 3. دکمه "Start" (شروع) را فشار دهید.
- یک هشدار صوتی پس از 1 دقیقه و 30 ثانیه بگوش خواهد رسید. آب داغ شده است.

⚠ 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.



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 تزئینات 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 سانتی متر با دیواره‌های محفظه پخت و بخش داخلی درب فاصله داشته باشد. ممکن است جرقه‌ها صدمات جبران‌ناپذیری به شیشه داخلی درب وارد کنند.

آزمایش لوازم پخت و پز

اگر غذایی داخل مایکروویو نیست، هرگز آن را روشن نکنید. آزمون کوتاه ظروف پخت از این قانون مستثنا 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.

قبل از استفاده برای اولین بار

در این بخش، شما با اقدامات لازم قبل از نخستین بار از به کارگیری مایکروویو جهت پخت غذا آشنا خواهید شد. ابتدا بخش «اطلاعات ایمنی» را مطالعه کنید. ← «اطلاعات مهم ایمنی» در صفحه 4

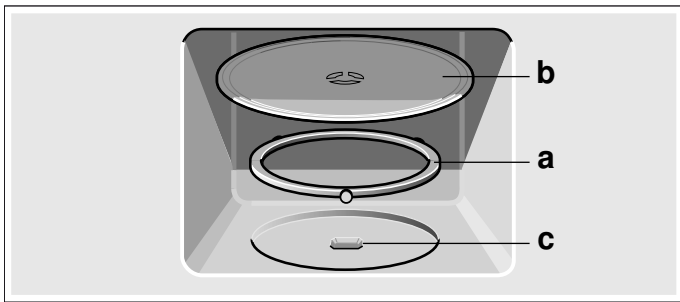
قبل از استفاده از دستگاه جدیدتان، شما به قرار دادن سینی چرخشی به صورت صحیح نیاز دارید. همچنین باید محفظه پخت و لوازم جانبی را تمیز کنید.

تمیز کردن محفظه پخت و قرار دادن سینی چرخشی در محل خود

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

چگونگی قرار دادن سینی چرخشی در محل خود

1. حلقه گردان **a** را در در فرورفتگی کف محفظه پخت قرار دهید.
2. مطمئن شوید که سینی چرخشی **b** در داخل موتور **c** در قسمت مرکزی کف محفظه پخت قرار گرفته است.



توجه: هرگز از دستگاه بدون سینی چرخشی استفاده نکنید. مطمئن شوید به خوبی درگیر شده است. سینی چرخشی قابلیت چرخش در جهت و خلاف جهت عقربه‌های ساعت را دارد.

تنظیم ساعت

در هنگام اتصال دستگاه به برق و یا پس از قطع برق، سه صفر بر روی صفحه نمایش ظاهر می‌شود.

1. دکمه \oplus را فشار دهید.

12:00h روی صفحه نمایش ظاهر می‌شود و چراغ هشداردهنده بالای دکمه \oplus نیز روشن می‌گردد.

2. ساعت را با استفاده از انتخابگر چرخشی تنظیم کنید.

3. دکمه \oplus را دوباره فشار دهید.

زمان فعلی تنظیم شده است.

پنهان کردن ساعت

دکمه \oplus و سپس Stop (توقف) را فشار دهید. صفحه نمایش خالی است.

تنظیم مجدد ساعت

دکمه \oplus را فشار دهید.

"12:00" بر روی صفحه نمایش ظاهر می‌گردد. تنظیمات را با جزئیات در مراحل 2 و 3 اعمال کنید.

تغییر زمان، برای مثال از زمان تابستانی به زمان زمستانی

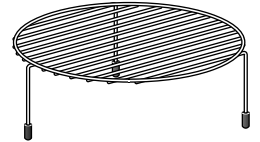
تنظیم را مطابق مراحل 1 تا 3 انجام دهید.

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.



سینی سیمی

سینی سیمی برای گریل کردن، به عنوان مثال استیک، سوییس یا نان، یا برای قرار دادن زیر ظرف، مانند ظروف کم عمق فر.

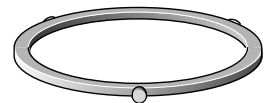
توجه: توری سیمی را روی سینی چرخشی قرار دهید.

سینی چرخشی

توجه: هرگز از دستگاه بدون سینی چرخشی استفاده نکنید. مطمئن شوید سینی چرخشی به خوبی درگیر شده است. سینی چرخشی می‌تواند در جهت حرکت عقربه ساعت یا خلاف آن بچرخد.



حلقه گردان



لوازم جانبی ویژه

لوازم جانبی خاص را می‌توانید از بخش خدمات پس از فروش، فروشگاه‌های مجاز یا به صورت اینترنتی تهیه نمایید. لیست کاملی از محصولات ما در بروشورها و اینترنت موجود است.

موجود بودن لوازم جانبی و امکان سفارش آنها از طریق اینترنت می‌تواند برای کشورهای مختلف متفاوت باشد. برای اطلاعات بیشتر در این زمینه به بروشورهای فروش مراجعه کنید.

توجه: کلیه لوازم جانبی خاص برای همه دستگاه‌ها مناسب نیستند. هنگام خرید، همیشه شماره محصول (E no.) دستگاه خود را به طور صحیح قید کنید. ← «خدمات مشتریان» در صفحه 17

ظروف بخارپز برای پخت برنج، سیب زمینی و سبزیجات

کنترل‌ها

یک توضیح کوتاه در خصوص دکمه‌های مختلف در زیر مشاهده می‌کنید. برای تنظیم راحت و مستقیم دستگاه خود از این کنترل‌ها استفاده کنید.

دکمه‌ها و معنی آنها

یک توضیح کوتاه در خصوص دکمه‌های مختلف در زیر مشاهده می‌کنید.

دکمه‌ها	مفهوم	علامت
شروع	راه‌اندازی دستگاه	
⏵	تنظیم ساعت	
توقف	توقف یا وقفه در عملیات دستگاه	
90	توان خروجی مایکروویو 90 وات را انتخاب کنید	
180	توان خروجی مایکروویو 180 وات را انتخاب کنید	
360	توان خروجی مایکروویو 360 وات را انتخاب کنید	
600	توان خروجی مایکروویو 600 وات را انتخاب کنید	
900	توان خروجی مایکروویو 900 وات را انتخاب کنید	
kg	برای برنامه‌ها وزن انتخاب کنید	
🍲	انتخاب برنامه‌های خودکار	
🍷	انتخاب گریل	
M	انتخاب حافظه	
🔒	باز کردن درب دستگاه	

انتخابگر چرخشی

انتخابگر چرخشی برای تغییر مقادیر پیش فرض و تعیین مقادیر جدید به کار می‌رود.

انتخابگر چرخشی فرورونده است. برای قفل یا آزاد کردن انتخابگر چرخشی، آنرا فشار دهید.

باز شدن خودکار درب

در صورتی که باز شدن خودکار درب را فعال کنید، درب دستگاه باز می‌شود. درب دستگاه را می‌توانید به صورت دستی به طور کامل باز کنید.

باز شدن خودکار درب در صورت قطع برق عمل نخواهد کرد. درب دستگاه را می‌توانید به صورت دستی باز کنید.

توجه

- در صورتی که درب دستگاه را در هنگام عملیات باز کنید، عملیات به طور موقت متوقف می‌شود.
- وقتی درب دستگاه را ببندید، عملیات بصورت خودکار ادامه نمی‌یابد. شما باید عملیات را دوباره بصورت دستی شروع کنید.
- اگر دستگاه برای مدت زمان طولانی خاموش بوده باشد، درب دستگاه بعد از کمی تأخیر باز خواهد شد.

فن خنک کننده

دستگاه به یک فن خنک کننده مجهز شده است. ممکن است فن بعد از خاموش شدن دستگاه به کار خود ادامه دهد.

توجه

- محفظه پخت در جریان عملیات مایکروویو سرد باقی می‌ماند. با این حال فن خنک کننده روشن می‌شود. فن خنک کننده ممکن است حتی پس از خاتمه عملکرد مایکروویو 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 بوده و بر روی عملکرد مایکروویو تأثیر منفی نخواهد گذاشت. پس از اتمام مرحله پخت بخار را پاک کنید.

روش تغییر دادن طول مدت هشدار صوتی

هنگام خاموش شدن دستگاه، یک هشدار صوتی به گوش می‌رسد. طول مدت این هشدار صوتی را می‌توانید تغییر دهید.

دکمه "Start" (شروع) را حدود 6 ثانیه فشار دهید.

طول مدت جدید هشدار صوتی ذخیره می‌شود. ساعت دوباره ظاهر می‌شود.

تنظیمات زیر امکان پذیر است:

هشدار صوتی کوتاه مدت - 3 سیگنال

هشدار صوتی بلند مدت - 30 سیگنال.

با دستگاه خود آشنا شوید

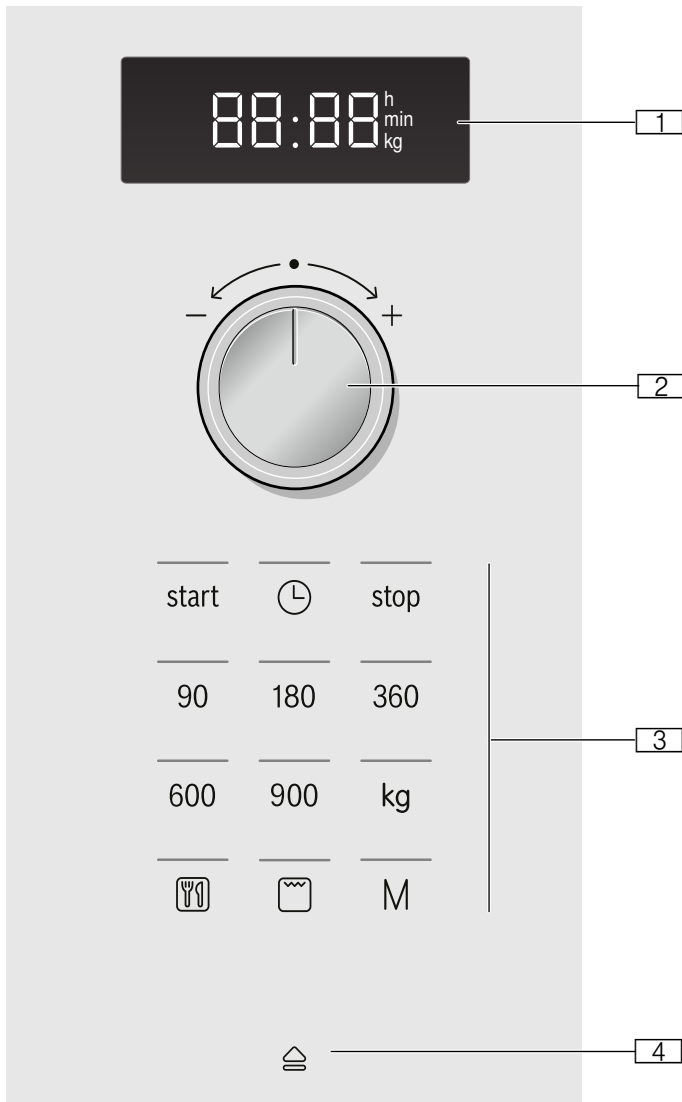
در این قسمت، در خصوص نمایشگر و کنترل‌ها توضیح می‌دهیم. همچنین با عملکردهای گوناگون دستگاه خود آشنا خواهید شد.

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

صفحه کنترل

می‌توانید عملکردهای گوناگون دستگاه را در صفحه کنترل تنظیم کنید. تنظیمات فعلی در صفحه نمایش نشان داده شده است.

نمای کلی صفحه کنترل را وقتی دستگاه روشن است با ساعت تنظیم شده نشان می‌دهد.



1 نمایشگر

برای ساعت و زمان پخت

2 انتخابگر چرخشی

برای تنظیم ساعت و زمان پخت یا تنظیم برنامه‌های خودکار

3 دکمه‌ها

4 دکمه باز شدن خودکار درب

علت‌های خرابی دستگاه

احتیاط!

- **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.
- **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. تنها استثناء این قاعده آزمایش کوتاه نوع ظروف مناسب است. ← «آزمایش لوازم پخت و پز» در صفحه 10
- **ذرت بوداده مایکروویو:** هرگز توان دستگاه را روی خیلی زیاد تنظیم نکنید. توان مورد استفاده نباید بیشتر از 600 وات باشد. کیسه ذرت بوداده را همیشه روی بشقاب شیشه‌ای قرار دهید. اضافه بار ممکن است باعث شکستن شیشه شود.
- نباید اجازه داده شود تا مایعاتی که سرریز شده‌اند از طریق سوراخ موتور صفحه چرخشی به داخل سیستم دستگاه نفوذ پیدا کنند. بر فرآیند پخت نظارت داشته باشید. در ابتدا از یک زمان پخت کوتاه‌تر استفاده کنید و سپس در صورت نیاز زمان پخت را افزایش دهید.
- هرگز فر مایکروویو را بدون وجود سینی چرخشی آن مورد استفاده قرار ندهید.
- **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.
- **ظروف فویل:** از ظروف فویل داخل این دستگاه استفاده نکنید. این ظروف با تولید جرقه به دستگاه آسیب می‌رسانند.
- **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.
- **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.

حفاظت از محیط زیست

روش دور انداختن دستگاه بر طبق اصول زیست محیطی

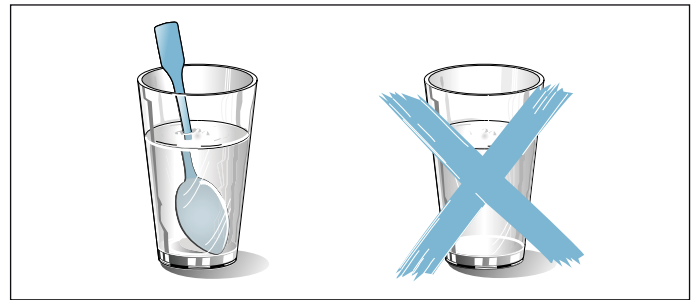
مواد بسته‌بندی دستگاه را بر اساس اصول و موازین زیست محیطی دور بیندازید.

این دستگاه بر اساس دستورالعمل 2012/19/EU اتحادیه اروپا (waste electrical and electronic equipment - WEEE)

در خصوص دستگاه‌های الکترونیکی 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.



- در صورتی که درب محفظه پخت و یا نوار درزگیر درب آسیب دیده باشد، انرژی میکروویو به بیرون انتشار می‌یابد. هرگز هنگامی که درب محفظه پخت یا نوار درزگیر آن 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.



⚠ 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.
- 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.
- استفاده از ظرف پخت نامناسب ممکن است باعث آسیب شود. در حالت ترکیبی میکروویو، همیشه از ظروف آشپزی ساخته شده از مواد مناسب که تحمل دما برای حالت‌های هوای داغ و گریل را داشته باشد، استفاده کنید.
- سینی چرخشی شیشه‌ای ممکن است بشکند. هرگز اجازه ندهید اشیاء سخت به سینی ضربه بزنند.
- وجود ترک یا شکاف روی سینی شیشه‌ای خطرناک است. سینی چرخشی را با احتیاط جابه‌جا 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 15

نصب و اتصال دستگاه



- کاربری این دستگاه فقط برای مصارف خانگی است. دستگاه برای نصب داخل کابینت آشپزخانه در نظر گرفته شده است. لطفاً دستورالعمل‌های خاص نصب دستگاه را رعایت کنید.
- دستگاه آماده اتصال به برق است و تنها باید به یک پریز برق Schuko که به شکل صحیح نصب شده است، متصل شود. مدارشکن باید دارای توان 10 آمپر باشد (مدارشکن نوع L یا B) ولتاژ برق باید با ولتاژ مندرج بر روی برچسب یا صفحه مشخصات مطابقت داشته باشد.
- تنها یک متخصص واجد شرایط مجاز به نصب یا تعویض کابل برق است. در صورتی که پریز برق بعد از نصب دستگاه دیگر در دسترس نباشد، باید یک کلید قطع جریان برای تمام قطب‌ها تعبیه شود که بعد از قطع جریان بین دو انتهای سیم حداقل 3 میلی‌متر فاصله بیاندارد.
- از کابل تقسیم، سه راهی برق یا کابل رابط استفاده نکنید. بار اضافه الکتریکی خطر آتش‌سوزی به همراه دارد.

⚠ 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 ظرفی 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 نیزید یا تخم‌مرغ‌های سفت‌پز شده را دوباره گرم نکنید. هرگز حلزون صدف‌دار یا سخت پوستانی مثل خرچنگ را با این دستگاه نیزید. 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. 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.

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.

مایکروویو**⚠ هشدار - خطر آتش‌سوزی!**

استفاده از دستگاه برای مقاصد غیر از کاربری‌های مورد نظر خطرناک است و ممکن است باعث بروز خسارت شود. خشک کردن غذا یا پارچه، گرم کردن دمپایی، بالشتی حبوبات یا غلات، اسفنج، پارچه‌های نمدار یا مانند آن مجاز نیست. برای مثال، دمپایی‌های زمستانی و بالشتی‌های حبوبات یا غلات ممکن است حتی چند ساعت بعد از اینکه گرم شده‌اند، باعث آتش‌سوزی شوند. بنابراین، دستگاه را فقط برای آماده‌سازی غذا و نوشیدنی مورد استفاده قرار دهید. 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.

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 9

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.

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 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.

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 برق گرفتگی گردد.

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.

فهرست مطالب

16	عیب‌یابی	4	کاربرد دستگاه
17	خدمات مشتریان	4	اطلاعات مهم ایمنی
17	شماره محصول (E) و شماره تولید (FD)	4	اطلاعات کلی
17	مشخصات فنی	5	مایکروویو
18	پخت آزمایشی برای شما در کارگاه آشپزی ما	6	نصب و اتصال دستگاه
18	ظروف مناسب جهت استفاده در مایکروویو	7	علت‌های خرابی دستگاه
18	ظرف پخت نامناسب	7	حفاظت از محیط زیست
18	یخ‌زدایی	7	روش دور انداختن دستگاه بر طبق اصول زیست محیطی
19	گرم کردن غذای یخ زده	7	با دستگاه خود آشنا شوید
20	گرم کردن غذا	7	صفحه کنترل
21	پختن غذا	8	کنترل‌ها
22	نکاتی در خصوص مایکروویو	8	روش تغییر دادن طول مدت هشدار صوتی
23	انواع تست پخت	9	لوازم جانبی
		9	لوازم جانبی ویژه
		9	قبل از استفاده برای اولین بار
			محفظه پخت را تمیز کنید و سینی چرخشی را در محل خود قرار دهید
		9	تنظیم ساعت
		10	تمیز کردن محفظه پخت و لوازم جانبی
10	مایکروویو	10	ظروف پخت
10	ظروف پخت	11	تنظیم توان مایکروویو
11	تنظیم مایکروویو	11	تنظیم مایکروویو
11	گریل کردن	11	روش تنظیم گریل
11	روش تنظیم گریل	12	روش تنظیم مایکروویو و گریل
12	حافظه دستگاه	12	ذخیره کردن تنظیمات حافظه
12	ذخیره کردن تنظیمات حافظه	12	راه‌اندازی عملکرد حافظه
13	برنامه‌ها	13	تنظیم یک برنامه
13	تنظیم یک برنامه	13	یخ‌زدایی با استفاده از برنامه‌های خودکار
13	یخ‌زدایی با استفاده از برنامه‌های خودکار	14	پختن با برنامه‌های خودکار
14	پختن با برنامه‌های خودکار	14	برنامه پخت ترکیبی
14	برنامه پخت ترکیبی	14	تنظیمات پایه
14	تنظیمات پایه	15	تمیز کردن
15	تمیز کردن	15	ماده تمیز کننده

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



A series of 21 horizontal black lines spanning the width of the page, providing a template for writing.



A series of 24 horizontal lines, evenly spaced, spanning the width of the page. These lines are designed for writing or drawing.



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You'll find it here.

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

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

www.bosch-home.com/service

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

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001277316

980308(02)