



HF 15M 561K

Instruction manual

SIEMENS



SIEMENS

즐거움 요리

본 사용설명서를 자세히 읽고, 제품의 기능을 충분히 활용하시기 바랍니다.

본 설명서는 안전에 대한 주의 사항 및 제품의 구성, 사용방법 등을 소개하고 있습니다. 본 사용설명서를 통해 제품에 더욱 친숙해 지고, 제품 사용방법을 충분히 익히시기 바랍니다. 제품의 사용법 및 프로그램 설정 방법은 매우 쉽습니다.

본 설명서에 예로 나타낸 음식물의 무게 및 시간 등은 본사 쿠킹스튜디오에서의 테스트를 기초로 작성되었습니다.

제품 사용 중 문제가 발생한 경우에는, 본 사용설명서 '문제의 해결'편을 참조하십시오. 간단한 문제의 경우 표를 참조하면 보다 빠르게 문제를 해결할 수 있습니다. 문제를 스스로 해결할 수 없는 경우, 본사 고객 서비스 센터로 문의하여 주십시오.

차례

제품의 연결	5
설치하기 전에	5
설치와 연결	5
주의사항	6
설치하기 전에	6
작동시 안전사항	9
컨트롤판넬	11
Push-in 조절다이얼	12
액세서리	12
처음 사용하기 전에	13
시간설정하기	13
마이크로파	14
전자레인지용 그릇	14
프로그램 세기 선택	15
프로그램 설정	16
사용예와 팁	17
전자레인지용 그릇	17
해동	17
해동, 냉동음식의 조리 및 데우기	18
데우기	19
조리하기	21
사용팁	22
오토프로그램	23
설정하기	23
해동 프로그램	24
조리 프로그램	25
테스트디쉬	26
설정하기	27
시작하기	27

신호음 작동시간 변경하기	28
사용예와 팁	29
문제의 해결	30
고객서비스	31
제품보증서	32

제품의 연결

주의사항

제품을 보다 올바르게 안전하게 사용하기 위해 본 사용설명서를 자세히 읽으십시오.
사용설명서는 편리한 곳에 잘 보관하여 필요시 누구나 참고할 수 있게 하십시오.

설치하기 전에

포장재의 처리



제품의 포장재를 모두 벗기십시오.

본 제품은 전자 및 전기 제품 처리 관련 European Directive 2002/96/EC 규정을 따르고 있습니다.

사용하시던 구제품은 해당 재활용센터 및 가까운 수거 업체에 문의하여 알맞은 방법으로 처리하여 주시기 바랍니다.

운송중의 파손

제품의 포장을 벗기고 제품에 파손된 부분이 있는지 확인하십시오. 운송 중 제품이 손상된 경우에는 절대 전원을 연결하지 마십시오.

전기의 연결

공인된 기술자를 통해 제품을 설치하고, 전원을 연결하십시오. 제품을 올바르게 설치 및 전기연결하지 않아 발생한 손해에 대해서는 본사가 보상하지 않습니다.

제품의 설치

제품의 설치메뉴얼을 참조하십시오.

설치와 연결

본 제품은 가정용으로, 빌트-인 방식으로 설치하여 사용하십시오.

제품의 설치메뉴얼을 참조하십시오.

본 제품은 바닥면에서 85cm 이상 떨어진 곳에 가로

60cm, 깊이 30cm 이상으로 따내기 한 장에 설치하여야 합니다.

제품에 연결된 플러그는 반드시 접지된 소켓에 연결하여야 합니다. 퓨즈 프로텍션은 10암페어 이상을 견딜 수 있어야 합니다. 제품에 부착된 라벨을 통해 제품의 규격과 전기사양이 사용하기에 알맞는지 확인하십시오.

본 제품의 수리 또는 부품 교체는 반드시 숙련된 기술자에게 받으십시오.

멀티탭 등을 이용하여 여러가지 가전제품을 하나의 콘센트에 연결하여 사용하면 화재 등의 위험이 있을 수 있습니다.

주의사항

설치하기 전에

본 제품은 가정용 전기제품의 안전 규칙을 준수합니다. 수리는 본사 고객센터를 통해 숙련된 기술자에게 의뢰하십시오. 제품을 올바른 방법으로 수리하지 않으면, 심각한 상해 및 손해를 입을 수 있습니다.

본 제품은 가정용으로, 음식의 조리용으로만 사용하십시오.

다음의 경우 반드시 보호자의 감독하에 제품을 사용하여야 합니다.

- 어린이, 신체적 또는 정신적으로 장애가 있어 제품을 혼자서 사용할 수 없는 자
- 제품 사용법을 잘 모르거나, 경험이 없는 자

어린이의 사용



어린이의 경우, 제품 사용 전 충분히 사용 방법을 교육받아야 합니다. 제품을 올바르게 사용할 수 있어야 하며, 사용 시 발생할 수 있는 위험에 대해서도 잘 이해하고 있어야 합니다. 반드시 보호자의 감독 하에 제품을 사용하도록 하고, 제품으로 장난을 하지 않도록 주의시켜 주십시오.

뜨거운 표면



제품이 동작되면서 표면이 뜨거워 질 수 있으므로, 손으로 만지지 마십시오. 작동 중에는 일정 거리를 유지하여 주십시오. 화상의 위험이 있습니다.

전선은 전자레인지 문 안에 넣지 마십시오. 절연체가 손상될 수 있으며, 감전의 위험이 있습니다.

전자레인지를 조리대로 사용하지 마십시오. 화재의 위험이 있습니다.

쿠킹 존



전자레인지 안에 폭발성 물질을 넣지 마십시오. 제품이 작동하면 화재가 발생할 수 있습니다.

제품 안쪽에서 연기가 발생한 경우, 절대로 제품의 문을 열지 마십시오. 전원 코드를 즉시 뽑으십시오.

전자레인지에 사용 가능한 그릇을 짧게 테스트 하는 경우를 제외하고, 음식을 넣지 않은 상태로 절대 제품을 작동시키지 마십시오. 제품이 과열될 수 있습니다.

유리턴테이블 없이 제품을 절대 작동시키지 마십시오.

유리턴테이블 위에 음식을 직접 놓지 마십시오. 반드시 전자레인지에 사용 가능한 그릇을 이용하십시오.

국물 등의 액체가 끓어 넘쳐 턴테이블 드라이브로 흘러 들지 않도록 해야 합니다. 과정을 잘 관찰하고, 필요시에는 짧은 시간을 반복하여 작동시키십시오.

럼, 꼬냑 등의 주류를 섞은 요리의 경우 주의하십시오. 주류의 경우 높은 온도에서 수증기를 발생시키며, 일정 환경에서는 전자레인지 쿠킹존에 화재를 유발할 수 있으므로 주의하십시오.

알코올 도수가 높은 주류를 사용한 경우 적은 양의

문과 씬

식을 넣어 작동시키고, 문을 열 때 주의하십시오.
전자레인지의 문에 손상이 있는 경우에는 절대 제품을 작동시키지 마십시오. 전자레인지의 에너지가 외부로 방출될 수 있습니다. 고객센터로 연락하십시오.
전자레인지의 문을 반드시 올바르게 닫으십시오.
전자레인지의 씬이 매우 더러우면, 작동시 문이 올바르게 닫히지 않을 수 있습니다. 이 경우 주변의 기기가 손상을 입을 수 있으므로, 항상 씬을 깨끗하게 유지하여 주십시오.

주변환경 청소



전자레인지가 열, 습기 등에 노출되지 않도록 하십시오.
고압 클리너 또는 제트류를 이용하여 청소하지 마십시오. 단전 또는 감전의 위험이 있습니다.
전자레인지를 규칙적으로 청소하십시오. 올바른 방법으로 제품을 청소하지 않으면 제품의 표면이 파손 또는 부식될 수 있으며, 이런 경우 전자레인지의 에너지가 외부로 방출될 수 있습니다.

수리



제품의 수리는 본사 서비스센터를 통하여 숙련된 기술자에게 의뢰하셔야 합니다. 제품을 올바른 방법으로 수리하지 않으면 사용자에게 큰 손해 및 손실을 입힐 수 있습니다.
수리 또는 청소시 제품의 외부 케이스를 열어야 하는 경우는 반드시 본사 서비스팀에게 의뢰하십시오.
본 제품은 높은 전압을 사용하므로 절대 직접 외관을 분리하지 마십시오.
손상된 제품을 절대로 사용하지 마십시오. 전원을 뽑고 고객센터로 연락하십시오.
내부 전구를 절대로 직접 교체하지 마십시오. 본사 고객센터 서비스센터에 의뢰하십시오.
주의 : 수리 또는 청소시 제품의 외부 케이스를 열어야 하는 경우는 사고의 위험이 높으므로 반드시 숙련된 기술자가 제품을 다루어야 합니다.

작동시 안전사항

음식의 준비



본 제품은 반드시 음식의 조리용으로만 사용하십시오. 제품을 다른 목적으로 사용하는 것은 매우 위험한 결과를 초래할 수 있습니다. 예: 곡류 베갯속 등을 넣어 가열하면, 사용 후 몇시간이 지난 이후에도 화재가 발생할 수 있습니다.

사용 세기 및 시간



필요 이상으로 높은 세기로 또는 장시간으로 사용하지 마십시오. 음식에 불이 붙을 수 있으며 제품이 손상될 수 있습니다. 사용설명서의 안내를 따라 알맞게 사용하십시오.

전자레인지용 용기



전자레인지 사용에 안전한 그릇만을 사용하십시오. 사기 및 도자기류의 그릇은 손잡이 또는 뚜껑에 작은 구멍들이 있을 수 있습니다. 이 구멍은 아래쪽에 작은 공간을 형성하게 되고 이 구멍을 액체가 통과하게 되면 그릇이 깨질 수 있습니다. 상해의 위험이 있으므로 주의하십시오.

음식이 가열되면 그릇에 열을 전달하므로, 그릇이 뜨거워질 수 있습니다. 화상에 주의하십시오.

전자레인지 사용 후 음식을 꺼낼 때에는 반드시 장갑 또는 헝겊 등을 이용하시기 바랍니다.

포장재



열을 방지하는 포장재에 넣어 음식을 가열하지 마십시오. 화재의 위험이 있습니다.

플라스틱, 종이 등의 용기에 넣어 가열할 때에는 반드시 자리를 비우지 말고, 과정을 지켜보십시오.

압축 포장재는 열이 가해지면 터질 수 있습니다. 화재의 위험이 있습니다.

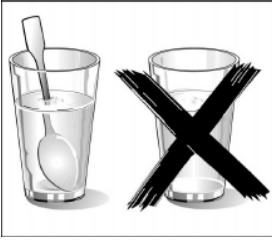
포장재에 명시된 안내를 따르십시오.

전자레인지 사용 후 음식을 꺼낼 때에는 반드시 장갑 또는 헝겊 등을 이용하시기 바랍니다.

드링크류



액체류를 가열하여 끓일 때에는 시간이 더 걸릴 수 있습니다. 이는 일반적으로 가열시 생성되는 증기가 배출



되는 과정없이 액체가 끓는 점에 도달하게 되기 때문입니다. 만약 용기가 조금이라도 흔들리게 되면, 급격히 액체가 끓어 넘치거나 주변으로 튀길 수 있습니다. 화상의 위험이 있으므로 주의하십시오.

액체류를 가열할 때에는 스푼 등을 넣어 같이 가열하면 끓는 점에 늦게 도달하는 것을 방지할 수 있습니다.

액체류는 뚜껑을 꼭 닫아 가열하지 마십시오. 폭발의 위험이 있습니다.

유아식



유아용 음식을 데울 때에는 뚜껑을 꼭 닫아 가열하지 마십시오. 반드시 뚜껑 또는 덮개를 열린 상태로 이용하십시오.

가열 후에는 음식을 골고루 잘 저어주십시오. 이것이 음식을 고른 온도로 데울 수 있는 유일한 방법입니다. 유아에게 먹이기 전에 반드시 음식의 온도를 확인하십시오. 화상의 위험이 있습니다.

조개, 계란, 열매 등의 껍질이 두꺼운 음식



계란을 깨트리지 않은 상태로 껍질째 요리하지 마십시오. 찢계란을 다시 가열하게 되면 껍질에 금이 가거나 터질 수 있습니다. 새우, 게 등의 요리에도 주의하십시오. 화상의 위험이 있습니다.

계란을 삶거나 튀길 경우에는 껍질에 구멍을 내어 요리하십시오. 소시지, 토마토, 감자 등의 요리시에도 전자레인지에 가열하기 전에 껍질을 약간 벗기어 재료가 터지지 않도록 주의하십시오.

수분함량이 낮은 음식류



빵 등의 수분 함량이 낮은 음식을 매우 높은 온도로 또는 너무 오랫동안 가열, 해동하지 마십시오. 화재의 위험이 있습니다.

오일류



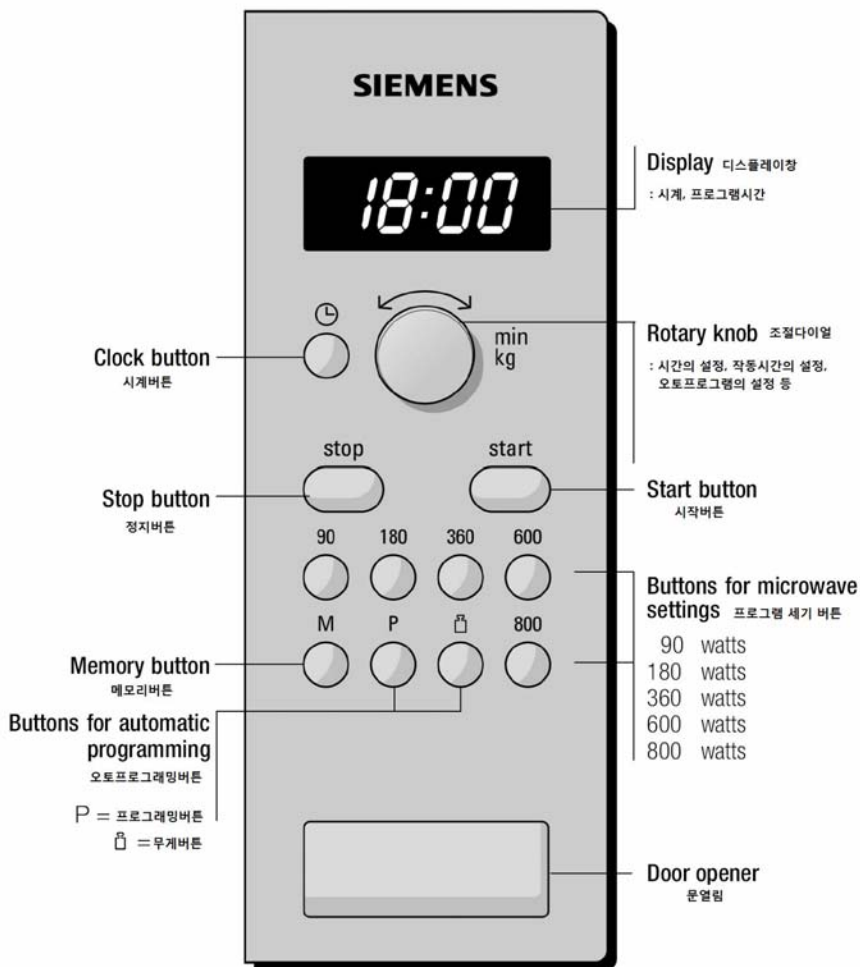
식용유를 뜨겁게 만들기 위해 식용유 자체를 전자레인지에 넣어 가열하지 마십시오. 화재가 발생할 수 있습니다.

건조식품류



마른 음식을 전자레인지에 가열하지 마십시오. 화재의 위험이 있습니다.

컨트롤판넬

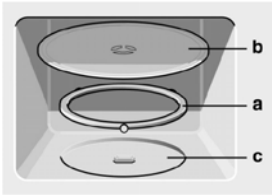


Push-in 조절다이얼

조절다이얼은 다이얼이 어느 위치에 놓여 있는지와 상관없이 조절다이얼을 눌러 고정하실 수 있습니다. 눌린 상태(push-in)의 다이얼을 다시 한번 누르면 다시 원위치로 돌아오며, 다이얼을 돌려 조절하실 수 있습니다. 조절다이얼은 왼쪽, 또는 오른쪽으로 돌아갑니다.

액세서리

유리텐테이블



유리텐테이블을 넣을 때에는 :

1. 써포트 링(a)를 아랫면 (c)의 중심에 위치시키십시오.
2. 유리텐테이블(b)를 써포트 링(a)위에 올려 놓으십시오.

유리텐테이블이 없는 상태로 제품을 사용하지 마십시오. 써포트 링이 올바르게 놓여졌는지 확인하십시오. 유리텐테이블은 시계방향 또는 반시계방향으로 돌아갑니다.

별도액세서리

고객서비스센터를 통하여 추가 액세서를 구입하실 수 있습니다. 추가 액세서리 구입시에는 별도의 비용이 청구됩니다.

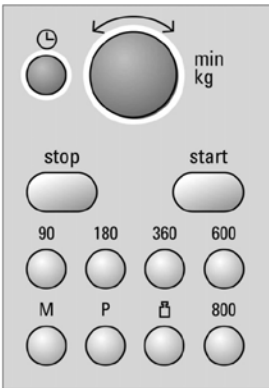
Steamer dish : HZ 86 D 000





처음 사용하기 전에

제품을 전원에 처음 연결하였거나, 단전 후 다시 전원에 연결하면, 디스플레이창에 세개의 0이 표시됩니다.

시간설정하기


아래 그림에 진하게 표시된 두개의 버튼을 이용하여 설정하십시오.




1.  버튼을 누르십시오.
12:00와 가 디스플레이창에 나타납니다.
2. 조절다이얼을 돌려 시간을 설정하십시오.
3.  버튼을 누르십시오.
가 디스플레이창에서 사라집니다.

현재시간이 설정되었습니다.

시계 안보이게 하기

 버튼을 누르고 stop 정지버튼을 누르십시오.
디스플레이창에 현재시간이 표시되지 않습니다.

시계 다시 설정하기

 버튼을 누르십시오.

12:00가 표시됩니다. 위의 2와 3의 방법으로 시간을 설정하십시오.

시계 변경하기

위의 1~3의 방법으로 시간을 설정하십시오.

예:섬머타임 적용

마이크로파

마이크로파는 열로 전환되어 음식을 가열하게 됩니다. 냉동음식의 해동, 음식의 데우기, 요리 등을 빠르게 하는데 마이크로파의 이용은 매우 이상적인 방법입니다. 마이크로파의 에너지를 직접 시험하여 보십시오. 예를 들어, 커피 또는 차를 타기 위해 물을 데울 수 있습니다. 금 또는 은장식의 테두리가 없는 큰 사이즈의 컵에 물을 넣고 티스푼을 꽂습니다. 컵을 유리테이블 위에 놓습니다.

1. 800 버튼을 누르십시오.
2. 조절다이얼을 이용하여 1:30에 맞추십시오.
3. start 시작 버튼을 누르십시오.

1분 30초 후에 신호음이 들립니다. 물이 뜨겁게 데워졌습니다.

만드신 커피 또는 차를 드시는 동안 앞쪽의 안전사항 및 주의사항을 다시 한번 주의 깊게 읽으십시오. 제품을 올바르게 안전하게 사용하기 위해 매우 중요한 과정입니다.

전자레인지용 그릇 사용에 알맞은 그릇

전자레인지는 열 저항성이 강한 유리, 세라믹 유리, 사기, 도자기 또는 내열성 플라스틱류 그릇을 사용하셔야 합니다.

음식을 담아낼 그릇에 직접 놓고 전자레인지에 사용해서도 좋습니다. 금 또는 은 테두리가 있는 그릇은 반드시 그릇제조사 안전 확인이 있는 경우에만 전자레인지에 사용하십시오.

사용에 알맞지 않은 그릇

금속류의 그릇은 사용하지 마십시오. 금속은 마이크로 파를 반사시키므로, 그릇에 담긴 음식이 뜨거워지지 않습니다.

주의! 금속물유리컵 안의 티스푼 등의 금속물은 전자레인지의 내부 벽과 문에서 적어도 2cm 이상 떨어져야 합니다. 금속이 접촉되면 스파크가 일어 유리컵이 깨질 수 있습니다.

그릇 테스트

전자레인지 안에 음식을 넣지 않은 상태로 전자레인지를 작동시키지 마십시오. 아래에 안내된 그릇 테스트의 경우에만 예외입니다.

그릇이 전자레인지에 사용하기에 알맞은지 확인하고자 할 때 아래와 같이 테스트를 실행하십시오.

빈 그릇을 넣고, 최대 파워로 30~60초간 전자레인지를 작동시키십시오. 이 시간 동안 그릇이 가열된 정도를 살펴봅니다. 그릇이 아직 차갑거나 미지근한 정도이면, 전자레인지에 사용이 가능합니다. 그릇이 매우 뜨거워졌거나, 작동중에 스파크를 일으켰다면, 전자레인지에 사용하면 그릇이 깨지게 되므로 사용하기에 알맞지 않습니다.

프로그램 세기 선택

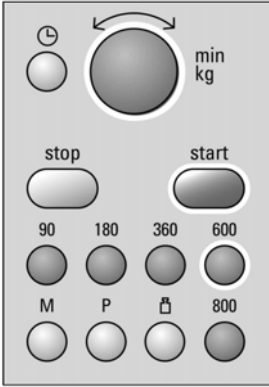
프로그램의 세기	용도
800watts	액체류 데우기
600watts	음식 데우기 및 조리하기
360watts	육류 조리 및 음식 데우기
180watts	해동 및 후반조리
90watts	해동

안내

800watts는 최대 30분, 600watts는 최대 1시간, 나머지 프로그램은 최대 1시간39분까지 설정하실 수 있습니다.

프로그램 설정

예 : 600watts



1. 원하는 프로그램 세기의 버튼을 눌러 선택하십시오. 선택된 프로그램 버튼에 불이 켜지고 디스플레이창에는 1:00이 나타납니다.
2. 조절다이얼을 돌려 시간을 선택하십시오.
3. start 시작 버튼을 누르십시오.

작동이 시작되면 디스플레이창에 표시된 시간이 감소되기 시작합니다.

작동시간이 경과되면

신호음이 울립니다. 문을 열거나 stop 정지 버튼을 누르십시오. 디스플레이창에 시계가 다시 표시됩니다.

작동시간의 변경

조절다이얼을 돌려 작동시간을 변경하고 start 시작버튼을 누르십시오.

일시정지

stop 정지버튼을 누르거나, 문을 여십시오. 문을 닫은 후 start 시작버튼을 누르십시오.

취소하기

stop 정지버튼을 두번 누르거나, 문을 열고 stop 정지버튼을 누르십시오.

안내

작동시간을 먼저 설정하고 원하는 프로그램세기를 나중에 선택하셔도 좋습니다.

사용예와 팁

전자레인지용 그릇

다음의 표들은 전자레인지의 다양한 사용방법을 안내합니다. 나타난 수치들은 가이드라인이며, 사용하는 그릇, 음식의 양, 온도 등에 따라 달라질 수 있습니다.

작동 시간을 얼마나 설정할지 잘 모를 때에는, 우선 짧은 시간을 먼저 선택하였다가, 과정을 살펴보며 시간을 연장하십시오.

음식의 양이 표와 일치하지 않고 다를 때에는 경험에 의한 방법을 선택하십시오. 가장 근접한 예시를 선택하고 음식의 양이 두배면, 작동시간을 두배로, 음식의 양이 반이면, 작동시간을 반으로 선택하십시오.

그릇은 항상 유리텐테이블 위에 놓으십시오.

해동

음식을 해동할 때에는 그릇의 뚜껑을 열린 채로 작동시키십시오.

생선 또는 육류를 해동시키면 수분이 생성될 수 있습니다. 이때 만들어진 액체는 따라 버리십시오. 다른 용도로 사용하지 않으며, 다른 음식에 닿지 않도록 합니다.

해동 중간에 한두번정도 뒤집어 주거나, 저어주십시오. 큰 사이즈의 음식은 여러 번 뒤집어 주십시오.

해동한 음식은 실온에 10~20분 동안 놓아두어 골고루 일정한 온도가 될 수 있도록 합니다. 닭고기류의 경우 이때 내장 등을 떼어내며 손질을 하셔도 좋습니다. 육류의 경우 중심부분이 아직 해동되지 않은 상태이더라도 음식을 준비하실 수 있습니다.

	Amount 음식의 양	Microwave setting in watts Time in minutes	세기 시간	Notes 안내
Whole joints of meat e.g. beef, pork or veal 덩어리 육류	800 g 1,000 g 1,500 g	180 W, 15 min. + 90 W, 10 - 20 min. 180 W, 20 min. + 90 W, 15 - 25 min. 180 W, 30 min. + 90 W, 20 - 30 min.		
Diced or sliced beef, pork and veal 슬라이스 한 육류	200 g 500 g 800 g	180 W, 2 min. + 90 W, 4 - 6 min. 180 W, 5 min. + 90 W, 5 - 10 min. 180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 15 min.		뒤집을 때 각 조각 사이를 떨어뜨려 주십시오.
Mixed minced meat 다져서 혼합한 육류	200 g 500 g 800 g	90 W, 10 min. 180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min. 180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 20 min.		가능하면 평편하게 냉동시키십시오. 해동시 여러번 뒤집어 주며, 이미 녹 은 부분은 먼저 빼내십시오.
Poultry or poultry portions 닭고기류	600 g 1,200 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 15 min. 180 W, 15 min. + 90 W, 20 - 25 min.		
Fish 생선류 fillet, fish steak, slices	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.		해동된 아이템은 분리하십시오.
Vegetables e.g. peas 야채류	300 g	180 W, 10 - 15 min.		
Fruit 과일류 e.g. raspberries	300 g 500 g	180 W, 7 - 10 min. 180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.		해동 하는 동안 잘 저어주며, 해동된 부분은 분리하십시오.
Butter 버터	125 g 250 g	180 W, 1 min. + 90 W, 2 - 3 min. 180 W, 1 min. + 90 W, 3 - 4 min.		포장을 모두 벗기십시오.
Whole loaf 로프류	500 g 1,000 g	180 W, 6 min. + 90 W, 5 - 10 min. 180 W, 12 min. + 90 W, 10 - 20 min.		
Dry cakes 일반케이크류 e.g. creaming method cakes	500 g 750 g	90 W, 10 - 15 min. 180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.		뒤집을 때 각 케익조각 사이를 떨 어뜨려 주십시오. 아이스케이크 및 크림케이크를 제외한 모든 케이크.
Juicy cakes 촉촉한케이크류 e.g. fruit cake and quark cake	500 g 750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15 - 20 min. 180 W, 7 min. + 90 W, 15 - 20 min.		아이스케이크 및 크림케이크를 제 외한 모든 케이크.

해동, 냉동음식의 조리 및 데우기

해동할 냉동 완전 조리 음식의 포장을 벗기십시오. 전자 레인지용 그릇에 놓고 작동하면 보다 빠르고 고르게 데우실 수 있습니다. 각 부위에 따라 데워지는 정도가 다를 수 있습니다.

그릇에 평편하게 담은 음식이 여러겹 겹쳐 담은 음식보

다 빠르게 데워집니다. 따라서 그릇에 평편하게 담고, 겹쳐 담지 않는 것이 효과적입니다.

가능한 뚜껑으로 덮으십시오. 용기에 알맞은 뚜껑이 없으면, 랩 등을 이용하십시오.

작동 완료 후, 음식의 온도가 고르게 될 수 있도록 약 2~5분간 기다리십시오.

기호에 맞게 소금 또는 후추 등을 뿌려 드십시오.

	Amount 음식의 양	Microwave setting in watts 세기 Time in minutes 시간	Notes 안내
Menu, plated meal, ready-made meals in 2 to 3 parts 메인요리, 냉동조리식품 2-3개	300-400g	600 W, 8 - 11 min.	
Soups 수프	400 g	600 W, 8 - 10 min.	
Stews 스투	500 g	600 W, 10 - 13 min.	
Meat in sauce e.g. goulash 굴라시 소스가 곁들여진 고기	500 g	600 W, 12 - 17 min.	저울 때 각 조각 사이를 떨어뜨려 주십시오.
Fish, e.g. fillets 생선	400 g	600 W, 10 - 15 min.	물, 레몬즙, 와인 등을 넣어도 좋습니다.
Bakes e.g. lasagne and cannelloni 라자냐, 카넬로니 등의 베이크	450 g	600 W, 10 - 15 min.	
Side dishes 사이드 디쉬	250 g	600 W, 3 - 5 min.	약간의 물 또는 우유 등을 넣으십시오.
rice and pasta 라이스, 파스타	500 g	600 W, 8 - 10 min.	
Vegetables e.g. peas, broccoli and carrots 콩, 브로콜리, 당근 등 야채	300 g 600 g	600 W, 8 - 10 min. 600 W, 14 - 17 min.	그릇의 바닥이 잠길 정도로 물을 넣으십시오.
Creamed spinach 크림 스피나치	450 g	600 W, 11 - 16 min.	물을 넣지 말고 조리하십시오.

데우기

완전 조리 음식의 포장을 벗기십시오. 전자레인지용 그릇에 놓고 작동하면 보다 빠르고 고르게 데우실 수 있습니다. 각 부위에 따라 데워지는 정도가 다를 수 있습니다.



니다.

액체를 가열할 때에는 반드시 티스푼 등을 그릇에 꽂아 끓어 넘치는 것을 방지하십시오. 끓는 점이 늦어지면, 버블 없이도 갑자기 끓을 수 있으며, 그릇이 조금만 흔들려도 액체가 끓어오르거나 튈 수 있습니다. 상해 및 화상의 위험이 있으므로 주의하십시오.

가능한 뚜껑으로 덮으십시오. 용기에 알맞은 뚜껑이 없으면, 랩 등을 이용하십시오.

데우는 동안 음식을 뒤집거나 저어 주십시오. 데워지는 정도를 확인하십시오.

데우기 완료 후, 음식의 온도가 고르게 될 수 있도록 약 2~5분간 기다리십시오.

	Amount 음식의 양	Microwave settings in watts 세기 Time in minutes 시간	Notes 안내
Menu, plated meal, ready-made meals in two to three parts 메인요리,완전조리식품 2-3개	300 - 400 g	600 W, 10 - 15 min.	
Drinks 드링크류	150 ml 300 ml 500 ml	800 W, 1 - 2 min. 800 W, 2 - 3 min. 800 W, 3 - 4 min.	컵에 스푼을 꽂아 데우십시오. 알코올류는 과열되지 않도록 하십시오. 과정을 잘 관찰하십시오.
Baby food e.g. baby's bottles 유아식,병에 담긴 유아식	50 ml 100 ml 200 ml	360 W, approx. ½ min. 360 W, approx. 1 min. 360 W, approx. 1½ - min.	뚜껑을 열고 데우십시오. 데운 후에는 잘 흔들어 주십시오. 음식의 온도를 반드시 확인하십시오.
Soup 스프	1 bowl 1인분 200 g 2 bowls 2인분 400 g	600 W, 2 - 3 min. 600 W, 4 - 5 min.	
Meat in sauce 소스 곁들인 고기	500 g	600 W, 8 - 11 min.	고기 조각을 각각 떨어뜨려 주십시오.
Stew 스투	400 g 800 g	600 W, 6 - 8 min. 600 W, 8 - 11 min.	
Vegetables 야채	1 portion 1인분 150 g 2 portions 2인분 300 g	600 W, 2 - 3 min. 600 W, 3 - 5 min.	물 등의 액체를 조금 넣어 주십시오.

조리하기

항상 뚜껑으로 덮어 조리하십시오. 조리하는 동안 음식을 뒤집거나 저어 주십시오.

기호에 맞게 소금 또는 후추 등을 뿌려 드십시오.

그릇에 평편하게 담은 음식이 여러겹 겹쳐 담은 음식보다 빠르게 데워집니다. 따라서 그릇에 평편하게 담고, 겹쳐 담지 않는 것이 효과적입니다.

조리 완료 후, 음식의 온도가 고르게 될 수 있도록 약 2~5분간 기다리십시오.

	Amount 음식의 양	Microwave settings in watts Time in minutes	세기 시간	Notes 안내
Fresh whole chicken without giblets 내장 제거한 생닭	1.2 kg	600 W, 25 - 30 min.		조리 시간이 반쯤 경과하면, 뒤집어 주십시오.
Fish fillet 생선살	400 g	600 W, 5 - 10 min.		
Fresh vegetables 신선한 야채류	250 g 500 g	600 W, 5 - 10 min. 600 W, 10 - 15 min.		야채를 동일한 크기로 여러 조각으로 잘라 담으십시오. 야채 100g 당 약 1~2 티스푼의 물을 넣으십시오.
Side dishes e.g. potatoes 감자 등의 사이드디쉬	250 g 500 g 750 g	600 W, 8- 10 min. 600 W, 11 - 14 min. 600 W, 15 - 22 min.		감자를 동일한 크기로 여러 조각으로 잘라 담고, 높이가 약 1cm가 되도록 물을 넣으십시오. 잘 저으십시오.
Rice 라이스	125 g 250 g	600 W, 5 - 7 + 180 W 12 - 15 min. 600 W, 6 - 8 + 180 W 15 - 18 min.		2배의 물 또는 육수를 넣으십시오.
Sweets e.g. pudding 푸딩, 절인 과일 등의 (instant), 달콤한 디저트류	500 ml	600 W, 6 - 8 min.		푸딩을 만들 때에는 요리 중간에 거품기를 이용하여 2-3번 저어주십시오.
fruit, compote	500 g	600 W, 9 - 12 min.		

사용팁

예시표에 준비한 재료에 사용할 프로그램과 동일한 경우의 사용법이 나와 있지 않으면 다음과 같이 시간을 늘이거나 줄여 보십시오.
2배의 음식 = 2배의 시간
1/2배의 음식 = 1/2배의 시간

음식이 너무 건조해지면 다음번에는 작동시간을 조금 줄이고, 프로그램 세기를 조금 줄여 사용하십시오. 뚜껑으로 덮고, 물을 넣으십시오.

작동이 끝난 후에도 해동이 덜 되었거나 음식이 데워지지 않으면 작동시간을 연장하십시오. 많은 양의 음식, 여러겹으로 겹쳐 담은 음식에는 더 많은 시간이 필요합니다.

작동 후, 음식의 바깥쪽 부분은 너무 뜨겁고, 가운데 부분은 아직 안데워졌으면 중간에 저어 주십시오. 다음번에는 프로그램 세기를 조금 낮게 선택하고 더 오랫동안 작동시키십시오.

작동 후, 육류 및 닭고기류의 외부는 해동되었으나, 중심부분은 아직 해동되지 않았으면 다음번에는 프로그램 세기를 조금 줄여 사용하고, 더 오랫동안 작동시키십시오. 중간에 뒤집어 주십시오. 생선 또는 육류를 해동시키면 수분이 생성될 수 있습니다. 이때 만들어진 액체는 따라 버리십시오. 다른 용도로 사용하지 않으며, 다른 음식에 닿지 않도록 합니다.

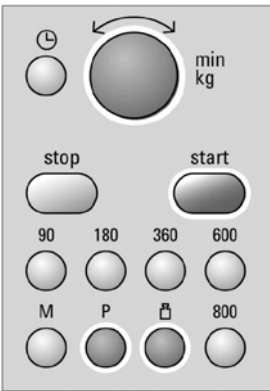
안내 사용 중 전자레인지의 벽, 도어 안쪽, 바닥 등에 습기가 생성될 수 있습니다. 이것은 자연적인 현상이며, 전자레인지의 성능에는 영향을 주지 않습니다. 사용 후 수분이 생성되었으면, 마른 헝겊으로 닦아 주십시오.


오토프로그램

오토프로그램을 이용하여, 음식을 매우 편리하게 해동하고, 빠르고 쉽게 준비하실 수 있습니다.

7가지 오토프로그램을 설정하실 수 있습니다.

설정하기



1. 원하는 프로그램 숫자가 표시될 때까지 P 프로그래밍 버튼을 반복하여 누릅니다.
2.  무게버튼을 누르십시오.
P와 무게버튼에 불이 들어옵니다.
3. 조절다이얼을 돌려 무게를 설정합니다.
4. Start 시작버튼을 누릅니다.

프로그램의 작동시간이 카운트되는 것을 확인할 수 있습니다.

작동시간이 경과되면

신호음이 울립니다. 전원이 꺼집니다. 문을 열거나 stop 정지 버튼을 누르십시오.

변경

stop 정지버튼을 두번 누르고 재설정 하십시오.

일시정지


문을 여십시오. 문을 닫은 후 start 시작버튼을 눌러 다시 시작하십시오.

취소하기

stop 정지버튼을 두번 누르십시오.

안내

일부 프로그램은 일정 시간이 경과한 후 신호음이 납니다. 전자레인지의 문을 열고 음식을 저어주거나, 뒤집어 주십시오. 문을 닫은 후 start 시작버튼을 눌러 다시 시작하십시오.

P와 에 관계된 숫자 및 무게는 약 3초 동안 디스플레이창에 표시됩니다.

해동 프로그램

- 육류, 닭고기류, 빵 등을 4가지 프로그램을 이용하여 해동하실 수 있습니다.
- 음식의 준비** 얇게, 또는 알맞게 잘려 -18°C 에서 냉동되어 보관된 음식을 사용하십시오.
- 해동시킬 음식의 포장을 모두 벗기고 무게를 재십시오. 알맞은 프로그램을 선택하려면 무게가 필요합니다.
- 사용하기에 알맞은 그릇** 유리, 사기 등의 얇은 접시, 전자레인지에 사용 가능한 접시에 음식을 담으십시오. 뚜껑으로 닫지 마십시오.
- 상온에 놓아두기** 해동한 음식은 실온에 10~30분 동안 놓아두어 골고루 일정한 온도가 될 수 있도록 합니다. 많은 양의 음식은 적은 양의 음식보다 오랫동안 놓아두도록 합니다. 얇게 슬라이스한 고기 또는 잘게 저민 고기 등은 놓아두기 전에 미리 분리시켜 주십시오.
- 큰 덩어리 고기의 중심부가 아직 얼어있는 상태라도 이 시간을 거쳐 준비될 수 있습니다.
- 닭고기류의 경우 이 때 내장을 제거하는 등 손질하실 수 있습니다.
- 신호음** 일부 프로그램은 일정 시간이 경과한 후 신호음이 납니다. 전자레인지의 문을 열고 음식을 저어주거나, 뒤집어 주십시오. 문을 닫은 후 start 시작버튼을 눌러 다시 시작하십시오.
- 주의!** 생선 또는 육류를 해동시키면 수분이 생성될 수 있습니다. 이때 만들어진 액체는 따라 버리십시오. 다른 용도로 사용하지 않으며, 다른 음식에 닿지 않도록 합니다.

Food	Programme number	Weight range
Minced Meat	P 01	0,2-1,0 kg
Meat in pieces	P 02	0,2-1,0 kg
Poultry, Poultry in portion	P 03	0,4-1,8 kg
Bread	P 04	0,2-1,0 kg

조리 프로그램

사용하기에 알맞은 그릇

라이스, 감자, 야채 등의 음식 등을 3가지 프로그램을 이용하여 조리하실 수 있습니다.

뚜껑이 있는 전자레인지에 사용 가능한 그릇을 사용하십시오. 라이스를 조리할 때에는 크고 깊이가 깊은 그릇을 사용하는 것이 좋습니다.

음식의 준비

재료의 무게를 재십시오. 알맞은 프로그램을 선택하려면 무게가 필요합니다.

라이스 : 재료의 특성에 맞게 물을 넣으십시오. 보통 쌀의 양에 2-3배의 물을 넣으십시오.

감자 : 감자를 삶을 때에는, 감자를 고른 크기로 작게 자르고, 감자 100g당 1테이블 스푼의 물과 약간의 소금을 넣어 조리하십시오.

야채 : 깨끗하게 씻은 신선한 야채의 무게를 재십시오. 일정한 크기로 알맞게 자르십시오. 100g당 약 1테이블 스푼의 물을 넣어 조리하십시오.

신호음

프로그램 작동 중 일정 시간이 경과한 후 신호음이 납니다. 음식을 저어주십시오.

상온에 놓아두기

프로그램이 끝나면 음식은 한번 더 저어주십시오. 실온에 약 5~10분 동안 놓아두어 골고루 일정한 온도가 될 수 있도록 합니다.

조리 결과는 재료의 양과 특성에 따라 다르게 나타납니다.

Food	Programme number	Weight range
Rice	P 05	0.05-0.2 kg
Potatoes	P 06	0.15-1.0 kg
Vegetables	P 07	0.15-1.0 kg

테스트디쉬

EN60705

제품의 성능 및 기능은 관련 시험 협회의 기준에 따라 아래와 같이 시험되었습니다.

Microwave cooking 조리

Dish	Microwave setting (watts) and cooking time in minutes	Notes
Custard, 565 g	180 watts, 25 - 30 mins + 90 watts, 20 - 25 mins	Place the 20 x 17 cm Pyrex dish on the turntable
Sponge	600 watts, 8 - 10 mins	Place the 22 cm diameter Pyrex dish on the turntable
Meat loaf	600 watts, 20 - 25 mins	Place the Pyrex dish on the turntable

Microwave defrosting 해동

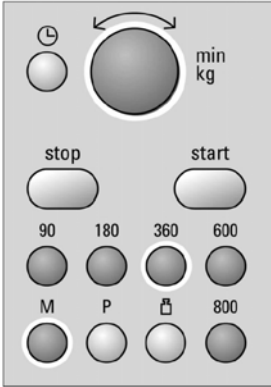
Dish	Microwave setting (watts) and cooking time in minutes	Notes
Meat	180 watts, 5 - 7 mins + 90 watts, 10 - 15 mins	Place the 22 cm diameter Pyrex dish on the turntable

메모리프로그램

메모리 기능을 이용하여 자신만의 프로그램을 설정하여 사용할 수 있습니다. 메모리 기능은 특정한 하나의 음식을 자주 준비하실 때 사용하면 매우 유용합니다. 프로그램을 저장하였다가 필요시 언제든지 사용할 수 있습니다.

설정하기

예 : 360W, 25분



1. M 메모리 버튼을 누릅니다.
2. 원하는 프로그램 세기 버튼을 누릅니다.
M, 선택한 프로그램 세기, 1:00분이 디스플레이창에 표시됩니다.
3. 조절다이얼을 돌려 작동 시간을 설정합니다.
4. M 메모리 버튼을 눌러 저장합니다.
디스플레이창에 시계가 다시 표시됩니다.

프로그램이 저장되었습니다.

메모리프로그램을 설정하여 바로 프로그램을 시작하실 수 있습니다. 마지막 단계에서 M 메모리버튼 대신 start 시작 버튼을 누르십시오.

안내

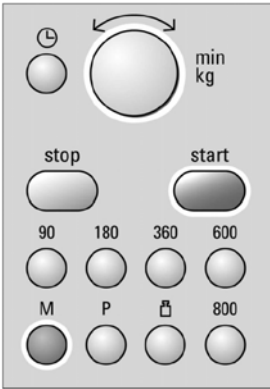
한 개 이상의 프로그램세기를 설정하실 수는 없습니다. 오토프로그램은 메모리프로그램으로 저장하여 사용할 수 없습니다.

메모리프로그램을 더 설정하시려면 :

M 메모리버튼을 누르면 이미 설정한 메모리프로그램이 표시됩니다. 위의 1~4의 방법으로 새 메모리프로그램을 저장하십시오.

시작하기

저장한 메모리프로그램을 작동 시키는 방법은 매우 간단합니다. 음식을 전자레인지에 넣고, 문을 닫으십시오.



1. M 메모리버튼을 누르십시오.
2. start 시작버튼을 누르십시오.

작동시간이 경과되면

신호음이 울립니다. 전원이 꺼집니다. 문을 열거나 stop 정지 버튼을 누르십시오.

일시정지

문을 여십시오. 문을 닫은 후 start 시작버튼을 누르면 일시정지 되었던 프로그램이 이어서 시작됩니다.

취소하기

stop 정지버튼을 두번 누르거나, 문을 열고 stop 정지버튼을 누르십시오.

신호음 작동시간

변경하기

작동이 종료되면 신호음이 납니다. 신호음이 울리는 시간을 조정하실 수 있습니다.

약 6초간 start 시작버튼을 누르십시오.

신호음의 작동시간이 변경되고, 디스플레이창에는 시계가 다시 표시됩니다.

짧은 신호음의 경우 : 약 -3단계까지 가능

긴 신호음의 경우 : 약 -30단계까지 가능

사용예와 팁



고압 청소도구, 스팀 제트류 등을 이용하여 제품을 청소하지 마십시오. 단전의 위험이 있습니다.

부식성의 또는 성분이 강한 세제를 사용하지 마십시오. 제품의 표면이 손상될 수 있습니다. 만약 이러한 강한 성분이 제품에 묻은 경우, 즉시 수건에 물을 적셔 닦아내어 주십시오.

청소용 세제

스테인레스스틸 전면을 포함한 외관 청소

스펀지에 비눗물을 묻혀 청소하고 마른수건으로 닦아내십시오.

스펀지 및 수건은 부드러운 재질을 사용하십시오.

기름, 계란, 석회질 등의 물질은 즉시 제거하여 주십시오.

스테인레스스틸 청소용 전용 세제는 전문샵을 통하여 구입하실 수 있습니다.

전자레인지 내 쿠킹존

따뜻한 비눗물, 또는 식초를 이용하여 청소하고, 마른 수건으로 닦아 건조시키십시오.

오븐스프레이, 성분이 강한 세제 등으로 청소하지 마십시오. 연마용 패드, 거친 스펀지 등의 소재는 사용에 알맞지 않습니다. 제품의 표면을 손상시킬 수 있습니다.

유리텐테이블 및 써포트링

물로 직접 닦아 청소하고, 전자레인지에 다시 넣기 전에 물기를 잘 건조시켜 주십시오.

유리텐테이블 아래쪽을 젖은 행주 등으로 닦으십시오. 절대로 텐테이블드라이브에 물이 직접 닿지 않도록 주의하십시오. 써포트링을 올바르게 위치시키고 유리텐테이블을 그 위에 놓으십시오.

문

유리를 청소하는 일반적인 방법으로 청소하십시오.

문제의 해결

사용 중 문제가 발생했을 때, 많은 경우에 그 해결법이 단순할 수 있습니다. 다음의 표를 참고하여 주십시오.

문제	원인	해결방법
제품이 작동되지 않습니다.	플러그가 잘 꽂아지지 않았습니니다.	플러그를 꽂아 주십시오.
	단전	전원이 공급되고 있는지 확인하십시오.
	퓨즈가 끊어졌습니다.	배전반을 확인하십시오.
000이 깜박입니다.	이상 컨트롤	배전반을 내려 전원을 차단했다가 약 10초 후 배전반을 다시 올리십시오.
	단전되었었습니다.	시간을 다시 설정하십시오.
조리시간은 표시되나 제품이 작동하지 않습니다.	모르는사이 조절다이얼이 눌렀습니니다.	stop 정지 버튼을 누르십시오.
	프로그램을 설정한 후 동작을 실행하지 않았 습니다.	start 시작버튼을 누르거나, stop 정지버튼을 눌러 설정한 프로그램을 취소하십시오.
제품이 작동되지 않습니다.	문이 잘 닫히지 않았 습니다.	음식이나 이물체가 문 사이에 끼이지 않았는지 확인하십시오.
	start 시작버튼이 눌러 지지 않았습니니다.	start 시작버튼을 누르십시오.
보통 때보다 더 많은 시간이 걸립니다.	프로그램세기가 너무 낮게 선택되었습니니다.	더 높은 세기의 프로그램을 선택하십시오.
	보통 때보다 음식의 양이 너무 많습니니다.	음식의 양이 두 배이면, 두 배의 시간을 설정하십시오.
	음식이 보통 때보다 덜 뜨거워졌습니니다.	작동 중에 음식을 젖거나 뒤집어 주십시오.
유리텐테이블 주위에서 굽히는 소리가 납니다.	텐테이블 드라이브 먼지 또는 이물질이 있 습니다.	롤러 링과 주변을 청소하여 주십시오.
특별한 이유없이 작동이 취소되었 습니다.	전자레인지에 이상이 발생하였습니니다.	이런 경우가 반복하여 발생하면, 고객센터서비스센터에 연락하여 주십시오.

고객서비스

고객 여러분이 스스로 해결할 수 없는 문제일 경우 본사 고객센터센터 및 구입처에 연락하여 주십시오.

제품의 수리 및 점검은 반드시 본사 고객센터팀의 숙련된 기사에게 받으셔야 합니다. 올바르지 않은 방법으로 제품을 수리 또는 개조하면 심각한 상해의 위험이 있습니다.

모델명 및 일련번호

고객서비스센터에 문의하실 때에는 원활하고 신속한 상담을 위해 먼저 제품에 붙은 라벨을 통해 제품의 모델명(E-No.)과 일련번호(FD No.)를 확인하여 주시기 바랍니다. 이 번호로 보다 정확한 서비스를 받으실 수 있습니다. 제품의 모델명 및 일련번호는 제품의 문을 열면 제품 앞부분 오른쪽에 붙여진 라벨에서 확인하실 수 있습니다.

E no. **HF15M561/00** FD no.

고객서비스센터

After-sales service ☎ **02 - 6293 - 9393**

제품보증서

품 명	전자레인지	모 델 명	HF15M561K
규 격	AC 220V / 60Hz	구 입 처	
구 입 일	년 월 일	구 입 자	

1. 제품을 사용하기 전에 반드시 사용설명서를 읽고, 사용설명서의 내용을 준수하십시오.
2. 본 제품은 독일 **SIEMENS**사의 탁월한 기술과 철저한 품질 관리로 생산되고 엄격한 검사에 합격한 제품입니다.
3. 소비자가 사용 중 제품 구입 후 1년 이내에 제조상의 결함 또는 자연 발생적인 고장이 발생할 경우에는 그 수리나 부품의 교환을 무상으로 해 드립니다.
4. 보증기간이 지났거나 사용상의 부주의, 당사 서비스 요원 이외의 수리 및 개조, 천재지변에 의한 고장 등의 경우에는 별도의 서비스 비용이 청구될 수 있습니다. 본 제품의 수리용 부품 최저 보유 기간은 최종 수입일로부터 5년입니다.
5. 사용 중 문의사항이 있거나 서비스가 필요할 때에는 당사 고객센터 비스센터 및 각 지역 판매점으로 연락하여 주십시오.

수입판매원 : (주)화인어프라이언스

서울 송파구 방이동 65-2

Tel : 02-6293-9393

SIEMENS

Making cooking as much fun as eating

Please read this instruction manual. This will ensure that you make full use of all the technical benefits the microwave oven has to offer.

It will provide you with important safety information. You will be familiarised with the individual components of your new microwave. And we will show you how to make settings step by step. It is quite simple.

The tables list the adjustment values and shelf levels for numerous well-known dishes. All these dishes are tested in our cooking studio.

In the unlikely event of a malfunction, look here for information on how to rectify minor faults yourself.

A detailed table of contents will help you to find your way around quickly.

Enjoy your meal.

Table of contents

Before connecting your new appliance	36
Before installation	36
Installation and connection	37
Important information	37
Safety information	37
Safety information for microwave operation	40
The control panel	43
Push-in control knobs	44
Accessories	44
Before using for the first time	45
Setting the time	45
The microwave	46
Ovenware	46
Microwave settings	47
Setting procedure	48
Tables and Tips	49
Notes on the tables	49
Defrosting	49
Defrosting, heating up or cooking frozen foods	50
Heating food	51
Cooking food	53
Microwave tips	54

Table of contents

Automatic programming	54
Setting procedure	55
Defrosting programmes	55
Cooking programmes	57
Test dishes in accordance with EN 60705	58
Memory	59
Storing memory settings	59
Starting the Memory function	60
Changing the signal duration	61
Care and cleaning	61
Cleaning agents	62
Troubleshooting	63
After-sales service	64
Technical data	65

Before connecting your new appliance

Important safety precautions

Please read this instruction manual carefully. Only then will you be able to operate your appliance safely and correctly.

Please keep the operating and installation instructions in a safe place ready to pass on in the event of change of ownership.

Before installation

Disposing in an environmentally-responsible manner



Unpack oven and remove all packing material.

This appliance is labelled in accordance with the European Directive 2002/96/EC 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.

Transport damage

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

Electrical connection

If the power cable is damaged, it must be replaced by a specialist trained by the manufacturer in order to prevent hazards.

Installing and connecting your microwave oven

Please observe the special installation manual.

Installation and connection

This appliance is only intended for domestic use.

This oven is intended for built-in use only. It is not intended for counter-top use or for use inside a cupboard.

Please observe the special installation instructions.

The appliance can be installed in a 60 cm wide wall-mounted cupboard (at least 30 cm deep and 85 cm off the floor).

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

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

Adapters, multiway strips and extension leads must not be used. Overloading can result in a risk of fire.

Important information

Safety information

This appliance complies with the safety regulations for electrical appliances. Repairs must only be carried out by after-sales service engineers who have been trained by the manufacturer. Repairs that are carried out incorrectly may constitute a serious hazard to the user.

The appliance is intended only for domestic use.
Use it only for the preparation of food.

Never connect the appliance to an external timer or separate remote control. Risk of fire.

Adults and children must not operate the appliance without supervision

- if they are physically or mentally incapable of doing so
- or if they lack the knowledge and experience required to operate the appliance correctly and safely.

Children and microwaves



Children must only be allowed to use microwave ovens if they have been properly instructed. They must be able to operate the appliance correctly and understand the risks outlined in this instruction manual.

Children must be supervised when using the appliance, to ensure that they do not play with it.

Hot surfaces



Never touch the surfaces of heating and cooking appliances. They will become hot during operation. Keep children at a safe distance. Risk of burning.

Never trap cables of electrical appliances in the appliance door. The insulation could be damaged. Short circuit, risk of electric shock.

Never use the top of the appliance as a work top. Risk of fire.

Cooking compartment



Never store combustible items in the cooking compartment. They could catch fire if the appliance is switched on.

Risk of burning.

Never open the appliance door if there is smoke in the cooking compartment. Pull out the appliance plug.

Never switch on the appliance unless there is food in the cooking compartment. It could be overloaded. An exception to this rule is for short-term testing of ovenware (see the Microwave, ovenware section).

Never use the microwave oven without the turntable.

Never place food directly on the turntable. Always use a dish.

Liquid that has boiled over must not be allowed to run through the turntable drive into the interior of the appliance. Observe the procedure. Use a short cooking time and reset if necessary.

Be careful with food that is prepared with drinks with a high alcohol content (e.g. cognac, rum). Alcohol evaporates at high temperatures.

In unfavourable circumstances, the alcohol vapours could catch fire in the cooking compartment.

Risk of burning.

Use only small quantities of drinks with a high alcohol content and open the cooking compartment door carefully.

Appliance door and seal



Never operate the appliance if the appliance door is damaged. Otherwise microwave energy may escape. Call the after-sales service.

The appliance door must close properly.

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.

Environment



There is a danger of short-circuiting. Never expose the appliance to excessive heat or moisture.

Only use this appliance indoors.

Cleaning method



Do not use high-pressure cleaners or steam jet cleaners.

Short circuit, risk of electric shock.

Clean the appliance on a regular basis. The surface of the appliance could be destroyed and the appliance could corrode over time if it is not cleaned with sufficient care. Microwave energy could escape.

Repairs



Repairs must be carried out only by after-sales service engineers who have been trained by the manufacturer. Repairs that are carried out incorrectly may constitute a serious hazard to the user.

Never carry out repair or maintenance work which requires you to remove the cover that protects against microwave energy. Call the after-sales service.

You must not open the casing. The appliance is a high-voltage appliance.

Never switch on a defective appliance. Pull out the appliance plug. Call the after-sales service.

Never replace the cooking compartment light yourself. Call the after-sales service.

CAUTION: Repair and maintenance work in which the cover that protects against microwave energy must be removed must only be carried out by specialist personnel, due to the risks involved.

Safety information for microwave operation

Preparing food



Use of the microwave is intended exclusively for the preparation of food. Using the microwave for other purposes may be dangerous and may result in damage, e.g. heated grain or cereal pillows could catch fire, even several hours later.
Risk of fire.

Children must only be permitted to use microwave appliances if they have been properly instructed. Children must be able to use the appliance correctly and understand the dangers outlined in the instruction manual.

Microwave power and time



Do not select a microwave power or time setting that is higher than necessary. The food could catch fire. The appliance could be damaged. Risk of fire. Follow the information provided in the instruction manual.

Ovenware



Only use ovenware that is suitable for use in a microwave.

Porcelain or ceramic ovenware can have small perforations in the handles or lid. These perforations conceal a cavity below. Any moisture that penetrates this cavity could cause the ovenware to crack. There is a risk of injury.

Heated food gives off heat. The ovenware can become hot. There is a risk of burning. Always use an oven cloth or oven gloves to remove ovenware and accessories from the appliance.

Packaging



Never heat food in heat-retaining packages. Risk of fire.

Do not leave food heating unattended in containers made of plastic, paper or other combustible materials.

Airtight packaging may burst when food is heated. There is a risk of being burnt.

Follow the information provided on the packaging. Always use an oven cloth or oven gloves to remove meals.

Drinks



There is a possibility of delayed boiling when a liquid is heated. This means that the boiling temperature is reached without the usual steam bubbles rising to the surface. Even if the container only vibrates a little, the hot liquid can suddenly boil over or spatter. There is a risk of being burnt.

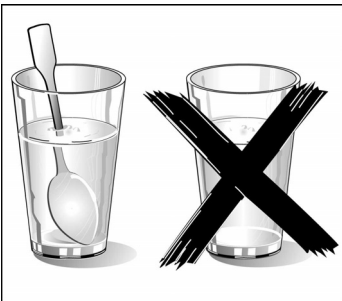
When heating liquids, always place a spoon in the container. This will prevent delayed boiling.



Never heat drinks or other food in containers that have been tightly sealed. There is a risk of explosion.




Never overheat alcoholic drinks. There is a risk of explosion.

Be careful with food that is prepared with drinks with a high alcohol content (e.g. cognac, rum).

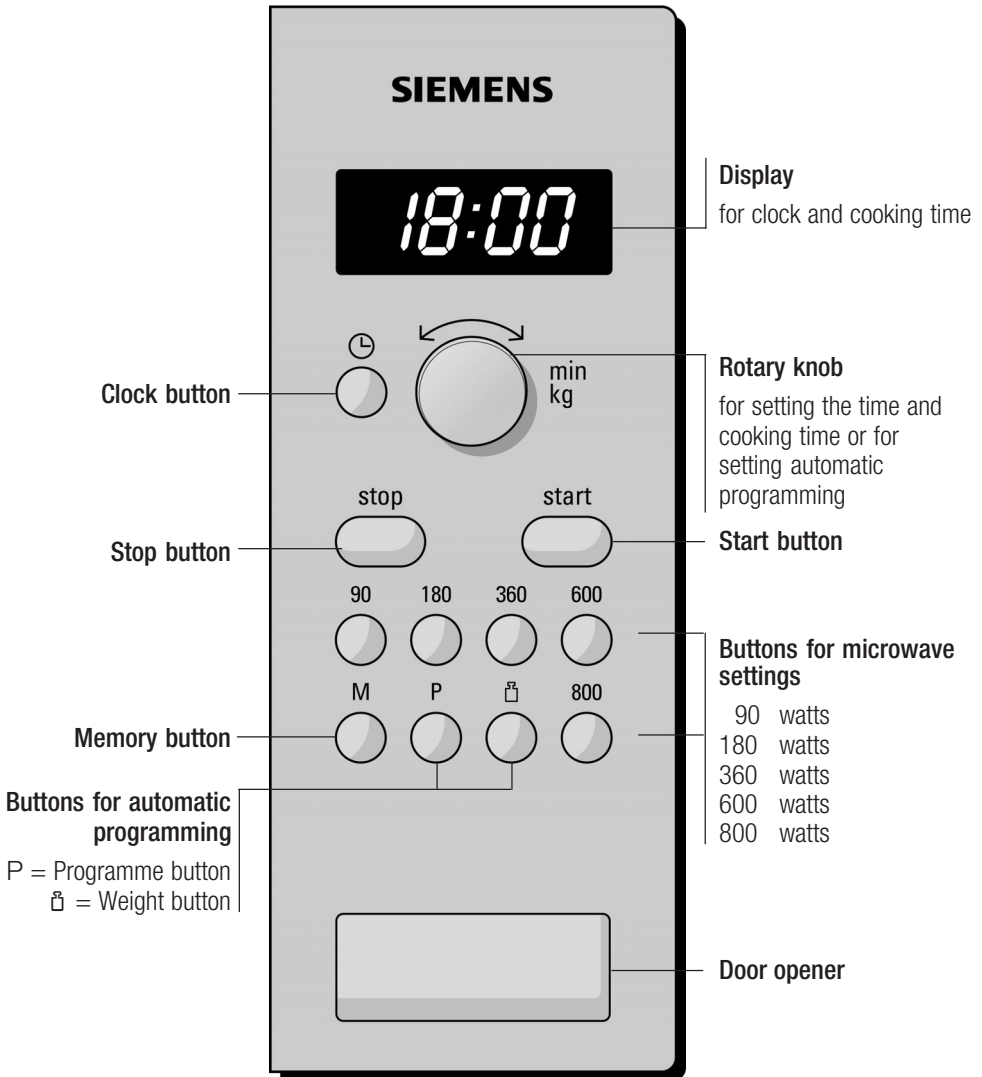
Alcohol evaporates at high temperatures. In unfavourable circumstances, the alcohol vapours could catch fire in the oven. There is a risk of burning. Only use small quantities of drinks with a high alcohol content and open the oven door carefully.



- 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. This is the only way to ensure even heat distribution. There is a risk of being burnt.
Check the temperature of the food before it is given to the child.
- Foods with shells or skin**  Never cook eggs in their shells. Never reheat hard-boiled eggs as they can explode even after microwave operation has ended. The same applies to shellfish and crustaceans. There is a risk of burning. Always prick the yolk when frying or poaching eggs.

Always prick the skin of foodstuffs with hard peel or skins, such as apples, tomatoes, potatoes and sausages, before cooking to prevent the peel or skin from bursting.
- Drying food**  Never use the microwave to dry food. Risk of fire.
- Food with a low water content**  Do not defrost or heat food at too high a power or for too long if the food has a low water content, e.g. bread. Risk of fire.
- Cooking oil**  Never use the microwave to heat cooking oil on its own. There is a risk of fire.

The control panel

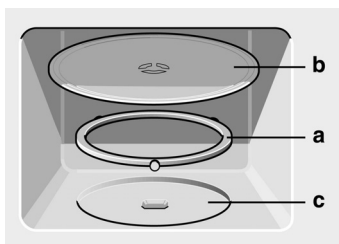


Push-in control knobs

The knob can be pushed in at any position. Simply press the control knob to release it or push it in. The knob can be turned to the right or left.

Accessories

The turntable



To insert the turntable:

1. Place the support ring **(a)** in the shaft **(c)** in the centre of the cooking compartment base.
- 2 Place the turntable **(b)** on the support ring **(a)**.

You should only use the appliance with the turntable in place. Ensure that the support ring is properly fitted. The turntable can turn anti-clockwise or clockwise.

Optional accessories

You can buy optional accessories from your after-sales service. Please specify the HZ number.

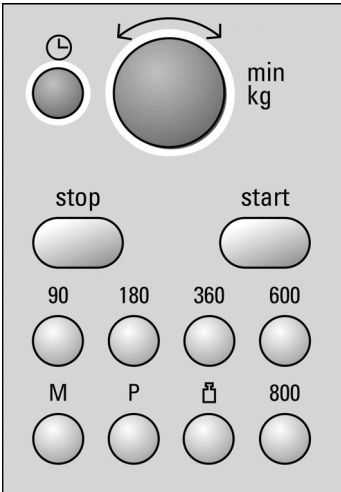
Steamer dish	HZ 86 D 000
--------------	-------------

Before using for the first time

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

Setting the time

The dark buttons in the picture are needed for making settings



1. Press clock.
12:00 and appear in the display.
2. Set the time using the rotary knob.
3. Press clock.
 goes out in the display.

The current time is set.

Hiding the clock

Press clock and then press stop.
The display is blank.

Resetting the clock

Press clock.
12:00 appears in the display. Make the settings as described in steps 2 and 3.

Changing the time e.g. from summer to winter time

Make the settings as described in steps 1-3.

The microwave

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

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

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

1. Press 800.
2. Set 1:30 minutes using the rotary knob.
3. Press start.

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

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

Ovenware

Suitable ovenware

Suitable dishes are heat-resistant ovenware made of glass, glass ceramic, porcelain, ceramic or heat-resistant plastic. These materials do not reflect microwaves.

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

Unsuitable ovenware

Metal ovenware is unsuitable. Metal reflects microwaves. Food in covered metal containers will remain cold.

Caution. Metal - e.g. a spoon in a glass - must be at least 2 cm away from the walls of the cooking compartment and inside of the door. Sparks could destroy the glass on the inside of the door.

Utensil test:

Do not switch on the microwave unless there is food inside.

The following ovenware test is the only exception to this rule.

Perform the following test if you are unsure whether your ovenware is unsuitable for use in the microwave: Heat the empty ovenware at maximum power for between 30 and 60 seconds. Check the temperature of the ovenware during this period. The ovenware should still be cold or warm to the touch. The ovenware is unsuitable if it becomes hot or sparks are generated.

Microwave settings

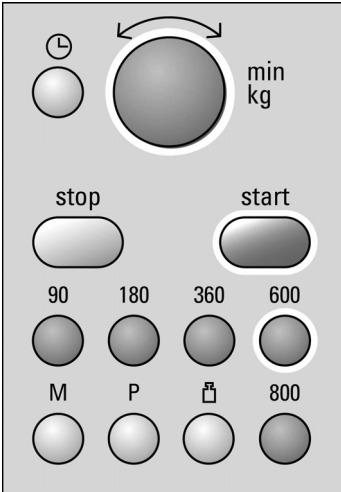
Microwave setting	suitable for
800 watts	Heating liquids
600 watts	Heating and cooking food
360 watts	Cooking meat and heating delicate foods
180 watts	Defrosting and continued cooking
90 watts	Defrosting delicate foods

Note

The 800 watt microwave setting can be set for up to 30 minutes, the 600 watt setting can be set for up to 1 hour, and the remaining microwave settings can be set for up to 1 hour and 39 minutes.

Setting procedure

Example:
600 watts



1. Press the desired microwave setting.
The set microwave setting lights up and 1:00 min appears in the display.
2. Set the cooking time using the rotary knob.
3. Press start.

You will see the cooking time counting down.

The cooking time has elapsed

A signal sounds. Open the appliance door or press stop. The clock reappears in the display.

Changing the cooking time

Use the rotary knob to change the cooking time and start again.

Pausing

Press stop once or open the appliance door. Press the start button again after closing the door.

Cancelling

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

Note

You can also set the cooking time first and then the microwave power.

Tables and Tips

Notes on the tables

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

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

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

It may be that you have different quantities from those specified in the tables.

A rule of thumb can be applied:

Double the amount - almost double the time

Half the amount - half the time.

Always place the ovenware on the turntable.

Defrosting

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

Delicate parts such as the legs and wings of chicken or fatty outer layers of roasts can be covered with small pieces of aluminium foil. The foil must not come into contact with the oven walls. You can remove the foil half way through the defrosting time.

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

Leave defrosted items to stand at room temperature for a further 10 to 20 minutes so that the temperature can stabilize. With poultry, the giblets can be removed at this point. Meat can still be prepared even if it is frozen in the centre.

	Amount	Microwave setting in watts Time in minutes	Notes
Whole joints of meat e.g. beef, pork or veal (with or without bones)	800 g	180 W, 15 min. + 90 W, 10 - 20 min.	
	1,000 g	180 W, 20 min. + 90 W, 15 - 25 min.	
	1,500 g	180 W, 30 min. + 90 W, 20 - 30 min.	
Diced or sliced beef, pork and veal	200 g	180 W, 2 min. + 90 W, 4 - 6 min.	Separate the parts when turning.
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 5 - 10 min.	
	800 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
Mixed minced meat	200 g	90 W, 10 min.	Freeze flat if possible. Turn several times during defrosting and remove meat which has already been defrosted.
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
	800 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 20 min.	
Poultry or poultry portions	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
	1,200 g	180 W, 15 min. + 90 W, 20 - 25 min.	
Fish fillet, fish steak, slices	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Separate defrosted items.
Vegetables e.g. peas	300 g	180 W, 10 - 15 min.	
Fruit e.g. raspberries	300 g	180 W, 7 - 10 min.	Stir carefully during defrosting and separate the defrosted parts.
	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.	
Butter	125 g	180 W, 1 min. + 90 W, 2 - 3 min.	Remove all the packaging.
	250 g	180 W, 1 min. + 90 W, 3 - 4 min.	
Whole loaf	500 g	180 W, 6 min. + 90 W, 5 - 10 min.	
	1,000 g	180 W, 12 min. + 90 W, 10 - 20 min.	
Dry cakes e.g. creaming method cakes	500 g	90 W, 10 - 15 min.	Separate the pieces of cake when turning them. Only for cakes without icing, cream or crème pâtissière.
	750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
Juicy cakes e.g. fruit cake and quark cake	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15 - 20 min.	Only for cakes without icing or gelatine.
	750 g	180 W, 7 min. + 90 W, 15 - 20 min.	

Defrosting, heating up or cooking frozen foods

Take ready-made meals out of their packaging. They will heat up more quickly and evenly if you place them in microwavable dishes. Different parts of the meal may heat up at different rates.

Food which is laid flat heats up quicker than if it is piled high. Therefore it is best to spread out the food so that it lies flat in the container. You should not place layers of food on top of each other.

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

You should stir or turn the food two to three times during heating.

Once you have heated up the meals, leave them to stand for another 2 to 5 minutes so that the temperature can stabilize.

The individual taste of the food is retained to a large degree. You can therefore go easy on salt and spices.

	Amount	Microwave setting in watts, Time in minutes	Notes
Menu, plated meal, ready-made meals in 2 to 3 parts	300-400g	600 W, 8 - 11 min.	
Soups	400 g	600 W, 8 - 10 min.	
Stews	500 g	600 W, 10 - 13 min.	
Meat in sauce e.g. goulash	500 g	600 W, 12 - 17 min.	Separate the pieces of meat when stirring.
Fish, e.g. fillets	400 g	600 W, 10 - 15 min.	You may add water, lemon juice or wine.
Bakes e.g. lasagne and cannelloni	450 g	600 W, 10 - 15 min.	
Side dishes rice and pasta	250 g 500 g	600 W, 3 - 5 min. 600 W, 8 - 10 min.	Add a little liquid.
Vegetables e.g. peas, broccoli and carrots	300 g 600 g	600 W, 8 - 10 min. 600 W, 14 - 17 min.	Add water to cover the base of the dish.
Creamed spinach	450 g	600 W, 11 - 16 min.	Cook without adding any water.

Heating food

Take ready-made meals out of their packaging. They will heat up more quickly and evenly if you place them in microwavable dishes. Different parts of the meal may heat up at different rates.



When heating liquids, always place a teaspoon in the container to stop the liquid from boiling over. When boiling is delayed, the liquid comes to the boil without the customary steam bubbles. Even if the container only vibrates a little, the liquid can boil over a lot or spatter. This can cause injuries and scalding.

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

You should stir or turn the food several times during heating. Monitor the temperature.

Once you have heated up the meals, leave them to stand for another 2 to 5 minutes so that the temperature can stabilize.

	Amount	Microwave settings in watts, Time in minutes	Notes	
Menu, plated meal, ready-made meals in two to three parts	300 - 400 g	600 W, 10 - 15 min.		
Drinks	150 ml 300 ml 500 ml	800 W, 1 - 2 min. 800 W, 2 - 3 min. 800 W, 3 - 4 min.	Place a spoon in the container. Do not overheat alcoholic drinks. Check during heating.	
Baby food e.g. baby's bottles	50 ml 100 ml 200 ml	360 W, approx. ½ min. 360 W, approx. 1 min. 360 W, approx. 1½ - min.	Without the lid or teat. Always shake well after heating. You must check the temperature.	
Soup	1 bowl 2 bowls	200 g 400 g	600 W, 2 - 3 min. 600 W, 4 - 5 min.	
Meat in sauce	500 g	600 W, 8 - 11 min.	Separate slices of meat.	
Stew	400 g 800 g	600 W, 6 - 8 min. 600 W, 8 - 11 min.		
Vegetables	1 portion 2 portions	150 g 300 g	600 W, 2 - 3 min. 600 W, 3 - 5 min.	Add a little liquid.

Cooking food

Always cook food in covered dishes. You should stir or turn the food during cooking.

The individual taste of the food is retained to a large degree. You can therefore go easy on salt and spices.

Food which is laid flat heats up quicker than if it is piled high. Therefore it is best to spread out the food so that it lies flat in the container. If possible, you should not place layers of food on top of each other.

Once you have cooked the meals, leave them to stand for another 2 to 5 minutes so that the temperature can stabilize.

	Amount	Microwave settings in watts Time in minutes	Notes
Fresh whole chicken without giblets	1.2 kg	600 W, 25 - 30 min.	Turn half way through the cooking time.
Fresh fish fillet	400 g	600 W, 5 - 10 min.	
Fresh vegetables	250 g 500 g	600 W, 5 - 10 min. 600 W, 10 - 15 min.	Cut vegetables into pieces of equal size. Add 1 to 2 table-spoons of water per 100 g of vegetables.
Side dishes e.g. potatoes	250 g 500 g 750 g	600 W, 8- 10 min. 600 W, 11 - 14 min. 600 W, 15 - 22 min.	Cut potatoes into pieces of equal size. Pour water into the container to a depth of about 1 cm, and stir.
Rice	125 g 250 g	600 W, 5 - 7 + 180 W 12 - 15 min. 600 W, 6 - 8 + 180 W 15 - 18 min.	Add double the amount of liquid.
Sweets e.g. pudding (instant), fruit, compote	500 ml 500 g	600 W, 6 - 8 min. 600 W, 9 - 12 min.	Stir the pudding thoroughly using an egg whisk 2 to 3 times during the cooking.

Microwave tips

You cannot find any information about the settings for the quantity of food you have prepared.

Increase or reduce the cooking times using the following rule of thumb:

Double amount = double cooking time

half amount = half the cooking time

The food has become too dry.

Next time, set a shorter cooking time or select a lower microwave power setting. Cover the food and add more liquid.

When the time has elapsed, the food is not defrosted, hot or cooked.

Set a longer time. Large quantities and food which is piled high require longer times.

When the time has elapsed, the food is overheated at the edge but not done in the middle.

Stir it during the cooking time and next time, select a lower microwave power setting and a longer cooking time.

After defrosting, the poultry or meat is defrosted on the outside but not defrosted in the middle.

Next time, select a lower microwave power setting. If you are defrosting a large quantity, turn it several times.

Note

Condensation may appear on the door panel, interior walls and floor. This is normal and does not affect the operation of the microwave. Please wipe away the condensation after cooking.

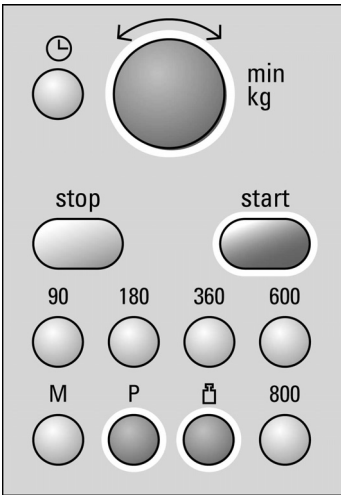
Automatic programming

You can use the automatic programming to defrost food with the greatest of ease and prepare dishes quickly and easily.

Your microwave oven has 7 automatic programmes.

You will find the appropriate food and weight range for each programme in the tables. You can set any weight within the weight range.

Setting procedure



1. Press "P" repeatedly until the desired programme number appears.
2. Press . "P" and a default weight light up in the display.
3. Use the rotary knob to set the weight of the dish.
4. Press start.

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

When the cooking time has elapsed

A signal sounds. The appliance switches off. Press stop or open the appliance door.

Adjustment

Press stop twice and reset.

Pausing

Open the appliance door. Start again after closing. The programme will then continue.

Cancelling

Press stop twice.

Notes

For some programmes, a signal sounds after a certain time. Open the appliance door and stir the food or turn the meat or poultry. Press start again after closing the door.

You can query the programme number and weight using "P" or . The relevant value is shown for 3 seconds in the display.

Defrosting programmes

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

Preparing food

Use food which has is thinly cut and properly portioned, and which has been frozen and stored at -18 °C.

Remove all packaging from the food to be defrosted, and weigh the food. You will need to know the weight in order the set the programme.

Ovenware

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

Standing time

The defrosted food should be left to stand for 10-30 minutes to allow the temperature to stabilise. Large pieces of meat need to stand for longer than small ones. Thinly cut pieces of meat and mince should be separated before being left to stand.

The food can then be prepared further, even though thick pieces of meat may still be frozen in the middle. With poultry, the giblets can be removed at this point.

Signal

For some programmes, a signal sounds after a certain time. Open the appliance door and stir the food or turn the meat or poultry. Press start again after closing the door.

Warning!

Liquid will be produced when defrosting meat or poultry. Under no circumstances should this liquid be used or be allowed to come into contact with other foods.

Food	Programme number	Weight range
Minced Meat	P 01	0,2-1,0 kg
Meat in pieces	P 02	0,2-1,0 kg
Poultry, Poultry in portion	P 03	0,4-1,8 kg
Bread	P 04	0,2-1,0 kg

Cooking programmes

You can use the 3 cooking programmes to cook rice, potatoes and vegetables.

Ovenware

Always cook the food in a microwaveable dish with a lid. You should use a large, tall dish for cooking rice.

Preparing food

Weigh the food. You will need this information in order to set the programme.

Rice: Do not use boil-in-the-bag rice.

Add the amount of water specified in the instructions on the packaging. This is usually two to three times the weight of the rice.

Potatoes: For boiled potatoes, cut the fresh potatoes into small, even pieces. Add a tablespoon of water and a little salt per 100 g potatoes.

Fresh vegetables: Weigh the fresh, washed vegetables. Slice the vegetables into small, even pieces. Add a tablespoon of water per 100 g vegetables.

Signal

A signal will sound part way through the programme. Stir the food.

Standing time

Stir the food once more when the programme comes to an end. Leave the food to stand for 5-10 minutes to allow the temperature to stabilise.

The cooking results depend on the quality and nature of the food.

Food	Programme number	Weight range
Rice	P 05	0.05-0.2 kg
Potatoes	P 06	0.15-1.0 kg
Vegetables	P 07	0.15-1.0 kg

Test dishes in accordance with EN 60705

The quality and function of microwave appliances is tested by testing institutes using the following dishes.

Microwave cooking

Dish	Microwave setting (watts) and cooking time in minutes	Notes
Custard, 750 g	360 watts, 12 - 17 mins + 90 watts, 20 - 25 mins	Place the 20 x 25 cm Pyrex dish on the turntable
Sponge	600 watts, 8 - 10 mins	Place the 22 cm diameter Pyrex dish on the turntable
Meat loaf	600 watts, 20 - 25 mins	Place the Pyrex dish on the turntable

Microwave defrosting

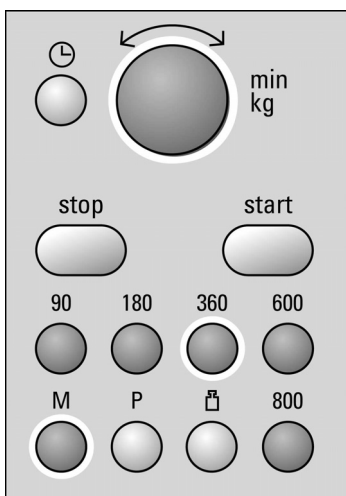
Dish	Microwave setting (watts) and cooking time in minutes	Notes
Meat	180 watts, 5 - 7 mins + 90 watts, 10 - 15 mins	Place the 22 cm diameter Pyrex dish on the turntable

Memory

You can use the memory to create your own programme. The memory function is useful if you prepare one dish particularly frequently. You can store the setting and call it up at any time.

Storing memory settings

Example:
360 W, 25 minutes



1. Press "M".
"M" appears in the display.
2. Press the desired microwave setting.
"M", the selected setting and 1:00 min light up in the display.
3. Set the cooking time using the rotary knob.
4. Confirm with "M".
The clock reappears in the display.

The setting is stored.

You can store the memory settings and start the appliance immediately. To do this, press start instead of "M".

Notes

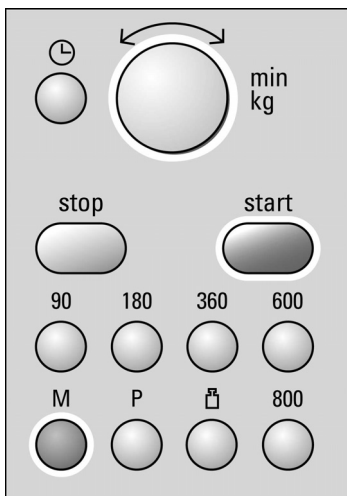
You cannot store several microwave power settings one after the other.

You cannot save automatic programmes.

Adding to the memory:

Press "M". The old settings are displayed. Save the new programme as described in steps 1-4.

Starting the Memory function



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

1. Press "M".
The stored settings are displayed.
2. Press start.
The cooking time counts down in the display.

The cooking time has elapsed

A signal sounds. The appliance switches off. Open the appliance door or press stop.

Pausing

Open the appliance door. Press the start button again after closing the door. The programme will then continue.

Cancelling the setting

Press stop twice or open the appliance door and press stop once.

Changing the signal duration

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

Press start for approximately 6 seconds.

The new signal duration is adopted. The clock reappears in the display.

The following are possible:

Short signal duration – 3 tones

Long signal duration – 30 tones.

Care and cleaning



There is a risk of a short-circuit.

Do not use high-pressure cleaners or steam jets.



Risk of burning.

Do not clean the appliance immediately after switching it off. Allow the appliance to cool down.

Do not use sharp or abrasive cleaning agents. The surface could be damaged. If an abrasive substance comes into contact with the front of the appliance, wash it off immediately with water.

Do not use metal or glass scrapers to clean the glass in the appliance door.

Do not use metal or glass scrapers to clean the seal.

Do not use coarse scouring pads or cleaning sponges.

Rinse out new sponge cloths thoroughly before use.

Cleaning agents

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

Appliance exterior

Appliances with stainless steel fronts

Always remove any flecks of limescale, grease, starch and egg white immediately.

Before using the appliance again, allow the surface and all parts to dry thoroughly.

Special stainless steel cleaning agents can be obtained from the after-sales service or from specialist retailers.

Do not use metal or glass scrapers for cleaning.

Cooking compartment

Cooking compartment made of stainless steel

Do not use oven spray or other aggressive oven cleaners or abrasive materials. Scouring pads, rough sponges and pan cleaners are also unsuitable. These agents scratch the surface.

Allow the interior surfaces to dry thoroughly.

Recess in cooking compartment

Use a damp cloth, and make sure that water does not enter the appliance through the turntable drive.

Turntable and turntable ring

Soapy water.

When replacing the turntable, make sure it slots in correctly.

Door panels

Glass cleaner:

Clean with a dish cloth.

Do not use metal or glass scrapers for cleaning.

Seal

Use soapy water and dry with a soft cloth.

Do not use metal or glass scrapers for cleaning.

Troubleshooting

Malfunctions often have simple explanations. Please read the following instructions before calling the after-sales service:

Problem	Possible cause	Notes/remedial action
The appliance does not work.	The plug is not plugged into the mains.	Plug it in.
	Power cut	Check whether the kitchen light switches on.
	Blown fuse	Look in the fuse box to make sure that the fuse for the appliance is OK.
	Faulty control	Switch the appliance off using the fuse in the fuse box. Wait approximately 10 seconds and then switch it back on.
Three zeros flash in the display.	Power cut	Reset the time.
The appliance is not in operation. A cooking time appears in the display.	The rotary knob was accidentally pressed.	Press the stop button.
	Start was not pressed after the setting had been made.	Press start or clear the setting with stop.
The microwave does not work.	The door is not properly closed.	Check whether leftover food or a foreign object is trapped in the door.
	Start was not pressed.	Press start.
The food takes longer than usual to heat up.	The microwave setting is too low.	Select a higher microwave setting.
	You have placed a larger amount of food than normal in the appliance.	Double the amount = double the cooking time.
	The food was colder than usual.	Stir or turn the food during cooking.
The turntable is making a scratching or grinding noise.	There is dirt or a foreign object in the area around the turntable drive.	Clean the roller ring and recess in the cooking compartment.

Problem	Possible cause	Notes/remedial action
Microwave operation is cancelled for no obvious reason.	The microwave has a fault.	If this fault occurs repeatedly, please call the after-sales service.

Repairs may only be carried out by fully trained after-sales service technicians. Incorrect repairs may result in serious injury to the user.

After-sales service

Our after-sales service is there for you in the event that your appliance needs to be repaired. You will find the address and telephone number of your nearest after-sales service centre in the phone book. The after-sales service centres listed will also be happy to advise you of a service point in your local area.

E number and FD number

When contacting the after-sales service, always specify the product number (E no.) and the production number (FD no.) of your appliance. You will see the rating plate containing these numbers on the right-hand side when you open the oven door. Make a note of these numbers in the space below to save time in the event of your appliance malfunctioning.

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

After-sales service ☎

Technical data

Input voltage	AC220 V, 60 Hz
Power consumption	1,270 W
Maximum output power	800 W
Microwave frequency	2,450 MHz
Dimensions (H x W x D)	
- appliance	28.0 x 45.3 x 32.0 cm
- cooking compartment	19.4 x 29.0 x 30.0 cm
60 cm cabinet frame	38.2 x 59.4 x 2.0 cm
50 cm cabinet frame	38.2 x 49.4 x 2.0 cm
Weight	13.5 kg
TÜV approved	Yes
CE mark	Yes

This appliance complies with standard EN 55011 or CISPR 11.

It is a group 2, class B product.

Group 2 means that microwaves are generated for the purpose of heating food.

Class B indicates that the appliance is suitable for domestic use.

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

9000 456 672
SE • ko.en • 890420