

[en] Instruction manual .....2  
[th] คำแนะนำวิธีใช้ .....17



HF24G564TH

**Microwave**  
**เตาไมโครเวฟ**

**SIEMENS**

## en Table of contents

<b>Important safety information</b> .....	2	<b>After-sales service</b> .....	10
Causes of damage .....	4	E number and FD number .....	10
<b>Installation and connection</b> .....	5	Technical data .....	11
<b>The control panel</b> .....	5	Environmentally-friendly disposal .....	11
Rotary selector .....	5	<b>Automatic programmes</b> .....	11
Types of heating .....	5	Setting a programme .....	11
Accessories .....	5	Defrosting using the automatic programmes .....	12
<b>Before using the appliance for the first time</b> .....	6	Cooking with the automatic programmes .....	12
Setting the clock .....	6	Combi-cooking programme .....	12
Heating up the cooking compartment .....	6	<b>Tested for you in our cooking studio</b> .....	12
<b>The microwave</b> .....	6	Information regarding the tables .....	12
Notes regarding ovenware .....	6	Defrost .....	12
Microwave power settings .....	7	Defrosting, heating up or cooking frozen food .....	13
Setting the microwave .....	7	Heating food .....	14
Cooling fan .....	7	Cooking food .....	14
<b>Grilling</b> .....	7	Microwave tips .....	15
Setting the grill .....	7	Tips for grilling .....	15
<b>Combined microwave and grill</b> .....	8	Combined grill and microwave .....	15
Setting the microwave and grill .....	8	<b>Test dishes in accordance with EN 60705</b> .....	16
<b>Memory</b> .....	8	Cooking and defrosting with the microwave .....	16
Saving memory settings .....	8		
Starting the memory .....	9		
<b>Changing the signal duration</b> .....	9		
<b>Care and cleaning</b> .....	9		
Cleaning agents .....	9		
<b>Malfunction table</b> .....	10		

Additional information on products, accessories, replacement parts and services can be found at [www.siemens-home.bsh-group.com](http://www.siemens-home.bsh-group.com) and in the online shop [www.siemens-home.bsh-group.com/eshops](http://www.siemens-home.bsh-group.com/eshops)

## Important safety information

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

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

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

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

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

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

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

Children must not play with, on, or around the appliance. Children must not clean the appliance or carry out general maintenance unless they are at least 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.

Always insert the accessories into the cooking compartment correctly. See "Description of accessories in the instruction manual.

## **Risk of fire!**

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

## **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.
- Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners, which can result in an electric shock.
- Penetrating moisture may cause electric shock. Never subject the appliance to intense heat or humidity. Only use this appliance indoors.
- A defective appliance may cause electric shock. Never switch on a defective appliance. Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.
- The appliance is a high-voltage appliance. Never remove the casing.

## **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.

- 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.

### **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, sharp or abrasive cleaning aids or detergents.
- Unsuitable ovenware may crack. Porcelain or ceramic ovenware can have small perforations in the handles or lids. These perforations conceal a cavity below. Any moisture that penetrates this cavity could

cause the ovenware to crack. Only use microwave-safe ovenware.

- If using the appliance in microwave mode only, placing cookware and containers made of metal inside the appliance may cause sparks when the appliance is operating. This will damage the appliance. Never use metal containers when using the appliance in microwave mode only. Use only microwave-safe cookware or, alternatively, the microwave in combination with a type of heating.

### **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.
- Liquid that has boiled over must not be allowed to run through the turntable drive into the interior of the appliance. Monitor the cooking process. Choose a shorter cooking time initially, and increase the cooking time as required.
- Never use the microwave oven without the turntable.
- Creation of sparks: Metal - e.g. a spoon in a glass - must be kept at least 2 cm from the oven walls and the inside of the door. Sparks could irreparably damage the glass on the inside of the door.
- Foil containers: Do not use foil containers in the appliance. They damage the appliance by producing sparks.
- Cooling with the appliance door open: Only leave the cooking compartment to cool with the door closed. Do not trap anything in the appliance door. Even if the door is only slightly ajar, the fronts of adjacent units may be damaged over time.
- Condensation in the cooking compartment: Condensation may appear on the door window, interior walls and floor. This is normal and does not adversely affect microwave operation. To prevent corrosion, wipe off the condensation every time you cook.



# Installation and connection

This appliance is intended for domestic use only.

This appliance is only intended to be fully fitted in a kitchen.

Please observe the special installation instructions.

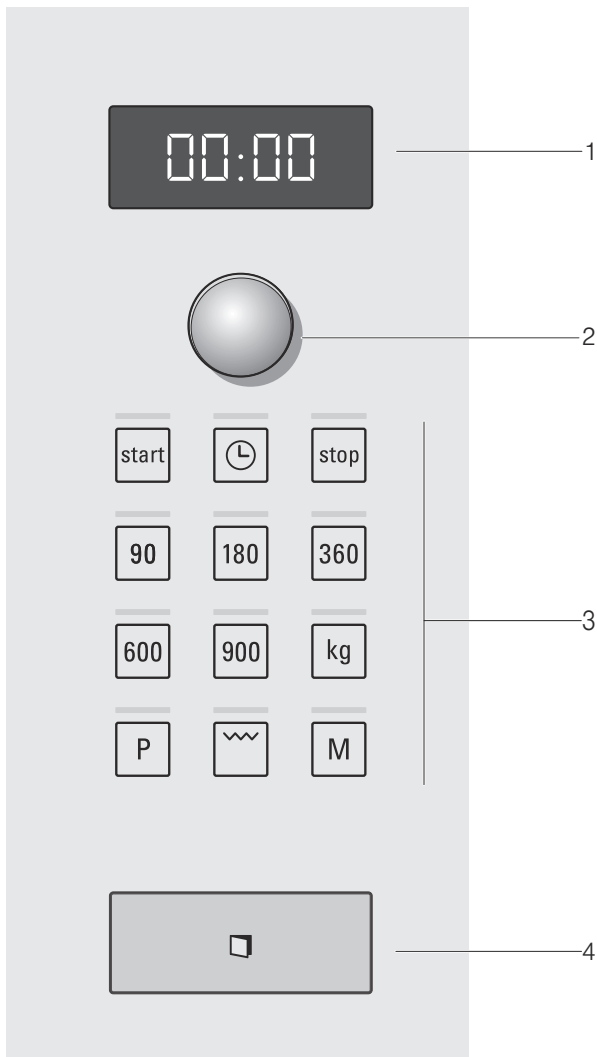
The appliance is fitted with a plug and must only be connected to a properly-installed earthed socket. The fuse protection must be rated at 10 amperes (L or B circuit breakers). The mains voltage must correspond to the voltage specified on the rating plate.

The socket must be installed and the power cable replaced by a qualified electrician only. If the plug is no longer accessible following installation, an all-pin disconnecting device must be present on the installation side, with a contact gap of at least 3 mm.

Multiple plugs, plug bars and extension leads must not be used. Overloading can result in a risk of fire.

## The control panel

Here, you will see an overview of the control panel. Depending on the appliance model, individual details may differ.



1	<b>Display</b> for clock and cooking time
2	<b>Rotary selector</b> for setting the time and cooking time or for setting automatic programmes
3	<b>Buttons</b>
4	<b>Door opener</b>

Buttons	Use
	Starts operation

Buttons	Use
	Sets the clock
	Stops operation
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 the kilograms for the programmes
	Selects automatic programmes
	Selects the grill
	Selects the memory

### Rotary selector

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

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

### Types of heating

#### Microwaves

Microwaves are converted to heat inside food. The microwave is ideal for rapid defrosting, heating up, melting and cooking.

#### Microwave power settings

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

#### Grill

You can use this to grill or cook bakes "au gratin".

#### Combined grill and microwave

This involves simultaneous operation of the grill and the microwave. The combined operation is particularly suitable for cooking bakes and gratins. The food becomes crispy and brown. It is much quicker and saves energy.

### Accessories

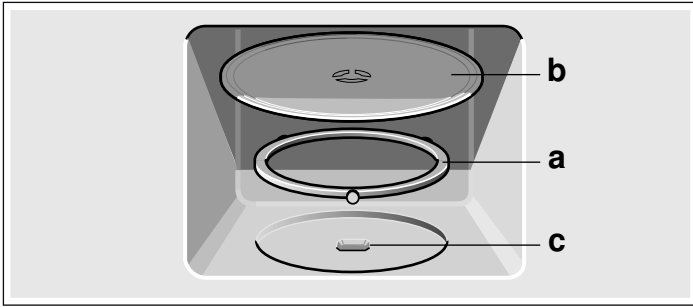
#### Caution!

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

## The turntable

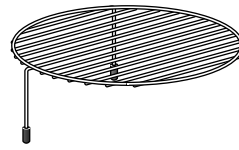
### How to fit the turntable:

1. Place the turntable ring **a** in the recess in the cooking compartment.
2. Let the turntable **b** slot in place in the drive **c** in the centre of the cooking compartment floor.



**Note:** Do not use the appliance if the turntable is not in place. Ensure that it is properly slotted into place. The turntable can turn clockwise or anti-clockwise.

### Wire rack



Wire rack for grilling, e.g. steaks, sausages or for toasting bread, or as a surface, e.g. for shallow dishes.

**Note:** Place the wire rack on the turntable.

### Special accessories

You can purchase special accessories from the after-sales service or specialist retailers. Please specify the HZ number. You will find a comprehensive range of products in our brochures and on the Internet. The availability of special accessories and whether it is possible to order them online may vary depending on your country. Please see the sales brochures for more details.

---

Steamer ovenware

HZ 86 D 000



---

## 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

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



1. Press the  button.  
12:00h appears in the display and the indicator lamp above the  button lights up.

2. Set the clock using the rotary selector.

3. Press the  button again.

The current time is set.

### Hiding the clock

Press the  button and then press the  button.

The display is blank.

### Resetting the clock

Press the  button.


The time 12:00. appears in the display. Then make the settings as described in steps 2 and 3.


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

Set as described in point 1 to 3.


### Heating up the cooking compartment

To get rid of the new appliance smell, heat up the cooking compartment when it is empty, the door is closed and with the turntable inserted, for 10 minutes.

1. Press the  button.

10:00 min appears in the display and the indicator lamp above the  button lights up.

2. Press the  button.

A signal sounds once the time has elapsed. Press the  button or open the appliance door.

## The microwave

Microwaves are converted to heat in foodstuffs.


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

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, melting and cooking with the microwave oven.

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

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

1. Press the 900 W button.
2. Set 1:30 minutes using the rotary selector.
3. Press the  button.

After 1 minute 30 seconds, an audible signal sounds. The water for the tea is hot.

As you are drinking your tea, please take time to read again the safety precautions that can be found at the front of the instruction manual. This is very important.

### 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

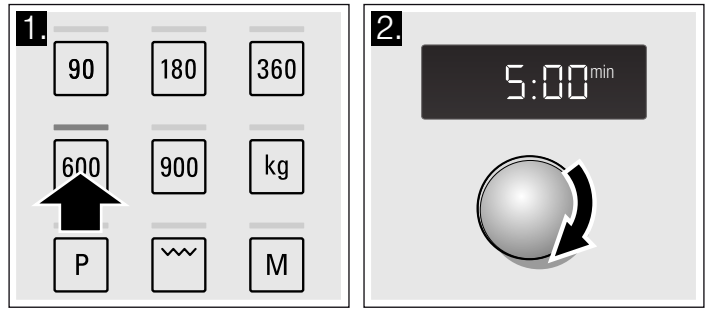
Microwave power setting	Suitable for
90 W	Defrosting delicate foods
180 W	Defrosting and continued cooking
360 W	Cooking meat and heating delicate foods
600 W	Heating and cooking food
900 W	Heating liquids

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

## Setting the microwave

Example: microwave power 600 watts, 5 minutes

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



3. Press the  button.

The cooking time counts down in the display.

### The cooking time has elapsed

An audible signal sounds. Open the appliance door or press . The clock reappears.

### Changing the cooking time

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

### Pausing

Press the  button once or open the appliance door. Operation is suspended. The display above the  button flashes. After closing the door, press the  button again.

### Cancelling operation

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

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

## Cooling fan

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

### Notes

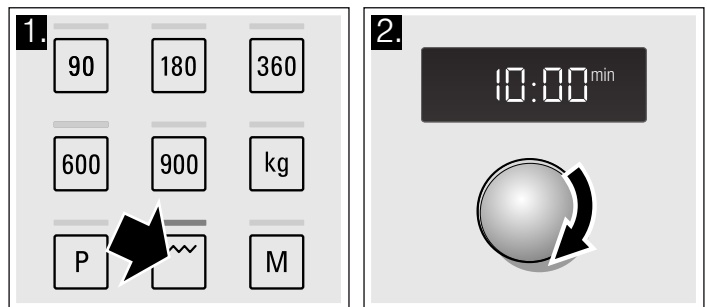
- The cooking compartment remains cold during microwave operation. The cooling fan will still switch on. The fan may run on even when microwave operation has ended.
- Condensation may appear on the door window, interior walls and floor. This is normal and does not adversely affect microwave operation.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

## Grilling

A powerful grill ensures an intensive surface heat and even browning of the food.

### Setting the grill

1. Press the  button. The indicator light above the button lights up and 10:00 min appears in the display.
2. Set the cooking time using the rotary selector.



3. Press the  button.

The cooking time counts down in the display.




### The cooking time has elapsed

An audible signal sounds. Open the appliance door or press . The clock reappears.

## Changing the cooking time

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



## Pausing

Press the  button once or open the appliance door. Operation is suspended. The display above the  button flashes. After closing the door, press the  button again.

## Correction

You may correct a set cooking time at any time.

## Cancelling operation


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

# Combined microwave and grill

You can set the grill and the microwave at the same time. The food becomes crispy and brown. It is much quicker and saves energy.

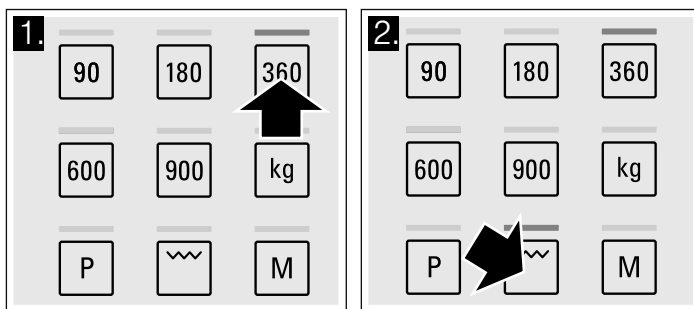
You can select any microwave power setting. Exception: 900 and 600 watt.

## Setting the microwave and grill

Example: 360 W,  Grill, 5 minutes

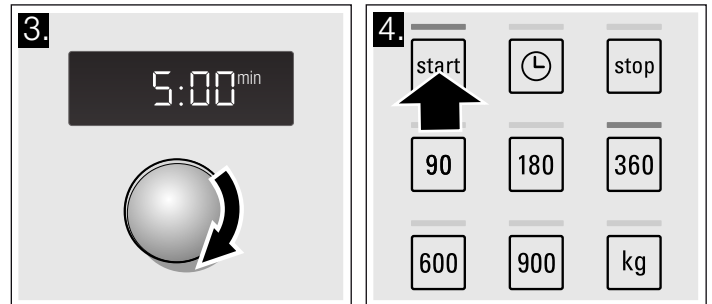
1. Press the required microwave power setting. The indicator light above the button lights up and **1:00** minutes appears in the display.

2. Press the  Grill button.




3. Set a cooking time using the rotary selector.

4. Press the  button.



The cooking time counts down in the display.




## The cooking time has elapsed

An audible signal sounds. Open the appliance door or press the  button. The clock reappears.



## Changing the cooking time

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

## Pausing

Press the  button once or open the appliance door. Operation is suspended. The display above the  button flashes. After closing the door, press the  button again.

## Cancelling operation

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

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

# Memory

You can save the settings for a dish in the memory and call it up again at any time.

The memory is useful for if you frequently prepare a specific dish.

## Saving memory settings

Example: 360 W, 25 minutes

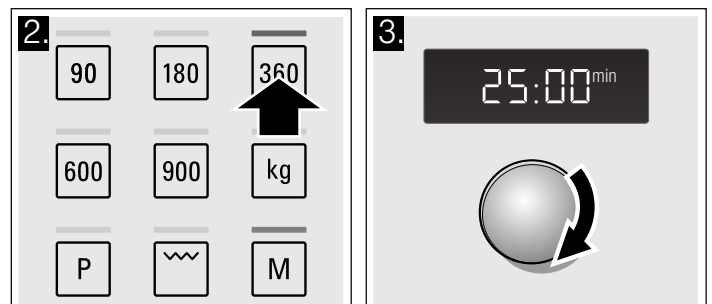
1. Press the  button.

The indicator light above the button lights up.

2. Press the required microwave power setting.

The indicator light above the button lights up and 1:00 min appears in the display.

3. Set the cooking time using the rotary selector.



4. Confirm by pressing the  button.

The clock reappears. The setting is saved.

## Notes

■ You can also store grill only or grill combined with microwave.



- You cannot save several microwave power settings one after the other.
- You cannot save automatic programmes.
- You can save the memory settings and start the appliance immediately. When finishing, instead of pressing **[M]**, press **[start]**.
- **Saving a new setting in the memory:** press the **[M]** button. The old settings appear. Save the new programme as described in steps 1 to 4.

## Starting the memory

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

1. Press the **[M]** button.  
The saved settings are displayed.

2. Press the **[start]** button.

The cooking time counts down in the display.

### The cooking time has elapsed

An audible signal sounds. Open the appliance door or press **[stop]**. The clock reappears.

### Pausing

Press the **[stop]** button once or open the appliance door. Operation is suspended. The display above the **[start]** button flashes. After closing the door, press the **[start]** button again.

### Cancelling operation

Press the **[stop]** button twice or open the door and press the **[stop]** button once.

## Changing the signal duration

You will hear an audible signal when the appliance is switched off. You can change the duration of the signal.

To do so, press the **[start]** button for approx. 6 seconds.

The new signal duration is adopted.  
The clock reappears.

The following are possible:  
Short signal duration - 3 tones  
Long signal duration - 30 tones.

## 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 short circuit!

Never use high-pressure cleaners or steam cleaners to clean the oven.

### ⚠ Risk of burns!

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

### ⚠ Risk of electric shock!

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

Surfaces are different, and damage caused by using the wrong cleaning agent can be avoided by observing the information in the table below.

### Do not use

- sharp or abrasive cleaning agents.  
The surface could be damaged. If such a substance comes into contact with the front of the appliance, wash it off immediately with water.
- metal or glass scrapers to clean the glass in the appliance door.
- metal or glass scrapers for cleaning the seal.
- hard scouring pads or cleaning sponges.  
Wash new sponge cloths thoroughly before use.
- cleaning agents with high concentrations of alcohol.

## Cleaning agents

### Caution!

Before cleaning, unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Clean the outside of the appliance and the cooking compartment with a damp cloth and mild detergent. Dry with a clean cloth.

Area	Cleaning agents
Appliance front	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and dry with a soft cloth. Do not use glass cleaners or metal or glass scrapers for cleaning.
Appliance front with stainless steel	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and 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 shops. Do not use glass cleaners or metal or glass scrapers for cleaning.
Cooking compartment made of stainless steel	Hot soapy water or a vinegar solution: Clean with a dish cloth and dry with a soft cloth. If the oven is very dirty: use oven cleaner, but only when 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 items scratch the surface. Allow the interior surfaces to dry thoroughly.
Recess in cooking compartment	Damp cloth: Ensure that no water seeps through the turntable drive into the appliance interior.
Turntable and turntable ring	Hot soapy water: When putting the turntable back in place, make sure it slots in correctly.
Wire rack	Hot soapy water: Clean using stainless steel cleaning agent or in the dishwasher.









Area	Cleaning agents
Door panels	Glass cleaner: Clean with a dish cloth. Do not use a glass scraper.
Seal	Hot soapy water: Clean with a dish cloth, do not scour. 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.

### Troubleshooting

Error message	Possible cause	Remedy/note
The appliance does not work	The plug is not plugged in.	Plug the plug in
	Power failure	Check whether the kitchen light works.
	Faulty circuit breaker	Look in the fuse box to make sure that the circuit breaker for the appliance is in working order.
	Faulty operation	Switch off the circuit breaker in the fuse box. Switch it back on after approx. 10 seconds.
Three zeros light up in the display.	Power failure	Reset the time.
The appliance is not in operation. A cooking time appears in the display.	The rotary selector was actuated accidentally.	Press the  button.
	The  button was not pressed after setting.	Press the  button or cancel the setting with the  button.
The microwave does not work.	The door was not fully closed.	Check whether food residue or debris is trapped in the door.
	The  button was not pressed.	Press the  button.
It takes longer than before for the food to heat up	The microwave power level setting was too low.	Select a higher microwave power setting.
	A larger amount of food than usual has been placed in the appliance.	Double the amount – double the time.
	The food was colder than usual.	Stir or turn the food during cooking.
The turntable makes a scratching or grinding noise.	Dirt or debris in the area around the turntable drive.	Clean the roller ring and the recess in the cooking compartment.
Microwave operation has been cancelled for no apparent reason.	The microwave has a fault.	If this fault occurs repeatedly, please call the after-sales service.
"M" appears in the display.	The appliance is in demo mode.	Press and hold the  button and the  button for approx. 7 seconds. Demo mode is deactivated.

## 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.

### Risk of electric shock!

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

You can take remedial action yourself for some error messages.

E no.

FD no.

After-sales service 

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

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

### To book an engineer visit and product advice

- GB** 0344 892 8999  
Calls charged at local or mobile rate.
- IE** 01450 2655  
0.03 € per minute at peak. Off peak 0.0088 € per minute.

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

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

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

### Technical data

Input voltage	220-230 V, 50 Hz
Power consumption	1450 W
Maximum output power	900 W

Grill power	1200 W
Microwave frequency	2450 MHz
Fuse	10 A
Dimensions (HxWxD)	
- appliance	382 x 594 x 388 mm
- cooking compartment	208 x 328 x 369 mm
VDE approved	yes
CE mark	yes

### 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.

## Automatic programmes

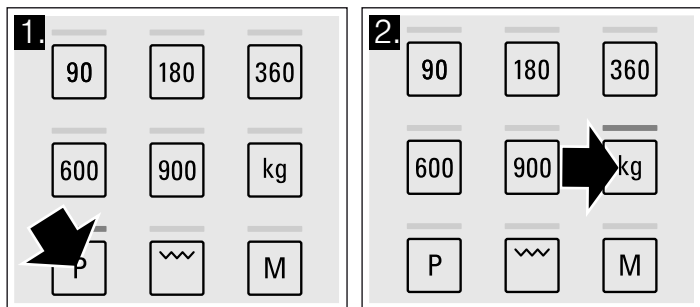
The automatic programmes enable you to prepare food very easily. You select the programme and enter the weight of your food. The automatic programme makes the optimum setting.

**Note:** You can choose from 8 programmes.

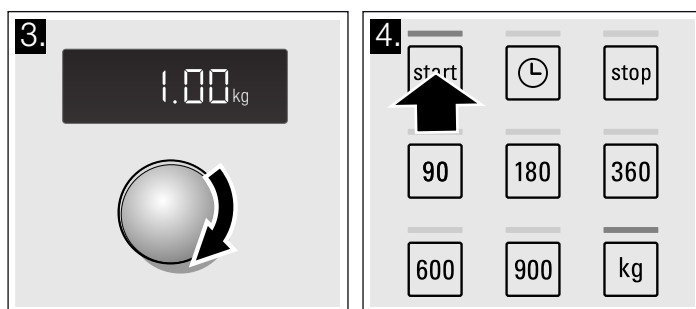
### Setting a programme

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

- Press the **[P]** button repeatedly until the required programme number appears.  
The indicator light above the button lights up.
- Press the **[kg]** button.  
The indicator light above the button lights up and a suggested weight appears.



- Turn the rotary selector to specify the weight of the dish.
- Press the **[start]** button.



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

### The cooking time has elapsed

An audible signal sounds. Open the appliance door or press **[stop]**. The clock reappears.

### Correction

Press the **[stop]** button twice and reset.

### Pausing

Press the **[stop]** button once or open the appliance door. Operation is suspended. The display above the **[start]** button flashes. After closing the door, press the **[start]** button again.

### Cancelling operation

Press the **[stop]** button twice or open the door and press the **[stop]** button once.

### Notes

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

## Defrosting using the automatic programmes

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

### Notes

#### ■ Preparing food

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

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

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

#### ■ Ovenware

Place the food in a microwaveable shallow dish, e.g. a china or glass plate, but do not cover.

#### ■ Resting time

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

After this time, you can continue to prepare the food, even though thick pieces of meat may still be frozen in the middle. The giblets can be removed from poultry at this point.

#### ■ Signal

For some programmes, a signal sounds after a certain time. Open the appliance door and separate the food out or turn the meat or poultry. Close the door and press the Start button.

Programme no.		Weight range in kg
	<b>Defrost</b>	
P 01	Minced meat	0.20 - 1.00
P 02	Pieces of meat	0.20 - 1.00
P 03	Chicken, chicken pieces	0.40 - 1.80
P 04	Bread	0.20 - 1.00

## Cooking with the automatic programmes

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

### Notes

#### ■ Ovenware

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

#### ■ Preparing food

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

#### Rice:

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

#### Potatoes:

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

#### Fresh vegetables:

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

#### ■ Signal

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

#### ■ Resting time

Once the programme has finished, stir the food again. You should leave it to stand for another 5 to 10 minutes until it reaches an even temperature.

The cooking result will depend on the quality and consistency of the food.

Programme no.		Weight range in kg
	<b>Cooking</b>	
P 05	Rice	0.05 - 0.2
P 06	Potatoes	0.15 - 1.0
P 07	Vegetables	0.15 - 1.0

## Combi-cooking programme

### Notes

#### ■ Ovenware

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

#### ■ Preparing food

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

#### ■ Resting time

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

Programme no.		Weight range in kg
	<b>Combi-cooking programme</b>	
P 08	Bake, frozen, up to 3 cm in height	0.4 - 0.9

## 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 suited to your dish. There are also tips about ovenware and preparation methods.

### Information regarding the tables

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.

Always place the ovenware on the turntable.

### Defrost

#### Notes

- Place the frozen food in an open container on the turntable.
- Delicate parts such as the legs and wings of chicken or fatty outer layers of roasts can be covered with small pieces of aluminium foil. The foil must not touch the oven walls. You can remove the foil half way through the defrosting time.

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

- Turn or stir the food once or twice during the defrosting time. Large pieces of food should be turned several times.
- Leave defrosted items to stand at room temperature for a further 10 to 20 minutes so that the temperature is even throughout. The giblets can be removed from poultry at this point. The meat can still be further prepared, even if it has a small frozen core.

Defrost	Weight	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Notes
Whole pieces of meat (beef, veal or pork - on the bone or boned)	800 g	180 W, 15 mins + 90 W, 10-20 mins	-
	1 kg	180 W, 20 mins + 90 W, 15-25 mins	
	1.5 kg	180 W, 30 mins + 90 W, 20-30 mins	
Meat in pieces or slices of beef, veal or pork	200 g	180 W, 2 mins + 90 W, 4-6 mins	Separate any defrosted parts when turning
	500 g	180 W, 5 mins + 90 W, 5-10 mins	
	800 g	180 W, 8 mins + 90 W, 10-15 mins	
Minced meat, mixed	200 g	90 W, 10 mins	Freeze food flat if possible Turn several times, remove any defrosted meat
	500 g	180 W, 5 mins + 90 W, 10-15 mins	
	800 g	180 W, 8 mins + 90 W, 10-20 mins	
Poultry or poultry portions	600 g	180 W, 8 mins + 90 W, 10-15 mins	-
	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 any defrosted parts
Vegetables, e.g. peas	300 g	180 W, 10-15 mins	-
Fruit, e.g. raspberries	300 g	180 W, 7-10 mins	Stir carefully during defrosting and separate any defrosted parts
	500 g	180 W, 8 mins + 90 W, 5-10 mins	
Butter, defrosting	125 g	180 W, 1 min. + 90 W, 2-3 mins	Remove all packaging
	250 g	180 W, 1 min + 90 W, 3-4 mins	
Loaf of bread	500 g	180 W, 6 mins + 90 W, 5-10 mins	-
	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 is as flat as possible in the ovenware. Different foodstuffs should not be placed in layers on top of one another.

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

Defrosting, heating up or cooking frozen food	Weight	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Notes
Menu, plated meal, ready meal (2-3 components)	300-400 g	600 W, 8-11 mins	-
Soup	400 g	600 W, 8-10 mins	-
Stews	500 g	600 W, 10-13 mins	-
Slices or pieces of meat in sauce, e.g. goulash	500 g	600 W, 12-17 mins	Separate the pieces of meat when stirring
Fish, e.g. fillet steaks	400 g	600 W, 10-15 mins	Add water, lemon juice or wine as desired
Bakes, e.g. lasagne, cannelloni	450 g	600 W, 10-15 mins	-
Side dishes, e.g. rice, pasta	250 g	600 W, 2-5 mins	Add a little liquid
	500 g	600 W, 8-10 mins	

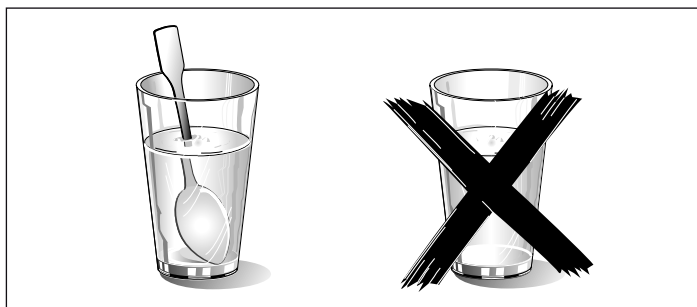


Defrosting, heating up or cooking frozen food	Weight	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Notes
Vegetables, e.g. peas, broccoli, carrots	300 g	600 W, 8-10 mins	Pour water into the dish so that it covers the base
	600 g	600 W, 14-17 mins	
Creamed spinach	450 g	600 W, 11-16 mins	Cook 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.

Heating food	Weight	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Notes
Menu, plated meal, ready meal (2-3 components)	350-500 g	600 W, 4-8 mins	-
Drinks	150 ml	900 W, 1-2 mins	Place a spoon in the glass; do not overheat alcoholic drinks; check during heating
	300 ml	900 W, 3-3 mins	
	500 ml	900 W, 3-4 mins	
Baby food, e.g. baby bottle	50 ml	360 W, approx. ½ min	No teats or lids. Always shake well after heating. You must check the temperature
	100 ml	360 W, approx. 1 min	
	200 ml	360 W, 1½ min	
Soup 1 cup	200 g	600 W, 2-3 mins	-
Soup, 2 cups	400 g	600 W, 4-5 mins	-
Meat in sauce	500 g	600 W, 8-11 mins	Separate the slices of meat
Stew	400 g	600 W, 6-8 mins	-
	800 g	600 W, 8-11 mins	-
Vegetables, 1 portion	150 g	600 W, 2-3 mins	add a little liquid
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
Meat loaf	750 g	600 W, 20-25 mins	Cook uncovered
Whole chicken, fresh, no giblets	1.2 kg	600 W, 25-30 mins	Turn halfway through the cooking time
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	

Cooking food	Weight	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Notes
Potatoes	250 g	600 W, 8-10 mins	Cut potatoes into pieces of equal size; Add 1 to 2 tbsp water for every 100 g. Stir during cooking
	500 g	600 W, 11-14 mins	
	750 g	600 W, 15-22 mins	
Rice	125 g	900 W, 5-7 mins + 180 W, 12-15 mins	Add double the quantity of liquid.
	250 g	900 W, 6-8 mins + 180 W, 15-18 mins	
Sweet foods, e.g. blancmange (instant)	500 ml	600 W, 6-8 mins	Stir the custard pudding 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.

## Condensation

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

## Tips for grilling

### Notes



- All the values given are guidelines and can vary depending on the properties of your food.
- Always grill on the wire rack with the cooking compartment door closed and do not preheat.
- Always place the wire rack on the turntable.










	Quantity	Accessories	Cooking time in minutes
Bread for toasting (pre-toasting)	2 to 4 slices	Wire rack	1st side: approx. 2 to 4 2nd side: approx. 2 to 4
Toast with topping	2 to 6 slices	Wire rack	Depending on topping: 7 to 10
Soup with toppings, e.g. onion soup	2 to 4 cups	Turntable	approx. 15 to 20

## Combined grill and microwave

### Notes

- The combined operation is particularly suitable for cooking bakes and gratins.
- Always place the dish on the turntable and do not cover the food.
- Use a high-sided dish for roasting. This keeps the cooking compartment cleaner.
- Use large flat ovenware for bakes and gratins. Food takes longer to cook in narrow, deep containers and browns more on top.
- Check that your ovenware fits in the cooking compartment. It must not be too large, as the turntable must still be able to turn.
- Always set the maximum cooking time. Check the food after the shorter time specified.
- Leave the meat to rest for another 5 to 10 minutes before cutting it. This allows the meat juices to be distributed evenly so that they do not run out when the meat is cut.
- Bakes and gratins should be left to cook in the appliance for a further 5 minutes after the appliance has been switched off.

	Weight	Accessories	Microwave power setting in watts	Cooking time in minutes	Notes
Joint of pork, e.g. neck of pork	approx. 750 g	Turntable	360 W + 	40-50 mins	Turn 1 to 2 times.
Meat loaf max. 7 cm deep	approx. 750 g	Turntable	360 W + 	25-35 mins	Maximum of 6 cm in height.

	Weight	Accessories	Microwave power setting in watts	Cooking time in minutes	Notes
Chicken portions, small, e.g. chicken thighs or wings	approx. 800 g	Ovenware on the wire grill	360 W + 	30-40 mins	Place with the skin side up. Do not turn.
Frozen marinated chicken wings	approx. 800 g	Ovenware on the wire grill	360 W + 	15-25 mins	Do not turn.
Pasta bake (using pre-cooked ingredients)	approx. 1000 g	Turntable	360 W + 	25-35 mins	Sprinkle with cheese. Maximum of 5 cm in height
Potato gratin (using raw potatoes)	approx. 1000 g	Turntable	360 W + 	30-40 mins	Maximum of 4 cm in height
Fish, scalloped	approx. 400 g	Turntable	360 W + 	20-25 mins	Defrost frozen fish before cooking.
Quark bake	approx. 1000 g	Turntable	360 W + 	30-35 mins	Maximum of 5 cm in height
Vegetable kebab	4-5 pieces	Wire rack	180 W + 	15-20 mins	Use wooden skewers.
Fish kebabs	4-5 pieces	Wire rack	180 W + 	10-15 mins	Use wooden skewers.
Bacon rashers	approx. 8 rashers	Wire rack	180 W + 	10-15 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)

### Cooking and defrosting with the microwave


#### Microwave cooking

Dish	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Note
Egg wash, 750 g	360 W, 12-17 mins+ 90 W, 20-25 mins	Pyrex dish, 20 x 25 cm on the turntable.
Sponge	600 W, 8-10 mins	Place a pyrex dish with a diameter of 22 cm on the turntable.
Meat loaf	600 W, 20-25 mins	Place the pyrex dish on the turntable.

#### Microwave defrosting

Dish	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Note
Meat	180 W, 5-7 mins+ 90 W, 10-15 mins	Place a pyrex dish with a diameter of 22 cm on the turntable.

#### Combined microwave cooking

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

ข้อมูลสำคัญด้านความปลอดภัย..... 17

สาเหตุของการชำรุดเสียหาย..... 19

การติดตั้งและการต่ออุปกรณ์..... 20

แผนผังควบคุม..... 21

ปุ่มหมุน..... 21

รูปแบบการให้ความร้อน..... 21

อุปกรณ์เสริม..... 21

ก่อนการใช้งานครั้งแรก..... 22

การตั้งค่านาฬิกา..... 22

การอุ่นเตา..... 22

เตาไมโครเวฟ..... 22

หมายเหตุเกี่ยวกับสถานะ..... 22

การตั้งค่ากำลังเตาไมโครเวฟ..... 22

การตั้งค่าเตาไมโครเวฟ..... 23

พัดลมระบายความร้อน..... 23

การย่าง..... 23

การตั้งค่าระดับการย่าง..... 23

โหมดผสมระหว่างการย่างและไมโครเวฟ..... 23

การตั้งค่าเตาไมโครเวฟและระดับการย่าง..... 23

หน่วยความจำ..... 24

การบันทึกการตั้งค่าหน่วยความจำ..... 24

การเริ่มใช้งานหน่วยความจำ..... 24

การเปลี่ยนระยะเวลาการส่งเสียงเตือน..... 24

การดูแลรักษาและการทำความสะอาด..... 25

สารทำความสะอาด..... 25

ตารางอธิบายปัญหาและวิธีแก้ไข..... 25

การบริการหลังการขาย..... 26

หมายเลข E และหมายเลข FD..... 26

ข้อมูลทางเทคนิค..... 26

กำจัดทิ้งอย่างเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม..... 27

โปรแกรมอัตโนมัติ..... 27

การตั้งค่าโปรแกรม..... 27

การละลายอาหารแช่แข็งโดยใช้โปรแกรมอัตโนมัติ..... 27

การปรุงอาหารด้วยโปรแกรมอัตโนมัติ..... 27

โปรแกรมการปรุงอาหารด้วยโหมดผสม..... 28

เมนูเด่นจากครัวของเรา..... 28

ข้อมูลเกี่ยวกับตาราง..... 28

การละลายน้ำแข็ง..... 28

การละลาย การอุ่น หรือการปรุงอาหารแช่แข็ง..... 29

การอุ่นอาหาร..... 29

การปรุงอาหาร..... 30

เคล็ดลับในการใช้งานเตาไมโครเวฟ..... 30

เคล็ดลับในการย่าง..... 31

โหมดผสมระหว่างการย่างและไมโครเวฟ..... 31

อาหารที่ใช้ในการทดสอบตามมาตรฐาน EN 60705..... 31

การปรุงอาหารและการละลายอาหารแช่แข็งด้วยเตาไมโครเวฟ..... 32

ข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ อุปกรณ์เสริม อะไหล่ และบริการสามารถดูได้จากเว็บไซต์ [www.siemens-home.bsh-group.com](http://www.siemens-home.bsh-group.com) และในเว็บไซต์สั่งซื้อสินค้าออนไลน์ [www.siemens-home.bsh-group.com/eshops](http://www.siemens-home.bsh-group.com/eshops)

## ⚠ ข้อมูลสำคัญด้านความปลอดภัย

โปรดอ่านคำแนะนำเหล่านี้อย่างละเอียด ซึ่งจะช่วยให้คุณสามารถใช้อุปกรณ์นี้ได้อย่างถูกต้องและปลอดภัย

ควรเก็บรักษาคู่มือการใช้งานและคำแนะนำในการติดตั้งเอาไว้ในกรณีที่จำเป็นต้องใช้ในภายหลังหรือเพื่อส่งมอบให้เจ้าของอุปกรณ์คนต่อไป

อุปกรณ์นี้จำเป็นต้องได้รับการติดตั้งอย่างสมบูรณ์ภายในห้องครัว กรุณาปฏิบัติตามคำแนะนำพิเศษสำหรับการติดตั้ง

หลังจากนำอุปกรณ์ออกจากบรรจุภัณฑ์แล้ว ให้ตรวจสอบอุปกรณ์ เพื่อหาการชำรุดเสียหาย ห้ามเสียบปลั๊กไฟของอุปกรณ์เข้ากับเตารับ ในกรณีที่ตรวจพบการชำรุดเสียหายเนื่องจากการขนส่ง

การต่อระบบไฟฟ้าของอุปกรณ์โดยไม่ใช่ปลั๊กไฟจะต้องทำโดยช่างเทคนิคที่มีใบอนุญาตเท่านั้น การรับประกันสินค้าไมครอบคลุมถึงกรณีที่เกิดความเสียหายจากการต่อระบบไฟฟ้าไม่ถูกวิธี

อุปกรณ์นี้เป็นอุปกรณ์สำหรับใช้ภายในครัวเรือน โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อใช้ในการเตรียมอาหารและเครื่องดื่มเท่านั้น ในระหว่างการใช้งาน จะต้องมีคนคอยควบคุมดูแลอุปกรณ์ตลอดเวลา

อุปกรณ์นี้เป็นอุปกรณ์สำหรับใช้ภายในตัวอาคารเท่านั้น

อุปกรณ์นี้มีไว้สำหรับใช้ที่ความสูงไม่เกิน 4000 เมตรจากระดับน้ำทะเล

เด็กที่มีอายุมากกว่า 8 ปี และบุคคลที่พหุภาพหรือมีความบกพร่องทางสติปัญญา หรือผู้ที่ขาดประสบการณ์หรือความรู้ความชำนาญ สามารถใช้อุปกรณ์นี้ได้ โดยผู้ดูแลรับผิดชอบความปลอดภัยของบุคคลดังกล่าว จะต้องทำหน้าที่ควบคุมดูแล หรือแนะนำให้ทราบเกี่ยวกับวิธีการใช้อุปกรณ์อย่างปลอดภัย

รวมถึงอธิบายให้เกิดความเข้าใจเกี่ยวกับอันตรายที่อาจเกิดขึ้น จากการใช้อุปกรณ์

ห้ามให้เด็กเล่นอุปกรณ์นี้ รวมถึงห้ามให้เด็กทำความสะอาดหรือบำรุงรักษาอุปกรณ์ ยกเว้นในกรณีที่เด็กมีอายุมากกว่า 8 ปีขึ้นไป และอยู่ภายใต้การควบคุมดูแล

ดูแลเด็กที่มีอายุต่ำกว่า 8 ปี ให้อยู่ห่างจากอุปกรณ์และสายไฟในระยาะที่ปลอดภัย ควรใส่อุปกรณ์เสริมเข้าไปภายในส่วนปรุงอาหารโดยวิธีที่ถูกต้องทุกครั้ง กรุณาดูที่ " คำอธิบายเกี่ยวกับอุปกรณ์เสริม " ในคู่มือการใช้งาน

## ระวังไฟไหม้ !

- อุปกรณ์ที่มีความร้อนสูง หากติดตั้งอุปกรณ์ในจุดที่มีฝาตักแต่งลาย จะเกิดความร้อนสะสมเมื่อปิดฝาตักแต่งลาย ใช้อุปกรณ์ขณะเปิดฝาตักแต่งลายอยู่เท่านั้น
- การใส่สิ่งของที่ติดไฟได้เข้าไปภายในส่วนปรุงอาหาร อาจทำให้เกิดไฟลุกไหม้ได้ ห้ามใส่สิ่งของที่ติดไฟได้เข้าไปภายในส่วนปรุงอาหาร
- ห้ามเปิดฝาอุปกรณ์ในกรณีที่มีมองเห็นควันไฟอยู่ภายใน ให้ปิดสวิทช์ของอุปกรณ์ จากนั้นถอดปลั๊กไฟของอุปกรณ์ออกจากเต้ารับหรือปิดเบรกเกอร์ในตู้ควบคุมระบบไฟฟ้า
- การใช้อุปกรณ์เพื่อจุดประสงค์อื่นอาจทำให้เกิดอันตรายและความเสียหายได้ ห้ามใช้อุปกรณ์ทำสิ่งต่อไปนี้ :  
อบอาหารหรือเสิร์ฟอาหารให้แขก อุนรองเท้าและหมอนนั้ญพิช ฟองน้ำ ฝาทำความสะอาดที่เปียกชื้น หรือสิ่งที่มีลักษณะคล้ายกัน ตัวอย่างเช่น  
การอุนรองเท้าและหรือหมอนนั้ญพิชอาจทำให้เกิดไฟลุกไหม้ได้แม้เวลาจะผ่านไปหลายชั่วโมงแล้วก็ตาม ควรใช้อุปกรณ์นี้ในการเตรียมอาหารและเครื่องดื่มเท่านั้น
- อาหารอาจติดไฟได้ ห้ามอุนอาหารในบรรจุภัณฑ์กักเก็บความร้อน ห้ามอุนอาหารในภาชนะพลาสติก กระดาษ หรือวัสดุอื่นๆ ที่ติดไฟได้โดยไม่มีคนคอยดูแล ห้ามเลือกกำลังไมโครเวฟสูงเกินไปหรือตั้งเวลาในการปรุงอาหารนานเกินความจำเป็น ควรปฏิบัติตามคำแนะนำในคู่มือการใช้งานฉบับนี้ ห้ามใช้เตาไมโครเวฟเพื่ออบอาหารให้แห้ง ห้ามละลายน้ำแข็งหรืออุนอาหารที่มีปริมาณความชื้นต่ำ เช่น ขนมปัง โดยใส่กำลังไมโครเวฟสูงเกินไปหรือใช้ระยะเวลา นานเกินไป
- น้ำมันปรุงอาหารอาจติดไฟได้ ห้ามใช้เตาไมโครเวฟเพื่ออุนน้ำมันปรุงอาหารเพียงอย่างเดียวโดยที่ไม่มีวัตถุติดไฟอยู่ด้วย

## ระวังการระเบิด !

ของเหลวและอาหารอาจเกิดการระเบิดได้หากบรรจุอยู่ในภาชนะที่ปิดสนิท ห้ามอุนของเหลวหรืออาหารในภาชนะที่ปิดสนิทโดยเด็ดขาด

## ระวังอันตรายร้ายแรงต่อสุขภาพ !

- พื้นผิวของอุปกรณ์อาจเกิดความเสียหายได้หากทำความสะอาดไม่ถูกวิธี และอาจเป็นสาเหตุให้พลังงานจากคลื่นไมโครเวฟเล็ดลอดออกมา ดังนั้น จึงควรทำความสะอาดเตาไมโครเวฟเป็นประจำ และกำจัดเศษอาหารตกค้างออกทันทีรวมถึงหมั่นดูแลรักษาส่วนปรุงอาหาร ซิลิโคนเครื่อง ฝาเครื่อง

และตัวล็อคฝาเครื่องให้สะอาดอยู่เสมอ กรุณาดูที่ การดูแลรักษาและการทำความสะอาด

- พลังงานจากคลื่นไมโครเวฟอาจเล็ดลอดออกมาหาก ฝาอุปกรณ์หรือซิลิโคนชำรุดเสียหาย, ห้ามใช้งานอุปกรณ์นี้หากตรวจพบว่าฝาอุปกรณ์หรือ ซิลิโคนชำรุดเสียหาย โปรดติดต่อฝ่ายบริการหลังการขาย
- พลังงานจากคลื่นไมโครเวฟจะเล็ดลอดออกมาจากอุปกรณ์ที่ไม่มีฝาครอบตัวเครื่อง ดังนั้น ห้ามถอดฝาครอบตัวเครื่องออกโดยเด็ดขาด หากต้องการทำการบำรุงรักษาหรือซ่อมแซม โปรดติดต่อฝ่ายบริการหลังการขาย

## ระวังอันตรายจากไฟฟ้าช็อต !

- การซ่อมแซมที่ไม่ถูกวิธีอาจก่อให้เกิดอันตรายได้ ควรให้ช่างเทคนิคจากฝ่ายบริการหลังการขายซึ่งผ่านการฝึกอบรมมาแล้วของเราเป็นผู้ดำเนินการซ่อมแซมเท่านั้น ในกรณีที่อุปกรณ์ชำรุด ให้ถอดปลั๊กไฟของอุปกรณ์ออกจากเต้ารับหรือปิดเบรกเกอร์ที่ตู้ควบคุมระบบไฟฟ้า จากนั้น ติดต่อฝ่ายบริการหลังการขาย
- ฉนวนหุ้มสายไฟของอุปกรณ์ไฟฟ้าต่างๆ อาจละลายได้หากสัมผัสโดนชิ้นส่วนที่มีความร้อนของอุปกรณ์ ห้ามให้สายไฟของอุปกรณ์ไฟฟ้าสัมผัสโดนชิ้นส่วนที่มีความร้อนของอุปกรณ์นี้
- ความชื้นที่ซึมผ่านเข้าไปในอุปกรณ์อาจทำให้เกิดไฟฟ้าช็อตได้ ห้ามทำความสะอาดโดยใช้เครื่องฉีดน้ำแรงดันสูงหรือเครื่องพ่นไอน้ำ
- ความชื้นที่ซึมผ่านเข้าไปในอุปกรณ์อาจทำให้เกิดไฟฟ้าช็อตได้ ห้ามให้อุปกรณ์สัมผัสความร้อนหรือความชื้นสูง อุปกรณ์นี้เป็นอุปกรณ์สำหรับใช้ภายในตัวอาคารเท่านั้น
- อุปกรณ์ที่ชำรุดอาจทำให้เกิดไฟฟ้าช็อตได้ ห้ามเปิดสวิทช์ของอุปกรณ์ที่ชำรุดโดยเด็ดขาด ให้ถอดปลั๊กไฟของอุปกรณ์ออกจากเต้ารับหรือปิดเบรกเกอร์ในตู้ควบคุมระบบไฟฟ้า
- อุปกรณ์นี้ใช้ไฟฟ้าแรงดันสูง ดังนั้น ห้ามถอดฝาครอบตัวเครื่องออกโดยเด็ดขาด

## ระวังอันตรายจากความร้อน !

- อุปกรณ์นี้มีความร้อนสูง ห้ามสัมผัสพื้นผิวด้านในของส่วนปรุงอาหารหรือตัวภาชนะความร้อนโดยเด็ดขาด ควรพักอุปกรณ์ทิ้งไว้ให้เย็น และระวังอย่าให้เด็กเข้าใกล้
- อุปกรณ์เสริมและภาชนะใส่อาหารมีความร้อนสูง ควรสวมถุงมือกันร้อนทุกครั้งที่น่าอุปกรณ์เสริมหรือภาชนะใส่อาหารออกจากส่วนปรุงอาหาร
- ไอรระเหยจากแอลกอฮอล์อาจติดไฟได้ภายในส่วนปรุงอาหารซึ่งมีความร้อนสูง ห้ามใช้อุปกรณ์ในการเตรียมเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์สูงในปริมาณมาก ควรเต



รียมเครื่องต้มที่มีแอลกอฮอล์สูงในปริมาณน้อยเท่านั้น เปิดฝาอุปกรณ์ด้วยความระมัดระวัง

- อาหารที่มีเปลือกหรือผิวหนังอาจเกิดการระเบิดได้ทั้งในระหว่างการอุ่น หรือแม่แต่หลังจากที่อุ่นเสร็จแล้ว ห้ามใช้อุปกรณ์นี้ปรุงอาหารประเภทไข่ที่ยังไม่ได้ปอกเปลือกหรืออุ่นไข่ต้มแข็ง ห้ามใช้อุปกรณ์นี้ปรุงอาหารประเภทหอยหรือสัตว์ที่มีเปลือกแข็ง ควรจะไขแดงทุกครั้งเมื่อทำการปรุงไข่อบหรือไข่ดาวน้ำ ผิวนอกของอาหารที่มีเปลือก เช่น แอปเปิ้ล มะเขือเทศ มันฝรั่ง และไส้กรอก อาจระเบิดออกได้ ควรจะผิวนอกหรือเปลือกก่อนที่จะทำการอุ่น
- อาหารเด็กอ่อนที่นำมาอุ่นอาจมีการกระจายความร้อนไม่ทั่วถึง ห้ามอุ่นอาหารเด็กอ่อนที่บรรจุอยู่ในภาชนะปิด ควรเปิดฝาหรือจุกขวดนมเอาไว้ทุกครั้ง พร้อมทั้งคนหรือเขย่าอาหารหลังจากที่อุ่นเสร็จแล้ว ตรวจสอบอุณหภูมิของอาหารก่อนที่จะป้อนให้เด็ก
- อาหารที่ผ่านการอุ่นจะมีความร้อน ภาชนะใส่อาหารอาจมีความร้อนด้วยเช่นกัน สวมถุงมือกันร้อนทุกครั้งที่น่าภาชนะใส่อาหารหรืออุปกรณ์เสริมออกจากส่วนปรุงอาหาร
- บรรจุภัณฑ์สุญญากาศอาจระเบิดได้เมื่อมีการอุ่นอาหาร ปฏิบัติตามคำแนะนำที่ระบุอยู่บนบรรจุภัณฑ์ทุกครั้ง และควรสวมถุงมือกันร้อนทุกครั้งที่น่าอาหารออกจากส่วนปรุงอาหาร

### ระวังความร้อนลวก !

- เมื่อเปิดฝาอุปกรณ์ อาจมีไอน้ำที่มีความร้อนสูงหลุดลอดออกมา ดังนั้น ควรเปิดฝาอุปกรณ์ด้วยความระมัดระวัง และระวังอย่าให้เด็กเขาใกล้
- น้ำภายในส่วนปรุงอาหารที่มีความร้อนสูงอาจทำให้เกิดไอน้ำร้อนได้ ห้ามเทน้ำลงในส่วนปรุงอาหารที่ยังร้อนอยู่
- การอุ่นของเหลวอาจทำให้ของเหลวตั้งกล่าวมียุณหภูมิสูงกว่าจุดเดือด ซึ่งหมายความว่าของเหลวตั้งกล่าวมียุณหภูมิถึงจุดเดือดโดยที่ไม่มีฟองอากาศลอยขึ้นมาที่ผิวหน้าตามปกติ แต่เมื่อภาชนะเกิดการลั่นสะเทือนเพียงเล็กน้อยของเหลวที่มีความร้อนตั้งกล่าวก็น่าจะเดือดอย่างฉับพลันและกระฉอกออกมาได้ ดังนั้น เมื่อตองการอุ่นของเหลว จึงควรใส่ช้อนลงในภาชนะด้วยทุกครั้ง ซึ่งจะช่วยป้องกันไม่ไหของเหลวมีอุณหภูมิสูงเกินกว่าจุดเดือด

### ระวังการบาดเจ็บ !

- รอยขีดขีดบนกระจกของฝาอุปกรณ์อาจเป็นสาเหตุให้กระจกแตกกราวได้ ห้ามทำความสะอาดโดยใช้อุปกรณ์ขัดกระจก อุปกรณ์ที่มีคม หรือสารทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อน
- การใช้ภาชนะใส่อาหารที่ไม่เหมาะสมอาจทำให้ภาชนะแตกกราวได้ ภาชนะพอร์ซเลนหรือเซรามิกอาจมีรูขนาดเล็กที่ปริ

วมหุ้บหรือฝา รูตั้งกล่าวมักจะมีโพรงอยู่ด้านใน ความชื้นที่ซึมผ่านเข้าไปในโพรงดังกล่าวอาจทำให้ภาชนะแตกกราวได้ ดังนั้น จึงควรใช้เฉพาะภาชนะที่ปลอดภัยสำหรับเตาไมโครเวฟเท่านั้น

- หากใช้เครื่องในโหมดไมโครเวฟอย่างเดียว การวางภาชนะที่ทำจากโลหะไว้ในเครื่องอาจส่งผลให้เกิดประกายไฟขณะที่เครื่องกำลังทำงาน ซึ่งจะทำให้เครื่องชำรุดเสียหาย ห้ามใช้ภาชนะโลหะเมื่อใช้เครื่องในโหมดไมโครเวฟเพียงอย่างเดียว โปรดใช้เฉพาะภาชนะที่นำเข้าไปไมโครเวฟได้เท่านั้น หรือมีฉนวนกันไฟใช้โหมดไมโครเวฟร่วมกับโหมดทำความร้อนแบบอื่น

### สาเหตุของการชำรุดเสียหาย

ระวัง !

- ซิลที่สกปรกมาก : หากซิลสกปรกมาก ฝาของอุปกรณ์จะปิดไม่สนิทในระหว่างการใช้งาน ซิลชั้นส่วนที่อยู่ติดกันอาจเกิดความเสียหายได้ ดังนั้น จึงควรดูแลซิลของฝาอุปกรณ์ให้สะอาดอยู่เสมอ
- การใช้งานเตาไมโครเวฟโดยไม่มีอาหารอยู่ในเตา : การใช้งานอุปกรณ์โดยไม่มีอาหารอยู่ในส่วนปรุงอาหารอาจทำให้อุปกรณ์ตั้งกระแสไฟฟ้าสูงเกินไปได้ ห้ามเปิดสวิตซ์อุปกรณ์หากไม่มีอาหารอยู่ในส่วนปรุงอาหาร ยกเว้นในกรณีที่เป็นการทดสอบภาชนะเคลือบดินเผาเป็นระยะเวลาสั้นๆ ( กรุณาดูที่หัวข้อ "เตาไมโครเวฟ, ภาชนะเคลือบดินเผาที่เหมาะสม")
- การทำข้าวโพดคั่วด้วยเตาไมโครเวฟ : ห้ามเลือกกำลังไมโครเวฟสูงเกินไป ควรใช้กำลังไมโครเวฟไม่เกิน 600 วัตต์ วางถุงข้าวโพดคั่วไวบนจานแก้วทุกครั้ง แผ่นรองอาจกระดอนขึ้นมาได้หากใช้กำลังมากเกินไป
- ห้ามให้ของเหลวที่เดือดไหลผ่านจานหมุนเข้าไปภายในอุปกรณ์ ฝาเสี่ยงเกิดกระบวนการปรุงอาหาร เลือกเวลาในการปรุงอาหารที่สั้นในตอนแรก แล้วจึงเพิ่มเวลาในการปรุงอาหารตามที่ต้องการ
- ห้ามใช้เตาไมโครเวฟโดยไม่ใส่จานหมุน
- การเกิดประกายไฟ : โลหะ เช่น ช้อนที่ใส่ไว้ในแก้ว จะต้องอยู่ห่างจากผนังเตาและผนังด้านในของฝาอุปกรณ์อย่างน้อย 2 ซม. เนื่องจากประกายไฟอาจทำให้กระจกที่ด้านในของฝาอุปกรณ์ชำรุดเสียหาย จนไม่สามารถซ่อมแซมได้
- ภาชนะพอยล์ : ห้ามใช้ภาชนะพอยล์กับอุปกรณ์นี้ เนื่องจากจะทำให้เกิดประกายไฟ ซึ่งอาจทำให้อุปกรณ์เสียหายได้
- การระบายความร้อนโดยการเปิดฝาอุปกรณ์ทิ้งไว้ : พักส่วนปรุงอาหารทิ้งไว้ให้เย็นลงโดยต้องปิดฝาอุปกรณ์เอาไว้เสมอ ห้ามนำวัสดุใดๆ มาขัดฝาอุปกรณ์ให้เปิดค้างไว้ การเปิดฝาอุปกรณ์ค้างไว้อยู่ๆ แม้จะเพียงแง้มไว้เล็กน้อย อาจทำให้ด้านหน้าของซิลชั้นส่วนที่อยู่ติดกันเกิดความเสียหายได้
- การเกิดหยดน้ำในช่องทำอาหาร : อาจมีหยดน้ำเกาะตัวที่บริเวณกระจกฝาเตา ผนัง และพื้นเตา ซึ่งเป็นอาการปกติ และไม่ส่งผลกระทบต่อการทำงานของเตาไมโครเวฟแต่อย่างใด เช็ดหยดน้ำที่เกาะตัวออกทุกครั้งที่ทำกรปรุงอาหารเพื่อป้องกันการเกิดคราบ

## การติดตั้งและการต่ออุปกรณ์

อุปกรณ์นี้เป็นอุปกรณ์สำหรับใช้ภายในครัวเรือน

อุปกรณ์นี้ได้รับการออกแบบมาสำหรับการติดตั้งภายในห้องครัวเท่านั้น

โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำพิเศษเกี่ยวกับการติดตั้ง

อุปกรณ์นี้มาพร้อมปลั๊กไฟ

ซึ่งจะต้องเสียบเข้ากับเตวรับปลั๊กไฟที่ได้รับการติดตั้งอย่างถูกต้องและมีสายดินเท่านั้น พิวสป้องกันจะต้องมีค่าพิกัดกระแส 10 แอมแปร์ (เบรกเกอร์ L หรือ B) แรงดันไฟจ่ายจะต้องมีค่าเท่ากับแรงดันไฟฟ้าที่แสดงไว้ในป้ายระบุค่าพิกัด

ควรให้ช่างไฟฟ้าที่เชี่ยวชาญเป็นผู้ดำเนินการติดตั้งเตวรับปลั๊กไฟและเปลี่ยนสายไฟ ในกรณีที่ไม่สามารถเข้าถึงปลั๊กไฟได้หลังจากการติดตั้ง

จะต้องติดตั้งอุปกรณ์ตัดวงจรทุกขั้ว (all-pin disconnecting device)

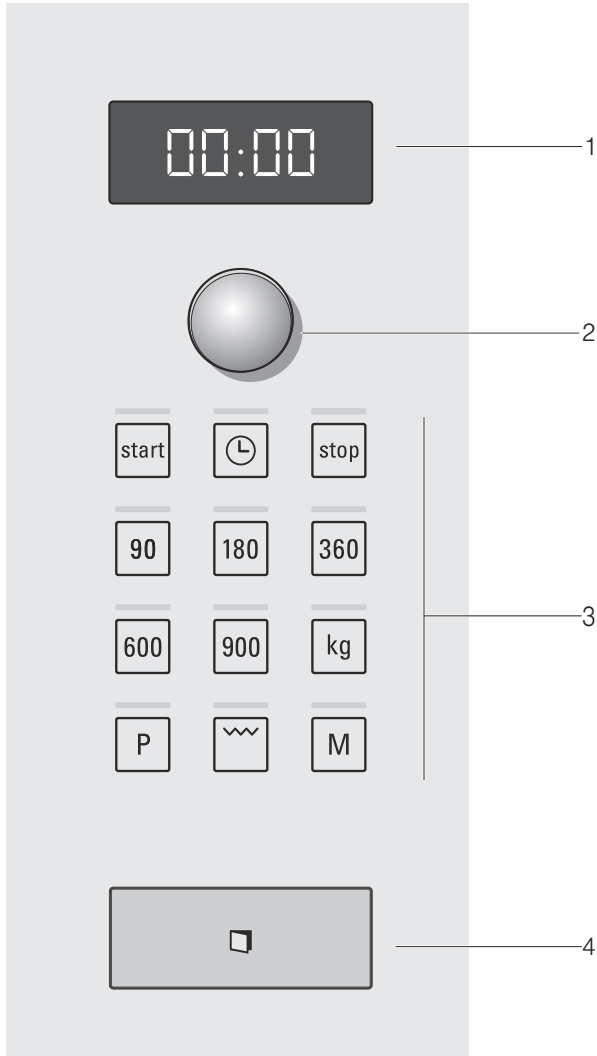
ที่ด้านข้างของอุปกรณ์ โดยมีระยะห่างหน้าสัมผัสอย่างน้อย 3 มม .

ไม่ควรใช้ปลั๊กต่อและสายไฟต่อพ่วง

การดึงกระแสไฟฟ้าสูงเกินไปอาจเสี่ยงต่อการเกิดไฟไหม้ได้

# แผงควบคุม

ภาพด้านล่างแสดงรายละเอียดโดยรวมเกี่ยวกับแผงควบคุม โดยอาจมีรายละเอียดบางส่วนที่แตกต่างกัน ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับรุ่นของอุปกรณ์



1	<b>ส่วนแสดงผล</b> สำหรับนาฬิกาและเวลาในการปรุงอาหาร
2	<b>ปุ่มหมุน</b> สำหรับตั้งเวลาและเวลาในการปรุงอาหาร หรือสำหรับตั้งโปรแกรมอัตโนมัติ
3	<b>ปุ่ม</b>
4	<b>ปุ่มเปิดฝา</b>

ปุ่ม	ลักษณะการใช้งาน
	เริ่มการทำงาน
	ตั้งนาฬิกา
	หยุดการทำงาน
90	ปรับกำลังเตาไมโครเวฟไปที่ 90 วัตต์
180	ปรับกำลังเตาไมโครเวฟไปที่ 180 วัตต์
360	ปรับกำลังเตาไมโครเวฟไปที่ 360 วัตต์
600	ปรับกำลังเตาไมโครเวฟไปที่ 600 วัตต์
900	ปรับกำลังเตาไมโครเวฟไปที่ 900 วัตต์
kg	เลือกน้ำหนัก ( กก .) สำหรับโปรแกรม
P	เลือกโปรแกรมอัตโนมัติ
	เลือกการย่าง

ปุ่ม	ลักษณะการใช้งาน
M	เลือกหน่วยความจำ

## ปุ่มหมุน

ปุ่มหมุนมีไว้ปรับเปลี่ยนค่าเริ่มต้นและค่าที่ตั้งไว้  
ปุ่มหมุนสามารถกดเข้าออกได้  
กดที่ตัวปุ่มเพื่อเลื่อนปุ่มเขาหรือออกตามต้องการ

## รูปแบบการให้ความร้อน

### เตาไมโครเวฟ

คลื่นไมโครเวฟจะถูกแปลงเป็นความร้อนให้กับอาหาร  
เตาไมโครเวฟเป็นทางเลือกที่เหมาะสมอย่างยิ่งสำหรับการละลายอาหารแช่แข็ง การอุ่นอาหาร การละลายอาหาร และการปรุงอาหารอย่างรวดเร็ว

### การตั้งกำลังเตาไมโครเวฟ

- 900 วัตต์ - สำหรับการอุ่นของเหลว
- 600 วัตต์ - สำหรับการอุ่นและการปรุงอาหาร
- 360 วัตต์ - สำหรับการปรุงเนื้อสัตว์และการอุ่นอาหารสำเร็จรูป
- 180 วัตต์ - สำหรับการละลายอาหารแช่แข็งและการปรุงอาหารต่อ
- 90 วัตต์ - สำหรับการละลายอาหารสำเร็จรูป

### การย่าง

คุณสามารถใช้โหมดนี้เพื่อย่างหรือปรุงอาหารอบ เช่น " อูกราแดง " ได้

### โหมดผสมระหว่างการย่างและไมโครเวฟ

โหมดนี้เป็นโหมดการทำงานร่วมกันระหว่างการย่างและเตาไมโครเวฟ ซึ่งเหมาะสำหรับการปรุงอาหารจำพวกอาหารอบและกราดแต่ง อาหารจะสุกกรอบและมีสีสนับรับประทาน โหมดนี้ทำให้ปรุงอาหารให้สุกได้เร็วขึ้น และยังช่วยประหยัดพลังงานด้วย

## อุปกรณ์เสริม

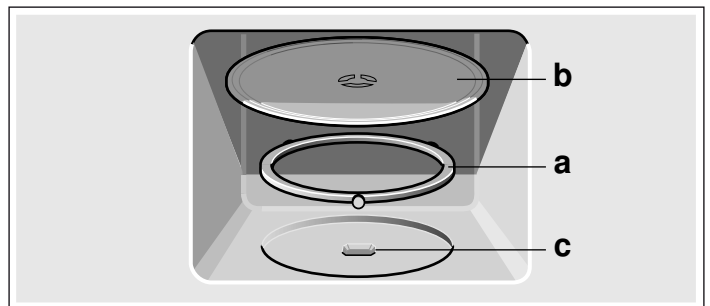
### ระวัง !

ขณะนำภาชนะใส่อาหารออก โปรดระวังไม่ให้จานหมุนถูกดึงออกมาด้วย ตรวจสอบให้แน่ใจว่าตัวจานหมุนล็อกเข้าที่ สามารถหมุนจานหมุนไปทางซ้ายหรือทางขวาก็ได้

### จานหมุน

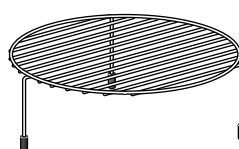
#### วิธีติดตั้งจานหมุน :

1. วางแหวนของจานหมุน **a** ลงในซอกในส่วนปรุงอาหาร
2. ใส่จานหมุน **b** ให้เข้าล็อกในชุดขับ **c** ที่อยู่ตรงกลางพื้นของส่วนปรุงอาหาร



**คำชี้แจง :** ห้ามใช้อุปกรณ์โดยไม่ได้ใส่จานหมุนเข้าที่ ตรวจสอบให้แน่ใจว่าจานหมุนเข้าที่ดีแล้วก่อนใช้งาน จานหมุนสามารถหมุนได้ทั้งตามเข็มนาฬิกาและทวนเข็มนาฬิกา

### ชั้นตะแกรง



ใช้สำหรับการย่างสเต็ก ไล่กรอก หรือสำหรับการปิ้งขนมปัง หรือใช้เป็นฐานรองจานกนด้น

**คำชี้แจง :** วางชั้นตะแกรงบนจานหมุน

## อุปกรณ์เสริมพิเศษ

คุณสามารถสั่งซื้ออุปกรณ์เสริมพิเศษได้จากฝ่ายบริการหลังการขายหรือจากตัวแทนจำหน่าย โปรดระบุหมายเลข HZ เมื่อทำการสั่งซื้อ คุณสามารถดูกลุ่มผลิตภัณฑ์ที่เราจำหน่ายได้จากโบรชัวร์ของเราและจากอินเทอร์เน็ต

อุปกรณ์เสริมพิเศษที่มีจำหน่ายและที่สามารถสั่งซื้อผ่านระบบออนไลน์นั้นอาจแตกต่างกันไปในแต่ละประเทศ โปรดดูรายละเอียดเพิ่มเติมในโบรชัวร์แนะนำสินค้า

ภาพสำหรับนึ่งอาหาร




HZ 86 D 000

## ก่อนการใช้งานครั้งแรก

หัวข้อนี้จะอธิบายขั้นตอนที่คุณจำเป็นต้องทำก่อนที่จะเริ่มใช้เตาไมโครเวฟในครัวหรืออาหารเป็นครั้งแรก ทั้งนี้ ควรอ่านข้อมูลในหัวข้อข้อมูลด้านความปลอดภัย ก่อน



### การตั้งค่านาฬิกา

เมื่อใช้อุปกรณ์เป็นครั้งแรกหรือใช้อุปกรณ์หลังมีการตัดไฟ เลขศูนย์สามตัวจะปรากฏบนจอแสดงผล


- กดปุ่ม  เวลา 12:00h จะปรากฏบนส่วนแสดงผล และไฟแสดงสถานะเหนือปุ่ม  จะติดสว่าง
- ใช้ปุ่มหมุนเพื่อตั้งนาฬิกา
- กดปุ่ม  อีกครั้ง

อุปกรณ์จะแสดงเวลาปัจจุบันที่ตั้งไว้

### การชอนนาฬิกา

กดปุ่ม  จากนั้น กดปุ่ม  ส่วนแสดงผลจะไม่แสดงข้อมูลใด





### การรีเซ็ตนาฬิกา

กดปุ่ม  เวลา 12:00 จะปรากฏบนส่วนแสดงผล ทำการตั้งค่าตามที่อธิบายไว้ในขั้นตอนที่ 2 ถึง 3

การเปลี่ยนแปลงเวลา เช่น เปลี่ยนจากเวลาในฤดูร้อนเป็นเวลาในฤดูหนาว ตั้งเวลาตามที่อธิบายไว้ในขั้นตอนที่ 1 ถึง 3

### การอุ่นเตา

ทำการอุ่นเตาโดยปิดฝาเตาและไม่ต้องวางอาหารไว้บนจานหมุนเป็นเวลา 10 นาที เพื่อขจัดกลิ่นของอุปกรณ์ใหม่

- กดปุ่ม  เวลา 10:00 นาที จะปรากฏบนส่วนแสดงผล และไฟแสดงสถานะเหนือปุ่ม  จะติดสว่าง
- กดปุ่ม  อุปกรณ์จะส่งเสียงเตือนเมื่อสิ้นสุดเวลาที่ตั้งไว้ กดปุ่ม  หรือเปิดฝาดูอุปกรณ์

## เตาไมโครเวฟ

คลื่นไมโครเวฟจะถูกแปลงเป็นความร้อนให้กับอาหาร คุณสามารถใช้เตาไมโครเวฟเพียงอย่างเดียวหรือใช้ร่วมกับโหมดการย่างได้ หัวข้อนี้จะอธิบายเกี่ยวกับสถานะที่ใช้ใส่อาหาร และวิธีการปรับตั้งเตาไมโครเวฟ

**คำชี้แจง :** ในหัวข้อ เมนูเด่นจากครัวของเรา จะมีตัวอย่างของการละลายอาหารแช่แข็ง การอุ่นอาหาร การละลายอาหาร และการปรุงอาหารด้วยเตาไมโครเวฟ

มาลองใช้เตาไมโครเวฟกันดู เริ่มจากการต้มน้ำร้อนหนึ่งแก้วสำหรับชงชา ใช้แก้วขนาดใหญ่ที่ไม่มีขอบเงินหรือขอบทอง แล้ววางช้อนชาไว้ในแก้ว วางแก้วที่ใส่น้ำไวบนจานหมุน

- กดปุ่ม 900 วัตต์
- ใช้ปุ่มหมุนตั้งเวลา 1:30 นาที
- กดปุ่ม 

เสียงเตือนจะดังขึ้นหลังจากผ่านไป 1 นาที 30 วินาที แล้วคุณก็จะได้น้ำร้อนสำหรับชงชา

ขณะจับชา โปรดอ่านขอควรระวังเพื่อความปลอดภัยที่ส่วนหน้าของคู่มือการใช้งานไปด้วย ซึ่งมีความสำคัญอย่างมากต่อความปลอดภัยของคุณ

### หมายเหตุเกี่ยวกับสถานะ

#### สถานะที่สามารถใช้ได้

สถานะที่เหมาะสมสำหรับการใช้กับเตาไมโครเวฟ ได้แก่ สถานะอบอาหารทนความร้อน ซึ่งทำจากแก้ว แก้วเซรามิก พอร์ซเลน เซรามิก หรือพลาสติกทนความร้อน เนื่องจากคลื่นไมโครเวฟสามารถผ่านวัสดุเหล่านี้ได้ ทั้งนี้ คุณสามารถใช้ภาชนะสำหรับเสิร์ฟอาหารได้เช่นกัน ซึ่งจะช่วยให้คุณไม่ต้องย้ายอาหารจากภาชนะหนึ่งไปยังอีกภาชนะหนึ่ง คุณควรใช้ภาชนะขอบทองหรือขอบเงินกับเตาไมโครเวฟเฉพาะในกรณีที่ผู้ผลิตได้รับรองว่าภาชนะดังกล่าวสามารถใช้ได้กับเตาไมโครเวฟเท่านั้น

### สถานะที่ไม่สามารถใช้ได้

ไม่ควรใช้ภาชนะโลหะกับอุปกรณ์นี้ เนื่องจากคลื่นไมโครเวฟไม่สามารถผ่านโลหะไปยังอาหารได้ ทำให้อาหารภายในภาชนะโลหะไหม้

#### ระวัง !

การเกิดประกายไฟ : โลหะ เช่น ช้อนที่ใช้ใส่ในแก้วน้ำ จะต้องอยู่ห่างจากผนังเตาและผนังด้านในของฝาดูอุปกรณ์อย่างน้อย 2 ซม. เนื่องจากประกายไฟอาจทำให้กระจกที่ด้านในของฝาดูอุปกรณ์ชำรุดเสียหายได้

#### การทดสอบภาชนะ

ห้ามเปิดสวิตช์เตาไมโครเวฟโดยที่ไม่มีอาหารอยู่ในเตา ยกเว้นในกรณีที่เป็นการทดสอบภาชนะเท่านั้น

หากไม่แน่ใจว่าภาชนะของคุณสามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้หรือไม่ ให้ทำการทดสอบดังนี้ :

- อุ่นภาชนะเปล่าโดยใช้กำลังสูงสุดเป็นเวลาประมาณ 1/2 ถึง 1 นาที
- ในระหว่างนั้น ให้คอยตรวจสอบอุณหภูมิเป็นระยะ ภาชนะควรจะต้องยังคงเย็นอยู่หรืออุ่นขึ้นเล็กน้อย หากภาชนะร้อนมากหรือมีประกายไฟเกิดขึ้น แสดงว่าเป็นภาชนะที่ไม่สามารถใช้ได้

### การตั้งค่ากำลังเตาไมโครเวฟ

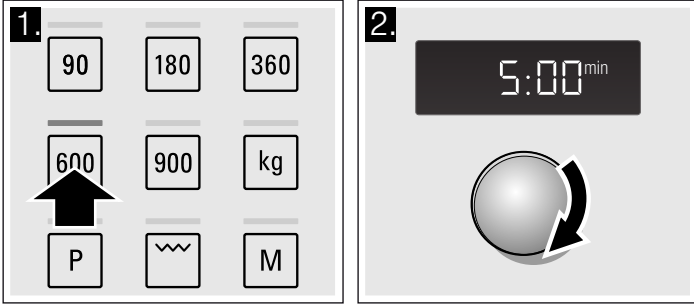
กำลังเตาไมโครเวฟ	เหมาะสำหรับ
90 วัตต์	ละลายอาหารแช่แข็งสำเร็จรูป
180 วัตต์	ละลายอาหารแช่แข็งและปรุงอาหารต่อ
360 วัตต์	ปรุงเนื้อสัตว์และอุ่นอาหารสำเร็จรูป
600 วัตต์	อุ่นและปรุงอาหาร
900 วัตต์	อุ่นของเหลว

**คำชี้แจง :** คุณสามารถปรับกำลังเตาไมโครเวฟเป็น 900 วัตต์ ประมาณ 30 นาที , 600 วัตต์ ประมาณ 1 ชั่วโมง และใช้กำลังเตาในระดับอื่นๆ ประมาณ 1 ชั่วโมง 39 นาทีตามลำดับ

## การตั้งค่าเตาไมโครเวฟ

ตัวอย่าง : กำลังเตาไมโครเวฟ 600 วัตต์ , 5 นาที

- 1.ปรับกำลังเตาไมโครเวฟตามที่ต้องการ ไฟแสดงสถานะเหนือปุ่มจะติดสว่าง
- 2.ใช้ปุ่มหมุนเพื่อตั้งเวลาในการปรุงอาหาร



3. กดปุ่ม

เวลาในการปรุงอาหารบนจอแสดงผลจะเริ่มนับถอยหลัง

### เมื่อสิ้นสุดเวลาในการปรุงอาหารที่ตั้งไว้

เสียงเตือนจะดังขึ้น เปิดฝาอุปกรณ์ หรือกดปุ่ม  นาฬิกาจะปรากฏขึ้นอีกครั้ง

## การเปลี่ยนแปลงเวลาในการปรุงอาหาร

คุณสามารถเปลี่ยนแปลงการตั้งค่าระดับการย่างได้ทุกเมื่อ โดยใช้ปุ่มหมุนเพื่อเปลี่ยนแปลงเวลาในการปรุงอาหาร

### การหยุดชั่วคราว

กดปุ่ม  หนึ่งครั้ง หรือเปิดฝาอุปกรณ์ เพื่อหยุดการทำงานชั่วคราว ส่วนแสดงผลเหนือปุ่ม  จะกะพริบ หลังจากปิดฝาแล้ว ให้กดปุ่ม  อีกครั้ง

### การยกเลิกการทำงาน

กดปุ่ม  สองครั้ง หรือเปิดฝาแล้วกดปุ่ม  หนึ่งครั้ง

### คำชี้แจง :

คุณสามารถปรับเวลาในการปรุงอาหารก่อนปรับกำลังเตาไมโครเวฟได้เช่นกัน

## พัดลมระบายความร้อน

อุปกรณ์นี้มาพร้อมพัดลมระบายความร้อน พัดลมอาจทำงานต่อแม้ว่าจะปิดสวิตซ์เครื่องแล้ว

### คำชี้แจง :

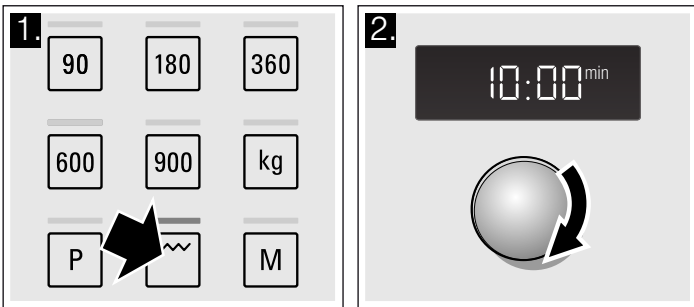
- แม้ว่าภายในเตาจะมีความเย็นระหว่างที่เตาไมโครเวฟทำงาน แต่พัดลมระบายความร้อนก็จะยังคงทำงาน และพัดลมอาจยังทำงานต่อแม้ว่าเตาไมโครเวฟจะหยุดทำงานแล้ว
- อาจมีหยดน้ำเกาะตัวที่บริเวณกระจกฝาเตา พ่นัง และพื้นเตา ซึ่งเป็นอาการปกติ และไม่ส่งผลกระทบต่อการทำงานของเตาไมโครเวฟแต่อย่างใด ควรเช็ดหยดน้ำออกหลังจากปรุงอาหารเสร็จแล้ว

## การย่าง

การย่างที่มีประสิทธิภาพจะทำให้อาหารได้รับความร้อนอย่างทั่วถึงและมีสีล้นนรับประทาน

## การตั้งค่าระดับการย่าง

1. กดปุ่มการย่าง
- ไฟแสดงสถานะเหนือปุ่มจะติดสว่าง และจะปรากฏเวลา 10:00 นาทีบนส่วนแสดงผล
2. ใช้ปุ่มหมุนเพื่อตั้งเวลาในการปรุงอาหาร



3. กดปุ่ม

เวลาในการปรุงอาหารบนจอแสดงผลจะเริ่มนับถอยหลัง

### เมื่อสิ้นสุดเวลาในการปรุงอาหารที่ตั้งไว้

เสียงเตือนจะดังขึ้น เปิดฝาอุปกรณ์ หรือกดปุ่ม  นาฬิกาจะปรากฏขึ้นอีกครั้ง

## การเปลี่ยนแปลงเวลาในการปรุงอาหาร

คุณสามารถเปลี่ยนแปลงการตั้งค่าระดับการย่างได้ทุกเมื่อ โดยใช้ปุ่มหมุนเพื่อเปลี่ยนแปลงเวลาในการปรุงอาหาร

### การหยุดชั่วคราว

กดปุ่ม  หนึ่งครั้ง หรือเปิดฝาอุปกรณ์ เพื่อหยุดการทำงานชั่วคราว ส่วนแสดงผลเหนือปุ่ม  จะกะพริบ หลังจากปิดฝาแล้ว ให้กดปุ่ม  อีกครั้ง

### การแก้ไข

คุณสามารถแก้ไขเวลาในการปรุงอาหารที่ตั้งไว้ได้ตลอด

### การยกเลิกการทำงาน

กดปุ่ม  สองครั้ง หรือเปิดฝาแล้วกดปุ่ม  หนึ่งครั้ง

## โหมดผสมระหว่างการย่างและไมโครเวฟ

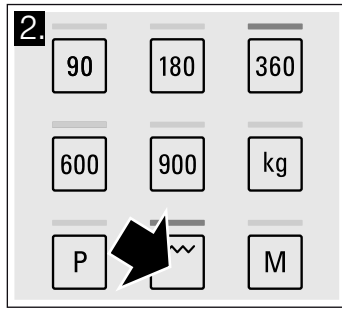
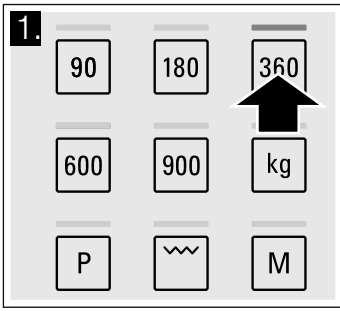
คุณสามารถใช้โหมดการย่างและไมโครเวฟพร้อมกันได้ อาหารจะสุกกรอบและมีสีล้นนรับประทาน โหมดนี้ทำให้ปรุงอาหารให้สุกได้เร็วขึ้น และยังช่วยประหยัดพลังงานด้วย คุณสามารถเลือกการตั้งค่ากำลังเตาไมโครเวฟได้ตามต้องการ ยกเว้น : 900 และ 600 วัตต์

## การตั้งค่าเตาไมโครเวฟและระดับการย่าง


ตัวอย่าง : 360 วัตต์ , การย่าง  , 5 นาที

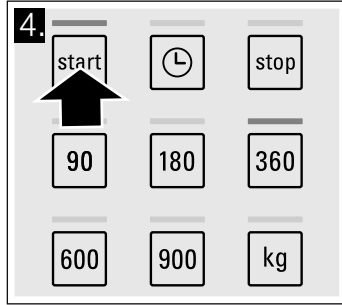
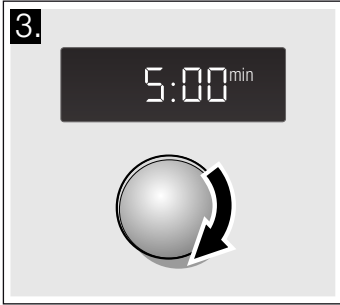
- 1.ปรับกำลังเตาไมโครเวฟตามที่ต้องการ ไฟแสดงสถานะเหนือปุ่มจะติดสว่าง และจะปรากฏเวลา 1:00 นาทีบนส่วนแสดงผล
2. กดปุ่มการย่าง






3. ใช้ปุ่มหมุนเพื่อตั้งเวลาในการปรุงอาหาร

4. กดปุ่ม 



เวลาในการปรุงอาหารบนจอแสดงผลจะเริ่มนับถอยหลัง




**เมื่อสิ้นสุดเวลาในการปรุงอาหารที่ตั้งไว้**

เสียงเตือนจะดังขึ้น เปิดฝาอุปกรณ์ หรือกดปุ่ม  นาฬิกาจะปรากฏขึ้นอีกครั้ง

**การเปลี่ยนแปลงเวลาในการปรุงอาหาร**

คุณสามารถเปลี่ยนแปลงการตั้งค่าระดับการย่างได้ทุกเมื่อ โดยใช้ปุ่มหมุนเพื่อเปลี่ยนแปลงเวลาในการปรุงอาหาร

**การหยุดชั่วคราว**

กดปุ่ม  หนึ่งครั้ง หรือเปิดฝาอุปกรณ์ เพื่อหยุดการทำงานชั่วคราว ส่วนแสดงผลเหนือปุ่ม  จะกะพริบ หลังจากปิดฝาแล้ว ให้กดปุ่ม  อีกครั้ง

**การยกเลิกการทำงาน**

กดปุ่ม  สองครั้ง หรือเปิดฝาแล้วกดปุ่ม  หนึ่งครั้ง

**คำชี้แจง :**

คุณสามารถปรับเวลาในการปรุงอาหารก่อนปรับกำลังเตาไมโครเวฟได้เช่นกัน


## หน่วยความจำ

คุณสามารถบันทึกการตั้งค่าสำหรับอาหารแต่ละจานไว้ในหน่วยความจำและเรียกใช้การตั้งค่าดังกล่าวอีกครั้งโดยอัตโนมัติ

หน่วยความจำจะช่วยอำนวยความสะดวกในกรณีที่您需要เตรียมอาหารจานนี้บ่อยๆ

**การบันทึกการตั้งค่าหน่วยความจำ**

ตัวอย่าง : 360 วัตต์ , 25 นาที

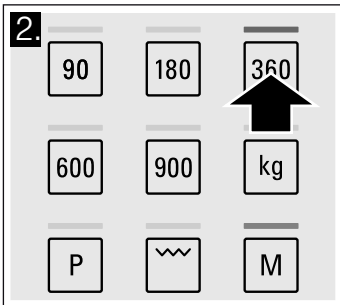
1. กดปุ่ม 

ไฟแสดงสถานะเหนือปุ่มจะติดสว่าง

2. ปรับกำลังเตาไมโครเวฟตามที่ต้องการ

ไฟแสดงสถานะเหนือปุ่มจะติดสว่าง และจะปรากฏเวลา 1:00 นาทีบนส่วนแสดงผล




3. ใช้ปุ่มหมุนเพื่อตั้งเวลาในการปรุงอาหาร



4. กดปุ่ม  เพื่อยืนยัน


นาฬิกาจะปรากฏขึ้นอีกครั้ง ระบบจะบันทึกการตั้งค่า

**คำชี้แจง :**


- คุณสามารถบันทึกโหมดการย่างเพียงอย่างเดียว หรือจะบันทึกโหมดการย่างร่วมกับไมโครเวฟก็ได้
- คุณไม่สามารถบันทึกกำลังเตาไมโครเวฟต่อเนื่องกันได้
- คุณไม่สามารถบันทึกโปรแกรมอัตโนมัติได้
- คุณสามารถบันทึกการตั้งค่าหน่วยความจำและเริ่มใช้งานอุปกรณ์ได้ทันทีเมื่อบันทึกเสร็จ อยากรกดปุ่ม  แต่ให้กดปุ่ม 
- การบันทึกการตั้งค่าใหม่ในหน่วยความจำ : กดปุ่ม  การตั้งค่าเก่าจะปรากฏขึ้น ทำการบันทึกโปรแกรมใหม่ตามที่อธิบายไว้ในขั้นตอนที่ 1 ถึง 4

**การเริ่มใช้งานหน่วยความจำ**

คุณสามารถเริ่มใช้งานโปรแกรมที่บันทึกไว้ได้อย่างสะดวกและรวดเร็วเพียงวางอาหารไว้ในอุปกรณ์ ปิดฝาอุปกรณ์

1. กดปุ่ม 

การตั้งค่าที่บันทึกไว้จะปรากฏขึ้น




2. กดปุ่ม 

เวลาในการปรุงอาหารบนจอแสดงผลจะเริ่มนับถอยหลัง

**เมื่อสิ้นสุดเวลาในการปรุงอาหารที่ตั้งไว้**

เสียงเตือนจะดังขึ้น เปิดฝาอุปกรณ์ หรือกดปุ่ม  นาฬิกาจะปรากฏขึ้นอีกครั้ง

**การหยุดชั่วคราว**


กดปุ่ม  หนึ่งครั้ง หรือเปิดฝาอุปกรณ์ เพื่อหยุดการทำงานชั่วคราว ส่วนแสดงผลเหนือปุ่ม  จะกะพริบ หลังจากปิดฝาแล้ว ให้กดปุ่ม  อีกครั้ง

**การยกเลิกการทำงาน**

กดปุ่ม  สองครั้ง หรือเปิดฝาแล้วกดปุ่ม  หนึ่งครั้ง

## การเปลี่ยนระยะเวลาการส่งเสียงเตือน

คุณจะได้ยินเสียงเตือนเมื่อมีการปิดสวิตช์อุปกรณ์ ทั้งนี้คุณสามารถเปลี่ยนระยะเวลาการส่งเสียงเตือนได้

หากต้องการเปลี่ยนระยะเวลาการส่งเสียงเตือน ให้กดปุ่ม  ประมาณ 6 วินาที

ระบบจะทำการปรับเปลี่ยนระยะเวลาการส่งเสียงเตือนใหม่  
นาฬิกาจะปรากฏขึ้นอีกครั้ง

ระยะเวลาการส่งเสียงเตือนมีดังนี้ :  
เสียงเตือนแบบสั้น - ส่งเสียงเตือน 3 ครั้ง  
เสียงเตือนแบบยาว - ส่งเสียงเตือน 30 ครั้ง

## การดูแลรักษาและการทำความสะอาด

การดูแลรักษาและทำความสะอาดอย่างถูกต้องจะช่วยให้เตาไมโครเวฟคงสภาพและทำงานได้อย่างเต็มประสิทธิภาพ  
เนื้อหาในหัวข้อนี้จะอธิบายวิธีการดูแลรักษาและทำความสะอาดอุปกรณ์ของคุณอย่างถูกต้อง

### ⚠ ระวังไฟฟ้าลัดวงจร !

ห้ามใช้เครื่องฉีดน้ำแรงดันสูงหรือเครื่องพ่นไอน้ำทำความสะอาดเตาไมโครเวฟ

### ⚠ ระวังอันตรายจากความร้อน !

ห้ามทำความสะอาดอุปกรณ์ทันทีหลังจากปิดเครื่อง  
ควรปล่อยให้เย็นลงก่อน

### ⚠ ระวังไฟดูด !

ห้ามจุ่มอุปกรณ์ลงในน้ำหรือทำความสะอาดอุปกรณ์โดยใช้หัวฉีดน้ำ

พื้นผิวอุปกรณ์มีลักษณะแตกต่างกันไป  
ซึ่งสามารถหลีกเลี่ยงความเสียหายจากการใช้สารทำความสะอาดผิดประเภทได้  
โดยศึกษาจากข้อมูลในตารางด้านล่าง

### ห้ามใช้

- วัตถุแหลมคมหรือสารขัดทำความสะอาด .  
พื้นผิวอาจชำรุดเสียหายได้ หากสารดังกล่าวสัมผัสกับด้านหน้าของอุปกรณ์  
ไหลลงออกทันทีด้วยน้ำเปล่า
- อุปกรณ์ชุดโลหะหรืออุปกรณ์ขัดกระจกสำหรับทำความสะอาดกระจกที่ฝาอุปกรณ์
- อุปกรณ์ชุดโลหะหรืออุปกรณ์ขัดกระจกสำหรับทำความสะอาดซิล
- แผ่นใยขัดชนิดแข็งหรือฟองน้ำสำหรับทำความสะอาด  
ล้างฝาฟองน้ำฟีนใหม่ให้สะอาดก่อนนำมาใช้งาน
- ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่มีปริมาณแอลกอฮอล์สูง

## สารทำความสะอาด

### ระวัง !

ก่อนทำความสะอาด  
ควรถอดปลั๊กอุปกรณ์ออกจากเต้ารับหรือเปิดเบรกเกอร์ที่ตู้ควบคุมระบบไฟฟ้า  
จากนั้น ใช้ผ้าสะอาดชุบน้ำพอหมาดและน้ำยาล้างจานอ่อนๆ  
ทำความสะอาดด้านนอกของอุปกรณ์และส่วนปรุงอาหาร  
แล้วใช้ผ้าสะอาดเช็ดให้แห้ง

บริเวณ	สารทำความสะอาด
ส่วนหน้าของอุปกรณ์	น้ำสบู่อุ่น : เช็ดทำความสะอาดด้วยผ้าเช็ดจาน จากนั้นเช็ดให้แห้งด้วยผ้าขนหนู ห้ามทำความสะอาดด้วยน้ำยาล้างกระจก หรืออุปกรณ์ขัดกระจก หรืออุปกรณ์ชุดโลหะ

บริเวณ	สารทำความสะอาด
ส่วนที่เป็นสเตนเลสด้านหน้าของอุปกรณ์	น้ำสบู่อุ่น : เช็ดทำความสะอาดด้วยผ้าเช็ดจาน จากนั้นเช็ดให้แห้งด้วยผ้าขนหนู ควรเช็ดคราบตะกรัน คราบน้ำมัน คราบแป้ง และคราบอัลลูมิเนียม (ไขขาว) ออกทันที เนื่องจากคราบดังกล่าวสามารถทำให้เกิดสนิมได้ คุณสามารกล้างข้อสารทำความสะอาดสเตนเลสชนิดพิเศษได้จากฝ่ายบริการหลังการขายหรือจากตัวแทนจำหน่าย ห้ามทำความสะอาดด้วยน้ำยาล้างกระจก หรืออุปกรณ์ขัดกระจก หรืออุปกรณ์ชุดโลหะ
ชั้นส่วนสเตนเลสในส่วนปรุงอาหาร	น้ำสบู่อุ่นหรือน้ำผสมน้ำส้มสายชู : เช็ดทำความสะอาดด้วยผ้าเช็ดจาน จากนั้นเช็ดให้แห้งด้วยผ้าขนหนู ในกรณีที่เตาสกปรกมาก : ควรใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดเตาขณะที่เตายัง เย็นอยู่เท่านั้น และควรใช้ฟองน้ำใยเหล็กขัด ห้ามทำความสะอาดด้วยสเปรย์ทำความสะอาดเตา หรือน้ำยาทำความสะอาดเตาที่มีฤทธิ์รุนแรง หรือสารขัด รวมถึงไม่ควรใช้แผ่นใยขัด ฟองน้ำชนิดหยาบ และแปรงขัดกระจก เนื่องจากอุปกรณ์เหล่านี้อาจทำให้พื้นผิวเป็นรอยได้ พักเตาทิ้งไว้จนพื้นผิวด้านในแห้งสนิท
ชอกในส่วนปรุงอาหาร	ผ้าชุบน้ำหมาด : ตรวจสอบให้แน่ใจว่าไม่มีน้ำซึมผ่านชุดช๊อบจาน หมวเข้าไปตามในของอุปกรณ์
จานหมุนและแหวนรองจานหมุน	น้ำสบู่อุ่น : ขณะวางจานหมุนกลับเข้าที่ ควรตรวจสอบให้แน่ใจว่าจานหมุนล็อกเข้าที่เรียบร้อยแล้ว
ชั้นตะแกรง	น้ำสบู่อุ่น : ทำความสะอาดโดยใช้สารทำความสะอาดสเตนเลส หรือใช้เครื่องล้างจาน
ฝาอุปกรณ์	น้ำยาทำความสะอาดกระจก : ทำความสะอาดด้วยผ้าเช็ดจาน ห้ามใช้อุปกรณ์ขัดกระจก
ซิล	น้ำสบู่อุ่น : ทำความสะอาดด้วยผ้าเช็ดจาน ห้ามขัด ห้ามใช้อุปกรณ์ชุดโลหะหรืออุปกรณ์ขัดกระจกใน การทำความสะอาด

## ตารางอธิบายปัญหาและวิธีแก้ไข

ความผิดปกติของอุปกรณ์อาจเกิดจากสาเหตุทั่วไป ซึ่งสามารถแก้ไขได้ง่าย  
โปรดอ่านข้อมูลในตารางอธิบายปัญหาและวิธีแก้ไขก่อนติดต่อฝ่ายบริการหลัง









การขาย

หากอาหารของคุณไม่เหมือนกับที่คุณตั้งใจไว้ กรุณาดูหัวข้อ  
เมนูเด่นจากครัวของเรา  
ซึ่งมีเคล็ดลับและคำแนะนำมากมายเกี่ยวกับการปรุงอาหาร

### ⚠ ระวังไฟดูด !

การซ่อมแซมที่ไม่ถูกวิธีอาจก่อให้เกิดอันตรายได้  
ควรให้ช่างเทคนิคจากฝ่ายบริการหลังการขายของเราซึ่งผ่านการฝึกอบรมมา  
แล้วเป็นผู้ดำเนินการซ่อมเท่านั้น  
ทั้งนี้  
คุณสามารถดำเนินการแก้ไขข้อความแสดงข้อผิดพลาดบางอย่างได้ด้วยตนเอง

### การตรวจสอบและแก้ปัญหา

ข้อความแสดงข้อผิดพลาด	สาเหตุที่เป็นไปได้	วิธีแก้ไข / หมายเหตุ
อุปกรณ์ไม่ทำงาน	ไม่ได้เสียบปลั๊ก ระบบไฟฟ้าขัดข้อง เบรกเกอร์ผิดปกติ	เสียบปลั๊ก ตรวจสอบว่าไฟในห้องครัวทำงานหรือไม่ ตรวจสอบภายในตู้ควบคุมระบบไฟฟ้าว่าเบรกเกอร์ของอุปกรณ์อยู่ในสภาพปกติ
เลขศูนย์สามตัวจะติดสว่างบนส่วนแสดงผล	ระบบไฟฟ้าขัดข้อง	รีเซ็ตเวลา
อุปกรณ์ไม่ทำงานแต่มีเวลาในการปรุงอาหารปรากฏบนส่วนแสดงผล	มีการกดปุ่มหมุนโดยบังเอิญ ไม่ได้กดปุ่ม  หลังจากตั้งค่า	กดปุ่ม  กดปุ่ม  หรือยกเลิกการตั้งค่าด้วยปุ่ม 
เตาไมโครเวฟไม่ทำงาน	ปิดฝาไม่สนิท ไม่ได้กดปุ่ม 	ตรวจสอบว่ามีเศษอาหารหรือวัตถุแปลกปลอมอยู่ที่ฝาหรือไม่ กดปุ่ม 
การอุ่นอาหารใช้เวลานานกว่าปกติ	ปรับกำลังเตาไมโครเวฟไว้ต่ำเกินไป อาหารที่ใส่ในเตามีปริมาณมากกว่าปกติ อาหารมีอุณหภูมิต่ำกว่าปกติ	ปรับกำลังเตาไมโครเวฟให้สูงขึ้น ปริมาณอาหารเพิ่มขึ้นสองเท่า – เวลาในการปรุงอาหารเพิ่มขึ้นสองเท่า คนหรือพลิกอาหารขณะปรุง
จานหมุนมีเสียงเสียดสี	มีฝุ่นละอองหรือเศษสิ่งสกปรกติดอยู่บริเวณรอบชุดขับจานหมุน	ทำความสะอาดแหวนลูกกลิ้งและชอกใน ส่วนปรุงอาหาร
เตาไมโครเวฟหยุดทำงานโดยไม่ทราบสาเหตุทันที	เตาไมโครเวฟผิดปกติ	ถ้าความผิดปกตินี้เกิดขึ้นซ้ำอีก กรุณาติดต่อฝ่ายบริการหลังการขาย
"M" ปรากฏบนส่วนแสดงผล	อุปกรณ์อยู่ในโหมดลาริต	กดปุ่ม  และ  ค้างไว้ประมาณ 7 วินาที โหมดลาริตจะหยุดทำงาน

## การบริการหลังการขาย

ฝ่ายบริการหลังการขายของเราพร้อมให้บริการคุณเสมอเมื่ออุปกรณ์ของคุณจำเป็นต้องได้รับการซ่อม เราพร้อมที่จะช่วยคุณแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นด้วยวิธีการที่ถูกต้อง เพื่อไม่ให้คุณต้องเสียเวลากับการเรียกช่างเทคนิคโดยไม่จำเป็น

### หมายเลข E และหมายเลข FD

ทุกครั้งที่ติดต่อเรา โปรดแจ้งหมายเลขผลิตภัณฑ์ (E No.) และหมายเลขการผลิต (FD No.) เพื่อให้เราสามารถให้ความช่วยเหลือคุณได้อย่างถูกต้อง คุณสามารถดูหมายเลขดังกล่าวได้จากแผ่นป้ายระบุค่าพิกัดที่ด้านขวาเมื่อเปิดฝาอุปกรณ์  
คุณสามารถจดหมายเลขดังกล่าวและหมายเลขโทรศัพท์ของฝ่ายบริการหลังการขายลงในช่องว่างด้านล่างนี้ เพื่อช่วยประหยัดเวลาในกรณีที่จำเป็นต้องใช้

หมายเลขผลิตภัณฑ์ (E no.)	หมายเลขการผลิต (FD no.)
--------------------------	-------------------------

### ฝ่ายบริการหลังการขาย ☎

โปรดทราบว่าจะมีการคิดค่าบริการนอกสถานที่ในกรณีที่มีการส่งช่างเทคนิคไปซ่อมแซมอุปกรณ์ที่ชำรุด แม้อุปกรณ์ดังกล่าวจะยังอยู่ในช่วงรับประกันก็ตาม  
ข้อมูลติดต่อหลังการขายสำหรับทุกประเทศสามารถดูได้ในเอกสารบริการหลังการขายที่แนบมานี้ .

คุณสามารถวางใจได้ในความเชี่ยวชาญของบริษัทและมั่นใจได้ว่างานซ่อมทั้งหมดจะดำเนินการโดยช่างเทคนิคที่ผ่านการฝึกอบรมมาเป็นอย่างดี พร้อมทั้งบริการอะไหล่และคุณภาพสูงสำหรับอุปกรณ์ของคุณ

อุปกรณ์นี้มีคุณสมบัติตรงตามมาตรฐาน EN 55011 และ CISPR 11 จัดเป็นผลิตภัณฑ์ Group 2, Class B

Group 2  
หมายความว่าเตาไมโครเวฟได้รับการออกแบบมาเพื่อใช้ในการอุ่นอาหาร Class B หมายความว่าอุปกรณ์นี้เหมาะสำหรับการใช้งานภายในครัวเรือน

### ข้อมูลทางเทคนิค

แรงดันไฟอินพุต	220-230 V, 50 Hz
อัตราการใช้พลังงาน	1450 W
กำลังไฟเอาต์พุตสูงสุด	900 W
กำลังการย่าง	1250 W
ความถี่คลื่นไมโครเวฟ	2450 เมกะเฮิร์ตซ์
ฟิวส์	10 A

ขนาด ( สูง x กว้าง x ลึก )

อุปกรณ์	382 x 594 x 388
ส่วนปรุงอาหาร	208 x 328 x 369

การรับรองโดย VDE	มี
เครื่องหมาย CE	มี

# กำจัดทิ้งอย่างเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม

กำจัดทิ้งบรรจุภัณฑ์อย่างเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม



อุปกรณ์นี้ได้มาตรฐานตาม European Guideline 2012/19/EU มาตรการที่ควบคุมการทิ้งของอุปกรณ์ไฟฟ้า - อิเล็กทรอนิกส์เก่า (การกำจัดทิ้งอุปกรณ์ไฟฟ้า - อิเล็กทรอนิกส์ - WEEE) ซึ่งใช้เป็นแนวทางสำหรับสหภาพยุโรปในการยกเลิกการใช้งานและการใช้งานอุปกรณ์ไฟฟ้า - อิเล็กทรอนิกส์เก่าอย่างถูกต้อง

## โปรแกรมอัตโนมัติ

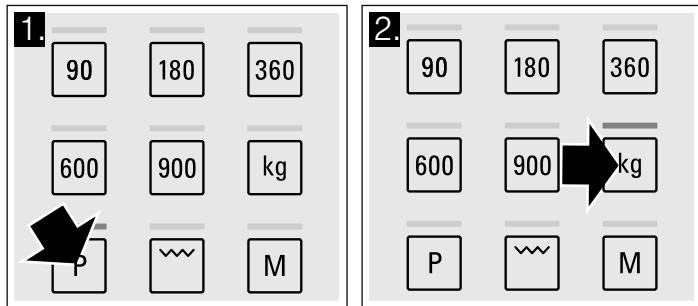
โปรแกรมอัตโนมัติช่วยให้คุณเตรียมอาหารได้อย่างสะดวกและง่ายดาย โดยการเลือกโปรแกรมและน้ำหนักของอาหารที่คุณต้องการ จากนั้น โปรแกรมอัตโนมัติจะทำการเลือกการตั้งค่าที่เหมาะสมที่สุดให้ทันที

**คำชี้แจง :** โปรแกรมอัตโนมัติมีให้เลือกทั้งหมด 8 โปรแกรม

### การตั้งค่าโปรแกรม

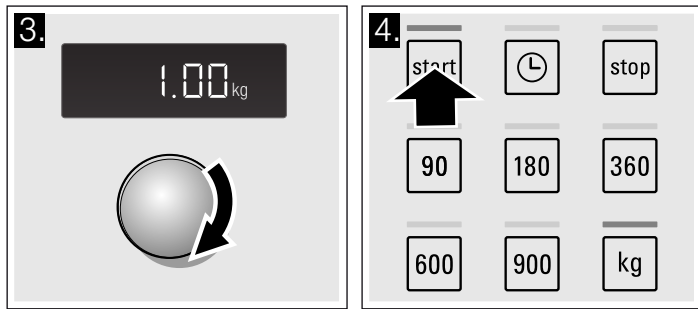
หลังจากเลือกโปรแกรมแล้ว ให้ตั้งค่าเตาไมโครเวฟดังนี้ :

- กดปุ่ม **P** หลายๆ ครั้ง จนกระทั่งหมายเลขโปรแกรมที่ต้องการปรากฏ ไฟแสดงสถานะเหนือบุ่มจะติดสว่าง
- กดปุ่ม **kg** ไฟแสดงสถานะเหนือบุ่มจะติดสว่าง และน้ำหนักที่แนะนำจะปรากฏ



3. ใช้นุ่มหมุนเพื่อระบุน้ำหนักของอาหาร

4. กดปุ่ม **start**



เวลาในการปรุงอาหารของโปรแกรมจะเริ่มนับถอยหลัง

เมื่อสิ้นสุดเวลาในการปรุงอาหารที่ตั้งไว้

เสียงเตือนจะดังขึ้น เปิดฝาอุปกรณ์ หรือกดปุ่ม **stop** นาฬิกาจะปรากฏขึ้นอีกครั้ง

### การแก้ไข

กดปุ่ม **stop** สองครั้งและรีเซ็ต

### การหยุดชั่วคราว

กดปุ่ม **stop** หนึ่งครั้ง หรือเปิดฝาอุปกรณ์ เพื่อหยุดการทำงานชั่วคราว ส่วนแสดงผลเหนือบุ่ม **start** จะกะพริบ หลังจากปิดฝาแล้ว ใกดปุ่ม **start** อีกครั้ง

### การยกเลิกการทำงาน

กดปุ่ม **stop** สองครั้ง หรือเปิดฝาแล้วกดปุ่ม **stop** หนึ่งครั้ง

**คำชี้แจง :**

- สำหรับบางโปรแกรม เสียงเตือนจะดังขึ้นหลังจากเวลาผ่านไประยะหนึ่ง เปิดฝาอุปกรณ์และคนอาหารหรือพลิกเนื้อสัตว์หรือสัตว์ปีก หลังจากปิดฝาแล้ว ใกดปุ่ม **start** อีกครั้ง
- คุณสามารถเรียกดูหมายเลขโปรแกรมและน้ำหนักได้โดยกดปุ่ม **P** หรือ **kg** ค่าที่เรียกดูจะปรากฏบนส่วนแสดงผลเป็นเวลา 3 วินาที

### การละลายอาหารแช่แข็งโดยใช้โปรแกรมอัตโนมัติ

คุณสามารถใช้โปรแกรมการละลายอาหารแช่แข็ง 4 โปรแกรมเพื่อละลายเนื้อสัตว์ สัตว์ปีก และขนมปังแช่แข็งได้

**คำชี้แจง :**

- การเตรียมอาหาร**  
ใช้อาหารที่แช่แข็งไว้ที่อุณหภูมิ  $-18^{\circ}\text{C}$  ซึ่งจัดเก็บไว้โดยแช่แข็งในแบบรวมและมีการแบ่งสัดส่วนที่เหมาะสมสำหรับการปรุงแต่ละครั้ง  
นำอาหารออกจากบรรจุภัณฑ์แล้วชั่งน้ำหนัก เนื่องจากคุณต้องตั้งโปรแกรมให้สอดคล้องกับน้ำหนัก
- เนื้อสัตว์หรือสัตว์ปีกจะมีน้ำไหลออกมาเมื่อละลายน้ำแข็ง เทน้ำดังกล่าวทิ้งเมื่อพลิกเนื้อและสัตว์ปีก ห้ามนำน้ำดังกล่าวมาใช้โดยเด็ดขาดไม่ว่าจะเพื่อวัตถุประสงค์ใดก็ตาม รวมถึงห้ามให้นำดังกล่าวสัมผัสกับอาหาร
- ลักษณะ**  
วางอาหารไว้ในจานก้นตื้นที่ใช้กับเตาไมโครเวฟได้ เช่น จานกระเบื้องหรือจานแก้ว แต่ไม่ต้องปิดฝา
- ระยะเวลาในการพัก**  
ควรพักอาหารที่ละลายน้ำแข็งแล้วต่ออีกประมาณ 10 ถึง 30 นาที เพื่อให้ความร้อนกระจายทั่วถึง เนื้อชิ้นใหญ่จะใช้เวลาพักนานกว่าเนื้อชิ้นเล็ก ควรแยกเนื้อแช่แข็งและอาหารที่ทำจากเนื้อมีไขมันออกจากกันก่อนที่จะนำมาพัก จากนั้นจึงสามารถเตรียมอาหารต่อได้  
แมวแกนกลางของเนื้อชิ้นหนาจะยังแข็งอยู่ก็ตาม ในระหว่างนี้ สามารถนำเครื่องในสัตว์ปีกออกได้
- สัญญาณ**  
สำหรับบางโปรแกรม เสียงเตือนจะดังขึ้นหลังจากเวลาผ่านไประยะหนึ่ง เปิดฝาอุปกรณ์ แล้วแยกอาหารออกจากกัน หรือพลิกเนื้อสัตว์หรือสัตว์ปีก ปิดฝาและกดปุ่ม **Start** ( เริ่ม )

หมายเลขโปรแกรม		น้ำหนักโดยประมาณ ( กก. )
<b>การละลายน้ำแข็ง</b>		
P 01	เนื้อบด	0.20 - 1.00
P 02	ชิ้นเนื้อ	0.20 - 1.00
P 03	ไก่ทั้งตัว ไก่ชิ้นชิ้น	0.40 - 1.80
P 04	ขนมปัง	0.20 - 1.00

### การปรุงอาหารด้วยโปรแกรมอัตโนมัติ

โปรแกรมการปรุงอาหาร 3

โปรแกรมจะช่วยให้คุณสามารถปรุงอาหารประเภทข้าว มันฝรั่ง หรือผักได้

**คำชี้แจง :**

- ลักษณะ**  
ควรปรุงอาหารโดยใช้ภาชนะที่ใช้กับเตาไมโครเวฟได้และมีฝาปิด สำหรับข้าว ควรใช้จานก้นลึกขนาดใหญ่
- การเตรียมอาหาร**  
ชั่งน้ำหนักอาหาร เนื่องจากคุณต้องตั้งโปรแกรมให้สอดคล้องกับน้ำหนัก

ข้าว :  
หามโซ่ขวากึ่งสำเร็จรูปแบบบรรจุซอง  
เติมน้ำให้โดยปริมาณที่ต้องการตามที่ระบุไว้บนบรรจุภัณฑ์  
โดยทั่วไปปริมาณน้ำจะมากกว่าปริมาณข้าวสองหรือสามเท่า

มันฝรั่ง :  
สำหรับมันฝรั่งต้ม ให้หั่นมันฝรั่งสดออกเป็นชิ้นเล็กๆ ขนาดเท่าๆ กัน  
เติมน้ำหนึ่งช้อนโต๊ะต่อมันฝรั่งต้ม 100 กรัม แล้วเติมเกลือเล็กน้อย

ผักสด :  
ซังน้ำหนักรวมผักสดที่ตัดแต่งมาเรียบร้อยแล้ว หั่นผักเป็นชิ้นเล็กๆ ขนาดเท่าๆ กัน  
เติมน้ำหนึ่งช้อนโต๊ะต่อผัก 100 กรัม

**■ สัญญาณ**

ขณะที่โปรแกรมกำลังทำงาน เสียงเตือนจะดังขึ้นหลังจากผ่านไประยะหนึ่ง  
ให้คนอาหาร

**■ ระยะเวลาในการพัก**

เมื่อโปรแกรมทำงานเสร็จเรียบร้อยแล้ว ให้คนอาหารอีกครั้ง  
แล้วพักอาหารไว้อีกประมาณ 5 ถึง 10 นาที เพื่อให้ความร้อนกระจายทั่วถึง  
ผลการปรุงอาหารจะขึ้นอยู่กับคุณภาพและลักษณะของอาหาร

หมายเลขโปรแกรม	การปรุงอาหาร	น้ำหนักโดยประมาณ ( กก . )
P 05	ข้าว	0.05 - 0.2
P 06	มันฝรั่ง	0.15 - 1.0

หมายเลขโปรแกรม	น้ำหนักโดยประมาณ ( กก . )
P 07 ผัก	0.15 - 1.0

**โปรแกรมการปรุงอาหารด้วยโหมดผสม**

**คำชี้แจง :**

- **ภาษา**  
ปรุงอาหารในสถานะที่ความร้อนที่ไม่ใหญ่เกินไปและสามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้
- **การเตรียมอาหาร**  
นำอาหารออกจากบรรจุภัณฑ์แล้วซังน้ำหนักรวมทั้งหมดที่ไมทราบน้ำหนักที่แน่นอนของอาหาร ให้กะประมาณน้ำหนักคร่าวๆ
- **ระยะเวลาในการพัก**  
เมื่อโปรแกรมทำงานเสร็จเรียบร้อยแล้ว ควรพักอาหารไว้ต่ออีกประมาณ 5 ถึง 10 นาที เพื่อให้ความร้อนกระจายทั่วถึง

หมายเลขโปรแกรม	น้ำหนักโดยประมาณ ( กก . )
P 08	อาหารอบ , อาหารแช่แข็ง , สูงไม่เกิน 3 ซม .

**เมนูเด่นจากครัวของเรา**

หัวข้อนี้จะรวบรวมสูตรอาหารเมนูต่างๆ ที่คัดสรรแล้ว  
รวมถึงการตั้งค่าที่เหมาะสมสำหรับเมนูดังกล่าว  
โดยจะมีรายละเอียดเกี่ยวกับการปรับกำลังเตาไมโครเวฟให้เหมาะกับเมนูอาหาร  
ที่คุณต้องการ  
พร้อมทั้งคำแนะนำเกี่ยวกับสถานะใส่อาหารและขั้นตอนการเตรียมการ

**ข้อมูลเกี่ยวกับตาราง**

ตารางต่อไปนี้แสดงตัวเลือกและการตั้งค่าต่างๆ สำหรับเตาไมโครเวฟ  
เวลาที่ระบุในตารางเป็นเพียงคำแนะนำเท่านั้น  
เวลาที่ใช่จริงอาจแตกต่างจากที่ระบุในตาราง ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับสถานะที่ใช้  
รวมถึงคุณภาพ อุณหภูมิ และลักษณะของอาหาร  
เวลาที่แสดงในตารางจะมีการระบุเป็นช่วง ให้ตั้งเวลาที่สั้นที่สุดก่อน  
แล้วจึงเพิ่มเวลาในภายหลังถ้าจำเป็น  
ปริมาณอาหารของคุณอาจไม่ตรงกับที่ระบุในตาราง  
การคำนวณระยะเวลาสามารถทำได้โดยใช้หลักการดังนี้ :  
ปริมาณอาหารเพิ่มขึ้นสองเท่า = ใช้เวลาในการปรุงอาหารเพิ่มขึ้นเกือบสองเท่า  
ปริมาณอาหารครึ่งหนึ่ง = ใช้เวลาในการปรุงอาหารครึ่งหนึ่ง  
วางสถานะใส่อาหารไว้บนจานหมุนทุกครั้ง

**การละลายน้ำแข็ง**

**คำชี้แจง :**

- ใส่อาหารแช่แข็งลงในสถานะเปิด แล้ววางสถานะบนจานหมุน
- คุณสามารถใช้แผ่นฟอยล์อะลูมิเนียมแผ่นเล็กห่อชิ้นส่วนอาหารขนาดเล็ก  
เช่น น่องไก่และปีกไก่ หรือชิ้นไขมันด้านนอกของเนื้ออบได้  
โดยแผ่นฟอยล์จะต้องไม่สัมผัสกับผนังเตาอบ  
คุณสามารถแกะแผ่นฟอยล์ออกได้หลังจากเวลาที่ตั้งไว้สำหรับละลายน้ำแข็ง  
ผ่านไปครึ่งหนึ่ง
- เนื้อสัตว์หรือสัตว์ปีกจะมีน้ำไหลออกมาเมื่อละลายน้ำแข็ง  
ให้นำน้ำดังกล่าวทิ้งเมื่อพลิกเนื้อและสัตว์ปีก  
หามนำน้ำดังกล่าวมาใช้โดยเด็ดขาดไม่ว่าจะเพื่อวัตถุประสงค์ใดก็ตาม  
รวมถึงห้ามให้นำดังกล่าวสัมผัสกับอาหาร
- พลิกหรือคนอาหารหนึ่งหรือสองครั้งระหว่างละลายน้ำแข็ง  
ในกรณีที่เป็นการอุ่นชิ้นใหญ่ ควรพลิกอาหารกลับไปมาหลายๆ ครั้ง
- พักอาหารที่ละลายน้ำแข็งแล้วไว้ที่อุณหภูมิห้องอีกประมาณ 10 ถึง 20 นาที  
เพื่อให้อาหารมีอุณหภูมิเท่ากันทั้งชิ้น ในระหว่างนี้  
สามารถนำเครื่องในสัตว์ปีกออกได้ และสวมารถเตรียมเนื้อต่อได้  
แมวและแกนกลางของเนื้อจะยังแข็งอยู่เล็กน้อยก็ตาม



การละลายน้ำแข็ง	น้ำหนัก	กำลังเตาไมโครเวฟ ( วัตต์ ), เวลาในการปรุงอาหาร ( นาที )	หมายเหตุ
เนื้อสัตว์ทั้งชิ้น (เนื้อวัว เนื้อลูกวัว หรือเนื้อหมู - ตัดกระดูกหรือเลาะกระดูก )	800 ก .	180 วัตต์ , 15 นาที + 90 วัตต์ , 10-20 นาที	-
	1 กก .	180 วัตต์ , 20 นาที + 90 วัตต์ , 15-25 นาที	
	1.5 กก .	180 วัตต์ , 30 นาที + 90 วัตต์ , 20-30 นาที	
เนื้อสัตว์หั่นชิ้น หรือเนื้อวัวแล่ เนื้อลูกวัวแล่ หรือเนื้อหมูแล่	200 ก .	180 วัตต์ , 2 นาที + 90 วัตต์ , 4-6 นาที	แยกชิ้นเนื้อที่ละลายแล้วออกจากกันเมื่อทำการพลิกกลับ
	500 ก .	180 วัตต์ , 5 นาที + 90 วัตต์ , 5-10 นาที	
	800 ก .	180 วัตต์ , 8 นาที + 90 วัตต์ , 10-15 นาที	
เนื้อบดผสม	200 ก .	90 วัตต์ , 10 นาที	ถ้าเป็นไปได้ ควรแช่แข็งอาหารโดยแผ่ออกให้แบนราบ พลิกกลับ ไปมาหลายๆ ครั้ง นำเนื้อที่ละลายแล้วออก
	500 ก .	180 วัตต์ , 5 นาที + 90 วัตต์ , 10-15 นาที	
	800 ก .	180 วัตต์ , 8 นาที + 90 วัตต์ , 10-20 นาที	
สัตว์ปีกทั้งตัวหรือเนื้อสัตว์ปีก	600 ก .	180 วัตต์ , 8 นาที + 90 วัตต์ , 10-15 นาที	-
	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
	300 ก .	180 วัตต์ , 10-15 นาที	
	300 ก .	180 วัตต์ , 7-10 นาที	
ผัก เช่น ถั่วมักเมล็ดกลม	300 ก .	180 วัตต์ , 10-15 นาที	-
	300 ก .	180 วัตต์ , 7-10 นาที	ค่อยๆ คนระหว่างละลายน้ำแข็ง และแยกส่วนที่ละลายแล้วออกมา
ผลไม้ เช่น ราสเบอร์รี่	500 ก .	180 วัตต์ , 8 นาที + 90 วัตต์ , 5-10 นาที	
	เนย , การละลายน้ำแข็ง	125 ก .	180 วัตต์ , 1 นาที + 90 วัตต์ , 2-3 นาที
250 ก .		180 วัตต์ , 1 นาที + 90 วัตต์ , 3-4 นาที	
ขนมปังแถว	500 ก .	180 วัตต์ , 6 นาที + 90 วัตต์ , 5-10 นาที	-
	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 ทาร์ตผลไม้ 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

### คำชี้แจง :

- นำอาหารสำเร็จรูปออกจากบรรจุภัณฑ์ การอุ่นอาหารในภาชนะสำหรับเตาไมโครเวฟจะทำให้อาหารร้อนเร็วขึ้นและได้รับความร้อนอย่างทั่วถึงทั้งนี้ ส่วนประกอบต่างๆ ของอาหารอาจใช้เวลาในการอุ่นไม่เท่ากัน
- การจัดเรียงอาหารโดยไม่ซ้อนกันจะทำให้อาหารร้อนเร็วขึ้น ดังนั้น คุณควรจัดวางอาหารใหม่เพื่อทั่วถึงมากที่สุด และไม่ควรวางอาหารต่างชนิดกันซ้อนกันเป็นชั้น

- ปิดครอบอาหารทุกครั้งถ้าภาชนะที่คุณใช้ไม่มีฝาครอบ ให้ใช้จานอีกใบหรือแผ่นฟอยล์สำหรับเตาไมโครเวฟโดยเฉพาะแทน
- คนหรือพลิกอาหาร 2 หรือ 3 ครั้งในระหว่างการปรุงอาหาร
- หลังจากอุ่นอาหารเสร็จแล้ว ให้พักอาหารไว้อีก 2 ถึง 5 นาที เพื่อให้อาหารร้อนทั่วถึง
- ควรรี้อผ้าหรือใส่ถุงมือจับของร้อนทุกครั้งเมื่อนำจานออกจากเตา
- วิธีนี้จะช่วยให้อาหารคงรสชาติไว้ได้ดี และช่วยลดการใช้เครื่องปรุงรสให้น้อยลง

การละลาย การอุ่น หรือการปรุงอาหารแช่แข็ง	น้ำหนัก	กำลังเตาไมโครเวฟ ( วัตต์ ), เวลาในการปรุงอาหาร ( นาที )	หมายเหตุ
อาหารสำหรับหนึ่งมือ อาหารจานเดียว อาหารปรุงสำเร็จ ( ส่วนผสม 2-3 อย่าง )	300-400 ก .	600 วัตต์ , 8-11 นาที	-
ซูป	400 ก .	600 วัตต์ , 8-10 นาที	-
สตู	500 ก .	600 วัตต์ , 10-13 นาที	-
เนื้อชิ้นหรือเนื้อแล่ต้นซอส เช่น กูลาซ	500 ก .	600 วัตต์ , 12-17 นาที	แยกชิ้นเนื้อแต่ละชิ้นออกจากกันขณะคน
เนื้อปลา เช่น เนื้อปลาเลาะก้างสำหรับทำสเด็ก	400 ก .	600 วัตต์ , 10-15 นาที	เติมน้ำเปล่า น้ำมะนาว หรือไวน์ตามต้องการ
อาหารอบ เช่น ลาซานญา คันเนลโลนี	450 ก .	600 วัตต์ , 10-15 นาที	-
เครื่องเคียง เช่น ข้าว พาสต้า	250 ก .	600 วัตต์ , 2-5 นาที	เติมน้ำเปล่าเล็กน้อย
	500 ก .	600 วัตต์ , 8-10 นาที	
ผัก เช่น ถั่วมักเมล็ดกลม บร็อคโคลี่ แครอท	300 ก .	600 วัตต์ , 8-10 นาที	เติมน้ำลงในจานให้เต็มฐาน
	600 ก .	600 วัตต์ , 14-17 นาที	
ผักโขมอบครีม	450 ก .	600 วัตต์ , 11-16 นาที	อบโดยไม่ต้องเติมน้ำเปล่าเพิ่ม

## การอุ่นอาหาร

### ⚠ ระวังความร้อนลวก !

การอุ่นของเหลวอาจทำให้ของเหลวดังกล่าวมีอุณหภูมิสูงกว่าจุดเดือด ซึ่งหมายความว่าของเหลวดังกล่าวมีอุณหภูมิถึงจุดเดือดโดยที่ไม่มีฟองอากาศ

ลอยขึ้นมาที่ผิวหน้าตามปกติหากภาชนะมีการขยับเพียงเล็กน้อยของเหลวที่มีความร้อนสูงในภาชนะดังกล่าวอาจเดือดพล่านในทันทีและกระเด็นออกจากภาชนะได้ ดังนั้น เมื่อต้องการอุ่นของเหลว จึงควรรี้อลงในภาชนะด้วยทุกครั้ง ซึ่งจะช่วยป้องกันไม่ให้ของเหลวมีอุณหภูมิสูงเกินกว่าจุดเดือด

## ระวัง !

โลหะ เช่น ข้อนที่ใส่ไว้ในแก้ว

จะต้องอยู่ห่างจากผนังเตาและผนังด้านในของฝาอุปกรณ์อย่างน้อย 2 ซม. เนื่องจากประกายไฟอาจทำให้กระจกที่ด้านในของฝาอุปกรณ์ชำรุดเสียหายจนไม่สามารถซ่อมแซมได้

## คำชี้แจง :

- นำอาหารสำเร็จรูปออกจากบรรจุภัณฑ์ การอุ่นอาหารในภาชนะสำหรับเตาไมโครเวฟจะทำให้อาหารร้อนเร็วขึ้นและ

ได้รับความร้อนอย่างทั่วถึงทั้งนี้ ส่วนประกอบต่างๆ ของอาหารอาจใช้เวลาในการอุ่นไม่เท่ากัน

- ปิดครอบอาหารทุกครั้งถ้าภาชนะที่คุณใช้ไม่มีฝาครอบ ให้ใช้จานอีกใบหรือแผ่นฟอยล์สำหรับเตาไมโครเวฟโดยเฉพาะแทน
- คนหรือพลิกอาหารกลับไปมาหลายๆ ครั้งในระหว่างการอุ่นอาหาร พร้อมทั้งตรวจสอบอุณหภูมิ
- หลังจากอุ่นอาหารเสร็จแล้ว ให้พักอาหารไว้อีก 2 ถึง 5 นาที เพื่อให้อาหารร้อนทั่วถึง
- ควรใช้ผ้าหรือใส่ถุงมือจับของร้อนทุกครั้งเมื่อนำจานออกจากเตา

การอุ่นอาหาร	น้ำหนัก	กำลังเตาไมโครเวฟ ( วัตต์ ), เวลาในการปรุงอาหาร ( นาที )	หมายเหตุ
อาหารสำหรับหนึ่งมือ อาหารจานเดียว ( ส่วนผสม 2-3 อย่าง )	350-500 ก .	600 วัตต์ , 4-8 นาที	-
เครื่องดื่ม	150 มล .	900 วัตต์ , 1-2 นาที	ใส่ข้อนลงในแก้ว
	300 มล .	900 วัตต์ , 3-3 นาที	ห้ามอุ่นเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ด้วยความร้อนสูงเกินไป คอยตรวจสอบเป็นระยะขณะทำการอุ่น
	500 มล .	900 วัตต์ , 3-4 นาที	
อาหารเด็กอ่อน เช่น นมในขวดนม	50 มล .	360 วัตต์ , ประมาณ ½ นาที	ไม่ต้องปิดจุกนมหรือฝา เขย่าให้เขากันทุกครั้งหลังจากการอุ่น พร้อมทั้งตรวจสอบอุณหภูมิ
	100 มล .	360 วัตต์ , ประมาณ 1 นาที	
	200 มล .	360 วัตต์ , 1½ นาที	
ซूप 1 ถ้วย	200 ก .	600 วัตต์ , 2-3 นาที	-
ซूप 2 ถ้วย	400 ก .	600 วัตต์ , 4-5 นาที	-
เนื้อตุ๋นซอส	500 ก .	600 วัตต์ , 8-11 นาที	แยกชิ้นเนื้อแต่ละชิ้นออกจากกัน
สตู	400 ก .	600 วัตต์ , 6-8 นาที	-
	800 ก .	600 วัตต์ , 8-11 นาที	-
ผัก 1 ส่วน	150 ก .	600 วัตต์ , 2-3 นาที	เติมน้ำเปล่าเล็กน้อย
ผัก 2 ส่วน	300 ก .	600 วัตต์ , 3-5 นาที	

## การปรุงอาหาร

### คำชี้แจง :

- การจัดเรียงอาหารโดยไม่ซ้อนกันจะทำให้อาหารร้อนเร็วขึ้น ดังนั้น คุณควรจัดวางอาหารให้แผ่ออกทั่วภาชนะให้มากที่สุด และไม่ควรวางอาหารต่างชนิดกันซ้อนกันเป็นชั้น

- ปรุงอาหารในภาชนะที่มีฝาปิด ถ้าภาชนะที่คุณใช้ไม่มีฝาครอบ ให้ใช้จานอีกใบหรือแผ่นฟอยล์สำหรับเตาไมโครเวฟโดยเฉพาะแทน
- วิธีนี้จะช่วยให้อาหารคงรสชาติไว้ได้ดี และช่วยลดการใช้เครื่องปรุงรสให้น้อยลง
- หลังจากปรุงอาหารเสร็จแล้ว ให้พักอาหารไว้อีก 2 ถึง 5 นาที เพื่อให้ความร้อนกระจายทั่วถึง
- ควรใช้ผ้าหรือใส่ถุงมือจับของร้อนทุกครั้งเมื่อนำจานออกจากเตา

การปรุงอาหาร	น้ำหนัก	กำลังเตาไมโครเวฟ ( วัตต์ ), เวลาในการปรุงอาหาร ( นาที )	หมายเหตุ
มีทโลฟ	750 ก .	600 วัตต์ , 20-25 นาที	ปรุงอาหารแบบไม่ปิดฝา
ไก่สดทั้งตัว ไม่มีเครื่องใน	1.2 กก .	600 วัตต์ , 25-30 นาที	พลิกกลับด้านหลังจากเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง
ผักสด	250 ก .	600 วัตต์ , 5-10 นาที	หั่นผักเป็นชิ้นขนาดเท่าๆ กัน เติมน้ำเปล่า 1-2 ช้อนโต๊ะต่อผัก 100 ก . คนไปด้วยขณะปรุง
	500 ก .	600 วัตต์ , 10-15 นาที	
มันฝรั่ง	250 ก .	600 วัตต์ , 8-10 นาที	หั่นมันฝรั่งเป็นชิ้นขนาดเท่าๆ กัน เติมน้ำเปล่า 1-2 ช้อนโต๊ะต่อ 100 กรัม คนไปด้วยขณะปรุง
	500 ก .	600 วัตต์ , 11-14 นาที	
	750 ก .	600 วัตต์ , 15-22 นาที	
ข้าว	125 ก .	900 วัตต์ , 5-7 นาที + 180 วัตต์ , 12-15 นาที	เติมน้ำเปล่าในปริมาณสองเท่า
	250 ก .	900 วัตต์ , 6-8 นาที + 180 วัตต์ , 15-18 นาที	
อาหารหวาน เช่น บลามอนจ์ ( สำเร็จรูป )	500 มล .	600 วัตต์ , 6-8 นาที	ใช้ไม้ตีไข้คนส่วนผสมของคัสตาร์ดพุตติงให้เข้ากัน 2-3 ครั้งระหว่างปรุง
ผลไม้เชื่อม	500 ก .	600 วัตต์ , 9-12 นาที	-

## เคล็ดลับในการใช้งานเตาไมโครเวฟ

ไม่มีข้อมูลเกี่ยวกับการตั้งค่าสำหรับปริมาณอาหารที่คุณต้องการเตรียม

คุณสามารถเพิ่มหรือลดเวลาในการปรุงอาหารได้โดยใช้หลักการดังนี้ :  
ปริมาณอาหารเพิ่มขึ้นสองเท่า = ใช้เวลาในการปรุงอาหารเพิ่มขึ้นเกือบสองเท่า  
ปริมาณอาหารครึ่งหนึ่ง = ใช้เวลาในการปรุงอาหารครึ่งหนึ่ง

อาหารแห้งเกินไป	ตั้งเวลาในการปรุงอาหารให้สั้นลง หรือเลือกกำลังเตาไมโครเวฟต่ำลง ไซฟาคอบอาหาร และเติมน้ำเปล่ามากขึ้น
น้ำแข็งยังละลายไม่หมด อาหารไม่ร้อน หรือไม่สุก เมื่อสิ้นสุดเวลาในการปรุงอาหารที่ตั้งไว้	ตั้งเวลาให้นานขึ้น หากอาหารมีปริมาณมากหรือมีการวางอาหารซ้อนกันหลายชั้น จะทำให้ใช้เวลานานขึ้น
อาหารใหม่ที่บริเวณขอบแต่ตรงกลางไม่สุก เมื่อสิ้นสุดเวลาในการปรุงอาหารที่ตั้งไว้	คนอาหารในระหว่างการปรุง และเลือกไซกำลังไมโครเวฟให้ต่ำลงและตั้งระยะเวลาให้นานขึ้น
หลังสิ้นสุดการละลายน้ำแข็ง น้ำแข็งที่ด้านนอกของเนื้อสัตว์หรือสัตว์ปีกละลาย แต่ด้านในยังคงเป็นน้ำแข็งอยู่	เลือกกำลังเตาไมโครเวฟให้ต่ำลง ในกรณีที่อาหารที่ต้องการละลายน้ำแข็งมีขนาดใหญ่ ไหลลิกอาหารกลับด้านหลายๆ ครั้ง

### การเกิดหยดน้ำ

อาจมีหยดน้ำเกาะตัวที่บริเวณกระจกฝาเตา ผงัง และพื้นเตา  
ซึ่งไม่ใช่สิ่งผิดปกติ และ ไม่ส่งผลกระทบต่อการทำงานของเตาไมโครเวฟแต่อย่างใด  
ควรเช็ดหยดน้ำออกหลังจากปรุงอาหารเสร็จแล้ว

### เคล็ดลับในการย่าง

#### คำชี้แจง :

- ข้อมูลในตารางเป็นเพียงคำแนะนำเท่านั้น  
และอาจเปลี่ยนแปลงได้ขึ้นอยู่กับลักษณะของอาหารที่ต้องการปรุง
- ย่างเนื้อบนชั้นตะแกรงโดยปิดฝาอุปกรณ์เอาไว้เสมอ และไม่ต้ออุ่นเตา
- วางชั้นตะแกรงไว้บนจานหมุนทุกครั้ง

	ปริมาณ	อุปกรณ์เสริม	เวลาในการปรุง ( นาที )
ขนมปังสำหรับปิ้ง ( เตรียมปิ้ง )	2 ถึง 4 แผ่น	ชั้นตะแกรง	ด้านที่ 1: ประมาณ 2 ถึง 4 ด้านที่ 2: ประมาณ 2 ถึง 4
ขนมปังปิ้งมีหน้า	2 ถึง 6 แผ่น	ชั้นตะแกรง	ขึ้นอยู่กับหน้า : 7 ถึง 10
ซูบที่มีเครื่องโรยหน้า เช่น ซูบหัวหอม	2 ถึง 4 ถ้วย	จานหมุน	ประมาณ 15 ถึง 20

### โหมดผสมระหว่างการย่างและไมโครเวฟ

#### คำชี้แจง :

- โหมดผสมเป็นโหมดซึ่งเหมาะสำหรับการปรุงอาหารจำพวกอาหารอบและกราดแต่ง
- วางภาชนะไว้บนจานหมุนทุกครั้ง และไม่ต้องปิดครอบอาหาร
- ใช้จานขอบสูงสำหรับการอบ  
ซึ่งจะช่วยไหลวนปรุงอาหารไม่สกปรกเลอะเทอะ
- ใช้ภาชนะกันความร้อนขนาดใหญ่สำหรับอาหารอบและกราดแต่ง  
การปรุงอาหารจะใช้เวลานานขึ้นและด้านบนจะสุกเกรียมมากขึ้นหากใช้ภาชนะกันความร้อนยาว

- ตรวจสอบว่าสามารถนำภาชนะใส่เข้าไปในส่วนปรุงอาหารได้  
ภาชนะจะต้องมีขนาดไม่ใหญ่เกินไป จานหมุนจึงจะสามารถหมุนได้
- ควรตั้งเวลาในการปรุงอาหารนานที่สุด  
และตรวจสอบอาหารหลังจากครบตามเวลาที่สั้นที่สุดที่ระบุไว้
- พักเนื้อทิ้งไว้อีก 5 ถึง 10 นาทีก่อนหั่น  
ซึ่งจะช่วยให้น้ำเนื้อกระจายทั่วทั้งชิ้นเนื้อ และไม่ไหลออกมาเมื่อหั่นเนื้อ
- ควรพักอาหารอบและกราดแต่งทิ้งไว้ภายในอุปกรณ์อีก 5  
นาทีหลังจากปิดอุปกรณ์แล้ว

	น้ำหนัก	อุปกรณ์เสริม	กำลังไมโครเวฟ ( วัตต์ )	เวลาในการปรุง ( นาที )	หมายเหตุ
เนื้อหมูหันแบ่งสำหรับอบ เช่น คอหมู	ประมาณ 750 ก .	จานหมุน	360 วัตต์ + <input type="checkbox"/>	40-50 นาที	พลิก 1 ถึง 2 ครั้ง
มีทโลฟ หนาไม่เกิน 7 ซม .	ประมาณ 750 ก .	จานหมุน	360 วัตต์ + <input type="checkbox"/>	25-35 นาที	สูงไม่เกิน 6 ซม .
ไก่หั่นชิ้นเล็ก เช่น สะโพกหรือปีกไก่	ประมาณ 800 ก .	ภาชนะบนลวด ย่าง	360 วัตต์ + <input type="checkbox"/>	30-40 นาที	วางโดยหันด้านที่มีหนังขึ้นข้างบน ไม่ต้องพลิกกลับด้าน
ปีกไก่หมักแซ่แข็ง	ประมาณ 800 ก .	ภาชนะบนลวด ย่าง	360 วัตต์ + <input type="checkbox"/>	15-25 นาที	ไม่ต้องพลิกกลับด้าน
พาสต้าอบ ( ทำจากส่วนผสมที่ปรุงสุกแล้ว )	ประมาณ 1000 ก .	จานหมุน	360 วัตต์ + <input type="checkbox"/>	25-35 นาที	โรยชีสที่ด้านบนสูงไม่เกิน 5 ซม .
กราดแต่งมันฝรั่ง ( ทำจากมันฝรั่งดิบ )	ประมาณ 1000 ก .	จานหมุน	360 วัตต์ + <input type="checkbox"/>	30-40 นาที	สูงไม่เกิน 4 ซม .
ปลาอบ	ประมาณ 400 ก .	จานหมุน	360 วัตต์ + <input type="checkbox"/>	20-25 นาที	ละลายปลาแซ่แข็งก่อนนำมาปรุง
ขนมอบทำจากชีสควาร์ก	ประมาณ 1000 ก .	จานหมุน	360 วัตต์ + <input type="checkbox"/>	30-35 นาที	สูงไม่เกิน 5 ซม .
เคบับผัก	4-5 ชิ้น	ชั้นตะแกรง	180 วัตต์ + <input type="checkbox"/>	15-20 นาที	ใช้ไม้เสียบ
เคบับปลา	4-5 ชิ้น	ชั้นตะแกรง	180 วัตต์ + <input type="checkbox"/>	10-15 นาที	ใช้ไม้เสียบ
เบคอนหันบาง	ประมาณ 8 ชิ้น	ชั้นตะแกรง	180 วัตต์ + <input type="checkbox"/>	10-15 นาที	

## อาหารที่ใช้ในการทดสอบตามมาตรฐาน EN 60705

คุณภาพและการทำงานของเตาไมโครเวฟผ่านการทดสอบจากสถาบันทดสอบโดย  
โดยใช้รายการอาหารดังต่อไปนี้

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

## การปรุงอาหารและการละลายอาหารแช่แข็งด้วยเตาไมโครเวฟ

### การปรุงอาหารด้วยเตาไมโครเวฟ

อาหาร	กำลังเตาไมโครเวฟ ( วัตต์ ), เวลาในการปรุงอาหาร ( นาที )	หมายเหตุ
ไข่สำหรับทา , 750 ก .	360 วัตต์ , 12-17 นาที + 90 วัตต์ , 20-25 นาที	วางจาน Pyrex ขนาด 20 x 25 ซม . บนจานหมุน
เค้กสปันจ์	600 วัตต์ , 8-10 นาที	วางจาน Pyrex ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 22 ซม . บนจานหมุน
มีทโลฟ	600 วัตต์ , 20-25 นาที	วางจาน Pyrex บนจานหมุน

### การละลายอาหารแช่แข็งด้วยเตาไมโครเวฟ

อาหาร	กำลังเตาไมโครเวฟ ( วัตต์ ), เวลาในการปรุงอาหาร ( นาที )	หมายเหตุ
เนื้อสัตว์	180 วัตต์ , 5-7 นาที + 90 วัตต์ , 10-15 นาที	วางจาน Pyrex ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 22 ซม . บนจานหมุน

### การปรุงอาหารด้วยเตาไมโครเวฟระบบผสม

อาหาร	กำลังเตาไมโครเวฟ ( วัตต์ ), เวลาในการปรุงอาหาร ( นาที )	หมายเหตุ
กราแตงมันฝรั่ง	<input type="checkbox"/> การย่าง + 360 วัตต์ , 35-40 นาที	วางจาน Pyrex ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 22 ซม . บนจานหมุน









BSH Hausgeräte GmbH  
Carl-Wery-Straße 34  
81739 München  
GERMANY

Manufactured by BSH Hausgeräte GmbH under Trademark License of Siemens AG  
ผลิตโดย BSH Hausgeräte GmbH ภายใต้สิทธิบัตรเครื่องหมายการค้าของ Siemens AG



9001087947 (02) 961220