# MICROWAVE
# مایکروویو

[en]Instruction manual
[fa]راهنمای استفاده

C1APG64N0

# Table of contents


**Intended use . . . . . 4**

**Important safety information . . . . . 4**
General information . . . . . 4
Microwave . . . . . 5
Steam . . . . . 6

**Causes of damage . . . . . 7**
General information . . . . . 7
Microwave . . . . . 7
Steam . . . . . 8

**Environmental protection . . . . . 8**
Saving energy . . . . . 8
Environmentally-friendly disposal . . . . . 8

**Getting to know your appliance . . . . . 9**
Control panel . . . . . 9
Function selector . . . . . 9
Touch fields and display . . . . . 10
Rotary selector . . . . . 11
Operating modes . . . . . 11
Types of heating . . . . . 11
Steam . . . . . 11
Microwave . . . . . 12
Cooking compartment . . . . . 12
Tank cover . . . . . 13
Water tank . . . . . 13
Drip tray . . . . . 13

**Accessories . . . . . 14**
Accessories included . . . . . 14
Additional accessories . . . . . 14
Special accessories . . . . . 14
Inserting accessories . . . . . 14

**Before using for the first time . . . . . 15**
Initial use . . . . . 15
Set the water hardness range . . . . . 15
Cleaning the cooking compartment and accessories . 15

**Operating the appliance . . . . . 16**
Switching the appliance on and off . . . . . 16
Selecting an operating mode . . . . . 16
Setting the heating function and temperature . . . . . 16
Rapid heating . . . . . 17
Automatic safety switch-off function . . . . . 17

**Microwave . . . . . 17**
Cookware . . . . . 17
Microwave power settings . . . . . 18
Setting the microwave . . . . . 18
Setting the microwave to combined operation . . . . . 19

**Steam . . . . . 20**
Noise . . . . . 20
Cooking with steam . . . . . 20
Setting the steam combination . . . . . 21
Filling the water tank . . . . . 21
Refilling the water tank . . . . . 22
After every steam operation . . . . . 22

**Automatic programmes . . . . . 24**
Setting a programme . . . . . 24
Programme table . . . . . 25

**Setting the time-setting options . . . . . 27**
Checking the time settings . . . . . 27
Setting the timer . . . . . 27
Setting a cooking time . . . . . 27
Initial use . . . . . 28

**Basic settings . . . . . 28**
Changing the basic settings . . . . . 28
List of basic settings . . . . . 28

**Cleaning . . . . . 29**
Suitable cleaning agents . . . . . 29
Cleaning self-cleaning surfaces . . . . . 30
Keeping the appliance clean . . . . . 30

**Cleaning function . . . . . 30**
Descaling . . . . . 30
Rinsing . . . . . 31
Subsequent cleaning . . . . . 31
Emptying the drip tray . . . . . 31

**Trouble shooting . . . . . 32**

**Customer service . . . . . 33**
E number and FD number . . . . . 33

**Tested for you in our cooking studio . . . . . 33**
General information . . . . . 33
Defrosting . . . . . 34
Heating frozen food . . . . . 36
Warming . . . . . 36
Cakes, small baked items and bread . . . . . 37
Bakes and gratins . . . . . 40
Poultry, meat and fish . . . . . 40
Vegetables and side dishes . . . . . 43
Desserts . . . . . 45
Acrylamide in foodstuffs . . . . . 45
Test dishes . . . . . 45


Additional information on products, accessories, replacement parts and services can be found at **www.neff-international.com** and in the online shop **www.neff-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 2000 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 slide accessories into the cooking compartment the right way round.
⟶ *"Accessories" on page 14*

# 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.
- Loose food remnants, fat and meat juices may catch fire. Before using the appliance, remove the worst of the food remnants from the cooking compartment, heating elements and accessories.
- A draught is created when the appliance door is opened. Greaseproof paper may come into contact with the heating element and catch fire. Do not place greaseproof paper loosely over accessories during preheating. Always weight down the greaseproof paper with a dish or a baking tin. Only cover the surface required with greaseproof paper. Greaseproof paper must not protrude over the accessories.

**⚠ 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!**

- The accessible parts become hot during operation. Never touch the hot parts. Keep children at a safe distance.
- When you open the appliance door, hot steam can escape. Steam may not be visible, depending on its temperature. When opening, do not stand too close to the appliance. Open the appliance door carefully. Keep children away.

- 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.

**⚠ 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.

**⚠ Warning – Hazard due to magnetism!**
Permanent magnets are used in the control panel or in the control elements. They may affect electronic implants, e.g. heart pacemakers or insulin pumps. Wearers of electronic implants must stay at least 10 cm away from the control panel.

## Microwave

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

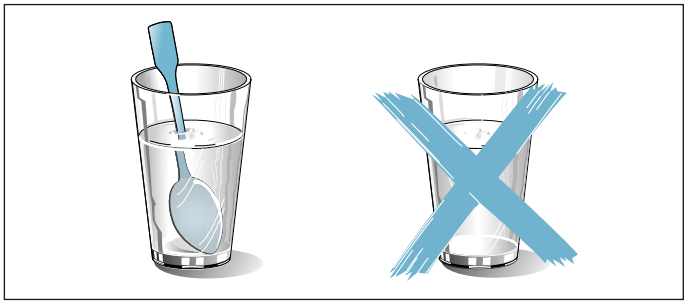
**⚠ Warning – Risk of explosion!**
Liquids and other food may explode when in containers that have been tightly sealed. Never heat liquids or other food in containers that have been tightly sealed.

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

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

**⚠ Warning – Risk of scalding!**

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



**⚠ Warning – Risk of injury!**

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

**⚠ Warning – Risk of electric shock!**

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

**⚠ Warning – Risk of serious damage to health!**

- The surface of the appliance may become damaged if it is not cleaned properly. Microwave energy may escape. Clean the appliance on a regular basis, and remove any food residue immediately. Always keep the cooking compartment, door seal, door and door stop clean. ⟶ *"Cleaning" on page 29*
- Microwave energy may escape if the cooking compartment door or the door seal is damaged. Never use the appliance if the cooking compartment door, the door seal or the plastic door frame is damaged. Call the after-sales service.
- Microwave energy will escape from appliances that do not have any casing. Never remove the casing. For any maintenance or repair work, contact the after-sales service.

## Steam

**⚠ Warning – Risk of scalding!**

- The water in the water tank may become very hot if you continue to operate the appliance. Empty the water tank after every operation with steam.
- Hot steam is generated in the cooking compartment. Do not reach into the cooking compartment during any operation with steam.
- Hot liquid may spill over the sides of the accessory when it is removed from the cooking compartment. Remove hot accessories with care and always wear oven gloves.

**⚠ Warning – Risk of injury and risk of fire!**

Flammable liquids can catch fire in the cooking compartment when it is hot (explosion). Do not fill the water tank with any flammable fluids (e.g. alcoholic drinks). Only fill the water tank with water or with the descaling solution that is recommended by us.

# Causes of damage

## General information

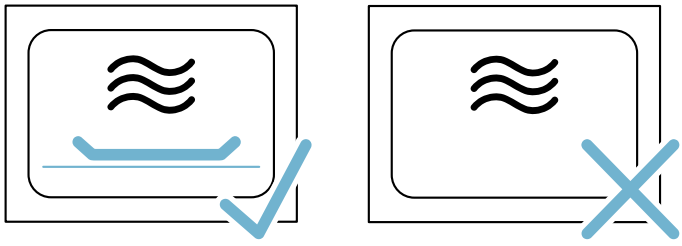
**Caution!**

- Accessories, foil, greaseproof paper or ovenware on the cooking compartment floor: do not place accessories on the cooking compartment floor. Do not cover the cooking compartment floor with any sort of foil or greaseproof paper. Do not place ovenware on the cooking compartment floor if a temperature of over 50 °C has been set. This will cause heat to accumulate. The baking and roasting times will no longer be correct and the enamel will be damaged.
- Aluminium foil: Aluminium foil in the cooking compartment must not come into contact with the door glass. This could cause permanent discolouration of the door glass.
- Water in a hot cooking compartment: do not pour water into the cooking compartment when it is hot. This will cause steam. The temperature change can cause damage to the enamel.
- Moisture in the cooking compartment: Over an extended period of time, moisture in the cooking compartment may lead to corrosion. Allow the cooking compartment to dry after use. Do not keep moist food in the closed cooking compartment for extended periods of time. Do not store food in the cooking compartment.
- Cooling with the appliance door open: Following operation at high temperatures, only allow the cooking compartment to cool down with the door closed. Do not trap anything in the appliance door. Even if the door is only left open a crack, the front of nearby furniture may become damaged over time. Only leave the cooking compartment to dry with the door open if a lot of moisture was produced whilst the oven was operating.
- Fruit juice: when baking particularly juicy fruit pies, do not pack the baking tray too generously. Fruit juice dripping from the baking tray leaves stains that cannot be removed. If possible, use the deeper universal pan.
- Extremely dirty 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.
  → *"Cleaning" on page 29*
- Appliance door as a seat, shelf or worktop: Do not sit on the appliance door, or place or hang anything on it. Do not place any cookware or accessories on the appliance door.
- Inserting accessories: depending on the appliance model, accessories can scratch the door panel when closing the appliance door. Always insert the accessories into the cooking compartment as far as they will go.
- Carrying the appliance: do not carry or hold the appliance by the door handle. The door handle cannot support the weight of the appliance and could break.

## Microwave

**Caution!**

- Creation of sparks: Metal – e.g. a spoon in a glass – must be kept at least 2 cm from the cooking compartment walls and the inside of the door. Sparks can irreparably damage the glass on the inside of the door.
- Combining accessories: Do not combine the wire rack with the universal pan. Sparks may be created if they are inserted directly on top of one another. Only insert them into their own shelf level.
- Microwave only: The universal pan and baking tray are unsuitable when using the microwave only. If you use either of these, this may create sparks, which may damage the cooking compartment. Place cookware on the wire rack provided, or place it in the microwave and set a type of heating.
- Foil containers: Do not use foil containers in the appliance. They damage the appliance by producing sparks.
- Operating the microwave without food: Operating the appliance without food in the cooking compartment may lead to overloading. Never switch on the microwave unless there is food inside. The short crockery test is the exception to this rule.
  → *"Microwave" on page 17*



- Microwave popcorn: Never set the microwave output too high. Use a maximum microwave output of 600 watts. Always place the popcorn bag on a glass plate. The door panels may jump if overloaded.

## Steam

**Caution!**

- Baking tins: Ovenware must be heat and steam resistant. Silicone baking tins are not suitable for combined operation with steam.
- Ovenware with areas of rust: Do not use any ovenware which displays areas of rust. Even the smallest spots of rust can lead to corrosion in the cooking compartment.
- Dripping liquids: When steaming with a perforated cooking container, always insert the baking tray, the universal pan or the solid cooking container underneath. Dripping liquid is caught.
- Hot water in the water tank: Hot water can damage the pump. Only fill the water tank with cold water.
- Enamel damage: Do not start any operations when there is water on the cooking compartment floor. Before operation, wipe away the water from the cooking compartment floor.
- Descaling solution: Do not allow any descaling solution to come into contact with the control panel or other surfaces on the appliance. This damages the surfaces. If this does happen, remove the descaling solution immediately with water.
- Cleaning the water tank: Do not clean the water tank in the dishwasher. Otherwise, the water tank will be damaged. Clean the water tank with a soft cloth and standard washing-up liquid.

# Environmental protection

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

## Saving energy

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

## Environmentally-friendly disposal

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.

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

# Getting to know your appliance

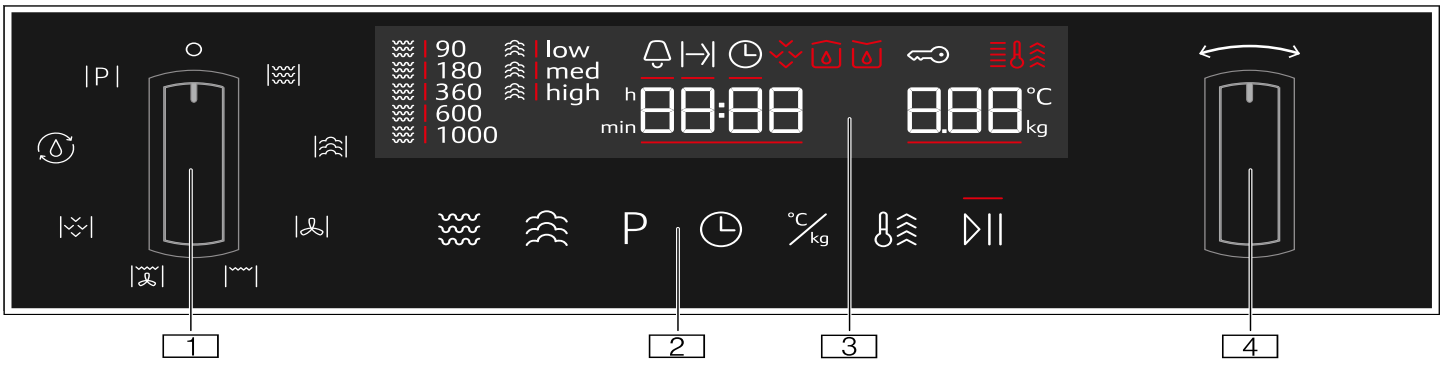
In this section, we explain the display and controls. You will also find out about the various functions of your appliance.

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

## Control panel

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

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




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

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

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

4 **Rotary selector**
Use the rotary selector to set the temperature for the heating type or select the setting for other functions.
You can turn the rotary selector clockwise and anti-clockwise.

**Notes**

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

## Function selector

Use the function selector to set the operating modes and other functions.

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

| Position | | Use |
|---|---|---|
| o | "Off" position | In this position, the appliance is switched off and is in energy-saving mode. |
| | Microwave | Select microwave mode. |
| | Steam | Hot steam is fed into the cooking compartment. |
| | Convection | The fan distributes the heat from the ring heating element in the back panel evenly around the cooking compartment. |
| | Grill | The whole area below the grill elements becomes hot. |
| | Hot air grill | The fan circulates the hot air from the grill elements around the food. |
| | Descaling | Used to descale the evaporator and keep it operational. |
| | Rinse | This function rinses the pipes in the steam unit with water. |
| P | Programmes | This gives you access to preprogrammed settings for many dishes. |

## Touch fields and display

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

### Touch fields

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

| Symbol | | Meaning |
|---|---|---|
| | Microwave | Select the microwave power levels or switch on the microwave function for a type of heating. |
| | Steam | Select a steam level or switch on the steam function for a type of heating. |
| P | Programmes | Call up the programme selection, use the rotary selector to select the programme number. |
| | Time-setting options | Select the "Time-setting options" symbol and use the rotary selector to set the time-setting options you require. |
| | Rapid preheating | Activates/deactivates rapid preheating |
| °C/kg | Temperature/ weight | Select and set the temperature/ weight using the rotary selector. |
| | Start/stop | Starts or pauses the operation<br>**Note:** Pressing and holding ends the current operation and the settings for the operating mode selected are reset to the default values. |

### Display

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

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

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

### Display elements

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

| Symbol | | Meaning |
|---|---|---|
| | Timer | If the symbol is highlighted, the timer will appear on the display. |
| | Cooking time | If the symbol is highlighted, the cooking time will appear on the display. |
| | Clock | If the symbol is highlighted, the clock will appear on the display. |
| h:min | Hours/minutes | Cooking time in hours and minutes |
| min:s | Minutes/seconds | Cooking time in minutes and seconds |
| | Drip tray | Drip tray status display |
| | Water tank | Water tank status display |
| | Rapid heating | If this symbol lights up, rapid heating is activated. |
| | Descaling | If the symbol lights up, the appliance must be descaled. |

### Drip tray and water tank status display

The status display only lights up when the rip tray or water tank is required for the selected operating mode. It can display various statuses and informs the user when action is required.

### Water tank status display

| Symbol | | Meaning |
|---|---|---|
| | Symbol lights up, arrow flashes | Water tank is in the tank recess and needs filling. |
| | Symbol without arrow flashes | Water tank is not in the tank recess and needs fitting in place. |
| | Symbol without arrow lights up | Water tank is in the tank recess. No further action necessary. |

### Drip tray status display

| Symbol | | Meaning |
|---|---|---|
| | Symbol lights up, arrow flashes | Drip tray is in the tank recess and needs emptying. |
| | Symbol without arrow flashes | Drip tray is not in the tank recess. Insert the drip tray into the tank recess. |
| | Symbol without arrow lights up | Drip tray is in the tank recess. No further action necessary. |

### Temperature indicator

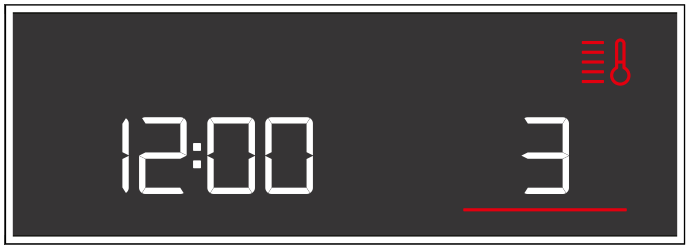
The red thermometer at the top right of the display indicates that the appliance is heating up.

If a heating function is in use, the bars turn red from bottom to top as the cooking compartment heats up.

If you are using the grill or steam mode, all the bars will be lit at the beginning.

The bars do not light up when the microwave function is in use.

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




**Note:** Due to thermal inertia, the actual temperature inside the cooking compartment may be slightly different to the temperature that is displayed.

### Night mode

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

## Rotary selector

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

In most selection lists, e.g. programmes, the first selection follows the last.
For values, e.g. weight, you have to turn the rotary selector back the other way when you reach the minimum or maximum value.

## Operating modes

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

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

| Operating mode | Use |
|---|---|
| Types of heating<br>⟶ *"Operating the appliance" on page 16* | There are various finely tuned heating types for the optimal preparation of your food. |
| Microwave<br>⟶ *"Microwave" on page 17* | You can use the microwave to cook, heat up or defrost your dishes more quickly. |
| Steam<br>⟶ *"Steam" on page 20* | There are various finely tuned steam levels for the optimal preparation of your food. |
| Microwave combined operation<br>⟶ *"Setting the microwave to combined operation" on page 19* | In addition to a type of heating, you can switch the microwave on for this. |
| Steam combination<br>⟶ *"Setting the steam combination" on page 21* | In addition to a type of heating, you can switch the steam function on for this. |
| Cleaning<br>⟶ *"Cleaning function" on page 30* | Different cleaning functions are available: Descaling and rinsing. |
| Basic settings<br>⟶ *"Basic settings" on page 28* | You can change your appliance's basic settings to suit your needs. |

## Types of heating

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

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

| Type of heating | Temperature | Use |
|---|---|---|
| Hot air | 40 °C | Let yeast dough rise, defrost cream cakes. |
| | 100-230 °C | For baking and roasting on one level. |
| Grill | Grill settings:<br>1 = low<br>2 = medium<br>3 = high | For grilling flat items, such as steaks or sausages, for making toast, and for au gratin dishes. |
| Hot air grilling | 100-190 °C | For roasting poultry, whole fish and larger pieces of meat. |

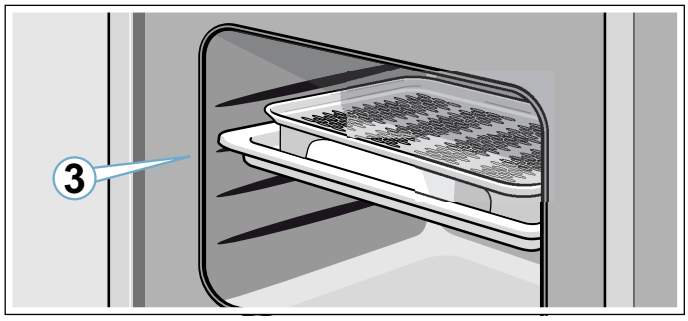
### Default values

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

## Steam

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

To ensure optimum use of the steam function, remove the wire rack. Insert the glass tray at shelf position 3 and insert the steam container into the glass tray.



### Steam levels

Different intensity levels are available when using the steam function. The steam levels can be selected by touching . The selected steam level is shown in the display.

| Level | Intensity | Use | Display indicator |
|---|---|---|---|
| 1 | low | For defrosting vegetables, meat, fish and fruit. | |
| 2 | medium | For preparing desserts, fish and sausages. | |
| 3 | high | For cooking vegetables, fish, side dishes, for extracting juice from fruit and for blanching. | |

## Microwave

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

The following microwave settings are available.

| Microwave setting | Maximum cooking time |
|---|---|
| 90 | 1 hour 30 mins |
| 180 | 1 hour 30 mins |
| 360 | 1 hour 30 mins |
| 600 | 1 hour 30 mins |
| 1000 | 30 minutes |

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

**Exceptions:**

Microwave setting, 1000 watts

Hot air 40 °C

Find out how to combine the microwave function with all types of heating and the steam function here:
→ *"Setting the microwave to combined operation" on page 19*

## Cooking compartment

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

### Opening the appliance door

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

### Interior lighting

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

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

### Cooling fan

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

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

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

**Notes**

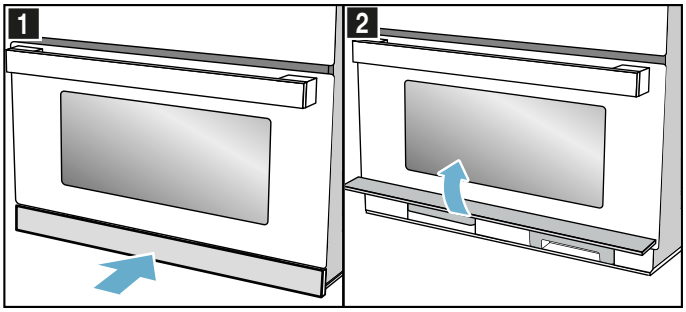
- The appliance remains cool during microwave operation. Despite this, the cooling fan will still switch on. The fan may run on even when microwave operation has ended.
- Condensation may form on the door window, interior walls and floor. This is normal and does not adversely affect appliance operation.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

## Tank cover

The tank cover is located below the appliance door and allows for access to the drip tray and water tank. Both of these are located behind the tank cover. Proceed as follows to open and close the tank cover:

Briefly press on the centre of the tank cover to open it. The tank cover folds upwards.

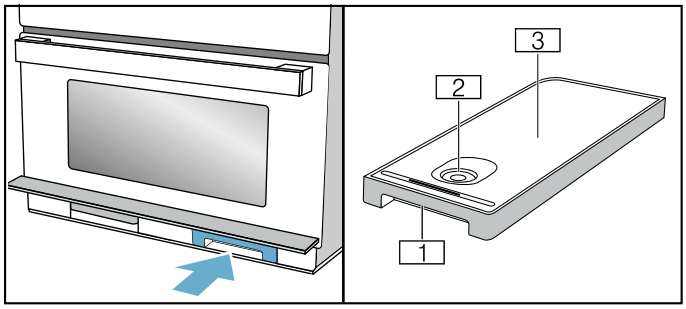
To close the tank cover, fold it downwards and briefly press the centre of the tank cover. The tank cover is locked.




## Water tank

The appliance is equipped with a water tank. The water tank is located to the right behind the tank cover. Fill the water tank with water to operate the appliance using steam modes. ⟶ *"Filling the water tank" on page 21*

If the arrow of the water tank symbol flashes on the display, the water in the water tank needs replacing.

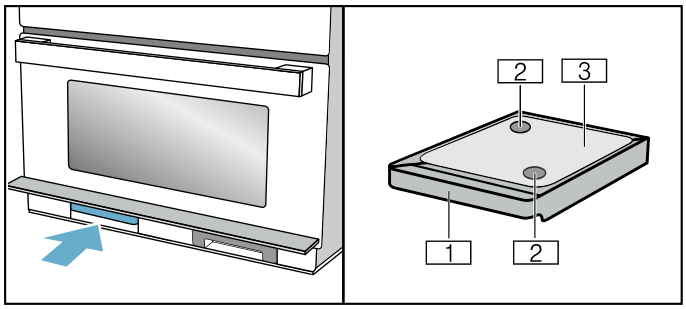



1 Handle for removing and inserting the water tank
2 Opening for filling
3 Tank cover

## Drip tray

The appliance is equipped with a drip tray. The drip tray is located to the left behind the tank cover. Empty the drip tray before and after carrying out the cleaning functions⟶ *"Cleaning function" on page 30*

If the arrow of the drip tray symbol flashes on the display, the drip tray needs emptying.



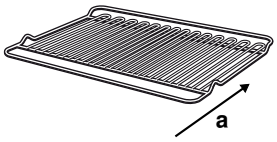

1 Handle for removing and inserting the water tank
2 Collection opening
3 Tank cover

# Accessories

Your appliance is accompanied by a range of accessories. Here, you can find an overview of the accessories included and information on how to use them correctly.

## Accessories included

Your appliance is equipped with the following accessories:




**Wire rack**
Use as a surface for setting down baking tins or for grilling and browning.
Use the wire rack for grilling at shelf positions 3 and 4.
The wire rack is not suitable for use when the appliance is operating purely in microwave mode or when you are cooking using steam.
Make sure that you insert the wire rack in direction a.

**Glass tray**
The glass tray can be used for cooking in all operating modes, including combination mode. In addition, it acts as a splash guard if you are grilling food directly on the wire rack.
Allow the glass tray to cool before you clean it or place it in cold water as this may damage the glass.

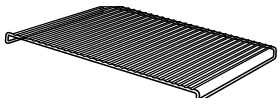
**Steam container**
The steam container is placed into the glass tray in order to cook with the "Steam" or "Steam with microwave" operating modes. The glass tray must be inserted in shelf position 3 for this. The food can be placed directly onto the steam container.
The steam container is dishwasher-safe.
Do not use the steam container in standard microwave operation or during "Grill", "Hot air" or "Hot air grill" heating modes.

Only use original accessories provided by your appliance manufacturer. They are specially adapted for your appliance.

You can buy accessories from our customer service, from specialist retailers or online.

## Additional accessories

Additional accessories may be enclosed depending on the appliance model.



**Wire insert**
For frying. Insert the wire insert into the glass tray with its feet to the bottom. This ensures that dripping grease and meat juices can be collected. The wire insert is not suitable for use in microwave operation or steam mode.

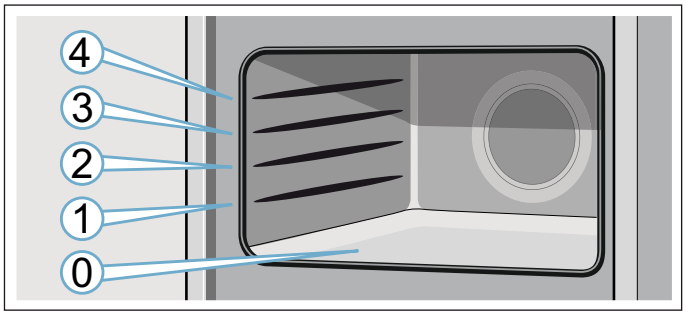
## Special accessories

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

| Special accessories |
| --- |
| **Glass roasting dish**<br>For pot roasts and bakes that you prepare in the oven. |

## Inserting accessories

The cooking compartment has four shelf positions. The shelf positions are counted from the bottom up.




Insert the accessory into the guide and slide it in fully.

**Note:** The cooking compartment (position 0) is particularly suitable for microwave operation, as this is where the microwave power is optimum. Only use cookware that is suitable for use in microwaves.

# Before using for the first time

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

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

## Initial use

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

### Setting the time

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

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

### Changing the time on the clock

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

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

### Notes

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

## Set the water hardness range.

So that the appliance can reliably remind you to descale it when required, you must set your water hardness range correctly.

The water hardness range is set to 4 (very hard) ex works.

### Caution!

The appliance may become damaged due to the use of unsuitable liquids.
Do not use distilled water, highly chlorinated tap water (>40 mg/l) or other liquids.
Only use fresh, cold, non-carbonated tap water or softened water.

### Notes

- If your water is very hard, we recommend that you use softened water.
- If you only use softened water, you can set the water hardness range to "softened" in this case.
- If you use mineral water, set the water hardness range to "4 very hard".
- If you use mineral water, you must only use non-carbonated mineral water.

| Water hardness range | Setting |
|---|---|
| 0 | 0 softened |
| 1 (up to 1.3 mmol/l) | 1 soft |
| 2 (1.3 - 2.5 mmol/l) | 2 medium |
| 3 (2.5 - 3.8 mmol/l) | 3 hard |
| 4 (above 3.8 mmol/l) | 4 very hard |

You can change the water hardness in the basic settings.⟶ *"Basic settings" on page 28*

## Cleaning the cooking compartment and accessories

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

### Cleaning the cooking compartment

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

1. Use the function selector to set Hot air.
2. Use the rotary selector to set to 180 °C.
3. Touch ▷||.
   The appliance begins to heat up.

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

### Cleaning the accessories

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

# Operating the appliance

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

## Switching the appliance on and off

Before you can configure the settings on the appliance, you must switch it on.

Switch off your appliance when it is not being used. If no settings are applied for an extended period, the appliance will switch itself off automatically.

### Switching on the appliance

Turn the function selector to switch on the appliance.

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

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

### Switching off the appliance

Turn the function selector to the off position.

Any functions that may be running are cancelled.

The time appears in the display.

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

## Selecting an operating mode

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

The following always applies:

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

## Setting the heating function and temperature

Example: Hot air at 200 °C

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

2. Use the rotary selector to set the temperature to 200 °C.
3. Touch the ▷|| button.

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

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

### Notes

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

### Setting the cooking time

1. Set the type of heating and temperature.
2. Touch ◷ until the |→| symbol is highlighted.
3. Use the rotary selector to set the required cooking time.
4. Touch ▷||.
   The appliance begins to heat up. The ▷|| LED lights up. The cooking time starts counting down.

### Pausing the operation

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

### Stopping the appliance from heating

Turn the function selector to the "Off" position.

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

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

## Rapid heating

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

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

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

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

1. Set the type of heating and temperature.
2. Touch .
   The  symbol lights up on the display.
3. Touch ▷||.
   The appliance begins to heat up. The ▷|| LED lights up.

### Rapid heating has finished

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

### Cancelling rapid heating

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

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

## Automatic safety switch-off function

The automatic safety switch-off function is activated if your appliance is operating for a long time with no cooking time having been set.

The appliance automatically switches off after nine hours.

# 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 other types of heating.

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.

To ensure optimum use of the microwave, place your cookware on the cooking compartment floor. Remove the wire rack. Observe the instructions on the cookware.

## Cookware

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

### Suitable cookware

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

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

### Unsuitable cookware

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

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

### Cookware test

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

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

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

The cookware should remain cold or warm to the touch.

The cookware is unsuitable if it becomes hot or sparks are generated.
In this case, stop the test.

**⚠ Warning – Risk of burns!**
The accessible parts become very hot when in operation. Never touch hot parts. Keep children at a safe distance.

## Microwave power settings

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

The following microwave power settings are available.

| Micro-wave set-ting | Maximum cooking time | Use |
|---|---|---|
| 90 | 1 hour 30 mins | For defrosting food that deterio-rates easily in terms of quality. |
| 180 | 1 hour 30 mins | For defrosting and continued cooking. |
| 360 | 1 hour 30 mins | For cooking meat and for heat-ing food that deteriorates easily in terms of quality. |
| 600 | 1 hour 30 mins | For heating and cooking food. |
| 1000 | 30 minutes | For heating liquids. |

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

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

### Time setting intervals

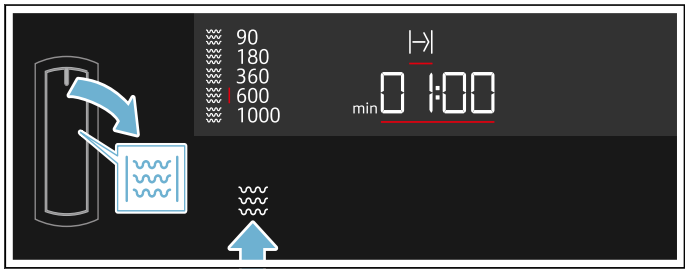
The interval for setting the cooking time changes with the length of the cooking time.

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

## Setting the microwave

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

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




   The microwave setting will be highlighted and a default cooking time will be shown on the display.
3. Use the rotary selector to set the required cooking time.
   **Note:** You can also set the cooking time first and then the microwave setting.
4. Touch the ▷|| button.

   The time remaining will count down on the display. The ▷|| LED will be lit.

### The cooking time has elapsed

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

### Changing the cooking time

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

### Changing the microwave power output

Touch  until the required level is selected in the display.

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

**Pausing the operation**

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

**Stopping the appliance from heating**

Turn the function selector to the "Off" position.

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

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

## Setting the microwave to combined operation

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

**Combination options**
- Steam
- Hot air
- Grill
- Hot air grill

**Exceptions:**

Microwave setting, 1000 watts

Hot air 40 °C

**Setting combined operation**

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

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

**The cooking time has elapsed**

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

**Changing the microwave power output**

Touch until the required level is selected in the display.

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

**Pausing the operation**

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

**Stopping the appliance from heating**

Turn the function selector to the "Off" position.

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

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

**Drying the cooking compartment**

Dry the cooking compartment after operation to ensure that no moisture remains.

**Heating up the cooking compartment**

To dry, heat up the cooking compartment so that the moisture in the cooking compartment evaporates. Then open the appliance door to allow the steam to escape from the cooking compartment.

1. Allow the appliance to cool down.
2. Remove the worst dirt from the cooking compartment immediately and wipe away moisture from the cooking compartment floor.
3. Use the function selector to select Hot air grill
4. Touch ◷ twice.
   The cooking time symbol |→| is highlighted in the display.
5. Use the rotary selector to set a cooking time of 15 minutes.
6. Press ▷|| to start the operation.
   The drying function starts and ends automatically after 15 minutes.
7. Open the appliance door and leave it open for 1 to 2 minutes so that the moisture in the cooking compartment can escape.

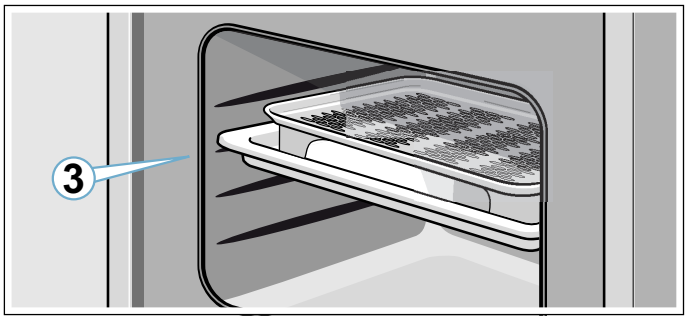
**Drying the cooking compartment by hand**

1. Allow the appliance to cool down.
2. Remove any food remnants from the walls of the cooking compartment.
3. Dry the cooking compartment with a sponge.
4. Leave the appliance door open for 1 hour so that the cooking compartment dries completely.

# Steam

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

To ensure optimum use of the steam function, remove the wire rack. Insert the glass tray at shelf position 3 and insert the steam container into the glass tray.




**Warning – Risk of scalding!**
When you open the appliance door, hot steam can escape. Steam may not be visible, depending on its temperature. When opening, do not stand too close to the appliance. Open the appliance door carefully. Keep children away.

## Noise

### Pump

You will hear a humming noise during operation. This noise is caused by the pump. It is a normal operating noise.

## Cooking with steam

### Steam levels

Different intensity levels are available when using the steam function. The steam levels can be selected by touching . The selected steam level is shown in the display.

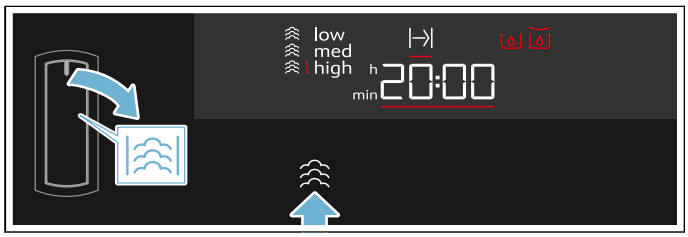
| Level | Intensity | Use | Display indicator |
|---|---|---|---|
| 1 | low | For defrosting vegetables, meat, fish and fruit. | low |
| 2 | medium | For preparing desserts, fish and sausages. | med |
| 3 | high | For cooking vegetables, fish, side dishes, for extracting juice from fruit and for blanching. | high |

### Setting the steam

**Note:** If the appliance has not been used for an extended period, start by running a rinse cycle .
⟶ *"Cleaning function" on page 30*

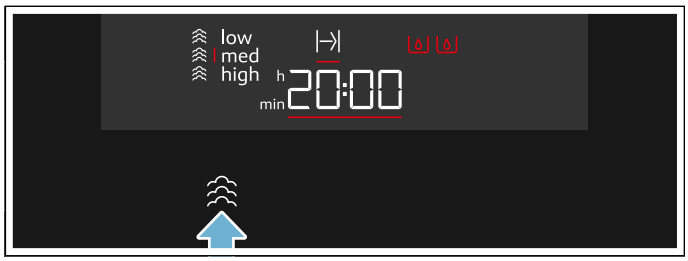
Example: Steam setting 2: Medium, cooking time 10 minutes.

1. Use the function selector to select the steam function .




The appliance is ready to use. The maximum steam setting and a cooking time of 20 minutes are set as the default values. The arrow of the water tank symbol flashes.

2. Remove the water tank, fill with fresh water up to the "max." mark and insert fully in the tank recess.⟶ *"Filling the water tank" on page 21*
3. Touch and hold the button until you reach the required setting.




The selected steam setting will be shown on the display.

4. Use the rotary selector to set the required cooking time.
   **Note:** You can also adjust the cooking time first and then the steam setting.

5. Touch the ▷|| button.

The arrow of the water tank symbol will go out and the water tank symbol will be lit. The appliance will start. The ▷|| LED will be lit. The cooking time will count down on the display. The amount of time a tankful of water will last varies depending on the steam setting. If the water tank runs out of water while the appliance is in operation, the appliance is paused and the arrow of the water tank symbol flashes. Fill the water tank with fresh water up to the "max." mark and touch the ▷|| button to resume operation.

**Notes**

- The steam setting can be changed at any time when the appliance is in operation by pressing the button.
- After cooking with steam, wipe out the drip channel and the cooking compartment. ⟶ *"After every steam operation" on page 22*

## Setting the steam combination

With some types of heating, you can switch on the steam function.

When you cook with steam assistance, steam is introduced into the cooking compartment at various intervals and with varying degrees of intensity. This gives you a better cooking result.

Your food

- Becomes crispy on the outside
- Achieves a glossy surface
- Is succulent and tender on the inside
- Only undergoes a minimum reduction in volume

### Combination options

- Microwave
- Hot air
- Grill
- Hot air grill

### Exceptions:

Microwave setting, 1000 watts

Hot air 40 °C

### Setting combination mode

Example: Hot air 190 °C with steam setting 2.

1. Use the function selector to set the Hot air heating function.
   A default value for the temperature will be displayed.
2. Turn the rotary selector to set the desired temperature.
3. Touch the Steam button until the required setting has been selected on the display.
   The water tank symbol will appear on the display.
4. Refill water tank.
5. Touch the ▷|| button.
   The appliance will start and the ▷|| LED will be lit.The cooking time will start counting down.

**Note:** If the water tank runs out of water during cooking, the appliance will continue cooking, but without steam assistance. No indicator will appear on the display.

### The cooking time has elapsed

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

### Changing the steam level

Touch the field until the required level is selected in the display.

**Note:** Touch the field multiple times switches through the levels from the highest to the lowest level. After the lowest level, the steam function is deactivated. Touching again activates the steam function, starting with the highest level.

## Pausing the operation

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

## Stopping the appliance from heating

Turn the function selector to the "Off" position.

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

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

## Filling the water tank

The water tank is located to the right behind the tank cover, below the appliance door. Before starting an operation with steam, open the tank cover and fill the water tank with water.

Ensure that the water hardness range has been set correctly. ⟶ *"Basic settings" on page 28*

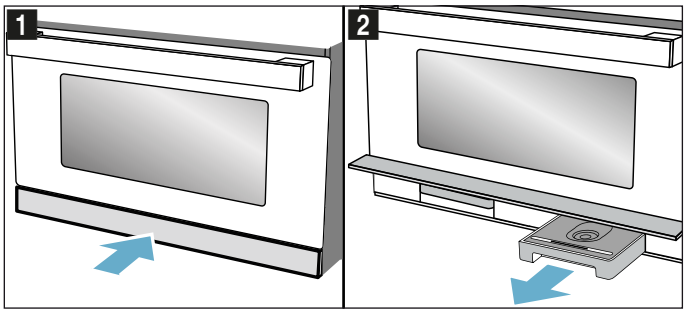
**⚠ Warning – Risk of injury and fire!**
Only fill the water tank with water. Do not pour any flammable liquids (e.g. alcoholic drinks) into the water tank. Due to hot surfaces, vapours from flammable liquids may catch fire in the cooking compartment (explosion). The appliance door may spring open. Hot steam and jets of flame may escape.

**Caution!**
The appliance may become damaged due to the use of unsuitable liquids.
Do not use distilled water, highly chlorinated tap water (>40 mg/l) or other liquids.
Only use fresh, cold, non-carbonated tap water or softened water.

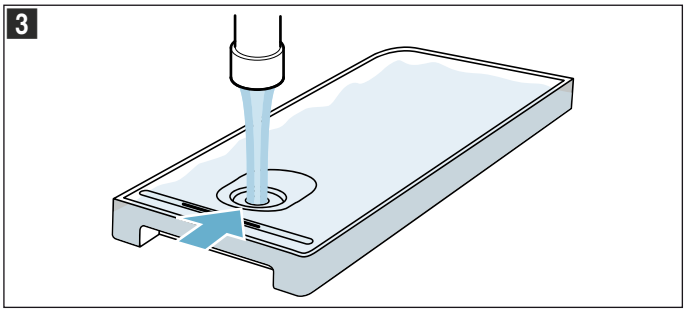
**Notes**

- If your water is very hard; we recommend that you use softened water.
- If you use only softened water, you can set your appliance to the "softened" water hardness range.

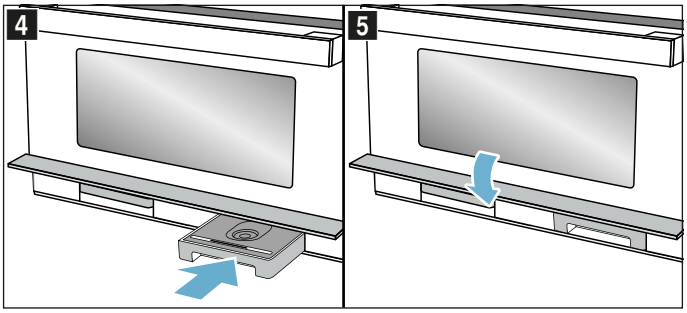
1. Briefly press on the centre of the tank cover. The tank cover will open. The drip tray (left) and water tank (right) can now be accessed.
2. Remove the water tank from the tank recess.




3. Fill the water tank with cold water up to the "max." mark.




4. Place the water tank back into the tank recess and slide it in fully.
5. Close the tank cover.




The steam function is ready to use.

## Refilling the water tank

The way the appliance responds if the water tank runs dry when the appliance is in operation depends on what operating mode it is in:

- Steam-assistance mode: The appliance is stopped and a message appears on the display.At the highest steam setting, a tankful of water will last approx. 30-40 minutes; at the lower steam settings, it will last much longer.
- Steam-assistance with microwave: The appliance is stopped. A tankful of water will last approx. 50 minutes.
- Steam-assisted hot-air or grill mode: The appliance continues to run in hot-air or grill mode; no message appears on the display. At the highest steam setting, a tankful of water will last approx. 3 hours; at the lower steam settings, it will last much longer.
- Steam-assisted air recirculation grill mode: The appliance continues to run in air recirculation grill mode; no message appears on the display. A tankful of water will last approx. 9 hours.

**Note:** Actual times may vary from those specified.

Refill the water tank up to the "MAX" mark.

1. Open the control panel.
2. Remove and refill the water tank.
3. Insert the filled water tank and close the control panel.

## After every steam operation

Moisture remains in the cooking compartment. Carefully wipe out the drip channel and the cooking compartment. Each time you cook using steam, we recommend that you run the Rinse cleaning function afterwards. Then empty and dry the water tank and drip tray.

**Note:** Remove limescale marks with a cloth soaked in vinegar, then wipe with clean water and dry with a soft cloth.

### Rinsing

To ensure that your appliance stays clean, you can pump water through the pipe system. The water is then drained to the drip tray.

### Starting

1. Use the function selector to select the rinse cycle ⏱. The duration of the programme will be displayed.It cannot be changed.
2. Open the tank cover.
3. Remove and empty the drip tray.
4. Slide the empty drip tray in fully.
5. Remove the water tank and fill it with fresh water.
6. Slide the water tank in fully.
7. Close the tank cover.
8. Touch the ▷|| button.
   Water is pumped through the pipes.The time remaining will count down on the display. An audible signal will sound once this time has elapsed. Empty the drip tray.

### Emptying the water tank

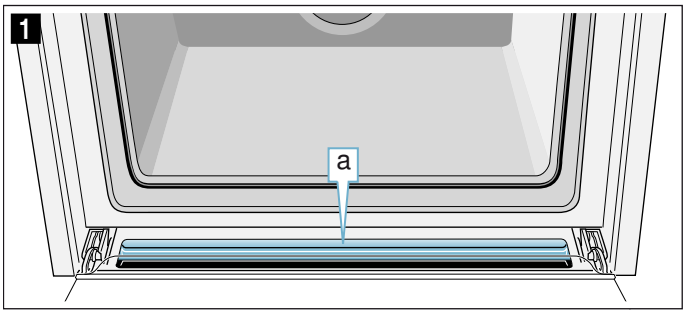
1. Briefly press on the centre of the tank cover.
   The tank cover folds upwards.
2. Remove the water tank.
3. Carefully remove the lid for the water tank.
4. Empty the water tank, clean it with detergent and then rinse it thoroughly with clean water.
5. Dry all parts with a soft cloth.
6. Rub the seal on the lid until dry.
7. Allow the water tank to dry with the lid open.
8. Place the lid on the water tank and push down on it.
9. Slide the water tank in fully.
10. Close the tank cover and briefly press on the centre of it.
    The tank cover is locked.

### Caution!

- Do not dry the water tank in the hot cooking compartment. This will damage the water tank.
- Do not clean the water tank in the dishwasher. This will damage the water tank.

### Cleaning the drip trough

1. Allow the appliance to cool down.
2. Open the appliance door.
3. Open the tank cover.
4. Remove the water tank and drip tray.
5. Wipe around the drip trough **a** underneath the cooking compartment with a sponge cloth (fig. **1**).




### Drying the cooking compartment

Dry the cooking compartment after operation to ensure that no moisture remains.

### Heating up the cooking compartment

To dry, heat up the cooking compartment so that the moisture in the cooking compartment evaporates. Then open the appliance door to allow the steam to escape from the cooking compartment.

1. Allow the appliance to cool down.
2. Remove the worst dirt from the cooking compartment immediately and wipe away moisture from the cooking compartment floor.
3. Use the function selector to select Hot air grill
4. Touch ◷ twice.
   The cooking time symbol |→| is highlighted in the display.
5. Use the rotary selector to set a cooking time of 15 minutes.
6. Press ▷|| to start the operation.
   The drying function starts and ends automatically after 15 minutes.
7. Open the appliance door and leave it open for 1 to 2 minutes so that the moisture in the cooking compartment can escape.

### Drying the cooking compartment by hand

1. Allow the appliance to cool down.
2. Remove any food remnants from the walls of the cooking compartment.
3. Dry the cooking compartment with a sponge.
4. Leave the appliance door open for 1 hour so that the cooking compartment dries completely.

# Automatic programmes

You can prepare food really easily using the automatic programmes. You select the programme and enter the weight of your food. The automatic programme then applies the most suitable settings. You can select from 30 programmes.

**Notes**

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

## Setting a programme

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

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

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

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

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

5. Touch ▷||.

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

**Notes**

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

### The programme has ended

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

### Changing the programme

1. Touch the ▷|| field for approx. four seconds.
   The programme is reset.
2. Select a new programme.

### Pausing the operation

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

### Stopping the appliance from heating

Turn the function selector to the "Off" position.

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

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

## Programme table

| Pro-gramme | Dish | Weight in kg | Cookware/accessories, shelf position | Notes | Specific details |
|---|---|---|---|---|---|
| **Defrosting** | | | | | |
| P 01 | Minced meat* | 0.10 - 1.20 | Shallow cookware without lid<br>Cooking compartment floor | Use microwave-safe cookware only. | Minced beef, lamb, pork; after turning, remove any minced meat that has already defrosted |
| P 02 | Fish fillet* | 0.10 - 1.00 | Shallow cookware without lid<br>Cooking compartment floor | Use microwave-safe cookware only. | Fillet of pike, cod, ocean perch, pollock, pike-perch |
| P 03 | Chicken pieces on the bone* | 0.15 - 1.20 | Shallow cookware without lid<br>Cooking compartment floor | Use microwave-safe cookware only. | Skin side down |
| P 04 | Bread slices* | 0.10 - 0.50 | Shallow cookware without lid<br>Cooking compartment floor | Use microwave-safe cookware only. | Wheat bread, wheat-rye bread, wholemeal bread; bread should only be defrosted in the required amounts, as it quickly becomes stale. If possible, separate the slices. |
| **Poultry, meat, fish** | | | | | |
| P 05 | Chicken pieces, fresh* | 0.15 - 1.00 | Wire rack + glass tray<br>Positions 3 + 2 | Use microwave-safe cookware only. | Chicken thigh, half chicken, skin side down |
| P 06 | Sirloin, rare | 0.50 - 2.00 | Glass tray<br>Position 1 | | |
| P 07 | Sirloin, medium | 0.50 - 2.00 | Glass tray<br>Position 1 | | |
| P 08 | Sirloin, well done | 0.50 - 2.00 | Glass tray<br>Position 1 | | |
| P 09 | Leg of lamb on the bone, medium rare | 1.00 - 2.00 | Glass tray<br>Position 1 | | |
| P 10 | Leg of lamb on the bone, well done | 1.00 - 2.00 | Glass tray<br>Position 1 | | |
| P 11 | Fish, whole, fresh | 0.20 - 1.20 | Steaming tray + glass tray<br>Position 3 | Fill the water tank. | Drizzle the inside with lemon juice. |
| P 12 | Fish fillet, fresh | 0.20 - 0.50 | Steaming tray + glass tray<br>Position 3 | Fill the water tank. | |
| P 13 | Fish fillet, frozen | 0.20 - 0.50 | Steaming tray + glass tray<br>Position 3 | Use fish fillets of equal thickness. Fill the water tank. | |
| P 14 | Stew made with fresh ingredients** | 0.50 - 2.00 | Cookware with lid<br>Cooking compartment floor | Use microwave-safe cookware only. | Use equal quantities of meat, vegetables and stock and enter the total weight. |
| **Vegetables and side dishes** | | | | | |
| P 15 | Broccoli, fresh | 0.10 - 1.00 | Steaming tray + glass tray<br>Position 3 | Fill the water tank. | |
| P 16 | Peas, frozen | 0.10 - 1.00 | Steaming tray + glass tray<br>Position 3 | Fill the water tank. | |
| P 17 | Sliced carrots, fresh | 0.10 - 0.75 | Steaming tray + glass tray<br>Position 3 | Fill the water tank. | |
| P 18 | Green asparagus, fresh | 0.10 - 0.70 | Steaming tray + glass tray<br>Position 3 | Fill the water tank. | Spread out flat |
| P 19 | Eggs, soft-boiled | x 2 - 10 | Steaming tray + glass tray<br>Position 3 | Fill the water tank. | Hen's eggs, chilled |

*Turn when the turn signal prompts you **Stir when the stir signal prompts you

| Pro-gramme | Dish | Weight in kg | Cookware/accessories, shelf position | Notes | Specific details |
|---|---|---|---|---|---|
| P 20 | Rice** | 0.10 - 0.50 | Deep cookware with lid<br>Cooking compartment floor | Use microwave-safe cookware only. | Long-grain rice; do not use boil-in-the-bag rice. Add two-three parts water to one part rice. Allow to stand for 5-10 minutes after the programme has ended. |
| P 21 | Jacket potatoes | 0.20 - 1.50 | Wire rack<br>Position 2 | | Medium-sized potatoes, approx. 250 g, wash, dry and pierce the skins several times with a fork. |
| P 22 | Boiled potatoes | 0.20 - 0.50 | Steaming tray + glass tray<br>Position 3 | Fill the water tank. | Potatoes, peeled and quartered. |
| P 23 | Fruit compote** | 0.30 - 0.80 | Shallow cookware on glass tray<br>Position 3 | Use microwave-safe cookware only. Fill the water tank. | Add some sugar and cinnamon to the fruit. For berry compotes, do not add raspberries and strawberries until you are prompted to stir the fruit. |
| **Convenience** | | | | | |
| P 24 | Fries, frozen* | 0.20 - 0.80 | Glass tray<br>Position 2 | | Spread out flat |
| P 25 | Croquettes, frozen* | 0.25 - 0.80 | Glass tray<br>Position 2 | | Spread out flat |
| P 26 | Pizza, pre-baked, chilled | 0.10 - 0.60 | Wire rack<br>Position 2 | | Thin-crust pizza |
| P 27 | Pizza, pre-baked, frozen | 0.10 - 0.50 | Wire rack<br>Position 1 | | Thin-crust pizza, pizza baguette |
| P 28 | Pasta bake, pre-cooked and chilled | 0.30 - 1.00 | Cookware on glass tray<br>Position 2 | Use microwave-safe cookware only. | Lasagne, cannelloni or pasta bakes using precooked pasta |
| P 29 | Reheat plated meal, chilled | 0.20 - 0.50 | Shallow cookware on glass tray<br>Position 3 | Use microwave-safe cookware only. Fill the water tank. | |
| P 30 | Reheat plated meal, frozen | 0.20 - 0.50 | Shallow cookware on glass tray<br>Position 3 | Use microwave-safe cookware only. Fill the water tank. | |

*Turn when the turn signal prompts you **Stir when the stir signal prompts you

# Setting the time-setting options

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

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

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

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

**Note:** You can change how long the audible signal sounds for in the basic settings. ⟶ *"Basic settings" on page 28*

## Checking the time settings

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

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

## Setting the timer

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

1. Touch the ◷ field.
   The 🔔 symbol and the time symbols light up again.
2. Use the rotary selector to set the timer duration.

After a few seconds, the time setting is adopted. The timer starts. The 🔔 symbol lights up in the display and the timer counts down. The other time symbols go out.

### The timer duration has elapsed

An audible signal sounds. 00:00 is shown in the display. Touch any field to switch off the timer.

### Changing the timer duration

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

### Cancelling the timer duration

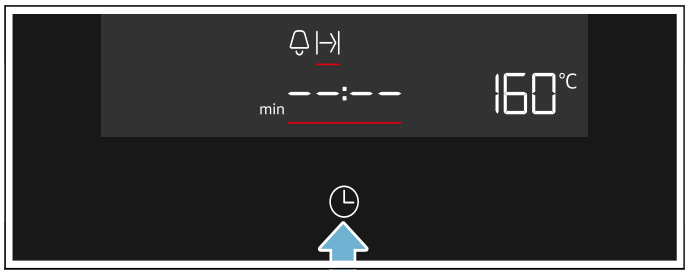
Use the rotary selector to reset the timer duration to 00:00. The change is applied after a few seconds. The timer is now switched off.

## Setting a cooking time

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

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

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




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

5. Touch the ⏯ button.

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

### The cooking time has elapsed

An audible signal sounds. The appliance stops heating. 00:00 is shown in the display.

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

The appliance is switched off.

### Changing the cooking time

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

### Cancelling the cooking time

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

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

## Initial use

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

### Setting the time

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

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

### Changing the time on the clock

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

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

### Notes

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

# Basic settings

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

## Changing the basic settings

The appliance must be switched off.

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

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

### Cancelling

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

## List of basic settings

| | Basic setting | Options | Explanation |
|---|---|---|---|
| c01 | Audible signal duration<br>2 = medium = 30 seconds | 1 = short = 10 seconds<br>3 = long = 2 minutes | Audible signal sounds after a set cooking time or duration elapses or when the timer reaches zero |
| c02 | Button tone*<br>1 = On | 0 = Off | Tone when touching touch fields |
| c03 | Display brightness*<br>2 = medium | 1 = low<br>3 = high | Allows you to set the display brightness |
| c04 | Time display<br>1 = On | 0 = Off | Allows you to display the clock time |
| c05 | Interior lighting<br>1 = On | 0 = Off | Allows you to switch the interior lighting on or off |
| c06 | Water hardness<br>4 = very hard | 0 = softened<br>1 = soft<br>2 = medium<br>3 = hard | The water hardness affects the appliance's cleaning cycles |
| c07 | Factory setting<br>0 = Off | 1 = On | Allows you to reset appliance factory settings |
| c08 | Demo mode<br>0 = Off | 1 = On | Allows you to switch demo mode on and off<br>**Note: .** Demo mode is only visible in the first 5 minutes after connecting the appliance to the mains. |

*The change is applied immediately.

# Cleaning

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

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

**⚠ Warning – Risk of electric shock!**
Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners, which can result in an electric shock.

**⚠ Warning – Risk of injury!**
Scratched glass in the appliance door may develop into a crack. Do not use a glass scraper, sharp or abrasive cleaning aids or detergents.

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

## Suitable cleaning agents

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

You can buy other accessories for your appliance from our customer service. Please specify the relevant product number.

Wash new sponge cloths thoroughly before use.

**Microfibre cloth**

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

Order no. 466 148

**Conditioning cloth for stainless steel surfaces**

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

Order no. 311 134

**Conditioning oil for modern stainless steel surfaces**

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

Order no. 311 567

**Degreaser**

For intensive removal of stubborn grease deposits from surfaces.

Order no. 311 781

Descaling agent

To ensure that your appliance continues to operate correctly, it must be descaled regularly. Only use a recommended descaling agent to do this. Other descaling agents may damage the appliance.

Liquid descaling agent: Order no. 311 680

Descaling tablets: Order no. 311 846

**Caution!**
**Surface damage**
Do not use any
- harsh or abrasive cleaning agents,
- cleaning agents with a high alcohol content,
- hard scouring pads or cleaning sponges,
- high-pressure cleaners or steam cleaners,
- special cleaners for cleaning the appliance while it is hot.

| Area | Cleaning |
|---|---|
| **Appliance exterior** | |
| Stainless steel front | Hot soapy water:<br>Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth.<br>Remove flecks of limescale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately. Corrosion can form under such flecks.<br>Special stainless steel cleaning products suitable for hot surfaces are available from our after-sales service or from specialist retailers. Apply a very thin layer of the cleaning product with a soft cloth. |
| Control panel | Hot soapy water:<br>Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth.<br>Do not use glass cleaner or a glass scraper. |
| Door panels | Hot soapy water:<br>Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth.<br>Do not use a glass scraper or a stainless steel scouring pad. |
| Door handle | Hot soapy water:<br>Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth.<br>If descaler comes into contact with the door handle, wipe it off immediately. Otherwise, any stains will not be able to be removed. |
| **Appliance interior** | |
| Self-cleaning surfaces | Observe the instructions for the surfaces of the cooking compartment that follow the table. |
| Inside of the door and door seal | Hot soapy water:<br>Clean with a dishcloth.<br>Do not remove the door seal.<br>Do not scour.<br>Check the position of the door seal after cleaning it. |
| Stainless-steel surfaces | Hot soapy water:<br>Clean with a dishcloth.<br>Do not scour.<br>Check the position of the door seal after cleaning it. |

| | |
|---|---|
| Accessories | Hot soapy water:<br>Soak and clean with a dish cloth or brush. |
| Drip tray and water tank | Hot soapy water:<br>Clean with a dish cloth and rinse thoroughly with clean water to remove residual detergent.<br>Dry with a soft cloth. Leave to dry with the lid open. Rub the seal on the lid until dry.<br>Do not clean in the dishwasher. |
| Tank recess | Rub dry after every use. |
| Steam outlet in cooking compartment | Hot, soapy water: Use a cleaning sponge or a soft washing-up brush. |

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

## Cleaning self-cleaning surfaces

The rear panel of the cooking compartment has a self-cleaning, catalytic coating. This coating absorbs and dispels splashes from baking and roasting while the appliance is in operation. It is therefore not necessary to clean this area.

**Caution!**
Do not use oven cleaner on the self-cleaning surfaces. This damages the surfaces. If oven cleaner does get onto these surfaces, dab it off immediately using water and a sponge cloth. Do not rub the surface and do not use abrasive cleaning aids.

When the cooking compartment has cooled down, remove the brown or white residue with water and a soft sponge.

**Note:** During operation, reddish spots form on the surfaces. This is not rust, but residue from food. These spots are not harmful and do not restrict the cleaning ability of the self-cleaning surfaces.

## Keeping the appliance clean

Always keep the appliance clean and remove dirt immediately so that stubborn deposits of dirt do not build up.

**Tips**
- Clean the cooking compartment after each use. This ensures that dirt cannot be baked on.
- Always remove flecks of limescale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately.
- Use the glass tray for baking very moist cakes.
- Use suitable ovenware for roasting, e.g. a roasting dish.
- Where possible, use hot air. This type of heating creates less dirt.

# Cleaning function

## Descaling

To ensure that your appliance continues to operate correctly, it must be descaled regularly.

**Caution!**
- Risk of damage to the appliance: Only use the descaler recommended by us for descaling, either in liquid or tablet form.The time the descaler needs to be left to work depends on the product used.Other descalers may damage the appliance. You can order descaler from our after-sales service. Liquid descaler: Order no. 311 680 Descaling tablets: Order no. 311 846
- Descaling solution: Do not allow any descaling solution or descaler to come into contact with the control panel or other surfaces on the appliance. This may damage the surfaces. If this does happen, remove the descaling solution immediately with water.

Descaling consists of two steps.For hygiene reasons, the descaling program must be run through completely before the appliance is ready for operation again. Descaling will take around 30 minutes in total.
- Descale the appliance (29 minutes), then empty the drip tray and fill the water tank with fresh water.
- Run a rinse cycle after descaling the appliance (approx. 1 minute), then empty the drip tray.

If descaling is interrupted (e.g. due to a power failure, because the appliance is switched off or because the descaling process is cancelled), you will be prompted to run a rinse cycle once the appliance is switched back on.The appliance cannot be used until the rinse cycle comes to an end.

The frequency with which the appliance must be descaled depends on the hardness of the water used. When only five more steam-assisted operations are possible (or fewer), the ⁘ symbol appears on the appliance display, reminding you to descale it. You can therefore prepare for the descaling in good time.

The steam mode is then only possible after the descaling process has been completed.

**Starting**

1. Use the function selector to select Descale ⁘. The duration of the descaling process will be displayed.It cannot be changed.
2. Open the tank cover.
3. Remove and empty the drip tray.
4. Slide the empty drip tray in fully.
5. Remove the water tank.
6. Mix water and descaler in accordance with the instructions on the packaging to create a descaling solution.

7. Pour the descaling solution into the water tank and slide the water tank in fully.
8. Close the tank cover.
9. Touch the ▷|| button.
   The appliance will now be descaled. The remaining time counts down on the display. An audible signal will sound once descaling has finished.The appliance will be stopped.

### Rinse cycle after descaling

1. Open the tank cover.
2. Remove the drip tray, empty it and slide it back in.
3. Remove the water tank, rinse it thoroughly, fill it with fresh water and slide it back in.
4. Close the tank cover.
5. Touch the ▷|| button.
   The appliance will now be rinsed. An audible signal will sound once the rinse cycle has finished. Empty the drip tray.

**Note:**
When using descaling tablets (order no. 311 846), you must also run the Rinse cleaning function twice.

## Rinsing

To ensure that your appliance stays clean, you can pump water through the pipe system. The water is then drained to the drip tray.

### Starting

1. Use the function selector to select the rinse cycle ⟲.
   The duration of the programme will be displayed.It cannot be changed.
2. Open the tank cover.
3. Remove and empty the drip tray.
4. Slide the empty drip tray in fully.
5. Remove the water tank and fill it with fresh water.
6. Slide the water tank in fully.
7. Close the tank cover.
8. Touch the ▷|| button.
   Water is pumped through the pipes.The time remaining will count down on the display. An audible signal will sound once this time has elapsed. Empty the drip tray.

## Subsequent cleaning

Carry out the following steps after every descaling programme or rinse cycle:

1. Open the tank cover.
2. Empty, clean and dry the drip tray and water tank.
3. Turn the function selector to the off position.
   The process is complete and the appliance is ready for use again.

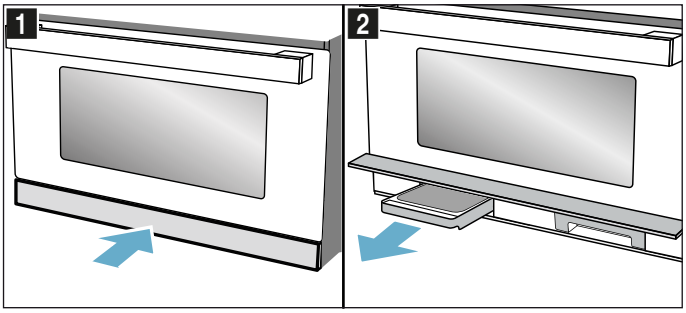
## Emptying the drip tray

With the cleaning functions, the residual water is collected in the drip tray. Then empty and dry the drip tray.

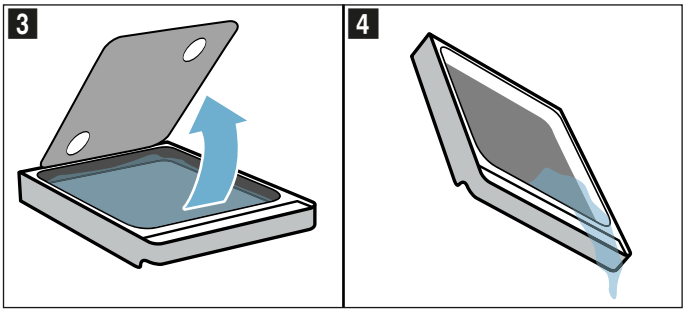
**Caution!**

- Do not dry the drip tray in the hot cooking compartment. This will damage the drip tray.
- Do not clean the drip tray in the dishwasher. This will damage the drip tray.

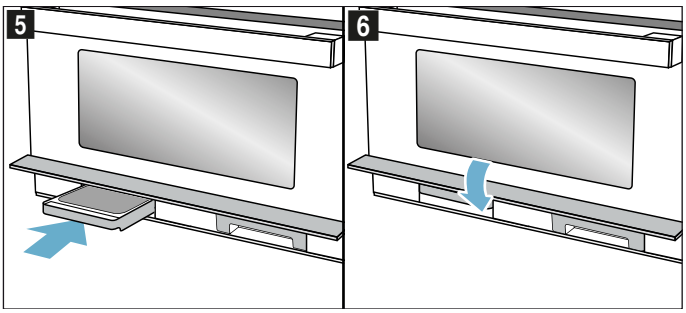
1. Briefly press on the centre of the tank cover.
   The tank cover opens. The drip tray and water tank can now be accessed.
2. Remove the drip tray from the tank recess.




3. Open the lid for the drip tray.
4. Empty the drip tray.




5. Insert the drip tray back into the tank recess and slide it in fully.
6. Close the tank cover.




The appliance is ready to use.

# Trouble shooting

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

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

You can take remedial action yourself for some error messages.

**Troubleshooting**

| Error message | Possible cause | Remedy/Note |
|---|---|---|
| The appliance does not work | The plug is not plugged into the mains | Plug the plug in |
| | Power failure | Check whether the kitchen light works |
| | The fuse is faulty | Check in the fuse box to make sure that the fuse for the appliance is OK |
| | Faulty operation | Switch off the fuse in the fuse box. Switch it back on after approx. 10 seconds |
| Although the appliance is switched on, it cannot be operated; the ⊸O symbol is in the display | The childproof lock is activated | Press and hold ⊸O until the ⊸O symbol goes out |
| The interior lighting has failed. | The LED bulb is defective | Call our customer service |
| 12:00 flashes in the display and the ◷ symbol lights up. | Power failure | Reset the clock |
| The appliance is not operating. A cooking time is shown in the display. | ▷\|\| was not touched after the setting was made. | Touch ▷\|\| or delete the setting by using the function selector to select another function. |
| The microwave is not working. | The door has not been properly closed. | Check whether food residue or debris is trapped in the door |
| | ▷\|\| was not touched. | Touch ▷\|\| |
| It is taking longer than usual for food to heat up | The microwave power output has been set too low. | Select a higher microwave power output |
| | A larger amount of food than usual has been placed in the appliance. | Double the amount – double the time |
| | The food was colder than usual. | Stir or turn the food during cooking |
| Microwave operation has been cancelled for no apparent reason. | The microwave has a fault. | If this fault recurs, call our customer service. |
| The appliance can be set, but does not heat up. The colon flashes. | The appliance is in demo mode. | Deactivate demo mode in the basic settings.<br>**Note:** Demo mode is only visible in the first 5 minutes after connecting the appliance to the mains. |
| The water tank and drip tray symbols are flashing continuously. | Technical problem. | Make sure that the water tank and drip tray are fully inserted in the relevant tank recess.<br>If the symbols continue to flash, call our customer service.<br>You may continue to use the appliance, except for the steam function. |
| E0532. | Dirt on the control panel is creating a touch field that is permanently active. | Switch off the appliance and clean the control panel. Switch the appliance on again.<br>If this fault recurs immediately after switching back on, call our customer service. |
| E5005. | The steam function has been activated multiple times with an empty water tank. | Before next use, make sure that the water tank is filled with cold water and fully inserted in the tank recess.<br>If this fault recurs, call our customer service. |

# Customer service

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

## E number and FD number

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

| | |
|---|---|
| **E no.** | **FD no.** |

| |
|---|
| **After-sales service ☏** |

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

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

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.

# Tested for you in our cooking studio

Here, you can find a selection of dishes and the ideal settings for them. We will show you which type of heating and temperature are best suited to your dish. You will get information on suitable cooking accessories and the height at which they should be placed in the oven. You will also get tips about cookware and preparation methods.

**Note:** A lot of steam can build up in the cooking compartment when cooking food.
Your appliance is very energy-efficient and radiates very little heat to its surroundings during operation. Due to the high difference in temperature between the appliance interior and the external parts of the appliance, condensation may build up on the door, control panel or adjacent kitchen cabinet panels. This is a normal physical phenomenon. Condensation can be reduced by preheating the oven or opening the door carefully.
When steaming or during operation with steam assistance, it is desirable that there is a significant build-up of steam in the cooking compartment. Wipe the cooking compartment clean after cooking, once it has cooled off.

## General information

### Recommended setting values

The table lists the optimum function for various types of food. The temperature/settings and duration depend on the cookware used and the quantity, quality, temperature and consistency of the food. Settings ranges are indicated for this reason. Try using the lower values to start with. You can use a higher setting next time if necessary.

When using the microwave, always set the longest specified time but check your meal after the shortest specified time.

Before cooking with steam, ensure that the water tank is full.

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

The setting values apply to food that is placed into a cold cooking compartment.

Preheating is necessary for selected food, and this is indicated in the table. Do not place your food and accessory into the cooking compartment until it has finished preheating.

Some dishes turn out best if they are cooked in multiple stages. These are indicated in the table.

If you wish to follow one of your own recipes, you should use the settings listed in the table for similar food as reference. Additional information can be found in the baking tips listed after the settings tables.

Remove any accessories that are not being used from the cooking compartment.

**Accessories**

Only use genuine accessories for your appliance. These have been tailored to the cooking compartment and the operating modes of your appliance.

Ensure that you always use suitable cookware and accessories, and that they are placed in the oven the right way around.

Also observe the notes on using cookware suitable for microwave cooking and cooking with steam in the relevant sections.⟶ *"Microwave" on page 17*⟶ *"Steam" on page 20*

Always use an oven cloth or oven gloves when taking hot accessories or cookware out of the cooking compartment.

**Bakeware and cookware**

For best results, we recommend using dark-coloured metal bakeware.

Tinplate baking tins, ceramic dishes and glass dishes extend the baking time and prevent the bake from browning evenly.

If you would like to use silicone moulds, check the manufacturer's instructions to see whether they are suitable for use with microwaves or steam-assisted cooking. Use the manufacturer's instructions and recipes as a guide.

Silicone moulds are often smaller than normal baking tins. The given quantities and recipes may vary.

As a general rule:

- Bake on the glass tray with hot air, shelf position 2
- Bake in a tin on the wire rack with hot air, shelf position 1
- Roasts on the wire rack or the glass tray, shelf position 2. If you use the wire rack, place the glass tray underneath.
- Grill on the wire rack on shelf position 3 or 4. Place the glass tray underneath.
- Microwave-only operation: Cookware on the bottom of the cooking compartment, shelf position 0.
- Steam-only operation: Glass tray with steamer basket on shelf position 3.

**Greaseproof paper**

Only use greaseproof paper that is suitable for the selected temperature. Always cut greaseproof paper to size.

Do not line accessories with greaseproof paper until after they have been preheated.

## Defrosting

Place the frozen food in an uncovered container on the bottom of the cooking compartment.

Delicate parts such as the drumsticks 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 walls of the appliance. 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 process. Large pieces of food should be turned several times.

Leave defrosted items to stand at room temperature for a further 10 to 60 minutes so that the temperature can stabilise. You can remove the giblets from poultry at this point.

The meat can also be processed further when a small part of the core is frozen.

**Notes**

- Use an uncovered item of cookware and place it on the bottom of the cooking compartment.
- Please note that a setting can comprise several steps.
- Always set the maximum specified time but check your meal after the minimum specified time.

| Dish | Cookware | Shelf position | Heating function | Weight | Steps | Microwave setting | Cooking time in min | Notes |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Whole pieces of beef, pork or veal (on the bone or boned) | Cookware, uncovered | 0 | ≋ | 800 g | 1 | 180 | 15 | Turn frequently. |
| | | | | | 2 | 90 | 25 | |
| | | | | 1000 g | 1 | 180 | 15 | |
| | | | | | 2 | 90 | 25 - 35 | |
| | | | | 1500 g | 1 | 180 | 25 | |
| | | | | | 2 | 90 | 25 - 30 | |

| Dish | Cookware | Shelf position | Heating function | Weight | Steps | Microwave setting | Cooking time in min | Notes |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Meat in pieces or slices of beef, veal or pork | Cookware, uncovered | 0 | | 200 g | 1<br>2 | 180<br>90 | 5<br>4 - 6 | Turn during cooking. Separate any defrosted parts. |
| | | | | 500 g | 1<br>2 | 180<br>90 | 10<br>5 - 10 | |
| | | | | 800 g | 1<br>2 | 180<br>90 | 10<br>10 - 15 | |
| Minced meat, mixed | Cookware, uncovered | 0 | | 200 g | 1 | 90 | 15 | Freeze food flat if possible. Turn frequently during defrosting and remove any minced meat that has already defrosted. |
| | | | | 500 g | 1<br>2 | 180<br>90 | 5<br>10 - 15 | |
| | | | | 800 g | 1<br>2 | 180<br>90 | 10<br>15 - 20 | |
| Poultry or poultry pieces | Cookware, uncovered | 0 | | 600 g | 1<br>2 | 180<br>90 | 5<br>10 - 15 | Turn during cooking. |
| | | | | 1200 g | 1<br>2 | 180<br>90 | 10<br>20 - 25 | |
| Duck | Cookware, uncovered | 0 | | 2000 g | 1<br>2 | 180<br>90 | 20<br>30 - 40 | Turn several times. |
| Goose | Cookware, uncovered | 0 | | 4500 g | 1<br>2 | 180<br>90 | 30<br>60 - 80 | Turn every 20 minutes. Remove any liquid that results from defrosting. |
| Fish fillet, fish steak or slices | Cookware, uncovered | 0 | | 400 g | 1<br>2 | 180<br>90 | 5<br>10 - 15 | Turn during cooking. Separate any defrosted parts. |
| Whole fish | Cookware, uncovered | 0 | | 300 g | 1<br>2 | 180<br>90 | 3<br>10 - 15 | Turn several times. |
| | | | | 600 g | 1<br>2 | 180<br>90 | 8<br>15 - 25 | |
| Vegetables, e.g. peas | Cookware, uncovered | 0 | | 300 g | 1 | 180 | 10 - 15 | Stir during cooking. |
| | | | | 600 g | 1<br>2 | 180<br>90 | 10<br>9 - 15 | |
| Fruit, e.g. raspberries | Cookware, uncovered | 0 | | 300 g | 1 | 180 | 7 - 10 | Stir several times. Seperate any defrosted parts. |
| | | | | 500 g | 1<br>2 | 18<br>90 | 8<br>5 - 10 | |
| Butter, defrosting | Cookware, uncovered | 0 | | 125 g | 1 | 90 | 6 - 8 | Remove all packaging. |
| | | | | 250 g | 1<br>2 | 180<br>90 | 2<br>3 - 5 | |
| Bread, loaf | Cookware, uncovered | 0 | | 500 g | 1<br>2 | 180<br>90 | 3<br>10 - 15 | Turn during cooking. |
| | | | | 1000 g | 1<br>2 | 180<br>90 | 5<br>15 - 25 | |
| Cakes, plain, e.g. sponge cake | Cookware, uncovered | 0 | | 500 g | 1 | 90 | 10 - 15 | Only for cakes without icing, whipped cream or crème pâtissière, seperate the pieces of cake. |
| | | | | 750 g | 1<br>2 | 180<br>90 | 3<br>10 - 15 | |
| Cakes, moist, e.g. fruit flan, cheesecake | Cookware, uncovered | 0 | | 500 g | 1<br>2 | 180<br>90 | 5<br>15 - 25 | Only for cakes without icing, whipped cream or gelatine. |
| | | | | 750 g | 1<br>2 | 180<br>90 | 7<br>15 - 25 | |

## Heating frozen food

Take ready meals out of the packaging. They will heat up more quickly and evenly in microwaveable cookware. The speed at which different components of the meal heat up may vary.

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.

Stir or turn the food 2 or 3 times during the process.

After heating, leave the food to stand for a further 2 to 5 minutes to allow the temperature to stabilise.

Always wear oven gloves or use a pot holder when removing cookware from the appliance.

**Notes**

- Place the cookware on the bottom of the cooking compartment.
- Always cover the food. If you do not have a dedicated lid for your cookware, use a plate or special microwave film.
- Always set the maximum specified time but check your meal after the minimum specified time.

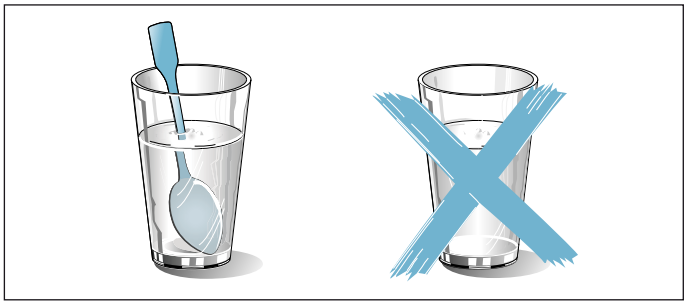
| Dish | Cookware | Shelf position | Heating function | Weight | Microwave setting | Cooking time in min | Notes |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Soup, frozen | Cookware, covered | 0 | | 400 g | 600 | 8 - 15 | |
| Stew, frozen | Cookware, covered | 0 | | 500 g | 600 | 8 - 13 | |
| | | | | 1000 g | 600 | 10 - 15 | |
| Menu, plated meal, ready meal (2-3 components), frozen | Cookware, covered | 0 | | 300 - 400 g | 600 | 11 - 15 | |
| Slices or pieces of meat in sauce, e.g. goulash, frozen | Cookware, covered | 0 | | 500 g | 600 | 12 - 17 | Separate the pieces of meat when stirring. |
| | | | | 1000 g | 600 | 25 - 30 | |
| Bakes, e.g. lasagne, cannelloni, frozen | Cookware, covered | 0 | | 450 g | 600 | 10 - 15 | |
| Side dishes, e.g. rice, pasta, frozen | Cookware, covered | 0 | | 250 g | 600 | 2 - 5 | Add liquid |
| | | | | 500 g | 600 | 8 - 10 | |
| Vegetables, e.g. peas, broccoli, carrots, frozen | Cookware, covered | 0 | | 300 g | 600 | 8 - 10 | Add enough water to cover the base |
| | | | | 600 g | 600 | 14 - 17 | |
| Creamed spinach, frozen | Cookware, covered | 0 | | 500 g | 600 | 11 - 16 | Cook without adding water, stir occasionally |

## Warming

**⚠ 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.



**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 speed at which different components of the meal heat up may vary.
- Stir or turn the food frequently during the process. Check the temperature.
- After heating, leave the food to stand for a further 2 to 5 minutes to allow the temperature to stabilise.
- Always wear oven gloves or use a pot holder when removing cookware from the appliance.
- Cover the food if this is specified in the table. Place the cookware on the bottom of the cooking compartment. If you would like to activate the steam function, place your cookware on the glass tray in shelf position 3. Fill the water tank.

| Dish | Cookware | Shelf position | Heating function | Weight/ quantity | Microwave setting | Steam setting | Cooking time in min | Notes |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Baby food, e.g. baby bottles | Cookware, uncovered | 0 | | 150 ml | 360 | - | 0.5-1.5 | No teats or lids. Always shake well after heating. Always check the temperature. |
| Beverages | Cookware, uncovered | 0 | | 200 ml | 1000 | - | 1-2 | Place a spoon in the glass; do not overheat alcoholic drinks; check occasionally |
| | | | | 500 ml | 1000 | - | 4-5 | |
| Soup, 2 cups, 175 g each | Cookware, uncovered | 0 | | 350 g | 600 | - | 3-4 | |
| Soup, 4 cups, 175 g each | Cookware, uncovered | 0 | | 700 g | 600 | - | 6-8 | |
| Meat or pieces of meat in sauce | Cookware, covered | 0 | | 500 g | 600 | - | 7-10 | Separate the slices of meat |
| Menu, plated meal, ready meal (2-3 components) | Cookware, uncovered | 3 | + | 400 g | 360 | 3 | 9-14 | |
| Stew | Cookware, covered | 0 | | 400 g | 600 | - | 6-8 | |
| | | | | 800 g | 600 | - | 8-11 | |
| Vegetables | Cookware, uncovered | 3 | + | 150 g | 360 | 3 | 3-5 | |
| | Cookware, uncovered | 3 | + | 300 g | 360 | 3 | 4-7 | |

**Microwave tips**

| | |
|---|---|
| **You cannot find any information about the settings for the quantity of food you have prepared**. | Lengthen or shorten the cooking time according to the following rule of thumb: Double the amount = double the time, half the amount = half the 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. |
| **The time has elapsed but the food is not defrosted, not hot or not cooked.** | Set a longer time. Large quantities and food which is piled high require longer times. |
| **Time has elapsed and the food is overheated at the edge but not done in the middle.** | Stir it occasionally and next time select a lower microwave power setting and a longer cooking time. |
| **After defrosting, the poultry or meat is cooked on the outside but not defrosted in the middle.** | Next time select a lower microwave power setting. If you are defrosting a large quantity of food, turn it frequently. |

## Cakes, small baked items and bread

The settings tables list the optimum settings for many bakes.

To prove dough, place the dough in a bowl and cover it with film or a tea towel. Place this on the bottom of the cooking compartment and then set 40 °C hot air.

### Baking in combination with a microwave

Baking in combination with a microwave considerably reduces the cooking time.

Always use heat-resistant cookware that is suitable for microwave use. Observe the notes on cookware suitable for microwaves.⟶ *"Microwave" on page 17*

In combined operation, you can use conventional metal baking tins. If sparks are produced between the baking tin and the wire rack, check whether the tin is clean on the outside. Change the position of the tin on the wire rack. If this does not help, continue baking without the microwave. The baking time will be longer. If you use baking tins made of plastic, ceramic or glass, the baking time indicated in the settings tables will be shorter.

### Steam-assisted baking

Using steam-assisted baking gives certain baked items (e.g. yeast-risen pastries) a crispier crust and glossier surface. The baked item does not dry out as much.

Fill the water tank up to the "max." mark. If the appliance runs out of water, it will continue to cook your meal with the selected heating function but without adding steam.

### Frozen products

Carefully take the food out of the packaging. Do not use frozen products that are covered with a thick layer of ice. Remove any ice on the food.

Some frozen products may be unevenly pre-baked. Uneven browning may remain even after baking.

### Bread and rolls

Never pour water into the hot cooking compartment or place cookware containing water onto the bottom of the cooking compartment. The change in temperature could damage the bottom of the cooking compartment.

Switch on the steam function for hot air. The settings for bread dough apply to both dough placed on a baking tray and dough placed in a loaf tin.

### Cakes in tins

| Dish | Cookware | Shelf position | Heating function | Temperature in °C | Microwave setting | Cooking time in min |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Sponge cake, simple* | Ring-shaped cake tin/ Vienna ring tin/loaf tin | 1 | | 160-170 | - | 60-80 |
| Sponge cake, delicate (e.g. sand cake)* | Ring-shaped cake tin/ Vienna ring tin/loaf tin | 1 | | 150-160 | - | 60-70 |
| Nut cake | Springform tin | 1 | | 170-180 | 90 | 30-35 |
| Sponge flan base | Flan tin | 1 | | 160-170 | - | 35-40 |
| 3-egg fatless sponge cake | Springform tin | 1 | | 160-170 | - | 45-50 |
| Fruit tart or cheesecake with shortcrust pastry* | Springform tin | 2 | | 150-160 | 360 | 40-50 |
| Fruit cake, delicate, made of sponge | Ring-shaped cake tin/ springform tin | 1 | | 170-190 | 90 | 30-45 |
| Savoury bakes (e.g. quiche/ onion tart) | Springform tin | 2 | | 160-180 | 90 | 50-70 |
| *Allow cakes to cool in the oven for approx. 20 minutes | | | | | | |

### Cakes on baking trays

| Dish | Cookware | Shelf position | Heating function | Temperature in °C | Microwave setting | Steam setting | Cooking time in min |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Sponge cake with dry topping | Glass tray | 2 | | 160-170 | - | - | 30-40 |
| Yeast cake with moist topping, e.g. yeast dough with apple crumble* | Glass tray | 1 | | 160-170 | - | - | 30-45 |
| Plaited loaf with 500 g flour* | Glass tray | 1 | | 170-180 | - | 3 | 35-45 |
| Strudel filled with fruit, pre-baked, frozen | Glass tray | 1 | | 180-200 | - | 2 | 40-50 |
| Pizza | Glass tray | 2 | | 210-230 | - | - | 25-35 |
| Pizza, pre-baked, frozen | Wire rack | 2 | | 180-190 | 180 | - | 8-15 |
| Pizza baguette, pre-baked, frozen | Wire rack | 2 | | 190-210 | 180 | - | 12-15 |
| *Preheat | | | | | | | |

### Small baked products and biscuits

| Meal | Cookware | Shelf position | Heating function | Temperature in °C | Duration in min. |
|---|---|---|---|---|---|
| Biscuits | Glass tray | 2 | | 50 -170 | 20-35 |
| Meringue | Glass tray | 2 | | 100 | 90-120 |
| Macaroons | Glass tray | 2 | | 110 | 35-45 |
| Puff pastry | Glass tray | 2 | | 170 -180 | 35-45 |

### Bread and rolls

| Meal | Cookware | Shelf position | Heating function | Steps | Temperature in °C | Grill setting | Steam level | Duration in min. | Notes |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Bread, 1 kg* | Glass tray | 1 | | 1 | 230 | - | 3 | 10-15 | Never pour hot water directly into a hot oven. |
| | | | | 2 | 190-200 | - | - | 30-45 | |
| Bread 1.5 kg* | Cake tin | 0 | | 1 | 230 | - | 3 | 10-15 | |
| | | | | 2 | 200-210 | - | - | 40-50 | |
| Bread rolls, e.g. wheat rolls* | Glass tray | 1 | | 1 | 200-220 | - | 3 | 25-35 | |
| Bread for toasting, 12 slices | Wire rack | 3 | | 1 | - | 3 | - | 3-6 | |
| Bread for toasting, 4 slices | Wire rack | 3 | | 1 | - | 3 | - | 3-6 | Place the slices of bread next to each other in the centre of the wire rack. |
| Toast with topping, 2-4 slices | Wire rack + glass tray | 3+1 | | 1 | - | 3 | - | 8-10 | |

*preheat

### Baking tips

| | |
|---|---|
| Sparks are generated between the tin and the wire rack. | Check that the tin is clean on the outside. Change the position of the tin in the oven. If this does not help, continue baking without microwaves or place the tin on the glass tray. The baking time will then be longer. |
| You want to find out whether the baked item is completely cooked in the middle. | Push a cocktail stick into the highest part of the baked item. If the cocktail stick comes out clean with no dough residue, the baked item is ready. |
| The baked item collapses. | Next time use less liquid. Alternatively, set the temperature to be 10 °C lower and extend the baking time. Use the ingredients and preparation instructions given in the recipe. |
| The baked item has risen in the middle but is lower around the edges. | Only grease the base of the springform cake tin. After baking, loosen the baked item carefully with a knife. |
| Small baked items stick to one another during baking. | There should be a gap of approx. 2 cm around each item. This gives enough space for the baked items to expand well and brown on all sides. |
| The baked item is too dry. | Set the temperature 10 °C higher and shorten the baking time. |
| The baked item is too light in colour overall. | If the shelf position and the cookware are correct, then you should increase the temperature if necessary or extend the baking time. |
| The back of an item baked in a tin or loaf tin is too dark. | Place the baking tray in the middle of the accessory, not directly against the back wall of the oven. |
| The baked item is too dark in colour overall. | Select a lower temperature next time and extend the baking time if necessary. |
| The cake is unevenly browned. | Select a slightly lower temperature.<br>Protruding greaseproof paper can affect the air circulation. Always cut greaseproof paper to size.<br>Ensure that the baking tin does not stand directly in front of the openings in the cooking compartment back wall.<br>When baking small items, you should use similar sizes and thicknesses wherever possible. |
| The baked item looks good but it is not cooked properly in the middle. | Bake for longer at a lower temperature and add less liquid if necessary. For baked items with a moist topping, bake the base first. Sprinkle it with almonds or breadcrumbs and then place the topping on top. |
| The baked item will not come out of the tin when turned upside down. | Allow the baked item to cool down for 5 to 10 minutes after baking. If it still sticks, carefully loosen the cake around the edges again using a knife. Turn the baked item upside down again and cover the tin several times with a cold, wet cloth. Next time grease the tin and sprinkle with breadcrumbs. |

## Bakes and gratins

You can use your appliance to cook bakes and gratins. The settings tables list the optimum settings for certain meals.

How well cooked a bake is will depend on the size of the cookware and the depth of the bake. Use wide, shallow cookware for bakes and gratins. Food takes longer to cook in deep, narrow cookware and it browns more on top. Always use the indicated shelf positions.

Observe the notes on cookware suitable for microwaves.⟶ *"Microwave" on page 17*

Use a shallow ovenproof dish that is 4-5 cm deep. Bakes and gratins should be left to cook in the oven for a further 5 minutes after the oven has been switched off.

| Dish | Cookware | Shelf position | Heating function | Temperature | Microwave setting | Cooking time in min |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Bakes, sweet, e.g. quark and fruit soufflé, 1.5 kg | Ovenproof dish | 0 | | 130-150 | 180 | 25-35 |
| Savoury bakes made from cooked ingredients, e.g. pasta bake, 1 kg | Ovenproof dish | 0 | + | 180-190 | 600 | 12-17 |
| Savoury bakes made from raw ingredients, e.g. potato gratin, 1.1 kg | Ovenproof dish | 0 | + | 170-180 | 600 | 20-30 |

## Poultry, meat and fish

Your appliance offers different methods of cooking poultry, meat and fish. The settings tables list the optimum settings for numerous meals. Some dishes turn out best if they are cooked in multiple stages. These are indicated in the table.

### Cooking with cookware

**⚠ Warning – Risk of injury from shattering glass!**
Place hot glass cookware on a dry mat after cooking. The glass may crack if placed on a cold or wet surface.

Only use cookware that is suitable for what you intend to use it for. Glass cookware is best. Check whether the cookware fits in the cooking compartment.

Stainless steel and aluminium roasting trays that have a shiny surface are not suitable for microwave use. During conventional cooking, shiny roasting trays reflect heat like a mirror, meaning that they are not entirely suitable. The poultry, meat and fish cooks slower and does not brown so well. Use a higher temperature and/ or a longer cooking time for conventional cooking.

Observe the manufacturer's instructions for your roasting trays.

**Uncovered cookware**
To cook poultry, meat and fish, it is best to use a deep roasting tin. Place the tin on the bottom of the cooking compartment. If you would like to use steam-assisted cooking, use an uncovered item of cookware. If you do not have any suitable cookware, use the glass tray.

**Covered cookware**
Ensure that the lid fits well and closes properly. Place the cookware onto the wire rack.

**⚠ Warning – Risk of scalding!**
Very hot steam may escape when opening the lid after cooking. Lift the lid at the rear so that the hot steam can escape away from you.

### Cooking in combination with a microwave

This considerably reduces the cooking time. Unlike in conventional operation, when roasting in combination with a microwave the cooking time is based on the total weight.

**Note:** If you have different quantities to those indicated in the settings tables, the following basic rule applies: double the quantity equates to roughly double the cooking time. Always use heat-resistant cookware that is suitable for microwave use. Metal roasting dishes or earthenware pots are only suitable for roasting without using the microwave. Observe the notes on cookware suitable for microwaves.⟶ *"Microwave" on page 17*

### Steam-assisted cooking

Certain foodstuffs will become crispier during steam-assisted cooking.Their surface becomes glossier and they dry out less.

Use cookware without a lid. Cookware must be heat- and steam-resistant. Use steam-assisted cooking if it is indicated in the settings table. Fill the water tank up to "max." mark. If the appliance runs out of water, it will continue to cook your meal with the selected heating function but without adding steam.

### Steaming using the steaming tray

In contrast to steam-assisted cooking, the steaming function cooks the meat particularly gently but it does not become crispy on the outside. It remains very succulent.

You can also sear pieces of meat before steaming, which will reduce their cooking time and give them a slightly different flavour. Larger pieces require a longer cooking time. Pieces of meat do not need to be turned.

To steam poultry, meat or fish, place the item to be cooked in the steaming tray in the glass tray and then place this in the cooking compartment at shelf position 3. Fill the water tank up to "max." mark. If the water tank runs out of water while the appliance is in operation, the appliance is paused. You will be alerted to this by a message on the display.

### Grilling

Keep the appliance door closed when using the grill. Never grill with the appliance door open.

Place the food to be grilled on the wire rack. Place the glass tray underneath the wire rack to collect any dripping fat.

Try to use pieces of food of a similar thickness and weight. This will allow them to brown evenly and remain succulent and juicy. Place the food to be grilled directly onto the wire rack.

Use tongs to turn the pieces of food you are grilling. If you pierce the meat with a fork, the juices will run out and it will become dry.

Do not add salt to the meat until it has been grilled. Salt draws water from the meat.

### Notes

- The grill elements continuously switch on and off; this is normal. The grill setting determines how frequently this occurs.
- Smoke may be produced when grilling.

### Recommended settings

The settings are based on the assumption that unstuffed, chilled, ready-to-roast poultry, meat or fish is placed into a cold cooking compartment.

The table lists specifications for poultry, meat and fish with default values for the weight. If you wish to prepare heavier poultry, meat or fish, always use the lower temperature. If cooking more than one piece, use the weight of the heaviest piece as a basis for determining the cooking time. The individual pieces should be approximately the same size.

The larger the poultry, meat or fish, the lower the cooking temperature and the longer the cooking time.

Turn poultry, meat and fish if specified in the settings table.

### Poultry

When cooking duck or goose, pierce the skin on the underside of the wings. This allows the fat to run out.

If using duck breast, score the skin. Do not turn duck breasts.

When you turn poultry, ensure that the breast side or the skin side is underneath at first.

### Meat

Baste lean meat with fat as required or cover it with strips of bacon.

When roasting, add a little liquid if the meat is lean. This liquid should just about cover the bottom of the glass cookware.

Score the rind crosswise.

When the joint is ready, turn off the oven and allow it to rest for a further 10 minutes in the cooking compartment, keeping the door closed. This helps distribute the meat juices more evenly. Wrap the joint in aluminium foil if necessary. The recommended resting time is not included in the indicated cooking time.

It is more convenient to roast and braise meat in cookware. You can take the joint out of the cooking compartment more easily in the cookware, and prepare the sauce in the cookware itself.

The quantity of liquid depends on the type of meat, the material the cookware is made from and on whether or not a lid is used. If preparing meat in an enamelled or dark metal roasting dish, it will need a little more liquid than if cooked in glass cookware.

The liquid in the cookware evaporates when roasting. Carefully pour in more liquid if required.

The distance between the meat and the lid should be at least 3 cm. The meat may rise.

If necessary, braise the meat first by searing it. Add water, wine, vinegar or a similar liquid to the braising liquid. Cover the bottom of the cookware with approx. 1-2 cm of liquid.

### Fish

Whole fish does not need to be turned. You can tell when the fish is cooked because the dorsal fin can be removed easily.

If you would like to cook fish on the wire rack, coat the wire rack with a little oil beforehand as this will make it easier to remove the fish later.

### Poultry

| Dish | Cookware | Shelf position | Heating function | Temperature | Grill setting | Microwave setting | Steam setting | Cooking time in min | Notes |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Chicken, whole, 1.3 kg (boil) | Cookware, covered | 0 | | - | - | 600 | - | 25-35 | Turn halfway through. |
| Chicken, whole, 1.3 kg (roast) | Cookware, uncovered | 0 | | 190 | - | 360 | 3 | 40-45 | Place with the breast side up. Do not turn. Leave to stand for 5 minutes. |
| Chicken portions, e.g. chicken quarters, 800 g | Cookware, uncovered | 0 | | 190 | - | 180 | - | 20-35 | Pierce the skin. Place with the skin side up. Do not turn. |
| Duck breast, 500 g | Wire rack + glass tray | 3+2 | | - | 3 | 180 | 3 | 10-12 | Place with the skin side up. Do not turn. |
| Goose breast, goose legs, 700-900 g | Cookware, uncovered | 0 | | - | 2 | 180 | - | 30-40 | Deep cookware without a lid.Do not turn. |

### Meat

| Dish | Cookware | Shelf position | Heating function | Steps | Temperature | Grill setting | Microwave setting | Steam setting | Cooking time in min | Notes |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Pot-roasted beef, 1 kg | Cookware, covered | 0 | | 1 | 160-170 | - | 180 | - | 80-90 | |
| Sirloin, rare, 1.5 kg | Cookware, uncovered | 0 | | 1 | 180-190 | - | 180 | - | 30-40 | Turn halfway through.Leave to stand for 10 minutes afterwards. |
| Beef steaks x 2-3 cm thick, 200 g each | Wire rack + glass tray | 3+1 | | 1 | - | 3 | - | - | 10-15 | |
| | | | | 2 | | 3 | - | - | 5-10 | |
| Pork without rind, 750 g, e.g. neck | Cookware, uncovered | 0 | | 1 | 170-180 | - | 360 | 3 | 25-35 | Leave to stand for 10 minutes afterwards. |
| Pork with rind, 1 kg, e.g. shoulder | Cookware, uncovered | 0 | | 1 | 170-180 | - | 180 | 3 | 60-80 | Score the rind. Leave to stand for 10 minutes afterwards. Do not turn. |
| Pork loin 500-600 g | Cookware, uncovered | 0 | | 1 | 180-190 | - | 180 | - | 35-40 | Leave to stand for 10 minutes afterwards. |
| Pork neck steaks x 2-3, 2-3 cm thick, 120 g each | Wire rack + glass tray | 3+1 | | 1 | - | 2 | - | - | 15-20 | |
| | | | | 2 | | 2 | - | - | 10-15 | |
| Grilling sausages x 4-6, 150 g each | Wire rack + glass tray | 3+1 | | 1 | - | 3 | - | - | 10-15 | |
| | | | | 2 | | 3 | - | - | 5-10 | |
| Meat loaf, 750 g | Cookware, uncovered | 0 | | 1 | 190 | - | 360 | 3 | 15-20 | Leave to stand for 10 minutes afterwards. |

### Fish

| Dish | Cookware | Shelf position | Heating function | Temperature in °C | Grill setting | Microwave setting | Steam setting | Cooking time in min |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Fish fillet, fresh, 400 g | Glass tray + steaming tray | 3 | | - | - | - | 3 | 15-17 |
| Fish fillet pieces, frozen, 400 g | Cookware, covered | 0 | | - | - | 600 | - | 10-15 |
| Fish fillet pieces, frozen, 800 g | Glass tray + steaming tray | 3 | | - | - | - | 3 | 23-25 |
| Fish fillet, au gratin, 500 g | Cookware, uncovered | 0 | + | - | 3 | 600 | - | 10-15 |
| Fish steaks x 2-3, 150 g each | Wire rack + glass tray | 3+1 | | - | 3 | - | - | 8-12 |
| Fish, whole, e.g. trout, x 2-3, 300 g each | Glass tray + steaming tray | 3 | | - | - | - | 3 | 18-22 |

### Tips for roasting and braising

| | |
|---|---|
| The roast is too dark and the crackling is burned in places, and/or the roast is too dry. | Check the shelf position and temperature. Select a lower temperature the next time and reduce the roasting time if necessary. |
| The crackling is too thin. | Increase the temperature or switch the grill on briefly at the end of the roasting time. |
| The roast looks good but the juices have caught. | Next time use a smaller roasting dish and add more liquid if necessary. |
| The roast looks good but the juices are too clear and watery. | Next time use a larger roasting dish and add less liquid if necessary. |
| The meat catches during braising. | The roasting dish and lid must fit together well and close properly.<br>Reduce the temperature and add more liquid when braising if necessary. |

## Vegetables and side dishes

Here you can find information about how best to cook different types of vegetables, rice, potatoes and frozen potato products quickly.

### Microwave

Always cook vegetables in a suitable item of cookware and keep them covered. Cook rice in a deep pot with a lid and add the quantity of liquid indicated in the table.

### Steaming

Use the glass tray and the steaming tray to steam food.

Use the portion sizes listed in the settings table. Larger pieces will take longer to cook and smaller ones will cook more quickly. The cooking time also depends on the quality and the ripeness of the food. The settings indicated are therefore intended as a guide only.

Always distribute the food evenly in the cookware. It will not cook evenly if the food is piled up to varying heights.Do not stack pressure-sensitive food too high in the steaming tray.

Fill the water tank up to the "max." mark. If the water tank runs out of water while the appliance is in operation, the appliance is paused. You will be alerted to this by a message on the display.

### Couscous

Add water or liquid in the indicated ratio. For example, with a ratio of 1:2, use 200 ml of liquid for every 100 ml of couscous.

| Dish | Cookware | Shelf position | Heating function | Steps | Temperature | Microwave setting | Steam setting | Cooking time in min |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Artichokes, whole, fresh | Glass tray + steaming tray | 3 | | 1 | - | - | 3 | 36-40 |
| Spinach leaves, fresh, 250 g | Glass tray + steaming tray | 3 | | 1 | - | - | 3 | 5-7 |
| Cauliflower, whole, fresh | Glass tray + steaming tray | 2 | | 1 | - | - | 3 | 28-35 |
| Broccoli, whole, fresh, 500 g | Glass tray + steaming tray | 2 | | 1 | - | - | 3 | 20-23 |
| Broccoli florets, frozen, 500 g | Glass tray + steaming tray | 3 | | 1 | - | - | 3 | 14-16 |
| Vegetables, fresh, 250 g* | Cookware, covered | 0 | | 1 | - | 600 | - | 6-10 |
| Vegetables, fresh, 500 g* | Cookware, covered | 0 | | 1 | - | 600 | - | 10-15 |
| Corn on the cob, fresh, x 2 | Glass tray + steaming tray | 3 | | 1 | - | - | 3 | 35-45 |
| Mixed vegetables, frozen, 250 g | Glass tray + steaming tray | 3 | | 1 | - | - | 3 | 12-15 |
| Steaming sliced carrots | Glass tray + steaming tray | 3 | | 1 | - | - | 3 | 18-20 |
| Sliced leeks, fresh, 500 g | Glass tray + steaming tray | 3 | | 1 | - | - | 3 | 10-12 |
| Green beans, fresh, 500 g | Glass tray + steaming tray | 3 | | 1 | - | - | 3 | 18-20 |
| Beetroot, whole, 500 g | Glass tray + steaming tray | 3 | | 1 | - | - | 3 | 50-60 |
| Asparagus, green, 250 g | Glass tray + steaming tray | 3 | | 1 | - | - | 3 | 15-18 |
| Steaming sliced courgettes | Glass tray + steaming tray | 3 | | 1 | - | - | 3 | 12-14 |
| Potatoes, quartered, 250 g | Glass tray + steaming tray | 3 | | 1 | - | - | 3 | 28-30 |
| Potatoes, quartered, 500 g | Glass tray + steaming tray | 3 | | 1 | - | - | 3 | 30-32 |
| Potatoes, quartered, 750 g** | Glass tray + steaming tray | 3 | | 1 | - | - | 3 | 32-35 |
| Chips, frozen | Glass tray | 2 | | 1 | 180-210 | - | - | 30-40 |
| Rösti, frozen | Glass tray | 2 | | 1 | 190-210 | - | - | 25-35 |
| Croquettes, frozen | Glass tray | 2 | | 1 | 190-210 | - | - | 25-35 |
| 125 g rice + 300 ml water | Cookware, covered | 0 | | 1 | - | 600 | - | 4-6 |
| | | | | 2 | - | 180 | - | 12-15 |
| 250 g rice + 500 ml water | Cookware, covered | 0 | | 1 | - | 600 | - | 6-8 |
| | | | | 2 | - | 180 | - | 15-18 |
| Couscous, 1:2 | Glass tray | 3 | | 1 | - | - | 3 | 3-10 |

*Stir occasionally

**Water tank may need to be refilled during cooking

## Desserts

You can use your appliance to quickly prepare delicious desserts.

Observe the notes in the settings table.

### Rice pudding

Add milk in the indicated ratio. For example, with a ratio of 1:2.5, use 250 ml of milk for every 100 ml of pudding rice.

| Dish | Cookware | Shelf position | Heating function | Microwave setting | Steam setting | Cooking time in min |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Crème caramel | Glass tray | 3 | | - | 3 | 40-50 |
| Dampfnudeln (yeast dumplings) | Glass tray | 3 | | - | 2 | 20-25 |
| Rice pudding 1:2.5 | Cookware, covered | 3 | | - | 3 | 30-40 |
| Fruit, compote, 500 g | Cookware, covered | 3 | | - | 3 | 9-12 |
| Microwave popcorn, 1 x 100 g bag | Cookware, covered | 0 | | 600 | - | 3-5 |
| Desserts, e.g. blancmange (instant) 500 ml* | Cookware, covered | 0 | | 600 | - | 6-8 |
| *Stir occasionally | | | | | | |

## Acrylamide in foodstuffs

### Which foods are affected?

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

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

## Test dishes

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

In accordance with IEC 60350-1 and IEC 60705.

### Baking

### Notes

- The settings apply to food that is placed into a cold cooking compartment.
- Observe the notes about preheating in the tables. The settings apply without rapid heating.
- When baking, use the lower of the listed temperatures to begin with.
- The values in the table apply to food placed in a cold oven.
- Place baking tins on the wire rack.

| Dish | Cookware | Shelf position | Heating function | Temperature in °C | Cooking time in min |
|---|---|---|---|---|---|
| Viennese whirls | Glass tray | 2 | | 160-170 | 30-35 |
| Small cakes* | Glass tray | 2 | | 160-170 | 20-25 |
| Hot water sponge cake | 26 cm springform cake tin | 1 | | 160-170 | 40-50 |
| Double-crusted apple pie | 20 cm springform cake tin | 2 | | 170-190 | 80-100 |
| *Preheat the oven for 5 minutes | | | | | |

### Preparing food with a microwave

When preparing food in a microwave, always use heat-resistant cookware that is suitable for microwave use.

Observe the notes on cookware suitable for microwaves.⟶ *"Microwave" on page 17*

### Microwave defrosting

| Dish | Cookware | Shelf position | Heating function | Weight | Steps | Microwave setting | Cooking time in min |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Defrosting meat | Cookware, uncovered | 0 | | 500 g | 1 | 180 | 7 |
| | | | | | 2 | 90 | 8-12 |

### Microwave cooking

| Dish | Cookware | Shelf position | Heating function | Weight | Steps | Microwave setting | Cooking time in min |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Custard | Cookware, uncovered | 0 | | 1000 g | 1 | 360 | 18-20 |
| | | | | | 2 | 180 | 18-22 |
| Sponge cake | Cookware, uncovered | 0 | | 475 g | 1 | 600 | 8-10 |
| Meatballs | Cookware, uncovered | 0 | | 900 g | 1 | 600 | 20-25 |

### Combined microwave cooking

| Dish | Cookware | Shelf position | Heating function | Temperature in °C | Grill setting | Microwave setting | Cooking time in min | Notes |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Potato gratin | Cookware, uncovered | 0 | + | - | 1 | 360 | 25-32 | |
| Cake, 700 g | Cookware, uncovered | 1 | + | 190-200 | - | 180 | 20-27 | |
| Chicken | Cookware, uncovered | 0 | + | 190 | - | 360 | 30-45 | Breast side down.Deep cookware without a lid. Turn halfway through the cooking time. |

### Steaming

Place the glass tray with steamer basket on shelf position 3.

| Dish | Cookware | Shelf position | Heating function | Steam setting | Cooking time in min | Notes |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Peas, frozen | Glass tray + steaming tray | 3 | | 3 | - | The test is complete once the coldest area has reached 85 °C. |
| Broccoli, fresh, 300 g | Glass tray + steaming tray | 3 | | 3 | 11 - 13 | |
| Broccoli, fresh, one container | Glass tray + steaming tray | 3 | | 3 | 18 - 20 | |

### Grilling

Place the glass tray underneath the wire rack to catch the liquid and keep the cooking compartment cleaner.

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

| Dish | Cookware | Shelf position | Heating function | Grill setting | Cooking time in min | Notes |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Toasting bread | Wire rack | 3 | | 3 | 4-5 | |
| Beefburgers, x 12 | Wire rack + glass tray | 3+1 | | 3 | 35-45 | Turn halfway through |

**آماده کردن غذا با مایکروویو**

هنگام پخت غذا در مایکروویو، همیشه از ظروف مقاوم در برابر حرارت که مناسب استفاده در دستگاه مایکروویو هستند، استفاده کنید.

نکات مربوط به ظروف پخت مناسب مایکروویوها را رعایت کنید.
⟵ «مایکروویو» در صفحه 17

**یخزدایی با مایکروویو**

| غذا | ظروف پخت | موقعیت طبقه | عملکرد گرمادهی | وزن | مراحل | تنظیمات مایکروویو | زمان پخت به دقیقه |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| یخزدایی گوشت | ظرف پخت، بدون درپوش | 0 | ≋ | 500 گرم | 1 | 180 | 7 |
| | | | | | 2 | 90 | 12-8 |

**پخت با مایکروویو**

| غذا | ظروف پخت | موقعیت طبقه | عملکرد گرمادهی | وزن | مراحل | تنظیمات مایکروویو | زمان پخت به دقیقه |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| کاستارد | ظرف پخت، بدون درپوش | 0 | ≋ | 1000 گرم | 1 | 360 | 20-18 |
| | | | | | 2 | 180 | 22-18 |
| کیک اسفنجی | ظرف پخت، بدون درپوش | 0 | ≋ | 475 گرم | 1 | 600 | 10-8 |
| کوفته قلقلی | ظرف پخت، بدون درپوش | 0 | ≋ | 900 گرم | 1 | 600 | 25-20 |

**پخت ترکیبی با مایکروویو**

| غذا | ظروف پخت | موقعیت طبقه | عملکرد گرمادهی | دما به °C | تنظیمات گریل | تنظیمات مایکروویو | زمان پخت به دقیقه | توجه |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| گراتینه سیب زمینی | ظرف پخت، بدون درپوش | 0 | ≋+〰 | - | 1 | 360 | 32-25 | |
| کیک، 700 گرم | ظرف پخت، بدون درپوش | 1 | ≋+🌀 | 200-190 | - | 180 | 27-20 | |
| مرغ | ظرف پخت، بدون درپوش | 0 | ≋+🌀 | 190 | - | 360 | 45-30 | سینه به سمت پایین.ظرف گود بدون درپوش. در نیمه زمان پخت، غذا را برگردانید. |

**بخارپز**

سینی شیشه‌ای را به همراه سبد بخارپز در طبقه 3 قرار دهید.

| غذا | ظروف پخت | موقعیت طبقه | عملکرد گرمادهی | تنظیم بخار | زمان پخت به دقیقه | توجه |
|---|---|---|---|---|---|---|
| نخود فرنگی، یخ زده | سینی شیشه‌ای + سینی بخارپز | 3 | ≋ | 3 | - | تست زمانی کامل می‌شود که سردترین ناحیه به دمای 85 درجه سانتی‌گراد برسد. |
| بروکلی، تازه، 300 گرم | سینی شیشه‌ای + سینی بخارپز | 3 | ≋ | 3 | 13 - 11 | |
| بروکلی، تازه، یک ظرف | سینی شیشه‌ای + سینی بخارپز | 3 | ≋ | 3 | 20 - 18 | |

**گریل کردن**

سینی شیشه‌ای را برای جمع آوری مایعات و تمیز ماندن محفظه پخت، زیر توری سیمی قرار دهید.

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

| غذا | ظروف پخت | موقعیت طبقه | عملکرد گرمادهی | تنظیمات گریل | زمان پخت به دقیقه | توجه |
|---|---|---|---|---|---|---|
| نان تست | توری سیمی | 3 | 〰 | 3 | 5-4 | |
| همبرگر، 12 عدد | توری سیمی + ظرف شیشه‌ای | 3+1 | 〰 | 3 | 45-35 | غذا را در نیمه زمان پخت برگردانید |

## دسرها

از دستگاه خود می‌توانید برای آماده‌سازی سریع دسرهای خوشمزه استفاده کنید.

نکات مندرج در جدول تنظیمات را مورد توجه قرار دهید.

### پودینگ برنج

شیر را به نسبت تعیین شده اضافه کنید. بطور مثال، برای نسبت 1:2.5، برای هر 100 میلی‌لیتر پودینگ برنج از 250 میلی لیتر شیر استفاده کنید.

| غذا | ظروف پخت | موقعیت طبقه | عملکرد گرمادهی | تنظیمات مایکروویو | تنظیم بخار | زمان پخت به دقیقه |
|---|---|---|---|---|---|---|
| کرم کارامل | سینی شیشه‌ای | 3 | | - | 3 | 50-40 |
| داپلینگ بخارپز | سینی شیشه‌ای | 3 | | - | 2 | 25-20 |
| پودینگ برنج 1:2.5 | ظرف پخت، با درپوش | 3 | | - | 3 | 40-30 |
| کمپوت میوه، 500 گرم | ظرف پخت، با درپوش | 3 | | - | 3 | 12-9 |
| ذرت بوداده مایکروویو، 1 بسته 100 گرمی | ظرف پخت، با درپوش | 0 | | 600 | - | 5-3 |
| دسرها، برای مثال بلان مانژ (فوری) 500 میلی‌لیتر* | ظرف پخت، با درپوش | 0 | | 600 | - | 8-6 |
| * گهگاه هم بزنید | | | | | | |

## آکریل آمید در مواد غذایی

**کدام نوع مواد غذایی تحت تأثیر قرار می‌گیرند؟**

آکریل آمید به صورت کلی در محصولات حاوی غلات و سیب‌زمینی که در دمای بالا تهیه می‌شوند به‌وجود می‌آید، برای مثال چیپس سیب‌زمینی، سیب‌زمینی سرخ کرده، نان تست، نان‌های رول، نان معمولی، شیرینی‌های کوچک (بیسکوئیت، نان زنجبیلی، شیرینی‌های خشک).

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

## انواع تست پخت

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

مطابق استانداردهای IEC 60350-1 و IEC 60705.

### پختن

**توجه**

- تنظیمات به ظرف غذای قرار داده شده در محفظه پخت سرد مربوط می‌شود.
- لطفاً به اطلاعات مربوط به پیش گرمایش که در جداول درج شده است، توجه کنید. مقادیر تنظیم بدون در نظر گرفتن گرمایش سریع است.
- برای پخت، ابتدا از پایین‌ترین دمای تعیین شده استفاده کنید.
- مقادیر مندرج در جدول برای غذای قرار داده شده در فر سرد معتبر هستند.
- قالب پخت را روی توری سیمی قرار دهید.

| غذا | ظروف پخت | موقعیت طبقه | عملکرد گرمادهی | دما به °C | زمان پخت به دقیقه |
|---|---|---|---|---|---|
| شیرینی وینی | سینی شیشه‌ای | 2 | | 170-160 | 35-30 |
| کیک‌های کوچک* | سینی شیشه‌ای | 2 | | 170-160 | 25-20 |
| کیک اسفنجی پایه | قالب کیک فنری 26 سانتی‌متری | 1 | | 170-160 | 50-40 |
| پای سیب | قالب کیک فنری 20 سانتی‌متری | 2 | | 190-170 | 100-80 |
| * فر را از قبل 5 دقیقه گرم کنید | | | | | |

| غذا | ظروف پخت | موقعیت طبقه | عملکرد گرمادهی | مراحل | دما | تنظیم مایکروویو | تنظیم بخار | زمان پخت به دقیقه |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| آرتیشو، کامل، تازه | سینی شیشه‌ای + سینی بخارپز | 3 | | 1 | - | - | 3 | 40-36 |
| برگ اسفناج، تازه، 250 گرم | سینی شیشه‌ای + سینی بخارپز | 3 | | 1 | - | - | 3 | 7-5 |
| گل کلم، کامل، تازه | سینی شیشه‌ای + سینی بخارپز | 2 | | 1 | - | - | 3 | 35-28 |
| بروکلی، تازه، 500 گرم | سینی شیشه‌ای + سینی بخارپز | 2 | | 1 | - | - | 3 | 23-20 |
| بروکلی بدون ساقه، منجمد، 500 گرم | سینی شیشه‌ای + سینی بخارپز | 3 | | 1 | - | - | 3 | 16-14 |
| سبزیجات تازه، 250 گرم* | ظرف پخت، با درپوش | 0 | | 1 | - | 600 | - | 10-6 |
| سبزیجات تازه، 500 گرم* | ظرف پخت، با درپوش | 0 | | 1 | - | 600 | - | 15-10 |
| ذرت دانه نشده، تازه، 2 عدد | سینی شیشه‌ای + سینی بخارپز | 3 | | 1 | - | - | 3 | 45-35 |
| سبزیجات مخلوط، منجمد، 250 گرم | سینی شیشه‌ای + سینی بخارپز | 3 | | 1 | - | - | 3 | 15-12 |
| هویج خرد شده بخارپز | سینی شیشه‌ای + سینی بخارپز | 3 | | 1 | - | - | 3 | 20-18 |
| تره فرنگی خرد شده، تازه، 500 گرم | سینی شیشه‌ای + سینی بخارپز | 3 | | 1 | - | - | 3 | 12-10 |
| لوبیا سبز، تازه، 500 گرم | سینی شیشه‌ای + سینی بخارپز | 3 | | 1 | - | - | 3 | 20-18 |
| چغندر، کامل، 500 گرم | سینی شیشه‌ای + سینی بخارپز | 3 | | 1 | - | - | 3 | 60-50 |
| مارچوبه، سبز، 250 گرم | سینی شیشه‌ای + سینی بخارپز | 3 | | 1 | - | - | 3 | 18-15 |
| کدو خرد شده پخارپز | سینی شیشه‌ای + سینی بخارپز | 3 | | 1 | - | - | 3 | 14-12 |
| سیب‌زمینی، تقسیم شده به چهار قسمت، 250 گرم | سینی شیشه‌ای + سینی بخارپز | 3 | | 1 | - | - | 3 | 30-28 |
| سیب‌زمینی، تقسیم شده به چهار قسمت، 500 گرم | سینی شیشه‌ای + سینی بخارپز | 3 | | 1 | - | - | 3 | 32-30 |
| سیب‌زمینی، تقسیم شده به چهار قسمت، 750 گرم** | سینی شیشه‌ای + سینی بخارپز | 3 | | 1 | - | - | 3 | 35-32 |
| چیپس، یخ زده | سینی شیشه‌ای | 2 | | 1 | 210-180 | - | - | 40-30 |
| روستی، منجمد | سینی شیشه‌ای | 2 | | 1 | 210-190 | - | - | 35-25 |
| کروکت، یخزده | سینی شیشه‌ای | 2 | | 1 | 210-190 | - | - | 35-25 |
| 125 گرم برنج + 300 میلی‌لیتر آب | ظرف پخت، با درپوش | 0 | | 1 | - | 600 | - | 6-4 |
| | | | | 2 | - | 180 | - | 15-12 |
| 250 گرم برنج + 500 میلی‌لیتر آب | ظرف پخت، با درپوش | 0 | | 1 | - | 600 | - | 8-6 |
| | | | | 2 | - | 180 | - | 18-15 |
| کوسکوس، 1:2 | سینی شیشه‌ای | 3 | | 1 | - | - | 3 | 10-3 |

* گهگاه هم بزنید

** مخزن آب باید در طول پخت دوباره پر شود

**ماهی**

| غذا | ظروف پخت | موقعیت طبقه | عملکرد گرمادهی | دما به °C | تنظیمات گریل | تنظیمات مایکروویو | تنظیم بخار | زمان پخت به دقیقه |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| فیله ماهی، تازه، 400 گرم | سینی شیشه‌ای + سینی بخارپز | 3 | | - | - | - | 3 | 17-15 |
| قطعات فیله ماهی، یخ زده، 400 گرم | ظرف پخت، با درپوش | 0 | | - | - | 600 | - | 15-10 |
| قطعات فیله ماهی، یخ زده، 800 گرم | سینی شیشه‌ای + سینی بخارپز | 3 | | - | - | - | 3 | 25-23 |
| فیله ماهی، گراتینه، 500 گرم | ظرف پخت، بدون درپوش | 0 | + | - | 3 | 600 | - | 15-10 |
| استیک ماهی 2-3 عدد، هر کدام 200 گرم | توری سیمی + ظرف شیشه‌ای | 1+3 | | - | 3 | - | - | 12-8 |
| ماهی، کامل، برای مثال قزل آلا، 2-3 عدد، هر کدام 300 گرم | سینی شیشه‌ای + سینی بخارپز | 3 | | - | - | - | 3 | 22-18 |

**نکاتی در خصوص بریان کردن و پختن گوشت سرخ شده**

| | |
|---|---|
| گوشت بریان خیلی تیره شده و روی آن در چند جا سوخته است، و/یا گوشت بریان خیلی خشک است. | طبقه قرار دادن غذا و دما را کنترل کنید. دفعه بعد، دما را پایین‌تر تنظیم کنید و در صورت لزوم زمان پخت را کاهش دهید. |
| رویه بریان گوشت خیلی نازک است. | حرارت را افزایش دهید یا در پایان زمان بریان کردن، گریل را برای مدت کوتاهی روشن کنید. |
| ظاهر غذای بریان شده خوب است ولی آب آن گرفته شده است. | دفعه بعد، از ظرف کوچک‌تر استفاده نموده و در صورت لزوم مایعات بیشتری اضافه کنید. |
| ظاهر غذای بریان شده خوب است ولی آب آن رقیق و کم رنگ است. | دفعه بعد، از ظرف بزرگ‌تر استفاده نموده و در صورت لزوم مایعات کمتری اضافه کنید. |
| گوشت در هنگام پخت بعد از سرخ کردن می‌سوزد. | درب ظرف بریان کردن باید با آن همخوانی داشته باشد و به خوبی بسته شود.<br>حرارت را کم کنید و در صورت نیاز هنگام پخت بعد از تفت دادن، مایع بیشتری اضافه کنید. |

## سبزیجات و دورچین‌ها

در این قسمت می‌توانید اطلاعات مربوط به پخت سریع سبزیجات، سیب‌زمینی و محصولات منجمد تهیه شده از سیب‌زمینی را مشاهده کنید.

### مایکروویو

سبزیجات را همیشه در ظرف مناسب بپزید و درپوش را بسته نگه دارید. برنج را در ظرف گود دارای درپوش بپزید و مقدار مایع تعیین شده در جدول را به آن اضافه کنید.

### بخارپز

برای بخارپز کردن غذا، از سینی شیشه‌ای و سینی بخارپز استفاده کنید.

از اندازه پرس‌های تعیین شده در جدول استفاده کنید. قطعات بزرگ‌تر به زمان پخت بیشتری نیاز دارند و قطعات کوچک سریع‌تر می‌پزند. کیفیت و جاافتادگی غذا نیز برروی زمان پخت تأثیر می‌گذارد. به این دلیل، مقادیر مشخص شده در جدول تنظیمات فقط به عنوان راهنما در نظر گرفته شده است.

مواد غذایی را همیشه به صورت یکنواخت در ظرف قرار دهید. اگر مواد غذایی با ارتفاع‌های مختلف توزیع شده باشد، به طور یکنواخت نمی‌پزد. غذاهای حساس به فشار را زیاد در سینی بخارپز روی هم انباشته نکنید.

مخزن آب را تا علامت ".max" پر کنید. اگر مخزن آب در حین کارکرد دستگاه خالی شود، در عملکرد وقفه ایجاد می‌شود. یک پیغام برروی نمایشگر، شما را از این موضوع آگاه می‌کند.

### کوسکوس

آب یا مایعات را به نسبت تعیین شده اضافه کنید. بطور مثال، برای نسبت 1:2، به ازاء هر 100 میلی‌لیتر کوسکوس، از 200 میلی لیتر مایعات استفاده کنید.

**ماکیان**

| غذا | ظروف پخت | موقعیت طبقه | عملکرد گرمادهی | دما | تنظیمات گریل | تنظیمات مایکروویو | تنظیم بخار | زمان پخت به دقیقه | توجه |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| مرغ، کامل، 1.3 کیلوگرم (آب پز) | ظرف پخت، با درپوش | 0 | | - | - | 600 | - | 35-25 | غذا را در نیمه زمان پخت برگردانید. |
| مرغ، کامل، 1.3 کیلوگرم (بریان) | ظرف پخت، بدون درپوش | 0 | + + | 190 | - | 360 | 3 | 45-40 | سینه مرغ را به سمت بالا قرار دهید. آن را برنگردانید. بگذارید 5 دقیقه باقی بماند. |
| مرغ تکه‌ای، مانند قطعات چهار قسمتی، 800 گرم | ظرف پخت، بدون درپوش | 0 | | 190 | - | 180 | - | 35-20 | پوست را سوراخ کنید. قسمت پوست‌دار را به سمت بالا قرار دهید. آن را برنگردانید. |
| سینه اردک، 500 گرم | توری سیمی + ظرف شیشه‌ای | 2+3 | + + | - | 3 | 180 | 3 | 12-10 | قسمت پوست‌دار را به سمت بالا قرار دهید. آن را برنگردانید. |
| سینه غاز، ران غاز، 700-900 گرم | ظرف پخت، بدون درپوش | 0 | + | - | 2 | 180 | - | 40-30 | ظرف پخت بدون سرپوش. غذا را برنگردانید. |

**گوشت**

| غذا | ظروف پخت | موقعیت طبقه | عملکرد گرمادهی | مراحل | دما | تنظیمات گریل | تنظیمات مایکروویو | تنظیم بخار | زمان پخت به دقیقه | توجه |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| رست بیف، 1 کیلوگرم | ظرف پخت، با درپوش | 0 | + | 1 | 170-160 | - | 180 | - | 90-80 | |
| راسته، آبدار، 1.5 کیلوگرم | ظرف پخت، بدون درپوش | 0 | + | 1 | 190-180 | - | 180 | - | 40-30 | در نیمه زمان پخت غذا را برگردانید. سپس بگذارید 10 دقیقه باقی بماند. |
| استیک گاو 2-3 عدد، ضخامت 2-3 سانتی‌متر، هر کدام 200 گرم | توری سیمی + سینی شیشه‌ای | 1+3 | | 1 | - | 3 | - | - | 15-10 | |
| | | | | 2 | | 3 | - | - | 10-5 | |
| سوسیس گریل شده 4-6 عدد، هر کدام 150 گرم | توری سیمی + ظرف شیشه‌ای | 1+3 | | 1 | - | 3 | - | - | 15-10 | |
| | | | | 2 | | 3 | - | - | 10-5 | |
| میت‌لوف، 750 گرم | ظرف پخت، بدون درپوش | 0 | + + | 1 | 190 | - | 360 | 3 | 20-15 | سپس بگذارید 10 دقیقه باقی بماند. |

**گریل کردن**

هنگام استفاده از گریل، درب دستگاه را بسته نگه دارید. هرگز هنگام گریل کردن درب دستگاه را باز نگذارید.

غذایی که باید گریل شود را روی توری سیمی قرار دهید. سینی شیشه‌ای را در زیر توری سیمی قرار دهید تا چربی‌های ریخته شده جمع آوری شوند.

سعی کنید قطعه‌های مواد غذایی تا جای ممکن دارای ضخامت و وزن یکسان باشند. این موضوع امکان برشته شدن یکنواخت و آبدار ماندن آنها را فراهم می‌آورد. غذایی که باید گریل شود را مستقیماً روی توری سیمی قرار دهید.

جهت برگرداندن غذاهایی که در حال گریل شدن هستند، از انبر مخصوص استفاده کنید. چنانچه گوشت را با چنگال سوراخ کنید، آب آن خارج شده و گوشت خشک می‌گردد.

تا سرخ شدن گوشت، به آن نمک نزنید. نمک باعث خشک شدن گوشت می‌شود.

**توجه**

- المنت‌های گریل به طور پیوسته روشن و خاموش می‌شوند؛ این یک امر طبیعی است. تنظیمات گریل، تناوب این خاموش و روشن شدن را تعیین می‌کند.
- هنگام گریل کردن ممکن است دود تولید شود.

**تنظیمات توصیه شده**

تنظیمات با فرض استفاده از ماکیان شکم خالی، گوشت یا ماهی از یخچال بیرون آمده و آماده بریان شدن که در فر سرد قرار داده می‌شود، در نظر گرفته شده‌اند.

مشخصات مربوط به ماکیان، گوشت و ماهی با وزن تعیین شده را میتوانید در جدول بیابید. در صورت تمایل به طبخ پرنده، گوشت یا ماهی با وزن بیشتر،، همیشه دمای پایین‌تر را مورد استفاده قرار دهید. در صورت پخت بیش از یک قطعه، وزن سنگین‌ترین قطعه را برای تعیین زمان پخت ملاک قرار دهید. قطعات مختلف باید تقریباً هم اندازه باشند.

هر چه پرنده، گوشت یا ماهی بزرگ‌تر باشد، دمای فر باید پایین‌تر و زمان پخت طولانی‌تر در نظر گرفته شود.

پرنده، گوشت و ماهی را اگر در جدول تنظیمات عنوان شده است، برگردانید.

**ماکیان**

هنگام پخت اردک یا غاز، پوست را در قسمت زیر بال سوراخ کنید. با این کار چربی غذا خارج می‌شود.

در صورت استفاده از سینه اردک، روی پوست شیار بیاندازید. سینه اردک را برنگردانید.

وقتی ماکیان را برمی‌گردانید، مطمئن شوید ابتدا قسمت سینه یا پوست در زیر قرار گیرد.

**گوشت**

گوشت بدون چربی را به مقدار مورد نیاز چرب کنید.

در صورتی که گوشت فاقد چربی است، هنگام بریان کردن، کمی مایعات اضافه کنید. مقدار مایعات باید به حدی باشد که فقط کف ظرف پخت شیشه‌ای را بپوشاند.

روی لایه چربی گوشت را با چاقو خط متقاطع بیاندازید.

بعد از آماده شدن گوشت، فر را خاموش کنید، درب دستگاه را بسته نگه دارید و بگذارید گوشت 10 دقیقه دیگر در محفظه فر استراحت کند. این کار کمک می‌کند که آب گوشت به شکل یکنواخت‌تر توزیع شود. در صورت لزوم گوشت را در فویل آلومینیوم بپیچید. زمان استراحت توصیه شده در زمان‌های پخت ارائه شده منظور نشده است.

بهتر است گوشت در ظرف مخصوص سرخ و بریان شود. قطعه گوشت داخل ظرف در درون محفظه پخت بهتر بیرون می‌آید، و سس را داخل خود ظرف آماده کنید.

مقدار مایعات به نوع گوشت، جنس ظرف پخت و نیز استفاده یا عدم استفاده از درپوش بستگی دارد. پخت گوشت در ظروف لعابی یا فلزی تیره، نسبت به پختن آن در ظروف شیشه‌ای به مایعات کمی بیشتری نیاز دارد.

هنگام بریان کردن، مایع داخل ظرف پخت تبخیر می‌شود. در صورت نیاز مایع بیشتری اضافه کنید.

فاصله بین گوشت و درپوش باید حداقل 3 سانتی‌متر باشد. گوشت ممکن است ارتفاع بیشتری پیدا کند.

در صورت لزوم، ابتدا گوشت را کاملاً تفت دهید. مقداری آب، سرکه یا سایر مایعات را به مایع باقیمانده از مرحله پخت اضافه کنید. حدود 1 تا 2 سانتی‌متر از کف ظرف را با مایعات بپوشانید.

**ماهی**

ماهی کامل نیازی به برگرداندن ندارد. هر وقت باله پشت ماهی را توانستید به راحتی جدا کنید، نشان می‌دهد ماهی پخته است.

در صورت تمایل به پخت ماهی برروی توری سیمی، قبلاً توری سیمی را با کمی روغن چرب کنید تا ماهی بعداً راحت‌تر برداشته شود.

## سوفله و گراتینه

شما می‌توانید از دستگاه برای پخت سوفله و گراتینه استفاده نمایید. تنظیمات مناسب برای برخی غذاها را می‌توانید در جداول تنظیمات مشاهده کنید.

وضعیت پخت گراتینه به اندازه ظرف و ضخامت مواد بستگی دارد. برای پختن سوفله و گراتینه از ظرف پهن و کم عمق استفاده کنید. پخت غذا در ظروف باریک و گود طولانی‌تر است و قسمت بالایی آن بیشتر برشته می‌شود. همیشه از طبقات تعیین شده استفاده کنید.

نکات مربوط به ظروف پخت مناسب مایکروویوها را رعایت کنید. ⟵ *«مایکروویو» در صفحه 17*

از یک ظرف فر کم عمق با ارتفاع 4-5 سانتیمتر استفاده کنید. سوفله و گراتینه باید پس از خاتمه مرحله پخت و خاموش شدن دستگاه، 5 دقیقه دیگر نیز در فر باقی بمانند.

| غذا | ظروف پخت | موقعیت طبقه | عملکرد گرمادهی | دما | تنظیمات مایکروویو | زمان پخت به دقیقه |
|---|---|---|---|---|---|---|
| سوفله، شیرینی، برای مثال سوفله کوارک و میوه، 1.5 کیلوگرم | ظرف مخصوص فر | 0 | | 150-130 | 180 | 35-25 |
| گراتینه غیر شیرین با مواد اولیه پخته شده، برای مثال گراتینه پاستا، 1 کیلوگرم | ظرف مخصوص فر | 0 | + | 190-180 | 600 | 17-12 |
| گراتینه غیر شیرین با مواد اولیه خام، برای مثال گراتینه سیب زمینی، 1.1 کیلوگرم | ظرف مخصوص فر | 0 | + | 180-170 | 600 | 30-20 |

## ماکیان، گوشت و ماهی

دستگاه شما حالت‌های پخت مختلفی را جهت ماکیان، گوشت و ماهی در اختیارتان قرار می‌دهد. تنظیمات مناسب برای بسیاری از غذاها را می‌توانید در جداول تنظیمات مشاهده کنید. برای برخی غذاها، پخت در چندین مرحله نتیجه بهتری به دست می‌دهد. این غذاها در جدول مشخص شده‌اند.

### استفاده از ظرف پخت

**⚠ هشدار - خطر بروز جراحت بر اثر خرد شدن شیشه!**
ظروف شیشه‌ای داغ را همیشه بعد از خارج کردن از فر روی یک سطح خشک قرار دهید. در صورت قرار دادن ظرف شیشه‌ای بر روی سطوح سرد و خیس، امکان ترک خوردن آن وجود دارد.

فقط از ظروف آشپزی مناسب استفاده برای مقصود مورد نظر استفاده کنید. ظروف شیشه‌ای مخصوص فر بهترین ظروف هستند. بررسی کنید ظرف پخت به خوبی داخل محفظه پخت قرار گیرد.

سینی‌های استیل ضد زنگ یا آلومینیوم با سطح براق برای استفاده در مایکروویو مناسب نیستند. در طی پخت معمولی، سینی‌های براق حرارت را مانند یک آینه منعکس می‌کنند، بنابراین کاملاً مناسب نیستند. پرنده، گوشت و ماهی آهسته‌تر پخته شده و به خوبی برشته نمی‌شوند. برای پخت معمولی حرارت فر را بالاتر ببرید و/یا زمان پخت را افزایش دهید.

دستورالعمل‌های شرکت سازنده سینی بریان کردن را رعایت کنید.

**ظرف بدون درپوش**
برای پخت پرنده، گوشت و ماهی بهتر است از ظرف گود استفاده شود. قالب را روی کف محفظه پخت قرار دهید. در صورت تمایل به استفاده از پخت به همراه بخار، از ظروف پخت بدون درپوش استفاده کنید. اگر هیچ ظرف پخت مناسبی در اختیار ندارید، از سینی شیشه‌ای استفاده کنید.

**ظرف پخت دارای درپوش**
مطمئن شوید اندازه درپوش مناسب و کاملاً بسته می‌شود. ظرف پخت را روی توری سیمی قرار دهید.

**⚠ هشدار - خطر سوختگی با آب داغ!**
هنگام برداشتن درپوش بعد از اتمام پخت، ممکن است بخار بسیار داغی از ظرف خارج شود. قسمت عقب درپوش را بلند کنید تا بخار از سمت مخالف شما از ظرف خارج شود.

### پخت ترکیبی با مایکروویو

این حالت، زمان پخت را به شکل قابل ملاحظه‌ای کاهش می‌دهد. هنگام بریان کردن ترکیبی با مایکروویو، بر خلاف عملیات معمولی، زمان پخت مبتنی بر وزن کل است.

**توجه:** در صورتی که مقدار غذای شما با مقادیر مندرج در جدول تنظیمات متفاوت است، این قاعده کلی را به خاطر داشته باشید: مقدار دو برابر تقریباً به زمان پخت دو برابر نیاز دارد. همیشه از ظروف مقاوم در برابر گرما که مناسب استفاده در دستگاه مایکروویو هستند، استفاده کنید. ظروف فلزی مخصوص بریان کردن یا ظروف سفالی، برای بریان کردن غذا بدون استفاده از مایکروویو مناسب هستند. نکات مربوط به ظروف پخت مناسب مایکروویوها را رعایت کنید. ⟵ *«مایکروویو» در صفحه 17*

### پخت ترکیبی با بخار

برخی مواد غذایی هنگام استفاده از بخار بهتر ترد و برشته می‌شوند. سطح آنها براق‌تر می‌گردد و کمتر خشک می‌شوند.

از ظرف بدون درپوش استفاده کنید. ظروف باید در مقابل حرارت و بخار مقاوم باشند. در صورتی که در تنظیمات جدول ذکر شده است، از پخت ترکیبی با بخار استفاده کنید. مخزن آب را تا علامت "max." پر کنید. اگر آب دستگاه تمام شود، پخت غذای شما با حالت گرمادهی انتخاب شده، اما بدون افزودن بخار، ادامه می‌یابد.

### پخت با بخار با استفاده سینی بخارپز

بر خلاف عملکرد پخت ترکیبی با بخار، پخت گوشت با عملکرد بخارپز ملایم‌تر صورت می‌گیرد، ولی رویه آن ترد نمی‌شود. بعد از پخت خیلی آبدار می‌ماند.

همچنین می‌توانید قطعات گوشت را قبل از بخارپز کردن سرخ کنید، این کار زمان پخت را کاهش می‌دهد و طعم غذا را کمی متفاوت می‌کند. قطعات بزرگ نیازمند زمان گرمادهی و پخت طولانی‌تری هستند. قطعات گوشت نیازی به برگرداندن ندارند.

برای بخارپز کردن پرنده، گوشت یا ماهی، مواد را داخل سینی بخارپز روی سینی شیشه‌ای قرار دهید و در طبقه 3 بگذارید. مخزن آب را تا علامت "max." پر کنید. اگر مخزن آب در حین کارکرد دستگاه خالی شود، در عملکرد وقفه ایجاد می‌شود. یک پیغام برروی نمایشگر، شما را از این موضوع آگاه می‌کند.

**نان و نان‌های رول**

| نوع غذا | ظروف پخت | موقعیت طبقه | عملکرد گرمادهی | مراحل | دما بر حسب درجه سانتی‌گراد | تنظیمات گریل | سطح بخار | مدت به دقیقه | توجه |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| نان، 1 کیلوگرم* | سینی شیشه‌ای | 1 | +🌀 | 1 | 230 | - | 3 | 15-10 | * هرگز آب را مستقیماً به داخل فر داغ نپاشید. |
| | | | | 2 | 200-190 | - | - | 45-30 | |
| نان، 1.5 کیلوگرم* | قالب کیک | 0 | +🌀 | 1 | 230 | - | 3 | 15-10 | |
| | | | | 2 | 210-200 | - | - | 50-40 | |
| نان‌های رول، برای مثال نان رول سبوس دار | سینی شیشه‌ای | 1 | +🌀 | 1 | 220-200 | - | 3 | 35-25 | |
| نان تست، 12 برش | توری سیمی | 3 | 〰 | 1 | - | 3 | - | 6-3 | |
| نان تست، 4 برش | توری سیمی | 3 | ▭ | 1 | - | 3 | - | 6-3 | برش‌های نان را کنار هم در وسط توری سیمی قرار دهید. |
| نان تست با مواد رویی، 2-4 قطعه | توری سیمی + ظرف شیشه‌ای | 1+3 | 〰 | 1 | - | 3 | - | 10-8 | |

* پیش گرمایش

**نکاتی در مورد پختن نان و شیرینی**

| | |
|---|---|
| بین قالب و توری سیمی جرقه تولید می‌شود. | بررسی کنید قسمت بیرونی قالب تمیز باشد. موقعیت قالب را در فر تغییر دهید. اگر این کار کمکی نکرد، پخت را بدون استفاده از مایکروویو ادامه دهید یا قالب را روی سینی شیشه‌ای قرار دهید. در این صورت، زمان پخت طولانی‌تر خواهد شد. |
| می‌خواهید بدانید آیا وسط شیرینی به طور کامل پخته شده است. | یک خلال دندان را در بلندترین قسمت شیرینی فرو کنید. اگر هنگام بیرون آوردن خلال دندان چیزی به آن نچسبیده باشد یعنی شیرینی پخته است. |
| شیرینی خودش را نگرفته است. | دفعه بعد، از مایعات کمتری استفاده کنید. همچنین می‌توانید حرارت فر را 10 درجه پایین‌تر تنظیم کنید و زمان پخت را افزایش دهید. از مواد اولیه و راهنمایی‌های دستور آشپزی استفاده کنید. |
| وسط شیرینی پف کرده اما در حاشیه‌ها عمل نیامده است. | فقط کف قالب کیک فنری را چرب کنید. بعد از پخت، لبه‌های کیک را به آرامی با کارد جدا کنید. |
| نان و شیرینی‌های کوچک در هنگام پخت به یکدیگر می‌چسبند. | هنگام قرار دادن نان و شیرینی‌ها برروی سینی، حدود 2 سانتی‌متر اطراف آنها فاصله بگذارید. به این ترتیب فضای کافی برای پف کردن و برشته شدن یکنواخت آنها وجود خواهد داشت. |
| شیرینی خیلی خشک شده است. | حرارت فر را 10 درجه سانتی‌گراد بالاتر تنظیم کنید و زمان پخت را کاهش دهید. |
| رنگ شیرینی به طور کلی خیلی روشن است. | اگر طبقه و ظرف پخت صحیح انتخاب شده باشند، در صورت لزوم باید حرارت فر را افزایش دهید یا زمان پخت را بیشتر کنید. |
| ماده پخته شده در قالب یا قالب نان بسیار تیره است. | سینی پخت را در میانه لوازم جانبی قرار دهید، و نه در انتها و کنار دیواره پشتی فر. |
| رنگ شیرینی به طور کلی خیلی تیره است. | در صورت لزوم دفعه بعد حرارت پایین‌تری را انتخاب کنید و زمان پخت را افزایش دهید. |
| کیک به صورت یکنواخت برشته نشده است. | حرارت را کمی پایین‌تر تنظیم کنید.<br>بیرون زدگی کاغذ مومی می‌تواند بر گردش هوا تأثیر بگذارد. همیشه کاغذ مومی را در اندازه مناسب ببرید.<br>اطمینان حاصل کنید قالب پخت مستقیماً در مقابل دهانه‌های دیواره پشتی محفظه پخت قرار نداشته باشد.<br>هنگام پختن نان و شیرینی‌های کوچک، باید آنها را تا حد ممکن با اندازه و ضخامت یکسان آماده کنید. |
| ظاهر شیرینی خوب است، اما وسط آن به خوبی پخته نشده است. | پخت را در دمای پایین‌تر با زمان طولانی‌تر انجام دهید و در صورت لزوم از مایعات کمتری استفاده کنید.<br>برای شیرینی‌های با رویه مرطوب، ابتدا پایه کیک را بپزید. روی کیک بادام یا پودر سوخاری بپاشید و سپس مواد رویی را بریزید. |
| زمانی که شیرینی را برمی‌گردانید از قالب جدا نمی‌شود. | بعد از تمام شدن پخت، 5 تا 10 دقیقه صبر کنید تا شیرینی خنک شود. اگر هنوز چسبیده است، اطراف آن را به آرامی با چاقو جدا کنید. شیرینی را دوباره برگردانید و چند بار روی قالب پارچه سرد نمدار قرار دهید. دفعه بعد، قالب پخت را چرب کنید و پودر سوخاری بپاشید. |

**نان و نان‌های رول**

هرگز زمانی که محفظه پخت داغ است داخل آن آب نریزید یا ظرف حاوی آب را در کف آن قرار ندهید. تغییر دما می‌تواند به کف محفظه پخت آسیب برساند.

عملکرد بخار را برای هوای داغ فعال کنید. مقادیر تنظیمات برای خمیر نان، شامل خمیر روی سینی پخت و همچنین خمیر داخل قالب نان می‌باشد.

**کیک‌های داخل قالب**

| غذا | ظروف پخت | موقعیت طبقه | عملکرد گرمادهی | دما به °C | تنظیمات مایکروویو | زمان پخت به دقیقه |
|---|---|---|---|---|---|---|
| کیک اسفنجی، ساده* | قالب حلقه‌ای/قالب شیرینی وینی/قالب چهارگوش | 1 | | 170-160 | - | 80-60 |
| کیک اسفنجی، لطیف (برای مثال پایه شنی)* | قالب حلقه‌ای/قالب شیرینی وینی/قالب چهارگوش | 1 | | 160-150 | - | 70-60 |
| کیک گردویی | قالب فنری | 1 | + | 180-170 | 90 | 35-30 |
| کیک اسفنجی برای تارت | قالب تارت | 1 | | 170-160 | - | 40-35 |
| کیک اسفنجی بدون چربی 3 تخم مرغی | قالب فنری | 1 | | 170-160 | - | 50-45 |
| تارت میوه‌ای یا چیز کیک با خمیر بریزه* | قالب فنری | 2 | + | 160-150 | 360 | 50-40 |
| کیک میوه‌ای، لطیف، با استفاده از کیک اسفنجی | قالب کیک حلقه‌ای/فنری | 1 | + | 190-170 | 90 | 45-30 |
| تارت‌های غیر شیرین (برای مثال کیش/تارت پیاز) | قالب فنری | 2 | + | 180-160 | 90 | 70-50 |
| * کیک را حدود 20 دقیقه در فر باقی بگذارید تا خنک شود | | | | | | |

**شیرینی‌های داخل سینی پخت**

| غذا | ظروف پخت | موقعیت طبقه | عملکرد گرمادهی | دما بر حسب درجه سانتی‌گراد | تنظیمات مایکروویو | تنظیم بخار | زمان پخت به دقیقه |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| کیک اسفنجی با مواد رویی خشک | سینی شیشه‌ای | 2 | | 170-160 | - | - | 40-30 |
| کیک مایه خمیر دار با مواد رویی مرطوب، برای مثال کرامبل سیب* | سینی شیشه‌ای | 1 | | 170-160 | - | - | 45-30 |
| نان گیسو، 500 گرم آرد* | سینی شیشه‌ای | 1 | + | 180-170 | - | 3 | 45-35 |
| اشترودل پر شده با میوه، پیش پخته، منجمد | سینی شیشه‌ای | 1 | + | 200-180 | - | 2 | 50-40 |
| پیتزا | سینی شیشه‌ای | 2 | | 230-210 | - | - | 35-25 |
| پیتزا، پیش پخته، یخ زده | توری سیمی | 2 | + | 190-180 | 180 | - | 15-8 |
| پیتزا باگت، پیش پخته، منجمد | توری سیمی | 2 | + | 210-190 | 180 | - | 15-12 |
| * پیش گرمایش | | | | | | | |

**برای نان‌ها و شیرینی‌های کوچک**

| نوع غذا | ظروف پخت | موقعیت طبقه | عملکرد گرمادهی | دما بر حسب درجه سانتی‌گراد | مدت به دقیقه |
|---|---|---|---|---|---|
| شیرینی‌های خشک | سینی شیشه‌ای | 2 | | 170- 50 | 35-20 |
| مرنگ | سینی شیشه‌ای | 2 | | 100 | 120-90 |
| ماکارون | سینی شیشه‌ای | 2 | | 110 | 45-35 |
| خمیر هزارلا | سینی شیشه‌ای | 2 | | 180- 170 | 45-35 |

| غذا | ظروف پخت | موقعیت طبقه | عملکرد گرمادهی | وزن/مقدار | تنظیمات مایکروویو | تنظیم بخار | زمان پخت به دقیقه | توجه |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| غذای کودک، مانند شیشه شیر نوزاد | ظرف پخت، بدون درپوش | 0 | | 150 میلی‌لیتر | 360 | - | 1.5-0.5 | بدون درپوش یا سر شیشه. همیشه پس از گرم کردن شیشه را خوب تکان بدهید. همیشه دما را کنترل کنید. |
| نوشیدنی | ظرف پخت، بدون درپوش | 0 | | 200 میلی‌لیتر | 1000 | - | 2-1 | یک قاشق داخل لیوان بگذارید؛ هنگام گرم کردن نوشیدنی، گه‌گاه آنرا کنترل کنید |
| | | | | 500 میلی‌لیتر | 1000 | - | 5-4 | |
| سوپ، 2 فنجان، هر کدام 175 گرم | ظرف پخت، بدون درپوش | 0 | | 350 گرم | 600 | - | 4-3 | |
| سوپ، 4 فنجان، هر کدام 175 گرم | ظرف پخت، بدون درپوش | 0 | | 700 گرم | 600 | - | 8-6 | |
| گوشت یا گوشته تکه شده داخل سس | ظرف پخت، با درپوش | 0 | | 500 گرم | 600 | - | 10-7 | تکه های گوشت را از هم جدا کنید |
| منو، غذای سرو شده در بشقاب، غذای آماده (2-3 ماده غذایی) | ظرف پخت، بدون درپوش | 3 | + | 400 گرم | 360 | 3 | 14-9 | |
| خوراک | ظرف پخت، با درپوش | 0 | | 400 گرم | 600 | - | 8-6 | |
| | | | | 800 گرم | 600 | - | 11-8 | |
| سبزیجات | ظرف پخت، بدون درپوش | 3 | + | 150 گرم | 360 | 3 | 5-3 | |
| | ظرف پخت، بدون درپوش | 3 | + | 300 گرم | 360 | 3 | 7-4 | |

**نکاتی در خصوص مایکروویو**

| | |
|---|---|
| **نمی‌توانید در مورد تنظیمات مربوط به مقدار غذایی که آماده کرده‌اید اطلاعاتی را پیدا کنید.** | زمان پخت را براساس این قانون کلی افزایش یا کاهش دهید: حجم دو برابر = زمان دو برابر، کاهش حجم به نصف = کاهش زمان به نصف |
| **غذا بیش از حد خشک شده است.** | دفعه بعد، زمان پخت کوتاه‌تر یا تنظیمات ضعیف‌تری را برای مایکروویو انتخاب نمایید. روی غذا را بپوشانید و مقدار بیشتری مایعات اضافه کنید. |
| **زمان سپری شده اما یخ غذا آب نشده، غذا 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 سپری شده اما کناره غذا بسیار داغ شده اما وسط آن نپخته است.** | در حین پخت غذا، گهگاه آن را هم بزنید و دفعه بعد، توان ماکروویو پایین‌تر و زمان پخت بیشتری را انتخاب نمایید. |
| **پس از یخ‌زدایی، سطوح خارجی گوشت یا مرغ پخته شده ولی یخ قسمت‌های میانی آن هنوز آب نشده است.** | دفعه بعد، توان کمتر مایکروویو را انتخاب نمایید. اگر حجم زیاد مواد غذایی را یخ زدایی می‌کنید، آنرا به دفعات برگردانید. |

## کیک، نان و شیرینی‌های کوچک

تنظیمات مناسب برای بسیاری از نان و شیرینی‌ها را می‌توانید در جداول تنظیمات مشاهده کنید.

برای ور آمدن خمیر، آنرا در یک کاسه قرار دهید و با سلفون یا یک حوله آشپزخانه بپوشانید. آنرا در کف محفظه پخت قرار دهید و سپس هوای داغ 40°C بپوشانید.

**پخت ترکیبی با مایکروویو**

پخت ترکیبی با مایکروویو زمان پخت را به شکل قابل ملاحظه‌ای کاهش می‌دهد.

همیشه از ظروف مقاوم در برابر گرما که مناسب استفاده در دستگاه مایکروویو هستند، استفاده کنید. نکات مربوط به ظروف پخت مناسب مایکروویوها را رعایت کنید. → *«مایکروویو» در صفحه 17*

برای پخت با عملکرد ترکیبی، از قالب‌های فلزی معمولی نیز می‌توانید استفاده کنید. در صورت بروز جرقه در بین قالب پخت و توری سیمی، بررسی کنید قسمت بیرونی قالب تمیز باشد. موقعیت قالب را روی توری سیمی تغییر دهید. اگر این کار کمکی نکرد، پخت را بدون استفاده از مایکروویو ادامه دهید. زمان پخت طولانی‌تر خواهد شد. در صورت استفاده از قالب‌های پلاستیکی، سرامیکی یا شیشه‌ای، زمان پخت تعیین شده در جدول تنظیمات کاهش می‌یابد.

**پخت ترکیبی با بخار**

پخت ترکیبی با بخار باعث می‌شود برخی نان و شیرینی‌ها (برای مثال شیرینی‌های دارای مخمر) رویه تردتر و سطح براق‌تری پیدا کنند. شیرینی‌ها کمتر خشک می‌شوند.

مخزن آب را تا علامت ".max" پر کنید. اگر آب دستگاه تمام شود، پخت غذای شما با حالت گرمادهی انتخاب شده، اما بدون افزودن بخار، ادامه می‌یابد.

**محصولات منجمد**

غذا را با احتیاط از بسته بندی خارج کنید. از محصولات منجمدی که با یک لایه یخ پوشیده شده‌اند استفاده نکنید. هر گونه یخ را از روی غذا بردارید.

برخی محصولات منجمد ممکن است به صورت یکنواخت پخته نشده باشند. برشته شدن ناهمگون ممکن است حتی پس از پخت نیز باقی بماند.

## گرم کردن غذای یخ زده

غذاهای آماده را از بسته بندی خارج کنید. آنها در ظروف فر مناسب مایکروویو سریع‌تر و یکنواخت‌تر گرم می‌شوند. سرعت گرم شدن مواد غذایی مختلف می‌تواند متفاوت باشد.

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.

غذا را در طول فرآیند 2 یا 3 بار برگردانید یا هم بزنید.

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، همیشه از دستمال پارچه‌ای یا دستکش مخصوص فر استفاده کنید.

**توجه**

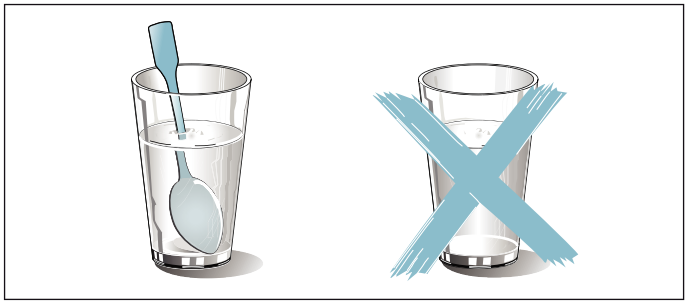
- ظرف را روی کف محفظه پخت قرار دهید.
- روی غذا را همیشه بپوشانید. اگر سرپوش مناسبی برای ظرف خود ندارید، از یک بشقاب یا فویل مخصوص مایکروویو استفاده کنید.
- همیشه طولانی‌ترین مدت تعیین شده را تنظیم کنید اما بعد از حداقل زمان عنوان شده غذا را کنترل کنید.

| غذا | ظروف پخت | موقعیت طبقه | عملکرد گرمادهی | وزن | تنظیمات مایکروویو | زمان پخت به دقیقه | توجه |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| سوپ، یخ زده | ظرف پخت، با درپوش | 0 | | 400 گرم | 600 | 15 - 8 | |
| خوراک، یخ زده | ظرف پخت، با درپوش | 0 | | 500 گرم | 600 | 13 - 8 | |
| | | | | 1000 گرم | 600 | 15 - 10 | |
| منو، غذای سرو شده در بشقاب، غذای آماده (2-3 ماده غذایی)، یخ زده | ظرف پخت، با درپوش | 0 | | 400 - 300 گرم | 600 | 15 - 11 | |
| برش‌ها و یا تکه‌های گوشت داخل سس، مانند گولاش، یخ زده | ظرف پخت، با درپوش | 0 | | 500 گرم | 600 | 17 - 12 | هنگام هم زدن، قطعات گوشت را از هم جدا کنید. |
| | | | | 1000 گرم | 600 | 30 - 25 | |
| سوفله‌ها، مانند لازانیا، کانلونی، یخ زده | ظرف پخت، با درپوش | 0 | | 450 گرم | 600 | 15 - 10 | |
| دورچین‌ها، مانند برنج، پاستا، یخ زده | ظرف پخت، با درپوش | 0 | | 250 گرم | 600 | 5 - 2 | مایع اضافه کنید |
| | | | | 500 گرم | 600 | 10 - 8 | |
| سبزیجات، مانند نخود فرنگی، کلم بروکلی، هویج، یخ زده | ظرف پخت، با درپوش | 0 | | 300 گرم | 600 | 10 - 8 | مقدار کافی آب اضافه کنید تا کف ظرف پوشیده شود |
| | | | | 600 گرم | 600 | 17 - 14 | |
| اسفناج با خامه، یخ زده | ظرف پخت، با درپوش | 0 | | 500 گرم | 600 | 16 - 11 | پخت را بدون اضافه کردن آب انجام دهید، گهگاه هم بزنید |

## گرم کردن

**⚠ 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 برروی 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.



**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. سرعت گرم شدن مواد غذایی مختلف می‌تواند متفاوت باشد.
- غذا را در طول فرآیند بارها برگردانید یا هم بزنید. 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، همیشه از دستمال پارچه‌ای یا دستکش مخصوص فر استفاده کنید.
- روی غذا را اگر در جدول عنوان شده است، بپوشانید. ظرف را روی کف محفظه پخت قرار دهید. در صورت تمایل به فعال کردن عملکرد بخار، ظرف پخت خود را روی سینی شیشه‌ای در طبقه 3 قرار دهید. مخزن آب را پر کنید.

| غذا | ظروف پخت | موقعیت طبقه | عملکرد گرمادهی | وزن | مراحل | تنظیمات مایکروویو | زمان پخت به دقیقه | توجه |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| گوشت چرخ کرده، مخلوط | ظرف پخت، بدون درپوش | 0 | | 200 گرم | 1 | 90 | 15 | در صورت امکان، غذا را بصورت تخت منجمد کنید. در طی یخ زدایی، مواد را چند بار برگردانید و قسمت‌های یخ زدایی شده گوشت چرخ کرده را بردارید. |
| | | | | 500 گرم | 1 | 180 | 5 | |
| | | | | | 2 | 90 | 15 - 10 | |
| | | | | 800 گرم | 1 | 180 | 10 | |
| | | | | | 2 | 90 | 20 - 15 | |
| ماکیان و قطعات گوشت ماکیان | ظرف پخت، بدون درپوش | 0 | | 600 گرم | 1 | 180 | 5 | هنگام پخت برگردانید. |
| | | | | | 2 | 90 | 15 - 10 | |
| | | | | 1200 گرم | 1 | 180 | 10 | |
| | | | | | 2 | 90 | 25 - 20 | |
| اردک | ظرف پخت، بدون درپوش | 0 | | 2000 گرم | 1 | 180 | 20 | چندین بار برگردانید. |
| | | | | | 2 | 90 | 40 - 30 | |
| غاز | ظرف پخت، بدون درپوش | 0 | | 4500 گرم | 1 | 180 | 30 | هر 20 دقیقه یک بار برگردانید. مایعات حاصل از یخ زدایی را بردارید. |
| | | | | | 2 | 90 | 80 - 60 | |
| فیله ماهی، استیک ماهی، قطعات برش داده شده ماهی | ظرف پخت، بدون درپوش | 0 | | 400 گرم | 1 | 180 | 5 | هنگام پخت برگردانید. قسمت‌های یخ زدایی شده را جدا کنید. |
| | | | | | 2 | 90 | 15 - 10 | |
| ماهی درسته | ظرف پخت، بدون درپوش | 0 | | 300 گرم | 1 | 180 | 3 | چندین بار برگردانید. |
| | | | | | 2 | 90 | 15 - 10 | |
| | | | | 600 گرم | 1 | 180 | 8 | |
| | | | | | 2 | 90 | 25 - 15 | |
| سبزیجات مانند نخود فرنگی | ظرف پخت، بدون درپوش | 0 | | 300 گرم | 1 | 180 | 15 - 10 | در طول پخت هم بزنید. |
| | | | | 600 گرم | 1 | 180 | 10 | |
| | | | | | 2 | 90 | 15 - 9 | |
| میوه، مانند تمشک | ظرف پخت، بدون درپوش | 0 | | 300 گرم | 1 | 180 | 10 - 7 | چندین بار هم بزنید. قسمت‌های یخ زدایی شده را جدا کنید. |
| | | | | 500 گرم | 1 | 18 | 8 | |
| | | | | | 2 | 90 | 10 - 5 | |
| یخزدایی از کره | ظرف پخت، بدون درپوش | 0 | | 125 گرم | 1 | 90 | 8 - 6 | بسته‌بندی را باز کنید. |
| | | | | 250 گرم | 1 | 180 | 2 | |
| | | | | | 2 | 90 | 5 - 3 | |
| قرص نان | ظرف پخت، بدون درپوش | 0 | | 500 گرم | 1 | 180 | 3 | هنگام پخت برگردانید. |
| | | | | | 2 | 90 | 15 - 10 | |
| | | | | 1000 گرم | 1 | 180 | 5 | |
| | | | | | 2 | 90 | 25 - 15 | |
| کیک، ساده، برای مثال کیک اسفنجی | ظرف پخت، بدون درپوش | 0 | | 500 گرم | 1 | 90 | 15 - 10 | فقط برای کیک‌های بدون روکش شکری، خامه و یا کرم پاتیسیر، قطعات کیک را جدا کنید. |
| | | | | 750 گرم | 1 | 180 | 3 | |
| | | | | | 2 | 90 | 15 - 10 | |
| کیک‌های آب دار، مثل کیک میوه، کیک پنیر | ظرف پخت، بدون درپوش | 0 | | 500 گرم | 1 | 180 | 5 | فقط برای کیک‌های بدون روکش شکری، خامه‌ای و یا ژله‌ای، قطعات کیک را جدا کنید. |
| | | | | | 2 | 90 | 25 - 15 | |
| | | | | 750 گرم | 1 | 180 | 7 | |
| | | | | | 2 | 90 | 25 - 15 | |

اگر مایل هستید مطابق دستورهای پخت خود آشپزی کنید، از موارد مشابه داخل جدول به عنوان راهنما استفاده نمایید. اطلاعات بیشتر را می‌توانید در قسمت نکاتی در مورد پخت غذاها که بعد از جدول تنظیمات آمده است، مشاهده کنید.

لوازم جانبی بدون مصرف را از محفظه پخت خارج کنید.

**لوازم جانبی**

فقط از لوازم جانبی اصل برای دستگاه خود استفاده کنید. این لوازم مخصوص محفظه پخت و حالت‌های کارکرد دستگاه شما طراحی و ساخته شده‌اند.

همواره از لوازم جانبی مناسب استفاده کنید و آنها را در محل صحیح در داخل فر قرار دهید.

همچنین نکات مربوط به استفاده از ظروف مناسب مایکروویو و پخت با بخار را در بخش‌های مربوطه مورد توجه قرار دهید. ⟵ *«مایکروویو» در صفحه 17* ⟵ *«بخار» در صفحه 20*

برای خارج کردن ظروف یا لوازم جانبی داغ از داخل محفظه پخت، همیشه از دستکش فر یا دستمال پارچه‌ای استفاده نمایید.

**قالب‌ها و ظروف پخت**

برای پخت بهتر مواد، استفاده از قالب‌ها/ظرف‌های تیره رنگ فلزی توصیه می‌شود.

قالب‌های پخت از جنس آهن سفید، ظروف سرامیکی و شیشه‌ای زمان پخت را افزایش می‌دهند و مانع از برشته شدن یکنواخت غذا می‌شوند.

در صورت تمایل به استفاده از قالب‌های سیلیکونی، دستورالعمل‌های سازنده ظرف را بررسی کنید تا مطمئن شوید برای استفاده به همراه مایکروویو و پخت با بخار مناسب هستند. از آموزش‌ها و دستورهای پخت شرکت سازنده به عنوان راهنما استفاده کنید.

قالب‌های سیلیکونی اغلب کوچک‌تر از قالب‌های معمولی هستند. مقادیر ارائه شده و دستورهای پخت ممکن است متفاوت باشند.

به عنوان یک قاعده کلی:

- پخت روی سینی شیشه‌ای با هوای داغ، طبقه 2
- پخت در قالب روی توری سیمی با هوای داغ، طبقه 1
- بریان کردن روی توری سیمی یا سینی شیشه‌ای، طبقه 2. در صورت استفاده از توری سیمی، سینی شیشه‌ای را زیر آن قرار دهید.
- گریل کردن روی توری سیمی در طبقه 3 یا 4. سینی شیشه‌ای را در زیر آن قرار دهید.
- استفاده از مایکروویو به تنهایی: ظرف غذا در کف محفظه پخت، طبقه 0.
- پخت با بخار به تنهایی: سینی شیشه به همراه سبد بخارپز در طبقه 3.

**کاغذ مومی**

فقط از کاغذ مومی مناسب برای دمای انتخاب شده استفاده کنید. همیشه کاغذ مومی را در اندازه مناسب ببرید.

تا قبل از انجام مرحله پیش گرمایش لوازم جانبی، آنها را با کاغذ مومی نپوشانید.

## یخ‌زدایی

غذای منجمد را در داخل یک ظرف بدون درپوش روی کف محفظه پخت قرار دهید.

قسمت‌های حساس مانند ران‌ها و بال‌های مرغ و یا لایه‌های چربی روی گوشت را می‌توان با قطعات کوچک ورق آلومینیم پوشاند. ورق آلومینیوم نباید با دیواره‌های دستگاه تماس داشته باشد. ورق آلومینیوم را می‌توانید در اواسط مرحله یخ زدایی 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 نداده و اجازه ندهید با مواد غذایی دیگر تماس پیدا کند.

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

مواد غذایی را پس از یخ زدایی حدود 10 تا 60 دقیقه دیگر در دمای عادی اتاق قرار دهید تا دمای آنها تثبیت شود. در این مرحله می‌توانید شکم پرندگان را خالی کنید.

وقتی قسمت کوچکی از مرکز گوشت هنوز یخ زده است، بقیه آن می‌تواند فرآوری شود.

**توجه**

- غذای منجمد را در داخل یک ظرف بدون درپوش روی کف محفظه پخت قرار دهید.
- لطفاً توجه داشته باشید که یک تنظیم می‌تواند شامل چندین مرحله باشد.
- همیشه طولانی‌ترین مدت تعیین شده را تنظیم کنید اما بعد از حداقل زمان عنوان شده غذا را کنترل کنید.

| غذا | ظروف پخت | موقعیت طبقه | عملکرد گرمادهی | وزن | مراحل | تنظیمات مایکروویو | زمان پخت به دقیقه | توجه |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| قطعات کامل گوشت گاو یا گوساله (با استخوان یا بدون استخوان) | ظرف پخت، بدون درپوش | 0 | ≋ | 800 گرم | 1 | 180 | 15 | بارها برگردانید. |
| | | | | | 2 | 90 | 25 | |
| | | | | 1000 گرم | 1 | 180 | 15 | |
| | | | | | 2 | 90 | 35 - 25 | |
| | | | | 1500 گرم | 1 | 180 | 25 | |
| | | | | | 2 | 90 | 30 - 25 | |
| گوشت گاو یا گوساله قطعه یا ورق شده | ظرف پخت، بدون درپوش | 0 | ≋ | 200 گرم | 1 | 180 | 5 | هنگام پخت برگردانید. قسمت‌های یخ زدایی شده را جدا کنید. |
| | | | | | 2 | 90 | 6 - 4 | |
| | | | | 500 گرم | 1 | 180 | 10 | |
| | | | | | 2 | 90 | 10 - 5 | |
| | | | | 800 گرم | 1 | 180 | 10 | |
| | | | | | 2 | 90 | 15 - 10 | |

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

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

**خدمات پس از فروش** ☏

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

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

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

# پخت آزمایشی برای شما در کارگاه آشپزی ما

در این قسمت می‌توانید انواع غذاها و تنظیمات مطلوب آنها را مطالعه کنید. ما به شما نشان خواهیم داد که کدام حالت گرمادهی و دما برای غذای شما مناسب‌تر است. اطلاعاتی نیز در خصوص لوازم جانبی مناسب و ارتفاع قرار دادن آنها در فر دریافت خواهید کرد. از سوی دیگر با نکاتی در باره ظروف آشپزی و روش‌های آمادەسازی غذا آشنا خواهید شد.

**توجه:** هنگام پخت غذا امکان دارد بخار زیادی در محفظه پخت جمع شود.
دستگاه شما بسیار کم مصرف است و حرارت بسیار کمی به محیط اطراف منتشر می‌کند. به دلیل اختلاف دمای بسیار زیاد بین قطعات داخلی و خارجی دستگاه، ممکن است برروی درب و صفحه کنترل دستگاه یا سطح کابینت‌های مجاور قطره‌های آب حاصل از میعان شکل بگیرد. این یک پدیده فیزیکی طبیعی است. پدیده میعان با پیش گرمایش فر یا باز کردن محتاطانه درب آن می‌تواند کاهش یابد.
هنگام بخاردهی یا در زمان استفاده از پخت با بخار، حتماً مقدار زیادی بخار در محفظه پخت جمع می‌شود. محفظه پخت را بعد از اتمام کار و سرد شدن آن تمیز کنید.

## اطلاعات کلی

**مقادیر تنظیم توصیه شده**

مناسب‌ترین عملکرد برای پخت غذاهای مختلف را می‌توانید در جدول مشاهده کنید. دما/تنظیمات و مدت زمان به نوع ظرف استفاده شده، مقدار، کیفیت، دما و غلظت ماده غذایی بستگی دارند. به همین دلیل است که دامنه‌های مختلف دما در جداول ذکر شده‌اند. ابتدا دماهای پایین را امتحان کنید. در صورت لزوم دفعات بعد می‌توانید از دمای بالاتری استفاده کنید.

هنگام استفاده از مایکروویو، همیشه طولانی‌ترین مدت تعیین شده را تنظیم کنید اما بعد از کوتاه‌ترین زمان عنوان شده غذا را کنترل کنید.

قبل از پخت با بخار، مطمئن شوید مخزن آب کاملاً پر است.

ممکن است مقدار غذای شما با مقادیر درج شده در جداول متفاوت باشد. در عملکرد مایکروویو یک قانون کلی صادق است: مقدار دو برابر = تقریباً زمان دو برابر، کاهش مقدار به نصف = کاهش زمان به نصف.

مقادیر تنظیم به ظرف غذای قرار داده شده در محفظه پخت سرد مربوط می‌شود.

پیش گرمایش برای برخی غذاها ضروری است و در جدول مشخص شده است. تا قبل از تمام شدن مرحله پیش گرمایش، غذا و لوازم جانبی را در محفظه پخت قرار ندهید.

برای برخی غذاها، پخت در چندین مرحله نتیجه بهتری به دست می‌دهد. این غذاها در جدول مشخص شده‌اند.

# عیب‌یابی

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

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

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

**عیب‌یابی**

| پیغام خطا | علت احتمالی | راه حل/اطلاعات |
|---|---|---|
| دستگاه کار نمی‌کند | دوشاخه در داخل پریز قرار نگرفته است | دوشاخه را به برق وصل کنید |
| | قطعی برق | بررسی کنید لامپ آشپزخانه روشن می‌شود یا خیر |
| | فیوز ایراد دارد | جعبه فیوز را کنترل کنید و مطمئن شوید فیوز مربوط به دستگاه درست کار می‌کند |
| | ایراد عملکرد | فیوز داخل جعبه فیوز را خاموش کنید. آن را بعد از حدود 10 ثانیه دوباره روشن کنید. |
| با اینکه دستگاه روشن است، نمی‌تواند کار کند؛ علامت ⊶ روی نمایشگر نشان داده می‌شود | قفل کودک فعال است | دکمه ⊶ را فشار دهید و نگه دارید تا علامت ⊶ خاموش شود |
| چراغ فر خراب است. | لامپ LED ایراد دارد | با خدمات مشتریان ما تماس بگیرید |
| 12:00 روی نمایشگر چشمک می‌زند و علامت ◷ روشن می‌شود. | قطعی برق | ساعت را مجدداً تنظیم کنید |
| دستگاه راه‌اندازی نمی‌شود. زمان پخت روی نمایشگر نشان داده می‌شود. | ▷|| بعد از انجام تنظیمات لمس نشده است. | علامت ▷|| را لمس کنید یا تنظیمات را با انتخاب یک عملکرد دیگر از طریق انتخابگر عملکرد پاک کنید. |
| مایکروویو کار نمی‌کند | درب دستگاه بطور کامل بسته نشده است. | بررسی کنید که باقیمانده مواد غذایی یا یک شئ خارجی لای درب دستگاه گیر نکرده باشد |
| | ▷|| لمس نشده است. | علامت ▷|| را لمس کنید |
| گرم شدن غذا بیش از حد معمول طول کشیده است | توان مایکروویو روی خیلی کم تنظیم شده است. | توان مایکروویو بالاتری را انتخاب کنید |
| | مقدار غذای قرار داده شده در دستگاه بیشتر از حد معمول است. | مقدار دو برابر غذا به زمان دو برابر نیاز دارد |
| | غذا سردتر از حد معمول است. | در طول پخت، غذا را هم بزنید یا برگردانید |
| عملکرد مایکروویو بدون هیچ دلیل روشنی لغو شده است. | مایکروویو ایراد دارد. | در صورت تکرار ایراد، با خدمات مشتریان ما تماس بگیرید. |
| انجام تنظیمات روی دستگاه امکان پذیر است اما گرم نمی‌شود. علامت دو نقطه چشمک می‌زند. | دستگاه در حالت آزمایشی قرار دارد. | حالت آزمایشی را در تنظیمات پایه غیرفعال کنید.<br>**توجه:** حالت نمایشی فقط در 5 دقیقه اول بعد از اتصال دستگاه به برق قابل مشاهده است. |
| نمادهای مخزن آب و سینی جمع آوری آب به طور مداوم چشمک می‌زنند. | مشکل فنی. | مطمئن شوید مخزن آب و سینی جمع آوری آب کاملاً در فرورفتگی‌های مربوطه وارد شده‌اند.<br>در صورتی که نمادها همچنان چشمک می‌زنند، با خدمات مشتریان ما تماس بگیرید.<br>می‌توانید به استفاده از دستگاه ادامه دهید اما بدون عملکرد بخار. |
| E0532. | آلودگی روی صفحه کنترل باعث شده است ناحیه لمسی به طور دائم فعال بماند. | دستگاه را خاموش کنید و صفحه کنترل را تمیز نمایید. دستگاه را مجدداً روشن کنید.<br>اگر ایراد بلافاصله بعد از روشن کردن دستگاه دوباره بروز کرد، با خدمات مشتریان ما تماس بگیرید. |
| E5005. | عملکرد بخار هنگام خالی بودن مخزن آب چندین بار فعال شده است. | قبل از استفاده مجدد، مطمئن شوید مخزن آب با آب سرد پر شده است و کاملاً در فرورفتگی مخزن قرار گرفته است.<br>در صورت تکرار ایراد، با خدمات مشتریان ما تماس بگیرید. |

7. مخزن آب را با محلول جرم گیر پر کنید و مخزن را کاملاً به داخل بلغزانید.
8. درپوش مخزن را ببندید.
9. دکمه ▷|| را لمس کنید.

دستگاه اینک جرم‌گیری می‌شود. شمارش معکوس زمان باقی مانده روی نمایشگر نشان داده می‌شود. با پایان یافتن جرم گیری، یک هشدار صوتی به صدا درمی‌آید. دستگاه متوقف می‌شود.

### چرخه آبکشی بعد از جرم گیری

1. درپوش مخزن را باز کنید.
2. سینی جمع‌آوری آب را بیرون بیاورید، آنرا تخلیه کنید و دوباره در محل خود قرار دهید.
3. مخزن آب را بردارید، آنرا کاملاً آبکشی نمایید با آب تازه پر کنید و دوباره در محل خود قرار دهید.
4. درپوش مخزن را ببندید.
5. دکمه ▷|| را لمس کنید.

دستگاه اینک آبکشی می‌شود. با پایان یافتن چرخه آبکشی، یک هشدار صوتی به صدا درخواهد آمد. سینی جمع‌آوری آب را تخلیه کنید.

**توجه:** هنگام استفاده از قرص‌های جرم گیری (شماره سفارش 846 311)، باید عملیات آبکشی را دو بار انجام دهید.

## آبکشی

برای تضمین تمیز ماندن دستگاه خود، می‌توانید به داخل سیستم لوله‌ها آب پمپ کنید. آب سپس به درون سینی جمع آوری آب تخلیه می‌شود.

### راه اندازی

1. با استفاده از انتخابگر عملکرد، چرخه آبکشی را انتخاب کنید.
مدت زمان برنامه به نمایش درمی‌آید و قابل تغییر نیست.
2. درپوش مخزن را باز کنید.
3. سینی جمع‌آوری آب را تخلیه و خشک کنید.
4. سینی تخلیه شده را به طور کامل به داخل بلغزانید.
5. مخزن آب را بردارید و با آب تازه پر کنید.
6. مخزن آب را تا انتها به داخل فشار دهید.
7. درپوش مخزن را ببندید.
8. دکمه ▷|| را لمس کنید.

آب به درون لوله‌ها پمپ می‌شود. شمارش معکوس زمان باقیمانده روی نمایشگر نشان داده می‌شود. با پایان گرفتن زمان، یک هشدار صوتی به صدا در می‌آید. سینی جمع‌آوری آب را تخلیه کنید.

## تمیز کردن بعدی

بعد از بار اجرای برنامه جرم گیری یا چرخه آبکشی، مراحل زیر را دنبال کنید:

1. درپوش مخزن را باز کنید.
2. سینی جمع آوری آب و مخزن آب را تخلیه، تمیز و خشک کنید.
3. انتخابگر عملکرد را برروی حالت خاموش قرار دهید.

فرآیند به اتمام رسیده و دستگاه دوباره آماده استفاده است.

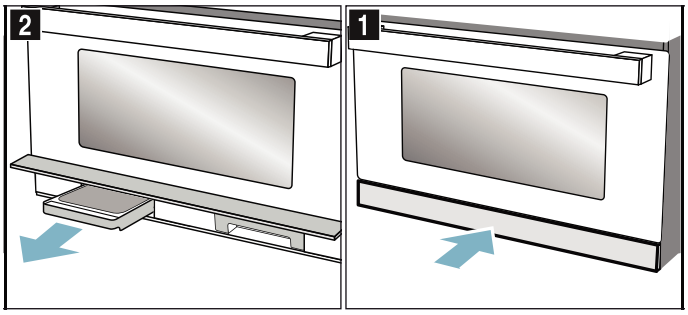
## تخلیه سینی جمع‌آوری آب

در عملکردهای تمیزکاری، آب باقیمانده در سینی جمع آوری آب جمع می‌شود. سینی جمع‌آوری آب را تخلیه و خشک کنید.

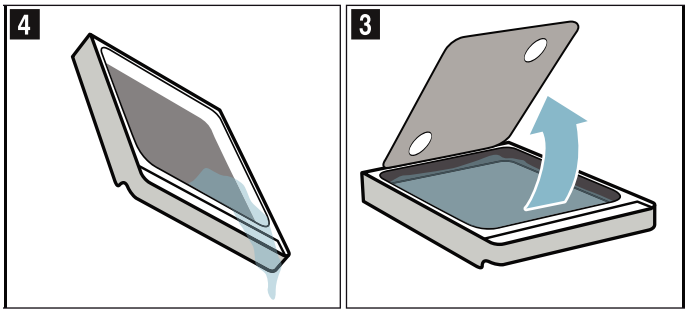
**احتیاط!**

- سینی جمع آوری آب را داخل محفظه پخت داغ خشک نکنید. این کار به سینی جمع آوری آب آسیب می‌رساند.
- سینی جمع آوری آب را در ماشین ظرفشویی قرار ندهید. این کار به سینی جمع آوری آب آسیب می‌رساند.

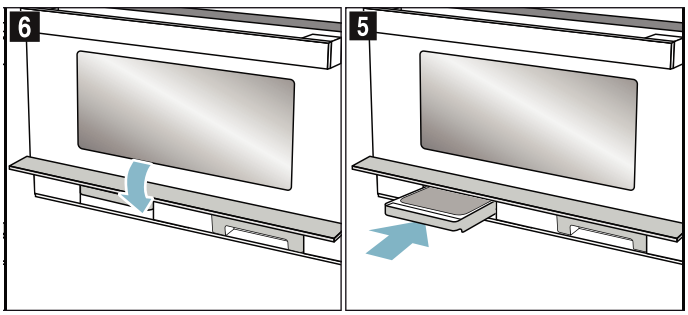
1. یک فشار کوتاه در وسط درپوش مخزن وارد کنید.
درپوش مخزن باز می‌شود. اکنون سینی جمع‌آوری آب و مخزن آب قابل دسترسی هستند.
2. سینی جمع آوری آب را از فرورفتگی مخزن آب خارج کنید.




3. درپوش مربوط به سینی جمع آوری آب را باز کنید.
4. سینی جمع‌آوری آب را تخلیه کنید.




5. سینی جمع آوری آب را در فرورفتگی مخزن قرار دهید و تا انتها به داخل فشار دهید.
6. درپوش مخزن را ببندید.




دستگاه آماده استفاده است.

| قسمت | تمیز کردن |
|---|---|
| لوازم جانبی | آب صابون داغ:<br>خیس کنید و با دستمال آشپزخانه یا برس تمیز کنید. |
| مخزن آب و سینی جمع آوری آب | آب صابون داغ:<br>با دستمال آشپزخانه تمیز کنید و با آب تمیز کاملاً آب کشی کنید تا بقایای مواد پاک کننده از بین برود.<br>با یک پارچه نرم خشک کنید. بگذارید مخزن در حالت بدون درپوش خشک شود. روی واشر درپوش دستمال بکشید تا خشک شود.<br>در ماشین ظرفشویی نشویید. |
| فرورفتگی مخزن | پس از هر بار استفاده با پارچه خشک کنید. |
| خروجی بخار داخل محفظه پخت | آب صابون داغ: از یک اسفنج یا برس ظرفشویی نرم استفاده نمایید. |

**توجه**

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

## تمیز کردن سطوح خود تمیز شونده

دیواره عقبی محفظه پخت دارای یک پوشش خود تمیزشونده است. این پوشش ترشحات حاصل از پختن و سرخ شدن مواد در داخل فر را به خود جذب نموده و آنها را از بین می‌برد. بنابراین، این ناحیه به تمیز کردن نیازی ندارد.

**احتیاط!**

از گاز پاک کن برروی سطوح خود تمیز شونده استفاده نکنید. این کار به سطوح آسیب می‌رساند. اگر گاز پاک‌کن با این سطوح تماس پیدا کرد، آنرا بلافاصله با اسفنج و آب تمیز کنید. سطح را نسایید و از مواد تمیزکننده ساینده استفاده نکنید.

بعد از سرد شدن فر، جرم‌های قهوه‌ای یا سفید را با آب و اسفنج نرم تمیز کنید.

**توجه:** در زمان کار کردن، نقطه‌های قرمز رنگ روی سطوح شکل می‌گیرند. این‌ها زنگ‌زدگی نیستند بلکه باقی‌مانده غذا هستند. این نقطه‌ها ضرری ندارند و توانایی خود تمیز شوندگی سطوح را محدود نمی‌کنند.

## تمیز نگه داشتن دستگاه

همیشه دستگاه را تمیز نگهدارید و آلودگی را بلافاصله از روی آن تمیز کنید تا بقایای سمج آلودگی روی آن تشکیل نشود.

**نکته**

- محفظه پخت را پس از هر بار استفاده تمیز کنید. این امر مانع از پخته شدن آلودگی می‌شود.
- همیشه رگه‌های آهکی، چربی، نشاسته و سفیده تخم مرغ را بلافاصله تمیز کنید.
- برای پختن کیک‌های بسیار تر از سینی شیشه‌ای استفاده کنید.
- برای بریان کردن از ظرف فر مناسب همانند یک ظرف گود مخصوص بریان کردن استفاده کنید.
- در صورت امکان، از عملکرد هوای داغ استفاده کنید. این حالت از گرمادهی آلودگی کمتری ایجاد می‌کند.

# عملکرد تمیزکاری

## جرم‌زدایی

برای تضمین عملکرد صحیح دستگاه، باید آنرا به طور مرتب جرم زدایی نمایید.

**احتیاط!**

- خطر آسیب رسیدن به دستگاه: برای جرم زدایی فقط از برای مایع یا قرص جرم گیری توصیه شده توسط ما استفاده کنید. سایر مواد جرم گیری ممکن است به دستگاه آسیب برسانند. جرم گیر را می‌توانید به مرکز خدمات پس از فروش ما سفارش دهید.
  مایع جرم گیری: شماره سفارش 680 311 قرص جرم گیری: شماره سفارش 846 311
- محلول جرم‌گیر: اجازه ندهید محلول جرم‌گیر با صفحه کنترل یا سایر سطوح دستگاه تماس پیدا کند. این موضوع می‌تواند به سطوح آسیب برساند. در صورت بروز چنین اتفاقی، محلول جرم‌گیر را بلافاصله با آب تمیز کنید.

جرم گیری شامل دو مرحله است. به دلایل بهداشتی، برای آنکه دستگاه مجدداً آماده استفاده شود، برنامه جرم زدایی باید به طور کامل اجرا شود. جرم گیری در مجموع حدود 30 دقیقه طول می‌کشد.

- دستگاه را جرم گیری کنید (29 دقیقه)، سپس سینی جمع آوری آب را تخلیه کنید و مخزن آب را با آب تمیز پر نمایید.
- بعد از جرم گیری دستگاه، یک چرخه آبکشی را راه اندازی کنید (حدود 1 دقیقه، سپس سینی جمع آوری آب را تخلیه نمایید.

اگر در فرآیند جرم گیری وقفه ایجاد شود (برای مثال به دلیل قطع برق، خاموش شدن دستگاه یا لغو عملیات جرم گیری)، بعد از روشن شدن مجدد دستگاه از شما خواسته می‌شود یک چرخه آبکشی را راه اندازی نمایید. تا زمانی که چرخه آبکشی به پایان نرسد، امکان استفاده دستگاه وجود ندارد.

فواصل زمان جرم‌گیری دستگاه به درجه سختی آب مورد استفاده بستگی دارد. وقتی استفاده از بخار تنها پنج بار دیگر (یا کمتر) امکان‌پذیر باشد، ظاهر شدن علامت ⁘ روی نمایشگر به شما یادآوری می‌کند که دستگاه نیاز به جرم‌گیری دارد. بنابراین می‌توانید برای انجام به موقع جرم‌گیری آماده باشید.

استفاده از حالت بخار تنها بعد از کامل شدن فرآیند جرم گیری امکان پذیر است.

**راه اندازی**

1. با استفاده از انتخابگر عملکرد، جرم گیری ⁘ را انتخاب کنید. مدت زمان فرآیند جرم گیری به نمایش درمی‌آید و قابل تغییر نیست.
2. درپوش مخزن را باز کنید.
3. سینی جمع‌آوری آب را تخلیه و خشک کنید.
4. سینی تخلیه شده را به طور کامل به داخل بلغزانید.
5. مخزن آب را بیرون بیاورید.
6. آب و ماده جرم گیری را برای تهیه محلول جرم زدایی مطابق دستورالعمل‌های روی بسته بندی با هم ترکیب کنید.

# 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 نحوهٔ مراقبت و تمیزکاری صحیح دستگاه شما را توضیح خواهیم داد.

**⚠ 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.

**⚠ هشدار - خطر برق گرفتگی!**
از دستگاه‌های شستشوی پر فشار یا بخارشوی استفاده نکنید، زیرا می‌تواند باعث ایجاد برق گرفتگی گردد.

**⚠ هشدار - خطر بروز جراحت!**
شیشه خراشیده روی درب دستگاه ممکن است تبدیل به ترک شود. از تیغه شیشه پاک کن، مواد شوینده تند یا ساینده یا پاک کننده‌ها استفاده نکنید.

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

## مواد تمیز کننده مناسب

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

سایر لوازم جانبی مناسب دستگاه خود را می‌توانید از بخش خدمات مشتریان ما خریداری نمایید. لطفاً برای این منظور شماره کالای مورد نظر را ذکر نمایید.

اسفنج‌های ظرفشویی نو را قبل از مصرف کاملاً بشویید.

**دستمال میکروفایبر**

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

شماره سفارش 148 466

**دستمال مخصوص نگهداری سطوح استیل ضد زنگ**

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

شماره سفارش 134 311

**روغن مخصوص نگهداری از سطوح استیل ضد زنگ مدرن**

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

شماره سفارش 567 311

**چربی زدا**

برای برداشت کامل چربی‌های سخت از روی سطوح.

شماره سفارش 781 311

ماده جرمزدایی

برای تضمین عملکرد صحیح دستگاه، باید آنرا به طور مرتب جرم زدایی نمایید. برای این منظور فقط از ماده جرم زدایی توصیه شده استفاده نمایید. سایر مواد جرمگیر ممکن است به دستگاه آسیب برسانند.

مایع جرم گیری: شماره سفارش 680 311

قرص جرم گیری: شماره سفارش 846 311

**احتیاط!**
**آسیب به سطح**
از مواد زیر استفاده نکنید
- مواد تمیز کننده خورنده یا ساینده،
- مواد تمیز کننده حاوی الکل زیاد،
- اسفنج‌ها و سیم‌های ظرفشویی زبر،
- دستگاه‌های شستشوی پر فشار یا بخارشوی،
- تمیز کننده‌های مخصوص تمیز کردن دستگاه در هنگام داغ بودن آن.

| قسمت | تمیز کردن |
|---|---|
| **بیرون دستگاه** | |
| بخش جلویی استیل ضد زنگ | آب صابون داغ:<br>با یک دستمال آشپزخانه تمیز کنید و با پارچه نرم خشک کنید.<br>رگه‌های آهکی، چربی، نشاسته و سفیده تخم مرغ را همیشه بلافاصله تمیز کنید. در زیر رگه های این مواد، زنگ زدگی ایجاد می شود.<br>مواد نگهداری مناسب سطوح استیل ضدزنگ داغ در مرکز خدمات پس از فروش ما و فروشگاه‌های تخصصی موجود است. لایه‌ای نازک از ماده تمیز کننده را با دستمال نرم روی سطح بمالید. |
| صفحه کنترل | آب صابون داغ:<br>با یک دستمال آشپزخانه تمیز کنید و با پارچه نرم خشک کنید.<br>از مایع شیشه پاک‌کن یا تیغه شیشه پاک‌کن استفاده نکنید. |
| شیشه‌های درب | آب صابون داغ:<br>با یک دستمال آشپزخانه تمیز کنید و با پارچه نرم خشک کنید.<br>از تیغه شیشه پاک‌کن یا پد تمیز کردن استیل ضد زنگ استفاده نکنید. |
| دستگیره درب | آب صابون داغ:<br>با یک دستمال آشپزخانه تمیز کنید و با پارچه نرم خشک کنید.<br>اگر ماده جرم گیر با دستگیره درب تماس پیدا کرد، آن را بلافاصله پاک کنید. در غیر این صورت، هیچ لکه‌ای را نمی‌توان از روی آن پاک کرد. |
| **داخل دستگاه** | |
| سطوح خود تمیزشونده | دستورالعمل‌های مربوط به سطوح محفظه پخت را که در ادامه جدول آمده رعایت کنید. |
| داخل درب و نوار درزگیر درب | آب صابون داغ:<br>با یک دستمال آشپرخانه تمیز کنید.<br>نوار دور درب را از محل خود خارج نکنید.<br>آنرا نسایید.<br>پس از تمیز کردن نوار درزگیر درب موقعیت آن را بررسی کنید. |
| سطوح استیل ضد زنگ | آب صابون داغ:<br>با یک دستمال آشپرخانه تمیز کنید.<br>آنرا نسایید.<br>پس از تمیز کردن نوار درزگیر درب موقعیت آن را بررسی کنید. |

**لغو زمان پخت**

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

با استفاده از انتخابگر چرخشی، زمان پخت را روی 00:00 تنظیم کنید. تنظیمات بعد از چند ثانیه اعمال می‌شود.

## اولین استفاده

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

**تنظیم ساعت**

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

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

**تغییر زمان روی ساعت**

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

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

**توجه**

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

# تنظیمات پایه

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

## تغییر تنظیمات پایه

دستگاه باید خاموش شود.

1. علامت ◷ را چند ثانیه لمس کنید.
اولین تنظیمات پایه روی نمایشگر ظاهر می‌شود.
2. با استفاده از انتخابگر چرخشی تنظیمات پایه را تغییر دهید.
3. علامت ◷ را لمس کنید.
تنظیم پایه بعدی روی نمایشگر ظاهر می‌شود. با استفاده از دکمه ◷ می‌توانید در کلیه تنظیمات پایه جابه‌جا شوید و تغییرات مورد نظر را توسط انتخابگر چرخشی انجام دهید.
4. علامت ◷ را چند ثانیه لمس کنید.
این کار تمام تنظیمات را اعمال می‌کند.

در صورتی که دستگاه در حالت انتظار قرار داشته باشد، شما می‌توانید تنظیمات پایه را در هر زمانی مجدداً تغییر دهید.

**لغو تنظیمات**

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

## فهرست تنظیمات پایه

| | تنظیم پایه | گزینه‌ها | توضیح |
|---|---|---|---|
| c01 | مدت هشدار صوتی<br>2 = متوسط<br>= 30 ثانیه | 1 = کوتاه<br>= 10 ثانیه<br>3 = طولانی<br>= 2 دقیقه | با پایان گرفتن زمان پخت یا مدت تنظیم شده یا سپری شدن مدت تایمر، هشدار صوتی به صدا در می‌آید |
| c02 | صدای دکمه*<br>1 = روشن | 0 = خاموش | صدای هنگام لمس کردن نقاط لمسی |
| c03 | روشنایی صفحه نمایش*<br>2 = متوسط | 1 = کم<br>3 = زیاد | امکان تنظیم روشنایی نمایشگر را فراهم می‌آورد |
| c04 | نمایش زمان<br>1 = روشن | 0 = خاموش | امکان تنظیم نمایش ساعت را فراهم می‌آورد |
| c05 | روشنایی داخل دستگاه<br>1 = روشن | 0 = خاموش | امکان روشن یا خاموش کردن چراغ داخل دستگاه را فراهم می‌آورد |
| c06 | سختی آب<br>4 = سختی خیلی زیاد | 0 = بدون سختی<br>1 = سختی کم<br>2 = سختی متوسط<br>3 = سخت | سختی آب چرخه تمیزکاری دستگاه را تحت تأثیر قرار می‌دهد |
| c07 | تنظیمات کارخانه<br>0 = خاموش | 1 = روشن | امکان بازگرداندن دستگاه به تنظیمات کارخانه را فراهم می‌آورد |
| c08 | حالت نمایشی<br>0 = خاموش | 1 = روشن | امکان روشن یا خاموش کردن حالت نمایشی را فراهم می‌آورد<br>**توجه:** حالت نمایشی فقط در 5 دقیقه اول بعد از اتصال دستگاه به برق قابل مشاهده است. |

* تغییر بلافاصله اعمال می‌شود.

# تنظیم گزینه‌های تنظیم زمان

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

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

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

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

**توجه:** طول مدت هشدار صوتی را می‌توانید در تنظیمات پایه تغییر دهید. ← *«تنظیمات پایه» در صفحه 28*

## بررسی تنظیمات زمان

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

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

## تنظیم تایمر

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

1. قسمت ◷ را لمس کنید.
   نماد 🔔 و نمادهای زمان دوباره روشن می‌شوند.
2. با استفاده از انتخابگر چرخشی مدت تایمر را تنظیم کنید.

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

### بعد از پایان گرفتن مدت زمان تایمر

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

### تغییر طول مدت تایمر

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

### لغو مدت زمان تایمر

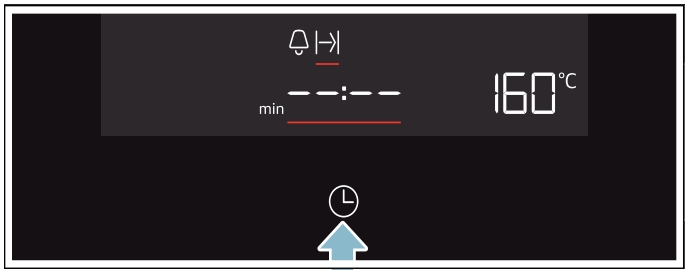
با استفاده از انتخابگر چرخشی، مدت زمان تایمر را بازنشانی کنید 00:00. بعد از چند ثانیه، تغییر اعمال می‌شود. تایمر اینک خاموش شده است.

## تنظیم زمان پخت

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

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

1. با استفاده از انتخابگر عملکرد نوع گرمادهی مورد نظر را تنظیم کنید.
   یک دمای پیش فرض روی صفحه نمایش نشان داده می‌شود.
2. در صورت لزوم، برای تنظیم دما از انتخابگر چرخشی استفاده کنید.
3. علامت ◷ را دو بار لمس کنید.
   - - : - - روی نمایشگر نشان داده می‌شود و علامت‌های زمان روشن می‌شوند.




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

5. دکمه ▷|| را لمس کنید.

فر روشن می‌شود. شمارش معکوس زمان پخت روی نمایشگر به نمایش در می‌آید و لامپ LED ▷|| روشن می شود. سایر نمادهای زمان خاموش می‌شوند.

### بعد از سپری شدن زمان پخت

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

1. قسمت ◷ را لمس کنید.
   هشدار صوتی متوقف می‌شود.
2. انتخابگر عملکرد را برروی حالت خاموش قرار دهید.
   دستگاه خاموش است.

### تغییر زمان پخت

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

| برنامه | غذا | وزن به کیلوگرم | ظرف پخت/لوزم جانبی، طبقه فر | توجه | توضیحات خاص |
|---|---|---|---|---|---|
| P 18 | مارچوبه سبز، تازه | 0.70 - 0.10 | سینی بخارپز + سینی شیشه‌ای<br>طبقه 3 | مخزن آب را پر کنید. | مواد را به صورت تخت پخش کنید |
| P 19 | تخم مرغ عسلی، آب پز | 10 - x 2 | سینی بخارپز + سینی شیشه‌ای<br>طبقه 3 | مخزن آب را پر کنید. | تخم مرغ، سرد |
| P 20 | برنج** | 0.50 - 0.10 | ظرف گود با درپوش<br>کف محفظه پخت | فقط از ظروف مناسب مایکروویو استفاده کنید. | برنج دانه بلند، از برنج قابل پخت در کیسه استفاده نکنید. دو سوم آب و یک سوم برنج اضافه کنید. بعد از اتمام برنامه، اجازه دهید 5-10 دقیقه در فر باقی بماند. |
| P 21 | سیب‌زمینی تنوری | 1.50 - 0.20 | توری سیمی<br>طبقه 2 | | سیب زمینی متوسط، حدود 250 گرم، آنها را بشویید، خشک کنید و پوست سیب زمینی‌ها را چند بار با چنگال سوراخ کنید. |
| P 22 | سیب‌زمینی آب‌پز | 0.50 - 0.20 | سینی بخارپز + سینی شیشه‌ای<br>طبقه 3 | مخزن آب را پر کنید. | سیب زمینی، پوست گرفته و تقسیم شده به چهار قسمت. |
| P 23 | کمپوت میوه** | 0.80 - 0.30 | ظرف پخت کم عمق روی سینی شیشه‌ای<br>طبقه 3 | فقط از ظروف مناسب مایکروویو استفاده کنید. مخزن آب را پر کنید. | مقداری شکر و دارچین به میوه اضافه کنید. برای کمپوت توت‌ها، تمشک و توت فرنگی را تا زمانی که از شما خواسته شود میوه را هم بزنید، اضافه نکنید. |
| **غذای آماده** | | | | | |
| P 24 | سیب زمینی سرخ شده، یخ زده* | 0.80 - 0.20 | سینی شیشه‌ای<br>طبقه 2 | | مواد را به صورت تخت پخش کنید |
| P 25 | کروکت، یخزده* | 0.80 - 0.25 | سینی شیشه‌ای<br>طبقه 2 | | مواد را به صورت تخت پخش کنید |
| P 26 | پیتزا، پیش پخته، از یخچال در آمده | 0.60 - 0.10 | توری سیمی<br>طبقه 2 | | پیتزا با نان نازک |
| P 27 | پیتزا، پیش پخته، یخ زده | 0.50 - 0.10 | توری سیمی<br>طبقه 1 | | پیتزا با نان نازک، پیتزا باگت |
| P 28 | گراتینه پاستا، پیش پخته، از یخچال در آمده | 1.00 - 0.30 | ظرف پخت روی سینی شیشه‌ای<br>طبقه 2 | فقط از ظروف مناسب مایکروویو استفاده کنید. | لازانیا، کانلونی یا گراتینه پاستا با استفاده از پاستای پیش پخته |
| P 29 | گرم کردن غذای داخل بشقاب، از یخچال در آمده | 0.50 - 0.20 | ظرف پخت کم عمق روی سینی شیشه‌ای<br>طبقه 3 | فقط از ظروف مناسب مایکروویو استفاده کنید. مخزن آب را پر کنید. | |
| P 30 | گرم کردن غذای داخل بشقاب، یخ زده | 0.50 - 0.20 | ظرف پخت کم عمق روی سینی شیشه‌ای<br>طبقه 3 | فقط از ظروف مناسب مایکروویو استفاده کنید. مخزن آب را پر کنید. | |

* غذا را وقتی خواسته شد برگردانید ** غذا را وقتی خواسته شد هم بزنید

## جدول برنامه پخت

| برنامه | غذا | وزن به کیلوگرم | ظرف پخت/لوزم جانبی، طبقه فر | توجه | توضیحات خاص |
|---|---|---|---|---|---|
| **یخ‌زدایی** | | | | | |
| P 01 | گوشت چرخ کرده* | 0.10 - 1.20 | ظرف پخت کم عمق بدون سرپوش کف محفظه پخت | فقط از ظروف مناسب مایکروویو استفاده کنید. | گوشت چرخ کرده گاو یا گوسفند؛ پس از برگرداندن، گوشت‌های چرخ کرده یخ زدایی شده را بردارید |
| P 02 | فیله ماهی* | 0.10 - 1.00 | ظرف پخت کم عمق بدون سرپوش کف محفظه پخت | فقط از ظروف مناسب مایکروویو استفاده کنید. | فیله اردک ماهی، کاد، سوفچه اقیانوسی، پالاک، سوف |
| P 03 | مرغ تکه شده با استخوان* | 0.15 - 1.20 | ظرف پخت کم عمق بدون سرپوش کف محفظه پخت | فقط از ظروف مناسب مایکروویو استفاده کنید. | پوست به سمت پایین |
| P 04 | برش‌های نان* | 0.10 - 0.50 | ظرف پخت کم عمق بدون سرپوش کف محفظه پخت | فقط از ظروف مناسب مایکروویو استفاده کنید. | نان گندم، نان سبوس دار، نان کامل؛ نان باید فقط در مقادیر مورد نیاز یخ زدایی شود، زیرا بسرعت بیات می‌شود. در صورت امکان، برش‌ها را از یکدیگر جدا کنید. |
| **ماکیان، گوشت، ماهی** | | | | | |
| P 05 | مرغ تکه شده، تازه* | 0.15 - 1.00 | توری سیمی + ظرف شیشه‌ای طبقه‌های 3 + 2 | فقط از ظروف مناسب مایکروویو استفاده کنید. | ران مرغ، مرغ نصفه، پوست به سمت پایین |
| P 06 | راسته، آبدار | 0.50 - 2.00 | سینی شیشه‌ای طبقه 1 | | |
| P 07 | راسته، پخت میانه | 0.50 - 2.00 | سینی شیشه‌ای طبقه 1 | | |
| P 08 | راسته، پخت کامل | 0.50 - 2.00 | سینی شیشه‌ای طبقه 1 | | |
| P 09 | ران بره با استخوان، نیمه آبدار | 1.00 - 2.00 | سینی شیشه‌ای طبقه 1 | | |
| P 10 | ران بره با استخوان، کاملاً پخته | 1.00 - 2.00 | سینی شیشه‌ای طبقه 1 | | |
| P 11 | ماهی، کامل، تازه | 0.20 - 1.20 | سینی بخارپز + سینی شیشه‌ای طبقه 3 | مخزن آب را پر کنید. | قسمت داخل را با آبلیمو مرطوب کنید. |
| P 12 | فیله ماهی تازه | 0.20 - 0.50 | سینی بخارپز + سینی شیشه‌ای طبقه 3 | مخزن آب را پر کنید. | |
| P 13 | فیله ماهی، یخ زده | 0.20 - 0.50 | سینی بخارپز + سینی شیشه‌ای طبقه 3 | از فیله‌های ماهی با ضخامت یکسان استفاده کنید. مخزن آب را پر کنید. | |
| P 14 | خوراک درست شده با مواد اولیه تازه** | 0.50 - 2.00 | لوازم پخت دارای سرپوش کف محفظه پخت | فقط از ظروف مناسب مایکروویو استفاده کنید. | از مقدار مساوی گوشت، سبزیجات و استاک استفاده کنید و وزن کل را وارد نمایید. |
| **سبزیجات و دورچین‌ها** | | | | | |
| P 15 | بروکلی، تازه | 0.10 - 1.00 | سینی بخارپز + سینی شیشه‌ای طبقه 3 | مخزن آب را پر کنید. | |
| P 16 | نخود فرنگی، یخ زده | 0.10 - 1.00 | سینی بخارپز + سینی شیشه‌ای طبقه 3 | مخزن آب را پر کنید. | |
| P 17 | هویج خرد شده، تازه | 0.10 - 0.75 | سینی بخارپز + سینی شیشه‌ای طبقه 3 | مخزن آب را پر کنید. | |
| * غذا را وقتی خواسته شد برگردانید ** غذا را وقتی خواسته شد هم بزنید | | | | | |

# برنامه‌های خودکار

شما می‌توانید با استفاده از برنامه‌های مختلف، غذای خود را واقعاً به راحتی آماده کنید. شما برنامه را انتخاب نموده و وزن غذا را وارد می‌نمایید. برنامه سپس مناسب‌ترین تنظیمات را اعمال می‌کند. شما می‌توانید یکی از 30 برنامه را انتخاب نمایید.

**توجه**

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

## تنظیم یک برنامه

مثال داخل شکل: برنامه 3 با وزن 1 کیلوگرم.

1. انتخابگر عملکرد را روی برنامه‌های اتوماتیک P قرار دهید. شماره اولین برنامه و وزن پیشنهادی روی نمایشگر نشان داده می‌شود.

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

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

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

5. علامت ▷|| را لمس کنید.
برنامه شروع به کار می‌کند. شمارش معکوس زمان پخت به وضوح نشان داده می‌شود و خط دما و چراغ LED ▷|| روشن می‌شوند.

**توجه**

- قبل از شروع، می‌توانید با استفاده از P و °C/kg برنامه و وزن را تغییر دهید.
- بعد از شروع برنامه، امکان تغییر دادن شماره برنامه و وزن وجود ندارد. وزن تنظیم شده را می‌توانید با لمس کردن °C/kg بررسی نمایید.

### بعد از اتمام برنامه

یک هشدار صوتی به صدا در می‌آید. برنامه خاتمه یافته است؛ گرمادهی دستگاه متوقف می‌شود.
انتخابگر عملکرد رار روی حالت خاموش قرار دهید.

### روش تغییر برنامه

1. علامت ▷|| را حدود چهار ثانیه لمس کنید.
برنامه بازنشانی می‌شود.
2. یک برنامه جدید انتخاب کنید.

### توقف عملیات

1. علامت ▷|| را لمس کنید یا درب دستگاه را باز کنید.
عملیات به حالت تعلیق درآمده است و علامت LED ▷|| چشمک می‌زند.
2. درب دستگاه را ببندید.
3. قسمت ▷|| را لمس کنید.
عملیات ادامه دارد و علامت LED ▷|| روشن می‌شود.

### متوقف کردن گرمادهی دستگاه

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

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

**راه اندازی**

1. با استفاده از انتخابگر عملکرد، چرخه آبکشی را انتخاب کنید. مدت زمان برنامه به نمایش درمی‌آید و قابل تغییر نیست.
2. درپوش مخزن را باز کنید.
3. سینی جمع‌آوری آب را تخلیه و خشک کنید.
4. سینی تخلیه شده را به طور کامل به داخل بلغزانید.
5. مخزن آب را بردارید و با آب تازه پر کنید.
6. مخزن آب را تا انتها به داخل فشار دهید.
7. درپوش مخزن را ببندید.
8. دکمه ▷|| را لمس کنید.
آب به درون لوله‌ها پمپ می‌شود. شمارش معکوس زمان باقیمانده روی نمایشگر نشان داده می‌شود. با پایان گرفتن زمان، یک هشدار صوتی به صدا در می‌آید. سینی جمع‌آوری آب را تخلیه کنید.

**خالی کردن مخزن آب**

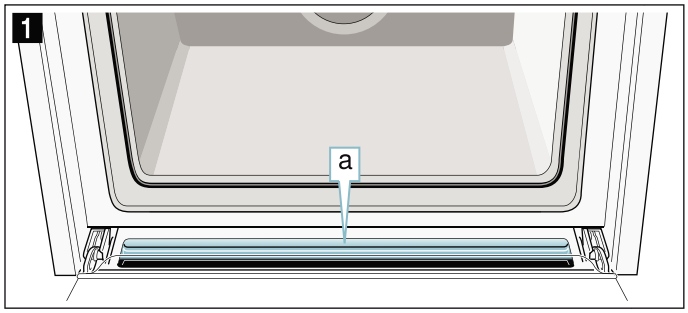
1. یک فشار کوتاه در وسط درپوش مخزن وارد کنید.
درپوش مخزن به سمت بالا خم می‌شود.
2. مخزن آب را بیرون بیاورید.
3. درپوش مخزن آب را با احتیاط باز کنید.
4. مخزن را خالی کنید، آنرا با مایع ظرفشویی بشویید و سپس کاملاً آبکشی نمایید.
5. کلیه قطعات را با یک پارچه نرم خشک کنید.
6. روی واشر درپوش دستمال بکشید تا خشک شود.
7. بگذارید مخزن در حالت بدون درپوش خشک شود.
8. درپوش را روی مخزن آب قرار دهید و به سمت پایین فشار دهید.
9. مخزن آب را تا انتها به داخل فشار دهید.
10. درپوش مخزن را ببندید و یک فشار کوتاه در وسط آن وارد کنید.
درپوش مخزن قفل شده است.

**احتیاط!**

- مخزن آب را داخل محفظه پخت داغ خشک نکنید. این کار به مخزن آب آسیب می‌رساند.
- مخزن آب را در ماشین ظرفشویی قرار ندهید. این کار به مخزن آب آسیب می‌رساند.

**تمیز کردن ناودانی**

1. صبر کنید تا دستگاه خنک شود.
2. در دستگاه را باز کنید.
3. درپوش مخزن را باز کنید.
4. مخزن آب و سینی جمع آوری آب را بیرون بیاورید.
5. اطراف ناودانی **a** زیر محفظه پخت را با یک پارچه اسفنجی تمیز کنید (شکل **1**).




**خشک کردن محفظه پخت**

بعد از اتمام کار، محفظه پخت را خشک کنید تا رطوبت در آن باقی نماند.

**گرم کردن محفظه پخت**

برای خشک کردن، محفظه پخت را گرم کنید تا رطوبت موجود در آن تبخیر شود. سپس درب دستگاه را باز کنید تا رطوبت داخل محفظه پخت خارج شود.

1. صبر کنید تا دستگاه خنک شود.
2. شدیدترین آلودگی‌ها را بی درنگ از محفظه پخت پاک کنید و رطوبت روی کف محفظه پخت را نیز تمیز کنید.
3. با استفاده از انتخابگر عملکرد، گریل با هوای داغ را انتخاب کنید
4. علامت ◷ را دوبار لمس کنید.
زمان پخت |⟷| با رنگ سفید پر نور روی نمایشگر روشن می‌شود.
5. با استفاده از انتخابگر چرخشی، زمان پخت را روی 15 دقیقه تنظیم کنید.
6. علامت ▷|| را فشار دهید تا عملیات شروع شود.
عملکرد خشک کردن به طور خودکار شروع می‌شود و پس از 15 دقیقه به پایان می‌رسد.
7. درب دستگاه را باز کنید و آنرا به مدت 1 تا 2 دقیقه باز بگذارید تا رطوبت داخل محفظه پخت خارج شود.

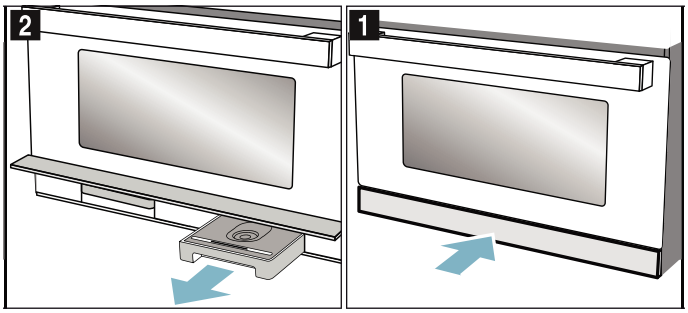
**خشک کردن محفظه پخت به صورت دستی**

1. صبر کنید تا دستگاه خنک شود.
2. هر گونه باقیمانده مواد غذایی را از محفظه پخت پاک کنید.
3. محفظه پخت را با اسفنج خشک کنید.
4. درب دستگاه را 1 ساعت باز بگذارید تا محفظه پخت کاملاً خشک شود.

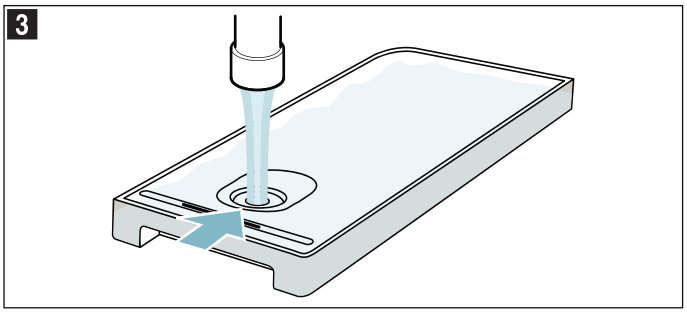
**توجه**

- چنانچه سختی آب خیلی زیاد است؛ توصیه می‌شود از آب سختی‌گیری شده استفاده کنید.
- در صورتی که فقط از آب سختی‌گیری شده استفاده می‌کنید، میزان سختی آب را می‌توانید روی «بدون سختی» تنظیم کنید.

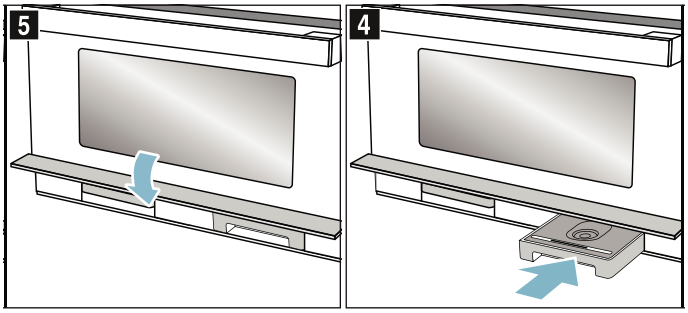
1. یک فشار کوتاه در وسط درپوش مخزن وارد کنید.
درپوش مخزن باز می‌شود. سینی جمع‌آوری آب (چپ) و مخزن آب (راست) اکنون در دسترس هستند.
2. مخزن آب را از فرورفتگی آن خارج کنید.




3. مخزن را تا علامت "max." با آب سرد پر کنید.




4. مخزن آب را در فرورفتگی قرار دهید و تا انتها به داخل فشار دهید.
5. درپوش مخزن را ببندید.




عملکرد بخار آماده استفاده است.

## پر کردن مجدد مخزن آب

روشی که دستگاه می‌تواند پاسخ دهد آیا مخزن آب هنگام عملیات خشک است بستگی به حالت کارکردی دارد که دستگاه در آن قرار دارد:

- حالت کمک به بخار: دستگاه متوقف شده و یک پیغام روی نمایشگر ظاهر می‌شود. در بالاترین درجه تنظیم بخار، یک مخزن آب پر حدود 30 تا 40 دقیقه دوام می‌آورد؛ در درجه‌های پایین‌تر، خیلی بیشتر دوام دارد.
- کمک به بخار با مایکروویو: دستگاه متوقف شده است. یک مخزن پر آب حدود 50 دقیقه دوام دارد.
- کمک به بخار هوای داغ یا گریل: دستگاه در حالت هوای داغ یا گریل به کار کردن ادامه می‌دهد؛ هیچ پیغامی روی نمایشگر ظاهر نمی‌شود. در بالاترین درجه تنظیم بخار، یک مخزن آب پر حدود 3 ساعت دوام می‌آورد؛ در درجه‌های پایین‌تر، خیلی بیشتر دوام دارد.
- کمک به بخار حالت گریل با بازیابی هوا: دستگاه به کار کردن در حالت گریل با بازیابی هوا ادامه می‌دهد، هیچ پیغامی روی نمایشگر ظاهر نمی‌شود. یک مخزن پر آب حدود 9 ساعت دوام دارد.

**توجه:** زمان‌های واقعی ممکن است از زمان‌های مشخص شده متفاوت باشد.

مخزن آب را تا علامت "MAX" پر کنید.

1. صفحه کنترل را باز کنید.
2. مخزن را بیرون بیاورید و آنرا پر کنید.
3. مخزن پر شده را در محل خود قرار دهید و صفحه کنترل را ببندید.

## بعد از هر بار استفاده از بخار

رطوبت در محفظه پخت باقی می‌ماند. کانال جمع‌آوری آب و محفظه پخت را با دقت پاک کنید. توصیه می‌شود هر بار که با استفاده از بخار آشپزی می‌کنید، عملکرد تمیزکاری و آبکشی را بعد از آن به کار بیاندازید. سپس سینی جمع‌آوری آب و مخزن آب را تخلیه و خشک کنید.

**توجه:** رگه‌های آهکی را با دستمال آغشته به سرکه تمیز کنید و سپس با آب تمیز آبکشی و با دستمال نرم خشک نمایید.

### آبکشی

برای تضمین تمیز ماندن دستگاه خود، می‌توانید به داخل سیستم لوله‌ها آب پمپ کنید. آب سپس به درون سینی جمع آوری آب تخلیه می‌شود.

5. دکمه ▷|| را لمس کنید.

علامت فلش مخزن آب خاموش می‌شود و علامت مخزن آب روشن می‌شود. دستگاه شروع به کار می‌کند. چراغ LED ▷|| روشن می‌شود. شمارش معکوس زمان تمیزکاری روی نمایشگر نشان داده می‌شود. مدت زمان دوام یک مخزن آب پر، بسته به تنظیمات بخاردهی متفاوت است. اگر مخزن آب در حین کارکرد دستگاه خالی شود، در عملکرد وقفه ایجاد می‌شود و فلش علامت مخزن آب چشمک می‌زند. مخزن آب را بیرون بیاورید، آن را تا علامت "max." با آب سرد پر کنید و دکمه ▷|| را برای از سرگیری عملیات فشار دهید.

**توجه**

- تنظیمات بخاردهی می‌تواند هنگام کار کردن دستگاه، در هر زمان با فشار دادن دکمه تغییر داده شود.
- بعد پخت با بخار، کانال جمع‌آوری آب و محفظه پخت را با دقت پاک کنید. ⟵ *«بعد از هر بار استفاده از بخار» در صفحه 22*

## تنظیم حالت ترکیب با بخار

به همراه برخی حالت‌های گرمادهی، می‌توانید عملکرد بخار را فعال کنید.

هنگام استفاده از بخار برای پخت غذا، بخار در فواصل مختلف و با شدت متفاوت به داخل محفظه پخت وارد می‌شود. این موضوع امکان دستیابی به نتیجه پخت بهتری را فراهم می‌آورد.

غذاهای شما

- دارای رویه ترد و برشته می‌شوند
- سطح آنها براق و صیقلی می‌شود
- داخل آنها نرم و آبدار می‌ماند
- از حجم آنها فقط به مقدار خیلی کم کاسته می‌شود

**گزینه‌های ترکیب**

- مایکروویو
- هوای داغ
- گریل
- گریل با هوای داغ

**استثناء:**

تنظیم مایکروویو، 1000 وات

هوای داغ 40 درجه سانتی‌گراد

**تنظیم حالت ترکیبی**

مثال: هوای داغ 190 درجه سانتی‌گراد با بخار شدت 2.

1. با استفاده از انتخابگر عملکرد گرمادهی هوای داغ را تنظیم کنید.
   مقدار پیش فرض دما نمایش داده می‌شود.
2. انتخابگر چرخشی را روی دمای مورد نظر بچرخانید.
3. دکمه بخار را فشار دهید تا تنظیم مورد نیاز انتخاب شده روی نمایشگر ظاهر شود.
   علامت مخزن آب روی نمایشگر ظاهر خواهد شد.
4. مخزن آب را پر کنید.
5. دکمه ▷|| را لمس کنید.
   دستگاه شروع به کار می‌کند و ▷|| لامپ LED روشن می‌شود.
   شمارش معکوس زمان پخت آغاز می‌شود.

**توجه:** اگر مخزن آب بدون آب در طول پخت کار کند، دستگاه بدون وجود بخار به پختن ادامه می‌دهد. نشانگری روی نمایشگر ظاهر نخواهد شد.

**بعد از سپری شدن زمان پخت**

یک هشدار صوتی به صدا در می‌آید و ▷|| علامت توقف به رنگ سفید پرنور روشن می‌شود. حالت ترکیبی پایان یافته است. یک قسمت را لمس کنید تا صدای هشدار قطع شود.

**تغییر درجه بخار**

قسمت را لمس کنید تا درجه انتخاب شده روی نمایشگر ظاهر شود.

**توجه:** چندین بار این قسمت را فشار دهید تا از بالاترین درجه به پایین‌ترین درجه برسید. بعد از پایین‌ترین درجه، عملکرد بخار غیرفعال می‌شود. با شروع از بالاترین درجه، عملکرد بخار را دوباره فعال کنید.

## توقف عملیات

1. علامت ▷|| را لمس کنید یا درب دستگاه را باز کنید.
   عملیات به حالت تعلیق درآمده است و علامت ▷|| LED چشمک می‌زند.
2. درب دستگاه را ببندید.
3. قسمت ▷|| را لمس کنید.
   عملیات ادامه دارد و علامت ▷|| LED روشن می‌شود.

## متوقف کردن گرمادهی دستگاه

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

دستگاه گرمادهی را متوقف می‌کند و تمام تنظیمات پاک می‌شوند.

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

## پر کردن مخزن آب

مخزن آب در سمت راست پشت درپوش مخزن، زیر درب دستگاه قرار گرفته است. قبل از استفاده از عملیات با بخار، درپوش مخزن را باز کرده و مخزن را با آب پر نمایید.

مطمئن شوید درجه سختی آب به درستی تنظیم شده است. ⟵ *«تنظیمات پایه» در صفحه 28*

**هشدار - خطر بروز جراحت و آتش‌سوزی!**

مخزن را فقط با آب پر کنید. هیچگونه مایعات قابل اشتعال را در مخزن آب نریزید. ممکن است بخار حاصل از مایعات قابل اشتعال در تماس با سطوح داغ در داخل محفظه پخت مشتعل (منفجر) شوند. درب دستگاه می‌تواند با شدت زیاد باز شود. ممکن است بخار داغ و شعله آتش به بیرون سرایت کند.

**احتیاط!**

استفاده از مایعات نامناسب، باعث وارد آمدن آسیب جدی به دستگاه می‌شود.

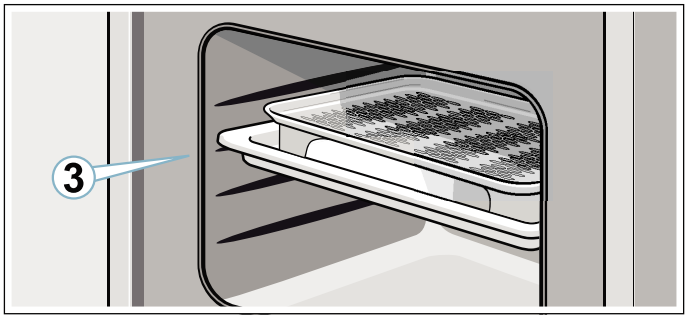
از آب مقطر، آب دارای کلر زیاد (بیشتر از 40 میلی‌گرم در لیتر) یا سایر مایعات استفاده نکنید.

فقط از آب تازه، سرد، بدون گاز شیر یا آب سختی گرفته شده استفاده کنید.

# بخار

شما می‌توانید عملکرد بخار را به تنهایی یا در ترکیب با انواع حالت‌های گرمادهی عملکرد مایکروویو مورد استفاده قرار دهید.

برای اطمینان از عملکرد بهینه استفاده از پخت با بخار، توری سیمی را بردارید. سینی شیشه‌ای را در طبقه 3 قرار دهید و محفظه بخار را در داخل آن جای دهید.




**هشدار - خطر سوختگی با آب داغ!**
هنگام باز کردن درب دستگاه ممکن است بخار داغ از آن خارج شود. ممکن است بخار، برحسب دمای آن، قابل دیدن نباشد. هنگام باز کردن درب، زیاد نزدیک دستگاه قرار نگیرید. درب دستگاه را با احتیاط باز کنید. کودکان را دور نگه دارید.

## صدا

### پمپ

در طول عملیات یک صدای وزوز خواهید شنید. این صدا به دلیل تست عملکرد پمپ ایجاد می‌شود. یک صدای عملکردی عادی است.

## پخت با بخار

### درجه بخار

درجه‌های مختلفی برای بخاردهی هنگام استفاده از عملکرد بخار موجود است. درجه بخار را می‌توان با لمس انتخاب نمود. درجه بخار انتخاب شده روی نمایشگر نشان داده می‌شود.

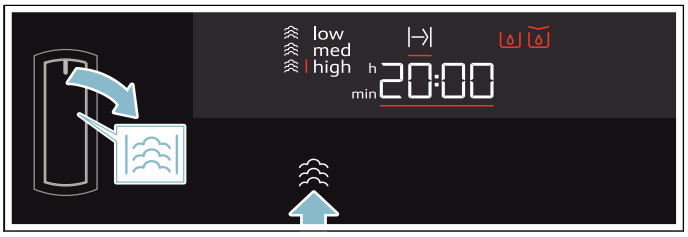
| درجه | شدت | روش استفاده | نشانگر صفحه گرمایش |
|---|---|---|---|
| 1 | کم | برای یخزدایی سبزیجات، گوشت، ماهی و میوه. | low |
| 2 | متوسط | برای تهیه دسرها، ماهی و سوسیس. | med |
| 3 | زیاد | برای پخت سبزیجات، ماهی، دورچین‌ها، برای گرفتن آب میوه و پختن کوتاه مدت در آب و سپس فرو بردن در آب سرد. | high |

### تنظیم بخار

**توجه:** اگر دستگاه برای مدت طولانی مورد استفاده قرار نگرفته است، ابتدا یک چرخه آبکشی را راه اندازی کنید. ← *«عملکرد تمیزکاری» در صفحه 30*

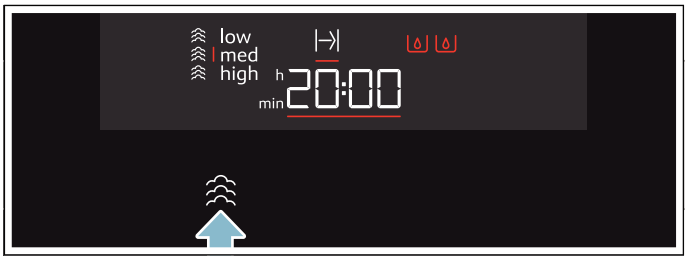
مثال: تنظیم بخار 2: متوسط، زمان پخت 10 دقیقه.

1. با استفاده از انتخابگر عملکرد، حالت بخار را انتخاب کنید.




دستگاه آماده استفاده است. حداکثر میزان بخار و زمان پخت 20 دقیقه به عنوان مقادیر پیش فرض تنظیم شده است. فلش علامت مخزن آب چشمک می‌زند.

2. مخزن آب را بیرون بیاورید، آن را تا علامت "max." با آب سرد پر کنید و به طور کامل در فرورفتگی مخزن وارد کنید ← *«پر کردن مخزن آب» در صفحه 21*.
3. دکمه را فشار دهید و نگه دارید تا به تنظیم مورد نظر برسید.




تنظیم بخار انتخاب شده روی صفحه نمایش نشان داده خواهد شد.

4. انتخابگر چرخشی را برای تنظیم زمان پخت مورد نیاز بچرخانید.
**توجه:** همچنین می‌توانید ابتدا زمان پخت را تنظیم کنید و سپس تنظیمات بخار را انجام دهید.

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

**توقف عملیات**

1. علامت ||◊ را لمس کنید یا درب دستگاه را باز کنید.
عملیات به حالت تعلیق درآمده است و علامت LED ||◊ چشمک می‌زند.
2. درب دستگاه را ببندید.
3. قسمت ||◊ را لمس کنید.
عملیات ادامه دارد و علامت LED ||◊ روشن می‌شود.

**متوقف کردن گرمادهی دستگاه**

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

دستگاه گرمادهی را متوقف می‌کند و تمام تنظیمات پاک می‌شوند.

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

## تنظیم مایکروویو در حالت ترکیبی

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

**گزینه‌های ترکیب**
- بخار
- هوای داغ
- گریل
- گریل با هوای داغ

**استثناء:**

تنظیم مایکروویو، 1000 وات

هوای داغ 40 درجه سانتی‌گراد

**تنظیمات عملکرد ترکیبی**

مثال: هوای داغ 190 درجه سانتی‌گراد به همراه مایکروویو با توان 360 وات، 17 دقیقه.

1. با استفاده از انتخابگر عملکرد، حالت گرمادهی هوای داغ را تنظیم کنید.
مقدار پیش فرض دما نمایش داده می‌شود.
2. انتخابگر چرخشی را روی دمای مورد نظر بچرخانید.
3. قسمت تنظیم توان مایکروویو را لمس کنید تا توان مورد نظر روی نمایشگر نشان داده شود.
یک زمان پخت پیش فرض به نمایش درمی‌آید.
4. زمان پخت را با استفاده از انتخابگر چرخشی تنظیم کنید.
5. علامت ||◊ را لمس کنید.
عملیات آغاز شده و چراغ LED ||◊ روشن می‌شود. شمارش معکوس زمان پخت آغاز می‌شود.

**بعد از سپری شدن زمان پخت**

یک هشدار صوتی به صدا در می‌آید و ||◊ علامت توقف به رنگ سفید پرنور روشن می‌شود. حالت ترکیبی پایان یافته است. یک قسمت را لمس کنید تا صدای هشدار قطع شود.

**تغییر توان خروجی مایکروویو**

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

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

**توقف عملیات**

1. علامت ||◊ را لمس کنید یا درب دستگاه را باز کنید.
عملیات به حالت تعلیق درآمده است و علامت LED ||◊ چشمک می‌زند.
2. درب دستگاه را ببندید.
3. قسمت ||◊ را لمس کنید.
عملیات ادامه دارد و علامت LED ||◊ روشن می‌شود.

**متوقف کردن گرمادهی دستگاه**

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

دستگاه گرمادهی را متوقف می‌کند و تمام تنظیمات پاک می‌شوند.

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

**خشک کردن محفظه پخت**

بعد از اتمام کار، محفظه پخت را خشک کنید تا رطوبت در آن باقی نماند.

**گرم کردن محفظه پخت**

برای خشک کردن، محفظه پخت را گرم کنید تا رطوبت موجود در آن تبخیر شود. سپس درب دستگاه را باز کنید تا رطوبت داخل محفظه پخت خارج شود.

1. صبر کنید تا دستگاه خنک شود.
2. شدیدترین آلودگی‌ها را بی درنگ از محفظه پخت پاک کنید و رطوبت روی کف محفظه پخت را نیز تمیز کنید.
3. با استفاده از انتخابگر عملکرد، گریل با هوای داغ را انتخاب کنید
4. علامت ◷ را دوبار لمس کنید.
زمان پخت |←| با رنگ سفید پر نور روی نمایشگر روشن می‌شود.
5. با استفاده از انتخابگر چرخشی، زمان پخت را روی 15 دقیقه تنظیم کنید.
6. علامت ||◊ را فشار دهید تا عملیات شروع شود.
عملکرد خشک کردن به طور خودکار شروع می‌شود و پس از 15 دقیقه به پایان می‌رسد.
7. درب دستگاه را باز کنید و آنرا به مدت 1 تا 2 دقیقه باز بگذارید تا رطوبت داخل محفظه پخت خارج شود.

**خشک کردن محفظه پخت به صورت دستی**

1. صبر کنید تا دستگاه خنک شود.
2. هر گونه باقیمانده مواد غذایی را از محفظه پخت پاک کنید.
3. محفظه پخت را با اسفنج خشک کنید.
4. درب دستگاه را 1 ساعت باز بگذارید تا محفظه پخت کاملاً خشک شود.

## تنظیم توان مایکروویو

تنظیمات توان مایکروویو درجه‌های مختلف است و همیشه با توان مورد استفاده دستگاه دقیقاً منطبق نیست.

تنظیمات زیر برای توان مایکروویو موجود است.

| تنظیمات مایکروویو | حداکثر زمان پخت | روش استفاده |
|---|---|---|
| 90 | 1 ساعت و 30 دقیقه | برای یخزدایی از مواد غذایی که به آسانی از نظر کیفیت خراب می‌شود. |
| 180 | 1 ساعت و 30 دقیقه | برای یخزدایی و ادامه پخت. |
| 360 | 1 ساعت و 30 دقیقه | برای پخت گوشت و گرم کردن مواد غذایی که به راحتی از نظر کیفیت خراب می‌شوند. |
| 600 | 1 ساعت و 30 دقیقه | برای گرم کردن و پختن غذا. |
| 1000 | 30 دقیقه | برای گرم کردن مایعات. |

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

تنظیم حداکثر، برای گرم کردن مایعات است. بعد از مدتی، توان خروجی مایکروویو برای محافظت از دستگاه به زیر حداکثر کاهش می‌یابد. بعد از دوره خنک‌کاری، مایکروویو به حداکثر توان دست می‌یابد.

### فواصل تنظیم زمان

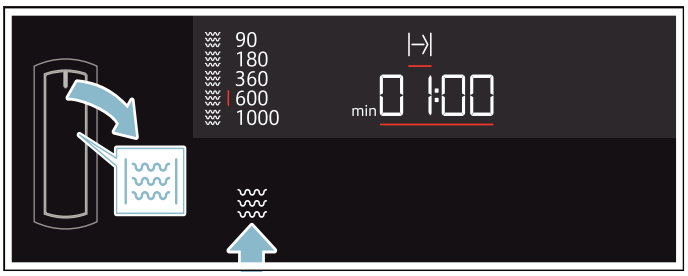
فاصله تنظیم زمان پخت با طول مدت پخت تغییر می‌کند.

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

## تنظیم مایکروویو

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

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




تنظیم مایکروویو با رنگ سفید پرنور و زمان پخت پیش فرض روی نمایشگر نشان داده می‌شوند.

3. انتخابگر چرخشی را برای تنظیم زمان پخت مورد نیاز بچرخانید.
**توجه:** همچنین می‌توانید ابتدا زمان پخت را تنظیم کنید و سپس تنظیمات توان مایکروویو را انجام دهید.
4. دکمه ▷|| را لمس کنید.

شمارش معکوس زمان باقیمانده روی نمایشگر نشان داده می‌شود.
علامت ▷|| LED روشن می‌شود.

### بعد از سپری شدن زمان پخت

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

### تغییر زمان پخت

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

### تغییر توان خروجی مایکروویو

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

**متوقف کردن گرمادهی دستگاه**

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

دستگاه گرمادهی را متوقف می‌کند و تمام تنظیمات پاک می‌شوند.

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

## گرمایش سریع

با گرمایش سریع، دستگاه با سرعت خاص به دمای تنظیم شده می‌رسد.

فقط زمانی از گرمایش سریع استفاده کنید که دمایی بالاتر از 100 درجه سانتی‌گراد انتخاب شده باشد. گرمایش سریع برای انواع گرمادهی‌های زیر مناسب است:

- هوای داغ (استثناء: هوای داغ 40 درجه سانتی‌گراد)
- گریل با هوای داغ

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

1. حالت گرمادهی و دما را تنظیم کنید.
2. علامت را لمس کنید.
   علامت روی نمایشگر روشن می‌شود.
3. علامت ||▷ را لمس کنید.

دستگاه شروع به گرم شدن می‌کند. علامت LED ||▷ روشن می‌شود.

**گرمایش سریع پایان یافته است**

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

**لغو گرمایش سریع**

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

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

## عملکرد خاموش شدن خودکار ایمنی

اگر دستگاه شما برای مدت طولانی بدون اینکه زمان پخت تنظیم شده باشد کار می‌کند، عملکرد ایمنی خاموش شدن خودکار فعال می‌شود.

دستگاه بعد از نه ساعت به صورت خودکار خاموش می‌شود.

# مایکروویو

شما با استفاده از مایکروویو می‌توانید با سرعت بیشتری غذا را بپزید، گرم کنید یا یخزدایی نمایید. می‌توانید از مایکروویو به صورت مستقل و یا به صورت ترکیبی با سایر حالت‌های گرمادهی استفاده کنید.

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.

برای اطمینان از استفاده بهینه از مایکروویو، ظرف آشپزی را در کف محفظه پخت قرار دهید. توری سیمی را بردارید. دستورالعمل‌های روی ظروف آشپزی را رعایت کنید.

## ظروف پخت

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

**ظروف 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.

**ظروف 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 ½ تا 1 دقیقه گرم کنید.
2. دمای ظروف پخت را در طی این مدت کنترل کنید.

ظرف پخت باید هنگام لمس کردن سرد یا گرم باقی بماند.

در صورت داغ شدن ظرف و یا ایجاد جرقه، آن ظرف برای استفاده در مایکروویو مناسب نیست.

در این صورت، آزمایش را متوقف کنید.

**هشدار - خطر سوختگی!**

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

# راه اندازی دستگاه

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

## روشن و خاموش کردن دستگاه

برای اینکه بتوانید پیکربندی تنظیمات دستگاه را انجام دهید، باید آنرا روشن کنید.

وقتی از دستگاه استفاده نمی‌کنید آن را خاموش کنید. اگر هیچ نوع تنظیمی برای مدت طولانی روی دستگاه انجام نشود، به طور خودکار خاموش می‌شود.

### روشن کردن دستگاه

انتخابگر عملکرد را بچرخانید تا دستگاه روشن شود.

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

نحوه انتخاب حالت‌های عملکرد را می‌توانید در بخش‌های تکی بیابید.

### روش خاموش کردن دستگاه

انتخابگر عملکرد را برروی حالت خاموش قرار دهید.

تمام عملکردهای در جریان لغو می‌شوند.

ساعت روی صفحه نمایش ظاهر می‌شود.

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

## انتخاب یکی از حالت‌های عملکرد

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

موارد زیر همیشه صدق می‌کنند:

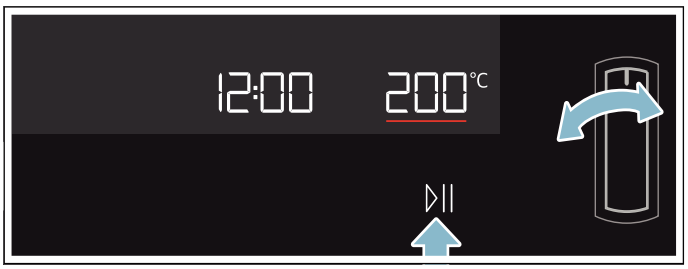
1. از انتخابگر عملکرد برای انتخاب حالت عملکرد استفاده نمایید.
2. در صورت نیاز، تنظیمات دیگر را اعمال کنید.
برای این منظور، دکمه مناسب را لمس کنید و از انتخابگر چرخشی برای تغییر مقدار استفاده نمایید.
3. علامت ▷|| را لمس کنید.
دستگاه شروع به کار می‌کند. علامت LED ▷|| روشن می‌شود.

## تنظیم حالت گرمادهی و دما

مثال: هوای داغ در 200 درجه سانتی‌گراد

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

2. از انتخابگر چرخشی برای تنظیم دما روی 200 درجه سانتی‌گراد استفاده کنید.
3. دکمه ▷|| را لمس کنید.




دستگاه گرمادهی را شروع می‌کند. علامت LED ▷|| روشن می‌شود. طول نوار روی نشانگر دما به تدریج افزایش می‌یابد.

با استفاده از انتخابگر چرخشی می‌توانید دما را در هر زمان وقتی دستگاه گرم است تغییر دهید.

### توجه

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

### تنظیم زمان پخت

1. حالت گرمادهی و دما را تنظیم کنید.
2. علامت ◷ را لمس کنید تا رمانی که |→| پرنور شود.
3. انتخابگر چرخشی را برای تنظیم زمان پخت مورد نیاز بچرخانید.
4. علامت ▷|| را لمس کنید.
دستگاه شروع به گرم شدن می‌کند. علامت LED ▷|| روشن می‌شود. شمارش معکوس زمان پخت آغاز می‌شود.

### توقف عملیات

1. علامت ▷|| را لمس کنید یا درب دستگاه را باز کنید.
عملیات به حالت تعلیق درآمده است و علامت LED ▷|| چشمک می‌زند.
2. درب دستگاه را ببندید.
3. قسمت ▷|| را لمس کنید.
عملیات ادامه دارد و علامت LED ▷|| روشن می‌شود.

# قبل از استفاده برای اولین بار

برای آنکه بتوانید از دستگاه جدید خود استفاده نمایید، باید برخی تنظیمات را روی آن انجام دهید. همچنین باید محفظه پخت و لوازم جانبی را تمیز کنید.
دستگاه باید به طور کامل نصب و به برق وصل شده باشد.

## اولین استفاده

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

### تنظیم ساعت

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

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

### تغییر زمان روی ساعت

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

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

**توجه**

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

## تنظیم درجه سختی آب.

برای آنکه دستگاه بتواند زمان مناسب جرم‌گیری را به شما یادآوری کنید، باید درجه سختی آب را به طور صحیح تنظیم کنید.
درجه سختی آب روی 4 (خیلی سخت) در کارخانه تنظیم شده است.

**احتیاط!**
استفاده از مایعات نامناسب، باعث وارد آمدن آسیب جدی به دستگاه می‌شود.
از آب مقطر، آب دارای کلر زیاد (بیشتر از 40 میلی‌گرم در لیتر) یا سایر مایعات استفاده نکنید.
فقط از آب تازه، سرد، بدون گاز شیر یا آب سختی گرفته شده استفاده کنید.

**توجه**

- چنانچه سختی آب زیاد است، توصیه می‌شود از آب سختی‌گیری شده استفاده کنید.
- در صورتی که فقط از آب سختی‌گیری شده استفاده می‌کنید، میزان سختی آب را می‌توانید روی «بدون سختی» تنظیم کنید.
- در صورت استفاده از آب معدنی، درجه سختی آب را روی «4 سختی بسیار زیاد» تنظیم کنید.
- در صورت استفاده از آب معدنی، فقط از نوع بدون گاز آن استفاده کنید.

| درجه سختی آب | تنظیمات |
|---|---|
| 0 | 0 بدون سختی |
| 1 (تا 1.3 mmol/l) | 1 سختی کم |
| 2 (1.3 تا 2.5 mmol/l) | 2 سختی متوسط |
| 3 (2.5 تا 3.8 mmol/l) | 3 سختی زیاد |
| 4 (بالاتر از 3.8 mmol/l) | 4 سختی بسیار زیاد |

شما می‌توانید درجه سختی آب را در تنظیمات پایه تغییر دهید.
⟵ «*تنظیمات پایه*» در صفحه *28*

## تمیز کردن محفظه پخت و لوازم جانبی

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

### تمیز کردن محفظه پخت

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

1. از انتخابگر عملکرد برای تنظیم هوای داغ استفاده کنید.
2. با استفاده از انتخابگر چرخشی 180 درجه سانتی‌گراد را تنظیم کنید.
3. علامت ▷|| را لمس کنید.
دستگاه شروع به گرم شدن می‌کند.

دستگاه را بعد از یک ساعت خاموش کنید. برای این منظور، علامت ▷|| را لمس کنید و سپس انتخابگر عملکرد را برروی حالت خاموش قرار دهید.

### تمیز کردن وسایل جانبی

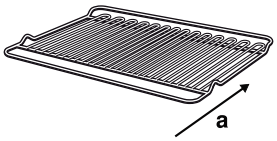
قبل از به کارگیری لوازم جانبی برای اولین بار، آنها را با آب گرم و صابون و یک پارچه نرم تمیز کنید.

# لوازم جانبی

دستگاه شما همراه با تعدادی لوازم جانبی ارائه شده است. در اینجا با نمایی کلی از لوازم جانبی همراه دستگاه و اطلاعات مربوط به استفاده صحیح از آنها آشنا می‌شوید.

## لوازم جانبی ارائه شده

دستگاه شما به لوازم جانبی زیر تجهیز شده است:




**توری سیمی**
به عنوان سطحی برای قرار دادن قالب‌های پخت یا گریل کردن و برشته کردن استفاده می‌شود.
از توری سیمی برای گریل کردن در طبقه‌های 3 و 4 استفاده می‌شود.
توری سیمی برای هنگامی که دستگاه فقط روی حالت مایکروویو قرار دارد یا هنگام استفاده از بخار مناسب نیست.
مطمئن شوید که توری سیمی را در جهت a وارد کرده‌اید.

**سینی شیشه ای**
سینی شیشه‌ای می‌تواند برای پخت در تمام حالت‌های کارکردی، همچنین حالت ترکیبی استفاده شود علاوه بر این، در صورتی که غذا را مستقیماً روی سینی مشبک گریل می‌کنید، این سینی می‌تواند مانع پاشیدن شود.
قبل از تمیزکاری، بگذارید سینی شیشه‌ای سرد شود یا آنرا درون آب سرد قرار ندهید، شیشه ممکن است آسیب ببیند.

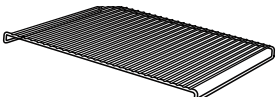
**محفظه بخار**
به منظور پخت در حالت‌های کارکرد «بخار» یا «بخار با مایکروویو»، محفظه بخار درون سینی شیشه‌ای قرار دارد.
سینی شیشه‌ای باید برای این کار در طبقه 3 جای داده شود. غذا را می‌توان مستقیم درون محفظه بخار قرار داد.
محفظه بخار می‌تواند درون ماشین ظرفشویی قرار گیرد.
از محفظه بخار در حالت استاندارد مایکروویو یا در طول حالت‌های گرمادهی «گریل»، «هوای داغ» یا «گریل با هوای داغ» استفاده نکنید.

تنها از لوازم جانبی اصلی که توسط سازنده دستگاه عرضه شده است، استفاده کنید. این لوازم مخصوص دستگاه شما طراحی شده‌اند.

لوازم جانبی را می‌توانید از بخش خدمات مشتریان، فروشگاه‌های مجاز یا به صورت اینترنتی تهیه نمایید.

## لوازم جانبی اضافی

تجهیزات اضافی می‌تواند برحسب مدل دستگاه به همراه آن ارائه شود.



**سینی فلزی**
برای سرخ کردن. سینی فلزی را در حالیکه پایه آن رو به پایین است درون سینی شیشه‌ای قرار دهید. به این ترتیب چکه‌های چربی و آب گوشت در سینی جمع می‌شود. سینی فلزی برای استفاده در مایکروویو یا حالت بخار مناسب نیست.

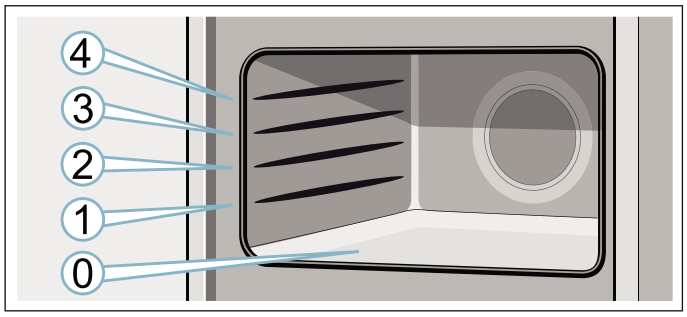
## لوازم جانبی ویژه

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

| لوازم جانبی ویژه |
| --- |
| **ظرف شیشه‌ای** |
| برای غذاهای بریانی یا شیرینی‌هایی که باید در فر آماده شوند. |

## جای‌گذاری لوازم جانبی

محفظه پخت دارای چهار طبقه است. این طبقه‌ها از بالا شمرده می‌شوند.




لوازم جانبی را برروی میله قرار دهید و تا انتها وارد کنید.

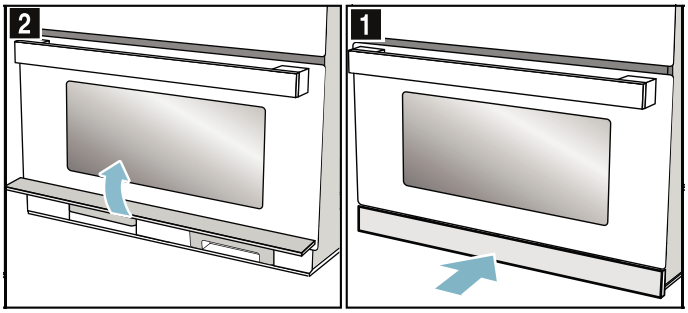
**توجه:** محفظه پخت (موقعیت 0) به خصوص مناسب عملکرد مایکروویو است، زیرا اینجا است که توان مایکروویو بیشترین است. فقط از ظروف آشپزی که مناسب استفاده در دستگاه مایکروویو هستند، استفاده کنید.

## درپوش مخزن

درپوش مخزن در زیر درب دستگاه قرار گرفته و می‌توانید از طریق آن به سینی جمع‌آوری آب و مخزن آب دسترسی داشته باشد. هر دو آنها در پشت درپوش مخزن قرار گرفته‌اند. برای باز کردن و بستن درپوش مخزن به روش زیر عمل کنید:

یک فشار کوتاه در وسط درپوش مخزن وارد کنید تا درب آن باز شود. درپوش مخزن به سمت بالا خم می‌شود.

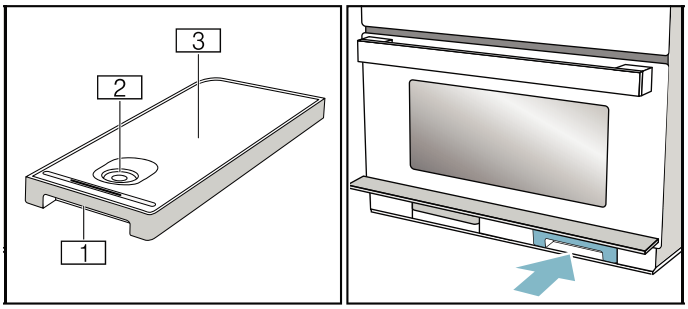
برای بستن درپوش مخزن، آنرا به سمت پایین خم کنید و وسط آن را فشار کوتاه وارد کنید. درپوش مخزن قفل شده است.




## مخزن آب

دستگاه به یک مخزن آب مجهز است. مخزن آب در سمت راست پشت درپوش مخزن قرار گرفته است. مخزن آب را پر کنید تا کار دستگاه با استفاده از حالت‌های بخار میسر باشد. ⟵ *«پر کردن مخزن آب»* در *صفحه 21*

اگر فلش علامت مخزن آب روی صفحه نمایش چشمک بزند، آب درون مخزن آب نیاز به تعویض دارد.

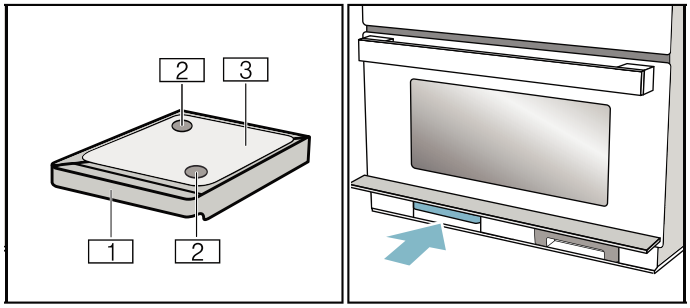



1 دستگیره برای بیرون آوردن و جای‌گذاری مخزن آب
2 دهانه پرکن
3 درپوش مخزن

## سینی جمع‌آوری آب

دستگاه به یک سینی جمع‌آوری آب مجهز است. سینی جمع‌آوری آب در سمت چپ پشت درپوش مخزن قرار گرفته است. قبل و بعد از عملکردهای تمیزکاری سینی جمع‌آوری آب را تخلیه کنید ⟵ *«عملکرد تمیزکاری»* در *صفحه 30*

اگر فلش علامت سینی جمع‌آوری آب روی صفحه نمایش چشمک بزند، سینی جمع‌آوری آب نیاز به تخلیه دارد.




1 دستگیره برای بیرون آوردن و جای‌گذاری مخزن آب
2 دهانه جمع‌آوری
3 درپوش مخزن

### درجه بخار

درجه‌های مختلفی برای بخاردهی هنگام استفاده از عملکرد بخار موجود است. درجه بخار را می‌توان با لمس ≋ انتخاب نمود. درجه بخار انتخاب شده روی نمایشگر نشان داده می‌شود.

| درجه | شدت | روش استفاده | نشانگر صفحه گرمایش |
|---|---|---|---|
| 1 | کم | برای یخ‌زدایی سبزیجات، گوشت، ماهی و میوه. | ≋ \| low |
| 2 | متوسط | برای تهیه دسرها، ماهی و سوسیس. | ≋ \| med |
| 3 | زیاد | برای پخت سبزیجات، ماهی، دورچین‌ها، برای گرفتن آب میوه و پختن کوتاه مدت در آب و سپس فرو بردن در آب سرد. | ≋ \| high |

### مایکروویو

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

تنظیمات زیر برای مایکروویو موجود است.

| تنظیمات مایکروویو | حداکثر زمان پخت |
|---|---|
| 90 | 1 ساعت و 30 دقیقه |
| 180 | 1 ساعت و 30 دقیقه |
| 360 | 1 ساعت و 30 دقیقه |
| 600 | 1 ساعت و 30 دقیقه |
| 1000 | 30 دقیقه |

شما می‌توانید عملکرد مایکروویو را به تنهایی یا در ترکیب با انواع حالت‌های گرمادهی عملکرد بخاردهی مورد استفاده قرار دهید.

**استثناء:**

≋ تنظیم مایکروویو، 1000 وات

هوای داغ 40 درجه سانتی‌گراد

در زیر چگونگی ترکیب عملکرد مایکروویو با تمام حالت‌های گرمادهی و عملکرد بخار را می‌یابید: ⟶ *«تنظیم مایکروویو در حالت ترکیبی»* در صفحه *19*

### محفظه پخت

عملکردهای مختلف محفظه پخت استفاده از دستگاه را آسان‌تر می‌سازد. برای مثال، محفظه پخت از نور خوبی برخوردار است و یک فن خنک کننده نیز مانع از گرم شدن بیش از حد دستگاه می‌شود.

### باز کردن درب دستگاه

در صورتی که درب دستگاه را در هنگام عملیات باز کنید، عملیات متوقف می‌شود. درب را ببندید و دکمه لمسی ||▷ را برای ادامه عملیات فشار دهید.

### روشنایی داخلی دستگاه

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

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

### فن خنک کننده

دستگاه شما دارای فن خنک کننده است. فن خنک کننده در زمان کارکرد دستگاه روشن می‌شود. هوای داغ از قسمت بالای درب خارج می‌شود.

حتی پس از اتمام عملکرد دستگاه، فن خنک‌کننده برای مدتی به کار خود ادامه می‌دهد.

**احتیاط!**

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

**توجه**

- دستگاه در طول زمان عملکرد مایکروویو خنک باقی می‌ماند. با این حال فن خنک کننده باز هم 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 برروی شیشه درب، دیواره‌ها یا کف دستگاه ظاهر شود. این حالت طبیعی است و برروی عملکرد دستگاه تأثیر منفی نخواهد گذاشت. پس از اتمام مرحله پخت بخار را پاک کنید.

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

### حالت شب

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

## انتخابگر چرخشی

می‌توانید از انتخابگر چرخشی برای تغییر مقادیر تنظیم نشان داده شده روی صفحه نمایش و مقادیر پرنور شده استفاده کنید.

در بیشتر فهرست‌های انتخاب، مثل برنامه‌ها، اولین انتخاب بعد از آخرین مورد تکرار می‌شود.
برای مقادیر مانند وزن، باید انتخابگر چرخشی را وقتی به کمترین یا بیشترین مقدار رسیدید برگردانید.

## حالت‌های عملکرد

دستگاه شما حالت‌های کارکرد مختلفی دارد که استفاده از آنرا آسانتر می‌کند.

شما می‌توانید توضیحات بیشتری از آنها را در بخش‌های مرتبط بیابید.

| حالت عملکرد | روش استفاده |
|---|---|
| حالت‌های گرمادهی ⟵ *«راه اندازی دستگاه» در صفحه 16* | برای پخت بهتر غذا، انواع مختلف گرمادهی وجود دارد که به دقت تنظیم شده‌اند. |
| مایکروویو ⟵ *«مایکروویو» در صفحه 17* | شما با استفاده از مایکروویو می‌توانید با سرعت بیشتری غذا را بپزید، گرم کنید یا یخزدایی نمایید. |
| بخار ⟵ *«بخار» در صفحه 20* | برای پخت بهتر غذا، انواع مختلف گرمادهی با بخار وجود دارد که به دقت تنظیم شده‌اند. |
| عملیات ترکیبی مایکروویو ⟵ *«تنظیم مایکروویو در حالت ترکیبی» در صفحه 19* | علاوه بر یک نوع گرمادهی، می‌توانید مایکروویو را برای این کار روشن کنید. |
| حالت ترکیب با بخار ⟵ *«تنظیم حالت ترکیب با بخار» در صفحه 21* | علاوه بر یک نوع گرمادهی، می‌توانید عملکرد بخاردهی را برای این کار روشن کنید. |
| تمیز کردن ⟵ *«عملکرد تمیزکاری» در صفحه 30* | عملکردهای مختلف تمیزکاری موجود است: جرمزدایی و آبکشی. |
| تنظیمات پایه ⟵ *«تنظیمات پایه» در صفحه 28* | می‌توانید تنظیمات پایه دستگاه را مطابق با نیازهای خود تغییر دهید. |

## حالت‌های گرمادهی

برای اطمینان از اینکه همیشه نوع صحیح صفحه گرمایی را برای پخت غذا استفاده می‌کنید، ما تفاوت‌ها و عملکردهای زیر را توضیح داده‌ایم.

علامت‌های هر نوع گرمادهی در یادآوری از انها به شما کمک می‌کند.

| حالت گرمادهی | دما | روش استفاده |
|---|---|---|
| هوای داغ | 40 درجه سانتی‌گراد | بگذارید خمیرمایه وربیاید، چیزکیک یخزدایی شود. |
| | 100 تا 230 درجه سانتی‌گراد | برای پختن و بریان کردن در یک طبقه. |
| گریل | تنظیمات گریل: 1 = کم 2 = متوسط 3 = زیاد | برای گریل کردن مواد غذایی تخت، مانند استیک یا سوسیس، تست کردن نان و پخت گراتینه. |
| گریل با هوای داغ | 100 تا 190 درجه سانتیگراد | برای بریان کردن ماکیان، ماهی درسته و قطعات بزرگ‌تر گوشت. |

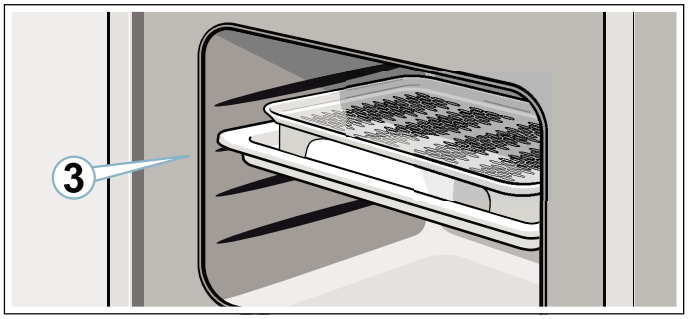
### مقادیر پیش تنظیم

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

## بخار

شما می‌توانید عملکرد بخار را به تنهایی یا در ترکیب با انواع حالت‌های گرمادهی عملکرد مایکروویو مورد استفاده قرار دهید.

برای اطمینان از عملکرد بهینه استفاده از پخت با بخار، توری سیمی را بردارید. سینی شیشه‌ای را در طبقه 3 قرار دهید و محفظه بخار را در داخل آن جای دهید.



## دکمه‌های لمسی و صفحه نمایش

دکمه‌های لمسی می‌توانند برای انتخاب عملکردهای مختلف بیشتری از دستگاه مورد استفاده قرار گیرند. شما قادر خواهید بود مقادیر آنها را در نمایشگر ببینید.

### دکمه‌های لمسی

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

| علامت | | مفهوم |
|---|---|---|
| | مایکروویو | توان‌های مایکروویو را انتخاب کنید یا عملکرد مایکروویو را برای یک نوع گرمادهی فعال کنید. |
| | بخار | مقدار بخار را انتخاب کنید یا عملکرد بخارپز را با یک نوع گرمادهی فعال نمایید. |
| P | برنامه‌ها | انتخابگر برنامه را فراخوانی کنید، از انتخابگر چرخشی برای انتخاب شماره برنامه استفاده نمایید. |
| | گزینه های تنظیمات زمان | علامت «گزینه‌های تنظیم زمان» را انتخاب کنید و با استفاده از انتخابگر چرخشی گزینه‌های مورد نظر زمان را تنظیم نمایید. |
| | پیش گرمایش سریع | فعال/غیرفعال کردن پیش گرمایش سریع |
| °C/kg | دما/وزن | با استفاده از انتخابگر چرخشی دما/وزن را انتخاب وتنظیم کنید. |
| | شروع/توقف | شروع یا وقفه در عملکرد<br>**توجه:** فشار دادن و نگه داشتن عملیات جاری را پایان می‌بخشد و تنظیمات حالت کارکرد به مقادیر پیش فرض باز می‌گردند. |

### صفحه نمایش

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

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

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

### موارد روی صفحه نمایش

در اینجا توضیح مختصری در مورد موارد مختلف نمایش داده ارائه شده است.

| علامت | | مفهوم |
|---|---|---|
| | تایمر | اگر علامت پرنور باشد، تایمر روی نمایشگر ظاهر خواهد شد. |
| | زمان پخت | اگر علامت پرنور باشد، زمان پخت روی نمایشگر ظاهر خواهد شد. |
| | ساعت | اگر علامت پرنور باشد، ساعت روی نمایشگر ظاهر خواهد شد. |

| علامت | | مفهوم |
|---|---|---|
| h:min | ساعت/دقیقه | زمان پخت به ساعت و دقیقه |
| min:s | دقیقه/ثانیه | زمان پخت به دقیقه و ثانیه |
| | سینی جمع‌آوری آب | نمایشگر وضعیت سینی جمع‌آوری آب |
| | مخزن آب | نمایشگر وضعیت مخزن آب |
| | گرمایش سریع | اگر علامت روشن شود، گرمایش سریع فعال است. |
| | جرم‌زدایی | اگر علامت روشن شود، دستگاه باید جرم‌گیری شود. |

### نمایشگر وضعیت سینی جمع‌آوری آب و مخزن آب

نمایشگر وضعیت فقط وقتی روشن می‌شود که سینی جمع‌آوری آب یا مخزن آب برای حالت کارکرد انتخاب شده مورد نیاز است. می‌تواند وضعیت‌های مختلف را نمایش دهد و زمانی که عملی مورد نیاز است کاربر را آگاه کند.

### نمایشگر وضعیت مخزن آب

| علامت | | مفهوم |
|---|---|---|
| | علامت روشن می‌شود، فلش چشمک می‌زند | مخزن آب در فرورفتگی مخزن قرار گرفته و نیاز به پر کردن آب دارد. |
| | علامت بدون فلش چشمک می‌زند | مخزن آب در فرورفتگی قرار ندارد و نیاز به قرار گیری در محل دارد. |
| | علامت بدون فلش روشن می‌شود | مخزن آب در فرورفتگی قرار دارد. اقدام دیگری نباید انجام شود. |

### نمایشگر وضعیت سینی جمع‌آوری آب

| علامت | | مفهوم |
|---|---|---|
| | علامت روشن می‌شود، فلش چشمک می‌زند | سینی جمع‌آوری آب در فرورفتگی مخزن قرار گرفته و نیاز به تخلیه دارد. |
| | علامت بدون فلش چشمک می‌زند | سینی جمع‌آوری آب در فرورفتگی مخزن قرار ندارد. سینی جمع‌آوری آب را در فرورفتگی مخزن قرار دهید. |
| | علامت بدون فلش روشن می‌شود | سینی جمع‌آوری آب در فرورفتگی مخزن قرار دارد. اقدام دیگری نباید انجام شود. |

### نشانگر دما

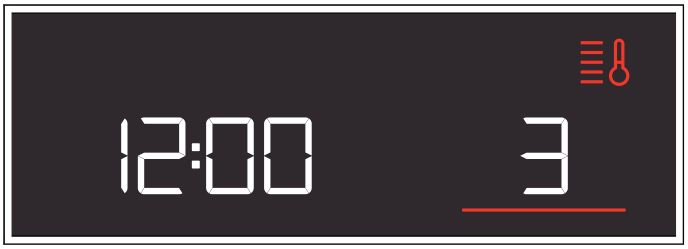
دماسنج قرمز در بالا سمت راست نمایشگر مشخص می‌کند که دستگاه گرم شده است.

اگر عملکرد گرمادهی در حال استفاده باشد، وقتی محفظه پخت گرم می‌گردد، نوارها از پایین به بالا قرمز می‌شوند.

اگر از حالت گریل یا بخار استفاده می‌کنید، تمام نوارها از همان ابتدا روشن می‌شوند.

وقتی از عملکرد مایکروویو استفاده می‌شود، نوارها روشن نمی‌شوند.

هنگام پیش گرمایش محفظه پخت، بهترین زمان برای قرار دادن غذا در محفظه پخت وقتی است که تمام پنج خط به طور کامل قرمز شده باشد.



# دستگاه خود را بشناسید

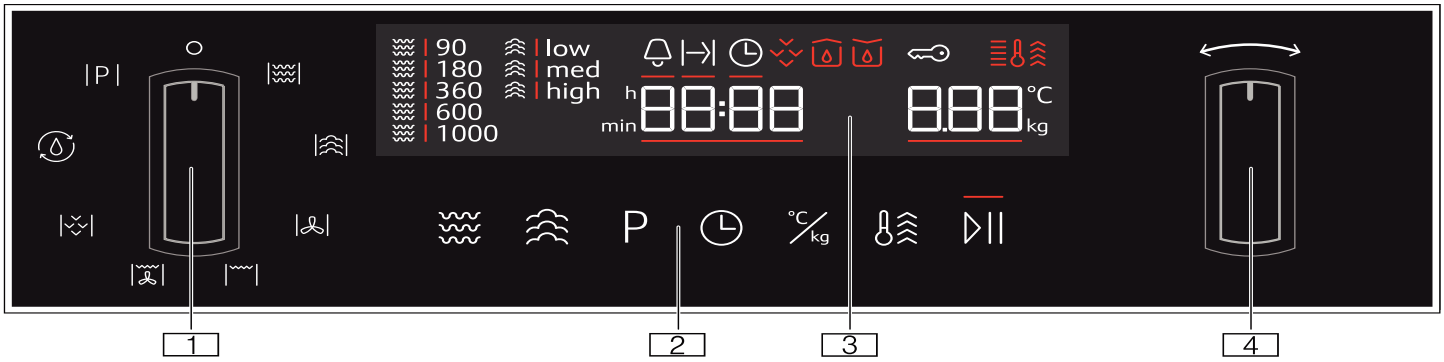
ما در این فصل، در مورد صفحه نمایش و دکمه‌های کنترل توضیح خواهیم داد. همچنین با عملکردهای گوناگون دستگاه خود آشنا خواهید شد.

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

## صفحه کنترل

با استفاده از انتخابگر عملکرد و انتخابگر چرخشی، همچنین دکمه‌های لمسی، عملکردهای مختلف دستگاه را از طریق واحد کنترل تنظیم کنید. تنظیمات فعلی روی نمایشگر نشان می‌شود.

نمای کلی زیر، صفحه کنترل را زمانی که دستگاه روشن و یکی از حالت‌های عملکرد انتخاب شده است، نشان می‌دهد.




1 **انتخابگر عملکرد**
استفاده از انتخابگر عملکرد نوع گرمادهی مورد نظر یا سایر عملکردها را تنظیم کنید.
انتخابگر عملکرد را می‌توانید در جهت یا خلاف جهت حرکت عقربه ساعت تا موقعیت "Off" (خاموش) بچرخانید.

2 **دکمه‌های لمسی**
پشت دکمه‌های لمسی حسگرهایی قرار گرفته است. تنها لمس یک علامت برای انتخاب عملکردی که نشان می‌دهد، کافی است.

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

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

**توجه**

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

## انتخابگر عملکرد

با استفاده از انتخابگر عملکرد حالت‌های کاربردی و سایر عملکردها را تنظیم کنید.

برای اطمینان از اینکه همیشه نوع صحیح حالت کارکرد را برای پخت غذا استفاده می‌کنید، ما تفاوت‌ها و عملکردهای زیر را توضیح داده‌ایم.

| موقعیت | روش استفاده |
|---|---|
| وضعیت «خاموش» | در این موقعیت، دستگاه خاموش است و در حالت صرفه جویی در مصرف انرژی قرار دارد. |
| مایکروویو | حالت مایکروویو را انتخاب کنید. |
| بخار | در داخل محفظه پخت بخار داغ وارد می‌شود. |
| انتقال گرما | فن حرارت المنت حلقوی داخل دیواره پشتی فر را به طور یکنواخت در اطراف محفظه پخت توزیع می‌کند. |
| گریل | کل سطح زیر المنت بالا داغ می‌شود. |
| گریل با هوای داغ | فن هوای داغ را از طریق المنت‌های حرارتی پیرامون غذا به گردش درمی‌آورد. |
| جرم‌زدایی | برای جرم‌زدایی تبخیر کننده استفاده کنید و آنرا کاربردی نگه دارید. |
| آبکشی | این عملکرد به وسیله آب لوله‌های داخل واحد بخار را ابکشی می‌کند. |
| برنامه‌ها | این کار دسترسی به تنظیمات برنامه‌های از پیش برنامه ریزی شده برای تعداد زیادی از غذاها را فراهم می‌کند. |

### بخار

**احتیاط!**

- قالب‌های پخت: ظروف مخصوص فر باید در مقابل حرارت و بخار مقاوم باشند. قالب‌های سیلیکونی برای پخت ترکیبی با بخار مناسب نیستند.
- ظروف فر که دارای سطوح زنگ زده هستند: از ظروفی که دارای سطوح زنگ زده هستند، استفاده نکنید. حتی نقاط زنگ زده بسیار کوچک می‌توانند باعث زنگ‌زدگی محفظه پخت شوند.
- ریزش مایعات: هنگام بخارپز کردن با استفاده از ظرف پخت سوراخ‌دار، همیشه سینی فر، سینی همه منظوره یا یک ظرف پخت یکپارچه را در زیر آن قرار دهید. چکه‌های مایعات در سینی جمع‌آوری می‌شوند.
- آب داغ داخل مخزن آب: آب داغ ممکن است به پمپ صدمه بزند. مخزن را فقط با آب سرد پر کنید.
- آسیب رسیدن به لعاب: هنگامی که کف محفظه پخت آب وجود دارد، دستگاه را به کار نیاندازید. قبل از راه اندازی فر، آب موجود در کف محفظه پخت را پاک کنید.
- محلول جرم‌گیر: اجازه ندهید محلول جرم‌گیر با صفحه کنترل یا سایر سطوح دستگاه تماس پیدا کند. این کار به سطوح آسیب می‌رساند. در صورت بروز چنین اتفاقی، محلول جرم‌گیر را بلافاصله با آب تمیز کنید.
- تمیز کردن مخزن آب: مخزن آب را در ماشین ظرفشویی تمیز نکنید. در غیر این صورت، مخزن آب آسیب خواهد دید. مخزن آب را با دستمال نرم و مایع ظرفشویی معمولی تمیز کنید.

# حفاظت از محیط زیست

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

### صرفه جویی در مصرف انرژی

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

### روش دور انداختن دستگاه بر طبق اصول زیست محیطی

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

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

# علت‌های خرابی دستگاه

## اطلاعات کلی

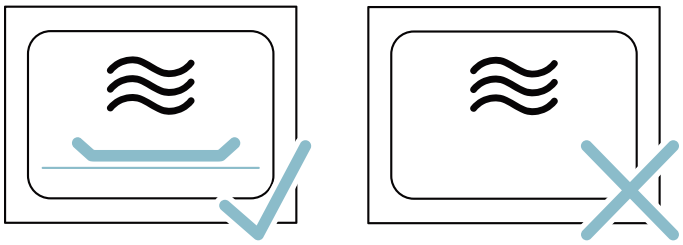
**احتیاط!**

- لوازم جانبی، فویل آلومینیوم، کاغذ مومی یا ظروف آشپزی در کف محفظه پخت: لوازم جانبی را در کف فر قرار ندهید. کف محفظه پخت را با هیچ‌گونه فویل آلومینیوم یا کاغذ مومی نپوشانید. در صورتی که دمای فر بالاتر از 50 درجه سانتی‌گراد است، ظروف مخصوص فر را در کف محفظه پخت قرار ندهید. این موضوع باعث تجمع حرارت می‌گردد. زمان‌های پختن و بریان کردن دیگر صحیح نخواهند بود و لعاب دستگاه آسیب خواهد دید.
- فویل آلومینیوم باید به گونه‌ای در محفظه فر قرار داده شود که با شیشه درب تماس نداشته باشد. این امر می‌تواند موجب تغییر رنگ همیشگی شیشه درب شود.
- آب در محفظه پخت داغ: هنگامی که فر داغ است داخل آن آب نریزید. این کار باعث ایجاد بخار می‌گردد. تغییر دما می‌تواند به لعاب آسیب برساند.
- رطوبت در محفظه پخت، در بلند مدت، باعث زنگ زدگی آن می‌شود. محفظه پخت را بعد از استفاده حتماً خشک کنید. مواد غذایی آب‌دار را برای مدت طولانی داخل فر درب بسته نگه ندارید. غذا را داخل محفظه پخت نگهداری نکنید.
- خنک کردن دستگاه با درب باز: بعد از کارکرد دستگاه در دماهای بالا، اجازه دهید محفظه پخت با درب بسته خنک شود. مراقب باشید چیزی لای درب دستگاه گیر نکرده باشد. حتی اگر لای درب هم باز بماند، رویه کابیت‌های کناری ممکن است در طول زمان آسیب ببینند. تنها زمانی درب محفظه پخت را برای خشک شدن باز بگذارید که هنگام کار فر رطوبت بسیار زیادی ایجاد شده باشد.
- آب میوه: هنگام پختن کیک‌های حاوی میوه‌های بسیار آبدار، سینی را بیش از اندازه پر نکنید. ریزش قطره‌های آب میوه از سینی باعث ایجاد لکه‌هایی می‌شود که پاک نخواهند شد. در صورت امکان، از سینی همه منظوره با عمق بیشتر استفاده کنید.
- 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. ⟵ *«تمیز کردن» در صفحه 29*
- استفاده از درب دستگاه به عنوان نشیمنگاه، پایه نگهدارنده یا صفحه کار: روی درب دستگاه ننشینید و از آویختن و قرار دادن اشیاء روی آن خودداری کنید. هیچ ظرف پخت یا تجهیزات جانبی دیگری را روی درب دستگاه قرار ندهید.
- جای‌گذاری لوازم جانبی: برحسب مدل دستگاه، لوازم جانبی می‌توانند هنگام بستن درب فر باعث خط افتادن روی شیشه آن شوند. لوازم جانبی را همیشه تا جایی که ممکن است داخل محفظه پخت جلو ببرید.
- حمل و نقل دستگاه: از دستگیره درب فر برای حمل یا نگه داشتن دستگاه استفاده نکنید. دستگیره درب، تحمل وزن دستگاه را نداشته و امکان شکستن آن وجود دارد.

## مایکروویو

**احتیاط!**

- ایجاد جرقه: 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.
- ترکیب کردن لوازم جانبی: توری سیمی را با سینی همه منظوره ترکیب نکنید. در صورت قرار دادن آنها برروی هم ممکن است جرقه ایجاد شود. فقط آنها را در طبقه مخصوص خود جای دهید.
- فقط مایکروویو: سینی همه منظوره و سینی پخت برای استفاده از مایکروویو به تنهایی مناسب نیستند. در صورت استفاده از هر کدام آنها، ممکن است جرقه ایجاد شود و به محفظه پخت آسیب برسد. ظرف پخت را روی توری سیمی ارائه شده قرار دهید، یا آنرا داخل مایکروویو بگذارید و یکی از حالت‌های گرمادهی را انتخاب کنید.
- ظروف فویل: از ظروف فویل داخل این دستگاه استفاده نکنید. این ظروف با تولید جرقه به دستگاه آسیب می‌رسانند.
- راه اندازی مایکروویو بدون غذا: راه اندازی دستگاه بدون قرار دادن غذا در محفظه پخت ممکن است باعث بار اضافی شود. اگر غذایی داخل مایکروویو نیست، هرگز آن را روشن نکنید. آزمون کوتاه ظروف سفالی از این قانون مستثنا است. ⟵ *«مایکروویو» در صفحه 17*

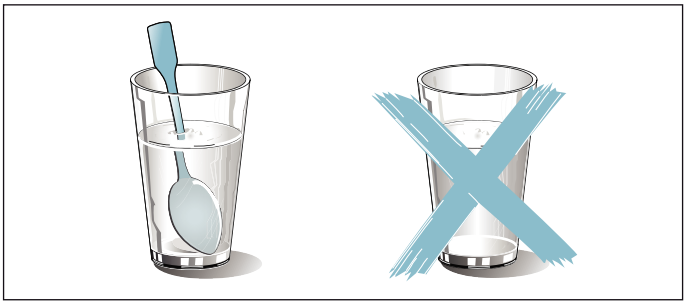


- ذرت بوداده با مایکروویو: هرگز خروجی دستگاه را روی خیلی زیاد تنظیم نکنید. حداکثر خروجی مایکروویو را روی 600 وات تعیین کنید. کیسهٔ ذرت بوداده را همیشه روی بشقاب شیشه‌ای قرار دهید. در صورت بار اضافی ممکن است شیشه‌های درب از جا درآید.

- 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 مقاصدی غیر از کاربری‌های مورد نظر خطرناک است و ممکن است باعث بروز خسارت شود.
شما مجاز به استفاده از دستگاه برای مقاصدی نظیر خشک کردن غذا یا لباس، گرم کردن دمپایی، کیسه حبوبات یا غلات، اسفنج، دستمال‌های آشپزخانه و نظیر این نیستید.
در واقع، برای مثال داغ شدن بیش از حد دمپایی، کیسه حبوبات و غلات، اسفنج و دستمال آشپزخانه و غیره است که می‌توانند 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 برروی 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.



**⚠ هشدار - خطر بروز جراحت!**

- ظروف نامناسب ممکن است ترک بردارند. ظروف فر چینی یا سرامیکی ممکن است در قسمت دسته یا درپوش دارای منافذ کوچک باشند. در پشت این منافذ فرورفتگی‌های ریز و پنهانی وجود دارد. هر نوع رطوبتی که وارد این فرورفتگی شود، می‌تواند باعث ترک برداشتن ظرف شود. فقط از ظروف مناسب مایکروویو استفاده کنید.
- در صورت استفاده از دستگاه در حالت مایکروویو 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 باعث آسیب رسیدن به دستگاه خواهد شد. هرگز هنگام استفاده از دستگاه در حالت مایکروویو به تنهایی، از ظروف فلزی استفاده نکنید. فقط از ظروف مخصوص مایکروویو، یا از حالت گرمادهی ترکیبی با مایکروویو استفاده کنید.

**⚠ هشدار - خطر برق گرفتگی!**

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

**⚠ هشدار - خطر آسیب جدی به سلامت!**

- در صورتی که سطح دستگاه به خوبی تمیز نشود ممکن است دچار 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. محفظه پخت، نوار درزگیر، درب و زبانهٔ درب را همیشه تمیز نگه دارید.
⟵ «تمیز کردن» در صفحه 29
- در صورتی که درب محفظه پخت و یا نوار درزگیر درب آسیب دیده باشد، انرژی مایکروویو به بیرون انتشار می‌یابد. هرگز هنگامی که درب و یا نوار دور درب محفظه پخت و پز آسیب دیده است، از دستگاه استفاده نکنید. با مرکز خدمات پس از فروش تماس بگیرید.
- در دستگاه‌هایی که بدنه ندارند، انرژی مایکروویو به بیرون انتشار می‌یابد. هرگز بدنه دستگاه را باز نکنید. برای هرگونه نگهداری یا تعمیرات، با مرکز خدمات پس از فروش تماس بگیرید.

**بخار**

**⚠ هشدار - خطر سوختگی با آب داغ!**

- در صورت ادامه یافتن کار دستگاه، آب درون مخزن آب ممکن است بسیار داغ شود. بعد از هر بار استفاده از بخار مخزن آب را خالی کنید.
- در داخل محفظه پخت بخار داغ شکل می‌گیرد. هنگام هر گونه استفاده از عملکرد بخار، دست خود را وارد محفظه پخت نکنید.
- ممکن است هنگام خارج کردن لوازم جانبی از محفظه پخت، مایعات داغ از لبه‌های آن سرریز شود. لوازم جانبی داغ را با احتیاط بیرون بیاورید و همیشه از دستکش فر استفاده کنید.

**⚠ هشدار - خطر بروز جراحت و خطر آتش‌سوزی!**

مایعات قابل اشتعال می‌توانند در محفظه پخت داغ مشتعل شوند (انفجار). مخزن آب را با هیچگونه مایعات قابل اشتعال پر نکنید. مخزن را فقط با آب یا محلول‌های جرم‌گیر توصیه شده پر کنید.

- 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.

**⚠ 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.

**⚠ هشدار - خطرات آهنربا!**

در صفحه کنترل یا عناصر کنترلی از آهنرباهای دائمی استفاده شده است. آنها می‌توانند بر تجهیزات پزشکی الکترونیکی مثل پیس‌میکر قلب یا پمپ انسولین تأثیر بگذارند. استفاده کنندگان از تجهیزات پزشکی الکترونیکی باید حداقل 10 سانتی‌متر از صفحه کنترل فاصله داشته باشند.

## مایکروویو

**⚠ هشدار - خطر سوختگی!**

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

**⚠ هشدار - خطر انفجار!**

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

**⚠ هشدار - خطر سوختگی!**

- غذاهای حاوی پوست یا پوسته ممکن است در جریان گرم کردن، یا حتی بعد از آن، بترکند یا منفجر شوند. هرگز تخم مرغ را با پوست نپزید یا تخم‌مرغ‌های سفت‌پز شده را دوباره گرم نکنید. هرگز حلزون صدف‌دار یا سخت پوستانی مثل خرچنگ را با این دستگاه نپزید. همیشه موقع پختن یا آب‌پز کردن تخم‌مرغ زردهٔ 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.

# 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 2000 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. ⟵ *«لوازم جانبی» در صفحه 14*

# اطلاعات مهم ایمنی

**اطلاعات کلی**

**⚠ هشدار - خطر آتش‌سوزی!**

- نگهداری اقلام قابل اشتعال در محفظه پخت می‌تواند باعث آتش سوزی 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.
- بقایای مواد غذایی، چربی و آب گوشت ممکن است آتش بگیرند. قبل از استفاده از دستگاه، بدترین باقیمانده‌های غذاها را از محفظه پخت، المنت‌های حرارتی و لوازم جانبی خارج کنید.
- هنگام باز شدن درب دستگاه، یک جریان هوا شکل می‌گیرد. کاغذ مومی ممکن است با المنت در تماس قرار گرفته و مشتعل شود. هرگز در هنگام پیش گرمایش فر، کاغذ مومی را به صورت آزاد روی لوازم جانبی قرار ندهید. همیشه برای تثبیت کردن کاغذ مومی، یک بشقاب یا یک قالب پخت روی آن قرار دهید. فقط قسمت‌های لازم را با کاغذ مومی بپوشانید. کاغذ مومی نباید از روی لوازم جانبی بیرون بزند.

**⚠ هشدار - خطر سوختگی!**

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

**⚠ هشدار - خطر سوختگی با آب داغ!**

- قطعات قابل دسترسی در جریان عملکرد دستگاه داغ می شود. هرگز به قطعات داغ دست نزنید. اجازه ندهید کودکان بیش از حد به دستگاه نزدیک شوند.
- هنگام باز کردن درب دستگاه ممکن است بخار داغ از آن خارج شود. ممکن است بخار، برحسب دمای آن، قابل دیدن نباشد. هنگام باز کردن درب، زیاد نزدیک دستگاه قرار نگیرید. درب دستگاه را با احتیاط باز کنید. کودکان را دور نگه دارید.

# فهرست مطالب


**کاربرد دستگاه . . . . . 4**

**اطلاعات مهم ایمنی . . . . . 4**
اطلاعات کلی . . . . . 4
مایکروویو . . . . . 5
بخار . . . . . 6

**علت‌های خرابی دستگاه . . . . . 7**
اطلاعات کلی . . . . . 7
مایکروویو . . . . . 7
بخار . . . . . 8

**حفاظت از محیط زیست . . . . . 8**
صرفه جویی در مصرف انرژی . . . . . 8
روش دور انداختن دستگاه بر طبق اصول زیست محیطی . . . . . 8

**دستگاه خود را بشناسید . . . . . 9**
صفحه کنترل . . . . . 9
انتخابگر عملکرد . . . . . 9
دکمه‌های لمسی و صفحه نمایش . . . . . 10
انتخابگر چرخشی . . . . . 11
حالت‌های عملکرد . . . . . 11
حالت‌های گرمادهی . . . . . 11
بخار . . . . . 11
مایکروویو . . . . . 12
محفظه پخت . . . . . 12
درپوش مخزن . . . . . 13
مخزن آب . . . . . 13
سینی جمع‌آوری آب . . . . . 13

**لوازم جانبی . . . . . 14**
لوازم جانبی ارائه شده . . . . . 14
لوازم جانبی اضافی . . . . . 14
لوازم جانبی ویژه . . . . . 14
جای‌گذاری لوازم جانبی . . . . . 14

**قبل از استفاده برای اولین بار . . . . . 15**
اولین استفاده . . . . . 15
تنظیم درجه سختی آب . . . . . 15
تمیز کردن محفظه پخت و لوازم جانبی . . . . . 15

**راه اندازی دستگاه . . . . . 16**
روشن و خاموش کردن دستگاه . . . . . 16
انتخاب یکی از حالت‌های عملکرد . . . . . 16
تنظیم حالت گرمادهی و دما . . . . . 16
گرمایش سریع . . . . . 17
عملکرد خاموش شدن خودکار ایمنی . . . . . 17

**مایکروویو . . . . . 17**
ظروف پخت . . . . . 17
تنظیم توان مایکروویو . . . . . 18
تنظیم مایکروویو . . . . . 18
تنظیم مایکروویو در حالت ترکیبی . . . . . 19

**بخار . . . . . 20**
صدا . . . . . 20
پخت با بخار . . . . . 20
تنظیم حالت ترکیب با بخار . . . . . 21
پر کردن مخزن آب . . . . . 21
پر کردن مجدد مخزن آب . . . . . 22
بعد از هر بار استفاده از بخار . . . . . 22

**برنامه‌های خودکار . . . . . 24**
تنظیم یک برنامه . . . . . 24
جدول برنامه پخت . . . . . 25

**تنظیم گزینه‌های تنظیم زمان . . . . . 27**
بررسی تنظیمات زمان . . . . . 27
تنظیم تایمر . . . . . 27
تنظیم زمان پخت . . . . . 27
اولین استفاده . . . . . 28

**تنظیمات پایه . . . . . 28**
تغییر تنظیمات پایه . . . . . 28
فهرست تنظیمات پایه . . . . . 28

**تمیز کردن . . . . . 29**
مواد تمیز کننده مناسب . . . . . 29
تمیز کردن سطوح خود تمیز شونده . . . . . 30
تمیز نگه داشتن دستگاه . . . . . 30

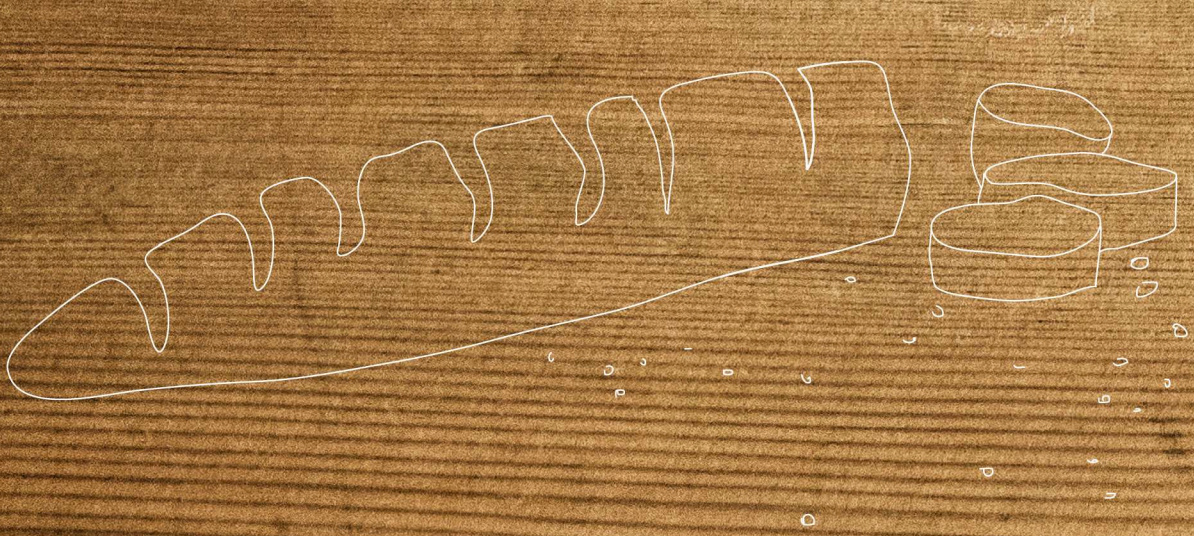
**عملکرد تمیزکاری . . . . . 30**
جرم‌زدایی . . . . . 30
آبکشی . . . . . 31
تمیز کردن بعدی . . . . . 31
تخلیه سینی جمع‌آوری آب . . . . . 31

**عیب‌یابی . . . . . 32**

**خدمات مشتریان . . . . . 33**
شماره محصول (E) و شماره تولید (FD) . . . . . 33

**پخت آزمایشی برای شما در کارگاه آشپزی ما . . . . . 33**
اطلاعات کلی . . . . . 33
یخ‌زدایی . . . . . 34
گرم کردن غذای یخ زده . . . . . 36
گرم کردن . . . . . 36
کیک، نان و شیرینی‌های کوچک . . . . . 37
سوفله و گراتینه . . . . . 40
ماکیان، گوشت و ماهی . . . . . 40
سبزیجات و دورچین‌ها . . . . . 43
دسرها . . . . . 45
آکریل آمید در مواد غذایی . . . . . 45
انواع تست پخت . . . . . 45


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



REGISTER YOUR PRODUCT
ONLINE NEFF-HOME.COM

Constructa NEFF Vertriebs-GmbH |
Carl-Wery-Straße 34 | 81739 Munich | Germany

9001358576
980101