

SIEMENS



## Microwave

เตาไมโครเวฟ  
BE634LGS1X



















[siemens-home.bsh-group.com/welcome](https://siemens-home.bsh-group.com/welcome)

en Instruction manual .....3  
th คำแนะนำวิธีใช้ .....25

Register  
your  
product  
online



# Table of contents

 <b>Intended use</b> . . . . .	4	 <b>Cleaning</b> . . . . .	17
 <b>Important safety information</b> . . . . .	4	Cleaning agent . . . . .	17
General information . . . . .	4	 <b>Trouble shooting</b> . . . . .	18
Microwave . . . . .	5	 <b>Customer service</b> . . . . .	19
 <b>Causes of damage</b> . . . . .	6	E number and FD number . . . . .	19
 <b>Environmental protection</b> . . . . .	7	Technical specifications . . . . .	19
Environmentally-friendly disposal . . . . .	7	 <b>Tested for you in our cooking studio</b> . . . . .	20
 <b>Getting to know your appliance</b> . . . . .	7	Defrosting . . . . .	20
Control panel . . . . .	7	Defrosting, heating up or cooking frozen food . . . . .	21
Controls . . . . .	7	Heating . . . . .	21
Display . . . . .	8	Cooking . . . . .	22
Operating modes menu . . . . .	8	Microwave tips . . . . .	23
Further information . . . . .	8	Grilling . . . . .	23
Cooking compartment functions . . . . .	8	Combined grill and microwave . . . . .	23
 <b>Accessories</b> . . . . .	9	 <b>Test dishes</b> . . . . .	24
 <b>Before using for the first time</b> . . . . .	9	Cooking only using the microwave . . . . .	24
Initial use . . . . .	9	Defrosting only using the microwave . . . . .	24
Cleaning the cooking compartment and accessories . . . . .	9	Cooking with the microwave and grill . . . . .	24
 <b>Operating the appliance</b> . . . . .	10		
Switching the appliance on and off . . . . .	10		
Operation . . . . .	10		
Selecting an operating mode . . . . .	10		
 <b>Microwave</b> . . . . .	11		
Cookware . . . . .	11		
Microwave power settings . . . . .	11		
Setting the microwave . . . . .	11		
 <b>Grilling</b> . . . . .	12		
Setting the grill . . . . .	12		
Setting the microwave to combi-mode . . . . .	13		
 <b>Timer</b> . . . . .	14		
Setting the timer . . . . .	14		
 <b>Programmes</b> . . . . .	14		
Setting a programme . . . . .	14		
Information on the programmes . . . . .	15		
Resting time . . . . .	15		
Programme table . . . . .	15		
 <b>Basic settings</b> . . . . .	16		
Changing settings . . . . .	16		
List of settings . . . . .	16		
Power cut . . . . .	16		
Changing the time . . . . .	17		

---

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)**

## Intended use

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

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

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

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

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

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

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

Children must not play with, on, or around the appliance. Children must not clean the appliance or carry out general maintenance unless they are at least 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 slide accessories into the cooking compartment the right way round.

→ "Accessories" on page 9

## Important safety information

### General information

#### Warning – Risk of fire!

Combustible items stored in the cooking compartment may catch fire. Never store combustible items in the cooking compartment. Never open the appliance door if there is smoke inside. Switch off the appliance and unplug it from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box.

#### Warning – Risk of burns!

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

#### Warning – Risk of scalding!

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

#### Warning – Risk of injury!

- Scratched glass in the appliance door may develop into a crack. Do not use a glass scraper, sharp or abrasive cleaning aids or detergents.
- The hinges on the appliance door move when opening and closing the door, and you may be trapped. Keep your hands away from the hinges.

#### Warning – Risk of electric shock!

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

- The cable insulation on electrical appliances may melt when touching hot parts of the appliance. Never bring electrical appliance cables into contact with hot parts of the appliance.
- Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners, which can result in an electric shock.
- A defective appliance may cause electric shock. Never switch on a defective appliance. Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.

### **⚠ Warning – Hazard due to magnetism!**

Permanent magnets are used in the control panel or in the control elements. They may affect electronic implants, e.g. heart pacemakers or insulin pumps. Wearers of electronic implants must stay at least 10 cm away from the control panel.

## **Microwave**

### **⚠ Warning – Risk of fire!**

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

### **⚠ Warning – Risk of explosion!**

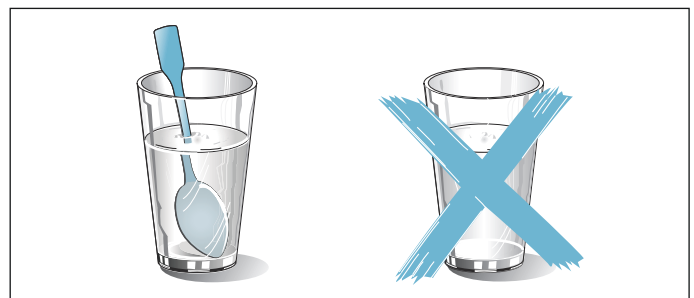
Liquids and other food may explode when in containers that have been tightly sealed. Never heat liquids or other food in containers that have been tightly sealed.

### **⚠ Warning – Risk of burns!**

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

### **⚠ Warning – Risk of scalding!**

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



### **⚠ Warning – Risk of injury!**

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

- If using the appliance in microwave mode only, placing cookware and containers made of metal 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.

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

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

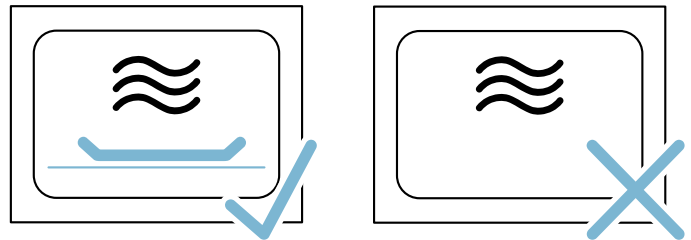
**⚠ Warning – Risk of serious damage to health!**

- The surface of the appliance may become damaged if it is not cleaned properly. Microwave energy may escape. Clean the appliance on a regular basis, and remove any food residue immediately. Always keep the cooking compartment, door seal, door and door stop clean. → "Cleaning" on page 17
- 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.

## Causes of damage

**Caution!**

- Creation of sparks: Metal – e.g. a spoon in a glass – must be kept at least 2 cm from the cooking compartment walls and the inside of the door. Sparks can irreparably damage the glass on the inside of the door.
- Foil containers: Do not use foil containers in the appliance. They damage the appliance by producing sparks.
- Operating the microwave without food: Operating the appliance without food in the cooking compartment may lead to overloading. Never switch on the microwave unless there is food inside. The short crockery test is the exception to this rule. → "Microwave" on page 11



- Moisture in the cooking compartment: Over an extended period of time, moisture in the cooking compartment may lead to corrosion. Allow the cooking compartment to dry after use. Do not keep moist food in the closed cooking compartment for extended periods of time. Do not store food in the cooking compartment.
- Cooling with the appliance door open: Following operation at high temperatures, only allow the cooking compartment to cool down with the door closed. Do not trap anything in the appliance door. Even if the door is only left open a crack, the front of nearby furniture may become damaged over time. Only leave the cooking compartment to dry with the door open if a lot of moisture was produced whilst the oven was operating.
- Extremely dirty seal: If the seal is very dirty, the appliance door will no longer close properly during operation. The fronts of adjacent units could be damaged. Always keep the seal clean. → "Cleaning" on page 17
- Microwave popcorn: Never set the microwave output too high. Use a maximum microwave output of 600 watts. Always place the popcorn bag on a glass plate. The door panels may jump if overloaded.

## Environmental protection

### Environmentally-friendly disposal

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.



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

## Getting to know your appliance

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

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

### Control panel

In the control panel, you can use the various buttons, touch fields and the rotary selector to set the required function of the appliance. The current settings are shown in the display.

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



- 1 Buttons**  
The buttons to the left and right of the rotary selector have a pressure point. Press these buttons to activate them.
- 2 Rotary selector**  
You can turn the rotary selector clockwise and anti-clockwise.
- 3 Display**  
You can see the current adjustment values, options or notes in the display.
- 4 Touch fields**  
There are sensors under the touch fields to the left < and right > of the display. Touch the respective arrow to select the function.

### Controls

The individual controls are adapted for the various functions of your appliance. You can set your appliance simply and directly.

#### Buttons and touch fields

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

Buttons		Meaning
on/off		Switches the appliance on and off
menu	Menu	Opens the operating modes menu
i	Information	Displays notes
🕒	Time-setting option	Setting the timer
open	Automatic door opening	Opens the appliance door
start/stop		Starts or pauses the operation
Touch fields		
<	Field to the left of the display	Navigates left
>	Field to the right of the display	Navigates right

### Rotary selector

Use the rotary selector to change the operating modes and adjustment values shown in the display.

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

In some selection lists, e.g. duration, you have to turn the rotary selector back the other way when you reach the minimum or maximum value.

### Display

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

The value that you can currently set is in focus. It is displayed in white lettering with a dark background.

### Status bar

The status bar is at the top of the display. The time, timer duration and programme length are shown here.

### Progress line

The progress line shows you how much time has elapsed, for example. The straight line below the setting values progresses from left to right, the longer the operation continues to run.

### Operating modes menu

The menu is divided into different operation modes. In this way, you can quickly access the required function.

Depending on the appliance type, there are a various number of operating modes.

Operating mode	Use
Microwave	Selects the microwave output
Grill	Selects the grill setting or grill setting with microwave output
Programmes	Automatic programmes Prepares selected meals very easily
Settings → "Basic settings" on page 16	You can adapt your appliance's basic settings to suit your needs.

### Further information

In most cases, the appliance provides you with notes and further information on the action that is being carried out. To view these, press the **i** button. The note is displayed for a few seconds. Use the rotary selector to scroll to the end of longer notes.

Some notes are displayed automatically, for example as confirmation, or to provide an instruction or warning.

The note can be cleared by pressing the **i** button again.

### Cooking compartment functions

The functions in the cooking compartment make your appliance easier to use. This, for example, enables the cooking compartment to be well lit and a cooling fan to prevent the appliance from overheating.

#### Automatic door opening

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

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

#### Notes

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

#### Interior lighting

When you open the appliance door, the interior lighting switches on. If the door remains open for longer than around five minutes, the cooking compartment lighting switches off again. When the automatic door opening is activated, the cooking compartment lighting switches on again.

For all operating modes, the cooking compartment lighting switches on as soon as the operation is started. When the operation has finished, the lighting switches off.

#### Cooling fan

The cooling fan switches on as required. The hot air escapes above the door.

The cooling fan may continue to run for a certain time after the operation.

#### Caution!

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

#### Notes

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



## Accessories

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

### Accessories included

Your appliance is equipped with the following accessories:



#### Wire rack

Use as a surface for setting down cookware or for grilling and browning.

## Before using for the first time

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

### Initial use

After connecting the appliance to the power or following a power cut, the settings for initial use are shown in the display. It may take a few seconds for the instruction to appear.

**Note:** You can change these settings again at any time in the basic settings.

### Setting the language

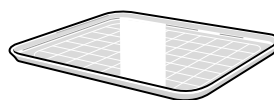
1. Use the rotary selector to select the required language.
2. Touch the > arrow.  
The next setting appears.

### Setting the time

1. Turn the rotary selector to set the current time.
2. Touch the > arrow.

### Setting the date

1. Use the rotary selector to set the current day.
2. Touch the arrow > to confirm.
3. Use the rotary selector to set the current month.
4. Touch the arrow > to confirm.
5. Use the rotary selector to set the current year.
6. Touch the arrow > to confirm.  
A note appears in the display confirming that the initial use has been completed.



#### Glass tray

This can act as a splash guard if you are grilling food directly on the wire rack. To do this, place the wire rack in the glass tray. The glass tray can also be used as cookware for microwave operation.

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

You can buy accessories from the after-sales service, from specialist retailers or online.

## Cleaning the cooking compartment and accessories

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

### Cleaning the cooking compartment

To remove the new-appliance smell, heat up the cooking compartment when empty and with the oven door closed.

Make sure that the cooking compartment does not contain any leftover packaging, such as polystyrene pellets. Before heating the appliance, wipe the smooth surfaces in the cooking compartment with a soft, wet cloth. Keep the kitchen ventilated while the appliance is heating up.

Make the settings indicated. You can find out how to set the grill and cooking time in the following chapter.  
→ "Grilling" on page 12

Settings	
Grill	Level 3
Cooking time	15 minutes

Switch off the appliance after the cooking time indicated.

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

### Cleaning the accessories

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

## Operating the appliance

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

### Switching the appliance on and off

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

**Note:** The timer can also be set when the appliance is switched off. Some displays and notes remain visible in the display after the appliance has been switched off.

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

### Switching on the appliance

Press the On/Off button to switch on the appliance. The On/Off symbol above the button is illuminated in blue.

The Siemens logo appears in the display, followed by the maximum microwave output.

The appliance is ready to use.

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

### Switching off the appliance

Use the on/off button to switch off the appliance. The lighting above the button goes out.

Any functions that may be running are cancelled.

The time and date appear in the display.

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

## Operation

Some operating steps are the same for all operating modes. In the following, you can learn about the basic operating steps.

### Starting the operation

You must press the start/stop button to start each operation.

After the operation starts, your settings are shown in the display. The progress line shows you how much time has elapsed, for example.

**Note:** If the operation is paused due to the appliance door being opened, the operation must be restarted using the start/stop button after the door has been closed.

### Pauses the operation

Use the start/stop button to pause and restart the operation.

Press the on/off button to delete all settings.

### Notes

- Opening the appliance door also pauses the operation.
- The fan may continue to run after an operation is paused or cancelled.

### Selecting an operating mode

After the appliance is switched on, the default operating mode is displayed. You can start this setting immediately.

If you want to select a different operating mode, you can find detailed descriptions of these modes in the appropriate chapters.

The following always applies:

- Press the Menu button.  
The operating modes menu opens.
- Use the rotary selector to select the required operating mode.  
Depending on the operating mode, different options are available.
- Use the arrow > to navigate to the required operating mode.
- Use the rotary selector to change the selection.  
Depending on the selection, change further settings.
- Press the Start/Stop button to start.  
The elapsed time appears in the display. The settings and progress line can be seen.

**Note:** If you want to leave the current setting, you can navigate back to the operating modes level using the Menu button.

## Microwave

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

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

### Cookware

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

#### Suitable cookware

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

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

#### Unsuitable cookware

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

#### Caution!

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

#### Cookware test

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

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

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

The cookware should remain cold or warm to the touch. The cookware is unsuitable if it becomes hot or sparks are generated.

In this case, stop the test.

#### Warning – Risk of burns!

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

### Microwave power settings

The following microwave power settings are available.

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

Setting	Food	Maximum cooking time
90 W	For defrosting delicate foods	1 hr 30 mins
180 W	For defrosting and continued cooking	1 hr 30 mins
360 W	For cooking meat and for heating delicate foods	1 hr 30 mins
600 W	For heating and cooking food	1 hr 30 mins
900 W	For heating liquids	30 mins

Default value:

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

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

### Setting the microwave

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

1. Press the on/off button.  
The appliance is ready to use. The maximum microwave output and a cooking time are displayed as default values in the display – they can be changed at any time.
2. Use the rotary selector to select the required microwave output.



The microwave output and a default cooking time are shown in the display.

3. Touch the > arrow.  
The cooking time can be set.
4. Use the rotary selector to set the required cooking time.



5. Press the start/stop button to start.



The appliance starts the operation. The cooking time counts down on the display.

**Notes**

- When you switch on the appliance, the highest microwave output always appears in the display as a suggestion.
- If you open the appliance door when the appliance is in use, the fan may continue to run.

**Cooking time elapsed**

An audible signal sounds.  
Operation has finished.

Stopping the audible signal early:  
Touch the button.

**Note:** After touching the button, the timer function appears; after a short time, it automatically disappears. If you touch the button again, the timer function will disappear instantly.

Press the On/Off button to switch off the appliance.

**Changing the cooking time**

This can be done at any time.

Use the rotary selector to change the cooking time.  
The operation continues.

**Changing the microwave output**

This can be done at any time.

Use the < arrow to change the microwave output.  
Use the rotary selector to set the required microwave output.

The cooking time remains unchanged.  
The operation continues.

**Note:** If the set cooking time exceeds the maximum time for the microwave output of 900 W, it is reduced automatically. The operation stops. Press the start/stop button to start the operation.

**Grilling**

You can brown your food nicely using the grill. You can use the grill on its own or in combination with the microwave.

The following grill settings are available:

	Power	Food
Grill	Level 1 (low)	For soufflés and deep casseroles
	Level 2 (medium)	For shallow casseroles and fish
	Level 3 (strong)	For steaks, sausages and toast

**Setting the grill**

Example: Grill 2, cooking time 12 minutes

1. Press the on/off button.  
The appliance is ready to use.
2. Press the menu button.  
The operating modes are shown.
3. Use the rotary selector to select the grill operating mode.
4. Touch the > arrow.



Grill 3 is displayed as the default value in the display – it can be changed at any time.

5. Use the rotary selector to set the required grill level.  
The grill level and default cooking time are shown in the display.
6. Touch the > arrow.  
The cooking time can be set.
7. Use the rotary selector to set the required cooking time.



8. Press the start/stop button to start.  
The appliance starts the operation. The cooking time counts down on the display.

## Notes

- The default value for the grill is Grill 3. Turn the rotary selector to the left to set Grill 2 and 1. Turn the rotary selector to the right to select a combi mode; Grill 3 with 360 W, Grill 3 with 180 W and so on.
- If you open the appliance door when the appliance is in use, the fan may continue to run.

## Cooking time elapsed

An audible signal sounds.  
Operation has finished.

Stopping the audible signal early:  
Touch the ⏸ button.

**Note:** After touching the ⏸ button, the timer function appears; after a short time, it automatically disappears. If you touch the ⏸ button again, the timer function will disappear instantly.

Press the On/Off button to switch off the appliance.

## Changing the cooking time

This can be done at any time.

Use the rotary selector to change the cooking time.  
The operation continues.

## Changing the grill setting

This can be done at any time.

Use the < arrow to change to the grill.  
Use the rotary selector to set the required grill setting.  
The cooking time remains unchanged.  
The operation continues.

**Note:** When changing the operating mode from grill to combi mode, and vice versa, the appliance pauses. The operation stops. If you want to change the operating mode, continue the operation by pressing the start/stop button.

## Setting the microwave to combi-mode

This involves simultaneous operation of the grill and the microwave. Using the microwave makes your dishes ready more quickly, but they are still nicely browned.

You can select all microwave power settings.  
Exception: 900 and 600 watt.

## Setting the microwave to combi-mode

Example: Grill 3 and microwave output 180 W, cooking time 25 minutes.

1. Press the on/off button.  
The appliance is ready to use.
2. Press the menu button.  
The operating modes are shown.
3. Use the rotary selector to select the grill operating mode.
4. Touch the > arrow.  
Grill 3 is displayed as the default value in the display.
5. Turn the rotary selector to the right and set the required combi mode.  
The combi mode and the default cooking time are shown in the display.

6. Touch the > arrow.  
The cooking time can be set.
7. Use the rotary selector to set the required cooking time.



8. Press the start/stop button to start.  
The appliance starts the operation. The cooking time counts down on the display.

## Notes

- The default value for the grill is Grill 3. Turn the rotary selector to the left to set Grill 2 and 1. Turn the rotary selector to the right to select a combi mode; Grill 3 with 360 W, Grill 3 with 180 W and so on.
- If you open the appliance door when the appliance is in use, the fan may continue to run.

## Cooking time elapsed

An audible signal sounds.  
Operation has finished.

Stopping the audible signal early:  
Touch the ⏸ button.

**Note:** After touching the ⏸ button, the timer function appears; after a short time, it automatically disappears. If you touch the ⏸ button again, the timer function will disappear instantly.

Press the On/Off button to switch off the appliance.

## Changing the cooking time

This can be done at any time.

Use the rotary selector to change the cooking time.  
The operation continues.

## Changing the combi mode

This can be done at any time.

Use the < arrow to change the combi mode.  
Use the rotary selector to set the required combi mode.  
The cooking time remains unchanged.  
The operation continues.


**Note:** When changing the operating mode from grill to combi mode, and vice versa, the appliance pauses. The operation stops. If you want to change the operating mode, continue the operation by pressing the start/stop button.

## Timer


You can use the timer as a kitchen timer. The timer runs alongside other settings. You can set it at any time, even if the device is switched off. It has its own audible signal so that you can tell whether it is the timer or a cooking time which has elapsed.

### Setting the timer


The maximum setting is 24 hours.  
The higher the value, the longer the time intervals.

1. Press the  button.  
The timer is displayed.
2. Use the rotary selector to set the timer duration.




3. Press the  button to start.  
**Note:** The timer will also start automatically after a few seconds.


The timer duration counts down. The display switches back after a short time. A timer symbol and the elapsed time are shown in the status bar.

An audible signal sounds once the timer duration has come to an end. Use the  button to cancel the audible signal early.

### Notes

- The timer remains visible in the display if the appliance is switched off.
- If an operating mode is running, touch the  button to display the timer. The timer duration is displayed for a few seconds and can be altered.

### Changing the timer

Touch the  button to change the timer duration. The timer duration is displayed – use the rotary selector to change it.

### Cancelling the timer


If you want to cancel the timer, reset the duration on the timer to zero. Once the change has been applied, the symbol is no longer lit up.

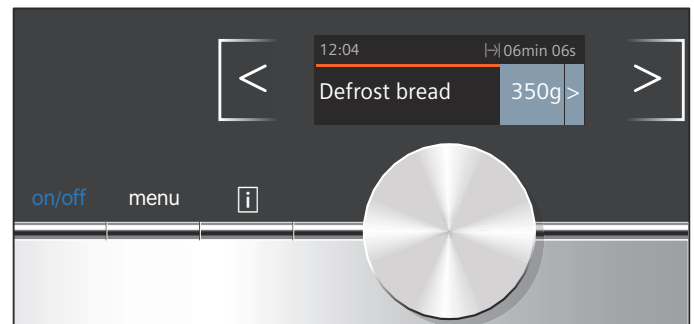
## Programmes

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


### Setting a programme

Example: "Defrost bread" programme, weight 250 g.


1. Press the on/off button.  
The appliance is ready to use.
2. Press the menu button.  
The operating modes are shown.
3. Use the rotary selector to select "Programmes".
4. Touch the  arrow.  
The first programme appears in the display.
5. Use the rotary selector to set the required programme.



The required programme is selected. The default value for the weight appears in the display.

6. Touch the  arrow.  
The weight can be set.
7. Use the rotary selector to set the required weight.



8. Touch the  arrow.  
The preparation instruction is displayed.
9. Press the start/stop button to start.  
The appliance starts the operation. The time counts down on the display.

### Notes

- The cooking time is calculated by the programmes.
- For some dishes, the display provides instructions for turning or stirring during preparation. Follow the information provided. Opening the appliance door pauses the operation. After closing the appliance door, restart the operation. If you do not turn or stir the dish, the programme runs as normal until it reaches the end.

## Information on the programmes

Place the food in the cold cooking compartment.

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

For the programmes, always use microwavable cookware, for example made of glass or ceramic. Observe the accessories tips in the programme table.

A table of suitable types of food with appropriate weight ranges and the accessories required can be found in the section after the notes.

It is not possible to set a weight outside the weight range.

With many dishes, a signal sounds after a certain time. Turn or stir the food.

### Defrosting:

- As far as possible, freeze and store food flat and in portion-sized quantities at -18 °C.
- Place the frozen food in flat cookware, such as a glass or porcelain plate.
- After defrosting in the appliance, leave the food to continue defrosting for a further 15 to 90 minutes until it reaches an even temperature.
- Bread should only be defrosted in the required amounts, as it quickly becomes stale.
- 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.
- After turning, remove any minced meat that has already defrosted.
- Whole poultry should be placed in the cookware breast-side down and poultry portions skin-side down.

### Vegetables:

- Fresh vegetables: Cut into pieces of an equal size. Add one tablespoon of water for every 100 g vegetables.
- Frozen vegetables: This programme is only suitable for blanched, not pre-cooked vegetables. It is not suitable for frozen vegetables in a cream sauce. Add 1 to 3 tablespoons of water. Do not add water to spinach or red cabbage.

### Potatoes:

- Boiled potatoes: Cut into pieces of an equal size. Add two tablespoons of water per 100 g of potatoes, and salt to taste.
- Unpeeled boiled potatoes: Use potatoes of the same thickness. Wash the potatoes and prick the skin. Place the wet potatoes in a dish. Do not add water.
- Baked potatoes: Use potatoes of the same thickness. Wash, dry and prick the skin.

### Rice:

- Do not use brown or boil-in-the-bag rice.
- Add two to two-and-a-half times the amount of water to rice.

### Poultry:

- Place the chicken portions on the wire rack, skin side up.

## Resting time

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

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

## Programme table

Programme	Suitable food	Weight range in kg	Cookware/accessories, shelf position
<b>Defrosting</b>			
Bread*	Bread, whole, round or long; sliced bread; sponge cake, yeast cake, fruit flan, cakes without icing, cream or gelatine	0.20-1.50 kg	Shallow cookware without lid Cooking compartment floor
Meat**	Joints, flat pieces of meat, minced meat, chicken, poulard, duck	0.20-2.00 kg	Shallow cookware without lid Cooking compartment floor
Fish*	Whole fish, fish fillet, fish cutlet	0.10-1.00 kg	Shallow cookware without lid Cooking compartment floor
<b>Cooking</b>			
Fresh vegetables**	Cauliflower, broccoli, carrots, kohlrabi, leeks, peppers, courgettes	0.15-1.00 kg	Cookware with lid Cooking compartment floor
Frozen vegetables**	Cauliflower, broccoli, carrots, kohlrabi, red cabbage, spinach	0.15-1.00 kg	Cookware with lid Cooking compartment floor

\*) Observe the signals given when it is time to turn the food

\*\*) Observe the signals given when it is time to stir the food

Programme	Suitable food	Weight range in kg	Cookware/accessories, shelf position
Potatoes**	Boiled potatoes, unpeeled boiled potatoes, chopped potatoes of the same size	0.20-1.00 kg	Cookware with lid Cooking compartment floor
Rice**	Rice, long-grain rice	0.05-0.30 kg	Deep cookware with lid Cooking compartment floor
Baked potatoes	Waxy potatoes, predominantly waxy potatoes or floury potatoes, approx. 6 cm thick	0.20-1.50 kg	Wire rack Cooking compartment floor
<b>Combi-mode</b>			
Frozen lasagne	Lasagne bolognese	0.30-1.00 kg	Cookware without lid Cooking compartment floor
Chicken portions	Chicken thigh, half chicken	0.50-1.80 kg	Glass tray and wire rack Cooking compartment floor
*) Observe the signals given when it is time to turn the food			
**) Observe the signals given when it is time to stir the food			

## Basic settings

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

### Changing settings

1. Press the on/off button.
2. Press the menu button.  
The operating modes menu opens.
3. Use the rotary selector to select "Settings".
4. Touch the > arrow.
5. Use the rotary selector to change the values.
6. Use the arrow > to switch to the next settings, and change them if necessary.
7. Press the menu button to save.  
"Save" or "Discard" appears on the display.
8. Use the touch fields to select which option you require.

### List of settings

This list tells you all the basic settings and how to change them. Depending on the model of the appliance you own, the display will show only those settings that apply to your appliance.

You can change the following settings:

Setting	Options
Language	Set the language
Clock	Set the current time
Date	Sets the current date
Audible signal	Short cooking time Medium cooking time* Long cooking time
Button tone	Switched on Switched off* (Button tone at on/off always on)

Display brightness	Scale with 5 levels Level 3*
Clock display	Digital + date* Digital Off
Night-time dimming	Switched off** Switched on (Display dimmed between 22:00 and 6:00)
Demo mode	Switched off* Switched on (only displayed during the first 3 minutes after the appliance has been reset or is used for the first time)
Factory settings	Reset Do not reset*
* Factory setting (factory settings may vary depending on the appliance model)	

**Note:** Changes to the language, button tone and display brightness settings take effect immediately. All other changes take effect after the settings have been saved.

### Power cut

The changes you make to the settings are retained even after a power cut.

Only the settings pertaining to the initial use of the appliance need to be implemented once again following a power cut.



## Changing the time

You can change the time in the basic settings.

For example: Changing from summer to winter time.

1. Press the On/Off button.
2. Press the Menu button.

3. Use the rotary selector to select "Settings".
4. Touch the arrow > to move to "Time of day".
5. Use the rotary selector to change the time.
6. Press the Menu button.  
Save or Discard appears in the display.

## Cleaning

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

### Warning – Risk of burns!

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

### Warning – Risk of electric shock!

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

### Warning – Risk of injury!

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

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

## Cleaning agent

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

Do not use:

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

Wash new sponge cloths thoroughly before use.

Area	Cleaning agent
Appliance front	Hot soapy water: Clean using a dish cloth and then dry with a soft cloth. Do not use a metal or glass scraper for cleaning.
Display	Wipe down using a microfibre cloth or a slightly damp cloth. Do not wipe with a wet cloth.

Area	Cleaning agent
Stainless steel	Hot soapy water: Clean using a dish cloth and then dry with a soft cloth. Remove flecks of limescale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately. Corrosion can form under such flecks. Special stainless-steel cleaning agents are available from the after-sales service or from specialist retailers.
Cooking compartment made of stainless steel	Hot soapy water or vinegar solution: Clean using a dish cloth and then dry with a soft cloth. Do not use oven spray or any other aggressive oven cleaners or abrasive materials. Scouring pads, rough sponges and pan cleaners are also unsuitable. These items scratch the surface. Allow the interior surfaces to dry thoroughly.
Door panels	Glass cleaner: Clean with a dish cloth. Do not use a glass scraper.
Door seal Do not remove.	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and do not scour. Do not use a metal or glass scraper for cleaning.
Accessories	Hot soapy water: Soak and clean with a dish cloth or brush.

## Trouble shooting

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

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

settings. → "Tested for you in our cooking studio" on page 20

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

### Fault table

Fault	Possible cause	Remedy/information
The appliance does not work or the display is not working	The plug is not plugged into the mains	Connect the appliance to the electricity supply
	Power cut	Check whether other kitchen appliances are working
	The circuit breaker is faulty	Check in the fuse box to make sure that the fuse for the appliance is OK
	Faulty operation	Switch off the circuit-breaker for the appliance in the fuse box and switch it back on after approx. 60 seconds
The appliance cannot be started	The appliance door is not fully closed	Close the appliance door
Appliance does not heat up. The word "demo" is shown in the display.	The appliance is in demo mode	Deactivate demo mode in the basic settings. To do this, briefly disconnect the appliance from the mains (switch off the household fuse or the circuit breaker in the fuse box). Then deactivate demo mode in the basic settings within 3 minutes.
The interior lighting is not working	The interior lighting is faulty	Call the after-sales service
Error message "Exxx"*		If an error message is displayed, switch the appliance off and on again; if the message disappears, it was a one-off problem. If the fault occurs again or the error message is still displayed, please contact the after-sales service and provide the fault code.

\* Special features:

Error message "E0532": Open and close the appliance door.

Error message "E6501": Switch off the appliance. Wait for 10 minutes. Switch the appliance on again.

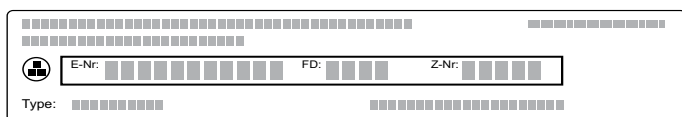
## Customer service

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

### E number and FD number

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

If your appliance operates with steam, you will find the rating plate on the right-hand side behind the panel.



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

E no.

FD no.

### After-sales service

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

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

### To book an engineer visit and product advice

**GB** 0344 892 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 specifications

Power supply	220-240 V, 50/60 Hz
Max. total connected load	1990 W
Microwave output	900 W (IEC 60705)
Max. grill output power	1300 W
Microwave frequency	2450 MHz
Fuse	10 A
Dimensions (H/W/D)	
- Appliance	382 x 594 x 318 mm
- Cooking compartment	220 x 350 x 270 mm
VDE approved	Yes
CE mark	Yes

## Tested for you in our cooking studio

Here, you can find a selection of dishes and the ideal settings for them. We show you which microwave output or grill setting is best for your dish. You can find information on what accessories are suitable. There are also tips about cookware and preparation methods.

### Notes

- The values in the table always apply to the cooking compartment when it is cold and empty. Before using the appliance, remove all unnecessary accessories from the cooking compartment.
- The times specified in the tables are only guidelines. They will depend on the quality and composition of the food.
- Use the accessories provided.
- Always use an oven cloth or oven gloves when taking hot accessories or cookware out of the cooking compartment.

### Warning – Risk of scalding!

When pulling out the glass tray, hot liquid may overflow. Carefully pull the glass tray out of the cooking compartment.

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

The times given in the tables are guidelines; they depend on the cookware used, and 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. There is a rule of thumb for operating the microwave: Double the amount = double the time, half the amount = half the time.

You can place the cookware in the middle of the wire rack or on the cooking compartment floor. The food will then absorb the microwaves from all sides.

### Defrosting

Place the frozen food in an open container on the cooking compartment floor.

Turn or stir the food once or twice during the defrosting time. Large pieces of food should be turned several times. When turning, remove any liquid that has been produced during defrosting.

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

**Note:** Place the ovenware on the cooking compartment floor.

Dish	Weight	Microwave output in watts, time in minutes	Note
Whole pieces of beef, pork or veal (on the bone or boned)	800 g	180 W, 15 mins + 90 W, 15-25 mins	Turn several times
	1000 g	180 W, 20 mins + 90 W, 20-30 mins	
	1500 g	180 W, 25 mins + 90 W, 25-30 mins	
Meat in pieces or slices of beef, veal or pork	200 g	180 W, 5-8 mins + 90 W, 5-10 mins	Separate the slices/pieces of meat when turning
	500 g	180 W, 8-11 mins + 90 W, 10-15 mins	
	800 g	180 W, 10 mins + 90 W, 10-15 mins	
Minced meat, mixed	200 g	90 W, 10-15 mins	Freeze food flat if possible; turn several times during defrosting and remove any minced meat that has already defrosted
	500 g	180 W, 5 mins + 90 W, 10-15 mins	
	1000 g	180 W, 15 mins + 90 W, 20-25 mins	
Poultry or poultry portions	600 g	180 W, 8 mins + 90 W, 10-15 mins	Turn during defrosting; remove liquid that escapes during defrosting
	1200 g	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
Whole fish	300 g	180 W, 3 mins + 90 W, 10-15 mins	Turn during defrosting
	600 g	180 W, 8 mins + 90 W, 15-20 mins	
Vegetables, e.g. peas	300 g	180 W, 10-15 mins	Stir carefully during defrosting
Fruit, e.g. raspberries	300 g	180 W, 6-9 mins	Stir carefully during defrosting and separate any defrosted parts
	500 g	180 W, 8 mins + 90 W, 5-10 mins	
Butter, defrosting	125 g	180 W, 1 min. + 90 W, 1-2 mins	Remove all packaging
	250 g	180 W, 1 min. + 90 W, 2-4 mins	
Loaf of bread	500 g	180 W, 8 mins + 90 W, 5-10 mins	Turn during defrosting
	1000 g	180 W, 12 mins + 90 W, 10-20 mins	

Dish	Weight	Microwave output in watts, time in minutes	Note
Cakes, dry, e.g. sponge cake	500 g	90 W, 10-15 mins	Separate the pieces of cake; only for cakes without icing, cream or crème pâtissière
	750 g	180 W, 5 mins + 90 W, 10-15 mins	
Cakes, moist, e.g. fruit flan, cheesecake	500 g	180 W, 5 mins + 90 W, 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

Take ready meals out of the packaging. They will heat up more quickly and evenly in microwaveable cookware. The different components of the meal may not require the same amount of time to heat up.

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

Always cover the food. If you do not have a suitable lid for your cookware, use a plate or special microwave foil.

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

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

This will help the food retain its own distinct taste, which means it will require less seasoning.

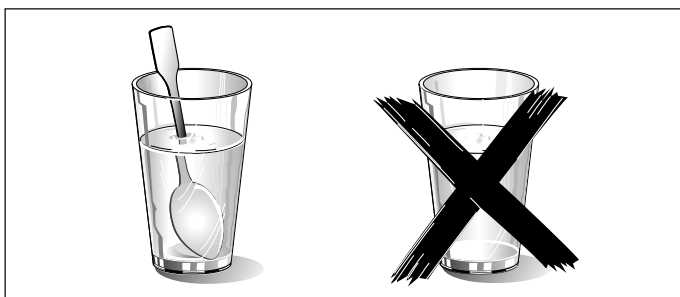
**Note:** Place the ovenware on the cooking compartment floor.

Dish	Weight	Microwave output in watts, time in minutes	Note
Menu, plated meal, ready meal (2-3 components)	300-400 g	600 W, 8-13 mins	Covered
Soup	400 g	600 W, 8-12 mins	Cookware with lid
Stew	500 g	600 W, 10-15 mins	Cookware with lid
Slices or pieces of meat in sauce, e.g. goulash	500 g	600 W, 10-15 mins	Cookware with lid
Fish, e.g. fillet steaks	400 g	600 W, 10-15 mins	Covered
Bakes, e.g. lasagne, cannelloni	450 g	600 W, 10-15 mins	Use the wire rack and place the cookware on it
Side dishes, e.g. rice, pasta	250 g	600 W, 3-7 mins	Cookware with lid, add liquid
	500 g	600 W, 8-12 mins	
Vegetables, e.g. peas, broccoli, carrots	300 g	600 W, 7-11 mins	Cookware with lid, add 1 tbsp of water
	600 g	600 W, 14-17 mins	
Creamed spinach	450 g	600 W, 10-15 mins	Cook without additional water

## Heating

### Warning – Risk of scalding!

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



### Caution!

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

### Notes

- Take ready meals out of the packaging. They will heat up more quickly and evenly in microwaveable cookware. The different components of the meal may not require the same amount of time to heat up.
- Always cover the food. If you do not have a suitable cover for your cookware, 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 to allow the temperature to even out.
- Always use an oven cloth or oven gloves when removing plates from the appliance.

**Note:** Place the ovenware on the cooking compartment floor.

Dish	Amount	Microwave output in watts, time in minutes	Note
Menu, plated meal, ready meal (2-3 components)		600 W, 5-8 mins	-
Beverages	125 ml	900 W, ½-1 min.	Always place a spoon in the container, do not overheat alcoholic drinks; check occasionally while heating
	200 ml	900 W, 1-2 mins	
	500 ml	900 W, 3-4 mins	
Baby food, e.g. baby bottles	50 ml	360 W, approx. ½ min	Bottles without teat or lid; shake or stir well after heating and ensure that you check the temperature
	100 ml	360 W, ½-1 min.	
	200 ml	360 W, 1-2 mins	
Soup, 1 cup	175 g each	600 W, 1-2 mins	-
Soup, 2 cups	175 g each	600 W, 2-3 mins	-
Meat in sauce	500 g	600 W, 7-10 mins	-
Stew	400 g	600 W, 5-7 mins	-
	800 g	600 W, 7-8 mins	-
Vegetables, 1 portion	150 g	600 W, 2-3 mins	-
Vegetables, 2 portions	300 g	600 W, 3-5 mins	-

## Cooking

### 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 cookware. Food should not be placed in layers on top of one another.
- Cook the food in cookware with a lid. If you do not have a suitable lid for your cookware, use a plate or special microwave foil.

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

**Note:** Place the ovenware on the cooking compartment floor.

Dish	Amount	Microwave output in watts, time in minutes	Note
Whole chicken, fresh, no giblets	1200 g	600 W, 25-30 mins	Turn half way through the time
Fish fillet, fresh	400 g	600 W, 7-12 mins	-
Fresh vegetables	250 g	600 W, 6-10 mins	Cut the vegetables into pieces of equal size; add 1 to 2 tbsp water per 100 g of vegetables; stir while heating
	500 g	600 W, 10-15 mins	
Potatoes	250 g	600 W, 8-10 mins	Cut the potatoes into pieces of equal size; add 1 tbsp water for every 100 g of potatoes; stir while heating
	500 g	600 W, 10-15 mins	
	750 g	600 W, 15-22 mins	
Rice	125 g	600 W, 4-6 mins + 180 W, 12-15 mins	Add double the amount of liquid
	250 g	600 W, 6-8 mins + 180 W, 15-18 mins	
Sweet foods, e.g. blancmange (instant)	500 ml	600 W, 6-8 mins	Stir the blancmange thoroughly 2 to 3 times using an egg whisk while heating
Fruit, compote	500 g	600 W, 9-12 mins	Stir while heating
Microwave popcorn	100 g	600 W, 3-4 mins	Always place the popcorn bag on the glass tray; observe the manufacturer's instructions

## Microwave tips

You cannot find any information about the settings for the quantity of food you have prepared.	Lengthen or shorten the cooking time according to the following rule of thumb: Double the amount = double the time, half the amount = half the time
The food has become too dry.	Next time, set a shorter cooking time or select a lower microwave power setting. Cover the food and add more liquid.
The time has elapsed but the food is not defrosted, hot or cooked.	Set a longer time. Large quantities and food which is piled high require longer times.
Time has elapsed but the food is overheated at the edge 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 output setting. Turn large amounts of poultry or meat several times.

## Grilling

### Notes

- All the values given are guidelines and can vary depending on the properties of your food.
- Rinse meat in cold water and dab it dry with kitchen towel. Do not add salt to the meat until it has been grilled.
- Always close the door when grilling on the wire rack and do not preheat.
- Place the wire rack on the glass tray so that this catches the meat juices.
- Use tongs to turn the pieces of food you are grilling. If you pierce the meat with a fork, the juices will run out and it will become dry.
- Dark meat, such as beef, browns more quickly than lighter-coloured meat, such as veal or pork. When grilling light-coloured meat or fish fillets, these often only brown slightly on the surface, although they are cooked and juicy on the inside.

Dish	Amount	Weight	Grill setting	Time in minutes
Neck steaks approx. 2 cm thick	3 to 4 pieces	Approx. 120 g each	3 (high)	1st side: Approx. 15 mins 2nd side: Approx. 10-15 mins
Grilled sausages	4 to 6 pieces	Approx. 150 g each	3 (high)	1st side: Approx. 10-15 mins 2nd side: Approx. 10-15 mins
Fish steak*	2 to 3 pieces	Approx. 150 g each	3 (high)	1st side: Approx. 10 mins 2nd side: Approx. 10-15 mins
Fish, whole,* e.g. trout	2 to 3 pieces	Approx. 150 g each	3 (high)	1st side: Approx. 15 mins 2nd side: Approx. 15-20 mins
Bread (pre-toasting)	2 to 6 slices		3 (high)	1st side: Approx. 4 mins 2nd side: Approx. 4 mins
Toast with topping	2 to 6 slices		3 (high)	Depending on topping: 5-10 mins

\* Grease the wire rack first with oil.

## Combined grill and microwave

### Notes

- Use the wire rack and place the cookware on it.
- Use a deep dish when roasting. This will help keep the cooking compartment clean.
- Use large shallow cookware for bakes and gratins. Food takes longer to cook in narrow, deep containers and browns more on top.
- Check that your cookware fits in the cooking compartment. It should not be too big.
- Leave the meat to rest for another 5-10 minutes before carving it. This allows the meat juices to be distributed evenly so that they do not run out when the meat is carved.
- Bakes and gratins should be left to cook in the appliance for a further 5 minutes after the appliance has been switched off.
- Always set the maximum cooking time. Check the food after the shorter time specified.

Dish	Weight	Grill setting	Microwave output in watts, time in minutes	Note
Joint of pork, e.g. neck	Approx. 750 g	1 (low)	360 W, 35-40 mins	Turn after approx. 15 minutes
Meat loaf Max. 7 cm deep	Approx. 750 g	2 (medium)	360 W, approx. 25 mins	

Dish	Weight	Grill setting	Microwave output in watts, time in minutes	Note
Chicken, halved	Approx. 1200 g	3 (high)	360 W, 40 mins	Place with the skin side up; do not turn
Chicken portions, e.g. chicken quarters	Approx. 800 g	2 (medium)	360 W, 20-25 mins	Place with the skin side up; do not turn
Duck breast	Approx. 800 g	3 (high)	180 W, 25-30 mins	Place with the skin side up; do not turn
Pasta bake (made from pre-cooked ingredients)	Approx. 1000 g	1 (low)	360 W, 25-30 mins	Sprinkle with cheese
Potato gratin (made from raw potatoes) max. 3 cm deep	Approx. 1000 g	2 (medium)	360 W, approx. 35 mins	
Fish, scalloped	Approx. 500 g	3 (high)	360 W, 15 mins	Defrost frozen fish before cooking
Quark bake Max. 5 cm deep	Approx. 1000 g	1 (low)	360 W, 20-25 mins	

## Test dishes

The quality and performance of the appliances are tested by test institutes using the following dishes.

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

### Cooking only using the microwave

Dish	Microwave output in watts, cooking time in minutes	Note
Custard, 1000 g	600 W, 11-12 mins + 180 W, 8-10 mins	Pyrex dish
Sponge, 475 g	600 W, 7-9 mins	Pyrex dish, dia. 22 cm
Meat loaf, 900 g	600 W, 25-30 mins	Pyrex cake dish, 28 cm long

### Defrosting only using the microwave

Dish	Microwave output in watts, defrosting time in minutes	Note
Meat, 500 g	"Meat" programme, 500 g or 180 W, 8 mins + 90 W, 7-10 mins	Pyrex dish, dia. 24 cm

### Cooking with the microwave and grill

Dish	Microwave output in watts, grill setting, cooking time in minutes	Note
Potato gratin, 1100 g	360 W + grill setting 2, 30-35 mins	Round Pyrex dish, dia. 22 cm
Cake	-	Not recommended
Chicken, halved approx. 1100 g	360 W + grill setting 3, approx. 40-45 mins	Wire rack, glass tray



# สารบัญ

	วัตถุประสงค์ในการใช้งาน	26
	ข้อมูลสำคัญด้านความปลอดภัย	26
	ข้อมูลทั่วไป	26
	เตาไมโครเวฟ	27
	สาเหตุของการชำรุดเสียหาย	29
	การปกป้องสิ่งแวดล้อม	29
	กำจัดทิ้งอย่างปลอดภัย	29
	ข้อมูลเบื้องต้นเกี่ยวกับอุปกรณ์	30
	แผงควบคุม	30
	ส่วนควบคุม	30
	ส่วนแสดงผล	30
	เมนูโหมดการทำงาน	31
	ข้อมูลเพิ่มเติม	31
	ฟังก์ชันส่วนปรุงอาหาร	31
	อุปกรณ์เสริม	32
	ก่อนเริ่มใช้งานครั้งแรก	32
	การใช้งานเป็นครั้งแรก	32
	การทำความสะอาดส่วนปรุงอาหารและอุปกรณ์เสริม	32
	การใช้งานอุปกรณ์	33
	การเปิดและการปิดสวิตช์อุปกรณ์	33
	การใช้งาน	33
	การเลือกโหมดการทำงาน	33
	เตาไมโครเวฟ	34
	สถานะ	34
	ระดับกำลังไมโครเวฟ	34
	การตั้งค่าเตาไมโครเวฟ	34
	การย่าง	35
	การตั้งค่าระดับการย่าง	35
	การตั้งค่าเตาไมโครเวฟเป็นโหมดผสม	36
	ตัวตั้งเวลา	37
	การตั้งตัวตั้งเวลา	37
	โปรแกรม	38
	การตั้งค่าโปรแกรม	38
	ข้อมูลเกี่ยวกับโปรแกรม	38
	ระยะเวลาในการพัก	39
	ตารางโปรแกรม	39
	การตั้งค่าพื้นฐาน	40
	การเปลี่ยนแปลงการตั้งค่า	40
	รายการการตั้งค่า	40
	ไฟดับ	40
	การปรับเวลา	40

	การทำความสะอาด	41
	สารทำความสะอาด	41
	การตรวจสอบและแก้ไขปัญหา	42
	ฝ่ายบริการลูกค้า	43
	หมายเลขรุ่นและหมายเลขผลิตภัณฑ์	43
	ข้อกำหนดทางเทคนิค	43
	เมนูเด่นจากครัวของเรา	44
	การละลายอาหารแช่แข็ง	44
	การละลาย การอุ่น หรือการปรุงอาหารแช่แข็ง	45
	การให้ความร้อน	45
	การปรุงอาหาร	46
	เคล็ดลับในการใช้งานเตาไมโครเวฟ	47
	การย่าง	47
	โหมดผสมระหว่างการย่างและไมโครเวฟ	47
	อาหารที่ใช้ในการทดสอบ	48
	การปรุงอาหารเพียงอย่างเดียวโดยใช้เตาไมโครเวฟ	48
	การละลายอาหารแช่แข็งเพียงอย่างเดียวโดยใช้เตาไมโครเวฟ	48
	การปรุงอาหารด้วยเตาไมโครเวฟและการย่าง	48

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)

## วัตถุประสงค์ในการใช้งาน

โปรดอ่านคำแนะนำเหล่านี้อย่างละเอียด ซึ่งจะช่วยให้คุณสามารถใช้อุปกรณ์นี้ได้อย่างถูกต้องและปลอดภัย

ควรเก็บรักษาคู่มือการใช้งานและคำแนะนำการติดตั้งเอาไว้ในกรณีที่จำเป็นต้องใช้ในภายหลังหรือเพื่อส่งมอบให้เจ้าของอุปกรณ์ต่อไป

อุปกรณ์นี้จำเป็นต้องได้รับการติดตั้งอย่างสมบูรณ์ ภายในห้องครัว กรุณาปฏิบัติตามคำแนะนำพิเศษสำหรับการติดตั้ง

หลังจากนำอุปกรณ์ออกจากบรรจุภัณฑ์แล้ว ให้ตรวจสอบอุปกรณ์ เพื่อหาการชำรุดเสียหาย ห้ามเสียบปลั๊กไฟของอุปกรณ์เข้ากับเต้ารับในกรณีที่ตรวจพบการชำรุดเสียหายเนื่องจากกา

รชนลง การต่อระบบไฟฟ้าของอุปกรณ์โดยไม่ใช้ปลั๊กไฟจะตองทำโดยช่างเทคนิคที่มีใบอนุญาตเท่านั้น การรับประกันสินค้าไม่ครอบคลุมถึงกรณีที่เกิดความเสียหายจากการต่อระบบไฟฟ้าไม่ถูกวิธี

อุปกรณ์นี้เป็นอุปกรณ์สำหรับใช้ภายในครัวเรือน โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อใช้ในการเตรียมอาหารและเครื่องดื่มเท่านั้น ในระหว่างการใช้งาน จะต้องมีคนคอยควบคุมดูแลอุปกรณ์ตลอดเวลา อุปกรณ์นี้เป็นอุปกรณ์สำหรับใช้ภายในตัวอาคารเท่านั้น

อุปกรณ์นี้มีไว้สำหรับใช้ที่ความสูงไม่เกิน 4000 เมตรจากระดับน้ำทะเล

เด็กที่มีอายุมากกว่า 8 ปี และบุคคลที่พหุพลภาพหรือมีความบกพร่องทางสติปัญญา

หรือผู้ที่ขาดประสบการณ์หรือความรู้ความชำนาญ สามารถใช้อุปกรณ์นี้ได้

โดยผู้ดูแลรับผิดชอบความปลอดภัยของบุคคลดังกล่าวจะต้องทำหน้าที่ควบคุมดูแล หรือแนะนำให้ทราบเกี่ยวกับวิธีการใช้อุปกรณ์อย่างปลอดภัย

รวมถึงอธิบายให้เกิดความเข้าใจเกี่ยวกับอันตรายที่อาจเกิดขึ้น จากการใช้อุปกรณ์

ห้ามให้เด็กเล่นอุปกรณ์นี้ รวมถึงห้ามให้เด็กทำความสะอาดหรือบำรุงรักษาอุปกรณ์ ยกเว้นในกรณีที่เด็กมีอายุมากกว่า 8 ปีขึ้นไป และอยู่ภายใต้การควบคุมดูแล

ดูแลเด็กที่มีอายุต่ำกว่า 8 ปี ให้อยู่ห่างจากอุปกรณ์และสายไฟในระยะเวลาที่ปลอดภัย

เลื่อนอุปกรณ์เสริมเข้าไปในส่วนปรุงอาหารโดยที่ นดานให้ถูกต้องทุกครั้ง → " อุปกรณ์เสริม " ที่หน้า 32

## ข้อมูลสำคัญด้านความปลอดภัย

### ข้อมูลทั่วไป

#### คำเตือน – ระวังไฟไหม้ !

การใส่สิ่งของที่ติดไฟได้เข้าไปภายในส่วนปรุงอาหารอาจทำให้เกิดไฟลุกไหม้ได้

ห้ามใส่สิ่งของที่ติดไฟได้เข้าไปภายในส่วนปรุงอาหาร

ห้ามเปิดฝาอุปกรณ์ในกรณีที่มองเห็นควันไฟอยู่ภายใน ให้ปิดสวิทช์ของอุปกรณ์

จากนั้นถอดปลั๊กไฟของอุปกรณ์ออกจากเต้ารับหรือปิดเบรกเกอร์ในตู้ควบคุมระบบไฟฟ้า

#### คำเตือน – ระวังอันตรายจากความร้อน !

- อุปกรณ์นี้มีความร้อนสูง ห้ามสัมผัสพื้นผิวด้านในของส่วนปรุงอาหารหรือตัวกำเนิดความร้อนโดยตรง
- ควรพักอุปกรณ์ทิ้งไว้ให้เย็น และระวังอย่าให้เด็กเขาใกล้
- อุปกรณ์เสริมและภาชนะใส่อาหารมีความร้อนสูง ควรสวมถุงมือกันร้อนทุกครั้งที่น่าอุปกรณ์เสริมหรือภาชนะใส่อาหารออกจากส่วนปรุงอาหาร
- ไอรระเหยจากแอลกอฮอล์อาจติดไฟได้ภายในส่วนปรุงอาหารซึ่งมีความร้อนสูง ห้ามใช้อุปกรณ์ในการเตรียมเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์สูงในปริมาณมาก ควรเตรียมเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์สูงในปริมาณน้อยเท่านั้น เปิดฝาอุปกรณ์ด้วยความระมัดระวัง

#### คำเตือน – ระวังความร้อนลวก !

- ชิ้นส่วนที่จับตองโดนจะเกิดความร้อนสูงในขณะที่ทำงาน อย่าแตะชิ้นส่วนนั้นเป็นอันตราย และระวังอย่าให้เด็กเขาใกล้
- เมื่อเปิดฝาอุปกรณ์ อาจมีไอน้ำที่มีความร้อนสูงหลุดลอดออกมา ดังนั้น ควรเปิดฝาอุปกรณ์ด้วยความระมัดระวัง และระวังอย่าให้เด็กเขาใกล้
- นำภายในส่วนปรุงอาหารที่มีความร้อนสูงอาจทำให้เกิดไอน้ำร้อนได้ ห้ามเทน้ำลงในส่วนปรุงอาหารที่ยังร้อนอยู่

#### คำเตือน – ระวังการบาดเจ็บ !

- รอยขีดขีดบนกระจกของฝาอุปกรณ์อาจเป็นสาเหตุให้กระจกแตกראวได้ ห้ามทำความสะอาดโดยใช้อุปกรณ์ขัดกระจก อุปกรณ์ที่มีคม หรือสารทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อน
- บานพับบนฝาอุปกรณ์จะขยับเมื่อเปิดและปิดฝา ซึ่งอาจหนีบมือของคุณได้ อย่าเอามือไปใกล้บานพับ

**⚠ คำเตือน – ระวังอันตรายจากไฟฟ้าช็อต !**

- การซ่อมแซมที่ไม่ถูกวิธีอาจก่อให้เกิดอันตรายได้

ควรให้ช่างเทคนิคจากฝ่ายบริการหลังการขาย ซึ่งผ่านการฝึกอบรมมาแล้วของเราเป็นผู้ดำเนินการซ่อมแซมเท่านั้น ในกรณีที่อุปกรณ์ชำรุดไหลถดถอยปลั๊กไฟของอุปกรณ์ออกจากเตารับหรือปิดเบรกเกอร์ที่ตู้ควบคุมระบบไฟฟ้า จากนั้นติดต่อฝ่ายบริการหลังการขาย

- ฉนวนหุ้มสายไฟของอุปกรณ์ไฟฟ้าต่างๆ อาจละลายได้หากสัมผัสกับโดนชื้นส่วนที่มีความร้อนของอุปกรณ์ ห้ามให้สายไฟของอุปกรณ์ไฟฟ้าสัมผัสโดนชื้นส่วนที่มีความร้อนของอุปกรณ์
- ความชื้นที่ซึมผ่านเข้าไปในอุปกรณ์อาจทำให้เกิดไฟฟ้าช็อตได้ ห้ามทำความสะอาดโดยใช้เครื่องฉีดน้ำแรงดันสูงหรือเครื่องพ่นไอน้ำ
- อุปกรณ์ที่ชำรุดอาจทำให้เกิดไฟฟ้าช็อตได้ ห้ามเปิดสวิตซ์อุปกรณ์ที่ชำรุดโดยเด็ดขาด ไหลถดถอยปลั๊กไฟของอุปกรณ์ออกจากเตารับหรือปิดเบรกเกอร์ในตู้ควบคุมระบบไฟฟ้า

**⚠ คำเตือน – ระวังอันตรายจากพลังแม่เหล็ก !**

ในแผงควบคุมหรือในสวนควบคุมมีการใช้แม่เหล็กถาวรอยู่ ซึ่งอาจส่งผลต่อการทำงานของอุปกรณ์อิเล็กทรอนิกส์ที่ฝังไว้ในร่างกายได้ เช่น เครื่องกระตุ้นหัวใจหรือเครื่องปั๊มอินซูลิน ผู้ใช้อุปกรณ์ดังกล่าวต้องอยู่ห่างจากแผงควบคุมอย่างน้อย 10 ซม .

**เตาไมโครเวฟ****⚠ คำเตือน – ระวังไฟไหม้ !**

- การใช้อุปกรณ์เพื่อจุดประสงค์อื่นอาจทำให้เกิดอันตรายและความเสียหายได้ ห้ามใช้อุปกรณ์ทำสิ่งต่อไปนี้ :
  - อบอาหารหรือเสิร์ฟอาหาร อุ่นรองเท้าแตะ หมอนอิงพืช ฟองน้ำ
  - ผ้าทำความสะอาดที่เปียกชื้น หรือสิ่งที่มีลักษณะคล้ายกัน
  - ตัวอย่างเช่น
    - การอุ่นรองเท้าแตะหรือหมอนอิงพืชอาจทำให้เกิดไฟลุกไหม้ได้แม้เวลาจะผ่านไปหลายชั่วโมงแล้วก็ตาม
    - ควรใช้อุปกรณ์นี้ในการเตรียมอาหารและเครื่องดื่มเท่านั้น

- อาหารอาจติดไฟได้
  - ห้ามอุ่นอาหารในบรรจุภัณฑ์ที่กักเก็บความร้อน
  - ห้ามอุ่นอาหารในภาชนะพลาสติก กระดาษ หรือวัสดุอื่นๆ ที่ติดไฟได้โดยไม่มีคนคอยดูแล
  - ห้ามเลือกกำลังไมโครเวฟสูงเกินไปหรือตั้งเวลาในการปรุงอาหารนานเกินความจำเป็น
  - ควรปฏิบัติตามคำแนะนำในคู่มือการใช้งานฉบับนี้
  - ห้ามใช้เตาไมโครเวฟเพื่ออบอาหารให้แห้ง
  - ห้ามละลายน้ำแข็งหรืออุ่นอาหารที่มีปริมาณความชื้นต่ำ เช่น ขนมปัง
  - โดยใช้กำลังไมโครเวฟสูงเกินไปหรือใช้ระยะเวลาเวลานานเกินไป
- น้ำมันปรุงอาหารอาจติดไฟได้
  - ห้ามใช้เตาไมโครเวฟเพื่ออุ่นน้ำมันปรุงอาหารเพียงอย่างเดียวโดยที่ไม่มีวัตถุติดอื่นอยู่ด้วย

**⚠ คำเตือน – ระวังการระเบิด !**

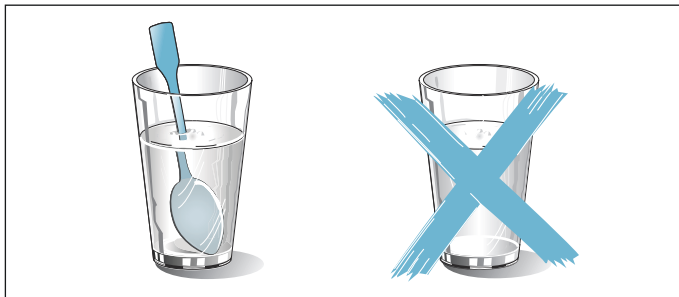
ของเหลวและอาหารอาจเกิดการระเบิดได้หากบรรจุอยู่ในภาชนะที่ปิดสนิท ห้ามอุ่นของเหลวหรืออาหารในภาชนะที่ปิดสนิทโดยเด็ดขาด

**⚠ คำเตือน – ระวังอันตรายจากความร้อน !**

- อาหารที่มีเปลือกหรือผิวหนังอาจเกิดการระเบิดได้ทั้งในระหว่างการอุ่น หรือแช่แข็งหลังจากที่อุ่นเสร็จแล้ว
  - ห้ามใช้อุปกรณ์นี้ปรุงอาหารประเภทไข่ที่ยังไม่ตบเปลือกหรืออุ่นไข่ต้มแข็ง
  - ห้ามใช้อุปกรณ์นี้ปรุงอาหารประเภทหอยหรือสัตว์ที่มีเปลือกแข็ง
  - ควรเจาะไข่แดงทุกครั้งเมื่อทำการปรุงไข่อบหรือไข่ดาวนำ ผิวนอกของอาหารที่มีเปลือก เช่น แอปเปิล มะเขือเทศ มันฝรั่ง และไส้กรอก อาจระเบิดออกได้
  - ควรเจาะผิวนอกหรือเปลือกก่อนที่จะทำการอุ่น
- อาหารเด็กก่อนที่นำมาอุ่นอาจมีการกระจายความร้อนไม่ถึง
  - ห้ามอุ่นอาหารเด็กก่อนที่บรรจุอยู่ในภาชนะปิด
  - ควรเปิดฝาหรือจุกขวดนมเอาไว้ทุกครั้ง
  - พร้อมทั้งคนหรือเขย่าอาหารหลังจากที่อุ่นเสร็จแล้ว
  - ตรวจสอบอุณหภูมิของอาหารก่อนที่จะป้อนให้เด็ก
- อาหารที่ผ่านการอุ่นจะมีความร้อน
  - ภาชนะใส่ออาหารอาจมีความร้อนด้วยเช่นกัน
  - สวมถุงมือกันร้อนทุกครั้งที่น่าภาชนะใส่ออาหารหรืออุปกรณ์เสริมออกจากสวนปรุงอาหาร
- บรรจุภัณฑ์สุญญากาศอาจระเบิดได้เมื่อมีการอุ่นอาหาร
  - ปฏิบัติตามคำแนะนำที่ระบุอยู่บนบรรจุภัณฑ์ทุกครั้ง
  - และควรสวมถุงมือกันร้อนทุกครั้งที่น่าอาหารออกจากสวนปรุงอาหาร

**⚠ คำเตือน – ระวังความร้อนลวก !**

- การร้อนของเหลวอาจทำให้ของเหลวดังกล่าวมีอุณหภูมิสูงกว่าจุดเดือด ซึ่งหมายความว่าของเหลวดังกล่าวมีอุณหภูมิถึงจุดเดือดโดยที่ไม่มีฟองอากาศลอยขึ้นมาที่ผิวหน้าตามปกติ แต่เมื่อภาชนะเกิดการสั่นสะเทือนเพียงเล็กน้อย ของเหลวที่มีความร้อนดังกล่าวก็อาจเดือดอย่างฉับพลันและกระฉอกออกมาได้ ดังนั้น เมื่อต้องการร้อนของเหลว จึงควรไล่ฟองลงในภาชนะด้วยทุกครั้ง ซึ่งจะช่วยป้องกันไม่ให้อุณหภูมิของเหลวมีอุณหภูมิสูงกว่าจุดเดือด



**⚠ คำเตือน – ระวังการบาดเจ็บ !**

- การใช้ภาชนะใส่อาหารที่ไม่เหมาะสมอาจทำให้ภาชนะแตกร้าวได้ ภาชนะพอร์ซเลนหรือเซรามิกอาจมีรูขนาดเล็กที่บริเวณหูจับหรือฝา รูดังกล่าวมักจะมีไฟรูอยู่ด้านใน ความชื้นที่ซึมผ่านเข้าไปในไฟรูดังกล่าวอาจทำให้ภาชนะแตกร้าวได้ ดังนั้น จึงควรใช้เฉพาะภาชนะที่ปลอดภัยสำหรับเตาไมโครเวฟเท่านั้น
- หากใช้เครื่องในโหมดไมโครเวฟอย่างเดียว การวางภาชนะที่ทำจากโลหะไว้ในเครื่องอาจส่งผลให้เกิดประกายไฟขณะที่เครื่องกำลังทำงาน ซึ่งจะทำให้เครื่องชำรุดเสียหาย ห้ามใช้ภาชนะโลหะเมื่อใช้เครื่องในโหมดไมโครเวฟเพียงอย่างเดียว โปรดใช้เฉพาะภาชนะที่นำเข้าไปในไมโครเวฟได้เท่านั้น หรือมีฉนวนกันไฟไมโครเวฟร่วมกับโหมดทำความร้อนแบบอื่น

**⚠ คำเตือน – ระวังไฟดูด !**

- อุปกรณ์นี้ใช้ไฟฟ้าแรงดันสูง ดังนั้น ห้ามถอดฝาครอบตัวเครื่องออกโดยเด็ดขาด
- อุปกรณ์นี้ประกอบด้วยปลั๊ก EU Schuko เพื่อรับประกันการทำงานของสายดินป้องกันในแบบเสียบสำหรับประเทศเดนมาร์ก จะต้องเชื่อมต่ออุปกรณ์โดยใช้ปลั๊กอะแดปเตอร์ที่เหมาะสม อะแดปเตอร์ดังกล่าว ( รองรับกำลังไฟได้สูงสุด 13 แอมป์ ) สามารถสั่งซื้อได้จากฝ่ายบริการหลังการขาย ( ะไหลหมายเลข 623333 )

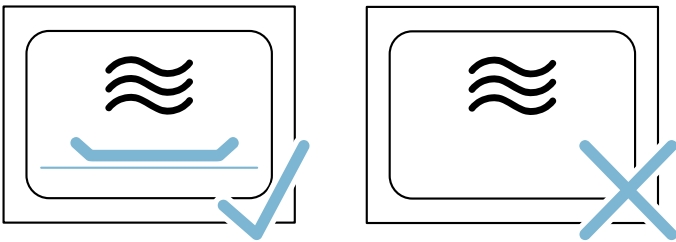
**⚠ คำเตือน – ระวังอันตรายร้ายแรงต่อสุขภาพ !**

- พื้นผิวของอุปกรณ์อาจเกิดความเสียหายได้หากทำความสะอาดไม่ถูกวิธี และอาจเป็นสาเหตุให้พลังงานจากคลื่นไมโครเวฟเล็ดลอดออกมา ดังนั้น จึงควรทำความสะอาดเตาไมโครเวฟเป็นประจำ และกำจัดเศษอาหารตกค้างออกทันที รวมถึงหมั่นดูแลรักษาส่วนประกอบอาหาร ซิลิโคนฝาเครื่อง ฝาเครื่อง และตัวล็อคฝาเครื่องให้สะอาดอยู่เสมอ → " การทำความสะอาด " ที่หน้า 41
- พลังงานจากคลื่นไมโครเวฟอาจเล็ดลอดออกมาหากฝาอุปกรณ์หรือซิลิโคนชำรุดเสียหาย หากมีชิ้นงานอุปกรณ์นี้หากตรวจพบว่ามีฝาอุปกรณ์หรือซิลิโคนชำรุดเสียหาย โปรดติดต่อฝ่ายบริการหลังการขาย
- พลังงานจากคลื่นไมโครเวฟจะเล็ดลอดออกมาจากอุปกรณ์ที่ไม่มีฝาครอบตัวเครื่อง ดังนั้น ห้ามถอดฝาครอบตัวเครื่องออกโดยเด็ดขาด หากต้องการทำการบำรุงรักษาหรือซ่อมแซม โปรดติดต่อฝ่ายบริการหลังการขาย

## สาเหตุของการชำรุดเสียหาย

ระวัง!

- การเกิดประกายไฟ : โลหะ เช่น ช้อนที่ใส่ไว้ในแก้ว จะต้องอยู่ห่างจากผนังส่วนปรุงอาหารและผนังด้านในของฝาอุปกรณ์อย่างน้อย 2 ซม. เนื่องจากประกายไฟอาจทำให้เกิดประกายไฟในฝาอุปกรณ์เสียหายจนไม่สามารถซ่อมแซมได้
- สถานะพอยล์ : ห้ามใช้สถานะพอยล์กับอุปกรณ์นี้ เนื่องจากจะทำให้เกิดประกายไฟ ซึ่งอาจทำให้อุปกรณ์เสียหายได้
- การใช้งานเตาไมโครเวฟโดยไม่มีอาหารอยู่ : การใช้งานอุปกรณ์โดยไม่มีอาหารอยู่ภายในส่วนปรุงอาหารอาจทำให้อุปกรณ์ดึงกระแสไฟฟ้าสูงเกินไปได้ ห้ามเปิดสวิตช์เตาไมโครเวฟโดยที่ไม่มีอาหารอยู่ภายในเตา ยกเว้นในกรณีที่ทดสอบสถานะเคลือบดินเผาเป็นระยะเวลาดำเนินการ → "เตาไมโครเวฟ" ที่หน้า 34



- ความชื้นในส่วนปรุงอาหาร : เมื่อเวลาผ่านไป ความชื้นในส่วนปรุงอาหารอาจทำให้เกิดสนิมได้ หลังจากการใช้งาน ให้พักส่วนปรุงอาหารไว้ให้แห้ง ออกจากอาหารที่มีความชื้นไว้ในส่วนปรุงอาหารที่ปิดฝาไว้เป็นเวลานาน อย่าเก็บอาหารไว้ในส่วนปรุงอาหาร
- การระบายความร้อนโดยการเปิดฝาอุปกรณ์ทิ้งไว้ : หลังจากการใช้งานที่อุณหภูมิสูง ให้พักส่วนปรุงอาหารให้เย็นลงโดยเปิดฝาอุปกรณ์ไว้เท่านั้น ห้ามนำวัสดุใดๆ มาอุดฝาอุปกรณ์ให้เปิดค้างไว้ แม้จะเปิดฝาอุปกรณ์ไว้เพียงเล็กน้อย แต่ก็อาจทำให้บริเวณด้านหน้าของเฟอร์นิเจอร์ที่อยู่ใกล้เคียงเสียหายได้เมื่อเวลาผ่านไป เปิดฝาอุปกรณ์ไว้เฉพาะเมื่อจะพักส่วนปรุงอาหารให้แห้ง ในกรณีที่เกิดความชื้นขึ้นมากขณะที่เตาอบกำลังทำงานเท่านั้น
- ซิลที่สกปรกมาก : หากซิลสกปรกมาก ฝาของอุปกรณ์จะปิดได้ไม่สนิทในระหว่างการใช้งาน ซิลที่สกปรกที่ติดกันอาจเกิดความเสียหายได้ ดังนั้น จึงควรดูแลซิลของฝาอุปกรณ์ให้สะอาดอยู่เสมอ → "การทำความสะอาด" ที่หน้า 41
- การทำข้าวโพดด้วยเตาไมโครเวฟ : ห้ามเลือกกำลังไมโครเวฟสูงเกินไป ใช้กำลังไมโครเวฟสูงสุดไม่เกิน 600 วัตต์ วางถุงข้าวโพดคววบนจานแก้วทุกครั้ง ฝาอุปกรณ์อาจกระดกขึ้นมาได้หากใช้กำลังมากเกินไป

## การปกป้องสิ่งแวดล้อม

### กำจัดทิ้งอย่างเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม

กำจัดทิ้งบรรจุภัณฑ์อย่างเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม



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

## ข้อมูลเบื้องต้นเกี่ยวกับอุปกรณ์

เนื้อหาส่วนนี้เป็นารอธิบายเกี่ยวกับส่วนแสดงผลและส่วนควบคุม รวมถึงข้อมูลเกี่ยวกับฟังก์ชันต่างๆ ของอุปกรณ์ของคุณ

**คำชี้แจง :** โดยอาจมีรายละเอียดและสีที่แตกต่างกัน ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับรุ่นของอุปกรณ์



- 1 **ปุ่ม**  
ปุ่มทางด้านซ้ายและขวาของปุ่มหมุนเป็นปุ่มแบบกดกุดเพื่อสั่งงานปุ่มเหล่านี้
- 2 **ปุ่มหมุน**  
คุณสามารถบิดปุ่มหมุนตามเข็มนาฬิกาหรือทวนเข็มนาฬิกาได้
- 3 **ส่วนแสดงผล**  
แสดงค่าที่ปรับใช้ในปัจจุบัน ตัวเลือกและข้อความต่างๆ ให้คุณทราบ
- 4 **ปุ่มสัมผัส**  
บริเวณใต้ปุ่มสัมผัสทางด้านซ้าย < และด้านขวา > ของส่วนแสดงผล จะมีเซ็นเซอร์อยู่ และปุ่มลูกศรแต่ละปุ่มเพื่อเลือกฟังก์ชัน

## แผงควบคุม

คุณสามารถใช้ปุ่ม ปุ่มสัมผัสและปุ่มหมุนต่างๆ ในแผงควบคุมเพื่อเลือกฟังก์ชันของอุปกรณ์ที่ต้องการได้ โดยระบบจะแสดงการตั้งค่าปัจจุบันบนส่วนแสดงผล

ด้านล่างนี้เป็นภาพรวมของแผงควบคุมเมื่อเปิดสวิตช์อุปกรณ์พร้อมโหมดการทำงานที่เลือกไว้

<	บริเวณด้านซ้ายของ ส่วนแสดงผล	ใช้เลื่อนไปทางซ้าย
>	บริเวณด้านขวาของ ส่วนแสดงผล	ใช้เลื่อนไปทางขวา

## ปุ่มหมุน

ใช้ปุ่มหมุนเพื่อเปลี่ยนโหมดการทำงานและการตั้งค่าต่างๆ ที่ปรากฏบนส่วนแสดงผล

ในรายการเลือกส่วนใหญ่ เช่น โปรแกรม ตัวเลือกแรกจะอยู่หลังตัวเลือกสุดท้าย ในรายการเลือกบางอย่าง เช่น ระยะเวลา จะต้องบิดปุ่มหมุนกลับเมื่อไปถึงค่าสูงสุดหรือต่ำสุดแล้ว

## ส่วนแสดงผล

ส่วนแสดงผลมีโครงสร้างที่ช่วยให้สามารถอ่านข้อมูลต่างๆ ได้อย่างรวดเร็ว

ค่าที่กำลังตั้งจะอยู่กึ่งกลางส่วนแสดงผล โดยจะแสดงเป็นตัวอักษรสีขาวบนพื้นสีดำ

## แถบสถานะ

แถบสถานะจะอยู่ที่ด้านบนสุดของส่วนแสดงผลตัวตั้งเวลา กำหนดระยะเวลา และระยะเวลาของโปรแกรมจะแสดงไว้ในส่วนนี้

## แถบแสดงความก้าวหน้า

แถบแสดงความก้าวหน้าจะแจ้งให้คุณทราบว่าเวลาผ่านไปเท่าไรแล้ว **เป็นต้น** เส้นตรงใดค่าที่ตั้งไว้จะแสดงความก้าวหน้าของการทำงาน จากซ้ายไปขวา

## ส่วนควบคุม

ส่วนควบคุมแต่ละส่วนได้รับการปรับสำหรับฟังก์ชันต่างๆ ของอุปกรณ์ของคุณ ช่วยให้คุณสามารถตั้งค่าอุปกรณ์ได้โดยตรงอย่างง่ายดาย

## ปุ่มและปุ่มสัมผัส

เนื้อหาส่วนนี้เป็นารอธิบายเกี่ยวกับปุ่มและปุ่มสัมผัสต่างๆ โดยคร่าว

ปุ่ม	ความหมาย
on/off	เปิดและปิดสวิตช์อุปกรณ์
menu	เมนู ใช้เปิดเมนูโหมดการทำงาน
i	ข้อมูล แสดงข้อความต่างๆ
⌚	ตัวตั้งเวลา ใช้ตั้งตัวตั้งเวลา
open	ระบบเปิดฝาอัตโนมัติ ใช้เปิดฝาอุปกรณ์
start/stop	เริ่มต้นหรือหยุดการทำงานชั่วคราว
ปุ่มสัมผัส	

## เมนูโหมดการทำงาน

เมนูนี้แบ่งโหมดการทำงานออกเป็นสี่โหมด ซึ่งช่วยให้คุณเข้าถึงฟังก์ชันที่ต้องการได้อย่างรวดเร็ว

โหมดการทำงานมีหลายแบบขึ้นอยู่กับชนิดของอุปกรณ์

โหมดการทำงาน	ลักษณะการใช้งาน
เตาไมโครเวฟ	ใช้เลือกกำลังไมโครเวฟ
การย่าง	ใช้เลือกการตั้งคาร์ระดับการย่างหรือการตั้งคาร์ระดับการย่างด้วยกำลังไมโครเวฟ
โปรแกรม	โปรแกรมอัตโนมัติ ช่วยให้เตรียมอาหารให้ง่ายขึ้น
การตั้งค่า → " การตั้งค่าพื้นฐาน "	คุณสามารถใช้การตั้งค่าพื้นฐานของอุปกรณ์ได้ตามที่ต้องการ

## ข้อมูลเพิ่มเติม

ในหลายกรณี

อุปกรณ์จะแสดงข้อความและข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับการทำงานที่กำลังดำเนินการอยู่ให้คุณทราบ ซึ่งสามารถดูได้โดยกดปุ่ม

**i** ขอความดังกล่าวจะปรากฏเป็นเวลาสองสามวินาที ไข่มุมหมุนเพื่อเลื่อนไปยังส่วนท้ายของข้อความที่มีความยาว

ข้อความบางอย่างจะปรากฏโดยอัตโนมัติ เช่น การยืนยันการให้คำแนะนำ หรือการแจ้งเตือน

คุณสามารถลบข้อความได้โดยกดปุ่ม **i** อีกครั้ง

## ฟังก์ชันส่วนปรุงอาหาร

ฟังก์ชันต่างๆ

ในส่วนปรุงอาหารจะช่วยให้คุณใช้อุปกรณ์ได้ง่ายขึ้น เช่น ช่วยไฟแสงในส่วนปรุงอาหารสว่างชัดเจน และพัดลมระบายอากาศที่ช่วยป้องกันไม่ให้อุปกรณ์มีความร้อนมากเกินไป

### ระบบเปิดฝ้ออัตโนมัติ

ฝ้ออุปกรณ์จะเปิดออกหากเปิดใช้งานระบบเปิดฝ้ออัตโนมัติเอาไว้คุณสามารถเปิดฝ้ออุปกรณ์ออกจนสุดได้ด้วยตนเอง

ระบบเปิดฝ้ออัตโนมัติจะไม่ทำงานหากไฟฟู้ดับ ในกรณีดังกล่าว คุณสามารถเปิดฝ้ออุปกรณ์ได้ด้วยตนเอง

### คำชี้แจง :

- หากมีการเปิดฝ้ออุปกรณ์ในระหว่างการทำงาน อุปกรณ์จะหยุดทำงานชั่วคราว
- หลังจากที่ปิดฝ้ออุปกรณ์ อุปกรณ์จะไม่ทำงานต่อเองโดยอัตโนมัติ คุณจะต้องสั่งให้ระบบเริ่มทำงานใหม่เอง
- ในกรณีที่มีการปิดสวิตซ์อุปกรณ์เป็นเวลานาน ฝ้ออุปกรณ์จะใช้เวลาสักพักในการเปิดออก

### ไฟภายใน

การเปิดฝ้ออุปกรณ์จะเป็นการเปิดสวิตซ์ไฟภายในส่วนปรุงอาหาร หากเปิดฝ้อไว้เป็นเวลานานกว่าประมาณ 5 นาที

ไฟภายในส่วนปรุงอาหารจะดับลง

ในกรณีที่มีการเปิดใช้ระบบเปิดฝ้ออัตโนมัติ

ไฟภายในส่วนปรุงอาหารจะติดอีกครั้ง

สำหรับทุกโหมดการทำงาน

ไฟภายในส่วนปรุงอาหารจะติดทันทีที่เริ่มต้นการทำงาน และจะดับลงเมื่อสิ้นสุดการทำงาน

### พัดลมระบายความร้อน

ระบบจะเปิดพัดลมระบายอากาศตามที่จำเป็น โดยจะเป่าลมร้อนออกทางด้านบนเหนือฝ้อของอุปกรณ์

พัดลมระบายความร้อนจะยังคงทำงานต่ออีกระยะหนึ่งหลังใช้งานอุปกรณ์

### ระวัง !

ห้ามปิดกั้นช่องระบายอากาศ มิฉะนั้น อุปกรณ์จะมีความร้อนสูงเกินไป

### คำชี้แจง :

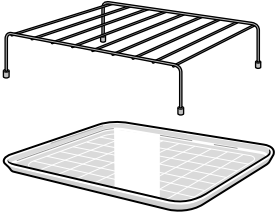
- ถึงแม้ว่าตัวอุปกรณ์จะไม่ร้อนในระหว่างการใช้งานในโหมดเตาไมโครเวฟ แต่พัดลมระบายความร้อนก็ยังทำงานอยู่ และพัดลมอาจยังคงทำงานต่อแม้ว่าจะเตาไมโครเวฟจะหยุดทำงานแล้วก็ตาม
- อาจมีหยดน้ำเกาะตัวบริเวณฝ้ออุปกรณ์ พนักด้านใน และพื้น ซึ่งเป็นอาการปกติ และไม่ส่งผลกระทบต่อการทำงานของเตาไมโครเวฟแต่อย่างใด ควรเช็ดหยดน้ำออกหลังจากปรุงอาหารเสร็จแล้ว

## อุปกรณ์เสริม

อุปกรณ์ของคุณประกอบด้วยอุปกรณ์เสริมหลายชนิด เนื้อหาส่วนนี้เป็นคู่มือให้ภาพรวมเกี่ยวกับอุปกรณ์เสริมที่ประกอบมาด้วยและข้อมูลการใช้ที่ถูกต้อง

### อุปกรณ์เสริมที่ประกอบมาด้วย

อุปกรณ์ของคุณประกอบด้วยอุปกรณ์เสริมต่อไปนี้ :



#### ชั้นตะแกรง

ใช้สำหรับวางภาชนะ หรือสำหรับการย่างและการอบผิวหน้าอาหารให้สุกเกรียม

#### ถาดแก้ว

ถาดแก้วนี้สามารถใช้เป็นถาดรองน้ำมันได้หากคุณย่างอาหารโดยตรงบนชั้นตะแกรง เมื่อต้องการใช้เป็นถาดรองให้วางชั้นตะแกรงลงในถาดแก้ว คุณสามารถใช้ถาดแก้วเป็นภาชนะในการปรุงอาหารด้วยเตาไมโครเวฟได้เช่นกัน

ใช้เฉพาะอุปกรณ์เสริมของแท้จากผู้ผลิตอุปกรณ์เท่านั้น เนื่องจากอุปกรณ์เสริมเหล่านั้นได้รับการปรับแต่งมาเป็นพิเศษสำหรับอุปกรณ์ของคุณโดยเฉพาะ

คุณสามารถซื้ออุปกรณ์เสริมได้จากฝ่ายบริการหลังการขาย ตัวแทนจำหน่าย หรือผ่านระบบออนไลน์

## ก่อนเริ่มใช้งานครั้งแรก

ก่อนเริ่มใช้อุปกรณ์ใหม่ จะต้องทำการตั้งค่าก่อน รวมถึงต้องทำความสะอาดส่วนปรุงอาหารและอุปกรณ์เสริมด้วย

### การใช้งานเป็นครั้งแรก

หลังจากต่ออุปกรณ์เข้ากับระบบไฟฟ้าหรือหลังจากที่เกิดไฟดับ

ระบบจะแสดงการตั้งค่าสำหรับการใช้งานเป็นครั้งแรกบนส่วนแสดงผล

อาจใช้เวลาสองสามวินาทีจนกว่าคำแนะนำจะปรากฏขึ้น

#### คำชี้แจง :

คุณสามารถเปลี่ยนแปลงการตั้งค่าเหล่านี้ได้ใหม่ทุกเมื่อโดยเขาไปที่การตั้งค่าพื้นฐาน

#### การตั้งค่าภาษา

1. ใช้ปุ่มหมุนเพื่อเลือกภาษาที่ต้องการ
2. แตะปุ่มลูกศร > การตั้งค่าถัดไปจะปรากฏ

#### การตั้งเวลา

1. บิดปุ่มหมุนเพื่อตั้งเวลาปัจจุบัน
2. แตะปุ่มลูกศร >

#### การตั้งวันที่

1. ใช้ปุ่มหมุนเพื่อตั้งวันที่ปัจจุบัน
2. แตะปุ่มลูกศร > เพื่อยืนยัน
3. ใช้ปุ่มหมุนเพื่อตั้งเดือนปัจจุบัน
4. แตะปุ่มลูกศร > เพื่อยืนยัน
5. ใช้ปุ่มหมุนเพื่อตั้งปีปัจจุบัน
6. แตะปุ่มลูกศร > เพื่อยืนยัน

จะปรากฏขอความยืนยันการเสร็จสิ้นการใช้งานเป็นครั้งแรกบนส่วนแสดงผล

### การทำความสะอาดส่วนปรุงอาหารและอุปกรณ์เสริม

ก่อนที่จะใช้อุปกรณ์เตรียมอาหารเป็นครั้งแรก ต้องทำความสะอาดส่วนปรุงอาหารและอุปกรณ์เสริมก่อน

#### การทำความสะอาดส่วนปรุงอาหาร

ทำการอุ่นเตาโดยปิดฝาเตาและไม่ต้องใส่อาหารเพื่อขจัดกลิ่นของอุปกรณ์ใหม่

ตรวจสอบให้แน่ใจว่าไม่มีเศษบรรจุภัณฑ์ เช่น เม็ดโฟม

ตกค้างอยู่ในส่วนปรุงอาหาร

ใช้ฟ้านุ่มชุบน้ำเช็ดพื้นผิวเรียบในส่วนปรุงอาหารก่อนอุ่นเตา

ระบายอากาศในห้องครัวขณะทำการอุ่นเตา

ทำการตั้งค่าตามที่ระบุ

ดูวิธีตั้งการระดับการย่างและเวลาในการปรุงอาหารได้ในส่วนถัดไป → " การย่าง " ที่หน้า 35



การตั้งค่า	
การยาง	ระดับ 3
เวลาในการปรุง	15 นาที

ปิดสวิตช์อุปกรณ์หลังจากสิ้นสุดเวลาในการปรุงที่ระบุ

## การใช้งานอุปกรณ์

เนื้อหาส่วนที่ผ่านมาเป็นการอธิบายเกี่ยวกับระบบควบคุมและรูปแบบการทำงาน

ต่อไปเป็นการอธิบายวิธีตั้งค่าอุปกรณ์ของคุณ เนื้อหาส่วนนี้เป็นคำอธิบายสิ่งที่จะเกิดขึ้นเมื่อเปิดและปิดสวิตช์อุปกรณ์ รวมถึงวิธีเลือกโหมดการทำงาน

### การเปิดและการปิดสวิตช์อุปกรณ์

คุณต้องเปิดสวิตช์อุปกรณ์ก่อน จึงจะสามารถตั้งค่าอุปกรณ์ได้

#### คำชี้แจง :

คุณสามารถตั้งตัวตั้งเวลาได้ขณะปิดสวิตช์อุปกรณ์ โดยการแสดงผลและสัญลักษณ์บางอย่างจะยังคงปรากฏอยู่หลังจากปิดสวิตช์

ปิดสวิตช์อุปกรณ์เมื่อไม่ได้ใช้งาน ในกรณีที่ไม่มีใครตั้งค่าใดๆ เป็นเวลานาน ระบบจะปิดสวิตช์อุปกรณ์เองโดยอัตโนมัติ

### การเปิดสวิตช์อุปกรณ์

กดปุ่ม On/Off เพื่อเปิดสวิตช์อุปกรณ์ สัญลักษณ์ On/Off บนปุ่มจะสว่างเป็นแสงสีน้ำเงิน

โลโก้ Siemens จะปรากฏบนส่วนแสดงผลตามด้วยกำลังไมโครเวฟสูงสุด

อุปกรณ์จะอยู่ในสภาพพร้อมใช้งาน

ดูวิธีเลือกโหมดการทำงานได้ในเนื้อหาส่วนที่เกี่ยวข้อง

### การปิดสวิตช์อุปกรณ์

กดปุ่ม on/off เพื่อปิดสวิตช์อุปกรณ์ ไฟบนปุ่มจะดับลง

ฟังก์ชันใดๆ ที่ดำเนินการอยู่จะถูกระงับ

เวลาและวันที่จะปรากฏบนส่วนแสดงผล

#### คำชี้แจง :

คุณสามารถกำหนดได้ว่าจะให้แสดงเวลาและวันที่หรือไม่ หลังจากปิดสวิตช์อุปกรณ์ โดยเขาไปที่การตั้งค่าพื้นฐาน

### การใช้งาน

ขั้นตอนการใช้งานบางอย่างจะเหมือนกันในทุกโหมดการใช้งาน

เนื้อหาส่วนต่อไปนี้จะให้ข้อมูลเกี่ยวกับขั้นตอนการใช้งานขั้นพื้นฐาน

### การเริ่มต้นการทำงาน

กดปุ่ม start/stop เพื่อเริ่มต้นการทำงานต่างๆ

หลังจากที่เริ่มต้นการทำงานแล้ว

การตั้งค่าของคุณจะปรากฏบนส่วนแสดงผล เช่น

เมื่อส่วนปรุงอาหารเย็นลงแล้ว ให้ทำความสะอาดพื้นผิวเรียบด้วยผ้าเช็ดจานและน้ำสบู่

### การทำความสะอาดอุปกรณ์เสริม

ทำความสะอาดอุปกรณ์เสริมให้ทั่วโดยใช้ผ้าชุบน้ำเช็ดจานหรือแปรงขนนุ่ม

แถบแสดงความก้าวหน้าจะแจ้งให้คุณทราบว่าคุณใช้เวลาผ่านไปเท่าไรแล้ว

#### คำชี้แจง :

หากมีการหยุดการทำงานชั่วคราวจากการเปิดฝาดูอุปกรณ์ จะต้องล้างให้อุปกรณ์เริ่มทำงานใหม่โดยกดปุ่ม start/stop หลังจากปิดฝาดูแล้ว

### การหยุดการทำงานชั่วคราว

ใช้ปุ่ม start/stop

เพื่อหยุดการทำงานชั่วคราวและเริ่มการทำงานใหม่

กดปุ่ม on/off เพื่อลบการตั้งค่าทั้งหมด

#### คำชี้แจง :

- การเปิดฝาดูอุปกรณ์จะเป็นการหยุดการทำงานชั่วคราวด้วย
- พัดลมอาจยังทำงานต่อหลังจากที่หยุดการทำงานชั่วคราวหรือยกเลิกการทำงานแล้ว

### การเลือกโหมดการทำงาน

หลังจากที่เปิดสวิตช์อุปกรณ์ ระบบจะแสดงโหมดการทำงานเริ่มต้น คุณสามารถเริ่มใช้การตั้งค่านี้ได้ทันที

หากต้องการเลือกโหมดการทำงานแบบอื่น โปรดดูคำอธิบายโดยละเอียดเกี่ยวกับโหมดเหล่านั้นได้จากเนื้อหาส่วนที่เกี่ยวข้อง

ขั้นตอนจะเป็นไปตามนี้เสมอ :

- กดปุ่ม Menu เมนูโหมดการทำงานจะเปิดขึ้นมา
- ใช้ปุ่มหมุนเพื่อเลือกโหมดการทำงานที่ต้องการ โหมดการทำงานแต่ละโหมดจะมีตัวเลือกที่ไฮไลต์แตกต่างกันไป
- ใช้ปุ่มลูกศร > เพื่อไปยังโหมดการทำงานที่ต้องการ
- ใช้ปุ่มหมุนเพื่อเปลี่ยนตัวเลือก เปลี่ยนแปลงการตั้งค่าเพิ่มเติมตามตัวเลือกที่เลือกไว้
- กดปุ่ม Start/Stop เพื่อเริ่มการทำงาน เวลาที่ผ่านไปแล้วจะปรากฏบนส่วนแสดงผล รวมถึงการตั้งค่าและแถบแสดงความก้าวหน้า

คำชี้แจง : หากต้องการออกจากการตั้งค่าในปัจจุบัน ให้ใช้ปุ่ม Menu เพื่อย้อนกลับไปยังระดับโหมดการทำงาน

## เต้าไมโครเวฟ

คุณสามารถใช้เต้าไมโครเวฟเพื่อปรุงอาหาร อุ่นอาหาร หรือละลายน้ำแข็งได้อย่างรวดเร็ว คุณสามารถใช้เต้าไมโครเวฟเพียงอย่างเดียวหรือใช้ร่วมกับโหมดการย่างได้

เพื่อให้แน่ใจว่ามีการใช้เต้าไมโครเวฟอย่างเหมาะสม โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำเกี่ยวกับลักษณะ และศึกษาข้อมูลในตารางการใช้งานที่ส่วนท้ายของคู่มือการใช้งาน

### ลักษณะ

ลักษณะบางอย่างไม่สามารถใช้กับเต้าไมโครเวฟได้ ใช้ลักษณะที่ใช้กับเต้าไมโครเวฟได้เท่านั้นเพื่ออุ่นอาหารโดยไม่ทำให้อุปกรณ์ชำรุดเสียหาย

### ลักษณะที่เหมาะสม

ลักษณะที่เหมาะสม ได้แก่ ลักษณะทนความร้อนที่ทำจากแก้ว แก้วเซรามิก พอร์ซเลน เซรามิก หรือพลาสติกทนความร้อน เนื่องจากคลื่นไมโครเวฟสามารถเดินทางผ่านวัสดุเหล่านี้ได้ ทั้งนี้ คุณสามารถใช้ลักษณะสำหรับเสิร์ฟอาหารได้เช่นกัน ซึ่งจะช่วยให้คุณไม่ต้องย้ายอาหารจากลักษณะหนึ่งไปยังอีกลักษณะหนึ่ง

คุณควรใช้ลักษณะขอบทองหรือขอบเงินกับเต้าไมโครเวฟเฉพาะในกรณีที่มีฝาครอบการรับรองจากผู้ผลิตว่าสามารถใช้ได้กับเต้าไมโครเวฟเท่านั้น

### ลักษณะที่ไม่เหมาะสม

ลักษณะที่ไม่เหมาะสม ได้แก่ ลักษณะโลหะ เนื่องจากคลื่นไมโครเวฟไม่สามารถเดินทางผ่านโลหะเข้าไปยังอาหารได้ ทำให้อาหารภายในลักษณะโลหะไม่ร้อน

### ระวัง!

การเกิดประกายไฟ : โลหะ เช่น ขันที่ใส่ไว้ในแก้ว จะต้องอยู่ห่างจากผนังส่วนปรุงอาหารและผนังด้านในของฝาอุปกรณ์อย่างน้อย 2 ซม. เนื่องจากประกายไฟอาจทำให้กระจกด้านในฝาอุปกรณ์เสียหายจนไม่สามารถซ่อมแซมได้

### การทดสอบลักษณะ

ห้ามเปิดสวิตช์เต้าไมโครเวฟโดยที่ไม่มีอาหารอยู่ในเต้า ยกเว้นในกรณีที่ทดสอบลักษณะเป็นระยะเวลาสั้นๆ

ถ้าคุณไม่แน่ใจว่าลักษณะของคุณสามารถใช้กับเต้าไมโครเวฟได้หรือไม่ ให้ทำการทดสอบดังนี้

1. อุ่นลักษณะเปล่าโดยใช้กำลังสูงสุดเป็นเวลาประมาณ 1/2 ถึง 1 นาที
2. พร้อมทั้งตรวจสอบอุณหภูมิของลักษณะไปด้วย ลักษณะควรมีความเย็นหรืออุ่นเมื่อสัมผัส หากลักษณะร้อนมากหรือมีประกายไฟเกิดขึ้น แสดงว่าเป็นลักษณะที่ไม่สามารถใช้ได้ ในกรณีดังกล่าว ให้หยุดการทดสอบ

### คำเตือน – ระวังความร้อน!

ชิ้นส่วนของอุปกรณ์ที่ร่างกายสามารถสัมผัสโดนได้จะมีความร้อนสูงในขณะที่ใช้งาน ห้ามสัมผัสโดนชิ้นส่วนดังกล่าว และระวังอย่าให้เด็กเข้าใกล้

## ระดับกำลังไมโครเวฟ

คุณสามารถใช้การปรับกำลังไมโครเวฟได้ดังนี้

ระดับกำลังไมโครเวฟอาจไม่สอดคล้องกับระดับกำลังไฟฟ้า (วัตต์) ที่เต้าใช้เสมอไป

ระดับ	อาหาร	เวลาในการปรุงอาหารสูงสุด
90 วัตต์	สำหรับการละลายอาหารแช่แข็งที่สุกง่าย	1 ชั่วโมง 30 นาที
180 วัตต์	สำหรับการละลายอาหารแช่แข็งและการปรุงอาหารต่อ	1 ชั่วโมง 30 นาที
360 วัตต์	สำหรับการปรุงเนื้อสัตว์และการอุ่นอาหารที่สุกง่าย	1 ชั่วโมง 30 นาที
600 วัตต์	สำหรับการอุ่นและการปรุงอาหาร	1 ชั่วโมง 30 นาที
900 วัตต์	สำหรับการอุ่นของเหลว	30 นาที

ค่าเริ่มต้น :

การตั้งค่ากำลังไมโครเวฟแต่ละแบบจะได้รับการกำหนดเวลาในการปรุงอาหารเริ่มต้น คุณสามารถใช้ค่าตั้งกลาวหรือเปลี่ยนแปลงได้ตามที่เหมาะสม

ระดับกำลังสูงสุดมีไว้สำหรับการอุ่นของเหลว หลังจากผ่านไปสักพัก กำลังไฟเอาทพุตของเต้าไมโครเวฟจะลดลงต่ำกว่าระดับสูงสุด เพื่อป้องกันไม่ไหเต้าเสียหาย ซึ่งจะสามารถใช้กำลังสูงสุดได้อีกครั้งหลังจากที่เต้าเย็นลงแล้ว

## การตั้งค่าเต้าไมโครเวฟ

ตัวอย่าง : กำลังไมโครเวฟ 600 วัตต์ , เวลาในการปรุงอาหาร 5 นาที

1. กดปุ่ม on/off อุปกรณ์จะอยู่ในสภาพพร้อมใช้งาน ระบบจะแสดงกำลังไมโครเวฟสูงสุดและเวลาในการปรุงอาหารเริ่มต้นบนส่วนแสดงผล ซึ่งสามารถเปลี่ยนแปลงได้ทุกเมื่อ
2. ใช้ปุ่มหมุนเพื่อเลือกกำลังไมโครเวฟที่ต้องการ



ระบบจะแสดงกำลังไมโครเวฟและเวลาในการปรุงอาหารเริ่มต้นบนส่วนแสดงผล

3. กดปุ่มลูกศร > เพื่อกำหนดเวลาในการปรุงอาหาร

4. ใช้ปุ่มหมุนเพื่อตั้งเวลาในการปรุงอาหารที่ต้องการ



5. กดปุ่ม start/stop เพื่อเริ่มการทำงาน



อุปกรณ์จะเริ่มทำงาน ระบบจะแสดงเวลาในการปรุงอาหารแบบนับถอยหลังบนหน้าจอแสดงผล

**คำชี้แจง :**

- เมื่อเปิดสวิตช์อุปกรณ์ จะปรากฏกำลังไมโครเวฟสูงสุดที่แนะนำบนหน้าจอแสดงผลเสมอ
- หากมีการเปิดฝาอุปกรณ์ขณะกำลังทำงาน พัดลมอาจยังทำงานต่อ

**เมื่อสิ้นสุดเวลาในการปรุงอาหาร**

เสียงเตือนจะดังขึ้น . การทำงานจะสิ้นสุดลง

หากต้องการยกเลิกเสียงเตือนก่อน : โห้และปุ่ม

**คำชี้แจง :** เมื่อแตะปุ่ม

ฟังก์ชันตัวตั้งเวลาจะปรากฏขึ้นมา จากนั้นสักรูจะหายไปเองโดยอัตโนมัติแตะปุ่ม อีกครั้งเพื่อให้ฟังก์ชันตัวตั้งเวลาหายไปทันที

กดปุ่ม On/Off เพื่อปิดสวิตช์อุปกรณ์

**การเปลี่ยนแปลงเวลาในการปรุงอาหาร**

คุณสามารถเปลี่ยนแปลงเวลาในการปรุงอาหารได้ทุกเมื่อ โดยใช้ปุ่มหมุนเพื่อเปลี่ยนแปลงเวลาในการปรุงอาหาร อุปกรณ์จะยังคงทำงานต่อตามปกติ

**การเปลี่ยนแปลงกำลังไมโครเวฟ**

คุณสามารถเปลี่ยนแปลงกำลังไมโครเวฟได้ทุกเมื่อ โดยใช้ปุ่ม < เพื่อเปลี่ยนแปลงกำลังไมโครเวฟ ใช้ปุ่มหมุนเพื่อเลือกกำลังไมโครเวฟที่ต้องการ เวลาในการปรุงอาหารจะยังเหมือนเดิม อุปกรณ์จะยังคงทำงานต่อตามปกติ

**คำชี้แจง :**

หากเวลาในการปรุงอาหารที่ตั้งไว้เกินกว่าเวลาสูงสุดสำหรับกำลังไมโครเวฟที่ 900 วัตต์ ระบบจะทำการลดเวลาลงโดยอัตโนมัติ อุปกรณ์จะหยุดการทำงาน กดปุ่ม start/stop เพื่อเริ่มต้นการทำงาน

**การย่าง**

คุณสามารถปรุงอาหารให้สุกและมีสีสนับรับประทานได้โดยใช่การย่าง คุณสามารถใช้การย่างเพียงอย่างเดียวหรือใช้ร่วมกับเตาไมโครเวฟก็ได้

คุณสามารถใช้ระดับการย่างได้ดังต่อไปนี้ :

	กำลังไฟฟ้า	อาหาร
การย่าง	ระดับ 1 ( ต่ำ )	สำหรับซูเฟล่และอาหารอบในชามก้นลึก
	ระดับ 2 ( ปานกลาง )	สำหรับอาหารอบในชามก้นตื้นและเนื้อปลา
	ระดับ 3 ( สูง )	สำหรับเด็ก ไส้กรอก และขนมปังปิ้ง

**การตั้งค่าระดับการย่าง**

ตัวอย่าง : การย่างระดับ 2, เวลาในการปรุงอาหาร 12 นาที

1. กดปุ่ม on/off อุปกรณ์จะอยู่ในสภาพพร้อมใช้งาน
2. กดปุ่ม menu โหมดการทำงานจะปรากฏขึ้นมา
3. ใช้ปุ่มหมุนเพื่อเลือกโหมดการย่าง
4. แตะปุ่มลูกศร >



ระบบจะแสดงการย่างระดับ 3 เป็นค่าเริ่มต้นบนหน้าจอแสดงผล

ซึ่งสามารถเปลี่ยนแปลงได้ทุกเมื่อ

5. ใช้ปุ่มหมุนเพื่อตั้งการระดับการย่างที่ต้องการ ระบบจะแสดงระดับการย่างและเวลาในการปรุงอาหารเริ่มต้นบนหน้าจอแสดงผล
6. แตะปุ่มลูกศร > เพื่อกำหนดเวลาในการปรุงอาหาร

7. ใช้ปุ่มหมุนเพื่อตั้งเวลาในการปรุงอาหารที่ต้องการ



8. กดปุ่ม start/stop เพื่อเริ่มการทำงาน  
 อุปกรณ์จะเริ่มทำงาน  
 ระบบจะแสดงเวลาในการปรุงอาหารแบบนับถอยหลัง  
 นส่วแสดงผล

**คำชี้แจง :**

- ระดับการย่างเริ่มต้นจะอยู่ที่ระดับ 3. บิดปุ่มหมุนไปทางซ้ายเพื่อเลือกการย่างระดับ 2 และ 1. บิดปุ่มหมุนไปทางขวาเพื่อเลือกโหมดผสม , การย่างระดับ 3 กำลังไมโครเวฟ 360 วัตต์ , การย่างระดับ 3 กำลังไมโครเวฟ 180 วัตต์ และอื่นๆ
- หากมีการเปิดฝาอุปกรณ์ขณะกำลังทำงาน พัดลมอาจยังทำงานต่อ

**เมื่อสิ้นสุดเวลาในการปรุงอาหาร**

เสียงเตือนจะดังขึ้น .  
 การทำงานจะสิ้นสุดลง

หากต้องการยกเลิกเสียงเตือนก่อน :  
 ไขและปุ่ม ⊖

**คำชี้แจง :** เมื่อแตะปุ่ม ⊖

ฟังก์ชันตัวตั้งเวลาจะปรากฏขึ้นมา  
 จากนั้นสีกครุจะหายไปเองโดยอัตโนมัติแตะปุ่ม ⊖  
 อีกครั้งเพื่อให้ฟังก์ชันตัวตั้งเวลาหายไปทันที

กดปุ่ม On/Off เพื่อปิดสวิตซ์อุปกรณ์

**การเปลี่ยนแปลงเวลาในการปรุงอาหาร**

คุณสามารถเปลี่ยนแปลงเวลาในการปรุงอาหารได้ทุกเมื่อ  
 โดยใช้ปุ่มหมุนเพื่อเปลี่ยนแปลงเวลาในการปรุงอาหาร  
 อุปกรณ์จะยังคงทำงานต่อตามปกติ

**การเปลี่ยนแปลงการตั้งค่าระดับการย่าง**

คุณสามารถเปลี่ยนแปลงการตั้งค่าระดับการย่างได้ทุกเมื่อ  
 โดยใช้ปุ่ม < เพื่อเปลี่ยนเป็นโหมดการย่าง  
 ใช้ปุ่มหมุนเพื่อตั้งค่าระดับการย่างที่ต้องการ

เวลาในการปรุงอาหารจะยังเหมือนเดิม  
 อุปกรณ์จะยังคงทำงานต่อตามปกติ

**คำชี้แจง :**

ขณะเปลี่ยนโหมดการทำงานจากการย่างเป็นโหมดผสมและ  
 ในทางกลับกัน อุปกรณ์จะหยุดทำงานชั่วคราว  
 การทำงานจะหยุดลง หากต้องการเปลี่ยนโหมดการทำงาน  
 ให้กดปุ่ม start/stop เพื่อให้อุปกรณ์ทำงานต่อ

**การตั้งค่าเตาไมโครเวฟเป็นโหมดผสม**

โหมดนี้เป็นโหมดการทำงานร่วมกันระหว่างการย่างและเตา  
 ไมโครเวฟ  
 โหมดเตาไมโครเวฟจะช่วยให้อาหารของคุณสุกอย่างรวดเร็ว  
 พร้อมทั้งมีลิ้นนารับประทาน

คุณสามารถเลือกการตั้งค่ากำลังไมโครเวฟได้ทั้งหมด  
 ยกเว้น : 900 และ 600 วัตต์

**การตั้งค่าเตาไมโครเวฟเป็นโหมดผสม**

ตัวอย่าง : การย่างระดับ 3 , กำลังไมโครเวฟ 180 วัตต์ ,  
 เวลาในการปรุงอาหาร 25 นาที

- กดปุ่ม on/off  
 อุปกรณ์จะอยู่ในสภาพพร้อมใช้งาน
- กดปุ่ม menu  
 โหมดการทำงานจะปรากฏขึ้นมา
- ใช้ปุ่มหมุนเพื่อเลือกโหมดการย่าง
- แตะปุ่มลูกศร >  
 ระบบจะแสดงการย่างระดับ 3  
 เป็นค่าเริ่มต้นบนส่วแสดงผล
- บิดปุ่มหมุนไปทางขวาเพื่อเลือกโหมดผสมที่ต้องการ  
 ระบบจะแสดงโหมดผสมและเวลาในการปรุงอาหารเริ่ม  
 ต้นบนส่วแสดงผล
- แตะปุ่มลูกศร >  
 เพื่อกำหนดเวลาในการปรุงอาหาร
- ใช้ปุ่มหมุนเพื่อตั้งเวลาในการปรุงอาหารที่ต้องการ



8. กดปุ่ม start/stop เพื่อเริ่มการทำงาน  
 อุปกรณ์จะเริ่มทำงาน  
 ระบบจะแสดงเวลาในการปรุงอาหารแบบนับถอยหลัง  
 นส่วแสดงผล

**คำชี้แจง :**

- ระดับการย่างเริ่มต้นจะอยู่ที่ระดับ 3. บิดปุ่มหมุนไปทางซ้ายเพื่อเลือกการย่างระดับ 2 และ 1. บิดปุ่มหมุนไปทางขวาเพื่อเลือกโหมดผสม , การย่างระดับ 3 กำลังไมโครเวฟ 360 วัตต์ , การย่างระดับ 3 กำลังไมโครเวฟ 180 วัตต์ และอื่นๆ
- หากมีการเปิดฝาอุปกรณ์ขณะกำลังทำงาน พัดลมอาจยังทำงานต่อ

**เมื่อสิ้นสุดเวลาในการปรุงอาหาร**

เสียงเตือนจะดังขึ้น .  
 การทำงานจะสิ้นสุดลง

หากต้องการยกเลิกเสียงเตือนก่อน :  
 ไขและปุ่ม ⊖

**คำชี้แจง :** เมื่อแตะปุ่ม ⊖

ฟังก์ชันตัวตั้งเวลาจะปรากฏขึ้นมา  
 จากนั้นสีกครุจะหายไปเองโดยอัตโนมัติแตะปุ่ม ⊖  
 อีกครั้งเพื่อให้ฟังก์ชันตัวตั้งเวลาหายไปทันที

กดปุ่ม On/Off เพื่อปิดสวิตซ์อุปกรณ์

**การเปลี่ยนแปลงเวลาในการปรุงอาหาร**

คุณสามารถเปลี่ยนแปลงเวลาในการปรุงอาหารได้ทุกเมื่อ  
 โดยใช้ปุ่มหมุนเพื่อเปลี่ยนแปลงเวลาในการปรุงอาหาร  
 อุปกรณ์จะยังคงทำงานต่อตามปกติ

## การเปลี่ยนเป็นโหมดผสม

คุณสามารถเปลี่ยนเป็นโหมดผสมได้ทุกเมื่อ โดยใช้ปุ่ม < เพื่อเปลี่ยนเป็นโหมดผสม ใช้ปุ่มหมุนเพื่อเลือกโหมดผสมที่ต้องการ เวลาในการปรุงอาหารจะยังเหมือนเดิม อุปกรณ์จะยังคงทำงานต่อตามปกติ

## คำชี้แจง :

ขณะเปลี่ยนโหมดการทำงานจากการย่างเป็นโหมดผสมและในทางกลับกัน อุปกรณ์จะหยุดทำงานชั่วคราว การทำงานจะหยุดลง หากต้องการเปลี่ยนโหมดการทำงานให้กดปุ่ม start/stop เพื่อให้อุปกรณ์ทำงานต่อ

## 🕒 ตัวตั้งเวลา

คุณสามารถใช้ตัวตั้งเวลาเพื่อบอกเวลาในครัวได้ ตัวตั้งเวลาจะทำงานไปพร้อมกับการตั้งค่าอื่นๆ คุณสามารถตั้งตัวตั้งเวลาได้แม้จะปิดสวิตช์อุปกรณ์ โดยตัวตั้งเวลาจะมีเสียงเตือนที่ช่วยให้คุณทราบวาลิ้นสุดเวลาที่ตั้งไว้หรือเวลาในการปรุงอาหาร

## การยกเลิกตัวตั้งเวลา

หากต้องการยกเลิกตัวตั้งเวลา ให้รีเซ็ตระยะเวลาบนตัวตั้งเวลาให้เป็นศูนย์ เมื่อทำการเปลี่ยนแปลงแล้ว สัญลักษณ์จะไม่ติดสว่างอีก

## การตั้งตัวตั้งเวลา

คุณสามารถตั้งเวลาได้สูงสุด 24 ชั่วโมง รอบการทำงานจะใช้เวลาตามขึ้นตามค่าที่ตั้งไว้

1. กดปุ่ม ⊖
- ตัวตั้งเวลาจะปรากฏขึ้นมา
2. ใช้ปุ่มหมุนเพื่อกำหนดระยะเวลา



3. กดปุ่ม ⊕ เพื่อเริ่มทำงาน

### คำชี้แจง :

ตัวตั้งเวลาจะเริ่มทำงานเองโดยอัตโนมัติหลังจากผ่านไปสองสามวินาที

กำหนดระยะเวลาจะเดินถอยหลัง หลังจากผ่านไปไม่นาน ส่วนแสดงผลจะย้อนกลับไปยังส่วนก่อนหน้านี้ โดยสัญลักษณ์ตัวตั้งเวลาและเวลาที่ผ่านไปจะปรากฏบนแถบสถานะ

เสียงเตือนจะดังขึ้นเมื่อสิ้นสุดกำหนดระยะเวลาที่ตั้งไว้ คุณสามารถยกเลิกเสียงเตือนก่อนได้โดยใช้ปุ่ม ⊖

### คำชี้แจง :

- ตัวตั้งเวลาจะยังปรากฏอยู่บนส่วนแสดงผลหลังจากที่ปิดสวิตช์อุปกรณ์แล้ว
- ขณะที่โหมดการทำงานกำลังดำเนินการอยู่ ให้แตะปุ่ม ⊕ เพื่อแสดงตัวตั้งเวลา ระบบจะแสดงกำหนดระยะเวลาเป็นเวลาประมาณสองสามวินาที ซึ่งสามารถปรับเปลี่ยนได้

## การปรับตัวตั้งเวลา

แตะปุ่ม ⊕ เพื่อเปลี่ยนแปลงกำหนดระยะเวลา ระบบจะแสดงกำหนดระยะเวลาขึ้นมา ซึ่งสามารถเปลี่ยนแปลงได้โดยใช้ปุ่มหมุน

## โปรแกรม

โปรแกรมต่างๆ จะช่วยให้คุณเตรียมอาหารได้อย่างง่ายดาย โดยเลือกโปรแกรมและน้ำหนักของอาหารที่คุณต้องการ จากนั้นโปรแกรมจะเลือกใช้การตั้งค่าที่เหมาะสมที่สุด

### การตั้งค่าโปรแกรม

ตัวอย่าง : โปรแกรม " ละลายขนมปัง " น้ำหนัก 250 ก .

1. กดปุ่ม on/off อุปกรณ์จะอยู่ในสภาพพร้อมใช้งาน
2. กดปุ่ม menu โหมดการทำงานจะปรากฏขึ้นมา
3. ใช้ปุ่มหมุนเพื่อเลือก " โปรแกรม "
4. แตะปุ่มลูกศร > โปรแกรมแรกจะปรากฏบนส่วนแสดงผล
5. ใช้ปุ่มเลือกโปรแกรมเพื่อเลือกโปรแกรมที่ต้องการ



ระบบจะเลือกโปรแกรมที่คุณต้องการค่าน้ำหนักเริ่มต้นจะปรากฏบนส่วนแสดงผล

6. แตะปุ่มลูกศร > เพื่อตั้งค่าน้ำหนัก
7. ใช้ปุ่มหมุนเพื่อเลือกน้ำหนัก



8. แตะปุ่มลูกศร > ระบบจะแสดงคำแนะนำในการเตรียมอาหาร
9. กดปุ่ม start/stop เพื่อเริ่มการทำงาน อุปกรณ์จะเริ่มทำงาน เวลาบนส่วนแสดงผลจะนับถอยหลัง

### คำชี้แจง :

- โปรแกรมจะทำการคำนวณเวลาในการปรุงอาหาร

- สำหรับอาหารบางเมนู ฟังก์ชันนี้จะแสดงคำแนะนำเกี่ยวกับการพลิกหรือการคนอาหารในระหว่างการปรุง คุณสามารถปฏิบัติตามข้อมูลที่แสดงไว้ได้ การเปิดฝาอุปกรณ์จะเป็นการหยุดการทำงานชั่วคราว หลังจากที่ยืดฝาอุปกรณ์แล้ว ให้เริ่มการทำงานใหม่อีกครั้ง ในกรณีที่ไม่มีพลิกหรือคนอาหาร โปรแกรมจะทำงานตามปกติจนกระทั่งสิ้นสุดตามที่กำหนดไว้

### ข้อมูลเกี่ยวกับโปรแกรม

ควรวางอาหารในส่วนปรุงอาหารที่ยังไม่ร้อน

นำอาหารออกจากบรรจุภัณฑ์แล้วชั่งน้ำหนัก ในกรณีที่ไมทราบน้ำหนักที่แน่นอนของอาหาร ให้กะประมาณน้ำหนักคร่าวๆ

ทุกครั้งที่ยังปรุงอาหารโดยใช้โปรแกรมอัตโนมัติ ควรใช้ภาชนะที่นำเขาเตาไมโครเวฟได้ เช่น ภาชนะที่ทำจากแก้วหรือเซรามิก รวมถึงปฏิบัติตามคำแนะนำเกี่ยวกับอุปกรณ์เสริมในตารางโปรแกรม

รายการอาหารที่เหมาะสมสำหรับใช้กับโปรแกรมอัตโนมัติ รวมทั้งน้ำหนักของอาหารและภาชนะที่จำเป็นต่อใช้ สามารถดูได้จากตารางโปรแกรมในหัวข้อถัดไป

คุณไม่สามารถเลือกค่าน้ำหนักที่อยู่นอกช่วงน้ำหนักตามที่ระบุในตารางได้

สำหรับอาหารบางเมนู เสียงเตือนจะดังขึ้นหลังจากเวลาผ่านไประยะหนึ่ง ให้ทำการพลิกหรือคนอาหาร

### การละลายอาหารแช่แข็ง :

- ถ้าสามารถทำได้ ควรเก็บและแช่แข็งอาหารที่อุณหภูมิ -18°C โดยแผ่ออกให้แบนราบและแบ่งสัดส่วนให้เหมาะสำหรับการปรุงแต่ละครั้ง
- วางอาหารแช่แข็งบนภาชนะแบน เช่น จานแก้วหรือจานพอร์ซเลน
- หลังจากละลายอาหารแช่แข็งแล้ว ให้พักอาหารไว้เพื่อให้ละลายต่ออีกประมาณ 15 ถึง 90 นาที จนกระทั่งอาหารมีอุณหภูมิเท่ากันทั้งชิ้น
- ควรละลายขนมปังแช่แข็งในปริมาณที่ต้องการใช้เท่านั้น เนื่องจากขนมปังจะแห้งและแข็งอย่างรวดเร็ว
- เนื้อสัตว์หรือสัตว์ปีกที่แช่แข็งจะมีน้ำไหลออกมาเมื่อละลาย น้ำแข็ง ให้เทน้ำดังกล่าวทิ้งเมื่อพลิกเนื้อและสัตว์ปีก หามน้ำดังกล่าวมาใช้โดยเด็ดขาดไม่ว่าจะเพื่อวัตถุประสงค์ใดก็ตาม รวมถึงห้ามให้น้ำดังกล่าวสัมผัสโดนอาหาร
- สำหรับการละลายเนือบด หลังจากพลิกกลับด้านแล้ว ให้นำเนือบดส่วนที่ละลายแล้วออก
- สำหรับการละลายสัตว์ปีกแช่แข็งทั้งตัว ให้วางบนภาชนะ โดยหันเนื้อส่วนนอกลงด้านล่าง สำหรับการละลายเนื้อสัตว์ปีกแช่แข็ง ให้หันส่วนที่เป็นหนังลงด้านล่าง

### ผัก :

- สำหรับผักสด : ให้หั่นผักเป็นชิ้นขนาดเท่าๆ กัน เติมน้ำเปล่าหนึ่งช้อนโต๊ะต่อผัก 100 ก .

- สำหรับผักแช่แข็ง :  
โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับผักลวกแช่แข็งเท่านั้น  
และไม่เหมาะสำหรับผักที่ผ่านการปรุงสุกมาแล้ว  
รวมถึงผักแช่แข็งในซอสครีม เติมน้ำเปล่า 1 ถึง 3  
ช้อนโต๊ะ  
ห้ามเติมน้ำหากเป็นการละลายผักโขมหรือกะหล่ำปลีม้ง

#### มันฝรั่ง :

- สำหรับมันฝรั่งต้ม : ให้หั่นมันฝรั่งเป็นชิ้นขนาดเท่าๆ กัน  
เติมน้ำ 2 ช้อนโต๊ะต่อมันฝรั่ง 100 กรัม  
และเติมเกลือเพื่อเพิ่มรสชาติ
- สำหรับมันฝรั่งต้มไม่ปอกเปลือก :  
ให้ใช้มันฝรั่งที่มีความหนาเท่ากัน ล้างมันฝรั่งให้สะอาด  
และเจาะผิวมันฝรั่ง วางมันฝรั่งที่ยังเปียกอยู่ลงในจาน  
ไม่ต้องเติมน้ำ
- สำหรับมันฝรั่งอบ : ให้ใช้มันฝรั่งที่มีความหนาเท่ากัน  
ล้างมันฝรั่งให้สะอาด ปล่อยให้แห้ง แล้วเจาะผิวมันฝรั่ง

#### ข้าว :

- ห้ามใช้ข้าวกล้องหรือข้าวบรรจุถุงแบบหุงทิ้งถุง
- เติมน้ำในปริมาณสองถึงสองเท่าครึ่งของปริมาณข้าว

#### สลัดผัก :

- วางชิ้นเนื้อสลัดผักบนชั้นตะแกรง  
โดยหันด้านที่มีหนังขึ้นข้างบน

#### ระยะเวลาในการพัก

อาหารบางประเภทจำเป็นต้องพักไว้ในถาดปรุงอาหารหลังจากที่โปรแกรมทำงานเสร็จ

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

## ตารางโปรแกรม

โปรแกรม	อาหารที่เหมาะสม	น้ำหนักโดยประมาณ ( กก . )	สถานะ / อุปกรณ์เสริม , ตำแหน่งชั้นวาง
<b>การละลายอาหารแช่แข็ง</b>			
ขนมปัง *	ขนมปังทั้งก้อน ขนมปังกลม หรือขนมปังยาว ขนมปังแผ่น เค้กแบนจ เค้กแป้งยีสต์ ทارتผลไม้ เค้กที่ไม่มีน้ำตาลไอซิ่ง ครีม หรือเจลาติน	0.20-1.50 กก .	ภาชนะก้นตื้นไม่มีฝาปิด พื้นของถาดปรุงอาหาร
เนื้อสัตว์ *	เนื้อหั่นแบ่งสำหรับอบ เนื้อแล่บาง เนื้อบด เนื้อไก่ เนื้อไกeton เนื้อเป็ด	0.20-2.00 กก .	ภาชนะก้นตื้นไม่มีฝาปิด พื้นของถาดปรุงอาหาร
ปลา *	ปลาทั้งตัว เนื้อปลาเลาะก้าง เนื้อปลาแล่	0.10-1.00 กก .	ภาชนะก้นตื้นไม่มีฝาปิด พื้นของถาดปรุงอาหาร
<b>การปรุงอาหาร</b>			
ผักสด **	กะหล่ำดอก บร็อคโคลี่ แครอท กะหล่ำปม ต้นกระเทียม พริกไทย ชุกินี	0.15-1.00 กก .	ภาชนะมีฝาปิด พื้นของถาดปรุงอาหาร
ผักแช่แข็ง **	กะหล่ำดอก บร็อคโคลี่ แครอท กะหล่ำปม กะหล่ำปลีม้ง ผักโขม	0.15-1.00 กก .	ภาชนะมีฝาปิด พื้นของถาดปรุงอาหาร
มันฝรั่ง **	มันฝรั่งต้ม มันฝรั่งต้มไม่ปอกเปลือก มันฝรั่งหั่นชิ้นขนาดเท่ากัน	0.20-1.00 กก .	ภาชนะมีฝาปิด พื้นของถาดปรุงอาหาร
ข้าว **	ข้าว ข้าวเมล็ดยาว	0.05-0.30 กก .	ภาชนะก้นลึกมีฝาปิด พื้นของถาดปรุงอาหาร
มันฝรั่งอบ	มันฝรั่งชนิดแบ่งตัว มันฝรั่งชนิดแบ่งคอนข้างตัวหรือมันฝรั่งชนิดแบ่งสูง หนาประมาณ 6 ซม .	0.20-1.50 กก .	ชั้นตะแกรง พื้นของถาดปรุงอาหาร
<b>โหมคหสม</b>			
ลาซานญาแช่แข็ง	ลาซานญาโบลเนส	0.30-1.00 กก .	ภาชนะไม่มีฝาปิด พื้นของถาดปรุงอาหาร
ไก่หั่นชิ้น	สะโพกไก่ ไก่ครึ่งตัว	0.50-1.80 กก .	ถาดแก้วและชั้นตะแกรง พื้นของถาดปรุงอาหาร
*) คอยฟังเสียงเตือนเพื่อพลิกอาหารกลับด้าน			
**) คอยฟังเสียงเตือนเพื่อคนอาหาร			

## การตั้งค่าพื้นฐาน

การตั้งค่าแบบต่างๆ  
 ช่วยให้คุณสามารถใช้อุปกรณ์ได้อย่างง่ายดายและมีประสิทธิภาพ  
 ซึ่งคุณสามารถเปลี่ยนแปลงการตั้งค่าเหล่านี้ได้ตามต้องการ

### การเปลี่ยนแปลงการตั้งค่า

1. กดปุ่ม on/off
2. กดปุ่ม menu  
 เมนูใหม่ในการทำงานจะเปิดขึ้นมา
3. ใช้ปุ่มหมุนเพื่อเลือก " การตั้งค่า "
4. แตะปุ่มลูกศร >
5. ใช้ปุ่มหมุนเพื่อเปลี่ยนแปลงค่าต่างๆ
6. ใช้ปุ่มลูกศร > เพื่อไปยังการตั้งค่าถัดไป  
 และทำการเปลี่ยนแปลงตามที่ต้องการ
7. กดปุ่ม menu เพื่อบันทึก .  
 ขอความ " บันทึก " หรือ " ยกเลิก "
8. ใช้ปุ่มสัมผัสเพื่อเลือกตัวเลือกที่ต้องการ

### รายการการตั้งค่า

รายการต่อไปนี้แสดงการตั้งค่าพื้นฐานทั้งหมดพร้อมทั้งวิธีเปลี่ยนแปลง  
 ส่วนแสดงผลจะแสดงเฉพาะการตั้งค่าที่ใช้ได้กับรุ่นของอุปกรณ์ของคุณ

คุณสามารถเปลี่ยนแปลงการตั้งค่าต่อไปนี้ได้ :

การตั้งค่า	ตัวเลือก
ภาษา	ตั้งค่าภาษา
นาฬิกา	ตั้งเวลาปัจจุบัน
วันที่	ตั้งวันที่ปัจจุบัน
เสียงเตือน	เวลาในการปรุงอาหารสั้น เวลาในการปรุงอาหารปานกลาง * เวลาในการปรุงอาหารยาวนาน
เสียงปุ่ม	เปิดสวิตช์ ปิดสวิตช์ * ( เสียงปุ่ม on/off จะเปิดตลอดเวลา )
ความสว่างของส่วนแสดงผล	แบ่งออกเป็น 5 ระดับ ระดับ 3*
การแสดงผลนาฬิกา	ดิจิตอล + วันที่ * ดิจิตอล ปิด
แสงสลัวตอนกลางคืน	ปิดสวิตช์ ** เปิดสวิตช์ ( แสดงเป็นไฟสลัวระหว่าง 22:00 ถึง 6:00 น . )
โหมดสลีป	ปิดสวิตช์ * เปิดสวิตช์ ( ปรากฏเฉพาะช่วง 3 นาทีแรกหลังจากรีเซ็ตอุปกรณ์หรือเมื่อใช้อุปกรณ์เป็นครั้งแรกเท่านั้น )
ค่าที่ตั้งจากโรงงาน	รีเซ็ต ไม่รีเซ็ต *

\* ค่าที่ตั้งจากโรงงาน  
 ( ค่าที่ตั้งจากโรงงานอาจแตกต่างกันไปตามรุ่นของอุปกรณ์ )

**คำชี้แจง :** การเปลี่ยนแปลงการตั้งค่าภาษา  
 เสียงปุ่มและความสว่างของส่วนแสดงผลจะมีผลทันที  
 การเปลี่ยนแปลงอื่นๆ  
 จะมีผลหลังจากที่บันทึกการตั้งค่าแล้ว

### ไฟดับ

การเปลี่ยนแปลงการตั้งค่าที่คุณเลือกไว้จะยังคงอยู่แม้จะเกิดไฟดับ

เฉพาะการตั้งค่าที่เกี่ยวข้องกับการใช้อุปกรณ์เป็นครั้งแรกเท่านั้นที่ต้องดำเนินการใหม่หลังจากที่เกิดไฟดับ

### การปรับเวลา

คุณสามารถปรับเวลาได้โดยเข้าไปที่การตั้งค่าพื้นฐาน  
 เช่น การปรับจากเวลาในฤดูร้อนเป็นเวลาในฤดูหนาว

1. กดปุ่ม On/Off
  2. กดปุ่ม Menu
  3. ใช้ปุ่มหมุนเพื่อเลือก " การตั้งค่า "
  4. แตะปุ่มลูกศร > เพื่อเลื่อนไปที่ " เวลา "
  5. ใช้ปุ่มหมุนเพื่อปรับเวลา
  6. กดปุ่ม Menu  
 ขอความ " บันทึก " หรือ " ยกเลิก "
- จะปรากฏบนส่วนแสดงผล



## การทำความสะอาด

การดูแลรักษาและทำความสะอาดเป็นอย่างดีจะช่วยให้อุปกรณ์ใหม่อยู่เสมอมะและทำงานได้อย่างเต็มประสิทธิภาพเป็นเวลานาน

เนื้อหาส่วนนี้เป็นกรอธิบายวิธีดูแลรักษาและทำความสะอาดอุปกรณ์ของคุณอย่างถูกต้อง

### คำเตือน – ระวังอันตรายจากความร้อน !

อุปกรณ์นี้มีความร้อนสูง ห้ามสัมผัสพื้นผิวด้านในของส่วนปรุงอาหารหรือตัวกำเนิดความร้อนโดยเด็ดขาด ควรพักอุปกรณ์ทิ้งไว้ให้เย็น และระวังอย่าให้เด็กเขาใกล้

### คำเตือน – ระวังอันตรายจากไฟฟ้าช็อต !

ความชื้นที่ซึมผ่านเขาไปในอุปกรณ์อาจทำให้เกิดไฟฟ้าช็อตได้ ห้ามทำความสะอาดโดยใช้เครื่องฉีดน้ำแรงดันสูงหรือเครื่องพ่นไอน้ำ

### คำเตือน – ระวังการบาดเจ็บ !

รอยขีดข่วนบนกระจกของฝาอุปกรณ์อาจเป็นสาเหตุให้กระจกแตกร้าวได้ ห้ามทำความสะอาดโดยใช้อุปกรณ์ขัดกระจก อุปกรณ์ที่มีคม หรือสารทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อน

**คำชี้แจง :** การกำจัดกลิ่นไม่พึงประสงค์ เช่น หลังจากการปรุงอาหารประเภทปลา สามารถทำได้อย่างง่ายดาย โดยเติมน้ำมะนาวสองสามหยดลงในน้ำเปล่าหนึ่งถ้วย ใส่ช้อนลงในถาดน้ำด้วย เพื่อป้องกันภาวะอุณหภูมิสูงเกินจุดเดือด จากนั้นอุ่นน้ำโดยใช้กำลังไมโครเวฟสูงสุดเป็นเวลา 1 ถึง 2 นาที

## สารทำความสะอาด

เพื่อป้องกันความเสียหายกับพื้นผิวชนิดต่างๆ จากการใช้สารทำความสะอาดที่ไม่เหมาะสม โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำในตารางนี้

ห้ามใช้สิ่งต่อไปนี้ :

- สารทำความสะอาดที่มีฤทธิ์รุนแรงหรือสารขัดทำความสะอาด
- อุปกรณ์ขัดโลหะหรืออุปกรณ์ขัดกระจกสำหรับทำความสะอาดฝาอุปกรณ์
- อุปกรณ์ขัดโลหะหรืออุปกรณ์ขัดกระจกสำหรับทำความสะอาดซีลฝา
- แผ่นใยขัดหรือฟองน้ำชนิดแข็ง
- สารทำความสะอาดที่มีปริมาณแอลกอฮอล์สูง

ล้างผ้าฟองน้ำผืนใหม่ให้สะอาดก่อนนำมาใช้งาน

บริเวณ	สารทำความสะอาด
ส่วนหน้าของอุปกรณ์	น้ำสบู่อุ่น : ทำความสะอาดด้วยผ้าเช็ดจาน จากนั้นเช็ดให้แห้งด้วยผ้านุ่ม ห้ามทำความสะอาดด้วยอุปกรณ์ขัดโลหะหรืออุปกรณ์ขัดกระจก
สัญลักษณ์	เช็ดจากบนลงล่างด้วยผ้าไมโครไฟเบอร์หรือผ้าชุบน้ำหมาด ห้ามเช็ดด้วยผ้าเปียก

บริเวณ	สารทำความสะอาด
สเตนเลส	น้ำสบู่อุ่น : ทำความสะอาดด้วยผ้าเช็ดจาน จากนั้นเช็ดให้แห้งด้วยผ้านุ่ม ควรเช็ดคราบตะกรัน คราบมัน คราบแปง และคราบอัลลูมิน ( ไขขาว ) ออกทันที เนื่องจากคราบดังกล่าวสามารถทำให้เกิดสนิมได้ คุณสามารถล้างชื่อสารทำความสะอาดสเตนเลสชนิดพิเศษได้จากฝ่ายบริการหลังการขายหรือจากตัวแทนจำหน่าย
ชั้นส่วนสเตนเลสในส่วนปรุงอาหาร	น้ำสบู่อุ่นหรือน้ำผสมน้ำส้มสายชู : ทำความสะอาดด้วยผ้าเช็ดจาน จากนั้นเช็ดให้แห้งด้วยผ้านุ่มห้ามใช้สเปรย์ทำความสะอาดเตาอบหรือน้ำยาทำความสะอาดเตาอบที่มีฤทธิ์รุนแรงหรือสารขัดรวมถึงไมโครไซแพนใยขัด ฟองน้ำชนิดหยาบ และแปรงขัดกระทะเนื่องจากอุปกรณ์เหล่านี้ อาจทำให้พื้นผิวเป็นรอยได้ พักเตาไว้จนพื้นผิวด้านในแห้งสนิท
ฝาอุปกรณ์	น้ำยาทำความสะอาดกระจก : ทำความสะอาดด้วยผ้าเช็ดจาน ห้ามใช้อุปกรณ์ขัดกระจก
ซีลฝา ห้ามแกะออก	น้ำสบู่อุ่น : ทำความสะอาดด้วยผ้าเช็ดจานโดยห้ามขัด ห้ามทำความสะอาดด้วยอุปกรณ์ขัดโลหะหรืออุปกรณ์ขัดกระจก
อุปกรณ์เสริม	น้ำสบู่อุ่น : นำไปแช่ในน้ำอุ่นผสมน้ำยาล้างจาน จากนั้นทำความสะอาดด้วยผ้าเช็ดจานหรือแปรงขัด

## ? การตรวจสอบและแก้ไขปัญหา

ความผิดปกติที่เกิดขึ้นอาจมีคำอธิบายอย่างง่ายอยู่  
ก่อนที่จะติดต่อฝ่ายบริการหลังการขาย  
โปรดตรวจสอบตารางความผิดปกติ  
และพยายามแก้ไขด้วยตนเองดูก่อน

**คำแนะนำ :** หากอาหารของคุณไม่เหมือนกับที่ตั้งใจไว้  
โปรดดูเนื้อหาในสวิตช์ไป

### ตารางความผิดปกติ

ความผิดปกติ	สาเหตุที่เป็นไปได้	วิธีแก้ไข / รายละเอียด
อุปกรณ์ไม่ทำงานหรือส่วนแสดงผลไม่ทำงาน	ไม่ได้อัปเดตเฟิร์มแวร์ ไฟดับ เบรกเกอร์ชำรุด	เสียบปลั๊กไฟของอุปกรณ์เข้ากับเต้ารับ ตรวจสอบว่าอุปกรณ์ครัวอื่นๆ ยังทำงานเป็นปกติหรือไม่ ตรวจสอบตู้ควบคุมระบบไฟฟ้าว่าฟิวส์ในส่วนของอุปกรณ์อยู่ในสภาพปกติ
อุปกรณ์ไม่ทำงาน	อุปกรณ์ทำงานผิดปกติ	ปิดเบรกเกอร์ในตู้ควบคุมระบบไฟฟ้า รอประมาณ 60 วินาที แล้วเปิดเบรกเกอร์อีกครั้ง
อุปกรณ์ไม่มีความร้อน ปรากฏคำว่า "demo" บนส่วนแสดงผล	ฝาอุปกรณ์ปิดไม่สนิท อุปกรณ์อยู่ในโหมดสาธิต	ปิดฝาอุปกรณ์ ปิดใช้งานโหมดสาธิตในการตั้งค่าพื้นฐาน โดยให้ตัดไฟจากอุปกรณ์ชั่วคราว (ตัดฟิวส์ภายในบานหรือปิดเบรกเกอร์ในตู้ควบคุมระบบไฟฟ้า) แล้วปิดใช้งานโหมดสาธิตในการตั้งค่าพื้นฐานภายในเวลา 3 นาที
ไฟภายในเตาไม่สว่าง	ไฟภายในเตามีปัญหา	โปรดติดต่อฝ่ายบริการหลังการขาย
รหัสความผิดปกติ "Exxx"		หากมีรหัสความผิดปกติปรากฏขึ้น ให้ปิดแล้วเปิดสวิตช์อุปกรณ์ หากรหัสดังกล่าวหายไป แสดงว่าเป็นปัญหาที่เกิดขึ้นเพียงครั้งเดียว แต่หากเกิดความผิดปกติดังกล่าวขึ้นอีกหรือรหัสความผิดปกติยังปรากฏอยู่ โปรดติดต่อฝ่ายบริการหลังการขายพร้อมทั้งแจ้งรหัสความผิดปกติ

\* ลักษณะพิเศษ :

รหัสความผิดปกติ "E0532": เปิดแล้วปิดฝาอุปกรณ์

รหัสความผิดปกติ "E6501": ปิดสวิตช์อุปกรณ์รอ 10 นาที แล้วเปิดสวิตช์อุปกรณ์อีกครั้ง

ซึ่งมีเคล็ดลับและคำแนะนำมากมายเกี่ยวกับการปรุงอาหาร → "เมนู  
เด่นจากครัวของเรา" ที่หน้า 44

**⚠ คำเตือน – ระวังอันตรายจากไฟฟ้าช็อต !**  
การซ่อมแซมที่ไม่ถูกวิธีอาจก่อให้เกิดอันตรายได้  
ควรให้ช่างเทคนิคจากฝ่ายบริการหลังการขายซึ่งผ่านการฝึกอบรมมาแล้วของเราเป็นผู้ดำเนินการซ่อมแซมเท่านั้น  
ในกรณีที่อุปกรณ์ชำรุด  
ให้ถอดปลั๊กไฟของอุปกรณ์ออกจากเต้ารับหรือปิดเบรกเกอร์  
ที่ตู้ควบคุมระบบไฟฟ้า จากนั้น  
ติดต่อฝ่ายบริการหลังการขาย

## ฝ่ายบริการลูกค้า

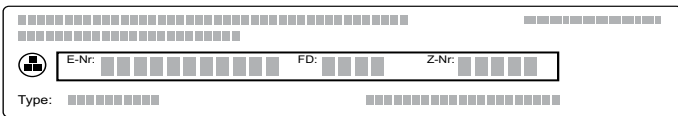
ฝ่ายบริการหลังการขายของเราพร้อมให้บริการคุณเสมอเมื่ออุปกรณ์ของคุณจำเป็นต้องได้รับการซ่อม เรายินดีช่วยหาวิธีแก้ไขปัญหาที่เหมาะสมเพื่อหลีกเลี่ยงการส่งเจ้าหน้าที่ฝ่ายบริการหลังการขายเขาไปโดยไม่จำเป็น

### หมายเลขรุ่นและหมายเลขผลิตภัณฑ์

โปรดแจ้งหมายเลขรุ่นและหมายเลขผลิตภัณฑ์ที่ครบถ้วนทุกครั้งที่คุณติดต่อทางโทรศัพท์

เพื่อให้เราสามารถให้บริการท่านได้อย่างมีประสิทธิภาพ ท่านสามารถดูป้ายข้อมูลพร้อมหมายเลขดังกล่าวได้เมื่อเปิดฝาของอุปกรณ์ออก

หากอุปกรณ์ของท่านมีระบบไอน้ำติดตั้งอยู่ ป้ายข้อมูลจะอยู่บริเวณด้านหลังของเปิดด้านขวา



ท่านสามารถใส่ข้อมูลอุปกรณ์และหมายเลขโทรศัพท์ของฝ่ายบริการลูกค้าเอาไว้ได้ตามต้องการ เพื่อให้ท่านไม่ต้องเสียเวลาในการค้นหาข้อมูลในครั้งต่อไปอีก

หมายเลขรุ่น	หมายเลขผลิตภัณฑ์
-------------	------------------

### ฝ่ายบริการลูกค้า

โปรดทราบว่า การรับบริการจากฝ่ายบริการลูกค้าในกรณีที่อุปกรณ์ขัดข้องจะมีค่าบริการเพิ่มเติมด้วย  
แม้อยู่ในช่วงการรับประกันก็ตาม

ข้อมูลติดต่อหลังการขายสำหรับทุกประเทศสามารถดูได้ในเอกสารบริการหลังการขายที่แนบมานี้ .

คุณสามารถวางใจได้ในความเชี่ยวชาญของบริษัทและมั่นใจได้ว่างานซ่อมทั้งหมดจะดำเนินการโดยช่างเทคนิคที่ผ่านการฝึกอบรมมาเป็นอย่างดี พร้อมทั้งบริการอะไหล่แท้คุณภาพสูงสำหรับอุปกรณ์ของคุณ

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

Group 2  
หมายความว่าเตาไมโครเวฟได้รับการออกแบบมาเพื่อใช้ในการอุ่นอาหาร Class B  
หมายความว่าอุปกรณ์นี้เหมาะสำหรับการใช้งานภายในครัวเรือน

### ข้อกำหนดทางเทคนิค

แรงดันไฟฟ้า	220-240 โวลต์ , 50/60 เฮิร์ตซ์
กำลังไฟฟ้าที่ใช้รวมสูงสุด	1990 วัตต์
กำลังไมโครเวฟ	900 วัตต์ (IEC 60705)
กำลังการย่างสูงสุด	1300 วัตต์
ความถี่คลื่นไมโครเวฟ	2450 เมกะเฮิร์ตซ์
ฟิวส์	10 แอมป์
ขนาด ( สูง / กว้าง / ลึก )	
- อุปกรณ์	382 x 594 x 318 มม .
- ส่วนปรุงอาหาร	220 x 350 x 270 มม .
การรับรองโดย VDE	มี
เครื่องหมาย CE	มี

## ☑️ เมนูเด่นจากครัวของเรา

เนื้อหาล้วนนี้เป็นารรวบรวมอาหารคัดสรรชนิดต่างๆ รวมถึงการตั้งค่าที่เหมาะสมในการปรุง พร้อมทั้งคำแนะนำเกี่ยวกับกำลังไมโครเวฟหรือการตั้งค่าระดับการย่างที่เหมาะสมที่สุด รวมถึงข้อมูลเกี่ยวกับอุปกรณ์เสริมที่เหมาะสม พร้อมทั้งคำแนะนำเกี่ยวกับภาชนะและวิธีเตรียมอาหาร

### คำชี้แจง :

- ข้อมูลในตารางเป็นข้อมูลสำหรับส่วนปรุงอาหารที่ยังไม่ร้อนและไม่มีอาหารอยู่ ก่อนใช้อุปกรณ์ ควรนำอุปกรณ์เสริมที่ไม่จำเป็นทั้งหมดออกจากส่วนปรุงอาหาร
- เวลาที่ระบุในตารางเป็นเพียงคำแนะนำเท่านั้น เวลาที่แท้จริงจะขึ้นอยู่กับคุณภาพและส่วนประกอบของอาหาร
- ใช้อุปกรณ์เสริมที่ประกอบมาด้วยเท่านั้น
- ใช้ฝาครอบหรือสวมถุงมือกันร้อนทุกครั้งเมื่อนำอุปกรณ์เสริมหรือภาชนะที่มีความร้อนออกจากส่วนปรุงอาหาร

### ⚠️ คำเตือน – ระวังความร้อนลวก !

ของเหลวที่มีความร้อนอาจหกออกมาได้ในระหว่างที่ติดตั้ง ถาดแกว้ออก ควรติดตั้งถาดแกว้ออกจากส่วนปรุงอาหารด้วยความระมัดระวัง

ตารางต่อไปนี้จะแสดงตัวเลือกและการตั้งค่าต่างๆ สำหรับเตาไมโครเวฟ

เวลาที่ระบุในตารางเป็นเพียงคำแนะนำเท่านั้น โดยเวลาที่แท้จริงจะขึ้นอยู่กับภาชนะที่ใช้ รวมถึงคุณภาพ อุณหภูมิ และลักษณะของอาหาร

เวลาที่แสดงในตารางจะมีการระบุเป็นช่วง ให้ตั้งเวลาที่สั้นที่สุดก่อน แล้วจึงเพิ่มเวลาในภายหลังถ้าจำเป็น

ปริมาณอาหารของคุณอาจไม่ตรงกับที่ระบุในตาราง การคำนวณระยะเวลาสามารถทำได้โดยใช้หลักการดังนี้ : ปริมาณอาหารสองเท่า = ใช้เวลาในการปรุงอาหารสองเท่า ปริมาณอาหารครึ่งหนึ่ง = ใช้เวลาในการปรุงอาหารครึ่งหนึ่ง

คุณสามารถวางภาชนะไว้กลางชั้นตะแกรงหรือบนพื้นของส่วนปรุงอาหารก็ได้ ซึ่งจะทำให้อาหารได้รับคลื่นไมโครเวฟจากทุกด้าน

### การละลายอาหารแช่แข็ง

ใส่อาหารแช่แข็งในภาชนะเปิด แล้ววางภาชนะลงบนพื้นของส่วนปรุงอาหาร

พลิกหรือคนอาหารหนึ่งหรือสองครั้งระหว่างละลายน้ำแข็ง ในกรณีที่เป็นอาหารชิ้นใหญ่

ควรพลิกอาหารกลับไปมาหลายๆ ครั้ง

เมื่อพลิกอาหารกลับด้าน ให้หน้าที่ละลายออกมาทิ้งไป

พักอาหารที่ละลายน้ำแข็งแล้วไว้ที่อุณหภูมิห้องอีกประมาณ 10 ถึง 60 นาที เพื่อให้อาหารมีอุณหภูมิเท่ากันทั้งชิ้น ระหว่างนี้ คุณสามารถนำเครื่องในสัตว์ปีกออกมาได้

**คำชี้แจง :** ควรวางภาชนะไว้บนพื้นของส่วนปรุงอาหาร

อาหาร	น้ำหนัก	กำลังไมโครเวฟ (วัตต์) เวลาที่ใช้ ( นาที )	หมายเหตุ
เนื้อวัวทั้งชิ้น เนื้อหมูทั้งชิ้น หรือเนื้อลูกวัวทั้งชิ้น ( ติดกระดูกหรือเลาะกระดูกออกแล้ว )	800 ก.	180 วัตต์ , 15 นาที + 90 วัตต์ , 15-25 นาที	พลิกกลับไปมาหลายๆ ครั้ง
	1000 ก.	180 วัตต์ , 20 นาที + 90 วัตต์ , 20-30 นาที	
	1500 ก.	180 วัตต์ , 25 นาที + 90 วัตต์ , 25-30 นาที	
เนื้อสัตว์หั่นชิ้น หรือเนื้อวัวแล่ เนื้อลูกวัวแล่ หรือเนื้อหมูแล่	200 ก.	180 วัตต์ , 5-8 นาที + 90 วัตต์ , 5-10 นาที	แยกชิ้นเนื้อแต่ละชิ้นออกจากกันเมื่อทำการพลิก
	500 ก.	180 วัตต์ , 8-11 นาที + 90 วัตต์ , 10-15 นาที	
	800 ก.	180 วัตต์ , 10 นาที + 90 วัตต์ , 10-15 นาที	
เนื้อบดผสม	200 ก.	90 วัตต์ , 10-15 นาที	ควรแช่แข็งอาหารโดยแผ่ออกให้แบนราบ ถ้าเป็นไปได้ พลิกกลับไปมาหลายๆ ครั้งระหว่างการละลายน้ำแข็ง และนำเนื้อส่วนที่ละลายแล้วออก
	500 ก.	180 วัตต์ , 5 นาที + 90 วัตต์ , 10-15 นาที	
	1000 ก.	180 วัตต์ , 15 นาที + 90 วัตต์ , 20-25 นาที	
สัตว์ปีกทั้งตัวหรือเนื้อสัตว์ปีก	600 ก.	180 วัตต์ , 8 นาที + 90 วัตต์ , 10-15 นาที	พลิกกลับด้านระหว่างละลายน้ำแข็ง หน้าที่ละลายออกมาทิ้งไป
	1200 ก.	180 วัตต์ , 15 นาที + 90 วัตต์ , 20-25 นาที	
เนื้อปลาเลาะก้าง เนื้อปลาทำสเด็ก หรือเนื้อปลาแล่	400 ก.	180 วัตต์ , 5 นาที + 90 วัตต์ , 10-15 นาที	แยกชิ้นที่ละลายแล้วออกจากกัน
ปลาทั้งตัว	300 ก.	180 วัตต์ , 3 นาที + 90 วัตต์ , 10-15 นาที	พลิกกลับด้านระหว่างละลายน้ำแข็ง
	600 ก.	180 วัตต์ , 8 นาที + 90 วัตต์ , 15-20 นาที	
ผัก เช่น ถั่วฝักเมล็ดกลม	300 ก.	180 วัตต์ , 10-15 นาที	ค่อยๆ คนระหว่างละลายน้ำแข็ง
ผลไม้ เช่น ราสเบอร์รี่	300 ก.	180 วัตต์ , 6-9 นาที	ค่อยๆ คนระหว่างละลายน้ำแข็ง และแยกส่วนที่ละลายแล้วออกมา
	500 ก.	180 วัตต์ , 8 นาที + 90 วัตต์ , 5-10 นาที	
เนย , การละลายน้ำแข็ง	125 ก.	180 วัตต์ , 1 นาที + 90 วัตต์ , 1-2 นาที	แกะบรรจุภัณฑ์ออกให้หมด
	250 ก.	180 วัตต์ , 1 นาที + 90 วัตต์ , 2-4 นาที	
ขนมปังแถว	500 ก.	180 วัตต์ , 8 นาที + 90 วัตต์ , 5-10 นาที	พลิกกลับด้านระหว่างละลายน้ำแข็ง
	1000 ก.	180 วัตต์ , 12 นาที + 90 วัตต์ , 10-20 นาที	

อาหาร	น้ำหนัก	กำลังไมโครเวฟ (วัตต์) เวลาที่ใช่ (นาที)	หมายเหตุ
เค้กเนื้อแห้ง เช่น เค้กสับนั้	500 ก.	90 วัตต์ , 10-15 นาที	แยกชั้นเค้กออกจกักัน เฉพาะเค้กที่ไม่มีน้ำตาลไอซั้ง ครีม หรือ ครีมพาสตีส์แย้ร
	750 ก.	180 วัตต์ , 5 นาที + 90 วัตต์ , 10-15 นาที	
เค้กหน้านุ่ม เช่น ทาร์ตผลไม้ ชีสเค้ก	500 ก.	180 วัตต์ , 5 นาที + 90 วัตต์ , 15-20 นาที	เฉพาะเค้กที่ไม่มีน้ำตาลไอซั้ง ครีม หรือเจลาติน
	750 ก.	180 วัตต์ , 7 นาที + 90 วัตต์ , 15-20 นาที	

### การละลาย การอุ่น หรือการปรุงอาหารแช่แข็ง

นำอาหารสำเร็จรูปออกจากบรรจุภัณฑ์ การอุ่นอาหารในภาชนะสำหรับเตาไมโครเวฟจะทำให้อาหารร้อนเร็วขึ้นและได้รับความร้อนอย่างทั่วถึง ทั้งนี้ ส่วนประกอบต่างๆ ของอาหารอาจใช้เวลาในการอุ่นไม่เท่ากัน การจัดเรียงอาหารโดยไม่ซ้อนกันจะทำให้อาหารร้อนเร็วขึ้น ดังนั้น จึงควรจัดวางอาหารให้แผ่ออกทั่วภาชนะให้มากที่สุด ไม่ควรวางอาหารซ้อนกันเป็นชั้น

ปิดครอบอาหารทุกครั้ง ถ้าภาชนะที่ใสไม่มีฝาครอบ ให้ใช้จานอีกใบหรือแผ่นฟอยล์สำหรับเตาไมโครเวฟโดยเฉพะแทน

คนหรือพลิกอาหาร 2 หรือ 3 ครั้งในระหว่างการปรุงอาหาร หลังจากให้ความร้อน ให้พักอาหารไว้อีก 2 ถึง 5 นาที เพื่อให้อุณหภูมิกระจายทั่วถึง

วิธีนี้จะช่วยคงรสชาติของอาหารไว้ได้ดี และช่วยลดการไหม้หรือปรุงรสไหม้ของอาหาร

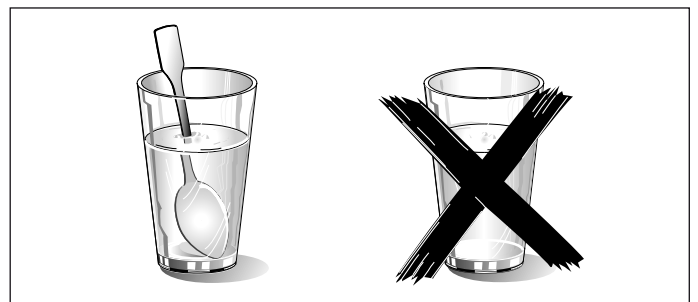
**คำชี้แจง :** ควรวางภาชนะไว้บนพื้นของส่วนปรุงอาหาร

อาหาร	น้ำหนัก	กำลังไมโครเวฟ (วัตต์) เวลาที่ใช่ (นาที)	หมายเหตุ
อาหารสำหรับหนึ่งมือ อาหารจานเดียว อาหารปรุงสำเร็จ ( ส่วนผสม 2-3 อย่าง )	300-400 ก.	600 วัตต์ , 8-13 นาที	ปิดฝา
ซูป	400 ก.	600 วัตต์ , 8-12 นาที	ภาชนะมีฝาปิด
สตู	500 ก.	600 วัตต์ , 10-15 นาที	ภาชนะมีฝาปิด
เนื้อชิ้นหรือเนื้อแล่คูนซอส เช่น กูลาซ	500 ก.	600 วัตต์ , 10-15 นาที	ภาชนะมีฝาปิด
เนื้อปลา เช่น เนื้อปลาละเลาะก้างสำหรับทำสเด็ก	400 ก.	600 วัตต์ , 10-15 นาที	ปิดฝา
อาหารอบ เช่น ลาซานญา คันเนลโลนี	450 ก.	600 วัตต์ , 10-15 นาที	วางภาชนะบนชั้นตะแกรง
เครื่องเคียง เช่น ข้าว พาสต้า	250 ก.	600 วัตต์ , 3-7 นาที	ภาชนะมีฝาปิด , เต็มน้ำ
	500 ก.	600 วัตต์ , 8-12 นาที	
ผัก เช่น ถั่วฝักเมล็ดกลม บร็อคโคลี แครอท	300 ก.	600 วัตต์ , 7-11 นาที	ภาชนะมีฝาปิด , เต็มน้ำ 1 ซ่อนโต๊ะ
	600 ก.	600 วัตต์ , 14-17 นาที	
ผักโขมอบครีม	450 ก.	600 วัตต์ , 10-15 นาที	อบโดยไม่ต้องเติมน้ำเปล่าเพิ่ม

### การให้ความร้อน

#### ⚠ คำเตือน – ระวังความร้อนลวก !

การอุ่นของเหลวอาจทำให้ของเหลวตั้งกลาวมีอุณหภูมิสูงกว่าจุดเดือด ซึ่งหมายความว่าของเหลวตั้งกลาวมีอุณหภูมิถึงจุดเดือดโดยที่ไม่มีฟองอากาศลอยขึ้นมาที่ผิวหน้าตามปกติ แต่เมื่อภาชนะเกิดการสันสะเทือนเพียงเล็กน้อยของเหลวที่มีความร้อนตั้งกลาวก็อาจเดือดอย่างฉับพลันและกระฉอกออกมาได้ ดังนั้น เมื่อต้องการอุ่นของเหลว จึงควรใส่ช้อนลงในภาชนะด้วยทุกครั้ง ซึ่งจะช่วยป้องกันไม่ไห้ของเหลวมีอุณหภูมิสูงเกินกว่าจุดเดือด



#### ระวัง !

การเกิดประกายไฟ : โลหะ เช่น ช้อนที่ใส่ไว้ในแก้ว จะต้องอยู่ห่างจากผนังส่วนปรุงอาหารและผนังด้านในของฝาอุปกรณ์อย่างน้อย 2 ซม . เนื่องจากประกายไฟอาจทำให้กระจกด้านในฝาอุปกรณ์เสียหายจนไม่สามารถซ่อมแซมได้

**คำชี้แจง :**

- นำอาหารสำเร็จรูปออกจากบรรจุภัณฑ์ การอุ่นอาหารในภาชนะสำหรับเตาไมโครเวฟจะทำให้ อาหารร้อนเร็วขึ้นและได้รับความร้อนอย่างทั่วถึง ทั้งนี้ ส่วนประกอบต่างๆ ของอาหารอาจใช้เวลาในการอุ่นไม่เท่ากัน
- ปิดครอบอาหารทุกครั้ง ถ้าภาชนะที่ใสไม่มีฝาครอบ ให้ใช้จานอีกใบหรือแผ่นฟอยล์สำหรับเตาไมโครเวฟโดย เฉพาะแทน

- คนหรือพลิกอาหารกลับไปมาหลายๆ ครั้งในระหว่างการอุ่นอาหาร พร้อมทั้งตรวจสอบอุณหภูมิ
- หลีกเลี่ยงให้ความร้อน ให้พักอาหารไว้อีก 2 ถึง 5 นาที เพื่อให้อุณหภูมิกระจายทั่วถึง
- ควรใช้ผ้าหรือใส่ถุงมือจับของร้อนทุกครั้งเมื่อนำจานออก จากอุปกรณ์

**คำชี้แจง :** ควรวางภาชนะไว้บนพื้นของถาดปรุงอาหาร

อาหาร	ปริมาณ	กำลังไมโครเวฟ (วัตต์) เวลาที่ใช้ (นาที)	หมายเหตุ
อาหารสำหรับหนึ่งมือ อาหารจานเดียว อาหารปรุงสำเร็จ ( ส่วนผสม 2-3 อย่าง )		600 วัตต์ , 5-8 นาที	-
เครื่องดื่ม	125 มล .	900 วัตต์ , ½-1 นาที	ใส่ช่องลงในภาชนะทุกครั้ง ห้ามอุ่นเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ด้วยความร้อนสูงเกินไป คอยตรวจสอบเป็นระยะระหว่างที่ทำการอุ่น
	200 มล .	900 วัตต์ , 1-2 นาที	
	500 มล .	900 วัตต์ , 3-4 นาที	
อาหารเด็กอ่อน เช่น นมในขวดนม	50 มล .	360 วัตต์ , ประมาณ ½ นาที	ไม่ต้องปิดจุกนมหรือฝาขวด เขย่าหรือคนให้เข้ากันหลังจากการอุ่น พร้อมทั้งตรวจสอบอุณหภูมิทุกครั้ง
	100 มล .	360 วัตต์ , ½-1 นาที	
	200 มล .	360 วัตต์ , 1-2 นาที	
ซูป 1 ถ้วย	ถ้วยละ 175 ก .	600 วัตต์ , 1-2 นาที	-
ซูป 2 ถ้วย	ถ้วยละ 175 ก .	600 วัตต์ , 2-3 นาที	-
เนื้อตุ๋นซอส	500 ก .	600 วัตต์ , 7-10 นาที	-
สตู	400 ก .	600 วัตต์ , 5-7 นาที	-
	800 ก .	600 วัตต์ , 7-8 นาที	-
ผัก 1 ส่วน	150 ก .	600 วัตต์ , 2-3 นาที	-
ผัก 2 ส่วน	300 ก .	600 วัตต์ , 3-5 นาที	-

**การปรุงอาหาร**

**คำชี้แจง :**

- การจัดเรียงอาหารโดยไม่ซ้อนกันจะทำให้อาหารร้อนเร็วขึ้น ดังนั้น จึงควรจัดวางอาหารให้แผ่ออกทั่วภาชนะให้มากที่สุด ไม่ควรวางอาหารซ้อนกันเป็นชั้น
- ปรุงอาหารในภาชนะที่มีฝาปิด ถ้าภาชนะที่ใสไม่มีฝาครอบ ให้ใช้จานอีกใบหรือแผ่นฟอยล์สำหรับเตาไมโครเวฟโดย เฉพาะแทน

- วิธีนี้จะช่วยคงรสชาติของอาหารไว้ได้ดี และช่วยลดการใช้เครื่องปรุงรสให้น้อยลง
- หลังจากปรุงอาหารเสร็จแล้ว ให้พักอาหารไว้อีก 2 ถึง 5 นาที เพื่อให้อุณหภูมิกระจายทั่วถึง
- ควรใช้ผ้าหรือใส่ถุงมือจับของร้อนทุกครั้งเมื่อนำจานออก จากอุปกรณ์

**คำชี้แจง :** ควรวางภาชนะไว้บนพื้นของถาดปรุงอาหาร

อาหาร	ปริมาณ	กำลังไมโครเวฟ (วัตต์) เวลาที่ใช้ (นาที)	หมายเหตุ
ไก่สตั๊ดตัว ไม่มีเครื่องใน	1200 ก .	600 วัตต์ , 25-30 นาที	พลิกกลับหลังจากใช้เวลาไปแล้วครึ่งหนึ่ง
เนื้อปลาสดเลาะก้าง	400 ก .	600 วัตต์ , 7-12 นาที	-
ผักสด	250 ก .	600 วัตต์ , 6-10 นาที	หั่นผักเป็นชิ้นขนาดเท่าๆ กัน เติมน้ำเปล่า 1 ถึง 2 ช้อนโต๊ะต่อผัก 100 กรัม คอยคนขณะให้ความร้อน
	500 ก .	600 วัตต์ , 10-15 นาที	
มันฝรั่ง	250 ก .	600 วัตต์ , 8-10 นาที	หั่นมันฝรั่งเป็นชิ้นขนาดเท่าๆ กัน เติมน้ำเปล่า 1 ช้อนโต๊ะต่อมันฝรั่ง 100 ก . คอยคนขณะให้ความร้อน
	500 ก .	600 วัตต์ , 10-15 นาที	
	750 ก .	600 วัตต์ , 15-22 นาที	
ข้าว	125 ก .	600 วัตต์ , 4-6 นาที + 180 วัตต์ , 12-15 นาที	เติมน้ำเปล่าในปริมาณสองเท่า
	250 ก .	600 วัตต์ , 6-8 นาที + 180 วัตต์ , 15-18 นาที	

อาหาร	ปริมาณ	กำลังไมโครเวฟ (วัตต์) เวลาที่ใช้ (นาที)	หมายเหตุ
อาหารหวาน เช่น บลามอนจ์ (สำเร็จรูป)	500 มล.	600 วัตต์ , 6-8 นาที	คนส่วนผสมของบลามอนจ์ให้ทั่ว 2 ถึง 3 ครั้งขณะให้ความร้อน
ผลไม้เชื่อม	500 ก.	600 วัตต์ , 9-12 นาที	คอยคนขณะให้ความร้อน
การทำข้าวโพดคั่วด้วยเตาไมโครเวฟ	100 ก.	600 วัตต์ , 3-4 นาที	วางถุงข้าวโพดคั่วไว้บนถาดแก้วทุกครั้ง ; ศึกษาข้อกำหนดของบริษัทผู้ผลิตอย่างละเอียด

## เคล็ดลับในการใช้งานเตาไมโครเวฟ

หากไม่มีข้อมูลเกี่ยวกับการตั้งค่าสำหรับปริมาณอาหารที่คุณต้องการเตรียม	เพิ่มหรือลดเวลาในการปรุงอาหารได้โดยใช้หลักการดังนี้ : ปริมาณอาหารสองเท่า = ใช้เวลาในการปรุงอาหารสองเท่า , ปริมาณอาหารครึ่งหนึ่ง = ใช้เวลาในการปรุงอาหารครึ่งหนึ่ง
อาหารแห้งเกินไป	ตั้งเวลาในการปรุงอาหารให้สั้นลง หรือเลือกกำลังเตาไมโครเวฟต่ำลง ใช้ฝาครอบอาหาร และเติมน้ำเปล่ามากขึ้น
น้ำแข็งยังละลายไม่หมด อาหารไม่ร้อน หรือไม่สุก เมื่อสิ้นสุดเวลาในการปรุงอาหารที่ตั้งไว้	ตั้งเวลาให้นานขึ้น หากอาหารมีปริมาณมากหรือมีการวางอาหารซ้อนกันหลายชั้น จะทำให้ใช้เวลานานขึ้น
อาหารใหม่ที่บริเวณขอบแต่ตรงกลางไม่สุก เมื่อสิ้นสุดเวลาในการปรุงอาหารที่ตั้งไว้	คนอาหารในระหว่างการปรุง และเลือกใช้กำลังไมโครเวฟให้ต่ำลงและตั้งระยะเวลาให้นานขึ้น
หลังสิ้นสุดการละลายน้ำแข็ง น้ำแข็งที่ด้านนอกของเนื้อสัตว์หรือสัตว์ปีกละลาย แต่ด้านในยังคงเป็นน้ำแข็งอยู่	ปรับกำลังเตาไมโครเวฟให้ต่ำลง พลิกชิ้นเนื้อสัตว์ปีกหรือเนื้อสัตว์ที่มีขนาดใหญ่กลับไปมาหลายๆ ครั้ง

## การย่าง

### คำชี้แจง :

- ข้อมูลในตารางเป็นเพียงคำแนะนำเท่านั้น และอาจเปลี่ยนแปลงได้ขึ้นอยู่กับลักษณะของอาหารที่ตองการปรุง
- ล้างเนื้อในน้ำเย็น แล้วใช้ผ้าทำครัวเช็ดเบาๆ ให้แห้ง ห้ามโรยเกลือลงบนเนื้อจนกว่าจะย่างเสร็จ
- ควรย่างเนื้อบนชั้นตะแกรง โดยปิดฝาอุปกรณ์เสมอ และไม่ต้องอุ่นเตา

- วางชั้นตะแกรงลงในถาดแก้วเพื่อใช้รองน้ำเนื้อที่ไหลออกมา
- ใช้ที่คีบสำหรับย่างเพื่อพลิกชิ้นอาหารที่กำลังย่าง การใช้ส้อมจิ้มชิ้นเนื้อจะทำให้หน้าเนื้อไหลออกมาและทำให้เนื้อแห้ง
- เนื้อสีเข้ม เช่น เนื้อวัว จะสุกเร็วกว่าเนื้อสีอ่อน เช่น เนื้อลูกวัวหรือเนื้อหมู เนื้อสีอ่อนหรือปลาที่นำมาย่างมักจะสุกเร็วเพียงเล็กน้อยที่ด้านนอก ถึงแม้ว่าเนื้อภายในจะสุกและฉ่ำแล้วก็ตาม

อาหาร	ปริมาณ	น้ำหนัก	การตั้งคาระดับการย่าง	เวลาที่ใช้ ( นาที )
สเต็กส่วนคอ หนาประมาณ 2 ซม.	3 ถึง 4 ชิ้น	ชิ้นละประมาณ 120 ก.	3 ( สูง )	ด้านที่ 1: ประมาณ 15 นาที ด้านที่ 2: ประมาณ 10-15 นาที
ไส้กรอกย่าง	4 ถึง 6 ชิ้น	ชิ้นละประมาณ 150 ก.	3 ( สูง )	ด้านที่ 1: ประมาณ 10-15 นาที ด้านที่ 2: ประมาณ 10-15 นาที
สเต็กปลา *	2 ถึง 3 ชิ้น	ชิ้นละประมาณ 150 ก.	3 ( สูง )	ด้านที่ 1: ประมาณ 10 นาที ด้านที่ 2: ประมาณ 10-15 นาที
ปลาทั้งตัว * เช่น ปลาเทราต์	2 ถึง 3 ชิ้น	ชิ้นละประมาณ 150 ก.	3 ( สูง )	ด้านที่ 1: ประมาณ 15 นาที ด้านที่ 2: ประมาณ 15-20 นาที
ขนมปัง ( เตรียมบั้ง )	2 ถึง 6 แผ่น		3 ( สูง )	ด้านที่ 1: ประมาณ 4 นาที ด้านที่ 2: ประมาณ 4 นาที
ขนมปังปิ้งมีหน้า	2 ถึง 6 แผ่น		3 ( สูง )	ขึ้นอยู่กับหน้า : 5-10 นาที

\* ทาน้ำมันที่ชั้นตะแกรงก่อน

## โหมดผสมระหว่างการย่างและไมโครเวฟ

### คำชี้แจง :

- วางภาชนะบนชั้นตะแกรง
- ใช้ภาชนะกนลิกในการอบ เพื่อให้ส่วนปรุงอาหารสะอาดอยู่เสมอ
- ใช้ภาชนะกนต้นขนาดใหญ่สำหรับอบอาหารอบและกราดแต่ง การปรุงอาหารจะใช้เวลานานขึ้นและด้านบนจะสุกเร็วมมากขึ้นหากใช้ภาชนะกนลิกทรงยาว

- ตรวจสอบว่าสามารถนำภาชนะใส่เข้าไปในส่วนปรุงอาหารได้ ภาชนะจะต้องมีขนาดไม่ใหญ่เกินไป
- พักเนื้อไว้อีก 5-10 นาทีก่อนหั่น ซึ่งจะช่วยให้เนื้อกระจายทั่วทั้งชิ้นเนื้อ และไม่ไหลออกมาเมื่อหั่นเนื้อ
- ควรพักอาหารอบและกราดแต่งไว้ภายในอุปกรณ์อีก 5 นาทีหลังจากปิดอุปกรณ์แล้ว

- ควรตั้งเวลาในการปรุงอาหารนานที่สุด และตรวจสอบอาหารหลังจากครบตามเวลาที่สั้นที่สุดที่ระบุไว้

อาหาร	น้ำหนัก	การตั้งคาร์ระดับการย่าง	กำลังไมโครเวฟ (วัตต์) เวลาที่ใช้ ( นาที )	หมายเหตุ
เนื้อหมูหันแบ่งสำหรับบอบ เช่น เนื้อสวนคอก	ประมาณ 750 ก.	1 ( ต่ำ )	360 วัตต์ , 35-40 นาที	พลิกกลับด้านหลังจากผ่านไปประมาณ 15 นาที
มีทโลฟ หนาไม่เกิน 7 ซม .	ประมาณ 750 ก.	2 ( ปานกลาง )	360 วัตต์ , ประมาณ 25 นาที	
ไก่ครึ่งตัว	ประมาณ 1200 ก.	3 ( สูง )	360 วัตต์ , 40 นาที	วางโดยหันด้านที่มีหนังขึ้นข้างบน ไม่ต้องพลิกกลับด้าน
ไก่ชิ้นชิ้น เช่น เนื้อไก่ ¼ ตัว	ประมาณ 800 ก.	2 ( ปานกลาง )	360 วัตต์ , 20-25 นาที	วางโดยหันด้านที่มีหนังขึ้นข้างบน ไม่ต้องพลิกกลับด้าน
อกเป็ด	ประมาณ 800 ก.	3 ( สูง )	180 วัตต์ , 25-30 นาที	วางโดยหันด้านที่มีหนังขึ้นข้างบน ไม่ต้องพลิกกลับด้าน
พาสต้าอบ ( ทำจากสวนผสมที่ปรุงสุกแล้ว )	ประมาณ 1000 ก.	1 ( ต่ำ )	360 วัตต์ , 25-30 นาที	โรยชีสที่ด้านบน
กราแตงมันฝรั่ง ( ทำจากมันฝรั่งดิบ ) หนาไม่เกิน 3 ซม .	ประมาณ 1000 ก.	2 ( ปานกลาง )	360 วัตต์ , ประมาณ 35 นาที	
ปลาอบ	ประมาณ 500 ก.	3 ( สูง )	360 วัตต์ , 15 นาที	ละลายปลาแช่แข็งก่อนนำมาปรุง
ขนมอบทำจากชีสควาร์ก หนาไม่เกิน 5 ซม .	ประมาณ 1000 ก.	1 ( ต่ำ )	360 วัตต์ , 20-25 นาที	

## อาหารที่ใช้ในการทดสอบ

คุณภาพและประสิทธิภาพของอุปกรณ์ผ่านการทดสอบจากสถาบันทดสอบโดยใช้รายการอาหารดังต่อไปนี้

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

### การปรุงอาหารเพียงอย่างเดียวโดยใช้เตาไมโครเวฟ

อาหาร	กำลังไมโครเวฟ ( วัตต์ ) , เวลาในการปรุงอาหาร ( นาที )	หมายเหตุ
คัสตาร์ด , 1000 ก .	600 วัตต์ , 11-12 นาที + 180 วัตต์ , 8-10 นาที	จานแก้ว Pyrex
เค้กสปันจ์ , 475 ก .	600 วัตต์ , 7-9 นาที	จาน Pyrex เส้นผ่าศูนย์กลาง 22 ซม .
มีทโลฟ , 900 ก .	600 วัตต์ , 25-30 นาที	จานเค้ก Pyrex , ยาว 28 ซม .

### การละลายอาหารแช่แข็งเพียงอย่างเดียวโดยใช้เตาไมโครเวฟ

อาหาร	กำลังไมโครเวฟ ( วัตต์ ) , เวลาในการละลายน้ำแข็ง ( นาที )	หมายเหตุ
เนื้อสัตว์ , 500 ก .	โปรแกรม " เนื้อสัตว์ " 500 ก . หรือ 180 วัตต์ , 8 นาที + 90 วัตต์ , 7-10 นาที	จาน Pyrex เส้นผ่าศูนย์กลาง 24 ซม .

### การปรุงอาหารด้วยเตาไมโครเวฟและการย่าง

อาหาร	กำลังไมโครเวฟ ( วัตต์ ) , การตั้งคาร์ระดับการย่าง , เวลาในการปรุงอาหาร ( นาที )	หมายเหตุ
กราแตงมันฝรั่ง , 1100 ก .	360 วัตต์ , + ระดับการย่าง 2 , 30-35 นาที	จานกลม Pyrex , เส้นผ่าศูนย์กลาง 22 ซม .
เค้ก	-	ไม่แนะนำ
ไก่ครึ่งตัว ประมาณ 1100 ก .	360 วัตต์ , + ระดับการย่าง 3 , 40-45 นาที	ชั้นตะแกรง , ถาดแก้ว







A series of 22 horizontal lines spaced evenly down the page, providing a template for writing.



BSH Hausgeräte GmbH  
Carl-Wery-Str. 34, 81739 München  
GERMANY

[siemens-home.bsh-group.com](http://siemens-home.bsh-group.com)

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



9001106555  
961104