

[th] คู่มือการใช้งาน 2
[en] Instruction manual17



HF25M2R2 HF25M2L2

เตาไมโครเวฟ
Microwave

SIEMENS

ข้อมูลสำคัญด้านความปลอดภัย	2	การดูแลรักษาและทำความสะอาด	9
สาเหตุของการชำรุดเสียหาย.....	5	ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาด	9
อุปกรณ์เครื่องใหม่ของคุณ	5	ตารางอธิบายปัญหาและการแก้ไข	9
แผงควบคุม.....	5	ตารางอธิบายปัญหาและการแก้ไข.....	10
ปุ่มและจอแสดงผล	6	ฝ่ายบริการหลังการขาย	10
ภายในเตา	6	รหัส E และรหัส FD	10
การเปิดและปิดเครื่อง.....	6	ข้อมูลทางเทคนิค.....	11
การเปิดเครื่อง.....	6	การกำจัดทิ้งด้วยวิธีที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม.....	11
การปิดเครื่อง.....	6	โปรแกรมอัตโนมัติ	11
ก่อนการใช้งานครั้งแรก.....	6	การตั้งค่าโปรแกรม	11
การตั้งนาฬิกา.....	6	หมายเหตุเกี่ยวกับโปรแกรมอัตโนมัติ	12
เตาไมโครเวฟ.....	7	เมนูเด่นจากครัวของเรา.....	13
หมายเหตุเกี่ยวกับภาชนะ	7	การละลายอาหารแช่แข็ง การอุ่นอาหาร และการปรุงอาหารด้วย	
การปรับกำลังเตาไมโครเวฟ.....	7	เตาไมโครเวฟ.....	13
การตั้งค่าเตาไมโครเวฟ	7	เคล็ดลับการใช้งานเตาไมโครเวฟ	15
การทำงานต่อเนื่องในรูปแบบ 1, 2, 3	7	อาหารที่ใช้ในการทดสอบตามมาตรฐาน EN 60705	16
การตั้งค่าการทำงานต่อเนื่อง	7	การปรุงอาหารด้วยเตาไมโครเวฟเพียงอย่างเดียว	16
หน่วยความจำ.....	8	การละลายอาหารแช่แข็งด้วยเตาไมโครเวฟเพียงอย่างเดียว	16
การบันทึกการตั้งค่าลงในหน่วยความจำ.....	8		
การใช้หน่วยความจำ	8		
การเปลี่ยนการตั้งค่าเบื้องต้น	8		
การตั้งค่าเบื้องต้น	8		

ข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ อุปกรณ์เสริม อะไหล่ และบริการ สามารถดูได้จากเว็บไซต์ www.siemens-home.com และในร้านค้าออนไลน์ของเรา www.siemens-eshop.com

⚠ ข้อมูลสำคัญด้านความปลอดภัย

โปรดอ่านคู่มือการใช้งานอย่างละเอียด ซึ่งจะช่วยให้คุณใช้งานเตาไมโครเวฟเครื่องนี้ได้อย่างปลอดภัยและถูกวิธี โปรดเก็บคู่มือการใช้งานและคู่มือการติดตั้งไว้ในที่ที่ปลอดภัยสำหรับการใช้งานในภายหลัง หรือหากมีการเปลี่ยนเจ้าของ

อุปกรณ์นี้ถูกออกแบบสำหรับการติดตั้งภายในห้องครัวเท่านั้น โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำพิเศษเกี่ยวกับการติดตั้ง

หลังจากนำอุปกรณ์ออกจากบรรจุภัณฑ์แล้ว ให้ตรวจสอบอุปกรณ์เพื่อหาการชำรุดเสียหายในกรณีที่พบความเสียหายเนื่องจากการขนส่ง ห้ามเสียบปลั๊กของอุปกรณ์เข้ากับเต้ารับการต่อระบบไฟฟ้าของอุปกรณ์โดยไม่ใช้หวัปลั๊กจะต้องดำเนินการโดยช่างเทคนิคที่มีใบอนุญาตเท่านั้น การรับประกันสินค้าไม่ครอบคลุมถึงความเสียหายที่เกิดจากการต่อระบบไฟฟ้าผิดวิธี

อุปกรณ์นี้ถูกออกแบบสำหรับการใช้งานภายในครัวเรือนเท่านั้น โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อใช้ในการเตรียมอาหารและเครื่องดื่มเท่านั้น ในระหว่างการใช้งานจะต้องมีคนคอยดูอุปกรณ์ตลอดเวลา อุปกรณ์นี้ถูกออกแบบสำหรับการใช้งานภายในอาคารเท่านั้น

เด็กที่มีอายุ 8 ปีขึ้นไป ผู้พิการ ผู้ที่มีความบกพร่องทางประสาทสัมผัส ผู้มีอาการบกพร่องทางจิต หรือผู้ที่ขาดประสบการณ์หรือความรู้ สามารถใช้งานอุปกรณ์นี้ได้หากอยู่ภายใต้การดูแลของผู้ที่มีหน้าที่รับผิดชอบความปลอดภัยของบุคคลดังกล่าว โดยจะต้องได้รับการอธิบายวิธีการใช้งานอุปกรณ์อย่างปลอดภัย รวมถึงทำความเข้าใจเกี่ยวกับอันตรายที่อาจเกิดขึ้นจากการใช้งาน

ห้ามให้เด็กเล่นอุปกรณ์ รวมถึงห้ามให้เด็กทำ ความสะอาดหรือบำรุงรักษาอุปกรณ์ ยกเว้น ในกรณีที่เด็กมีอายุเกิน 8 ปีขึ้นไป และอยู่ ภายใต้การดูแล

สำหรับเด็กอายุต่ำกว่า 8 ปี ควรรักษาระยะ ห่างที่ปลอดภัยจากอุปกรณ์ รวมถึงสายไฟ ของอุปกรณ์

ระวังอันตราย...จากไฟไหม้!

- การใส่วัตถุที่ติดไฟได้เข้าไปภายในเตาอาจ ทำให้วัตถุดังกล่าวติดไฟได้ ห้ามใส่วัตถุที่ ติดไฟได้เข้าไปภายในเตาโดยเด็ดขาด ห้ามเปิดฝาอุปกรณ์ในกรณีที่มีควันเกิดขึ้น ภายในอุปกรณ์ ในกรณีดังกล่าว ให้ปิด สวิตช์อุปกรณ์ก่อน จากนั้นถอดปลั๊กอุปกรณ์ ออกจากระบบไฟเมน หรือปิดเบรกเกอร์ ที่ตู้ระบบไฟฟ้า
- การใช้อุปกรณ์เพื่อจุดประสงค์อื่นอาจทำให้ เกิดอันตรายและความเสียหายได้ เช่น การอุดรองเท้าสำหรับใส่ในบ้านและหมอน กล้วยพีช ซึ่งอาจเกิดไฟลุกไหม้ขึ้นได้ถึงแม้ เวลาจะผ่านไปหลายชั่วโมงแล้วก็ตาม วัตถุประสงค์การใช้งานของอุปกรณ์นี้คือ เพื่อ ใช้ในการเตรียมอาหารและเครื่องดื่มเท่านั้น
- อาหารอาจติดไฟได้ ห้ามอุ่นอาหารใน บรรจุภัณฑ์กักเก็บความร้อน ห้ามอุ่นอาหารในภาชนะพลาสติก กระดาษ หรือวัสดุอื่นที่ติดไฟได้โดยไม่มีผู้ดูแล ห้ามปรับกำลังเตาไมโครเวฟสูงเกินไปหรือ ตั้งเวลานานมากกว่าที่จำเป็น ควรปฏิบัติตามคำแนะนำในคู่มือการใช้งาน เล่มนี้ ห้ามใช้เตาไมโครเวฟเพื่ออบแห้งอาหาร ห้ามละลายหรืออุ่นอาหารที่มีส่วนประกอบ ของน้ำน้อย เช่น ขนมอบ โดยใช้กำลังเตา ไมโครเวฟสูงเกินไปหรือใช้เวลานานเกินไป
- น้ำมันปรุงอาหารอาจติดไฟได้ ห้ามใช้เตาไมโครเวฟเพื่ออุ่นน้ำมันปรุง อาหารเพียงอย่างเดียวโดยที่ไม่มีวัตถุดับ อื่นอยู่ด้วย

ระวังอันตรายจากการ...ระเบิด!

ของเหลวและอาหารอื่นๆ อาจเกิดการระเบิด ได้หากบรรจุอยู่ในภาชนะปิดสนิท ห้ามอุ่น ของเหลวหรืออาหารอื่นๆ ในภาชนะปิดสนิท โดยเด็ดขาด

ระวังอันตรายร้ายแรงต่อ...ร่างกาย!

- ผิวนอกของเตาไมโครเวฟอาจเกิดความ เสียหายได้หากทำความสะอาดผิดวิธี ความ เสียหายดังกล่าวอาจเป็นสาเหตุให้พลังงาน จากคลื่นไมโครเวฟเล็ดลอดออกมา ดังนั้น จึงควรทำความสะอาดเตาไมโครเวฟเป็น ประจำ และกำจัดเศษอาหารตกค้างออก ทันที รวมถึงคอยรักษาบริเวณภายในเตา ซิลิลา ฝาเตา และตัวล็อคฝาให้สะอาด อยู่เสมอ โปรดดูรายละเอียดในหัวข้อ *การดูแลรักษาและทำความสะอาด*
 - พลังงานจากคลื่นไมโครเวฟอาจเล็ดลอด ออกมาหากฝาเตาหรือซิลิลาชำรุด ห้ามใช้งานอุปกรณ์โดยเด็ดขาดหากฝาเตา หรือซิลิลาชำรุด และควรติดต่อฝ่ายบริการ หลังการขาย
 - พลังงานจากคลื่นไมโครเวฟจะเล็ดลอด ออกมาจากอุปกรณ์ที่ไม่มีฝาครอบตัวเครื่อง ห้ามแกะเปิดตัวเครื่องโดยเด็ดขาด หาก ต้องการทำการบำรุงรักษาหรือซ่อมแซม โปรดติดต่อฝ่ายบริการหลังการขาย
- ### ระวังอันตรายจาก...ไฟฟ้าช็อต!
- การซ่อมแซมผิดวิธีอาจเป็นสาเหตุให้เกิด อันตรายได้ การซ่อมแซมและเปลี่ยนสาย ไฟที่ชำรุดจะต้องดำเนินการโดยเจ้าหน้าที่ บริการหลังการขายของเราซึ่งผ่านการฝึก อบรมมาแล้วเท่านั้น ในกรณีที่อุปกรณ์เสีย ให้ถอดปลั๊กของอุปกรณ์ออกจากระบบ ไฟเมน หรือปิดเบรกเกอร์ที่ตู้ระบบไฟฟ้า จากนั้น ติดต่อฝ่ายบริการหลังการขาย
 - ฉนวนสายไฟของอุปกรณ์อาจละลายได้ หากสัมผัสโดนชิ้นส่วนของอุปกรณ์ที่มี ความร้อนใช้ความระมัดระวังอย่าให้สายไฟ ของอุปกรณ์สัมผัสโดนชิ้นส่วนของอุปกรณ์ ที่มีความร้อน

- ความชื้นที่เข้าไปภายในอุปกรณ์อาจทำให้เกิดอันตรายจากไฟฟ้าช็อตได้ ห้ามทำความสะอาดโดยใช้อุปกรณ์ฉีดน้ำแรงดันสูงหรือเครื่องทำความสะอาดระบบไอน้ำ
- อุปกรณ์ที่ชำรุดอาจก่อให้เกิดอันตรายจากไฟฟ้าช็อต ห้ามเปิดสวิตช์อุปกรณ์ที่ชำรุดโดยเด็ดขาด ให้ถอดปลั๊กของอุปกรณ์ออกจากระบบไฟเมน หรือปิดเบรกเกอร์ที่ตู้ระบบไฟฟ้า จากนั้น ติดต่อฝ่ายบริการหลังการขาย
- อุปกรณ์นี้ใช้แรงดันไฟฟ้าสูง ห้ามแกะเปิดตัวเครื่องโดยเด็ดขาด

ระวังอันตรายจากความ...ร้อน!

- อุปกรณ์เสริมและภาชนะที่ใช้อบอาหารอาจมีความร้อนสูง ควรใส่ถุงมือจับของร้อนทุกครั้งเมื่อนำอุปกรณ์เสริมหรือภาชนะออกจากเตา
- ไอรระเหยจากแอลกอฮอล์อาจติดไฟได้ เนื่องจากความร้อนภายในเตา ห้ามเตรียมอาหารหรือเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์สูงในปริมาณมาก ใช้อุปกรณ์นี้เพื่อเตรียมเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์สูงในปริมาณน้อยเท่านั้น และควรเปิดฝาอุปกรณ์ด้วยความระมัดระวัง
- อาหารที่มีเปลือกหรือผิวนอกอาจระเบิดแตกออกได้ในระหว่างการอุ่น หรือแม้แต่ว่าหลังจากที่อุ่นเสร็จแล้ว ห้ามปรุงอาหารประเภทไข่ที่ยังไม่ได้แกะเปลือกหรืออุ่นไข่ต้มแข็ง ห้ามปรุงอาหารประเภทหอยหรือสัตว์ที่มีเปลือกแข็ง ควรเจาะรูในไข่แดงทุกครั้งเมื่อทำการอบหรือลวก อาหารที่มีเปลือกหรือผิวนอก เช่น แอปเปิล มะเขือเทศ มันฝรั่ง และไส้กรอกอาจระเบิดแตกออกได้ ก่อนที่จะทำการอุ่นอาหารประเภทดังกล่าว ควรเจาะรูที่ผิวหรือเปลือกก่อน
- การอุ่นอาหารเด็กอ่อนอาจมีการกระจายความร้อนไม่ทั่วถึง ห้ามอุ่นอาหารเด็กอ่อนในภาชนะปิดฝาโดยเด็ดขาด ควรเปิดฝาหรือจุกขวดนมเอาไว้ทุกครั้ง จากนั้น คนให้ทั่วหรือเขย่าให้เข้ากันดีหลังจากที่อุ่นเสร็จ

แล้ว ควรเช็คอุณหภูมิของอาหารเสมอก่อนป้อนให้กับเด็กอ่อน

- อาหารที่ผ่านการอุ่นจะมีความร้อน ซึ่งจะทำให้ภาชนะที่ใช้มีความร้อนด้วยเช่นกัน ควรใส่ถุงมือจับของร้อนทุกครั้งเมื่อนำภาชนะหรืออุปกรณ์เสริมออกจากเตา
- บรรจุภัณฑ์กันอากาศอาจระเบิดได้ในระหว่างการอุ่น ควรปฏิบัติตามคำแนะนำบนบรรจุภัณฑ์ และควรใส่ถุงมือจับของร้อนทุกครั้งเมื่อนำภาชนะออกจากเตา

ระวังอันตรายจากการ...ลวก!

- เมื่อเปิดฝาอุปกรณ์ ไอน้ำที่มีความร้อนอาจเล็ดลอดออกมา ดังนั้น จึงควรเปิดฝาอุปกรณ์ด้วยความระมัดระวัง คอยดูแลเด็กให้อยู่ห่างจากอุปกรณ์ในระยะที่ปลอดภัย
- ความร้อนภายในเตาอาจทำให้น้ำระเหยกลายเป็นไอน้ำที่มีความร้อนได้ ห้ามเทน้ำลงในบริเวณภายในเตาซึ่งมีความร้อน
- การอุ่นของเหลวอาจทำให้ช่องเหลวดังกล่าวมีอุณหภูมิสูงเกินจุดเดือดได้ ซึ่งหมายถึงการที่ช่องเหลวดังกล่าวมีอุณหภูมิถึงจุดเดือดโดยไม่เกิดฟองอากาศขึ้นเหมือนกับ การเดือดของน้ำตามปกติ หากมีการสันเสที่ร้อนที่ภาชนะเพียงเล็กน้อย ของเหลวที่มีความร้อนสูงในภาชนะดังกล่าวอาจเดือดพล่านในทันทีและกระเด็นออกจากภาชนะได้ ดังนั้น เมื่อต้องการอุ่นของเหลว จึงควรใส่ช้อนลงในภาชนะด้วยทุกครั้ง ซึ่งจะช่วยป้องกันไม่ให้ของเหลวมีอุณหภูมิสูงเกินกว่าจุดเดือด

ระวังการ...บาดเจ็บ!

- หากกระจกของฝาเตาเกิดรอยขีด อาจทำให้เกิดการแตกร้าวตามมาได้ ห้ามทำความสะอาดเตาโดยใช้ที่ขูดกระจกหรืออุปกรณ์ที่มีความคม หรือนำยาทำความสะอาดผสมสารขัด

- ภาชนะอบอาหารที่ไม่เหมาะสมอาจเกิดการแตกร้าวได้ ภาชนะกระเบื้องเคลือบหรือเซรามิกมักจะมีรูพรุนเล็กๆ ที่บริเวณหูจับหรือฝาปิด ภายใต้รูพรุนเหล่านี้อาจมีโพรงขนาดใหญ่ซ่อนอยู่ด้านใน หากมีความชื้นเล็ดลอดเข้าไปภายในโพรงดังกล่าว อาจส่งผลให้ภาชนะเกิดการแตกร้าวได้ ดังนั้นจึงควรใช้เฉพาะภาชนะที่ปลอดภัยสำหรับเตาไมโครเวฟเท่านั้น

สาเหตุของการชำรุดเสียหาย

ระวัง !

- ซิลที่สกปรกมาก: หากซิลสกปรกมาก จะทำให้ปิดฝาเตาไมโครเวฟได้ไม่สนิท และอาจทำให้ส่วนหน้าของอุปกรณ์ซึ่งอยู่ติดกับฝาชำรุดเสียหายได้ ดังนั้น จึงควรหมั่นทำความสะอาดซิลเป็นประจำ
- การใช้งานเตาไมโครเวฟโดยไม่มีอาหารอยู่ในเตา: การใช้งานอุปกรณ์โดยไม่มีอาหารอยู่ในเตาอาจทำให้อุปกรณ์เกิดการโอเวอร์โหลดได้ ห้ามเปิดสวิตช์การทำงานของอุปกรณ์โดยไม่มีอาหารอยู่ในเตาโดยเด็ดขาด ยกเว้นเฉพาะในกรณีที่ต้องการทดสอบภาชนะเคลือบดินเผาเป็นระยะเวลาสั้นๆ (กรุณาดูหัวข้อ "เตาไมโครเวฟ, ภาชนะเคลือบดินเผาที่สามารถใช้ได้")
- ขั้วโพลีคาร์บอเนตไมโครเวฟ: ห้ามปรับกำลังเตาไมโครเวฟสูงเกินไป โดยควรใช้กำลังของเตาไม่เกิน 600 วัตต์ และควรวางถาดขั้วโพลีคาร์บอเนตไว้บนจานแก้วเสมอ จานอาจกระดอนขึ้นมาได้หากรับน้ำหนักมากเกินไป

อุปกรณ์เครื่องใหม่ของคุณ

คุณควรรศึกษารายละเอียดในหัวข้อนี้เพื่อทำความเข้าใจกับอุปกรณ์เครื่องใหม่ของคุณ โดยในหัวข้อนี้จะอธิบายถึงแผงควบคุม รวมทั้งหน้าที่ของปุ่มควบคุมแต่ละปุ่ม

แผงควบคุม

ภาพด้านล่างแสดงรายละเอียดโดยรวมของแผงควบคุม รายละเอียดของอุปกรณ์จริงอาจแตกต่างจากในภาพ ทั้งนี้ ขึ้นอยู่กับรุ่นของอุปกรณ์



ปุ่มหมุน

ปุ่มหมุนสามารถกดเข้าออกได้ ให้กดที่ตัวปุ่มเพื่อเลื่อนปุ่มเข้าหรือออกตามต้องการ

ผลิตภัณฑ์จากฝ่ายบริการหลังการขาย

คุณสามารถสั่งซื้อผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดและดูแลรักษาอุปกรณ์ที่เหมาะสม รวมถึงอุปกรณ์เสริมอื่นๆ สำหรับอุปกรณ์ของคุณได้จากฝ่ายบริการหลังการขาย ตัวแทนจำหน่ายอุปกรณ์อาหาร หรือร้านค้าออนไลน์ e-Shop (ในบางประเทศ) กรุณาระบุรหัสสินค้าของผลิตภัณฑ์ที่คุณต้องการสั่งซื้อทุกครั้ง

ผ้าทำความสะอาด พื้นผิวสเตนเลส	รหัสสินค้า 311134	ลดการสะสมของฝุ่น มีส่วนผสมของ น้ำมันชนิดพิเศษ เหมาะสำหรับ ดูแลรักษาพื้นผิวสเตนเลสของ อุปกรณ์ของคุณ
เจลทำความสะอาด เดาอบ/เดาย่าง	รหัสสินค้า 463582	สำหรับการทำความสะอาดภายใน เตา เนื้อเจลปราศจากกลิ่น
ผ้าไมโครไฟเบอร์แบบ โครงสร้างรังผึ้ง	รหัสสินค้า 460770	เหมาะเป็นพิเศษสำหรับการทำ ความสะอาดพื้นผิวที่เกิดรอยได้ง่าย เช่น แก้ว แก้วเซรามิก สเตนเลส หรืออะลูมิเนียม ผ้าไมโครไฟเบอร์ สามารถขจัดทั้งของเหลวและคราบ มันได้ในคราวเดียวกัน

ปุ่มและจอแสดงผล

คุณสามารถใช้ปุ่มเหล่านี้ในการตั้งฟังก์ชันต่างๆ ของอุปกรณ์ โดยสามารถ
ดูค่าของการปรับได้จากจอแสดงผล

ปุ่ม	หน้าที่
on/off	เปิดและปิดเครื่อง
90	ปรับกำลังเตาไมโครเวฟไปที่ 90 วัตต์
180	ปรับกำลังเตาไมโครเวฟไปที่ 180 วัตต์
360	ปรับกำลังเตาไมโครเวฟไปที่ 360 วัตต์
600	ปรับกำลังเตาไมโครเวฟไปที่ 600 วัตต์
900	ปรับกำลังเตาไมโครเวฟไปที่ 900 วัตต์
	เลือกการทำงานต่อเนื่อง
	เปิดฝาอุปกรณ์
	เปิดและปิดเมนูตัวเลือกการปรับตั้งเวลา

การเปิดและปิดเครื่อง

ปุ่ม on/off ทำหน้าที่เปิดและปิดสวิตช์เตาไมโครเวฟ

การเปิดเครื่อง

กดปุ่ม on/off

เลือกโหมดการทำงานที่ต้องการ

ปุ่ม 90, 180, 360, 600 หรือ 900 วัตต์ = ปรับกำลังเตาไมโครเวฟ

ปุ่ม = การทำงานต่อเนื่อง

ก่อนการใช้งานครั้งแรก

หัวข้อนี้จะอธิบายขั้นตอนที่คุณจำเป็นต้องทำก่อนที่จะเริ่มใช้เตาไมโครเวฟ
ในการเตรียมอาหารเป็นครั้งแรก ทั้งนี้ ควรอ่านข้อมูลในหัวข้อ *ข้อมูลด้าน
ความปลอดภัยก่อน*

การตั้งนาฬิกา

หลังจากเสียบปลั๊กอุปกรณ์แล้ว เลขศูนย์สามหลักและสัญลักษณ์ จะติดสว่างขึ้นที่จอแสดงผล

การตั้งนาฬิกา

1. กดปุ่มหมุนเพื่อตั้งเวลาปัจจุบัน

2. กดปุ่ม

การตั้งนาฬิกาเสร็จสมบูรณ์

ปุ่ม	หน้าที่
P	เลือกโปรแกรม
kg	เลือกน้ำหนัก
M1/M2	เลือกหน่วยความจำ
start	เริ่มการทำงาน
stop	หยุดการทำงานชั่วคราว

หมายเหตุ

- ตัวเลือกการปรับตั้งเวลาที่ทำงานอยู่จะแสดงบนจอแสดงผลโดยเป็น
รูปลูกศร ► ซึ่งไปยังสัญลักษณ์ของตัวเลือกที่ทำงานอยู่ ข้อยกเว้น :
สำหรับนาฬิกา สัญลักษณ์ จะติดสว่างขึ้นขณะที่คุณกำลังตั้งเวลา
- เมื่อเปิดสวิตช์เครื่อง ไฟภายในเตาจะติดสว่างขึ้น

ภายในเตา

อุปกรณ์ของคุณมีพัดลมระบายความร้อน

พัดลมระบายความร้อน

อุปกรณ์นี้มีการติดตั้งพัดลมระบายความร้อน พัดลมอาจทำงานต่อถึงแม้ว่า
จะปิดสวิตช์เครื่องแล้วก็ตาม

หมายเหตุ

- ถึงแม้ว่าภายในเตาจะเย็นในระหว่างที่เตาไมโครเวฟทำงาน แต่พัดลม
ระบายความร้อนจะยังคงทำงาน และพัดลมอาจยังทำงานต่อถึงแม้ว่า
เตาไมโครเวฟจะหยุดทำงานแล้วก็ตาม
- หยุดนำอาจเกาะตัวที่บริเวณกระบอกฝาเตา ผนัง และพื้นเตา ซึ่งเป็น
ลักษณะปกติ และไม่ส่งผลกระทบต่อการทำงานของเตาไมโครเวฟ
แต่อย่างไร ควรเช็ดหยุดนำออกหลังจากปรุงอาหารเสร็จแล้ว

ปุ่ม P และ kg = โปรแกรมอัตโนมัติ

ปุ่ม M1 หรือ M2 = โปรแกรมหน่วยความจำ

คุณสามารถศึกษาวิธีการปรับการตั้งค่าต่างๆ ได้จากแต่ละหัวข้อ

การปิดเครื่อง

กดปุ่ม on/off

อุปกรณ์จะหยุดทำงาน และนาฬิกาจะแสดงขึ้นบนจอแสดงผล

การช้อนนาฬิกา

คุณสามารถช้อนนาฬิกาได้ ซึ่งจะทำให้มีการแสดงนาฬิกาเฉพาะในช่วงที่
เตาไมโครเวฟทำงานอยู่เท่านั้น สำหรับข้อมูลเพิ่มเติม โปรดดูที่หัวข้อ
การเปลี่ยนการตั้งค่าเบื้องต้น

หมายเหตุ: คุณสามารถช้อนนาฬิกาเพื่อลดความเสี่ยงเปลืองไฟฟ้า
ในโหมดสแตนด์บายของเตาไมโครเวฟได้ โปรดดูวิธีการช้อนนาฬิกา
ในหัวข้อ *การเปลี่ยนการตั้งค่าเบื้องต้น*

เตาไมโครเวฟ

พลังงานจากคลื่นไมโครเวฟจะถูกแปลงเป็นความร้อนให้กับอาหาร หัวข้อนี้จะอธิบายเกี่ยวกับภาษาที่ใช้ในการอบอาหาร และวิธีการปรับตั้งเตาไมโครเวฟ

หมายเหตุ: ในหัวข้อ *เมนูเด่นจากครัวของเรา* จะมีตัวอย่างของการละลายอาหารแช่แข็ง การอุ่นอาหารและการปรุงอาหารด้วยเตาไมโครเวฟ

หมายเหตุเกี่ยวกับภาษา

ภาษาที่สามารถใช้ได้

ภาษาที่สามารถใช้ได้ ได้แก่ ภาษาทนความร้อนสำหรับเตาอบ ซึ่งผลิตจากแก้ว แก้วเซรามิก พอร์ซเลน เซรามิก หรือพลาสติกทนความร้อน เนื่องจากคลื่นไมโครเวฟสามารถเดินทางผ่านวัสดุเหล่านี้ได้

คุณสามารถใช้ภาษาสำหรับเสิร์ฟอาหารได้เช่นกัน ซึ่งจะช่วยให้คุณไม่ต้องย้ายอาหารจากภาษาหนึ่งไปยังอีกภาษาหนึ่ง คุณควรใช้ภาษาขอบทองหรือขอบเงินกับเตาไมโครเวฟเฉพาะในกรณีที่ผู้ผลิตได้รับรองว่าภาษะนั้นสามารถใช้ได้กับเตาไมโครเวฟเท่านั้น

ภาษาที่ไม่สามารถใช้ได้

ภาษาที่ไม่เหมาะสำหรับใช้กับเตาไมโครเวฟได้แก่ภาษาที่ทำจากโลหะ เนื่องจากคลื่นไมโครเวฟไม่สามารถเดินทางผ่านโลหะเข้าไปยังอาหารได้ ดังนั้น อาหารที่อยู่ในภาษาโลหะจะไม่ได้รับความร้อน

ระวัง !

การเกิดประกายไฟ : โลหะ เช่น ช้อนที่ใช้ใส่ในแก้วน้ำ จะต้องอยู่ห่างจากผนังเตาและฝาเตาด้านในอย่างน้อย 2 ซม. เนื่องจากประกายไฟอาจทำให้เกิดประกายที่ด้านในของฝาเตาชำรุดเสียหายได้

การทดสอบภาษา

ห้ามเปิดสวิตช์เตาไมโครเวฟโดยที่ไม่มีอาหารอยู่ในเตา ยกเว้นในกรณีที่ต้องการทดสอบภาษาต่อไปนี้เท่านั้น

ถ้าคุณไม่แน่ใจว่าภาษาของคุณสามารถใช้ได้กับเตาไมโครเวฟหรือไม่ ให้ทำการทดสอบดังนี้ :

1. อุ่นภาษาเปล่าโดยใช้กำลังสูงสุดเป็นเวลาประมาณ 1/2 ถึง 1 นาที
2. ในระหว่างนั้น ให้คอยตรวจสอบอุณหภูมิเป็นระยะ

ภาษาควรจะยังคงเย็นอยู่หรืออุ่นขึ้นเล็กน้อย

หากภาษาร้อนมากหรือมีประกายไฟเกิดขึ้น แสดงว่าเป็นภาษาที่ไม่สามารถใช้ได้

การปรับกำลังเตาไมโครเวฟ

กดปุ่มเพื่อปรับกำลังเตาไมโครเวฟตามที่ต้องการ

90 วัตต์	สำหรับละลายอาหารเนื้อละเอียดแช่แข็ง
180 วัตต์	สำหรับละลายอาหารแช่แข็ง และปรุงอาหารที่ไม่ต้องการให้สุก
360 วัตต์	สำหรับปรุงอาหารประเภทเนื้อ และอุ่นอาหารเนื้อละเอียด

600 วัตต์	สำหรับอุ่นและประกอบอาหาร
900 วัตต์	สำหรับอุ่นของเหลว

หมายเหตุ

- เมื่อกดปุ่ม ไฟแสดงกำลังที่เลือกจะติดสว่างขึ้น
- คุณสามารถใช้กำลังเตาไมโครเวฟที่ 900 วัตต์ ได้สูงสุด 30 นาที ส่วนการปรับกำลังของเตาในระดับอื่นๆ จะสามารถตั้งเวลาในการปรุงอาหารได้สูงสุด 1 ชั่วโมง 30 นาที


การตั้งค่าเตาไมโครเวฟ

ตัวอย่าง : กำลังเตาไมโครเวฟ 360 วัตต์ เวลาในการปรุงอาหาร 17 นาที

1. กดปุ่ม on/off
อุปกรณ์พร้อมสำหรับการใช้งาน
2. กดปุ่มเพื่อเลือกกำลังเตาไมโครเวฟที่ต้องการ
ไฟที่ด้านบนของกำลังเตาไมโครเวฟที่เลือกจะติดสว่าง และเวลาในการปรุงอาหารที่แนะนำจะแสดงขึ้น
3. ตั้งเวลาในการปรุงอาหารโดยใช้ปุ่มหมุน
4. กดปุ่ม start

อุปกรณ์จะเริ่มการทำงาน เวลาในการปรุงอาหารจะเริ่มนับถอยหลัง

เมื่อสิ้นสุดเวลาในการปรุงอาหารที่ตั้งไว้

เสียงเตือนจะดังขึ้น และเตาไมโครเวฟจะหยุดการทำงาน ให้กดปุ่ม on/off เพื่อปิดสวิตช์เครื่อง คุณสามารถปิดเสียงเตือนได้โดยการกดปุ่ม 

การเปิดฝาอุปกรณ์ในระหว่างการทำงาน

การทำงานจะหยุดชั่วคราว หลังจากปิดฝาแล้ว ให้กดปุ่ม start เพื่อให้อุปกรณ์ทำงานต่อ

การเปลี่ยนเวลาในการปรุงอาหาร

การเปลี่ยนเวลาในการปรุงอาหารสามารถทำได้ตลอดเวลา โดยใช้ปุ่มหมุนเพื่อเปลี่ยนเวลาในการปรุงอาหาร

การเปลี่ยนกำลังเตาไมโครเวฟ

กดปุ่มเลือกกำลังเตาไมโครเวฟใหม่ที่ต้องการ ใช้ปุ่มหมุนเพื่อปรับเวลาในการปรุงอาหาร แล้วเริ่มการทำงานของเตาอีกครั้ง

การยกเลิกการทำงาน

กดปุ่ม stop สองครั้ง จากนั้นกดปุ่ม on/off เพื่อปิดสวิตช์อุปกรณ์

หมายเหตุ

- เมื่อเปิดสวิตช์อุปกรณ์โดยใช้ปุ่ม on/off อุปกรณ์จะแนะนำให้ใช้กำลังเตาไมโครเวฟสูงสุดเสมอโดยแสดงค่าดังกล่าวในจอแสดงผล
- ถ้าคุณเปิดฝาอุปกรณ์ในระหว่างการทำงาน พัดลมอาจยังคงทำงานต่อไป

การทำงานต่อเนื่องในรูปแบบ 1, 2, 3

คุณสามารถใช้ฟังก์ชันการทำงานแบบต่อเนื่องเพื่อปรับตั้งกำลังเตาไมโครเวฟและเวลาที่แตกต่างกันได้สามชุด จากนั้นจึงเริ่มการทำงาน

ภาษา

ควรใช้ภาษาทนความร้อนที่ปลอดภัยสำหรับเตาไมโครเวฟทุกครั้ง

การตั้งค่าการทำงานต่อเนื่อง

1. กดปุ่ม on/off
อุปกรณ์พร้อมสำหรับการใช้งาน

2. กดปุ่ม 123
สัญลักษณ์ 1 ของการทำงานในช่วงที่หนึ่งจะแสดงขึ้นในจอแสดงผล
3. ปรับกำลังเตาไมโครเวฟและเวลาในการปรุงอาหารสำหรับช่วงที่หนึ่ง
4. กดปุ่ม 123
สัญลักษณ์ 2 ของการทำงานในช่วงที่สองจะแสดงขึ้น
5. ปรับกำลังเตาไมโครเวฟและเวลาในการปรุงอาหารสำหรับช่วงที่สอง
6. กดปุ่ม 123
สัญลักษณ์ 3 ของการทำงานในช่วงที่สามจะแสดงขึ้น

7. ปรับกำลังเตาไมโครเวฟและเวลาในการปรุงอาหารสำหรับช่วงที่สาม

8. กดปุ่ม start

อุปกรณ์จะเริ่มการทำงาน เวลารวมในการปรุงอาหารและสัญลักษณ์ \rightarrow ของการทำงานในช่วงที่หนึ่งจะแสดงขึ้นในจอแสดงผล

เมื่อสิ้นสุดเวลาในการปรุงอาหารที่ตั้งไว้

เสียงเตือนจะดังขึ้น การทำงานแบบต่อเนื่องเสร็จสมบูรณ์ คุณสามารถปิดเสียงเตือนได้โดยการกดปุ่ม \odot

การเปลี่ยนการตั้งค่า

การเปลี่ยนการตั้งค่าต่างๆ จะสามารถทำได้ก่อนที่อุปกรณ์จะเริ่มการทำงาน ในช่วงดังกล่าวเท่านั้น กดปุ่ม \rightarrow หลายๆ ครั้ง จนกระทั่งเลขของช่วงการทำงานที่ต้องการแสดงขึ้น จากนั้น จึงทำการเปลี่ยนการตั้งค่า

การเปิดฝาอุปกรณ์ในระหว่างการทำงาน

การทำงานจะหยุดชั่วคราว หลังจากปิดฝาแล้ว ให้กดปุ่ม start เพื่อให้ อุปกรณ์ทำงานต่อ

การหยุดการทำงานชั่วคราว

กดปุ่ม stop เพื่อหยุดการทำงานชั่วคราว
กดปุ่ม start เพื่อให้ อุปกรณ์ทำงานต่ออีกครั้ง

การยกเลิกการทำงาน

กดปุ่ม stop สองครั้ง จากนั้นกดปุ่ม on/off เพื่อปิดสวิตช์อุปกรณ์

หน่วยความจำ

คุณสามารถใช้หน่วยความจำเพื่อบันทึกการตั้งค่าส่วนตัวของคุณ และเรียกใช้การตั้งค่าดังกล่าวได้ทันทีที่ต้องการ คุณสามารถใช้หน่วยความจำได้สองชุด : "M1" และ "M2" ฟังก์ชันหน่วยความจำจะมีประโยชน์ในกรณีที่คุณมีรายการอาหารจานโปรดที่ทำบ่อยเป็นพิเศษ

การบันทึกการตั้งค่าลงในหน่วยความจำ

1. กดปุ่ม on/off

อุปกรณ์พร้อมสำหรับการใช้งาน

2. กดปุ่มเพื่อเลือกกำลังเตาไมโครเวฟที่ต้องการ

ไฟที่ด้านบนของกำลังเตาไมโครเวฟที่เลือกจะติดสว่าง และเวลาในการปรุงอาหารที่แนะนำจะแสดงขึ้น

3. ตั้งเวลาในการปรุงอาหารโดยใช้ปุ่มหมุน

4. กดปุ่ม M1 หรือ M2 เสียงเตือนจะดังขึ้น

การตั้งค่าจะถูกบันทึก และคุณสามารถเรียกใช้การตั้งค่าดังกล่าวได้ทันทีที่ต้องการ

การบันทึกการตั้งค่าอีกค่าหนึ่ง

ทำการตั้งค่าและบันทึกการตั้งค่าใหม่ ระบบจะบันทึกการตั้งค่าใหม่แทนค่าที่ตั้งเอาไว้ก่อนหน้า

หมายเหตุ: โปรแกรมที่ตั้งไว้จะยังคงบันทึกอยู่ในหน่วยความจำของอุปกรณ์แม้จะมีการถอดปลั๊กหรือไฟฟ้านดับ

การใช้หน่วยความจำ

คุณสามารถเริ่มต้นปรุงอาหารได้ทันทีโดยใช้การตั้งค่าที่คุณบันทึกเอาไว้

1. กดปุ่ม on/off

อุปกรณ์พร้อมสำหรับการใช้งาน

2. กดปุ่ม M1 หรือ M2

การตั้งค่าที่บันทึกไว้จะแสดงขึ้น

3. กดปุ่ม start

อุปกรณ์จะเริ่มทำงานโดยใช้การตั้งค่าในหน่วยความจำ สัญลักษณ์เวลาในการปรุงอาหาร \rightarrow ในจอแสดงผลจะเริ่มนับถอยหลัง

หมายเหตุ: เมื่ออุปกรณ์เริ่มทำงานแล้ว คุณจะไม่สามารถเปลี่ยนตำแหน่งของหน่วยความจำได้อีก

เมื่อสิ้นสุดเวลาในการปรุงอาหารที่ตั้งไว้

เสียงเตือนจะดังขึ้น ซึ่งแสดงว่าอุปกรณ์ทำงานเสร็จสมบูรณ์ตามการตั้งค่าในหน่วยความจำ กดปุ่ม on/off เพื่อปิดเครื่อง หรือทำการตั้งค่าใหม่ คุณสามารถปิดเสียงเตือนได้โดยการกดปุ่ม \odot

การหยุดชั่วคราว

กดปุ่ม stop หรือเปิดฝาอุปกรณ์เพื่อหยุดการทำงานชั่วคราว หลังจากปิดฝาแล้ว ให้กดปุ่ม start เพื่อให้ อุปกรณ์ทำงานต่อ

การเปลี่ยนการตั้งค่าเบื้องต้น

อุปกรณ์ของคุณมีการตั้งค่าเบื้องต้นต่างๆ ซึ่งคุณสามารถเปลี่ยนแปลงได้หากต้องการ

การตั้งค่าเบื้องต้น

ตารางด้านล่างแสดงการตั้งค่าเบื้องต้นและตัวเลือกที่สามารถเปลี่ยนแปลงได้

การตั้งค่าเบื้องต้น	ตัวเลือก	คำอธิบาย
$c1$ การแสดงนาฬิกา i = เปิด	การแสดงนาฬิกา 2 = ปิด	แสดงนาฬิกา
$c2$ ระยะเวลาเสียงเตือน 2 = ปานกลาง = 2 นาที	i = สั้น = 10 วินาที 3 = นาน = 5 นาที	ระยะเวลาเสียงเตือนหลังจากสิ้นสุดเวลาในการปรุงอาหารที่ตั้งไว้
$c3$ เสียงปุ่มกด i = เปิด	เสียงปุ่มกด 2 = ปิด	เสียงยืนยันเมื่อกดปุ่ม
$c4$ ระยะเวลารอ 2 = ปานกลาง = 5 วินาที	i = สั้น = 2 วินาที 3 = นาน = 10 วินาที	ระยะเวลารอระหว่างการทำงานในแต่ละช่วงหลังจากการตั้งค่า

สิ่งที่จำเป็น : ต้องปิดสวิตช์อุปกรณ์ก่อน

1. กดปุ่ม \odot ค้างไว้ประมาณ 2-3 วินาที

การตั้งค่าเบื้องต้นชุดแรกจะแสดงขึ้นบนจอแสดงผล

2. คุณสามารถเปลี่ยนแปลงการตั้งค่าเบื้องต้นได้โดยการบิดปุ่มหมุน

3. ยืนยันการตั้งค่าโดยการกดปุ่ม ⊕

การตั้งค่าเบื้องต้นชุดต่อไปจะแสดงขึ้นในจอแสดงผล คุณสามารถทำการตั้งค่าเบื้องต้นทั้งหมดได้โดยการกดปุ่ม ⊕ และเปลี่ยนแปลงการตั้งค่าโดยใช้ปุ่มหมุน

4. เมื่อตั้งค่าเสร็จแล้ว กดปุ่ม ⊖ ค้างไว้ประมาณ 2-3 วินาที

การตั้งค่าทั้งหมดเสร็จสมบูรณ์

คุณสามารถเปลี่ยนแปลงการตั้งค่าได้เมื่อต้องการ

การดูแลรักษาและทำความสะอาด

การดูแลรักษาและทำความสะอาดอย่างถูกต้องจะช่วยให้เตาไมโครเวฟดูสวยงามและทำงานได้อย่างเต็มประสิทธิภาพ หัวข้อนี้จะอธิบายถึงวิธีการดูแลรักษาและทำความสะอาดอุปกรณ์ของคุณอย่างถูกต้อง

⚠ ระวังอันตรายจาก...ไฟฟ้าช็อต!

ความชื้นที่เข้าไปภายในอุปกรณ์อาจทำให้เกิดอันตรายจากไฟฟ้าช็อตได้ ห้ามทำความสะอาดโดยใช้อุปกรณ์เจ็ดน้ำแรงดันสูงหรือเครื่องทำความสะอาดระบบไอน้ำ

⚠ ระวังอันตรายจากความ...ร้อน!

ห้ามทำความสะอาดอุปกรณ์ทันทีหลังจากปิดเครื่อง ควรปล่อยให้เย็นลงก่อน

⚠ ระวังการบาดเจ็บ...เจ็บ!

หากกระจกของฝาเตาเกิดรอยขีด อาจทำให้เกิดการแตกร้าวตามมาได้ ห้ามทำความสะอาดเตาโดยใช้ที่ขูดกระจกหรืออุปกรณ์ที่มีความคม หรือน้ำยาทำความสะอาดผสมสารขัด

หมายเหตุ

- ส่วนหน้าของอุปกรณ์อาจมีสีแตกต่างกันเล็กน้อย เนื่องจากการใช้วัสดุที่แตกต่างกัน เช่น แก้ว พลาสติก และโลหะ
- เงาบนฝาเตาซึ่งมีลักษณะเป็นริ้วเกิดขึ้นเนื่องจากการสะท้อนของแสงไฟภายในเตา
- ชั้นเคลือบอีนาเมลผ่านการอบด้วยอุณหภูมิสูงมาก ซึ่งอาจทำให้เกิดการเสื่อมเล็กน้อยของสี ลักษณะดังกล่าวเป็นสิ่งปกติ และไม่ส่งผลใดๆ ต่อการทำงานของอุปกรณ์ บริเวณขอบของถาดไม่สามารถเคลือบชั้นอีนาเมลได้ครบทุกส่วน ส่งผลให้บริเวณขอบอาจมีลักษณะหยาบซึ่งไม่มีผลต่อการป้องกันการเกิดสนิมแต่อย่างใด
- การกำจัดกลิ่นไม่พึงประสงค์ เช่น หลังจากการเตรียมอาหารประเภทปลา สามารถทำได้ง่ายโดย โดยการเติมน้ำมะนาว 2-3 หยดลงในถ้วยที่มีน้ำอยู่เต็ม พร้อมทั้งใส่ช้อนลงในถ้วยน้ำเพื่อป้องกันไม่ให้น้ำมีอุณหภูมิสูงเกินจุดเดือด จากนั้น อุ่นน้ำในถ้วยเป็นเวลา 1 ถึง 2 นาที โดยใช้กำลังเตาไมโครเวฟสูงสุด

ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาด

เพื่อป้องกันความเสียหายของพื้นผิวที่มีคุณสมบัติแตกต่างกันจากการใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดผิดประเภท ให้ปฏิบัติตามข้อมูลในตาราง และห้ามใช้อุปกรณ์ต่อไปนี้

- ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่มีลักษณะคมหรือมีส่วนผสมของสารขัด

- ที่ขูดโลหะหรือที่ขูดกระจกในการทำความสะอาดกระจกที่ฝาของอุปกรณ์
 - ที่ขูดโลหะหรือที่ขูดกระจกในการทำความสะอาดซิลิโคน
 - แผ่นขัดหยาบหรือฟองน้ำทำความสะอาดทุกประเภท
 - ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่มีปริมาณแอลกอฮอล์สูง
- ล้างผ้าฟองน้ำใหม่ให้สะอาดก่อนนำมาใช้งาน

บริเวณ	ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาด
ส่วนหน้าของอุปกรณ์	น้ำสบู่อุ่น : ทำความสะอาดด้วยผ้าเช็ดจาน จากนั้นเช็ดให้แห้งด้วยผ้าขนหนู ห้ามใช้น้ำยาล้างกระจกหรือที่ขูดกระจกหรือที่ขูดโลหะในการทำความสะอาด
พื้นผิวสแตนเลส	น้ำสบู่อุ่น : ทำความสะอาดด้วยผ้าเช็ดจาน จากนั้นเช็ดให้แห้งด้วยผ้าขนหนู ควรเช็ดคราบหินปูน คราบมันแข็ง และคราบอัลลูมิเนียม (ไขขาว) ออกทันที เนื่องจากคราบต่างๆ ดังกล่าวอาจทำให้เกิดสนิมได้ ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดสำหรับสแตนเลสโดยเฉพาะสามารถสั่งซื้อได้จากฝ่ายบริการหลังการขายหรือตัวแทนจำหน่ายอุปกรณ์อาหาร
บริเวณภายในเตาที่ทำจากสแตนเลส	น้ำสบู่อุ่นหรือน้ำผสมน้ำส้มสายชู : ทำความสะอาดด้วยผ้าเช็ดจาน จากนั้นเช็ดให้แห้งด้วยผ้าขนหนู ในกรณีที่เดาสกปรกมาก : ควรใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดในขณะที่ยังเย็นอยู่เท่านั้น และควรใช้ฟองน้ำใยเหล็กขัด ห้ามใช้สเปรย์ทำความสะอาดเตาอบ หรือผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดเตาอบที่มีฤทธิ์รุนแรงหรือสารกัดกร่อน รวมถึงไม่ควรใช้แผ่นขัด ฟองน้ำเนื้อหยาบ และผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดกระจก เนื่องจากจะทำให้พื้นผิวเกิดรอยขีด ปล่อยให้พื้นผิวภายในเตาแห้งให้แห้งสนิท
ฝาเตา	น้ำยาทำความสะอาดกระจก : ทำความสะอาดด้วยผ้าเช็ดจาน และห้ามใช้ที่ขูดแก้ว
ซิลิโคนห้ามแกะออก	น้ำสบู่อุ่น : ทำความสะอาดด้วยผ้าเช็ดจาน โดยไม่ควรขัดถูรุนแรง ห้ามใช้ที่ขูดโลหะหรือที่ขูดกระจกในการทำความสะอาด

ตารางอธิบายปัญหาและการแก้ไข

ปัญหาการทำงานผิดปกติมักเกิดจากสาเหตุที่สามารถแก้ไขได้ง่าย โปรดอ่านข้อมูลในตารางอธิบายปัญหาและการแก้ไขก่อนที่จะติดต่อกับฝ่ายบริการหลังการขาย

หากอาหารของคุณไม่เหมือนกับที่คุณตั้งใจไว้ โปรดดูหัวข้อ *เมนูเด่นจากครัวของเรา* ซึ่งจะมีเคล็ดลับและคำแนะนำมากมายเกี่ยวกับการปรุงอาหาร

⚠ ระวังอันตรายจาก...ไฟฟ้าช็อต!


การซ่อมแซมผิดวิธีอาจเป็นสาเหตุให้เกิดอันตรายได้ การซ่อมแซมจะต้องดำเนินการโดยวิศวกรบริการหลังการขายของเราซึ่งผ่านการฝึกอบรมมาแล้วเท่านั้น

ตารางอธิบายปัญหาและการแก้ไข

ปัญหา	สาเหตุที่เป็นไปได้	วิธีแก้ไข/รายละเอียด
อุปกรณ์ไม่ทำงาน	เซอร์กิตเบรกเกอร์ผิดปกติ	ตรวจสอบตู้ระบบไฟฟ้าว่าฟิวส์ในส่วนของอุปกรณ์อยู่ในสภาพปกติ
	ไม่ได้เสียบปลั๊ก	เสียบปลั๊กของอุปกรณ์
	ไฟฟ้าดับ	ตรวจสอบว่าไฟในห้องครัวทำงานหรือไม่
	การทำงานไม่ถูกต้อง	ปิดเบรกเกอร์ในตู้ระบบไฟฟ้า จากนั้น เปิดเบรกเกอร์ใหม่อีกครั้งหลังจากผ่านไปประมาณ 10 วินาที
อุปกรณ์ไม่ทำงาน แต่มีเวลาในการปรุงอาหารแสดงขึ้นบนจอแสดงผล	ไม่ได้กดปุ่ม start หลังจากที่ตั้งค่าเสร็จแล้ว	กดปุ่ม start หรือปิดเครื่อง
เตาไมโครเวฟเปิดไม่ติด	ปิดฝาเตาไม่สนิท	ตรวจสอบว่ามีเศษอาหารหรือวัตถุแปลกปลอมอยู่ที่ฝาเตาหรือไม่ ตรวจสอบให้แน่ใจว่าผิวของซิลที่ฝานั้นสะอาด ตรวจสอบว่าซิลฟามีการบิดตัวหรือไม่
	ไม่ได้กดปุ่ม start	กดปุ่ม start
การอุ่นอาหารใช้เวลานานกว่าปกติ	ปรับกำลังเตาไมโครเวฟไว้ต่ำเกินไป	เลือกกำลังเตาไมโครเวฟให้สูงขึ้น
	อาหารที่ใส่ในเตามีปริมาณมากกว่าปกติ	ปริมาณอาหารที่เพิ่มเป็นสองเท่า = เวลาในการปรุงอาหารเพิ่มขึ้นเกือบสองเท่า
	อาหารมีอุณหภูมิต่ำกว่าปกติ	คนหรือพลิกอาหารในระหว่างการปรุงอาหาร
เสียงเตือนดังขึ้น เครื่องหมายทริภาค (:) กะพริบบนจอแสดงผล	อุปกรณ์อยู่ในโหมดสถิติการใช้งาน	1. กดปุ่ม $\overline{123}$ 2. กดปุ่ม P ค้างไว้สามวินาที โหมดสถิติการใช้งานถูกยกเลิก

รหัสความผิดปกติ

สำหรับรหัสความผิดปกติบางรหัส คุณสามารถดำเนินการแก้ไขได้ด้วยตนเอง

รหัสความผิดปกติ	สาเหตุที่เป็นไปได้	วิธีแก้ไข/หมายเหตุ
อุปกรณ์เปิดตัวเองลงหลังจากเริ่มทำงาน เป็นระยะเวลาสั้นๆ รหัสความผิดปกติ "H95" แสดงขึ้นบนจอแสดงผล	ปิดฝาเตาไม่สนิท	เปิดฝาเตาอีกครั้ง แล้วปิดให้สนิท หากยังไม่สามารถแก้ไขได้ โปรดติดต่อฝ่ายบริการหลังการขาย
รหัสความผิดปกติ "E723" แสดงขึ้นบนจอแสดงผล	ปิดฝาเตาไม่สนิท	เปิดฝาลูกข่ายโดยกดปุ่ม  จากนั้นปิดฝาลูกข่ายอีกครั้ง
รหัสความผิดปกติ "Er1" แสดงขึ้นบนจอแสดงผล	เซ็นเซอร์อุณหภูมิผิดปกติ	ติดต่อฝ่ายบริการหลังการขาย
รหัสความผิดปกติ "Er11" แสดงขึ้นบนจอแสดงผล "ปุ่มค้าง"	ปุ่มมีคราบสกปรก หรือกลไกของปุ่มมีการติดขัด	กดปุ่มทุกปุ่มหลายๆ ครั้ง ทำความสะอาดปุ่มด้วยผ้าแห้ง จากนั้น เปิดแล้วปิดฝาลูกข่าย หากยังไม่สามารถแก้ไขได้ โปรดติดต่อฝ่ายบริการหลังการขาย
รหัสความผิดปกติ "Er4" แสดงขึ้นบนจอแสดงผล	ความร้อนสูงผิดปกติ (อาจมีไฟไหม้ภายในเตา) ปรับกำลังเตาไมโครเวฟไว้สูงเกินไป	ห้ามเปิดฝาเตา ถอดปลั๊กอุปกรณ์ออกจากระบบไฟเมน หรือปิดเบรกเกอร์ที่ตู้ระบบไฟฟ้า แล้วปล่อยให้เตาเย็นลง
รหัสความผิดปกติ "Er18" แสดงขึ้นบนจอแสดงผล	ความผิดปกติทางเทคนิค	ติดต่อฝ่ายบริการหลังการขาย

ฝ่ายบริการหลังการขาย

ฝ่ายบริการหลังการขายของเราพร้อมให้บริการแก่คุณในกรณีที่อุปกรณ์ของคุณจำเป็นต้องได้รับการซ่อม เราพร้อมที่จะช่วยคุณแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นด้วยวิธีการที่ถูกต้อง เพื่อไม่ให้คุณต้องเสียเวลากับการเรียกเจ้าหน้าที่บริการทางเทคนิคโดยไม่จำเป็น

รหัส E และรหัส FD

ทุกครั้งที่ติดต่อเรา โปรดแจ้งรหัสผลิตภัณฑ์ (รหัส E) และรหัสการผลิต (รหัส FD) เพื่อให้เราสามารถให้ความช่วยเหลือแก่คุณได้อย่างถูกต้อง รหัสดังกล่าวสามารถดูได้จากป้ายประจำเครื่องทางด้านขวาเมื่อเปิดฝาลูกข่าย คุณสามารถจดรหัสดังกล่าวและหมายเลขโทรศัพท์ของฝ่ายบริการหลังการขายได้ในช่องว่างด้านล่างนี้ เพื่อให้การประหยัดเวลามากขึ้นในกรณีที่จำเป็นต้องใช้

รหัส E

รหัส FD

ฝ่ายบริการหลังการขาย 

การให้บริการนอกสถานที่ของเจ้าหน้าที่บริการทางเทคนิคในกรณีที่อุปกรณ์ชำรุดจะต้องเสียค่าใช้จ่าย ถึงแม้ว่าจะอยู่ในช่วงระยะเวลาประกันก็ตาม ข้อมูลติดต่อสำหรับแต่ละประเทศสามารถดูได้จากรายชื่อตัวแทนบริการลูกค้าที่แนบมาด้วย

การขอรับคำแนะนำเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์และบริการนอกสถานที่จากวิศวกร

GB 0844 8928999

การโทรจากโทรศัพท์พื้นฐาน BT จะมีค่าใช้จ่ายไม่เกินนาทีละ 3 เพนซ์ โดยอาจมีค่าโทรขั้นต่ำไม่เกิน 6 เพนซ์

IE 01450 2655

คุณสามารถเชื่อถือใจได้ในความเชี่ยวชาญของเรา และสามารถวางใจได้ว่างานซ่อมทั้งหมดจะดำเนินการโดยเจ้าหน้าที่บริการทางเทคนิคที่ได้รับการฝึกอบรมมาเป็นอย่างดี พร้อมทั้งบริการอะไหล่แท้ที่มีคุณภาพสำหรับอุปกรณ์ของคุณ

อุปกรณ์นี้มีความสอดคล้องตรงตามมาตรฐาน EN 55011 และ CISPR 11 ผลิตภัณฑ์นี้เป็นผลิตภัณฑ์ Group 2, Class B

Group 2 หมายถึงเตาไมโครเวฟได้รับการออกแบบเพื่อใช้ในการอุ่นอาหาร Class B หมายถึงอุปกรณ์นี้มีความสอดคล้องเหมาะสมสำหรับการใช้งานภายในครัวเรือน

ข้อมูลทางเทคนิค

แหล่งจ่ายไฟฟ้า	230 โวลต์, 50 เฮิร์ตซ์
กำลังไฟฟ้าวรวมสูงสุดที่ใช้	1220 วัตต์
กำลังเตาไมโครเวฟ	900 วัตต์ (IEC 60705)

ความถี่คลื่นไมโครเวฟ	2,450 เมกะเฮิร์ตซ์
ฟิวส์	ต่ำสุด 10 แอมแปร์

ขนาด (สูงxกว้างxลึก)	
- อุปกรณ์	382 มม. x 595 มม. x 320 มม.
- ภายในเตา	220 x 350 x 270 มม.

ได้รับการรับรองโดย VDE	ใช่
เครื่องหมาย CE	ใช่

การกำจัดทิ้งด้วยวิธีที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม

กำจัดทิ้งบรรจุภัณฑ์ด้วยวิธีที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม



อุปกรณ์นี้มีความสอดคล้องตรงตามข้อกำหนดของสหภาพยุโรป 2002/96/EC เกี่ยวกับเศษเหลือทิ้งของผลิตภัณฑ์ไฟฟ้าและอิเล็กทรอนิกส์ (WEEE) ข้อกำหนดดังกล่าวเป็นการกำหนดวิธีปฏิบัติในการเก็บรวบรวมและการรีไซเคิลอุปกรณ์เก่า ซึ่งมีผลบังคับใช้ในกลุ่มประเทศสหภาพยุโรป

โปรแกรมอัตโนมัติ

คุณสามารถใช้โปรแกรมอัตโนมัติเพื่อละลายอาหารแช่แข็งได้อย่างสะดวกและเตรียมอาหารได้อย่างรวดเร็วและง่ายดาย โดยคุณเพียงเลือกโปรแกรมและน้ำหนักของอาหาร โปรแกรมอัตโนมัติจะตั้งค่าที่เหมาะสมที่สุดให้ทันที โปรแกรมอัตโนมัติมีให้เลือกทั้งหมด 7 โปรแกรม

การตั้งค่าโปรแกรม

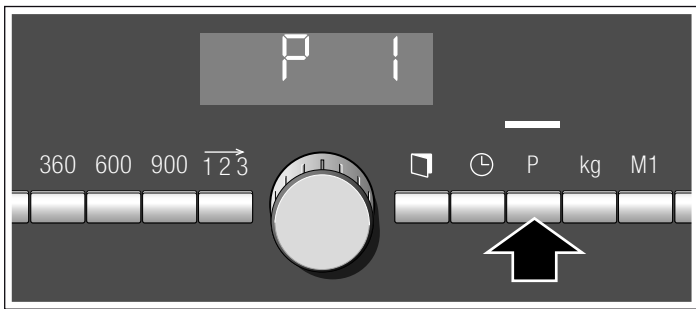
หลังจากเลือกโปรแกรมแล้ว ให้ตั้งค่าเตาไมโครเวฟดังนี้ ตัวอย่างในภาพ : โปรแกรม 2 น้ำหนักอาหาร 1 กิโลกรัม

1. กดปุ่ม on/off

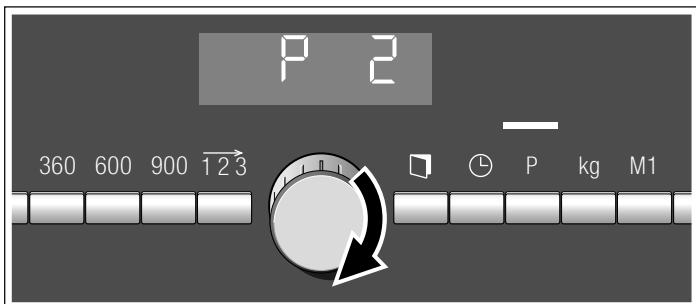
อุปกรณ์พร้อมสำหรับการใช้งาน

2. กดปุ่ม P

เลขโปรแกรมที่หนึ่งจะแสดงขึ้นบนจอแสดงผล

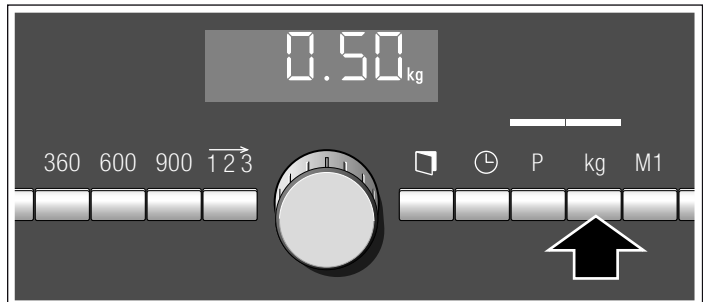


3. ใช้ปุ่มหมุนเพื่อเลือกเลขโปรแกรมที่ต้องการ

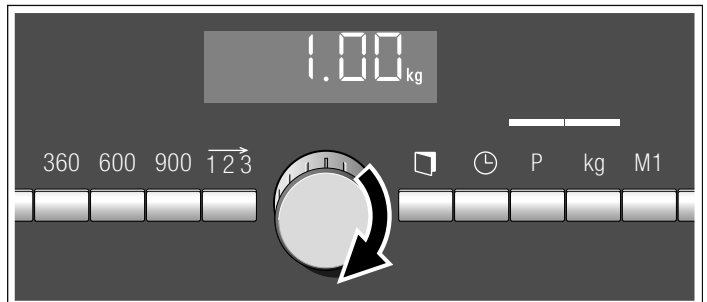


4. กดปุ่ม kg

จอแสดงผลจะแสดงตัวเลข 0.50 กิโลกรัม ซึ่งเป็นน้ำหนักที่แนะนำ



5. ใช้ปุ่มหมุนเพื่อเลือกน้ำหนักของอาหาร



6. กดปุ่ม start

โปรแกรมจะเริ่มทำงาน สัญลักษณ์เวลาในการปรุงอาหาร |→| ในจอแสดงผลจะเริ่มนับถอยหลัง

เมื่อโปรแกรมสิ้นสุดการทำงาน

เสียงเตือนจะดังขึ้น ซึ่งแสดงว่าโปรแกรมทำงานเสร็จสมบูรณ์แล้ว อุปกรณ์จะหยุดการอุ่นอาหาร กดปุ่ม on/off เพื่อปิดเครื่อง หรือทำการตั้งค่าใหม่

การยกเลิกโปรแกรม

กดปุ่ม stop สองครั้ง หรือกดปุ่ม on/off เพื่อปิดสวิตช์อุปกรณ์

การเปลี่ยนโปรแกรม

หลังจากที่โปรแกรมเริ่มทำงานแล้ว คุณจะไม่สามารถเปลี่ยนเลขโปรแกรมและน้ำหนักได้

การเปลี่ยนเวลาในการปรุงอาหาร

สำหรับการใช้โปรแกรมอัตโนมัติ คุณจะไม่สามารถเปลี่ยนแปลงเวลาในการปรุงอาหารได้

หมายเหตุเกี่ยวกับโปรแกรมอัตโนมัติ

หมายเหตุ

- นำอาหารออกจากบรรจุภัณฑ์และชั่งน้ำหนัก หากไม่สามารถชั่งน้ำหนักได้หรือไม่ทราบน้ำหนักที่แน่นอนของอาหาร ให้กะประมาณน้ำหนักคร่าวๆ
- สำหรับการปรุงอาหารด้วยโปรแกรมต่างๆ ควรใช้ภาชนะที่ปลอดภัยสำหรับเตาไมโครเวฟทุกครั้ง เช่น ภาชนะที่ทำจากแก้วหรือเซรามิก โปรดศึกษาเคล็ดลับเกี่ยวกับการเลือกภาชนะจากตารางโปรแกรม
- ใส่อาหารในอุปกรณ์ที่ยังไม่ร้อน
- ไม่สามารถตั้งค่าน้ำหนักอาหารนอกเหนือจากค่าที่กำหนดไว้ได้
- สำหรับการปรุงอาหารหลายๆ ประเภท เสียงเตือนจะดังขึ้นเมื่อผ่านไประยะเวลาหนึ่ง เพื่อให้พลิกหรือคนอาหาร
- รายการอาหารที่เหมาะสมสำหรับใช้กับโปรแกรมอัตโนมัติ รวมทั้งน้ำหนักของอาหารและภาชนะที่จำเป็นต้องใช้ สามารถดูได้จากตารางโปรแกรมในหัวข้อถัดไป

การละลายอาหารแช่แข็ง

หมายเหตุ

- ถ้าสามารถทำได้ ควรแช่แข็งอาหารโดยเตรียมอาหารให้มีลักษณะแบนราบ รวมทั้งแบ่งออกเป็นหลายๆ ให้เหมาะสำหรับการใช้งานในแต่ละครั้ง และแช่แข็งไว้ที่อุณหภูมิ -18°C
- วางอาหารแช่แข็งบนจานแบน เช่น จานแก้วหรือจานพอร์ซเลน
- หลังจากละลายอาหารแช่แข็งแล้ว ให้พักอาหารไว้เพื่อให้ละลายต่ออีกประมาณ 10 ถึง 30 นาที จนกระทั่งอาหารมีอุณหภูมิเท่ากันทั้งชิ้น
- การละลายอาหารแช่แข็งประเภทเนื้อ สัตว์ปีก หรือปลา จะทำให้น้ำไหลออกมา ให้เทน้ำดังกล่าวทิ้งเมื่อพลิกอาหารประเภทเนื้อ สัตว์ปีก หรือปลา และห้ามนำน้ำดังกล่าวไปใช้ทำอย่างอื่นหรือปล่อยให้สัมผัสกับอาหารอื่นๆ โดยเด็ดขาด
- วางเนื้อวัว เนื้อแกะ และเนื้อหมูลงบนภาชนะ โดยหันส่วนที่เป็นไขมันลงด้านล่าง

- ควรละลายขนมปังแช่แข็งในปริมาณที่ต้องการใช้เท่านั้น เนื่องจากขนมปังจะแห้งและแข็งอย่างรวดเร็ว
- สำหรับการละลายเนื้อมด หลังจากพลิกด้านแล้ว ให้นำเนื้อมดส่วนที่ละลายแล้วออก
- สำหรับการละลายสัตว์ปีกแช่แข็งทั้งตัว ให้วางบนภาชนะโดยหันเนื้อส่วนอกลงด้านล่าง ส่วนสำหรับการละลายเนื้อสัตว์ปีกแช่แข็ง ให้หันส่วนที่เป็นหนังลงด้านล่าง

มันฝรั่ง

หมายเหตุ

- มันฝรั่งต้ม : หั่นเป็นชิ้นขนาดเท่าๆ กัน เดิมเกลือเล็กน้อยและนำไปลวก 2 ซ้อนโต๊ะต่อมันฝรั่ง 100 กรัม
- มันฝรั่งต้มทั้งเปลือก : เลือกมันฝรั่งที่มีขนาดใกล้เคียงกัน ล้างมันฝรั่งให้สะอาด และเจาะผิวมันฝรั่งหลายๆ ครั้ง วางมันฝรั่งที่ยังเปียกอยู่บนจาน โดยไม่ต้องเติมน้ำ

ข้าว

หมายเหตุ

- การหุงข้าวจะทำให้เกิดฟองมาก ดังนั้น จึงควรใช้จานขอบสูงที่มีฝาปิด เลือกน้ำหนักของข้าวสาร (ขณะที่ยังไม่ได้เติมน้ำ) จากนั้น เติมน้ำในปริมาณสองเท่าถึงสองเท่าครึ่งลงในข้าว
- ห้ามใช้ข้าวกึ่งสำเร็จรูปแบบบรรจุซอง

ผัก

หมายเหตุ

- ผักสด : หั่นเป็นชิ้นขนาดเท่าๆ กัน เติมน้ำเปล่า 2 ซ้อนโต๊ะต่อผัก 100 กรัม
- ผักแช่แข็ง : โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับผักลวกที่ไม่ใช่แบบกึ่งสำเร็จรูปเท่านั้น รวมถึงไม่เหมาะสำหรับผักแช่แข็งในครีมซอส เติมน้ำเปล่า 1 ถึง 2 ซ้อนโต๊ะต่อผัก 100 กรัม ห้ามเติมน้ำในผักขมหรือกะหล่ำปลีม่วง

การพักอาหาร

อาหารบางประเภทจำเป็นต้องพักไว้ในเตาหลังจากโปรแกรมทำงานเสร็จแล้ว

อาหาร	ระยะเวลาในการพัก
ผัก	ประมาณ 5 นาที
มันฝรั่ง	ประมาณ 5 นาที โดยต้องเทน้ำที่เหลือออกก่อน
ข้าว	5 ถึง 10 นาที

ตารางโปรแกรม

เลขโปรแกรม	อาหารที่เหมาะสม	น้ำหนักโดยประมาณ (กก.)	ภาชนะ
การละลายน้ำแข็ง			
P1	เนื้อและสัตว์ปีก - ช้อ - เนื้อแล้ - เนื้อมด - เนื้อไก่ ใต้ออนเปิด	0.2 - 2.0 กก.	ภาชนะกันดินไม่มีฝาปิด
P2	เนื้อปลา : ปลาทั้งตัว เนื้อปลาแล้ เนื้อปลาหั่นชิ้น	0.1 - 1.0 กก.	ภาชนะกันดินไม่มีฝาปิด
P3	ขนมปังและเค้ก* ขนมปังทั้งก้อนทรงกลมหรือทรงยาว ขนมปังแผ่น เค้กสปันจ์ เค้กยีสต์ ฟรุตทาร์ท	0.2 - 1.5 กก.	ภาชนะกันดินไม่มีฝาปิด
การปรุงอาหาร			
P4	มันฝรั่ง มันฝรั่งต้ม มันฝรั่งต้มทั้งเปลือก	0.2 - 1.0 กก.	จานมีฝาปิด
P5	ข้าว	0.05 - 0.3 กก.	จานขอบสูงมีฝาปิด
P6	ผักสด กะหล่ำดอก บร็อคโคลี แครอท กะหล่ำปม ต้นกระเทียม พริกหยวก ชูกินี	0.15 - 1.0 กก.	จานมีฝาปิด
P7	ผักแช่แข็ง กะหล่ำดอก บร็อคโคลี แครอท กะหล่ำปม กะหล่ำปลีม่วง ผักโขม	0.15 - 1.0 กก.	จานมีฝาปิด

คอยสังเกตเสียงเตือนให้คนหรือพลิกอาหาร

* โปรแกรมอัตโนมัติไม่เหมาะสำหรับเค้กครีม เค้กบัตเตอร์ครีม เค้กโรยหรือเคลือบหน้าด้วยน้ำตาลไอซิ่ง หรือแต่งหน้าด้วยวุ้นเยลลี่

เมนูเด่นจากครัวของเรา

หัวข้อนี้จะรวบรวมสูตรอาหารเมนูต่างๆ ที่คัดสรรแล้ว รวมถึงการตั้งค่าที่เหมาะสมสำหรับเมนูดังกล่าว โดยจะมีรายละเอียดเกี่ยวกับการปรับกำลังเตาไมโครเวฟที่เหมาะสมที่สุดสำหรับเมนูอาหารที่คุณต้องการ พร้อมทั้งคำแนะนำเกี่ยวกับภาชนะและขั้นตอนการเตรียมอีกด้วย

หมายเหตุ

- ค่าในตารางเป็นค่าที่ใช้สำหรับเตาที่ยังไม่ร้อนและไม่มียาอาหารอื่นๆ อยู่ด้วย ให้อุ่นเตาเฉพาะในกรณีที่มีข้อมูลในตารางแนะนำให้คุณทำการอุ่นเตาเท่านั้น
- เวลาที่ระบุในตารางเป็นเพียงคำแนะนำเท่านั้น เวลาที่ใช้จริงขึ้นอยู่กับคุณภาพและลักษณะของอาหาร
- อุปกรณ์เสริมอื่นๆ สามารถหาซื้อได้จากตัวแทนจำหน่ายอุปกรณ์อาหารหรือสั่งซื้อจากฝ่ายบริการหลังการขาย
- ควรใช้ผ้าหรือใส่ถุงมือจับของร้อนทุกครั้งเมื่อนำภาชนะหรืออุปกรณ์เสริมออกจากเตา

การละลายอาหารแช่แข็ง การอุ่นอาหาร และการปรุงอาหารด้วยเตาไมโครเวฟ

ตารางต่อไปนี้แสดงตัวเลือกและการตั้งค่าต่างๆ สำหรับเตาไมโครเวฟ

เวลาที่ระบุในตารางเป็นเพียงคำแนะนำเท่านั้น เวลาที่ใช้จริงอาจต่างจากที่ระบุ ทั้งนี้ ขึ้นอยู่กับภาชนะที่ใช้ รวมทั้งคุณภาพ อุณหภูมิ และลักษณะของอาหาร

เวลาที่แสดงในตารางจะมีการระบุเป็นช่วง ให้ตั้งเวลาที่สั้นที่สุดก่อนแล้วจึงเพิ่มเวลาในภายหลังถ้าจำเป็น

ปริมาณอาหารของคุณอาจไม่ตรงกับที่ระบุในตาราง การคำนวณระยะเวลาสามารถทำได้โดยใช้หลักการดังนี้ :

ปริมาณอาหารสองเท่า - ใช้เวลาในการปรุงอาหารเกือบสองเท่า
ปริมาณอาหารครึ่งหนึ่ง - ใช้เวลาในการปรุงอาหารครึ่งหนึ่ง

คนหรือพลิกอาหารกลับไปมาหลายๆ ครั้งในระหว่างการอุ่นอาหาร พร้อมทั้งตรวจสอบอุณหภูมิ

การละลายอาหารแช่แข็ง

หมายเหตุ

- ใส่อาหารแช่แข็งในภาชนะเปิด แล้ววางภาชนะลงบนพื้นของเตา
- พลิกหรือคนอาหารหนึ่งหรือสองครั้งในระหว่างการละลาย ถ้าเป็นอาหารชิ้นใหญ่ ควรพลิกอาหารกลับไปมาหลายๆ ครั้ง
- การละลายอาหารแช่แข็งประเภทเนื้อ สัตว์ปีก หรือปลา จะทำให้มีน้ำไหลออกมา ให้เทน้ำดังกล่าวทิ้งเมื่อพลิกอาหารประเภทเนื้อ สัตว์ปีก หรือปลา และห้ามนำน้ำดังกล่าวไปใช้ทำอย่างอื่นหรือปล่อยให้สัมผัสกับอาหารอื่นๆ โดยเด็ดขาด
- พักอาหารที่ผ่านการละลายแล้วไว้ที่อุณหภูมิห้องอีกประมาณ 10 ถึง 30 นาที เพื่อให้อาหารมีอุณหภูมิเท่ากันทั้งชิ้น ในระหว่างนี้ สามารถผ่าเอาเครื่องในสัตว์ปีกออกได้

การละลายอาหารแช่แข็ง	น้ำหนัก	กำลังเตาไมโครเวฟ (วัตต์), เวลาในการปรุงอาหาร (นาที)	หมายเหตุ
เนื้อสัตว์ เนื้อวัวทั้งชิ้น เนื้อลูกวัวทั้งชิ้น หรือเนื้อหมูทั้งชิ้น (ติดกระดูกหรือเลาะกระดูกออกแล้ว)	800 ก.	180 วัตต์, 15 นาที + 90 วัตต์, 15 - 25 นาที	พลิกกลับไปมาหลายๆ ครั้ง
	1 กก.	180 วัตต์, 20 นาที + 90 วัตต์, 20 - 30 นาที	
	1.5 กก.	180 วัตต์, 25 นาที + 90 วัตต์, 25 - 30 นาที	
เนื้อสัตว์หั่นชิ้น หรือเนื้อวัวแล่ เนื้อลูกวัวแล่ หรือเนื้อหมูแล่	200 ก.	180 วัตต์, 5 - 8 นาที + 90 วัตต์, 5 - 10 นาที	แยกชิ้นเนื้อที่ละลายแล้วออกจากกัน เมื่อทำการพลิกกลับ
	500 ก.	180 วัตต์, 8 - 11 นาที + 90 วัตต์, 10 - 15 นาที	
	800 ก.	180 วัตต์, 12 - 15 นาที + 90 วัตต์, 15 - 20 นาที	
เนื้อบดผสม	200 ก.	90 วัตต์, 10 - 15 นาที	พลิกกลับไปมาหลายๆ ครั้ง, นำเนื้อที่ละลายแล้วออก
	500 ก.	180 วัตต์, 5 นาที + 90 วัตต์, 10 - 15 นาที	
	800 ก.	180 วัตต์, 10 นาที + 90 วัตต์, 15 - 20 นาที	
สัตว์ปีกทั้งตัวหรือเนื้อสัตว์ปีก	600 ก.	180 วัตต์, 8 นาที + 90 วัตต์, 10 - 15 นาที	พลิกกลับไปมาหลายๆ ครั้ง
	1.2 กก.	180 วัตต์, 15 นาที + 90 วัตต์, 20 - 25 นาที	
เนื้อปลาเลาะก้าง เนื้อปลาทำสเด็ก หรือเนื้อปลาแล่	400 ก.	180 วัตต์, 5 นาที + 90 วัตต์, 10 - 15 นาที	แยกชิ้นที่ละลายแล้วออกจากกัน
ปลาทั้งตัว	300 ก.	180 วัตต์, 3 นาที + 90 วัตต์, 10 - 15 นาที	พลิกกลับด้านในระหว่างละลาย
	600 ก.	180 วัตต์, 8 นาที + 90 วัตต์, 15 - 20 นาที	
ผัก เช่น ถั้วผักเมล็ดกลม	300 ก.	180 วัตต์, 10 - 15 นาที	
ผลไม้ เช่น ราสเบอร์รี่	300 ก.	180 วัตต์, 6 - 9 นาที	ค่อยๆ คนในระหว่างการละลาย และแยกส่วนที่ละลายแล้วออกจากกัน
	500 ก.	180 วัตต์, 8 นาที + 90 วัตต์, 5 - 10 นาที	
เนย, การละลายน้ำแข็ง	125 ก.	180 วัตต์, 1 นาที + 90 วัตต์, 1 - 2 นาที	แกะบรรจุภัณฑ์ออกให้หมด
	250 ก.	180 วัตต์, 1 นาที + 90 วัตต์, 2 - 4 นาที	
ขนมปังแถว	500 ก.	180 วัตต์, 8 นาที + 90 วัตต์, 5 - 10 นาที	พลิกกลับด้านในระหว่างละลาย
	1 กก.	180 วัตต์, 12 นาที + 90 วัตต์, 10 - 20 นาที	
เค้กเนื้อแห้ง เช่น เค้กสปันจ์	500 ก.	90 วัตต์, 10 - 15 นาที	เฉพาะเค้กที่ไม่มีน้ำตาลไอซิ่ง ครีม หรือครีมพาทิสชีแยร์, แยกชิ้นเค้กออกจากกัน
	750 ก.	180 วัตต์, 5 นาที + 90 วัตต์, 10 - 15 นาที	
เค้กหน้านิ่ม เช่น ฟรุตทาร์ต ชีสเค้ก	500 ก.	180 วัตต์, 5 นาที + 90 วัตต์, 15 - 20 นาที	เฉพาะเค้กที่ไม่มีน้ำตาลไอซิ่ง ครีม หรือเจลาติน
	750 ก.	180 วัตต์, 7 นาที + 90 วัตต์, 15 - 20 นาที	

การละลาย การอุ่น หรือการปรุงอาหารแช่แข็ง

หมายเหตุ

- นำอาหารสำเร็จรูปพร้อมรับประทานออกจากบรรจุภัณฑ์ การอุ่นอาหาร

ในภาชนะสำหรับเตาไมโครเวฟจะทำให้อาหารร้อนเร็วขึ้นและได้รับความร้อนอย่างทั่วถึง ส่วนประกอบต่างๆ ของอาหารอาจจะใช้เวลาในการอุ่นไม่เท่ากัน

- การจัดเรียงอาหารโดยไม่ซ้อนกันจะทำให้อาหารร้อนเร็วขึ้น ดังนั้น จึงควรจัดวางอาหารให้กระจายทั่วภาชนะให้มากที่สุด ไม่ควรวางอาหารคนละประเภทกันซ้อนกัน
- ปิดครอบอาหารทุกครั้ง ถ้าภาชนะที่คุณใช้ไม่มีฝาครอบ ให้ใช้จานอีกใบหรือแผ่นฟอยล์สำหรับเตาไมโครเวฟโดยเฉพาะแทน
- คนหรือพลิกอาหาร 2 หรือ 3 ครั้งในระหว่างการปรุงอาหาร

- หลังจากอุ่นอาหารเสร็จแล้ว ให้พักอาหารไว้อีก 2 ถึง 5 นาที เพื่อให้อาหารร้อนทั่วถึง
- ควรใช้ผ้าหรือใส่ถุงมือจับของร้อนทุกครั้งเมื่อนำจานออกจากเตา
- วิธีนี้จะช่วยให้อาหารคงรสชาติไว้ได้ดี ซึ่งจะช่วยให้เดิมเครื่องปรุงรสน้อยลง

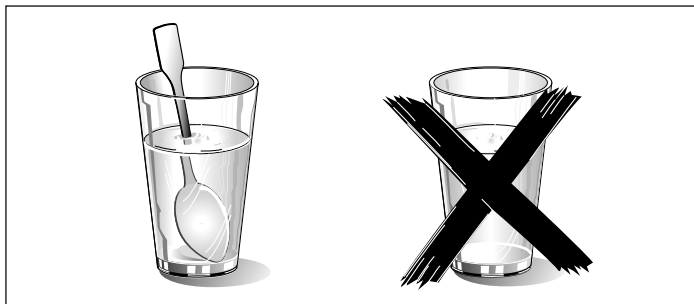
หมายเหตุ: ควรวางภาชนะไว้บนพื้นของเตา

การละลาย การอุ่น หรือการปรุงอาหาร แช่แข็ง	น้ำหนัก	กำลังเตาไมโครเวฟ (วัตต์), เวลาในการปรุงอาหาร (นาที)	หมายเหตุ
อาหารจานเดียว อาหารปรุงสำเร็จ (ส่วนผสม 2-3 อย่าง)	300-400 ก.	600 วัตต์, 8 - 13 นาที	
ซूप	400 ก.	600 วัตต์, 8 - 12 นาที	
สตู	500 ก.	600 วัตต์, 10 - 15 นาที	
เนื้อชิ้นหรือเนื้อแล่ชิ้นซอส เช่น กูลาซ	500 ก.	600 วัตต์, 10 - 15 นาที	แยกชิ้นเนื้อแต่ละชิ้นออกจากกันเมื่อทำการคน
เนื้อปลา เช่น เนื้อปลาละเอว	400 ก.	600 วัตต์, 10 - 15 นาที	อาจเติมน้ำเปล่า น้ำมะนาว หรือไวน์เพิ่ม
อาหารอบ เช่น ลาซานญา คันเนลโลนี	450 ก.	600 วัตต์, 10 - 15 นาที	วางภาชนะบนตะแกรงลวด
เครื่องเคียง เช่น ข้าว พาสต้า	250 ก.	600 วัตต์, 3 - 7 นาที	เติมน้ำเปล่าเล็กน้อย
	500 ก.	600 วัตต์, 8 - 12 นาที	
ผัก เช่น ถั้วผักเมล็ดกลม บร็อคโคลี่ แครอท	300 ก.	600 วัตต์, 7 - 11 นาที	เติมน้ำเปล่าให้ท่วมกันภาชนะ
	600 ก.	600 วัตต์, 14 - 17 นาที	
ผักโขมอบครีม	450 ก.	600 วัตต์, 10 - 15 นาที	อบโดยไม่ต้องเติมน้ำเปล่าเพิ่ม

การอุ่นอาหาร

⚠ ระวังอันตรายจากการ...ลวก!

การอุ่นของเหลวอาจทำให้ของเหลวตั้งกลว่ามีอุณหภูมิสูงเกินจุดเดือดได้ ซึ่งหมายถึงการที่ของเหลวตั้งกลว่ามีอุณหภูมิถึงจุดเดือดโดยไม่เกิดฟองอากาศขึ้นเหมือนกับการเดือดของน้ำตามปกติ หากภาชนะมีการขยับเพียงเล็กน้อย ของเหลวที่มีความร้อนสูงในภาชนะดังกล่าวอาจเดือดพล่านในทันทีและกระเด็นออกจากภาชนะได้ ดังนั้น เมื่อต้องการอุ่นของเหลว จึงควรใส่ช่องลงในภาชนะด้วยทุกครั้ง ซึ่งจะช่วยป้องกันไม่ให้ของเหลวมีอุณหภูมิสูงเกินกว่าจุดเดือด



ระวัง !

โลหะ - เช่น ช้อนที่ไขใส่ในแก้วน้ำ - จะต้องอยู่ห่างจากผนังเตาและฝาเตาด้านในอย่างน้อย 2 ซม. เนื่องจากประกายไฟอาจทำให้กระจกที่ด้านในของฝาเตาชำรุดเสียหายจนไม่สามารถซ่อมแซมได้

หมายเหตุ

- นำอาหารสำเร็จรูปพร้อมรับประทานออกจากบรรจุภัณฑ์ การอุ่นอาหารในภาชนะสำหรับเตาไมโครเวฟจะทำให้อาหารร้อนเร็วขึ้นและได้รับความร้อนอย่างทั่วถึง ส่วนประกอบต่างๆ ของอาหารอาจจะใช้เวลาในการอุ่นไม่เท่ากัน
- ปิดครอบอาหารทุกครั้ง ถ้าภาชนะที่คุณใช้ไม่มีฝาครอบ ให้ใช้จานอีกใบหรือแผ่นฟอยล์สำหรับเตาไมโครเวฟโดยเฉพาะแทน
- คนหรือพลิกอาหารกลับไปมาหลายๆ ครั้งในระหว่างการอุ่นอาหาร พร้อมทั้งตรวจสอบอุณหภูมิ
- หลังจากอุ่นอาหารเสร็จแล้ว ให้พักอาหารไว้อีก 2 ถึง 5 นาที เพื่อให้อาหารร้อนทั่วถึง
- ควรใช้ผ้าหรือใส่ถุงมือจับของร้อนทุกครั้งเมื่อนำจานออกจากเตา

หมายเหตุ: ควรวางภาชนะไว้บนพื้นของเตา

การอุ่นอาหาร	น้ำหนัก	กำลังเตาไมโครเวฟ (วัตต์), เวลาในการปรุงอาหาร (นาที)	หมายเหตุ
อาหารจานเดียว อาหารปรุงสำเร็จ (ส่วนผสม 2-3 อย่าง)		600 วัตต์, 5 - 8 นาที	-
เครื่องดื่ม	125 มล.	900 วัตต์, 1/2 - 1 นาที	ใส่ช่องลงในแก้ว ห้ามอุ่นเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ด้วยความร้อนสูงเกินไป คอยตรวจสอบเป็นระยะๆ ในระหว่างการอุ่น
	200 มล.	900 วัตต์, 1 - 2 นาที	
	500 มล.	900 วัตต์, 3 - 4 นาที	
อาหารเด็กอ่อน เช่น นมในขวดนม	50 มล.	360 วัตต์, ประมาณ 1/2 นาที	ไม่ต้องปิดฝาหรือจุกนม เขย่าหรือคนให้ความร้อนกระจายทั่วถึงหลังจากการอุ่น พร้อมทั้งต้องตรวจสอบอุณหภูมิ
	100 มล.	360 วัตต์, 1/2 - 1 นาที	
	200 มล.	360 วัตต์, 1 - 2 นาที	
ซूप 1 ถ้วย	ถ้วยละ 175 ก.	600 วัตต์, 1 - 2 นาที	-
ซूप 2 ถ้วย	ถ้วยละ 350 ก.	600 วัตต์, 2 - 3 นาที	-
เนื้อตุ๋นซอส	500 ก.	600 วัตต์, 7 - 10 นาที	แยกชิ้นเนื้อแต่ละชิ้นออกจากกัน
สตู	400 ก.	600 วัตต์, 5 - 7 นาที	-
	800 ก.	600 วัตต์, 7 - 8 นาที	-
ผัก 1 ส่วน	150 ก.	600 วัตต์, 2 - 3 นาที	-
ผัก 2 ส่วน	300 ก.	600 วัตต์, 3 - 5 นาที	-

การปรุงอาหาร

หมายเหตุ

- การจัดเรียงอาหารโดยไม่ซ้อนกันจะทำให้อาหารสุกเร็วขึ้น ดังนั้นจึงควรจัดวางอาหารให้กระจายทั่วภาชนะให้มากที่สุด ไม่ควรวางอาหารคนละประเภทกันซ้อนกัน
- ปรุงอาหารในภาชนะที่มีฝาปิด ถ้าภาชนะที่คุณใช้ไม่มีฝาปิด ให้ใช้จานอีกใบหรือแผ่นฟอยล์สำหรับเตาไมโครเวฟโดยเฉพาะแทน

- วิธีนี้จะช่วยให้อาหารคงรสชาติไว้ได้ดี ซึ่งจะช่วยให้เติมเครื่องปรุงรสน้อยลง
- หลังจากปรุงอาหารเสร็จแล้ว ให้พักอาหารไว้อีก 2 ถึง 5 นาที เพื่อให้อาหารร้อนทั่วถึง
- ควรใช้ผ้าหรือใส่ถุงมือจับของร้อนทุกครั้งเมื่อนำจานออกจากเตา

การปรุงอาหาร	น้ำหนัก	กำลังเตาไมโครเวฟ (วัตต์), เวลาในการปรุงอาหาร (นาที)	หมายเหตุ
ไก่สดทั้งตัว ไม่มีเครื่องใน	1.2 กก.	600 วัตต์, 25 - 30 นาที	พลิกกลับด้านหลังจากเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง
เนื้อพลาสติกเลาะก้าง	400 ก.	600 วัตต์, 7 - 12 นาที	-
มีทโลฟ	750 ก.	600 วัตต์, 25 - 30 นาที	เติมน้ำเปล่า 6 ช้อนโต๊ะ
ผักสด	250 ก.	600 วัตต์, 5 - 10 นาที	หันผักเป็นชิ้นขนาดเท่าๆ กัน
	500 ก.	600 วัตต์, 10 - 15 นาที	เติมน้ำเปล่า 1 ถึง 2 ช้อนโต๊ะต่อผัก 100 กรัม คอยคนในระหว่างการปรุง
มันฝรั่ง	250 ก.	600 วัตต์, 8 - 10 นาที	หันมันฝรั่งเป็นชิ้นขนาดเท่าๆ กัน
	500 ก.	600 วัตต์, 10 - 15 นาที	เติมน้ำเปล่า 1 ถึง 2 ช้อนโต๊ะต่อ 100 กรัม
	750 ก.	600 วัตต์, 15 - 22 นาที	คอยคนในระหว่างการปรุง
ข้าว	125 ก.	600 วัตต์, 4 - 6 นาที + 180 วัตต์, 14 - 16 นาที	เติมน้ำเปล่าในปริมาณสองเท่า
	250 ก.	600 วัตต์, 6 - 8 นาที + 180 วัตต์, 14 - 16 นาที	
อาหารหวาน เช่น บลามอนจ์ (สำเร็จรูป)	500 มล.	600 วัตต์, 5 - 7 นาที	ใช้ไม้ตีไขคนส่วนผสมของบลามอนจ์ให้ทั่ว 2 ถึง 3 ครั้งในระหว่างการปรุง
ผลไม้เชื่อม	500 ก.	600 วัตต์, 9 - 12 นาที	-

เคล็ดลับการใช้งานเตาไมโครเวฟ

คุณไม่สามารถหาข้อมูลเกี่ยวกับการตั้งค่าสำหรับปริมาณอาหารที่คุณต้องการเตรียมได้	เพิ่มหรือลดเวลาในการปรุงอาหารโดยใช้หลักการดังนี้ : ปริมาณอาหารสองเท่า = ใช้เวลาในการปรุงอาหารเกือบสองเท่า ปริมาณอาหารครึ่งหนึ่ง = ใช้เวลาในการปรุงอาหารครึ่งหนึ่ง
อาหารแห้งเกินไป	ตั้งเวลาในการปรุงอาหารให้สั้นลง หรือเลือกกำลังเตาไมโครเวฟต่ำลง ใช้ผ้าครอบอาหาร และเติมน้ำเปล่ามากขึ้น
เมื่อสิ้นสุดเวลาในการปรุงอาหารที่ตั้งไว้ น้ำแข็งยังละลายไม่หมด อาหารไม่ร้อน หรือไม่สุก	ตั้งเวลาให้นานขึ้น หากอาหารมีปริมาณมากหรือมีการวางอาหารซ้อนกันหลายชั้น จะทำให้ใช้เวลานานขึ้น
เมื่อสิ้นสุดเวลาในการปรุงอาหารที่ตั้งไว้ อาหารใหม่ที่บริเวณขอบแต่ตรงกลางไม่สุก	คนอาหารในระหว่างการปรุง และเลือกใช้กำลังเตาไมโครเวฟให้ต่ำลง และตั้งระยะเวลาให้นานขึ้น
หลังการละลายน้ำแข็ง น้ำแข็งละลายที่ด้านนอกของเนื้อสัตว์หรือสัตว์ปีก แต่ด้านในยังคงเป็นน้ำแข็ง	เลือกกำลังเตาไมโครเวฟให้ต่ำลง หากอาหารที่ต้องการละลายน้ำแข็งมีขนาดใหญ่ ให้พลิกอาหารกลับด้านหลายๆ ครั้ง

อาหารที่ใช้ในการทดสอบตามมาตรฐาน EN 60705

คุณภาพและการทำงานที่ถูกต้องของเตาไมโครเวฟผ่านการทดสอบ
จากสถาบันทดสอบโดยใช้รายการอาหารดังต่อไปนี้

ทดสอบตามมาตรฐาน EN 60705, IEC 60705, DIN 44547 และ
EN 60350 (2009)

การปรุงอาหารด้วยเตาไมโครเวฟเพียงอย่างเดียว

อาหาร	กำลังเตาไมโครเวฟ (วัตต์), เวลาในการปรุงอาหาร (นาที)	หมายเหตุ
คัสตาร์ด, 1,000 ก.	600 วัตต์, 11 - 12 นาที + 180 วัตต์, 8 - 10 นาที	จานแก้ว Pyrex
เค้กสปันจ์, 475 ก.	600 วัตต์, 7 - 9 นาที	จานแก้ว Pyrex, เส้นผ่าศูนย์กลาง 22 ซม.
มีทโลฟ, 900 ก.	600 วัตต์, 25 - 30 นาที	ถาดอบแก้ว Pyrex* ยาว 28 ซม.

* วางภาชนะบนตะแกรงลวด

การละลายอาหารแช่แข็งด้วยเตาไมโครเวฟเพียง อย่างเดียว

อาหาร	กำลังเตาไมโครเวฟ (วัตต์), เวลาในการปรุงอาหาร (นาที)	หมายเหตุ
เนื้อสัตว์, 500 ก.	โปรแกรม 1, 500 ก. หรือ 180 วัตต์, 8 นาที + 90 วัตต์, 7 - 10 นาที	จานแก้ว Pyrex, เส้นผ่าศูนย์กลาง 24 ซม.

en Table of contents

Important safety information	17	Cleaning agents.....	24
Causes of damage.....	20	Malfunction table	24
Your new appliance	20	Malfunction table.....	25
Control panel.....	20	After-sales service	25
Buttons and display.....	21	E number and FD number.....	25
Cooking compartment.....	21	Technical data.....	26
Switches the appliance on and off	21	Environmentally-friendly disposal.....	26
Switching on.....	21	Automatic programmes	26
Switching off.....	21	Setting a programme.....	26
Before using the appliance for the first time	21	Notes on the automatic programmes.....	27
Setting the clock.....	21	Tested for you in our cooking studio.	28
The microwave	22	Defrosting, heating up and cooking with the microwave.....	28
Notes regarding ovenware.....	22	Microwave tips.....	30
Microwave power settings.....	22	Test dishes in accordance with EN 60705	31
Setting the microwave.....	22	Solo microwave cooking.....	31
1, 2, 3 series of operations	22	Solo microwave defrosting.....	31
Setting a series of operations.....	22		
Memory	23		
Einstellungen in Memory speichern.....	23		
Starting the memory.....	23		
Changing the basic settings	23		
Basic settings.....	23		
Care and cleaning	24		

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

Important safety information

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 may be used by children over the age of 8 years old and by persons with reduced physical, sensory or mental capacity 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 the appliance. Children must not clean the appliance or carry out general

maintenance unless they are at least 8 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.

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.
- Using the appliance for anything other than its intended purpose is dangerous and may cause damage, e.g. heated slippers and grain or cereal pillows may catch fire, even several hours later. The appliance must only be used for the preparation of food and drink.
- 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.

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.

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

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.
- Penetrating moisture may cause an electric shock. Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners.
- A defective appliance may cause electric shock. Never switch on a defective appliance. Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.
- The appliance is a high-voltage appliance. Never remove the casing.

Risk of burns!

- 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.

- 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 yoke when baking or poaching eggs. The skin of foods that have a peel or skin, such as apples, tomatoes, potatoes and sausages, may burst. 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.

Risk of scalding!

- When you open the appliance door, hot steam may escape. Open the appliance door with care. Keep children at a safe distance.
- Water in a hot cooking compartment may create hot

steam. Never pour water into the hot cooking compartment.

- 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.

Risk of injury!

- Scratched glass in the appliance door may develop into a crack. Do not use a glass scraper, or sharp

or abrasive cleaning aids or detergents.

- Unsuitable ovenware may crack. Porcelain or ceramic ovenware can have small perforations in the handles or lids. These perforations conceal a cavity below. Any moisture that penetrates this cavity could cause the ovenware to crack. Only use microwave-safe ovenware.

Causes of damage

Caution!

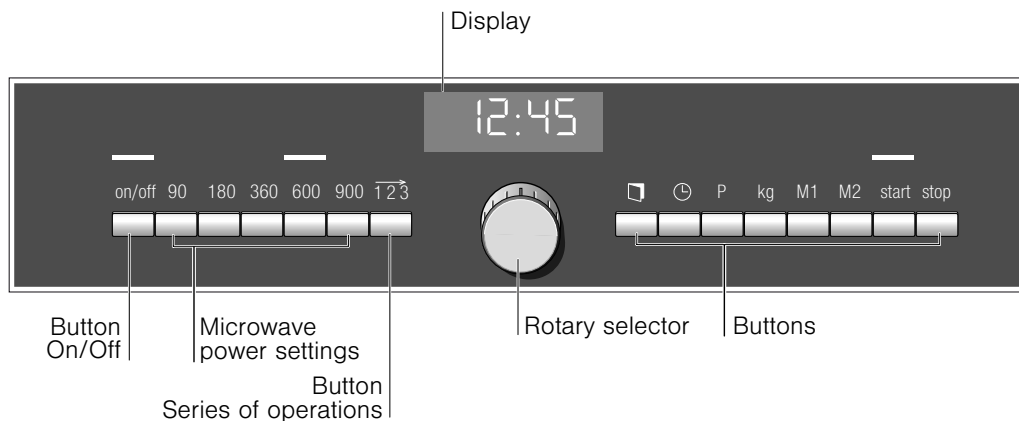
- Heavily soiled seal: If the seal is very dirty, the appliance door will no longer close properly during operation. The fronts of adjacent units could be damaged. Always keep the seal clean.
- Operating the microwave without food: Operating the appliance without food in the cooking compartment may lead to overloading. Never switch on the appliance unless there is food in the cooking compartment. An exception to this rule is a short crockery test (see the section "Microwave, suitable crockery").
- Microwave popcorn: Never set the microwave power too high. Use a power setting no higher than 600 watts. Always place the popcorn bag on a glass plate. The disc may jump if overloaded.

Your new appliance

Use this section to familiarise yourself with your new appliance. The control panel and the individual operating controls are explained.

Control panel

Here is an overview of the control panel. Depending on the appliance model, some details may differ.



Rotary selector

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

After-sales service products

You can obtain suitable care and cleaning agents and other accessories for your domestic appliances from the after-sales service, specialist retailers or (in some countries) online via the e-Shop. Please specify the relevant product number.

Cleaning cloths for stainless steel surfaces	Article no. 311134	Reduces the build-up of dirt. Impregnated with a special oil for perfect maintenance of your appliance's stainless-steel surfaces.
Oven/grill cleaning gel	Article no. 463582	For cleaning the cooking compartment. The gel is odourless.
Microfibre cloth with honeycomb structure	Article no. 460770	Especially suitable for cleaning delicate surfaces, such as glass, glass ceramic, stainless steel or aluminium. The microfibre cloth removes liquid and grease deposits in one go.

Buttons and display

Using the buttons, you can set various functions. You can check the values that you have set in the display.

Button	Use
on/off	Switches the appliance on and off
90	Selects 90 watt microwave power
180	Selects 180 watt microwave power
360	Selects 360 watt microwave power
600	Selects 600 watt microwave power
900	Selects 900 watt microwave power
	Selects a series of operations
	Opens the appliance door
	Opens and closes the Time-setting options menu
P	Selects a programme
kg	Selects the weight
M1/M2	Selects the memory
start	Starts operation
stop	Pausing operation

Notes

- The time-setting option that is active on the display is indicated by the ► arrow pointing to the appropriate symbol. Exception: for the clock, the ⌚ symbol only lights up when you are making changes.
- When you switch on the oven, the lamp in the cooking compartment comes on.

Cooking compartment

Your appliance has a cooling fan.

Cooling fan

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

Notes

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

Switches the appliance on and off

The on/off button allows you to switch the microwave oven on and off.

Switching on

Press the on/off button.
Select the required operating mode.

90, 180, 360, 600 or 900 W button = For a microwave power setting

button = Series of operations

P and kg buttons = Automatic programmes

M1 or M2 button = Memory programme

You can read how to make settings in the individual sections.

Switching off

Press the on/off button.
The appliance switches off and the clock appears in the display.

Before using the appliance for the first time

Here you will find everything you need to do before using the microwave to prepare food for the first time. First read the section on *Safety information*.

Setting the clock

Once the appliance is connected, three zeros and the ►⌚ symbols light up in the display.

Set the clock.

1. Turn the rotary selector to set the current time.

2. Press the ⌚ button.

The time is set.

Hiding the clock

You can hide the clock. You can then only see the clock when the oven is in operation. For more information, please refer to the section *Changing the basic settings*.

Note: In order to reduce the standby energy consumption of your appliance, you can hide the clock. Read about this in the *Changing basic settings* section.

The microwave

Microwaves are converted to heat in foodstuffs. You will find information about ovenware and how to set the microwave.

Note: In the *Tested for you in our cooking studio* section, you will find examples for defrosting, heating and cooking with the microwave oven.

Notes regarding ovenware

Suitable ovenware

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

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

Unsuitable ovenware

Metal ovenware 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 oven walls and the inside of the door. Sparks could destroy the glass on the inside of the door.

Ovenware test

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

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

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

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

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

Microwave power settings

Use the button to set the desired microwave power.

90 W	for defrosting delicate foods
180 W	for defrosting and continued cooking
360 W	for cooking meat and heating delicate foods
600 W	for heating and cooking food
900 watts	for heating liquids

Notes

- When you press a button, the selected power lights up.
- The microwave power can be set to 900 watts for a maximum of 30 minutes. With all other power settings a maximum cooking time of 1 hour 30 minutes is possible.

Setting the microwave

Example: microwave power 360 W, cooking time 17 minutes

1. Press the on/off button.
Your appliance is ready for use.
2. Press the button for the microwave power setting you require.
The display above the power lights up and a suggested cooking time is displayed.
3. Set the cooking time using the rotary selector.
4. Press the start button.

Appliance operation begins. The cooking time starts counting down.

The cooking time has elapsed.

A signal sounds. Microwave operation has finished. Use the on/off button to switch off the appliance. You can stop the audible signal by pressing the ⏸ button.

Opening the appliance door during operation

Operation is suspended. After closing the door, press the start button. Operation will then continue.

Changing the cooking time

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

Changing the microwave power setting

Press the button for the new microwave power setting. Use the rotary selector to set the cooking time and restart.

Pausing operation

Press the stop button to pause operation.
Press the start button to continue operation.

Cancelling operation

Press the stop button twice and use the on/off button to switch off the appliance.

Notes

- When you switch on the appliance with the on/off button, the highest microwave power always appears in the display as a suggestion.
- If you open the appliance door during cooking, the fan may continue running.

1, 2, 3 series of operations

You can use the SeriesOperations function to set up to three different microwave power settings and times and then start.

Ovenware

Always use microwave-safe, heat-resistant ovenware.

Setting a series of operations

1. Press the on/off button.
Your appliance is ready for use.

2. Press the $\vec{123}$ button.
The $\vec{1}$ for the first operation in the series appears on the display.
3. Set the first microwave power setting and cooking time.
4. Press the $\vec{123}$ button.
The $\vec{2}$ for the second operation in the series appears.
5. Set the second microwave power setting and cooking time.
6. Press the $\vec{123}$ button.
The $\vec{3}$ for the third operation in the series appears.

7. Set the third microwave power setting and cooking time.
 8. Press the start button.
- Appliance operation begins. The total cooking time and \rightarrow symbol for the first operation in the series appear in the display.

The cooking time has elapsed

A signal sounds. The series of operations is finished. You can stop the audible signal by pressing the \ominus button.

Changing the setting

Changes can only be made before operation begins. Press the $\overline{123}$ button repeatedly until the number for the series of operations appears. Change the setting.

Opening the appliance door during operation

Operation is suspended. After closing the door, press the start button. Operation will then continue.

Pausing operation

Press the stop button to pause operation.
Press the start button to continue operation.

Cancelling operation

Press the stop button twice and use the on/off button to switch off the appliance.

Memory

The memory gives you the option to store your own settings and call them up again at any time. You have two memories available: "M1" and "M2". The memory is useful if you prepare one dish particularly frequently.

Einstellungen in Memory speichern

1. Taste on/off drücken.
Ihr Gerät ist betriebsbereit.
2. Taste für die gewünschte Mikrowellen-Leistung drücken.
Die Anzeige über der Leistung leuchtet und eine Vorschlagsdauer wird angezeigt.
3. Mit dem Drehwähler die Dauer einstellen.
4. Taste **M1** oder **M2** einige Sekunden lang gedrückt halten, bis ein Signal ertönt.

Die Einstellung ist gespeichert und kann jederzeit gestartet werden.

Saving another setting

Enter and save the new setting. The old settings are overwritten.

Note: The programmes which have been set remain stored even if there is a power cut.

Starting the memory

You can start cooking at any time using the settings saved for your meal.

1. Press the on/off button.
Your appliance is ready for use.
2. **M1** or (button. **M2**
The stored settings are displayed.
3. Press the start button.

The memory setting starts. The \rightarrow cooking time counts down in the display.

Note: Once operation has started, you can no longer change the memory location.

The cooking time has elapsed.

A signal sounds. The memory function has finished. Use the on/off button to switch off the appliance or make new settings. You can stop the audible signal by pressing the \ominus button.

Pausing

Press the STOP button or open the appliance door. Operation is suspended. After closing, press the start button. Operation will then continue.

Changing the basic settings


Your appliance has various basic settings which you can change at any time.




Basic settings

In the table, you will find all the basic settings and options for changing them.

Basic setting	Options	Explanation
$\overline{1}$ / Clock display $\overline{1}$ = on	Clock display $\overline{2}$ = off	Displays the clock
$\overline{2}$ / Signal duration $\overline{2}$ = medium = 2 minutes	$\overline{1}$ = short = 10 seconds $\overline{3}$ = long = 5 minutes	Audible signal after the cooking time has elapsed
$\overline{3}$ / Button tone $\overline{1}$ = on	Button tone $\overline{2}$ = off	Confirmation tone when a button is pressed
$\overline{4}$ / Waiting time $\overline{2}$ = medium = 5 seconds	$\overline{1}$ = short = 2 seconds $\overline{3}$ = long = 10 seconds	Waiting time between two separate steps, after setting

Prerequisite: your appliance is switched off.

1. Press and hold the  button for a few seconds.
The first basic setting appears in the display.
2. You can change the basic setting by turning the rotary selector.

3. Confirm by pressing the  button.
The next basic setting appears in the display. You can go through all of the basic settings with the  button and make changes with the rotary selector.
4. To finish, press and hold the  button for a few seconds.
All settings are applied.

You can change the settings at any time.

Care and cleaning

With careful care and cleaning your microwave oven will retain its looks and remain good order. We will explain here how you should care for and clean your appliance correctly.

Risk of electric shock!

Penetrating moisture may cause an electric shock. Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners.

Risk of burns!

Never clean the appliance immediately after switching off. Let the appliance cool down.

Risk of injury!

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

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 panel which look like streaks, are caused by reflections made by the oven light.
- Enamel is baked on at very high temperatures. This can cause some slight colour variations. This is normal and does not affect their function. The edges of thin trays cannot be completely enamelled. As a result, these edges can be rough. This will not impair the anti-corrosion protection.
- Unpleasant odours, e.g. after fish has been prepared, can be removed very easily. Add a few drops of lemon juice to a cup of water. Place a spoon into the container as well, to prevent delayed boiling. Heat the water for 1 to 2 minutes at maximum microwave power.

Cleaning agents

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

- sharp or abrasive cleaning agents,
- metal or glass scrapers to clean the glass in the appliance door,

- metal or glass scrapers to clean the door seal,
- any coarse scouring pads or cleaning sponges,
- cleaning agents with high concentrations of alcohol.

Wash new sponge cloths thoroughly before use.

Area	Cleaning agents
Appliance front	Hot soapy water: Clean using a dish cloth and then dry with a soft cloth. Do not use glass cleaners or metal or glass scrapers for cleaning.
Stainless steel	Hot soapy water: Clean using a dish cloth and then dry with a soft cloth. Remove flecks of limescale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately. Corrosion can form under such residues. Special stainless steel cleaning agents can be obtained from the after-sales service or from specialist retailers.
Cooking compartment made of stainless steel	Hot soapy water or a vinegar solution: Clean using a dish cloth and then dry with a soft cloth. If the oven is very dirty: use oven cleaner, but only when cooking compartment is cold. It is best to use a stainless-steel sponge. Do not use oven spray or other aggressive oven cleaners or abrasive materials. Scouring pads, rough sponges and pan cleaners are also unsuitable. These scratch the surface. Allow the interior surfaces to dry thoroughly.
Door panels	Glass cleaner: Clean with a dish cloth. Do not use a glass scraper.
Door seal Do not remove.	Hot soapy water: Clean with a dish cloth; do not scrub. Do not use a metal or glass scraper for cleaning.

Malfunction table

Malfunctions often have simple explanations. Please refer to the malfunction table before calling the after-sales service.

If a meal does not turn out exactly as you wanted, refer to the *Tested for you in our cooking studio* section, where you will find plenty of cooking tips and tricks.

Risk of electric shock!


Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out by one of our trained after-sales engineers.

Malfunction table

Problem	Possible cause	Remedy/information
The appliance does not work	Faulty circuit breaker	Look in the fuse box to make sure that the fuse for the appliance is OK.
	Plug not plugged in	Plug in the plug
	Power cut	Check whether the kitchen light is working.
	Incorrect operation	Switch off the circuit breaker in the fuse box. Reconnect the circuit breaker after approx. 10 seconds.
The appliance is not in operation. A cooking time appears in the display.	The start button was not pressed after the setting had been made.	Press the start button or switch off the appliance.
The microwave does not switch on.	The door was not fully closed.	Check whether food remains or foreign material is trapped in the door. Make sure that the sealing surfaces are clean. Check whether the door seal is twisted.
	The start button was not pressed.	Press the start button.
It takes longer than before for the food to heat up.	The microwave power setting is too low.	Select a higher power setting.
	A larger amount than usual has been placed in the appliance.	Double the amount = almost double the time
	The food was colder than usual.	Stir or turn the food during cooking
A signal sounds. The colon in the display flashes.	The appliance is in demonstration mode.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Press the $\vec{123}$ button. 2. Press and hold the P button for three seconds. Demo mode is deactivated.

Error messages

You can take remedial action yourself for some error messages.

Error message	Possible cause	Remedy/Note
The appliance switches off shortly after starting. Error message "H95" appears in the display.	The door is not properly closed.	Open the door again and close it properly, if this does not help, contact the after-sales service.
Error message "E723" appears in the display.	The door is not properly closed.	Open the appliance with the  button and close it again.
Error message "Er1" appears in the display.	The temperature sensor is faulty.	Call the after-sales service.
Error message "Er11" appears in the display. "Button jammed"	The buttons are dirty or the mechanism has jammed.	Press all the buttons several times. Clean the buttons with a dry cloth. Open and close the appliance door. If this does not help, consult the after-sales service.
Error message "Er4" appears in the display.	There is extreme overheating (possibly a fire inside). Microwave power setting too high.	Do not open the door. Disconnect the mains plug or switch off the circuit breaker in the fuse box and allow to cool down.
Error message "Er18" appears in the display.	Technical malfunction.	Call the after-sales service.

After-sales service

Our after-sales service is there for you if your appliance needs to be repaired. We will always find the right solution in order to avoid unnecessary visits from a service technician.

E number and FD number

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

E no.

FD no.

After-sales service 

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

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

To book an engineer visit and product advice

- GB** 0844 8928999
Calls from a BT landline will be charged at up to 3 pence per minute. A call set-up fee of up to 6 pence may apply.
- IE** 01450 2655

Trust the expertise of the manufacturer, and rest assured that the repair will be carried out by trained service technicians using original spare parts for your domestic appliance.

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

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

Technical data

Power supply	230 V, 50 Hz
Maximum total connected load	1220 W
Microwave power setting	900 W (IEC 60705)

Microwave frequency	2,450 MHz
Fuse	min. 10 A
Dimensions (HxWxD)	
- appliance	382 mm x 595 mm x 320 mm
- cooking compartment	220 x 350 x 270 mm
VDE approved	yes
CE mark	yes

Environmentally-friendly disposal

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.



This appliance complies with European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). The directive gives a framework for the collection and recycling of old appliances, which is valid across the EU.

Automatic programmes

You can use the automatic programmes to defrost food with the greatest of ease and prepare dishes quickly and easily. You select the programme and enter the weight of your food. The automatic programme makes the optimum setting. You can select from 7 programmes.

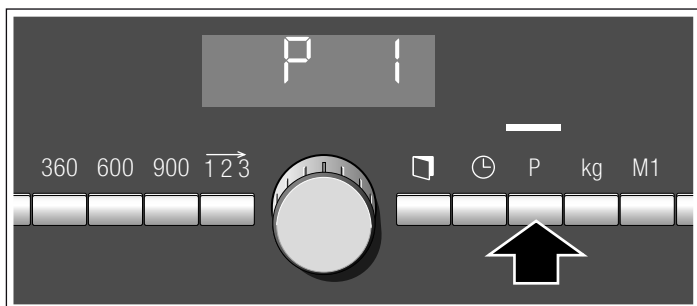
Setting a programme

Once you have selected a programme, set the oven as follows.

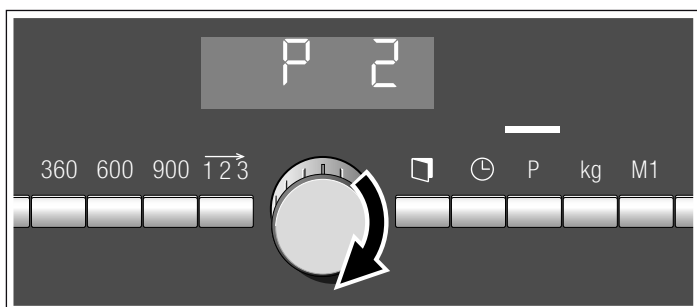
Example in the picture: programme 2 with a weight of 1 kilogramme.

1. Press the on/off button.
Your appliance is ready for use.

2. Press the **P** button.
The first programme number appears in the display.



3. Select the programme number with the rotary selector.



4. Press the **kg** button.

The display shows 0.50 kilogrammes as the suggested weight.



5. Turn the rotary selector to set the weight.



6. Press the start button.

The programme starts. The $I \rightarrow I$ cooking time counts down in the display.

The programme has ended

A signal sounds. The programme has finished, the appliance stops heating. Use the on/off button to switch off the appliance or make new settings.

Cancelling the programme

Press the stop button twice or use the on/off button to switch off the appliance.

Changing the programme

Once you have started the programme, the programme number and weight cannot be changed.

Changing the cooking time

With automatic programmes, you cannot change the cooking time.

Notes on the automatic 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.
- For the programmes, always use microwave-proof cookware, e.g. made of glass or ceramic. Observe the accessories tips in the programme table.
- Place the food in the cold appliance.
- It is not possible to set a weight outside the weight range.
- With many dishes, a signal sounds after a certain time. Turn or stir the food.
- A table of suitable types of food with appropriate weight ranges and the accessories required can be found in the section after the notes.

Defrosting

Notes

- As far as possible, freeze and store food flat and in portion-sized quantities at -18 °C.
- Place the frozen food on a flat dish, e.g. a glass or porcelain plate.
- After defrosting in the appliance, leave the food to continue defrosting for a further 10 to 30 minutes until it reaches an even temperature.
- Liquid will be produced when meat, poultry or fish is defrosted. 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.
- Place beef, lamb and pork on the cookware fatty-side down first.
- Bread should only be defrosted in the required amounts, as it quickly becomes stale.

- After turning, remove any minced meat that has already defrosted.
- Whole poultry should be placed in the cookware breast-side down and poultry portions skin-side down.

Potatoes

Notes

- Boiled potatoes: cut into equal sized pieces. Add a little salt and 2 tablespoons of water for every 100 g of potatoes.
- Potatoes boiled in their skins: use potatoes of equal size. Wash the potatoes and prick the skin several times. Place the wet potatoes in a dish. Do not add water.

Rice

Notes

- Rice foams a lot during cooking. Therefore, use a high-sided dish with a lid. Enter the uncooked weight (without liquid). Add two to two and a half times the amount of liquid to the rice.
- Do not use boil-in-the-bag rice.

Vegetables

Notes

- Fresh vegetables: cut into pieces of equal size. Add 2 tablespoons of water for every 100 g vegetables.
- Frozen vegetables: this programme is only suitable for blanched, not pre-cooked vegetables. It is not suitable for frozen vegetables in cream sauce. Add 1 to 2 tablespoons of water per 100 g. Do not add water to spinach or red cabbage.

Resting times

Some dishes need to rest in the oven after the programme has ended.

Dish	Resting time
Vegetables	approx. 5 minutes
Potatoes	approx. 5 minutes. First pour off the remaining water.
Rice	5 to 10 minutes

Programme table

Progr. no.	Suitable food	Weight range in kg	Cookware
Defrost			
P1	Meat and poultry - Joints - Flat pieces of meat - Mince - Chicken, poulard, duck	0.2 - 2.0 kg	Shallow cookware without lid
P2	Fish: whole fish, fish fillet, fish cutlet	0.1 - 1.0 kg	Shallow cookware without lid
P3	Bread and cake* Bread, whole, round or long, bread in slices, sponge cake, yeast cake, fruit flan	0.2 - 1.5 kg	Shallow cookware without lid
Cooking			
P4	Potatoes Boiled potatoes, potatoes boiled in their skins	0.2 - 1.0 kg	Dish with lid
P5	Rice	0.05 - 0.3 kg	High-sided dish with lid
P6	Fresh vegetables Cauliflower, broccoli, carrots, kohlrabi, leeks, peppers, courgettes	0.15 - 1.0 kg	Dish with lid
P7	Frozen vegetables Cauliflower, broccoli, carrots, kohlrabi, red cabbage, spinach	0.15 - 1.0 kg	Dish with lid

Observe the signals for stirring and turning.

* Cream cakes, buttercream cakes, cakes with frosting, icing or gelatine are unsuitable.

Tested for you in our cooking studio.

Here you will find a selection of recipes and the ideal settings for them. We show you which microwave power setting is best for your dish and there are tips about cookware and preparation.

Notes

- The values in the table always apply to food placed into the cooking compartment when it is cold and empty. Only preheat the appliance if the table specifies that you should do so.
- The times specified in the tables are only guidelines. They depend on the quality and consistency of the food.
- Additional accessories may be obtained from specialist retailers or from the after-sales service.
- Always use an oven cloth or oven gloves when taking accessories or cookware out of the cooking compartment.

Defrosting, heating up and cooking with the microwave

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

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

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

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

Stir or turn the food several times during the heating time. Check the temperature.

Defrosting

Notes

- Place the frozen food in an open container on the cooking compartment floor.
- Turn or stir the food once or twice during the defrosting time. Large pieces of food should be turned several times.
- Liquid will be produced when meat, poultry or fish is defrosted. 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.
- Leave defrosted items to stand at room temperature for a further 10 to 30 minutes so that the temperature can even out. The giblets can be removed from poultry at this point.

Defrosting	Weight	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Notes
Meat, whole pieces of beef, veal or pork (on the bone or boned)	800 g	180 W, 15 mins + 90 W, 15-25 mins	Turn several times
	1 kg	180 W, 20 mins + 90 W, 20-30 mins	
	1.5 kg	180 W, 25 mins + 90 W, 25-30 mins	
Meat in pieces or slices of beef, veal or pork	200 g	180 W, 5-8 mins + 90 W, 5-10 mins	Separate the defrosted parts when turning
	500 g	180 W, 8-11 mins + 90 W, 10-15 mins	
	800 g	180 W, 12-15 mins + 90 W, 15-20 mins	
Minced meat, mixed	200 g	90 W, 10-15 mins	Turn several times, remove meat which has already defrosted
	500 g	180 W, 5 mins + 90 W, 10-15 mins	
	800 g	180 W, 10 mins + 90 W, 15-20 mins	
Poultry or poultry portions	600 g	180 W, 8 mins + 90 W, 10-15 mins	Turn several times
	1.2 kg	180 W, 15 mins + 90 W, 20-25 mins	
Fish fillet, fish steak or slices	400 g	180 W, 5 mins + 90 W, 10-15 mins	Separate defrosted parts.
Whole fish	300 g	180 W, 3 mins + 90 W, 10-15 mins	Turn during defrosting.
	600 g	180 W, 8 mins + 90 W, 15-20 mins	
Vegetables, e.g. peas	300 g	180 W, 10-15 mins	
Fruit, e.g. raspberries	300 g	180 W, 6-9 mins	Stir carefully during defrosting and separate any defrosted parts.
	500 g	180 W, 8 mins + 90 W, 5-10 mins	
Butter, defrosting	125 g	180 W, 1 min + 90 W, 1-2 mins	Remove all packaging.
	250 g	180 W, 1 min + 90 W, 2-4 mins	
Loaf of bread	500 g	180 W, 8 mins + 90 W, 5-10 mins	Turn during defrosting.
	1 kg	180 W, 12 mins + 90 W, 10-20 mins	
Cakes, dry, e.g. sponge cake	500 g	90 W, 10-15 mins	Only for cakes without icing, cream or crème pâtissière, separate the pieces of cake.
	750 g	180 W, 5 mins + 90 W, 10-15 mins	
Cakes, moist, e.g. fruit flan, cheese-cake	500 g	180 W, 5 mins + 90 W, 15-20 mins	Only for cakes without icing, cream or gelatine
	750 g	180 W, 7 mins + 90 W, 15-20 mins	

Defrosting, heating up or cooking frozen food

Notes

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

different components of the meal may not require the same amount of time to heat up .

- Food which lies flat will cook more quickly than food which is piled high. You should therefore distribute the food so that it

Heating food	Weight	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Notes
Vegetables, 1 portion	150 g	600 W, 2-3 mins	-
Vegetables, 2 portions	300 g	600 W, 3-5 mins	-

Cooking food

Notes

- Food which lies flat will cook more quickly than food which is piled high. You should therefore distribute the food so that it is as flat as possible in the ovenware. Different foodstuffs should not be placed in layers on top of one another.
- Cook the food in ovenware with a lid. If you do not have a suitable lid for your ovenware, use a plate or special microwave foil.

- This will help the food retain its own distinct taste, so it will require less seasoning.
- After cooking, allow the food to stand for a further 2 to 5 minutes so that it can achieve an even temperature.
- Always use an oven cloth or oven gloves when removing plates from the oven.

Cooking food	Weight	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Notes
Whole chicken, fresh, no giblets	1.2 kg	600 W, 25-30 mins	Turn halfway through the cooking time
Fish fillet, fresh	400 g	600 W, 7-12 mins	-
Meat loaf	750 g	600 W, 25-30 mins	Add 6 tbsp water.
Fresh vegetables	250 g	600 W, 5-10 mins	Cut vegetables into pieces of equal size; Add 1 to 2 tbsp water per 100 g of vegetables; Stir during cooking
	500 g	600 W, 10-15 mins	
Potatoes	250 g	600 W, 8-10 mins	Cut the potatoes into pieces of equal size; Add 1 to 2 tbsp water for every 100 g; Stir during cooking
	500 g	600 W, 10-15 mins	
	750 g	600 W, 15-22 mins	
Rice	125 g	600 W, 4-6 mins + 180 W, 14-16 mins	Add double the amount of liquid
	250 g	600 W, 6-8 mins + 180 W, 14-16 mins	
Sweet foods, e.g. blancmange (instant)	500 ml	600 W, 5-7 mins	Stir the blancmange thoroughly 2 to 3 times during cooking using an egg whisk.
Fruit, compote	500 g	600 W, 9-12 mins	-

Microwave tips

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

is as flat as possible in the ovenware. Different foodstuffs should not be placed in layers on top of one another.

- Always cover the food. If you do not have a suitable cover for your ovenware, use a plate or special microwave foil.
- Stir or turn the food 2 or 3 times during cooking.
- After heating, allow the food to stand for a further 2 to 5 minutes so that it can achieve an even temperature.

- Always use an oven cloth or oven gloves when removing plates from the oven.
- This will help the food retain its own distinct taste, so it will require less seasoning.

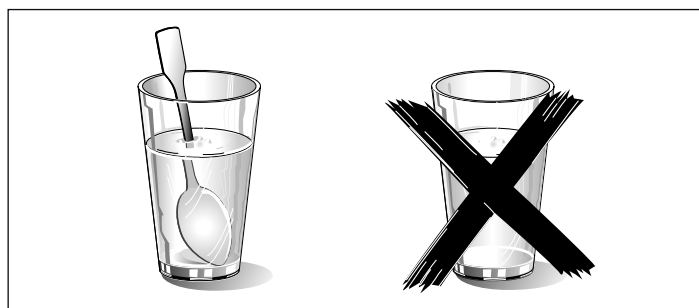
Note: Place the ovenware on the cooking compartment floor.

Defrosting, heating up or cooking frozen food	Weight	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Notes
Menu, plated meal, ready meal (2-3 items)	300-400 g	600 W, 8-13 mins	
Soup	400 g	600 W, 8-12 mins	
Stew	500 g	600 W, 10-15 mins	
Slices or pieces of meat in sauce, e.g. goulash	500 g	600 W, 10-15 mins	Separate the pieces of meat when stirring
Fish, e.g. fillets	400 g	600 W, 10-15 mins	possibly add water, lemon juice or wine
Bakes, e.g. lasagne, cannelloni	450 g	600 W, 10-15 mins	Use the wire rack to place the cookware on.
Side dishes, e.g. rice, pasta	250 g	600 W, 3-7 mins	Add a little liquid
	500 g	600 W, 8-12 mins	
Vegetables, e.g. peas, broccoli, carrots	300 g	600 W, 7-11 mins	Add sufficient water to cover base of ovenware
	600 g	600 W, 14-17 mins	
Creamed spinach	450 g	600 W, 10-15 mins	Cook without additional water

Heating food

Risk of scalding!

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



Caution!

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

Notes

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

Note: Place the ovenware on the cooking compartment floor.

Heating food	Weight	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Notes
Menu, plated meal, ready meal (2-3 components)		600 W, 5-8 mins	-
Drinks	125 ml	900 W, ½-1 mins	Place a spoon in the glass; do not overheat alcoholic drinks; check occasionally while heating
	200 ml	900 W, 1-2 mins	
	500 ml	900 W, 3-4 mins	
Baby food, e.g. baby bottle	50 ml	360 W, approx. ½ min	Bottles without teat or lid; shake or stir well after heating and ensure that you check the temperature
	100 ml	360 W, ½-1 mins	
	200 ml	360 W, 1-2 mins	
Soup 1 cup	175 g each	600 W, 1-2 mins	-
Soup, 2 cups	350 g each	600 W, 2-3 mins	-
Meat in sauce	500 g	600 W, 7-10 mins	Separate the slices of meat
Stew	400 g	600 W, 5-7 mins	-
	800 g	600 W, 7-8 mins	-

Test dishes in accordance with EN 60705

The quality and correct operation of microwave appliances are tested by testing institutes using these dishes.

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

Solo microwave cooking

Dish	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Note
Custard, 1,000 g	600 W, 11-12 mins + 180 W, 8-10 mins	Pyrex dish
Sponge, 475 g	600 W, 7-9 mins	Pyrex dish, dia. 22 cm.
Meat loaf, 900 g	600 W, 25-30 mins	Pyrex loaf dish*, 28 cm long

* Use the wire rack to place the cookware on.

Solo microwave defrosting

Dish	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Note
Meat, 500 g	Programme 1, 500 g or 180 W, 8 mins + 90 W, 7-10 mins	Pyrex dish, dia. 24 cm

Siemens-Electrogeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
Germany



9000917936 (02) 930801